

SENCOR®

SRM 3150SS



LT ■ Visiškai automatinis ryžių virimo aparatas

Originalios naudojimo instrukcijos vertimas

ATIDŽIAI PERSKAITYKITE IR PASILIKITE JAS ATEIČIAI.

- Šį prietaisą galima naudoti vaikams nuo 8 metų amžiaus ir asmenims, turintiems psichinių, jutiminių arba protinių negalių arba neturintiems patirties naudotis šiuo gaminiu, jeigu jie yra prižiūrimi arba instruktuojami, kaip saugiai naudoti šį gaminį, ir supranta atitinkamus pavojus.
- Vaikai negali žaisti šiuo prietaisu.
- Valymo ir priežiūros darbų negali atlikti jaunesni nei 8 metų vaikai ir turi būti užtikrinama atitinkama priežiūra.
- Jei maitinimo laidas yra pažeistas, jį pakeisti turi įgaliotojo techninės priežiūros centro meistras, kad būtų išvengta pavojingos situacijos. Draudžiama naudoti šį prietaisą, jei jo maitinimo laidas arba kištukas pažeistas.
- Laikykite prietaisą ir jo maitinimo laidą jaunesniems nei 8 metų amžiaus vaikams nepasiekiamoje vietoje.
- Šis ryžių virimo puodas skirtas naudojimui namuose toliau nurodytose arba panašiose vietose:
 - parduotuvių, biurų ir kitose darbo aplinkoje esančiose virtuvėse;
 - žemės ūkiuose;
 - svečiams viešbučiuose, moteliuose ir kitose panašiose vietose;
 - svečių namuose, siūlančiuose nakvynę ir pusryčius.
- Kaitinimo elementas po naudojimo lieka įkaitęs.
- Prietaiso paviršius, kuris liečiasi su maistu, visada turi būti valomas pagal šiame naudotojo vadove pateiktas instrukcijas.
- Saugokite elektros kištuką ir lizdą, kad ant jų nepatektų vandens, taip pat, kad ant jų neitų iš prietaiso besiveržiantys karšti garai. Jei taip visgi atsitiktų, išjunkite elektros lizdo saugiklį, tada kruopščiai nusausinkite elektros lizdą ir kištuką, kad vėliau galėtumėte naudotis prietaisu.



Įspėjimas!

Netinkamai naudojant galima susižaloti.



Įspėjimas!

Naudojant neoriginalius priedus gali kilti pavojus.

- Šis prietaisas yra skirtas naudoti tik patalpose. Niekada nesinaudokite juo lauke arba pramoninėje aplinkoje.

- Šis prietaisas skirtas ryžiams virti ir maistui virti garuose. Nenaudokite jo kitaip nei pagal numatytąją paskirtį.
- Šį prietaisą privaloma naudoti tik pagal šioje naudojimo instrukcijoje pateiktus nurodymus.
- Prieš prijungdami prietaisą prie maitinimo lizdo, patikrinkite, ar ant prietaiso etiketės nurodyta įtampa sutampa su elektros lizdo, prie kurio jį norite prijungti, įtampa. Prijunkite elektros kištuką prie tinkamai įžeminto elektros lizdo. Nenaudokite ilginamojo laido.
- Visiškai išvyniokite maitinimo laidą, prieš pradėdami jį naudoti.
- Naudokite šį prietaisą tik su pateiktais originaliais priedais.
- Prietaisą statykite tik ant lygaus švaraus sauso stabilaus, karščiui atsparaus paviršiaus.
- Nenaudokite prietaiso, pastatę jį ant kriauklės indų džiovinimo plokštės.
- Nestatykite prietaiso ant stalo krašto, ant nestabilaus, pasvirusio ar nelygaus paviršiaus, ant elektrinės arba dujinės viryklės ir kitų šilumos šaltinių arba šalia jų.
- Nenaudokite prietaiso ant karščiui jautrių paviršių, nes jie gali būti sugadinti.
- Naudokite tik su šiuo prietaisu pateiktą išimamą vidinį dubenį. Niekada nenaudokite kitokių dubenų.
- Nenaudokite įskilusio, deformuoto ar kitaip sugadino vidinio dubens. Sugadintą išimamą vidinį dubenį privaloma pakeisti nauju originaliu dubeniu.
- Dėdami išimamą vidinį dubenį į ryžių virimo aparatą įsitikinkite, ar išimamo dubens išorinis paviršius ir vidinė ryžių virimo aparato dalis yra visiškai švarūs ir sausi. Norint išvengti prietaiso gedimo, ant vidinio dubens išorinio paviršiaus ir kaitinimo elemento neturi būti pridžiuvusių maisto likučių ir pan.
- Jungdami prietaisą prie elektros lizdo įsitikinkite, ar išimamas vidinis dubuo yra tinkamai įdėtas į ryžių virimo aparatą, ar į išimamą vidinį dubenį pripilta vandens bei pridėta maisto produktų ir vidinis dubuo yra tinkamai uždengtas dangčiu. Neperpildykite išimamo vidinio dubens.
- Nejunkite prietaiso prie elektros lizdo ir nejunkite jo, jei išimamas vidinis dubuo neįdėtas į ryžių virimo aparatą.
- Nenaudokite prietaiso su tuščiu išimamu vidiniu dubeniu.



