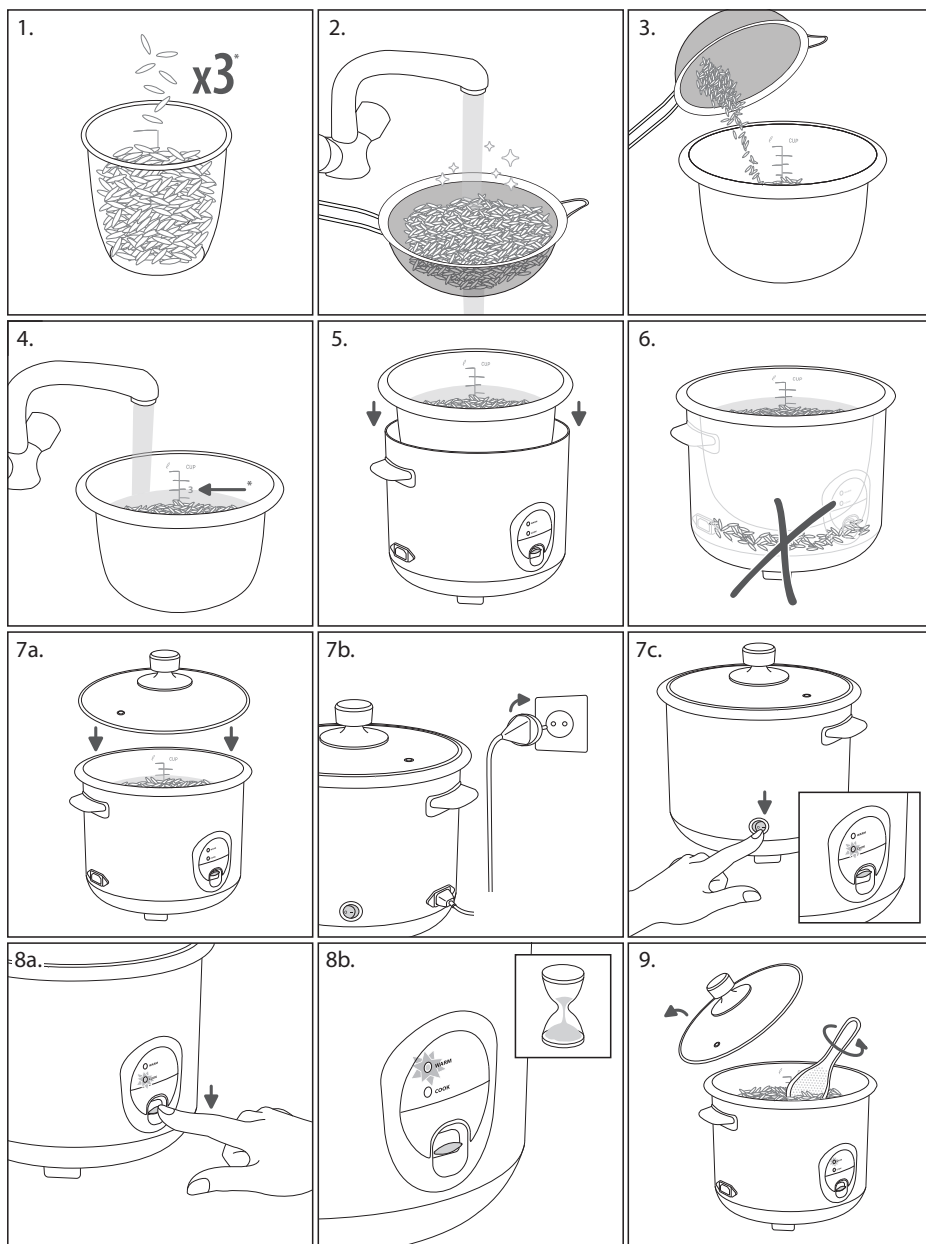




02.271947.01.001 | QUICK START GUIDE
NOVA RICECOOKER + FREE SUSHI SET

Nova



PARTS DESCRIPTION / ONDERDELENBESCHRIJVING / DESCRIPTION DES PIÈCES /
 TEILEBESCHREIBUNG / DESCRIPCIÓN DE LAS PIEZAS / DESCRIÇÃO DOS COMPONENTES /
 OPIS CZĘŚCI / DESCRIZIONE DELLE PARTI / BESKRIVNING AV DELAR / POPIS SOUČÁSTÍ /
 ПОПИС СУЧАСТІ / ПИСАНИЕ ЗАПЧАСТИ



PARTS DESCRIPTION

1. Lid
2. Inner bowl
3. Keep warm indicator light
4. Cook indicator light
5. Control lever
6. Measuring cup
7. Spatula
8. On/off switch

BEFORE THE FIRST USE

- Take the appliance and accessories out the box. Remove the stickers, protective foil or plastic from the device.
- Place the device on a flat stable surface and ensure a minimum of 10 cm. free space around the device. This device is not suitable for installation in a cabinet or for outside use.
- Put the power cable into the socket. (Note: Make sure the voltage which is indicated on the device matches the local voltage before connecting the device. Voltage 220V-240V 50/60Hz)
- Always place the inner pot inside the outer pot before switching on the rice cooker.
- Make sure that the inner pot contains liquid, or be ready to immediately add oil, butter or margarine to the inner pot before switching on the rice cooker.
- Always dry the outer surface of the inner pot before placing it inside the cooker. Any moisture remaining on the inner pot surface may cause a cracking noise while the unit is heating up.
- When the device is turned on for the first time, a slight odour will occur. This is normal, ensure adequate ventilation. This fragrance is only temporary and will disappear soon.

USE

1. Measure the rice with the measuring cup supplied. Each cup of uncooked rice usually gives 2 cups of cooked rice. Never put less or more rice in the rice cooker than indicated on the inside.
2. Wash the rice thoroughly. Use a separate container to wash the rice to prevent the non-stick coating inside the inner pan gets damaged.
3. Put the washed rice in the inner pan.
4. Add water to the level indicated on the graduation in the inner pan that corresponds to the number of cups of rice used. Smoothen the rice surface. For example, if you use 3 cups of rice, add water up to the 3-cup level indicated on the graduation. Note: The level indicated in the inner pan is only an indication. You can adjust the water level always to the type of rice used and to your own preference. See table for examples under instructions.
5. Place the inner pan in the rice cooker. Check that the inner pan is in good contact with the heating plate.
6. Ensure that the outside of the inner pan is dry and clean. Also make sure that the heating plate and the magnetic switch are free of food residues or other dirt.
7. Close the lid of the rice cooker and insert the plug into the socket. Switch the on/off switch to on at the back of the rice cooker. The cooking light goes on.
8. Press the control button down to start the cooking process. To prevent steam from being lost and the cooking time getting longer, we advise you not to open the lid during cooking if this is not necessary. When the cooking process is complete, the cooking light goes out and the warming light goes automatically on.
9. Open the lid and stir in the rice (fig. 6). Do this just after the warm-up light has come on for the best result. Close the lid then to use the keep warm function. Stirring the rice can cause excess steam escape, which loosens the rice.

Instructions

Rice type	Cups of rice	Cups of water
White rice, medium grain	1	As indicated in the rice cooker
White rice, long grain	1	1 3/4
White rice, small grain	1	1 1/4
Unpolished rice, long grain	1	2 1/4
Pre-cooked rice	1	2
Basmati or jasmine rice	1	1 1/2

CLEANING AND MAINTENANCE

- Before cleaning, unplug the appliance and wait for the appliance to cool down.
- Clean the appliance with a damp cloth. Never use harsh and abrasive cleaners, scouring pad or steel wool, which damages the device.
- Never immerse the electrical device in water or any other liquid. The device is not dishwasher proof.

TROUBLESHOOTING

The indicator light doesn't go on

Check if the device is connected to the mains and/or that the plug is connected in the right way to the wall socket. Check if the on/off switch is in the on position.

The rice is too hard or becomes dry after cooking

If the rice is still too dry or too hard when the rice cooker is jumping to the warm setting function, more water must be added and a longer cooking time will make the rice softer. Add half or a whole measuring cup with water, depending on how dry or hard the rice is. Stir the water through the rice, close the lid and press the on / off button down.

Check the rice when the rice cooker returns to warm mode, repeat the previous steps, if necessary, until the rice is well cooked.

The rice is still too wet after cooking.

If the rice is still too wet after switching to the keep warm function, the rice must be well stirred with the accompanying spoon. As a result, the moist rice at the bottom of the pan is better distributed and moisture is released. Close the lid and let the rice for 10 to 30 minutes on the keep warm function. Stir the rice regularly to release the excess moisture.

