

Bedienungsanleitung/Garantie

Gebruiksaanwijzing • Mode d'emploi • Instrucciones de servicio
Manual de instruções • Istruzioni per l'uso • Instruction Manual
Instrukcja obsługi/Gwarancja • Návod k použití • Használati utasítás
Інструкція з експлуатації • Руководство по эксплуатации



REISKOCHER

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

RK 3309

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. Falls Sie das Gerät an Dritte weitergeben, geben Sie auch die Bedienungsanleitung mit.

- 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. 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.
- 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 Raum verlassen, schalten Sie das Gerät immer aus. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- Das Gerät und das Netzkabel müssen regelmäßig auf Zeichen von Beschädigungen untersucht werden. Wird eine Beschädigung festgestellt, darf das Gerät nicht mehr benutzt werden.
- Reparieren Sie das Gerät nicht selbst, sondern suchen Sie einen autorisierten Fachmann auf. Um Gefährdungen zu vermeiden, ein defektes Netzkabel nur vom Hersteller, unserem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person durch ein gleichwertiges Kabel ersetzen lassen.
- Verwenden Sie nur Original-Zubehör.
- Beachten Sie die nachfolgenden „Speziellen Sicherheitshinweise“.

Kinder und gebrechliche Personen

- Zur Sicherheit Ihrer Kinder lassen Sie keine Verpackungsteile (Plastikbeutel, Karton, Styropor, etc.) erreichbar liegen.

WARNUNG!

Lassen Sie kleine Kinder nicht mit Folie spielen. Es besteht **Erstickungsgefahr!**

- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

Symbole in dieser Bedienungsanleitung

Wichtige Hinweise für Ihre Sicherheit sind besonders gekennzeichnet. Beachten Sie diese Hinweise unbedingt, um Unfälle und Schäden am Gerät zu vermeiden:

WARNUNG:

Warnt vor Gefahren für Ihre Gesundheit und zeigt mögliche Verletzungsrisiken auf.

ACHTUNG:

Weist auf mögliche Gefährdungen für das Gerät oder andere Gegenstände hin.

HINWEIS:

Hebt Tipps und Informationen für Sie hervor.

Spezielle Sicherheitshinweise für dieses Gerät

WARNUNG:

- Aus dem Deckel und beim Öffnen des Deckels tritt während des Betriebes heißer Dampf aus! Verbrühungsgefahr!
- Achten Sie darauf, dass Sie den Deckel nach dem Brühvorgang nur an dem dafür vorgesehenen Griff anfassens. Verbrennungsgefahr!

ACHTUNG:

- Füllen Sie immer nur Wasser in den Reistopf, niemals in das Gehäuse.
- Verwenden Sie den inneren Topf (Reistopf) nur als Einsatz für dieses Gerät. Er ist nicht für andere Kochstellen geeignet!

HINWEIS:

Ein Sicherheitsschalter verhindert das Einschalten der Heizung, wenn der Reistopf nicht richtig eingesetzt ist.

- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, feuchtigkeits- und wärmebeständige Fläche.
- Bei empfindlichen Oberflächen legen Sie bitte eine hitzebeständige Platte unter.
- Halten Sie einen ausreichenden Sicherheitsabstand (30cm) zu leicht entzündlichen Gegenständen wie Möbel, Vorhänge, etc.!

Lieferumfang

Gehäuse
Reistopf
Dämpfeinsatz
Deckel
Netzkabel
Messbecher
Löffel

Anwendungshinweise

Messbecher

Der Messbecher (CUP) dient zusammen mit der Wasserstandsskala (CUP) 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.

Reismenge

- Sie können mit diesem Gerät maximal 1,5 kg Reis (Rohgewicht) kochen. Dafür benötigen Sie 3 Liter Wasser. Je nach Reissorte erhalten Sie ca. 2,5 kg gekochten Reis bei einer Kochzeit von ca. 35 min.
- Die Mindestmenge Reis zum Kochen beträgt 280 g (2 CUPS), was je nach Reissorte ca. 550 g gekochten Reis ergibt.
- Haben Sie den Messbecher nicht zur Hand, wenden Sie das Reis-Wasser-Verhältnis 1 : 2 (1 Teil Reis : 2 Teile Wasser) an.

Schalter

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

Kochzeit

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

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 KEEP WARM (Warmhalten) steht und stecken Sie den Stecker der Anschlussleitung erst am Gerät ein.

Elektrischer Anschluss

- Bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken, prüfen Sie, ob die Netzspannung, die Sie benutzen wollen, mit der des Gerätes übereinstimmt. Die Angaben dazu finden Sie auf dem Typenschild.

- Schließen Sie das Gerät an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose 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 KEEP 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 2 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 KEEP WARM leuchtet.
6. Drücken Sie den Schalter nach unten. Die Kontrollleuchte KEEP WARM erlischt und die Leuchte RICE COOKING geht an.
7. Ist das Wasser im Reistopf vollständig verdampft, schaltet das Gerät automatisch auf die Position KEEP WARM (Warmhalten) und beendet somit den Kochvorgang. Die Kontrollleuchte RICE COOKING erlischt und die Leuchte KEEP 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.

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 die Mindestmenge Wasser gemäß folgender Tabelle 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 KEEP WARM leuchtet.
7. Drücken Sie den Schalter nach unten. Die Kontrollleuchte KEEP WARM erlischt und die Leuchte RICE COOKING geht an.
8. Prüfen Sie gelegentlich den Garzustand.

9. 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.

10. Ist das Garzeitende erreicht, beenden Sie den Betrieb, indem Sie den Schalter nach oben drücken und den Stecker aus der Steckdose ziehen.

Tabelle Dämpfen

Gargut	Beschaffenheit	Menge (ca.)	Garzeit (Min.)	Mindestmenge Wasser (ml)
Artischocken	frisch	4 St., mittelgroß	40 – 45	600
Blumenkohl	frisch, kleine Röschen	500g	20 – 25	200
Brokkoli	frisch, kleine Röschen	500g	15 – 20	160
Champignons	frisch, ganz oder geschnitten	500g	15 – 25	160
Grüne Bohnen	frisch, ganz oder geschnitten	500g	25 – 35	300
Karotten	frisch, in Scheiben	500g	20 – 25	200
Kartoffeln	geschnitten	500g	20 – 25	200
Kartoffeln	in der Schale	500g	30 – 40	400
Kohl	frisch, geschnitten	500g	25 – 30	300
Kohlrabi	frisch, gewürfelt	500g	20 – 25	200
Rosenkohl	frisch	500g	20 – 25	200
Spargel	frisch	500g	30 – 40	400
Zucchini	frisch, in Scheiben	500g	15 – 20	160
Apfel, Birnen	frisch, Stücke	500g	10 – 15	100
Forelle	frisch	2 St., je 150g	18 – 25	180
Goldbarschfilet	frisch	2 St., je 200g	15 – 18	160
Seelachsfilet	frisch	2 St., je 140g	15 – 18	160
Garnelen	gefroren	450g	15 – 20	160
Miesmuscheln	in der Schale	1000g	18 – 25	180
Putenschnitzel, Hähnchenschenkel	frisch	2 St., je 150g	25 – 30	300
Knackwürstchen, Rindswürste	frisch, aus Glas oder Dose	2 – 8 St.	8 – 13 (einstechen)	100
Eier, weich gekocht	in der Schale	2 – 10 St., mittlere Größe	10 – 13	100
Eier, hart gekocht	in der Schale	2 – 10 St., mittlere Größe	15 – 20	160

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

Reinigung und Pflege

⚠ WARNUNG:

- Ziehen Sie 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. Es könnte zu einem elektrischen Schlag oder Brand führen.

⚠ ACHTUNG:

- Benutzen Sie keine Drahtbürste oder andere scheuernde Gegenstände.
- Benutzen Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel.

- Gießen Sie den Inhalt des Reistopfes nach Erkalten aus.
- Reinigen Sie den Reistopf, den Deckel und den Dämpfeinsatz im heißen Spülbad. Spülen Sie diese Teile anschließend gründlich mit klarem Wasser nach, und lassen Sie diese trocknen.

⚠ ACHTUNG:

Reinigen Sie diese Teile nicht im Geschirrspüler.

- Wischen Sie das Gehäuse von innen und außen mit einem feuchten Tuch ab. Lassen Sie die Teile anschließend trocknen.

Technische Daten

Modell: RK 3309
 Spannungsversorgung: 220-240 V, 50 Hz
 Leistungsaufnahme: 700 W
 Schutzklasse: I
 Max. Wasserfüllmenge: 3 Liter
 Nettogewicht: 2,65 kg

Technische Änderungen vorbehalten!

Konformitätserklärung

Hiermit erklärt die Firma Clatronic International GmbH, dass sich das Gerät RK 3309 in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen, der europäischen Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit (2004/108/EG) und der Niederspannungsrichtlinie (2006/95/EG) befindet.

Garantiebedingungen

1. Gegenüber Verbrauchern gewähren wir bei privater Nutzung des Geräts eine Garantie von 24 Monaten ab Kaufdatum.

Ist das Gerät zur gewerblichen Nutzung geeignet, gewähren wir beim Kauf durch Unternehmer für das Gerät eine Garantie von 12 Monaten.

Die Garantiezeit für Verbraucher reduziert sich auf 12 Monate, sofern sie ein zur gewerblichen Nutzung geeignetes Gerät – auch teilweise – gewerblich nutzen.

2. Voraussetzung für unsere Garantieleistungen sind der Kauf des Geräts in Deutschland bei einem unserer Vertragshändler sowie die Übersendung einer Kopie des Kaufbelegs und dieses Garantiescheins an uns.

Befindet sich das Gerät zum Zeitpunkt des Garantiefalls im Ausland, muss es auf Kosten des Käufers uns zur Erbringung der Garantieleistungen zur Verfügung gestellt werden.

3. Mängel müssen innerhalb von 14 Tagen nach Erkennbarkeit uns gegenüber schriftlich angezeigt werden. Besteht der Garantieanspruch zu Recht, entscheiden wir, auf welche Art der Schaden/Mangel behoben werden soll, ob durch Reparatur oder durch Austausch eines gleichwertigen Geräts.
4. Garantieleistungen werden nicht für Mängel erbracht, die auf der Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung, unsachgemäßer Behandlung oder normaler Abnutzung des Geräts beruhen. Garantieansprüche sind ferner ausgeschlossen für leicht zerbrechliche Teile, wie zum Beispiel Glas oder Kunststoff. Schließlich sind Garantieansprüche ausgeschlossen, wenn nicht von uns autorisierte Stellen Arbeiten an dem Gerät vornehmen.
5. Durch Garantieleistungen wird die Garantiezeit nicht verlängert. Es besteht auch kein Anspruch auf neue Garantieleistungen. Diese Garantieerklärung ist eine freiwillige Leistung von uns als Hersteller des Geräts. Die gesetzlichen Gewährleistungsrechte (Nacherfüllung, Rücktritt, Schadensersatz und Minderung) werden durch diese Garantie nicht berührt.

Stand 03 2008

Garantieabwicklung

Sollte Ihr Gerät innerhalb der Garantiezeit einen Mangel aufweisen, bitten wir Sie, uns Ihren Garantieanspruch mitzuteilen.

Die schnellste und komfortabelste Möglichkeit ist die Anmeldung über unser SLI (Service Logistik International) Internet-Serviceportal.

www.sli24.de

Sie können sich dort direkt anmelden und erhalten alle Informationen zur weiteren Vorgehensweise Ihrer Reklamation.

Über einen persönlichen Zugangscode, der Ihnen direkt nach Ihrer Anmeldung per E-Mail übermittelt wird, können Sie den Bearbeitungsablauf Ihrer Reklamation auf unserem Serviceportal online verfolgen.

Alternativ können Sie uns den Servicefall per E-Mail

hotline@clatronic.de

oder per Fax

0 21 52 – 20 06 15 97

mitteilen.

Bitte teilen Sie uns Ihren **Namen, Vornamen, Straße, Hausnummer, PLZ und Wohnort, Telefon-Nummer**, soweit vorhanden, **Fax-Nummer und E-Mail-Adresse** mit. Im Weiteren benötigen wir die **Typenbezeichnung** des reklamierten Gerätes, eine kurze **Fehlerbeschreibung**, das **Kaufdatum** und den **Händler**, bei dem Sie das Neugerät erworben haben.

Nach Prüfung Ihres Garantieanspruches erhalten Sie von uns einen fertig ausgefüllten Versandaufkleber. Sie brauchen diesen Aufkleber nur noch auf die Verpackung Ihres gut verpackten Gerätes zu kleben und das Paket bei der nächsten Annahmestelle der Deutschen Post / DHL abzugeben. Der Versand erfolgt für Sie kostenlos an unser Servicecenter bzw. Servicepartner.

Bitte fügen Sie dem Paket eine Kopie Ihres Kaufbelegs (Kassenbon, Rechnung, Lieferschein) sowie eine kurze Fehlerbeschreibung bei.

Ohne den Garantienachweis (Kaufbeleg) kann Ihre Reklamation nicht kostenfrei bearbeitet werden.

Bitte nehmen Sie in keinem Fall eine unfreie Einsendung Ihres Gerätes vor. Bei unfreien Lieferungen entfällt Ihr Anspruch auf Garantieleistungen.

Clatronic International GmbH
Industriering Ost 40
D-47906 Kempen/Germany



Bedeutung des Symbols „Mülltonne“

Schonen Sie unsere Umwelt, Elektrogeräte gehören nicht in den Hausmüll.

Nutzen Sie die für die Entsorgung von Elektrogeräten vorgesehenen Sammelstellen und geben dort Ihre Elektrogeräte ab, die Sie nicht mehr benutzen werden.

Sie helfen damit die potenziellen Auswirkungen, durch falsche Entsorgung, auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden.

Sie leisten damit Ihren Beitrag zur Wiederverwertung, zum Recycling und zu anderen Formen der Verwertung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten.

Informationen, wo die Geräte zu entsorgen sind, erhalten Sie über Ihre Kommunen oder die Gemeindeverwaltungen.

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 binnerverpakking. Geef ook de handleiding mee wanneer u de machine aan derden doorgeeft.

- Gebruik het apparaat uitsluitend privé en uitsluitend voor de voorgeschreven toepassing. Dit apparaat is niet geschikt voor commercieel gebruik. Gebruik het apparaat niet buiten. Bescherm het tegen hitte, directe zonnestralen, vocht (in geen geval in vloeistoffen dompelen) en scherpe randen. Gebruik het apparaat niet met vochtige handen. Bij vochtig of nat geworden apparaat onmiddellijk de stroomtoevoer onderbreken.
- Schakel het apparaat uit en onderbreek altijd de stroomtoevoer (trek aan de stekker, niet 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 voordat u de ruimte verlaat. Trek de netstekker uit de contactdoos.
- Het apparaat en de netkabel moeten regelmatig op zichtbare schade worden gecontroleerd. Wanneer u schade vaststelt, mag het apparaat niet meer worden gebruikt.
- 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.

