



Instructions for use
RICE COOKER

Návod k obsluze
RÝŽOVAR

Návod na obsluhu
RYŽOVAR

Használati útmutató
RIZSFŐZŐ

Instrukcja obsługi
RYŻOWAR

RICE COOKER



CR 600

RICE COOKER

TABLE OF CONTENTS

5	Catler recommends safety first
9	Know Your CR 600 Rice Cooker
9	Description of the Rice Cooker
10	Description of the Control Panel
11	Operating Your CR 600 Rice Cooker
11	Before First Use
11	Installation location
11	Using for the first time
11	Ceramic Vessel and Lids
12	Using the Rice Cooker
14	Preparation Programmes
14	Rice Preparation
16	Soup
16	Congee
16	Slow Cook
16	Delayed Start
17	Keep Warm Function
17	Tips and Advice for Safe Use of the Rice Cooker
18	Care and Cleaning
18	Ceramic Vessel, Lids and Accessories
18	Rice Cooker
18	Storage



Congratulations

on the purchase of your new CR 600 rice cooker.

CATLER RECOMMENDS SAFETY FIRST

We understand the importance of safety and that's why we put your safety first from the initial design concept to the production itself. Nevertheless, we ask you to be careful when using electrical equipment and to observe the following guidelines:

- This appliance may be used by children 8 years of age and older and by persons with physical, sensory or mental impairments or by inexperienced persons, if they are properly supervised or have been informed about how to use of the product in a safe manner and understand the potential dangers.
- Children must not play with the appliance.
- User cleaning and maintenance must not be performed by children unless they are older than 8 years of age and work under supervision.
- Keep the appliance and its supply out of the reach of children under 8 years of age.
- If the power cord is damaged, ask the authorised service for a replacement in order to prevent hazards. It is forbidden to use the appliance with the power cord damaged.
- This appliance is designed for household use. The appliance is also designed for personal non-commercial use in areas that include, but are not limited to the following:

- kitchenettes in stores, offices and other workplaces;
- agriculture;
- guests in hotels, motels and other dwelling locations;
- bed and breakfast businesses.
- To prevent electric shock, do not immerse the appliance or its power cord in water or other liquids.

WARNING: Avoid spilling on the plug.

Wash the inner ceramic vessel with the lid in warm water with a little kitchen detergent. Rinse in clean water and wipe dry. Keep the appliance clean. Follow the cleaning instructions in the “Care and Maintenance” section.

WARNING: Incorrect use may lead to injury.

The surface of the heating element contains residual heat after use. Do not touch hot surface. There's a risk of severe burns.

- This appliance is designed to prepare rice, soups, sauces and other dishes as described in this manual. It is intended for processing a standard amount of ingredients in the household. Do not use the appliance in an industrial environment or outdoors or for purposes other than those for which it is intended.
- Do not place the appliance on window sills, draining board or unstable surfaces, or place it on an electric or gas stove or near an open flame or another heat source. Do not expose the appliance to direct sunlight.
- Place the appliance only on a dry, clean and stable surface where it cannot be knocked over.
- Only use the appliance with original accessories from the manufacturer.

- Before connecting the appliance to a power socket, check that the nominal voltage on the appliance's rating label matches the electrical voltage in the socket. Connect the appliance only to a properly grounded socket. Do not use adapters.
- Make sure the power cord does not hang over the edge of a table or that it does not touch a hot surface.
- Do not use the appliance near flammable materials such as curtains, drapes, towels, etc. The minimum distance from walls, furniture or other heat-sensitive surfaces is 30 cm.
- Do not cover the appliance. Otherwise there is a risk of fire when it is covered and automatically started by the built-in timer.
- Make sure that the appliance is correctly assembled before putting it into operation. Do not insert foil, plastic wrap, etc. into the appliance or run it on empty.
- If the appliance is switched on, the temperature of accessible surfaces may be higher. Avoid contact with heated surfaces and hot steam that may escape from the vents.
- Use only the inner ceramic vessel supplied with the appliance.
- Do not expose the ceramic vessel or lids to thermal shock. This may lead to their damage.
- Always use protective oven mitts when handling hot appliances and parts to prevent serious burns.
- Take extra care if you are carrying an appliance with hot contents.
- Keep the vents clean. Do not insert any objects into them.
- Always switch off the appliance, unplug it from the mains socket and allow it to cool down after use, before moving it or cleaning it if you are not going to use it or leave it unattended.
- When disconnecting the power cord from the socket, always pull the plug, not the cord. Otherwise, damage to the power cord or the socket could occur.
- Never touch the plug with wet or damp hands.
- Never rinse the appliance under running water or submerge it in water or another liquid.
- Do not use wire cloths, abrasive cleaners, thinners, gasoline, solvents or other similar products to clean the appliance.
- To avoid the danger of injury by electrical shock, do not repair the appliance yourself or make any adjustments to it. Have all repairs or adjustments performed at an authorised service centre.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS FOR USING ELECTRICAL EQUIPMENT

- Fully unwind the power cord before use.
- Do not leave the power cord hanging over the edge of a table or counter top or allow it to touch a hot surface or to become tangled up. Do not put heavy objects on the power cord.
- For safety reasons, we recommend to connect the appliance in an independent electrical circuit separated from other appliances. Do not use adapter plugs or extension cables to connect the appliance to a power socket.
- To prevent electric shock, do not immerse the appliance, its base or the power cord in water or other liquids.
- We recommend that you check your appliance regularly. Do not use the appliance if it is damaged in any way, if its accessories are damaged, or if the power cord or plug is defective. All repairs or adjustments must be performed at the nearest Catler authorised service centre.

- Any maintenance other than routine cleaning must be entrusted to an authorised Catler service centre.
- We recommend to install a residual current device (standard safety switches in your power outlet) to provide a higher level of protection when using the appliance. We recommend to install a residual current device (with a nominal residual operating current of no more than 30mA) in the electric circuit in which your appliance is to be connected. For further expert advice, please contact your electrician.

Instructions for the Power Cord

- The appliance comes with a removable power cord. Use only the supplied power cord.
- The length of the power cord is shortened to avoid tangling or tripping over it.
- The extension cable can only be used under the following conditions:
 - The power of the extension cable must be at least equal to the power input of the appliance.
 - The extension cable must not hang over the edge of the appliance, table or worktop. It must be positioned so that it cannot be tripped over, so that it does not become entangled and so that children cannot reach it.

Instructions are also available at www.catler.eu.

KNOW YOUR CR 600 RICE COOKER

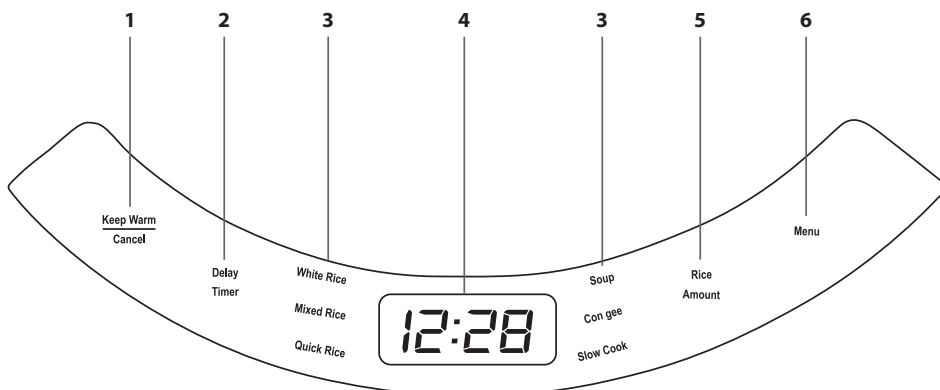
DESCRIPTION OF THE RICE COOKER



1. Ceramic cooking vessel with scale
2. Inner lid
3. Outer lid
4. Rice cooker body
5. Control panel

6. Main switch and plug (at the back)
7. Measuring cup
8. Serving scoop
9. Serving spoon
10. Removable power cord (no illustration)

DESCRIPTION OF THE CONTROL PANEL



1. **Keep Warm/Cancel** button – used to cancel the keep warm function or to cancel the preparation.
2. **Delay Timer** button – used to set the timer
3. Preparation programme icons
4. Display
5. **Rice Amount** button – used to set the amount of cups of rice
6. **Menu** button – used to select the preparation programme

OPERATING YOUR CR 600 RICE COOKER

BEFORE FIRST USE

Before first use, remove all packaging and advertising labels/stickers from the appliance.

Remove the outer and inner lids and carefully remove the ceramic vessel. Wash the lid and ceramic vessel in warm water with a small amount of neutral kitchen detergent. Then rinse thoroughly with clean water and dry.



WARNING!

Be careful not to break the lids and ceramic vessel when handling them.

Wipe the body of the rice cooker and its interior with a slightly damp cloth and wipe dry.

Make sure the bottom is dry and clean before you put the ceramic vessel into the rice cooker.

INSTALLATION LOCATION

Place the rice cooker on a flat, dry and clean surface. Do not use it near flammable materials such as curtains, drapes, towels, etc. The minimum distance from walls, furniture or other heat-sensitive surfaces is 30 cm.

We do not recommend placing the rice cooker under an upper kitchen cabinet, shelf or in a cupboard as escaping steam can damage the surface.

Place the rice cooker at sufficient distance from the power socket. Ensure free access to the power socket so that the plug can be unplugged if necessary.

USING FOR THE FIRST TIME

When using the rice cooker for the first time, we recommend that you cook the rice according to the following instructions to ensure that the rice cooker is working properly, to burn the vessel and to remove any unpleasant smell inside the vessel.

1. Fill the ceramic vessel $\frac{3}{4}$ full with water and add one scoop of rice.
 2. Place the ceramic vessel in the rice cooker and put on both lids.
 3. Select the **Slow Cook** programme and a temperature of 70 to 80 °C.
 4. Let the rice cooker run for about 60 minutes, then turn it off and let it cool down.
 5. Pour out the rice and water. Clean the rice cooker according to the instructions in the "Care and Maintenance" section.
- Now the rice cooker is ready for regular use.



WARNING!

Always make sure that the outer surface of the vessel is clean and dry before placing the ceramic container in the rice cooker.

CERAMIC VESSEL AND LIDS

Proper placement of the ceramic vessel and lid is important for efficient preparation and use of the rice cooker.

When using both lids, make sure that the ventilation holes are not above each other. The ideal position of the vents is shown in the figure below.



Be careful not to pinch your fingers when inserting the ceramic vessel into the body of the rice cooker.

The outer surface of the ceramic vessel must be clean and dry before you insert it into the body of the rice cooker. Dirt, food debris (e.g. rice grains) etc. could be baked onto the outer bottom of the ceramic vessel or onto the heat element in the body of the rice cooker. This could subsequently cause smoke, unpleasant smell and short-circuiting of the rice cooker.

The ceramic vessel is also suitable for short-term food storage. However, allow the ceramic vessel to cool completely before putting it in the refrigerator. Thermal shocks can cause the surface finish to erode and the vessel to crack.

The ceramic vessel is not suitable for use in the freezer.



WARNING!

Do not expose the ceramic vessel and lids to extreme temperatures, e.g. do not put a warm vessel in the fridge or pour boiling water into a cold container.

USING THE RICE COOKER

1. Place the rice cooker on a flat, dry and clean surface well away from the mains socket.
2. Place the ingredients in the ceramic vessel, put on the inner and then the outer lid. Insert the ceramic vessel into the body of the rice cooker.



WARNING!

The amount of ingredients put into the ceramic vessel must not exceed the MAX line shown on the inner wall of the ceramic vessel, otherwise there is a risk that the ingredients will overflow into the body of the rice cooker and damage it.

3. Insert the end of the power cord into the plug at the rear of the rice cooker and plug the male plug into a properly grounded mains socket.
4. Switch the main switch to the I position (on). The control panel lights up briefly and an audible alert sounds.
5. Then the rice cooker switches to standby mode, the display shows "----" and the **Keep Warm/Cancel** and **Menu** buttons will light up.
6. Use the **Menu** button to select the desired preparation programme. Each time you press the button, the corresponding programme lights up on the control panel. Detailed information on the individual preparation programmes can be found in the "**Preparation Programmes**" table below.

7. In the Rice and **Congee** programmes, the **Rice Amount** button will flash. Press it repeatedly to adjust the quantity of scoops.
8. In the **Soup** programme, the **Rice Amount** button is used to set the cooking time; in the **Slow Cook** programme, the **Rice Amount** button is used to set the temperature and cooking time – see the “**Preparation Programmes**” table below.
9. Once the settings are made, wait about 5 seconds and the preparation will start automatically. **Keep Warm/Cancel** button – the icon of the selected preparation programme will light up and the display will show the cooking time.



WARNING!

Hot steam may escape from the vent during cooking. Be careful not to scald yourself. Hot steam may escape even after the cooking is complete. Make sure the rice cooker is located far enough away from combustible materials and materials sensitive to high temperature and humidity.

REMARK:

If you do not set the number of scoops in the Rice and **Congee** programmes, an audible alert will sound and the rice cooker will not start.

10. If you need to cancel the settings or if you need to cancel a programme that is already running, long press the **Keep Warm/Cancel** button and the rice cooker will switch to standby mode.
11. Once the preparation is complete, an audible alert sounds 5 times and the rice cooker automatically switches to the keep warm mode. The **Keep Warm/Cancel** button will flash and the display will show the keep warm time from 00:00 to a maximum of 02:00. The rice cooker then switches off and enters standby mode.
12. If you press the **Keep Warm/Cancel** button while the rice cooker is in standby mode, the rice cooker will switch to the keep warm mode.
13. To switch off the rice cooker completely, switch the main switch to position 0 (off) and disconnect the end of the power cord from the rice cooker and the male plug from the mains socket.



WARNING!

The rice cooker heats up during use. Do not touch the heated parts with your bare hands. We recommend using kitchen mitts or cloths to handle hot parts.

PREPARATION PROGRAMMES

Preparation programme	Quantity of rice	Cooking time	Temperature	Note
White Rice	1 to 4 scoops	Set automatically according to the number of scoops.	--	Use the Menu button to select the programme, use the Rice Amount button to set the number of scoops.
Mixed Rice				
Quick Rice				
Soup	--	00:30 to 05:00	--	Use the Menu button to select the programme, use the Rice Amount button to set the cooking time from 00:30 (default time) to 05:00.
Congee	0.5 to 1.5 scoops	01:10 to 01:30	--	Use the Menu button to select the programme, use the Rice Amount button to set the number of scoops.
Slow Cook	--	00:30 to 05:00	60 to 90°C	Use the Menu button to select the programme, use the Rice Amount button to set the temperature from 60°C (default temperature) to 90°C. Long press the Rice Amount button to set the cooking time from 00:30 (default time) to 05:00.

RICE PREPARATION

Before preparing the rice in the rice cooker, we recommend rinsing it under cold running water until the water is clear. This will remove the excessive amount of starch that the rice contains and will not cause the rice to foam during cooking. Let the rice drain briefly. You can soak the rice in water for 5 to 10 minutes. This will make the rice softer. This step is not necessary for pre-cooked rice.

We recommend using the scoop provided to measure out the amount of rice and water.

1. Place the rinsed and drained rice in a ceramic container.
2. Add the appropriate amount of water according to the number of scoops of rice – see table below.
3. Gently stir the rice to distribute it evenly in the container.

RECOMMENDED RICE TO WATER RATIO:

White Rice		Quick Rice	
Number of scoops	Amount of water	Number of scoops	Amount of water
1	220 ml	1	220 ml
2	400 ml	2	400 ml
3	570 ml	3	570 ml
4	740 ml	4	740 ml
Mixed Rice		Congee	
Number of scoops	Amount of water	Number of scoops	Amount of water
1	190 ml	0.5	650g
2	420 ml	1	980g
3	620 ml	1.5	1500g
4	800 ml		

REMARK:

The information in the table above gives the recommended rice to water ratio and is intended as a guide for rice preparation. At the same time, follow the rice manufacturer's instructions on the packaging. And adjust the ratio according to personal preference.

Alternatively, you can also use the scale on the inside of the ceramic vessel, which indicates the number of scoops of white rice, the number of scoops of congee rice and the number of scoops of mixed rice. Always add water up to the line of the number of scoops you put in the container.

1. White Rice

Up to 4 scoops of white rice can be prepared in the rice cooker, where 1 scoop represents about 150 g of rice.

The default cooking time is 50 minutes, however this time may vary slightly depending on the ratio of rice to water, water temperature and quality of rice.

The recommended ratio of rice to water is 1:1. We recommend that you follow the instructions in the amount table as well as the manufacturer's instructions on the packaging.

2. Mixed Rice

Up to 4 scoops of mixed rice can be prepared in the rice cooker. Mixed rice means:

- a mixture of white and brown rice in a 2:1 or 1:1 ratio;
- a mixture of white and brown rice and other beans or grains in a 2:1:1 ratio;
- a mixture of white and brown rice and potatoes in a 2:1:1 ratio;
- a mixture of white and brown rice and other beans or grains and potatoes in a ratio of 2:1:1:1

If you prefer a sweeter or more delicate taste of rice, add peanuts, sesame seeds, raisins, dates, etc.

3. Quick Rice

You can prepare up to 4 scoops of white rice in the rice cooker for quick preparation. The default cooking time is 35 minutes, however this time may vary slightly depending on the ratio of rice to water, water temperature and quality of rice.

SOUP

Select the **Soup** programme and use the **Rice Amount** button to set the desired cooking time. The default cooking time is 00:30. Each press of the **Rice Amount** extends the cooking time by 30 minutes until 05:00.

It is not necessary to use the inner lid for this preparation programme.



WARNING!

The amount of ingredients put into the ceramic vessel must not exceed the MAX line shown on the inner wall of the ceramic vessel, otherwise there is a risk that the ingredients will overflow into the body of the rice cooker and damage it.

CONGEE

When preparing congee, it is necessary to measure the amount of rice and water accurately.

It is not necessary to use the inner lid for this programme.

Select the **Congee** programme and use the **Rice Amount** button to select the amount of scoops: 0.5 – 1 – 1.5.

Pour the measured amount of rice into the ceramic vessel and then add water until the water level is aligned with the line of the measured amount of rice (e.g. if you have measured 1 scoop, add water up to line 1 on the “Congee” scale).

The cooking time is set automatically according to the set number of scoops:

- for 0.5 scoops the cooking time is 01:10;
- for 1 scoop the cooking time is 01:20;
- for 1.5 scoops the cooking time is 01:30.



WARNING!

Always observe the amount of water. Never pour more water as the water could overflow into the body of the rice cooker and damage it.

SLOW COOK

Select the **Slow Cook** programme and use the **Rice Amount** button to set the desired temperature from 60°C (default temperature) to 90°C.

Long press the **Rice Amount** button to set the cooking time from 00:30 (default time) to 05:00. Each press increases the cooking time by 0.5 hours.

If you don't set the cooking time, the **Rice Amount** button will flash and an audible alert will sound until you set the cooking time. Rice cooker will not start until you set the cooking time.

DELAYED START

The rice cooker allows you to set a delayed start time for each program, up to 24 hours.

1. Select the cooking programme and adjust the settings (number of rice scoops, cooking time, etc.).
2. Short press the **Timer** button. The display will show 00:30 (default delayed start time). Press the **Timer** button repeatedly to set the desired delayed start time. Each press of the **Timer** button extends the time by 30 minutes. The maximum time is 24 hours. Press and hold the **Timer** button to speed up the setting process.
3. Once the delayed start time is set, it is stored in memory and the countdown starts. The **Timer** button will remain lit.
4. Once the delayed start time has elapsed, the rice cooker will start automatically.

5. If you need to cancel the delayed start, long press the **Keep Warm/Cancel** button. The delayed start is cancelled and the rice cooker starts.

REMARK:

The Timer button must be pressed within 5 seconds of setting the preparation program, otherwise the rice cooker will start and the delayed start cannot be set.

REMARK:

Delayed start is the time after which the rice cooker starts. This time does not include the cooking time.

KEEP WARM FUNCTION

At the end of each cooking programme, the rice cooker automatically switches to keep warm mode. In this mode, the rice cooker will keep the prepared rice/food warm for 2 hours.

If you need to cancel the keep warm mode and switch off the rice cooker, long press the **Keep Warm/Cancel** button.

The keep warm mode can also be set automatically. However, it is important that the rice cooker is in standby mode. The rice cooker switches to standby mode automatically after the end of the keep warm mode.

If the rice cooker is in keep warm mode, press the **Keep Warm/Cancel** button to cancel the keep warm mode and put the rice cooker into standby mode.

Now press the **Keep Warm/Cancel** button and the rice cooker will switch to keep warm mode. The rice cooker can remain in this mode for up to 24 hours.

