

 Thank you for  
your purchase! 

(We hope you love your new rice cooker as much as we do)



#### Get Creative with COSORI

Download the free VeSync app to access original recipes and video tutorials from the COSORI chefs, interact with our online community, and more!



*explore* our digital recipe gallery  
[cosori.com](https://cosori.com)



*enjoy* weekly, featured recipes  
*made exclusively by our in-house chefs*



#### CONTACT OUR CHEFS

Our helpful, in-house chefs are ready to assist you with any questions you might have!

Email: [recipes@cosori.com](mailto:recipes@cosori.com)

On behalf of all of us at COSORI,

*Happy cooking!*

## Table of Contents

Package Contents	2
Specifications	2
Important Safeguards	3
Getting To Know Your Rice Cooker	6
Before First Use	6
Cooking with Your Rice Cooker	7
Care & Maintenance	13
Troubleshooting	14
Warranty Information	15
Customer Support	15

## Package Contents

1 x 5.0-Litre Rice Cooker
1 x Inner Pot
1 x 3.0-Litre Steam Basket
1 x Standing Rice Paddle
1 x Measuring Cup
1 x Soup Ladle
1 x Recipe Book
1 x User Manual
1 x Quick Reference Guide

## Specifications

<b>Model</b>	CRC-R501-KEU
<b>Power Supply</b>	AC 220–240V, 50/60Hz
<b>Rated Power</b>	970W
<b>Capacity</b>	5 L / 10 cup* (uncooked rice)
<b>Weight</b>	4.45 kg / 9.81 lb
<b>Dimensions</b>	31.2 x 26.9 x 23.4 cm / 12.3 x 10.6 x 9.2 in

\*using the included rice measuring cup, which is approximately 180 mL / 6.1 oz.

# READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

## IMPORTANT SAFEGUARDS

---

Follow basic safety precautions when using your rice cooker.

Read all instructions.

### Key Safety Points

- **Do not** touch hot surfaces.
- **Do not** touch the steam vent or the area near the steam vent while cooking or in Keep Warm mode. **Do not** cover the area with a cloth.
- **Always** use heat-resistant gloves, pads, or oven mitts when moving the rice cooker, handling hot materials, and when placing items in or removing items from the rice cooker, including the inner pot, steam basket, and accessories.
- **Never** use the rice cooker without the inner pot in place.
- Children should be supervised to ensure that they **do not** play with the rice cooker.
- **Do not** allow children to clean or perform maintenance on the rice cooker.
- **Do not** use your rice cooker if it is damaged, not working, or if the cord or plug is damaged. Contact **Customer Support** (see page 15).
- Using accessories or replacement parts not recommended by COSORI may cause injuries.
- **Do not** use outdoors.
- **Do not** place the rice cooker or any of its parts on or near hot gas or electric burners, or in a heated oven.

### General Safety

- To protect against electric shock, **do not immerse the rice cooker**, cord, or plug in water or liquid.
- **Do not** use the rice cooker in water or under running water.
- Unplug when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning or storage.
- **Do not** put food, liquid, or foreign objects on the heating plate.
- Ensure the heating plate is clean and the underside of the inner pot is dry before inserting the inner pot.
- Close supervision is necessary when the rice cooker is used by or near children.
- **Do not** use the included accessories and inner pot in a microwave, on a stove or grill, or in an oven.
- Be extremely cautious when moving the rice cooker or inner pot if it contains hot oil or other hot liquids.
- The rice cooker is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

- Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- **Only** use as directed in this manual. **Do not** use for any purpose other than its intended use.
- Not for commercial use. Household use **only**.

**Note:** See **Care & Maintenance** for instructions on how to clean accessories (page 13).

## While Cooking

- **CAUTION:** Risk of electric shock. Cook **only** in the removable inner pot. **Do not** put any liquid directly on the heating plate of the rice cooker.
- Use on a flat, stable, heat-resistant surface away from heat sources or liquids.
- The removable inner pot is extremely hot during use and can be heavy when full of ingredients.
- Be careful when handling the inner pot or steam basket when it contains hot food, hot oil, or other hot liquids.
- Place hot accessories on a heat-resistant surface or potholder.
- **Do not** place anything on top of your rice cooker while it is operating. **Do not** store anything inside your rice cooker other than recommended accessories.
- **Do not** touch the metal portion of the lid, hot surfaces, or any accessories during or immediately after cooking because they will be hot.
- **Do not** place paper, cardboard, or plastic into your rice cooker, or any

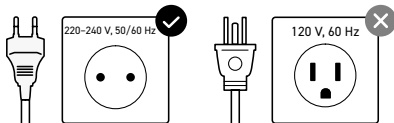
materials which may catch fire or melt.

- **Do not** use this rice cooker for deep frying with oil.
- **Do not** block any ventilation openings. Hot steam is released through openings. Keep your hands and face clear of openings.
- **Do not** leave the rice cooker unattended while in use.
- The heating plate is subject to residual heat after use.

## Power & Cord

- This rice cooker uses a short power-supply cord to reduce the risk of being pulled on by children, entangling, or tripping.
- To turn the rice cooker off, tap **CANCEL** to stop cooking, then unplug. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. **Never** pull from the power cord.
- **Do not** spill water or liquid on the prongs of the plug.
- **Do not** use with an extension cord. This rice cooker is intended for countertop use only.
- **Do not** let the power cord hang over the edge of a table or counter or touch hot surfaces.
- The cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.
- **Never** use an outlet below the counter when plugging in your rice cooker.
- Avoid spillage on the supply cord connector.

- Keep the rice cooker and its cord out of reach of children.
- Your rice cooker should only be used with **220–240V, 50/60Hz** electrical systems. **Do not** plug into another type of outlet.



- If the power supply cord is damaged, it must be replaced by Arovast Corporation or similarly qualified persons in order to avoid an electric or fire hazard. Please contact **Customer Support** (page 15).



**CAUTION: Hot surface.**

## Electromagnetic Fields (EMF)

This rice cooker complies with all standards regarding electromagnetic fields (EMF). If handled properly and according to the instructions in this user manual, the appliance is safe to use based on scientific evidence available today.



This symbol means the product must not be discarded as household waste, and should be delivered to an appropriate collection facility for recycling. Proper disposal and recycling helps protect natural resources, human health and the environment.

For more information on disposal and recycling of this product, contact your local municipality, disposal service, or the shop where you bought this product.

This product is RoHS compliant.

This product is in compliance with Directive 2011/65/EU, and its amendments, on the restriction of the use of certain hazardous substances in electrical and electronic equipment.

# SAVE THESE INSTRUCTIONS

# GETTING TO KNOW YOUR RICE COOKER

## Rice Cooker Diagram (Figure A)

- a. Steam Vent
- b. Open Button
- c. Lid
- d. Power Cord
- e. Control Panel
- f. Inner Lid
  - 1. Steam Cap
  - 2. Steam Cap Release
- g. Radiator Plate
- h. Inner Lid Release Button
- i. Top Temperature Sensor
- j. Condensation Collectors
- k. Heating Plate
- l. Bottom Temperature Sensor
- m. 3.0-Litre Steam Basket
- n. Nonstick Inner Pot
- o. Soup Ladle
- p. Measuring Cup
- q. Standing Rice Paddle

## Control Panel (Figure B)

- a. Progress Indicators
- b. Display
- c. Increase/Decrease Time
- d. Delay Timer Indicator
- e. Rice Type
- f. White Rice Button
- g. Grains Button
- h. Brown Rice Button
- i. Grain Type
- j. Cooking Modes
- k. Keep Warm Button
- l. Cooking Mode Button
- m. Cancel Button
- n. Delay Timer Button
- o. Start Button

# BEFORE FIRST USE

## Setting Up

1. Remove all packaging around and inside the rice cooker.
2. Place on a stable, level, heat-resistant surface. Keep away from areas that can be damaged by steam (such as walls or cupboards).
3. Remove the inner lid (see page 13). **[Figure 1.1]**
4. Wash the inner lid, steam cap, inner pot, steam basket, rice paddle, soup ladle, and measuring cup with hot, soapy water and a non-abrasive sponge.
5. Dry the parts and reinstall the inner lid. Place the inner pot in the rice cooker.

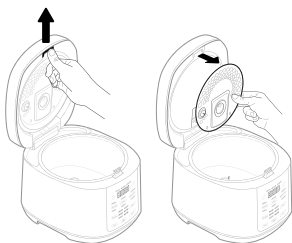


Figure 1.1

## Test Run

A test run will help you become familiar with your rice cooker, make sure it's working correctly, and clean it of possible residues.

1. Make sure there is no food or packaging in the rice cooker and plug it in.
2. Add water to the inner pot up to the "STEAM" water level marking. Close the lid.
3. Tap **MODE** to select "STEAM".
4. Tap **START** to start the Steam function.
5. The rice cooker will beep several times when finished.
6. Open the lid, carefully remove the inner pot, and discard the remaining water.
7. Let the rice cooker cool for 15 minutes. Wipe the inner lid and outside of the rice cooker with a dry cloth.

# COOKING WITH YOUR RICE COOKER

## Cooking Functions

Cooking functions are programmed with an ideal time and temperature for cooking certain rice and grains. For more information on each cooking function, see its individual section, or the Cooking Functions Quick Reference Charts.

### Note:

- Cook time is an estimate. Actual cook time may vary depending on factors such as amount of grain and water, room temperature, water temperature, and voltage.
- The inner pot **does not** have water level markings for 1 cup. If you are cooking 1 cup, use the "Grain : Water Ratio" column to determine the correct amount of water.

## Cooking Functions Quick Reference Charts

Grain Type	Function	Water Level Marking	Grain : Water Ratio	Cups*	Estimated Cook Time (Minutes)
Long Grain White Rice	WHITE RICE LONG GRAIN	LONG GRAIN WHITE	1 : 1 $\frac{1}{6}$	1	35-45
				5	45-55
				10	55-65
Short Grain White Rice	WHITE RICE SHORT GRAIN	MED/SHORT WHITE	1 : 1 $\frac{1}{8}$	1	32-42
				5	41-51
				10	51-61
Quick White Rice**	WHITE RICE QUICK	SHORT GRAIN WHITE	1 : 1 $\frac{1}{6}$	1	27-37
				5	39-49
				10	50-60
Jasmine White Rice	WHITE RICE LONG GRAIN	LONG GRAIN WHITE	1 : 1 $\frac{1}{6}$	1	35-45
				5	40-50
				10	50-60
Sushi Rice	WHITE RICE SHORT GRAIN	MED/SHORT WHITE	1 : 1 $\frac{1}{8}$	1	32-42
				5	41-51
				10	51-61
Long Grain Brown Rice	BROWN RICE LONG GRAIN	BROWN	1 : 1 $\frac{3}{8}$	1	59-69
				4	65-75
				8	72-82

Grain Type	Function	Water Level Marking	Grain : Water Ratio	Cups*	Estimated Cook Time (Minutes)
<b>Short Grain Brown Rice</b>	<b>BROWN RICE SHORT GRAIN</b>	BROWN	1 : 1¼	1	60-70
				4	66-76
				8	73-83
<b>Quick Brown Rice**</b>	<b>BROWN RICE QUICK</b>	BROWN	1 : 1⅓	1	50-60
				4	55-65
				8	60-70
<b>Quinoa</b>	<b>GRAINS QUINOA</b>	QUINOA	1 : 1¼	1	37-47
				3	42-52
				6	46-56
<b>Porridge</b>	<b>GRAINS PORRIDGE</b>	PORRIDGE	1 : 5	½	35-45
				1	45-55
				1½	50-60
				2	55-65
				2½	60-70
<b>Mixed Grains</b>	<b>GRAINS MIXED</b>	MIXGRAIN	1 : 1¼	1	59-69
				3	65-75
				6	72-82

\*1 rice measuring cup is approximately 180 mL / 6.1 oz.

\*\*The Quick Rice function cooks rice faster but may result in slightly harder rice.

Function	Time Range	Default Time	Default Temperature
Slow Cook	5 min-24 hr	30 min	100°C / 212°F
Steam	1 min-1 hr	10 min	100°C / 212°F
Sauté	1 min-30 min	5 min	145°-155°C / 293°-311°F
Soup	1 min-4 hr	30 min	100°C / 212°F
Jam/Sauce	5 min-2 hr	1 hr	100°C / 212°F
Cake	1 min-1 hr 30 min	50 min	110°-120°C / 230°-248°F
Keep Warm	10 min-24 hr		70°C / 158°F
Delay Timer	10 min-24 hr		



## White Rice / Brown Rice

1. Use the measuring cup to measure uncooked rice. Overfill the cup, then level it off to get an accurate measurement. [Figure 2.1]

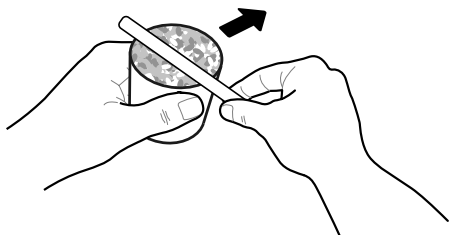


Figure 2.1

2. Place rice in a separate container or fine mesh sieve. Wash rice until the water appears clear.
3. Transfer washed rice to the inner pot and add the appropriate amount of water. You can reference the water level markings printed on the inside of the inner pot.
4. Place the inner pot in the rice cooker. Close the lid.
  - a. Make sure that the inner lid and steam cap are properly installed.
5. Plug in the rice cooker. Tap **WHITE RICE** or **BROWN RICE**. **"LONG GRAIN"** is automatically selected. Continue tapping to select **"SHORT GRAIN"** or **"QUICK"**. The estimated cook time will show on the display.
  - a. The Quick Rice function cooks rice faster but the texture may be slightly harder.
6. Optionally, tap **DELAY TIMER** and use **+** and **-** to delay cooking for up to 24 hours. Cooking will automatically start after counting down.
7. Tap **START** to start the cooking function.
8. The rice cooker will beep several times when finished and automatically switch to the Keep Warm function. The display will show how much time has passed since cooking finished. Tap **CANCEL** twice to stop the Keep Warm function.
  - a. Keep Warm can last up to 24 hours, but we recommend that you avoid leaving cooked rice in the rice cooker for more than 5 hours.

## Grains

1. Use the measuring cup to measure uncooked grains, such as quinoa. Overfill the cup, then level it off to get an accurate measurement.
2. Place grains in the inner pot and add the appropriate amount of water. You can reference the water level markings printed on the inside of the inner pot.
3. Place the inner pot in the rice cooker. Close the lid.
  - a. Make sure that the inner lid and steam cap are properly installed.
4. Plug in the rice cooker. Tap **GRAINS**. **"QUINOA"** is automatically selected. Continue tapping to select **"PORRIDGE"** or **"MIXED"**. The estimated cook time will show on the display.
5. Optionally, tap **DELAY TIMER** and use **+** and **-** to delay cooking for up to 24 hours. Cooking will automatically start after counting down.
6. Tap **START** to start the cooking function.
7. The rice cooker will beep several times when finished and automatically switch to the Keep Warm function. The display will show how much time has passed since cooking finished. Tap **CANCEL** twice to stop the Keep Warm function.
  - a. Keep Warm can last up to 24 hours, but we recommend that you avoid leaving cooked grain in the rice cooker for more than 3 hours.

## Steam

1. Add water to the inner pot up to the "STEAM" water level marking.
2. Place food in the steam basket, then place the steam basket in the inner pot.
  - a. **Do not** overfill the steam basket.
3. Place the inner pot in the rice cooker. Close the lid.
  - a. Make sure that the inner lid and steam cap are properly installed.
4. Plug in the rice cooker. Tap **MODE** to select "STEAM".
5. Tap + and - to adjust the cook time.
6. Optionally, tap **DELAY TIMER** and use + and - to delay cooking for up to 24 hours. Cooking will automatically start after counting down.
7. Tap **START** to start the cooking function. The "PREHEATING" progress indicator will turn on and the rice cooker will begin preheating. When preheating is finished, the display will show the timer counting down.
8. The rice cooker will beep several times when finished and automatically switch to the Keep Warm function. The display will show how much time has passed since cooking finished. Tap **CANCEL** twice to stop the Keep Warm function.
  - a. Keep Warm can last up to 24 hours, but we recommend that you avoid leaving cooked food in the rice cooker for more than 3 hours.

## Slow Cook

1. Place food in the inner pot.
  - a. **Do not** fill past the 10-cup long grain white rice water level marking.
2. Place the inner pot in the rice cooker. Close the lid.
  - a. Make sure that the inner lid and steam cap are properly installed.
3. Plug in the rice cooker. Tap **MODE** twice to select "SLOW COOK".
4. Tap + and - to adjust the cook time.
5. Optionally, tap **DELAY TIMER** and use + and - to delay cooking for up to 24 hours. Cooking will automatically start after counting down.
6. Tap **START** to start the cooking function.
7. The rice cooker will beep several times when finished and automatically switch to the Keep Warm function. The display will show how much time has passed since cooking finished. Tap **CANCEL** twice to stop the Keep Warm function.
  - a. Keep Warm can last up to 24 hours, but we recommend that you avoid leaving cooked food in the rice cooker for more than 3 hours.

## Soup

1. Place food and water in the inner pot.
  - a. **Do not** fill past the 10-cup long grain white rice water level marking.
2. Place the inner pot in the rice cooker. Close the lid.
  - a. Make sure that the inner lid and steam cap are properly installed.
3. Plug in the rice cooker. Tap **MODE** three times to select "**SOUP**".
4. Tap **+** and **-** to adjust the cook time.
5. Optionally, tap **DELAY TIMER** and use **+** and **-** to delay cooking for up to 24 hours. Cooking will automatically start after counting down.
6. Tap **START** to start the cooking function.
7. The rice cooker will beep several times when finished and automatically switch to the Keep Warm function. The display will show how much time has passed since cooking finished. Tap **CANCEL** twice to stop the Keep Warm function.
  - a. Keep Warm can last up to 24 hours, but we recommend that you avoid leaving cooked food in the rice cooker for more than 3 hours.

## Sauté

1. Place the inner pot in the rice cooker. You can leave the lid open or close the lid for faster preheating.
2. Plug in the rice cooker. Tap **MODE** four times to select "**SAUTE**".
3. Tap **+** and **-** to adjust the cook time.
4. Tap **START** to start the cooking function. The "**PREHEATING**" progress indicator will turn on and the rice cooker will begin preheating. When preheating is finished, the display will show the timer counting down.
  - a. You can add oil to the inner pot before or after preheating.
  - b. If food is added to the inner pot before preheating finishes, the countdown may not appear.
5. Place food in the inner pot to begin cooking.
6. When finished, tap **CANCEL** to stop the cooking function.

## Jam/Sauce

1. Place the inner pot in the rice cooker. You can cook with the lid open or closed.
  - a. Keep the lid open if you are making jams or fruit compotes.
2. Place food in the inner pot.
3. Plug in the rice cooker. Tap **MODE** five times to select "**JAM/SAUCE**".
4. Tap **+** and **-** to adjust the cook time.
5. Tap **START** to start the cooking function.
6. When finished, tap **CANCEL** to stop the cooking function.

# Cake

1. Evenly grease the inner pot with butter or oil.
2. Pour the cake batter into the inner pot. Place the inner pot in the rice cooker. Close the lid.
  - a. Make sure that the inner lid and steam cap are properly installed.
3. Plug in the rice cooker. Tap **MODE** six times to select **"CAKE"**.
4. Tap **+** and **-** to adjust the baking time.
5. Tap **START** to start the cooking function.
6. The rice cooker will beep several times when finished. We recommend poking the cake with a toothpick and checking if it comes out clean. If not, repeat steps to bake the cake longer.

# Keep Warm

1. Place the inner pot in the rice cooker. Close the lid.
  - a. Make sure that the inner lid and steam cap are properly installed.
2. Plug in the rice cooker. Tap **KEEP WARM**.
3. Tap **+** and **-** to adjust the time.
4. Tap **START** to start the cooking function.

**Note:** After every cooking function (except **"SAUTE"** and **"CAKE"**), the rice cooker will automatically switch to the Keep Warm function. The display will show how much time has passed since cooking finished. Tap **CANCEL** twice to stop the Keep Warm function.

# Delay Timer

1. Before cooking, tap **DELAY TIMER** to set a delay timer.
  - a. You **cannot** set a delay timer in **"KEEP WARM"**, **"SAUTE"**, **"JAM/SAUCE"**, or **"CAKE"** functions.
2. Tap **+** and **-** to delay cooking for up to 24 hours.
 

**Note:** This is not a delayed start. The delay timer takes cook time into account, so food will finish cooking when the delay timer ends.
3. Tap **START** and cooking will automatically start after counting down.

# Auto Off

- If no cooking function is selected, the rice cooker will turn off after 15 minutes of no operation. The display will turn off and **START** will be illuminated. [Figure 2.2]
- Tap **START** to use the rice cooker.



Figure 2.2

# CARE & MAINTENANCE

## Note:

- **Always** clean the inner pot and accessories after every use.
  - The inner pot has a nonstick coating for easy cleaning.
  - **Do not** use abrasive cleaners, metal scouring pads, or metal utensils on any part of the rice cooker, including inner pot and other accessories. These will scratch or damage their surfaces.
  - This rice cooker does not contain any user-serviceable parts. For any repairs, contact **Customer Support** (see page 15).
1. Before cleaning, turn off and unplug the rice cooker and allow it to cool completely.
  2. Wipe the outside and inside of the rice cooker with a moist cloth.
  3. Press the Inner Lid Release Button, then pull the inner lid to remove it. If necessary, undo the Steam Cap Release and clean the steam cap.
  4. Wash the inner lid, steam cap, inner pot, steam basket, rice paddle, soup ladle, and measuring cup with hot, soapy water and a non-abrasive sponge. Soak if necessary.
    - a. Accessories are also dishwasher-safe on the top rack.
  5. Dry the parts and reinstall the inner lid. Place the inner pot in the rice cooker.
  6. Let all surfaces dry completely before plugging in or turning on the rice cooker.

