



NÁVOD K OBSLUZE

Varič ryže CR-0675F

CUCKOO



Obj. č. 286 66 16

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.



Před uvedením tohoto výrobku do provozu se podrobně seznámte se všemi pokyny, uvedenými v tomto návodu k obsluze. Návod obsahuje všechny důležité provozní pokyny a bezpečnostní informace.

- Zabraňte kontaktu s horkými částmi spotřebiče. Pro manipulaci proto vždy používejte madla a/ovládací prvky.
- Z důvodů prevence před zásahem elektrickým proudem tento výrobek ani jeho napájecí kabel nikdy nenamáčejte do vody ani jiných kapalin. Ve vodě je možné omývat pouze přesně určené díly.
- Dbejte zvýšené opatrnosti a dohledu nad provozem tohoto výrobku zvláště když jsou se v jeho blízkosti pohybují děti.
- V případě, že zařízení nebudete používat nebo budete provádět jeho čištění a údržbu, vypněte jej a odpojte od zdroje napájení. Před manipulací s vyměnitelnými díly, ponechejte zařízení nejprve řádně vychladnout.
- Zařízení nikdy neuvádějte do provozu v případě, že má viditelná poškození nebo správně nefunguje. Poškozené nebo nefunkční zařízení ponechejte opravit v některém autorizovaném servisu.
- Tento výrobek není určen k provozu ve venkovním prostředí.
- Zabraňte poškození napájecího kabelu. Nevystavujte jej proto nikdy ostrým hranám ani horkým předmětům.
- Nikdy tento spotřebič neprovazujte na nebo v blízkosti plynových / elektrických sporáků nebo troubě.
- Během přenášení spotřebiče s obsahem horkého oleje nebo horkých kapalin dbejte zvýšené opatrnosti.
- Před uvedením spotřebiče do provozu jako první nejdříve připojte jeho napájecí kabel do elektrické zásuvky. Teprve poté můžete spotřebič zapnout s použitím provozního spínače. Před odpojováním postupujte přesně opačně. Vždy jako první nejdříve vypněte spotřebič pomocí provozního přepínače do polohy „Off“ a teprve poté vytáhněte napájecí kabel spotřebiče ze zásuvky.
- Nikdy tento výrobek nepoužívejte k jinému, než uvedenému účelu. Tento návod k obsluze si dobře uschovejte pro případ jeho pozdějšího použití.
- Přípravu potravin můžete provádět pouze ve vyjímátné nádobě, nikdy ne v samotném spotřebiči bez této nádoby!

Obecné provozní pokyny

- Krátký napájecí kabel slouží jako prevence před rizikem zamotání nebo překračování kabelu.
- Jako volitelné příslušenství je k provozu tohoto spotřebiče možné zakoupit vhodný prodlužovací kabel nebo delší napájecí kabel. Při jeho použití je však třeba dbát zvláštní opatrnosti a provést všechna nezbytná bezpečnostní opatření.
- V případě použití delšího napájecího kabelu nebo prodlužovacího kabelu proveďte všechna následující opatření:
 - Proudové zatížení použitého kabelu musí odpovídat maximální hodnotě výkonu spotřebiče.
 - V případě, že se jedná o typ spotřebiče s nutností uzemnění neživých částí přístupných dotyku (třída I), musí být použitý napájecí nebo prodlužovací kabel 3-vodičový s ochranným vodičem.
 - Delší napájecí kabel musí být vždy instalován tak, aby nemohl překrývat pracovní desku nebo desku stolu, kde by mohlo dojít k jeho stržení dětmi nebo by mohl někdo při překračování o kabel zakopnout.

Tento spotřebič má polarizovanou síťovou zástrčku: jeden kontakt je větší než ostatní. Z bezpečnostních důvodů tak je možné tuto zástrčku do zásuvky zapojit pouze jedním způsobem. Nikdy proto nesmí dojít k úpravám napájecího kabelu spotřebiče ani jeho síťové zástrčky. V případě, že si nevíte rady se zapojením spotřebiče do elektrické sítě, kontaktujte nejbližšího elektrikáře a požádejte jej o radu. V některých případech bude i nezbytné provést potřebné úpravy instalace a použité zásuvky.

Upozornění! Za provozu tohoto spotřebiče a v jeho okolí dochází k úniku horké páry a výstupu tepla! Tento výrobek není žádná dětská hračka. Jeho obsluhu proto nikdy nesvěřujte do rukou malých dětí!

Před uvedením tohoto spotřebiče do provozu se podrobně seznámte s následujícími bezpečnostními pokyny. Předědte tím riziku vzniku úrazu a škod na majetku.



Varování! Symbol vykřičníku uvnitř trojúhelníku poukazuje na rizika, která plynou z obsluhy tohoto zařízení. Obsluha se proto musí vždy řídit všemi pokyny, uvedenými v tomto návodu.



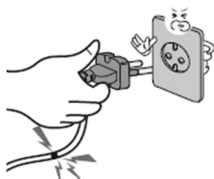
Upozornění! Tento symbol zároveň upozorňuje na rizika, která plynou z provozu tohoto zařízení. Nerespektování pokynů výrobce může vyústit riziko vzniku úrazu nebo škod na majetku.



Symbol pro důležité pokyny, které je nezbytné vždy důsledně dodržovat.



Zákaz! Tento symbol poukazuje na činnosti, které je v souvislosti s provozem tohoto výrobku zakázáno provádět.



Nikdy zařízení neuvádějte do provozu v případě, že má viditelně poškozený napájecí kabel, zástrčku. Stejně tak spotřebič nikdy nepřipojujte do zjevně poškozené zásuvky.

- Před každým použitím přezkontrolujte spotřebič a jeho napájecí kabel, zda nevykazuje viditelná poškození.
- Poškozený kryt spotřebiče, napájecí kabel nebo zásuvka může způsobit úraz elektrickým proudem!
- Poškozené nebo nefunkční zařízení ponechejte opravit v nejbližším autorizovaném servisu!



Upozornění! Nikdy nezakrývejte otvor pro automatický výstup páry nebo tlaku pomocí rukou ani jinými předměty. Nikdy se nad tímto výstupem nenaklánějte. Nedovolte, aby mohlo dojít k opaření obličeje a jiných částí těla.

- Během přípravy pokrmu uniká z varné nádoby horká pára, která může způsobit popáleniny.
- Zvláštní pozornost věnujte během přípravy tomu, aby nemohlo dojít ke zranění jiných osob (zejména dětí, které se v blízkosti spotřebiče pohybují).



Tento spotřebič nikdy neprovozujte v blízkosti horkých předmětů, jako je například plynový nebo elektrický sporák nebo na místech s dopadem přímých slunečních paprsků.

- Vystavení spotřebiče zdroji tepla může vést k riziku úrazu elektrickým proudem, deformaci, různým provozním poruchám nebo nežádoucím barevným změnám. Pravidelně přitom kontrolujte stav a neporušenost zejména napájecího kabelu a jeho zástrčky.



Na spotřebič nikdy neaplikujte žádné chemikálie ani insekticidy. V opačném případě by mohlo dojít k nevratnému poškození spotřebiče. Zároveň přitom může dojít k riziku úrazu po zásahu elektrickým proudem! V případě, že by došlo ke vniknutí některého hmyzu dovnitř spotřebiče, kontaktujte servis.



Upozornění! Nikdy nedovolte, aby mohlo dojít k vniknutí kapalin, vlhkosti nebo různých chemických látek do interních částí spotřebiče. V opačném případě by mohlo dojít k riziku zkratu, požáru nebo úrazu po zásahu elektrickým proudem!



K napájení tohoto spotřebiče použijte nejlépe samostatný zásuvkový okruh jištěný vhodným přístrojem se jmenovitým proudem max. 16 A. Při použití různých prodlužovacích kabelů a zásuvkových rozbočovačů hrozí přehřátí vedení u příslušného okruhu s rizikem následného přetížení a požáru. V případě potřeby kontaktujte kvalifikovaného odborníka!

Uvnitř nádoby tohoto spotřebiče nikdy nepoužívejte žádné kovové předměty. Vyjma toho, že by mohlo dojít k poškození vnitřku nádoby, hrozí riziko úrazu po zásahu elektrickým proudem!



Nikdy v tomto spotřebiči nepoužívejte jiné, než originální nádoby. Ve spotřebiči ani nikdy nepoužívejte abnormálně velké nádoby. V žádném případě tento spotřebič nepoužívejte bez vnitřní varné nádoby. V opačném případě hrozí riziko úrazu elektrickým proudem!



Upozornění! Nikdy tento spotřebič nepoužívejte bez vnitřní varné nádoby! V opačném případě by mohlo dojít ke zkratu, požáru nebo úrazu elektrickým proudem! Vodu ani rýži nikdy nenalévejte mimo varnou nádobu. V případě, že již dojde ke vniknutí vody nebo rýže dovnitř spotřebiče, okamžitě jej vypněte a v žádné případě jej nenaklánějte ani jím netřeste. S opravou spotřebiče se poté obraťte na servis.



