

Multikocher



de Bedienungsanleitung

128442FV01X00XIII · 2022-07

Liebe Kundin, lieber Kunde!

Mit Ihrem neuen Multikocher können Sie nicht nur Reis zubereiten, sondern auch Kuchen backen und Suppe kochen. Der Multikocher verfügt über neun verschiedene Programme.

Bei einigen Programmen lässt sich sogar ein Countdown bis zu dem Zeitpunkt einstellen, an dem das Gericht fertig sein soll. So können Sie z.B. morgens den Multikocher befüllen, einstellen und abends eine heiße Suppe genießen.

Wir wünschen Ihnen gutes Gelingen mit Ihrem neuen Multikocher und guten Appetit!

Inhalt

3	Zu dieser Anleitung	15	Garzeit einstellen
3	Sicherheitshinweise	15	Zeitraum (Countdown) bis zum Ende des Garvorgangs einstellen
6	Auf einen Blick (Lieferumfang)	15	Einstellungen abbrechen
8	Programme	16	Garvorgang starten
8	Display und Bedienfeld	16	Garvorgang stoppen
8	Programm-Informationen	16	Warmhalten
11	Mengentabelle zum Reiskochen	16	Gerät ausschalten
12	Gartabelle	17	Reinigen und Aufbewahren
14	Gebrauch	18	Störung / Abhilfe
14	Vor dem ersten Gebrauch	19	Technische Daten
14	In Betrieb nehmen	20	Entsorgen
14	Gerät befüllen		
15	Programm auswählen		

Zu dieser Anleitung

Der Artikel ist mit Sicherheitsvorrichtungen ausgestattet. Lesen Sie trotzdem aufmerksam die Sicherheitshinweise und benutzen Sie den Artikel nur wie in dieser Anleitung beschrieben, damit es nicht versehentlich zu Verletzungen oder Schäden kommt.

Bewahren Sie diese Anleitung zum späteren Nachlesen auf.

Bei Weitergabe des Artikels ist auch diese Anleitung mitzugeben.

Zeichen auf dem Gerät:



VORSICHT
Bedecken oder blockieren Sie nicht das Dampfauslassventil.
Berühren Sie während des Kochvorgangs nicht das Dampfauslassventil.


Signalwörter in dieser Anleitung:

GEFAHR warnt vor unmittelbar drohender schwerer Verletzungs- oder Lebensgefahr.

WARNUNG warnt vor möglicher schwerer Verletzungs- oder Lebensgefahr.

VORSICHT warnt vor möglichen leichten Verletzungen.

HINWEIS warnt vor möglichen Sachschäden.

 So sind ergänzende Informationen gekennzeichnet.

Zeichen in dieser Anleitung:



Dieses Zeichen warnt Sie vor Verletzungsgefahren.



Dieses Zeichen warnt Sie vor Verletzungsgefahren durch Elektrizität.

Sicherheitshinweise

Verwendungszweck

- Der Multikocher ist zum Kochen und Dämpfen von geeigneten Lebensmitteln vorgesehen. Zum Braten ist er nicht geeignet.
- Der Multikocher ist für die im privaten Haushalt anfallenden Mengen konzipiert. Für den Einsatz z.B. in Mitarbeiterküchen in gewerblichen Bereichen, in landwirtschaftlichen Anwesen, in Frühstückspensionen oder von Kunden in Hotels, Motels o.Ä. sowie für gewerbliche Zwecke ist das Gerät ungeeignet.

Gefahr für Kinder und Personen mit eingeschränkter Fähigkeit Geräte zu bedienen

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder

Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

Die Reinigung und Wartung dürfen nicht durch Kinder ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Das Gerät und dessen Netzkabel müssen sich vom Einschalten bis zum vollständigen Abkühlen außerhalb der Reichweite von Kindern befinden, die jünger als 8 Jahre sind.

- Lassen Sie das Netzkabel nicht von der Arbeitsfläche herunterhängen, damit kleine Kinder das Gerät nicht daran herunterziehen können.

- Halten Sie Kinder von Verpackungsmaterial fern.
Es besteht u.a. Erstickungsgefahr!

Gefahr durch Elektrizität

- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein und reinigen Sie es nicht unter fließendem Wasser, da sonst die Gefahr eines elektrischen Schlages besteht. Schützen Sie das Gerät und das Netzkabel vor Nässe. Stellen Sie das Gerät deshalb z.B. auch nicht in der Nähe eines Wasch-/Spülbeckens auf.
- Berühren Sie den Artikel nicht mit feuchten Händen und betreiben Sie ihn nicht im Freien oder in Räumen mit hoher Luftfeuchtigkeit.
- Bewahren Sie keine Lebensmittel in dem Multikocher auf und stellen Sie ihn auch nicht in den Kühlschrank. Es kann sich Kondenswasser im Gerät bilden, was zu einem Stromschlag führen kann.
- Überfüllen Sie das Gerät nicht, um ein Überkochen zu vermeiden.
Befüllen Sie den Topf höchstens bis zur 3-CUP-Markierung.
Wir empfehlen beim Dämpfen 200 ml Wasser einzufüllen.
- Verwenden Sie keine Milch im Gerät. Der Inhalt könnte sonst überkochen und das Gerät beschädigt werden. Es besteht zudem die Gefahr eines elektrischen Schlages.
- Stecken Sie immer erst den Anschlussstecker in die Anschlussbuchse am Gerät und dann den Netzstecker in die Steckdose.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Steckdose mit Schutzkontakten an, deren Netzspannung mit den technischen Daten des Artikels übereinstimmt.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose,
 - ... wenn während des Betriebs Störungen auftreten,
 - ... nach dem Gebrauch,
 - ... bei Gewitter und
- ... bevor Sie das Gerät reinigen.
Ziehen Sie dabei immer am Netzstecker, nicht am Netzkabel.
- Das Netzkabel darf nicht geknickt oder gequetscht werden. Halten Sie das Netzkabel fern von heißen Oberflächen und scharfen Kanten. Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in die Nähe einer heißen Kochstelle.
- Wickeln Sie das Netzkabel vollständig ab, bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken.
- Um das Gerät vollständig von der Stromversorgung zu trennen, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Verwenden Sie eine gut zugängliche Steckdose, damit Sie im Bedarfsfall den Netzstecker schnell ziehen können.
- Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn das Gerät selbst oder das Netzkabel sichtbare Schäden aufweist oder das Gerät heruntergefallen ist.
- Betreiben Sie das Gerät nie unbeaufsichtigt. Das Gerät darf nicht mit einer Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem in Betrieb genommen werden.
- Nehmen Sie keine Veränderungen am Artikel vor. Lassen Sie Reparaturen am Gerät oder am Netzkabel nur von einer Fachwerkstatt oder von einer ähnlich qualifizierten Person durchführen, um Gefahren zu vermeiden. Sollte das Netzkabel defekt sein, muss es durch ein identisches Netzkabel vom Hersteller ersetzt werden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht mit einem anderen Topf oder Dampfgareinsatz als dem mitgelieferten.
- Kochen Sie in dem Gerät nur mit eingesetztem Topf.
- Sollte es notwendig sein, ein Verlängerungskabel zu benutzen, muss dieses den technischen Daten des Gerätes entsprechen. Lassen Sie sich beim Kauf eines Verlängerungskabels im Fachhandel beraten.

- Vorsicht! Ein Missbrauch des Gerätes kann zu Verletzungen führen.

Gefahr von Verbrennungen/Verbrühungen

- Stellen Sie das Gerät immer auf eine stabile, wärmebeständige und ebene Oberfläche, die unempfindlich gegen Spritzer ist. Legen Sie ggf. eine rutschfeste Unterlage unter das Gerät. Achten Sie darauf, dass das Gerät nicht verrutschen oder umkippen kann und dass das Netzkabel nicht von der Stellfläche herunterhängt.
- Bewegen Sie das Gerät während des Betriebs nicht und ziehen Sie nicht am Netzkabel.
- **VORSICHT**
Bedecken oder blockieren Sie nicht das Dampfauslassventil.
Berühren Sie während des Kochvorgangs nicht das Dampfauslassventil.
- Während des Betriebes tritt Dampf aus der Öffnung im Deckel aus. Halten Sie Hände und Gesicht fern davon - es besteht Verbrühungsgefahr!
- Wenn Sie während des Garvorgangs den Deckel öffnen, wird der Garvorgang nicht unterbrochen. Gehen Sie beim Öffnen vorsichtig vor.
- Achten Sie beim Öffnen des Deckels auf entweichenden Dampf und darauf, dass umstehende Personen ausreichend Abstand zum Gerät halten. Halten Sie das Gerät nur am Griff fest, wenn Sie den Inhalt umrühren möchten.
- Der Dampfgareinsatz, der Topf und der Innendeckel sind nach dem Gebrauch noch längere Zeit sehr heiß. Gehen Sie vorsichtig vor und verwenden Sie Topflappen o. Ä.. Vorsicht bei der Entnahme!
- Gehen Sie sehr vorsichtig vor, wenn Sie das Gerät bewegen und es heiße Flüssigkeit enthält.
- Nach dem Kochen kann heißes Kondenswasser aus dem Dampfauslassventil tropfen, wenn der Deckel offen steht.

- Lassen Sie das Gerät nach dem Gebrauch vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen oder wegpacken.

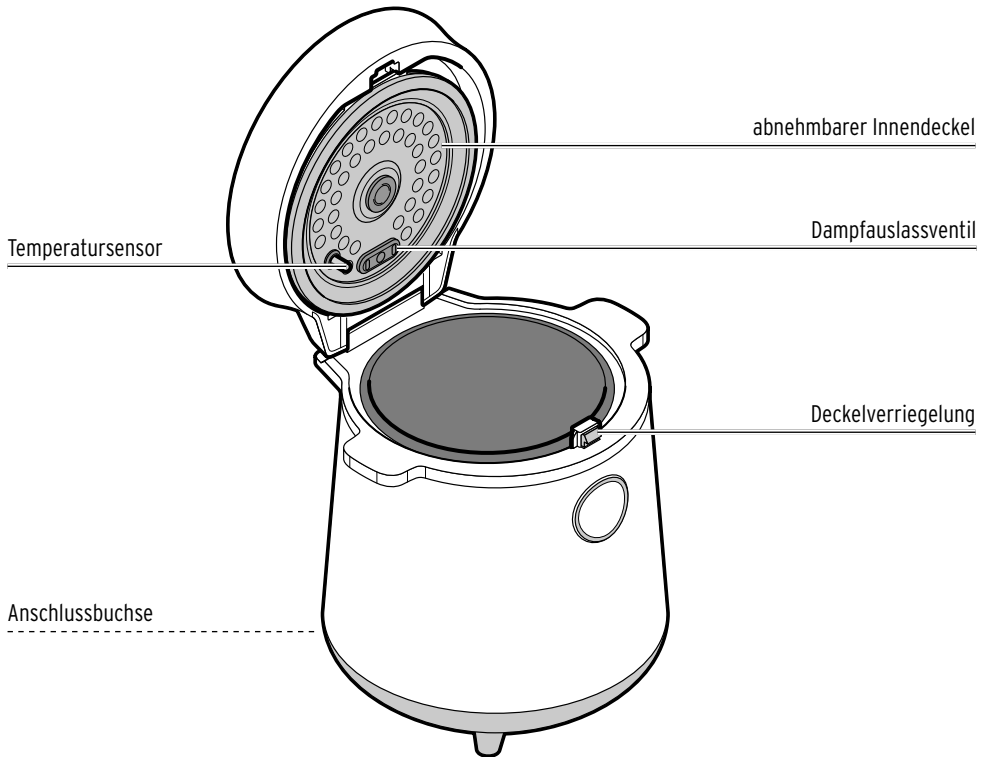
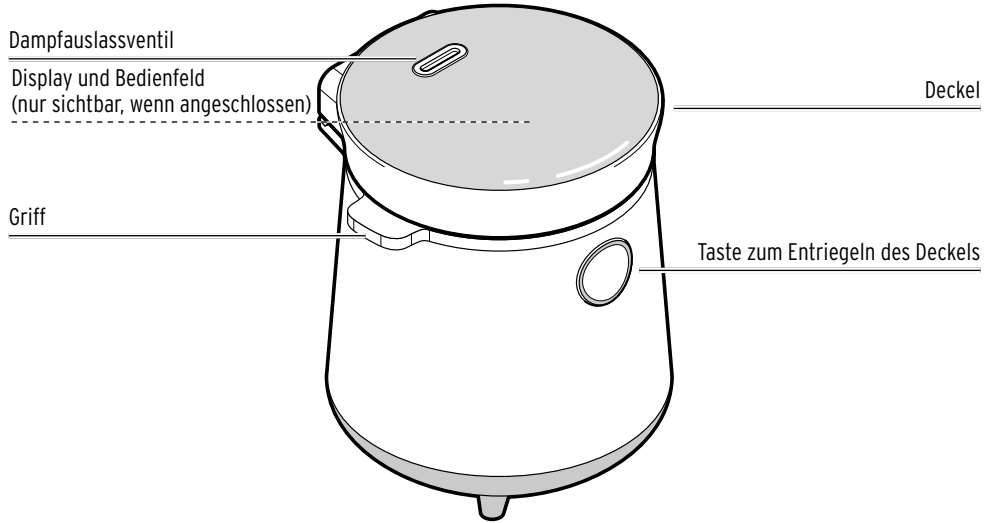
Warnung vor Verletzungen

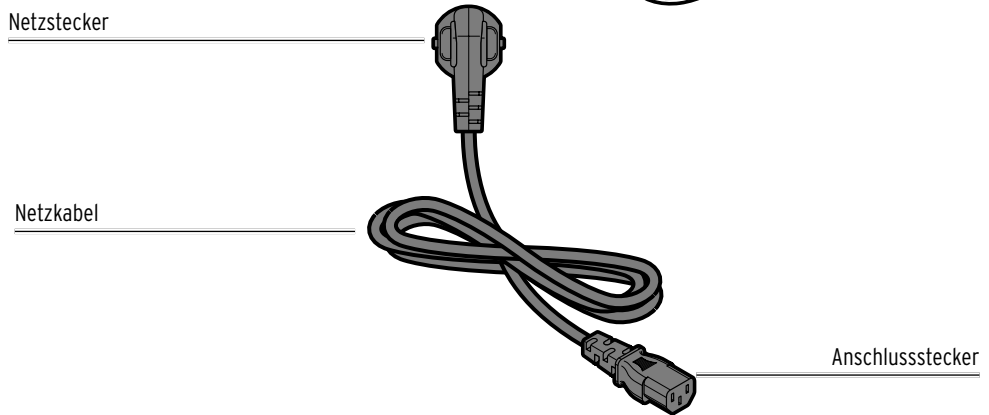
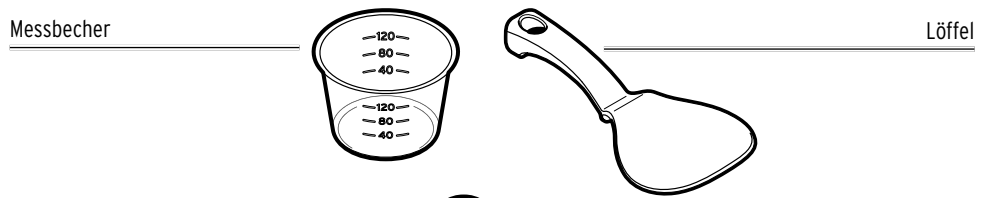
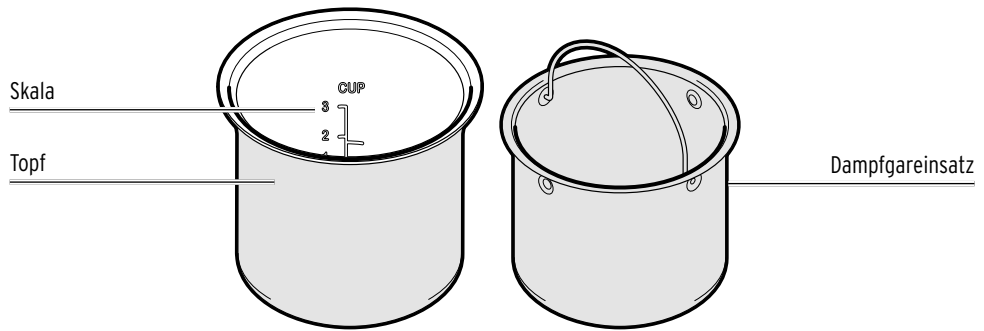
- Verwenden Sie zum Dämpfen ausschließlich den mitgelieferten Dampfgareinsatz.
- Halten Sie gegarte Speisen nicht länger als 12 Stunden im Gerät warm.

Sachschäden

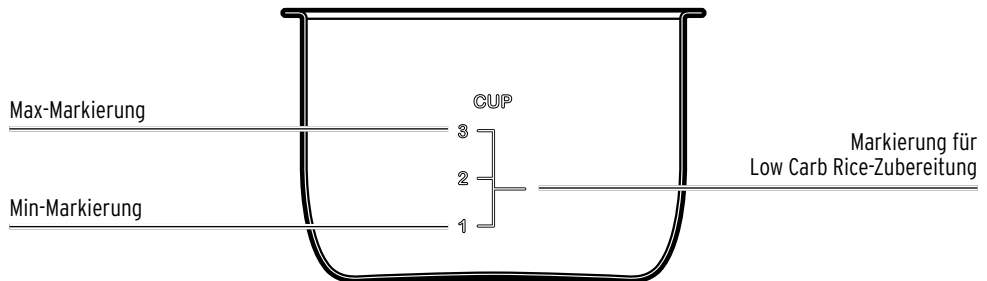
- Verwenden Sie den Multikocher nicht auf einem Herd oder im Backofen.
- Wenn Sie während des Garvorgangs den Deckel öffnen und den Topf entnehmen oder den Netzstecker aus der Steckdose ziehen und ihn wieder einstecken, läuft das eingestellte Programm weiter.
Stoppen Sie daher immer das eingestellte Programm bzw. den Garvorgang, wenn Sie das Garen beenden bzw. bevor Sie das Gerät ausschalten und den Stecker ziehen, um ein Überhitzen des Gerätes zu vermeiden.
- Achten Sie darauf, dass die Beschichtung des Topfes nicht beschädigt wird (z.B. beim Umrühren oder Reinigen). Wenn die Beschichtung beschädigt ist, darf der Topf nicht mehr verwendet werden.
Benutzen Sie zum Umrühren nur den mitgelieferten Löffel oder Kochbesteck aus Holz oder Kunststoff, keine Metallgegenstände!
- Stellen Sie das Gerät so auf, dass der aus dem Gerät austretende Wasserdampf keine Tapeten, Hängeschränke o.Ä. beschädigen kann.
Das Gerät muss einen Abstand von mindestens 30 cm zu allen Seiten und nach oben haben.
- Verwenden Sie zum Reinigen keine scheuernden oder ätzenden Mittel bzw. harte Bürsten etc.

Auf einen Blick (Lieferumfang)



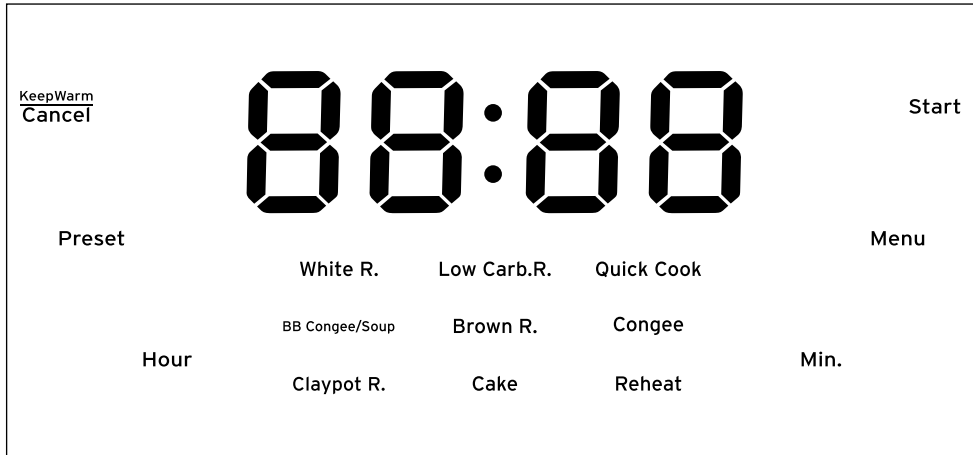


Topf



Programme

Display und Bedienfeld



Programm-Informationen



- Bei den Programmen **Low Carb Rice**, **Quick cook**, **Cake** und **Reheat** startet der Kochvorgang sofort, sobald Sie das Programm starten.
- Bei den Programmen **White Rice**, **BB congee / Soup**, **Brown Rice**, **Congee** und **Claypot Rice** ist die Zeit bis zum Ende des Kochvorgangs voreingestellt. Sie kann auf mind. 1 bis zu max. 24 Stunden geändert werden und wird als Countdown im Display angezeigt.
- Die Warmhaltefunktion startet in jedem Programm automatisch, nachdem der Garvorgang abgeschlossen ist.
Die Warmhaltefunktion endet automatisch nach 24 Stunden und das Gerät schaltet in den Standby-Modus.
- Beachten Sie auch die Gartabelle.

<p>White Rice (z.B. Jasmin, Basmati- oder Sushireis)</p>	<p>Wenn Sie die Garzeit dem Reistyp und der Reismenge anpassen, bleibt im Reis ein Maximum an Nährstoffen erhalten.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Die Garzeit kann nicht eingestellt werden. Sie ergibt sich daraus, wieviel Reis und Wasser eingefüllt wurde. • Der Garvorgang startet sofort und ein Lichtband läuft um das Display, wenn Sie Start drücken. • Zum Ende des Garvorgangs wird die verbleibende Garzeit von ca. 10 Minuten im Display angezeigt.
--	---

<p>Low Carb Rice (enthält nach dem Kochen weniger Kohlehydrate)</p>	<p>Durch diese Garmethode gibt der gekochte Reis Kohlehydrate an das Kochwasser. Ideal für eine kohlehydratreduzierte Ernährung.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Die Garzeit kann nicht eingestellt werden. Sie ergibt sich daraus, wieviel Reis und Wasser eingefüllt wurde. • Der Garvorgang startet sofort und ein Lichtband läuft um das Display, wenn Sie Start drücken. • Zum Ende des Garvorgangs wird die verbleibende Garzeit von ca. 12 Minuten im Display angezeigt. • Beachten Sie hierzu die Mengentabelle zum Reiskochen und die Gartabelle.
<p>Quick cook (Schnellkochfunktion)</p>	<p>Wenn Sie die Garzeit dem Reistyp und der Reismenge anpassen, bleibt im Reis ein Maximum an Nährstoffen erhalten.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Die Garzeit kann nicht eingestellt werden. Sie ergibt sich daraus, wieviel Reis und Wasser eingefüllt wurde. • Der Garvorgang startet sofort und ein Lichtband läuft um das Display, wenn Sie Start drücken. • Zum Ende des Garvorgangs wird die verbleibende Garzeit von ca. 5 Minuten im Display angezeigt.
<p>BB congee / Soup (Reisbrei / Suppe)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Die verbleibende Zeit bis zum Ende des Garvorgangs beträgt mind. 1:30 Stunden und kann bis auf 24 Stunden erhöht werden. Sie wird im Display angezeigt. • Die Garzeit kann von 1:30 Stunde auf 4 Stunden eingestellt werden. • Wenn das Programm startet, wird der Countdown angezeigt.
<p>Brown Rice (Naturreis)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Die verbleibende Zeit bis zum Ende des Garvorgangs beträgt mind. 1 Stunde und kann bis auf 24 Stunden erhöht werden. Sie wird im Display angezeigt. • Die voreingestellte Garzeit beträgt 1 Stunde und kann nicht verändert werden. • Der Garvorgang startet sofort und ein Lichtband läuft um das Display, wenn Sie Start drücken. • Zum Ende des Garvorgangs wird die verbleibende Garzeit von ca. 10 Minuten im Display angezeigt. <p>Wenn ein Zeitraum höher als 1 Stunde bis zum Ende des Garvorgangs eingestellt wurde, wird der Countdown angezeigt, wenn das Programm startet.</p>
<p>Congee (Reisbrei)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Die verbleibende Zeit bis zum Ende des Garvorgangs beträgt mind. 1 Stunde und kann bis auf 24 Stunden erhöht werden. Sie wird im Display angezeigt. • Die voreingestellte Garzeit beträgt 1 Stunde und kann in 5-Minuten-Schritten zwischen 0:45 bis auf 4 Stunden eingestellt werden. • Wenn das Programm startet, wird der Countdown angezeigt.

<p>Claypot Rice (traditionelles chinesisches Reis- gericht, ähnlich einem Schmor- topf, bei dem Zutaten nach und nach hinzugefügt werden)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Die verbleibende Zeit bis zum Ende des Garvorgangs beträgt mind. 1 Stunde und kann bis auf 24 Stunden erhöht werden. Sie wird im Display angezeigt. • Die voreingestellte Garzeit beträgt 1 Stunde und kann nicht verändert werden. • Der Garvorgang startet sofort und ein Lichtband läuft um das Display, wenn Sie Start drücken. • Zum Ende des Garvorgangs wird die verbleibende Garzeit von ca. 10 Minuten im Display angezeigt.
<p>Cake (Kuchen)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Die voreingestellte Garzeit beträgt 45 Minuten und kann nicht verändert werden. Die verbleibende Garzeit wird im Display angezeigt. • Der Garvorgang startet sofort, wenn Sie Start drücken.
<p>Reheat (Aufwärmen)</p>	<p>Kann mit dem Dampfgareinsatz auch zum Dämpfen genutzt werden (siehe Gartabelle).</p> <ul style="list-style-type: none"> • Die voreingestellte Garzeit beträgt 30 Minuten und kann in 5-Minuten-Schritten auf 1 Stunde eingestellt werden. • Der Garvorgang startet sofort, wenn Sie Start drücken.

Mengentabelle zum Reiskochen

Reisart / Programm	Reismenge in Messbechern	Reismenge in ml	Wassermenge auf der Skala	Portionen
Low Carb Rice	1 (Maximum)	160	Markierung für Low Carb Rice-Zubereitung	1 - 2
White / Brown Rice	1 (Minimum)	160	1 CUP-Markierung	1 - 2
	2	320	2 CUP-Markierung	2 - 4
	3 (Maximum)	480	3 CUP-Markierung	3 - 6

Gartabelle

Programm	Zutaten / Menge	Vo
White Rice	<ul style="list-style-type: none"> • Reis und Wasser im Verhältnis 1:1 • Max. 3 Messbecher Reis • Wasser max. bis zur 3 CUP-Markierung 	
Low Carb Rice	<ul style="list-style-type: none"> • Verwenden Sie den Dampfgareinsatz. • Reis und Wasser im Verhältnis 1:3 • 1 Messbecher Reis (bis zum Rand gefüllt) • Wasser bis zur Markierung für die Low Carb Rice-Zubereitung 	
Quick cook	<ul style="list-style-type: none"> • Nur zum Reiskochen • Reis und Wasser im Verhältnis 1:1 • max. 3 Messbecher Reis • Wasser max. bis zur 3 CUP-Markierung 	
BB congee/Soup	<p>Congee:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Reis und Wasser im Verhältnis 1:6 • 1/2 Messbecher Reis (empfohlen) • Wasser max. bis zur 3 CUP-Markierung <p>Soup:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Füllen Sie alle Zutaten inkl. Wasser in den Topf. • Überschreiten Sie die 3 CUP-Markierung nicht. 	90
Brown Rice	<ul style="list-style-type: none"> • Reis und Wasser im Verhältnis 1:1,2 • Max. 3 Messbecher Reis • Wasser max. bis zur 3 CUP-Markierung 	60
Congee	<ul style="list-style-type: none"> • Reis und Wasser im Verhältnis 1:6 • 1/2 Messbecher Reis (empfohlen) • Wasser max. bis zur 3 CUP-Markierung 	60
Claypot Rice	<ul style="list-style-type: none"> • Reis und Wasser im Verhältnis 1:1 • 2 Messbecher Reis (empfohlen) • Wasser max. bis zur 2 CUP-Markierung 	60
Cake	<ul style="list-style-type: none"> • 55 g glutenreduziertes Mehl, 2 Eier, 50 g Butter, 75 g Zucker, 10 g Backpulver verrühren. • Topf einfetten und Teig einfüllen. 	45
Reheat	<ul style="list-style-type: none"> • Das Programm läuft mind. 30 Minuten, kann aber vorher beendet werden. <p>Aufwärmen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Füllen Sie die gegarten, kalten Lebensmittel ohne Dampfgareinsatz in den Topf. <p>Dämpfen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verwenden Sie den Dampfgareinsatz. • 200 ml Wasser in den Topf und die Lebensmittel in den Dampfgareinsatz füllen, z. B.. 200 ml Wasser im Topf und 100 g Blumenkohl im Dampfgareinsatz. • Das Programm läuft mind. 30 Minuten, kann aber vorher beendet werden. 	30

	Voreingestellte Garzeit	Garzeit veränderbar	Zeitraum (Countdown) bis zum Ende des Garvorgangs einstellbar	Temperatur +/- 5° C
	x	x	1 - 24 Stunden	115 °C
	x	x	x	100 °C
	x	x	x	115 °C
	90 Minuten	1:30 - 4 Stunden	1:30 - 24 Stunden	100 °C
	60 Minuten	x	1 - 24 Stunden	115 °C
	60 Minuten	0:45 - 4 Stunden	1 - 24 Stunden	105 °C
	60 Minuten	x	1 - 24 Stunden	130 °C
hren.	45 Minuten	x	x	145 °C
	30 Minuten	0:30 - 1 Stunde	x	110 °C

Gebrauch

Vor dem ersten Gebrauch

1. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.

Vor dem ersten Gebrauch muss das Gerät gereinigt werden, um eventuelle Produktionsrückstände zu entfernen.

2. Um das Gerät zu öffnen, drücken Sie die Taste zum Entriegeln des Deckels.
3. Nehmen Sie ggf. Zubehör, das sich im Gerät befindet, heraus.
4. Befüllen Sie den Topf bis zur 3-CUP-Markierung mit Wasser und starten Sie das Programm **Quick Cook**.

i Es kann zu einer leichten Geruchsentwicklung kommen, die aber unbedenklich ist. Sorgen Sie für ausreichend Belüftung.

5. Stoppen Sie den Garvorgang nach ca. 5 Minuten und ziehen Sie den Netzstecker.
6. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
7. Öffnen Sie den Deckel, nehmen Sie den Topf vorsichtig heraus und gießen Sie das Wasser weg.
8. Reinigen Sie das Gerät wie im Kapitel „Reinigen und Aufbewahren“ beschrieben.

In Betrieb nehmen

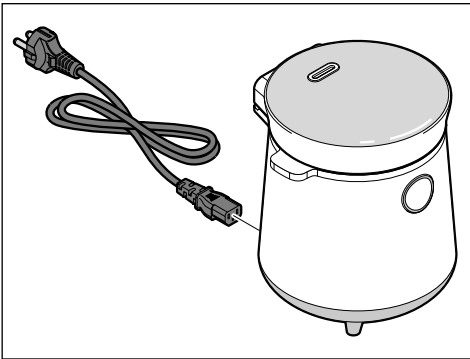


VORSICHT vor Verbrennungen und Verbrühungen

Stellen Sie das Gerät immer auf eine stabile, wärmebeständige und ebene Oberfläche, die unempfindlich gegen Spritzer ist. Legen Sie ggf. eine rutschfeste Unterlage unter das Gerät. Achten Sie darauf, dass das Gerät nicht verrutschen oder umkippen kann und dass das Netzkabel nicht von der Stellfläche herunterhängt.

HINWEIS - Sachschaden durch Dampf

Stellen Sie das Gerät so auf, dass der aus dem Gerät austretende Wasserdampf keine Tapeten, Hängeschränke o.Ä. beschädigen kann. Das Gerät muss einen Abstand von mindestens 30 cm zu allen Seiten und nach oben haben.



1. Stecken Sie den Anschlussstecker in die Anschlussbuchse.
2. Stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose.

Es ertönt ein Signalton und das gesamte Display und Bedienfeld leuchtet kurz auf.

Anschließend ist das Display sichtbar und **Menu** blinkt.

Sie befinden sich im Standby-Modus.

Gerät befüllen



GEFAHR - Elektrizität

- Kochen Sie in dem Gerät nur mit eingesetztem Topf.
- Überfüllen Sie das Gerät nicht, um ein Überkochen zu vermeiden. Befüllen Sie den Topf höchstens bis zur 3-CUP-Markierung.

1. Füllen Sie Lebensmittel und Wasser gemäß Rezept in den Topf.

▷ Zum Dämpfen füllen Sie ca. 200 ml Wasser in den Topf und ca. 100 g in Stücke geschnittene Lebensmittel in den Dampfgareinsatz. Setzen Sie den Dampfgareinsatz in den Topf. Verwenden Sie zum Dämpfen das Programm **Reheat**.

▷ Um das Programm **Low Carb Rice** zu verwenden, gehen Sie wie in der Gartabelle beschrieben vor oder füllen Sie gewaschenen und abgetropften Reis in den Dampfgareinsatz und streichen Sie ihn glatt. Setzen Sie den Dampfgareinsatz in den Topf und gießen Sie Leitungswasser bis zur Low Carb Rice-Markierung hinzu. Fügen Sie ggf. etwas Salz hinzu.



- Der Topf muss von außen trocken sein, wenn Sie ihn einsetzen, da es sonst zu Fehlfunktionen kommen kann.
- Achten Sie darauf, dass der Topf ganz gerade im Gerät steht, damit er Kontakt zur Heizplatte im Inneren des Gerätes hat.

2. Setzen Sie den Topf in das Gerät.

Programm auswählen

1. Drücken Sie **Menu**.

Die verschiedenen Programme werden angezeigt und **Menu** und **Keep warm/Cancel** leuchten dauerhaft.

2. Drücken Sie erneut **Menu**.

Preset und **White R** blinken.

3. Drücken Sie so oft **Menu**, bis das gewünschte Programm blinkt.



- **Preset** blinkt zusätzlich: Sie können den Countdown bis zum Ende des Garvorgangs einstellen, indem Sie **Preset** drücken und die Einstellung vornehmen.
- **Hour** und **Min.** blinken zusätzlich: Sie können auch die Garzeit einstellen, indem Sie **Hour** und **Min.** drücken und die Einstellung vornehmen.

Garzeit einstellen

(BB congee/Soup, Congee, Reheat)

Die Garzeit wird im Display angezeigt und **Hour** und **Min.** blinken.

▷ Drücken Sie ...

... **Hour**, um die Stunden zu erhöhen (max. **4:00**, außer **Reheat**: max. **1:00**).

... **Min.**, um die Minuten in 5-Minuten-Schritten zu erhöhen.

... **Start**, nachdem Sie die Garzeit eingestellt haben, um den Garvorgang zu starten.

Zeitraum (Countdown) bis zum Ende des Garvorgangs einstellen

(White Rice, BB congee/Soup, Brown Rice, Congee, Claypot Rice)

Preset blinkt und bei einigen Programmen erscheint -- -- im Display.

1. Drücken Sie **Preset**.

1:00 erscheint im Display und **Hour** und **Min.** blinken.

2. Drücken Sie ...

... **Hour**, um die Stunden zu erhöhen (max. **24:00**).

... **Min.**, um die Minuten in 5-Minuten-Schritten zu erhöhen.

... **Start**, um den Countdown zu starten.

Einstellungen abbrechen

▷ Drücken Sie **Keep warm/Cancel** und halten Sie es gedrückt, um die Einstellungen abbrechen.

Es ertönt ein Signalton und Sie befinden sich wieder im Standby-Modus.



Wenn Sie im Einstell-Modus 5 Sekunden lang keine Taste drücken, werden die Einstellungen automatisch abgebrochen.

Garvorgang starten

Wenn Sie die gewünschten Einstellungen vorgenommen haben, blinkt **Start**.

▷ Drücken Sie **Start**.

Ein Lichtband läuft um das Display. Dies zeigt an, dass der Garvorgang gestartet ist.

Bei eingestelltem Ende des Garvorgangs, wird die verbleibende Zeit bis zum Ende im Display angezeigt.

Bei eingestellter Garzeit, wird während des Garvorgangs die verbleibende Garzeit im Display angezeigt.

HINWEIS - Sachschaden durch heiße Oberflächen

Wenn Sie während des Garvorgangs den Deckel öffnen und den Topf entnehmen, läuft der vorher eingestellte Garvorgang weiter.

Stoppen Sie daher immer das eingestellte Programm bzw. den Garvorgang, wenn Sie das Garen beenden, um ein Überhitzen des Gerätes zu vermeiden.

Garvorgang stoppen

Wenn die eingestellte Garzeit abgelaufen ist und der Garvorgang automatisch endet, ertönen 4 Signaltöne und die Warmhaltezeit wird im Display hochgezählt.

Wenn Sie den Garvorgang vorher stoppen möchten oder keine Garzeit einstellbar ist, gehen Sie folgendermaßen vor:

Während des Garvorgangs blinkt **Keep warm/Cancel**.

▷ Drücken Sie **Keep warm/Cancel** und halten Sie es gedrückt, bis -- -- im Display erscheint und **Menu** blinkt.

Sie befinden sich wieder im Standby-Modus.

Warmhalten

Die Warmhaltefunktion startet in jedem Programm automatisch, nachdem der Garvorgang abgeschlossen ist.

Im Display wird angezeigt, wie lange das Gericht bereits warmgehalten wird.

Die Warmhaltefunktion endet automatisch nach 24 Stunden und das Gerät schaltet in den Standby-Modus.

Gerät ausschalten



WARNUNG - Elektrizität

Um das Gerät vollständig von der Stromversorgung zu trennen, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

HINWEIS - Sachschaden durch heiße Oberflächen

Wenn Sie während des Garvorgangs den Netzstecker aus der Steckdose ziehen und ihn wieder einstecken, läuft der vorher eingestellte Garvorgang weiter.