Kinderen en gebrekkige personen

- Laat om veiligheidsredenen geen verpakkingsdelen (plasticzak, doos, piepschuim, enz.) binnen het bereik van uw kinderen liggen.

WAARSCHUWING!

Laat kleine kinderen niet met de folie spelen. Er bestaat gevaar voor verstikking!

- Dit product mag niet worden gebruikt door personen (inclusief kinderen) met beperkte fysieke, sensorische of geestelijke vermogens of gebrekkige ervaring en/of kennis, tenzij een voor hun veiligheid verantwoordelijke persoon toezicht houdt of hun vooraf instructies gegeven heeft voor het gebruik van het product.
- Houd toezicht op kinderen om te waarborgen dat ze niet met het apparaat spelen.

Symbolen in deze bedieningshandleiding

Belangrijke aanwijzingen voor uw veiligheid zijn speciaal gekenmerkt. Neem deze aanwijzingen strikt in acht om ongevallen en schade aan het apparaat te vermijden:

WAARSCHUWING:

waarschuwt voor gevaren voor uw gezondheid en toont mogelijk letselsrisico's.

OPGELET:

wijst op mogelijke gevaren voor het apparaat of andere voorwerpen.

OPMERKING:

kenmerkt tips en informatie voor u.

Speciale veiligheidsinstructies

WAARSCHUWING:

- Tijdens het bedrijf en bij het openen van het deksel komt hete stoom vrij! Verbrandingsgevaar!
- Let op dat u het deksel na het bereidingsproces alléén aan de daarvoor bestemde handgreep aanpakt. Gevaar voor verbranding!

OPGELET:

- Vul het water alléén in de rijstpan en nooit inde behuizing.
- Gebruik de binnenste pan (rijstpan) alleen als inzet voor dit apparaat. Hij is niet geschikt voor andere pannen!

OPMERKING:

Een veiligheidschakelaar voorkomt het inschakelen van de verwarming als de rijstpan niet correct geplaatst is.

- Plaats het apparaat op een vocht- en hittebestendig werkvlak.
- Gebruik bij gevoelige oppervlakken a.u.b. een hittebestendige plaat als onderlegger.
- Houdt u voldoende veiligheidsafstand ten opzichte van licht ontvlambare voorwerpen zoals meubels, gordijnen enz. (30cm).

Leveringsomvang

Behuizing
Rijstpan
Stoominzet
Deksel
Netkabel
Maatbeker
Lepel

Gebruiksaanwijzingen

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.

Rijsthoeveelheid

- U kunt met dit apparaat maximaal 1,5 kg rijst (ruw gewicht) koken. Daarvoor hebt u 3 liter water nodig. Al naargelang de rijstsoort verkrijgt u ca. 2,5 kg gekookte rijst bij een kooktijd van ca. 35 minuten.
- De minimale hoeveelheid voor het koken bedraagt 280 g (2 CUP's) hetgeen al naargelang de rijstsoort ca. 550 g gekookte rijst oplevert.
- Wanneer u de maatbeker niet bij de hand hebt, houdt u zich aan de rijst-water-verhouding 1 : 2 (1 deel rijst : 2 delen water).

Schakelaar

- Het water is in bedrijfstoestand KEEP WARM (warmhouden) zodra u de stekker op de contactdoos hebt aangesloten.
- Met de schakelaar kunt u de bedrijfstoestand nu omschakelen naar RICE COOKING (koken). Dit is alleen mogelijk als de rijstpan correct is geplaatst en het schakelcontact (in het midden van de verwarmingsplaat) daardoor gesloten werd.

Kooktijd

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

OPGELET:

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 KEEP WARM (warmhouden) staat en sluit de stekker dan pas op het apparaat aan.

Elektrische aansluiting

1. Controleer, voordat u de stekker in de contactdoos steekt, of de netspanning die u gebruikt, overeenkomt met die van het apparaat. Daartoe verwijzen wij naar het typeplaatje.
2. Sluit het apparaat aan op een correct geïnstalleerde geaarde 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 KEEP 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 2 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 KEEP WARM brandt.
6. Druk de schakelaar naar beneden. Het controlelampje KEEP WARM dooft en het lampje RICE COOKING gaat branden.
7. Wanneer het water volledig is verdampt, schakelt het apparaat automatisch om naar de stand KEEP WARM (warmhouden) en het kookproces wordt daarmee beëindigd. Het controlelampje RICE COOKING dooft en het lampje KEEP 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.

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 de minimale hoeveelheid water overeenkomstig de tabel 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 KEEP WARM brandt.
7. Druk de schakelaar naar beneden. Het controlelampje KEEP WARM dooft en het lampje RICE COOKING gaat branden.
8. Controleer van tijd tot tijd de gaartoestand.
9. Al naargelang de stoomtijd dient u het waterverlies te compenseren. Voeg vervolgens al naargelang de behoefte tijdens het stoomproces water bij.

OPGELET:

Verbrandingsgevaar. Hete stoom ontsnapt.

10. 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.

Stoomtabel

Product	Hoedanigheid	Hoeveelheid (ca.)	Gaartijd (min.)	Minimale hoeveelheid water (ml)
Artisjokken	Vers	4 stuks, middelgroot	40 - 45	600
Bloemkool	Vers, kleine roosjes	500 g	20 - 25	200
Broccoli	Vers, kleine roosjes	500 g	15 - 20	160
Champignons	Vers, heel of gesneden	500 g	15 - 25	160
Groene bonen	Vers, heel of gesneden	500 g	25 - 35	300
Wortelen	Vers, in schijfjes	500 g	20 - 25	200
Aardappelen	Gesneden	500 g	20 - 25	200
Aardappelen	In de schil	500 g	30 - 40	400
Kool	Vers, gesneden	500 g	25 - 30	300
Koolrabi	Vers, in blokjes	500 g	20 - 25	200
Spruitjes	Vers	500 g	20 - 25	200
Asperges	Vers	500 g	30 - 40	400
Zucchini	Vers, in schijfjes	500 g	15 - 20	160
Appels, peren	Vers, in stukken	500 g	10 - 15	100
Forel	Vers	2 stuks à 150 g	18 - 25	180
Pos(t)-filet	Vers	2 stuks à 200 g	15 - 18	160
Zeezalmlilet	Vers	2 stuks à 140 g	15 - 18	160
Garnalen	Diepgevroren	450 g	15 - 20	160
Mosselen	In de schaal	1000 g	18 - 25	180
Kalkoen- of kipschnitzel	Vers	2 stuks à 150 g	25 - 30	300
Knakworst, runderworst	Vers, uit glas of blik	2 - 8 stuks	8 - 13 (inprieken)	100
Eieren, zacht gekookt	In de barst	2 - 10 stuks, middelgroot	10 - 13	100
Eieren, hard gekookt	In de barst	2 - 10 stuks, middelgroot	15 - 20	160

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

Reiniging en onderhoud

⚠ WAARSCHUWING:

- 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. Dit zou tot een elektrische schok of brand kunnen leiden.

⚠ OPGELET:

- Gebruik géén draadborstel of andere schurende voorwerpen.
- Gebruik geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen.

- Giet de inhoud van de rijstpan na het afkoelen weg.
- Reinig de rijstpan, het deksel en de stoominzet in een heet zeepsop. Was deze onderdelen vervolgens zorgvuldig af met schoon water en laat ze drogen.

⚠ OPGELET:

Reinig de onderdelen niet in de vaatwasmachine.

- Veeg de behuizing van binnen en buiten af met een vochtige doek. Laat de onderdelen vervolgens drogen.

Technische gegevens

Model:..... RK 3309
 Spanningstoevoer:220-240 V, 50 Hz
 Opgenomen vermogen:700 W
 Beschermingsklasse: I
 Max. vulhoeveelheid water:..... 3 liter
 Nettogewicht:2,65 kg

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!



Betekenis van het symbool 'vuilnisemmer'

Bescherm ons milieu, elektrische apparaten horen niet in het huisafval.

Maak voor het afvoeren van elektrische apparaten gebruik van de voorgeschreven verzamelpunten en geef daar de elektrische apparaten af die u niet meer gebruikt.

Daardoor helpt u de potentiële effecten te voorkomen die een verkeerde afvoer op het milieu en de menselijke gezondheid kunnen hebben.

Op deze wijze levert u uw bijdrage aan het hergebruik, de recycling en andere verwerkingsvormen voor oude elektronische en elektrische apparaten.

Voor informatie over verzamelpunten voor uw apparaten kunt u contact opnemen met uw gemeente of gemeenteadministratie.

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. Si vous remettez l'appareil à des tiers, veuillez-le remettre avec son mode d'emploi.

- 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. 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.
- Arrêtez l'appareil et débranchez toujours le câble d'alimentation de la prise de courant (en tirant sur la fiche et non 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. Lorsque vous quittez la pièce, toujours arrêter l'appareil. Débranchez la fiche de la prise.
- Il y a lieu d'inspecter l'appareil et le bloc d'alimentation régulièrement en vue d'éventuels signes d'endommagements. Lorsqu'un endommagement est détecté, l'appareil ne doit plus être utilisé.
- 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“ ci-dessous.

Enfants et personnes fragiles

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

DANGER!

Ne pas laisser les jeunes enfants jouer avec le film. Il y a **risque d'étouffement!**

- Le présent appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) aux facultés mentales, sensorielles ou physiques limitées ou n'ayant pas l'expérience et / ou les connaissances requises, à moins d'être sous la surveillance d'une personne responsable de leur sécurité ou d'avoir reçu par elle des instructions sur le maniement de l'appareil.
- Les enfants doivent être surveillés afin de garantir qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Symboles de ce mode d'emploi

Les informations importantes pour votre sécurité sont particulièrement indiquées. Veuillez à bien respecter ces indications afin d'éviter tout risque d'accident ou d'endommagement de l'appareil:

DANGER:

Prévient des risques pour votre santé et des risques éventuels de blessure.

ATTENTION:

Indique les risques pour l'appareil ou tout autre appareil.

REMARQUE:

Attire votre attention sur des conseils et informations.

Conseils de sécurité spécifiques à cet appareil

DANGER:

- De la vapeur chaude s'échappe du couvercle et lors de l'ouverture du couvercle pendant le fonctionnement! Risque de brûlures!
- Veillez à ne toucher le couvercle qu'au niveau de la poignée prévue à cet effet. Risque de brûlure!

ATTENTION:

- Ne versez l'eau que dans le récipient à riz, pas directement dans l'appareil.
- Utilisez la garniture intérieure (le récipient à riz) comme insert pour cet appareil uniquement. Elle ne convient pas aux plaques chauffantes!

REMARQUE:

Un commutateur de sûreté empêche la mise en marche du chauffage lorsque le récipient à riz n'est pas positionné correctement.

- 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.
- Prévoyez un espace de sécurité suffisant, à l'écart des objets facilement inflammables tels que les meubles, les rideaux, etc. (30cm).

Pièces livrées

Parois
Récipient à riz
Accessoire vapeur
Couvercle
Câble d'alimentation
Verre mesureur
Cuillère

Remarques d'utilisation

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).

Quantité de riz

- Cet appareil vous permet de cuire un maximum de 1,5 kg de riz (poids du riz cru). À cet effet, il vous faut 3 litres d'eau. Vous obtenez env. 2,5 kg de riz cuit pour une durée de cuisson d'env. 35 min., ceci en fonction de la variété du riz.
- La quantité minimum du riz à cuire est de 280 g (2 CUPS), ce qui rend env. 550 g de riz cuit, en fonction de la variété de celui-ci.
- Lorsque vous n'avez pas le verre mesureur sous la main, appliquez le ratio riz / eau 1 : 2 (1 mesure de riz : 2 mesures d'eau).

Interrupteur

- L'appareil se trouve sur la position KEEP WARM (tenir chaud) dès que vous branchez le câble d'alimentation.
- Vous pouvez, grâce à l'interrupteur, passer sur le mode RICE COOKING (cuisson). Ceci est seulement possible, lorsque le récipient à riz est correctement positionné, fermant ainsi le contact de déclenchement (au centre de la plaque chauffante).

Temps de cuisson

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

⚠ 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 KEEP WARM (garder chaud) puis branchez le câble d'alimentation dans l'appareil.

Branchement électrique

1. Assurez-vous, avant de brancher le câble d'alimentation dans une prise de courant, que la tension électrique que vous allez utiliser convient à celle de l'appareil. Les données techniques de l'appareil se trouvent sur la plaque signalétique.
2. Branchez l'appareil dans une prise de courant en bon état de fonctionnement de 230 V, 50 Hz.

ℹ 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 KEEP 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 2 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 KEEP WARM s'allume.
6. Enfoncez l'interrupteur. Le témoin lumineux KEEP WARM s'éteint et RICE COOKING s'allume.
7. Lorsque toute l'eau s'est évaporée, l'appareil passe automatiquement sur la position KEEP WARM (garder chaud) et arrête ainsi la cuisson. Le témoin lumineux RICE COOKING s'éteint et KEEP 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.

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 la quantité minimum d'eau dans le récipient à riz, conformément au tableau ci-joint.
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 KEEP WARM s'allume.
7. Enfoncez l'interrupteur. Le témoin lumineux KEEP WARM s'éteint, RICE COOKING s'allume.
8. Vérifiez l'état de cuisson de temps en temps.
9. 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.

10. Si la cuisson est finie, arrêtez l'appareil en relevant l'interrupteur et débranchant le câble d'alimentation.

Tableau de cuisson vapeur

Aliments	Forme	Quantité (env.)	Durée de cuisson (min.)	Quantité minimum d'eau (ml)
Artichauts	frais	4 artichauts, taille moyenne	40 - 45	600
Chou-fleur	frais, petits bouquets	500 g	20 - 25	200
Broccoli	frais, petits bouquets	500 g	15 - 20	160
Champignons	frais, entiers ou coupés	500 g	15 - 25	160
Haricots verts	frais, entiers ou coupés	500 g	25 - 35	300
Carottes	frais en rondelles	500 g	20 - 25	200
Pommes de terre	coupées	500 g	20 - 25	200
Pommes de terre	dans la coupelle	500 g	30 - 40	400
Chou	frais, coupés	500 g	25 - 30	300
Chou-rave	frais, en dés	500 g	20 - 25	200
Chou de Bruxelles	frais	500 g	20 - 25	200
Asperges	frais	500 g	30 - 40	400
Courgettes	frais, en rondelles	500 g	15 - 20	160
Pommes, poires	frais, morceaux	500 g	10 - 15	100
Truite	frais	2 truites de 150 g	18 - 25	180
Filets de rascasse	frais	2 filets de 200 g	15 - 18	160
Filet de colin	frais	2 filets de 140 g	15 - 18	160
Crevettes	congelées	450 g	15 - 20	160
Moules	dans la coupelle	1000 g	18 - 25	180
Escalopes de dinde, cuisses de poulet	frais	2 escalopes de 150 g	25 - 30	300
Saucisses fumées, saucisse de boeuf	frais (bocal ou boîte)	2 à 8 saucisses	8 - 13 (les piquer)	100
Oeufs à la coque	dans la coupelle	2 à 10 oeufs de taille moyenne	10 - 13	100
Oeufs durs	dans la coupelle	2 à 10 oeufs de taille moyenne	15 - 20	160

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

Nettoyage et entretien

⚠ DANGER:

- 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. Cela risquerait sinon de provoquer une électrocution ou un incendie.

