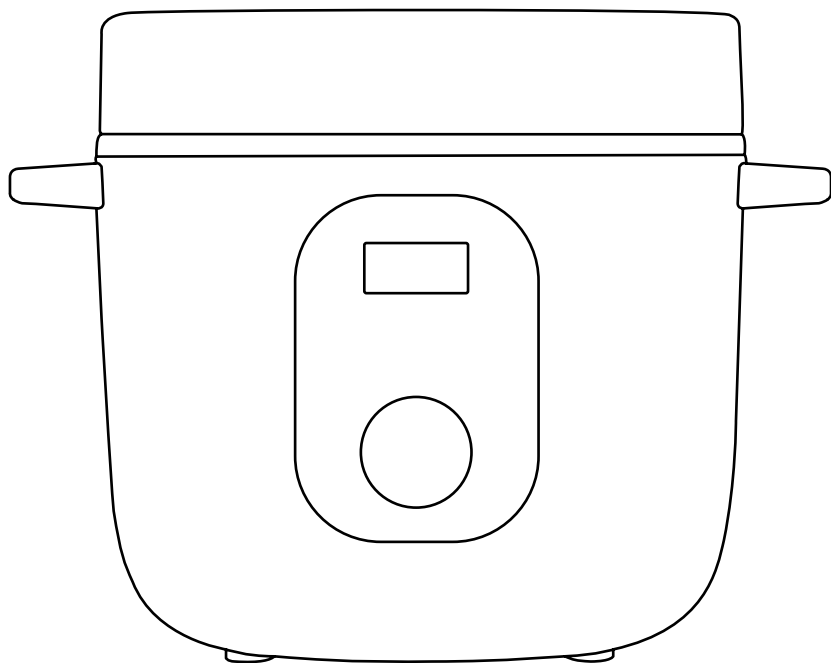


CREATE



Rice Cooker Studio

User manual | Manual de instrucciones

[illegible]

[illegible]

INDEX

ENGLISH

Security instructions	6
List of parts	7
Control panel	8
Programming	8
Mode of use	9
Default functions	10
Maintenance	10
Note	10
Common problems	11

PORTUGUÊS

Instruções de segurança	18
Lista de peças	19
Painel de controle	20
Programação	20
Modo de uso	21
Funções padrão	22
Manutenção	22
Observação	22
Problemas comuns	23

ESPAÑOL

Instrucciones de seguridad	12
Lista de partes	13
Panel de control	14
Programación	14
Modo de uso	15
Funciones predeterminadas	16
Mantenimiento	16
Nota	16
Problemas comunes	17

FRANÇAIS

Consignes de sécurité	24
Liste des pièces	25
Panneau de commande	26
La programmation	26
Mode d'utilisation	27
Fonctions par défaut	28
Entretien	28
Note	28
Problèmes communs	29

INDEX

ITALIANO

Istruzioni di sicurezza	30
Elenco delle parti	31
Pannello di controllo	32
Programmazione	32
Modalità di utilizzo	33
Funzioni predefinite	34
Manutenzione	34
Nota	34
Problemi comuni	35

NEDERLANDS

Beveiligingsinstructies	42
Lijst met onderdelen	43
Controlepaneel	44
Programmeren	44
Wijze van gebruik	45
Standaard functies	46
Onderhoud	46
Opmerking	46
Veel voorkomende problemen	47

DEUTSCH

Sicherheitshinweise	36
Teileliste	37
Schalttafel	38
Programmierung	38
Art der Nutzung	39
Standardfunktionen	40
Wartung	40
Notiz	40
Allgemeine Probleme	41

POLSKI

Instrukcje bezpieczeństwa	48
Lista części	49
Panel sterowania	50
Programowanie	50
Tryb użytkowania	51
Funkcje domyślne	52
Konserwacja	52
Notatka	52
Częste problemy	53

Thank you very much for choosing our rice cooker. Before using this product, carefully read the instructions for its correct use.

The included safety precautions reduce the risk of electric shock, injury, or even death if strictly followed. Please keep this manual in a safe place for future reference, along with the original product packaging and proof of purchase. If possible, pass these instructions on to the next owner of the appliance. Always follow basic safety precautions and accident prevention rules when using an appliance. The company declines all responsibility derived from the non-compliance of these instructions by the clients.

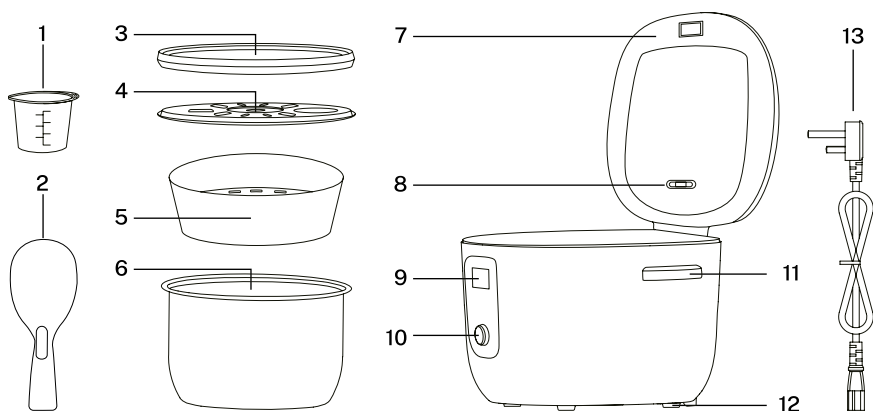
SECURITY INSTRUCTIONS

When using any electrical appliance, basic safety precautions should always be followed.

- Make sure the grounding of the plug is effective before use. At the same time, please confirm that the input power supply is 220-240V~, 50-60Hz.
- If the power cord is damaged, contact the brand's customer service.
- In the process of use, if problems occur, please unplug the power plug from your home socket,
- Do not pull or connect the plug with wet hands to avoid electric shock.
- Do not insert metal or other materials into the heat dissipation holes or gaps. They may cause damage or risk of electric shock.
- Do not place this product on or near the surface of heat sources, such as ovens, etc.
- It is forbidden to use this product on an unstable or tilted table to avoid injury or fire caused by product spillage.
- Do not use on or near non-heat resistant surfaces, such as rugs and plastic stools, and do not place objects that can be damaged by steam on top of this product.
- It is forbidden to put the inner pot directly on the fire to cook food.
- This appliance can be used by children aged 8 years and over and people with reduced physical, sensory or mental capabilities, or with limited experience or knowledge, provided they are supervised by a person responsible for their safety or who has been trained to use it. the appliance safely.
- Children must not play with this appliance. They also should not perform cleaning and maintenance tasks unless they are older than 8 years and are supervised. Children should be closely supervised when using any appliance.

- If the product burns dry, please add water to the machine or disconnect the power. Do not touch the heater to avoid burns.
- When the product is working, a large amount of steam will be ejected from the steam port, which may cause burns.
- When the cooking cycle is complete, a large amount of steam remains inside. Do not open the top cover immediately. Wait a few minutes after the power is cut off to avoid steam burns.
- When cleaning, be especially careful not to spill liquids inside and around the cord and plug.
- Do not use the appliance with an external timer or separate remote control system.

LIST OF PARTS

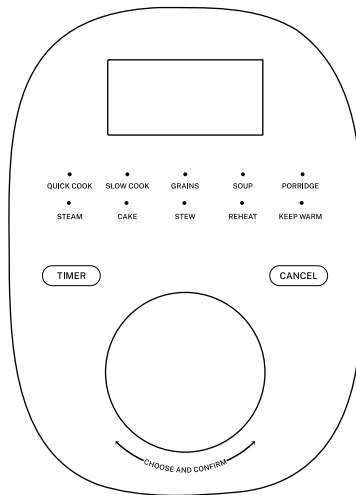


1. Measuring cup 160 ml
2. Spoon
3. Sealing ring
4. Aluminum cover
5. Steamer

6. Inner pot
7. Product cover
8. Scape valve
9. Screen

10. Command wheel
11. Pot body
12. Non-slip feet
13. Power cord

CONTROL PANEL



PROGRAMMING

Opening button

- In the upper part of the lid you will find the button to open the product.

TIMER: Delayed start programming button

- During standby mode, press the [TIMER] button to program the time you want to wait before starting cooking.
- The digital display will show the default time "0:30" flashing. Press the button again, to set the desired time. The maximum programming time can be set up to 24 hours.
- After setting the timeout time, rotate the command wheel to select the desired function and press the command wheel to enter the work mode (you can automatically enter the work mode without pressing the command wheel by allowing 5 seconds).
- You have 5 seconds after setting the delayed start to select the desired function. If the command wheel is not turned within this period of time, the system will return to standby mode.

Function selector wheel

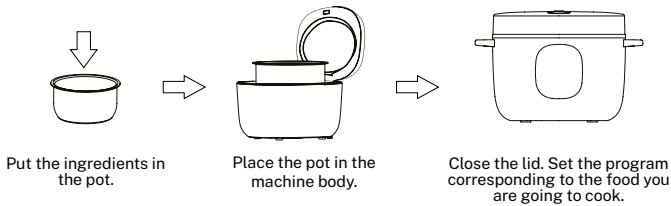
- In standby mode, turn the command wheel to enter function selection. The digital display will show you the preset cooking time for each function. The digital display will show you the preset cooking time for each function.
- Press the Jog Wheel to enter the work mode of the desired function (You can automatically enter the work mode without pressing the Jog Wheel after 5 seconds).

CANCEL: Cancel/return button

- To exit the work mode, press the [CANCEL] button
- Use the [CANCEL] button to return to standby mode.

MODE OF USE

According to the different cooking requirements, the food will be processed differently and the corresponding preparations will be made for each.



Schedule Setup

- When the product is turned on in standby mode, you can see on the digital display: “----”.
- Press the [TIMER] button, if you want the delayed start. The digital display shows a default time of 0:30 hours. Press the [TIMER] button again repeatedly to set the desired delay time. Turn the command wheel, within 5 seconds, to choose the function you want.
- Select a function by pressing the Jog Wheel to enter the working mode or press the [CANCEL] button in case you want to return to the standby mode.
- Once in work mode, pressing the [TIMER] button will have no effect.
- If delayed start has been set, the function indicator LED will flash until cooking starts. When in cooking mode, the programme LED will be displayed steady.
- If you do not want a delayed start, turn the control knob to select the desired function and press the knob to confirm the function. Cooking will start within a few moments.
- If you want to cancel the work mode and return to the standby mode, press the [CANCEL] button.

Note

- Make sure the grid on the stainless steel lid matches the steam outlet.
- If the food goes bad easily or it's hot, don't set a long time.
- Product cooking time = Delayed start programming time [TIMER] + Working time of the selected function. Example: It takes 2.5 hours to make soup. If you want to have the soup ready in 7 hours, you should set the start programming time to 4.5 hours and select the function for [SOUP], which takes 2.5 hours.

$$4,5\text{h standby} + 2,5\text{h cooking time} = 7\text{h}$$

Status at the end of the firing program:

- Once the chosen program is completed, the product automatically goes into the thermal insulation function. At this time, the heat insulation function indicator lights up, and the digital display shows the countdown.
- Press “Cancel” key, the digital display will show “---”, and the indicators of all functions will stay on.
- During the working mode, if the water is insufficient or the product dries up, the indicators of all functions light up, and the digital display shows a failure indicator.

DEFAULT FUNCTIONS

FUNCTION	TIME	PROPORTION RICE/WATER	MAX. AMOUNT OF WATER
Quick cooking [Quick cook]	Automatic	1/1	Up to max. level
Slow cook [Slow cook]	Automatic	1/1	Up to max. level
Grains [Grains]	Automatic	1/1.2	Up to max. level
Soup [Soup]	2.5 hours	/	Up to max. level
Porridge	1.5 hours	1/8	Up to max. level
Steamed food [Steam]	1.0 hours	/	Up to 1/3 max. level
Pastry [Cake]	Automatic	/	Up to max. level
Stews [Stew]	2.0 hours	/	Up to max. level
Reheat [Reheat]	Automatic	/	/
Heat preservation [Keep warm]	12 hours	/	/

- The time for the Quick Cook, Slow Cook, Grains and Cake functions depends on the temperature of the water inserted. If cold water is added, it will take longer than if hot water is added.

MAINTENANCE

- Before cleaning and maintenance, be sure to unplug the power cord from the socket and clean the machine after it cools down.
- Add a small amount of clean water and detergent to the pot. Wipe the inner surface of the pot with a soft cloth or sponge, pour out the water after cleaning, and then wash the inner surface of the pot with clean water. Then pour the water into the pot and wipe it with a dry cloth. Do not directly clean the outer surface of the product with water
- Do not use strong products, hard brushes or stainless steel scourers to clean it, so as not to damage the surface.
- Do not put the whole machine in water to clean it. The external surface of the product can be cleaned with a wrung-out damp cloth. Do not wash with water to avoid electric leakage.
- When using the inner pot, please handle it with care.
- When the product is not used for a long time, please clean it and place it in the packing box and in a ventilated and dry place to prevent moisture from affecting its use.

NOTE

- The alarm is activated 30 seconds later if the temperature exceeds 150 °C.
- After analyzing the previous failures, if the failure persists, please contact the brand's customer service.
- It is strictly forbidden for non-professional personnel to disassemble the machine.
- This product and food contact materials meet the requirements of relevant food safety standards.

COMMON PROBLEMS

PROBLEM	CAUSE
Display failure	• E1: Sensor is disconnected. • E2: Short-circuit of the lower sensor. • E3: High temperature protection.
The digital display does not work and the product cannot be used normally	• Check if the power is cut off. • Check if the power plug is plugged in. • If the outlet is closed.
The food does not come out cooked	• Make sure you have selected the correct function. • You forgot to add water or added too little water. • The product turned on the protection against dry burning in advance. • The cooking time was too short.
Water overflows from the pot when cooking rice.	• Be sure to wash the rice well before cooking with cold water to remove excess starch.

NOTE

To get the most out of your rice cooker, we recommend that you follow the instructions below:

- Before cooking rice, you should wash it thoroughly with cold water. This is very important to remove excess starch from the rice, which is a white, sticky substance that can affect the taste, texture and quality of the rice. In addition, starch can clog the rice cooker's vents, cause water to overflow or damage the non-stick coating of the bowl.
- To wash the rice, place it in a bowl and cover it with cold water. Then rub the rice with your hands or a spoon to loosen the starch. Then drain the water and repeat the process several times, until the water runs clear. Finally, drain the rice well and place it in the bowl of the rice cooker.
- The amount of water to add to the rice depends on the type of rice you are cooking and your personal preference.
- When the rice cooker turns off, wait a few minutes before opening the lid to allow the rice to rest and settle. Then stir the rice with a plastic or wooden spatula to loosen the grains and prevent them from sticking.
- You can then serve the rice and enjoy its flavour and texture.



In compliance with Directives: 2012/19/EU and 2015/863/EU on the restriction of the use of dangerous substances in electric and electronic equipment as well as their waste disposal. The symbol with the crossed dustbin shown on the package indicates that the product at the end of its service life shall be collected as separate waste. Therefore, any products that have reached the end of their useful life must be given to waste disposal centres specialising in separate collection of waste electrical and electronic equipment, or given back to the retailer at the time of purchasing new similar equipment, on a one for one basis. The adequate separate collection for the subsequent start-up of the equipment sent to be recycled, treated and disposed of in an environmentally compatible way contributes to preventing possible negative effects on the environment and health and optimises the recycling and reuse of components making up the apparatus. Abusive disposal of the product by the user involves application of the administrative sanctions according to the laws.

Muchas gracias por elegir nuestra arrocera. Antes de utilizar este producto, lea detenidamente las instrucciones para su correcta utilización.