Stoppen Sie daher immer das eingestellte Programm bzw. den Garvorgang, bevor Sie das Gerät ausschalten und den Stecker ziehen, um ein Überhitzen des Gerätes zu vermeiden.

1. Stoppen Sie den Garvorgang, indem Sie **Keep warm/Cancel** drücken und gedrückt halten, bis -- -- im Display erscheint und **Menu** blinkt.
2. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

Reinigen und Aufbewahren



WARNUNG - Lebensgefahr durch Stromschlag

- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein und reinigen Sie es nicht unter fließendem Wasser, da sonst die Gefahr eines elektrischen Schlages besteht. Schützen Sie das Gerät und das Netzkabel vor Nässe.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät reinigen.



WARNUNG - Gefahr von Verbrennungen

Lassen Sie das Gerät nach dem Gebrauch vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen oder wegpacken.

HINWEIS - Sachschaden

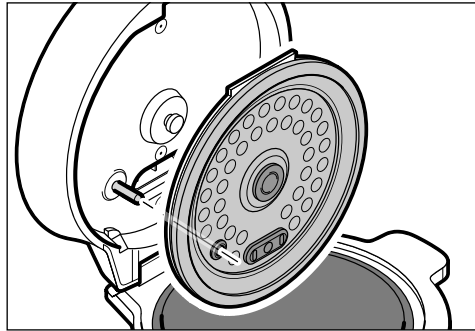
Verwenden Sie zum Reinigen keine scheuernden oder ätzenden Mittel bzw. harte Bürsten etc.

1. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
2. Drücken Sie die Taste zum Entriegeln des Deckels.
3. Leeren Sie Topf und Dampfgareinsatz aus.
4. Ziehen Sie den inneren Deckel vom Aufnahmestutzen ab.
5. Reinigen Sie Topf, Dampfgareinsatz, inneren Deckel, Messbecher und Löffel mit warmem Wasser und etwas Spülmittel. Spülen Sie mit klarem Wasser nach und lassen Sie alles vollständig trocknen.
Topf und Dampfgareinsatz können auch in der Spülmaschine gereinigt werden.
Innerer Deckel, Messbecher und Löffel sind nicht spülmaschinengeeignet.



Sollten Essensreste im Topf angesetzt sein, bedecken Sie den Topfboden mit etwas Wasser und lassen Sie ihn einige Minuten einweichen. Gießen Sie das Wasser aus und reinigen Sie den Topf wie oben beschrieben.

6. Wischen Sie das Gerät mit einem leicht angefeuchteten, fusselfreien Tuch ab.




7. Stecken Sie den inneren Deckel wieder auf den Aufnahmestutzen. Er muss hör- und spürbar einrasten.
 8. Setzen Sie den Topf und ggf. den Dampfgareinsatz ein.
- ▷ Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen Ort außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

Störung / Abhilfe

Display / Bedienfeld leuchtet nicht.	<ul style="list-style-type: none">• Steckt der Verbindungsstecker korrekt in der Anschlussbuchse?• Steckt der Netzstecker in der Steckdose?
Speisen sind nicht gar.	<ul style="list-style-type: none">• Zu wenig Wasser?<ul style="list-style-type: none">▷ Fügen Sie Wasser hinzu und verlängern Sie die Garzeit.▷ Beachten Sie die maximale und minimale Füllmenge.• Zuviel Lebensmittel?<ul style="list-style-type: none">▷ Reduzieren Sie die Lebensmittel.▷ Schneiden Sie die Lebensmittel beim nächsten Mal ggf. kleiner.• Garzeit zu kurz?<ul style="list-style-type: none">▷ Starten Sie das Programm erneut, prüfen Sie nach ca. 5 Minuten, ob die Speisen nun gar sind, und stoppen Sie das Programm.• Topf hat nicht genug Kontakt zur Heizplatte?<ul style="list-style-type: none">▷ Drehen Sie den Topf, bis er korrekt eingesetzt ist.▷ Prüfen Sie, ob sich ggf. ein Fremdkörper unter dem Topf befindet, und entfernen Sie ihn.▷ Prüfen Sie, ob der Topf deformiert ist.
Speisen sind zu gar.	<ul style="list-style-type: none">• Garzeit zu lang?<ul style="list-style-type: none">▷ Stoppen Sie beim nächsten Mal das Programm vor Ablauf der Zeit. Notieren Sie die Garzeit ggf. in Ihrem Rezept.
Im Display erscheint E1 , E2 , E3 oder E4 .	<ul style="list-style-type: none">• Elektronik beschädigt.<ul style="list-style-type: none">▷ Wenden Sie sich an eine Fachwerkstatt.

Technische Daten

Modell:	MC 191	Schutzklasse:	I 
Artikelnummer:	652 116	Leistung:	315-380 W
Netzspannung:	220-240 V ~ 50-60 Hz	Umgebungstemperatur:	+10 bis +40 °C

Hergestellt von: Jaxmotech GmbH,
Ostring 60,
66740 Saarlouis,
Germany

Im Zuge von Produktverbesserungen behalten wir uns technische und optische Veränderungen am Artikel vor.



Entsorgen

Der Artikel und seine Verpackung wurden aus wertvollen Materialien hergestellt, die wiederverwertet werden können. Dies verringert den Abfall und schont die Umwelt.

Entsorgen Sie die **Verpackung** sortenrein. Nutzen Sie dafür die örtlichen Möglichkeiten zum Sammeln von Papier, Pappe und Leichtverpackungen.



Geräte, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind, dürfen nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden!

Sie sind gesetzlich dazu verpflichtet, Altgeräte getrennt vom Hausmüll zu entsorgen. Elektrogeräte enthalten gefährliche Stoffe. Diese können bei unsachgemäßer Lagerung und Entsorgung der Umwelt und Gesundheit schaden. Informationen zu Sammelstellen, die Altgeräte kostenlos entgegennehmen, erhalten Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

Wir sind Mitglied des Rücknahmesystems take-e-back. Weitere Informationen dazu finden Sie unter www.tchibo.de/entsorgung.

Diesen Artikel können Sie auch bei einer Annahmestelle des Rücknahmesystems take-e-back abgeben. Weitere Informationen dazu finden Sie unter www.take-e-back.de.

Modell: **MC 191**
Artikelnummer: **652 116**
Hergestellt von: Jaxmotech GmbH,
Ostring 60
66740 Saarlouis
Germany

Disposal

This product and its packaging have been manufactured from valuable materials that can be recycled. Recycling reduces the amount of refuse and preserves the environment.

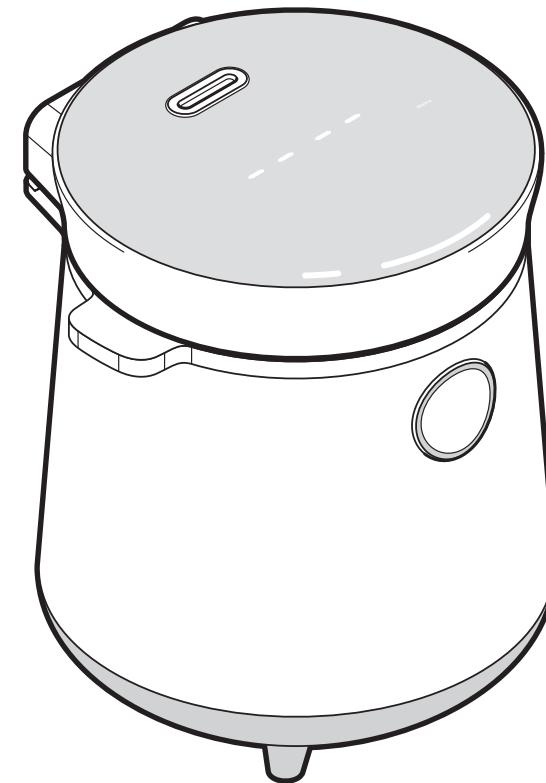
Dispose of the **packaging** at a recycling point that sorts materials by type. Make use of the local facilities provided for collecting paper, cardboard and lightweight packaging.



Appliances marked with this symbol must not be disposed of along with household waste! You are legally obliged to dispose of old appliances separately from household waste. Electronic appliances contain hazardous substances and, if stored or disposed of improperly, can cause harm to health and the environment. Information about collection points where old appliances can be disposed of free of charge is available from your local authorities.

Model: **MC 191**
Product number: **652 116**
Manufactured by: Jaxmotech GmbH,
Ostring 60
66740 Saarlouis
Germany


Multicooker



en Instructions for use

128442FV01X00XIII · 2022-07

Technical specifications

Model:	MC 191	Protection class:	I 
Product number:	652 116	Power:	315-380 W
Mains voltage:	220-240 V ~ 50-60 Hz	Ambient temperature:	+10 to +40 °C

Manufactured by: Jaxmotech GmbH,
Ostring 60,
66740 Saarlouis,
Germany

In the course of product improvement, we reserve the right to make technical and optical modifications to the appliance.



Dear Customer

Your new multicooker will not just help you prepare rice - it is also great for baking cakes and cooking soup. The multicooker has nine different programs.

Some programs even allow you to set a countdown to the time at which you want the meal to be ready. This means you can fill the multicooker in the morning, preset it, and then enjoy hot soup in the evening, for example.

We hope you enjoy using your new multicooker! Bon appétit!

Contents

3	About these instructions	15	Setting the cooking time
3	Safety warnings	15	Setting the time (countdown) to the end of the cooking process
6	At a glance (contents)	15	Cancelling settings
8	Programs	16	Starting the cooking process
8	Display and control panel	16	Stopping the cooking process
8	Program information	16	Keeping food warm
		16	Switching the appliance off
11	Quantity table for cooking rice	17	Cleaning and storage
12	Cooking table	18	Problems / solutions
14	Use	19	Technical specifications
14	Prior to first use	20	Disposal
14	Using the appliance		
14	Filling the appliance		
15	Selecting the program		

Problems / solutions

Display / Control panel does not light up.	<ul style="list-style-type: none"> • Is the connection plug correctly inserted in the connection socket? • Is it plugged in?
Dishes are not cooked.	<ul style="list-style-type: none"> • Not enough water? <ul style="list-style-type: none"> ▷ Add water and increase the cooking time. ▷ Please observe the maximum and minimum capacity. • Too much food? <ul style="list-style-type: none"> ▷ Reduce the quantity of food. ▷ Try cutting the food up smaller next time. • Is the cooking time too short? <ul style="list-style-type: none"> ▷ Start the program again, after 5 minutes check whether the dish is cooked and stop the program. • Does pot not have enough contact with the heating element? <ul style="list-style-type: none"> ▷ Turn the pot until it is correctly inserted. ▷ Check if there is anything under the pot and remove it. ▷ Check whether the pot is misshapen.
Dishes are overcooked.	<ul style="list-style-type: none"> • Is the cooking time too long? <ul style="list-style-type: none"> ▷ Next time, stop the program before the end. Note down the cooking time in your recipe.
<i>E1, E2, E3</i> or <i>E4</i> are shown in the display.	<ul style="list-style-type: none"> • Electrics damaged. <ul style="list-style-type: none"> ▷ Contact a specialist workshop.

About these instructions

This product is equipped with safety features. Nevertheless, read the safety warnings carefully and only use the product as described in these instructions to avoid accidental injury or damage.

Keep these instructions for future reference.

If you give this product to another person, remember to also include these instructions.

Symbols on the appliance:



CAUTION

Do not cover or obstruct steam vent.
Do not touch steam vent when cooking.


Signal words in these instructions:

DANGER warns you about the imminent threat of serious or fatal injury.

WARNING warns you about the potential risk of serious or fatal injury.

CAUTION warns you about the risk of minor injuries.

NOTICE warns you about the risk of material damage.

 This indicates additional information.

Symbols used in these instructions:



This symbol warns you of the danger of injury.



This symbol warns you of the danger of injury caused by electricity.

Safety warnings

Intended use

- The multicooker is designed for cooking and steaming suitable foods. It is not suitable for roasting/frying.
- The multicooker is designed for the quantities usual in private households. The appliance is not suitable for use in the staff kitchens of shops, offices or other areas of commerce, in agricultural buildings, in bed and breakfast establishments or by customers in hotels, motels or any other places offering accommodation, as well as for general commercial purposes.

Danger to children and people with limited ability to operate appliances

- This appliance may be used by children aged 8+ and by people with diminished physical, sensory

or mental capacity or lacking the requisite knowledge/experience, provided they are supervised or have been instructed in the safe use of the appliance and understand the potential dangers.
Cleaning and maintenance must not be carried out by children without supervision.
Children must not be allowed to play with the appliance.
The appliance and its mains cable must be kept out of the reach of children that are younger than 8 years of age from the moment it has been switched on until it has completely cooled down.

- Do not leave the mains cable hanging down from the work surface. This is to prevent children pulling the appliance down by the cable.

Cleaning and storage

- Keep packaging materials out of the reach of children. They pose several risks, including the risk of suffocation!

Danger due to electricity

- Do not submerge the appliance in water or any other liquids and do not clean it under running water, as this could lead to an electric shock. Protect the appliance and mains cable from moisture. Be careful, therefore, not to place the appliance in the vicinity of a washbasin or sink.
- Do not touch the product with wet hands and do not use it outdoors or in locations with high humidity.
- Do not store any food in the multicooker and do not place the appliance into the fridge. Condensation may form inside of the appliance which may result in electric shock.
- Do not overfill the appliance to avoid the contents from spilling out of the appliance during cooking. Only fill the pot up to the 3 CUP mark. We recommend using 200ml water for steaming.
- Do not use milk in the appliance. The contents could otherwise overflow and damage the appliance. This would also present a risk of an electric shock.
- Always plug the connection plug into the connection socket on the appliance before plugging the mains plug into the wall socket.
- Only connect the appliance to a properly installed, earthed wall socket with the same mains voltage as mentioned in the "Technical specifications".
- Unplug the mains plug from the wall socket...
 - ... if faults occur during use,
 - ... after use,
 - ... during thunderstorms and
 - ... before cleaning the appliance.To do so, always pull on the plug, not on the mains cable.
- The mains cable must not be kinked or crushed. Keep the mains cable away from hot surfaces and sharp edges. Do not place the appliance on or near a hot hob or hotplate.
- Completely unwind the mains cable before plugging it into a wall socket.
- To disconnect the appliance from the mains completely, remove the mains plug from the wall socket.
- The wall socket must be easily accessible so that you can remove the mains plug quickly if necessary.
- Do not use the appliance if the appliance itself or the mains cable shows any visible signs of damage or if the appliance has fallen down.
- Never leave the appliance unsupervised while it is in use. The appliance must not be used with a time switch or separate remotely controlled system.
- Do not make any modifications to the product. To avoid potential hazards, only have repairs to the appliance or mains cable carried out by a specialist workshop or a similarly qualified person. If the mains cable is defective, it must be replaced with an identical mains cable from the manufacturer.
- Do not use the appliance with a different pot or steamer to the one supplied.
- Only cook in the appliance with the pot inserted.
- If it is necessary to use an extension cord, make sure that it complies with the "Technical specifications" of the appliance. Seek advice in a specialist shop when buying an extension cord.
- Caution! Improper use of the appliance can lead to injuries.

 **WARNING** - risk of fatal electric shock

- Do not submerge the appliance in water or any other liquids and do not clean it under running water, as this could lead to an electric shock. Protect the appliance and mains cable from moisture.
- Always remove the mains plug from the wall socket before cleaning the appliance.

 **WARNING** - risk of burns


Allow the appliance to cool down completely after use and before cleaning it or packing it away.

NOTICE - material damage

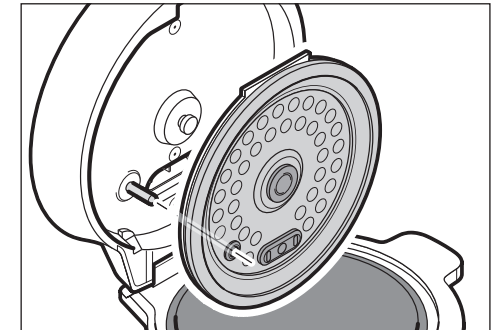
Do not use caustic or abrasive agents or hard brushes, etc. for cleaning.

1. Remove the mains plug from the wall socket.
2. Press the button to unlock the lid.
3. Empty the pot and steamer.
4. Remove the inner lid from the connector.
5. Clean the pot, steamer, inner lid, measuring cup and spoon with warm water and a little washing-up liquid. Then rinse with clean water and leave everything to completely dry. The pot and steamer can also be cleaned in the dishwasher.

The inner lid, measuring cup and spoon are not dishwasher safe.

 If bits of food are stuck to the pot, cover the base of the pot with a little water and leave it to steep for a few minutes. Pour out the water and clean the pot as described above.

6. If necessary, wipe the appliance with a slightly damp, lint-free cloth.



7. Replace the inner lid on the connector. You must hear and feel it lock into place.
 8. Insert the pot and if required, the steamer.
- ▷ Keep the appliance in a dry location out of the reach of children.

Starting the cooking process

When you have made the desired settings, **Start** flashes.

▷ Press **Start**.

A band of light runs around the display to indicate that the cooking process has started.

If the end of the cooking process is configured, the remaining time until the end of the cooking process is shown on the display.

If a cooking time is configured, the remaining cooking time is shown in the display during the cooking process.

NOTICE - material damage due to hot surfaces

If you open the lid and take out the pot during the cooking process, the configured program continues. Therefore, always stop the configured program or the cooking process when you have finished cooking to prevent the appliance from overheating.

Stopping the cooking process

When the configured cooking time has ended and the cooking process has automatically stopped, 4 beeps sound and the keep warm time is counted up in the display.

If you want to stop the cooking process before this or a cooking time cannot be configured, proceed as follows:

During the cooking process, **Keep warm/Cancel** flashes.

▷ Press and hold **Keep warm/Cancel** until -- -- appears in the display and **Menu** flashes.

The appliance will return to Standby mode.

Keeping food warm

The Keep warm function starts automatically in every program once the cooking process is finished.

The display tells you how long the dish has been kept warm already.

The Keep warm function switches off automatically after 24 hours and the appliance switches to standby mode.

Switching the appliance off



WARNING - electricity

To disconnect the appliance from the mains completely, remove the mains plug from the wall socket.

NOTICE - material damage due to hot surfaces

If you remove the mains plug from the wall socket during the cooking process and then plug it back in, the previously configured cooking program continues.

Always stop the configured program or the cooking process before you switch off the appliance and remove the plug to prevent the appliance from overheating.

1. Stop the cooking process by pressing and holding **Keep warm/Cancel** until -- -- appears in the display and **Menu** flashes.
2. Remove the mains plug from the wall socket.

Danger of burns/scalds

• Always place the appliance on a solid, heat-resistant and level surface that is not sensitive to splashes. If necessary, place a non-slip mat under the appliance. Make sure that the appliance cannot slip or overturn and that the mains cable is not dangling from the surface on which it is placed.

• Do not move the appliance while it is in use and do not pull on the mains cable.

• CAUTION

Do not cover or obstruct the steam vent. Do not touch the steam vent when cooking.

• Steam escapes from the opening in the lid during operation. Keep your hands and face away from these - there is a risk of scalding!

• The cooking process does not stop if you open the lid during cooking. Be very careful when opening it.

• Be aware of steam escaping when opening the lid and make sure that people standing near the appliance keep a safe distance away. Hold the appliance securely only by the handle if you would like to stir the contents.

• The steamer, pot and inner lid remain very hot for a while after use. Be careful and use oven gloves or similar. Be careful when taking it out!

• Be very careful if you move the appliance while it contains hot liquid.

• After cooking, hot condensation may drip out of the steam vent if the lid is open.

• Allow the appliance to cool down completely after use and before cleaning it or packing it away.

Warning - risk of injury

• Only use the steamer provided to steam food.

• Do not keep cooked meals warm in the appliance for more than 12 hours.

Material damage

• Do not use the multicooker on a hob or in an oven.

• If you open the lid and take out the pot or remove the mains plug from the wall socket and then plug it back in during the cooking process, the configured program continues. Therefore, always stop the configured program or the cooking process when you have finished cooking or before you switch off the appliance and remove the plug. This will prevent the appliance from overheating.

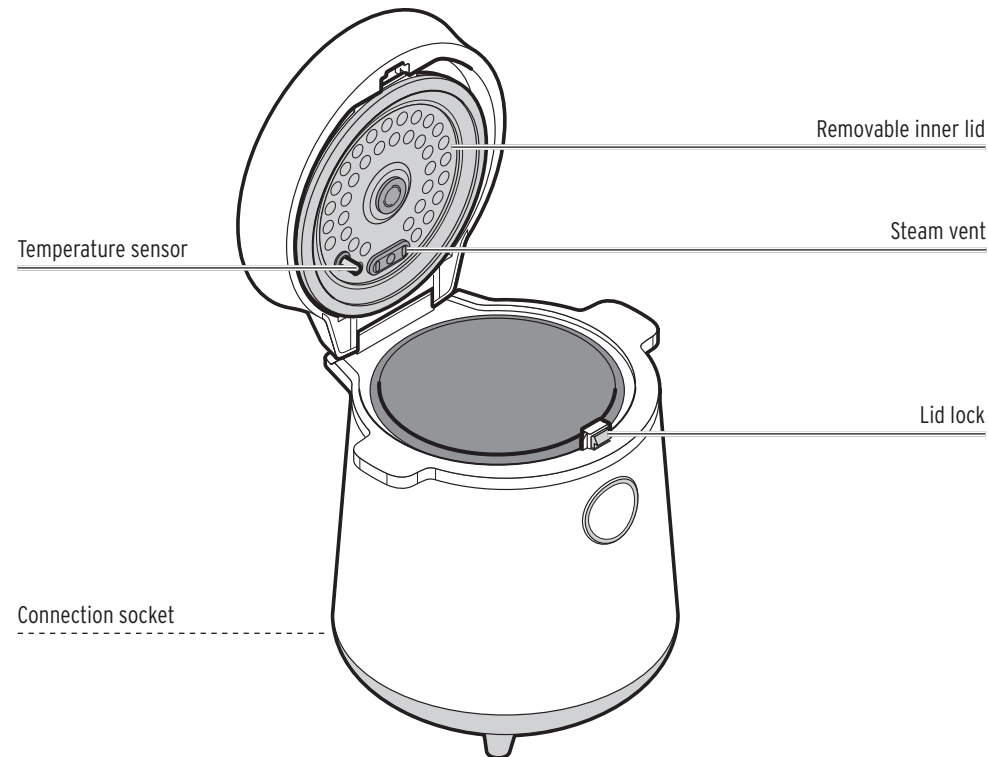
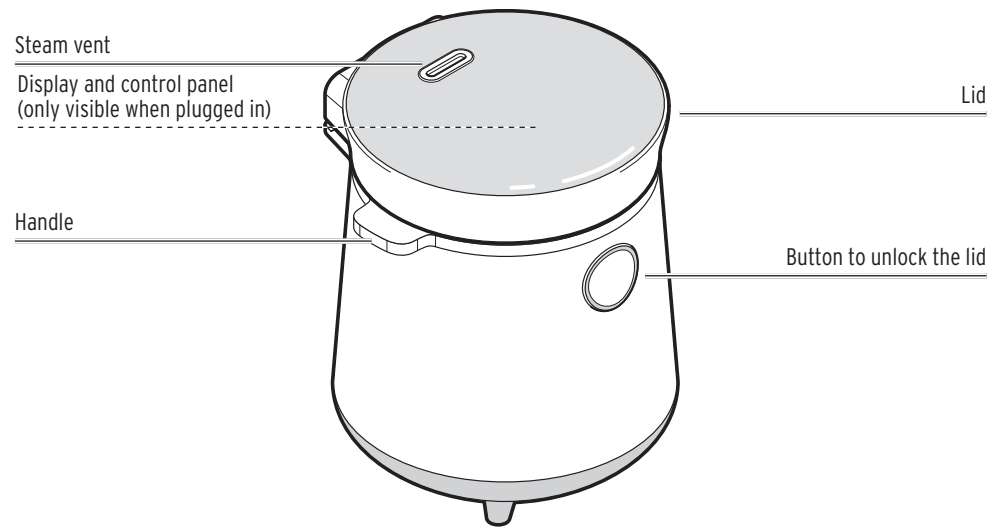
• Be sure not to damage the coating of the pot (for example while stirring or cleaning). If the coating becomes damaged, the pot should no longer be used.

To stir the contents of the pot, only use the spoon provided or cooking utensils made of wood or plastic. Do not use metal implements!

• Make sure the appliance is placed somewhere where the escaping steam cannot damage wallpaper, hanging cupboards or similar. The appliance must have at least 30 cm free on all sides and above it.

• Do not use caustic or abrasive agents or hard brushes, etc. for cleaning.

At a glance (contents)



6

▷ To steam, pour 200 ml water into the pot and place 100 g of food cut into pieces in the steamer. Place the steamer in the pot. Use the **Reheat** program to steam food.

▷ To use the **Low carb rice** program, follow the instructions in the cooking table or place washed and drained rice in the steamer and smooth it down. Place the steamer in the pot and add tap water up to the mark for low carb rice. Add some salt if desired.

- i** • The pot must be dry on the outside when you use it, otherwise the appliance could malfunction.
- Make sure that the pot is placed straight in the appliance so that it is touching the heating element inside the appliance.

2. Place the pot in the appliance.

Selecting the program

1. Press **Menu**.

The different programs are displayed and **Menu** and **Keep warm/Cancel** light up continuously.

2. Press **Menu** again.

Preset and **White R** flash.

3. Press **Menu** until the desired program flashes.

- i** • **Preset** also flashes: You can set the countdown to the end of the cooking process by pressing **Preset** and selecting the setting.
- **Hour** and **Min.** also flash: You can also set the cooking time by pressing **Hour** and **Min.** and selecting the setting.

Setting the cooking time

(BB congee/Soup, congee, reheat)

The cooking time is shown in the display and **Hour** and **Min.** flash.

▷ Press ...

- ... **Hour** to increase the hours (max. **4:00**, except **Reheat**: max **1:00**).
- ... **Min.** to increase the minutes in 5-minute intervals.
- ... **Start** to start the cooking process after you have selected the cooking time.

Setting the time (countdown) to the end of the cooking process

(White rice, BB congee/soup, brown rice, congee, claypot rice)

Preset flashes and -- -- is shown in the display for certain programs.

1. Press **Preset**.

1:00 is shown in the display and **Hour** and **Min.** flash.

2. Press ...

- ... **Hour** to increase the hours (max. **24:00**).
- ... **Min.** to increase the minutes in 5-minute intervals.
- ... **Start** to start the countdown.

Cancelling settings

▷ Press and hold **Keep warm/Cancel** to cancel the settings.

You will hear a beep and the appliance will return to Standby mode.

- i** If you do not press a button for 5 seconds in the Settings mode, the settings are automatically cancelled.

15

Use

Prior to first use

1. Remove all of the packaging material.
Before using it for the first time, the appliance must be cleaned in order to remove any possible residue left over from the manufacturing process.

2. Press the button to unlock the lid to open the appliance.
3. Remove any accessories that are inside the appliance.
4. Fill the pot up to the 3 CUP mark with water and start the **Quick cook** program.

i A slight odour may be emitted. However, this is harmless. Ensure sufficient ventilation when using the appliance.

5. Stop the cooking process after approx. 5 minutes and remove the mains plug.
6. Allow the appliance to cool down completely.
7. Open the lid, carefully remove the pot and pour the water away.
8. Clean all the appliance as described in the chapter "Cleaning and storage".

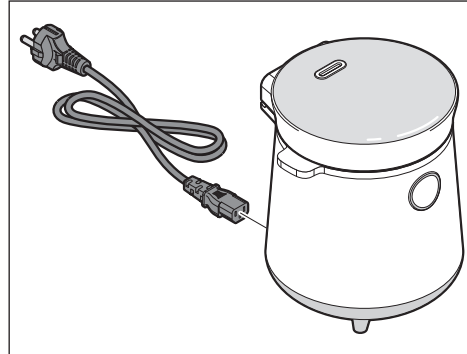
Using the appliance

! **CAUTION** - risk of scalds and burns

Always place the appliance on a solid, heat-resistant and level surface that is not sensitive to splashes. If necessary, place a non-slip mat under the appliance. Make sure that the appliance cannot slip or overturn and that the mains cable is not dangling from the surface on which it is placed.

NOTICE - material damage due to steam

Make sure the appliance is placed somewhere where the escaping steam cannot damage wall-paper, hanging cupboards or similar.
The appliance must have at least 30 cm free on all sides and above it.



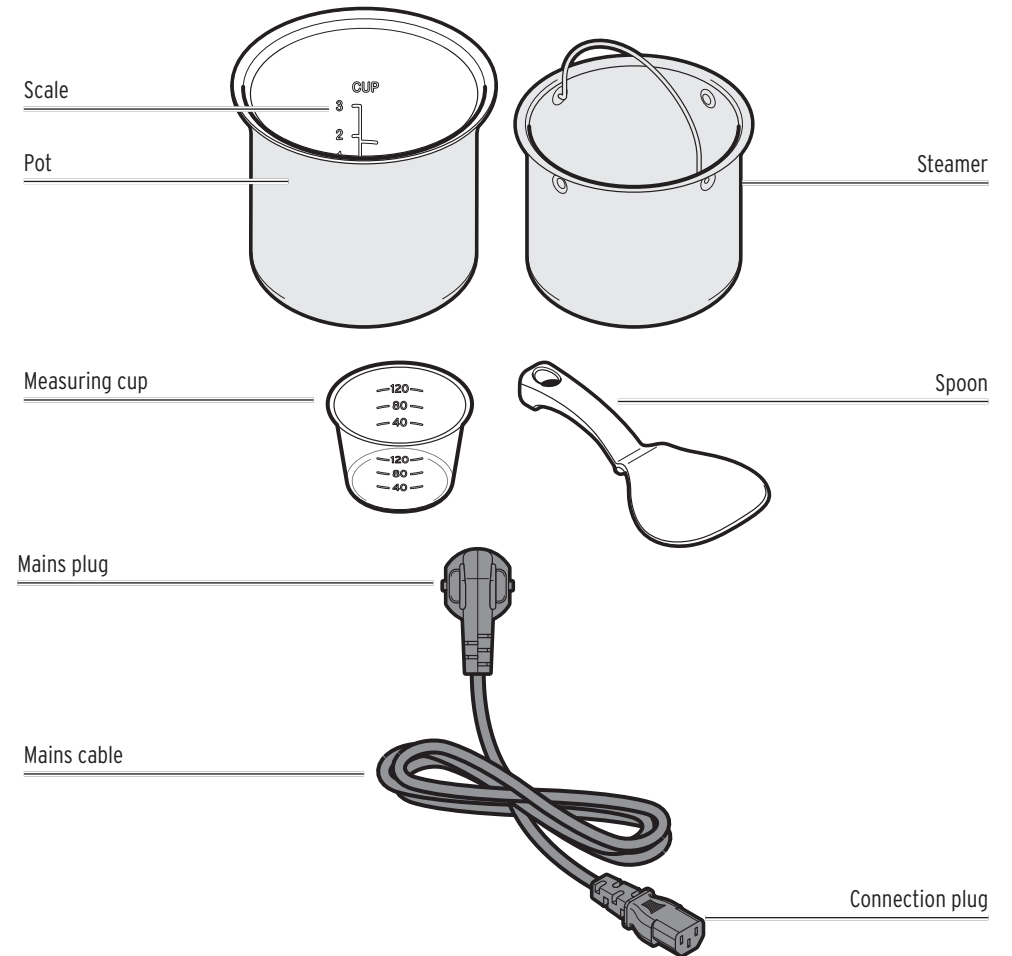
1. Insert the connection plug into the connection socket.
 2. Plug the mains plug into a wall socket.
- You will hear a beep and the entire display and control panel will light up briefly.
The display is now visible and **Menu** flashes.
You are now in Standby mode.

Filling the appliance

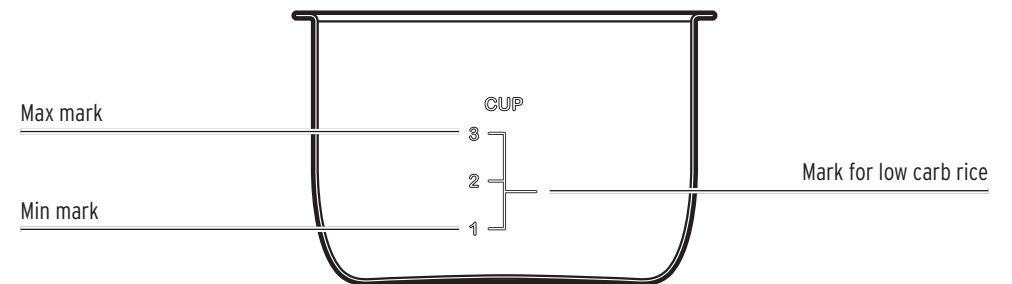
! **DANGER** - electricity

- Only cook in the appliance with the pot inserted.
- Do not overfill the appliance to avoid the contents from spilling out of the appliance during cooking. Only fill the pot up to the 3 CUP mark.

1. Put food and water into the pot following the recipe.

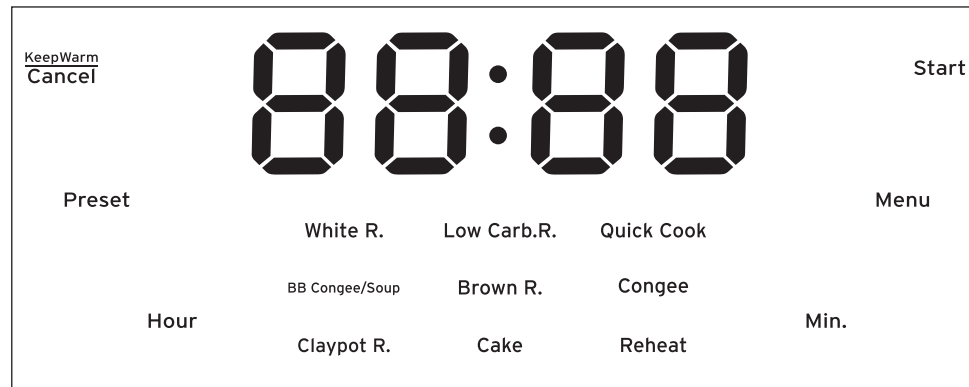


Pot



Programs

Display and control panel



Program information

- The cooking process starts as soon as you start the program with the **Low carb rice, Quick cook, Cake** and **Reheat** programs.
- The time until the end of the cooking process is preset with the **White rice, BB congee / Soup, Brown rice, Congee** and **Claypot rice** programs. It can be changed to a min. 1 up to max. 24 hours, and is shown in the display as a countdown.
- The Keep warm function starts automatically in every program once the cooking process is finished.
The Keep warm function ends automatically after 24 hours and the appliance switches to standby mode.
- You should also follow the cooking table.

White rice (e.g. jasmine, basmati or sushi rice)	<p>If you adapt the cooking time to the type and quantity of rice, the rice will retain as many nutrients as possible.</p> <ul style="list-style-type: none"> • The cooking time cannot be preset. It is determined by how much rice and water have been added. • The cooking process starts immediately and a band of light runs around the display when you press Start. • At the end of the cooking process, the remaining cooking time of approx. 10 minutes is shown on the display.
--	---

Preset cooking time	Changeable cooking time	Configurable time (countdown) until end of the cooking process	Temperature +/- 5° C
X	X	1 - 24 hours	115 °C
X	X	X	100 °C
X	X	X	115 °C
90 minutes	1:30 - 4 hours	1:30 - 24 hours	100 °C
60 minutes	X	1 - 24 hours	115 °C
60 minutes	0:45 - 4 hours	1 - 24 hours	105 °C
60 minutes	X	1 - 24 hours	130 °C
45 minutes	X	X	145 °C
30 minutes	0:30 - 1 hour	X	110 °C

Cooking table

Program	Ingredients / quantity
White rice	<ul style="list-style-type: none"> • Rice and water at the ratio of 1:1 • Max. 3 cups of rice • Water max. up to 3 CUP mark
Low carb rice	<ul style="list-style-type: none"> • Use the steamer. • Rice and water at the ratio of 1:3 • 1 cup of rice (filled to the top) • Water up to the mark for low carb rice
Quick cook	<ul style="list-style-type: none"> • Only for cooking rice • Rice and water at the ratio of 1:1 • max. 3 cups of rice • Water max. up to 3 CUP mark
BB congee/Soup	<p>Congee:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rice and water at the ratio of 1:6 • 1/2 cup of rice (recommended) • Water max. up to 3 CUP mark <p>Soup:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Place all the ingredients incl. water in the pot. • Do not exceed the 3 CUP mark.
Brown rice	<ul style="list-style-type: none"> • Rice and water at the ratio of 1:1.2 • Max. 3 cup of rice • Water max. up to 3 CUP mark
Congee	<ul style="list-style-type: none"> • Rice and water at the ratio of 1:6 • 1/2 cup of rice (recommended) • Water max. up to 3 CUP mark
Claypot rice	<ul style="list-style-type: none"> • Rice and water at the ratio of 1:1 • 2 cups of rice (recommended) • Water max. up to 2 CUP mark
Cake	<ul style="list-style-type: none"> • Mix 55 g reduced-gluten flour, 2 eggs, 50 g butter, 75 g sugar and 10 g baking powder. • Grease the pot and pour in the batter.
Reheat	<ul style="list-style-type: none"> • The program runs for at least 30 minutes, but can be stopped earlier. <p>Warming:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Place the cooked, chilled food in the pot without the steamer. <p>Steaming:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Use the steamer. • Pour 200 ml water into the pot and place the food in the steamer, e.g. 200 ml water in the pot and 100 g cauliflower in the steamer. • The program runs for at least 30 minutes, but can be stopped earlier.

