

# BESTBERG



DE Low-Carb-Reiskocher  
EN Low sugar rice cooker  
CZ Nízkosacharidový rýžovar  
SK Nízkosacharidový rýžovar

**Model: BBRC-100**

Gebrauchsanweisung

Instructions

Návod na použití

Návod na použitie

# DE

## Low-Carb-Reiskocher

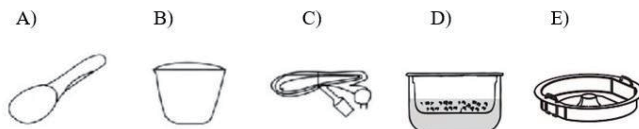
Lesen Sie vor der Verwendung des Produkts die Gebrauchsanweisung sorgfältig durch und bewahren Sie sie ordnungsgemäß auf.

### Namen der Komponenten



### Zubehör

- A) Reisschöpfer
- B) Messbecher
- C) Stromkabel
- D) Reistablett
- E) Wassertank



### Spezifikationen:

Modellnummer	BBRC-100
Spannung/Frequenz	220-240V~ 50-60Hz
Nennleistung	400W
Heizverfahren	Zaun
Gesamtgewicht/Nettogewicht	3,25kg / 2,73kg



Dimension des Produkts	269×244×215mm
Band	2l
Portionsgröße	3-4 Portionen

## **Sicherheitsmaßnahmen**

### **Betriebsbedingungen**

- 1 Der Höhenbereich für den normalen Betrieb des Produkts beträgt 0-2000 Meter.
2. Stellen Sie das Gerät nicht auf eine unebene, feuchte Oberfläche oder in die Nähe einer Feuer- oder Wärmequelle (vorzugsweise mindestens 30 cm entfernt).
3. Dampf und Hitze können Wände und Möbel beschädigen und deren Farbe oder Form verändern. Stellen Sie das Gerät daher mindestens 8 cm von Wänden und Möbeln entfernt auf.
4. Regale und andere Lagerräume, in denen das Gerät aufgestellt wird, müssen ausreichend belüftet sein.
5. Stellen Sie das Gerät nicht auf weiche Oberflächen (z. B. Teppiche usw.).
6. Vermeiden Sie direkte Sonneneinstrahlung.
7. Dieses Produkt ist nur für den Gebrauch in Innenräumen bestimmt.

### **Stromquelle**

- 1 Verwenden Sie keine anderen Stromquellen als 220 V (AC), sonst besteht Brandgefahr.
2. Achten Sie darauf, geerdete Steckdosen über 10 A zu verwenden, um Feuer und andere Gefahren zu vermeiden.
3. Fassen Sie den Stecker nicht mit nassen Händen an. Fällt Wasser auf das Netzkabel oder den Stecker, wischen Sie es vor der Benutzung ab.
4. Lassen Sie Kinder das Gerät nicht unbeaufsichtigt bedienen. Das Gerät muss außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahrt werden, um Stromschläge, Brühungen und andere Verletzungen zu vermeiden.
5. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, lassen Sie es vom Kundendienst austauschen. Führen Sie den Austausch nicht selbst durch.
6. Ziehen Sie das Netzkabel aus der Steckdose, bevor Sie Wartungsarbeiten durchführen, nach der Ursache des Schadens suchen oder das Netzkabel selbst anfassen.
7. Das Netzkabel darf nicht verdreht oder geknickt werden, da sonst der Draht freigelegt oder gebrochen werden könnte.

### **Bei der Verwendung**

- 1 Stellen Sie den Innenbehälter nicht auf eine andere Wärmequelle (z. B. Induktions- oder Gasherd).
2. Verwenden Sie nur den in der Verpackung enthaltenen Innenbehälter. Verwenden Sie keine Behälter eines anderen Herstellers, da dies zu einem Ausfall des Geräts oder zu Verletzungen führen kann.
3. Benutzen Sie das Gerät erst, wenn der Innenbehälter eingesetzt oder gefüllt ist.
4. Füllen Sie keine Lebensmittel und kein Wasser in das Gerät, bevor der Innenbehälter eingesetzt wird.
5. Nehmen Sie den Innenbehälter nicht heraus, wenn das Gerät noch in Betrieb ist.

6. Das Gerät erwärmt sich und erzeugt während des Gebrauchs Dampf. Halten Sie Ihre Hände und Ihr Gesicht nicht in die Nähe der Entlüftungsöffnungen, um überschüssigen Dampf abzulassen, da es sonst zu Brühungen kommen kann.
7. Decken Sie die überschüssigen Dampföffnungen nicht mit Tüchern oder anderen Gegenständen ab, da dies zur Verformung der Abdeckung und zum Ausfall des Geräts führen kann. Benutzen Sie das Gerät nicht bei hohen Temperaturen und hoher Luftfeuchtigkeit.
8. Waschen Sie den Reis nicht im Innenbehälter. Verwenden Sie einen anderen Behälter zum Waschen und geben Sie den gewaschenen Reis dann in den Innenbehälter. Dadurch wird verhindert, dass sich der Innenbehälter verformt und die Antihaft-Oberfläche zerkratzt.
9. Wenn der Innenbehälter verformt ist, verwenden Sie ihn nicht. Wenn Sie einen neuen Innenbehälter kaufen möchten, wenden Sie sich bitte an unser Personal.
10. Vergewissern Sie sich vor dem Einsetzen des Innenbehälters in das Gerät, dass sich keine Reis- oder Gemüsereste an der Außenseite des Behälters oder auf der Kochplatte befinden. Entfernen Sie alle Rückstände gründlich, bevor Sie den Innenbehälter einsetzen.
11. Nachdem Sie den Innenbehälter eingesetzt haben, drehen Sie ihn um, um sicherzustellen, dass der Innenbehälter und die Kochplatte zusammenpassen.

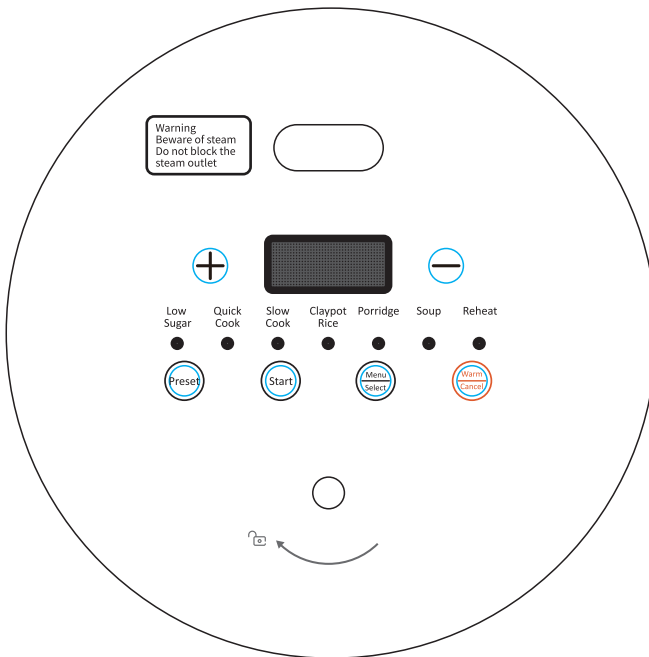
### **Wartung**

1. Bevor Sie das Gerät reinigen, stellen Sie sicher, dass der Stecker von der Stromquelle getrennt ist und das Gerät abgekühlt ist.
2. Tauchen Sie das Gerät bei der Reinigung nicht in Wasser ein und waschen Sie es nicht unter fließendem Wasser ab.
3. Der Deckel und die Dampfbedeckung müssen regelmäßig gereinigt werden, um Geruchsbildung und Verstopfung des Reises zu vermeiden.
4. Wenn Sie das Gerät längere Zeit nicht benutzen, trennen Sie es von der Stromversorgung und bewahren Sie es an einem belüfteten und trockenen Ort auf.
5. Wenn Sie feststellen, dass das Netzkabel oder der Stecker beschädigt oder gebrochen ist, dürfen Sie das Gerät nicht mehr benutzen. Sie müssen durch spezielle Kabel und Teile ersetzt werden, die von bestimmten Herstellern oder Wartungsabteilungen stammen.
6. Sollte eine Störung auftreten, schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Schließen Sie das Gerät nicht wieder an. Wenden Sie sich an unsere Serviceabteilung. Ersetzen Sie das Gerät nicht durch andere Teile als die Originalteile, und nehmen Sie defekte Teile nicht selbst auseinander oder reparieren Sie sie.

### **Wie man sie benutzt**

- Lesen Sie diese Anleitung vor der Benutzung sorgfältig durch.
- Vergewissern Sie sich vor dem Anschluss an eine Stromquelle, dass die Ausgangsspannung mit den Spezifikationen des Geräts übereinstimmt.
- Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch alle Gegenstände und Verpackungen aus dem Gerät, nehmen Sie den Innenbehälter, den Deckel und das Dampfventil heraus und waschen Sie sie unter fließendem Wasser.
- Vergewissern Sie sich vor dem Einsetzen des Innenbehälters in das Gerät, dass sich keine Reis- oder Gemüsereste an der Außenseite des Behälters oder auf der Kochplatte befinden. Wenn der Innenbehälter vor dem Einsetzen gereinigt werden muss, drehen Sie ihn um, um sicherzustellen, dass der Innenbehälter und die Kochplatte zusammenpassen.

## Design der Schalttafel:



- 1) LED-Anzeige
- 2) Erhöhte Betriebszeit „+“
- 3) Menü Garen
- 4) Voreinstellung
- 5) Start
- 6) Verringern der Betriebszeit „-“
- 7) Wiederaufwärmen/Abbruch

## Merkmale:

### Entzuckern (ohne Zucker)

- Setzen Sie den Innenkorb in den Kochtopf ein.
- Den Reis (maximal zwei Schaufeln) in den Innenkorb geben und mit Wasser bedecken, so dass der Wasserstand etwa 3 mm über dem Reis steht.
- Drücken Sie die Taste „Kein Zucker“.

- Die voreingestellte Garzeit beträgt 45 - 55 Minuten (je nach Reissorte, Menge, ...). Drücken Sie die Taste „Start“. Es ertönen 4 Pieptöne und der Vorgang beginnt. Die entsprechende Lampe auf dem Display leuchtet auf und eine gestrichelte Linie erscheint am Rand des Displays.
- Wenn die eingestellte Funktion abgeschlossen ist, schaltet der Reiskocher automatisch in den Temperaturhaltemodus, es ertönt ein viermaliger Signalton und die Anzeige für den Temperaturhaltemodus leuchtet auf.

### **Schnelles Kochen (Quick Cook)**

- Die maximale Menge an gekochtem Reis, die das Gerät aufnehmen kann, beträgt 4 Messlöffel. Wir empfehlen ein Verhältnis von 1 Messlöffel Reis zu 1,1 Messlöffel Wasser. Die Gesamtmenge von Reis und Wasser sollte die maximale Menge nicht überschreiten (das Verhältnis von Reis und Wasser kann je nach persönlicher Vorliebe angepasst werden).
- Drücken Sie die Taste „Funktion“ und wählen Sie die Funktion „Schnellkochen“.
- Drücken Sie die Taste „Start“, um den Vorgang zu starten. Nach 5 Sekunden piept das Gerät zweimal und startet die gewählte Funktion. Die entsprechende Leuchte auf dem Display leuchtet auf und eine gestrichelte Linie erscheint am Rande des Displays.
- Nach Beendigung der eingestellten Funktion schaltet der Reiskocher automatisch in den Temperaturhaltemodus, piept viermal und die Anzeige für den Temperaturhaltemodus leuchtet auf.
- Maximale Garzeit 30 Minuten bis 40 Minuten (die Zeit variiert je nach Reissorte, Reismenge und Wasser).