TIPS AND ADVICE FOR SAFE USE OF THE RICE COOKER

Place the rice cooker on a flat and sturdy worktop at a sufficient distance from sensitive materials (e.g. curtains, drapes). The outer surface of the ceramic container must be dry and clean to avoid burning dirt and food debris.

Check the inside of the rice cooker and remove any dirt and food debris before using it.

Do not remove the outer or inner lid during preparation. There is a risk of scalding from the very hot steam. However, if you need to check the preparation, always use kitchen mitts to remove the lid and lift the lid away from you. Allow the steam to escape before bringing your hands close to the ceramic vessel.

Always use kitchen mitts or cloths when handling hot ceramic vessel and hot lids. Do not touch hot parts with your bare hands as there is a risk of serious burns.

Do not use the rice cooker when it is empty. Do not expose the ceramic vessel or lids to thermal shock.

CARE AND CLEANING

Before cleaning the appliance, always disconnect the power cord first and allow it to cool sufficiently. The rice cooker must be cleaned after each use.



WARNING!

DO NOT WASH THE APPLIANCE, MAINS CORD AND PLUG UNDER RUNNING WATER AND DO NOT IMMERSE IT IN WATER OR ANY OTHER LIQUID.



CAUTION!

Do not use sharp objects, chemicals, thinners, petrol or other similar substances. Under no circumstances should the appliance be cleaned with a steam cleaner.

CERAMIC VESSEL, LIDS AND ACCESSORIES

Before cleaning ceramic vessel and lids, make sure they are sufficiently cool.

Wash the ceramic vessel, lids, serving scoop, measuring cup and serving spoon in warm water with a small amount of neutral kitchen detergent. Then rinse thoroughly with clean water and dry.



WARNING!

Be careful not to break the lids and ceramic vessel when handling them. If the food should burn, pour warm water into the ceramic container and add a little neutral kitchen detergent. Leave for a while and then use a nylon wire to carefully remove the burnt food.



WARNING!

No part of the rice cooker is suitable for dishwasher use.

RICE COOKER

Wipe the body of the rice cooker and its interior with a slightly damp cloth and wipe dry.

Make sure the bottom is dry and clean before you put the ceramic vessel into the rice cooker.

STORAGE

Before storing, make sure that the appliance is clean, dry and completely cooled down. Store it in a well-ventilated dry place out of reach of children and animals.

You can store the accessories and the power cord in the ceramic vessel.

Do not place any objects on the rice cooker.

INSTRUCTIONS AND INFORMATION ON DISPOSING OF USED PACKAGING MATERIALS

Dispose of used packaging material at a site designated for waste in your municipality.

DISPOSING OF USED ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT



This symbol on products or original documents means that used electric or electronic products must not be added to ordinary municipal waste. For proper disposal and recycling, take these products to designated collection points. Or in some European Union states or other European countries the products can be returned to the local retailer when buying an equivalent new product. Disposing of this product correctly helps save valuable natural resources and prevents damage to the environment by improper waste disposal. Ask your local authorities or collection facility for more details. In accordance with national regulations penalties may be imposed for the incorrect disposal of this type of waste.

For business entities in European Union states

If you want to dispose of electric or electronic devices, ask your retailer or supplier for the necessary information.

Disposal in other countries outside the European Union

This symbol is valid in the European Union. If you wish to dispose of this product, request the necessary information about the correct disposal method from the local council or from your retailer.



This product meets all the basic requirements of the applicable EU directives.

The text, design and technical specifications may be changed without prior notice and we reserve the right to make these changes.

The original version is in the Czech language.

Manufacturer's address: FAST ČR, a.s., U Sanitasu 1621, Říčany CZ-251 01

RÝŽOVAR

OBSAH

- 4 Vaše bezpečnost na prvním místě
- 8 Seznamte se se svým rýžovarem CR 600
 - 8 Popis rýžovaru
 - 9 Popis ovládacího panelu
- 10 Použití vašeho rýžovaru CR 600
 - 10 Před prvním použitím
 - 10 Umístění
 - 10 První použití
 - 10 Keramická nádoba a víka
 - 11 Použití rýžovaru
 - 13 Programy přípravy
 - 13 Příprava rýže
 - 15 Příprava polévky (Soup)
 - 15 Příprava rýžové kaše (Congee)
 - 15 Pomalé vaření (Slow Cook)
 - 15 Odložený start
 - 16 Uchování v teple
 - 16 Tipy a rady bezpečného používání rýžovaru
- 17 Péče a čištění
 - 17 Keramická nádoba, víka a příslušenství
 - 17 Rýžovar
 - 17 Uložení



Gratulujeme

vám k zakoupení vašeho nového rýžovaru CR 600.

VAŠE BEZPEČNOST NA PRVNÍM MÍSTĚ

Uvědomujeme si, jak důležitá je bezpečnost, a proto již od počátečního konceptu až po samotnou výrobu myslíme především na vaši bezpečnost. Přesto vás ale prosíme, abyste při používání elektrických zařízení byli opatrní a dodržovali následující pokyny:

- Tento spotřebič mohou používat děti ve věku 8 let a starší a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dozorem nebo byly poučeny o používání spotřebiče bezpečným způsobem a rozumí případným nebezpečím.
- Děti si se spotřebičem nesmějí hrát.
- Čištění a údržbu prováděnou uživatelem nesmějí provádět děti, pokud nejsou starší 8 let a pod dozorem.
- Udržujte spotřebič a jeho přívod mimo dosah dětí mladších 8 let.
- Pokud je přívodní kabel poškozen, jeho výměnu svěřte odbornému servisnímu středisku, aby se zabránilo vzniku nebezpečné situace. Spotřebič s poškozeným přívodním kabelem je zakázáno používat.
- Tento spotřebič je určen pro použití v domácnosti. Spotřebič je rovněž určen pro osobní nekomerční použití v prostorách, jako jsou:

- kuchyňské kouty v obchodech, kancelářích a ostatních pracovištích;
 - v zemědělství;
 - hosty v hotelích, motelech a jiných obytných oblastech;
 - v podnicích zajišťujících nocleh se snídaní.
- Abyste zabránili úrazu elektrickým proudem, nesmí se spotřebič ani jeho přívodní kabel ponořovat do vody či jiné tekutiny.

VÝSTRAHA: Zabraňte polití nástrčky.

Vnitřní keramickou nádobu omyjte v teplé vodě s trochou kuchyňského saponátu. Opláchněte čistou vodou a otřete dosucha. Udržujte spotřebič čistý. Dodržujte pokyny k čištění v kapitole „Péče a údržba“.

VÝSTRAHA: Při nesprávném používání hrozí riziko poranění.

Povrch topného článku obsahuje po použití zbytkové teplo. Nedotýkejte se zahřátého povrchu. Hrozí vážné popálení.

- Tento spotřebič je určen k přípravě rýže, polévek, omáček a dalších pokrmů, jak je popsáno v tomto návodu. Je určen pro zpracování běžného množství surovin v domácnosti. Spotřebič nepoužívejte v průmyslovém prostředí nebo venku nebo k jiným účelům, než pro které je určen.
- Spotřebič neumísťujte na parapety oken, odkapávač dřezu nebo na nestabilní povrchy, nepokládejte jej na elektrický nebo plynový vaříč či do blízkosti otevřeného ohně nebo zařízení, které je zdrojem tepla. Nevystavujte spotřebič přímému slunečnímu svitu.
- Spotřebič umísťujte pouze na suchý, čistý a stabilní povrch, kde nemůže dojít k jeho převržení.

- Spotřebič používejte pouze s originálním příslušenstvím výrobce.
- Před připojením spotřebiče k síťové zásuvce se ujistěte, že se nominální napětí uvedené na jeho typovém štítku shoduje s elektrickým napětím zásuvky. Spotřebič připojujte pouze k řádně uzemněné zásuvce. Nepoužívejte adaptéry.
- Dbejte na to, aby síťový kabel nevisel přes okraj stolu nebo aby se nedotýkal horkého povrchu.
- Spotřebič nepoužívejte v blízkosti hořlavých materiálů, jako jsou záclony, závěsy, utěrky apod. Minimální vzdálenost od stěn, nábytku nebo jiných povrchů citlivých na teplo je 30 cm.
- Spotřebič nezakrývejte. Jinak hrozí riziko vzniku požáru, když je zakryt a dojde k jeho automatickému spuštění prostřednictvím vestavěného časovače.
- Před uvedením spotřebiče do provozu se ujistěte, že je správně sestaven. Do spotřebiče nevkládejtelobal, potravinové folie apod. ani jej nespouštějte na prázdko.
- Je-li spotřebič v provozu, teplota přístupných povrchů může být vyšší. Vyvarujte se kontaktu se zahřátým povrchem a horkou párou, která může vystupovat z ventilačních otvorů.
- Používejte pouze vnitřní keramickou nádobu, která je se spotřebičem dodávána.
- Nevystavujte keramickou nádobu ani víka tepelným šokům. Hrozí jejich poškození.
- Při manipulaci s horkým spotřebičem a jeho částmi vždy používejte ochranné kuchyňské chňapky, abyste zabránili vzniku vážných popálenin.
- Dbejte zvýšené opatrnosti, pokud přenášíte spotřebič s horkým obsahem.
- Udržujte ventilační otvory čisté. Nevkládejte do nich žádné předměty.
- Spotřebič vždy vypněte, odpojte od síťové zásuvky a nechte vychladnout po ukončení používání, před přemístěním a čištěním, pokud jej nebudete používat nebo jej necháváte bez dozoru.
- Síťový kabel odpojujte od zásuvky tahem za zástrčku, nikoli za kabel. Jinak by mohlo dojít k poškození síťového kabelu nebo zásuvky.
- Nedotýkejte se zástrčky mokřými nebo vlhkými rukama.
- Spotřebiče neoplachujte pod tekoucí vodou ani ho neponořujte do vody nebo jiné tekutiny.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte drátěnky, čisticí prostředky s abrazivním účinkem, ředidla, benzín, rozpouštědla ani jiné podobné prostředky.
- Abyste se vyvarovali nebezpečí úrazu elektrickým proudem, neopravujte spotřebič sami ani ho nijak neopravujte. Veškeré opravy svěřte autorizovanému servisnímu středisku.

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY PRO POUŽÍVÁNÍ VŠECH ELEKTRICKÝCH ZAŘÍZENÍ

- Před použitím zcela odviňte napájecí kabel.
- Přívodní kabel nenechávejte viset přes okraj stolu nebo pracovní desky, dotýkat se horkých ploch nebo se zamotat. Nepokládejte těžké předměty na síťový kabel.
- Z bezpečnostních důvodů doporučujeme zapojit spotřebič do samostatného elektrického obvodu, odděleného od ostatních spotřebičů. Nepoužívejte rozdvojku ani prodlužovací kabel pro zapojení spotřebiče do síťové zásuvky.
- Abyste zabránili úrazu elektrickým proudem, neponořujte spotřebič, jeho základnu ani přívodní kabel do vody nebo jiné tekutiny.
- Doporučujeme provádět pravidelnou kontrolu spotřebiče. Spotřebič nepoužívejte, je-li jakkoli poškozen, je poškozeno jeho příslušenství nebo je-li vadný napájecí kabel nebo

zástrčka. Veškeré opravy je nutné svěřit nejbližšímu autorizovanému servisnímu středisku Catler.

- Jakoukoli jinou údržbu kromě běžného čištění je nutné svěřit autorizovanému servisnímu středisku Catler.
- Doporučujeme instalovat proudový chránič (standardní bezpečností spínače ve vaší zásuvce), abyste tak zajistili zvýšenou ochranu při použití spotřebiče. Doporučujeme, aby proudový chránič (se jmenovitým zbytkovým provozním proudem nebyl více než 30 mA) byl instalován do elektrického obvodu, ve kterém bude spotřebič zapojen. Obratťe se na svého elektrikáře pro další odbornou radu.

Pokyny k přívodnímu kabelu

- Ke spotřebiči je dodáván odnímatelný přívodní kabel. Používejte pouze dodávaný přívodní kabel.
- Délka přívodního kabelu je zkrácena, aby nedošlo k jeho zamotání nebo nebylo možné o něj zakopnout.
- Prodlužovací přívod je možné použít pouze za následujících podmínek:
 - Výkon prodlužovacího přívodu musí být alespoň stejný, jako je příkon spotřebiče.
 - Prodlužovací přívod nesmí viset přes okraj spotřebiče, stolu či pracovní desky. Musí být umístěn tak, aby nebylo možné přes něj zakopnout, aby se nezamotal a aby na něj nedosáhly děti.

Návod je rovněž dostupný na stránkách www.catler.eu.

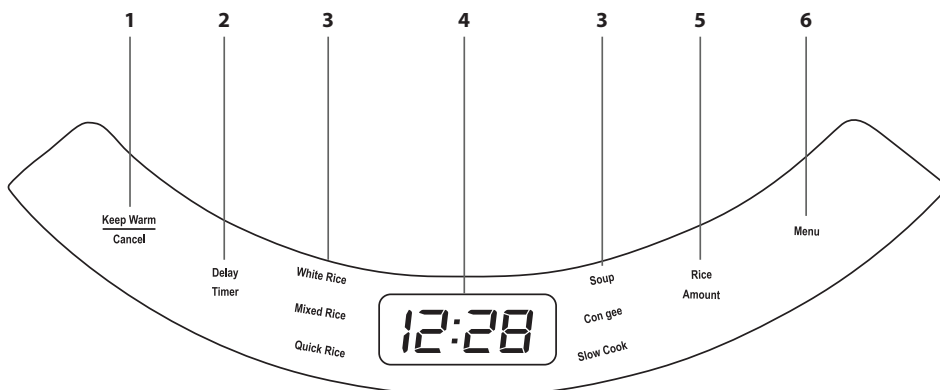
SEZNAMTE SE SE SVÝM RÝŽOVAREM CR 600

POPIS RÝŽOVARU



1. Keramická varná nádoba s měrkou
2. Vnitřní víko
3. Vnější víko
4. Tělo rýžovaru
5. Ovládací panel
6. Hlavní vypínač a zástrčka (v zadní části)
7. Odměrka
8. Servírovací lopatka
9. Servírovací lžice
10. Odnímatelný přívodní kabel (bez vyobrazení)

POPIS OVLÁDACÍHO PANELU



1. Tlačítko **Keep Warm/Cancel** – slouží ke zrušení funkce udržení v teple nebo ke zrušení přípravy.
2. Tlačítko **Delay Timer** – slouží k nastavení časovače
3. Ikony programů přípravy
4. Displej
5. Tlačítko **Rice Amount** – slouží k nastavení množství šálků rýže
6. Tlačítko **Menu** – slouží k výběru programu přípravy

POUŽITÍ VAŠEHO RÝŽOVARU CR 600

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

Před prvním použitím odstraňte ze spotřebiče veškeré obaly a reklamní štítky/etikety.

Sejměte vnější a vnitřní víko a opatrně vyjměte keramickou nádobu. Víka a keramickou nádobu omyjte v teplé vodě s malým množstvím neutrálního kuchyňského saponátu. Poté řádně opláchněte čistou vodou a osušte.



VAROVÁNÍ!

Při manipulaci s víky a keramickou nádobou buďte opatrní, abyste je nerozbili.

Tělo rýžovaru a jeho vnitřní prostor otřete mírně navlhčeným hadříkem a otřete dosucha.

Než budete vkládat keramickou nádobu do rýžovaru, ujistěte se, že je dno suché a čisté.

UMÍSTĚNÍ

Rýžovar umístěte na rovný, suchý a čistý povrch. Nepoužívejte jej v blízkosti hořlavých materiálů, jako jsou záclony, závěsy, utěrky apod. Minimální vzdálenost od stěn, nábytku nebo jiných povrchů citlivých na teplo je 30 cm.

Nedoporučujeme umístit rýžovar pod horní kuchyňskou skříňkou, poličkou ani ve skříňce, neboť unikající pára může poškodit povrch. Rýžovar umístěte v dostatečné vzdálenosti od síťové zásuvky. Zajistěte volný přístup k síťové zásuvce, aby bylo možné zástrčku odpojit v případě nutnosti.

PRVNÍ POUŽITÍ

Při prvním použití rýžovaru doporučujeme uvařit rýži podle následujících pokynů, abyste zajistili správný chod rýžovaru, aby došlo k vypálení nádoby a odstranili případný nepříjemný zápach uvnitř nádoby.

1. Keramickou nádobu naplňte ze $\frac{3}{4}$ vodou a přidejte jednu odměrku rýže.
2. Vložte keramickou nádobu do rýžovaru a nasadte obě víka.
3. Zvolte program **Slow Cook** (pomalé vaření) a teplotu 70 až 80 °C.
4. Nechte rýžovar v provozu asi 60 minut, poté jej vypněte a nechte vychladnout.
5. Rýži a vodu vylijte. Rýžovar vyčistěte podle pokynů v kapitole „Péče a údržba“.

Nyní je rýžovar připraven k pravidelnému používání.



VAROVÁNÍ!

Před vložením keramické nádoby do rýžovaru se vždy ujistěte, že je vnější povrch nádoby čistý a suchý.

KERAMICKÁ NÁDOBA A VÍKA

Správné umístění keramické nádoby a vík je důležité pro efektivní přípravu a použití rýžovaru.

Při použití obou vík se ujistěte, aby ventilační otvory nebyly nad sebou.

Ideální poloha ventilačních otvorů je znázorněna na obrázku níže.



Při vkládání keramické nádoby do těla rýžovaru buďte opatrní, abyste si neskřípli prsty.

Vnější povrch keramické nádoby musí být čistý a suchý, než ji budete vkládat do těla rýžovaru. Nečistoty, zbytky potravin (např. zrnka rýže) apod. by se mohly napéct na vnější dno keramické nádoby nebo na tepelné těleso v těle rýžovaru. To by mohlo následně způsobit kouř, nepříjemný zápach i zkrat rýžovaru.

Keramická nádoba je vhodná i ke krátkodobému skladování potravin. Avšak před vložením do lednice nechte keramickou nádobu zcela vychladnout. Tepelné šoky mohou způsobit narušení povrchové úpravy a prasknutí nádoby.

Keramická nádoba není vhodná pro použití v mrazáku.



VAROVÁNÍ!

Nevystavujte keramickou nádobu a víka extrémním teplotám, např. nekládejte teplou nádobu do lednice ani do studené nádoby nelijte vroucí vodu.

POUŽITÍ RÝŽOVARU

1. Rýžovar umístěte na rovný, suchý a čistý povrch v dostatečné vzdálenosti od sítové zásuvky.
2. Do keramické nádoby vložte suroviny, nasadte vnitřní a poté vnější víko. Vložte keramickou nádobu do těla rýžovaru.



VAROVÁNÍ!

Množství vložených surovin v keramické nádobě nesmí přesáhnout rysku MAX, která je znázorněna na vnitřní stěně keramické nádoby, jinak hrozí, že suroviny přetečou do těla rýžovaru a dojde k jeho poškození.

3. Koncovku přívodního kabelu vložte do zástrčky v zadní části rýžovaru a vidlici zapojte do řádné uzemněné sítové zásuvky.
4. Hlavní vypínač přepněte do polohy I (zapnuto). Ovládací panel se krátce rozsvítí a zazní zvukové upozornění.
5. Poté se rýžovar přepne do pohotovostního režimu, na displeji se zobrazí „----“ a tlačítka **Keep Warm/Cancel** a **Menu** budou rozsvícené.
6. Tlačítkem **Menu** vyberte požadovaný program přípravy. Každým stisknutím tlačítka se na ovládacím panelu rozsvítí příslušný program. Podrobné informace o jednotlivých programech přípravy naleznete v tabulce „**Programy přípravy**“ níže.

- U programů přípravy rýže a **Congee** se rozbliká tlačítko **Rice Amount**. Jeho opakovaným stisknutím nastavte množství odměrek.
- U programu **Soup** slouží tlačítko **Rice Amount** k nastavení doby přípravy; u programu **Slow Cook** slouží tlačítko **Rice Amount** k nastavení teploty a doby přípravy – viz tabulka „**Programy přípravy**“ níže.
- Jakmile je nastavení provedeno, vyčkejte asi 5 sekund a příprava se automaticky spustí. Tlačítko **Keep Warm/Cancel**, ikona vybraného programu přípravy se rozsvítí a na displeji se zobrazí doba přípravy.
- Pokud potřebujete zrušit nastavení nebo potřebujete zrušit již spuštěný program, stiskněte dlouze tlačítko **Keep Warm/Cancel** a rýžovar se přepne do pohotovostního režimu.
- Jakmile je příprava dokončena, zazní 5krát zvukové upozornění a rýžovar se automaticky přepne do režimu uchování v teple. Tlačítko **Keep Warm/Cancel** se rozbliká a na displeji se začne načítat doba uchování v teple od 00:00 až do maximálně 02:00. Poté se rýžovar vypne a přepne do pohotovostního režimu.
- Pokud stisknete tlačítko **Keep Warm/Cancel**, zatímco je rýžovar v pohotovostním režimu, rýžovar se přepne do režimu uchování v teple.
- Pro úplné vypnutí rýžovaru přepněte hlavní vypínač do polohy 0 (vypnuto) a odpojte koncovku přívodního kabelu od rýžovaru a vidlici od síťové zásuvky.



