

Bedienungsanleitung/Garantie

Gebbruksaanwijzing/Garantie • Mode d'emploi/Garantie
Instrucciones de servicio/Garantía • Manual de instruções/Garantia
Istruzioni per l'uso/Garanzia • Bruksanvisning/Garanti
Instruction Manual/Guarantee • Instrukcja obsługi/Gwarancja
Návod k použití/Záruka • A használati utasítás/Garancia
Руководство по эксплуатации/Гарантия

Reiskocher

Rijstkoker • Autocuiseur à riz
Cocedor de arroz • Fervedor para cozinhar arroz
Bollitore di riso • Riskoker
Rice Boiler • Maszynka do gotowania ryżu
Vařič rýže • Rizsfőző
Кастрюля для варки риса



RK 2925



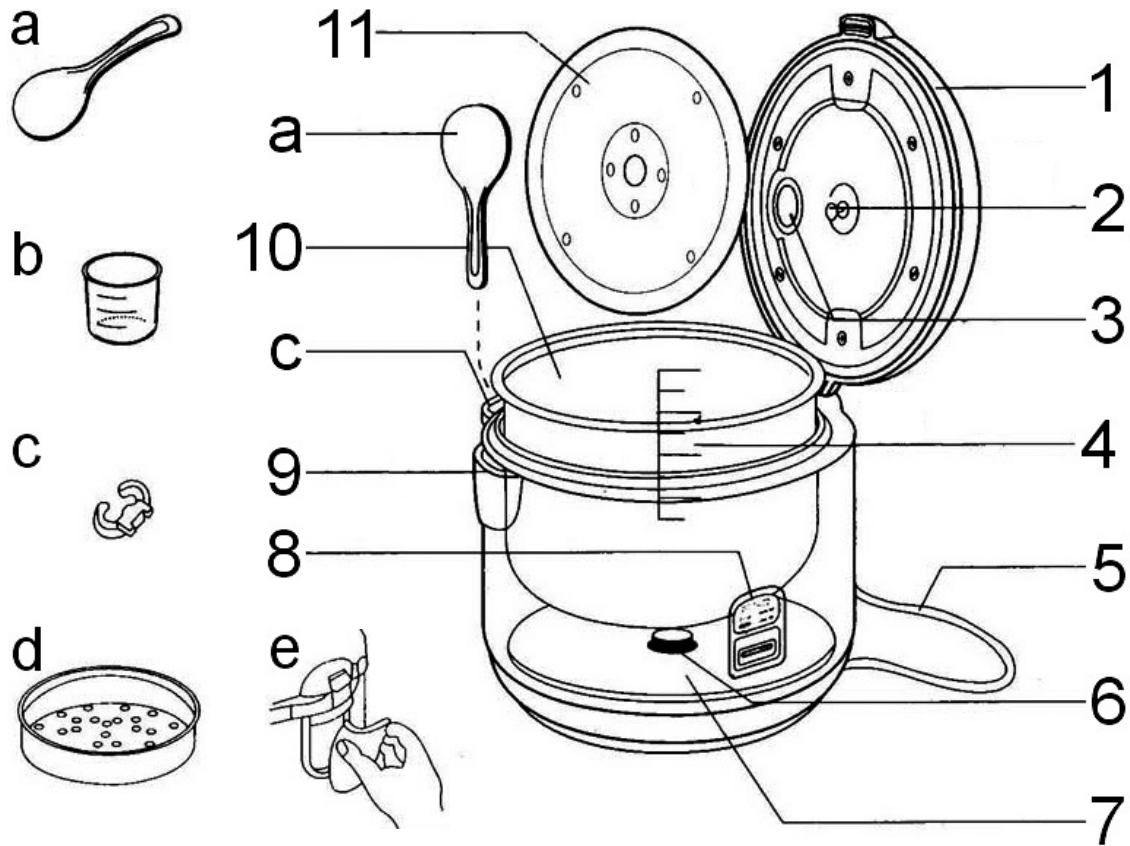
Inhalt

Inhoud • Sommaire • Indice • Índice • Índice • Innhold
Contents • Spis treści • Obsah • Tartalom • Содержание

D	Übersicht Bedienelemente	Seite	3
	Bedienungsanleitung	Seite	4
	Garantie	Seite	9
NL	Overzicht bedieningselementen	Pagina	3
	Gebruiksaanwijzing	Pagina	10
	Garantie	Pagina	15
F	Aperçu des éléments de commande	Page	3
	Mode d'emploi	Page	16
	Garantie	Page	21
E	Vista de conjunto Elementos de mando	Página	3
	Instrucciones de servicio	Página	22
	Garantía	Página	27
P	Vista geral dos elemntos de comando	Página	3
	Manual de instruções	Página	28
	Garantia	Página	33
I	Descrizione dei singoli pezzi	Pagina	3
	Istruzioni per l'uso	Pagina	34
	Garanzia	Pagina	39
N	Oversikt over betjeningselementer	Side	3
	Bruksanvisning	Side	40
	Garanti	Side	45
GB	Control element overview	Page	3
	Instruction Manual	Page	46
	Guarantee	Page	51
PL	Przegląd elementów obsługi	Strona	3
	Instrukcja obsługi	Strona	52
	Gwarancja	Strona	57
CZ	Přehled obsluhovacích prvků	Strana	3
	Návod k použití	Strana	59
	Záruka	Strana	64
H	A használt elemek megtekintése	Oldal	3
	A hasznalati utasítás	Oldal	65
	Garancia	Oldal	70
RUS	Обзор управляющих элементов	стр.	3
	Руководство по эксплуатации	стр.	71
	Гарантия	стр.	76

Übersicht der Bedienelemente

Overzicht van de bedieningselementen • Liste des différents éléments de commande
Indicación de los elementos de manejo • Descrição dos elementos
Elementi di comando • Oversikt over betjeningselementene
Overview of the Components • Przegląd elementów obsługi
Přehled ovládacích prvků • A kezelő elemek áttekintése
Обзор деталей прибора



D

Allgemeine Sicherheitshinweise

- Lesen Sie vor Inbetriebnahme dieses Gerätes die Bedienungsanleitung sehr sorgfältig durch und bewahren Sie diese inkl. Garantieschein, Kassenbon und nach Möglichkeit den Karton mit Innenverpackung gut auf.
- Benutzen Sie das Gerät ausschließlich für den privaten und den dafür vorgesehenen Zweck. Dieses Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Benutzen Sie es nicht im Freien (außer es ist für den bedingten Einsatz im Freien vorgesehen). Halten Sie es vor Hitze, direkter Sonneneinstrahlung, Feuchtigkeit (auf keinen Fall in Flüssigkeiten tauchen) und scharfen Kanten fern. Benutzen Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen. Bei feucht oder nass gewordenem Gerät sofort den Netzstecker ziehen. Nicht ins Wasser greifen.
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose (ziehen Sie am Stecker, nicht am Kabel) wenn Sie das Gerät nicht benutzen, Zubehörteile anbringen, zur Reinigung oder bei Störung.
- Betreiben Sie das Gerät **nicht** unbeaufsichtigt. Sollten Sie den Arbeitsplatz verlassen, schalten Sie das Gerät bitte immer aus, bzw. ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose (ziehen Sie am Stecker, nicht am Kabel).
- Um Kinder vor Gefahren elektrischer Geräte zu schützen, sorgen Sie bitte dafür, dass das Kabel nicht herunter hängt und Kinder keinen Zugriff auf das Gerät haben.
- Prüfen Sie Gerät und Kabel regelmäßig auf Schäden. Ein beschädigtes Gerät bitte nicht in Betrieb nehmen.
- Reparieren Sie das Gerät nicht selbst, sondern suchen Sie bitte einen autorisierten Fachmann auf. Um Gefährdungen zu vermeiden, ein defektes Netzkabel bitte nur vom Hersteller, unserem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person durch ein gleichwertiges Kabel ersetzen lassen.
- Verwenden Sie nur Original-Zubehör.
- Beachten Sie bitte die nachfolgenden „Speziellen Sicherheitshinweise...“.

Spezielle Sicherheitshinweise

- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, feuchtigkeits- und wärmebeständige Fläche. Bei empfindlichen Oberflächen legen Sie bitte eine hitzebeständige Platte unter.
- Achtung! Füllen Sie immer nur Wasser in den Reistopf, niemals in das Gehäuse.
- Vorsicht! Aus dem Deckel tritt während des Betriebes heißer Dampf aus!
- Achten Sie darauf, dass Sie den Deckel nach dem Brühvorgang nur an dem dafür vorgesehenen Griff anfassen. Verbrennungsgefahr!
- Halten Sie einen ausreichenden Sicherheitsabstand (30cm) zu leicht entzündlichen Gegenständen wie Möbel, Vorhänge, etc.!
- Zur Sicherheit Ihrer Kinder lassen Sie keine Verpackungsteile (Plastikbeutel, Karton, Styropor, etc.) erreichbar liegen.

Übersicht der Bedienelemente

D

- | | | | |
|---|---------------------------|-----------------|------------------|
| 1 | Deckel | 10 | Reistopf |
| 2 | Befestigungsstift | 11 | Dampfdeckel |
| 3 | Dampfaustritt | | |
| 4 | Wasserstandsskala | Zubehör: | |
| 5 | Netzkabel | a | Löffel |
| 6 | Schaltkontakt | b | Messbecher (CUP) |
| 7 | Heizplatte | c | Löffelhalter |
| 8 | Schalter/Kontrollleuchten | d | Dämpfeinsatz |
| 9 | Gehäuse | e | Kondensatschale |

Sicherheitssymbole am Gerät und in der Bedienungsanleitung



Vorsicht! Heiße Fläche! Verbrühungsgefahr!

Anwendungshinweise

Deckel öffnen

Um den Deckel zu öffnen, drücken Sie bitte die Taste an dessen Oberseite.

Messbecher

Der Messbecher (CUP) dient zusammen mit der Wasserstandsskala im Reistopf zur Bestimmung der Reis- und Wassermenge. Möchten Sie z. B. 6 CUPs kochen, geben Sie 6 Messbecher voll Reis in den Reistopf und füllen diesen dann bis zur entsprechenden (CUP) Markierung, z. B. 6, mit Wasser auf.

Schalter

- Das Gerät ist im Betriebszustand WARM (Warmhalten), sobald Sie den Stecker eingesteckt haben.
- Mit dem Schalter können Sie auf den Betriebszustand COOK (Kochen) umschalten. Dies ist nur möglich, wenn der Reistopf richtig eingesetzt ist und damit der Schaltkontakt (6) geschlossen wurde.

Kochzeit

Ist das Wasser im Reistopf vollständig verdampft, schaltet das Gerät automatisch auf die Position WARM (Warmhalten) und beendet somit den Kochvorgang.

D**Kondensatschale**

Kondensat, das sich durch den aufsteigenden Dampf im Deckel bildet, wird in einer Schale am Scharnier aufgefangen. Bitte entleeren und säubern Sie diese Schale nach jedem Garvorgang. Siehe auch Abb. e.

Achtung! Das Gerät eignet sich nicht für die Zubereitung von Milchreis. Die Milch könnte überkochen oder anbrennen.

Vor der ersten Inbetriebnahme

- Entfernen Sie die Verpackung.
- Wir empfehlen Ihnen, das Gerät, wie unter „Reinigung“ beschrieben, zu säubern.

Inbetriebnahme

- Stellen Sie das Gerät auf eine feuchtigkeits- und wärmebeständige Unterlage.
- Vergewissern Sie sich, dass der Schalter auf WARM (Warmhalten) steht und stecken Sie den Stecker der Anschlussleitung erst am Gerät ein.
- Schließen Sie das Gerät an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontakt-Steckdose 230 V, 50 Hz an.

Hinweis: Das Gerät ist in Betrieb, sobald Sie den Stecker eingesteckt haben. Möchten Sie den Betrieb beenden, stellen Sie den Schalter zuerst auf WARM (Warmhalten) und ziehen dann den Stecker aus der Steckdose.

Benutzung des Gerätes**Reiskochen**

Bitte beachten Sie vor dem Reiskochen die Zubereitungshinweise des Herstellers, wie z. B. den Reis vorher waschen oder bei Quellreis, einweichen.

1. Setzen Sie den Reistopf in den Reiskocher ein.
2. Bestimmen Sie die gewünschte Reismenge von 3 bis 10 CUPS mit dem Messbecher und füllen Sie diese Menge in den Reistopf ein.
3. Füllen Sie den Reistopf mit Wasser auf bis der entsprechende Teilstrich auf der CUP-Skala erreicht ist.
4. Schließen Sie den Deckel.
5. Stellen Sie den elektrischen Anschluss, wie unter „Inbetriebnahme“ beschrieben, her. Die Kontrollleuchte WARM leuchtet.
6. Drücken Sie den Schalter nach unten. Die Kontrollleuchte WARM erlischt und die Leuchte COOK geht an.
7. Ist das Wasser im Reistopf vollständig verdampft, schaltet das Gerät automatisch auf die Position WARM (Warmhalten) und beendet somit den Kochvorgang. Die Kontrollleuchte COOK erlischt und die Leuchte WARM geht an.

Tipp: Lassen Sie den Reis noch 5 Minuten garen, bevor Sie ihn aus dem Topf nehmen.

- 8. Beenden Sie nun den Betrieb, indem Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen.
- 9. Öffnen Sie das Gerät durch Drücken der Deckeltaste.



Achtung! Verbrühungsgefahr. Heißer Dampf tritt aus.

Dämpfen

Unter Dämpfen versteht man den schonenden Garvorgang von Lebensmitteln durch heißen Wasserdampf. So bleiben im Gargut mehr wertvolle Nährstoffe erhalten als bei anderen Zubereitungsarten. Hierzu verwenden Sie bitte den Dämpfeinsatz.

- 1. Setzen Sie den Reistopf in den Reiskocher ein.
- 2. Gießen Sie 1 Messbecher (CUP) Wasser in den Reistopf.
- 3. Setzen Sie den Dämpfeinsatz in den Reistopf ein.
- 4. Legen Sie Ihr Gargut in den Dämpfeinsatz.
- 5. Schließen Sie den Deckel.
- 6. Stellen Sie den elektrischen Anschluss, wie unter „Inbetriebnahme“ beschrieben, her. Die Kontrollleuchte WARM leuchtet.
- 7. Drücken Sie den Schalter nach unten. Die Kontrollleuchte WARM erlischt und die Leuchte COOK geht an.
- 8. Je nach Dämpfzeit ist es nötig den Wasserverlust auszugleichen. Fügen Sie dann nach Bedarf während des Dämpfvorgangs etwas Wasser hinzu.



Achtung! Verbrühungsgefahr. Heißer Dampf tritt aus.

- 9. Ist das Garzeitende erreicht, beenden Sie den Betrieb indem Sie den Schalter nach oben drücken und den Stecker aus der Steckdose ziehen.
- 10. Öffnen Sie das Gerät durch Drücken der Deckeltaste.



Achtung! Verbrühungsgefahr. Heißer Dampf tritt aus.

Tabelle Dämpfen

Gargut	Beschaffenheit	Menge (ca.)	Garzeit (Min.)
Artischocken	frisch	4 Stück, mittelgroß	40 – 45
Blumenkohl	Frisch, kleine Röschen	500g	20 – 25
Brokkoli	Frisch, kleine Röschen	500g	15 – 20
Champignons	Frisch, ganz oder geschnitten	500g	15 – 25
Grüne Bohnen	Frisch, ganz oder geschnitten	500g	25 – 35
Karotten	Frisch, in Scheiben	500g	20 – 25

D

Gargut	Beschaffenheit	Menge (ca.)	Garzeit (Min.)
Kartoffeln	geschnitten	500g	20 – 25
Kartoffeln	In der Schale	500g	30 – 40
Kohl	Frisch, geschnitten	500g	25 – 30
Kohlrabi	Frisch, gewürfelt	500g	20 – 25
Rosenkohl	frisch	500g	20 – 25
Spargel	frisch	500g	30 – 40
Zucchini	Frisch, in Scheiben	500g	15 – 20
Äpfel, Birnen	Frisch, Stücke	500g	10 – 15
Forelle	frisch	2 Stück, je 150g	18 – 25
Goldbarschfilet	frisch	2 Stück, je 200g	15 – 18
Seelachsfilet	frisch	2 Stück, je 140g	15 – 18
Garnelen	gefroren	450g	15 – 20
Miesmuscheln	In der Schale	1000g	18 – 25
Putenschnitzel, Hähnchen- schenkel	frisch	2 Stück, je 150g	25 – 30
Schnitzel, Kotelett	frisch	2 Stück, je 150g	30 – 35
Knack- würstchen, Rindswürste	Frisch, aus Glas oder Dose	2 – 8 Stück	8 – 13 (einstechen)
Eier, weich gekocht	In der Schale	2 – 10 Stück, mittlerer Größe	10 – 13
Eier, hart gekocht	In der Schale	2 – 10 Stück, mittlerer Größe	15 – 20

Die in der Tabelle angegebenen Kochzeiten sind geschätzt. Nehmen Sie eventuelle Korrekturen bitte selbst vor.

Reinigung und Pflege

- Ziehen Sie bitte vor dem Reinigen immer den Netzstecker, und lassen Sie das Gerät ausreichend abkühlen, bevor Sie es reinigen!
- Tauchen Sie das Gehäuse, das Netzkabel und den Netzstecker niemals in Wasser.
- Gießen Sie den Inhalt des Reistopfes und der Kondensatschale aus.
- Reinigen Sie den Reistopf, den Dampfdeckel und die Kondensatschale mit heißer Spüllauge. Spülen Sie diese Teile anschließend gründlich mit klarem Wasser nach, und lassen Sie diese trocknen.
- Wischen Sie den Deckel und das Gehäuse von innen und außen mit einem feuchten Tuch ab. Lassen Sie die Teile anschließend trocknen.
- Verwenden Sie keine scharfen Reinigungs- und Scheuermittel.

Garantie

D

Wir übernehmen für das von uns vertriebene Gerät eine Garantie von 24 Monaten ab Kaufdatum (Kassenbon).

Innerhalb der Garantiezeit beseitigen wir unentgeltlich die Mängel des Gerätes oder des Zubehörs*), die auf Material- oder Herstellungsfehler beruhen, durch Reparatur oder, nach unserem Ermessen, durch Umtausch. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist, noch beginnt dadurch ein Anspruch auf eine neue Garantie!

Als Garantienachweis gilt der Kaufbeleg. Ohne diesen Nachweis kann ein kostenloser Austausch oder eine kostenlose Reparatur nicht erfolgen.

Im Garantiefall geben Sie bitte das komplette Gerät in der Originalverpackung zusammen mit dem Kassenbon an Ihren Händler.

*) Schäden an Zubehörteilen führen nicht automatisch zum kostenlosen Umtausch des kompletten Gerätes. Wenden Sie sich in diesem Fall bitte an unsere Hotline! Glasbruchschäden bzw. Brüche von Kunststoffteilen sind grundsätzlich kostenpflichtig!

Sowohl Defekte an Verbrauchszubehör bzw. Verschleißteilen (z.B. Motorkohlen, Knethaken, Antriebsriemen, Ersatzfernbedienung, Ersatzzahnbürsten, Sägeblättern usw.), als auch Reinigung, Wartung oder der Austausch von Verschleißteilen, fallen nicht unter die Garantie und sind deshalb kostenpflichtig!

Die Garantie erlischt bei Fremdeingriff.

Nach der Garantie

Nach Ablauf der Garantiezeit können Reparaturen kostenpflichtig vom entsprechenden Fachhandel oder Reparaturservice ausgeführt werden.