Las precauciones de seguridad incluidas reducen el riesgo de sufrir una descarga eléctrica, lesiones e incluso la muerte si se respetan estrictamente. Guarde este manual en un lugar seguro para consultarlo en el futuro, junto con el embalaje original del producto y el justificante de compra. Si es posible, entregue estas instrucciones al siguiente propietario del electrodoméstico. Respete en todo momento las precauciones de seguridad básicas y las normas de prevención de accidentes cuando utilice un electrodoméstico. La empresa declina toda responsabilidad derivada del incumplimiento de estas instrucciones por parte de los clientes.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

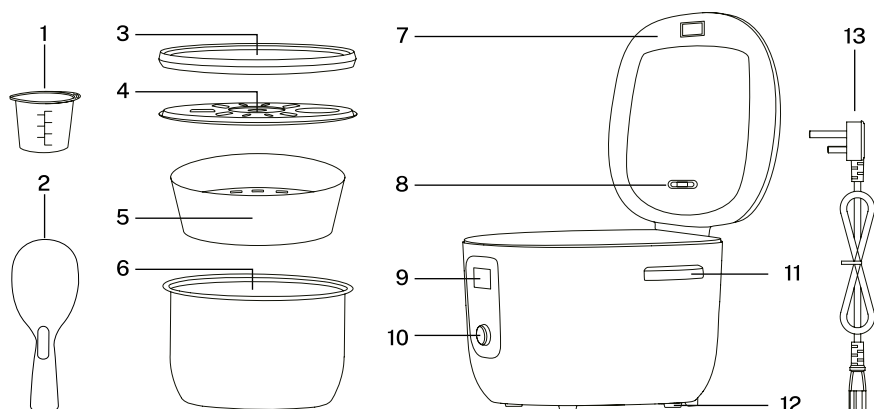
Al usar cualquier aparato eléctrico, siempre se deben observar precauciones básicas de seguridad.

- Asegúrese de que la toma a tierra del enchufe sea efectiva antes de su uso. Al mismo tiempo, confirme que la fuente de alimentación de entrada es de 220-240V ~, 50-60Hz.
- Si el cable de alimentación está dañado, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente de la marca.
- En el proceso de uso, si surgen problemas, desconecte el enchufe de alimentación del conector de su hogar,
- No tire ni conecte el enchufe con las manos mojadas para evitar descargas eléctricas.
- No inserte metal ni otras materias en los orificios o huecos de disipación de calor. Pueden causar daños o riesgo de descarga eléctrica.
- No coloque este producto sobre o cerca de la superficie de fuentes de calor, como hornos, etc.
- Está prohibido usar este producto en una mesa inestable o inclinada para evitar lesiones o incendios causados por vertido de productos.
- No lo use sobre o cerca de superficies no resistentes al calor, como alfombras y taburetes de plástico y no coloque objetos que puedan dañarse con el vapor encima de este producto.
- Está prohibido poner la olla interior directamente sobre el fuego para cocinar alimentos.
- Este electrodoméstico puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia o conocimientos limitados, siempre que estén supervisados por una persona responsable de su seguridad o que haya sido formada para usar el aparato de forma segura.
- Los niños no deben jugar con este aparato. Tampoco deben realizar tareas de limpieza y mantenimiento a menos que sean mayores de 8 años y

estén supervisados. Es necesario supervisar a los niños de cerca cuando utilicen cualquier electrodoméstico.

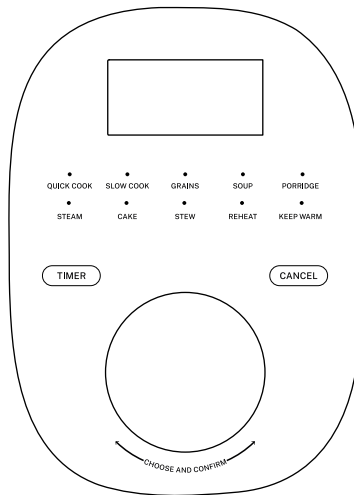
- Si el producto se quema en seco, agregue agua a la máquina o desconecte la alimentación. No toque el calentador para evitar quemaduras.
- Cuando el producto está funcionando, se expulsará una gran cantidad de vapor del puerto de vapor, lo que puede causar quemaduras.
- Cuando el ciclo de cocción se ha completado, queda una gran cantidad de vapor en el interior. No abra la cubierta superior inmediatamente. Espere unos minutos después de que se corte la energía para evitar quemaduras por vapor.
- Al limpiar, tenga especial cuidado de no verter líquidos en el interior y en las zonas del cable y enchufe.
- No utilice el aparato con un temporizador externo o sistema de control remoto independiente.

LISTA DE PARTES



- | | | |
|-------------------------|----------------------|---------------------------|
| 1. Taza medidor 160 ml | 6. Olla interior | 10. Rueda de control |
| 2. Cuchara | 7. Tapa del producto | 11. Cuerpo de la olla |
| 3. Anillo de sellado | 8. Válvula de escape | 12. Patas antideslizantes |
| 4. Cubierta de aluminio | 9. Pantalla | 13. Cable de alimentación |
| 5. Vaporera | | |

PANEL DE CONTROL



PROGRAMACIÓN

Botón de apertura

- En la parte superior de la tapa podrá encontrar el botón de apertura del producto.

TIMER: Botón de programación de inicio en diferido

- Durante el modo de espera, presione el botón [TIMER] para programar el tiempo que desee esperar antes de empezar el cocinado.
- La pantalla digital mostrará el tiempo predeterminado "0:30" de forma intermitente. Vuelva a pulsar el botón, para establecer el tiempo que desee. El tiempo máximo de programación se puede establecer hasta 24 horas.
- Después de configurar el tiempo de espera, gire la rueda de comando para seleccionar la función deseada y presione la rueda de comando para entrar en el modo de trabajo (se puede ingresar automáticamente en el modo de trabajo sin presionar la rueda de comando dejando pasar 5 segundos).
- Dispone de un tiempo de 5 segundos, después de configurar el inicio en diferido, para seleccionar la función que desea. Si la rueda de comando no se gira en este periodo de tiempo el sistema volverá al modo de espera.

Rueda selectora de funciones

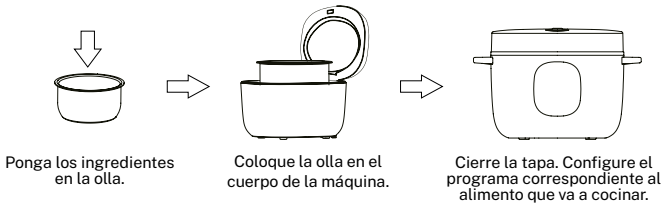
- En el modo de espera, gire la rueda de comando para ingresar a la selección de funciones.
- La pantalla digital le mostrará el tiempo predeterminado de cocción de cada función.
- Presione la rueda de comando para ingresar al modo de trabajo de la función que desee. (Se puede ingresar automáticamente en el modo de trabajo sin presionar la rueda de comando dejando pasar 5 segundos).

CANCEL: Botón de cancelación/retornar

- Para salir del modo de trabajo, presione el botón [CANCEL]
- Utilice el botón [CANCEL] para volver al modo espera.

MODO DE USO

De acuerdo con los diferentes requisitos de cocción, los alimentos se procesarán de forma diferente y se realizarán los preparativos correspondientes a cada uno.



Configuración de la programación

- Cuando el producto está encendido en modo espera, puede observar en la pantalla digital: “----”.
- Presione el botón [TIMER], si desea el inicio en diferido. La pantalla digital muestra un tiempo predeterminado de 0:30 horas. Vuelva a pulsar el botón [TIMER] repetidamente para establecer el tiempo de espera deseado.
- Gire la rueda de comando, dentro de los 5 segundos, para elegir la función que desee, sino la arrocera volverá automáticamente al modo de espera. Seleccione una función presionando la rueda de comando para ingresar en el modo de trabajo o presione el botón [CANCEL] en el caso que quiera volver al modo de espera.
- Una vez ingresado en el modo de trabajo, presionar el botón [TIMER] no tendrá ningún efecto.
- Si se ha configurado el inicio en diferido, el led indicador de la función parpadeará hasta que empiece la cocción. Cuando esté en modo cocción, el led del programa se mostrará fijo.
- Si no desea un inicio en diferido, gire la rueda de comando para seleccionar la función deseada y presione la rueda para confirmar la función. La cocción empezará en breves instantes.
- Si desea cancelar el modo de trabajo y volver al modo espera, presione el botón [CANCEL].

Nota

- Asegúrese de que la rejilla situada en la tapa de acero inoxidable coincida con la salida de vapor.
- Si la comida se deteriora con facilidad o hace calor, no establezca un tiempo prolongado.
- Tiempo de cocción del producto = Tiempo de programación de inicio en diferido [TIMER] + Tiempo de trabajo de la función seleccionada.
Ejemplo: Se necesitan 2,5 horas para hacer sopa. Si quiere tener la sopa preparada en 7 horas, debe establecer la hora de programación de inicio en 4,5 horas y seleccionar la función para [SOUP], que tarda 2,5 horas.

$$4,5\text{h de espera} + 2,5\text{h de cocinado} = 7\text{h}$$

Estado al finalizar el programa de cocción:

- Una vez que se completa el programa elegido, el producto pasa automáticamente a la función térmica de aislamiento. En este momento, el indicador de función de aislamiento térmico se enciende y la pantalla digital muestra la cuenta regresiva.
- Presione la tecla “Cancel” y la pantalla digital le mostrará “---”, y los indicadores de todas las funciones se quedarán encendidos.
- Durante el modo de trabajo, si el agua es insuficiente o el producto se seca, los indicadores de todas las funciones se encienden y la pantalla digital muestra un indicador de fallo.

FUNCIONES PREDETERMINADAS

FUNCIÓN	TIEMPO	PROPORCIÓN ARROZ/AGUA	MÁXIMA CANTIDAD DE AGUA
Cocción rápida [Quick cook]	Auto	1/1	Hasta nivel máx.
Cocción lenta [Slow cook]	Auto	1/1	Hasta nivel máx.
Cereales [Grains]	Auto	1/1,2	Hasta nivel máx.
Sopa [Soup]	2,5 horas	/	Hasta nivel máx.
Papilla [Porridge]	1,5 horas	1/8	Hasta nivel máx.
Comida al vapor [Steam]	1,0 horas	/	Hasta 1/3 nivel máx.
Pastelería [Cake]	Auto	/	Hasta nivel máx.
Guisos [Stew]	2,0 horas	/	Hasta nivel máx.
Recalentar [Reheat]	Auto	/	/
Conservación de calor [Keep warm]	12 horas	/	/

El tiempo de las funciones Cocción rápida, Cocción lenta, Cereales y Pastelería depende de la temperatura del agua introducida. Si se introduce agua fría tardará más tiempo que si se introduce agua caliente.

MANTENIMIENTO

- Antes de la limpieza y el mantenimiento, asegúrese de desenchufar el cable de alimentación del enchufe y limpiar la máquina después de que se enfríe.
- Agregue una pequeña cantidad de agua limpia y detergente a la olla. Limpie la superficie interna de la olla con un paño suave o esponja, vierta el agua después de limpiar, y luego lave la superficie interna de la olla con agua limpia. Seguidamente, vierta el agua en la olla y límpiela con un paño seco. No limpie directamente la superficie exterior de el producto con agua
- No use productos fuertes, cepillos duros o estropajo de acero inoxidable para limpiarlo, para no dañar la superficie.
- No ponga toda la máquina en agua para limpiarla. La superficie externa del producto se puede limpiar con un paño húmedo escurrido. No lavar con agua para evitar fugas eléctricas.
- Cuando use la olla interior, manéjela con cuidado.
- Cuando el producto no se use durante mucho tiempo, límpielo y colóquelo en la caja de embalaje y en un lugar ventilado y seco para evitar que la humedad puede afectar a su uso.

NOTA

- La alarma se activa 30 segundos después si la temperatura supera los 150 °C.
- Después del análisis de los fallos anteriores, si el fallo persiste, por favor póngase en contacto con atención al cliente de la marca.
- Está terminantemente prohibido que personal no profesional desmonte la máquina.
- Este producto y los materiales en contacto con alimentos cumplen los requisitos de las normas de seguridad alimentaria pertinentes.

PROBLEMAS COMUNES

PROBLEMA	RAZÓN
Fallo en la pantalla	• E1: El sensor está desconectado. • E2: Cortocircuito del sensor inferior. • E3: Protección contra altas temperaturas.
La pantalla digital no funciona y el producto no se puede usar con normalidad	• Compruebe si la energía está cortada. • Compruebe si el enchufe de alimentación está enchufado. • Revise si la toma de corriente está cerrada.
La comida no sale cocinada	• Asegúrese de que ha seleccionado la función correcta. • Olvidó agregar agua o agregó muy poca agua. • El producto encendió la protección contra la quema en seco por adelantado. • El tiempo de cocción fue demasiado corto.
El agua se desborda del recipiente al cocinar arroz	• Asegúrese de lavar bien el arroz antes de cocinarlo con agua fría para quitar el exceso de almidón.

NOTA

Para que pueda disfrutar al máximo de su arrocera, le recomendamos que siga las siguientes instrucciones de uso:

- Antes de cocinar el arroz, debe lavarlo bien con agua fría. Esto es muy importante para eliminar el exceso de almidón que tiene el arroz, que es una sustancia blanca y pegajosa que puede afectar al sabor, la textura y la calidad del arroz. Además, el almidón puede obstruir los orificios de ventilación de la arrocera, provocar que el agua se desborde o dañar el revestimiento antiadherente de la cubeta.
- Para lavar el arroz, debe ponerlo en un recipiente y cubrirlo con agua fría. Luego, frote el arroz con las manos o con una cuchara, para soltar el almidón. Después, escurra el agua y repita el proceso varias veces, hasta que el agua salga clara. Por último, escurra bien el arroz y pongalo en la cubeta de la arrocera.
- La cantidad de agua que debe añadir al arroz depende del tipo de arroz que vaya a cocinar y de su preferencia personal.
- Cuando la arrocera se apague, espere unos minutos antes de abrir la tapa, para que el arroz repose y se asiente. Luego, remueva el arroz con una espátula de plástico o de madera, para soltar los granos y evitar que se peguen.
- Después, ya podrá servir el arroz y disfrutar de su sabor y su textura.



En cumplimiento de las directivas: 2012/19 / UE y 2015/863 / UE sobre la restricción del uso de sustancias peligrosas en equipos eléctricos y electrónicos, así como su eliminación de residuos. El símbolo con el cubo de basura cruzado que se muestra en el paquete indica que el producto al final de su vida útil se recogerá como residuo separado. Por lo tanto, cualquier producto que haya llegado al final de su vida útil debe entregarse a centros de eliminación de residuos especializados en la recogida selectiva de equipos eléctricos y electrónicos de desecho, o devolverse al minorista al momento de comprar equipos nuevos similares, en uno para Una base. La recolección separada adecuada para la posterior puesta en marcha de los equipos enviados para ser reciclados, tratados y eliminados de una manera compatible con el medio ambiente contribuye a prevenir posibles efectos negativos sobre el medio ambiente y la salud y optimiza el reciclaje y la reutilización de los componentes que componen el aparato. La eliminación abusiva del producto por parte del usuario implica la aplicación de las sanciones administrativas de acuerdo con las leyes.

Muito obrigado por escolher nossa panela de arroz. Antes de usar este produto, leia atentamente as instruções para seu uso correto.

As precauções de segurança incluídas reduzem o risco de choque elétrico, lesões ou até mesmo morte se estritamente seguidas. Guarde este manual em um local seguro para referência futura, juntamente com a embalagem original do produto e o comprovante de compra. Se possível, transmita estas instruções ao próximo proprietário do aparelho. Sempre siga as precauções básicas de segurança e regras de prevenção de acidentes ao usar um aparelho. A empresa declina qualquer responsabilidade derivada do incumprimento destas instruções por parte dos clientes.

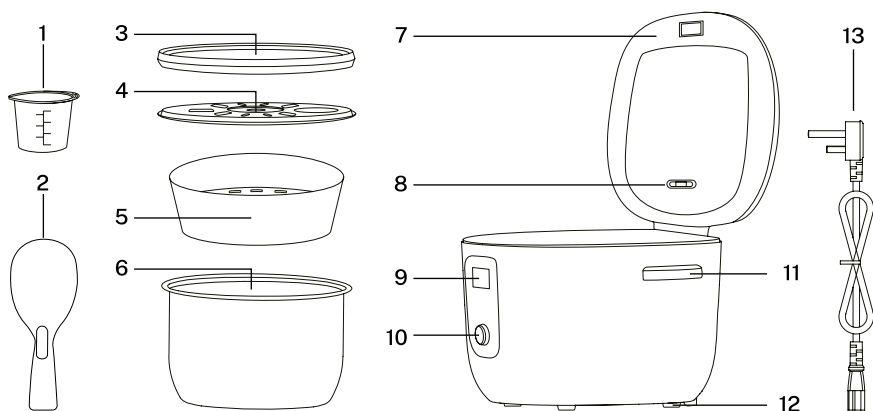
INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Ao usar qualquer aparelho elétrico, as precauções básicas de segurança devem sempre ser seguidas.

