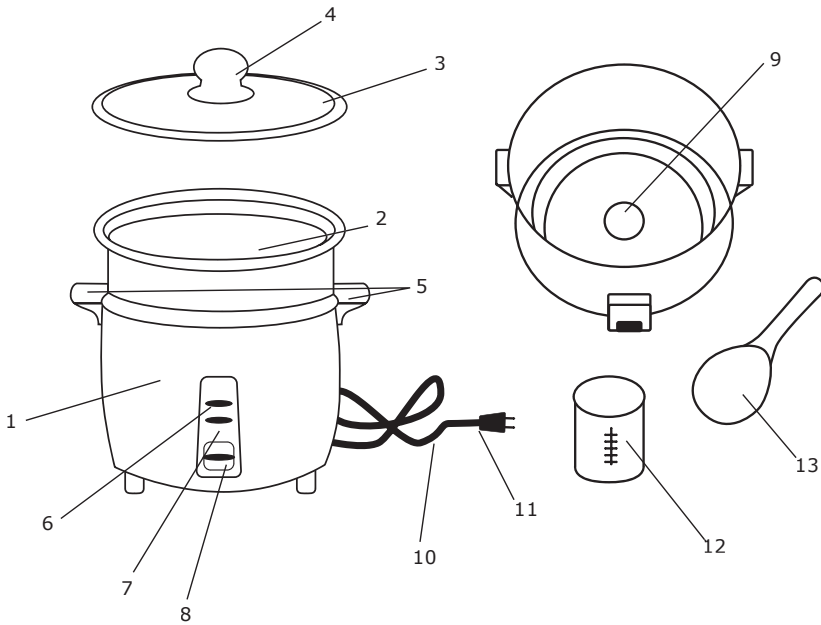


SOBA



| | |
|--|-----------|
| PR510/PR610 | |
| RICE COOKER INSTRUCTIONS | 2 |
| REISKOCHER GEBRAUCHSANLEITUNG | 8 |
| CUISEUR DE RIZ MODE D'EMPLOI | 14 |
| CUOCIRISO ISTRUZIONI PER L'USO | 20 |
| COCEDOR DE ARROZ MODO DE EMPLEO | 26 |
| PANELA ELÉCTRICA PARA COZER ARROZ | |
| INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO | 32 |



OPERATING

1. Basic appliance
2. Inner pot
3. Glass lid
4. Knob
5. Handles
6. Keep warm function
7. Cooking light
8. On/Off switch
9. Heating Plate
10. Power flex
11. Earthed mains plug
12. Measuring cup
13. Spatula

IMPORTANT SAFEGUARDS

Basic safety precautions are essential when using electrical appliances. These include:

- Read all the instructions before use.
- Never touch hot surfaces. Use pot holders when removing the lid or handling hot containers.
- Never immerse cord, plug or base unit (heating element) in water or any other liquid as this could cause electrical shock.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Unplug from the mains when not in use and before cleaning. Unplug before putting on or taking off parts and allow to cool before cleaning.
- Never operate any appliance with a damaged flex or plug, if the appliance is not working properly or has been damaged in any manner. Return the appliance to the nearest authorized service agent for examination, repair or adjustment.
- The use of accessories not recommended by the manufacturer may cause injury.
- Never use outdoors.
- Never let the flex hang over the edge of a table or counter or come into contact with hot surfaces.
- Never place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot liquids.
- Do not use the appliance for anything but the specified use.
- Do not use steel wool or any metallic scouring pad to clean the electrical pin terminals on either the appliance or plug.
- To reduce the risk of electrical shock, cook only in the removable container. Do not pour liquid into the outer pan.

**KEEP THESE INSTRUCTIONS. THIS APPLIANCE IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY.
SERVICING MUST BE PERFORMED BY AN AUTHORIZED SERVICE REPRESENTATIVE.**

ADDITIONAL IMPORTANT SAFEGUARDS

- **Caution:** This appliance generates heat and steam when in use. Proper precautions must be taken to prevent the risk of burns, fires or accident.
- It is essential to read and understand these instructions before using or cleaning this appliance.
- The power flex for this appliance may only be plugged into a 220V–240V AC socket.
- Ensure that air can circulate freely around the rice cooker. Do not allow the appliance to touch curtains, wall paper, clothing, dish towels or other flammable materials during use.
- Do not leave the appliance unattended when in use.
- This appliance generates steam. Never use it without the lid.
- If there is any malfunctioning during use, unplug the flex immediately. Never use or attempt to repair an appliance that is not working properly! Do not use the Inner Pot if it is cracked or chipped.
- Unplug the Automatic Rice Cooker when not in use.
- Do not use the "keep warm" function to re-heat cold foods.
- Use the Automatic Rice Cooker on a hard, flat surface. Do not place it near a flame or source of heat or on a soft surface (such as carpet). Avoid placing it where it may tip over during use. Dropping the Automatic Rice Cooker could damage it.
- Avoid electrical shock by unplugging the Automatic Rice Cooker before washing or adding water.
- To avoid burns, stay clear of the steam vent during cooking. Wait for the Automatic Rice Cooker to cool down completely before touching or cleaning the Glass Lid, Inner Pot or Heating Element.
- Never use the Inner Pot on a gas or electric stove or on an open flame.
- Do not leave the plastic Spatula or Measuring Cup in the Inner Pot while in use.

USING THE RICE COOKER

Cooking Rice

You can cook any kind of rice in the Automatic Rice Cooker.

1. **Measure the amount of rice required.**

A Measuring Cup (160 ml or $\frac{2}{3}$ cup) is included with your cooker. One level measure makes approximately 2 $\frac{1}{4}$ cups of cooked rice.

Note: Make sure that the measure is level.

The Rice Cooker PR610 takes 10 level measures of dry rice.

The Rice Cooker PR510 takes 5 level measures of dry rice.

2. **For best results.**

Pour the desired amount of rice into a separate container. Wash and rinse the rice until the water is clear.

3. **Take the Inner Pot out of the Rice Cooker.**

Put the washed rice into the Inner Pot and add the appropriate amount of water. (If you are making 10 measuring cups of dry rice, add water to mark 10 mark inside the Inner Pot.)

4. **Replace the Inner Pot in the Automatic Rice Cooker.**

Turn it slightly to make sure that it is flush on the Heating element.

Note: Always wipe down the outer surface of the Inner Pot. If the outside of the Inner Pot is wet when placed in the cooker it could cause a cracking noise as the unit heats up. Keep the outer surface dry to prevent damage to the inner parts of the appliance.

5. Fit the Glass Lid on to of the Rice Cooker.

CAUTION: Never operate the Automatic Rice Cooker without closing the Lid. Steam is generated during use.

6. Plug the Automatic Rice Cooker into a 220V–240V AC socket.

Press the ON/OFF switch down - "COOK" appears on the display. The cooking process begins as soon as the light comes on.

7. When the rice is cooked, the WARM light will light up. **For best results**, let the cooked rice sit for 15 minutes before stirring or removing. This allows the steam to finish the cooking process.

8. **Stir the rice.**

After rice has steamed for 15 minutes, open the Lid carefully to let the steam escape. Use the spatula provided or any other non-metal utensil with a long handle to scoop and stir the rice.

9. **Keep Warm.**

When the cooking is completed the Automatic Rice Cooker will automatically go into WARM mode and the WARM light will come on.

Note: Do not keep rice warm for more than 12 hours. You should consume the rice within a twelve hour period. If the WARM function is not required, simply unplug the Automatic Rice Cooker from the mains. Do not touch the Base Unit or Inner Pot until they have cooled completely.

10. Allow the Automatic Rice Cooker to cool completely before cleaning.

11. Keep the Automatic Rice Cooker unplugged when it is not in use.

CARING FOR YOUR RICE COOKER

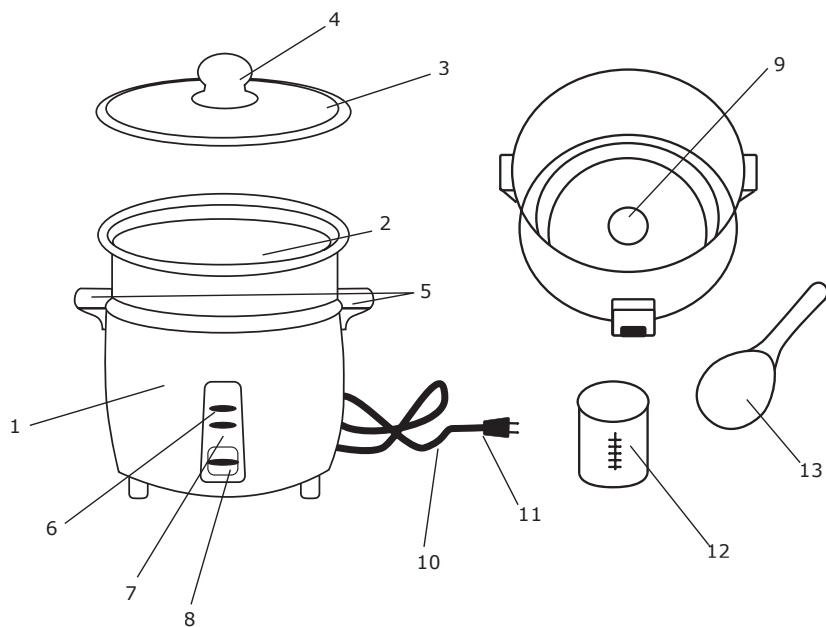
CLEAN THE YOUR RICE COOKER AFTER EVERY USE.

- Unplug the unit from the mains socket when it is not in use and before cleaning. NEVER immerse the heating element in water. Allow the Rice Cooker to cool before cleaning.
- Never use abrasive cleaners, scouring pads or steel wool to clean this appliance.
- To clean the Base Unit, lightly wipe the exterior with a damp cloth or sponge. DO NOT IMMERSE THE BASE UNIT IN WATER OR ANY OTHER LIQUID! Dry thoroughly with a soft cloth.
- Take the Inner Pot out of the Rice Cooker and fill with hot water. Leave to soak for a while, then wash in hot soapy water and dry thoroughly with a cloth.
- The Measuring Cup and Spatula can be washed in warm soapy water. They are not dishwasher proof.
- Wipe down the inside of the Lid with a clean, damp cloth or sponge.
- Make sure that there are no grains of rice stuck to the Heating Element in the bottom of the Base Unit. If any grains of rice are stuck to the Heating Element, a non-abrasive pad can be used to remove them. Clean this area carefully to ensure good contact between the Heating Element and the bottom of the Inner Pot.
- This appliance has no user serviceable parts. Never try to repair this appliance yourself. This is dangerous and could cause accidents or damage the appliance. Return the unit to the manufacturer for any repairs.
- THIS APPLIANCE IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY.
- Do not use bleach, vinegar or other harsh chemicals to clean your Automatic Rice Cooker.