Nikdy nezakrývejte automatický výstup páry prachovkou, ručníkem nebo zástěrou ani jiným předmětem. V opačném případě by mohlo dojít k deformaci, poruše a v extrémním případě i explozi hrnce!

Zajistěte vždy, aby nikdy dokonce zalomení mohlo dojít k riziku zkratu, Napájecí kabel pravidelně odpojte spotřebič od zdroje ze zásuvky. Prach a způsobit zkrat a/nebo požár!



nemohlo dojít k extrémnímu ohybu nebo napájecího kabelu. V opačném případě by požár nebo úrazu elektrickým proudem! Zbavujte nečistot. Předtím však nejprve napájení vytažením jeho síťové zástrčky nečistoty na síťové zástrčce mohou

V žádném případě neupravujte, nenastavujte nebo nepoužívejte jiný napájecí kabel, aniž byste to předtím nezkontrolovali s kvalifikovanou osobou. Použití nevhodného prodlužovacího kabelu by mohlo dojít ke zkratu, požáru nebo úrazu elektrickým proudem! Spotřebičem nikdy nemanipulujte prostřednictvím napájecího kabelu. Nikdy proto spotřebič nepřenášejte ani nepohybujte pomocí napájecího kabelu.



Nikdy tento výrobek nemýjte v myčce ani jej neoplachujte pod tekoucí vodou! V případě, že dojde ke vniknutí vody do spotřebiče, odpojte jej od zdroje napájení a s jeho kontrolou kontaktujte servis.

Výrobek nikdy nerozebírejte ani se jej nesnažte sami opravovat. Vyjma vnitřní varné nádoby nemá tento výrobek žádné uživatelsky vyměnitelné nebo opravitelné části. S opravou poškozeného nebo nefunkčního zařízení vždy kontaktujte výhradně servis.



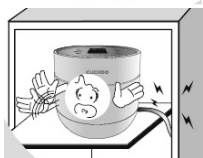
Nedovolte vniknutí cizích a zejména kovových předmětů do spotřebiče. To platí zejména pro otvor s výstupem páry / tlaku a stejně tak i ostatní prostory. Tento spotřebič uchovávejte vždy mimo dosah malých dětí!

Tento výrobek není určen pro použití osobami (včetně dětí) s omezenými fyzickými, duševními nebo senzorickými schopnostmi a/nebo bez dostatečných znalostí a zkušeností. Výrobek není žádná hračka. Nedovolte proto, aby si s ním mohly děti začít hrát.

Nikdy tento spotřebič v rychlém sledu opakovaně nevypínejte a znovu nezapínejte.



Napájecí kabel nikdy nevystavujte ostrým ani horkým předmětům. Nedovolte, aby k napájecímu kabelu měli přístup děti nebo domácí zvířata! Poškození napájecího kabelu domácími zvířaty představuje riziko zkratu, požáru a úrazu po zásahu elektrickým proudem!



Tento výrobek není určen pro uskladnění nebo pro provoz uvnitř nábytku (například na polici). Nedovolte, aby mohlo dojít k zalomení napájecího kabelu při uskladnění rýžovaru v nábytku. V případě použití rýžovaru uvnitř nábytku hrozí v důsledku unikající páry, riziko vzniku požáru!

Před použitím rýžovaru bezpodmínečně použijte odnímatelný kryt. V případě jeho nepoužití hrozí riziko úniku páry a vznik zkratu, požáru nebo úrazu elektrickým proudem! Pakliže je otevřené víko u rýžovaru dbejte na to, aby přitom nemohlo dojít k úrazu rukou a jiných částí těla v důsledku uvolnění víka!

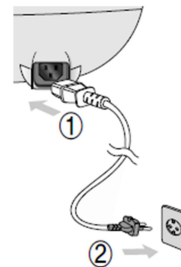


Upozornění! Při odpojování spotřebiče ze zásuvky nikdy netahejte za samotný kabel. Vždy přitom uchopte síťovou zástrčku a poté opatrně vytáhněte ze zásuvky.

Po každém vaření řádně rýžovar a jeho příslušenství očistěte. Předtím však ponechte spotřebič vždy dostatečně vychladnout. V případě, že budete v rýžovaru připravovat rýži po dokončení přípravy některého dušeného pokrmu, může v rýži zůstat patrná chuť předchozího pokrmu.

Teplotní senzor, tepelné těleso a vnitřní nádobu udržujte neustále čisté. V opačném případě by mohlo dojít k určitým provozním poruchám a v krajním případě i vzniku požáru!

Upozornění! Na napájecí kabel nikdy neodkládejte žádné cizí předměty. Poškození napájecího kabelu představuje riziko vzniku zkratu, požáru nebo úrazu elektrickým proudem! Spotřebič ani jeho napájecí kabel nikdy neobsluhujte v případě, že máte mokré ruce! V opačném případě hrozí riziko úrazu po zásahu elektrickým proudem!



Před uvedením tohoto rýžovaru do provozu připojte vždy jako první konektor na konci napájecího kabelu do příslušného portu (1) na rýžovaru. Teprve poté připojte síťovou zástrčku na opačném konci napájecího kabelu do elektrické zásuvky (2). Zjistěte vždy řádné a dostatečné kontaktní zapojení napájecího kabelu do napájecího portu ve spodní části rýžovaru a síťové zástrčky v elektrické zásuvce.

Na konci každé přípravy zbavte rýžovar veškeré přebytečné vody a vlhkosti. V případě, že ponecháte uvnitř rýžovaru po dokončení přípravy zbylou vodu a vlhkost, může se stát, že spotřebič může určitým způsobem zapáchat a popřípadě i změnit na některých místech barvu. Použijte proto například utěrku nebo papírový kapesník.

K mytí varné nádoby a odnímatelného krytu použijte pouze neutrální mycí prostředek (na bázi mýdla) a poté tyto části dobře osušte.

Upozornění! Po dokončení přípravy a před otevřením rýžovaru dbejte zvýšené opatrnosti, aby přitom nemohlo dojít k popálení v důsledku prudkého úniku páry.

- Rýžovar provozujte pouze na rovném a stabilním povrchu. Originální varnou nádobu nikdy nepoužívejte k jiným účelům. Tato nádoba je určena pouze pro přípravu rýže uvnitř tohoto rýžovaru. Nepoužívejte proto tuto nádobu například namísto běžného hrnce na plynovém nebo elektrickém sporáku! V opačném případě by mohlo dojít k deformaci této nádoby nebo dokonce jejímu úplnému poškození po zničení vnitřního nepřilnavého povrchu.
- Rýžovar neinstalujte na hrubém nebo nerovném povrchu. Nikdy jej neprovozujte v blízkosti stěn nebo nábytku. V opačném případě by mohlo v důsledku úniku horké páry dojít ke škodě na stěně, nábytku nebo k deformaci a barevným změnám na rýžovaru.

Doporučovaný typ materiálu pro mytí varné nádoby rýžovaru:

Bavlna, vata, mikrovlákno a síťovina.

K čištění této nádoby nikdy nepoužívejte houbičky: modrá, zelená (abrazivní materiály), kov, drátěnka ani jiné kovové materiály. V případě, že pro čištění nádoby nepoužijete vhodný prostředek, vnitřní nepřilnavý povrch nádoby se může nevratně poškodit a/nebo odloupnout.

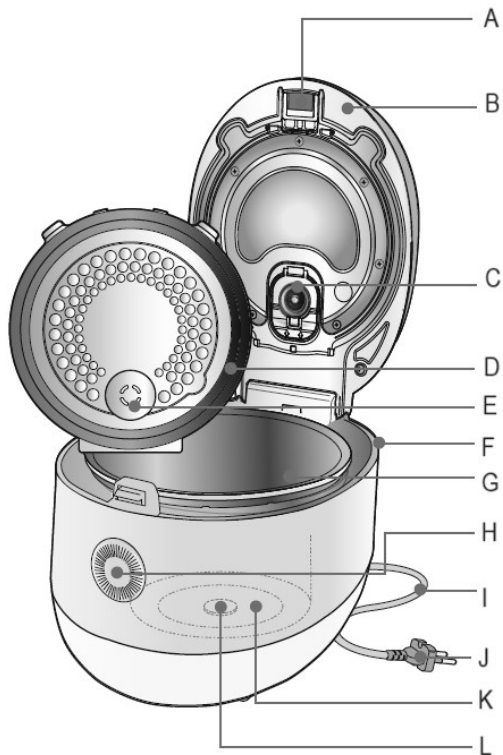
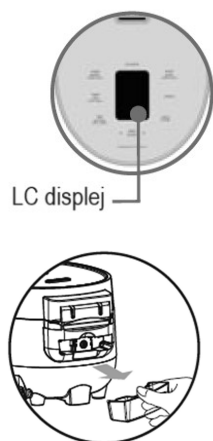
- Během provozu rýžovaru nikdy nevytahujte napájecí kabel ze zásuvky nebo ze spotřebiče.
- Nikdy se nedotýkejte kovového povrchu varné nádoby ani topného tělesa během přípravy nebo po dokončení přípravy. Pakliže dojde k poškození varné nádoby, kontaktujte servis. V důsledku dlouhodobého používání rýžovaru může dojít k běžnému opotřebení nepřilnavého povrchu varné nádoby. Při mytí nádoby proto dbejte, aby nemohlo dojít k jejímu poškození, například v důsledku mytí pomocí kovových nebo různých abrazivních materiálů.