⚠ ATTENTION:

- Ne pas utiliser de brosse en fil de fer ou d'autres objets abrasifs.
- Ne pas utiliser de détergents agressifs ou abrasifs.

- Une fois le contenu du récipient à riz refroidi, versez-le dans un récipient.
- Nettoyez le récipient à riz, le couvercle et la garniture à vapeur dans un bain rinçant chaud. Rincez ensuite généreusement à l'eau claire puis laissez sécher.

⚠ ATTENTION:
Ne pas nettoyer ces pièces dans le lave-vaisselle.

- Essayez les parois de l'intérieur et de l'extérieur à l'aide d'un chiffon humide. Ensuite, laissez sécher les pièces.

Données techniques

Modèle:..... RK 3309
 Alimentation:220-240 V, 50 Hz
 Consommation:..... 700 W
 Classe de protection: I
 Quantité maximum de volume d'eau: 3 litres
 Poids net: 2,65 kg

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.



Signification du symbole „Elimination“

Protégez votre environnement, ne jetez pas vos appareils électriques avec les ordures ménagères.

Utilisez, pour l'élimination de vos appareils électriques, les bornes de collecte prévues à cet effet où vous pouvez vous débarrasser des appareils que vous n'utilisez plus.

Vous contribuez ainsi à éviter les impacts potentiels dans l'environnement et sur la santé de chacun, causés par une mauvaise élimination de ces déchets.

Vous contribuez aussi au recyclage sous toutes ses formes des appareils électriques et électroniques usagés.

Vous trouverez toutes les informations sur les bornes d'élimination des appareils auprès de votre commune ou de l'administration de votre communauté.

Indicaciones generales de seguridad

Antes de la puesta en servicio de este aparato lea detenidamente el manual de instrucciones y guarde éste bien incluido la garantía, el recibo de pago y si es posible también el cartón de embalaje con el embalaje interior. En caso de dejar el aparato a terceros, también entregue el manual de instrucciones.

- 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. 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.
- Desconecte el aparato y siempre retire la clavija de la caja de enchufe (por favor tire de la clavija y 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 salir de la habitación, desconecte siempre el aparato. Retire la clavija de la caja de enchufe.
- El aparato y el cable de alimentación de red se deben controlar regularmente para garantizar que no estén dañados. En caso de que se comprobara un daño, no se podrá seguir utilizando el aparato.
- 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.

Niños y personas débiles

- Para la seguridad de sus niños no deje material de embalaje (Bolsas de plástico, cartón, poliestireno etc.) a su alcance.

AVISO!

No deje jugar a los niños con la lámina. ¡Existe peligro de asfixia!

- Este equipo no está destinado al uso por personas (niños incluidos) que tengan capacidades físicas, sensoricas o mentales limitadas o una falta de experiencia y/o conocimientos. Sólo pueden utilizar el equipo si una persona responsable por su seguridad se les vigila o se les instruye sobre el uso.
- Los infantiles deberían ser vigilados, para asegurar que no jueguen con el aparato.

Símbolos en este manual de instrucciones

Advertencias importantes para su seguridad están señaladas en especial. Siga estas advertencias incondicionalmente, para evitar accidentes y daños en el aparato:

AVISO:

Advierte ante los peligros para su salud y demuestra posibles riesgos de herida.

ATENCIÓN:

Indica los posibles riesgos para el aparato u otros objetos.

INDICACIÓN:

Pone en relieve consejos e informaciones para usted.

Indicaciones especiales de seguridad

AVISO:

- ¡De la tapadera y al abrir la tapadera sale vapor caliente durante el funcionamiento! ¡Peligro de escaldarse!
- Tenga atención que después del proceso de cocción agarre la tapadera solamente por la empuñadura prevista! ¡Peligro de quemaduras!

ATENCIÓN:

- Vierte agua solamente en la olla de arroz, nunca en la carcasa.
- Utilice la olla interior (olla de arroz) sólo como pieza insertada para este aparato. ¡No es apropiado para otros sitios de cocción!

INDICACIÓN:

Un interruptor de seguridad evita la conexión de la calefacción, si la olla de arroz no está colocada correctamente.

- 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.
- Mantenga suficiente distancia de seguridad contra objetos fácilmente inflamables como muebles, cortinas, etc. (30cm).

Contenido del suministro

Carcasa
Olla de arroz
Pieza insertada para cocer al vapor
Tapadera
Cable de la red
Vaso medidor
Cuchara

Notas de aplicación

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.

Cantidad de arroz

- Con este aparato puede cocer máximamente 1,5 kg de arroz (peso bruto). Necesita para ello 3 litros de agua. Dependiendo del tipo de arroz obtendrá aprox. 2,5 kg de arroz cocido en un tiempo de cocción de aprox. 35 minutos.
- La cantidad mínima para cocer arroz es de 280 g (2 CUPs), que según tipo de arroz significa un resultado de aprox. 550 g de arroz cocido.
- Si no tiene a mano el vaso medidor, haga uso de la relación arroz-agua 1 : 2 (1 parte arroz : 2 partes agua).

Interruptor

- El aparato está en el modo de funcionamiento KEEP 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 RICE COOKING (Cocer). Esto sólo es posible, si la olla de arroz está colocada correctamente, de modo que el contacto conmutado (en el centro de la placa calefactora) se haya cerrado.

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 KEEP WARM (Mantener caliente) y finalizará de esta forma el proceso de cocción.

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 KEEP WARM (Mantener caliente) e introduzca la clavija de la línea primero en el aparato.

Conexión eléctrica

1. Antes de introducir la clavija en la caja de enchufe, asegúrese que la tensión de la red sea equivalente a la de su aparato. Las indicaciones para esto las encontrará en la placa de identificación.
2. Conecte el aparato a una caja de enchufe de contacto de protección 230 V, 50 Hz e instalada por la norma.

INDICACIÓN:

- El aparato está en disposición de servicio al haber introducido la clavija.

INDICACIÓN:

- Si desea terminar el funcionamiento, coloque el interruptor primero a la posición KEEP 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 2 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 KEEP WARM se ilumina.
6. Presione el interruptor hacia abajo. La lámpara de control KEEP WARM se apaga y la lámpara RICE COOKING 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 KEEP WARM (Mantener caliente) y finalizará de esta forma el proceso de cocción. La lámpara de control RICE COOKING se apaga y la lámpara KEEP WARM se enciende.
Consejo: Deje seguir cociendo 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.

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 la cantidad mínima de agua en la olla de arroz según la siguiente tabla.
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 KEEP WARM se ilumina.
7. Presione el interruptor hacia abajo. La lámpara de control KEEP WARM se apaga y la lámpara RICE COOKING se enciende.
8. Supervise de vez en cuando el estado de cocción.

9. 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.

10. 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.

Tabla cocinar al vapor

Alimentos	Estado	Cantidad (aprox.)	Tiempo de cocción (min.)	Cantidad mínima de agua (ml)
Alcachofas	frescas	4 piezas, medianas	40-45	600
Coliflor	fresco, trozos pequeños	500g	20-25	200
Brocoli	fresco, trozos pequeños	500g	15-20	160
Champiñones	frescos, enteros o cortados	500g	15-25	160
Judías	frescas, enteras o cortadas	500g	25-35	300
Zanahorias	frescas, en rodajas	500g	20-25	200
Patatas	cortadas	500g	20-25	200
Patatas	en la piel	500g	30-40	400
Col	fresco, cortado	500g	25-30	300
Colinabo	fresco, en cubitos	500g	20-25	200
Col de Bruselas	fresco	500g	20-25	200
Espárragos	frescos	500g	30-40	400
Zucchini	fresco, en rodajas	500g	15-20	160
Manzanas, peras	frescas, trozos	500g	10-15	100
Trucha	fresca	2 piezas, cada una 150g	18-25	180
Filetes de perca roja	frescos	2 piezas, cada uno 200g	15-18	160
Lenguado	fresco	2 piezas, cada una 140g	15-18	160
Gambas	congeladas	450g	15-20	160
Mejillones	en la cáscara	1000g	18-25	180
Filetes de pavo, muslos de pollo	frescos	2 piezas, cada uno 150g	25-30	300
Salchichas de Francfort, Salchichas de tenera	frescas, en cristal o en lata	2-8 piezas	8-13 (pinchar)	100
Huevos, pasados por agua	en la cáscara	2-10 piezas, tamaño medio	10-13	100
Huevos duros	en la cáscara	2-10 piezas, tamaño medio	15-20	160

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

Limpieza y mantenimiento

⚠ AVISO:

- 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. Podría producirse un calambre o incendio.

⚠ ATENCIÓN:

- No utilice ningún cepillo metálico u otros objetos que rayen el aparato.
- No utilice detergentes agresivos o que rayen.
- Vacíe el contenido de la olla de arroz después de haberse enfriado.
- Limpie la olla de arroz, la tapadera y la pieza insertada para cocer al vapor en un baño jabonoso caliente. A continuación enjuague bien estas piezas con agua clara y deja que se sequen.

⚠ ATENCIÓN:
No limpie estas partes en el lavavajillas.

- Limpie la carcasa por adentro y por afuera con un paño humedecido. A continuación deje secar las piezas.

Datos técnicos

Modelo:..... RK 3309
 Suministro de tensión:.....220-240 V, 50 Hz
 Consumo de energía: 700 W
 Clase de protección: I
 Máx. cantidad de llenado de agua:.....3 Litros
 Peso neto:2,65 kg

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.



Significado del símbolo „Cubo de basura“

Proteja nuestro medio ambiente, aparatos eléctricos no forman parte de la basura doméstica.

Haga uso de los centros de recogida previstos para la eliminación de aparatos eléctricos y entregue allí sus aparatos eléctricos que no vaya a utilizar más.

Ayudará en evitar las potenciales consecuencias, a causa de una errónea eliminación de desechos, para el medio ambiente y la salud humana.

Con ello, contribuirá a la recuperación, al reciclado y a otras formas de reutilización de los aparatos viejos eléctricos y electrónicos.

La información cómo se debe eliminar los aparatos, se obtiene en su ayuntamiento o su administración municipal.

ESPAÑOL

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. Se puser o aparelho à disposição de terceiros, entregue-lhes também as Instruções de Utilização.

- 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. 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.
- 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. Se se ausentar do quarto, desligue sempre o aparelho. Retire a ficha da tomada de rede.
- O aparelho e o cabo de ligação à rede têm de ser regularmente examinados quanto a sinais de danificação. Se se verifica um dano, o aparelho não pode ser utilizado.
- 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“.

Crianças e pessoas débeis

- Para a segurança dos seus filhos, não deixe partes da embalagem (sacos plásticos, papelão, esferovite, etc.) ao alcance dos mesmos.



AVISO!

Não deixe crianças pequenas brincarem com folhas de plástico. **Perigo de asfixia!**

- Este aparelho não foi concebido para ser utilizado por pessoas (inclusiveamente por crianças) com limitações das capacidades físicas, sensoriais ou psíquicas ou sem experiência ou conhecimentos, a não ser que, para a sua segurança, sejam vigiados por uma pessoa responsável ou tenham recebido instruções da mesma, sobre o modo de utilização do aparelho.
- Crianças devem ser vigiadas para evitar que brinquem com o aparelho.

Símbolos nestas Instruções de uso

Indicações importantes para a sua segurança estão marcadas de forma especial. Preste incondicionalmente atenção a estas indicações, para evitar acidentes e estragos no aparelho:



AVISO:

Chama a atenção para perigos existentes para a sua saúde e para possíveis riscos de ferimento.



ATENÇÃO:

Chama a atenção para possíveis perigos existentes para o aparelho ou para outros objectos.



INDICAÇÃO: Realça sugestões e informações para si.

Instruções especiais de segurança



AVISO:

- Da tampa e ao abrir a tampa sai durante o funcionamento vapor quente! Perigo de queimadura!
- Faça atenção de só tocar na tampa pela pega quando terminar de cozinhar. Perigo de queimadura!



ATENÇÃO:

- Meta só água na panela para o arroz e nunca na carcaça.
- Apenas utilize a panela interior (panela do arroz) como elemento deste aparelho. A panela interior não é adequada para cozinhar fora do aparelho!



INDICAÇÃO:

Um interruptor de segurança impede a ligação do aquecimento, se a panela de arroz não estiver correctamente colocada.

- 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.
- Manter distância suficiente de objectos facilmente inflamáveis como móveis, cortinados, etc. (30cm).

Volume do fornecimento

Carcaça
 Panela para o arroz
 Peça para estufar
 Tampa
 Cabo de rede
 Copo graduado
 Colher

Indicação de emprego

Copo graduado

O copo graduado (CUP) serve, juntamente com a escala de nível de água que se encontra na panela 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 panela e encha esta então com água até à marcação correspondente (CUP), por exemplo 6 copos.

Quantidade de arroz

- Com este aparelho pode cozinhar no máximo 1,5 kg de arroz (peso bruto). Para tal necessita de 3 litros de água. Dependendo do tipo de arroz, obtém aproximadamente 2,5 kg de arroz cozido, com um tempo de cozedura de aproximadamente 35 min.
- A quantidade mínima de arroz para cozer é de 280 g (2 CUPs), o que produz, dependendo do tipo de arroz, aproximadamente 550 g de arroz cozido.
- Se não tiver o copo de medição à mão, adopte a proporção de arroz-água de 1 : 2 (1 parte de arroz : 2 partes de água).

Interruptor

- O aparelho está em posição de funcionamento KEEP WARM (conservar quente) logo que se tenha ligado o interruptor para fazer ferver.
- Com o interruptor poderá mudar para a posição de funcionamento RICE COOKING (cozinhar). Tal só é possível, se a panela do arroz estiver correctamente colocada e assim o contacto para a ligação (no meio da placa de aquecimento) tiver sido feito.

Tempo de cozimento

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

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 KEEP WARM (conservar quente) e meta então a ficha da tomada de ligação no aparelho.

Ligação eléctrica

1. Antes de se colocar a ficha na tomada, verificar se a tensão da corrente corresponde à do aparelho. Os dados necessários encontram-se na placa de características.
2. Ligar o aparelho a uma tomada com protecção de contactos de 230 V, 50 Hz, instalada correctamente.

INDICAÇÃO:

- O aparelho estará a funcionar logo que tenha metido a ficha.

INDICAÇÃO:

- No caso de desejar terminar com o funcionamento, coloque primeiro o interruptor a KEEP 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 2 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 KEEP WARM acende.
6. Carregue no interruptor para baixo. A lâmpada de controle KEEP WARM apaga-se e a lâmpada RICE COOKING acende-se.
7. Quando a água na panela para o arroz estiver completamente evaporada o aparelho muda automaticamente para a posição KEEP WARM (conservar quente) e termina assim o processo de cozimento. A lâmpada de controle RICE COOKING apaga-se e a lâmpada KEEP 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.

