

Götze & Jensen



RYŻOWAR RC500K

Instrukcja obsługi
i warunki gwarancji

WARUNKI BEZPIECZEŃSTWA I ZAGROŻENIA

1. Z instrukcją obsługi należy się dokładnie zapoznać i bezwzględnie jej przestrzegać.
2. Nie należy zanurzać podstawy urządzenia w wodzie ani innych płynach w celu uniknięcia porażenia prądem.
3. Ryżowar powinien być trzymany poza zasięgiem dzieci; nie należy pozostawiać dzieci bez nadzoru w pobliżu włączonego urządzenia.
4. Pokrywy nie należy otwierać podczas gotowania, aby uniknąć poparzenia gorącą parą.
5. Urządzenie należy umieszczać na stabilnej, suchej i płaskiej powierzchni.
6. Nie należy używać urządzenia z uszkodzonym przewodem zasilającym – w razie potrzeby należy skontaktować się z autoryzowanym serwisem.
7. Nie należy używać urządzenia na zewnątrz ani w pobliżu źródeł ciepła, takich jak kuchenki gazowe czy grzejniki.
8. Przed czyszczeniem urządzenia należy odłączyć od prądu i poczekać, aż całkowicie ostygnie.
9. Nie należy wkładać metalowych przedmiotów do wnętrza ryżowaru, aby nie doprowadzić do jego uszkodzenia lub ryzyka porażenia prądem.
10. Urządzenie może być użytkowane przez dzieci powyżej 8. roku życia wyłącznie pod nadzorem lub po odpowiednim przeszkoleniu w zakresie jego bezpiecznego użytkowania oraz poinformowaniu o możliwych zagrożeniach.
11. Czyszczenie i obsługa urządzenia nie powinny być wykonywane przez dzieci poniżej 8. roku życia. Starsze dzieci mogą to robić wyłącznie pod nadzorem osoby dorosłej.
12. Urządzenie oraz przewód sieciowy należy przechowywać poza zasięgiem dzieci poniżej 8. roku życia.
13. Urządzenie nie powinno być używane jako zabawka.
14. Nie należy podłączać urządzenia do zewnętrznego regulatora czasowego ani obsługiwać go za pomocą oddzielnego układu zdalnego sterowania.
15. Przed podłączeniem urządzenia należy upewnić się, że napięcie na tabliczce znamionowej odpowiada napięciu sieci elektrycznej.
16. Przewód sieciowy nie powinien zwisać z krawędzi stołu lub blatu, na którym znajduje się urządzenie.
17. Przed podłączeniem wtyczki do gniazdka należy upewnić się, że element grzejny, czujnik temperatury oraz zewnętrzna powierzchnia naczynia wewnętrznego są czyste i suche.

18. Nie należy podłączać urządzenia ani obsługiwać jego panelu sterowania mokrymi rękami.
19. Należy unikać rozlewania płynów w pobliżu gniazda zasilania, aby zapobiec niebezpiecznej sytuacji.
20. Z urządzenia należy korzystać zgodnie z instrukcjami, aby zminimalizować ryzyko obrażeń ciała.
21. Należy zachować ostrożność w kontakcie z gorącą parą wydobywającą się z otworu wylotu podczas gotowania lub po otwarciu pokrywki; nie należy zbliżać rąk ani twarzy do urządzenia.
22. Urządzenie nie powinno być wystawiane na działanie wysokiej temperatury ani stawiane na włączonym lub gorącym palniku.
23. Nie należy wystawiać urządzenia na bezpośrednie działanie promieni słonecznych. Urządzenie należy ustawić na płaskiej, stabilnej i równej powierzchni.
24. Naczynie wewnętrzne należy umieścić w urządzeniu przed jego podłączeniem do prądu i włączeniem.
25. Naczynia wewnętrzne nie należy umieszczać bezpośrednio nad otwartym ogniem w celu gotowania ryżu.
26. Nie należy używać naczynia wewnętrznego, jeśli jest zdeformowane.
27. Urządzenia nie należy podnosić ani przesuwac podczas jego działania.
28. Producent nie zaleca stosowania mleka ani płynów mlecznych. Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do pracy z wodą.

WPROWADZENIE

Dziękujemy za zaufanie, jakim nas Państwo obdarzyli, dokonując zakupu urządzenia marki **Götze & Jensen**.

