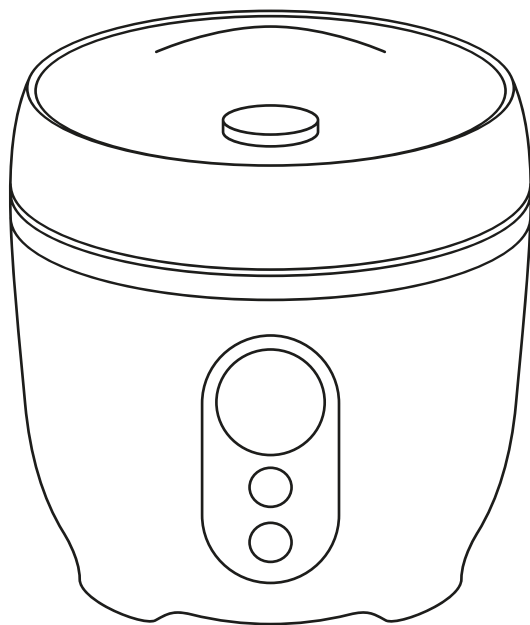


Remoska[®] Maria

Rýžovar / Ryżovar / Ryżowar / Reiskocher
Rice cooker / Cuiseur à riz / Fierbător de orez

Návod na obsluhu / Instrukcja obsługi / Bedienungsanleitung
User manual / Mode d'emploi / Manual de utilizare



REMOSKA[®]



Pouze pro vnitřní prostory

Před použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte tento návod a uschovejte jej pro budoucí použití.

Tento spotřebič je určen pouze pro použití v domácnosti.

- Nemusí být vhodný k bezpečnému používání v prostředích, jako jsou kuchyně pro zaměstnance, farmy, motely a jiná nebytová prostředí.
- Není také určen k používání klienty v hotelech, motelech, penzionech a jiných obytných prostředích.

Důležitá bezpečnostní opatření:

- Před zapnutím spotřebiče zkontrolujte, zda napětí v síti odpovídá napětí uvedenému na spotřebiči.
- Nepoužívejte spotřebič, pokud je poškozen přírodní kabel. Obráťte se na servisní středisko, neopravujte jej sami.
- Nepoužívejte náhradní díly od jiných výrobců, mohlo by dojít k poškození výrobku a ztrátě záruky.
- Nikdy neponořte výrobek do vody. Na údržbu použijte pouze vlhkou utěrku.
- Tento spotřebič není určen k používání dětmi ani osobami se sníženými mentálními či duševními schopnostmi bez dozoru odpovědné osoby.
- Před přemístěním nebo čištěním vždy odpojte spotřebič ze zásuvky.
- Nikdy nepokládejte spotřebič na horký sporák.
- Nikdy nenechávejte přírodní kabel zapojený do zásuvky, pokud není připojen ke spotřebiči.
- Vždy nejprve odpojte přírodní kabel ze zásuvky a poté ze spotřebiče.
- Spotřebič je určen jen pro domácí použití a k účelům, ke kterým byl vyroben.

Úvod

Řada elektrospotřebičů spojuje jedinečný design a funkčnost ve vaší kuchyni. Náš rýžovar umožňuje snadnou přípravu rýže s minimální námahou. Hlavní výhodou je automatická funkce s časovačem, díky které dosáhnete vždy skvělých výsledků. S přednastavenými programy si připravíte nejen klasickou rýži, ale například i lahodnou kaši.

Technické údaje:

- Napětí: 220–240 V~ / 50–60 Hz
- Příkon: 350 W
- Teplota: 25–135 °C
- Objem: 0,8 l – Až 4 porce
- Odložený start: 1–12 hodin
- Váha: 1,88 kg

Všeobecný popis:



Před prvním použitím:

- Odstraňte všechny obalové materiály.
- Odstraňte všechny nálepky a štítky.
- Umyjte vnitřní hrnec, odměrku a lžíci vodou se saponátem a poté osušte.

Použití:

- Nikdy nezapínejte spotřebič, pokud je vnitřní nádoba prázdná.
- Spotřebič neumísťujte na místo, kde hrozí postříkání vodou.
- Nevytahujte vnitřní nádobu, pokud je spotřebič v provozu.
- Nenalévejte vodu do spotřebiče, pokud není nádoba na svém místě.
- Vnitřní nádobu udržujte v čistotě i na vnější straně. Nečistoty a voda mají vliv na přenos tepla.
- Vnitřní nádobu nikdy nepoužívejte na jiném spotřebiči.

Čištění a údržba:

- Před čištěním nechte spotřebič vychladnout a odpojte jej od sítě.
- Vnitřní nádobu jen opláchněte vodou, případně vodou a saponátem, a vytřete do sucha.
- Pokud se potravinu ve vnitřní nádobě přichytí, nechte ji odmočit a poté umyjte vodou se saponátem.
- Ujistěte se, že po čištění jsou všechny části spotřebiče suché.

Návod k použití spotřebiče:

- Ujistěte se, že vnitřní nádoba i topná deska jsou suché, a vložte nádobu do spotřebiče.
- Ujistěte se, že vnitřní dno je suché a bez nečistot.
- Vložte rýži a rovnoměrně ji rozprostřete v nádobě.
- Přidejte požadované množství vody.

FUNKCE	DOBA VAŘENÍ	ODLOŽENÝ START	UDRŽOVÁNÍ TEPLoty
Rýže	AUTO	1–12 hod.	až 12 hod.
Rýžová kaše	60 min.	1–12 hod.	až 12 hod.
Polévka	90 min.	1–12 hod.	až 12 hod.

- Zavřete víko spotřebiče – musí být slyšet cvaknutí.
- Nezakrývejte výdušný otvor pro odvod páry (např. utěrkou).
- Připojte kabel ke spotřebiči a poté do zásuvky.

TYP RÝŽE	MNOŽSTVÍ	MNOŽSTVÍ VODY
Bílá rýže	1 odměrka	1 odměrka
Basmati rýže	1 odměrka	1 ½ odměrky
Hnědá rýže	1 odměrka	1 ½ odměrky
Rýže s nízkým obsahem škrobu	1 odměrka	2 odměrky

Rady na přípravu rýže

Před přípravou rýže ji důkladně propláchněte ve velkém množství vody, promíchejte ji a vodu slijte. Tento proces několikrát opakujte, dokud nebude voda čirá. Aby nedošlo k poškrábání nepřílnavého povrchu vnitřní nádoby, doporučujeme rýži proplachovat v jiné nádobě. Ujistěte se, že rýže je dobře promytá, jinak může vzniknout křusta ovlivňující chuť.

Doporučení pro dokonalé vaření rýže:

- Rýži odměřte odměrkou a propláchněte.
- Rýži rovnoměrně rozmístěte ve vnitřní nádobě, přilijte potřebné množství vody zapněte.
- Uvařenou rýži promíchejte v nádobě, přepněte do režimu „Keep Warm“ a nechejte ji ještě několik minut odpočinout.

Recepty:

Rýže:

Ingredience: 2 odměrky dlouhozrnné rýže, 3 odměrky vody, lžička soli

Postup: Rýži důkladně propláchněte ve studené vodě, nasypejte ji do rýžovaru, zalijte vodou a osolte. Na rýžovaru zvolte program „**Rýže**“. Jakmile je rýže hotová, rýžovar se automaticky vypne.

Rýžová kaše s mangem:

Ingredience: 2 odměrky kulatozrnné rýže, 2 odměrky mléka, 1 odměrka kokosového mléka z plechovky, špetka soli, 2 lžičky cukru, zrníčka z ½ lusku čerstvé vanilky, máslo na vymazání, mango

Postup: Rýžovar vymažte máslem. Propláchnutou rýži dejte do rýžovaru spolu s mlékem, kokosovým mlékem, špetkou soli, cukrem a vanilkou. Zvolte program „**Kaše**“. Jakmile je pokrm hotový, rýžovar se automaticky vypne. Kaši servírujte ozdobenou plátkou manga.

Dýňová polévka:

Ingredience: ½ dýně hokkaido, 1 mrkev, 1 lžička kurkumy, 1 bobkový list, sůl, dýňová semínka, dýňový olej

Postup: Rýžovar naplňte do poloviny vodou. Dýni a mrkev nakrájejte na kostičky a přidejte je spolu s kořením do rýžovaru. Zvolte program „**Polévka**“ a zapněte. Rýžovar se automaticky vypne, jakmile je polévka hotová. Hotovou polévku rozmixujte mimo rýžovar, abyste předešli poškrábání nepřilnavého povrchu. Polévku servírujte ozdobenou dýňovými semínky a zakápnutou dýňovým olejem.

