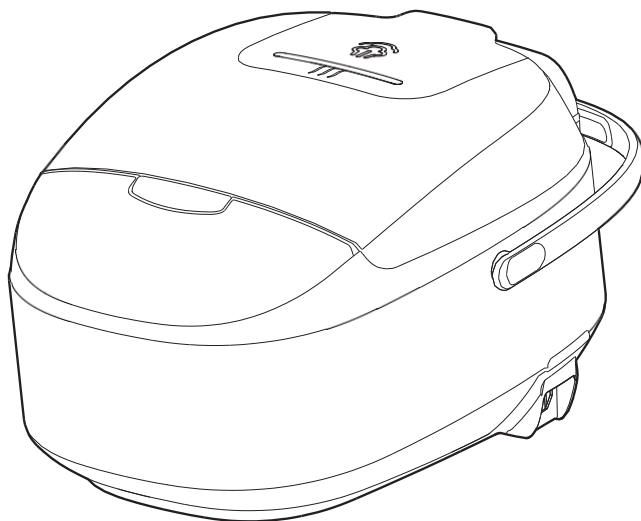


# Midea



Nr modelu: FS5077

Dziękujemy za zakup elektrycznego urządzenia do gotowania ryżu firmy Midea. Przed użyciem urządzenia należy dokładnie zapoznać się z treścią niniejszej instrukcji obsługi i zachować ją do ewentualnego wykorzystania w przyszłości. Wszystkie zdjęcia w instrukcji obsługi mają charakter poglądowy i dotyczą rzeczywistego produktu.

## Ważne informacje dot.

Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych należy przestrzegać podstawowych środków ostrożności, które obejmują: prosimy o zapoznanie się z pełnym opisem.

1. Urządzenie to przeznaczone jest wyłącznie do użytku domowego. Nie należy korzystać z urządzenia na zewnątrz.
2. Niniejsze urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od 8 lat i osoby z ograniczeniami fizycznymi, czuciowymi albo umysłowymi albo brakiem doświadczenia i wiedzy, jeśli odbywa się to pod nadzorem lub zgodnie z instrukcją użytkowania sprzętu w bezpieczny sposób, ze świadomością potencjalnych zagrożeń. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Czyszczenie oraz konserwacja urządzenia nie powinny być przeprowadzane przez dzieci poniżej 8 roku życia a także bez nadzoru. Przechowywać urządzenie i przewód sieciowy w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej 8 roku życia.
3. Dzieciom powinno się zapewnić odpowiedni nadzór i uniemożliwić im zabawę przy użyciu urządzenia.
4. Urządzenie przeznaczone jest do użytku domowego lub podobnych zastosowań:
  - w kuchennych pomieszczeniach socjalnych w sklepach, biurach i innych środowiskach pracy;
  - w gospodarstwach wiejskich;
  - dla klientów hoteli, moteli i innych miejsc zakwaterowania;
  - w hostelach i pensjonatach.
5. Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, należy go wymienić na specjalny przewód lub zespół dostępny u producenta lub jego przedstawiciela serwisowego.
6. Należy wyłączyć i odłączyć urządzenie przed czyszczeniem, konserwacją lub przenoszeniem oraz zawsze, gdy nie jest używane.
7. Nie należy zanurzać żadnej części urządzenia w wodzie ani innym płynie.
8. Na elemencie grzewczym może występować ciepło po użytkowaniu.
9. Ostrzeżenie: Unikać rozlania na złącze.
10. Ostrzeżenie: niewłaściwe użycie może spowodować potencjalne

