

enerio®

RCE-110118.5



Rice cooker (EN)

Reiskocher (DE)

Autocuiseur (FR)

Ris kokare (SE)

Rijstkoker (NL)

Urządzenie do gotowania ryżu (PL)

Hervidor de arroz (ES)



Content – Inhalt – Teneur – Innehåll – Inhoud – Treść – Contenido

Instruction manual – English	- 2 -
Bedienungsanleitung – German	- 7 -
Mode d'emploi – French	- 12 -
Bruksanvisning – Swedish.....	- 17 -
Gebruiksaanwijzing – Dutch	- 22 -
Instrukcja obsługi – Polish	- 27 -
Manual de Instrucciones – Spanish	- 32 -

IMPORTANT SAFEGUARDS

1. This appliance can be used by children aged from 8 years and above if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
2. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
3. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years.
4. Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
5. Children shall not play with the appliance.
6. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
7. Warning: Avoid spillage on the connector.
8. WARNING: Potential risk of injuries from misuse.
9. The heating element surface is subject to residual heat after use.
10. Always plug the appliance into an earthed plug socket.
11. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; farm houses; by clients in hotels, motels and other residential type environments; bed and breakfast type environments.
12. Read all instructions carefully.
13. Do not touch hot surfaces. Use handles.
14. To prevent electrical hazards, do not immerse cord, plug or rice cooker heating plate in liquid or water.
15. Adult supervision is necessary when operating any appliance near children.
16. Unplug appliance from the wall outlet when not in use and before cleaning. Allow the appliance to cool completely before adding or removing the pot.
17. Do not operate the appliance if the cord has been damaged, or if the appliance malfunctions or is damaged in any way. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
18. Never put water or any liquid into the outer pot.
19. Never plug in the power cord without the inner pot inside the cooker.
20. Any use of accessory attachments not recommended by the manufacturer may cause hazards.
21. Do not use outdoors.
22. Do not let cord dangle or hang over the edge of table or counter tops, or allow it to touch hot surfaces.
23. Do not place the appliance on or near gas or electric burners, on a stove top or in an oven.
24. Exercise extreme caution when moving or handling appliances containing hot oil or other liquids.
25. Do not use this appliance for any other purpose but its intended use.
26. Always unplug after use. Your cooker's power will remain on unless you press the on/off switch to "O" position and unplug the power cord.
27. The machine should not be operated by means of an external timer-switch or by means of a separate system with remote control.
28. Use the appliance on a flat, dry and heat resistant surface.
- 29.



Caution, hot surface.

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

30. Regarding the instructions for cleaning the surfaces which come in contact with food, please refer to the paragraph "CLEANING AND MAINTENANCE" of the manual.

PARTS DESCRIPTION

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



ADDITIONAL NOTES

1. Short power-supply cord is provided to reduce the risk resulting from tripping over or becoming entangled in a longer cord.
2. An extension cord can be used if care is exercised in their use.
3. If an extension cord is used, (1) the marked electrical rating of the cord set or extension should be at least as great as the electrical rating of the appliance, and (2) the cord should be arranged so that it will not drape.

OPERATING INSTRUCTIONS

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

CLEANING AND MAINTENANCE

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

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

4. Any residue of vinegar or salt may cause your inner pot to corrode. Always cleanse completely after each use.
5. Any servicing other than cleaning should be performed by an authorized service representative.

QUICK CLEANING TIP

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

ABOUT RICE

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

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

Long Grain Rice

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

Short Grain Rice

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

Brown Rice

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

Wild Rice

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

COOKING RICE

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

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

RICE / WATER MEASUREMENT CHART

RICE UNCOOKED	WATERLINE INSIDE INNER POT	APPROX COOKED RICE YIELD
2 cups	Line 2	4 cups
4 cups	Line 4	8 cups
6 cups	Line 6	12 cups
8 cups	Line 8	16 cups

HELPFUL HINTS

1. You may rinse rice to remove excess bran and starch. This will help to reduce rice browning and sticking to the bottom of your pot after cooking, but it may also lose some nutrients in the rice.
2. Remember: Place rice to your inner pot first and then add water before cooking.
3. If you have experienced any sticking due to the type of rice you choose, try adding a light coating of vegetable oil to the bottom of inner pot before placing rice.
4. When cooking brown or wild rice, add 3/4 additional cup of water.
5. As there are many different kinds of rice available, rice/water measurement might be slightly different by using different kind of rice. Remember to make the adjustment to get a better result.

SOUPS AND STEWS

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

HELPFUL HINTS

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

TECHNICAL DATA

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

Power consumption: 500W

GUARANTEE AND CUSTOMER SERVICE

Before delivery our devices are subjected to rigorous quality control. If, despite all care, damage has occurred during production or transportation, please return the device to your dealer.

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

Defects which arise due to improper handling of the device and malfunctions due to interventions and repairs by third parties or the fitting of non-original parts are not covered by this guarantee. Always keep your receipt, without the receipt you can't claim any form of warranty. Damage caused by not following the instruction manual, will lead to a void of warranty, if this results in consequential damages then we will not be liable. Neither can we hold responsible for material damage or personal injury caused by improper use if the instruction manual is not properly executed. Damage to accessories does not mean free replacement of the

whole appliance. In such case please contact our service department. Broken glass or breakage of plastic parts is always subject to a charge. Defects to consumables or parts subjected to wearing, as well as cleaning, maintenance or the replacement of said parts are not covered by the warranty and are to be paid.



The crossed out wheelie bin symbol means that this product shall not be disposed of with normal household waste. Electronic and Electrical Equipment not included in the selective sorting process are potentially dangerous for the environment and human health due to the presence of hazardous substances. Please dispose of responsibly at an approved waste or recycling facility.

Emerio B.V.
Oudeweg 115
2031 CC Haarlem
The Netherlands

Customer service:
T: +31 (0) 23 3034369
www.emerio.eu/service

Kundeninformation:
T: +49 (0) 3222 1097 600
www.emerio.eu/service

Klantenservice:
T: +31 (0) 23 3034369
www.emerio.eu/service

Looking for spare parts? Have a look at <https://spareparts.emerio.eu>

Sie brauchen Ersatzteile? Besuchen Sie <https://ersatzteile.emerio.eu>

Onderdelen nodig? Kijk op <https://onderdelen.emerio.eu>



CUSTOMER SERVICE



SPARE PARTS

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

1. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren verwendet werden, sofern für Aufsicht oder Anleitung bezüglich der sicheren Geräteverwendung gesorgt wurde und die damit verbundenen Gefahren verstanden werden.
2. Reinigungs- und Instandhaltungsmaßnahmen sollten nicht von Kindern unter 8 Jahren und nicht ohne Aufsicht durchgeführt werden.
3. Bewahren Sie das Gerät und sein Netzkabel außerhalb des Zugriffs von Kindern unter 8 Jahren auf.
4. Dieses Gerät kann von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen und mentalen Fähigkeiten sowie Mangel an Erfahrung und Wissen verwendet werden, wenn für Aufsicht oder Erläuterungen bezüglich der sicheren Geräteverwendung gesorgt wird und die damit verbundenen Gefahren verstanden werden.
5. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
6. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder durch einen qualifizierten Techniker ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
7. Warnung: Nichts auf den Steckverbinder verschütten.
8. Warnung: Verletzungsgefahr bei Fehlgebrauch.
9. Die Oberfläche des Heizelements erzeugt nach dem Gebrauch noch Restwärme.
10. Schließen Sie das Gerät nur an geerdete Steckdosen (Schukosteckdosen) an.
11. Dieses Gerät ist für die Verwendung im Haushalt oder für ähnliche Anwendungen vorgesehen, wie: in Personalküchen von Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen; auf Bauernhöfen; von Kunden in Hotels, Motels und in anderen Unterkünften; in Unterkünften mit Halbpension.
12. Lesen Sie alle Anleitungen.
13. Berühren Sie keine heißen Flächen, benutzen Sie Handgriffe und Knöpfe.
14. Gerät, Netzkabel oder Stecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen, Stromschlaggefahr!
15. Gebrauch durch oder in unmittelbarer Nähe von Kindern nur unter Aufsicht.
16. Ziehen Sie bei Nichtbenutzung und vor dem Reinigen den Netzstecker. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie Zubehörteile auswechseln.
17. Gerät nicht weiterverwenden, wenn es einmal heruntergefallen oder in irgendeiner Weise beschädigt oder der Netzstecker beschädigt ist. Bitte wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.
18. Füllen Sie keinesfalls Wasser oder andere Flüssigkeiten in das äußere Gehäuse.
19. Schließen Sie den Reiskocher keinesfalls ohne den inneren Topf an.
20. Nicht empfohlenes Zubehör kann zu Verletzungen führen.
21. Nicht im Freien benutzen.
22. Lassen Sie das Netzkabel nicht heiße Flächen berühren oder herunterhängen, wo es von Kindern heruntergezogen werden kann.
23. Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in die Nähe einer Gas- oder elektrischen Herdplatte, auf einen Herd oder in einen Ofen.
24. Besondere Vorsicht ist nötig, wenn Sie das Gerät mit heißen Flüssigkeiten umsetzen.
25. Benutzen Sie das Gerät nur für seinen Bestimmungszweck.
26. Ziehen Sie nach Gebrauch stets den Netzstecker. Die Kochleistung wird gehalten, insofern der An-/Ausschalter nicht auf Position „O“ geschaltet wird und der Netzstecker gezogen wird.
27. Das Gerät darf nicht mit Hilfe einer externen Zeitschaltuhr oder eines separaten Systems mit Fernbedienung eingeschaltet werden.
28. Stellen Sie das Gerät auf einen geraden, trockenen und hitzebeständigen Untergrund.

