

Instrukcja Obsługi

Multicooker **Do użytku domowego**

Numer modelu : SR-TMX530

Spis treści

Środki ostrożności	2-4	Przed użyciem
Identyfikacja części.....	5	
• Wyświetlacz	5	
• Identyfikacja części.....	5	
Przygotowania	6-7	Użycie
Funkcje	8-22	
• Owsianka	8	
• Gulasz/Zupa/Kompot/Nóżki w galarecie/Faszerowanie	9	
• Stek.....	10	
• Wypiek ciast.....	11	
• Zapiekanie	12	
• Smażenie.....	13	
• Omlet	14	
• Pilaw	15	
• Ryż.....	16	
• Gotowanie na parze/Pierogi	17	
• Podgrzewanie	18	
• Jogurt.....	19	
• Kasza.....	20	
• Czyszczenie.....	21	
• Podtrzymywanie ciepła	22	
Używanie funkcji manualnej regulacji.....	23	Problemy
Używanie Timera	24	
Czyszczenie i konserwacja.....	25	
Jak używać regulowanego kosza do gotowania na parze / Gdy wyświetlacz pokazuje co następuje.....	26	
Rozwiązywanie problemów	27	
Dane techniczne.....	28	Problemy
Informacje na temat utylizacji odpadów elektrycznych i elektronicznych (gospodarstwa domowe)	Back page	

Dziękujemy za zakup produktu firmy Panasonic.

- Niniejszy produkt przeznaczony jest wyłącznie do użytku domowego.
- Prosimy o uważne przeczytanie poniższych instrukcji oraz o postępowanie zgodnie ze środkami bezpieczeństwa podczas użytkowania tego produktu.
- Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia **prosimy o zwrócenie szczególnej uwagi na część "Środki ostrożności" (str 2-4).**

Należy zachować ją do użycia w przyszłości

Aby zapobiec wypadkom lub urazom użytkowników jak i osób trzecich, oraz uszkodzeniom mienia, należy przestrzegać poniższych instrukcji.

■ Poniższe tabele wskazują stopień uszkodzeń spowodowany niewłaściwym użytkowaniem.

 OSTRZEŻENIE: Oznacza poważne uszkodzenie ciała lub śmierć.	 PRZESTROGA: Oznacza ryzyko uszkodzenia ciała lub mienia.
■ Symbole sklasyfikowane zostały i objaśnione w następujący sposób.	
   Te symbole oznaczają zakaz.	 Ten symbol oznacza konieczność przestrzegania wymagań.



OSTRZEŻENIE

■ Nie należy korzystać z urządzenia jeżeli przewód zasilający lub wtyczka zasilania są uszkodzone, lub gdy wtyczka jest luźno podłączona do gniazda zasilania.



(może to spowodować porażenie prądem oraz pożar, będący wynikiem zwarcia elektrycznego).

■ Nie należy wkładać żadnych przedmiotów do misy parowej.



Szczególnie przedmiotów metalowych takich jak szpilki czy druty. (może to spowodować porażenie prądem lub nieprawidłowe działanie urządzenia).

■ Niniejsze urządzenie nie jest przeznaczone dla osób (szczególnie dzieci), których możliwości fizyczne, sensoryczne czy umysłowe są ograniczone, lub osób, które nie posiadają doświadczenia i wiedzy, jeśli nie jest sprawowany nad nimi nadzór lub zapewniono im instruktaż przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo. Należy zwrócić uwagę na dzieci, aby nie bawiły się urządzeniem.



(może to spowodować oparzenia lub inne uszkodzenia ciała).

■ Nie uszkodzić przewodu zasilającego oraz wtyczki zasilania.



Surowo zakazane są następujące czynności:

Modyfikowanie, umieszczanie w pobliżu obiektów emitujących ciepło, zginanie, skręcanie, ciągnięcie, umieszczanie na ich powierzchni ciężkich przedmiotów oraz zwijanie w kłębek przewodu.

(może to spowodować porażenie prądem oraz pożar, będący wynikiem zwarcia elektrycznego).

• Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony na dedykowany lub dostępny u producenta albo w autoryzowanej sieci serwisowej.

■ Nie zanurzać urządzenia w wodzie i nie chlapać na nie wodą.



(może to spowodować zwarcie elektryczne lub porażenie prądem).

• Jeżeli do wnętrza urządzenia dostanie się woda, prosimy zwrócić się do autoryzowanego sprzedawcy.

■ Używać jedynie z gniazdem wyjściowym napięcia zmiennego 230 V o natężeniu do 10 A.



(podłączanie innych urządzeń do tego samego gniazda może spowodować przegrzanie, co może być przyczyną pożaru).

• Używać jedynie przedłużacza o obciążalności minimum 10 Amper.

■ Nie włączać lub odłączać wtyczki zasilania mokrymi rękoma.



(może to spowodować porażenie prądem).

■ Nie zbliżać twarzy do misy parowej oraz nie dotykać jej rękoma. Trzymać misę parową z dala od małych dzieci.



Misa parowa

(może spowodować oparzenie).



■ Nie należy modyfikować, rozmontowywać ani naprawiać tego urządzenia.



(może to spowodować pożar, porażenie prądem lub uszkodzenie ciała).

• Prosimy zwrócić się do miejsca zakupu lub działu napraw autoryzowanego sprzedawcy.

■ Wkładać wtyczkę urządzenia lub wtyczkę przewodu skutecznie.



(w przeciwnym razie może to spowodować porażenie prądem oraz pożar wskutek wysokiej temperatury, która może powstać wokół wtyczki).

• Nie należy używać uszkodzonej wtyczki lub gniazda sieciowego z luźnymi stykami.



OSTRZEŻENIE

■ Należy regularnie czyścić wtyczkę zasilania.



(zabrudzona wtyczka może spowodować niewystarczającą izolację wskutek wilgoci oraz może spowodować pożar).

- Należy odłączyć wtyczkę i wytrzeć ją suchą ściereczką.

■ W przypadku nietypowego działania lub uszkodzenia należy natychmiast zaniechać używania urządzenia oraz odłączyć przewód zasilania.



(może to spowodować zadymienie, pożar lub porażenie prądem.)

- Wtyczka zasilania i przewód zasilający nagrzewają się nienaturalnie.
- Przewód zasilający jest uszkodzony lub następują przerwy w zasilaniu w momencie dotknięcia przewodu.
- Główna część urządzenia jest zdeformowana lub nienaturalnie gorąca.
- Z urządzenia wydobywa się dym lub zapach spalenizny.
- Na urządzeniu znajdują się pęknięcia, poluzowania lub urządzenie chwieje się.
- Podgrzewacz jest krzywy lub misa jest zdeformowana.

→ W celu przeprowadzenia przeglądu oraz naprawy urządzenia prosimy o niezwłoczne skontaktowanie się z autoryzowanym serwisem Panasonic.

■ Urządzenie to może być używane przez dzieci 8 letnie i starsze jeśli pozostają pod nadzorem lub zostały poinstruowane jak bezpiecznie obsługiwać to urządzenie i rozumieją związane z tym zagrożenia. Dzieci nie powinny bawić się tym urządzeniem.



(może to spowodować oparzenia lub inne uszkodzenia ciała).

■ Czyszczenie oraz konserwacja urządzenia mogą być wykonywane przez dzieci powyżej 8 roku życia gdy pozostają pod nadzorem.



(może to spowodować oparzenia lub inne uszkodzenia ciała).

■ Zabezpiecz to urządzenie i jego przewód zasilający przed dostępem do niego przez dzieci młodsze niż 8 letnie.

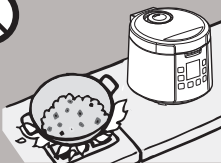


(Nieprzestrzeganie tego zalecenia może spowodować porażenie lub zranienie)



PRZESTROGA

■ Nie należy używać urządzenia w następujących miejscach:



- W miejscu, gdzie może być pochłapane wodą lub blisko źródła ciepła. (może to spowodować zwarcie elektryczne lub porażenie prądem).
- Na niestabilnych powierzchniach lub na dywanie, dywanie elektrycznym, obrusach (z tworzyw sztucznych) lub innych przedmiotach, które nie są odporne na wysoką temperaturę. (może to spowodować obrażenia, poparzenia lub pożar).
- Blisko ściany lub mebli. (może to spowodować odbarwienia lub deformację).

■ Nie wolno dotykać elementów grzejnych gdy urządzenie pracuje lub po gotowaniu.



Szpeciallynie obsada grzałki. (może spowodować oparzenie).

■ Nie należy narażać przewodu zasilającego na działanie pary.



- Nie należy narażać wtyczki przewodu zasilającego na działanie pary kiedy jest podłączona (może to spowodować zwarcie elektryczne lub pożar). Podczas pracy na szafce z przesuwym blatem, należy korzystać z urządzenia tak, aby wtyczka zasilania nie była narażona na kontakt z parą.

■ Nie wolno dotykać przycisku zaczepu podczas przenoszenia urządzenia.



(może to spowodować otwarcie zewnętrznej pokrywy i spowodować oparzenie).

■ Należy trzymać za wtyczkę urządzenia lub wtyczkę zasilania podczas odłączania.



(może to spowodować porażenie prądem oraz pożar, będący wynikiem zwarcia elektrycznego).

■ Nie należy używać przewodu zasilającego (od wtyczki zasilania do wtyczki podłączonej do urządzenia), który nie został zaprojektowany do użycia z niniejszym urządzeniem Nie zamieniać końcówek.



(może to spowodować porażenie prądem, wyciek oraz pożar).

■ Nie wolno otwierać zewnętrznej pokrywy podczas gotowania.



(może spowodować oparzenie).



PRZESTROGA

- Kiedy urządzenie nie pracuje należy odłączyć wtyczkę zasilania od źródła zasilania.



(w przeciwnym razie może to spowodować porażenie prądem oraz pożar, będący wynikiem zwarcia elektrycznego powstałego wskutek uszkodzenia izolacji).

- Przed czyszczeniem należy poczekać, aż urządzenie wystygnie.



(dotykanie gorących elementów może spowodować oparzenie).

- Nie wolno używać innych mis niż do tego przeznaczone.



(może to spowodować oparzenie i uszkodzenie ciała wskutek przegrzania lub niewłaściwego funkcjonowania urządzenia).

- Przed czyszczeniem należy wyjąć wtyczkę (przewodu zasilania) z gniazda urządzenia.



(Nie wysuszenie może doprowadzić do porażenia prądem).

- Gniazdo urządzenia musi być wysuszone przed ponownym użyciem urządzenia.



(Nie wysuszenie może doprowadzić do porażenia prądem).

Środki ostrożności dotyczące stosowania

Należy użyć odpowiedniej ilości ryżu i wody oraz poprawnie wybrać funkcję zgodnie z instrukcją obsługi.

(aby uniknąć przelania wody, niedogotowania ryżu lub jego przypalenia).