VAROVÁNÍ!

Během přípravy může z ventilačního otvoru unikat horká pára. Budte opatrní, abyste se neopařili. Horká pára může unikat i po dokončení přípravy. Ujistěte se, že je rýžovar umístěn dostatečně daleko od hořlavých materiálů a materiálů citlivých na vysokou teplotu a vlhkost.

POZNÁMKA:

Pokud u programů přípravy rýže a **Congee** nenastavíte množství odměrek, zazní zvukové upozornění a rýžovar se nespustí.



VAROVÁNÍ!

Rýžovar se během používání zahřívá. Nedotýkejte se zahřátých částí holýma rukama. Doporučujeme používat kuchyňské chňapky nebo utěrky pro manipulaci s horkými částmi.

PROGRAMY PŘÍPRAVY

Program přípravy	Množství rýže	Doba přípravy	Teplota	Poznámka
White Rice (bílá rýže)	1 až 4 odměrky	Nastavena automaticky podle množství odměrek.	--	Tlačítkem Menu vyberte program, tlačítkem Rice Amount nastavte počet odměrek.
Mixed Rice (směs rýže)				
Quick Rice (rychlá příprava rýže)				
Soup (polévka)	--	00:30 až 05:00	--	Tlačítkem Menu vyberte program, tlačítkem Rice Amount nastavte dobu přípravy od 00:30 (výchozí doba) až po 05:00.
Congee (rýžová kaše)	0,5 až 1,5 odměrky	01:10 až 01:30	--	Tlačítkem Menu vyberte program, tlačítkem Rice Amount nastavte počet odměrek.
Slow Cook (pomalé vaření)	--	00:30 až 05:00	60 až 90 °C	Tlačítkem Menu vyberte program, tlačítkem Rice Amount nastavte teplotu od 60 °C (výchozí teplota) do 90 °C. Stiskněte dlouze tlačítko Rice Amount pro nastavení doby přípravy od 00:30 (výchozí doba) až po 05:00.

PŘÍPRAVA RÝŽE

Před přípravou rýže v rýžovaru ji doporučujeme propláchnout pod tekoucí studenou vodou, dokud nebude voda čirá. Tím odstraníte nadměrné množství škrobu, který rýže obsahuje, a nebude docházet k tvorbě rýžové pěny během přípravy. Rýži poté nechte krátce okapat. Rýži můžete namočit do vody na 5 až 10 minut. Rýže tak bude měkkší. Tento krok není nutný pro předvařenou rýži.

Doporučujeme používat dodávanou odměrku k odměřování množství rýže a vody.

1. Opláchnutou a okapanou rýži vložte do keramické nádoby.
2. Podle množství odměrek rýže přidejte příslušné množství vody – viz tabulka níže.
3. Rýži opatrně zamíchejte, aby byla rovnoměrně rozprostřena v nádobě.

DOPORUČENÝ POMĚR RÝŽE A VODY:

Bílá rýže		Rychlá příprava rýže	
Počet odměrek	Množství vody	Počet odměrek	Množství vody
1	220 ml	1	220 ml
2	400 ml	2	400 ml
3	570 ml	3	570 ml
4	740 ml	4	740 ml
Směs rýže		Rýžová kaše (Congee)	
Počet odměrek	Množství vody	Počet odměrek	Množství vody
1	190 ml	0,5	650 g
2	420 ml	1	980 g
3	620 ml	1,5	1500 g
4	800 ml		

POZNÁMKA:

Údaje v tabulce výše uvádí doporučený poměr rýže a vody a slouží jako pomůcka při přípravě rýže. Dodržujte současně pokyny výrobce rýže, které jsou uvedeny na obalu. A poměr upravte podle osobních preferencí.

Případně můžete použít i měрку na vnitřní stěně keramické nádoby, která uvádí počet odměrek bílé rýže (White Rice), počet odměrek rýže pro rýžovou kaši (Congee) a počet odměrek směsi rýže (Mixed Rice). Vodu dolévejte vždy k rysce počtu odměrek, které jste do nádoby vložili.

1. Bílá rýže

V rýžovaru je možné připravit až 4 odměrky bílé rýže, kde 1 odměrka představuje asi 150 g rýže.

Výchozí doba přípravy je 50 minut, nicméně tato doba se může mírně lišit v závislosti na poměru množství rýže a vody, teplotě vody a kvalitě rýže.

Doporučený poměr rýže a vody je 1:1.

Doporučujeme řídit se pokyny v tabulce výše i pokyny výrobce uvedenými na obalu.

2. Směs rýže

V rýžovaru je možné připravit až 4 odměrky směsi rýže. Směsí rýže se rozumí:

- směs bílé a hnědé rýže v poměrech 2:1 nebo 1:1;
- směs bílé a hnědé rýže a jiných bobů nebo zrn v poměru 2:1:1;
- směs bílé a hnědé rýže a brambor v poměru 2:1:1;
- směs bílé a hnědé rýže a jiných bobů nebo zrn a brambor v poměru 2:1:1:1

Pokud preferujete sladší nebo delikátnější chuť rýže, přidejte burákové oříšky, sezamová semínka, rozinky, datle apod.

3. Rychlá příprava rýže

V rýžovaru můžete připravit až 4 odměrky bílé rýže pro rychlou přípravu. Výchozí doba přípravy je 35 minut, nicméně tato doba se může mírně lišit v závislosti na poměru množství rýže a vody, teplotě vody a kvalitě rýže.

PŘÍPRAVA POLÉVKY (SOUP)

Vyberte program přípravy **Soup** a tlačítkem **Rice Amount** nastavte požadovanou dobu přípravy. Výchozí doba přípravy je 00:30. Každým stisknutím **Rice Amount** doba přípravy prodlouží o 30 minut až do 05:00. U tohoto programu přípravy není nutné používat vnitřní víko.



VAROVÁNÍ!

Množství vložených surovin v keramické nádobě nesmí přesáhnout rysku MAX, která je znázorněna na vnitřní stěně keramické nádoby, jinak hrozí, že suroviny přetečou do těla rýžovaru a dojde k jeho poškození.

PŘÍPRAVA RÝŽOVÉ KAŠE (CONGEE)

Při přípravě rýžové kaše je nutné přesně odměřit množství rýže a vody. U tohoto programu není nutné používat vnitřní víko.

Vyberte program **Congee** a tlačítkem **Rice Amount** zvolte množství odměrek: 0,5 – 1 – 1,5.

Do keramické nádoby nasypete odměřené množství rýže a poté doplňte vodu, až bude hladina vody zarovnaná s ryskou odměřeného množství rýže (např. pokud jste odměřili 1 odměrku, dolijte vodu až k rysce 1 na měrce „Congee“).

Doba přípravy se nastaví automaticky podle nastaveného množství odměrek:

- pro 0,5 odměrky je doba přípravy 01:10;
- pro 1 odměrku je doba přípravy 01:20;
- pro 1,5 odměrky je doba přípravy 01:30.



VAROVÁNÍ!

Vždy dodržujte množství vody. Nikdy nelijte více vody, neboť by voda mohla přetéci do těla rýžovaru a poškodit ho.

POMALÉ VAŘENÍ (SLOW COOK)

Vyberte program **Slow Cook** a tlačítkem **Rice Amount** nastavte požadovanou teplotu od 60 °C (výchozí teplota) do 90 °C.

Stiskněte dlouze tlačítko **Rice Amount** pro nastavení doby přípravy od 00:30 (výchozí doba) až po 05:00. Každým stisknutím se doba přípravy prodlouží o 0,5 hodinu. Pokud nenastavíte dobu přípravy, tlačítko **Rice Amount** bude blikat a bude znít zvukové upozornění, dokud nenastavíte dobu přípravy. Rýžovar se nespustí, dokud nenastavíte dobu přípravy.

ODLOŽENÝ START

Rýžovar umožňuje nastavit dobu odloženého spuštění u každého programu, a to až do 24 hodin.

1. Vyberte program přípravy a upravte nastavení (množství odměrek rýže, dobu přípravy apod.).
2. Stiskněte krátce tlačítko **Timer**. Na displeji se zobrazí 00:30 (výchozí doba odloženého startu). Stiskněte opakovaně tlačítko **Timer** a nastavte požadovanou dobu odloženého startu. Každým stisknutím tlačítka **Timer** se doba prodlouží o 30 minut. Maximální doba je 24 hodin. Stisknutím a podržením tlačítka **Timer** nastavení zrychlíte.
3. Jakmile je doba odloženého startu nastavena, uloží se do paměti a spustí se odpočítávání. Tlačítko **Timer** zůstane rozsvícené.
4. Jakmile doba odloženého startu uplyne, rýžovar se automaticky spustí.

5. Pokud potřebujete odložený start zrušit, stiskněte dlouze tlačítko **Keep Warm/Cancel**. Odložený start se zruší a rýžovar se spustí.

POZNÁMKA:

Tlačítko Timer je nutné stisknout do 5 sekund po provedení nastavení programu přípravy, neboť jinak se rýžovar spustí a nebude možné odložený start nastavit.

POZNÁMKA:

Odložený start je doba, po jejímž uplynutí se rýžovar spustí. Tato doba tedy nezahrnuje samotnou dobu přípravy.

UCHOVÁNÍ V TEPLE

Po ukončení každého programu přípravy se rýžovar automaticky přepne do režimu uchování v teple. V tomto režimu bude rýžovar uchovávat připravenou rýži/pokrm teplý po dobu 2 hodin.

Pokud potřebujete zrušit režim uchování v teple a rýžovar vypnout, stiskněte dlouze tlačítko **Keep Warm/Cancel**.

Režim uchování v teple je možné nastavit i automaticky. Je však důležité, aby byl rýžovar v pohotovostním režimu. Do pohotovostního režimu se rýžovar přepne automaticky po skončení režim uchování v teple.

Pokud se rýžovar nachází v režimu uchování v teple, stiskněte tlačítko **Keep Warm/Cancel**, abyste režim uchování v teple zrušili a přepnuli rýžovar do pohotovostního režimu. Nyní stiskněte tlačítko **Keep Warm/Cancel** a rýžovar se přepne do režimu uchování v teple. V tomto režimu může rýžovar zůstat až 24 hodin.

TIPY A RADY BEZPEČNÉHO POUŽÍVÁNÍ RÝŽOVARU

Rýžovar umístěte na rovnou a pevnou pracovní desku v dostatečné vzdálenosti od citlivých materiálů (např. záclony, závěsy). Vnější povrch keramické nádoby musí být suchý a čistý, aby nedošlo k připálení nečistot a zbytků potravin.

Zkontrolujte vnitřní prostor rýžovaru a odstraňte případné nečistoty a zbytky potravin před jeho použitím.

Neodstraňujte vnější ani vnitřní víko během přípravy. Hrozí opaření od velmi horké páry. Pokud však potřebujete zkontrolovat přípravu, vždy používejte kuchyňské chňapky k odstranění víka a víko zdvihujte směrem od sebe. Nechte páru uniknout, než přiblížíte ruce ke keramické nádobě.

Při manipulaci s horkou keramickou nádobou, horkými víky vždy používejte kuchyňské chňapky nebo utěrky.

Nedotýkejte se horkých částí holýma rukama, hrozí vážné popálení.

Nepoužívejte rýžovar, když je prázdný.

Nevystavujte keramickou nádobu ani víka tepelným šokům.

PÉČE A ČIŠTĚNÍ

Před čištěním spotřebiče vždy nejdříve odpojte přívodní kabel a nechte jej dostatečně vychladnout. Rýžovar je nutné čistit po každém použití.



VAROVÁNÍ!

SPOTŘEBIČ, JEHO PŘÍVODNÍ KABEL ANI ZÁSTRČKU PŘÍVODNÍHO KABELU NEOMÝVEJTE POD TEKOUCÍ VODOU A NEPONOŽUJTE DO VODY ANI JINÉ TEKUTINY.



UPOZORNĚNÍ!

K čištění nepoužívejte ostré předměty, chemikálie, ředidla, rozpouštědla, benzín ani jiné podobné látky. V žádné případě nečistěte spotřebič pomocí parního přístroje.

KERAMICKÁ NÁDOBA, VÍKA A PŘÍSLUŠENSTVÍ

Před čištěním keramické nádoby a vík se ujistěte, že jsou dostatečně vychladlé. Omyjte keramickou nádobu, víka, servírovací lopatku, odměrku a servírovací lžiči v teplé vodě s malým množstvím neutrálního kuchyňského saponátu. Poté řádně opláchněte čistou vodou a osušte.



VAROVÁNÍ!

Při manipulaci s víky a keramickou nádobou buďte opatrní, abyste je nerozbili. Pokud by došlo k připečení potravin, nalijte do keramické nádoby teplou vodu a přidejte trochu neutrálního kuchyňského saponátu. Nechte chvíli působit a poté pomocí nylonové drátěnky opatrně odstraňte připečené potraviny.



VAROVÁNÍ!

Žádná část rýžovaru není vhodná pro mytí v myčce.

RÝŽOVAR

Tělo rýžovaru a jeho vnitřní prostor otřete mírně navlhčeným hadříkem a otřete dosucha.

Než budete vkládat keramickou nádobu do rýžovaru, ujistěte se, že je dno suché a čisté.

ULOŽENÍ

Před uložením se ujistěte, že je spotřebič čistý, suchý a zcela vychladlý. Uložte jej na dobře větrané suché místo mimo dosah dětí a zvířat.

Příslušenství i přívodní kabel můžete uložit do keramické nádoby.

Na rýžovar nepokládejte žádné předměty.

POKYNY A INFORMACE O NAKLÁDÁNÍ S POUŽITÝM OBALEM

Použitý obalový materiál odložte na místo určené obcí k ukládání odpadu.

LIKVIDACE POUŽITÝCH ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZAŘÍZENÍ



Tento symbol na produktech anebo v průvodních dokumentech znamená, že použité elektrické a elektronické výrobky nesmí být přidány do běžného komunálního odpadu. Ke správné likvidaci, obnově a recyklaci předejte tyto výrobky na určená sběrná místa. Alternativně v některých zemích Evropské unie nebo jiných evropských zemích můžete vrátit své výrobky místnímu prodejci při koupi ekvivalentního nového produktu. Správnou likvidací tohoto produktu pomůžete zachovat cenné přírodní zdroje a napomáháte prevenci potenciálních negativních dopadů na životní prostředí a lidské zdraví, což by mohly být důsledky nesprávné likvidace odpadů. Další podrobnosti si vyžádejte od místního úřadu nebo nejbližšího sběrného místa. Při nesprávné likvidaci tohoto druhu odpadu mohou být v souladu s národními předpisy uděleny pokuty.

Pro podnikové subjekty v zemích Evropské unie

Chcete-li likvidovat elektrická a elektronická zařízení, vyžádejte si potřebné informace od svého prodejce nebo dodavatele.

Likvidace v ostatních zemích mimo Evropskou unii

Tento symbol je platný v Evropské unii. Chcete-li tento výrobek zlikvidovat, vyžádejte si potřebné informace o správném způsobu likvidace od místních úřadů nebo od svého prodejce.



Tento výrobek splňuje veškeré základní požadavky směrnic EU, které se na něj vztahují.

Změny v textu, designu a technických specifikacích se mohou měnit bez předchozího upozornění a vyhraujeme si právo na jejich změnu.

Čeština je původní verze.

Adresa výrobce: FAST ČR, a.s., U Sanitasu 1621, Říčany CZ-251 01

RYŽOVAR

OBSAH

- 4 Vaša bezpečnosť na prvom mieste
- 8 Oboznámte sa so svojím ryžovarom CR 600
 - 8 Opis ryžovaru
 - 9 Popis ovládacieho panela
- 10 Použitie vášho ryžovaru CR 600
 - 10 Pred prvým použitím
 - 10 Umiestnenie
 - 10 Prvé použitie
 - 10 Keramická nádoba a veká
 - 11 Použitie ryžovaru
 - 13 Programy prípravy
 - 13 Príprava ryže
 - 15 Príprava polievky (Soup)
 - 15 Príprava ryžovej kaše (Congee)
 - 15 Pomalé varenie (Slow Cook)
 - 15 Odložený štart
 - 16 Uchovanie v teple
 - 16 Tipy a rady bezpečného používania ryžovaru
- 17 Starostlivosť a čistenie
 - 17 Keramická nádoba, veká a príslušenstvo
 - 17 Ryžovar
 - 17 Uloženie



Gratulujeme

vám ku kúpe vášho nového ryžovaru CR 600.

VAŠA BEZPEČNOSŤ NA PRVOM MIESTE

Uvedomujeme si, aká dôležitá je bezpečnosť a preto už od začiatočného konceptu až po samotnú výrobu myslíme predovšetkým na vašu bezpečnosť. Napriek tomu vás ale prosíme, aby ste pri používaní elektrických zariadení boli opatrní a dodržovali nasledujúce pokyny:

- Tento spotrebič môžu používať deti vo veku 8 rokov a staršie a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a znalostí, ak sú pod dozorom alebo boli poučené o používaní spotrebiča bezpečným spôsobom a rozumejú prípadným nebezpečenstvám.
- Deti sa so spotrebičom nesmú hrať.
- Čistenie a údržbu vykonávanú používateľom nesmú vykonávať deti, ak nie sú staršie ako 8 rokov a pod dozorom.
- Udržujte spotrebič a jeho prívod mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.
- Ak je prívodný kábel poškodený, jeho výmenu zverte odbornému servisnému stredisku, aby sa zabránilo vzniku nebezpečnej situácie. Je zakázané používať spotrebič s poškodeným prívodným káblom.
- Tento spotrebič je určený na použitie v domácnosti. Spotrebič je tiež určený na osobné nekomerčné použitie v priestoroch, ako sú:

- kuchynské kúty v obchodoch, kanceláriách a ostatných pracoviskách;
 - v poľnohospodárstve;
 - hostia v hoteloch, motelloch a iných obytných oblastiach;
 - v podnikoch zaistujúcich nocľah s raňajkami.
- Aby ste zabránili úrazu elektrickým prúdom, nesmie sa spotrebič ani jeho prívodný kábel ponárať do vody či inej tekutiny.

VÝSTRAHA: Zabráňte poliatu zástrčky.

Vnútornú keramickú nádobu umyte v teplej vode s trochu kuchynského saponátu. Opláchnite čistou vodou a utrite dosucha. Udržujte spotrebič čistý. Dodržujte pokyny na čistenie v kapitole „Starostlivosť a údržba“.

VÝSTRAHA: Pri nesprávnom používaní hrozí riziko poranenia.

Povrch ohrievacieho článku obsahuje po použití zvyškové teplo. Nedotýkajte sa zahriateho povrchu. Hrozí vážne popálenie.

- Tento spotrebič je určený na prípravu ryže, polievok, omáčok a ďalších pokrmov, ako je opísané v tomto návode. Je určený na spracovanie bežného množstva surovín v domácnosti. Spotrebič nepoužívajte v priemyselnom prostredí alebo vonku alebo na iné účely, než na ktoré je určený.
- Spotrebič neumiestňujte na parapety okien, odkvapkávač drezu alebo na nestabilné povrchy, nekladte ho na elektrický alebo plynový varič či do blízkosti otvoreného ohňa alebo zariadenia, ktoré je zdrojom tepla. Nevystavujte spotrebič priamemu slnečnému svitu.