Low carb rice (contains fewer carbohydrates after cooking)	<p>This cooking method means the cooked rice releases carbohydrates into the cooking water. Ideal for a low-carb diet.</p> <ul style="list-style-type: none"> • The cooking time cannot be preset. It is determined by how much rice and water have been added. • The cooking process starts immediately and a band of light runs around the display when you press Start. • At the end of the cooking process, the remaining cooking time of approx. 12 minutes is shown in the display. • Please note the quantity table for cooking rice and the cooking table.
Quick cook	<p>If you adapt the cooking time to the type and quantity of rice, the rice will retain as many nutrients as possible.</p> <ul style="list-style-type: none"> • The cooking time cannot be preset. It is determined by how much rice and water have been added. • The cooking process starts immediately and a band of light runs around the display when you press Start. • At the end of the cooking process, the remaining cooking time of approx. 5 minutes is shown in the display.
BB congee / Soup	<ul style="list-style-type: none"> • The remaining time until the end of the cooking process is at least 1 hour 30 minutes and can be increased up to 24 hours. It is shown in the display. • The cooking time can be configured from 1:30 to 4 hours. • When the program starts, the countdown is displayed.
Brown rice	<ul style="list-style-type: none"> • The remaining time until the end of the cooking process is at least 1 hour and can be increased up to 24 hours. It is shown in the display. • The preset cooking time is 1 hour and cannot be changed. • The cooking process starts immediately and a band of light runs around the display when you press Start. • At the end of the cooking process, the remaining time of approx. 10 minutes is shown in the display. • If the remaining time until the end of the cooking process is set to more than 1 hour, the countdown is displayed when the program starts.
Congee	<ul style="list-style-type: none"> • The remaining time until the end of the cooking process is at least 1 hour and can be increased up to 24 hours. It is shown in the display. • The preset cooking time is 1 hour and can be changed in 5-minute intervals from 0:45 to 4 hours. • When the program starts, the countdown is displayed.

Quantity table for cooking rice

Claypot rice (traditional Chinese rice dish, similar to a stew pot, where ingredients are added gradually)	<ul style="list-style-type: none"> • The remaining time until the end of the cooking process is at least 1 hour and can be increased up to 24 hours. It is shown in the display. • The preset cooking time is 1 hour and cannot be changed. • The cooking process starts immediately and a band of light runs around the display when you press Start. • At the end of the cooking process, the remaining time of approx. 10 minutes is shown in the display.
Cake	<ul style="list-style-type: none"> • The preset cooking time is 45 minutes and cannot be changed. The remaining cooking time is shown in the display. • The cooking process starts immediately when you press Start.
Reheat	<p>Can also be used to steam using the steamer (see cooking table).</p> <ul style="list-style-type: none"> • The preset cooking time is 30 minutes and can be changed in 5-minute intervals to 1 hour. • The cooking process starts immediately when you press Start.

Type of rice / Program	Quantity of rice in cups	Quantity of rice in ml	Quantity of water on the scale	Portions
Low carb rice	1 (maximum)	160	mark for low carb rice	1 - 2
White / Brown rice	1 (minimum)	160	1 CUP mark	1 - 2
	2	320	2 CUP mark	2 - 4
	3 (maximum)	480	3 CUP mark	3 - 6

Élimination

L'article et son emballage sont produits à partir de matériaux valorisables pouvant être recyclés afin de réduire la quantité de déchets et de préserver l'environnement.

Éliminez l'**emballage** selon les principes de la collecte sélective en séparant le papier, le carton et les emballages légers.

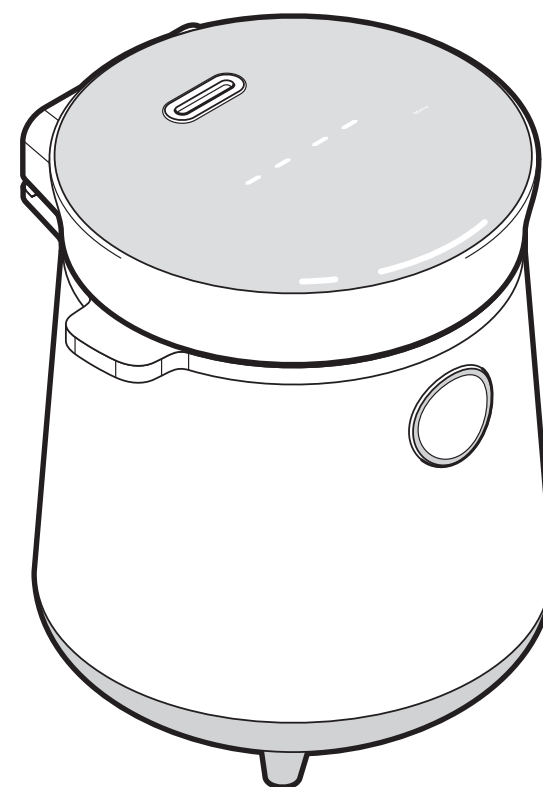


Les **appareils** signalés par ce symbole ne doivent pas être éliminés avec les ordures ménagères!

Vous êtes tenu par la législation d'éliminer les appareils en fin de vie en les séparant des ordures ménagères. Les appareils électriques contiennent des substances dangereuses qui peuvent nuire à l'environnement et à la santé en cas de stockage et d'élimination incorrects. Pour avoir des informations sur les centres de collecte où il vous faudra remettre les appareils en fin de vie, adressez-vous à votre municipalité.

Modèle: **MC 191**
Référence: **652 116**
Fabriqué par: Jaxmotech GmbH,
Ostring 60,
66740 Saarlouis,
Germany (Allemagne)

Multicuiseur



fr Mode d'emploi

128442FV01X00XIII 2022 -07


Chère cliente, cher client!

Avec votre nouveau multicuiseur, vous pouvez non seulement préparer du riz, mais aussi cuire des gâteaux et des soupes. Le multicuiseur dispose de neuf programmes différents.

Certains programmes permettent même de régler un compte à rebours jusqu'au moment où le plat doit être prêt. Vous pouvez ainsi p. ex. remplir le multicuiseur le matin, le régler et savourer une soupe chaude le soir.

Nous vous souhaitons beaucoup de réussite avec votre nouveau multicuiseur et un bon appétit!

Caractéristiques techniques

Modèle:	MC 191	Classe de protection:	I 
Référence:	652 116	Puissance:	315-380 W
Alimentation:	220-240 V ~ 50-60 Hz	Température ambiante:	de +10 à +40 °C

Fabriqué par:
Jaxmotech GmbH,
Ostring 60,
66740 Saarlouis,
Germany (Allemagne)

Sous réserve de modifications techniques et esthétiques de l'appareil dues à l'amélioration des produits.



Sommaire

3	À propos de ce mode d'emploi	15	Régler le temps de cuisson
3	Consignes de sécurité	15	Régler la durée (compte à rebours) jusqu'à la fin de la cuisson
6	Vue générale (contenu de la livraison)	15	Interrompre les réglages
8	Programmes	16	Démarrer la cuisson
8	Écran et panneau de commande	16	Stopper la cuisson
8	Informations sur les programmes	16	Maintenir au chaud
		16	Éteindre l'appareil
11	Tableau des quantités pour cuire du riz	17	Nettoyage et rangement
12	Tableau de cuisson	18	Problèmes / solutions
14	Utilisation	19	Caractéristiques techniques
14	Avant la première utilisation	20	Élimination
14	Mettre en service		
14	Remplir l'appareil		
15	Sélectionner un programme		

Problèmes / solutions

L'écran / le panneau de commande ne s'allume pas.	<ul style="list-style-type: none"> • La fiche de raccordement est-elle correctement branchée dans la prise? • La fiche du cordon d'alimentation est-elle branchée sur la prise de courant?
Les aliments ne sont pas cuits.	<ul style="list-style-type: none"> • Avez-vous mis trop peu d'eau? <ul style="list-style-type: none"> ▷ Rajoutez de l'eau et prolongez le temps de cuisson. ▷ Respectez la quantité de remplissage maximale et minimale. • Avez-vous mis trop d'aliments? <ul style="list-style-type: none"> ▷ Réduisez la quantité d'aliments. ▷ La prochaine fois, coupez les aliments en plus petits morceaux. • Le temps de cuisson est-il trop court? <ul style="list-style-type: none"> ▷ Redémarrez le programme, vérifiez après env.5 minutes si les aliments sont cuits et stoppez le programme. • La cuve n'a pas assez de surface de contact avec la plaque chauffante? <ul style="list-style-type: none"> ▷ Tournez la cuve jusqu'à ce qu'elle soit correctement placée. ▷ Regardez si un corps étranger se trouve sous la cuve et si c'est le cas, enlevez-le. ▷ Regardez si la cuve est déformée.
Les aliments sont trop cuits.	<ul style="list-style-type: none"> • Le temps de cuisson était-il trop long? <ul style="list-style-type: none"> ▷ La prochaine fois, stoppez le programme avant la fin du temps de cuisson. Notez éventuellement le temps de cuisson sur votre recette.
E1, E2, E3 ou E4 s'affiche sur l'écran.	<ul style="list-style-type: none"> • L'électronique est endommagée. <ul style="list-style-type: none"> ▷ Adressez-vous à un atelier spécialisé.

À propos de ce mode d'emploi

Cet article est muni de dispositifs de sécurité. Lisez toutefois attentivement les consignes de sécurité et n'utilisez cet article que de la façon décrite dans le présent mode d'emploi afin d'éviter tout risque de détérioration ou de blessure.

Conservez ce mode d'emploi en lieu sûr pour pouvoir le consulter en cas de besoin.

Si vous donnez, prêtez ou vendez cet article, remettez ce mode d'emploi en même temps que l'article.

Symbole sur l'appareil:



ATTENTION

Ne couvrez pas et ne bloquez pas la soupape d'évacuation de la vapeur. Ne touchez pas à la soupape d'évacuation de la vapeur pendant la cuisson.

Mentions d'avertissement utilisées dans ce mode d'emploi:

DANGER vous met en garde contre le risque imminent de blessure grave ou un danger de mort imminent.

AVERTISSEMENT vous met en garde contre le risque possible de blessure ou un danger de mort possible.

PRUDENCE vous met en garde contre le risque possible de blessure légère.

REMARQUE vous met en garde contre le risque possible de détérioration légère.

 Ce symbole signale les informations complémentaires.

Symboles utilisés dans ce mode d'emploi:



Ce symbole vous met en garde contre le risque de blessure.



Ce symbole vous met en garde contre le risque de blessure dû à l'électricité.

Consignes de sécurité

Domaine d'utilisation

- Le multicuiseur est conçu pour la cuisson à l'eau et à la vapeur d'aliments adaptés. Il n'est pas conçu pour faire revenir ou rôtir des aliments.
- Le multicuiseur est conçu pour les quantités courantes dans un environnement domestique. Cet appareil ne convient pas à une utilisation dans les cuisines du personnel dans les entreprises, les exploitations agricoles, dans les chambres d'hôte ou par les clients d'hôtels, de motels, etc. ou à un usage commercial ou professionnel.

DANGER: risque pour les enfants et les personnes à aptitude réduite à l'emploi d'appareils

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et des personnes aux capacités

physiques, sensorielles ou intellectuelles réduites ou ne disposant pas de l'expérience et/ou des connaissances nécessaires à condition qu'ils soient sous surveillance ou aient été initiés aux consignes de sécurité de l'appareil et comprennent les risques qui résultent de son utilisation.

Le nettoyage et la maintenance ne doivent pas être réalisés par des enfants sans surveillance. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Dès que l'article est allumé, l'appareil et le cordon d'alimentation doivent être tenus hors de portée des enfants de moins de 8 ans, et ce, jusqu'à ce que l'appareil ait entièrement refroidi.

- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre du plan de travail afin que des enfants en bas

âge ne puissent pas faire tomber l'appareil en tirant sur le cordon.

- Tenez le matériel d'emballage hors de portée des enfants.

Il y a notamment risque d'étouffement!

Danger: risque électrique

- Ne plongez pas l'appareil dans l'eau ni dans aucun autre liquide et ne le nettoyez pas sous l'eau courante sous peine de choc électrique. Protégez l'appareil et le cordon d'alimentation de l'humidité. Ne placez donc pas l'appareil près d'un évier ou d'un lavabo, par exemple.
- Ne touchez pas l'article avec les mains mouillées et ne l'utilisez pas à l'extérieur ou dans des pièces à forte humidité ambiante.
- Ne conservez pas d'aliments dans le multicuiseur et ne mettez pas l'appareil au réfrigérateur. De la condensation peut se former à l'intérieur de l'appareil et entraîner un choc électrique.
- Ne remplissez pas trop l'appareil afin d'éviter que le contenu ne déborde. Remplissez la cuve jusqu'au repère 3-CUP. Pour la cuisson à la vapeur, nous recommandons de remplir 200 ml d'eau.
- N'utilisez pas de lait dans l'appareil. Sinon, le contenu pourrait déborder et détériorer l'appareil. Il y a en outre risque de choc électrique.
- Branchez toujours tout d'abord la fiche de raccordement dans la prise de l'appareil puis la fiche du cordon d'alimentation dans la prise de courant.
- Ne branchez l'appareil que sur une prise de courant à contacts de protection installée conformément à la réglementation et dont la tension correspond aux caractéristiques techniques de l'article.
- Débranchez la fiche du cordon d'alimentation de la prise de courant,...
... si un problème survient pendant le fonction-

nement,
... après l'utilisation,
... en cas d'orage et
... avant de nettoyer l'appareil.

Débranchez l'appareil en tirant sur la fiche et non pas sur le cordon.

- Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne soit ni coincé ni tordu. Le cordon doit toujours être suffisamment éloigné des surfaces chaudes et des arêtes coupantes. Ne placez pas l'appareil sur une plaque de cuisson chaude, ni à proximité.
- Déroulez entièrement le cordon d'alimentation avant de brancher la fiche du cordon d'alimentation sur une prise de courant.
- Pour couper complètement l'alimentation électrique de l'appareil, débranchez la fiche du cordon d'alimentation de la prise de courant.
- Utilisez toujours une prise de courant aisément accessible afin de pouvoir débrancher rapidement la fiche en cas de besoin.
- Ne mettez pas l'appareil en marche si l'appareil lui-même ou le cordon d'alimentation présente des détériorations visibles ou si l'appareil est tombé.
- Ne faites jamais fonctionner l'appareil sans surveillance. N'utilisez jamais l'appareil avec une minuterie ou un système de télécommande séparé.
- Ne modifiez pas l'article. Ne confiez les réparations de l'appareil ou du cordon d'alimentation qu'à un atelier spécialisé ou à une personne disposant des qualifications nécessaires, pour éviter tout risque. Si le cordon d'alimentation est endommagé, faites-le remplacer par le constructeur par un cordon identique.
- N'utilisez pas l'appareil avec une autre cuve ou un autre panier vapeur que celui fourni.
- Ne cuisinez dans l'appareil que lorsque la cuve est en place.
- Si vous devez utiliser une rallonge, assurez-vous qu'elle correspond bien aux caractéristiques techniques de l'appareil. Demandez

Nettoyage et rangement



AVERTISSEMENT: danger de mort par choc électrique

- Ne plongez pas l'appareil dans l'eau ni dans aucun autre liquide et ne le nettoyez pas sous l'eau courante sous peine de choc électrique. Protégez l'appareil et le cordon d'alimentation de l'humidité.
- Débranchez toujours la fiche du cordon d'alimentation de la prise de courant avant de nettoyer l'appareil.



AVERTISSEMENT: risque de brûlure

Laissez refroidir complètement l'appareil avant de le nettoyer ou de le ranger.

REMARQUE: risque de détérioration

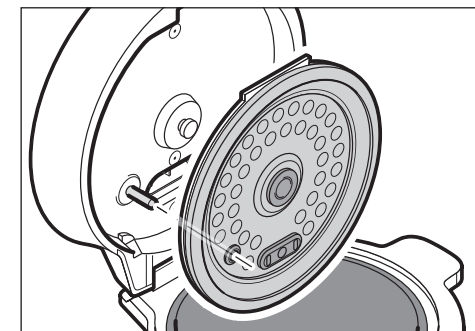
Pour le nettoyage, n'utilisez en aucun cas de produits abrasifs ou caustiques ni de brosses dures, etc.

1. Débranchez la fiche du cordon d'alimentation de la prise de courant.
2. Appuyez sur la touche de déverrouillage du couvercle.
3. Videz la cuve et le panier vapeur.
4. Retirez le couvercle intérieur des embouts de réception.
5. Nettoyez la cuve, le panier vapeur, le couvercle intérieur, le verre doseur et la cuillère avec de l'eau chaude et un peu de liquide vaisselle. Rincez-les abondamment à l'eau claire et essuyez entièrement toutes les pièces.
La cuve et le panier vapeur passent au lave-vaisselle.
Le couvercle intérieur, le verre doseur et la cuillère ne passent pas au lave-vaisselle.



Si des restes de nourriture ont attaché à l'intérieur de la cuve, couvrez le fond de la cuve d'eau et laissez tremper quelques minutes. Jetez l'eau et nettoyez la cuve comme indiqué plus haut.

6. Essuyez l'appareil avec un chiffon légèrement humide et non pelucheux.



7. Réinsérez le couvercle intérieur sur les embouts de réception. Vous devez l'entendre et le sentir s'enclencher.
 8. Insérez la cuve et éventuellement le panier vapeur.
- ▷ Rangez l'appareil dans un endroit sec, hors de portée des enfants.

Démarrer la cuisson

Une fois que vous avez procédé aux réglages souhaités, **Start** clignote.

▷ Appuyez sur **Start**.

Une bande lumineuse fait le tour de l'écran. Cela indique que la cuisson a démarré.

Lorsque la fin de la cuisson est programmé, le temps restant jusqu'à la fin s'affiche sur l'écran.

Lorsque le temps de cuisson est pré-réglé, le temps de cuisson restant s'affiche sur l'écran pendant la cuisson.

REMARQUE: risque de détérioration par des surfaces très chaudes

Si pendant la cuisson vous ouvrez le couvercle et retirez la cuve, le programme réglé auparavant se poursuit.

Stoppez donc toujours le programme réglé ou le processus de cuisson lorsque vous terminez la cuisson pour éviter une surchauffe de l'appareil.

Stopper la cuisson

Lorsque le temps de cuisson pré-réglé est écoulé et que la cuisson s'arrête automatiquement, l'appareil émet 4 signaux sonores et le temps de maintien au chaud est incrémenté à l'écran.

Si vous souhaitez stopper le temps de cuisson avant ou si aucun temps de cuisson ne peut être réglé, veuillez procéder comme suit:

Pendant la cuisson, **Keep warm/Cancel** clignote.

▷ Appuyez sur **Keep warm/Cancel** et maintenez la touche appuyée jusqu'à ce que -- -- s'affiche sur l'écran et que **Menu** clignote.

Vous vous trouvez à nouveau en mode veille.

Maintenir au chaud

Dans chaque programme, la fonction de maintien au chaud commence automatiquement après la fin de la cuisson.

L'écran indique combien de temps le plat est déjà maintenu au chaud.

La fonction de maintien au chaud s'arrête automatiquement au bout de 24 heures et l'appareil se met en mode veille.

Éteindre l'appareil



AVERTISSEMENT: risque électrique

Pour couper complètement l'alimentation électrique de l'appareil, débranchez la fiche du cordon d'alimentation de la prise de courant.

REMARQUE: risque de détérioration par des surfaces très chaudes

Si vous débranchez la fiche du cordon d'alimentation de la prise de courant et que vous la rebranchez, le programme réglé se poursuit. C'est pourquoi vous devez toujours interrompre le programme pré-réglé ou la cuisson avant d'éteindre l'appareil et retirer la fiche pour éviter une surchauffe de celui-ci.

1. Stoppez la cuisson en appuyant sur **Keep warm/Cancel** et en maintenant la touche appuyée jusqu'à ce que -- -- s'affiche sur l'écran et que **Menu** clignote.
2. Débranchez la fiche du cordon d'alimentation de la prise de courant.

conseil au personnel du commerce spécialisé dans lequel vous achèterez la rallonge.

• Prudence! Une utilisation incorrecte de l'appareil peut entraîner des blessures.

Risque de brûlure

• Posez l'appareil sur une surface stable, plane, résistante à la chaleur et insensible aux projections. Placez éventuellement un support non glissant sous l'appareil. Veillez à ce que l'appareil ne puisse pas glisser ou se renverser et que le cordon d'alimentation ne pende pas de la surface où l'appareil est installé.

• Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il fonctionne et ne tirez pas sur le cordon d'alimentation.

• PRUDENCE

Ne couvrez pas et ne bloquez pas la soupape d'évacuation de la vapeur.

Ne touchez pas à la soupape d'évacuation de la vapeur pendant la cuisson.

• Pendant l'utilisation, de la vapeur sort de l'ouverture du couvercle. Gardez les mains et le visage suffisamment éloignés des sorties d'air - il y a risque de brûlure!

• Si vous ouvrez le couvercle pendant la cuisson, celle-ci n'est pas interrompue. Soyez prudent en ouvrant l'appareil.

• Lorsque vous ouvrez le couvercle, faites attention à la vapeur qui s'en échappe et veillez à ce que les personnes présentes soient à une distance suffisante de l'appareil. Si vous voulez mélanger les aliments, tenez l'appareil uniquement par la poignée.

• Le panier vapeur, la cuve et le couvercle intérieur restent très chauds longtemps après la fin de l'utilisation. Soyez prudent et utilisez des maniques ou similaires. Prudence quand vous retirez les aliments du panier!

• Soyez très prudent lorsque vous manipulez et bougez l'appareil contenant des liquides très chauds.

• Après la cuisson, de l'eau de condensation très chaude peut couler de la soupape d'évacuation de la vapeur quand le couvercle est ouvert.

• Laissez refroidir complètement l'appareil avant de le nettoyer ou de le ranger.

Avertissement: risque de blessure

• Pour la cuisson à la vapeur, utilisez uniquement le panier vapeur fourni.

• Ne gardez pas d'aliments cuits plus de 12 heures au chaud dans l'appareil.

Risque de détérioration

• N'utilisez pas le multicuiseur sur une cuisinière ou au four.

• Si pendant la cuisson vous ouvrez le couvercle et retirez la cuve, ou débranchez la fiche du cordon d'alimentation de la prise de courant puis la rebranchez, le programme réglé se poursuit.

Stoppez donc toujours le programme réglé ou le processus de cuisson lorsque vous terminez la cuisson ou avant d'éteindre l'appareil et de retirer la fiche, afin d'éviter une surchauffe de l'appareil

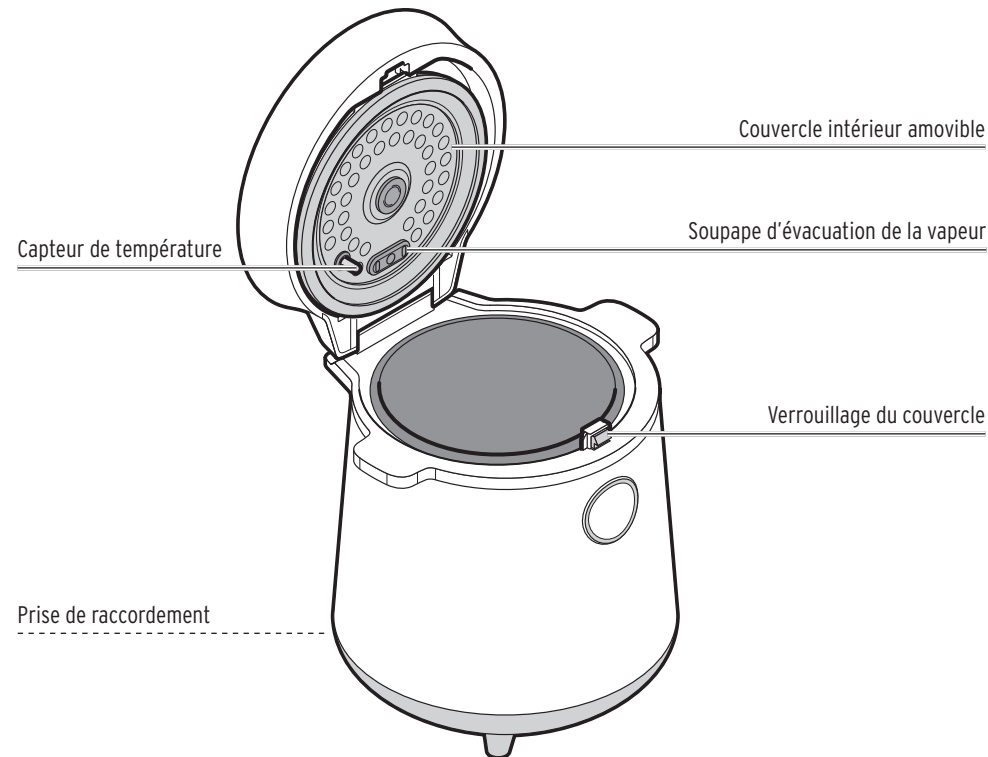
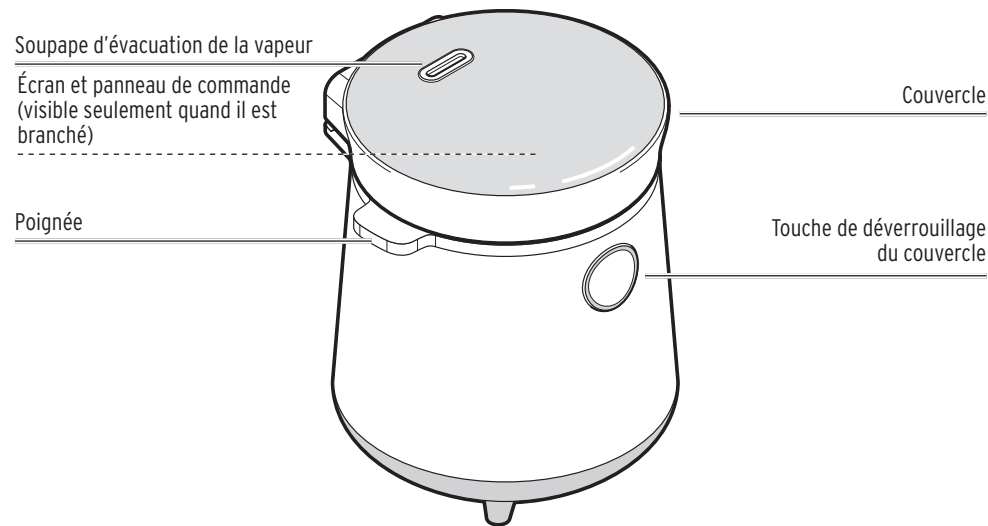
• Faites attention à ne pas détériorer le revêtement de la cuve (p. ex. en la nettoyant ou en mélangeant les aliments). Si le revêtement est détérioré, n'utilisez plus la cuve.

Pour mélanger les aliments, utilisez seulement la cuillère fournie ou des ustensiles de cuisine en bois ou en plastique, jamais d'objets métalliques!

• Placez l'appareil de sorte que la vapeur qui s'en échappe ne risque pas d'endommager du papier peint, des armoires murales ou autres. Prévoyez un espace libre d'au moins 30 cm tout autour de l'appareil.

• Pour le nettoyage, n'utilisez en aucun cas de produits abrasifs ou caustiques ni de brosses dures, etc.

Vue générale (contenu de la livraison)



6

▷ Pour cuire à la vapeur, remplissez la cuve avec env. 200 ml d'eau et le panier vapeur avec env. 100 g d'aliments coupés en morceaux. Mettez le panier vapeur dans la cuve. Pour cuire à la vapeur, utilisez le programme **Reheat**.

▷ Pour utiliser le programme **Low Carb Rice**, procédez comme indiqué dans le tableau de cuisson ou remplissez le panier vapeur de riz lavé et égoutté et lissez le en surface. Placez le panier vapeur dans la cuve et versez de l'eau du robinet jusqu'au repère Low Carb. Ajoutez éventuellement un peu de sel.

- La cuve doit être sèche de l'extérieur lorsque vous l'utilisez pour éviter tout dysfonctionnement.
- Veillez à ce que la cuve soit placée à la verticale dans l'appareil pour qu'elle soit en contact avec la plaque chauffante à l'intérieur de l'appareil.

2. Mettez la cuve dans l'appareil.

Sélectionner un programme

1. Appuyez sur **Menu**.

Les différents programmes s'affichent et **Menu** et **Keep warm/Cancel** restent allumés.

2. Appuyez à nouveau sur **Menu**.

Preset et **White R** clignotent.

3. Appuyez sur **Menu** jusqu'à ce que le programme désiré clignote.

- **Preset** clignote également: vous pouvez régler le compte à rebours jusqu'à la fin de la cuisson en appuyant sur **Preset** et en effectuant le réglage.
- **Hour** et **Min.** clignotent également: vous pouvez aussi régler le temps de cuisson en appuyant sur **Hour** et **Min.** et en effectuant le réglage.

Régler le temps de cuisson

(BB congee/Soup, Congee, Reheat)

Le temps de cuisson s'affichent sur l'écran et **Hour** et **Min.** clignotent

▷ Appuyez sur ...

... **Hour** pour augmenter les heures (max. **4:00**, sauf **Reheat**: max. **1:00**).

... **Min.** pour augmenter les minutes par plages de 5 minutes.

... **Start** pour démarrer la cuisson après avoir réglé le temps de cuisson.

Régler la durée (compte à rebours) jusqu'à la fin de la cuisson

(White Rice, BB congee/Soup, Brown Rice, Congee, Claypot Rice)

Preset clignote et, pour certains programmes, -- -- s'affiche sur l'écran.

1. Appuyez sur **Preset**.

1:00 s'affiche sur l'écran et **Hour** et **Min.** clignotent.

2. Appuyez sur ...

... **Hour** pour augmenter les heures (max. **24:00**).

... **Min.** pour augmenter les minutes par plages de 5 minutes.

... **Start** pour démarrer le compte à rebours.

Interrompre les réglages

▷ Appuyez sur **Keep warm/Cancel** et maintenez-le appuyé pour interrompre les réglages.

L'appareil émet un signal sonore et vous êtes en mode veille.

- Si, en mode réglage, vous n'appuyez sur aucune touche pendant 5 secondes, les réglages s'interrompent automatiquement.

15

Utilisation

Avant la première utilisation

1. Éliminez tout le matériel d'emballage.
Avant la première utilisation, il faut nettoyer l'appareil pour enlever les résidus de fabrication éventuels.

- Pour ouvrir l'appareil, appuyez sur la touche de déverrouillage du couvercle
- Le cas échéant, retirez les accessoires se trouvant dans l'appareil.
- Remplissez la cuve avec de l'eau jusqu'au repère 3-CUP-et démarrez le programme **Quick Cook**.

i Il peut se dégager une certaine odeur, mais elle n'est pas nocive. Assurez une aération suffisante.

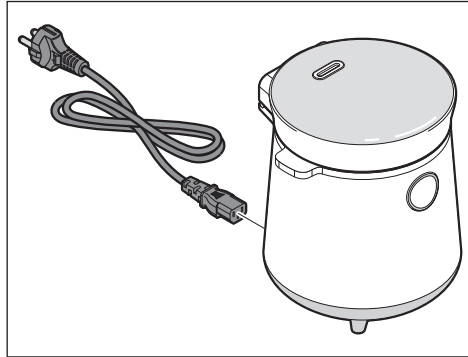
- Interrompez la cuisson après env. 5 minutes et retirez la fiche du cordon d'alimentation.
- Laissez l'appareil entièrement refroidir.
- Ouvrez le couvercle, retirez la cuve prudemment et videz l'eau.
- Nettoyez l'appareil de la façon décrite au chapitre «Nettoyage et Rangement».

Mettre en service

! PRUDENCE: risque de brûlure
Posez l'appareil sur une surface stable, plane, résistante à la chaleur et insensible aux projections. Placez éventuellement un support non glissant sous l'appareil.
Veillez à ce que l'appareil ne puisse pas glisser ou se renverser et que le cordon d'alimentation ne pende pas de la surface où l'appareil est installé.

REMARQUE: risque de détérioration par la vapeur

Placez l'appareil de sorte que la vapeur qui s'en échappe ne risque pas d'endommager du papier peint, des armoires murales ou autres. Prévoyez un espace libre d'au moins 30 cm tout autour de l'appareil.



- Branchez la fiche de raccordement dans la prise.
- Branchez la fiche du cordon d'alimentation sur une prise de courant.

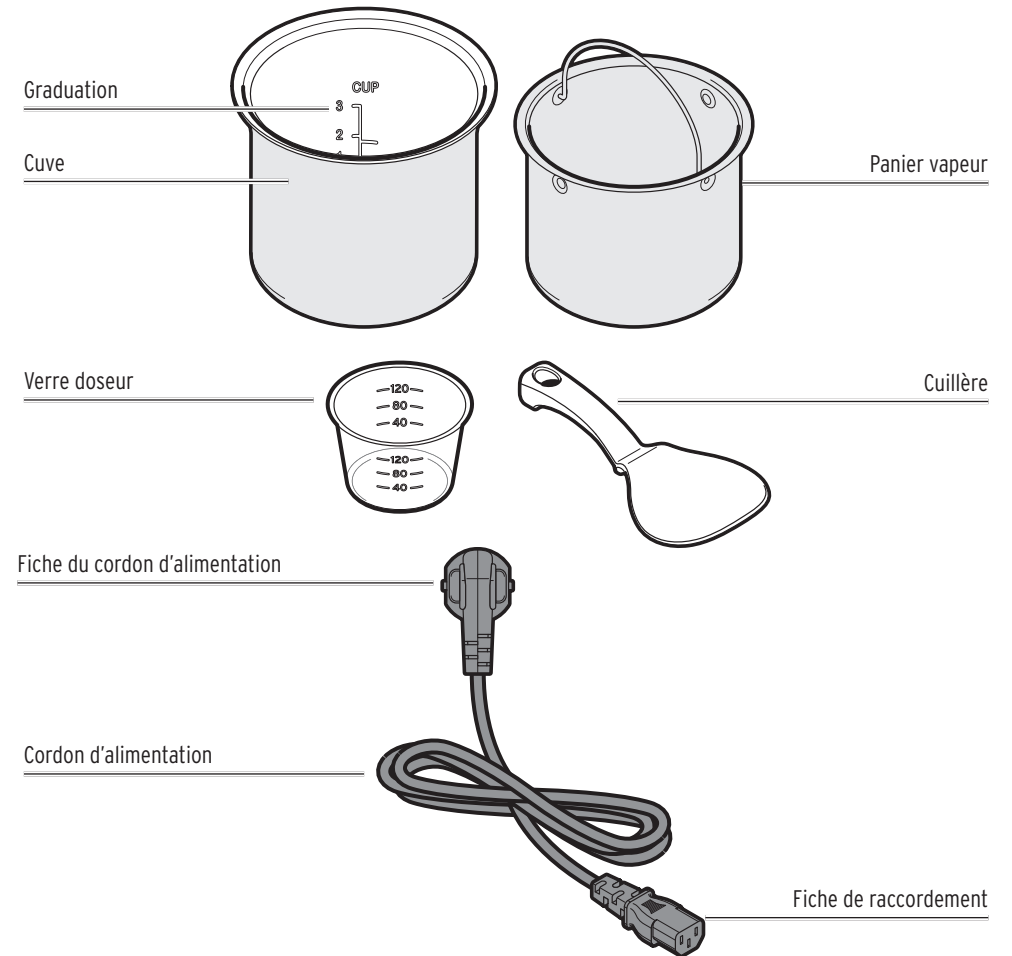
L'appareil émet un signal sonore et l'écran et le panneau de commande s'allument brièvement. L'écran est alors visible et **Menu** clignote. Vous vous trouvez en mode veille.

Remplir l'appareil

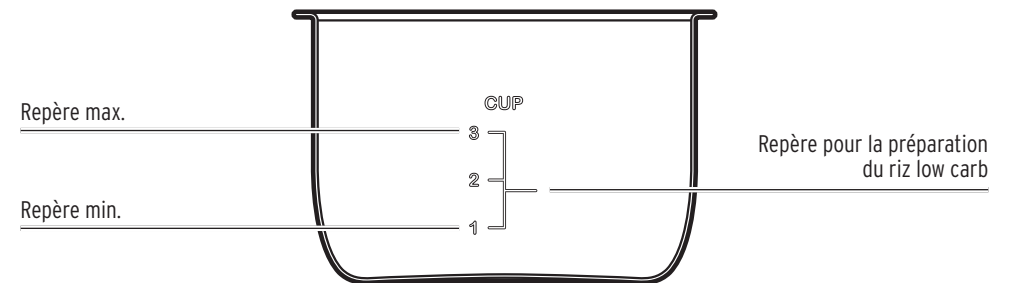
⚡ DANGER: risque électrique

- Ne cuisinez dans l'appareil que lorsque la cuve est en place.
- Ne remplissez pas trop l'appareil afin d'éviter que le contenu ne déborde.
Ne remplissez la cuve que jusqu'au repère 3-CUP.

- Remplissez la cuve avec les aliments et l'eau selon la recette.

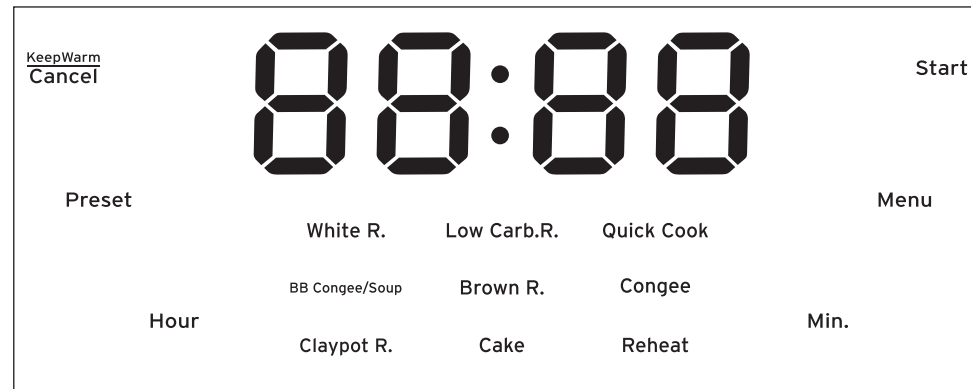


Cuve



Programmes

Écran et panneau de commande



Informations sur les programmes

- Avec les programmes **Low Carb Rice**, **Quick cook**, **Cake** et **Reheat**, la cuisson commence dès que vous lancez le programme.
- Avec les programmes **White Rice**, **BB congee / Soup**, **Brown Rice**, **Congee** et **Claypot Rice**, le temps jusqu'à la fin de la cuisson est pré-réglé. Il peut être modifié de 1 heure min. à 24 heures max. et s'affiche sur l'écran sous forme de compte à rebours.
- Dans chaque programme, la fonction de maintien au chaud commence automatiquement après la fin de la cuisson.
La fonction de maintien au chaud s'arrête automatiquement au bout de 24 heures et l'appareil se met en mode veille.
- Veuillez vous référer également au tableau de cuisson.