## Storage

1. Clean and dry the rice cooker and all accessories.
2. Place the inner pot in the rice cooker. Close the lid.
3. Store the rice cooker in an upright position. **Do not** store anything on top.

## Emptying the Steam Cap

1. Undo the Steam Cap Release located on the inner lid. [Figure 2.3]
2. Empty the water that is collected in the steam cap.
3. Clean the steam cap with hot, soapy water and a non-abrasive sponge.
  - a. If necessary, you can remove the steam cap for easy cleaning and drying.
4. To reassemble, insert the hinges into the slot and close the Steam Cap Release.
  - a. Turn the inner lid upside down to make sure the steam cap is properly installed.

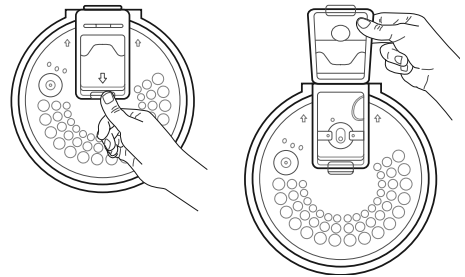


Figure 2.3

# TROUBLESHOOTING

---

Problem	Possible Solution
<b>The rice cooker will not turn on.</b>	Make sure the rice cooker is plugged into a powered outlet.
<b>The rice cooker has a plastic smell.</b>	Any rice cooker may have a plastic smell from the manufacturing process. This is normal. Follow the instructions for a <b>Test Run</b> (page 6) to decrease the plastic smell. If the plastic smell does not decrease, contact <b>Customer Support</b> (see page 15).
<b>Food is undercooked, too soft, or too hard.</b>	Make sure the food to water ratio is correct.
	Make sure you select the correct cooking function for the food you are cooking.
<b>Food boils over while cooking.</b>	Make sure the food to water ratio is correct.
	Make sure the inner lid and steam cap are properly installed.
<b>Display shows Error Code "E1\E3".</b>	There is an open circuit in the temperature monitor. Contact <b>Customer Support</b> (see page 15).
<b>Display shows Error Code "E2\E4".</b>	There is a short circuit in the temperature monitor. Contact <b>Customer Support</b> (see page 15).

If your problem is not listed, please contact **Customer Support** (see page 15).

# WARRANTY INFORMATION

---

<b>Product Name</b>	5.0-Litre Rice Cooker
<b>Model</b>	CRC-R501-KEU
<i>For your own reference, we strongly recommend that you record your order ID and date of purchase.</i>	
<b>Date of Purchase</b>	
<b>Order ID</b>	

Arovast Corporation warrants all products to be of the highest quality in material, craftsmanship, and service, effective from the date of purchase to the end of the 2-year limited warranty period.

If you have any questions or concerns about your new product, please contact our helpful Customer Support Team.

# CUSTOMER SUPPORT

---

If you have any questions or concerns about your new product, please contact our helpful Customer Support Team.

## **Arovast Corporation**

1202 N. Miller St., Suite A  
Anaheim, CA 92806  
USA

**Email:** support.de@cosori.com  
support.fr@cosori.com  
support.it@cosori.com  
support.es@cosori.com  
support.eu@cosori.com

*\*Please have your invoice and order ID ready before contacting Customer Support.*

 *Vielen Dank für Ihren Kauf!* 

(Wir hoffen, dass Ihnen Ihr neuer Reiskocher genauso viel Freude bereitet wie uns.)



**Kreativ werden mit COSORI**

Laden Sie die kostenlose VeSync-App herunter, um auf Originalrezepte und Videoanleitungen der COSORI-Köche zuzugreifen, mit unserer Online-Community in Kontakt zu treten und vieles mehr!



*Entdecken Sie*

unsere digitale Rezeptgalerie  
**cosori.com**



*Genießen Sie*

wöchentlich neue Rezepte, *exklusiv vorbereitet von unseren hauseigenen Küchenchefs*



**KONTAKTIEREN SIE UNSERE KÜCHENCHEFS**

Unsere hilfsbereiten hauseigenen Küchenchefs sind gerne bereit, alle Ihre Fragen zu beantworten!

**E-Mail:** [recipes@cosori.com](mailto:recipes@cosori.com)

Im Namen aller Mitarbeiter von COSORI  
*Viel Spaß beim Kochen!*



## Inhaltsverzeichnis

Verpackungsinhalt	2
Technische Daten	2
Wichtige Sicherheitshinweise	3
Ihr Reiskocher	6
Vor dem ersten Gebrauch	6
Kochen mit dem Reiskocher	7
Pflege und Wartung	13
Problemlösung	14
Informationen zur Garantie	15
Kundendienst	15

## Verpackungsinhalt

1 x 5,0-Liter-Reiskocher
1 x Innentopf
1 x 3,0-Liter-Dampfkorb
1 x Selbststehender Reislöffel
1 x Messbecher
1 x Suppenkelle
1 x Rezeptbuch
1 x Bedienungsanleitung
1 x Kurzanleitung

## Technische Daten

<b>Modell</b>	CRC-R501-KEU
<b>Stromversorgung</b>	AC 220–240 V, 50/60 Hz
<b>Nennleistung</b>	970 W
<b>Fassungsvermögen</b>	5 l / 10 Tassen* (ungekochter Reis)
<b>Gewicht</b>	4,45 kg
<b>Abmessungen</b>	31,2 x 26,9 x 23,4 cm

\*Mit dem beiliegenden Reis-Messbecher, der etwa 180 ml fasst.

# DIESE ANLEITUNG LESEN UND SORGFÄLTIG AUFBEWAHREN

## WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

---

Beachten Sie die grundlegenden Sicherheitsvorkehrungen bei der Verwendung Ihres Reiskochers. Lesen Sie sämtliche Anweisungen.

### Wesentliche Sicherheitshinweise

- Heiße Oberflächen **nicht** berühren.
- Während des Kochens oder im Warmhaltemodus **nicht** den Dampfauslass oder den Bereich in der Nähe des Dampfauslasses berühren. Diesen Bereich **nicht** mit einem Tuch abdecken.
- **Immer** hitzebeständige Handschuhe, Pads oder Ofenhandschuhe verwenden, wenn Sie den Reiskocher bewegen, heiße Materialien anfassen und Gegenstände in den Reiskocher legen oder aus dem Reiskocher nehmen, einschließlich des Innentopfs, des Dampfkorbis und des Zubehörs.
- Den Reiskocher **niemals** ohne den Innentopf verwenden.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie **nicht** mit dem Reiskocher spielen.
- Kindern **nicht** erlauben, den Reiskocher zu reinigen oder Wartungsarbeiten daran durchzuführen.
- Den Reiskocher **nicht** benutzen, wenn er beschädigt ist oder nicht korrekt funktioniert, oder wenn das Kabel oder der Netzstecker beschädigt ist. Wenden Sie sich an unseren **Kundendienst** (siehe Seite 15).
- Die Verwendung von Zubehör oder Ersatzteilen, die nicht von COSORI empfohlen werden, kann zu Verletzungen führen.
- Benutzen Sie das Gerät **nicht** im Freien.

### Allgemeine Sicherheit

- Als Schutz vor einem elektrischen Schlag **niemals den Reiskocher**, das Kabel oder den Netzstecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
- Den Reiskocher **nicht** in Wasser eintauchen oder unter fließendes Wasser halten.
- Den Stecker vor der Reinigung und wenn das Gerät nicht benutzt wird abziehen. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie Teile anbringen oder entfernen und vor der Reinigung sowie Lagerung.
- **Keine** Lebensmittel, Flüssigkeiten oder Fremdkörper auf die Heizplatte legen.
- Sicherstellen, dass die Heizplatte sauber und die Unterseite des Innentopfes trocken ist, bevor der Innentopf eingesetzt wird.
- Kinder nicht unbeaufsichtigt in der Nähe des Reiskochers lassen.
- Stellen Sie **weder** den Reiskocher noch einzelne Geräteteile auf eine Herdplatte, in die Nähe von Gas- oder Elektrobrennern oder in einen erhitzten Ofen.
- Das mitgelieferte Zubehör und den Innentopf **nicht** in der Mikrowelle, auf einem Herd oder Grill oder im Backofen verwenden.
- Beim Bewegen des Reiskochers oder des Innentopfs besonders vorsichtig vorgehen, wenn sie heißes Öl oder andere heiße Flüssigkeiten enthalten.
- Dieser Reiskocher ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem vorgesehen.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.

- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Wartung darf nicht von Kindern vorgenommen werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt. Den Reiskocher und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren halten.
- **Nur** verwenden wie in diesem Handbuch beschrieben. Den Reiskocher **nur** für den vorgesehenen Zweck verwenden.
- Nicht für den kommerziellen Gebrauch. **Nur** für den Hausgebrauch.

**Hinweis:** Siehe **Pflege und Wartung** für Anweisungen zur Reinigung des Zubehörs (Seite 13).

## Beim Kochen

- **ACHTUNG:** Gefahr eines Stromschlags. **Nur** im herausnehmbaren Innentopf kochen. Flüssigkeit darf **nicht** direkt auf die Heizplatte des Reiskochers gelangen.
- Das Gerät auf einer flachen, stabilen, hitzebeständigen Oberfläche verwenden, die sich nicht in der Nähe von Wärmequellen oder Flüssigkeiten befindet.
- Der herausnehmbare Innentopf ist während des Gebrauchs extrem heiß und kann schwer sein, wenn er mit Zutaten gefüllt ist.
- Beim Umgang mit dem Innentopf oder dem Dampfkorb vorsichtig vorgehen, wenn dieser heiße Speisen, heißes Öl oder andere heiße Flüssigkeiten enthält.
- Heißes Zubehör nur auf eine hitzebeständige Unterlage oder einen Topflappen stellen.
- **Keine** Gegenstände auf der Oberseite des Reiskochers lagern, während er in Betrieb ist. **Keine** Gegenstände, außer dem empfohlenen Zubehör, im Reiskocher aufbewahren.
- Während oder unmittelbar nach dem Kochen **nicht** den Metallteil des Deckels, Oberflächen oder Zubehörteile berühren, da diese noch heiß sind.
- **Kein/e** Papier, Pappe, nicht hitzebeständigen Kunststoff oder andere

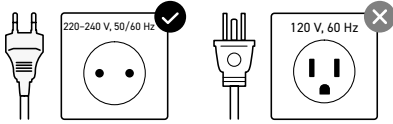
Materialien, die sich entzünden oder schmelzen können, in den Reiskocher legen.

- Diesen Reiskocher **nicht** zum Frittieren mit Öl verwenden.
- **Keine** der Lüftungsöffnungen blockieren. Aus den Öffnungen tritt heißer Dampf aus. Halten Sie Ihre Hände und Ihr Gesicht von den Öffnungen fern.
- Den Reiskocher **nicht** unbeaufsichtigt lassen, während er in Betrieb ist.
- Die Heizplatte weist nach dem Gebrauch eine Restwärme auf.

## Stromversorgung und Kabel

- Dieser Reiskocher besitzt ein kurzes Netzkabel, um die Gefahr zu verringern, dass Kinder daran ziehen, sich darin verheddern oder darüber stolpern.
- Zum Ausschalten des Reiskochers tippen Sie auf **CANCEL (ABBRECHEN)**, um den Kochvorgang zu beenden, und ziehen Sie dann den Netzstecker. Zum Trennen des Netzkabels den Stecker direkt anfassen und aus der Steckdose herauszuziehen. **Niemals** am Netzkabel ziehen.
- Auf die Stifte des Steckers dürfen **kein/e** Wasser oder Flüssigkeiten gelangen.
- **Nicht** mit einem Verlängerungskabel verwenden. Dieser Reiskocher ist nur für die Verwendung auf einer Arbeitsplatte vorgesehen.
- Das Kabel **nicht** über die Seite eines Tisches oder einer Theke hängen lassen. Das Kabel darf **nicht** mit heißen Flächen in Berührung kommen.
- Das Kabel muss so verlegt werden, dass es nicht über eine Arbeits- oder Tischplatte hängt, wo Kinder daran ziehen oder unbeabsichtigt darüber stolpern können.
- Verwenden Sie **niemals** eine Steckdose unter der Arbeitsplatte für den Stromanschluss des Reiskochers.
- Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeit an den Stecker des Netzkabels gelangt.

- Den Reiskocher und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.
- Der Reiskocher darf nur an Stromnetzen mit **220–240 V, 50/60 Hz** betrieben werden. Der Reiskocher darf **nicht** an andere Steckdosentypen angeschlossen werden.



- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es von der Arovast Corporation oder einer qualifizierten Fachmann ersetzt werden, um Gefahren durch Stromschlag oder Brand zu vermeiden. Bitte kontaktieren Sie den **Kundendienst** (Seite 15).



**ACHTUNG: Heiße Oberfläche.**

## Elektromagnetische Felder (EMF)

Dieser Reiskocher erfüllt alle Normen hinsichtlich elektromagnetischer Felder (EMF). Bei sachgemäßer Handhabung gemäß den Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung ist das Gerät auf Grundlage der derzeit verfügbaren wissenschaftlichen Erkenntnisse bediensicher.



Dieses Symbol bedeutet, dass das Produkt nicht als Hausmüll entsorgt werden darf und zum Recycling an eine geeignete Sammelstelle geliefert werden sollte. Die ordnungsgemäße Entsorgung und das Recycling tragen zum Schutz der natürlichen Ressourcen, der menschlichen Gesundheit und der Umwelt bei.

Weitere Informationen zur Entsorgung und zum Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrer örtlichen Gemeinde, dem Entsorgungsdienst oder dem Geschäft, in dem Sie dieses Produkt gekauft haben.

Dieses Produkt ist RoHS-konform.

Dieses Produkt erfüllt die Anforderungen der Richtlinie 2011/65/EU und ihrer Novellierungen zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten.

# DIESE ANLEITUNG BITTE AUFBEWAHREN

# IHR REISKOCHER

## Abbildung des Reiskochers (Abbildung A)

- |                             |                                       |                               |
|-----------------------------|---------------------------------------|-------------------------------|
| a. Dampfauslass             | g. Heizstrahlerplatte                 | m. 3,0-Liter-Dampfkorb        |
| b. Öffnen-Taste             | h. Entriegelungsknopf für Innendeckel | n. Antihaft-Innentopf         |
| c. Deckel                   | i. Oberer Temperatursensor            | o. Suppenkelle                |
| d. Stromkabel               | j. Kondenswassersammler               | p. Messbecher                 |
| e. Bedienfeld               | k. Heizplatte                         | q. Selbststehender Reislöffel |
| f. Innendeckel              | l. Unterer Temperatursensor           |                               |
| 1. Dampfhaube               |                                       |                               |
| 2. Dampfhauben-Entriegelung |                                       |                               |

## Bedienfeld (Abbildung B)

- |                                   |                                 |                                    |
|-----------------------------------|---------------------------------|------------------------------------|
| a. Fortschritts-Anzeigen          | g. Taste Grains (Getreide)      | l. Taste Cooking Mode (Kochmodus)  |
| b. Display                        | h. Taste Brown Rice (Naturreis) | m. Taste Cancel (Abbrechen)        |
| c. Zeit erhöhen/senken            | i. Getreidesorte                | n. Taste Delay Timer (Verzögerung) |
| d. Zeitschaltuhr -Anzeige         | j. Kochmodi                     | o. Taste Start                     |
| e. Reissorte                      | k. Taste Keep Warm (Warmhalten) |                                    |
| f. Taste White Rice (Weißer Reis) |                                 |                                    |

# VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

## Einrichtung

- Alle Verpackungen um und im Reiskocher entfernen.
- Auf eine stabile, ebene und hitzebeständige Unterlage stellen. Von Bereichen fernhalten, die durch Dampf beschädigt werden können (wie Wände oder Schränke).
- Den Innendeckel entfernen (siehe Seite 13). **[Abbildung 1.1]**
- Den Innendeckel, den Dampfdeckel, den Innentopf, den Dampfkorb, die Reislöffel, den Suppenöffel und den Messbecher mit heißem Seifenwasser und einem nicht scheuernden Schwamm spülen.
- Die Teile trocknen und den Innendeckel wieder einsetzen. Den Innentopf in den Reiskocher einsetzen.

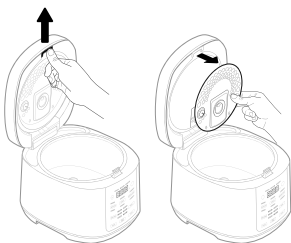


Abbildung 1.1

## Testvorgang

Bei einem Testvorgang können Sie sich mit Ihrem Reiskocher vertraut machen sowie sicherstellen, dass er korrekt funktioniert. Außerdem werden dabei mögliche Rückstände im Reiskocher beseitigt.

- Vergewissern Sie sich, dass sich keine Lebensmittel oder Verpackungen im Reiskocher befinden, und schließen Sie ihn an die Stromversorgung an.
- Wasser in den Innentopf bis zur Markierung **STEAM** (DÄMPFEN) einfüllen. Schließen Sie den Deckel.
- Zur Auswahl von **STEAM** (DÄMPFEN) auf **MODE** (MODUS) tippen.
- Auf **START** tippen, um die Funktion **STEAM** (DÄMPFEN) zu starten.
- Der Reiskocher gibt mehrere Signaltöne ab, wenn er fertig ist.
- Öffnen Sie den Deckel, nehmen Sie den Innentopf vorsichtig heraus und gießen Sie das restliche Wasser aus.
- Den Reiskocher 15 Minuten lang abkühlen lassen. Den Innendeckel und die Außenseite des Reiskochers mit einem trockenen Tuch abwischen.

# KOCHEN MIT DEM REISKOCHER

## Kochfunktionen

Kochfunktionen sind mit der idealen Zeit und Temperatur zum Zubereiten unterschiedlichen Reis- und Getreidesorten programmiert. Weitere Informationen zu den einzelnen Kochfunktionen finden Sie in den jeweiligen Abschnitten oder in der Schnellreferenztabelle für die Kochfunktionen.

### Hinweis:

- Die Kochzeit ist eine Schätzung. Die tatsächliche Kochzeit kann je nach Faktoren wie Getreide- und Wassermenge, Raumtemperatur, Wassertemperatur und Spannung variieren.
- Der Innentopf hat **keine** Wasserstandsmarkierung für 1 Tasse. Wenn Sie 1 Tasse kochen, verwenden Sie die Option „Grain (Getreide)“: Spalte „Water Ratio (Wasseranteil)“, um die richtige Wassermenge zu ermitteln.

## Schnellreferenztabelle für Kochfunktionen

Getreidesorte	Funktion	Wasserstands- markierung	Getreide: Wasseranteil	Tassen*	Geschätzte Kochzeit (Minuten)
Weißer Langkornreis	WHITE RICE LONG GRAIN	LONG GRAIN WHITE	1: 1 $\frac{3}{16}$	1	35–45
				5	45–55
				10	55–65
Weißer Rundkornreis	WHITE RICE SHORT GRAIN	MED/SHORT WHITE	1: 1 $\frac{1}{8}$	1	32–42
				5	41–51
				10	51–61
Schnell, weißer Reis**	WHITE RICE QUICK	SHORT GRAIN WHITE	1: 1 $\frac{3}{16}$	1	27–37
				5	39–49
				10	50–60
Weißer Jasmin-Reis	WHITE RICE LONG GRAIN	LONG GRAIN WHITE	1: 1 $\frac{3}{16}$	1	35–45
				5	40–50
				10	50–60
Sushi-Reis	WHITE RICE SHORT GRAIN	MED/SHORT WHITE	1: 1 $\frac{1}{8}$	1	32–42
				5	41–51
				10	51–61
Langkorn Naturreis	BROWN RICE LONG GRAIN	BROWN	1: 1 $\frac{3}{8}$	1	59–69
				4	65–75
				8	72–82

Getreidesorte	Funktion	Wasserstands- markierung	Getreide: Wasseranteil	Tassen*	Geschätzte Kochzeit (Minuten)
<b>Rundkorn Naturreis</b>	<b>BROWN RICE SHORT GRAIN</b>	BROWN	1: 1¼	1	60–70
				4	66–76
				8	73–83
<b>Schnell, Naturreis**</b>	<b>BROWN RICE QUICK</b>	BROWN	1: 1⅔	1	50–60
				4	55–65
				8	60–70
<b>Quinoa</b>	<b>GRAINS QUINOA</b>	QUINOA	1: 1¼	1	37–47
				3	42–52
				6	46–56
<b>Porridge</b>	<b>GRAINS PORRIDGE</b>	PORRIDGE	1: 5	½	35–45
				1	45–55
				1½	50–60
				2	55–65
				2½	60–70
<b>Mischgetreide</b>	<b>GRAINS MIXED</b>	MIXGRAIN	1: 1¼	1	59–69
				3	65–75
				6	72–82

\*1 Reis-Messbecher entspricht ca. 180 ml

\*\*Mit der Schnellkochfunktion kocht der Reis schneller, kann aber etwas härter sein.

