

Obsah

- Obsah balenia
- Technické parametre
- Dôležité bezpečnostné opatrenia
- Zoznámte sa so svojím ryžovarom
- Pred prvým použitím
- Varenie s vašim ryžovarom
- Starostlivosť a údržba
- Odstraňovanie problémov

Recepty v slovenskom jazyku na stiahnutie naskenovaním QR kódu:



Obsah balenia

- 1x Ryžovar
- 1x Vnútorný hrniec
- 1x 3litrový parný kôš
- 1x Ryžová lyžica
- 1x Odmerka
- 1x Polievková naberačka
- 1x Kniha receptov
- 1x Návod na použitie

Technické parametre

Model	CRC-R501-KEU
Zdroj napájania	AC 220–240V, 50/60Hz
Menovitý výkon	970W
Kapacita	5 litrov / 10 šálok* (nevarená ryža)
Hmotnosť	4.45 kg
Rozmery	31.2 x 26.9 x 23.4 cm

*pomocou dodávanej odmerky na ryžu, čo je približne 180 ml

PREČÍTAJTE SI A USCHOVAJTE TIETO POKYNY

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA

Pri používaní ryžovaru dodržujte základné bezpečnostné opatrenia. Prečítajte si všetky pokyny.

Kľúčové bezpečnostné body

- **Nedotýkajte** sa horúcich povrchov.
- Počas varenia alebo v režime Keep Warm sa **nedotýkajte** ventilu na paru ani oblasti blízko ventilu. Nezakrývajte ventil žiadnou látkou.
- Pri premiestňovaní ryžovaru, manipulácii s horúcimi materiálmi a pri vkladaní alebo vyberaní predmetov z ryžovaru, vrátane vnútorného hrnca, parného koša a príslušenstva, **vždy** používajte žiaruvzdorné rukavice, podložky alebo chňapky.
- **Nikdy** nepoužívajte ryžovar bez nasadeného vnútorného hrnca.
- Deti by mali byť pod dozorom, aby sa zabezpečilo, že sa s ryžovarom **nebudú** hrať.
- **Nedovoľte** deťom čistiť alebo vykonávať údržbu ryžovaru.
- Ryžovar **nepoužívajte**, ak je poškodený, nefunkčný alebo ak je poškodený kábel alebo zástrčka. V takom prípade kontaktujte **zákaznícku podporu**.
- Používanie príslušenstva alebo náhradných dielov neodporúčaných spoločnosťou COSORI môže spôsobiť zranenie.
- **Nepoužívajte** ryžovar vonku.
- **Neumiestňujte** ryžovar ani žiadnu jeho časť na horúce plynové alebo elektrické horáky alebo do ich blízkosti, ani do vyhriatej rúry.
- Dodávané príslušenstvo a vnútorný hrniec **nepoužívajte** v mikrovlnnej rúre, na sporáku, grile alebo v rúre.
- Buďte extrémne opatrní pri premiestňovaní ryžovaru alebo vnútorného hrnca, ak obsahuje horúci olej alebo iné horúce tekutiny.
- Ryžovar nie je určený na ovládanie pomocou externého časovača alebo samostatného systému diaľkového ovládania.
- Tento spotrebič môžu používať deti vo veku od 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a znalostí, pokiaľ sú pod dohľadom alebo sú poučené o používaní spotrebiča bezpečným spôsobom a rozumejú súvisiacemu nebezpečenstvu s jeho používaním.

Všeobecná bezpečnosť

- Aby ste zabránili úrazu elektrickým prúdom, **neponárajte** ryžovar, kábel ani zástrčku do vody alebo inej kvapaliny.
- Ryžovar **nepoužívajte** vo vode alebo pod tečúcou vodou.
- Ak ryžovar nepoužívate alebo ho chcete vyčistiť, odpojte ho zo zásuvky. Pred nasadením alebo sňatím dielov a pred čistením alebo skladovaním nechajte ryžovar vychladnúť.
- Na vykurovaciu dosku **nekladte** jedlo, tekutiny alebo cudzie predmety.
- Pred vložením vnútorného hrnca sa uistite, že je vykurovací doska čistá a spodná strana vnútorného hrnca je suchá.
- Keď ryžovar používajú deti alebo je používaný v ich blízkosti, je nutný prísny dohľad.