OMSCHRIJVING ONDERDELEN

1. Deksel
2. Binnenste kom
3. Warmhoudlampje
4. Kooklampje
5. Regelaar
6. Maatbeker
7. Spatel
8. Aan/uit-schakelaar

NL

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

- Neem het apparaat en de accessoires uit de doos. Verwijder de stickers, beschermende folie of plastic van het apparaat.
- Plaats het apparaat op een vlakke stabiele ondergrond en zorg voor een minimale vrije ruimte van 10 cm rond het apparaat. Dit apparaat is niet geschikt voor installatie in een kast of gebruik buitenshuis.
- Steek de stekker van het netsnoer in het stopcontact. (Opmerking: Controleer of de spanning die op het apparaat is aangegeven overeenkomt met de plaatselijke netspanning voordat u het apparaat aansluit. Voltage 220V-240V 50/60Hz)
- Zet altijd de binnenste pan in de buitenste pan voor u de rijstkoker aan zet.
- Zorg dat de binnenste pan een vloeistof bevat, of zorg dat u meteen olie, boter of margarine toe kunt voegen aan de binnenste pan voor u de rijstkoker aan zet.
- Droog de buitenkant van de binnenste pan af voor u deze in de buitenste pan zet. Iedere vloeistof die achterblijft op de binnenste pan kan een krakend geluid veroorzaken als het apparaat aan het opwarmen is.
- Wanneer het apparaat voor het eerst wordt ingeschakeld kan er een lichte geur merkbaar zijn. Dit is normaal, zorg voor voldoende ventilatie. Deze geur is tijdelijk en zal snel verdwijnen.

BEDIENING

1. Meet de rijst af met de meegeleverde maatbeker. Elk kopje ongekookte rijst geeft doorgaans 2 kopjes gekookte rijst. Doe nooit meer of minder rijst in de rijstkoker dan aangegeven op de binnenkant.
2. Was de rijst grondig. Gebruik een aparte bak om de rijst in te wassen om te voorkomen dat de anti-aanbaklaag in de binnenste pan beschadigt.
3. Doe de gewassen rijst in de binnenste pan.
4. Voeg water toe tot het niveau dat is aangegeven op de maatstreep in de binnenste pan die overeenkomt met het aantal gebruikte kopjes rijst. Maak het rijstoppervlak glad. Bijvoorbeeld, als u 3 kopjes rijst gebruikt, voegt u water toe tot de 3-kopjes markering. Opmerking: Het in de binnenste pan aangegeven niveau is slechts een indicatie. U kunt het waterniveau altijd aanpassen aan het soort rijst en naar uw eigen voorkeur. Zie tabel voor voorbeelden onder instructies.
5. Plaats de binnenste pan in de rijstkoker. Controleer of de binnenste pan goed in contact komt met de verwarmingsplaat.
6. Zorg dat de buitenkant van de binnenste pan droog en schoon is. Zorg er ook voor dat de verwarmingsplaat en de magnetische schakelaar schoon zijn en er geen voedselresten en dergelijke op zitten.
7. Sluit het deksel van de rijstkoker en steek de stekker in het stopcontact. Zet de aan/uit-schakelaar achterop de rijstkoker op aan. Het verwarmingslampje gaat branden.
8. Druk de regelaar omlaag om het kookproces te starten. Om te voorkomen dat er stoom ontsnapt en de kooktijd langer wordt, adviseren we u om het deksel tijdens het koken niet te openen als dit niet noodzakelijk is. Als het kookproces voltooid is, gaat het verwarmingslampje uit en het warmhoudlampje gaat automatisch aan.
9. Open het deksel en roer de rijst (fig. 6). Doe dit net nadat het warmhoudlampje is gaan branden voor het beste resultaat. Sluit het deksel om de warmhoudfunctie te gebruiken. De rijst roeren kan ervoor zorgen dat extra stoom ontsnapt, waardoor de rijst los wordt.

Instructies

Soort rijst	Kopjes rijst	Kopjes water
Witte rijst, gemiddelde korrel	1	Als aangegeven in de rijstkoker
Witte rijst, lange korrel	1	1 3/4
Witte rijst, kleine korrel	1	1 1/4
Zilvervlies rijst, lange korrel	1	2 1/4
Snelkookrijst	1	2
Basmati of jasmijn rijst	1	1 1/2

REINIGING EN ONDERHOUD

- Haal de stekker vóór het reinigen uit het stopcontact en wacht tot het apparaat is afgekoeld.
- Reinig het apparaat met een vochtige doek. Gebruik nooit harde en schurende reinigingsmiddelen, schuurspons of staalwol, die schade toebrengen aan het apparaat.
- Dompel het elektrische apparaat nooit onder in water of een andere vloeistof. Het apparaat is niet vaatwasmachinebestendig.

Probleemoplossing

Het indicatorlampje gaat niet aan.

Controleer of het apparaat op de stroom is aangesloten en/of dat de stekker op de juiste manier in het stopcontact zit. Controleer of de aan/uit-schakelaar op aan staat.

De rijst is te hard of wordt droog na het bereiden.

Als de rijst nog steeds te droog of te hard is als de rijstkoker overschakelt op warmhouden, moet er meer water toegevoegd worden en een langere kooktijd zal de rijst zachter maken. Voeg een halve of hele maatbeker water toe afhankelijk van hoe droog of hard de rijst is. Roer het water door de rijst, sluit het deksel en druk de aan/uit-schakelaar omlaag.

Controleer de rijst als de rijstkoker overschakelt in de warmhoudmodus, herhaal indien nodig bovenstaande stappen tot de rijst gaar is.

De rijst is te nat na het bereiden

Als de rijst nog te nat is tijdens het warmhouden, moet u de rijst goed roeren met de bijgeleverde lepel. Daardoor wordt de natte rijst op de bodem van de pan beter verdeeld en kan het vocht verdampen. Sluit het deksel en laat de rijstkoker 10 tot 30 minuten op de warmhoudfunctie staan. Roer de rijst regelmatig om het overtollige vocht te laten verdampen.

DESCRIPTION DES PIÈCES

1. Couvercle
2. Cuve intérieure
3. Voyant lumineux de maintien au chaud
4. Voyant lumineux de cuisson
5. Levier de commande
6. Doseur
7. Spatule
8. Bouton Marche/Arrêt

FR

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Sortez l'appareil et les accessoires de la boîte. Enlevez les autocollants et le film de protection de l'appareil.
- Mettez l'appareil sur une surface stable plate et assurer un dégagement tout autour de l'appareil d'au moins 10 cm. Cet appareil n'est pas destiné à être installé dans un placard ou utilisé à l'extérieur.
- Branchez le câble d'alimentation dans la prise. (Remarque : Vérifiez que la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension du secteur avant d'y brancher l'appareil. Tension 220 V-240 V 50/60 Hz)
- Mettez toujours la cuve intérieure dans le récipient externe avant d'allumer le cuiseur de riz.
- Avant d'allumer le cuiseur, veillez à ce que la cuve intérieure contienne un liquide ou soyez prêt à y ajouter immédiatement de l'huile, du beurre ou de la margarine.
- Essuyez toujours la paroi extérieure de la cuve intérieure avant de la mettre dans le cuiseur. Toute humidité restant sur la paroi de la cuve intérieure peut provoquer un bruit de craquement pendant la chauffe de l'appareil.
- Lors de la première utilisation de l'appareil, une légère odeur est perceptible. Ceci est normal, prévoyez une ventilation adéquate. Cette odeur est seulement temporaire et disparaît vite.

UTILISATION

1. Utilisez la tasse à mesurer fournie pour doser la quantité de riz souhaitée. En général, une tasse de riz non cuit équivaut à 2 tasses de riz cuit. Ne mettez jamais moins ou plus de riz dans le cuiseur de riz que ce qui est indiqué à l'intérieur.
2. Lavez bien le riz. Utilisez un autre récipient pour laver le riz afin d'éviter d'endommager le revêtement antiadhésif de la cuve intérieure.
3. Mettez le riz lavé au préalable dans la cuve intérieure.
4. Ajoutez de l'eau jusqu'au niveau indiqué sur la graduation de la cuve intérieure correspondant au nombre de tasses de riz utilisées. Étalez uniformément le riz. Par exemple, si vous cuisez 3 tasses de riz, ajoutez de l'eau jusqu'au niveau correspondant à 3 tasses. Remarque : Le niveau indiqué à l'intérieur de la cuve est une simple indication. Vous pouvez adapter le niveau d'eau selon les différentes variétés de riz et selon vos préférences. Consultez le tableau pour voir des exemples sous les instructions.
5. Placez la cuve intérieure dans le cuiseur à riz. Vérifiez si la cuve intérieure est directement en contact avec la plaque chauffante.
6. Assurez-vous que l'extérieur de la cuve intérieure est bien sec et propre. Veillez également à ce qu'il n'y ait aucun résidu alimentaire ou autre saleté sur la plaque chauffante ou sur l'interrupteur magnétique.
7. Fermez le couvercle du cuiseur à riz et insérez la fiche dans la prise murale. Allumez le bouton marche/arrêt à l'arrière du cuiseur de riz. Le voyant de cuisson s'allume.
8. Abaissez le bouton de commande pour commencer la cuisson. Pour ne pas perdre de la vapeur et pour que le temps de cuisson soit plus rapide, nous vous conseillons de ne pas ouvrir le couvercle si ce n'est pas nécessaire. Lorsque la cuisson est terminée, le voyant de cuisson s'éteint et le voyant de maintien au chaud s'allume automatiquement.
9. Ouvrez le couvercle et remuez le riz (fig. 6). Pour obtenir les meilleurs résultats, attendez que le voyant de maintien au chaud s'allume. Fermez donc le couvercle pour utiliser la fonction de maintien au chaud. Lorsque vous remuez le riz, de la vapeur supplémentaire s'échappe, ce qui rend le riz plus léger.