TROUBLE SHOOTING

| Symptom | Possible Solutions |
|---|--|
| No Indicator lights are on | <p>Make sure the Automatic Rice Cooker is plugged in.</p> <p>Check there is nothing sticking between the Inner Pot and Heating element. Be sure the area is clean.</p> <p>Make sure the Inner Pot is in the Base Unit.</p> |
| Water overflows during cooking | <p>Before cooking, make sure the water is below the top level mark. Make sure lid is fitted properly before cooking.</p> |
| The grains of rice are either too dry or not properly cooked | <p>Before cooking, make sure you add the correct volume of water for the amount of rice.</p> <p>After cooking, add ¼ cup water and set to WARM for 10 minutes. Stir.</p> <p>Check there is nothing sticking between the Inner Pot and Heating Element. Be sure the area is clean.</p> <p>Stir the rice as soon as it is cooked to prevent clumps or a crust forming.</p> |
| Cooked rice is too watery | <p>Before cooking, make sure not to add too much water for the amount of rice.</p> <p>Check nothing is sticking between the Inner Pot and Heating Element. Be sure the area is clean.</p> <p>Make sure the cooking cycle is not interrupted. If the Power Supply Flex is unplugged, the rice may be cooked unevenly.</p> |

REPAIRS MUST BE CARRIED OUT BY THE AUTHORISED CUSTOMER SERVICE.



BESCHREIBUNG

1. Basisgerät
2. Innentopf
3. Glasdeckel
4. Griff
5. Griffe
6. Anzeige Warmhaltefunktion
7. Anzeige Kochen
8. Betriebsschalter
9. Heizplatte
10. Netzkabel
11. Geerdeter Netzstecker
12. Messbecher
13. Kelle

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Bei der Verwendung elektrischer Geräte müssen stets grundlegende Sicherheitsmassnahmen befolgt werden. Dazu gehören:

- Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vollständig durch.
- Heisse Oberflächen nie berühren. Beim Entfernen des Deckels oder beim Umgang mit heissen Gefässen stets Topflappen benutzen.
- Um die Gefahr von Stromschlägen zu verhindern, Netzkabel, Netzstecker oder Basisgerät (Heizplatte) nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
- Besondere Aufmerksamkeit ist geboten, wenn Kinder Elektrogeräte benutzen oder sich in deren Nähe aufhalten.
- Das Gerät bei Nichtgebrauch oder vor jeder Reinigung vom Stromnetz trennen. Reiskocher jeweils vom Stromnetz trennen, bevor Geräteteile weggenommen werden. Vor der Reinigung stets vollständig abkühlen lassen.
- Das Gerät niemals mit beschädigtem Netzkabel oder Stecker verwenden. Beschädigte bzw. nicht einwandfrei funktionierende Geräte nie benutzen. Reparaturen dürfen nur durch einen autorisierten Kundendienst ausgeführt werden.
- Die Verwendung von Zubehör, das nicht ausdrücklich vom Hersteller empfohlen wird, kann zu Unfällen führen.
- Den Reiskocher nie im Freien benutzen.
- Das Netzkabel nicht über die Arbeitsfläche herabhängen lassen oder auf heisse Oberflächen legen.
- Das Gerät nie in der Nähe eines heissen Gas- oder Elektro-Ofens aufstellen oder in den heissen Backofen stellen.
- Äusserste Vorsicht ist stets geboten, wenn das heisse Flüssigkeit enthaltende Gerät verschoben werden soll.
- Der Reiskocher darf nur für den vom Hersteller vorgesehenen Zweck verwendet werden.
- Steckerstifte am Gerät oder am Netzstecker nie mit Stahlwolle oder metallischem Scheuerlappen reinigen.
- Um Stromschläge zu verhindern, nur im herausnehmbaren Innentopf kochen. Nie Flüssigkeit in den äusseren Behälter geben.

BEWAHREN SIE DIESE GEBRAUCHSANLEITUNG AUF. DIESES GERÄT IST NUR FÜR DEN PRIVATGEBRAUCH BESTIMMT. REPARATUREN DÜRFEN NUR DURCH EINEN AUTORISIERTEN KUNDENDIENST AUSGEFÜHRT WERDEN.

ZUSÄTZLICHE WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

- **Achtung:** Dieses Gerät erzeugt während des Betriebs Hitze und Dampf. Vorsichtsmassnahmen befolgen, um Verbrennungen, Brände oder Unfälle zu verhüten.
- Sie sollten vor der ersten Inbetriebnahme und vor der ersten Reinigung diese Anleitung durchgelesen und verstanden haben.
- Das Netzkabel darf nur an eine für 220V–240V Wechselstrom ausgelegte Steckdose angeschlossen werden.
- Sicherstellen, dass um den Reiskocher herum genügend Luft zirkulieren kann. Das Gerät darf während des Betriebs nicht mit Gardinen, Wandverkleidungen, Küchentüchern oder anderen brennbaren Gegenständen oder Materialien in Berührung kommen.
- Das Gerät während des Betriebs nie unbeaufsichtigt lassen.
- Der Reiskocher erzeugt Dampf. Nie ohne Deckel verwenden.
- Sollten während des Betriebs Funktionsstörungen auftreten, muss der Reiskocher sofort vom Stromnetz getrennt werden. Schadhafte Geräte nie benutzen und nie versuchen, einen Defekt selbst zu reparieren. Einen Innentopf mit Sprüngen oder schadhafte Stellen nie verwenden.
- Den Reiskocher bei Nichtgebrauch vom Stromnetz trennen.
- Zum Aufwärmen von Speisen nie die Funktion "Warmhalten" verwenden.
- Den Reiskocher auf einer harten flachen Oberfläche benutzen. Nie in der Nähe einer Flamme, einer Heizquelle oder auf einer weichen Unterlage (z.B. Teppich) benutzen. Gerät nie an einem Ort aufstellen, an dem es während des Betriebs umkippen könnte. Wird der Reiskocher fallen gelassen, kann dies zu Funktionsstörungen führen.
- Um Stromschläge zu verhindern, den Reiskocher vor der Reinigung oder bevor Wasser beigegeben wird vom Stromnetz trennen.
- Um Verbrennungen zu vermeiden, sich während des Kochens stets vom Dampfauflass fernhalten. Stets warten bis das Gerät vollständig abgekühlt ist, bevor der Glasdeckel oder der Innentopf bzw. die Heizplatte berührt oder gereinigt wird.
- Den Innentopf nie auf einer Glas- oder Elektro-Kochplatte oder über offener Flamme benutzen.
- Die Plastikkelle oder den Messbecher während des Kochens nie im Innentopf belassen.

ANLEITUNG

Kochen von Reis

Mit dem automatischen Reiskocher können sie alle Reissorten und Reisgerichte zubereiten.

1. Die gewünschte Reismenge abmessen

Dem Reiskocher ist ein Messbecher 160ml ($\frac{2}{3}$ Tasse) beigelegt. Ein gefüllter Messbecher Trockenreis ergibt rund 2 $\frac{1}{4}$ Tassen gekochten Reis.

Anmerkung: Sicherstellen, dass der Messbecher gestrichen voll ist.

Fassungsvermögen Modell PR610: 10 Messbecher Trockenreis.

Fassungsvermögen Modell PR510: 5 Messbecher Trockenreis.

2. Beste Resultate...

Gewünschte Reismenge in ein separates Gefäß geben. Reis gründlich waschen und spülen, bis Spülwasser klar ist.

3. Den Innentopf aus dem Reiskocher nehmen

Den gewaschenen Reis in den Innentopf geben und die nötige Menge Wasser begeben (Salz nach Belieben). (Bei 10 Messbechern Trockenreis, Wasser bis zur Marke "10" auffüllen.)

4. Den Innentopf wieder in den automatischen Reiskocher platzieren

Drehen sie dabei den Topf leicht hin und her, um sicherzustellen, dass er gut auf der Heizplatte aufliegt.

Anmerkung: Die Aussenfläche des Innentopfes stets abtrocknen. Ist diese nass, kann es während des Aufheizens des Geräts zu knackenden Geräuschen kommen. Um Schäden an den Innenteilen des Gerätes zu verhindern, muss die Aussenfläche deshalb stets trocken sein.

5. Glasdeckel auf den Reiskocher aufsetzen.

Achtung: Den Reiskocher nie ohne Deckel in Betrieb nehmen, da das Gerät Dampf erzeugt.

6. Den Reiskocher an eine für eine Spannung von 220–240V Wechselstrom ausgelegte Steckdose anschliessen.

Den Betriebsschalter hinunterdrücken - die Anzeige "COOK" leuchtet auf. Der Kochvorgang startet, sobald das Licht angeht.

7. Sobald der Kochvorgang beendet ist, leuchtet die Anzeige "WARM" auf.

Tipp: Gekochten Reis 15 Minuten ruhen lassen, bevor er umgerührt oder serviert wird. Damit kann der Dampf den Kochprozess endgültig beenden.

8. Reis umrühren

Den Deckel vorsichtig abheben, nachdem der Reis während 15 Minuten gedämpft wurde. Achtung vor austretendem Dampf. Mit der mitgelieferten Kelle oder einem anderen nicht metallischen, langstieligen Schöpfergerät den Reis umrühren und servieren.

9. Warmhalten

Sobald der Kochvorgang beendet ist, schaltet der Reiskocher automatisch in die Warmhalte-Funktion und die Anzeige "WARM" leuchtet auf.

Anmerkung: Der Reis sollte nicht länger als 12 Stunden warm gehalten werden. Es wird empfohlen, den Reis innerhalb von 12 Stunden zu konsumieren. Wird die Warmhalte-Funktion nicht gewünscht, den Reiskocher vom Stromnetz trennen. Das Basisgerät und den Innentopf nie berühren, bevor sie vollständig abgekühlt sind.

