



RYŻOWAR / WIELOPAKOWY MK-02

INSTRUKCJA UŻYCIA

DE 02

INSTRUKCJA OBSŁUGI

PL 24



Szanowny Kliencie!

Gratulujemy zakupu nowego urządzenia do gotowania ryżu od **Dom Baltera**.

Ten parowar to niezawodne i łatwe w obsłudze urządzenie do idealnego przygotowywania ryżu i innych potraw. Dzięki przemyślanym funkcjom możesz przygotować pyszne posiłki przy minimalnym wysiłku.

Przed pierwszym użyciem urządzenia prosimy o dokładne zapoznanie się z niniejszą instrukcją obsługi, zwracając szczególną uwagę na wszystkie wskazówki dotyczące bezpieczeństwa. Urządzenie może być obsługiwane wyłącznie przez osoby zaznajomione z instrukcjami bezpieczeństwa.

Zawsze przechowuj tę instrukcję obsługi w pobliżu urządzenia. Jeśli przekazujesz urządzenie innej osobie, upewnij się, że dołączysz do niej tę instrukcję obsługi.

Mamy nadzieję, że nowe urządzenie przypadnie Ci do gustu.

Twój zespół Balter Home

SPIS TREŚCI

DANE TECHNICZNE 10 PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Przygotowania

DZIAŁANIE

Gotowanie

Blokada panelu sterowania. ...

Włącz/wyłącz sygnał dźwiękowy

Funkcja podtrzymywania ciepła

Funkcja timera

Funkcja rozgrzewania

PROGRAMY 20

18 CZYSZCZENIE I

PIELĘGNACJA 20

UTYLIZACJA 22 KONTAKT I SERWIS 22

DANE TECHNICZNE

zasilacz

- **Napięcie:**220 - 240 V ~ 50 - 60 Hz
- **Wydajność:**930 watów

Pojemność

- **Masa:**332 x 283 x 228 mm
- **Całkowita objętość:**5 litrów
- **Waga netto:**4,2 kg

funkcje

- **Regulowana temperatura:**
Zakres temperatur od 35°C do 160°C dla programu MANUALNEGO
- **Regulowany czas:**
Czas gotowania można regulować indywidualnie do 12 godzin w odstępach co 1 minutę.
- **Programy predefiniowane:**
RYŻ, ZIARNA, ZUPA, GOTOWANIE NA PARZE, GOTOWANIE W WODZIE, GULASZ, POWOLNE, SMAŻENIE, PIECZENIE, PIZZA, PILAW, JOGURT, CHLEB, MAKARON, OWSIANKA, PRÓŻNIA, CIASTO, PIEROGI, SMAŻENIE, RĘCZNE
- **Funkcja podtrzymywania ciepła:**
Utrzymuje żywność w optymalnej temperaturze 65-70°C



Urządzenie jest zgodne z wytycznymi obowiązującymi w **Oznakowanie CE** są wiążące.

ZAKRES DOSTAWY

1 x urządzenie do gotowania ryżu

1 x doniczka wewnętrzna

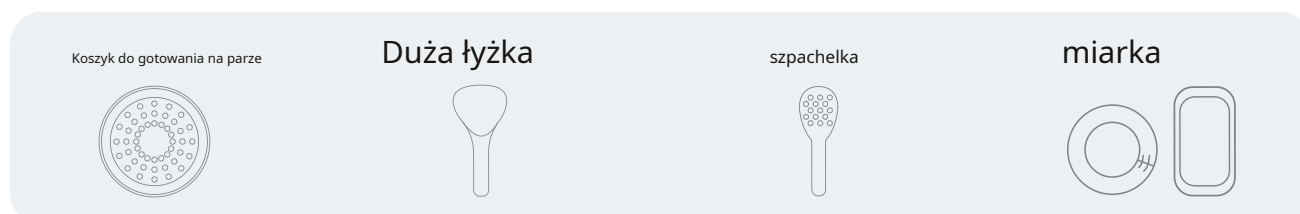
1 x nasadka wylotu pary

1 x wewnętrzna pokrywa

1 x kabel zasilający

1 x Instrukcja obsługi

Dodatkowe akcesoria:



DE

Sprawdź zawartość opakowania pod kątem kompletności i ewentualnych uszkodzeń transportowych. Jeśli czegoś brakuje lub jest uszkodzone, nie używaj urządzenia i skontaktuj się z naszym działem obsługi klienta.

WYJAŚNIENIA SYMBOLI










| | |
|--|---|
| | NIEBEZPIECZEŃSTWO! Niezasosowanie się do tego zakazu może skutkować poważnymi obrażeniami lub śmiercią. |
| | OSTRZEŻENIE! Nieprzestrzeganie tych zaleceń może skutkować poważnymi obrażeniami lub śmiercią. |
| | OSTROŻNOŚĆ! Niezasosowanie się do tych zaleceń może skutkować obrażeniami lekkimi lub umiarkowanymi. |
| | NIEBEZPIECZEŃSTWO! Niezasosowanie się do tego zakazu może skutkować uszkodzeniem mienia. |
| | NIEBEZPIECZEŃSTWO POŻARU! Zawiera ważne informacje o zapobieganiu szkodom spowodowanym pożarem i obrażeniom ciała. |
| | NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM! Zawiera ważne informacje, które pomogą uniknąć porażenia prądem i obrażeń. |
| | UWAGA NA GORĄCE POWIERZCHNIE! Zawiera ważne informacje, które pomogą uniknąć oparzeń spowodowanych gorącymi powierzchniami. |
| | Więcej informacji na temat korzystania z urządzenia! |


















PRZEZNACZENIE



ZMK-02 Różne rodzaje ryżu, ziaren i innych składników można przygotować łatwo i perfekcyjnie.








Dzięki precyzyjnej regulacji temperatury i wszechstronnym programom, urządzenie to pozwala na łatwe przygotowanie smacznych posiłków na każdą okazję.

To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku prywatnego i może być używane wyłącznie zgodnie z załączoną instrukcją obsługi. Każde inne użycie jest uważane za niewłaściwe i może skutkować uszkodzeniem mienia i/lub obrażeniami ciała. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody spowodowane niewłaściwym użytkowaniem.

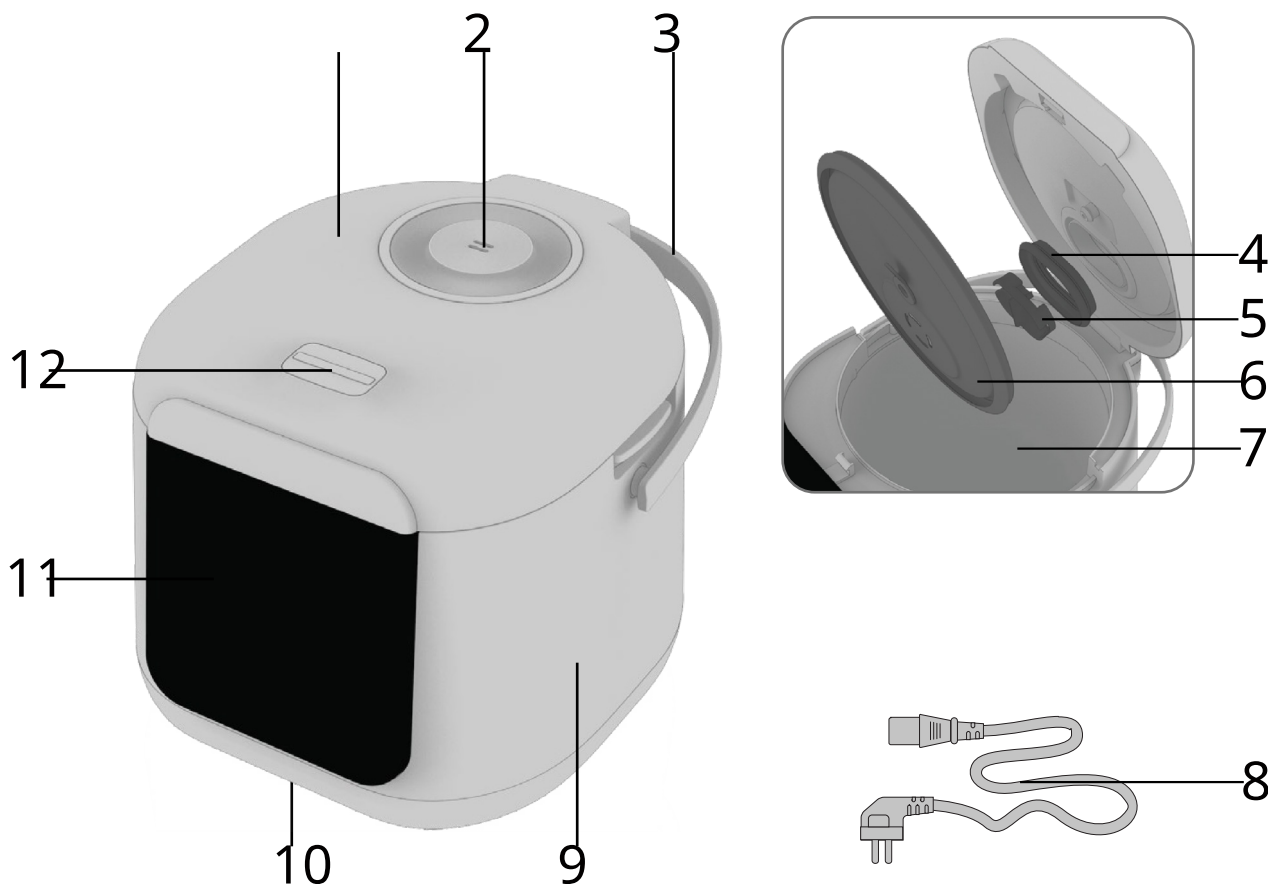
-  Dla bezpieczeństwa Twoich dzieci **NIE** Elementy opakowania (torby plastikowe, tektura, polistyren itp.) powinny być łatwo dostępne.
-  Upewnij się, że **żaden** Dzieci, **Nadal** Osoby niekompetentne lub nieprzeszkolone mogą obsługiwać urządzenie bez nadzoru.
-  Użyj urządzenia **n**ie na powietrzu.
-  Ustaw urządzenie **nie** Chronić przed ekstremalnymi warunkami. Unikać wysokiej wilgotności, gwałtownych wahań temperatury, bezpośredniego światła słonecznego i otwartego ognia.
-  Urządzenie należy ustawić na odpornej na ciepło, suchej i równej powierzchni.
-  Umieść urządzenie **n**ie bezpośrednio przy ścianie lub innych urządzeniach. Pozostaw co najmniej 10 cm odstępu od ściany, innych urządzeń lub innych obiektów z każdej strony urządzenia, aby zapewnić odpowiednią cyrkulację powietrza.
-  Należy zachować bezpieczną odległość między kablem zasilającym a obudową urządzenia.
-  Ustaw urządzenie **n**iew pobliżu materiałów łatwopalnych.
-  Dotknij urządzenia i przewodu zasilającego **nigdy** mokrymi rękami.