Jesteśmy przekonani, że to bardzo dobrej jakości urządzenie zapewni Państwu dużo radości i satysfakcji z jego użytkowania.

NALEŻY DOKŁADNIE PRZECZYTAĆ INSTRUKCJĘ OBSŁUGI I JEJ PRZESTRZEGAĆ!

To urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego lub podobnego, nie dotyczącego celów komercyjnych.

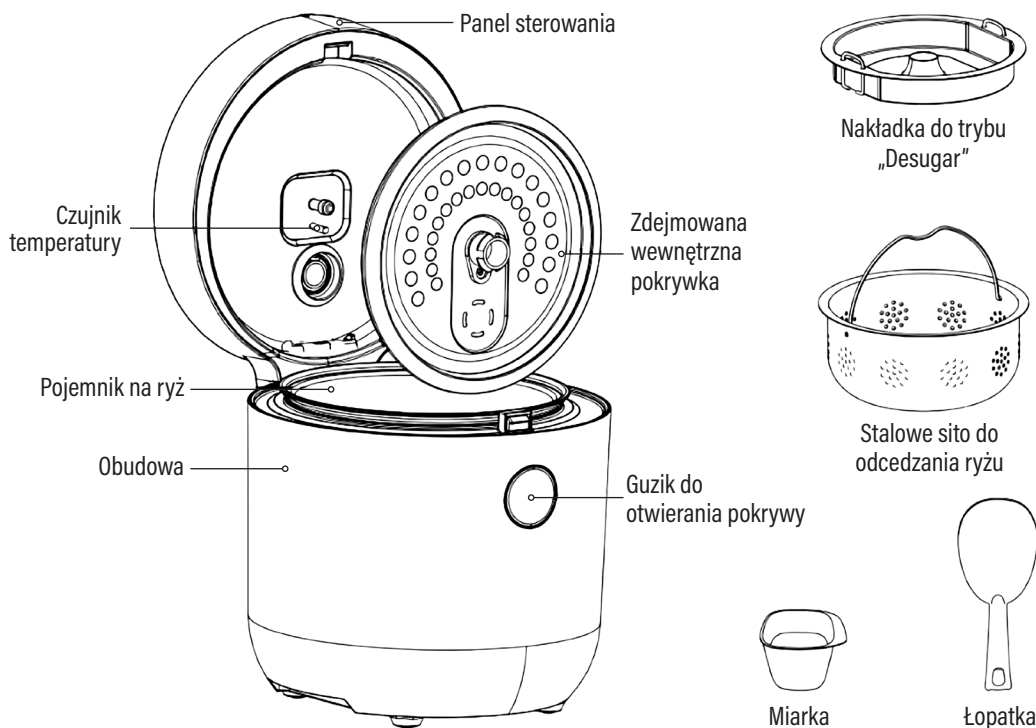
Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody powstałe w wyniku użytkowania niewłaściwego lub niezgodnego z przeznaczeniem.

DANE TECHNICZNE

Model	RC500K
Moc	500 W
Zasilanie	220V-240V~ 50/60Hz
Tryby	Quick cook, Slow cook, Claypot rice, Porridge, Soup, Reheating
Pojemność	2 L

Informacje o zużyciu energii urządzenia zgodnie z rozporządzeniem komisji (UE) 2023/826 dostępne są pod adresem: <https://artdom.net.pl/erp/RC500K/>