Įspėjimas!

Nepilkite vandens į ryžių virimo aparatą, nepilkite į jį ryžių ir nedėkite į jį maisto produktų.

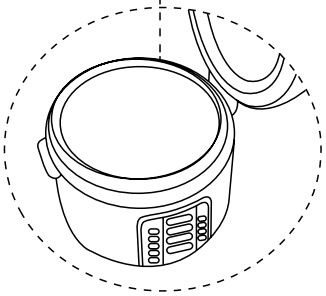
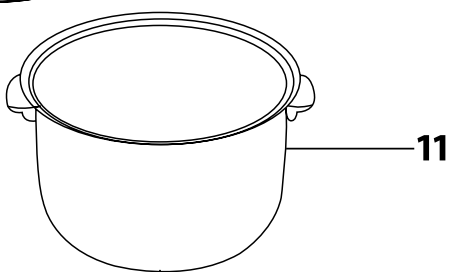
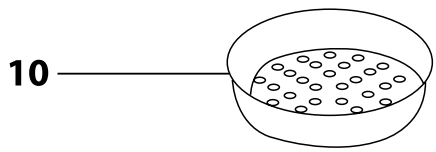
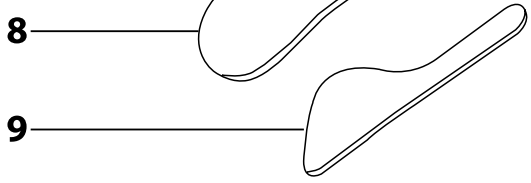
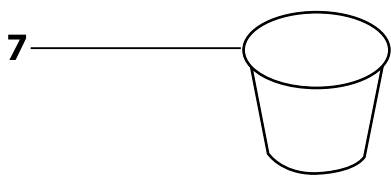
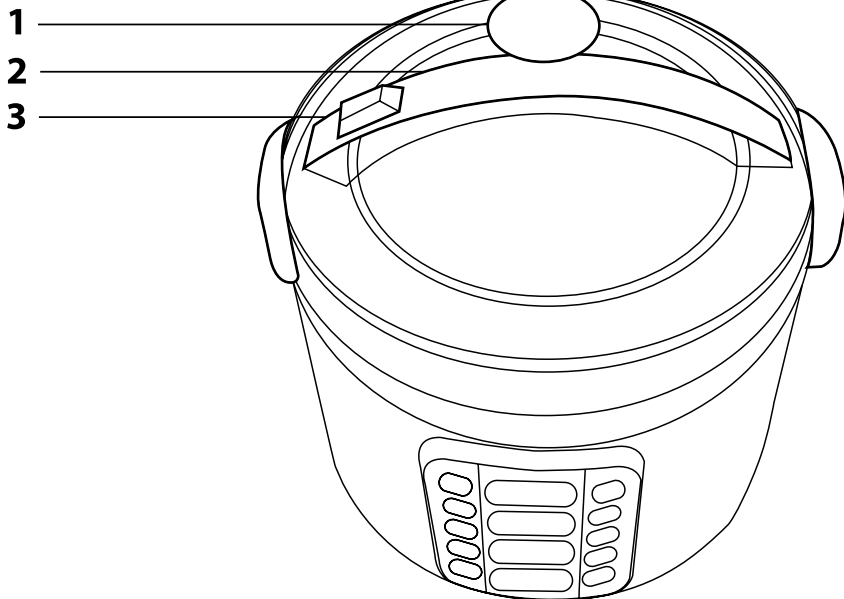
Maisto produktai dedami ir vanduo pilamas tik į išimamą vidinį dubenį.