29.



Vorsicht – heiße oberfläche

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

30. Beachten Sie die Anweisungen zur Reinigung von Oberflächen, die mit Lebensmittel in Kontakt kommen im nachfolgenden Abschnitt: „REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG“.

BEZEICHNUNG DER TEILE

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



BITTE BEWAHREN SIE DIESE BEDIENUNGSANLEITUNG AUF

Weitere Hinweise:

1. Das kurze Netzkabel verhindert, dass es zur Stolperfalle wird oder sich verheddert.
2. Es kann ein Verlängerungskabel verwendet werden, sofern Sie Vorsicht bei der Benutzung walten lassen.
3. Wenn ein Verlängerungskabel verwendet wird, (1) muss die elektrische Leistung des Kabelsatzes oder des Verlängerungskabels mindestens so groß wie die elektrische Leistung des Geräts sein, und (2) das Kabel muss so gelegt werden, dass es nicht herunterhängt.

ALLGEMEINE BEDIENUNGSHINWEISE

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

REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG

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

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

Schnellreinigungstipp

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

INFORMATIONEN ZU REIS

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

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

Langkornreis

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

Rundkornreis

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

Brauner Reis

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

Wilder Reis

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

REIS KOCHEN

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

1. Messen Sie mit dem mitgelieferten Messbecher Reis ab und geben Sie ihn in den inneren Topf. Ein Messbecher entspricht einer Tasse.
2. Geben Sie Wasser entsprechend der Markierung an der Innenseite des Topfes dazu, um Reis zu kochen (siehe Messtabelle).
Beispiel: geben Sie für zwei Tassen ungekochten Reis Wasser bis zur Markierungslinie 2 dazu.
3. Für weichen Reis empfehlen wir die Vorbereitung von Reis und Wasser im inneren Topf, lassen Sie ihn für 10-20 Minuten vor dem Kochen einweichen.

- Legen Sie den Deckel auf den Kocher und stecken Sie den Netzstecker ein. Schalten Sie dann den An-/Ausschalter auf Position „I“ und den Koch-Schalter. Wenn der Reis gekocht ist, schaltet sich der Kocher automatisch in die Warmhalte-Funktion.
- Lassen Sie den Reis nach dem Kochen für 6-10 Minuten stehen, ohne den Deckel zu öffnen. Hierdurch wird gewährleistet, dass der Reis durchgekocht ist.
- Brauner Reis braucht etwas länger. Wir empfehlen eine zusätzliche 3/4 Tasse Wasser für die korrekte Kochzeit.

REIS / WASSER MESSTABELLE

UNGEKOCHTE R REIS	WASSERLINIE IM INNEREN TOPF	ETWA MENGE GEKOCHTER REIS
2 Tassen	Linie 2	4 Tassen
4 Tassen	Linie 4	8 Tassen
6 Tassen	Linie 6	12 Tassen
8 Tassen	Linie 8	16 Tassen

Nützliche Hinweise

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

SUPPEN UND EINTOPF

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

Nützliche Hinweise

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

TECHNISCHE DATEN

Betriebsspannung: 220-240V ~ 50/60Hz

Leistungsaufnahme: 500W

GEWÄHRLEISTUNG UND KUNDENSERVICE

Vor der Lieferung werden unsere Geräte einer strengen Qualitätskontrolle unterzogen. Wenn, trotz aller Sorgfalt, während der Produktion oder dem Transport Beschädigungen aufgetreten sind, senden Sie das Gerät zurück an den Händler.

Wir bieten eine 2-Jahres-Gewährleistung für das erworbene Gerät, beginnend am Tag des Verkaufs. Wenn Sie ein defektes Produkt haben, nehmen Sie bitte direkt Kontakt mit dem Verkäufer auf.

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



Das nebenstehende Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne auf Rädern zeigt an, dass dieses Gerät der Richtlinie 2012/19/EU unterliegt. Diese Richtlinie besagt, dass Sie dieses Gerät am Ende seiner Nutzungszeit nicht mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgen dürfen, sondern in speziell eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abgeben müssen. Diese Entsorgung ist für Sie kostenfrei. Schonen Sie die Umwelt und entsorgen Sie fachgerecht.

Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, das entsprechende Altgerät an Ihren Händler zurückzugeben. Händler von Elektro- und Elektronikgeräten mit einer Verkaufsfläche von mindestens 400 qm sowie Lebensmittelhändler mit einer Verkaufsfläche von mindestens 800 qm, die regelmäßig Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind außerdem verpflichtet, Altgeräte unentgeltlich zurückzunehmen, auch ohne dass ein Neugerät gekauft wird, wenn die Altgeräte in keiner Abmessung größer sind als 25 cm. Der Händler bietet Ihnen Rücknahmemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an. Informieren Sie sich auch bei Ihrem Händler über die Rücknahmemöglichkeiten vor Ort.

Sofern Ihr Altgerät personenbezogene Daten enthält, sind Sie selbst für deren Löschung verantwortlich, bevor Sie es zurückgeben. Sofern dies ohne Zerstörung des Altgerätes möglich ist, entnehmen Sie die alten Batterien oder Akkus sowie Lampen bevor Sie das Altgerät zur Entsorgung zurückgeben und führen Sie sie einer separaten Sammlung zu. Bei fest eingebauten Akkus ist bei der Entsorgung darauf hinzuweisen, dass das Gerät einen Akku enthält. Weitere Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

Emerio B.V.
Oudeweg 115
2031 CC Haarlem
The Netherlands

Customer service:
T: +31 (0) 23 3034369
www.emerio.eu/service

Kundeninformation:
T: +49 (0) 3222 1097 600
www.emerio.eu/service

Klantenservice:
T: +31 (0) 23 3034369
www.emerio.eu/service

Looking for spare parts? Have a look at <https://spareparts.emerio.eu>
Sie brauchen Ersatzteile? Besuchen Sie <https://ersatzteile.emerio.eu>
Onderdelen nodig? Kijk op <https://onderdelen.emerio.eu>



