

Obsah

- Obsah balení
- Technické parametry
- Důležitá bezpečnostní opatření
- Seznamte se svým rýžovarem
- Před prvním použitím
- Vaření s vaším rýžovarem
- Péče a údržba
- Odstraňování problémů

Recepty v českém jazyce ke stažení naskenováním QR kódu:



Obsah balení

- 1x Rýžovar
- 1x Vnitřní hrnec
- 1x 3litrový parní koš
- 1x Rýžová lžíce
- 1x Odměrka
- 1x Polévková naběračka
- 1x Kniha receptů
- 1x Návod k použití

Technické parametry

|                 |                                        |
|-----------------|----------------------------------------|
| Model           | CRC-R501-KEU                           |
| Zdroj napájení  | AC 220–240V, 50/60Hz                   |
| Jmenovitý výkon | 970W                                   |
| Kapacita        | 5 litrů / 10 šálek*<br>(nevařená rýže) |
| Hmotnost        | 4.45 kg                                |
| Rozměry         | 31.2 x 26.9 x 23.4 cm                  |

\* pomocí dodávané odměrky na rýži, což je přibližně 180 ml

# PŘEČTĚTE SI A USCHOVEJTE TYTO POKYNY

## DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

Při používání rýžovaru dodržujte základní bezpečnostní opatření. Přečtěte si všechny pokyny.

### Klíčové bezpečnostní body

- **Nedotýkejte** se horkých povrchů.
- Během vaření nebo v režimu Keep Warm se **nedotýkejte** ventilu na páru ani oblasti poblíž ventilu. Nezakrývejte ventil žádnou látkou.
- Při přemísťování rýžovaru, manipulaci s horkými materiály a při vkládání nebo vyjímání předmětů z rýžovaru, včetně vnitřního hrnce, parního koše a příslušenství, **vždy** používejte žáruvzdorné rukavice, podložky nebo chňapky.
- **Nikdy** nepoužívejte rýžovar bez nasazeného vnitřního hrnce.
- Děti by měly být pod dozorem, aby bylo zajištěno, že si s rýžovařem **nebudou** hrát.
- **Nedovolte** dětem čistit nebo provádět údržbu rýžovaru.
- Rýžovar **nepoužívejte**, pokud je poškozený, nefunkční nebo pokud je poškozen kabel nebo zástrčka. V takovém případě kontaktujte **zákaznickou podporu**.
- Používání příslušenství nebo náhradních dílů nedoporučených společnostmi COSORI může způsobit zranění.
- **Nepoužívejte** rýžovar venku.
- **Neumísťujte** rýžovar ani žádnou jeho část na horké plynové nebo elektrické hořáky nebo do jejich blízkosti, ani do vyhřáté trouby.

### Obecná bezpečnost

- Abyste zabránili úrazu elektrickým proudem, **neponořujte** rýžovar, kabel ani zástrčku do vody nebo jiné kapaliny.
- Rýžovar **nepoužívejte** ve vodě nebo pod tekoucí vodou.
- Pokud rýžovar nepoužíváte nebo ho chcete vyčistit, odpojte ho ze zásuvky. Před nasazením nebo sejmutím dílů a před čištěním nebo skladováním nechte rýžovar vychladnout.
- Na topnou desku **nepokládejte** jídlo, tekutiny nebo cizí předměty.
- Před vložením vnitřního hrnce se ujistěte, že je topná deska čistá a spodní strana vnitřního hrnce je suchá.
- Když rýžovar používají děti nebo je používán v jejich blízkosti, je nutný přísný dohled.
- Dodávané příslušenství a vnitřní hrnec **nepoužívejte** v mikrovlnné troubě, na sporáku, grilu nebo v troubě.
- Buďte extrémně opatrní při přemísťování rýžovaru nebo vnitřního hrnce, pokud obsahuje horký olej nebo jiné horké tekutiny.
- Rýžovar není určen k ovládání pomocí externího časovače nebo samostatného systému dálkového ovládání.
- Tento spotřebič mohou používat děti ve věku od 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dohledem nebo jsou poučeny o používání spotřebiče bezpečným způsobem a rozumí souvisejícímu nebezpečí s jeho používáním.