Instructions

Type de riz	Tasses de riz	Tasses d'eau
Riz blanc, à grains moyens	1	Comme indiqué sur le cuiseur de riz
Riz blanc, à grains longs	1	1 3/4
Riz blanc, à petits grains	1	1 1/4
Riz non poli, à grains longs	1	2 1/4
Riz précuit	1	2
Riz basmati ou riz thaï	1	1 1/2

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Avant le nettoyage, débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon humide. N'utilisez jamais de nettoyeurs forts et abrasifs, de tampon à récurer ni de paille de fer, car cela endommagerait l'appareil.
- N'immergez jamais l'appareil électrique dans l'eau ni aucun autre liquide. L'appareil ne va pas au lave-vaisselle.

DÉPANNAGE

Le voyant lumineux ne s'allume pas.

Vérifiez si l'appareil est branché au secteur et si la fiche a été correctement insérée dans la prise murale. Vérifiez si le bouton marche/arrêt est sur la position marche.

Le riz est trop dur ou devient sec après la cuisson.

Si le riz est toujours trop sec ou trop dur lorsque le cuiseur de riz passe sur la fonction de maintien au chaud, vous devez ajouter plus d'eau et un temps de cuisson prolongé rendra le riz plus tendre. Ajoutez la moitié ou une tasse à mesurer d'eau selon la sécheresse ou la dureté du riz. Remuez l'eau dans le riz, fermez le couvercle et abaissez le bouton marche/arrêt.

Vérifiez le riz lorsque le cuiseur de riz repasse en mode de maintien au chaud, répétez les étapes précédentes, si nécessaire, jusqu'à ce que le riz soit bien cuit.

Le riz est encore trop humide après la cuisson.

Si le riz est encore trop humide après être passé à la fonction de maintien au chaud, le riz doit être bien remué avec une cuillère. Le riz humide au fond de la cuve est ainsi mieux distribué et l'humidité est libérée. Fermez le couvercle et laissez le riz pendant 10 à 30 minutes sur la fonction de maintien au chaud. Remuez le riz régulièrement pour libérer l'excès d'humidité.

TEILEBESCHREIBUNG

1. Deckel
2. Innentopf
3. Warmhalte-Kontrollanzeige
4. Gar-Kontrollanzeige
5. Steuerhebel
6. Messbecher
7. Schaber
8. Ein-/Ausschalter

VOR DER INBETRIEBNAHME

- Entnehmen Sie das Gerät und das Zubehör aus dem Karton. Entfernen Sie die Aufkleber, die Schutzfolie oder den Kunststoff vom Gerät.
- Das Gerät auf eine ebene stabile Oberfläche stellen und einen Mindestabstand von 10 cm um das Gerät einhalten. Das Gerät ist nicht für den Einbau in einen Schrank oder die Anwendung im Freien geeignet.
- Stecken Sie das Stromkabel in die Steckdose. (Hinweis: Stellen Sie sicher, dass die auf dem Gerät angezeigte Spannung mit der örtlichen Spannung übereinstimmt, bevor Sie das Gerät anschließen. Spannung 220-240 V 50/60 Hz)
- Stellen Sie den Innentopf immer in den Außentopf, bevor Sie den Reiskocher einschalten.
- Stellen Sie sicher, dass der Innentopf Flüssigkeit enthält, und bereiten Sie sich davor, umgehend Öl, Butter oder Margarine in den Innentopf zu geben, bevor Sie den Reiskocher einschalten.
- Trocknen Sie stets die Außenfläche des Innentopfs, bevor Sie ihn in den Reiskocher stellen. Jegliche Feuchtigkeit, die auf der Innentopfoberfläche zurückbleibt, kann ein Knacken verursachen, während sich das Gerät aufheizt.
- Wird das Gerät zum ersten Mal eingeschaltet, kommt es zu leichter Geruchsentwicklung. Dies ist normal. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung. Dieser Geruch ist nur vorübergehend und wird bald verschwinden.

GEBRAUCH

1. Messen Sie den Reis mithilfe des mitgelieferten Messbechers. Jede Tasse mit ungekochtem Reis ergibt normalerweise 2 Tassen von gekochtem Reis. Füllen Sie niemals weniger oder mehr Reis in den Reiskocher als auf der Innenseite angegeben.
2. Den Reis gründlich waschen. Verwenden Sie einen separaten Behälter, um den Reis zu waschen, um zu verhindern, dass die Antihafbeschichtung im Innentopf beschädigt wird.
3. Den gewaschenen Reis in den Innentopf geben.
4. Fügen Sie Wasser bis zu der Markierung hinzu, die auf der Skala im Innentopf angegeben ist und der Anzahl der verwendeten Tassen Reis entspricht. Glätten Sie die Reisoberfläche. Wenn Sie beispielsweise 3 Tassen Reis verwenden, fügen Sie Wasser bis zu der auf der Skala angegebenen 3-Tassen-Markierung hinzu. Hinweis: Der im Innentopf angezeigte Wert ist nur ein Anhaltspunkt. Sie können den Wasserstand immer an die Art des verwendeten Reises und an Ihre eigenen Vorlieben anpassen. Beispiele finden Sie in der Tabelle unter Anweisungen.
5. Setzen Sie den Innentopf in den Reiskocher ein. Kontrollieren Sie, ob der Innentopf in gutem Kontakt mit der Heizplatte steht.
6. Stellen Sie sicher, dass die Außenseite des Innentopfs trocken und sauber ist. Stellen Sie außerdem sicher, dass die Heizplatte und der Magnetschalter frei von Speiseresten oder anderen Verschmutzungen sind.
7. Schließen Sie den Deckel des Reiskochers und stecken Sie den Stecker in die Steckdose. Schalten Sie den Ein-/Ausschalter an der Rückseite des Reiskochers ein. Das Gar-Kontrollanzeige leuchtet auf.
8. Drücken Sie die Steuertaste nach unten, um den Garvorgang zu starten. Um zu verhindern, dass Dampf verloren geht und die Kochzeit verlängert wird, empfehlen wir Ihnen, den Deckel während des Kochens nicht zu öffnen, wenn dies nicht unbedingt notwendig ist. Ist der Kochvorgang abgeschlossen, erlischt die Gar-Kontrollanzeige und die Warmhalte-Kontrollanzeige schaltet sich automatisch ein.
9. Öffnen Sie den Deckel und rühren Sie den Reis um (Abb. 6). Für ein optimales Ergebnis sollten Sie dies tun, kurz nachdem sich die Warmhalte-Kontrollanzeige eingeschaltet hat. Schließen Sie den Deckel, um die Warmhaltefunktion zu nutzen. Das Umrühren des Reises kann dazu führen, dass überschüssiger Dampf entweicht, was den Reis lockert.

Anweisungen

Reistyp	Tassen mit Reis	Tassen mit Wasser
Weißer Reis, mittleres Korn	1	Wie im Reiskocher angegeben
Weißer Reis, langkörnig	1	1 3/4
Weißer Reis, kleines Korn	1	1 1/4
Unpolierter Naturreis, langkörnig	1	2 1/4
Vorgekochter Reis	1	2
Basmati oder Jasminreis	1	1 1/2

REINIGUNG UND WARTUNG

- Ziehen Sie vor dem Reinigen den Netzstecker und warten Sie, bis sich das Gerät abgekühlt hat.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch. Verwenden Sie niemals scharfe Reinigungsmittel oder Scheuermittel, Scheuerschwämme oder Stahlwolle, die das Gerät beschädigen.
- Tauchen Sie das Elektrogerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Das Gerät ist nicht spülmaschinenfest.

FEHLERBEHEBUNG

Die Kontrollanzeige leuchtet nicht auf.

Überprüfen Sie, ob das Gerät an das Stromnetz angeschlossen ist und/oder ob der Stecker richtig an die Steckdose angeschlossen ist. Überprüfen Sie, ob sich der Netzschalter in der "Ein"- Position befindet.

Der Reis ist zu hart oder wird nach dem Kochen trocken.

Ist der Reis noch zu trocken oder zu hart, wenn der Reiskocher auf die Warmhaltefunktion umschaltet, muss mehr Wasser hinzugefügt werden, und eine längere Garzeit macht den Reis weicher. Je nachdem, wie trocken oder hart der Reis ist, einen halben oder ganzen Messbecher mit Wasser hinzufügen. Rühren Sie das Wasser in den Reis, schließen Sie den Deckel und drücken Sie den Ein-/Ausschalter nach unten. Überprüfen Sie den Reis, wenn der Reiskocher zur Warmhaltefunktion zurückkehrt, wiederholen Sie gegebenenfalls die vorherigen Schritte, bis der Reis ausreichend gegart ist.

Der Reis ist nach dem Kochen noch immer zu nass.

Ist der Reis nach dem Umschalten auf die Warmhaltefunktion noch zu feucht, muss der Reis mit dem mitgelieferten Schaber gut gerührt werden. Dadurch wird der feuchte Reis am Boden des Innentopfs besser verteilt, und es wird Feuchtigkeit freigesetzt. Schließen Sie den Deckel und lassen Sie den Reis 10 bis 30 Minuten lang in der Warmhaltefunktion ruhen. Rühren Sie den Reis regelmäßig, um die überschüssige Feuchtigkeit entweichen zu lassen.

