

COSORI®

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

Рисоварка Cosori 5 літрів

Модель: CRC-R501-KEUR



Виникли запитання? Відвідайте сайт
support.uk@cosori.com



Дякуємо за покупку!

(Сподіваємось, що вам сподобається ваша нова рисоварка, так само, як і нам.)



Будьте креативними разом з COSORI

Завантажте безкоштовну програму VeSync, щоб отримати доступ до оригінальних рецептів і відеоуроків від шеф-кухарів COSORI, та для того, щоб мати можливість спілкуватися з нашою онлайн-спільнотою тощо!



Перегляньте нашу галерею рецептів на www.cosori.com/recipes



Насолоджуйтеся щотижневими рецептами, запропонованими нашими власними кухарями.



ЗВ'ЯЖІТЬСЯ З НАШИМИ КУХАРЯМИ

Наші уважні кухарі готові допомогти вам із будь-якими запитаннями!

Електронна пошта: recipes@cosori.com

Від імені всієї компанії Cosori, бажаємо приємного приготування!

Смачних страв!

Зміст

Комплектація	3
Технічні характеристики	3
Важливі запобіжні заходи	4
Знайомство з рисоваркою	7
Перед першим використанням	9
Використання рисоварки	10
Догляд та технічне обслуговування	17
Вирішення проблем	18
Інформація про гарантію	19
Підтримка клієнтів	20

Комплектація

1 x 5,0-літрова рисоварка
1 x внутрішня чаша
1 x 3,0-літровий кошик для приготування на пару
1 x лопатка
1 x мірна чаша
1 x ополоник
1 x книга рецептів
1 x посібник користувача
1 x короткий довідковий посібник

Технічні характеристики

Модель	CRC-R501-KUS
Джерело живлення	220–240 В змінного струму, 50/60 Гц
Номинальна потужність	970 Вт
Ємність	5 л/10 склянок* (сирого рису) *
Вага	4.45 кг
Розміри	31.2 x 26.9 x 23.4 см.

* вказана кількість рису, вимірюється за допомогою мірної чаші для рису, що входить у комплект, приблизно 180 мл / 6,1 унції.

ВАЖЛИВІ ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ. ВИКЛЮЧНО ДЛЯ ДОМАШНЬОГО ВИКОРИСТАННЯ.

Дотримуйтесь основних заходів безпеки під час використання вашої мультиварки. Обов'язково перед початком використання приладу прочитайте всі інструкції.

Основні заходи безпеки

- Не торкайтеся гарячих поверхонь.
- Не торкайтеся отвору для випаровування або зони поблизу отвору для випаровування під час готування або в режимі збереження тепла. Не накривайте вихідні отвори тканиною.
- Завжди використовуйте термостійкі прихватки або рукавиці під час переміщення рисоварки, роботи з гарячими матеріалами, а також коли кладете в рисоварку або виймаєте з неї предмети, зокрема внутрішню чашу, пароварку та інші аксесуари.
- Ніколи не використовуйте рисоварку без внутрішньої чаші.

Загальні заходи безпеки

- Не занурюйте корпус рисоварки або її вилку у воду чи будь-яку іншу рідину.
- Не використовуйте рисоварку у воді або під проточною водою.
- Завжди від'єднуйте прилад від мережі, коли він використовується і перед його чищенням. Дайте приладу охолонути, перш ніж вставляти або виймати з нього аксесуари та перед його очищенням та зберіганням
- Не викладайте інгредієнти, рідини або сторонні предмети на платину приладу.
- Перш ніж вставляти внутрішню чашу в прилад, переконайтеся, що нагрівальна пластина чиста, а нижня частина внутрішньої чаші суха.
- Необхідне пильне спостереження, якщо прилад використовується поблизу дітей.
- Діти не повинні проводити роботи з очищення та технічного обслуговування приладу.

- Не використовуйте прилад, якщо він пошкоджений, не працює, або якщо пошкоджений його шнур чи вилка. Зверніться до служби підтримки клієнтів
- Не використовуйте запасні частини або аксесуари сторонніх виробників, оскільки це може призвести до травм.
- Не використовуйте прилад на вулиці.
- Не використовуйте пристрій за наступних обставин: на газовій або електричній плиті або поруч з нею, в печах з підігрівом або поблизу відкритого вогню.
- Не використовуйте аксесуари та внутрішню чашу, що входять у комплект постачання, у мікрохвильовій печі, на плиті чи грилі чи в духовці.
- Слід виявляти особливу обережність під час переміщення приладу, якщо він містить гарячу олію або їжу. Неправильне використання, в тому числі переміщення приладу під час роботи, може стати причиною травм.
- Даний прилад не призначений для роботи за допомогою зовнішнього таймера або окремої системи дистанційного керування.
- Даним приладом можуть користуватися діти віком від 8 років, а також особи з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями або з браком досвіду та знань, якщо вони перебувають під наглядом або отримали інструкції щодо безпечного використання приладу та розуміють пов'язані з цим небезпеки.
- Діти не повинні проводити роботи з очищення та технічного обслуговування приладу.
- Зберігайте прилад та його шнур у недоступному для дітей місці.
- Використовуйте прилад виключно у відповідності до вказівок у цьому посібнику.