Funktion	Betriebszeitbereich	Standardzeit	Standardtemperatur
Langsam kochen	5 min–24 h	30 min	100 °C
Dämpfen	1 min–1 h	10 min	100 °C
Anbraten	1–30 min	5 min	145–155 °C
Suppe	1 min–4 h	30 min	100 °C
Konfitüre/Soße	5 min–2 h	1 Stunde	100 °C
Kuchen	1 min–1 h 30 min	50 min	110–120 °C
Warmhalten	10 min–24 h		70 °C
Zeitschaltuhr	10 min–24 h		

# Weißer Reis / Brauner bzw. Naturreis

- 1. Verwenden Sie den Messbecher zum Abmessen von ungekochtem Reis. Überfüllen Sie den Becher etwas und streichen Sie die überschüssige Menge ab, um eine genaue Messung zu erhalten. **[Abbildung 2.1]**

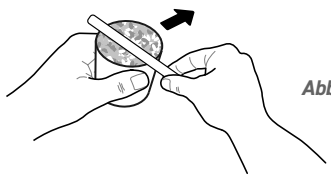


Abbildung 2.1

- 2. Den Reis in einen separaten Behälter oder ein feinmaschiges Sieb geben. Reis waschen, bis das Wasser klar ist.
- 3. Den gewaschenen Reis in den Innentopf geben und die entsprechende Menge Wasser hinzufügen. Zur Orientierung können auch die Wasserstandsmarkierungen dienen, die auf der Innenseite des Innentopfes aufgedruckt sind.
- 4. Den Innentopf in den Reiskocher einsetzen. Schließen Sie den Deckel.
  - a. Mit der Funktion „Quick Rice (Schnell Reis)“ wird der Reis schneller gekocht, aber die Konsistenz kann etwas härter sein.
- 5. Den Reiskocher an die Netzsteckdose anschließen. Auf **WHITE RICE** (WEISSER REIS) oder **BROWN RICE** (NATURREIS) tippen. **LONG GRAIN** (LANGKORN) wird automatisch ausgewählt. Tippen Sie weiter, um **SHORT GRAIN** (RUNDKORN) oder **QUICK** (SCHNELL) auszuwählen. Die geschätzte Garzeit wird auf dem Display angezeigt.
  - a. Vergewissern, dass der Innendeckel und die Dampfhaube korrekt angebracht sind.
- 6. Optional können Sie auf **DELAY TIMER** (ZEITSCHALTUHR) tippen und mit + und - kann der Garvorgang um bis zu 24 Stunden verzögert werden. Nach dem Ablauf des Timers beginnt der Garvorgang automatisch.
- 7. Auf **START** tippen, um die Kochfunktion zu starten.
- 8. Der Reiskocher gibt mehrere Signaltöne ab, wenn er fertig ist, und wechselt automatisch zur Warmhaltefunktion. Auf dem Display

wird angezeigt, wie viel Zeit seit dem Ende des Garvorgangs vergangen ist. Zweimal auf **CANCEL** (ABBRECHEN) tippen, um die Warmhaltefunktion zu beenden.

- a. Die Warmhaltefunktion kann bis zu 24 Stunden aktiv sein, aber wir empfehlen, gekochten Reis nicht länger als 5 Stunden im Reiskocher zu lassen.

## Getreide

- 1. Den Messbecher zum Abmessen von ungekochtem Getreide verwenden, wie z. B. Quinoa. Überfüllen Sie den Becher etwas und streichen Sie die überschüssige Menge ab, um eine genaue Messung zu erhalten.
- 2. Geben Sie das Getreide in den Innentopf und fügen Sie die entsprechende Menge Wasser hinzu. Zur Orientierung können auch die Wasserstandsmarkierungen dienen, die auf der Innenseite des Innentopfes aufgedruckt sind.
- 3. Den Innentopf in den Reiskocher einsetzen. Schließen Sie den Deckel.
  - a. Vergewissern, dass der Innendeckel und die Dampfhaube korrekt angebracht sind.
- 4. Den Reiskocher an die Netzsteckdose anschließen. Auf **GRAINS** (GETREIDE) tippen. **QUINOA** wird automatisch ausgewählt. Tippen Sie weiter, um **PORRIDGE** oder **MIXED** (GEMISCHT) auszuwählen. Die geschätzte Garzeit wird auf dem Display angezeigt.
- 5. Optional können Sie auf **DELAY TIMER** (ZEITSCHALTUHR) tippen und mit + und - kann der Garvorgang um bis zu 24 Stunden verzögert werden. Nach dem Ablauf des Timers beginnt der Garvorgang automatisch.
- 6. Auf **START** tippen, um die Kochfunktion zu starten.
- 7. Der Reiskocher gibt mehrere Signaltöne ab, wenn er fertig ist, und wechselt automatisch zur Warmhaltefunktion. Auf dem Display wird angezeigt, wie viel Zeit seit dem Ende des Garvorgangs vergangen ist. Zweimal auf **CANCEL** (ABBRECHEN) tippen, um die Warmhaltefunktion zu beenden.
  - a. Die Warmhaltefunktion kann bis zu 24 Stunden aktiv sein, aber wir empfehlen, gekochtes Getreide nicht länger als 3 Stunden im Reiskocher zu lassen.



## Dämpfen

1. Wasser in den Innentopf bis zur Markierung **STEAM** (DÄMPFEN) einfüllen.
2. Die Speisen in den Dampfkorb legen und den Dampfkorb in den Innentopf setzen.
  - a. Den Dampfkorb **nicht** überfüllen.
3. Den Innentopf in den Reiskocher einsetzen. Schließen Sie den Deckel.
  - a. Vergewissern, dass der Innendeckel und die Dampfhaube korrekt angebracht sind.
4. Den Reiskocher an die Netzsteckdose anschließen. Zur Auswahl von **STEAM** (DÄMPFEN) auf **MODE** (MODUS) tippen.
5. Auf **+** und **-** tippen, um die Kochzeit einzustellen.
6. Optional können Sie auf **DELAY TIMER** (ZEITSCHALTUHR) tippen und mit **+** und **-** kann der Garvorgang um bis zu 24 Stunden verzögert werden. Nach dem Ablauf des Timers beginnt der Garvorgang automatisch.
7. Auf **START** tippen, um die Kochfunktion zu starten. Die Fortschritts-Anzeige **PREHEATING** (VORHEIZEN) leuchtet auf und der Reiskocher beginnt mit dem Vorheizen. Wenn das Vorheizen beendet ist, wird auf dem Display der Timer angezeigt.
8. Der Reiskocher gibt mehrere Signaltöne ab, wenn er fertig ist, und wechselt automatisch zur Warmhaltefunktion. Auf dem Display wird angezeigt, wie viel Zeit seit dem Ende des Garvorgangs vergangen ist. Zweimal auf **CANCEL** (ABBRECHEN) tippen, um die Warmhaltefunktion zu beenden.
  - a. Die Warmhaltefunktion kann bis zu 24 Stunden aktiv sein, aber wir empfehlen, gekochte Speisen nicht länger als 3 Stunden im Reiskocher zu lassen.

## Langsam kochen

1. Geben Sie die Lebensmittel in den Innentopf.
  - a. **Nicht** über die 10-Tassen-Markierung für den Wasserstand von weißem Langkornreis hinaus auffüllen.
2. Den Innentopf in den Reiskocher einsetzen. Schließen Sie den Deckel.
  - a. Vergewissern, dass der Innendeckel und die Dampfhaube korrekt angebracht sind.
3. Den Reiskocher an die Netzsteckdose anschließen. Zweimal auf **MODE** (MODUS) tippen, um die Option **SLOW COOK** (LANGSAMES GAREN) auszuwählen.
4. Auf **+** und **-** tippen, um die Kochzeit einzustellen.
5. Optional können Sie auf **DELAY TIMER** (ZEITSCHALTUHR) tippen und mit **+** und **-** kann der Garvorgang um bis zu 24 Stunden verzögert werden. Nach dem Ablauf des Timers beginnt der Garvorgang automatisch.
6. Auf **START** tippen, um die Kochfunktion zu starten.
7. Der Reiskocher gibt mehrere Signaltöne ab, wenn er fertig ist, und wechselt automatisch zur Warmhaltefunktion. Auf dem Display wird angezeigt, wie viel Zeit seit dem Ende des Garvorgangs vergangen ist. Zweimal auf **CANCEL** (ABBRECHEN) tippen, um die Warmhaltefunktion zu beenden.
  - a. Die Warmhaltefunktion kann bis zu 24 Stunden aktiv sein, aber wir empfehlen, gekochte Speisen nicht länger als 3 Stunden im Reiskocher zu lassen.

## Suppe

1. Lebensmittel und Wasser in den Innentopf füllen.
  - a. **Nicht** über die 10-Tassen-Markierung für den Wasserstand von weißem Langkornreis hinaus auffüllen.
2. Den Innentopf in den Reiskocher einsetzen. Schließen Sie den Deckel.
  - a. Vergewissern, dass der Innendeckel und die Dampfhaube korrekt angebracht sind.
3. Den Reiskocher an die Netzsteckdose anschließen. Dreimal auf **MODE** (MODUS) tippen, um die Option **SOUP** (SUPPE) auszuwählen.
4. Auf **+** und **-** tippen, um die Kochzeit einzustellen.
5. Optional können Sie auf **DELAY TIMER** (ZEITSCHALTUHR) tippen und mit **+** und **-** kann der Garvorgang um bis zu 24 Stunden verzögert werden. Nach dem Ablauf des Timers beginnt der Garvorgang automatisch.
6. Auf **START** tippen, um die Kochfunktion zu starten.
7. Der Reiskocher gibt mehrere Signaltöne ab, wenn er fertig ist, und wechselt automatisch zur Warmhaltefunktion. Auf dem Display wird angezeigt, wie viel Zeit seit dem Ende des Garvorgangs vergangen ist. Zweimal auf **CANCEL** (ABBRECHEN) tippen, um die Warmhaltefunktion zu beenden.
  - a. Die Warmhaltefunktion kann bis zu 24 Stunden aktiv sein, aber wir empfehlen, gekochte Speisen nicht länger als 3 Stunden im Reiskocher zu lassen.

## Anbraten

1. Den Innentopf in den Reiskocher einsetzen. Der Deckel kann offen bleiben oder er kann zum schnelleren Vorheizen geschlossen werden.
2. Den Reiskocher an die Netzsteckdose anschließen. Viermal auf **MODE** (MODUS) tippen, um die Option **SAUTE** (ANBRATEN) auszuwählen.
3. Auf **+** und **-** tippen, um die Kochzeit einzustellen.
4. Auf **START** tippen, um die Kochfunktion zu starten. Die Fortschritts-Anzeige **PREHEATING** (VORHEIZEN) leuchtet auf und der Reiskocher beginnt mit dem Vorheizen. Wenn das Vorheizen beendet ist, wird auf dem Display der Timer angezeigt.
  - a. Vor oder nach dem Vorheizen kann Öl in den Innentopf gegeben werden.
  - b. Wenn Lebensmittel in den Innentopf gegeben werden, bevor das Vorheizen beendet ist, wird der Countdown möglicherweise nicht angezeigt.
5. Geben Sie die Lebensmittel in den Innentopf, um das Garen zu starten.
6. Wenn der Vorgang abgeschlossen ist, tippen Sie auf **CANCEL** (ABBRECHEN), um die Kochfunktion zu beenden.

## Konfitüre/Soße

1. Den Innentopf in den Reiskocher einsetzen. Der Kochvorgang kann mit offenem oder geschlossenem Deckel durchgeführt werden.
  - a. Beim Kochen von Konfitüre oder Obstkompott den Deckel offen halten.
2. Geben Sie die Lebensmittel in den Innentopf.
3. Den Reiskocher an die Netzsteckdose anschließen. Fünfmal auf **MODE** (MODUS) tippen, um die Option **JAM/SAUCE** (KONFITÜRE/SOSSE) auszuwählen.
4. Auf **+** und **-** tippen, um die Kochzeit einzustellen.
5. Auf **START** tippen, um die Kochfunktion zu starten.
6. Wenn der Vorgang abgeschlossen ist, tippen Sie auf **CANCEL** (ABBRECHEN), um die Kochfunktion zu beenden.

## Kuchen

1. Den Innentopf gleichmäßig mit Butter oder Öl einfetten.
2. Den Kuchenteig in den Innentopf geben. Den Innentopf in den Reiskocher einsetzen. Schließen Sie den Deckel.
  - a. Vergewissern, dass der Innendeckel und die Dampfhaube korrekt angebracht sind.
3. Den Reiskocher an die Netzsteckdose anschließen. Sechsmal auf **MODE** (MODUS) tippen, um die Option **CAKE** (BACKEN) auszuwählen.
4. Auf **+** und **-** tippen, um die Backzeit einzustellen.
5. Auf **START** tippen, um die Kochfunktion zu starten.
6. Der Reiskocher gibt mehrere Signaltöne ab, wenn er fertig ist. Wir empfehlen, den Kuchen mit einem Zahnstocher anzustechen und zu überprüfen, ob er sauber herauskommt oder er noch weiter gebacken werden muss. Wenn nicht, wiederholen Sie die Schritte, um den Kuchen länger zu backen.

## Warmhalten

1. Den Innentopf in den Reiskocher einsetzen. Schließen Sie den Deckel.
  - a. Vergewissern, dass der Innendeckel und die Dampfhaube korrekt angebracht sind.
2. Den Reiskocher an die Netzsteckdose anschließen. Auf **KEEP WARM** (WARMHALTEN) tippen.
3. Auf **+** und **-** tippen, um die Zeit einzustellen.
4. Auf **START** tippen, um die Kochfunktion zu starten.

**Hinweis:** Nach jeder Kochfunktion (außer **SAUTE** (ANBRATEN) und **CAKE** (BACKEN)), wechselt der Reiskocher automatisch zur Warmhaltefunktion. Auf dem Display wird angezeigt, wie viel Zeit seit dem Ende des Garvorgangs vergangen ist. Zweimal auf **CANCEL** (ABBRECHEN) tippen, um die Warmhaltefunktion zu beenden.

## Zeitschaltuhr

1. Vor dem Kochen tippen Sie auf **DELAY TIMER** (ZEITSCHALTUHR), um die Verzögerungszeit einzustellen.
  - a. Bei den Funktionen **KEEP WARM** (WARMHALTEN), **SAUTE** (ANBRATEN), **JAM/SAUCE** (KONFITÜRE/SOSSE) oder **CAKE** (BACKEN) kann **keine** Zeitschaltuhr verwendet werden.
2. Auf **+** und **-** tippen, um den Garvorgang um bis zu 24 Stunden zu verzögern.
 

**Hinweis:** Es handelt sich nicht um das verzögerte Starten. Der Zeitschaltuhr berücksichtigt die Garzeit, so dass die Speisen erst nach Ablauf der Zeitschaltuhr fertig gegart sind.
3. Auf **START** tippen, dann beginnt der Garvorgang nach dem Ablauf automatisch.

## Automatische Abschaltung

- Wenn keine Kochfunktion ausgewählt wird, schaltet sich der Reiskocher nach 15 Minuten ohne Betrieb ab. Das Display schaltet sich aus und **START** leuchtet. [Abbildung 2.2]
- Auf **START** tippen, um den Reiskocher zu starten.

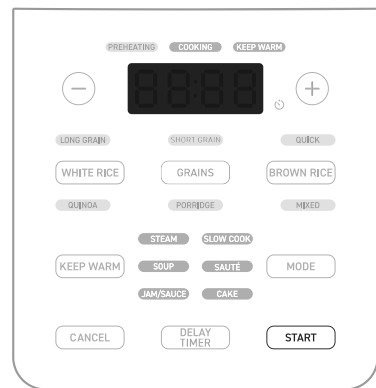


Abbildung 2.2

# PFLEGE UND WARTUNG

## Hinweis:

- Den Innentopf und das Zubehör nach jedem Gebrauch **immer** reinigen.
- Der Innentopf hat eine Antihafbeschichtung für eine einfachere Reinigung.
- **Keine** Scheuermittel, scheuernden Schwämme aus Metall oder Metallutensilien für Teile des Reiskochers, einschließlich dem Innentopf und anderen Zubehörteilen verwenden. Denn diese zerkratzen oder beschädigen die Oberflächen.
- Dieser Reiskocher enthält keine vom Benutzer zu wartenden Teile. Für Reparaturen wenden Sie sich bitte an den **Kundendienst** (siehe Seite 15).

1. Den Reiskocher vor der Reinigung ausschalten, den Netzstecker ziehen und den Reiskocher vollständig abkühlen lassen.
2. Den Reiskocher außen und innen mit einem feuchten Tuch abwischen.
3. Die Entriegelungstaste des Innendeckels drücken und den Innendeckel herausziehen. Bei Bedarf die Dampfhauben-Entriegelung öffnen, um die Dampfhaube zu entleeren und zu reinigen.
4. Den Innendeckel, den Dampfdeckel, den Innentopf, den Dampfkorb, die Reislöffel, den Suppenlöffel und den Messbecher mit heißem Seifenwasser und einem nicht scheuernden Schwamm spülen. Weichen Sie sie bei Bedarf ein.
  - a. Das Zubehör ist auch spülmaschinenfest und kann im oberen Fach der Spülmaschine gespült werden.
5. Die Teile trocknen und den Innendeckel wieder einsetzen. Den Innentopf in den Reiskocher einsetzen.
6. Lassen Sie alle Oberflächen vollständig trocknen, bevor Sie den Reiskocher an die Stromversorgung anschließen oder ihn einschalten.

## Lagerung

1. Den Reiskocher und alle Zubehörteile reinigen und trocknen.
2. Den Innentopf in den Reiskocher einsetzen. Schließen Sie den Deckel.
3. Den Reiskocher in aufrechter Position lagern. **Nichts** auf der Oberseite lagern.

## Entleeren der Dampfhaube

1. Die Dampfhauben-Entriegelung am Innendeckel drücken. **[Abbildung 2.3]**
2. Das Wasser entleeren, das sich in der Dampfhaube gesammelt hat.
3. Die Dampfhaube mit heißer Seifenlauge und einem nicht scheuernden Schwamm reinigen.
  - a. Bei Bedarf kann die Dampfhaube zur einfachen Reinigung und Trocknung abgenommen werden.
4. Zum Zusammenbau die Scharniere in den Schlitz einsetzen und die Dampfhauben-Entriegelung schließen.
  - a. Den Innendeckel auf den Kopf drehen, um sicherzustellen, dass die Dampfhaube korrekt eingesetzt ist.

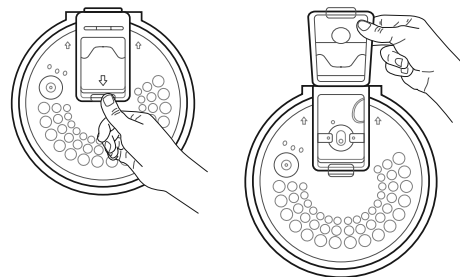


Abbildung 2.3

# PROBLEMLÖSUNG

Problem	Mögliche Abhilfe
<b>Der Reiskocher lässt sich nicht einschalten.</b>	Sicherstellen, dass der Reiskocher an eine funktionierende Steckdose angeschlossen ist.
<b>Der Reiskocher riecht nach Plastik.</b>	Eine Reiskocher kann einen Kunststoffgeruch abgeben, der vom Herstellungsprozess herrührt. Dies ist normal. Befolgen Sie die Anweisungen zum <b>Testlauf</b> (Seite 6), um den Kunststoffgeruch zu beseitigen. Wenn der Kunststoffgeruch nach einem Testlauf nicht nachlässt, wenden Sie sich an den <b>Kundendienst</b> (siehe Seite 15).
<b>Das Essen ist nicht ausreichend gegart, zu weich oder zu hart.</b>	Darauf achten, dass das Verhältnis von Lebensmittel und Wasser korrekt ist.
	Sicherstellen, dass die geeignete Kochfunktion für die zu kochenden Speisen ausgewählt werden.
<b>Lebensmittel kochen beim Kochen über.</b>	Darauf achten, dass das Verhältnis von Lebensmittel und Wasser korrekt ist.
	Sicherstellen, dass der Innendeckel und die Dampfhaube korrekt angebracht sind.
<b>Auf dem Display erscheint der Fehlercode „E1/E3“.</b>	Die Temperaturüberwachung weist einen offenen Stromkreis auf. Wenden Sie sich an unseren <b>Kundendienst</b> (siehe Seite 15).
<b>Auf dem Display erscheint der Fehlercode „E2/E4“.</b>	Bei der Temperaturüberwachung ist ein Kurzschluss aufgetreten. Wenden Sie sich an unseren <b>Kundendienst</b> (siehe Seite 15).

**Sollte ein Problem auftreten, das hier nicht aufgeführt ist, wenden Sie sich an den Kundendienst (siehe Seite 15).**

# INFORMATIONEN ZUR GARANTIE

---

<b>Produktname</b>	5,0-Liter-Reiskocher
<b>Modell</b>	CRC-R501-KEU
<i>Zu Ihrer eigenen Information empfehlen wir Ihnen dringend, Ihre Bestellnummer und das Kaufdatum zu notieren.</i>	
<b>Kaufdatum</b>	
<b>Bestellnummer</b>	

Die Produkte der Arovast Corporation werden fachkundig aus hochwertigen Werkstoffen gefertigt. Die Arovast Corporation übernimmt die beschränkte Garantie für Material- und Herstellungsfehler ab dem Kaufdatum für einen Zeitraum von zwei Jahren.

Bei Fragen oder Problemen mit Ihrem neuen Produkt hilft Ihnen unser Kundendienst gerne weiter.

## KUNDENDIENST

---

Bei Fragen oder Problemen mit Ihrem neuen Produkt hilft Ihnen unser Kundendienst gerne weiter.

### **Arovast Corporation**

1202 N. Miller St., Suite A  
Anaheim, CA 92806  
USA

**E-Mail:** [support.de@cosori.com](mailto:support.de@cosori.com)

[support.fr@cosori.com](mailto:support.fr@cosori.com)

[support.it@cosori.com](mailto:support.it@cosori.com)

[support.es@cosori.com](mailto:support.es@cosori.com)

[support.eu@cosori.com](mailto:support.eu@cosori.com)

*\*Bitte halten Sie Ihre Rechnungs- und Bestellnummer für das Gespräch mit unserem Kundendienst bereit.*



*¡Gracias por tu compra!*



(Esperamos que tu nueva arrocera te guste tanto como a nosotros).