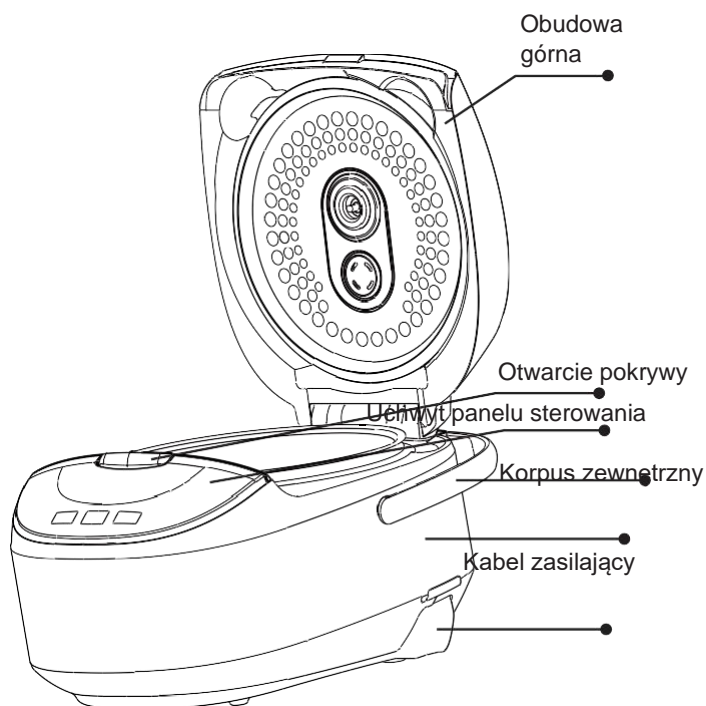


obrażenia.

11. Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku z wykorzystaniem zewnętrznego zegara lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.



# Opis produktu



## Aksesoria

Szpatułka do serwowania Łopatka do zupy Kubek miarowy Narzędzie do gotowania na parze



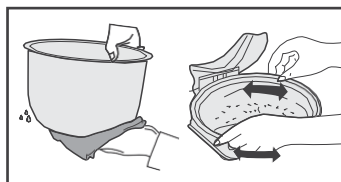
## Sposób użycia

- Wytrzeć zewnętrzną powierzchnię garnka ściereczką i umieścić w korpusie; obrócić garnek 2-3 razy, aby zapewnić ścisłe zamocowanie między dnem garnka a płytą grzewczą; nacisnąć pokrywę, aż słyszalne będzie kliknięcie.

**Nie stawiać garnka na innych płytach w celu podgrzania, aby uniknąć deformacji spowodowanej wysoką temperaturą; nie należy zastępować naczynia do gotowania innymi naczyniami i pracować na płycie grzewczej.**

- Podłączenie zasilania

Należy upewnić się, że wtyczki korpusu i źródło zasilania są prawidłowo podłączone.



- Nacisnąć przycisk funkcyjny, aby wybrać potrzebne funkcje, a następnie nacisnąć przycisk „Start”, aby rozpocząć pracę. Lub nacisnąć przycisk wybranej funkcji, aby bezpośrednio wejść w tryb pracy.


## Zastosowanie przycisków

### Przycisk WŁ. / WYŁ. / START

Podłączyć zasilanie, nacisnąć przycisk „ON / OFF / START”, aby włączyć zasilanie, wyświetlacz LED „- -”, lampka „ON / OFF / START” miga, kuchenka wielofunkcyjna jest w stanie „ON” (tryb czuwania). Nacisnąć ponownie „ON / OFF / START” i powrócić do stanu „OFF” (tryb ECO, panel nie ma wyświetlacza). W stanie „ON” (tryb czuwania), wybrać żądaną funkcję i nacisnąć „ON / OFF / START”, aby rozpocząć program. Jeśli żadne działanie nie jest podjęte przez ponad dwie minuty w stanie ON, urządzenie automatycznie przejdzie w stan OFF.

### Przycisk Ciepło/Anuluj

1. W stanie „ON” (tryb gotowości), nacisnąć przycisk „Ciepło/Anuluj”, aby rozpocząć program utrzymania temperatury.
2. W stanie pracy: nacisnąć przycisk „Ciepło/Anuluj”, aby wyjść ze stanu pracy i powrócić do stanu „ON” (tryb czuwania).
3. Po zakończeniu gotowania uruchomi się tryb utrzymywania temperatury, licznik czasu wyświetla od 0 do 12 godzin. Po 12 godzinach dioda LED wyświetla „- -” i



powraca do stanu „ON” (tryb czuwania). Jedzenie najlepiej spożyć w ciągu 5 godzin po ugotowaniu, aby smak i smak nie uległy pogorszeniu.  
Uwaga: w trybach Sauté i Jogurt nie ma funkcji utrzymywania temperatury.

## Zastosowanie przycisków

### Przycisk Menu

W stanie „ON” (tryb czuwania), naciśnij przycisk „Menu”, aby wybrać różne funkcje. Funkcje zmieniają się następująco:

Para-Jogurt-Makaron-Saute-Owsianka-Mięso-Ręczny / DIY-Chleb.

### Przycisk Zupa / Gulasz

W stanie „ON” (tryb gotowości), nacisnąc przycisk „Zupa / Gulasz”, kontrolka „Zupa / Gulasz” zacznie migać, naciśnij przycisk „Start”, aby rozpocząć program „Zupa / Gulasz”.