KUNDENDIENST



ERSATZTEILE

INSTRUCTIONS DE SECURITE IMPORTANTES

1. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans, à condition qu'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent bien les dangers encourus.
2. Le nettoyage et l'entretien de l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils ne soient âgés d'au moins 8 ans et qu'ils soient sous la surveillance d'un adulte.
3. Conserver l'appareil et son câble hors de portée des enfants âgés de moins de 8 ans.
4. Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou dont l'expérience ou les connaissances ne sont pas suffisantes, à condition qu'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et dans la mesure où ils en comprennent bien les dangers potentiels.
5. Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil comme un jouet.
6. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
7. Avertissement: Évitez tout déversement sur le connecteur.
8. MISE EN GARDE: Risques de blessures en cas de mauvaise utilisation.
9. La surface de l'élément chauffant peut rester chaude un certain temps après utilisation.
10. Branchez l'appareil sur une prise raccordée à la terre.
11. Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que: des coins cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels; des fermes; l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel; des environnements du type chambres d'hôtes.
12. Lisez attentivement toutes les instructions.
13. Ne touchez pas les surfaces chaudes, utilisez les poignées.
14. Pour éviter les risques d'électrocution, n'immergez pas le cordon, la fiche ou la plaque chauffante de l'autocuiseur dans un liquide ou dans l'eau.
15. La surveillance d'un adulte est nécessaire lorsque l'appareil fonctionne à proximité des enfants.
16. Débranchez l'appareil de la prise mural lorsque vous ne vous en servez pas et avant de le nettoyer. Laissez l'appareil refroidir complètement avant d'ajouter ou de retirer le récipient.
17. N'utilisez aucun appareil dont le cordon ou la fiche est endommagé, ou une fois qu'il a subi des dysfonctionnements, une chute ou été endommagé d'une façon quelconque. Retournez l'appareil chez le constructeur ou le réparateur agréé le plus proche pour le faire examiner et réparer ou ajuster.
18. Ne jamais verser d'eau ou de n'importe quel autre liquide dans le récipient externe.
19. Ne jamais brancher le cordon d'alimentation lorsque le récipient interne ne se trouve pas dans l'autocuiseur.
20. L'utilisation de tout accessoire non recommandé par le constructeur peut présenter un risque.
21. Ne pas utiliser à l'extérieur.
22. Ne laissez pas le cordon pendre depuis le rebord d'une table ou d'un plan de travail, et ne le laissez pas toucher les surfaces chaudes.
23. Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité d'un brûleur à gaz ou d'une plaque électrique, sur une cuisinière ou dans un four.
24. Soyez très prudent lorsque vous déplacez ou manipulez l'appareil et qu'il contient de l'huile chaude ou d'autres liquides.
25. N'utilisez pas cet appareil pour tout usage autre que celui auquel il est destiné.
26. Toujours débrancher après utilisation. Votre autocuiseur restera allumé jusqu'à ce que vous fassiez basculer l'interrupteur marche/arrêt en position « O » puis que vous débranchiez le cordon d'alimentation.

27. L'appareil ne doit pas être mis en marche au moyen d'une prise minuteur externe ou au moyen d'un système de télécommande séparé.
28. Placez l'appareil sur une surface plate, sèche et résistante à la chaleur.
- 29.



Attention, surface chaude.

Avertissement!! Veuillez ne pas toucher la surface pendant l'utilisation. La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement.

30. Pour obtenir des instructions sur comment nettoyer les surfaces qui sont en contact avec des aliments, reportez-vous au paragraphe « NETTOYAGE ET ENTRETIEN » du mode d'emploi.

DESCRIPTION DES PIÈCES

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



NOTES SUPPLEMENTAIRES

1. Un cordon d'alimentation court est fourni afin de réduire les risques de trébucher ou de s'emmêler dedans.
2. Une rallonge peut être utilisée à condition d'être utilisée avec précaution.
3. Si une rallonge est utilisée, (1) la puissance électrique marquée sur le cordon ou la rallonge doit être au moins égale à la puissance électrique de l'appareil, et (2) le cordon doit être disposé de manière à ce qu'il ne pende pas.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

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

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

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

ASTUCE POUR UN NETTOYAGE RAPIDE

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

A PROPOS DU RIZ

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

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

Riz à grain long

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

Riz à grain court

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

Riz brun

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

Riz sauvage

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

CUISSON DU RIZ

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

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

TABLEAU DE MESURES RIZ / EAU

RIZ NON CUIT	LIGNE DE NIVEAU DANS LE RECIPIENT INTERNE	QUANTITE APPROXIMATIVE DE RIZ CUIT
2 tasses	Ligne 2	4 tasses
4 tasses	Ligne 4	8 tasses
6 tasses	Ligne 6	12 tasses
8 tasses	Ligne 8	16 tasses

Conseils utiles

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

SOUPES ET RAGOUTS

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

Conseils utiles

1. Pour épaissir votre ragoût, ajoutez 1/4 de tasse de farine avec suffisamment d'eau pour faire une fine pâte. Ajoutez progressivement au ragoût et mélangez jusqu'à ce que ce dernier épaississe.

2. Si vous utilisez du persil frais ou des herbes pour votre recette, ajoutez-les tout à la fin de la cuisson pour préserver les saveurs.
3. Conservez tous les restes pour le lendemain. Les saveurs se développent la nuit dans votre réfrigérateur.
4. Les tomates à l'étuvée en conserve et l'eau avec un bouillon et des épices font d'excellentes bases pour les soupes et ragoûts.

DONNÉES TECHNIQUES

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

Consommation énergétique : 500W

GARANTIE ET SERVICE APRÈS-VENTE

Nos appareils sont soumis à un contrôle de qualité strict avant d'être livrés. Si l'appareil a toutefois été endommagé lors de la production ou du transport en dépit des soins que nous lui donnons, retournez l'appareil au vendeur.

Nous offrons une garantie de 2 ans pour l'appareil acheté à partir de la date de vente. En cas de produit défectueux, vous pouvez retourner directement au point de vente.

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



Le symbole de la poubelle barrée signifie que ce produit ne peut pas être éliminé avec les déchets ménagers usuels. Les équipements électroniques et électriques non compris dans le processus de tri sélectif sont potentiellement dangereux pour l'environnement et la santé humaine en raison de la présence de substances dangereuses. Veuillez les éliminer de manière responsable dans des centres approuvés de traitement ou recyclage des déchets.

Emerio B.V.
Oudeweg 115
2031 CC Haarlem
The Netherlands

Customer service:
T: +31 (0) 23 3034369
www.emerio.eu/service

Kundeninformation:
T: +49 (0) 3222 1097 600
www.emerio.eu/service

Klantenservice:
T: +31 (0) 23 3034369
www.emerio.eu/service

Looking for spare parts? Have a look at <https://spareparts.emerio.eu>

Sie brauchen Ersatzteile? Besuchen Sie <https://ersatzteile.emerio.eu>

Onderdelen nodig? Kijk op <https://onderdelen.emerio.eu>



SERVICE CLIENT



PIÈCES DÉTACHÉES

VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR

1. Den här apparaten kan användas av barn som är 8 år gamla eller äldre, om de är under uppsikt eller om de fått instruktioner om hur man använder apparaten på ett säkert sätt, och förstår farorna som är involverade.
2. Rengöring eller underhåll skall inte göras av barn, såvida de inte är äldre än 8 år och under uppsikt.
3. Barn bör övervakas så att de inte leker med apparaten.
4. Apparaterna kan användas av människor med minskade fysiska, sensoriska eller mentala förmågor eller som saknar erfarenhet och kunskap om de är under uppsikt eller om de fått instruktioner om hur man använder apparaten på ett säkert sätt, och förstår farorna som är involverade.
5. Barn får inte leka med apparaten.
6. Om sladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, en av tillverkaren godkänd reparatör eller liknande kvalificerad person för att undvika faror.
7. Varning! Undvik att spilla på kontakten.
8. Varning: Potentiell risk för skador vid missbruk.
9. Värmeelementets yta är varm efter användning.
10. Plugga alltid in apparaten i en jordad kontakt.
11. Denna apparat ämnas för att användas i hushåll och liknande bruksområden, till exempel: personalköken i butiker, kontor och andra arbetsmiljöer; bostadshus; av kunder i hotell, motell, och andra liknande bostadsmiljöer; vandrarhem och liknande miljöer.
12. Läs alla instruktioner noggrant.
13. Berör inga heta ytor. Använd handtagen.
14. För att undvika elektriska risker, doppa ej ned kabeln, kontakten eller riskokarens värmeplatta i vätska eller vatten.
15. Uppsikt av vuxna krävs alltid när apparater används i närheten av barn.
16. Dra ut apparaten från vägguttaget när den inte används och innan rengöring. Låt apparaten svalna helt innan kärlet sätts i eller tas bort.
17. Använd inte apparaten om kabeln blivit skadad eller om apparaten inte fungerar korrekt eller blivit skadad på något som helst sätt. Ta med apparaten till närmsta auktoriserade kundservice för undersökning, reparation eller justering.
18. Fyll aldrig i vatten eller annan vätska i ytterkärlet.
19. Sätt aldrig in elkabeln i uttaget utan att innerkärlet är inuti kokaren.
20. All slags användning av tillbehör som inte rekommenderas av tillverkaren kan förorsaka skador.
21. Använd inte apparaten utomhus.
22. Låt inte kabeln dingla eller hänga över bordskanter eller bänkar, se till att den inte kommer i kontakt med heta ytor.
23. Placera inte apparaten på eller i närheten av gas- eller elektriska brännare, eller på en spis eller i en ugn.
24. Var ytterst försiktig när apparater som innehåller het olja eller andra heta vätskor flyttas eller hanteras.
25. Använd inte denna apparat för något annat än avsett syfte.
26. Ta alltid ur sladden efter användningen. Strömmen till kokaren förblir på tills du trycker på på/av-omkopplaren till "O"-position och dra ur sladden.
27. Maskinen bör inte användas tillsammans med en extern tidsbrytare eller ett separat system med fjärrkontroll.
28. Placera apparaten på en plan, torr och värmeresistent yta.
- 29.



