



NÁVOD K OBSLUZE

Rýžovar Cuckoo CRP-P1009S s displejem

Obj. č. 238 01 22



CUCKOO

Vážený zákazníku,

děkujeme Vám za Vaši důvěru a za nákup rýžovaru Cuckoo.

Tento návod k obsluze je nedílnou součástí tohoto výrobku. Obsahuje důležité pokyny k uvedení výrobku do provozu a k jeho obsluze. Jestliže výrobek předáte jiným osobám, dbejte na to, abyste jim odevzdali i tento návod k obsluze.

Ponechejte si tento návod, abyste si jej mohli znovu kdykoliv přečíst.



Důležitá bezpečnostní opatření

- Tento výrobek je kuchyňský spotřebič, určený výhradně pro použití v domácnosti.
 - Před uvedením tohoto výrobku do provozu se podrobně seznámte se všemi pokyny, uvedenými v tomto návodu k obsluze.
 - Nikdy se nedotýkejte horkých povrchů na zařízení. Pro jeho obsluhu přitom vždy používejte příslušná madla nebo úchyty.
 - Z důvodů prevence před rizikem vzniku zkratu, požáru a úrazu po zásahu elektrickým proudem, nevystavujte tento výrobek přílišné vlhkosti ani stříkající vodě.
 - Tento výrobek není žádná hračka. Nedovolte proto dětem, aby si s ním mohly začít hrát. Při provozu tohoto výrobku proto dbejte zvýšené opatrnosti v případě, že jsou v jeho blízkosti děti.
 - Předtím, než budete tento spotřebič čistit, vždy jej odpojte od zdroje napájení. Vytáhněte proto jeho napájecí síťový kabel z elektrické zásuvky. Spotřebič poté ponechte zcela vychladnout.
 - Viditelně poškozené zařízení nikdy neuvádějte do provozu! Poškozený napájecí přívod smí vyměnit pouze kvalifikovaný odborník! S opravou zařízení se přitom obraťte na některý autorizovaný servis.
 - K provozu tohoto spotřebiče používejte výhradně originální a výrobcem doporučené příslušenství. Předějte tím různým rizikovým situacím a poškození výrobku.
 - Tento výrobek je kuchyňský spotřebič. Používejte jej proto výhradně uvnitř budov. Toto zařízení není určeno k provozu ve venkovním prostředí.
 - Napájecí kabel nikdy nevystavujte mechanickému tlaku, ostrým hranám nebo horkým předmětům.
 - Nikdy tento spotřebič neinstalujte v blízkosti nebo nad plynovým elektrickým sporákem.
 - Napájecí kabel jako první připojte do příslušného vstupu u spotřebiče. Teprve poté připojte opačný konec kabelu se síťovou zástrčkou do řádně instalované a uzemněné elektrické zásuvky. Napájecí kabel slouží pro úplné odpojení spotřebiče od elektrické sítě.
 - Používejte tento spotřebič výhradně k uvedenému účelu. Výrobce nepřebírá žádnou odpovědnost za škody, ke kterým došlo při použití k jiným účelům a/nebo v rozporu se všemi těmito pokyny.
 - Dbejte maximální opatrnosti v případě, že budete tento spotřebič přemísťovat v případě, že se uvnitř nacházejí horké tekutiny.
 - Do varné nádoby tohoto spotřebiče nikdy nevkládejte příliš velké ingredience, kovové obaly ani jiné kuchyňské náčiní. V opačném případě by mohlo dojít k jejich vznícení a následnému požáru.
 - Nedovolte, aby mohlo za provozu spotřebiče dojít k jeho zakrytí (například závěsy nebo záclonami). Z okolí spotřebiče vždy odstraňte všechny hořlavé materiály.
 - Aby nedošlo k poškození spotřebiče a vzniku rizika zkratu, provádějte přípravu potravin v tomto spotřebiči pouze uvnitř dodávané vyjímatelné nádoby.
 - Tento spotřebič provádí přípravu pokrmu pod tlakem. Při nesprávné obsluze tohoto spotřebiče může dojít k úrazu (opaření). Před použitím tento spotřebič řádně zajistěte a zavřete. Postupujte přitom vždy v souladu se všemi pokyny, uvedenými v tomto návodu k obsluze.
 - V tomto spotřebiči nikdy neprovádějte přípravu potravin jako jsou jablečné pyré, brusinky, cereálie, makaróny, špagety ani jiné podobné potraviny. Při přípravě těchto pokrmů může dojít k jejich napěnění a ucpání pletňového ventilu.
 - Před každým použitím vždy přezkontrolujte pletňový systém, zda není znečištěný nebo ucpáný.
 - Nádobu tlakového hrnce nikdy neotvírejte dokud nevychladne a nedojde k uvolnění vnitřního tlaku.
 - Dodávanou varnou nádobu nikdy nepoužívejte pro přípravu pokrmů na oleji (smažení).
 - Pravidelně kontrolujte kanály v regulátoru tlaku, které umožňují únik páry a zajistěte, aby nemohlo dojít k jejich zanesení a ucpání.
 - Tento výrobek není určen pro použití osobami (včetně dětí) s omezenými fyzickými, senzorickými nebo duševními schopnostmi a/nebo bez dostatečných znalostí a zkušeností. To neplatí, pokud jsou takové osoby, pod neustálým dohledem jiné osoby, odpovědné za jejich bezpečnost.
- Upozornění!** Tento spotřebič za provozu generuje teplo a horkou páru. Vždy proto přijměte vhodná opatření, abyste zabránili riziku úrazu a vzniku škod v důsledku výstupu páry a tepla.
- Ruce a obličej udržujte vždy v dostatečné vzdálenosti od tlakového ventilu, neboť za provozu dochází k výstupu horké páry z tohoto ventilu.
 - Během provozu nikdy neotvírejte víko. V žádném případě tento spotřebič nepoužívejte bez vložené varné nádoby.
 - Nikdy nedovolte, aby mohlo dojít k zakrytí tlakového ventilu. V opačném případě hrozí riziko exploze!

- Bezprostředně po dokončení přípravy se nikdy nedotýkejte varné nádoby ani topného tělesa. Ponechtejte proto nejprve spotřebič dostatečně vychladnout!
- Tento kuchyňský spotřebič – rýžovar je určený pro použití v domácnosti nebo například v kuchyňkách pro zaměstnance, kancelářích a dalších obdobných prostorách (hotely, motely a podobně).

Pokyny pro použití prodlužovacího kabelu

1. Součástí dodávky tohoto rýžvaru je i krátký napájecí kabel (nebo sada kabelů). Krátký kabel je použitý záměrně pro snížení rizika zapletení tohoto kabelu s jinými napájecími kabely.
2. Při použití prodlužovacího kabelu je nezbytné dodržovat všechny důležité bezpečnostní zásady. Postupujte přitom podle následujících pokynů:
 - K napájení tohoto rýžvaru použijte výhradně elektrickou síť s napětím 220 – 240 V AC.
 - V případě, že bude rýžovar za provozu umístěn na podlaze, musí být i použitý prodlužovací kabel umístěn na podlaze.
 - Dbejte na potenciální rizika spojená s provozem rýžvaru a kabelu na zemi. To platí zejména pro případy, kdy jsou ve stejných prostorách i malé děti.
 - Tento rýžovar má napájecí kabel opatřený polarizovanou síťovou vidlicí s ochranným kontaktem. Z bezpečnostních důvodů je možné tuto síťovou vidlici připojit do elektrické zásuvky pouze jedním způsobem. V případě, že tuto síťovou vidlici není možné do vaší elektrické zásuvky připojit, kontaktujte kvalifikovaného odborníka!

Vysvětlení významu symbolů použitých v návodu



Symbol vykičnicku uvnitř trojúhelníku představuje varování před nebezpečím pro lidské zdraví v důsledku zásahu elektrickým proudem.



Vykičnick uvnitř trojúhelníku upozorňuje na určitá rizika spojená s používáním, funkcí nebo obsluhou tohoto výrobku. Proto je nezbytné, aby se obsluha tohoto výrobku vždy řídila takto označenými pokyny.



Symbol šipky označuje důležité provozní informace, pokyny a tipy proto jakým způsobem tento výrobek správně používat.

Bezpečnostní pokyny, manipulace a obsluha rýžvaru



Upozornění! Ruce a obličej udržujte vždy v bezpečné vzdálenosti od tlakového ventilu. Během provozu rýžvaru dochází u tlakového ventilu k výstupu horké páry. V opačném případě hrozí riziko vážného úrazu (popálenin)! Maximální pozornost přitom věnujte za provozu tohoto spotřebiče v případech, že jsou ve stejných prostorách děti.

- Nikdy tento rýžovar za provozu nevystavujte dopadům přímých slunečních paprsků ani neinstalujte do blízkosti zdrojů plynu, sporáků a jiných zdrojů tepla. Příliš vysoké teploty mohou způsobit poškození integrovaných elektronických komponentů v rýžvaru a tím i jeho nevratnému poškození. Zároveň přitom hrozí riziko zkratu, požáru a/nebo úrazu po zásahu elektrickým proudem!
- Rýžovar nikdy nerozebírejte ani se jej nesnažte sami opravovat. Neoprávněné zásahy a modifikace do výrobku mohou způsobit jeho nevratné poškození. Z bezpečnostních a licenčních důvodů (CE) tak ponechtejte veškeré opravy a servis tohoto výrobku výhradně do rukou kvalifikovaného odborníka v některém autorizovaném servisu.
- K napájení tohoto spotřebiče použijte pouze řádně instalovanou a uzemněnou elektrickou zásuvku sítě 230 V AC. Nikdy do stejného okruhu spolu s tímto spotřebičem nepřipojujte další spotřebiče. Použijte proto k provozu tohoto rýžvaru samostatný napájecí okruh. V opačném případě hrozí riziko tepelného přetížení s nebezpečím zkratu a/nebo požáru! Pokud si nejste jisti správným připojením tohoto spotřebiče, požádejte o radu nejbližšího kvalifikovaného odborníka! Při použití prodlužovací kabelu dbejte na to, aby byl dimenzovaný na jmenovitý proud tohoto spotřebiče a nemohlo tak dojít k jeho přetížení.
- Nikdy tento rýžovar neprovozujte ve vlhkém nebo dokonce mokřém prostředí! V opačném případě hrozí riziko zkratu, požáru nebo úrazu po zásahu elektrickým proudem! V případě, že již dojde k vniknutí vody nebo vlhkosti do interních částí rýžvaru, neuvádějte jej do provozu a kontaktujte servis.

- Tento spotřebič není určen k provozu v prašném nebo jinak znečištěném prostředí. Nikdy jej proto neprovozujte ani neskladujte v prostředí s výskytem prachu, nečistot nebo různých chemických látek. V opačném případě hrozí riziko exploze!
- V případě, že dojde k poškození spotřebiče nebo jeho napájecího kabelu, přestaňte jej dále používat a s opravou kontaktujte náš zákaznický servis. Hlavní pozornost přitom věnujte celistvosti svrchního krytu na rýžvaru a stejně tak i základní izolaci napájecího kabelu. Pravidelně a zejména před každým použitím přezkoumujte stav celého spotřebiče a veškerého jeho příslušenství.
- Tento kuchyňský spotřebič není určený pro mytí/čištění v kuchyňské myčce.
- V žádném případě jej proto nemýjte ve vodě ani neoplachujte pod proudem tekoucí vody.
- Nedovolte, aby mohlo dojít k zablokování ventilu pro výstup páry. Nepokládejte proto nikdy na rýžovar utěrku, kryt ani jiné předměty. V opačném případě by mohlo dojít k deformaci nebo dokonce explozi rýžvaru v důsledku nahromadění tlaku uvnitř nádoby.
- K provozu tohoto rýžvaru používejte pouze originální nebo výrobcem doporučené příslušenství. Součástí dodávky je vnitřní, varná nádoba určená pro přípravu rýže. Při použití jiných a neoriginálních nádob hrozí riziko různých provozních poruch a požáru! Pakliže dojde k poškození nebo deformaci varné nádoby, kontaktujte s její výměnou náš zákaznický servis.
- Nikdy tento rýžovar neprovozujte bez vložené varné nádoby. V opačném případě hrozí riziko zkratu, požáru nebo úrazu po zásahu elektrickým proudem! V žádném případě tak do rýžvaru nevkládějte ingredience ani nelijte vodu bez vložené originální varné nádoby.
- Zabraňte vniknutí ostrých nebo tvrdých předmětů do otvorů pro výstup páry. Tyto otvory musí zůstat vždy zcela volné a nezablkované. Poškození nebo zablkování těchto otvorů představuje riziko vzniku požáru nebo úrazu po zásahu elektrickým proudem! Zvláštní pozornost věnujte provozu rýžvaru v přítomnosti dětí!
- Udržujte tento spotřebič vždy mimo dosah dětí! V případě obsluhy tohoto spotřebiče dětmi může dojít k riziku úrazu popálením nebo po zásahu elektrickým proudem!
- Nikdy tento rýžovar nevystavujte působení různých pesticidů nebo jiných chemikálií. Pokud již dojde k vniknutí různého hmyzu do vnitřních částí rýžvaru, kontaktujte servis.
- Nedovolte, aby mohlo dojít k vniknutí cizích předmětů (například jehly, čistící prostředky atd.) do vstupních nebo výstupních otvorů a mřížek u rýžvaru, neboť by pak následně mohlo dojít k různým provozním poruchám, zkratu, požáru nebo úrazu po zásahu elektrickým proudem!
- Rýžovar nikdy neotvírejte během probíhající přípravy, neboť by přitom mohlo dojít k náhlému úniku horké páry nebo přetečení obsahu nádoby. V případě otevření víka rýžvaru během přípravy může dojít k rozptýlení horké kapaliny a páry a ke způsobení úrazu opařením! Pakliže je nezbytné během přípravy otevřít víko, stiskněte tlačítko CANCEL (2 sekundy v případě vysokých teplot uvnitř rýžvaru) a otevřete jej až poté, co dojde k úniku tlaku z nádoby. Pokud je to nutné a nebudete rýžovar dále používat, vypněte jej a odpojte z elektrické zásuvky.
- Napájecí kabel nikdy neohýbejte a nesvazujte a při jeho obsluze si počínejte vždy velmi opatrně. Nikdy za napájecí kabel netahejte. Při odpojování síťové zástrčky ze zásuvky nejprve pevně uchopte pouzdro zástrčky a poté jej opatrně vytáhněte ze zásuvky. Napájecí kabel nikdy neobsluhujte v případě, že máte mokré ruce! Pravidelně kontrolujte stav a neporušenost napájecího kabelu.
- Při provozu tohoto rýžvaru nikdy neprovádějte připojování a odpojování v rychlém sledu za sebou. V opačném případě by mohlo dojít k přetížení a požáru spotřebiče!
- Nedovolte, aby mohlo dojít k poškození napájecího kabelu domácími zvířaty a/nebo různými cizími a zejména ostrými předměty!
- Z důvodů prevence před poškozením a úrazem odstraňujte všechny cizí předměty a nečistoty z napájecího kabelu pouze s použitím suchého hadříku. Předtím však rýžovar vypněte a odpojte napájecí kabel z elektrické zásuvky.
- Tento rýžovar nikdy neprovozujte v uzavřených prostorách, například uvnitř nábytku, v policích nebo regálech. Při nevhodné instalaci v těsných prostorách, by tak mohlo dojít k namáhání napájecího kabelu a jeho přetížení. Hrozí tak riziko požáru! Pokud tento rýžovar používáte v blízkosti nábytku, mějte vždy na paměti, že uvolňovaná pára může způsobit poškození dřeva a jiných elektrických zařízení.
- Na napájecí kabel nikdy neokládějte žádné cizí a zejména těžké předměty. Mechanické zatížení kabelu může vést k jeho přetížení s následným vznikem zkratu nebo požáru.
- V žádném případě tento rýžovar nepřipojujte prostřednictvím několikanásobných zásuvkových kombinací na prodlužovací kabel!