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.

1. Coloque a panela para o arroz dentro do fervedor de arroz.
2. Deite, de acordo com a tabela seguinte, a quantidade mínima de água na panela de arroz.
3. Coloque a peça para estufar dentro da panela para o arroz.
4. Ponha os alimentos na peça para estufar.
5. Feche a tampa.
6. Regule a ligação eléctrica como indicado sob "pôr a funcionar". A lâmpada de controle KEEP WARM acende.
7. Carregue o interruptor para baixo. A lâmpada de controle KEEP WARM apaga-se e a lâmpada de controle RICE COOKING acende-se.
8. Verifique de vez em quando o estado da cozedura.
9. 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!

10. 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.

Tabela para estufar

Alimentos	Estado	Quantidade	Cozedura (min.)	Quantidade mínima de água (ml)
Alcachofras	frescas	4, tamanho médio	40 – 45	600
Couve-flor	fresca, bocadinhos	500 g	20 – 25	200
Brócolos	frescos, bocadinhos	500 g	15 – 20	160
Cogumelos	frescos, inteiros ou cortados	500 g	15 – 25	160
Feijão verde	frescos, inteiros ou cortados	500 g	25 – 35	300
Cenouras	frescas, às rodelas	500 g	20 – 25	200
Batatas	aos bocados	500 g	20 – 25	200
Batatas	com casca	500 g	30 – 40	400
Couve	fresca, cortada	500 g	25 – 30	300
Couve de rábano	fresca, aos quadrados	500 g	20 – 25	200
Couve de Bruxelas	fresca	500 g	20 – 25	200
Espargos	frescos	500 g	30 – 40	400
Courgetes	frescas, às rodelas	500 g	15 – 20	160
Maças, peras	frescas, aos bocados	500 g	10 – 15	100
Truta	fresca	2, a 150 g cada	18 – 25	180
Filetes de imperador	frescos	2, a 200 g cada	15 – 18	160
Filetes de pescada	frescos	2, a 140 g cada	15 – 18	160
Gambas	congeladas	450 g	15 – 20	160
Mexilhões	com cascas	1000 g	18 – 25	180
Bifes de peru, pernas de frango	frescos	2, a 150 g cada	25 – 30	300
Salsichas	frescos, de boião ou de lata	2 – 8	8 – 13 (picar)	100
Ovos, meio cozidos	com casca	2 – 10, médios	10 – 13	100
Ovos, bem cozidos	com casca	2 – 10, médios	15 – 20	160

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

Limpeza e cuidados

⚠ AVISO:

- Antes de proceder à limpeza do aparelho, retirar sempre a ficha da tomada e esperar até que arrefeça.

⚠ AVISO:

- Nunca mergulhe a carcaça, o cabo da rede e a ficha dentro de água. Poderia dar-se um curto-circuito ou um fogo.

⚠ ATENÇÃO:

- Não utilize escovas de arame, nem outros objectos semelhantes.
- Não use detergentes corrosivos nem abrasivos.
- Esvazie o conteúdo da panela de arroz depois de esta arrefecer.
- Lave a panela de arroz, a tampa e o elemento de amortecimento em água quente com detergente. Finalmente passe estas peças bem por água limpa e deixe-as secar.

⚠ ATENÇÃO:

Não lave estas peças na máquina de lavar a loiça.

- Limpe o invólucro por dentro e por fora com um pano húmido. Deixe depois secar as peças.

Características técnicas

Modelo:..... RK 3309

Alimentação da corrente:.....220-240 V, 50 Hz

Consumo de energia:.....700 W

Categoria de protecção:..... I

Quantidade máx. de enchimento com água:.....3 litros

Peso líquido:2,65 kg

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!



Significado do símbolo „contentor do lixo“

Poupe o nosso meio ambiente, não deite aparelhos eléctricos para o lixo doméstico.

Dirija-se ao locais destinados à recolha especial de aparelhos eléctricos e entregue aí os aparelhos que não pretende continuar a utilizar.

Desta forma, contribuirá para ajudar a evitar os potenciais efeitos perniciosos que um falso depósito de objectos usados terão, tanto no que diz respeito ao ambiente, como à saúde humana.

Dará igualmente a sua contribuição para o reaproveitamento de materiais, para a reciclagem e outras formas de aproveitamento de aparelhos eléctricos e electrónicos usados.

Receberá, nas autarquias e juntas de freguesia, informações sobre os locais onde poderá entregar tais aparelhos.

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. Se passate l'apparecchio a terzi, consegnate anche le istruzioni per l'uso.

- 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. 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.
- Disattivare l'apparecchio e staccare sempre la spina dalla relativa presa (prendendo in mano la spina, non tirando il cavo) 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. Spegnerne sempre l'apparecchio, se si desidera uscire dalla stanza. Estrarre la spina dalla presa.
- Controllare regolarmente che l'apparecchio e il cavo non presentino tracce di danneggiamento. In tal caso l'apparecchio non deve più essere utilizzato.
- 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".

Bambini e persone fragili

- Per sicurezza tenere l'imballaggio (sacchetto di plastica, scatola, polistirolo, ecc.) fuori dalla portata dei bambini.

AVVISO!

Non lasciar giocare i bambini piccoli con la pellicola.
Pericolo di soffocamento!

- Quest'apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (compresi i bambini) con capacità fisiche, psichiche, sensorie o intellettive limitate, o da persone sprovviste della necessaria esperienza e conoscenza, ad eccezione del fatto che ciò avvenga sotto la sorveglianza di una persona responsabile ed addetta alla loro sicurezza, o che ricevano da questa persona istruzioni su come debba essere utilizzato l'apparecchio.
- Evitare che i bambini giochino con l'apparecchio.

Simboli per questo manuale di istruzioni per l'uso

Le indicazioni importanti per la propria sicurezza sono indicati appropriatamente. Osservare assolutamente queste indicazioni, per evitare incidenti e danni all'apparecchio:

AVVISO:

Previene i rischi della propria salute ed indica possibili rischi di ferite.

ATTENZIONE:

Indica possibili pericoli per l'apparecchio o altri oggetti.

NOTA: Mette in risalto consigli ed informazioni.

Avvertenze speciali per la sicurezza

AVVISO:

- Quando l'apparecchio è in funzione dal coperchio e durante l'apertura del coperchio, fuoriesce vapore bollente! Pericolo di ustione!
- Dopo l'ebollizione fare attenzione ad afferrare il coperchio solo per gli appositi manici. Pericolo di ustione!

ATTENZIONE:

- Versare l'acqua sempre e solo nella pentola per il riso, mai nella custodia.
- Usare la pentola interna (pentola per il riso) solo come inserto per questo apparecchio. Non si presta per altri piani di cottura!

NOTA:

Un interruttore di sicurezza impedisce l'accensione del riscaldamento quando la pentola per il riso non è inserita correttamente.

- 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.
- Tenere l'apparecchio a una distanza sufficiente dagli oggetti facilmente infiammabili, quali per esempio i mobili, le tende, ecc. (30cm).

Volume di consegna

Custodia
Pentola per il riso
Inserto vapore
Coperchio
Cavo di alimentazione
Misurino
Cucchiaio

Avvertenze per l'uso

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 corrispettiva (CUP) tacca, p.e. 6.

Quantità di riso

- Con questo apparecchio si può cuocere fino ad un massimo di 1,5 kg di riso (peso del riso crudo). A tal fine servono 3 litri di acqua. A seconda del tipo di riso, si ottengono 2,5 kg ca. di riso cotto con un tempo di cottura più o meno di 35 minuti.
- La quantità minima di riso da cuocere è di 280 g (2 CUP), che, a seconda del tipo di riso, dà 550 g ca. di riso cotto.
- Se non si ha il misurino a portata di mano, applicare il rapporto riso-acqua 1 : 2 (1 parte di riso : 2 parti di acqua).

Interruttore

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

Tempo di cottura

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

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 KEEP WARM (tenere caldo) e poi infilare la spina della linea di collegamento sull'apparecchio.

Allacciamento alla rete elettrica

1. Prima di infilare la spina nella presa, esaminare se la tensione di rete che si intende utilizzare corrisponde a quella dell'apparecchio. I relativi dati sono riportati sull'etichetta di identificazione.
2. 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.

NOTA:

- Se si desidera spegnere l'apparecchio, mettere l'interruttore prima su KEEP 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 cuoceriso.
2. Con il misurino stabilire la quantità di riso desiderata da 2 a 10 CUP e versare questa quantità nella pentola per il riso.
3. Riempire la pentola per il riso con acqua fino alla corrispettiva tacca sulla scala CUP.
4. Chiudere il coperchio.
5. Realizzare il collegamento elettrico come descritto in "Messa in funzione". La spia luminosa KEEP WARM è accesa.
6. Premere l'interruttore verso il basso. La spia luminosa KEEP WARM si spegne e la spia RICE COOKING si accende.
7. Quando l'acqua nella pentola per il riso è evaporata completamente, l'apparecchio passa automaticamente alla posizione KEEP WARM (tenere caldo) e termina dunque il procedimento di cottura. La spia luminosa RICE COOKING si spegne e la spia KEEP 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.

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 cuoceriso.
2. Versare la quantità minima di acqua nella pentola per il riso osservando la tabella successiva.
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 KEEP WARM è accesa.
7. Premere l'interruttore verso il basso. La spia luminosa KEEP WARM si spegne e la spia RICE COOKING si accende.
8. Controllare di tanto in tanto il grado di cottura.
9. 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.

10. Al termine della cottura, spegnere l'apparecchio premendo l'interruttore verso l'alto e poi staccare la spina dalla presa.

Tabella cottura al vapore

Alimenti	Caratteristiche	Quantità (ca.)	Tempo di cottura (min.)	Quantità minima di acqua (ml)
Asparagi	Freschi	500 g	30 – 40	600
Broccoli	Freschi, rosette piccole	500 g	15 – 20	200
Carciofi	Freschi	4 ore, pezzi di dimensioni medie	40 – 45	160
Carote	Fresche, a fette	500 g	20 – 25	160
Cavoletti di Bruxelles	Freschi	500 g	20 – 25	300
Cavolfiori	Freschi, rosette piccole	500 g	20 – 25	200
Cavolo	Fresco, tagliato	500 g	25 – 30	200
Cavolo rapa	Fresco, a dadini	500 g	20 – 25	400
Champignon	Freschi, interi o a fettine	500 g	15 – 25	300
Fagiolini verdi	Freschi, interi o tagliati	500 g	25 – 35	200
Patate	Tagliate	500 g	20 – 25	200
Patate	Con la buccia	500 g	30 – 40	400
Zucchine	Fresche, a fette	500 g	15 – 20	160
Mele, pere	Fresche, a pezzi	500 g	10 – 15	100
Trota	Fresca	2 pz. da 150 g	18 – 25	180
Filetto di pesce persico	Fresco	2 pz. da 200 g	15 – 18	160
Filetto di salmone	Fresco	2 pz. da 140 g	15 – 18	160
Gamberetti	Surgelati	450 g	15 – 20	160
Cozze	Con il guscio	1000 g	18 - 25	180
Fettina di tacchino, coscia di pollo	Freschi	2 pz. da 150 g	25 – 30	300
Würstel croccanti, würstel di manzo	Freschi o in scatola	2 – 8 pz.	08 – 13 (pungere con la forchetta)	100
Uova alla coque	Con il guscio	2 – 10 di dimensioni medie	10 – 13	100
Uova sode	Con il guscio	2 – 10 di dimensioni medie	15 - 20	160

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

Pulizia e cura

AVVISO:

- 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. Potrebbe causare un incendio o una scossa elettrica.

ATTENZIONE:

- Non usare pagliette o altri oggetti abrasivi.
 - Per la pulizia non usare detersivi forti o abrasivi.
 - Svuotare il contenuto della pentola per il riso dopo il raffreddamento.
 - Pulire la pentola per il riso, il coperchio e l'inserito vapore in acqua bollente e detersivo per stoviglie. Infine sciacquare con cura questi pezzi con acqua corrente e lasciarli asciugare.
- ATTENZIONE:** Non lavare i pezzi nella lavastoviglie.
- Pulire la custodia dall'interno e dall'esterno con un panno umido. Infine lasciare asciugare i pezzi.

Dati tecnici

Modello: RK 3309
 Alimentazione rete: 220-240 V, 50 Hz
 Consumo di energia: 700 W
 Classe di protezione: I
 Quantità massima di acqua: 3 litri
 Peso netto: 2,65 kg

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.



Significato del simbolo „Eliminazione“

Salvaguardare l'ambiente, gli elettrodomestici non vanno eliminati come rifiuti domestici.

Per l'eliminazione degli elettrodomestici, fare uso dei posti di raccolta previsti per questo tipo e porre quegli elettrodomestici che non sono più in uso.

Si contribuisce così ad evitare un effetto potenziale sull'ambiente e sulla salute, dovuto magari ad una eliminazione sbagliata.

Questo significa un contributo personale alla riutilizzazione, al riciclaggio e altre forme di utilizzazione di elettrodomestici ed apparecchi elettronici usati.

Si possono trovare le corrispondenti informazioni sugli appositi luoghi di raccolta, nelle amministrazioni dei comuni.

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. If you give this device to other people, please also pass on the operating instructions.

- 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. 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.
- When cleaning or putting it away, switch off the appliance and always pull out the plug from the socket (pull the plug itself, not the lead) if the appliance is not being used and remove the attached accessories.
- Do not operate the machine without supervision. If you leave the room you should always turn the device off. Remove the plug from the socket.
- The device and the mains lead have to be checked regularly for signs of damage. If damage is found the device must not be used.
- 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".

Children and Frail Individuals

- In order to ensure your children's safety, please keep all packaging (plastic bags, boxes, polystyrene etc.) out of their reach.



WARNING!

Caution! Do not allow small children to play with the foil as there is a **danger of suffocation!**

- This device is not intended to be used by individuals (including children) who have restricted physical, sensory or mental abilities and/or insufficient knowledge and/or experience, unless they are supervised by an individual who is responsible for their safety or have received instructions on how to use the device.
- Children should be supervised at all times in order to ensure that they do not play with the device.

Symbols in these Instructions for Use

Important information for your safety is specially marked. It is essential to comply with these instructions in order to avoid accidents and prevent damage to the machine:



WARNING:

This warns you of dangers to your health and indicates possible injury risks.



CAUTION:

This refers to possible hazards to the machine or other objects.



NOTE: This highlights tips and information.

Special safety instructions



WARNING:

- Hot steam is emitted from the lid during operation and when the lid is opened! Danger of scalding!
- Be sure to hold the lid only by the intended handles after cooking. Risk of steam burns!



CAUTION:

- Fill water into the rice pot only, never into the housing.
- Use the inner pot (rice pot) only as an insert for this device. It is not suitable for other hobs!



NOTE:

A safety switch prevents the heating from being switched on if the rice pot is not correctly inserted.

- Place the appliance on an even, moisture and heat-resistant surface.
- Use a heat-resistant plate when placing on sensitive surfaces.
- Keep the unit at a safe distance from easily inflammable objects such as furniture, curtains, etc. (30cm).