White Rice (p. ex. riz au jasmin, riz basmati ou riz à sushi)	<p>Si vous adaptez le temps de cuisson au type de riz et à la quantité, le riz conserve un maximum de nutriments.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le temps de cuisson ne peut pas être réglé. Il dépend de la quantité de riz et d'eau que vous avez mis dans l'appareil. • La cuisson démarre immédiatement et une bande lumineuse fait le tour de l'écran lorsque vous appuyez sur Start. • À la fin du processus de cuisson, le temps de cuisson restant d'env. 10 minutes s'affiche sur l'écran.
--	---

Temps de cuisson pré-réglé	Temps de cuisson modifiable	Durée (compte à rebours) ré-glable jusqu'à la fin de la cuisson	Température +/- 5° C
X	X	1 - 24 heures	115 °C
X	X	X	100 °C
X	X	X	115 °C
90 minutes	1 h 30 - 4 heures	1 h 30 - 24 heures	100 °C
60 minutes	X	1 - 24 heures	115 °C
60 minutes	0:45 - 4 heures	1 - 24 heures	105 °C
60 minutes	X	1 - 24 heures	130 °C
45 minutes	X	X	145 °C
30 minutes	0:30 - 1 heure	X	110 °C

Tableau de cuisson

Programme	Ingrédients / quantité
White Rice	<ul style="list-style-type: none"> • Proportion de riz et d'eau 1:1 • 3 verres doseurs de riz max. • Eau jusqu'au repère 3 CUP max.
Low Carb Rice	<ul style="list-style-type: none"> • Utilisez le panier vapeur. • Proportion de riz et d'eau 1:3 • 1 verre doseur de riz (rempli jusqu'au bord) • Eau jusqu'au repère pour la préparation du riz low carb
Quick cook	<ul style="list-style-type: none"> • Uniquement pour la cuisson du riz • Proportion de riz et d'eau 1:1 • 3 verres doseurs de riz max. • Eau jusqu'au repère 3 CUP max.
BB congee/Soup	<p>Congee:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Proportion de riz et d'eau 1:6 • 1/2 verre doseur de riz (recommandé) • Eau jusqu'au repère 3 CUP max. <p>Soupe:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Remplissez la cuve avec tous les ingrédients et l'eau. • Ne dépassez pas le repère 3 CUP.
Brown Rice	<ul style="list-style-type: none"> • Proportion de riz et d'eau 1:1,2 • Max. 3 verres doseurs de riz • Eau jusqu'au repère 3 CUP max.
Congee	<ul style="list-style-type: none"> • Proportion de riz et d'eau 1:6 • 1/2 verre doseur de riz (recommandé) • Eau jusqu'au repère 3 CUP max.
Claypot Rice	<ul style="list-style-type: none"> • Proportion de riz et d'eau 1:1 • 2 verres doseurs de riz (recommandé) • Eau jusqu'au repère 2 CUP max.
Cake	<ul style="list-style-type: none"> • Mélanger 55 g de farine à teneur réduite en gluten, 2 œufs, 50 g de beurre, 75 g de sucre, 10 g de poudre à lever. • Graisser la cuve et verser la pâte.
Reheat	<ul style="list-style-type: none"> • Le programme tourne pendant au moins 30 minutes, mais peut être interrompu avant. <p>Réchauffer:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Remplissez la cuve avec les aliments cuits et froids sans utiliser le panier. <p>Cuisson à la vapeur:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Utilisez le panier vapeur. • Remplissez la cuve avec 200 ml d'eau et le panier vapeur avec les aliments, p. ex. 200 ml d'eau dans la cuve et 100 g de chou-fleur dans le panier vapeur. • Le programme tourne pendant au moins 30 minutes, mais peut être interrompu avant.

Low Carb Rice (contient moins de glucides après la cuisson)	<p>Avec ce mode de cuisson, le riz cuit libère des glucides dans l'eau de cuisson. Idéal pour une alimentation à faible teneur en glucides.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le temps de cuisson ne peut pas être réglé. Il dépend de la quantité de riz et d'eau que vous avez mis dans l'appareil. • La cuisson démarre immédiatement et une bande lumineuse fait le tour de l'écran lorsque vous appuyez sur Start. • À la fin du processus de cuisson, le temps de cuisson restant d'env. 12 minutes s'affiche sur l'écran. • Veuillez vous référer au tableau indiquant les quantités pour la cuisson du riz et au tableau de cuisson.
Quick cook (fonction cuisson rapide)	<p>Si vous adaptez le temps de cuisson au type de riz et à la quantité, le riz conserve un maximum de nutriments.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le temps de cuisson ne peut pas être réglé. Il dépend de la quantité de riz et d'eau que vous avez mis dans l'appareil. • La cuisson démarre immédiatement et une bande lumineuse fait le tour de l'écran lorsque vous appuyez sur Start. • À la fin du processus de cuisson, le temps de cuisson restant d'env. 5 minutes d'affiche sur l'écran.
BB congee / Soup (bouillie de riz / soupe)	<ul style="list-style-type: none"> • Le temps restant jusqu'à la fin de la cuisson est d'au moins 1 heure 30 et peut être augmenté jusqu'à 24 heures. Il s'affiche sur l'écran. • Le temps de cuisson peut être réglé de 1 heure 30 à 4 heures. • Lorsque le programme démarre, le compte à rebours s'affiche.
Brown Rice (riz complet)	<ul style="list-style-type: none"> • Le temps restant jusqu'à la fin de la cuisson est d'au moins 1 heure et peut être augmenté jusqu'à 24 heures. Il s'affiche sur l'écran. • Le temps de cuisson pré-réglé est de 1 heure et ne peut pas être modifié. • La cuisson démarre immédiatement et une bande lumineuse fait le tour de l'écran lorsque vous appuyez sur Start. • À la fin du processus de cuisson, le temps de cuisson restant d'env. 10 minutes s'affiche sur l'écran. • Si vous avez réglé une durée de cuisson supérieure à 1 heure jusqu'à la fin de la cuisson, le compte à rebours s'affiche lorsque le programme démarre.
Congee (bouillie de riz)	<ul style="list-style-type: none"> • Le temps restant jusqu'à la fin de la cuisson est d'au moins 1 heure et peut être augmenté jusqu'à 24 heures. Il s'affiche sur l'écran. • Le temps de cuisson pré-réglé est d'une heure et peut être adapté par plages de 5 minutes entre 0:45 et 4 heures. • Lorsque le programme démarre, le compte à rebours s'affiche.

Tableau des quantités pour cuire du riz

Claypot Rice (plat traditionnel chinois à base de riz, similaire à une marmite, dans lequel on ajoute les ingrédients au fur et à mesure)	<ul style="list-style-type: none"> • Le temps restant jusqu'à la fin de la cuisson est d'au moins 1 heure et peut être augmenté jusqu'à 24 heures. Il s'affiche sur l'écran. • Le temps de cuisson pré-réglé est de 1 heure et ne peut pas être modifié. • La cuisson démarre immédiatement et une bande lumineuse fait le tour de l'écran lorsque vous appuyez sur Start. • À la fin du processus de cuisson, le temps de cuisson restant d'env. 10 minutes s'affiche sur l'écran.
Cake (gâteau)	<ul style="list-style-type: none"> • Le temps de cuisson pré-réglé est de 45 minutes et ne peut pas être modifié. Le temps de cuisson restant s'affiche sur l'écran. • Le temps de cuisson s'affiche dès que vous appuyez sur Start.
Reheat (réchauffer)	<p>Peut également être utilisé pour la cuisson à la vapeur avec le panier vapeur (voir tableau de cuisson).</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le temps de cuisson pré-réglé est de 30 minutes et peut être augmenté à 1 heure par plages de 5 minutes. • Le temps de cuisson s'affiche dès que vous appuyez sur Start.

Type de riz / programme	Quantité de riz en verres doseurs	Quantité de riz en ml	Quantité d'eau sur l'échelle graduée	Portions
Low Carb Rice	1 (maximum)	160	Repère pour la préparation du riz low carb	1 - 2
White / Brown Rice	1 (minimum)	160	Repère 1 CUP	1 - 2
	2	320	Repère 2 CUP	2 - 4
	3 (maximum)	480	Repère 3 CUP	3 - 6

Usuwanie odpadów

Produkt oraz jego opakowanie wyprodukowano z wartościowych materiałów, które nadają się do ponownego wykorzystania. Ponowne przetwarzanie odpadów powoduje zmniejszenie ich ilości i przyczynia się do ochrony środowiska naturalnego.

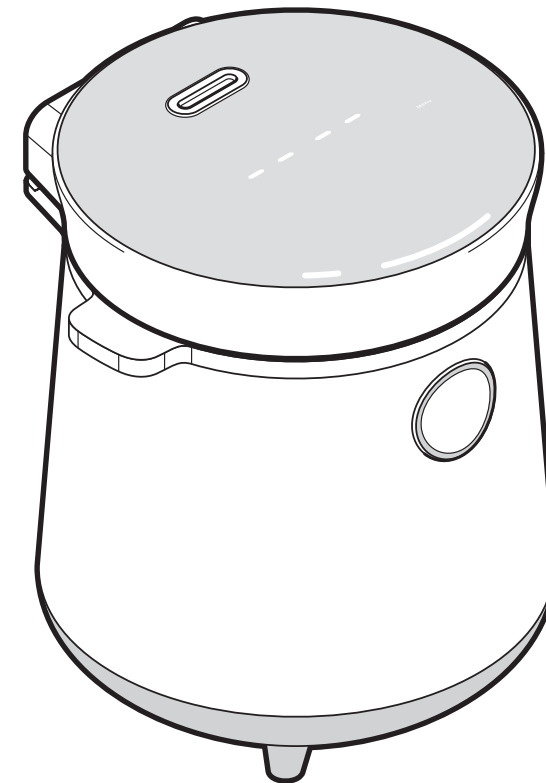
Opakowanie należy usunąć zgodnie z zasadami segregacji odpadów. Należy wykorzystać lokalne możliwości oddzielnego zbierania papieru, tektury oraz opakowań lekkich.



Urządzenia, które zostały oznaczone tym symbolem, nie mogą być usuwane do zwykłych pojemników na odpady domowe! Użytkownik jest ustawowo zobowiązany do usuwania zużytego sprzętu oddzielnie od odpadów domowych. Urządzenia elektryczne zawierają substancje niebezpieczne. W przypadku nieprawidłowego przechowywania i usuwania mogą one szkodzić zdrowiu oraz środowisku naturalnemu. Informacji na temat punktów zbiórki bezpłatnie przyjmujących zużyty sprzęt udzieli Państwu administracja samorządowa

Model: **MC 191**
Numer artykułu: **652 116**
Producent: Jaxmotech GmbH
Ostring 60
66740 Saarlouis
Germany (Niemcy)

Kombiwar



pl Instrukcja obsługi

128442FV01X00XIII · 2022-07


Drodzy Klienci!

Państwa nowy kombiwar umożliwia nie tylko przyrządzenie ryżu, ale również upieczenie ciasta oraz ugotowanie zupy. Urządzenie wyposażono w dziewięć różnych programów.

W przypadku niektórych programów można nawet ustawić odliczanie do momentu, w którym potrawa ma być gotowa. Dzięki temu użytkownik może przykładowo rano napełnić i ustawić kombiwar, tak aby wieczorem delektować się pyszną, gorącą zupą.

Życzymy Państwu wiele radości i satysfakcji z użytkowania nowego kombiwaru i... smacznego!

Dane techniczne

Model:	MC 191	Klasa ochronności:	I 
Numer artykułu:	652 116	Moc:	315-380 W
Napięcie sieciowe:	220-240 V ~ 50-60 Hz	Temperatura otoczenia:	od +10°C do +40°C
Producent:	Jaxmotech GmbH, Ostring 60, 66740 Saarlouis, Germany (Niemcy)	W ramach doskonalenia produktu zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania zmian w jego konstrukcji i wyglądzie.	



Spis treści

3	Na temat tej instrukcji	15	Ustawianie czasu (odliczania)
3	Wskazówki bezpieczeństwa	15	do zakończenia cyklu przyrządzenia
6	Widok całego zestawu (zakres dostawy)	15	Anulowanie ustawień
8	Programy	16	Uruchamianie cyklu przyrządzenia
8	Wyświetlacz i panel obsługowy	16	Zatrzymywanie cyklu przyrządzenia
8	Informacje o programach	16	Utrzymywanie ciepła
11	Tabela ilościowa gotowania ryżu	16	Wyłączanie urządzenia
12	Tabela przyrządzenia	17	Czyszczenie i przechowywanie
14	Obsługa	18	Problemy i sposoby ich rozwiązywania
14	Przed pierwszym użyciem	19	Dane techniczne
14	Przygotowanie do użytkowania	20	Usuwanie odpadów
14	Napełnianie urządzenia		
15	Wybór programu		
15	Ustawianie czasu przyrządzenia		

Problemy i sposoby ich rozwiązywania

Wyświetlacz / panel obsługowy nie świeci.	<ul style="list-style-type: none">• Czy wtyk podłączeniowy jest prawidłowo włożony do gniazda zasilania urządzenia?• Czy wtyczka jest włożona do gniazdka elektrycznego?
Potrawy są niedogotowane.	<ul style="list-style-type: none">• Zbyt mało wody?<ul style="list-style-type: none">▷ Dolać wody i wydłużyć czas przyrządzania potrawy.▷ Przestrzegać maksymalnego i minimalnego dopuszczalnego poziomu napełnienia garnka.• Zbyt dużo produktów spożywczych?<ul style="list-style-type: none">▷ Zmniejszyć ilość przyrządzanych produktów spożywczych.▷ W razie potrzeby następnym razem pokroić produkty spożywcze na drobniejsze kawałki.• Zbyt krótki czas przyrządzania?<ul style="list-style-type: none">▷ Uruchomić program ponownie i po około 5 minutach sprawdzić, czy potrawa jest już gotowa. Jeśli tak, zatrzymać program.• Czy garnek kombiwaru ma niewystarczający kontakt z płytą grzejną?<ul style="list-style-type: none">▷ W razie potrzeby obrócić garnek, aby zapewnić jego prawidłowe ułożenie.▷ Sprawdzić, czy pod garnkiem nie znajduje się ewentualnie jakieś ciało obce. Jeśli tak, usunąć je.▷ Sprawdzić, czy garnek kombiwaru nie jest zdeformowany.
Potrawy są przegotowane.	<ul style="list-style-type: none">• Zbyt długi czas przyrządzania?<ul style="list-style-type: none">▷ Następnym razem zatrzymać program przed upływem czasu przyrządzania. W razie potrzeby zanotować sobie właściwy czas przyrządzania w przepisie.
Na wyświetlaczu pojawia się E1, E2, E3 albo E4 .	<ul style="list-style-type: none">• Uszkodzone układy elektroniczne.<ul style="list-style-type: none">▷ Skontaktować się z zakładem specjalistycznym.

Na temat tej instrukcji

Produkt jest wyposażony w elementy zabezpieczające. Mimo to należy dokładnie przeczytać wskazówki bezpieczeństwa i użytkować produkt wyłącznie w sposób opisany w tej instrukcji, aby uniknąć niezamierzonych urazów ciała lub uszkodzeń sprzętu.

Zachować instrukcję do późniejszego wykorzystania.

W razie zmiany właściciela produktu należy przekazać również tę instrukcję.

Oznaczenia znajdujące się na produkcie:



UWAGA

Nie zakrywać ani nie blokować zaworu spustowego pary. Podczas cyklu gotowania nie dotykać zaworu spustowego pary.

Symbole w niniejszej instrukcji:



Ten symbol ostrzega przed niebezpieczeństwem odniesienia obrażeń ciała.



Ten symbol ostrzega przed niebezpieczeństwem odniesienia obrażeń ciała wskutek porażenia prądem elektrycznym.

Hasła ostrzegawcze w niniejszej instrukcji:

NIEBEZPIECZEŃSTWO ostrzega przed bezpośrednim ryzykiem odniesienia ciężkich obrażeń ciała lub zagrożeniem życia.

OSTRZEŻENIE ostrzega przed możliwym ryzykiem odniesienia ciężkich obrażeń ciała lub zagrożeniem życia.

UWAGA ostrzega przed możliwymi lekkimi obrażeniami ciała.

WSKAZÓWKA ostrzega przed możliwymi szkodami materialnymi.



W ten sposób oznaczono informacje uzupełniające.

Wskazówki bezpieczeństwa



Przeznaczenie

- Kombiwar jest przeznaczony do gotowania (w tym również na parze) nadających się do tego produktów spożywczych. Urządzenie nie nadaje się do smażenia.
- Kombiwar został zaprojektowany do przyrządzania potraw w ilościach typowych dla prywatnego gospodarstwa domowego. Urządzenie nie nadaje się do użytku np. w kuchniach dla pracowników zakładów przemysłowych, w gospodarstwach rolnych, w pensjonatach oferujących śniadania, w hotelach/motelach przez klientów itp. ani też do celów komercyjnych.

Niebezpieczeństwo dla dzieci i osób z ograniczoną zdolnością obsługi urządzeń

- Urządzenie może być użytkowane przez dzieci od 8. roku życia, a także przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych oraz nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i/lub wiedzy, o ile osoby te znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia oraz zrozumiały ewentualne zagrożenia wynikające z niewłaściwego użytkowania. Dzieci nie mogą przeprowadzać bez nadzoru prac związanych z czyszczeniem i konserwacją urządzenia. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Urządzenie oraz jego kabel zasilający muszą znajdować się w miejscu niedostępnym

dla dzieci poniżej 8. roku życia od momentu włączenia urządzenia aż do chwili całkowitego ostygnięcia.

- Kabel zasilający należy prowadzić tak, aby nie zwisał z powierzchni roboczej. Nie będzie wówczas niebezpieczeństwa, że małe dzieci zrzucą urządzenie, ciągnąc za kabel.
- Dzieci nie mogą mieć dostępu do materiałów opakowaniowych.
Istnieje m.in. niebezpieczeństwo uduszenia!

Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym

- Nie wolno zanurzać urządzenia w wodzie lub innych cieczach ani nie czyścić go pod bieżącą wodą, ponieważ grozi to porażeniem prądem elektrycznym. Urządzenie oraz kabel zasilający należy chronić przed wilgocią. Dlatego nie należy ustawiać urządzenia np. w pobliżu zlewu/umywalki.
- Nie wolno dotykać urządzenia wilgotnymi rękoma ani używać go na wolnym powietrzu lub w pomieszczeniach o wysokiej wilgotności powietrza.
- W kombiwarze nie należy przechowywać żadnych produktów spożywczych ani wstawiać urządzenia do lodówki. W urządzeniu może wówczas dojść do nagromadzenia kondensatu, co może skutkować porażeniem prądem elektrycznym.
- Nie należy przepelniać urządzenia, aby uniknąć wykipienia zawartości. Garnek kombiwaru można napełniać maksymalnie do oznaczenia 3 CUP. W przypadku gotowania na parze zalecamy wlać 200 ml wody.
- Nie wlewać mleka do urządzenia. W przeciwnym razie zawartość garnka może wykipieć i uszkodzić urządzenie. Ponadto grozi to porażeniem prądem elektrycznym.
- Należy zawsze najpierw włożyć wtyk podłączeniowy do gniazda podłączeniowego urządzenia, a dopiero potem wtyczkę do gniazda elektrycznego.
- Urządzenie należy podłączać tylko do prawidłowo zainstalowanego gniazda elektrycznego

z zestykiem ochronnym, którego parametry są zgodne z danymi technicznymi produktu.

- Wtyczkę należy wyciągnąć z gniazdka, ...
... jeśli podczas użycia wystąpią usterki,
... po użyciu,
... w razie burzy i
... przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia.
Przy tym zawsze ciągnąć za wtyczkę, a nie za kabel zasilający.
- Kabel zasilający nie może być zagięty ani przegniony. Kabel ten należy trzymać z dala od gorących powierzchni i ostrych krawędzi. Nie stawiać urządzenia na gorącej kuchence ani w jej pobliżu.
- Przed włożeniem wtyczki do gniazda elektrycznego należy całkowicie rozwinąć kabel zasilający.
- Aby całkowicie odłączyć urządzenie od zasilania, należy wyciągnąć wtyczkę z gniazda.
- Należy przy tym korzystać z łatwo dostępnego gniazda elektrycznego, tak aby w razie potrzeby można było szybko wyciągnąć wtyczkę.
- Nie wolno używać urządzenia w przypadku, gdy urządzenie lub kabel zasilający wykazują widoczne uszkodzenia lub gdy urządzenie spadło na ziemię.
- Nigdy nie pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru. Urządzenie nie może być uruchamiane za pomocą programatora czasowego lub osobnego systemu zdalnego sterowania.
- Nie wolno wprowadzać żadnych zmian w produkcie. Wszelkie naprawy urządzenia lub kabla zasilającego powinny być przeprowadzane w zakładzie specjalistycznym albo wykonane przez podobnie wykwalifikowaną osobę, co pozwoli na uniknięcie zagrożeń. Jeśli kabel zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony na identyczny kabel zasilający od producenta.
- Nie wolno używać urządzenia z innym garnkiem lub inną wkładką do gotowania na parze niż te dołączone przez producenta.
- Gotowanie w urządzeniu dozwolone jest wyłącznie z włożonym garnkiem.

Czyszczenie i przechowywanie



OSTRZEŻENIE - zagrożenie życia wskutek porażenia prądem elektrycznym

- Nie wolno zanurzać urządzenia w wodzie lub innych cieczach ani nie czyścić go pod bieżącą wodą, ponieważ grozi to porażeniem prądem elektrycznym. Urządzenie oraz kabel zasilający należy chronić przed wilgocią.
- Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia należy wyciągnąć wtyczkę z gniazda elektrycznego.



OSTRZEŻENIE - niebezpieczeństwo oparzeń

Przed przystąpieniem do czyszczenia lub schowaniem urządzenia po użyciu należy odczekać, aż urządzenie całkowicie ostygnie.

WSKAZÓWKA - ryzyko szkód materialnych

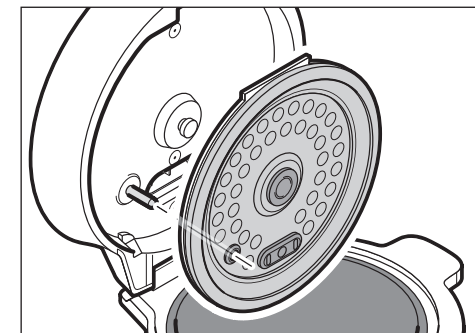
Do czyszczenia nie należy używać szorujących lub żrących środków czyszczących, jak również twardych szczotek itp.

1. Wyciągnąć wtyczkę z gniazda elektrycznego.
2. Nacisnąć przycisk do odblokowywania pokrywy.
3. Opróżnić garnek kombiwaru oraz wkładkę do gotowania na parze.
4. Zdjąć wewnętrzną pokrywkę z króćca mocującego.
5. Garnek kombiwaru, wkładkę do gotowania na parze, wewnętrzną pokrywkę, pojemnik z miarką oraz łyżkę umyć w ciepłej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń. Następnie wypłukać je w czystej wodzie i pozostawić do całkowitego wyschnięcia. Garnek kombiwaru i wkładka do gotowania na parze mogą być również myte w zmywarce do naczyń. **Wewnętrzna pokrywka, pojemnik z miarką oraz łyżka nie nadają się do mycia w zmywarce do naczyń.**



Jeżeli wewnątrz garnka kombiwaru wciąż przywierają resztki potraw, należy zalać dno garnka wodą i odczekać kilka minut, aż przywierające resztki namokną. Następnie wylać wodę i umyć garnek zgodnie z wcześniejszym opisem.

6. Wytrzeć urządzenie lekko zwilżoną, niestrzępiącą się ściereczką.



7. Ponownie nałożyć wewnętrzną pokrywkę na króćciec mocujący. Musi się ona słyszalnie i wyczuwalnie zatrzasnąć.
 8. Włożyć garnek i ewentualnie wkładkę do gotowania na parze do urządzenia.
- ▷ Przechowywać urządzenie w suchym miejscu, do którego dzieci nie mają dostępu.



Jeżeli w trybie ustawień przez 5 sekund nie zostanie naciśnięty żaden przycisk, nastąpi automatyczne anulowanie dokonanych ustawień.

Uruchamianie cyklu przyrządzenia

Po dokonaniu żądanych ustawień miga przycisk **Start**.

▷ Nacisnąć przycisk **Start**.

Wokół wyświetlacza porusza się pasek świetlny. Oznacza to, że rozpoczął się cykl przyrządzenia.

W przypadku ustawionego odliczania do zakończenia cyklu przyrządzenia na wyświetlaczu wskazywany jest czas pozostały do zakończenia cyklu.

W przypadku ustawionego czasu przyrządzenia w trakcie cyklu przyrządzenia na wyświetlaczu wskazywany jest pozostały czas przyrządzenia.

WSKAZÓWKA - szkody materialne spowodowane gorącymi powierzchniami

Jeżeli w trakcie cyklu przyrządzenia potrawy pokrywa zostanie otworzona i garnek wyjęty, ustawiony wcześniej cykl przyrządzenia (program) będzie kontynuowany. Dlatego przed zakończeniem przyrządzenia należy zawsze najpierw zatrzymać ustawiony program/cykl przyrządzenia, aby uniknąć przegrzania urządzenia.

Zatrzymanie cyklu przyrządzenia

Gdy tylko upłynie ustawiony czas przyrządzenia i nastąpi automatyczne zakończenie cyklu przyrządzenia, rozbrzmiewają 4 sygnały akustyczne, a na wyświetlaczu liczony jest czas utrzymania ciepła przyrządzonej potrawy.

Jeżeli użytkownik chciałby wcześniej zatrzymać cykl przyrządzenia lub nie ma możliwości ustawienia czasu przyrządzenia, należy postępować w następujący sposób:

W trakcie cyklu przyrządzenia miga przycisk **Keep warm/Cancel**.

▷ Wcisnąć i przytrzymać przycisk **Keep warm/Cancel** do momentu, aż na wyświetlaczu pojawi się -- -- i zacznie migać przycisk **Menu**.

Urządzenie znajduje się znów w trybie czuwania.

Utrzymywanie ciepła

Funkcja utrzymywania ciepła jest automatycznie uruchamiana w każdym programie po zakończeniu cyklu przyrządzenia.

Na wyświetlaczu można zobaczyć, jak długo jest już utrzymywane ciepło przyrządzonej potrawy. Funkcja utrzymywania ciepła wyłącza się automatycznie po upływie 24 godzin i urządzenie przełącza się na tryb czuwania.

Wyłączanie urządzenia



OSTRZEŻENIE - ryzyko porażenia prądem elektrycznym

Aby całkowicie odłączyć urządzenie od zasilania, należy wyciągnąć wtyczkę z gniazdka.

WSKAZÓWKA - szkody materialne spowodowane gorącymi powierzchniami

Jeżeli w trakcie cyklu przyrządzenia potrawy wtyczka urządzenia zostanie wyciągnięta i ponownie włożona go gniazdka elektrycznego, ustawiony wcześniej cykl przyrządzenia (program) będzie kontynuowany.

Dlatego przed wyłączeniem urządzenia i wyciągnięciem wtyczki z gniazdka należy zawsze najpierw zatrzymać ustawiony program/cykl przyrządzenia, aby uniknąć przegrzania urządzenia.

1. Zatrzymać cykl przyrządzenia, przytrzymując wciśnięty przycisk **Keep warm/Cancel** do momentu, aż na wyświetlaczu pojawi się -- -- i zacznie migać przycisk **Menu**.

2. Wyciągnąć wtyczkę z gniazdka elektrycznego.

• Jeżeli konieczne będzie użycie przedłużacza, musi on być zgodny z danymi technicznymi produktu. Przy zakupie przedłużacza należy zasięgnąć porady sprzedawcy.

• Uwaga! Korzystanie z urządzenia w niewłaściwy sposób może skutkować obrażeniami ciała.

Niebezpieczeństwo oparzeń ciała

• Urządzenie należy zawsze stawiać na stabilnym, równym podłożu odpornym na ciepło i rozpryski. W razie potrzeby umieścić pod urządzeniem podkładkę antypoślizgową. Zwrócić uwagę, aby urządzenie nie mogło się ześlizgnąć ani przewrócić i aby kabel zasilający nie zwisał z powierzchni, na której jest ustawione urządzenie.

• Podczas pracy urządzenia nie należy go przemieszczać ani ciągnąć za kabel zasilający.

• UWAGA

Nie zakrywać ani nie blokować zaworu spustowego pary. Podczas cyklu gotowania nie dotykać zaworu spustowego pary.

• Podczas pracy urządzenia przez otwór w pokrywie ulatnia się para. Należy trzymać od niej z daleka ręce oraz twarz - istnieje ryzyko oparzenia!

• Jeśli w trakcie cyklu przyrządzenia nastąpi otwarcie pokrywy urządzenia, cykl przyrządzenia nie zostanie przerwany. Podczas otwierania należy zachować należyłą ostrożność.

• Podczas otwierania pokrywy należy uważać na wydobywającą się parę i zwrócić uwagę, żeby osoby znajdujące się w pobliżu zachowały wystarczający odstęp od urządzenia. Jeżeli zajdzie potrzeba zamieszczenia zawartości, należy chwycić urządzenie wyłącznie za uchwyt.

• Wkładka do gotowania na parze, garnek oraz pokrywa wewnętrzna jeszcze przez dłuższy czas po użyciu pozostają bardzo gorące. Należy zachować ostrożność i używać łapki do garnków itp. Zachować ostrożność podczas wyjmowania potrawy!

• Podczas przemieszczania urządzenia, które zawiera gorącą ciecz, należy postępować bardzo ostrożnie.

• Po gotowaniu z zaworu spustowego pary może kapać gorący kondensat, jeśli pokrywa jest otwarta.

• Przed przystąpieniem do czyszczenia lub schowaniem urządzenia po użyciu należy odczekać, aż urządzenie całkowicie ostygnie.

Ostrzeżenie przed obrażeniami ciała

• Do gotowania na parze należy używać wyłącznie wkładki dołączonej w komplecie.

• Przyrządzone potrawy można przetrzymywać w stanie ciepłym w urządzeniu nie dłużej niż przez 12 godzin.

Szkody materialne

• Nie należy używać kombiwaru na kuchence ani w piekarniku.

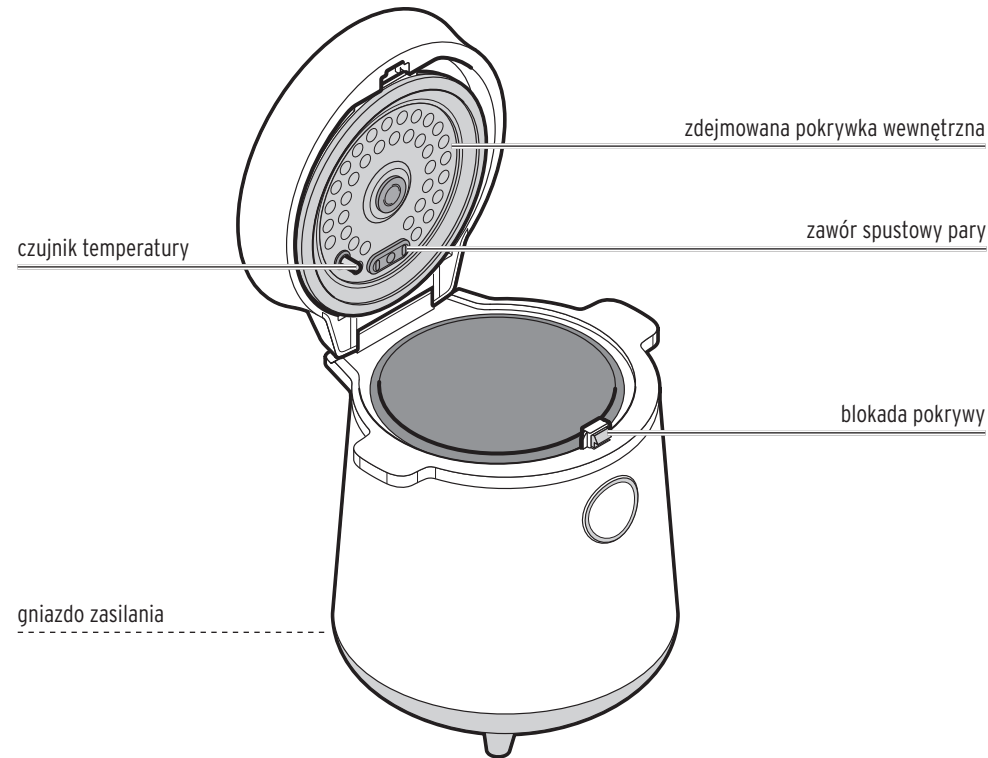
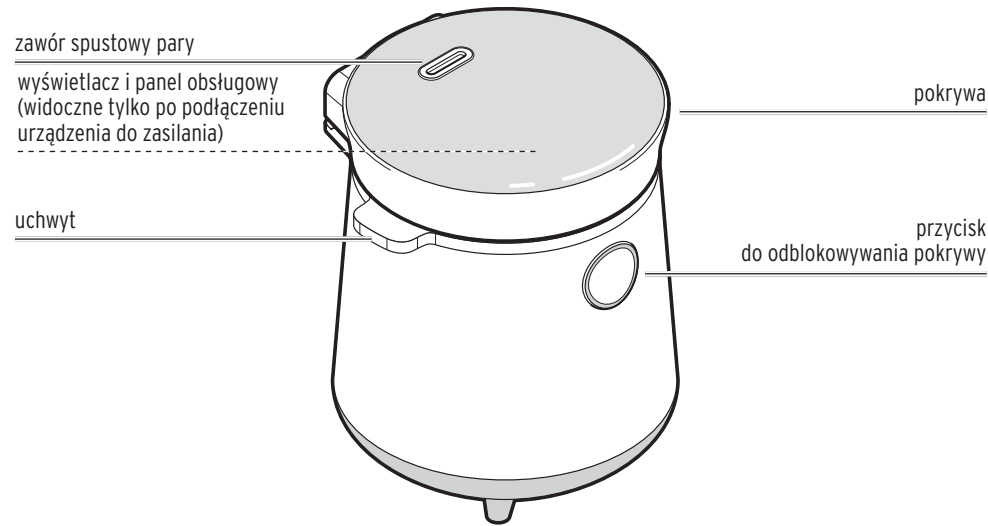
• Jeżeli w trakcie cyklu przyrządzenia potrawy pokrywa zostanie otworzona i garnek wyjęty lub wtyczka urządzenia zostanie wyciągnięta i ponownie włożona go gniazdka elektrycznego, ustawiony program będzie kontynuowany. Dlatego przed zakończeniem gotowania względnie wyłączeniem urządzenia i wyciągnięciem wtyczki z gniazdka należy zawsze najpierw zatrzymać ustawiony program lub cykl przyrządzenia, aby uniknąć przegrzania urządzenia.

• Należy uważać, aby nie uszkodzić powłoki garnka urządzenia (np. podczas mieszania lub czyszczenia). Jeżeli powłoka zostanie uszkodzona, nie wolno dalej używać garnka. Do mieszania należy używać wyłącznie dołączonej w komplecie łyżki lub przyborów kuchennych z drewna lub tworzywa sztucznego - nie stosować żadnych metalowych przedmiotów!

• Urządzenie należy ustawić w taki sposób, aby wydobywająca się z niego para wodna nie uszkodziła tapet, wiszących szafek itp. Odstęp urządzenia od innych przedmiotów powinien wynosić przynajmniej 30 cm z każdej strony (w tym od góry).

• Do czyszczenia nie należy używać szorujących lub żrących środków czyszczących, jak również twardych szczotek itp.

Widok całego zestawu (zakres dostawy)



6

▷ W celu gotowania na parze należy wlać ok. 200 ml wody do garnka kombiwaru oraz umieścić ok. 100 g pokrojonych na kawałki produktów spożywczych we wkładce do gotowania na parze. Następnie umieścić wkładkę do gotowania na parze w garnku. Do gotowania na parze należy używać programu **Reheat**.

▷ Aby użyć programu **Low Carb Rice**, należy postępować zgodnie z opisem w tabeli przyrządzenia albo wsypać umyty i odsączony ryż do wkładki do gotowania na parze, a następnie wyrównać/wygładzić go. Następnie umieścić wkładkę do gotowania na parze w garnku i dolać wody kranowej maksymalnie do oznaczenia Low Carb Rice. W razie potrzeby dodać trochę soli.

- **i** Garnek kombiwaru musi być z zewnątrz suchy, gdy jest wkładany do urządzenia. W przeciwnym razie może dojść do nieprawidłowego działania kombiwaru.
- Należy zwrócić uwagę, aby garnek stał całkowicie prosto w urządzeniu, tak aby zapewniony był pełny kontakt z płytą grzejną we wnętrzu urządzenia.

2. Włożyć garnek do urządzenia.

Wybór programu

1. Nacisnąć przycisk **Menu**.

Wyświetlane są różne dostępne programy, a przyciski **Menu** i **Keep warm/Cancel** świecą w sposób ciągły.

2. Ponownie nacisnąć przycisk **Menu**.

Przycisk **Preset** i napis **White R** migają.

3. Naciskać przycisk **Menu** do momentu, aż zaczną migać napis żadanego programu.

- **i** Dodatkowo migają przycisk **Preset**: Istnieje możliwość ustawienia odliczania do zakończenia cyklu przyrządzenia, naciskając **Preset** i dokonując ustawienia.