### **Langsam kochen**

- Die maximale Menge an gekochtem Reis, die das Gerät aufnehmen kann, beträgt 4 Messlöffel. Wir empfehlen ein Verhältnis von 1 Messlöffel Reis zu 1,1 Messlöffel Wasser. Die Gesamtmenge von Reis und Wasser sollte die maximale Menge nicht überschreiten (das Verhältnis von Reis zu Wasser kann je nach persönlicher Vorliebe angepasst werden).
- Drücken Sie die Taste „Funktion“ und wählen Sie die Funktion „Langsam kochen“.
- Drücken Sie die „Start“-Taste, um den Vorgang zu starten. Nach 5 Sekunden piept das Gerät zweimal und startet die gewählte Funktion. Die entsprechende Leuchte auf dem Display leuchtet auf und eine gestrichelte Linie erscheint am Rande des Displays.
- Nach Beendigung der eingestellten Funktion schaltet der Reiskocher automatisch in den Temperaturhaltemodus, piept viermal und die Anzeige für den Temperaturhaltemodus leuchtet auf.
- Maximale Garzeit 40 - 50 Minuten (die Zeit variiert je nach Reissorte, Reismenge und Wasser).

### **Claypot-Reis**

- Die maximale Menge an gekochtem Reis, die das Gerät aufnehmen kann, beträgt 4 Schaufeln. Wir empfehlen ein Verhältnis von 1 Messlöffel Reis zu 1,1 Messlöffel Wasser. Die Gesamtmenge von Reis und Wasser sollte die maximale Menge nicht überschreiten (das Verhältnis von Reis zu Wasser kann je nach persönlicher Vorliebe angepasst werden)
- Drücken Sie die „Menü“-Taste und wählen Sie die Funktion „Claypot Rice“.
- Die maximale Kochzeit beträgt 40 - 50 Minuten (die Zeit variiert je nach Reissorte, Reismenge und Wasser).
- Nach Beendigung der eingestellten Funktion schaltet der Reiskocher automatisch in den Temperaturhaltemodus, piept viermal und die Temperaturhaltemodus-Leuchte leuchtet auf.

### **Porridge (Haferbrei)**

- Drücken Sie die Taste „Funktionen“ und wählen Sie die Funktion „Porridge“.
- Die voreingestellte Betriebszeit beträgt 60 Minuten. Drücken Sie die Zeiteinstelltaste „+“ oder „-“, um die Kochzeit einzustellen (in Fünf-Minuten-Schritten). Der Bereich der einstellbaren Zeit beträgt 60-120 Minuten, die längste Betriebszeit beträgt 120 Minuten.
- Wenn Sie die gewünschte Einstellung vorgenommen haben, drücken Sie die „Start“-Taste, es ertönen 2 Pieptöne, um die entsprechende Funktion des Arbeitsprozesses aufzurufen, auf dem Display wird ein Countdown angezeigt, die Funktionsanzeige der Maische-Taste und die Anzeige der Start-Taste leuchten dauerhaft.
- Wenn die eingestellte Funktion abgeschlossen ist, schaltet der Reiskocher automatisch in den Temperaturhalte-Modus, piept viermal und die Anzeige für den Temperaturhalte-Modus leuchtet auf.

Tipps: Die maximale Menge für Reisbrei beträgt 1 Tasse Reis. Das empfohlene Verhältnis von Reis zu Wasser ist 1:8 oder 1:10.

### **Suppe**

- Drücken Sie die Taste „Funktionen“ und wählen Sie die Funktion „Suppe“.
- Die voreingestellte Betriebszeit beträgt 60 Minuten. Drücken Sie die Zeiteinstelltaste „+“ oder „-“, um die Kochzeit einzustellen. Drücken Sie die Taste „Start“, um den Vorgang zu starten. Nach 5 Sekunden gibt das Gerät zwei Signaltöne ab und startet die gewählte Funktion. Der Bereich der einstellbaren Zeit beträgt 60-120 Minuten, die längste Betriebszeit beträgt 120 Minuten.

Auf dem Display wird ein Countdown angezeigt, die Suppenfunktionsanzeige und die Starttastenanzeige leuchten permanent.

- Wenn die eingestellte Funktion beendet ist, schaltet der Reiskocher automatisch in den Temperaturhaltmodus, piept viermal und die Anzeige für den Temperaturhaltmodus leuchtet auf.

### **Wiederaufwärmen**

- Drücken Sie die Taste „Funktion“ und wählen Sie die Funktion „Wiederaufwärmen“.
- Die voreingestellte Betriebszeit beträgt 20 Minuten, drücken Sie die Zeiteinstelltaste „+“ oder „-“, um die Garzeit einzustellen. Einstellbarer Zeitbereich 5 bis 60 Minuten, längste Zeit 60 Minuten.
- Drücken Sie die Taste „Start“, um den Vorgang zu starten. Nach 5 Sekunden piept das Gerät zweimal und startet die gewählte Funktion. Die entsprechende Anzeige leuchtet auf dem Display auf und eine gestrichelte Linie erscheint am Rand des Displays.
- Nach Beendigung der eingestellten Funktion schaltet der Reiskocher automatisch in den Temperaturhaltmodus, gibt viermal einen Signalton ab und die Anzeige für den Temperaturhaltmodus leuchtet auf.

### **Voreinstellung**

Mit dem voreingestellten Timer stellen Sie die Zeit ein, in der der Reis fertig sein soll. Die maximale Zeit beträgt 24 Stunden.

- Die voreingestellte Zeit sollte nicht zu lang sein. Um einen unangenehmen Geruch zu vermeiden, empfehlen wir eine maximale Zeit von 12 Stunden.
- Drücken Sie die Taste „Funktion“, um die entsprechende Kochfunktion auszuwählen, und drücken Sie dann die Taste „Voreinstellung“. Wenn die „Preset“-Leuchte aufleuchtet, drücken Sie die Taste erneut, um eine höhere Zeit einzustellen. Die Zeit kann zwischen 5 Minuten und 24 Stunden eingestellt werden.

Nachdem Sie die Zeit eingestellt haben, drücken Sie die „Start“-Taste. Nach 5 Sekunden piept das Gerät zweimal und startet die gewählte Funktion. Sowohl die „Preset“-Lampe als auch die entsprechende Kochleuchte leuchten auf.

- Wenn die eingestellte Funktion beendet ist, schaltet der Reiskocher automatisch in den Temperaturhaltemodus, piept viermal und die Leuchte für den Temperaturhaltemodus leuchtet auf.

#### Voreingestellte Zeit

Function	Low Sugar	Quick Cook	Slow Cook	Claypot Rice	Porridge	Soup
Time	5 Mins-24 Hours	5 Mins-24 Hours	5 Mins-24 Hours	5 Mins-24 Hours	5 Mins-24 Hours	5 Mins-24 Hours

#### Anzeige

- Im Standby-Modus zeigt die Digitalanzeige „-- --“ an.
- Im voreingestellten Timer-Modus zeigt die Digitalanzeige die verbleibende Zeit an. Sowohl die Anzeige „Preset“ als auch die entsprechende Anzeige der gewählten Funktion leuchten.
- Im Heizmodus zeigt die Digitalanzeige „00.00“ an. Die Heizungsanzeige leuchtet auf und die Zeit wird in Minuten heruntergezählt.

#### Reinigung und Pflege

Reinigung des Kochgefäßes, des Dampfgarers und der Aluminiumabdeckung

Waschen Sie den Aluminium-Innenbehälter, den Edelstahl-Dampfgarer und die Aluminiumabdeckung vorsichtig mit heißem Wasser, Spülmittel und einem Waschschwamm. Verwenden Sie keine Scheuermittel, scharfe Reinigungsschwämme oder Drahtbürsten.

- Wenn Lebensmittel am Boden des Innenbehälters festkleben, lassen Sie den Behälter einweichen und wischen Sie ihn dann ab.

Pflege des Kochers

- Verwenden Sie nur Kunststoff- oder Holzlöffel. Verwenden Sie keine Metalllöffel, da diese die Oberfläche des Innenbehälters zerkratzen können.
- Um die Lebensdauer der Antihafbeschichtung zu verlängern, empfehlen wir, die Speisen im Innenbehälter nicht zu schneiden.
- Um Korrosion zu vermeiden, sollten Sie keinen Essig in den Innenbehälter gießen.

Reinigung und Pflege anderer Teile des Reiskochers

- Reinigen Sie das Mittelteil, den Dichtungsdeckel und die Außenseite des Reiskochers mit einem feuchten Tuch.

Wenn Wasser auf der elektrischen Kochplatte steht, wischen Sie sie mit einem trockenen Tuch ab. Wenn sich verbrannter Reis darauf befindet, entfernen Sie ihn vorsichtig mit einem Drahttuch oder Schleifpapier. Hinweis: Vergewissern Sie sich vor der Reinigung, dass das Gerät von der Stromquelle getrennt ist und Zeit hatte, abzukühlen. Andernfalls kann es zu Verbrennungen kommen.

#### Tabelle der Fehlercodes

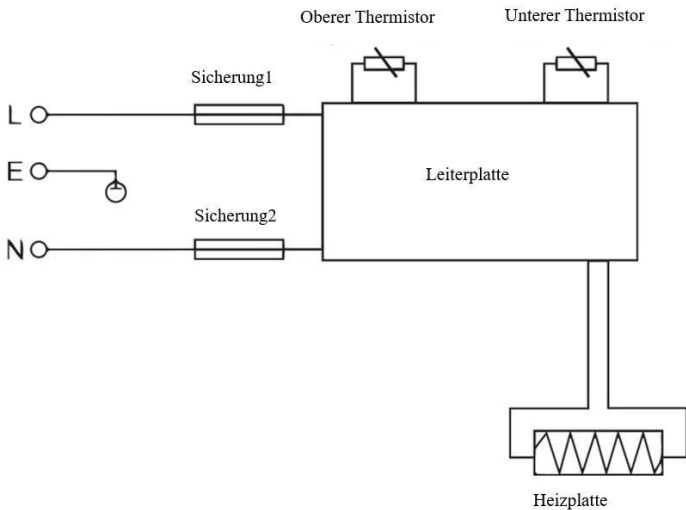
Fehler	Fehlercode	Ursache	Lösung
Kurzschluss des unteren Sensors	E1	Kurzschluss des unteren Sensors	Schließen Sie den Thermistor richtig an (oder stellen Sie die normale Temperatur wieder her), schalten Sie ihn wieder ein.