### Przycisk Ryż

W stanie „WŁ.” (Tryb czuwania), nacisnąc przycisk „Ryż”, kontrolka „Ryż” miga, nacisnąc przycisk „Start”, aby rozpocząć program „Ryż”.

### Przycisk Wolne Gotowanie

W stanie „ON” (tryb gotowości), nacisnąc przycisk „Wolne Gotowanie”, kontrolka „Wolne Gotowanie” zacznie migać, naciśnij przycisk „Start”, aby uruchomić program „Wolne Gotowanie”.

### Przycisk TIMER / TEMP

Po wybraniu funkcji należy wstępnie ustawić czas gotowania, nacisnąc przycisk „TIMER / TEMP”, zarówno „TIMER / TEMP”, jak i odpowiednie kontrolki funkcji migają, ustawić czas i nacisnąc przycisk „Start”. Ustawiony czas to czas zakończenia gotowania.

Przycisk „+” i „-”

1. Po wybraniu żądanej funkcji użyć przycisków „+” lub „-”, aby wyregulować wstępnie ustawiony timer i ustawić czas zakończenia gotowania.
2. W funkcji ręcznej użyć przycisków „+” lub „-”, aby wybrać wartość temperatury pod stanem ustawienia temperatury.
3. Ustawić czas gotowania

## Sposób użycia

### Sauté

1. W trybie czuwania nacisnąć przycisk „Menu” i zapali się kontrolka „Sauté”.
2. Nacisnąć przycisk „Start”, aby uruchomić funkcję „Sauté”, lampka „Start” pozostaje zapalona, lampka „Sauté” miga, a na ekranie cyfrowym wyświetlany jest komunikat „Running Circle”. W tym momencie pokrywa garnka do gotowania ryżu jest otwarta, należy wówczas dodać oliwę z oliwek zgodnie z proporcjami (patrz tabela proporcji) i podgrzewać przez 5 minut.
3. Po podgrzaniu oleju dodać tajski pachnący ryż, smażyć, aż ryż stanie się złoty lub żółtawy (około 10-13 minut);
4. Dodać zupę, a następnie zamknąć pokrywę. Program wykrywa zamknięcie pokrywy, a kontrolka „Sauté” pozostaje zapalona.
5. Kuchenka przechodzi do etapu duszenia, a wyświetlacz cyfrowy pokazuje minutnik.
6. Kuchenka powraca do trybu czuwania po zakończeniu programu Sauté.

Tabela proporcji:

Objętość wody (skala)	Oliwa z oliwek (ml)	Cebula (kawałek)	Papryka (kawałek)	Sól (gram)	Ketchup (gram)
Jedna	40ml	1/3 szt.	1/3 szt.	10g	60g
Dwie skale	60ml	2/3 sztuki	2/3 sztuki	20g	90g
Trzy skale	80ml	1 szt.	1 szt.	30g	120g

### Para

1. W trybie czuwania nacisnąć przycisk „Menu”, wybrać funkcję „Para”, zaświeci się kontrolka „Para”.
2. Nacisnąć przycisk „+” lub „-”, aby ustawić czas gotowania na parze, domyślny czas to 5 minut. Czas można regulować w zakresie od 5 do 30 minut.
3. Nacisnąć przycisk „Start”, aby uruchomić funkcję „Steam”, lampki „Start” i „Steam” pozostaną zapalone, a na ekranie cyfrowym pojawi się „krąg pracy”.
4. Gdy woda się zagotuje, cyfrowy ekran wyświetla minutnik.
5. Funkcja pary automatycznie przechodzi do funkcji utrzymania temperatury po zakończeniu programu.

### Makaron

1. W trybie czuwania wcisnąć przycisk „Menu”, wybrać funkcję „Makaron”, zaświeci się kontrolka „Makaron”.
2. Nacisnąć przycisk „+” i „-”, aby ustawić czas gotowania makaronu, domyślny czas to 10 minut. Czas można regulować w zakresie od 10 do 35 minut.
3. Dodać wodę i sól (patrz tabela proporcji, nie więcej niż 5 wag).



## Sposób użycia

4. Nacisnąć przycisk „Start”, aby uruchomić funkcję „Pasta”, kontrolki „Start” i „Pasta” pozostaną zapalone, a na ekranie cyfrowym pojawi się „krąg pracy”.
5. Gdy woda się zagotuje, cyfrowy ekran wyświetla licznik czasu, otwórz pokrywę, dodaj odpowiednią ilość makaronu w zależności od poziomu wody i rozpocznij mieszanie (patrz tabela proporcji), zamieszaj 1 do 2 minut, zamknąć pokrywę i kontynuuj gotowanie.
6. Funkcja makaronu automatycznie przechodzi do funkcji utrzymywania temperatury po zakończeniu programu.