Algemene veiligheidsinstructies

- Lees vóór de ingebruikname van dit apparaat de handleiding uiterst zorgvuldig door en bewaar deze goed, samen met het garantiebewijs, de kassabon en zo mogelijk de doos met de binnenvpakking.
- Gebruik het apparaat uitsluitend privé en uitsluitend voor de voorgeschreven toepassing. Dit apparaat is niet geschikt voor commercieel gebruik (tenzij het bedoeld is voor beperkt gebruik in de buitenlucht). Bescherm het tegen hitte, directe zonnestralen, vocht (i geen geval in vloeistoffen dompelen) en scherpe kanten. Gebruik het apparaat niet met vochtige handen. Bij vochtig of nat geworden apparaat onmiddellijk de stroomtoevoer onderbreken. Niet in het water grijpen.
- Schakel het apparaat uit en onderbreek altijd de stroomtoevoer (trek aan de steker, nooit aan de kabel) wanneer u het apparaat niet gebruikt, hulpstukken aanbrengt, reinigt of wanneer storingen optreden.
- Laat het ingeschakelde apparaat niet zonder toezicht werken. Schakel het apparaat altijd uit of trek de steker uit de contactdoos (trek aan de steker, niet aan de kabel) voordat u de werkplek verlaat.
- Bescherm kinderen tegen gevaren en zorg ervoor dat kabels nooit los omlaag hangen en dat het apparaat buiten het bereik van kinderen blijft.
- Controleer regelmatig of het apparaat beschadigingen vertoont. Een beschadigd apparaat mag niet in gebruik worden genomen.
- Repareer het apparaat nooit zelf, maar breng het naar een geautoriseerde vakman. Voorkom gevaren en laat een defecte kabel altijd alleen door de fabrikant, onze technische dienst of een eender gekwalificeerde persoon vervangen door een soortgelijke kabel.
- Gebruik alleen originele reserveonderdelen.
- Neem de onderstaande "Speciale veiligheidsinstructies" in acht.

Speciale veiligheidsinstructies

- Plaats het apparaat op een vocht- en hittebestendig werkvlak. Gebruik bij gevoelige oppervlakken a.u.b. een hittebestendige plaat als onderlegger.
- Let op! Vul het water alléén in de rijstpan en nooit inde behuizing.
- Voorzichtig! Via het deksel komt tijdens het bedrijf hete stoom vrij!
- Let op dat u het deksel na het bereidingsproces alléén aan de daarvoor bestemde handgreep aanpakt. Gevaar voor verbranding!
- Houdt u voldoende veiligheidsafstand ten opzichte van licht ontvlambare voorwerpen zoals meubels, gordijnen enz. (30cm).
- Laat om veiligheidsredenen geen verpakkingsdelen (plasticzak, doos, piepschuim, enz.) binnen het bereik van uw kinderen liggen.

Overzicht van de bedieningselementen

NL

- | | |
|------------------------------|--------------------|
| 1 Deksel | 10 Rijstpan |
| 2 Borgpen | 11 Stoomdeksel |
| 3 Stoomuitlaat | |
| 4 Waterpeilschaal | Toebehoren: |
| 5 Netkabel | a Lepel |
| 6 Schakelcontact | b Maatbeker (CUP) |
| 7 Verwarmingsplaat | c Lepelhouder |
| 8 Schakelaar/controlelampjes | d Stoominzet |
| 9 Behuizing | e Condensaatschaal |

Veiligheidssymbolen aan het apparaat en in de gebruiksaanwijzing



Voorzichtig! Heet oppervlak! Verbrandingsgevaar!

Gebruiksaanwijzingen

Deksel openen

Om het deksel te openen, drukt u op de toets op de bovenzijde.

Maatbeker

De maatbeker (CUP) dient samen met de waterpeilschaal in de rijstpan voor de bepaling van de rijst- en de waterhoeveelheid. Wanneer u bijvoorbeeld 6 CUP's wilt koken, vult u 6 maatbekers rijst in de rijstpan en vult deze vervolgens tot aan de desbetreffende (CUP) markering - bijv. 6 - met water.

Schakelaar

- Het water is in bedrijfstoestand WARM (warmhouden) zodra u de stekker op de contactdoos hebt aangesloten.
- Met de schakelaar kunt u de bedrijfstoestand nu omschakelen naar COOK (koken). Dit is alleen mogelijk wanneer de rijstpan correct is geplaatst en het schakelcontact (6) daardoor gesloten werd.

Kooktijd

Wanneer het water volledig is verdampt, schakelt het apparaat automatisch om naar de stand WARM (warmhouden) en het kookproces wordt daarmee beëindigd.

Condensaatschaal

Condensaat dat door de opstijgende stoom in het deksel ontstaat, wordt in een schaal aan het scharnier opgevangen. Leeg en reinig deze schaal a.u.b. na ieder gaarproces. Zie ook afb. e.

Let op! Het apparaat is niet geschikt voor het bereiden van melkrijst. De melk zou overkoken of aanbranden kunnen.

Vóór het eerste gebruik

- Verwijder de verpakking.
- Wij adviseren u, het deksel te reinigen zoals onder "Reiniging" beschreven staat.

Ingebruikname

- Plaats het apparaat op een vocht- en hittebestendige ondergrond.
- Waarborg dat de schakelaar op WARM (warmhouden) staat en sluit de stekker dan pas op het apparaat aan.
- Sluit het apparaat aan op een volgens de voorschriften geïnstalleerde contactdoos 230 V, 50 Hz.

Opmerking: het apparaat is operationeel zodra u de stekker op de contactdoos hebt aangesloten. Om het apparaat uit te schakelen, zet u de schakelaar eerst op WARM (warmhouden) en trekt u vervolgens de netstekker uit de contactdoos.

Bediening van het apparaat

Rijst koken

Let a.u.b. vóór het koken van de rijst op de bereidingsaanwijzingen van de fabrikant, zoals bijv. de rijst van tevoren te wassen of te laten weken.

1. Plaats de rijstpan in de rijstkoker.
2. Bepaal de gewenste hoeveelheid rijst van 3 t/m 10 CUP's met de maatbeker en vul deze hoeveelheid vervolgens in de rijstpan.
3. Vul de rijstpan met water tot aan de desbetreffende streep op de CUP-schaal.
4. Sluit het deksel.
5. Sluit het apparaat aan op het stroomnet zoals onder hoofdstuk „Ingebruikname“ beschreven staat. Het controlelampje WARM brandt.
6. Druk de schakelaar naar beneden. Het controlelampje WARM dooft en het lampje COOK gaat branden.
7. Wanneer het water volledig is verdampt, schakelt het apparaat automatisch om naar de stand WARM (warmhouden) en het kookproces wordt daarmee beëindigd. Het controlelampje COOK dooft en het lampje WARM gaat branden.

Tip: laat de rijst nog ongeveer 5 minuten garen voordat u hem uit de pan neemt.

8. Beëindig het bedrijf door de stekker uit de contactdoos te trekken.
9. Open het apparaat door het indrukken van de dekseltoets.



Let op! Verbrandingsgevaar. Hete stoom ontsnapt.

Stomen

Door het stomen worden levensmiddelen voorzichtig gegaard met hete waterdamp. Op deze wijze blijven meer waardevolle voedingsstoffen behouden dan bij andere bereidingswijzen. Hiervoor gebruikt u de stoominzet.

1. Plaats de rijstpan in de rijstkoker.
2. Giet 1 maatbeker (CUP) water in de rijstpan.
3. Plaats de stoominzet in de rijstpan.
4. Leg het te garen product in de stoominzet.
5. Sluit het deksel.
6. Sluit het apparaat aan op het stroomnet zoals in het hoofdstuk „Ingebruikname“ beschreven staat. Het controlelampje WARM brandt.
7. Druk de schakelaar naar beneden. Het controlelampje WARM dooft en het lampje COOK gaat branden.
8. Al naargelang de stoomtijd dient u het waterverlies te compenseren. Voeg vervolgens al naargelang de behoefte tijdens het stoomproces water bij.



Let op! Verbrandingsgevaar. Hete stoom ontsnapt.

9. Wanneer het einde van de stoomtijd is bereikt, beëindigt u het bedrijf door de schakelaar naar boven te drukken en de stekker uit de contactdoos te trekken.
10. Open het apparaat door het indrukken van de dekseltoets.



Let op! Verbrandingsgevaar. Hete stoom ontsnapt.

Stoomtabel

Product	Hoedanigheid	Hoeveelheid (ca.)	Gaartijd (min.)
Artisjokken	Vers	4 stuks, middelgroot	40 - 45
Bloemkool	Vers, kleine roosjes	500 g	20 - 25
Broccoli	Vers, kleine roosjes	500 g	15 - 20
Champignons	Vers, heel of gesneden	500 g	15 - 25
Groene bonen	Vers, heel of gesneden	500 g	25 - 35
Wortelen	Vers, in schijfjes	500 g	20 - 25
Aardappelen	Gesneden	500 g	20 - 25
Aardappelen	In de schil	500 g	30 - 40
Kool	Vers, gesneden	500 g	25 - 30

Product	Hoedanigheid	Hoeveelheid (ca.)	Gaartijd (min.)
Koolrabi	Vers, in blokjes	500 g	20 - 25
Spruitjes	Vers	500 g	20 - 25
Asperges	Vers	500 g	30 - 40
Zucchini	Vers, in schijfjes	500 g	15 - 20
Appels, peren	Vers, in stukken	500 g	10 - 15
Forel	Vers	2 stuks à 150 g	18 - 25
Pos(t)-filet	Vers	2 stuks à 200 g	15 - 18
Zeezalmfilet	Vers	2 stuks à 140 g	15 - 18
Garnalen	Diepgevroren	450 g	15 - 20
Mosselen	In de schaal	1000 g	18 - 25
Kalkoen- of kipschnitzel	Vers	2 stuks à 150 g	25 - 30
Schnitzel, karbonade	Vers	2 stuks à 150 g	30-35
Knakworst, runderworst	Vers, uit glas of blik	2 - 8 stuks	8 - 13 (inprikken)
Eieren, zacht gekookt	In de barst	2 - 10 stuks, middelgroot	10 - 13
Eieren, hard gekookt	In de barst	2 - 10 stuks, middelgroot	15 - 20

De in deze tabel aangegeven kooktijden zijn slechts geschatte waarden. Voer a.u.b. zelf eventuele correcties uit.

Reiniging en onderhoud

- Trekt u vóór het reinigen altijd eerst de stekker uit de contactdoos en wacht u tot het apparaat is afgekoeld.
- Dompel de behuizing, de netkabel en de netstekker nooit onder water.
- Giet de inhoud van de rijstpan en de condensatschaal weg.
- Reinig de rijstpan, het stoomdeksel en de condensatschaal met hete zeepsop. Was deze onderdelen vervolgens zorgvuldig af met schoon water en laat ze drogen.
- Veeg het deksel en de behuizing van binnen en buiten af met een vochtige doek. Laat de onderdelen vervolgens drogen.
- Gebruik geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen.

Dit apparaat is gekeurd conform de op dit moment van toepassing zijnde CE-richtlijnen zoals bijvoorbeeld elektromagnetische compatibiliteit en laagspanningsvoorschriften en is geconstrueerd volgens de nieuwste veiligheidstechnische voorschriften.

Technische wijzigingen voorbehouden!

Garantie

NL

Voor het door ons geleverde apparaat verlenen wij een garantie van 24 maanden vanaf koopdatum (kassabon).

Eventuele gebreken aan het apparaat of aan het toebehoren*) die zijn ontstaan door productie- of materiaalfouten verhelpen wij binnen deze periode kosteloos door middel van reparatie of, naar ons oordeel, door vervanging. Eventuele garantiegevallen verlengen noch de geldigheidsduur van de garantie, noch begint daardoor een nieuwe garantieperiode!

Het koopbewijs geldt als garantiebewijs. Zonder dit bewijs kan geen kosteloze reparatie of vervanging plaatsvinden.

Geef in garantiegevallen het complete apparaat in de originele verpakking samen met de kassabon af bij uw handelaar.

*) Schade aan onderdelen leidt niet automatisch tot kosteloze vervanging van het complete apparaat. Neem in dit geval contact op met onze hotline! De reparatie van glasbreuk of breuk van kunststofonderdelen wordt altijd berekend!

Niet defecten aan de hulpstukken of aan de slijtende onderdelen (bijv. koolborstels, deeghaken, drijfriemen, reserveafstandsbediening, reservetandenborstels, zaagbladen enz.), maar ook reiniging, onderhoud of de vervanging van slijtende delen vallen niet onder de garantie en geschieden altijd tegen berekening! Bij ingrepen door derden komt de garantieverlening te vervallen.

Na de garantieperiode

Na afloop van de garantieperiode kunnen reparaties tegen berekening worden uitgevoerd door de betreffende vakhandelaar of de technische dienst.

F

Conseils généraux de sécurité

- Lisez attentivement ce mode d'emploi avant de mettre l'appareil en marche pour la première fois. Conservez le mode d'emploi ainsi que le bon de garantie, votre ticket de caisse et si possible, le carton avec l'emballage se trouvant à l'intérieur.
- N'utilisez cet appareil que pour un usage privé et pour les tâches auxquelles il est destiné. Cet appareil n'est pas prévu pour une utilisation professionnelle. Ne l'utilisez pas en plein air (sauf s'il est indiqué que vous pouvez le faire). Protégez-le de la chaleur, des rayons directs du soleil, de l'humidité (ne le plongez en aucun cas dans l'eau) et des objets tranchants. N'utilisez pas cet appareil avec des mains humides. S'il arrive que de l'humidité ou de l'eau atteignent l'appareil, débranchez aussitôt le câble d'alimentation. Ne touchez pas les parties mouillées.
- Arrêtez l'appareil et débranchez toujours le câble d'alimentation de la prise de courant (tirez sur la fiche, pas sur le câble) si vous n'utilisez pas l'appareil, si vous installez les accessoires, pour le nettoyage ou en cas de panne.
- Ne laissez jamais fonctionner l'appareil sans surveillance. Arrêtez toujours l'appareil ou débranchez le câble d'alimentation (en tirant sur la fiche et non pas sur le câble) si vous devez vous absenter.
- Pour protéger les enfants des risques engendrés par les appareils électriques, veillez à ce que le câble ne pende pas de l'appareil et que l'appareil ne soit pas à portée des enfants.
- Contrôlez régulièrement l'appareil et le câble. Ne mettez pas l'appareil en marche s'il est endommagé.
- Ne réparez pas l'appareil vous-même. Contactez plutôt un technicien qualifié. Pour éviter toute mise en danger, ne faites remplacer le câble défectueux que par un câble équivalent et que par le fabricant, notre service après-vente ou toute personne de qualification similaire.
- N'utilisez que les accessoires d'origine.
- Respectez les „conseils de sécurité spécifiques à cet appareil“ ci-dessous ...

Conseils de sécurité spécifiques

- Posez l'appareil sur une surface plane, résistant à l'humidité et à la chaleur. Pour les surfaces fragiles, placez une plaque résistant à la chaleur sous l'appareil.
- Attention! Ne versez l'eau que dans le récipient à riz, pas directement dans l'appareil.
- Attention! De la vapeur brûlante s'échappe du couvercle pendant le fonctionnement!
- Veillez à ne toucher le couvercle qu'au niveau de la poignée prévue à cet effet. Risque de brûlure!
- Prévoyez un espace de sécurité suffisant, à l'écart des objets facilement inflammables tels que les meubles, les rideaux, etc. (30cm).

- Par mesure de sécurité vis-à-vis des enfants, ne laissez pas les emballages (sac en plastique, carton, polystyrène) à leur portée.

F

Liste des différents éléments de commande

- | | | | |
|---|----------------------------|---------------------|------------------------------|
| 1 | Couvercle | 10 | Récipient à riz |
| 2 | Broche de fixation | 11 | Couvercle vapeur |
| 3 | Sortie vapeur | | |
| 4 | Graduation de niveau d'eau | Accessoires: | |
| 5 | Câble d'alimentation | a | Cuillère |
| 6 | Contact de commande | b | Verre mesureur (CUP) |
| 7 | Plaque chauffante | c | Support à cuillère |
| 8 | Interrupteur/lampes témoin | d | Accessoire vapeur |
| 9 | Parois | e | Récupérateur de condensation |

Symboles des dispositifs de sécurité sur l'appareil et mode d'emploi



Attention! Surfaces brûlantes! Risque de brûlure!

Remarques d'utilisation

Ouvrir le couvercle

Pour ouvrir le couvercle, enfoncez la touche située sur la partie supérieure du couvercle.

Verre mesureur

Le verre mesureur (CUP) ainsi que la graduation de niveau d'eau servent à mesurer la quantité de riz et d'eau. Si vous souhaitez par exemple préparer 6 tasses de riz, versez 6 verres pleins de riz dans l'appareil puis remplissez d'eau jusqu'à la marque correspondante de CUPs (par ex. 6).

Interrupteur

- L'appareil se trouve sur la position WARM (tenir chaud) dès que vous branchez le câble d'alimentation.
- Vous pouvez, grâce à l'interrupteur, passer sur le mode COOK (cuisson). Ceci n'est possible que lorsque le récipient à riz est correctement installé dans l'appareil et donc le contact de commande (6) établi.

Temps de cuisson

Dès que toute l'eau s'est évaporée, l'appareil passe automatiquement en position WARM (garder chaud) et arrête ainsi la cuisson.

F**Récupérateur de condensation**

La condensation qui se forme sous le couvercle est collectée dans un récipient au niveau de la charnière. Videz et nettoyez ce récipient après chaque utilisation. Voir également fig. e.

Attention! Cet appareil n'est pas approprié pour la préparation de riz au lait. Le lait risque de brûler et coller au récipient.

Avant la première utilisation

- Retirez l'emballage.
- Nous vous conseillons de nettoyer l'appareil comme décrit dans "Nettoyage".

Mise en service

- Placez l'appareil sur une surface résistant à l'humidité et la chaleur.
- Vérifiez que l'interrupteur se trouve sur la position WARM (garder chaud) puis branchez le câble d'alimentation dans l'appareil.
- Branchez l'appareil à une prise de courant en bon état de fonctionnement de 230 V, 50 Hz.

Remarque: L'appareil est en marche dès que vous avez branché le câble d'alimentation. Si vous souhaitez arrêter l'appareil, placez d'abord l'interrupteur sur la position WARM (garder au chaud) puis débranchez le câble d'alimentation.

Utilisation de l'appareil**Cuisson du riz**

Avant de commencer la cuisson, lisez les indications données sur votre paquet de riz, par ex. laver le riz au préalable ou le faire gonfler.

1. Placez le récipient à riz dans l'appareil.
2. Choisissez la quantité de riz désirée, entre 3 et 10 CUPS, grâce au verre mesureur et versez cette quantité dans le récipient.
3. Remplissez le récipient d'eau jusqu'à la graduation correspondante.
4. Fermez le couvercle.
5. Branchez l'appareil comme décrit dans "Utilisation". La lampe témoin WARM s'allume.
6. Enfoncez l'interrupteur. Le témoin lumineux WARM s'éteint et COOK s'allume.
7. Lorsque toute l'eau s'est évaporée, l'appareil passe automatiquement sur la position WARM (garder chaud) et arrête ainsi la cuisson. Le témoin lumineux COOK s'éteint et WARM s'allume.
Conseil: laissez le riz encore 5 minutes dans l'appareil avant de le sortir.
8. Arrêtez maintenant l'appareil en débranchant le câble d'alimentation.
9. Pour ouvrir l'appareil, enfoncez la touche du couvercle.



Attention! Risque de brûlure. Echappement de vapeur brûlante.

Cuisson vapeur

La cuisson vapeur est synonyme de préparation saine de produits alimentaires sous l'effet de vapeur chaude. Cette cuisson permet de conserver davantage de substances nutritives que par les autres modes de cuisson. Utilisez pour cela l'accessoire à vapeur.