- Certifique-se de que o aterramento do plugue seja eficaz antes de usar. Ao mesmo tempo, confirme se a fonte de alimentação de entrada é 220-240V~, 50-60Hz.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, contacte o serviço de apoio ao cliente da marca.
- No processo de uso, se ocorrerem problemas, desconecte o plugue de alimentação da tomada doméstica,
- Não puxe ou conecte o plugue com as mãos molhadas para evitar choque elétrico.
- Não insira metal ou outros materiais nos orifícios ou lacunas de dissipação de calor. Eles podem causar danos ou risco de choque elétrico.
- Não coloque este produto sobre ou perto da superfície de fontes de calor, como fornos, etc.
- É proibido usar este produto em uma mesa instável ou inclinada para evitar lesões ou incêndios causados pelo derramamento do produto.
- Não use sobre ou perto de superfícies não resistentes ao calor, como tapetes e bancos de plástico, e não coloque objetos que possam ser danificados pelo vapor em cima deste produto.
- É proibido colocar a panela interna diretamente no fogo para cozinhar alimentos.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com idade igual ou superior a 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com experiência ou conhecimentos limitados, desde que supervisionadas por uma pessoa responsável pela sua segurança ou que tenha formação para a sua utilização. o aparelho com segurança.

- As crianças não devem brincar com este aparelho. Eles também não devem realizar tarefas de limpeza e manutenção, a menos que tenham mais de 8 anos e sejam supervisionados. As crianças devem ser supervisionadas de perto ao usar qualquer aparelho.
- Se o produto queimar a seco, adicione água à máquina ou desconecte a energia. Não toque no aquecedor para evitar queimaduras.
- Quando o produto estiver funcionando, uma grande quantidade de vapor será ejetada pela porta de vapor, o que pode causar queimaduras.
- Quando o ciclo de cozimento é concluído, uma grande quantidade de vapor permanece no interior. Não abra a tampa superior imediatamente. Aguarde alguns minutos após o corte de energia para evitar queimaduras de vapor.
- Ao limpar, tenha cuidado especial para não derramar líquidos dentro e ao redor do cabo e do plugue.
- Não use o aparelho com um temporizador externo ou sistema de controle remoto separado.

LISTA DE PEÇAS



1. Copo medidor 160 ml

2. Colher

3. Anel de vedação

4. Tampa de alumínio

5. Vaporizador

6. Pote interno

7. Capa do produto

8. Válvula de escape

9. Tela

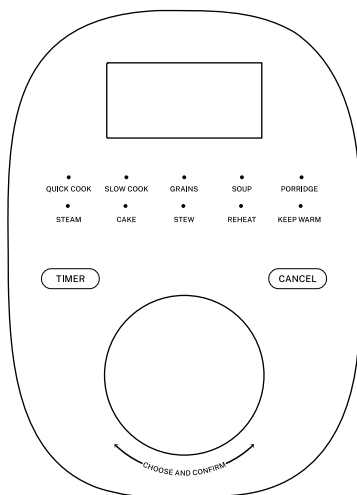
10. Roda de comando

11. Corpo de pote

12. Pés antiderrapantes

13. Cabo de alimentação

PAINEL DE CONTROLE



PROGRAMAÇÃO

Botão de abertura

- Na parte superior da tampa encontra-se o botão para abrir o produto.

TIMER: Botão de programação de início retardado

- Durante o modo de espera, prima o botão [TIMER] para programar o tempo que pretende esperar antes de começar a cozinhar.
- O visor digital apresentará a hora predefinida “0:30” a piscar. Prima novamente o botão para definir o tempo pretendido. O tempo máximo de programação pode ser definido até 24 horas.
- Depois de definir o tempo de espera, rode a roda de comando para selecionar a função pretendida e prima a roda de comando para entrar no modo de funcionamento (pode entrar automaticamente no modo de funcionamento sem premir a roda de comando, se aguardar 5 segundos).
- Dispõe de 5 segundos após a definição do início retardado para selecionar a função pretendida. Se a roda de comando não for rodada dentro deste período de tempo, o sistema regressa ao modo de espera.

Roda selectora de funções

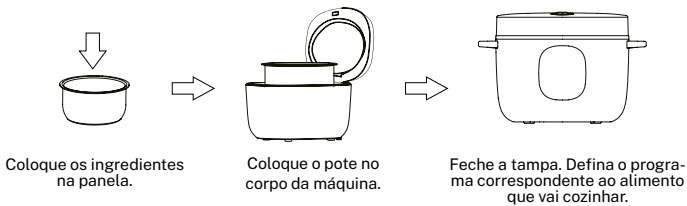
- No modo de espera, gire a roda de comando para entrar na seleção de função.
- O display digital mostrará o tempo de cozimento predefinido para cada função.
- Pressione a roda de comando para entrar no modo de trabalho da função desejada. (Ele pode ser inserido automaticamente no modo de trabalho sem pressionar a tecla Iniciar, deixando passar 5 segundos.)

CANCEL: Botão cancelar/voltar

- Para sair do modo de trabalho, pressione o botão [CANCEL]
- Use o botão [CANCELAR] para retornar ao modo de espera.

MODO DE USO

De acordo com as diferentes necessidades de cozimento, os alimentos serão processados de forma diferente e as preparações correspondentes serão feitas para cada um.



Configurações de agendamento

- Quando o produto é ligado no modo de espera, você pode ver no display digital: “----”.
- Prima o botão [TIMER], se pretender um arranque retardado. O ecrã digital apresenta uma hora predefinida de 0:30 horas. Prima novamente o botão [TEMPORIZADOR] para definir o tempo de atraso desejado.
- Rode a roda de comando, no espaço de 5 segundos, para selecionar a função pretendida, caso contrário a panela de arroz regressará automaticamente ao modo de espera. Selecione uma função premindo a roda de comando para entrar no modo de trabalho ou prima o botão [CANCEL] caso pretenda regressar ao modo de espera. Selecione uma função pressionando a roda de comando para entrar no modo de trabalho ou pressione o botão [CANCEL] caso queira retornar ao modo de espera.
- Uma vez no modo de trabalho, pressionar o botão [TIMER] não terá efeito.
- Se o início retardado tiver sido definido, o LED indicador de função piscará até ao início da cozedura. Quando estiver no modo de cozedura, o LED do programa será apresentado de forma fixa.
- Se não pretender um início retardado, rode o botão de controlo para selecionar a função pretendida e prima o botão para confirmar a função. A cozedura inicia-se dentro de alguns instantes.
- Se você quiser cancelar o modo de trabalho e retornar ao modo de espera, pressione o botão [CANCEL].

Observação

- Certifique-se de que a grade na tampa de aço inoxidável corresponda à saída de vapor.
- Se a comida estragar facilmente ou estiver quente, não demore muito.
- Tempo de cozedura do produto = Tempo de programação do início retardado [TIMER] + Tempo de trabalho da função selecionada. Exemplo: São necessárias 2,5 horas para fazer uma sopa. Se quiser ter a sopa pronta em 7 horas, deve definir o tempo de programação de início para 4,5 horas e selecionar a função para [SOUP], que demora 2,5 horas.

$$4,5\text{h em espera} + 2,5\text{h de cozedura} = 7\text{h}$$

Status no final do programa de queima:

- Terminado o programa escolhido, o produto passa automaticamente para a função de isolamento térmico. Neste momento, o indicador da função de isolamento térmico acende e o visor digital mostra a contagem regressiva.
- Pressione a tecla “Cancelar”, o display digital mostrará “---”, e os indicadores de todas as funções permanecerão acesos.
- Durante o modo de trabalho, se a água for insuficiente ou o produto secar, os indicadores de todas as funções acendem e o visor digital mostra um indicador de falha.

FUNÇÕES PADRÃO

FUNÇÃO	TEMPO	PROPORÇÃO ARROZ/ÁGUA	QUANTIDADE MÁXIMA DE ÁGUA
Cozimento rápido [Quick cook]	Automático	1/1	Até ao nível máximo
Cozimento lento [Slow cook]	Automático	1/1	Até ao nível máximo
Trigo [Grains]	Automático	1/1.2	Até ao nível máximo
Sopa [Soup]	2,5 horas	/	Até ao nível máximo
Mingau [Porridge]	1,5 horas	1/8	Até ao nível máximo
Alimentos cozidos no vapor [Steam]	1,0 horas	/	Até 1/3 do nível máximo
Pastelaria [Cake]	Automático	/	Até ao nível máximo
Ensopados [Stew]	2,0 horas	/	Até ao nível máximo
Reaquecer [Reheat]	Automático	/	/
Preservação do calor [Keep warm]	12 horas	/	/

O tempo das funções Cozimento Rápido, Cozimento Lento, Trigo e Pastelaria depende da temperatura da água introduzida. Se for adicionada água fria, a cozedura será mais demorada do que se for adicionada água quente.

MANUTENÇÃO

- Antes da limpeza e manutenção, certifique-se de desconectar o cabo de alimentação da tomada e limpar a máquina depois que ela esfriar.
- Adicione uma pequena quantidade de água limpa e detergente à panela. Limpe a superfície interna da panela com um pano macio ou esponja, despeje a água após a limpeza e lave a superfície interna da panela com água limpa. Em seguida, despeje a água na panela e limpe-a com um pano seco. Não limpe diretamente a superfície externa do produto com água
- Não use produtos fortes, escovas duras ou esfregões de aço inoxidável para limpá-lo, para não danificar a superfície.
- Não coloque a máquina inteira na água para limpá-la. A superfície externa do produto pode ser limpa com um pano úmido e torcido. Não lave com água para evitar vazamento elétrico.
- Ao usar o pote interno, manuseie-o com cuidado.
- Quando o produto não for usado por um longo período de tempo, limpe-o e coloque-o na caixa de embalagem e em um local ventilado e seco para evitar que a umidade afete seu uso.

OBSERVAÇÃO

- O alarme é ativado 30 segundos depois se a temperatura ultrapassar os 150 °C.
- Após analisar as falhas anteriores, caso a falha persista, entre em contato com o atendimento da marca.
- É estritamente proibido que pessoal não profissional desmonte a máquina.
- Este produto e os materiais de contato com alimentos atendem aos requisitos dos padrões de segurança alimentar relevantes.

PROBLEMAS COMUNS

PROBLEMA	RAZÃO
Falha de exibição	• E1: O sensor está desligado. • E2: Curto-circuito do sensor inferior. • E3: Proteção contra altas temperaturas.
O visor digital não funciona e o produto não pode ser usado normalmente	• Verifique se a energia está cortada. • Verifique se o plugue de alimentação está conectado. • Se a saída estiver fechada.
A comida não sai cozida	• Certifique-se de ter selecionado a função correta. • Você esqueceu de adicionar água ou adicionou pouca água. • O produto ativou a proteção contra queima a seco com antecedência. • O tempo de cozimento foi muito curto.
A água transborda da panela quando se cozinha o arroz	• Não se esqueça de lavar bem o arroz antes de o cozinhar com água fria para retirar o excesso de amido.

NOTA

Para tirar o máximo partido da sua panela eléctrica de arroz, recomendamos que siga as instruções abaixo:

- Antes de cozer o arroz, deve lavá-lo bem com água fria. Isto é muito importante para remover o excesso de amido do arroz, que é uma substância branca e pegajosa que pode afetar o sabor, a textura e a qualidade do arroz. Além disso, o amido pode entupir os orifícios de ventilação da panela de arroz, provocar o transbordo da água ou danificar o revestimento antiaderente da taça.
- Para lavar o arroz, coloque-o numa tigela e cubra-o com água fria. Em seguida, esfregue o arroz com as mãos ou com uma colher para soltar o amido. De seguida, escorra a água e repita o processo várias vezes até a água ficar limpa. Por fim, escorra bem o arroz e coloque-o na taça da panela de arroz.
- A quantidade de água a adicionar ao arroz depende do tipo de arroz que está a cozinhar e da sua preferência pessoal.
- Quando a panela eléctrica se desligar, espere alguns minutos antes de abrir a tampa para deixar o arroz repousar e assentar. Em seguida, mexa o arroz com uma espátula de plástico ou de madeira para soltar os grãos e evitar que se colem.
- Pode então servir o arroz e apreciar o seu sabor e textura.



Em conformidade com as diretivas: 2012/19 / UE e 2015/863 / UE sobre a restrição do uso de substâncias perigosas em equipamentos elétricos e eletrônicos, bem como a eliminação de resíduos. O símbolo com o caixote do lixo cruzado mostrado na embalagem indica que o produto ao final de sua vida útil será coletado como lixo separado. Portanto, qualquer produto que tenha atingido o fim de sua vida útil deve ser entregue a centros especializados de eliminação de resíduos para coleta seletiva de equipamentos elétricos e eletrônicos, ou devolvido ao varejista ao comprar equipamentos novos similares, em um para uma base. A coleta seletiva apropriada para o comissionamento subsequente do equipamento enviado para reciclagem, tratamento e descarte de maneira ecológica ajuda a evitar possíveis efeitos negativos no meio ambiente e na saúde e otimiza a reciclagem e reutilização de os componentes que compõem o dispositivo. . A eliminação abusiva do produto pelo usuário implica a aplicação de sanções administrativas de acordo com as leis.

Merci beaucoup d'avoir choisi notre cuiseur à riz. Avant d'utiliser ce produit, lisez attentivement les instructions pour son utilisation correcte.

Les précautions de sécurité incluses réduisent le risque de choc électrique, de blessure ou même de mort si elles sont strictement suivies. Veuillez conserver ce manuel dans un endroit sûr pour référence future, ainsi que l'emballage d'origine du produit et la preuve d'achat. Si possible, transmettez ces instructions au prochain propriétaire de l'appareil. Suivez toujours les précautions de sécurité de base et les règles de prévention des accidents lors de l'utilisation d'un appareil. La société décline toute responsabilité dérivée du non-respect de ces instructions par les clients.

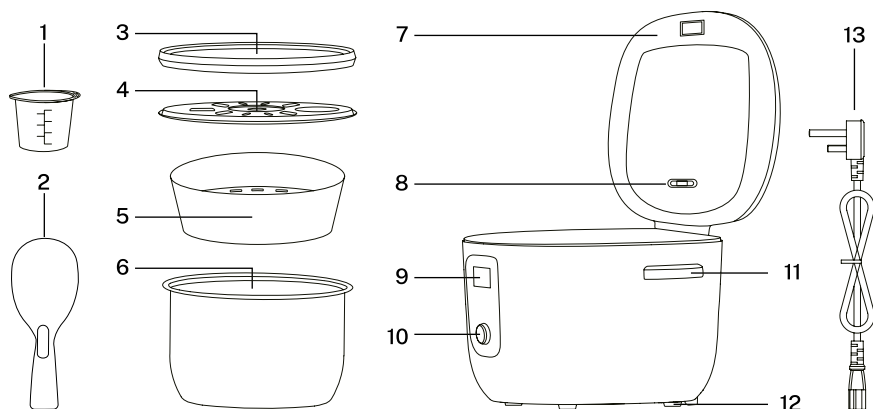
CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Lors de l'utilisation d'un appareil électrique, des précautions de sécurité de base doivent toujours être suivies.

