

emerio[®]

RCE-105249.1



Rice cooker (EN)

Reiskocher (DE)

Autocuiseur (FR)

Ris kokare (SE)

Rijstkoker (NL)

Urządzenie do gotowania ryżu (PL)

Рисоварка (RU)

EAC CE

Content – Inhalt – Teneur – Innehåll – Inhoud – Treść – Содержание

Instruction manual – English - 2 -

Bedienungsanleitung – German - 8 -

Mode d’emploi – French - 14 -

Bruksanvisning – Swedish..... - 21 -

Gebruiksaanwijzing – Dutch - 27 -

Instrukcja obsługi – Polish - 34 -

Инструкция по эксплуатации – Russian - 41 -

SAFETY INSTRUCTIONS

Before use make sure to read all of the below instructions in order to avoid injury or damage, and to get the best results from the appliance. Make sure to keep this manual in a safe place. If you give or transfer this appliance to someone else make sure to also include this manual.

In case of damage caused by user failing to follow the instructions in this manual the warranty will be void. The manufacturer/importer accepts no liability for damages caused by failure to follow the manual, a negligent use or use not in accordance with the requirements of this manual.

1. This appliance can be used by children aged from 8 years and above if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
2. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
3. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years.
4. Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
5. Children shall not play with the appliance.
6. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
7. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; farm houses; by clients in hotels, motels and other residential type environments; bed and breakfast type environments.

8. Regarding the instructions for cleaning the surfaces which come in contact with food, please refer to the paragraph “cleaning” of the manual.
9. Warning: Avoid spillage on the connector.
10. There is a potential risk of injuries from misuse.
11. The heating element surface is subject to residual heat after use.
12. Always plug the appliance into an earthed plug socket.
13. Before inserting the plug into the mains socket, please check that the voltage and frequency comply with the specifications on the rating label.
14. If an extension cord is used it must be suited to the power consumption of the appliance, otherwise overheating of the extension cord and/or plug may occur. There is a potential risk of injuries from tripping over the extension cord. Be careful to avoid dangerous situations.
15. Disconnect the mains plug from the socket when the appliance is not in use and before cleaning.
16. Ensure that the mains cable is not hung over sharp edges and keep it away from hot objects and open flames.
17. Do not immerse the appliance or the mains plug in water or other liquids. There is danger to life due to electric shock!
18. To remove the plug from the plug socket, pull the plug. Do not pull the power cord.
19. Do not touch the appliance if it falls into water. Remove the plug from its socket, turn off the appliance and send it to an authorized service center for repair.
20. Do not plug or unplug the appliance from the electrical outlet with a wet hand.
21. Never attempt to open the housing of the appliance, or to repair the appliance yourself. This could cause electric shock.
22. Never leave the appliance unattended during use.
23. This appliance is not designed for commercial use.
24. Do not use the appliance for other than intended use.

25. Do not wind the cord around the appliance and do not bend it.
26. Always unplug after use. Your cooker's power will remain on unless you press the on/off switch to "O" position and unplug the power cord.
27. Use the appliance on a flat, dry and heat resistance surface.
28. **WARNING!!**



Please do not touch surface while in use. The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.

PARTS DESCRIPTION

1. Lid
2. Inner pot
3. Warm indicator light (keep warm)
4. Cook indicator light (cooking)
5. Cooking switch
6. On / off switch
7. Handle (on both sides)
8. Rice scoop
9. Measuring cup



OPERATING INSTRUCTIONS

1. Only use this product with the correct AC outlet (220-240V).
2. Place the inner pot inside the cooker before operating. The cooking switch cannot be pressed down unless the inner pot is in place.
3. When ready to cook, plug the appliance into the power outlet. Then press the on/off switch to “I” and press the cooking switch down.
4. When your rice is done or food is steamed, the cooker will automatically switch to the warm function. Always unplug after use. Your cooker’s power will remain on unless you press the on/off switch to “O” position and unplug the power cord. Allow cooling before cleaning.
5. Place the lid on your inner pot while cooking. Keep the lid in place after serving to prevent your rice from drying out or discoloring.
6. To reheat cold rice, add about 1/4 cup of cold water for per cup of cooked rice, stir to mix, then press switch to cook. Note: Leftover rice is excellent for making fried rice.
7. Keep the bottom of your inner pot and the surface of the heating plate free from any foreign matter to prevent operating malfunctions.
8. Turn the pot gently sideways to make sure it sits flat inside.

CLEANING AND MAINTENANCE

Before cleaning your rice cooker, always press the on/off switch to “O” position, unplug the power cord and allow it to cool completely.

1. Remove the inner pot and lid from the rice cooker and wash them in hot sudsy water. Rinse completely then dry with a soft clean cloth.
2. Clean the outside of your cooker when necessary with a clean damp cloth or with a mild dish detergent. NEVER use abrasive cleaners. Do not use any metal tools or steel wool on the outside finish or on cooking pot as they may cause damage. Do not submerge any part of the rice cooker body in water.
3. To clean the heating plate and thermo-control plate, use steel wool to polish or remove any residue. Then wipe with a damp cloth. Allow drying completely before re-using. You must keep the heating plate and thermo-control plate free from any foreign objects; otherwise the cooker will not operate properly.
4. Any residue of vinegar or salt may cause your inner pot to corrode. Always cleanse completely after each use.
5. Any servicing other than cleaning should be performed by an authorized service representative.

QUICK CLEANING TIP

Add 1/2 cup of water and a small amount of dish liquid or dishwasher detergent to inner pot. Press the switch to COOK and allow heating for 10 minutes. Cool. Rinse well and dry completely before re-using.

ABOUT RICE

Rice is a valuable source of complex carbohydrates and nutrition. It has no fat and is rich in thiamine, niacin and iron. An interesting note, more than half of the world’s population eats rice every day.

There are many different varieties of rice available at your market. You may want to try several to see which types best suit your taste. Here are some of the more common types and some of their characteristics:

Long Grain Rice

Typically used for recipes, calling for loose, non-sticky, individual grains after cooking. "California" rice is soft while "Caroline" a bit firmer. "Jasmine" is the firmest and is very flavorful and fragrant.

Short Grain Rice

This variety, which is softer and stickier is most commonly used in oriental recipes. The "California" variety is soft; "Sweet Rice", often called "Pearl" rice, is round in shape. The sweet rice is extra sticky and is often the variety of choice for making rice pudding.

Brown Rice

Brown rice is often considered as the healthiest variety. It offers itself in its natural unbleached, bran rich form. It contains more B-complex vitamins, iron, calcium and fiber than other varieties.

Wild Rice

Wild rice comes in many delicious varieties and mixes. Often it is mixed with long grain rice for its firmer texture and rich brown to black color. Wild rice makes a wonderful stuffing for poultry when cooked with broth and mixed with your favorite dried fruits.

COOKING RICE

You'll have excellent results using this guideline. For your convenience, the inner pot features water measurement lines inside. We have also provided a handy cup that is designed to measure rice and water.

1. Using the measuring cup provided in the package, measure and add rice to the inner pot. One full-level measure equals one cup.
2. You may add water to the rice for cooking by the waterline inside the pot. (See measurement chart)
Example: for 2 cups of uncooked rice, add water to line 2.
3. For softer rice, we suggest preparing rice and water in the inner pot and let it soak for 10-20 minutes before cooking.
4. Place the lid on cooker and plug in power cord. Press the on/off switch to "I" position and press the cooking switch down. When your rice is cooked the cooker will automatically switch to the Warm function.
5. After cooking it is important to allow rice to stand, for 6-10 minutes without removing lid. This will ensure that rice is cooked through.
6. Brown rice will take longer to cook. We suggest adding an additional 3/4-cup of water to accommodate the proper cooking time.

RICE / WATER MEASUREMENT CHART

RICE UNCOOKED	WATERLINE INSIDE INNER POT	APPROX COOKED RICE YIELD
1 cups	Line 1	2 cups
2 cups	Line 2	4 cups
3 cups	Line 3	6 cups
4 cups	Line 4	8 cups
5 cups	Line 5	10 cups

HELPFUL HINTS

1. You may rinse rice to remove excess bran and starch. This will help to reduce rice browning and sticking to the bottom of your pot after cooking, but it may also lose some nutrients in the rice.
2. Remember: Place rice to your inner pot first and then add water before cooking.
3. If you have experienced any sticking due to the type of rice you choose, try adding a light coating of vegetable oil to the bottom of inner pot before placing rice.

4. When cooking brown or wild rice, add 3/4 additional cup of water.
5. As there are many different kinds of rice available, rice/water measurement might be slightly different by using different kind of rice. Remember to make the adjustment to get a better result.

SOUPS AND STEWS

A hearty bowl of soup or stew is always welcome at any table. Be creative and use various leftover meats and vegetables with your favorite stock and create your own unique recipes. When preparing soup or stew, try to allow extra time for it to “simmer”. This will allow flavors to blend and meat to be tender.

HELPFUL HINTS

1. To thicken your stew, mix 1/4-cup flour with enough cold water to form a thin paste. Gradually add it to the stew and stir till thickened.
2. If using fresh parsley or herbs in your recipe, add them in the last few moments of cooking to preserve flavor.
3. Save any leftovers for the next day. The flavors increase overnight in your refrigerator.
4. Canned stewed tomatoes or water with bouillon seasoning and spices added make great stock starters for soups and stews.

TECHNICAL DATA

Supply voltage: 220-240V ~ 50/60Hz

Power consumption: 400W

GUARANTEE AND CUSTOMER SERVICE

Before delivery our devices are subjected to rigorous quality control. If, despite all care, damage has occurred during production or transportation, please return the device to your dealer. In addition to statutory legal rights, the purchaser has an option to claim under the terms of the following guarantee:

For the purchased device we provide 2 years guarantee, commencing from the day of sale. If you have a defective product, you can directly go back to the point of purchase.

Defects which arise due to improper handling of the device and malfunctions due to interventions and repairs by third parties or the fitting of non-original parts are not covered by this guarantee. Always keep your receipt, without the receipt you can't claim any form of warranty. Damage caused by not following the instruction manual, will lead to a void of warranty, if this results in consequential damages then we will not be liable. Neither can we hold responsible for material damage or personal injury caused by improper use if the instruction manual is not properly executed. Damage to accessories does not mean free replacement of the whole appliance. In such case please contact our service department. Broken glass or breakage of plastic parts is always subject to a charge. Defects to consumables or parts subjected to wearing, as well as cleaning, maintenance or the replacement of said parts are not covered by the warranty and are to be paid.

ENVIRONMENT FRIENDLY DISPOSAL



Recycling – European Directive 2012/19/EU

This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.

Emerio Deutschland GmbH (no service address)
Lerchenweg 3
40789 Monheim am Rhein
Deutschland

Customer service:

T: +49 (0) 3222 1097 600

E: info.de@emerio.eu

SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie vor dem Gebrauch unbedingt die nachfolgenden Anleitungen, um Verletzungen oder Beschädigungen zu vermeiden und das beste Ergebnis mit dem Gerät zu erzielen. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung an einem sicheren Ort auf. Wenn Sie dieses Gerät an eine andere Person weitergeben, stellen Sie sicher, dass Sie auch diese Bedienungsanleitung aushändigen.

Im Falle von Beschädigungen, die durch die Missachtung der Anleitungen in dieser Bedienungsanleitung verursacht wurden, wird die Garantie ungültig. Der Hersteller/Importeur haftet nicht für Schäden, die durch Missachtung der Bedienungsanleitung, fahrlässigen Gebrauch oder Benutzung, die nicht in Übereinstimmung mit den Anforderungen dieser Bedienungsanleitung erfolgt, verursacht wurden.

1. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder in die sichere Benutzung des Gerätes unterwiesen werden und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
2. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.
3. Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.
4. Geräte können von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder in die sichere Benutzung des Gerätes unterwiesen werden und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
5. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
6. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder einer ähnlich

qualifizierten Person ausgewechselt werden, um Gefahren zu vermeiden.

7. Dieses Gerät ist für die Verwendung im Haushalt oder für ähnliche Anwendungen vorgesehen, wie: in Personalküchen von Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen; auf Bauernhöfen; von Kunden in Hotels, Motels und in anderen Unterkünften; in Unterkünften mit Halbpension.
8. Um Informationen zur Reinigung der Flächen zu erhalten, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, lesen Sie bitte den Abschnitt „Reinigung“ in der Bedienungsanleitung.
9. Warnung: Nichts auf den Steckverbinder verschütten.
10. Es besteht Verletzungsgefahr durch Fehlgebrauch.
11. Die Oberfläche des Heizelements erzeugt nach dem Gebrauch noch Restwärme.
12. Schließen Sie das Gerät nur an geerdete Steckdosen (Schukosteckdosen) an.
13. Bevor Sie den Stecker mit der Netzsteckdose verbinden, prüfen Sie bitte, ob die Spannung und die Frequenz mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmen.
14. Falls ein Verlängerungskabel verwendet wird, muss es für den Stromverbrauch des Gerätes geeignet sein, sonst kann es zum Überhitzen des Verlängerungskabels und/oder des Steckers kommen. Es besteht Verletzungsgefahr durch Stolpern über das Verlängerungskabel. Lassen Sie Vorsicht walten, um gefährliche Situationen zu vermeiden.
15. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht benutzt und bevor es gereinigt wird.
16. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht über scharfe Kanten hängt und halten Sie es von heißen Objekten und offenen Flammen fern.
17. Tauchen Sie das Gerät oder den Netzstecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Es besteht Lebensgefahr aufgrund von Stromschlag!