DESCRIPCIÓN DE LAS PIEZAS

1. Tapa
2. Recipiente interior
3. Piloto de conservación del calor
4. Testigo de cocción
5. Palanca de control
6. Taza medidora
7. Espátula
8. Interruptor de encendido/apagado

ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ

- Saque el aparato y los accesorios de la caja. Retire los adhesivos, la película protectora o el plástico del dispositivo.
- Coloque el aparato sobre una superficie plana estable, y deje al menos 10 cm de espacio libre alrededor del mismo. Este dispositivo no es apto para su instalación en un armario o para uso exterior.
- Enchufe el cable de alimentación. (Nota: Asegúrese de que la tensión indicada en el dispositivo coincida con la tensión local antes de conectar el dispositivo. Tensión 220 V-240 V ~ 50/60 Hz).
- Coloque siempre el recipiente interior dentro de la arrocera antes de encenderla.
- Asegúrese que el recipiente interior contiene líquido o está listo para añadirle aceite, mantequilla o margarina inmediatamente antes de encender la arrocera.
- Seque siempre la superficie exterior del recipiente interior antes de colocarlo dentro de la arrocera. Cualquier humedad que quede en la superficie del recipiente interior puede provocar chasquidos mientras se calienta la unidad.
- Cuando encienda el dispositivo por primera vez puede notar un leve olor. Esto es normal, asegúrese de que la ventilación es adecuada. Este olor es temporal y se disipará en breve.

ES

USO

1. Mida el arroz con la taza medidora que se incluye. Cada taza de arroz crudo equivale a dos tazas de arroz cocido. No ponga ni más ni menos arroz en la arrocera que el que se indica en el interior.
2. Lave bien el arroz. Use un recipiente diferente para lavar el arroz y evitar que se dañe el recubrimiento antiadherente del recipiente interior.
3. Ponga el arroz lavado en el recipiente interior.
4. Añada agua hasta el nivel indicado en la escala del recipiente interior que se corresponda con el número de tazas de arroz utilizadas. Alise la superficie del arroz. Por ejemplo, para preparar tres tazas de arroz, añada agua hasta el nivel de 3 tazas indicado en la escala. Nota: El nivel indicado en el interior del recipiente es solo una indicación. Siempre puede ajustar el nivel de agua al tipo de arroz utilizado y a su gusto. Ver tabla de ejemplos en las instrucciones.
5. Coloque el recipiente interior en la arrocera. Compruebe que el recipiente interior está en contacto con la placa de calentamiento.
6. Asegúrese de que la parte exterior del recipiente interior esté limpia y seca. Asegúrese también de que no haya restos de alimentos o suciedad en la placa de calentamiento ni en el interruptor magnético.
7. Cierre la tapa de la arrocera y enchufe el aparato a la toma de corriente. Encienda la arrocera con el interruptor de encendido y apagado de la parte trasera. El testigo de cocción se ilumina.
8. Baje la palanca de control para iniciar el proceso de cocción. Para evitar que el vapor se pierda y aumente el tiempo de cocción, le aconsejamos que no abra la tapa durante el proceso de cocción si no es necesario. Cuando el proceso de cocción haya terminado, se apaga el testigo de cocción y se enciende automáticamente el piloto de conservación del calor.
9. Abra la tapa y mueva el arroz (fig. 6). Para obtener el mejor resultado, haga esto justo después de que se haya encendido el piloto de conservación del calor. Luego, cierre la tapa para conservar el calor. Al mover el arroz, permite que salga el exceso de vapor y así se obtiene un arroz más suelto.

Instrucciones

Tipo de arroz	Tazas de arroz	Tazas de agua
Arroz blanco, grano medio	1	Como se indica en la arrocera
Arroz blanco, grano largo	1	1 3/4
Arroz blanco, grano pequeño	1	1 1/4
Arroz integral, grano largo	1	2 1/4
Arroz precocido	1	2
Arroz basmati o jazmín	1	1 1/2

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Antes de limpiar, desenchufe el aparato y espere a que se enfríe.
- Limpie el aparato con un paño húmedo. Nunca utilice limpiadores abrasivos, estropajos ni lana de acero, dañaría el dispositivo.
- No sumerja nunca el dispositivo en agua ni otros líquidos. El dispositivo no puede ponerse en el lavavajillas.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

El testigo de cocción no se enciende.

Compruebe si el aparato está conectado a la red eléctrica y si el enchufe está bien introducido en la toma de corriente. Compruebe si el interruptor de encendido y apagado está en la posición de encendido.

El arroz está demasiado duro o seco después de la cocción.

Si el arroz está todavía demasiado duro o seco cuando la arrocera cambia a la función de conservación del calor, debe añadir más agua y aumentar el tiempo de cocción para que el arroz quede más blando. Añada una o media taza de agua, dependiendo de lo duro o seco que esté el arroz. Mueva el agua con el arroz, cierre la tapa y pulse el botón de encendido y apagado.

Compruebe el arroz cuando la arrocera vuelva a la función de conservación del calor, repita los pasos anteriores, si es necesario, hasta que el arroz esté bien cocido.

El arroz está demasiado húmedo después de la cocción.

Si el arroz queda muy húmedo después de cambiar a la función de conservación del calor, remueva bien el arroz con la cuchara que se incluye. De esta forma, el arroz húmedo de la parte inferior del recipiente libera la humedad y se distribuye mejor. Cierre la tapa y deje reposar el arroz entre 10 y 30 minutos en la función de conservación del calor. Mueva el arroz regularmente para liberar el exceso de humedad.

DESCRIÇÃO DAS PEÇAS

1. Tampa
2. Taça interior
3. Luz indicadora manter quente
4. Luz indicadora de cozinhar
5. Alavanca de controlo
6. Copo medidor
7. Espátula
8. Botão Ligar/Desligar

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

- Retire o aparelho e os acessórios da caixa. Remova os autocolantes, película ou plástico de proteção do aparelho.
- Coloque o aparelho sobre uma superfície plana e estável e deixe, no mínimo, 10 cm de espaço livre à volta do aparelho. Este aparelho não está adaptado para ser instalado num armário ou para ser utilizado no exterior.
- Coloque o cabo de alimentação na ranhura. (Nota: Certifique-se de que a tensão indicada no dispositivo corresponde com a tensão local antes de conectar o dispositivo. Tensão 220V-240V 50/60Hz)
- Coloque sempre a cuba interior dentro da cuba exterior antes de ligar a panela de arroz.
- Certifique-se de que a cuba interior contém líquido, ou esteja pronto para adicionar de imediato óleo, manteiga ou margarina à cuba interior antes de ligar a panela de arroz.
- Seque sempre a superfície exterior da cuba interior antes de colocar dentro da panela. Qualquer humidade que esteja na superfície da cuba interior pode provocar um barulho de rachadela durante o aquecimento do aparelho.
- Quando o aparelho é ligado pela primeira vez, poderá notar um ligeiro odor. É normal, garanta ventilação adequada. Este odor é apenas temporário e desaparecerá rapidamente.

PT

UTILIZAÇÃO

1. Meça o arroz com o copo medidor incluído. Cada copo de arroz cru equivale a 2 copos de arroz cozinhado. Nunca coloque menos ou mais arroz na panela do que o indicado no interior.
2. Lave bem o arroz. Utilize um recipiente separado para lavar o arroz, para evitar que o revestimento antiaderente do interior da panela se danifique.
3. Coloque o arroz lavado na cuba interior.
4. Adicione água até ao nível indicado na graduação na cuba interior que corresponde ao número de copos e arroz usado. Alise a superfície do arroz. Por exemplo, se utilizar 3 copos de arroz, adicione água até ao nível de 3 copos, indicado na graduação. Nota: O nível indicado na cuba interior serve apenas como indicação. Pode ajustar o nível de água sempre de acordo com o tipo de arroz usado e as suas próprias preferências. Veja a tabela para exemplos nas instruções.
5. Coloque a cuba interior na panela de arroz. Verifique se a cuba interior está em contacto com a placa de aquecimento.
6. Certifique-se de que o exterior da cuba interior está seco e limpo. Certifique-se também de que a placa de aquecimento e o interruptor magnético não possuem resíduos de comida ou outra sujidade.
7. Feche a tampa da panela de arroz e ligue a ficha à tomada. Coloque o interruptor ligar/desligar na posição ligar na parte traseira da panela. A luz de funcionamento acende-se.
8. Prima o botão de controlo para baixo para iniciar o processo de cozinhar. Para evitar perda de vapor e o tempo de cozinhar não aumentar, aconselhamos a não abrir a tampa durante a cozedura, caso não seja estritamente necessário. Quando o processo de cozinhar está concluído, a luz de cozinha apaga-se e acende-se automaticamente a luz de aviso.
9. Abra a tampa e mexa o arroz (fig. 6). Faça isto apenas quando a luz de aviso acender, para obter os melhores resultados. Feche a tampa para utilizar a função manter quente. Mexer o arroz pode provocar um excesso de escape de vapor, o que solta o arroz.

Instruções

Tipo de arroz	Copos de arroz	Copos de água
Arroz branco, grão médio	1	Conforme indicado na panela de arroz
Arroz branco, grão longo	1	1 3/4
Arroz branco, grão pequeno	1	1 1/4
Arroz não polido, grão longo	1	2 1/4
Arroz pré-cozinhado	1	2
Arroz Basmati ou Jasmine	1	1 1/2

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Antes de limpar, desligue o aparelho da tomada elétrica e aguarde que o mesmo arrefeça.
- Limpe o aparelho com um pano húmido. Nunca utilize produtos de limpeza áspereos e abrasivos, esfregões ou palha de aço, os quais danificam o dispositivo.
- Nunca mergulhe o dispositivo elétrico em água ou noutro líquido. O dispositivo não é adequado para ser lavado na máquina.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

A luz indicadora não acende.