- Naudojantis prietaisu, dangtis privalo būti uždengtas ir tinkamai užfiksuotas.
- Nedėkite ant dangčio jokių daiktų.
- Naudojant prietaisą, virš jo ir aplink jį turi būti pakankamai vietos orui cirkuliuoti.
- Nenaudokite prietaiso šalia karščiui jautrių medžiagų. Neuždenkite prietaiso arba jo ventiliacijos angų.

- Pasirūpinkite, kad garų išleidimo sklendė nebūtų nukreipta į karščiui jautrias medžiagas, jus arba kitus žmones. Karšti garai gali smarkiai nuplikyti.
- Naudodami funkciją „KEEP WARM“ (šilumos palaikymas), nepalikite ryžiams maišyti ir tiekti skirto šaukšto ar kitokių virtuvės reikmenų išimamame vidiniame dubenyje.
- Prietaisui veikiant atviri neizoliuoti prietaiso paviršiai labai įkaista; be to, po naudojimo jie dar kurį laiką lieka įkaitę.
- Pabaigę gaminti, tvarkydami prietaisą, būkite labai atsargūs, kad neprisiliestumėte prie ryžių virimo aparato arba kitų prietaiso dalių, nes jos vis dar gali būti labai karštos.
- Nelieskite karšto paviršiaus. Išjungę aparatą ir atjungę jį nuo elektros lizdo, aparatą kelkite ir neškite už nešimui skirtos rankenos. Kad būtų dar saugiau, rekomenduojame mūvėti virtuvines pirštines.
- Dangtį nukelkite ir neškite laikydami už jo rankenos. Atidengdami dangtį būkite atsargūs, kad iš vidinio dubens išeinantys garai nebūtų nukreipti į jus ir jūsų nenuplikytų. Kad būtų dar saugiau, rekomenduojame mūvėti virtuvines pirštines.
- Vanduo nuo dangčio privalo lašėti tik į išimamą vidinį dubenį; jis neturi lašėti į ryžių virimo aparatą.
- Nedėkite karšto dangčio ant karščiui jautrių paviršių.
- Nepalikite veikiančio prietaiso be priežiūros.
- Palikdami prietaisą be priežiūros, išimdami vidinį dubenį arba garinimo įdėklą, valydami, atlikdami techninę priežiūrą arba perstatydami prietaisą į kitą vietą, visada jį išjunkite ir atjunkite nuo maitinimo lizdo. Niekada neperstatinėkite veikiančio prietaiso.
- Nešant karšto maisto arba skysčių pilną prietaisą reikia būti nepaprastai atsargiems.
- Išimdami vidinį dubenį arba garinimo įdėklą, taip pat valydami, visada palaukite, kol prietaisas atvės
- Reguliariai nuvalykite prietaisą pagal nurodymus, pateiktus skyriuje „Valymas ir priežiūra“.
- Nevykdysite jokių prietaiso techninės priežiūros darbų, išskyrus standartinius skyriuje „Valymas ir priežiūra“ nurodytus valymo darbus.
- Jokių šio prietaiso dalių negalima plauti indaplovėje.
- Norėdami išvengti susižalojimo dėl elektros smūgio pavojaus, niekada nemerkite ryžių virimo aparato, jo maitinimo laido ir elektros kištuko į vandenį ar kokį nors kitą skystį.
- Ant maitinimo laido nedėkite jokių daiktų. Užtikrinkite, kad elektros laidas nekabotų nuo stalo krašto ir nesiliestų prie įkaitusio paviršiaus arba aštrių daiktų.
- Atjunkite prietaisą nuo elektros lizdo, ištraukdami maitinimo laido kištuką iš elektros lizdo. Neiškinkite prietaiso iš maitinimo lizdo traukdami maitinimo laidą. Priešingu atveju taip galite pažeisti maitinimo laidą arba elektros lizdą.
- Nesinaudokite prietaisu, jei jis tinkamai neveikia, arba tuo atveju, jei jis buvo nukritęs ant grindų, įkritęs į vandenį arba kaip nors kitaip pažeistas. Atiduokite jį į įgaliojimą techninės priežiūros centrą, kad jis būtų patikrintas arba sutaisytas.