Varning, het yta.

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

30. När det gäller instruktionerna för att rengöra ytorna som kommer i kontakt med mat, se stycket "RENGÖRING OCH UNDERHÅLL" i handboken.

DELBESKRIVNING

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



SPARA DESSA INSTRUKTIONER

Kommentarer:

1. Den korta nätkabeln är till för att minska risken att snava över eller trassla in sig i en längre kabel.
2. En förlängningssladd kan användas om försiktighet iakttas vid användningen.
3. Om en förlängningssladd används, (1) bör den märkta elektriska klassificeringen för sladden eller förlängningen vara minst lika stor som apparatens elektriska klassificering och (2) sladden ska placeras så att den inte hänger ner.

INSTRUKTIONER FÖR ANVÄNDNINGEN

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

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

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

1. Ta bort innerkärlet och locket från riskokaren och diska dem i varmt vatten med diskmedel. Skölj ordentligt, torka sedan med en mjuk, ren handduk.
2. Rengör utsidan av kokaren om det behövs med en ren, fuktig trasa och ev med ett mildt diskmedel. Använd ALDRIG slipande rengöringsmedel. Använd inga metallredskap eller stålull på utsidan eller på kokkärlet eftersom detta kan göra skada. Doppa inte ned några av delarna från riskokarens bas i vatten.
3. För att rengöra värmeplattan och termoplattan, använd stålull för att polera och ta bort rester. Torka

sedan med en fuktig trasa. Låt torka helt innan apparaten används igen. Värmeplattan och termoplattan måste hållas fria från främmande objekt, i annat fall fungerar inte kokaren som den skall.

4. Rester av vinäger och salt gör att innerkärlet rostar. Rengör noggrant efter varje användning.
5. All service som inte är rengöring ska utföras av en auktoriserad servicerepresentant.

Tips för snabbrengöring

Tillsätt ½ kopp vatten och en aning flytande diskmedel i innerkärlet. Tryck på brytaren för cook och värm upp under 10 minuter. Låt svalna.

Skölj ordentligt och låt torka fullständigt innan apparaten används igen.

OM RIS

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

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

Långkornigt ris

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

Kortkornigt ris

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

Råris

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

Vildris

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

ATT KOKA RIS

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

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

MÄTTABELL FÖR RIS/VATTEN

OKOKAT RIS	VATTENMARK RING INUTI INNERKÄRLET	UNGEFÄRLIG MÄNGD KOKAT RIS
2 koppar	Markering 2	4 koppar
4 koppar	Markering 4	8 koppar
6 koppar	Markering 6	12 koppar
8 koppar	Markering 8	16 koppar

BRA TIPS

1. Du kan skölja riset för att avlägsna överflödigt skal och stärkelse. Genom detta minskar risken för att riset bränns och fastnar i botten på kärlet efter kokningen, näringsvärdet kan dock minska en aning.
2. Kom ihåg: Häll först i ris i innerkärlet; tillsätt sedan vatten innan kokningen.
3. Om den ristyp du använder skulle fasta, häll lite vegetabilisk olja i botten av innerkärlet innan riset hälls i.
4. När råris eller vildris kokas, häll i 3/4 kopp extra vatten.
5. Eftersom det finns så många sorters ris kan måtten för ris/vatten skilja sig åt när olika sorters ris används. Kom ihåg att ändra för att resultatet skall bli bra.

SOPPOR OCH GRYTOR

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

BRA TIPS

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

TEKNISKA DATA

Driftsspänning: 220-240V ~ 50/60Hz

Strömförbrukning: 500W

GARANTI OCH KUNDTJÄNST

Innan leverans genomgår våra apparater en sträng kvalitetskontroll. Om det trots detta skulle uppstå någon skada på produktionen eller vid transporten, ber vi dig att ta med apparaten tillbaka till inköpsstället.

För den köpta apparaten ges 2 års garanti, med början på inköpsdagen. Om du har en defekt produkt, kan du vända dig direkt till inköpsstället.

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



Den överkorsade soptunnan betyder att denna produkt inte skall kastas i de vanliga hushållssoporna. Elektronisk och elektrisk utrustning som inte källsorteras utgör en potentiell risk för miljön och människors hälsa på grund av att de innehåller farliga substanser. Avyttra på ett ansvarsfullt sätt och lämna till en godkänd återvinningsanläggning.

Emerio B.V.
Oudeweg 115
2031 CC Haarlem
The Netherlands

Customer service:
T: +31 (0) 23 3034369
www.emerio.eu/service

Kundeninformation:
T: +49 (0) 3222 1097 600
www.emerio.eu/service

Klantenservice:
T: +31 (0) 23 3034369
www.emerio.eu/service

Looking for spare parts? Have a look at <https://spareparts.emerio.eu>

Sie brauchen Ersatzteile? Besuchen Sie <https://ersatzteile.emerio.eu>

Onderdelen nodig? Kijk op <https://onderdelen.emerio.eu>



KUNDTJÄNST



RESERVDELAR

BELANGRIJKE VOORZORGSMAATREGELEN

1. Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar oud, vooropgesteld dat ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen m.b.t. veilig gebruik van het apparaat en de gerelateerde risico's begrijpen. Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen.
2. Reiniging en onderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze minstens 8 jaar oud zijn en onder toezicht staan.
3. Houd het apparaat en snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
4. Apparaten kunnen worden gebruikt door personen met gereduceerde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten, of met een tekort aan ervaring en kennis, vooropgesteld dat ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen m.b.t. veilig gebruik van de apparatuur en de gerelateerde risico's begrijpen.
5. Kinderen mogen niet met dit toestel spelen.
6. Als het stroomsnoer beschadigd is, dan moet het vervangen worden door de fabrikant, diens dealer of een gekwalificeerde technicus om risico's te voorkomen.
7. Waarschuwing: Voorkom morsen op de aansluiting.
8. Waarschuwing: Het apparaat verkeerd gebruiken kan letsel veroorzaken.
9. Het oppervlak van het verwarmingselement bezit nog resthitte na gebruik.
10. Sluit het apparaat alleen aan op een geaard stopcontact.
11. Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk- en vergelijkbaar gebruik zoals: personeelskeuken in winkels, kantoren en andere werkomgevingen; boerderijen; door hotel, motelgasten en andere residentiële omgevingen; bed and breakfast soortgelijke omgevingen.
12. Lees alle instructies zorgvuldig door.
13. Raak de hete oppervlaktes niet aan. Gebruik de hendels.
14. Dompel het snoer, de stekker of de verwarmingsplaat van de rijstkoker nooit in water of andere vloeistoffen om het risico op elektrische schokken te voorkomen.
15. Wanneer apparatuur in de buurt van kinderen wordt gebruikt, is toezicht van een volwassene strikt noodzakelijk.
16. Haal de stekker uit het stopcontact wanneer niet in gebruik en vóór reiniging. Laat het apparaat volledig afkoelen voordat u de pout verwijdt of in het apparaat steekt.
17. Gebruik het apparaat niet met een beschadigd snoer, of wanneer het apparaat defecten vertoont of hoe dan ook beschadigd is geraakt. Lever het apparaat in dit geval in bij het dichtstbijzijnde onderhoudscentrum voor inspectie, reparatie of modificatie.
18. Giet nooit water of andere vloeistoffen in de uitwendige pot.
19. Sluit de voedingskabel nooit aan op het stopcontact zonder de binnenpan binnen de rijstkoker.
20. Gebruik van accessoires niet aanbevolen door de fabrikant kan tot gevaarlijke situaties leiden.
21. Niet voor gebruik buitenshuis.
22. Laat het snoer nooit over de rand van een tafel of keukenblad hangen of hete oppervlakten aanraken.
23. Plaats het apparaat niet op of in de buurt van een elektrisch of gaskookplaat, op een fornuis of in een oven.
24. Ben a.u.b. uiterst voorzichtig wanneer u apparaten gebruikt of verplaatst die hete olie of andere vloeistoffen bevatten.
25. Gebruik dit apparaat uitsluitend waarvoor het is bestemd, niet voor andere doeleinden.
26. Haal na gebruik altijd de stekker uit het stopcontact. Uw rijstkoker blijft aan staan tenzij u de aan / uit schakelaar op "O" zet en de stekker uit het stopcontact haalt.
27. Het apparaat dient niet bediend te worden door middel van een externe tijdschakelaar of door middel van een apart systeem met afstandsbediening.
28. Plaats het apparaat op een vlak, droog en hittebestendig oppervlak.