- Dodatkowo migają przyciski **Hour** oraz **Min.**: Istnieje również możliwość ustawienia czasu przyrządzenia, naciskając **Hour** oraz **Min.** i dokonując ustawienia.

Ustawianie czasu przyrządzenia

(BB congee/Soup, Congee, Reheat)

Czas przyrządzenia jest wskazywany na wyświetlaczu, a przyciski **Hour** i **Min.** migają.

▷ Nacisnąć przycisk...

... **Hour**, aby zwiększyć liczbę godzin (maks. **4:00**, oprócz **Reheat**: maks. **1:00**).

... **Min.**, aby zwiększyć liczbę minut w krokach co 5 minut.

... **Start**, po ustawieniu czasu przyrządzenia, aby rozpocząć proces przyrządzenia.

Ustawianie czasu (odliczania) do zakończenia cyklu przyrządzenia

(White Rice, BB congee/Soup, Brown Rice, Congee, Claypot Rice)

Przycisk **Preset** miga i w przypadku niektórych programów na wyświetlaczu pojawia się -- --.

1. Nacisnąć przycisk **Preset**.

Na wyświetlaczu pojawia się **1:00** i migają przyciski **Hour** oraz **Min.**

2. Nacisnąć przycisk...

... **Hour**, aby zwiększyć liczbę godzin (maks. **24:00**).

... **Min.**, aby zwiększyć liczbę minut w krokach co 5 minut.

... **Start**, aby rozpocząć odliczanie.

Anulowanie ustawień

▷ Wcisnąć i przytrzymać przycisk **Keep warm/Cancel**, aby anulować dokonane ustawienia.

Rozbrzmiewa sygnał akustyczny, po czym urządzenie znajduje się znów w trybie czuwania.

15

Obsługa

Przed pierwszym użyciem

1. Usunąć wszelkie materiały opakowaniowe.
Przed pierwszym użyciem należy wyczyścić urządzenie, aby usunąć ewentualne pozostałości produkcyjne.

2. Aby otworzyć urządzenie, nacisnąć przycisk do odblokowywania pokrywy.
3. W razie konieczności wyjąć akcesoria, które znajdują się w urządzeniu.
4. Napełnić garnek kombiwaru wodą aż do oznaczenia 3 CUP, a następnie uruchomić program **Quick Cook**.

i Może być przez pewien czas wyczuwalny lekki zapach, co jest rzeczą całkowicie normalną. Należy zapewnić dostateczną wentylację pomieszczenia.

5. Po około 5 minutach zatrzymać cykl przyrzadzania i wyciągnąć wtyczkę z gniazdka elektrycznego.
6. Począkać, aż urządzenie całkowicie ostygnie.
7. Otworzyć pokrywę urządzenia, ostrożnie wyjąć garnek i wylać z niego wodę.
8. Wyczyścić urządzenie zgodnie z opisem w rozdziale „Czyszczenie i przechowywanie”.

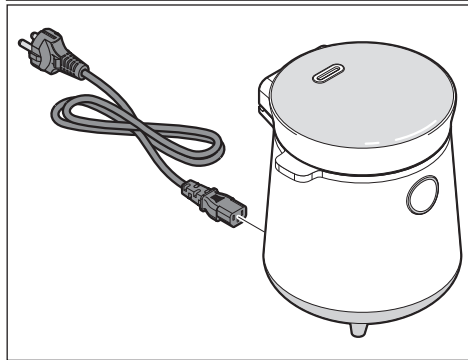
Przygotowanie do użytkowania

! OSTRZEŻENIE przed oparzeniami

Urządzenie należy zawsze stawiać na stabilnym, równym podłożu odpornym na ciepło i rozpryski. W razie potrzeby umieścić pod urządzeniem podkładkę antypoślizgową. Zwrócić uwagę, aby urządzenie nie mogło się ześlizgnąć ani przewrócić i aby kabel zasilający nie zwisał z powierzchni, na której jest ustawione urządzenie.

WSKAZÓWKA - szkody materialne spowodowane działaniem pary

Urządzenie należy ustawić w taki sposób, aby wydobywająca się z niego para wodna nie uszkodziła tapet, wiszących szafek itp. Odstęp urządzenia od innych przedmiotów powinien wynosić przynajmniej 30 cm z każdej strony (w tym od góry).



1. Włożyć wtyk kabla podłączeniowego do gniazda zasilania w urządzeniu.
2. Włożyć wtyczkę do gniazdka elektrycznego.

Rozbrzmiewa sygnał akustyczny, a cały wyświetlacz oraz panel obsługowy zaświecają się na chwilę.

Następnie wyświetlacz jest już widoczny i miga przycisk **Menu**.

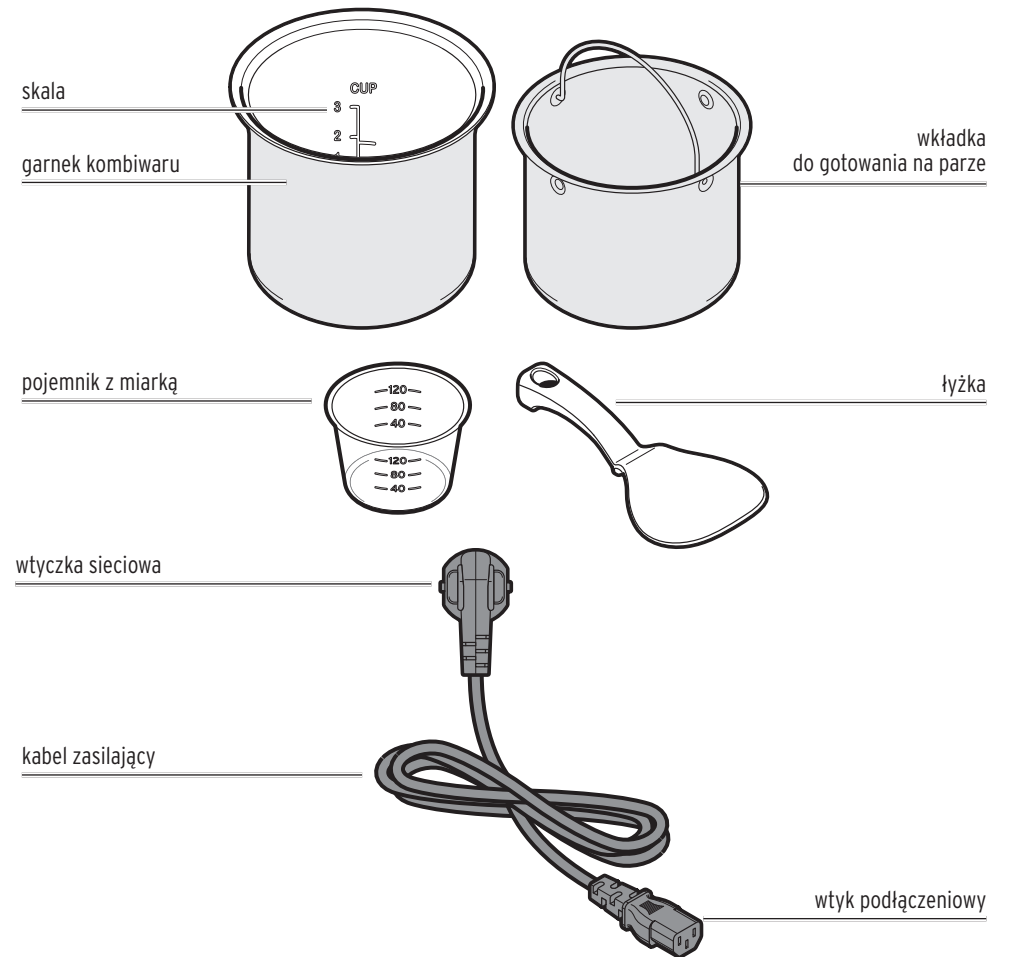
Urządzenie znajduje się w trybie czuwania.

Napełnianie urządzenia

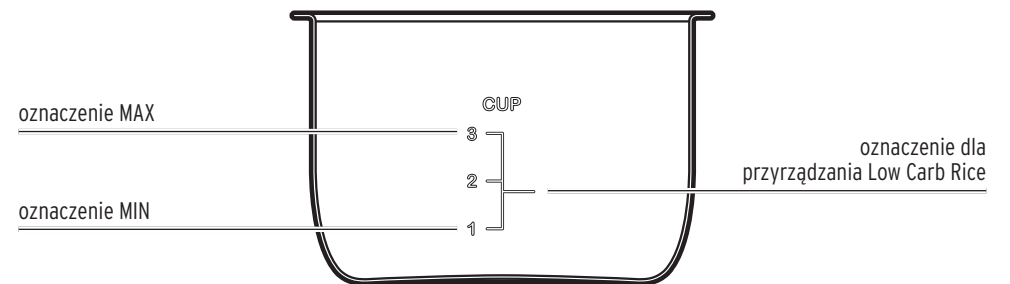
⚡ NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem elektrycznym

- Gotowanie w urządzeniu dozwolone jest wyłącznie z włożonym garnkiem.
- Nie należy przepelniać urządzenia, aby uniknąć wykipienia zawartości. Garnek kombiwaru należy napełniać maksymalnie do oznaczenia 3 CUP.

1. Umieścić produkty spożywcze i wlać wodę do garnka kombiwaru zgodnie z przepisem.

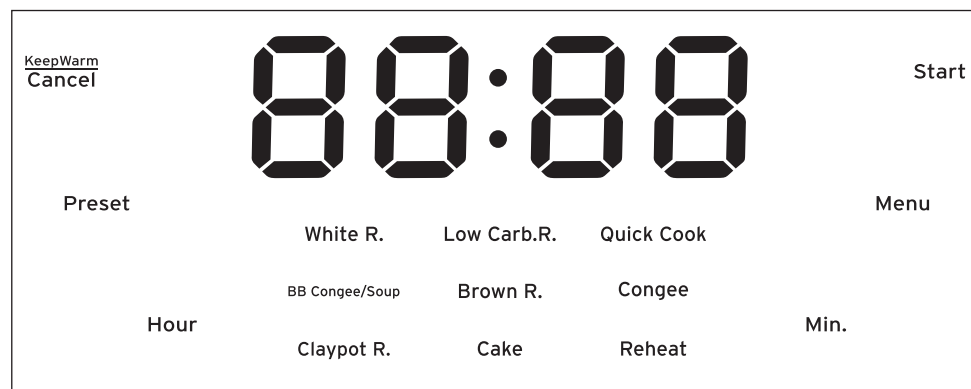


Garnek kombiwaru



Programy

Wyświetlacz i panel obsługowy



Informacje o programach

- W przypadku programów **Low Carb Rice**, **Quick cook**, **Cake** oraz **Reheat** cykl gotowania rozpoczyna się od razu, gdy tylko program zostanie uruchomiony.
- W przypadku programów **White Rice**, **BB congee / Soup**, **Brown Rice**, **Congee** oraz **Claypot Rice** ustawiony jest domyślny czas do zakończenia cyklu przyrządania. Czas ten może być zmieniany w zakresie od 1 godziny (minimalny) do 24 godzin (maksymalny) i jest widoczny na wyświetlaczu jako odliczanie.
- Funkcja utrzymywania ciepła jest automatycznie uruchamiana w każdym programie po zakończeniu cyklu przyrządania. Funkcja utrzymywania ciepła wyłącza się automatycznie po upływie 24 godzin i urządzenie przełącza się na tryb czuwania.
- Należy również przestrzegać informacji podanych w tabeli przyrządania.

White Rice (np. jaśminowy, basmati lub ryż do sushi)	Gdy czas przyrządania zostanie dostosowany do typu oraz ilości gotowanego ryżu, w potrawie zachowana zostanie maksymalna ilość składników odżywczych. <ul style="list-style-type: none"> • Nie ma możliwości ustawienia czasu przyrządania. Zależy on od ilości wsypanego ryżu i wlanej wody. • Cykl przyrządania uruchamiany jest od razu, a po naciśnięciu przycisku Start wokół wyświetlacza porusza się pasek świetlny. • Pod koniec cyklu przyrządania, na wyświetlaczu wskazywany jest pozostały czas przyrządania (ok. 10 minut).
---	--

Domyślny czas przyrządania	Możliwość zmiany czasu przyrządania	Możliwość ustawienia czasu (odliczania) do zakończenia cyklu przyrządania	Temperatura +/- 5°C
X	X	1 - 24 godziny	115°C
X	X	X	100°C
X	X	X	115°C
90 minut	1:30 - 4 godziny	1:30 - 24 godziny	100°C
60 minut	X	1 - 24 godziny	115°C
60 minut	0:45 - 4 godziny	1 - 24 godziny	105°C
60 minut	X	1 - 24 godziny	130°C
45 minut	X	X	145°C
30 minut	0:30 - 1 godzina	X	110°C

Tabela przyrządzenia

Program	Składniki / ilość
White Rice	<ul style="list-style-type: none"> • Ryż i woda w stosunku 1:1 • Maks. 3 pojemniki z miarką ryżu • Woda maks. do oznaczenia 3 CUP
Low Carb Rice	<ul style="list-style-type: none"> • Należy użyć wkładki do gotowania na parze. • Ryż i woda w stosunku 1:3 • 1 pojemnik z miarką ryżu (wypełniony po brzegi) • Woda maks. do oznaczenia dla przyrządzenia Low Carb Rice
Quick cook	<ul style="list-style-type: none"> • Tylko do gotowania ryżu • Ryż i woda w stosunku 1:1 • Maks. 3 pojemniki z miarką ryżu • Woda maks. do oznaczenia 3 CUP
BB congee/ Soup	<ul style="list-style-type: none"> • Congee (kleik ryżowy): <ul style="list-style-type: none"> • Ryż i woda w stosunku 1:6 • 1/2 pojemnika z miarką ryżu (zalecana ilość) • Woda maks. do oznaczenia 3 CUP • Soup (zupa): <ul style="list-style-type: none"> • Umieścić w garnku kombiwaru wszystkie składniki, w tym wodę. • Nie przekraczać przy tym oznaczenia 3 CUP.
Brown Rice	<ul style="list-style-type: none"> • Ryż i woda w stosunku 1:1,2 • Maks. 3 pojemniki z miarką ryżu • Woda maks. do oznaczenia 3 CUP
Congee	<ul style="list-style-type: none"> • Ryż i woda w stosunku 1:6 • 1/2 pojemnika z miarką ryżu (zalecana ilość) • Woda maks. do oznaczenia 3 CUP
Claypot Rice	<ul style="list-style-type: none"> • Ryż i woda w stosunku 1:1 • Maks. 2 pojemniki z miarką ryżu (zalecane) • Woda maks. do oznaczenia 2 CUP
Cake	<ul style="list-style-type: none"> • Wymieszać ze sobą 55 g mąki niskoglutenu, 2 jajka, 50 g masła, 75 g cukru oraz 10 g proszku do pieczenia. • Nasmarować garnek i umieścić w nim tak przygotowane ciasto.
Reheat	<ul style="list-style-type: none"> • Program trwa przynajmniej 30 minut, może jednak zostać zakończony wcześniej. • Podgrzewanie: <ul style="list-style-type: none"> • Umieścić w garnku kombiwaru ugotowane, zimne produkty spożywcze bez wkładki do gotowania na parze. • Gotowanie na parze: <ul style="list-style-type: none"> • Należy użyć wkładki do gotowania na parze. • Włączyć do garnka kombiwaru 200 ml wody i umieścić produkty spożywcze we wkładce do gotowania na parze. Przykład: 200 ml wody w garnku i 100 g kalafiora we wkładce. • Program trwa przynajmniej 30 minut, może jednak zostać zakończony wcześniej.

Low Carb Rice (po ugotowaniu zawiera mniej węglowodanów)	<p>Za sprawą tej metody przyrządzenia węglowodany z gotowanego ryżu przekazywane są do wody, w której ryż ten jest gotowany. Tak przyrządzony ryż idealnie nadaje się do diety ubogiej w węglowodany (niskowęglowodanowej).</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nie ma możliwości ustawienia czasu przyrządzenia. Zależy on od ilości wsypanego ryżu i wlanej wody. • Cykl przyrządzenia uruchamiany jest od razu, a po naciśnięciu przycisku Start wokół wyświetlacza porusza się pasek świetlny. • Pod koniec cyklu przyrządzenia, na wyświetlaczu wskazywany jest pozostały czas przyrządzenia (ok. 12 minut). • Należy przestrzegać wytycznych podanych w tabeli ilościowej gotowania ryżu oraz w tabeli przyrządzenia.
Quick cook (funkcja szybkiego gotowania)	<p>Gdy czas przyrządzenia zostanie dostosowany do typu oraz ilości gotowanego ryżu, w potrawie zachowana zostanie maksymalna ilość składników odżywczych.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nie ma możliwości ustawienia czasu przyrządzenia. Zależy on od ilości wsypanego ryżu i wlanej wody. • Cykl przyrządzenia uruchamiany jest od razu, a po naciśnięciu przycisku Start wokół wyświetlacza porusza się pasek świetlny. • Pod koniec cyklu przyrządzenia, na wyświetlaczu wskazywany jest pozostały czas przyrządzenia (ok. 5 minut).
BB congee / Soup (kleik ryżowy / zupa)	<ul style="list-style-type: none"> • Pozostały czas do zakończenia cyklu przyrządzenia wynosi co najmniej 1:30 godziny i może zostać zwiększony do 24 godzin. Czas ten jest wskazywany na wyświetlaczu. • Czas przyrządzenia może być ustawiony w zakresie od 1:30 godziny do 4 godzin. • Gdy program zostanie uruchomiony, na wyświetlaczu wskazywane jest odliczanie.
Brown Rice (ryż brązowy/naturalny)	<ul style="list-style-type: none"> • Pozostały czas do zakończenia cyklu przyrządzenia wynosi co najmniej 1 godzinę i może zostać zwiększony do 24 godzin. Czas ten jest wskazywany na wyświetlaczu. • Domyślny czas przyrządzenia wynosi 1 godzinę i nie może być zmieniany. • Cykl przyrządzenia rozpoczyna się automatycznie, a wokół wyświetlacza porusza się pasek świetlny, gdy przycisk Start zostanie naciśnięty. • Pod koniec cyklu przyrządzenia, na wyświetlaczu wskazywany jest pozostały czas przyrządzenia (ok. 10 minut). Jeżeli czas do zakończenia cyklu przyrządzenia zostanie ustawiony na więcej niż 1 godzinę, odliczanie wyświetli się w momencie, gdy rozpocznie się program.

Tabela ilościowa gotowania ryżu

Congee (kleik ryżowy)	<ul style="list-style-type: none"> • Pozostały czas do zakończenia cyklu przyrządzenia wynosi co najmniej 1 godzinę i może zostać zwiększony do 24 godzin. Czas ten jest wskazywany na wyświetlaczu. • Domyślny czas przyrządzenia wynosi 1 godzinę i może być ustawiany w krokach co 5 minut w zakresie od 0:45 do 4 godzin. • Gdy program zostanie uruchomiony, na wyświetlaczu wskazywane jest odliczanie.
Claypot Rice (tradycyjne chińskie danie ryżowe, podobne do potraw z kociołka żeliwnego, gdzie składniki są dodawane stopniowo)	<ul style="list-style-type: none"> • Pozostały czas do zakończenia cyklu przyrządzenia wynosi co najmniej 1 godzinę i może zostać zwiększony do 24 godzin. Czas ten jest wskazywany na wyświetlaczu. • Domyślny czas przyrządzenia wynosi 1 godzinę i nie może być zmieniany. • Cykl przyrządzenia rozpoczyna się automatycznie, a wokół wyświetlacza porusza się pasek świetlny, gdy przycisk Start zostanie naciśnięty. • Pod koniec cyklu przyrządzenia, na wyświetlaczu wskazywany jest pozostały czas przyrządzenia (ok. 10 minut).
Cake (ciasto)	<ul style="list-style-type: none"> • Domyślny czas przyrządzenia wynosi 45 minut i nie może być zmieniany. Pozostały czas przyrządzenia jest wskazywany na wyświetlaczu. • Cykl przyrządzenia uruchamiany jest od razu po naciśnięciu przycisku Start.
Reheat (podgrzewanie)	<p>Przy użyciu wkładki do gotowania na parze program ten może być używany również do gotowania na parze (patrz tabela przyrządzenia).</p> <ul style="list-style-type: none"> • Domyślny czas przyrządzenia wynosi 30 minut i może zostać zwiększony w krokach co 5 minut do 1 godziny. • Cykl przyrządzenia uruchamiany jest od razu po naciśnięciu przycisku Start.

Rodzaj ryżu / program	Ilość ryżu w pojemnikach z miarką	Ilość ryżu w ml	Ilość wody na skali	Porcje
Low Carb Rice	1 (maksimum)	160	oznaczenie dla przyrządzenia Low Carb Rice	1 - 2
White / Brown Rice	1 (minimum)	160	oznaczenie 1 CUP	1 - 2
	2	320	oznaczenie 2 CUP	2 - 4
	3 (maksimum)	480	oznaczenie 3 CUP	3 - 6

Likvidace

Výrobek a jeho obal byly vyrobeny z cenných recyklovatelných materiálů. Recyklace snižuje množství odpadu a chrání životní prostředí.

Obal roztřídte a zlikvidujte. Využijte místních možností ke sběru papíru, lepenky a lehkých obalů.

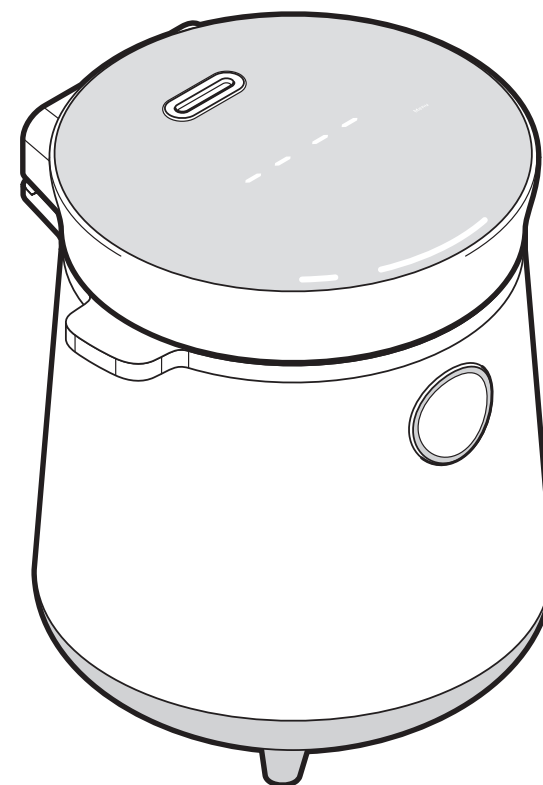


Přístroje označené tímto symbolem se nesmí vyhazovat do domovního odpadu!

Staré přístroje jste ze zákona povinni likvidovat samostatně, odděleně od domovního odpadu. Elektrická zařízení obsahují nebezpečné látky. Tyto mohou při neodborném skladování a likvidaci škodit zdraví a životnímu prostředí. Informace o sběrných místech, na kterých bezplatně přijímají staré přístroje, získáte u obecní nebo městské správy.

Model: **MC 191**
Číslo výrobku: **652 116**
Výrobce: Jaxmotech GmbH,
Ostring 60,
66740 Saarlouis,
Germany (Německo)


Multifunkční hrnec



CS **Návod k použití**

128442FV01X00XIII · 2022-07

Technické parametry

Model:	MC 191	Třída ochrany:	I 
Číslo výrobku:	652 116	Výkon:	315-380 W
Síťové napětí:	220-240 V ~ 50-60 Hz	Okolní teplota:	+10 až +40 °C

Výrobce: Jaxmotech GmbH,
Ostring 60,
66740 Saarlouis,
Germany (Německo)

Za účelem vylepšování výrobku si vyhrazujeme právo na jeho technické a vzhledové změny.



Vážení zákazníci,

se svým novým multifunkčním hrncem můžete připravovat nejen rýži, ale také péct koláče a vařit polévky. Multifunkční hrnec je vybaven devíti různými programy.

U některých programů lze dokonce předem nastavit dobu (Countdown), kdy by měl být pokrm hotový. Můžete tak například ráno naplnit multifunkční hrnec, nastavit ho a večer si pochutnat na horké polévce.

Přejeme Vám příjemné vaření s Vaším novým multifunkčním hrncem a dobrou chuť!

Obsah

3 K tomuto návodu	15	Volba programu
3 Bezpečnostní pokyny	15	Nastavení doby tepelné úpravy
6 Přehled (rozsah dodávky)	15	Nastavení odpočítávání (Countdown) do konce tepelné úpravy
8 Programy	15	Přerušení nastavení
8 Displej a ovládací panel	16	Spuštění tepelné úpravy
8 Informace o programech	16	Zastavení tepelné úpravy
11 Tabulka množství pro vaření rýže	16	Udržování teploty
12 Tabulka údajů tepelné úpravy	16	Vypnutí přístroje
14 Použití	17 Čištění a skladování	
14 Před prvním použitím	18 Závada/řešení	
14 Uvedení do provozu	19 Technické parametry	
14 Plnění přístroje	20 Likvidace	

Závada/řešení

Displej / ovládací panel nesvítí.	<ul style="list-style-type: none">• Je přípojovací zástrčka správně zapojena do přípojovací zdířky?• Je síťová zástrčka v zásuvce?
Pokrmu nejsou dostatečně tepelně upravené.	<ul style="list-style-type: none">• Příliš málo vody?<ul style="list-style-type: none">▷ Přidejte vodu a prodlužte dobu tepelné úpravy.▷ Dodržujte maximální a minimální plnicí množství.• Příliš mnoho potravin?<ul style="list-style-type: none">▷ Snižte množství potravin.▷ Příště případně nakrájejte potraviny na menší kousky.• Příliš krátká doba tepelné úpravy?<ul style="list-style-type: none">▷ Spusťte program znovu, cca po 5 minutách zkontrolujte, zda jsou pokrmy nyní dostatečně tepelně upravené, a zastavte program.• Hrnec nemá dostatečný kontakt s topnou deskou?<ul style="list-style-type: none">▷ Otáčejte hrncem, až je správně usazený.▷ Zkontrolujte, zda se pod hrncem případně nenachází cizí těleso, a odstraňte ho.▷ Zkontrolujte, zda není hrnec deformovaný.
Pokrmu jsou příliš tepelně upravené.	<ul style="list-style-type: none">• Příliš dlouhá doba tepelné úpravy?<ul style="list-style-type: none">▷ Příště program zastavte před uplynutím doby tepelné úpravy. Zapište si dobu tepelné úpravy do Vašeho receptu.
Na displeji se zobrazí E1 , E2 , E3 nebo E4 .	<ul style="list-style-type: none">• Poškozená elektronika.<ul style="list-style-type: none">▷ Obraťte se na odborný servis.

K tomuto návodu

Výrobek je vybaven bezpečnostními prvky. Přesto si pozorně přečtěte bezpečnostní pokyny a použijte tento výrobek pouze tak, jak je popsáno v tomto návodu, aby nedopatřením nedošlo k poranění nebo škodám.

Uschovejte si tento návod pro pozdější potřebu. Při předávání výrobku s ním současně předejte i tento návod.

Značky na přístroji:



POZOR
Nezakrývejte ani neblokuje ventil výstupu páry.
Nedotýkejte se ventilu výstupu páry během vaření.

Signální slova uvedená v tomto návodu:

NEBEZPEČÍ varuje před bezprostředním těžkým zraněním a ohrožením života.

VÝSTRAHA varuje před možným těžkým zraněním a ohrožením života.

POZOR varuje před možnými lehkými poraněními.

POKYN varuje před možnými věcnými škodami.



Takto jsou označeny doplňující informace.

Symbole uvedené v tomto návodu:



Tento symbol varuje před nebezpečím zranění.



Tento symbol varuje před nebezpečím zranění elektrickým proudem.

Bezpečnostní pokyny



Účel použití

- Multifunkční hrnec je určen k vaření a dušení vhodných potravin. Není vhodný pro pečení.
- Multifunkční hrnec je určen pro přípravu množství obvyklého v domácnosti. Není vhodný k používání v kuchyních pro zaměstnance podniků průmyslového a živnostenského sektoru, v zemědělských podnicích, v penzionech poskytujících ubytování se snídaní nebo pro hosty hotelů, motelů a podobných zařízení ani ke komerčním účelům.

Nebezpečí pro děti a osoby s omezenou schopností ovládní přístrojů

- Tento přístroj smí používat děti starší 8 let a osoby s omezenými fyzickými, sensorickými

nebo duševními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a/nebo vědomostí, pokud jsou pod dohledem nebo pokud jim bylo vysvětleno, jak se s přístrojem bezpečně manipuluje a pokud pochopily, jaká jim při používání přístroje hrozí nebezpečí.

Čištění a údržbu nesmějí provádět děti bez dozoru.

Děti si s přístrojem nesmí hrát.

Přístroj a jeho síťový kabel se musí od zapnutí až do úplného vychladnutí přístroje nacházet mimo dosah dětí mladších 8 let.

- Síťový kabel nenechávejte viset z pracovní plochy dolů, aby za něj malé děti nemohly přístroj strhnout dolů.
- Obalový materiál udržujte mimo dosah dětí. Mimo jiné hrozí i nebezpečí udušení!

Čištění a skladování

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem

- Neponořujte přístroj do vody ani do jiných tekutin a nečistěte ho pod tekoucí vodou, protože jinak hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem. Chraňte přístroj a síťový kabel před vlhkostí. Neumísťujte proto přístroj např. ani do blízkosti umyvadla nebo dřezu.
- Výrobku se nedotýkejte vlhkýma rukama a nepoužívejte jej venku ani v místnostech s vysokou vlhkostí vzduchu.
- Neuchovávejte v multifunkčním hrnci žádné potraviny a neukládejte ho do chladničky. V přístroji se může vytvořit kondenzovaná voda, což může způsobit úraz elektrickým proudem.
- Nepřepínajte přístroj, abyste se vyhnuli překypění. Do hrnce lijte vodu maximálně po značku 3 CUP. Při vaření na páře doporučujeme naplnit 200 ml vody.
- V přístroji nepoužívejte mléko. Obsah by mohl překypět, a přístroj by se mohl poškodit. Hrozí také nebezpečí úrazu elektrickým proudem. To samé platí i pro luštěniny.
- Vždy nejprve zapojte přípojovací konektor do přípojovací zdířky a potom síťovou zástrčku do zásuvky.
- Přístroj zapojte pouze do zásuvky s ochranným kontaktem nainstalované podle předpisů, jejíž síťové napětí odpovídá technickým parametrům výrobku.
- Síťovou zástrčku vytáhněte ze zásuvky, ...
... pokud během provozu dojde k poruše,
... po použití,
... za bouřky
... a než začnete přístroj čistit.
Přitom tahejte vždy za síťovou zástrčku, nikoli za síťový kabel.

- Síťový kabel nesmí být zalomený ani přiskřípnutý. Udržujte jej v bezpečné vzdálenosti od horkých povrchů a ostrých hran. Nikdy neumísťujte přístroj na horkou plotnu nebo do její blízkosti.
- Síťový kabel zcela rozmotejte, než zapojíte síťovou zástrčku do zásuvky.
- Pro úplné odpojení přístroje od elektrické sítě vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.
- Použijte dobře přístupnou zásuvku, abyste z ní v případě potřeby mohli síťovou zástrčku rychle vytáhnout.
- Přístroj neuvádějte do provozu, pokud je přístroj sám nebo síťový kabel viditelně poškozený nebo přístroj spadl na zem.
- Zapnutý přístroj nikdy nenechávejte bez dozoru. Přístroj se nesmí uvádět do provozu spínacími hodinami ani odděleným systémem dálkového ovládání.
- Neprovádějte na výrobku žádné změny. Opravy přístroje nebo síťového kabelu přenechte odbornému servisu nebo podobně kvalifikované osobě, abyste zabránili případným nebezpečím. Je-li síťový kabel vadný, musí být vyměněn za stejný síťový kabel od výrobce.
- Nepoužívejte přístroj s jiným hrncem nebo nástavcem pro vaření v páře, než byl dodán spolu s výrobkem.
- Vařte v přístroji pouze s vloženým hrncem.
- Pokud bude nutné použít prodlužovací kabel, musí i ten odpovídat technickým parametrům přístroje. Při koupi prodlužovacího kabelu si nechte poradit ve specializované prodejně.
- Pozor! Zneužití přístroje může vést k poraněním.



VÝSTRAHA - nebezpečí ohrožení života elektrickým proudem

- Neponořujte přístroj do vody ani do jiných tekutin a nečistěte ho pod tekoucí vodou, protože jinak hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem. Chraňte přístroj a síťový kabel před vlhkostí.
- Než začnete přístroj čistit, vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.



VÝSTRAHA - nebezpečí popálení

Před čištěním nebo uložením přístroje po jeho použití ho nechte úplně vychladnout.

POKYN - věcné škody

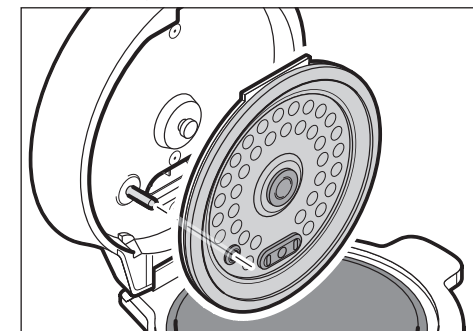
K čištění nepoužívejte abrazivní ani leptavé prostředky nebo tvrdé kartáče apod.

1. Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.
2. Stiskněte tlačítko pro odjištění víka.
3. Vyprázdněte hrnec a nástavec pro vaření v páře.
4. Sejměte vnitřní víko z upevňovacího hrdla.
5. Očistěte hrnec, nástavec pro vaření v páře, vnitřní víko, odměru a lžici teplou vodou s trochou prostředku na mytí nádobí. Opláchněte vše čistou vodou a nechte zcela vyschnout.
Hrnec a nástavec pro vaření v páře lze také čistit v myčce. Odměrku a lžici však neumísťujte přímo nad topné tyče myčky.
Vnitřní víko, odměrka a lžice nejsou vhodné k mytí v myčce.



Pokud jsou v hrnci usazeny zbytky pokrmů, nalijte na dno hrnce trochu vody a nechte ho několik minut odmočit. Vylijte vodu a očistěte hrnec výše popsaným způsobem.

6. Očtře přístroj mírně navlhčeným hadříkem nepouštějícím vlákna.



7. Nasadte opět vnitřní víko na upevňovací hrdlo. Musí slyšitelně a citelně zaskočit.
 8. Vložte hrnec a popř. nástavec pro vaření v páře.
- ▷ Přístroj uchovávejte na suchém místě mimo dosah dětí.

Spuštění tepelné úpravy

Pokud jste provedli požadovaná nastavení, bliká nápis **Start**.

▷ Stiskněte **Start**.

Kolem displeje bliká světelný pás. To ukazuje, že byla spuštěna tepelná úprava.

Při nastaveném konci tepelné úpravy se na displeji zobrazí zbývající doba do konce.

Při nastavené době tepelné úpravy se na displeji během tepelné úpravy zobrazuje zbývající doba tepelné úpravy.

POKYN - věcné škody způsobené horkými povrchy

Pokud během tepelné úpravy otevřete víko a sejmete hrnec, bude nastavená tepelná úprava nadále pokračovat.

Když ukočíte tepelnou úpravu, vždy nejprve ukončete nastavený program, resp. tepelnou úpravu, aby nedošlo k přehřátí přístroje.

Zastavení tepelné úpravy

Když uplyne nastavená doba tepelné úpravy a tepelná úprava automaticky skončí, zazní 4 signální tóny a na displeji se počítá doba udržování teploty.

Chcete-li zastavit tepelnou úpravu dříve nebo nelze-li nastavit dobu tepelné úpravy, postupujte následovně:

Během tepelné úpravy bliká nápis **Keep warm/Cancel**.

▷ Stiskněte **Keep warm/Cancel** a podržte je stisknuté, dokud se na displeji nezobrazí -- -- a **Menu** neblíká.

Nacházíte se opět v pohotovostním režimu.

Udržování teploty

Funkce udržování teploty se automaticky spustí v každém programu, jakmile je tepelná úprava dokončena.

Na displeji se zobrazuje, jak dlouho je již pokrm udržován teplý.

Funkce udržování teploty se automaticky vypne po 24 hodinách a přístroj se přepne do pohotovostního režimu.

Vypnutí přístroje



VÝSTRAHA - elektrický proud

Pro úplné odpojení přístroje od elektrické sítě vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.

POKYN - věcné škody způsobené horkými povrchy

Pokud během tepelné úpravy vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky a opět ji zapojíte, pokračuje nastavená tepelná úprava dále.

Proto vždy zastavte nastavený program, resp. tepelnou úpravu, než vypnete přístroj a vytáhněte zástrčku, abyste se vyhnuli nadměrnému zahřátí přístroje.

1. Zastavte tepelnou úpravu tím, že stisknete a podržíte **Keep warm/Cancel**, dokud se na displeji nezobrazí -- -- a **Menu** neblíká.
2. Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.

Nebezpečí popálení/opaření

• Přístroj umísťujte vždy na stabilní, žáruvzdorný a rovný povrch, který je odolný vůči stříkancům. V případě potřeby pod přístroj položte neklouzavou podložku.

Dávejte pozor, aby přístroj nemohl spadnout nebo se převrátit a aby síťový kabel nevisel z odstavné plochy dolů.

• Nepohybujte s přístrojem, když je v provozu, a netahejte za síťový kabel.

• **POZOR**

Nezakrývejte ani neblokujte ventil výstupu páry. Nedotýkejte se ventilu výstupu páry během vaření.

• Během provozu vychází z otvoru ve víku pára. Udržujte ruce i obličej v dostatečné vzdálenosti od těchto otvorů - hrozí nebezpečí opaření!

• Pokud během tepelné úpravy otevřete víko, tepelná úprava se nepřerušuje. Při otevírání postupujte opatrně.

• Při otevírání víka dávejte pozor na unikající páru a na to, aby byly osoby stojící kolem v dostatečné vzdálenosti od přístroje. Přístroj držte pouze za úchyt, když chcete zamíchat obsah.