- Norėdami išvengti pavojaus, netaisykite prietaiso patys ir niekaip nekeiskite jo konstrukcijos. Dėl bet kokio remonto kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą. Jei remontuosite prietaisą patys, nebegalios garantija, ir negalėsite kreiptis į gamintoją dėl netinkamo prietaiso veikimo.

A



B

1

2

3

4

5

6

7

8

SENCOR

+

**WHITE
RICE**

STEAM

SOUP

**DELAY
TIMER**



SAUTE

SIMMER

**SLOW COOK
HIGH**

**SLOW COOK
LOW**

START

-

**BROWN
RICE**

**QUICK
RICE**

**OAT
MEAL**

**KEEP
WARM**

9

10

11

12

13

14

- Prieš pradėdami naudoti šį buitinį prietaisą, atidžiai perskaitykite šį naudotojo vadovą net ir tuo atveju, jeigu anksčiau jau esate susipažinę su panašaus tipo buitinių prietaisais. Prietaisą naudokite tik taip, kaip aprašyta šiame naudotojo vadove. Laikykitės šio naudotojo vadovą saugojimo vietoje, kad ateiityje galėtumėte jį lengvai peržiūrėti.
- Rekomenduojame išsaugoti originalią pakotės dėžę, pakotės medžiagas, pirkimo kvitą ir pardavėjo atsakomybės pareiškimą bei garantijos kortelę bent tokį laikotarpį, kuriuo galima kreiptis į gamintoją dėl nepatenkinamos kokybės ar veikimo. Jei prietaisą pervežate, rekomenduojame jį supakuoti į originalią gamintojo pakuotę.

PRIETAISO APRAŠYMAS

- A1** Garų išleidimo sklendė
- A2** Nešimo rankena
- A3** Dangčio atidarymo mygtukas
- A4** Atidaromas dangtis
- A5** Ryžių virinimo aparatas
- A6** Valdymo skydelis

- A7** Ryžių ir vandens matavimo puodelis
- A8** Samtis
- A9** Maišymo šaukštas
- A10** Garinimo įdėklas
- A11** Išimamas vidinis dubuo nesvylančia danga
- A12** Maitinimo laidas (nepavaizduotas)

VALDYMO SKYDELIO APRAŠYMAS

- B1** Mygtukai (+/-)
Naudojami virimo laikui ir atidėtam virimo pradžios laikui (DELAY TIMER (atidėjimo laikmačiu)) nustatyti.
- B7** Mygtukas **START** (pradėti)
Naudojamas virimo procesui pradėti arba sustabdyti jį pirmiau laiko.
- B8** Mygtukas **DELAY TIMER** (atidėjimo laikmatis) (virimo pradžios laikui atidėti)
- B14** Mygtukas **KEEP WARM** (šilumos palaikymas) (temperatūrai palaikyti)

Virimo funkcijų mygtukai:

- B2** **WHITE RICE** (baltieji ryžiai)
- B3** **SAUTĖ** (pakepinti)
- B4** **STEAM** (virimas garuose)
- B5** **SLOW COOK HIGH** (lėtas virimas aukštesnėje temperatūroje)
- B6** **SOUP** (sriuba)

- B9** **BROWN RICE** (rudieji ryžiai)
- B10** **SIMMER** (lėtas virinimas)
- B11** **QUICK RICE** (greitas ryžių virimas)
- B12** **SLOW COOK LOW** (lėtas virimas žemoje temperatūroje)
- B13** **OAT MEAL** (avižinė košė)