Scope of Supply

Housing
Rice pot
Steam insert
Lid
Line cord
Measuring cup
Spoon

How to use

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.

Rice Quantity

- With this device you can boil a maximum of 1.5 kg of rice (gross weight). For this you require 3 litres of water. Depending on the type of rice, this will provide you with approximately 2.5 kg of boiled rice with a cooking time of approx. 35 min.
- The minimum quantity of rice for boiling is 280 g (2 CUPs), which will provide you with approx. 550 g of boiled rice, depending on the type of rice used.
- If the measuring cup is not at hand, please use a rice-to-water ratio of 1 : 2 (1 part rice : 2 parts water).

Switch

- The appliance is in KEEP WARM mode as soon as it is plugged in.
- Use the switch to change into RICE COOKING mode. This is only possible if the rice pot is correctly inserted and the switching contact (in the middle of the hot plate) therefore properly connected.

Cooking time

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

CAUTION:

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 KEEP WARM and insert the plug of the connecting line in the appliance first.

Electrical Connection

1. Before inserting the plug into the socket. Make sure that the mains voltage to be used matches that of the device. You can find this information on the nameplate.
2. Connect the device to a duly installed 230V/50Hz protective contact socket.

NOTE:

- The appliance is in operation as soon as the plug has been connected.
- To terminate operation, first set the switch to KEEP 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 2 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 KEEP WARM control light is on.
6. Press the switch down. The KEEP WARM control light goes out and the RICE COOKING light goes on.
7. Once the water has completely evaporated in the rice pot, the appliance will switch automatically to KEEP WARM, thus ending the cooking process. The RICE COOKING control light goes out and KEEP 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.

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 the minimum quantity of water as stated in the following table 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 KEEP WARM control light goes on.
7. Press the switch down. The KEEP WARM control light goes out and the RICE COOKING light goes on.
8. Check the cooking status occasionally.
9. Depending on the steam time it may be necessary to top up water to compensate for evaporation. Add water as needed during steaming.

CAUTION:

Risk of steam burns. Hot steam may escape.

10. Once the end of steaming has been reached, terminate operation by pressing the switch up and removing the plug from the socket.

Steam table

Food	State	Quantity	Cooking time (min.)	Minimum Quantity of Water (ml)
Artichokes	fresh	4 pieces, average size	40 – 45	600
Cauliflower	fresh, small pieces	500g	20 – 25	200
Broccoli	fresh, small pieces	500g	15 – 20	160
Champignon mushrooms	fresh, whole or cut	500g	15 – 25	160
Green beans	fresh, whole or cut	500g	25 – 35	300
Carrots	fresh, sliced	500g	20 – 25	200
Potatoes	cut	500g	20 – 25	200
Potatoes	jacket potatoes	500g	30 – 40	400
Cabbage	fresh, cut	500g	25 – 30	300
Kohlrabi	fresh, diced	500g	20 – 25	200
Brussels sprouts	fresh	500g	20 – 25	200
Asparagus	fresh	500g	30 – 40	400
Zucchini	fresh, sliced	500g	15 – 20	160
Apples, pears	fresh, pieces	500g	10 – 15	100
Trout	fresh	2 pcs., 150g each	18 – 25	180
Ruff filet	fresh	2 pcs., 200g each	15 – 18	160
Salmon	fresh	2 pcs., 140g each	15 – 18	160
Shrimps	frozen	450g	15 – 20	160
Mussels	in the shell	1000g	18 – 25	180
Turkey escalope, Chicken legs	fresh	2 pcs., 150g each	25 – 30	300
Short fat smooth pork & beef sausage	fresh, from the jar or can	2 – 8 pcs.	8 – 13 (pierced)	100
Eggs, soft-boiled	in the shell	2 – 10, medium size	10 – 13	100
Eggs, hard boiled	in the shell	2 – 10, medium size	15 – 20	160

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

Cleaning and Maintenance

⚠ WARNING:

- 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, as otherwise this might result in an electric shock or fire.

⚠ CAUTION:

- Do not use any wire brushes or other abrasive objects.
- Do not use any acidic or scouring agents.
- Pour out the contents of the rice pot after it has cooled down.
- Clean the rice pot, the lid and the steam insert in hot soapy water. Rinse the parts thoroughly with clear water and allow them to dry.

⚠ CAUTION:

Do not clean these parts in the dishwasher.

- Wipe off the housing inside and out with a damp cloth. Then allow the parts to dry.

Technical Data

Model:..... RK 3309
 Power supply:.....220-240 V, 50 Hz
 Power consumption:..... 700 W
 Protection class:..... I
 Max. water filling level:3 litres
 Net weight:2.65 kg

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!



Meaning of the “Dustbin” Symbol

Protect our environment: do not dispose of electrical equipment in the domestic waste.

Please return any electrical equipment that you will no longer use to the collection points provided for their disposal.

This helps avoid the potential effects of incorrect disposal on the environment and human health.

This will contribute to the recycling and other forms of reutilisation of electrical and electronic equipment.

Information concerning where the equipment can be disposed of can be obtained from your local authority.

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. Przekazując urządzenie innej osobie, oddaj jej także instrukcję obsługi.

- 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. 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 (należy ciągnąć za wtyczkę, nie za przewód).
- 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.
- Pracującego urządzenia **nie** należy pozostawiać bez nadzoru. Przed opuszczeniem pomieszczenia urządzenie należy zawsze wyłączać i wyciągać wtyczkę sieciową z gniazda.
- Należy regularnie sprawdzać, czy urządzenie i kabel sieciowy nie są uszkodzone. W razie uszkodzenia należy przestać korzystać z 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”.

Dzieci i osoby niepełnosprawne

- Dla bezpieczeństwa dzieci proszę nie zostawiać swobodnie dostępnych części opakowania (torby plastikowe, kartony, styropian itp.).

OSTRZEŻENIE!

Nie pozwalaj dzieciom bawić się folią.
Niebezpieczeństwo uduszenia!

- To urządzenie nie może być używane przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych możliwościach fizycznych, motorycznych lub umysłowych lub nie posiadające niezbędnego doświadczenia i/lub wiedzy. Użytkowanie urządzenia przez takie osoby jest możliwe wyłącznie pod nadzorem opiekuna lub po otrzymaniu wskazówek dotyczących używania urządzenia.
- Nie pozwalaj dzieciom bawić się urządzeniem.

SYMBOLY UŻYTE W TEJ INSTRUKCJI OBSŁUGI

Ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa użytkownika są specjalnie wyróżnione. Koniecznie stosuj się do tych wskazówek, aby uniknąć wypadków i uszkodzenia urządzenia.

OSTRZEŻENIE:

Ostrzega przed zagrożeniami dla zdrowia i wskazuje na potencjalne ryzyko obrażeń.

UWAGA:

Wskazuje na potencjalne zagrożenia dla urządzenia lub innych przedmiotów.

WSKAZÓWKA:

Wyróżnia porady i informacje ważne dla użytkownika.

Specjalne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

OSTRZEŻENIE:

- Podczas pracy urządzenia z pokrywy i podczas otwierania pokrywy może się wydobywać gorąca para! Niebezpieczeństwo poparzenia!
- Uważać na to, aby po zakończeniu gotowania ujmować pokrywkę tylko za przeznaczony do tego uchwyt, niebezpieczeństwo oparzenia!

UWAGA:

- Wodą wlewać tylko do garnka i nigdy do obudowy.
- Garnka wewnętrznego (garnka na ryż) należy używać jako wkładki wyłącznie do tego urządzenia. Garnek nie jest przeznaczony do używania z innymi urządzeniami do gotowania!

WSKAZÓWKA:

Wyłącznik bezpieczeństwa uniemożliwia włączenie podgrzewania, gdy garnek na ryż nie jest prawidłowo włożony.

- Ustawić garnek na płaskiej, odpornej na zwilgocenie i żaroodpornej płaszczyźnie.
- Przy wrażliwych płaszczyznach należy podłożyć płytę żaroodporną.
- Utrzymywać bezpieczną odległość od łatwopalnych przedmiotów jak meble, zasłony itp. (30cm).

Zestaw obejmuje

Obudowa
Garnek do ryżu
Wkład parowy
Pokrywa
Kabel sieciowy
Kubek mierniczy
Łyżka

Instrukcja obsługi

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.

Ilość ryżu

- W urządzeniu można ugotować maksymalnie 1,5 kg ryżu (masa suchego produktu). Na tę ilość należy użyć 3 litrów wody. W zależności od rodzaju ryżu można uzyskać około 2,5 kg ugotowanego produktu. Czas gotowania trwa około 35 minut.
- Minimalna ilość gotowanego ryżu wynosi 280 g (2 miarki). W zależności od rodzaju ryżu można z niej uzyskać około 550 g ugotowanego ryżu.
- Jeżeli nie masz miarki, zastosuj proporcję ryżu do wody 1:2 (1 część ryżu, 2 części wody).

Przełącznik

- Garnek wraz z wciśnięciem wtyczki ustawiony jest na grzejny tryb pracy KEEP WARM (utrzymywanie stałej temperatury).
- Przełącznik ten służy do przełączenia na tryb pracy RICE COOKING (gotowanie). Jest to możliwe tylko wtedy, gdy garnek do ryżu jest prawidłowo włożony i styk włączający (znajdujący się pośrodku płyty grzejnej) zostanie w ten sposób zamknięty.

Czas gotowania

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

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 KEEP WARM (utrzymywanie stałej temperatury) i dopiero po tym wcisnąć wtyczkę do kontaktu.

Podłączenie elektryczne

1. Zanim połączycie Państwo wtyczkę z gniazdkiem proszę sprawdzić, czy napięcie sieci jest zgodne z napięciem urządzenia. Odpowiednie informacje znajdują Państwo na tabliczce identyfikacyjnej urządzenia.
2. Proszę podłączyć urządzenie do przepisowo zainstalowanego gniazdka z zestykiem ochronnym 230V, 50 Hz.

WSKAZÓWKA:

- Garnek jest włączony w momencie wetknięcia wtyczki do kontaktu.
- Przy zamiarze wyłączenia garnka należy najpierw przełączyć go do pozycji KEEP 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 2 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 KEEP WARM świeci się.
6. Nacisnąć przełącznik w dół. Lampka kontrolna KEEP WARM gaśnie i zapala się lampka RICE COOKING.
7. Garnek grzejnikowy po całkowitym wyparowaniu wody z garnka na ryż przełącza się automatycznie do pozycji KEEP WARM (utrzymywanie stałej temperatury) i tym samym kończy gotowanie ryżu. Lampka kontrolna RICE COOKING gaśnie i zapala się lampka KEEP WARM.
Typ: Po skończeniu gotowania odczekać na dogotowanie ryżu i dopiero potem wyjąć garnek z ryżem.
8. Na koniec wyjąć z gniazdka wtyczkę.

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. Wlej do garnka na ryż minimalną ilość wody zgodnie z informacjami podanymi w następującej tabeli.
3. Włóż do garnka na ryż wkład do parowania.
4. Włóż do wkładu żywność przeznaczoną do gotowania parą.
5. Zamknąć pokrywkę.
6. Zrealizować połączenie elektryczne wg opisu w rozdz. "Instrukcja obsługi". Lampka kontrolna KEEP WARM świeci się.
7. Nacisnąć przełącznik w dół. Lampka kontrolna KEEP WARM gaśnie i zapala się lampka RICE COOKING.

8. Sprawdzaj od czasu do czasu stan zagotowania.
9. W zależności od czasu parowania niezbędnym jest uzupełnianie wyparowanej wody. W razie potrzeby dolewać wodę podczas gotowania parą.

⚠ UWAGA:
Zagrożenie oparzenia. Ulatnianie gorącej pary.

10. Po zakończeniu gotowania nacisnąć przełącznik do góry i wyciągnąć z gniazda wtyczkę.

Parowanie wg tabeli

Gotowany produkt	Stan	Ilość (ca.)	Czas gotowania (minuty)	Minimalna ilość wody (ml)
Karczochy	świeży	4 St., średniej wielkości	40 - 45	600
Kalaflor	świeży, małe różyczki	500g	20 - 25	200
Brokuły	świeży, małe różyczki	500g	15 - 20	160
Pieczarki	świeże, całe albo w plasterkach	500g	15 - 25	160
Zielona fasolka	świeża, cała pocięta plasterkami	500g	25 - 35	300
Marchewki	świeże, w plasterkach	500g	20 - 25	200
Kartofle	pocięte	500g	20 - 25	200
Kartofle	w lupinach	500g	30 - 40	400
Kapusta	świeża, pocięta	500g	25 - 30	300
Kalarepa	świeża, krojona w kostki	500g	20 - 25	200
Brukselka	świeża	500g	20 - 25	200
Szparagi	świeże	500g	30 - 40	400
Cukinia	świeża, w plastrach	500g	15 - 20	160
Jabłka, gruszki	świeży, sztuki	500g	10 - 15	100
Pstrąg	świeży	2 szt., po 150g	18 - 25	180
Filet z okonia	świeży	2 szt., po 200g	15 - 18	160
Filet z łososia morskiego	świeży	2 szt., po 140g	15 - 18	160
Krewetki	mrożone	450g	15 - 20	160
Omówki jadalne	w muszlach	1000g	18 - 25	180
Sznyceł z indyka, udko z kurczaka	świeży	2 szt., po 150g	25 - 30	300
Serdelki, kielbaski wołowe	świeże, ze słoika lub puszki	2 - 8 szt.	08 - 13 (naktuć)	100
Jajka, gotowane na miękko	w skorupkach	2 - 10 szt., średniej wielkości	10 - 13	100
Jajka, gotowane na twardo	w skorupkach	2 - 10 St., szt., średniej wielkości	15 - 20	160

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

Czyszczenie i pielęgnacja

⚠ OSTRZEŻENIE:

- 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. Może to doprowadzić do porażenia elektrycznego lub pożaru.

⚠ UWAGA:

- Proszę nie stosować drucianej szczotki lub innych przedmiotów szorujących.
- Proszę nie używać ostrych lub szorujących środków czyszczących.

- Wylej zawartość garnka na ryż po ostygnięciu.
- Oplucz garnek na ryż, pokrywkę i wkładkę do gotowania na parze w gorącej wodzie z dodatkiem środka do mycia naczyń. Następnie części te wypłukać w czystej wodzie, pozwolić na ich wyschnięcie.

⚠ UWAGA:

Tych części nie czyść w zmywarce do naczyń.

- Przetrzyj obudowę od wewnątrz i na zewnątrz wilgotną szmatką. Następnie pozostaw części do wysuszenia.

Dane techniczne

Model:..... RK 3309
 Napięcie zasilające:220-240 V, 50 Hz
 Pobór mocy: 700 W
 Stopień ochrony: I
 Maksymalna ilość wlewanej wody:3 l
 Masa netto:2,65 kg

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

Zastrzega się prawo do zmian technicznych!

OGÓLNE WARUNKI GWARANCJI

Producent / Dystrybutor udziela 24 miesięcy gwarancji na zakupione urządzenie. Okres gwarancji liczony jest od daty zakupu urządzenia.