18. Um den Stecker aus der Steckdose zu entfernen, ziehen Sie am Stecker. Ziehen Sie nicht am Kabel.
19. Berühren Sie das Gerät nicht, wenn es ins Wasser gefallen ist. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, schalten Sie das Gerät aus und schicken Sie es an einen autorisierten Kundendienst zwecks Reparatur.
20. Den Netzstecker des Gerätes nicht mit einer nassen Hand aus der Steckdose ziehen oder mit der Steckdose verbinden.
21. Versuchen Sie unter keinen Umständen, das Gehäuse des Gerätes zu öffnen oder das Gerät selbst zu reparieren. Dies könnte einen Stromschlag verursachen.
22. Lassen Sie das Gerät während des Gebrauchs niemals unbeaufsichtigt.
23. Dieses Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch konzipiert.
24. Verwenden Sie das Gerät nur zu seinem bestimmungsgemäßen Zweck.
25. Wickeln Sie das Kabel nicht um das Gerät und knicken Sie es nicht.
26. Ziehen Sie nach dem Gebrauch immer den Netzstecker aus der Steckdose. Ihr Reiskocher bleibt weiterhin eingeschaltet; es sei denn, Sie stellen den Ein-/Ausschalter auf „0“ und ziehen den Netzstecker aus der Steckdose.
27. Benutzen Sie das Gerät auf einer ebenen, trockenen und hitzebeständigen Fläche.
28. **WARNUNG!**



Bitte berühren Sie während des Gebrauchs nicht die Oberfläche. Die Temperatur der zugänglichen Oberflächen kann sehr hoch sein, wenn das Gerät in Betrieb ist.

BEZEICHNUNG DER TEILE

1. Deckel
2. Innentopf
3. Aufwärm-Anzeigeleuchte (warm halten)
4. Koch-Anzeigeleuchte (kochen)
5. Koch-Schalter
6. An-/Ausschalter
7. Griff (auf beiden Seiten)
8. Reiskelle
9. Messbecher



ALLGEMEINE BEDIENUNGSHINWEISE

1. Vergewissern Sie sich, dass Ihre Netzspannung mit dem Typenschild übereinstimmt (220-240V).
2. Stellen Sie den inneren Topf in den Reiskocher, bevor Sie ihn in Betrieb nehmen. Der Koch-Schalter kann erst nach unten gedrückt werden, wenn der Innentopf an seinem Platz ist.
3. Wenn Sie bereit sind zu kochen, verbinden Sie das Gerät mit einer Steckdose. Schalten Sie dann den An-/Ausschalter auf Position „I“ und den Koch-Schalter.
4. Wenn der Reis fertig ist oder die Speisen gegart sind, schaltet sich der Kocher automatisch in die Warmhalte-Funktion. Ziehen Sie nach Gebrauch stets den Netzstecker. Die Kochleistung wird gehalten, insofern der An-/Ausschalter nicht auf Position „O“ geschaltet wird und der Netzstecker gezogen wird. Das Gerät vor der Reinigung abkühlen lassen.
5. Setzen Sie beim Kochen den Deckel auf den inneren Topf, setzen Sie ihn nach dem Servieren zurück, um ein Verfärben und Austrocknen des Reises zu vermeiden.
6. Zum Aufwärmen von kaltem Reis geben Sie etwa 1/4 Tasse kaltes Wasser je Tasse gekochten Reis hinzu, rühren Sie um und schalten Sie den Reiskocher ein. Hinweis: Übriggebliebener Reis ist besonders gut zum Anbraten geeignet.
7. Halten Sie die Unterseite den inneren Topf und das Heizelement frei von Fremdkörpern, um Fehlfunktionen zu vermeiden.
8. Drehen Sie den inneren Topf etwas, damit er sicher und flach aufliegt.

REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG

Schalten Sie den An-/Ausschalter vor dem reinigen stets auf Position „O“, ziehen den Netzstecker und lassen Sie den Reiskocher vollständig abkühlen.

1. Nehmen Sie den inneren Topf und den Deckel heraus und waschen Sie alles in heißer Spülmittellauge ab, danach spülen Sie bitte alles gut ab und trocknen es mit einem weichen Tuch.
2. Reinigen Sie den Reiskocher außen mit einem feuchten Tuch und etwas mildem Neutralreiniger. Benutzen Sie KEINE Scheuermittel. Tauchen sie das Gerät nicht in wasser ein.
3. Das Heizelement können Sie mit Stahlwolle reinigen und anschließend feucht abwischen. Lassen Sie alles vor erneuter Benutzung gut trocknen. Halten Sie das Heizelement frei von Verunreinigungen.
4. Essig- und Salzreste können zu Rostschäden führen. Bitte nach jedem Gebrauch reinigen.
5. Alle weiteren Wartungsarbeiten müssen durch einen autorisierten kundendienst durchgeführt werden.

Schnellreinigungs-Tipp

Geben Sie 1/2 Tasse Wasser und etwas Neutralreiniger oder Abwaschwasser in den inneren Topf. Drücken Sie den Schalter herunter und lassen Sie den Reiskocher für 10 Minuten aufheizen. Lassen Sie ihn danach abkühlen. Vor erneuter Benutzung gut ausspülen und abtrocknen.

INFORMATIONEN ZU REIS

Reis ist eine wertvolle Quelle komplexer Kohlehydrate und Nährstoffe. Er enthält kein Fett und ist reich an Thiamin, Niacin und Eisen. Interessanterweise isst mehr als die Hälfte der Weltbevölkerung täglich Reis.

Es gibt viele verschiedene Reissorten. Versuchen Sie unterschiedliche Sorten und entscheiden Sie selbst nach Geschmack. Hier eine Liste der eher gewöhnlichen Reissorten und einige ihrer Eigenschaften:

Langkornreis

Wird gewöhnlich für Rezepte benutzt, welche lose, nicht verklebte einzelne Reiskörner nach dem Kochen benötigen. „Kalifornischer“ Reis ist weich, während „Caroline“ ein wenig fester ist. „Jasmine“ ist der festeste Reis und sehr aromatisch.

Rundkornreis

Diese Variante, obwohl sie weicher und klebriger ist, wird in den meisten orientalischen Rezepten benutzt. „Kalifornischer“ ist weich, „Süß Reis“ oder „Pearl“ ist runder. Der süße Reis ist extra klebrig und ist für Reispudding beliebt.

Brauner Reis

Brauner Reis wird häufig als die gesündeste Variante betrachtet. Er wird in seiner natürlichen, ungebleichten und kleiereichen Form angeboten. Er enthält mehr B-Komplex Vitamine, Eisen, Kalzium und Ballaststoffe als andere Arten.

Wilder Reis

Wilder Reis wird in vielen schmackhaften Variationen und Mischungen angeboten. Er wird wegen seiner festen Struktur und der reichen braunen bis schwarzen Farbe häufig mit Langkornreis gemischt. Wilder Reis eignet sich hervorragend für Füllungen von Geflügel, wenn er in einer Brühe mit getrockneten Früchten gekocht wird.

REIS KOCHEN

Mit diesem Leitfaden erzielen Sie hervorragende Ergebnisse. Für Ihren Komfort hat der innere Topf Füllmengenangaben auf der Innenseite. Wir haben ebenfalls einen handlichen Messbecher zum Abmessen von Reis und Wasser beigefügt.

1. Messen Sie mit dem mitgelieferten Messbecher Reis ab und geben Sie ihn in den inneren Topf. Ein Messbecher entspricht einer Tasse.
2. Geben Sie Wasser entsprechend der Markierung an der Innenseite des Topfes dazu, um Reis zu kochen (siehe Messtabelle).
Beispiel: geben Sie für zwei Tassen ungekochten Reis Wasser bis zur Markierungslinie 2 dazu.
3. Für weicheren Reis empfehlen wir die Vorbereitung von Reis und Wasser im inneren Topf, lassen Sie ihn für 10-20 Minuten vor dem Kochen einweichen.
4. Legen Sie den Deckel auf den Kocher und stecken Sie den Netzstecker ein. Schalten Sie dann den An-/Aus schalter auf Position „I“ und den Koch-Schalter. Wenn der Reis gekocht ist, schaltet sich der Kocher automatisch in die Warmhalte-Funktion.
5. Lassen Sie den Reis nach dem Kochen für 6-10 Minuten stehen, ohne den Deckel zu öffnen. Hierdurch wird gewährleistet, dass der Reis durchgekocht ist.
6. Brauner Reis braucht etwas länger. Wir empfehlen eine zusätzliche 3/4 Tasse Wasser für die korrekte Kochzeit.

REIS / WASSER MESSTABELLE

UNGEKOCHETE R REIS	WASSERLINIE IM INNEREN TOPF	ETWA MENGE GEKOCHTER REIS
1 Tassen	Linie 1	2 Tassen
2 Tassen	Linie 2	4 Tassen
3 Tassen	Linie 3	6 Tassen
4 Tassen	Linie 4	8 Tassen
5 Tassen	Linie 5	10 Tassen

Nützliche Hinweise

1. Spülen Sie den Reis, um übermäßige Kleie und Stärke zu entfernen. Dies hilft auch, den Reis am Bräunen und Ankleben am Boden des Reiskochers zu hindern, Sie verlieren allerdings auch einige Nährstoffe.
2. Bitte beachten Sie: Geben Sie den Reis erst in den inneren Topf und füllen Sie dann das Wasser vor dem Kochen ein.
3. Haben Sie schlechte Erfahrung mit klebrigem Reis, so versuchen Sie ein leichtes Bestreichen des Topfbodens mit Pflanzenöl, bevor Sie den Reis einfüllen.
4. Beim Kochen von braunem oder wildem Reis nehmen Sie eine 3/4 Tasse Wasser zusätzlich.
5. Aufgrund der großen Anzahl von Reissorten kann das Reis/Wasser-Verhältnis leicht abweichen. Passen Sie die Mengen für beste Ergebnisse an.

SUPPEN UND EINTOPF

Eine herzhaft Suppe oder ein Eintopf wird am Tisch immer gern gesehen. Seien Sie kreativ und benutzen Sie übriggebliebenes Fleisch und Gemüse mit einer Brühe und kreieren Sie Ihre eigenen Rezepte. Bei der Zubereitung von Suppe oder Eintopf erlauben Sie etwas zusätzliche Zeit zum Simmern. Das macht das Fleisch zarter.

Nützliche Hinweise

1. Zum Andicken von Eintopf mischen Sie 1/4 Tasse Mehl mit etwas kaltem Wasser zu einer dünnen Paste. Geben Sie dies nach und nach zum Eintopf und rühren Sie gut um.
2. Benutzen Sie frische Petersilie oder Kräuter in Ihrem Rezept, so geben Sie diese zum Schluss hinzu, um den Geschmack zu bewahren.
3. Heben Sie Reste für den nächsten Tag auf. Eintopf schmeckt am folgenden Tag am besten, bitte im Kühlschrank aufbewahren.
4. Tomaten in Dosen oder Wasser mit Bouillonwürze und Gewürzen ergeben hervorragende Starter für Brühe, zur Verwendung in Suppen und Eintöpfen.

TECHNISCHE DATEN

Betriebsspannung: 220-240V ~ 50/60Hz

Leistungsaufnahme: 400W

GARANTIE UND KUNDENSERVICE

Vor der Lieferung werden unsere Geräte einer strengen Qualitätskontrolle unterzogen. Wenn, trotz aller Sorgfalt, während der Produktion oder dem Transport Beschädigungen aufgetreten sind, senden Sie das Gerät zurück an den Händler. Zusätzlich zu den gesetzlichen Rechten hat der Käufer die Option, gemäß den folgenden Bedingungen Garantie zu fordern:

Wir bieten eine 2-jahres-Garantie für das erworbene Gerät, beginnend am Tag des Verkaufs. Defekte, die aufgrund von unangemessenem Umgang mit dem Gerät entstehen und Störungen aufgrund von Eingriffen und Reparaturen Dritter oder das Montieren von nicht-Originalteilen, werden nicht von dieser Garantie abgedeckt. Die Quittung immer aufbewahren, ohne Quittung wird jegliche Garantie ausgeschlossen. Bei Schäden durch Nichteinhalten der Bedienungsanleitung erlischt die Garantie, Wir sind für daraus resultierende Folgeschäden nicht haftbar. Für Materialschäden oder Verletzungen aufgrund falscher Anwendung oder Nichtbefolgen der Sicherheitshinweise sind wir nicht haftbar. Schäden an den Zubehörteilen bedeutet nicht, dass das gesamte Gerät kostenlos ausgetauscht wird. In diesem Fall kontaktieren Sie unseren Kundendienst. Zerbrochenes Glas oder Kunststoffteile sind immer kostenpflichtig. Schäden an Verbrauchsmaterialien oder Verschleißteilen, sowie Reinigung, Wartung oder Austausch der besagten Teile werden durch die Garantie nicht abgedeckt und sind deshalb kostenpflichtig.

UMWELTGERECHTE ENTSORGUNG



Wiederverwertung – Europäischen Richtlinie 2012/19/EG

Dieses Symbol zeigt an, dass das Produkt nicht zusammen mit Haushaltsabfällen entsorgt werden darf. Um Umwelt- und Gesundheitsschäden durch unkontrollierte Abfallentsorgung zu verhindern,

bitte verantwortungsbewusst entsorgen, um die nachhaltige Wiederverwertung von Ressourcen zu fördern. Nutzen Sie zur Rückgabe Ihres Altgeräts bitte die Rückgabe- und Sammelsysteme oder wenden Sie sich an den Händler bei dem Sie dieses Gerät erworben haben. Dieser kann das Gerät umweltschonend entsorgen.