Verifique se o aparelho está ligado à corrente e/ou se a ficha está ligada corretamente à tomada elétrica. Verifique se o interruptor ligar/desligar está na posição ligar.

O arroz está demasiado rijo ou fica seco depois de cozinhar.

Se o arroz continuar muito seco ou rijo quando a panela de arroz saltar para a posição de aviso, deve adicionar mais água e mais tempo de cozinhar, para suavizar o arroz. Adicione metade ou um copo medidor cheio com água, dependendo do quão seco está o arroz. Mexa, feche a tampa e pressione o botão ligar/desligar para baixo.

Verifique o arroz quando a panela de arroz voltar ao modo de aquecimento, repita os passos anteriores conforme necessário, até o arroz ficar bem cozinhado.

O arroz continua demasiado húmido depois de cozinhar.

Se o arroz continuar demasiado húmido depois de alterar para a função manter quente, o arroz deve ser bem mexido com a colher incluída. Como resultado, o arroz húmido na base da panela é melhor distribuído e a humidade libertada. Feche a tampa e deixe o arroz repousar 10 a 30 minutos na função manter quente. Mexa o arroz com frequência para libertar o excesso de humidade.

OPIS CZĘŚCI

1. Pokrywka
2. Wewnętrzna miska
3. Wskaźnik utrzymywania temperatury
4. Kontrolka gotowania
5. Dźwignia sterowania
6. Miarka
7. Łopatka
8. Włącznik/wyłącznik

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Wyjąć z pudełka urządzenie i akcesoria. Usunąć nalepki, folię ochronną lub plastik z urządzenia.
- Ustaw urządzenie na płaskiej, stabilnej powierzchni i zachowaj minimum 10 cm wolnej przestrzeni wokół urządzenia. Urządzenie nie jest przeznaczone do zabudowy ani do pracy na wolnym powietrzu.
- Włóż przewód zasilający do gniazdka. (Uwaga: Przed podłączeniem urządzenia upewnij się, że napięcie podane na urządzeniu jest zgodne z napięciem w sieci. (Napięcie 220V-240V ~ 50/60Hz)
- Przed włączeniem urządzenia do gotowania ryżu zawsze umieszczaj miskę wewnętrzną w misce zewnętrznej.
- Upewnij się, że miska wewnętrzna zawiera płyn lub przygotuj się do natychmiastowego dodania oleju, masła lub margaryny do miski wewnętrznej przed włączeniem urządzenia do gotowania ryżu.
- Zawsze osusz zewnętrzną powierzchnię wewnętrznej miski przed umieszczeniem jej w urządzeniu do gotowania ryżu. Jakakolwiek wilgoć pozostająca na powierzchni wewnętrznej miski może wydawać trzaski podczas nagrzewania się urządzenia.
- Gdy urządzenie zostanie włączone po raz pierwszy, może być wyczuwalny delikatny zapach. Jest to normalne, należy zapewnić odpowiednią wentylację. Zapach ten jest normalny, unosi się na chwilę i wkrótce zanika.

PL

UŻYTKOWANIE

1. Odmierz ryż za pomocą dołączonej miarki. Każdy kubek niegotowanego ryżu zwykle daje 2 kubki ugotowanego ryżu. Nigdy nie wkładaj do urządzenia mniej lub więcej ryżu niż oznaczono w środku.
2. Dokładnie umyj ryż. Użyj osobnego pojemnika do umycia ryżu, aby zapobiec uszkodzeniu nieprzywierającej powłoki wewnętrznej miski.
3. Włóż umyty ryż do wewnętrznej miski.
4. Nalej wody do poziomu wskazanego na podziałce w wewnętrznej misce, odpowiadającego liczbie filiżanek użytego ryżu. Wygładź powierzchnię ryżu. Na przykład, jeśli wsypiesz 3 kubki ryżu, dodaj wodę do poziomu 3 kubków wskazanego na podziałce. Uwaga: Poziom wskazany na wewnętrznej misce to tylko wskazówka. Możesz zawsze dostosować poziom wody do rodzaju używanego ryżu i do własnych preferencji. Patrz: tabela przykładów pod instrukcjami.
5. Umieść wewnętrzną miskę w urządzeniu do gotowania ryżu. Sprawdź, czy wewnętrzna miska dobrze dotyka płyty grzejnej.
6. Upewnij się, że zewnętrzna strona miski jest sucha i czysta. Upewnij się również, że płyta grzewcza i przełącznik magnetyczny nie są zabrudzone resztkami jedzenia lub czymś innym.
7. Zamknij pokrywkę garnka do gotowania ryżu i włóż wtyczkę do gniazdka. Włącz garnek do gotowania ryżu przełącznikiem znajdującym się z tyłu urządzenia. Zaświeci się lampka gotowania.
8. Wciśnij przycisk kontrolny, aby rozpocząć proces gotowania. Aby zapobiec utracie pary i wydłużeniu czasu gotowania, radzimy nie otwierać pokrywki podczas gotowania, jeśli nie jest to konieczne. Po zakończeniu gotowania lampka gotowania zgaśnie, a automatycznie włączy się światelko podgrzewania.
9. Otwórz pokrywkę i zamieszaj ryż (rys. 6). Zrób to zaraz po włączeniu się lampki podgrzewania, aby uzyskać najlepszy rezultat. Zamknij pokrywkę, a następnie użyj funkcji utrzymywania ciepła. Mieszanie ryżu może spowodować wydostanie się pary, co rozluźni ryż.

Instrukcje

Rodzaj ryżu	Kubki ryżu	Kubki wody
Biały ryż, średnioziarnisty	1	Jak wskazano w urządzeniu do gotowania ryżu
Biały ryż, długoziarnisty	1	1 3/4
Biały ryż, drobnoziarnisty	1	1 1/4
Ryż niepolerowany, długoziarnisty	1	2 1/4
Wstępnie ugotowany ryż	1	2
Ryż basmati lub jaśminowy	1	1 1/2

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Przed oczyszczeniem odłączyć urządzenie od sieci zasilania i pozostawić je do ostygnięcia.
- Urządzenie czyścić miękką i wilgotną szmatką. Nigdy nie należy używać żadnych szorstkich i ściernych środków czyszczących, druciaków czy wełny stalowej, która uszkadza urządzenie.
- Nigdy nie należy zanurzać urządzenia elektrycznego w wodzie ani w żadnych innych płynach. Urządzenie nie nadaje się do mycia w zmywarce.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Kontrolka się nie świeci.

Sprawdź, czy urządzenie jest podłączone do sieci elektrycznej i/lub czy wtyczka jest dobrze włożona do gniazdka elektrycznego. Sprawdź, czy włącznik jest w pozycji włączonej.

Ryż jest zbyt twardy lub staje się suchy po ugotowaniu.

Jeśli ryż jest zbyt suchy lub zbyt twardy, gdy urządzenie do gotowania ryżu przełącza się na funkcję utrzymywania temperatury, należy dodać więcej wody, a dłuższy czas gotowania sprawi, że ryż będzie bardziej miękki. Dodaj połowę lub cały kubek wody, w zależności od stopnia wysuszenia lub twardości ryżu.

Wymieszaj wodę z ryżem, zamknij pokrywę i wciśnij włącznik.

Sprawdź ryż, gdy garnek do gotowania ryżu powróci do trybu podgrzewania, powtórz poprzednie kroki, jeśli to konieczne, aż ryż będzie dobrze ugotowany.

Po ugotowaniu ryż jest jeszcze zbyt mokry.

Jeśli po przełączeniu się garnka do funkcji podgrzewania ryż jest jeszcze zbyt mokry, należy go dobrze wymieszać dołączoną łyżką. W rezultacie wilgotny ryż na dnie miski zostanie lepiej rozprowadzony, a wilgoć zostanie uwolniona. Zamknij pokrywę i pozostaw ryż na 10 do 30 minut na podgrzewaniu. Regularnie mieszaj ryż, aby uwolnić nadmiar wilgoci.

DESCRIZIONE DELLE PARTI

1. Coperchio
2. Ciotola interna
3. Spia luminosa di mantenimento in caldo
4. Spia luminosa di cottura
5. Pulsante di comando
6. Misurino
7. Spatola
8. Interruttore on/off

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

- Estrarre l'apparecchio e gli accessori dalla confezione. Rimuovere adesivi, pellicola di protezione o plastica dal dispositivo.
- Posizionare l'apparecchio su una superficie piana stabile e assicurare un minimo di 10 cm di spazio libero intorno. Questo apparecchio non è idoneo all'installazione in armadietto o per uso all'aperto.
- Inserire il cavo di alimentazione nella presa di corrente. (Nota: Prima di collegare il dispositivo, assicurarsi che la tensione indicata sul dispositivo corrisponda alla tensione locale. Tensione 220V-240V 50/60Hz)
- Inserire sempre la ciotola interna di cottura dentro il cestello prima di accendere il cuociriso.
- Accertarsi che la ciotola interna contenga del liquido, oppure prepararsi ad aggiungere immediatamente olio, burro o margarina prima di accendere il cuociriso.
- Asciugare sempre la superficie esterna della ciotola interna prima di posizionarla all'interno del cestello del cocitore. L'umidità residua sulla superficie della ciotola interna può causare rumori, come di scricchiolii o di fessurazione, durante il riscaldamento dell'unità.
- Quando il dispositivo viene acceso per la prima volta, si potrebbe avvertire un leggero odore. Ciò è normale, garantire una ventilazione adeguata. Questo odore si avverterà solo temporaneamente e scomparirà in breve tempo.