Pokud za provozu rýžovaru zaznamenáte nezvyklý zápach nebo kouř vycházející ze spotřebiče, zařízení vypněte a kontaktujte nejbližší autorizovaný servis. K napájení tohoto spotřebiče použijte výhradně elektrickou síť s napětím 230 V.

- Rýžovar nikdy nevystavujte zdrojům magnetického pole. V opačném případě poté může dojít k různým provozním poruchám nebo selhání jeho funkce.
- Rýžovar nevystavujte pádu, vibracím ani mechanické zátěži.
- Varnou nádobu můžete naplnit nejvýše pouze po rysku „MAX“. Nedovolte nikdy, aby mohlo dojít k překročení maximální kapacity varné nádoby.
- Při vaření bílé rýže doporučujeme použití pouze běžného režimu pro vaření „Cooking“. Ostatní potraviny se mohou snadno zbarvit. Před přepnutím do režimu udržování teploty „Keeping warm“ vyjměte vždy z nádoby naběračku.

Popis a ovládací prvky

- A – Páčka pro uvolnění horního víka.
- B – Horní víko.
- C – Ventil pro únik horké páry a tlaku.
- D – Odnímatelné těsnění.
- E – Odnímatelný kryt.
- F – Odkapový žlábek.
- G – Vnitřní varná nádoba.
- H – Tlačítko OPEN.
- I – Napájecí kabel.
- J – Síťová zástrčka.
- K – Topné těleso.
- L – Teplotní senzor.

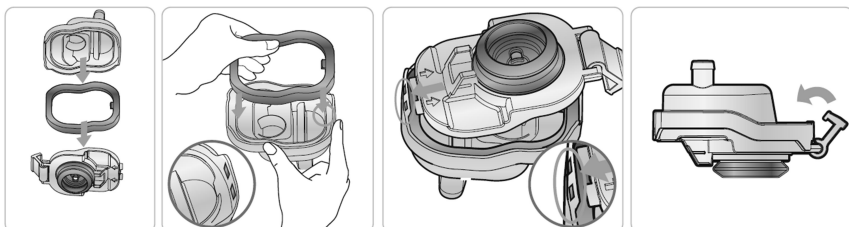


Po dokončení přípravy rýže vyjměte a vyprázdněte nádobku na kondenzát. Pokud nevyprázdníte nádobku s kondenzátem, může se stát, že z rýžovaru časem ucítíte nepříjemný zápach.



Součástí dodávky je naběračka na rýži, odměrka a odnímatelný napájecí (síťový) kabel.

Sestavení ventilu pro vypouštění páry / tlaku



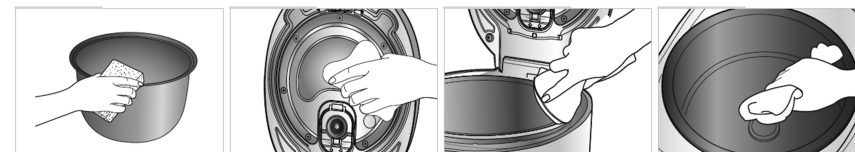
Na prvním obrázku je vyobrazený rozebraný ventil.

1. Instalujte gumové těsnění do příslušného otvoru.
2. Vložte uzávěr s ventilem jako první do otvorů na jedné straně.
3. Uzavřete ventil pomocí uzamykacího klipsu.

Při rozebírání ventilu postupujte přesně opačným postupem.

Mytí a údržba rýžovaru

Nedostatečná údržba rýžovaru může způsobit, že během přípravy rýže ucítíte nepříjemný zápach. Pravidelně proto čistěte víko rýžovaru a další části. Před každým čištěním však rýžovar nejprve odpojte od zdroje napájení a vyčkejte, dokud rýžovar dostatečně nevychladne. Povrch rýžovaru můžete čistit pomocí suchého nebo mírně navlhčeného hadříku. Nikdy pro čištění tohoto spotřebiče nepoužívejte žádné chemikálie, rozpouštědla ani prostředky pro drnutí. Voda z rýže, která zůstane na vnitřním víku nebo uvnitř nádoby, může vytvořit škrobový film, který je však zcela nezávadný.

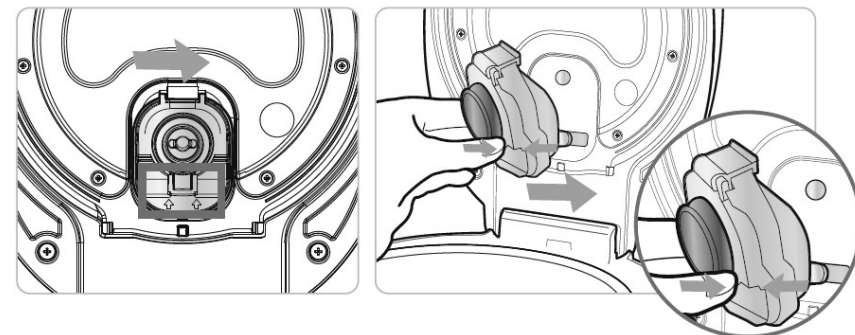


Vnitřní varná nádoba. Vnitřní část víka. Hlavní část rýžovaru. Vnitřní část rýžovaru.

Vnitřek varné nádoby můžete čistit od zbytků potravin nebo vlhkosti s použitím pouze vhodného čistícího prostředku. Při použití abrazivního materiálu přitom může dojít k nevratnému poškození nepřilnavého povrchu vnější nebo vnitřní části varné nádoby. Pakliže zaznamenáte zbytky potravin na spodní části víka, očistěte je pomocí navlhčeného hadříku. Přestože jsou okraje víka vyrobené z kovu, postupujte přitom vždy velmi opatrně. Uvnitř rýžovaru může během přípravy kondenzovat vlhkost, která se shromažďuje ve sběrné nádobě. Oblast na okraji rýžovaru vždy po dokončení přípravy vytřete hadříkem do sucha. Pokud se stane, že se na teplotním senzoru zachytí zbytky potravin, očistěte jej s použitím navlhčeného hadříku z mikrovlákna.

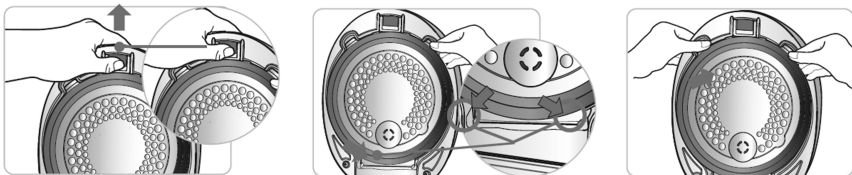
Pro čištění varné nádoby nikdy nepoužívejte žádné ostré nástroje (vidličku, lžice atd.). V opačném případě by mohlo dojít k nevratnému poškození nepřilnavého povrchu nádoby.

Obsluha víka u rýžovaru



Při instalaci ventilu postupujte následovně. Uchopte nejprve ventil a pevně jej vsaďte do víka ve směru vlevo (viz obrázek výše). Ventil nasadíte po uchopení pomocí palce a ukazováku (viz obrázek výše vpravo). Před instalací odnímatelného víka se ujistěte, že jste správně do víka nasadili parní ventil. Pokud parní ventil není instalován do víka, nebude možné nasadit odnímatelný kryt.

Postup pro připevnění a odejmutí krytu



Opatrně vyklopte odnímatelný kryt. Stiskněte proto příslušný prvek na víku druhou rukou a poté opatrně vytáhněte odnímatelný kryt. V souladu s grafickým manuálem (obrázek výše uprostřed) opatrně vložte kryt do víka. Kryt přitom do víka vkládejte v příslušném směru.

Poznámka: Vzhledem k tomu, že odnímatelný kryt je za provozu a ihned po dokončení přípravy velmi horký, odnímejte jej pouze až zcela vychladne.

S ohledem na bezpečnostní opatření výrobku a pro ochranu spotřebitelů byl tento spotřebič navržen tak, že víko nebude možné zavřít, pokud na něm nebude instalované odnímatelný kryt. Před použitím tohoto rýžovaru proto nezapomeňte vždy nasadit odnímatelný kryt.

Popis ovládacích prvků



WARM/REHEAT – Tlačítko pro funkce ohřevu / Opětovné spuštění ohřevu (stiskněte 2x).

TIMER/LOCK – Použijte pro nastavení času / Zablokování, resp. odblokování funkce tlačítek (stiskněte a přidržte po dobu 2 sekund).

TIME/SETTING – Funkce časovače, použijte toto tlačítko pro nastavení času při přípravě v režimech GABA, BABY FOOD, MULTICOOK. Použijte jej rovněž pro nastavení teploty ohřevu, uživatelské nastavení ohřevu a při nastavení programu SCORCHED (stiskněte a přidržte po dobu 2 sekund).

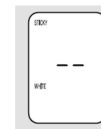
START/QUICK – Spuštění přípravy (stiskněte 2x).