- Spotrebič umiestňujte iba na suchý, čistý a stabilný povrch, kde nemôže dôjsť k jeho prevrhnutiu.
- Spotrebič používajte iba s originálnym príslušenstvom výrobcu.
- Pred pripojením spotrebiča k sieťovej zásuvke sa uistite, že sa nominálne napätie uvedené na jeho typovom štítku zhoduje s elektrickým napätím zásuvky. Spotrebič pripájajte iba k riadne uzemnenej zásuvke. Nepoužívajte adaptéry.
- Dbajte na to, aby sieťový kábel nevisel cez okraj stola alebo aby sa nedotýkal horúceho povrchu.
- Spotrebič nepoužívajte v blízkosti horľavých materiálov, ako sú záclony, závesy, utierky a pod. Minimálna vzdialenosť od stien, nábytku alebo iných povrchov citlivých na teplo je 30 cm.
- Spotrebič nezakrývajte. Inak hrozí riziko vzniku požiaru, keď je zakrytý a dôjde k jeho automatickému spusteniu prostredníctvom vstavaného časovača.
- Pred uvedením spotrebiča do prevádzky sa uistite, že je správne zostavený. Do spotrebiča nekladajtelobal, potravinové fólie a pod. ani ho nespúšťajte naprázdno.
- Ak je spotrebič v prevádzke, teplota prístupných povrchov môže byť vyššia. Vyvarujte sa kontaktu so zahriatym povrchom a horúcou parou, ktorá môže vystupovať z ventilačných otvorov.
- Používajte iba vnútornú keramickú nádobu, ktorá sa so spotrebičom dodáva.
- Nevystavujte keramickú nádobu ani veká tepelným šokom. Hrozí ich poškodenie.
- Pri manipulácii s horúcim spotrebičom a jeho časťami vždy používajte ochranné kuchynské lapky, aby ste zabránili vzniku vážnych popálenín.
- Dbajte na zvýšenú opatrnosť, ak prenášate spotrebič s horúcim obsahom.
- Udržujte ventilačné otvory čisté. Nevkladajte do nich žiadne predmety.
- Spotrebič vždy vypnite, odpojte od sieťovej zásuvky a nechajte vychladnúť po ukončení používania, pred premiestnením a čistením, ak ho nebudete používať alebo ho nechávate bez dozoru.
- Sieťový kábel odpájajte od zásuvky ťahom za zástrčku, nie za kábel. Inak by mohlo dôjsť k poškodeniu sieťového kábla alebo zásuvky.
- Nedotýkajte sa zástrčky mokrymi alebo vlhkými rukami.
- Spotrebič neoplachujte pod tečúcou vodou ani ho neponárajte do vody alebo inej tekutiny.
- Na čistenie spotrebiča nepoužívajte drôtenky, čistiace prostriedky s abrazívnym účinkom, riedidlá, benzín, rozpúšťadlá ani iné podobné prostriedky.
- Aby ste sa vyvarovali nebezpečenstva úrazu elektrickým prúdom, neopravujte spotrebič sami ani ho nijak neupravujte. Všetky opravy zverte autorizovanému servisnému stredisku.

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY NA POUŽÍVANIE VŠETKÝCH ELEKTRICKÝCH ZARIADENÍ

- Pred použitím celkom odviňte napájací kábel.
- Prívodný kábel nenechávajte visieť cez okraj stola alebo pracovnej dosky, dotýkať sa horúcich plôch alebo sa zamotať. Nekladte na sieťový kábel ťažké predmety.
- Z bezpečnostných dôvodov odporúčame zapojiť spotrebič do samostatného elektrického obvodu, oddeleného od ostatných spotrebičov. Nepoužívajte rozvodku ani predĺžovací kábel na zapojenie spotrebiča do sieťovej zásuvky.

- Aby ste zabránili úrazu elektrickým prúdom, neponárajte spotrebič, jeho základňu ani prívodný kábel do vody alebo inej tekutiny.
- Odporúčame vykonávať pravidelnú kontrolu spotrebiča. Spotrebič nepoužívajte, ak je akokoľvek poškodený, je poškodené jeho príslušenstvo alebo ak je chybný napájací kábel alebo zástrčka. Všetky opravy je nutné zveriť najbližšiemu autorizovanému servisnému stredisku Catler.
- Akúkoľvek inú údržbu okrem bežného čistenia je nutné zveriť autorizovanému servisnému stredisku Catler.
- Odporúčame inštalovať prúdový chránič (štandardné bezpečnostné spínače vo vašej zásuvke), aby ste tak zaistili zvýšenú ochranu pri použití spotrebiča. Odporúčame, aby prúdový chránič (s menovitým zvyškovým prevádzkovým prúdom menej než 30 mA) bol inštalovaný do elektrického obvodu, v ktorom bude spotrebič zapojený. Obráťte sa na svojho elektrikára pre ďalšiu odbornú radu.

Pokyny k prívodnému káblu

- K spotrebiču sa dodáva odnímateľný prívodný kábel. Používajte iba dodávaný prívodný kábel.
- Dĺžka prívodného kábla je skrátaná, aby nedošlo k jeho zamotaniu alebo nebolo možné oň zakopnúť.
- Predlžovací prívod je možné použiť iba za nasledujúcich podmienok:
 - Výkon predlžovacieho prívodu musí byť aspoň rovnaký, ako je príkon spotrebiča.
 - Predlžovací prívod nesmie visieť cez okraj spotrebiča, stola či pracovnej dosky. Musí byť umiestnený tak, aby nebolo možné oň zakopnúť, aby sa nezamotal a aby naň nedosiahli deti.

Návod je tiež dostupný na stránkach www.catler.eu.

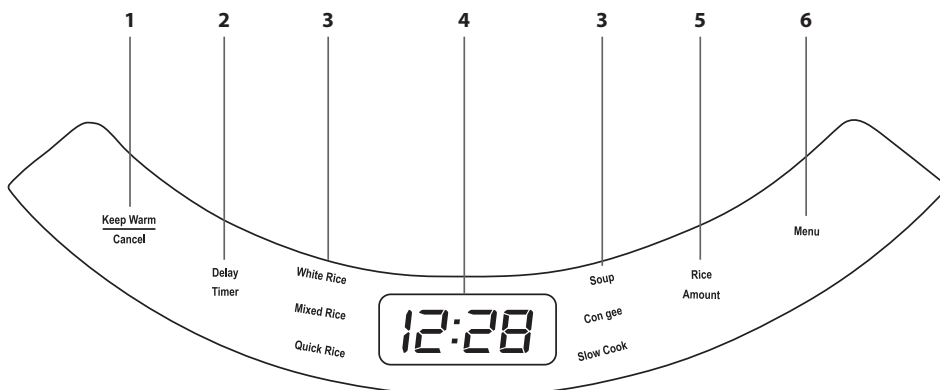
OBOZNÁMTE SA SO SVOJÍM RYŽOVAROM CR 600

OPIS RYŽOVARU



1. Keramická varná nádoba s mierkou
2. Vnútoré veko
3. Vonkajšie veko
4. Telo ryžovaru
5. Ovládací panel
6. Hlavný vypínač a zástrčka (v zadnej časti)
7. Odmerka
8. Servírovacia lopatka
9. Servírovacie lyžice
10. Odnímateľný prírodný kábel (bez vyobrazenia)

POPIS OVLÁDACIEHO PANELA



1. Tlačidlo **Keep Warm/Cancel** – slúži na zrušenie funkcie udržania v teple alebo na zrušenie prípravy.
2. Tlačidlo **Delay Timer** – slúži na nastavenie časovača
3. Ikony programov prípravy
4. Displej
5. Tlačidlo **Rice Amount** – slúži na nastavenie množstva šálok ryže
6. Tlačidlo **Menu** – slúži na výber programu prípravy

POUŽITIE VÁŠHO RYŽOVARU CR 600

PRED PRVÝM POUŽITÍM

Pred prvým použitím odstráňte zo spotrebiča všetky obaly a reklamné štítky/etikety. Odoberte vonkajšie a vnútorné veko a opatrne vyberte keramickú nádobu. Veká a keramickú nádobu umyte v teplej vode s malým množstvom neutrálneho kuchynského saponátu. Potom riadne opláchnite čistou vodou a osušte.



VAROVANIE!

Pri manipulácii s vekami a keramickou nádobou buďte opatrní, aby ste ich nerozbili.

Telo ryžovaru a jeho vnútorný priestor utrite mierne navlhčenou handričkou a utrite dosucha.

Skôr ako budete vkladat keramickú nádobu do ryžovaru, uistite sa, že je dno suché a čisté.

UMIESTNENIE

Ryžovar umiestnite na rovný, suchý a čistý povrch. Nepoužívajte ho v blízkosti horľavých materiálov, ako sú záclony, závesy, utierky a pod. Minimálna vzdialenosť od stien, nábytku alebo iných povrchov citlivých na teplo je 30 cm.

Neodporúčame umiestniť ryžovar pod hornou kuchynskou skrinkou, poličkou ani v skrinke, pretože unikajúca para môže poškodiť povrch.

Ryžovar umiestnite v dostatočnej vzdialenosti od sieťovej zásuvky. Zaistite voľný prístup k sieťovej zásuvke, aby bolo možné zástrčku odpojiť v prípade nutnosti.

PRVÉ POUŽITIE

Pri prvom použití ryžovaru odporúčame uvariť ryžu podľa nasledujúcich pokynov, aby ste zaistili správny chod ryžovaru, aby došlo k vypáleniu nádoby a odstránili prípadný nepríjemný zápach vnútri nádoby.

1. Keramickú nádobu naplňte z $\frac{3}{4}$ vodou a pridajte jednu odmerku ryže.
2. Vložte keramickú nádobu do ryžovaru a nasadte obe veká.
3. Zvoľte program **Slow Cook** (pomalé varenie) a teplotu 70 až 80 °C.
4. Nechajte ryžovar v prevádzke asi 60 minút, potom ho vypnite a nechajte vychladnúť.
5. Ryžu a vodu vylejte. Ryžovar vyčistite podľa pokynov v kapitole „Starostlivosť a údržba“.

Teraz je ryžovar pripravený na pravidelné používanie.



VAROVANIE!

Pred vložením keramickej nádoby do ryžovaru sa vždy uistite, že je vonkajší povrch nádoby čistý a suchý.

KERAMICKÁ NÁDOBA A VEKÁ

Správne umiestnenie keramickej nádoby a viek je dôležité na efektívnu prípravu a použitie ryžovaru.

Pri použití oboch viek sa uistite, aby ventilačné otvory neboli nad sebou. Ideálna poloha ventilačných otvorov je znázornená na obrázku nižšie.



Pri vkladani keramickej nádoby do tela ryžovaru budte opatrní, aby ste si nepriškripli prsty.

Vonkajší povrch keramickej nádoby musí byť čistý a suchý, než ju budete vkladat do tela ryžovaru. Nečistoty, zvyšky potravín (napr. zrnká ryže) a pod. by sa mohli pripiečť na vonkajšie dno keramickej nádoby alebo na tepelné teleso v tele ryžovaru. To by mohlo následne spôsobiť dym, nepríjemný zápach aj skrat ryžovaru.

Keramická nádoba je vhodná aj na krátkodobé skladovanie potravín. No pred vložením do chladničky nechajte keramicú nádobu úplne vychladnúť. Tepelné šoky môžu spôsobiť narušenie povrchovej úpravy a prasknutie nádoby.

Keramická nádoba nie je vhodná na použitie v mrazničke.



VAROVANIE!

Nevystavujte keramicú nádobu a veká extrémnym teplotám, napr. nekladajte teplú nádobu do chladničky ani do studenej nádoby nelejte vriacu vodu.

POUŽITIE RYŽOVARU

1. Ryžovar umiestnite na rovný, suchý a čistý povrch v dostatočnej vzdialenosti od sieťovej zásuvky.
2. Do keramickej nádoby vložte suroviny, nasadte vnútorné a potom vonkajšie veko. Vložte keramicú nádobu do tela ryžovaru.



VAROVANIE!

Množstvo vložených surovín v keramickej nádobe nesmie presiahnuť rysku MAX, ktorá je znázornená na vnútornej stene keramickej nádoby, inak hrozí, že suroviny pretečú do tela ryžovaru a dôjde k jeho poškodeniu.

3. Koncovku prírodného kábla vložte do zástrčky v zadnej časti ryžovaru a vidlicu zapojte do riadne uzemnenej sieťovej zásuvky.
4. Hlavný vypínač prepnite do polohy I (zapnuté). Ovládací panel sa krátko rozsvieti a zaznie zvukové upozornenie.
5. Potom sa ryžovar prepne do pohotovostného režimu, na displeji sa zobrazí „----“ a tlačidlá **Keep Warm/Cancel** a **Menu** budú rozsvietené.
6. Tlačidlom **Menu** vyberte požadovaný program prípravy. Každým stlačením tlačidla sa na ovládacom paneli rozsvieti príslušný program. Podrobné informácie o jednotlivých programoch prípravy nájdete v tabuľke „**Programy prípravy**“ nižšie.

- Pri programoch prípravy ryže a **Congee** sa rozbliká tlačidlo **Rice Amount**. Jeho opakovaným stlačením nastavte množstvo odmeriek.
- Pri programe **Soup** slúži tlačidlo **Rice Amount** na nastavenie času prípravy; pri programe **Slow Cook** slúži tlačidlo **Rice Amount** na nastavenie teploty a času prípravy – pozrite tabuľku „**Programy prípravy**“ nižšie.
- Hneď ako je nastavenie vykonané, vyčkajte asi 5 sekúnd a príprava sa automaticky spustí. Tlačidlo **Keep Warm/Cancel**, ikona vybraného programu prípravy sa rozsvieti a na displeji sa zobrazí čas prípravy.
- Ak potrebujete zrušiť nastavenie alebo potrebujete zrušiť už spustený program, stlačte dlho tlačidlo **Keep Warm/Cancel** a ryžovar sa prepne do pohotovostného režimu.
- Hneď ako je príprava dokončená, zaznie 5-krát zvukové upozornenie a ryžovar sa automaticky prepne do režimu uchovania v teple. Tlačidlo **Keep Warm/Cancel** sa rozbliká a na displeji sa začne načítať čas uchovania v teple od 00:00 až do maximálne 02:00. Potom sa ryžovar vypne a prepne do pohotovostného režimu.
- Ak stlačíte tlačidlo **Keep Warm/Cancel**, zatiaľ čo je ryžovar v pohotovostnom režime, ryžovar sa prepne do režimu uchovania v teple.
- Na úplné vypnutie ryžovaru prepnite hlavný vypínač do polohy 0 (vypnuté) a odpojte koncovku prírodného kábla od ryžovaru a vidlicu od sieťovej zásuvky.



VAROVANIE!

Počas prípravy môže z ventilačného otvoru unikáť horúca para. Buďte opatrní, aby ste sa neoparili. Horúca para môže unikáť aj po dokončení prípravy. Uistite sa, že je ryžovar umiestnený dostatočne ďaleko od horľavých materiálov a materiálov citlivých na vysokú teplotu a vlhkosť.

POZNÁMKA:

Ak pri programoch prípravy ryže a **Congee** nenastavíte množstvo odmeriek, zaznie zvukové upozornenie a ryžovar sa nespustí.



VAROVANIE!

Ryžovar sa počas používania zahrieva. Nedotýkajte sa zahriatych častí holými rukami. Odporúčame používať kuchynské lapky alebo utierky na manipuláciu s horúcimi časťami.

PROGRAMY PRÍPRAVY

Program prípravy	Množstvo ryže	Čas prípravy	Teplota	Poznámka
White Rice (biela ryža)	1 až 4 odmerky	Nastavený automaticky podľa množstva odmeriek.	--	Tlačidlom Menu vyberte program, tlačidlom Rice Amount nastavte počet odmeriek.
Mixed Rice (zmes ryže)				
Quick Rice (rýchla príprava ryže)				
Soup (polievka)	--	00:30 až 05:00	--	Tlačidlom Menu vyberte program, tlačidlom Rice Amount nastavte čas prípravy od 00:30 (východiskový čas) až po 05:00.
Congee (ryžová kaša)	0,5 až 1,5 odmerky	01:10 až 01:30	--	Tlačidlom Menu vyberte program, tlačidlom Rice Amount nastavte počet odmeriek.
Slow Cook (pomalé varenie)	--	00:30 až 05:00	60 až 90 °C	Tlačidlom Menu vyberte program, tlačidlom Rice Amount nastavte teplotu od 60 °C (východisková teplota) do 90 °C. Stlačte dlho tlačidlo Rice Amount na nastavenie času prípravy od 00:30 (východiskový čas) až po 05:00.

PRÍPRAVA RYŽE

Pred prípravou ryže v ryžovare ju odporúčame prepláchnuť pod tečúcou studenou vodou, kým nebude voda číra. Tým odstránite nadmerné množstvo škrobu, ktorý ryža obsahuje, a nebude dochádzať k tvorbe ryžovej peny počas prípravy. Ryžu potom nechajte krátko odkvapkať.

Ryžu môžete namočiť do vody na 5 až 10 minút. Ryža tak bude mäkkšia. Tento krok nie je nutný pre predvarenú ryžu.

Odporúčame používať dodávanú odmerku na odmeriavanie množstva ryže a vody.

1. Opláchnutú a odkvapkanú ryžu vložte do keramickej nádoby.
2. Podľa množstva odmeriek ryže pridajte príslušné množstvo vody – pozrite tabuľku nižšie.
3. Ryžu opatrne zamiešajte, aby bola rovnomerne rozprestretá v nádobe.

ODPORÚČANÝ POMER RYŽE A VODY:

Biela ryža		Rýchla príprava ryže	
Počet odmeriek	Množstvo vody	Počet odmeriek	Množstvo vody
1	220 ml	1	220 ml
2	400 ml	2	400 ml
3	570 ml	3	570 ml
4	740 ml	4	740 ml
Zmes ryže		Ryžová kaša (Congee)	
Počet odmeriek	Množstvo vody	Počet odmeriek	Množstvo vody
1	190 ml	0,5	650 g
2	420 ml	1	980 g
3	620 ml	1,5	1500 g
4	800 ml		

POZNÁMKA:

Údaje v tabuľke vyššie uvádzajú odporúčaný pomer ryže a vody a slúžia ako pomôcka pri príprave ryže. Dodržujte súčasne pokyny výrobcu ryže, ktoré sú uvedené na obale. A pomer upravte podľa osobných preferencií.

Prípadne môžete použiť aj mierku na vnútornej stene keramickej nádoby, ktorá uvádza počet odmeriek bielej ryže (White Rice), počet odmeriek ryže pre ryžovú kašu (Congee) a počet odmeriek zmesi ryže (Mixed Rice). Vodu dolievajte vždy k ryske počtu odmeriek, ktoré ste do nádoby vložili.

1. Biela ryža

V ryžovare je možné pripraviť až 4 odmerky bielej ryže, kde 1 odmerka predstavuje asi 150 g ryže.

Východiskový čas prípravy je 50 minút, no tento čas sa môže mierne líšiť v závislosti od pomeru množstva ryže a vody, teploty vody a kvality ryže.

Odporúčaný pomer ryže a vody je 1 : 1. Odporúčame riadiť sa pokynmi v tabuľke vyššie aj pokynmi výrobcu uvedenými na obale.

2. Zmes ryže

V ryžovare je možné pripraviť až 4 odmerky zmesi ryže. Zmesou ryže sa rozumie:

- zmes bielej a hnedej ryže v pomeroch 2 : 1 alebo 1 : 1;
- zmes bielej a hnedej ryže a iných bôbov alebo zrn v pomere 2 : 1 : 1;
- zmes bielej a hnedej ryže a zemiakov v pomere 2 : 1 : 1;
- zmes bielej a hnedej ryže a iných bôbov alebo zrn a zemiakov v pomere 2 : 1 : 1 : 1

Ak preferujete sladšiu alebo delikátnejšiu chuť ryže, pridajte arašidy, sezamové semienka, hrozienka, datle a pod.

3. Rýchla príprava ryže

V ryžovare si môžete pripraviť až 4 odmerky bielej ryže na rýchlu prípravu. Východiskový čas prípravy je 35 minút, no tento čas sa môže mierne líšiť v závislosti od pomeru množstva ryže a vody, teploty vody a kvality ryže.

PRÍPRAVA POLIEVKY (SOUP)

Vyberte program prípravy **Soup** a tlačidlom **Rice Amount** nastavte požadovaný čas prípravy. Východiskový čas prípravy je 00:30. Každým stlačením **Rice Amount** čas prípravy predĺži o 30 minút až do 05:00. Pri tomto programe prípravy nie je nutné používať vnútorné veko.



VAROVANIE!

Množstvo vložených surovín v keramickej nádobe nesmie presiahnuť rysku MAX, ktorá je znázornená na vnútornej stene keramickej nádoby, inak hrozí, že suroviny pretečú do tela ryžovaru a dôjde k jeho poškodeniu.

PRÍPRAVA RYŽOVEJ KAŠE (CONGEE)

Pri príprave ryžovej kaše je nutné presne odmerať množstvo ryže a vody. Pri tomto programe nie je nutné používať vnútorné veko.

Vyberte program **Congee** a tlačidlom **Rice Amount** zvolte množstvo odmeriek: 0,5 – 1 – 1,5.

Do keramickej nádoby nasypete odmerané množstvo ryže a potom doplňte vodu, až bude hladina vody zarovnaná s ryskou odmeraného množstva ryže (napr. ak ste odmerali 1 odmerku, dolejte vodu až k ryske 1 na mierke „Congee“).

Čas prípravy sa nastaví automaticky podľa nastaveného množstva odmeriek:

- pre 0,5 odmerky je čas prípravy 01:10;
- pre 1 odmerku je čas prípravy 01:20;
- pre 1,5 odmerky je čas prípravy 01:30.