10. Den Reiskocher vor der Reinigung vollständig abkühlen lassen.

11. Das Gerät bei Nichtgebrauch vom Stromnetz trennen.

PFLEGEHINWEISE

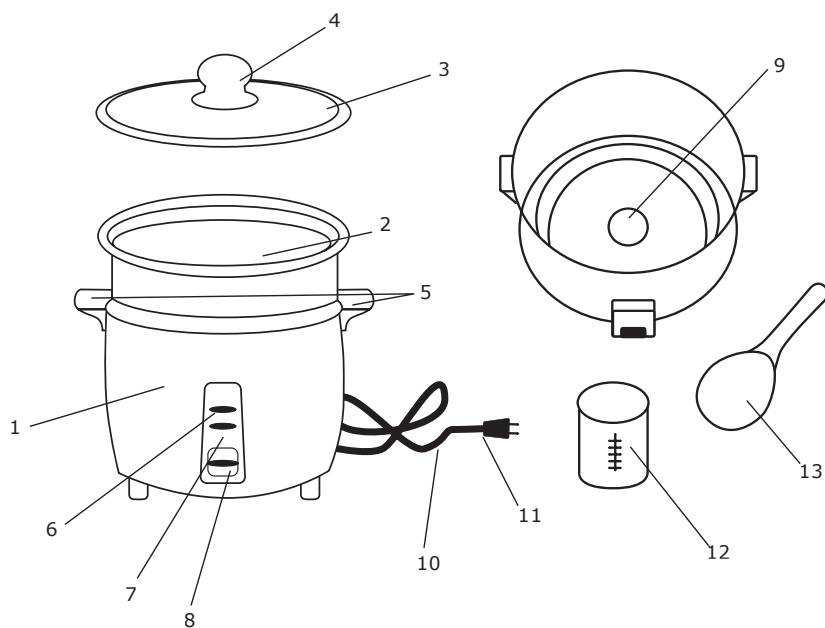
GERÄT NACH JEDEM GEBRAUCH REINIGEN.

- Das Gerät bei Nichtgebrauch und vor jeder Reinigung vom Stromnetz trennen. Den Heizkörper NIE in Wasser tauchen! Den Reiskocher vor der Reinigung vollständig abkühlen lassen.
- Bei der Reinigung keine scheuernden Mittel, Scheuerlappen oder Stahlwolle benutzen!
- Die Aussenflächen des Basisgeräts mit einem feuchten Tuch oder Schwamm leicht abreiben. Das Basisgerät nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen! Mit einem weichen Tuch gründlich trocken reiben.
- Innentopf aus dem Reiskocher nehmen und mit heissem Wasser füllen. Einweichen lassen. Anschliessend mit einem Schwamm mit heissem Seifenwasser abwaschen und mit einem Tuch gründlich trocknen.
- Der Messbecher und die Kelle sind nicht spülmaschinenfest. Beide mit heissem Seifenwasser waschen.
- Die Innenseite des Deckels falls nötig mit einem sauberen feuchten Lappen oder Schwamm abreiben.
- Sicherstellen, dass an der Heizplatte im Innern des Basisgeräts keine Reiskörner kleben. Falls Reiskörner an der Heizplatte kleben, können sie mit einem nicht scheuernden Lappen entfernt werden. Diesen Bereich gründlich reinigen, damit eine gute Wärmeleitung zwischen Heizplatte und Innentopf gewährleistet bleibt.
- Dieses Gerät verfügt über keine Bestandteile, die vom Benutzer gewartet werden müssen. Versuchen Sie nie, das Gerät selber zu reparieren. Dies könnte zu Verletzungen oder Schäden am Gerät führen. Defekte Geräte dem autorisierten Kundendienst zur Reparatur bringen.
- DIESER REISKOCHER IST NUR FÜR DEN PRIVATGEBRAUCH BESTIMMT.
- Bei der Reinigung weder Javelwasser (Bleiche) oder Essig noch andere scharfe Chemikalien verwenden.

BEHEBEN VON STÖRUNGEN

| Symptom | Mögliche Lösung |
|---|---|
| Leuchtanzeige funktioniert nicht | Vergewissern Sie sich, dass der Reiskocher ans Stromnetz angeschlossen ist. Überprüfen Sie, ob sich zwischen dem Innentopf und der Heizplatte Fremdkörper befinden. Sorgen Sie dafür, dass dieser Bereich sauber ist. Kontrollieren Sie, ob der Innentopf im Basisgerät ist. |
| Wasser quillt während des Kochvorgangs über | Kontrollieren Sie vor dem Kochen, dass das eingefüllte Wasser den erlaubten Höchststand nicht übersteigt. Stellen sie vor dem Kochen sicher, dass der Deckel geschlossen wurde. |
| Der Reis ist nach dem Kochen zu trocken oder nicht gar | Kontrollieren Sie vor dem Kochen, dass das eingefüllte Wasser der eingefüllten Reismenge entspricht. Fügen Sie nach dem Kochen $\frac{1}{4}$ Tasse Wasser bei und lassen Sie den Reis während 15 Minuten in der Warmhaltefunktion ruhen, bevor Sie umrühren. Überprüfen Sie, ob sich zwischen dem Innentopf und der Heizplatte Fremdkörper befinden. Sorgen Sie dafür, dass dieser Bereich sauber ist. Rühren Sie den Reis um, sobald der Kochvorgang beendet ist. Ansonsten bilden sich Klumpen und die Oberfläche wird hart. |
| Der gekochte Reis ist zu wässrig | Kontrollieren Sie vor dem Kochen, dass Sie im Vergleich zur eingefüllten Reismenge nicht zu viel Wasser eingefüllt haben. Überprüfen Sie, ob sich zwischen dem Innentopf und der Heizplatte Fremdkörper befinden. Sorgen Sie dafür, dass dieser Bereich sauber ist. Stellen Sie sicher, dass der Kochvorgang nicht unterbrochen wird. Wird der Netzstecker während des Kochvorgangs ausgezogen, kann dies dazu führen, dass der Reis ungleichmässig gekocht wird. |

REPARATUREN DÜRFEN NUR DURCH AUTORISIERTEN KUNDENDIENST AUSGEFÜHRT WERDEN.



DESCRIPTION

1. Base
2. Récipient intérieur
3. Couvercle de verre
4. Bouton
5. Poignées
6. Témoin de tenue au chaud
7. Témoin de cuisson
8. Commutateur marche/arrêt
9. Plaque chauffante
10. Cordon électrique
11. Fiche mise à la terre
12. Gobelet gradué
13. Cuiller

REGLES DE SECURITE

L'usage d'appareils électriques exige toujours des précautions fondamentales.

- Lire tout ce mode d'emploi.
- Ne pas toucher les surfaces chaudes, utiliser des poignées à casseroles pour enlever le couvercle ou manipuler des récipients chauds.
- Pour éviter l'électrocution, ne pas plonger dans l'eau ou tout autre liquide le cordon, la fiche ou la base (plaque chauffante).
- Une surveillance étroite s'impose quand un appareil est utilisé à proximité de ou par des enfants.
- Toujours débrancher l'appareil avant de le nettoyer ou quand il ne sert pas. Le débrancher avant d'ajouter ou d'enlever des pièces et laisser refroidir complètement avant de le nettoyer.
- Ne jamais utiliser un appareil avec une fiche ou un cordon endommagé ou après un dysfonctionnement ou un dommage quelconque. Pour les réparations éventuelles, s'adresser exclusivement à un centre de service autorisé.
- L'usage d'accessoires pas expressément recommandés par le fabricant peut entraîner des accidents.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Ne pas laisser le cordon pendre du plan de travail ou toucher une surface chaude.
- Ne jamais mettre l'appareil sur ou à côté d'une cuisinière à gaz ou électrique ou dans un four chaud.
- Quand le cuiseur de riz contient un liquide chaud, ne le déplacer qu'avec la plus grande prudence.
- Ne pas utiliser le cuiseur de riz à d'autres fins que celles prévues par le fabricant.
- Ne jamais nettoyer les broches de l'appareil ou de la fiche à la laine d'acier ou au tampon à récurer métallique.
- Pour éviter l'électrocution, ne cuisiner que dans le récipient intérieur, amovible. Ne jamais verser de liquide dans le récipient extérieur.

CONSERVER CE MODE D'EMPLOI. CET APPAREIL EST RESERVE A UN USAGE DOMESTIQUE. LES RÉPARATIONS NE PEUVENT ÊTRE EXÉCUTÉES QUE PAR UN CENTRE DE SERVICE AUTORISÉ.

IMPORTANTES REGLES DE SECURITE SUPPLEMENTAIRES

- **Attention:** cet appareil produit de la chaleur et de la vapeur s'en échappe pendant le fonctionnement. Il faut prendre les précautions d'usage pour éviter les ébouillancements, brûlures ou autres dommages aux personnes et aux biens.
- Avant la première utilisation ou le premier nettoyage, il faut avoir lu et compris tout ce mode d'emploi.
- Ne brancher l'appareil que sur une prise (courant alternatif) de 220V-240V.
- S'assurer d'une circulation d'air suffisante autour du cuiseur de riz. Pendant l'utilisation, l'appareil ne peut entrer en contact avec des rideaux, revêtements muraux, torchons de cuisine ou autres objets ou matériaux inflammables.
- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance pendant l'utilisation.
- Le cuiseur de riz produit de la vapeur. Ne jamais l'utiliser sans couvercle.
- En cas de dysfonctionnement pendant l'utilisation, débrancher immédiatement le cuiseur de riz. Ne jamais utiliser un appareil endommagé et ne jamais essayer de le réparer soi-même. Ne jamais se servir d'un récipient intérieur fêlé ou défectueux.
- Débrancher le cuiseur de riz quand il ne sert pas.
- Ne jamais utiliser la fonction "WARM" (tenue au chaud) pour réchauffer des aliments.
- Poser l'appareil sur une surface plane et stable. Ne jamais l'utiliser à proximité d'une flamme, d'une source de chaleur ou sur un revêtement souple (tel qu'un tapis). Ne jamais le placer là où il pourrait se renverser pendant le fonctionnement. Si le cuiseur de riz tombe, les dégâts subis peuvent en altérer le fonctionnement.
- Pour éviter l'électrocution, débrancher le cuiseur de riz avant de le nettoyer ou d'y verser de l'eau.
- Pour éviter les brûlures, se tenir à l'écart de l'échappement de vapeur pendant le fonctionnement. Toujours attendre le refroidissement complet de l'appareil avant de toucher ou nettoyer le couvercle de verre et le récipient intérieur ou la plaque chauffante.
- Ne jamais utiliser le récipient intérieur sur une plaque de cuisson électrique ou vitrocéramique, ni sur une flamme ouverte.
- Ne jamais laisser la cuiller de plastique ou le gobelet gradué dans le récipient intérieur pendant la cuisson.