Unterer Sensorkreis offen	E2	Unterer Sensorkreis offen	Schließen Sie den Thermistor richtig an (oder stellen Sie die normale Temperatur wieder her), schalten Sie ihn wieder ein.
Kurzschluss des oberen Sensors	E3	Oberer Sensorkreis offen	Schließen Sie den Thermistor richtig an (oder stellen Sie die normale Temperatur wieder her), schalten Sie ihn wieder ein.
Oberer Sensorkreis offen	E4	Oberer Sensorkreis offen	Schließen Sie den Thermistor richtig an (oder stellen Sie die normale Temperatur wieder her), schalten Sie ihn wieder ein.
Überhitzungsschutz	E5	Temperatur am Boden höher als 150 °C	Temperatur unter den Mindestschuttpunkt einstellen, wieder einschalten

### Fehlersuche

Fehler	Ursache	Lösung
Die Kontrollleuchte leuchtet nicht	1. das Netzkabel ist nicht an die Stromquelle angeschlossen 2. die Stromversorgung ist	1. stellen Sie sicher, dass das Gerät an eine Stromquelle angeschlossen ist. 2. Warten Sie, bis die Stromversorgung wiederhergestellt ist.
Elektrokochfeld heizt nicht	1) Ausfall der Stromversorgung 2) Sicherung 3) Elektrokochfeld	Wenden Sie sich bitte an die Serviceabteilung.
Kontrollleuchte leuchtet, Elektrokochfeld heizt	1. elektrisches Kochfeld defekt 2. Ausfall des Bedienfelds	Wenden Sie sich bitte an die Serviceabteilung.
Ungekochter Reis	1. zu langes oder zu kurzes Garen 2. falsches Verhältnis von Reis zu Wasser 3. Falsche Positionierung des Kochgefäßes 4. Reis- oder Gemüsereste zwischen dem Kocher und dem Elektrokochfeld 5. Verformung des Kochgefäßes 6. Fehlfunktion des Bedienfelds 7. Ausfall des Sensors	1. darauf achten, dass die maximale Menge an Reis und Wasser aufbewahrt wird. 2. Achten Sie auf das richtige Verhältnis von Reis und Wasser. 3. Drehen Sie den Kocher nach links und rechts, um die richtige Position zu erreichen. 4. Entfernen Sie alle festsitzenden Gegenstände und Verunreinigungen. 5. wenden Sie sich an den Kundendienst, um einen neuen Herd zu kaufen. 6. wenden Sie sich an den Kundendienst.
Gekochter Reis	1. die Verformung des Kochgefäßes 2. Falsche Positionierung des Kochgefäßes 3. Fehlfunktion des Bedienfelds 4. Ausfall des Sensors	Wenden Sie sich an den Kundendienst des Unternehmens, um eine neue Brühgruppe zu kaufen. 2. Drehen Sie den Herd nach links und rechts. 3. Wenden Sie sich an den Kundendienst.
Wasserüberlauf	Zu viel Wasser	Weniger Wasser verwenden
LED-Bedienfeld: E1, E2, E3, E4, E5	Ausfall der Steuertafel	Wenden Sie sich an die Serviceabteilung des Unternehmens

## Elektrische Zeichnung



## Erbringung von Wartungsdienstleistungen

### Garantiezeit

Sie beträgt 24 Monate für Produkte, sofern nicht anders angegeben. Die Garantie deckt keine Schäden ab, die durch nicht-standardmäßigen Gebrauch, mechanische Beschädigung, Einwirkung aggressiver Bedingungen, Handhabung entgegen der Gebrauchsanweisung und normale Abnutzung entstanden sind.

### Garantieschein

1. Der Lieferschein, die Kaufrechnung, die Garantiekarte und der Netzkaufnachweis sind gültige Garantiedokumente.
2. Die Garantie erstreckt sich nicht auf Messbecher, Reislöffel und Verpackungen.



Das bedeutet, dass dieses Produkt in der gesamten EU nicht mit dem anderen Hausmüll hätte entsorgt werden dürfen. Um mögliche Umwelt- oder Gesundheitsschäden durch unkontrollierte Abfallentsorgung zu vermeiden, recyceln Sie diese bitte verantwortungsvoll und fördern Sie die nachhaltige Nutzung materieller Ressourcen. Um gebrauchte Geräte zurückzugeben, nutzen Sie das Rückgabe- und Sammelsystem oder wenden Sie sich an den Händler, bei dem das Produkt gekauft wurde. Sie können dieses Produkt in einem umweltfreundlichen Verfahren recyceln.



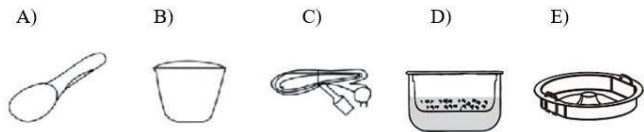
Before using the product, read the instructions carefully and store them properly.

Names of components



Accessories

- A) Rice scoop
- B) Measuring cup
- C) Power cable
- D) Rice tray
- E) Water tank



Specifications:

Model number	BBRC-100
Voltage/frequency	220-240V~ 50-60Hz
Rated power	400W
Heating method	Heating plate
Gross weight/net weight	3,25kg / 2,73kg
Product size	269×244×215mm
Rated capacity	2l
Suitable number	3-4 persons

## **Security measures**

### **Operating conditions**

1. The altitude range for normal operation of the product is 0-2000 meters.
2. Do not place the unit on an uneven, damp surface or near a source of fire or heat (preferably at least 30 cm away).
3. Steam and heat can damage walls and furniture and change their color or shape, so place the unit at least 8 cm away from walls and furniture.
4. Shelves and other storage areas in which the appliance is placed must have adequate ventilation.
5. Do not place the appliance on soft surfaces (e.g. carpets, etc.).
6. Avoid direct sunlight.
7. This product is intended for indoor use only.

### **Power source**

1. Do not use power sources other than 220 V (AC), otherwise there is a risk of fire.
2. Be sure to use grounded outlets above 10A to avoid fire and other hazards.
3. Do not touch the plug with wet hands. If there is water on the power cord or plug, wipe it off before use.
4. Do not let children handle the unit unsupervised. The appliance must be placed out of the reach of children to prevent electric shock, scalding and other injuries.
5. If the power cord becomes damaged, ask the service center to replace it. Do not perform the replacement yourself.
6. Disconnect the power cord from the power outlet before performing maintenance, looking for the cause of damage, or handling the power cord itself.
7. Do not twist or bend the power cord; the wire may be exposed or broken.

### **When using**

1. Do not place the inner container on another heat source (e.g. induction or gas cooker).
2. Use only the inner container included in the package. Do not use other manufacturers' containers, as failure of the appliance or injury may result.
3. Do not use until the inner container is in place or filled.
4. Do not put food and water into the appliance until the inner container is in place.
5. Do not remove the inner container while the appliance is still in use.
6. The appliance heats up and generates steam during use. Do not put your hands and face near the vents to vent excess steam, scalding may occur.
7. Do not cover the excess steam vents with cloth or other objects, as this could cause deformation of the top cover and product failure. Do not use the product in high temperatures and humidity.
8. Do not wash rice in the inner container. Use another container to wash and then transfer the washed rice into the inner container. This will prevent the inner container from deforming and scratching the non-stick surface.
9. If the inner container is deformed, do not use it. If you wish to purchase a new inner container, please contact our staff.
10. Before inserting the inner container into the appliance, make sure there is no rice or vegetable residue on the outside of the container or on the hotplate. Remove any residue thoroughly first before placing the inner container inside.
11. After you have put the inner container inside, turn it over to make sure that the inner container and the hotplate fit together.

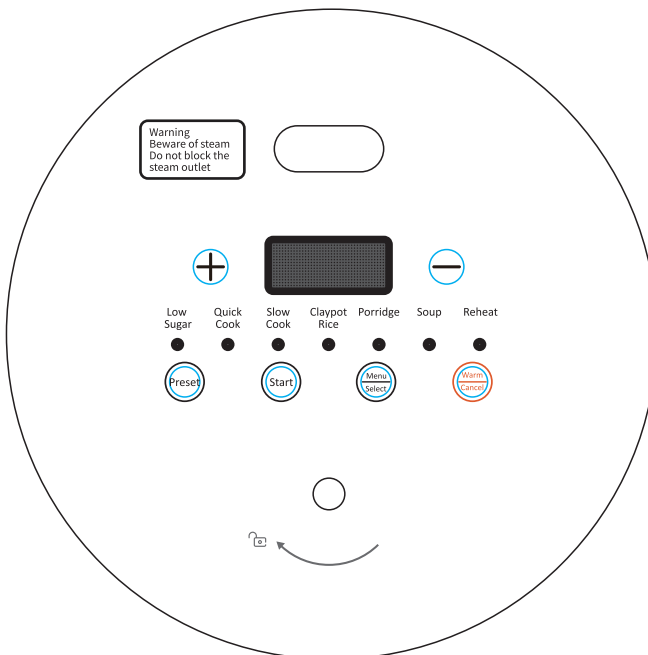
## Maintenance

1. Before cleaning the appliance, make sure that the plug is disconnected from the power source and that the appliance has cooled down.
2. When cleaning the appliance, do not immerse it in water or wash it under running water.
3. The top and steam cover must be cleaned regularly to prevent odor and rice clogging.
4. If the appliance is not used for a long time, unplug it from the power source and store it in a ventilated and dry place.
5. If the power cord or charger is damaged or broken, stop using the appliance. They must be replaced with special wires and parts that come from specific manufacturers or the maintenance department.
6. If any malfunction occurs, please turn off the power and pull out the plug from the socket. Do not plug it in again. Contact our service department. Do not replace with non-original parts and do not disassemble and repair the broken part yourself.

## How to use

- Read this manual carefully before use.
- Before connecting to the power source, make sure that the output voltage matches the specifications of the appliance.
- Before first use, remove all objects and packaging from the appliance and remove the inner pot, lid and steam valve and wash them under running water
- Before placing the inner pot in the appliance, make sure that there is no rice or vegetable residue on the outside of the pot or on the hotplate. If the inner pot needs to be cleaned before insertion, turn it over to make sure that the inner pot and hotplate fit together.

### Control panel appearance:



- 1) LED display
- 2) Working time increasing “+”
- 3) Cooking Menu
- 4) Preset
- 5) Start
- 6) Working time decreasing “-”
- 7) Warm/cancel

#### **Function:**

#### **Low Sugar**

- Place the rice in a low-sugar rice container, wash it with water, and place the low-sugar rice container in an inner pot. Add just enough water to cover the rice.
- The maximum cooking amount of this product is 2 cups of rice. It is suggested that the water-to-rice ratio should follow different water level lines marked on the rice container. Do not exceed the maximum cooking amount of rice.
- Press the "Low Sugar" function button.
- Cooking time will be 45 mins to 55 mins (Different kind of rice, different capacity of rice and water, time is different), complete the required settings, press the start button, enter the corresponding functional work process, 2 beeps into the corresponding functional work process, the display screen shows a running light, the function of cooking Low Sugar indication light is always on.
- After the setting function is completed, the cooker will automatically enter the keep warm state, the buzzer will ring 6 times, and the Warm light will light up.

#### **Tips:**

Depending on the water absorption characteristics of different rice varieties, the water-to-rice ratio can be fine-tuned accordingly. It is recommended to add water such that the water level is approximately 3-5mm above the rice.

There are holes at the bottom of the low-sugar rice container, and the rice soup is underneath. If the rice is wet at the bottom, it is normal to eat it safely.

Low-sugar rice is cooked by soaking, steaming and draining low-sugar rice containers during cooking to reduce the content of sugar, starch, carbohydrate and fat in rice.

#### **Quick Cook**

- The maximum boiled rice content of this product is 4 cups of rice. It is recommended to add water according to the water level lines marked on the inner pot, ensuring that the water does not fall below the indicated level. The ratio of rice to water should not exceed the maximum boiled rice content.
- Press “Menu“ button to select “Quick Cook” function.
- Complete the required settings, press the start button, after 2 beeps into the corresponding functional work process, the display screen shows the horse-running lamp, cooking function key display light is always on.
- After the setting function is completed, the cooker automatically enters the keep warm state, the buzzer sounds 6 times, and the Warm lights up at the same time.
- Maximum cooking time will be 30mins to 40mins (Different kind of rice, different capacity of rice and water, time is different).

#### **Slow Cook**

- The maximum rice capacity of this product is 4 cups of rice. It is recommended to add water according to the water level lines marked on the inner pot, ensuring that the water does not fall below the indicated level. The ratio of rice to water should not exceed the maximum capacity line
- Press “Menu“ button to select “Slow Cook” function.
- Complete the required settings, press the start button, after 2 beeps into the corresponding functional work process, the display screen running to start, cooking function indication light is always on.
- After the setting function is completed, the cooker automatically enters to keep warm state, the buzzer sounds 6 times, and the Warm lights up at the same time.
- Maximum cooking time will be 40mins to 50mins (Different kind of rice, different capacity of rice and water, time is different).