NAUDOJIMO INSTRUKCIJA

NURODYMAI NAUDOJANTIS RYŽIŲ VIRIMO APARATU PIRMĄ KARTĄ

- Pirmiausiai išplaukite visas dalis, kurios liečiasi su maistu (išimamą vidinį dubenį **A11**, matavimo puodelį **A7**, samtį **A8**, maišymo šaukštą **A9** ir garinimo įdėklą **A10**), šiltame vandenyje su trupučiu indų ploviklio, paskui nuplaukite jas tekančiu vandeniu ir kruopščiai nusauskinkite.
- Naudojamiesi ryžių virimo aparatu visada patikrinkite, ar niekas neprilipo prie kaitinimo elemento arba vidinio dubens apačios. Būtina pašalinti bet kokius ant kontaktinių paviršių esančius nešvarumus. Įdėję vidinį dubenį į ryžių virimo aparatą, pabandykite pasukti vidinį dubenį, kad įsitikintumėte, ar jis tvirtai užfiksuotas ant kaitinimo elemento.

STANDARTINIS RYŽIŲ VIRIMO APARATO NAUDOJIMAS

1. Padėkite išimamą dubenį **A11** ant virtuvės darbastalio arba kito lygaus, stabilaus paviršiaus. Naudokite pateiktą matavimo puodelį **A7** tinkamam ryžių kiekiui atmatuoti. Matavimo puodelyje telpa maždaug 150 g nevirtų ryžių. Ryžių vidiniame dubenyje plauti negalima, todėl supilkite juos į koštuvą ir išplaukite švairiu tekančiu vandeniu. Supilkite ryžius į išimamą dubenį **A11** ir lygiai paskirstykite nuo centro iki dubens kraštų. Įpilkite tinkamą kiekį vandens.
2. Per vieną kartą galima išvirti daugiausiai 10 matavimo puodelių ryžių. Atsižvelgiant į tai, kokį kiekį ryžių reikia išvirti, rekomenduojama naudoti tokį ryžių ir vandens santykį: 1 : 1,2. Vandens į ryžius pilkite pagal žymas, esančias ant dubens vidinės sienelės. Pavyzdžiui, išplovę du matavimo puodelius ryžių ir supylę juos į vidinį dubenį, pripilkite vandens iki žymos „2“. Ryžių ir vandens santykį galite keisti savo pačių nuožūra.
3. Neviršykite aukščiausio vandens lygio žymos, esančios ant vidinio dubens sienelės.

2. Įdėkite dubenį **A11** į ryžių virimo aparatą **A5** ir uždenkite dangtį **A4**. Įsitikinkite, ar dubuo tinkamai įdėtas, ar dangtis yra visiškai uždarytas ir užfiksuotas (jam atidaryti naudojamas mygtukas **A3**). Taip pat patikrinkite, ar garų išleidimo sklendė **A2** yra tinkamai įtaisyta dangtyje **A4**. Jei pradėsite virti be sklendės, verdamas maistas gali išbėgti.
3. Prijunkite maitinimo laidą prie prietaiso galo ir įkiškite kištuką į elektros lizdą.
4. Pasirinkite norimą virimo funkciją, paspausdami atitinkamos virimo funkcijos mygtuką – virš mygtuko užsidegs kontrolinė lemputė. Jei atidėtos virimo pradžios funkcijos (žr. Toliau) nenaudosite, paspausdami mygtuką **B7 – START** (pradėti), virimo procesas bus pradėtas.
5. Virimo procesui pasibaigus suskamba penki įspėjamieji garso signalai ir ryžių virimo aparatas automatiškai pradeda veikti režimu „Keep Warm“ (šilumos palaikymas) (temperatūra palaikoma iki 6 valandų), užsidega virš mygtuko **B14 – KEEP WARM** (šilumos palaikymas) esanti kontrolinė lemputė ir ekrane rodoma, kiek laiko aparatas veikia šiuo režimu.
 - Jei virimo metu paspauskite mygtuką **B7 – START** (pradėti), pasirinkta virimo funkcija bus atšaukta ir ryžių virimo aparatas pradės veikti budėjimo režimu.
6. Norėdami patiekti ryžius, atrakininkite dangtį paspausdami mygtuką **A3** ir atsargiai atidarykite dangtį. Atsargiai išmaišykite ryžius šaukštu **A9** ir patiekite.