- Прилад призначений виключно для домашнього використання.

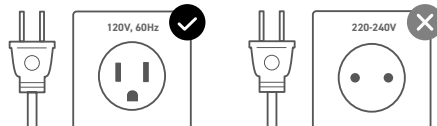
Примітка. Див. Догляд і технічне обслуговування та вказівки щодо очищення аксесуарів.

Техніка безпеки під час приготування

- **УВАГА:** Ризик ураження електричним струмом. Готуйте тільки в знімній внутрішній чаші. Не наливайте рідину безпосередньо на нагрівальну плиту рисоварки.
- Використовуйте прилад виключно на плоскій, стійкій, жаростійкій поверхні подалі від джерел тепла або рідин.
- Знімна внутрішня чаша надзвичайно гаряча під час її використання та може бути важкою, коли вона заповнена інгредієнтами.
- Будьте обережні, під час використання чаші та кошика для приготування на пару, якщо в них є гаряча їжа, гаряча олія чи інші гарячі рідини.
- Завжди розміщуйте гарячі аксесуари на жаростійких поверхнях.
- Не кладіть нічого на рисоварку, коли вона працює. Не зберігайте в рисоварці нічого, крім рекомендованих аксесуарів.
- Не торкайтеся металевої частини кришки, гарячих поверхонь, аксесуарів під час або відразу після приготування, оскільки вони будуть гарячими.
- Не кладіть у рисоварку папір, картон чи пластик, а також будь-які матеріали, які можуть спалахнути або розплавитися.
- Не використовуйте цю рисоварку для смаження у фритюрі з олією.
- Не блокуйте вентиляційні отвори. Будьте обережні через вентиляційні отвори виходить гаряча пара. Тримайте руки та обличчя подалі від отворів.
- Не залишайте рисоварку без нагляду під час використання.
- Після використання нагрівальна пластина деякий час піддається залишковому теплу.

Безпечне користування електроприладами

- У даному приладі використовується короткий шнур живлення, щоб зменшити ризик заплутування або спіткання об нього.
- Щоб вимкнути рисоварку, торкніться натисніть CANCEL (СКАСУВАТИ), щоб зупинити приготування, а потім від'єднайте її від джерела живлення. Щоб вимкнути вилку, тримайтеся за вилку та витягніть її з розетки. Ніколи не тягніть за шнур живлення.
- Уникайте попадання води чи іншої рідина штафти вилки.
- Не використовуйте даний прилад з подовжувачем. Дана рисоварка призначена лише для використання на столі.
- Не дозволяйте шнуру живлення (чи будь-якому подовжувачу) звисати з краю столу.
- Шнур слід розташувати так, щоб він не звисав над стільницею або столом, де діти можуть потягнути за нього або випадково спіткнутися об нього.
- Ніколи не використовуйте розетку під робочою поверхнею, коли підключаєте свою рисоварку.
- Уникайте потрапляння рідина на роз'єм шнура живлення. Тримайте рисоварку та її шнур у недоступному для дітей місці.
- Вашу рисоварку слід використовувати лише з електричними розетками 220–240 В, 50/60 Гц. Не вмикайте прилад в розетку іншого типу.



Електромагнітні поля (ЕМП)



ОБЕРЕЖНО: ГАРЯЧА ПОВЕРХНЯ

Рисоварка Cosori відповідає всім стандартам щодо електромагнітних полів (ЕМП). Згідно з наявними на даний момент науковими даними, якщо використовувати прилад належним чином і відповідно до інструкцій у цьому посібнику користувача, він безпечний у використанні.

- Якщо шнур живлення пошкоджено, його має замінити компанія Arovast або особа з аналогічною кваліфікацією, щоб уникнути ураження електричним струмом або пожежі. Зверніться до служби підтримки клієнтів.



Це маркування вказує, що цей виріб не слід викидати разом з іншими побутовими відходами.

Щоб запобігти можливій шкоді навколишньому середовищу або здоров'ю людей унаслідок неконтрольованої утилізації відходів, відповідально переробляйте їх, щоб сприяти сталому повторному використанню матеріальних джерел.

Щоб повернути використаний пристрій, будь ласка, скористайтесь системами повернення та збору або зверніться до продавця, де цей продукт був придбаний. Вони можуть взяти цей продукт для екологічно безпечної переробки.