Emerio Deutschland GmbH (no service address)

Lerchenweg 3

40789 Monheim am Rhein

Deutschland

Kundeninformation:

T: +49 (0) 3222 1097 600

E: info.de@emerio.eu

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Avant d'utiliser l'appareil, lisez toutes les consignes suivantes pour éviter des blessures et des dommages, et pour optimiser les performances de votre appareil. Conservez cette notice d'utilisation dans un endroit sûr. Si vous donnez ou transférez cet appareil à un tiers, veillez à lui remettre également cette notice d'utilisation.

En cas de détérioration due au non-respect par l'utilisateur des instructions de cette notice d'utilisation, la garantie est annulée. Le fabricant/importateur rejette toute responsabilité en cas de dommages dus au non-respect des instructions de la notice d'utilisation, à un usage négligent ou à l'usage non conforme aux exigences de cette notice d'utilisation.

1. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans, à condition qu'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent bien les dangers encourus.
2. Le nettoyage et l'entretien de l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils ne soient âgés d'au moins 8 ans et qu'ils soient sous la surveillance d'un adulte.
3. Conserver l'appareil et son câble hors de portée des enfants âgés de moins de 8 ans.
4. Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou dont l'expérience ou les connaissances ne sont pas suffisantes, à condition qu'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et dans la mesure où ils en comprennent bien les dangers potentiels.
5. Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil comme un jouet.

6. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
7. Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que: des coins cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels; des fermes; l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel; des environnements du type chambres d'hôtes.
8. Pour obtenir des instructions sur comment nettoyer les surfaces qui sont en contact avec des aliments, reportez-vous au paragraphe « nettoyage » du mode d'emploi.
9. Avertissement: Évitez tout déversement sur le connecteur.
10. Il y a un risque potentiel de blessures en cas d'utilisation incorrecte.
11. La surface de l'élément chauffant peut rester chaude un certain temps après utilisation.
12. Branchez l'appareil sur une prise raccordée à la terre.
13. Avant d'insérer la fiche de l'appareil dans une prise secteur, vérifiez que la tension et la fréquence du secteur correspondent aux spécifications indiquées sur la plaque signalétique.
14. Si vous utilisez une rallonge électrique, elle doit être appropriée à la puissance consommée par l'appareil, sinon la rallonge et/ou la fiche risquent de chauffer excessivement. Il existe un risque potentiel de blessures par trébuchement sur le cordon électrique. Prenez vos précautions pour éviter toute situation dangereuse.
15. Débranchez la fiche électrique de la prise électrique quand l'appareil n'est pas utilisé et avant de le nettoyer.
16. Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne pende pas sur des arêtes coupantes et maintenez-le éloigné des objets chauds et des flammes nues.

17. N'immergez jamais l'appareil ou sa fiche dans de l'eau ni dans aucun autre liquide. Cela peut provoquer un choc électrique !
18. Pour débrancher la fiche de la prise, saisissez la fiche et tirez-la hors de la prise. Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation.
19. Ne touchez pas l'appareil s'il tombe dans de l'eau. Débranchez la fiche de la prise électrique, éteignez l'appareil et rapportez-le au centre de réparation agréé pour le faire réparer.
20. Ne branchez pas et ne débranchez pas l'appareil de la prise électrique avec les mains mouillées.
21. N'essayez pas d'ouvrir le boîtier de l'appareil ni de réparer l'appareil vous-même. Cela peut provoquer un choc électrique.
22. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance quand il est en fonctionnement.
23. Cet appareil n'est pas conçu pour un usage commercial.
24. N'utilisez pas cet appareil à un usage autre que celui pour lequel il a été conçu.
25. N'enroulez pas le cordon d'alimentation autour de l'appareil et ne le pliez pas.
26. Débranchez toujours l'appareil après utilisation. Votre appareil de cuisson reste sous tension tant que vous ne positionnez pas son interrupteur marche/arrêt dans la position « O » et que vous ne débranchez pas son cordon d'alimentation.
27. Placez l'appareil sur une surface plane, sèche et résistante à la chaleur.
28. **AVERTISSEMENT !!**



Ne touchez pas les surfaces de l'appareil pendant l'utilisation. La température des surfaces accessibles peut être élevée quand l'appareil est en fonctionnement.

DESCRIPTION DES PIÈCES

1. Couvercle
2. Cuve interne
3. Voyant de température (garder au chaud)
4. Voyant de cuisson (en cours de cuisson)
5. Sélecteur de cuisson
6. Interrupteur marche/arrêt
7. Poignée (de chaque côté)
8. Cuillère à riz
9. Gobelet de mesure



INSTRUCTIONS D'UTILISATION

1. N'utilisez cet appareil qu'avec une prise secteur adaptée (220-240V).
2. Placez le récipient interne dans l'autocuiseur avant de vous en servir. Le commutateur de cuisson ne peut pas être pressé vers le bas à moins que la cuve interne soit en place.
3. Lorsque vous voulez utiliser l'appareil, branchez le câble dans une prise de courant. Puis faites basculer le bouton marche/arrêt en position « I » et appuyez sur le bouton de cuisson.
4. Une fois la cuisson vapeur de votre riz ou de vos aliments terminée, l'autocuiseur basculera automatiquement en mode « garder au chaud ». Toujours débrancher après utilisation. Votre autocuiseur restera allumé jusqu'à ce que vous fassiez basculer l'interrupteur marche/arrêt en position « O » puis que vous débranchiez le cordon d'alimentation. Attendez que l'appareil ait refroidi avant de le nettoyer.
5. Lors de la cuisson, placez le couvercle sur votre récipient interne. Laissez le couvercle en place après avoir servi afin d'éviter que le riz ne sèche ou ne se décolore.
6. Pour réchauffer du riz froid, ajouter environ 1/4 de tasse d'eau froide par tasse de riz cuit, remuez pour mélanger puis appuyez sur l'interrupteur pour le placer sur cuisson. Note: Les restes de riz sont parfait pour faire du riz sauté.
7. Conservez le fond du récipient interne et la surface de la plaque chauffante libre de tout corps étrangers pour éviter les mauvais fonctionnements.
8. Faites délicatement pivoter le récipient pour vous assurer qu'il soit positionné bien à plat à l'intérieur.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Avant de nettoyer votre autocuiseur à riz, faites basculer l'interrupteur marche/arrêt en position « O » puis débranchez le cordon d'alimentation et attendez qu'il refroidisse complètement.

1. Retirez le récipient interne et le couvercle de l'autocuiseur et lavez-les avec de l'eau chaude savonneuse. Rincez complètement, puis séchez à l'aide d'un chiffon doux et propre.
2. Nettoyez l'extérieur de votre autocuiseur avec un chiffon humide ou du produit vaisselle lorsque c'est nécessaire. N'utilisez JAMAIS de produits de nettoyage abrasifs, n'utilisez pas non plus d'ustensiles en métal ni de laine de fer sur la finition externe, cela pourrait endommager votre autocuiseur. Ne submergez aucun élément de l'autocuiseur dans l'eau.
3. Pour nettoyer la plaque chauffante et la plaque de thermo-contrôle, utilisez de la laine de fer pour polir et retirer tous les résidus. Essuyez ensuite à l'aide d'un chiffon humide. Laissez sécher complètement avant de réutiliser. Vous devez conserver la plaque chauffante et la plaque de thermo-contrôle libre de tous corps étrangers sinon l'autocuiseur ne fonctionnera pas normalement.
4. Toute trace de vinaigre ou de sel peut provoquer une corrosion du récipient interne. Nettoyez toujours complètement après chaque utilisation.
5. Toute intervention d'entretien autre que le nettoyage doit être effectuée par un représentant du service d'entretien agréé.

ASTUCE POUR UN NETTOYAGE RAPIDE

Ajoutez 1/2 tasse d'eau et une petite quantité de liquide vaisselle ou de produit pour le lave-vaisselle dans le récipient interne. Appuyez sur l'interrupteur pour le placer sur cuisson et laissez chauffer durant 10 minutes. Laissez refroidir. Rincez bien et séchez complètement avant de réutiliser.

A PROPOS DU RIZ

Le riz est une source importante de glucides et a une importante valeur nutritive. Il n'est pas gras et est riche en thiamine (vitamine B1), niacine (vitamine PP) et en fer. Plus de la moitié de la population mondiale mange du riz tous les jours.

Il existe de nombreuses variétés de riz disponibles sur votre marché. Vous pouvez choisir d'en essayer plusieurs pour déterminer celle qui correspond le mieux à vos goûts. Voici certaines des principales variétés et leurs caractéristiques:

Riz à grain long

Généralement utilisé pour les recettes nécessitant des grains séparés et ne collant pas après la cuisson. Le riz "Californie" est doux alors que la variété "Caroline" est un peu plus ferme. Le riz "Jasmine" est le plus ferme et très parfumé.

Riz à grain court

Cette variété, plus courte et plus collante est la plus communément utilisée dans les recettes orientales. La variété "Californie" est douce, le riz "glutineux", souvent appelé riz "à grain rond" a une forme plus ronde. Le riz glutineux est très collant et sert souvent à faire des gâteaux de riz.

Riz brun

Le riz brun est souvent considéré comme la variété la meilleure pour la santé. Il se présente sous sa forme naturelle non décolorée et riche en fibres. Il contient davantage de vitamines B complexes, de fer, de calcium et de fibres que les autres variétés.

Riz sauvage

Le riz sauvage se présente sous la forme de nombreuses variétés et mélanges. Il est souvent mélangé avec du riz à grains longs pour sa texture plus ferme et sa couleur brune ou noire. Le riz sauvage fait une farce idéale pour la volaille lorsque vous le cuisez avec un bouillon et que vous le mélangez avec vos fruits secs préférés.

CUISSON DU RIZ

Vous obtiendrez d'excellents résultats en suivant ces indications. Il y a des lignes de mesure d'eau dans le récipient interne pour faciliter vos dosages. Nous avons également mis une coupe permettant de mesurer l'eau et le riz.

1. A l'aide de la coupe de mesure fournie avec l'appareil, mesurez et ajoutez le riz dans le récipient interne. Une mesure pleine correspond à une tasse.
2. Vous pouvez ajouter de l'eau au riz pour la cuisson en suivant les lignes de quantité marquées à l'intérieur de la cuve (voir le tableau de mesure).
Exemple : Pour 2 tasses de riz non cuit, ajoutez de l'eau jusqu'à la ligne 2.
3. Pour un riz plus tendre, nous vous suggérons de placer le riz et l'eau dans le récipient interne et de laisser tremper durant 10 à 20 minutes avant de cuire.
4. Remettez le couvercle en place et branchez le cordon d'alimentation. Puis faites basculer le bouton marche/arrêt en position « I » et appuyez sur le bouton de cuisson. Une fois la cuisson vapeur de votre riz ou de vos aliments terminée, l'autocuiseur basculera automatiquement en mode « garder au chaud ».
5. Après la cuisson, il est important de laisser le riz reposer de 6 à 10 minutes sans retirer le couvercle. Ceci garantira une bonne cuisson du riz.
6. Le riz brun nécessite un temps de cuisson plus long. Nous vous suggérons d'ajouter 3/4 de mesure d'eau supplémentaire pour obtenir un temps de cuisson adéquat.

TABLEAU DE MESURES RIZ / EAU

RIZ NON CUIT	LIGNE DE NIVEAU DANS LE RECIPIENT INTERNE	QUANTITE APPROXIMATIVE DE RIZ CUIT
1 tasses	Ligne 1	2 tasses
2 tasses	Ligne 2	4 tasses
3 tasses	Ligne 3	6 tasses
4 tasses	Ligne 4	8 tasses
5 tasses	Ligne 5	10 tasses

Conseils utiles

1. Vous pouvez rincer le riz pour retirer les excès de fibres et d'amidon. Ceci vous aidera à limiter la présence de riz bruni et collé au fond du récipient après la cuisson, mais vous risquez aussi de perdre une partie des nutriments du riz.
2. Rappelez-vous: Placez d'abord le riz dans le récipient interne, puis ajoutez de l'eau avant de cuire.
3. Si vous obtenez un riz trop gluant à cause de la variété de riz utilisée, essayez d'ajouter une fine couche d'huile végétale au fond du récipient interne avant d'y mettre le riz.
4. Lorsque vous faites cuire du riz brun ou du riz sauvage, ajoutez 3/4 tasse d'eau supplémentaire.
5. Étant donné qu'il existe de nombreuses variétés de riz différentes, les mesures de riz et d'eau peuvent légèrement différer en fonction du type de riz que vous utilisez. Pensez à effectuer des ajustements pour obtenir les meilleurs résultats.

SOUPES ET RAGOUTS

Un bon bol de soupe ou de ragoût est toujours le bienvenu sur n'importe quelle table. Soyez créatif et utilisez les restes de viandes et de légumes d'autres repas avec vos aliments préférés pour créer vos propres recettes. Lorsque vous préparez une soupe ou un ragoût, laissez mijoter un peu plus longtemps. Ceci permettra aux saveurs de mieux se mélanger et à la viande d'être plus tendre.