Tabela proporcji:	
Objętość wody	Makaron
2 szklanki wody	100g
4 szklanki wody	200g
6 szklanek	300g
8 szklanek	400g

### Owsianka

1. W trybie gotowości nacisnąć przycisk „Menu”, wybrać funkcję „Owsianka”, zaświeci się kontrolka „Owsianka”.
2. Nacisnąć przycisk „+” i „-”, aby ustawić czas pieczenia owsianki, domyślny czas to 2 godziny. Czas można ustawić w zakresie od 2 do 4 godzin.
3. Nacisnąć przycisk „Start”, aby uruchomić funkcję „Owsianka”, lampki „Start” i „Owsianka” pozostaną włączone, a na ekranie cyfrowym pojawi się minutnik zupy / gulaszu.
4. Funkcja owsianki automatycznie przechodzi w funkcję utrzymywania temperatury po zakończeniu programu.

### Ręczny / DIY

1. W trybie czuwania naciśnij przycisk „Menu”, wybierz funkcję „Ręczny /DIY”, zaświeci się lampka „Ręczny /DIY”.
2. Naciśnij przycisk „+” lub „-”, aby ustawić czas programu ręcznego / DIY, domyślny czas to 1 minuta. Czas można ustawić w zakresie od 1 minuty do 4 godzin.
3. Naciśnij przycisk „TEMP”, lampka „TEMP” pozostaje zapalona, wybierz temperaturę gotowania, domyślna temperatura to F95 (inne opcje to F95, F105, F120, F140, F160, F175, F195, F210, F230, F250 i F275), gdy czas gotowania wynosi > 2 godziny, F250 i F275 nie są dostępne.> Cyfrowy ekran wyświetla wybraną wartość temperatury.
4. Naciśnij „Start”, aby uruchomić funkcję „Ręczny/DIY”. Kontrolki „Start” i „Ręczny / DIY” pozostają włączone. Cyfrowy ekran wyświetla „krąg pracy” przed osiągnięciem określonej temperatury gotowania. Po osiągnięciu określonej temperatury gotowania na ekranie wyświetlany jest minutnik. (Naciśnij „TEMP” w tym momencie, cyfrowy ekran wyświetli ustawioną temperaturę gotowania i powróci do normalnego ekranu po 3 sekundach)



## Sposób użycia

5. Funkcja ręczna automatycznie przechodzi w funkcję utrzymania temperatury po zakończeniu programu.



## Mięso

1. W trybie czuwania wciśnij przycisk „Menu”, wybierz funkcję „Mięso”, zaświeci się kontrolka „Mięso”.
2. Naciśnij przycisk „+” lub „-”, aby ustawić czas pieczenia mięsa, domyślny czas to 20 minut. Czas można ustawić w zakresie od 10 minut do 1 godziny.
3. Do garnka wlej łyżkę oleju kuchennego, dodaj do niego smaczne mięso i zamknij pokrywkę.
4. Naciśnij przycisk „Start”, aby uruchomić funkcję „Mięso”, lampki „Start” i „Mięso” pozostaną włączone, a na ekranie cyfrowym pojawi się minutnik.
5. Funkcja mięsa automatycznie przechodzi w funkcję utrzymywania temperatury po zakończeniu programu.

## Chleb

1. Przed użyciem dokładnie rozmrozić zamrożone ciasto. Nie używać więcej niż 500 g, w przeciwnym razie ciasto może wypłynąć z urządzenia.
2. W trybie czuwania wcisnąć przycisk „Menu”, wybierz funkcję „Chleb”, zaświeci się kontrolka „Chleb”.
3. Wcisnąć przycisk „+” lub „-”, aby ustawić czas pieczenia chleba, domyślny czas to 3 godziny. Czas można ustawić w zakresie od 2 do 4 godzin.
4. Wytrzeć miskę olejem kuchennym, włożyć ciasto do miski.
5. Nacisnąć przycisk „Start”, aby uruchomić funkcję „Chleb”, lampki „Start” i „Chleb” pozostaną zapalone, a na ekranie cyfrowym zostanie wyświetlony licznik czasu gotowania na parze.
6. Funkcja chleba automatycznie przechodzi w funkcję utrzymywania temperatury po zakończeniu programu.