Nie należy wkładać składników, które mają być gotowane, bezpośrednio do urządzenia, w którym nie znajduje się wewnętrzna misa. Nie należy gotować bez wewnętrznej misy. (aby zapobiec zabrudzeniu po nieudanym gotowaniu).

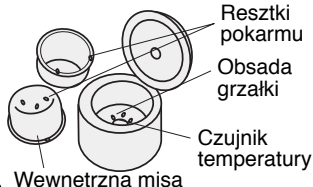
Należy unikać korzystania z urządzenia w bezpośrednim działaniu promieni słonecznych. (aby uniknąć zmiany koloru).

Przed użyciem urządzenia należy usunąć papier antykorozyjny, który znajduje się pomiędzy wewnętrzną misą a podgrzewaczem. (aby uniknąć niewłaściwego gotowania oraz pożaru).

Nie przykrywać zewnętrznej pokrywy ściereczką lub innymi przedmiotami, gdy urządzenie jest w użyciu. (aby uniknąć deformacji, zmianie koloru pokrywy zewnętrznej lub nieudanego przygotowania posiłku).

Nie należy podawać ryżu za pomocą metalowego przedmiotu. (aby uniknąć zadrapań powierzchni wewnętrznej misy i nie spowodować złuszczenia warstwy pokrywającej).

Należy zawsze oczyścić wewnętrzną misę, podgrzewacz oraz czujnik temperatury z resztek pokarmu, jak np. ryż.



- Nie przechylać i nie przewracać urządzenia do góry nogami.
- Przed czyszczeniem wyłączyć przycisk zasilania oraz wyciągnąć wtyczkę zasilania.

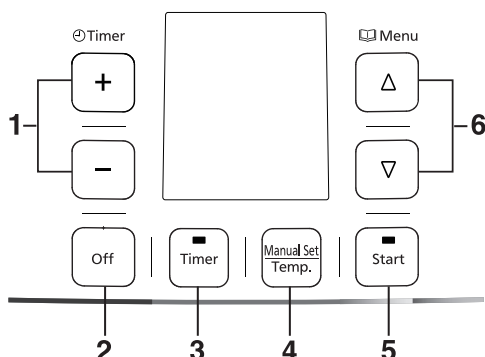
W przypadku przelania się wody z ryżem z misy parowej należy natychmiast wyjąć wtyczkę zasilania aby odłączyć urządzenie od sieci zasilającej. Nie należy wznowiać działania urządzenia dopóki woda z wtyczki zasilania oraz wtyczki urządzonej nie zostanie zebrana za pomocą suchej ściereczki.

Ten produkt przeznaczony jest wyłącznie do użytku domowego. Nie należy stosować produktu w celach komercyjnych lub przemysłowych lub w innych celach niż gotowanie.

Przerwy w dopływie energii elektrycznej podczas działania urządzenia mogą wpłynąć na efekty gotowania.

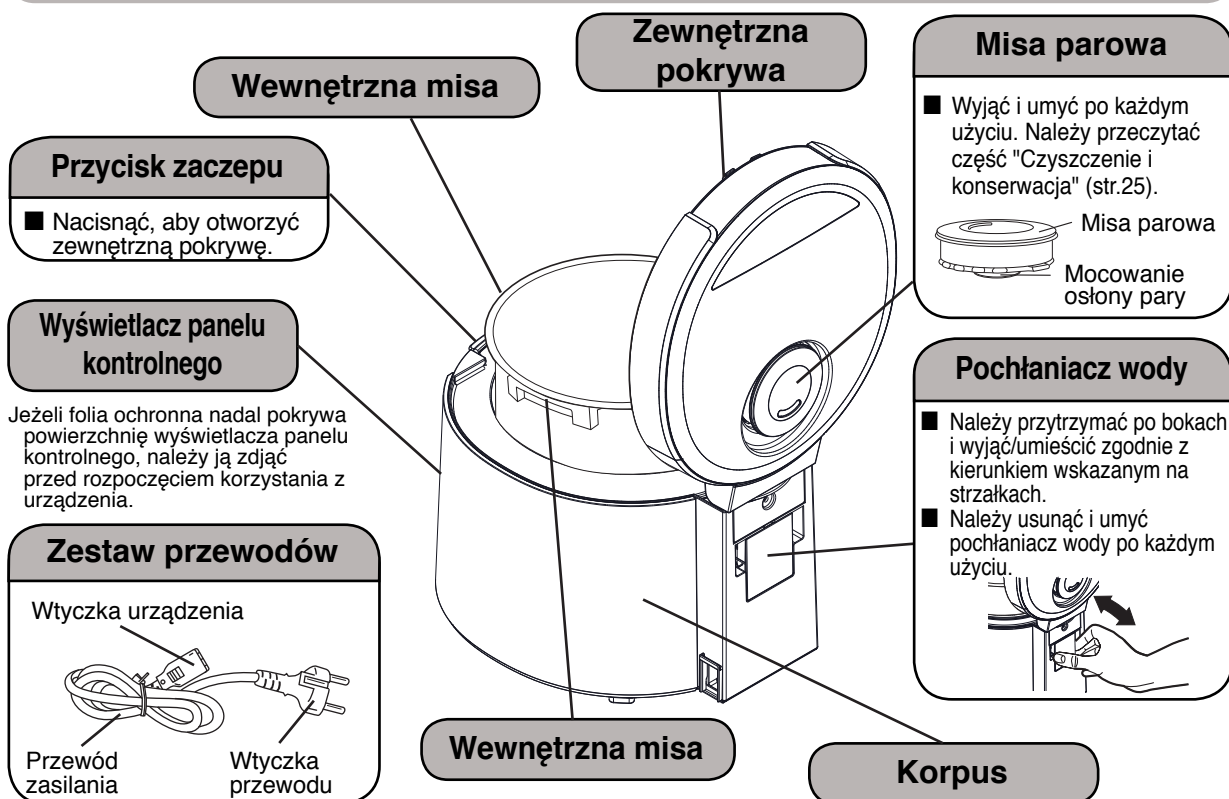
Identyfikacja części

Wyświetlacz



1. Należy nacisnąć ten przycisk aby ustawić czas gotowania.
2. Należy nacisnąć ten przycisk aby anulować działanie.
3. Należy nacisnąć ten przycisk aby ustawić timer.
4. Należy nacisnąć ten przycisk aby wybrać funkcję manualnej regulacji.
5. Należy nacisnąć ten przycisk aby rozpocząć gotowanie.
6. Należy nacisnąć ten przycisk aby wybrać funkcję gotowania.

Identyfikacja części



PL

Akcesoria

※ Przed użyciem należy oczyścić akcesoria.



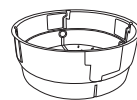
Łopatką
(1)



Pojemnik na
jogurt (6)



Miarka (1)
(ok.180 ml)

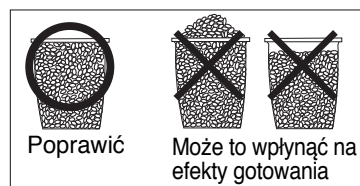


Regulowany kosz do
gotowania na parze (1)

Przygotowania

1 • Należy odmierzyć ryż za pomocą załączonej miarki.

- Objętość miarki wynosi ok 180 ml (148 g).
- Tabele 1-3 zawierają maksymalne ilości pożywienia jakie mogą być gotowane jednorazowo.



Owsianka

- Dodaj płatki i zimne mleko (w ilości określonej w Tabeli 1).
- Możesz zmienić ilość mleka w zależności od preferencji.

Miarka: miarka
pomiarowa
łyżeczka: łyżeczka
do herbaty
łyżka: łyżka stołowa

Składniki	Jagła	Grys	Ryż okrągły
Płatki	1 miarka	1 miarka	1 miarka
Mleko	6 miarek	3,5 miarek	4 miarek
Cukier	2 łyżki	-	2,5 łyżki
Sól	1 łyżka	0,75 łyżki	1,5 łyżki
Masło	2 łyżki	2 łyżki	2 łyżki

Tabela 1

Pilaw

- Niezbędne jest wcześniejsze umycie i przygotowanie wszystkich składników.
- Dokładne ilości składników są podane w odpowiedniej tabeli.

Składniki	z mięsem	z kurczakiem
Olej roślinny	3 łyżki	3 łyżki
Jagnięcina / wieprzowina	400 - 500 g	-
Kurczak	-	800 - 1 000 g
Marchew	2 szt.	2 szt.
Cebula	2 szt.	2 szt.
Ryż	2 miarki	2 miarki
Woda lub bulion	4 miarki	4 miarki
Sól	Do smaku	
Przyprawy	Do smaku	

Tabela 2

Kasza/Ryż

Aby gotować płatki jęczmienne, najpierw należy wypłukać kaszę i zamoczyć ją w zimnej wodzie przez 3-6 godzin (1 szklanka płatków na 2 szklanki wody). Wylać wodę.

- Odmierzyć płatki i wodę za pomocą miarki z podziałką.
- Określić dokładną ilość wody według własnego uznania.

Płatki (miarka)	Ilość wody (miarka)			
	Niemielona kasza gryczana	Kasza jęczmienna	Ryż krótkoziarnisty	Ryż długoziarnisty
2	3,5	3	2,5	3,25
3	5	4,25	3,5	4,25
4	6	5,5	4,5	5,5
5	7,5	7	5,5	6,75
6	9,5	8	6,75	7,75
7	11	-	8	8,75
8	12,5	-	9	9,75

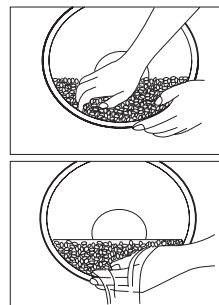
Tabela 3

2 Należy umyć ryż do momentu, aż woda stanie się przejrzysta.

- ① Należy umyć szybko ryż dużą ilością wody mieszając go lekko i jednocześnie zmieniając wodę.
- ② Powtarzać czynność kilka razy [umyć ryż → wypłukać wodę], aż woda stanie się przejrzysta.

PRZESTROGA

- Aby uniknąć zadrapania nieprzywieralnej powierzchni miski wewnętrznej, nie należy myć w niej ryżu.
- Ryż należy umyć dokładnie. W innym razie ryż może się zasklepić, a powstałe otręby wpłyną na jego smak.



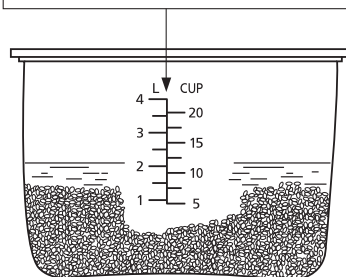
Przygotowania

3 Należy włożyć wszystkie składniki do wewnętrznej misy.

Ilości płynów (np. wody, itp.) znajdują się w Tabelach 1-3 na stronie 6.