VAROVANIE!

Vždy dodržujte množstvo vody. Nikdy nelejte viac vody, pretože by voda mohla pretiecť do tela ryžovaru a poškodiť ho.

POMALÉ VARENIE (SLOW COOK)

Vyberte program **Slow Cook** a tlačidlom **Rice Amount** nastavte požadovanú teplotu od 60 °C (východisková teplota) do 90 °C. Stlačte dlho tlačidlo **Rice Amount** na nastavenie času prípravy od 00:30 (východiskový čas) až po 05:00. Každým stlačením sa čas prípravy predĺži o 0,5 hodiny. Ak nenastavíte čas prípravy, tlačidlo **Rice Amount** bude blikať a bude znieť zvukové upozornenie, kým nenastavíte čas prípravy. Ryžovar sa nespustí, kým nenastavíte čas prípravy.

ODLOŽENÝ ŠTART

Ryžovar umožňuje nastaviť čas odloženého spustenia pri každom programe, a to až do 24 hodín.

1. Vyberte program prípravy a upravte nastavenie (množstvo odmeriek ryže, čas prípravy a pod.).
2. Stlačte krátko tlačidlo **Timer**. Na displeji sa zobrazí 00:30 (východiskový čas odloženého štartu). Stlačte opakovane tlačidlo **Timer** a nastavte požadovaný čas odloženého štartu. Každým stlačením tlačidla **Timer** sa čas predĺži o 30 minút. Maximálny čas je 24 hodín. Stlačením a podržaním tlačidla **Timer** nastavenie zrýchlite.
3. Hneď ako je čas odloženého štartu nastavený, uloží sa do pamäte a spustí sa odpočítavanie. Tlačidlo **Timer** zostane rozsvietené.
4. Hneď ako čas odloženého štartu uplynie, ryžovar sa automaticky spustí.

5. Ak potrebujete odložený štart zrušiť, stlačte dlho tlačidlo **Keep Warm/Cancel**. Odložený štart sa zruší a ryžovar sa spustí.

POZNÁMKA:

Tlačidlo Timer je nutné stlačiť do 5 sekúnd po nastavení programu prípravy, pretože inak sa ryžovar spustí a nebude možné odložený štart nastaviť.

POZNÁMKA:

Odložený štart je čas, po ktorého uplynutí sa ryžovar spustí. Tento čas teda nezahŕňa samotný čas prípravy.

UCHOVANIE V TEPLE

Po ukončení každého programu prípravy sa ryžovar automaticky prepne do režimu uchovania v teple. V tomto režime bude ryžovar uchovávať pripravenú ryžu/pokrm teplý počas 2 hodín.

Ak potrebujete zrušiť režim uchovania v teple a ryžovar vypnúť, stlačte dlho tlačidlo **Keep Warm/Cancel**.

Režim uchovania v teple je možné nastaviť aj automaticky. Je však dôležité, aby bol ryžovar v pohotovostnom režime. Do pohotovostného režimu sa ryžovar prepne automaticky po skončení režimu uchovania v teple.

Ak sa ryžovar nachádza v režime uchovania v teple, stlačte tlačidlo **Keep Warm/Cancel**, aby ste režim uchovania v teple zrušili a prepili ryžovar do pohotovostného režimu. Teraz stlačte tlačidlo **Keep Warm/Cancel** a ryžovar sa prepne do režimu uchovania v teple. V tomto režime môže ryžovar zostať až 24 hodín.

TIPY A RADY BEZPEČNÉHO POUŽÍVANIA RYŽOVARU

Ryžovar umiestnite na rovnú a pevnú pracovnú dosku v dostatočnej vzdialenosti od citlivých materiálov (napr. záclony, závesy).

Vonkajší povrch keramickej nádoby musí byť suchý a čistý, aby nedošlo k pripáleniu nečistôt a zvyškov potravín.

Skontrolujte vnútorný priestor ryžovaru a odstráňte prípadné nečistoty a zvyšky potravín pred jeho použitím.

Neodstraňujte vonkajšie ani vnútorné veko počas prípravy. Hrozí oparenie od veľmi horúcej pary. Ak však potrebujete skontrolovať prípravu, vždy používajte kuchynské lapky na odstránenie veka a veko zdvíhajte smerom od seba. Nechajte paru uniknúť, než priblížite ruky ku keramickej nádobe.

Pri manipulácii s horúcou keramicou nádobou, horúcimi vekami vždy používajte kuchynské lapky alebo utierky. Nedotýkajte sa horúcich častí holými rukami, hrozí vážne popálenie.

Nepoužívajte ryžovar, keď je prázdny.

Nevystavujte keramicú nádobu ani veká tepelným šokom.

STAROSTLIVOSŤ A ČISTENIE

Pred čistením spotrebiča vždy najskôr odpojte prívodný kábel a nechajte ho dostatočne vychladnúť. Ryžovar je nutné čistiť po každom použití.



VAROVANIE!

SPOTREBIČ, JEHO PRÍVODNÝ KÁBEL ANI ZÁSTRČKU PRÍVODNÉHO KÁBLA NEUMÝVAJTE POD TEČÚCOU VODOU A NEPONÁRAJTE DO VODY ANI INEJ TEKUTINY.



UPOZORNENIE!

Na čistenie nepoužívajte ostré predmety, chemikálie, riedidlá, rozpúšťadlá, benzín ani iné podobné látky. V žiadnom prípade nečistite spotrebič pomocou parného prístroja.

KERAMICKÁ NÁDOBA, VEKÁ A PRÍSLUŠENSTVO

Pred čistením keramickej nádoby a viek sa uistite, že sú dostatočne vychladnuté. Umyte keramicкую nádobu, veká, servírovaciu lopatku, odmerku a servírovaciu lyžicu v teplej vode s malým množstvom neutrálneho kuchynského saponátu. Potom riadne opláchnite čistou vodou a osušte.



VAROVANIE!

Pri manipulácii s vekami a keramicickou nádobou buďte opatrní, aby ste ich nerozbili. Ak by došlo k prípečeniu potravín, nalejte do keramickej nádoby teplú vodu a pridajte trochu neutrálneho kuchynského saponátu. Nechajte chvíľu pôsobiť a potom pomocou nylonovej drôtenky opatrne odstráňte prípečené potraviny.



VAROVANIE!

Žiadna časť ryžovaru nie je vhodná na umývanie v umývačke.

RYŽOVAR

Telo ryžovaru a jeho vnútorný priestor utrite mierne navlhčenou handričkou a utrite dosucha.

Skôr ako budete vkladat keramicкую nádobu do ryžovaru, uistite sa, že je dno suché a čisté.

ULOŽENIE

Pred uložením sa uistite, že je spotrebič čistý, suchý a celkom vychladnutý. Uložte ho na dobre vetrané suché miesto mimo dosahu detí a zvierat.

Príslušenstvo aj prívodný kábel môžete uložiť do keramickej nádoby.

Na ryžovar nekladte žiadne predmety.

POKYNY A INFORMÁCIE O ZAOBCHÁDZANÍ S POUŽITÝM OBALOM

Použitý obalový materiál odložte na miesto určené obcou na ukladanie odpadu.

LIKVIDÁCIA POUŽITÝCH ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZARIADENÍ



Tento symbol na produktoch alebo v sprievodných dokumentoch znamená, že použité elektrické a elektronické výrobky sa nesmú pridávať do bežného komunálneho odpadu. Pre správnu likvidáciu, obnovu a recykláciu odovzdajte tieto výrobky na určených zberných miestach. Alternatívne v niektorých krajinách Európskej únie alebo iných európskych krajinách môžete vrátiť svoje výrobky miestnemu predajcovi pri kúpe ekvivalentného nového produktu. Správnou likvidáciou tohto produktu pomôžete zachovať cenné prírodné zdroje a napomáhate prevencii potenciálnych negatívnych dopadov na životné prostredie a ľudské zdravie, ktoré by mohli byť dôsledkom nesprávnej likvidácie odpadov. Ďalšie podrobnosti si vyžiadajte od miestneho úradu alebo najbližšieho zberného miesta. Pri nesprávnej likvidácii tohto druhu odpadu sa môžu v súlade s národnými predpismi udeliť pokuty.

Pre podnikové subjekty v krajinách Európskej únie

Ak chcete likvidovať elektrické a elektronické zariadenia, vyžiadajte si potrebné informácie od svojho predajcu alebo dodávateľa.

Likvidácia v ostatných krajinách mimo Európskej únie

Tento symbol je platný v Európskej únii. Ak chcete tento výrobok zlikvidovať, vyžiadajte si potrebné informácie o správnom spôsobe likvidácie od miestnych úradov alebo od svojho predajcu.



Tento výrobok spĺňa všetky základné požiadavky smerníc EÚ, ktoré sa naň vzťahujú.

Zmeny v texte, dizajne a technických špecifikáciách sa môžu meniť bez predchádzajúceho upozornenia a vyhradujeme si právo na ich zmenu.

Čeština je pôvodná verzia.

Adresa výrobcu: FAST ČR, a.s., U Sanitasu 1621, Říčany CZ-251 01

RIZSFŐZŐ

TARTALOM

- 4 Az Ön biztonsága az első helyen
- 8 Ismerje meg a CR 600 rizsfőzőt
 - 8 A rizsfőző leírása
 - 9 A kezelőpanel leírása
- 10 A CR 600 rizsfőző használata
 - 10 Az első használat előtt
 - 10 Elhelyezés
 - 10 Első használat
 - 10 Kerámia edény és fedők
 - 11 A rizsfőző használata
 - 13 Elkészítési programok
 - 13 Rizs készítése
 - 15 Leves készítése (Soup)
 - 15 Rizskása készítése (Congee)
 - 15 Lassú főzés (Slow Cook)
 - 15 Késleltetett indítás
 - 16 Melegen tartás
 - 16 Tippek és tanácsok a rizsfőző biztonságos használatához
- 17 Karbantartás és tisztítás
 - 17 Kerámia edény, fedők és tartozékok
 - 17 Rizsfőző
 - 17 Tárolás



Gratulálunk

az új CR 600 rizsfőző megvásárlásához.

AZ ÖN BIZTONSÁGA AZ ELSŐ HELYEN

Tisztában vagyunk vele, milyen fontos a biztonság, ezért a kezdeti ötlettől magáig a gyártásig ügyelünk az Ön biztonságára. Ennek ellenére kérjük Önt, hogy az elektromos készülékek használata során legyen óvatos és tartsa be az alábbi utasításokat:

- Ezt a készüléket 8 évnél idősebb gyermekek és csökkent fizikai, szellemi vagy mentális képességű személyek csak felügyelet alatt használhatják, vagy ha tájékoztatták őket a készülék biztonságos használatáról és tisztában vannak az esetleges veszélyekkel.
- Gyermekeknek tilos a készülékkel játszani.
- A karbantartást és tisztítást gyerekek nem végezhetik, ha nem idősebbek 8 évnél, és nincsenek felügyelet alatt.
- A készüléket és a tápkábelt tartsa távol 8 évnél fiatalabb gyerekektől.
- Ha a tápkábel sérült, cseréjét bízza szervizközpontra, hogy elkerülje veszélyes helyzetek kialakulását. Sérült hálózati kábellel a készüléket tilos használni.
- Ez a termék háztartási használatra készült. A készüléket személyes, nem kereskedelmi célú felhasználásra is alkalmas, például:
 - konyhasarok üzletekben, irodákban és más munkahelyeken;

- a mezőgazdaságban;
- szállodák, motelek és más szálláshelyek vendégei számára;
- szállást és reggelit biztosító vendéglátóhelyeken.
- Áramütés elkerülése végett sem a berendezést, sem a tápkábelt ne merítse vízbe vagy más folyadékba.

VIGYÁZAT: Vigyázzon, ne öntse le a csatlakozót.

A belső kerámia edényt mossa el meleg vízben, egy kevés mosogatószerrel. Öblítse le tiszta vízzel és törölje szárazra. A berendezést tartsa tisztán.

Kövesse a „Ápolás és karbantartás” fejezetben leírtakat.

VIGYÁZAT: A helytelen használat balesetet okozhat.

A fűtőelem a használatot követően forró. Ne érintse a forró felületeket. Fennáll a súlyos égési sérülés veszélye.

- Ezt a készüléket rizs, levesek, szószok és egyéb ételek készítésére tervezték a kézikönyvben leírtak szerint. Szokványos mennyiségű alapanyag feldolgozására szolgál a háztartásban. Ne használja a készüléket ipari környezetben, kültéren, vagy a rendeltetési céltól eltérő célokra.
- A készüléket ne helyezze ablakpárkányra, edénycsepegtetőre vagy instabil felületekre, ne tegye gáz- vagy villanytűzhelyre, nyílt láng vagy hőt kibocsátó források közelébe. Ne tegye ki a készüléket közvetlen napsugárzásnak.
- A készüléket mindig száraz, tiszta és stabil felületen használja, ahol nem borulhat fel.
- A készüléket csak eredeti gyári tartozékkal használja.
- A készülék hálózati csatlakozóra csatlakoztatása előtt ellenőrizze a csatlakozó névleges feszültségét, hogy egyezik-e a készülék adattábláján lévő villamos feszültségi adatokkal.

- A berendezést csak jól földelt aljzatba csatlakoztassa. Ne használjon adaptereket.
- Ügyeljen a hálózati kábelre, hogy ne lógjon az asztal szélén, és ne érintkezzen forró felületekkel.
 - Ne használja a készüléket gyúlékony anyagok, például függönyök, sötétítő, törölközők stb. közelében. A falaktól, bútoroktól vagy egyéb hőérzékeny felületektől legalább 30 cm távolságot kell tartani.
 - Ne takarja a készüléket. Egyébként fennáll a tűz veszélye, amikor be van takarva, és automatikusan elindul a beépített időzítő révén.
 - A berendezés üzembe helyezése előtt győződjön meg, hogy jól van összeállítva. Ne helyezzen alufóliát, frissen tartó a készülékbe, és ne indítsa el üresen.
 - Ha a készülék üzemel, a hozzáférési felületek hőmérséklete magasabb lehet. Kerülje az érintkezést a szellőző nyíláson át kilépő forró párával és a forró felületekkel.
 - Csak a készülékhez mellékelte belső kerámia edényt használja.
 - Ne tegye ki a kerámia edényt vagy a fedelet hősokknak. Károsodhatnak.
 - A súlyos égési sérülések elkerülése érdekében mindig viseljen konyhai védőkesztyűt, amikor a forró készüléket és alkatrészeit kezeli.
 - Fokozott körültekintéssel járjon el forró tartalommal rendelkező készülék szállításakor.
 - Tartsa tisztán a szellőzőnyílásokat. Ne tegyen beléjük semmilyen tárgyat.
 - Mindig kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a hálózati csatlakozót a használat után, áthelyezéskor vagy tisztításakor, ha nem fogja használni, vagy ha felügyelet nélkül hagyja.
 - A hálózati kábelt mindig a csatlakozónál húzza ki a csatlakozóból, és ne a kábelnél fogva. Ellenkező esetben a hálózati kábel vagy az aljzat sérülhet.
 - Ne érjen a csatlakozóhoz vizes vagy nedves kézzel.
 - A készüléket ne mossa folyó víz alatt, ne merítse forró vízbe vagy más folyadékba.
 - Ne használjon drótkefét, súroló hatású tisztítószert, higítót, benzint, oldószert vagy más hasonló szert a készülék tisztításához.
 - Áramütés veszélyének elkerülése érdekében ne kísérelje meg a készüléket maga javítani vagy bármilyen módon módosítani. A berendezés mindennemű javítását bízza szakszervizre.

FONTOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK MINDEN ELEKTROMOS KÉSZÜLÉK HASZNÁLATÁHOZ

- Használat előtt teljesen tekerje le a tápkábelt.
- A tápkábelt ne hagyja az asztal vagy konyhapult széléről lógni, forró felülethez érni vagy összegabalyodni. Ne tegyen nehéz tárgyakat a hálózati kábelre.
- Biztonsági okokból a készüléket külön áramkörbe javasolt csatlakoztatni, más készülékektől elkülönítve. A készülék csatlakoztatásához ne használjon elosztót vagy hosszabbító kábelt.
- Áramütés elkerülése érdekében ne tegye a készüléket, az alapzatát vagy a tápkábelt vízbe vagy más folyadékba.
- Ajánlatos a készüléket rendszeresen ellenőrizni. A készüléket ne használja, ha bármilyen módon sérült, megsérültek a tartozékai, vagy hibás a tápkábel vagy a csatlakozódugó. Minden javítást bízson a legközelebbi Catler szakszervizre.
- A mindennapos tisztítás kivételével minden karbantartást Catler szakszervizre kell bízni.
- Javasoljuk, hogy telepítsen megszakítót (szabványos biztonsági kapcsolók a konnektorban), hogy így fokozott védelmet nyújtson a készülék használatakor. Javasoljuk, hogy az áramvédőt (névleges hibaáram leoldási értéke ne legyen több, mint

30 mA) arra az áramkörre szerelje fel, amelyre a készüléket fogja csatlakoztatni. További szakmai tanácsért forduljon a villanszerelőjéhez.

A tápkábellel kapcsolatos utasítások

- A készüléket eltávolítható tápkábellel szállítjuk. Csak a mellékelt tápkábellel használja.
- A tápkábel hossza rövidebb lett, nehogy összegabalyodjon vagy megbotljon benne.
- Hosszabbító kábel csak az alábbi feltételek mellett használható:
 - A hosszabbító kábel teljesítményének legalább akkorának kell lennie, mint a készülék energiafogyasztásának.
 - A hosszabbító kábel nem lóghat túl a készülék, az asztal vagy a munkalap szélén. Úgy kell elhelyezni, hogy gyermekek ne botolhassanak meg benne, ne gabalyodhasson össze vagy ne férhessenek hozzá.

A használati útmutató a www.catler.eu címen is elérhető.

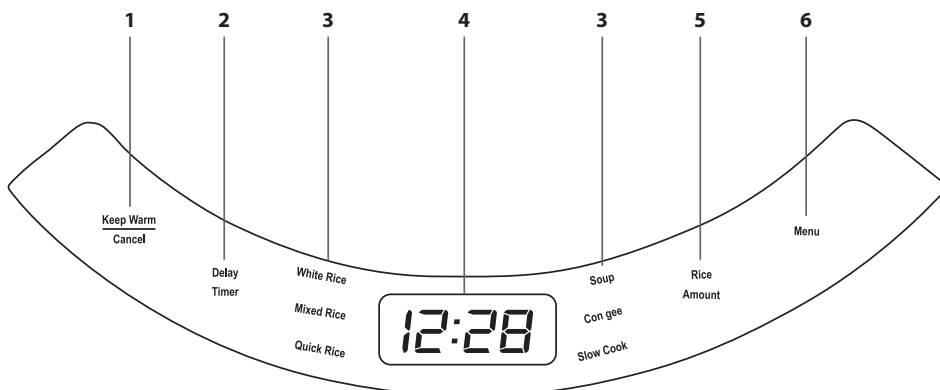
ISMERJE MEG A CR 600 RIZSFŐZŐT

A RIZSFŐZŐ LEÍRÁSA



1. Kerámia főző edény mérőbeosztással
2. Belső fedél
3. Külső fedél
4. Rizsfőző teste
5. Kezelőpanel
6. Főkapcsoló és csatlakozó (a hátoldalán)
7. Mérőke
8. Adagoló lapát
9. Felszolgáló kanalak
10. Lecsatolható tápkábel (ábra nélkül)

A KEZELŐPANEL LEÍRÁSA



1. **Keep Warm/Cancel** gomb – a melegen tartás funkció vagy az előkészítés törlésére szolgál.
2. **Delay Timer** gomb – az időzítő beállítására szolgál
3. Elkészítésére szolgáló programok ikonjai
4. Kijelző
5. **Rice Amount** gomb – A rizs csészemennyiségének beállítására szolgál
6. **Menu** gomb – az elkészítési program kiválasztására szolgál

A CR 600 RIZSFŐZŐ HASZNÁLATA

AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

Az első használat előtt távolítsa el a készülékről minden csomagolást, reklámmatricát/címkét.

Távolítsa el a külső és a belső fedelet, és óvatosan távolítsa el a kerámia edényt. A fedőt és a kerámia edényt mossa meg kevés semleges mosogatószeres meleg vízben. Azután rendszeren öblítse le tiszta vízzel és szárítsa meg.



FIGYELMEZ- TETÉS!

Ügyeljen arra, hogy ne törje szét a fedőt és a kerámia edényt, amikor dolgozik velük.