- Před uvedením rýžovaru do provozu očistěte jeho teplotní senzor, vnitřní prostory a stejně tak i povrch topného tělesa. Provádějte pravidelné čištění rýžovaru od nečistot a různých zbytků. V případě, že by došlo k zanesení teplotního senzoru, nebude možné zajistit přesné měření teploty. To může vést k různým provozním poruchám a riziku požáru, neboť tím nebude zajištěna správná regulace topného tělesa a vnitřní části rýžovaru.
- Nikdy tento rýžovar neobsluhujte v případě, že máte mokré ruce! V případě kontaktu s napájecím kabelem tak hrozí riziko úrazu po zásahu elektrickým proudem! Při přemísťování rýžovaru nepoužívejte napájecí kabel coby prostředek pro přenášení!

Upozornění! Vždy uzavřete rýžovar po otočení víka do příslušné polohy i v případě, že je rýžovar odpojený z elektrické sítě.

- Zbytkové teplo může způsobit deformaci vnitřní části rýžovaru. Tato vlastnost přitom není závislá na napájení.
- Po dokončení přípravy rýže otřete veškeré nečistoty a kondenzovanou vlhkost z vnitřní části rýžovaru. Zabráňte tím tvorbě nežádoucího zápachu a barevným změnám. Stejně tak vyprázdněte hlavní odkapávací sběrnou nádobu.
- V případě, že ovládací prvky neposkytují žádnou funkci, kontaktujte servis.
- Pakliže dojde během přípravy k přerušení dodávky elektrické energie, aktivuje se na rýžovaru funkce pro automatické uvolnění tlaku, při kterém dojde ke kontrolovanému uvolňování páry. Rýži připravujte vždy pouze s uvedeným objemem vody. Při požití většího objemu vody může během přípravy dojít k přetečení obsahu rýžovaru. Rýžovar nikdy nepoužívejte bez nasazeného regulátoru tlaku.
- Po každém použití zajistěte řádné vyčištění rýžovaru. V opačném případě by mohlo dojít k šíření různých mikroorganismů a nežádoucímu zkreslení chuti připravovaných pokrmů. Dbejte na řádné vyčištění poklice u rýžovaru. K čištění této části použijte mycí houbičku nebo suchý hadřík. V žádném případě pro čištění nepoužívejte různé kartáče, drátěnky a jiné prostředky pro drhnutí, neboť by tak mohlo dojít k poškození povrchu některých částí a odlupování jejich svrchního povlaku. V závislosti na prostředí provozu nebo způsobu použití může dojít k odlupování povlaku na vnitřní části víka. Kontaktujte v takovém případě náš zákaznický servis.
- Za provozu rýžovaru dbejte na to, aby nemohlo dojít k vystavení různých částí těla otvorům s výstupem horké páry. Pára se za provozu z rýžovaru uvolňuje velmi rychle. Během tohoto procesu je slyšet typické syčení unikající páry. Maximální pozornost věnujte za provozu rýžovaru v případě, že se ve stejných prostorách nacházejí děti!
- Pokud je to možné, neuchovávejte nikdy déle potraviny (s výjimkou bílé rýže), jako jsou červené fazole, míchané pokrmy, krokety, gratinované pokrmy atd., i po dokončení přípravy v režimu ohřevu, neboť by se mohly zkazit.
- Při odpojování napájecího kabelu nikdy netahejte za samotný kabel. Uchopte proto pouzdro síťové zástrčky a poté opatrně kabel odpojte ze zásuvky. Mechanický tlak a poškození může způsobit riziko vzniku požáru nebo úrazu po zásahu elektrickým proudem.
- Rýži promyjte v oddělené nádobě, naplňte ji do vnitřního hrnce a nepoklepávejte na vnitřní hrnec, abyste uvolnili zbývající rýži.
- V případě poškrábání nebo odlupování vnitřního povlaku varné nádoby v důsledku nesprávného zacházení bude oprava nebo výměna provedena na náklady zákazníka.
- Nepoužívejte vnitřní varnou nádobu k jiným účelům, než přípravě rýže uvnitř rýžovaru. Tuto nádobu nikdy nevystavujte přímému ohni (například na sporáku), neboť by tak mohlo dojít k její deformaci a odlupování nepřilnavého povrchu.
- V případě, že dojde u varné nádoby k poškození vnitřního nepřilnavého povrchu, přestaňte rýžovar používat a obraťte se na naši zákaznickou linku. K uvolnění speciálního nepřilnavého povrchu může dojít po několika letech používání. Nepřilnavý povrch varné nádoby myjte pouze s použitím měkké kuchyňské houbičky a vhodného mycího prostředku. Při použití různých drátěnek a tekutých písků může dojít k poškození a uvolnění tohoto povrchu. Ve varné nádobě nikdy nepoužívejte žádné kovové nádoby (lžice, naběračky a podobně), neboť by tak mohlo dojít k poškrábání jejího nepřilnavého povrchu.

Doporučené prostředky pro mytí vnější a vnitřní části varné nádoby

Vhodné prostředky	Zcela nevhodné prostředky
Bavlněný kartáč, houbový kartáč, kartáč z mikrovlákna, plastový síťovaný kartáč	Kovový kartáč nebo drátěnka (abrazivní), nerezový kartáč, jiný kovový kartáč.

- Rýžovar instalujte pouze na rovném a stabilním povrchu. V opačném případě by mohlo dojít k jeho pádu nebo převrácení a vzniku úrazu a škod. Pro manipulaci a přemístění rýžovaru nikdy nepoužívejte napájecí kabel.
- **Upozornění!** V případě, že za provozu tohoto spotřebiče zaznamenáte neobvyklé zvuky, zápach nebo kouř, okamžitě rýžovar odpojte od zdroje napájení vytažením síťového kabelu ze zásuvky!
- Nikdy v tomto rýžovaru neprovádějte přípravu většího objemu rýže, než je maximální kapacita varné nádoby! Při použití většího objemu může dojít k různým provozním poruchám a/nebo přetečení obsahu varné nádoby s neuspokojivým výsledkem přípravy. Při překročení maximální kapacity obsahu, uvedené v příslušném návodu, dojde k přetečení obsahu varné nádoby skrze tlakový ventil a uzávěr „Soft Steam Cup“. Dbejte na dodržování maximální varné kapacity i při přípravě kaše.
- Rýžovar nikdy nevystavujte vibracím, mechanickému namáhání a pádu. Na mechanické poškození / deformace varné nádoby se nevztahuje záruka výrobce.
- V případě, že při otáčení rukojetí u víka ucítíte odpor, například během přípravy pod vysokým tlakem, nepokoušejte se o překonání tohoto odporu extrémní silou. V opačném případě by mohlo dojít k poškození rýžovaru a/nebo vzniku úrazu. Před uvolňováním víka se ujistěte o tom, že je tlakové závaží nakloněné a došlo tak k úplnému uvolnění páry a tlaku z rýžovaru. Při otevírání víka dbejte maximální opatrnosti tak, aby přitom nemohlo dojít k opaření!
- Hotovou rýži z varné nádoby nabírejte pouze plastovou nebo dřevěnou naběračkou. V žádném případě proto nepoužívejte kovové nádoby! Nikdy uvnitř rýžovaru a varné nádoby neskladujte kovové kuchyňské náčiní, jako jsou nože, nůžky, vidličky a podobně. Kontakt kovových prostředků s nepřilnavým povrchem varné nádoby může způsobit jeho nevratné poškození.
- Za provozu rýžovaru nebo bezprostředně po dokončení přípravy se nedotýkejte varné nádoby, topného tělesa ani tlakového ventilu, neboť by přitom mohlo dojít k úrazu popálením / opařením! Závaží na tlakovém ventilu se může převrátit a unikající pára může způsobit opaření!
- Rýžovar nikdy nepřenásejte za rukojeť víka nebo rukojeť varné nádoby. Pro bezpečnou manipulaci a přenášení rýžovaru používejte pouze k tomu určené rukojeti na obou stranách rýžovaru.
- K napájení tohoto spotřebiče používejte pouze elektrickou síť s napětím 230 V. Použití jiného nebo dokonce neznámého zdroje napájení představuje riziko zkratu, požáru a/nebo úrazu po zásahu elektrickým proudem!
- K provozu tohoto rýžovaru nepoužívejte žádné podložky ani elektrické vyhřívací podložky. V opačném případě by mohlo dojít k tepelnému přetížení rýžovaru a vzniku požáru! Pravidelně a zejména před každým použitím kontrolujte stav tohoto spotřebiče.
- Tento rýžovar používejte pouze pro vaření, ohřev a přípravu různých menu. Při použití rýžovaru k jiným účelům může vést k různým provozním poruchám, kontaminaci nebo ohrožení osob.
- V případě, že rýžovar nebudete používat, vypněte jej a odpojte jeho napájecí kabel ze zásuvky. V důsledku poškození vnější izolace napájecího kabelu může vést k riziku zkratu, požáru nebo úrazu po zásahu elektrickým proudem!

Popis a ovládací prvky

A – Otvor pro výstup páry.

B – Závaží u tlakového ventilu. Udržujte toto závaží v horizontální poloze. Závaží stabilizuje tlak uvnitř rýžovaru. V případě, že se závaží otáčí, dochází k uvolňování páry.

C – Výstup pro automatické vypouštění páry.

Po dokončení přípravy nebo po přechodu do režimu ohřevu dojde k automatickému vypuštění páry.

D – Zamykací ovládací prvek. Aby bylo možné rýžovar uvést do provozu, musí být tento prvek v pozici „Lock“ (uzamknuto).

E – Tlačítko pro otevření víka rýžovaru.

Jako první otočte ovládací prvek do polohy „Unlock“ (odemknuto) a poté stiskněte tlačítko pro otevření víka.

F – Ovládací panel a displej.

1 – Těsnění.

2 – Víko rýžovaru.

3 – Odnímatelný kryt.

4 – Madlo na krytu.

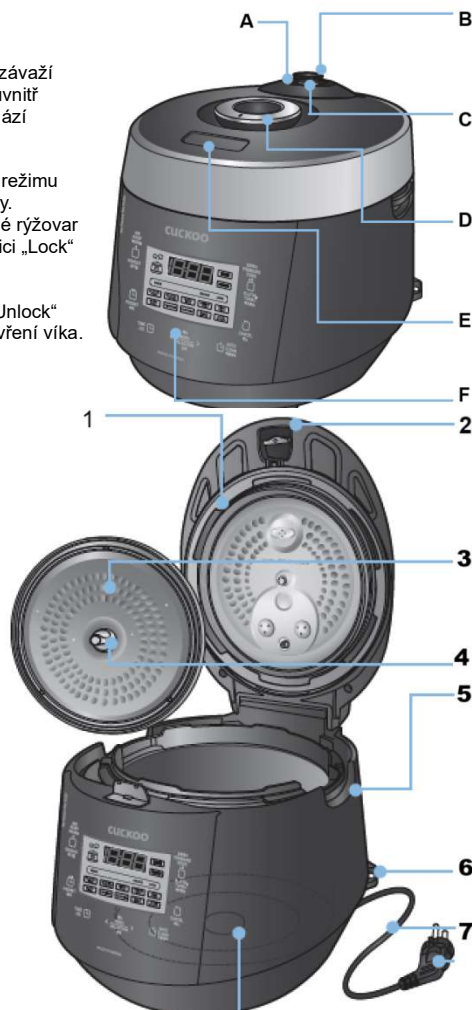
5 – Nádobka na sběr kondenzátu.

Po dokončení přípravy nebo v režimu ohřevu „Keep Warm“ vždy nádobku s kondenzátem vyprázdněte. V opačném případě může během přípravy dojít ke vzniku nepříjemného zápachu.

6 – Držák na naběračku.

7 – Napájecí kabel a síťová zástrčka.

8 – Teplotní senzor (uvnitř rýžovaru).



8

Rozsah dodávky

- Návod k obsluze.
- Naběračka na rýži.
- Odměrka.
- Napařovací síť.
- Čistící díl (přípevněný do spodní části rýžovaru).



Údržba a čištění

Při nedostatečném a/nebo občasném čištění rýžovaru může docházet k přehřívání nebo dokonce nepříjemnému zápachu. Proto, abyste předešli tvorbě zápachu, pravidelně čistěte víko u rýžovaru. Vyčkejte však předtím, dokud víko zcela nevychladne.

Upozornění! Před každým čištěním rýžovar vypněte a odpojte od zdroje napájení! Odpojte proto jeho napájecí kabel z elektrické zásuvky!