OPIS PRODUKTU

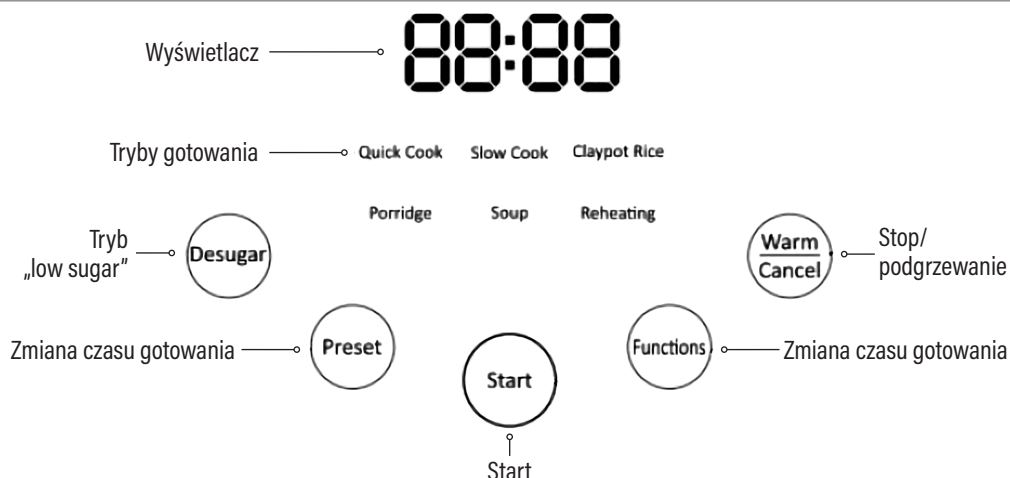


PIERWSZE URUCHOMIENIE URZĄDZENIA

1. Przed pierwszym uruchomieniem wyciągnij wszystkie elementy urządzenia i rozpakuj z wszystkich folii, taśm zabezpieczających i naklejek.
2. Wszystkie elementy, które będą miały styczność z żywnością dokładnie umyj płynem do mycia naczyń oraz osusz je przed ponownym zamontowaniem.

3. Przed zamontowaniem pojemnika na ryż, upewnij się, że jest suchy.
4. Aby włączyć urządzenie podłącz przewód do gniazda w urządzeniu oraz drugą końcówkę do zasilania.
5. Przygotuj żywność do gotowania i przełóż do ryżowaru:
 - a. Jeżeli zamierzasz gotować zupę, skorzystaj wyłącznie z pojemnika na ryż.
 - b. Jeżeli zamierzasz gotować ryż, skorzystaj z stalowego sita aby ułatwić sobie odcedzanie.
 - c. Jeżeli zamierzasz gotować ryż w trybie „desugar”, skorzystaj z dołączonej nakładki.
6. Zamknij ryżowar i wybierz jeden z trybów za pomocą przycisku „Functions”.
7. Naciśnij „Start”, ryżowar zacznie swoją pracę. Na wyświetlaczu pojawi się animacja ładowania.
8. Po zakończonym gotowaniu ryżowar sam przełączy się w tryb podtrzymywania temperatury, trwa on do 24 godzin.

PANEL STEROWANIA



OPIS TRYBÓW

PROGRAM	CZAS TRWANIA PROGRAMU	TEMPERATURA
Quick cook	35 minut	125°C
Slow cook	45 minut	125°C
Claypot rice	70 minut	125°C
Porridge	60 minut	100°C
Desugar	50 minut	100°C
Reheating	20 minut	82°C
Keep warm	24 godziny	72°C
Soup	2 godziny	100°C

Quick Cook (Szybkie gotowanie)

- Maksymalna ilość ryżu: 4 miarki.
- Zalecana proporcja ryżu do wody: 1 miarka ryżu : 1,1 miarki wody (nie przekraczać maksymalnej pojemności; proporcje można dostosować do własnych preferencji).
- Nacisnąć przycisk „Functions” i wybrać funkcję „Quick Cook”.
- Ustawić wymagane parametry i nacisnąć „Start”. Po 5 sekundach urządzenie wyda 2 sygnały dźwiękowe i rozpocznie pracę. Na wyświetlaczu pojawi się animacja, a kontrolka funkcji będzie świecić światłem ciągłym.
- Po zakończeniu gotowania urządzenie automatycznie przejdzie w tryb podtrzymywania ciepła, wyda 4 sygnały dźwiękowe, a kontrolka podtrzymywania ciepła zaświeci się.
- Czas gotowania: 30–45 minut (zależnie od rodzaju ryżu oraz ilości ryżu i wody).

Slow Cook (Wolne gotowanie)

- Maksymalna ilość ryżu: 4 miarki.
- Zalecana proporcja ryżu do wody: 1 : 1,1.
- Nacisnąć „Functions” i wybrać „Slow Cook”.
- Po naciśnięciu „Start”, po 5 sekundach i 2 sygnałach dźwiękowych urządzenie rozpocznie pracę.
- Po zakończeniu gotowania nastąpi automatyczne przejście w tryb podtrzymywania ciepła (4 sygnały dźwiękowe).
- Czas gotowania: 35–50 minut (zależnie od rodzaju i ilości ryżu oraz wody).