1. Placez le récipient à riz dans l'appareil.
2. Versez 1 verre d'eau (CUP) dans le récipient.
3. Placez l'accessoire à vapeur dans le récipient.
4. Placez vos aliments dans l'accessoire à vapeur.
5. Fermez le couvercle.
6. Branchez l'appareil comme décrit dans "Utilisation". Le témoin lumineux WARM s'allume.
7. Enfoncez l'interrupteur. Le témoin lumineux WARM s'éteint, COOK s'allume.
8. Il est nécessaire, selon le temps de cuisson, de rajouter de l'eau. Versez alors de l'eau pendant la cuisson, dans la quantité nécessaire.



Attention! Risque de brûlure. Echappement de vapeur brûlante.

9. Si la cuisson est finie, arrêtez l'appareil en relevant l'interrupteur et débranchant le câble d'alimentation.
10. Pour ouvrir l'appareil, enfoncez la touche du couvercle.



Attention! Risque de brûlure. Echappement de vapeur brûlante.

Tableau de cuisson vapeur

Aliments	Forme	Quantité (env.)	Durée de cuisson (min.)
Artichauts	frais	4 artichauts, taille moyenne	40 - 45
Chou-fleur	frais, petits bouquets	500 g	20 - 25
Broccoli	frais, petits bouquets	500 g	15 - 20
Champignons	frais, entiers ou coupés	500 g	15 - 25
Haricots verts	frais, entiers ou coupés	500 g	25 - 35
Carottes	frais en rondelles	500 g	20 - 25
Pommes de terre	coupées	500 g	20 - 25
Pommes de terre	dans la coupelle	500 g	30 - 40
Chou	frais, coupés	500 g	25 - 30
Chou-rave	frais, en dés	500 g	20 - 25
Chou de Bruxelles	frais	500 g	20 - 25
Asperges	frais	500 g	30 - 40
Courgettes	frais, en rondelles	500 g	15 - 20
Pommes, poires	frais, morceaux	500 g	10 - 15

F

Aliments	Forme	Quantité (env.)	Durée de cuisson (min.)
Truite	frais	2 truites de 150 g	18 - 25
Filets de rascasse	frais	2 filets de 200 g	15 - 18
Filet de colin	frais	2 filets de 140 g	15 - 18
Crevettes	congelées	450 g	15 - 20
Moules	dans la coupelle	1000 g	18 - 25
Escalopes de dinde, cuisses de poulet	frais	2 escalopes de 150 g	25 - 30
Escalopes, cotelettes	frais	2 escalopes de 150 g	30 - 35
Saucisses fumées, saucisse de boeuf	frais (bocal ou boîte)	2 à 8 saucisses	8 - 13 (les piquer)
Oeufs à la coque	dans la coupelle	2 à 10 oeufs de taille moyenne	10 - 13
Oeufs durs	dans la coupelle	2 à 10 oeufs de taille moyenne	15 - 20

Les temps de cuisson sont donnés dans le tableau à titre indicatif. Effectuez éventuellement vous-même les corrections nécessaires.

Nettoyage et entretien

- Débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer. Laissez-le également refroidir.
- Ne plongez jamais ni l'appareil, ni le câble d'alimentation ni la prise de courant dans l'eau.
- Videz le contenu du récipient à riz et du récupérateur de vapeur.
- Nettoyez le récipient, le couvercle à vapeur et le récupérateur de vapeur à l'eau chaude savonneuse. Rincez ensuite généreusement à l'eau claire puis laissez sécher.
- Essuyez l'intérieur et l'extérieur du couvercle et des parois de l'appareil à l'aide d'un torchon humide. Laissez ensuite sécher.
- N'utilisez jamais de détergent abrasif.

Cet appareil a été contrôlé d'après toutes les directives européennes actuelles applicables, comme par exemple concernant la compatibilité électromagnétique et la basse tension. Cet appareil a été fabriqué en respect des réglementations techniques de sécurité les plus récentes.

Sous réserve de modifications techniques.

Garantie

F

Nous accordons une garantie de 24 mois à dater de la date d'achat (ticket de caisse) pour l'appareil que nous vendons.

Pendant la durée de la garantie, nous éliminons gratuitement les défauts de l'appareil ou des accessoires *) découlant d'un vice de matériau ou de fabrication au moyen d'une réparation ou, selon notre estimation, au moyen d'un remplacement. Les prestations dans le cadre de la garantie n'entraînent aucune prorogation de la durée de garantie et ne donnent pas droit à une nouvelle garantie !

Le justificatif de garantie est le reçu. Sans ce justificatif, aucun remplacement gratuit ni aucune réparation gratuite ne peuvent être effectués.

En cas de recours à la garantie, ramenez votre appareil complet, dans son emballage d'origine, accompagné de votre preuve d'achat, à votre revendeur.

*) Les endommagements de pièces d'accessoires ne justifient pas automatiquement l'échange gratuit de l'appareil complet. Contactez alors notre centrale téléphonique! La casse de pièces en verre ou en plastique est dans tous les cas à votre charge!

Les défauts sur les accessoires ou les pièces d'usure (p.ex. les charbons de moteurs, crochets, courroies d'entraînement, télécommande de rechange, brosses à dents de rechange, lames de scies etc.) ainsi que le nettoyage, l'entretien ou le remplacement de pièces d'usure ne sont pas garantis et sont donc payants !

En cas d'intervention étrangère, la garantie devient caduque.

Après la garantie

Après écoulement de la durée de garantie, les réparations peuvent être effectuées, contre paiement, par le commerce spécialisé ou le service de réparation.

E

Indicaciones generales de seguridad

- Antes de la puesta en servicio de este aparato lea detenidamente el manual de instrucciones y guarde este bien incluido la garantía, el recibo de pago y si es posible también el cartón de embalaje con el embalaje interior.
- Solamente utilice el aparato para el uso privado y para el fin previsto. Este aparato no está destinado para el uso profesional. No lo utilice al aire libre (en excepto que esté destinado para el uso limitado al aire libre). No lo exponga al calor, a la entrada directa de rayos de sol, a la humedad (en ningún caso sumerja el aparato en agua) y a los cantos agudos. No utilice el aparato con las manos húmedas. En caso de que el aparato esté húmedo o mojado retire de momento la clavija de la caja de enchufe. No tocar el agua.
- Desconecte el aparato y siempre retire la clavija de la caja de enchufe (tire de la clavija no del cable), cuando no quiera utilizar el aparato, montar piezas o en caso de limpieza o defectos.
- **No** utilice el aparato sin vigilancia. En caso de que tenga que dejar su lugar de trabajo, desconecte siempre el aparato o retire la clavija de la caja de enchufe (por favor tire de la clavija y no del cable).
- Para evitar que los niños se hagan daños eléctricos, siempre tenga atención, que el cable no cuelgue hacia abajo y que los niños no tengan acceso al aparato.
- Controle regularmente si el aparato o el cable tiene defectos. No ponga en servicio un aparato defecto.
- No repare el aparato por su cuenta, sino vaya a un establecimiento autorizado. Para evitar peligros, deje sustituir un cable defecto por uno de la misma calidad solamente por el fabricante, nuestro servicio al cliente o una similar persona cualificada.
- Solamente utilice accesorios originales.
- Por favor tenga atención a las "Indicaciones especiales de seguridad..." indicadas a continuación.

Indicaciones especiales de seguridad

- Coloque el aparato sobre una superficie plana, resistente a la humedad y al calor. En caso de tener una superficie delicada, por favor ponga por debajo una tabla resistente al calor.
- ¡Atención! Vierte agua solamente en la olla de arroz, nunca en la carcasa.
- ¡Atención! ¡Durante la puesta en marcha sale vapor caliente por la tapadera!
- Tenga atención que después del proceso de cocción agarre la tapadera solamente por la empuñadura prevista! ¡Peligro de quemaduras!
- Mantenga suficiente distancia de seguridad contra objetos fácilmente inflamables como muebles, cortinas, etc. (30cm).
- Para la seguridad de sus niños no deje material de embalaje (Bolsas de plástico, cartón, poliestireno etc.) a su alcance.

Indicación de los elementos de manejo

E

- | | |
|---------------------------------------|---------------------------------------|
| 1 Tapadera | 10 Olla de arroz |
| 2 Clavija de sujeción | 11 Tapadera de vapor |
| 3 Salida de vapor | |
| 4 Escala indicadora del nivel de agua | Accesorio: |
| 5 Cable de la red | a Cuchara |
| 6 Contacto de mando | b Vaso medidor (CUP) |
| 7 Placa calentadora | c Portacuchara |
| 8 Interruptor / Lámparas de control | d Pieza insertada para cocer al vapor |
| 9 Carcasa | e Platillo de condensado |

Símbolos de seguridad en el aparato y en las instrucciones de uso



¡Atención! ¡Superficie caliente! ¡Peligro de escaldarse!

Notas de aplicación

Abrir la tapadera

Para abrir la tapadera, presione por favor la tecla en su parte superior.

Vaso medidor

El vaso medidor (CUP) sirve junto con la escala indicadora del nivel de agua en la olla de arroz, para determinar la cantidad de agua y de arroz. En caso de que quiera cocer por ejemplo 6 CUPs, vierta 6 vasos medidores con arroz en la olla de arroz y después llene éstos con agua hasta la marcación (CUP) correspondiente, p.ej. 6.

Interruptor

- El aparato está en el modo de funcionamiento WARM (Mantener caliente), en el momento que haya introducido la clavija en la caja de enchufe.
- Con el interruptor puede conmutar al modo de funcionamiento COOK (Cocer) Esto solamente es posible al haber colocado la olla de arroz de forma correcta y de esta forma haberse cerrado el contacto de mando (6).

Tiempo de cocción

Cuando se haya evaporizado el agua por completo en la olla de arroz, conmutará el aparato de forma automática a la posición WARM (Mantener caliente) y finalizará de esta forma el proceso de cocción.

E

Platillo de condensado

Condensado que se forma en la tapadera a causa del vapor se recogerá en un platillo en la bisagra. Se ruega vaciar y limpiar esta platilla después de cada proceso de cocción. Vea también la imagen e.

¡Atención! Este aparato no es apropiado para la preparación de arroz con leche. La leche podría derramarse o quemarse.

Antes del primer uso

- Retire el embalaje.
- Le recomendamos limpiar el aparato como indicado bajo el apartado "Limpieza".

Puesta en operación

- Coloque el aparato sobre una base resistente a la humedad y al calor.
- Asegúrese que el interruptor está en la posición WARM (Mantener caliente) e introduzca la clavija de la línea primero en el aparato.
- Conecte el aparato a una caja de enchufe con tomatierra 230 V, 50 Hz, e instalada por la norma.

Nota: El aparato está en disposición de servicio al haber introducido la clavija. Si desea terminar el funcionamiento, coloque el interruptor primero a la posición WARM (Mantener caliente) y retire después la clavija de la caja de enchufe.

Uso del equipo

Cocer arroz

Antes de cocer el arroz se ruega prestar atención a las indicaciones de preparación del fabricante, como por ejemplo lavar antes el arroz o en caso de cocer arroz glutinoso, ponerlo anteriormente en remojo.

1. Inserte la olla de arroz en el cocedor de arroz.
2. Determine con el vaso medidor la cantidad de arroz deseada de 3 a 10 CUPS y llene la olla de arroz con esta cantidad.
3. Vierte agua en la olla de arroz hasta que haya alcanzado la marca correspondiente en la escala-CUP.
4. Cierre la tapadera.
5. Realice la conexión eléctrica como indicado bajo "Puesta en marcha". La lámpara de control WARM se ilumina.
6. Presione el interruptor hacia abajo. La lámpara de control WARM se apaga y la lámpara COOK se enciende.
7. Cuando se haya evaporado por completo el agua en la olla de arroz, el aparato conmutará de forma automática a la posición WARM (Mantener caliente) y finalizará de esta forma el proceso de cocción. La lámpara de control COOK se apaga y la lámpara WARM se enciende.

Consejo: Deje seguir cocinando el arroz unos 5 minutos más, antes de apartarlo de la olla.

8. Finalice ahora el funcionamiento, tirando la clavija de la caja de enchufe.
9. Abra el aparato presionando la tecla de la tapadera.



¡Atención! Existe peligro de quemaduras. Sale vapor caliente.

Cocinar al vapor

Bajo cocinar al vapor se entiende el proceso cuidadoso de cocción de los alimentos mediante vapor de agua caliente. De esta forma los alimentos conservan más valiosas sustancias nutritivas que con otras formas de preparación. Para ello utilice por favor la pieza insertada para cocer al vapor .

1. Inserte la olla de arroz en el cocedor de arroz.
2. Vierta un vaso medidor (CUP) con agua en la olla de arroz.
3. Coloque la pieza insertada para cocer al vapor en la olla de arroz.
4. Coloque el alimento a cocinar en la pieza insertada para cocer al vapor.
5. Cierre la tapadera.
6. Realice la conexión eléctrica como indicado bajo "Puesta en marcha". La lámpara de control WARM se ilumina.
7. Presione el interruptor hacia abajo. La lámpara de control WARM se apaga y la lámpara COOK se enciende.
8. Dependiendo del tiempo de cocción es necesario compensar la pérdida de agua. Añada, cuando sea necesario, agua durante el proceso de cocción al vapor.



¡Atención! Existe peligro de quemaduras. Sale vapor caliente.

9. Cuando se haya alcanzado el fin del tiempo de cocción, finalice el funcionamiento presionando el interruptor hacia arriba y tirando la clavija de la caja de enchufe.
10. Abra el aparato presionando la tecla de la tapadera.



¡Atención! Existe peligro de quemaduras. Sale vapor caliente.

Tabla cocinar al vapor

Alimentos	Estado	Cantidad (aprox.)	Tiempo de cocción (min.)
Alcachofas	frescas	4 piezas, medianas	40-45
Coliflor	fresco, trozos pequeños	500g	20-25
Brocoli	fresco, trozos pequeños	500g	15-20
Champiñones	frescos, enteros o cortados	500g	15-25
Judías	frescas, enteras o cortados	500g	25-35

E

Alimentos	Estado	Cantidad (aprox.)	Tiempo de cocción (min.)
Zanahorias	frescas, en rodajas	500g	20-25
Patatas	cortadas	500g	20-25
Patatas	en la piel	500g	30-40
Col	fresco, cortado	500g	25-30
Colinabo	fresco, en cubitos	500g	20-25
Col de Bruselas	fresco	500g	20-25
Espárragos	frescos	500g	30-40
Zucchini	fresco, en rodajas	500g	15-20
Manzanas, peras	frescas, trozos	500g	10-15
Trucha	fresca	2 piezas, cada una 150g	18-25
Filetes de perca roja	frescos	2 piezas, cada uno 200g	15-18
Lenguado	fresco	2 piezas, cada una 140g	15-18
Gambas	congeladas	450g	15-20
Mejillones	en la cáscara	1000g	18-25
Filetes de pavo, muslos de pollo	frescos	2 piezas, cada uno 150g	25-30
Filetes de cerdo, chuleta	frescos	2 piezas, cada uno 150g	30-35
Salchichas de Francfort, Salchichas de ternera	frescas, en cristal o en lata	2-8 piezas	8-13 (pinchar)
Huevos, pasados por agua	en la cáscara	2-10 piezas, tamaño medio	10-13
Huevos duros	en la cáscara	2-10 piezas, tamaño medio	15-20

Los tiempos de cocción indicados en la tabla son estimados. Realice por favor posibles correcciones por su cuenta.

Limpieza y mantenimiento

- Desconectar antes de cada limpieza el enchufe y espere siempre que el equipo se haya enfriado.
- Nunca sumerja el aparato, el cable de red y la clavija de red en agua.
- Derrame el contenido de la olla de arroz y del platillo de condensado.

- Limpie la olla de arroz, la tapadera de vapor y el platillo de condensado en una lejía de lavado caliente. A continuación enjuague bien estas piezas con agua clara y deja que se sequen.
- Limpie la tapadera y la carcasa por dentro y por fuera con un paño húmedo. A continuación deje que se sequen las piezas.
- No utilice detergentes agresivos o que rayen.

Este aparato se ha examinado según las normativas actuales y vigentes de la Comunidad Europea, como p.ej. compatibilidad electromagnética y directiva de baja tensión y se ha construido según las más nuevas especificaciones en razón de la seguridad.

No reservamos el derecho de efectuar modificaciones técnicas.

Garantía

Para el aparato comercializado por nosotros nos responsabilizamos con una garantía de 24 meses a partir de la fecha de compra (factura de compra).

Durante el período de garantía nos encargamos gratuitamente de los defectos del aparato y de los accesorios*), que se hayan originado por defectos del material o de la fabricación. Dependiendo de nuestra estimación se realizará una reparación o un cambio. ¡Los servicios de garantía no prolongan la garantía, ni se inicia por ello un período nuevo de garantía!

Como comprobante para la garantía es válido la factura de compra. Sin este comprobante no se podrá realizar un cambio o una reparación gratuita.

En caso de garantía entregue el aparato completo en su embalaje original junto con la factura a su agente comerciante.

*) Defectos en las piezas de accesorio, no significan automáticamente el recambio gratuito del aparato completo. ¡En este caso dirijase por favor a nuestra línea de atención al cliente! ¡Rotos de vidrio o roturas en las piezas de plástico deben pagarse siempre por el cliente !

Defectos en los accesorios de uso o en las piezas de desgaste (p.ej. escobillas de carbón del motor, varillas amasadoras, correas de transmisión, mando a distancia de repuesto, cepillos de dientes de repuesto, hojas de sierra etc.), como también la limpieza, mantenimiento o el recambio de piezas de desgaste no recaen en la garantía e irán al cargo del cliente!

En caso de intervención ajena se expira la garantía.

Después de la garantía

Después de haber expirado la garantía se pueden realizar las reparaciones por el concesionario o por el servicio de reparaciones. Los gastos irán al cargo del cliente.

P

Instruções gerais de segurança

- Antes de pôr este aparelho a funcionar, leia muito atentamente as instruções de emprego e guarde-as muito bem, juntamente com o talão de garantia, o talão de compra e, tanto quanto possível, a embalagem com os elementos interiores.
- Utilize o aparelho exclusivamente para fins privados e para a finalidade para a qual o mesmo foi concebido. Este aparelho não se destina a fins comerciais. Não o utilize ao ar livre (a não ser que o mesmo possa ser usado ao ar livre sob determinadas condições). Mantenha-o protegido do calor, de irradiação solar directa, da humidade (não o imergir de forma alguma em quaisquer líquidos) e de arestas aguçadas. Não utilize o aparelho com as mãos molhadas. No caso de o aparelho ficar húmido ou molhado, retire imediatamente a ficha da tomada. Não tocar na água.
- Sempre que não utilizar o aparelho, ou desejar montar acessórios, ou queira limpá-lo, ou ainda em caso de avarias, deverá desligá-lo e retirar a ficha da tomada (puxe pela ficha e não pelo fio).
- O aparelho **não** deverá funcionar sem vigilância. No caso de ter de se ausentar do local onde o aparelho estiver a funcionar, desligue-o sempre ou retire a ficha da tomada (puxe pela ficha e não pelo fio).
- Para proteger as crianças dos perigos relacionados com aparelhos eléctricos, nunca deixe os fios pendurados e atente em que as crianças não possam chegar a tais aparelhos.
- Verifique regularmente se o aparelho ou o fio têm alguns danos. Nunca ponha a funcionar um aparelho com quaisquer danos.
- Não tente reparar o aparelho, dirija-se a um técnico da especialidade, devidamente autorizado. Para evitar quaisquer perigos, é favor substituir um fio danificado por um fio da mesma qualidade. Tal deverá ser efectuado pelo fabricante, pelos nossos serviços de assistência ou por outra pessoa com as mesmas qualificações.
- Utilize apenas acessórios de origem.
- É favor observar as seguintes „Instruções especiais de segurança...“.