Povrch a víko rýžovaru čistěte s použitím suchého hadříku z mikrovlákna. Nikdy k čištění tohoto rýžovaru nepoužívejte žádné chemikálie, rozpouštědla ani prostředky pro drhnutí. Škrabová vrstva, která je zbytkovým produktem po dokončení přípravy rýže, se může objevit i na odnímatelném krytu nebo uvnitř rýžovaru. Tato vrstva přitom není nijak škodlivá a je klidně možná i její konzumace. Nikdy nevkládejte šrouby ani žádné obdobné předměty do otvorů u odnímatelného krytu. Pravidelně kontrolujte zadní a přední kryt, zda nevykazují viditelná poškození.



Nádobka. Varnou nádobu a její vnější i vnitřní část zbavujte různých nečistot. Oblast kontaktu varné nádoby s těsněním musí být vždy naprosto čistá. Zajistíte tím maximální provozní životnost celého spotřebiče.



Těsnění. Ujistěte se vždy o správném nasazení těsnění. Těsnění proto vždy velmi opatrně otřete. Pokud se stane, že těsnění není ve správné pozici, zajistíte jeho správné usazení do původní polohy.



Tělo rýžovaru (vnější kryt). Tato část slouží pro zachytávání vody jež se tvoří při přípravě a která protéká otvorem pro výstup páry. Na konci každé přípravy otřete tělo rýžovaru suchou utěrkou.



Ovládací panel. V případě, že dojde k znečištění vnějšího krytu u rýžovaru nebo zanesení různými částicemi, otřete tuto část mírně navlhčeným hadříkem. Nikdy pro čištění rýžovaru nepoužívejte žádné drátěnky a jiné abrazivní prostředky. V případě, že ovládací prvky nereagují na stisk ani neposkytují žádnou funkci, kontaktujte naši zákaznickou linku.



Vnitřní víko. Z víka odstraňte veškeré zbytky vody. Pro čištění víka použijte pouze mírně navlhčený hadřík. V žádném případě pro čištění nepoužívejte drátěnky ani jiné abrazivní prostředky. V opačném případě by mohlo dojít k poškození víka.



Parní ventilace. Před a po každém použití rýžovaru nezapomeňte řádně vyčistit parní ventil. Při čištění parního otvoru buďte obzvláště opatrní.



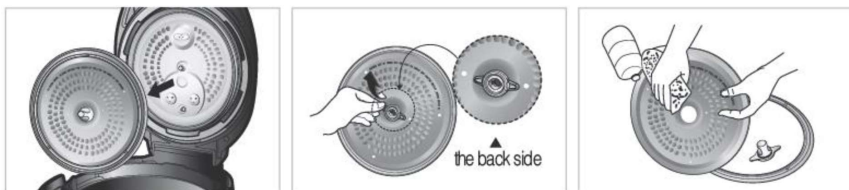
Vnitřní část rýžovaru. Teplotní senzor a topné těleso čistěte pouze mírně navlhčeným hadříkem. V případě, že cizí předměty zablokují teplotní senzor, může dojít k různým provozním poruchám.



Tlačítko pro otevření víka. Před každým použitím a po dokončení přípravy otevřete víko s použitím tohoto prvku a odstraňte kondenzát a/nebo jiné cizí substance s použitím mírně navlhčeného hadříku. Pakliže po stisku tohoto tlačítka nedojde k otevření víka, kontaktujte náš zákaznický servis.

Odnímatelné víko a tlakové těsnění

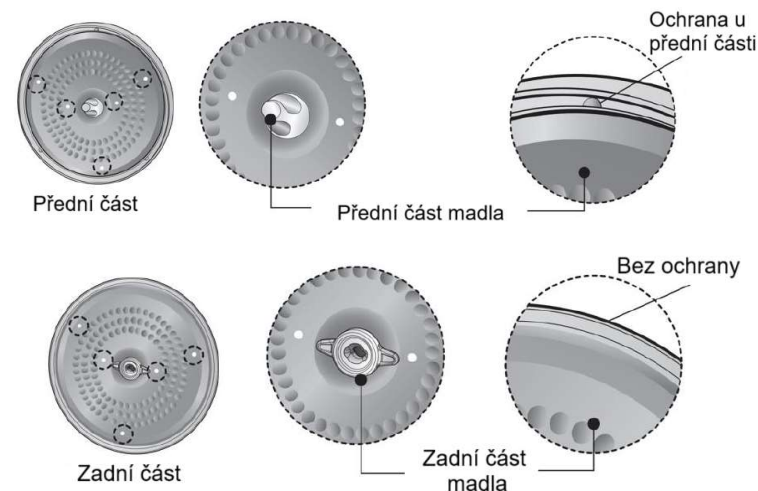
Pravidelně kontrolujte zadní a přední část u tohoto víka. Po odejmutí krytu nebude k dispozici možnost použití přednastavených programů (v režimu udržování teploty „Keep Warm“ může docházet k výstupu akustické signalizace alarm.)



1. Odnímatelný kryt (na obrázku označený šipkou) můžete snadno sejmut z víka rýžovaru.
2. Při čištění odnímatelného krytu jej pevně uchopte na obou stranách a vytáhněte gumovou rukojeť. Poté oddělte rukojeť a gumové těsnění od krytu.
3. Pravidelně čistěte kryt. Použijte k tomu mycí houbičku a šetrný mycí prostředek.



4. Vložte rukojeť odnímatelného krytu do zadní části a poté ji vytáhněte z přední strany ve směru šipky.
5. Při vkládání gumového těsnění do odnímatelného krytu jej přidrže nad krytem a poté jej opatrně přetáhněte přes okraj.
6. Při nasazování krytu zamáčkněte rukojeť krytu po zasunutí rukojeti do příslušné drážky na obrázku označené šipkou.



Do víka nevkládějte žádné další předměty, jako například šrouby do otvorů v odnímatelném víku. Překontrolujte vždy zadní a přední část víka, zda není poškozená.

Čištění trysky u tlakového závaží

V případě, že je tryska u tlakového ventilu ucpaná, vyčistěte ji dodávaným čistícím nástrojem.

- Za provozu dochází k výstupu páry prostřednictvím tlakového ventilu. Pravidelně proto kontrolujte, zda není tento ventil ucpaný. Pakliže je otvor tlakového ventilu ucpaný, horká pára a horký obsah koncentrovaný uvnitř zařízení mohou způsobit vážná poranění.

Čistící prostředek používejte pouze k čištění otvoru u ventilu tlakového závaží.

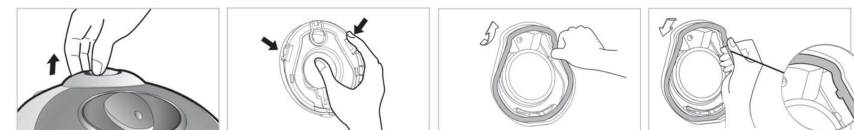


Demontáž tlakového závaží

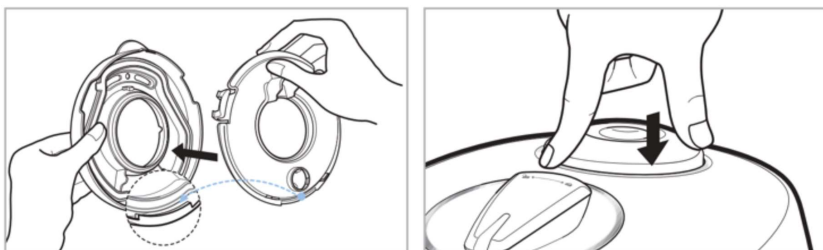
Poté, co je páka zamykání/odemykání zablokovaná (v poloze „Locked“), otáčejte tlakovým závažím proti směru hodinových ručiček a zároveň jej vytahujte směrem nahoru a poté jej zcela vytáhněte. S použitím čistícího prvku propíchněte ucpaný otvor ventilu a ventil znovu sestavte tak, že na něj umístíte tlakové závaží a otočíte jím po směru hodinových ručiček. Čistící nástroj nikdy nepoužívejte k žádnému jinému účelu a nepokoušejte se propíchnout žádné jiné otvory v tomto rýžovaru. V opačném případě by mohlo dojít k ohrožení bezpečného provozu celého zařízení. V případě, že tlakové závaží správně nainstalujete, mělo by se volně otáčet.

Čištění víčka pro výstup páry „Soft Steam Cap“

Za provozu a bezprostředně po dokončení přípravy se nikdy nedotýkejte ventilu pro výstup páry, neboť by přitom mohlo dojít k opaření zbytkovým teplem.

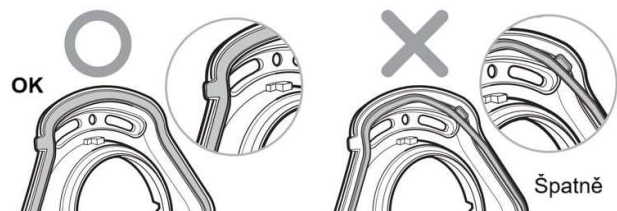


1. Uchopte ventil (viz první obrázek).
2. Demontujte ventil na zadní straně zatlačením na háček ve směru šípky.
3. Pravidelně tuto část čistěte s použitím šetrného mycího prostředku a houbičky.
4. Odejměte gumové těsnění (ve směru šípky).
4. Při vkládání gumového těsnění do desky se ujistěte, že těsnění je umístěné do správné polohy.



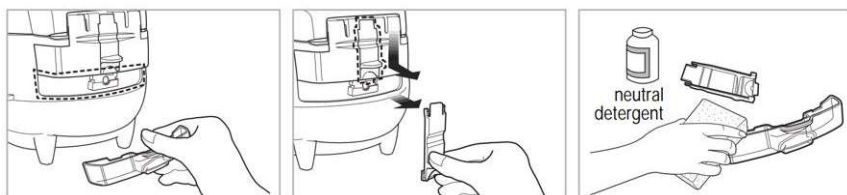
5. Při sestavování víčka u parní trysky upravit mezeru ve spodní části a víčko pevně nasadit zatlačením ve směru šípky.
6. Při instalaci víčko pevně nasadit zatlačením směrem dolů (viz obrázek výše).

Instalace gumového těsnění

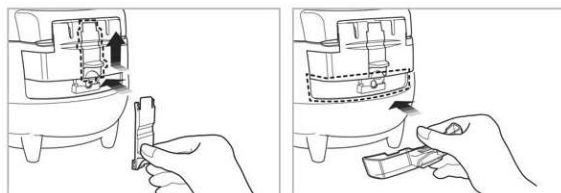


Při instalaci těsnění si počínejte obzvláště opatrně. Dbejte přitom vždy na správné vložení těsnění.

Nádoba na kondenzát

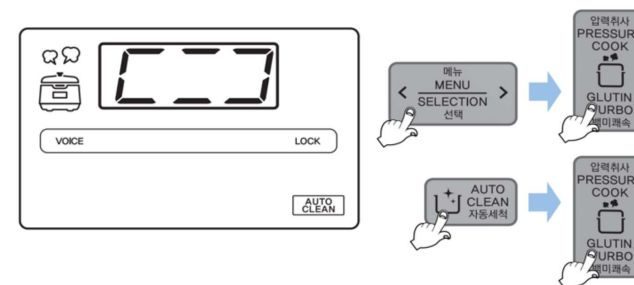


1. Nádobku opatrně vyjměte z rýžovaru.
2. Odpojte víčko u nádržky na kondenzát zatlačením směrem dolů.
3. Víčko a nádobku opláchněte a umyjte v šetrném mycím prostředku.



4. Nádobku vyčistěte s použitím sady kartáčů na čistícím peru.
5. Po řádném vyčištění znovu instalujte obě části zpět v opačném pořadí.

Funkce „AUTO CLEAN“



Jako první dolijte vodu po rysku 2, zavřete kryt a zajistěte jej.

Metoda 1: Po výběru menu pro automatického čištění stiskněte tlačítko „MENU / SELECTION“ a poté stiskněte tlačítko „PRESSURE COOK“.

Metoda 2: Po výběru menu pro automatického čištění stiskněte 2x tlačítko „PRESET / AUTO CLEAN“ v pohotovostním režimu a stiskněte tlačítko „PRESSURE COOK“.

Provozní polohy ovládacího prvku na víku

1. Ovládací prvek musí být během přípravy pokrmu v poloze „LOCK“ (uzamknuto). Jakmile se rozsvítí kontrolka, proces přípravy je dokončen. Jedná se o bezpečnostní prvek, nepokoušejte se otevřít víko rýžovaru v době, kdy tato kontrolka ještě nesvítí.
2. Po dokončení přípravy přetočte tento prvek z polohy „LOCK“ (uzamknuto) do polohy „UNLOCKED“ (odemknuto). Pakliže je ve varné nádobě doposud tlak a nevypuštěná pára, může být obtížné tímto prvkem otáčet. V takovém případě otočte tlakovým závažím a uvolněte zbylou páru. Za žádných okolností se nepokoušejte víko rýžovaru otvírat násilím.
3. Při otvírání a zavírání musí být prvek v poloze „UNLOCKED“ (odemknuto). Pokud nesvítí LED kontrolka nad symbolem „LOCK“ (uzamknuto), nedošlo ke stisku tlačítek „COOK“ a „PRESET“. Ujistěte se o tom, že je ovládací prvek je v poloze (uzamknuto).

Situace, kdy víko není dokonale uzavřené

Nikdy se nepokoušejte víko rýžovaru uzavírat násilím, neboť by tím mohlo dojít k nevratnému poškození celého spotřebiče. Překontrolujte však vždy následující:

1. Ujistěte se o tom, že varná doba je správně nasazena do vnitřního prostoru rýžovaru. Ujistěte se, že je vnitřní hrnec správně usazen v hlavním tělese.
2. Pro uzavření víka musí být ovládací prvek nejprve v poloze odemknuto.
3. Pokud je ve vnitřní nádobě velké množství páry, může být obtížné víko uzavřít. Otočte tlakové závaží a uvolněte tím přebytečnou páru. Potom vyzkoušejte znovu otočit rukojetí.

Těsnění „Dual Motion“

Správná údržba tlakového těsnění poskytuje rýžovaru potřebnou vzduchotěsnost, prodlužuje jeho provozní životnost a poskytuje udržování dobré chuti pokrmu. Podrobně se seznámte se všemi následujícími pokyny. Pouze tak bude možné provést správnou instalaci těsnění. Jako první vyjměte a řádně vyčistěte tlakové těsnění.