Dėmesio!

Kad nepažeistumėte nesvylančios išimamo dubens **A11** dangos, nemašykite ryžių metaliniais virtuvės įrankiais.

KITOS MAISTO GAMINIMO PARINKTYS

Mygtukai B1 (+/-): Naudojami virimo laikui ir atidėtam virimo pradžios laikui nustatyti. Virimo laiką galima keisti 5 minučių intervalais, o virimo pradžią atidėti – 10 minučių intervalais.



Pastaba.

Nerealaus virimo laiko nustatyti neįmanoma.

Mygtukas B8 – DELAY TIMER (atidėjimo laikmatis): Pasirinkite norimą funkciją iš šių virimo funkcijų: **B2 – WHITE RICE** (baltieji ryžiai), **B4 – STEAM** (virimas garuose), **B6 – SOUP** (sriuba), **B9 – BROWN RICE** (rudieji ryžiai), **B13 – OAT MEAL** (avižinė košė), **B10 – SIMMER** (lėtas virinimas), **B5 – SLOW COOK HIGH** (lėtas virimas aukštesnėje temperatūroje) / **B12 – SLOW COOK LOW** (lėtas virimas žemoje temperatūroje), paspauskite mygtuką **B8 – DELAY TIMER** (atidėjimo laikmatis), nustatykite norimą pradžios atidėjimo laiką, tada paspauskite mygtuką **B7 – START** (pradėti). Ryžių virimo aparatas pradės atgalinę atidėto pradžios laiko atskaitą.



Pastabos.

Pasirinktus tam tikras virimo funkcijas (**B3 – SAUTĖ (lėtas virinimas)**) ir **B11 – QUICK RICE (greitas ryžių virimas)**), virimo pradžios atidėti negalima.

Virimo pradžią galima atidėti daugiausiai 24 valandoms.

Norėdami, kad ilgai vandenį mirkę maisto produktai neįgytų nemalonaus kvapo, virimo pradžią atidėkite ne ilgiau nei 12 valandų.

Jei atidėtos virimo pradžios laikas bus trumpesnis nei pats virimo laikas, ryžių virimo aparatas atidėto laiko nepaisys ir tuoj pat įjungs virimo funkciją, tarytum atidėtos virimo pradžios funkcija nebūtų buvusi nustatyta.

Nustatę atidėtos virimo pradžios funkciją, suaktyvinkite ją paspausdami mygtuką **B7 – START** (pradėti).

MAISTO GAMINIMO FUNKCIJŲ IR REKOMENDUOJAMO VIRIMO LAIKO APŽVALGA

Maisto gaminimo funkcija	Reguliuojama laiko trukmė	Pastaba
WHITE RICE (baltieji ryžiai) – B2	--	Maksimali maisto gaminimo trukmė – 55 minutės.
STEAM (garai) – B4	00:05-1:30	--
SOUP (sriuba) – B6	01:00-4:00	--
BROWN RICE (rudieji ryžiai) – B9	--	Maksimali maisto gaminimo trukmė – 65 minutės.
QUICK RICE (greitas ryžių virimas) – B11	--	Maksimali maisto gaminimo trukmė – 50 minutės.
OAT MEAL (avižinė košė) – B13	01:00-3:00	--
SAUTĖ (lėtas virinimas) – B3	01:00-2:00	--
SIMMER (lėtas virinimas) – B10	02:00-6:00	--
SLOW COOK HIGH / LOW (lėtas virimas aukštesnėje / žemoje temperatūroje) – B5/B12	02:00-6:00	Pasirinkus funkciją SLOW COOK LOW (lėtas virimas žemoje temperatūroje), maistas ilgai ir švelniai kaitinamas jo neperverdam ar neperkepan, kitaip, nei naudojant funkciją SLOW COOK HIGH (lėtas virimas aukštesnėje temperatūroje).