29.



Opgelet, heet oppervlak.

WAARSCHUWING!! Raak het oppervlak a.u.b. niet aan tijdens gebruik. De temperatuur van toegankelijke oppervlakken kan erg hoog worden wanneer het apparaat aan staat.

30. Lees a.u.b. de paragraaf “REINIGEN EN ONDERHOUD” in de handleiding voor instructies m.b.t. de reiniging van oppervlaktes die in contact met voedsel komen.

ONTWERP

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



BEWAAR DEZE INSTRUCTIES AANVULLENDE OPMERKINGEN

1. Het apparaat wordt geleverd met een korte voedingskabel om de kans op struikelen over of verstrikt raken in een langere kabel te vermijden.
2. Voorzichtigheid is geboden bij gebruik van een verlengsnoer.
3. Als een verlengsnoer wordt gebruikt, dan (1) moet het elektrisch vermogen dat op het verlengsnoer is vermeld minstens even groot zijn dan het elektrisch vermogen van het apparaat, en (2) moet het snoer op een manier worden gelegd zodat het niet omlaag hangt.

GEBRUIKSAANWIJZINGEN

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

REINIGEN EN ONDERHOUD

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

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

SNELLE SCHOONMAAKTIP

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

OVER RIJST

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

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

Lange Graan Rijst

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

Korte Graan Rijst

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

Bruine Rijst

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

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

Wilde Rijst

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

RIJST KOKEN

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

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

LIJST /WATER MAATTABEL

RIJST ONGEKOOKT	WATERLIJN BINNENIN BINNENPAN	BENADERDE GEKOOKTE RIJST
2 kopjes	Lijn 2	4 kopjes
4 kopjes	Lijn 4	8 kopjes
6 kopjes	Lijn 6	12 kopjes
8 kopjes	Lijn 8	16 kopjes

HANDIGE TIPS

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

SOEP EN GOULASH

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

HANDIGE TIPS

1. Om uw goulash dikker te maken, kunt u 1/4 kopje bloem met voldoende koud water mixen om een dunne papje te vormen. Giet dit geleidelijk aan in de goulash en blijf roeren totdat de juiste dikte is bereikt.

2. Als u verse peterselie of andere kruiden voor uw recept gebruikt, kunt u deze het beste pas op het allerlaatst toevoegen om de smaak ervan te behouden.
3. Bewaar overgebleven etenswaren voor de volgende dag. De smaak verbetert 's nachts in uw koelkast.
4. Tomatensaus uit blik of water met bouillonkruiden zijn prima smaakmakers als basis voor uw soep en goulash.

TECHNISCHE GEGEVENS

Bedrijfsspanning: 220-240V ~ 50/60Hz

Opgenomen vermogen: 500W

GARANTIE EN KLANTENSERVICE

Vóór de levering worden onze apparaten streng gecontroleerd. Indien het toestel ondanks alle zorg bij de productie of tijdens het transport beschadigd werd, moet u het naar de handelaar terugbrengen.

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

Gebreken die het gevolg zijn van ondeskundig gebruik van het toestel, fouten tijdens ingrepen en reparaties door derden of door de inbouw van vreemde onderdelen, vallen niet onder deze garantie. Bewaar altijd uw aankoopnota, zonder aankoopnota kunt u geen aanspraak maken op enige vorm van garantie. Bij schade veroorzaakt door het niet opvolgen van de gebruiksaanwijzing vervalt het recht op garantie. Voor vervolgschade die hieruit ontstaat kunnen wij niet verantwoordelijk gehouden worden. Voor materiële schade of persoonlijk letsel veroorzaakt door ondeskundig gebruik of het niet opvolgen van de veiligheidsvoorschriften zijn wij niet aansprakelijk. In dergelijke gevallen vervalt iedere aanspraak op garantie. Schade aan accessoires of onderdelen betekend niet dat het gehele apparaat zal worden vervangen. Afgebroken glazen of kunststof onderdelen of accessoires vallen niet onder de garantie en zullen tegen vergoeding vervangen kunnen worden. Defecten aan hulpstukken of aan slijtage onderhevige onderdelen, alsmede reiniging, onderhoud of de vervanging van slijtende delen vallen niet onder de garantie en zullen dus in rekening gebracht worden.



Het symbool van de doorgekruiste vuilniscontainer betekent dat dit product niet met het gewone huisvuil mag worden weggegooid. Elektronische en elektrische apparatuur die niet is opgenomen in het selectieve afvalsorteringsproces is potentieel gevaarlijk voor het milieu en de menselijke gezondheid vanwege de aanwezigheid van gevaarlijke stoffen. Voer deze op verantwoorde wijze af bij een erkend afvalverwerkings- of recyclingbedrijf.