- Děti si se spotřebičem **nesmějí** hrát. Čištění a uživatelskou údržbu nesmějí provádět děti, pokud nejsou starší 8 let a pod dozorem. Udržujte spotřebič a jeho kabel mimo dosah dětí mladších 8 let.
- Používejte rýžovar **pouze** podle pokynů v tomto návodu. Nepoužívejte rýžovar k jinému účelu, než ke kterému je určen.
- Rýžovar není určen pro komerční použití. Pouze pro použití v domácnosti.
- Tento rýžovar **nepoužívejte** k fritování na oleji.
- **Neblokujte** žádné ventilační otvory. Z otvorů vychází horká pára. Udržujte ruce a obličej mimo otvory.
- Během používání **nenechávejte** rýžovar bez dozoru.
- Topná deska je po použití vystavena zbytkovému teple.

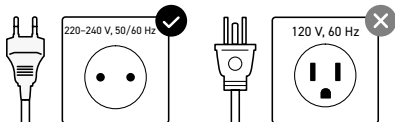
**Poznámka:** Pokyny k čištění příslušenství naleznete v sekci **Péče a údržba**.

## Během vaření

- **UPOZORNĚNÍ:** Nebezpečí úrazu elektrickým proudem. Vařte pouze ve vyjímatelném vnitřním hrnci. Nelijte žádnou tekutinu přímo na topnou desku rýžovaru.
- Používejte rýžovar na rovném, stabilním, tepelně odolném povrchu mimo zdroje tepla nebo kapalin.
- Vyjímatelný vnitřní hrnec je během používání extrémně horký a může být těžký, když je plný ingrediencí.
- Buďte opatrní při manipulaci s vnitřním hrncem nebo parním košem, pokud obsahuje horké jídlo, horký olej nebo jiné horké tekutiny.
- Horké příslušenství položte na žáruvzdorný povrch nebo na chňapku.
- Během provozu na rýžovar **nic** nepokládejte. V rýžovaru **neskladujte** nic jiného než doporučené příslušenství.
- Během vaření nebo bezprostředně po něm se **nedotýkejte** kovové části víka, horkých povrchů nebo jakéhokoli příslušenství, protože budou horké.
- Do rýžovaru **nevráťte** papír, lepenku nebo plasty ani žádné materiály, které by se mohly vznítit nebo roztavit.
- Tento rýžovar používá krátký napájecí kabel, aby se snížilo riziko zatažení dětmi, zamotání nebo zakopnutí.
- Chcete-li rýžovar vypnout, klepněte na **CANCEL** pro zastavení vaření a poté vytáhněte zástrčku ze zásuvky. Pro odpojení uchopte zástrčku a vytáhněte ji ze zásuvky. **Nikdy netahejte** za napájecí kabel.
- **Nelijte** vodu nebo jinou kapalinu na hroty zástrčky.
- **Nepoužívejte** rýžovar s prodlužovacím kabelem. Tento rýžovar je určen pouze k použití na kuchyňské lince.
- **Nenechávejte** napájecí kabel viset přes okraj stolu nebo kuchyňské linky nebo se dotýkat horkých povrchů.
- Kabel by měl být uspořádán tak, aby nepřekrýval pracovní desku nebo kuchyňskou linku, kde by za něj děti mohly zatahnout nebo o něj neúmyslně zakopnout.
- Při zapojování rýžovaru **nikdy** nepoužívejte zásuvku pod kuchyňskou linkou.
- Zabraňte polití konektoru napájecího kabelu.

## Napájení a kabel

- Uchovávejte rýžovar a jeho kabel mimo dosah dětí.
- Váš rýžovar by měl být používán pouze s elektrickými systémy **220–240 V, 50/60 Hz**. Nezapojujte ho do jiného typu zásuvky.



- Pokud je napájecí kabel poškozen, musí jej vyměnit společnost Arovast Corporation nebo podobně kvalifikovaná osoba, aby se předešlo nebezpečí úrazu elektrickým proudem nebo požáru. V takovém případě prosím kontaktujte **zákaznickou podporu**.



Tento symbol znamená, že výrobek nesmí být likvidován jako domovní odpad a měl by být předán do příslušného sběrného místa k recyklaci. Správná likvidace a recyklace pomáhá chránit přírodní zdroje, lidské zdraví a životní prostředí.

Další informace o likvidaci a recyklaci tohoto produktu získáte od místního úřadu, služby pro likvidaci odpadu nebo v obchodě, kde jste tento produkt zakoupili.

Tento produkt je v souladu s RoHS.

Tento výrobek je v souladu se směrnicí 2011/65/EU a jejími dodatky o omezení používání určitých nebezpečných látek v elektrických a elektronických zařízeních.