Plánování vaření se zpožděným sepnutím spotřebiče

Chcete-li naplánovat vaření rýže se zpožděním sepnutí o 2 hodiny (plánovaný čas je čas spuštění funkce), v pohotovostním režimu stiskněte tlačítko „TIMER“ pro výběr přednastavené funkce. Digitální displej zobrazí 1 hodinu. Stiskněte znovu tlačítko „TIMER“, a zobrazí se 2 hodiny. Poté stiskněte tlačítko „MENU/CANCEL“ pro nastavení funkce vaření. Digitální displej pětikrát zabliká, než přejde do pracovního stavu. Poté se na displeji rozsvítí odpočítávání 2 hodin. Jakmile je odpočítávání dokončeno, spotřebič přejde do režimu vaření. Přednastavený čas lze nastavit v rozmezí 1–12 hodin.

U masa a mléčných výrobků nepoužívejte přednastavený čas delší než 3 hodiny, protože by mohla být ovlivněna kvalita potravin.

PORUCHA	PŘÍČINA	ŘEŠENÍ
Kryt nelze zavřít	Nádoba není na svém místě	Zkontrolujte vnitřní nádobu.
Únik páry kolem víka	Víko není správně zavřené	Otevřete víko a znovu jej zavřete.
Rýže je nedovařená	Málo vody	Viz pokyny pro vaření různých druhů rýže.
Jakákoliv kontrolka nesvítí	Rýžovar není připojený Porucha kontrolky nebo připojení	Zkontrolujte připojení. Odešlete do servisu.

KÓD PORUCHY	PORUCHA	ŘEŠENÍ
E1	Přerušený obvod horního snímače	Odešlete do servisu.
E2	Přerušený obvod spodního snímače	Odešlete do servisu.
E3	Horní senzor je přehřátý	Vypněte zařízení a nechte jej vychladnout. Poté restartujte. Pokud zařízení stále nepracuje, odešlete jej do servisu.
E4	Spodní senzor je přehřátý	Vypněte zařízení a nechte jej vychladnout. Poté restartujte. Pokud zařízení stále nepracuje, odešlete jej do servisu.

Pouze pro vnitřní prostory

Před použitím spotřebiča si pozorně přečítajte tento návod a uschovajte ho pre budúce použitie.

Tento spotřebič je určený iba na použitie v domácnosti.

Tento spotřebič je určen pouze pro použití v domácnosti.

- Nemusí byť vhodný na bezpečné používanie v prostrediach, ako sú kuchyne pre zamestnancov, farmy, motely a iné nebytové priestory.
- Nie je tiež určený na používanie klientmi v hoteloch, motelloch, penziónoch a iných obytných prostrediach.

Dôležité bezpečnostné opatrenia:

- Pred zapnutím spotřebiča skontrolujte, či napätie v sieti zodpovedá napätiu uvedenému na spotřebiči.
- Nepoužívajte spotřebič, ak je poškodený prívodný kábel. Obráťte sa na servisné stredisko, neopravujte ho sami.
- Nepoužívajte náhradné diely od iných výrobcov, mohlo by dôjsť k poškodeniu výrobku a strate záruky.
- Nikdy neponárajte výrobok do vody. Na údržbu použite iba vlhkú utierku.
- Tento spotřebič nie je určený na používanie deťmi ani osobami so zníženými mentálnymi či duševnými schopnosťami bez dozoru zodpovednej osoby.
- Pred premiestnením alebo čistením vždy odpojte spotřebič zo zásuvky.
- Nikdy nepokladajte spotřebič na horúci sporák.
- Nikdy nenechávajte prívodný kábel zapojený do zásuvky, ak nie je pripojený k spotřebiču.
- Vždy najprv odpojte prívodný kábel zo zásuvky a potom zo spotřebiča.
- Spotřebič je určený len na domáce použitie a na účely, na ktoré bol vyrobený.

Úvod

Rad elektrospotřebičov spája jedinečný dizajn a funkčnosť vo vašej kuchyni. Náš ryžovar umožňuje jednoduchú prípravu ryže s minimálnou námahou. Hlavnou výhodou je automatická funkcia s časovačom, vďaka ktorej dosiahnete vždy skvelé výsledky. S prednastavenými programami si pripravíte nielen klasickú ryžu, ale napríklad aj lahodnú kašu.

Technické údaje:

- Napätie: 220–240 V~ / 50–60 Hz
- Príkon: 350 W
- Teplota: 25–135 °C
- Objem: 0,8 l – Až 4 porcie
- Odložený štart: 1–12 hodín
- Hmotnosť: 1,88 kg

Všeobecný popis:



Pred prvým použitím:

- Odstráňte všetky obalové materiály.
- Odstráňte všetky nálepky a štítky.
- Umyte vnútorný hrniec, odmerku a lyžicu vodou so saponátom a potom osušte.

Použitie:

- Nikdy nezapínajte spotrebič, ak je vnútorná nádoba prázdna.
- Spotrebič neumiestňujte na miesto, kde hrozí postriekanie vodou.
- Nevyťahujte vnútornú nádobu, ak je spotrebič v prevádzke.
- Nenalievajte vodu do spotrebiča, ak nie je nádoba na svojom mieste.
- Vnútornú nádobu udržiajte v čistote aj na vonkajšej strane. Nečistoty a voda ovplyvňujú prenos tepla.
- Vnútornú nádobu nikdy nepoužívajte na inom spotrebiči.

Čistenie a údržba:

- Pred čistením nechajte spotrebič vychladnúť a odpojte ho od siete.
- Vnútornú nádobu opláchnite vodou, prípadne vodou so saponátom, a vytrite do sucha.
- Ak sa potravinová zvyška vo vnútornej nádobe prichytí, nechajte ju odmočiť a potom umyte vodou so saponátom.
- Uistite sa, že po čistení sú všetky časti spotrebiča suché.

Návod na použitie spotrebiča:

- Uistite sa, že vnútorná nádoba aj vykurovacia doska sú suché, a vložte nádobu do spotrebiča.
- Uistite sa, že vnútorné dno je suché a bez nečistôt.
- Vložte ryžu a rovnomerne ju rozprestrite v nádobe.
- Pridajte požadované množstvo vody.

FUNKCIA	DOBA VARENIA	ODLOŽENÝ ŠTART	UDRŽIAVANIE TEPLoty
Ryža	AUTO	1–12 hod.	až 12 hod.
Ryžová kaša	60 min.	1–12 hod.	až 12 hod.
Polievka	90 min.	1–12 hod.	až 12 hod.

- Zatvorte veko spotrebiča – musí byť počuť cvaknutie.
- Nezakrývajte výpustný otvor na odvod pary (napr. utierkou).
- Pripojte kábel k spotrebiču a potom do zásuvky.

TYP RYŽE	MNOŽSTVO	MNOŽSTVO VODY
Biela ryža	1 odmerka	1 odmerka
Basmati ryža	1 odmerka	1 ½ odmerky
Hnedá ryža	1 odmerka	1 ½ odmerky
Ryža s nízkym obsahom škrobu	1 odmerka	2 odmerky

Rady na prípravu ryže

Pred prípravou ryže ju dôkladne prepláchnite vo veľkom množstve vody, premiešajte a vodu zlejte. Tento proces niekoľkokrát zopakujte, kým nebude voda číra. Aby nedošlo k poškrabaniu nepriľnavého povrchu vnútornej nádoby, odporúčame ryžu preplachovať v inej nádobe. Uistite sa, že ryža je dobre premytá, inak môže vzniknúť kôrka ovplyvňujúca chuť.

Odporúčania pre dokonalé varenie ryže:

- Ryžu odmerajte odmerkou a prepláchnite.
- Ryžu rovnomerne rozmiestnite vo vnútornej nádobe, prilejte potrebné množstvo vody a zapnite.
- Uvarenú ryžu premiešajte v nádobe, prepnite do režimu „Keep Warm“ a nechajte ju ešte niekoľko minút odpočinúť.

Recepty:

Ryža:

Ingrediencie: 2 odmerky dlhozrnnej ryže, 3 odmerky vody, lyžička soli

Postup: Ryžu dôkladne prepláchnite v studenej vode, nasypťte ju do ryžovaru, zalejte vodou a osol'te. Na ryžovare zvol'te program „Ryža“. Keď je ryža hotová, ryžovar sa automaticky vypne.