GAMINIMAS GARUOSE

- Ryžių virimo aparate yra ir gaminimo garais funkcija. Į dubenį **A11** įpilkite pakankamą kiekį vandens (0,5 l ar daugiau). Į garinimo įdėklą **A10** sudėkite daržoves ar kitą maistą. Pasirinkite virimo garuose funkciją paspausdami mygtuką **B4 – STEAM** (virimas garuose), paskui paspauskite mygtuką **B7 – START** (pradėti), kad virimo procesas būtų pradėtas.
- Išgaravus visam vandeniui, ryžių virimo aparatas pradės veikti režimu „Keep Warm“ (šilumos palaikymas). Todėl būtina reguliariai tikrinti vandens kiekį ir maisto išvirimo būklę.

PATARIMAI, KAIP NAUDOTI MAISTO GAMINIMO FUNKCIJAS

- Pirmiau pateiktoje lentelėje nurodytas maisto gaminimo laikas gali šiek tiek skirtis atsižvelgiant į elektros tinklo įtampą, ryžių rūšį ir kokybę, taip pat vandens temperatūrą. Norint, kad ryžiai nesuliptų, išmaišykite juos per 30 minučių nuo režimo „Keep Warm“ (šilumos palaikymas) pradžios.
- Ryžiai bus skanesni, jei jiems išvirus maždaug 15 minučių leisite paveikti režimui „Keep Warm“ (šilumos palaikymas).
- Verdam sriubas arba troškinius, vidinį dubenį galima pripildyti ne daugiau nei 70 % jo talpos.

FUNKCIJA „KEEP WARM“ (ŠILUMOS PALAIKYMAS)

Virimo procesui pasibaigus, ryžių virimo aparatas automatiškai pradeda veikti režimu „Keep Warm“ (šilumos palaikymas) ir virš mygtuko **B14 – KEEP WARM** (šilumos palaikymas) užsidega kontrolinė lemputė.

Maksimali „Keep Warm“ (šilumos palaikymo) laiko nuostata yra 24 valandos.

Ryžių virimo aparatui veikiant budėjimo režimu įjunkite režimą „Keep Warm“ (šilumos palaikymas) paspausdami mygtuką **B14 – KEEP WARM** (šilumos palaikymas).

VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

- Vidinį dubenį ir dangtį su garų išleidimo sklende plaukite karštu vandeniu su indų plovikliu naudodami kempinę. Nenaudokite šveičiamųjų valymo priemonių bei plieno vatos šveistikų.
- Jei prie vidinio dubens prilipnę maisto, prieš plaunant jį galima pamirkyti.
- Norėdami virti ryžius neplaukite jų tiesiai vidiniame dubenyje – tam naudokite kitą virtuvinį indą, kad nesubraižytumėte vidinio dubens paviršiaus.
- Išorinius paviršius, dangčio vidinę pusę ir valdymo skydelį valykite ir šluostykite drėgna šluoste – nenaudokite šveičiamųjų valymo priemonių.
- Jei ant kaitinimo elemento patekų vandens, nusauskite jį sausa šluoste. Ryžių likučius pašalinkite plieno vatos šveistuku.
- Reguliariai plaukite dangčio tarpiklį ir garų išleidimo sklendę, kad dėl susikaupusių nešvarumų ryžiai neįgytų nemalonaus kvapo.
- Jei ryžių virimo aparatu ilgai nesinaudosite, atjunkite maitinimo laidą nuo elektros lizdo ir padėkite prietaisą į sausą, gerai vėdinamą vietą.
- Ryžių virimo aparatą galima valyti tik atjungus maitinimo laidą ir tik po to, kai ryžių virimo aparatas visiškai atvės.

GEDIMŲ IR TRIKČIŲ ŠALINIMAS

- Prieš pristatydami prietaisą į įgaliojantį techninės priežiūros centrą, pirmiausia patikrinkite toliau lentelėje pateiktus punktus.
- Naudotojams prietaisą ardyti ir remontuoti griežtai draudžiama.