- Assurez-vous que la mise à la terre de la prise est effective avant utilisation. En même temps, veuillez confirmer que l'alimentation d'entrée est de 220-240V~, 50-60Hz.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, contactez le service client de la marque.
- En cours d'utilisation, si des problèmes surviennent, veuillez débrancher la prise d'alimentation de votre prise domestique,
- Ne tirez pas ou ne branchez pas la fiche avec les mains mouillées pour éviter un choc électrique.
- N'insérez pas de métal ou d'autres matériaux dans les trous ou les espaces de dissipation thermique. Ils peuvent causer des dommages ou un risque d'électrocution.
- Ne placez pas ce produit sur ou près de la surface de sources de chaleur, telles que des fours, etc.
- Il est interdit d'utiliser ce produit sur une table instable ou inclinée pour éviter les blessures ou les incendies causés par le déversement du produit.
- Ne pas utiliser sur ou à proximité de surfaces non résistantes à la chaleur, telles que des tapis et des tabourets en plastique, et ne pas placer d'objets pouvant être endommagés par la vapeur sur ce produit.
- Il est interdit de mettre le pot intérieur directement sur le feu pour cuire les aliments.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou ayant une expérience ou des connaissances limitées, à condition qu'ils soient surveillés par une personne responsable de leur sécurité ou ayant été formée à son utilisation. l'appareil en toute sécurité.

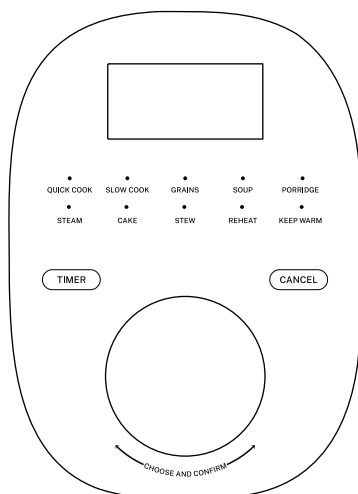
- Les enfants ne doivent pas jouer avec cet appareil. Ils ne doivent pas non plus effectuer de tâches de nettoyage et d'entretien à moins d'avoir plus de 8 ans et d'être supervisés. Les enfants doivent être étroitement surveillés lors de l'utilisation de tout appareil.
- Si le produit brûle à sec, veuillez ajouter de l'eau à la machine ou débrancher l'alimentation. Ne touchez pas le radiateur pour éviter les brûlures.
- Lorsque le produit fonctionne, une grande quantité de vapeur est éjectée du port de vapeur, ce qui peut provoquer des brûlures.
- Lorsque le cycle de cuisson est terminé, une grande quantité de vapeur reste à l'intérieur. N'ouvrez pas le capot supérieur immédiatement. Attendez quelques minutes après la coupure de courant pour éviter les brûlures de vapeur.
- Lors du nettoyage, faites particulièrement attention à ne pas renverser de liquide à l'intérieur et autour du cordon et de la fiche.
- N'utilisez pas l'appareil avec une minuterie externe ou un système de télécommande séparé.

LISTE DES PIÈCES



- | | | |
|---------------------------|--------------------------|--------------------------|
| 1. Tasse à mesurer 160 ml | 6. Pot intérieur | 10. Roue de commande |
| 2. Cuillère | 7. Couverture du produit | 11. Corps de marmite |
| 3. Bague d'étanchéité | 8. Valve d'échappement | 12. Pieds antidérapants |
| 4. Couvercle en aluminium | 9. Filtrer | 13. Cable d'alimentation |
| 5. Bateau à vapeur | | |

PANNEAU DE COMMANDE



LA PROGRAMMATION

Bouton d'ouverture

- Dans la partie supérieure du couvercle, vous trouverez le bouton pour ouvrir le produit.

TIMER: Bouton de programmation du démarrage différé

- En mode veille, appuyez sur la touche [TIMER] pour programmer le temps que vous souhaitez attendre avant de commencer la cuisson.
- L'écran numérique affiche le temps par défaut "0:30" en clignotant. Appuyez à nouveau sur la touche pour régler la durée souhaitée. La durée maximale de programmation peut aller jusqu'à 24 heures.
- Après avoir réglé le délai de temporisation, tournez la molette de commande pour sélectionner la fonction souhaitée et appuyez sur la molette de commande pour passer en mode travail (vous pouvez passer automatiquement en mode travail sans appuyer sur la molette de commande en attendant 5 secondes).
- Vous disposez de 5 secondes après le réglage du départ différé pour sélectionner la fonction souhaitée. Si le volant de commande n'est pas tourné dans ce délai, le système revient en mode d'attente.

Molette de sélection des fonctions

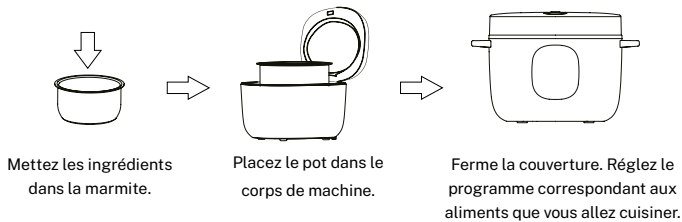
- En mode veille, tournez la molette de commande pour accéder à la sélection de fonction.
- L'affichage numérique vous indiquera le temps de cuisson pré-réglé pour chaque fonction.
- Appuyez sur la molette de commande pour entrer dans le mode de travail de la fonction souhaitée. (Il peut être automatiquement entré en mode de travail sans appuyer sur la touche de démarrage en laissant passer 5 secondes.)

CANCEL: Bouton Annuler/retour

- Pour quitter le mode de travail, appuyez sur le bouton [CANCEL]
- Utilisez la touche [CANCEL] pour revenir en mode veille.

MODE D'UTILISATION

Selon les différentes exigences de cuisson, les aliments seront traités différemment et les préparations correspondantes seront faites pour chacun.



Paramètres de planification

- Lorsque le produit est allumé en mode veille, vous pouvez voir sur l'affichage numérique : "----".
- Appuyez sur la touche [TIMER] si vous souhaitez un démarrage différé. L'écran numérique affiche une heure par défaut de 0:30 heures. Appuyez à nouveau sur le bouton [TIMER] à plusieurs reprises pour régler le délai souhaité.
- Tournez la molette de commande dans les 5 secondes pour choisir la fonction souhaitée, sinon le cuiseur de riz retournera automatiquement en mode veille. Sélectionnez une fonction en appuyant sur la molette Jog pour passer en mode de travail ou appuyez sur la touche [CANCEL] si vous souhaitez revenir en mode veille.
- Une fois en mode de travail, appuyer sur le bouton [TIMER] n'aura aucun effet.
- Si le départ différé a été réglé, le voyant de la fonction clignote jusqu'à ce que la cuisson commence. En mode cuisson, le voyant du programme reste allumé.
- Si vous ne souhaitez pas de départ différé, tournez le bouton de commande pour sélectionner la fonction souhaitée et appuyez sur le bouton pour confirmer la fonction. La cuisson commencera dans quelques instants.
- Si vous souhaitez annuler le mode travail et revenir au mode veille, appuyez sur la touche [CANCEL].

Note

- Assurez-vous que la grille du couvercle en acier inoxydable correspond à la sortie de vapeur.
- Si la nourriture se gâte facilement ou si elle est chaude, ne réglez pas trop longtemps.
- Temps de cuisson du produit = Temps de programmation du départ différé [TIMER] + Temps de travail de la fonction sélectionnée.
Exemple : La préparation d'une soupe prend 2,5 heures. Si vous souhaitez que la soupe soit prête dans 7 heures, vous devez régler l'heure de programmation du démarrage sur 4,5 heures et sélectionner la fonction [SOUP], qui prend 2,5 heures.

$$4,5\text{h de veille} + 2,5\text{h de cuisson} = 7\text{h}$$

Etat à la fin du programme de cuisson :

- Une fois le programme choisi terminé, le produit passe automatiquement en fonction d'isolation thermique. À ce moment, le voyant de la fonction d'isolation thermique s'allume et l'affichage numérique affiche le compte à rebours.
- Appuyez sur la touche "Annuler", l'affichage numérique affichera "---", et les indicateurs de toutes les fonctions resteront allumés.
- Pendant le mode de fonctionnement, si l'eau est insuffisante ou si le produit sèche, les indicateurs de toutes les fonctions s'allument et l'affichage numérique affiche un indicateur de panne.

FONCTIONS PAR DÉFAUT

FONCTION	TEMPS	PROPORTION RIZ/EAU	QUANTITÉ MAXIMALE D'EAU
Cuisson rapide [Quick cook]	Automatique	1/1	Jusqu'au niveau maximum
Cuisson lente [Slow cook]	Automatique	1/1	Jusqu'au niveau maximum
Blé [Grains]	Automatique	1/1,2	Jusqu'au niveau maximum
Soupe [Soup]	2,5 heures	/	Jusqu'au niveau maximum
Bouillie [Porridge]	1,5 heures	1/8	Jusqu'au niveau maximum
Aliments cuits à la vapeur [Steam]	1,0 heures	/	Jusqu'à 1/3 du niveau maximum
Pâtisserie [Cake]	Automatique	/	Jusqu'au niveau maximum
Ragoûts [Stew]	2,0 heures	/	Jusqu'au niveau maximum
Réchauffer [Reheat]	Automatique	/	/
Conservation de la chaleur [Keep warm]	12 heures	/	/

Le temps des fonctions Cuisson rapide, Cuisson lente, Blé et Pâtisserie dépend de la température de l'eau insérée. Si l'on ajoute de l'eau froide, le temps de cuisson sera plus long que si l'on ajoute de l'eau chaude.

ENTRETIEN

- Avant le nettoyage et l'entretien, assurez-vous de débrancher le cordon d'alimentation de la prise et de nettoyer la machine après qu'elle ait refroidi.
- Ajoutez une petite quantité d'eau propre et de détergent dans la casserole. Essuyez la surface intérieure du pot avec un chiffon doux ou une éponge, versez l'eau après le nettoyage, puis lavez la surface intérieure du pot avec de l'eau propre. Versez ensuite l'eau dans la casserole et essuyez-la avec un chiffon sec. Ne nettoyez pas directement la surface extérieure du produit avec de l'eau.
- N'utilisez pas de produits forts, de brosses dures ou de tampons à récurer en acier inoxydable pour le nettoyer, afin de ne pas endommager la surface.
- Ne mettez pas toute la machine dans l'eau pour la nettoyer. La surface externe du produit peut être nettoyée avec un chiffon humide essoré. Ne pas laver à l'eau pour éviter les fuites électriques.
- Lorsque vous utilisez le pot intérieur, veuillez le manipuler avec précaution.
- Lorsque le produit n'est pas utilisé pendant une longue période, veuillez le nettoyer et le placer dans la boîte d'emballage et dans un endroit ventilé et sec pour éviter que l'humidité n'affecte son utilisation.

NOTE

- L'alarme est activée 30 secondes plus tard si la température dépasse 150 °C.
- Après analyse des pannes précédentes, si la panne persiste, merci de contacter le service client de la marque.
- Il est strictement interdit au personnel non professionnel de démonter la machine.
- Ce produit et les matériaux en contact avec les aliments répondent aux exigences des normes de sécurité alimentaire pertinentes.

PROBLÈMES COMMUNS

PROBLÈME	RAISON
Échec de l'affichage	• E1 : Le capteur est déconnecté. • E2 : Court-circuit du capteur inférieur. • E3 : Protection contre les températures élevées.
L'affichage numérique ne fonctionne pas et le produit ne peut pas être utilisé normalement	• Vérifiez si l'alimentation est coupée. • Vérifiez si la fiche d'alimentation est branchée. • Si la prise est fermée.
Les aliments ne sortent pas cuits	• Assurez-vous d'avoir sélectionné la bonne fonction. • Vous avez oublié d'ajouter de l'eau ou ajouté trop peu d'eau. • Le produit a préalablement activé la protection contre la combustion à sec. • Le temps de cuisson était trop court.
L'eau déborde de la casserole lors de la cuisson du riz	• Veillez à bien laver le riz à l'eau froide avant la cuisson afin d'éliminer l'excès d'amidon.

NOTE

Pour tirer le meilleur parti de votre cuiseur à riz, nous vous recommandons de suivre les instructions ci-dessous :

- Avant de faire cuire du riz, vous devez le laver soigneusement à l'eau froide. Cette opération est très importante pour éliminer l'excès d'amidon du riz, une substance blanche et collante qui peut affecter le goût, la texture et la qualité du riz. En outre, l'amidon peut obstruer les évents du cuiseur de riz, faire déborder l'eau ou endommager le revêtement antiadhésif de la cuve.
- Pour laver le riz, placez-le dans un bol et couvrez-le d'eau froide. Frottez ensuite le riz avec vos mains ou une cuillère pour détacher l'amidon. Ensuite, égouttez l'eau et répétez l'opération plusieurs fois, jusqu'à ce que l'eau soit claire. Enfin, égouttez bien le riz et placez-le dans la cuve du cuiseur à riz.
- La quantité d'eau à ajouter au riz dépend du type de riz que vous cuisinez et de vos préférences personnelles.
- Lorsque le cuiseur à riz s'éteint, attendez quelques minutes avant d'ouvrir le couvercle pour permettre au riz de se reposer et de se stabiliser. Remuez ensuite le riz à l'aide d'une spatule en plastique ou en bois pour détacher les grains et éviter qu'ils ne collent.
- Vous pouvez ensuite servir le riz et apprécier sa saveur et sa texture.



Conformément aux directives: 2012/19 / UE et 2015/863 / UE sur la limitation de l'utilisation de substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques, ainsi que leur élimination des déchets. Le symbole avec la poubelle croisée indiqué sur l'emballage indique que le produit à la fin de sa durée de vie sera collecté en tant que déchet séparé. Par conséquent, tout produit ayant atteint la fin de sa durée de vie doit être livré dans des centres d'élimination des déchets spécialisés pour la collecte sélective des déchets d'équipements électriques et électroniques, ou retourné au détaillant lors de l'achat de nouveaux équipements similaires, en un seul pour une base. Une collecte séparée appropriée pour la mise en service ultérieure des équipements expédiés pour être recyclés, traités et éliminés d'une manière respectueuse de l'environnement aide à prévenir les effets négatifs potentiels sur l'environnement et la santé et optimise le recyclage et la réutilisation des composants qui composent l'appareil. L'élimination abusive du produit par l'utilisateur implique l'application de sanctions administratives conformément aux lois.

Grazie mille per aver scelto il nostro cuociriso. Prima di utilizzare questo prodotto, leggere attentamente le istruzioni per il suo corretto utilizzo.

Le precauzioni di sicurezza incluse riducono il rischio di scosse elettriche, lesioni o persino la morte se seguite rigorosamente. Si prega di conservare questo manuale in un luogo sicuro per future consultazioni, insieme alla confezione originale del prodotto e alla prova d'acquisto. Se possibile, trasmettere queste istruzioni al prossimo proprietario dell'apparecchio. Seguire sempre le precauzioni di sicurezza di base e le norme antinfortunistiche durante l'utilizzo di un apparecchio. La società declina ogni responsabilità derivante dal mancato rispetto di queste istruzioni da parte dei clienti.

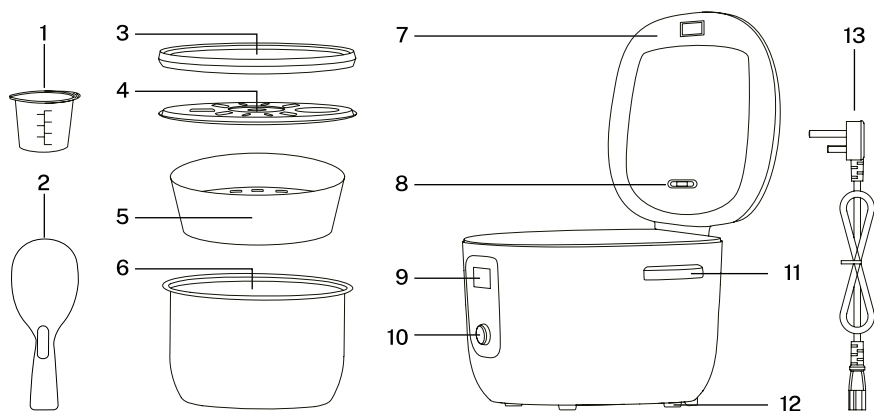
ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Quando si utilizza qualsiasi apparecchio elettrico, è necessario seguire sempre le precauzioni di sicurezza di base.