### **Claypot Rice**

- The maximum rice capacity of this product is 4 cups of rice. It is recommended to add water according to the water level lines marked on the inner pot, ensuring that the water does not fall below the indicated level. The ratio of rice to water should not exceed the maximum capacity line.
- Press the “Menu” button and select Claypot Rice function.
- Complete the required settings, press the start button, after 2 beeps into the corresponding functional work process, the display screen running to start, cooking function indication light is always on.
- Maximum cooking time will be 70mins ( Different kind of rice, different capacity of rice and water, time is different).
- After the setting function is complete, the cooker automatically enters to keep warm state, the buzzer sounds 6 times, and the Warm lights up at the same time.

### **Porridge**

- Press the “Function” button and select the “Porridge” function
- The default working time is 60 minutes. Press the “+” or “-” time setting button to set the cooking time, (in five-minute increments). The adjustable time range is 60-120 minutes, the longest working time is 120 minutes.
- Complete the desired setting, press the “Start” button, there will be 2 beeps to enter the corresponding working process function, the display screen will show the countdown, the porridge button function indicator and the Start button indicator will be on continuously.
- After the setting function is completed, the cooker will automatically enter keep warm state, the buzzer will sounds 6 times, and the Warm lights up at the same time.

Tips: Maximum amount of porridge is 1 cup of rice. It is recommended to add water according to the water level lines marked on the inner pot. Normal proposed ratio of rice to water is 1:8 or 1:10.

### **Soup**

- Press the “Function” button and select the “Soup” function
- The default working time is 60 minutes. Press the “+” or “-” time setting button to set the cooking time. Press the “Start” button to start the process. After 5 seconds, the device will beep twice and start the selected function. The adjustable time range is 60-120 minutes, the longest working time is 120 minutes.
- The display screen will show a countdown, the soup function indicator and the Start button indicator will be on.
- After the setting function is completed, the cooker will automatically enter the keep warm state, the buzzer will sounds 6 times, and the Warm lights up at the same time.

### **Reheat**

- Press the “Function” button and select the “Reheat” function.
- The default working time is 20 minutes, press the “+” or “-” time setting button to set the cooking time. The adjustable time range is 5 to 60 minutes, the longest is 60 minutes.

- Press the “Start” button to start the process. After 5 seconds, the device will beep twice and start the selected function. The corresponding indicator light will light up on the display and a dashed line will appear around it
- After the setting function is completed, the cooker will automatically enter keep warm state, the buzzer will sound 6 times, and the Warm lights up at the same time.

### Preset

- You can set the time when the rice is ready with the preset timer. The maximum time is 24 hours
- The preset time should not be too long. To avoid unpleasant odors, we recommend a maximum of 12 hours.
- Press the “Function” button to select the corresponding cooking function, and then press the “Preset” button. When the “Preset” indicator light lights up, press the button again to set a higher time. The time can be set from 5 minutes to 24 hours.
- After working time is over, the rice cooker will automatically enter the heat preservation state, the buzzer will ring 6 times, and the heat preservation light will be on.
- After the set function is completed, the rice cooker will automatically switch to keep warm mode, beep four times and the keep warm indicator light will light up.

#### Preset time

Function	Low Sugar	Quick Cook	Slow Cook	Claypot Rice	Porridge	Soup
Time	5 Mins-24 Hours	5 Mins-24 Hours	5 Mins-24 Hours	5 Mins-24 Hours	5 Mins-24 Hours	5 Mins-24 Hours

#### Display

- In standby mode, the digital display shows “-- --”
- In preset timer mode, the digital display shows the remaining time. Both the “Preset” indicator light and the corresponding indicator light of the selected function are on.
- In heating mode, the digital display shows “00.00”. The heating indicator light is on and the time counts down in minutes.

### Cleaning and Maintenance

#### 1) Cleaning the Cooking Pot, Steamer and Aluminum Lid

- Gently wash the aluminum inner pot, stainless steel steamer and aluminum lid using hot water, detergent and a sponge. Do not use abrasive cleaners, rough sponges or wire brushes.
- If food sticks to the bottom of the inner pot, let the pot soak and then wipe it clean.

#### 2) Cooking pot maintenance

- Use only plastic or wooden spoons. Do not use metal spoons as they may scratch the inner pot surface
- To prolong the life of the non-stick surface, we do not recommend cutting food in the inner pot.
- To prevent corrosion, do not pour vinegar into the inner pot.

#### 3) Cleaning and Maintenance of Other Parts of the Rice Cooker

- Clean the central part, sealing cover and the outside of the rice cooker with a damp cloth.

- If there is water on the electric hotplate, wipe it with a dry cloth. If there is burnt rice on it, gently remove it with a wire brush or sandpaper.

**Note:** Before cleaning, make sure that the appliance is unplugged from the power source and has cooled down. Otherwise, it may cause burns.

#### Error code table

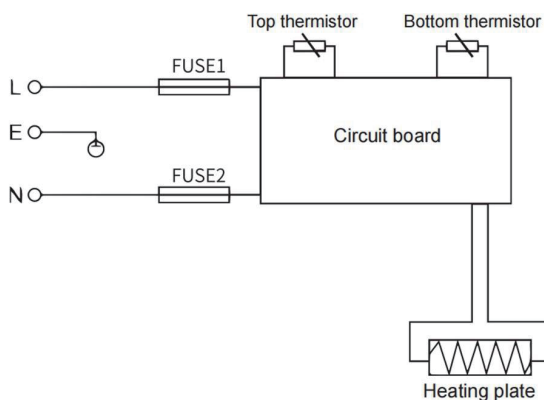
Error	Error code	Cause	Solution
Bottom sensor short circuit	E1	Bottom sensor short circuit	Connect the thermistor correctly (or return to normal temperature), turn on again
Open circuit of the lower sensor	E2	Open circuit of the lower sensor	Connect the thermistor correctly (or return to normal temperature), turn on again
Top sensor short circuit	E3	Top sensor short circuit	Connect the thermistor correctly (or return to normal temperature), turn on again
Open circuit of the upper sensor	E4	Open circuit of the upper sensor	Connect the thermistor correctly (or return to normal temperature), turn on again
Overheating protection	E5	Temperature in the lower part higher than 150 °C	Set the temperature below the minimum protection point, turn it on again

#### Troubleshooting

Error	Cause	Solution
The indicator light does not light up	1. The power cord is not connected to the power source 2. Power failure	1. Check that the product is connected to a power source. 2. Wait for power to be restored.
The electric hotplate is not heating.	1. Power failure 2. Fuse 3. Electric hotplate	Contact the service department.
The indicator light is on, the electric hotplate is not heating	1. Electric hotplate malfunction 2. Control panel malfunction	Contact the service department.
Uncooked rice	1. Cooking too long or too short 2. Incorrect rice to water ratio 3. Incorrect placement of the cooking pot 4. Remaining rice or vegetables between the cooking pot and the electric hotplate 5. Deformation of the cooking pot 6. Control panel malfunction 7. Sensor malfunction	1. Make sure to respect the maximum amount of rice and water. 2. Make sure to use the correct rice and water ratio. 3. Turn the cooking pot left and right to achieve the correct position. 4. Remove any stuck objects and residues. 5. Contact the after-sales department to purchase a new cooking pot. 6. Contact the service department.

Parboiled rice	1. Deformation of the cooking pot 2. Incorrect positioning of the cooking pot 3. Control panel malfunction 4. Sensor malfunction	1. Contact the company's after-sales department and purchase a new cooking pot. 2. Turn the cooking pot left and right. 3. Contact the service department.
Water overflow	Too much water	Use less water
LED control panel: E1, E2, E3, E4, E5	Control panel malfunction	Contact the company's service department

## Electrical drawing



## Provision of maintenance services

### Warranty period

It is 24 months for products, unless otherwise stated. The warranty does not cover damage caused by non-standard use, mechanical damage, exposure to aggressive conditions, handling contrary to the manual and normal wear and tear.

### Warranty Certificate

1. The valid warranty certificate is the delivery note, purchase invoice, warranty certificate, network purchase certificate.
2. The warranty does not apply to measuring cups, rice spoons and packaging.



This means that this product should not be disposed of with other household waste throughout the EU. To avoid possible damage to the environment or human health due to uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly and support the sustainable use of material resources. To return a used device, a used return and collection system or to the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmentally safe recycling.



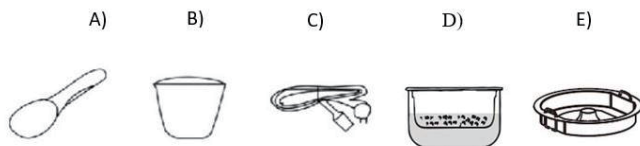
Před použitím výrobku si pečlivě přečtete návod k použití a řádně jej uschovejte.

## Součásti rýžovaru:



## Doplňky:

- A) Naběračka na rýži
- B) Odměrka
- C) Napájecí kabel
- D) Zásobník na rýži
- E) Zásobník na vodu



## Specifikace:

Modelové označení	BBRC-100
Napětí/kmitočet	220-240V~ 50-60Hz
Jmenovitý výkon	400W
Metoda ohřevu	Plotýnka
Celková hmotnost/čistá hmotnost	3,25kg / 2,73kg

Rozměr výrobku	269×244×215mm
Objem	2l
Velikost porce	3-4 porce

### **Bezpečnostní upozornění**

#### **Provozní podmínky:**

1. Rozsah nadmořské výšky pro běžnou práci výrobku je 0-2000 metrů.
2. Nepokládejte přístroj na nerovný, vlhký povrch nebo do blízkosti zdrojů ohně nebo tepla .
3. Pára a teplo mohou poškodit stěny a nábytek a změnit jejich barvu nebo tvar, proto přístroj pokládejte minimálně 8 cm od stěny a nábytku.
4. Police a další skladovací prostory, v nichž je umístěn, musí mít odpovídající větrání.
5. Nepokládejte přístroj na měkké povrchy (např. koberce atd.).
6. Vyvarujte se přímému slunečnímu záření.
7. Tento výrobek je určen pouze pro vnitřní použití.

#### **Zdroj napájení:**

1. Nepoužívejte jiné zdroje napájení než 220 V (AC), jinak hrozí nebezpečí vzniku požáru.
2. Zásuvka musí být uzeměna a správně jistěna, aby nedošlo ke vzniku požáru a jiného ohrožení.
3. Nedotýkejte se zástrčky mokřima rukama. Pokud je na napájecím kabelu nebo zástrčce voda, před použitím ji otřete.
4. Nenechávejte děti manipulovat s přístrojem bez dozoru. Přístroj musí být umístěn mimo dosah dětí, aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem, opření a dalším zraněním.
5. Dojde-li k poškození napájecího kabelu, požádejte servisní středisko o jeho výměnu. Neprovádějte výměnu sami.
6. Před prováděním údržby, hledání příčin poškození nebo samotné manipulace vypojte napájecí kabel ze zásuvky.
7. Napájecí kabel nepřekrucujte ani neohýbejte, může dojít k porušení nebo zlomení vodiče.

#### **Při používání:**

1. Nepokládejte vnitřní nádobu na jiný zdroj tepla (např. indukční nebo plynový vaříč).
2. Používejte výhradně tu vnitřní nádobu, která je součástí balení. Nepoužívejte nádoby jiných výrobců, následkem by mohlo být selhání přístroje nebo zranění.
3. Nepoužívejte, dokud není vnitřní nádoba na svém místě nebo naplněná.
4. Jídlo a vodu vkládejte do přístroje až poté, co umístíte vnitřní nádobu na své místo.
5. Nevytahujte vnitřní nádobu, pokud je zařízení stále v provozu.