- Deti sa so spotrebičom **nesmú** hrať. Čistenie a užívateľskú údržbu nesmú vykonávať deti, pokiaľ nie sú staršie ako 8 rokov a pod dozorom. Udržujte spotrebič a jeho kábel mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.
- Používajte ryžovar **iba** podľa pokynov v tomto návode. Nepoužívajte ryžovar na iný účel, než na ktorý je určený.
- Ryžovar nie je určený na komerčné použitie. Len na použitie v domácnosti.

Poznámka: Pokyny na čistenie príslušenstva nájdete v sekcii **Starostlivosť a údržba**.

Počas varenia

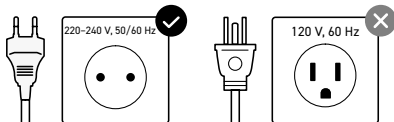
- **UPOZORNENIE:** Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom. Varte iba vo vyberateľnom vnútornom hrnci. Nelejte žiadnu tekutinu priamo na vykurovaciu dosku ryžovaru.
- Používajte ryžovar na rovnom, stabilnom, tepelne odolnom povrchu mimo zdroja tepla alebo kvapalín.
- Vyberateľný vnútorný hrniec je počas používania extrémne horúci a môže byť ťažký, keď je plný ingrediencií.
- Buďte opatrní pri manipulácii s vnútorným hrncom alebo parným košom, pokiaľ obsahuje horúce jedlo, horúci olej alebo iné horúce tekutiny.
- Horúce príslušenstvo položte na žiaruvzdorný povrch alebo na chňapku.
- Počas prevádzky na ryžovar **nič** nekladte. V ryžovare **neskladujte** nič iné ako odporúčané príslušenstvo.
- Počas varenia alebo bezprostredne po ňom sa **nedotýkajte** kovovej časti veka, horúcich povrchov alebo akéhokoľvek príslušenstva, pretože budú horúce.
- Do ryžovaru **nevkładajte** papier, lepenku alebo plasty ani žiadne materiály, ktoré by sa mohli vznietiť alebo roztaviť.

- Tento ryžovar **nepoužívajte** na fritovanie na oleji.
- **Neblokujte** žiadne ventilačné otvory. Z otvorov vychádza horúca para. Udržujte ruky a tvár mimo otvorov.
- Počas používania **nenechávajte** ryžovar bez dozoru.
- Vykurovacía doska je po použití vystavená zvyškovému teplu.

Napájanie a kábel

- Tento ryžovar používa krátky napájací kábel, aby sa znížilo riziko zatahnutia deťmi, zamotania alebo zakopnutia.
- Ak chcete ryžovar vypnúť, kliknite na **CANCEL** pre zastavenie varenia a potom vytiahnite zástrčku zo zásuvky. Pre odpojenie uchopte zástrčku a vytiahnite ju zo zásuvky. **Nikdy neťahajte** za napájací kábel.
- **Nelejte** vodu alebo inú kvapalinu na hroty zástrčky.
- **Nepoužívajte** ryžovar s predlžovacím káblom. Tento ryžovar je určený iba na použitie na kuchynskej linke.
- **Nenechávajte** napájací kábel visieť cez okraj stola alebo kuchynskej linky alebo sa dotýkať horúcich povrchov.
- Kábel by mal byť usporiadaný tak, aby neprekrýval pracovnú dosku alebo kuchynskú linku, kde by zaň deti mohli zatahnúť alebo oň neúmyselne zakopnúť.
- Pri zapájaní ryžovaru **nikdy** nepoužívajte zásuvku pod kuchynskou linkou.
- Zabráňte poliatii konektora napájacieho kábla.

- Uchovávajte ryžovar a jeho kábel mimo dosahu detí.
- Váš ryžovar by mal byť používaný iba s elektrickými systémami **220–240 V, 50/60 Hz**. Nezapájajte ho do iného typu zásuvky.



- Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť spoločnosť Arovast Corporation alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo nebezpečenstvu úrazu elektrickým prúdom alebo požiaru. V takom prípade prosím kontaktujte **zákaznícku podporu**.



Tento symbol znamená, že výrobok nesmie byť likvidovaný ako domový odpad a mal by byť odovzdaný do príslušného zberného miesta na recykláciu. Správna likvidácia a recyklácia pomáha chrániť prírodné zdroje, ľudské zdravie a životné prostredie.