Claypot Rice (Ryż długo gotowany)

- Nacisnąć przycisk „Function” i wybrać „Claypot Rice”.
- Domyślny czas gotowania wynosi 70 minut (może się różnić w zależności od rodzaju i ilości ryżu oraz wody). Nie ma potrzeby ponownego ustawiania czasu – wystarczy nacisnąć „Start”.
- Po 5 sekundach i 2 sygnałach dźwiękowych urządzenie rozpocznie pracę. Wyświetlany czas będzie odliczany w dół, a kontrolka funkcji „Claypot Rice” zaświeci się.
- Po zakończeniu gotowania urządzenie przejdzie w tryb podtrzymywania ciepła (4 sygnały dźwiękowe).

Porridge (Owsianka/kleik)

- Nacisnąć „Functions” i wybrać funkcję „Porridge”.
- Czas gotowania: 50–60 minut (zależnie od rodzaju i ilości ryżu oraz wody).
- Po naciśnięciu „Start”, po 5 sekundach i 2 sygnałach dźwiękowych urządzenie rozpocznie gotowanie. Na wyświetlaczu pojawi się odliczanie, a kontrolka funkcji będzie świecić światłem ciągłym.
- Po zakończeniu gotowania urządzenie automatycznie przejdzie w tryb podtrzymywania ciepła (4 sygnały dźwiękowe).

- Wskazówka: Maksymalna ilość ryżu: 2 miarki. Zalecana proporcja ryżu do wody: 1:8 lub 1:10.

Desugar (Gotowanie o obniżonej zawartości cukru)

- Nacisnąć przycisk funkcji „Desugar”.
- Czas gotowania: 50–60 minut (zależnie od rodzaju i ilości ryżu oraz wody).
- Po naciśnięciu „Start”, po 5 sekundach i 2 sygnałach dźwiękowych rozpocznie się proces gotowania; na wyświetlaczu pojawi się odliczanie.
- Po zakończeniu urządzenie przejdzie w tryb podtrzymywania ciepła (4 sygnały dźwiękowe).
- Wskazówka: Zalecany poziom wody powinien znajdować się ok. 3 mm powyżej poziomu ryżu.

Soup (Zupa)

- Nacisnąć „Functions” i wybrać „Soup”.
- Domyślny czas pracy: 2 godziny.
- Po naciśnięciu „Start”, po 5 sekundach i 2 sygnałach dźwiękowych urządzenie rozpocznie gotowanie. Na wyświetlaczu widoczne będzie odliczanie.
- Po zakończeniu gotowania urządzenie automatycznie przejdzie w tryb podtrzymywania ciepła (4 sygnały dźwiękowe).

Reheating (Podgrzewanie)

- Nacisnąć „Functions” i wybrać „Reheating”.
- Domyślny czas pracy: 20 minut.
- Po naciśnięciu „Start”, po 5 sekundach i 2 sygnałach dźwiękowych rozpocznie się podgrzewanie. Kontrolka funkcji będzie świecić światłem ciągłym.
- Po zakończeniu urządzenie przejdzie w tryb podtrzymywania ciepła (4 sygnały dźwiękowe).

Preset (Programowanie czasu startu)

- Maksymalny czas opóźnienia startu: 24 godziny. Ustawiany czas oznacza moment rozpoczęcia gotowania.
- Zaleca się, aby czas opóźnienia nie przekraczał 12 godzin, w celu uniknięcia nieprzyjemnych zapachów.
- Nacisnąć „Function”, wybrać żądaną funkcję gotowania, a następnie nacisnąć „Preset”.
- Gdy kontrolka „Preset” się zaświeci, naciskać „Preset”, aby zwiększyć czas: do 10 godzin – co 0,5 godziny, powyżej 10 godzin – co 1 godzinę.
- Po ustawieniu czasu nacisnąć „Start” lub odczekać 5 sekund. Po 2 sygnałach dźwiękowych urządzenie rozpocznie pracę zgodnie z wybraną funkcją. Kontrolki „Preset” i funkcji gotowania będą świecić jednocześnie.
- Po zakończeniu gotowania urządzenie automatycznie przejdzie w tryb podtrzymywania ciepła (4 sygnały dźwiękowe).

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

UWAGA! Nie myj urządzenia ani jego części, gdy jest podłączone do prądu. Poczekaaj, aż ostygnie, aby uniknąć poparzeń.