1. Odpojte rýžovar od zdroje napájení a vyčkejte, až zcela vychladne. Poté otevřete horní víko u rýžovaru.



2. Těsnění vyjmete způsobem znázorněným na obrázku výše.



3. Uchopte těsnění a pouze rukou jej opláchněte a omyjte s použitím šetrného mycího prostředku. Po umytí těsnění osušte utěrkou.

Při instalaci těsnění si všimněte několika otvorů ve víku. Na dalším obrázku jsou otvory označené číslicemi 1 až 6.



Detail otvoru ve víku.



Korespondující výstupky na tlakovém těsnění.

Nejprve zarovnejte otvory na vnitřním krytu s výstupky na tlakovém těsnění v správném číselném pořadí (1, 2, 3, 4, 5, 6). Poté zatlačte na vnější okraj těsnění a vložte jej do drážky. Pro sestavení tlakového těsnění postupujte podle následujícího postupu:



1. Jak je znázorněno na obrázku vlevo, předtím, než vložíte těsnění do drážky a zatlačíte na jeho okraj, zarovnejte těsnění s otvorem č. 1 na vnitřním krytu. Stejně tak postupujte i v případě dalších bodů 2 až 6.
2. Až poté, co jste zarovnali všech 6 bodů ve víku s těsněním zatlačte těsnění na vnější okraj.

Překontrolujte, zda je těsnění správně instalované. Nesprávně sestavené těsnění může vést k nedovaření, nebo spálení rýže nebo jídla v důsledku unikající páry. Těsnění proto pečlivě zkontrolujte. Postupujte přitom podle dalších pokynů. Proveďte vizuální kontrolu.



Správně instalované těsnění.

Velmi pečlivě pře kontrolujte celý obvod víka a ujistěte se, zda mezi vnitřním krytem a tlakovým těsněním nejsou praskliny nebo poškození.



Nesprávně nasazené těsnění.



Všimněte si částí těsnění, které vyčnívají z vnějšího okraje.



Hledejte místa, která vyčnívají z poškozených částí.

Fyzická kontrola:



Překontrolujte, zda je těsnění důkladně usazeno do drážky, a to tak, že prstem po celém obvodu přejedete po vnitřním okraji těsnění (viz obrázky výše). Překontrolujte, zda je těsnění řádně vloženo do drážky, a to tak, že prstem mírně vyhnete vnitřní i vnější část těsnění po celém obvodu.

Test se spuštěním přípravy:

- Do varné nádoby nalijte vodu až po druhou rysku na stupnici (pro „Rice“) a stisknutím tlačítka MENU/SELECTION vyberte režim automatického čištění „Auto Clean“. Poté pro spuštění stiskněte tlačítko „PRESSURE COOK/Turbo“.
- Během 10 minut začne závaží regulátoru tlaku mírně rachotit a syčet. V případě, že z hrnce neuniká žádná pára vyjma skrze závaží na regulátoru tlaku, je těsnění v rýžovaru správně nainstalováno.
- Pakliže pára uniká z jiných částí, zastavte test a odpojte napájecí kabel rýžovaru ze zásuvky. Před odstraněním tlakového těsnění z víka vyčkejte, dokud nádoba zcela nevychladne. Po opětovné instalaci těsnění opakujte test.
- Pro přesnější test můžete obalit celý obvod uzavřeného horního krytu potravinářskou plastovou fólií. Tímto způsobem snadno zkontrolujete, v jakých místech dochází k úniku páry.



Správně instalované těsnění.

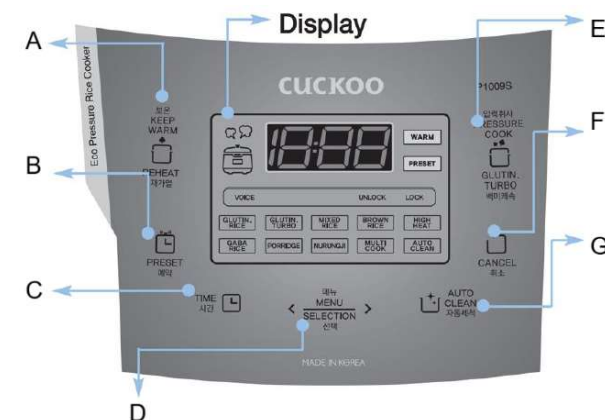


Špatně instalované těsnění – pára unikající na různých místech rýžovaru.

V případě, že se vám při instalaci těsnění i nadále nedaří, kontaktujte náš zákaznický servis.

Popis ovládacích prvků

Displej rýžovaru



A – KEEP WARM / REHEAT. Funkce pro udržování teplého pokrmu, resp. ohřev obsahu rýžovaru.

B – PRESET. Funkce pro nastavení času přípravy.

B – TIME. Nastavení času. Funkce pro přípravu rýže GABA a doby MULTI COOKING.

D – MENU SELECTION. Funkce pro výběr přípravy různých druhů rýže.

E – PRESSURE COOK / TURBO. Spuštění přípravy.

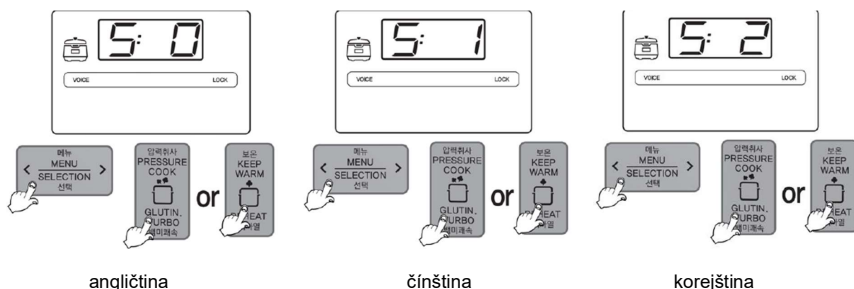
F – CANCEL. Zrušení výběru režimu přípravy nebo uvolnění zbylé páry v rýžovaru.

G – AUTO CLEAN. Funkce pro automatické čištění párou, nastavení hlasitosti, teploty během režimu pro ohřev „Keep Warm“ a funkce pro přípravu rýže Nurungi (křupavá rýže).

Poznámka: Po stisku libovolného ovládacího prvku zazní krátký tón. Zobrazení na displeji se může v závislosti na konkrétním modelu určitým způsobem lišit.

Nastavení hlasového ovládání

Pro funkci hlasového ovládání můžete zvolit z následujících jazykových mutací: angličtina, čínština nebo korejšťina. Ve výchozím nastavení používá pro hlasové ovládání systém rýžovaru korejšťinu.



1. Stiskněte a přidržte tlačítko AUTO CLEAN po dobu 1 sekundy a poté 5x znovu stejné tlačítko a vyberte tím funkci pro hlasové ovládání. Pokud po přechodu do režimu výběru nedojde ke stisku žádného ovládacího prvku po dobu 7 sekund, dojde k deaktivaci funkce a přechodu zpět do pohotovostního režimu.
2. Stiskněte tlačítko PRESSURE COOK / TURBO nebo tlačítko KEEP WARM / REHEAT a potvrďte výběr požadovaného jazyka.

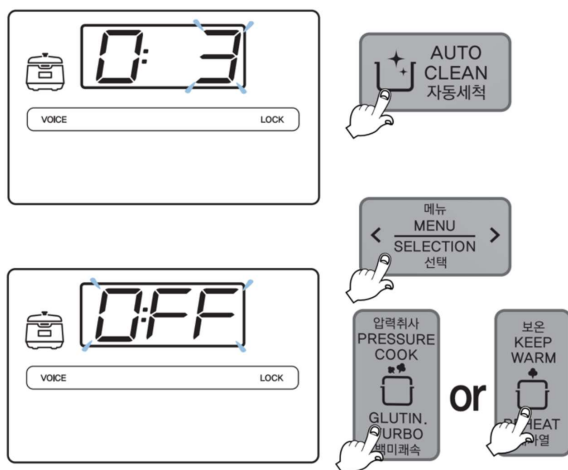
Nastavení hlasitosti pro hlasového asistenta

Pro vstup do nastavení stiskněte 2x tlačítko AUTO CLEAN. Při prvním stisku musíte tlačítko AUTO CLEAN přidržet po dobu 2 sekund.

V případě, že je hlasový asistent vypnutý, bliká současně indikace „VOICE“ a „OFF“. V opačném případě se zobrazí aktuálně zvolená úroveň hlasitosti v rozsahu 1 – 5.

Pro úroveň hlasitosti můžete vybrat z celkem 5 úrovní.

Pro návrat do pohotovostního režimu po dokončení PRESSURE COOK / TURBO nebo KEEP WARM.



Postup pro přípravu

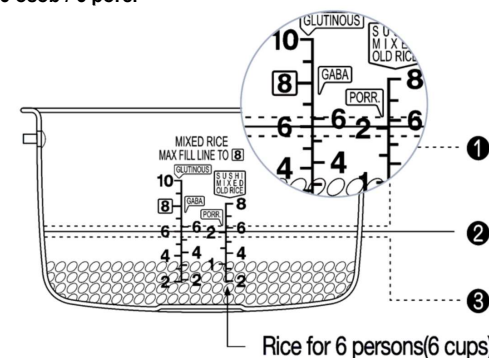
1. Opláchněte důkladně varnou nádobu a poté ji vytřete do sucha.
- K mytí varné nádoby použijte pouze měkký hadřík z mikrovlákna. V případě použití hrubého kartáče, drátěnky a jiných abrazivních prostředků může dojít k poškození a odloupení nepřilnavé vrstvy uvnitř nádoby. Ve varné nádobě nikdy nemyjte žádné ostré předměty (nože, vidličky, lžice, atd.).
2. S použitím odměrky vložte do varné nádoby požadovaný objem rýže. Pokud je rýže v odměrce zároveň s horním okrajem, odpovídá takové množství jedné porci. Počet porcí pak odpovídá počtu takto naplněných odměrek. (příklad použití: pro 1 porci → 1 hrnek, pro 3 porce → 3 hrnky).
3. Rýži před samotnou přípravou důkladně propláchněte, dokud není voda zcela čistá. K proplachování rýže nedoporučujeme používat varnou nádobu rýžovaru.
4. Propláchnutou rýži vložte do varné nádoby.
5. V souladu s příslušným receptem použijte určitý objem vody.

- Umístěte varnou nádobu na rovný povrch a poté do ní nalijte odpovídající množství vody. Vyznačené rysky ve vnitřní části nádoby označují úroveň vody pro odpovídající varné funkce rýžovaru. Jedná se o následující úrovně:

Nastavení hladiny vody na stupnici	Menu pro přípravu	Kapacita (počet porcí)
Lepivá rýže / Běžná rýže	GLUTINOUS RICE	Max. 10 porcí
	HIGH HEAT GLUTINOUS RICE	Max. 10 porcí
	TURBO GLUTINOUS RICE	Max. 6 porcí
	MIXED RICE	Max. 8 porcí
	HIGH HEAT MIXED RICE	Max. 8 porcí
	NURUNGJI	Max. 4 porce
Hnědá / celozrnná rýže	MIXED BROWN RICE	Max. 8 porcí
	HIGH HEAT MIXED BROWN RICE	Max. 8 porcí
Rýže Gaba	BROWN RICE	Max. 6 porcí
	HIGH HEAT RICE	Max. 6 porcí
	GABA RICE	Max. 6 porcí
Rýžová kaše	PORRIDGE	Max. 2 porce

Poznámka: Při vaření s tvrdých obilovin, jako jsou například červené fazole, nemusí v závislosti na ingredienci dojít k optimální přípravě.

Příprava rýže pro 6 osob / 6 porcí



- 1 – Příprava lepivé nebo starší rýže: Do varné nádoby přidejte o něco více vody, než je uvedená množství.
- 2 – Lepivá rýže pro 6 osob (6 odměrek). Na stupnici s označením „GLUTINOUS“ nalijte vodu po úroveň 6.
- 3 – V případě, že je rýže převařená. Použijte méně vody, než je doporučeno v rámci příslušné stupnice.

6. Do rýžovaru vložte varnou nádobu a uzavřete ji víkem. Ujistěte se o správném vložení varné nádoby. V případě, že se na teplotním senzoru nebo na dně varné nádoby nacházejí nečistoty, odstraňte je ještě před varné nádoby do rýžovaru. Víko rýžovaru nebude možné uzavřít, pakliže není do rýžovaru varná nádoba správně vložena. Varnou nádobu vložte do příslušných výřezů.
7. Připojte rýžovar ke zdroji napájení. Síťovou zástrčku na konci napájecího kabelu proto připojte do elektrické zásuvky a poté otočte ovládací prvek na víku do polohy „Lock“. Hlavní pozornost věnujte LED kontrolce indikací „Lock“, tato by se měla rozsvítit. Pokud stisknete tlačítko „COOK“ bez otočení rukovjeti do polohy „Lock“, program pro přípravu nebude možné spustit. Uslyšíte přitom pípnutí a na displeji se zobrazí chybová indikace „E01“. V případě, že hodláte během probíhající přípravy vybrat jinou funkci, stiskněte tlačítko CANCEL. V jakémkoli jiném případě, pokud se zobrazí indikace „Edo“, otočte ovládací prvek na víku do polohy „OPEN“ (otevřeno) a poté zpět do polohy „Lock“ (uzamknuto). Poté bude rýžovar dále fungovat v běžném režimu. Systém pro detekci uzamknutí víka může vykazovat poruchu.

Tento pokyn neplatí v případě, že během přípravy byl ovládací prvek po dokončení programu alespoň jednou přetočen do polohy „OPEN“ (otevřeno).

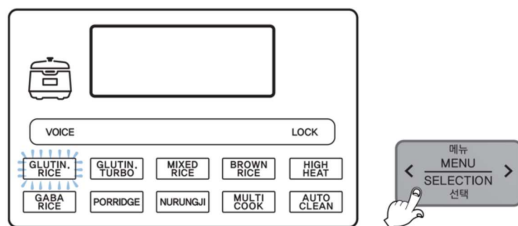
Tipy pro přípravu dobré rýže

Proto, abyste v tomto rýžovaru připravili skutečně dobrou rýži, měli byste se držet následujících pokynů.