## Jogurt

1. W rondelku podgrzej mleko do 180 ° F na płycie kuchennej, ciągle mieszając, aby zapobiec zacieraniu.
2. Pozostawić mleko do ostygnięcia do 115 ° F na około 1-2 godziny. Dodać kulturę bakterii. Dokładnie wymieszać.
3. Wlej mieszankę mleka do wewnętrznego garnka.
4. Upewnij się, że naczynie wewnętrzne jest czyste i suche przed włożeniem do urządzenia do gotowania ryżu.
5. W trybie czuwania nacisnąć przycisk „Menu”, wybrać funkcję „Jogurt”, zaświeci się lampka „Jogurt”.
6. Nacisnąć przycisk „+” lub „-”, aby ustawić czas gotowania jogurtu, domyślny czas to 8 godzin. Czas można regulować w zakresie od 6 do 12 godzin.
7. Nacisnąć przycisk „Start”, aby uruchomić funkcję „Jogurt”, lampki „Start” i „Jogurt” pozostaną włączone, a na ekranie cyfrowym zostanie wyświetlony licznik czasu gotowania na parze.
8. Kuchenka powraca do trybu czuwania po zakończeniu programu jogurtowego.
9. Po zakończeniu inkubacji przechowuj jogurt w szczelnym pojemniku w lodówce. Nie zostawiać produktu w urządzeniu do gotowania ryżu.

## Zupa / Gulasz

1. W trybie gotowości nacisnąć przycisk „Zupa / Gulasz”, wybierz funkcję „Zupa / Gulasz”, zaświeci się kontrolka „Zupa / Gulasz”.
2. Nacisnąć przycisk „+” i „-”, aby ustawić czas gotowania zupy / gulaszu, domyślny czas to 2 godziny. Czas można ustawić w zakresie od 2 do 4 godzin.
3. Nacisnąć przycisk „Start”, aby uruchomić funkcję „Zupa / Gulasz”, lampki „Start” i „Zupa / Gulasz” pozostaną włączone, a na cyfrowym ekranie pojawi się minutnik do zupy / gulaszu.
4. Funkcja zupy / gulaszu automatycznie przechodzi w funkcję utrzymywania temperatury po zakończeniu programu.

## Ryż

1. W trybie czuwania nacisnąć przycisk „Ryż”, wybierz funkcję „Ryż”, zaświeci się kontrolka „Ryż”.
2. Nacisnąć przycisk „Start”, aby uruchomić funkcję „Ryż”, lampki „Start” i „Ryż” pozostaną włączone, a na ekranie cyfrowym pojawi się „koło do biegania”.
3. Funkcja ryżu automatycznie przechodzi w etap duszenia po ugotowaniu i wyświetla licznik czasu na ekranie cyfrowym.
4. Funkcja ryżu automatycznie przechodzi w funkcję utrzymywania temperatury po zakończeniu programu.

## Powolne gotowanie (tzw. slow cooking)

1. W trybie gotowości naciśnij przycisk „Wolne gotowanie”, wybierz funkcję „Wolne gotowanie”, zapali się lampka „Wolne gotowanie”.
2. Nacisnąć przycisk „+” lub „-”, aby ustawić czas programu wolnego smażenia, domyślny czas to 2 godziny. Czas można ustawić w zakresie od 2 do 10 godzin.
3. Nacisnąć przycisk „Start”, aby uruchomić funkcję „Wolne gotowanie”, lampki „Start” i „Wolne gotowanie” pozostaną włączone, a na ekranie cyfrowym pojawi się licznik czasu wolnego gotowania.
4. Funkcja Wolne gotowanie automatycznie przechodzi w funkcję utrzymania temperatury po zakończeniu programu.