**UPOZORNĚNÍ:** Horký povrch.

## Elektromagnetická pole (EMF)

Tento rýžovar splňuje všechny normy týkající se elektromagnetických polí (EMF). Při správném zacházení a v souladu s pokyny v této uživatelské příručce je používání spotřebiče na základě dnes dostupných vědeckých poznatků bezpečné.

# USCHOVEJTE TYTO POKYNY PRO BUDOUCÍ POUŽITÍ

# SEZNAMTE SE SE SVÝM RÝŽOVAREM

## Popis rýžovaru (Obrázek A)

- |                             |                                         |                             |
|-----------------------------|-----------------------------------------|-----------------------------|
| a. Ventil na páru           | g. Radiátorová deska                    | m. 3litrový parní koš       |
| b. Tlačítko pro otevření    | h. Tlačítko pro uvolnění vnitřního víka | n. Nepřilnavý vnitřní hrnec |
| c. Víko                     | i. Horní snímač teploty                 | o. Polévková naběračka      |
| d. Napájecí kabel           | j. Sběrače kondenzátu                   | p. Odměrka                  |
| e. Ovládací panel           | k. Topná deska                          | q. Rýžová lžíce             |
| f. Vnitřní víko             | l. Spodní snímač teploty                |                             |
| 1. Parní uzávěr             |                                         |                             |
| 2. Uvolnění parního uzávěru |                                         |                             |

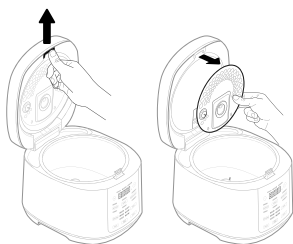
## Ovládací panel (Obrázek B)

- |                                |                        |                               |
|--------------------------------|------------------------|-------------------------------|
| a. Indikátory průběhu          | f. Tlačítko bílé rýže  | k. Tlačítko Keep Warm         |
| b. Displej                     | g. Tlačítko zrna       | l. Tlačítko režimu vaření     |
| c. Zvýšit/snížit čas           | h. Tlačítko hnědé rýže | m. Tlačítko Cancel            |
| d. Indikátor odložení časovače | i. Druh zrna           | n. Tlačítko odložení časovače |
| e. Druh rýže                   | j. Režimy vaření       | o. Tlačítko Start             |

# PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

## Nastavení

1. Odstraňte všechny obaly kolem a uvnitř rýžovaru.
2. Umístěte rýžovar na stabilní, rovný, žáruvzdorný povrch. Uchovávejte ho mimo místa, která mohou být poškozena párou (jako jsou stěny nebo skříně).
3. Odstraňte vnitřní víko.  
**[Obrázek 1.1]**
4. Umyjte vnitřní víko, parní uzávěr, vnitřní hrnec, parní koš, rýžovou lžici, polévkovou naběračku a odměrku horkou mýdlovou vodou a neabrazivní houbou.
5. Vysušte díly a nainstalujte zpět vnitřní víko. Vložte vnitřní hrnec do rýžovaru.



Obrázek 1.1

## Zkušební provoz

Zkušební provoz vám pomůže seznámit se s vaším rýžovarem, ujistit se, že funguje správně, a vyčistit jej od případných zbytků.

1. Ujistěte se, že v rýžovaru nejsou žádné potraviny nebo obaly a zapojte jej do zásuvky.
2. Přidejte vodu do vnitřního hrnce až po značku hladiny vody "STEAM". Zavřete víko.
3. Stisknutím **MODE** vyberte "**STEAM**".
4. Stisknutím **START** spustíte funkci "**STEAM**".
5. Po dokončení zkušebního provozu rýžovar několikrát pípne.
6. Otevřete víko, opatrně vyjměte vnitřní hrnec a vylijte zbývající vodu.
7. Rýžovar nechte 15 minut vychladnout. Otřete vnitřní víko a vnější stranu rýžovaru suchým hadříkem.

# VAŘENÍ S VAŠÍM RÝŽOVAREM

## Funkce vaření

Funkce vaření jsou naprogramovány s ideálním časem a teplotou pro vaření určité rýže a zrn. Více informací o jednotlivých funkcích vaření najdete v jejich jednotlivých částech nebo v referenčních tabulkách funkcí vaření.

### Poznámka:

- Doba vaření je pouze odhadovaná. Skutečná doba vaření se může lišit v závislosti na faktorech, jako je množství zrn a vody, pokojová teplota, teplota vody a napětí.
- Vnitřní hrnec **nemá** označení hladiny vody pro 1 šálek. Pokud vaříte 1 šálek, použijte sloupec „Zrno: Poměr vody“ k určení správného množství vody.