6. Přístroj při používání používá a generuje páru. Nedávejte ruce a obličej do blízkosti otvorů pro odvádění přebytečné páry, mohlo dojít k opaření.
7. Nezakrývejte otvory pro odvádění přebytečných pár hadříkem ani jinými předměty, mohlo by dojít k deformaci horního krytu a poruše produktu. Nepoužívejte produkt při vysoké vlhkosti.
8. Neomývejte rýži ve vnitřní nádobě. K omytí použijte jinou nádobu a omytou rýži pak do vnitřní nádoby přesypte. Zabráníte tím deformaci vnitřní nádoby a poškrábání nepřilnavého povrchu.
9. Pokud je vnitřní nádoba zdeformovaná, nepoužívejte ji. Chcete-li si pořídit novou vnitřní nádobu, kontaktujte náš personál.
10. Před vložením vnitřní nádoby do přístroje se ujistěte, že nejsou na vnější straně nádoby nebo na plotýnce zbytky rýže nebo zeleniny. Nejprve odstraňte všechny zbytky a až poté vložte vnitřní dovnitř.
11. Poté, co vložte vnitřní nádobu dovnitř, ji otočte, abyste se ujistili, že na sebe vnitřní nádobu a plotýnka nasedají.

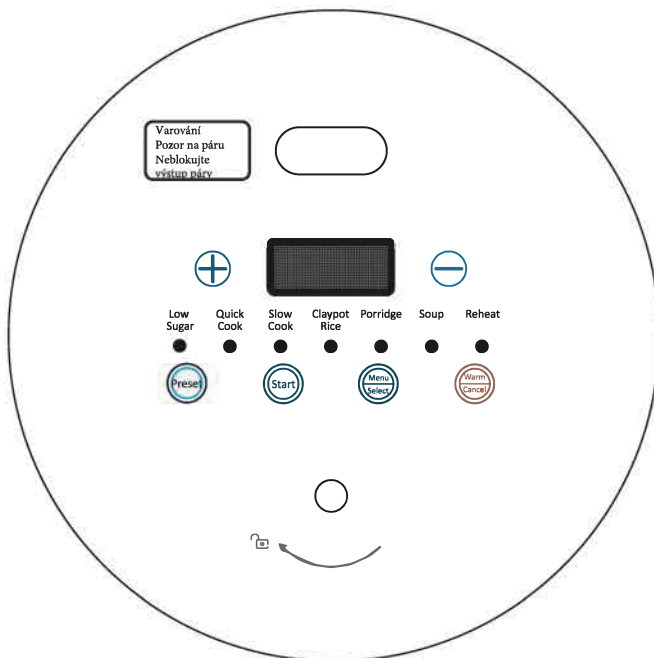
### **Údržba:**

1. Před čištěním přístroje se ujistěte, že je zástrčka odpojena od zdroje napájení a že přístroj stačil vychladnout.
2. Při čištění přístroj neponořujte do vody a neumývejte pod tekoucí vodou.
3. Vrchní kryt je nutné pravidelně čistit, aby nedocházelo k zápachu a ucpávání rýže.
4. Pokud přístroj delší dobu nepoužíváte, odpojte jej od zdroje napájení a uložte na větrané a suché místo.
5. Pokud zjistíte, že máte napájecí kabel poškozený nebo zlomený, přestaňte přístroj používat.
6. Dojde-li k jakékoli poruše, vypněte prosím napájení a vytáhněte zástrčku ze zásuvky. Znovu nezapojujte. Kontaktujte naše servisní oddělení. Nenahrazujte neoriginálními díly a porušenou část sami nerozebírejte a neopravujte.

### **Jak používat:**

1. Před použitím si pečlivě přečtěte tento návod.
2. Před připojením ke zdroji napájení se ujistěte, že výstupní napětí zdroje odpovídá specifikacím přístroje.
3. Před prvním použitím odstraňte z přístroje všechny předměty a obaly a vyjměte vnitřní nádobu, kryt a parní ventil a umyjte je pod tekoucí vodou.
4. Před vložením vnitřní nádoby do přístroje se ujistěte, že nejsou na vnější straně nádoby ani na plotýnce zbytky rýže nebo zeleniny. Pokud je třeba vnitřní nádobu před vložením očistete. Po vložení ji otočte, abyste se ujistili, že na sebe vnitřní nádoba a plotýnka dosedají.

## Popis ovládacího panelu:



- 1) LED displej
- 2) Zvyšování pracovní doby „+“
- 3) Menu: volba programu
- 4) Preset: odložené spuštění
- 5) Start: spuštění programu
- 6) Snížování pracovní doby „-“
- 7) Warm/Cancel: Ohřev/zrušit

## Funkce:

### Low Sugar

- Vložte rýži do nádoby na rýži s nízkým obsahem cukru, opláchněte ji vodou a nádobu na rýži s nízkým obsahem cukru vložte do vnitřního hrnce. Přidejte jen tolik vody, aby byla rýže pokryta.
- Maximální množství pro vaření tohoto produktu jsou 2 šálky rýže. Doporučuje se, aby poměr vody k rýži odpovídal různým ryskám hladiny vody vyznačeným na nádobě na rýži. Nepřekračujte maximální varné množství rýže.
- Stiskněte funkční tlačítko „Low Carb“.

- Doba vaření bude 45 minut až 55 minut (Různý druh rýže, jiná kapacita rýže a vody, čas se liší), dokončete požadovaná nastavení, stiskněte tlačítko start, zadejte odpovídající funkční pracovní proces, 2 pípnutí do odpovídajícího funkčního pracovního procesu, na displeji se zobrazí blikající světlo, kontrolka funkce vaření Low Carb je vždy zapnutá.
- Po dokončení funkce nastavení se sporák automaticky přepne do stavu udržování teploty, 6x zazvoní bzučák a rozsvítí se kontrolka Warm.

**Tipy:** V závislosti na vlastnostech absorpce vody různých odrůd rýže lze poměr vody a rýže odpovídajícím způsobem upravit. Doporučuje se přidávat vodu tak, aby hladina vody byla přibližně 3-5 mm nad rýží. Na dně nádoby na rýži s nízkým obsahem cukru jsou otvory a pod ní je rýžová polévka. Pokud je rýže zespodu mokrá, je normální ji bezpečně sníst.

Rýže s nízkým obsahem cukru se vaří namáčením, napařováním a vypouštěním nádob na rýži s nízkým obsahem cukru během vaření, aby se snížil obsah cukru, škrobu, sacharidů a tuku v rýži.

### **Quick Cook (Rychlé vaření)**

- Maximální obsah vařené rýže v tomto produktu jsou 4 šálky rýže. Doporučuje se přidávat vodu podle rysek hladiny vody vyznačených na vnitřním hrnci, aby voda neklesla pod uvedenou hladinu. Poměr rýže a vody by neměl překročit maximální obsah uvařené rýže
- Stisknutím tlačítka „Menu“ vyberte funkci „Rychlé vaření“.
- Dokončete požadovaná nastavení, stiskněte tlačítko start, po 2 pípnutích do příslušného funkčního pracovního procesu se na displeji zobrazí kontrolka běhu na koni, kontrolka tlačítka funkce vaření vždy svítí.
- Po dokončení funkce nastavení vařič automaticky přejde do stavu udržování teploty, 6x zazní bzučák a současně se rozsvítí kontrolka Warm.
- Maximální doba vaření bude 30 minut až 40 minut (různý druh rýže, různá kapacita rýže a vody, doba je různá).

### **Slow Cook (Pomalé vaření)**

- Maximální kapacita rýže tohoto produktu jsou 4 šálky rýže. Doporučuje se přidávat vodu podle rysek hladiny vody vyznačených na vnitřním hrnci, aby voda neklesla pod uvedenou hladinu. Poměr rýže a vody by neměl překročit rysku maximální kapacity.
- Stisknutím tlačítka „Menu“ vyberte funkci „Pomalé vaření“.
- Dokončete požadovaná nastavení, stiskněte tlačítko start, po 2 pípnutích do příslušného funkčního pracovního procesu se spustí obrazovka displeje, kontrolka funkce vaření vždy svítí.
- Po dokončení funkce nastavení se sporák automaticky přepne do stavu udržování teploty, 6x zazní bzučák a současně se rozsvítí indikace Warm.
- Maximální doba vaření bude 40 minut až 50 minut (různý druh rýže, různá kapacita rýže a vody, doba je různá).

### **Claypot Rice**

- Maximální kapacita rýže tohoto produktu jsou 4 šálky rýže. Doporučuje se přidávat vodu podle rysek hladiny vody vyznačených na vnitřním hrnci, aby voda neklesla pod uvedenou hladinu. Poměr rýže a vody by neměl překročit rysku kapacity.
- Klepněte na tlačítko „Menu“ a vyberte funkci Claypot Rice.
- Dokončete požadovaná nastavení, stiskněte tlačítko start, po 2 zapnutích do příslušného funkčního pracovního procesu se spustí obrazovka displeje, kontrolka funkce vaření vždy svítí.
- Maximální doba vaření bude 70 minut (Různý druh rýže, různá kapacita rýže a vody, doba je různá).
- Po dokončení funkce nastavení se sporák automaticky přepne do stavu udržování teploty, 6x zazní bzučák a současně se rozsvítí indikace Warm.

### **Porridge (Kaše)**

- Stiskněte tlačítko "Menu" a vyberte funkci "Porridge".
- Vychozí pracovní doba je 60 minut. Stiskněte tlačítko nastavení času "+" nebo "-" pro nastavení doby vaření, zvýšení nebo snížení doby vaření každých 5 minut, dlouhé stisknutí pro rychlé zvýšení nebo snížení doby vaření o 0,3 sekundy; Nastavitelný časový rozsah 60-120 minut, nejdelší pracovní doba je 120 minut.
- Dokončete požadovaná nastavení, stiskněte tlačítko "Start", zazní 2 pípnutí pro vstup do odpovídající funkce pracovního procesu, na displeji se zobrazí odpočítávání, indikátor tlačítka funkce kaše a indikátor tlačítka Start trvale svítí.
- Po dokončení funkce nastavení vařič automaticky přejde do stavu udržování teploty, 6x zazní bzučák a současně se rozsvítí kontrolka Warm.

**Tipy:** Maximální množství kaše rýže je 1 šálek rýže. Doporučuje se přidávat vodu podle rysek hladiny vody vyznačených na vnitřním hrnci. Normální navrhovaný poměr rýže k vodě je 1:8 nebo 1:10.

### Polévka

- Stiskněte tlačítko " Menu " a vyberte funkci "Polévka".
- Výchozí pracovní doba je 60 minut. Stiskněte tlačítko nastavení času "+" nebo "-" pro nastavení doby vaření, zvýšení nebo snížení doby vaření každých 5 minut, dlouhé stisknutí pro rychlé zvýšení nebo snížení doby vaření o 0,3 sekundy; Nastavitelný časový rozsah 60-120 minut, nejdelší pracovní doba je 120 minut.
- Dokončete požadovaná nastavení, stiskněte tlačítko "Start", zazní 2 pípnutí pro vstup do příslušného funkčního procesu, na displeji se zobrazí odpočítávání, indikátor tlačítka funkce polévky a indikátor tlačítka Start trvale svítí.
- Po dokončení funkce nastavení vařič automaticky přejde do stavu udržování teploty, 6x zazní bzučák a současně se rozsvítí kontrolka Warm.