Instruções especiais de segurança

- Coloque o aparelho numa superfície plana, resistente à humidade e ao calor. No caso de superfícies delicadas por favor coloque por baixo uma placa resistente ao calor.
- Atenção! Meta só água na panela para o arroz e nunca na carcaça.
- Cuidado! Durante o funcionamento sai pela tampa vapor sobreaquecido!
- Faça atenção de só tocar na tampa pela pega quando terminar de cozinhar. Perigo de queimadura!
- Manter distância suficiente de objectos facilmente inflamáveis como móveis, cortinados, etc. (30cm).
- Para a segurança dos seus filhos, não deixe partes da embalagem (sacos plásticos, papelão, esferovite, etc.) ao alcance dos mesmos.

Descrição dos elementos

P

- | | |
|-------------------------------------|--------------------------------|
| 1 Tampa | 10 Painela para o arroz |
| 2 Pino de segurança | 11 Tampa de vapor |
| 3 Saida do vapor | |
| 4 Escala de nivel de água | Peças acessórias: |
| 5 Cabo de rede | a Colher |
| 6 Contacto de comando | b Copo graduado (CUP) |
| 7 Placa de aquecimento | c Portador de colher |
| 8 Interruptor / Lâmpada de contrôlo | d Peça para estufar |
| 9 Carcaça | e Superfície para o condensado |

Simbolos de segurança no aparelho e nas instruções de serviço



Atenção! Superfície muito quente! Perigo de queimadura!

Indicação de emprego

Abrir a tampa

Para abrir a tampa carregue na tecla que se encontra no lado de cima.

Copo graduado

O copo graduado (CUP) serve, juntamente com a escala de nivel de água que se encontra na painela para o arroz, para regular a quantidade de arroz e de água a utilizar. Se por exemplo desejar cozinhar 6 CUPs, ponha 6 copos graduados cheios de arroz na painela e encha esta então com água até à marcação correspondente (CUP), por exemplo 6 copos.

Interruptor

- O aparelho está em posição de funcionamento WARM (conservar quente) logo que se tenha ligado o interruptor para fazer ferver.
- Com o interruptor poderá mudar para a posição de funcionamento COOK (cozinhar). Isto só é possível quando a painela para o arroz estiver bem colocada e assim o contacto de comando (6) seja fechado.

Tempo de cozimento

Quando a água na painela para o arroz está completamente evaporada o aparelho muda automaticamente para a posição WARM (conservar quente) e termina assim o processo de cozimento.

P**Superfície para o condensado**

O condensado que se forma através da subida do vapor para a tampa, é recebido numa superfície que se encontra na charneira. Por favor esvazie e limpe esta superfície logo após cada cozedura. Veja também gravura e.

Atenção! O aparelho não é adequado para se fazer arroz doce. O leite poderia transbordar ou queimar-se.

Antes da primeira utilização

- Retire a embalagem.
- Nós aconselhamos de limpar o aparelho como está descrito sob "limpeza".

Primeira utilização

- Ponha o aparelho sobre uma base resistente à humidade e ao calor.
- Esteja certo que o interruptor esteja em WARM (conservar quente) e meta então a ficha da tomada de ligação no aparelho.
- Ligue o aparelho a uma tomada de 230 V, 50 Hz, com protecção de contactos convenientemente instalada.

Informação: O aparelho estará a funcionar logo que tenha metido a ficha. No caso de desejar terminar com o funcionamento, coloque primeiro o interruptor a WARM (conservar quente) e depois retire a ficha da tomada de corrente.

Utilização do aparelho**Cozimento do arroz**

Antes de cozer o arroz faça atenção às instruções de preparação dadas pelo fabricante, como por exemplo de lavar antes o arroz ou no caso de arroz inchado, terá de o pôr de molho primeiro.

1. Coloque a panela para o arroz no fervedor do arroz.
2. Escolha a quantidade de arroz desejada com o copo graduado de 3 até 10 CUPS e ponha esta quantidade na panela para o arroz.
3. Encha a panela para o arroz com água até que o risco de marcação na escala do CUP esteja atingido.
4. Feche a tampa.
5. Regule a ligação eléctrica como indicado sob "pôr em funcionamento". A lâmpada de controle WARM acende.
6. Carregue no interruptor para baixo. A lâmpada de controle WARM apaga-se e a lâmpada COOK acende-se.
7. Quando a água na panela para o arroz estiver completamente evaporada o aparelho muda automaticamente para a posição WARM (conservar quente) e termina assim o processo de cozimento. A lâmpada de controle COOK apaga-se e a lâmpada WARM acende-se.
Conselho: Deixe o arroz cozer ainda 5 minutos antes de o retirar da panela.
8. Termine então com o funcionamento logo que retirar a ficha da tomada de

- corrente.
- Abra o aparelho carregando na tecla da tampa.



Atenção! Perigo de queimadura. Sai vapor sobreaquecido!

Estufar

Com estufar compreende-se a forma cuidadosa de cozinhar alimentos por meio de vapor de água. Assim conservam-se nos alimentos mais matérias nutritivas do que em outras formas de cozinhar. Para isso utilize por favor a peça para estufar.

- Coloque a panela para o arroz dentro do fervedor de arroz.
- Deite 1 copo graduado (CUP) de água na panela para o arroz.
- Coloque a peça para estufar dentro da panela para o arroz.
- Ponha os alimentos na peça para estufar.
- Feche a tampa.
- Regule a ligação eléctrica como indicado sob "pôr a funcionar". A lâmpada de controle WARM acende.
- Carregue o interruptor para baixo. A lâmpada de controle WARM apaga-se e a lâmpada de controle COOK acende-se.
- Dependente do tempo para estufar poderá ser necessário de compensar a perda de água. Assim ponha conforme a necessidade um pouco mais de água durante o processo de estufar.



Atenção! Perigo de queimadura. Sai vapor sobreaquecido!

- Terminado o tempo de cozimento, poderá terminar o funcionamento do aparelho. Para isso carregue o interruptor para cima e retire a ficha da tomada de corrente.
- Abra o aparelho carregando na tecla da tampa.



Atenção! Perigo de queimadura. Sai vapor sobreaquecido!

Tabela para estufar

Alimentos	Estado	Quantidade	Cozedura (min.)
Alcachofras	frescas	4, tamanho médio	40 – 45
Couve-flor	fresca, bocadinhos	500 g	20 – 25
Brócolos	frescos, bocadinhos	500 g	15 – 20
Cogumelos	frescos, inteiros ou cortados	500 g	15 – 25
Feijão verde	frescos, inteiros ou cortados	500 g	25 – 35

P

Alimentos	Estado	Quantidade	Cozedura (min.)
Cenouras	frescas, às rodelas	500 g	20 – 25
Batatas	aos bocados	500 g	20 – 25
Batatas	com casca	500 g	30 – 40
Couve	fresca, cortada	500 g	25 – 30
Couve de rábano	fresca, aos quadrados	500 g	20 – 25
Couve de Bruxelas	fresca	500 g	20 – 25
Espargos	frescos	500 g	30 – 40
Courgetes	frescas, às rodelas	500 g	15 – 20
Maçãs, peras	frescas, aos bocados	500 g	10 – 15
Truta	fresca	2, a 150 g cada	18 – 25
Filetes de imperador	frescos	2, a 200 g cada	15 – 18
Filetes de pescada	frescos	2, a 140 g cada	15 – 18
Gambas	congeladas	450 g	15 – 20
Mexilhões	com cascas	1000 g	18 – 25
Bifes de peru, pernas de frango	frescos	2, a 150 g cada	25 – 30
Bifes de porco, costeletas	frescos	2, a 150 g cada	30 – 35
Salsichas	frescos, de boião ou de lata	2 – 8	8 – 13 (picar)
Ovos, meio cozidos	com casca	2 – 10, médios	10 – 13
Ovos, bem cozidos	com casca	2 – 10, médios	15 – 20

Os tempos para cozinhar indicados na tabela são tempos calculados. Modifique estes em caso de necessidade.

Limpeza e cuidados

- Antes de proceder à limpeza do aparelho, retirar sempre a ficha da tomada e esperar até que arrefeça.
- Nunca mergulhe a carcaça, o cabo da rede e a ficha dentro de água.
- Deite fora o conteúdo restante da panela para o arroz e da superfície para o condensado.
- Limpe a panela para o arroz, a tampa de vapor e a superfície para o condensado numa água bem quente com detergentes. Finalmente passe estas peças bem por água limpa e deixe-as secar.

- Limpe a tampa e a carcaça por dentro e por fora com um pano húmido. Finalmente deixe secar estas peças.
- Não use detergentes corrosivos nem abrasivos.

P

Este aparelho foi controlado nos termos das actuais directivas da CEE aplicáveis, tais como inocuidade electromagnética e directiva sobre baixa tensão, e fabricado de acordo com as mais novas prescrições da segurança técnica.

Reserva-se o direito de alterações!

Garantia

O aparelho vendido pela nossa empresa tem uma garantia de 24 meses a partir da data da compra (talão).

Durante o período de garantia, procederemos à remoção grátis - por reparação, ou, segundo a nossa decisão, por substituição - das deficiências do aparelho ou dos acessórios*) que provenham de erros de material ou de fabricação. A prestação de serviços relacionados com a garantia não prolongarão a mesma, nem iniciarão um novo prazo de garantia!

O talão de compra consistirá prova desta garantia. Sem o mesmo, não será possível proceder-se a qualquer troca ou reparação grátis.

Em caso de garantia, entregue o aparelho completo, juntamente com o talão de compra, na loja onde o mesmo foi comprado.

*) No caso de danos em quaisquer acessórios, não será efectuada automaticamente uma substituição completa do aparelho. Contacte neste caso a nossa hotline! Danos causados por quebras de peças de vidro ou de plástico terão de ser pagos pelo cliente!

Não estão incluídos na garantia quaisquer defeitos de acessórios ou de peças que se desgastem (como, por exemplo, carvões do motor, varinhas, correias do motor, telecomandos, escovas de dentes, folhas de serra, etc.), nem a limpeza, a manutenção ou a substituição de peças que se desgastem, devendo tais despesas ser reembolsadas!

A garantia terminará sempre que tenha havido intervenção alheia nos aparelhos.

Após a garantia

Após a expiração do prazo de garantia, poderão ser efectuados arranjos por pessoal especializado, ou pelos nossos serviços de reparações, contra reembolso.

Norme di sicurezza generali

- Prima di mettere in funzione questo apparecchio, leggere molto attentamente le istruzioni per l'uso e conservarle con cura unitamente al certificato di garanzia, allo scontrino e, se possibile, alla scatola di cartone con la confezione interna.
- Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per scopi privati e conformemente al tipo di applicazione previsto. Questo prodotto non è stato concepito ai fini di un impiego in ambito industriale. Non utilizzarlo all'aperto (a meno che non sia contemplato un particolare tipo di uso all'aperto nel rispetto di specifiche condizioni). Proteggerlo dal calore, nonché dall'esposizione diretta ai raggi solari e dall'umidità (non immergerlo mai in sostanze liquide) e tenerlo a distanza da oggetti con spigoli affilati. Non utilizzare l'apparecchio con le mani umide. Nel caso in cui si bagni o si inumidisca l'apparecchio, staccare immediatamente la spina. Evitare il contatto con l'acqua.
- Disattivare l'apparecchio e staccare sempre la spina dalla relativa presa (si raccomanda di afferrare il connettore e non il cavo quando si effettua questa operazione) allorché non si utilizza l'apparecchio, quando si applicano degli accessori oppure nel caso in cui lo si debba pulire o si siano manifestate anomalie.
- Non mettere in funzione l'apparecchio senza sorveglianza. Se si dovesse assentarsi dal posto di lavoro, spegnere e disconnettere sempre l'apparecchio, (prendendo in mano la spina, non tirando il cavo).
- Allo scopo di proteggere i bambini contro i pericoli che possono derivare dagli apparecchi elettrici, accertarsi che non vi siano cavi pendenti e che i bambini non possano accedere in alcun modo all'apparecchio stesso.
- Controllare periodicamente l'apparecchio per verificare che non vi siano danni. Non mettere in funzione l'apparecchio nel caso in cui sia guasto.
- Non tentare di riparare l'apparecchio, bensì rivolgersi a un tecnico autorizzato. Al fine di evitare l'insorgere di situazioni di pericolo, si raccomanda di contattare il costruttore, il nostro servizio di assistenza tecnica o un tecnico ugualmente qualificato per la sostituzione del cavo di alimentazione difettoso con un cavo equivalente.
- Utilizzare esclusivamente accessori originali.
- Rispettare le seguenti "Speciali norme di sicurezza...".

Speciali norme di sicurezza relative

- Porre l'apparecchio su una superficie piana e resistente all'umidità e al calore. Nel caso di superfici delicate mettere sotto l'apparecchio una piastra resistente al calore.
- Attenzione! Versare l'acqua sempre e solo nella pentola per il riso, mai nella custodia.
- Attenzione! Quando l'apparecchio è in funzione, dal coperchio fuoriesce vapore bollente!

- Dopo l'ebollizione fare attenzione ad afferrare il coperchio solo per gli appositi manici. Pericolo di ustione!
- Tenere l'apparecchio a una distanza sufficiente dagli oggetti facilmente infiammabili, quali per esempio i mobili, le tende, ecc. (30cm).
- Per sicurezza tenere l'imballaggio (sacchetto di plastica, scatola, polistirolo, ecc.) fuori dalla portata dei bambini.

Elementi di comando

- | | |
|------------------------------------|------------------------|
| 1 Coperchio | 10 Pentola per il riso |
| 2 Perno di fissaggio | 11 Coperchio vapore |
| 3 Fuoriuscita vapore | |
| 4 Indicatore di livello dell'acqua | Accessori: |
| 5 Cavo di alimentazione | a Cucchiaino |
| 6 Contatto di commutazione | b Misurino (CUP) |
| 7 Piastra radiante | c Supporto cucchiaino |
| 8 Interruttore/Spie di controllo | d Inserto vapore |
| 9 Custodia | e Bacinella condensa |

Simboli di sicurezza sull'apparecchio e sulle istruzioni della messa in esercizio



Attenzione! Superficie scottante! Pericolo di scottature!

Avvertenze per l'uso

Sollevare il coperchio

Per sollevare il coperchio premere il tasto sul suo lato superiore.

Misurino

Il misurino (CUP) serve, insieme all'indicatore di livello dell'acqua nella pentola per il riso, per stabilire la quantità di riso e acqua. Se si desidera cuocere p.e. 6 CUP, versare 6 misurini pieni di riso nella pentola per il riso e poi riempirla di acqua fino alla corrispondente (CUP) tacca, p.e. 6.

Interruttore

- Appena si inserisce la spina, l'apparecchio è nella modalità di funzionamento WARM (tenere caldo).
- Con l'interruttore si può passare alla modalità di funzionamento COOK (cuocere). Questo è possibile solo se la pentola per il riso è inserita correttamente e quindi il contatto di commutazione (6) è stato chiuso.

Tempo di cottura

Quando l'acqua nella pentola per il riso è evaporata completamente, l'apparecchio passa automaticamente alla posizione WARM (tenere caldo) e termina dunque il procedimento di cottura.

Bacinella condensa

La condensa che si forma nel coperchio a causa del vapore viene raccolta in una bacinella sulla cerniera. Svuotare e pulire questa bacinella dopo ogni cottura. V. anche fig. e.

Attenzione! L'apparecchio non si presta per la preparazione di riso al latte. Il latte potrebbe fuoriuscire o attaccarsi bruciando.

Avanti la prima messa in funzione

- Rimuovere l'imballaggio.
- Consigliamo di pulire l'apparecchio come descritto in "Pulizia".

Messa in esercizio

- Porre l'apparecchio su una superficie resistente all'umidità e al calore.
- Accertarsi prima che l'interruttore sia su WARM (tenere caldo) e poi infilare la spina della linea di collegamento sull'apparecchio.
- Collegare l'apparecchio ad una presa con contatto di terra regolarmente installata da 230 V, 50 Hz.

Nota: Appena si inserisce la spina, l'apparecchio è in funzione. Se si desidera spegnere l'apparecchio, mettere l'interruttore prima su WARM (tenere caldo) e poi staccare la spina dalla presa.

Utilizzo dell'apparecchio

Cuocere il riso

Prima di cuocere il riso, seguire le indicazioni per la preparazione del produttore, come p.e. lavare prima il riso o, per il riso al vapore, mettere in ammollo.

1. Mettere la pentola per il riso nel cuociriso.
2. Con il misurino stabilire la quantità di riso desiderata da 3 a 10 CUP e versare questa quantità nella pentola per il riso.
3. Riempire la pentola per il riso con acqua fino alla corrispondente tacca sulla scala CUP.
4. Chiudere il coperchio.
5. Realizzare il collegamento elettrico come descritto in "Messa in funzione". La spia luminosa WARM è accesa.
6. Premere l'interruttore verso il basso. La spia luminosa WARM si spegne e la spia COOK si accende.

7. Quando l'acqua nella pentola per il riso è evaporata completamente, l'apparecchio passa automaticamente alla posizione WARM (tenere caldo) e termina dunque il procedimento di cottura. La spia luminosa COOK si spegne e la spia WARM si accende.
Consiglio: lasciar cuocere il riso ancora 5 minuti prima di toglierlo dalla pentola.
8. Ora spegnere l'apparecchio estraendo la spina dalla presa.
9. Aprire l'apparecchio premendo il tasto del coperchio.



Attenzione! Pericolo di ustione. Fuoriuscita di vapore bollente.

Cottura al vapore

Per cottura al vapore si intende il delicato procedimento di cottura di generi alimentari mediante vapore acqueo bollente. Così rimangono conservate nel cibo più preziose sostanze nutritive rispetto ad altri tipi di preparazioni. A questo scopo utilizzare l'inserito vapore.

1. Mettere la pentola per il riso nel cuociriso.
2. Versare 1 misurino (CUP) di acqua nella pentola per il riso.
3. Inserire l'inserito vapore nella pentola per il riso.
4. Mettere gli alimenti nell'inserito vapore.
5. Chiudere il coperchio.
6. Realizzare il collegamento elettrico come descritto in "Messa in funzione". La spia luminosa WARM è accesa.
7. Premere l'interruttore verso il basso. La spia luminosa WARM si spegne e la spia COOK si accende.
8. A seconda del tempo di vaporazione si deve equilibrare la perdita d'acqua. Se necessario, aggiungere un po' d'acqua durante il processo di evaporazione.



Attenzione! Pericolo di ustione. Fuoriuscita di vapore bollente.

9. Al termine della cottura, spegnere l'apparecchio premendo l'interruttore verso l'alto e poi staccare la spina dalla presa.
10. Aprire l'apparecchio premendo il tasto del coperchio.



Attenzione! Pericolo di ustione. Fuoriuscita di vapore bollente.

Tabella cottura al vapore

Alimenti	Caratteristiche	Quantità (ca.)	Tempo di cottura (min.)
Asparagi	Freschi	500 g	30 - 40
Broccoli	Freschi, rosette piccole	500 g	15 - 20
Carciofi	Freschi	4 ore, pezzi di dimensioni medie	40 - 45

Alimenti	Caratteristiche	Quantità (ca.)	Tempo di cottura (min.)
Carote	Fresche, a fette	500 g	20 - 25
Cavoletti di Bruxelles	Freschi	500 g	20 - 25
Cavolfiori	Freschi, rosette piccole	500 g	20 - 25
Cavolo	Fresco, tagliato	500 g	25 - 30
Cavolo rapa	Fresco, a dadini	500 g	20 - 25
Champignon	Freschi, interi o a fettine	500 g	15 - 25
Fagiolini verdi	Freschi, interi o tagliati	500 g	25 - 35
Patate	Tagliate	500 g	20 - 25
Patate	Con la buccia	500 g	30 - 40
Zucchine	Fresche, a fette	500 g	15 - 20
Mele, pere	Fresche, a pezzi	500 g	10 - 15
Trota	Fresca	2 pz. da 150 g	18 - 25
Filetto di pesce persico	Fresco	2 pz. da 200 g	15 - 18
Filetto di salmone	Fresco	2 pz. da 140 g	15 - 18
Gamberetti	Surgelati	450 g	15 - 20
Cozze	Con il guscio	1000 g	18 - 25
Fettina di tacchino, coscia di pollo	Freschi	2 pz. da 150 g	25 - 30
Bistecca, costoletta	Fresche	2 pz. da 150 g	30 - 35
Würstel croccanti, würstel di manzo	Freschi o in scatola	2 - 8 pz.	08 - 13 (pungere con la forchetta)
Uova alla coque	Con il guscio	2 - 10 di dimensioni medie	10 - 13
Uova sode	Con il guscio	2 - 10 di dimensioni medie	15 - 20

I tempi di cottura indicati nella tabella sono approssimativi. Apporre direttamente eventuali correzioni.