-  Należy upewnić się, że przewód zasilający i wtyczka znajdują się z dala od źródeł ciepła (np. innych gorących urządzeń).
-  Trzymaj urządzenie, przewód zasilający i wtyczkę z dala od zlewów, umywalek i podobnych powierzchni. Jeśli do wnętrza urządzenia dostanie się płyn, natychmiast odłącz je od gniazdka ściennego.
-  Uruchom urządzenie **nie** pod szafkami wiszącymi lub innymi przedmiotami, które mogłyby utrudnić swobodne odprowadzanie pary wodnej ku górze.
-  Miejsce **nie** na urządzeniu.
-  Urządzenie należy podłączać wyłącznie do prawidłowo zainstalowanych gniazdek z uziemieniem (Schuko). Napięcie sieciowe gniazdka musi być zgodne z napięciem podanym na tabliczce znamionowej urządzenia.
-  Przed każdym użyciem sprawdź, czy przewód zasilający nie jest uszkodzony. **nigdy** urządzenie z uszkodzonym przewodem zasilającym.
-  Użyj urządzenia **nie** jeśli urządzenie, kabel lub wtyczka są uszkodzone.
-  Czy zdarza Ci się zaginać lub ścisnąć przewód zasilający? **nie**.
-  Upewnij się, że przewód zasilający **nie** pod urządzeniem, nad gorącymi powierzchniami lub ostrymi krawędziami.
-  Ułóż kabel tak, aby **nikt** kto mógłby na niego nadepnąć lub się o niego potknąć.
-  Wyłącz urządzenie przed odłączeniem go od zasilania. Odłącz przewód zasilający. **nigdy** nie na kablu wychodzącym z gniazdka, lecz wyłącznie na samej wtyczce.
-  Podczas burzy odłącz urządzenie od gniazdka ściennego. Używaj z tym
-  urządzeniem. **NIE** Użyj zewnętrznego timera. **NIE** Przewód
-  przedłużający.
-  Otwórz zewnętrzną pokrywę **nie** i przenieś urządzenie do gotowania ryżu **nie**, podczas gdy on gotuje.
-  Użyj urządzenia **nie** w pobliżu oparów wybuchowych i/lub łatwopalnych.
-  Zanurz produkt **nie** zanurzyć w wodzie i spryskać **nie** spłucz wodą. Wylej wodę. **nie** bezpośrednio do urządzenia.

-  Pozwól urządzeniu **nie**praca bez nadzoru.
-  Zawsze odłączaj urządzenie od zasilania, gdy go nie używasz.

-  Przesuń urządzenie **nigdy** Nie należy używać urządzenia podczas jego działania; zamiast tego należy odczekać, aż całkowicie ostygnie.
-  Przed rozpoczęciem czyszczenia należy odczekać co najmniej 30 minut, aż urządzenie ostygnie.
-  Jeśli pojawi się ciemny dym, natychmiast odłącz urządzenie od zasilania i poczekaj, aż przestanie wydobywać się dym.
-  Ołów **NIE** Wykonano prace konserwacyjne **nie** Instrukcje te opisano w niniejszej instrukcji obsługi. W przypadku konieczności przeprowadzenia prac konserwacyjnych lub napraw wykraczających poza opisane, prosimy o kontakt z naszym działem obsługi klienta.
-  Należy używać wyłącznie oryginalnych akcesoriów lub akcesoriów autoryzowanych przez producenta.
-  Czy jesteś podłączony? **NIE** Nie wkładaj metalowych przedmiotów, takich jak długopisy lub druty, do otworów wentylacyjnych ani do szczelin znajdujących się na spodzie urządzenia.
-  Gotuj w urządzeniu **NIE** Artykuły spożywcze pakowane w plastikowe torby, opakowania itp.

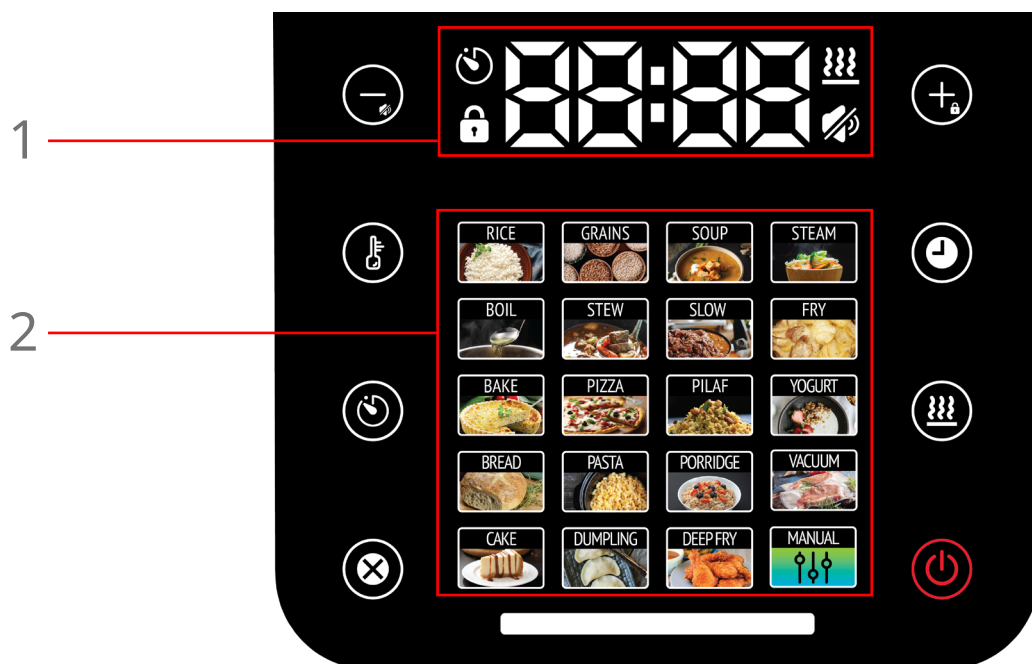
KOMPONENTY
















DE

| Komponenty | | | |
|------------|-----------------------|----|---------------------------------------|
| 1 | Pokrywa | 7 | wewnętrzny garnek |
| 2 | Wyjście pary | 8 | Kabel zasilający z wtyczką zasilającą |
| 3 | Uchwyt | 9 | Mieszkania |
| 4 | Uszczelka wylotu pary | 10 | Wylot powietrza |
| 5 | Nasadka wylotu pary | 11 | panel sterowania |
| 6 | Wewnętrzna pokrywa | 12 | Otwieracz do pokryw |

PRZEGLĄD PANELU STEROWANIA








| panel sterowania | | |
|---|---|---|
| 1 | Wyświetlacz z kontrolkami stanu |  Kontrolka stanu timera |
| | |  Kontrolka stanu blokady |
| | |  Kontrolka podtrzymywania ciepła |
| | |  Sygnał dźwiękowy sygnalizujący stan |
| 2 | Klawisze do programów predefiniowanych | |
|  | Przycisk zmniejszania wartości ustawień i sterowania tonami sygnału | |
|  | Przycisk zwiększania wartości ustawień i blokowania panelu sterowania | |
|  | Przycisk Anuluj/Podgrzej | |
|  | Przycisk włączania/wyłączania | |
|  | Przycisk ustawiania temperatury | |

| | |
|---|------------------------------|
|  | Przycisk utrzymywania ciepła |
|  | Przycisk funkcji timera |
|  | Przycisk ustawiania czasu |
|  | Kontrolka stanu pracy |

Kontrolka stanu pracy

DE

| | |
|---|--|
|  | Zapala się, gdy funkcja rozgrzewania jest uruchomiona. |
|  | Zapala się, gdy funkcja podtrzymywania ciepła jest włączona / gdy funkcja podgrzewania osiągnęła docelową temperaturę. |
|  | Zapala się, gdy trwa proces gotowania. |
|  | Zapala się po zakończeniu procesu gotowania. |
|  | Zapala się, gdy funkcja timera jest aktywna. |

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Przygotowania

1. Prosimy o dokładne zapoznanie się z niniejszą instrukcją obsługi i wszystkimi wskazówkami dotyczącymi bezpieczeństwa.

2. Wyjmij urządzenie z opakowania i usuń z niego wszystkie materiały opakowaniowe, naklejki i paski klejące. Proszę **nie** zdejmij tabliczkę znamionową znajdującą się na spodzie urządzenia!



NIEBEZPIECZEŃSTWO! W trosce o bezpieczeństwo dzieci nie pozostawiaj w ich zasięgu żadnych materiałów opakowaniowych (toreb plastikowych, tektury, styropianu itp.).