FONCTIONNEMENT

Cuire du riz

Le cuiseur de riz automatique permet de préparer toutes les sortes de riz et de toutes les façons.

1. **Mesurer la quantité de riz désirée.**

Le cuiseur de riz est livré avec un gobelet gradué de 160 ml ($\frac{2}{3}$ tasse). Un plein gobelet de riz cru donne environ 2 $\frac{1}{4}$ tasses de riz cuit.

Remarque: s'assurer que le gobelet est plein à ras bord.

Capacité du modèle PR610: 10 gobelets de riz cru.

Capacité du modèle PR510: 5 gobelets de riz cru.

2. **Pour un meilleur résultat...**

verser la quantité désirée de riz dans un tamis et le rincer soigneusement jusqu'à ce que l'eau soit claire.

3. **Sortir le récipient intérieur du cuiseur de riz.**

Verser le riz lavé dans le récipient intérieur et ajouter la quantité d'eau voulue (sel à volonté). (Pour 10 gobelets de riz cru, verser de l'eau jusqu'à la marque "10".)

4. **Remettre le récipient intérieur dans le cuiseur de riz.**

Turner légèrement le récipient dans un mouvement de va-et-vient pour s'assurer qu'il est bien posé sur la plaque chauffante.

Remarque: toujours bien sécher l'extérieur du récipient intérieur. Sinon, l'appareil peut émettre des craquements pendant qu'il chauffe. Pour éviter les dommages aux pièces intérieures du cuiseur de riz, la surface extérieure doit donc être toujours sèche.

5. Poser le couvercle sur le cuiseur de riz.

ATTENTION: ne jamais utiliser le cuiseur de riz sans couvercle, puisqu'il produit de la vapeur.

6. Connecter le cuiseur de riz à une prise de 220–240V (courant alternatif). Pousser le commutateur de fonctionnement vers le bas – l'indication "COOK" s'allume. Le processus de cuisson démarre aussitôt.

7. Dès que la cuisson est finie s'allume l'affichage "WARM". **Truc:** laisser reposer 15 minutes le riz cuit avant de le remuer ou de le servir, pour que la vapeur termine le processus de cuisson.

8. **Remuer le riz.**

Enlever prudemment le couvercle après que le riz aura cuit à la vapeur pendant 15 minutes. Attention à l'émission de vapeur! Avec la cuiller fournie ou tout autre ustensile non métallique à long manche, remuer le riz et le servir.

9. **Tenir au chaud.**

Dès la fin du processus de cuisson, le cuiseur de riz passe automatiquement en mode de tenue au chaud et l'affichage "WARM" s'allume.

Remarque: le riz ne devrait pas rester au chaud plus de 12 heures. Il est conseillé de le consommer dans ce délai. Si l'on ne souhaite pas utiliser la fonction de tenue au chaud, débrancher simplement le cuiseur de riz. Ne pas toucher la base ni le récipient intérieur avant refroidissement complet.

10. Laisser refroidir complètement le cuiseur de riz avant de le nettoyer.

11. Débrancher le cuiseur de riz quand il ne sert pas.

ENTRETIEN

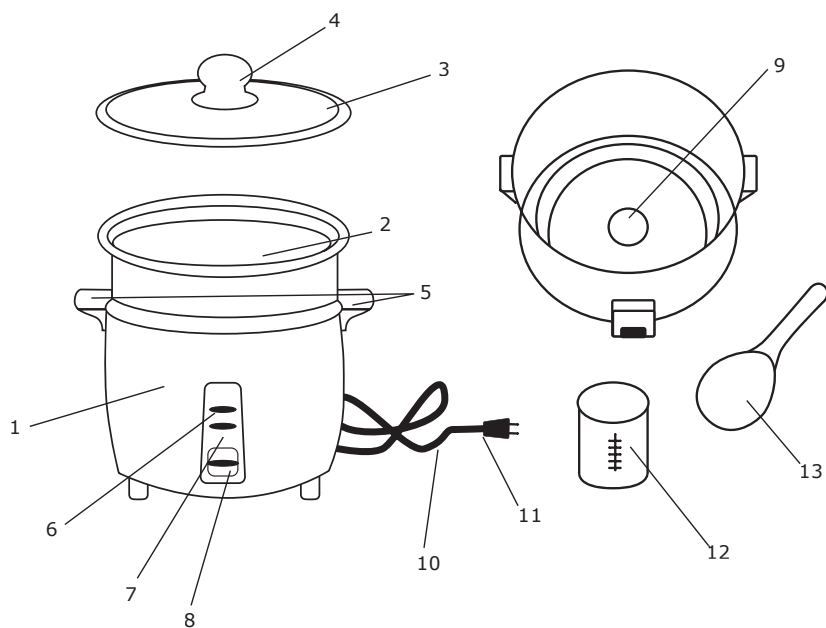
NETTOYER L'APPAREIL APRÈS CHAQUE UTILISATION.

- Débrancher l'appareil quand il ne sert pas et avant de le nettoyer. Ne JAMAIS plonger la base dans l'eau! Laisser refroidir complètement le cuiseur de riz avant de le nettoyer.
- NE PAS nettoyer avec des produits abrasifs, des tampons é récurer ou de la laine d'acier!
- Passer un torchon ou une éponge humide sur l'extérieur de la base. NE JAMAIS PLONGER LA BASE DANS L'EAU OU TOUT AUTRE LIQUIDE! Bien sécher avec un chiffon doux.
- Sortir le récipient intérieur de la base et le remplir d'eau. Laisser tremper. Laver ensuite à l'aide d'une éponge et d'eau savonneuse chaude. Bien sécher avec un torchon.
- Le gobelet gradué et la cuiller ne résistent pas au lave-vaisselle. Les laver à l'eau savonneuse chaude.
- Si nécessaire, passer un torchon ou une éponge propre et humide à l'intérieur du couvercle.
- Vérifier que pas un grain de riz ne colle à la plaque chauffante, à l'intérieur de la base. Si c'est le cas, l'enlever à l'aide d'un torchon non abrasif. Nettoyer soigneusement cet endroit pour assurer une bonne conduction de la chaleur entre la plaque chauffante et le récipient intérieur.
- Cet appareil ne comporte pas de pièce nécessitant une maintenance de l'utilisateur. Ne jamais essayer de réparer l'appareil soi-même, au risque de se blesser ou d'endommager le cuiseur de riz. Rapporter les appareils défectueux à un centre de service autorisé pour réparation.
- CE CUISEUR DE RIZ EST RESERVE A L'USAGE DOMESTIQUE.
- Pour nettoyer n'utiliser ni eau de Javel, ni vinaigre ni autres produits chimiques agressifs.

PANNES ET SOLUTIONS

| Problème | Solution possible |
|--|---|
| Le témoin ne s'allume pas | S'assurer que le cuiseur de riz est connecté au réseau. Vérifier qu'il n'y a pas de corps étranger entre le récipient intérieur et la plaque de chauffe. Veiller à la propreté de cet endroit. Contrôler que le récipient intérieur est inséré dans la base. |
| L'eau déborde pendant la cuisson | Avant de démarrer la cuisson, s'assurer que l'eau versée ne dépasse pas la limite autorisée. En même temps, vérifier que le couvercle est fermé hermétiquement. |
| A la fin du processus, le riz est trop sec ou pas bien cuit | Avant de démarrer la cuisson, contrôler que l'eau versée correspond bien à la quantité de riz mesurée. A la fin du processus, ajouter ¼ tasse d'eau et laisser reposer le riz pendant 15 minutes en position de tenue au chaud, avant de remuer. Vérifier qu'il n'y a pas de corps étranger entre le récipient intérieur et la plaque de chauffe. Veiller à la propreté de cet endroit. Remuer le riz dès la fin de la cuisson, sinon il se forme des grumeaux et la surface durcit. |
| Le riz cuit est trop liquide | Avant de démarrer la cuisson, s'assurer que la quantité d'eau versée n'est pas excessive pour la quantité de riz mesurée. Vérifier qu'il n'y a pas de corps étranger entre le récipient intérieur et la plaque de chauffe. Veiller à la propreté de cet endroit. Veiller à ce que le processus de cuisson ne soit pas interrompu. Si la fiche est retirée de la prise pendant la cuisson, le riz peut s'en trouver cuit irrégulièrement. |

LES RÉPARATIONS NE PEUVENT ÊTRE EFFECTUÉES QUE PAR LE SERVICE APRÈS-VENTE AUTORISÉ.



DESCRIZIONE

1. Unità di base
2. Contenitore interno
3. Coperchio di vetro
4. Pomello
5. Manici
6. Indicatore mantenere a temperatura
7. Indicatore cuocere
8. Interruttore di funzionamento
9. Piastra riscaldante
10. Cavo di corrente
11. Spina di corrente a terra
12. Misurino
13. Mestolo

IMPORTANTI MISURE DI SICUREZZA

L'uso di elettrodomestici esige l'osservanza di alcune precauzioni basilari, incluse le seguenti:

- Leggere tutte le istruzioni.
- Non toccare mai superfici bollenti. Usare le presine per togliere il coperchio o toccare recipienti caldi.
- Per evitare scosse elettriche, non immergere mai il cavo, la presa o l'unità di base (piastra riscaldante) in acqua o altri liquidi.
- Sorvegliare attentamente i bambini quando usano un elettrodomestico o si trovano in prossimità.
- Staccare l'elettrodomestico dalla corrente quando non lo si usa o prima di pulirlo. Disinserire il cuociriso dalla corrente anche prima di scomporre le componenti. Lasciarlo raffreddare completamente prima di pulirlo.
- Non usare mai un elettrodomestico con cavo o spina difettosi, né un elettrodomestico danneggiato o non perfettamente funzionante. Le riparazioni possono essere eseguite unicamente da un servizio di assistenza ai clienti autorizzato.
- L'uso di accessori, diversi da quelli espressamente consigliati dal fabbricante, può provocare incidenti.
- Non usare mai il cuociriso all'aria aperta.
- Non lasciar pendere il cavo della corrente dal piano di lavoro, né posarlo su superfici calde.
- Non disporre mai il cuociriso vicino a una cucina economica elettrica o a gas calda, né in un forno caldo.
- Prestare particolare attenzione quando si sposta il cuociriso, contenente liquido bollente.
- Il cuociriso può essere utilizzato unicamente per lo scopo previsto dal produttore.
- Non pulire mai i poli della spina o della presa dell'apparecchio con paglietta d'acciaio o strofinaccio abrasivo metallico.
- Per evitare scosse elettriche, cuocere il riso solo nella pentola interna estraibile. Non mettere mai acqua nel contenitore esterno.