IT

UTILIZZO

1. Misurare il dosaggio del riso con il misurino in dotazione. Ogni misurino di riso crudo corrisponde a due misurini di riso cotto. Non versare mai una quantità inferiore o maggiore di riso nel cuociriso di quanto indicato all'interno.
2. Lavare accuratamente il riso prima di versarlo nel cuociriso. Utilizzare un contenitore separato per lavare il riso per evitare che il rivestimento antiaderente della ciotola di cottura si danneggi.
3. Versare il riso lavato nella ciotola.
4. Aggiungere acqua fino al livello graduato indicato nel recipiente interno che corrisponde al numero di misurini di riso utilizzati. Omogenizzare la superficie del riso. Ad esempio, se si utilizzano 3 misurini di riso, aggiungere acqua fino al livello di 3 misurini indicato sul livello graduato. Nota: Il livello indicato nella ciotola di cottura interna è puramente indicativo. È sempre possibile regolare il livello dell'acqua in base al tipo di riso utilizzato e alle proprie preferenze. Vedere la tabella illustrativa sottostante con ulteriori istruzioni riportate.
5. Posizionare la ciotola interna nel cuociriso. Assicurarsi che la ciotola interna sia perfettamente a contatto con la piastra termica.
6. Assicurarsi che l'esterno della ciotola sia asciutto e pulito. Assicurarsi inoltre che la piastra termica e l'interruttore magnetico non contengano al proprio interno o sulla superficie residui di cibo o altre impurità.
7. Chiudere il coperchio del cuociriso e inserire la spina nella presa. Posizionare l'interruttore on/off situato nella parte posteriore del cuociriso su on. L'indicatore luminoso di cottura si accende.
8. Premere il pulsante di comando per avviare il processo di cottura. Per evitare la fuoriuscita di vapore e l'inevitabile prolungamento del tempo di cottura si consiglia di non aprire il coperchio se ciò non è strettamente necessario. Al termine del processo di cottura, la spia di cottura si spegne e la luce di mantenimento in caldo si accende automaticamente.
9. Aprire il coperchio e mescolare il riso (fig. 6). Farlo subito dopo l'accensione della spia indicante la modalità di mantenimento in caldo per ottenere un risultato appropriato. Chiudere il coperchio e utilizzare la funzione di mantenimento in caldo. Mescolare può determinare la fuoriuscita del vapore in eccesso che può causare l'ammollimento del riso.

Istruzioni

Varietà di riso	Misurini di riso	Misurini d'acqua
Riso bianco, a grani medi	1	Jak wskazano w urządzeniu do gotowania ryżu
Riso bianco, a grani lunghi	1	1 3/4
Riso bianco, a grani piccoli	1	1 1/4
Riso non brillato, a grani lunghi	1	2 1/4
Riso precotto	1	2
Riso Basmati o Jasmine	1	1 1/2

PULIZIA E MANUTENZIONE

- Prima della pulizia, scollegare l'apparecchio e lasciarlo raffreddare.
- Pulire l'apparecchio con un panno umido. Non usare mai detergenti aggressivi e abrasivi, lana d'acciaio o un tampone per lucidatura che danneggiano il dispositivo.
- Non immergere mai il dispositivo elettrico in acqua o altri liquidi. Il dispositivo non è lavabile in lavastoviglie.

RISOLUZIONE DI PROBLEMI

La spia non si accende

Verificare che l'apparecchio sia collegato alla rete elettrica e/o che la spina sia collegata correttamente alla presa a muro. Controllare se l'interruttore on/off è in posizione on.

Il riso è troppo al dente o diventa troppo asciutto dopo la cottura.

Se il riso è ancora troppo asciutto o troppo al dente quando il cuoceriso sta passando alla funzione mantenimento in caldo, è necessario aggiungere più acqua e prolungare il tempo di cottura. Aggiungere metà o un misurino intero d'acqua, a seconda di quanto il riso sia asciutto o troppo al dente. Miscelare nuovamente l'acqua aggiunta con il riso, chiudere il coperchio e premere il pulsante on/off. Ricontrollare il riso quando l'apparecchio ritorna in modalità mantenimento in caldo e, se necessario, ripetere i passaggi precedenti fino a che il riso non sia cotto in modo appropriato.

Il riso è ancora troppo intriso d'acqua dopo la cottura.

Se il riso appare troppo intriso d'acqua dopo aver raggiunto la funzione di mantenimento in caldo, mescolarlo bene con la spatola in dotazione. Ciò consente di omogenizzare meglio il composto eliminando nel contempo l'umidità in eccesso. Chiudere il coperchio e lasciare che il riso rimanga in modalità mantenimento in caldo per 10-30 minuti. Mescolare di tanto in tanto il riso affinché l'ulteriore umidità in eccesso ancora presente sia eliminata.

BESKRIVNING AV DELAR

1. Lock
2. Inre skål
3. Indikatorlampa varmhållning
4. Indikatorlampa kokning
5. Kontrollspak
6. Måttkopp
7. Spatlar
8. Strömbrytare

FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

- Ta ut utrustningen och tillbehören ur lådan. Ta bort klistermärken, skyddande folie eller plast från enheten.
- Placera apparaten på en plan och stabil yta och se till att det finns minst 10 cm fritt utrymme runt om apparaten. Denna enhet är inte lämplig för installation i skåp eller för användning utomhus.
- Koppla in strömkabeln i uttaget. (Notera: Se till att spänningen som anges på enheten matchar den lokala nätspänningen innan du ansluter enheten. Spänning 220V-240V ~ 50/60Hz)
- Placera alltid inre skålen inuti den yttre skålen innan riskokaren slås på.
- Se till att den inre skålen innehåller vätska eller var redo att omedelbart tillsätta olja, smör eller margarin i den inre skålen innan riskokaren slås på.
- Torka alltid av den yttre ytan av den inre skålen innan den placeras inuti kokaren. All fukt som finns kvar på den inre skålens yta kan göra att ett knakande ljud hörs när enheten värms.
- När enheten är påslagen för första gången, kan en svag lukt uppså. Det är normalt, se till att det finns tillräckligt med ventilation. Denna doft är endast tillfällig och försvinner snart.

ANVÄND

1. Mät upp riset med måttkoppen som medföljer. Varje kopp med okokt ris ger vanligtvis 2 koppar kokt ris. Placera aldrig mer ris i riskokaren än vad som anges på insidan.
2. Skölj riset noga. Använd en separat behållare för att skölja riset för att förhindra att non-stick beläggningen på insidan av pannen blir skadad.
3. Placera det sköljda riset i den inre pannen.
4. Tillsätt vatten till nivån som anges på graderingen i den inre pannen som motsvarar antalet koppar ris som används. Jämna till risets yta. Exempelvis. om du använder 3 koppar ris, tillsätt vatten upp till den 3:e koppnivån som anges på graderingen. Notera: Nivån som anges på den inre pannen är endast en indikation. Du kan alltid justera vattenmängden efter den typ av ris som används och efter dina egna preferenser. Se tabellen med exempel under instruktionerna.
5. Placera den inre pannen i riskokaren. Kontrollera att den inre pannen har bra kontakt med värmeplattan.
6. Se till att utsidan på den inre pannen är torr och ren. Se också till att värmeplattan och den magnetiska omkopplaren är fri från matresten eller annan smuts.
7. Stäng locket till riskokaren och sätt i kontakten i vägguttaget. Slå på strömbrytaren på baksidan av riskokaren. Kokningslampan slås på.
8. Tryck på kontrollknappen för att starta kokningsprocessen. För att förhindra att ånga förloras och att kokningstiden blir längre råder vi dig att inte öppna locket under kokningen och det inte är nödvändigt. När kokningsprocessen är klar sloknar kokningslampan och varmhållningslampan börjar lysa automatiskt.
9. Öppna locket och rör i riset (bild 6). Gör detta precis efter att varmhållningslampan börjat lysa för bästa resultat. Stäng locket sedan och använd varmhållningsfunktionen. Omrörning i risen kan göra att för mycket ånga sipprar ut vilket kan lossa riset.

Instruktioner

Ristyp	Koppar ris	Koppar vatten
Vitt ris, medium korn	1	Såsom anges i riskokaren
Vitt ris, långkorn	1	1 3/4
Vitt ris, små korn	1	1 1/4
Opolerat ris, långkorn	1	2 1/4
Förkokt ris	1	2
Basmati- eller jasminris	1	1 1/2

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

- Innan rengöring, koppla ur apparaten och vänta på att apparaten svalnar.
- Rengör apparaten med en fuktig trasa. Använd aldrig starka och slipande rengöringsmedel, skursvamp eller stålull som skadar enheten.
- Sänk aldrig ner den elektriska enheten i vatten eller annan vätska. Enheten kan inte diskas i diskmaskin.

FELSÖKNING

Indikatorlampan lyser inte.

Kontrollera om enheten är ansluten till elnätet och/eller att kontakten är ansluten på rätt sätt i vägguttaget. Kontrollera om strömbrytaren är i påslagen position.

Riset är för hårt eller blir torrt efter kokningen.

Om riset fortfarande är för torrt eller för hårt när riskokaren hoppar över till varmhållningsfunktionen måste mer vatten tillsättas och en längre koktid kommet att göra riset mjukare. Lägg till halva eller en hel mätkopp med vatten, beroende på hur torrt eller hårt riset är. Rör vattnet genom riset, stäng locket och tryck ned strömbrytaren.