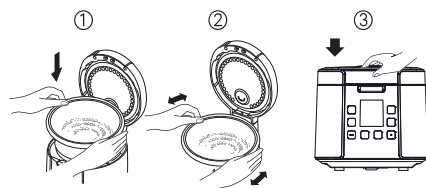
- Całkowita ilość składników i wody nie powinna przekroczyć maksymalnego poziomu, oznaczonego jako "L".
- Należy wytrzeć zewnętrzną powierzchnię wewnętrznej misy. Jeżeli jest mokra, może to spowodować hałas podczas gotowania. Jakiegokolwiek resztki pokarmu znajdujące się pomiędzy misą wewnętrzną, a podgrzewaczem mogą spowodować uszkodzenie jednostki.

Podziałka poziomu wody oraz poziom maksymalny. Upewnić się, że poziom wody jest mniejszy niż "4L".



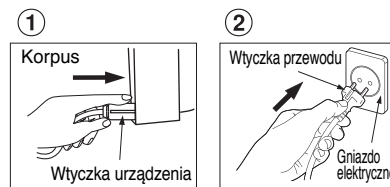
4 Należy włożyć wewnętrzną misę do głównego urządzenia oraz zamknąć zewnętrzną pokrywę.

- Aby spód misy wewnętrznej przylegał blisko podgrzewacza, należy przekręcić misę zgodnie z kierunkiem wskazanym przez strzałki 2 lub 3 razy.
- Prosimy sprawdzić czy uchwyt misy wewnętrznej jest właściwie umieszczony.
- Zamknąć zewnętrzną pokrywę aż do kliknięcia.
- Prosimy sprawdzić czy misa parowa jest prawidłowo ustawiona.



5 Podłączenie wtyczek.

- Prosimy najpierw podłączyć wtyczkę do urządzenia, a następnie podłączyć wtyczkę zasilania. Należy upewnić się, że obie wtyczki są właściwie podłączone.



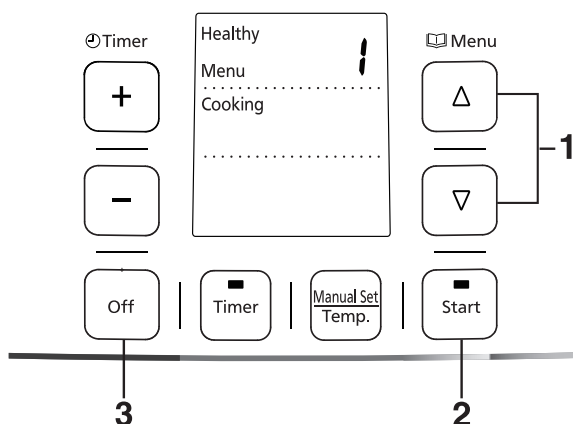
PRZESTROGA

- * Prawa tabela pokazuje maksymalną dozwoloną ilość płatków, która może być gotowana w tym samym czasie na parze w regulowanym koszu do gotowania na parze.

Maksymalna ilość płatków (w miarkach)

Wysokość regulowanego kosza do gotowania na parze	Maksymalna ilość płatków
Płytko	5
Głęboko	4

Funkcje Owsianka



Ważne informacje

- Ilości składników są określone w Tabeli 1 na stronie 6.
- Ilość płatków jest podana dla gęstej owsianki. Jeśli chcesz rzadszą owsiankę, użyj mniejszej ilości płatków, pozostawiając ilości innych składników niezmienione. Na przykład weź $\frac{3}{4}$ kubka zamiast 1 kubka płatków.
- Ilości płatków znajdują się na stronie 28.

Przygotowania

- Należy włożyć wszystkie składniki do wewnętrznej misy.
- Zamknąć zewnętrzną pokrywę.

Obsługa (Gotowanie z funkcją Owsianka.)

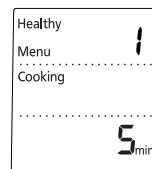
1 Naciśnij przycisk , aby wybrać funkcję menu nr 1 Owsianka.

- Wskaźnik  (**Start**) oraz  będą migać.

2 Naciśnąć przycisk (**Start**).

- Wskaźnik  Start zaświeci się i rozpocznie się gotowanie.
- Pozostały czas na ekranie LCD rozpocznie odliczanie, gdy do końca czynności pozostanie 5 minut.

- Jeżeli chcemy ustawić czas gotowania w funkcji owsianka, należy zapoznać się z częścią Używanie Timera (ilustracja str.24).

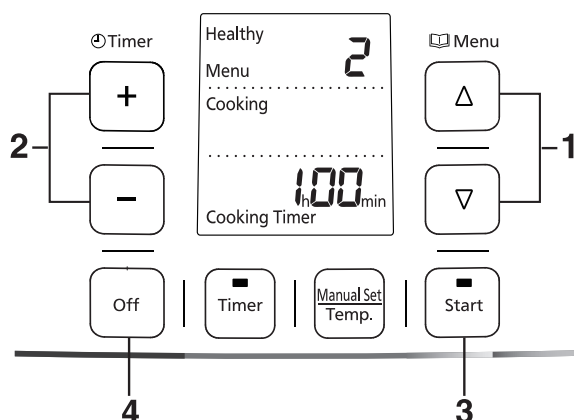


Gotowanie zakończone

3 Naciśnąć przycisk (**Wył.**).

- Gdy gotowanie zakończy się, Multicooker wyda sygnał dźwiękowy i automatycznie przełączy się w tryb funkcja Podtrzymywania ciepła (wskaźnik "**Cooking**" zmieni się automatycznie na "**Keep Warm**"). Aczkolwiek nie zaleca się stosowania trybu Funkcja podtrzymywania ciepła, gdyż może ona wpłynąć na smak potrawy. Naciśnij przycisk  (**Wył.**), aby wyjść z funkcji podtrzymywania ciepła. (Wskaźnik  (**Start**) wyłączy się).

Funkcje Gulasz/Zupa/Kompot/Nóżki w galarecie/Faszerowanie



■ Ważne informacje

- Maksymalne ilości składników i płynów dla Gulaszu/Zupy/Kompotu/Nózek w galarecie/Faszerowania nie mogą przekroczyć maksymalnego poziomu, oznaczonego "L".

Przygotowania

- Należy włożyć wszystkie składniki do wewnętrznej misy.
- Zamknąć zewnętrzną pokrywę.

Obsługa (Na przykład: Gotowanie z funkcją Gulasz.)

1 Naciśnij przycisk , aby wybrać menu funkcji nr 2 Gulasz, nr 3 Zupa, nr 11 Kompot, nr 17 Nóżki w galarecie lub nr 18 Faszerowanie.

- Wskaźnik (**Start**) zamiga oraz wyświetlacz LCD wyświetli 1 h 00 min (jako domyślny czas gotowania).



2 Naciśnij przycisk (Zegar gotowania) aby ustawić czas gotowania jaki potrzebujesz.

- Można wybrać czas gotowania
 - Dla nr 2 Gulasz i nr 3 Zupa
 - od 1 do 2 godzin (co 5 minut).
 - od 2 do 12 godzin (co 30 minut).
 - Dla nr 11 Kompot, nr 17 Nóżki w galarecie i nr 18 Faszerowanie.
 - od 1 do 12 godzin (co 30 minut).
- Przytrzymanie przycisków przyspieszy ustawianie.

3 Naciśnij przycisk (**Start**).

- Wskaźnik (**Start**) zaświeci się i rozpocznie się gotowanie.
- Wskaźnik LCD wyświetli pozostały czas z dokładnością do minuty.

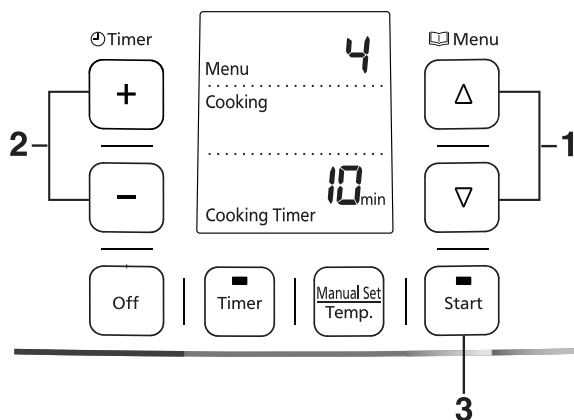
- Jeżeli chcemy ustawić czas gotowania, należy zapoznać się z częścią Używanie Timera (str. 24).
- Zegar gotowania nie może być ustawiony po naciśnięciu przycisku (**Timer**). Należy więc najpierw ustawić zegar gotowania.

Gotowanie zakończone

4 Naciśnij przycisk (**Wył.**).

- Gdy gotowanie zakończy się Multicooker wyda sygnał dźwiękowy i automatycznie przełączy się na funkcję **Podtrzymywania ciepła** (Wskaźnik "**Cooking**" zmieni się automatycznie na "**Keep Warm**"). Aczkolwiek nie zaleca się stosowania trybu Funkcja podtrzymywania ciepła, gdyż może ona wpłynąć na smak potrawy. Naciśnij przycisk (**Wył.**), aby wyjść z funkcji podtrzymywania ciepła. (Wskaźnik (**Start**) wyłączy się).

Funkcje Stek



Ważne informacje

- Należy ustawić zegar gotowania zależnie od rozmiaru i grubości mięsa.
- Podczas gotowania wewnętrzna miska mocno się nagrzewa (powyżej 180°C). Prosimy zachować ostrożność.
- Prosimy nie używać metalowych przyborów do odwracania mięsa, ponieważ mogą one uszkodzić powłokę zapobiegającą przywieraniu do miski wewnętrznej.
- Zalecany rozmiar mięsa:
Waga: 200 - 500 g
Grubość: 15 - 50 mm
- Prosimy odnieść się do dołączonej książki z przepisami, aby uzyskać szczegółowe informacje na temat sposobu gotowania.

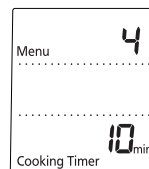
Przygotowania

- Przetrzymać mięso w temperaturze pokojowej przez 30-60 minut.
- Rozprowadzić olej na mięsie (łyżka oleju na 1 kawałek mięsa).

Obsługa (Gotowanie z funkcją Stek.)

1 Nacisnąć przycisk aby wybrać menu nr 4 Funkcja stek.

- Wskaźnik (Start) zamiga oraz wyświetlacz LCD wyświetli 10 min (jako domyślny czas gotowania w funkcji stek).