CONSERVATE QUESTE ISTRUZIONI PER L'USO. QUESTO ELETTRODOMESTICO È DESTINATO UNICAMENTE ALL'USO DOMESTICO PRIVATO. LE RIPARAZIONI POSSONO ESSERE ESEGUITE SOLTANTO DA UN CONCESSIONARIO AUTORIZZATO.

ULTERIORI IMPORTANTI MISURE DI SICUREZZA

- **Attenzione:** questo apparecchio produce calore e vapore durante il funzionamento. Seguire attentamente le precauzioni di sicurezza per evitare scottature o incidenti.
- Prima di mettere in funzione e di pulire per la prima volta il cuociriso, leggere attentamente tutte le presenti istruzioni per l'uso.
- Il cavo di corrente può essere collegato unicamente a una presa di corrente alternata da 220V-240V.
- Assicurarci che circoli abbastanza aria attorno al cuociriso. Durante la cottura, evitare il contatto con tende, tappezzerie, asciugamani da cucina e altri oggetti o materiali infiammabili.
- Non lasciare mai il cuociriso senza sorveglianza durante la cottura.
- Il cuociriso produce vapore. Non usarlo mai senza coperchio.
- Se si verificassero guasti durante il funzionamento, estrarre immediatamente il cuociriso dalla presa di corrente. Non usare mai elettrodomestici danneggiati o difettosi e non provare mai a riparare personalmente un guasto. Non usare mai un contenitore interno fessurato o danneggiato.
- Disinserire il cuociriso dalla rete di corrente, quando non viene usato.
- Non usare mai la funzione "Mantenimento a temperatura" per riscaldare altri alimenti.
- Posizionare il cuociriso su una superficie solida e piana. Non usarlo mai in vicinanza di una fiamma, fonte di calore o su fondo morbido (p. es. tappeto). Non posare mai il cuociriso in un luogo, in cui arrischia di cadere o capovolgersi. In caso di caduta possono verificarsi dei guasti di funzionamento.
- Per evitare scosse elettriche, staccare il cuociriso dalla rete di corrente prima di pulirlo o prima di riempirlo con acqua.
- Per evitare bruciature, tenersi a una certa distanza dall'emissione di vapore. Aspettare fino al completo raffreddamento del cuociriso prima di toccare il coperchio o il contenitore interno, rispettivamente prima di pulirlo.
- Non usare mai il contenitore interno di vetro sopra una piastra elettrica o in vetroceramica o sopra una fiamma aperta.
- Non lasciare mai il mestolo di plastica o il misurino nel contenitore interno durante la cottura degli alimenti.

ISTRUZIONI PER L'USO

Cuocere il riso

Con il cuociriso automatico si possono cuocere tutti i generi di riso e preparare tutti gli alimenti a base di riso.

1. **Calcolare la quantità di riso desiderata.**

Il cuociriso è dotato di un misurino da 160 ml ($\frac{2}{3}$ tazza). Un misurino colmo di riso secco corrisponde a circa 2 $\frac{1}{4}$ tazze di riso cotto.

Nota: assicurarsi che il misurino sia colmo raso.

Capienza del modello PR610: 10 misurini di riso secco.

Capienza del modello PR510: 5 misurini di riso secco.

2. **I migliori risultati...**

Versare la quantità di riso desiderata in un recipiente separato. Lavare e far sgocciolare il riso fino a quando l'acqua di risciacquo è limpida.

3. **Togliere il contenitore interno dal cuociriso.**

Versare il riso lavato nel contenitore interno, aggiungere la quantità di acqua necessaria e salare a piacimento. (Per 10 misurini di riso secco, versare la corrispondente quantità di acqua fino alla marcatura "10".)

4. **Posizionare nuovamente il contenitore interno nel cuociriso automatico.**

Fissare bene il contenitore sulla piastra riscaldante.

Nota: asciugare l'esterno del contenitore. Se è bagnato può scoppiettare durante la fase di riscaldamento. Quindi per evitare danni alle componenti interne del cuociriso, la superficie esterna deve essere sempre ben asciutta.

5. Posare il coperchio di vetro sul cuociriso.

ATTENZIONE: non accendere mai il cuociriso senza il coperchio, dato che produce vapore caldo.

6. Collegare il cuociriso a una presa di corrente alternata da 220-240V.

Premere l'interruttore di azionamento verso il basso - la spia luminosa "COOK" s'illumina. Il processo di cottura inizia appena si accende la spia luminosa.

7. Appena il processo di cottura è terminato, s'illumina l'indicazione "WARM" (mantenimento a temperatura).

Consiglio: far riposare il riso cotto 15 minuti prima di rimestarlo o servirlo, in modo da terminare la cottura del riso con vapore.

8. **Rimestare il riso.**

Togliere prudentemente il coperchio, dopo i 15 minuti di ulteriore cottura al vapore del riso. Attenzione all'emissione di vapore. Rimestare e servire il riso, aiutandosi con il mestolo in dotazione o qualsiasi altro meste non metallico a manico lungo.

9. **Mantenere a temperatura**

Appena il processo di cottura è terminato, il cuociriso si posiziona automaticamente sulla funzione di mantenimento a temperatura e la spia luminosa "WARM" si accende.

Nota: il riso non dovrebbe essere tenuto a temperatura per oltre 12 ore. Si consiglia di consumare il riso entro 12 ore. Se non si desidera far uso della funzione di mantenimento a temperatura, staccare il cuociriso dalla rete di corrente. Non toccare mai l'unità di base e il contenitore interno prima che siano completamente raffreddati.

10. Far raffreddare completamente il cuociriso prima di pulirlo.

11. Staccare il cuociriso dalla corrente quando non lo si usa.

MANUTENZIONE

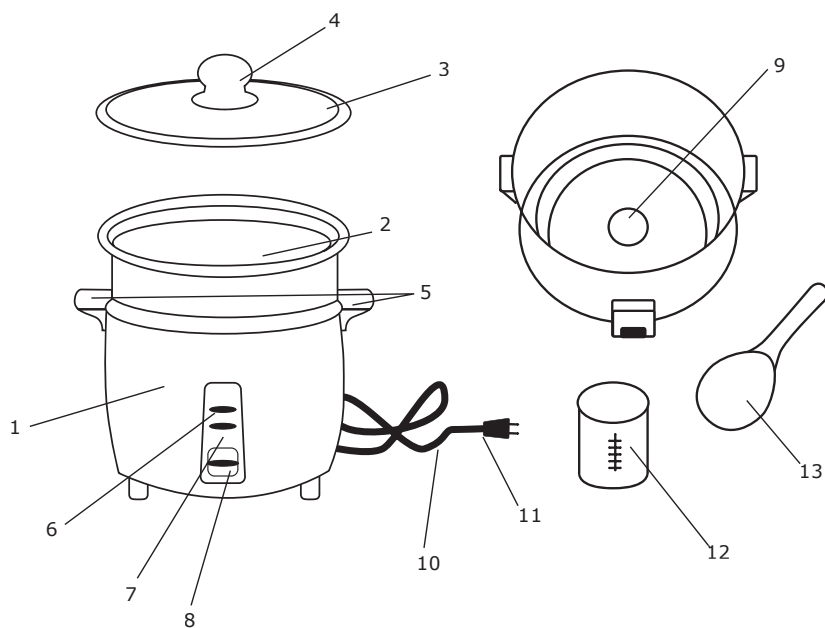
PULIRE IL CUOCIRISO DOPO OGNI USO.

- Staccare il cuociriso dalla corrente quando non lo si usa o prima di pulirlo. Non immergere MAI l'unità di base nell'acqua! Far raffreddare completamente il cuociriso prima di pulirlo.
- Non pulire mai il cuociriso con prodotti o strofinacci abrasivi, né paglietta d'acciaio!
- Strofinare leggermente le superfici esterne dell'unità di base con un panno o una spugna umidi. **NON IMMERGERE MAI L'UNITÀ DI BASE IN ACQUA O ALTRI LIQUIDI!** Strofinare e asciugare accuratamente con un panno morbido.
- Estrarre il contenitore interno dal cuociriso e riempirlo con acqua bollente. Lasciare a mollo, poi lavarlo con acqua e sapone e asciugarlo a fondo con un panno.
- Il misurino e il mestolo non sono adatti al lavaggio in lavastoviglie. Lavarli con acqua calda e sapone.
- Sfregare, se necessario, la parte interna del coperchio con un panno o una spugna puliti e umidi.
- Assicurarci che sulla piastra riscaldante all'interno dell'unità di base non si siano depositati chicchi di riso. Se tuttavia alcuni chicchi di riso sono rimasti attaccati alla piastra riscaldante, si possono togliere con uno strofinaccio non abrasivo. Pulire a fondo questa zona per garantire una buona conduzione del calore tra la piastra riscaldante e il recipiente interno.
- Questo cuociriso non possiede nessuna componente che possa essere manipolata dall'utente. Non cercare in alcun modo di riparare personalmente il cuociriso. Ciò potrebbe provocare ferite alle persone o danni all'apparecchio. Far riparare il cuociriso difettoso presso il servizio clienti di un concessionario autorizzato.
- **QUESTO CUOCIRISO È DESTINATO UNICAMENTE ALL'USO DOMESTICO PRIVATO.**
- Non pulire mai il cuociriso con candeggina, aceto o altri prodotti chimici troppo forti.

ELIMINAZIONE DI GUASTI

| Sintomo | Possibile soluzione |
|---|---|
| La spia luminosa non funziona | Assicurarsi che il cuociriso sia collegato alla rete di corrente. Controllare se ci sono corpi estranei tra il recipiente interno e la piastra riscaldante. Provvedere a mantenere perfettamente pulita questa zona. Controllare che il recipiente interno sia ben posato sull'unità di base. |
| L'acqua fuoriesce durante il processo di cottura | Prima d'iniziare la cottura, controllare che l'acqua riempita non superi il livello massimo consentito. Assicurarsi di aver chiuso il coperchio prima dell'inizio della cottura. |
| Al termine della cottura il riso è troppo asciutto o non è stato cotto al vapore | Controllare, prima della cottura, che il contenuto d'acqua corrisponda alla quantità di riso. Aggiungere al termine della cottura ¼ tazza di acqua e lasciar riposare il riso per 15 minuti sulla funzione di mantenimento a temperatura, prima di rimestarlo. Controllare se ci sono corpi estranei tra il recipiente interno e la piastra riscaldante. Provvedere a pulire questa zona. Rimestare il riso al termine del processo di cottura, per evitare la formazione di grumi o l'indurimento della superficie. |
| Il riso cotto è acquoso | Controllare, prima della cottura, di non aver versato troppa acqua rispetto alla quantità di riso da cuocere. Controllare se ci sono corpi estranei tra il recipiente interno e la piastra riscaldante. Provvedere a pulire questa zona. Assicurarsi di non interrompere il processo di cottura. Se si stacca la spina dalla corrente durante il processo di cottura, il riso può cuocere in modo irregolare. |

LE RIPARAZIONI POSSONO ESSERE ESEGUITE UNICAMENTE DA UN SERVIZIO DI ASSISTENZA CLIENTI AUTORIZZATO.