- Assicurarsi che la messa a terra della spina sia efficace prima dell'uso. Allo stesso tempo, confermare che l'alimentazione in ingresso sia 220-240 V~, 50-60 Hz.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, contattare il servizio clienti del marchio.
- Durante il processo di utilizzo, se si verificano problemi, scollegare la spina di alimentazione dalla presa di casa,
- Non tirare o collegare la spina con le mani bagnate per evitare scosse elettriche.
- Non inserire metallo o altri materiali nei fori o nelle fessure di dissipazione del calore. Potrebbero causare danni o rischio di scosse elettriche.
- Non posizionare questo prodotto sopra o vicino alla superficie di fonti di calore, come forni, ecc.
- È vietato utilizzare questo prodotto su un tavolo instabile o inclinato per evitare lesioni o incendi causati dalla fuoriuscita del prodotto.
- Non utilizzare sopra o vicino a superfici non resistenti al calore, come tappeti e sgabelli di plastica, e non posizionare oggetti che possono essere danneggiati dal vapore sopra questo prodotto.
- È vietato mettere la pentola interna direttamente sul fuoco per cuocere il cibo.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o con limitata esperienza o conoscenza, purché siano sorvegliati da una persona responsabile della loro sicurezza o addestrata all'uso. l'apparecchio in sicurezza.

- I bambini non devono giocare con questo apparecchio. Inoltre, non devono eseguire attività di pulizia e manutenzione a meno che non abbiano più di 8 anni e siano supervisionati. I bambini devono essere strettamente sorvegliati durante l'utilizzo di qualsiasi apparecchio.
- Se il prodotto brucia a secco, aggiungere acqua alla macchina o scollegare l'alimentazione. Non toccare il riscaldatore per evitare ustioni.
- Quando il prodotto è in funzione, una grande quantità di vapore verrà espulsa dalla porta del vapore, il che potrebbe causare ustioni.
- Quando il ciclo di cottura è terminato, all'interno rimane una grande quantità di vapore. Non aprire immediatamente il coperchio superiore. Attendere qualche minuto dopo l'interruzione dell'alimentazione per evitare ustioni da vapore.
- Durante la pulizia, prestare particolare attenzione a non versare liquidi all'interno e intorno al cavo e alla spina.
- Non utilizzare l'apparecchio con un timer esterno o un sistema di controllo remoto separato.

ELENCO DELLE PARTI



1. Misurino 160 ml

2. Cucchiaino

3. Anello di tenuta

4. Coperchio in alluminio

5. Piroscopo

6. Vaso interno

7. Copertura del prodotto

8. Valvola di fuga

9. Schermo

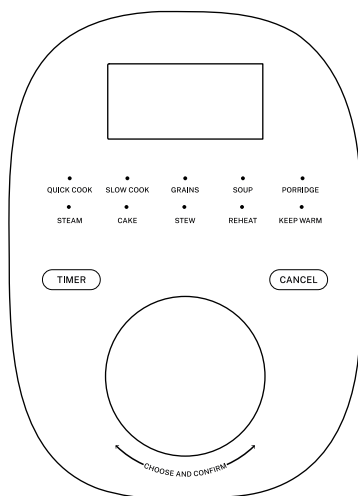
10. Ruota di comando

11. Corpo del vaso

12. Piedini antiscivolo

13. Cavo di alimentazione

PANNELLO DI CONTROLLO



PROGRAMMAZIONE

Pulsante di apertura

- Nella parte superiore del coperchio troverai il pulsante per aprire il prodotto.

TIMER: Pulsante di programmazione

- In modalità standby, premere il pulsante [timer], per selezionare l'impostazione desiderata.
- Il display digitale mostra l'ora predefinita "0:30" in modo intermittente. Premere nuovamente il pulsante, ripetutamente, per impostare l'orario di programmazione desiderato. Il tempo massimo di programmazione può essere impostato a 24 ore.
- Dopo aver impostato il tempo di programmazione, ruotare la rotella di comando, per selezionare la funzione desiderata, e premere la rotella di comando per entrare nella modalità di lavoro (può entrare automaticamente nella modalità di lavoro senza premere il tasto tempo di inizio lasciando passare 5 secondi).
- Hai un tempo di 5 secondi, dopo aver impostato il tempo di programmazione, per selezionare la funzione che desideri. Se la rotellina di comando non viene ruotata in questo periodo di tempo, il sistema tornerà in modalità standby.

Rotellina di comando

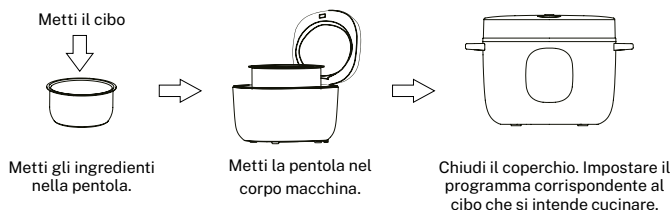
- In modalità standby, ruotare la rotellina dei comandi per accedere alla selezione delle funzioni.
- Il display digitale ti mostrerà il tempo di cottura preimpostato per ogni funzione.
- Premere la rotellina dei comandi per accedere alla modalità di lavoro della funzione desiderata. (Può essere inserito automaticamente nella modalità di lavoro senza premere il tasto di avvio lasciando passare 5 secondi.)

CANCEL: Pulsante annulla/ritorna

- Per uscire dalla modalità di lavoro, premere il pulsante [CANCEL].
- Utilizzare il pulsante [CANCEL] per tornare alla modalità standby.

MODALITÀ DI UTILIZZO

A seconda delle diverse esigenze di cottura, il cibo verrà lavorato in modo diverso e per ciascuno verranno effettuate le relative preparazioni.



Impostazione programma

- Quando il prodotto è acceso in modalità standby, è possibile vedere sul display digitale: “----”.
- Premere il pulsante [TIMER] per impostare l'orario di programmazione desiderato. Il display digitale mostra l'ora predefinita di 0:30 ore. Entro 5s ruotare la rotellina di comando per inserire la selezione desiderata, altrimenti il cuociriso tornerà automaticamente in modalità standby.
- Ruotare la rotellina di comando, entro 5 secondi, per scegliere la funzione desiderata.
- Selezionare una funzione premendo la rotellina di comando per accedere alla modalità di lavoro o premere il pulsante [CANCEL] nel caso in cui si desideri tornare alla modalità standby.
- Una volta in modalità di lavoro, la pressione del pulsante [TIMER] non avrà alcun effetto.
- Se si desidera annullare la modalità di lavoro e tornare alla modalità standby, premere il pulsante [CANCEL].

Nota

- Assicurarsi che la griglia sul coperchio in acciaio inossidabile corrisponda all'uscita del vapore.
- Il tempo massimo di programmazione è di 24 ore.
- Se il cibo va a male facilmente o è caldo, non impostare un tempo lungo.
- Tempo di cottura prodotto = tempo di programmazione + tempo di lavoro della funzione selezionata. Esempio: ci vogliono 2,5 ore per fare la zuppa. Se si desidera cuocere la zuppa in 7 ore, è necessario impostare il tempo di programmazione su 4,5 ore e il tempo della funzione [SOUP] su 2,5 ore.

4,5h di attesa + 2,5h di cottura = 7h

Stato al termine del programma di cottura:

- Una volta completato il programma scelto, il prodotto passa automaticamente alla funzione di isolamento termico. In questo momento, l'indicatore della funzione di isolamento termico si accende e il display digitale mostra il conto alla rovescia.
- Premere il tasto “Annulla”, il display digitale mostrerà “---” e gli indicatori di tutte le funzioni rimarranno accesi.
- Durante la modalità di lavoro, se l'acqua è insufficiente o il prodotto si asciuga, gli indicatori di tutte le funzioni si accendono e il display digitale mostra un indicatore di guasto.

FUNZIONI PREDEFINITE

FUNZIONE	TEMPO	PROPORZIONE RISO/ACQUA	IMPORTO MASSIMO DI ACQUA
Cottura rapida [Quick cook]	Auto	1/1	Fino al livello massimo
Cottura lenta [Slow cook]	Auto	1/1	Fino al livello massimo
Grano [Grains]	Auto	1/1,2	Fino al livello massimo
Zuppa[Soup]	2,5 ore	/	Fino al livello massimo
Porridge [Porridge]	1,5 ore	1/8	Fino al livello massimo
Alimenti al vapore [Steam]	1,0 ore	/	Fino a 1/3 del livello massimo
Pasticceria [Cake]	Auto	/	Fino al livello massimo
Stufati [Stew]	2,0 ore	/	Fino al livello massimo
Riscaldare [Reheat]	Auto	/	/
Conservazione del calore [Keep warm]	12 ore	/	/

Il tempo delle funzioni Cottura rapida, Cottura lenta, Cereali e Pasticceria dipende dalla temperatura dell'acqua inserita. Se si aggiunge acqua fredda, il tempo di cottura sarà più lungo rispetto a quello dell'acqua calda.

MANUTENZIONE

- Prima della pulizia e della manutenzione, assicurarsi di scollegare il cavo di alimentazione dalla presa e pulire la macchina dopo che si è raffreddata.
- Aggiungere una piccola quantità di acqua pulita e detergente nella pentola. Pulire la superficie interna della pentola con un panno morbido o una spugna, versare l'acqua dopo la pulizia, quindi lavare la superficie interna della pentola con acqua pulita. Quindi versare l'acqua nella pentola e asciugarla con un panno asciutto. Non pulire direttamente la superficie esterna del prodotto con acqua
- Non utilizzare prodotti aggressivi, spazzole dure o pagliette in acciaio inox per pulirlo, per non danneggiare la superficie.
- Non mettere l'intera macchina in acqua per pulirla. La superficie esterna del prodotto può essere pulita con un panno umido ben strizzato. Non lavare con acqua per evitare perdite elettriche.
- Quando si utilizza il vaso interno, maneggiarlo con cura.
- Quando il prodotto non viene utilizzato per un lungo periodo, pulirlo e riporlo nella confezione e in un luogo ventilato e asciutto per evitare che l'umidità ne comprometta l'utilizzo.

NOTA

- L'allarme si attiva 30 secondi dopo se la temperatura supera i 150 °C.
- Dopo aver analizzato i guasti precedenti, se il guasto persiste, contattare il servizio clienti del marchio.
- È severamente vietato a personale non professionista smontare la macchina.
- Questo prodotto e i materiali a contatto con gli alimenti soddisfano i requisiti degli standard di sicurezza alimentare pertinenti.

PROBLEMI COMUNI

PROBLEMA	MOTIVO
Errore di visualizzazione	• E1: Il sensore è scollegato. • E2: Cortocircuito del sensore inferiore. • E3: Protezione dalle alte temperature.
Il display digitale non funziona e il prodotto non può essere utilizzato normalmente	• Controllare se l'alimentazione è interrotta. • Controllare se la spina di alimentazione è inserita. • Se la presa è chiusa.
Il cibo non esce cotto	• Assicuratevi di aver selezionato la funzione corretta. • Hai dimenticato di aggiungere acqua o hai aggiunto poca acqua. • Il prodotto ha attivato in anticipo la protezione contro la combustione a secco. • Il tempo di cottura è stato troppo breve.
Durante la cottura del riso l'acqua trabocca dalla pentola	• Prima della cottura, lavare bene il riso con acqua fredda per eliminare l'amido in eccesso.

NOTA

Per ottenere il massimo dal vostro cuoceriso, vi consigliamo di seguire le istruzioni riportate di seguito:

- Prima di cuocere il riso, è necessario lavarlo accuratamente con acqua fredda. Questa operazione è molto importante per rimuovere l'amido in eccesso dal riso, una sostanza bianca e appiccicosa che può compromettere il gusto, la consistenza e la qualità del riso. Inoltre, l'amido può intasare le bocchette del cuoceriso, far traboccare l'acqua o danneggiare il rivestimento antiaderente della ciotola.
- Per lavare il riso, metterlo in una ciotola e coprirlo con acqua fredda. Strofinare quindi il riso con le mani o con un cucchiaino per sciogliere l'amido. Quindi scolare l'acqua e ripetere l'operazione più volte, finché l'acqua non diventa limpida. Infine, scolare bene il riso e metterlo nella ciotola del cuoceriso.
- La quantità di acqua da aggiungere al riso dipende dal tipo di riso che si sta cucinando e dalle preferenze personali.
- Quando il cuoceriso si spegne, attendere qualche minuto prima di aprire il coperchio per consentire al riso di riposare e depositarsi. Mescolare quindi il riso con una spatola di plastica o di legno per sciogliere i chicchi ed evitare che si attacchino.
- A questo punto si può servire il riso e gustarne il sapore e la consistenza.



In conformità con le direttive: 2012/19 / UE e 2015/863 / UE sulla restrizione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche, nonché sul loro smaltimento dei rifiuti. Il simbolo con la pattumiera incrociata mostrato sulla confezione indica che il prodotto al termine della sua vita utile verrà raccolto come rifiuto separato. Pertanto, qualsiasi prodotto che ha raggiunto la fine della sua vita utile deve essere consegnato a centri specializzati di smaltimento dei rifiuti per la raccolta selettiva di rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche o restituito al rivenditore al momento dell'acquisto di nuove apparecchiature simili, in un'unica per una base. Una corretta raccolta separata per la successiva messa in servizio di apparecchiature spedite per essere riciclate, trattate e smaltite in modo ecologico aiuta a prevenire potenziali effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e ottimizza il riciclaggio e il riutilizzo di i componenti che compongono il dispositivo. L'eliminazione abusiva del prodotto da parte dell'utente implica l'applicazione di sanzioni amministrative in conformità con le leggi.

Vielen Dank, dass Sie sich für unseren Reiskocher entschieden haben. Lesen Sie vor der Verwendung dieses Produkts sorgfältig die Anweisungen zur korrekten Verwendung.

Die enthaltenen Sicherheitsvorkehrungen verringern das Risiko eines Stromschlags, einer Verletzung oder sogar des Todes, wenn sie strikt befolgt werden. Bitte bewahren Sie dieses Handbuch zusammen mit der Originalverpackung des Produkts und dem Kaufbeleg zum späteren Nachschlagen an einem sicheren Ort auf. Geben Sie diese Anleitung nach Möglichkeit an den nächsten Besitzer des Gerätes weiter. Befolgen Sie bei der Verwendung eines Geräts stets die grundlegenden Sicherheitsvorkehrungen und Unfallverhütungsvorschriften. Das Unternehmen lehnt jegliche Verantwortung ab, die sich aus der Nichtbeachtung dieser Anweisungen durch die Kunden ergibt.

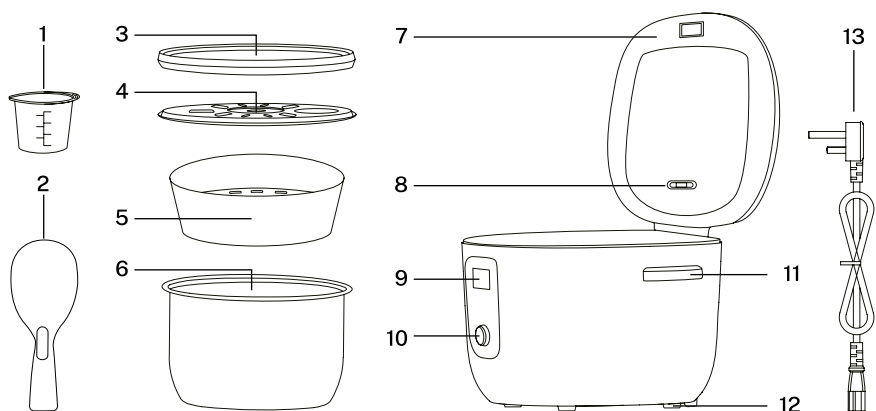
SICHERHEITSHINWEISE

Bei der Verwendung von Elektrogeräten sollten stets grundlegende Sicherheitsvorkehrungen befolgt werden.