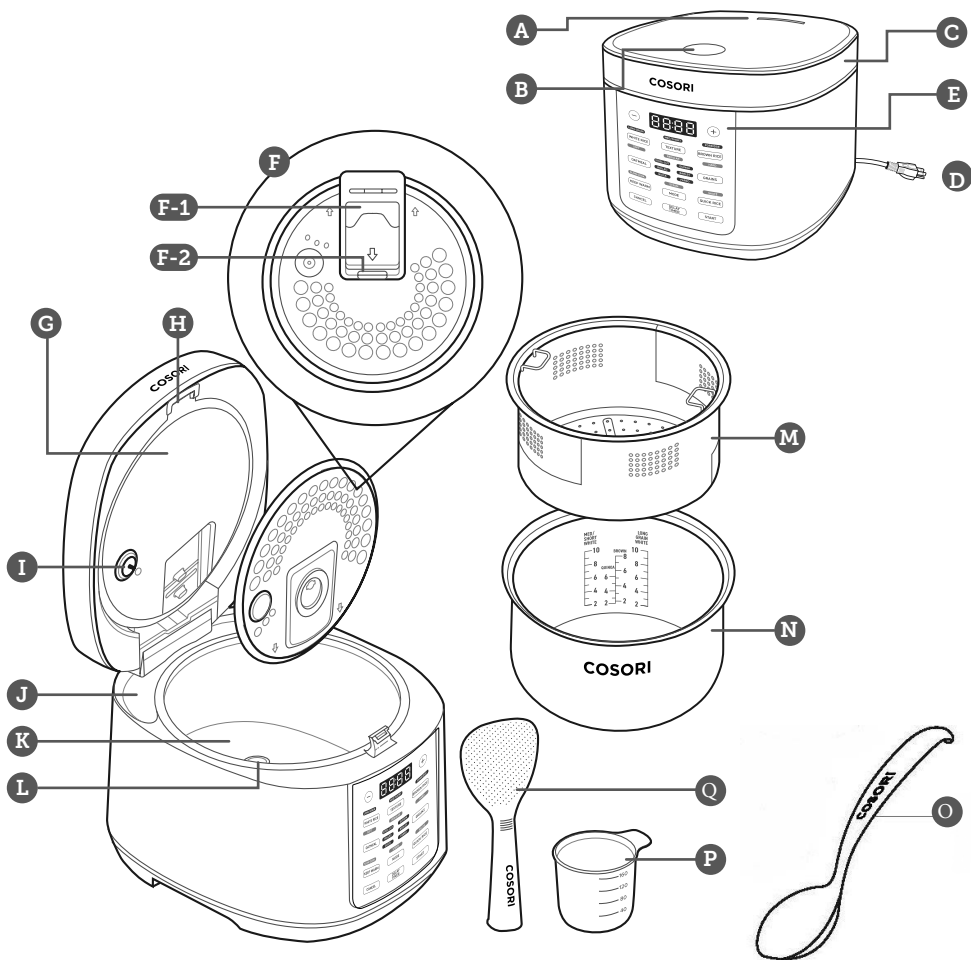
Цей продукт відповідає RoHS.

Цей продукт відповідає вимогам Директиви 2011/65/ЄС та поправок до неї щодо обмеження використання певних небезпечних речовин в електричному та електронному обладнанні.