#### Sé creativo con COSORI

Descarga la aplicación gratuita VeSync para acceder a recetas originales y vídeos tutoriales de los chefs de COSORI, interactuar con nuestra comunidad en línea y mucho más.



*explora* nuestra galería digital de recetas  
**cosori.com**



*disfruta* de recetas destacadas cada semana  
*preparadas exclusivamente por nuestros chefs*



#### PÓNGASE EN CONTACTO CON NUESTROS CHEFS

Nuestros chefs lo ayudarán con cualquier duda que puedas tener.

Correo electrónico: [recipes@cosori.com](mailto:recipes@cosori.com)

En nombre de todos los que trabajamos en COSORI,

*¡Que disfrutes cocinando!*

## Índice

Contenido de la caja	2
Especificaciones	2
Precauciones importantes	3
Conozca su arrocera	6
Antes del primer uso	6
Cocinar con su arrocera	7
Cuidado y mantenimiento	13
Solución de problemas	14
Información de la garantía	15
Servicio de Atención al Cliente	15

## Contenido de la caja

1 x Arrocera de 5 litros
1 x Olla interior
1 x Cesta de vapor de 3 litros
1 x Cuchara de arroz de pie
1 x Taza de medición
1 x Cucharón de sopa
1 x Libro de recetas
1 x Manual de usuario
1 x Guía de referencia rápida

## Especificaciones

<b>Modelo</b>	CRC-R501-KEU
<b>Fuente de alimentación</b>	CA 220–240 V, 50/60 Hz
<b>Potencia nominal</b>	970 W
<b>Capacidad</b>	5 1/10 taza* (arroz sin cocinar)
<b>Peso</b>	4,45 kg (9,81 lb)
<b>Dimensiones</b>	31,2 x 26,9 x 23,4 cm / 12,3 x 10,6 x 9,2 in

\*Mediante el uso de la taza de medición de arroz incluida, que es aproximadamente 180 ml/6,1 onzas.



# LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

## PRECAUCIONES IMPORTANTES

---

Siga las precauciones básicas de seguridad cuando utilice la arrocera. Lea todas las instrucciones.

### Aspectos clave de seguridad

- **No** toque las superficies calientes.
- **No** toque la ventilación de vapor ni la zona próxima a la ventilación de vapor mientras esté cocinando o en modo "Keep Warm" (Mantener templado). **No** cubra la zona con un paño.
- **Siempre** use guantes resistentes al calor, almohadillas o, incluso, manoplas cuando mueva la arrocera, manipule materiales calientes y cuando coloque elementos o los retire de la arrocera, incluso la olla interior, la cesta de vapor y los accesorios.
- **Nunca** utilice la arrocera sin la olla interior colocada.
- Los niños deben ser supervisados para garantizar que **no** jueguen con la arrocera.
- **No** deje que los niños limpien o realicen el mantenimiento de la arrocera.
- **No** utilice su arrocera si está dañada, no funciona, o si el cable o el enchufe están dañados. Póngase en contacto con el **Servicio de Atención al Cliente** (consulte la página 15).
- El uso de accesorios o repuestos no recomendados por COSORI podría causar lesiones.
- **No** la utilices en exteriores.
- **No** coloque la arrocera ni ninguno de sus componentes sobre o cerca de quemadores de gas o eléctricos ni en un horno caliente.

### Seguridad general

- Para protegerse contra descargas eléctricas, **no sumerja la arrocera**, el enchufe ni el cable en agua u otros líquidos.
- **No** use la arrocera en agua o bajo agua corriente.
- Desenchúfela cuando no la utilice y antes de limpiarla. Deje que se enfríe antes de poner o quitar los componentes y antes de limpiarla o guardarla.
- **No** coloque alimentos, líquidos ni objetos extraños sobre la placa calentadora.
- Asegúrese de que la placa calentadora esté limpia y la parte inferior de la olla interior esté seca antes de introducir la olla interior.
- Supervise atentamente a los niños que utilicen o estén cerca de la arrocera.
- **No** use los accesorios incluidos ni la olla interior en un microondas, sobre la cocina o parrilla ni en un horno.
- Tenga mucho cuidado al retirar la arrocera u olla interior si contiene aceite caliente u otros líquidos calientes.
- La arrocera no está pensada para usarse con un temporizador externo ni un sistema de mando a distancia independiente.
- Pueden utilizar este aparato niños mayores de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos si se les supervisa o instruye sobre el uso del aparato de manera segura y comprenden los peligros que conlleva.

- Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños no deben realizar tareas de limpieza ni de mantenimiento, a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- **Solo** utilícela como se indica en este manual. **No** la utilice para cualquier fin distinto del previsto.
- No está diseñada para uso comercial. Uso doméstico **exclusivamente**.
- **No** coloque papel, cartón o plástico dentro de la arrocera, ni ningún material que pueda prenderse fuego o derretirse.
- **No** use esta arrocera para freír en abundante aceite.
- **No** bloquee ninguna rejilla de ventilación. El vapor caliente sale por las rejillas. Mantén las manos y la cara alejadas de las rejillas.
- **No** deje la arrocera desatendida mientras la utiliza.
- La placa calentadora está sujeta a calor residual después del uso.

**Nota:** Consulte **Cuidado y mantenimiento** para saber cómo limpiar los accesorios (página 13).

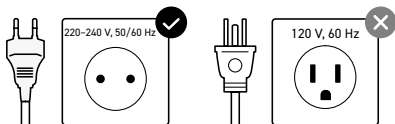
## Mientras cocina

- **PRECAUCIÓN:** Riesgo de descargas eléctricas. Cocine **solo** en la olla interior extraíble. **No** coloque ningún líquido directamente en la placa calentadora de la arrocera.
- Use sobre una superficie lisa, estable y resistente al calor, alejada de fuentes de calor o líquidos calientes.
- La olla interior extraíble está extremadamente caliente durante y puede ser pesada cuando está llena de ingredientes.
- Tenga cuidado al manipular la olla interior o la cesta de vapor cuando contengan alimentos calientes, aceite caliente u otros líquidos calientes.
- Coloque los accesorios calientes sobre un soporte para ollas o una superficie resistente al calor.
- **No** coloque nada encima de su arrocera mientras esté funcionando. **No** guarde nada dentro de su arrocera que no sean los accesorios recomendados.
- **No** toque la parte metálica de la tapa, las superficies calientes ni ningún accesorio durante o inmediatamente después de cocinar porque estarán calientes.

## Enchufe y cable

- Esta arrocera utiliza un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de enredos, tropiezos o ser tirado por niños.
- Para apagar la arrocera, pulse **CANCEL** (Cancelar) para dejar de cocinar y luego, desenchufe. Para desenchufarla, sujete el enchufe y tire de la toma de corriente. **Nunca** tire del cable de alimentación.
- **No** derrame agua o líquido en los dientes del enchufe.
- **No** utilice con un cable de extensión. La arrocera está pensada para usarse solo como encimera.
- **No** deje colgando el cable de alimentación por el borde de la mesa o la encimera, ni permita que entre en contacto con superficies calientes.
- El cable debe colocarse de modo que no cuelgue sobre la encimera o la mesa, donde los niños puedan tirar de él o se puedan tropezar con él involuntariamente.
- **Nunca** utilice un enchufe situado debajo de la encimera cuando enchufe la arrocera.
- Evite derramar sobre el conector del cable de alimentación.

- Mantenga la arrocera y su cable fuera del alcance de los niños.
- La arrocera solo debe utilizarse con sistemas eléctricos de **220–240 V, 50/60 Hz. No** la conectes a otro tipo de enchufe.



- Si el cable de alimentación está dañado, Arovast Corporation o el personal cualificado deben sustituirlo a fin de evitar riesgos eléctricos o de incendio. Diríjase a **Atención al Cliente** (página 15).



**PRECAUCIÓN: Superficie caliente.**

## Campos electromagnéticos (EMF)

Esta arrocera cumple con todas las normas relativas a los campos electromagnéticos (EMF). Si se utiliza correctamente y conforme a las instrucciones de este manual de usuario, el aparato se puede usar con la máxima seguridad de acuerdo con las pruebas científicas actualmente disponibles.



Este símbolo significa que el producto no debe desecharse como residuo doméstico y debe entregarse a un centro de recolección adecuado para su reciclaje. La eliminación y el reciclaje adecuados ayudan a proteger los recursos naturales, la salud humana y el medio ambiente.

Para obtener más información sobre la eliminación y el reciclaje de este producto, póngase en contacto con su municipalidad local, servicio de eliminación de residuos o tienda en donde compró este producto.

Este producto cumple con la normativa de restricción de sustancias peligrosas (RoHS).

Este producto cumple con la Directiva 2011/65/UE, y sus modificaciones, sobre la restricción del uso de determinadas sustancias peligrosas en aparatos eléctricos y electrónicos.

# GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

# CONOZCA SU ARROCERA

## Diagrama de la arrocera (Figura A)

- |                                   |   |                                |
|-----------------------------------|---|--------------------------------|
| a. Ventilación de vapor           | g. Placa del radiador   | m. Cesta de vapor de 3 litros  |
| b. Botón "Open" (Abrir)           | h. Botón "Inner Lid Release" (Liberación de la tapa interior) | n. Olla interior antiadherente |
| c. Tapa                           | i. Sensor de temperatura superior                             | o. Cucharón de sopa            |
| d. Cable de alimentación          | j. Colectores de condensación                                 | p. Taza de medición            |
| e. Panel de control               | k. Placa calentadora  | q. Cuchara de arroz de pie     |
| f. Tapa interior                  | l. Sensor de temperatura inferior                             |                                |
| 1. Tapa de vapor                  |   |                                |
| 2. Liberación de la tapa de vapor |   |                                |

## Panel de control (Figura B)

- |  |  |  |
|--|--|--|
| a. Indicadores de progreso               | g. Botón "Grains" (Granos)               | l. Botón "Cooking Mode" (Modo de cocción)        |
| b. Pantalla                              | h. Botón "Brown Rice" (Arroz integral)   | m. Botón "Cancel" (Cancelar)                     |
| c. Aumento/disminución del tiempo        | i. Tipo de granos                        | n. Botón "Delay Timer" (Temporizador de retraso) |
| d. Indicador del temporizador de retraso | j. Modos de cocción                      | o. Botón "Start" (Encender)                      |
| e. Tipo de arroz                         | k. Botón "Keep Warm" (Mantener templado) |  |
| f. Botón "White Rice" (Arroz blanco)     |  |  |

# ANTES DEL PRIMER USO

## Preparación

1. Retire todo el embalaje externo e interno de la arrocera.
2. Coloque la arrocera en una superficie estable, nivelada y resistente al calor. Manténgala alejada de zonas que puedan verse afectadas por el vapor (como paredes o armarios).
3. Retire la tapa interna (consulte la página 13). [Figura 1.1]
4. Lave la tapa interna, tapa de vapor, olla interior, cesta de vapor, cuchara de arroz, cucharón de sopa y taza para medir con agua caliente con jabón y esponja no abrasiva.
5. Seque las partes y vuelva a instalar la tapa interna. Coloque la olla interior en la arrocera.

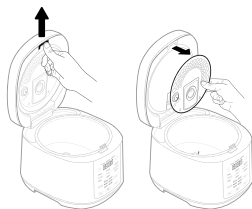


Figura 1.1

## Prueba de funcionamiento

Una prueba de funcionamiento lo ayudará a familiarizarse con su arrocera, asegurarse de que funcione correctamente y limpiarla de posibles residuos.

1. Asegúrese de que no haya alimentos ni envases en la arrocera y enchúfela.
2. Añada agua a la olla interior hasta la marca de nivel de agua "STEAM" (VAPOR). Cierre la tapa.
3. Pulse **MODE** (modo) para seleccionar "STEAM" (VAPOR).
4. Pulse **START** (inicio) para iniciar la función "Steam" (Vapor).
5. La arrocera emitirá varios pitidos cuando finalice.
6. Abra la tapa, retire la olla interior cuidadosamente y deseche el agua restante.
7. Deje que la arrocera se enfríe durante 15 minutos. Limpie con un trapo seco la tapa interior y la parte externa de la arrocera.

# COCINAR CON SU ARROCERA

## Funciones de cocción

Las funciones de cocción están programadas con un tiempo y una temperatura ideales para cocinar ciertos arroces y granos. Para obtener más información sobre cada función de cocción, consulte su sección individual o las tablas de Referencia rápida de las funciones de cocción.

### Nota:

- El tiempo de cocción es un aproximado. El tiempo de cocción real puede variar según factores como la cantidad de granos y agua, temperatura ambiente, temperatura del agua y voltaje.
- La olla interna **no** tiene marcas de nivel de agua para 1 taza. Si está cocinando 1 taza, use la columna "Proporción grano : agua" para determinar la cantidad correcta de agua.

## Tabla de referencia rápida de las funciones de cocción

Tipo de granos	Función	Marca del nivel de agua	Proporción grano: agua	Tazas*	Tiempo de cocción estimada (minutos)
Arroz blanco de granos largos	"WHITE RICE" (ARROZ BLANCO) "LONG GRAIN" (GRANO LARGO)	BLANCO DE GRANOS LARGOS	1 : 1 <sup>3</sup> / <sub>16</sub>	1	35-45
				5	45-55
				10	55-65
Arroz blanco de granos cortos	"WHITE RICE" (ARROZ BLANCO) "SHORT GRAIN" (GRANO CORTO)	BLANCO MEDIANO/ CORTO	1 : 1 <sup>3</sup> / <sub>16</sub>	1	32-42
				5	41-51
				10	51-61
Arroz blanco rápido**	"WHITE RICE" (ARROZ BLANCO) "QUICK" (RÁPIDO)	GRANO CORTO BLANCO	1 : 1 <sup>1</sup> / <sub>8</sub>	1	27-37
				5	39-49
				10	50-60
Arroz blanco jazmín	"WHITE RICE" (ARROZ BLANCO) "LONG GRAIN" (GRANO LARGO)	BLANCO DE GRANOS LARGOS	1 : 1 <sup>3</sup> / <sub>16</sub>	1	35-45
				5	40-50
				10	50-60
Arroz para sushi	"WHITE RICE" (ARROZ BLANCO) "SHORT GRAIN" (GRANO CORTO)	BLANCO MEDIANO/ CORTO	1 : 1 <sup>1</sup> / <sub>8</sub>	1	32-42
				5	41-51
				10	51-61
Arroz integral de granos largos	"BROWN RICE" (ARROZ INTEGRAL) "LONG GRAIN" (GRANO LARGO)	INTEGRAL	1 : 1 <sup>3</sup> / <sub>8</sub>	1	59-69
				4	65-75
				8	72-82

Tipo de granos	Función	Marca del nivel de agua	Proporción grano : agua	Tazas*	Tiempo de cocción estimada (minutos)
Arroz integral de granos cortos	"BROWN RICE" (ARROZ INTEGRAL) "SHORT GRAIN" (GRANO CORTO)	INTEGRAL	1 : 1 ¼	1	60-70
				4	66-76
				8	73-83
Arroz integral rápido**	"BROWN RICE" (ARROZ INTEGRAL) "QUICK" (RÁPIDO)	INTEGRAL	1 : 1 ⅔	1	50-60
				4	55-65
				8	60-70
Quínoa	"GRAINS" (GRANOS) "QUINOA" (QUÍNOA)	QUÍNOA	1 : 1 ¼	1	37-47
				3	42-52
				6	46-56
Avena	"GRAINS" (GRANOS) "PORRIDGE" (AVENA)	AVENA	1 : 5	½	35-45
				1	45-55
				1 ½	50-60
				2	55-65
				2 ½	60-70
Granos mixtos	"GRAINS" (GRANOS) "MIXED" (MIXTOS)	GRANOS MIXTOS	1 : 1 ¼	1	59-69
				3	65-75
				6	72-82

\*Una (1) taza de medición de arroz es aproximadamente 180 ml/6,1 onzas.

\*\*La función "Quick Rice" (Arroz rápido) cocina el arroz más rápido, pero puede ser levemente más duro.

Función	Rango de tiempo	Tiempo predeterminado	Temperatura predeterminada
Cocción lenta	5 min – 24 h	30 min	100 °C/212 °F
Vapor	1 min – 1 h	10 min	100 °C/212 °F
Sofreír	1 min – 30 min	5 min	145° – 155 °C/293° – 311 °F
Sopa	1 min – 4 h	30 min	100 °C/212 °F
Dulce/salsa	5 min – 2 h	1 h	100 °C/212 °F
Pastel	1 min – 1 h 30 min	50 min	110° – 120 °C/230° – 248 °F
Mantener templado	10 min – 24 h		70 °C/158 °F
Temporizador de retraso	10 min – 24 h		

## Arroz blanco/integral

1. Utilice la taza para medir arroz para medir el arroz sin cocinar. Llene demasiado la taza, luego nivele para obtener una medición precisa. [Figura 2.1]
2. Coloque el arroz en un recipiente separado o tamiz de malla fina. Lave el arroz hasta que el agua quede transparente.
3. Transfiera el arroz lavado a la olla interna y añada la cantidad correcta de agua. Puede tomar como referencia las marcas de nivel de agua impresas en el interior de la olla interior.
4. Coloque la olla interior en la arrocera. Cierre la tapa.
  - a. Asegúrese de que la tapa interior y la tapa de vapor estén instaladas correctamente.
5. Enchufe la arrocera. Pulse **WHITE RICE** (arroz blanco) o **BROWN RICE** (arroz integral). **"LONG GRAIN"** (GRANO LARGO) se selecciona automáticamente. Continúe pulsando para seleccionar **"SHORT GRAIN"** (GRANO CORTO) o **"QUICK"** (RÁPIDO). El tiempo de cocción estimado se mostrará en la pantalla.
  - a. La función "Quick Rice" (Arroz rápido) cocina el arroz más rápido, pero la textura puede ser levemente más duro.
6. Opcionalmente, pulse **DELAY TIMER** (temporizador de retraso) y use + y - para retrasar la cocción por hasta 24 horas. La cocción comenzará automáticamente después de la cuenta regresiva.
7. Pulse **START** (inicio) para iniciar la función "Cooking" (Cocción).
8. La arrocera emitirá varios pitidos cuando finalice y automáticamente se cambiará a la función "Keep Warm" (Mantener templado). La pantalla mostrará el tiempo que ha transcurrido desde que terminó la cocción. Pulse **CANCEL** (Cancelar) dos veces para detener la función "Keep Warm" (Mantener templado).
  - a. "Keep Warm" (Mantener templado) puede durar hasta 24 horas, pero le recomendamos que evite dejar arroz cocido en la arrocera durante más de 5 horas.

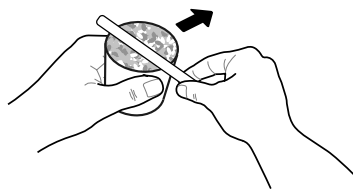


Figura 2.1

## Granos

1. Utilice la taza para medir los granos sin cocinar, como la quinoa. Llene demasiado la taza, luego nivele para obtener una medición precisa.
2. Coloque los granos en la olla interna y añada la cantidad correcta de agua. Puede tomar como referencia las marcas de nivel de agua impresas en el interior de la olla interior.
3. Coloque la olla interior en la arrocera. Cierre la tapa.
  - a. Asegúrese de que la tapa interior y la tapa de vapor estén instaladas correctamente.
4. Enchufe la arrocera. Pulse **GRAINS** (granos). **"QUINOA"** (QUÍNOA) se selecciona automáticamente. Continúe pulsando para seleccionar **"PORRIDGE"** (AVENA) o **"MIXED"** (MIXTO). El tiempo de cocción estimado se mostrará en la pantalla.
5. Opcionalmente, pulse **DELAY TIMER** (temporizador de retraso) y use + y - para retrasar la cocción por hasta 24 horas. La cocción comenzará automáticamente después de la cuenta regresiva.
6. Pulse **START** (inicio) para iniciar la función "Cooking" (Cocción).
7. La arrocera emitirá varios pitidos cuando finalice y automáticamente se cambiará a la función "Keep Warm" (Mantener templado). La pantalla mostrará el tiempo que ha transcurrido desde que terminó la cocción. Pulse **CANCEL** (Cancelar) dos veces para detener la función "Keep Warm" (Mantener templado).
  - a. "Keep Warm" (Mantener templado) puede durar hasta 24 horas, pero le recomendamos que evite dejar granos cocidos en la arrocera durante más de 3 horas.

## Vapor

1. Añada agua a la olla interior hasta la marca de nivel de agua "**STEAM**" (VAPOR).
2. Coloque el alimento en la cesta de vapor y luego, coloque la cesta de vapor en la olla interior.
  - a. **No** llene demasiado la cesta de vapor.
3. Coloque la olla interior en la arrocera. Cierre la tapa.
  - a. Asegúrese de que la tapa interior y la tapa de vapor estén instaladas correctamente.
4. Enchufe la arrocera. Pulse **MODE** (modo) para seleccionar "**STEAM**" (VAPOR).
5. Pulse **+** y **-** para ajustar el tiempo de cocción.
6. Opcionalmente, pulse **DELAY TIMER** (temporizador de retraso) y use **+** y **-** para retrasar la cocción por hasta 24 horas. La cocción comenzará automáticamente después de la cuenta regresiva.
7. Pulse **START** (inicio) para iniciar la función "Cooking" (Cocción). El indicador de progreso "**PREHEATING**" (PRECALENTAMIENTO) se encenderá y la arrocera comenzará a precalentar. Cuando termine de precalentar, la pantalla mostrará la cuenta atrás del temporizador.
8. La arrocera emitirá varios pitidos cuando finalice y automáticamente se cambiará a la función "Keep Warm" (Mantener templado). La pantalla mostrará el tiempo que ha transcurrido desde que terminó la cocción. Pulse **CANCEL** (Cancelar) dos veces para detener la función "Keep Warm" (Mantener templado).
  - a. "Keep Warm" (Mantener templado) puede durar hasta 24 horas, pero le recomendamos que evite dejar alimentos cocidos en la arrocera durante más de 3 horas.