### Reheating (Ohřev)

- Stiskněte tlačítko „Menu“ a vyberte funkci „Reheating“.
- Výchozí pracovní doba je 20 minut. Stisknutím tlačítka nastavení času „+“ nebo „-“ nastavíte dobu vaření, zvýšíte nebo snížíte dobu vaření každých 5 minut, dlouhým stisknutím rychle zvýšíte nebo snížíte dobu vaření o 0,3 sekundy; Nastavitelný časový rozsah 5 až 60 minut, nejdelší 60 minut.
- Dokončete požadovaná nastavení, stiskněte tlačítko start, zadejte odpovídající funkční pracovní proces, po dvou pípnutích zadejte odpovídající funkční pracovní proces, na displeji se zobrazí kontrolka běhu na koni, kontrolka tlačítka funkce ohřevu vždy svítí.
- Po dokončení funkce nastavení vařič automaticky přejde do stavu udržování teploty, 6x zazní bzučák a současně se rozsvítí kontrolka Teplá.

### Preset (Přednastavení)

- Časová předvolba tohoto výrobku je 24 hodin, je to čas začátku vaření.
- Přednastavená doba by neměla být příliš dlouhá, aby se zabránilo tvorbě zápachu, doporučuje se nepřesáhnout 12 hodin.
- Stisknutím tlačítka „funkce“ vyberte funkci „vaření“ a poté vyberte tlačítko „Předvolba“. Když svítí indikátor „Preset“, stiskněte „Preset“ pro zvýšení času. Výchozí čas schůzky je 1 hodina. Krátce stiskněte tlačítko „+“, čas se zvýší o 5 minut; Dlouhým stisknutím tlačítka „+“ prodloužíte čas o hodiny. Krátce/ dlouze stiskněte tlačítko „-“ a čas se sníží o 5 minut. Čas schůzky lze upravit od 5 minut do 24 hodin.
- Po nastavení času stiskněte tlačítko „Start“ a 2 pípnutí vstoupíte do pracovního procesu příslušné funkce. Nebo se funkce „Předvolba“ a funkce vaření rozsvítí současně.
- Po uplynutí pracovní doby se rýžovar automaticky přepne do stavu uchování tepla, 6x zazvoní bzučák a rozsvítí se kontrolka uchování tepla.

### Přednastavený čas

Function	Low Sugar	Quick Cook	Slow Cook	Claypot Rice	Porridge	Soup
Time	5 Mins-24 Hours	5 Mins-24 Hours	5 Mins-24 Hours	5 Mins-24 Hours	5 Mins-24 Hours	5 Mins-24 Hours

## Displej

- V pohotovostním režimu ukazuje digitální displej „-- --“
- V režimu přednastaveného časovače ukazuje digitální displej zbývajcí čas. Svítí jak kontrolka „Přednastavení“, tak i odpovídající kontrolka zvolené funkce.
- V režimu ohřevu ukazuje digitální displej „00.00“. Svítí kontrolka ohřevu a čas se odpočítává po minutách.

## Čištění a údržba

### 1) Čištění varné nádoby, parníku a hliníkového krytu

■ Vnitřní hliníkovou nádobu, nerezový paráček a hliníkový kryt jemně omyjte pomocí horké vody, mycího prostředku a houby na mytí. Nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky, drsné houby na mytí ani drátěné kartáče.

■ Pokud se na dno vnitřní nádoby přilepí jídlo, nechte nádobu odmočit a poté ji vytřete dočista. Nedrhňte ostrými nástroji!

### 2) Údržba varné nádoby

■ Používejte jen plastové nebo dřevěné lžice. Nepoužívejte kovové lžice, mohlo by dojít k poškrábání povrchu vnitřní nádoby

■ Abyste prodloužili životnost nepřilnavého povrchu, nekrájejte jídlo ve vnitřní nádobě.

■ Abyste zabránili korozi, nelijte do vnitřní nádoby ocet.

### 3) Čištění a údržba dalších částí rýžovaru

■ Očistěte hlavní část, těsnici kryt a vnější část rýžovaru vlhkým hadříkem.

■ Pokud je na elektrické plotýnce voda, otřete ji suchým hadříkem. Pokud je na ní spálená rýže, lehce ji odstraňte drátěnkou.

**Poznámka:** Před čištěním se ujistěte, že je přístroj odpojen od zdroje elektrické energie a stačil vychladnout. V opačném případě by mohlo dojít k popálení.

## Tabulka chybových kódů

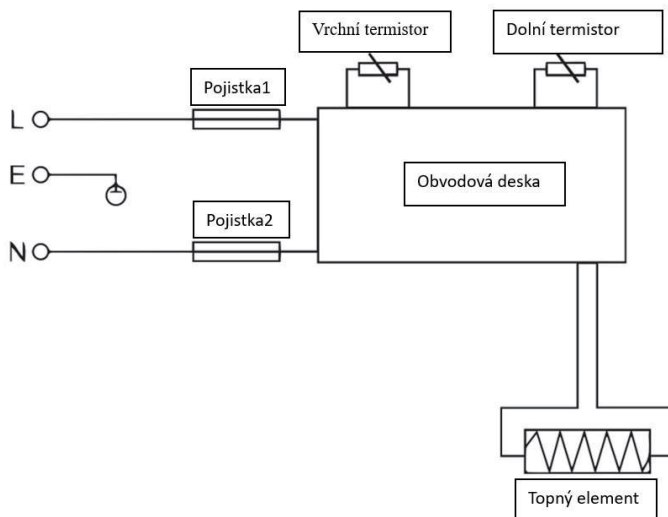
Chyba	Chybový kód	Příčina	Řešení
Zkrat spodního snímače	E1	Zkrat spodního snímače	Připojte termistor správně (nebo vraťte na normální teplotu), znovu zapněte
Otevřený okruh spodního snímače	E2	Otevřený okruh spodního snímače	Připojte termistor správně (nebo vraťte na normální teplotu), znovu zapněte
Zkrat vrchního snímače	E3	Otevřený okruh vrchního snímače	Připojte termistor správně (nebo vraťte na normální teplotu), znovu zapněte
Otevřený okruh vrchního snímače	E4	Otevřený okruh vrchního snímače	Připojte termistor správně (nebo vraťte na normální teplotu), znovu zapněte
Ochrana proti přehřátí	E5	Teplota ve spodní části vyšší než 150 °C	Nastavte teplotu pod minimální ochranný bod, znovu zapněte

## Odstraňování problémů

Chyba	Příčina	Řešení
Nesvítí kontrolka	1. Napájecí kabel není připojen ke zdroji elektrické energie 2. Porucha napájení	1. Zkontrolujte, zda je produkt připojen ke zdroji napájení. 2. Počkejte na obnovení elektrické energie.
Elektrická plotýnka nehřeje	1. Porucha napájení 2. Pojistka 3. Elektrická plotýnka	Obraťte se na servisní oddělení.
Kontrolka svítí, elektrická plotýnka nehřeje	1. Porucha elektrické plotýnky 2. Porucha ovládacího panelu	Obraťte se na servisní oddělení.
Neuvařená rýže	1. Příliš dlouhé nebo příliš krátké vaření 2. Nesprávný poměr rýže a vody 3. Nesprávné umístění varné nádoby 4. Zbytek rýže nebo zeleniny mezi varnou nádobou a elektrickou plotýnkou 5. Deformace varné nádoby 6. Porucha ovládacího panelu 7. Porucha snímače	1. Dbejte na dodržení maximálního množství rýže a vody. 2. Dbejte na správný poměr rýže a vody. 3. Otáčejte varnou nádobu doleva a doprava, abyste dosáhli správného umístění. 4. Odstraňte všechny uvíznuté předměty a zbytky. 5. Obraťte se na poprodejní oddělení a zakupte si novou varnou nádobu. 6. Obraťte se na servisní oddělení.
Rozvařená rýže	1. Deformace varné nádoby 2. Nesprávné umístění varné nádoby 3. Porucha ovládacího panelu 4. Porucha snímače	1. Kontaktujte poprodejní oddělení společnosti a zakupte si novou varnou nádobu. 2. Otáčejte varnou nádobu doleva a doprava. 3. Obraťte se na servisní oddělení.
Přetečení vody	Příliš mnoho vody	Používejte méně vody
Ovládací LED panel: E1, E2, E3, E4, E5	Porucha ovládacího panelu	Obraťte se na servisní oddělení společnosti



## Elektrické schéma



## Zajištění služeb údržby

### Záruční lhůta

Je na produkty 24 měsíců, pokud není stanoveno jinak. Záruka se nevztahuje na poškození způsobené nestandardním používáním, mechanickým poškozením, vystavením agresivním podmínkám, zacházením v rozporu s manuálem a běžným opotřebením.



Tento symbol znamená, že tento výrobek by neměl být likvidován s ostatním domovním odpadem. Abyste předešli možnému poškození životního prostředí nebo lidského zdraví v důsledku nekontrolované likvidace odpadu, recyklujte jej zodpovědně a podpořte udržitelné využívání materiálových zdrojů. Chcete-li vrátit použité zařízení, použitý systém zpětného odběru a sběru nebo prodejci, kde byl produkt zakoupen. Mohou vzít tento výrobek k ekologicky bezpečné recyklaci.

# SK

## Nízkosacharidový rýžovar

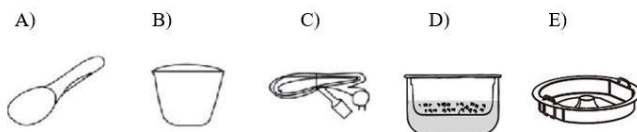
Pred použitím výrobku si pozorne prečítajte návod na použitie a riadne ho uschovajte.

### Názvy súčastí



### Doplňky

- A) Naberačka ryže
- B) Odmerka
- C) Napájací kábel
- D) Zásobník na ryžu
- E) Zásobník na vodu



### Špecifikácia:

Číslo modelu	BBRC-100
Napätie/kmitočet	220-240V~ 50-60Hz
Menovitý výkon	400W
Metoda ohrevu	Platnička
Celková hmotnosť/čistá hmotnosť	3,25kg / 2,73kg
Rozmer výrobku	269×244×215mm

Objem	2l
Veľkosť porcie	3-4 porcie

## **Bezpečnostné opatrenia**

### **Prevádzkové podmienky**

1. Rozsah nadmorskej výšky pre bežnú prácu výrobu je 0-2000 metrov.
2. Neklad'te prístroj na nerovný, vlhký povrch alebo do blízkosti zdroja ohňa alebo tepla (pokiaľ možno vo vzdialenosti minimálne 30 cm).
3. Para a teplo môžu poškodiť steny a nábytok a meniť ich farbu alebo tvar, preto prístroj pokladajte minimálne 8 cm od stien a nábytku.
4. Police a ďalšie skladovacie priestory, v ktorých je prístroj umiestnený, musia mať zodpovedajúce vetranie.
5. Neklad'te prístroj na mäkké povrchy (napr. koberce atď.).
6. Vyvarujte sa priamemu slnečnému žiareniu.
7. Tento výrobok je určený len na vnútorné použitie.

### **Zdroj napájania**

1. Nepoužívajte iné zdroje napájania ako 220 V (AC), inak hrozí nebezpečenstvo vzniku požiaru.
2. Nezabudnite používať uzemnené zásuvky nad 10A, aby nedošlo k vzniku požiaru a iného ohrozenia.
3. Nedotýkajte sa zástrčky mokrymi rukami. Ak je na napájacom kábli alebo zástrčke voda, pred použitím ju utrite.
4. Nenechávajte deti manipulovať s prístrojom bez dozoru. Prístroj musí byť umiestnený mimo dosahu detí, aby nedošlo k úrazu elektrickým prúdom, obareniu a ďalším zraneniam.
5. Ak dôjde k poškodeniu napájacieho kábla, požiadajte servisné stredisko o jeho výmenu. Nevykonávajte výmenu sami.
6. Pred vykonávaním údržby, hľadaním príčiny poškodenia alebo samotnou manipuláciou odpojte napájací kábel zo zásuvky.
7. Napájací kábel neprekrúčajte ani neohýbajte, môže dôjsť k odkrytiu alebo zlomeniu vodiča.