Ďalšie informácie o likvidácii a recyklácii tohto produktu získate od miestneho úradu, služby pre likvidáciu odpadu alebo v obchode, kde ste tento produkt zakúpili.

Tento produkt je v súlade s RoHS.

Tento výrobok je v súlade so smernicou 2011/65/EÚ a jej dodatkami o obmedzení používania určitých nebezpečných látok v elektrických a elektronických zariadeniach.



UPOZORNENIE: Horúci povrch.

Elektromagnetické polia (EMF)

Tento ryžovar spĺňa všetky normy týkajúce sa elektromagnetických polí (EMF). Pri správnom zaobchádzaní a v súlade s pokynmi v tejto používateľskej príručke je používanie spotrebiča na základe dnes dostupných vedeckých poznatkov bezpečné.

USCHOVAJTE TIETO POKYNY PRE BUDÚCE POUŽITIE

ZOZNÁMTE SA SO SVOJIM RYŽOVAROM

Popis ryžovaru (Obrázok A)

- | | | |
|------------------------------|--|-------------------------------|
| a. Ventil na paru | g. Radiátorová doska | m. 3-litrový parný kôš |
| b. Tlačidlo pre otvorenie | h. Tlačidlo na uvoľnenie vnútorného veka | n. Nepríľnavý vnútorný hrniec |
| c. Veko | i. Horný snímač teploty | o. Polievková naberačka |
| d. Napájací kábel | j. Zberače kondenzátu | p. Odmerka |
| e. Ovládací panel | k. Vykurovacia doska | q. Ryžová lyžica |
| f. Vnútorné veko | l. Spodný snímač teploty | |
| 1. Parný uzáver | | |
| 2. Uvoľnenie parného uzáveru | | |

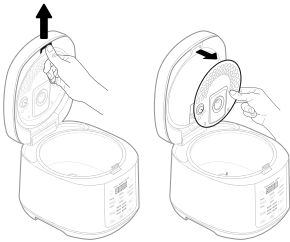
Ovládací panel (Obrázok B)

- | | | |
|---------------------------------|-------------------------|--------------------------------|
| a. Indikátory priebehu | f. Tlačidlo bielej ryže | k. Tlačidlo Keep Warm |
| b. Displej | g. Tlačidlo zrna | l. Tlačidlo režimu varenia |
| c. Zvýšiť/znížiť čas | h. Tlačidlo hnedej ryže | m. Tlačidlo Cancel |
| d. Indikátor odloženia časovača | i. Druh zrna | n. Tlačidlo odloženia časovača |
| e. Druh ryže | j. Režimy varenia | o. Tlačidlo Start |

PRED PRVÝM POUŽITÍM

Nastavenie

- Odstráňte všetky obaly okolo a vo vnútri ryžovaru.
- Umiestnite ryžovar na stabilný, rovný, žiaruvzdorný povrch. Uchovávajte ho mimo miest, ktoré môžu byť poškodené parou (ako sú steny alebo skrine).
- Odstráňte vnútorné veko.
[Obrázok 1.1]
- Umyte vnútorné veko, parný uzáver, vnútorný hrniec, parný kôš, ryžovú lyžicu, polievkovú naberačku a odmerku horúcou mydlovou vodou a neabrazívnou špongiou.
- Vysušte diely a nainštalujte späť vnútorné veko. Vložte vnútorný hrniec do ryžovaru.



Obrázok 1.1

Skúšobná prevádzka

Skúšobná prevádzka vám pomôže zoznámiť sa s vašim ryžovarom, uistiť sa, že funguje správne, a vyčistiť ho od prípadných zvyškov.

- Uistite sa, že v ryžovare nie sú žiadne potraviny alebo obaly a zapojte ho do zásuvky.
- Pridajte vodu do vnútorného hrnca až po značku hladiny vody **"STEAM"**. Zatvorte veko.
- Stlačením **MODE** vyberte **"STEAM"**.
- Stlačením **START** spustíte funkciu **"STEAM"**.
- Po dokončení skúšobnej prevádzky ryžovar niekoľkokrát pípne.
- Otvorte veko, opatrne vyberte vnútorný hrniec a vylejte zostávajúcu vodu.
- Ryžovar nechajte 15 minút vychladnúť. Utrite vnútorné veko a vonkajšiu stranu ryžovaru suchou handričkou.

