Strona 1

INTELIGENTNA WIELOFUNKCYJNA KUCHENKA
INSTRUKCJA OBSŁUGI
TT-MC51
www.zline-world.com

Strona 2

1

Ogłoszenie

Nie należy używać nieprzydatnego pojemnika do gotowania Miejsce użytkowania (lokalizacja)

Można użyć nieodpowiedniego pojemnika do gotowania
prowadzić do słabego przewodzenia ciepła wpływającego na jedzenie
jakość, a nawet skutkująca awarią lub jakąkolwiek inną
nieprzewidziany wypadek.
Niedozwolone jest umieszczanie tego produktu na niestabilnym,
piec gazowy lub w pobliżu dowolnego innego artykułu o wysokiej temperaturze
dla uniknięcia deformacji, która może skutkować
awaria funkcjonalna. Doniczka wewnętrzna nie może być
stosowane z innymi grzejnikami.

Utrzymuj wewnętrzny garnek i podgrzewacz w czystości Przechowywanie i ochrona przewodu zasilającego

Zachowaj garnek wewnętrzny, grzejnik i wewnętrzną stronę
szybkowar jest czysty, aby uniknąć przepalenia
co może spowodować awarię lub inne nieprzewidziane
Wypadki.
Używanie i przechowywanie przewodów zasilających jest zabronione
przetwarzać, uszkadzać, ciągnąć, skręcać, wydłużać lub dopuszczać dowolne
ciężki przedmiot, aby nacisnąć przewody zasilania, aby uniknąć
jakiejkolwiek awarii lub wypadku wynikającego z uszkodzenia
drutowa skóra. W przypadku uszkodzenia drutu użyj
dedykowany elastyczny kabel lub kup go od nas lub
wyznaczone centrum serwisowe do wymiany.

Zakrycie ściereczki lub innego przedmiotu nie jest dozwolone ten produkt

Przełączanie operacji lub wyłączania zasilania jest dozwolone Podczas gotowania

Tak nie jest podczas gotowania lub utrzymywania ciepła
pozostawić przykryć wylot powietrza ściereczką do naczyń
ponieważ może to prowadzić do awarii funkcjonalnej
przez deformację korpusu kuchenki.
● Działanie przełącznika lub wyłączenie zasilania może mieć wpływ
jakość żywności spowodowana nierównomiernym ogrzewaniem
wydajność.
●

Strona 3

2)

Powiadomienia o użytkowaniu

Bez prania wodą Nie używaj zasilania, gdy w środku nie ma wewnętrznej doniczki.

Nie wolno myć wodą za pomocą czyszczenia
korpus kuchenki. To również nie jest dozwolone
zanurzyć całą kuchenkę w wodzie
unikanie awarii działania, porażenia prądem lub
każdy inny nieprzewidziany wypadek.
Nie wolno włączać zasilania, gdy
Chłodnica nie jest załadowana lub garnek wewnętrzny nie został załadowany
włóż do środka, aby uniknąć spalenia bezpiecznika
wypadek.

Para o wysokiej temperaturze podczas gotowania Upewnij się, że korzystasz z zasilania 220 V.

Podczas gotowania para może wydobywać się z powietrza
gniazdka, więc nie wolno zamykać twarzy ani
ręce do wylotu i górnej pokrywy dla
unikanie oparzeń.
Jeśli napięcie jest mniejsze niż 220 V, grzejnik jest
niezdolność do normalnej pracy, co prowadzi do złego gotowania
wydajność; jeśli napięcie jest wyższe niż 220 V.
może spowodować uszkodzenie obwodu i pożar
lub jakikolwiek inny nieprzewidziany wypadek.