3. Wyczyść wyjmowane części ciepłą wodą z delikatnym detergentem. Dokładnie je osusz.

4. Umieść urządzenie na stabilnej, odpornej na ciepło i równej powierzchni. Zachowaj odległość co najmniej 10–20 cm od ścian i innych obiektów, aby zapewnić odpowiednią cyrkulację powietrza.



NIEBEZPIECZEŃSTWO! Nie wystawiaj urządzenia na działanie ekstremalnych warunków. Unikaj wysokiej wilgotności, gwałtownych wahań temperatury, bezpośredniego światła słonecznego i otwartego ognia.

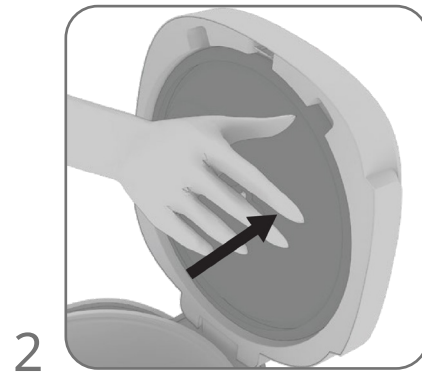
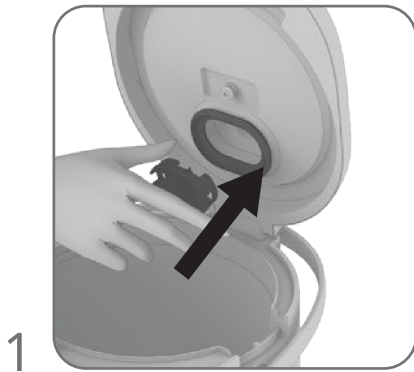
5. Używaj wyłącznie prawidłowo zainstalowanego gniazdka elektrycznego. Upewnij się, że napięcie sieciowe jest zgodne z napięciem podanym na tabliczce znamionowej.

6. Przed pierwszym użyciem urządzenia należy je uruchomić bez jedzenia. Napełnić wewnętrzny garnek do połowy wodą, umieścić go w urządzeniu do gotowania ryżu i założyć wewnętrzną pokrywę oraz otwór wentylacyjny pary. Uruchomić wstępnie ustawiony program STANDARD. Następnie odczekać, aż urządzenie całkowicie ostygnie.



Pierwsze użycie
Może pojawić się lekki dym i zapach. Jest to całkowicie normalne w przypadku nowych urządzeń i nie wpływa na bezpieczeństwo urządzenia.

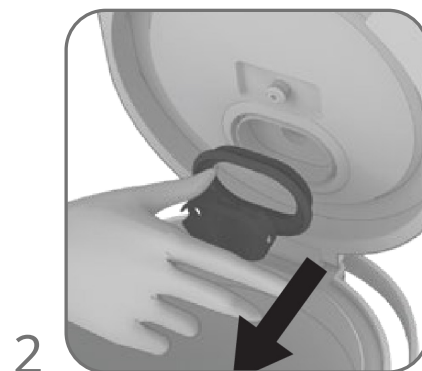
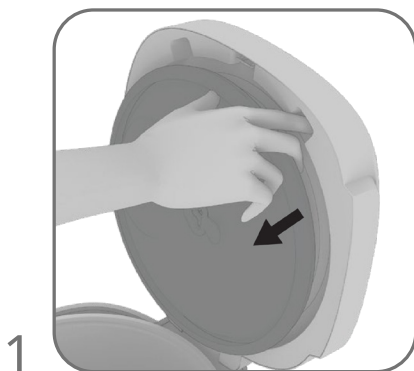
Zamontuj części pokrywy



1. Naciśnij zatyczkę wylotu pary do oporu, aby ją zabezpieczyć.
2. Włóż wewnętrzną pokrywę do otworu w pokrywie. Przytrzymaj mocno przycisk wewnętrznej pokrywy palcami i delikatnie dociśnij wewnętrzną pokrywę, aż będzie stabilnie zamocowana.

DE

Zdejmij części pokrywy



1. Chwyć palcami przycisk znajdujący się na wewnętrznej pokrywie i pociągnij wewnętrzną pokrywę do siebie.
2. Wyciągnij zatyczkę otworu odpowietrzającego parę z pokrywy.


DZIAŁANIE

Kucharz

1. Otwórz pokrywę za pomocą otwieracza do pokrywy i wyjmij wewnętrzny garnek.
2. Napełnij wewnętrzny garnek wybranymi składnikami i w razie potrzeby dodaj odpowiednią ilość płynu. Następnie umieść wewnętrzny garnek wraz z zawartością w urządzeniu do gotowania ryżu.



NIEBEZPIECZEŃSTWO OPARZENIA! Podczas dodawania płynu nie należy przekraczać dopuszczalnego poziomu napełnienia, gdyż może dojść do wykipienia zawartości.

 Sprawdź, czy wewnętrzny garnek jest całkowicie włożony.


3. Załóż zatyczkę wylotu pary i wewnętrzną pokrywę.
4. Zamknij pokrywę powoli i mocno, aż usłyszysz kliknięcie.

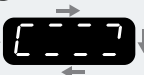



NIEBEZPIECZEŃSTWO! Upewnij się, że wilgoć została usunięta z zewnętrznej strony wewnętrznego garnka, wnętrza obudowy, wewnętrznej pokrywy i otworu wylotowego pary.

5. Włącz urządzenie do gotowania ryżu za pomocą przycisku włączania/wyłączania.  A.

6. Wybierz żądany program, naciskając odpowiedni przycisk na panelu sterowania. Wybrany program zostanie podświetlony, a na wyświetlaczu pojawi się szacowany czas gotowania.





 Niektóre programy automatycznie szacują czas i wyświetlają go na ekranie.

 wystawiany.

7. Naciśnij przycisk zasilania. , aby rozpocząć proces. Jeśli Po osiągnięciu ustawionej temperatury kontrolka stanu pracy zaświeci się na pomarańczowo. Na wyświetlaczu pojawi się pozostały czas gotowania.

8. Po zakończeniu procesu gotowania rozlega się sygnał dźwiękowy, a urządzenie automatycznie przełącza się na tryb gotowości lub podtrzymywania ciepła (jeśli ustawiono), zmieniając kolor kontrolki stanu pracy na **zielony** (gotowość) lub **niebieski** (podtrzymywanie ciepła).





Ręczne ustawienia czasu

1. Naciśnij przycisk ustawiania czasu.  po potwierdzeniu. Rozpocznie się wybrany program lub proces gotowania. Na wyświetlaczu zacznie migać czas gotowania (w godzinach).
2. Użyj  /  Przyciski umożliwiające ustawienieżądanego czasu. Aby przełączać się między godzinami i minutami, naciśnij przycisk ustawiania czasu. 
3. Naciśnij przycisk zasilania. , aby zastosować nowe ustawienia. Potwierdź i rozpocznij lub kontynuuj proces gotowania.


DE


Ręczne ustawienia temperatury

Zmiany temperatury są dostępne tylko w programie MANUALNYM.

1. Naciśnij przycisk ustawiania temperatury.  po potwierdzeniu programu ręcznego lub w trybie gotowania. Temperatura zaczyna migać na wyświetlaczu.
2. Użyj ustawień.  /  Przyciski do ustawieniażądaney temperatury.
3. Naciśnij przycisk zasilania. , aby zastosować nowe ustawienia. Potwierdź i rozpocznij lub kontynuuj proces gotowania.

Blokada panelu sterowania

Naciśnij  Aby zablokować panel sterowania, naciśnij i przytrzymaj przycisk przez 3 sekundy. lub odblokować.


Na wyświetlaczu pojawia się komunikat „zablokowany” lub „odblokowany” za każdym razem, gdy panel sterowania zostanie zablokowany.  staje się.

 Lub

Po zablokowaniu panelu sterowania na wyświetlaczu zaświeci się kontrolka stanu blokady.

 na

Włącz/wyłącz sygnał dźwiękowy



Naciśnij  Aby włączyć sygnał dźwiękowy, naciśnij i przytrzymaj przycisk przez 3 sekundy. lub dezaktywować.

Po wyłączeniu sygnału dźwiękowego wyświetlana jest kontrolka stanu sygnału dźwiękowego.

 NA

Funkcja podtrzymywania ciepła





To urządzenie posiada funkcję podtrzymywania ciepła, która utrzymuje żywność w optymalnej temperaturze 65–70°C. Funkcja podtrzymywania ciepła nie jest dostępna w niektórych programach gotowania. Więcej informacji można znaleźć w odpowiednim rozdziale. **PROGRAMY.**

Aby aktywować funkcję podtrzymywania ciepła, naciśnij przycisk po wybraniu żądanego programu lub w trakcie pracy. Sygnał dźwiękowy  potwierdzi aktywację funkcji, a na wyświetlaczu zaświeci się kontrolka stanu podtrzymywania ciepła. 

Po zakończeniu procesu gotowania kontrolka stanu pracy zaświeci się na niebiesko, informując, że urządzenie do gotowania ryżu przechodzi w tryb podtrzymywania ciepła.

Funkcja timera

Funkcja timera pozwala określić ile czasu zajmie przygotowanie potrawy.


1. Naciśnij przycisk funkcji timera.  po potwierdzeniu
Wybierz żądany program. Na wyświetlaczu zacznie migać czas gotowania (wartość godzinowa).
2. Użyj tej opcji, aby usunąć  i  klawisze do wyboru żądanego opóźnienia.
3. Naciśnij przycisk Włącz/Wyłącz, aby  aktywować i zastosować nowe ustawienia rozpocząć proces gotowania.



Po włączeniu funkcji timera kontrolka stanu pracy świeci na fioletowo.



funkcja rozgrzewki



















1. Naciśnij przycisk rozgrzewki  w trybie czuwania .



 Urządzenie przełącza się w tryb czuwania 60 minut po zakończeniu procesu gotowania.