2 Naciśnij przycisk (Zegar gotowania) aby ustawić czas gotowania jaki potrzebujesz.

- Można wybrać czas gotowania od 1 do 30 minut (co minutę).
- Przytrzymanie przycisków przyspieszy ustawianie.
- Zobacz poniższą tabelę jako wskazówkę dla ustawiania czasu gotowania:

Waga mięsa	Grubość mięsa	Lekko	Średnio lekko	Średnio	Średnio wysmażone	Dobrze wysmażona
351 - 500 g	36 - 50 mm	Góra: 4 min Tyl: 4 min Obydwie strony: 4 min. każda. Góra: 3 min Ustawienie czasu gotowania: 19 min	Góra: 4 min Tyl: 6 min Obydwie strony: 4 min. każda. Góra: 4 min Ustawienie czasu gotowania: 22 min	Góra: 5 min Tyl: 6 min Obydwie strony: 4 min. każda. Góra: 5 min Ustawienie czasu gotowania: 24 min	Góra: 5 min Tyl: 7 min Obydwie strony: 4 min. każda. Góra: 6 min Ustawienie czasu gotowania: 26 min	Góra: 6 min Tyl: 8 min Obydwie strony: 5 min. każda. Góra: 6 min Ustawienie czasu gotowania: 30 min
251 - 350 g	21 - 35 mm	Góra: 3 min Tyl: 4 min Góra: 2 min Ustawienie czasu gotowania: 9 min	Góra: 3 min Tyl: 5 min Góra: 2 min Ustawienie czasu gotowania: 10 min	Góra: 3 min Tyl: 6 min Góra: 3 min Ustawienie czasu gotowania: 12 min	Góra: 4 min Tyl: 7 min Góra: 3 min Ustawienie czasu gotowania: 14 min	Góra: 4 min Tyl: 8 min Góra: 4 min Ustawienie czasu gotowania: 16 min
200 - 250 g	15 - 20 mm	Góra: 2 min Tyl: 3 min Góra: 1 min Ustawienie czasu gotowania: 6 min	Góra: 3 min Tyl: 3 min Góra: 1 min Ustawienie czasu gotowania: 7 min	Góra: 3 min Tyl: 4 min Góra: 1 min Ustawienie czasu gotowania: 8 min	Góra: 4 min Tyl: 4 min Góra: 1 min Ustawienie czasu gotowania: 9 min	Góra: 4 min Tyl: 5 min Góra: 2 min Ustawienie czasu gotowania: 11 min

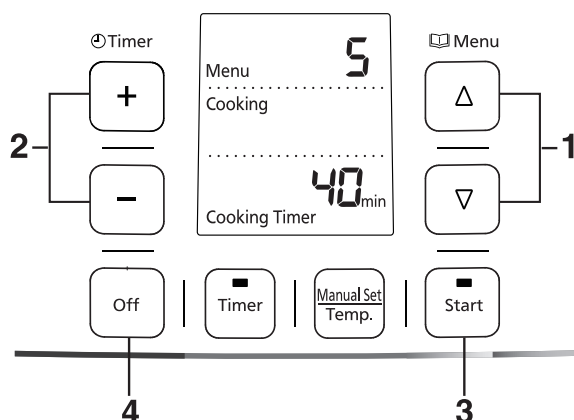
3 Nacisnąć przycisk (Start).

- Wskaźnik (Start) zaświeci się i rozpocznie się gotowanie.
- Zewnętrzna pokrywa powinna być otwarta podczas gotowania.
- Po ok. 3 minutach Multicooker wyda sygnał dźwiękowy. Niezwłocznie należy położyć mięso na środku wewnętrznej miski.
- Wyświetlacz LCD rozpocznie odliczanie pozostałego czasu w odstępach 1-minutowych.
- Aby usmażyć obydwie strony należy odwrócić mięso.

Gotowanie zakończone

Multicooker wyda sygnał dźwiękowy i automatycznie wyłączy się. (Wskaźnik (Start) wyłączy się).

Funkcje Wypiek ciast



■ Ważne informacje

- Maksymalna dopuszczalna waga (całkowita waga składników) dla ciast wynosi 1 200 g. Jeśli maksymalna dopuszczalna waga zostanie przekroczona, ciasto nie upiecze się w całości.

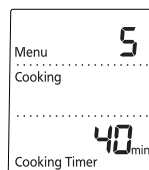
Przygotowania

- Dokładnie wymieszać składniki.
- Pokryć wewnętrzną powierzchnię (dno i boki) misy wewnętrznej masłem (lub olejem spożywczym), umieścić w niej przygotowane składniki i zamknąć zewnętrzną pokrywę.

Obsługa (Gotowanie z funkcją Wypiek ciast.)

1 Nacisnąć przycisk , aby wybrać menu nr 5 Funkcja wypieku ciast.

- Wskaźnik  (**Start**) zamiga oraz  wyświetlacz LCD wyświetli 40min (jako domyślny czas pieczenia dla funkcji Wypiek ciast).



2 Naciśnij przycisk (Zegar gotowania) aby ustawić czas gotowania jaki potrzebujesz.

- Można wybrać czas gotowania od 20 do 95 minut (co 5 minutę).
- Przytrzymanie przycisków przyspieszy ustawianie.

3 Nacisnąć przycisk (**Start**).

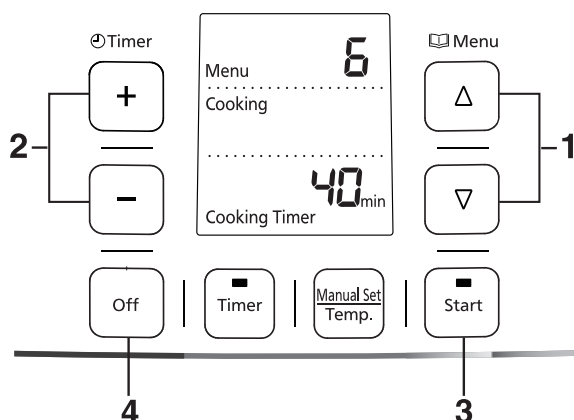
- Wskaźnik  (**Start**) zaświeci się i rozpocznie się gotowanie.
- Wskaźnik LCD wyświetli pozostały czas z dokładnością do minuty.

Gotowanie zakończone

4 Nacisnąć przycisk (**Wył.**).

- Gdy gotowanie zakończy się, Multicooker wyda sygnał dźwiękowy i automatycznie przełączy się na funkcję **Podtrzymywania ciepła** (Wskaźnik "Cooking" zmieni się automatycznie na "Keep Warm"). Aczkolwiek nie zaleca się stosowania trybu Funkcja podtrzymywania ciepła, gdyż może ona wpłynąć na smak potrawy. Naciśnij przycisk  (**Wył.**), aby wyjść z funkcji podtrzymywania ciepła. (Wskaźnik  (**Start**) wyłączy się).
- Wyjąć wewnętrzną misę i pozostawić do ostygnięcia na 2-3 minuty. Następnie odwrócić ją do góry nogami na tacę lub podstawkę. Należy używać rękawic kuchennych podczas wyjmowania wewnętrznej misy.
- Ozdobić ciasto według uznania.

Funkcje Zapiekanie



■ Ważne informacje

- Maksymalna ilość składników i płynu dla Zapiekania nie może przekroczyć maksymalnego poziomu, oznaczonego jako "L".

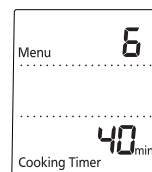
Przygotowania

- Należy włożyć wszystkie składniki do wewnętrznej misy.
- Zamknąć zewnętrzną pokrywę.

Obsługa (Gotowanie z funkcją Zapiekanie.)

1 Nacisnąć przycisk , aby wybrać menu nr 6 Funkcja zapiekanie.

- Wskaźnik  (**Start**) zamiga oraz  wyświetlacz LCD wyświetli **40 min** (jako domyślny czas pieczenia dla funkcji Zapiekanie).



2 Naciśnij przycisk (Zegar gotowania) aby ustawić czas gotowania jaki potrzebujesz.

- Można wybrać czas gotowania od 1 do 20 min (co 1 minut).
- od 20 do 65 min (co 5 minut).
- Przytrzymanie przycisków przyspieszy ustawianie.

3 Nacisnąć przycisk (**Start**).

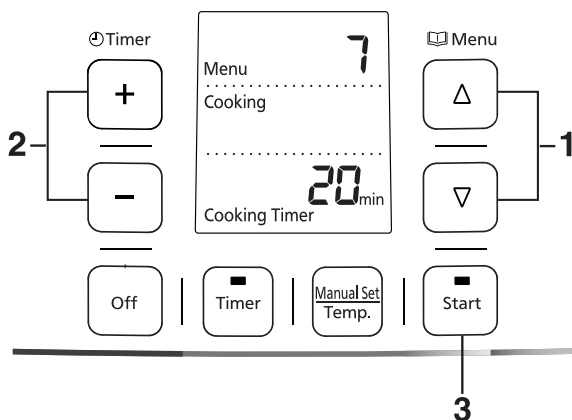
- Wskaźnik  **Start** zaświeci się i rozpocznie się gotowanie.
- Wskaźnik LCD wyświetli pozostały czas z dokładnością do minuty.

Gotowanie zakończone

4 Nacisnąć przycisk (**Wył.**).

- Gdy gotowanie zakończy się, Multicooker wyda sygnał dźwiękowy i automatycznie przełączy się na funkcję **Podtrzymywania ciepła** (Wskaźnik "**Cooking**" zamieni się automatycznie na "**Keep warm**"). Aczkolwiek nie zaleca się stosowania trybu Funkcja podtrzymywania ciepła, gdyż może ona wpłynąć na smak potrawy. Naciśnij przycisk  (**Wył.**), aby wyjść z funkcji podtrzymywania ciepła. (Wskaźnik  (**Start**) wyłączy się).

Funkcje Smażenie



■ Ważne informacje

- Aby zapobiec przypaleniu potrawy należy mieszać składniki podczas gotowania. Należy potwierdzić procedurę odnosząc się do przepisu.
- Zobacz stronę 28, aby uzyskać informację na temat składników.
- Podczas wyjmowania pożywienia należy ostrożnie sprawdzić czy jest już ugotowane.

Przygotowania

- Należy włożyć wszystkie składniki do miski wewnętrznej
- Wlać oleju do wewnętrznej miski.

Obsługa (Gotowanie z funkcją Smażenie.)

1 Naciśnąć przycisk  , aby wybrać menu nr 7 Funkcja smażenia.

- Wskaźnik  (**Start**) zamiga oraz  wyświetlacz LCD wyświetli 20 min (jako domyślny czas dla funkcji Smażenie).



2 Naciśnij przycisk   (Zegar gotowania) aby ustawić czas gotowania jaki potrzebujesz.

- Można wybrać czas gotowania
 - od 1 do 20 min (co 1 minut).
 - od 20 do 60 min (co 5 minut).
- Przytrzymanie przycisków przyspieszy ustawianie.

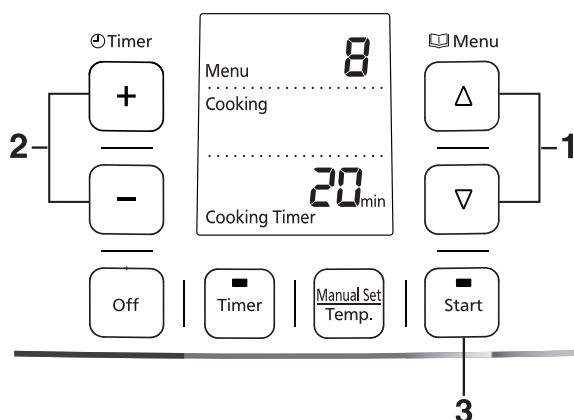
3 Naciśnąć przycisk  (**Start**).