ЗБЕРЕЖІТЬ ДАНУ ІНСТРУКЦІЮ ДЛЯ ПОДАЛЬШОГО ВИКОРИСТАННЯ

ЗНАЙОМСТВО З РИСОВАРКОЮ

Деталі та компоненти



A. Отвір для виходу пари

B. Кнопка відкриття

C. Кришка

D. Шнур живлення

E. Панель управління

F. Внутрішня кришка

1. Парова кришка

2. Кнопка відкриття парової кришки

G. Пластина радіатора

H. Кнопка відкриття внутрішньої кришки

I. Верхній температурний сенсор

J. Збірник конденсату

K. Нагрівальна пластина

L. Нижній температурний сенсор

M. 3,0-літровий кошик для готування на пару

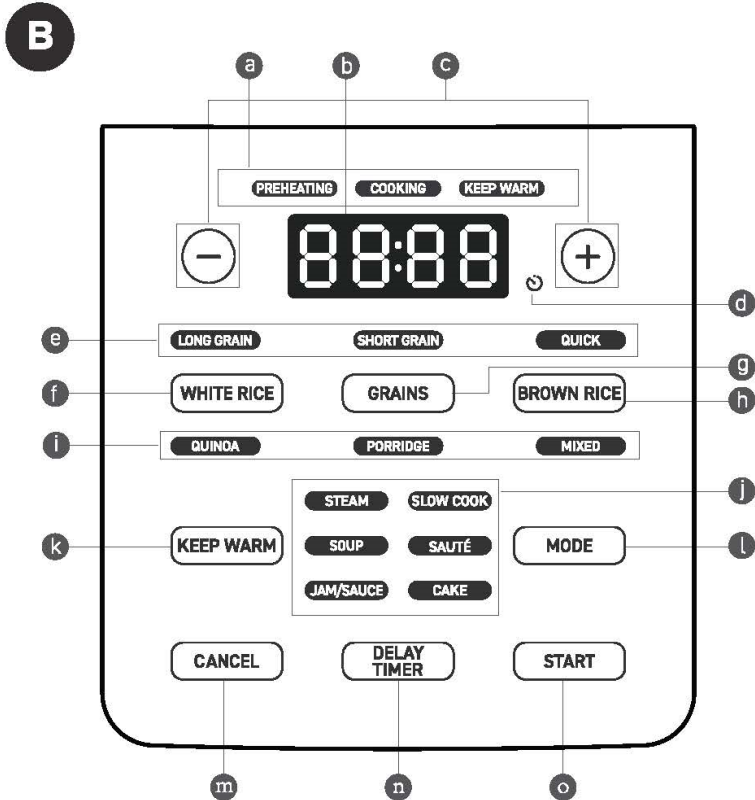
N. Антипригарна внутрішня чаша

O. Ополоник

P. Мірна чаша

Q. Лопатка для рису

Панель керування

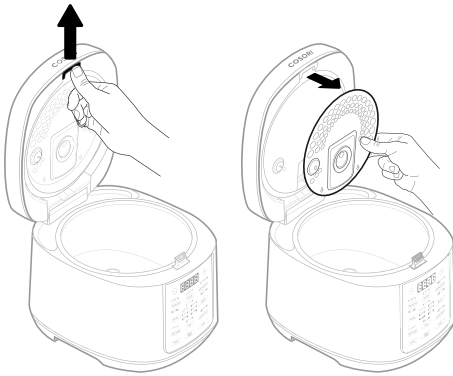


- A. Progress Indicators (Індикатори прогресу)
- B. Display (Дисплей)
- C. Increase/Decrease Time (Збільшити/Зменшити час)
- D. Delay Timer Indicator (Індикатор таймера затримки)
- E. Rice Type (Тип рису)
- F. White Rice Button (Кнопка приготування білого рису)
- G. Grains Button (Кнопка вибору типу крупи)
- H. Brown Rice Button (Кнопка для приготування коричневого рису)
- I. Grain Type (Тип зерна)
- J. Cooking Modes (Режими приготування)
- K. Keep Warm Button (Кнопка збереження тепла)
- L. Cooking Mode Button (Кнопка функцій приготування)
- M. Cancel Button (Кнопка «Скасувати».)
- N. Delay Timer Button (Кнопка таймера затримки)
- O. Start Button (Кнопка Старт)

Перед першим використанням

Налаштування

1. Видаліть з приладу всі пакувальні матеріали, рекламні етикетки та захисні плівки.
2. Поставте прилад на стійку, рівну, жаростійку поверхню. Тримайте його подалі від місць, які можуть бути пошкоджені паром (наприклад, стін або шаф).
3. Зніміть внутрішню кришку
4. Вимийте внутрішню кришку, парову кришку, внутрішню чашу, кошик для готування на пару, лопатка для рису, ополоник і мірну чашу гарячою мильною водою.
5. Висушіть деталі та встановіть внутрішню кришку в прилад.
6. Встановіть в рисоварку внутрішню чашу.



Малюнок 11

Тестовий запуск приладу

Тестовий запуск приладу, допоможе вам ознайомитися з вашим приладом та переконатись, що він працює належним чином а також очистити його від можливих залишків матеріалів, що могли залишитись в ньому під час його виробництва.

1. Переконайтеся, що в рисоварці немає залишків упаковки та продуктів та підключіть її до мережі.
2. Додайте воду у внутрішню чашу до позначки рівня води «**STEAM**». Закрийте кришку.
3. Натисніть **MODE**, щоб вибрати режим «**STEAM**».
4. Натисніть **START**, щоб запустити функцію **Steam**.
5. Після завершення, рисоварка подасть кілька звукових сигналів.
6. Відкрийте кришку, обережно вийміть внутрішню чашу та вилийте з неї залишки води.
7. Дайте рисоварці охолонути протягом 15 хвилин. Протріть внутрішню та зовнішню кришку рисоварки сухою тканиною.

ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ В ВАШІЙ РИСОВАРЦІ

Функції приготування

Функції приготування вашого приладу запрограмовані на ідеальний час і температуру для приготування певного виду рису та інших зерен. Для отримання додаткової інформації про кожну функцію приготування дивіться окремий розділ або таблиці швидкого довідника функцій приготування.

Примітка:

- Час приготування є приблизним. Фактичний час приготування може відрізнятися залежно від таких факторів, як кількість зерна та води, кімнатна температура, температура води та напруга.
- Внутрішня чаша не має маркування рівня води для 1 чашки. Якщо ви готуєте 1 чашку зерен, скористайтесь позначкою "Grain: Water Ratio (співвідношення води)", щоб визначити правильну кількість води.

Короткий посібник з використання функцій приготування

Тип зерна	Функція	Розмітка рівня води	Співвідношення зерно : вода	Чашки*	Приблизний час приготування (хвилини)
Довгий білий рис	WHITE RICE LONG GRAIN	LONG GRAIN WHITE	1 : 1 $\frac{1}{3}$	1	35–45
				5	45–55
				10	55–65
Короткозернистий білий рис	WHITE RICE SHORT GRAIN	MED/SHORT WHITE	1 : 1 $\frac{1}{4}$	1	32–42
				5	41–51
				10	51–61
Білий рис швидкого приготування	WHITE RICE QUICK	SHORT GRAIN WHITE	1 : 1 $\frac{1}{4}$	1	27–37
				5	39–49
				10	50–60
Рис Жасмин, Білий рис	WHITE RICE LONG GRAIN	LONG GRAIN WHITE	1 : 1 $\frac{1}{3}$	1	35–45
				5	40–50
				10	50–60
Рис для суші	WHITE RICE SHORT GRAIN	MED/SHORT WHITE	1 : 1 $\frac{1}{4}$	1	32–42
				5	41–51
				10	51–61
Довгозернистий коричневий рис	BROWN RICE LONG GRAIN	BROWN	1 : 1 $\frac{3}{4}$	1	59–69
				4	65–75
				8	72–82