- Stellen Sie vor der Verwendung sicher, dass die Erdung des Steckers wirksam ist. Bitte bestätigen Sie gleichzeitig, dass die Eingangsstromversorgung 220–240 V~, 50–60 Hz beträgt.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, wenden Sie sich an den Kundendienst der Marke.
- Sollten während des Gebrauchs Probleme auftreten, ziehen Sie bitte den Netzstecker aus der Steckdose.
- Ziehen oder schließen Sie den Stecker nicht mit nassen Händen an, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- Führen Sie kein Metall oder andere Materialien in die Wärmeableitungslöcher oder -spalte ein. Sie können Schäden oder einen Stromschlag verursachen.
- Stellen Sie dieses Produkt nicht auf oder in der Nähe der Oberfläche von Wärmequellen wie Öfen usw. auf.
- Es ist verboten, dieses Produkt auf einem instabilen oder geneigten Tisch zu verwenden, um Verletzungen oder Brände durch verschüttetes Produkt zu vermeiden.
- Nicht auf oder in der Nähe von nicht hitzebeständigen Oberflächen wie Teppichen und Plastikhockern verwenden und keine Gegenstände auf dieses Produkt stellen, die durch Dampf beschädigt werden können.
- Es ist verboten, den Innentopf zum Kochen von Speisen direkt auf das Feuer zu stellen.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit eingeschränkter Erfahrung oder Kenntnissen verwendet werden, sofern sie von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt werden oder für die Verwendung des Geräts geschult wurden. Bewahren Sie das Gerät sicher auf.

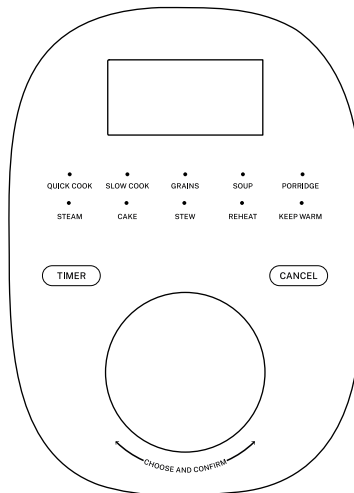
- Kinder dürfen nicht mit diesem Gerät spielen. Sie sollten außerdem keine Reinigungs- und Wartungsarbeiten durchführen, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt. Kinder sollten bei der Verwendung eines Geräts engmaschig beaufsichtigt werden.
- Wenn das Produkt trocken brennt, füllen Sie bitte Wasser in die Maschine oder trennen Sie den Strom. Berühren Sie die Heizung nicht, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Wenn das Produkt in Betrieb ist, stößt eine große Menge Dampf aus dem Dampfanschluss aus, was zu Verbrennungen führen kann.
- Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, verbleibt eine große Menge Dampf im Inneren. Öffnen Sie die obere Abdeckung nicht sofort. Warten Sie nach der Stromunterbrechung einige Minuten, um Dampfverbrennungen zu vermeiden.
- Achten Sie beim Reinigen besonders darauf, dass keine Flüssigkeiten in und um das Kabel und den Stecker herum verschüttet werden.
- Benutzen Sie das Gerät nicht mit einem externen Timer oder einem separaten Fernbedienungssystem.

TEILELISTE



- | | | |
|-------------------------|---------------------|----------------------|
| 1. Messbecher 160 ml | 6. Innentopf | 10. Befehlsrad |
| 2. Löffel | 7. Produktabdeckung | 11. Topfkörper |
| 3. Siegelring | 8. Scape-ventil | 12. Rutschfeste füße |
| 4. Deckel aus Aluminium | 9. Bildschirm | 13. Netzkabel |
| 5. Dampfer | | |

SCHALTТАFEL



PROGRAMMIERUNG

Öffnungsknopf

- Im oberen Teil des Deckels finden Sie den Knopf zum Öffnen des Produkts.

TIMER: Programmieraste

- Drücken Sie im Standby-Modus die [Timer]-Taste um die gewünschte Einstellung auszuwählen.
- Die Digitalanzeige zeigt zeitweise die Standardzeit „0:30“ an. Drücken Sie die Taste wiederholt wiederholt, um die gewünschte Programmierzeit einzustellen. Die maximale Programmierzeit kann auf 24 Stunden eingestellt werden.
- Nachdem Sie die Programmierzeit eingestellt haben, drehen Sie das Befehlsrad, um die gewünschte Funktion auszuwählen, und drücken Sie das Befehlsrad, um in den Arbeitsmodus zu gelangen (der Arbeitsmodus kann automatisch aufgerufen werden, ohne dass die Startzeit gedrückt werden muss, indem 5 Sekunden verstrichen sind).).
- Nach der Einstellung der Programmierzeit haben Sie 5 Sekunden Zeit, um die gewünschte Funktion auszuwählen. Wenn das Steuerrad in dieser Zeit nicht gedreht wird, kehrt das System in den Standby-Modus zurück.

Befehlsrad

- Drehen Sie im Standby-Modus das Steuerrad, um zur Funktionsauswahl zu gelangen.
- Das Digitaldisplay zeigt Ihnen die voreingestellte Garzeit für jede Funktion an.
- Drücken Sie das Steuerrad, um in den Arbeitsmodus der gewünschten Funktion zu gelangen. (Es kann automatisch in den Arbeitsmodus gewechselt werden, ohne die Starttaste zu drücken, indem man 5 Sekunden verstreichen lässt.)

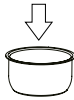
CANCEL: Abbrechen/Zurück-Taste

- Um den Arbeitsmodus zu verlassen, drücken Sie die Taste [CANCEL].
- Mit der Taste [CANCEL] kehren Sie in den Standby-Modus zurück.

ART DER NUTZUNG

Je nach den unterschiedlichen Kochanforderungen werden die Speisen unterschiedlich verarbeitet und jeweils die entsprechenden Zubereitungen vorgenommen.

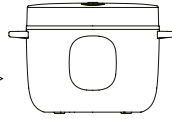
Legen Sie das Essen hinein



Geben Sie die Zutaten in den Topf.



Stellen Sie den Topf hinein
Maschinenkörper.



Mach den Deckel zu. Stellen Sie das
Programm entsprechend dem Essen ein,
das Sie zubereiten möchten.

Zeitplan-Setup

- Wenn das Produkt im Standby-Modus eingeschaltet ist, sehen Sie auf der Digitalanzeige: „----“.
- Drücken Sie die Taste [TIMER], um die gewünschte Programmierzeit einzustellen. Die Digitalanzeige zeigt die Standardzeit von 0:30 Stunden an. Drehen Sie innerhalb von 5 Sekunden das Steuerrad, um die gewünschte Auswahl einzugeben, andernfalls kehrt der Reiskocher automatisch in den Standby-Modus zurück.
- Drehen Sie innerhalb von 5 Sekunden das Steuerrad, um die gewünschte Funktion auszuwählen.
- Wählen Sie eine Funktion aus, indem Sie das Befehlsrad drücken, um in den Arbeitsmodus zu wechseln, oder drücken Sie die Taste [CANCEL], falls Sie in den Standby-Modus zurückkehren möchten.
- Im Arbeitsmodus hat das Drücken der [TIMER]-Taste keine Auswirkung.
- Wenn Sie den Arbeitsmodus abbrechen und in den Standby-Modus zurückkehren möchten, drücken Sie die Taste [CANCEL].

Notiz

- Stellen Sie sicher, dass das Gitter am Edelstahldeckel zum Dampfauslass passt.
- Die maximale Programmierzeit beträgt 24 Stunden.
- Wenn das Essen schnell schlecht wird oder heiß ist, stellen Sie es nicht zu lange ein.
- Garzeit des Produkts = Programmierzeit + Arbeitszeit der ausgewählten Funktion. Beispiel: Die Zubereitung einer Suppe dauert 2,5 Stunden. Wenn Sie die Suppe in 7 Stunden kochen möchten, sollten Sie die Programmierzeit auf 4,5 Stunden und die Funktionszeit für [SUPPE] auf 2,5 Stunden einstellen.

$$4,5\text{h Wartezeit} + 2,5\text{h Kochzeit} = 7\text{h}$$

Status am Ende des Brennprogramms:

- Sobald das gewählte Programm abgeschlossen ist, geht das Produkt automatisch in die Wärmedämmfunktion über. Zu diesem Zeitpunkt leuchtet die Wärmeisulationsfunktion-sanzeige auf und die Digitalanzeige zeigt den Countdown an.
- Drücken Sie die Taste „Abbrechen“. Die Digitalanzeige zeigt „---“ an und die Anzeigen aller Funktionen bleiben eingeschaltet.
- Wenn im Arbeitsmodus nicht genügend Wasser vorhanden ist oder das Produkt austrocknet, leuchten die Anzeigen aller Funktionen auf und auf der Digitalanzeige wird eine Fehleranzeige angezeigt.

STANDARDFUNKTIONEN

FUNKTION	ZEIT	ANTEIL REIS/WASSER	HÖCHSTMENGE WASSER
Schnellkochen [Quick cook]	Auto	1/1	Bis zum max. Füllstand
Langsam kochen [Slow cook]	Auto	1/1	Bis zum max. Füllstand
Weizen [Grains]	Auto	1/1,2	Bis zum max. Füllstand
Suppe [Soup]	2,5 Stunden	/	Bis zum max. Füllstand
Haferbrei [Porridge]	1,5 Stunden	1/8	Bis zum max. Füllstand
Gedämpftes Essen [Steam]	1,0 Stunden	/	Bis zu 1/3 max. Füllstand
Gebäck [Cake]	Auto	/	Bis zum max. Füllstand
Eintöpfe [Stew]	2,0 Stunden	/	Bis zum max. Füllstand
Aufwärmen [Reheat]	Auto	/	/
Hitzeerhaltung [Keep warm]	12 Stunden	/	/

Die Zeit für die Funktionen Schnelles Garen, Langsames Garen, Müsli und Gebäck hängt von der Temperatur des eingefüllten Wassers ab. Wenn kaltes Wasser eingefüllt wird, dauert es länger als wenn heißes Wasser eingefüllt wird.

WARTUNG

- Ziehen Sie vor der Reinigung und Wartung unbedingt den Netzstecker aus der Steckdose und reinigen Sie das Gerät nach dem Abkühlen.
- Geben Sie eine kleine Menge sauberes Wasser und Spülmittel in den Topf. Wischen Sie die Innenfläche des Topfes mit einem weichen Tuch oder Schwamm ab, gießen Sie nach der Reinigung das Wasser aus und waschen Sie dann die Innenfläche des Topfes mit klarem Wasser. Anschließend gießen Sie das Wasser in den Topf und wischen ihn mit einem trockenen Tuch ab. Reinigen Sie die Außenfläche des Produkts nicht direkt mit Wasser
- Verwenden Sie zum Reinigen keine scharfen Produkte, harten Bürsten oder Scheuerschwämme aus Edelstahl, um die Oberfläche nicht zu beschädigen.
- Tauchen Sie die gesamte Maschine zum Reinigen nicht in Wasser. Die äußere Oberfläche des Produkts kann mit einem ausgewringenen feuchten Tuch gereinigt werden. Nicht mit Wasser waschen, um Stromlecks zu vermeiden.
- Bitte gehen Sie bei der Verwendung des Innentopfs vorsichtig damit um.
- Wenn das Produkt längere Zeit nicht verwendet wird, reinigen Sie es bitte und legen Sie es in der Verpackung an einen belüfteten und trockenen Ort, um zu verhindern, dass Feuchtigkeit die Verwendung beeinträchtigt.

NOTIZ

- Der Alarm wird 30 Sekunden später aktiviert, wenn die Temperatur 150 °C überschreitet.
- Wenn der Fehler nach der Analyse der vorherigen Fehler weiterhin besteht, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst der Marke.
- Es ist Laienpersonal strengstens untersagt, die Maschine zu demontieren.
- Dieses Produkt und Lebensmittelkontaktmaterialien erfüllen die Anforderungen der relevanten Lebensmittelsicherheitsstandards.

ALLGEMEINE PROBLEME

PROBLEM	GRUND
Anzeigefehler	• E1: Sensor ist abgeklemmt. • E2: Kurzschluss des unteren Sensors. • E3: Schutz vor hoher Temperatur.
Die Digitalanzeige funktioniert nicht und das Produkt kann nicht normal verwendet werden	• Überprüfen Sie, ob die Stromversorgung unterbrochen ist. • Überprüfen Sie, ob der Netzstecker eingesteckt ist. • Wenn die Steckdose geschlossen ist.
Das Essen wird nicht gegart	• Stellen Sie sicher, dass Sie die richtige Funktion ausgewählt haben. • Sie haben vergessen, Wasser hinzuzufügen oder zu wenig Wasser hinzugefügt. • Das Produkt hat den Trockenbrandschutz vorab aktiviert. • Die Garzeit war zu kurz.
Beim Kochen von Reis fließt Wasser aus dem Topf über	• Achten Sie darauf, den Reis vor dem Kochen gut mit kaltem Wasser zu waschen, um überschüssige Stärke zu entfernen.

NOTIZ

Damit Sie Ihren Reiskocher optimal nutzen können, empfehlen wir Ihnen, die folgenden Anweisungen zu befolgen:

- Bevor Sie den Reis kochen, sollten Sie ihn gründlich mit kaltem Wasser waschen. Dies ist sehr wichtig, um den Reis von überschüssiger Stärke zu befreien, einer weißen, klebrigen Substanz, die den Geschmack, die Konsistenz und die Qualität des Reises beeinträchtigen kann. Außerdem kann die Stärke die Belüftungsöffnungen des Reiskochers verstopfen, das Wasser zum Überlaufen bringen oder die Antihafbeschichtung der Schüssel beschädigen.
- Um den Reis zu waschen, legen Sie ihn in eine Schüssel und bedecken ihn mit kaltem Wasser. Dann reiben Sie den Reis mit den Händen oder einem Löffel, um die Stärke zu lösen. Dann das Wasser abgießen und den Vorgang mehrmals wiederholen, bis das Wasser klar ist. Zum Schluss den Reis gut abtropfen lassen und in die Schüssel des Reiskochers geben.
- Die Menge des Wassers, die Sie dem Reis hinzufügen, hängt von der Art des Reises und Ihren persönlichen Vorlieben ab.
- Wenn sich der Reiskocher ausschaltet, warten Sie einige Minuten, bevor Sie den Deckel öffnen, damit der Reis ruhen und sich setzen kann. Rühren Sie dann den Reis mit einem Plastik- oder Holzspatel um, damit sich die Körner auflockern und nicht verkleben.
- Dann können Sie den Reis servieren und seinen Geschmack und seine Konsistenz genießen.



In Übereinstimmung mit den Richtlinien: 2012/19 / EU und 2015/863 / EU über die Beschränkung der Verwendung gefährlicher Stoffe in elektrischen und elektronischen Geräten sowie deren Abfallentsorgung. Das Symbol mit der gekreuzten Mülltonne auf der Verpackung zeigt an, dass das Produkt am Ende seiner Nutzungsdauer als separater Abfall gesammelt wird. Daher muss jedes Produkt, das das Ende seiner Nutzungsdauer erreicht hat, an spezialisierte Abfallentsorgungszentren zur selektiven Sammlung von elektrischen und elektronischen Abfallgeräten geliefert oder beim Kauf ähnlicher neuer Geräte an den Einzelhändler zurückgegeben werden für eine Basis. Die ordnungsgemäße getrennte Sammlung für die spätere Inbetriebnahme von Geräten, die zum umweltfreundlichen Recycling, zur Behandlung und Entsorgung versandt werden, trägt dazu bei, mögliche negative Auswirkungen auf Umwelt und Gesundheit zu vermeiden und das Recycling und die Wiederverwendung zu optimieren die Komponenten, aus denen das Gerät besteht. Die missbräuchliche Beseitigung des Produkts durch den Benutzer impliziert die Anwendung von Verwaltungsanktionen in Übereinstimmung mit den Gesetzen.

Hartelijk dank voor het kiezen van onze rijstkoker. Lees voor gebruik van dit product aandachtig de instructies voor correct gebruik.

De meegeleverde veiligheidsmaatregelen verminderen het risico op elektrische schokken, letsel of zelfs de dood als ze strikt worden opgevolgd. Bewaar deze handleiding op een veilige plaats voor toekomstig gebruik, samen met de originele productverpakking en het aankoopbewijs. Geef deze instructies indien mogelijk door aan de volgende eigenaar van het apparaat. Volg altijd de basisveiligheidsmaatregelen en regels ter voorkoming van ongevallen bij het gebruik van een apparaat. Het bedrijf wijst alle verantwoordelijkheid af die voortvloeit uit het niet naleven van deze instructies door de klanten.