CANCEL – Funkce pro zrušení výběru nebo funkce (během vaření, stiskněte a přidržte po dobu 2 sekund).

AUTO CLEAN – Funkce pro automatické čištění rýžovaru.

MENU/SELECT – Použijte při výběru režimů WHITE RICE, WHITE RICE QUICK, MULTI GRAIN, GABA RICE, SCORCHED, MULTI COOK, PORRIDGE, BABY FOOD, AUTO CLEAN.

- Po připojení rýžovaru ke zdroji napájení se na displeji zobrazí indikace pohotovostního režimu (Standby).
- Menu v pohotovostním režimu se může lišit v závislosti na uživatelském nastavení.
- Pro vstup do pohotovostního režimu stiskněte tlačítko CANCEL.
- Stiskněte a přidržte toto tlačítko, dokud nezazní tón. Zobrazení na displeji se bude v závislosti na aktuálním výběru lišit.



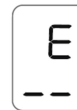
Indikace pohotovostního režimu (Standby).

Chybová hlášení / Možná příčina chybových stavů

V případě, že dojde k chybovému procesu nebo došlo k nesprávnému uživatelskému nastavení, zobrazí se na displeji rýžovaru některé z následujících kódů:



Do rýžovaru nebyla vložena varná nádoba.



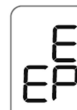
Závada na teplotním senzoru. Indikace přitom „ _ „ bude blikat. Kontaktujte v tomto v případě servis.



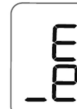
Po uplynutí delší doby nedošlo k ukončení procesu přípravy. Kontaktujte v tomto v případě servis.



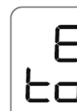
Problém interní paměti MICOM. Kontaktujte v tomto v případě servis.



Problém externí paměti MICOM. Kontaktujte v tomto v případě servis.



Závada na enviromentálním senzoru. Kontaktujte v tomto v případě servis.



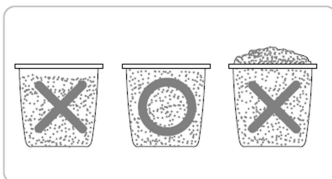
Toto hlášení se zobrazí v případě, že stisknete a přidržíte některého ovládací tlačítko po dobu 8 sekund.

Příprava rýžovaru před vařením

1. Očistěte vnitřní varnou nádobu s použitím měkkého hadříku z mikrovlnáka. Při použití abrazivních prostředků by mohlo dojít k nevratnému poškození varné nádoby.



2. S použitím odměrky nejprve odměřte potřebné množství rýže.
Doporučené dávkování: 1 plná odměrka rýže je zhruba 1 běžná porce rýže na dospělou osobu. (Příklad: 2 odměry = 2 osoby, 4 odměry = 4 osoby).



3. Rýži před samotným vařením nejprve řádně propláchněte vodou, dokud nebude voda zcela čistá.
4. Vložte rýži do varné nádoby.
5. V závislosti na vybraném režimu rýži zalijte vodou.
 - Varnou nádobu umístěte na rovném povrchu a dolijte vodu na určitou linku „MAX“ úrovně.
 - Úroveň „MAX“ je vyznačena uvnitř varné nádoby.
 - Použití určitého objemu:

WHITE, WHITE QUICK, SCHORCHED: Vodu dolijte do úrovně „WHITE“.

Pro režim WHITE je k dispozici příprava pro max. 6 osob.

Pro režim WHITE QUICK, SCHORCHED je k dispozici příprava pro max. 4 osoby.

MULTI GRAIN/GABA: Vodu dolijte do úrovně „Mixed/Brown, GABA“.

Pro režim MULTI GRAIN a GABA je k dispozici příprava pro max. 4 osoby.

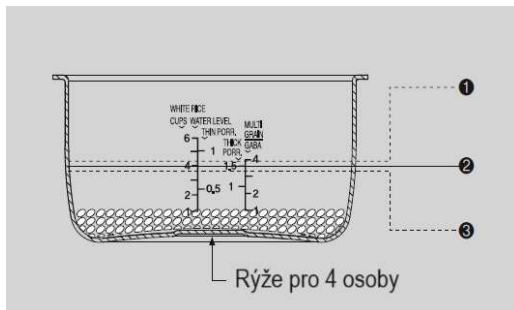
Thick Porridge: Vodu dolijte do úrovně „THICK PORR.“

K dispozici pro tento režim je příprava pro 1 – 2 osoby.

Thin Porridge: Vodu dolijte do úrovně „THIN PORR.“

K dispozici pro tento režim je příprava pro 1 osobu.

V případě, že hodláte připravovat tvrdší luštěniny, jako jsou například fazole nebo červené fazole, nejprve je namočte nebo předvařte a poté vařte s použitím programu Mixed Rice.

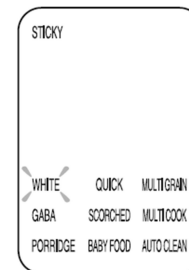


Pokrm pro 6 osob (1,08 l)

- a) Vaření lepivé rýže nebo staré rýže: Nalijte větší množství vody, než je požadovaná hladina vody.
 - b) Vaření rýže pro 4 osoby (4 odměrky): Dolijte vodu do úrovně „4“.
 - c) Pro přípravu předem namočené nebo převařené rýže: Použijte o něco menší než požadované množství vody.
6. Varnou nádobu vložte do rýžovaru a přiklopte víkem. Při vkládání varné nádoby do rýžovaru si přitom počínejte vždy velmi opatrně. Pokud by došlo k přilepení rýže do spodní části varné nádoby, nemusí dojít k uvaření rýže a pravděpodobně dojde k určité provozní poruše.

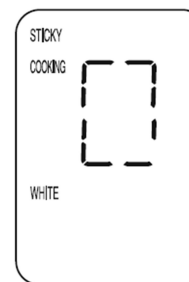
Vaření v rýžovaru

1. Pro výběr požadovaného režimu stiskněte tlačítko MENU/SELECT.
 - Při každém stisku tohoto tlačítka dojde ke zvýraznění vybrané volby. Mezi jednotlivými režimy můžete procházet v následujícím pořadí: WHITE RICE – WHITE RICE QUICK – MULTI GRAIN – GABA RICE – SCORCHED – MULTI COOK – PORRIDGE – BABY FOOD – AUTO CLEAN.
 - Po výběru režimů WHITE RICE, MULTI GRAIN, GABA RICE dojde k uložení vašeho výběru do paměti rýžovaru. Přejděte tento krok a stiskněte tlačítko START/QUICK.



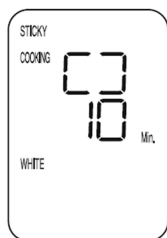
Příklad pro výběr režimu „WHITE“ (bílá rýže).

2. Pro spuštění přípravy rýže stiskněte tlačítko START/QUICK.



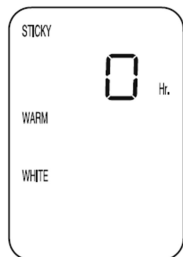
Příprava rýže při výběru režimu „WHITE“.

- Při výběru volby WHITE RICE nebo MULTI GRAIN stiskněte tlačítko TIME/SETTING a nastavte vaše vlastní preference.
3. Vaření (napařování) rýže (například WHITE RICE).
 - Pokud se na displeji zobrazuje číslice znamená to, kolik času je použito v rámci procesu přípravy. Obecně čas indikuje, že došlo k uvaření rýže a k ukončení dojde v zobrazeném čase.
 - Doba konce přípravy se může lišit v závislosti na vybraném menu.



Doba zbývající do konce přípravy: 10 minut.

4. Dokončení přípravy rýže.
 - Jakmile dojde k ukončení přípravy, vygeneruje systém rýžovaru akustickou signalizaci a zároveň přitom jeho systém přejde do režimu pro udržování teploty rýže „KEEP WARM“.
 - Po dokončení přípravy rýži lehce nakypřete. Použijte k tomu dodávanou naběračku. Zajistíte tím výstup vlhkosti z rýže a zabráníte tím vzniku zápachu a nežádoucím změnám barvy rýže.



Doba přípravy v rámci menu

MENU	WHITE RICE	WHITE RICE QUICK	MULTI GRAIN	GABA RICE	SCORCHED RICE	Thick Porridge	Thin Porridge	BABY FOOD	MULTI COOK	AUTO CLEAN
Category	1~6 Persons	1~4 Persons	1~4 Persons	1~4 Persons	1~4 Persons	1~1.5 Cups	0.5~1 Cups	Refer to page 24	Refer to page 23	Up to 'WHITE rice' water level 2 line
Cooking Time	Approx. 31~49 Min	Approx. 27~40 Min	Approx. 59~64 Min	Approx. 59~86 Min	Approx. 46~65 Min	Approx. 59~86 Min	Approx. 54~67 Min			Approx. 24 Min

Použití hlavního menu

WHITE RICE – Program pro vaření krátkozrnné, bílé rýže.

GABA RICE – Program pro hnědou nebo naklíčenou rýži.