## Referenční tabulky funkcí vaření

| Druh zrna                  | Funkce                    | Označení hladiny vody | Zrno: Poměr vody     | Šálky* | Odhadovaná doba vaření (minuty) |
|----------------------------|---------------------------|-----------------------|----------------------|--------|---------------------------------|
| Dlouhozrnná bílá rýže      | WHITE RICE<br>LONG GRAIN  | LONG GRAIN<br>WHITE   | 1 : 1 $\frac{3}{16}$ | 1      | 35–45                           |
|                            |                           |                       |                      | 5      | 45–55                           |
|                            |                           |                       |                      | 10     | 55–65                           |
| Krátkozrnná bílá rýže      | WHITE RICE<br>SHORT GRAIN | MED/SHORT<br>WHITE    | 1 : 1 $\frac{1}{8}$  | 1      | 32–42                           |
|                            |                           |                       |                      | 5      | 41–51                           |
|                            |                           |                       |                      | 10     | 51–61                           |
| Rychlá funkce: bílá rýže** | WHITE RICE<br>QUICK       | SHORT GRAIN<br>WHITE  | 1 : 1 $\frac{3}{16}$ | 1      | 27–37                           |
|                            |                           |                       |                      | 5      | 39–49                           |
|                            |                           |                       |                      | 10     | 50–60                           |
| Jasmínová bílá rýže        | WHITE RICE<br>LONG GRAIN  | LONG GRAIN<br>WHITE   | 1 : 1 $\frac{3}{16}$ | 1      | 35–45                           |
|                            |                           |                       |                      | 5      | 40–50                           |
|                            |                           |                       |                      | 10     | 50–60                           |
| Sushi rýže                 | WHITE RICE<br>SHORT GRAIN | MED/SHORT<br>WHITE    | 1 : 1 $\frac{1}{8}$  | 1      | 32–42                           |
|                            |                           |                       |                      | 5      | 41–51                           |
|                            |                           |                       |                      | 10     | 51–61                           |
| Dlouhozrnná hnědá rýže     | BROWN RICE<br>LONG GRAIN  | BROWN                 | 1 : 1 $\frac{3}{8}$  | 1      | 59–69                           |
|                            |                           |                       |                      | 4      | 65–75                           |
|                            |                           |                       |                      | 8      | 72–82                           |

| Druh zrna                   | Funkce                 | Označení hladiny vody | Zrno: Poměr vody | Šálky* | Odhadovaná doba vaření (minuty) |
|-----------------------------|------------------------|-----------------------|------------------|--------|---------------------------------|
| Krátkozrnná hnědá rýže      | BROWN RICE SHORT GRAIN | BROWN                 | 1 : 1¼           | 1      | 60–70                           |
|                             |                        |                       |                  | 4      | 66–76                           |
|                             |                        |                       |                  | 8      | 73–83                           |
| Rychlá funkce: hnědá rýže** | BROWN RICE QUICK       | BROWN                 | 1 : 1⅜           | 1      | 50–60                           |
|                             |                        |                       |                  | 4      | 55–65                           |
|                             |                        |                       |                  | 8      | 60–70                           |
| Quinoa                      | GRAINS QUINOA          | QUINOA                | 1 : 1¼           | 1      | 37–47                           |
|                             |                        |                       |                  | 3      | 42–52                           |
|                             |                        |                       |                  | 6      | 46–56                           |
| Ovesná kaše                 | GRAINS PORRIDGE        | PORRIDGE              | 1 : 5            | ½      | 35–45                           |
|                             |                        |                       |                  | 1      | 45–55                           |
|                             |                        |                       |                  | 1½     | 50–60                           |
|                             |                        |                       |                  | 2      | 55–65                           |
|                             |                        |                       |                  | 2½     | 60–70                           |
| Směs zrn                    | GRAINS MIXED           | MIXGRAIN              | 1 : 1¼           | 1      | 59–69                           |
|                             |                        |                       |                  | 3      | 65–75                           |
|                             |                        |                       |                  | 6      | 72–82                           |

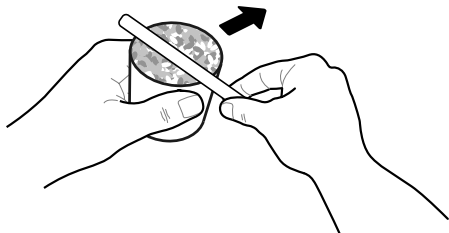
\*1 odměrka rýže je přibližně 180 ml

\*\*Rychlá funkce uvaří rýži rychleji, ale může mít za následek o něco tvrdší rýži.