Conseils utiles

1. Pour épaissir votre ragoût, ajoutez 1/4 de tasse de farine avec suffisamment d'eau pour faire une fine pâte. Ajoutez progressivement au ragoût et mélangez jusqu'à ce que ce dernier épaississe.
2. Si vous utilisez du persil frais ou des herbes pour votre recette, ajoutez-les tout à la fin de la cuisson pour préserver les saveurs.
3. Conservez tous les restes pour le lendemain. Les saveurs se développent la nuit dans votre réfrigérateur.
4. Les tomates à l'étuvée en conserve et l'eau avec un bouillon et des épices font d'excellentes bases pour les soupes et ragoûts.

DONNÉES TECHNIQUES

Tension d'opération: 220-240V ~ 50/60Hz

Consommation énergétique: 400W

GARANTIE ET SERVICE APRÈS-VENTE

Nos appareils sont soumis à un contrôle de qualité strict avant d'être livrés. Si l'appareil a toutefois été endommagé lors de la production ou du transport en dépit des soins que nous lui donnons, retournez l'appareil au vendeur. En plus des droits juridiques, le client a la possibilité dans les limites de la garantie de déposer les réclamations suivantes:

Nous offrons une garantie de 2 ans pour l'appareil acheté à partir de la date de vente. Les défauts dus à une utilisation non conforme de l'appareil et les dommages dus à une intervention ou réparation faite par une tierce personne ou dus à l'installation de pièces qui ne sont pas d'origine ne sont pas couverts par cette garantie. Conservez toujours votre reçu, car sans celui-ci vous ne pourrez réclamer aucune sorte de garantie. Les dommages causés par le non respect des instructions de ce manuel rendront la garantie caduque, Nous décline toute responsabilité en cas de dommages indirects. Nous décline toute responsabilité en cas de dégâts matériels ou de dommages corporels causés par une utilisation inappropriée ou si les instructions de sécurité n'ont pas été convenablement observées. Si les accessoires sont endommagés, cela ne signifie pas que toute la machine sera remplacée gratuitement. Dans de tels cas, veuillez contacter notre assistance. Des pièces brisées en verre ou en plastique sont toujours sujettes à des frais. Les défauts des consommables ou des pièces susceptibles de s'user, ainsi que le nettoyage, l'entretien ou la réparation desdites pièces ne sont pas couverts par la garantie et doivent donc être payés.

RECYCLAGE POUR LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT



Recyclage – Directive européenne 2012/19/EU

Ce symbole indique que le produit ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères. Afin d'éviter toute nuisance possible pour l'environnement et la santé humaine causée par les déchets non contrôlés, recyclez ce produit de manière responsable afin de contribuer à la réutilisation des ressources matérielles. Pour retourner votre appareil usagé, utilisez les systèmes de collecte et de retour ou contactez le distributeur auprès duquel le produit a été acheté. Il pourra reprendre ce produit pour qu'il soit recyclé d'une manière respectueuse de l'environnement.

Emerio Deutschland GmbH (no service address)

Lerchenweg 3

40789 Monheim am Rhein

Deutschland

Service à la clientèle:

T: +49 (0) 3222 1097 600

E: info.de@emerio.eu

SÄKERHETSANVISNINGAR

Före användning och för att att erhålla bästa resultat från apparaten, var noga med att läsa igenom alla instruktioner nedan för att undvika skada på person eller egendom. Se till att förvara denna bruksanvisning på en säker plats. Om du ger bort eller överlåter denna apparat till någon, se till att även inkludera denna bruksanvisning.

Vid skador som orsakats av att användaren inte följer instruktionerna i denna bruksanvisning ogiltighetsförklaras garantin. Tillverkaren/importören tar inget ansvar för skador som orsakats av underlåtenhet att följa bruksanvisningen, vid en vårdslös användning eller användning som inte är i enlighet med kraven i denna bruksanvisning.

1. Denna apparat kan användas av barn från 8 år och uppåt under förutsättning att de övervakas eller mottagit instruktioner för säker användning av apparaten och förstår riskerna.
2. Rengöring och underhåll får inte utföras av barn såvida de inte är äldre än 8 år och övervakas.
3. Håll apparaten och dess strömkabel utom räckhåll för barn under 8 år.
4. Apparaterna kan användas av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller av personer som saknar erfarenhet och kunskap under förutsättning att de övervakas eller mottagit instruktioner för säker användning av apparaten och förstår riskerna.
5. Barn får inte leka med apparaten.
6. Om strömkabeln är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dess servicerepresentant eller liknande kvalificerad person för att undvika fara.
7. Denna apparat ämnas för att användas i hushåll och liknande bruksområden, till exempel: personalköken i butiker, kontor och andra arbetsmiljöer; bostadshus; av

kunder i hotell, motell, och andra liknande bostadsmiljöer; vandrarhem och liknande miljöer.

8. Se avsnittet "rengöring" i bruksanvisningen för instruktioner om hur man rengör ytor som kommit i kontakt med mat.
9. Varning! Undvik att spilla på kontakten.
10. Det finns en potentiell risk för personsador vid felaktig användning.
11. Värmeelementets yta är varm efter användning.
12. Plugga alltid in apparaten i en jordad kontakt.
13. Innan du ansluter strömkontakten till eluttaget, kontrollera att spänningen och frekvensen överensstämmer med specifikationerna på märkplåten.
14. Om en förlängningskabel används måste den vara lämplig för apparatens strömförbrukning, annars kan överhettning av förlängningsskabeln och/eller strömkontakten inträffa. Det finns en eventuell risk för personsador om man snubblar över förlängningskabeln. Var noga med att undvika att skapa farliga situationer.
15. Dra ut strömkontakten från eluttaget när apparaten inte används och före rengöring.
16. Säkerställ att strömkabeln inte hänger över någon skarp kant och håll den borta från varma föremål och öppen eld.
17. Sänk inte ner apparaten eller strömkontakten i vatten eller någon annan vätska. Det är livsfarligt på grund av elektriska stötar!
18. För att dra ut strömkontakten från eluttaget, dra ut den via strömkontakten. Dra inte i strömkabeln.
19. Vidrör inte apparaten om den faller ner i vatten. Dra ut strömkontakten från eluttaget, stäng av apparaten och lämna in den på ett auktoriserat servicecenter för reparation.
20. Du får inte koppla in eller dra ut apparaten från eluttaget med blöta händer.
21. Försök aldrig att öppna apparatens hölje eller reparera den själv. Det kan orsaka elektriska stötar.

22. Lämna aldrig apparaten oövervakad vid användning.
23. Denna apparat är inte utvecklad för kommersiell användning.
24. Använd inte apparaten för något annat ändamål än den är avsedd för.
25. Linda inte kabeln runt apparaten och undvik att böja den.
26. Dra alltid ut strömkontakten ur eluttaget efter användning. Din riskokares ström är ännu på såvida du inte placerar strömbrytaren i läget "O" och drar ut strömkabeln ur eluttaget.
27. Använd apparaten på en jämn, torr och värmebeständig yta.
28. VARNING!



Vidrör inte ytan vid användning. Temperaturen för åtkomliga ytor kan vara mycket hög när apparaten används.

DELBSKRIVNING

1. Lock
2. Innerskål
3. Indikatorlampa för värme (håller varmt)
4. Tillagningsindikatorlampa (tillagning)
5. Tillagningskontakt
6. På/av-omkopplare
7. Handtag (på båda sidorna)
8. Rissked
9. Mätkopp



INSTRUKTIONER FÖR ANVÄNDNINGEN

1. Använd endast denna produkt med ett korrekt växelström uttag (220-240V).
2. Placera innerkärlet inuti kokaren innan den börjar användas. Brytaren för tillagning kan inte tryckas ner förrän den inre kastrullen är på plats.
3. När du är redo att tillaga, koppla in apparaten i eluttaget. Ställ sedan on/off knappen till läge "I" och tryck på tillagningsknappen.
4. När riset är klart eller maten är ångkokt, växlar kokaren automatiskt till värmefunktionen. Ta alltid ur sladden efter användningen. Strömmen till kokaren förblir på tills du trycker på på/av-omkopplaren till "O"-position och drar ur sladden. Låt apparaten svalna innan rengöring.
5. Ha på locket till innerkärlet under kokningen. Låt locket vara på efter servering för att förhindra att riset torkar eller blir kallt.
6. För att värma upp kallt ris, tillsätt ungefär 1/4 kopp kallt vatten per kopp kokat ris, rör om, sätt sedan brytaren på cook. Observera: Överblivet ris är perfekt för att göra stekt ris. Se vårt recept eller gör ditt eget!
7. Se till att botten av innerkärlet och ytan på värmeplattan är fria från främmande objekt för att apparaten skall fungera korrekt.
8. Vrid försiktigt grytan åt sidan för att säkerställa att den sitter plant inuti apparaten.

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

Innan du rengör riskokaren tryck alltid på på/av-omkopplaren till "O"-position, koppla ur sladden och låt den svalna fullständigt.

1. Ta bort innerkärlet och locket från riskokaren och diska dem i varmt vatten med diskmedel. Skölj ordentligt, torka sedan med en mjuk, ren handduk.
2. Rengör utsidan av kokaren om det behövs med en ren, fuktig trasa och ev med ett mildt diskmedel. Använd ALDRIG slipande rengöringsmedel. Använd inga metallredskap eller stålull på utsidan eller på kokkärlet eftersom detta kan göra skada. Doppa inte ned några av delarna från riskokarens bas i vatten.
3. För att rengöra värmeplattan och termoplattan, använd stålull för att polera och ta bort rester. Torka sedan med en fuktig trasa. Låt torka helt innan apparaten används igen. Värmeplattan och termoplattan måste hållas fria från främmande objekt, i annat fall fungerar inte kokaren som den skall.
4. Rester av vinäger och salt gör att innerkärlet rostar. Rengör noggrant efter varje användning.
5. All service som inte är rengöring ska utföras av en auktoriserad servicerepresentant.

Tips för snabbrengöring

Tillsätt ½ kopp vatten och en aning flytande diskmedel i innerkärlet. Tryck på brytaren för cook och värm upp under 10 minuter. Låt svalna. Skölj ordentligt och låt torka fullständigt innan apparaten används igen.

OM RIS

Ris är en värdefull källa för komplexa kolhydrater och näringsämnen. Det innehåller inget fett, är rikt på tiamin, niacin och järn. Värt att notera är att mer än hälften av jordens befolkning äter ris varje dag.

Det finns många olika sorters ris i din affär. Du kan prova flera olika för att se vilken sort som passar din smak bäst. Nedan följer några av de vanligaste typerna och vad som kännetecknar dem:

Långkornigt ris

Är typiskt för recept som kräver lösa, enskilda korn som inte klibbar efter kokningen. Riset "California" är mjukt och "Carolina" lite fastare. "Jasmin" är det fastaste och är mycket smakrikt och väldoftande.

Kortkornigt ris

Denna typ är den som oftast används i orientaliska recept eftersom det är mjukare och klibbigare. Typen "California" är mjuk, "Sweet Rice" ofta kallat "pärlris" är mer rundkornigt. Det rundkorniga riset är extra klibbigt och är oftast den typ som används för att göra rispudding.

Råris

Råris anses vara den nyttigaste typen. Det är ett naturligt, opolerat ris som är rikt på fibrer. Det innehåller mer B-komplexvitaminer, järn, kalcium och fibrer än andra typer.

Vildris

Vildris finns i många utsökta typer och blandningar. Det är ofta blandat med långkornigt ris eftersom vildris har en hårdare yta och en mörkt brunsvart färg. Vildris blir en perfekt fyllning för fågel när det kokas i buljong och blandas med dina torkade favoritfrukter.

ATT KOKA RIS

Du kommer att få ett utmärkt resultat om du följer instruktionerna här. För att det skall bli enklare har innerkärlet mätstreck för vatten på insidan. Även en praktisk mätbägare utformad för att mäta vatten och ris medföljer.

1. Använd mätbägaren som medföljer förpackningen, mät upp ris och häll i innerkärlet. Ett fullt mått motsvarar en kopp.
2. Du kan lägga till vatten för riskokning vid vattenlinjen inuti kastrullen (se diagrammet för mätning).
Exempel: För 2 koppar okokt ris, lägg till vatten till linje 2.
3. För mjukare ris rekommenderar vi att ris och vatten hålls i innerkärlet och får dra 10-20 minuter innan det kokas.
4. Placera locket på kokaren och sätt i strömsladden. Ställ sedan on/off knappen till läge "I" och tryck på tillagningsknappen. När ditt ris är klart växlar kokaren automatiskt till värmefunktionen.
5. Efter kokningen är det viktigt att riset får stå 6-10 minuter utan att locket tas bort. Detta garanterar att riset är tillräckligt genomkokt.
6. Det tar längre tid att koka råris. Vi rekommenderar att 3/4 kopp extra vatten tillsätts för att reglera rätt koktid.

MÄTTABELL FÖR RIS/VATTEN

OKOKAT RIS	VATTENMARK RING INUTI INNERKÄRLET	UNGEFÄRLIG MÄNGD KOKAT RIS
1 kopp	Markering 1	2 koppar
2 koppar	Markering 2	4 koppar
3 koppar	Markering 3	6 koppar
4 koppar	Markering 4	8 koppar
5 koppar	Markering 5	10 koppar

BRA TIPS

1. Du kan skölja riset för att avlägsna överflödigt skal och stärkelse. Genom detta minskar risken för att riset bränns och fastnar i botten på kärlet efter kokningen, näringsvärdet kan dock minska en aning.
2. Kom ihåg: Häll först i ris i innerkärlet; tillsätt sedan vatten innan kokningen.