MULTI COOK – Program pro vaření kaše, polévky, čaje atd. s použitím nižší teploty.

BABY FOOD – Příprava různých dětských jídel.

WHITE RICE QUICK (Turbo) – Zkrácená doba přípravy, přejděte do menu WHITE RICE QUICK MENU nebo stiskněte tlačítko START/QUICK po výběru volby WHITE RICE. Pro dosažení nejlepších výsledků doporučujeme rýži před samotným vařením namočit alespoň na 20 minut. V režimu Turbo pro přípravu lepkavé rýže nejsou k dispozici funkce předvoleb.

MULTI GRAIN – Program pro přípravu dlouhozrnné nebo hnědé rýže.

SCHORCHED RICE – Zapečená rýže.

PORRIDGE – Příprava různých druhů rýžové kaše.

AUTO CLEAN – Režim pro odstranění veškerého zápachu nebo sterilizace rýžovaru po vaření nebo udržování teploty (Keep warm).

Upozornění! Po dokončení přípravy nezapomeňte vždy vyprázdnit nádobku s kondenzátem v zadní části rýžovaru.

Efekt s opečením rýže

Při vaření rýže dochází k jejímu lehkému zažloutnutí ve spodní části varné nádoby.

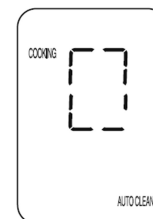
To je normální a nejedná se o žádnou provozní závadu. Je proto lepší při přípravě využít možnosti pro nastavení vlastních parametrů „Preset“, než jen použití běžných možností přípravy.

Funkce AUTO CLEAN

Do rýžovaru nalijte vodu do úrovně 2 a uzavřete horní víko.

Metoda 1: Vyberte funkci pro automatické čištění párou po stisku tlačítka MENU/SELECT a poté stiskněte tlačítko START/QUICK.

Metoda 2: Stiskněte tlačítko AUTO CLEAN v pohotovostním režimu a poté stiskněte tlačítko START/QUICK.



Funkce „Auto Clean“.

Funkce pro přípravu zapečené rýže SCORCHED RICE

1. Stiskem tlačítka MENU/SELECT vyberte funkci „SCHORCHED RICE“.
2. Pro zahájení přípravy poté stiskněte tlačítko START/QUICK.
3. Po dokončení přípravy otevřete horní víko rýžovaru, promíchejte rýži a servírujte.
 - Příprava rýže v tomto režimu představuje 4 běžné porce.
 - Potřebné množství vody: úroveň „WHITE“.
 - Rýži před samotnou přípravou nepropírejte rýži až na zcela čistou vodu.
 - Před spuštěním přípravy ponechtejte rýži a vodu společně v nádobě alespoň po dobu 30 minut.

Postup pro přípravu zapečené / křupavé rýže v režimu SCORCHED RICE

Program SCORCHED RICE má v menu k dispozici nastavení vyšší teploty. Použití této funkce zajistí vytvoření křupavé rýže na dně varné nádoby. Postupujte přitom podle následujících pokynů:



1. Stiskněte a přidržte tlačítko TIME/SETTING po dobu 2 sekund v pohotovostním režimu. Systém tím přejde do režimu nastavení. Po vstupu do menu stiskněte tlačítko ještě 3x a přejděte tak k použití programu SCORCHED.
2. Stiskněte <> na tlačítku MENU/SELECT dokud se nezobrazí indikace „On“. Poté stiskněte tlačítko WARM/REHEAT nebo START/QUICK pro uložení nastavení.
3. Pokud stisknete tlačítko CANCEL nebo nedojde ke stisku žádného tlačítka, dojde tím k automatickému ukončení režimu nastavení a návratu do pohotovostního režimu.
4. Pro vytvoření extra křupavé rýže zopakujte kroky 1 a 2, avšak namísto volby „On“ vyberte indikaci „- -“.

Poznámka: V továrním nastavení není tato funkce používána. V případě vlastního požadavku tak musíte tuto funkci vybrat v příslušném menu.

Přizpůsobení chuti a textury rýže v rámci přípravy

Speciální funkce tohoto rýžovaru vám poskytují možnost vytvořit různou texturu nebo chuť rýže při použití programů WHITE nebo MULTI GRAIN.

1. Pro použití této funkce zvolte program WHITE nebo MULTIGRAIN.
2. V tomto kroku stiskněte tlačítko TIME/SETTING. Nyní můžete vybírat z různých režimů: lepivá rýže, měkká rýže a slaná rýže.



3. Po výběru požadované chuti rýže stiskněte tlačítko START/QUICK. Tím dojde k uložení vybrané chuti a textury a spuštění přípravy.

Poznámka: Po dokončení výběru požadované chuti stiskněte tlačítko WARM/REHEAT pro uložení nastavení a spuštění ohřevu „Keep warm“.

Speciální funkce rýžovaru Cuckoo

Během přípravy rýže můžete upravovat teplotu topného tělesa (dolní i horní hranici) v závislosti na vašich preferencích. Výchozí nastavení je hodnota „0“ a nastavit tak můžete požadovanou hodnotu krok za krokem.

High (vyšší teplota): pro přípravu cereálií a rýži uvařenou do měkka.

Low (nižší teplota): pro přípravu většiny druhů rýže.

Použití uživatelského nastavení pro přípravu rýže

1. Do režimu nastavení teploty přejdete po stisku a přidržení tlačítka TIME/SETTING po dobu 2 sekund. Nyní 2x stiskněte tlačítko TIME/SETTING a přejděte do režimu uživatelského nastavení „Customized Cooking function“. Na displeji se ve výchozím nastavení nyní zobrazí všechny dostupné funkce.
2. Po vstupu do režimu uživatelského nastavení „Customized Cooking function“ se na displeji zobrazí následující indikace:



3. Vyberte volbu pro snížení nebo zvýšení teploty. Použijte k tomu funkci tlačítka MENU/SELECT a poté stiskněte tlačítko WARM/REHEAT nebo START/QUICK.
 - Po stisku tlačítka MENU/SELECT je k dispozici nastavení v následujícím pořadí:
0 / 1 / 2 / 3 / - 3 / - 2 / - 1 / 0
4. Pokud po vstupu do režimu uživatelského nastavení dále nestisknete žádné jiné tlačítko nebo stisknete tlačítko CANCEL, dojde ke zrušení funkce a návratu systému do pohotovostního režimu.

V továrním nastavení je systém rýžovaru nastaven s použitím úrovně „0“. V případě potřeby proveďte požadované změny v nastavení. V rámci režimu pro uživatelské nastavení jsou k dispozici programy: WHITE RICE, WHITE RICE QUICK, MULTI GRAIN a GABA RICE.

Naklíčená hnědá rýže (GABA)

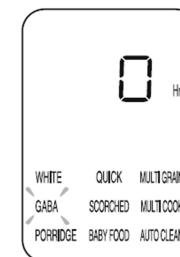
Hnědá rýže má daleko více živin než bílá rýže. Hnědá rýže je však o něco tužší a hůře stravitelná. Režim GABA podporuje zvýšení aminokyselin v naklíčené hnědé rýži a činí ji měkčí, takže ji můžete velmi dobře strávit. Hlavními výhodami hnědé rýže jsou její následující vlastnosti:

- Naklíčená hnědá rýže (rýže GABA) poskytuje spoustu živin a zvýrazňuje chuť rýže.
- Naklíčená hnědá rýže rovněž zvyšuje stravitelnost.
- Vylepšená chuť.
- Lepší trávení a bohatost na živiny.
- Vysoký obsah vlákniny.
- Naklíčená hnědá rýže (tzv. rýže GABA) má vysoký obsah (kyseliny gama-aminomáselné.
- GABA podporuje metabolickou činnost v játrech a ledvinách, snižuje krevní tlak a výrazným způsobem podporuje činnost mozku.

Tyto účinky byly prokázány oficiálními lékařskými studiemi.

Použití funkce GABA u rýžovaru

1. Proto, abyste podpořili klíčení, namočte nejprve hnědou rýži na 16 hodin do vody. Před samotnou přípravou však proveďte všechny další kroky:
 - Hnědou rýži propláchněte a vložte do nádoby, zalijte dostatečným množstvím vody tak, aby byla rýže zcela zaplavena.
 - Namočte rýži na max. 16 hodin (nepřekračujte tuto dobu). Po 16 hodinách nezapomeňte namočenou rýži znovu propláchnout a dávejte pozor, abyste nenarušili naklíčené klíčky na rýžovém zmu.
 - V závislosti na době předklíčení můžete zaznamenat jedinečnou vůni.
 - Po propláchnutí nasypejte rýži zpět do varné nádoby. Nalijte potřebné množství vody a přejděte k použití programu „GABA“.
 - V létě nebo v teplejším klimatu můžete při přípravě tohoto druhu rýže zaznamenat charakteristický zápach.
2. Stiskněte tlačítko MENU/SELECT a vyberte „GABA“. Při tomto výběru se na displeji zobrazí indikace „0 hr“ v horní části.