VARENIE S VAŠÍM RYŽOVAROM

Funkcie varenia

Funkcie varenia sú naprogramované s ideálnym časom a teplotou na varenie určitej ryže a zrn. Viac informácií o jednotlivých funkciách varenia nájdete v ich jednotlivých častiach alebo v referenčných tabuľkách funkcií varenia.

Poznámka:

- Doba varenia je iba odhadovaná. Skutočná doba varenia sa môže líšiť v závislosti od faktorov, ako je množstvo zrn a vody, izbová teplota, teplota vody a napätie.
- Vnútorný hrniec **nemá** označenie hladiny vody pre 1 šálku. Pokiaľ varíte 1 šálku, použite stĺpec „Zrno: Pomer vody“ na určenie správneho množstva vody.

Referenčné tabuľky funkcií varenia

Druh zrna	Funkcia	Označenie hladiny vody	Zrno: Pomer vody	Šálky*	Odhadovaná doba varenia (minúty)
Dlhozrnná biela ryža	WHITE RICE LONG GRAIN	LONG GRAIN WHITE	1 : 1 $\frac{3}{16}$	1	35–45
				5	45–55
				10	55–65
Krátkozrnná biela ryža	WHITE RICE SHORT GRAIN	MED/SHORT WHITE	1 : 1 $\frac{1}{8}$	1	32–42
				5	41–51
				10	51–61
Rýchla funkcia: biela ryža**	WHITE RICE QUICK	SHORT GRAIN WHITE	1 : 1 $\frac{3}{16}$	1	27–37
				5	39–49
				10	50–60
Jazmínová biela ryža	WHITE RICE LONG GRAIN	LONG GRAIN WHITE	1 : 1 $\frac{3}{16}$	1	35–45
				5	40–50
				10	50–60
Sushi ryža	WHITE RICE SHORT GRAIN	MED/SHORT WHITE	1 : 1 $\frac{1}{8}$	1	32–42
				5	41–51
				10	51–61
Dlhozrnná hnedá ryža	BROWN RICE LONG GRAIN	BROWN	1 : 1 $\frac{3}{8}$	1	59–69
				4	65–75
				8	72–82

Druh zrna	Funkcia	Označenie hladiny vody	Zrno: Pomer vody	Šálky*	Odhadovaná doba varenia (minúty)
Krátkozrnná hnedá ryža	BROWN RICE SHORT GRAIN	BROWN	1 : 1¼	1	60–70
				4	66–76
				8	73–83
Rýchla funkcia: hnedá ryža**	BROWN RICE QUICK	BROWN	1 : 1⅔	1	50–60
				4	55–65
				8	60–70
Quinoa	GRAINS QUINOA	QUINOA	1 : 1¼	1	37–47
				3	42–52
				6	46–56
Ovsená kaša	GRAINS PORRIDGE	PORRIDGE	1 : 5	½	35–45
				1	45–55
				1½	50–60
				2	55–65
				2½	60–70
Zmes zŕn	GRAINS MIXED	MIXGRAIN	1 : 1¼	1	59–69
				3	65–75
				6	72–82

*1 odmerka ryže je približne 180 ml

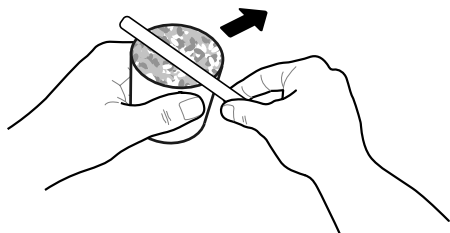
**Rýchla funkcia uvarí ryžu rýchlejšie, ale môže mať za následok o niečo tvrdšiu ryžu.