Problema	Priežastis	Sprendimas
Nešviečia kontrolinė lemputė	Netiekiami elektros energija Neveikia valdymo skydelis	Patikrinkite, ar ryžių virimo aparatas nėra atjungtas nuo elektros tinklo Pristatykite prietaisą į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą
Kaitinimo elementas nekaista	Neveikia valdymo skydelis Sugedo kaitinimo elementas Perdegę saugiklis	Pristatykite prietaisą į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą
Kontrolinė lemputė šviečia, bet kaitinimo elementas kaista	Sugedo kaitinimo elementas Sugedo valdymo skydelis	Pristatykite prietaisą į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą
Ryžiai nevisiškai išvirti	Per mažai arba per daug ryžių Netinkamas ryžių ir vandens santykis Vidinis indas pakryęs Tarp vidinio dubens ir kaitinimo elemento yra pašalinis objektas Vidinis indas pažeistas Neveikia valdymo skydelis Sugedo jutiklis	Sureguliuokite ryžių ir vandens santykį, nevirsykite maksimalios ir minimalios žymų. Naudokite tinkamą ryžių ir vandens santykį Vidinis dubuo yra tinkamai pripildytas; atsargiai paspauskite dubenį žemyn ir išlyginkite jį Pašalinkite pašalinį objektą Kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą ir įsigykite naują vidinį dubenį Pristatykite prietaisą į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą Pristatykite prietaisą į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą
Ryžiai pervirti	Vidinis indas pažeistas Vidinis indas pakryęs Neveikia valdymo skydelis Sugedo jutiklis	Kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą ir įsigykite naują vidinį dubenį Vidinis dubuo yra tinkamai pripildytas; atsargiai paspauskite dubenį žemyn ir išlyginkite jį Pristatykite prietaisą į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą Pristatykite prietaisą į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą
Verdami ryžiai išbėga	Per daug ryžių Netinkamas ryžių ir vandens santykis Pasirinkta netinkama maisto gaminimo funkcija	Naudokite tinkamą ryžių ir vandens santykį Sumažinkite vandens kiekį Pasirinkite tinkamą maisto gaminimo funkciją
Plastiko kvapas	Tai – įprastas reiškinys	Panaudojus ryžių virimo aparatą kelis kartus, kvapas dings
Ekране rodoma E1, E2, E3, E4	Sugedo valdymo skydelis arba jutiklis	Atjunkite maitinimo laidą; jei aparatui atvėsus vis tiek rodomas klaidos kodas, kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą

TECHNINĖS SPECIFIKACIJOS

Modelis.....	SRM 3150SS
Įtampa.....	230 V, 50/60 Hz
Maitinimas:.....	700 W
Talpa.....	1,8 l
Ryžių kiekis.....	2–10 matavimo puodelių
Porcijų skaičius.....	2–10 žmonių

Mes pasilikame teisę keisti tekstą ir technines specifikacijas.

NURODYMAI IR INFORMACIJA, SUSIJUSI SU PANAUDOTOS PAKUOTĖS MEDŽIAGŲ ŠALINIMU

Pakuotės medžiagas išmeskite tik atliekoms perdirbti skirtose vietose.

PANAUDOTŲ ELEKTRINIŲ IR ELEKTRONINIŲ PRIETAISŲ ŠALINIMAS



Ant produktų ar dokumentų nurodytas simbolis rodo, kad elektrinių ar elektroninių prietaisų negalima išmesti su buitinėmis atliekomis. Norėdami juos utilizuoti tinkamai, atiduokite perdirbti ar utilizuoti į specialius tokios įrangos surinkimo taškus. Kai kuriose Europos Sąjungos valstybėse arba kitose Europos valstybėse prietaisus galima grąžinti pardavėjui perkant lygiavertį naują prietaisą.

Tinkamas produkto utilizavimas padeda taupyti gamtinius išteklius, saugo gamtą ir žmonių sveikatą. Daugiau informacijos turaukites vietinėje atsakingoje institucijoje.

Pagal valstybinius įstatymus už netinkamą tokių atliekų išmetimą gali būti taikomos baudos.

Verslo įmonėms ES šalyse

Jei norite utilizuoti elektrinių ar elektroninių prietaisų atliekas, reikalingos informacijos turaukites pardavėjo ar tiekėjo.

Utilizavimas ne Europos Sąjungos šalyse

Šis simbolis galioja Europos Sąjungoje. Jei norite išmesti šį produktą, reikiamos informacijos apie tinkamą šalinimo būdą turaukites vietinių vyriausybinių departamentų arba savo pardavėjo.



Šis gaminytis atitinka visas atitinkamų ES direktyvų nuostatas.