| Funkce      | Časové rozmezí        | Výchozí čas | Výchozí teplota |
|-------------|-----------------------|-------------|-----------------|
| Slow Cook   | 5 minut - 24 hodin    | 30 minut    | 100°C           |
| Steam       | 1 minuta - 1 hodina   | 10 minut    | 100°C           |
| Sauté       | 1 - 30 minut          | 5 minut     | 145°–155°C      |
| Soup        | 1 minuta - 4 hodiny   | 30 minut    | 100°C           |
| Jam/Sauce   | 5 minut - 2 hodiny    | 1 hodina    | 100°C           |
| Cake        | 1 minuta - 1,5 hodiny | 50 minut    | 110°–120°C      |
| Keep Warm   | 10 minut - 24 hodin   |             | 70°C            |
| Delay Timer | 10 minut - 24 hodin   |             |                 |

## White Rice / Brown Rice (Bílá rýže / Hnědá rýže)

1. Pomocí odměrky odměřte neuvařenou rýži. Přepněte šálek a poté jej vyrovnejte, abyste získali přesnou dávku. **[Obrázek 2.1]**



**Obrázek 2.1**

2. Umístěte rýži do samostatné nádoby nebo jemného síta. Omývejte rýži, dokud nebude voda čistá.
3. Omytou rýži přendejte do vnitřního hrnce a přidejte odpovídající množství vody. Můžete se odkazovat na značky hladiny vody vytištěné na vnitřní straně vnitřního hrnce.
4. Vložte vnitřní hrnec do rýžovaru. Zavřete víko.
  - a. Ujistěte se, že vnitřní víko a parní uzávěr jsou správně nainstalovány.
5. Zapojte rýžovar do zásuvky. Stiskněte **WHITE RICE** nebo **BROWN RICE**. Automaticky se zvolí **“LONG GRAIN”**. Dalším stisknutím vyberte **“SHORT GRAIN”** nebo **“QUICK”**. Na displeji se zobrazí odhadovaná doba vaření.
  - a. Rychlá funkce uvaří rýži rychleji, ale textura může být o něco tvrdší.
6. Případně můžete stisknout **DELAY TIMER** a použít tlačítka **+** a **-** pro odložení vaření až o 24 hodin. Vaření se automaticky spustí po odpočítávání.
7. Stisknutím na **START** spustíte funkci vaření.

8. Rýžovar po dokončení vaření několikrát pípne a automaticky se přepne na funkci Keep Warm. Na displeji se zobrazí, kolik času uplynulo od ukončení vaření. Dvojím stisknutím **CANCEL** funkci Keep Warm zastavíte.

- a. Funkce Keep Warm může vydržet až 24 hodin, ale doporučujeme, abyste vařenou rýži nenechávali v rýžovaru déle než 5 hodin.

## Grain (Zrna)

1. Pomocí odměrky odměřte neuvařená zrna, jako je quinoa. Přepněte šálek a poté jej vyrovnejte, abyste získali přesnou dávku.
2. Vložte zrna do vnitřního hrnce a přidejte odpovídající množství vody. Můžete se odkazovat na značky hladiny vody vytištěné na vnitřní straně vnitřního hrnce.
3. Vložte vnitřní hrnec do rýžovaru. Zavřete víko.
  - a. Ujistěte se, že vnitřní víko a parní uzávěr jsou správně nainstalovány.
4. Zapojte rýžovar do zásuvky. Stiskněte **GRAINS**. Automaticky se zvolí **“QUINOA”**. Dalším stisknutím vyberte **“PORRIDGE”** nebo **“MIXED”**. Na displeji se zobrazí odhadovaná doba vaření.
5. Případně můžete stisknout **DELAY TIMER** a použít tlačítka **+** a **-** pro odložení vaření až o 24 hodin. Vaření se automaticky spustí po odpočítávání.
6. Stisknutím na **START** spustíte funkci vaření.
7. Rýžovar po dokončení vaření několikrát pípne a automaticky se přepne na funkci Keep Warm. Na displeji se zobrazí, kolik času uplynulo od ukončení vaření. Dvojím stisknutím **CANCEL** funkci Keep Warm zastavíte.
  - a. Funkce Keep Warm může vydržet až 24 hodin, ale doporučujeme, abyste vařená zrna nenechávali v rýžovaru déle než 5 hodin.