3. Om den ristyp du använder skulle fastna, håll lite vegetabilisk olja i botten av innerkärlet innan riset hälls i.
4. När råris eller vildris kokas, håll i 3/4 kopp extra vatten.
5. Eftersom det finns så många sorters ris kan måtten för ris/vatten skilja sig åt när olika sorters ris används. Kom ihåg att ändra för att resultatet skall bli bra.

SOPPOR OCH GRYTOR

En mustig skål med soppa eller gryta är alltid välkommet på bordet. Var kreativ och använd olika överblivna köttrester och grönsaker med din favoritbuljong och skapa dina egna unika recept. När du lagar soppa eller gryta försök att låta den stå och "puttra". Det gör att smaken utvecklas och köttet blir mörare.

BRA TIPS

1. För att reda grytan, blanda 1/4 kopp mjöl i vatten så att det blir en tjock smet. Häll i lite i taget i grytan, rör om tills den blivit tjock.
2. Om du använder färsk persilja eller örter i ditt recept, tillsätt dem i slutet för att bevara smaken.
3. Spara rester till dagen därpå. Smaken förstärks under natten i kylskåpet.
4. Tomater på burk eller vatten med buljongtärning och kryddor är en utmärkt början för soppor och grytor.

TEKNISKA DATA

Driftsspänning: 220-240V ~ 50/60Hz

Strömförbrukning: 400W

GARANTI OCH KUNDTJÄNST

Innan leverans genomgår våra apparater en sträng kvalitetskontroll. Om det trots detta skulle uppstå någon skada på produktionen eller vid transporten, ber vi dig att ta med apparaten tillbaka till inköpsstället. Förutom de i lag fastställda garantianspråken har köparen möjlighet att göra gällande följande anspråk på garanti:

För den köpta apparaten ges 2 års garanti, med början på inköpsdagen.

Brister som uppstår genom felaktig hantering av apparaten och fel som uppstår genom ingrepp och reparationer av tredje man eller montering av främmande delar, omfattas ej av vår garanti. Behåll alltid ditt kvitto då det är din garanti vid eventuell reklamation. Skador som uppstår p.g.a. att instruktionsmanualen inte följs ogiltigförklarar garantin och om detta leder till påföljande skador så kan inte vi hållas ansvariga. Vi kan inte hållas ansvariga för materiella skador eller personskador som orsakas av felaktig användning eller om inte säkerhetsföreskrifterna följs. Skador på tillbehören innebär inte per automatik ersättning av hela apparaten. I sådana fall ska du kontakta vår kundservice. Trasigt glas och trasiga plastdelar innebär alltid en kostnad. Defekter på förbrukningsartiklar eller slitdelar och även skador orsakade av rengöring, underhåll eller byte av tidigare nämnda delar täcks inte av garantin och ska således betalas av ägaren.

MILJÖVÄNLIG KASSERING



Återvinning – EU-direktiv 2012/19/EU

Denna markering indikerar att produkten inte får kastas tillsammans med övrigt hushållsavfall. För att förhindra eventuell skada på miljön eller människors hälsa på grund av okontrollerad avfallshantering, återvinns de på ett ansvarsfullt sätt som främjar en hållbar återanvändning av materiella resurser. För att återlämna den använda enheten, använd retur- och insamlingsystem eller kontakta återförsäljaren där produkten var köpt. De kan ta denna produkt för miljösäker återvinning.

Emerio Deutschland GmbH (no service address)

Lerchenweg 3

40789 Monheim am Rhein

Deutschland

Kundservice:

T: +49 (0) 3222 1097 600

E: info.de@emerio.eu

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Voor gebruik dient u alle onderstaande instructies te lezen om letsel en schade te voorkomen en om de beste resultaten met het apparaat te bereiken. Bewaar deze handleiding op een veilige plek. Mocht u dit apparaat aan iemand anders overhandigen, dient u ook de gebruiksaanwijzing te overhandigen.

In geval van schade die wordt veroorzaakt doordat de gebruiker de instructies in deze gebruiksaanwijzing niet in acht heeft genomen, komt de garantie te vervallen. De fabrikant/importeur is niet aansprakelijk voor schade die wordt veroorzaakt door het niet in acht nemen van de gebruiksaanwijzing, door nalatig gebruik of gebruik dat niet in overeenstemming is met de bepalingen van deze gebruiksaanwijzing.

1. Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en ouder, indien ze onder supervisie staan of gepaste instructies hebben gekregen zodat ze het apparaat op een veilige manier kunnen gebruiken en de gevaren die het gebruik van het apparaat met zich meebrengt begrijpen.
2. Laat het reinigen en het onderhoud van het apparaat niet uitvoeren door kinderen tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
3. Houd het apparaat en snoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
4. Apparaten kunnen worden gebruikt door personen met fysieke, zintuiglijke of mentale beperkingen, of die het ontbreekt aan ervaring en kennis, mits ze onder supervisie staan of instructies hebben gekregen omtrent het veilige gebruik van de apparaten en inzicht hebben in de risico's die er aan zijn verbonden.
5. Laat kinderen niet met het apparaat spelen.

6. Als het snoer is beschadigd, moet het worden vervangen door de fabrikant, zijn klantenservice of gelijksoortig geschoolde personen om gevaar te vermijden.
7. Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk- en vergelijkbaar gebruik zoals: personeelskeuken in winkels, kantoren en andere werkomgevingen; boerderijen; door hotel, motelgasten en andere residentiële omgevingen; bed and breakfast soortgelijke omgevingen.
8. Met het oog op de instructies voor de reiniging van de oppervlakken die in contact kunnen komen met voedsel, dient u de instructies in de paragraaf "Reiniging" van de gebruiksaanwijzing in acht te nemen.
9. Waarschuwing: Voorkom morsen op de aansluiting.
10. Er bestaat een potentieel risico op letsel bij verkeerd gebruik.
11. Het oppervlak van het verwarmingselement bezit nog resthitte na gebruik.
12. Sluit het apparaat alleen aan op een geaard stopcontact.
13. Voordat u de stekker in het stopcontact steekt, dient u te controleren of de stroom en de frequentie overeen komen met de specificaties van het typeplaatje.
14. Als u gebruik maakt van een verlengkabel, dient dit geschikt te zijn voor het stroomverbruik van het apparaat, anders kan oververhitting van de verlengkabel en/of stekker het gevolg zijn. Er is risico op letsel door het struikelen over het verlengsnoer. Wees voorzichtig om gevaarlijke situaties te vermijden.
15. Trek de stekker uit het stopcontact als het apparaat niet in gebruik is en voordat u het apparaat reinigt.
16. Let op dat de stroomkabel niet over scherpe randen hangt en niet in de buurt komt van hete voorwerpen en open vuur.
17. Dompel het apparaat of de stekker niet onder in water of andere vloeistoffen. Er bestaat levensgevaar als gevolg van een elektrische schok!

18. Om de stekker uit het stopcontact te halen, dient u aan de stekker zelf te trekken. Trek niet aan de stroomkabel.
19. Raak het apparaat niet aan als het in water is gevallen. Trek de stekker uit het stopcontact, schakel het apparaat uit en breng het ter reparatie naar een geautoriseerd servicecenter.
20. Steek de stekker niet in het stopcontact en haal hem er niet uit als u natte handen heeft.
21. Probeer nooit de behuizing van het apparaat te openen en probeer nooit zelf het apparaat te repareren. Dit kan een elektrische schok veroorzaken.
22. Laat het apparaat nooit onbeheerd achter wanneer het in gebruik is.
23. Dit apparaat werd niet ontworpen voor commercieel gebruik.
24. Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan het beoogde doel.
25. Draai de kabel niet om het apparaat en buig hem niet.
26. Trek na gebruik altijd de stekker uit het stopcontact. De stroom van de koker blijft aan, tenzij u de aan-/uitknop op "O" zet en de stekker uit het stopcontact trekt.
27. Gebruik het apparaat op een vlak, droog en hittebestendig oppervlak.
28. **WAARSCHUWING!!**



Raak het oppervlak niet aan tijdens het gebruik. De temperatuur van de toegankelijke oppervlakken kan hoog oplopen als het apparaat in werking is.

ONTWERP

1. Deksel
2. Binnenpan
3. Warmhoud indicatorlampje (warmhouden)
4. Kook indicatorlampje (koken)
5. Kookschakelaar
6. Aan-/Uitschakelaar
7. Handvat (aan beide kanten)
8. Rijstlepel
9. Maatbeker

**GEBRUIKSAANWIJZINGEN**

1. Gebruik dit product uitsluitend met een geschikt AC stopcontact (220-240V).
2. Plaats vóór gebruik de binnenpan in de rijstkoker. De kookschakelaar kan alleen omlaag worden gedruwd wanneer de binnenpan correct is geplaatst.
3. Eenmaal klaar voor gebruik, steek de stekker in het stopcontact. Druk dan op de aan-/uitschakelaar en zet deze op "I", druk vervolgens de kookschakelaar naar beneden.
4. Als de rijst gaar is of het voedsel gestoomd is schakelt de rijstkoker automatisch over op warmhouden. Haal na gebruik altijd de stekker uit het stopcontact. Uw rijstkoker blijft aan staan tenzij u de aan / uit schakelaar op "O" zet en de stekker uit het stopcontact haalt. Laat de rijstkoker afkoelen voor u deze afwast.
5. Plaats tijdens het koken het deksel op de binnenpan. Houd het deksel na het serveren op de pan, zodat uw rijst niet uitdroogt of verkleurt.
6. Om koude rijst weer op te warmen, kunt u ca. 1/4 kopje koud water per kopje gekookte rijst toevoegen, meng het geheel en stel de schakelaar vervolgens in op cook (koken). Opmerking: van overgebleven rijst kunt u heerlijke gebakken rijst maken.
7. Houd de onderkant van de binnenpan en het oppervlak van de verwarmingsplaat vrij van voedsel en vuil, zodat de werking niet wordt aangetast.
8. Kantel de pan een beetje om te controleren of de binnenpan correct in de rijstkoker zit.

REINIGEN EN ONDERHOUD

Voor u de rijstkoker af gaat wassen, zet u altijd de aan-/uitschakelaar op "O" , haalt u de stekker uit het stopcontact en laat u het apparaat helemaal afkoelen.

1. Verwijder de binnenpan en het deksel van de rijstkoker en was deze vervolgens af in een heet sopje. Volledig afspoelen en daarna met een zachte, schone doek drogen.
2. Wanneer noodzakelijk kunt u de buitenzijde van uw rijstkoker schoonmaken met een schoon, vochtig doekje en wat mild afwasmiddel. Gebruik NOOIT schurende reinigingsproducten. Gebruik geen metalen keukengerei of staalwol op de buitenste laklaag of op de binnenpan, omdat deze hierdoor beschadigd kunnen raken. Dompel geen enkel onderdeel van de rijstkokerbehuizing in water.
3. Gebruik staalwol om de verwarmingsplaat en thermo-regelplaat te poetsen of om eventuele resten te verwijderen. Veeg het vervolgens af met een vochtig doekje en laat alles vóór gebruik volledig drogen. U dient de verwarmingsplaat en thermo-regelplaat altijd vrij van enige voorwerpen te houden; zoniet zal de rijstkoker incorrect werken.
4. Azijn –of zoutresten kunnen de binnenpan laten roesten. Altijd geheel reinigen na elk gebruik.
5. Al het onderhoud met uitzondering van schoonmaken moet worden uitgevoerd door bevoegd onderhoudspersoneel.

SNELLE SCHOONMAAKTIP

Giet 1/2 kopje water en een klein beetje afwasmiddel in de binnenpan. Zet de schakelaar op cook (koken) en laat het 10 minuten opwarmen. Laat weer afkoelen. Goed uitspoelen en volledig laten drogen voordat u de rijstkoker weer gebruikt.

OVER RIJST

Rijst is een waardevolle bron aan samengestelde koolhydraten en gezonde voeding. Het bevat geen vet en is rijk aan thiamine, niacine en ijzer. Het is misschien interessant te weten dat meer dan helft van de wereldpopulatie dagelijks rijst eet.

Er is een grote verscheidenheid aan rijst beschikbaar op de markt vandaag. U kunt verschillende types uitproberen om te bepalen welke u het lekkerst vindt. Hieronder staan enkele veelvoorkomende types en de kenmerken ervan:

Lange Graan Rijst

Typisch gebruikt in recepten waarbij na het koken losse, niet-plakkerige, individuele rijstkorrels gewenst zijn. "Californië" rijst is zacht, terwijl "Caroline" rijst wat steviger is. "Jasmine" is het stevigst, zeer smaakvol en ruikt lekker.

Korte Graan Rijst

Deze wat zachtere en plakkerige variëteit rijst komt het meest voor in oosterse recepten. De "Californië" variëteit is zacht, "Zoet Rijst" oftewel "Pearl" rijst is ronder van vorm. Deze zoete rijst is extra plakkerig en wordt vaak gekozen om rijstepap van te maken.

Bruine Rijst

Bruine rijst wordt vaak gezien als de gezondste variëteit. Het wordt in de natuurlijk ongebleekte, zemelrijke vorm aangeboden. Het bevat meer

B-samengestelde vitaminen, ijzers, calcium en vezel dan andere variëteiten.