Emerio B.V.
Oudeweg 115
2031 CC Haarlem
The Netherlands

Customer service:
T: +31 (0) 23 3034369
www.emerio.eu/service

Kundeninformation:
T: +49 (0) 3222 1097 600
www.emerio.eu/service

Klantenservice:
T: +31 (0) 23 3034369
www.emerio.eu/service

Looking for spare parts? Have a look at <https://spareparts.emerio.eu>

Sie brauchen Ersatzteile? Besuchen Sie <https://ersatzteile.emerio.eu>

Onderdelen nodig? Kijk op <https://onderdelen.emerio.eu>



KLANTENSERVICE



RESERVEONDERDELEN

UWAGI ODNOŚNIE BEZPIECZEŃSTWA

1. Pod warunkiem zapewnienia odpowiedniego nadzoru, pouczenia na temat bezpiecznej obsługi i dopilnowania zrozumienia zagrożeń, urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od lat 8.
2. Dzieci mogą wykonywać czynności związane z czyszczeniem i konserwacją tylko pod warunkiem ukończenia 8 lat i tylko pod nadzorem osoby dorosłej.
3. Urządzenie i jego kabel należy trzymać w miejscu niedostępnym dla dzieci do lat 8.
4. Pod warunkiem zapewnienia odpowiedniego nadzoru, pouczenia na temat bezpiecznej obsługi i dopilnowania zrozumienia zagrożeń, urządzenia mogą być używane przez osoby o ograniczeniach fizycznych, czuciowych lub psychicznych, a także osoby, którym brak jest doświadczenia lub wiedzy.
5. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem.
6. Jeżeli kabel zasilający zostanie uszkodzony, aby uniknąć niebezpiecznych sytuacji, należy go wymienić. Wymiany powinien dokonać producent, przedstawiciel jego serwisu lub inne osoby o podobnych kwalifikacjach.
7. Ostrzeżenie: Należy unikać rozlewanie płynów na łączówkę.
8. Ostrzeżenie: Niewłaściwe użytkowanie może spowodować obrażenia.
9. Po użyciu powierzchnia elementu grzewczego pozostaje przez pewien czas gorąca.
10. Urządzenie należy zawsze podłączać do kontaktu ściennego z uziemieniem.
11. Urządzenie jest przeznaczone do zastosowań domowych i podobnych, takich jak np.: kuchenki pracownicze w sklepach, biurach i innych obiektach pracowniczych; domy na wsi; użytkowanie przez klientów w hotelach, motelach i innych obiektach mieszkaniowych oraz obiekty oferujące nocleg ze śniadaniem.
12. Prosimy uważnie przeczytać wszystkie instrukcje.
13. Nie należy dotykać gorących powierzchni. Należy używać uchwytów.
14. Aby zapobiec zagrożeniom związanym z elektrycznością, nie należy zanurzać przewodu, wtyczki lub płyty grzewczej urządzenia do gotowania ryżu w wodzie lub innych płynach.
15. Używanie urządzenia w pobliżu dzieci wymaga nadzoru przez osobę dorosłą.
16. Na czas, gdy urządzenie nie będzie używane oraz przed czyszczeniem należy wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z kontaktu. Przed włożeniem lub wyjęciem garnka należy pozwolić, aby urządzenie całkowicie ostygło.
17. Nie należy używać urządzenia z uszkodzonym przewodem ani urządzenia, w którym wystąpiły usterki lub które jest uszkodzone w jakikolwiek inny sposób. W celu dokonania przeglądu, naprawy lub regulacji urządzenie należy oddać do najbliższego autoryzowanego punktu serwisowego.
18. Do garnka zewnętrznego nie należy nigdy nalewać wody lub jakichkolwiek innych płynów.
19. Nigdy nie należy wkładać wtyczki do kontaktu bez garnka wewnętrznego włożonego do urządzenia.
20. Stosowanie akcesoriów lub elementów dodatkowych niezalecanych przez producenta może prowadzić do niebezpiecznych sytuacji.
21. Nie używać na dworze.
22. Przewód nie może zwisać z krawędzi stołów lub blatów, ani dotykać gorących powierzchni.
23. Nie należy ustawiać urządzenia na palnikach gazowych, kuchenkach elektrycznych, płytach kuchennych ani obok nich. Urządzenia nie wolno też wkładać do piekarnika.
24. Podczas przestawiania lub obsługi urządzenia z gorącym olejem lub innymi płynami należy zachować maksymalną ostrożność.
25. Urządzenia nie wolno używać do celów, do których nie jest ono przeznaczone.
26. Po użyciu należy zawsze wyjąć wtyczkę z kontaktu. O ile użytkownik nie przestawi przełącznika wł./wył. w pozycję „O” i nie wyjmie wtyczki przewodu zasilającego z kontaktu, urządzenie pozostanie włączone.
27. Urządzenie nie powinno być zasilane za pośrednictwem zewnętrznego przełącznika czasowego lub oddzielnego systemu z pilotem.
28. Urządzenia należy używać na płaskiej i suchej powierzchni odpornej na wysokie temperatury.

29.



Uwaga, gorąca powierzchnia.

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

30. Zalecenia dotyczące czyszczenia powierzchni mających kontakt z żywnością podano w instrukcji w części „CZYSZCZENIE I KONSERWACJA”.

OPIS CZĘŚCI

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



UWAGI DODATKOWE

1. Aby ograniczyć ryzyko potknięcia się lub zaplątania się o długi przewód, w komplecie załączony jest krótki przewód zasilający.
2. Pod warunkiem zachowania ostrożności można używać przedłużacza.
3. W przypadku używania przedłużacza, (1) podane parametry elektryczne zestawu przewodów lub przedłużacza powinny być co najmniej takie jak parametry elektryczne urządzenia oraz (2) przewód powinien być poprowadzony w taki sposób, aby nie zwiślał.

INSTRUKCJA OBSŁUGI

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

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Przed czyszczeniem urządzenia do gotowania ryżu należy zawsze nacisnąć przełącznik wł./wył. i ustawić

w pozycji „O”, wyjąć wtyczkę z kontaktu i pozwolić, aby urządzenie całkowicie ostygło.

1. Wyjąć z urządzenia do gotowania ryżu garnek wewnętrzny i przykrywkę, a następnie umyć je w gorącej wodzie z płynem do mycia naczyń. Dokładnie wypłukać i wytrzeć do sucha miękką, czystą ściereczką.
2. Gdy jest to potrzebne, urządzenie do gotowania ryżu należy czyścić od zewnątrz czystą wilgotną szmatką lub łagodnym detergentem do mycia naczyń. NIGDY nie wolno używać ścierających produktów czyszczących. Do czyszczenia zewnętrznej powłoki wykończeniowej urządzenia lub do czyszczenia garnka do gotowania nie należy używać jakichkolwiek narzędzi metalowych ani druciaków z wełny stalowej – mogłyby one spowodować uszkodzenia. Żadnej części korpusu urządzenia do gotowania ryżu nie wolno zanurzać w wodzie.
3. Do czyszczenia płyty grzewczej i płytki sterowania temperaturą można używać wełny stalowej do polerowania lub usuwania osadów. Następnie należy je przetrzeć wilgotną ściereczką, a przed ponownym użyciem odczekać, aby całkowicie wystygły. Należy dbać o to, aby płyta grzewcza i płytka sterowania temperaturą nie były niczym zabrudzone, inaczej urządzenie nie będzie działało prawidłowo.
4. Jakiegokolwiek osady z octu lub soli mogą doprowadzić do rdzewienia garnka wewnętrznego. Po każdym użyciu należy je zawsze wyczyścić.
5. Wszelkie prace serwisowe oprócz czyszczenia powinny być wykonywane przez przedstawiciela autoryzowanego serwisu.

SZYBKIE CZYSZCZENIE

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

INFORMACJE O RYŻU

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

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

Ryż długoziarnisty

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

Ryż krótkoziarnisty

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

Ryż brązowy

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

Ryż dziki

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

GOTOWANIE RYŻU

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

1. Za pomocą marki dostarczonej w zestawie odmierzyć i nasypać do garnka wewnętrznego odpowiednią ilość ryżu. Jedna pełna miarka odpowiada jednej szklance.
2. Wodę do gotowania ryżu można dodać korzystając z linii po wewnętrznej stronie garnka (patrz tabela proporcji ryżu/wody).
Przykład: na 2 szklanki nieugotowanego ryżu należy dolać wody do poziomu oznaczonego linią 2.
3. Aby ryż był bardziej miękki, sugerujemy, aby przed gotowaniem przygotować ryż przez namoczenie go przez 10-20 minut w garnku wewnętrznym.
4. Nałożyć przykrywkę i podłączyć urządzenie do kontaktu (włożyć wtyczkę). Przetawić przełącznik wł./wył. w pozycję „I” i wcisnąć przełącznik gotowania. Po zagotowaniu ryżu urządzenie automatycznie przełączy się na funkcję utrzymywania temperatury.
5. Po zakończeniu gotowania ważne jest, aby pozwolić, by ryż odczekał w garnku 6-10 minut bez zdejmowania przykrywkę. Dzięki temu ryż będzie na pewno dobrze dogotowany.
6. Gotowanie brązowego ryżu trwa dłużej. Sugerujemy dodać dodatkowe 3/4 szklanki wody, które pozwoli wydłużyć czas gotowania.

TABELA PROPORCJI RYŻU/WODY

RYŻ NIEGOTOWANY	POZIOM WODY W GARNKU WEWNĘTRZNYM	PRZYBLIŻONA ILOŚĆ RYŻU PO UGOTOWANIU
2 szklanki	Linia 2	4 szklanki
4 szklanki	Linia 4	8 szklanek
6 szklanek	Linia 6	12 szklanek
8 szklanek	Linia 8	16 szklanek

POMOCNE WSKAZÓWKI

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

ZUPY I POTRAWKI

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

POMOCNE WSKAZÓWKI

1. Aby zagęścić potrawkę, można zmiksować 1/4 szklanki mąki z dostateczną ilością zimnej wody tak, aby powstała płynna masa. Następnie masę tę należy stopniowo dodawać do potrawki i jednocześnie cały czas mieszać, aż potrawka zgęstnieje.