Nie dziel jednego gniazda z innymi urządzeniami elektrycznymi Urządzenia

Nieautoryzowany Demontaż, Naprawa lub Rekonstrukcja niedozwolona

Dzielenie jednego gniazda z innym gniazdkiem elektrycznym
urządzenia mogą doprowadzić do przegrzania gniazdka
powodując pożar lub inny nieprzewidziany wypadek.
Nieuprawniony demontaż lub przebudowa może
prowadzić do nieprzewidzianych awarii lub wypadków, powodując
poważne naruszenie praw i interesów klienta.

3)

Włóż garnek wewnętrzny do kuchenki elektrycznej

Osuszyć doniczkę wewnętrzną i upewnić się, że na grzejniku nie ma zanieczyszczeń.
Włóż garnek wewnętrzny do kuchenki elektrycznej, a następnie obróć garnek wewnętrzny
wokół, aby umożliwić pełny kontakt garnka z grzejnikiem. Nie rób
uzupełnij wodę w doniczce zewnętrznej, aby uniknąć awarii lub porażenia prądem.

Inne instrukcje

1. Mocno dociśnij górną pokrywę, aby uniknąć złego gotowania i izolacji cieplnej
wydajność spowodowana złym uszczelnieniem.

2. Po włożeniu garnka wewnętrznego do kuchenki elektrycznej obróć go, aby uzyskać pełny kontakt
z grzejnikiem. Przed wybraniem trybu pracy dla gotowania potwierdź to
garnek wewnętrzny z jedzeniem jest dobrze umieszczony wewnątrz garnka zewnętrznego. (Gdy wewnętrzna pula jest
nie włożony lub źle umieszczony, nie można rozpocząć gotowania, aby uniknąć jakiegokolwiek
wypadek.
3. W celu izolacji cieplnej nie wkładaj łyżki do garnka, aby uniknąć słabego ciepła efekt izolacyjny.
4. W przypadku jakiejkolwiek korozji spowodowanej przez zdeformowaną lub uszkodzoną wewnętrzną powierzchnię garnka,
zamień go na odpowiednią pulę. Doniczka wewnętrzna jest traktowana
nieprzylepna powłoka, dlatego nie wolno używać twardych lub metalowych łyżek ani szczotek.
5. W przypadku awarii spowodowanej upadkiem lub uderzeniem siły zewnętrznej sprawdź, czy nie
posługiwać się.
6. Jeśli chcesz anulować wybrany tryb pracy lub przerwać gotowanie, możesz nacisnąć
Klawisz „Anuluj” podczas izolacji cieplnej, aby wybrać inny tryb pracy.
7. Po użyciu kuchenki elektrycznej czyszczenie należy wykonać następnym razem. Użyj kawałka
miękkiej ściereczki wraz ze środkiem czyszczącym do czyszczenia doniczki wewnętrznej i akcesoriów,
następnie umyj je wodą. (Wszystkie wyjmowane części można czyścić w zmywarce do naczyń
także). Do wewnętrznej i zewnętrznej części kuchenki, szczególnie wewnętrznej pokrywy i
silikon uszczelniający, konieczne jest regularne czyszczenie, ale pamiętaj, aby nie używać do tego wody
umyj to.
8. Jeśli nie używasz tego produktu przez długi czas, po prostu wyciągnij wtyczkę z gniazdka i
przechowywać w odpowiednim miejscu po potwierdzeniu, że korpus kuchenki jest całkowicie suchy.

Strona 5

4

Główne części i akcesoria

①

① Kosz do smażenia: użyj go po wybraniu funkcji smażenia. Można umieścić jedzenie w koszu, aby wyjąć
jedzenie łatwo z oleju.
Set Zestaw kubków jogurtowych: użyj go, gdy wybierzesz funkcję JOGURT.

Następnie włóż składniki do filiżanek
dobrze przykryj, włóż do garnka, aby jogurt był łatwy.
Oon Łyżka: użyj jej do mieszania lub wyjmowania jedzenia.

④ Chochla: użyj jej, aby wyjąć zupę.

⑤ Zmierz kubek: użyj go do zmierzenia płynu lub ryżu w razie potrzeby.