• Nástavec pro vaření v páře, hrnec a vnitřní víko jsou po použití ještě delší dobu velmi horké. Postupujte opatrně a použijte kuchyňské chňapky nebo podobné pomůcky. Při jejich vyjímání buďte opatrní!

• Postupujte velmi opatrně, pokud pohybujete s přístrojem, který obsahuje horkou tekutinu.

• Po vaření může z ventilu výstupu páry kapat horká kondenzovaná voda, když je víko otevřené.

• Před čištěním nebo uložením přístroje po jeho použití ho nechte úplně vychladnout.

Výstraha před poraněním

• K dušení používejte výhradně dodaný nástavec pro vaření v páře.

• Tepelně upravené pokrmy neudržujte v přístroji teplé déle než 12 hodin.

Věcné škody

• Nepoužívejte multifunkční hrnec na sporáku nebo v pečicí troubě.

• Pokud během vaření otevřete víko a sejmete hrnec nebo vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky a opět ji zapojíte, pokračuje nastavený program dále.

Proto vždy zastavte nastavený program, resp. proces tepelné úpravy, než ukončíte tepelnou úpravu, resp. vypnete přístroj a vytáhněte zástrčku, abyste se vyhnuli nadměrnému zahřátí přístroje.

• Dávejte pozor, aby se nepoškodila povrchová úprava hrnce (např. při míchání nebo čištění). Pokud je povrch poškozený, nesmí se již hrnec používat.

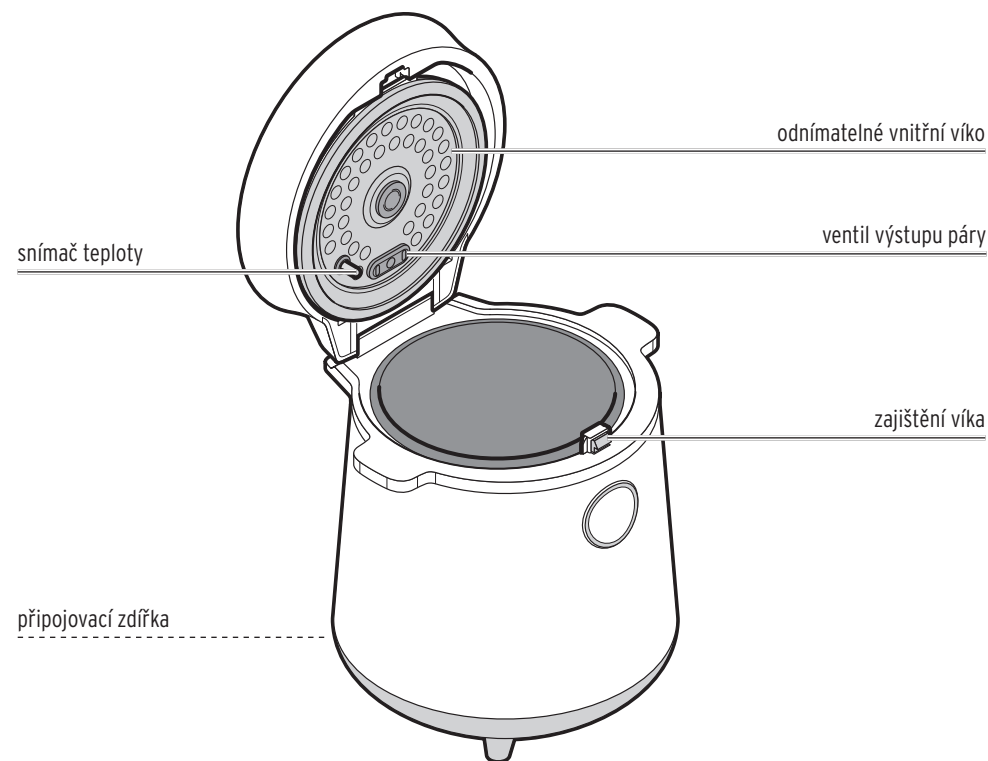
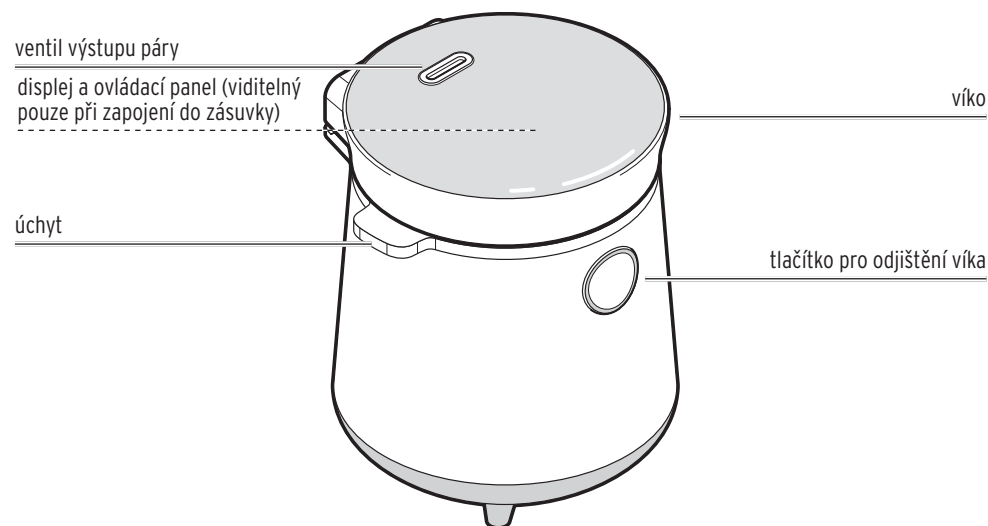
K míchání používejte pouze dodanou lžici nebo příbor ze dřeva či plastu, žádné kovové předměty!

• Postavte přístroj tak, aby vodní pára unikající z přístroje nemohla poškodit tapety, skříňky na zdi apod.

Přístroj musí mít kolem sebe volný prostor ve vzdálenosti nejméně 30 cm na všech stranách a směrem nahoru.

• K čištění nepoužívejte abrazivní ani leptavé prostředky nebo tvrdé kartáče apod.

Přehled (rozsah dodávky)



6

▷ Pro dušení vložte do hrnce cca 200 ml vody a do nástavce pro vaření v páře cca 100 g potravin nakrájených na kousky. Vložte nástavec pro vaření v páře do hrnce. Pro dušení použijte program **Reheat**.

▷ Pro použití programu **Low Carb Rice** postupujte podle popisu v tabulce tepelné úpravy nebo vložte do nástavce pro vaření v páře omytou a odkapanou rýži a zarovnejte ji. Vložte nástavec pro vaření v páře do hrnce a přilijte pitnou vodu až po značku Low Carb Rice.

Případně přidejte špetku soli.

- i** • Hrnec musí být zvenku suchý, když ho vkládáte dovnitř, protože jinak může dojít k poruchám funkce.
- Dbejte na to, aby hrnec stál v přístroji zcela rovně a dosedal na topnou desku uvnitř přístroje.

2. Vložte hrnec do přístroje.

Volba programu

1. Stiskněte **Menu**.

Zobrazí se různé programy a **Menu** a nápisy **Keep warm/Cancel** trvale svítí.

2. Stiskněte opět **Menu**.

Nápisy **Preset** a **White R** blikají.

3. Stiskněte tolikrát **Menu**, dokud nebliká požadovaný program.

- i** • Kromě toho bliká také **Preset**: Můžete nastavit odpočítávání (Countdown) do konce procesu tepelné úpravy tak, že stisknete **Preset** a nastavíte program.
- Kromě toho blikají také nápisy **Hour** a **Min.**: Můžete nastavit dobu tepelné úpravy tak, že stisknete **Hour** a **Min.** a nastavíte program.

Nastavení doby tepelné úpravy

(BB congee/Soup, Congee, Reheat)

Na displeji se zobrazí doba tepelné úpravy a **Preset**, nápisy **Hour** a **Min.** blikají.

▷ Stiskněte ...

... **Hour** pro zvýšení počtu hodin (max. **4:00**, mimp **Reheat**: max. **1:00**).

... **Min.** pro zvýšení počtu minut v krocích po 5 minutách.

... **Start** ke spuštění tepelné úpravy poté, co jste nastavili dobu tepelné úpravy.

Nastavení odpočítávání (Countdown) do konce tepelné úpravy

(White Rice, BB congee/Soup, Brown Rice, Congee, Claypot Rice)

Na displeji bliká **Preset** a u pár programů se zobrazí -- --.

1. Stiskněte **Preset**.

Na displeji se zobrazí **1:00** a nápisy **Hour** a **Min.** blikají.

2. Stiskněte ...

... **Hour** pro zvýšení počtu hodin (max. **24:00**).

... **Min.** pro zvýšení počtu minut v krocích po 5 minutách.

... **Start** pro spuštění odpočítávání (Countdown).

Přerušení nastavení

▷ Stiskněte **Keep warm/Cancel** a podržte jej stišťené pro přerušení nastavení.


Zazní signální tón a nacházíte se opět v pohotovostním režimu.

- i** Pokud nestisknete po dobu 5 sekund žádné tlačítko, nastavení jsou automaticky přerušena.

15

Použití

Před prvním použitím

1. Odstraňte veškerý obalový materiál.
Před prvním použitím se musí přístroj očistit, aby se odstranily případné zbytky z výroby.
 2. Pro otevření přístroje stiskněte tlačítko pro odjištění víka.
 3. Případně vyjměte příslušenství, které se nachází v přístroji.
 4. Naplňte hrnec po značku 3 CUP vodou a spusťte program **Quick Cook**.
-  Může být po krátkou dobu cítit zápach, který je však nezávadný. Zajistěte dostatečné větrání.
5. Zastavte tepelnou úpravu cca po 5 minutách a vytáhněte síťovou zástrčku.
 6. Nechte přístroj zcela vychladnout.
 7. Otevřete víko, opatrně vyjměte hrnec a vylijte vodu.
 8. Vyčistěte přístroj podle popisu v kapitole „Čištění a skladování“.

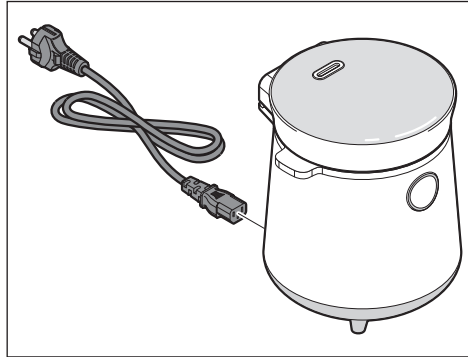
Uvedení do provozu

 **POZOR** na popálení a opaření

Přístroj umísťujte vždy na stabilní, žáruvzdorný a rovný povrch, který je odolný vůči stříkancům. V případě potřeby pod přístroj položte neklouzavou podložku. Dávejte pozor, aby přístroj nemohl spadnout nebo se převrátit a aby síťový kabel nevisel z odstavné plochy dolů.

POKYN - věcné škody způsobené párou

Postavte přístroj tak, aby vodní pára unikající z přístroje nemohla poškodit tapety, skříňky na zdi apod. Přístroj musí mít kolem sebe volný prostor ve vzdálenosti nejméně 30 cm na všech stranách a směrem nahoru.



1. Zapojte přípojovací zástrčku do přípojovací zdířky.
2. Zasuňte síťovou zástrčku do zásuvky.

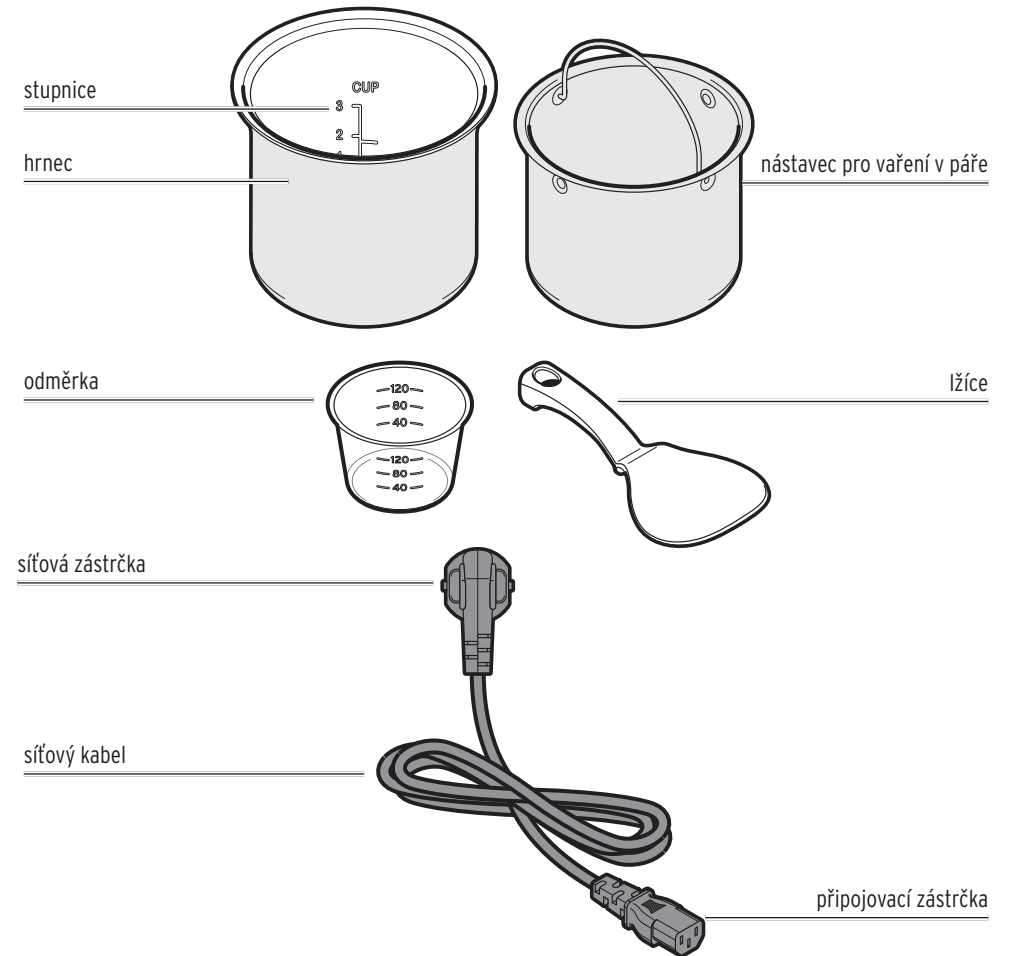
Zazní signální tón a celý displej a ovládací panel se krátce rozsvítí. Poté je displej viditelný a **Menu** bliká. Nacházíte se v pohotovostním režimu.

Plnění přístroje

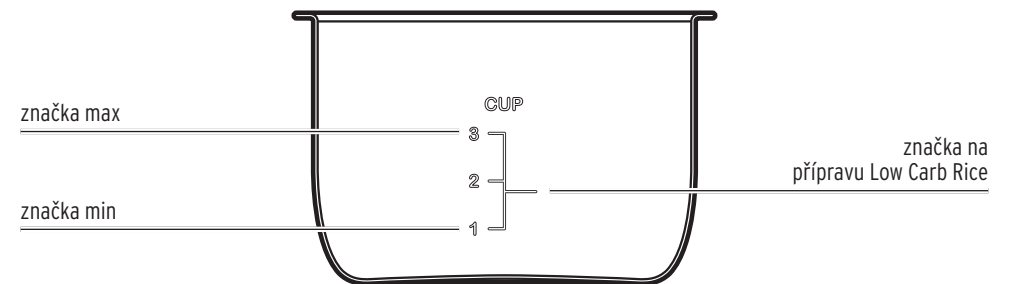
 **NEBEZPEČÍ** - elektrický proud

- Vařte v přístroji pouze s vloženým hrncem.
- Nepřepínajte přístroj, abyste se vyhnuli překypění. Do hrnce nalijte vodu maximálně po značku 3 CUP.

1. Vložte do hrnce potraviny a vodu podle receptu.

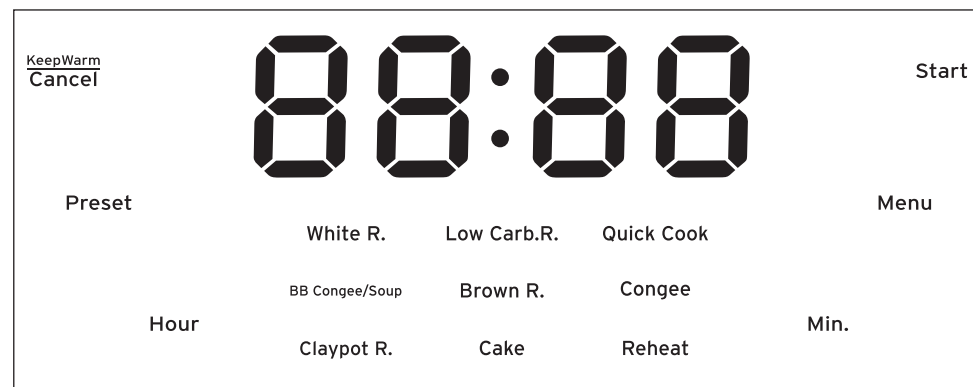


hrnec



Programy

Displej a ovládací panel



Informace o programech



- U programů **Low Carb Rice**, **Quick cook**, **Cake** a **Reheat** se vaření spustí ihned, jakmile zapnete program.
- U programů **White Rice**, **BB congee / Soup**, **Brown Rice**, **Congee** a **Claypot Rice** je čas do ukončení vaření přednastaven. Lze ho změnit na min. 1 až max. 24 hodin a zobrazí se na displeji jako odpočítávání (Countdown).
- Funkce udržování teploty se spustí automaticky v každém programu, jakmile je tepelná úprava dokončena. Funkce udržování teploty se automaticky ukončí po 24 hodinách a přístroj se přepne do pohotovostního režimu.
- Věnujte také pozornost tabulce tepelné úpravy.

White Rice (např. jasmínová rýže, rýže Basmati nebo sushi rýže)	<p>Pokud upravíte dobu tepelné úpravy podle typu a množství rýže, zůstane v rýži zachováno maximum živin.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Doba tepelné úpravy nelze nastavit. Bude určena podle množství přidané rýže a vody. • Tepelná úprava se ihned spustí a kolem displeje bliká světelný pás, když stisknete Start. • Ke konci tepelné úpravy se zobrazuje na displeji zbývající doba cca 10 minut.
Low Carb Rice (po uvaření obsahuje méně uhlohydrátů)	<p>Prostřednictvím této metody tepelné úpravy uvolní vařená rýže uhlohydráty do vody. To je ideální pro stravu se sníženým obsahem uhlohydrátů.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Doba tepelné úpravy nelze nastavit. Bude určena podle množství přidané rýže a vody. • Tepelná úprava se ihned spustí a kolem displeje bliká světelný pás, když stisknete Start. • Ke konci tepelné úpravy se zobrazuje na displeji zbývající doba cca 12 minut. • Věnujte pozornost tabulce množství pro vaření rýže a tabulce tepelné úpravy.

Přednastavená doba tepelné úpravy	Nastavitelná doba tepelné úpravy	Nastavení odpočítávání (Countdown) do konce tepelné úpravy	Teplota +/- 5° C
X	X	1-24 hodin	115 °C
X	X	X	100 °C
5 minut	X	X	115 °C
90 minut	1:30-4 hodiny	1:30-24 hodin	100 °C
60 minut	X	1-24 hodin	115 °C
60 minut	0:45-4 hodiny	1-24 hodin	105 °C
60 minut	X	1-24 hodin	130 °C
45 minut	X	X	145 °C
30 minut	0:30-1 hodina	X	110 °C

Tabulka údajů tepelné úpravy

Program	Přísady / množství
White Rice	<ul style="list-style-type: none"> • Rýže a voda v poměru 1 : 1 • Max. 3 odměrky rýže • Voda max. po značku 3 CUP
Low Carb Rice	<ul style="list-style-type: none"> • Použijte nástavec pro vaření v páře. • Rýže a voda v poměru 1 : 3 • 1 odměrka rýže (naplněná až po okraj) • Voda do značky příprava Low Carb Rice
Quick cook	<ul style="list-style-type: none"> • Pouze pro vaření rýže • Rýže a voda v poměru 1 : 1 • Max. 3 odměrky rýže • Voda max. po značku 3 CUP
BB congee/Soup	<p>Congee:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rýže a voda v poměru 1 : 6 • 1/2 odměrky rýže (doporučeno) • Voda max. po značku 3 CUP <p>Soup:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vložte do hrnce všechny přísady včetně vody. • Nepřekračujte značku 3 CUP.
Brown Rice	<ul style="list-style-type: none"> • Rýže a voda v poměru 1 : 1,2 • Max. 3 odměrky rýže • Voda max. po značku 3 CUP
Congee	<ul style="list-style-type: none"> • Rýže a voda v poměru 1 : 6 • 1/2 odměrky rýže (doporučeno) • Voda max. po značku 3 CUP
Claypot Rice	<ul style="list-style-type: none"> • Rýže a voda v poměru 1 : 1 • 2 odměrky rýže (doporučeno) • Voda max. po značku 2 CUP
Cake	<ul style="list-style-type: none"> • Smíchejte 55 g mouky se sníženým obsahem lepku, 2 vejce, 50 g másla, 75 g cukru, 10 g kypřicího prášku. • Vymažte hrnec tukem a naplňte do něj těsto.
Reheat	<ul style="list-style-type: none"> • Program běží min. 30 minut, lze ho však předčasně ukončit. <p>Ohřívání:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vložte tepelně upravený, studený pokrm do hrnce bez nástavce pro vaření v páře. <p>Dušení:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Použijte nástavec pro vaření v páře. • Do hrnce vložte 200 ml vody a do nástavce pro vaření v páře vložte pokrm, např. 200 ml vody do hrnce a 100 g květáku do nástavce pro vaření v páře. • Program běží min. 30 minut, lze ho však předčasně ukončit.

Quick cook (funkce rychlého vaření)	<p>Pokud upravíte dobu tepelné úpravy podle typu a množství rýže, zůstane v rýži zachováno maximum živin.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Doba tepelné úpravy nelze nastavit. Bude určena podle množství přidané rýže a vody. • Tepelná úprava se ihned spustí a kolem displeje bliká světelný pás, když stisknete Start. • Ke konci tepelné úpravy se zobrazuje na displeji zbývající doba cca 5 minut.
BB congee / Soup (rýžová kaše / polévka)	<ul style="list-style-type: none"> • Zbývající doba do spuštění tepelné úpravy činí min. 1:30 hodiny a lze ji zvýšit až na 24 hodin. Zobrazí se na displeji. • Doba tepelné úpravy lze nastavit v rozmezí od 1:30 hodiny až po 4 hodiny. • Po spuštění programu se zobrazí odpočítávání od spuštění.
Brown Rice (rýže natural)	<ul style="list-style-type: none"> • Zbývající doba do konce tepelné úpravy činí min. 1 hodinu a lze ji zvýšit až na 24 hodin. Zobrazí se na displeji. • Přednastavená doba tepelné úpravy činí 1 hodinu a nelze ji změnit. • Tepelná úprava se ihned spustí a kolem displeje bliká světelný pás, když stisknete Start. • Ke konci tepelné úpravy se zobrazuje na displeji zbývající doba cca 10 minut. Je-li nastavený časový interval větší než 1 hodina do konce tepelné úpravy, bude se odpočítávání (Countdown) zobrazovat až po spuštění programu.
Congee (rýžová kaše)	<ul style="list-style-type: none"> • Zbývající doba do konce tepelné úpravy činí min. 1 hodinu a lze ji zvýšit až na 24 hodin. Zobrazí se na displeji. • Přednastavená doba tepelné úpravy činí 1 hodinu a lze ji nastavit v krocích po 5 minutách v rozmezí od 0:45 až po 4 hodiny. • Po spuštění programu se zobrazí odpočítávání (Countdown) od spuštění.
Claypot Rice (tradiční čínský rýžový pokrm, podobný rizotu, u kterého se postupně přidávají jednotlivé přísady)	<ul style="list-style-type: none"> • Zbývající doba do konce tepelné úpravy činí min. 1 hodinu a lze ji zvýšit až na 24 hodin. Zobrazí se na displeji. • Přednastavená doba tepelné úpravy činí 1 hodinu a nelze ji změnit. • Tepelná úprava se ihned spustí a kolem displeje bliká světelný pás, když stisknete Start. • Ke konci tepelné úpravy se zobrazuje na displeji zbývající doba cca 10 minut.
Cake (koláč)	<ul style="list-style-type: none"> • Přednastavená doba tepelné úpravy činí 45 minut a nelze ji změnit. Zbývající doba tepelné úpravy se zobrazuje na displeji. • Tepelná úprava se hned spustí, když stisknete Start.

Tabulka množství pro vaření rýže

Reheat (ohřívání)	S nástavcem pro vaření v páře ho lze využít také k dušení (viz tabulka tepelné úpravy). <ul style="list-style-type: none">• Přednastavená doba tepelné úpravy činí 30 minut a lze ji nastavit v krocích po 5 minutách na 1 hodinu.• Tepelná úprava se hned spustí, když stisknete Start.
----------------------	--

Druh rýže / program	Množství rýže v odměrkách	Množství rýže v ml	Množství vody na stupnici	Porce
Low Carb Rice	1 (maximum)	160	značka pro přípravu Low Carb Rice	1 - 2
White / Brown Rice	1 (minimum)	160	značka 1 CUP	1 - 2
	2	320	značka 2 CUP	2 - 4
	3 (maximum)	480	značka 3 CUP	3 - 6

Likvidácia

Výrobok a jeho obal boli vyrobené z hodnotných materiálov, ktoré sa dajú recyklovať. Tým sa znižuje množstvo odpadu a šetrí životné prostredie.

Likvidujte **obal** podľa pravidiel separovaného zberu. Využite na to miestne možnosti na zber papiera, lepenky a ľahkých obalov.

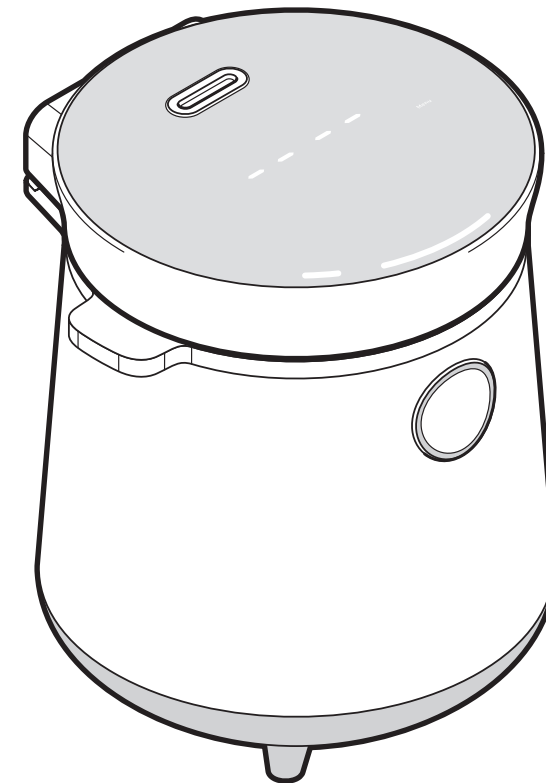


Prístroje, ktoré sú označené týmto symbolom, sa nesmú likvidovať spolu s domovým odpadom!

Máte zákonnú povinnosť likvidovať staré prístroje oddelene od domového odpadu.

Elektrické prístroje obsahujú nebezpečné látky. Tieto môžu byť pri nesprávnom skladovaní a likvidácii škodlivé pre životné prostredie a zdravie. Informácie o zberných dvoroch, ktoré odoberajú staré prístroje bezplatne, vám poskytne obecná alebo mestská správa.

Elektrický hrniec



Model: **MC 191**

Číslo výrobku: **652 116**

Výrobca: Jaxmotech GmbH,
Ostring 60
66740 Saarlouis
Germany (Nemecko)

sk Návod na použitie

128442FV01X00XIII 2022 -07


Vážení zákazníci,

s vaším novým elektrickým hrncom môžete nielen pripraviť ryžu, ale aj upiecť koláč a uvariť polievku. Elektrický hrniec má deväť rôznych programov.

Pri niektorých programoch môžete dokonca nastaviť odpočítavanie po čas, dokedy má byť pokrm hotový. Takto môžete napr. ráno naplniť elektrický hrniec, nastaviť a večer si vychutnať horúcu polievku.

Želáme vám veľa úspechov s vaším novým elektrickým hrncom a dobrú chuť!

Technické údaje

Model:	MC 191	Trieda ochrany:	I 
Číslo výrobku:	652 116	Výkon:	315-380 W
Sieťové napätie:	220-240 V ~ 50-60 Hz	Teplota prostredia:	+10 až +40 °C

Výrobca:
Jaxmotech GmbH,
Ostring 60,
66740 Saarlouis,
Germany (Nemecko)

V rámci vylepšovania produktov si vyhradzuje právo na technické a optické zmeny výrobku.



Obsah

3 K tomuto návodu	15	Nastavenie času tepelnej úpravy
3 Bezpečnostné upozornenia	15	Nastavenie času odpočítavania do konca tepelnej úpravy
6 Prehľad (obsah balenia)	15	Prerušenie nastavení
8 Programy	15	Spustenie tepelnej úpravy
8 Displej a ovládacie pole	16	Zastavenie procesu tepelnej úpravy
8 Informácie o programoch	16	Udržiavanie teploty
11 Tabuľka s množstvami na varenie ryže	16	Vypnutie prístroja
12 Tabuľka tepelnej úpravy	17 Čistenie a uschovanie	
14 Používanie	18 Poruchy/pomoc	
14 Pred prvým použitím	19 Technické údaje	
14 Uvedenie do prevádzky	20 Likvidácia	
14 Naplnenie prístroja		
15 Výber programu		

Poruchy/pomoc

Displej/ovládací panel nesvieti.	<ul style="list-style-type: none">• Je prepojavací konektor správne v prípojke?• Je sieťová zástrčka v zásuvke?
Jedlá nie sú uvarené.	<ul style="list-style-type: none">• Nepridali ste príliš málo vody?<ul style="list-style-type: none">▷ Pridajte vodu a predĺžte čas tepelnej úpravy.▷ Rešpektujte maximálne a minimálne plniace množstvo.• Nevložili ste príliš veľa potravín?<ul style="list-style-type: none">▷ Znížte množstvo potravín.▷ Nabudúce nakrájajte potraviny príp. na menšie kúsky.• Príliš krátky čas tepelnej úpravy?<ul style="list-style-type: none">▷ Znova spustíte program, skontrolujte po cca 5 minútach, či sú jedlá teraz tepelne upravené a zastavte program.• Má hrniec dostatočný kontakt s výhrevnou platňou?<ul style="list-style-type: none">▷ Otočte hrniec, kým nebude správne nasadený.▷ Skontrolujte, či sa pod hrncom príp. nenachádza cudzie teleso a odstráňte ho.▷ Skontrolujte, či hrniec nie je deformovaný.
Jedlá sú rozvarené.	<ul style="list-style-type: none">• Nie je príliš dlhý čas tepelnej úpravy?<ul style="list-style-type: none">▷ Nabudúce zastavte program pred uplynutím času. Príp. si poznačte čas tepelnej úpravy do svojho receptu.
Na displeji sa zobrazí E1 , E2 , E3 alebo E4 .	<ul style="list-style-type: none">• Poškodená elektronika.<ul style="list-style-type: none">▷ Obráťte sa na špecializovanú opravovňu.

K tomuto návodu

Tento výrobok je vybavený bezpečnostnými prvkami. Napriek tomu si starostlivo prečítajte bezpečnostné upozornenia a výrobok používajte iba podľa opisu v tomto návode, aby nedopatrením nedošlo k poraneniám alebo škodám.

Uschovajte si tento návod na neskoršie použitie.


Ak výrobok postúpíte inej osobe, musíte jej odovzdať aj tento návod.


Symbole na zariadení:



POZOR
Nezakrývajte ani neblokujte ventil vypúšťania pary. Počas varenia sa nedotýkajte ventilu vypúšťania pary.

Symbole v tomto návode:

 Tento symbol varuje pred nebezpečenstvom poranenia.

 Tento symbol varuje pred nebezpečenstvom poranenia v dôsledku zásahu elektrickým prúdom.

Signálne slová v tomto návode:

NEBEZPEČENSTVO upozorňuje na bezprostredné nebezpečenstvo vážneho poranenia alebo ohrozenia života.

VAROVANIE upozorňuje na možné vážne nebezpečenstvo poranenia alebo ohrozenia života.

POZOR varuje pred možnými ľahkými poraneniami.

POKYN varuje pred možnými vecnými škodami.

 Takto sú označené doplňujúce informácie.

Bezpečnostné upozornenia



Účel použitia

- Elektrický hrniec je určený na varenie vhodných potravín a ich prípravu v pare. Nehodí sa na pečenie.
- Elektrický hrniec je koncipovaný pre množstvá pripravované v súkromnej domácnosti. Prístroj nie je vhodný na použitie napr. v kuchyniach pre zamestnancov v komerčnej sfére, na farmách, v penziónoch s ponukou raňajok alebo zákazníckymi v hoteloch, motelloch a pod., ako ani na komerčné účely.

Nebezpečenstvo pre deti a osoby s obmedzenou schopnosťou obsluhovať prístroje

- Tento prístroj smú používať deti od 8 rokov a osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a/alebo znalostí len pod dozorom alebo po poučení o bezpečnom používaní prístroja, ak pochopili nebezpečenstvá, ktoré z toho vyplývajú. Čistenie a údržba výrobku nesmie byť zverená deťom bez dozoru. Deti sa nesmú hrať s prístrojom. Prístroj a jeho sieťový kábel sa od zapnutia až do úplného vychladnutia musia nachádzať mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.

Čistenie a uschovanie

- Nenechávajte visieť sieťový kábel z pracovnej plochy, aby zaň malé deti nemohli stiahnuť prístroj.
- Zabráňte prístupu detí k obalovému materiálu. Okrem iného hrozí nebezpečenstvo udusení!

Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom

- Neponárajte prístroj do vody ani iných kvapalín a nečistite ho pod tečúcou vodou, pretože inak hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom. Chráňte prístroj a sieťový kábel pred vlhkosťou. Prístroj preto neumiestňujte napr. ani do blízkosti umývadla/kuchynského drezu.
- Nedotýkajte sa výrobku vlhkými rukami a nepoužívajte ho v exteriéri alebo v priestoroch s vysokou vlhkosťou vzduchu.
- Neuchovávajte v elektrickom hrnci žiadne potraviny a neodkladajte ho ani do chladničky. V prístroji sa môže vytvoriť kondenzovaná voda, čo môže viesť k zásahu elektrickým prúdom.
- Neprepĺňajte prístroj, aby ste zabránili jeho prekypeniu. Hrnec naplňajte nanajvýš po značku 3-CUP. Pri varení v pare odporúčame pridať 200 ml vody.
- V prístroji nepoužívajte mlieko. Obsah by mohol inak prekypieť a prístroj by sa mohol poškodiť. Navyše hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.
- Vždy najprv zapojte prípojnú zástrčku do prípojky na prístroji a potom sieťovú zástrčku do zásuvky.
- Prístroj zapájajte len do zástrčky s ochrannými kontaktmi nainštalovanej podľa predpisov, ktorej sieťové napätie zodpovedá technickým údajom výrobku.
- Vytiahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky...
 - ... pri poruchách počas prevádzky,
 - ... po použití,
 - ... pri búrke a
 - ... pred čistením prístroja.
- Ťahajte pritom vždy za sieťovú zástrčku, nie za sieťový kábel.
- Sieťový kábel sa nesmie zalamovať ani pri-tláčať. Chráňte sieťový kábel pred horúcimi povrchmi a ostrými hranami. Neumiestňujte prístroj na horúcu varnú dosku alebo do jej blízkosti.
- Pred zapojením sieťovej zástrčky do zásuvky úplne odviňte sieťový kábel.
- Ak chcete prístroj úplne odpojiť od napájania elektrickým prúdom, vytiahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky.
- Používajte dobre dostupnú sieťovú zásuvku, ktorá v prípade potreby umožní rýchle vytiahnutie sieťovej zástrčky.
- Neuvádzajte prístroj do prevádzky pri viditeľných poškodeniach na samotnom prístroji alebo sieťovom kábli alebo po páde prístroja.
- Nikdy nenechávajte prístroj počas prevádzky bez dozoru. Prístroj nesmie byť spúšťaný časovými spínačmi hodinami alebo samostatným systémom diaľkového ovládania.
- Na výrobku nevykonávajte žiadne zmeny. Aby ste sa vyhli nebezpečenstvám, zverte opravy prístroja alebo sieťového kábla len špecializovanej opravovni alebo podobne kvalifikovanej osobe. Ak by došlo k poškodeniu sieťového kábla, musí sa nahradiť identickým sieťovým káblom od výrobcu.
- Nepoužívajte prístroj s iným hrncom alebo napařovací nadstavcom ako dodaným.
- V prístroji varte len s nasadeným hrncom.
- Ak by bolo potrebné použitie predĺžovacieho kábla, musí zodpovedať technickým údajom prístroja. Pri kúpe predĺžovacieho kábla si nechajte poradiť v špecializovanej predajni.
- Pozor! Nesprávne zaobchádzanie s prístrojom môže viesť k poraniam.



VAROVANIE - Nebezpečenstvo ohrozenia života v dôsledku zásahu elektrickým prúdom

- Neponárajte prístroj do vody ani iných kvapalín a nečistite ho pod tečúcou vodou, pretože inak hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom. Chráňte prístroj a sieťový kábel pred vlhkosťou.
- Pred čistením prístroja vytiahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky.



VAROVANIE - Nebezpečenstvo popálenín

Pred čistením alebo odložením nechajte prístroj po používaní najprv úplne vychladnúť.