3. Pro nastavení času stiskněte tlačítko TIME/SETTING. Pokud stisknete tlačítko TIME/SETTING při výběru programu „GABA“, dobu klíčení můžete vybrat v pořadí 0 hour – 2 hours – 4 hours – 6 hours – 0 hours (hodin).
4. Stiskněte tlačítko START/QUICK.
 - Stisk tlačítka START/QUICK spustí program „GABA“ se zahájením okamžité přípravy rýže.
 - Během programu „GABA“ se na displeji zároveň zobrazuje indikátor „COOKING“ spolu s dobou pro přípravu.



Funkce časovače při použití programu „GABA“

1. Stiskem tlačítka MENU/SELECT zvolte program pro přípravu „GABA“.
2. Stiskem tlačítka MENU/SELECT nastavte čas pro „GABA“ na „0 hr“. Stiskněte tlačítko TIMER pro nastavení času. V případě programu „GABA“ není možné nastavit čas: 2 Hr / 4 Hr / 6 Hr. Pokud hodláte použít vlastní nastavení času, nastavte časovač na „0 Hr“ a poté nastavte čas.
3. Stiskněte tlačítko TIME/SETTING a nastavte čas v rámci menu.
4. Stiskněte tlačítko TIMER/LOCK nebo START/QUICK. Pokud po dokončení nastavení času nedejde po dobu 7 sekund ke stisku tlačítka, použije se přednastavená hodnota.

Pokyny pro použití programu „GABA“

1. Pokud preferujete menší klíčky, vyberte program GABA bez nastavení doby pro klíčení, nastavte čas a stiskněte tlačítko „Pressure Cook/Turbo“ pro spuštění přípravy (nutriční hodnoty se v tomto případě se změnou velikosti klíčků u rýže příliš nezmění).
2. Hotovou rýži v teplém počasí uchovávejte pouze velmi krátce. Delší doba klíčení při vysokých teplotách může způsobit nepříjemný zápach.
3. Program GABA je určený pro přípravu rýže pro 4 osoby.
4. Pro klíčení je možné použít běžnou vodu z vodovodu. Doporučujeme však použití kvalitní pitné vody. Vyhněte se použití převařené vody nebo studené vody.
5. Výsledek klíčení se může v závislosti na stavu rýže určitým způsobem lišit.
 - Klíčení hnědé rýže (rýže GABA) závisí na kvalitě samotné rýže. K přípravě používejte pouze vysoce kvalitní hnědou rýži z aktuální sklizně. Vyhněte se použití staré a nekvalitní rýže.
6. V režimu přípravy rýže GABA není k dispozici časovač s nastavením doby 2 Hr / 4 Hr / 6 Hr. Před výběrem typu rýže (hnědá rýže) zvolte režim přípravy „GABA“.
7. Výsledek přípravy závisí vždy na použitém typu hnědé rýže. Upravit můžete objem použité vody nebo použít uživatelské nastavení „Customized Cooking function“.
8. V závislosti na určitých podmínkách nemusí být klíčky na rýži vždy dobře viditelné.

Funkce pro uzamknutí tlačítek „Button Lock“

Tuto funkci využijete například během čištění rýžovaru nebo jako preventivní opatření před nežádoucím zásahem do ovládání rýžovaru.

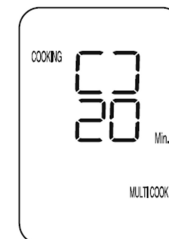
1. Stiskněte a přidržte tlačítko TIMER/LOCK déle, než 2 sekundy v pohotovostním režimu, během vaření, nastavení, režimu udržování teploty nebo ohřevu. Tím dojde k použití funkce pro zablokování ovládacích prvků na rýžovaru.
2. K automatickému odblokování této funkce přitom dojde po otevření víka u rýžovaru.
 - Po aktivaci této funkce bude na displeji rýžovaru blikat symbol .
 - V případě, že je aktivována funkce, zazní po stisku libovolného ovládacího prvku (vyjma tlačítka TIMER/LOCK) akustická signalizace. Během otevírání víka, jsou tlačítka rovněž zablokována.
3. Odblokování tlačítek: Pro opětovné odblokování funkce ovládacích prvků znovu stiskněte a přidržte tlačítko TIMER/LOCK déle, než 2 sekundy. Tím došlo k opětovné aktivaci funkce všech ovládacích prvků na rýžovaru.
4. Pokud je funkce ovládacích prvků aktivována a vy odpojíte rýžovar od zdroje napájení, dojde při dalším uvedení do provozu k automatické deaktivaci této funkce.

Funkce „MULTI COOK“ a „TIMER“

1. S použitím tlačítka MENU/SELECT vyberte menu „MULTI COOK“. Při výběru tohoto menu se na displeji zobrazí „20 min“.



2. Pomocí tlačítka TIME/SETTING nastavte požadovanou dobu. Ve výchozím nastavení je použito 20 minut a nastavit můžete dobu v rozsahu 10 minut až 1,5 hod (v krocích po 5 minutách).
3. Pro spuštění programu „MULTICOOK“ stiskněte tlačítko START/QUICK. Po spuštění přípravy se na displeji zobrazuje aktuální stav a čas, který zbývá do konce přípravy.



4. Nastavení časovače v menu „Multicook“.
 - Stiskněte tlačítko MENU/SELECT a vyberte menu „Multicook“. Pro nastavení času přípravy použijte tlačítko TIME/SETTING.
 - Stiskněte tlačítko TIMER/LOCK.
 - Časovač nastavte s použitím tlačítka TIME/SETTING. Časovač je možné nastavit vždy pouze na max. 2 hodiny.
 - Stiskněte tlačítko TIMER/LOCK nebo tlačítko START/QUICK. Pokud po nastavení časovače nedejde ke stisku tlačítka po dobu dalších 7 sekund, časovač se spustí.

Příprava s použitím programu „Multicook“

Pokrm	Ingredience	Postup
Dýňová kaše	500 g oloupané dýně, 100 g lepkavé rýžové mouky, lžička cukru a lžička soli	1. Oloupané dýně nakrájejte na tenké plátky. 2. Do varné nádoby nalijte 3 hrnky vody a lepkavou rýžovou mouku. 3. Do nádoby vložte nakrájené dýně a vyberte program [MULTI COOK] pomocí tlačítka „MENU/SELECT“. Nastavte dobu vaření na 3 hodiny a poté stiskněte tlačítko „START/QUICK“. 4. Po dokončení přípravy kaši rozmixujte nebo pomocí síta propasírujte a podle chuti přidejte cukr a sůl.
Zeleninová kaše	Porce rýže pro 1 osobu, 50 g mrkve, 50 g cibule, 30 g zelené cibule, lžička soli a lžička pepře	1. Mrkev, cibuli a mladou cibuli nakrájíme na tenké plátky. 2. Do varné nádoby nasypete 1 porci rýže, mrkev, cibuli, zelenou cibulku. Poté do varné nádoby nalijte 2 ½ šálku vody. 3. Zavřete víko a stisknutím tlačítka „MENU/SELECT“ vyberte program [MULTI COOK]. Nastavte dobu vaření na 5 hodin a poté stiskněte tlačítko „START/QUICK“. 4. Po dokončení přípravy přidejte podle vlastní chuti trochu soli a pepře.
Zeleninová polévka	30 g mrkve, 30 g cibule, 30 g brambor, 30 g žampionů, 20 g svičkové, 100 g vichyssoise, 1 lžice olivového oleje, čajová lžička soli	1. Cibuli, brambory a mrkev nakrájejte na tenké plátky. 2. Houby nakrájejte dle vlastního vkusu. 3. Nakrájené ingredience lehce orestujte na 1 lžici olivového oleje. 4. Uzavřete víko a do varné nádoby nalijte 3 šálky vody a přidejte prášek z krémové polévky vichyssoise. Do rýžovaru vložte opečené ingredience a poté zavřete víko. 5. Po dokončení přípravy polévku propasírujte přes síto nebo rozmixujte a podle chuti přidejte cukr a sůl.
Jujube	180 g jujube, ½ zrnka zázvoru a lžička medu	1. Očistěte a oloupejte zázvor a poté jej nakrájejte na tenké plátky. 2. Do varné nádoby vložte jujube, oloupaný zázvor a dolijte vodu až do úrovně 4. 3. Pomocí tlačítka „MENU/SELECT“ vyberte program [MULTI COOK]. Nastavte dobu přípravy na 8 hodin a poté stiskněte tlačítko „START/QUICK“. 4. Po dokončení přípravy přidejte podle chuti med a vše dobře promíchejte.

Příprava dětských pokrmů

1. S použitím tlačítka MENU/SELECT vyberte program pro přípravu dětských pokrmů „BABY FOOD“. Na displeji se přitom zobrazí „10 minutes“.



2. Stiskem tlačítka TIME/SETTING nastavte požadovaný čas přípravy. Každým stiskem tlačítka TIME/SETTING prodloužíte čas o 5 minut. Přípravu pokrmu v tomto režimu můžete nastavit v rozsahu 10 – 50 minut.
3. Stiskem tlačítka START/QUICK spustíte přípravu pokrmu. Na displeji se přitom zobrazuje stav a čas, který zbývá do konce přípravy pokrmu.