Wilde Rijst

Wilde rijst is verkrijgbaar in velerlei heerlijke variëteiten en mengsels. Het wordt vaak gemixt met lange graan rijst voor een stevigere structuur en rijke bruin tot zwarte kleur. Wilde rijst maakt een uitstekende vulling voor gevogelte wanneer gekookt met bouillon en gemixt met uw favoriete gedroogde vruchten

RIJST KOKEN

Gebruik de onderstaande richtlijnen voor uitstekende resultaten. Om het gebruik eenvoudiger te maken is de binnenpan gemarkeerd met maatlijnen voor het water. We hebben tevens een handige maatbeker verstrekt, ontworpen om rijst en water af te meten.

1. Gebruik de maatbeker inbegrepen in de verpakking om rijst af te meten en in de binnenpan te gieten. Eén volledig maatniveau is gelijk aan één kopje.
2. Voeg water aan de rijst toe overeenkomstig de waterlijn binnenin de pan. (Zie grafiek)
Bijvoorbeeld: Voor 2 kopjes ongekookte rijst, vul de pan met water tot aan lijn 2.
3. Voor zachtere rijst raden we aan de binnenpan met rijst en water te vullen en dit vóór het koken 10-20 minuten te laten intrekken.
4. Doe het deksel op de rijstkoker en steek de stekker in het stopcontact. Druk dan op de aan-/uitschakelaar en zet deze op "I", druk vervolgens de kookschakelaar naar beneden. Als de rijst gaar is schakelt de rijstkoker automatisch over op warmhouden.
5. Het is belangrijk de rijst na het koken 6-10 te laten staan zonder het deksel te verwijderen. Hierdoor zal de rijst zeker goed gekookt worden.
6. Bruine rijst heeft een langere kooktijd nodig. We raden aan een extra 3/4 kopje water toe te voegen om de kooktijd iets te verlengen

LIJST /WATER MAATTABEL

RIJST ONGEKOOKT	WATERLIJN BINNENIN BINNENPAN	BENADERDE GEKOOKTE RIJST
1 kopjes	Lijn 1	2 kopjes
2 kopjes	Lijn 2	4 kopjes
3 kopjes	Lijn 3	6 kopjes
4 kopjes	Lijn 4	8 kopjes
5 kopjes	Lijn 5	10 kopjes

HANDIGE TIPS

1. U kunt de rijst afspoelen om het teveel aan zemelen en zetmeel te verwijderen. Hierdoor wordt de rijst minder bruin en zal na het koken minder op de bodem van de pot blijven plakken, maar hierdoor verliest u tevens wat voedingsrijke bestanddelen in de rijst.
2. Niet vergeten: Giet vóór het koken eerst de rijst in de binnenpan en daarna pas het water.
3. Mocht het blijken dat het door u gekozen rijsttype erg blijft plakken, probeer dan een dun laagje plantaardige olie aan te brengen op de bodem van de binnenpan voordat u de rijst toevoegt.
4. Voeg een extra 3/4 kopje water toe om bruine of wilde rijst te koken.
5. Omdat er zoveel verschillende rijsttypes beschikbaar zijn, is de juiste afmeting van de rijst/water verhouding soms anders. Vergeet dus niet de verhouding aan te passen aan de hand van het gebruikte type rijst voor betere resultaten.

SOEP EN GOULASH

Een stevige pot soep of goulash is altijd welkom op tafel. Ben creatief en gebruik verschillende soorten vlees en groenten die na het eten zijn overgebleven. Combineer dit met uw favoriete smaakmakers en creëer uw eigen unieke recepten. Laat soep en goulash altijd wat lager “sudder” voor meer smaak en malser vlees.

HANDIGE TIPS

1. Om uw goulash dikker te maken, kunt u 1/4 kopje bloem met voldoende koud water mixen om een dunne papje te vormen. Giet dit geleidelijk aan in de goulash en blijf roeren totdat de juiste dikte is bereikt.
2. Als u verse peterselie of andere kruiden voor uw recept gebruikt, kunt u deze het beste pas op het allerlaatst toevoegen om de smaak ervan te behouden.
3. Bewaar overgebleven etenswaren voor de volgende dag. De smaak verbetert 's nachts in uw koelkast.
4. Tomatensaus uit blik of water met bouillonkruiden zijn prima smaakmakers als basis voor uw soep en goulash.

TECHNISCHE GEGEVENS

Bedrijfsspanning: 220-240V ~ 50/60Hz

Stroomverbruik: 400W

GARANTIE EN KLANTENSERVICE

Vóór de levering worden onze apparaten streng gecontroleerd. Indien het toestel ondanks alle zorg bij de productie of tijdens het transport beschadigd werd, moet u het naar de handelaar terugbrengen. Naast het wettelijke recht op waarborg heeft de klant recht op de volgende garantieclaim:

Wij geven een garantie van 2 jaar op het toestel, te beginnen met de koopdatum. Indien u een defect product heeft, kunt u rechtstreeks terug gaan naar het aankooppunt.

Gebreken die het gevolg zijn van ondeskundig gebruik van het toestel, fouten tijdens ingrepen en reparaties door derden of door de inbouw van vreemde onderdelen, vallen niet onder deze garantie. Bewaar altijd uw aankoopnota, zonder aankoopnota kunt u geen aanspraak maken op enige vorm van garantie. Bij schade veroorzaakt door het niet opvolgen van de gebruiksaanwijzing vervalt het recht op garantie. Voor

vervolg schade die hieruit ontstaat kunnen wij niet verantwoordelijk gehouden worden. Voor materiële schade of persoonlijk letsel veroorzaakt door ondeskundig gebruik of het niet opvolgen van de veiligheidsvoorschriften zijn wij niet aansprakelijk. In dergelijke gevallen vervalt iedere aanspraak op garantie. Schade aan accessoires of onderdelen betekent niet dat het gehele apparaat zal worden vervangen. Afgebroken glazen of kunststof onderdelen of accessoires vallen niet onder de garantie en zullen tegen vergoeding vervangen kunnen worden. Defecten aan hulpstukken of aan slijtage onderhevige onderdelen, alsmede reiniging, onderhoud of de vervanging van slijtende delen vallen niet onder de garantie en zullen dus in rekening gebracht worden.

MILIEUVRIENDELIJKE AFVALVERWERKING



Recycling – Europese Richtlijn 2012/19/EU

Deze markering betekent dat dit product niet samen met ander huishoudelijk afval mag worden afgedankt. Om het milieu en de volksgezondheid niet in gevaar te brengen en het hergebruik van grondstoffen te bevorderen, moet dit product op verantwoorde wijze worden afgevoerd. Lever verbruikte apparatuur a.u.b. in bij de hiervoor bestemde inzamelpunten of bij de winkel waar het product was aangeschaft. Zij zullen dit product accepteren voor milieuvriendelijke afvalverwerking.

Emerio Deutschland GmbH (no service address)
Lerchenweg 3
40789 Monheim am Rhein
Deutschland

Klantendienst:

T: +49 (0) 3222 1097 600
E: info.de@emerio.eu

INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Aby nie dopuścić do urazów lub uszkodzeń oraz aby maksymalnie wykorzystać możliwości urządzenia, przed rozpoczęciem jego użytkowania należy przeczytać wszystkie poniższe zalecenia. Niniejszą instrukcję należy przechowywać w bezpiecznym miejscu. W przypadku przekazania lub odstąpienia komuś tego urządzenia, do urządzenia należy dołączyć również tę instrukcję.

W przypadku uszkodzenia spowodowanego nieprzestrzeganiem przez użytkownika zaleceń podanych w niniejszej instrukcji gwarancja nie ma zastosowania. Producent/importer nie ponosi odpowiedzialności za szkody spowodowane nieprzestrzeganiem podanych w instrukcji zaleceń, zaniedbaniami oraz użytkowaniem w sposób niezgodny z wymaganiami opisanymi w instrukcji.

1. Pod warunkiem zapewnienia odpowiedniego nadzoru, pouczenia na temat bezpiecznej obsługi i dopilnowania zrozumienia zagrożeń, urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od lat 8.
2. Dzieci mogą wykonywać czynności związane z czyszczeniem i konserwacją tylko pod warunkiem ukończenia 8 lat i tylko pod nadzorem osoby dorosłej.
3. Urządzenie i jego kabel należy trzymać w miejscu niedostępnym dla dzieci do lat 8.
4. Pod warunkiem zapewnienia odpowiedniego nadzoru, pouczenia na temat bezpiecznej obsługi i dopilnowania zrozumienia zagrożeń, urządzenia mogą być używane przez osoby o ograniczeniach fizycznych, czuciowych lub psychicznych, a także osoby, którym brak jest doświadczenia lub wiedzy.
5. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem.
6. Jeżeli kabel zasilający zostanie uszkodzony, aby uniknąć niebezpiecznych sytuacji, należy go wymienić. Wymiany

powinien dokonać producent, przedstawiciel jego serwisu lub inne osoby o podobnych kwalifikacjach.

7. Urządzenie jest przeznaczone do zastosowań domowych i podobnych, takich jak np.: kuchenki pracownicze w sklepach, biurach i innych obiektach pracowniczych; domy na wsi; użytkowanie przez klientów w hotelach, motelach i innych obiektach mieszkaniowych oraz obiekty oferujące nocleg ze śniadaniem.
8. Zalecenia dotyczące czyszczenia powierzchni mających kontakt z żywnością podano w instrukcji w części „Czyszczenie”.
9. Ostrzeżenie: Należy unikać rozlewanie płynów na łączówkę.
10. Niewłaściwe użytkowanie stwarza potencjalne ryzyko urazów.
11. Po użyciu powierzchnia elementu grzewczego pozostaje przez pewien czas gorąca.
12. Zawsze podłączaj to urządzenie do uziemionego gniazdka.
13. Przed włożeniem wtyczki do kontaktu, należy sprawdzić, czy napięcie i częstotliwość są zgodne ze specyfikacją podaną na tabliczce znamionowej.
14. Jeżeli jest używany przedłużacz, musi on być dostosowany do mocy pobieranej przez urządzenie. W przeciwnym wypadku może dojść do przegrzania się przedłużacza i/lub wtyczki. Istnieje potencjalne ryzyko urazów na skutek potknięcia się o przewód zasilający. Zachowaj ostrożność, by uniknąć niebezpiecznych sytuacji.
15. Przed czyszczeniem i na czas, gdy urządzenie nie jest używane, należy wyjąć wtyczkę z kontaktu.
16. Należy dopilnować, aby kabel zasilający nie zwisał z ostrych krawędzi. Należy go trzymać z dala od gorących przedmiotów i otwartych płomieni.
17. Urządzenia i wtyczki kabla zasilającego nie wolno zanurzać w wodzie lub innych płynach. Ryzyko utraty życia wskutek porażenia prądem!

18. W celu wyjęcia wtyczki z kontaktu należy ciągnąć za wtyczkę. Nie należy ciągnąć za kabel zasilający.
19. Jeśli urządzenie wpadnie do wody, nie wolno go dotykać. Należy wyjąć wtyczkę z kontaktu, wyłączyć urządzenie i wysłać je do autoryzowanego punktu serwisowego w celu dokonania naprawy.
20. Nie należy mokrą ręką wkładać wtyczki urządzenia do kontaktu lub wyjmować jej z niego.
21. Nigdy nie należy próbować otwierać obudowy urządzenia lub samodzielnie urządzenie naprawić. Mogłoby to doprowadzić do porażeniem prądem.
22. W czasie użytkowania nie należy nigdy zostawiać urządzenia bez nadzoru.
23. Urządzenie nie zostało zaprojektowane do użytku komercyjnego.
24. Urządzenia nie należy używać do celów, do których nie jest ono przeznaczone.
25. Kabla nie należy owijać wokół urządzenia ani zaginać.
26. Po użyciu należy zawsze wyjąć wtyczkę z kontaktu. O ile użytkownik nie przestawi przełącznika wł./wył. w pozycję „O” i nie wyjmie wtyczki przewodu zasilającego z kontaktu, urządzenie pozostanie włączone.
27. Urządzenia należy używać na płaskiej i suchej powierzchni odpornej na wysokie temperatury.
28. **OSTRZEŻENIE!!**



Nie dotykać powierzchni podczas użytkowania. W czasie pracy urządzenia temperatura dostępnych powierzchni może być wysoka.

OPIS CZĘŚCI

1. Przykrywka
2. Garnek wewnętrzny
3. Kontrolka utrzymywania temperatury (podgrzewania)
4. Kontrolka gotowania
5. Przełącznik gotowania
6. Przełącznik wł./wył.
7. Uchwyt (po obu stronach)
8. Łyżka do ryżu
9. Miarka



INSTRUKCJA OBSŁUGI

1. Produktu należy używać wyłącznie podłączonego do odpowiedniego kontaktu prądu zmiennego (220-240 V).
2. Przed włączeniem do urządzenia należy włożyć garnek wewnętrzny. Jeżeli garnek wewnętrzny nie zostanie włożony na miejsce, przełącznika gotowania nie da się wcisnąć.
3. Po wykonaniu wszystkich czynności przygotowawczych urządzenie należy podłączyć do zasilania (włożyć wtyczkę do kontaktu). Następnie przestawić przełącznik wł./wył. w pozycję „I” i wcisnąć przełącznik gotowania.
4. Po zagotowaniu ryżu lub ugotowaniu na parze innych produktów urządzenie automatycznie przełączy się na funkcję utrzymywania temperatury. Po użyciu należy zawsze wyjąć wtyczkę z kontaktu. O ile użytkownik nie przestawi przełącznika wł./wył. w pozycję „O” i nie wyjmie wtyczki przewodu zasilającego z kontaktu, urządzenie pozostanie włączone. Przed czyszczeniem należy poczekać, aby urządzenie ostygło.
5. Na czas gotowania garnek wewnętrzny należy przykryć przykrywką. Po nabraniu ryżu na talerze, aby zapobiec wysuszeniu lub odbarwieniu pozostałej ilości ryżu, należy nałożyć przykrywkę na miejsce.
6. Aby odgrzać zimny ryż, należy dodać ok. 1/4 szklanki zimnej wody na szklankę ugotowanego ryżu, wymieszać i nacisnąć przełącznik, aby zagotować. Uwaga: Resztki ryżu doskonale nadają się do usmażenia.
7. Aby uniknąć problemów, z dna garnka wewnętrznego i z powierzchni płyty grzewczej należy usuwać jakiegokolwiek zanieczyszczenia.
8. Aby upewnić się, że garnek spoczywa na płasko w urządzeniu, należy go kilka razy delikatnie obrócić na boki.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Przed czyszczeniem urządzenia do gotowania ryżu należy zawsze nacisnąć przełącznik wł./wył. i ustawić w pozycji „O”, wyjąć wtyczkę z kontaktu i pozwolić, aby urządzenie całkowicie ostygło.