Pulizia e cura

- Prima di procedere alla pulizia dell'apparecchio, staccare sempre la spina dalla presa di rete e attendere che l'apparecchio si sia completamente raffreddato.
- Non immergere mai l'apparecchio, il cavo di alimentazione e la spina in acqua.

- Svuotare il contenuto della pentola per il riso e della bacinella della condensa.
- Pulire la pentola per il riso, il coperchio vapore e la bacinella della condensa con acqua bollente e detersivo per stoviglie. Infine sciacquare con cura questi pezzi con acqua corrente e lasciarli asciugare.
- Pulire il coperchio e la custodia dall'interno e dall'esterno con un panno umido. Infine lasciare asciugare i pezzi.
- Non usare detersivi forti o abrasivi.

Questo apparecchio è stato controllato sulla base di tutte le direttive CE attuali in vigore in questo settore, quali per esempio la normativa in materia di compatibilità elettromagnetica e la direttiva in materia di bassa tensione, ed è stato costruito conformemente alle norme di sicurezza più moderne.

Con riserva di apportare modifiche tecniche.

Garanzia

Per l'apparecchio da noi messo in commercio ci assumiamo una garanzia di 24 mesi dalla data di acquisto (scontrino).

Durante la garanzia noi ci impegniamo ad eliminare gratuitamente i guasti dell'apparecchio o degli accessori*), dovuti a difetti di materiale o di fabbricazione, riparandoli o, a nostra discrezione, sostituendoli. Le prestazioni in garanzia danno luogo a una proroga della garanzia né danno diritto ad una nuova garanzia!

Per la garanzia è sufficiente lo scontrino di acquisto. Senza questo scontrino non sussiste il diritto né ad una sostituzione né ad una riparazione gratuita.

Nel caso si ricorra alla garanzia, restituire al rivenditore l'apparecchio completo in ogni sua parte, nell'imballaggio originale unitamente allo scontrino.

*) Danni agli accessori non giustificano automaticamente lo scambio gratuito dell'apparecchio completo. Si prega di mettersi in contatto con la nostra centrale telefonica. Danni alle parti di vetro oppure fratture ai pezzi di materia plastica sono obbligatoriamente a spese del cliente.

La riparazione di pezzi d'uso ovvero soggetti a logoramento (cursori, ganci impastatori, cinghie di trasmissione, telecomandi di ricambio, spazzolini di ricambio, lame di seghe ecc.) come anche operazioni di pulizia e manutenzione o la sostituzione di pezzi soggetti a logoramento non rientrano nella garanzia e quindi sono a pagamento!

La garanzia si annulla nel caso di intervento da parte di terzi.

Dopo la garanzia

Al termine della garanzia le riparazioni possono essere eseguite dietro pagamento dal corrispettivo negozio specializzato o servizio riparazioni.

N

Generelle sikkerhetsanvisninger

- Les nøye gjennom bruksanvisningen før du tar apparatet i bruk. Ta godt vare på bruksanvisningen, garantibeviset, kassalappen og helst også esken med innvendig emballasje.
- Apparatet må bare brukes til private formål og de formål det der er beregnet på. Dette apparatet er ikke ment for industriell bruk. Det må ikke benyttes utendørs (bortsett fra hvis det bare er beregnet på utendørs bruk). Hold det unna varme, direkte solskinn, fuktighet (senk det aldri ned i væsker) og skarpe kanter. Ikke bruk apparatet hvis du er fuktig på hendende. Hvis apparatet har blitt fuktig eller vått, må du trekke ut støpselet med en gang. Ikke kom borti vannet.
- Slå av apparatet og trekk alltid støpselet ut av stikkontakten (trekk i støpselet, ikke i ledningen) når du ikke bruker apparatet, fest tilbehørsdeler for rengjøring eller ved feil.
- Ikke bruk apparatet uten oppsikt. Hvis du forlater arbeidsplassen, må du alltid slå apparatet av eller trekke støpselet ut av stikkontakten (trekk i støpselet, ikke i ledningen).
- For å beskytte barn mot farer forbundet med elektriske apparater, må du alltid sørge for at ledningen ikke henger ned, og at apparatet ikke er tilgjengelig for barn.
- Kontroller jevnlig om det er skader på apparat og ledning. Skadede apparater må ikke brukes.
- Ikke reparer apparatet selv. Oppsøk en autorisert fagmann. Hvis en nettleddning er defekt, må du sørge for at den kun skiftes ut med en lik ledning, for slik å unngå farer. Dette må gjøres av produsenten, vår kundetjeneste eller en lignende kvalifisert person.
- Bruk bare originaltilbehør.
- Legg merke til "Spesielle sikkerhetsanvisninger" nedenfor.

Spesielle sikkerhetsanvisninger

- Sett apparatet på et jevnt underlag som tåler fuktighet og varme. Hvis overflaten er ømfintlig, legger du en varmebestandig plate under.
- OBS! Vann må bare fylles i risgryten, aldri i huset.
- Forsiktig! Det kommer varm damp ut av lokket når apparatet er i bruk!
- Etter koking må du passe på at du kun tar i lokket på håndtaket. Fare for forbrenning!
- Overhold en sikkerhetsavstand på 30 cm til lett antenkelige gjenstander som møbler, gardiner osv.
- La aldri emballasjedeler ligge innenfor barns rekkevidde (plastposer, kartong, styropor, osv.).

Oversikt over betjeningselementene



- | | |
|------------------------|-------------|
| 1 Lokk | 10 Risgryte |
| 2 Festestift | 11 Damplokk |
| 3 Dampåpning | |
| 4 Vannivåskala | |
| 5 Strømledning | |
| 6 Bryterkontakt | |
| 7 Varmeplate | |
| 8 Bryter/kontrollamper | |
| 9 Hus | |
- Tilbehør:**
- a Skje
 - b Målebeger (CUP)
 - c Skjeholder
 - d Dampinnsats
 - e Kondensatskål

Sikkerhetssymboler på apparatet og i bruksanvisningen



OBS! Varm flate! Fare for forbrenning!

Bruksanvisning

Åpne lokket

For å åpne lokket trykker du på knappen på oversiden av lokket.

Målebeger

Målebegeret (CUP) brukes sammen med vannivåskalaen i risgryten til å bestemme ris- og vannmengde. Hvis du f.eks. vil koke 6 CUPs, heller du 6 målebeger med ris i risgryten og fyller den så med vann opp til riktig (CUP) merke, f.eks. 6.

Bryter

- Apparatet er i driftsmodus WARM (varmholding) med en gang du har stukket inn støpselet.
- Med bryteren kan du koble om til driftsmodus COOK (koking). Dette er kun mulig dersom risgryten er satt inn korrekt og bryterkontakten (6) dermed er tilkoblet.

Koketid

Hvis vannet i risgryten er helt fordampet, kobler apparatet automatisk over til posisjonen WARM (varmholding) og avslutter dermed kokingen.

Kondensatskål

Kondensat som dannes i lokket fordi det stiger opp damp, samles opp i en skål på hengselet. Denne skålen bør tømmes og rengjøres etter hver koking. Se også ill. e.

N

OBS! Apparatet er ikke egnet til tilberedning av grøttris. Melken kan koke over eller bli svidd.

Før første gangs bruk

- Fjern emballasjen.
- Vi anbefaler at du rengjør apparatet slik det er beskrevet under "Rengjøring".

Ta i bruk apparatet

- Sett apparatet på et underlag som tåler fuktighet og varme.
- Kontroller at bryteren står på WARM (varmholding), og stikk først kontakten på tilkoblingsledningen inn i apparatet.
- Koble apparatet til en forskriftsmessig installert jordet kontakt, 230 V, 50 Hz.

Tips: Apparatet er i drift med en gang du har stukket inn støpselet. Hvis du vil avslutte driften, setter du først bryteren på WARM (varmholding), og så trekker du støpselet ut av stikkkontakten.

Bruke apparatet

Koke ris

Les produsentens tilberedningsanvisning før du koker risen, f.eks. om risen skal vaskes først eller legges i bløt.

1. Sett risgryten inn i riskokeren.
2. Bestem ønsket rismengde fra 3 til 10 CUPs med målebegeret og fyll denne mengden i risgryten.
3. Fyll risgryten med vann opptil riktig strek på CUP-skalaen.
4. Lukk løkket.
5. Koble apparatet til elektrisk slik det er beskrevet under "Ta i bruk apparatet". Kontrollampen WARM lyser.
6. Trykk bryteren ned. Kontrollampen WARM slukkes, og lyset COOK tennes.
7. Hvis vannet i risgryten er fordampet helt, kobler apparatet automatisk over til posisjonen WARM (varmholding) og avslutter dermed kokingen. Kontrollampen COOK slukkes, og lyset WARM tennes.
Tipp: La risen småkoke i 5 minutter til før du tar den ut av gryten.
8. Avslutt driften ved å ta støpselet ut av stikkkontakten.
9. Åpne apparatet ved å trykke på lokk-knappen.



OBS! Fare for skålding. Det kommer ut varm damp.

Dampkoke

Med dampkoking menes skånsom koking ved hjelp av varm vanndamp. Når matvarer dampkokes, beholdes flere verdifulle næringsstoffer i maten enn ved andre tilberedningsmåter. Til dette bruker du dampinnsatsen.

1. Sett risgryten inn i riskokeren.
2. Hell 1 målebeger (CUP) vann i risgryten.
3. Sett dampinnsatsen inn i risgryten.
4. Legg maten i dampinnsatsen.
5. Lukk lokket.
6. Koble apparatet til elektrisk slik det er beskrevet under "Ta i bruk apparatet". Kontrolllampen WARM lyser.
7. Trykk bryteren ned. Kontrolllampen WARM slukkes, og lyset COOK tennes.
8. Avhengig av dampkoketid må vanntapet utlignes. Tilsett litt vann etter behov underveis i dampkokingen.



OBS! Fare for skålding. Det kommer ut varm damp.

9. Når koketiden er ferdig, avslutter du driften ved å trykke bryteren opp og trekke støpselet ut av stikkontakten.
10. Åpne apparatet ved å trykke på lokk-knappen.



OBS! Fare for skålding. Det kommer ut varm damp.

Tabell damping

Matvare	Kvalitet	Mengde (ca.)	Koketid (min.)
Artisjokker	Ferske	4 stk., mellomstore	40-45
Blomkål	Ferskt, i små buketter	500 g	20-25
Brokkoli	Ferskt, i små buketter	500 g	15-20
Sjampinjonger	Ferske, hele eller oppkuttet	500 g	15-25
Snittebønner	Ferske, hele eller oppkuttet	500 g	25-35
Gulrøtter	Ferske, i skiver	500 g	20-25
Poteter	Oppkuttet	500 g	20-25
Poteter	Med skall	500 g	30-40
Kål	Ferskt, oppkuttet	500 g	25-30
Kålrabi	Fersk, i terninger	500 g	20-25
Rosenkål	Fersk	500 g	20-25
Asparges	Fersk	500 g	30-40
Squash	Fersk, i skiver	500 g	15-20
Epler, pærer	Ferske, i biter	500 g	10-15
Ørret,	Fersk	2 stk. à 150 g	18-25
Uer	Fersk	2 stk. à 200 g	15-18
Seifilet	Fersk	2 stk. à 140 g	15-18
Reker	Frosne	450 g	15-20
Blåskjell	I skall	1000 g	18-25
Kalkunkoteletter, kyllinglår	Ferske	2 stk. à 150 g	25-30

N

Matvare	Kvalitet	Mengde (ca.)	Koketid (min.)
Snitsler, koteletter	Ferske	2 stk. à 150 g	30–35
Knakkpølser, pølser av storfekjøtt	Ferske, fra glass eller boks	2–8 stk.	8–13 (stikk i dem)
Egg, bløtkokt	I skall	2–10 stk., mellomstore	10–13
Egg, hardkokt	I skall	2–10 stk., mellomstore	15–20

Koketidene som er oppgitt i tabellen, er cirkatider. Foreta eventuelle endringer/rettinger selv.

Rengjøring og vedlikehold

- Trekk alltid støpselet ut før rengjøring og vent til apparatet er avkjølt.
- Huset, strømledningen og støpselet må aldri legges i vann.
- Hell ut innholdet i risgryten og kondensatskålen.
- Rengjør risgryten, damplokket og kondensatskålen med varmt oppvaskvann. Vask deretter grundig av delene med rent vann og la dem tørke.
- Tørk av lokket og huset innvendig og utvendig med en fuktig klut. La delene deretter tørke.
- Ikke bruk sterke rengjøringsmidler eller rengjøringsmidler som lager riper.

Dette apparatet har blitt testet i henhold til alle aktuelle CE-retningslinjer som det rammes av, f.eks. elektromagnetisk toleranse og direktiver om lavspenning. Det er laget i henhold til dagens nyeste sikkerhetstekniske forskrifter.

Med forbehold om tekniske endringer!

Garanti

N

For apparat som vi har solgt, påtar vi oss en garanti på 24 måneder fra kjøpsdato (kassalapp).

Innenfor garantitiden fjerner vi mangler på apparat eller tilbehør*) uten omkostninger hvis manglene skyldes material- eller produksjonsfeil. Dette gjør vi ved reparasjon eller – etter vår vurdering – bytting.

Garantiytelser medfører ingen forlengelse av garantitiden, og det oppstår heller ikke noe krav på en ny garanti på grunn av dette!

Som garantibevis gjelder kjøpsbeviset. Uten dette beviset kan du ikke få byttet eller reparert apparatet gratis.

I forbindelse med garanti ber vi om at du gir hele apparatet i originalemballasjen sammen med kassalappen til din forhandler.

*) Skader på tilbehørsdeler fører ikke automatisk til at du får byttet hele apparatet gratis. I slike tilfeller ber vi deg om å henvende deg til vår hotline! Glasskader eller sprekker i plastdeler er i prinsippet kostnadspliktige!

Verken defekter på forbrukstilbehør og slitasjedeler (for eksempel motorkull, eltekroker, drivremmer, ekstra fjernbetjening, ekstra tannbørster, sagblader osv.) eller rengjøring, vedlikehold og utskifting av slitasjedeler går inn under garantien. Slike ting er derfor kostnadspliktige!

Garantien utgår ved inngrep utenfra.

Etter garantien

Etter at garantitiden har gått ut, kan reparasjoner utføres av den aktuelle faghandelen eller reparasjonsservice mot betaling.

General Safety Instructions

- Read the operating instructions carefully before putting the appliance into operation and keep the instructions including the warranty, the receipt and, if possible, the box with the internal packing.
- The appliance is designed exclusively for private use and for the envisaged purpose. This appliance is not fit for commercial use. Do not use it outdoors (except if it is designed to be used outdoors). Keep it away from sources of heat, direct sunlight, humidity (never dip it into any liquid) and sharp edges. Do not use the appliance with wet hands. If the appliance is humid or wet, unplug it immediately. Do not put it in water.
- When cleaning or putting it away, switch off the appliance and always pull out the plug from the socket (pull on the plug, not the cable) if the appliance is not being used and remove the attached accessories.
- Do not operate the machine without supervision. If you should leave the workplace, always switch the machine off or remove the plug from the socket (pull the plug itself, not the lead).
- To protect children from the dangers posed by electrical appliances, make sure that the cable is hanging low and that children do not have access to the appliance.
- Check the appliance and the cable for damage on a regular basis. Do not use the appliance if it is damaged.
- Do not try to repair the appliance on your own. Always contact an authorized technician. To avoid the exposure to danger, always have a faulty cable be replaced only by the manufacturer, by our customer service or by a qualified person and with a cable of the same type.
- Use only original spare parts.
- Pay careful attention to the following "Special Safety Instructions".

Special safety instructions

- Place the appliance on an even, moisture and heat-resistant surface. Use a heat-resistant plate when placing on sensitive surfaces.
- Attention! Fill water into the rice pot only, never into the housing.
- Caution! Hot steam escapes from the lid during operation!
- Be sure to hold the lid only by the intended handles after cooking. Risk of steam burns!
- Keep the unit at a safe distance from easily inflammable objects such as furniture, curtains, etc. (30cm).
- In order to ensure your children's safety, please keep all packaging (plastic bags, boxes, polystyrene etc.) out of their reach.

Overview of the Components

- | | |
|-------------------------|---------------------|
| 1 Lid | 10 Rice pot |
| 2 Attachment pin | 11 Steaming lid |
| 3 Steam escape | |
| 4 Water level indicator | Accessories: |
| 5 Line cord | a Spoon |
| 6 Switching contact | b Measuring CUP |
| 7 Hotplate | c Spoon rest |
| 8 Switch/control lights | d Steam insert |
| 9 Housing | e Condensation tray |

Safety Symbols on the Device and in the Instructions



Caution! Hot surface! Danger of scalding!

How to use

Opening the lid

To open the lid, press the button to the top of the lid.

Measuring cup

The measuring cup (CUP) in combination with the water level indicator in the rice pot helps determine the amount of water and rice. For example, if you wish to cook 6 CUPS of rice, add 6 measuring cups of rice to the pot and fill with water to the respective (CUP) mark, e.g. 6.

Switch

- The appliance is in WARM mode as soon as it is plugged in.
- Use the switch to change into COOK mode. This is only possible if the rice pot has been correctly inserted, making the switching contact (6).

Cooking time

Once the water has fully evaporated in the rice pot, the appliance switches automatically to WARM, ending the cooking process.

Condensation tray

Condensation forming on the lid as a result of the rising steam is collected in a tray on the hinge. Please empty and clean this tray after every use. See also illustration e.

Attention! The appliance is not suitable for the preparation of rice pudding. Milk could boil over or burn.

Before Initial Use

- Remove the packaging.
- We recommend cleaning the appliance as described under „Cleaning“.

Initial Operation

- Place the appliance on a moisture and heat-resistant surface.
- Be sure that the switch is set to WARM and insert the plug of the connecting line in the appliance first.
- Connect the device to a properly installed 230 V, 50 Hz power socket.

Note: The appliance is in operation as soon as the plug has been connected. To terminate operation, first set the switch to WARM and then disconnect the plug.

Using the unit

Cooking rice

Prior to cooking rice, observe the manufacturer's notes on how to prepare the rice, such as washing the rice prior to cooking, or soaking certain varieties of rice.

1. Insert the rice pot into the rice cooker.
2. Set the desired rice volume of between 3 to 10 CUPS with the measuring cup and fill this volume into the rice pot.
3. Fill the rice pot with water to the respective mark on the CUP.
4. Close the lid.
5. Make the electric connection as described in "How to Use". The WARM control light is on.
6. Press the switch down. The WARM control light goes out and the COOK light goes on.
7. Once the water has completely evaporated in the rice pot, the appliance will switch automatically to WARM, thus ending the cooking process. The COOK control light goes out and WARM goes on.
TIP: Leave the rice for a further 5 minutes prior to draining it from the pot.
8. End operation by disconnecting the plug from the socket.
9. Open the appliance by pressing the button on the lid.



Attention! Risk of steam burns. Hot steam may escape.