Ryžová kaša s mangom:

Ingrediencie: 2 odmerky guľatozrnnej ryže, 2 odmerky mlieka, 1 odmerka kokosového mlieka z plechovky, štipka soli, 2 lyžičky cukru, zrníčka z ½ lusku čerstvej vanilky, maslo na vymastenie, mango

Postup: Ryžovar vymastite maslom. Premytú ryžu vložte do ryžovaru spolu s mliekom, kokosovým mliekom, štipkou soli, cukrom a vanilkou. Zvol'te program „Kaša“. Po dokončení sa ryžovar automaticky vypne. Kašu podávajte ozdobenú plátkami manga.

Tekvicová polievka:

Ingrediencie: ½ tekvice hokkaido, 1 mrkva, 1 lyžička kurkumy, 1 bobkový list, soľ, tekvicové semienka, tekvicový olej

Postup: Ryžovar naplňte do polovice vodou. Tekvicu a mrkvu nakrájajte na kocky a pridajte ich spolu s koreninami do ryžovaru. Zvol'te program „Polievka“ a zapnite. Ryžovar sa automaticky vypne po dokončení varenia. Hotovú polievku rozmixujte mimo ryžovaru, aby ste predišli poškrabaniu nepriľnavého povrchu. Polievku servírujte ozdobenú tekvicovými semenkami a pokvapkanú tekvicovým olejom.

Plánovanie varenia so zpoždeným spustením spotrebiča

Ak chcete naplánovať varenie ryže so zpoždeným spustením o 2 hodiny (plánovaný čas je čas spustenia funkcie), v pohotovostnom režime stlačte tlačidlo „TIMER“ pre výber prednastavenej funkcie. Na digitálnom displeji sa zobrazí 1 hodina. Stlačte znova tlačidlo „TIMER“, a zobrazí sa 2 hodiny. Potom stlačte tlačidlo „MENU/CANCEL“ pre nastavenie funkcie varenia. Digitálny displej päťkrát zabliká, než prejde do pracovného režimu. Následne sa na displeji zobrazí odpočítavanie 2 hodín. Po jeho dokončení spotrebič automaticky prejde do režimu varenia. Prednastavený čas je možné nastaviť v rozmedzí 1–12 hodín.

U mäsa a mliečnych výrobkov nepoužívajte prednastavený čas dlhší ako 3 hodiny, pretože by to mohlo ovplyvniť kvalitu potravín.

PORUCHA	PRÍČINA	RIEŠENIE
Kryt nejde zatvoriť	Nádoba nie je na svojom mieste	Skontrolujte vnútornú nádobu.
Únik pary okolo veka	Veko nie je správne zatvorené	Otvorte veko a znovu ho zatvorte.
Ryža je nedovarená	Málo vody	Pozrite si pokyny na varenie rôznych druhov ryže.
Akákoľvek kontrolka nesvieti	Ryžovar nie je pripojený Porucha kontrolky alebo pripojenia	Skontrolujte pripojenie. Odošlite do servisu.

KÓDY PORÚCH	PORUCHA	RIEŠENIE
E1	Prerušený obvod horného snímača	Odošlite do servisu.
E2	Prerušený obvod spodného snímača	Odošlite do servisu.
E3	Horný senzor je prehriaty	Vypnite zariadenie a nechajte ho vychladnúť. Potom reštartujte. Ak zariadenie stále nefunguje, odošlite ho do servisu.
E4	Spodný senzor je prehriaty	Vypnite zariadenie a nechajte ho vychladnúť. Potom reštartujte. Ak zariadenie stále nefunguje, odošlite ho do servisu.

Tylko do użytku wewnętrznego

Przed użyciem urządzenia dokładnie przeczytaj ten instruktaż i zachowaj go na przyszłość.

To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.

- Może nie być odpowiednie do bezpiecznego użytkowania w miejscach takich jak kuchnie pracownicze, gospodarstwa rolne, motele i inne pomieszczenia niemieszkalne.
- Nie jest również przeznaczone do użytku przez klientów w hotelach, motelach, pensjonatach i innych obiektach mieszkalnych.

Ważne środki bezpieczeństwa:

- Przed włączeniem urządzenia sprawdź, czy napięcie w sieci odpowiada napięciu podanemu na urządzeniu.
- Nie używaj urządzenia, jeśli przewód zasilający jest uszkodzony. Skontaktuj się z serwisem, nie naprawiaj go samodzielnie.
- Nie używaj części zamiennych od innych producentów, ponieważ może to doprowadzić do uszkodzenia urządzenia i utraty gwarancji.
- Nigdy nie zanurzaj urządzenia w wodzie. Do czyszczenia używaj tylko wilgotnej ściereczki.
- To urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez dzieci ani osoby z ograniczonymi zdolnościami umysłowymi lub psychicznymi bez nadzoru osoby odpowiedzialnej.
- Przed przeniesieniem lub czyszczeniem zawsze odłącz urządzenie od gniazdka.
- Nigdy nie umieszczaj urządzenia na gorącym piecu.
- Nigdy nie pozostawiaj przewodu zasilającego podłączonego do gniazdka, jeśli nie jest podłączony do urządzenia.
- Zawsze najpierw odłącz przewód zasilający od gniazdka, a następnie od urządzenia.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego i zgodnie z jego przeznaczeniem.

Wstęp

Seria urządzeń elektrycznych łączy unikalny design i funkcjonalność w Twojej kuchni. Nasz ryżowar umożliwia łatwe gotowanie ryżu przy minimalnym wysiłku. Główną zaletą jest automatyczna funkcja z timerem, dzięki której zawsze osiągniesz doskonałe rezultaty. Dzięki zaprogramowanym ustawieniom możesz przygotować nie tylko klasyczny ryż, ale także pyszną owsiankę.

Dane techniczne:

- | | |
|-----------------------------------|----------------------------------|
| • Napięcie: 220–240 V~ / 50–60 Hz | • Pojemność: 0,8 l – Do 4 porcji |
| • Moc: 350 W | • Opóźniony start: 1–12 godzin |
| • Temperatura: 25–135 °C | • Waga: 1,88 kg |

Opis ogólny:



Przed pierwszym użyciem:

- Usuń wszystkie materiały opakowaniowe.
- Usuń wszystkie naklejki i etykiety.
- Umyj wewnętrzny garnek, miarkę i łyżkę wodą z detergentem, a następnie osusz.

Użytkowanie:

- Nigdy nie włączaj urządzenia, jeśli wewnętrzny pojemnik jest pusty.
- Nie umieszczaj urządzenia w miejscu, gdzie może zostać zachłapane wodą.
- Nie wyjmuj wewnętrznego pojemnika, gdy urządzenie jest włączone.
- Nie wlewaj wody do urządzenia, jeśli pojemnik nie znajduje się na swoim miejscu.
- Utrzymuj wewnętrzny pojemnik w czystości także z zewnątrz – zabrudzenia i woda mogą wpływać na przewodzenie ciepła.
- Nigdy nie używaj wewnętrznego pojemnika na innym urządzeniu.

Czyszczenie i konserwacja:

- Przed czyszczeniem pozwól urządzeniu ostygnąć i odłącz je od zasilania.
- Wewnętrzny pojemnik opłucz wodą, ewentualnie wodą z detergentem, i dokładnie osusz.
- Jeśli resztki jedzenia przywarły do pojemnika, namocz go, a następnie umyj wodą z detergentem.
- Upewnij się, że wszystkie części urządzenia są suche po czyszczeniu.

Instrukcja użytkowania urządzenia:

- Upewnij się, że wewnętrzny pojemnik i płyta grzewcza są suche, a następnie umieść pojemnik w urządzeniu.
- Sprawdź, czy dno pojemnika jest suche i wolne od zanieczyszczeń.
- Wsyp ryż i równomiernie go rozprawdź w pojemniku.
- Dodaj odpowiednią ilość wody.

FUNKCJA	CZAS GOTOWANIA	OPÓŹNIONY START	PODTRZYMYWANIE CIEPŁA
Ryż	AUTO	1–12 godz.	do 12 godz.
Ryżowa owsianka	60 min.	1–12 godz.	do 12 godz.
Zupa	90 min.	1–12 godz.	do 12 godz.