## Cocción lenta

1. Coloque los alimentos en la olla interior.
  - a. **No** llene pasando la marca del nivel de agua de arroz blanco de granos largos de 10 tazas.
2. Coloque la olla interior en la arrocera. Cierre la tapa.
  - a. Asegúrese de que la tapa interior y la tapa de vapor estén instaladas correctamente.
3. Enchufe la arrocera. Pulse **MODE** (modo) dos veces para seleccionar "**SLOW COOK**" (COCCIÓN LENTA).
4. Pulse **+** y **-** para ajustar el tiempo de cocción.
5. Opcionalmente, pulse **DELAY TIMER** (temporizador de retraso) y use **+** y **-** para retrasar la cocción por hasta 24 horas. La cocción comenzará automáticamente después de la cuenta regresiva.
6. Pulse **START** (inicio) para iniciar la función "Cooking" (Cocción).
7. La arrocera emitirá varios pitidos cuando finalice y automáticamente se cambiará a la función "Keep Warm" (Mantener templado). La pantalla mostrará el tiempo que ha transcurrido desde que terminó la cocción. Pulse **CANCEL** (Cancelar) dos veces para detener la función "Keep Warm" (Mantener templado).
  - a. "Keep Warm" (Mantener templado) puede durar hasta 24 horas, pero le recomendamos que evite dejar alimentos cocidos en la arrocera durante más de 3 horas.



## Sopa

1. Coloque los alimentos y el agua en la olla interior.
  - a. **No** llene pasando la marca del nivel de agua de arroz blanco de granos largos de 10 tazas.
2. Coloque la olla interior en la arrocera. Cierre la tapa.
  - a. Asegúrese de que la tapa interior y la tapa de vapor estén instaladas correctamente.
3. Enchufe la arrocera. Pulse **MODE** (modo) tres veces para seleccionar "**SOUP**" (SOPA).
4. Pulse **+** y **-** para ajustar el tiempo de cocción.
5. Opcionalmente, pulse **DELAY TIMER** (temporizador de retraso) y use **+** y **-** para retrasar la cocción por hasta 24 horas. La cocción comenzará automáticamente después de la cuenta regresiva.
6. Pulse **START** (inicio) para iniciar la función "Cooking" (Cocción).
7. La arrocera emitirá varios pitidos cuando finalice y automáticamente se cambiará a la función "Keep Warm" (Mantener templado). La pantalla mostrará el tiempo que ha transcurrido desde que terminó la cocción. Pulse **CANCEL** (Cancelar) dos veces para detener la función "Keep Warm" (Mantener templado).
  - a. "Keep Warm" (Mantener templado) puede durar hasta 24 horas, pero le recomendamos que evite dejar alimentos cocidos en la arrocera durante más de 3 horas.

## Sofreír

1. Coloque la olla interior en la arrocera. Puede dejar la tapa abierta o cerrarla para obtener un precalentamiento más rápido.
2. Enchufe la arrocera. Pulse **MODE** (modo) cuatro veces para seleccionar "**SAUTE**" (SOFREÍR).
3. Pulse **+** y **-** para ajustar el tiempo de cocción.
4. Pulse **START** (inicio) para iniciar la función "Cooking" (Cocción). El indicador de progreso "**PREHEATING**" (PRECALENTAMIENTO) se encenderá y la arrocera comenzará a precalentar. Cuando termine de precalentar, la pantalla mostrará la cuenta atrás del temporizador.
  - a. Puede añadir el aceite a la olla interior antes o después de precalentar.
  - b. Si los alimentos se añaden a la olla interior antes de que se termine de precalentar, es posible que no aparezca la cuenta regresiva.
5. Coloque los alimentos en la olla interior para comenzar a cocinar.
6. Cuando termine, pulse **CANCEL** (cancelar) para detener la funciones de cocción.

## Dulce/salsa

1. Coloque la olla interior en la arrocera. Puede cocinar con la tapa abierta o cerrada.
  - a. Mantenga la tapa abierta si está haciendo dulces o compotas de frutas.
2. Coloque los alimentos en la olla interior.
3. Enchufe la arrocera. Pulse **MODE** (modo) cinco veces para seleccionar "**JAM/SAUCE**" (DULCE/SALSA).
4. Pulse **+** y **-** para ajustar el tiempo de cocción.
5. Pulse **START** (inicio) para iniciar la función "Cooking" (Cocción).
6. Cuando termine, pulse **CANCEL** (cancelar) para detener la funciones de cocción.

## Pastel

1. Engrase la olla interior con manteca o aceite de manera uniforme.
2. Vierta la masa del pastel en la olla interior. Coloque la olla interior en la arrocera. Cierre la tapa.
  - a. Asegúrese de que la tapa interior y la tapa de vapor estén instaladas correctamente.
3. Enchufe la arrocera. Pulse **MODE** (modo) seis veces para seleccionar **"CAKE"** (PASTEL).
4. Pulse **+** y **-** para ajustar el tiempo para hornear.
5. Pulse **START** (inicio) para iniciar la función "Cooking" (Cocción).
6. La arrocera emitirá varios pitidos cuando finalice. Recomendamos pinchar el pastel con un palillo y controlar si sale limpio. De no ser así, repita los pasos para hornear el pastel durante más tiempo.

## Mantener templado

1. Coloque la olla interior en la arrocera. Cierre la tapa.
  - a. Asegúrese de que la tapa interior y la tapa de vapor estén instaladas correctamente.
2. Enchufe la arrocera. Pulse **KEEP WARM** (mantener templado).
3. Pulse **+** y **-** para ajustar el tiempo.
4. Pulse **START** (inicio) para iniciar la función "Cooking" (Cocción).

**Nota:** Después de cada funciones de cocción (excepto **"SAUTE"** [SOFREÍR] y **"CAKE"** [PASTEL]), la arrocera se cambiará automáticamente a la función "Keep Warm" (Mantener templado). La pantalla mostrará el tiempo que ha transcurrido desde que terminó la cocción. Pulse **CANCEL** (Cancelar) dos veces para detener la función "Keep Warm" (Mantener templado).

## Temporizador de retraso

1. Antes de cocinar, pulse **DELAY TIMER** (temporizador de retraso) para establecer el temporizador de retraso.
  - a. **No puede** fijar un temporizador de retraso en las funciones **"KEEP WARM"** (MANTENER TEMPLADO), **"SAUTE"** (SOFREÍR), **"JAM/SAUCE"** (DULCE/SALSA) o **"CAKE"** (PASTEL).
2. Pulse **+** y **-** para retrasar la cocción por hasta 24 horas.
 

**Nota:** No es un inicio retrasado. El temporizador de retraso tiene en cuenta el tiempo de cocción, de manera que los alimentos se terminarán de cocinar cuando termine el temporizador de retraso.
3. Pulse **START** (inicio) y la cocción comenzará automáticamente después de la cuenta regresiva.

## Apagado automático

- Si no se selecciona la función de cocción, la arrocera se apagará después de 15 minutos sin funcionamiento. La pantalla se apagará y **START** (inicio) se iluminará. [Figura 2.2]
- Pulse **START** (inicio) para usar la arrocera.

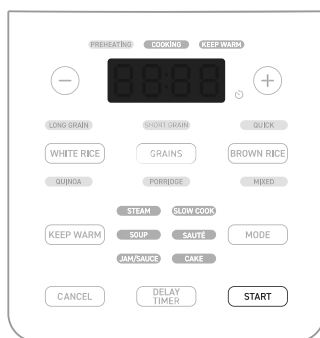


Figura 2.2

# CUIDADO Y MANTENIMIENTO

## Nota:

- **Siempre** limpie la olla interior y los accesorios después de cada uso.
  - La olla interior tiene un revestimiento antiadherente para una limpieza más fácil.
  - **No** utilice limpiadores abrasivos, estropajos metálicos ni utensilios metálicos en cualquier parte de la arrocera, incluidas las bandejas y otros accesorios. Estos rayarán o dañarán sus superficies.
  - Esta arrocera no contiene ninguna pieza que el usuario pueda reparar. Para cualquier reparación, póngase en contacto con el **Servicio de Atención al Cliente** (consulte la página 15).
1. Antes de limpiar, apague y desenchufe la arrocera, y deje que se enfríe completamente.
  2. Limpie con un trapo húmedo la parte externa e interior de la arrocera.
  3. Pulse el botón "Inner Lid Release" (Liberación de la tapa interior). Luego, tire de la tapa interior para quitarla. Si fuera necesario, deshaga la liberación de la tapa de vapor para vaciar y limpiar la tapa de vapor.
  4. Lave la tapa interna, tapa de vapor, olla interior, cesta de vapor, cuchara de arroz, cucharón de sopa y taza para medir con agua caliente con jabón y esponja no abrasiva. Sumérgalas si fuera necesario.
    - a. Los accesorios también se pueden lavar en el estante superior del lavavajillas.
  5. Seque las partes y vuelva a instalar la tapa interna. Coloque la olla interior en la arrocera.
  6. Deje que todas las superficies se sequen por completo antes de enchufar o encender la arrocera.

## Almacenamiento

1. Limpie y seque la arrocera y todos los accesorios.
2. Coloque la olla interior en la arrocera. Cierre la tapa.
3. Guarde la arrocera en posición vertical. **No** guarde nada encima.

## Vaciar la tapa de vapor

1. Deshaga la liberación de la tapa de vapor ubicada en la tapa interior. [Figura 2.3]
2. Vacíe el agua que se reúne en la tapa de vapor.
3. Limpie la tapa de vapor con agua caliente con jabón y una esponja no abrasiva.
  - a. Si fuera necesario, puede retirar la tapa de vapor para una limpieza y un secado más fáciles.
4. Para volver a armar, introduzca las bisagras en la ranura y cierre liberación de la tapa de vapor.
  - a. Dé vuelta la tapa interior para asegurarse de que la tapa de vapor esté instalada correctamente.

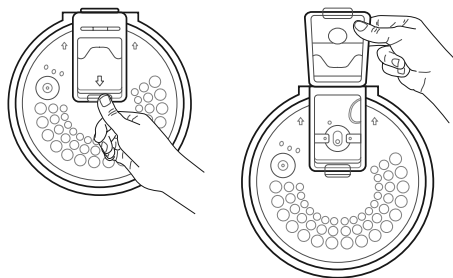


Figura 2.3

# SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posible solución
<b>La arrocera no se enciende.</b>	Asegúrese de que la arrocera esté enchufada en un enchufe con energía.
<b>La arrocera desprende olor a plástico.</b>	Cualquier arrocera puede tener olor a plástico debido al proceso de fabricación. Esto es normal. Sigue las instrucciones de la <b>Prueba de funcionamiento</b> (página 6) para eliminar el olor a plástico. Si el olor a plástico no disminuye, dirígete a <b>Atención al Cliente</b> (consulta la página 15).
<b>Los alimentos están poco cocidos, demasiado blandos o demasiado duros.</b>	Asegúrese de que la proporción alimentos y agua sea la correcta.
	Asegúrese de que seleccione la función de cocción correcta para los alimentos que está cocinando.
<b>Los alimentos se desbordan mientras se cocinan.</b>	Asegúrese de que la proporción alimentos y agua sea la correcta.
	Asegúrese de que la tapa interior y la tapa de vapor estén instaladas correctamente.
<b>La pantalla muestra el código de error "E1\E3".</b>	Hay un circuito abierto en el monitor de temperatura. Póngase en contacto con el <b>Servicio de Atención al Cliente</b> (consulte la página 15).
<b>La pantalla muestra el código de error "E2\E4".</b>	Hay un cortocircuito en el monitor de temperatura. Póngase en contacto con el <b>Servicio de Atención al Cliente</b> (consulte la página 15).

Si su problema no aparece aquí, diríjase al **Servicio de Atención al Cliente** (consulte la página 15).

# INFORMACIÓN DE LA GARANTÍA

---

<b>Nombre del producto</b>	Arrocera de 5 litros
<b>Modelo</b>	CRC-R501-KEU
<i>Para su propia referencia, le recomendamos encarecidamente que registre su número de pedido y la fecha de compra.</i>	
<b>Fecha de compra</b>	
<b>Número de pedido</b>	

Arovast Corporation garantiza que todos los productos son de la más alta calidad en cuanto a materiales, mano de obra y mantenimiento, desde la fecha de compra hasta el final del periodo de garantía limitada de 2 años.

Si tiene alguna pregunta o duda relacionada con su nuevo producto, póngase en contacto con nuestro equipo de Atención al Cliente.

## SERVICIO DE ATENCIÓN AL CLIENTE

---

Si tiene alguna pregunta o duda relacionada con su nuevo producto, póngase en contacto con nuestro equipo de Atención al Cliente.

### **Arovast Corporation**

1202 N. Miller St., Suite A  
Anaheim, CA 92806  
EE. UU.

**Correo electrónico:** [support.de@cosori.com](mailto:support.de@cosori.com)  
[support.fr@cosori.com](mailto:support.fr@cosori.com)  
[support.it@cosori.com](mailto:support.it@cosori.com)  
[support.es@cosori.com](mailto:support.es@cosori.com)  
[support.eu@cosori.com](mailto:support.eu@cosori.com)

*\*Antes de ponerte en contacto con Atención al Cliente, ten a mano tu factura y número de pedido.*



# Nous vous remercions pour votre achat !



(nous espérons que vous aimerez autant que nous votre nouveau cuiseur à riz)



### Soyez créatifs avec COSORI

Téléchargez l'application gratuite VeSync pour accéder aux recettes originales et aux tutoriels vidéo des chefs COSORI, interagir avec notre communauté en ligne, et bien plus encore !



explorez

notre album de recettes  
**cosori.com**



profitez

chaque semaine, d'une recette  
*exclusive réalisée par nos chefs cuisiniers*



## CONTACTEZ NOS CHEFS

Nos dévoués cuisiniers maison sont à votre disposition pour répondre à toutes vos questions !

Courriel : [recipes@cosori.com](mailto:recipes@cosori.com)

En notre nom à tous chez COSORI,  
**Bonnes préparations !**

## Table des matières

Contenu du paquet	2
Spécifications	2
Importantes mesures de sécurité	3
Apprenez à connaître votre cuiseur à riz	6
Avant une première utilisation	6
Cuisiner avec votre cuiseur à riz	7
Entretien et maintenance	13
Dépannage	14
Informations sur la garantie	15
Support à la clientèle	15

## Contenu du paquet

1 x	Cuiseur à riz de 5 litres
1 x	Cuve interne
1 x	Panier à vapeur de 3 litres
1 x	Palette à riz verticale
1 x	Verre doseur
1 x	Louche à potage
1 x	Livre de recettes
1 x	Mode d'emploi
1 x	Guide de référence rapide

## Spécifications

<b>Modèle</b>	CRC-R501-KEU
<b>Alimentation électrique</b>	220 à 240 VCA, 50/60 Hz
<b>Puissance nominale</b>	970 W
<b>Capacité</b>	5 L / 10 tasses* (riz non cuit)
<b>Poids</b>	4,45 kg/9,81 lb
<b>Dimensions</b>	31,2 x 26,9 x 23,4 cm (12,3 x 10,6 x 9,2 po)

\*en utilisant le verre doseur de riz fourni, qui contient environ 180 ml / 6,1 oz.

# LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

## IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ

Suivez les consignes élémentaires de sécurité lorsque vous utilisez votre cuiseur à riz. Lisez toutes les instructions.

### Principaux points de sécurité

- **Ne touchez pas** les surfaces chaudes.
- **Ne touchez pas** la sortie de vapeur ou la zone proche de la sortie de vapeur lors de la cuisson ou en mode Keep Warm (maintenir au chaud). **Ne couvrez pas** la surface avec un torchon.
- Utilisez **toujours** des gants, des tampons ou des gants de cuisine résistants à la chaleur lorsque vous déplacez le cuiseur de riz, lorsque vous manipulez des matériaux chauds, lorsque vous placez des objets dans le cuiseur de riz ou lorsque vous en retirez des objets, y compris la cuve interne, le panier à vapeur et les accessoires.
- N'utilisez **jamais** le cuiseur à riz sans que la cuve interne ne s'y trouve.

lorsque le cuiseur à riz est utilisé par ou à proximité d'enfants.

- Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils **ne jouent pas** avec le cuiseur à riz.
- **Ne laissez pas** les enfants nettoyer ou effectuer l'entretien du cuiseur à riz.
- **Ne pas** utiliser votre cuiseur à riz s'il est endommagé ou ne fonctionne pas correctement, ou si le cordon ou la fiche sont endommagés. Contactez le **Support à la clientèle** (voir page 15).
- Toute utilisation d'accessoires ou pièces de rechange non recommandés par COSORI peut engendrer des blessures.
- **Ne pas** utiliser en extérieur.
- **Ne pas** placer le cuiseur à riz ou l'une de ses pièces sur ou près de brûleurs à gaz ou électriques, ou dans un four chauffé.
- **Ne pas** utiliser les accessoires inclus et la cuve interne dans un four à micro-ondes, sur une cuisinière ou un grill, ou dans un four.
- Soyez extrêmement prudent lorsque vous déplacez le cuiseur à riz ou la cuve interne si il/elle contient de l'huile ou tout autre liquide chaud.
- Ce cuiseur à riz n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et des personnes dont les capacités sensorielles, physiques ou mentales sont réduites ou présentant un manque d'expérience et de connaissances, s'ils ont été supervisés ou formés à l'utilisation de l'appareil d'une manière sûre et s'ils comprennent les dangers encourus.

### Sécurité générale

- Pour vous protéger contre les chocs électriques, **n'immergez pas** le cordon, les prises ou le châssis du cuiseur à riz dans l'eau ou tout autre liquide.
- **N'utilisez pas** le cuiseur à riz dans l'eau ou sous l'eau courante.
- Débranchez-le lorsque vous ne l'utilisez pas et avant tout nettoyage. Laissez-le refroidir avant de mettre ou de retirer des pièces, et avant de le nettoyer ou de le ranger.
- **Ne placez pas** d'aliments, de liquides ou d'objets étrangers sur la plaque chauffante.
- Veillez à ce que la plaque chauffante soit propre et que le dessous de la cuve interne soit sec avant d'insérer la cuve interne.
- Une surveillance étroite est nécessaire



- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par les utilisateurs ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et s'ils sont supervisés. Conservez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- **N'utilisez que** selon les instructions de ce manuel. **Ne pas** utiliser à des fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu.
- Ne convient pas à un usage commercial. **Uniquement** pour usage domestique.

**Remarque :** Consultez **Entretien et Maintenance** pour obtenir des instructions sur la façon de nettoyer les accessoires (page 13).

## Pendant la cuisson

- **ATTENTION :** risque d'électrocution. Ne cuisiner **que** dans la cuve interne amovible. **Ne pas** placer un liquide directement sur la plaque chauffante du cuiseur à riz.
- Utiliser sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur, loin de toute source de chaleur ou de tout liquide.
- La cuve interne amovible est extrêmement chaude pendant l'utilisation et peut être lourde lorsqu'elle est remplie d'ingrédients.
- Soyez prudent lorsque vous manipulez la cuve interne ou le panier à vapeur s'ils contiennent des aliments chauds, de l'huile chaude ou tout autre liquide chaud.
- Placez les accessoires chauds sur un support ou une surface résistant à la chaleur.
- **Ne pas** placer quoi que ce soit sur le dessus de votre cuiseur à riz durant son fonctionnement. **Ne pas** stocker quoi que ce soit à l'intérieur de votre cuiseur à riz, à l'exception des accessoires recommandés.
- **Ne pas** toucher la partie métallique du couvercle, les surfaces chaudes ou tout autre accessoire pendant ou immédiatement après la cuisson, car ils seront chauds.
- **Ne pas** placer de papier, de carton ou de plastique dans votre cuiseur à riz,

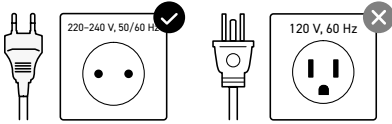
ou tout autre matériaux susceptibles de s'enflammer ou de fondre.

- **Ne pas** utiliser ce cuiseur à riz pour la friture avec de l'huile.
- **Ne pas** obstruer les ouvertures de ventilation. De la vapeur chaude est libérée par les ouvertures. Éloignez vos mains et votre visage des ouvertures.
- **Ne pas** laisser votre cuiseur à riz sans surveillance lors de son utilisation.
- La plaque chauffante est sujette à une chaleur résiduelle après utilisation.

## Alimentation et cordon

- Ce cuiseur à riz utilise un cordon d'alimentation court pour réduire les risques d'être tirés par les enfants, de s'emmêler ou de provoquer des trébuchements.
- Pour éteindre le cuiseur à riz, appuyez sur **CANCEL** (annuler) pour arrêter la cuisson, puis débranchez. Pour débrancher, saisissez la fiche et retirez-la de la prise. Ne jamais tirer sur le cordon d'alimentation.
- Ne renversez pas d'eau ou de liquide sur les broches de la prise.
- **Ne pas** utiliser avec une rallonge électrique. Ce cuiseur à riz n'est conçu que pour un usage sur plan de travail.
- **Ne pas** laisser le cordon d'alimentation pendre sur le bord d'une table ou d'un plan de travail ou entrer en contact avec des surfaces chaudes.
- Le cordon doit être disposé de manière à ne pas déborder du plan de travail ou de la table, pour éviter que les enfants ne le tirent ou ne trébuchent dessus par inadvertance.
- **Ne jamais** utiliser une prise située sous le plan de travail lorsque vous branchez votre cuiseur à riz.
- Évitez de renverser de l'eau sur le connecteur du cordon d'alimentation.