Enyhén nedves ruhával törölje le a rizsfőző testét és belsejét, majd törölje szárazra. Mielőtt a kerámia edényt a rizsfőzőbe helyezné, győződjön meg arról, hogy az alja száraz és tiszta.

ELHELYEZÉS

A rizsfőzőt állítsa sima, száraz és tiszta felületre. Ne használja gyúlékony anyagok, például függönyök, sötétítő, törölközők stb. közelében. A falaktól, bútoroktól vagy egyéb hőérzékeny felületektől legalább 30 cm távolságot kell tartani.

Nem javasoljuk a rizsfőzőt felső konyhaszekrény, polc alá vagy szekrénybe helyezni, mert a kiáramló gőz károsíthatja a felületet.

Helyezze a rizsfőzőt megfelelő távolságra a hálózati aljzattól. Biztosítson szabad hozzáférést a hálózati aljzathoz, hogy szükség esetén ki lehessen húzni a csatlakozódugót.

ELSŐ HASZNÁLAT

A rizsfőző első használatakor javasoljuk, hogy a rizst az alábbi utasítások szerint főzze meg, hogy biztosítsa a rizsfőző megfelelő működését, kiégesse az edényt és eltávolítsa a kellemetlen szagokat az edényben.

1. Töltse meg a kerámiaedényt $\frac{3}{4}$ -ig vízzel, és adjon hozzá egy mérőkanálnyi rizst.
2. Helyezze a kerámia edényt a rizsfőzőbe, és helyezze fel mindkét fedőt.
3. Válassza a **Slow Cook** (lassú főzés) programot és 70-80 °C hőmérsékletet.
4. Hagyja a rizsfőzőt körülbelül 60 percig működni, majd kapcsolja ki és hagyja kihűlni.
5. Öntse ki a rizst és a vizet. Tisztítsa meg a rizsfőzőt az „Ápolás és karbantartás” fejezet utasításainak megfelelően.

Most a rizsfőző készen áll a rendszeres használatra.



FIGYELMEZ- TETÉS!

Mindig győződjön meg arról, hogy a kerámia edény külseje tiszta és száraz, mielőtt a rizsfőzőbe helyezi.

KERÁMIA EDÉNY ÉS FEDŐK

A kerámia edény és a fedő megfelelő elhelyezése fontos a hatékony ételkészítéshez és a rizsfőző használatához.

Ha mindkét fedelet használja, ügyeljen arra, hogy a szellőző nyílások ne legyenek egymás fölött.

A szellőző nyílások ideális helyzetét az alábbi ábra mutatja.



Ügyeljen arra, hogy ne csípje be az ujjait, amikor behelyezi a kerámia edényt a rizsfőző testébe.

A kerámia edény külső felületének tisztának és száraznak kell lennie, mielőtt behelyezné a rizsfőző testébe. A kerámia edény külső aljára vagy a rizsfőző testében lévő fűtőelemre szennyeződés, ételmaradék (pl. rizsszem) stb. éghet rá. Ez később füstöt, kellemetlen szagokat és rövidzárlatot okozhat a rizsfőzőben.

A kerámia edény rövid távú élelmiszertárolásra is alkalmas. Hagyja azonban a kerámia edényt teljesen kihűlni, mielőtt a hűtőszekrénybe helyezi. A hősokkok károsíthatják a felületet, és az edény megrepedhet.

A kerámia edény nem alkalmas fagyasztóban való használatra.



FIGYELMEZ- TETÉS!

Ne tegye ki a kerámia edényt és a fedőt szélsőséges hőmérsékletnek, például ne tegyen meleg edényt a hűtőszekrénybe, és ne öntsön forró vizet a hideg edénybe.

A RIZSFŐZŐ HASZNÁLATA

1. Állítsa a rizsfőzőt egyenes, száraz és tiszta felületre, kellő távolságban a hálózati csatlakozótól.
2. Tegye a hozzávalókat a kerámia edénybe, tegye rá a belső, majd a külső fedelet. Helyezze be a kerámia edényt a rizsfőző testébe.



FIGYELMEZ- TETÉS!

A kerámia edénybe helyezett hozzávalók mennyisége nem haladhatja meg a kerámia edény belső falán feltüntetett MAX vonalat, ellenkező esetben fennáll annak a veszélye, hogy a hozzávalók túlcsoordulnak a rizsfőző testébe és károsítják azt.

3. Helyezze be a tápkábel végét a rizsfőző hátulján lévő aljzatba, és dugja be a villás csatlakozót földelt hálózati aljzatba.
4. A főkapcsolót kapcsolja I (bekapcsolva) helyzetbe. A kezelőpanel rövid időre kigyullad, és hangjelzés hallható.
5. Ezt követően a rizsfőző készenléti üzemmódba kapcsol, a kijelzőn a „----” felirat látható, és a **Keep Warm/Cancel** és **Menu** gombok világítanak.
6. A **Menu** gombbal válassza ki a kívánt elkészítési programot. Valahányszor megnyom egy gombot, a megfelelő program világít a kezelőpanelen. Kérjük, tekintse meg az alábbi „**Elkészítési programok**” táblázatot az egyes elkészítési programokkal kapcsolatos részletes információkért.

7. A rizs és a **Congee** programok esetében a **Rice Amount** gomb villog. Nyomja meg többször a mérőkanál-szám beállításához.
8. A **Soup** programnál a **Rice Amount** gombbal lehet beállítani a főzési időt; A **Slow Cook** programnál a **Rice Amount** gombbal állíthatja be a főzési hőmérsékletet és időt – lásd az alábbi „Elkészítési programok” táblázatot.
9. A beállítás után várjon körülbelül 5 másodpercet, és az elkészítés automatikusan elindul. **Keep Warm/Cancel** gomb, a kiválasztott főzési program ikonja villogni kezd, és a kijelzőn megjelenik az elkészítési idő.
10. Ha törölnie kell a beállítást, vagy le kell állítania egy már futó programot, nyomja meg hosszan a **Keep Warm/Cancel** gombot, és a rizsfőző készenléti üzemmódba kapcsol.
11. Az elkészítés befejezése után ötször hangjelzés hallható, és a rizsfőző automatikusan melegen tartás üzemmódba kapcsol. A **Keep Warm/Cancel** gomb villogni kezd, és a kijelző elkezd számolni a melegen tartási időt 00:00 és maximum 02:00 között. Ezután a rizsfőző kikapcsol és készenléti üzemmódba áll.
12. Ha megnyomja a **Keep Warm/Cancel** gombot, miközben a rizsfőző készenléti módban van, a rizsfőző melegen tartási módba kapcsol.
13. A rizsfőző teljes kikapcsolásához kapcsolja a főkapcsolót 0 (kikapcsolva) állásba, és húzza ki a tápkábelt a rizskészítőtől, a villás csatlakozót pedig a hálózati aljzatból.



FIGYELMEZ- TETÉS!

Az előkészítés során forró gőz távozhat a szellőző nyíláson. Vigyázzon, nehogy leforrázza magát. Még a főzés befejezése után is távozhat forró gőz. Ügyeljen arra, hogy a rizsfőző elég távol legyen a gyúlékony, valamint a magas hőmérsékletre és páratartalomra érzékeny anyagoktól.

MEGJEGYZÉS:

Ha nem állítja be a mérőkanalak számát a rizskészítési és a **Congee** programoknál, hangjelzés hallható, és a rizsfőző nem indul el.



FIGYELMEZ- TETÉS!

A rizsfőző használat közben felmelegszik. Ne érjen hozzá a felmelegedett részekhez csupasz kézzel. Javasoljuk, hogy használjon sütőkesztyűt vagy konyharuhát a forró részek kezelésére.

ELKÉSZÍTÉSI PROGRAMOK

Elkészítési program	Rizsmennyiség	Készítési idő	Hőmérséklet	Megjegyzés
White Rice (fehér rizs)	1-4 mérőkanál	Automatikusan beállítva a mérőkanalak számától függően.	---	A Menu gombbal válassza ki a programot, a Rice Amount gombbal állítsa be a mérőkanalak számát.
Mixed Rice (vegyes rizs)				
Quick Rice (gyors rizskészítés)				
Soup (leves)	---	00:30 - 05:00	---	A Menu gombbal válassza ki a programot, a Rice Amount gombbal állítsa be az elkészítési időt 00:30 (alapértelmezett érték) és 05:00 között.
Congee (rizskása)	0,5-1,5 mérőkanál	01:10 - 01:30	---	A Menu gombbal válassza ki a programot, a Rice Amount gombbal állítsa be a mérőkanalak számát.
Slow Cook (lassú főzés)	---	00:30 - 05:00	60 - 90 °C	A Menu gombbal válassza ki a programot, a Rice Amount gombbal állítsa be a hőmérsékletet 60 °C (alapértelmezett érték) és 90 °C között. Hosszan nyomja meg a Rice Amount gombot az elkészítési idő beállításához 00:30 (alapértelmezett érték) és 05:00 között.

RIZS KÉSZÍTÉSE

Mielőtt a rizst elkészíti a rizsfőzőben, javasoljuk, hogy folyó hideg víz alatt öblítse le, amíg a víz tiszta nem lesz. Ez eltávolítja a rizsben lévő felesleges keményítőt, és megakadályozza a rizshab képződését főzés közben. Ezután hagyja a rizst rövid ideig lecsepegni.

A rizst 5-10 percre vízbe áztathatja. Ettől a rizs puhább lesz. Ez a lépés nem szükséges előpárolt rizs esetén.

Javasoljuk, hogy a mellékelt mérőpohárral mérje meg a rizs és a víz mennyiségét.

1. A leöblített és lecsepegtetett rizst tegye kerámia edénybe.
2. Adjon hozzá megfelelő mennyiségű vizet a rizs mérőedények számának megfelelően – lásd az alábbi táblázatot.
3. Óvatosan keverje össze a rizst, hogy egyenletesen eloszlassa az edényben.

RIZS ÉS VÍZ AJÁNLOTT ARÁNYA:

Fehér rizs		Gyors rizskészítés	
Mérőkanalak száma	Víz mennyiség	Mérőkanalak száma	Víz mennyiség
1	220 ml	1	220 ml
2	400 ml	2	400 ml
3	570 ml	3	570 ml
4	740 ml	4	740 ml
Vegyes rizs		Rizskása (Congee)	
Mérőkanalak száma	Víz mennyiség	Mérőkanalak száma	Víz mennyiség
1	190 ml	0,5	650 g
2	420 ml	1	980 g
3	620 ml	1,5	1500 g
4	800 ml		

MEGJEGYZÉS:

A fenti táblázatban szereplő adatok a rizs vízhez viszonyított arányát mutatják, és segítséget nyújtanak a rizs elkészítéséhez. Ugyanakkor kövesse a rizs gyártójának a csomagoláson található utasításait. Állítsa be az arányt a személyes preferenciái szerint.

Alternatív megoldásként használhatja a kerámia edény belső falán lévő mérőpoharat is, amely jelzi a fehér rizs mérőkanalainak számát (White Rice), a rizs mérőkanalainak számát rizskása (Congee) és vegyes rizs (Mixed Rice) esetén. Mindig adjon hozzá vizet az edénybe a mérőpoharak számának megfelelően.

1. Fehér rizs

A rizsfőzőben akár 4 mérőkanálnyi fehér rizs készíthető el, ahol 1 mérőkanál körülbelül 150 g rizst jelent. Az alapértelmezett főzési idő 50 perc, de ez az idő némileg változhat a rizs és a víz mennyiségének arányától, a víz hőmérsékletétől és a rizs minőségétől függően. A rizs és víz ajánlott aránya 1:1.

Javasoljuk, hogy kövesse a fenti táblázatban található utasításokat és a gyártó utasításait a csomagoláson.

2. Vegyes rizs

A rizsfőzőben legfeljebb 4 mérőkanálnyi vegyes rizs készíthető. Mit értünk vegyes rizs alatt:

- fehér és barna rizs keveréke 2:1 vagy 1:1 arányban;
- fehér és barna rizs és más hüvelyes vagy gabonaféle keveréke 2:1:1 arányban;
- fehér és barna rizs és krumpli keveréke 2:1:1 arányban;
- fehér és barna rizs és más hüvelyes vagy gabonaféle és krumpli keveréke 2:1:1:1 arányban

Ha a rizs édesebb vagy finomabb ízét kedveli, adjon hozzá földimogyorót, szezámagot, mazsolát, datolyát stb.

3. Gyors rizskészítés

A rizsfőzőben akár 4 mérőkanálnyi rizst készíthet gyors készítéssel. Az alapértelmezett főzési idő 35 perc, de ez az idő némileg változhat a rizs és a víz mennyiségének arányától, a víz hőmérsékletétől és a rizs minőségétől függően.

LEVES KÉSZÍTÉSE (SOUP)

Válassza a **Soup** elkészítési programot, és a **Rice Amount** gombbal állítsa be a kívánt elkészítési időt. Az elkészítés alapértelmezett időtartama 00:30. A **Rice Amount** gomb minden egyes megnyomásával az elkészítés ideje 30 perccel nő, akár 05:00-ig. Ehhez az elkészítési programhoz nincs szükség a belső fedő használatára.



FIGYELMEZ-TETÉS!

A kerámia edénybe helyezett hozzávalók mennyisége nem haladhatja meg a kerámia edény belső falán feltüntetett MAX vonalat, ellenkező esetben fennáll annak a veszélye, hogy a hozzávalók túlcsoordulnak a rizsfőző testébe és károsítják azt.

RIZSKÁSA KÉSZÍTÉSE (CONGEE)

A rizskása elkészítésekor pontosan meg kell mérni a rizs és a víz mennyiségét. Ehhez a programhoz nincs szükség belső fedő használatára.

Válassza ki a **Congee** programot, és a **Rice Amount** gombbal válassza ki a mérőkanalak számát: 0,5 – 1 – 1,5.

Öntse a kimért rizsmennyiséget a kerámia edénybe, majd adjon hozzá vizet addig, amíg a víz szintje a mért rizsmennyiség vonalával egyenlő nem lesz (pl. ha 1 mérőkanálnyit mért, akkor a "Congee" mérce 1-es vonaláig adjon hozzá vizet).

Az elkészítési idő automatikusan beállításra kerül a beállított mérőkanál-számnak megfelelően:

- 0,5 mérőkanál esetén az elkészítési idő 01:10;
- 1 mérőkanálnál az elkészítési idő 01:20;
- 1,5 mérőkanál esetén az elkészítési idő 01:30.



FIGYELMEZ-TETÉS!

Mindig ügyeljen a víz mennyiségére. Soha ne adjon hozzá több vizet, mert a víz túlfolyhat a rizsfőző testébe, és károsíthatja azt.

LASSÚ FŐZÉS (SLOW COOK)

Válassza a **Slow Cook** programot, és a **Rice Amount** gombbal állítsa be a hőmérsékletet 60 °C (alapértelmezett érték) és 90 °C között. Hosszan nyomja meg a **Rice Amount** gombot az elkészítési idő beállításához 00:30 (alapértelmezett érték) és 05:00 között. Minden megnyomás 0,5 órával növeli az elkészítési időt.

Ha nem állítja be a főzési időt, a **Rice Amount** gomb villogni fog és sípol, amíg be nem állítja az elkészítési időt. A rizsfőző nem indul el, amíg be nem állítja az elkészítési időt.

KÉSLELTETETT INDÍTÁS

A rizsfőző lehetővé teszi, hogy minden programhoz késleltetett indítási időt állítson be, akár 24 óráig.

1. Válassza ki az elkészítési programot, és módosítsa a beállításokat (rizs mérőkanalak száma, elkészítési idő stb.).
2. Nyomja meg röviden a **Timer** gombot. A kijelzőn 00:30 látható (alapértelmezett késleltetett indítási idő). Nyomja meg többször a **Timer** gombot a kívánt késleltetett indítási idő beállításához. Minden alkalommal, amikor megnyomja a **Timer** gombot, ez az idő 30 perccel nő. A maximális idő 24 óra. A **Timer** gomb megnyomásával és nyomva tartásával felgyorsíthatja a beállítást.
3. A késleltetett indítási idő beállítása után az eltárolódik a memóriában, és elindul a visszaszámlálás. A **Timer** gomb továbbra is világít.

4. A késleltetett indítási idő lejártá után a rizsfőző automatikusan elindul.
5. Ha törölnie kell a késleltetett indítást, nyomja meg hosszan a **Keep Warm/Cancel** gombot. A késleltetett indítás törlődik, és a rizsfőző elindul.

MEGJEGYZÉS:

A Timer gombot az elkészítési program beállítása után 5 másodpercen belül meg kell nyomni, ellenkező esetben a rizsfőző elindul, és nem lehet beállítani a késleltetett indítást.

MEGJEGYZÉS:

A késleltetett indítás az az idő, amely után a rizsfőző elindul. Ez az idő nem tartalmazza magát az elkészítési időt.

MELEGEN TARTÁS

Az egyes programok befejezése után a rizsfőző automatikusan átvált melegen tartási módba. Ebben az üzemmódban a rizsfőző 2 órán keresztül melegen tartja az elkészített rizst/ételt.

Ha törölnie kell a melegen tartás módot, és ki kell kapcsolnia a rizsfőzőt, nyomja meg hosszan a **Keep Warm/Cancel** gombot. A melegen tartás mód automatikusan is beállítható. Fontos azonban, hogy a rizsfőző készenléti üzemmódban legyen. A rizsfőző automatikusan készenléti üzemmódba kapcsol, miután a melegen tartási üzemmód véget ér.

Ha a rizsfőző melegen tartás módban van, nyomja meg a **Keep Warm/Cancel** gombot a melegen tartás mód törléséhez és a rizsfőző készenléti módba kapcsolásához.

Most nyomja meg a **Keep Warm/Cancel** gombot, és a rizsfőző melegen tartás

üzemmódba kapcsol. A rizsfőző ebben az üzemmódban akár 24 óráig is lehet.

TIPPEK ÉS TANÁCSOK A RIZSFŐZŐ BIZTONSÁGOS HASZNÁLATÁHOZ

Helyezze a rizsfőzőt egy sima és stabil munkafelületre, kellő távolságra az érzékeny anyagoktól (például függönyöktől, sötétítőktől).

A kerámia edény külső felületének száraznak és tisztának kell lennie, nehogy a szennyeződés és az ételmaradék odaégjen. Használat előtt ellenőrizze a rizsfőző belsejét, és távolítsa el minden szennyeződést és ételmaradékot.

Elkészítés közben ne távolítsa el a külső vagy belső fedelet. Forrázásveszély nagyon forró gőz miatt. Ha azonban ellenőriznie kell az ételkészítést, mindig használjon konyhai kesztyűt a fedő levételéhez, és magától el emelje fel a fedőt. Hagyja kiszökni a gőzt, mielőtt a kerámia edény közelébe tenné a kezét.

Mindig használjon konyhai kesztyűt vagy konyharuhát, amikor forró kerámia edényt vagy forró fedőt kezel. Ne érintse meg a forró részeket pusztá kézzel, mert fennáll a súlyos égési sérülések veszélye.

Ne használja a rizsfőzőt, ha az üres.

Ne tegye ki a kerámia edényt vagy a fedelet hősokknak.

KARBANTARTÁS ÉS TISZTÍTÁS

A készülék tisztítása előtt először mindig húzza ki a tápkábelt, és várja meg, míg a készülék teljesen kihűl. A rizsfőzőt minden használat után mossa el.



FIGYELMEZ- TETÉS!

NE MOSSA FOLYÓ VÍZ ALATT A KÉSZÜLÉKET, ANNAK CSATLAKOZÓ KÁBELJÉT VAGY CSATLAKOZÓ DUGÓJÁT, ÉS NE MERÍTSE VÍZBE VAGY MÁΣ FOLYADÉKBA.



FIGYELEM!

A tisztításhoz ne használjon éles eszközöket, vegyszert, oldószert, benzint vagy egyéb hasonló anyagot. Semmiképpen ne tisztítsa a készüléket gőzkészülékkel.



FIGYELMEZ- TETÉS!

Ügyeljen arra, hogy ne törje szét a fedőt és a kerámia edényt, amikor dolgozik velük.

Ha az ételt odaégne, öntsön meleg vizet egy kerámia edénybe, és adjon hozzá egy kevés semleges konyhai mosogatószeret. Hagyja rajta egy ideig, majd óvatosan távolítsa el a rásült ételt poliamid sörtés kefével.



FIGYELMEZ- TETÉS!

A rizsfőző egyetlen alkatrésze sem mosható mosogatógépben.

KERÁMIA EDÉNY, FEDŐK ÉS TARTOZÉKOK

Tisztítás előtt győződjön meg arról, hogy a kerámia vezetők és fedelek kellően lehűlnek.

Mossa ki a kerámia edényt, a fedeleket, a tálalólapátot, a mérőkanalat és a tálalókanalat meleg vízben, kevés semleges mosogatószerrel. Azután rendszeresen öblítse le tiszta vízzel és szárítsa meg.