## Sposób użycia

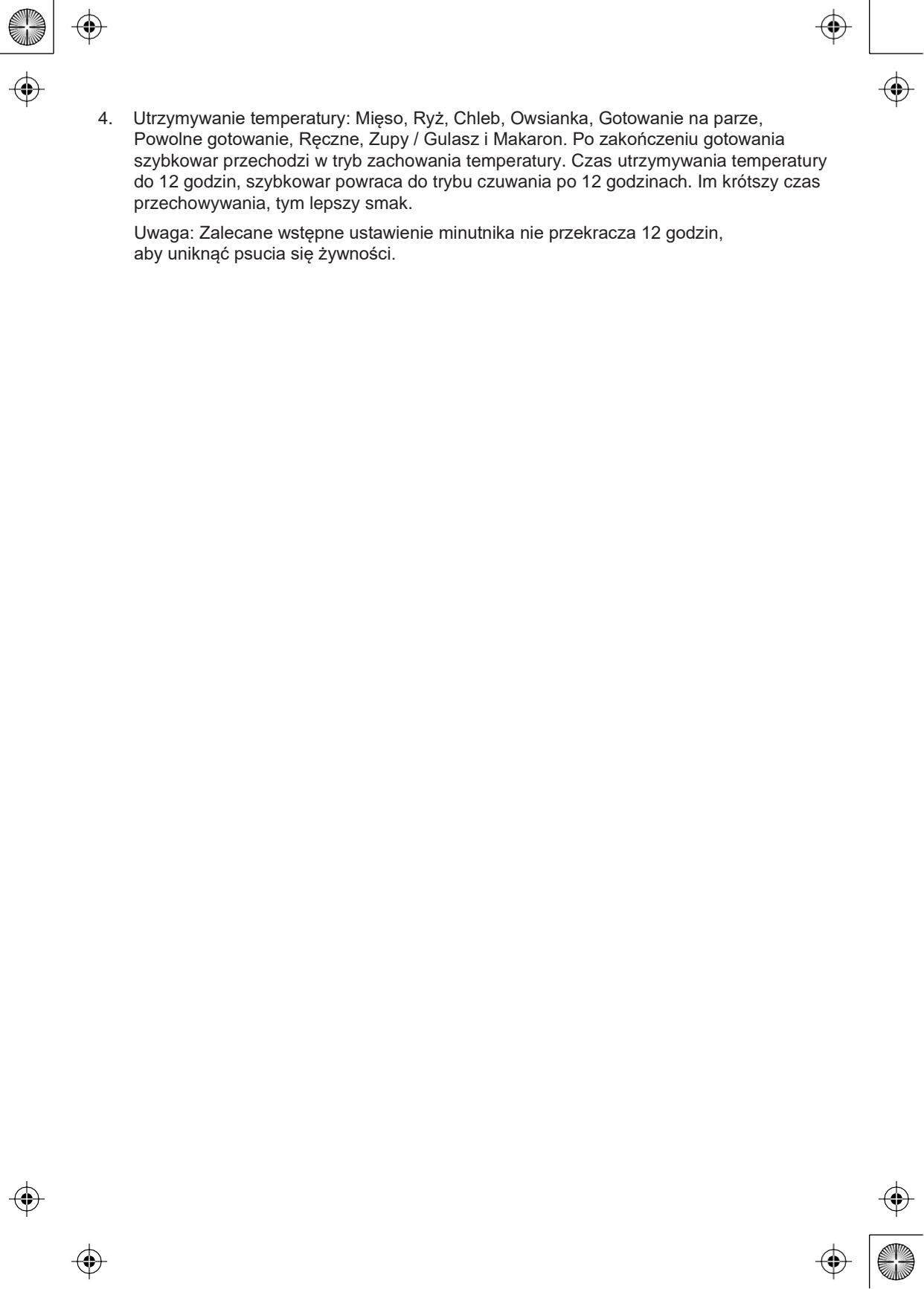
### Metoda ustawiania czasu gotowania

1. Czas gotowania na parze: domyślne ustawienie to 5 minut, z możliwością regulacji w zakresie od 5 do 30 minut. Nacisnąć „+”, aby zwiększyć o 1 minutę, naciśnij „-”, aby zmniejszyć o 1 minutę.
2. Czas gotowania w trybie Wolne gotowanie: domyślne ustawienie to 2 godziny z możliwością regulacji w zakresie od 2 do 10 godzin. Nacisnąć „+”, aby zwiększyć o 1 godzinę, naciśnij „-”, aby zmniejszyć o 1 godzinę.
3. Czas gotowania ręcznego: ustawienie domyślne to 1 minuta, regulowane w zakresie od 1 minuty do 4 godzin. Nacisnąć „+”, aby zwiększyć o 10 minut, naciśnij „-”, aby zmniejszyć o 10 minut.
4. Czas pieczenia zupy / gulaszu / chleba / owsianki: domyślne ustawienie to 2 godziny, regulowane od 2 do 4 godzin. Nacisnąć „+”, aby zwiększyć o 30 minut, naciśnij „-”, aby zmniejszyć o 30 minut.
5. Czas gotowania makaronu: domyślne ustawienie to 10 minut, możliwość regulacji w zakresie od 10 do 35 minut. Nacisnąć „+”, aby zwiększyć o 1 minutę, naciśnij „-”, aby zmniejszyć o 1 minutę. Po ustawieniu czasu gotowania nacisnąć przycisk „Start”, aby rozpocząć program.
6. Czas gotowania jogurtu: domyślne ustawienie to 8 godzin, z możliwością regulacji w zakresie od 6 do 12 godzin. Nacisnąć „+”, aby zwiększyć o 1 godzinę, naciśnij „-”, aby zmniejszyć o 1 godzinę.
7. Czas pieczenia mięsa: domyślne ustawienie to 20 minut, z możliwością regulacji w zakresie od 10 minut do 1 godziny. Nacisnąć „+”, aby wydłużyć o 5 minut, nacisnąć „-”, aby zmniejszyć o 5 minut.