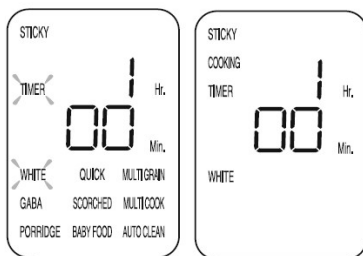
4. Nastavení požadovaného času v programu „Baby Food“.
- Stiskem tlačítka menu vyberte program pro přípravu dětských jídel „Baby Food“.
 - Stiskněte tlačítko TIME/SETTING a nastavte požadovaný čas přípravy.
 - Stiskněte tlačítko TIMER/LOCK.
 - Stiskem tlačítka TIME/SETTING nastavte čas.
 - Stiskněte tlačítko TIMER/LOCK nebo START/QUICK. V případě, že po dokončení nastavení časovače nedojde ke stisku tlačítka po dobu 7 sekund, časovač se spustí.

Recepty pro přípravu dětských pokrmů

Pokrm	Ingredience	Postup
Sladká bramborová a jablečná kaše	Batáty 70 g, jablko 70 g, 1 šálek vody a trocha medu	1. Jablko a batáty oloupejte a nakrájejte na tenké plátky. 2. Ingredience a 1/4 šálku vody přidejte do varné nádoby. 3. Po uzavření víka a výběru [Baby Food] pomocí tlačítka MENU/SELECT stiskněte tlačítko [START/QUICK] po nastavení času napařování na 45 minut. 4. Po dokončení přípravy kaši rozmačkejte naběračkou a přidejte trochu medu.
Měkká rýže s tuňákem a zeleninou	50 g rýže, 30 g tuňáka, 10 g papriky, 10 g mrkve, 1/2 hrnku vody, máslo, sušené řasy	1. Z tuňáka slejte olej a pomocí hůlek ho natrhejte na malé kousky. 2. Nejmenno nakrájejte papriku a mrkev. 3. Smíchejte rýži, tuňáka, papriku a mrkev dohromady. 4. Dno varné nádoby potřete máslem, vložte ingredience a zalijete vodou. 5. Uzavřete víko a stiskem tlačítka MENU/SELECT vyberte menu [Baby Food], nastavte páru na 15 minut a stiskněte tlačítko [START/QUICK]. 6. Po dokončení přípravy pokrm dobře promíchejte například dřevěnou špachtlí.

Použití funkce časovače „Timer“

1. Stiskněte tlačítko TIMER/LOCK.
2. S použitím tlačítka MENU/SELECT vyberte požadovaný program. K dispozici je výběr z následujících programů: WHITE RICE, MULTI GRAIN, SCORCHED RICE, PORRIDGE a AUTO CLEAN.



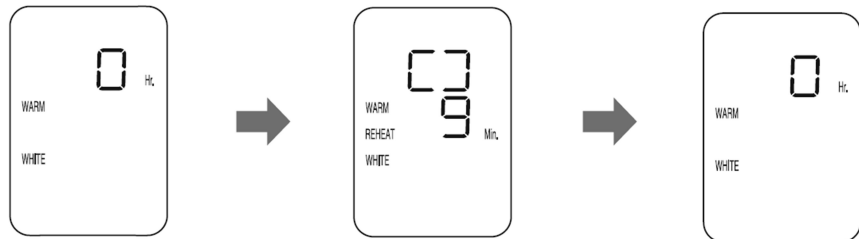
3. Nastavte požadovanou dobu přípravy. Použijte k tomu funkci tlačítka TIME/SETTING. Každým stiskem tohoto tlačítka prodloužíte čas o 10 minut. Rozsah nastavení: 1 h až 12 h 50 minut.
4. Stiskněte tlačítko START/QUICK. V případě, že po nastavení času nedojde ke stisku tlačítka, časovač se automaticky spustí. Po dokončení nastavení časovače na displeji 3x problikne indikace „TIMER“ a „COOKING“ a poté bude indikace trvale zobrazena. Poté, co vyprší nastavený časovač se ukončí samotná příprava pokrmu. Doba přípravy závisí na objemu potravin ve varné nádobě a dalších okolnostech.

Podmínky pro použití časovače

1. Pro přípravu nedoporučujeme používat zcela vysušenou nebo starou rýži. Při přípravě postupujte podle příslušných pokynů a použijte doporučený objem vody do varné nádoby. Dosáhnete tím nejlepších výsledků na konci přípravy. Rýže se může připálit nebo zapéct v případě, že použijete větší nebo nadměrné množství nebo jste nastavili příliš dlouhou dobu přípravy.
2. Upravte nastavení doby pro přípravu.
3. Pakliže je doba přípravy pokrmu kratší, než je nastavený časovač, dojde k okamžitému spuštění přípravy.

Režim „Keep Warm“ pro udržování teploty a podpora chuti „Tasty“ pokrmu

Po dokončení přípravy: Pokud požadujete udržovat již dříve připravenou rýži s optimální teplotou, stiskněte tlačítko KEEP WARM/REHEAT. Po uplynutí 9 minut bude rýže optimálně ohřívána.



„0 Hr“ na displeji indikuje dobu ohřevu 0 hodin. Symbol '09' se během ohřevu neustále protáhá. Po dokončení ohřevu se ohřev spustí znovu a na displeji se bude zobrazovat zbývajcí čas.

- Abyste předešli vysychání a změnám barvy rýže, nepoužívejte nadměrný ohřev. Není vhodné používat ohřev rýže více než 1x nebo 2x denně.
- Pokud se rýže vaří samostatně a chcete ji udržovat teplou pomocí rýžovaru, jednoduše vložte rýži do varné nádoby a stiskněte tlačítko Keep Warm/Reheat.

Na displeji se přitom zobrazí indikace "Hr." Ohřev hotové, horké rýže v rýžovaru, může způsobit nepříjemný zápach nebo barevné změny rýže.

- 24 hodin po udržování uvařené rýže v teplém stavu začne na displeji blikat uplynulý čas jako upozornění na použití příliš dlouhé doby ohřevu.
- V případě, že dochází k častému otevírání víka během režimu udržování tepla na dobu delší než 2 minuty, bude systém rýžovaru poskytovat akustickou signalizaci (alarm).

Předpoklady pro funkci ohřevu

Po dokončení přípravy doporučujeme uvařenou rýži vždy rovnoměrně promíchat. U malého množství rýže nakupte rýži do středu varné nádoby tak, aby zůstala dlouho teplá. Nikdy neponechávejte naběračku na rýži nebo dřevěnou naběračku uvnitř varné nádoby, zatímco udržujete uvařenou rýži v režimu „Keep Warm“, neboť by přitom mohlo dojít k tvorbě bakterií. Nikdy nemíchejte příliš malé množství rýže nebo zbytky rýže během režimu pro udržování teploty. V opačném případě tak může dojít ke vzniku nežádoucího zápachu. Pro ohřev zcela studené rýže použijte mikrovlnnou troubu.

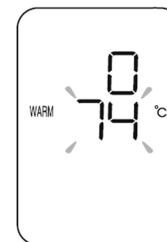
Udržování ohřevu rýže po příliš dlouhou dobu může způsobit změnu její barvy nebo vznik nepříjemného zápachu. Proto se doporučuje rýži udržovat v tomto režimu max. 12 hodin. Rýže vařená v tlakovém hrnci je zvláště náchylná ke změnám barvy, než je tomu u rýže uvařené běžným způsobem. Pro udržování teploty po dobu 24 hodin bude na displeji blikat uplynulý čas.

Hnědá rýže se ohřívá jinak, než je tomu u bílé rýže. Pokud není nezbytně nutné, neuchovávejte rýži v režimu „Keep warm“. Rýže na okraji vnitřní nádoby nebo na dně výstupu páry může být hladká nebo naopak nabobtnaná. V tomto případě rýži před servírováním dobře promíchejte.

Nastavení teploty pro ohřev „Keep warm“

Při nesprávném nastavení teploty „Warm“ může dojít k různým změnám barvy u připravované rýže. V takovém případě jednoduše upravte nastavení teploty na optimální hodnotu. Podrobnější informace k tomuto nastavení vám předají pracovníci naší technické podpory.

1. Pro přechod na použití režimu „Keep warm“ stiskněte a přidržte v pohotovostním režimu tlačítko TIME/SETTING po dobu 3 sekund.
2. Po vstupu do režimu nastavení teploty pro ohřev se na displeji zobrazí aktuálně přednastavená teplota.



3. S použitím tlačítka MENU/SELECT nastavte požadovanou teplotu pro ohřev a poté stiskněte tlačítko WARM/REHEAT nebo START/QUICK.
4. Pokud po nastavení teploty nedojde ke stisku žádného tlačítka nebo stisknete tlačítko CANCEL, dojde ke zrušení funkce a návratu systému do pohotovostního režimu. V továrním nastavení rýžovar používá teplotu nastavenou na hodnotu „74 °C“. V případě potřeby proveďte vlastní nastavení teploty.

Poznámka: Pro změnu teploty v režimu „Keep warm“ stiskněte a přidržte tlačítko TIME/SETTING po dobu 2 sekund a upravte nastavení teploty.