PARTES DEL APARATO

1. base
2. cazo
3. tapa de cristal
4. mango
5. asas
6. indicador de caliente
7. indicador de cocer
8. Interruptor
9. placa calentadora
10. cable
11. clavija polarizada
12. vaso medidor
13. pala

MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Al usar aparatos eléctricos, siempre hay que tomar una serie de precauciones básicas como las siguientes medidas de seguridad:

- Leer todas las instrucciones.
- No tocar las superficies calientes. Usar manoplas de cocina para retirar la tapa o manipular recipientes calientes.
- Para prevenir cualquier riesgo de descarga eléctrica, no sumergir el cable, la clavija o la base del aparato (la placa calentadora) en agua u otro líquido.
- Extremar la precaución cuando los niños utilicen cualquier aparato eléctrico o estén a proximidad.
- Desenchufar el aparato de la toma de corriente cuando no esté en uso o antes de limpiarlo. Desenchufarlo antes de colocar o sacar las piezas; dejarlo enfriar antes de limpiarlo.
- No utilizar el aparato si tiene el cable o la clavija dañados. No usar aparatos averiados o que no funcionen correctamente. Acudir a un servicio autorizado para cualquier reparación.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede provocar accidentes.
- No utilizar el cocedor de arroz en el exterior.
- No dejar el cable colgando de la mesa o del mármol o en contacto con superficies calientes.
- No colocar el aparato al lado de una cocina eléctrica o de gas calientes o dentro de un horno.
- Extremar las precauciones al desplazar un aparato si contiene líquidos calientes.
- No usar el cocedor de arroz para cualquier fin que no sea el previsto por el fabricante.
- No usar ningún tipo de estropajo metálico para limpiar los terminales eléctricos del aparato o de la clavija.
- Para evitar el riesgo de descarga eléctrica, cocinar solamente en el cazo extraíble. No verter ningún líquido en el recipiente exterior.

CONSERVE ESTE MODO DE EMPLEO. ESTE APARATO ES EXCLUSIVAMENTE DE USO DOMÉSTICO. CUALQUIER REPARACIÓN DEBE SER REALIZADA POR UN SERVICIO AUTORIZADO.

MEDIDAS DE SEGURIDAD ADICIONALES IMPORTANTES

- **Atención:** Este aparato genera calor y desprende vapor durante su funcionamiento. Tomar las precauciones necesarias para evitar quemaduras, incendios o accidentes.
- Antes de poner en funcionamiento el aparato y de limpiarlo por primera vez, debe leer a fondo estas instrucciones de uso.
- El cable de este aparato debe conectarse exclusivamente a una toma de corriente de 220V-240V AC.
- Dejar espacio suficiente a su alrededor para permitir una correcta circulación del aire. Vigilar que el aparato no esté en contacto con cortinas, recubrimientos de pared, paños de cocina o cualquier otro material inflamable mientras esté en marcha.
- No dejar el aparato en funcionamiento sin vigilancia.
- Este aparato genera vapor. No utilizarlo nunca sin tapa.
- Si el aparato dejara de funcionar correctamente mientras está en uso, desenchufar la clavija inmediatamente. ¡No use o intente reparar ningún aparato estropeado! No utilizar el cazo interior si presenta grietas o desconchados.
- Desenchufar el cocedor de arroz cuando no está en uso.
- No utilizar el modo "WARM" para recalentar alimentos.
- Utilizar el cocedor de arroz en una superficie llana y dura. No instalarlo cerca de una llama o fuente de calor o encima de una superficie blanda (tal como una alfombra). No colocarlo donde pueda caerse durante el uso. Una caída puede causar daños en el aparato.
- Para evitar cualquier riesgo de descarga eléctrica, desenchufar el aparato antes de limpiarlo o de añadirle agua.
- Para evitar quemaduras, mantenerse alejado del orificio de salida del vapor durante el funcionamiento. Esperar a que el aparato se enfríe por completo antes de tocar o limpiar la tapa de cristal, el cazo interior o la placa calentadora.
- No poner nunca el cazo interior sobre una cocina eléctrica o de vitrocerámica o encima de una llama viva.
- No dejar la pala de plástico o el vaso medidor en el cazo interior mientras el aparato esté en funcionamiento.

INSTRUCCIONES DE USO

La cocción de arroz

Con el cocedor de arroz automático, usted puede cocinar cualquier tipo de arroz.

1. **Medir la cantidad de arroz que desea preparar.**

Con su cocedor viene un vaso medidor de 160 ml ($\frac{2}{3}$ de de taza). El vaso lleno representa aproximadamente 2 $\frac{1}{4}$ tazas de arroz cocido.

Nota: Fijarse en que la medida de arroz del vaso sea rasa.

Capacidad del modelo PR610: 10 vasos medidores rasos de arroz crudo.

Capacidad del modelo PR510: 5 vasos medidores rasos de arroz crudo

2. **Para mejores resultados...**

Verter la cantidad de arroz deseada en un recipiente aparte. Lavar el arroz hasta que el agua del enjuague quede clara.

3. **Sacar el cazo interior del cocedor.**

Poner el arroz lavado en el cazo interior y añadir la cantidad de agua indicada. Salar según el gusto personal (Para preparar 10 vasos de arroz, añadir agua hasta la marca "10" situada dentro del cazo interior).

4. **Colocar de nuevo el cazo interior en el cocedor de arroz automático.**

Girar el cazo ligeramente para comprobar que está bien encajado encima de la placa calentadora.

Nota: No olvidar secar la parte exterior del cazo interior. Si se coloca el cazo interior con la parte exterior mojada en el cocedor, cuando se calienta el aparato, se pueden producir crujidos. Para evitar daños en los circuitos interiores del aparato, ha de mantenerse seco el exterior del cazo.

5. Colocar la tapa de cristal encima del cocedor.

ATENCIÓN: No utilizar el cocedor de arroz automático sin tapa, porque, durante la utilización, se produce vapor.

6. Enchufar el cocedor de arroz automático en una toma de corriente de 220V-240V AC. Accionar el interruptor de puesta en marcha. El indicador de cocinar "COOK" se encenderá. El proceso de cocción se inicia tan pronto como se enciende la luz.

7. Cuando el cocedor de arroz automático haya terminado la cocción, se encenderá la luz de "WARM". Para mejores resultados, dejar reposar el arroz cocido durante 15 minutos antes de removerlo o servirlo. Esto permite que el vapor acabe de completar el proceso de cocción.

8. **Remover el arroz.**

Después de haber vaporizado el arroz durante 15 minutos, abrir la tapa con cuidado para no quemarse con el vapor que sale. Utilizar la pala que viene con el aparato, o cualquier otro utensilio no metálico de mango largo, tanto para sacar

como para remover el arroz.

9. **Modo "caliente".**

Una vez concluida la cocción, el cocedor de arroz se pone automáticamente en modo "caliente" (WARM) y la luz de WARM se enciende.

Nota: No mantener caliente el arroz más de 12 horas. Se recomienda consumir el arroz dentro de las 12 horas siguientes a la cocción. Si no se desea utilizar el modo "caliente" (WARM), basta con desenchufar el cocedor de arroz automático.

No tocar la base o el cazo interior hasta que se hayan enfriado del todo.

10. Dejar enfriar por completo el aparato antes de limpiarlo.

11. Desenchufar el cocedor de arroz automático si no está en uso.

MANTENIMIENTO

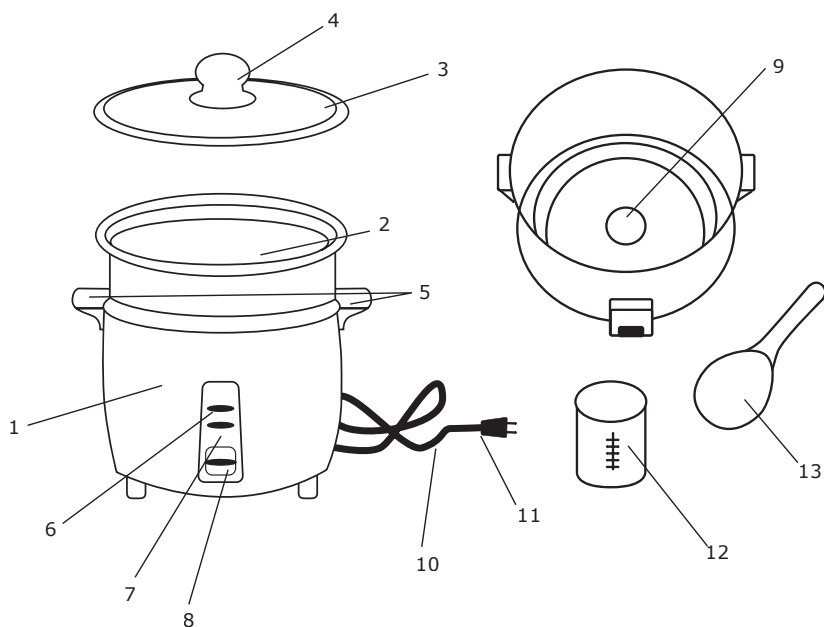
SE RECOMIENDA LIMPIAR ESTE APARATO DESPUÉS DE CADA USO.