Steaming

Steaming is a gentle way to cook food using hot water steam. This maintains more valuable nutrients in the food compared with other methods of cooking. To steam food, use the steam insert.

1. Insert the rice pot into the rice cooker.
2. Pour 1 measuring cup (CUP) of water into the rice pot.

3. Place the steam insert into the rice pot.
4. Place your food into the steam insert.
5. Close the lid.
6. Make the electrical connection as described under "How to Use". The WARM control light goes on.
7. Press the switch down. The WARM control light goes out and the COOK light goes on.
8. Depending on the steam time it may be necessary to top up water to compensate for evaporation. Add water as needed during steaming.



Attention! Risk of steam burns. Hot steam may escape.

9. Once the end of steaming has been reached, terminate operation by pressing the switch up and removing the plug from the socket.
10. Open the appliance by pressing the button on the lid.



Attention! Risk of steam burns. Hot steam may escape.

Steam table

Food	State	Quantity	Cooking time (min.)
Artichokes	fresh	4 pieces, average size	40 – 45
Cauliflower	fresh, small pieces	500g	20 – 25
Broccoli	fresh, small pieces	500g	15 – 20
Champignon mushrooms	fresh, whole or cut	500g	15 – 25
Green beans	fresh, whole or cut	500g	25 – 35
Carrots	fresh, sliced	500g	20 – 25
Potatoes	cut	500g	20 – 25
Potatoes	jacket potatoes	500g	30 – 40
Cabbage	fresh, cut	500g	25 – 30
Kohlrabi	fresh, diced	500g	20 – 25
Brussels sprouts	fresh	500g	20 – 25
Asparagus	fresh	500g	30 – 40
Zucchini	fresh, sliced	500g	15 – 20
Apples, pears	fresh, pieces	500g	10 – 15
Trout	fresh	2 pcs., 150g each	18 – 25
Ruff filet	fresh	2 pcs., 200g each	15 – 18
Salmon	fresh	2 pcs., 140g each	15 – 18
Shrimps	frozen	450g	15 – 20
Mussels	in the shell	1000g	18 – 25

GB

Food	State	Quantity	Cooking time (min.)
Turkey escalope, Chicken legs	fresh	2 pcs., 150g each	25 – 30
Escalope, cutlets	fresh	2 pcs., 150g each	30 – 35
Short fat smooth pork & beef sausage	fresh, from the jar or can	2 – 8 pcs.	8 – 13 (pierced)
Eggs, soft-boiled	in the shell	2 – 10, medium size	10 – 13
Eggs, hard boiled	in the shell	2 – 10, medium size	15 – 20

The cooking times listed in the table are approximate. Please adjust accordingly to your needs.

Cleaning and Maintenance

- Always pull out the plug from the mains socket before cleaning and wait until the unit has cooled down.
- Never immerse the housing, the line cord and the mains plug into water.
- Drain the contents of the rice pot and the condensation tray.
- Clean the rice pot, the steaming lid and the condensation tray with hot soap water. Rinse the parts thoroughly with clear water and allow them to dry.
- Wipe the lid and the housing from the inside and outside with a damp cloth. Then allow the parts to dry.
- Do not use any acidic or abrasive detergents.

This device has been tested according to all relevant current CE guidelines, such as electromagnetic compatibility and low voltage directives, and has been constructed in accordance with the latest safety regulations.

Subject to technical changes without prior notice!

Guarantee

GB

The device supplied by our Company is covered by a 24 month guarantee starting on the date of purchase (receipt).

During the life of the guarantee any fault of the device or its accessories *) ascribable to material or manufacturing defects will be eliminated free of charge by repairing or, at our discretion, by replacing it. The guarantee services do not entail an extension of the life of the guarantee nor do they give rise to any right to a new guarantee!

Proof of the guarantee is provided by the proof of purchase. Without proof of purchase no free replacement or repair will be carried out.

If you wish to make a claim under the guarantee please return the entire machine in the original packaging to your dealer together with the receipt.

*) Damage to accessories does not mean automatic free replacement of the whole machine. In such cases please contact our hotline. Broken glass or breakage of plastic parts are always subject to a charge.

Defects to consumables or parts subject to wearing (e.g. motor pistons, kneading blades, drive shafts, spare remote control, spare toothbrushes, saw blades, etc.) as well as cleaning, maintenance or the replacement of said parts are not covered by the guarantee and hence are to be paid!

The guarantee lapses in case of unauthorized tampering.

After the expiry of the guarantee

After the expiry of the guarantee repairs can be carried by the competent dealer or repair service against the payment of the ensuing costs.

Ogólne wskazówki bezpieczeństwa

- Przed uruchomieniem urządzenia proszę bardzo dokładnie przeczytać instrukcję obsługi. Proszę zachować ją wraz z kartą gwarancyjną, paragonem i w miarę możliwości również kartonem z opakowaniem wewnętrznym.
- Proszę wykorzystywać urządzenie jedynie dla prywatnego celu, jaki został przewidziany dla urządzenia. Urządzenie to nie zostało przewidziane do użytku w ramach działalności gospodarczej. Proszę nie korzystać z urządzenia na zewnątrz (chyba że w określonych warunkach). Proszę trzymać urządzenie z daleka od ciepła, bezpośredniego promieniowania słonecznego, wilgoci (w żadnym wypadku nie zanurzać w substancjach płynnych) oraz ostrych krawędzi. Proszę nie obsługiwać urządzenia wilgotnymi dłońmi. Jeżeli urządzenie jest wilgotne lub mokre, proszę natychmiast wyciągnąć wtyczkę.
- Jeżeli nie korzystacie Państwo z urządzenia, jeżeli chcecie Państwo zamontować jakieś akcesoria, w celu wyczyszczenia lub w przypadku jakichkolwiek zakłóceń, proszę zawsze wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka (proszę pociągnąć za wtyczkę, nie za przewód zasilający).
- Pracującego urządzenia **nie** należy pozostawiać bez nadzoru. Jeżeli opuszczają Państwo miejsce pracy, należy zawsze pamiętać o wyłączeniu urządzenia, wzgl. wyjęciu wtyczki z gniazda (należy ciągnąć za wtyczkę, nie za przewód).
- Aby uchronić dzieci przed niebezpieczeństwem związanym z elektrycznymi urządzeniami, proszę zadbać o to, aby przewód zasilający nigdy nie wisiał luźno, oraz aby dzieci nie miały dostępu do urządzenia.
- Proszę regularnie kontrolować urządzenie pod kątem uszkodzeń. Proszę nie uruchamiać uszkodzonego urządzenia.
- W razie awarii proszę nie naprawiać urządzenia samemu lecz skorzystać z pomocy autoryzowanego specjalisty. Jeżeli przewód zasilający nieodłączalny ulegnie uszkodzeniu, to powinien on być wymieniony u producenta lub w specjalnym zakładzie naprawczym albo przez wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia zagrożenia.
- Proszę stosować tylko oryginalne akcesoria.
- Prosimy pamiętać o podanych dalej „Specjalnych wskazówkach dotyczących bezpiecznego użytkowania“.

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa obsługi

- Ustawić garnek na płaskiej, odpornej na zwilgocenie i żaroodpornej płaszczyźnie. Przy wrażliwych płaszczyznach należy podłożyć płytę żaroodporną.
- Uwaga! Wodę wlewać tylko do garnka i nigdy do obudowy.
- Ostrzeżenie! Podczas gotowania ulatnia się przez pokrywkę gorąca para!
- Uważać na to, aby po zakończeniu gotowania ujmować pokrywkę tylko za przeznaczony do tego uchwyt, niebezpieczeństwo oparzenia!

- Utrzymywać bezpieczną odległość od łatwopalnych przedmiotów jak meble, zasłony itp. (30cm).
- Dla bezpieczeństwa dzieci proszę nie zostawiać swobodnie dostępnych części opakowania (torby plastikowe, kartony, styropian itp.).

Przegląd elementów obsługi

1	Pokrywka	10	Garnek do ryżu
2	Pręt mocujący	11	Pokrywka parowa
3	Upływ pary		
4	Skala poziomu wody	Akcesoria:	
5	Kabel sieciowy	a	Łyżka
6	Kontakt przełączający	b	Kubek mierniczy (CUP)
7	Płaty grzejna	c	Uchwyt łyżki
8	Przełącznik/sygnalizator świetlny	d	Wkład parowy
9	Obudowa	e	Zbiornik kondensatu

Symbole bezpieczeństwa na urządzeniu oraz w instrukcji obsługi



Uwaga! Gorąca powierzchnia! Niebezpieczeństwo poparzenia!

Instrukcja obsługi

Otwieranie pokrywki

Dla otwarcia pokrywki nacisnąć przycisk na jej górnej powierzchni.

Pojemnik mierniczy

Kubek mierniczy (CUP) wraz ze skalą poziomu wody służy do porcjowania ryżu i wody. Tak np. przy gotowaniu 6 CUP należy do garnka wsypać 6 pełnych kubków ryżu i następnie wypełnić go odpowiednią ilością wody odpowiednio odmierzonej w kubku wg poziomu skali, np. 6.

Przełącznik

- Garnek wraz z wciśnięciem wtyczki ustawiony jest na grzejny tryb pracy WARM (utrzymywanie stałej temperatury).
- Przełącznik ten służy do przełączenia na tryb pracy COOK (gotowanie). Możliwe to jest tylko w przypadku poprawnego osadzenia garnka a tym samym zetknięcia go z kontaktem przełączającym (6).

Czas gotowania

W momencie całkowitego wyparowania wody z garnka do ryżu następuje automatyczne jego przełączenie do pozycji WARM (utrzymywanie stałej temperatury) i tym samym kończy dalsze gotowanie.

Zbiornik kondensatu

Kondensat powstający przez unoszącą się w kierunku pokrywy parę zbierany jest do zamocowanej zawiasami. Miseczkę tą należy po każdym gotowaniu wypróżnić i wyczyścić. Patrz też rys. e.

Uwaga! Urządzenie nie nadaje się do gotowania mlecznego ryżu. Grozi to niebezpieczeństwem przegotowania lub przypalenia mleka.

Przed pierwszym włączeniem urządzenia

- Usunąć opakowanie.
- Wyczyścić garnek zgodnie z informacją podaną w rozdz. "Czyszczenie".

Uruchomienie

- Ustawić garnek na wodoszczelnym i żaroodpornym podłożu.
- Sprawdzić czy przełącznik ustawiony jest w pozycji WARM (utrzymywanie stałej temperatury) i dopiero po tym wcisnąć wtyczkę do kontaktu.
- Proszę podłączyć urządzenie do przepisowo zainstalowanego gniazdka z uziemieniem na 230 V, 50 Hz.

Wskazówka: Garnek jest włączony w momencie włożenia wtyczki do kontaktu. Przy zamiarze wyłączenia garnka należy najpierw przełączyć go do pozycji WARM (utrzymywanie stałej temperatury) a następnie wyciągnąć wtyczkę z kontaktu.

Użytkowanie urządzenia

Gotowanie ryżu

Pamiętaj o tym, aby przed przystąpieniem do gotowania ryżu poinformować się o przygotowaniu ryżu wg zaleceń producenta, jak np. ryż uprzednio umyć a ryż pęczniejący uprzednio namoczyć.

1. Wsadzić garnek z ryżem do garnka grzejnikowego.
2. Ustalić przy pomocy kubka mierniczego odpowiednią ilość ryżu pomiędzy 3 do 10 CUP i wsypać do garnka na ryż.
3. Napełnić garnek na ryż wodą odmierzoną odpowiednio do znaku na skali CUP.
4. Zamknąć pokrywkę.

5. Zrealizować połączenie elektryczne wg opisu w rozdz. "Instrukcja obsługi". Lampka kontrolna WARM świeci się.
6. Nacisnąć przełącznik w dół. Lampka kontrolna WARM gaśnie i zapala się lampka COOK.
7. Garnek grzejnikowy po całkowitym wyparowaniu wody z garnka na ryż przełącza się automatycznie do pozycji WARM (utrzymywanie stałej temperatury) i tym samym kończy gotowanie ryżu. Lampka kontrolna COOK gaśnie i zapala się lampka WARM.
Typ: Po skończeniu gotowania odczekać na dogotowanie ryżu i dopiero potem wyjąć garnek z ryżem.
8. Na koniec wyjąć z gniazdka wtyczkę.
9. Otworzyć garnek grzejnikowy poprzez naciśnięcie przycisku na pokrywie.



Uwaga! Zagrożenie oparzenia. Ulatnianie gorącej pary.

Parowanie

Pojęcie parowanie oznacza ochronną metodę gotowania żywności w parą wodną. Dzięki temu gotowana żywność zachowuje swoje wartości odżywcze lepiej aniżeli przy innych metodach gotowania. Dla tego typu gotowania używać wkładu do parowania.

1. Osadzić w garnku grzejnym garnek na ryż.
2. Włączyć do garnka na ryż 1 kubek mierniczy (CUP) wody.
3. Włożyć do garnka na ryż wkład do parowania.
4. Włożyć do wkładu żywność przeznaczoną do gotowania parą.
5. Zamknąć pokrywę.
6. Zrealizować połączenie elektryczne wg opisu w rozdz. "Instrukcja obsługi". Lampka kontrolna WARM świeci się.
7. Nacisnąć przełącznik w dół. Lampka kontrolna WARM gaśnie i zapala się lampka COOK.
8. W zależności od czasu parowania niezbędnym jest uzupełnianie wyparowanej wody. W razie potrzeby dolewać wodę podczas gotowania parą.



Uwaga! Zagrożenie oparzenia. Ulatnianie gorącej pary.

9. Po zakończeniu gotowania nacisnąć przełącznik do góry i wyciągnąć z gniazda wtyczkę.
10. Otworzyć garnek grzejnikowy poprzez naciśnięcie przycisku na pokrywie.



Uwaga! Zagrożenie oparzenia. Ulatnianie gorącej pary.

Parowanie wg tabeli

Gotowany produkt	Stan	Ilość (ca.)	Czas gotowania (minuty)
Karczochy	świeży	4 St., średniej wielkości	40 - 45
Kalafior	świeży, małe różyczki	500g	20 - 25
Brokuły	świeży, małe różyczki	500g	15 - 20
Pieczarki	świeże, całe albo w plasterkach	500g	15 - 25
Zielona fasolka	świeża, cała pocięta plasterkach	500g	25 - 35
Marchewki	świeże, w plasterkach	500g	20 - 25
Kartofle	pocięte	500g	20 - 25
Kartofle	w łupinach	500g	30 - 40
Kapusta	świeża, pocięta	500g	25 - 30
Kalarepa	świeża, krojona w kostki	500g	20 - 25
Brukselka	świeża	500g	20 - 25
Szparagi	świeże	500g	30 - 40
Cukinia	świeża, w plastrach	500g	15 - 20
Jabłka, gruszki	świeży, sztuki	500g	10 - 15
Pstrąg	świeży	2 szt., po 150g	18 - 25
Filet z okonia	świeży	2 szt., po 200g	15 - 18
Filet z łososia morskiego	świeży	2 szt., po 140g	15 - 18
Krewetki	mrożone	450g	15 - 20
Omótki jadalne	w muszlach	1000g	18 - 25
Sznycel z indyka, udko z kurczaka	świeży	2 szt., po 150g	25 - 30
Sznycel, kotlet	świeży	2 szt., po 150g	30 - 35
Serdelki, kiełbaski wołowe	świeże, ze słoika lub puszki	2 - 8 szt.	08 - 13 (nakłuć)
Jajka, gotowane na miękko	w skorupkach	2 - 10 szt., średniej wielkości	10 - 13
Jajka, gotowane na twardo	w skorupkach	2 - 10 St., szt., średniej wielkości	15 - 20

Czasy gotowania podane w tabeli są wielkościami szacunkowymi. Przy zastosowaniu wartości tabeli wprowadzać ewentualne korektury.

Czyszczenie i pielęgnacja

- Przed wyczyszczeniem proszę zawsze wyciągnąć wtyczkę z gniazdka i odczekać aż urządzenie ostygnie.
- Nie zanurzać nigdy w wodzie obudowy, kabla sieciowego ani też wtyczki elektrycznej.
- Wylewać zawartość garnka na ryż i zbiornika kondensatu.
- Garnek na ryż, pokrywkę parową i zbiornik kondensatu czyścić na koniec w gorącym roztworze do płukania. Następnie części te wypłukać w czystej wodzie, pozwolić na ich wyschnięcie.
- Wytrzeć wilgotną szmatką; wewnątrz i na zewnątrz, pokrywkę i obudowę. Pozostawić te części do wyschnięcia.
- Proszę nie używać ostrych lub szorujących środków czyszczących.

Niniejsze urządzenie odpowiada wymaganiom normy bezpieczeństwa użytkownika oraz spełnia wymagania dyrektywy niskonapięciowej i kompatybilności elektromagnetycznej.

Zastrzega się prawo do zmian technicznych!

WARUNKI GWARANCJI

Przyznajemy 24 miesiące gwarancji na produkt licząc od daty zakupu.

W tym okresie będziemy bezpłatnie usuwać w terminie 14 dni od daty dostarczenia wadliwego sprzętu z kartą gwarancyjną do miejsca zakupu wszystkie uszkodzenia powstałe w tym urządzeniu na skutek wady materiałów lub wadliwego wykonania, naprawiając oraz wymieniając wadliwe części lub (jeśli uznamy za stosowne) wymieniając całe urządzenie na nowe.

Sprzęt do naprawy powinien być dostarczony w komplecie wraz z dowodem zakupu oraz z ważną kartą gwarancyjną do sprzedawcy w miarę możliwości w oryginalnym opakowaniu lub innym odpowiednim dla zabezpieczenia przed uszkodzeniem. W razie braku kompletnego opakowania fabrycznego, ryzyko uszkodzenia sprzętu podczas transportu do i z miejsca zakupu ponosi reklamujący.

Naprawa gwarancyjna nie dotyczy czynności przewidzianych w instrukcji obsługi, do wykonania których zobowiązany jest użytkownik we własnym zakresie i na własny koszt.

Gwarancja nie obejmuje:

- mechanicznych, termicznych, chemicznych uszkodzeń sprzętu i wywołanych nimi wad,
- uszkodzeń powstałych w wyniku działania sił zewnętrznych takich jak wyładowania atmosferyczne, zmiana napięcia zasilania i innych zdarzeń losowych,

PL

- nieprawidłowego ustawienia wartości napięcia elektrycznego, zasilanie z nieodpowiedniego gniazda zasilania,
- sznurów połączeniowych, sieciowych, żarówek, baterii, akumulatorów,
- uszkodzeń wyrobu powstałych w wyniku niewłaściwego lub niezgodnego z instrukcją jego użytkowania, przechowywania, konserwacji, samowolnego zrywania plomb oraz wszelkich przeróbek i zmian konstrukcyjnych dokonanych przez użytkownika lub osoby niepowołane,
- roszczeń z tytułu parametrów technicznych wyrobu, o ile są one zgodne z podanymi przez producenta,
- prawidłowego zużycia i uszkodzeń, które mają nieistotny wpływ na wartość lub działanie tego urządzenia.

Karta gwarancyjna bez pieczętki sklepu, daty sprzedaży, nie wypełniona, źle wypełniona, ze śladami poprawek, nieczytelna wskutek zniszczenia, bez możliwości ustalenia miejsca sprzedaży oraz dołączonego dowodu zakupu jest nieważna.

Korzystanie z usług gwarancyjnych nie jest możliwe po upływie daty ważności gwarancji. Gwarancja na części lub całe urządzenie, które są wymieniane kończy się, wraz z końcem gwarancji na to urządzenie.

Wszystkie inne roszczenia, wliczając w to odszkodowania są wykluczone chyba, że prawo przewiduje inaczej. Roszczenia wykraczające poza tę umowę nie są uwzględniane przez tę gwarancję.