Kontrollera riset när riskokaren återgår till varmhållningsläget, upprepa föregående steg tills riset är ordentligt kokt.

Riset är fortfarande för vått efter kokningen.

Om riset är alltför vått efter omkopplingen till varmhållningsfunktionen måste riset röras om ordentligt med den medföljande skeden. Som resultat kommer det fuktiga riset i botten av pannan att bättre fördelas och fukten släpps upp. Stäng locket och låt riset vara i 10 till 30 minuter i varmhållningsfunktionen. Rör i riset regelbundet för att släppa upp överdriven fukt.

POPIS SOUČÁSTÍ

1. Víko
2. Vnitřní mísa
3. Světelný ukazatel udržování ohřevu
4. Světelný ukazatel vaření
5. Ovládací páčka
6. Odměrná nádobka
7. Špachtle
8. Spínač ZAP/VYP

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

- Vyjměte zařízení a jeho příslušenství z krabice. Sejměte ze spotřebiče nálepky, ochrannou fólii či plast.
- Spotřebič umístěte na rovný a stabilní povrch a zajistěte minimálně 10 cm volného místa okolo spotřebiče. Tento spotřebič není vhodný k instalaci do skříňky nebo pro venkovní použití.
- Zapojte napájecí kabel do zásuvky. (Poznámka: Před připojením zařízení se ujistěte, že napětí uvedené na zařízení odpovídá místnímu napětí. Napětí 220V-240V 50/60Hz)
- Vnitřní nádobu vždy dejte dovnitř vnější nádoby předtím, než rýžovar zapnete.
- Ujistěte se, že vnitřní nádoba obsahuje tekutinu, nebo buďte připraveni okamžitě přidat olej, máslo nebo margarín do vnitřní nádoby předtím, než rýžovar zapnete.
- Vnější povrch vnitřní nádoby vždy osušte předtím, než jej vložíte do rýžovaru. Jakákoli vlhkost, která zůstane na povrchu vnitřní nádoby, může způsobit praskavý zvuk, až se bude jednotka zahřívat.
- Až zařízení poprvé zapnete, ucítíte slabý zápach. To je běžné, zajistěte odpovídající větrání. Tento zápach je pouze dočasný a brzy se vytratí.

POUŽITÍ

1. Rýži odměřte pomocí dodané odměrky. Z každého hrníčku neuvařené rýže obvykle bývají 2 hrníčky vařené rýže. Do rýžovaru nikdy nedávejte méně nebo více rýže, než je vyznačeno na vnitřní části.
2. Rýži důkladně propláchněte. Na propláchnutí rýže použijte samostatnou nádobu, abyste předešli poškození nepřilnavého povrchu uvnitř vnitřní nádoby.
3. Propláchnutou rýži vložte do vnitřní nádoby.
4. Přidejte vodu do vyznačené úrovně na stupnici na vnitřní nádobě, která odpovídá počtu hrníčků použité rýže. Uhladte povrch rýže. Například pokud použijete 3 hrníčky rýže, tak přidejte vodu až do úrovně 3 hrníčků, která je vyznačena na stupnici. Poznámka: Úroveň vyznačená na vnitřní nádobě je jen indikace. Úroveň vody můžete vždy upravit podle typu použité rýže a podle vašich preferencí. Podívejte se na příklady v tabulce v pokynech.
5. Vnitřní nádobu vložte do rýžovaru. Zkontrolujte, zda má vnitřní nádoba dobrý kontakt s ohřívací deskou.
6. Zajistěte, aby vnější povrch vnitřní nádoby byl suchý a čistý. Také se ujistěte, že na ohřívací desce a magnetickém spínači nejsou žádné zbytky jídla či jiné nečistoty.
7. Zavřete víko rýžovaru a zástrčku vložte do zásuvky. Zapněte spínač zap/vyp na zadní straně rýžovaru. Světelný ukazatel vaření se rozsvítí.
8. Ovládací knoflík zatlačte dolů, abyste zahájili proces vaření. Abyste zabránili unikání páry, a prodloužení doby vaření doporučujeme neotvírat víko během vaření, pokud to není nutné. Až bude proces vaření dokončen, tak světelný ukazatel vaření zhasne a světelný indikátor udržování ohřevu se automaticky rozsvítí.
9. Otevřete víko a rýži zamíchejte (obr. 6) To udělejte hned poté, co se rozsvítí světelný ukazatel udržování ohřevu, abyste dosáhli nejlepšího výsledku. Zavřete víko a použijte funkci udržování ohřevu. Míchání může způsobit unik přebytné páry, což způsobí prokypření rýže.

Návod

Typ rýže	Hrníčky rýže	Hrníčky vody
Bílá rýže, střední zrníčka	1	Jak uvedeno v rýžovaru
Bílá rýže, velká zrníčka	1	1 3/4
Bílá rýže, malá zrníčka	1	1 1/4
Neleštěná rýže, velká zrníčka	1	2 1/4
Předvařená rýže	1	2
Rýže basmati nebo jasmínová	1	1 1/2

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Před čištěním spotřebič odpojte a počkejte, dokud nevychladne.
- Zařízení čistěte vlhkým hadříkem. Nikdy nepoužívejte drsné a abrazivní čisticí prostředky, drátěnky či drsné hubky, jinak by mohlo dojít k poškození zařízení.
- Neponořujte elektrické zařízení do vody či jiné tekutiny. Zařízení nelze omývat v myčce nádobí.

ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

Světelný ukazatel nesvíí

Zkontrolujte, zda je spotřebič zapojený do elektrické zásuvky a/nebo zda zástrčka je správně zapojena do elektrické zásuvky. Zkontrolujte, zda je spínač zap/vyp v poloze zapnuto.

Rýže je příliš tvrdá nebo se vařením vysuší.

Pokud bude rýže stále příliš suchá nebo příliš tvrdá, až se rýžovar přepne na nastavení funkce ohřev, bude třeba přidat více vody a nastavit delší dobu vaření, aby rýže byla měkká. Přidejte půl nebo celou odměrku vody, podle toho, jak je rýže suchá či tvrdá. Rýži s vodou zamíchejte, zavřete víko a zatlačte tlačítko zap/vyp. Rýži zkontrolujte, až se rýžovar vrátí do režimu ohřev, bude-li to nutné, opakujte předcházející kroky, dokud se rýže dobře neuvaří.

Rýže je po vaření stále příliš mokrá.

Pokud rýže bude stále příliš mokrá po přepnutí na funkci udržování ohřevu, tak ji dobře zamíchejte dodanou špachtlí. Následně se vlhká rýže vespod nádoby lépe promíchá a vlhkost se uvolní. Zavřete víko a rýži nechte na 10 až 30 minut ve funkci udržování ohřevu. Rýži pravidelně míchejte, aby se uvolnila přebytečná vlhkost.

POPIS SÚČASTÍ

1. Poklop
2. Vnútorná miska
3. Svetelný indikátor udržiavania teploty
4. Svetelný indikátor varenia
5. Ovládacia páka
6. Odmerka
7. Špachtľa
8. Spínač zapnutia/vypnutia

PRED PRVÝM POUŽITÍM

- Vyberte zariadenie a príslušenstvo z krabice. Odstráňte zo zariadenia nálepky, ochrannú fóliu alebo plast.
- Umiestnite zariadenie na rovný, stabilný povrch a zabezpečte minimálne 10 cm voľný priestor okolo zariadenia. Toto zariadenie nie je vhodné pre inštaláciu v skrinke alebo pre použitie v exteriéry.
- Vložte napájací kábel do zástrčky. (Poznámka: Pred zapojením zariadenia sa uistite, či sa napätie, ktoré je indikované na zariadení, zhoduje s miestnym napätím. Napätie 220V-240V 50/60Hz)
- Pred zapnutím variča na ryžu vždy vložte vnútorný hrniec do vonkajšieho hrnca.
- Pred zapnutím variča na ryžu sa uistite, že vnútorný hrniec obsahuje vodu, alebo buďte pripravený, do vnútorného hrnca okamžite pridať olej, maslo alebo margarín.
- Pred vložením vnútorného hrnca do variča vždy osušte vonkajší povrch vnútorného hrnca. Akákoľvek vlhkosť, ktorá zostala na povrchu vnútorného hrnca, môže spôsobiť praskavý zvuk, zatiaľ čo sa varič nahrieva.
- Keď je zariadenie zapnuté po prvý krát, môžete rozpoznať jemný zápach. Toto je normálne, zabezpečte dostatočné vetranie. Táto vôňa je dočasná a čoskoro zmizne.