- Zamknij pokrywę urządzenia – powinno być słychać kliknięcie.
- Nie zakrywaj otworu wylotowego pary (np. ściereczką).
- Podłącz kabel do urządzenia, a następnie do gniazdka.

RODZAJ RYŻU	IŁOŚĆ	IŁOŚĆ WODY
Biały ryż	1 miarka	1 miarka
Ryż basmati	1 miarka	1 ½ miarki
Ryż brązowy	1 miarka	1 ½ miarki
Ryż o niskiej zawartości skrobi	1 miarka	2 miarki

Wskazówki dotyczące przygotowania ryżu

Przed gotowaniem dokładnie przepłucz ryż w dużej ilości wody, zamieszaj i odlej wodę. Powtórz ten proces kilkakrotnie, aż woda stanie się czysta. Aby uniknąć zarysowania nieprzywierającej powierzchni wewnętrznego pojemnika, zaleca się płukanie ryżu w osobnym naczyniu. Upewnij się, że ryż jest dobrze wypłukany, ponieważ w przeciwnym razie może utworzyć się skorupa, która wpłynie na smak.

Zalecenia dotyczące idealnego gotowania ryżu:

- Odmierz ryż za pomocą miarki i przepłucz go.
- Równomiernie rozprowadź ryż w wewnętrznym pojemniku, dodaj odpowiednią ilość wody i włącz urządzenie.
- Po ugotowaniu ryż wymieszaj w pojemniku, przełącz na tryb „Keep Warm” i pozostaw na kilka minut do odpoczynku.

Przepisy:

Ryż:

Składniki: 2 miarki długozmiennego ryżu, 3 miarki wody, łyżeczka soli

Sposób przygotowania: Dokładnie przepłucz ryż w zimnej wodzie, wsyp go do ryżowaru, zalej wodą i posól. Wybierz program „Ryż”. Po zakończeniu gotowania ryżowar wyłączy się automatycznie.

Owsianka ryżowa z mango:

Składniki: 2 miarki ryżu okrągłoziarnistego, 2 miarki mleka, 1 miarka mleka kokosowego z puszki, szczypta soli, 2 łyżeczki cukru, ziarenka z ½ laski wanilii, masło do natłuszczenia, mango

Sposób przygotowania: Natłuszc ryżowar masłem. Wyplukany ryż umieść w urządzeniu wraz z mlekiem, mlekiem kokosowym, solą, cukrem i wanilią. Wybierz program „Owsianka”. Po zakończeniu gotowania ryżowar wyłączy się automatycznie. Podawaj owsiankę udekorowaną plasterkami mango.

Zupa dyniowa:

Składniki: ½ dyni hokkaido, 1 marchewka, 1 łyżeczka kurkumy, 1 liść laurowy, sól, pestki dyni, olej dyniowy

Sposób przygotowania: Wypełnij ryżowar wodą do połowy. Pokrój dynię i marchewkę w kostkę i dodaj je do urządzenia razem z przyprawami. Wybierz program „Zupa” i włącz urządzenie. Po zakończeniu gotowania ryżowar wyłączy się automatycznie. Zmiksuj gotową zupę poza ryżowarem, aby uniknąć zarysowania nieprzywierającej powierzchni. Podawaj zupę udekorowaną pestkami dyni i skropioną olejem dyniowym.

Planowanie gotowania z opóźnionym startem

Jeśli chcesz zaplanować gotowanie ryżu z opóźnionym startem o 2 godziny (czas planowania oznacza moment rozpoczęcia gotowania), w trybie gotowości naciśnij przycisk „TIMER”, aby wybrać ustawienie opóźnienia. Na wyświetlaczu pojawi się 1 godzina. Naciśnij ponownie „TIMER”, a pojawi się 2 godziny. Następnie naciśnij przycisk „MENU/CANCEL”, aby potwierdzić funkcję gotowania. Wyświetlacz mignie pięć razy, po czym rozpocznie się odliczanie 2 godzin. Po zakończeniu odliczania urządzenie automatycznie przejdzie do trybu gotowania. Opóźniony start można ustawić w zakresie 1–12 godzin.

Nie używaj opóźnionego startu dłuższego niż 3 godziny dla mięsa i produktów mlecznych, ponieważ może to wpłynąć na jakość żywności.

AWARIA	PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
Pokrywa nie zamyka się	Pojemnik nie jest na swoim miejscu	Sprawdź wewnętrzny pojemnik.
Para wydobywa się spod pokrywy	Pokrywa nie jest prawidłowo zamknięta	Otwórz pokrywę i zamknij ją ponownie.
Ryż jest niedogotowany	Zbyt mała ilość wody	Sprawdź instrukcję gotowania różnych rodzajów ryżu.
Żadna kontrolka się nie świeci	Ryżowar nie jest podłączony Awaria kontrolki lub podłączenia	Sprawdź podłączenie. Prześlij do serwisu.

KOD BŁĘDU	AWARIA	ROZWIĄZANIE
E1	Przerwany obwód górnego czujnika	Prześlij do serwisu.
E2	Przerwany obwód dolnego czujnika	Prześlij do serwisu.
E3	Przegrzanie górnego czujnika	Wyłącz urządzenie i pozwól mu ostygnąć. Następnie uruchom ponownie. Jeśli problem nie ustąpi, prześlij do serwisu.
E4	Przegrzanie dolnego czujnika	Wyłącz urządzenie i pozwól mu ostygnąć. Następnie uruchom ponownie. Jeśli problem nie ustąpi, prześlij do serwisu.

Nur für den Innenbereich

Lesen Sie diese Anleitung vor der Verwendung des Geräts sorgfältig durch und bewahren Sie sie für zukünftige Zwecke auf.

Dieses Gerät ist ausschließlich für den Gebrauch im Haushalt bestimmt.

- Es ist möglicherweise nicht für den sicheren Gebrauch in Umgebungen wie Mitarbeiterküchen, landwirtschaftlichen Betrieben, Motels und anderen nicht-wohnlichen Bereichen geeignet.
- Es ist auch nicht für die Nutzung durch Gäste in Hotels, Motels, Pensionen und anderen Wohnumgebungen vorgesehen.

Wichtige Sicherheitsmaßnahmen:

- Überprüfen Sie vor dem Einschalten des Geräts, ob die Netzspannung mit der auf dem Gerät angegebenen Spannung übereinstimmt.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel beschädigt ist. Wenden Sie sich an ein Servicezentrum, reparieren Sie es nicht selbst.
- Verwenden Sie keine Ersatzteile von anderen Herstellern, da dies zu Schäden am Gerät und zum Verlust der Garantie führen kann.
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser. Zur Reinigung verwenden Sie nur ein feuchtes Tuch.
- Dieses Gerät ist nicht für die Nutzung durch Kinder oder Personen mit eingeschränkten geistigen oder körperlichen Fähigkeiten ohne Aufsicht einer verantwortlichen Person bestimmt.
- Ziehen Sie den Netzstecker vor dem Umstellen oder Reinigen des Geräts immer aus der Steckdose.
- Stellen Sie das Gerät niemals auf eine heiße Herdplatte.
- Lassen Sie das Netzkabel niemals in der Steckdose, wenn es nicht mit dem Gerät verbunden ist.
- Ziehen Sie immer zuerst den Netzstecker aus der Steckdose und dann vom Gerät ab.
- Das Gerät ist ausschließlich für den Haushaltsgebrauch und für die vorgesehenen Zwecke bestimmt.

Einleitung

Die Reihe von Elektrogeräten vereint einzigartiges Design und Funktionalität in Ihrer Küche. Unser Reiskocher ermöglicht eine einfache Zubereitung von Reis mit minimalem Aufwand. Der Hauptvorteil ist die automatische Funktion mit Timer, mit der Sie stets optimale Ergebnisse erzielen. Dank voreingestellter Programme können Sie nicht nur klassischen Reis, sondern auch köstlichen Brei zubereiten.

Technische Daten:

- Spannung: 220–240 V~ / 50–60 Hz
- Leistung: 350 W
- Temperatur: 25–135 °C
- Fassungsvermögen: 0,8 l – bis zu 4 Portionen
- Verzögerter Start: 1–12 Stunden
- Gewicht: 1,88 kg

Allgemeine Beschreibung:



Vor der ersten Verwendung:

- Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
- Entfernen Sie alle Aufkleber und Etiketten.
- Waschen Sie den Innenbehälter, den Messbecher und den Löffel mit Spülmittel und Wasser und trocknen Sie sie anschließend ab.