1. Czyszczenie pojemnika

- Używaj gorącej wody, płynu do naczyń i gąbki.
- Nie używaj detergentów chemicznych ani drucianych gąbek.
- Jeśli jedzenie przywarło, namocz pojemnik przed wyczyszczeniem.

2. Konserwacja

- Używaj tylko łyżki plastikowej lub drewnianej.
- Nie krój jedzenia bezpośrednio w garnku, aby nie uszkodzić powłoki nieprzywierającej.
- Nie wlewaj octu, aby uniknąć korozji.

3. Czyszczenie pozostałych części urządzenia

- Czyść wilgotną ściereczką środek, pokrywkę i zewnętrzną obudowę.
- Jeśli na płycie grzewczej jest woda – wytrzyj do sucha.
- Przypalony ryż usuń delikatnie.

KODY BŁĘDÓW

USTERKA	KOD BŁĘDU	PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
Zwarcie czujnika dolnego	E1	Zwarcie dolnego czujnika temperatury	Odczekać, aż temperatura wróci do normalnego poziomu, a następnie ponownie włączyć urządzenie. Jeśli problem nie ustąpi, oddać do serwisu.
Przerwa w obwodzie czujnika dolnego	E2	Przerwa w obwodzie dolnego czujnika temperatury	Odczekać, aż temperatura wróci do normalnego poziomu, a następnie ponownie włączyć urządzenie. Jeśli problem nie ustąpi, oddać do serwisu.
Zwarcie czujnika górnego	E3	Zwarcie górnego czujnika temperatury	Odczekać, aż temperatura wróci do normalnego poziomu, a następnie ponownie włączyć urządzenie. Jeśli problem nie ustąpi, oddać do serwisu.
Przerwa w obwodzie czujnika górnego	E4	Przerwa w obwodzie górnego czujnika temperatury	Odczekać, aż temperatura wróci do normalnego poziomu, a następnie ponownie włączyć urządzenie. Jeśli problem nie ustąpi, oddać do serwisu.
Zabezpieczenie przed przegrzaniem	E5	Temperatura dolna przekracza 150 °C	Po obniżeniu temperatury poniżej progu zabezpieczenia ponownie włączyć urządzenie. Jeśli problem nie ustąpi, oddać do serwisu.

PROBLEMY I ROZWIĄZANIA

OBJAW USTERKI	MOŻLIWA PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
Lampka nie świeci.	Brak podłączenia do prądu / brak zasilania.	Sprawdź podłączenie do prądu, poczekaj chwilę. Jeśli dalej nie działa → oddaj do serwisu.
Lampka nie świeci.	Brak podłączenia do prądu / brak zasilania.	Sprawdź podłączenie do prądu, poczekaj chwilę. Jeśli dalej nie działa → oddaj do serwisu.
Lampka świeci, ale płyta nie nagrzewa się.	Awaria płyty lub czujnika.	Skontaktuj się z serwisem.
Ryż nie ugotowany.	Za dużo/za mało ryżu lub wody, garnek źle ustawiony, coś blokuje kontakt.	Dostosuj ilość ryżu i wody, ustaw garnek prawidłowo, usuń przeszkody. Jeśli dalej nie działa → oddaj do serwisu.
Ryż rozgotowany.	Deformacja garnka, garnek źle ustawiony, awaria płyty lub czujnika.	Ustaw garnek prawidłowo lub skontaktuj się z serwisem.
Przelewanie wody / zbyt mało wody.	Nieprawidłowa ilość wody.	Dopasuj ilość wody do oznaczeń w garnku.
Kod błędu E1, E2, E3, E4, E5 na panelu LED.	Awaria płyty głównej.	Skontaktuj się z serwisem.

EKOLOGICZNA I PRZYJAZNA DLA ŚRODOWISKA UTYLIZACJA

To urządzenie jest oznaczone, zgodnie z Dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady 2012/19/UE z dnia 4 lipca 2012 r. w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE) symbolem przekreślonego kontenera na odpady:



Nie należy wyrzucać urządzeń oznaczonych tym symbolem, razem z odpadami domowymi. Urządzenie należy zwrócić do lokalnego punktu przetwarzania i utylizacji odpadów lub skontaktować się z władzami miejskimi.