RIZSFŐZŐ

Enyhén nedves ruhával törölje le a rizsfőző testét és belsejét, majd törölje szárazra. Mielőtt a kerámia edényt a rizsfőzőbe helyezné, győződjön meg arról, hogy az alja száraz és tiszta.

TÁROLÁS

Mielőtt elteszi a készüléket, győződjön meg róla, hogy tiszta, száraz és teljesen kihűlt. Jól szellőző száraz helyen tárolja, ahol gyermekek és állatok nem férhetnek hozzá. A tartozékokat és a tápkábelt a kerámia edénybe helyezheti. A rizsfőzőre ne tegyen semmilyen tárgyat.

A HASZNÁLT CSOMAGOLÓANYAGOKRA VONATKOZÓ UTASÍTÁSOK ÉS TÁJÉKOZTATÓ

A használt csomagolóanyagokat az önkormányzat által kijelölt hulladékgyűjtő helyre helyezze el.

HASZNÁLT ELEKTROMOS ÉS ELEKTRONIKUS KÉSZÜLÉKEK MEGSEMISÍTÉSE



Ez a jel a terméken vagy a kísérő dokumentációban azt jelzi, hogy a használt elektromos és elektronikus készülékeket nem szabad a háztartási hulladék közé dobni. A megfelelő megsemmisítéshez és újrafelhasználáshoz az ilyen terméket adja le a kijelölt gyűjtőhelyeken.

Az EU országokban, illetve más európai országokban a használt termékeket azonos új termék vásárlása esetén az eladás helyén is le lehet adni. A termék megfelelő módon történő megsemmisítésével segít megőrizni az értékes természeti erőforrásokat, és hozzájárul a nem megfelelő hulladék-megsemmisítés által okozott esetleges negatív környezeti és egészségügyi hatások megelőzéséhez. A további részletekről a helyi önkormányzati hivatal vagy a legközelebbi hulladékgyűjtő hely ad tájékoztatást. Ezen hulladékfajta nem megfelelő megsemmisítése a nemzeti előírásokkal összhangban bírsággal sújtható.

Vállalkozások számára az Európai Unió országaiban

Ha elektromos vagy elektronikus berendezést kíván megsemmisíteni, erre vonatkozóan kérjen információkat a termék eladójától vagy forgalmazójától.

Megsemmisítés Európai Unió országain kívül

Ez a jelzés az Európai Unióban érvényes. Ha ezt a terméket meg akarja semmisíteni, a szükséges tájékoztatásért forduljon a termék eladójához vagy a helyi önkormányzat illetékes osztályához.



Ez a termék teljesíti minden rá vonatkozó EU-irányelv alapkövetelményeit.

Változtatások a szövegben, kivételben és műszaki jellemzőkben előzetes figyelmeztetés nélkül történhetnek, minden módosításra vonatkozó jog fenntartva.

A cseh nyelvű az eredeti változat.

A gyártó címe: FAST ČR, a.s., U Sanitasu 1621, Říčany CZ-251 01

RYŻOWAR

SPIS TREŚCI

- 4 Twoje bezpieczeństwo na pierwszym miejscu
- 8 Poznaj swój ryżowar CR 600
 - 8 Opis ryżowaru
 - 9 Opis panelu sterującego
- 10 Używanie ryżowaru CR 600
 - 10 Przed pierwszym użyciem
 - 10 Umieszczenie
 - 10 Pierwsze użycie
 - 10 Pojemnik ceramiczny i pokrywki
 - 11 Korzystanie z ryżowaru
 - 13 Programy przygotowawcze
 - 13 Przygotowywanie ryżu
 - 15 Przygotowanie zupy (Soup)
 - 15 Przygotowanie kaszki ryżowej (Congee)
 - 15 Wolne gotowanie (Slow Cook)
 - 15 Opóźniony start
 - 16 Utrzymanie w ciepłe
 - 16 Wskazówki i porady dotyczące bezpiecznego użytkowania ryżowaru
- 17 Konserwacja i czyszczenie
 - 17 Naczynia ceramiczne, pokrywy i akcesoria
 - 17 Garnek do gotowania ryżu
 - 17 Przechowywanie



Gratulujemy

zakupu nowego ryżowaru CR 600.

TWOJE BEZPIECZEŃSTWO NA PIERWSZYM MIEJSCU

Wiemy, jak ważne jest bezpieczeństwo, i dlatego od samego początku projektowania do końca procesu produkcji zwracamy szczególną uwagę na bezpieczeństwo użytkownika. Pomimo to prosimy o zachowanie ostrożności podczas użytkowania urządzeń elektrycznych i przestrzeganie poniższych zaleceń:

- Z tego urządzenia mogą korzystać dzieci od 8 roku życia oraz osoby o obniżonych zdolnościach fizycznych i umysłowych lub niewielkim doświadczeniu i wiedzy, o ile jest nad nimi sprawowany nadzór lub zostały one pouczone o korzystaniu z urządzenia w bezpieczny sposób i zdają sobie sprawę z ewentualnego niebezpieczeństwa.
- Urządzenie nie służy do zabawy.
- Czyszczenie i konserwację przeprowadzaną przez użytkownika można powierzyć dzieciom tylko w przypadku, że ukończyły 8 rok życia i są pod nadzorem.
- Przechowuj urządzenie i jego kabel w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej 8 roku życia.
- W przypadku uszkodzenia kabla zasilającego jego wymianę należy zlecić wykwalifikowanemu serwisowi, aby zapobiec wystąpieniu zagrożenia. Zabrania się używania urządzenia z uszkodzonym kablem zasilającym.
- Urządzenie jest przeznaczone do użytku w gospodarstwie domowym. Urządzenie jest

także przeznaczone do osobistego użytku niekomercyjnego w takim środowisku jak:

- aneksy kuchenne w sklepach, biurach i innych miejscach pracy;
 - gospodarstwa rolne;
 - pokoje w hotelach, motelach i innych miejscach zakwaterowania;
 - lokale zapewniające nocleg ze śniadaniem.
- Aby zapobiec porażeniu prądem, nie należy zanurzać urządzenia ani jego przewodu zasilającego w wodzie lub innych płynach.

OSTRZEŻENIE: Nie dopuść do polania wtyczki.

Umyj wewnętrzny pojemnik ceramiczny w ciepłej wodzie z odrobiną kuchennego detergentu.

Opłucz w czystej wodzie i wytrzyj do sucha.

Utrzymuj urządzenie w czystości. Postępuj zgodnie z instrukcjami dotyczącymi czyszczenia zawartymi w rozdziale „Pielęgnacja i konserwacja”.

OSTRZEŻENIE: Przy niewłaściwym użytkowaniu istnieje ryzyko obrażeń.

Powierzchnia elementu grzewczego posiada po wyłączeniu ciepło resztkowe. Nie dotykaj rozgrzanej powierzchni. Istnieje ryzyko poważnych poparzeń.

- To urządzenie jest przeznaczone do przygotowywania ryżu, zup, sosów i innych potraw zgodnie z opisem w niniejszej instrukcji. Urządzenie przeznaczone jest do przetwarzania popularnych surowców domowych. Nie używaj urządzenia w środowisku przemysłowym lub na zewnątrz ani do celów innych niż te, do których jest przeznaczone.
- Nie umieszczaj urządzenia na parapetach okien, ociekaczach lub na niestabilnych powierzchniach, nie umieszczaj go na kuchence elektrycznej lub gazowej, ani w pobliżu otwartego ognia lub urządzenia będącego źródłem ciepła. Nie wystawiaj urządzenia na bezpośrednie działanie promieni słonecznych.
- Urządzenie należy umieszczać wyłącznie na suchej, czystej i stabilnej powierzchni, gdzie nie może się przewrócić.
- Urządzenia należy używać wyłącznie z oryginalnym wyposażeniem producenta.
- Przed podłączeniem urządzenia do gniazdka upewnij się, czy napięcie nominalne podane na tabliczce znamionowej urządzenia jest zgodne z napięciem elektrycznym gniazdka. Urządzenie należy podłączać wyłącznie do gniazdka ze stykiem ochronnym. Nie należy używać adapterów.
- Prosimy pamiętać, aby kabel sieciowy nie przechodził przez krawędzi stołu lub, aby nie dotykał gorącej powierzchni.
- Nie należy używać urządzenia w pobliżu materiałów łatwopalnych, takich jak zasłony, franki, ręczniki itp. Minimalna odległość od ścian, mebli lub innych powierzchni wrażliwych na ciepło wynosi 30 cm.
- Nie przykrywaj urządzenia. W przeciwnym razie istnieje ryzyko pożaru, jeśli urządzenie jest zakryte i uruchomi się automatycznie za pomocą wbudowanego timera.
- Przed uruchomieniem urządzenia upewnij się, że jest prawidłowo zmontowane. Nie wkładaj do urządzenia folii aluminiowej, folii spożywczej itp. ani nie uruchamiaj go na pusto.
- Jeżeli urządzenie pracuje, temperatura dostępnych powierzchni może być wyższa. Unikaj kontaktu z rozgrzanymi powierzchniami i gorącą parą, która może wydostawać się z otworów wentylacyjnych.
- Należy używać wyłącznie wewnętrznego pojemnika ceramicznego dostarczonego wraz z urządzeniem.
- Nie narażaj pojemnika ceramicznego ani pokrywek na szok termiczny. Istnieje ryzyko uszkodzenia.
- Podczas obsługi gorących urządzeń i części należy zawsze używać ochronnych rękawic do piekarnika, aby zapobiec poważnym poparzeniom.
- Zachowaj szczególną ostrożność, jeżeli przenosisz urządzenie z gorącą zawartością.
- Utrzymuj otwory wentylacyjne w czystości. Nie należy wkładać do nich żadnych przedmiotów.
- Zawsze wyłączaj urządzenie, wyjmij wtyczkę z gniazda sieciowego i pozwól mu ostygnąć po użyciu, przed przeniesieniem lub czyszczeniem, jeżeli nie zamierzasz go używać lub pozostawiasz urządzenie bez nadzoru.
- Przewód sieciowy odłączaj od gniazdka sieciowego poprzez pociąganie za wtyczkę, a nie za przewód. W przeciwnym razie mogłoby dojść do uszkodzenia kabla lub gniazdka.
- Nie dotykaj wtyczki mokrymi lub wilgotnymi rękami.
- Nie płucz urządzenia pod bieżącą wodą ani nie zanurzaj go w wodzie lub innych płynach.
- Do czyszczenia urządzenia nie należy używać drucianych ściereczek, ściernych środków czyszczących, rozcieńczalników, benzyny, rozpuszczalników ani innych podobnych produktów.

- Aby zapobiec porażeniu prądem elektrycznym, nie naprawiaj urządzenia sam ani w żaden sposób go nie przerabiaj. Wszelkie naprawy należy powierzyć autoryzowanemu serwisowi.

WAŻNE WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZNEGO KORZYSTANIA ZE WSZYSTKICH URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH

- Przed użyciem rozwiń całkowicie kabel zasilający.
- Nie przewieszaj kabla zasilającego przez krawędź stołu lub blatu roboczego. Zadbaj o to, aby nie dotykał gorących powierzchni ani się nie splątał. Nie kładź ciężkich przedmiotów na kablu zasilającym.
- Ze względów bezpieczeństwa zaleca się podłączenie urządzenia do obwodu elektrycznego oddzielnego od innych urządzeń. Do podłączenia urządzenia do gniazdka sieciowego nie używaj rozdzielników ani przedłużaczy.
- Aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym, nie zanurzaj urządzenia, podstawy, kabla zasilającego ani wtyczki w wodzie ani innych cieczach.
- Zaleca się regularną kontrolę urządzenia. Nie należy używać urządzenia, jeżeli jest ono w jakikolwiek sposób uszkodzone, jeżeli jego akcesoria są uszkodzone lub jeżeli przewód zasilający lub wtyczka są uszkodzone. Wszelkie naprawy należy powierzyć najbliższemu autoryzowanemu serwisowi Catler.
- Jakąkolwiek konserwację wykraczającą poza zwykłe czyszczenie należy powierzyć autoryzowanemu serwisowi Catler.
- Zaleca się zainstalowanie ochronnika przepięciowego (standardowy włącznik w gniazdku), aby zagwarantować zwiększoną ochronę podczas użytkowania urządzenia. Zaleca się, aby w obwodzie elektrycznym, w którym urządzenie będzie użytkowane, zainstalowany był ochronnik przepięciowy (z nominalnym prądem szczytkowym max. 30 mA). Zwróć się do swego elektryka o specjalistyczną pomoc.

Instrukcje dotyczące przewodu zasilającego

- Urządzenie dostarczane jest z odłączanym przewodem zasilającym. Należy używać wyłącznie dostarczonego przewodu zasilającego.
- Długość kabla zasilającego jest skrócona, aby uniknąć splątania lub potknięcia się o niego.
- Przedłużacz może być używany tylko w następujących warunkach:
 - Moc przedłużacza musi być co najmniej równa mocy wejściowej urządzenia.
 - Przedłużacz nie może zwiśać nad krawędzią urządzenia, stołu lub blatu. Musi być umieszczony tak, aby nie można było się o niego potknąć, aby się nie zaplątał i aby dzieci nie mogły go dosięgnąć.

Instrukcja dostępna jest również na stronie www.catler.eu.

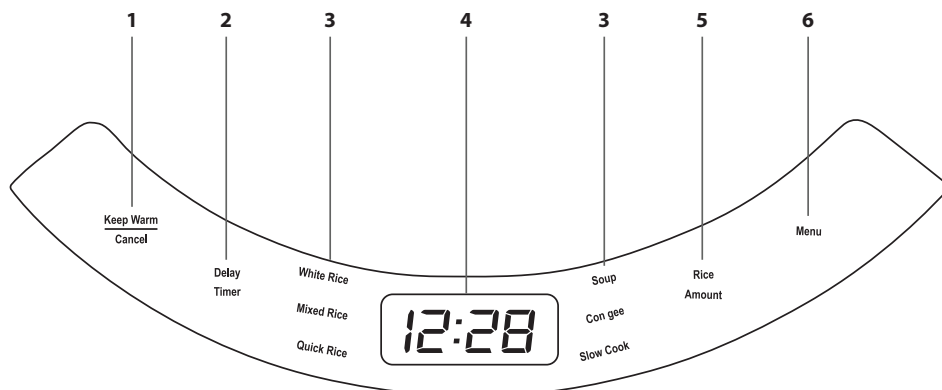
POZNAJ SWÓJ RYŻOWAR CR 600

OPIS RYŻOWARU



1. Ceramiczne naczynie do gotowania z miarką
2. Pokrywa wewnętrzna
3. Pokrywa zewnętrzna
4. Korpus ryżowaru
5. Panel sterowania
6. Główny przełącznik i wtyczka (z tyłu)
7. Miarka
8. Miarka do serwowania
9. Łyżki do serwowania
10. Odłączany przewód zasilający (nie pokazano)

OPIS PANELU STERUJĄCEGO



1. Przycisk **Keep Warm/Cancel** - służy do anulowania funkcji utrzymywania ciepła lub do anulowania przygotowania.
2. Przycisk **Delay Timer** - służy do ustawiania timera
3. Ikony programów przygotowawczych
4. Wyświetlacz
5. Przycisk **Rice Amount** - służy do ustawienia ilości filiżanek ryżu
6. Przycisk **Menu** - służy do wyboru programu przygotowania

UŻYWANIE RYŻOWARU CR 600

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Przed pierwszym użyciem zdejmij z urządzenia wszystkie elementy opakowania i naklejki/etykiety reklamowe. Zdejmij zewnętrzną i wewnętrzną pokrywę i ostrożnie wyjmij ceramiczny pojemnik. Pokrywkę i pojemnik ceramiczny umyj w ciepłej wodzie z niewielką ilością neutralnego detergentu kuchennego. Następnie porządnie spłucz czystą wodą i wysusz.



OSTRZEŻENIE!

Należy uważać, aby nie połamać pokrywek i ceramicznego pojemnika podczas ich przenoszenia.

Przetrzyj korpus ryżowaru i jego wnętrze lekko wilgotną ściereczką i wytrzyj do sucha. Przed włożeniem pojemnika ceramicznego do ryżowaru należy upewnić się, że dno jest suche i czyste.

UMIESZCZENIE

Umieść ryżowar na płaskiej, suchej i czystej powierzchni. Nie należy używać urządzenia w pobliżu materiałów łatwopalnych, takich jak zasłony, draperie, ręczniki itp. Minimalna odległość od ścian, mebli lub innych powierzchni wrażliwych na ciepło wynosi 30 cm.

Nie zalecamy umieszczania ryżowaru pod górną częścią szafki kuchennej, półki lub szafy, ponieważ wydostająca się para może uszkodzić powierzchnię.

Ryżowar należy ustawić z dala od gniazdka sieciowego. Upewnij się, że gniazdo sieciowe jest swobodnie dostępne, aby w razie potrzeby można było odłączyć wtyczkę.

PIERWSZE UŻYCIEM

Podczas pierwszego użycia ryżowaru zalecamy gotowanie ryżu zgodnie z poniższymi instrukcjami, aby upewnić się, że ryżowar działa prawidłowo, aby wypalić pojemnik i usunąć nieprzyjemny zapach wewnątrz pojemnika.

1. Napełnij ceramiczny pojemnik w $\frac{3}{4}$ wodą i dodaj jedną miarkę ryżu.
2. Umieść ceramiczny pojemnik w ryżowarze i załóż obie pokrywy.
3. Wybierz program **Slow Cook** i temperaturę od 70 do 80°C.
4. Pozwól, aby ryżowar pracował przez około 60 minut, następnie wyłącz go i pozwól mu ostygnąć.
5. Wylej ryż i wodę. Czyść ryżowar zgodnie z instrukcjami zawartymi w rozdziale „Pielęgnacja i konserwacja”.

Ryżowar jest gotowy do regularnego użytku.



OSTRZEŻENIE!

Przed włożeniem pojemnika ceramicznego do ryżowaru należy zawsze upewnić się, że jego zewnętrzna powierzchnia jest czysta i sucha.

POJEMNIK CERAMICZNY I POKRYWKI

Prawidłowe umieszczenie pojemnika ceramicznego i pokrywy jest ważne dla efektywnego przygotowania i użytkowania ryżowaru.

W przypadku stosowania obu pokrywek należy upewnić się, że otwory wentylacyjne nie znajdują się nad sobą.

Idealne położenie otworów wentylacyjnych przedstawiono na poniższym rysunku.



Należy uważać, aby nie uszczypnąć palców podczas wkładania pojemnika ceramicznego do korpusu ryżowaru.

Zewnętrzna powierzchnia pojemnika ceramicznego musi być czysta i sucha, zanim zostanie włożona do ryżowaru. Brud, resztki jedzenia (np. ziarenka ryżu) itp. mogą zostać zapieczone na zewnętrznym dnie ceramicznego pojemnika lub na elemencie grzewczym w korpusie ryżowaru. Mogłoby to następnie spowodować zadymienie, nieprzyjemny zapach i zwarcie młyna ryżowego. Ceramiczny pojemnik nadaje się również do krótkotrwałego przechowywania żywności. Należy jednak pozwolić, aby ceramiczny pojemnik całkowicie ostygł przed włożeniem go do lodówki. Szoki termiczne mogą spowodować erozję wykończenia powierzchni i pęknięcie zbiornika. Ceramiczny pojemnik nie nadaje się do stosowania w zamrażarce.



OSTRZEŻENIE!

Nie narażaj ceramicznego pojemnika i pokrywek na działanie skrajnych temperatur, np. nie wkładaj ciepłego pojemnika do lodówki ani nie wlewaj wrzątku do zimnego pojemnika.

KORZYSTANIE Z RYŻOWARU

1. Ryżowar należy ustawić na płaskiej, suchej i czystej powierzchni, z dala od gniazdka elektrycznego.
2. Umieść składniki w ceramicznym pojemniku, załóż wewnętrzną, a następnie zewnętrzną pokrywkę. Włóż pojemnik ceramiczny do korpusu ryżowaru.



OSTRZEŻENIE!

Ilość surowców załadowanych do pojemnika ceramicznego nie może przekroczyć linii MAX, która widnieje na wewnętrznej ścianie pojemnika ceramicznego, w przeciwnym razie istnieje ryzyko przelania się surowców do korpusu ryżowaru i jego uszkodzenia.