Verwendung:

- Schalten Sie das Gerät niemals ein, wenn der Innenbehälter leer ist.
- Stellen Sie das Gerät nicht an einen Ort, an dem es mit Wasser bespritzt werden könnte.
- Nehmen Sie den Innenbehälter nicht heraus, solange das Gerät in Betrieb ist.
- Gießen Sie kein Wasser in das Gerät, wenn der Behälter nicht an seinem Platz ist.
- Halten Sie den Innenbehälter sauber, auch an der Außenseite. Verschmutzungen und Wasser können die Wärmeübertragung beeinträchtigen.
- Verwenden Sie den Innenbehälter niemals mit einem anderen Gerät.

Reinigung und Pflege:

- Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung abkühlen und ziehen Sie den Netzstecker.
- Spülen Sie den Innenbehälter nur mit Wasser oder Wasser und Spülmittel und trocknen Sie ihn gründlich ab.
- Falls Speisereste am Innenbehälter haften, lassen Sie sie einweichen und reinigen Sie den Behälter anschließend mit Wasser und Spülmittel.
- Achten Sie darauf, dass alle Teile des Geräts nach der Reinigung vollständig trocken sind.

Gebrauchsanweisung für das Gerät:

- Stellen Sie sicher, dass der Innenbehälter und die Heizplatte trocken sind, und setzen Sie den Behälter in das Gerät ein.
- Vergewissern Sie sich, dass der Boden des Innenbehälters trocken und frei von Verschmutzungen ist.
- Geben Sie den Reis hinein und verteilen Sie ihn gleichmäßig im Behälter.
- Fügen Sie die gewünschte Menge Wasser hinzu.

FUNKTION	KOCHZEIT	VERZÖGERTER START	WARMHALTEFUNKTION
Reis	AUTO	1–12 Std.	bis zu 12 Std.
Reisbrei	60 min.	1–12 Std.	bis zu 12 Std.
Suppe	90 min.	1–12 Std.	bis zu 12 Std.

- Schließen Sie den Deckel des Geräts – ein Klicken muss hörbar sein.
- Decken Sie die Dampfauslassöffnung nicht ab (z. B. mit einem Tuch).
- Schließen Sie das Kabel zuerst an das Gerät und dann an die Steckdose an.

REISSORTE	MENGE	WASSERMENGE
Weißer Reis	1 Messbecher	1 Messbecher
Basmati-Reis	1 Messbecher	1 ½ Messbecher
Brauner Reis	1 Messbecher	1 ½ Messbecher
Reis mit niedrigem Stärkegehalt	1 Messbecher	2 Messbecher

Tipps zur Reiszubereitung

Spülen Sie den Reis vor dem Kochen gründlich in einer großen Menge Wasser, rühren Sie ihn um und gießen Sie das Wasser ab. Wiederholen Sie diesen Vorgang mehrmals, bis das Wasser klar ist. Um Kratzer auf der Antihafbeschichtung des Innenbehälters zu vermeiden, empfehlen wir, den Reis in einem separaten Gefäß zu spülen. Stellen Sie sicher, dass der Reis gut gewaschen ist, da sich sonst eine Kruste bilden kann, die den Geschmack beeinflusst.

Empfehlungen für perfekt gekochten Reis:

- Messen Sie den Reis mit dem Messbecher ab und spülen Sie ihn gründlich.
- Verteilen Sie den Reis gleichmäßig im Innenbehälter, geben Sie die erforderliche Menge Wasser hinzu und schalten Sie das Gerät ein.
- Rühren Sie den gekochten Reis um, schalten Sie in den Modus „Keep Warm“ und lassen Sie ihn einige Minuten ruhen.

Rezepte:

Reis:

Zutaten: 2 Messbecher Langkornreis, 3 Messbecher Wasser, 1 Teelöffel Salz

Zubereitung: Spülen Sie den Reis gründlich mit kaltem Wasser ab, geben Sie ihn in den Reiskocher, fügen Sie Wasser hinzu und salzen Sie ihn. Wählen Sie das Programm „Reis“. Sobald der Reis fertig ist, schaltet sich der Reiskocher automatisch aus.

Reisbrei mit Mango:

Zutaten: 2 Messbecher Rundkornreis, 2 Messbecher Milch, 1 Messbecher Kokosmilch aus der Dose, 1 Prise Salz, 2 Teelöffel Zucker, Mark von ½ Vanilleschote, Butter zum Einfetten, Mango

Zubereitung: Fetten Sie den Reiskocher mit Butter ein. Geben Sie den gespülten Reis zusammen mit Milch, Kokosmilch, Salz, Zucker und Vanille in das Gerät. Wählen Sie das Programm „Brei“. Sobald das Gericht fertig ist, schaltet sich der Reiskocher automatisch aus. Servieren Sie den Brei mit Mangoscheiben garniert.

Kürbissuppe:

Zutaten: ½ Hokkaido-Kürbis, 1 Karotte, 1 Teelöffel Kurkuma, 1 Lorbeerblatt, Salz, Kürbiskerne, Kürbiskernöl

Zubereitung: Füllen Sie den Reiskocher zur Hälfte mit Wasser. Schneiden Sie den Kürbis und die Karotte in Würfel und geben Sie sie zusammen mit den Gewürzen in das Gerät. Wählen Sie das Programm „Suppe“ und schalten Sie das Gerät ein. Sobald die Suppe fertig ist, schaltet sich der Reiskocher automatisch aus. Pürieren Sie die Suppe außerhalb des Geräts, um Kratzer auf der Antihafbeschichtung zu vermeiden. Servieren Sie die Suppe mit Kürbiskernen und einem Spritzer Kürbiskernöl.

Geplantes Kochen mit verzögertem Start

Wenn Sie das Kochen von Reis mit einem verzögerten Start von 2 Stunden planen möchten (die geplante Zeit ist der Startzeitpunkt der Funktion), drücken Sie im Stand-by-Modus die „TIMER“-Taste, um die voreingestellte Funktion auszuwählen. Auf dem digitalen Display erscheint 1 Stunde. Drücken Sie erneut „TIMER“, und 2 Stunden werden angezeigt. Drücken Sie dann die Taste „MENU/CANCEL“, um die Kochfunktion einzustellen. Das Display blinkt fünfmal, bevor es in den Betriebsmodus wechselt. Danach beginnt der 2-Stunden-Countdown auf dem Display. Sobald der Countdown abgeschlossen ist, wechselt das Gerät in den Kochmodus. Die verzögerte Startzeit kann im Bereich von 1–12 Stunden eingestellt werden.

Verwenden Sie für Fleisch und Milchprodukte keine verzögerte Startzeit von mehr als 3 Stunden, da dies die Lebensmittelqualität beeinträchtigen könnte.

FEHLERMELDUNG	URSACHE	LÖSUNG
Deckel lässt sich nicht schließen	Der Innenbehälter ist nicht richtig eingesetzt	Zkontrolujte vnitřní nádobu.
Dampf tritt aus dem Deckel aus	Der Deckel ist nicht richtig geschlossen	Otevřete víko a znovu jej zavřete.
Reis ist nicht gar	Zu wenig Wasser	Viz pokyny pro vaření různých druhů rýže.
Keine Kontrollleuchte leuchtet	Der Reiskocher ist nicht angeschlossen Fehler an der Kontrollleuchte oder Stromversorgung	Überprüfen Sie die Verbindung. Senden Sie das Gerät zur Reparatur ein.

FEHLERCODE	FEHLER	LÖSUNG
E1	Unterbrechung des oberen Sensorkreises	Senden Sie das Gerät zur Reparatur ein.
E2	Unterbrechung des unteren Sensorkreises	Senden Sie das Gerät zur Reparatur ein.
E3	Oberer Sensor überhitzt	Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es abkühlen. Starten Sie es dann neu. Falls das Problem weiterhin besteht, senden Sie das Gerät zur Reparatur ein.
E4	Unterer Sensor überhitzt	Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es abkühlen. Starten Sie es dann neu. Falls das Problem weiterhin besteht, senden Sie das Gerät zur Reparatur ein.

For Indoor Use Only

Please read this manual carefully before using the appliance and keep it for future reference. This appliance is intended for household use only.

- It may not be suitable for safe use in environments such as employee kitchens, farms, motels, and other non-residential areas.
- It is also not intended for use by guests in hotels, motels, guesthouses, or other residential accommodations.