## Steam (Pára)

1. Přidejte vodu do vnitřního hrnce až po značku hladiny vody „**STEAM**“.
2. Vložte jídlo do parního koše a poté vložte parní koš do vnitřního hrnce.
  - a. **Nepřeplňujte** parní koš.
3. Vložte vnitřní hrnec do rýžovaru. Zavřete víko.
  - a. Ujistěte se, že vnitřní víko a parní uzávěr jsou správně nainstalovány.
4. Zapojte rýžovar do zásuvky. Stisknutím **MODE** zvolte **“STEAM”**.
5. Stisknutím tlačítek + a – upravte dobu vaření.
6. Případně můžete stisknout **DELAY TIMER** a použít tlačítka + a – pro odložení vaření až o 24 hodin. Vaření se automaticky spustí po odpočítávání.
7. Stisknutím **START** spustíte funkci vaření. Rozsvítí se indikátor průběhu „**PREHEATING**“ a rýžovar se začne předehřívat. Po dokončení předehřívání se na displeji zobrazí odpočítávání časovače.
8. Rýžovar po dokončení vaření několikrát pípne a automaticky se přepne na funkci Keep Warm. Na displeji se zobrazí, kolik času uplynulo od ukončení vaření. Dvojím stisknutím **CANCEL** funkci Keep Warm zastavíte.
  - a. Funkce Keep Warm může vydržet až 24 hodin, ale doporučujeme nenechávat uvařené jídlo v rýžovaru déle než 3 hodiny.

## Slow Cook (Pomalé vaření)

1. Vložte jídlo do vnitřního hrnce.
  - a. **Nenaplňujte** přes značku hladiny vody pro 10 šálků dlouhozrné bílé rýže.
2. Vložte vnitřní hrnec do rýžovaru. Zavřete víko.
  - a. Ujistěte se, že vnitřní víko a parní uzávěr jsou správně nainstalovány.
3. Zapojte rýžovar do zásuvky. Dvojím stisknutím **MODE** zvolte **“SLOW COOK”**.
4. Stisknutím tlačítek + a – upravte dobu vaření.
5. Případně můžete stisknout **DELAY TIMER** a použít tlačítka + a – pro odložení vaření až o 24 hodin. Vaření se automaticky spustí po odpočítávání.
6. Stisknutím **START** spustíte funkci vaření.
7. Rýžovar po dokončení vaření několikrát pípne a automaticky se přepne na funkci Keep Warm. Na displeji se zobrazí, kolik času uplynulo od ukončení vaření. Dvojím stisknutím **CANCEL** funkci Keep Warm zastavíte.
  - a. Funkce Keep Warm může vydržet až 24 hodin, ale doporučujeme nenechávat uvařené jídlo v rýžovaru déle než 3 hodiny.

## Soup (Polévka)

1. Do vnitřního hrnce vložte jídlo a vodu.
  - a. **Nenaplnujte** přes značku hladiny vody pro 10 šálků dlouhozrnné bílé rýže.
2. Vložte vnitřní hrnec do rýžovaru. Zavřete víko.
  - a. Ujistěte se, že vnitřní víko a parní uzávěr jsou správně nainstalovány.
3. Zapojte rýžovar do zásuvky. Třikrát stiskněte **MODE** pro výběr funkce **“SOUP”**.
4. Stisknutím tlačítek **+** a **–** upravte dobu vaření.
5. Případně můžete stisknout **DELAY TIMER** a použít tlačítka **+** a **–** pro odložení vaření až o 24 hodin. Vaření se automaticky spustí po odpočítávání.
6. Stisknutím **START** spustíte funkci vaření.
7. Rýžovar po dokončení vaření několikrát pípne a automaticky se přepne na funkci Keep Warm. Na displeji se zobrazí, kolik času uplynulo od ukončení vaření. Dvojím stisknutím **CANCEL** funkci Keep Warm zastavíte.
  - a. Funkce Keep Warm může vydržet až 24 hodin, ale doporučujeme nenechávat uvařené jídlo v rýžovaru déle než 3 hodiny.

## Sauté (Pečení)

1. Vložte vnitřní hrnec do rýžovaru. Můžete nechat víko otevřené nebo ho pro rychlejší předehřátí můžete zavřít.
2. Zapojte rýžovar do zásuvky. Čtyřikrát stiskněte **MODE** pro výběr funkce **“SAUTE”**.
3. Stisknutím tlačítek **+** a **–** upravte dobu vaření.
4. Stisknutím **START** spustíte funkci vaření. Rozsvítí se indikátor průběhu **„PREHEATING“** a rýžovar se začne předehřívát. Po dokončení předehřívání se na displeji zobrazí odpočítávání časovače.
  - a. Před nebo po předehřátí můžete do vnitřního hrnce přidat olej.
  - b. Pokud do vnitřního hrnce přidáte jídlo před dokončením předehřívání, odpočítávání se nemusí zobrazit.
5. Vložte jídlo do vnitřního hrnce a začněte vařit.
6. Po dokončení vaření stiskněte **CANCEL** pro zastavení funkce vaření.