MOŻESZ POMÓC CHRONIĆ ŚRODOWISKO!

Właściwe postępowanie ze zużytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego konsekwencji, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.

WARUNKI GWARANCJI DOTYCZĄCE RYŻOWARU

1. ART-DOM Sp. z o.o. z siedzibą w Łodzi (92-402) przy ul. Zakładowej 90/92 Numer Krajowego Rejestru Sądowego 0000354059 (Gwarant) gwarantuje, że zakupione urządzenie jest wolne od wad fizycznych. Gwarancja obejmuje tylko wady wynikające z przyczyn tkwiących w rzeczy sprzedanej (wady fabryczne).

2. Ujawniona wada zostanie usunięta na koszt Gwaranta w ciągu 14 dni od daty zgłoszenia uszkodzenia do serwisu autoryzowanego lub punktu sprzedaży.
3. W wyjątkowych przypadkach, np. konieczności sprowadzenia części zamiennych od producenta, termin naprawy może zostać wydłużony do 30 dni.
4. Okres gwarancji dla użytkownika wynosi 24 miesiące od daty wydania towaru.
5. Towar przeznaczony jest do używania wyłącznie w warunkach indywidualnego gospodarstwa domowego.
6. Gwarancja nie obejmuje:
 - a. uszkodzeń powstałych na skutek używania urządzenia niezgodnie z instrukcją obsługi,
 - b. uszkodzeń mechanicznych, chemicznych lub termicznych,
 - c. napraw i modyfikacji dokonanych przez firmy lub osoby nieposiadające autoryzacji producenta,
 - d. części z natury łatwo zużywalnych lub materiałów eksploatacyjnych takich jak: baterie, żarówki, bezpieczniki, filtry, pokrętła, półki, akcesoria,
 - e. instalacji, konserwacji, przeglądów, czyszczenia, odblokowania, usunięcia zanieczyszczeń oraz instruktażu.
7. O sposobie usunięcia wady decyduje Gwarant. Usunięcie potwierdzonej wady urządzenia nastąpi poprzez wykonanie naprawy gwarancyjnej lub wymianę urządzenia. Gwarant może dokonać naprawy, gdy kupujący żąda wymiany lub Gwarant może dokonać wymiany, gdy kupujący żąda naprawy, jeżeli doprowadzenie do zgodności towaru (urządzenia) zgodnie z udzieloną gwarancją w sposób wybrany przez kupującego jest niemożliwe albo wymagałoby nadmiernych kosztów dla Gwaranta. W szczególnie uzasadnionych wypadkach, jeżeli naprawa i wymiana są niemożliwe lub wymagałyby nadmiernych kosztów dla Gwaranta może on odmówić doprowadzenia towaru do zgodności z udzieloną gwarancją i zaproponować inny sposób załatwienia reklamacji z gwarancji.
8. Wymiany towaru dokonuje punkt sprzedaży, w którym towar został zakupiony (wymiana lub zwrot gotówki) lub autoryzowany punkt serwisowy, jeżeli dysponuje taką możliwością (wymiana). Zwracane urządzenie musi być kompletne, bez uszkodzeń mechanicznych. Niespełnienie tych warunków może spowodować nieuznanie gwarancji.
9. W przypadku braku zgodności towaru z umową sprzedaży, kupującemu z mocy prawa przysługują środki ochrony prawnej ze strony i na koszt sprzedawcy, a gwarancja nie ma wpływu na te środki ochrony prawnej.
10. Niniejsza gwarancja obowiązuje na terytorium Polski.
11. Warunkiem dokonania naprawy lub wymiany urządzenia w ramach gwarancji jest przedstawienie dowodu zakupu oraz użytkowanie towaru zgodnie z informacjami zawartymi w instrukcji obsługi.

UWAGA!

Uszkodzenie lub usunięcie tabliczki znamionowej z urządzenia może spowodować nieuznanie gwarancji.

Cały czas udoskonalamy nasze produkty, dlatego mogą się one nieznacznie różnić od zdjęć przedstawionych na opakowaniu oraz w instrukcji obsługi. Przed przystąpieniem do użytkowania urządzenia przeczytaj instrukcję obsługi.

ART-DOM Sp. z o.o., ul. Zakładowa 90/92, 92-402 Łódź, info@artdom.net.pl. Numer Krajowego Rejestru Sądowego 0000354059.