POKYN - Vecné škody

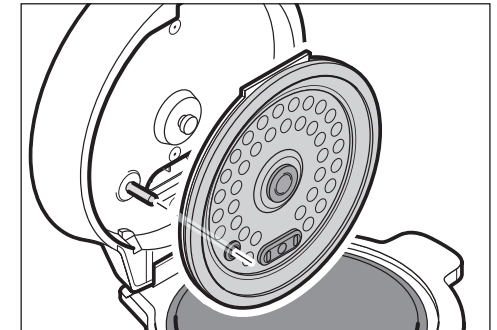
Na čistenie nepoužívajte abrazívne alebo žieravé čistiace prostriedky, resp. tvrdé kedy atď.

1. Vytiahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky.
 2. Stlačte tlačidlo na odblokovanie veka.
 3. Vyprázdňte hrniec a napařovací nadstavec.
 4. Stiahnite vnútorné veko z uchytávacieho hrdla.
 5. Vyčistite hrniec, napařovací nadstavec, vnútorné veko, odmerku a lyžicu čistou vodou a trochu prostriedku na umývanie riadu. Vypláchnite čistou vodou a nechajte všetko úplne uschnúť. Hrnec a napařovací nadstavec môžete umývať aj v umývačke riadu.
- Vnútorné veko, odmerka a lyžica nie sú vhodné do umývačky riadu.**



Ak by sa v hrnci prilepili zvyšky jedla, zalejte dno hrnca vodou a nechajte ho niekoľko minút odmočiť. Vylejte vodu a vyčistite hrniec podľa vyššie uvedeného opisu.

6. Utrite prístroj mierne navlhčenou handričkou nepúšťajúcou vlákna.



7. Nasadte vnútorné veko znova na uchytávacie hrdlo. Musí sa počuteľne a citelne zaistiť.
 8. Nasadte hrniec a príp. napařovací nadstavec.
- ▷ Uschovajte prístroj na suchom mieste mimo dosahu detí.

POKYN - Vecné škody pôsobením horúcich povrchov

Ak počas varenia otvoríte veko a vyberiete hrniec, predtým nastavený proces tepelnej úpravy pokračuje. Preto vždy po skončení tepelnej úpravy zastavte nastavený program alebo proces tepelnej úpravy, aby ste zabránili prehriatiu prístroja.

Zastavenie procesu tepelnej úpravy

Ak uplynul čas tepelnej úpravy a proces tepelnej úpravy sa ukončí automaticky, zaznejú 4 signálne tóny a na displeji sa napočítava čas udržiavania teploty.

Ak chcete proces tepelnej úpravy zastaviť predtým alebo sa nedá nastaviť žiaden čas tepelnej úpravy, postupujte takto:

Počas procesu tepelnej úpravy bliká **Keep warm/Cancel**.

▷ Stlačte **Keep warm/Cancel** a podržte stlačené, kým sa na displeji nezobrazí -- -- a bliká **Menu**.

Prístroj sa znovu nachádza v pohotovostnom režime.

Udržiavanie teploty

Funkcia udržiavania teploty sa spustí v každom programe automaticky, hneď po ukončení varenia.

Na displeji sa zobrazuje, ako dlho sa už udržiava teplota jedla.

Funkcia udržiavania teploty sa vypne automaticky po 24 hodinách a prístroj sa prepne do pohotovostného režimu.

Vypnutie prístroja



VAROVANIE - Elektrický prúd

Ak chcete zariadenie úplne odpojiť od napájania elektrickým prúdom, vyťahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky.

POKYN - Vecné škody pôsobením horúcich povrchov

Ak počas varenia vyťahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky a znova ju zastrčíte do zásuvky, bude nastavený proces tepelnej úpravy pokračovať. Zastavte preto vždy nastavený program, resp. proces tepelnej úpravy, skôr ako vypnete prístroj a vyťahnete zástrčku, aby ste zabránili prehriatiu prístroja.

1. Zastavte proces tepelnej úpravy tým, že stlačíte a podržíte stlačené tlačidlo **Keep warm/Cancel**, kým sa na displeji nezobrazí -- -- a nebude blikáť **Menu**.
2. Vyťahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky.

Nebezpečenstvo popálenín/obarení

- Prístroj stavajte vždy na stabilný a rovný povrch odolný proti teplu a striekancom. Pod prístroj podložte príp. protišmykovú podložku. Dbajte na to, aby nedošlo k zošmyknutiu alebo prevráteniu prístroja a aby sieťový kábel nevisel z plochy, na ktorú ste prístroj postavili.
- Počas prevádzky nehýbte s prístrojom a neťahajte za sieťový kábel.
- **POZOR**
Nezakrývajte ani neblokujte ventil vypúšťania pary. Počas varenia sa nedotýkajte ventilu vypúšťania pary.
- Počas prevádzky vystupuje z otvoru vo veku para. Udržiavajte ruky a tvár v dostatočnej vzdialenosti - hrozí nebezpečenstvo obarenia!
- Ak počas varenia otvoríte veko, proces varenia sa nepreruší. Pri otváraní postupujte opatrne.
- Pri otváraní veka dávajte pozor na unikajúcu paru a na to, aby okolité osoby mali dostatočný odstup od prístroja. Pri miešaní obsahu uchopte prístroj pevne za rukoväť.
- Naparovací nadstavec, hrniec a vnútorné veko sú po použití dlho veľmi horúce. Postupujte opatrne a príp. použite chňapku alebo pod. Buďte opatrní pri vyberaní!
- Pri premiestňovaní prístroja obsahujúceho horúcu tekutinu buďte veľmi opatrní.
- Po varení môže z ventilu vypúšťania pary kvapkať horúca kondenzovaná voda, ak je veko otvorené.
- Pred čistením alebo odložením nechajte prístroj po používaní najprv úplne vychladnúť.

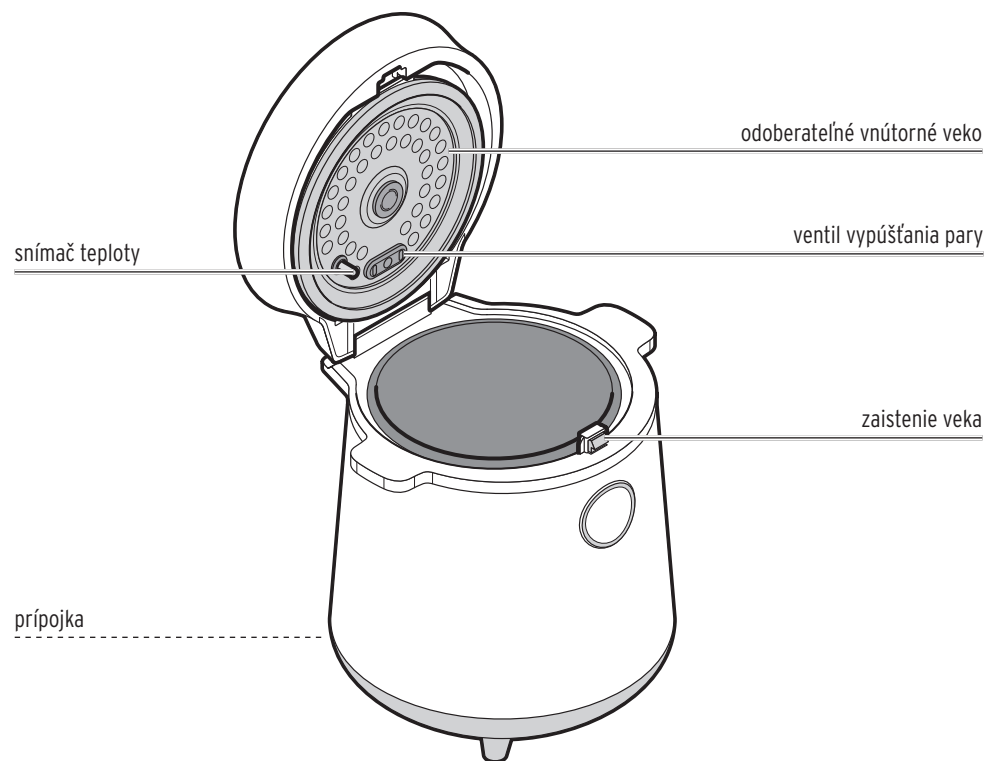
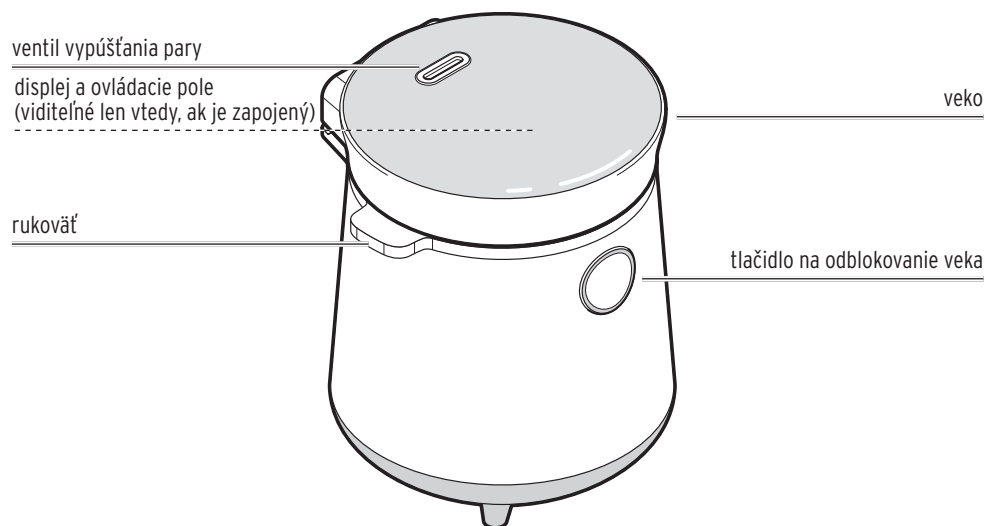
Varovanie pred poraneniami

- Na varenie v pare používajte výlučne pribalený naparovací nadstavec.
- Uvarené jedlá neudržiavajte v hrnci dlhšie ako 12 hodín.

Vecné škody

- Nepoužívajte elektrický minihrnec na sporáku alebo v rúre na pečenie.
- Ak počas procesu tepelnej úpravy otvoríte veko a vyberiete hrniec alebo vyťahnete sieťovú zástrčku zo zásuvky a znova ju zastrčíte do zásuvky, bude nastavený program pokračovať. Zastavte preto vždy nastavený program, resp. proces tepelnej úpravy, skôr ako vypnete prístroj a vyťahnete zástrčku, aby ste zabránili prehriatiu prístroja.
- Dbajte na to, aby sa povrchová vrstva hrnca nepoškodila (napr. pri premiešavaní alebo čistení). Keď sa povrchová vrstva poškodí, nesmie sa hrniec viac používať. Na miešanie používajte iba priloženú lyžicu alebo pomôcky na varenie z dreva alebo plastu, nie z kovu!
- Prístroj postavte na také miesto, aby para unikajúca z prístroja nemohla poškodiť tapety, závesné skrinky a pod. Prístroj musí mať odstup minimálne 30 cm zo všetkých strán a zvrchu.
- Na čistenie nepoužívajte abrazívne alebo žieravé čistiace prostriedky, resp. tvrdé kedy atď.

Prehľad (obsah balenia)



6

Nasadíte naparovací nadstavec do hrnca a nalejete vodu z vodovodu po značku Low Carb Rice. Pridajte príp. trochu soli.

- i** • Hrnec musí byť zvonka suchý, keď ho nasadzujete, pretože inak môže dôjsť k chybným funkciám.
- Dbajte na to, aby hrniec stál úplne rovno v prístroji, aby mal kontakt s výhrevnou platňou vo vnútri.

2. Nasadíte hrniec do prístroja.

Výber programu

1. Stlačte **Menu**.

Zobrazia sa rôzne programy a **Menu** a **Keep warm/Cancel** svietia trvalo.

2. Stlačte znova **Menu**.

Prešet a White R blikajú.

3. Stláčajte **Menu** dovtedy, kým nebude blikať požadovaný program.

- i** • **Prešet** bliká takisto: Môžete nastaviť odpočítavanie do konca varenia tým, že stlačíte **Prešet** a vykonáte nastavenie.
- **Hour** a **Min.** blikajú takisto: Môžete nastaviť aj čas tepelnej úpravy tým, že stlačíte **Hour** a **Min.** a vykonáte nastavenie.

Nastavenie času tepelnej úpravy

(BB congee/Soup, Congee, Reheat)

Čas tepelnej úpravy sa zobrazuje na displeji a **Hour** a **Min.** blikajú.

▷ Stlačte...

... **Hour**, aby ste zvýšili hodiny (max. **4:00**, okrem **Reheat**: max. **1:00**).

... **Min.**, aby ste zvýšili minúty v krokoch po 5 minút.

... **Start** po nastavení času tepelnej úpravy na spustenie varenia.

Nastavenie času odpočítavania do konca tepelnej úpravy

(White Rice, BB congee/Soup, Brown Rice, Congee, Claypot Rice)

Prešet bliká a u niektorých programoch sa na displeji objaví -- --.

1. Stlačte **Prešet**.

1:00 sa zobrazuje na displeji a **Hour** a **Min.** blikajú.

2. Stlačte...

... **Hour**, aby ste zvýšili hodiny (max. **24:00**).

... **Min.**, aby ste zvýšili minúty v krokoch po 5 minútach.

... **Start** na spustenie odpočítavania.

Prerušenie nastavení

▷ Stlačte a podržte stlačené **Keep warm/Cancel**, aby ste prerušili nastavenia.

Zaznie signálny tón a prístroj sa znovu nachádza v pohotovostnom režime.

- i** Ak v nastavovacom režime po dobu 5 sekúnd nestlačíte žiadne tlačidlo, nastavenia sa automaticky prerušia.

Spustenie tepelnej úpravy

Ak ste vykonali požadované nastavenia, bliká **Start**.

▷ Stlačte **Start**.

Na displeji prebieha svetelný pás. To zobrazuje, že sa spustil proces tepelnej úpravy.

Pri nastavenom konci tepelnej úpravy sa na displeji zobrazuje zostávajúci čas do konca tepelnej úpravy.

Pri nastavenom čase tepelnej úpravy sa počas varenia zobrazuje zostávajúci čas tepelnej úpravy na displeji.

15

Používanie

Pred prvým použitím

1. Odstráňte všetok obalový materiál.
2. Pred prvým použitím musíte prístroj vyčistiť, aby ste odstránili prípadné zvyšky z výroby.
3. Na otvorenie prístroja stlačte tlačidlo na odblokovanie veka.
4. Vyberte príp. príslušenstvo, ktoré sa nachádza v prístroji.
4. Naplňte hrniec až po značku 3 CUP vodou a spustíte program **Quick Cook**.

- i** Pri prvom zohrievaní môžete začuť mierny zápach, ktorý je však neškodný. Zabezpečte dostatočné vetranie.
5. Zastavte tepelnú úpravu po cca 5 minútach a vytiahnite sieťovú zástrčku.
 6. Nechajte prístroj úplne vychladnúť.
 7. Otvorte veko, opatrne vyberte hrniec a vylejte vodu.
 8. Po vychladnutí vyčistite prístroj podľa opisu v kapitole „Čistenie a uschovanie“.

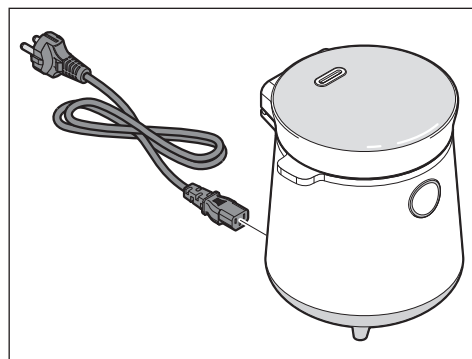
Uvedenie do prevádzky

POZOR pred popáleniami a obareniami

Prístroj stavajte vždy na stabilný a rovný povrch odolný proti teplu a striekancom. Pod prístroj podložte príp. protišmykovú podložku. Dbajte na to, aby nedošlo k zošmyknutiu alebo prevráteniu prístroja a aby sieťový kábel nevisel z plochy, na ktorú ste prístroj postavili.

POKYN - Vecné škody vplyvom pary

Prístroj postavte na také miesto, aby para unikajúca z prístroja nemohla poškodiť tapety, závesné skrinky a pod. Prístroj musí mať odstup minimálne 30 cm zo všetkých strán a zvrchu.



1. Zastrčte prípojnú zástrčku do prípojky.
2. Zastrčte sieťovú zástrčku do zásuvky.

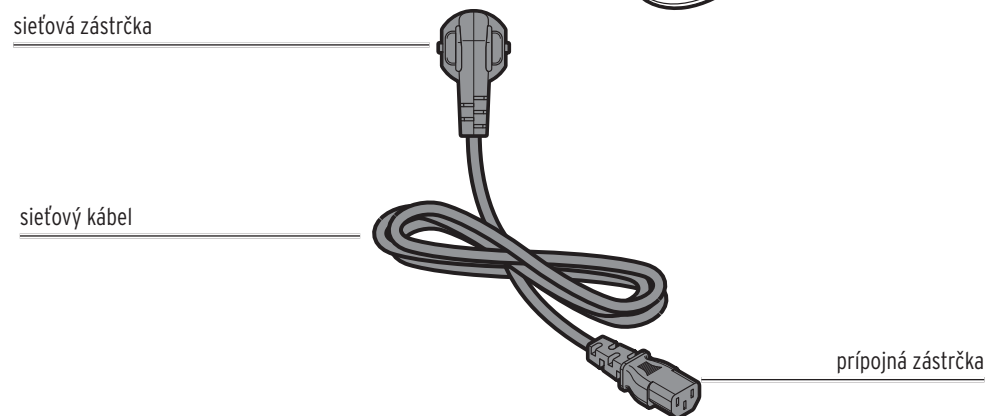
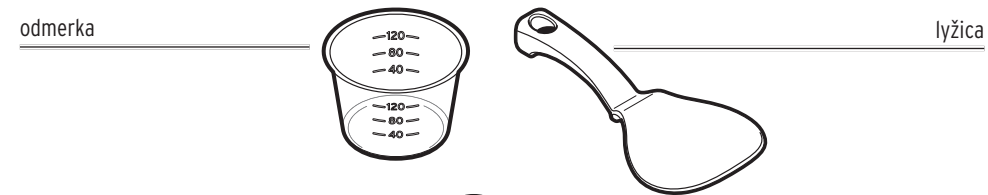
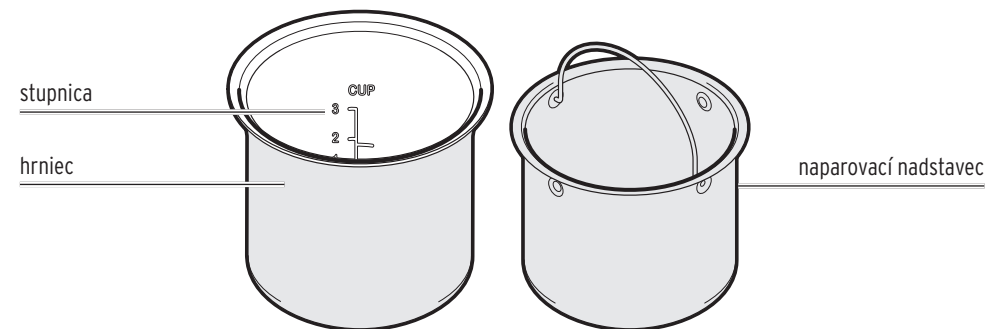
Zaznie signálny tón a celý displej a ovládací panel sa na krátko rozsvietia. Následne je displej viditeľný a bliká **Menu**. Prístroj sa nachádza v pohotovostnom režime.

Naplnenie prístroja

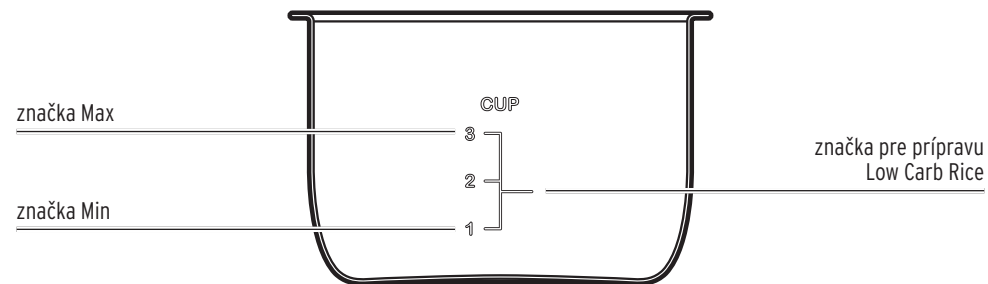
NEBEZPEČENSTVO - Elektrický prúd

- V prístroji varte len s nasadeným hrncom.
- Neprepĺňajte prístroj, aby ste zabránili jeho prekypeniu. Hrnec naplňajte nanajvýš po značku 3 CUP.

1. Naplňte potraviny a vodu podľa receptu do hrnca.
- ▷ Na varenie v pare naplňte cca 200 ml vody do hrnca a cca 100 g na kúsky nakrájaných potravín do naparovacieho nadstavca. Nasadte naparovací nadstavec na hrniec. Na varenie v pare použite program **Reheat**.
- ▷ Na použitie programu **Low Carb Rice** postupujte tak, ako je opísané v tabuľke tepelnej úpravy alebo naplňte umytú a odkvapkanú ryžu do naparovacieho nadstavca a zahľadte povrch.

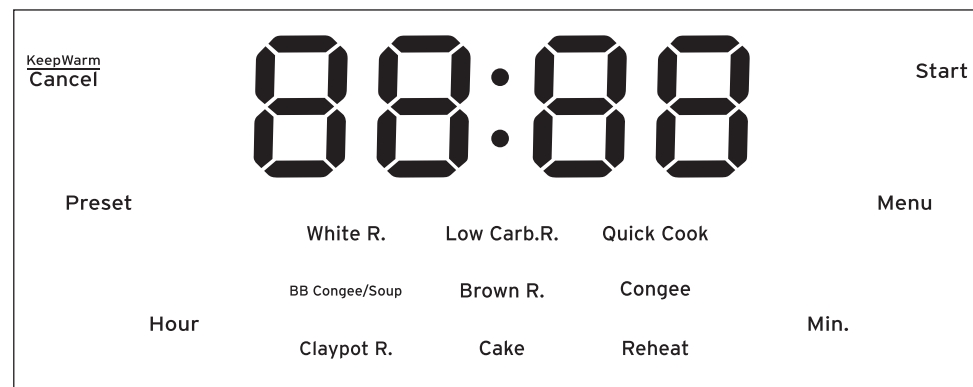


hrniec



Programy

Displej a ovládacie pole



Informácie o programoch



- Pri programoch **Low Carb Rice, Quick cook, Cake** a **Reheat** sa varenie začne hneď po spustení programu.
- Pri programoch **White Rice, BB congee / Soup, Brown Rice, Congee** a **Claypot Rice** je čas do skončenia varenia prednastavený. Môže sa zmeniť na min. 1 až do max. 24 hodín a zobrazuje sa ako odpočítavanie na displeji.
- Funkcia udržiavania teploty sa spustí v každom programe automaticky, hneď po ukončení procesu tepelnej úpravy. Funkcia udržiavania teploty sa automaticky ukončí po 24 hodinách a prístroj sa prepne do pohotovostného režimu.
- Rešpektujte aj tabuľku tepelnej úpravy.

White Rice (napr. jazmínová, basmati alebo sushi ryža)	<p>Ak čas tepelnej úpravy prispôbíte typu ryže a množstvu ryže, zostane v ryži maximum živín.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Čas tepelnej úpravy sa nedá nastaviť. Vyplýva z toho, aké množstvo ryže a vody bolo naplnené. • Tepelná úprava sa začne ihneď a okolo displeja prebieha svetelný pás, ak stlačíte Start. • Ku koncu tepelnej úpravy sa na displeji zobrazí zostávajúci čas tepelnej úpravy cca 10 minút.
--	---

prednastavený čas tepelnej úpravy	meniteľný čas tepelnej úpravy	nastavenie času odpočítavania do konca varenia	teplota +/- 5° C
X	X	1 - 24 hodín	115 °C
X	X	X	100 °C
X	X	X	115 °C
90 minút	1:30 - 4 hodiny	1:30 - 24 hodín	100 °C
60 minút	X	1 - 24 hodín	115 °C
60 minút	0:45 - 4 hodiny	1 - 24 hodín	105 °C
60 minút	X	1 - 24 hodín	130 °C
45 minút	X	X	145 °C
30 minút	0:30 - 1 hodina	X	110 °C

Tabuľka tepelnej úpravy

program	prísady/množstvo
White Rice	<ul style="list-style-type: none"> • Ryža a voda v pomere 1:1 • Max. 3 odmerky ryže • Voda max. po značku 3 CUP
Low Carb Rice	<ul style="list-style-type: none"> • Použite naparovací nadstavec. • Ryža a voda v pomere 1:3 • 1 odmerka ryže (naplnená až po okraj) • voda po značku na prípravu Low Carb Rice
Quick cook	<ul style="list-style-type: none"> • Len na varenie ryže • Ryža a voda v pomere 1:1 • Max. 3 odmerky ryže • Voda max. po značku 3 CUP
BB congee/Soup	<p>Congee:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ryža a voda v pomere 1:6 • 1/2 odmerky ryže (odporúčanie) • Voda max. po značku 3 CUP <p>Soup:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Naplňte všetky prísady vrát. vody do hrnca. • Neprekračujte značku 3 CUP.
Brown Rice	<ul style="list-style-type: none"> • Ryža a voda v pomere 1:1,2 • Max. 3 odmerky ryže • Voda max. po značku 3 CUP
Congee	<ul style="list-style-type: none"> • Ryža a voda v pomere 1:6 • 1/2 odmerky ryže (odporúčanie) • Voda max. po značku 3 CUP
Claypot Rice	<ul style="list-style-type: none"> • Ryža a voda v pomere 1:1 • 2 odmerky ryže (odporúčanie) • Voda max. po značku 2 CUP
Cake	<ul style="list-style-type: none"> • Zmiešajte 55 g múky so zníženým obsahom lepku, 2 vajcia, 50 g masla, 75 g cukru, 10 g prášku na pečenie. • Vymažte hrniec a naplňte cesto.
Reheat	<ul style="list-style-type: none"> • Program beží min. 30 minút, môže sa však vopred ukončiť. <p>Zahriatie:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Naplňte uvarené, studené potraviny bez naparovacieho nadstavca do hrnca. <p>Príprava v pare:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Použite naparovací nadstavec. • Naplňte 200 ml vody do hrnca a potraviny do naparovacieho nadstavca, napr. 200 ml vody v hrnci a 100 g karfiolu v naparovacom nadstavci. • Program beží min. 30 minút, môže sa však vopred ukončiť.

Low Carb Rice (obsahuje po varení menej sacharidov)	<p>Vďaka metóde tepelnej úpravy uvoľní varená ryža sacharidy do vody, v ktorej sa varí. Ideálne pre nízkosacharidové stravovanie.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Čas tepelnej úpravy sa nedá nastaviť. Vyplýva z toho, aké množstvo ryže a vody bolo naplnené. • Tepelná úprava sa začne ihneď a okolo displeja prebieha svetelný pás, ak stlačíte Start. • Ku koncu tepelnej úpravy sa na displeji zobrazí zostávajúci čas tepelnej úpravy cca 12 minút. • Rešpektujte pritom tabuľky s množstvami na varenie ryže a tabuľku tepelnej úpravy.
Quick cook (funkcia rýchleho varenia)	<p>Ak čas tepelnej úpravy prispôbíte typu ryže a množstvu ryže, zostane v ryži maximum živín.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Čas tepelnej úpravy sa nedá nastaviť. Vyplýva z toho, aké množstvo ryže a vody bolo naplnené. • Tepelná úprava sa začne ihneď a okolo displeja prebieha svetelný pás, ak stlačíte Start. • Ku koncu tepelnej úpravy sa na displeji zobrazí zostávajúci čas tepelnej úpravy cca 5 minút.
BB congee / Soup (ryžová kaša / polievka)	<ul style="list-style-type: none"> • Zostávajúci čas do konca tepelnej úpravy dosahuje min. 1:30 hodiny a môže sa zvýšiť až na 24 hodín. Zobrazuje sa na displeji. • Čas tepelnej úpravy sa môže nastaviť v rozmedzí od 1:30 hodiny do 4 hodín. • Ak sa spustí program, zobrazuje sa odpočítavanie.
Brown Rice (naturálna ryža)	<ul style="list-style-type: none"> • Zostávajúci čas do konca tepelnej úpravy dosahuje min. 1 hodinu a môže sa zvýšiť až na 24 hodín. Zobrazuje sa na displeji. • Prednastavený čas tepelnej úpravy dosahuje 1 hodinu a nedá sa meniť. • Tepelná úprava sa začne ihneď a okolo displeja prebieha svetelný pás, ak stlačíte Start. • Ku koncu tepelnej úpravy sa na displeji zobrazí zostávajúci čas tepelnej úpravy cca 10 minút. • Ak bol nastavený čas do konca tepelnej úpravy vyšší ako 1 hodina, pri spustení programu sa zobrazí odpočítavanie.
Congee (ryžová kaša)	<ul style="list-style-type: none"> • Zostávajúci čas do konca tepelnej úpravy dosahuje min. 1 hodinu a môže sa zvýšiť až na 24 hodín. Zobrazuje sa na displeji. • Prednastavený čas tepelnej úpravy dosahuje 1 hodinu a môže sa v krokoch po 5 minút nastaviť medzi 0:45 až na 4 hodiny. • Ak sa spustí program, zobrazuje sa odpočítavanie.

Tabuľka s množstvami na varenie ryže

Claypot Rice (tradičné čínske ryžové jedlo, podobné dusenému, pri ktorom sa postupne pridávajú prísady)	<ul style="list-style-type: none"> • Zostávajúci čas do konca tepelnej úpravy dosahuje min. 1 hodinu a môže sa zvýšiť až na 24 hodín. Zobrazuje sa na displeji. • Prednastavený čas tepelnej úpravy dosahuje 1 hodinu a nedá sa meniť. • Tepelná úprava sa začne ihneď a okolo displeja prebieha svetelný pás, ak stlačíte Start. • Ku koncu tepelnej úpravy sa na displeji zobrazí zostávajúci čas tepelnej úpravy cca 10 minút.
Cake (koláč)	<ul style="list-style-type: none"> • Prednastavený čas tepelnej úpravy dosahuje 45 minút a nedá sa meniť. Na displeji sa zobrazuje zostávajúci čas tepelnej úpravy. • Čas tepelnej úpravy sa spustí ihneď, keď stlačíte Start.
Reheat (Nahrievanie)	<p>S napařovacím nadstavcom sa môže používať aj na varenie v pare (pozri tabuľku tepelnej úpravy).</p> <ul style="list-style-type: none"> • Prednastavený čas tepelnej úpravy dosahuje 30 minút a môže sa v krokoch po 5 minút nastaviť na 1 hodinu. • Čas tepelnej úpravy sa spustí ihneď, keď stlačíte Start.

druh ryže / program	množstvo ryže v odmerkách	množstvo ryže v ml	množstvo vody na stupnici	porcie
Low Carb Rice	1 (maximum)	160	značka pre prípravu Low Carb Rice	1 - 2
White / Brown Rice	1 (minimum)	160	značka 1 CUP	1 - 2
	2	320	značka 2 CUP	2 - 4
	3 (maximum)	480	značka 3 CUP	3 - 6

Hulladékkezelés

A termék és a csomagolás értékes, újrahasznosítható anyagokból készültek. Az anyagok újrahasznosítása csökkenti a hulladék mennyiségét és kíméli a környezetet.

A **csomagolóanyagok** eltávolításakor során ügyeljen a szelektív hulladékgyűjtésre. Papír, karton és könnyű csomagolóanyagok gyűjtéséhez használja a helyi gyűjtőhelyeket.



Ezzel a jellel ellátott **készülékek**, nem kerülhetnek a háztartási hulladékba!

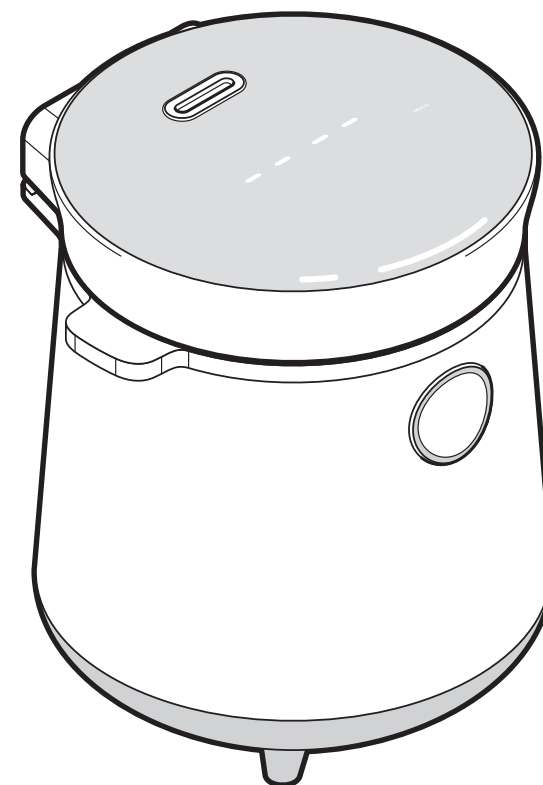
Önt törvény kötelezi arra, hogy régi, nem használatos készülékét a háztartási hulladéktól különválasztva ártalmatlanítsa.

Az elektromos készülékek veszélyes anyagokat tartalmaznak, amelyek nem megfelelő tárolás és ártalmatlanítás esetén károsíthatják a környezetet és az egészséget.

Régi készülékeket díjmentesen átvevő gyűjtőhelyekkel kapcsolatban az illetékes települési vagy városi hivataltól kaphat felvilágosítást.

Modell: **MC 191**
Cikkszám: **652 116**
Gyártó: Jaxmotech GmbH
Ostring 60
66740 Saarlouis
Germany (Németország)

Többfunkciós főző



hu Használati útmutató

128442FV01X00XIII · 2022-07



Kedves Vásárlónk!

Az új többfunkciós főzővel nem csak rizst készíthet, de akár süteményt is süthet, levest is főzhet. A többfunkciós főző kilenc különböző programmal rendelkezik.

Néhány programnál még az visszaszámlálás is beállítható, hogy mikor legyen kész az étel. Ez nagyon hasznos, ha pl. reggel megtölti a többfunkciós főzőedényt, este, amikor hazaér, már élvezheti is a forró levest.

Sok örömet kívánunk új többfunkciós főzőjéhez, és jó étvágyat az elkészített ételekhez!

Műszaki adatok

Modell:	MC 191	Érintésvédelmi osztály:	I 
Cikkszám:	652 116	Teljesítmény:	315-380 W
Hálózati feszültség:	220-240 V ~ 50-60 Hz	Környezeti hőmérséklet:	+10 és +40 °C között
Gyártó:	Jaxmotech GmbH Ostring 60 66740 Saarlouis Germany (Németország)	Fenntartjuk magunknak a jogot, hogy a termékfejlesztés során műszaki és optikai változtatásokat hajtsunk végre az árucikken.	

Tartalom

3	Megjegyzések az útmutatóhoz	15	Program kiválasztása
3	Biztonsági előírások	15	Főzési idő beállítása
6	Termékrajz (tartozékok)	15	Visszaszámlálás beállítása a főzés befejezési idejének végéig
8	Programok	15	Beállítások visszaállítása
8	Kijelző és kezelőfelület	16	Főzés indítása
8	Program információk	16	Melegen tartás
11	Mennyiségi táblázat rizsfőzéshez	16	A készülék kikapcsolása
12	Elkészítési idő táblázat	17	Tisztítás és tárolás
14	Használat	18	Üzemzavar / Hibaelhárítás
14	Az első használat előtt	19	Műszaki adatok
14	Üzembe helyezés	20	Hulladékkezelés
14	Edény megtöltése		

Üzemzavar / Hibaelhárítás

A kijelző / kezelőfelület nem világít.	<ul style="list-style-type: none">• Ellenőrizze, hogy a csatlakozódugó rendesen be van-e dugva a csatlakozóaljzatba.• Csatlakoztatva van a hálózati csatlakozó a csatlakozóaljzathoz?
Az étel nem főtt meg.	<ul style="list-style-type: none">• Túl kevés vizet használt?<ul style="list-style-type: none">▷ Öntsön hozzá vizet, és hosszabbítsa meg a főzési időt.▷ Ügyeljen a maximális és minimális töltési mennyiségre.• Túl sok ételt tett bele?<ul style="list-style-type: none">▷ Csökkentse az ételmennyiséget.▷ Esetleg legközelebb vágja apróbbra az ételt.• Túl rövid volt a főzési idő?<ul style="list-style-type: none">▷ Indítsa el ismét a programot, majd ellenőrizze kb. 5 perc múlva, hogy megfőtt-e az étel, és állítsa le a programot.• Az edény nem érintkezik jól a fűtőlappal?<ul style="list-style-type: none">▷ Forgassa az edényt addig, amíg a helyére kerül.▷ Ellenőrizze, hogy nincs-e idegen test az edény alatt, ha van, távolítsa el.▷ Ellenőrizze, hogy az edény nem deformálódott-e.
Az ételek szétfőttek.	<ul style="list-style-type: none">• Túl hosszú volt a főzési idő?<ul style="list-style-type: none">▷ Legközelebb állítsa le a programot a vége előtt. Jegyezze fel a főzési időt a receptnél.
A kijelzőn megjelenik az E1 , E2 , E3 vagy E4 jelzés.	<ul style="list-style-type: none">• Az elektronika megsérült.<ul style="list-style-type: none">▷ Forduljon szakszervizhez.

Megjegyzések az útmutatóhoz

A termék biztonsági műszaki megoldásokkal rendelkezik. Ennek ellenére figyelmesen olvassa el a biztonsági előírásokat. Az esetleges sérülések és károk elkerülése érdekében, csak az útmutatóban leírt módon használja a terméket.