⑥ Parowiec: użyj go do gotowania na parze.

⑦ Przewód zasilający: podłącz go podczas korzystania z kuchenki.

Specyfikacja

NUMER PRZEDMIOTU TT-MC51
Napięcie 220–240 V.
moc 860 W.
Pojemność 5,0 l
Wyjmowany wylot pary
Przycisk Otwórz
Panel sterowania
Usuwany
garnek wewnętrzny
Gniazdo zasilania
Górna pokrywa
Wewnętrzna pokrywa
Opieczętowanie
silikon

5

Jak operować

Przed pierwszym użyciem

1 Wyjmij wszystkie akcesoria z doniczki wewnętrznej. Sprawdź dokładnie, czy czegoś brakuje lub
zdeformowany.
2 Dokładnie wyczyść części kuchenki i akcesoriów.
3 Lepiej zagotować trochę wody przed pierwszym użyciem. (Wlej 1L wody do garnka, a następnie wybierz DIY
funkcji, ustaw temperaturę na 100 stopni i ustaw czas na 15 minut. Zobacz poniżej „jak korzystać
Funkcja DIY ”)

Przygotowania przed gotowaniem (jako przykład weź gotowany ryż)

1 Zmierz ryż za pomocą dołączonej miarki i
dokładnie umyj ryż.
* Zaleca się spłukać ryż innym pojemnikiem i
nigdy nie używaj doniczki wewnętrznej, aby uniknąć ryzyka uszkodzenia nieprzywierającego
powlekanie lub deformacja
2 , Włóż wstępnie umytego ryżu do garnka wewnętrznego. Dodaj wodę do poziom wskazany na skali wewnątrz doniczki wewnętrznej

co odpowiada liczbie wykorzystanych filiżanek ryżu.
Następnie wygładź powierzchnię ryżu i nie układaj jej w stos.
* Skala jest tylko w celach informacyjnych ze względu na inny rodzaj ryżu.
3, Wytrzyj zewnętrzną część doniczki wewnętrznej do sucha, a następnie włóż ją prawidłowo
w kuchence.
4, Naciśnij górną pokrywę, aby dobrze ją zamknąć.
5, Podłącz prawidłowo przewód zasilający do kuchenki i podłącz
inne do gniazda.
* Po podłączeniu do źródła zasilania, wyświetlacz będzie
oświetlony i w oryginalnym stanie
6, Wykonaj poniższe instrukcje, aby wybrać funkcję i
następnie zacznij gotować.

6

Panel sterowania :

Wyświetlacz:

Po wybraniu funkcji światło funkcji będzie świecić.
Podczas gotowania wyświetlacz LED pokaże pozostały czas gotowania
Po zakończeniu wyświetlacz LED pokaże „bb” i automatycznie ogrzeje.

Funkcje:

1. 9 domyślnych funkcji gotowania:
Ryż, Skórka Ryżu, Owsianka, Pizza, Ciasto, Jogurt, Szybkie Gotowanie, Wolne Gotowanie, DIY
242 funkcje mieszane Tryb gotowania
6 sposobów gotowania: Steam, Gulasz, Smażyć, Piec, Zupa, Pilaw
7 materiałów spożywczych: wołowina, baranina, mięso (wieprzowina), owoce morza, kurczak, marchew, warzywa
Przykład: wołowina na parze, owoce morza na parze, baranina duszona, kurczak duszony, smaż mięso, zupa marchewkowa itp.