Funkcia	Časové rozmedzie	Predvolený čas	Predvolená teplota
Slow Cook	5 minút - 24 hodín	30 minút	100°C
Steam	1 minúta - 1 hodina	10 minút	100°C
Sauté	1 - 30 minút	5 minút	145°–155°C
Soup	1 minúta - 4 hodiny	30 minút	100°C
Jam/Sauce	5 minút - 2 hodiny	1 hodina	100°C
Cake	1 minúta - 1,5 hodiny	50 minút	110°–120°C
Keep Warm	10 minút - 24 hodín		70°C
Delay Timer	10 minút - 24 hodín		

White Rice / Brown Rice

Biela ryža / Hnedá ryža

1. Pomocou odmerky odmerajte neuvarenú ryžu. Preplňte šálku a potom ju vyrovnajte, aby ste získali presnú dávku. **[Obrázok 2.1]**



Obrázok 2.1

2. Umiestnite ryžu do samostatnej nádoby alebo jemného sita. Umývajte ryžu, kým nebude voda čistá.
3. Umytú ryžu preložte do vnútorného hrnca a pridajte zodpovedajúce množstvo vody. Môžete sa odkazovať na značky hladiny vody vytlačené na vnútornej strane vnútorného hrnca.
4. Vložte vnútorný hrniec do ryžovaru. Zatvorte veko.
 - a. Uistite sa, že vnútorné veko a parný uzáver sú správne nainštalované.
5. Zapojte ryžovar do zásuvky. Stlačte **WHITE RICE** alebo **BROWN RICE**. Automaticky sa zvolí "**LONG GRAIN**". Ďalším stlačením vyberte "**SHORT GRAIN**" alebo "**QUICK**". Na displeji sa zobrazí odhadovaný čas varenia.
 - a. Rýchla funkcia uvarí ryžu rýchlejšie, ale textúra môže byť o niečo tvrdšia.
6. Prípadne môžete stlačiť **DELAY TIMER** a použiť tlačidlá + a – na odloženie varenia až o 24 hodín. Varenie sa automaticky spustí po odpočítaní.
7. Stlačením na **START** spustíte funkciu varenia.

8. Ryžovar po dokončení varenia niekoľkokrát pípne a automaticky sa prepne na funkciu Keep Warm. Na displeji sa zobrazí, koľko času uplynulo od ukončenia varenia. Dvojitým stlačením **CANCEL** funkciu Keep Warm zastavíte.
 - a. Funkcia Keep Warm môže vydržať až 24 hodín, ale odporúčame, aby ste varenú ryžu nenechávali v ryžovare dlhšie ako 5 hodín.

Grain (Zrná)

1. Pomocou odmerky odmerajte neuvarené zrná, ako je quinoa. Preplňte šálku a potom ju vyrovnajte, aby ste získali presnú dávku.
2. Vložte zrná do vnútorného hrnca a pridajte zodpovedajúce množstvo vody. Môžete sa odkazovať na značky hladiny vody vytlačené na vnútornej strane vnútorného hrnca.
3. Vložte vnútorný hrniec do ryžovaru. Zatvorte veko.
 - a. Uistite sa, že vnútorné veko a parný uzáver sú správne nainštalované.
4. Zapojte ryžovar do zásuvky. Stlačte **GRAINS**. Automaticky sa zvolí "**QUINOA**". Ďalším stlačením vyberte "**PORRIDGE**" alebo "**MIXED**". Na displeji sa zobrazí odhadovaný čas varenia.
5. Prípadne môžete stlačiť **DELAY TIMER** a použiť tlačidlá + a – na odloženie varenia až o 24 hodín. Varenie sa automaticky spustí po odpočítaní.
6. Stlačením na **START** spustíte funkciu varenia.
7. Ryžovar po dokončení varenia niekoľkokrát pípne a automaticky sa prepne na funkciu Keep Warm. Na displeji sa zobrazí, koľko času uplynulo od ukončenia varenia. Dvojitým stlačením **CANCEL** funkciu Keep Warm zastavíte.
 - a. Funkcia Keep Warm môže vydržať až 24 hodín, ale odporúčame, aby ste varené zrná nenechávali v ryžovare dlhšie ako 5 hodín.

Steam (Para)