Gwarancja na sprzedany towar konsumpcyjny nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień kupującego wynikających z niezgodności towaru z umową.

Gwarancja oraz zawarte w niej warunki obowiązują na terenie Rzeczypospolitej Polskiej.

Všeobecné bezpečnostní pokyny

CZ

- Před uvedením tohoto přístroje do provozu si velmi pozorně přečtěte návod k obsluze a tento návod spolu se záručním listem, pokladním blokem a podle možnosti i s obalem a vnitřním vybavením obalu dobře uschovejte.
- Používejte tento přístroj výlučně pro soukromou potřebu a pro stanovené účely. Tento přístroj není určen pro komerční použití. Nepoužívejte jej v otevřeném prostoru (s výjimkou přístrojů, které jsou podmíněně používány venku určeny). Chraňte jej před horkem, přímým slunečním zářením, vlhkostí (v žádném případě jej neponořujte do kapalin) a stykem s ostrými hranami. Nepoužívejte přístroj v případě, že máte vlhké ruce. Jestliže dojde k navlhčení nebo namočení přístroje, okamžitě vytáhněte zástrčku ze zásuvky. Vyvarujte se styku s vodou.
- Přístroj vypněte a vždy vytáhněte zástrčku ze zásuvky (tahejte jen za zástrčku, nikdy ne za kabel), jestliže nebudete přístroj používat, chcete-li namontovat příslušenství, přístroj vyčistit nebo v případě poruchy.
- Přístroj nesmí zůstat v provozu bez dozoru. Jestliže musíte pracoviště opustit, vždy přístroj vypněte, resp. vytáhněte zástrčku ze zásuvky (vždy tahejte za zástrčku, nikdy ne za kabel).
- Abyste ochránili děti před riziky spojenými s elektrickými přístroji, postarejte se o to, aby kabel nevisel dolů a děti na přístroj nedosáhly.
- Pravidelně kontrolujte přístroj a přívodní kabel z hlediska poškození. Jestliže přístroj vykazuje nějakou závadu, neuvádějte jej do provozu.
- Neopravujte přístroj vlastními silami, nýbrž vyhledejte autorizovaného opraváře. Abyste eliminovali rizika, nechejte poškozený přívodní kabel nahradit kabelem se stejnými hodnotami a to jen výrobcem, našim servisem pro zákazníky nebo jinou kvalifikovanou osobou.
- Používejte jen originální příslušenství.
- Respektujte, prosím, následující „Speciální bezpečnostní pokyny ...“.

Speciální bezpečnostní pokyny pro tento přístroj

- Postavte přístroj na rovnou plochu, odolnou vůči působení vlhkosti a tepla. U citlivých povrchů použijte žáruvzdornou podložku.
- Pozor! Vodu nalévejte vždy jen do hrnce na rýži, nikdy do skříně přístroje.
- Pozor! Z víka vystupuje během provozu horká pára.
- Mějte na paměti, že víko je nutno po skončení vaření uchopit jen za k tomu určenou rukojeť. Nebezpečí popálení!
- Instalujte tento přístroj v dostatečné vzdálenosti od snadno vznětlivých předmětů, jako je např. nábytek, záclony atd. (30cm).
- Z důvodu zajištění bezpečnosti Vašich dětí neponechávejte v jejich dosahu žádné součásti obalu (plastové pytlíky, kartón, styropor atd.).

Přehled ovládacích prvků

- | | |
|-----------------------------|-----------------------------------|
| 1 Víko | 10 Hrnec na rýži |
| 2 Upevňovací kolík | 11 Parní víko |
| 3 Výstup páry | |
| 4 Ukazatel množství vody | Příslušenství: |
| 5 Síťový kabel | a Lžice |
| 6 Spínací kontakt | b Odměrný pohárek (CUP) |
| 7 Topná deska | c Držák lžice |
| 8 Spínač/kontrolní svítilny | d Napařovací vložka |
| 9 Skříň přístroje | e Miska na zachycování kondenzátu |

Bezpečnostní symboly na přístroji a v návodu k použití



Pozor! Horká plocha! Nebezpečí opaření!

Pokyny pro používání

Otvírání víka

Chcete-li otevřít víko, stiskněte tlačítko na jeho horní straně.

Odměrný pohárek

Odměrný pohárek (CUP) slouží spolu s ukazatelem množství vody v hrnci na rýži k určování množství rýže a vody. Chcete-li například vařit 6 CUPů, nasypejte 6 odměrných pohárků plných rýže do hrnce na rýži a naplňte jej až k odpovídajícímu (CUP) značení, např. 6, vodou.

Spínač

- Přístroj se nachází v provozním režimu WARM (udržování teploty), jakmile je zástrčka zasunuta do zásuvky.
- Pomocí spínače můžete přepnout do provozního režimu COOK (vaření). To je ale možné jen tehdy, jestliže je správně vložen hrnec na rýži a tím i uzavřen spínací kontakt (6).

Doba vaření

Jakmile se voda v hrnci na rýži zcela odpaří, přepne přístroj automaticky do polohy WARM (udržování teploty) a ukončí tak proces vaření.

Miska na zachycování kondenzátu

Kondenzát, který se v důsledku vystupující páry vytvoří ve víku, je zachycován v misce na závěsu. Vyprázdněte a vyčistěte tuto misku po každém procesu přípravy. Viz také obr. e.

Pozor! Přístroj není vhodný pro přípravu mléčné rýže. Mléko by mohlo překypět nebo se připálit.

CZ

Před prvním uvedením do provozu

- Odstraňte obalový materiál.
- Doporučujeme Vám čistit přístroj způsobem popsáním v oddíle "Čištění".

Uvedení do provozu

- Postavte přístroj na podložku odolnou vůči působení vlhkosti a tepla.
- Ujistěte se, že spínač je v poloze WARM (udržování teploty) a zastrčte nejprve zástrčku připojovacího kabelu do přístroje.
- Připojte přístroj do předpisově instalované zásuvky s ochranným kolíkem 230 V, 50 Hz.

Upozornění: Přístroj je v provozu, jakmile zastrčíte zástrčku do zásuvky. Chcete-li provoz ukončit, přepněte nejprve spínač do polohy WARM (udržování teploty) a poté vytáhněte zástrčku ze zásuvky.

Používání přístroje

Vaření rýže

Před vařením rýže se seznamte s pokyny výrobce pro její přípravu, jako např. rýži napřed propláchnout nebo u máčené rýže namočit.

1. Nasad'te hrnec na rýži do vařiče.
2. Pomocí odměrného pohárku stanovte požadované množství rýže od 3 do 10 CUPů a vložte toto množství do hrnce na rýži.
3. Naplňte hrnec na rýži vodou až po příslušnou rysku na stupnici CUPů.
4. Zavřete víko.
5. Vytvořte elektrické připojení tak, jak je popsáno v oddíle "Uvedení do provozu". Kontrolní svítílka WARM svítí.
6. Stlačte spínač směrem dolů. Kontrolní svítílka WARM zhasne a rozsvítí se kontrolní svítílka COOK.
7. Jakmile se voda v hrnci na rýži zcela vyvaří, přepne přístroj automaticky do polohy WARM (udržování teploty) a ukončí tak proces vaření. Kontrolní svítílka COOK zhasne a rozsvítí se kontrolní svítílka WARM.
Tip: Nechte rýži ještě asi 5 minut dojít, než ji vyjmete z hrnce.
8. Nyní můžete ukončit provoz, a sice tím, že vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
9. Otevřete přístroj stisknutím tlačítka na víku.



Pozor! Nebezpečí opaření. Vystupuje horká pára.

Dušení v páře

Pod pojmem dušení v páře se rozumí šetrný způsob přípravy potravin pomocí horké vodní páry. Při tomto způsobu přípravy zůstane ve zpracovávané surovině uchováno více cenných živin než při jiném způsobu přípravy. Použijte k tomu napařovací vložku.

1. Nasad'te hrnec na rýži do vařiče.
2. Nalijte do hrnce na rýži 1 odměrný pohárek (CUP) vody.
3. Nasad'te do hrnce na rýži napařovací vložku.
4. Vložte zpracovávanou surovinu do napařovací vložky.
5. Zavřete víko.
6. Vytvořte elektrické připojení tak, jak je popsáno v oddíle "Uvedení do provozu". Kontrolní svítidla WARM svítí.
7. Stlačte spínač směrem dolů. Kontrolní svítidla WARM zhasne a rozsvítí se kontrolní svítidla COOK.
8. Vždy podle doby přípravy v páře je nutné vyrovnávat ztrátu vody. Podle potřeby přidávejte během doby přípravy trochu vody.



Pozor! Nebezpečí opaření. Vystupuje horká pára.

9. Jakmile je dosaženo konce doby přípravy v páře, ukončete provoz tím, že spínač stlačíte nahoru a vytáhnete.
10. Otevřete přístroj stisknutím tlačítka na víku.



Pozor! Nebezpečí opaření. Vystupuje horká pára.

Tabulka doby přípravy v páře

Pokrm	Stav	Množství (ca.)	Doba přípravy (min.)
Artyčoky	Čerstvé	4 ks, středně velké	40 - 45
Květák	Čerstvý, malé růžičky	500 g	20 - 25
Brokolice	Čerstvá, malé růžičky	500 g	15 - 20
Žampiony	Čerstvé, celé nebo krájené	500 g	15 - 25
Zelené fazolky	Čerstvé, celé nebo krájené	500 g	25 - 35
Karotka	Čerstvá, na kolečka	500 g	20 - 25
Brambory	Nakrájené	500 g	20 - 25
Brambory	Ve slupce	500 g	30 - 40
Zelí	Čerstvé, krájené	500 g	25 - 30
Kedlubna	Čerstvá, na kostky	500 g	20 - 25
Růžičková kapusta	Čerstvá	500 g	20 - 25
Chřest	Čerstvý	500 g	30 - 40
Cukína	Čerstvá, na kolečka	500 g	15 - 20

Pokrm	Stav	Množství (ca.)	Doba přípravy (min.)
Jablka, hrušky	Čerstvé, na kousky	500 g	10 - 15
Pstruh	Čerstvý	2 ks, po 150 g	18 - 25
Filé z okouna	Čerstvé	2 ks, po 200 g	15 - 18
Filé z tresky	Čerstvé	2 ks, po 140 g	15 - 18
Krab	Mražený	450 g	15 - 20
Slávka jedná	V mušli	1000 g	18 - 25
Krůtí řízek, kuřecí stehno	Čerstvé	2 ks, po 150 g	25 - 30
Řízek, kotleta	Čerstvé	2 ks, po 150 g	30 - 35
Vuřty, párky	Čerstvé, ze sklenice nebo plechovky	2 - 8 ks	8 - 13 (propíchané)
Vejce, na hniličku	Ve skořápce	2 - 10 ks, střední velikosti	10 - 13
Vejce, na tvrdo	Ve skořápce	2 - 10 ks, střední velikosti	15 - 20

Časy vyření, uvedené v tabulce, jsou jen přibližné. Eventuální korekci proveďte na základě zkušeností.

Čištění a ošetřování

- Před čištěním vždy vytáhněte zástrčku ze zásuvky a vyčkejte, až přístroj vychladne.
- Nikdy neponořujte skříň přístroje, síťový kabel a zástrčku do vody.
- Vylijte obsah hrnce na rýži a misky na zachycování kondenzátu.
- Vyčistěte hrnec na rýži, napařovací víko a misku na zachycování kondenzátu pomocí horké mycí lázně. Poté tyto díly důkladně opláchněte čistou vodou a nechte je oschnout.
- Otřete víko a skříň přístroje zvnějšku a zevnitř vlhkým hadříkem. Poté nechte tyto díly oschnout.
- Nepoužívejte žádné agresivní nebo drsné čisticí prostředky.

Tento přístroj byl testován podle všech příslušných, v současné době platných směrnic CE, jako je např. elektromagnetická kompatibilita a direktiva o nízkonapěťové bezpečnosti, a byl zkonstruován podle nejnovějších bezpečnostně-technických předpisů.

Vyhrazujeme si technické změny!

Záruka

Na námi prodaný přístroj poskytujeme záruku v trvání 24 měsíců od data prodeje (pokladní doklad).

Během záruční lhůty odstraníme bezplatně všechny vady přístroje nebo příslušenství*), které vzniknou v důsledku vad materiálu nebo výrobních vad, a to opravou nebo, podle našeho uvážení, formou výměny. Záruční plnění nemají za následek ani prodloužení záruční doby ani tím nevzniká nárok na novou záruku!

Jako záruční doklad slouží doklad o koupi. Bez tohoto dokladu nelze uskutečnit bezplatnou výměnu nebo bezplatnou opravu.

V případě uplatnění záruky předejte, prosím, kompletní přístroj v originálním obalu spolu s pokladním dokladem Vašemu obchodníkovi.

*) Poškození příslušenství není automaticky důvodem pro bezplatnou výměnu kompletního přístroje. V takovém případě se obraťte na naši Hotline! Prasklé skleněné resp. plastové díly zásadně podléhají povinnosti úhrady!

Jak na vady na spotřebním příslušenství, resp. dílech podléhajících rychlému opotřebení (např. uhlíky motoru, hnětací háky, hnací řemeny, náhradní dálkové ovládání, náhradní zubní kartáčky, pilové listy atd.), tak i na čištění, údržbu nebo výměnu dílů podléhajících rychlému opotřebení se záruka nevztahuje a je proto nutno je uhradit!

Záruka zaniká v případě, že dojde k zásahu neautorizovanou osobou.

Po uplynutí záruky

Po uplynutí záruční doby je možno za úplatu provést opravy v příslušném odborném obchodě nebo opravně.

Általános biztonsági rendszabályok

H

- A készülék használatba vétele előtt gondosan olvassa végig a használati utasítást, és őrizze meg a garancialevéllel, a pénztári nyugtával és lehetőleg a csomagolókartonnal, ill. az abban lévő béléssanyaggal együtt!
- Kizárólag személyi célra használja a készüléket, és csupán arra, amire való! A készülék nem ipari jellegű használatra készült. Ne használja a szabadban (hacsak nem a szabadban való, meghatározott korlátok közötti használatra van szánva)! Ne tegye ki erős hőhatásnak, közvetlen napsugárzásnak és nedvességnek (semmi esetre se mártsa folyadékba), és óvja az éles szélektől! Ne használja a készüléket vizes kézzel! Ha a készülék vizes vagy nedves lett, azonnal húzza ki a konnektorból! Ne nyúljon bele a vízbe!
- Kapcsolja ki a készüléket, és amikor nem használja, tartozékokat helyezze rá, tisztítsa, vagy ha zavart észlel, mindig húzza ki a csatlakozó dugaszt a konnektorból!
- **Ne** működtesse a készüléket felügyelet nélkül! Ha elhagyja a munkahelyet, mindig kapcsolja ki a készüléket, ill. húzza ki a dugaszt a konnektorból (a dugaszról, és nem a kábelnél fogva)!
- Annak érdekében, hogy a gyermekeket megvédje az elektromos készülékek okozta veszélyektől, soha ne hagyja a kábeleket szabadon lógva, és olyan helyre tegye a készüléket, ahol gyermekek nem férhetnek hozzá!
- Rendszeresen ellenőrizze, hogy nincs-e a készüléken vagy a kábelen sérülés! Sérült készüléket soha ne helyezzen üzembe!
- A kockázatok elkerülése végett ne maga javítsa a készüléket, hanem keressen fel egy erre kiképzett szakembert! Ha hibás a csatlakozó kábel, csak a gyártótól, a vevőszolgálatunktól vagy hasonló képzettségű személytől kérjen helyette azonos értékű másik kábelt!
- Csak eredeti tartozékokat használjon!
- Tartsa be az itt következő „Speciális biztonsági rendszabályokat“ ...

A készülékre vonatkozó speciális biztonsági szabályok

- Állítsa a készüléket sima, nedvesség- és hőálló felületre! Ha érzékeny felületről van szó, tegyen hőálló lapot a készülék alá!
- Figyelem! A vizet mindig csak a rizstartó fazékba öntse, sohase a burkolatba!
- Vigyázat! Működés közben forró gőz lép ki a fedőből!
- Ügyeljen rá, hogy a főzési folyamat befejeződése után csak az erre való fűlnél fogva érjen a fedőhöz. Különben megégetheti magát!
- Könnyen tüzet fogó tárgyaktól, pl. bútoroktól, függönyöktől stb. megfelelő távolságban tartandó (30cm).
- Gyermekei biztonsága érdekében ne hagyja általuk elérhető helyen a csomagolóelemeket (műanyag zacskó, karton, sztiropor stb.)!

H

A kezelő elemek áttekintése

- | | | | |
|---|---------------------------|------------------|------------------|
| 1 | Fedő | 10 | Rizstartó fazék |
| 2 | Rögzítő pecek | 11 | Gőzfedő |
| 3 | Gőzkieresztő | | |
| 4 | Vízszintjelző skála | Tartozék: | |
| 5 | Hálózati kábel | a | Kanál |
| 6 | Érintkező kapcsoló | b | Mérőpohár (CUP) |
| 7 | Fűtőlap | c | Kanáltartó |
| 8 | Kapcsoló/ellenőrző lámpák | d | Pároló betét |
| 9 | Burkolat | e | Csapadékvíztálka |

Biztonsági szimbólumok a készüléken és a kezelési utasításban



Vigyázat! Forró felület! Forrázásveszély!

Használati útmutatók

A fedő felnyitása

A fedőt a tetején lévő gomb megnyomásával tudja felnyitni.

Mérőpohár

A mérőpohár (CUP) a rizstartó fazékban lévő vízszintjelző skálával együtt arra szolgál, hogy meg lehessen határozni a rizs és a víz mennyiségét. Ha pl. 6 CUP-nyit kíván megfőzni, 6 teli mérőpohárnyi rizst tegyen a rizstartó fazékba, majd töltsön bele annyi vizet, hogy az a megfelelő, pl. 6 (CUP) jelölésig érjen.

Kapcsoló

- Mihelyt a dugaszt bedugta a konnektorba, a készülék WARM (melegen tartás) üzemmódban van.
- A kapcsoló segítségével lehet COOK (főzés) üzemmódra átkapcsolni. Ez csak akkor lehetséges, ha megfelelő módon be van helyezve a rizstartó fazék, és így rövidre van zárva az érintkező kapcsoló (6).

Főzési idő

Amikor a rizstartó fazékban lévő víz teljesen elgőzölgött, a készülék automatikusan WARM (melegen tartás) állásra kapcsol, és ezzel befejeződik a főzési folyamat.

Csapadékvíz-tálka

H

A felszálló gőz miatt a fedőben képződő csapadékvizet a fedőzsanér melletti tálka fogja fel. Ezt a tálkát minden rizsfőzés után ki kell üríteni, és meg kell tisztítani. Lásd az e ábrán is!

Figyelem! A készülék tejberizs készítésére nem alkalmas. A tej kifuthat, vagy odaéghet.

Az első használatbavétel előtt

- Távolítsa el a csomagolást!
- Ajánlatos a készüléket a "Tisztítás" címszó alatt írottak szerint megtisztítani.

Üzembehelyezés

- Állítsa a készüléket nedvesség- és hőálló aljzatra!
- Ha a kapcsoló nem WARM-ra (melegen tartás) lenne állítva, tegye ebbe az állásba, utána pedig először a készüléken dugja be a csatlakozó vezeték dugaszát!
- Csatlakoztassa a készüléket előírászerűen felszerelt, érintésvédett, 230 V, 50 Hz-es konnektorba!

Figyelem: Mihelyt bedugta a dugaszt, a készülék nyomban üzemben van. Ha be akarja fejezni a működését, állítsa a kapcsolót először WARM-ra (melegen tartás), és ezt követően húzza ki a dugaszt a konnektorból!