- Wskaźnik  (**Start**) zaświeci się i rozpocznie się gotowanie.
- Wskaźnik LCD wyświetli pozostały czas z dokładnością do minuty.

Gotowanie zakończone

Multicooker wyda sygnał dźwiękowy i automatycznie wyłączy się. (Wskaźnik  (**Start**) wyłączy się).

Funkcje Omlet



■ Ważne informacje

- Jeśli przekroczona zostanie maksymalna ilość składników, pożywienie może być niedogotowane.
- Zobacz stronę 28 dla uzyskania informacji na temat ilości składników.

Przygotowania

- Należy włożyć wszystkie składniki do wewnętrznej miski.
- Zamknąć zewnętrzną pokrywę.

Obsługa (Gotowanie z funkcją Omlet)

1 Nacisnąć przycisk , aby wybrać menu nr 8 Funkcja omlet.

- Wskaźnik  (**Start**) zamiga  oraz wyświetlacz LCD wyświetli 20 min min (jako domyślny czas gotowania dla funkcji Omlet).



2 Naciśnij przycisk (Zegar gotowania) aby ustawić czas gotowania jaki potrzebujesz.

- Można wybrać czas gotowania od 1 do 30 minut (co 1 minutę).
- Przytrzymanie przycisków przyspieszy ustawianie.

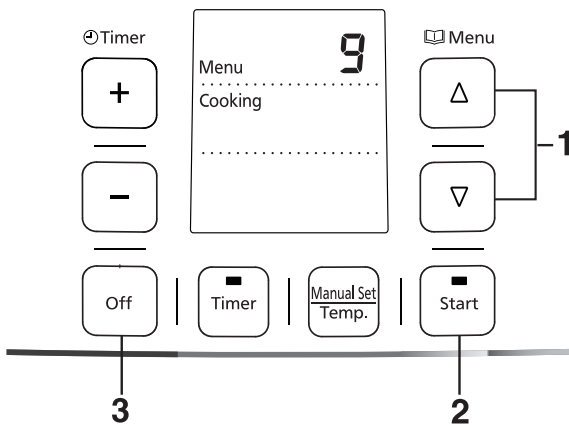
3 Nacisnąć przycisk (**Start**).

- Wskaźnik  **Start** zaświeci się i rozpocznie się gotowanie.
- Wskaźnik LCD wyświetli pozostały czas z dokładnością do minuty.

Gotowanie zakończone

Multicooker wyda sygnał dźwiękowy i automatycznie wyłączy się. (Wskaźnik  (**Start**) wyłączy się).

Funkcje Pilaw



■ Ważne informacje

- Ilości składników określone są w Tabeli 2 na stronie 6.
- Ilości płatków znajdują się na stronie 28.

Przygotowania

- Na tym etapie należy umyć i przygotować wszystkie składniki.
- Umieścić wszystkie składniki wymienione w Tabeli 2 na stronie 6 w wewnętrznej misie Multicookera.
- Zamknąć zewnętrzną pokrywę.

Obsługa(Gotowanie z funkcją Pilaw)

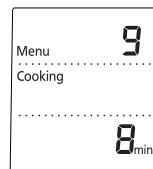
1 Nacisnąć przycisk , aby wybrać menu nr 9 Funkcja pilaw.

- Wskaźnik (Start) oraz będą migać.

2 Nacisnąć przycisk (Start).

- Wskaźnik Start zaświeci się i rozpocznie się gotowanie.
- Pozostały czas gotowania będzie wyświetlony na ekranie LCD i rozpocznie odliczanie gdy do końca czynności pozostanie 8 minut.

- Jeżeli chcemy ustawić czas gotowania w funkcji pilaw, należy zapoznać się z częścią Używanie Timera (str.24).



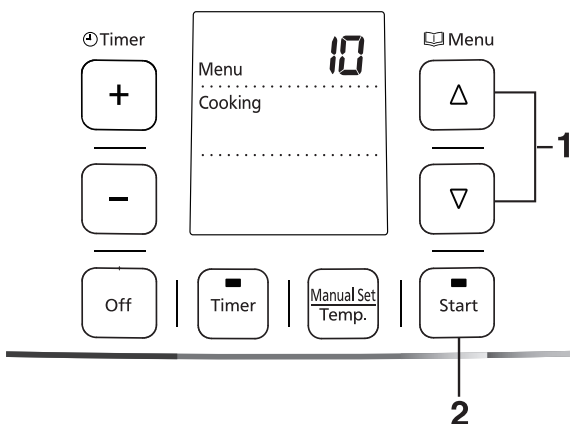
PL

Gotowanie zakończone

3 Nacisnąć przycisk (Wył.).

- Gdy gotowanie zakończy się, Multicooker wyda sygnał dźwiękowy i automatycznie przełączy się na funkcję **Podtrzymywanie ciepła** (wskaźnik "Cooking" automatycznie zamieni się na "Keep warm"). Aczkolwiek nie zaleca się stosowania trybu Funkcja podtrzymywania ciepła, gdyż może ona wpłynąć na smak potrawy. Naciśnij przycisk (Wył), aby wyjść z funkcji podtrzymywania ciepła. (Wskaźnik (Start) wyłączy się).

Funkcje Ryż



■ Ważne informacje

- Ilości ryżu i wody są określone w Tabeli 3 na stronie 6.

Przygotowania

- Umieścić wypłukane płatki i wodę w wewnętrznej misie.
- Zamknąć zewnętrzną pokrywę.

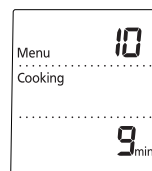
Obsługa (Gotowanie z funkcją Ryż).

1 Nacisnąć przycisk , aby wybrać menu nr 10 Funkcja ryż.

- Wskaźnik (Start) oraz migają.

2 Nacisnąć przycisk (Start).

- Wskaźnik Start zaświeci się i rozpocznie się gotowanie.
- Pozostały czas gotowania będzie wyświetlony na ekranie LCD i rozpocznie odliczanie gdy do końca czynności pozostanie 9 minut.



Jeżeli chcemy ustawić czas gotowania w funkcji ryż, należy zapoznać się z częścią Używanie Timera (str.24).

Gotowanie zakończone

3 Spulchnianie Ryż.

- Gdy gotowanie zakończy się, Multicooker wyda sygnał dźwiękowy i automatycznie przełączy się na funkcję **Podtrzymywania ciepła** (Wskaźnik "Cooking" zmieni się automatycznie na "Keep Warm").

Podtrzymywanie ciepła

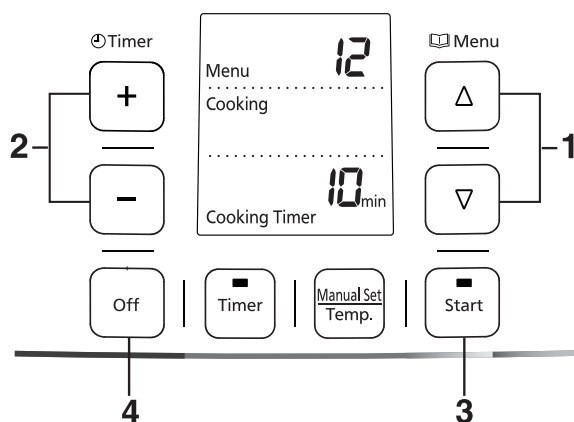
- Gdy gotowanie zakończy się, wszystkie funkcje przełączają się automatycznie na funkcję Podtrzymywania ciepła (z wyjątkiem nr 4 Stek, nr 7 Smażenie, nr 8 Omlet i nr 15 Jogurt). Używanie funkcji **Podtrzymywania ciepła** nie jest jednak zalecane dla niektórych funkcji. Należy nacisnąć przycisk (Wył.), aby wyjść z funkcji **Podtrzymywania ciepła**.
- Ryż można utrzymać ciepłym do 12 godzin po przyrządzeniu, tak aby nie wpłynął na jego smak i nie spowodować wydzielania się nieprzyjemnych zapachów.
- Podczas stosowania funkcji podtrzymywania ciepła, na krawędziach misy wewnętrznej mogą zbierać się krople.
- Smak ryżu może być zmieniony, jeżeli w Multicooker, w czasie używania funkcji **podtrzymywania ciepła**, pozostawiona zostanie łypatka do ryżu.

	Menu	Podtrzymywanie ciepła	Rezultatu po utrzymaniu temperatury
①	Owsianka	×	Sprawia, że owsianka gęstnieje
②/(③)/(⑪)	Gulasz/Zupa/Kompot	×	
⑤	Wypiek ciast	×	Zmienia smak lub powoduje wydzielanie nietypowego zapachu
⑥	Zapiekanie	×	
⑨	Pilaw	×	
⑩	Ryż	○	
⑫/(⑬)	Gotowanie na parze/Pierogi	×	Zmienia smak lub powoduje wydzielanie nietypowego zapachu
⑭	Podgrzewanie	×	
⑯	Kasza	○	
⑰/(⑱)	Nózki w galarecie/Faszerowanie	×	Zmienia smak lub powoduje wydzielanie nietypowego zapachu

○: Można użyć

×: Użycie nie jest zalecane

Funkcje Gotowanie na parze/Pierogi



Ważne informacje

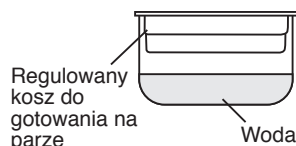
- Jeśli określony czas gotowania przekracza 30 minut, należy dodać 4 miarki wody do wewnętrznej misy, aby zapobiec wyparowaniu całego płynu.
- Po wygotowaniu i całkowitemu wyparowaniu wody, Multicooker automatycznie przełącza się na funkcję Podtrzymywanie ciepła.
- Jeśli występuje potrzeba przerwania gotowania na parze w trakcie, należy nacisnąć przycisk **Off** (Wył.).
- Gdy gotowanie na parze odbywa się równocześnie z gotowaniem płatków, zaleca się używanie funkcji **Kasza** lub **Biały ryż**.
- Podczas umieszczania regulowanego kosza do gotowania na parze w wewnętrznej misie, może ona ciasno przylegać w którymś kierunku. Zobacz sekcję 'Używanie regulowanego kosza do gotowania na parze' na stronie 26.

Przygotowania

- Dodać wymaganą ilość wody.
- Umieścić regulowany kosz do gotowania na parze w wewnętrznej misie zgodnie z ilustracją.
- Włożyć produkty do ugotowania na parze do wnętrza misy do gotowania na parze.
- Zamknąć zewnętrzną pokrywę.