Тип зерна	Функція	Розмітка рівня води	Співвідношення зерно : вода	Чашки*	Приблизний час приготування (хвилини)
Коричневий короткозернистий рис	BROWN RICE SHORT GRAIN	BROWN	1 : 1¼	1	60–70
				4	66–76
				8	73–83
Коричневий рис швидкого приготування	BROWN RICE QUICK	BROWN	1 : 1¼	1	50–60
				4	55–65
				8	60–70
Кіноа	GRAINS QUINOA	QUINOA	1 : 1¼	1	37–47
				3	42–52
				6	46–56
Каші	GRAINS PORRIDGE	PORRIDGE	1 : 5	½	35–45
				1	45–55
				1½	50–60
				2	55–65
Суміші зерен	GRAINS MIXED	MIXGRAIN	1 : 1¼	2½	60–70
				1	59–69
				3	65–75
				6	72–82

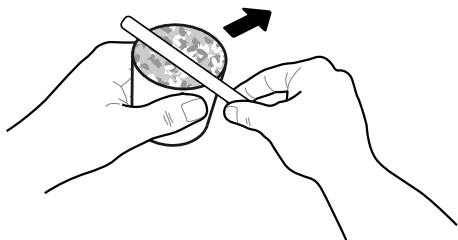
*1 мірна чашка для рису становить приблизно 180 мл / 6,1 унції.

**Функція «Quick Rice» готує рис швидше, але в результаті рис може бути трохи твердішим.

Функція	Часовий діапазон	Час за замовчуванням	Температура за замовчуванням
Slow Cook (повільне приготування)	5 хв–24 год	30 хв	100°C
Steam (Готування на пару)	1 хв–1 год	10 хв	100°C
Sauté (Cote)	1 хв–30 хв	5 хв	145°–155°C
Soup (Суп)	1 хв–4 год	30 хв	100°C
Jam/Sauce (Варення/соус)	5 хв–2 години	1 година	100°C
Cake (Торт)	1 хв–1 год 30 хв	50 хв	110°–120°C
Keep Warm (Підтримка тепла)	10 хв–24 години		70°C
Delay Timer (Таймер затримки)	10 хв–24 години		

White Rice / Brown Rice (Білий рис / коричневий рис)

1. Використовуйте мірну чашку, щоб відміряти сирий рис. Наповніть чашку з верхом, потім відкиньте надлишок рису, щоб отримати точні вимірювання. [Малюнок 2.1]



Малюнок 2.1

2. Помістіть рис в окрему ємність або дрібне сито. Промивайте рис, поки вода не стане прозорою.
3. Перекладіть промитий рис у внутрішню чашу і додайте відповідну кількість води. Ви можете орієнтуватися на позначки рівня води, надруковані на внутрішній стороні внутрішньої чаші.
4. Встановіть внутрішню чашу в рисоварку. Закрийте кришку.
 - а. Переконайтеся, що внутрішня кришка, парова кришка та кнопка відкриття парової кришки встановлені належним чином.
5. Увімкніть рисоварку в розетку. Натисніть кнопку WHITE RICE чи BROWN RICE. «LONG GRAIN» вибирається автоматично. Продовжуйте натискати, щоб вибрати «SHORT GRAIN» або «QUICK». Приблизний час приготування відобразиться на дисплеї.
 - а. Функція Quick Rice готує рис швидше, але текстура може бути трохи твердішою.
6. “За бажанням натисніть DELAY TIMER та використовуйте + і -, щоб відкласти приготування до 24 годин. Готування почнеться автоматично після закінчення зворотного відліку.
7. Натисніть START, щоб розпочати приготування.
8. Після завершення рисоварка подасть кілька звукових сигналів і автоматично переключиться на функцію збереження тепла. На дисплеї буде показано, скільки часу пройшло після завершення приготування. Двічі торкніться кнопки CANCEL, щоб відмінити функцію збереження тепла.
9. а. Збереження тепла може тривати до 24 годин, але ми рекомендуємо не залишати зварений рис у рисоварці більше ніж на 5 годин.

Grains (Зерно)

1. Використовуйте мірну чашку, щоб відміряти сирі зерна, такі як кіноа. Наповніть чашку з верхом, потім відкиньте надлишок рису, щоб отримати точні вимірювання.
2. Помістіть зерна у внутрішню чашу і додайте в неї відповідну кількість води. Ви можете орієнтуватися на позначки рівня води, надруковані на внутрішній стороні внутрішньої чаші.
3. Поставте внутрішню чашу в рисоварку. Закрийте кришку.
 - а. Переконайтеся, що внутрішня кришка, парова кришка та кнопка відкриття парової кришки встановлені належним чином .
4. Увімкніть рисоварку в розетку. Натисніть GRAINS. “QUINOA” вибирається автоматично.Продовжуйте натискати, щоб вибрати функцію «PORRIDGE» або «MIXED». Приблизний час приготування відобразиться на дисплеї.
5. За бажанням натисніть кнопку DELAY TIMER та використовуйте + і -, щоб відкласти приготування до 24 годин. Приготування почнеться автоматично після зворотного відліку.
6. Натисніть START, щоб запустити функцію приготування.
7. Після завершення приготуванні рисоварка подасть кілька звукових сигналів і автоматично переключиться на функцію збереження тепла. На дисплеї буде показано, скільки часу пройшло після завершення приготування. Двічі торкніться кнопки CANCEL, щоб відмінити функцію збереження тепла.
 - а.Збереження тепла може тривати до 24 годин, але ми рекомендуємо не залишати варене зерно в рисоварці більше ніж на 3 години.