## Sposób użycia

### Metoda timera na zestaw (chleb, owsianka, para, powolne gotowanie, zupa / gulasz, ryż i makaron)

1. Wybrać funkcję wymagającą zaprogramowanego timera, nacisnąć przycisk „TIMER / TEMP”, zaświeci się kontrolka „TIMER / TEMP” i wejść w ustawienia. Nacisnąć „+” lub „-”, aby ustawić czas zakończenia. Nacisnąć „+” jednokrotnie, aby zwiększyć o 1 godzinę, naciśnij raz „-”, aby zmniejszyć o 1 godzinę. Długie naciśnięcie powoduje automatyczne zwiększenie.
2. Nacisnąć przycisk „Start”, aby uruchomić funkcję zaprogramowanego timera. Ekran wyświetla czas zakończenia i rozpoczyna odliczanie.
3. Minutnik można ustawić wstępnie na 24 godziny.

- 
4. Utrzymywanie temperatury: Mięso, Ryż, Chleb, Owsianka, Gotowanie na parze, Powolne gotowanie, Ręczne, Zupy / Gulasz i Makaron. Po zakończeniu gotowania szybkowar przechodzi w tryb zachowania temperatury. Czas utrzymywania temperatury do 12 godzin, szybkowar powraca do trybu czuwania po 12 godzinach. Im krótszy czas przechowywania, tym lepszy smak.

Uwaga: Zalecane wstępne ustawienie minutnika nie przekracza 12 godzin, aby uniknąć psucia się żywności.

## Czyszczenie i konserwacja

- Wyrzeć osłonę termoizolacyjną wilgotną szmatką i nie myj wodą.

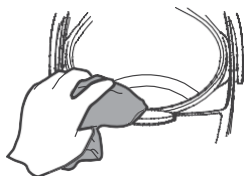


- Wyrzeć do sucha wodę w kolektorze kondensatu suchą szmatką.

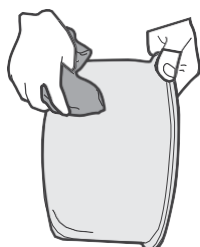


## Czyszczenie i konserwacja

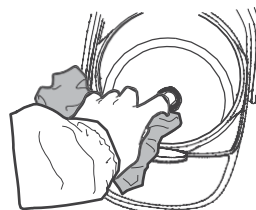
- Wyczyścić wielofunkcyjną kuchenkę wilgotną szmatką.



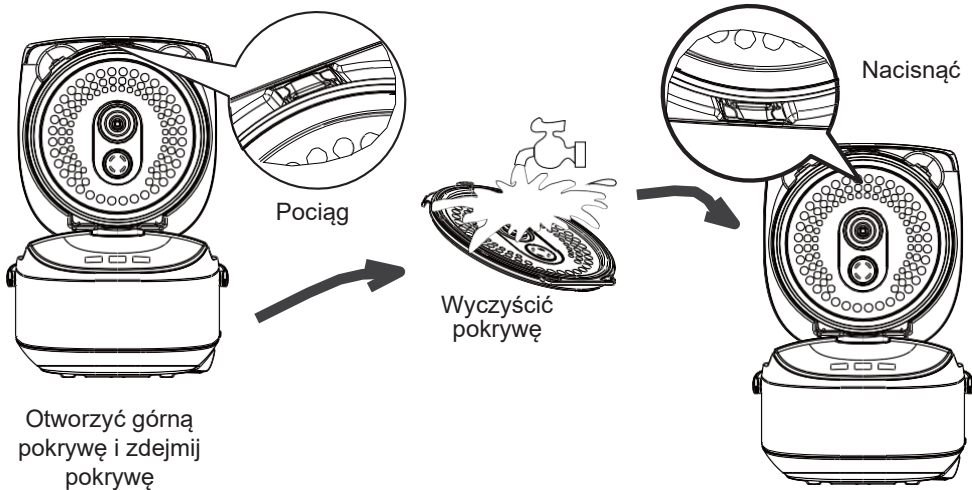
- Wyrzeć wodę i ryż z okolic naczyń przed włożeniem.