Important Safety Precautions:

- Before turning on the appliance, check that the voltage in your power supply matches the voltage specified on the appliance.
- Do not use the appliance if the power cord is damaged. Contact a service center and do not attempt to repair it yourself.
- Do not use replacement parts from other manufacturers, as this may damage the appliance and void the warranty.
- Never immerse the appliance in water. Use only a damp cloth for cleaning.
- This appliance is not intended for use by children or persons with reduced mental or physical capabilities without supervision by a responsible person.
- Always unplug the appliance from the power outlet before moving or cleaning it.
- Never place the appliance on a hot stove.
- Never leave the power cord plugged into an outlet if it is not connected to the appliance.
- Always unplug the power cord from the socket first and then from the appliance.
- The appliance is intended only for domestic use and for the purposes for which it was designed.

Introduction

This range of kitchen appliances combines unique design and functionality in your kitchen. Our rice cooker allows you to prepare rice easily with minimal effort. The main advantage is the automatic timer function, ensuring perfect results every time. With preset programs, you can prepare not only classic rice but also delicious porridge.

Technical Specifications:

- Voltage: 220–240 V~ / 50–60 Hz
- Power: 350 W
- Temperature: 25–135 °C
- Capacity: 0.8 L – Up to 4 servings
- Delayed start: 1–12 hours
- Weight: 1.88 kg

General Description:



Before First Use:

- Remove all packaging materials.
- Remove all stickers and labels.
- Wash the inner pot, measuring cup, and spoon with water and detergent, then dry them thoroughly.

Usage:

- Never turn on the appliance if the inner pot is empty.
- Do not place the appliance in an area where it may be splashed with water.
- Do not remove the inner pot while the appliance is operating.
- Do not pour water into the appliance unless the inner pot is in place.
- Keep the inner pot clean, including the outer surface, as dirt and moisture can affect heat transfer.
- Never use the inner pot with another appliance.

Cleaning and Maintenance:

- Allow the appliance to cool down before cleaning and unplug it from the power source.
- Rinse the inner pot with water or water and detergent, then dry it thoroughly.
- If food sticks to the inner pot, soak it in water before washing it with detergent.
- Ensure that all parts of the appliance are completely dry after cleaning.

Instructions for Use:

- Ensure that the inner pot and heating plate are dry, then place the pot into the appliance.
- Make sure the bottom of the inner pot is dry and free from dirt.
- Add the rice and spread it evenly inside the pot.
- Pour in the required amount of water.

FUNCTION	COOKING TIME	DELAYED START	KEEP WARM FUNCTION
Rice	AUTO	1–12 hrs	up to 12 hrs
Rice Porridge	60 min.	1–12 hrs	up to 12 hrs
Soup	90 min.	1–12 hrs	up to 12 hrs

- Close the appliance lid – you should hear a clicking sound.
- Do not cover the steam vent (e.g., with a cloth).
- Connect the power cord to the appliance and then plug it into the socket.

TYPE OF RICE	QUANTITY	WATER AMOUNT
White Rice	1 cup	1 cup
Basmati Rice	1 cup	1 ½ cups
Brown Rice	1 cup	1 ½ cups
Low-Starch Rice	1 cup	2 cups

Tips for Cooking Rice

Before cooking, rinse the rice thoroughly in a large amount of water, stir it, and drain the water. Repeat this process several times until the water runs clear. To prevent scratching the non-stick surface of the inner pot, we recommend rinsing the rice in a separate container. Ensure the rice is properly washed; otherwise, a crust may form, affecting the taste.

Recommendations for Perfectly Cooked Rice:

- Measure the rice using the measuring cup and rinse it thoroughly.
- Spread the rice evenly in the inner pot, add the required amount of water, and turn on the appliance.
- Once cooked, stir the rice in the pot, switch to the "Keep Warm" mode, and let it rest for a few minutes.

Recipes:

Rice:

Ingredients: 2 cups long-grain rice, 3 cups water, 1 teaspoon salt

Instructions: Rinse the rice thoroughly with cold water, place it in the rice cooker, add water, and season with salt. Select the "Rice" program. Once the rice is ready, the rice cooker will automatically turn off.

Rice Porridge with Mango:

Ingredients: 2 cups short-grain rice, 2 cups milk, 1 cup canned coconut milk, a pinch of salt, 2 teaspoons sugar, seeds from ½ vanilla pod, butter for greasing, mango

Instructions: Grease the rice cooker with butter. Add the rinsed rice along with milk, coconut milk, salt, sugar, and vanilla. Select the "Porridge" program. Once the dish is ready, the rice cooker will automatically turn off. Serve the porridge garnished with mango slices.

Pumpkin Soup:

Ingredients: ½ Hokkaido pumpkin, 1 carrot, 1 teaspoon turmeric, 1 bay leaf, salt, pumpkin seeds, pumpkin oil

Instructions: Fill the rice cooker halfway with water. Cut the pumpkin and carrot into cubes and add them along with the spices to the cooker. Select the "Soup" program and turn it on. The rice cooker will automatically turn off once the soup is ready. Blend the soup outside the cooker to prevent scratching the non-stick surface. Serve the soup garnished with pumpkin seeds and drizzled with pumpkin oil.

Delayed Cooking Function

To schedule rice cooking with a 2-hour delay (the scheduled time is when the function starts), press the "TIMER" button in standby mode to select the preset function. The digital display will show 1 hour. Press "TIMER" again, and 2 hours will appear. Then press the "MENU/CANCEL" button to confirm the cooking function. The digital display will blink five times before switching to active mode. The 2-hour countdown will then appear on the display. Once the countdown is complete, the appliance will switch to cooking mode. The preset time can be adjusted within 1–12 hours.

For meat and dairy products, do not use a preset time longer than 3 hours, as this may affect food quality.

ERROR	CAUSE	SOLUTION
Lid does not close	Inner pot is not in place	Zkontrolujte vnitřní nádobu.
Steam escapes around the lid	Lid is not properly closed	Otevřete víko a znovu jej zavřete.
Rice is undercooked	Not enough water	Viz pokyny pro vaření různých druhů rýže.
No indicator light is on	Rice cooker is not plugged in	Check the connection.
	PIndicator light or connection failure	Send the appliance for service.

KÓD PORUCHY	PORUCHA	ŘEŠENÍ
E1	Upper sensor circuit interrupted	Send the appliance for service.
E2	Lower sensor circuit interrupted	Send the appliance for service.
E3	Upper sensor overheated	Turn off the appliance and let it cool down. Then restart it. If the issue persists, send the appliance for service.
E4	Lower sensor overheated	Turn off the appliance and let it cool down. Then restart it. If the issue persists, send the appliance for service.

Uniquement pour une utilisation en intérieur

Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser l'appareil et conservez-le pour une consultation ultérieure. Cet appareil est conçu exclusivement pour un usage domestique.

- Il peut ne pas être adapté à une utilisation en toute sécurité dans des environnements tels que les cuisines de personnel, les fermes, les motels et autres espaces non résidentiels.
- Il n'est pas non plus destiné à être utilisé par des clients dans les hôtels, motels, maisons d'hôtes ou autres lieux d'hébergement.

Consignes de sécurité importantes :

- Avant d'allumer l'appareil, vérifiez que la tension du réseau électrique correspond à celle indiquée sur l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation est endommagé. Contactez un centre de service et n'essayez pas de le réparer vous-même.
- N'utilisez pas de pièces de rechange provenant d'autres fabricants, car cela pourrait endommager l'appareil et annuler la garantie.
- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau. Utilisez uniquement un chiffon humide pour le nettoyage.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants ou des personnes aux capacités mentales ou physiques réduites sans la supervision d'une personne responsable.
- Débranchez toujours l'appareil avant de le déplacer ou de le nettoyer.
- Ne placez jamais l'appareil sur une cuisinière chaude.
- Ne laissez jamais le cordon d'alimentation branché sur une prise s'il n'est pas connecté à l'appareil.
- Débranchez toujours d'abord le cordon d'alimentation de la prise, puis de l'appareil.
- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage domestique et aux fonctions pour lesquelles il a été conçu.

Introduction

Cette gamme d'appareils électroménagers allie design unique et fonctionnalité dans votre cuisine. Notre cuiseur à riz permet de préparer du riz facilement et avec un minimum d'effort. Son principal avantage est sa fonction automatique avec minuterie, garantissant des résultats parfaits à chaque fois. Grâce aux programmes prédéfinis, vous pouvez préparer non seulement du riz classique, mais aussi un délicieux porridge.