1. Pridajte vodu do vnútorného hrnca až po značku hladiny vody „**STEAM**“.
2. Vložte jedlo do parného koša a potom vložte parný kôš do vnútorného hrnca.
 - a. Nepreplňujte parný kôš.
3. Vložte vnútorný hrniec do ryžovaru. Zatvorte veko.
 - a. Uistite sa, že vnútorné veko a parný uzáver sú správne nainštalované.
4. Zapojte ryžovar do zásuvky. Stlačením **MODE** zvolíte „**STEAM**“.
5. Stlačením tlačidiel + a – upravte dobu varenia.
6. Prípadne môžete stlačiť **DELAY TIMER** a použiť tlačidlá + a – na odloženie varenia až o 24 hodín. Varenie sa automaticky spustí po odpočítavaní.
7. Stlačením **START** spustíte funkciu varenia. Rozsvieti sa indikátor priebehu „**PREHEATING**“ a ryžovar sa začne predhrievať. Po dokončení predhrievania sa na displeji zobrazí odpočítavanie časovača.
8. Ryžovar po dokončení varenia niekoľkokrát pípne a automaticky sa prepne na funkciu Keep Warm. Na displeji sa zobrazí, koľko času uplynulo od ukončenia varenia. Dvojitým stlačením **CANCEL** funkciu Keep Warm zastavíte.
 - a. Funkcia Keep Warm môže vydržať až 24 hodín, ale odporúčame nenechávať uvarené jedlo v ryžovare dlhšie ako 3 hodiny.

Slow Cook (Pomalé varenie)

1. Vložte jedlo do vnútorného hrnca.
 - a. **Nenapĺňajte** cez značku hladiny vody pre 10 šálok dlhozrnnej bielej ryže.
2. Vložte vnútorný hrniec do ryžovaru. Zatvorte veko.
 - a. Uistite sa, že vnútorné veko a parný uzáver sú správne nainštalované.
3. Zapojte ryžovar do zásuvky. Dvojitým stlačením **MODE** zvolíte „**SLOW COOK**“.
4. Stlačením tlačidiel + a – upravte dobu varenia.
5. Prípadne môžete stlačiť **DELAY TIMER** a použiť tlačidlá + a – na odloženie varenia až o 24 hodín. Varenie sa automaticky spustí po odpočítavaní.
6. Stlačením **START** spustíte funkciu varenia.
7. Ryžovar po dokončení varenia niekoľkokrát pípne a automaticky sa prepne na funkciu Keep Warm. Na displeji sa zobrazí, koľko času uplynulo od ukončenia varenia. Dvojitým stlačením **CANCEL** funkciu Keep Warm zastavíte.
 - a. Funkcia Keep Warm môže vydržať až 24 hodín, ale odporúčame nenechávať uvarené jedlo v ryžovare dlhšie ako 3 hodiny.

Soup (Polievka)

1. Do vnútorného hrnca vložte jedlo a vodu.
 - a. **Nenaplnajte** cez značku hladiny vody pre 10 šálok dlhozrnej bielej ryže.
2. Vložte vnútorný hrniec do ryžovaru. Zatvorte veko.
 - a. Uistite sa, že vnútorné veko a parný uzáver sú správne nainštalované.
3. Zapojte ryžovar do zásuvky. Trikrát stlačte **MODE** pre výber funkcie **“SOUP”**.
4. Stlačením tlačidiel + a – upravte dobu varenia.
5. Prípadne môžete stlačiť **DELAY TIMER** a použiť tlačidlá + a – na odloženie varenia až o 24 hodín. Varenie sa automaticky spustí po odpočítavaní.
6. Stlačením **START** spustíte funkciu varenia.
7. Ryžovar po dokončení varenia niekoľkokrát pípne a automaticky sa prepne na funkciu Keep Warm. Na displeji sa zobrazí, koľko času uplynulo od ukončenia varenia. Dvojitým stlačením **CANCEL** funkciu Keep Warm zastavíte.
 - a. Funkcia Keep Warm môže vydržať až 24 hodín, ale odporúčame nenechávať uvarené jedlo v ryžovare dlhšie ako 3 hodiny.

Sauté (Pečenie)

1. Vložte vnútorný hrniec do ryžovaru. Môžete nechať veko otvorené alebo ho pre rýchlejšie predhriatie môžete zavrieť.
2. Zapojte ryžovar do zásuvky. Štyrikrát stlačte **MODE** pre výber funkcie **“SAUTE”**.
3. Stlačením tlačidiel + a – upravte dobu varenia.
4. Stlačením **START** spustíte funkciu varenia. Rozsvieti sa indikátor priebehu **„PREHEATING”** a ryžovar sa začne predhrievať. Po dokončení predhrievania sa na displeji zobrazí odpočítavanie časovača.
 - a. Pred alebo po predhriatí môžete do vnútorného hrnca pridať olej.
 - b. Ak do vnútorného hrnca pridáte jedlo pred dokončením predhrievania, odpočítavanie sa nemusí zobrazíť.
5. Vložte jedlo do vnútorného hrnca a začnite variť.
6. Po dokončení varenia stlačte **CANCEL** pre zastavenie funkcie varenia.