- Wyczyścić wodę na płycie grzewczej (jeśli występuje) szmatką; zeskrobać spalony ryż na płycie (jeśli takowy jest) za pomocą stalowej szorowarki lub papieru ściernego



## Metody czyszczenia pokrywy

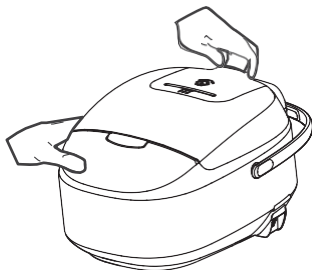


## Czyszczenie i konserwacja

Demontaż, czyszczenie i montaż zaworu parowego.

**Uwaga: zawór należy często czyścić, aby zapewnić płynne odpowietrzanie. Wyczyścić, gdy urządzenie ostygnie, aby uniknąć poparzeń.**

- Chwycić uchwyt zaworu parowego i podnieść do góry



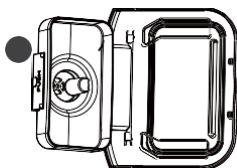
- Otworzyć gniazdo zaworu i pokrywę zaworu zgodnie z kierunkiem wskazanym na gnieździe zaworu



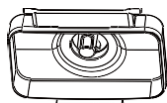


## Czyszczenie i konserwacja

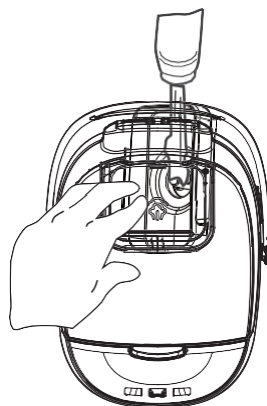
- Rysunek otwierania
- Umyć wodą



Dopasować pokrywę zaworu do szczeliny gniazda zaworu, zamknąć zawór parowy zgodnie z instrukcją, instalacja zakończona po usłyszeniu dźwięku "kliknięcia"



Uwaga: Założyć ponownie, jeśli uszczelka odpadnie

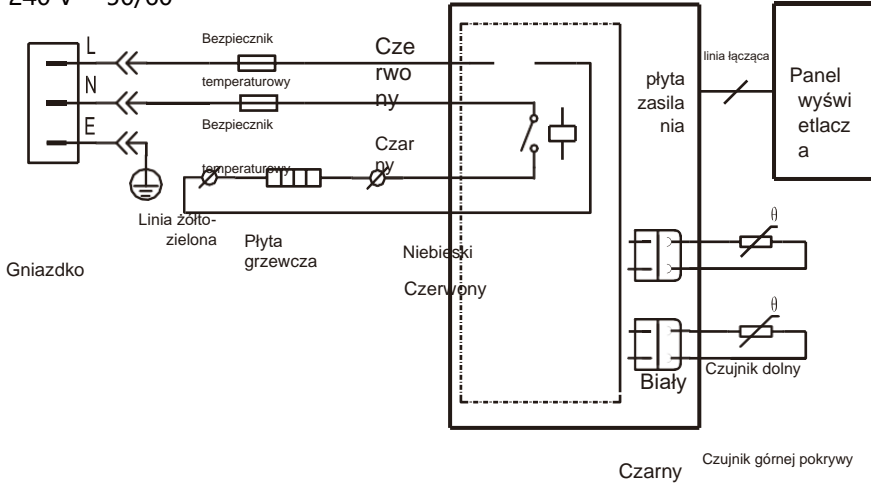


- Wcisnąć, aby zainstalować zawór parowy

# Schemat blokowy obwodów

220-240 V ~ 50/60

Hz





## OCHRONA ŚRODOWISKA

Urządzenia nie wolno wyrzucać razem ze zwykłymi odpadami domowymi. Pod koniec okresu użytkowania urządzenie należy prawidłowo dostarczyć do punktu zbiórki w celu recyklingu sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Poprzez zbiórkę i recykling starych urządzeń wnosisz ważny wkład w ochronę naszych zasobów naturalnych i zapewniasz bezpieczną dla środowiska i zdrową utylizację.