- Desenchufar el aparato cuando no esté en funcionamiento y antes de limpiarlo. No sumergir NUNCA la placa calentadora en el agua. Dejar que el cocedor de arroz automático se enfríe antes de limpiarlo.
- NO utilizar productos limpiadores agresivos, estropajos ásperos o metálicos para limpiar este aparato.
- Para limpiar la base, pasar con suavidad un paño húmedo o una esponja. ¡NO SUMERGIR EL APARATO EN AGUA O EN CUALQUIER OTRO LÍQUIDO! Secar a fondo con un paño suave.
- Para limpiar el cazo interior, sacarlo del cocedor de arroz y llenarlo de agua caliente. Dejarlo reposar un rato, luego fregarlo en agua caliente y jabonosa con una esponja y secarlo a fondo con un paño.
- El vaso medidor y la pala no se pueden poner en el lavavajillas. Lavarlos en agua caliente y jabonosa.
- Limpiar la parte interior de la tapa, si es necesario, con un paño o una esponja limpios y húmedos.
- Comprobar que ningún grano de arroz se haya pegado a la placa calentadora situada en la base. Si hay granos de arroz pegados a la placa calentadora, usar un paño no rugoso para quitarlos. Limpiar y pulir la placa calentadora para que haga buen contacto con el fondo del cazo interior.
- En este aparato no hay ninguna pieza interior que requiera mantenimiento. No hay que intentar reparar el aparato personalmente: Vd. podría hacerse daño o estropear el aparato. En caso de reparación, diríjase a un servicio autorizado.
- ESTE COCEDOR DE ARROZ ES EXCLUSIVAMENTE DE USO DOMÉSTICO.
- No usar lejía, vinagre u otros productos químicos agresivos para limpiar el aparato.

PROBLEMAS Y SOLUCIONES

| Síntoma | Solución posible |
|---|--|
| No se encienden las luces de los indicadores | <p>Comprobar que el cocedor de arroz automático está enchufado.</p> <p>Examinar si se encuentra alguna sustancia entre la placa calentadora y el cazo interior. Comprobar que esta parte está limpia.</p> <p>Comprobar que el cazo interior está colocado dentro de la base del aparato.</p> |
| El agua se desborda durante la cocción | <p>Antes de cocer, comprobar que el agua no rebasa el nivel máximo recomendado. Comprobar que la tapa está bien colocada.</p> |
| Al termine della cottura il riso è troppo asciutto o non è stato cotto al vapore | <p>Antes de cocer, comprobar que la cantidad de agua basta para cocer la cantidad total de arroz que se ha puesto.</p> <p>Después de cocer, añadir ¼ de taza y dejar reposar durante 15 minutos en modo "caliente" (WARM) antes de remover.</p> <p>Examinar si se encuentra alguna sustancia entre la placa calentadora y el cazo interior. Comprobar que esta parte está limpia.</p> <p>No olvidarse de remover el arroz tan pronto como la cocción haya concluido.</p> <p>Si no, se apelmazará y formará una costra.</p> |
| Cocido el arroz, algunos granos están empapados | <p>Antes de cocer, comprobar que no se ha añadido demasiada agua para la cantidad total de arroz que se ha puesto.</p> <p>Examinar si hay algún tipo de sustancia entre la placa calentadora y el cazo interior. Comprobar que esta parte está limpia.</p> <p>Vigilar que el ciclo de cocción no se interrumpa. Si el cable de suministro eléctrico se desenchufa, puede que el arroz se cueza de forma desigual.</p> |

PARA CUALQUIER REPARACIÓN, ACUDIR A UN SERVICIO AUTORIZADO.



CONSELHOS DE UTILIZAÇÃO

1. base do aparelho
2. cuba
3. tampa de vidro
4. pega
5. pegas
6. indicação função "manter quente"
7. indicação "cook"
8. interruptor
9. placa de aquecimento
10. cabo
11. tomada ligada à terra
12. copo graduado
13. espátula

AVISOS DE SEGURANÇA IMPORTANTES

É necessário observar as regras de segurança básicas ao utilizar aparelhos eléctricos. A saber:

- Leia completamente as instruções de uso.
- Não toque em superfícies quentes. Quando retirar a tampa ou manusear recipientes quentes, utilize sempre pegas de protecção.
- Para evitar o perigo de choques eléctricos, não mergulhe o cabo, a ficha ou a base do aparelho (placa de aquecimento) em água ou noutro líquido.
- É necessária uma atenção especial quando o aparelho for usado por crianças ou estas se encontrarem na sua proximidade.
- Desligue o aparelho da tomada quando não estiver a ser usado e antes de o limpar. Desligue a panela da tomada antes de retirar quaisquer componentes. Antes de proceder à limpeza, deixe arrefecer o aparelho completamente.
- Nunca utilize o aparelho com um cabo ou ficha danificados. Nunca utilize aparelhos danificados ou que revelem avarias. Qualquer reparação só poderá ser efectuada por um centro de assistência autorizado.
- O uso de acessórios não recomendados expressamente pelo fabricante poderá provocar acidentes.
- Nunca utilize a panela ao ar livre.
- O cabo não deverá ficar suspenso da superfície de trabalho nem entrar em contacto com superfícies quentes.
- Nunca coloque o aparelho perto de um fogão a gás ou eléctrico ou num forno quente.
- Tenha muito cuidado ao deslocar o aparelho contendo líquidos quentes.
- A panela só deve ser usada para os fins previstos pelo fabricante.
- Os pinos do aparelho e os pinos da ficha nunca deverão ser limpos com palha de aço ou com esfregões de aço.
- Para evitar choques eléctricos, só se deve cozinhar na cuba amovível. Nunca colocar líquidos no recipiente exterior.

CONSERVE ESTAS INSTRUÇÕES. ESTE APARELHO DESTINA-SE APENAS A USO DOMÉSTICO. QUALQUER REPARAÇÃO SÓ PODERÁ SER EFECTUADA POR UM CENTRO DE ASSISTÊNCIA AUTORIZADO.

AVISOS ADICIONAIS DE SEGURANÇA IMPORTANTES

- **Atenção:** Este aparelho gera calor e vapor ao ser usado. Tome os cuidados necessários para evitar queimaduras, incêndios ou acidentes.
- Leia atentamente estas instruções antes da primeira utilização e da primeira limpeza.
- O cabo só deverá ser ligado a uma tomada prevista para corrente alternada de 220V-240V.
- Tome as devidas precauções para que em volta da panela exista uma boa circulação de ar. Durante o funcionamento, o aparelho nunca deverá estar em contacto com cortinas, revestimentos de paredes, panos de cozinha ou outros objectos e materiais inflamáveis.
- Não deixe o aparelho a funcionar sem vigilância.
- A panela produz vapor. Nunca a utilize sem tampa.
- Se, durante o funcionamento, forem constatadas algumas falhas, desligar a panela imediatamente da tomada. Nunca utilize aparelhos danificados e nunca tente fazer uma reparação por conta própria. Nunca utilize uma cuba fissurada ou que apresente outro tipo de danos.
- Desligue a panela da tomada quando não estiver a ser usada .
- Para aquecer alimentos, nunca utilize a função "manter quente".
- A panela deve ser colocada sobre uma superfície dura e plana. Nunca utilize a panela próximo de uma chama, de uma fonte de calor ou sobre uma superfície mole (por exemplo, um tapete). Durante o funcionamento, nunca colocar o aparelho numa superfície pouco estável, a fim de evitar que ele tombe. Caso a panela tombe, isso poderá ocasionar o seu mau funcionamento.
- Para evitar choques eléctricos, antes de limpar a panela ou antes de adicionar água deverá desligá-la da ficha de corrente.
- Para evitar queimaduras, durante a cozedura deverá manter-se afastado da saída do vapor. Deixar arrefecer completamente o aparelho antes de manusear ou limpar a tampa de vidro, a cuba ou a placa de aquecimento.
- A cuba nunca deverá ser usada sobre uma placa difusora, seja ela de vidro ou eléctrica ou directamente sobre a chama.
- Durante a cozedura, nunca deixar dentro da cuba a espátula de plástico ou o copo graduado.

INSTRUÇÕES

Cozer arroz

Com a panela automática de cozer arroz é possível preparar todos os tipos e pratos de arroz.

1. Medir a quantidade desejada de arroz.

Junto com a panela vem um copo graduado de 160ml ($\frac{2}{3}$ de uma chávena). Um copo graduado cheio de arroz cru rende cerca de 2 $\frac{1}{4}$ chávenas de arroz cozinhado.

Observação: Assegurar-se de que o copo graduado está cheio até cima.

Capacidade do modelo PR610: 10 copos graduados de arroz cru.

Capacidade do modelo PR510: 5 copos graduados de arroz cru.

2. Os melhores resultados...

Colocar a quantidade de arroz desejada num recipiente à parte. Lavar muito bem o arroz, até ficar isento de goma.

3. Retirar a cuba da panela.

Colocar o arroz lavado na cuba e adicionar a quantidade necessária de água (sal a gosto). (no caso de 10 copos-medida de arroz cru, colocar água até à marca "10".)

4. Colocar a cuba novamente na panela automática.

Sacudir a cuba, para se certificar que ela está bem assente sobre a placa de aquecimento.

Observação: A superfície externa da cuba deverá estar sempre bem seca. Se ela estiver húmida, durante a fase de aquecimento do aparelho poder-se-ão ouvir estalos. Para evitar danos nas peças internas do aparelho é necessário que a superfície externa esteja sempre seca.

5. Colocar a tampa de vidro sobre a panela.

ATENÇÃO: Nunca utilizar a panela sem colocar a tampa, pois o aparelho gera vapor.

6. Ligar a panela a uma tomada preparada para uma tensão de 220-240V de corrente alterna. Ao premir para baixo o interruptor de operação, a indicação "COOK" acende. O processo de cozedura inicia-se logo que a luz se acende.

7. Uma vez terminado o processo de cozedura, acende-se a indicação "WARM".

Dica: Depois de pronto, deixar repousar o arroz 15 minutos antes de o mexer ou de o servir. Deste modo o vapor pode concluir definitivamente o processo de cozedura.

8. Mexer o arroz.

Depois de passados os 15 minutos, retirar a tampa cuidadosamente. Ter cuidado com o vapor que sai. Mexer o arroz com a espátula também fornecida ou com outro utensílio não metálico e de cabo comprido, e servi-lo.

9. Manter quente

Logo que tenha terminado o processo de cozadura, a panela comuta automaticamente para a função de manter quente, acendendo-se a indicação "WARM".

Observação: o arroz não deve ser mantido quente mais de 12 horas. Recomenda-se consumir o arroz no espaço de 12 horas. Se não desejar utilizar a função de manter quente, desligar a panela da tomada. Nunca tocar na base do aparelho ou na cuba antes de elas terem arrefecido completamente.

10. Antes de proceder à limpeza, deixe arrefecer a panela completamente.

11. Desligar o aparelho da tomada quando não estiver a ser usado.

INDICAÇÕES REFERENTES À CONSERVAÇÃO

LIMPAR O APARELHO APÓS CADA UTILIZAÇÃO.