Jam/Sauce (Džem/Omáčka)

1. Vložte vnútorný hrniec do ryžovaru. Môžete variť s otvoreným alebo zatvoreným vekom.
 - a. Pokiaľ pripravujete džemy alebo ovocné kompóty, nechajte veko otvorené.
2. Vložte jedlo do vnútorného hrnca.
3. Zapojte ryžovar do zásuvky. Päťkrát stlačte **MODE** pre výber funkcie **“JAM/SAUCE”**.
4. Stlačením tlačidiel + a – upravte dobu varenia.
5. Stlačením **START** spustíte funkciu varenia.
6. Po dokončení varenia stlačte **CANCEL** pre zastavenie funkcie varenia.

Cake (Dort)

- 1. Vnútrotný hrniec rovnomerne vymažte maslom alebo olejom.
- 2. Do vnútrotného hrnca nalejte tortové cesto. Vložte vnútrotný hrniec do ryžovaru. Zatvorte veko.
 - a. Uistite sa, že vnútrotné veko a parný uzáver sú správne nainštalované.
- 3. Zapojte ryžovar do zásuvky. Šesťkrát stlačte **MODE** pre výber funkcie **“CAKE”**.
- 4. Stlačením tlačidiel + a – upravte dobu varenia.
- 5. Stlačením **START** spustíte funkciu varenia.
- 6. Po dokončení varenia ryžovar niekoľkokrát pípne. Odporúčame do torty pichnúť špáradlom alebo špajdlou a skontrolovať, či je upečený. Pokiaľ nie, opakujte kroky pre dlhšie pečenie torty.

Keep Warm (Udržať v teple)

- 1. Vložte vnútrotný hrniec do ryžovaru. Zatvorte veko.
 - a. Uistite sa, že vnútrotné veko a parný uzáver sú správne nainštalované.
- 2. Zapojte ryžovar do zásuvky. Stlačte **KEEP WARM**.
- 3. Stlačením tlačidiel + a – upravte dobu varenia.
- 4. Stlačením **START** spustíte funkciu varenia.

***Poznámka:** Po každej funkcii varenia (okrem „SAUTE“ a „CAKE“) sa ryžovar automaticky prepne na funkciu Keep Warm. Na displeji sa zobrazí, koľko času uplynulo od ukončenia varenia. Dvojitým stlačením **CANCEL** funkciu Keep Warm zastavíte.*

Odloženie časovača

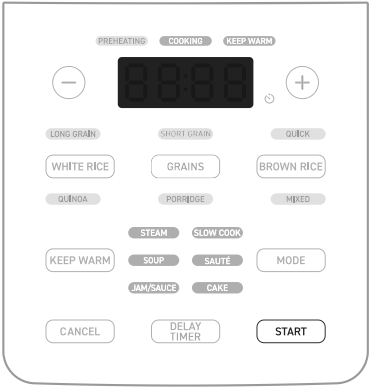
- 1. Pred začatím varenia stlačte **DELAY TIMER** pre nastavenie odloženia časovača.
 - a. Odloženie časovača nie je možné nastaviť pri funkciách **“KEEP WARM”**, **“SAUTE”**, **“JAM/SAUCE”** a **“CAKE”**.
- 2. Stlačením tlačidiel + a – môžete odložiť varenie až o 24 hodín.

***Poznámka:** Nejedná sa o odložený štart. Odloženie časovača zohľadňuje dobu varenia, takže jedlo skončí varením, keď odloženie časovača skončí.*
- 3. Stlačte **START** a varenie sa po odpočítavaní automaticky spustí.

Automatické vypnutie

- Pokiaľ nezvolíte žiadnu funkciu varenia, ryžovar sa vypne po 15 minútach nečinnosti. Displej sa vypne a rozsvieti sa **START**.

[Obrázok 2.2]
- Stlačte **START** pre použitie ryžovaru.