- Gardez le cuiseur à riz et son cordon hors de portée des enfants.
- Votre cuiseur à riz ne doit être utilisé qu'avec des systèmes électriques de **220 à 240 V, 50/60 Hz**. **Ne pas** brancher sur un autre type de prise.



- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par Arovast Corporation ou toute autre personne qualifiée afin d'éviter tout risque électrique ou d'incendie. Veuillez contacter le **Support à la clientèle** (page 15).



**ATTENTION : Surfaces chaudes.**

## Champs électromagnétiques (CEM)

Le cuiseur à riz est conforme à toutes les normes concernant les champs électromagnétiques (CEM). S'il est manipulé correctement et conformément aux instructions du présent manuel d'utilisation, l'utilisation de l'appareil est sûre, au regard des preuves scientifiques disponibles à ce jour.



Ce symbole signifie que le produit ne doit pas être jeté avec les déchets ménagers, mais doit être remis à un centre de collecte approprié en vue de son recyclage. Une élimination et un recyclage appropriés contribuent à protéger les ressources naturelles, la santé humaine et l'environnement.

Pour de plus amples informations concernant l'élimination et le recyclage de ce produit, contactez votre municipalité, le service d'élimination des déchets ou le magasin où vous avez acheté ce produit.

Ce produit est conforme à la directive RoHS.

Ce produit est conforme à la directive 2011/65/UE, et ses amendements, relative à la restriction de l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques.

# CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

# APPRENEZ À CONNAÎTRE VOTRE CUISEUR À RIZ

## Schéma du cuiseur à riz (Figure A)

- |                        |  |                               |
|------------------------|--|-------------------------------|
| a. Évent à vapeur      | h. Bouton de libération du cache intérieur | n. Cuve interne anti-adhésive |
| b. Bouton d'ouverture  | i. Capteur haut de température             | o. Louche à potage            |
| c. Couvercle           | j. Collecteurs de condensation             | p. Verre doseur               |
| d. Cordon électrique   | k. Plaque de chauffage                     | q. Palette à riz verticale    |
| e. Panneau de commande | l. Bouton du capteur de température        |                               |
| f. Cache intérieur     | m. Panier à vapeur de 3 litres             |                               |
| g. Plaque radiante     |  |                               |
1. Bouchon à vapeur
  2. Système de libération du bouchon à vapeur

## Panneau de commande (Figure-B)

- |  |                              |                              |
|--|------------------------------|------------------------------|
| a. Indicateurs de progression          | f. Bouton Riz blanc          | l. Bouton Mode de cuisson    |
| b. Affichage                           | g. Bouton Grains             | m. Bouton annulation         |
| c. Augmentation/diminution de la durée | h. Bouton Riz brun           | n. Bouton durée de minuterie |
| d. Indicateur de minuterie             | i. Type de grain             | o. Bouton de démarrage       |
| e. Type de riz                         | j. Modes de cuisson          |                              |
|  | k. Bouton Maintenir au chaud |                              |

# AVANT UNE PREMIÈRE UTILISATION

## Configuration

1. Retirez tous les emballages autour et à l'intérieur du cuiseur à riz.
2. Placez-le sur une surface stable, plane et résistant à la chaleur. Tenez-la éloignée des zones susceptibles d'être endommagées par la vapeur (telles que des murs ou des placards).
3. Retirez le cache intérieur (voir page 13). [Figure 1.1]
4. Lavez le cache intérieur, le bouchon à vapeur, la cuve interne, le panier à vapeur, la palette à riz, la louche à potage et la tasse à mesurer avec de l'eau chaude savonneuse et une éponge non abrasive.
5. Séchez les pièces et remplacez le cache intérieur. Placez la cuve interne dans le cuiseur à riz.

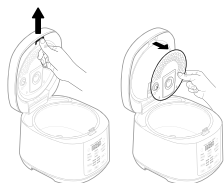


Figure 1.1

## Lancement du test

Effectuer un test vous permet de vous familiariser avec votre cuiseur à riz, de vous assurer qu'il fonctionne correctement et de le nettoyer de tout résidu éventuel.

1. Assurez-vous qu'il n'y a pas d'aliments ou d'emballages dans le cuiseur à riz et branchez-le.
2. Ajoutez de l'eau dans la cuve interne jusqu'à la marque du niveau d'eau « **STEAM** » (vapeur). Fermez le couvercle.
3. Appuyez sur **MODE** pour sélectionner « **STEAM** » (vapeur).
4. Appuyez sur **START** (démarrer) pour lancer la fonction Steam (vapeur).
5. Le cuiseur à riz émet plusieurs bips lorsqu'il a terminé.
6. Ouvrez le couvercle, retirez avec précaution la cuve interne et jetez l'eau restante.
7. Laissez le cuiseur à riz refroidir pendant 15 minutes. Essayez le cache intérieur et l'extérieur du cuiseur à riz à l'aide d'un chiffon sec.

# CUISINER AVEC VOTRE CUISEUR À RIZ

## Fonctions de cuisson

Les fonctions de cuisson sont programmées selon une durée et une température idéales pour la cuisson de certains riz et graines. Pour plus d'informations sur chaque fonction de cuisson, consultez sa section respective ou les tableaux de référence rapide des fonctions de cuisson.

### Remarque :

- Le temps de cuisson n'est qu'une estimation. Le temps de cuisson réel peut varier en fonction de facteurs tels que la quantité de céréales et d'eau, la température ambiante, la température de l'eau et la tension.
- La cuve interne **n'a pas** d'indication de niveau d'eau pour 1 tasse. Si vous cuisez 1 tasse, utilisez la colonne « Grain : Water Ratio » pour déterminer la quantité d'eau correcte.

## Tableaux de référence rapide des fonctions de cuisson

Type de grain	Fonction	Marquage de niveau d'eau	Grain : rapport d'eau	Doseurs*	Temps de cuisson estimé (minutes)
Riz blanc à long grain	WHITE RICE LONG GRAIN	LONG GRAIN WHITE	1 : 1 $\frac{3}{8}$	1	35 à 45
				5	45 à 55
				10	55 à 65
Riz blanc à grain court	WHITE RICE SHORT GRAIN	MED/SHORT WHITE	1 : 1 $\frac{1}{8}$	1	32 à 42
				5	41 à 51
				10	51 à 61
Riz blanc rapide**	WHITE RICE QUICK	SHORT GRAIN BLANC	1 : 1 $\frac{3}{8}$	1	27 à 37
				5	39 à 49
				10	50 à 60
Riz blanc au jasmin	WHITE RICE LONG GRAIN	LONG GRAIN WHITE	1 : 1 $\frac{3}{8}$	1	35 à 45
				5	40 à 50
				10	50 à 60
Riz à sushi	WHITE RICE SHORT GRAIN	MED/SHORT WHITE	1 : 1 $\frac{1}{8}$	1	32 à 42
				5	41 à 51
				10	51 à 61
Riz brun à long grain	BROWN RICE LONG GRAIN	BROWN	1 : 1 $\frac{3}{8}$	1	59 à 69
				4	65 à 75
				8	72 à 82

Type de grain	Fonction	Marquage de niveau d'eau	Grain : rapport d'eau	Doseurs*	Temps de cuisson estimé (minutes)
<b>Riz brun à grain court</b>	<b>BROWN RICE SHORT GRAIN</b>	BROWN	1 : 1¼	1	60 à 70
				4	66 à 76
				8	73 à 83
<b>Riz brun rapide**</b>	<b>BROWN RICE QUICK</b>	BROWN	1 : 1¾	1	50 à 60
				4	55 à 65
				8	60 à 70
<b>Quinoa</b>	<b>GRAINS QUINOA</b>	QUINOA	1 : 1¼	1	37 à 47
				3	42 à 52
				6	46 à 56
<b>Gruau</b>	<b>GRAINS GRUAU</b>	GRUAU	1 : 5	½	35 à 45
				1	45 à 55
				1½	50 à 60
				2	55 à 65
				2½	60 à 70
<b>Grains mélangés</b>	<b>GRAINS MIXTE</b>	MIXGRAIN	1 : 1¼	1	59 à 69
				3	65 à 75
				6	72 à 82

\*1 doseur à riz correspond à environ 180 ml/ 6,1 oz.

\*\*La fonction Quick Rice (riz rapide) permet de cuire le riz plus rapidement, mais le riz risque d'être légèrement plus ferme.

Fonction	Minuterie	Durée par défaut	Température par défaut
Slow Cook (cuisson lente)	5 min à 24 h	30 min	100 °C / 212 °F
Steam (vapeur)	1 min à 1 heure	10 min	100 °C / 212 °F
Sauté	1 min à 30 min	5 min	145 à 155 °C / 293 à 311 °F
Soup (soupe)	1 min à 4 h	30 min	100 °C / 212 °F
Jam/Sauce (Confiture/Sauce)	5 min à 2 h	1 h	100 °C / 212 °F
Cake	1 min à 1 h 30 min	50 min	110 à 120 °C / 230 à 248 °F
Maintenir au chaud	10 min à 24 h		70 °C / 158 °F
Minuterie	10 min à 24 h		

## Riz blanc / Riz brun

- Utilisez le verre doseur pour mesurer le riz non cuit. Remplissez le gobelet à ras bord, puis égalisez-le pour obtenir une mesure précise. [Figure 2.1]
- Placez le riz dans un récipient séparé ou dans un tamis à mailles fines. Lavez le riz jusqu'à ce que l'eau soit claire.
- Transférez le riz lavé dans la cuve interne et ajoutez la quantité d'eau nécessaire. Vous pouvez vous référer aux repères de niveau d'eau figurant à l'intérieur de la cuve interne.
- Placez la cuve interne dans le cuiseur à riz. Fermez le couvercle.
  - Assurez-vous que le cache intérieur et le bouchon à vapeur sont correctement placés.
- Branchez le cuiseur à riz. Appuyez sur **WHITE RICE** (riz blanc) ou **BROWN RICE** (riz brun). « **LONG GRAIN** » est automatiquement sélectionné. Continuez à appuyer pour sélectionner « **SHORT GRAIN** » (grain court) ou « **QUICK** » (rapide). Le temps de cuisson estimé s'affiche à l'écran.
  - La fonction Quick Rice (riz rapide) permet de cuire le riz plus rapidement, mais la texture peut être légèrement plus ferme.
- Vous pouvez également appuyer sur **DELAY TIMER** (minuterie) et utiliser + et - pour programmer une cuisson jusqu'à 24 heures. La cuisson démarre automatiquement une fois le compte à rebours terminé.
- Appuyez sur **START** (démarrer) pour lancer la fonction de cuisson.
- Le cuiseur à riz émet plusieurs bips lorsqu'il a terminé et passe automatiquement à la fonction de maintien au chaud. L'écran affiche le temps écoulé depuis la fin de la cuisson. Appuyez deux fois sur **CANCEL** (annuler) pour arrêter la fonction Keep Warm (maintenir au chaud).
  - Keep Warm (maintenir au chaud) peut durer jusqu'à 24 heures, mais nous vous déconseillons de laisser du riz cuit dans le cuiseur à riz pendant plus de 5 heures.

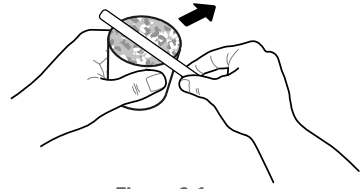


Figure 2.1

## Grains

- Utilisez le verre doseur pour mesurer les grains non cuits, tels que le quinoa. Remplissez le gobelet à ras bord, puis égalisez-le pour obtenir une mesure précise.
- Transférez les grains lavés dans la cuve interne et ajoutez la quantité d'eau nécessaire. Vous pouvez vous référer aux repères de niveau d'eau figurant à l'intérieur de la cuve interne.
- Placez la cuve interne dans le cuiseur à riz. Fermez le couvercle.
  - Assurez-vous que le cache intérieur et le bouchon à vapeur sont correctement placés.
- Branchez le cuiseur à riz. Appuyez sur **GRAINS**. « **QUINOA** » est automatiquement sélectionné. Continuez à appuyer pour sélectionner « **PORRIDGE** » (gruau) ou « **MIXED** » (mêlé). Le temps de cuisson estimé s'affiche à l'écran.
- Vous pouvez également appuyer sur **DELAY TIMER** (minuterie) et utiliser + et - pour programmer une cuisson jusqu'à 24 heures. La cuisson démarre automatiquement une fois le compte à rebours terminé.
- Appuyez sur **START** (démarrer) pour lancer la fonction de cuisson.
- Le cuiseur à riz émet plusieurs bips lorsqu'il a terminé et passe automatiquement à la fonction de maintien au chaud. L'écran affiche le temps écoulé depuis la fin de la cuisson. Appuyez deux fois sur **CANCEL** (annuler) pour arrêter la fonction Keep Warm (maintenir au chaud).
  - Keep Warm (maintenir au chaud) peut durer jusqu'à 24 heures, mais nous vous déconseillons de laisser des grains dans le cuiseur à riz pendant plus de 3 heures.

## Steam (vapeur)

1. Ajoutez de l'eau dans la cuve interne jusqu'à la marque du niveau d'eau « **STEAM** » (vapeur).
2. Placez les aliments dans le panier à vapeur, puis placez le panier à vapeur dans la cuve interne.
  - a. **Ne pas** trop remplir le panier à vapeur.
3. Placez la cuve interne dans le cuiseur à riz. Fermez le couvercle.
  - a. Assurez-vous que le cache intérieur et le bouchon à vapeur sont correctement placés.
4. Branchez le cuiseur à riz. Appuyez sur **MODE** pour sélectionner « **STEAM** » (vapeur).
5. Appuyez sur **+** et **-** pour régler le temps de cuisson.
6. Vous pouvez également appuyer sur **DELAY TIMER** (minuterie) et utiliser **+** et **-** pour programmer une cuisson jusqu'à 24 heures. La cuisson démarre automatiquement une fois le compte à rebours terminé.
7. Appuyez sur **START** (démarrer) pour lancer la fonction de cuisson. L'indicateur de progression « **PREHEATING** » (préchauffage) s'allume et le cuiseur à riz commence à préchauffer. Lorsque le préchauffage est terminé, l'écran affiche le compte à rebours de la minuterie.
8. Le cuiseur à riz émet plusieurs bips lorsqu'il a terminé et passe automatiquement à la fonction de maintien au chaud. L'écran affiche le temps écoulé depuis la fin de la cuisson. Appuyez deux fois sur **CANCEL** (annuler) pour arrêter la fonction Keep Warm (maintenir au chaud).
  - a. Keep Warm (maintenir au chaud) peut durer jusqu'à 24 heures, mais nous vous déconseillons de laisser des aliments dans le cuiseur à riz pendant plus de 3 heures.

## Slow Cook (cuisson lente)

1. Placez les aliments dans la cuve interne.
  - a. **Ne pas** remplir au-delà du repère du niveau d'eau du riz blanc à long grain de 10 tasses.
2. Placez la cuve interne dans le cuiseur à riz. Fermez le couvercle.
  - a. Assurez-vous que le cache intérieur et le bouchon à vapeur sont correctement placés.
3. Branchez le cuiseur à riz. Appuyez deux fois sur **MODE** pour sélectionner « **SLOW COOK** » (cuisson lente).
4. Appuyez sur **+** et **-** pour régler le temps de cuisson.
5. Vous pouvez également appuyer sur **DELAY TIMER** (minuterie) et utiliser **+** et **-** pour programmer une cuisson jusqu'à 24 heures. La cuisson démarre automatiquement une fois le compte à rebours terminé.
6. Appuyez sur **START** (démarrer) pour lancer la fonction de cuisson.
7. Le cuiseur à riz émet plusieurs bips lorsqu'il a terminé et passe automatiquement à la fonction de maintien au chaud. L'écran affiche le temps écoulé depuis la fin de la cuisson. Appuyez deux fois sur **CANCEL** (annuler) pour arrêter la fonction Keep Warm (maintenir au chaud).
  - a. Keep Warm (maintenir au chaud) peut durer jusqu'à 24 heures, mais nous vous déconseillons de laisser des aliments dans le cuiseur à riz pendant plus de 3 heures.

## Soup (soupe)

1. Placez les aliments et l'eau dans la cuve interne.
  - a. **Ne pas** remplir au-delà du repère du niveau d'eau du riz blanc à long grain de 10 tasses.
2. Placez la cuve interne dans le cuiseur à riz. Fermez le couvercle.
  - a. Assurez-vous que le cache intérieur et le bouchon à vapeur sont correctement placés.
3. Branchez le cuiseur à riz. Appuyez trois fois sur **MODE** pour sélectionner « **SOUP** » (soupe).
4. Appuyez sur **+** et **-** pour régler le temps de cuisson.
5. Vous pouvez également appuyer sur **DELAY TIMER** (minuterie) et utiliser **+** et **-** pour programmer une cuisson jusqu'à 24 heures. La cuisson démarre automatiquement une fois le compte à rebours terminé.
6. Appuyez sur **START** (démarrer) pour lancer la fonction de cuisson.
7. Le cuiseur à riz émet plusieurs bips lorsqu'il a terminé et passe automatiquement à la fonction de maintien au chaud. L'écran affiche le temps écoulé depuis la fin de la cuisson. Appuyez deux fois sur **CANCEL** (annuler) pour arrêter la fonction Keep Warm (maintenir au chaud).
  - a. Keep Warm (maintenir au chaud) peut durer jusqu'à 24 heures, mais nous vous déconseillons de laisser des aliments dans le cuiseur à riz pendant plus de 3 heures.

## Sauté

1. Placez la cuve interne dans le cuiseur à riz. Vous pouvez laisser le couvercle ouvert ou le fermer pour un préchauffage plus rapide.
2. Branchez le cuiseur à riz. Appuyez quatre fois sur **MODE** pour sélectionner « **SAUTE** » (sauté).
3. Appuyez sur **+** et **-** pour régler le temps de cuisson.
4. Appuyez sur **START** (démarrer) pour lancer la fonction de cuisson. L'indicateur de progression « **PREHEATING** » (préchauffage) s'allume et le cuiseur à riz commence à préchauffer. Lorsque le préchauffage est terminé, l'écran affiche le compte à rebours de la minuterie.
  - a. Vous pouvez ajouter de l'huile dans la cuve interne avant ou après le préchauffage.
  - b. Si vous ajoutez des aliments dans la cuve interne avant la fin du préchauffage, le compte à rebours peut ne pas s'afficher.
5. Placez les aliments dans la cuve interne pour commencer la cuisson.
6. Une fois terminée, appuyez sur **CANCEL** (annuler) pour arrêter la fonction de cuisson.

## Jam/Sauce (Confiture/Sauce)

1. Placez la cuve interne dans le cuiseur à riz. Vous pouvez cuisiner avec le couvercle ouvert ou fermé.
  - a. Laissez le couvercle ouvert si vous préparez des confitures ou des compotes de fruits.
2. Placez les aliments dans la cuve interne.
3. Branchez le cuiseur à riz. Appuyez cinq fois sur **MODE** pour sélectionner « **JAM/ SAUCE** » (confiture/sauce).
4. Appuyez sur **+** et **-** pour régler le temps de cuisson.
5. Appuyez sur **START** (démarrer) pour lancer la fonction de cuisson.
6. Une fois terminée, appuyez sur **CANCEL** (annuler) pour arrêter la fonction de cuisson.



## Cake (gâteau)

1. Graissez uniformément l'intérieur de la cuve interne avec du beurre ou de l'huile.
2. Versez la pâte à gâteau dans la cuve interne. Placez la cuve interne dans le cuiseur à riz. Fermez le couvercle.
  - a. Assurez-vous que le cache intérieur et le bouchon à vapeur sont correctement placés.
3. Branchez le cuiseur à riz. Appuyez six fois sur **MODE** pour sélectionner « **CAKE** » (gâteau).
4. Appuyez sur **+** et **-** pour régler le temps de cuisson du gâteau.
5. Appuyez sur **START** (démarrer) pour lancer la fonction de cuisson.
6. Le cuiseur à riz émet plusieurs bips lorsqu'il a terminé. Nous vous recommandons de piquer le gâteau avec un cure-dent et de vérifier si celui-ci ressort propre. Si tel n'est pas le cas, répétez les étapes pour faire cuire le gâteau plus longtemps.

## Maintenir au chaud

1. Placez la cuve interne dans le cuiseur à riz. Fermez le couvercle.
  - a. Assurez-vous que le cache intérieur et le bouchon à vapeur sont correctement placés.
2. Branchez le cuiseur à riz. Appuyez sur **KEEP WARM** (maintenir au chaud).
3. Appuyez sur **+** et **-** pour régler la durée.
4. Appuyez sur **START** (démarrer) pour lancer la fonction de cuisson.

**Remarque :** Après chaque fonction de cuisson (sauf « **SAUTE** » (sauté) et « **CAKE** »(gâteau)), le cuiseur à riz passe automatiquement à la fonction de maintien au chaud. L'écran affiche le temps écoulé depuis la fin de la cuisson. Appuyez deux fois sur **CANCEL** (annuler) pour arrêter la fonction Keep Warm (maintenir au chaud).

## Minuterie

1. Avant la cuisson, appuyez sur **DELAY TIMER** (minuterie) pour définir une temporisation.
  - a. Vous **ne pouvez pas** définir une minuterie avec les fonctions « **KEEP WARM** » (maintenir au chaud), « **SAUTE** » (sauté), « **JAM/SAUCE** » (confiture/sauce), ou « **CAKE** » (gâteau).
2. Appuyez sur **+** et **-** pour programmer une cuisson jusqu'à 24 heures.
 