- Desligar o aparelho da tomada quando não estiver a ser usado e antes de o limpar. NUNCA mergulhar o elemento de aquecimento em água! Antes de proceder à limpeza, deixe arrefecer a panela completamente.
- Para limpar, não utilizar produtos abrasivos, esfregões de aço ou palha de aço!
- Esfregar levemente as superfícies exteriores da base do aparelho com um pano húmido ou com uma esponja. NUNCA MERGULHE A BASE DO APARELHO EM ÁGUA OU NOUTRO LÍQUIDO! Secar completamente com um pano macio.
- Retirar a cuba da panela e enchê-la com água quente. Deixar de molho. Em seguida, lavar com uma esponja utilizando água quente e sabão e secar completamente com um pano.
- O copo graduado e a espátula não podem ir à máquina de lavar louça. Ambos devem ser lavados com água quente e sabão.
- Se necessário, esfregar a parte interna da tampa com um pano húmido limpo ou com uma esponja.
- Assegurar-se que na placa de aquecimento, no interior da base do aparelho, não ficaram colados grãos de arroz. Caso tenham ficado grãos de arroz colados à placa de aquecimento, estes poderão ser removidos com um pano macio. Limpar bem esta área, para que fique garantida uma boa transmissão de calor entre a placa de aquecimento e a cuba.
- Este aparelho não contém peças que exijam uma manutenção por parte do utilizador. Nunca tente proceder à reparação do aparelho por conta própria. Isto poderia causar ferimentos ou danos no aparelho. Enviar o aparelho para reparação a um centro de assistência autorizado.
- ESTA PAINEL ELÉCTRICO PARA COZER ARROZ DESTINA-SE APENAS A USO DOMÉSTICO.
- Para limpar, não utilizar água de Javel (lixívia), nem vinagre nem outros produtos químicos abrasivos.

ELIMINAÇÃO DE AVARIAS

| Problema | Solução possível |
|---|---|
| A indicação luminosa não funciona. | <p>Certificar-se que a panela está ligada à corrente.</p> <p>Verificar se existem corpos estranhos entre a cuba e a placa de aquecimento. Providenciar para que esta área esteja limpa.</p> <p>Controlar se a cuba se encontra encaixada na base do aparelho.</p> |
| Durante o processo de cozedura, a água transborda. | <p>Antes da cozedura, verificar se a água não ultrapassa o nível máximo permitido. Antes da cozedura, certificar-se que a tampa foi colocada.</p> |
| Após a cozedura, o arroz está demasiado seco ou não está cozido. | <p>Antes da cozedura, ter em atenção que a quantidade de água deve corresponder à quantidade de arroz utilizada.</p> <p>Após a cozedura, adicionar $\frac{1}{4}$ de chávena de água e deixar repousar o arroz durante 15 minutos na função de manter quente, antes de o mexer.</p> <p>Verificar se existem corpos estranhos entre a cuba e a placa de aquecimento. Providenciar para que esta área esteja limpa.</p> <p>Mexer o arroz logo que o processo de cozedura tenha terminado.</p> <p>Senão formam-se grumos e a superfície torna-se rija.</p> |
| O arroz cozido está muito aguado. | <p>Antes da cozedura, ter em atenção que a quantidade de água não é demasiada em relação à quantidade de arroz utilizada.</p> <p>Verificar se existem corpos estranhos entre a cuba e a placa de aquecimento. Providenciar para que esta área esteja limpa.</p> <p>Assegurar-se que o processo de cozedura não é interrompido. Se, durante o processo de cozedura, a ficha for retirada da tomada, é possível que o arroz não coza uniformemente.</p> |

QUALQUER REPARAÇÃO SÓ PODERÁ SER EFECTUADA POR UM CENTRO DE ASSISTÊNCIA AUTORIZADO.

Sujeito a alterações.

CONDITIONS OF GUARANTEE

The guarantee is valid for 2 years from date of supply to the end user. In order to claim under the guarantee the faulty appliance must be taken to the official after-sales service agent together with proof of purchase (copy of the invoice or receipt). The guarantee covers the costs for work and material.

The guarantee shall be invalid or prematurely discontinued if damages are due to any of the following causes: utilisation of the appliance in the commercial sector, exterior influences, non-professional installation, non-observance of the instructions for use or operating instructions, force majeure, inappropriate use, intervention by non-authorised persons as well as normal wear and tear. Also excluded are damage due to dropping or falling, water or operating with incorrect electrical power.

GARANTIEBESTIMMUNGEN

Die Garantiedauer beträgt 2 Jahre ab Lieferdatum an den Endverbraucher. Zur Inanspruchnahme von Garantieleistungen muss das defekte Gerät der offiziellen Kundendienststelle zusammen mit einem Verkaufsbeleg (Rechnungskopie oder Kassenbon) zugestellt werden. Die Garantie beinhaltet die Kosten für Material und Arbeit.

Die Garantie wird ausgeschlossen oder vorzeitig abgebrochen, wenn die Schäden auf folgende Ursachen zurückzuführen sind: Nutzung des Gerätes im gewerblichen Bereich, äussere Einflüsse, nicht fachgerechte Installation, Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung oder Betriebsvorschriften, höhere Gewalt, unsachgemässer Gebrauch, Eingriffe von nicht autorisierten Stellen, sowie normaler Verschleiss. Ausgeschlossen sind ebenfalls Schäden, die auf Herunterfallen, Wasser oder den Betrieb mit falscher elektrischer Spannung zurückzuführen sind.

CONDITIONS DE GARANTIE

La garantie est valable pendant 2 ans à partir de la date de livraison de l'appareil au consommateur. Afin d'obtenir les prestations de garantie, l'appareil défectueux doit être remis au service après-vente officiel, accompagné de la pièce justificative d'achat (copie de la facture ou quittance de caisse). La garantie englobe les frais de matériel et de travail.

La garantie est supprimée ou le délai de garantie expire prématurément si les dommages sont imputables aux causes suivantes: utilisation industrielle de l'appareil, influences extérieures, installation inadéquate, inobservation du mode d'emploi ou des instructions de service, force majeure, utilisation inadaptée, interventions de tiers non autorisés ainsi qu'usure normale. Sont également exclus de la garantie les dégâts dus à des chutes ou dégâts d'eau et le non-respect de la tension nominale.

National representatives / After-sales service addresses: see last page

Ländervertretungen / Kundendienstadressen: siehe letzte Seite

Représentations / Adresse service après-vente: voir dernière page

CONDIZIONI DI GARANZIA

La garanzia è valida per due anni a partire dalla data di consegna all'utente. Per far valere le prestazioni di garanzia, presentare l'apparecchio guasto al servizio di assistenza clienti ufficiale, unitamente alla ricevuta d'acquisto (copia della fattura o scontrino di cassa). Sono compresi nella garanzia i costi per il materiale e la manodopera.

La garanzia si estingue anticipatamente o le prestazioni non rientrano nella garanzia, nei casi in cui i guasti sono imputabili alle seguenti cause: uso industriale dell'apparecchio, influssi esterni, installazione non professionale, inosservanza delle istruzioni per l'uso o la messa in funzione dell'apparecchio, forza maggiore, uso inappropriato, interventi da parte di servizi di assistenza non autorizzati, consueta usura. Non rientrano nelle prestazioni di garanzia nemmeno i guasti dovuti a caduta, danni dell'acqua e collegamento ad errata tensione nominale.

CONDICIONES DE GARANTÍA

La garantía es válida durante dos años a partir de la fecha de entrega al consumidor del aparato. Para poder beneficiarse de las prestaciones de garantía, el aparato defectuoso deberá entregarse al servicio oficial de postventa junto con el recibo de compra (copia de la factura o bono de caja). La garantía comprende los costes de material y de trabajo de reparación.

La garantía perderá su validez o expirará antes de la fecha de caducidad, si los daños que presenta el aparato son debidos a las siguientes causas: utilización del aparato para fines industriales, influencias externas, instalación incorrecta, incumplimiento de las instrucciones de uso o de funcionamiento, fuerza mayor, uso inadecuado, intervención de servicios no autorizados y desgaste normal. También se excluyen los daños ocasionados por caída, agua y uso de tensión eléctrica inapropiada.

CONDIÇÕES DE GARANTIA

A garantia é válida durante 2 anos a partir da data de entrega do aparelho ao consumidor final. Para que possa usufruir da garantia, o aparelho com defeito deverá ser enviado ao serviço pós-venda oficial, acompanhado de um documento comprovativo da venda (cópia da factura ou talão da caixa). A garantia engloba custos de material e mão-de-obra.

A garantia é cancelada ou caduca prematuramente se os danos forem imputáveis às seguintes causas: utilização do aparelho para fins industriais, influências externas, instalação inadequada, inobservância do modo ou das instruções de utilização, força maior, utilização inadequada, intervenção de terceiros não autorizados e também desgaste normal. Também são excluídas da garantia avarias devidas a quedas, a água e à não observância da tensão eléctrica indicada.

Concessionari / Indirizzo servizio assistenza clienti: vedi ultima pagina

Representaciones/ Dirección del servicio postventa: ver última página

Agentes no país / Endereço do serviço pós-venda: v. última página

Kundendienst Schweiz:
Service après-vente suisse:
Servizio assistenza clienti:

Telefax 041-761 77 48
Kundendienst Österreich:

KENWOOD SCHUMPF AG
Lättichstrasse 6
Postfach 351
CH-6341 Baar
www.kenwood.ch

EUDORA SOBA Vertriebs GmbH
Gunskirchener Strasse 19
A-4600 Wels
www.eudorasoba.at

Telefon 041-766 87 27

Telefon (07242) 485-0
Telefax Verkauf (07242) 29068
Telefax Kundendienst (07242) 56610

Contact us for Customer Service addresses in other countries.

Information from SOBA International Trading AG.

Übrige Länder auf Anfrage. Auskunft erteilt SOBA International Trading AG.

Autres pays sur demande. Renseignements auprès de SOBA International Trading S.A.

Altri paesi su richiesta. Informazioni presso SOBA International Trading AG.

Para los demás países, solicitar información a SOBA International Trading AG.

Para os restantes países, sob consulta. Contacte a SOBA International Trading AG.

SOBA

Headquarters
Hauptsitz
Siège principal
Sede centrale
Sede central
Sede

SOBA International Trading AG
Lättichstrasse 6
Postfach 514
CH-6341 Baar
www.sobabaar.com

Telefon 041-769 70 70
Telefax 041-769 70 71