### **Pri používaní**

1. Neklad'te vnútornú nádobu na iný zdroj tepla (napr. indukčný alebo plynový varič).
2. Používajte výhradne tú vnútornú nádobu, ktorá je súčasťou balenia. Nepoužívajte nádoby iných výrobcov, následkom by mohlo byť zlyhanie prístroja alebo zranenie.
3. Nepoužívajte, kým nie je vnútorná nádoba na svojom mieste alebo naplnená.
4. Jedlo a vodu vkladajte do prístroja až potom, čo umiestnite vnútornú nádobu na svoje miesto.
5. Nevyberajte vnútornú nádobu, pokiaľ je zariadenie stále v prevádzke.
6. Prístroj sa pri používaní zahrieva a generuje paru. Nedávajte ruky a tvár do blízkosti otvorov na odvádzanie prebytočnej pary, mohlo by dôjsť k obareniu.

7. Nezakrývajte otvory na odvádzanie prebytočnej pary handričkou ani inými predmetmi, mohlo by dôjsť k deformácii horného krytu a poruche produktu. Nepoužívajte produkt pri vysokých teplotách a vlhkosti.

8. Neumývajte ryžu vo vnútornej nádobe. Na umytie použite inú nádobu a umytú ryžu potom do vnútornej nádoby presypte. Zabránite tým deformácii vnútornej nádoby a poškriabaniu nepriľnavého povrchu.

9. Ak je vnútorná nádoba zdeformovaná, nepoužívajte ju. Ak si chcete zaobstaráť novú vnútornú nádobu, kontaktujte náš personál.

10. Pred vložením vnútornej nádoby do prístroja sa uistite, že nie sú na vonkajšej strane nádoby alebo na platničke zvyšky ryže alebo zeleniny. Najprv všetky zvyšky dôkladne odstráňte a až potom vložte vnútornú nádobu dovnútra.

11. Potom, čo vložíte vnútornú nádobu dovnútra, jej otočte, aby ste sa uistili, že na seba vnútorná nádoba a platnička nasadajú.

### **Údržba**

1. Pred čistením prístroja sa uistite, že je zástrčka odpojená od zdroja napájania a že prístroj stačil vychladnúť.

2. Pri čistení prístroj neponárajte do vody a neumývajte ho pod tečúcou vodou.

3. Vrchný a parný kryt je nutné pravidelne čistiť, aby nedochádzalo k zápachu a upchávaniu ryže.

4. Ak prístroj dlhšiu dobu nepoužívate, odpojte ho od zdroja napájania a uložte na vetrané a suché miesto.

5. Ak zistíte, že sú napájací kábel alebo zástrčka poškodené alebo zlomené, prestaňte prístroj používať. Musia byť nahradené špeciálnymi vodičmi a dielmi, ktoré pochádzajú od konkrétnych výrobcov alebo oddelenia údržby.

6. Ak dôjde k akejkoľvek poruche, vypnite prosím napájanie a vytiahnite zástrčku zo zásuvky. Znova nezapájajte. Kontaktujte naše servisné oddelenie. Nenahradzujte neoriginálnymi dielmi a porušené časti sami nerozoberajte a neopravujte.

### **Ako používať**

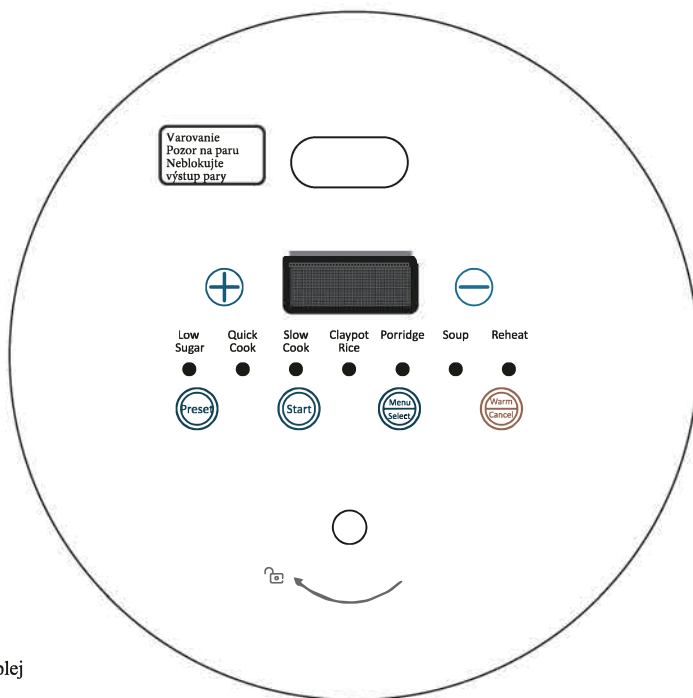
■ Pred použitím si pozorne prečítajte tento návod.

■ Pred pripojením k zdroju napájania sa uistite, že výstupné napätie zodpovedá špecifikáciám prístroja.

■ Pred prvým použitím odstráňte z prístroja všetky predmety a obaly a vyberte vnútornú nádobu, kryt a parný ventil a umyte ich pod tečúcou vodou

■ Pred vložením vnútornej nádoby do prístroja sa uistite, že nie sú na vonkajšej strane nádoby ani na platničke zvyšky ryže alebo zeleniny. Pokiaľ je potrebné vnútornú nádobu pred vložením očistiť, otočte ju, aby ste sa uistili, že na seba vnútorná nádoba a platnička nasadajú.

## Vzhľad ovládacieho panelu:



- 1) LED displej
- 2) Zvyšovanie pracovného času „+“
- 3) Menu: Ponuka varenia
- 4) Preset: Odložený štart
- 5) Štart
- 6) Znižovanie pracovného času „-“
- 7) Warm/Cancel: Ohrev/zrušiť

### Desugar (Bez cukru)

■ Vložte ryžu do nádoby na ryžu s nízkym obsahom cukru, opláchnite ju vodou a nádobu na ryžu s nízkym obsahom cukru vložte do vnútorného hrnca. Pridajte len toľko vody, aby bola ryža pokrytá.

■ Maximálne množstvo na varenie tohto produktu sú 2 šálky ryže. Odporúča sa, aby pomer vody k ryži zodpovedal rôznym ryskám hladiny vody vyznačeným na nádobe na ryžu. Neprekračujte maximálne varné množstvo ryže.

■ Stlačte funkčné tlačidlo „Low Carb“.

■ Doba varenia bude 45 minút až 55 minút (Rôzny druh ryže, iná kapacita ryže a vody, čas sa líši), dokončíte požadované nastavenia, stlačte tlačidlo štart, zadajte zodpovedajúci funkčný pracovný proces, 2 pípnutia do zodpovedajúceho funkčného pracovného procesu, na displeji sa zobrazí blikajúce svetlo, kontrolka funkcie varenia Low Carb.

■ Po dokončení funkcie nastavenia sa sporák automaticky prepne do stavu udržiavania teploty, 6x zazvoní bzučiak a rozsvieti sa kontrolka Warm.

Tipy: V závislosti na vlastnostiach absorpcie vody rôznych odrôd ryže je možné pomer vody a ryže zodpovedajúcim spôsobom upraviť. Odporúča sa pridávať vodu tak, aby hladina vody bola približne 3-5 mm nad ryžou. Na dne nádoby na ryžu s nízkym obsahom cukru sú otvory a pod ňou je ryžová polievka. Pokiaľ je ryža zospodu mokrá, je normálne ju bezpečne zjesť. Ryža s nízkym obsahom cukru sa varí namáčaním, naparovaním a vypúšťaním nádob na ryžu s nízkym obsahom cukru počas varenia, aby sa znížil obsah cukru, škrobu, sacharidov a tuku v ryži.

### **Quick Cook (Rýchle varenie)**

- Maximálny obsah varenej ryže v tomto produkte sú 4 šálky ryže. Odporúča sa pridávať vodu podľa rysiek hladiny vody vyznačených na vnútornom hrnci, aby voda neklesla pod uvedenú hladinu. Pomer ryže a vody by nemal prekročiť maximálny obsah u varenej ryže
- Stlačením tlačidla „Menu“ vyberte funkciu „Rýchle varenie“.
- Dokončíte požadované nastavenia, stlačte tlačidlo štart, po 2 pípnutiach do príslušného funkčného pracovného procesu sa na displeji zobrazí kontrolka behu na koni, kontrolka tlačidla funkcie varenia vždy svieti.
- Po dokončení funkcie nastavenia varič automaticky prejde do stavu udržiavania teploty, 6x zaznie bzučiak a súčasne sa rozsvieti kontrolka Warm.
- Maximálna doba varenia bude 30 minút až 40 minút (rôzny druh ryže, rôzna kapacita ryže a vody, doba je rôzna).

### **Slow Cook (Pomalé varenie)**

- Maximálna kapacita ryže tohto produktu sú 4 šálky ryže. Odporúča sa pridávať vodu podľa rysiek hladiny vody vyznačených na vnútornom hrnci, aby voda neklesla pod uvedenú hladinu. Pomer ryže a vody by nemal prekročiť rysku maximálnej kapacity.
- Stlačením tlačidla „Menu“ vyberte funkciu „Pomalé varenie“.
- Dokončíte požadované nastavenia, stlačte tlačidlo štart, po 2 pípnutiach do príslušného funkčného pracovného procesu sa spustí obrazovka displeja, kontrolka funkcie varenia vždy svieti.
- Po dokončení funkcie nastavenia sa sporák automaticky prepne do stavu udržiavania teploty, 6x zaznie bzučiak a súčasne sa rozsvieti indikácia Warm.
- Maximálna doba varenia bude 40 minút až 50 minút (rôzny druh ryže, rôzna kapacita ryže a vody, doba je rôzna).

### **Claypot Rice (Ryža z hlineného hrnca)**

- Maximálna kapacita ryže tohto produktu sú 4 šálky ryže. Odporúča sa pridávať vodu podľa rysiek hladiny vody vyznačených na vnútornom hrnci, aby voda neklesla pod uvedenú hladinu. Pomer ryže a vody by nemal prekročiť rysku kapacity.
- Kliknite na tlačidlo „Menu“ a vyberte funkciu Claypot Rice.
- Dokončíte požadované nastavenia, stlačte tlačidlo štart, po 2 zapnutiach do príslušného funkčného pracovného procesu sa spustí obrazovka displeja, kontrolka funkcie varenia vždy svieti.
- Maximálna doba varenia bude 70 minút (Rôzny druh ryže, rôzna kapacita ryže a vody, doba je rôzna).
- Po dokončení funkcie nastavenia sa sporák automaticky prepne do stavu udržiavania teploty, 6x zaznie bzučiak a súčasne sa rozsvieti indikácia Warm.

### **Porridge (Kaša)**

- Stlačte tlačidlo "Menu" a vyberte funkciu "Porridge".
- Predvolený pracovný čas je 60 minút. Stlačte tlačidlo nastavenia času "+" alebo "-" pre nastavenie doby varenia, zvýšenie alebo zníženie doby varenia každých 5 minút, dlhé stlačenie pre rýchle zvýšenie alebo zníženie doby varenia o 0,3 sekundy; Nastaviteľný časový rozsah 60-120 minút, najdlhšia pracovná doba je 120 minút.