## Jam/Sauce (Džem/Omáčka)

1. Vložte vnitřní hrnec do rýžovaru. Můžete vařit s otevřeným nebo zavřeným víkem.
  - a. Pokud připravujete džemy nebo ovocné kompoty, nechte víko otevřené.
2. Vložte jídlo do vnitřního hrnce.
3. Zapojte rýžovar do zásuvky. Pětikrát stiskněte **MODE** pro výběr funkce **“JAM/SAUCE”**.
4. Stisknutím tlačítek **+** a **–** upravte dobu vaření.
5. Stisknutím **START** spustíte funkci vaření.
6. Po dokončení vaření stiskněte **CANCEL** pro zastavení funkce vaření.

## Cake (Dort)

1. Vnitřní hrnec rovnoměrně vymažte máslem nebo olejem.
2. Do vnitřního hrnce nalijte dortové těsto. Vložte vnitřní hrnec do rýžovaru. Zavřete víko.
  - a. Ujistěte se, že vnitřní víko a parní uzávěr jsou správně nainstalovány.
3. Zapojte rýžovar do zásuvky. Šestkrát stiskněte **MODE** pro výběr funkce **“CAKE”**.
4. Stisknutím tlačítek **+** a **–** upravte dobu vaření.
5. Stisknutím **START** spustíte funkci vaření.
6. Po dokončení vaření rýžovar několikrát pípne. Doporučujeme do dortu píchnout párátkem nebo špejlí a zkontrolovat, zda je upečený. Pokud ne, opakujte kroky pro delší pečení dortu.

## Keep Warm (Udržet v teple)

1. Vložte vnitřní hrnec do rýžovaru. Zavřete víko.
  - a. Ujistěte se, že vnitřní víko a parní uzávěr jsou správně nainstalovány.
2. Zapojte rýžovar do zásuvky. Stiskněte **KEEP WARM**.
3. Stisknutím tlačítek **+** a **–** upravte dobu vaření.
4. Stisknutím **START** spustíte funkci vaření.

**Poznámka:** Po každé funkci vaření (kromě „SAUTE“ a „CAKE“) se rýžovar automaticky přepne na funkci Keep Warm. Na displeji se zobrazí, kolik času uplynulo od ukončení vaření. Dvojitým stisknutím **CANCEL** funkci Keep Warm zastavíte.

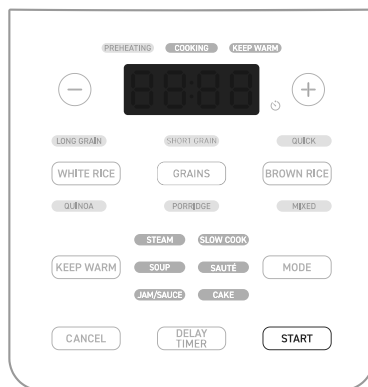
## Odložení časovače

1. Před zahájením vaření stiskněte **DELAY TIMER** pro nastavení odložení časovače.
  - a. Odložení časovače **nelze** nastavit u funkcí **“KEEP WARM”**, **“SAUTE”**, **“JAM/SAUCE”** a **“CAKE”**.
2. Stisknutím tlačítek **+** a **–** můžete odložit vaření až o 24 hodin.
 

**Poznámka:** Nejedná se o odložený start. Odložení časovače zohledňuje dobu vaření, takže jídlo skončí vařením, když odložení časovače skončí.
3. Stiskněte **START** a vaření se po odpočítávání automaticky spustí.

## Automatické vypnutí

- Pokud nezvolíte žádnou funkci vaření, rýžovar se vypne po 15 minutách nečinnosti. Displej se vypne a rozsvítí se **START**.  
**[Obrázek 2.2]**
- Stiskněte **START** pro použití rýžovaru.