- Rýži vždy odměřte s použitím dodávané odměrky! Navíc dbejte škály uvnitř varné nádoby. Rýže by se měla vždy přesně odměřovat s použitím odměrky. Množství rýže se může mírně lišit v závislosti na určitém balení rýže u různých výrobců. Varnou nádobu umístěte na rovný povrch a nalijte do něj vodu až po příslušnou rysku. Pokud množství rýže neodpovídá množství vody, může dojít k tomu, že rýže bude měkká, nedovařená nebo rozvařená.
- Správné skladování rýže je velmi důležité! Pokud je to možné, kupujte rýži vždy jen v menším množství a skladujte ji na chladném místě a v dobře větraných prostorách mimo dopad slunečních paprsků. Rýži vždy skladujte ve vzduchotěsných nádobách. Pokud je rýže příliš suchá, protože byla delší dobu otevřená, přidejte před vařením o půl úrovně vody navíc. Pokud je rýže velmi suchá, může být napul nedovařená, i přesto, že jste správně odměřili její množství a použili správný objem vody.
- Čím kratší je přednastavená doba vaření, tím lépe rýži! Pokud je rýže velmi suchá, nepoužívejte přednastavenou funkci pro vaření a před spuštěním přípravy rýže přidejte o půl stupnice vody navíc. Pakliže rýži připravujete, déle než 10 hodin nebo použijete velmi suchou rýži, může se stát, že rýže bude uvařená jen napul nebo rozvařená a v nejhorším případě může být rýže uvařená v několika vrstvách uvařená jinak. Čím delší je nastavený čas pro přípravu rýže, tím výraznější může být výsledná melanoizace (jemné připalování rýže).
- Čím kratší doba ohřevu „Keep Warm“ použijete, tím lépe! Rýži se doporučuje uchovávat teplou po dobu max. 12 hodin. Pakliže budete rýži ohřívat déle, může se změnit její barva a může se u ní objevit i zápach.
- Používejte vždy pouze čistý rýžovar! Spotřebič pravidelně čistěte, zejména to platí pro víko, na kterém se během přípravy usazují nečistoty. Pokud nebudete provádět pravidelné čištění rýžovaru, mohou se v něm množit mikroorganismy a rýže může při následném ohřevu i zapáchat.

Příprava rýže

- Jako první vyberte požadovaný program pro přípravu. Použijte k tomu funkci tlačítka MENU/SELECTION.

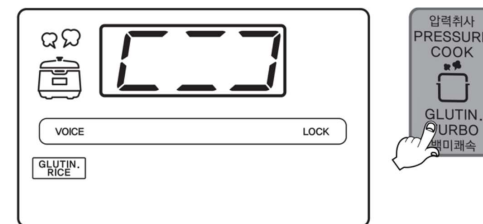


Příklad pro výběr programu pro přípravu lepivé rýže „GLUTINOUS RICE“.

Každým stiskem tohoto tlačítka přejdete k výběru dalšího programu v následujícím pořadí: KLEBREIS → HOHE TEMP. KLEBREIS → TURBO KLEBREIS → GEMISCHTER REIS → HOHE TEMP. GEMISCHTER REIS → BRAUNER REIS → HOHE TEMP. BRAUNER REIS → GABA REIS → PORRIDGE → NURUNGJI → MULTIKOCH → AUTO CLEAN.

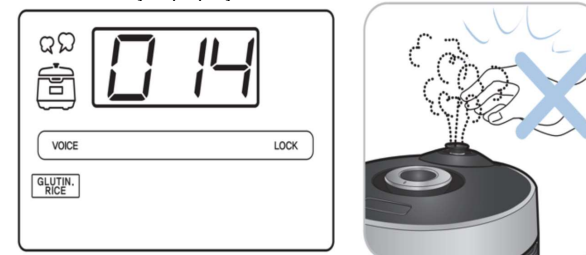
Po výběru určitého programu se na displeji zobrazí jeho příslušné označení a spolu s hlasovou informací. Při výběru programů KLEBREIS, TURBO KLEBREIS, GEMISCHTER REIS, BRAUNER REIS a GABA REIS se po dokončení přípravy použitý program uloží a vy tak můžete používat vybraný režim při každém použití rýžovaru i nadále.

- Přípravu rýže spusťte stiskem tlačítka PRESSURE COOK/TURBO.



Příklad pro přípravu rýže s výběrem programu lepivé rýže.

- Ovládací prvek předtím otočte do polohy LOCK (uzamknuto). Teprve poté můžete spustit samotnou přípravu. Pokud není ovládací prvek v poloze LOCK předtím, než budete vybírat některý program, zobrazí se na displeji rýžovaru chybové hlášení „E01“ a zároveň přitom uslyšíte hlasové upozornění „Turn Lid Handle to Lock“.
- Doba přípravy. Na displeji se zobrazí celková doba přípravy. Tato doba se v závislosti na vybraném programu různě liší. Při obsluze si počínejte velmi opatrně, aby nemohlo dojít k opaření rukou v oblasti výstupu páry.



Příklad pro přípravu rýže v délce 14 minut.

- Dokončení přípravy.



Po dokončení přípravy uslyšíte akustickou signalizaci „Cu – Cu – Cuckoo“ (melodie ptačího zpěvu) a na displeji se zobrazí informace „Cuckoo completed Glutinous“ a systém rýžovaru přejde do režimu udržování teploty / ohřevu rýže. V případě, že nehodláte rýži ohřívat, stiskněte 2x tlačítko CANCEL. Po dokončení přípravy rýži rovnoměrně promíchejte. Pokud rýži nepromícháte, může dojít k jejímu ztvrdnutí, změně barvy nebo vůně. V případě, že nebude možné víko rýžovaru otevřít, opatrně nakloňte tlakové závaží a uvolněte z rýžovaru zbývající páru. Pokud kdykoliv během přípravy stisknete tlačítko CANCEL, dojde k okamžitému přerušení procesu přípravy.

Programy pro přípravu rýže

Program	Popis
KLEBREIS (Glutinous Rice)	Program pro přípravu lepivé a výživné bílé rýže. Při použití tohoto programu můžete připravit indickou rýži basmati, perskou sadri nebo jasmínovou rýži a dosáhnout tak její vynikající chuti.
GEMISCHTER REIS / BRAUNER REIS (Mixed/Brown Rice)	Program pro přípravu různých druhů rýže nebo hnědé / celozrnné rýže.
GABA RICE	Příprava hnědé rýže.
ANGEBRANNTER REIS (Nurungji)	Příprava pečené rýže Nurungji.
PORRIDGE	Příprava rýžové kaše.
MULTI COOK	Program s možností manuálního nastavení teploty a doby pro přípravu.
AUTO CLEAN	Funkce pro automatické čištění rýžovaru.
HOME TEMPERATUR (KLEIBREIS / GE. REIS / BRAUNER REIS)	Při použití tohoto programu si můžete uvařit lepivou a snadno stravitelnou rýži. U rýže by mělo dojít ke zvýšení melanoizačního efektu.
TURBO KLEBREIS (Turbo Glu. Reis)	Po dvojnásobném stisku PRESSURE COOK / TURBO u vybraného programu se příprava přepne do režimu přípravy pod tlakem a tím dojde ke zkrácení doby přípravy. Orientačně přibližně 19 minut na 2 porce lepivé rýže. Tuto funkci používejte pouze pro přípravu rýže pro max. 4 porce. Použití většího objemu vody přitom neznamená dosažení lepších výsledků. Pro zvýšení chuti rýži před samotnou přípravou na 20 minut do teplé vody.

Poznámka: Programy pro přípravu rýže „GABA Rice“, „NURUNGJI“ a „MULTI COOK“ obsahují speciální kroky. Ostatní programy uvedené v tabulce výše je možné použít podle kroků 1 až 4 v části „Postup pro přípravu“.

Melanoizační efekt

Rýže může během přípravy na dně varné nádoby zesvětlát, protože absorbuje vlhkost, která prosakuje dolů a dodává jí tak jedinečné aroma a chuť. Zejména když se zrnka rýže ponechají delší dobu usadit, například během použití některého automatického programu, jemný škrob z rýže klesá ke dnu varné nádoby, což vede k tvorbě melanózy. Smíchání vícezrnné rýže s bílou rýží může zesílit melanoizační účinek. Vyzkoušejte si tento způsob přípravy rýže. Může se stát, že taková rýže bude o něco víc uvařená.

Kapacita a dobrá přípravy u jednotlivých programů

Glutinous Rice	High Heat Glutinous Rice	Turbo Glutinous s Rice	Mixed Rice	High Heat Mixed Rice	Mixed Brown Rice	High Heat Mixed Brown Rice	Brown Rice	High Heat Brown Rice	GABA Rice	Porridge	Nurungji	Auto Clean
2-10 Portionen	2-10 Portionen	2-6 Portionen	2-8 Portionen	2-8 Portionen	2-8 Portionen	2-8 Portionen	2-6 Portionen	2-6 Portionen	2-6 Portionen	1-2 Portionen	2-4 Portionen	Wasser bis zu Skala 2
ca. 30-39min	ca. 31-44min	ca. 17-22min	ca. 46-59min	ca. 49-64min	ca. 46-59min	ca. 49-64min	ca. 52-64min	ca. 57-69min	Germination Time + ca. 80-88min	ca. 71-98min	ca. 38-41min	ca. 23 min

Pakliže budete připravovat další rýži, aniž byste předtím rýžovar vyčistili, může se zápach přenést na připravenou rýži. Informace o čištění těsnění a víka a použití funkce automatické sterilizace k hubení mikroorganismů najdete v příslušné v části tohoto návodu. Doba přípravu rýže se může lišit v závislosti na uživatelském prostředí, například množství rýže, teplota vody ad.

Program GABA RICE

Co je naklíčená hnědá rýže? Hnědá rýže má více živin než loupaná rýže. Hnědá rýže je však o dost tužší a hůře stravitelná. Proces klíčení aktivuje enzymy v hnědé rýži, které ji rozkládají a zvyšují tak její stravitelnost.

Speciální vlastnosti naklíčené celozrnné rýže

Naklíčená celozrnná rýže je vynikajícím zdrojem živin, které jsou organismem daleko snadněji stravitelné. Klíčení nejen vylepšuje nutriční hodnoty, ale zároveň odstraňuje poněkud hrubou chuť celozrnné rýže.

- Jemnější chuť rýže než u nenaklíčené celozrnné rýže.
- GABA rýže je velmi dobře stravitelná a bohatá na živiny – během klíčení se produkuje glykosylační protein, který napomáhá s trávením a vstřebáváním potravy.
- Zdravá strava pro každého, neboť rýže GABA je vysoký obsah vlákniny.
- Naklíčená celozrnná rýže obsahuje velké množství GABA (kyseliny gama-aminomáselné). GABA podporuje metabolismus jater a ledvin. Lékařsky bylo potvrzeno, že má vynikající účinky na organismus, například omezení vzestupu triglyceridů, zabránění vzestupu krevního tlaku a podporuje metabolismus mozku.

Použití programu pro přípravu rýže GABA

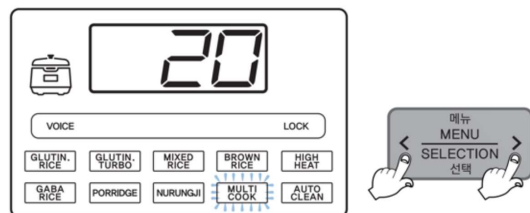
- Pro podporu klíčení ponechte hnědou rýži předem naklíčit po namočení na 16 h ve vodě.
- Proces před klíčením:**
Propláchnutou celozrnnou rýži vložte do běžné kuchyňské nádoby, zalijte dostatečným množstvím vody a ponechte ji předklíčit. Předklíčení by mělo proběhnout do 16 hodin. Před použitím programu GABA je třeba rýži velmi dobře propláchnout pod tekoucí vodou. Nadměrné drhnutí rýže může způsobit opadávání rýžových slupek, což zabrání jejich klíčení během procesu přípravy. Během fáze předklíčení se může v závislosti na délce objevit typický biologický zápach; ten je však zcela normální. Po propláchnutí vložte předklíčenou celozrnnou rýži do varné nádoby rýžovaru, přilijte vodu v závislosti množství připravované rýže a vyberte program GABA. Během předklíčení se mohou v závislosti na způsobu skladování (zejména teplota pro uskladnění) uvolňovat různé pachy. Proto dobu předklíčení co nejvíce zkraťte a rýži důkladně propláchněte.
- Rýžovar uzavřete (poloha „LOCK“) a s použitím tlačítka „MENU“ vyberte program GABA. Při přípravě hnědé rýže s naklíčením nebo bez něj použijte v obou případech volbu „BROWN RICE“.
 - Stiskněte tlačítko „PRESSURE COOK“. Po stisku tohoto tlačítka se spustí proces pro klíčení rýže. Samotná příprava (vaření) se spustí až na konci tohoto procesu. Na displeji rýžovaru se zobrazuje doba, která zbývá do konce procesu klíčení.

Postup na vaření naklíčené celozrnné rýže

- V případě, že dáváte přednost menší rýži, můžete proces předklíčení zcela vynechat. Vyberte menu GABA, nastavte požadovanou dobu klíčení a spusťte přípravu. (Obsah živin nekoreluje s velikostí klíčků).
- Při delší době klíčení při vyšší pokojové teplotě se může objevit zápach. V takovém případě použijte kratší dobu pro klíčení.
- Při přípravě rýže s použitím programu GABA použijte rýži pro max. 6 porcí.
- Pro klíčení můžete použít běžnou pitnou vodu. Pokud ale nemáte k dispozici čistou vodu, použijte balenou vodu. Kontaminace vody může způsobit omezení procesu klíčení ani po předvaření.
- Doba klíčení se může lišit v závislosti na druhu rýže a skladovacích podmínkách, ale obsah živin v klíčcích se s velikostí výrazně nemění. Celozrnná rýže může vykazovat rozdíly v klíčivosti a délce klíčku. To přitom vždy závisí na konkrétním druhu celozrnné rýže. Použijte celozrnnou rýži s dobou sklizně do jednoho roku a po očištění skladována jen velmi krátce.
- U přípravy v režimu GABA není možné přednastavit dobu odloženého startu na 3 hodiny. Pokud chcete vařit GABA s odloženým časem, použijte program pro hnědou rýži.
- V závislosti na druhu hnědé rýže se mohou objevit rozdíly v „melanóze“ nebo jiných charakteristikách. Upravte množství vody podle vlastní libosti nebo použijte funkci „MY MODE“, která vám také umožňuje ručně nastavit teplotu a dobu přípravy.
- Může se rovněž stát, že klíčky na rýži mohou být příliš malé na to, aby je bylo možné okem zpozorovat.