POUŽITIE

1. Dodávanou odmerkou odmerajte ryžu. Každá odmerka ne varenej ryže zvyčajne vystačí na 2 hrnčeky varenej ryže. Nikdy nedávajte do variča menej alebo viac ryže než je znázornené vo vnútri.
2. Ryžu poriadne umyte. Pre umývanie ryže použite inú nádobu aby sa predišlo poškodeniu teflónového náteru vo vnútornom hrnci.
3. Umytú ryžu vložte do vnútorného hrnca.
4. Pridajte vodu, po zobrazení úroveň na stupnici vo vnútornom hrnci ktorá odpovedá počtu hrnčekov použitej ryže. Vyhladte povrch ryže. Napríklad, ak použijete 3 hrnčeky ryže, pridajte vodu po 3 stupeň znázornený na stupnici. Poznámka: Stupeň znázornený vo vnútornom hrnci je len približnou indikáciou. Úroveň vody môžete vždy upraviť podľa typu použitej ryže a podľa vašich predstáv. Pokyny nájdete v tabuľke s príkladmi.
5. Do variča na ryžu vložte vnútorný hrniec. Skontrolujte či je vnútorný hrniec dobre položený na ohrievaciu platňu.
6. Uistite sa že vonkajšia časť vnútorného hrnca je suchá a čistá. Uistite sa tiež že ohrievacia platňa a magnetický spínač sú bez zvyškov jedla alebo bez iných nečistôt.
7. Zatvorte veko variča na ryžu a vložte zástrčku do zásuvky. Na zadnej strane variča na ryžu prepnete spínač zapnutia/vypnutia na zapnutie. Svetelný indikátor varenia sa zapne.
8. Pre spustenie varenia stlačte ovládacie tlačidlo nadol. Aby ste predišli úniku pary a predĺženiu času varenia, odporúčame vám neotvárať veko variča počas varenia ak nie je nevyhnutné. Po skončení varenia sa svetelný indikátor varenia vypne a automaticky sa zapne svetelný indikátor ohrevu.
9. Otvorte veko a ryžu premiešajte (obr. 6). Pre najlepší výsledok tak urobte hneď po tom ako sa zapne svetelný indikátor ohrevu. Zatvorte veko a použite funkciu udržiavania teploty. Premiešanie ryže môže spôsobiť unikanie nadbytočnej pary, čo uvoľní ryžu.

Návod

Typ ryže	Hrnčeky ryže	Hrnčeky vody
Biela ryža, stredné zrno	1	Ako je zobrazené vo variči ryže
Biela ryža, dlhé zrno	1	1 3/4
Biela ryža, malé zrno	1	1 1/4
Neriedená ryža, dlhé zrno	1	2 1/4
Predvarená ryža	1	2
Basmati alebo jazmínová ryža	1	1 1/2

ČISTENIE A ÚDRŽBA

- Pred čistením odpojte zariadenie a počkajte, kým vychladne.
- Zariadenie očistite vlhkou handričkou. Nikdy nepoužívajte drsné a abrazívne čistiadlá, brúsny papier alebo ocelovú vlnu, ktoré poškodia zariadenie.
- Nikdy neponárajte elektrické zariadenie do vody ani inej tekutiny. Zariadenie nie je vhodné pre umývačky riadu.

RIEŠENIE PROBLÉMOV

Svetelný indikátor sa nezapne.

Skontrolujte či je zariadenie pripojené do napájania a/alebo či je zástrčka správne zastrčená do zásuvky. Skontrolujte či je spínač zapnutia/vypnutia zapnutý.

Po varení je ryža tvrdá alebo suchá.

Ak je ryža ešte stále suchá, alebo veľmi tvrdá, keď sa varič ryže prepne do funkcie ohrevu, musí sa pridať viac vody a dlhší čas varenia ryžu zmäknúť. Pridajte polovičný alebo celý hrnček vody, v závislosti od toho aká je ryža suchá alebo tvrdá. Vodu premiešajte s ryžou, zatvorte veko a stlačte tlačidlo zapnutia/vypnutia.

Po tom čo sa varič ryže prepne do režimu ohrevu skontrolujte ryžu prípadne opakujte predchádzajúce kroky, dokiaľ sa ryža dobre neuvarí.

Po varení je ryža stále ešte priveľmi vlhká.

Ak je ryža po skončení varenia stále priveľmi vlhká po tom čo bola zapnutá funkcia ohrevu, ryža musí byť dobre premiešaná dodanou lyžicou. Výsledkom je, že ryža na spodku hrnca je lepšie preriedená a uvoľní sa nadmerná vlhkosť. Zatvorte veko a nechajte ryžu v móde ohrevu po 10 až 30 minút. Pre uvoľnenie nadmernej vlhkosti ryžu pravidelne miešajte.

ОПИСАНИЕ ДЕТАЛЕЙ

1. Крышка
2. Внутренняя чаша
3. Индикаторная лампочка поддержания в горячем состоянии
4. Индикаторная лампочка приготовления
5. Рычаг управления
6. Мерная чашка
7. Лопатка
8. Переключатель включено/выключено

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ПРИМЕНЕНИЕМ

- Извлеките прибор и приспособления из коробки. Снимите с устройства наклейки, защитную пленку и пластиковую упаковку.
- Поставьте прибор на устойчивую ровную поверхность со свободным пространством вокруг устройства не менее 10 см. Устройство не предназначено для эксплуатации в шкафу или вне помещений.
- Подключите кабель питания к розетке (примечание: перед подключением устройства убедитесь, что указанное на нем напряжение соответствует напряжению сети электропитания. Напряжение 220–240 В, 50/60 Гц).
- Перед включением рисоварки обязательно поставьте внутреннюю чашу в наружную.
- Перед включением рисоварки убедитесь в наличии жидкости во внутренней чаше, либо приготовьтесь немедленно добавить во внутреннюю чашу подсолнечное масло, сливочное масло или маргарин.
- Всегда вытирайте насухо наружную поверхность внутренней чаши перед ее вставкой внутрь рисоварки. Любые следы влаги на поверхности внутренней чаши могут вызвать треск при нагреве блока.
- При первоначальном включении устройства может быть незначительный запах. Это нормально, обеспечьте достаточную вентиляцию. Этот запах временный и вскоре пропадет.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

1. Отмерьте рис мерной чашкой из комплекта поставки. Каждая чашка сухого риса дает обычно 2 чашки вареного риса. Не накладывайте больше или меньше риса в рисоварку, чем указано внутри ее.
2. Тщательно промойте рис. Используйте отдельную емкость для промывки риса, чтобы не повредить антипригарное покрытие внутри внутренней чаши.
3. Положите промытый рис во внутреннюю чашу.
4. Добавьте воды до уровня, указанного на шкале внутренней чаши и соответствующего количествуготавливаемых чашек риса. Разровняйте поверхность риса. Например, для 3 чашек риса добавьте воду до уровня на шкале, соответствующего 3 чашкам. Примечание: указанный на внутренней емкости уровень служит только для справки. Можно всегда регулировать уровень воды согласно сорту риса и собственному предпочтению. Примеры приведены в таблице инструкций, находящейся ниже.
5. Поставьте внутреннюю чашу в рисоварку. Проверьте, что внутренняя чаша имеет хороший контакт с нагревательной поверхностью.
6. Обеспечьте сухую и чистую наружную поверхность внутренней чаши. Также проверьте, что нагревательная поверхность и магнитный переключатель не имеют остатков пищи или иных загрязнений.
7. Закройте крышку рисоварки и вставьте ее вилку в розетку. Включите переключателем включения/выключения, находящимся на задней части рисоварки. Включится лампочка приготовления.
8. Нажмите управляющую кнопку для запуска приготовления. Чтобы предотвратить выпуск пара и удлинение времени приготовления, мы рекомендуем не открывать крышку в процессе приготовления, если в этом нет необходимости. Когда приготовление завершится, лампочка приготовления погаснет и автоматически включится лампочка поддержания в горячем состоянии.
9. Откройте крышку и перемешайте рис (рис. 6). Делайте это после включения лампочки сохранения в горячем состоянии, чтобы добиться наилучшего результата. Затем закройте крышку для использования функции сохранения в горячем состоянии. Перемешивание риса может вызвать избыточное выделение пара, выходящего из риса.

Инструкции

Тип риса	Чашек риса	Чашек воды
Белый рис, средние зерна	1	Как указано на рисоварке
Белый рис, длинные зерна	1	1 3/4
Белый рис, небольшие зерна	1	1 1/4
Нешлифованный рис, длинные зерна	1	2 1/4
Проваренный рис	1	2
Басмати или жасминовый	1	1 1/2

ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Перед очисткой отключите прибор от электропитания и дайте прибору остыть.
- Очистите прибор влажной тканью. Не применяйте сильные или абразивные чистящие средства, наждачную бумагу или проволочные щетки, которые повредят устройство.
- Никогда не погружайте электрическое устройство в воду или другие жидкости. Устройство не предназначено для посудомоечных машин.

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Индикатор не включается.

Проверьте подключение устройства к сети электропитания и/или корректность вставки вилки в настенную розетку. Проверьте, что переключатель включения/выключения находится во включенном положении.

Рис слишком твердый или становится сухим после приготовления.

Рис остается слишком твердым или сухим, когда рисоварка переключается на функцию сохранения в горячем состоянии - следует добавить больше воды и увеличить время приготовления, чтобы сделать рис мягче. Добавьте половину или целую мерную чашку воды, в зависимости от степени сухости или твердости риса. Перемешайте рис с водой, закройте крышку и нажмите кнопку включения/выключения. Проверьте рис при возвращении рисоварки в режим подогрева, повторяйте предыдущие шаги, при необходимости, до нужного проваривания риса.

Рис остается слишком влажным после приготовления.

Если рис остается слишком влажным после переключения на функцию сохранения в горячем состоянии, рис следует перемешать лопаткой из комплекта поставки. В результате больше риса из нижней части чаши будет перемешано и он лучше просушится. Закройте крышку и дайте рису постоять от 10 до 30 минут в режиме подогрева. Периодически перемешивайте рис, чтобы удалить избыточную влагу.