BEVEILIGINGSINSTRUCTIES

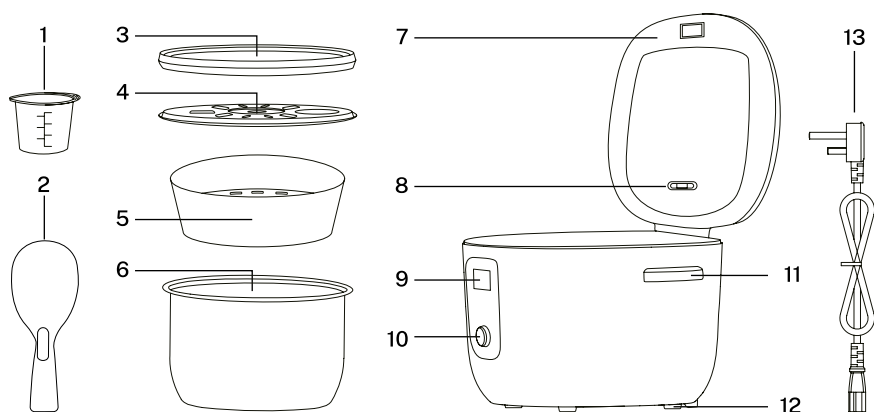
Bij het gebruik van een elektrisch apparaat moeten altijd elementaire veiligheidsmaatregelen worden gevolgd.

- Zorg ervoor dat de aarding van de stekker effectief is voor gebruik. Controleer tegelijkertijd of de ingangsvoeding 220-240V~, 50-60Hz is.
- Als het netsnoer beschadigd is, neem dan contact op met de klantenservice van het merk.
- Als er tijdens het gebruik problemen optreden, haal dan de stekker uit het stopcontact,
- Trek niet aan de stekker en sluit deze niet aan met natte handen om elektrische schokken te voorkomen.
- Steek geen metaal of andere materialen in de gaten of openingen voor warmteafvoer. Ze kunnen schade veroorzaken of het risico op een elektrische schok veroorzaken.
- Plaats dit product niet op of in de buurt van warmtebronnen, zoals ovens, enz.
- Het is verboden dit product op een onstabiele of hellende tafel te gebruiken om letsel of brand als gevolg van morsen van het product te voorkomen.
- Niet gebruiken op of in de buurt van niet-hittebestendige oppervlakken, zoals tapijten en plastic krukjes, en plaats geen voorwerpen die door stoom kunnen worden beschadigd op dit product.
- Het is verboden om de binnenpan direct op het vuur te zetten om voedsel te koken.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door mensen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of met beperkte ervaring of kennis, op voorwaarde dat ze worden begeleid door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid of die is opgeleid om het te gebruiken. het apparaat veilig.
- Kinderen mogen niet met dit apparaat spelen. Ze mogen ook geen schoonmaak- en onderhoudstaken uitvoeren, tenzij ze ouder zijn dan 8

jaar en onder toezicht staan. Kinderen moeten nauwlettend in de gaten worden gehouden bij het gebruik van een apparaat.

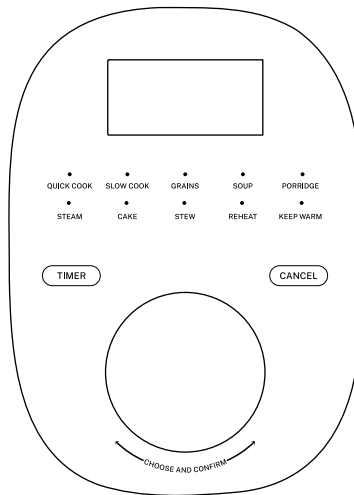
- Als het product droog brandt, voeg dan water toe aan de machine of sluit de stroom af. Raak de kachel niet aan om brandwonden te voorkomen.
- Wanneer het product werkt, komt er een grote hoeveelheid stoom uit de stoompoort, wat brandwonden kan veroorzaken.
- Wanneer de kookcyclus is voltooid, blijft er een grote hoeveelheid stoom achter. Open de bovenklep niet onmiddellijk. Wacht een paar minuten nadat de stroom is uitgeschakeld om brandwonden door stoom te voorkomen.
- Let er tijdens het schoonmaken vooral op dat u geen vloeistoffen in en rond het snoer en de stekker morst.
- Gebruik het apparaat niet met een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.

LIJST MET ONDERDELEN



- | | | |
|---------------------|------------------|---------------------|
| 1. Maatbeker 160 ml | 6. Binnenpot | 10. Commando wiel |
| 2. Lepel | 7. Productomslag | 11. Pot lichaam |
| 3. Afsluitring | 8. Scape klep | 12. Antislip voeten |
| 4. Aluminium deksel | 9. Scherm | 13. Stroomdraad |
| 5. Stoomboot | | |

CONTROLEPANEEL



PROGRAMMEREN

Knop openen

- In het bovenste gedeelte van het deksel vind je de knop om het product te openen.

TIMWE: Programmeerknop

- Druk in de stand-bymodus op de knop [timer], om de gewenste instelling te selecteren.
- Het digitale display toont met tussenpozen de standaardtijd "0:30". Druk herhaaldelijk op de knop om de gewenste programmeertijd in te stellen. De maximale programmeertijd kan worden ingesteld op 24 uur.
- Draai na het instellen van de programmeertijd aan het commandowiel om de gewenste functie te selecteren en druk op het commandowiel om naar de werkmodus te gaan (het kan automatisch naar de werkmodus gaan zonder op de starttijd van de toets te drukken door 5 seconden te laten verstrijken).
- Na het instellen van de programmeertijd heeft u 5 seconden de tijd om de gewenste functie te selecteren. Als het commandowiel binnen deze tijd niet wordt gedraaid, keert het systeem terug naar de stand-bymodus.

Opdrachtwiel

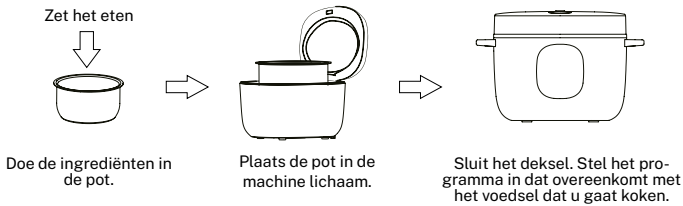
- Draai in de stand-bymodus aan het commandowiel om de functieselectie in te voeren.
- Op het digitale display zie je voor elke functie de vooraf ingestelde kooktijd.
- Druk op het commandowiel om de werkmodus van de gewenste functie te openen. (Het kan automatisch in de werkmodus worden gezet zonder op de starttoets te drukken door 5 seconden te laten verstrijken.)

CANCEL: Knop Annuleren/Terug

- Druk op de knop [CANCEL] om de werkmodus te verlaten
- Gebruik de knop [CANCEL] om terug te keren naar de standby-modus.

WIJZE VAN GEBRUIK

Afhankelijk van de verschillende kookvereisten, wordt het voedsel anders verwerkt en worden voor elk de bijbehorende bereidingen gemaakt.



Schema-instellingen

- Wanneer het product in stand-bymodus staat, ziet u op het digitale display: "----".
- Druk op de knop [TIMER] om de gewenste programmeertijd in te stellen. Het digitale display toont de standaardtijd van 0:30 uur. Draai binnen 5 seconden aan het instelwiel om de gewenste selectie in te voeren, anders keert de rijstkoker automatisch terug naar de stand-bymodus.
- Draai binnen 5 seconden aan het commandowiel om de gewenste functie te kiezen.
- Selecteer een functie door op het commandowiel te drukken om naar de werkmodus te gaan, of druk op de [CANCEL]-knop als u wilt terugkeren naar de stand-bymodus.
- Eenmaal in de werkmodus heeft het indrukken van de [TIMER]-knop geen effect.
- Als u de werkmodus wilt annuleren en wilt terugkeren naar de stand-bymodus, drukt u op de knop [CANCEL].

Opmerking

- Zorg ervoor dat het rooster op het roestvrijstalen deksel overeenkomt met de stoomuitlaat.
- De maximale programmeertijd is 24 uur.
- Als het voedsel gemakkelijk bederft of heet is, stel het dan niet te lang in.
- Kooktijd product = programmeertijd + werktijd van de geselecteerde functie. Voorbeeld: Het duurt 2,5 uur om soep te maken. Als u de soep in 7 uur wilt koken, stelt u de programmeertijd in op 4,5 uur en de functietijd voor [SOEP] op 2,5 uur.

$$4,5\text{u wachtijd} + 2,5\text{u kooktijd} = 7\text{u}$$

Status aan het einde van het stookprogramma:

- Zodra het gekozen programma is voltooid, gaat het product automatisch in de thermische isolatiefunctie. Op dit moment licht de indicator van de warmte-isolatiefunctie op en geeft het digitale display het aftellen weer.
- Druk op de toets "Annuleren", het digitale display toont "---" en de indicatoren van alle functies blijven aan.
- Als er tijdens de werkmodus onvoldoende water is of het product opdroogt, lichten de indicatoren van alle functies op en geeft het digitale display een storingsindicator weer.

STANDAARD FUNCTIES

FUNCTIE	TIJD	PROPORTIE RIJST/WATER	MAXIMUMHOEEVEELHEID WATER
Snel koken [Quick cook]	Auto	1/1	Tot max. niveau
Langzaam koken [Slow cook]	Auto	1/1	Tot max. niveau
Tarwe [Grains]	Auto	1/2	Tot max. niveau
Soep [Soup]	2,5 uur	/	Tot max. niveau
Pap [Porridge]	1,5 uur	1/8	Tot max. niveau
Gestoomd voedsel [Steam]	1,0 uur	/	Tot 1/3 max. niveau
Gebak [Cake]	Auto	/	Tot max. niveau
Stoofpotten [Stew]	2,0 uur	/	Tot max. niveau
Opwarmen [Reheat]	Auto	/	/
Warmte besparing [Keep warm]	12 uur	/	/

De tijd voor de functies Snelkoken, Langzaamkoken, Granen en Gebak is afhankelijk van de temperatuur van het toegevoegde water. Als er koud water wordt toegevoegd, duurt het langer dan als er warm water wordt toegevoegd.

ONDERHOUD

- Haal vóór reiniging en onderhoud de stekker uit het stopcontact en reinig de machine nadat deze is afgekoeld.
- Voeg een kleine hoeveelheid schoon water en afwasmiddel toe aan de pan. Veeg de binnenkant van de pot af met een zachte doek of spons, giet het water eruit na het schoonmaken en was de binnenkant van de pot met schoon water. Giet vervolgens het water in de pot en veeg het af met een droge doek. Reinig de buitenkant van het product niet direct met water.
- Gebruik geen sterke producten, harde borstels of roestvrijstalen schuursponsjes om het schoon te maken, om het oppervlak niet te beschadigen.
- Zet de hele machine niet in water om hem schoon te maken. De buitenkant van het product kan worden schoongemaakt met een uitgewrongen vochtige doek. Niet wassen met water om elektrische lekkage te voorkomen.
- Als u de binnenpot gebruikt, dient u deze voorzichtig te behandelen.
- Als het product lange tijd niet wordt gebruikt, maak het dan schoon en plaats het in de verpakking en op een geventileerde en droge plaats om te voorkomen dat vocht het gebruik beïnvloedt.

OPMERKING

- Het alarm wordt 30 seconden later geactiveerd als de temperatuur de 150 °C overschrijdt.
- Neem na het analyseren van de eerdere storingen contact op met de klantenservice van het merk als de storing aanhoudt.
- Het is ten strengste verboden voor niet-professioneel personeel om de machine te demonteren.
- Dit product en de materialen die in contact komen met levensmiddelen voldoen aan de eisen van de relevante voedselveiligheidsnormen.

VEEL VOORKOMENDE PROBLEMEN

PROBLEEM	REDEN
Fout weergeven	• E1: Sensor is losgekoppeld. • E2: Kortsluiting van de onderste sensor. • E3: Bescherming tegen hoge temperatuur.
Het digitale display werkt niet en het product kan niet normaal worden gebruikt	• Controleer of de stroom is uitgeschakeld. • Controleer of de stekker in het stopcontact zit. • Als de uitlaat gesloten is.
Het eten komt er niet gaar uit	• Controleer of u de juiste functie hebt geselecteerd. • Je bent vergeten water toe te voegen of te weinig water toegevoegd. • Het product heeft vooraf de beveiliging tegen droogbranden ingeschakeld. • De kooktijd was te kort.
Bij het koken van rijst loopt er water uit de pan	• Zorg ervoor dat je de rijst voor het koken goed wast met koud water om overtollig zetmeel te verwijderen.

OPMERKING

Om het meeste uit uw rijstkoker te halen, raden we u aan de onderstaande instructies te volgen:

- Voordat je rijst kookt, moet je de rijst grondig wassen met koud water. Dit is erg belangrijk om overtollig zetmeel van de rijst te verwijderen. Dit is een witte, kleverige substantie die de smaak, textuur en kwaliteit van de rijst kan beïnvloeden. Bovendien kan zetmeel de ventilatieopeningen van de rijstkoker verstopen, water doen overlopen of de antiaanbaklaag van de kom beschadigen.
- Om de rijst te wassen, doe je hem in een kom en bedek je hem met koud water. Wrijf vervolgens met je handen of een lepel over de rijst om het zetmeel los te maken. Giet vervolgens het water af en herhaal dit proces een paar keer, totdat het water helder wordt. Giet de rijst ten slotte goed af en doe hem in de kom van de rijstkoker.
- De hoeveelheid water die je aan de rijst toevoegt, hangt af van de rijstsoort die je kookt en je persoonlijke voorkeur.
- Wanneer de rijstkoker uit gaat, wacht je een paar minuten voordat je het deksel opent, zodat de rijst kan rusten en bezinken. Roer de rijst vervolgens met een plastic of houten spatel om de korrels los te maken en te voorkomen dat ze vastplakken.
- Vervolgens kun je de rijst serveren en genieten van de smaak en textuur.



In overeenstemming met de richtlijnen: 2012/19 / EU en 2015/863 / EU betreffende de beperking van het gebruik van gevaarlijke stoffen in elektrische en elektronische apparatuur, evenals hun afvalverwerking. Het symbool met de gekruiste vuilnisbak op de verpakking geeft aan dat het product aan het einde van zijn levensduur als gescheiden afval wordt ingezameld. Daarom moet elk product dat het einde van zijn levensduur heeft bereikt, worden afgeleverd bij gespecialiseerde afvalverwijderingscentra voor de selectieve inzameling van afgedankte elektrische en elektronische apparatuur, of bij de aankoop van soortgelijke nieuwe apparatuur in één keer aan de detailhandelaar worden geretourneerd. Voor één basis. Een juiste gescheiden inzameling voor latere inbedrijfstelling van apparatuur die wordt verzonden om te worden gerecycled, behandeld en op milieuvriendelijke wijze afgevoerd, helpt mogelijke negatieve effecten op het milieu en de gezondheid te voorkomen en optimaliseert recycling en hergebruik van de componenten waaruit het apparaat bestaat. De onrechtmatige eliminatie van het product door de gebruiker impliceert de toepassing van administratieve sancties in overeenstemming met de wetten.

Dziękujemy bardzo za wybranie naszego urządzenia do gotowania ryżu. Przed użyciem tego produktu uważnie przeczytaj instrukcje dotyczące jego prawidłowego użytkowania.

Dołączone środki ostrożności zmniejszają ryzyko porażenia prądem elektrycznym, obrażeń, a nawet śmierci, jeśli są ściśle przestrzegane. Proszę zachować niniejszą instrukcję w bezpiecznym miejscu na przyszłość, wraz z oryginalnym opakowaniem produktu i dowodem zakupu. Jeśli to możliwe, przekaż tę instrukcję następnemu właścicielowi urządzenia. Zawsze przestrzegaj podstawowych zasad bezpieczeństwa i zasad zapobiegania wypadkom podczas korzystania z urządzenia. Firma odrzuca wszelką odpowiedzialność wynikającą z nieprzestrzegania tych instrukcji przez klientów.