Program „MULTI COOK“

- Ovládací prvek na víku rýžovaru otočte do polohy „LOCK“ (uzamknuto) a poté s použitím tlačítka MENU / SELECTION vyberte funkci „MULTI COOK“.



Při výběru funkce „MULTI COOK“ se na displeji rýžovaru zobrazí doba přípravy 20 minut.

- Pomocí tlačítka MENU / SELECTION vyberte dobu přípravy a poté stiskem tlačítka SET potvrďte. Každým stiskem tlačítka MENU / SELECTION dojde k nastavení delší / kratší doby pro přípravu v krocích po 5 minutách. Pro přípravu je k dispozici doba v rozsahu 10 až 90 minut.
- Stiskněte tlačítko PRESSURE COOK / TURBO.



Po stisku tlačítka PRESSURE COOK dojde ke spuštění přípravy. Čas zbývajících do konce přípravy se zobrazuje na displeji.

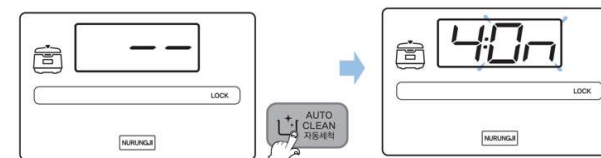
- Příprava rýže s programem „MULTI COOK“.
- Ovládací prvek přetočte do polohy „LOCK“ a poté stiskněte tlačítko PRESET.
- Požadovaný čas pro přípravu nastavíte pomocí tlačítka MENU / SELECTION. Po stisku tlačítka SET nastavený čas potvrďte.
- Poté stiskněte tlačítko MENU / SELECTION a vyberte program „MULTI COOK“ a znovu stiskem tlačítka SET potvrďte.
- Stiskem tlačítka MENU / SELECTION nastavíte dobu pro přípravu. Stiskem tlačítka MENU dojde ke zkrácení doby přípravy a stiskem tlačítka SELECTION dojde k prodloužení doby pro přípravu.
- Nastavení potvrďte stiskem tlačítka SET. Stiskem tlačítka PRESSURE COOK spustíte přípravu.

Rýže NU RUNG JI (pečená rýže)

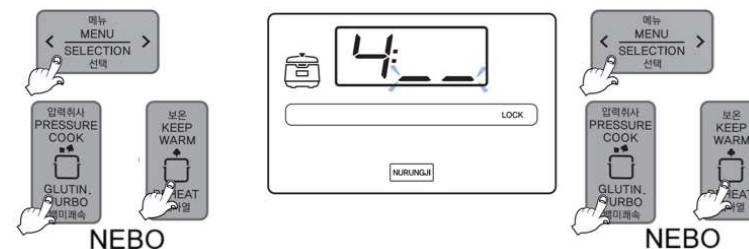
- Ovládací prvek na víku rýžovaru otočte do polohy „LOCK“ (uzamknuto) a poté stiskem tlačítka MENU vyberte program „SCORCHED RICE“.
- Po stisku tlačítka PRESSURE COOK / TURBO dojde ke spuštění přípravy.
- Po dokončení přípravy otevřete víko rýžovaru a naběračkou vyjměte rýži z varné nádoby. Pečená rýže je připravena k okamžitému podávání a konzumaci.
- Přípravu rýže v tomto programu je možné použít až po 4 osoby / porce.
- Vodu v tomto programu nalijte do nádoby až po rysku „GLUTIN“.
- Rýži před přípravou nemusíte tolik proplachovat. V případě, že je voda při proplachování polopráhledná, rýže je tak už dostatečně propláchnutá.
- V případě požadavku na co nejvyšší kvalitu rýže, spusťte její přípravu poté, co rýži předtím ponecháte namočenou ve vodě po dobu 30 minut.

Postup pro přípravu křupavější pečené rýže

Při použití programu Nu Rung Ji můžete uvařenou rýži opékat ve spodní části varné nádoby v různých úrovních dle vašich preferencí. V případě potřeby tak připravíte daleko křupavější rýži.



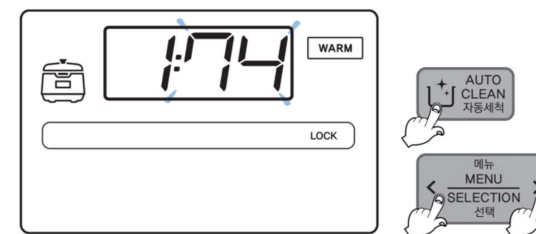
Nastavení pro přípravu křupavější pečené rýže.



- Přejděte do režimu nastavení jazyka. Stiskněte a přidržte proto v pohotovostním režimu tlačítko AUTO CLEAN po dobu 2 sekund. Pro přípravu křupavé pečené rýže stiskněte tlačítko AUTO CLEAN celkem 4x.
- Pro výběr varianty křupavější rýže vyberte s použitím tlačítka MENU / SELECTION požadovaný režim. Výběr potvrďte stiskem tlačítka PRESSURE COOK / GLUTIN nebo WARM / HEAT.
- Po stisku tlačítka CANCEL nebo pokud během dalších 7 sekund nedojde ke stisku žádného tlačítka, dojde ke zrušení výběru a přechodu systému rýžovaru do pohotovostního režimu.

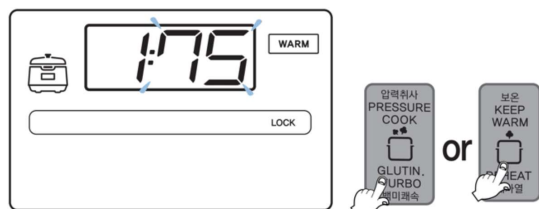
Udržování teploty / Ohřev rýže po dokončení přípravy KEEP WARM

V případě, že se za provozu rýžovaru objeví nepříjemný zápach, dojde k tvorbě nadměrné vlhkosti nebo se rýže zbarví i přes časté mytí a dezinfekci varné nádoby horkou vodou znamená to, že teplota pro udržování rýže není správně nastavena a bude nezbytné ji upravit.



- V pohotovostním režimu stiskněte a přidržte po dobu 2 sekund tlačítko AUTO CLEAN. Na displeji rýžovaru se zobrazí příslušná indikace (viz obrázek výše).
- Stiskem tlačítka MENU / SELECTION nastavte požadovanou teplotu. Na výběr máte z následujících hodnot:

74, 75, 76, 77, 78, 79, 80, 81, 82, 83



- Po nastavení požadované teploty stiskněte tlačítko PRESSURE COOK / Glutin Turbo nebo tlačítko KEEP WARM / REHEAT a uložte tak nastavenou hodnotu. V případě, že stisknete tlačítko CANCEL nebo nedojde během dalších 7 sekund ke stisku žádného tlačítka, zruší se celá funkce a systém rýžovaru přejde zpět do pohotovostního režimu.

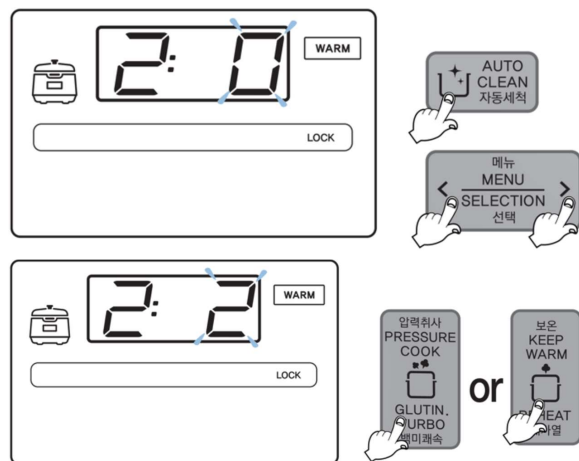
Další pokyny pro nastavení

Kdy mám nastavit jakou teplotu?

V případě, že je během přípravy cítit nepříjemný zápach a tvoří se hodně vody. To znamená, že používáte příliš nízkou teplotu pro udržování teplé rýže „KEEP WARM“. Zvyšte proto teplotu o 1 až 2 °C. Pakliže je rýže velmi žlutá a je suchá a zapáchá, používáte naopak nastavení příliš vysoké teploty pro udržování. Snižte proto teplotu pro ohřev o 1 až 2 °C.

Postup pro vlastní nastavení teploty pro udržování teplé rýže po dokončení přípravy

Změnu v nastavení teploty proveďte v případě, že se během ohřevu rýže nahromadí příliš mnoho vody nebo pokud rýže až příliš změkne.



- V pohotovostním režimu stiskněte 2x tlačítko AUTO CLEAN. Přístroj poté v angličtině sdělí, že se jedná o manuálně nastavený režim pro ohřev. Nyní máte možnost upravit a nastavit funkci pro ohřev rýže dle vlastních požadavků.
- Stiskněte tlačítko MENU / SELECTION a vyberte požadovanou teplotu v následujícím pořadí:

0 → 1 → 2 → -2 → -1 → 0

- Vyberte požadovaný program a poté stiskněte tlačítko PRESSURE COOK / Glutin Turbo nebo tlačítko KEEP WARM / REHEAT. Vybraná doba se automaticky uloží spolu s akustický signálem. Pakliže nedojde během dalších 7 sekund ke stisku žádného tlačítka nebo stisknete tlačítko CANCEL nebo jakéhokoli jiné tlačítko, funkce se zruší a systém rýžovaru přejde zpět do pohotovostního režimu.

Pokud stisknete tlačítko AUTO CLEAN, vstoupíte do režimu nastavení požadované chuti bez uložení upravené hodnoty. V případě, že dojde k nahromadění příliš velkého množství vody, zvyšte teplotu pro ohřev. Naopak pokud se rýže na okrajích speče a je příliš suchá, snižte o něco teplotu ohřevu.

Konzumace rýže

Pokud hodláte udržovat rýži během konzumace neustále teplou, stiskněte proto tlačítko KEEP WARM / REHEAT po rozsvícení LED kontrolky „LOCK“. Rýžovar přitom spustí ohřev rýže a během dalších 9 minut tak budete mít k dispozici rýži teplou rýži stejně jako po dokončení její přípravy. Pro použití této funkce v pohotovostním režimu musí být napájecí kabel rýžovaru i nadále připojen do elektrické zásuvky. Na víku otočte ovládací prvek do polohy „LOCK“ a poté 2x stiskněte tlačítko KEEP WARM / REHEAT.



Probíhající proces udržování teplé rýže KEEP WARM.

Na displeji se zobrazuje „3H“ což představuje dobu 3 hodin, po které bude probíhat udržování teploty u připravené rýže.



Na displeji bliká indikace „WARM“ spolu s hodnotou „0“. Zbývající doba pro ohřev se zobrazuje v minutách.



Proces udržování teplé rýže je u konce.

Po dokončení ohřevu uslyšíte hlasové upozornění a na displeji rýžovaru se zobrazí indikace „3H“. Rýžovar se přepne zpět do režimu udržování teploty a zobrazí se zbývající čas do konce tohoto procesu.

V případě, že funkci pro ohřev ponecháte v provozu delší dobu, může rýže změnit původní barvu nebo může být až příliš vysušená. Tuto funkci proto používejte pouze jednou až dvakrát denně. Pakliže rýži připravujete zvlášť (například v klasickém hrnci), vložte hotovou rýži do varné nádoby a 1x stiskněte tlačítko KEEP WARM / REHEAT tak, aby i nadále zůstala rýže teplá. Na displeji se zobrazí indikace „0H“. Vložení horké rýže do studené varné nádoby a její následné udržování v teple může způsobit, že rýže začne zapáchat nebo se změní její barva.

Bezpečnostní pokyny pro použití udržování teplé rýže KEEP WARM / REHEAT

- Někdy se může stát, že víko u rýžovaru bude možné obtížně otevřít víko po dokončení přípravy rýže nebo během udržování teploty. Tento stav je způsoben přítomností tlaku uvnitř varné nádoby. Před otevřením víka proto mírně nakloňte tlakové závaží a uvolněte tak zbylý tlak. Při udržování teploty, resp. ohřevu nezapomeňte otočit ovládací prvek na víku do pozice „LOCK“. V opačném případě nemusí být možné použití tlačítka pro otevření víka nebo funkci udržování teploty.

Pokud budete rýži uchovávat teplou delší dobu, může se různě zabarvit nebo zapáchat. Doporučujeme proto uchovávat rýži teplou maximálně po dobu 12 hodin. Rýže připravovaná pod vysokým tlakem se zabarvuje rychleji než rýže vařená jakýmkoli jiným konvenčním způsobem. Po 24 hodinách udržování teplé rýže bude blikat uplynulá doba pro udržování teploty, což znamená, že rýže byla udržována teplá po delší dobu.

- Rýži během udržování teploty rovnoměrně promíchejte. V případě, že hodláte udržovat teplou rýži v menších porcích, rýži nahromadte uprostřed varné nádoby.
- Pakliže během funkce udržování teploty ve varné nádobě není moc rýže (nebo už není žádná rýže), stiskněte tlačítko CANCEL a ukončete tak funkci pro udržování teploty nebo jednoduše odpojte napájecí kabel rýžovaru ze zásuvky.
- Pokud to je možné, vyhněte se udržování teplé vícezrnné a celozrnné rýže, neboť tyto odrůdy rýže se hůře udržují v teple, než je tomu u bílé rýže. Během procesu udržování teploty může rýže částečně zbledat a nabobtnat na okraji varné nádoby nebo ve spodní části ventilu pro výstup páry. V tomto případě rýži dobře promíchejte.
- Rýži neohřívejte ve varné nádobě spolu s naběračkami a jiným náčiním. Zejména dřevěné naběračky a špachtle mohou způsobit přenos choroboplodných zárodků a vznik zápachu.
- Neudržujte teplotu u příliš malého množství rýže a nemíchejte dohromady různé druhy rýže a stejně tak ani nemíchejte studenou rýži s teplou rýží. V opačném případě by mohlo dojít k vzniku zápachu v rýži. Na ohřev studené rýže (z lednice) používejte mikrovlnnou troubu.