Őrizze meg az útmutatót, hogy szükség esetén később ismét át tudja olvasni. Amennyiben megválna a terméktől, az útmutatót is adja oda az új tulajdonosnak.

A készüléken található jelek:



VIGYÁZAT
Ne takarja le és ne blokkolja a gőzszelepet.
Főzés közben ne érjen a gőzszelephez.

Figyelmeztető szavak ebben az útmutatóban:

A **VESZÉLY** szó közvetlenül fennálló sérülés- vagy életveszélyre figyelmeztet.

A **VIGYÁZAT** szó esetleges súlyos sérülés- vagy életveszélyre figyelmeztet.

A **FIGYELEM** szó esetleges könnyebb sérülésekre figyelmeztet.

A **TUDNIVALÓ** szó esetleges anyagi károkra figyelmeztet.

 A kiegészítő információkat így jelöljük.

Az útmutatóban szereplő jelek:



Ez a jel sérülésveszélyre utal.



Ez a jel az elektromos áram használatából adódó sérülésveszélyre utal.

Biztonsági előírások



Rendeltetés

- A többfunkciós főző arra alkalmas ételek főzésére és párolására szolgál. Olajban sütésre nem használható.
- A készülék háztartási mennyiségek feldolgozására alkalmas. A készülék nem használható pl. üzleti, ipari létesítmények, mezőgazdasági telepek dolgozói konyháiban, reggelizős panziókban vagy szállodák, motelek és hasonló vendégei által, valamint kereskedelmi célokra.

Veszély gyermekek és készülékek kezelésére korlátozott mértékben képes személyek esetében

- A készüléket 8 évesnél idősebb gyermekek és olyan személyek, akiknek fizikai, szellemi vagy

érzékeléssel kapcsolatos képességei korlátozottak, illetve akik nem rendelkeznek kellő tapasztalattal és/vagy megfelelő ismeretekkel, csak felügyelet mellett vagy csak akkor használhatják, ha annak biztonságos használatáról útmutatót kaptak, és az abból eredendő lehetséges veszélyeket megértették.
A termék tisztítását és karbantartását gyermekek felügyelet nélkül nem végezhetik. Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel. A készüléket és a hálózati vezetéket a készülék bekapcsolásától egészen a teljes kihűléséig tartsa távol 8 év alatti gyermekektől.

- Ügyeljen arra, hogy a hálózati vezeték ne lógjon le a munkafelületről, nehogy kisgyermekek leránthassák vele a készüléket.

Tisztítás és tárolás

- Ne engedje, hogy a csomagolóanyag gyermekek kezébe kerüljön.
Többek között fulladásveszély áll fenn!

Veszély elektromos áram következtében

- A készüléket ne merítse vízbe vagy egyéb folyadékba, valamint ne tisztítsa folyó víz alatt, mivel ellenkező esetben áramütés veszélye áll fenn. Óvja a készüléket és a hálózati vezetékét a nedvességtől. Ezért ne állítsa a készüléket pl. mosdókagyló/mosogató közelébe.
- A terméket ne érintse meg nedves kézzel, és ne üzemeltesse a szabadban vagy magas páratartalmú helyiségekben.
- Ne tároljon élelmiszert a többfunkciós főzőben, és ne tegye a hűtőszekrénybe. Kondenzvíz csapódhat a készülékben, ami áramütést is okozhat.
- Ne töltsen túl a készüléket, különben kifuthat az étel.
Az edényt legfeljebb a 3-CUP jelzésig szabad feltölteni.
Ha párolni szeretne, akkor javasoljuk, hogy töltsön bele 200 ml vizet.
- Ne töltsön tejet a készülékbe. A tartalma kifuthat, és a készülék azáltal károsodhat. Ezenkívül áramütés veszélye áll fenn.
- Először mindig a csatlakozódugót csatlakoztassa a készülék aljzatához, és csak ezután dugja be a hálózati csatlakozót a csatlakozóaljzatba.
- Csak olyan, szakszerűen beszerelt, védőérintkezővel ellátott csatlakozóaljzathoz csatlakoztassa a készüléket, amelynek a hálózati feszültsége megegyezik a készülék műszaki adataival.
- Húzza ki a hálózati csatlakozót a csatlakozóaljzathoz, ...
... ha használat közben üzemzavar lép fel,
... minden használat után,
... vihar esetén,
... mielőtt megtisztítja a készüléket.

Mindig a hálózati csatlakozót húzza, ne a hálózati vezetékét.

- A hálózati vezetékét nem szabad megtörni vagy összenyomni. A hálózati vezetékét tartsa távol forró felületektől és éles szélektől. Ne helyezze a készüléket forró tűzhelyre vagy annak közelébe.
- Teljesen tekerje le a hálózati vezetékét, mielőtt a hálózati csatlakozót bedugja a csatlakozóaljzatba.
- A készülék teljes áramtalanításához húzza ki a hálózati csatlakozót a csatlakozóaljzathoz.
- A csatlakozóaljzatnak könnyen elérhetőnek kell lennie, hogy szükség esetén gyorsan ki tudja húzni a hálózati csatlakozót.
- Ne használja a készüléket, ha a készüléken vagy a hálózati vezetéken sérülést észlel, illetve ha a készülék leesett.
- Soha ne üzemeltesse a készüléket felügyelet nélkül. A készüléket időzítt kapcsolóval vagy elkülönített távirányítású rendszerrel használni tilos.
- Semmilyen változtatást ne hajtson végre a terméken. A veszélyhelyzetek elkerülése érdekében a készülék és a hálózati vezeték javításait bízza szakemberre. Ha a hálózati vezeték meghibásodik, azt a gyártóval ki kell cseréltetni egy ugyanolyan hálózati vezetékre.
- Ne használja a készüléket a mellékeltel kívül más edénnyel vagy párolóbetéttel.
- A készüléket csak behelyezett edénnyel használja.
- Ha hosszabbító kábelt kell használni, olyan kábelt használjon amely megfelel a termék műszaki adatainak. Hosszabbító kábel vásárlása esetén kérjen segítséget a szakterekedésben.
- Figyelem! A készülék nem rendeltetésszerű használata sérüléseket okozhat.



VIGYÁZAT - életveszély áramütés következtében

- A készüléket ne merítse vízbe vagy egyéb folyadékba, valamint ne tisztítsa folyó víz alatt, mivel ellenkező esetben áramütés veszélye áll fenn. Óvja a készüléket és a csatlakozókábel nedvességtől.
- A készülék tisztítása előtt húzza ki a hálózati csatlakozót a csatlakozóaljzathoz.



VIGYÁZAT - égési sérülések veszélye

Használat után hagyja teljesen kihűlni a készüléket, mielőtt megtisztítja és elrakja.

TUDNIVALÓ - anyagi károk

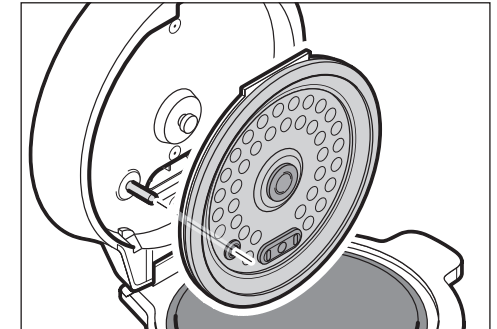
A termék tisztításához ne használjon súroló hatású vagy maró tisztítószerrel, illetve kemény keféket és hasonlókat.

1. Húzza ki a hálózati csatlakozót a csatlakozóaljzathoz.
2. A készülék kinyitására nyomja meg a fedélzáró gombot.
3. Űrítse ki az edényt és a párolóbetétet.
4. Húzza le a belső fedelet a rögzítésről.
5. Tisztítsa meg az edényt, a párolóbetétet, a belső fedelet, a mérőpoharat és a kanalat meleg vízzel és egy kevés mosogatószerrel. Öblítse át mindet tiszta vízzel, és hagyja őket teljesen megszáradni.
Az edény, a párolóbetét mosogatógépben is tisztíthatók.
A belső fedél, a mérőpohár és a kanál mosogatógépben nem tisztíthatók!



Ha ételmaradék ragadna az edényre, akkor öntsön egy kis vizet bele, és áztassa néhány percig az edény alját. Öntse ki a vizet, és tisztítsa meg az edényt a fent leírtak szerint.

6. A készüléket enyhén nedves, nem bolyhosodó ruhával törölje át.



7. Tegye vissza a belső fedelet a foglalatokba. Hallhatóan és érezhetően kell kattannia.
 8. Tegye be az edényt és szükség szerint a párolóbetétet.
- ▷ A készüléket száraz helyen tárolja, ahol gyermekek nem érik el.

Főzés indítása

Ha kiválasztotta a kívánt beállításokat, akkor a **Start** villog a kijelzőn.

▷ Nyomja meg a **Start**-ot.

A kijelző körül egy fénycsík fut végig. Ezzel jelzi a készülék, hogy megkezdődött a főzési folyamat.

Ha beállította a főzés befejezésének idejét, akkor a végéig hátralévő idő látszik a kijelzőn.

Ha beállított egy főzési időt, akkor a kijelzőn a hátralévő elkészítési idő látható.

TUDNIVALÓ - anyagi károk forró felületek következtében

Ha főzés közben felnyitja a fedelet és kiveszi az edényt, a beállított program folytatódik. Ezért mindig állítsa le a beállított programot vagy főzési folyamatot, amikor befejezi a főzést, így elkerülheti a készülék túlhevülését.

Főzés leállítása

Ha a beállított főzési idő letelt, a főzés automatikusan leáll, 4 hangjelzés hallható, és a kijelzőn a melegen tartás ideje látszik.

Ha hamarabb szeretné megszakítani a főzést, vagy nem lehet főzési időt beállítani, akkor a következők szerint kell eljárni:

Főzés közben villog a **Keep warm/Cancel**.

▷ Nyomja meg a **Keep warm/Cancel**-t, és tartsa lenyomva, amíg a -- -- megjelenik a képernyőn és a **Menu** villog.

Ismét készenléti üzemmódban van.

Melegen tartás

A melegentartó funkció minden programban automatikusan elindul, amint a főzés befejeződik. A kijelzőn látható, hogy a készülék az ételt már mióta tartja melegen.

A melegentartó funkció 24 óra múlva automatikusan kikapcsol, és a készülék standby üzemmódba kapcsol.

A készülék kikapcsolása



VIGYÁZAT - elektromosság

A készülék teljes áramtalanításához húzza ki a hálózati csatlakozót a csatlakozóaljzattól.

FIGYELEM - anyagi károk forró felületek miatt
Ha főzés közben kihúzza a hálózati csatlakozót a csatlakozóaljzattól, majd ismét bedugja, a beállított program folytatódik. Mindig állítsa le a beállított programot, illetve a főzési folyamatot, mielőtt kikapcsolja a készüléket és kihúzza a csatlakozót, így elkerülheti a készülék túlhevülését.

1. A főzés leállításához nyomja meg a **Keep warm/Cancel**-t, és tartsa lenyomva, amíg a -- -- megjelenik a képernyőn és a **Menu** villog.
2. Húzza ki a hálózati csatlakozót a csatlakozóaljzattól.

Égési/forrázási sérülések veszélye

- A készüléket mindig olyan stabil, hőálló és egyenes felületre helyezze, amely nem érzékeny, ha kifröccsen az étel. Ezért ha szükséges, helyezzen egy csúszásgátló alátétet a készülék alá. Ügyeljen arra, hogy a készülék ne tudjon elcsúszni vagy felborulni, és hogy a hálózati vezeték ne lógjon le a munkafelületről.
- Működés közben ne mozgassa a készüléket, és ne húzza meg a hálózati vezetékét.
- **VIGYÁZAT**
Ne takarja le és ne blokkolja a gőzszelepet. Főzés közben ne érjen a gőzszelephez.
- Üzemeltetés közben gőz távozhat a fedél nyílásából. Tartsa távol kezeit és arcát a gőztől - forrázási sérülések veszélye áll fenn!
- Ha főzés közben felnyitja a fedelet, a főzési folyamat nem szakad meg. A felnyitás során óvatosan járjon el.
- A fedél nyitásakor ügyeljen a távozó gőzre, és arra, hogy a közelben tartózkodó személyek megfelelő távolságot tartsanak a készüléktől. Ha a tartalmát meg szeretné keverni, csak a fogantyújánál fogja meg a készüléket.
- A párolóbetét, az edény és a belső fedő használat után még sokáig forró marad. Legyen óvatos és szükség esetén használjon edényfogó kesztyűt vagy hasonlót. A kivétel közben legyen óvatos!
- Legyen óvatos, ha mozgatja a készüléket, amikor az forró folyadékot tartalmaz.
- Főzés után forró kondenzvíz csöpöghet a gőzszelepből, ha a fedél nyitva van.
- Használat után hagyja teljesen kihűlni a készüléket, mielőtt megtisztítja és elrakja.

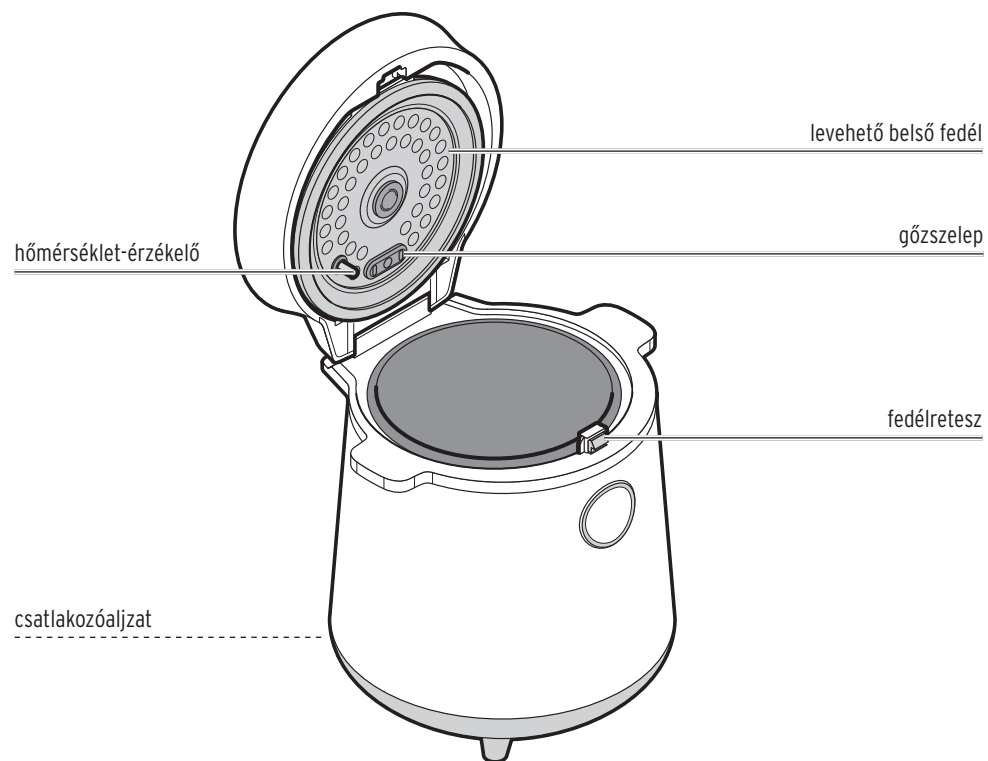
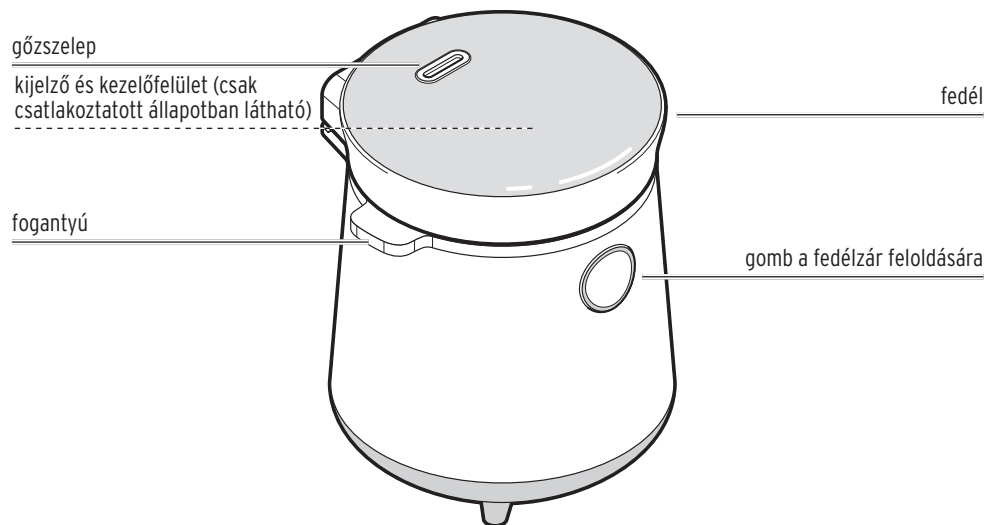
Sérülésveszély

- Pároláshoz kizárólag a mellékelt párolóbetétet használja.
- Ne tartsa az ételeket a készülékben melegen 12 óránál tovább.

Anyagi károk

- Ne használja a többfunkciós főzőt a tűzhelyen vagy a sütőben.
- Ha főzés közben felnyitja a fedelet és kiveszi az edényt, vagy kihúzza a hálózati csatlakozót a csatlakozóaljzattól, majd ismét bedugja, a beállított program folytatódik. Mindig állítsa le a beállított programot vagy főzési folyamatot, amikor befejezi a főzést, illetve mielőtt kikapcsolja a készüléket és kihúzza a hálózati csatlakozót, így elkerülheti a készülék túlhevülését.
- Ügyeljen arra, hogy az edény bevonata ne sérüljön meg (pl. keverésnél vagy tisztításnál). Ha megsérül a bevonat, az edényt nem szabad tovább használni. Keveréshez csak a mellékelt kanalat vagy fa és műanyag eszközöket használjon - fém tárgyakat semmiképp!
- Úgy helyezze el a készüléket, hogy a készülékből távozó gőz ne károsítsa a tapétát, faliszekrényeket stb. A készüléktől minden irányban legalább 30 cm távolságot kell tartani.
- A termék tisztításához ne használjon súroló hatású vagy maró tisztítószeret, illetve kemény keféket és hasonlókat.

Termékrajz (tartozékok)



6

▷ Pároláshoz töltsön kb. 200 ml vizet az edénybe, és kb. 100 g apróra vágott párolnivalót a párolóbetétbe. Tegye a párolóbetétet az edénybe. Pároláshoz a **Reheat** programot használja.

▷ A **Low Carb Rice** program használatához járjon el az elkészítési idők táblázatában megadottak szerint, vagy töltsön megmossott, lecsepegtetett rizst a párolóbetétbe, és simítsa el.

Tegye a párolóbetétet az edénybe, és öntsön hozzá annyi csapvizet, hogy az a Low Carb Rice készítés jelölésig érjen.

Igény szerint tegyen bele egy kevés sót.

- Az edény kívülről legyen száraz, amikor behelyezi, különben hibás működés léphet fel.
- Ügyeljen arra, hogy az edény egyenesen álljon a készülékben, mert így érintkezik jól a készülék belsejében lévő fűtőlappal.

2. Helyezze az edényt a készülékbe.

Program kiválasztása

1. Nyomja meg a **Menu**-t.

Megjelennek a különböző programok, és a **Menu** és **Keep warm/Cancel** folyamatosan világít.

2. Nyomja meg újra a **Menu**-t.

A **Preset** és **White R** villog.

3. Annyiszor nyomja meg a **Menu** gombot, amíg a kívánt program villogni kezd.

- Ha a **Preset** is villog: Beállíthatja a visszaszámlálást a főzés végéig a **Preset** megnyomásával, majd végezze el a beállítást.
- Az **Hour** és **Min.** is villog: Beállíthatja az elkészítés idejét az **Hour** és **Min.** megnyomásával, majd végezze el a beállítást.

Főzési idő beállítása

(BB congee/Soup, Congee, Reheat)

A kijelzőn a főzési idő látható, és az **Hour** és **Min.** villog.

▷ Nyomja meg ...

... az **Hour**-t, ha növelni szeretné az óra értékét (max. **4:00**, kivéve **Reheat**: max. **1:00**).

... a **Min.**-t, ha növelni szeretné a percek értékét 5 perces léptékben.

... a **Start**-ot, a beállított főzési idő után a program indításához.

Visszaszámlálás beállítása a főzés befejezési idejének végéig

(White Rice, BB congee/Soup, Brown Rice, Congee, Claypot Rice)

A **Preset** villog és néhány programnál -- -- jelenik meg a kijelzőn.

1. Nyomja meg a **Preset**-et.

1:00 jelenik meg a kijelzőn és az **Hour** és **Min.** villog.

2. Nyomja meg ...

... az **Hour**-t, ha növelni szeretné az óra értékét (max. **24:00**).

... a **Min.**-t, ha növelni szeretné a percek értékét 5 perces léptékben.

... a **Start**-ot, visszaszámlálás indításához.

Beállítások visszaállítása

▷ A beállítások visszaállításához nyomja meg és tartsa lenyomva a **Keep warm/Cancel**-t.

Ekkor hangjelzés hallható, és visszaáll a standby (készletléti) üzemmódba.

- Ha kb. 5 másodpercig nem nyom meg egy gombot sem a beállítási üzemmódban, akkor a beállítások automatikusan visszaállnak.

15

Használat

Az első használat előtt

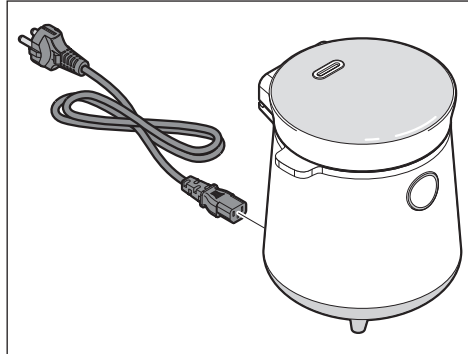
1. Távolítsa el az összes csomagolóanyagot.
Az első használat előtt meg kell tisztítani a készüléket, hogy eltávolítsa az esetleges gyártási szennyeződések.
 2. A készülék kinyitásához nyomja meg a fedélzáró gombot.
 3. Vegye ki a készülékből az esetlegesen benne tárolt kiegészítőket.
 4. Töltse meg az edényt a 3 CUP jelölésig vízzel, majd indítsa el a **Quick Cook** programot.
- i** Enyhe szagképződés fordulhat elő, de ez teljesen ártalmatlan. Szellőztesse ki jól a helyiséget.
5. Kb. 5 perc elteltével állítsa le a programot, és húzza ki a hálózati csatlakozót.
 6. Hagyja teljesen lehűlni a készüléket.
 7. Nyissa ki a fedelét, vegye ki óvatosan az edényt, és öntse ki a vizet.
 8. Tisztítsa meg a készüléket a „Tisztítás” fejezetben leírtak szerint.

Üzembe helyezés

! VIGYÁZAT - égési és forrázási sérülések veszélye

A készüléket mindig olyan stabil, hőálló és egyenes felületre helyezze, amely nem érzékeny, ha kifröccsen az étel. Ezért ha szükséges, helyezzen egy csúszásgátló alátétet a készülék alá. Ügyeljen arra, hogy a készülék ne tudjon elcsúszni vagy felborulni, és hogy a csatlakozókábel ne lógjon le a munkafelületről.

TUDNIVALÓ - gőz által okozott anyagi károk
Úgy helyezze el a készüléket, hogy a készülékből távozó gőz ne károsítsa a tapétát, faliszekrényeket stb.
A készüléktől minden irányban legalább 30 cm távolságot kell tartani.



1. Dugja be a csatlakozódugót az aljzatba.
2. Dugja be a hálózati csatlakozót egy csatlakozóaljzatba.

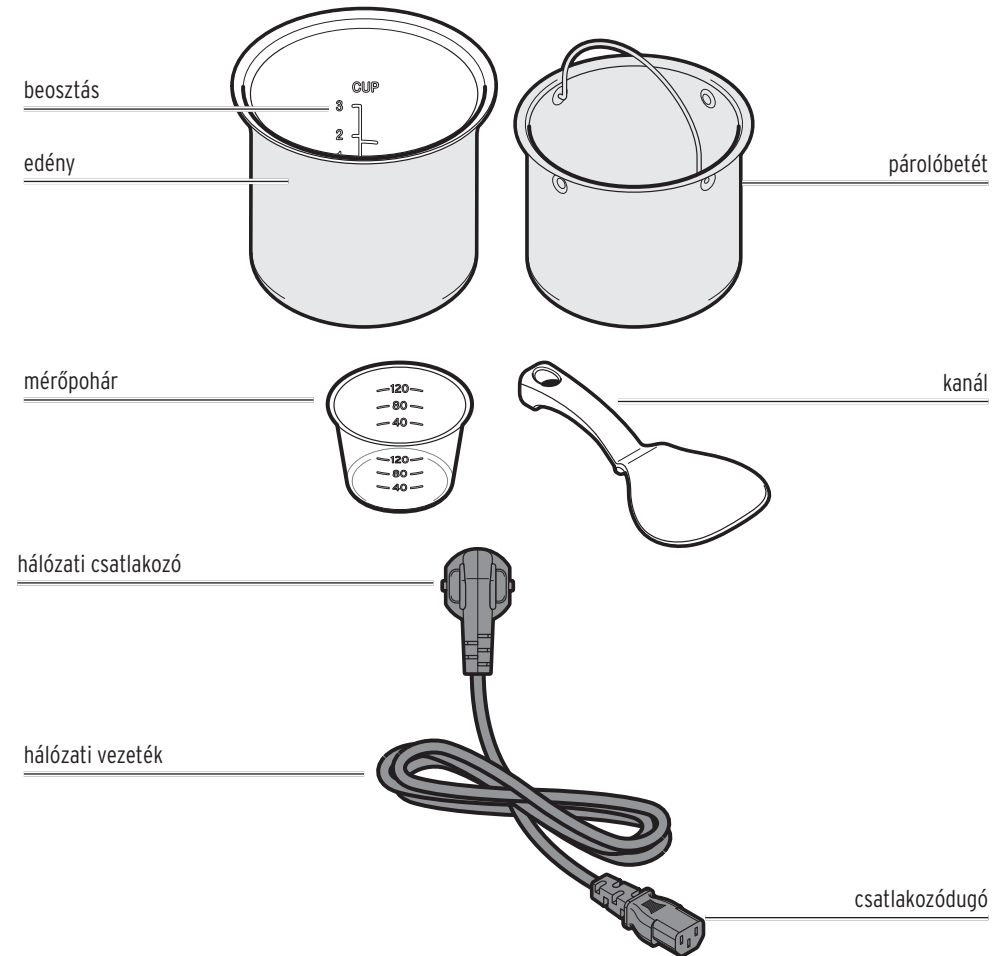
Ekkor hangjelzés hallható, és az egész kijelző és kezelőfelület röviden felvillan.
Azután a kijelzőn villog a **Menu**.
Ekkor készenléti üzemmódban van.

Edény megtöltése

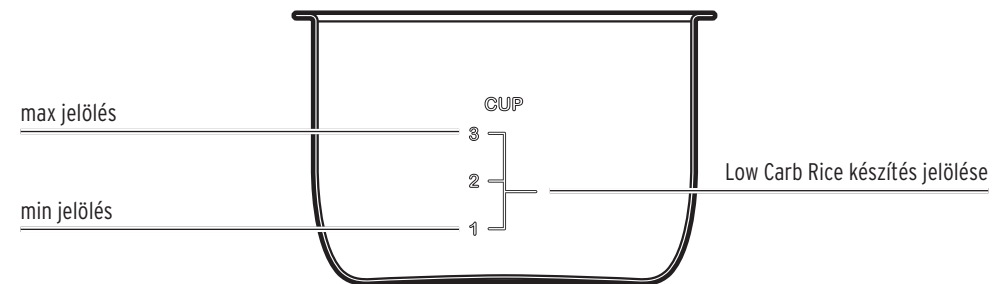
! VESZÉLY - elektromosság

- Csak a behelyezett edénnyel használja a készüléket.
- Ne töltse túl a készüléket, különben kifuthat az étel.
Az edényt legfeljebb a 3 CUP jelölésig szabad feltölteni.

1. Töltsön hozzávalókat és vizet a receptnek megfelelően az edénybe.

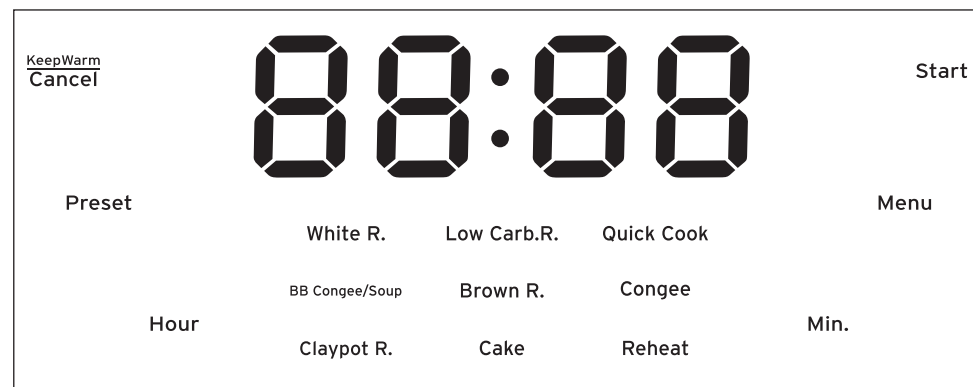


Edény



Programok

Kijelző és kezelőfelület



Program információk



- A **Low Carb Rice**, **Quick cook**, **Cake** és **Reheat** programoknál a főzési folyamat azonnal megkezdődik, amint elindítja a programot.
- A **White Rice**, **BB congee / Soup**, **Brown Rice**, **Congee** és **Claypot Rice** programoknál a főzési idő vége előre be van állítva. Ezt 1 és 24 óra között lehet állítani, és a kijelzőn Countdown-ként (visszaszámolásként) jelenik meg.
- A melegentartó funkció minden programban automatikusan elindul, amint a főzés befejeződik. A melegentartó funkció 24 óra elteltével automatikusan befejeződik, és standby üzemmódba kapcsol.
- Vegye figyelembe a főzési táblázatot is.

White Rice (pl. jázmin-, basmati vagy sushi-rizs)	Akkor marad a rizsben a legtöbb tápanyag, ha a főzési időt a rizs típusának és mennyiségének megfelelően állítja be. • A főzési időt nem lehet beállítani, ez attól függ, hogy mennyi rizst és vizet töltött az edénybe. • A főzés azonnal megkezdődik, és a kijelző körül egy fénycsík fut végig, amint megnyomja a Start gombot. • A főzés vége felé a hátralévő kb. 10 perc főzési idő a kijelzőn látható.
--	---

Előre beállított elkészítési idő	Állítható elkészítési idő	Időtartam (visszaszámlálás) beállítása a főzési idő végéig	Hőmérséklet +/- 5 °C
x	x	1 - 24 óra	115 °C
x	x	x	100 °C
5 perc	x	x	115 °C
90 perc	1:30 - 4 óra	1:30 - 24 óra	100 °C
60 perc	x	1- 24 óra	115 °C
60 perc	0:45 - 4 óra	1- 24 óra	105 °C
60 perc	x	1- 24 óra	130 °C
45 perc	x	x	145 °C
30 perc	0:30 - 1 óra	x	110 °C

Elkészítési idő táblázat

Program	Hozzávalók / mennyiségek
White Rice	<ul style="list-style-type: none"> • rizs és víz 1:1 arányban • max. 3 mérőpohár rizs • víz max. a 3 CUP jelölésig
Low Carb Rice	<ul style="list-style-type: none"> • használja a párolóbetétet • rizs és víz 1:3 arányban • 1 mérőpohár rizs (a peremig töltve) • víz a Low Carb Rice készítés jelölésig
Quick cook	<ul style="list-style-type: none"> • csak rizsfőzéshez • rizs és víz 1:1 arányban • max. 3 mérőpohár rizs • víz max. a 3 CUP jelölésig
BB congee/Soup	<p>Congee:</p> <ul style="list-style-type: none"> • rizs és víz 1:6 arányban • 1/2 mérőpohár rizs (ajánlott) • víz max. a 3 CUP jelölésig <p>Soup:</p> <ul style="list-style-type: none"> • töltsön minden hozzávalót a vízzel együtt az edénybe • ne lépje túl a max. 3 CUP jelölést
Brown Rice	<ul style="list-style-type: none"> • rizs és víz 1:1,2 arányban • max. 3 mérőpohár rizs • víz max. a 3 CUP jelölésig
Congee	<ul style="list-style-type: none"> • rizs és víz 1:6 arányban • 1/2 mérőpohár rizs (ajánlott) • víz max. a 3 CUP jelölésig
Claypot Rice	<ul style="list-style-type: none"> • rizs és víz 1:1 arányban • 2 mérőpohár rizs (javasolt) • víz max. a 2 CUP jelölésig
Cake	<ul style="list-style-type: none"> • keverjen el 55 g csökkentett gluténtartalmú lisztet, 2 tojást, 50 g vaját, 75 g cukrot, 10 g sütőport • zsírozza ki az edényt, és töltsse bele a tésztát
Reheat	<ul style="list-style-type: none"> • A program 30 perces, de meg lehet szakítani hamarabb. <p>Melegítés:</p> <ul style="list-style-type: none"> • töltsse a főtt, hideg ételt a párolóbetét nélkül az edénybe <p>Párolás:</p> <ul style="list-style-type: none"> • használja a párolóbetétet • töltsön 200 ml vizet az edénybe, az ételt pedig tegye a párolóbetétbe, pl. 200 ml víz az edénybe és 100 g karfiol a párolóbetétbe • A program 30 perces, de meg lehet szakítani hamarabb.

Low Carb Rice (főzés után kevesebb szénhidrátot tartalmaz)	<p>Ennél az elkészítési módszernél a főtt rizsből szénhidrátok távoznak a főzővízbe. Ideális a csökkentett szénhidrátbevitelű táplálkozáshoz.</p> <ul style="list-style-type: none"> • A főzési időt nem lehet beállítani, ez attól függ, hogy mennyi rizst és vizet töltött bele. • A főzés azonnal megkezdődik, és a kijelző körül egy fénycsík fut végig, amint megnyomja a Start gombot. • A főzés vége felé a hátralévő kb. 15 perc főzési időt a kijelzőn láthatja. • Ehhez vegye figyelembe a rizsfőzés mennyiségeit és az elkészítési idő táblázatát.
Quick cook (gyorsfőző funkció)	<p>Akkor marad a rizsben a legtöbb tápanyag, ha a főzési időt a rizs típusának és mennyiségének megfelelően állítja be.</p> <ul style="list-style-type: none"> • A főzési időt nem lehet beállítani, ez attól függ, hogy mennyi rizst és vizet töltött bele. • A főzés azonnal megkezdődik, és a kijelző körül egy fénycsík fut végig, amint megnyomja a Start gombot. • A főzés vége felé a hátralévő kb. 5 perc főzési időt a kijelzőn láthatja.
BB congee / Soup (rizskása / leves)	<ul style="list-style-type: none"> • A főzés befejezéséig hátralévő időt min. 1,5 óra és 24 óra között lehet állítani. Ez megjelenik a kijelzőn is. • A főzési idő 1,5 és 4 óra között állítható. • Amikor elindul a program, a kijelzőn a countdown (visszaszámlálás) látható.
Brown Rice (barnarizs)	<ul style="list-style-type: none"> • A főzés befejezéséig hátralévő időt min. 1 óra és 24 óra között lehet állítani. Ez megjelenik a kijelzőn is. • Az előre beállított főzési idő 1 óra, ezen nem lehet változtatni. • A főzés azonnal megkezdődik, és a kijelző körül egy fénycsík fut végig, amint megnyomja a Start gombot. • A főzés vége felé a hátralévő kb. 10 perc főzési időt a kijelzőn láthatja. Ha a főzés befejezéséig 1 óránál többet állított be, akkor a visszaszámlálás a program kezdetével kerül kijelzésre.
Congee (rizskása)	<ul style="list-style-type: none"> • A főzés befejezéséig hátralévő időt min. 1 óra és 24 óra között lehet állítani. Ez megjelenik a kijelzőn is. • Az előre beállított főzési idő 1 óra, amit 5 perces léptékben 0:45 és 4 óra között lehet állítani. • Amikor elindul a program, a kijelzőn a countdown (visszaszámlálás) látható.

Mennyiségi táblázat rizsfőzéshez

Claypot Rice (hagyományos kínai rizsétel, ahol a hozzávalókat apránként adagolják hozzá)	<ul style="list-style-type: none"> • A főzés befejezéséig hátralévő időt min. 1 óra és 24 óra között lehet állítani. Ez megjelenik a kijelzőn is. • Az előre beállított főzési idő 1 óra, ezen nem lehet változtatni. • A főzés azonnal megkezdődik, és a kijelző körül egy fénycsík fut végig, amint megnyomja a Start gombot. • A főzés vége felé a hátralévő kb. 10 perc főzési időt a kijelzőn láthatja.
Cake (sütemény)	<ul style="list-style-type: none"> • Az előre beállított elkészítési idő 45 perc, ezen nem lehet változtatni. A kijelzőn a hátralévő elkészítési idő látható. • A sütés azonnal megkezdődik, amint megnyomja a Start gombot.
Reheat (felmelegítés)	<ul style="list-style-type: none"> • A párolóbetéttel párolásra is használható (lásd a főzési idők táblázata). • Az előre beállított elkészítési idő 30 perc, amit 5 perces léptékben lehet állítani, akár 1 órára. • A főzés azonnal megkezdődik, amint megnyomja a Start gombot.

Rizsfajta / program	Rizs mennyisége mérőpohárban	Rizs mennyisége ml-ben	Víz mennyiség (rizs nélkül)	Adag
Low Carb Rice	1 (maximum)	160	Low Carb Rice készítés jelölés	1 - 2
White / Brown Rice	1 (minimum)	160	1 CUP jelölés	1 - 2
	2	320	2 CUP jelölés	2 - 4
	3 (maximum)	480	3 CUP jelölés	3 - 6