■ Zależność pomiędzy ilością wody a czasem gotowania na parze

Czas gotowania	Ilość wody
Mniej niż 10 minut.	1 miarka
10 ~ 30 min	2 miarki
30 ~ 60 min	4 miarki



Obsługa (Gotowanie z funkcją Gotowanie na parze/Pierogi)

1 Nacisnąć przycisk **Δ**, aby wybrać menu nr 12 Gotowanie na parze lub menu nr 13 Pierogi.

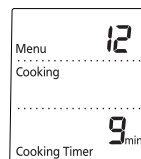
- Wskaźnik **Start** oraz **12** lub **13** zamigają, a wyświetlacz LCD wyświetli 10 min lub 8 min dla Pierogów (jako domyślny czas gotowania).

2 Naciśnij przycisk **+** **-** (Zegar gotowania) aby ustawić czas gotowania jaki potrzebujesz.

- Można wybrać czas gotowania
 - Gotowanie na parze: od 1 do 60 minut (co 1 minutę).
 - Pierogi: od 1 do 20 minut (co 1 minutę).
- Przytrzymanie przycisków przyspieszy ustawianie.

3 Nacisnąć przycisk **Start** (Start).

- Wskaźnik **Start** zaświeci się i rozpocznie się gotowanie.
- Wskaźnik LCD wyświetli pozostały czas z dokładnością do minuty.

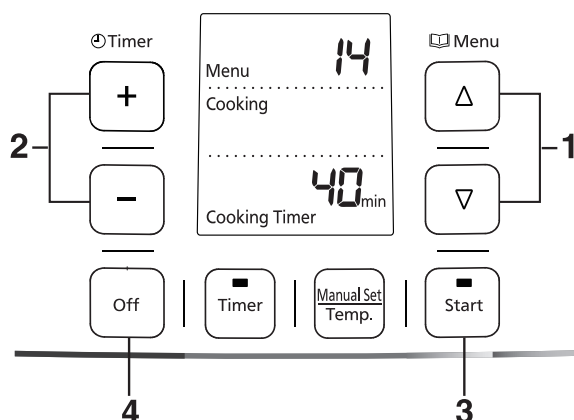


Gotowanie zakończone

4 Nacisnąć przycisk **Off** (Wył.).

- Gdy gotowanie zakończy się, Multicooker wyda sygnał dźwiękowy i automatycznie przełączy się na funkcję **Podtrzymywanie ciepła** (wskaźnik "Cooking" automatycznie zamieni się na "Keep warm"). Aczkolwiek nie zaleca się stosowania trybu Funkcja podtrzymywania ciepła, gdyż może ona wpłynąć na smak potrawy. Naciśnij przycisk **Off** (Wył.), aby wyjść z funkcji podtrzymywania ciepła. (Wskaźnik **Start** wyłączy się).

Funkcje Podgrzewanie



■ Ważne informacje

- Nie jest zalecane ponowne podgrzewanie zimnych składników, których objętość przekracza maksymalną pojemność dla każdej funkcji.
- Ilości składników znajdują się na stronie 28.

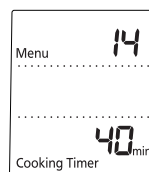
Przygotowania

- Pozostałe składniki znajdują się wewnątrz misy wewnętrznej.
- Zamknąć zewnętrzną pokrywę.

Obsługa (Gotowanie z funkcją Podgrzewanie)

1 Naciśnąć przycisk , aby wybrać menu nr 14 Funkcja podgrzewanie.

- Wskaźnik  (**Start**) zamiga  oraz wyświetlacz LCD wyświetli 40 min (jako domyślny czas gotowania).



2 Naciśnij przycisk (Zegar gotowania) aby ustawić czas gotowania jaki potrzebujesz.

- Można wybrać czas gotowania od 1 do 20 min (co 1 minut).
- od 20 do 65 min (co 5 minut).
- Przytrzymanie przycisków przyspieszy ustawianie.

3 Naciśnąć przycisk (**Start**).

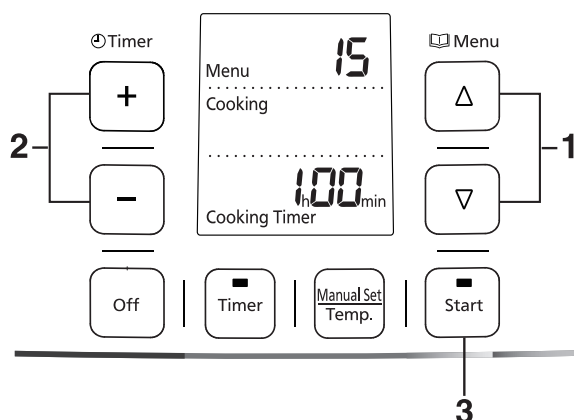
- Wskaźnik  Start zaświeci się i rozpocznie się gotowanie.
- Wskaźnik LCD wyświetli pozostały czas z dokładnością do minuty.

Gotowanie zakończone

4 Naciśnąć przycisk (**Wył.**).

- Gdy gotowanie zakończy się Multicooker wyda sygnał dźwiękowy i automatycznie przełączy się na funkcję **Podtrzymywania ciepła** (Wskaźnik "**Cooking**" zmieni się automatycznie na "**Keep Warm**"). Aczkolwiek nie zaleca się stosowania trybu Funkcja podtrzymywania ciepła, gdyż może ona wpłynąć na smak potrawy. Naciśnij przycisk  (**Wył.**), aby wyjść z funkcji podtrzymywania ciepła. (Wskaźnik  (**Start**) wyłączy się).

Funkcje Jogurt



Ważne informacje

- Należy używać dostarczonego pojemnika na jogurt, a ilości składników nie powinny przekroczyć 150 g (Mleko 130 g + Jogurt 20 g) na 1 kubek (razem 6 kubków: 900 g). Jeśli użyty zostanie inny, żaroodporny pojemnik, ilości składników nie powinny przekroczyć 1 200 g.
- Gdy Multicooker jest jeszcze gorący, przycisk  (**Start**) nie zadziała. (Brzęczyk wyda cztery krótkie sygnały dźwiękowe). Należy odczekać około 30 minut do wystudzenia Multicookera.

Przygotowania

- Przed gotowaniem należy wyczyścić pojemnik na jogurt lub żaroodporny pojemnik.
- Podczas gotowania z pojemnikiem na jogurt, do wewnętrznej misy należy wlać 1 szklankę wody, a następnie wstawić regulowany kosz do gotowania na parze do misy wewnętrznej.
- Włożyć pojemnik na jogurt do regulowanego kosza do gotowania na parze, lub włożyć żaroodporny pojemnik do misy wewnętrznej.
- Zamknąć zewnętrzną pokrywę.

Obsługa (Gotowanie z funkcją Jogurt)

1 Nacisnąć przycisk , aby wybrać menu nr 15 Funkcja Jogurt.

- Wskaźnik  (**Start**) oraz  zamiga, a wyświetlacz LCD wyświetli 1 h 00 min (jako domyślny czas gotowania).



2 Naciśnij przycisk (Zegar gotowania) aby ustawić czas gotowania jaki potrzebujesz.

- Można wybrać czas od 1 do 8 godzin (co 1 godzinę).
- Przytrzymanie przycisków przyspieszy ustawianie.

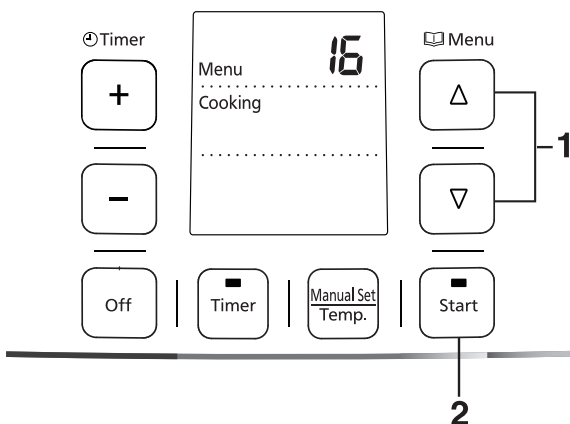
3 Nacisnąć przycisk (**Start**).

- Wskaźnik  (**Start**) zaświeci się i rozpocznie się gotowanie.
- Wskaźnik LCD wyświetli pozostały czas z dokładnością do minut.
- Referencja dla ustawiania czasu gotowania:
 - Z dołączonym pojemnikiem na jogurt (900 g): 6 - 8 godzin.
 - Z innym, żaroodpornym pojemnikiem (1 200 g): 8 godzin.

Gotowanie zakończone

Multicooker wyda sygnał dźwiękowy i automatycznie wyłączy się. (Wskaźnik  (**Start**) wyłączy się).

Funkcje Kasza



■ Ważne informacje

- Ilości płatków i wody są podane w Tabeli 3 na stronie 6.

Przygotowania

- Umieścić opłukany ryż i wodę w misie wewnętrznej.
- Zamknąć zewnętrzną pokrywę.

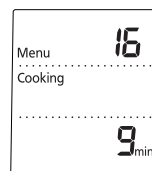
Obsługa (Gotowanie z funkcją Kasza)

1 Nacisnąć przycisk , aby wybrać menu nr 16 funkcja Kasza.

- Wskaźnik (Start) oraz migają.

2 Nacisnąć przycisk (Start).

- Wskaźnik (Start) zaświeci się i rozpocznie się gotowanie.
- Pozostały czas gotowania będzie wyświetlony na ekranie LCD i rozpocznie odliczanie gdy do końca czynności pozostanie 9 minut.



Jeżeli chcemy ustawić czas gotowania w funkcji kasza, należy zapoznać się z częścią Używanie Timera (📖 str.24).

Gotowanie zakończone

3 Luzowanie kaszy.

- Gdy gotowanie zakończy się Multicooker wyda sygnał dźwiękowy i automatycznie przełączy się na funkcję **Podtrzymywania ciepła** (Wskaźnik "Cooking" zmieni się automatycznie na "Keep Warm").

Podtrzymywanie ciepła

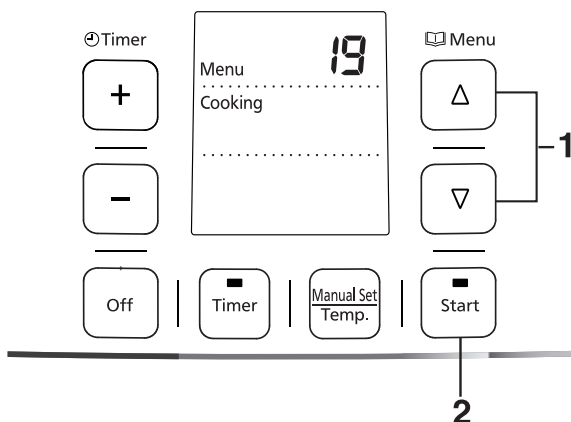
- Gdy gotowanie zakończy się, wszystkie funkcje przełączają się automatycznie na funkcję Podtrzymywania ciepła (z wyjątkiem nr 4 Stek, nr 7 Smażenie, nr 8 Omlet i nr 15 Jogurt). Używanie funkcji **Podtrzymywania ciepła** nie jest jednak zalecane dla niektórych funkcji. Należy nacisnąć przycisk (Wyl.), aby wyjść z funkcji **Podtrzymywania ciepła**.
- Ryż można utrzymać ciepłym do 12 godzin po przyrządzeniu, tak aby nie wpłynął na jego smak i nie spowodować wydzielania się nieprzyjemnych zapachów.
- Podczas stosowania funkcji podtrzymywania ciepła, na krawędziach misy wewnętrznej mogą zbierać się krople.
- Smak ryżu może być zmieniony, jeżeli w Multicooker, w czasie używania funkcji **podtrzymywania ciepła**, pozostawiona zostanie łypatka do ryżu.