Informace pro případy, kdy je během ohřevu rýže cítit zápach

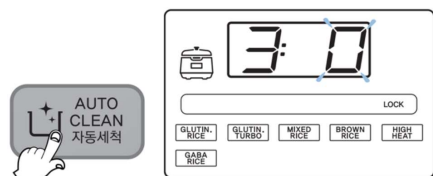
Zajistěte pravidelné a řádné čištění rýžovaru. V případě, že nebude víko rýžovaru naprosto čisté, mohou se v režimu udržování teploty množit choroboplodné zárodky a vznikat zápach. Bakterie nejsou pro lidský zrak patrné a přesto, že se rýžovar jeví jako čistý, avšak stále zapáchá, použijte program pro automatické čištění „AUTO CLEAN“ a poté důkladně umyjte varnou nádobu rýžovaru. Pakliže v rýžovaru budete udržovat teplý jiný pokrm, vyčistěte řádně varnou nádobu před a po ohřevu pokrmu. Zabráníte tím pozdějšímu přenosu pachů na rýži.

Funkce pro přizpůsobení vlastní chuti

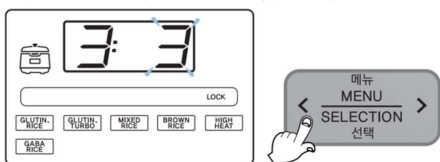
Tato funkce umožňuje nastavit vámi preferovanou teplotu při přípravu rýže. Tato funkce byla oproti předchozímu modelu nově vyvinuta a vy si tak můžete teplotu nastavit podle vlastních požadavků.

- Vysoký stupeň: Vhodné pro vaření cereálií, starší rýže a rýže naměkko.
- Nízký stupeň: Pro vaření roční sklizně rýže.

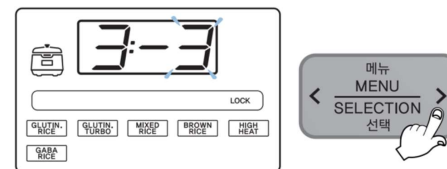
V pohotovostním režimu stiskněte na rýžovaru tlačítko „AUTO CLEAN“ a přidržte jej po dobu 2 sekund stisknuté. Následně 3x stiskněte tlačítko AUTO CLEAN pro vstup do režimu funkce pro přizpůsobení chuti „Customized Taste“. Na displeji se přitom zobrazí všechny možnosti podporované systémem rýžovaru a funkce „Customized Taste“. V následujícím příkladu je uveden postup pro přípravu lepkavé rýže.



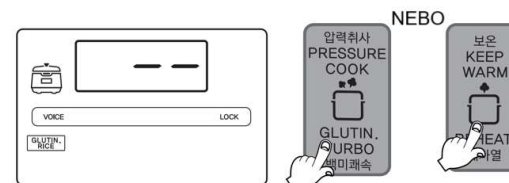
1. Po čtyřnásobném stisku tlačítka AUTO CLEAN se na displeji zobrazí funkce vlastního vaření. Zobrazení na obrázku výše představuje standardní (výchozí) nastavení.



2. Nastavení pro použití nízkého stupně přípravy. Stiskněte levé navigační tlačítko na ovládacím prvku MENU / SELECTION a vyberte požadovaný stupeň nebo režim pro nízký stupeň přípravy.



Pro nastavení vysokého stupně přípravy stiskněte pravé navigační tlačítko a vyberte tak požadovaný stupeň nebo režim pro vyšší stupeň přípravy.



3. Ukončení režimu nastavení. Stiskněte tlačítko PRESSURE COOK nebo KEEP WARM pro dokončení nastavení. V případě, že stisknete tlačítko CANCEL nebo nedojde ke stisku žádného tlačítka po dobu 7 sekund, funkce se deaktivuje a systém přejde zpět do pohotovostního režimu. Pokud stisknete tlačítko AUTO CLEAN, přepnete rýžovar do režimu udržování teploty s vyšší teplotou bez uložení nastavené hodnoty.

Funkce pro přizpůsobení vlastní chuti „CUCKOO Customed Taste“ se vztahuje na následující režimy přípravy rýže: Glutinous Rice, High Heat Glutinous Rice, Turbo Glutinous Rice, Mixed Rice, High Heat Mixed Rice, Brown Rice, High Heat Brown Rice a GABA Rice. Při nastavování požadované úrovně funkce „Customized Taste“. Rýže se může při přípravě za vysokých teplot připalovat. Výsledek přípravy se tak může lišit v závislosti na konkrétním nastavení, obsahu vody a stavu rýže.

Naprogramování pro přípravu rýže

1. Ovládací prvek na víku otočte do polohy „LOCK“ (uzavřeno). Na displeji se přitom zobrazí symbol uzamknutého zámku. Stiskněte tlačítko PRESET a poté nastavte čas v sekundách. Pokud požadujete během režimu udržování teploty vybrat vámi přednastavený čas, ukončete režim KEEP WARM stiskem tlačítka CANCEL.
2. Stiskněte tlačítko TIME a upravte nastavení času. K dispozici je nastavení času v rozsahu 1 hodina až 12 hodin 50 minut. Každým stiskem tlačítka TIME dojde k navýšení času o 10 minut.
3. Pro vstup do menu stiskněte tlačítko MENU / SELECT.
 - V menu „GABA RICE“ musíte vybrat „0H“ proto, abyste mohli použít funkci časovače.
 - Funkci „MULTI COOK“ v tomto režimu můžete po nastavení času používat. Pakliže je doba pro „MULTI COOK“ delší, než 60 minut, přednastavený čas se nastaví na 2 hodiny.
4. Stiskněte tlačítko PRESSURE COOK.
 - Pokud nedojde po stisku tlačítka PRESET během dalších 7 sekund ke stisku žádného tlačítka, systém automaticky spustí přednastavený režim.
 - Po spuštění přednastaveného režimu přestane indikace na displeji blikat a spustí se odpočet přednastaveného času. Po uplynutí časovače se spustí vybraná funkce pro přípravu. V režimu naprogramované přípravy bliká na displeji symbol „:“ mezi hodinou a minutami.



Bezpečnostní pokyny pro přípravu s použitím programování

Informace pro přípravu:

- Pakliže je použita rýže starší a suchá, výsledek vaření nemusí být podle očekávání.
- Pokud rýže není dostatečně uvařená, přidejte asi o polovinu úrovně stupnice více vody. Pokud je přednastavená doba pro přípravu delší, může dojít ke zvýšení efektu melanoizace.

Editace přednastaveného času:

- Stiskněte a přidržte tlačítko CANCEL déle, než 2 sekundy a začnete od bodu č. 1 v předchozí části návodu.

Řešení problémů

Problém	Možná příčina	Řešení
Rýže není dovařená.	• Nedošlo ke stisku tlačítka PRESSURE COOK / GLUTIN TURBO. • Přerušení dodávky elektrické energie (například během bouřky).	Stiskněte tlačítko PRESSURE COOK. Na displeji se musí zobrazit indikace probíhající přípravy  . Poté znovu stiskněte tlačítko PRESSURE COOK.
Uvařená rýže není chutná.	• Nepoužití dodávané odměrky. • Použití jiného objemu vody. • Rýže před přípravou nebyla dostatečně propláchnutá. • Delší doba pro namočení rýže ve vodě. • Použití staré a vyschlé rýže.	Při přípravě postupujte podle příslušných pokynů. Při další přípravě přidejte o polovinu větší objem vody.
Rýže je příliš rozvařená nebo tvrdá.	• Výběr nevhodného programu pro přípravu. • Použití jiného objemu vody. • Otevření rýžovaru ještě před dokončením přípravy.	Pro přípravu konkrétní odrůdy rýže zvolte korespondující menu. Použijte správný objem vody. Rýžovar otevřete až po dokončení přípravy.
Během přípravy voda přetéká.	• Nedošlo k použití dodávané odměrky. • Použití jiného objemu vody. • Výběr nevhodného menu pro přípravu.	Při přípravě postupujte vždy podle příslušných pokynů a použijte vhodné menu.
Během přípravy je cítit zápach.	• Ujistěte se o tom, že víko je správně uzavřené a napájecí kabel připojený do elektrické zásuvky. • Použití delší doby pro ohřev (12 h). • V rýžovaru může být cizí předmět.	Zajistěte řádné uzavření víka u rýžovaru. Doba pro ohřev nepoužívejte delší, než 12 hodin. Ohřívejte jen nezbytně nutné množství rýže.
Na displeji se zobrazuje indikace „E“.	• Závada na teplotním senzoru.	Odpojte rýžovar od zdroje napájení a se závadou rýžovaru kontaktujte servis.
Během udržování teploty bliká symbol doby ohřevu.	• Během udržovací teploty rýže neuplynulo ani 24 hodin.	Tato funkce upozorňuje na to, že je rýže ohřívána déle, než 24 hodin.
Režim KEEP WARM: Rýže je studená nebo se v nádobě nahromadila voda.	• Režim Keep Warm přešel do režimu spánku.	Po zrušení nebo nastavení režimu „KEEP WARM SLEEP“ dojde k požadovanému použití režimu pro udržování teploty rýže.
Nedošlo k dokončení přípravy.	• Ujistěte se o použití vhodného napájecího zdroje.	Může se jednat o závadu na výrobku (poškození topného tělesa nebo má těleso jen velmi malý výkon).

Na displeji se zobrazuje indikace „E03“.		Pokud se rýže delší dobu správně neuvaří, vypněte spotřebič a kontaktujte servis. Indikace „E03“ se může zobrazit v případě, že do rýžovaru nalijete pouze vodu. Pro napájení rýžovaru použijte pouze elektrickou síť s napětím 220 ~ 240 V AC.
Na displeji se zobrazuje indikace  .	• V rýžovaru není vložena varná nádoba. • Ujistěte se o použití vhodného zdroje napájení.	Do rýžovaru vložte varnou nádobu. K napájení tohoto rýžovaru použijte pouze elektrickou síť s napětím 220 – 240 V AC.
Tlačítko PRESSURE / TURBO nefunguje a na displeji se zobrazuje „E01“.	• Nedošlo ke správnému uzavření víka a otočení uzavíracího prvku do polohy „LOCK“.	Ovládací prvek otočte do polohy „LOCK“. Musí přitom dojít k rozsvícení příslušné LED kontrolky.
Rýže nemá požadovanou lepivost.	• Znečištění teplotního senzoru nebo dna rýžovaru rýží nebo jinými nečistotami.	Zajistěte očištění teplotního senzoru a dna rýžovaru.
Na displeji se zobrazuje indikace „E03“ proces přípravy stále není u konce.	• Ujistěte se o použití vhodného napájecího zdroje.	Může se jednat o závadu na výrobku (poškození topného tělesa nebo má těleso jen malý výkon). Pokud se rýže delší dobu správně neuvaří, vypněte spotřebič a kontaktujte servis. Indikace „E03“ se může zobrazit v případě, že do rýžovaru nalijete pouze vodu. Pro napájení tohoto rýžovaru použijte pouze elektrickou síť s napětím 220 ~ 240 V AC.
Během přípravy nebo při ohřevu rýže je patrný zápach.	• Nedostatečné vyčištění rýžovaru po dokončení přípravy.	Provádějte pravidelné čištění rýžovaru po každém dokončení přípravy rýže. Řádně proto očistěte víko a ostatní části rýžovaru.
Víko rýžovaru nejde zavřít.	• Ovládací prvek na víku musí být otočený do polohy „LOCK“. • Ve varné nádobě je horká rýže. • Varná nádoba není správně vložena do rýžovaru.	Ovládací prvek otočte do polohy „LOCK“. Opatrně nakloňte tlakové závaží a uvolněte zbylý tlak uvnitř nádoby a poté uzavřete víko rýžovaru. Zajistěte správné vložení varné nádoby do rýžovaru.
Ovládací prvek není možné otočit do polohy „UNLOCKED / OPEN“.	• Nedošlo k vypuštění zbylého tlaku.	Během přípravy víko u rýžovaru neotvírejte. Pokud hodláte víko během přípravy otevřít, stiskněte a přidržte tlačítko CANCEL po dobu 2 sekund a ponechtejte vypustit zbylou páru.
Víko u rýžovaru nejde otevřít i přesto, že je v poloze „OPEN“.		Rýžovar je neustále pod tlakem. Opatrně pohněte tlakovým ventilem do strany a uvolněte tak zbylý tlak / páru.
Mezi víkem a nádobou uniká pára.	Těsnění je zanesené nečistotami nebo je poškozené.	Provedte řádné vyčištění těsnění a udržujte jej neustále čisté. Při úniku páry z různých otvorů na rýžovaru odpojte napájecí kabel z elektrické zásuvky a kontaktujte servis.

		Běžná provozní životnost těsnění je 12 až 36 měsíců. Doporučujeme však provádět pravidelnou výměnu těsnění každých 12 měsíců.
Systém nereaguje během přípravy na stisk tlačítka CANCEL.	Rýžovar je pod tlakem a má vysokou teplotu.	Z bezpečnostních důvodů stiskněte a podržte tlačítko CANCEL po dobu 2 sekund. Tím dojde k pozastavení procesu přípravy. Při pozastavení přípravy dbejte maximální opatrnosti, aby přitom nemohlo dojít k opaření v důsledku automatického výstupu páry a vysoké teploty obsahu rýžovaru.
Nedošlo k naklíčení celozrné rýže.	- Použití příliš staré rýže. - Překročení max. kapacity rýže.	Pro přípravu celozrné rýže použijte vždy pouze maximální kapacitu. Příliš stará nebo kontaminovaná rýže již nemusí správně vyklíčit.