Steam(Готування на пару)

1. Додайте воду у внутрішню чашу до позначки рівня води “STEAM”. Помістіть продукти в кошик для готування на пару, потім помістіть кошик у внутрішню чашу.
 - а. Не переповнюйте кошик.
2. Поставте внутрішню чашу в рисоварку. Закрийте кришку.
 - а. Переконайтеся, що внутрішня кришка, парова кришка та кнопка відкриття парової кришки встановлені належним чином .
3. Увімкніть рисоварку в розетку. Торкніться MODE, щоб вибрати функцію «STEAM».
4. Натисніть + і -, щоб налаштувати час приготування.
5. За бажанням натисніть DELAY TIMER та використовуйте + і -, щоб відкласти приготування до 24 годин. Приготування почнеться автоматично після зворотного відліку.
6. Натисніть START, щоб запустити функцію приготування. Увімкнеться індикатор “PREHEATING”, і рисоварка почне попереднє нагрівання. Коли попереднє нагрівання завершиться, на дисплеї відобразиться зворотний відлік таймера.
7. Після завершення приготування рисоварка подасть кілька звукових сигналів і автоматично переключиться на функцію збереження тепла. На дисплеї буде показано, скільки часу пройшло після завершення приготування. Двічі торкніться кнопки CANCEL, щоб відмінити функцію збереження тепла.
 - а.Збереження тепла може тривати до 24 годин, але ми рекомендуємо не залишати готові інгредієнти в рисоварці більше ніж на 3 години.

Slow Cook (Повільне приготування)

1. Покладіть продукти у внутрішню чашу.
а. Не наповнюйте чашу водою більше позначки 10 склянок довгозернистого білого рису.
2. Поставте внутрішню чашу в рисоварку. Закрийте кришку.
а. Переконайтеся, що внутрішня кришка, парова кришка та кнопка відкриття парової кришки встановлені належним чином .
3. Увімкніть рисоварку в розетку. Двічі торкніться кнопки MODE, щоб вибрати “SLOW COOK”.
4. Натисніть + і –, щоб налаштувати час приготування.
5. За бажанням натисніть DELAY TIMER та використовуйте + і –, щоб відкласти приготування до 24 годин. Готування почнеться автоматично після закінчення зворотного відліку.
6. Натисніть START щоб запустити функцію приготування.
7. Після завершення приготування рисоварка подасть кілька звукових сигналів і автоматично переключиться на функцію збереження тепла. На дисплеї буде показано, скільки часу пройшло після завершення приготування. Двічі торкніться CANCEL, щоб відмінити функцію збереження тепла.
а. Збереження тепла може тривати до 24 годин, але ми рекомендуємо не залишати готові інгредієнти в рисоварці більше ніж на 3 години.

Soup (Суп)

1. Помістіть їжу та воду у внутрішню чашу.
а. Не наповнюйте чашу водою більше позначки 10 склянок довгозернистого білого рису.
2. Поставте внутрішню чашу в рисоварку. Закрийте кришку.
а. Переконайтеся, що внутрішня кришка, парова кришка та кнопка відкриття парової кришки встановлені належним чином .
3. Увімкніть рисоварку в розетку. Тричі торкніться MODE, щоб вибрати “SOUP”.
4. Натисніть + і –, щоб налаштувати час приготування.
5. За бажанням натисніть DELAY TIMER та використовуйте + і –, щоб відкласти приготування до 24 годин. Приготування почнеться автоматично після зворотного відліку.
6. Натисніть START, щоб запустити функцію приготування.
7. Після завершення приготування рисоварка подасть кілька звукових сигналів і автоматично переключиться на функцію збереження тепла. На дисплеї буде показано, скільки часу пройшло після завершення приготування. Двічі торкніться CANCEL, щоб зупинити функцію збереження тепла.
а. Збереження тепла може тривати до 24 годин, але ми рекомендуємо не залишати готові інгредієнти в рисоварці більше ніж на 3 години.

Sauté (Cote)

1. Поставте внутрішню чашу в рисоварку. Ви можете залишити кришку відкритою або закрити кришку для швидкого попереднього нагріву.
2. Увімкніть рисоварку в розетку. Натисніть кнопку MODE чотири рази, щоб вибрати «SAUTE».
3. Натисніть + і -, щоб налаштувати час приготування.
4. Натисніть START , щоб запустити функцію приготування. Увімкнеться індикатор "PREHEATING" , і рисоварка почне нагрівати. Коли попереднє нагрівання завершиться, на дисплеї відобразиться зворотний відлік таймера.
 - a. Ви можете додати олію у внутрішню чашу до або після попереднього нагрівання.
 - b. Якщо їжу додати у внутрішню чашу до завершення попереднього нагрівання, зворотний відлік може не відобразитися.
5. Помістіть інгредієнти у внутрішню чашу, щоб почати готувати.
6. Після завершення приготування натисніть CANCEL , щоб зупинити функцію приготування.