■ Dokončíte požadované nastavenia, stlačíte tlačidlo "Štart", zaznie 2 pípnutia pre vstup do zodpovedajúcej funkcie pracovného procesu, na displeji sa zobrazí odpočítavanie, indikátor tlačidla funkcie kaše a indikátor tlačidla Štart trvalo svieti.

■ Po dokončení funkcie nastavenia varič automaticky prejde do stavu udržiavania teploty, 6x zaznie bzučiak a súčasne sa rozsvieti kontrolka Warm.

Tips: Maximum amount of porridge ryže je 1 šálka ryže. It is recommended to add water s ohľadom na vodné úrovne linky označené na vnútornom pot. Normal preposed ratio of rice to water je 1:8 alebo 1:10.

### Polievka

■ Stlačíte tlačidlo " Menu " a vyberte funkciu " Polievka ".

■ Predvolený pracovný čas je 60 minút. Stlačíte tlačidlo nastavenia času "+" alebo "-" pre nastavenie doby varenia, zvýšenie alebo zníženie doby varenia každých 5 minút, dlhé stlačenie pre rýchle zvýšenie alebo zníženie doby varenia o 0,3 sekundy; Nastaviteľný časový rozsah 60-120 minút, najdlhšia pracovná doba je 120 minút.

■ Dokončíte požadované nastavenia, stlačíte tlačidlo "Štart", zaznie 2 pípnutia pre vstup do príslušného funkčného procesu, na displeji sa zobrazí odpočítavanie, indikátor tlačidla funkcie polievky a indikátor tlačidla Štart trvalo svieti.

■ Po dokončení funkcie nastavenia varič automaticky prejde do stavu udržiavania teploty, 6x zaznie bzučiak a súčasne sa rozsvieti kontrolka Warm.

### Reheating (Ohrev)

■ Stlačíte tlačidlo „Menu“ a vyberte funkciu „Reheating“.

■ Predvolený pracovný čas je 20 minút. Stlačením tlačidla nastavenia času „+“ alebo „-“ nastavíte dobu varenia, zvýšite alebo znížite dobu varenia každých 5 minút, dlhým stlačením rýchlo zvýšite alebo znížite dobu varenia o 0,3 sekundy; Nastaviteľný časový rozsah 5 až 60 minút, najdlhšia 60 minút.

■ Dokončíte požadované nastavenia, stlačíte tlačidlo štart, zadajte zodpovedajúci funkčný pracovný proces, po dvoch pípnutiach zadajte zodpovedajúci funkčný pracovný proces, na displeji sa zobrazí kontrolka behu na koni, kontrolka tlačidla funkcie ohrevu vždy svieti.

■ Po dokončení funkcie nastavenia varič automaticky prejde do stavu udržiavania teploty, 6x zaznie bzučiak a súčasne sa rozsvieti kontrolka Teplá.

### Preset (Prednastavenie)

■ Časová predvoľba tohto výrobku je 24 hodín, je to čas začiatku varenia.

■ Prednastavená doba by nemala byť príliš dlhá, aby sa zabránilo tvorbe zápachu, odporúča sa nepresiahnuť 12 hodín.

■ Stlačením tlačidla „funkcie“ vyberte funkciu „varenie“ a potom vyberte tlačidlo „Predvoľba“. Keď svieti indikátor „Preset“, stlačte „Preset“ pre zvýšenie času. Predvolený čas schôdze je 1 hodina. Krátko stlačíte tlačidlo „+“, čas sa zvýši o 5 minút; Dlhým stlačením tlačidla „+“ predĺžite čas o hodiny. Krátko/dlho stlačíte tlačidlo „-“, a čas sa zníži o 5 minút. Čas schôdze je možné upraviť od 5 minút do 24 hodín.

■ Po nastavení času stlačíte tlačidlo „Štart“ a 2 pípnutia vstúpíte do pracovného procesu príslušnej funkcie. Alebo sa funkcia „Predvoľba“ a funkcia varenia rozsvieti súčasne.

■ Po uplynutí pracovného času sa ryžovar automaticky prepne do stavu uchovania tepla, 6x zazvoní bzučiak a rozsvieti sa kontrolka uchovania tepla.

### Prednastavený čas

Function	Low Sugar	Quick Cook	Slow Cook	Claypot Rice	Porridge	Soup
Time	5 Mins-24 Hours	5 Mins-24 Hours	5 Mins-24 Hours	5 Mins-24 Hours	5 Mins-24 Hours	5 Mins-24 Hours

## Displej

- V pohotovostnom režime ukazuje digitálny displej „-- --“
- V režime prednastaveného časovača ukazuje digitálny displej zostávajúci čas. Svetí ako kontrolka „Prednastavenie“, tak aj zodpovedajúca kontrolka zvolenej funkcie.
- V režime ohrevu ukazuje digitálny displej „00.00“. Svetí kontrolka ohrevu a čas sa odpočítava po minútach.

## Čistenie a údržba

### 1) Čistenie varnej nádoby, parníka a hliníkového krytu

- Vnútrošnú hliníkovú nádobu, nerezový paráčik a hliníkový kryt jemne umyte pomocou horúcej vody, umývacieho prostriedku a huby na umývanie. Nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky, drsné huby na umývanie ani drôtené kefy.
- Ak sa na dno vnútornej nádoby prilepí jedlo, nechajte nádobu odmočiť a potom ju vytrite dočista.

### 2) Údržba varnej nádoby

- Používajte len plastové alebo drevené lyžice. Nepoužívajte kovové lyžice, mohlo by dôjsť k poškriabaniu povrchu vnútornej nádoby
- Aby ste predĺžili životnosť nepriľnavého povrchu, neodporúčame jedlo vo vnútornej nádobe krájať.
- Aby ste zabránili korózii, nelejte do vnútornej nádoby ocot.

### 3) Čistenie a údržba ďalších častí ryžovaru

- Očistite centrálnu časť, tesniaci kryt a vonkajšiu časť ryžovaru vlhkou handričkou.
- Ak je na elektrickej platničke voda, utrite ju suchou handričkou. Pokiaľ je na nej spálená ryža, zľahka ju odstráňte drôtenkou alebo brúsnym papierom.

**Poznámka:** Pred čistením sa uistite, že je prístroj odpojený od zdroja elektrickej energie a stačil vychladnúť. V opačnom prípade by mohlo dôjsť k popáleniu.

## Tabuľka chybových kódov

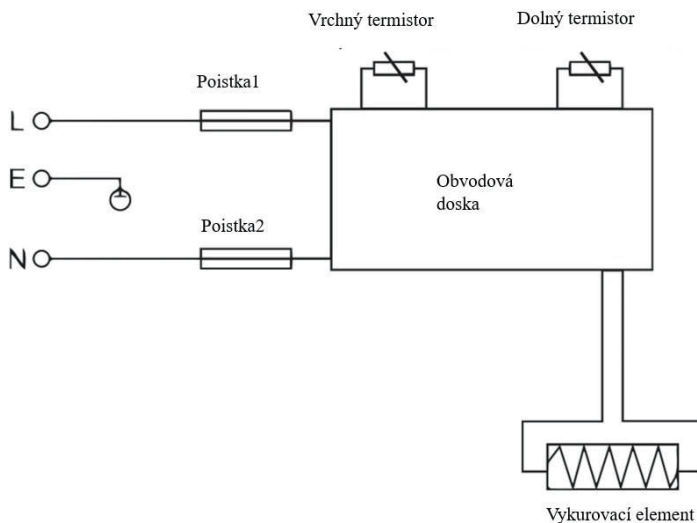
Chyba	Chybový kód	Príčina	Riešenie
Skrat spodného snímača	E1	Skrat spodného snímača	Pripojte termistor správne (nebo vráťte na normálnu teplotu), znovu zapnite
Otvorený okruh spodného snímača	E2	Otvorený okruh spodného snímača	Pripojte termistor správne (alebo vráťte na normálnu teplotu), znovu zapnite
Skrat vrchného snímača	E3	Otvorený okruh vrchného snímača	Pripojte termistor správne (alebo vráťte na normálnu teplotu), znovu zapnite
Otvorený okruh vrchného snímača	E4	Otvorený okruh vrchného snímača	Pripojte termistor správne (alebo vráťte na normálnu teplotu), znovu zapnite
Ochrana proti prehriatiu	E5	Teplota v spodnej časti vyššia ako 150 °C	Nastavte teplotu pod minimálny ochranný bod, znovu zapnite



## Odstraňovanie problémov

Chyba	Príčina	Riešenie
Nesvieti kontrolka	1. Napájací kábel nie je pripojený k zdroju elektrickej energie 2. Porucha napájania	1. Skontrolujte, či je produkt pripojený k zdroju napájania. 2. Počkajte na obnovenie elektrickej energie.
Elektrická platnička nehreje	1. Porucha napájania 2. Poistka 3. Elektrická platnička	Obráťte sa na servisné oddelenie.
Kontrolka svieti, elektrická platnička nehreje	1. Porucha elektrickej platničky 2. Porucha ovládacieho panelu	Obráťte sa na servisné oddelenie.
Neuvarená ryža	1. Príliš dlhé alebo príliš krátke varenie 2. Nesprávny pomer ryže a vody 3. Nesprávne umiestnenie varnej nádoby 4. Zvyšok ryže alebo zeleniny medzi varnou nádobou a elektrickou platničkou 5. Deformácia varnej nádoby 6. Porucha ovládacieho panelu 7. Porucha snímača	1. Dbajte na dodržanie maximálneho množstva ryže a vody. 2. Dbajte na správny pomer ryže a vody. 3. Otáčajte varnú nádobu doľava a doprava, aby ste dosiahli správne umiestnenie. 4. Odstráňte všetky uviaznuté predmety a zvyšky. 5. Obráťte sa na popredajné oddelenie a zakúpte si novú varnú nádobu. 6. Obráťte sa na servisné oddelenie.
Rozvarená ryža	1. Deformácia varnej nádoby 2. Nesprávne umiestnenie varnej nádoby 3. Porucha ovládacieho panelu 4. Porucha snímača	1. Kontaktujte popredajné oddelenie spoločnosti a zakúpte si novú varnú nádobu. 2. Otáčajte varnou nádobou doľava a doprava. 3. Obráťte sa na servisné oddelenie.
Pretečenie vody	Príliš veľa vody	Používajte menej vody
Ovládací LED panel: E1, E2, E3, E4, E5	Porucha ovládacieho panelu	Obráťte sa na servisné oddelenie spoločnosti

## Elektrický náčres



## Zaistenie služieb údržby

### Záručná lehota

Je na produkty 24 mesiacov, pokiaľ nie je stanovené inak. Záruka sa nevzťahuje na poškodenie spôsobené neštandardným používaním, mechanickým poškodením, vystavením agresívnym podmienkam, zaobchádzaním v rozpore s manuálom a bežným opotrebovaním.



Toto znamená, že tento výrobok by nemal byť likvidovaný spoločne s ostatnými odpadmi z domácností v celej EÚ. Aby ste predišli možnému poškodeniu životného prostredia alebo ľudského zdravia v dôsledku nekontrolovanej likvidácie odpadu, recyklujte jej zodpovedne a podporte udržateľné využívanie materiálových zdrojov. Na vrátenie použitého zariadenia použitého systému na vrátenie a zber alebo sa na predajcu, u ktorého bol výrobok zakúpený. Tí môžu tento výrobok prevziať na ekologicky bezpečnú recykláciu.



**BEST<sup>™</sup>BERG**

**Importeur / import / dovozce / dovozca:**

**IPRICE RECARE s.r.o.**

**Rybníky IV 326**

**760 01 Zlín**

**Czechia**

**bestberg@bestberg.eu**

**Made in China**