	Menu	Podtrzymywanie ciepła	Rezultatu po utrzymaniu temperatury
①	Owsianka	×	Sprawia, że owsianka gęstnieje
②/③/⑪	Gulasz/Zupa/Kompot	×	Zmienia smak lub powoduje wydzielanie nietypowego zapachu
⑤	Wypiek ciast	×	
⑥	Zapiekanie	×	
⑨	Pilaw	×	
⑩	Ryż	○	
⑫/⑬	Gotowanie na parze/Pierogi	×	Zmienia smak lub powoduje wydzielanie nietypowego zapachu
⑭	Podgrzewanie	×	
⑯	Kasza	○	
⑰/⑱	Nózki w galarecie/Faszerowanie	×	Zmienia smak lub powoduje wydzielanie nietypowego zapachu

○: Można użyć

×: Użycie nie jest zalecane

Funkcje Czyszczenie



■ Ważne informacje

- Aby usunąć zapachy i zanieczyszczenia miski wewnętrznej.
- Funkcji czyszczenia nie należy używać natychmiast po gotowaniu. Należy odczekać ok. 30 min do ochłodzenia Multicookera.

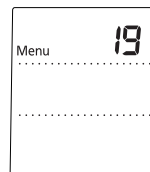
Przygotowania

- Nalać wody do miski wewnętrznej do połowy pojemności.
- Zamknąć zewnętrzną pokrywę.

Obsługa (Czyszczenie z funkcją Czyszczenia)

1 Nacisnąć przycisk , aby wybrać menu nr 19 funkcja Czyszczenia.

- Wskaźnik  (**Start**) oraz  migają.

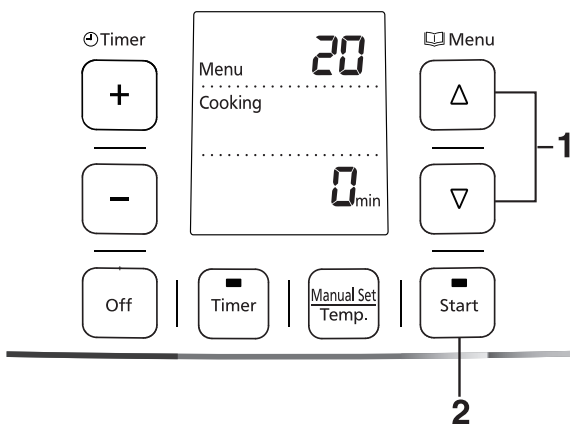


2 Nacisnąć przycisk (**Start**).

- Wskaźnik  (**Start**) zaświeci się i rozpocznie się czyszczenie.
- Po zakończeniu czyszczenia Multicooker automatycznie wyłączy się. (Wskaźnik  (**Start**) wyłączy się.)

PL

Funkcje Podtrzymywanie ciepła



■ Ważne informacje

- Nie jest zalecane używanie funkcji Podtrzymywanie ciepła przez dłużej niż 12 godzin.
- Funkcji podtrzymywania ciepła należy używać tylko dla ryżu. Nie należy podgrzewać menu Pilaw lub innego, aby zapobiec niepożądanemu zapachowi lub zepsuciu.
- Ryż może zmienić zapach, odbarwić się lub wysuszyć jeśli zbyt mała ilość jest podgrzewana.
- Podtrzymywanie ciepła dla zimnych składników nie jest możliwe.

Obsługa (Podtrzymywanie ciepła z funkcją Podtrzymywania ciepła)

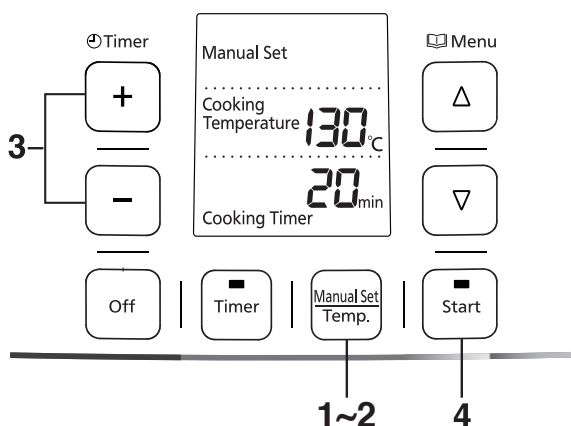
1 Naciśnąć przycisk  , aby wybrać menu nr 20 funkcja Podtrzymywanie ciepła.

- Wskaźnik  (Start) oraz  migają.

2 Naciśnąć przycisk  (Start).

- Wskaźnik  (Start) oraz wskaźnik "Podtrzymywanie ciepła" zaświecą się i rozpocznie się proces Podtrzymywania ciepła.
- Jeśli chcesz wyjść z funkcji Podtrzymywanie ciepła, naciśnij przycisk  (Wył.).
- Wskazania czasu w funkcji Keep Warm to 1 do 59 min oraz 1 do 23 h.

Używanie funkcji manualnej regulacji

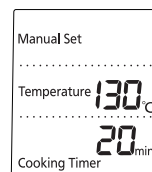


Funkcja funkcji manualnej regulacji umożliwia ustawienie temperatury i czasu gotowania zgodnie z potrzebą.

Obsługa (Gotowanie z funkcją Manualnej regulacji)

1 Nacisnąć przycisk (Regulacja manualna) aby wybrać funkcję manualnej regulacji.

- Wskaźnik  (Start) oraz  będą migać.
- LCD wyświetli 130°C jako domyślną temperaturę gotowania oraz 20 min jako domyślny czas gotowania.



2 Ponownie nacisnąć przycisk (Manualna regulacja) jeśli chcesz zmienić temperaturę gotowania.

- Można wybrać temperaturę z zakresu 40°C-130°C (w krokach 10°C).

3 Naciśnij przycisk (Zegar gotowania) aby ustawić czas gotowania jaki potrzebujesz.

- Można wybrać czas gotowania z poniższej tabeli.

Temperatura gotowania	Czas gotowania	
130°C	1 - 20 min	co 1 minuta
120°C	20 - 120 min	co 5 minut
110°C		
100°C		
90°C	30 minut - 2 godziny	co 30 minut
80°C		
70°C		
60°C	1 - 8 godzin	co 10 minut
50°C	1 - 8 godzin	co 1 godzina
40°C		

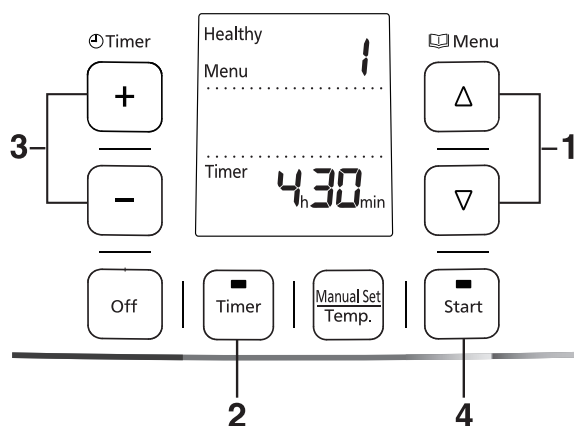
4 Nacisnąć przycisk (Start).

- Wskaźnik  (Start) zaświeci się i rozpocznie się gotowanie.
- Wskaźnik LCD wyświetli pozostały czas z dokładnością do minuty.

Gotowanie zakończone

Multicooker wyda sygnał dźwiękowy i automatycznie wyłączy się. (Wskaźnik  (Start) wyłączy się.)

Używanie Timera



Ustawiony czas jest odliczany wstecz przez timer.

- Multicooker zakończy gotowanie, gdy minie ustawiona liczba godzin.
- Timer może zostać ustawiony na 24 godziny.

Na przykład

Jeśli timer ustawiony jest na **4 h 30 min**, to gotowanie zostanie zakończone po 4 godzinach i 30 minutach po (wciśnięciu przycisku **(Start)** .

* Gdy ustawiony czas jest mniejszy niż czas wymagany do gotowania, Multicooker zacznie gotowanie po naciśnięciu przycisku **(Start)** .

Obsługa

1 Nacisnąć przycisk , aby wybrać funkcję.

- Odpowiednia funkcja dla ustawiania timera:

Nr menu	Funkcje	Nr menu	Funkcje
1	Owsianka	11	Kompot
2	Gulasz	16	Kasza
3	Zupa	17	Nóżki w galarecie
9	Pilaw	18	Faszerowanie
10	Ryż		

2 Nacisnąć przycisk **(Timer)**, aby wybrać ustawienie timera.

- Gdy przycisk **(Timer)** zostanie wciśnięty po raz pierwszy, wyświetlone zostanie poprzednie ustawienie czasu timera. Czas oraz wskaźnik **(Start)** migają.

* Dla funkcji które wymagają ustawienia czasu gotowania, nie może on być ustawiony po potwierdzeniu ustawienia Timera. Należy więc najpierw ustawić zegar gotowania.

3 Należy nacisnąć przycisk **(Zegar gotowania)**, aby ustawić czas gotowania.

- Można ustawić timer.
 - Dla nr 10 Ryż oraz nr 16 Kasza: 1 do 24 godzin.
 - Dla nr 1 Owsianka, nr 2 Gulasz, nr 3 Zupa, nr 9 Pilaw, nr 11 Kompot, nr 17 Nóżki w galarecie, oraz nr 18 Faszerowanie: 1,30 do 24 godzin.
- Ustawienie czasu będzie się zwiększało o 30 minut po każdym wciśnięciu przycisku.
- Przytrzymanie przycisków przyspieszy ustawianie.

4 Nacisnąć przycisk **(Start)**.

- Wskaźnik **(Start)** wyłączy się a wskaźnik **(Timer)** zaświeci się.
- Gdy gotowanie rozpocznie się, wskaźnik **(Timer)** wyłączy się, a wskaźnik **(Start)** zaświeci się.
- Timer nie może być stosowany w następujących funkcjach:

Nr menu	Funkcje	Nr menu	Funkcje
4	Stek	13	Pierogi
5	Wypiek ciast	14	Podgrzewanie
6	Zapiekanie	15	Jogurt
7	Smażenie	19	Czyszczenie
8	Omlet	20	Podtrzymywanie ciepła
12	Gotowanie na parze		

Czyszczenie i konserwacja

- Należy upewnić się że działania te są przeprowadzane po ostygnięciu urządzenia.
- Nie należy używać środków takich jak benzyna, rozpuszczalniki, proszki szorujące lub metalowe czyszciki.