Recepty

Recept	Doba přípravy	Program	Ingredience	Pokyny
Vařená rýže	-	Glutinous Rice	4 hrnky rýže* „hrnek“ v receptu znamená 1 odměrku v rýžovaru. 1 šálek (180 ml) je porce pro jednu osobu.	1. Do varné nádoby nalijte čistou, propláchnutou rýži a zalijte vodou až po rysku pro lepicí rýži. (Vařená rýže: 4, hrášková rýže: 2). 2. Zavřete víko a stiskněte tlačítko PRESSURE COOK.
Hrášková rýže			3 hrnky rýže, 1/2 hrnku hrášku, 1 polévková lžice Saké, 1/2 lžice soli. Hrách předtím uvařte.	
Vařený ječmen	-	Mixed Rice	2 hrnky rýže, 1 hrnek ječmene	Po propláchnutí zrna scedte. Čistou rýži přidejte k připraveným ingrediencím s trochou soli a zalijte vodou až po rysku. Zavřete víko a s použitím tlačítka MENU vyberte Smart Menu (Chytré menu). Stiskněte tlačítko PRESSURE COOK.
Rýže 5 odrůd			1,5 hrnku rýže, 1/3 hrnku prosa, 1/2 hrnku lepicí rýže, 1/2 fazolí, 1/3 čiroku a 1 lžice soli.	
Hnědá rýže s fazolemi	-	GABA	1 hrnek hnědé rýže, 2 hrnky bílé rýže a 1/3 hrnku fazolí	Rýži propláchněte a vložte do varné nádoby. Přidejte vodu až po rysku 3 GABA. Zavřete víko a vyberte program GABA.
Vařená čerstvě naklíčená hnědá rýže	4 h		4 hrnky hnědé rýže.	Hnědou rýži a připravené ingredience řádně propláchněte a vložte do varné nádoby. Přidejte vodu až po rysku 4 pro GABA. Zavřete víko a vyberte program GABA. Přípravu spusťte stiskem tlačítka PRESSURE COOK.
Rýže se zeleným čajem s kuřecími prsy			2 hrnky hnědé rýže, 3 g listů zeleného čaje, 10 g prášku ze zeleného čaje, 4 kuřecí prsí řízky, trochu olivového oleje a	Propláchněte a přidejte hnědou rýži a ostatní ingredience do varné nádoby. Vodu nalijte až po rysku 2 pro GABA.

			soli, pepře, 5 g celeru, limetka a rozmarýn.	Zavřete víko a tlačítkem MENU vyberte program GABA RICE. Přípravu spusťte stiskem tlačítka PRESSURE COOK.
Houbový Tian			2 hrnky rýže, 20 g hnědé kořenici omáčky, sůl, 2 sezamové listy, 1/3 dýně, balení hub Shimeji (zvolte vlastní oblíbený druh hub).	
Saessak Bibimbap (rýže s klíčky a zeleninou)			2 hrnky hnědé rýže, klíčky a zelenina. Pasta s kořením z červené papriky: 1/2 hrnku pasty z červené papriky, 40 g hovězího masa (na kousky), 1 lžice sezamového oleje, 1 lžice medu a 1 lžice cukru, 1/3 hrnku vody	
Kaše z piniových oříšků		- Porridge	1 hrnek rýže, 1 polévková lžice sezamového oleje a trochu soli	Ingredience vložte do varné nádoby a přidejte a nalijte vodu po příslušnou rysku v závislosti na množství podávaného jídla. Kaše z piniových oříšků: 1,5. Abalon: 1. Kuřecí kaše s černou rýží: 1,5. Klasická rýžová kaše: 1. Kaše z červených fazolí: 1,5. Poznámka: Rýžovou kaši připravujte max. na 1,5 porce.
Speciální kuřecí kaše			1 hrnek rýže, 200 g kuřecího masa, 600 ml kuřecího vývaru, 1 zelená a 1 červená paprika, sůl. Koření: lžice jarní cibulky, lžice prolisovaného česneku, 2 lžice sójové omáčky, mletý sezamový olej a trochu mletého pepře.	
			1 hrnek bílé rýže	
			1 hrnek rýže, 1/3 hrnku červených fazolí, 1 hrnek lepicí rýže	
Kaše z bílé rýže				
Kaše z červených fazolí				
Dýňová polévka	10 min.	Baby Food	100 g dýně, 1 lžice strouhanky, 1/3 hrnku vody, sůl, mléko	Do varné nádoby vložte ingredience, uzavřete víko a vyberte program „BABY FOOD“. Stiskem tlačítka PRESSURE COOK spusťte přípravu.
Kaše se sladkými bramborami a jablky	15 min.		70 g sladkých brambor, 70 g jablek, 3 lžice vody, med.	
Rýže s tuňákem a zeleninou	10 min.		50 g rýže, 30 g tuňáka (konzervovaný), 10 g papriky, 10 g mrkve, 1/2 hrnku vody, máslo, levandulový prášek.	
Dušená rýže se zeleninou a tofu	15 min.		50 g rýže, 30 g Tofu, 10 g mrkve, 10 g zelené dýně, vejce, 4 lžice mléka.	
Rýžová kaše se zeleninou.	25 min.		1/2 hrnku rýže, 30 g brokolice, 1,5 hrnku vody, sůl.	
Rýžový koláč	45 min.	MULTI COOK	2,5 hrnku nelepivé rýže, 2 hrnky fazolí Adzuki, 1/2 lžice soli a cukru a 1,5 lžice vody.	Do varné nádoby vložte ingredience a uzavřete víko. Stiskem tlačítka MENU vyberte příslušný program. Přípravu spusťte po stisku tlačítka PRESSURE COOK.
Dušená žebra	35 min.		Vepřová žebra (portská žebírka) 700 g, 2 lžice Saké, 3 lžice kvalitní sójové omáčky, 1/2 lžice utřeného česneku, 1/2 lžice sezamového oleje, 1/2 lžice šťávy z cibule. 1	

			lžíce hruškové šťávy, 1 lžíce cukru, 3 lžíce nakrájené jarní cibulky, mletý sezam smíchaný s 1/2 lžíce soli, 1/2 lžíce mletého pepře, 1/2 mrkve, 3 kaštanová jádra, 6 jader ořechů Ginkgo a 1/2 lžíce mletých piniových oříšků.	
Dušené kuře	40 min.		1 kuře (700 g), 50 g brambor, 50 g mrkve, 1 lžíce cukru, nakrájená šalotka (1 lžíce), drcený česnek, 3 lžíce kvalitní sójové omáčky, 1 lžíce zázvorové šťáva, 1/2 lžíce mletého pepře, 1 lžíce mletého se solí a 1 lžíce sezamového oleje.	
Dušené vepřové maso	30 min.		400 g vepřového masa (koleno nebo pupek), 1 ks zázvoru, česnek, 1 cibule, 1 jarní cibulka a Kimchi.	
Vepřové maso 5 chutí			400 g vepřového masa, 1/3 hrnku sójové omáčky, 2 lžíce cukru, hedvábné příze na převázání masa, 5 příchutí: 4 zrnka černého pepře, 5 cm skořicové kůry, 2 kousky badyánu.	
Vařená chobotnice	20 min.		1 chobotnice, 70 g špenátu, 80 g mrkve, 1 vejce, sůl, sezamový olej, koření: 1 lžíce pasty z červené papriky, 1 lžíce sójové omáčky, 1 lžíce cukru, 1 lžíce rafinovaného rýžového vína, 1/2 lžičky sezamového oleje, 1/2 lžičky prášek z červené papriky.	
Steak		MULTI COOK	200 g hovězího masa (na steak), steaková omáčka, sůl a pepř.	Do varné nádoby vložte ingredience a uzavřete víko. Stiskem tlačítka MENU vyberte příslušný program. Přípravu spustíte po stisku tlačítka PRESSURE COOK.
Dušený krab	30 min.		Modrý krab, 150 g hovězího masa, 1/4 bloku tofu, červená/zelená paprika 1/2 ks od každé, 1/2 vaječného žloutku a trocha mouky.	
Vařené mušle	35 min.		2 mušle (Slávky), 15 g hovězího masa, 1/2 ks bílku, 1/2 ks vejce, 1 lžíce nasekané velšské cibule, 1/2 lžičky nasekaného česneku, 1/4 lžičky soli a trocha pepře.	
Dušené Tofu	30 min.		1 sada Tofu, trocha soli, kořenící omáčka: 1 lžíce mleté červené papriky, 1 lžíce nasekaného česneku, kořen velšské cibule, trocha sezamového oleje a mletého sezamu smíchaného se solí, trocha drcené červené	

			papriky, 3 lžíce husté sójové omáčky.	
Lepivá rýže mnoha chutí	35 min.		3 hrnky lepivé rýže, 60 g hroznů, 15 kaštanů, 10 datlí, 1 lžíce piniových oříšků, 100 g tmavého cukru, 1 lžíce husté sójové omáčky, 3 lžíce sezamového oleje, trocha soli, 1/2 lžíce skořicového prášku.	
Japchae (restovaná zelenina a trhané maso)	30 min.		150 g celofánu, 1/2 papriky (zelená, červená), 70 g mrkve, 70 g cibule, trocha špenátu, 70 g hub Enoki, 70 g rybích karbanátků, 1 polévková lžíce oleje. Kořenící omáčka: trocha cukru, sójové omáčky, sezamového oleje a sezamové soli.	
Gratinovaný rýžový koláč	20 min.	MULTI COOK	50 g rýžového koláče pro Tteokguk, 1 vařené vejce, 1 batáta, 40 g mozzarely, 1 plátek sýra typu cheddar, trocha olivového oleje, 1/2 hrnku bílé omáčky (zápražka), trocha petržele. Bílá omáčka: 10 g mouky, 10 g másla, 100 g mléka, špetka soli a bílého pepře. Rozpusťte máslo, přidejte mouku a míchejte, přidejte mléko a vařte do zhoustnutí, poté osolte a dochuťte bílým pepřem.	Do varné nádoby vložte ingredience a uzavřete víko. Stiskem tlačítka MENU vyberte příslušný program. Přípravu spustíte po stisku tlačítka PRESSURE COOK.
Smažená rýže s kečupem a krevetami	15 min.		10 středně velkých krevet, 1/4 jarní cibulky, 20 g cibule, 20 g mrkve. Tomatová omáčka: 3 lžíce kečupu, 1 lžíce cukru, 1 lžíce škrobu, 1 lžíce vody, špetka soli, sójové omáčky a mletého pepře.	
Rýžová pizza	20 min.		Ingredience na přípravu těsta: 100 g rýže. Ingredience na ozdobu: 2 plátky šunky, 2 žampiony, 2 lžíce konzervované kukuřice, 1 tyčinka krabiho masa, 40 g mozzarely, 4 lžíce omáčky na pizzu.	
Tteokbokki (pikantní a sladký rýžový koláč)	20 min.		200 g rýžových tyčinek (měkké), 2 kusy rybiho koláče, 1/4 cibule, 1/4 jarní cibulky, 40 g mrkve. Kořenící omáčka: pasta z červené papriky 2, 1 lžíce škrobového sirupu, 1 lžíce cukru 1 lžíce sójové omáčky, 1/3 hrnku	

			nálevu z ančoviček, trocha sezamové soli.	
Čerstvý sýrový dort	40 min.		1/2 hrnku hladké mouky, 2 vejce, 2 lžíce másla, 1/2 lžíce mléka, trocha vanilkového aroma, 1/2 hrnku cukru, trocha soli. Ovoce: 1 třešeň, 3 jahody, 1/4 plechovky mandarinek, 1 kiwi.	
Dušené knedlíky	20 min.		10 ks knedlíků.	
Dušený lilek	15 min.	MULTI COOK	Kus lilku a koření omáčka: 1 lžíce husté sójové omáčky, 1/2 červené papriky, 1/2 zelené chilli papričky, 1/4 lžíce mleté červené papriky, 1/2 lžíce octa, trocha mletého sezamu smíchaného se solí, 1/4 kusu velšské cibule, 2 kusy česneku, 1 lžička cukru	Do varné nádoby spolu se všemi ingrediencemi přidejte 1,5 hrnku vody. Zavřete víko a stiskem tlačítka MENU zvolte příslušný program. Přípravu spustíte po stisku tlačítka PRESSURE COOK.
Dušená dýně			1/2 dýně. Omáčka: 1 lžíce husté sójové omáčky, 1 lžička loupané velšské cibule, 1/4 lžíce sezamového oleje, 1/4 lžíce mleté papriky, trocha drcené červené papriky, 1/2 lžičky cukru, 1 lžička nasekaného česneku, 1/4 lžíce mletého sezamu smíchaného se solí.	
Kaštany			15 ks kaštanů.	
Batáty			3 ks sladkých brambor. Pro velké kusy (nad 150 g) doporučujeme rozpůlit.	
Brambory	30 min.		3 ks (max. 200 g).	
Kukuřice	30 min.		2 ks kukuřice.	
Vařená vejce	20 min.		6 vajec, 2 hrnky vody, 2 až 3 kapky octa.	
Dušená vejce	15 min.		2 vejce, 1 hrnek vody nebo vody z mořských řas, osolené krevety - 2 čajové lžičky, trocha soli, 10 g mrkve, 10 g jarní cibulky.	

Technické údaje

Označení modelu rýžovaru		Modelová řada CRP-P10
Provozní napětí		220 – 240 V AC, 50 Hz
Spotřeba proudu / Výkon při přípravě		1150 W
Kapacita	Lepivá rýže	
	Lepivá rýže připravovaná za vysokých teplot	0,36 – 1,8 l (2 až 10 porcí)
	Výběrová rýže připravovaná za vysokých teplot	0,36 – 1,44 l (2 až 8 porcí)
	Hnědá rýže	
	Hnědá rýže připravovaná za vysokých teplot	0,36 – 1,08 l (2 až 6 porcí)
	Rýže Gaba	
	Turbo lepivá rýže	
	Pečená rýže (Nurungji)	0,36 – 0,72 l (2 až 4 porce)
Rýžová kaše		0,18 – 0,36 l, 1 až 2 porce)
Délka napájecího kabelu		1 m
Tlak		78,4 kPa (0,8 kgf/cm ²)
Hmotnost		7,2 kg
Rozměry		29,4 x 39,5 x 29 cm

Recyklace



Elektronické a elektrické produkty nesmějí být vyhazovány do domovních odpadů. Likviduje odpad na konci doby životnosti výrobku přiměřeně podle platných zákonných ustanovení.

Šetřete životní prostředí! Přispějte k jeho ochraně!

Překlad tohoto návodu zajistila společnost Conrad Electronic Česká republika, s. r. o.

Všechna práva vyhrazena. Jakékoliv druhy kopií tohoto návodu, jako např. fotokopie, jsou předmětem souhlasu společnosti Conrad Electronic Česká republika, s. r. o. Návod k použití odpovídá technickému stavu při tisku! **Změny vyhrazeny!**

© Copyright Conrad Electronic Česká republika, s. r. o.

REI/07/2025