Caractéristiques techniques :

- Tension : 220–240 V ~ / 50–60 Hz
- Puissance : 350 W
- Température : 25–135 °C
- Capacité : 0,8 L – Jusqu'à 4 portions
- Départ différé : 1–12 heures
- Poids : 1,88 kg

Description générale :



Avant la première utilisation :

- Retirez tous les matériaux d'emballage.
- Enlevez toutes les étiquettes et autocollants.
- Lavez la cuve intérieure, le gobelet doseur et la cuillère avec de l'eau et du détergent, puis séchez-les soigneusement.

Utilisation :

- Ne mettez jamais l'appareil en marche si la cuve intérieure est vide.
- Ne placez pas l'appareil dans un endroit où il risque d'être éclaboussé par de l'eau.
- Ne retirez pas la cuve intérieure lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- Ne versez pas d'eau dans l'appareil si la cuve n'est pas en place.
- Maintenez la cuve intérieure propre, y compris sur l'extérieur, car la saleté et l'eau peuvent affecter la transmission de la chaleur.
- Ne jamais utiliser la cuve intérieure avec un autre appareil.

Nettoyage et entretien :

- Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer et débranchez-le de la prise électrique.
- Rincez la cuve intérieure avec de l'eau, ou de l'eau et du détergent, puis séchez-la soigneusement.
- Si des aliments ont attaché au fond de la cuve, laissez-les tremper avant de la laver avec de l'eau et du détergent.
- Assurez-vous que toutes les parties de l'appareil sont bien sèches après le nettoyage.

Mode d'emploi de l'appareil :

- Assurez-vous que la cuve intérieure et la plaque chauffante sont sèches, puis insérez la cuve dans l'appareil.
- Vérifiez que le fond de la cuve intérieure est sec et exempt de saletés.
- Ajoutez le riz et répartissez-le uniformément dans la cuve.
- Versez la quantité d'eau requise.

FONCTION	TEMPS DE CUISSON	DÉPART DIFFÉRÉ	MAINTIEN AU CHAUD
Riz	AUTO	1–12 h	jusqu'à 12 h
Bouillie de riz	60 min.	1–12 h	jusqu'à 12 h
Soupe	90 min.	1–12 h	jusqu'à 12 h

- Fermez le couvercle de l'appareil – un déclic doit être audible.
- Ne couvrez pas l'orifice d'évacuation de la vapeur (par exemple avec un torchon).
- Branchez le câble sur l'appareil, puis sur la prise électrique.

TYPE DE RIZ	QUANTITÉ	QUANTITÉ D'EAU
Riz blanc	1 gobelet	1 gobelet
Riz basmati	1 gobelet	1 ½ gobelet
Riz brun	1 gobelet	1 ½ gobelet
Riz à faible teneur en amidon	1 gobelet	2 gobelets

Conseils pour la préparation du riz

Avant la cuisson, rincez soigneusement le riz dans une grande quantité d'eau, remuez-le et égouttez l'eau. Répétez ce processus plusieurs fois jusqu'à ce que l'eau soit claire. Pour éviter de rayer le revêtement antiadhésif de la cuve intérieure, il est recommandé de rincer le riz dans un récipient séparé. Assurez-vous que le riz est bien lavé, sinon une croûte peut se former et altérer son goût.

Recommandations pour une cuisson parfaite du riz :

- Mesurez le riz à l'aide du gobelet doseur et rincez-le soigneusement.
- Répartissez uniformément le riz dans la cuve intérieure, ajoutez la quantité d'eau nécessaire et allumez l'appareil.
- Une fois le riz cuit, mélangez-le dans la cuve, passez en mode « Maintien au chaud » et laissez-le reposer quelques minutes.

Recettes :

Riz:

Ingrédients : 2 gobelets de riz long grain, 3 gobelets d'eau, 1 cuillère à café de sel

Préparation : Rincez soigneusement le riz à l'eau froide, mettez-le dans le cuiseur à riz, ajoutez l'eau et le sel. Sélectionnez le programme « Riz ». Une fois la cuisson terminée, l'appareil s'éteindra automatiquement.

Bouillie de riz à la mangue:

Ingrédients : 2 gobelets de riz rond, 2 gobelets de lait, 1 gobelet de lait de coco en conserve, 1 pincée de sel, 2 cuillères à café de sucre, graines de ½ gousse de vanille, beurre pour le graissage, mangue

Préparation : Graissez le cuiseur à riz avec du beurre. Ajoutez le riz rincé ainsi que le lait, le lait de coco, le sel, le sucre et la vanille. Sélectionnez le programme « Bouillie ». Une fois la cuisson terminée, l'appareil s'éteindra automatiquement. Servez la bouillie garnie de tranches de mangue.

Soupe de potiron:

Ingrédients : ½ potiron Hokkaido, 1 carotte, 1 cuillère à café de curcuma, 1 feuille de laurier, sel, graines de courge, huile de pépins de courge

Préparation : Remplissez le cuiseur à riz à moitié avec de l'eau. Coupez le potiron et la carotte en dés et ajoutez-les dans l'appareil avec les épices. Sélectionnez le programme « Soupe » et allumez l'appareil. Une fois la cuisson terminée, le cuiseur s'éteindra automatiquement. Mixez la soupe en dehors du cuiseur afin d'éviter de rayer le revêtement antiadhésif. Servez la soupe garnie de graines de courge et d'un filet d'huile de pépins de courge.

Planification de la cuisson avec départ différé

Pour programmer la cuisson du riz avec un départ différé de 2 heures (l'heure planifiée correspond à l'heure de démarrage de la fonction), appuyez sur le bouton « TIMER » en mode veille pour sélectionner la fonction prédéfinie. L'écran numérique affichera 1 heure. Appuyez à nouveau sur « TIMER », et 2 heures s'afficheront. Ensuite, appuyez sur le bouton « MENU/CANCEL » pour confirmer la fonction de cuisson. L'écran clignotera cinq fois avant de passer en mode actif. Un compte à rebours de 2 heures s'affichera ensuite. Une fois le compte à rebours terminé, l'appareil passera en mode cuisson. Le temps de départ différé peut être réglé entre 1 et 12 heures.

Pour la viande et les produits laitiers, ne programmez pas un départ différé supérieur à 3 heures, car cela pourrait altérer la qualité des aliments.

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
Le couvercle ne se ferme pas	La cuve n'est pas correctement placée	Zkontrolujte vnitřní nádobu.
Fuite de vapeur autour du couvercle	Le couvercle n'est pas bien fermé	Otevřete víko a znovu jej zavřete.
Le riz n'est pas assez cuit	Pas assez d'eau	Viz pokyny pro vaření různých druhů rýže.
Aucun voyant ne s'allume	Le cuiseur à riz n'est pas branché	Vérifiez la connexion.
	Défaillance du voyant ou du branchement	Envoyez l'appareil en service après-vente.

CODE D'ERREUR	PROBLÈME	SOLUTION
E1	Circuit du capteur supérieur interrompu	Envoyez l'appareil en service après-vente.
E2	Circuit du capteur inférieur interrompu	Envoyez l'appareil en service après-vente.
E3	Surchauffe du capteur supérieur	Éteignez l'appareil et laissez-le refroidir. Ensuite, redémarrez-le. Si le problème persiste, envoyez l'appareil en service après-vente.
E4	Surchauffe du capteur inférieur	Éteignez l'appareil et laissez-le refroidir. Ensuite, redémarrez-le. Si le problème persiste, envoyez l'appareil en service après-vente.

Doar pentru utilizare în interior

Vă rugăm să citiți cu atenție acest manual înainte de a utiliza aparatul și să îl păstrați pentru referințe viitoare. Acest aparat este destinat exclusiv utilizării casnice.

- Este posibil să nu fie adecvat pentru utilizare sigură în medii precum bucătării de personal, ferme, moteluri și alte spații nelocative.
- De asemenea, nu este destinat utilizării de către clienți în hoteluri, moteluri, pensiuni sau alte unități de cazare.