Szczegóły funkcji:

funkcjonować
domyślne gotowanie
czas
regulowane gotowanie
czas
Domyślna
Temp. zasięg
24 godziny
ogrzać się
24 godziny
zaprogramowane
parowy
wołowina 40 min
5 minut - 2 godziny 55 minut 95–99 tak tak

jagnięcina 35 min
wieprzowina 30 min
owoce morza 25min
kurczak 20 min
marchewka 20 min
Warzywa 15min
gulasz
wołowina 90 min
5 minut - 2 godziny 55 minut 95–98 tak tak
jagnięcina 80 min
Strona 8
7
wieprzowina 70min
owoce morza 50 min
kurczak 60 min
marchew 45 minut
warzywa 35 min
smażyć
wołowina 30 min
5 minut - 2 godziny 55 minut 155–160 Nie tak
jagnięcina 30 min
wieprzowina 25min
owoce morza 20 min
kurczak 20 min
marchew 15 minut
Warzywa 10 min
piec
wołowina 60 min
5 minut - 2 godziny 55 minut 155–160 tak tak
jagnięcina 55min
wieprzowina 50 min
owoce morza 45 min
kurczak 40 min
marchewka 30 min
Warzywa 25min
zupa
wołowina 90 min
5 minut - 2 godziny 55 minut 95–98 tak tak
jagnięcina 80 min
wieprzowina 70min
owoce morza 50 min
kurczak 60 min
marchew 45 minut
warzywa 35 min
pilaw

wołowina 80 min
5 minut - 2 godziny 55 minut 140–145 tak tak
jagnięcina 75 min
wieprzowina 65min
owoce morza 60 min
kurczak 55 min
marchew 45 minut
warzywa 45 min
majsterkowanie 10 minut 5 minut - 9 godzin 55 minut
35–160
(regulowany) tak tak
Ryż 45 minut 5 minut - 2 godziny 55 minut 115-118 tak tak
Skórka Ryżowa 1 godzina 5 minut - 2 godziny 55 minut 153–159 tak tak
owsianka 1 godzina 5 minut - 2 godziny 55 minut 93–96 tak tak

Strona 9

8
Pizza 35 minut 5 minut - 2 godziny 55 minut 155–160 tak tak
ciasto 50 minut 5 minut - 2 godziny 55 minut 125–130 tak tak
Jogurt 8 godzin 6 godzin - 12 godzin 35–38 Nie tak
szybkie gotowanie 30 minut 5 minut - 2 godziny 55 minut 95–98 tak tak
powolne gotowanie 4 godziny 5 minut - 9 godzin 55 minut 90–95 tak tak
Wskazówki: Podczas korzystania z funkcji FRJ pokrywa powinna być otwarta, a nie zamknięta.

Krok operacji:

1, najpierw podłącz przewód zasilający do gniazda, a następnie zapali się duży wyświetlacz LED,

2, wybierz żądaną funkcję.

(1) Jeśli chcesz wybrać dowolną z 9 domyślnych funkcji gotowania, naciskaj
Klawisz „MENU” aż do wybranej funkcji. Jeśli chcesz wybrać funkcję DIY, możesz nacisnąć
Klawisz „Tryb gotowania / Temperatura” bezpośrednio po naciśnięciu „MENU”.
(2) Jeśli chcesz wybrać funkcje mieszane, naciśnij przycisk „Tryb gotowania / Temperatura”, aby
wejdź w tryb gotowania do wyboru. Następnie naciśnij przycisk „MENU”, aby wybrać sposób gotowania i
naciśnij przycisk „Tryb gotowania / Temperatura”, aby wybrać materiały spożywcze.
Naciskaj „MENU”, wybierz jedną z 9 domyślnych funkcji
Naciśnij „MENU”
Podłącz lub naciśnij „TRYB GOTOWANIA / TEMPERATURA”, przejdź bezpośrednio do funkcji majsterkowania
Lub Naciśnij „TRYB GOTOWANIA / TEMPERATURA”, wybierz funkcje kombinacji.
→ nacisnąć przycisk „MENU”, aby wybrać sposób gotowania: gotowanie na parze, gulasz, smażenie itp.
→ naciśnij przycisk „TRYB GOTOWANIA / TEMPERATURA” , aby wybrać