3. Włóż końcówkę przewodu zasilającego do wtyczki z tyłu ryżowaru i podłącz widelki do prawidłowo uziemionego gniazdka elektrycznego.
4. Przełącz wyłącznik główny na pozycję I (włączony). Panel sterowania zapala się na krótko i rozlega się ostrzeżenie dźwiękowe.
5. Następnie urządzenie do gotowania ryżu przechodzi w tryb czuwania, na wyświetlaczu pojawia się „----” a przyciski **Keep Warm/Cancel i Menu** zaświecą się.
6. Za pomocą przycisku **Menu** należy wybrać żądany program przygotowania. Po każdym naciśnięciu przycisku na panelu sterowania zapala się odpowiedni program. Szczegółowe informacje dotyczące poszczególnych programów szkoleniowych znajdują się w tabeli „**Programy przygotowawcze**” poniżej.

7. W przypadku programów ryżu i **Congee** przycisk **Rice Amount** będzie migał. Naciśnij go kilkakrotnie, aby dostosować ilość miarek.
8. W programie **Soup** przycisk **Rice Amount** służy do ustawienia czasu gotowania; w programie **Slow Cook** przycisk **Rice Amount** służy do ustawienia temperatury i czasu przygotowania – patrz tabela „**Programy przygotowawcze**” poniżej.
9. Po wprowadzeniu ustawień należy odczekać około 5 sekund, a przygotowanie rozpocznie się automatycznie. Przycisk **Keep Warm/Cancel**, zapali się ikoną wybranego programu przygotowania, a na wyświetlaczu pojawi się czas przygotowania.
10. W przypadku konieczności anulowania ustawień lub przerwania uruchomionego już programu należy długo nacisnąć przycisk **Keep Warm/Cancel**, a ryżowar przejdzie w tryb czuwania.
11. Po zakończeniu przygotowania rozlega się 5-krotny sygnał dźwiękowy, a ryżowar automatycznie przełącza się w tryb utrzymywania ciepła. Przycisk **Keep Warm/Cancel** zacznie migać, a na wyświetlaczu zacznie być odczytywany czas utrzymywania ciepła od 00:00 do maksymalnie 02:00. Ryżowar wyłącza się i przechodzi w tryb czuwania.
12. Jeżeli w trybie czuwania naciśniesz przycisk **Keep Warm/Cancel**, ryżowar przełączy się w tryb utrzymywania ciepła.
13. W celu całkowitego wyłączenia ryżowaru należy przełączyć wyłącznik główny w pozycję 0 (wyłączony) i odłączyć końcówkę przewodu zasilającego od ryżowaru oraz wtyczkę od gniazdka sieciowego.



OSTRZEŻENIE!

Podczas przygotowania z otworu wentylacyjnego może wydobywać się gorąca para. Należy uważać, aby się nie poparzyć. Gorąca para może wydostawać się nawet po zakończeniu przygotowania. Należy upewnić się, że ryżowar znajduje się wystarczająco daleko od materiałów łatwopalnych oraz materiałów wrażliwych na wysoką temperaturę i wilgoć.



OSTRZEŻENIE!

Ryżowar nagrzewa się podczas użytkowania. Nie należy dotykać rozgrzanych części gołymi rękami. Zalecamy używanie rękawic kuchennych lub ściereczek do obsługi gorących elementów.

UWAGA:

Jeżeli w programach przygotowania ryżu i **Congee** nie ustawisz liczby miarek, rozlegnie się ostrzeżenie dźwiękowe, a ryżowar nie uruchomi się.

PROGRAMY PRZYGOTOWAWCZE

Program przygotowawczy	Ilość ryżu	Czas przyrządzenia	Temperatura	Uwaga
White Rice (ryż biały)	1 do 4 miarek	Ustawia się automatycznie w zależności od ilości miarek.	--	Użyj przycisku Menu , aby wybrać program, użyj przycisku Rice Amount , aby ustawić liczbę gałek.
Mixed Rice (ryż mieszany)				
Quick Rice (szybkie przygotowanie ryżu)				
Soup (zupa)	--	00:30 do 05:00	--	Użyj przycisku Menu , aby wybrać program, użyj przycisku Rice Amount , aby ustawić czas gotowania od 00:30 (czas domyślny) do 05:00.
Congee (kaszka ryżowa)	0,5 do 1,5 miarek	01:10 do 01:30	--	Użyj przycisku Menu , aby wybrać program, użyj przycisku Rice Amount , aby ustawić liczbę gałek.
Slow Cook (wolne gotowanie)	--	00:30 do 05:00	60 do 90°C	Za pomocą przycisku Menu wybierz program, za pomocą przycisku Rice Amount ustaw temperaturę od 60 °C (temperatura domyślna) do 90 °C. Naciśnij długo przycisk Rice Amount , aby ustawić czas gotowania od 00:30 (czas domyślny) do 05:00.

PRZYGOTOWYWANIE RYŻU

Przed przygotowaniem ryżu w ryżowarce zalecamy przepłukanie go pod zimną, bieżącą wodą, aż woda będzie czysta. Dzięki temu usuniemy nadmierną ilość skrobi, którą zawiera ryż i nie spowodujemy, że ryż będzie się pienił podczas gotowania. Następnie krótko odcedź ryż. Można namoczyć ryż w wodzie przez 5-10 minut. Dzięki temu ryż będzie bardziej miękki. Ten krok nie jest konieczny w przypadku wstępnie ugotowanego ryżu.

Zalecamy użycie dołączonej miarki do odmierzenia ilości ryżu i wody.

1. Oplukany i odsączony ryż należy umieścić w ceramicznym naczyniu.
2. Dodaj odpowiednią ilość wody w zależności od ilości pomiarów ryżu - patrz tabela poniżej.
3. Delikatnie wymieszaj ryż, aby równomiernie rozprowadzić go w pojemniku.

ZALECANY STOSUNEK RYŻU DO WODY:

Biały ryż		Szybkie przygotowywanie ryżu	
Ilość miarek	Ilość wody	Ilość miarek	Ilość wody
1	220 ml	1	220 ml
2	400 ml	2	400 ml
3	570 ml	3	570 ml
4	740 ml	4	740 ml
Mieszanek ryżowa		Kaszka ryżowa (Congee)	
Ilość miarek	Ilość wody	Ilość miarek	Ilość wody
1	190 ml	0,5	650 g
2	420 ml	1	980 g
3	620 ml	1,5	1500 g
4	800 ml		

UWAGA:

Informacje zawarte w powyższej tabeli podają zalecane proporcje ryżu do wody i mają służyć jako wskazówki do przygotowania ryżu. Jednocześnie należy przestrzegać wskazówek producenta ryżu umieszczonych na opakowaniu. Dostosuj proporcje do osobistych preferencji.

Alternatywnie można również użyć miarki znajdującej się na wewnętrznej stronie ceramicznego pojemnika, która wskazuje liczbę miarek ryżu białego (White Rice), liczbę miarek kaszki ryżowej (Rice Congee) oraz liczbę miarek ryżu mieszanego (Mixed Rice). Zawsze dodawaj wody do ilości miarek, które zostały włożone do pojemnika.

1. Biały ryż

W ryżowarce można przygotować do 4 miarek białego ryżu, gdzie 1 miarka stanowi około 150 g ryżu. Domyślny czas gotowania wynosi 50 minut, jednak czas ten może się nieznacznie różnić w zależności od proporcji ryżu do wody, temperatury wody i jakości

ryżu. Zalecany stosunek ryżu do wody to 1:1. Zalecamy przestrzeganie wskazówek zawartych w tabeli ilości, a także instrukcji producenta na opakowaniu.

2. Mieszanek ryżowa

W ryżowarce można przygotować do 4 miarek mieszanki ryżowej. Mieszanek ryżu oznacza:

- mieszanek ryżu białego i brązowego w proporcjach 2:1 lub 1:1;
- mieszanek białego i brązowego ryżu oraz innych ziaren lub fasoli w proporcji 2:1:1;
- mieszanek białego i brązowego ryżu oraz ziemniaków w proporcji 2:1:1;
- mieszanek białego i brązowego ryżu oraz innych fasoli lub ziaren i ziemniaków w stosunku 2:1:1:1

Jeżeli wolisz słodszy lub delikatniejszy smak ryżu, dodaj orzeszki ziemne, nasiona sezamu, rodzynki, daktyle itp.

3. Szybkie przygotowywanie ryżu

W ryżowarce można przygotować do 4 miarek białego ryżu w celu szybkiego przygotowania. Domyślny czas gotowania wynosi 35 minut, jednak czas ten może się nieznacznie różnić w zależności od proporcji ryżu do wody, temperatury wody i jakości ryżu.

PRZYGOTOWANIE ZUPY (SOUP)

Wybierz program **Soup** i użyj przycisku **Rice Amount**, aby ustawić żądany czas gotowania. Domyślny czas przygotowania to 00:30. Każde naciśnięcie przycisku **Rice Amount** wydłuża czas przygotowania o 30 minut aż do 05:00.

W przypadku tego programu przygotowania nie jest konieczne używanie wewnętrznej pokrywy.



OSTRZEŻENIE!

Ilość surowców załadowanych do pojemnika ceramicznego nie może przekroczyć linii MAX, która widnieje na wewnętrznej ścianie pojemnika ceramicznego, w przeciwnym razie istnieje ryzyko przełania się surowców do korpusu ryżowaru i jego uszkodzenia.

PRZYGOTOWANIE KASZKI RYŻOWEJ (CONGEE)

Przygotowując kaszkę ryżową należy dokładnie odmierzyć ilość ryżu i wody. Nie jest konieczne używanie wewnętrznej pokrywy do tego programu.

Wybierz program **Congee** i użyj przycisku **Rice Amount**, aby wybrać ilość miarek: 0,5 – 1 – 1,5. Do ceramicznego pojemnika wsypujemy odmierzoną ilość ryżu, a następnie dodajemy wodę do momentu, aż poziom wody wyrówna się z linią odmierzonej ilości ryżu (np. jeśli odmierzyliśmy 1 miarkę, dodajemy wodę do linii 1 na miarce „Congee”).

Czas przygotowania jest ustawiany automatycznie w zależności od ustawionej liczby miarek:

- dla 0,5 miarki czas przygotowania wynosi 01:10;
- dla 1 miarki czas przygotowania wynosi 01:20;

- dla 1,5 miarki czas przygotowania wynosi 01:30.



OSTRZEŻENIE!

Należy zawsze obserwować ilość wody. Nigdy nie wlewaj większej ilości wody, ponieważ woda może przełać się do korpusu urządzenia do gotowania ryżu i uszkodzić go.

WOLNE GOTOWANIE (SLOW COOK)

Wybierz program **Slow Cook** i za pomocą przycisku **Rice Amount** ustaw żądaną temperaturę od 60°C (temperatura domyślna) do 90°C.

Naciśnij długo przycisk **Rice Amount**, aby ustawić czas gotowania od 00:30 (czas domyślny) do 05:00. Każde naciśnięcie zwiększa czas przygotowania o 0,5 godziny. Jeżeli nie ustawisz czasu gotowania, przycisk **Rice Amount** będzie migać i emitować alarm dźwiękowy do momentu ustawienia czasu gotowania. Ryż rozpocznie się dopiero po ustawieniu czasu gotowania.

OPÓŹNIONY START

Ryżowar pozwala na ustawienie opóźnionego czasu startu dla każdego programu, do 24 godzin.

1. Wybierz program gotowania i dostosuj ustawienia (liczba miarek ryżu, czas gotowania itp.).
2. Naciśnij krótko przycisk **Timer**. Na wyświetlaczu pojawi się 00:30 (domyślny czas opóźnionego startu). Naciśnij kilkakrotnie przycisk **Timer**, aby ustawić żądany czas opóźnionego startu. Każde naciśnięcie przycisku **Timer** wydłuża czas o 30 minut. Maksymalny czas to 24 godziny. Naciśnij i przytrzymaj przycisk **Timer**, aby przyspieszyć ustawienie.

3. Po ustawieniu czasu opóźnionego startu jest on zapisywany w pamięci i rozpoczyna się odliczanie. Przycisk **Timer** pozostanie podświetlony.
4. Po upływie czasu opóźnionego startu, ryżowar uruchamia się automatycznie.
5. Jeżeli musisz anulować opóźniony start, długo naciśnij przycisk **Keep Warm/Cancel**. Opóźniony start zostaje anulowany i ryżowar rozpoczyna pracę.

UWAGA:

Przycisk Timer musi zostać wciśnięty w ciągu 5 sekund od ustawienia programu przygotowawczego, w przeciwnym razie ryżowar uruchomi się i nie będzie można ustawić opóźnionego startu.

UWAGA:

Opóźnienie startu to czas, po którym ryżowar uruchamia się. Czas ten nie obejmuje samego czasu przygotowania.

UTRZYMANIE W CIEPLE

Po zakończeniu każdego programu gotowania, ryżowar do gotowania ryżu automatycznie przełącza się w tryb utrzymywania ciepła. W tym trybie ryżowar utrzymuje przygotowany ryż/pokarm w cieple przez 2 godziny.

Jeżeli chcesz anulować tryb utrzymania ciepła i wyłączyć ryżowar, należy długo nacisnąć przycisk **Keep Warm/Cancel**.

Tryb utrzymywania ciepła może być również ustawiony automatycznie. Ważne jest jednak, aby ryżowar znajdował się w trybie czuwania. Po zakończeniu trybu utrzymywania ciepła ryżowar przełącza się automatycznie w tryb gotowości.

Jeżeli ryżowar znajduje się w trybie **Keep Warm**, należy nacisnąć przycisk **Keep Warm/Cancel**, aby anulować tryb utrzymywania ciepła i przełączyć ryżowar w tryb gotowości. Teraz naciśnij przycisk **Keep Warm/Cancel**, a ryżowar przełączy się w tryb utrzymywania ciepła. Ryżowar może pozostawać w tym trybie do 24 godzin.

WSKAZÓWKI I PORADY DOTYCZĄCE BEZPIECZNEGO UŻYTKOWANIA RYŻOWARU

Ryżowar należy ustawić na płaskim i stabilnym blacie roboczym w odpowiedniej odległości od wrażliwych materiałów (np. firanek, zasłon).

Zewnętrzna powierzchnia pojemnika ceramicznego musi być sucha i czysta, aby uniknąć przypalenia brudu i resztek jedzenia. Przed użyciem należy sprawdzić wnętrze ryżowaru i usunąć wszelkie zabrudzenia i resztki jedzenia.

Nie należy zdejmować zewnętrznej ani wewnętrznej pokrywy podczas przygotowywania. Istnieje ryzyko poparzenia się bardzo gorącą parą. Jeżeli jednak musisz sprawdzić stan przygotowania, zawsze używaj rękawic kuchennych, aby zdjąć pokrywę i podnieść ją z dala od siebie. Pozwól, aby para ulotniła się, zanim zbliżysz ręce do pojemnika ceramicznego.

Zawsze używaj rękawic kuchennych lub ściereczek przy obsłudze gorących pojemników ceramicznych, gorących pokrywek. Nie należy dotykać gorących części gołymi rękami, ponieważ istnieje ryzyko poważnych poparzeń.

Nie należy używać ryżowaru, gdy jest on pusty.

Nie narażaj pojemnika ceramicznego ani pokrywek na szok termiczny.

KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

Przed czyszczeniem urządzenia należy zawsze najpierw odłączyć przewód zasilający i pozwolić mu wystarczająco ostygnąć. Ryżowar należy czyścić po każdym użyciu.



OSTRZEŻENIE!

URZĄDZENIA, JEGO
KABLA ZASILAJĄCEGO
ANI WTYCZKI NIE MYJ POD BIEŻĄCĄ
WODĄ I NIE ZANURZAJ W WODZIE ANI
WINNYCH CIECZACH.



UWAGA!

Do czyszczenia nie
używaj ostrych
przedmiotów, środków chemicznych,
rozpuszczalników, benzyny ani innych
podobnych substancji. W żadnym
przypadku nie czyść urządzenia przy
pomocy urządzeń parowych.

NACZYNIA CERAMICZNE, POKRYWY I AKCESORIA

Przed czyszczeniem ceramicznych instrukcji i pokrywek należy upewnić się, że są one wystarczająco chłodne.

Umyj ceramiczny pojemnik, pokrywkę, miarkę i łyżkę do serwowania w ciepłej wodzie z niewielką ilością neutralnego detergentu kuchennego. Następnie porządnie spłucz czystą wodą i wysusz.



OSTRZEŻENIE!

Należy uważać, aby
nie połamać pokrywek
i ceramicznego pojemnika podczas ich
przenoszenia.
Jeżeli jedzenie się przypaliło, wlej
do ceramicznego pojemnika ciepłą
wodę i dodaj odrobinę neutralnego
detergentu kuchennego. Pozostaw
pojemnik na chwilę, a następnie za
pomocą nylonowego drutu ostrożnie
usuń przypalone jedzenie.



OSTRZEŻENIE!

Żadna część ryżowaru nie
jest przeznaczona do mycia
w zmywarce do naczyń.

GARNEK DO GOTOWANIA RYŻU

Przetrzyj korpus ryżowaru i jego wnętrze lekko wilgotną ściereczką i wytrzyj do sucha. Przed włożeniem pojemnika ceramicznego do ryżowaru należy upewnić się, że dno jest suche i czyste.

PRZECHOWYWANIE

Przed odstawieniem upewnij się, że urządzenie jest czyste, suche i całkowicie zimne. Umieść je w dobrze wentylowanym i suchym miejscu niedostępnym dla dzieci. W ceramicznym pojemniku możesz przechowywać akcesoria i przewód zasilający.

Na ryżowarze nie należy stawiać żadnych przedmiotów.

WSKAZÓWKI I INFORMACJE DOTYCZĄCE GOSPODARKI ZUŻYTYM OPAKOWANIEM

Zużyte opakowanie należy przekazać na miejsce wyznaczone do składowania odpadu przez lokalny urząd.

UTYLIZACJA ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH



Ten symbol umieszczony na produkcie lub w jego dokumentacji przewodniej oznacza, że zużyte urządzenia elektryczne i elektroniczne nie mogą być wyrzucane wraz ze zwykłym odpadem komunalnym. Aby je prawidłowo zutylizować, odnowić lub poddać recyklingowi, przekaż te wyroby do właściwych punktów zbiórki odpadów. W niektórych państwach Unii Europejskiej lub innych krajach europejskich można zwrócić produkt lokalnemu sprzedawcy przy zakupie nowego produktu będącego jego odpowiednikiem. Prawidłowo utylizując produkt, pomagasz zachować cenne źródła surowców naturalnych i przeciwdziałasz ich negatywnemu wpływowi na środowisko naturalne i zdrowie ludzkie, który mógłby być wynikiem nieodpowiedniej utylizacji odpadów. Szczegółowych informacji udzieli najbliższy lokalny urząd lub najbliższy punkt zbiórki odpadów. Za nieprawidłową utylizację tego rodzaju odpadów mogą być nakładane kary zgodne z lokalnymi przepisami.

Dotyczy podmiotów gospodarczych z krajów Unii Europejskiej

Chcąc zutylizować urządzenia elektryczne i elektroniczne, zwróć się o potrzebne informacje do sprzedawcy lub dostawcy wyrobu.

Utylizacja wyrobów w krajach spoza Unii Europejskiej

Ten symbol obowiązuje w Unii Europejskiej. Chcąc zutylizować ten wyrób, zwróć się o potrzebne informacje dotyczące prawidłowego sposobu utylizacji do lokalnych urzędów lub sprzedawcy.



Ten produkt spełnia wszelkie podstawowe wymogi dyrektyw UE, które go dotyczą.

Zastrzegamy sobie możliwość dokonywania zmian tekstu, designu i danych technicznych wyrobu bez uprzedzenia.

Językiem oryginału jest język czeski.

Adres producenta: FAST ČR, a.s., U Sanitatu 1621, Říčany CZ-251 01

 **Catler**[®]

RICE COOKER

Because of continuous improvement of design and other properties, your product may slightly differ from the one shown on the pictures in this manual.

Z důvodu neustálého zdokonaľování designu a dalších vlastností se může vámi zakoupený výrobek mírně lišit od výrobku uvedeného na obrázcích v tomto návodu.

Z dôvodu neustáleho zdokonaľovania dizajnu a ďalších vlastností sa môže vami kúpený výrobok mierne líšiť od výrobku uvedeného na obrázkoch v tomto návode.

A kivitel és más jellemzők állandó fejlesztése miatt a megvásárolt termék enyhén eltérhet az ezen útmutatóban található képeken mutatott terméktől.

Ze względu na ciągłe udoskonalanie designu i innych właściwości, zakupiony produkt może się nieznacznie różnić od produktu przedstawionego na rysunkach w niniejszej instrukcji.



WWW.CATLER.EU

CUSTOMER SERVICE • ZÁKAZNICKÝ SERVIS • ZÁKAZNICKÝ SERVIS • ÜGYFÉLSZOLGÁLAT • SERVIS KLIENTA

INFO@CATLER.EU