2. Rozlega się sygnał dźwiękowy informujący o uruchomieniu funkcji rozgrzewania.
3. Na ekranie wyświetlana jest wartość czasu (00:00), a funkcja zaczyna odliczać czas.
4. Podczas fazy nagrzewania kontrolka stanu pracy miga na czerwono. Po osiągnięciu optymalnej temperatury zapala się na niebiesko i rozlega się  i  i sygnał dźwiękowy.

Urządzenie utrzymuje optymalną temperaturę przez 12 godzin.

PROGRAMY

| program | ustawienie wstępne Czas (godz.) | Zakres czasu | regulator czasowy funkcjonować | Utrzymaj ciepło funkcjonować |
|--|---|--------------------------|-----------------------------------|---------------------------------|
|  RYŻ | Automatycznie | Automatycznie | - | - |
|  ZIARNO | 00:25 | od 5 minut do 4 godzin | 24 godziny | 12 godzin |
|  ZUPA | 01:00 | Od 5 minut do 8 godzin | 24 godziny | 12 godzin |
|  GOTOWANIE NA PARZE | 00:20 | od 5 minut do 2 godzin | 24 godziny | 12 godzin |
|  KUCHARZ | 01:00 | od 5 minut do 6 godzin | 24 godziny | 12 godzin |
|  GOTOWANIE NA PARZE | 01:00 | od 5 minut do 12 godzin | 24 godziny | 12 godzin |
|  POWOLNY | 03:00 | od 5 minut do 12 godzin | 24 godziny | 12 godzin |
|  SMAŻYĆ | 00:18 | od 1 minuty do 2 godzin | - | 12 godzin |
|  UPIEC | 01:00 | od 5 minut do 4 godzin | 24 godziny | 3 godziny |
|  PIZZA | 00:30 | od 5 minut do 2 godzin | 24 godziny | 3 godziny |
|  PILAW | 01:00 | od 5 minut do 2 godzin | 24 godziny | 12 godzin |
|  JOGURT | 08:00 | od 5 minut do 12 godzin | 24 godziny | - |
|  CHLEB | Fermentacja 1 godzina - Temperatura 38 °C Piec przez 2 godziny. Temperatura 130 °C | od 5 minut do 6 godzin | 24 godziny | 3 godziny |
|  KLUSKI | 00:08 | od 1 minuty do 1 godziny | - | - |
|  Owsianka | 00:25 | od 5 minut do 4 godzin | 24 godziny | 12 godzin |
|  PRÓŻNIA | 03:00 | od 5 minut do 12 godzin | 24 godziny | - |
|  CIASTO | 01:00 | od 5 minut do 6 godzin | 24 godziny | 3 godziny |
|  PIEROGI | 00:05 | od 2 do 15 minut | - | - |

| | | | | | |
|---|----------|-------|---|------------|--|
|  | SMAŻENIE | 00:15 | od 1 minuty do 1 godziny | - | - |
|  | RĘCZNI | 00:30 | Temperatura poniżej 130 °C: 1 min - 12 godz. Temperatury powyżej 130 °C: 1 min - 2 godz. | 24 godziny | Temperatura powyżej 80 °C: 12 godzin |

CZYSZCZENIE I PIELEGNACJA

Zaleca się regularne czyszczenie urządzenia w następujący sposób:

1. Prosimy o dokładne zapoznanie się z niniejszą instrukcją obsługi i wszystkimi wskazówkami dotyczącymi bezpieczeństwa.
2. Zawsze odłącz urządzenie od gniazdka ściennego i pozwól mu ostygnąć przez co najmniej 30 minut przed czyszczeniem.
3. Wyczyść wyjmowane części ciepłą wodą z łagodnym detergentem. Dokładnie osusz części przed ponownym montażem.
4. Przetrzyj obudowę lekko wilgotną, miękką ściereczką. Unikaj ostrych środków czyszczących i szorstkich gąbek, aby zapobiec uszkodzeniu powierzchni.
5. Usuń kurz i pozostałości z otworu wylotowego powietrza za pomocą miękkiej szczotki czyszczącej lub suchej szmatki.
6. Po wyczyszczeniu urządzenie można bezpiecznie przechowywać. Przechowuj urządzenie w suchym i wolnym od kurzu miejscu.

! **NIEBEZPIECZEŃSTWO!** Nigdy nie zanurzaj urządzenia ani części elektrycznych w wodzie i nie używaj w pobliżu urządzenia żadnych płynów ani metalowych przedmiotów. Otwory wentylacyjne.

! **OSTRZEŻENIE!** Aby zapewnić bezpieczeństwo i gwarancję, nie należy wykonywać żadnych prac konserwacyjnych, które nie zostały opisane w niniejszej instrukcji obsługi.

DE

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

| Kod błędu | Spowodowany | Możliwe rozwiązania |
|-----------|---|---|
| E1 | obwód Czujnik skierowany w górę przerwany | Skontaktuj się z obsługą klienta: info@redshop.de |
| E2 | Zwarcie w Czujnik w górę | Skontaktuj się z obsługą klienta: info@redshop.de |
| E3 | Przeegrzanie - Temperatura przekroczyła 210 °C. | Odłącz urządzenie od zasilania i pozwól mu ostygnąć przez godzinę przed ponownym użyciem. |
| E4 | Przerwany obwód dolnego czujnika | Skontaktuj się z obsługą klienta: info@redshop.de |
| E5 | Przerwane czujniki górne i dolne | Skontaktuj się z obsługą klienta: info@redshop.de |
| E6 | Zwarcie górnego Czujnik i przerwanie dolnego czujnika | Skontaktuj się z obsługą klienta: info@redshop.de |
| E7 | Program SMAŻENIA nie osiągnął zadanej temperatury w ciągu 15 minut. | Odłącz urządzenie od zasilania i pozwól mu ostygnąć przez godzinę przed ponownym użyciem. |
| E8 | Zwarcie dolnego czujnika | Skontaktuj się z obsługą klienta: info@redshop.de |
| E9 | Przerwa w obwodzie czujnika górnego i zwarcie w obwodzie czujnika dolnego | Skontaktuj się z obsługą klienta: info@redshop.de |
| EA | zwarcie między czujnik górny i dolny | Skontaktuj się z obsługą klienta: info@redshop.de |

| Błąd | Możliwe rozwiązania |
|---|--|
| Ryż jest za miękki, za twardy lub niedogotowany. gotowany | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Jeśli urządzenie zostanie umieszczone na nierównej lub pochyłej powierzchni, tekstura ugotowanego ryżu może być zbyt twarda lub zbyt miękka ze względu na nierównomierną ilość wody. ▪ Tekstura ryżu zależy od marki ryżu, miejsca zbioru i czasu przechowywania (świeży lub stary zbiór). ▪ Sprawdź, czy wewnętrzny garnek nie jest odkształcony. ▪ Za mało wody. Dolej wody zgodnie ze skalą na wewnętrznej stronie wewnętrznego garnka. ▪ Przed włączeniem urządzeń należy upewnić się, że wewnątrz urządzeń oraz na zewnątrz wewnętrznego garnka nie znajdują się żadne obce przedmioty. |
| Ryż jest rozgotowany. | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Sprawdź, czy wewnątrz urządzenia lub na zewnątrz wewnętrznego pojemnika nie znajdują się resztki jedzenia. ▪ Ryż nie został dokładnie wypłukany. Płucz ryż, aż woda będzie czysta. ▪ Sprawdź, czy wewnętrzny garnek nie jest odkształcony. |
| Podczas gotowania z urządzenia wycieka woda. | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Upewnij się, że dodajesz tylko tyle wody, ile wskazuje skala w wewnętrznym garnku, co odpowiada liczbie użytych szklanek ryżu. ▪ Upewnij się, że nie przekroczysz ilości wody wskazanej na wadze, w przeciwnym razie może dojść do wylania się wody z urządzenia podczas gotowania. ▪ Sprawdź, czy uszczelka wylotu pary i wewnętrzna pokrywa są prawidłowo zamontowane. |
| Nie mogę uzyskać pożądanego funkcji gotowania. | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Sprawdź, czy przewód zasilający jest prawidłowo podłączony do urządzenia i czy wtyczka jest mocno włożona do gniazdka. |
| Ryż po ugotowaniu ma nieprzyjemny zapach. | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Po ugotowaniu należy upewnić się, że otwór wylotowy pary, wewnętrzna pokrywa i wewnętrzny garnek zostały dokładnie wyczyszczone. |
| Panel sterowania nie jest podświetlony. | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Sprawdź, czy przewód zasilający jest prawidłowo podłączony do urządzenia i czy wtyczka jest mocno włożona do gniazdka. |

SPRZEDAŻ

Nie wyrzucaj urządzeń elektronicznych do odpadów domowych. Oddaj je do najbliższego punktu zbiórki odpadów niebezpiecznych. **Pomyśl o środowisku.**



Ta etykieta oznacza, że tego produktu nie wolno wyrzucać razem z innymi odpadami domowymi w całej UE. Aby zapobiec potencjalnym uszkodzeniom Aby uniknąć szkód dla środowiska i zdrowia ludzkiego spowodowanych niekontrolowaną utylizacją odpadów, należy odpowiedzialnie poddawać je recyklingowi, promując zrównoważone ponowne wykorzystanie zasobów materialnych. Aby zwrócić zużyte urządzenie, należy skorzystać z systemu zwrotu i zbiórki odpadów lub skontaktować się ze sprzedawcą, u którego produkt został zakupiony. Produkt można poddać recyklingowi w sposób przyjazny dla środowiska.



Opakowanie

Twoje urządzenie jest zapakowane w sposób chroniący je przed uszkodzeniem podczas transportu. Materiały opakowaniowe są surowcami, a zatem nadają się do ponownego wykorzystania lub mogą zostać zwrócone do obiegu surowcowego.