Obrázek 2.2

# PÉČE A ÚDRŽBA

## Poznámka:

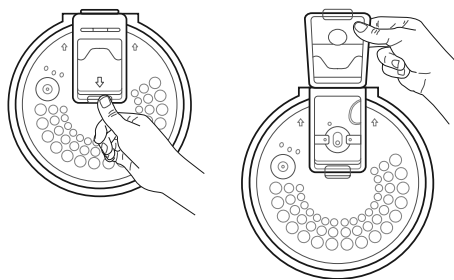
- Po každém použití **vždy** vyčistěte vnitřní hrnec a příslušenství.
  - Vnitřní hrnec má nepřilnavou vrstvu pro snadné čištění.
  - Na žádnou část rýžovaru, včetně vnitřního hrnce a dalšího příslušenství, **nepoužívejte** abrazivní čisticí prostředky, kovové drátěnky ani kovové náčiní. Ty poškrábou nebo poškodí jejich povrch.
  - Tento rýžovar neobsahuje žádné části, které by mohl uživatel opravit. V případě potřeby jakýchkoliv oprav se obraťte na **zákaznickou podporu**.
1. Před čištěním rýžovar vypněte, vypojte ho ze zásuvky a nechte jej zcela vychladnout.
  2. Otřete vnější a vnitřní stranu rýžovaru vlhkým hadříkem.
  3. Stiskněte tlačítko pro uvolnění vnitřního víka a poté zatažením za vnitřní víko ho sejměte. Je-li to nutné, uvolněte parní uzávěr a vyprázdněte a vyčistěte ho.
  4. Umyjte vnitřní víko, parní uzávěr, vnitřní hrnec, parní koš, rýžovou lžici, polévkovou naběračku a odměrku horkou mýdlovou vodou a neabrazivní houbou. V případě potřeby je namočte.
    - a. Příslušenství lze mýt v myčce na horním stojanu.
  5. Vysušte díly a nasadte zpět vnitřní víko. Vložte vnitřní hrnec do rýžovaru.
  6. Před zapojením nebo zapnutím rýžovaru nechte všechny povrchy úplně vyschnout.

## Skladování

1. Vyčistěte a osušte rýžovar a veškeré příslušenství.
2. Vložte vnitřní hrnec do rýžovaru. Zavřete víko.
3. Rýžovar skladujte ve svislé poloze. Na rýžovar **nic nepokládejte**.

## Vyprázdnění parního uzávěru

1. Uvolněte parního uzávěru umístěný na vnitřním víku. **[Obrázek 2.3]**
2. Vyprázdněte vodu nashromážděnou v parním uzávěru.
3. Očistěte parní uzávěr horkou mýdlovou vodou a neabrazivní houbou.
  - a. V případě potřeby můžete odstranit parní uzávěr pro snadné čištění a sušení.
4. Pro opětovné sestavení vložte panty do štěrbin a zavřete tlačítko pro uvolnění parního uzávěru.
  - a. Otočte vnitřní víko dnem vzhůru, abyste se ujistili, že je parní uzávěr správně nainstalován.



Obrázek 2.3

# ODSTRAŇOVÁNÍ PROBLÉMŮ

| Problém                                              | Možné řešení                                                                                                                                                                                                                          |
|------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Rýžovar se nezapne.                                  | Ujistěte se, že je rýžovar zapojen do elektrické zásuvky.                                                                                                                                                                             |
| Z rýžovaru vychází plastový zápach.                  | Z každého rýžovaru může vycházet zápach plastu z výrobního procesu. To je normální. Postupujte podle pokynů pro zkušební provoz, abyste tento zápach snížili. Pokud zápach plastu neustoupí, kontaktujte <b>zákaznickou podporu</b> . |
| Jídlo je nedovařené, příliš měkké nebo příliš tvrdé. | Ujistěte se, že poměr jídla a vody je správný.                                                                                                                                                                                        |
|                                                      | Ujistěte se, že jste zvolili správnou funkci vaření pro jídlo, které vaříte.                                                                                                                                                          |
| Jídlo při vaření moc nabývá.                         | Ujistěte se, že poměr jídla a vody je správný.                                                                                                                                                                                        |
|                                                      | Ujistěte se, že vnitřní víko a parní uzávěr jsou správně nainstalovány.                                                                                                                                                               |
| Na displeji se zobrazí kód chyby „E1\E3“.            | V monitoru teploty je přerušený obvod. Kontaktujte <b>zákaznickou podporu</b> .                                                                                                                                                       |
| Na displeji se zobrazí kód chyby „E2\E4“.            | V monitoru teploty došlo ke zkratu. Kontaktujte <b>zákaznickou podporu</b> .                                                                                                                                                          |

**Pokud není váš problém výše uveden, kontaktujte zákaznickou podporu.**