W tym okresie uszkodzone urządzenie będzie bezpłatnie wymienione na wolne od wad. W przypadku, gdy wymiana będzie niemożliwa do zrealizowania, Nabywca otrzyma zwrot ceny zakupu urządzenia.

Za uszkodzone urządzenie uważa się takie, które nie spełnia funkcji określonych w instrukcji obsługi, a przyczyną takiego stanu jest wewnętrzna wada fabryczna lub materiałowa. Gwarancją nie są objęte uszkodzenia mechaniczne, chemiczne, termiczne, powstałe w wyniku działania sił zewnętrznych (np. przepięcie w sieci energetycznej czy wylądowania atmosferyczne), jak również wady powstałe w wyniku obsługi niezgodnej z instrukcją obsługi urządzenia.

Nabywcy przysługuje prawo do wymiany urządzenia na wolne od wad lub, jeśli wymiana jest niemożliwa, zwrotu gotówki tylko po dostarczeniu do punktu zakupu kompletnego urządzenia z oryginalnymi akcesoriami, instrukcją obsługi i w oryginalnym opakowaniu wraz z dowodem zakupu i prawidłowo wypełnioną kartą gwarancyjną (pieczętka sklepu, data sprzedaży urządzenia).

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

Niniejsza gwarancja nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień Nabywcy wynikających z przepisów Ustawy z dnia 27 lipca 2002 r. o szczególnych warunkach sprzedaży konsumentskiej oraz o zmianie kodeksu cywilnego (Dz. U. z 2002 r. Nr 141, poz. 1176).



Znaczenie symbolu „Pojemnik na śmieci“

Proszę oszczędzać nasze środowisko, sprzęt elektryczny nie należy do śmieci domowych.

Proszę korzystać z punktów zbiorczych, przewidzianych do zdawania sprzętu elektrycznego, i tam proszę oddawać sprzęt elektryczny, którego już nie będą Państwo używać.

Tym sposobem pomagają Państwo unikać potencjalnych następstw niewłaściwego usuwania odpadów, mających wpływ na środowisko i zdrowie ludzi.

Tą drogą przyczyniają się Państwo do ponownego użycia, do recyklingu i do innych form wykorzystania starego sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

Informację, gdzie można zdać sprzęt, otrzymają Państwo w swoich urzędach komunalnych lub w administracji gminy.

Všeobecné bezpečnostní pokyny

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. Pokud budete přístroj předávat třetím osobám, odevzdejte jim i tento návod k obsluze.

- Používejte tento přístroj výlučně pro soukromou potřebu a pro stanovené účely. Tento přístroj není určen pro komerční použití. Nepoužívejte jej v otevřeném prostoru. 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.
- Přístroj vypněte a vždy vytáhněte zástrčku ze zásuvky (vždy tahejte za zástrčku, nikdy ne za kabel), jestliže nebudete přístroj používat, pokud chcete namontovat příslušenství přístroje, při čištění nebo v případě poruchy.
- Přístroj nesmí zůstat v provozu **bez** dozoru. Pokud byste chtěli prostor opustit, přístroj vždy vypněte. Vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
- Přístroj a síťový kabel je nutné pravidelně kontrolovat, zda nejsou poškozeny. Bude-li poškození zjištěno, přístroj se již nesmí používat.
- Neopravujte přístroj vlastními silami, nýbrž vyhledejte autorizovaného opraváře. Abyste eliminovali rizika, nechejte poškozený přírodní kabel nahradit kabelem se stejnými hodnotami pouze výrobcem, naším servisem pro zákazníky nebo jinou kvalifikovanou osobou.
- Používejte jen originální příslušenství.
- Respektujte prosím následující „Speciální bezpečnostní pokyny“.

Děti a slabé osoby

- Z důvodu zajištění bezpečnosti Vašich dětí neopouštějte je v jejich dosahu žádné součásti obalu (plastové pytlíky, kartón, styropor atd.).

VÝSTRAHA!

Zabraňte tomu, aby si malé děti hrály s fólií.
Hrozí nebezpečí udušení!

- Tento přístroj není určen k tomu, aby ho používaly osoby (včetně dětí) s omezeními fyzickými, smyslovými a duševními vlastnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a/nebo nedostatkem znalostí, s výjimkou případů, že by na ně dohlížela osoba odpovědná za bezpečnost nebo od ní obdržely pokyny, jak se má přístroj používat.
- Mělo by se dohlížet na děti, aby se zajistilo, že si s přístrojem nehrají.

Symbols in this manual for service

Důležitá upozornění pro Vaši bezpečnost jsou speciálně označena. Bezpodmínečně dbejte těchto upozornění, aby nedošlo k nehodám a škodám na přístroji.

VÝSTRAHA:

Varuje před nebezpečím pro Vaše zdraví a upozorňuje na možná rizika zranění.

POZOR:

Upozorňuje na možná nebezpečí pro přístroj či jiné předměty.

UPOZORNĚNÍ: Upozorňuje Vás na tipy a informace.

Speciální bezpečnostní pokyny

VÝSTRAHA:

- Při provozu vychází z víka a při otevření víka horká pára! Nebezpečí opaření!
- Mějte na paměti, že víko je nutno po skončení vaření uchopit jen za k tomu určenou rukojeť. Nebezpečí popálení!

POZOR:

- Vodu nalévejte vždy jen do hrnce na rýži, nikdy do skříň přístroje.
- Použijte vnitřní hrnec (hrnec na rýži) pouze jako vložku pro tento přístroj. Není vhodný pro jiné plátynky!

UPOZORNĚNÍ:

Bezpečnostní spínač zabraňuje zapnutí ohřevu, když hrnec na rýži není správně nasazen.

- Postavte přístroj na rovnou plochu, odolnou vůči působení vlhkosti a tepla.
- U citlivých povrchů použijte žáruvzdornou podložku.
- Instalujte tento přístroj v dostatečné vzdálenosti od snadno vznětlivých předmětů, jako je např. nábytek, záclony atd. (30cm).

Obsah balení

Skříň přístroje
Hrnc na rýži
Napařovací vložka
Víko
Síťový kabel
Odměrný pohárek
Lžice

Pokyny pro používání

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.

Množství rýže

- Pomocí tohoto přístroje můžete vařit maximálně 1,5 kg rýže (hrubá hmotnost). K tomu potřebujete 3 litry vody. V závislosti na druhu rýže dosáhnete cca 2,5 kg vařené rýže při době vaření trvající cca 35 min.
- Minimální množství rýže pro vaření je 280 g (2 CUP - odměrné pohárky), což v závislosti na druhu rýže dává cca 550 g vařené rýže.
- Pokud nemáte odměrný pohárek po ruce, použijte poměr rýže-vody 1 : 2 (1 díl rýže : 2 díly vody).

Spínač

- Přístroj se nachází v provozním režimu KEEP WARM (udržování teploty), jakmile je zástrčka zasunuta do zásuvky.
- Pomocí spínače můžete přepnout do provozního režimu RICE COOKING (vaření). To je možné pouze, pokud je hrnec na rýži správně nasazen a tím se zavře spínací kontakt (uprostřed topné desky).

Doba vaření

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



POZOR:

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

Před prvním uvedením do provozu

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

Uvedení do provozu

- Postavte přístroj na podložku odolnou vůči působení vlhkosti a tepla.
- Ujistěte se, že spínač je v poloze KEEP WARM (udržování teploty) a zastrčte nejprve zástrčku připojovacího kabelu do přístroje.

Elektrické připojení

1. Před zastrčením zástrčky do zásuvky překontrolujte, zda síťové napětí, které chcete používat, souhlasí s hodnotou síťového napětí uvedeného na přístroji. Příslušné údaje najdete na typovém štítku.
2. Připojte přístroj do předpřipisované 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 KEEP WARM (udržování teploty) a poté vytáhněte zástrčku ze zásuvky.

Používání přístroje

Vaření rýže

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

1. Nasadte hrnec na rýži do vařiče.
2. Pomocí odměrného pohárku stanovte požadované množství rýže od 2 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 svítilna KEEP WARM svítí.
6. Stlačte spínač směrem dolů. Kontrolní svítilna KEEP WARM zhasne a rozsvítí se kontrolní svítilna RICE COOKING.
7. Jakmile se voda v hrnci na rýži zcela vyvaří, přepne přístroj automaticky do polohy KEEP WARM (udržování teploty) a ukončí tak proces vaření. Kontrolní svítilna RICE COOKING zhasne a rozsvítí se kontrolní svítilna KEEP 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.

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. Nasadte hrnec na rýži do vařiče.
2. Do hrnce na rýži vlijte minimální množství vody podle následující tabulky.
3. Nasadte 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 svítilna KEEP WARM svítí.
7. Stlačte spínač směrem dolů. Kontrolní svítilna KEEP WARM zhasne a rozsvítí se kontrolní svítilna RICE COOKING.
8. Příležitostně zkontrolujte stav vaření.
9. 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.

10. Jakmile je dosaženo konce doby přípravy v páře, ukončete provoz tím, že spínač stlačíte nahoru a vytáhněte.

Tabulka doby přípravy v páře

Pokrm	Stav	Množství (ca.)	Doba přípravy (min.)	Minimální množství vody (ml)
Artyčoky	Čerstvé	4 ks, středně velké	40 - 45	600
Květák	Čerstvý, malé růžičky	500 g	20 - 25	200
Brokolice	Čerstvá, malé růžičky	500 g	15 - 20	160
Žampiony	Čerstvé, celé nebo krájené	500 g	15 - 25	160
Zelené fazolky	Čerstvé, celé nebo krájené	500 g	25 - 35	300
Karotka	Čerstvá, na kolečka	500 g	20 - 25	200
Brambory	Nakrájené	500 g	20 - 25	200
Brambory	Ve slupce	500 g	30 - 40	400
Zelí	Čerstvé, krájené	500 g	25 - 30	300
Kedlubna	Čerstvá, na kostky	500 g	20 - 25	200
Růžičková kapusta	Čerstvá	500 g	20 - 25	200
Chřest	Čerstvý	500 g	30 - 40	400
Cukína	Čerstvá, na kolečka	500 g	15 - 20	160
Jablka, hrušky	Čerstvé, na kousky	500 g	10 - 15	100
Pstruh	Čerstvý	2 ks, po 150 g	18 - 25	180
Filé z okouna	Čerstvé	2 ks, po 200 g	15 - 18	160
Filé z tresky	Čerstvé	2 ks, po 140 g	15 - 18	160
Krab	Mražený	450 g	15 - 20	160
Slávka jedná	V mušli	1000 g	18 - 25	180
Krůtí řízek, kuřecí stehno	Čerstvé	2 ks, po 150 g	25 - 30	300
Vuřty, párky	Čerstvé, ze sklenice nebo plechovky	2 - 8 ks	8 - 13 (propíchané)	100
Vejce, na hniličku	Ve skořápce	2 - 10 ks, střední velikosti	10 - 13	100
Vejce, na tvrdo	Ve skořápce	2 - 10 ks, střední velikosti	15 - 20	160

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

Čištění a ošetřování

⚠ VÝSTRAHA:

- Před čištěním vždy vytáhněte zástrčku ze zásuvky a vyčkejte, až přístroj vychladne.
- Nikdy nepoužívejte skříň přístroje, síťový kabel a zástrčku do vody. Mohlo by to vést k úrazu elektrickým proudem či požáru.

⚠ POZOR:

- Nepoužívejte žádné drátěné kartáče nebo jiné drsné předměty.
- Nepoužívejte žádné agresivní nebo drsné čisticí prostředky.

- Po vychladnutí vylijte obsah hrnce na rýži.
- Omyjte hrnec na rýži, víko a napařovací vložku v horké lázni. Poté tyto díly důkladně opláchněte čistou vodou a nechte je oschnout.

⚠ POZOR: Tyto části nemyjte v myčce nádobí.

- Otřete skříň přístroje z vnitru a z vnějšíku vlhkou látkou. Poté nechte jednotlivé díly oschnout.

Technické údaje

Model:..... RK 3309

Pokrytí napětí:220-240 V, 50 Hz

Příkon: 700 W

Třída ochrany: I

Max. plnicí objem vody:3 litr

Čistá hmotnost:2,65 kg

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!



Význam symbolu „Popelnice“

Chraňte naše životní prostředí, elektroappliance nepatří do domovního odpadu.

Pro likvidaci elektroappliance použijte určených sběrných míst a odevzdejte zde elektroappliance, jestliže je už nebudete používat.

Pomůžte tak předejít možným negativním dopadům na životní prostředí a lidské zdraví, ke kterým by mohlo dojít v důsledku nesprávné likvidace.

Přispějete tím ke zhodnocení, recyklaci a dalším formám zhodnocení starých elektronických a elektrických přístrojů.

Informace o tom, kde lze tyto přístroje odevzdat k likvidaci, obdržíte prostřednictvím územně správních celků nebo obecního úřadu.

Általános biztonsági rendszabályok

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 bélyeganyaggal együtt! Amennyiben a készüléket harmadik személynek adja tovább, a használati útmutatót is adja a készülékhez.

- Kizárólag személyi célra használja a készüléket, és csupán arra, amire való! A készülék nem ipari jellegű használatra készült. Ne használja a szabadban! 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!
- Kapcsolja ki a készüléket és mindig húzza ki a csatlakozót a dugaszoló aljzatból (a csatlakozót, ne pedig a vezetékét húzza), ha nem használja a készüléket, tartozékokat szerel fel rá, tisztítja vagy zavart észlel.
- **Ne** működtesse a készüléket felügyelet nélkül! Mindig kapcsolja ki a készüléket, ha elhagyja a helyiséget! Húzza ki a csatlakozót a dugaszoló aljzatból!
- A készüléket és a hálózati kábelt rendszeresen ellenőrizni kell, hogy nincs-e rajta sérülés jele. Ha sérülést lát rajta, a készüléket nem szabad használni.
- 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”.

Gyermekek és legyengült személyek

- Gyermekei biztonsága érdekében ne hagyja általuk elérhető helyen a csomagolóelemeket (műanyag zacskó, karton, sztiropor stb.)!

FIGYELMEZTETÉS!

Kisgyermeket ne engedjen a fóliával játszani. **Fulladás veszélye állhat fenn!**

- A készülék nem arra való, hogy korlátozott fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességű személyek (beleértve a gyerekeket is) vagy tapasztalat ill. tudás hiányában használják, kivéve, ha biztonságukért felelős személye felügyel rájuk vagy utasításokat kaptak arra vonatkozólag, hogy hogyan kell használni a készüléket.
- Gyermekeket nem szabad felügyelet nélkül hagyni, nehogy játsszanak a készülékkel.

A használati útmutatóban található szimbólumok

Az Ön biztonságára vonatkozó utasítások kifejezetten meg vannak különböztetve. Kérjük, mindenképpen ügyeljen ezekre annak érdekében, hogy elkerülje a baleseteket és a készülék károsodását:

FIGYELMEZTETÉS:

Egészségét károsító veszélyforrásokra figyelmeztet és rámutat a lehetséges sérülési lehetőségekre.