2. Jeśli w przepisie trzeba dodać świeżej natki pietruszki lub ziół, należy je dodać na samym końcu, tak aby zachować ich smak.
3. Jakiegokolwiek resztki należy zachować na następny dzień. Po odstawieniu na noc do lodówki smak i aromat będą intensywniejsze.
4. Duszone pomidory z puszki lub bulion wodny i przyprawami stanowią idealny punkt startowy do przygotowania zup lub potrawek.

DANE TECHNICZNE

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

Pobór mocy: 500 W

GWARANCJA I SERWIS KONSUMENCKI

Przed dostarczeniem do klienta nasze urządzenia poddawane są rygorystycznej kontroli jakości. Jeśli, pomimo wszelkich starań, podczas produkcji lub transportu pojawi się uszkodzenie, należy zwrócić urządzenie do sprzedawcy.

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

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



Symbol przekreślonego kołowego kontenera na odpady oznacza, że tego produktu nie można wyrzucać wraz z innymi odpadami gospodarstwa domowego. Ze względu na obecność niebezpiecznych substancji, mieszanin lub części składowych urządzenia elektryczne i elektroniczne, niepodlegające procesowi selektywnego sortowania są potencjalnie niebezpieczne dla środowiska i zdrowia ludzi. Produkt należy zutylizować w sposób odpowiedzialny w zatwierdzonym zakładzie utylizacji odpadów lub recyklingu.

Emerio B.V.
Oudeweg 115
2031 CC Haarlem
The Netherlands

Customer service:
T: +31 (0) 23 3034369
www.emerio.eu/service

Kundeninformation:
T: +49 (0) 3222 1097 600
www.emerio.eu/service

Klantenservice:
T: +31 (0) 23 3034369
www.emerio.eu/service

Looking for spare parts? Have a look at <https://spareparts.emerio.eu>

Sie brauchen Ersatzteile? Besuchen Sie <https://ersatzteile.emerio.eu>

Onderdelen nodig? Kijk op <https://onderdelen.emerio.eu>



OBSŁUGA KLIENTA



CZĘŚCI ZAMIENNE

NORMAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

1. Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 o más años de edad si reciben supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de modo seguro y comprenden los riesgos que implica.
2. La limpieza y el mantenimiento no deben ser realizados por niños a menos que tengan más de 8 años y reciban supervisión.
3. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de niños menores de 8 años de edad.
4. Los electrodomésticos pueden ser usados por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimientos, si reciben supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y comprenden los riesgos que implica.
5. Los niños no deben jugar con el aparato.
6. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o una persona con calificación similar para evitar riesgos.
7. Advertencia: Evite derrames sobre el conector.
8. Advertencia: Riesgo potencial de lesión por uso incorrecto.
9. La superficie del elemento calentador puede seguir caliente después del uso.
10. Enchufe siempre el aparato a una toma de corriente con toma de tierra.
11. Este aparato ha sido diseñado para usarse en un entorno doméstico y aplicaciones similares como: cocinas para el personal de tiendas, oficinas y otros entornos laborales; granjas; para clientes de hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial, y entornos de tipo pensión.
12. Lea atentamente todas las instrucciones.
13. No toque las superficies calientes. Use las asas.
14. Para evitar riesgos eléctricos, no sumerja el cable, el enchufe ni la placa de calentamiento del hervidor de arroz en agua ni otros líquidos.
15. Es necesaria la supervisión de un adulto cuando se use cualquier electrodoméstico cerca de niños.
16. Desconecte el aparato de la toma cuando no lo use y antes de limpiarlo. Deje que el aparato se enfríe por completo antes de añadir o sacar el recipiente.
17. No use el aparato si el cable se ha dañado, si el aparato funciona incorrectamente o se ha dañado de cualquier modo. Devuelva el aparato a la instalación de servicio autorizada más cercana para su examen, reparación o ajuste.
18. No ponga nunca agua ni otros líquidos en el recipiente exterior.
19. No conecte nunca el cable de alimentación sin el recipiente interior colocado.
20. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede ser peligroso.
21. No lo use en exteriores.
22. No deje que el cable cuelgue por el borde de una mesa o encimera, o entre en contacto con superficies calientes.
23. No coloque el aparato sobre o cerca de un fogón de gas o eléctrico caliente, ni en un horno caliente.
24. Tenga un extremo cuidado al mover o manipular aparatos que contengan aceite u otros líquidos calientes.
25. No use el aparato para una finalidad distinta a la pretendida.
26. Desenchúfelo tras el uso. El hervidor seguirá encendido a menos que ponga el interruptor de encendido/apagado en posición "O" y desenchufe el cable de alimentación.
27. El aparato no debe ser usado mediante un temporizador externo ni un sistema independiente con mando a distancia.
28. Use el aparato sobre una superficie plana, seca y resistente al calor.
- 29.



Precaución, agua caliente.

¡ADVERTENCIA! No toque la superficie durante el uso. La temperatura de las superficies accesibles puede ser elevada cuando el aparato esté funcionando.

30. Respecto a las instrucciones para limpiar las superficies que entren en contacto con alimentos, consulte el párrafo “LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO” del manual.

DESCRIPCIÓN DE PARTES

1. Tapa
2. Olla interna
3. Testigo de calentamiento (mantener temperatura)
4. Testigo de cocción (cocción)
5. Interruptor de cocción
6. Interruptor de encendido/apagado
7. Asa (en ambos lados)



NOTAS ADICIONALES

1. Se incluye un cable de alimentación corto para reducir los riesgos de captura o tropiezos de un cable largo.
2. Se puede usar un cable alargador si se utiliza con cuidado.
3. Si se usa un cable alargador, (1) la clasificación eléctrica del conjunto de cables o el alargador debe ser como mínimo igual a la clasificación eléctrica del aparato, y (2) el cable debe colocarse de tal modo que no quede colgando.

INSTRUCCIONES DE USO

1. Use este producto exclusivamente con una toma CA correcta.
2. Coloque la olla interna dentro de la arrocera. El botón de cocción no puede pulsarse sin la olla interna en su sitio.
3. Cuando esté listo para cocinar, enchufe el aparato a la toma de corriente. Pulse el interruptor de encendido/apagado en “I” y presione hacia abajo el interruptor de cocción.
4. Cuando esté preparado el arroz o se hayan cocido al vapor los alimentos, el hervidor pasará automáticamente a la función de mantenimiento de temperatura. Desenchúfelo tras el uso. El hervidor seguirá encendido a menos que ponga el interruptor de encendido/apagado en posición “O” y desenchufe el cable de alimentación. Déjelo enfriar antes de limpiarlo.
5. Ponga la tapa en la olla interna durante la cocción. Mantenga la tapa colocada tras servir para evitar que el arroz se seque o pierda color.
6. Para recalentar arroz frío, añada aproximadamente ¼ de taza (4 cucharadas) de agua fría por taza de arroz cocido, remueva para mezclarlo y pulse el interruptor para cocerlo. Nota: El arroz sobrante es excelente para preparar arroz frito.
7. Mantenga la parte inferior de la olla interna y la superficie de la placa calentadora libre de residuos para prevenir fallos.
8. Gire suavemente el recipiente de lado a lado para asegurarse de que quede asentado plano.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Antes de limpiar su hervidor de arroz, pulse siempre el interruptor de encendido/apagado a la posición “O”, desenchufe el cable de alimentación y déjelo enfriar por completo.

1. Retire la olla interna y la tapa de la arrocera y lávelas con agua jabonosa caliente. Enjuague bien y séquelas con un paño limpio y suave.
2. Limpie el exterior del hervidor cuando sea necesario con una gamuza humedecida limpia o con un lavavajillas suave. No use nunca limpiadores abrasivos. No use herramientas metálicas ni lana de acero en el acabado exterior ni el recipiente de cocción, podría dañarlos. No sumerja ninguna parte del chasis del hervidor de arroz en agua.

3. Para limpiar la placa de calentamiento y la placa de control térmico, use un estropajo de lana de acero para pulirlas o eliminar restos. Límpielas a continuación con una gamuza humedecida. Déjelas secar por completo antes de volver a usarlas. Mantenga la placa de calentamiento y la placa de control térmico libres de objetos extraños; en caso contrario el hervidor no funcionaría correctamente.
4. Cualquier resto de vinagre o sal podría corroer la olla interna. Límpiela siempre después de usarla.
5. Cualquier otro servicio aparte de la limpieza debe ser realizado por un representante de servicio autorizado.