Jam/Sauce (Варення/Соус)

1. Поставте внутрішню чашу в рисоварку. Готувати можна з відкритою або закритою кришкою.
 - a. Переконайтеся, що внутрішня кришка, парова кришка та кнопка відкриття парової кришки встановлені належним чином .
2. Помістіть продукти у внутрішню чашу.
3. Увімкніть рисоварку в розетку. Натисніть кнопку MODE п'ять разів, щоб вибрати функцію "JAM/SAUCE" .
4. Натисніть + і -, щоб налаштувати час приготування.
5. Натисніть START , щоб запустити функцію приготування.
6. Після завершення натисніть CANCEL , щоб зупинити функцію приготування.

Cake(Торт)

1. Рівномірно змастіть внутрішню чашу маслом або олією.
2. Вилийте тісто для пирога у внутрішню чашу. Поставте внутрішню чашу в рисоварку. Закрийте кришку.
 - a. Переконайтеся, що внутрішня кришка, парова кришка та кнопка відкриття парової кришки встановлені належним чином .
3. Увімкніть рисоварку в розетку. Натисніть MODE шість разів, щоб вибрати «CAKE».
4. Натисніть + і -, щоб налаштувати час випікання.
5. Натисніть START щоб запустити функцію приготування.
6. Після завершення рисоварка подасть кілька звукових сигналів. Радимо проткнути торт зубочисткою та перевірити, чи вона виходить з нього чистою. Якщо на зубочистці є залишки тіста продовжуйте готувати торт до повного приготування.

Keep Warm (Підтримка тепла)

1. Поставте внутрішню чашу в рисоварку.
Закрийте кришку.
 - а. Переконайтеся, що внутрішня кришка, парова кришка та кнопка відкриття парової кришки встановлені належним чином .
2. Увімкніть рисоварку в розетку. Торкніться кнопки KEEP WARM.
3. Натисніть + і -, щоб налаштувати час.
4. Натисніть START, щоб запустити функцію приготування.

Примітка. Після кожної функції приготування (крім “SAUTE” та “CAKE”) рисоварка автоматично перемикається на функцію збереження тепла. На дисплеї буде показано, скільки часу пройшло після завершення приготування. Двічі торкніться кнопки CANCEL, щоб зупинити функцію збереження тепла.

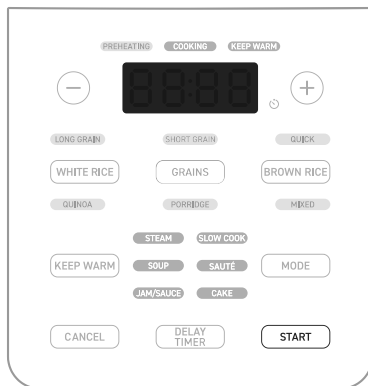
Delay Timer (Таймер затримки)

1. Перед приготуванням торкніться кнопку DELAY TIMER, щоб встановити таймер затримки.
 - а. Ви не можете встановити таймер затримки у функціях “KEEP WARM”, “SAUTE”, “JAM/ SAUCE”, та “CAKE” ».
2. Натисніть + і -, щоб відкласти приготування на 24 години.
3. Торкніться START, після зворотного відліку автоматично розпочнеться приготування.

Примітка. Це не відкладений старт. Таймер затримки враховує час приготування, тому прилад закінчить приготування, коли час встановлений на таймері затримки закінчиться.

Auto Off (Автоматичне вимкнення)

1. Якщо не вибрано жодної функції приготування, рисоварка вимкнеться через 15 хвилин бездіяльності. Дисплей вимкнеться та засвітиться кнопка START. [Малюнок 2.2]
2. Натисніть START, щоб увімкнути рисоварку.



Малюнок 2.2

ДОГЛЯД ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

Примітка:

- Завжди очищайте внутрішню чашу та аксесуари після кожного використання приладу.
- Внутрішня чаша має антипригарне покриття для її легкого очищення.
- Не використовуйте абразивні засоби для очищення, металеві губки чи металевий посуд для будь-якої частини рисоварки, включаючи внутрішню чашу та інші аксесуари. Оскільки вони можуть подрятати та пошкодити їх поверхні.
- Ця рисоварка не містить деталей, які можуть обслуговуватись користувачем. Для будь-якого ремонту приладу зверніться до служби підтримки клієнтів (див. сторінку 15).