potrawy: wołowina, baranina itp.
Przykład: 1. Potrzebujesz funkcji CIASTO.
Podłącz → naciśnij „MENU” → Naciskaj „MENU”, aż zaświeci się lampka kontrolna „CAKE”.
2. Potrzebujesz funkcji FRY CHICKEN.
Podłącz → naciśnij „TRYB GOTOWANIA / TEMPERATURA” → naciśnij przycisk „MENU”, aż pojawi się funkcja smażenia
→ nacisnąć przycisk „TRYB GOTOWANIA / TEMPERATURA”, aż pojawi się ikona KURCZAK.
* Podczas wybierania funkcji możesz nacisnąć „Hour / +”, aby przejść dalej lub nacisnąć
„Minute / -”, funkcja, którą wybrałeś, zamiga.
* Zanim wybierzesz funkcje domyślne lub mieszane, sprawdź, czy kuchenka znajduje się w
pierwotnego stanu. Naciśnij przycisk „KEEP WARM / CANCEL”, kuchenka powróci do pierwotnego stanu.

3, Po wybraniu funkcji naciśnij przycisk START.

Kuchenka zacznie gotować, a na wyświetlaczu pojawi się pozostały czas gotowania.

4, po zakończeniu gotowania automatycznie utrzyma ciepło. (z wyjątkiem funkcji FRY i JOGURT)

Kuchenka wyda 5 sygnałów dźwiękowych. Na wyświetlaczu pojawi się znak „bb”.
* Jeśli chcesz zatrzymać gotowanie i obrócić, aby ogrzać się bezpośrednio podczas pracy kuchenki,
możesz nacisnąć przycisk „KEEP WARM / CANCEL”, naciśnij jeden raz, spowoduje to anulowanie i powrót do oryginału
stan, naciśnij ponownie, wejdzie w tryb utrzymywania ciepła.

Pytania:

1, jak ustawić czas gotowania?

Po wybraniu funkcji na wyświetlaczu pojawi się domyślny czas gotowania
przycisk „czas gotowania”, a następnie dostosuj przycisk GODZINA i przycisk MINUTA, aby ustawić czas gotowania
chcesz, a następnie naciśnij przycisk START.

2, jak wstępnie ustawić?

Po wybraniu potrzebnej funkcji naciśnij przycisk „PRESET”, a następnie „HOUR” lub
„MINUTE”, aby ustawić ustawiony czas, a następnie naciśnij przycisk START. Kuchenka rozpocznie gotowanie po
upłynął ustawiony czas opóźnienia.
Na przykład: jeśli chcesz, aby kuchenka zaczęła gotować po 2 godzinach i 30 minutach, naciśnij
Klawisz „GODZINA” i „MINUTA”, aż na wyświetlaczu pojawi się 02:30, a następnie naciśnij przycisk START.

3, jak korzystać z funkcji DIY?

Po wybraniu funkcji „Zrób to sam” naciśnij przycisk „Tryb gotowania / Temperatura”, a następnie naciśnij przycisk
„GODZINA / +” i „MIN / -”, aby ustawić żądaną temperaturę, a następnie ustaw czas gotowania lub
zaprogramowany czas (ta sama operacja, jak powyżej 1 i 2) i naciśnij „START”, kuchenka będzie działać zgodnie z nią
do twoich ustawień.
* Podczas gotowania nadal można nacisnąć przycisk „Tryb gotowania / Temperatura”, aby ustawić
znowu temperatura.
* Temperaturę można regulować tylko w funkcji majsterkowania.

4, jak się dowiedzieć, ile czasu zakończy gotowanie?

Gdy kuchenka pracuje, wyświetlacz pokaże pozostały czas gotowania.

Czyszczenie i konserwacja

1. Odłącz kuchenkę wielofunkcyjną przed rozpoczęciem czyszczenia.
2. Przed czyszczeniem poczekaj, aż kuchenka wielofunkcyjna wystarczająco ostygnie.