RECOMENDACIÓN DE LIMPIEZA RÁPIDA

Añada ½ vaso de agua y un poco de líquido lavavajillas –o detergente de lavavajillas– en la olla interna. Ponga el interruptor en COCER y déjelo calentar durante 10 minutos. Deje enfriar, enjuague bien y séquelo por completo antes de volver a usarlo.

ACERCA DEL ARROZ

El arroz es una valiosa fuente de carbohidratos complejos y nutrición. No tiene grasa y es rico en tiamina, niacina y hierro. Como detalle interesante, más de la mitad de la población mundial come arroz cada día.

Existen muchas variedades de arroz en el mercado. Pruebe varias para saber cuál es mejor para su gusto. Aquí mostramos algunos de los tipos más habituales y sus características:

Arroz de grano largo

Usado habitualmente en recetas que requieran granos sueltos, no pegados, después de la cocción. El arroz “California” es blando, mientras que el “Carolina” es un poco más firme. El arroz “Jazmín” es el más firme y es sabroso y fragante.

Arroz de grano corto

Esta variedad, aunque es más blanda y se pega más, es el arroz usado más habitualmente en recetas orientales. La variedad “California” es blanda, el “Arroz dulce”, a veces llamado arroz “Perla”, tiene la forma más redondeada. El arroz dulce es especialmente pegajoso y a menudo es la variedad elegida para preparar budín de arroz.

Arroz integral

El arroz integral se suele considerar la variedad más saludable. Se ofrece sin pulir y con su salvado. Contiene más vitaminas de complejo B, hierro, calcio y fibra que otras variedades.

Arroz salvaje

El arroz salvaje se encuentra en muchas deliciosas variedades y mezclas. A menudo se mezcla con arroz de grano largo por su textura más firme y color entre marrón intenso y negro. El arroz salvaje es un relleno excelente para aves cuando se cuece con caldo y mezclado con sus frutos secos favoritos.

COCCIÓN DE ARROZ

Obtendrá unos resultados excelentes siguiendo estas instrucciones. Para mayor comodidad, la olla interna incluye líneas de medidas en su interior. También se incluye un práctico vaso diseñado para medir arroz y agua.

1. Con el vaso medidor incluido en la caja, mida y añada arroz en la olla interna. Llenarlo hasta el nivel máximo equivale a un vaso.
2. Puede añadir agua para cocer el arroz siguiendo las líneas de agua en el interior de la olla. (Ver cuadro de medidas)
Ejemplo: para 2 vasos de arroz crudo, añada agua hasta la línea 2.
3. Para arroz más blando, recomendamos añadir el arroz y el agua en la olla interna y dejarlo en remojo 10-20 minutos antes de cocerlo.

4. Ponga la tapa sobre el hervidor y conecte el cable de alimentación. Pulse el interruptor de encendido/apagado en "I" y presione hacia abajo el interruptor de cocción. Cuando el arroz esté cocido el hervidor pasará automáticamente a la función de mantenimiento de temperatura.
5. Tras la cocción es importante dejar reposar el arroz durante 5-10 minutos sin sacar la tapa. Así se asegurará de que el arroz se cocine por completo.
6. El arroz integral tardará más en cocerse. Recomendamos añadir $\frac{3}{4}$ de taza adicional de agua para adaptarse al tiempo de cocción más largo.

GRÁFICA DE MEDIDAS DE ARROZ / AGUA

ARROZ CRUDO	LÍNEA DE AGUA EN EL INTERIOR DE LA OLLA	ARROZ COCIDO APROX. OBTENIDO
2 vasos	Línea 2	4 vasos
4 vasos	Línea 4	8 vasos
6 vasos	Línea 6	12 vasos
8 vasos	Línea 8	16 vasos

Recomendaciones útiles

1. Puede enjuagar el arroz para eliminar el exceso de fibra y almidón. Ayudará a reducir el tostado y pegado del arroz a la parte inferior de su recipiente tras la cocción, pero también puede perder algunos nutrientes del mismo.
2. Recuerde: coloque el arroz en la olla interna y añada agua antes de la cocción.
3. Si se produce pegajosidad debido al tipo de arroz utilizado, pruebe a añadir una fina capa de aceite vegetal al fondo de la olla interna antes de añadir el arroz.
4. Cuando cocine arroz integral o salvaje, añada $\frac{3}{4}$ de taza de agua adicional.
5. Como existen muchos tipos de arroz disponibles, la medida de arroz/agua puede ser ligeramente distinta usando distintos tipos de arroz. Recuerde realizar los ajustes para obtener los mejores resultados.

SOPAS Y COCIDOS

Cualquier mesa agradece un intenso bol de sopa o cocido. Sea creativo y use la carne y verdura sobrantes con su caldo favorito y cree sus propias recetas exclusivas. Cuando prepare sopas o cocidos, deje un tiempo adicional para que "hierva a fuego lento". Esto permitirá combinar los sabores y ablandar la carne.

Recomendaciones útiles

1. Para espesar el cocido, ponga $\frac{1}{4}$ de taza de harina con el agua fría suficiente para preparar una pasta fina. Añádala gradualmente al cocido y remueva hasta que quede espeso.
2. Si usa perejil fresco o hierbas con su receta, añádalos en los últimos momentos de cocción para preservar el sabor.
3. Guarde las sobras para el día siguiente. Los sabores aumentarán por la noche en el frigorífico.
4. Los tomates enlatados o el agua con sazón y especias son excelentes bases de caldo para sopas y cocidos.

DATOS TÉCNICOS

Voltaje de operaciones: 220-240V ~ 50/60Hz

Consumo de poder: 500W

GARANTIA Y SERVICIO POSVENTA

Antes del suministro, nuestros aparatos se someten a un riguroso control de calidad. Si a pesar de todos los cuidados surgieran desperfectos durante la producción o el transporte, le rogamos devuelva el aparato a su vendedor.

Para el aparato adquirido otorgamos 2 años de garantía partiendo de la fecha de venta. Si el producto está defectuoso, puede dirigirse directamente al lugar en el que lo compró.

Todos los defectos producidos por el uso indebido del aparato, y las averías debidas a intervenciones y reparaciones por parte de terceros, o el montaje de piezas de repuestos no originales, no están cubiertos por esta garantía. Guarde siempre la factura, sin ella no podrá reclamar ningún tipo de garantía. Nos no será responsable de daños materiales o lesiones personales causadas de un mal uso del aparato o si las instrucciones de seguridad no han sido seguidas correctamente. Nos declina cualquier responsabilidad por daños derivados de no seguir las instrucciones de uso correctamente. Daños en el acceso teóricos no significan libre de sustitución automática del aparato completo. En dichos, consulte el servicio al cliente. Los vidrios rotos o rotura de piezas de plástico están siempre sujetas a pago. Los defectos de los consumibles o piezas susceptibles a desgaste, así como la limpieza, mantenimiento o la sustitución de dichas piezas no están cubiertas por la garantía y por lo tanto, se deben pagar.



El símbolo del contenedor de basura tachado significa que este producto no debe eliminarse con los residuos domésticos normales. Los aparatos electrónicos y eléctricos no incluidos en el proceso de clasificación selectiva son potencialmente peligrosos para el medio ambiente y la salud humana debido a la presencia de sustancias peligrosas. Por favor, deséchelos de forma responsable en una instalación de residuos o de reciclaje autorizada.

Emerio B.V.
Oudeweg 115
2031 CC Haarlem
The Netherlands

Customer service:
T: +31 (0) 23 3034369
www.emerio.eu/service

Kundeninformation:
T: +49 (0) 3222 1097 600
www.emerio.eu/service

Klantenservice:
T: +31 (0) 23 3034369
www.emerio.eu/service

Looking for spare parts? Have a look at <https://spareparts.emerio.eu>

Sie brauchen Ersatzteile? Besuchen Sie <https://ersatzteile.emerio.eu>

Onderdelen nodig? Kijk op <https://onderdelen.emerio.eu>



SERVICIO DE
ATENCIÓN AL CLIENTE



PIEZAS DE RECAMBIO