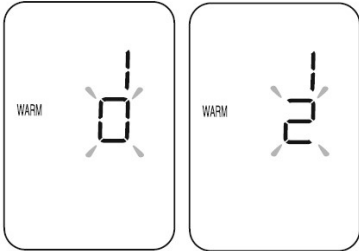
V případě, že zaznamenáte nepříjemný a kyselý zápach nebo dojde k převaření rýže: Nastavení příliš nízké teploty. Zvyšte nastavení teploty o 1 – 2 stupně.

Pakliže je připravená rýže nažloutlá nebo vysušená: Nastavení příliš vysoké teploty. Snižte teplotu o 1 – 2 stupně.

Vlastní nastavení funkce pro ohřev „Keep warm“

Tuto funkci využijete v případě, že po otevření víka rýžovaru v režimu udržování tepla teče voda nebo je rýže nabobtnalá.

- 1. V pohotovostním režimu stiskněte a podržte tlačítko TIME/SETTING po dobu 2 sekund nebo déle. Systém rýžovaru přitom přejde do režimu nastavení teploty pro ohřev „Warm Temperature“. Stiskněte poté krátce tlačítko TIME/SETTING a přejděte do režimu uživatelského nastavení „Customized Warm function“.
- 2. Po vstupu do tohoto režimu se na displeji zobrazí aktuální nastavení.
- 3. Pomocí tlačítka MENU/SELECT vyberte požadovaný krok a poté stiskněte tlačítko WARM/REHEAT nebo STAR/QUICK.



- 4. Pokud po vstupu do režimu uživatelského nastavení nedojde ke stisku žádného tlačítka nebo stisknete tlačítko CANCEL, dojde ke zrušení funkce a návratu systému do pohotovostního režimu.

Poznámka: V továrním nastavení je použito hodnoty „0“.

V případě, že po otevření víka dochází k většímu úniku vody, použijte nastavení na úrovni 1 – 2 popřípadě vyšší. Pokud je rýže na okrajích varné nádoby převařená, použijte volbu 1 – 2 nebo vyšší.

Nepříjemný zápach během ohřevu zahřívání

Rýžovar udržujte neustále čistý. Dbejte na to, aby bylo jeho víko zůstalo neustále čisté a nemohlo tak dojít ke vzniku nepříjemnému zápachu během přípravy.

Přestože může rýžovar působit neznečištěným dojmem, mohou se na něm usazovat bakterie a během ohřevu poté zaznamenáte nepříjemný zápach. Pakliže je zápach příliš silný, nalijte do varné nádoby vodu přibližně pro 2 porce rýže, a navíc do varné nádoby přidejte 1 polévkovou lžici octa, uzavřete víko, vyberte funkci AUTO CLEAN a stiskněte tlačítko START/QUICK. Po dokončení procesu čištění důkladně umyjte vnitřní část rýžovaru. Abyste předešli nepříjemnému zápachu, nezapomeňte po vaření potravin s výraznou chutí umýt řádně celou varnou nádobu.

Řešení problémů

Problém	Možná příčina	Odstranění potíží
Rýže není uvařená.	• Spustili jste přípravu stiskem tlačítka START/QUICK? • Ověřte funkci použité elektrické zásuvky.	Ujistěte se o tom, že po stisku tlačítka START/QUICK a výběru požadovaného režimu se na displeji během přípravy zobrazuje symbol
Rýže je uvařená napůl nebo je uvařená jen v některé vrstvě.	• Použili jste odměrku? • Odměřili jste optimální objem vody? • Propláchlí jste rýži dostatečně? • Nedošlo k příliš dlouhému namočení rýže před přípravou? • Nebyla použita rýže příliš vyschlá nebo stará?	Postupujte podle příslušných pokynů v návodu. Použijte potřebný objem vody. Přidejte objem vody, který se rovná asi polovině množství jedné úrovně.

Fazole (Mixed Rice) jsou uvařené jen napůl.	• Nepoužili jste příliš vysušené fazole?	Fazole předem namočte a pro jejich přípravu použijte režim Mixed Rice / Brown Rice. Některé druhy luštěnin mohou být již předvařené.
Rýže je uvařená napůl nebo má příliš velký obsah škrobu.	• Ujistěte se o použití vhodného režimu pro přípravu rýže. • Použili jste optimální objem vody? • Nedošlo k otevření víka během fáze napařování?	Použijte vhodný režim pro přípravu určitého typu rýže. Pro přípravu vždy použijte pouze potřebné množství vody. Během fáze napařování neotvírejte víko u rýžovaru.
Během procesu přípravy došlo k úniku vody.	• Ujistěte se o tom, že používáte správnou odměrku, pouze potřebné množství vody a zvolili jste správný program.	Postupujte podle pokynů, uvedených v příslušné části návodu.
Během přípravy je z rýžovaru cítit nepříjemný zápach.	• Ujistěte se o správném nasazení krytu ve víku. • Nepoužívejte režim ohřevu po delší dobu než 12 hod. • Ověřte, zda ve varné nádobě nezůstala například naběračka nebo studená rýže.	Zajistěte řádné uzavření víka u rýžovaru. Během procesu přípravy nikdy nevytahujte napájecí kabel rýžovaru ze zásuvky. Ohřev rýže nepoužívejte déle než 12 hodin. Nikdy neohřívejte studenou rýži nebo jiné potraviny.
Na displeji bliká chybové hlášení: „E__“.	Indikace závady na teplotním senzoru.	Rýžovar odpojte od zdroje napájení a kontaktujte servis.
Během ohřevu na displeji bliká čas.	Uplynulo více, než 24 hodin od spuštění procesu ohřevu rýže.	Jako upozornění bude po uplynutí 24 hodin od začátku ohřevu na displeji uplynulý čas blikat.
Nedošlo k potřebnému naklíčení hnědé rýže.	Ke klíčení použijte pouze určité množství rýže. Rýže nesmí být extrémně vysušená.	K přípravě použijte pouze specifikované množství rýže. Zcela vyschlou nebo kontaminovanou rýži není možné použít ke klíčení.
Na displeji se zobrazuje indikace	Do rýžovaru nebyla vložena varná nádoba / Ujistěte se o tom, že varná nádoba je ve správné pozici.	Varnou nádobu vložte do správné polohy. Ujistěte se o dostatečně pevném a kontaktním připojení spotřebiče do elektrické sítě 230 V.
Rýže je spálená.	Ujistěte o tom, že ve varné nádobě nejsou žádné cizí substance jako například slupky.	Z varné nádoby a teplotního senzoru odstraňte všechny cizí substance. V případě potřeby použijte vlastní nastavení systému rýžovaru pro uchování optimální chuti rýže.
Během vaření je cítit nepříjemný zápach.	Po dokončení přípravy vždy rýžovar řádně vyčistěte.	
Během přípravy nebo ohřevu je občas slyšet cvakání.	Zvuk vychází z elektronického relé, které zajišťuje spínání ohřevu topného tělesa.	
Na displeji se zobrazuje „E_ 9“	Závada na enviromentálním senzoru.	Odpojte rýžovar od zdroje napájení a kontaktujte servis.
Na displeji se zobrazuje „EuF“	Problém s interní pamětí MICOM.	Odpojte rýžovar od zdroje napájení a kontaktujte servis.
Na displeji se zobrazuje „E03“	Ujistěte se o tom, že nedošlo k připojení spotřebiče do sítě s napětím 120 V.	Toto chybové hlášení udává, že spotřebič správně nefunguje v důsledku zkratu zdroje nebo odpojení topného tělesa. Stejně tak se na displeji bude tato indikace zobrazovat v případě, že se v rýžovaru delší dobu vaří pouze voda.

		Tento spotřebič připojte pouze do řádně instalované a uzemněné zásuvky sítě 230 V AC 50 Hz.
Rýžovar nereaguje na stisk tlačítek.	Došlo k aktivaci funkce pro zablokování funkce tlačítek.	Tlačítka odblokujte po stisku a delším přidržení tlačítka TIMER/LOCK.
Víko rýžovaru nejde zavřít.	Ujistěte se o správné instalaci vnitřního krytu.	Do rýžovaru instalujte odnímatelný kryt. Postupujte přitom podle pokynů, uvedených v příslušné části návodu.
Z víka vychází pára.	Ujistěte se o tom, že na víku nejsou žádné nečistoty.	Rýžovar a jeho víko udržujte neustále čisté.

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!

Technické údaje

Označení modelu	CR-0675F
Zdroj napájení	elektrická síť s napětím 230 V AC / 50 Hz
Přibližná spotřeba proudu (W)	Vaření / napařování580 W
	Udržování teploty80 W
Kapacita vaření (počet hrnků)	bílá rýže1 – 6
	běžná bílá rýže1 – 4
	celozrnná rýže1 – 4
	GABA1 – 4
	křupavá rýže2 – 4
	řidká ovesná kaše0,5 – 1
	hustá ovesná kaše1 – 1,5
Délka napájecího kabelu	1,2 m
Rozměry	32,3 x 23,8 x 21,5 cm
Hmotnost	3,7 kg