Korpus/Zewnętrzna pokrywa

Wytrzeć wilgotną ściereczką.

- Nie należy używać środka do mycia naczyń.

Wewnętrzna misa

Umyć gąbką nasączoną płynem do mycia naczyń oraz wytrzeć zewnętrzną powierzchnię wewnętrznej misy.

Czujnik temperatury/Obsada grzałki

Jeśli jakiś przedmiot przyklei się do czujnika temperatury/obsada grzałki, należy go delikatnie zetrzeć drobnym papierem ściernym (granulacja ok. 600. Następnie przetrzeć wilgotną ściereczką.

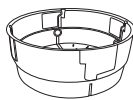
Pochłaniacz wody

Po każdym użyciu należy wyjąć i wyczyścić.

Akcesoria



Miarka



Regulowany kosz do gotowania na parze



Łopatka



Pojemnik na jogurt

Umyć przy użyciu gąbki rozcieńczonym płynem do mycia naczyń.

Misa parowa

■ Jak wyjąć i czyścić

1. Aby wysunąć misę parową należy ją pociągnąć tak jak przedstawiono na ilustracji.
2. Wyjąć mocowanie osłony przekręcając go w kierunku odwrotnym do ruchu wskazówek zegara. Umyć i wytrzeć za pomocą wilgotnej ściereczki.



Gumowa uszczelka
NIE wyjmować



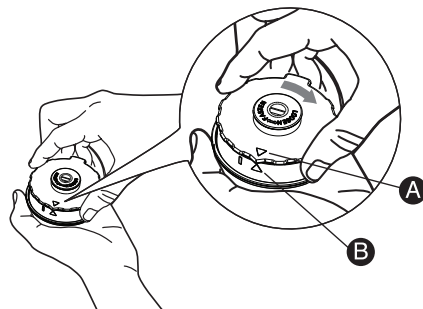
3. Wytrzeć wnętrze otworu oraz talerz podgrzewający wilgotną ściereczką po każdym użyciu.



- Nie należy usuwać osłony wylotu pary podczas pracy urządzenia.

Jak wysunąć misę parową

1. Włożyć mocowanie zaworu w misę parową ustawiając znaki strzałek mocowania zaworu **A** z misą parową **B** a następnie przekręcić w prawo, aż znacznik strzałki na mocowaniu zaworu **A** wyrówna się z znacznikiem **■** na misie parowej.



2. Należy włożyć osłonę wylotu pary w zewnętrznej pokrywie.

Jak używać regulowanego kosza do gotowania na parze / Gdy wyświetlacz pokazuje co następuje

Jak używać regulowanego kosza do gotowania na parze

■ Regulacja wysokości

Położyć kciuk na pierścieniu na wewnętrznej ścianie obrotowej części, unieść i delikatnie przekręcić ją w lewo, a następnie zdjąć palec. Wysokość regulowanego kosza do gotowania na parze zwiększy się. Aby przywrócić poprzedni rozmiar, chwycić dno pojemnika dłonią, delikatnie przekręcić w prawo i podnieść do usłyszenia kliknięcia.



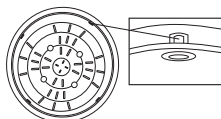
■ Demontaż

Najpierw należy przywrócić regulowany kosz do gotowania na parze do stanu początkowego (płytki), przekręcić go nad stołem i docisnąć pewnie część obrotową do kliknięcia. Część stała i obrotowa rozdzielią się.



■ Montaż

Skierować wypust na krawędzi części obrotowej przez wpust na wewnętrznej ścianie części stałej a następnie silnie docisnąć dno części obrotowej do usłyszenia kliknięcia.



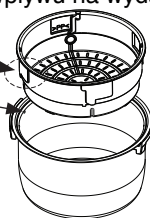
■ Używanie regulowanego kosza do gotowania na parze.

Podczas wkładania regulowanego kosza do gotowania na parze do miski wewnętrznej należy ustawić go w takim kierunku, aby nie przylegał szczelnie do wpustu uchwyty miski wewnętrznej.

Jeśli regulowany kosz do gotowania na parze jest ustawiony w kierunku zaciskania, mogą wystąpić trudności z jego wkładaniem i wyjmowaniem. Nie ma to wpływu na wydajność gotowania.

Może być ciasny z tą częścią regulowanego kosza do gotowania na parze.

Wpust uchwyty miski wewnętrznej.



Gdy wyświetlacz pokazuje co następuje

Wyświetlacz	Problemy i ich rozwiązywanie
U14	Po 96 godzinach działania funkcji Podtrzymywanie ciepła, zasilanie zostanie automatycznie odłączone. Najpierw należy nacisnąć przycisk  (Wyt.).
H01 H02	Skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
H05	

Gotowanie ryżu

Szczegóły	Problemy podczas gotowania					Problemy podtrzymywanie ciepła			Brak zasilania	Pojawiają się nietypowe dźwięki
	Zbyt twarde płatki	Niedogotowany	Zbyt miękki	Nadmiar wody	Przypalony ryż na spodzie wewnętrznej naczynia	Zmieniony kolor	Nieprzyjemny zapach	Za suchy		
Niewłaściwe proporcje ryżu i wody.	●	●	●	●	●			●	Należy wyjąć wtyczkę i sprawdzić gniazdko.	Dźwięki pojawiają się z powodu wody, która przylgnęła do wewnętrznej misy.
Niewystarczające płukanie ryżu.				●	●	●	●			
Elementy pomiędzy misą wewnętrzną i podgrzewaczem.	●	●	●		●					
Gotowanie z dużą ilością oleju.	●	●			●	●	●			
Ryż podgrzewano ponad 12 godzin.						●	●	●		
Zewnętrzna pokrywa nie jest właściwie zamknięta.	●			●		●	●	●		
Wewnętrzna miska nie jest poprawnie umyta.					●		●			
Przewód zasilania nie jest właściwie podłączony do gniazdka.		●					●			

Pieczenie ciasta

Szczegóły	Problemy podczas pieczenia ciasta							Brak zasilania	Pojawiają się nietypowe dźwięki
	Ciasto niegotowe	Niedopieczone ciasto	Wilgotne ciasto	Ciasto przylega do podłoża wewnętrznej misy	Przypalony spód	Brak puszystości	Zbyt kruche		
Zbyt duża ilość ciasta.	●	●						Należy wyjąć wtyczkę i sprawdzić gniazdko.	Dźwięki pojawiają się z powodu wody, która przylegała do wewnętrznej misy.
Zbyt mało mieszanki przed pieczeniem.				●	●		●		
Użyto niewłaściwej mieszanki.	●	●	●			●			
Użyto mieszaniny zawierającej zbyt dużo czekolady, cukru lub owoców.	●	●		●	●				
Zewnętrzna pokrywa nie była zamknięta podczas gotowania.	●	●				●			
Elementy pomiędzy misą wewnętrzną i podgrzewaczem.	●	●	●		●	●			
Na spód wewnętrznej misy nie wyłożono masła lub oleju do gotowania.				●					
Ciasto pozostawiono w wewnętrznej misie zbyt długo.			●		●				
Niewłaściwe lub zbyt długie mieszanie.						●	●		
Niewłaściwa ilość składnika.		●			●	●	●		

Dane techniczne

Numer modelu			SR-TMX530
Źródło zasilania			230 V ~ 50 Hz
Zużycie energii		W funkcji Gotowanie	840 W
		W funkcji Podtrzymywania ciepła	109,6 W
Pojemność	①	Owsianka	1 - 2 miarki
	②/③/⑪ ⑪/⑫/⑬	Gulasz/Zupa/Kompot/Nóżki w galarecie/ Faszerowanie	4,0 L
	④	Stek	200 - 500 g
	⑤	Wypiek ciast	1 200 g
	⑥	Zapiekanie	4,0 L
	⑦	Smażenie	1,2 kg
	⑧	Omlet	5 szt.
	⑨	Pilaw	2 - 3 miarki
	⑩	Ryż	2 - 8 miarek
	⑭	Podgrzewanie	1,0 L
	⑮	Jogurt	1 200 g**
	⑯	Kasza	2 - 8 miarek
	-	regulacja manualna	4,0 L
Maksymalna pojemność			5,0 L
Wymiary (wysokość x długość x szerokość) (w przybliżeniu)			261 x 320 x 281 mm
Waga (w przybliżeniu)			3,9 kg
Podtrzymywanie ciepła (w funkcji Ryż i Kasza)			12 godzin

- W celu wymiany przewodu zasilania oraz naprawy urządzenia należy skontaktować się z autoryzowanym serwisem Panasonic.
- Wygląd i specyfikacja mogą ulec zmianie bez wcześniejszego powiadomienia.

** Przy użyciu ogólnego pojemnika żaroodpornego.

Informacje na temat utylizacji odpadów elektrycznych i elektronicznych (gospodarstwa domowe)



Niniejszy symbol na produkcie lub dokumentach mu towarzyszących oznacza, że zużyte produkty elektryczne i elektroniczne nie powinny być mieszane z ogólnymi odpadami gospodarczymi.

W celu odpowiedniego przetwarzania, odzysku oraz recyklingu należy umieścić te produkty w odpowiednich punktach zbiórki, gdzie zostaną przyjęte bez dodatkowych opłat. Alternatywnie, w niektórych krajach istnieje możliwość zwrócenia produktów do lokalnego sprzedawcy w momencie zakupu podobnego nowego produktu.

Prawidłowe pozbycie się tego produktu pomoże zaoszczędzić cenne surowce oraz zapobiec potencjalnym negatywnym działaniom na ludzkie zdrowie oraz środowisko, co może pojawić się w przypadku niewłaściwego gospodarowania odpadami.

W celu otrzymania dalszych informacji należy skontaktować się z najbliższym punktem zbiórki odpadów.

Za niewłaściwe gospodarowanie odpadami z tego urządzenia nałożone mogą być kary zgodne z przepisami obowiązującymi w danym kraju.

Informacje na temat utylizacji odpadów dla użytkowników z innych krajów poza Unią Europejską

Ten symbol obowiązuje tylko na terenie Unii Europejskiej.

W celu pozbycia się niniejszego urządzenia prosimy skontaktować się z miejscowymi władzami lub sprzedawcą i zapytać o właściwy sposób jego utylizacji.

Panasonic Appliances (Thailand) Co., Ltd.
Website: <http://panasonic.net>
© Panasonic Appliances (Thailand) Co., Ltd. 2015

RZ19GZ00
T-0215-0