1. Wyjąć z urządzenia do gotowania ryżu garnek wewnętrzny i przykrywkę, a następnie umyć je w gorącej wodzie z płynem do mycia naczyń. Dokładnie wypłukać i wytrzeć do sucha miękką, czystą ściereczką.
2. Gdy jest to potrzebne, urządzenie do gotowania ryżu należy czyścić od zewnątrz czystą wilgotną szmatką lub łagodnym detergentem do mycia naczyń. NIGDY nie wolno używać ścierających produktów czyszczących. Do czyszczenia zewnętrznej powłoki wykończeniowej urządzenia lub do czyszczenia garnka do gotowania nie należy używać jakiegokolwiek narzędzi metalowych ani druciaków z wełny stalowej – mogłyby one spowodować uszkodzenia. Żadnej części korpusu urządzenia do gotowania ryżu nie wolno zanurzać w wodzie.
3. Do czyszczenia płyty grzewczej i płytki sterowania temperaturą można używać wełny stalowej do polerowania lub usuwania osadów. Następnie należy je przetrzeć wilgotną ściereczką, a przed ponownym

użyciem odczekać, aby całkowicie wystygły. Należy dbać o to, aby płyta grzewcza i płytka sterowania temperaturą nie były niczym zabrudzone, inaczej urządzenie nie będzie działało prawidłowo.

4. Jakikolwiek osady z octu lub soli mogą doprowadzić do rdzewienia garnka wewnętrznego. Po każdym użyciu należy je zawsze wyczyścić.
5. Wszelkie prace serwisowe oprócz czyszczenia powinny być wykonywane przez przedstawiciela autoryzowanego serwisu.

SZYBKIE CZYSZCZENIE

Do garnka wewnętrznego wlać 1/2 szklanki wody i niewielką ilość płynu do mycia naczyń lub detergentu do zmywarek. Nacisnąć przełącznik GOTOWANIE, pozwolić, aby urządzenie podgrzewało wodę przez 10 minut, a następnie pozwolić mu ostygnąć. Przed ponownym użyciem starannie wypłukać i dokładnie wysuszyć.

INFORMACJE O RYŻU

Ryż jest cennym źródłem złożonych węglowodanów i ogólniej składników odżywczych. Nie zawiera tłuszczu, zawiera natomiast dużo tiaminy (witaminy B1), witaminy B3 oraz żelaza. Warto odnotować, że ponad połowa ludzi na świecie codziennie je ryż.

Na rynku dostępnych jest wiele różnych odmian ryżu. Użytkownik może je wypróbować, aby samemu przekonać się, która odmiana najlepiej odpowiada jego preferencjom. Poniżej podano listę wybranych najpopularniejszych rodzajów wraz z ich krótką charakterystyką:

Ryż długoziarnisty

Używany zazwyczaj w przepisach, w których potrzebny jest ryż luźny i nielepiący się po ugotowaniu, o oddzielnych, niezwiązanych ze sobą ziarnach. Ryż „California” jest odmianą miękką, zaś ryż „Caroline” nieco twardszą. Najbardziej aromatyczną, a przy tym bardzo jędrną i smaczną odmianą jest „Jasmine”.

Ryż krótkoziarnisty

Ta odmiana, bardziej miękka i kleista, jest najczęściej stosowanym gatunkiem ryżu w przepisach kuchni orientalnej. Odmiana „California” jest miękka, a odmiana „Sweet Rice” (słodki ryż), często zwana też „Pearl” (perła) ma okrągły kształt. Słodki ryż jest bardzo kleisty i często jest to odmiana wybierana do przygotowywania puddingu ryżowego.

Ryż brązowy

Ryż brązowy często uznaje się za najzdrowszą odmianę ryżu. Jest to odmiana naturalna, nieoczyszczona i dzięki temu bogata w otręby. Zawiera więcej witaminy B-complex, żelaza, wapnia i błonnika niż pozostałe odmiany.

Ryż dziki

Dziki ryż występuje w wielu smacznych odmianach i mieszankach. Często miesza się go z ryżem długoziarnistym ze względu na jego twardszą konsystencję i kolor – od brązowego po czarny. Ugotowany w bulionie i wymieszany z ulubionymi suszonymi owocami, dziki ryż stanowi doskonałe nadzienie do drobiu.

GOTOWANIE RYŻU

Poniższe wskazówki gwarantują uzyskanie doskonałych efektów. Dla wygody użytkownika, garnek wewnętrzny ma w środku linie do odmierzenia poziomu wody. W zestawie znajduje się także praktyczna miarka do odmierzenia ryżu i wody.

1. Za pomocą marki dostarczonej w zestawie odmierzyć i nasypać do garnka wewnętrznego odpowiednią ilość ryżu. Jedna pełna miarka odpowiada jednej szklance.
2. Wodę do gotowania ryżu można dodać korzystając z linii po wewnętrznej stronie garnka (patrz tabela proporcji ryżu/wody).

Przykład: na 2 szklanki nieugotowanego ryżu należy dolać wody do poziomu oznaczonego linią 2.

3. Aby ryż był bardziej miękki, sugerujemy, aby przed gotowaniem przygotować ryż przez namoczenie go przez 10-20 minut w garnku wewnętrznym.
4. Nałożyć przykrywkę i podłączyć urządzenie do kontaktu (włożyć wtyczkę). Przeszawić przełącznik wł./wył. w pozycję „I” i wcisnąć przełącznik gotowania. Po zagotowaniu ryżu urządzenie automatycznie przełączy się na funkcję utrzymywania temperatury.
5. Po zakończeniu gotowania ważne jest, aby pozwolić, by ryż odczekał w garnku 6-10 minut bez zdejmowania przykrywkę. Dzięki temu ryż będzie na pewno dobrze dogotowany.
6. Gotowanie brązowego ryżu trwa dłużej. Sugerujemy dodać dodatkowe 3/4 szklanki wody, które pozwoli wydłużyć czas gotowania.

TABELA PROPORCJI RYŻU/WODY

RYŻ NIEGOTOWANY	POZIOM WODY W GARNKU WEWNĘTRZNYM	PRZYBLIŻONA ILOŚĆ RYŻU PO UGOTOWANIU
1 szklanki	Linia 1	2 szklanki
2 szklanki	Linia 2	4 szklanek
3 szklanek	Linia 3	6 szklanek
4 szklanek	Linia 4	8 szklanek
5 szklanek	Linia 5	10 szklanek

POMOCNE WSKAZÓWKI

1. Aby usunąć nadmiar otrębów i skrobi, ryż można wyplukać. Pomoże to zmniejszyć przypalanie się ryżu i przywieranie do dna garnka po zagotowaniu, ale może również spowodować utratę części wartości odżywczych ryżu.
2. Pamiętaj: Przed gotowaniem do garnka wewnętrznego należy najpierw wsypać ryż, a potem dolać wody.
3. Jeśli wybrana odmiana ryżu ma tendencje do przywierania do dna, przed gotowaniem na dno garnka wewnętrznego należy nalać odrobinę oleju roślinnego.
4. Podczas gotowania ryżu brązowego lub dzikiego należy dodać dodatkowe 3/4 szklanki wody.
5. Ponieważ na rynku dostępnych jest wiele różnych odmian ryżu, proporcje ryżu do wody mogą się lekko różnić w zależności od rodzaju używanego ryżu. Aby osiągnąć najlepsze efekty, należy pamiętać, że proporcje te można stosownie skorygować.

ZUPY I POTRAWKI

Solidny talerz zupy lub potrawki przyda się na każdym stole. Różne resztki mięsa i warzyw można kreatywnie wykorzystać, dodać do ulubionego bulionu lub zużyć w samodzielnie wymyślonym przepisie. Zupy najlepiej jest gotować na wolnym ogniu, a potrawki dusić. W ten sposób potrawa przenika różnymi aromatami, a mięso staje się miękkie i delikatne.

POMOCNE WSKAZÓWKI

1. Aby zagęścić potrawkę, można zmiksować 1/4 szklanki mąki z dostateczną ilością zimnej wody tak, aby powstała płynna masa. Następnie masę tę należy stopniowo dodawać do potrawki i jednocześnie cały czas mieszać, aż potrawka zgęstnieje.
2. Jeśli w przepisie trzeba dodać świeżej natki pietruszki lub ziół, należy je dodać na samym końcu, tak aby zachować ich smak.
3. Jakikolwiek resztki należy zachować na następny dzień. Po odstawieniu na noc do lodówki smak i aromat będą intensywniejsze.
4. Duszone pomidory z puszki lub bulion wodny i przyprawami stanowią idealny punkt startowy do przygotowania zup lub potrawek.

DANE TECHNICZNE

Napięcie zasilania: 220-240 V ~ 50/60 Hz

Pobór mocy: 400 W

GWARANCJA I SERWIS KONSUMENCKI

Przed dostarczeniem do klienta nasze urządzenia poddawane są rygorystycznej kontroli jakości. Jeśli, pomimo wszelkich starań, podczas produkcji lub transportu pojawi się uszkodzenie, należy zwrócić urządzenie do sprzedawcy. Dodatkowo do stosowanych powszechnie przepisów, nabywca ma prawo do reklamacji na podstawie, warunków niniejszej gwarancji:

Dla każdego zakupionego urządzenia zapewniamy 2 lata gwarancji, poczynając od dnia zakupu. Uszkodzony produkt można zwrócić bezpośrednio w punkcie zakupu.

Niniejsza gwarancja nie obejmuje uszkodzeń spowodowanych niewłaściwą obsługą urządzenia, usterek w wyniku modyfikacji i napraw wykonanych przez strony trzecie lub w wyniku użycia nieoryginalnych części. Należy zachować dowód zakupu, który jest jedyną podstawą złożenia roszczenia gwarancyjnego. Producent nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia powstałe w wyniku nieprzestrzegania instrukcji obsługi. Powoduje to unieważnienie gwarancji. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody materiałowe ani obrażenia ciała spowodowane niewłaściwą obsługą urządzenia i nieprzestrzeganiem instrukcji obsługi. Uszkodzenie akcesoriów nie oznacza bezpłatnej wymiany całego urządzenia. W takim wypadku prosimy o kontakt z naszym serwisem. Stłuczone elementy szklane lub pęknięte elementy plastikowe są wymieniane za opłatą. Uszkodzenia materiałów eksploatacyjnych lub części podlegających zużyciu, a także czyszczenie, konserwacja i wymiana wspomnianych części nie jest objęta gwarancją i podlega opłacie.

USUWANIE PRZYJAZNE ŚRODOWISKU



Recycling – Dyrektywa europejska nr 2012/19/UE

Ten znak oznacza, że urządzenia nie należy wyrzucać razem z innymi odpadami domowymi. Aby zapobiec możliwym szkodom dla środowiska i zdrowia ludzi spowodowanym niekontrolowaną utylizacją odpadów, poddawaj produkt procesowi recyklingu w celu promowania zrównoważonego ponownego wykorzystywania zasobów materiałowych. Aby zwrócić zużyte urządzenie, skorzystaj z systemu oddawania zużytych produktów lub skontaktuj się ze sprzedawcą. Sprzedawca może przyjąć produkt w celu przeprowadzenia bezpiecznego dla środowiska recyklingu.

Emerio Deutschland GmbH (no service address)

Lerchenweg 3

40789 Monheim am Rhein

Deutschland

Dział obsługi klienta:

T: +49 (0) 3222 1097 600

E: info.de@emerio.eu

ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ

Перед началом пользования прибором обязательно прочитайте все приведенные ниже инструкции, чтобы избежать травм и получить наилучший результат от пользования прибором. Обязательно храните настоящее руководство в надежном месте. Если вы будете передавать данный прибор другому лицу, обязательно передайте и настоящее руководство. В случае повреждений, вызванных несоблюдением пользователем настоящих инструкций, гарантия на прибор будет аннулирована. Производитель/импортер не несет ответственности за повреждения, вызванные несоблюдением данной инструкции и небрежным использованием прибора.