INFORMACJE O ZGODNOŚCI Z WYMOGAMI UE



Producent niniejszym oświadcza, że urządzenie to jest zgodne z zasadniczymi wymaganiami i innymi stosownymi przepisami:

- Europejska dyrektywa niskonapięciowa 2014/35/UE
- Dyrektywa UE w sprawie kompatybilności elektromagnetycznej 2014/30/UE
- Dyrektywa RoHS 2011/65/UE i (UE) 2015/863
- Dyrektywa w sprawie ekoprojektu 2009/125/WE

KONTAKT I SERWIS

Tutaj możesz skontaktować się z naszym działem obsługi klienta:

Balter GmbH
Elisabeth-Selbert-Str. 19
40764 Langenfeld

Strona główna: www.redshop.de
E-mail: info@redshop.de

DE

Instrukcja obsługi:

Model: MK-02

Wersja: 4 marca 2025 r.

Inne języki:



Szanowny Kliencie!

Gratulujemy zakupu nowego urządzenia do gotowania ryżu od Dom Baltera.

Ten parowar to niezawodne i łatwe w obsłudze urządzenie do idealnego przygotowywania ryżu i innych potraw. Dzięki jego zaawansowanym funkcjom możesz przygotować pyszne posiłki przy minimalnym wysiłku.

Przed pierwszym użyciem czajnika prosimy o uważne przeczytanie niniejszej instrukcji, ze szczególnym uwzględnieniem wskazówek bezpieczeństwa. Urządzenie powinno być obsługiwane wyłącznie przez osoby zaznajomione z instrukcjami bezpieczeństwa.

Zawsze przechowuj tę instrukcję w pobliżu urządzenia. Przekazując urządzenie innej osobie, upewnij się, że przekażesz jej również tę instrukcję.

Mamy nadzieję, że korzystanie z nowego sprzętu będzie dla Państwa przyjemnością.

Twój domowy zespół Balter

SPIS TREŚCI

DANE

TECHNICZNE

26 ZAWARTOŚĆ

OPAKOWANIA.....

27 WYJAŚNIENIE SYMBOLI 27

PRZEZNACZENIE. 31 PRZEGLĄD PANELU STEROWANIA ...

Przygotowania. ...

UŻYCIE

Gotowanie. ...

Blokowanie panelu sterowania. ...

Włączanie/wyłączanie dźwięku. ...

Funkcja utrzymywania ciepła. ...

Funkcja timera. ...

Funkcja podgrzewania. ...

PROGRAMY 44 KONTAKT I SERWIS

SPECYFIKACJE

Zasilacz

- **Woltaż:**220 - 240 V ~ 50 - 60 Hz
- **Moc:**930 W

Pojemność

- **Wymiary:**332 x 283 x 228 mm
- **Całkowita objętość:**5 litrów
- **Waga netto:**4,2 kg



Funkcje

- **Regulowana temperatura:**
Zakres temperatur od 35°C do 160°C w trybie MANUALNYM
- **Regulowany czas:**
Czas regulowany od 1 do 72 godzin, możliwość dostosowania w odstępach co 1 godzinę
- **Programy predefiniowane:**
RYŻ, ZIARNA, ZUPA, GOTOWANIE NA PARZE, GOTOWANIE W WODZIE, GULASZ, POWOLNE SMAŻENIE, PIECZENIE, PIZZA, PILAF, JOGURT, CHLEB, MAKARON, OWSIANKA, GOTOWANIE PRÓŻNIOWE, CIASTO, PIEROGI, SMAŻENIE W GŁĘBOKIM TŁUSZCZU, RĘCZNE
- **Funkcja utrzymywania ciepła:**
UTRZYMUJE ŻYWNOŚĆ W OPTYMALNEJ TEMPERATURZE 65 - 70 °C

Urządzenie spełnia wytyczne wymagane do:**Oznakowanie CE.**

ZAWARTOŚĆ OPAKOWANIA

1 x urządzenie do gotowania ryżu

1 x garnek wewnętrzny

1 x Zatyczka odpowietrznika pary

1 x wewnętrzna pokrywa

1 x przewód zasilający

1 x Instrukcja obsługi

Dodatkowe akcesoria:

Koszyk do gotowania na parze



szufelka



Szpachelka



Miarka



PL

Prosimy o sprawdzenie, czy przesyłka jest kompletna i nie uległa uszkodzeniu podczas transportu. W przypadku braków lub uszkodzeń zalecamy nieużywanie urządzenia i kontakt z naszym Działem Obsługi Klienta.











WYJAŚNIENIE SYMBOLI

| | |
|--|---|
| | NIEBEZPIECZEŃSTWO! Niezasztosowanie się do tego zalecenia może skutkować poważnymi obrażeniami lub śmiercią. |
| | OSTRZEŻENIE! Niezasztosowanie się do tego zalecenia może spowodować poważne obrażenia lub śmierć. |
| | OSTROŻNOŚĆ! Niezasztosowanie się do tych zaleceń może skutkować obrażeniami lekkimi lub umiarkowanymi. |
| | NOTATKA! Niezasztosowanie się do tego zakazu może skutkować uszkodzeniem mienia. |
| | NIEBEZPIECZEŃSTWO POŻARU! Zawiera ważne informacje o szkodach i obrażeniach spowodowanych pożarem. |
| | NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM! Zawiera ważne informacje o tym, jak zapobiegać porażeniom prądem i obrażeniom. |
| | NIEBEZPIECZEŃSTWO OPARZENIA! Zawiera ważne informacje, jak zapobiegać poparzeniom gorącą wodą i parą. |
| | Dodatkowe informacje dotyczące użytkowania urządzenia! |

PRZEZNACZENIE




Ten **MK-02** urządzenie umożliwia łatwe i perfekcyjne przygotowanie różnych rodzajów ryżu, zbóż i innych produktów. Dzięki precyzyjnej kontroli czasu i temperatury oraz wszechstronnym programom, urządzenie to ułatwia przygotowanie smacznych posiłków na każdą okazję.

Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku prywatnego i może być używane wyłącznie w sposób opisany w dołączonej instrukcji obsługi. Każde inne użycie jest uważane za niewłaściwe i może skutkować uszkodzeniem mienia i/lub ciała. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody spowodowane niewłaściwym użytkowaniem.

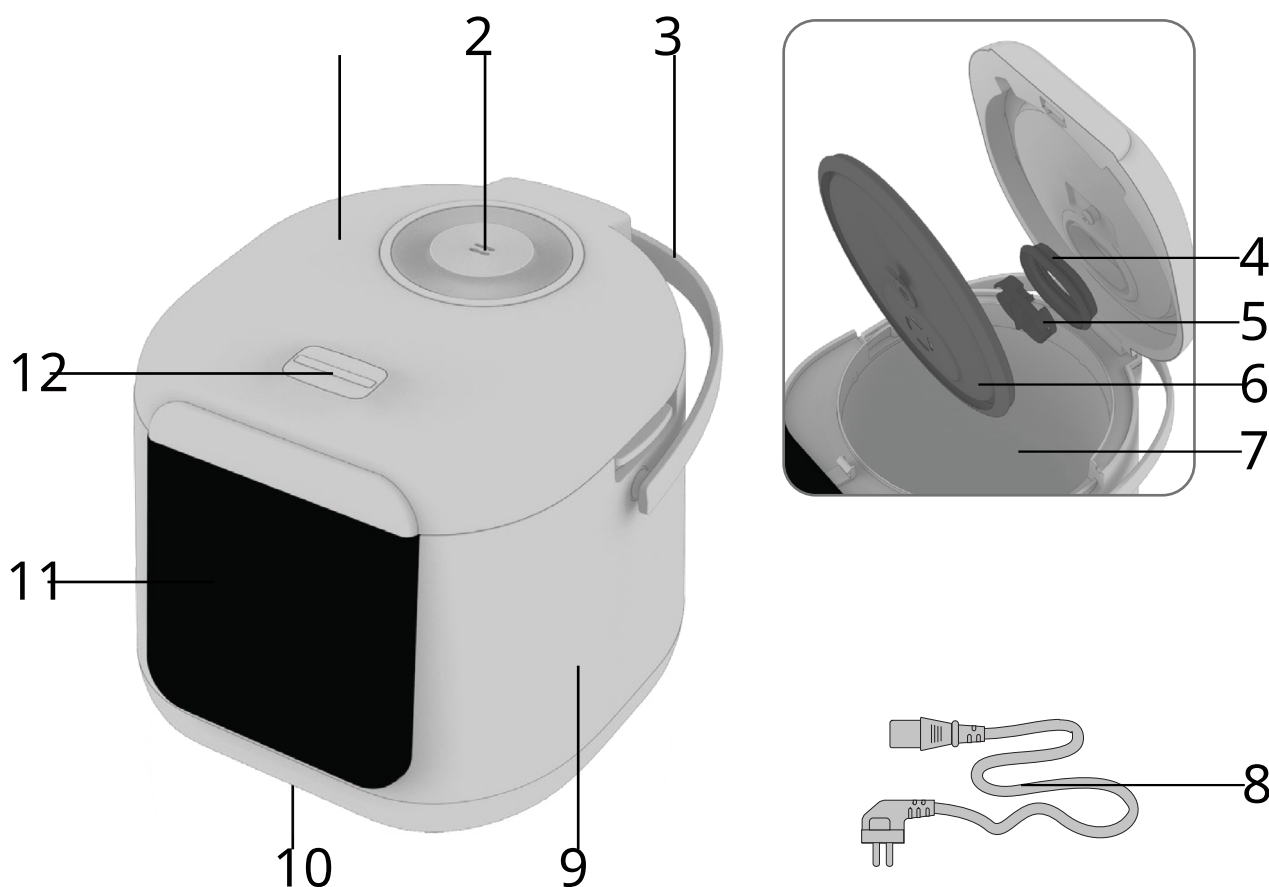
-  Dla bezpieczeństwa dzieci nie wychodźkażdypopakowania (torby plastikowe, tektura, styropian itp.) w zasięgu ręki.
-  NieNie używaj urządzenia na zewnątrz.
-  Upewnij się, żeżadendziecianiosoby niekompetentne lub nieprzeszkolone obsługują urządzenie bez nadzoru.
-  NieNie wystawiaj urządzenia na działanie ekstremalnych warunków. Unikaj wysokiej wilgotności, ekstremalnych temperatur, bezpośredniego światła słonecznego i otwartego ognia.
-  Urządzenie należy ustawić na odpornej na ciepło, suchej i równej powierzchni.
-  NieUstaw urządzenie bezpośrednio przy ścianie lub innych urządzeniach. Zawsze zachowaj odstęp co najmniej 10 cm od ściany, innych urządzeń lub innych przedmiotów po obu stronach urządzenia.
-  Należy zachować bezpieczną odległość między kablem zasilającym a obudową urządzenia.
-  Nie umieszczaj urządzenia w pobliżu materiałów łatwopalnych. Zawsze
-  Trzymaj przewód zasilający i wtyczkę z dala od źródeł ciepła (np. innych gorących urządzeń).
-  Trzymaj urządzenie, przewód zasilający i wtyczkę z dala od umywalek, zlewów i podobnych miejsc. Jeśli do urządzenia dostanie się płyn, natychmiast odłącz przewód zasilający od gniazdka ściennego.
-  Podczas operacji,nienie umieszczaj urządzenia pod szafkami wiszącymi lub innymi przedmiotami, które mogłyby utrudniać swobodny przepływ powietrza w górę.