Obrázok 2.2

STAROSTLIVOSŤ A ÚDRŽBA

Poznámka:

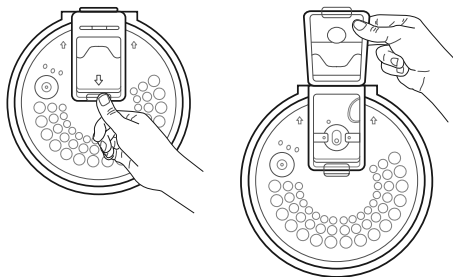
- Po každom použití **vždy** vyčistite vnútorný hrniec a príslušenstvo.
 - Vnútorný hrniec má neprílnavú vrstvu na ľahké čistenie.
 - Na žiadnu časť ryžovaru, vrátane vnútorného hrnca a ďalšieho príslušenstva, nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky, kovové drôtenky ani kovové náčinie. Tie poškriabu alebo poškodia ich povrch.
 - Tento ryžovar neobsahuje žiadne časti, ktoré by mohol používateľ opraviť. V prípade potreby akýchkoľvek opráv sa obráťte na **zákaznícku podporu**.
1. Pred čistením ryžovar vypnite, vypojte ho zo zásuvky a nechajte ho úplne vychladnúť.
 2. Utrite vonkajšiu a vnútornú stranu ryžovaru vlhkou handričkou.
 3. Stlačte tlačidlo pre uvoľnenie vnútorného veka a potom zatiahnutím za vnútorné veko ho zložte. Ak je to nutné, uvoľnite parný uzáver a vyprázdňte a vyčistite ho.
 4. Umyte vnútorné veko, parný uzáver, vnútorný hrniec, parný kôš, ryžovú lyžicu, polievkovú naberačku a odmerku horúcou mydlovou vodou a neabrazívnou špongiou. V prípade potreby ich namočte.
 - a. Príslušenstvo je možné umývať v umývačke na hornom stojane.
 5. Vysušte diely a nasadte späť vnútorné veko. Vložte vnútorný hrniec do ryžovaru.
 6. Pred zapojením alebo zapnutím ryžovaru nechajte všetky povrchy úplne vyschnúť.

Skladovanie

1. Vyčistite a osušte ryžovar a všetko príslušenstvo.
2. Vložte vnútorný hrniec do ryžovaru. Zatvorte veko.
3. Ryžovar skladujte vo zvislej polohe. Na ryžovar **nič nekladte**.

Vyprázdnenie parného uzáveru

1. Uvoľnite parný uzáver umiestnený na vnútornom veku. **[Obrázok 2.3]**
2. Vyprázdňte vodu nahromadenú v parnom uzávère.
3. Očistite parný uzáver horúcou mydlovou vodou a neabrazívnou špongiou.
 - a. V prípade potreby môžete odstrániť parný uzáver pre ľahké čistenie a sušenie.
4. Pre opätovné zostavenie vložte pánty do štrbiny a zatvorte tlačidlo pre uvoľnenie parného uzáveru.
 - a. Otočte vnútorné veko dnom nahor, aby ste sa uistili, že je parný uzáver správne nainštalovaný.



Obrázok 2.3

ODSTRAŇOVANIE PROBLÉMOV

Problém	Možné riešenie
Ryžovar sa nezapne.	Uistite sa, že je ryžovar zapojený do elektrickej zásuvky.
Z ryžovaru vychádza plastový zápach.	Z každého ryžovaru môže vychádzať zápach plastu z výrobného procesu. To je normálne. Postupujte podľa pokynov pre skúšobnú prevádzku (strana 6), aby ste tento zápach znížili. Ak zápach plastu neustúpi, kontaktujte zákaznícku podporu.
Jedlo je nedovarené, príliš mäkké alebo príliš tvrdé.	Uistite sa, že pomer jedla a vody je správny.
	Uistite sa, že ste zvolili správnu funkciu varenia pre jedlo, ktoré varíte.
Jedlo pri varení veľa nadobúda.	Uistite sa, že pomer jedla a vody je správny.
	Uistite sa, že vnútorné veko a parný uzáver sú správne nainštalované.
Na displeji sa zobrazí kód chyby „E1\E3“.	V monitore teploty je prerušený obvod. Kontaktujte zákaznícku podporu.
Na displeji sa zobrazí kód chyby „E2\E4“.	V monitore teploty došlo ku skratu. Kontaktujte zákaznícku podporu.

Ak nie je váš problém vyššie uvedený, kontaktujte zákaznícku podporu.