1. Данный прибор может использоваться детьми старше 8 лет и взрослыми с ограниченными физическими, сенсорными и психическими возможностями только в случае того, если им были даны инструкции по безопасному пользованию прибором и если они понимают исходящую от него опасность.
2. Чистка и техническое обслуживание прибора не должны производиться детьми младше 8 лет без соответствующего надзора со стороны взрослых.
3. Храните прибор и кабель питания вне зоны досягаемости детей младше 8 лет.
4. Данный прибор может использоваться людьми с ограниченными физическими, сенсорными и психическими возможностями только в случае того, если им были даны инструкции по безопасному пользованию прибором и если они понимают исходящую от него опасность.
5. Детям запрещается пользоваться прибором.
6. При повреждении кабеля питания во избежание

опасности его необходимо заменить у производителя, в авторизованном сервисном центре или у сертифицированного специалиста.

7. Данный прибор предназначен для бытового использования или в аналогичных случаях (например, на кухнях для персонала в магазинах, кафе, офисах и т.д., в фермерских хозяйствах, для клиентов в отелях, хостелах и т.д.).
8. Для получения инструкций по очистке поверхностей прибора после соприкосновения с пищей или маслом, смотрите раздел "Чистка и техническое обслуживание" данной инструкции.
9. Предупреждение! Не проливайте жидкости на разъем.
10. Не используйте прибор не по назначению во избежание получения травм.
11. Поверхность нагревательного элемента подвергается нагреву во время использования прибора.
12. Всегда подключайте прибор к заземленной розетке.
13. Перед тем, как подключить прибор к электрической сети, пожалуйста, убедитесь, что напряжение питания в вашем доме соответствует указанному на этикетке прибора.
14. Перед использованием удлинителя убедитесь, что его характеристики соответствуют характеристикам прибора. В ином случае может произойти перегрев вилки и/или удлинителя. Будьте аккуратны со шнуром – размещайте его таким образом, чтобы не было возможности споткнуться об него.
15. Перед чисткой и уборкой на хранение всегда отсоединяйте кабель питания от розетки.
16. Будьте уверены, что кабель питания не соприкасается с острыми краями, нагревающимися поверхностями и открытым огнем.
17. Не погружайте прибор или вилку прибора в воду или другие жидкости во избежание поражения электрическим током.

18. Чтобы извлечь вилку из розетки, тяните за вилку, а не за кабель.
19. Если прибор упал в воду, не прикасайтесь к нему. Отключите его от электрической сети, снимите насадки и обратитесь в авторизованный сервисный центр для проведения диагностики и ремонта.
20. Не подключайте к сети и не отключайте прибор от сети влажными руками.
21. Никогда не пытайтесь открывать корпус прибора и ремонтировать прибор самостоятельно во избежание получения удара электрическим током.
22. Никогда не оставляйте прибор без присмотра во время использования.
23. Данный прибор не предназначен для коммерческого использования.
24. Не используйте данный прибор не по прямому назначению.
25. Не заворачивайте кабель вокруг прибора и не перегибайте его.
26. Всегда отключайте прибор от сети по окончании использования. Ваша плита будет готова к работе до тех пор, пока вы не повернете выключатель в положение 0 и не отсоедините шнур питания от розетки.
27. Используйте прибор на ровной, сухой и жаропрочной поверхности.
28. **ВНИМАНИЕ!**



Пожалуйста, не прикасайтесь к поверхностям прибора во время использования. Температура поверхностей прибора во время работы может быть высокой.

ОПИСАНИЕ ЧАСТЕЙ ПРИБОРА:

1. Крышка
2. Внутренняя чаша
3. Световой индикатор (подогрев)
4. Световой индикатор (приготовление)
5. Кнопка выбора режима
6. Кнопка ВКЛ/ВЫКЛ
7. Ручки (с обеих сторон)
8. Ложка для риса
9. Мерный стакан

**ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ:**

1. Используйте данный прибор только с розеткой 220-240 Вт.
2. Перед началом работы поместите внутреннюю чашу в прибор. Вы не сможете нажать кнопку выбора режима, пока она не установлена на место.
3. По выполнении п.2, включите прибор в розетку. Затем поставьте кнопку ВКЛ/ВЫКЛ в положение I и переключите кнопку выбора режима вниз.
4. Когда ваш рис или иные продукты на пару будут готовы, прибор автоматически перейдет в режим подогрева.
5. Всегда отключайте прибор после использования. Питание от плиты не будет отключено до тех пор, пока вы не поставите кнопку ВКЛ/ВЫКЛ в положение 0 и не отключите прибор от сети. Перед чисткой дайте прибору остыть.
6. Накройте внутреннюю чашу крышкой на время приготовления. Оставьте ее на месте по окончании процесса приготовления, во избежание обесцвечивания и высыхания риса.
7. Чтобы разогреть холодный рис следует добавить $\frac{1}{4}$ стакана холодной воды на 1 чашку вареного риса, перемешать и поставить переключатель в режим приготовления. Примечание: оставшийся рис отлично подходит для приготовления жареного риса.
8. Не допускайте попадания инородных предметов на дно внутренней чаши или на нагревательный элемент во избежание неисправностей.
9. Аккуратно поверните чашу вбок, чтобы убедиться, что она вставлена правильно.

ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Перед тем, как производить чистку вашей рисоварки, всегда ставьте кнопку ВКЛ/ВЫКЛ в положение 0 и отключайте прибор от розетки, а также давайте ему остыть.

1. Выньте внутреннюю чашу и крышку из рисоварки и тщательно промойте их в горячей мыльной воде. Затем протрите насухо мягкой чистой тканью.
2. При необходимости протрите внешнюю поверхность прибора чистой влажной тканью или мягким моющим средством для посуды.
НИКОГДА не используйте абразивные чистящие средства. Не используйте металлические инструменты или стальную губку для очистки корпуса прибора или чаши во избежание нанесения ущерба прибору. Не погружайте какую-либо часть рисоварки в воду.
3. Чтобы очистить нагревательный элемент и терморегулятор и удаления с них остатков пищи используйте стальную губку. Затем протрите поверхности влажной тканью. Перед следующим использованием обязательно высушите прибор. Не позволяйте посторонним предметам попадать на нагревательный элемент во избежание поломки прибора.

4. Остатки соли или уксуса могут вызвать коррозию внутри чаши. Всегда хорошо очищайте ее после каждого использования.
5. Любое обслуживание прибора, кроме очистки, должно производиться авторизованными сервисными службами.

СОВЕТЫ ПО БЫСТРОЙ ОЧИСТКЕ:

Добавьте 1/2 стакана воды и небольшое количество средства для мытья посуды во внутреннюю чашу. Поставьте кнопку выбора режима в положение ПРИГОТОВЛЕНИЕ и нагревайте 10 минут. Охладите прибор. Хорошо промойте и просушите перед следующим использованием.

О РИСЕ:

Рис является ценным источником сложных углеводов. Он не содержит жира и богат тиамином, ниацином и железом. Интересный факт - более половины населения мира ест рис каждый день.

Существует большое количество сортов риса, доступных на рынке. Попробуйте разные, чтобы решить, какой больше подходит именно вам. Предлагаем вашему вниманию описание нескольких основных сортов риса.

Длиннозерный рис

Обычно используется для приготовления блюд, требующих, чтобы зерна не прилипали друг к другу.

Калифорнийский рис более мягкий, тогда как рис Кэролайн - немного тверже, а рис Жасмин - самый твердый и самый ароматный.

Короткозерный рис

Это более мягкий и клейкий сорт риса, его чаще всего используют в рецептах восточной кухни. Рис Калифорния также является достаточно мягким. А вот сладкий рис, также называемый Жемчужным, имеет круглую форму. Сладкий рис очень клейкий и его часто используют для приготовления рисовых пудингов.

Коричневый рис

Коричневый рис часто называют самым здоровым сортом риса. Это рис в своем неотбеленном, богатом отрубями виде. Он содержит больше витамина В, железа, кальция и клетчатки, чем другие сорта риса.

Дикий рис

Дикий рис часто выпускается в составе различных смесей. Его часто смешивают с длиннозерным рисом для получения более темного цвета. Дикий рис является отличной начинкой для домашней птицы, хорошо подходит для приготовления бульонов и смешивания с вашими любимыми сухофруктами.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ РИСА:

1. Используя мерный стакан, отмерьте и добавьте во внутреннюю чашу нужное количество риса. 1 полный уровень равен 1 чашке.
2. Добавьте воду в соответствии с мерной шкалой и таблицей. Например, на 2 чашки сырого риса потребуется налить воды до значения 2.
3. Для получения более мягкого риса мы рекомендуем вам замочить рис в нужном количестве воды на 10-20 минут перед приготовлением.
4. Накройте прибор крышкой и включите в сеть. Поставьте переключатель ВКЛ/ВЫКЛ в положение I и нажмите переключатель режимов в режим ПРИГОТОВЛЕНИЕ. Когда ваш рис будет готов, прибор автоматически перейдет в режим подогрева.
5. По окончании приготовления следует дать рису постоять 6-10 минут, не снимая крышку. Это будет гарантией того, что рис приготовится до конца.
6. Варка коричневого риса занимает дольше времени. Рекомендуем также добавить дополнительные 3/4 воды.

ТАБЛИЦА МЕР РИСА И ВОДЫ:

Количество сырого риса	Линия меры воды на внутренней стороне чаши	Количество готового риса
1 стакан	Линия 1	2 стакана
2 стакана	Линия 2	4 стакана
3 стакана	Линия 3	6 стаканов
4 стакана	Линия 4	8 стаканов
5 стаканов	Линия 5	10 стаканов

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ:

1. Промойте рис, чтобы удалить лишние отруби и крахмал. Это также поможет уменьшить потемнение риса и рис будет меньше прилипать к чаше. Но в связи с этим, он может потерять некоторые питательные вещества.
2. Запомните: сперва в чашу следует добавить рис, а только затем - воду.
3. Если вы заметили, что выбранный вами тип риса слишком сильно прилипает к чаше, попробуйте перед приготовлением добавить на дно внутренней чаши немного растительного масла.
4. Если вы готовите дикий или коричневый рис, добавьте к норме еще $\frac{3}{4}$ стакана воды.
5. В связи с тем, что существует большое количество сортов риса, меры риса и воды в зависимости от сорта могут немного отличаться. Не забудьте выбрать верные значения, чтобы получить наилучший результат.

СУП И ТУШЕНИЕ:

Тарелка супа или рагу - отличный гость на любом столе. Фантазируйте и используйте остатки мяса и овощи с имеющимся у вас бульоном для создания своих уникальных рецептов.

Для приготовления супа или рагу дайте блюдам дополнительное время покипеть. Это позволит ароматам продуктов смешаться и сделает блюдо более нежным.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ:

1. Чтобы сделать тушеное мясо более густым, смешайте $\frac{1}{4}$ стакана муки с достаточным количеством холодной воды, чтобы получилось тесто как для тонкой пасты. Постепенно добавляйте его к тушеному мясу и перемешайте до загустения.
2. Если в рецепте используется свежая петрушка или другая зелень, добавляйте их в самом конце приготовления для сохранения аромата.
3. Сохраните остатки пищи на завтра. Ароматы блюд усиливаются после ночи, проведенной в холодильнике.
4. Консервированные тушеные помидоры или бульон с водой и специями станут отличным соусом для вашего рагу.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Питание: 220-240В~ 50/60Гц

Мощность: 400Вт

ГАРАНТИЯ И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ:

Перед поступлением в продажу наши устройства проходят строгий контроль качества. Если, несмотря на все меры предосторожности, вы все же приобрели поврежденный прибор, пожалуйста, верните устройство продавцу. В соответствии с условиями гарантии на приобретенный прибор предоставляется гарантийное обслуживание на 2 год, начиная со дня продажи. Если вы приобрели прибор с дефектом, вы можете незамедлительно вернуть его по месту покупки.

На дефекты, возникшие вследствие неправильного использования прибора, а также на неисправности,

произошедшие вследствие ремонта прибора несертифицированными центрами или третьими лицами, а также вследствие установки неоригинальных деталей, данная гарантия не распространяется.

Всегда сохраняйте чек и гарантийный талон. Без них вы не сможете претендовать на какую-либо форму гарантии.

Ущерб, вызванный несоблюдением данной инструкции, приводит к тому, что гарантия на прибор аннулируется. Производитель не несет ответственности за понесенные вследствие этого расходы. Производитель также не несет ответственности за материальный ущерб или травмы, полученные вследствие неправильного использования прибора, вызванного отсутствием внимания к данной инструкции. Поломка или повреждение аксессуаров не означает бесплатную замену всего прибора. В таком случае, пожалуйста, свяжитесь с сервисным центром. Замена разбитых стекол или поврежденных пластиковых деталей всегда производится на платной основе. Поломка расходных материалов или деталей, подверженных износу, а также очистка, техническое обслуживание или замена указанных частей не покрываются гарантией и оплачиваются отдельно.

БЕЗОПАСНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ В ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЕ:



Переработка отходов - европейская директива 2012/19/EU

Данная маркировка обозначает, что прибор не подлежит утилизации с другими бытовыми отходами. Чтобы предотвратить возможный вред окружающей среде и здоровью людей,

утилизируйте бытовые приборы ответственно, что также будет способствовать устойчивому повторному использованию материальных ресурсов. Для утилизации прибора, пожалуйста, используйте системы возврата и сбора электроприборов либо свяжитесь с продавцом. Он утилизирует прибор правильно.

Emerio Deutschland GmbH (no service address)

Lerchenweg 3

40789 Monheim am Rhein

Deutschland

Служба поддержки клиентов:

Тел.: +49 (0) 3222 1097 600

Эл. почта: info.de@emerio.eu