A készülék használata

Rizsfőzés

Rizsfőzéskor vegye figyelembe a gyártó elkészítési utasításait, pl., hogy a rizst főzés előtt meg kell mosni, illetve natúr rizs esetén be kell áztatni.

1. Helyezze bele a rizstartó fazekat a rizsfőzőbe!
2. Határozza meg 3 és 10 CUP között az elkészítendő rizsmennyiséget, és a mérőpohár segítségével töltsse bele ezt a mennyiséget a rizstartó fazékba!
3. Öntsön annyi vizet a fazékba, hogy a víz a CUP-skála megfelelő vonásáig érjen!
4. Zárja le a fedőt!
5. Az "Üzembe helyezés" címszó alatt leírtak szerint hozza létre az elektromos csatlakozást! A WARM ellenőrző lámpa kigyullad, és folyamatosan ég.
6. Nyomja le a kapcsológombot! A WARM ellenőrző lámpa kialszik, a COOK lámpa pedig kigyullad.
7. Amikor a rizstartó fazékban lévő víz teljesen elgőzölgött, a készülék automatikusan WARM (melegen tartás) állásba kapcsol, és a főzési folyamat ezzel befejeződik. A COOK ellenőrző lámpa kialszik, a WARM lámpa pedig kigyullad.

H

Tipp: Hagyja a rizst még további 5 percig párolódni, mielőtt kivenné a fazékból!

8. Húzza ki a dugaszt a konnektorból, hogy befejezze a működtetést!
9. A fedőgomb megnyomásával nyissa fel a fazekat!



Vigyázat! Leforrázhatja magát! Forró gőz lép ki.

Gőzben párolás

Ezen az élelmiszerek forró vízgőzben való kíméletes puhára párolása értendő. Az így elkészített ételben több értékes tápanyag marad meg, mint más elkészítési módok esetén. Ehhez a gőzölő betétet kell használnia.

1. Helyezze bele a rizstartó fazekat a rizsfőzőbe!
2. Öntsön a rizstartó fazékba egy mérőpohárnyi (CUP) vizet!
3. Helyezze bele a gőzölő betétet a rizstartó fazékba!
4. Tegye az elkészítendő rizst a betétbe!
5. Zárja le a fedőt!
6. Az "Üzembe helyezés" címszó alatt leírtak szerint hozza létre az elektromos csatlakozást! A WARM ellenőrző lámpa kigyullad, és folyamatosan ég.
7. Nyomja le a kapcsológombot! A WARM ellenőrző lámpa kialszik, a COOK lámpa pedig kigyullad.
8. A gőzölési időtől függően szükség lehet a vízvesztés pótlására. Ilyen esetben tegyen még hozzá kevéske vizet a gőzölési idő alatt!



Vigyázat! Leforrázhatja magát! Forró gőz lép ki.

9. Ha véget ért a párolási idő, a kapcsológombot lenyomva és a dugaszt kihúzva, fejezze be a működtetést!
10. A fedőgombot megnyomva, nyissa fel a készüléket!



Vigyázat! Leforrázhatja magát! Forró gőz lép ki.

Gőzben párolási táblázat

Párolandó ennivaló	Jellege	Mennyisége (kb.)	Puhulási idő (perc)
Articsóka	friss	4 db közepes méretű	40 - 45
Karfiol	friss, apró rózsájú	500 g	20 - 25
Brokkoli	friss, apró rózsájú	500 g	15 - 20
Csiperke	friss, egész vagy szeletelt	500 g	15 - 25
Zöldbab	friss, egész vagy szeletelt	500 g	25 - 35
Sárgarépa	friss, szeletelve	500 g	20 - 25
Burgonya	szeletelve	500 g	20 - 25

Párolandó ennivaló	Jellege	Mennyisége (kb.)	Puhulási idő (perc)
Burgonya	héjában	500 g	30 - 40
Káposzta	friss, szeletelve	500 g	25 - 30
Karalábé	friss, kockára vágva	500 g	20 - 25
Kelbimbó	friss	500 g	20 - 25
Spárga	friss	500 g	30 - 40
Cukkini	friss, szeletelve	500 g	15 - 20
Alma, körte	friss, darabokra vágva	500 g	10 - 15
Pisztráng	friss	2 db egyenként 150 g	18 - 25
Durbincsfilé	friss	2 db egyenként 200 g	15 - 18
Lazacfilé	friss	2 db egyenként 140 g	15 - 18
Garnéla	fagyasztott	450 g	15 - 20
Fekete kagyló	héjában	1000 g	18 - 25
Pulykaszelet, csirkecomb	friss	2 db egyenként 150 g	25 - 30
Rántott szelet, karaj	friss	2 db egyenként 150 g	30 - 35
Ropogós virsli, marhavirsli	friss, konzerv	2 - 8 db	8 - 13 (megszúrva)
Lágy tojás	héjában	2 - 10 db közepes	10 - 13
Kemény tojás	héjában	2 - 10 db közepes	15 - 20

H

A táblázatban megadott főzési idők becslésen alapulnak. Ki-ki saját maga hajtsa végre az esetleges korrekciókat!

Tisztítás és karbantartás

- Tisztítás előtt mindig húzza ki a hálózati csatlakozó dugót, és várjon, míg le nem hűl a készülék.
- Soha ne tegye vízbe a burkolatot, a csatlakozó kábelt és a hálózati dugaszt!
- Öntse ki a rizstartó fazék és a csapadékvíz-tálka tartalmát!
- Forró mosogatószeres vízben tisztítsa meg a rizstartó fazekat, a gőzfedőt és a csapadékvíz-felfogó tálkát! Utána öblítse le őket alaposan tiszta vízzel, és hagyja őket megszáradni!
- A fedőt és a burkolatot kívül-belül nedves ruhával törölgesse le, utána pedig hagyja megszáradni!
- Ne használjon maró vagy karcoló hatású tisztítószeret!

H

Ezt a készüléket az Európa Tanács minden vonatkozó aktuális irányelve szerint (pl. elektromágnesesség-elviselő képesség vagy kisfeszültség-elviselő képesség) ellenőriztük, és a legújabb biztonságtechnikai előírások szerint készült.

Megjegyezzük az esetleges műszaki változásokat!

Garancia

Az általunk forgalmazott készülékre a vétel időpontjától (pénztári nyugta) számított 24 havi garanciát vállalunk.

A garanciális időn belül saját mérlegelésünk szerint javítással vagy cserével díjtalanul megszüntetjük a készülék vagy a tartozék *) olyan hiányosságait, amelyek anyaghibára vagy gyártási hibára vezethetők vissza. A garanciális szolgáltatások sem a garanciális idő meghosszabbítását nem eredményezik, sem nem alapoznak meg újabb garanciára való igényt!

A garancia igazolására a pénztári nyugta szolgál. E nélkül az igazolás nélkül sem díjmentes csere, sem díjtalan javítás nem végezhető.

Garanciális esetben szíveskedjék az alapkészüléket eredeti csomagolásában a pénztári nyugtával együtt átadni a kereskedőjének!

*) A tartozékok a jogszabályban előírt szavatossági kötelezettség (6 hónap) hatálya alá tartoznak, és nem vezetnek az egész készülék díjtalan cseréjére. Ilyen esetben ne a készüléket küldje be, ill. rendelje meg, hanem vevőszolgálatunkkal egyeztetve csak a hibás tartozékot! Az üvegtörés okozta hibák mindig térítéskötelesek!

Sem az elhasználódó tartozékokban, ill. kopó alkatrészekben (pl. szénkefe, dagasztóhorog, hajtósíj, póttávvezérlő, pótfogkefe, fűrészlap stb.) bekövetkező hibák, sem a tisztítás, karbantartás vagy a kopó alkatrészek cseréje nem esik a garancia hatálya alá, következésképp térítésköteles.

Illetéktelen beavatkozás a garancia megszűnését eredményezi.

A garanciális idő után

A garanciális idő eltelte után a megfelelő szakterekedésben vagy javítószolgálatnál végeztethet térítésköteles javításokat.

Общие указания по технике безопасности

- Перед началом эксплуатации прибора внимательно прочитайте прилагаемую инструкцию по эксплуатации и сохраните ее в надежном месте, вместе с гарантийным талоном, кассовым чеком и, по возможности, картонной коробкой с упаковочным материалом.
- Пользуйтесь прибором только частным образом и по назначению. Прибор не предназначен для коммерческого использования. Не пользуйтесь прибором под открытым небом (исключая приборы, эксплуатация которых под открытым небом допустима). Предохраняйте прибор от жары, прямых солнечных лучей, влажности (ни в коем случае не погружайте его в воду) и ударов об острые углы. Не прикасайтесь к прибору влажными руками. Если прибор увлажнился или намок, тут же выньте вилку из розетки. Не прикасайтесь к мокрым местам.
- После эксплуатации, монтаже принадлежностей, чистке или поломке прибора всегда вынимайте вилку из розетки (тяните за вилку, а не за кабель).
- Не оставляйте включенные электроприборы без присмотра. Если возникнет необходимость отлучиться, то выключите электроприбор или выньте вилку из розетки (тяните за вилку, а не за кабель).
- Для защиты детей от поражений электротоком, следите за тем, чтобы кабель не висел где попало и дети не имели доступа к прибору.
- Регулярно осматривайте прибор и кабель на предмет возможных повреждений. Ни в коем случае не включайте прибор, имеющий повреждения.
- Ни в коем случае не ремонтируйте прибор самостоятельно, а обращайтесь в таком случае за помощью к специалисту, имеющему соответствующий допуск. Из соображений безопасности, замена сетевого шнура на равнозначный допускается только через завод-изготовитель, нашу сервисную мастерскую или соответствующего квалифицированного специалиста.
- Используйте только оригинальные запчасти.
- Пожалуйста, соблюдайте нижеследующие "Специальные указания по технике безопасности ...".

Специальные требования безопасности для этого прибора

- Установите изделие на ровную, водо- и жаростойкую поверхность. Если поверхность не жаростойкая, подложите под него жаростойкую прокладку.
- Внимание! Наливайте воду только в кастрюлю для варки риса и ни в коем случае в корпус.
- Будьте осторожны! Во время работы из под крышки выступает горячий пар!

RUS

- По окончании варки открывайте крышку только за предусмотренную для этого ручку. Опасность ожогов!
- Соблюдайте безопасное расстояние до легко воспламеняющихся предметов, таких как: мебель, занавеси и т.п. (30см).
- Из соображений безопасности для детей не оставляйте лежать упаковку (пластиковые мешки, картон, пенопласт и т.д.) без присмотра.

Обзор деталей прибора

- | | |
|---|------------------------|
| 1 Крышка | 10 Кастрюля для риса |
| 2 Крепежный штырь | 11 Паровая крышка |
| 3 Выход пара | |
| 4 Указатель уровня воды | |
| 5 Сетевой шнур | Принадлежности: |
| 6 Контакты | a Ложка |
| 7 Плитка | b Мерка (CUP) |
| 8 Переключатель /
контрольные лампочки | c Держатель ложки |
| 9 Корпус | d Паровая насадка |
| | e Чаша для конденсата |

Предупреждающие символы на приборе и в руководстве пользователя



Будьте осторожны! Горячая поверхность! Опасность ошпариться!

Указания по эксплуатации

Открывание крышки

Чтобы открыть крышку нажмите кнопку на ее верхней стороне.

Мерка

Мерка (CUP), совместно с указателем уровня воды, находящимся в кастрюле для риса, служат для определения количества воды и риса. К примеру: необходимо отварить 6 мерок (CUP) риса, для этого засыпьте в кастрюлю 6 полных мерок риса и наполните ее водой до соответствующей метки (CUP), в данном случае 6.

Переключатель

- Как только изделие будет включено в сеть, оно переходит в режим WARM (плитка-грелка).
- При помощи переключателя оно переключается в режим COOK (варка). Это возможно только в том случае, если кастрюля правильно сидит в корпусе и тем самым замыкает контакты (6).

Время варки

Когда вода в кастрюле полностью выпарится, изделие автоматически переключится в режим WARM (плитка-грелка) и тем самым прервет процесс варки.

Чаша для конденсата

Конденсат, горючий пар осаждающийся на крышке, собирается в чаше на шарнире. Пожалуйста опорожняйте и прочищайте эту чашу после каждой варки. Смотри рисунок е.

Внимание! Изделие не предназначено для варки риса на молоке. Молоко может убежать или подгореть.

Перед первым включением

- Распакуйте изделие.
- Рекомендуется прочистить изделие, как это описано в главе "Чистка".

Подготовка к работе

- Установите изделие на ровную, водо- и жаростойкую поверхность.
- Убедитесь в том, что переключатель находится в положении WARM (плитка-грелка) и вставьте разъем сетевого шнура в сетевое гнездо изделия.
- Вставьте вилку в розетку с напряжением сети 230 В, 50 Гц, установленную в соответствии с предписаниями.

Примечание: изделие включается сразу же после подключения к сети. Чтобы полностью выключить изделие установите сначала переключатель в положение WARM (плитка-грелка), а затем выньте вилку из розетки.

Эксплуатация / порядок работы

Отваривание риса

Для начала прочитайте на упаковке риса рекомендации по его подготовке к отвариванию, к примеру надо ли его промывать или замачивать.

1. Вставьте кастрюлю для риса в изделие.
2. Определитесь с количеством риса (от 3 до 10 мерок (CUP)) и засыпьте его в кастрюлю.
3. Залейте его водой до соответствующей метки на шкале.
4. Закройте крышку.
5. Включите изделие в сеть, как это описано в главе "Подготовка к работе". Загорается контрольная лампочка WARM.
6. Нажмите переключатель. Контрольная лампочка WARM потухнет и загорится контрольная лампочка COOK.

7. Когда вода в кастрюле полностью выпарится, изделие автоматически переключится в режим WARM (плитка-грелка) и тем самым прервет процесс варки. Контрольная лампочка COOK потухнет и загорится контрольная лампочка WARM.
Совет: дайте рису 5 минут попариться, перед тем как выложить его.
8. Выключите изделие, вынув вилку из розетки.
9. Откройте крышку, нажав кнопку на ней.



Внимание! Опасность ожогов! Выход горячего пара!

Парить

Под парением понимается щадящий процесс приготовления продуктов питания на горячем водяном пару. Так в продуктах питания сохраняется больше полезных питательных веществ по сравнению с другими методами приготовления. Для этого воспользуйтесь паровой насадкой.

1. Вставьте кастрюлю для риса в изделие.
2. Налейте в нее одну мерку (CUP) воды.
3. Вставьте в кастрюлю паровую насадку.
4. Положите продукты на паровую насадку.
5. Закройте крышку.
6. Включите изделие в сеть, как это описано в главе "Подготовка к работе". Загорается контрольная лампочка WARM.
7. Нажмите переключатель. Контрольная лампочка WARM потухнет и загорится контрольная лампочка COOK.
8. В зависимости от времени парения необходимо компенсировать потерю воды. Для этого доливайте периодически немного воды в кастрюлю.



Внимание! Опасность ожогов! Выход горячего пара!

9. Когда продукты пропарятся выключите изделие, установив переключатель вверх и вынув вилку из розетки.
10. Откройте крышку, нажав кнопку на ней.



Внимание! Опасность ожогов! Выход горячего пара!

Таблица парения

Продукт	Вид, форма	Количество (прим.)	Время приготовления (мин.)
Артишоки	свежие	4 шт., средней величины	40 - 45
Цветная капуста	свежая, мал. розочки	500 г	20 - 25

Продукт	Вид, форма	Количество (прим.)	Время приготовления (мин.)
Брюссельская капуста, брокколи	свежая, мал. розочки	500 г	15 - 20
Шампиньоны	свежие, целиком или порезанный	500 г	15 - 25
Зеленые бобы	свежие, целиком или порезанный	500 г	25 - 35
Морковь	свежая, кружочками	500 г	20 - 25
Картофель	свежий, порезанный	500 г	20 - 25
Картофель	свежий, в мундире	500 г	30 - 40
Капуста	свежая, порезаная	500 г	25 - 30
Кольраби	свежая, кубиками	500 г	20 - 25
Красная капуста	свежая	500 г	20 - 25
Спаржа	свежая	500 г	30 - 40
Кабачки	свежие, кружочками	500 г	15 - 20
Яблоки, груши	свежие, дольками	500 г	10 - 15
Форель	свежая	2 шт. по 150 г	18 - 25
Филе морского окуня	свежее	2 шт. по 200 г	15 - 18
Филе лосося	свежее	2 шт. по 140 г	15 - 18
Креветки	мороженые	450 г	15 - 20
Съедобные ракушки	в раковине	1000 г	18 - 25
Шницеля из индейки, куриные ножки	свежие	2 шт. по 150 г	25 - 30
Шницеля, отбивные	свежие	2 шт. по 150 г	30 - 35
Сосиски, говяжьи сардельки	свежие, консервированные	2 - 8 шт.	08 - 13 (надколоть)
Яйца, всмятку	в скорлупе	2 - 10 шт., средней величины	10 - 13
Яйца, вкрутую	в скорлупе	2 - 10 шт., средней величины	15 - 20

Приведенное в таблице время приготовления приближенное. Необходимые поправки сделайте пожалуйста сами.

Чистка и уход за изделием

- Перед чисткой всегда вынимайте вилку из розетки и ждите пока прибор остынет.
- Ни в коем случае не погружайте изделие, сетевой шнур и разъемы в воду.
- Не забывайте опорожнять кастрюлю и чашу для конденсата.

- Промойте кастрюлю для риса, паровую крышку и чашу для конденсата в горячем моющем растворе. После этого прополоскайте их основательно в холодной воде и поставьте сушить.
- Протрите крышку и корпус изделия изнутри и снаружи влажной тряпкой. После этого просушите их.
- Не применяйте сильные или абразивные моющие средства.

Это изделие прошло все необходимые и актуальные проверки, предписанные директивой СЕ, к прим. на электромагнитную совместимость и соответствие требованиям к низковольтной технике, оно было также сконструировано и построено с учетом последних требований по технике безопасности.

Мы оставляем за собой право на технические изменения!

Гарантийное обязательство

Гарантийный срок на территории Российской Федерации устанавливается полномочными представителями.

Кассовый чек является гарантийным талоном. Без него невозможен бесплатный ремонт или замена изделия.

В случае возникновения претензий по гарантии, предъявите изделие в полной комплектации, с оригинальной упаковкой и кассовым чеком торговой точке, продавшей это изделие.

*) Дефекты принадлежностей не служат причиной для автоматической замены всего изделия. В этом случае позвоните нам, пожалуйста, по горячей линии! Разбитые стеклянные и поломанные пластмассовые детали возмещаются только за дополнительную оплату!

Дефекты изнашиваемых принадлежностей или трущихся деталей (например контактные щетки моторов, смесительные крюки, приводные ремни, запасные пульты управления, запасные зубные щетки, пыльные полотна и т.д.), а также чистка, техобслуживание или замена трущихся деталей не попадают под гарантию, и поэтому проводятся за отдельную оплату!

Гарантия теряется при вскрытии изделия посторонними лицами.

После гарантии

После окончания срока гарантии, ремонт изделий производится за оплату, соответствующими мастерскими или пунктами сервисного обслуживания.

Technische Daten

Modell:	RK 2925
Bemessungsspannung/ -frequenz:	220-240V, 50-60Hz
Bemessungsaufnahme:	700W
Schutzklasse:	I

Dieses Gerät wurde nach allen zutreffenden, aktuellen CE-Richtlinien geprüft, wie z.B. elektromagnetische Verträglichkeit und Niederspannungsdirektive und wurde nach den neuesten sicherheitstechnischen Vorschriften gebaut.

Technische Änderungen vorbehalten!

Bitte führen Sie das ausgediente Gerät einer umweltgerechten Entsorgung zu.



D-47906 Kempen/Germany · Industriering Ost 40
Telefon 02152/20 06-8 88
Internet: <http://www.clatronic.de> · email: info@clatronic.de