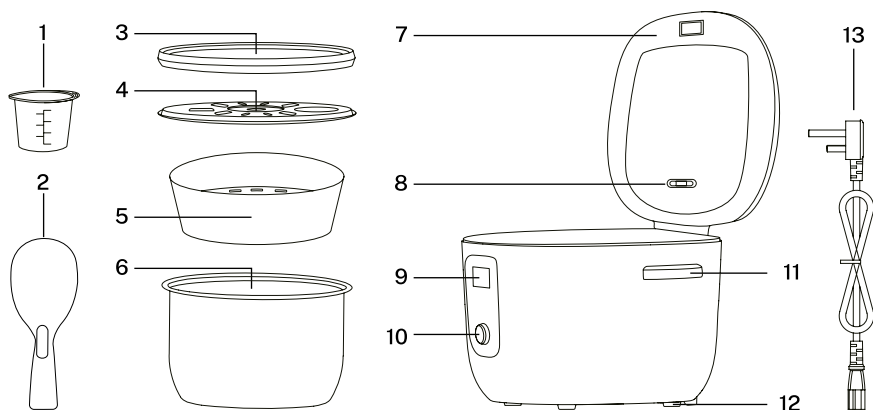
INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

Podczas korzystania z dowolnego urządzenia elektrycznego należy zawsze przestrzegać podstawowych zasad bezpieczeństwa.

- Przed użyciem upewnij się, że wtyczka jest uziemiona. Jednocześnie upewnij się, że napięcie wejściowe wynosi 220-240 V ~, 50-60 Hz.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, skontaktuj się z obsługą klienta danej marki.
- W trakcie użytkowania, jeśli wystąpią problemy, prosimy o wyjęcie wtyczki z gniazdka domowego,
- Nie ciągnij ani nie podłączaj wtyczki mokrymi rękami, aby uniknąć porażenia prądem.
- Nie wkładaj metalu ani innych materiałów do otworów lub szczelin odprowadzających ciepło. Mogą one spowodować uszkodzenie lub ryzyko porażenia prądem.
- Nie umieszczaj tego produktu na lub w pobliżu powierzchni źródeł ciepła, takich jak piekarniki itp.
- Zabrania się używania tego produktu na niestabilnym lub przechylonym stole, aby uniknąć obrażeń lub pożaru spowodowanego rozlaniem produktu.
- Nie używaj na lub w pobliżu powierzchni nieodpornych na ciepło, takich jak dywaniki i plastikowe taborety, i nie umieszczaj na tym produkcie przedmiotów, które mogą zostać uszkodzone przez parę wodną.
- Zabrania się umieszczania garnka wewnętrznego bezpośrednio na ogniu w celu gotowania potraw.
- To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także z ograniczonym doświadczeniem lub wiedzą, pod warunkiem, że będą one nadzorowane przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo lub która została przeszkolona w zakresie obsługi tego urządzenia. urządzenie w bezpieczny sposób.

- Dzieciom nie wolno bawić się tym urządzeniem. Nie powinny również wykonywać prac związanych z czyszczeniem i konserwacją, chyba że mają więcej niż 8 lat i są nadzorowane. Dzieci powinny być ściśle nadzorowane podczas korzystania z jakiegokolwiek urządzenia.
- Jeśli produkt pali się na sucho, dodaj wodę do urządzenia lub odłącz zasilanie. Nie dotykaj grzejnika, aby uniknąć oparzeń.
- Podczas pracy produktu z otworu wylotowego wydobywa się duża ilość pary, co może spowodować poparzenia.
- Po zakończeniu cyklu gotowania w środku pozostaje duża ilość pary. Nie otwieraj od razu górnej pokrywy. Odczekaj kilka minut po wyłączeniu zasilania, aby uniknąć oparzenia parą.
- Podczas czyszczenia należy zachować szczególną ostrożność, aby nie rozlać płynów wewnątrz i wokół przewodu i wtyczki.
- Nie używaj urządzenia z zewnętrznym timerem lub oddzielnym systemem zdalnego sterowania.

LISTA CZĘŚCI



1. Miarka 160 ml

2. Łyżka

3. Uszczelka

4. Aluminiowa osłona

5. Parowiec

6. Garnek wewnętrzny

7. Okładka produktu

8. Zawór spustowy

9. Ekran

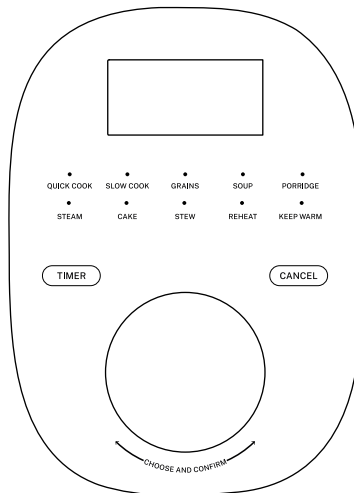
10. Koło poleceń

11. Korpus garnka

12. Antypoślizgowe nóżki

13. Kabel zasilający

PANEL STEROWANIA



PROGRAMOWANIE

Przycisk otwierania

- W górnej części pokrywy znajduje się przycisk otwierający produkt.

TIMER: Przycisk programowania

- W trybie gotowości naciśnij przycisk [timer], aby wybrać żądane ustawienie.
- Cyfrowy wyświetlacz pokazuje okresowo domyślny czas „0:30”. Naciśnij kilkakrotnie przycisk, aby ustawić żądany czas programowania. Maksymalny czas programowania można ustawić na 24 godziny.
- Po ustawieniu czasu programowania, obróć pokrętko, aby wybrać żądaną funkcję, a następnie naciśnij pokrętko, aby wejść w tryb pracy (może automatycznie wejść w tryb pracy bez naciskania klawisza czas rozpoczęcia po upływie 5 sekund).
- Po ustawieniu czasu programowania masz 5 sekund na wybranie żądanej funkcji. Jeśli pokrętko sterowania nie zostanie obrócone w tym czasie, system powróci do trybu gotowości.

Koło poleceń

- W trybie gotowości obróć pokrętko poleceń, aby przejść do wyboru funkcji.
- Cyfrowy wyświetlacz pokaże zaprogramowany czas gotowania dla każdej funkcji.
- Naciśnij pokrętko poleceń, aby przejść do trybu pracy żądanej funkcji. (Można go automatycznie wprowadzić w tryb pracy bez naciskania klawisza start, pozwalając minąć 5 sekund.)

CANCEL: Przycisk anulowania/powrotu

- Aby wyjść z trybu pracy, naciśnij przycisk [ANULUJ].
- Użyj przycisku [ANULUJ], aby powrócić do trybu gotowości.

TRYB UŻYTKOWNIA

Zgodnie z różnymi wymaganiami dotyczącymi gotowania, żywność będzie przetwarzana w różny sposób i dla każdego z nich zostaną przygotowane odpowiednie preparaty.



Konfiguracja harmonogramu

- Gdy produkt jest włączony w trybie czuwania, na wyświetlaczu cyfrowym widać: „----”.
- Naciśnij przycisk [TIMER], aby ustawić żądany czas programowania. Cyfrowy wyświetlacz pokazuje domyślny czas 0:30 godzin. W ciągu 5 sekund obróć pokrętkę sterowania, aby wprowadzić żądany wybór, w przeciwnym razie urządzenie do gotowania ryżu automatycznie powróci do trybu gotowości.
- Obróć pokrętkę sterowania w ciągu 5 sekund, aby wybrać żądaną funkcję.
- Wybierz funkcję, naciskając pokrętkę, aby przejść do trybu pracy, lub naciśnij przycisk [ANULUJ], jeśli chcesz wrócić do trybu gotowości.
- W trybie pracy naciśnięcie przycisku [TIMER] nie przyniesie żadnego efektu.
- Jeśli chcesz anulować tryb pracy i powrócić do trybu czuwania, naciśnij przycisk [ANULUJ].

Notatka

- Upewnij się, że kratka na pokrywie ze stali nierdzewnej pasuje do wylotu pary.
- Maksymalny czas programowania wynosi 24 godziny.
- Jeśli potrawa łatwo się psuje lub jest gorąca, nie ustawiaj jej zbyt długo.
- Czas gotowania produktu = czas programowania + czas pracy wybranej funkcji. Przykład: Przygotowanie zupy zajmuje 2,5 godziny. Jeżeli chcemy ugotować zupę w 7 godzin, należy ustawić czas programowania na 4,5 godziny, a czas funkcji [ZUPA] na 2,5 godziny.

4,5 godziny oczekiwania + 2,5 godziny gotowania = 7 godzin

Stan na koniec programu wypalania:

- Po zakończeniu wybranego programu produkt automatycznie przechodzi w funkcję izolacji termicznej. W tym momencie zapala się wskaźnik funkcji izolacji cieplnej, a wyświetlacz cyfrowy pokazuje odliczanie.
- Naciśnij przycisk „Anuluj”, wyświetlacz cyfrowy pokaże „---”, a wskaźniki wszystkich funkcji pozostaną włączone.
- W trybie pracy, jeśli wody jest za mało lub produkt wysycha, zapalają się kontrolki wszystkich funkcji, a na wyświetlaczu cyfrowym pojawia się komunikat o awarii.

FUNKCJE DOMYŚLNE

FUNKCJONOWAĆ	CZAS	PROPORCJA RYZ/WODA	MAKSYMALNA KWOTA WODY
Szybkie gotowanie [Quick cook]	Automatyczny	1/1	Do maks. poziomu
Powolne gotowanie [Slow cook]	Automatyczny	1/1	Do maks. poziomu
Pszenica [Grains]	Automatyczny	1/1,2	Do maks. poziomu
Zupa [Soup]	2,5 godziny	/	Do maks. poziomu
Owsianka [Porridge]	1,5 godziny	1/8	Do maks. poziomu
Jedzenie na parze [Steam]	1,0 godziny	/	Do 1/3 maksymalnego poziomu
Ciasto [Cake]	Automatyczny	/	Do maks. poziomu
Gulasz [Stew]	2,0 godziny	/	Do maks. poziomu
Podgrzewanie [Reheat]	Automatyczny	/	/
Zatrzymywanie ciepła [Keep warm]	12 godziny	/	/

Czas działania funkcji Quick Cook (Szybkie gotowanie), Slow Cook (Powolne gotowanie), Cereals (Zboża) i Pastry (Ciasto) zależy od temperatury wlanej wody. Jeśli dodana zostanie zimna woda, potrwa to dłużej niż w przypadku dodania gorącej wody.

KONSERWACJA

- Przed czyszczeniem i konserwacją należy odłączyć przewód zasilający od gniazdka i wyczyścić urządzenie po ostygnięciu.
- Dodaj niewielką ilość czystej wody i detergentu do garnka. Wytrzyj wewnętrzną powierzchnię garnka miękką ściereczką lub gąbką, wylej wodę po czyszczeniu, a następnie umyj wewnętrzną powierzchnię garnka czystą wodą. Następnie wlej wodę do garnka i wytrzyj go suchą szmatką. Nie czyść bezpośrednio zewnętrznej powierzchni produktu wodą
- Do czyszczenia nie używaj mocnych produktów, twardych szczotek ani druciaków ze stali nierdzewnej, aby nie uszkodzić powierzchni.
- Nie wkładaj całej maszyny do wody, aby ją wyczyścić. Zewnętrzną powierzchnię produktu można czyścić wyżytą wilgotną ściereczką. Nie myć wodą, aby uniknąć wycieku elektrycznego.
- Podczas korzystania z naczynia wewnętrznego należy obchodzić się z nim ostrożnie.
- Gdy produkt nie jest używany przez dłuższy czas, wyczyść go i umieść w pudle do pakowania oraz w wentylowanym i suchym miejscu, aby zapobiec wpływowi wilgoci na jego użytkowanie.

NOTATKA

- Alarm włącza się 30 sekund później, jeśli temperatura przekroczy 150 °C.
- Po przeanalizowaniu poprzednich awarii, jeśli awaria będzie się powtarzać, prosimy o kontakt z obsługą klienta marki.
- Surowo zabrania się demontowania urządzenia przez personel nieprofesjonalny.
- Ten produkt i materiały przeznaczone do kontaktu z żywnością spełniają wymagania odpowiednich norm bezpieczeństwa żywności.

CZĘSTE PROBLEMY

PROBLEM	POWÓD
Awaria wyświetlacza	• E1: Czujnik jest odłączony. • E2: Zwarcie dolnego czujnika. • E3: Zabezpieczenie przed wysoką temperaturą.
Cyfrowy wyświetlacz nie działa i produktu nie można normalnie używać	• Sprawdź, czy zasilanie jest odcięte. • Sprawdź, czy wtyczka zasilania jest podłączona. • Jeśli gniazdko jest zamknięte.
Jedzenie nie wychodzi ugotowane	• Upewnij się, że wybrałeś właściwą funkcję. • Zapomniałeś dodać wody lub dodałeś za mało wody. • Produkt wcześniej włączył ochronę przed suchym spalaniem. • Czas gotowania był za krótki.
Podczas gotowania ryżu woda wylewa się z garnka	• Przed gotowaniem należy dobrze umyć ryż zimną wodą, aby usunąć nadmiar skrobi.

NOTAKA

Aby w pełni wykorzystać możliwości urządzenia do gotowania ryżu, zalecamy przestrzeganie poniższych instrukcji:

- Przed gotowaniem ryżu należy go dokładnie umyć zimną wodą. Jest to bardzo ważne, aby usunąć nadmiar skrobi z ryżu, która jest białą, lepłą substancją, która może wpływać na smak, teksturę i jakość ryżu. Ponadto skrobia może zatykać otwory wentylacyjne urządzenia do gotowania ryżu, powodować przelewanie się wody lub uszkadzać nieprzywierającą powłokę misy.
- Aby umyć ryż, umieść go w misce i zalej zimną wodą. Następnie potrząśnij ryż dłońmi lub łyżką, aby rozluźnić skrobię. Następnie spuść wodę i powtórz proces kilka razy, aż woda będzie czysta. Na koniec dobrze odcedź ryż i umieść go w misce urządzenia do gotowania ryżu.
- Ilość wody dodawanej do ryżu zależy od rodzaju gotowanego ryżu i osobistych preferencji.
- Gdy urządzenie do gotowania ryżu wyłączy się, odczekaj kilka minut przed otwarciem pokrywy, aby ryż mógł odpocząć i osiąść. Następnie wymieszaj ryż plastikową lub drewnianą łyżką, aby rozluźnić ziarna i zapobiec ich przywieraniu.
- Następnie możesz podać ryż i cieszyć się jego smakiem i konsystencją.



Zgodnie z dyrektywami: 2012/19 / UE i 2015/863 / UE w sprawie ograniczenia stosowania niebezpiecznych substancji w sprzęcie elektrycznym i elektronicznym, a także ich usuwania. Symbol z przekreślonym pojemnikiem na śmieci pokazany na opakowaniu oznacza, że produkt pod koniec okresu użytkowania będzie zbierany jako osobny odpad. Dlatego każdy produkt, który osiągnął koniec okresu użytkowania, musi zostać dostarczony do wyspecjalizowanych centrów usuwania odpadów w celu selektywnej zbiórki zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego lub zwrócony do sprzedawcy przy zakupie podobnego nowego sprzętu, w jednym dla jednej bazy. Właściwa selektywna zbiórka w celu późniejszego uruchomienia sprzętu przeznaczonego do recyklingu, obróbki i utylizacji w sposób przyjazny dla środowiska pomaga zapobiegać potencjalnym negatywnym skutkom dla środowiska i zdrowia oraz optymalizuje recykling i ponowne użycie elementy składające się na urządzenie. Niewłaściwe usunięcie produktu przez użytkownika oznacza nałożenie sankcji administracyjnych zgodnie z prawem.

[illegible]

[illegible]

CREATE



FR

Cet appareil
se recycle

À DÉPOSER
EN MAGASIN



OU

À DÉPOSER
EN DÉCHÈTERIE



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



RoHS



/ Made in P.R.C.