-  Nienie umieszczaj niczego na urządzeniu.
-  Podłącz jednostkę tylko do prawidłowo zainstalowanego, uziemionego gniazdka elektrycznego. Napięcie w gniazdku musi być zgodne z napięciem podanym na tabliczce znamionowej urządzenia.
-  Przed każdym użyciem należy sprawdzić, czy przewód zasilający nie jest uszkodzony. Nigdy nie używaj urządzenia, jeśli przewód zasilający jest uszkodzony.
-  Nie używaj urządzenia, jeśli samo urządzenie, przewód zasilający lub wtyczka są
-  uszkodzone. Nieginać ani zginać przewodu zasilającego.
-  Upewnij się, że przewód zasilający nie należy przechodzić pod urządzeniem, nad gorącymi powierzchniami lub ostrymi krawędziami.
-  Umieść kabel tak, aby nikt nie mógł na niego nadeprnąć lub się o niego
-  potknąć. Wyłącz urządzenie przed odłączeniem wtyczki od zasilania. Nigdy nie wyciągaj wtyczkę z gniazdka trzymając ją tylko za kabel.
-  Podczas burzy odłączaj urządzenie od gniazdka elektrycznego. Nie należy
-  stosować z tym urządzeniem zewnętrzny timer. Nie używaj przedłużaczy.
- 
-  Nie dotykać obudowy podczas pracy.
-  Nigdy nie dotykaj urządzenia ani przewodu zasilającego mokrymi
-  rękami. Chronić urządzenie przed kapiącą i rozpryskującą się wodą.
-  Nigdy podczas pracy urządzenia należy zakrywać wylot powietrza i otwory wentylacyjne, aby zapobiec przegrzaniu urządzenia i zapewnić równomierne gotowanie.
-  Nie używaj urządzenia w pobliżu oparów wybuchowych i/lub łatwopalnych.
-  Nienie pozostawiać urządzenia bez nadzoru.
-  Zawsze odłączaj wtyczkę od gniazdka, jeśli nie używasz urządzenia.

-  Nie podczas pracy urządzenia należy otwierać pokrywę.
-  Nie przygotowywać w urządzeniu żywność zapakowaną w plastikowe torby, opakowania itp.
-  Nie przenoś urządzenie, gdy jest w użyciu i pozwól mu całkowicie ostygnąć przed przeniesieniem.
-  Przed rozpoczęciem czyszczenia należy odczekać co najmniej 30 minut, aż urządzenie ostygnie.

-  Jeśli widzisz ciemny dym, odłącz urządzenie od zasilania. natychmiast poczekać, aż dym opadnie. Następnie wyjmij zawartość z urządzenia.
-  Nie należy wykonywać żadnych prac konserwacyjnych, które nie zostały opisane w niniejszej instrukcji obsługi. W przypadku konieczności przeprowadzenia prac konserwacyjnych lub napraw wykraczających poza opisane czynności, prosimy o kontakt z naszym działem obsługi klienta.
-  Należy używać wyłącznie oryginalnych akcesoriów lub akcesoriów autoryzowanych przez producenta.

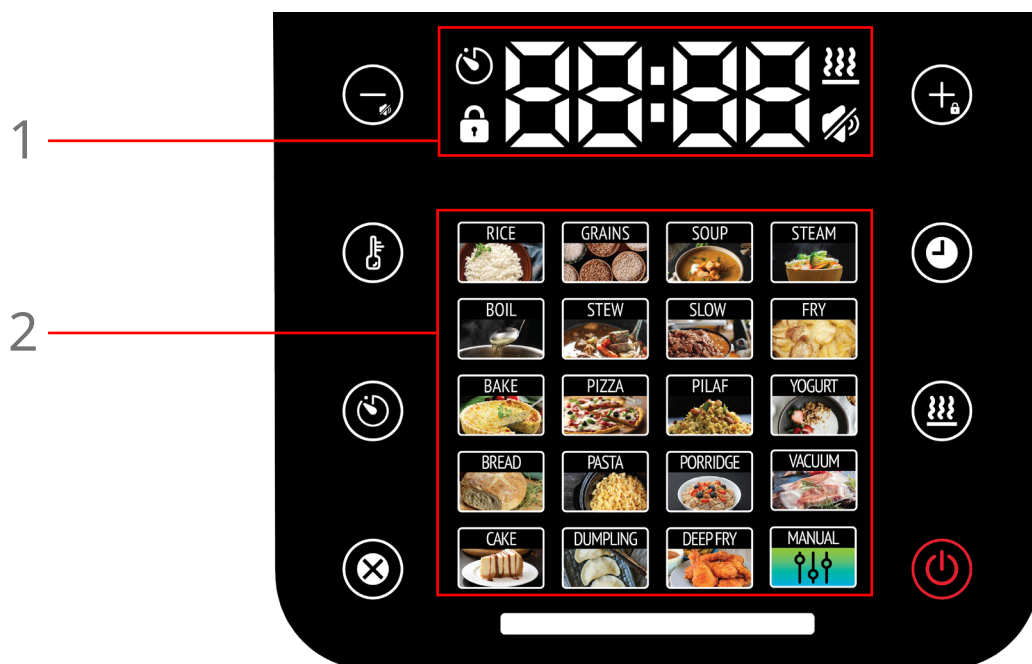
KOMPONENTY















PL

| Komponenty | | | |
|------------|-----------------------|----|------------------------------|
| 1 | pokrywa | 7 | Garnek wewnętrzny |
| 2 | Wyjście pary | 8 | Przewód zasilający z wtyczką |
| 3 | Uchwyt | 9 | Mieszkania |
| 4 | Uszczelka wylotu pary | 10 | Wylot powietrza |
| 5 | Nasadka wylotu pary | 11 | Panel sterowania |
| 6 | Wewnętrzna pokrywa | 12 | Otwieracz do pokryw |






PRZEGLĄD PANELU STEROWANIA



| Panel sterowania | | |
|---|---|--|
| 1 | Wyświetlacz z kontrolkami stanu |  Kontrolka stanu timera |
| | |  Kontrolka stanu blokady panelu |
| | |  Kontrolka stanu utrzymania ciepła |
| | |  Kontrolka stanu wyłączenia dźwięku |
| 2 | Przyciski programów predefiniowanych | |
|  | Przycisk do zmniejszania czasu/temperatury i wyłączenia/włączenia dźwięku | |
|  | Przycisk do zwiększania czasu/temperatury i blokowania/odblokowywania panelu sterowania | |
|  | Przycisk Anuluj/Podgrzej | |
|  | Przycisk włączania/wyłączania | |
|  | Przycisk ustawiania temperatury | |

| | |
|---|----------------------------|
|  | Przycisk „Utrzymaj ciepło” |
|  | Przycisk funkcji timera |
|  | Przycisk ustawiania czasu |
|  | Kontrolka stanu pracy |

Wskaźniki stanu operacji

| | |
|---|--|
|  | Wskaźnik programu podgrzewania wstępnego/podgrzewania w trakcie działania. |
|  | Wskaźnik działania programu Podtrzymywanie ciepła / Osiągnięto żądaną temperaturę podczas programu Podgrzewanie. |
|  | Wskaźnik trwającego procesu gotowania. |
|  | Wskaźnik zakończenia procesu gotowania. |
|  | Wskaźnik działania funkcji Timera. |

DE

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Przygotowania

1. Przeczytaj uważnie tę instrukcję obsługi i zapoznaj się ze wszystkimi wskazówkami bezpieczeństwa.

2. Wyjmij urządzenie z opakowania i usuń z niego wszystkie elementy opakowania, naklejki i paski klejące. Proszę usunąć etykietę znajdującą się na spodzie urządzenia!



NIEBEZPIECZEŃSTWO! Dla

bezpieczeństwa Twoich dzieci, nie pozostawaj wszelkie opakowania (torby plastikowe, tekturę, styropian itp.) w zasięgu ręki.

3. Umyj wyjmowane części ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu. Dokładnie opłucz i osusz. Przetrzyj zewnętrzną część obudowy ściereczką.

4. Umieść urządzenie na stabilnej, odpornej na ciepło i płaskiej powierzchni. Zachowaj odległość co najmniej 10–20 cm od ścian i innych obiektów, aby zapewnić odpowiednią wentylację.



NOTATKA! Nie wystawiaj urządzenia na działanie ekstremalnych warunków, takich jak wysoka wilgotność, wahania temperatury, bezpośrednie światło słoneczne lub otwarty ogień.