VIGYÁZAT:

Lehetséges veszélyre utal, mely a készülékben vagy más tárgyokban kárt tehet.

TÁJÉKOZTATÁS: Tippeket és információkat emel ki.

Speciális biztonsági rendszabályok

FIGYELMEZTETÉS:

- A fedélből és a fedél kinyitásakor üzemelés közben forró gőz lép ki! Leforrázhhatja magát!
- Ügyeljen rá, hogy a főzési folyamat befejeződése után csak az erre való fűlnél fogva érijen a fedőhöz. Különbön megégetheti magát!

VIGYÁZAT:

- A vizet mindig csak a rizstartó fazékba öntse, sohasé a burkolatba!
- A belső fazék (rizstartó fazék) csak betétként használható ehhez a készülékhez. Nem alkalmas más főzőlapra!

TÁJÉKOZTATÁS:

A biztonsági kapcsoló megakadályozza a fűtés bekapcsolását, ha a rizses fazék nincsen megfelelően behelyezve.

- Állítsa a készüléket sima, nedvesség- és hőálló felületre!
- Ha érzékeny felületről van szó, tegyen hőálló lapot a készülék alá!
- Könnyen tüzet fogó tárgyaktól, pl. bútoroktól, függönyöktől stb. megfelelő távolságban tartandó. (30cm).

A szállítás alkotórészei

Burkolat
Rizstartó fazék
Pároló betét
Fedő
Hálózati kábel
Mérőpohár
Kanál

Használati útmutatók

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 érijen.

Rizsmennyiség

- Ezzel a készülékkel legfeljebb 1,5 kg rizst (nyers mennyiség) lehet főzni. Ehhez 3 l vízre van szükség. A rizs fajtája szerint kb. 2,5 kg főtt rizs lesz belőle kb. 35 perc főzési idővel.
- A rizs minimális kötelező mennyisége 280 g (2 CUP), ami a rizs fajtájától függően kb. 550 g főtt rizst eredményez.
- Ha nincs kéznél a mérőedény, használja a 1 : 2-es rizs-víz arányt (1 rész rizs : 2 rész víz).

Kapcsoló

- Mihelyt a dugaszt bedugta a konnektorba, a készülék KEEP WARM (melegen tartás) üzemmódban van.
- A kapcsoló segítségével lehet RICE COOKING (főzés) üzemmódra átkapcsolni. Ez csak akkor lehetséges, ha a rizses fazék helyesen van behelyezve és így nincsen bezárva a kapcsolási kapcsolat (a fűtőlemez közepén).

Főzési idő

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

VIGYÁZAT:

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 KEEP WARM-ra (melegen tartás) lenne állítva, tegye ebbe az állásba, utána pedig először a készüléken dugja be a csatlakozó vezeték dugaszát!

Elektromos csatlakoztatás

1. Mielőtt a csatlakozó dugót bedugná a konnektorba, ellenőrizze, hogy egyezik-e a használni kívánt hálózati feszültség a készülékével! Az adatokat megtalálja a típuscímkén.
2. Csatlakoztassa a készüléket szabályszerűen felszerelt, földelt, 230 V, 50 Hz-es konnektorba!

TÁJÉKOZTATÁS:

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

A készülék használata


Rizsfőzés

Rizsfőzésekor 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 2 és 10 CUP között az elkészítendő rizsmennyiséget, és a mérőpohár segítségével töltsé 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 KEEP WARM ellenőrző lámpa kigyullad, és folyamatosan ég.
6. Nyomja le a kapcsológombot! A KEEP WARM ellenőrző lámpa kialszik, a RICE COOKING lámpa pedig kigyullad.
7. Amikor a rizstartó fazékban lévő víz teljesen elgőzölgött, a készülék automatikusan KEEP WARM (melegen tartás) állásba kapcsol, és a főzési folyamat ezzel befejeződik. A RICE COOKING ellenőrző lámpa kialszik, a KEEP WARM lámpa pedig kigyullad.
Tipp: Hagyja a rizst még további 5 percig párolódni, mielőtt kivinné a fazékból!
8. Húzza ki a dugaszt a konnektorból, hogy befejezze a működtetést!

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. Öntse be a legkisebb kötelező mennyiséget a rizses fazékba az alábbi táblázat szerint.
 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 KEEP WARM ellenőrző lámpa kigyullad, és folyamatosan ég.
 7. Nyomja le a kapcsológombot! A KEEP WARM ellenőrző lámpa kialszik, a RICE COOKING lámpa pedig kigyullad.
 8. Néha ellenőrizze, hogy mennyire van megfőve.
 9. A gőzölési időtől függően szükség lehet a vízvesztéses pótlására. Ilyen esetben tegyen még hozzá kevéske vizet a gőzölési idő alatt!
-  VIGYÁZAT: Leforrázhatja magát! Forró gőz lép ki.
10. Ha véget ért a párolási idő, a kapcsológombot lenyomva és a dugaszt kihúzva, fejezze be a működtetést!

Gőzben párolási táblázat

Párolandó ennivaló	Jellege	Mennyi- sége (kb.)	Puhulási idő (perc)	A víz kötelező legkisebb mennyi- sége (ml)
Articsóka	friss	4 db közepes méretű	40 - 45	600
Karfiol	friss, apró rőzsájú	500 g	20 - 25	200
Brokkoli	friss, apró rőzsájú	500 g	15 - 20	160
Csiperke	friss, egész vagy szeletelt	500 g	15 - 25	160
Zöldbab	friss, egész vagy szeletelt	500 g	25 - 35	300
Sárgarépa	friss, szeletelve	500 g	20 - 25	200
Burgonya	szeletelve	500 g	20 - 25	200
Burgonya	héjában	500 g	30 - 40	400
Káposzta	friss, szeletelve	500 g	25 - 30	300
Karalábé	friss, kockára vágva	500 g	20 - 25	200
Kelbimbó	friss	500 g	20 - 25	200
Spárga	friss	500 g	30 - 40	400
Cukkini	friss, szeletelve	500 g	15 - 20	160
Alma, körte	friss, darabokra vágva	500 g	10 - 15	100
Pisztráng	friss	2 db egyenként 150 g	18 - 25	180
Durbincsfilé	friss	2 db egyenként 200 g	15 - 18	160
Lazacfilé	friss	2 db egyenként 140 g	15 - 18	160
Garnéla	fagyasztott	450 g	15 - 20	160
Fekete kagyló	héjában	1000 g	18 - 25	180
Pulykaszelet, csirkecomb	friss	2 db egyenként 150 g	25 - 30	300
Ropogós virsli, marhahavrsli	friss, konzerv	2 - 8 db	8 - 13 (megszúrva)	100
Lágy tojás	héjában	2 - 10 db közepes	10 - 13	100
Kemény tojás	héjában	2 - 10 db közepes	15 - 20	160

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

Tisztítás és karbantartás

⚠ FIGYELMEZTETÉS:

- Tisztítás előtt mindig húzza ki a hálózati csatlakozó dugót, és várjon, míg le nem hűl a készülék.

⚠ FIGYELMEZTETÉS:

- Soha ne tegye vízbe a burkolatot, a csatlakozó kábelt és a hálózati dugaszt! Áramütést vagy tüzet okozhat.

⚠ VIGYÁZAT:

- Ne használjon drótkéfé vagy egyéb súroló eszközt!
- Ne használjon maró vagy karcoló hatású tisztítószerrel!
- Öntse le a rizses fazék tartalmát, miután lehűlt.
- Tisztítsa meg a rizses fazekat, a fedelét és gőzölős betétet forró mosogatószeres vízben. Utána öblítse le őket alaposan tiszta vízzel, és hagyja őket megszáradni!

⚠ VIGYÁZAT:

A tartozékokat ne tisztítsa mosogatógépben.

- Törölje ki belülről a burkolatot, kívülről pedig egy nedves konyharuhával. Ezután hagyja megszáradni az alkatrészeket.

Műszaki adatok

Modell:..... RK 3309
Feszültségellátás:220-240 V, 50 Hz
Teljesítményfelvétel:700 W
Védelmi osztály: I
A betöltött víz maximális mennyisége:..... 3 liter
Nettó súly:2,65 kg

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

A műszaki változtatások jogát fenntartjuk.



A „kuka“ piktogram jelentése

Kímélje környezetünket, az elektromos készülékek nem a háztartási szemétké válnak!

Használja az elektromos készülékek ártalmatlanítására kijelölt gyűjtőhelyeket, ott adja le azokat az elektromos készülékeit, amelyeket többé már nem kíván használni!

Ezzel segítséget nyújt ahhoz, hogy elkerülhető legyenek azok a hatások, amelyeket a helytelen „szemétre dobás“ gyakorolhat a környezetre és az emberi egészségre.

Ezzel hozzájárul az újrahasznosításhoz, a recyclinghoz és a kiöregedett elektromos és elektronikus készülékek értékesítésének egyéb formáihoz.

Az önkormányzatoknál vagy a polgármesteri hivatalokban tájékoztatást kaphat arról, hogy hova viheti a kiselejtezett készülékeket.

Загальні вказівки щодо безпеки

Перед прийняттям в експлуатацію цього приладу дуже уважно читайте інструкцію з експлуатації та зберігайте її разом з гарантійним талоном, касовим чеком та, по мірі можливості, з картонною коробкою і внутрішньою упаковкою. У разі, що прилад буде передано третім особам, слід передавати його разом з цією інструкцією з експлуатації.

- Використайте прилад виключно в приватних цілях та за передбаченим призначенням. Прилад не призначено для промислового використання. Не використовуйте його на вулиці. Оберегайте його від спеки, прямого сонячного опромінювання, вологи (в жодному разі не опускайте у рідину) та гострих кутів. Не користуйтеся приладом з вологими руками. Якщо прилад зволожився або змокрів, невідкладно витягніть штепсельну вилку.
- Вимкніть прилад та обов'язково витягніть вилку з штепсельної розетки (тягніть за штекер, не за кабель), коли не користуєтесь приладом, або монтуєте комплектуючі деталі, або під час чищення або при дефектах.
- Не експлуатуйте прилад **без** огляду. Обов'язково вимкніть прилад, коли ви покидаєте приміщення. Витягніть штепсельну вилку з штепсельної розетки.
- Прилад та кабель живлення слід регулярно обстежити на ознаки пошкоджень. При виявленні пошкоджень приладом заборонено користуватись.
- Не ремонтуйте прилад самі, але зверніться до авторизованого фахівця. Для запобігання загрозі пошкодження кабель живлення слід замінити на еквівалентний виключно виробником, або нашою сервісною службою або іншою кваліфікованою особою.
- Користуйтеся виключно оригінальними комплектувальними деталями.
- Зверніть увагу на наступні "Спеціальні вказівки щодо безпеки".

Діти та немічні особи

- Для безпеки своїх дітей не залишайте доступними пакувальні матеріали (пластикові пакети, картонні коробки, пенопласт тощо).

ЗАСТЕРЕЖЕННЯ!

Не дозволяйте малим дітям гратись із пливкою. Існує загроза **задухи!**

- Цей прилад не призначений для використання людьми (включаючи дітей) з обмеженими фізичними, чуттєвими або розумовими здібностями, недостатнім досвідом та/або знаннями – крім випадків, коли за ними доглядає відповідальна за їх безпеку особа або вони отримали вказівки щодо використання приладу.
- Дітям не дозволено гратись з цим приладом. Потрібен догляд за ними.

Символи в цій інструкції з експлуатації

Важливі вказівки для Вашої безпеки спеціально відмічені. Для запобігання нещасних випадків та пошкоджень приладу обов'язково притримуйтеся цих вказівок.

ЗАСТЕРЕЖЕННЯ:

Попереджує про загрози для Вашого здоров'я та вказує на можливі ризики травм.

УВАГА:

Вказує на можливі загрози для приладу або інших предметів.

І ВКАЗІВКА:

Виділяє підказки та інформацію для Вас.

Спеціальні вказівки щодо безпеки для цього приладу

ЗАСТЕРЕЖЕННЯ:

- Із кришки і під час відкриття кришки із каstrулі виходить гаряча пара! Небезпека опіків!
- Звертайте увагу на те, щоб після варення брати каstrулю тільки за ручку, що для цього призначена. Небезпека опіків!

УВАГА:

- Заповнюйте водою завжди тільки ємність для рису і ніколи корпус.
- Використайте малу каstrулю (ємність для рису) тільки як вставку для цього приладу. Вона не придатна для інших засобів варення!

І ВКАЗІВКА:

Запобіжний пристрій запобігає включенню нагрівального елементу, якщо ємність для рису поставлена неправильно.

- Прилад слід ставити на рівну поверхню, що стійка до дії вологи і високих температур.
- Якщо поверхню можна легко пошкодити, покладіть під прилад термостійку підставку.
- Ставте прилад на достатній і безпечній відстані (30см) до предметів, що легко загоряються (меблі, штори та інше)!

Об'єм поставки

Каstrуля
Ємність для рису
Парова вставка
Кришка
Кабель мережі
Мірний стаканчик
Ложка

УКРАЇНСЬКА

Інструкція з використання приладу

Мірний стаканчик

Мірний стаканчик (CUP) призначений разом із шкалою рівню води (CUP) в ємності для рису для вимірювання кількості рису і води.

Якщо Ви, наприклад, хочете зварити 6 CUP, покладіть в ємність для рису 6 стаканчиків рису і заповніть її водою до належного рівню (CUP) маркування, наприклад, 6.

Кількість рису

- За один раз Ви можете зварити максимально 1,5 кг рису (вага сирого продукту). Для цього Вам будуть необхідні 3 літри води. Залежно від сорту рису Ви отримаєте в результаті приблизно 2,5 кг вареного рису через приблизно 35 хвилин варення.
- Мінімальна кількість рису для варення складає 280 г (2 CUP), що дає в результаті залежно від сорту рису приблизно 550 г вареного рису.
- Якщо мірний стаканчик у Вас не під рукою, вимірюйте співвідношення рис - вода 1 : 2 (1 доля рису : 2 долі води).

Перемикач

- Прилад включається в робочий режим KEEP WARM (плітка - грілка) після включення вилки в розетку електричної мережі.
- Перемикачем Ви можете включити прилад в режим варення RICE COOKING (варення). Це можливе тільки тоді, коли ємність для рису поставлена правильно і контакт включення (в середині нагрівальної пластини) замкнено.

Тривалість варення

Коли вся води в ємності для рису википіла, прилад автоматично переключається в режим KEEP WARM (плітка - грілка) і таким чином закінчує процес варення.

УВАГА:

Прилад не придатний для виготовлення молочного рису. Молоко може перелитися через край або підгоріти.

Перед першим включенням

- Видаліть упаковку.
- Ми рекомендуємо очистити прилад так, як це описано в розділі „Очищення“.

Ввід в експлуатацію

- Поставте прилад на поверхню, що стійка проти дії вологі і високих температур.
- Переконайтеся в тому, що перемикач стоїть в режимі KEEP WARM (плітка - грілка) і включіть вилку електричного живлення спочатку в гніздо на приладі.