Măsuri importante de siguranță:

- Înainte de a porni aparatul, verificați dacă tensiunea din rețea corespunde cu cea indicată pe aparat.
- Nu utilizați aparatul dacă cablul de alimentare este deteriorat. Contactați un centru de service și nu încercați să îl reparați singuri.
- Nu folosiți piese de schimb de la alți producători, deoarece acest lucru poate duce la deteriorarea aparatului și la pierderea garanției.
- Nu scufundați niciodată aparatul în apă. Pentru curățare, folosiți doar o cârpă umedă.
- Acest aparat nu este destinat utilizării de către copii sau persoane cu capacități mentale sau fizice reduse fără supravegherea unei persoane responsabile.
- Deconectați întotdeauna aparatul de la priză înainte de a-l muta sau curăța.
- Nu așezați niciodată aparatul pe o plită fierbinte.
- Nu lăsați cablul de alimentare conectat la priză dacă nu este atașat la aparat.
- Deconectați întotdeauna mai întâi cablul de alimentare din priză și apoi de la aparat.
- Aparatul este destinat exclusiv utilizării casnice și scopurilor pentru care a fost conceput.

Introducere

Această gamă de electrocasnice combină designul unic și funcționalitatea în bucătăria dumneavoastră. Cu fierbătorul nostru de orez, puteți găti orez cu efort minim. Principalul avantaj este funcția automată cu temporizator, care asigură rezultate perfecte de fiecare dată. Datorită programelor predefinite, puteți pregăti nu doar orez clasic, ci și un delicios terci de orez.

Specificații tehnice:

- Tensiune: 220–240 V~ / 50–60 Hz
- Putere: 350 W
- Temperatură: 25–135 °C
- Capacitate: 0,8 L – Până la 4 porții
- Pornire întârziată: 1–12 ore
- Greutate: 1,88 kg

Descriere generală:



Înainte de prima utilizare:

- Îndepărtați toate materialele de ambalaj.
- Îndepărtați toate autocolantele și etichetele.
- Spălați vasul interior, paharul de măsurare și lingura cu apă și detergent, apoi uscați-le bine.

Utilizare:

- Nu porniți niciodată aparatul dacă vasul interior este gol.
- Nu amplasați aparatul într-un loc unde poate fi stropit cu apă.
- Nu scoateți vasul interior în timpul funcționării aparatului.
- Nu turnați apă în aparat dacă vasul nu este așezat corect.
- Mențineți vasul interior curat, inclusiv la exterior, deoarece murdăria și apa pot afecta transferul de căldură.
- Nu folosiți vasul interior pe alte aparate.

Curățare și întreținere:

- Lăsați aparatul să se răcească înainte de curățare și deconectați-l de la rețea.
- Clătiți vasul interior doar cu apă sau cu apă și detergent, apoi ștergeți-l până se usucă complet.
- Dacă alimentele s-au lipit de vasul interior, lăsați-l la înmuiat, apoi spălați-l cu apă și detergent.
- Asigurați-vă că toate componentele aparatului sunt complet uscate după curățare.

Instrucțiuni de utilizare a aparatului:

- Asigurați-vă că vasul interior și placa de încălzire sunt uscate, apoi introduceți vasul în aparat.
- Verificați dacă baza vasului interior este uscată și curată.
- Adăugați orezul și distribuiți-l uniform în vas.
- Turnați cantitatea necesară de apă.

FUNCȚIE	TIMP DE GĂTIRE	PORNIRE ÎNTÂRZIATĂ	MENȚINERE LA CALD
Orez	AUTO	1–12 ore	până la 12 ore
Terci de orez	60 min.	1–12 ore	până la 12 ore
Supă	90 min.	1–12 ore	până la 12 ore

- Închideți capacul aparatului – trebuie să se audă un clic.
- Nu acoperiți orificiul de evacuare a aburului (de exemplu, cu un prosop).
- Conectați cablul la aparat, apoi introduceți-l în priză.

TIP DE OREZ	CANTITATE	CANTITATE DE APĂ
Orez alb	1 pahar	1 pahar
Orez basmati	1 pahar	1 ½ pahare
Orez brun	1 pahar	1 ½ pahare
Orez cu conținut scăzut de amidon	1 pahar	2 pahare

Sfaturi pentru prepararea orezului

Înainte de gătit, clătiți bine orezul într-o cantitate mare de apă, amestecați-l și scurgeți apa. Repetați acest proces de mai multe ori până când apa devine limpede. Pentru a evita zgărirea stratului antiaderent al vasului interior, se recomandă clătirea orezului într-un alt recipient. Asigurați-vă că orezul este bine spălat, altfel se poate forma o crustă care afectează gustul.

Recomandări pentru o gătire perfectă a orezului:

- Măsurați orezul cu paharul de măsurare și clătiți-l bine.
- Distribuiți orezul uniform în vasul interior, adăugați cantitatea necesară de apă și porniți aparatul.
- După gătire, amestecați orezul în vas, activați funcția „Menținere la cald” și lăsați-l să se odihnească câteva minute.

Rețete:

Orez simplu:

Ingrediente: 2 pahare de orez cu bob lung, 3 pahare de apă, 1 linguriță de sare

Mod de preparare: Clătiți bine orezul cu apă rece, puneți-l în fierbătorul de orez, adăugați apa și sarea. Selectați programul „Orez”. După finalizarea gătitului, aparatul se va opri automat.

Terci de orez cu mango:

Ingrediente: 2 pahare de orez cu bob rotund, 2 pahare de lapte, 1 pahar de lapte de cocos din conservă, 1 praf de sare, 2 lingurițe de zahăr, semințele de la ½ baton de vanilie, unt pentru ungere, mango

Mod de preparare: Ungeți vasul fierbătorului de orez cu unt. Adăugați orezul clătit, laptele, laptele de cocos, sarea, zahărul și vanilia. Selectați programul „Terci”. După finalizarea gătitului, aparatul se va opri automat. Serviți terciul decorat cu felii de mango.

Supă de dovleac:

Ingrediente: ½ dovleac Hokkaido, 1 morcov, 1 linguriță de turmeric, 1 frunză de dafin, sare, semințe de dovleac, ulei de semințe de dovleac

Mod de preparare: Umpleți fierbătorul de orez pe jumătate cu apă. Tăiați dovleacul și morcovul în cuburi și adăugați-le în aparat împreună cu condimentele. Selectați programul „Supă” și porniți aparatul. După finalizarea gătitului, aparatul se va opri automat. Mixați supa separat pentru a evita zgărirea stratului antiaderent. Serviți supa decorată cu semințe de dovleac și stropită cu ulei de semințe de dovleac.

Programarea gătirii cu pornire întârziată

Pentru a programa gătitul orezului cu o întârziere de 2 ore (ora setată reprezintă momentul de start al funcției), apăsați butonul „TIMER” în modul standby pentru a selecta funcția prestabilă. Pe afișajul digital va apărea 1 oră. Apăsați din nou „TIMER”, iar 2 ore vor fi afișate. Apoi, apăsați butonul „MENU/CANCEL” pentru a confirma funcția de gătire. Afișajul va clipi de cinci ori înainte de a intra în modul de funcționare. După aceea, pe ecran va apărea număratoarea inversă de 2 ore. După finalizarea numărătorii inverse, aparatul va trece automat în modul de gătire. Timpul de pornire întârziată poate fi setat între 1 și 12 ore.

Pentru carne și produse lactate, nu setați o întârziere mai mare de 3 ore, deoarece acest lucru poate afecta calitatea alimentelor.

PROBLEMĂ	CAUZĂ	SOLUȚIE
Capacul nu se închide	Vasul interior nu este așezat corect	Verificați vasul interior.
Aburul scapă pe lângă capac	Capac închis incorect	Deschideți capacul și închideți-l din nou.
Orezul nu este bine fiert	Cantitate insuficientă de apă	Consultați instrucțiunile de gătit pentru diferite tipuri de orez.
Nicio lumină de control nu se aprinde	Fierbătorul de orez nu este conectat la priză	Verificați conexiunea.
	Defecțiune la indicatorul luminos sau la conexiune	Trimiteți aparatul în service.

COD EROARE	PROBLEMĂ	SOLUȚIE
E1	Circuit întrerupt al senzorului superior	Trimiteți aparatul în service.
E2	Circuit întrerupt al senzorului inferior	Trimiteți aparatul în service.
E3	Senzorul superior supraîncălzit	Opriti aparatul și lăsați-l să se răcească. Apoi reporniți-l. Dacă problema persistă, trimiteți aparatul în service.
E4	Senzorul inferior supraîncălzit	Opriti aparatul și lăsați-l să se răcească. Apoi reporniți-l. Dacă problema persistă, trimiteți aparatul în service.







REMOSKA s.r.o.

Průmyslový park 303, Vlčovice,
742 21 Kopřivnice, Czech Republic

info@remoska.eu
www.remoska.eu