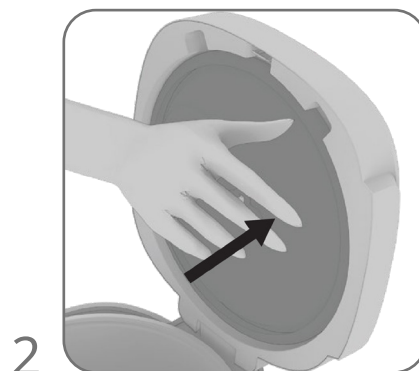
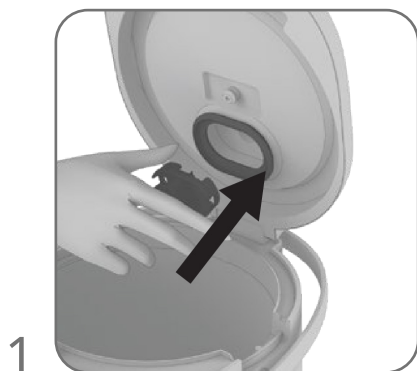
5. Używaj wyłącznie prawidłowo uziemionego gniazdka elektrycznego. Upewnij się, że napięcie zasilania jest zgodne z napięciem podanym na tabliczce znamionowej.

5. Przed pierwszym użyciem urządzenia należy je uruchomić bez jedzenia. Napełnić wewnętrzny garnek do połowy wodą, umieścić go w urządzeniu do gotowania ryżu i założyć wewnętrzną pokrywę oraz zestaw do odprowadzania pary. Uruchomić wstępnie ustawiony program STANDARD. Pozostawić urządzenie do całkowitego ostygnięcia.



Podczas pierwszego użycia urządzenia może pojawić się lekki dym i zapach. Jest to normalne zjawisko w przypadku nowego sprzętu i nie wpływa na bezpieczeństwo urządzenia.

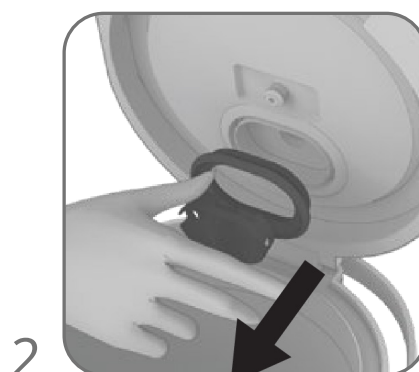
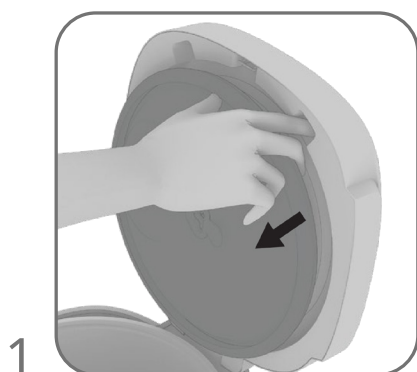
Mocowanie części pokrywy



1. Wciśnij zatyczkę wylotu pary najniżej, jak to możliwe, aby pewnie zamocować zatyczkę wylotu pary.
2. Włóż wewnętrzną pokrywę do otworu w pokrywie. Przytrzymaj uchwyt wewnętrznej pokrywy palcami i delikatnie dociśnij ją, aż będzie stabilnie zamocowana.

PL

Odłączanie części pokrywy



1. Chwyć palcami wewnętrzną część pokrywy i pociągnij ją do siebie.
2. Wyciągnij z pokrywy zatyczkę spustu pary.

STOSOWANIE

Gotowanie

1. Otwórz pokrywę za pomocą otwieracza do pokrywek i wyjmij wewnętrzny garnek.
2. Napełnij wewnętrzny garnek wybranymi składnikami i w razie potrzeby dodaj odpowiednią ilość płynu. Następnie umieść wewnętrzny garnek z zawartością w urządzeniu do gotowania ryżu.



NIEBEZPIECZEŃSTWO OPARZENIA! Podczas dodawania płynu nie należy przekraczać dopuszczalnego poziomu napełnienia, gdyż może dojść do wykipienia zawartości.

i Upewnij się, że wewnętrzny garnek jest włożony do końca.

3. Załóż zatyczkę otworu wylotowego pary i wewnętrzną pokrywę.
4. Zamknij pokrywę powoli i mocno, aż usłyszysz kliknięcie.



NOTATKA! Upewnij się, że wilgoć została usunięta z zewnętrznej strony wewnętrznego garnka, wnętrza obudowy, wewnętrznej pokrywy i wylotu pary.


5. Włącz urządzenie do gotowania ryżu za pomocą przycisku Włącz/Wyłącz  .

6. Wybierz żądany program, naciskając odpowiedni przycisk na panelu sterowania. Wybrany program zostanie podświetlony, a na wyświetlaczu pojawi się szacowany czas gotowania.



W przypadku niektórych programów czas zostanie oszacowany automatycznie i wyświetlony na wyświetlaczu.








7. Naciśnij przycisk włączania/wyłączania  aby rozpocząć proces. Kiedy zestaw Po osiągnięciu odpowiedniej temperatury kontrolka stanu pracy zaświeci się na pomarańczowo. Na wyświetlaczu pojawi się pozostały czas gotowania.



8. Pod koniec procesu gotowania rozlega się sygnał dźwiękowy, a urządzenie automatycznie przełącza się na tryb gotowości lub podtrzymywania ciepła (jeśli jest ustawiony) poprzez zmianę koloru kontrolki stanu pracy na zielony (gotowy) lub niebieski (podtrzymywanie ciepła).






Ustawianie czasu ręcznie

1. Naciśnij przycisk ustawiania czasu  po potwierdzeniu wybranego programu lub w trakcie gotowania. Na wyświetlaczu zaczyna migać czas gotowania (wartość godzinowa).
2. Użyj  /  przyciski, aby ustawić żądany czas. Aby przełączać się między godziny i minuty, użyj przycisku ustawiania czasu .
3. Naciśnij przycisk Włącz/Wyłącz,  aby potwierdzić nowe ustawienia i rozpocząć lub kontynuować proces gotowania.


PL



Ręczne ustawianie temperatury


Zmiana temperatury jest dostępna tylko w programie MANUALNYM.

1. Naciśnij przycisk ustawiania temperatury  po potwierdzeniu instrukcji programu  w trakcie gotowania. Temperatura zaczyna migać na wyświetlaczu.
2. Użyj  /  przyciski do ustawienia żądanej temperatury.
3. Naciśnij przycisk Włącz/Wyłącz,  aby potwierdzić nowe ustawienia i rozpocząć lub kontynuować proces gotowania.



Blokowanie panelu sterowania

Naciśnij i przytrzymaj  Naciśnij przycisk przez 3 sekundy, aby zablokować lub odblokować panel sterowania.

Wyświetlacz sygnalizuje każdorazowo, że panel sterowania jest zablokowany lub  Lub odblokowany .



Po zablokowaniu panelu sterowania na wyświetlaczu pojawia się komunikat o  pojawia się na zablokowaniu panelu.


Włączanie/wyłączanie dźwięku

Naciśnij i przytrzymaj  Naciśnij przycisk przez 3 sekundy, aby włączyć lub wyłączyć dźwięk. Gdy dźwięk jest wyłączony, świeci się lampka stanu wyłączenia dźwięku  pojawia się na wyświetlaczu.

Funkcja utrzymywania ciepła


To urządzenie posiada funkcję utrzymywania ciepła, która pozwala utrzymać żywność w optymalnej temperaturze 65–70°C. Funkcja utrzymywania ciepła nie jest dostępna w niektórych programach gotowania. Zapoznaj się z instrukcją. **PROGRAMY**Więcej informacji znajdziesz w rozdziale.



Aby aktywować funkcję Keep Warm, naciśnij przycisk  po wybraniu W wybranym programie lub w trakcie pracy. Sygnał dźwiękowy potwierdza aktywację funkcji, a na wyświetlaczu zapala się kontrolka  podtrzymywania ciepła. Po zakończeniu gotowania kontrolka stanu pracy zmieni kolor na niebieski.


 aby wskazać, że urządzenie do gotowania ryżu znajduje się w trybie podtrzymywania ciepła.

Funkcja timera

Funkcja timera umożliwia ustawienie czasu, po którym jedzenie będzie gotowe.

1. Po potwierdzeniu wybranego programu naciśnij przycisk funkcji Timer . Na wyświetlaczu zacznie migać czas gotowania (wartość godzinowa).

2. Użyj  /  przyciski umożliwiające ustawienie żadanego czasu opóźnienia.


3. Naciśnij przycisk Włącz/Wyłącz, aby  aby potwierdzić nowe ustawienia i rozpocząć rozpocząć proces gotowania.

Po włączeniu funkcji timera kontrolka stanu pracy świeci na fioletowo.



Funkcja podgrzewania


1. Naciśnij przycisk podgrzewania  w trybie czuwania .

 Urządzenie do gotowania ryżu przełączy się w tryb czuwania 60 minut po zakończeniu gotowania.

2. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy informujący o uruchomieniu funkcji podgrzewania.

3. Na wyświetlaczu pojawi się wartość czasu (00:00), a funkcja rozpocznie odliczanie.



















4. Kontrolka stanu pracy miga na czerwono  podczas procesu podgrzewania.

Po osiągnięciu optymalnej temperatury światło zmienia kolor na niebieski i rozlega się  i sygnał dźwiękowy.

Urządzenie utrzymuje optymalną temperaturę przez 12 godzin.