Очищення

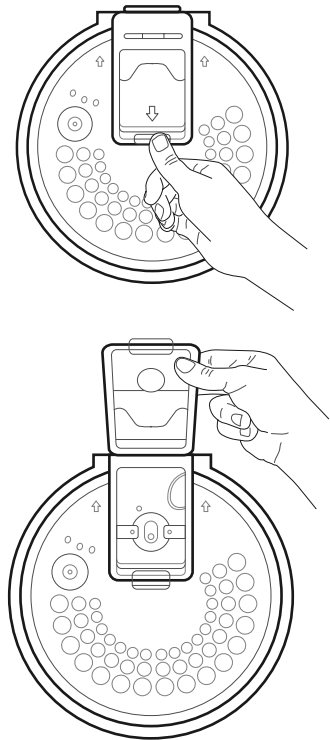
1. Перед чищенням вимкніть і від'єднайте рисоварку від електромережі та дайте їй повністю охолонути.
2. Протріть рисоварку зовні та всередині вологою тканиною.
3. Натисніть кнопку відкриття внутрішньої кришки, потім потягніть внутрішню кришку, щоб зняти її. Якщо необхідно, відкрутіть кнопку відкриття парової кришки для очищення парогенератора.
4. Вимийте внутрішню кришку, парову кришку, кнопку відкриття парової кришки, внутрішню чашу, кошик для готування на пару, лопатку для рису, ополоник і мірну чашку гарячою мильною водою та неабразивною губкою. За необхідності ви можете їх замочити.
 - а. Аксесуари також можна мити в посудомийній машині на верхній полиці.
5. Висушіть деталі та встановіть внутрішню чашу та вставте її в рисоварку.
6. Дайте всім поверхням повністю висохнути, перш ніж підключати або вмикати рисоварку.

Зберігання

1. Очистіть та висушіть рисоварку та всі аксесуари.
2. Встановіть внутрішню чашу в рисоварку. Закрийте кришку.
3. Зберігайте рисоварку у вертикальному положенні. Не зберігайте нічого зверху рисоварки.

Очищення парової кришки

1. Натисніть кнопку відкриття парової кришки, розташовану на внутрішній кришці. [Малюнок 2.3]
2. Злийте воду, що збиралася в кришці.
3. Очистіть парову кришку гарячою мильною водою та неабразивною губкою.
 - а. За необхідності ви можете зняти парову кришку для полегшення її очищення.
4. Зберіть кришку та встановіть її на рисоварку.
 - а. Переверніть внутрішню кришку догори дном, щоб переконатися, що кнопка відкриття парової кришки та парова кришка встановлені належним чином.



Малюнок 2.3

УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

ПРОБЛЕМА	МОЖЛИВЕ ВИРІШЕННЯ
Рисоварка не вмикається.	Переконайтеся, що рисоварка підключена до розетки.
Рисоварка має запах пластику.	Будь-яка рисоварка може мати запах пластику який залишається в ній в процесі виробництва. Це нормально. Щоб зменшити запах пластику, дотримуйтесь інструкцій для тестового запуску (стор. 6). Якщо запах пластику не зменшується, зверніться до служби підтримки клієнтів (див. стор. 15).
Їжа недоготована, занадто м'яка або занадто жорстка.	Слідкуйте за правильним співвідношенням інгредієнтів та води.
	Переконайтеся, що ви вибрали правильну функцію приготування для їжі, яку ви готуєте.
Інгредієнти википають під час приготування.	Слідкуйте за правильним співвідношенням інгредієнтів та води.
	Переконайтеся, що внутрішня кришка та ковпачок виходу пари встановлені належним чином.
На дисплеї відображається код помилки «E1\E3».	У датчику температури збій. Зверніться до служби підтримки клієнтів (див. стор. 15).
На дисплеї відображається код помилки «E2\E4».	Коротке замикання в датчику температури. Зверніться до служби підтримки клієнтів (див. стор. 15)

Якщо вашої проблеми немає в списку, зверніться до служби підтримки клієнтів (див. сторінку 15).

ГАРАНТІЯ

Назва продукту	5 літрова рисоварка
Модель	CRC-R501-KEU
Для вашої власної довідки ми наполегливо рекомендуємо щоб ви записали номер замовлення та дату покупки приладу.	
Дата покупки	
Номер замовлення	

Корпорація Arovast надає вам гарантію, що вся продукція компанії має найвищу якість матеріалів, виготовлення та обслуговування, яка діє з дати придбання товару до закінчення 2-річного періоду обмеженої гарантії.

Якщо у вас виникли запитання чи сумніви щодо вашого нового продукту, зв'яжіться з нашою командою підтримки клієнтів.

ПІДТРИМКА КЛІЄНТІВ

Корпорація Ароваст
1202 N. Miller St., Suite A
Анахайм, Каліфорнія 92806
США

Електронна адреса: support.uk@cosori.com
support.de@cosori.com
support.fr@cosori.com
support.it@cosori.com
support.es@cosori.com
support.eu@cosori.com

*Будь ласка, підготуйте рахунок-фактуру та номер замовлення, перш ніж звертатися в службу підтримки клієнтів.

ПІДТРИМКА КЛІЄНТІВ

Корпорація Ароваст
1202 N. Miller St., Suite A
Анахайм, Каліфорнія 92806
США

Електронна адреса: support.uk@cosori.com
support.de@cosori.com
support.fr@cosori.com
support.it@cosori.com
support.es@cosori.com
support.eu@cosori.com

*Будь ласка, підготуйте рахунок-фактуру та номер замовлення, перш ніж звертатися в службу підтримки клієнтів.

COSORI®

Виникли запитання ? Відвідайте сайт
support.uk@cosori.com