**Remarque :** il ne s'agit pas d'un départ différé. La minuterie prend en compte le temps de cuisson, de sorte que les aliments finissent de cuire à la fin de la minuterie.
3. Appuyez sur **START** (démarrer) et la cuisson démarre automatiquement une fois le compte à rebours terminé.

## Arrêt automatique

- Si aucune fonction de cuisson n'est sélectionnée, le cuiseur à riz s'éteint après 15 minutes d'inactivité. L'écran s'éteint et **START** (démarrer) s'allume. [Figure 2.2]
- Appuyez sur **START** (démarrer) pour utiliser le cuiseur à riz.

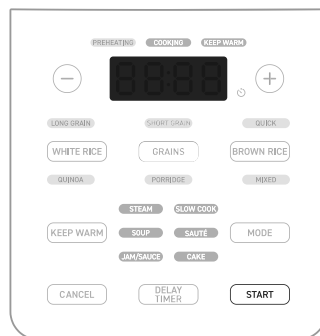


Figure 2.2

# ENTRETIEN ET MAINTENANCE

## Remarque :

- **Toujours** nettoyer la cuve interne et les accessoires après chaque utilisation.
- La cuve interne est recouverte d'un revêtement anti-adhésif pour faciliter le nettoyage.
- **Ne pas** utiliser de nettoyants abrasifs, de tampons à récurer en métal ou d'ustensiles en métal sur toute partie du cuiseur à riz, y compris la cuve interne et les autres accessoires. Ceux-ci risquent de rayer ou d'endommager les surfaces.
- Ce cuiseur à riz ne contient aucune pièce susceptible d'être réparée par l'utilisateur. Pour toute réparation, contactez le **Support à la clientèle** (voir page 15).

1. Avant tout nettoyage, éteignez et débranchez le cuiseur à riz et laissez-le totalement refroidir.
2. Essuyez l'intérieur et l'extérieur du cuiseur à riz à l'aide d'un chiffon humide.
3. Appuyez sur le bouton de libération du cache intérieur, puis tirez sur le cache intérieur pour le retirer. Si nécessaire, défaites le bouchon à vapeur pour le vider et le nettoyer.
4. Lavez le cache intérieur, le bouchon à vapeur, la cuve interne, le panier à vapeur, la palette à riz, la louche à potage et la tasse à mesurer avec de l'eau chaude savonneuse et une éponge non abrasive. Faites tremper si nécessaire.
  - a. Les accessoires peuvent également être lavés au lave-vaisselle dans le panier supérieur.
5. Séchez les pièces et remplacez le cache intérieur. Placez la cuve interne dans le cuiseur à riz.
6. Laissez toutes les surfaces sécher complètement avant de brancher ou de mettre en marche le cuiseur à riz.

## Stockage

1. Nettoyez et séchez le cuiseur à riz et tous les accessoires.
2. Placez la cuve interne dans le cuiseur à riz. Fermez le couvercle.
3. Rangez le cuiseur à riz en position verticale. **Ne pas** stocker quoi que ce soit dessus.

## Vider le bouchon à vapeur

1. Détachez le bouchon à vapeur situé sur le cache intérieur. **[Figure 2.3]**
2. Videz l'eau qui s'est accumulée dans le bouchon à vapeur.
3. Nettoyez le bouchon à vapeur avec de l'eau chaude savonneuse et une éponge non abrasive.
  - a. Si nécessaire, vous pouvez retirer le bouchon à vapeur pour faciliter le nettoyage et le séchage.
4. Pour le remontage, insérez les charnières dans la fente et fermez l'ouverture du bouchon à vapeur.
  - a. Retournez le cache intérieur pour vous assurer que le bouchon à vapeur est correctement installé.

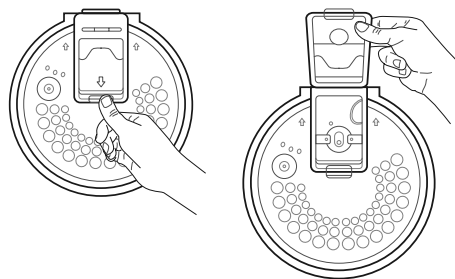


Figure 2.3

# DÉPANNAGE

Problème	Solution possible
<b>Le cuiseur à riz ne s'allume pas.</b>	Vérifiez que le cuiseur à riz est bien branché sur une prise de courant.
<b>Le cuiseur à riz dégage une odeur de plastique.</b>	Tout cuiseur à riz peut dégager une odeur de plastique due au processus de fabrication. Cela est normal. Respectez les instructions concernant un <b>Test de fonctionnement</b> (page 6) pour diminuer l'odeur de plastique. Si l'odeur de plastique ne diminue pas, contactez le <b>Support à la clientèle</b> (voir page 15).
<b>Les aliments ne sont pas assez cuits, sont trop mous ou trop durs.</b>	Vérifiez que le rapport aliments/eau est correct.
	Vérifiez que vous avez sélectionné la fonction de cuisson adaptée à l'aliment que vous préparez.
<b>Les aliments débordent pendant la cuisson.</b>	Vérifiez que le rapport aliments/eau est correct.
	Vérifiez que le cache intérieur et le bouchon à vapeur sont correctement placés.
<b>Le code d'erreur « E1\E3 » s'affiche à l'écran.</b>	Il y a un circuit ouvert dans le contrôleur de température. Contactez le <b>Support à la clientèle</b> (voir page 15).
<b>Le code d'erreur « E2\E4 » s'affiche à l'écran.</b>	Il y a un court circuit dans le contrôleur de température. Contactez le <b>Support à la clientèle</b> (voir page 15).

**Si votre problème n'est pas répertorié ici**, veuillez contacter le **Support à la clientèle** (voir page 15).

# INFORMATIONS SUR LA GARANTIE

---

<b>Nom du produit</b>	Cuiseur à riz de 5 litres
<b>Modèle</b>	CRC-R501-KEU
<i>Pour votre propre référence, nous vous recommandons vivement d'enregistrer le numéro de votre commande et la date d'achat.</i>	
<b>Date d'achat</b>	
<b>Numéro de commande</b>	

Arovast Corporation garantit que tous les produits sont de la plus haute qualité en termes de matériaux, de fabrication et de service, et ce, à partir de la date d'achat jusqu'à la fin de la période de garantie limitée de 2 ans.

Pour toute question ou préoccupation concernant votre nouveau produit, veuillez contacter notre équipe de Support à la clientèle.

## SUPPORT À LA CLIENTÈLE

---

Pour toute question ou préoccupation concernant votre nouveau produit, veuillez contacter notre équipe de Support à la clientèle.

### Arovast Corporation

1202 N. Miller St., Suite A  
 Anaheim, CA 92806  
 USA

### Courriel :

support.de@cosori.com  
 support.fr@cosori.com  
 support.it@cosori.com  
 support.es@cosori.com  
 support.eu@cosori.com

*\*Veuillez préparer votre facture et votre numéro de commande avant de contacter le Support à la clientèle.*

 *Grazie per l'acquisto!* 

(Speriamo che possiate apprezzare il vostro nuovo cuoceriso tanto quanto noi)



#### Lascia spazio alla tua creatività con COSORI

Scaricare l'applicazione gratuita VeSync per accedere alle ricette originali e ai video tutorial degli chef COSORI, per interagire con la nostra community on-line e molto altro ancora!



*esplora* la nostra galleria di ricette digitali  
**cosori.com**



*buon divertimento* ricette settimanali, in evidenza  
*realizzate in esclusiva dai nostri chef interni*



#### CONTATTA I NOSTRI CHEF

I nostri chef interni sono pronti a fornirti assistenza per qualsiasi domanda!

E-mail: [recipes@cosori.com](mailto:recipes@cosori.com)

A nome di tutti noi di COSORI,

*Buon divertimento in cucina!*

## Indice dei contenuti

Contenuto della confezione	2
Specifiche tecniche	2
Protezioni importanti	3
Acquisire familiarità con il cuoceriso	6
Prima di iniziare a usare l'apparecchio	6
Cucinare con il cuoceriso	7
"Cura e manutenzione	13
Guida alla risoluzione dei problemi	14
Informazioni sulla garanzia	15
Assistenza Clienti	15

## Contenuto della confezione

1 x	Cuoceriso da 5 litri
1 x	Pentola interna
1 x	Cestello per la cottura a vapore da 3 litri
1 x	Paletta per il riso verticale
1 x	Misurino
1 x	Mestolo
1 x	Ricettario
1 x	Manuale dell'utente
1 x	Guida Rapida

## Specifiche tecniche

<b>Modello</b>	CRC-R501-KEU
<b>Alimentazione</b>	AC 220-240V, 50/60Hz
<b>Potenza nominale</b>	970W
<b>Capacità</b>	5 L / 10 tazze* (riso non cotto)
<b>Peso</b>	4,45 kg / 9.81 lb
<b>Dimensioni</b>	31,2 x 26,9 x 23,4 cm / 12,3 x 10,6 x 9,2 pollici

\*utilizzando il misurino per il riso in dotazione, pari a circa 180 mL / 6,1 oz.

# LEGGERE E CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

## PROTEZIONI IMPORTANTI

---

Quando si utilizza il cuociriso è opportuno attenersi alle precauzioni di sicurezza di base. Leggere tutte le istruzioni.

### Punti chiave per la sicurezza

- **Non** toccare le superfici calde.
- **Non** Non toccare lo sfiato del vapore o l'area vicina allo sfiato del vapore durante la cottura o in modalità "Keep Warm" (Mantieni caldo). **Non** coprire l'area con un panno.
- Usare **sempre** guanti, protezioni o guanti da forno resistenti al calore quando si sposta il cuociriso, si maneggiano materiali caldi e quando si inseriscono o si rimuovono oggetti dal cuociriso, compresi la pentola interna, il cestello per la cottura a vapore e gli accessori.
- Non usare **mai** il cuociriso senza la pentola interna in posizione.
- È necessaria una stretta sorveglianza quando il cuociriso viene utilizzato da o in prossimità di bambini.
- I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che **non** giochino con il cuociriso.
- **Non** permettere ai bambini di pulire o eseguire la manutenzione del cuociriso.
- **Non** utilizzare il cuociriso se è danneggiato, se non funziona o se il cavo o la spina sono danneggiati. Contattare **l'Assistenza clienti** (cfr. pagina 15).
- L'uso di accessori o parti di ricambio non consigliati da COSORI può causare lesioni.
- **Non** usare all'aperto.

### Sicurezza generale

- Al fine di garantire protezione dalle scosse elettriche, **non immergere il cuociriso**, il cavo la presa o la scocca in acqua o in altri liquidi.
- **Non** usare il cuociriso in acqua o sotto l'acqua corrente.
- Scollegare il dispositivo quando non è in uso oltre che prima di eseguire le operazioni di pulizia. Lasciare raffreddare prima di indossare o togliere le parti e prima di pulirle o conservarle.
- **Non** mettere cibo, liquidi o oggetti estranei sulla piastra riscaldante.
- Accertarsi che la piastra di riscaldamento sia pulita e che la parte inferiore della pentola interna sia asciutta prima di inserire la pentola interna.
- **Non** collocare il cuociriso o le sue parti su o vicino a bruciatori a gas o elettrici caldi o in un forno riscaldato.
- **Non** utilizzare gli accessori e la pentola interna in dotazione in un forno a microonde, su un fornello o una griglia o in un forno.
- Prestare la massima attenzione quando si sposta il cuociriso o la pentola interna se contiene olio o altri liquidi caldi.
- Il cuociriso non è destinato a essere azionato tramite un timer esterno o un sistema di controllo a distanza separato.
- Questa apparecchiatura può essere utilizzata da bambini di età pari o superiore a 8 anni oltre che da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e conoscenza, a condizione che le stesse abbiano ricevuto supervisione o istruzioni sull'uso dell'umidificatore in modo sicuro e che comprendano i rischi connessi al suo utilizzo.

- I bambini non devono giocare con l'apparecchiatura. Le operazioni di pulizia e manutenzione da parte degli utenti non devono essere effettuate da bambini, a meno che non abbiano più di 8 anni e non siano sorvegliati. Tenere la friggitrice ad aria e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.
- **Usare** unicamente in linea con le indicazioni fornite nel presente manuale. **Non** utilizzare per scopi diversi da quelli previsti.
- Non per uso commerciale. Unicamente **per uso domestico**.
- **Non** inserire carta, cartone o plastica nel cuociriso o qualsiasi altro materiale che possa prendere fuoco o sciogliersi.
- **Non** utilizzare questo cuociriso per friggere con olio.
- **Non** ostruire le aperture di ventilazione. Il vapore caldo viene rilasciato attraverso le aperture. Tenere le mani e il viso lontano dalle aperture.
- **Non** lasciare il cuociriso incustodito durante l'uso.
- La piastra riscaldante è soggetta a calore residuo dopo l'uso.

**Nota:** Cfr. **Cura e Manutenzione** per indicazioni su come pulire gli accessori (pagina 13).

## Durante la cottura

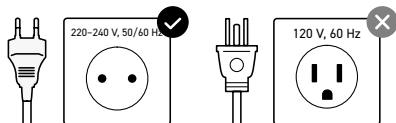
- **ATTENZIONE:** Rischio di scosse elettriche. Cuocere **solo** nella pentola interna rimovibile. **Non** mettere alcun liquido direttamente sulla piastra di riscaldamento del cuociriso.
- Utilizzare su una superficie piana, stabile e resistente al calore, lontano da fonti di calore o liquidi.
- La pentola interna rimovibile è estremamente calda durante l'uso e può essere pesante quando è piena di ingredienti.
- Prestare attenzione quando si maneggia la pentola interna o il cestello per la cottura a vapore se contiene alimenti caldi, olio caldo o altri liquidi caldi.
- Posizionare gli accessori caldi su una superficie resistente al calore o su una presina.
- **Non** collocare nulla sopra il cuociriso mentre è in funzione. **Non** riporre all'interno del cuociriso oggetti diversi dagli accessori consigliati.
- **Non** toccare la parte metallica del coperchio, le superfici calde o gli accessori durante o subito dopo la cottura perché sono caldi.

## Cavo di alimentazione

- Questo cuociriso si serve di un cavo di alimentazione corto per ridurre il rischio di essere tirato dai bambini, di impigliarsi o di inciampare.
- Per disattivare il cuociriso, toccare **CANCEL** per interrompere il processo di cottura e poi scollegare. Per staccare la spina, afferrarla e tirarla dalla presa. Non tirare **mai** dal cavo di alimentazione.
- **Non** versare acqua o liquidi sui poli della spina.
- **Non** utilizzare una prolunga. Questo cuociriso è destinato esclusivamente all'uso da banco.
- **Non** lasciare che il cavo di alimentazione penda oltre il bordo del tavolo o del bancone e non toccare superfici calde.
- Il cavo deve essere disposto in modo da non ricadere sul piano di lavoro o sul tavolo, dove può essere tirato dai bambini o dove qualcuno potrebbe inciampare involontariamente.
- Non utilizzare **mai** una presa di corrente sotto il bancone quando si collega il cuociriso.
- Evitare che il connettore del cavo di alimentazione si rovesci.



- Tenere il cuociriso e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini.
- Il cuociriso deve essere utilizzato solo con sistemi elettrici a 220-240V, 50/60Hz. **Non** inserire la spina in un altro tipo di presa.



- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, dovrà essere sostituito da Arovast Corporation o da persone analogamente qualificate per evitare un rischio elettrico o di incendio. Invitiamo a contattare **l'Assistenza clienti** (pagina 15).



**ATTENZIONE: Superficie calda.**

## Campi elettromagnetici (CEM)

Questo cuociriso è conforme a tutte le norme relative ai campi elettromagnetici (CEM). Se utilizzata in modo corretto e attenendosi alle istruzioni contenute in questo manuale d'uso, l'apparecchiatura è sicura da usare sulla base delle prove scientifiche attualmente disponibili.



Questo simbolo indica che il prodotto non deve essere smaltito come rifiuto domestico e deve essere consegnato presso un centro di raccolta adeguato per il riciclaggio. Lo smaltimento e il riciclaggio corretti contribuiscono a proteggere le risorse naturali, la salute umana e l'ambiente.

Per ulteriori informazioni sullo smaltimento e il riciclaggio di questo prodotto, contattare il proprio municipio, il servizio di smaltimento rifiuti o ancora il negozio presso il quale è stato acquistato il prodotto.

Questo prodotto è conforme alla Direttiva RoHS.

Questo prodotto è conforme alla Direttiva 2011/65/UE, e successive modifiche, sulla restrizione dell'uso di determinate sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche.

**CONSERVARE  
QUESTE  
ISTRUZIONI**

# ACQUISIRE FAMILIARITÀ CON IL CUOCIRISO

## Schema del cuociriso (Figura A)

- |                                  |   |  |
|----------------------------------|---|--|
| a. Sfiato del vapore             | g. Piastra del radiatore                      | m. Cestello per la cottura a vapore da 3,0 litri |
| b. Pulsante di apertura          | h. Pulsante di rilascio del coperchio interno | n. Pentola interna antiaderente                  |
| c. Coperchio                     | i. Sensore di temperatura superiore           | o. Mestolo per zuppa                             |
| d. Cavo di alimentazione         | j. Collettori di condensa                     | p. Tazza di misurazione                          |
| e. Pannello di controllo         | k. Piastra di riscaldamento                   | q. Paletta per il riso verticale                 |
| f. Coperchio interno             | l. Sensore di temperatura inferiore           |  |
| 1. Tappo per il vapore           |   |  |
| 2. Rilascio del tappo del vapore |   |  |

## Pannello di controllo (Figura B)

- |                                      |  |   |
|--------------------------------------|--|---|
| a. Spie di avanzamento               | h. Pulsante Brown Rice (Riso integrale)  | l. Pulsante modalità di cottura         |
| b. Display                           | i. Tipo di cereali                       | m. Pulsante Cancel (Annulla)            |
| c. Aumenta/Riduci il tempo           | j. Modalità di cottura                   | n. Pulsante Delay Timer (Timer ritardo) |
| d. Spia Timer ritardo                | k. Pulsante "Keep Warm" (Mantieni caldo) | o. Pulsante Start (avvio)               |
| e. Tipo di riso                      |  |   |
| f. Pulsante White Rice (Riso bianco) |  |   |
| g. Pulsante Grains (Cereali)         |  |   |

# PRIMA DI INIZIARE A USARE L'APPARECCHIO

## Impostazione

1. Rimuovere tutti gli imballaggi intorno e all'interno del cuociriso.
2. Posizionare su una superficie stabile, piana e resistente al calore. Tenere lontano da aree che possono essere danneggiate dal vapore (come ad esempio pareti o armadi).
3. Rimuovere il coperchio interno (cfr. pagina 13). **[Figura 1.1]**
4. Lavare il coperchio interno, il tappo per il vapore, la pentola interna, il cestello per il vapore, la paletta per il riso, il mestolo e il misurino con acqua calda e sapone e una spugna non abrasiva.
5. Asciugare le parti e reinstallare il coperchio interno. Inserire la pentola interna nella pentola per il riso.

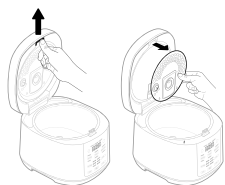


Figure 1.1

## Prova di funzionamento

Un giro di prova vi aiuterà a familiarizzare con il cuociriso, ad assicurarvi che funzioni correttamente e a ripulirlo da eventuali residui.

1. Assicurarsi che non vi siano alimenti o confezioni nel cuociriso e collegarlo alla presa di corrente.
2. Aggiungere acqua alla pentola interna fino all'indicatore di livello dell'acqua **"STEAM"**. Chiudere il coperchio.
3. Toccare **MODE** (modalità) per selezionare **"STEAM"**.
4. Toccare **START** (avvio) per avviare la funzione "Steam" (Vapore).
5. Al termine dell'operazione il cuociriso emetterà diversi segnali acustici.
6. Aprire il coperchio, rimuovere con attenzione la pentola interna e buttare l'acqua rimanente.
7. Lasciare raffreddare il cuociriso per 15 minuti. Pulire il coperchio interno e l'esterno del cuociriso con un panno asciutto.

# CUCINARE CON IL CUOCIRISO

## Funzioni di cottura

Le funzioni di cottura sono programmate con tempi e temperature ideali per la cottura di determinati tipi di riso e cereali. Per ulteriori informazioni su ogni funzione di cottura, invitiamo a consultare la relativa sezione oppure le Tabelle di riferimento rapido delle funzioni di cottura.

### Nota:

- Il tempo di cottura è una stima. Il tempo di cottura effettivo può variare a seconda di fattori quali la quantità di cereali e di acqua, la temperatura ambiente, la temperatura dell'acqua e la tensione.
- La pentola interna **non** ha indicatori di livello dell'acqua per 1 tazza. Se si sta cucinando 1 tazza, usare la colonna "Rapporto cereali acqua" per determinare la quantità corretta di acqua.