PL

PROGRAMY

| Program | Zadany czas (h) | Zakres czasu | regulator czasowy Funkcjonować | Utrzymaj ciepło funkcjonować |
|--|---|--------------------------|-----------------------------------|---------------------------------|
|  RYŻ | Automatycznie | Automatycznie | - | - |
|  SŁODZINY | 00:25 | od 5 minut do 4 godzin | 24 godziny | 12 godzin |
|  ZUPA | 01:00 | od 5 minut do 8 godzin | 24 godziny | 12 godzin |
|  PARA | 00:20 | od 5 minut do 2 godzin | 24 godziny | 12 godzin |
|  GOTOWAĆ | 01:00 | od 5 minut do 6 godzin | 24 godziny | 12 godzin |
|  GULASZ | 01:00 | od 5 minut do 12 godzin | 24 godziny | 12 godzin |
|  POWOLNY | 03:00 | od 5 minut do 12 godzin | 24 godziny | 12 godzin |
|  SMAŻYĆ | 00:18 | od 1 minuty do 2 godzin | - | 12 godzin |
|  UPIEC | 01:00 | od 5 minut do 4 godzin | 24 godziny | 3 godziny |
|  PIZZA | 00:30 | od 5 minut do 2 godzin | 24 godziny | 3 godziny |
|  PILAW | 01:00 | od 5 minut do 2 godzin | 24 godziny | 12 godzin |
|  JOGURT | 08:00 | od 5 minut do 12 godzin | 24 godziny | - |
|  CHLEB | Próba 1 godz. - Temperatura 38 °C Pieczenie 2 godz. - Temperatura 130 °C | od 5 minut do 6 godzin | 24 godziny | 3 godziny |
|  MAKARON | 00:08 | od 1 minuty do 1 godziny | - | - |
|  OWSIANKA | 00:25 | od 5 minut do 4 godzin | 24 godziny | 12 godzin |
|  PRÓŻNIA | 03:00 | od 5 minut do 12 godzin | 24 godziny | - |
|  CIASTO | 01:00 | od 5 minut do 6 godzin | 24 godziny | 3 godziny |
|  KLUSKA | 00:05 | od 2 do 15 minut | - | - |

| | | | | | |
|---|------------------------------|-------|--|------------|--------------------------------------|
|  | Smażenie w głębokim tłuszczu | 00:15 | od 1 minuty do 1 godziny | - | - |
|  | PODRĘCZNIK | 00:30 | Temperatura poniżej 130 °C: 1 minuta - 12 godzin Temperatura powyżej 130 °C: 1 minuta - 2 godziny | 24 godziny | Temp. powyżej 80 °C: 12 godzin |

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Aby zachować optymalną wydajność, zaleca się regularne czyszczenie urządzenia:

PL

1. Przed przystąpieniem do czyszczenia tostera należy uważnie przeczytać instrukcję obsługi i zapoznać się ze wszystkimi wskazówkami dotyczącymi bezpieczeństwa.
2. Przed rozpoczęciem czyszczenia odłącz urządzenie od zasilania i pozwól mu ostygnąć przez co najmniej 30 minut.
3. Przetrzyj obudowę lekko wilgotną, miękką ściereczką. Unikaj stosowania agresywnych środków czyszczących i szorstkich gąbek, aby zapobiec uszkodzeniu powierzchni.
4. Umyj wyjmowane części ciepłą wodą z delikatnym detergentem. Dokładnie osusz części przed ponownym montażem.
5. Usuń kurz i pozostałości z otworu wylotowego powietrza za pomocą miękkiej szczotki czyszczącej lub suchej szmatki.
6. Po wyczyszczeniu urządzenie można bezpiecznie przechowywać. Upewnij się, że urządzenie jest przechowywane w suchym i wolnym od kurzu miejscu.



NOTATKA! Nigdy nie zanurzaj urządzenia ani podzespołów elektrycznych w wodzie i nie używaj płynów ani przedmiotów metalowych w pobliżu otworów wentylacyjnych.



OSTRZEŻENIE! Nie należy wykonywać żadnych prac konserwacyjnych ani napraw, które nie zostały opisane w niniejszej instrukcji. W przypadku napraw prosimy o kontakt z działem obsługi klienta, aby zapewnić bezpieczeństwo i zachować gwarancję.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

| Błąd | Przyczyna | Rozwiązanie |
|------|---|---|
| E1 | Przerwa w obwodzie czujnika w górę | Skontaktuj się z obsługą klienta pod adresem: info@redshop.de |
| E2 | Zwarcie czujnika w górę | Skontaktuj się z obsługą klienta pod adresem: info@redshop.de |
| E3 | Przegrzanie - temperatura przekroczyła 210 °C | Odłącz urządzenie od zasilania i pozwól mu ostygnąć przez godzinę przed ponownym użyciem. |
| E4 | Otwarty obwód dolnego czujnika | Skontaktuj się z obsługą klienta pod adresem: info@redshop.de |
| E5 | Otwarty obwód czujnika górnego i dolnego | Skontaktuj się z obsługą klienta pod adresem: info@redshop.de |
| E6 | Zwarcie czujnika górnego i przerwa w obwodzie czujnika dolnego | Skontaktuj się z obsługą klienta pod adresem: info@redshop.de |
| E7 | Program DEEP FRY nie osiągnął docelowej temperatury w ciągu 15 protokół. | Odłącz urządzenie od zasilania i pozwól mu ostygnąć przez godzinę przed ponownym użyciem. |
| E8 | Zwarcie dolnego czujnika | Skontaktuj się z obsługą klienta pod adresem: info@redshop.de |
| E9 | Przerwa w obwodzie czujnika górnego i zwarcie w obwodzie czujnika dolnego | Skontaktuj się z obsługą klienta pod adresem: info@redshop.de |
| EA | Zwarcie czujnika górnego i dolnego | Skontaktuj się z obsługą klienta pod adresem: info@redshop.de |

| Wydanie | Możliwe rozwiązanie |
|---|---|
| Ryż jest za miękki, za twardy lub niedogotowany | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Jeśli urządzenie zostanie umieszczone na nierównej lub pochyłej powierzchni, tekstura ugotowanego ryżu może być zbyt twarda lub zbyt miękka ze względu na nierównomierną ilość wody. ▪ Tekstura ryżu zależy od jego marki, miejsca zbioru i czasu przechowywania (nowy lub stary zbiór). ▪ Sprawdź, czy wewnętrzny garnek nie jest odkształcony. ▪ Za mało wody. Dolej wody zgodnie ze skalą na wewnętrznej stronie wewnętrznego garnka. ▪ Przed włączeniem urządzenia należy upewnić się, że wewnątrz urządzenia lub na zewnątrz wewnętrznego garnka nie znajdują się żadne obce przedmioty. |
| Ryż jest przegotowany | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Sprawdź, czy wewnątrz lub na zewnątrz wewnętrznego garnka nie pozostały resztki jedzenia. ▪ Ryż nie jest dokładnie wypłukany. Płucz ryż, aż woda będzie czysta. ▪ Sprawdź, czy wewnętrzny garnek nie jest odkształcony. |
| Podczas gotowania z urządzenia wycieka woda | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Upewnij się, że wewnętrzny garnek został napełniony wodą do ilości wskazanej na wadze, co odpowiada liczbie użytych szklanek ryżu. ▪ Nie należy przekraczać ilości wody wskazanej na wadze, w przeciwnym razie może dojść do wylania się wody z urządzenia podczas gotowania. ▪ Sprawdź, czy uszczelka wylotu pary i wewnętrzna pokrywa są prawidłowo zamontowane. |
| Nie mogę osiągnąć żądanej funkcji gotowania | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Sprawdź, czy przewód zasilający jest prawidłowo podłączony do urządzenia i czy wtyczka jest mocno włożona do gniazdka elektrycznego. |
| Ryż po ugotowaniu ma nieprzyjemny zapach | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Po ugotowaniu należy dokładnie wyczyścić otwór wylotowy pary, wewnętrzną pokrywę i wewnętrzny garnek. |
| Panel sterowania nie świeci | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Sprawdź, czy przewód zasilający jest prawidłowo podłączony do urządzenia i czy wtyczka jest mocno włożona do gniazdka elektrycznego. |

SPRZEDAŻ

Nie wyrzucaj urządzeń elektronicznych do odpadów domowych. Zanieś je do najbliższego punktu zbiórki odpadów niebezpiecznych. Pomyśl o środowisku.



Ta etykieta wskazuje, że tego produktu nie wolno wyrzucać razem z innymi odpadami domowymi w całej UE. Aby zapobiec potencjalnym szkodom dla środowiska lub zdrowia ludzkiego wynikającym z niekontrolowanego usuwania odpadów, należy go poddawać recyklingowi w sposób odpowiedzialny, promując zrównoważone ponowne wykorzystanie zasobów. Aby zwrócić zużyty produkt, należy skorzystać z systemu zwrotu i odbioru odpadów lub skontaktować się ze sprzedawcą, od którego produkt został zakupiony. Produkt można poddać recyklingowi w sposób przyjazny dla środowiska.



Opakowanie

Urządzenie jest zapakowane w sposób chroniący je przed uszkodzeniem podczas transportu. Materiał opakowaniowy jest zasobem i dlatego może zostać ponownie wykorzystany lub zwrócony do obiegu materiałowego.

ZGODNOŚĆ Z NORMAMI UE



Producent niniejszym oświadcza, że urządzenie to jest zgodne z zasadniczymi wymaganiami i innymi stosownymi przepisami:

- Europejska dyrektywa niskonapięciowa 2014/35/UE
- Dyrektywa w sprawie kompatybilności elektromagnetycznej 2014/30/UE
- Dyrektywa RoHS 2011/65/UE i (UE) 2015/863
- Dyrektywa w sprawie ekoprojektu 2009/125/WE

KONTAKT I SERWIS

Tutaj możesz skontaktować się z naszym Działem Obsługi Klienta:

Balter GmbH
Elisabeth-Selbert-Str. 19
40764 Langenfeld

Strona internetowa: www.redshop.de

E-mail: info@redshop.de

PL

Instrukcja obsługi:

Model: MK-02

Wersja: 4 marca 2025 r.

Inne języki:





BALTER
HOME