• **Część wewnętrzna:**

(1) Wewnątrz pokrywy i korpusu: Przecierać wyciśniętą i wilgotną szmatką, koniecznie
usuń wszystkie resztki jedzenia przyklejone do kuchenki.
(2) Element grzewczy: Przecierać wyciśniętą i wilgotną szmatką, usunąć resztki jedzenia za pomocą wyciśniętego
na zewnątrz i wilgotna ściereczka lub wykałaczki.

• **Część zewnętrzna:**

Powierzchnia pokrywki i zewnętrzna część korpusu: Przecierać ściereczką zwilżoną wodą z mydłem.
* Do wycierania panelu sterowania używaj tylko miękkiej i suchej ściereczki.
* Pamiętaj, aby usunąć wszystkie resztki jedzenia wokół przycisków sterowania.

• **Akcesoria (garnek, łyżka, chochla, garnek do gotowania na parze, miarka, kubki jogurtowe, kosz do smażenia, wylot pary)**

Namocz w gorącej wodzie i wyczyść gąbką lub włóż do zmywarki do czyszczenia.
3. Umieść kuchenkę i akcesoria w suchym miejscu do przechowywania.

Rozwiązywanie problemów

W przypadku problemów podczas korzystania z tego urządzenia wielofunkcyjnego sprawdź wcześniej następujące punkty
żądanie usługi. Jeśli nie możesz rozwiązać problemu, skontaktuj się z centrum serwisowym w swoim kraju.

Problem	Rozwiązanie
Lampka na przycisku nie trwa.	Wystąpił problem z połączeniem. Sprawdź, czy przewód zasilający jest podłączony do

kuchenka prawidłowo i jeśli wtyczka jest dobrze włożona do gniazdka elektrycznego
Światło jest uszkodzone. Zanieś urządzenie do centrum serwisowego, aby sprawdzić.
Ryż nie jest
gotowany.
Nie ma wystarczającej ilości wody. Dodaj wodę zgodnie ze skalą po wewnętrznej stronie
garnek wewnętrzny.
Nie nacisnąłeś przycisku Start (Start), aby rozpocząć gotowanie.
Upewnij się, że na elemencie grzejnym i na elemencie nie ma żadnych obcych ciał na zewnątrz garnka wewnętrznego przed włączeniem kuchenki.
Element grzejny jest uszkodzony lub doniczka wewnętrzna jest zdeformowana. Weź kuchenka do centrum serwisowego w celu sprawdzenia.
Ryż jest spalony. Ryż nie został dokładnie spłukany. Opłucz ryż, aż woda będzie czysta.
Nie wybrano właściwej funkcji gotowania.
Woda wylewa się z
kuchenka wielofunkcyjna podczas
gotowanie
Upewnij się, że dodajesz wodę do poziomu wskazanego na skali wewnątrz
garnek wewnętrzny odpowiadający liczbie użytych filiżanek ryżu.
Upewnij się, że woda nie przekracza pierwszego poziomu (maksymalnego) na skali, jak
może to spowodować przelanie się urządzenia podczas gotowania.
Po jedzeniu brzydko pachnie
gotowanie
Wyczyść wewnętrzny dzbanek detergentem i ciepłą wodą
Po ugotowaniu upewnij się, że wylot pary, wewnętrzna pokrywa i silikon, wewnętrzny garnek
są dokładnie czyszczone.
Komunikat o błędzie (E1, E2,
E3 lub E4) pojawia się na
wyświetlacz.
Wystąpiła awaria w Twoim multikookerze. Zabierz urządzenie do centrum serwisowego
uprawniony do sprawdzenia.

Środowisko

Nie wyrzucaj urządzenia wraz ze zwykłymi odpadami komunalnymi po zakończeniu jego użytkowania, ale wręczaj je
w oficjalnym punkcie zbiórki w celu recyklingu. W ten sposób możesz pomóc zachować
środowisko.