## Tabelle di riferimento rapido delle funzioni di cottura

Tipo di cereali	Funzione	Indicatore di livello dell'acqua	Rapporto cereali acqua	Tazze*	Tempo di cottura stimato (minuti)
Riso bianco a chicco lungo	RISO BIANCO CHICCO LUNGO	BIANCO A CHICCO LUNGO	1 : 1 $\frac{1}{6}$	1	35-45
				5	45-55
				10	55-65
Riso bianco a chicco corto	RISO BIANCO CHICCO CORTO	MEDIO/CORTO BIANCO	1 : 1 $\frac{1}{8}$	1	32-42
				5	41-51
				10	51-61
Riso bianco rapido**	RISO BIANCO RAPIDO	CHICCO CORTO BIANCO	1 : 1 $\frac{1}{6}$	1	27-37
				5	39-49
				10	50-60
Riso bianco Jasmine	RISO BIANCO CHICCO LUNGO	BIANCO A CHICCO LUNGO	1 : 1 $\frac{1}{6}$	1	35-45
				5	40-50
				10	50-60
Riso Sushi	RISO BIANCO CHICCO CORTO	MEDIO/CORTO BIANCO	1 : 1 $\frac{1}{8}$	1	32-42
				5	41-51
				10	51-61
Riso integrale a chicco lungo	RISO INTEGRALE CHICCO LUNGO	INTEGRALE	1 : 1 $\frac{1}{8}$	1	59-69
				4	65-75
				8	72-82

Tipo di cereali	Funzione	Indicatore di livello dell'acqua	Rapporto cereali acqua	Tazze*	Tempo di cottura stimato (minuti)
<b>Riso integrale a chicco corto</b>	<b>RISO INTEGRALE CHICCO CORTO</b>	INTEGRALE	1 : 1¼	1	60-70
				4	66-76
				8	73-83
<b>Riso integrale rapido**</b>	<b>RISO INTEGRALE RAPIDO</b>	INTEGRALE	1 : 1½	1	50-60
				4	55-65
				8	60-70
<b>Quinoa</b>	<b>CERALI QUINOA</b>	QUINOA	1 : 1¼	1	37-47
				3	42-52
				6	46-56
<b>Porridge</b>	<b>CERALI PORRIDGE</b>	PORRIDGE	1 : 5	½	35-45
				1	45-55
				1½	50-60
				2	55-65
				2½	60-70
<b>Cereali misti</b>	<b>CERALI MISTO</b>	MIX DI CEREALI	1 : 1¼	1	59-69
				3	65-75
				6	72-82

\*1 misurino da riso corrisponde a circa 180 mL / 6.1 oz.

\*\*La funzione Quick Rice (Riso rapido) permette di cucinare il riso più velocemente, ma i chicchi potrebbero essere leggermente più duri.

Funzione	Intervallo di tempo	Tempo predefinito	Temperatura predefinita
"Slow Cook" (Cottura lenta)	5 min-24 ore	30 min	100°C / 212°F
"Steam" (Vapore)	1 min-1 ora	10 min	100°C / 212°F
Sauté	1 min-30 min	5 min	145°-155°C / 293°-311°F
"Soup" (Zuppa)	1 min-4 ore	30 min	100°C / 212°F
"Jam/Sauce" (Marmellata/Salsa)	5 min-2 ore	1 ora	100°C / 212°F
"Cake" (Torta)	1 min-1 ora e 30 min	50 min	110°-120°C / 230°-248°F
"Keep Warm" (Mantieni caldo)	10 min-24 ore		70°C / 158°F
Delay Timer (timer ritardo)	10 min-24 ore		

## Riso bianco / Riso integrale

1. Utilizzare il misurino per misurare il riso non cotto. Riempire la tazza e poi livellare il livello dell'acqua per ottenere una misura precisa. **[Figura 2.1]**
2. Mettere il riso in un contenitore separato o in un setaccio a maglie fini. Lavare il riso fino a che l'acqua non appare limpida.
3. Trasferire il riso lavato nella pentola interna e aggiungere la quantità di acqua adeguata. Sarà possibile fare riferimento alle indicazioni di livello dell'acqua stampate all'interno della pentola interna.
4. Inserire la pentola interna nella pentola per il riso. Chiudere il coperchio.
  - a. Accertarsi che il coperchio interno e il tappo per il vapore siano installati correttamente.
5. Collegare il cuociriso. Toccare **WHITE RICE** (riso bianco) oppure **BROWN RICE** (riso integrale). Viene selezionata automaticamente l'opzione "**LONG GRAIN**" (CHICCO LUNGO). Continuare a toccare per selezionare "**SHORT GRAIN**" (CHICCO CORTO) oppure "**QUICK**" (RAPIDO). Il tempo di cottura previsto viene visualizzato sul display.
  - a. La funzione "Quick Rice" (Riso rapido) cuoce il riso più velocemente, tuttavia la consistenza potrebbe essere leggermente più dura.
6. In alternativa, toccare **DELAY TIMER** (timer ritardo) e usare **+** e **-** per ritardare la cottura fino a 24 ore. La cottura si avvia automaticamente dopo il conto alla rovescia.
7. Toccare **START** (avvio) per avviare la funzione di cottura.
8. Al termine dell'operazione il cuociriso emetterà diversi segnali acustici e passerà automaticamente alla funzione "Keep Warm" (Mantieni caldo). Il display visualizza il tempo trascorso dal termine della cottura. Toccare due volte **CANCEL** (annulla) per interrompere la funzione "Keep Warm" (Mantieni caldo).
  - a. La funzione "Keep Warm" (Mantieni caldo) può durare fino a 24 ore, ma si consiglia di non lasciare il riso cotto nel cuociriso per più di 5 ore.

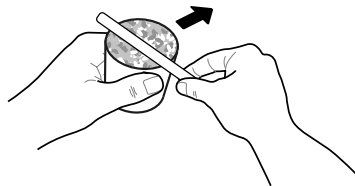


Figure 2.1

## Cerali

1. Utilizzare il misurino per misurare i cereali non cotti, come la quinoa. Riempire la tazza e poi livellare il livello dell'acqua per ottenere una misura precisa.
2. Collocare i chicchi nella pentola interna e aggiungere la quantità d'acqua appropriata. Sarà possibile fare riferimento alle indicazioni di livello dell'acqua stampate all'interno della pentola interna.
3. Inserire la pentola interna nella pentola per il riso. Chiudere il coperchio.
  - a. Accertarsi che il coperchio interno e il tappo per il vapore siano installati correttamente.
4. Collegare il cuociriso. Toccare **GRAINS** (cereali). "**QUINOA**" viene selezionato automaticamente. Continuare a toccare per selezionare "**PORRIDGE**" oppure "**MIXED**" (Misto). Il tempo di cottura previsto viene visualizzato sul display.
5. In alternativa, toccare **DELAY TIMER** (timer ritardo) e usare **+** e **-** per ritardare la cottura fino a 24 ore. La cottura si avvia automaticamente dopo il conto alla rovescia.
6. Toccare **START** (avvio) per avviare la funzione di cottura.
7. Al termine dell'operazione il cuociriso emetterà diversi segnali acustici e passerà automaticamente alla funzione "Keep Warm" (Mantieni caldo). Il display visualizza il tempo trascorso dal termine della cottura. Toccare due volte **CANCEL** (annulla) per interrompere la funzione "Keep Warm" (Mantieni caldo).
  - a. La funzione "Keep Warm" (Mantieni caldo) può durare fino a 24 ore, ma si consiglia di non lasciare i cereali cotti nel cuociriso per più di 3 ore.

## “Steam” (Vapore)

1. Aggiungere acqua alla pentola interna fino all'indicatore di livello dell'acqua “**STEAM**”.
2. Collocare gli alimenti nel cestello per la cottura a vapore, quindi inserire il cestello per la cottura a vapore nella pentola interna.
  - a. **Non** riempire eccessivamente il cestello per la cottura a vapore.
3. Inserire la pentola interna nella pentola per il riso. Chiudere il coperchio.
  - a. Accertarsi che il coperchio interno e il tappo per il vapore siano installati correttamente.
4. Collegare il cuociriso. Toccare **MODE** (modalità) per selezionare “**STEAM**”.
5. Toccare **+** e **-** per regolare il tempo di cottura.
6. In alternativa, toccare **DELAY TIMER** (timer ritardo) e usare **+** e **-** per ritardare la cottura fino a 24 ore. La cottura si avvia automaticamente dopo il conto alla rovescia.
7. Toccare **START** (avvio) per avviare la funzione di cottura. La spia di avanzamento “**PREHEATING**” (pre-riscaldamento) si accende e il cuociriso inizia a preriscaldarsi. Al termine del pre-riscaldamento, il display visualizza il conto alla rovescia del timer.
8. Al termine dell'operazione il cuociriso emetterà diversi segnali acustici e passerà automaticamente alla funzione “Keep Warm” (Mantieni caldo). Il display visualizza il tempo trascorso dal termine della cottura. Toccare due volte **CANCEL** (annulla) per interrompere la funzione “Keep Warm” (Mantieni caldo).
  - a. La funzione “Keep Warm” (Mantieni caldo) può durare fino a 24 ore, ma si consiglia di non lasciare gli alimenti cotti nel cuociriso per più di 3 ore.

## “Slow Cook” (Cottura lenta)

1. Collocare il cibo nella pentola interna.
  - a. **Non** riempire la pentola oltre il limite di 10 tazze di riso bianco a chicco lungo.
2. Inserire la pentola interna nella pentola per il riso. Chiudere il coperchio.
  - a. Accertarsi che il coperchio interno e il tappo per il vapore siano installati correttamente.
3. Collegare il cuociriso. Toccare **MODE** (modalità) due volte per selezionare “**SLOW COOK**” (Cottura lenta).
4. Toccare **+** e **-** per regolare il tempo di cottura.
5. In alternativa, toccare **DELAY TIMER** (timer ritardo) e usare **+** e **-** per ritardare la cottura fino a 24 ore. La cottura si avvia automaticamente dopo il conto alla rovescia.
6. Toccare **START** (avvio) per avviare la funzione di cottura.
7. Al termine dell'operazione il cuociriso emetterà diversi segnali acustici e passerà automaticamente alla funzione “Keep Warm” (Mantieni caldo). Il display visualizza il tempo trascorso dal termine della cottura. Toccare due volte **CANCEL** (annulla) per interrompere la funzione “Keep Warm” (Mantieni caldo).
  - a. La funzione “Keep Warm” (Mantieni caldo) può durare fino a 24 ore, ma si consiglia di non lasciare gli alimenti cotti nel cuociriso per più di 3 ore.

## “Soup” (Zuppa)

1. Collocare il cibo e l'acqua nella pentola interna.
  - a. **Non** riempire la pentola oltre il limite di 10 tazze di riso bianco a chicco lungo.
2. Inserire la pentola interna nella pentola per il riso. Chiudere il coperchio.
  - a. Accertarsi che il coperchio interno e il tappo per il vapore siano installati correttamente.
3. Collegare il cuociriso. Toccare **MODE** (modalità) tre volte per selezionare **“SOUP”** (Zuppa).
4. Toccare **+** e **-** per regolare il tempo di cottura.
5. In alternativa, toccare **DELAY TIMER** (timer ritardo) e usare **+** e **-** per ritardare la cottura fino a 24 ore. La cottura si avvia automaticamente dopo il conto alla rovescia.
6. Toccare **START** (avvio) per avviare la funzione di cottura.
7. Al termine dell'operazione il cuociriso emetterà diversi segnali acustici e passerà automaticamente alla funzione **“Keep Warm”** (Mantieni caldo). Il display visualizza il tempo trascorso dal termine della cottura. Toccare due volte **CANCEL** (annulla) per interrompere la funzione **“Keep Warm”** (Mantieni caldo).
  - a. La funzione **“Keep Warm”** (Mantieni caldo) può durare fino a 24 ore, ma si consiglia di non lasciare gli alimenti cotti nel cuociriso per più di 3 ore.

## Sauté

1. Inserire la pentola interna nella pentola per il riso. Sarà possibile lasciare il coperchio aperto o chiuderlo per un preriscaldamento più rapido.
2. Collegare il cuociriso. Toccare **MODE** (modalità) quattro volte per selezionare **“SAUTE”**.
3. Toccare **+** e **-** per regolare il tempo di cottura.
4. Toccare **START** (avvio) per avviare la funzione di cottura. La spia di avanzamento **“PREHEATING”** (pre-riscaldamento) si accende e il cuociriso avvia il processo di preriscaldamento. Al termine del pre-riscaldamento, il display visualizza il conto alla rovescia del timer.
  - a. Sarà possibile aggiungere olio alla pentola interna prima o dopo il preriscaldamento.
  - b. Se il cibo viene aggiunto alla pentola interna prima del termine del preriscaldamento, il conto alla rovescia potrebbe non apparire.
5. Inserire il cibo nella pentola interna per iniziare la cottura.
6. Al termine, toccare **CANCEL** (annulla) per interrompere la funzione di cottura.

## “Jam/Sauce” (Marmellata/Salsa)

1. Inserire la pentola interna nella pentola per il riso. È possibile cuocere con il coperchio aperto o chiuso.
  - a. Tenere il coperchio aperto se si preparano marmellate o composte di frutta.
2. Collocare il cibo nella pentola interna.
3. Collegare il cuociriso. Toccare **MODE** (modalità) cinque volte per selezionare **“JAM/SAUCE”** (Marmellata/salsa).
4. Toccare **+** e **-** per regolare il tempo di cottura.
5. Toccare **START** (avvio) per avviare la funzione di cottura.
6. Al termine, toccare **CANCEL** (annulla) per interrompere la funzione di cottura.

## “Cake” (Torta)

1. Ungere in modo uniforme la pentola interna con burro o olio.
2. Versare la pastella nella pentola interna. Inserire la pentola interna nella pentola per il riso. Chiudere il coperchio.
  - a. Accertarsi che il coperchio interno e il tappo per il vapore siano installati correttamente.
3. Collegare il cuociriso. Toccare **MODE** (modalità) sei volte per selezionare **“CAKE”** (Torta).
4. Toccare **+** e **-** per regolare il tempo di cottura.
5. Toccare **START** (avvio) per avviare la funzione di cottura.
6. Al termine dell'operazione il cuociriso emetterà diversi segnali acustici. Si consiglia di infilzare la torta con uno stuzzicadenti e verificare che ne esca pulito. In caso contrario, ripetere i passaggi per prolungare la cottura della torta.

## “Keep Warm” (Mantieni caldo)

1. Inserire la pentola interna nella pentola per il riso. Chiudere il coperchio.
  - a. Accertarsi che il coperchio interno e il tappo per il vapore siano installati correttamente.
2. Collegare il cuociriso. Toccare **“KEEP WARM” (MANTIENI CALDO)**.
3. Toccare **+** e **-** per regolare il tempo.
4. Toccare **START** (avvio) per avviare la funzione di cottura.

**Nota:** Dopo ogni funzione di cottura (tranne **“SAUTE”** e **“CAKE”**), il cuociriso passa automaticamente alla funzione **“Keep Warm”** (Mantieni caldo). Il display visualizza il tempo trascorso dal termine della cottura. Toccare due volte **CANCEL** (annulla) per interrompere la funzione **“Keep Warm”** (Mantieni caldo).

## Delay Timer (Timer ritardo)

1. Prima della cottura, toccare **DELAY TIMER** (Timer ritardo) per impostare un timer di ritardo.
  - a. Non **sarà possibile** impostare un delay timer (timer ritardo) nelle funzioni **“KEEP WARM”** (Mantieni caldo), **“SAUTE”**, **“JAM/SAUCE”** (Marmellata/Salsa), oppure **“CAKE”** (Torta).
2. Toccare **+** e **-** per ritardare la cottura fino a 24 ore.
 

**Nota:** Non si tratta di un avvio ritardato. Il delay timer (timer ritardo) tiene conto del tempo di cottura, pertanto gli alimenti termineranno la cottura al termine del timer di ritardo.
3. Toccare **START** (avvio) e la cottura inizierà automaticamente dopo il conto alla rovescia.

## Spegnimento automatico

- Se non è stata selezionata alcuna funzione di cottura, il cuociriso si spegne dopo 15 minuti di inattività. Il display si spegne e si accende la spia **START** (avvio). [Figura 2.2]
- Toccare **START** (avvio) per utilizzare il cuociriso.

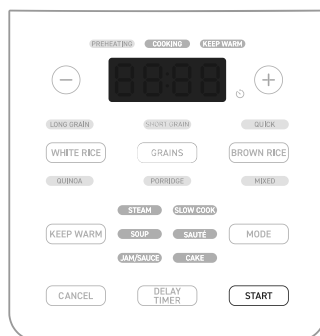


Figure 2.2



# CURA E MANUTENZIONE

## Nota:

- Pulire **sempre** la pentola interna e gli accessori dopo ogni utilizzo.
- La pentola interna è dotata di un rivestimento antiaderente che ne facilita la pulizia.
- **Non** utilizzare detergenti abrasivi, pagliette metalliche o utensili metallici su nessuna parte del cuociriso, compresi la pentola interna e gli altri accessori. Questi elementi graffiano o danneggiano le superfici.
- Questo cuociriso non contiene parti riparabili dall'utente. Per eventuali riparazioni, contattare l'**Assistenza clienti** (cfr. pagina 15).

1. Prima di procedere alla pulizia, spegnere e scollegare il cuociriso e lasciarlo raffreddare completamente.
2. Pulire l'esterno e l'interno del cuociriso con un panno umido.
3. Premere il pulsante di rilascio del coperchio interno, quindi tirare il coperchio interno per rimuoverlo. Se necessario, allentare il pulsante di rilascio del tappo del vapore per svuotarlo e pulirlo.
4. Lavare il coperchio interno, il tappo per il vapore, la pentola interna, il cestello per il vapore, la paletta per il riso, il mestolo e il misurino con acqua calda e sapone e una spugna non abrasiva. Ove necessario, mettere in ammollo.
  - a. Anche gli accessori possono essere lavati in lavastoviglie sul cestello superiore.
5. Asciugare le parti e reinstallare il coperchio interno. Inserire la pentola interna nella pentola per il riso.
6. Lasciare asciugare completamente tutte le superfici prima di collegare o accendere il cuociriso.

## Immagazzinamento

1. Pulire e asciugare il cuociriso e tutti gli accessori.
2. Inserire la pentola interna nella pentola per il riso. Chiudere il coperchio.
3. Conservare il cuociriso in posizione verticale. **Non** appoggiarci nulla sopra.

## Svuotamento del tappo del vapore

1. Allentare il rilascio del tappo del vapore situato sul coperchio interno. **[Figura 2.3]**
2. Svuotare l'acqua raccolta nel tappo del vapore.
3. Pulire il tappo del vapore con acqua calda e sapone e una spugna non abrasiva.
  - a. Ove necessario, sarà possibile rimuovere il tappo del vapore per facilitare la pulizia e l'asciugatura.
4. Per l'operazione di rimontaggio, inserire le cerniere nella fessura e chiudere lo sgancio del tappo del vapore.
  - a. Capovolgere il coperchio interno per verificare che il tappo vapore sia installato correttamente.

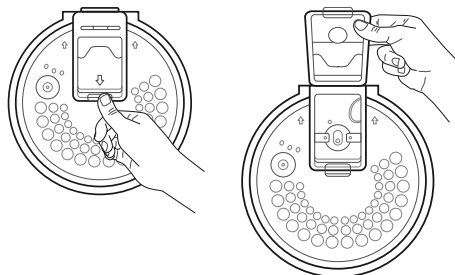


Figure 2.3

# GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibile soluzione
<b>Il cuociriso non si accende.</b>	Accertarsi che il cuociriso sia collegato a una presa di corrente.
<b>Il cuociriso emette un odore di plastica.</b>	Qualsiasi cuociriso può avere un odore di plastica dovuto al processo di produzione. Questa non è un'anomalia di funzionamento. Seguire le istruzioni per una <b>Prova di funzionamento</b> (pagina 6) per ridurre l'odore di plastica. Se l'odore di plastica non diminuisce, contattare <b>l'Assistenza clienti</b> (cfr. pagina 15).
<b>Il cibo è poco cotto, troppo morbido o troppo duro.</b>	Accertarsi che il rapporto cibo/acqua sia corretto.
	Accertarsi di aver selezionato la funzione di cottura corretta per l'alimento in fase di cottura.
<b>Il cibo bolle durante la cottura.</b>	Accertarsi che il rapporto cibo/acqua sia corretto.
	Accertarsi che il coperchio interno e il tappo per il vapore siano installati correttamente.
<b>Sul display viene visualizzato il codice di errore "E1\E3".</b>	Il monitor della temperatura presenta un circuito aperto. Contattare <b>l'Assistenza clienti</b> (cfr. pagina 15).
<b>Sul display viene visualizzato il codice di errore "E2\E4".</b>	Si è verificato un cortocircuito nel monitor della temperatura. Contattare <b>l'Assistenza clienti</b> (cfr. pagina 15).

Se il problema non è presente nell'elenco, contattare **l'Assistenza clienti** (cfr. pagina 15).

# INFORMAZIONI SULLA GARANZIA

---

<b>Nome del prodotto</b>	Cuociriso da 5 litri
<b>Modello</b>	CRC-R501-KEU
<i>A titolo di riferimento, si consiglia vivamente di registrare il numero d'ordine e la data di acquisto.</i>	
<b>Data di acquisto</b>	
<b>Numero d'ordine</b>	

Arovast Corporation garantisce la massima qualità di tutti i prodotti per quanto riguarda i materiali, la lavorazione e l'assistenza, a partire dalla data di acquisto fino al termine del periodo di garanzia limitata di 2 anni.

Per eventuali domande o dubbi in merito al vostro nuovo prodotto, vi invitiamo a contattare il nostro team di assistenza clienti: sapranno sicuramente fornirvi assistenza in merito.

## ASSISTENZA CLIENTI

---

Per eventuali domande o dubbi in merito al vostro nuovo prodotto, vi invitiamo a contattare il nostro team di assistenza clienti: sapranno sicuramente fornirvi assistenza in merito.

### **Società Arovast**

1202 N. Miller St., Suite A  
Anaheim, CA 92806  
Stati Uniti d'America

**E-mail:** support.de@cosori.com  
support.fr@cosori.com  
support.it@cosori.com  
support.es@cosori.com  
support.eu@cosori.com

*\*Prima di contattare l'Assistenza clienti, accertarsi di avere a portata di mano la fattura e il numero d'ordine.*