Електричне підключення

1. Перед тим, що поставити вилку до розетки, перевіряйте відповідність напруги мережі напруги приладу. Дані Ви знайдете на заводській таблиці.
2. Підключіть прилад до розетки з захисним контактом на 230 В, 50 Гц, що належно встановлена.

ВКАЗІВКА:

- Прилад знаходиться в робочому режимі, як тільки Ви вставили вилку в розетку.
- Якщо Ви хочете закінчити робочий процес, переключіть спочатку перемикач в позицію KEEP WARM (плітка - грілка) і після цього витягніть вилку з розетки.

Використання приладу

Варення рису

Перед тим як покласти рис в каструлю, прочитайте рекомендації по його виготовленню від виробника, наприклад, щодо його миття або замочування для деяких сортів.

1. Поставте ємність для рису в каструлю.
2. Відмірте необхідну Вам кількість рису від 2 до 10 CUP за допомогою мірного стаканчика і покладіть цей рис в ємність для рису.
3. Заповніть ємність для рису водою до того рівню, поки на шкалі не буде досягнуто відповідна позначка CUP.
4. Закрийте кришку.
5. Підключіть каструлю до електричної мережі так, як це описано в розділі „Ввід в експлуатацію“. Контрольна лампочка KEEP WARM засвітиться.
6. Переведіть перемикач в нижнє положення. Контрольна лампочка KEEP WARM погасне і лампочка RICE COOKING засвітиться.
7. Коли вода в ємності для рису випариться повністю, прилад автоматично переключиться в позицію KEEP WARM (плітка - грілка), на цьому процес варення закінчиться. Контрольна лампочка RICE COOKING погасне і лампочка KEEP WARM засвітиться.
Порада: залишіть рис ще на 5 хвилин постояти, перед тим як вийняти його з каструлі.
8. Закінчіть процес варення тим, що витягніть вилку з розетки електромережі.

Приготування страв на парі

Приготування страв на парі - це дієтична обробка продуктів харчування гарячою водяною парою. Таким чином в продуктах залишається більш цінних поживних речовин, ніж при інших видах приготування страв. Для цього використовуйте, будь ласка, вставку для приготування на парі.

1. Поставте ємність для рису в каструлю.
2. Налийте мінімальну кількість води в ємність для рису за таблицею, що приведена нижче.
3. Поставте вставку для приготування продуктів на парі ємність для рису.
4. Покладіть продукти у вставку.
5. Закрийте кришку.

6. Включіть прилад в електричну мережу так, як це описано в розділі „Ввід в експлуатацію“. Контрольна лампочка KEEP WARM засвітиться.
7. Переведіть перемикач в нижнє положення. Контрольна лампочка KEEP WARM погасне, лампочка RICE COOKING засвітиться.
8. Час від часу перевіряйте стан продуктів.
9. Залежно від часу приготування продуктів слід доливати води. Якщо потрібно, наливайте за потребою під час варення додаткову воду.

⚠ УВАГА:

Небезпечна олівок. Із каструлі виходить гаряча пара.

10. Коли продукти готові, закінчіть процес тим, що переведете перемикач у верхнє положення і витягнете вилку з розетки електричної мережі.

Таблиця приготування на парі

Продукти	Якість	Кількість (приблизно)	Час приготування (хв.)	Мінімальна кількість води (мл)
Артишоки	свіжі	4 шт. середні	40 – 45	600
Цвітна капуста	свіжа, невеликі качанчики	500г	20 – 25	200
Капуста брокколі	свіжа, невеликі качанчики	500г	15 – 20	160
Шампінйони	свіжі, цілі або порізані	500г	15 – 25	160
Зелена квасоля	свіжа, ціла або порізана	500г	25 – 35	300
Морква	свіжа, в шматочках	500г	20 – 25	200
Картопля	порізана	500г	20 – 25	200
Картопля	в шкурці	500г	30 – 40	400
Капуста	свіжа, порізана	500г	25 – 30	300
Кольрабі	свіжа, шматочками	500г	20 – 25	200
Брюссельська капуста	свіжа	500г	20 – 25	200
Спаржа	свіжа	500г	30 – 40	400
Цуккіні	свіжі, шматочками	500г	15 – 20	160
Яблука, груші	свіжі, шматочками	500г	10 – 15	100
Форель	свіжа	2 шт., по 150г	18 – 25	180
Філе морського окуня	свіже	2 шт., по 200г	15 – 18	160
Філе морського лосося	свіже	2 шт., по 140г	15 – 18	160
Креветки	заморожені	450г	15 – 20	160
Мідії	в раковині	1000г	18 – 25	180
Шніцель індички, курячі стегна	свіжі	2 шт., по 150г	25 – 30	300
Сосиски, Ковбаса з яловичини	свіжа, консервована	2 – 8 шт.	8 – 13 (зробити дірочки)	100
Яйця, некруті	в шкарлупі	2 – 10 шт., середнього розміру	10 – 13	100
Яйця, круті	в шкарлупі	2 – 10 шт., середнього розміру	15 – 20	160

Час приготування продуктів в таблиці приведено приблизно. Необхідні поправки робіть, будь ласка, самостійно.

Очищення і догляд

⚠ ЗАСТЕРЕЖЕННЯ:

- Перед очищенням завжди витягуйте вилку з розетки і залишайте прилад постояти до повного охолодження, перед тим як почати його очищення!
- Ніколи не занурюйте корпус каструлі, кабель мережі і вилку в воду. Це може призвести до електричного удару або пожежі.

⚠ УВАГА:

- Не використовуйте дряпної щітки або інших абразивних предметів.
- Не використовуйте гострих або абразивних засобів для очищення.

- Після охолодження виливайте зміст каструлі.
- Очищуйте ємність для рису, кришку і вставку для приготування продуктів на парі в гарячій воді з додаванням миючих засобів. Після цього ополісуйте ці речі чистою водою і просушіть.

⚠ УВАГА:

Не мийте ці речі в машині для миття посуду.

- Корпус приладу слід обтирати ззовні і зсередини вологою тканиною. Наприкінці слід всі речі добре просушити.

Технічні параметри

Модель: RK 3309
 Подання живлення: 220-240 В, 50 Гц
 Споживання потужності: 700 Вт
 Група електробезпеки: I
 Максимальна кількість води: 3 літри
 Вага нетто: 2,65 кг

Цей прилад було перевірено згідно всіх відповідних, актуальних директив СЕ, наприклад щодо електромагнітної сумісності та низьковольтної директиви, та збудовано з а новітніми положеннями техніки безпеки.

Залишаємо за собою право на технічні зміни!

УКРАЇНСЬКА

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. Если даете кому-либо пользоваться прибором, обязательно дайте впридачу данную инструкцию по эксплуатации.

- Пользуйтесь прибором только частным образом и по назначению. Прибор не предназначен для коммерческого использования. Не пользуйтесь прибором под открытым небом. 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.
- После эксплуатации, монтаже принадлежности, чистке или поломке прибора всегда вынимайте вилку из розетки (тяните за вилку, а не за кабель).
- **Не** оставляйте включенные электроприборы без присмотра. Выходя из помещения всегда выключайте прибор. Выньте штекер из розетки.
- Прибор и кабель сетевого питания необходимо регулярно обследовать на наличие следов повреждения. При обнаружении повреждения пользоваться прибором запрещается.
- 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“.

Дети и лица нуждающиеся в присмотре

- Из соображений безопасности для детей не оставляйте лежать упаковку (пластиковые мешки, картон, пенопласт и т.д.) без присмотра.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Не позволяйте детям играть с полиэтиленовой пленкой. **Опасность удушья!**

- Этот прибор не предназначен для пользования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или лицами, не имеющими опыта и/или необходимых знаний. Исключение составляют случаи, когда они находятся под присмотром лица, ответственного за их безопасность, или когда от этого лица получены указания по пользованию прибором.
- Необходимо присматривать за детьми, чтобы убедиться в том, что они не играют с прибором.

Символы применяемые в данном руководстве пользователя

Важные рекомендации для обеспечения вашей безопасности обозначены по особому. Обязательно следуйте этим рекомендациям, чтобы предотвратить несчастный случай или поломку изделия:

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Предупреждает об опасности для здоровья и возможном риске получения травмы.

⚠ ВНИМАНИЕ:

Указывает на возможную опасность для изделия и других окружающих предметов.

і ПРИМЕЧАНИЕ: Дает советы и информацию.

Специальные указания по технике безопасности

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

- Во время работы пароварки из крышки и при открывании крышки выходит горячий пар! Опасность ожогов!
- По окончании варки открывайте крышку только за предусмотренную для этого ручку. Опасность ожогов!

⚠ ВНИМАНИЕ:

- Наливайте воду только в кастрюлю для варки риса и ни в коем случае в корпус.
- Используйте внутреннюю кастрюлю (емкость для риса) только в качестве вкладыша в этот прибор. Данная емкость не предназначена для других способов приготовления пищи!

і ПРИМЕЧАНИЕ:

Встроенный предохранитель предотвращает включение нагревательного элемента, если емкость для риса поставлена в прибор неправильно.

- Установите изделие на ровную, водо- и жаростойкую поверхность.
- Если поверхность не жаростойкая, подложите под него жаростойкую прокладку.
- Соблюдайте безопасное расстояние до легко воспламеняющихся предметов, таких как: мебель, занавеси и т.п. (30см).

Комплектация

Корпус
Кастрюля для риса
Паровая насадка
Крышка
Сетевой шнур
Мерка
Ложка

Указания по эксплуатации

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.

Количество риса

- Вы можете варить с помощью этого прибора максимум 1,5 кг риса (сырой продукт). Для этого Вам потребуются 3 литра воды. В зависимости от сорта риса в результате получится около 2,5 кг вареного риса при длительности приготовления около 35 мин.
- Минимальное количество риса для приготовления составляет 280 г (2 CUP), что в зависимости от сорта в результате дает около 550 г вареного риса.
- Если мерного стаканчика нет под рукой, Вы можете ориентироваться на соотношение риса и воды 1 : 2 (1 часть риса : 2 части воды).

Переключатель

- Как только изделие будет включено в сеть, оно переходит в режим KEEP WARM (плитка-грелка).
- При помощи переключателя оно переключается в режим RICE COOKING (варка). Это возможно только в том случае, если емкость для риса правильно поставлена в кастрюлю и контакт-включатель (в середине нагревательной пластины) замкнут.

Время варки

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

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 KEEP WARM (плитка-грелка) и вставьте разъем сетевого шнура в сетевое гнездо изделия.

Подключение к электросети

1. Перед тем как вставить вилку в розетку, убедитесь в том, что напряжение сети соответствует напряжению работы прибора. Информацию к этому находится на типовой табличке прибора.
2. Включите прибор в заземленную 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 KEEP 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 2 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 KEEP WARM.
6. Нажмите переключатель. Контрольная лампочка KEEP WARM потухнет и загорится контрольная лампочка RICE COOKING.
7. Когда вода в кастрюле полностью выпарится, изделие автоматически переключится в режим KEEP WARM (плитка-грелка) и тем самым прервет процесс варки. Контрольная лампочка RICE COOKING потухнет и загорится контрольная лампочка KEEP WARM.
Совет: дайте рису 5 минут попариться, перед тем как выложить его.
8. Выключите изделие, вынув вилку из розетки.

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 кастрюлю минимальное количество воды согласно данным из приведенной ниже таблицы.
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 KEEP WARM.

7. Нажмите переключатель. Контрольная лампочка KEEP WARM потухнет и загорится контрольная лампочка RICE COOKING.

8. Время от времени проверяйте продукты на готовность.
9. В зависимости от времени парения необходимо компенсировать потерю воды. Для этого доливайте периодически немного воды в кастрюлю.

⚠ ВНИМАНИЕ:
Опасность ожогов! Выход горячего пара!

10. Когда продукты пропарятся выключите изделие, установив переключатель вверх и вынув вилку из розетки.

Таблица парения

Продукт	Вид, форма	Количество (прим.)	Время приготовления (мин.)	Минимальное количество воды (мл)
Артишоки	свежие	4 шт., средней величины	40 - 45	600
Цветная капуста	свежая, мал. розочки	500 г	20 - 25	200
Брюссельская капуста, брокколи	свежая, мал. розочки	500 г	15 - 20	160
Шампиньоны	свежие, целиком или порезанный	500 г	15 - 25	160
Зеленые бобы	свежие, целиком или порезанный	500 г	25 - 35	300
Морковь	свежая, кружочками	500 г	20 - 25	200
Картофель	свежий, порезанный	500 г	20 - 25	200
Картофель	свежий, в мундире	500 г	30 - 40	400
Капуста	свежая, порезанная	500 г	25 - 30	300
Кольраби	свежая, кубиками	500 г	20 - 25	200
Красная капуста	свежая	500 г	20 - 25	200
Спаржа	свежая	500 г	30 - 40	400
Кабачки	свежие, кружочками	500 г	15 - 20	160
Яблоки, груши	свежие, дольками	500 г	10 - 15	100
Форель	свежая	2 шт. по 150 г	18 - 25	180
Филе морского окуня	свежее	2 шт. по 200 г	15 - 18	160
Филе лосося	свежее	2 шт. по 140 г	15 - 18	160
Креветки	мороженые	450 г	15 - 20	160
Съедобные ракушки	в раковине	1000 г	18 - 25	180
Шницеля из индейки, куриные ножки	свежие	2 шт. по 150 г	25 - 30	300
Сосиски, говяжьи сардельки	свежие, консервированные	2 - 8 шт.	08 - 13 (надколоть)	100
Яйца, всмятку	в скорлупе	2 - 10 шт., средней величины	10 - 13	100
Яйца, вкрутую	в скорлупе	2 - 10 шт., средней величины	15 - 20	160

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

Чистка и уход за изделием

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

- Перед чисткой всегда вынимайте вилку из розетки и ждите пока прибор остынет.
- Ни в коем случае не погружайте изделие, сетевого шнура и разъемы в воду. Это может послужить причиной электрического удара или пожара.

⚠ ВНИМАНИЕ:

- Не пользуйтесь проволочной щеткой или другими царапающими предметами.
- Не применяйте очень сильные или царапающие моющие средства.
- После охлаждения вылейте содержимое емкости для риса.
- Очищайте емкость для риса, крышку и паровую насадку в горячей воде с добавлением моющих средств. После этого прополощите их основательно в холодной воде и поставьте сушить.
- Обтирайте корпус извне и изнутри влажной тканью. В заключение дайте всем деталям просохнуть.

⚠ ВНИМАНИЕ:

Не мойте эти детали в посудомоечной машине.

Технические данные

Модель: RK 3309
 Электропитание: 220-240 В, 50 Гц
 Потребляемая мощность: 700 ватт
 Класс защиты: I
 Максимальное количество воды: 3 литров
 Вес нетто: 2,65 кг

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!



D-47906 Kempen/Germany · Industriering Ost 40
Internet: <http://www.clatronic.de> · email: info@clatronic.de

Stütings Medien, Kerfeld - 04/09