

PROFI COOK®

Bedienungsanleitung

Instruction Manual • Gebruiksaanwijzing • Mode d'emploi • Manual de instrucciones
Istruzioni per l'uso • Instrukcja obsługi/Gwarancja • Használati utasítás
Руководство по эксплуатации • دليل التعليمات



Reiskocher PC-RK 1285

Rice cooker • Rijstkoker • Cuiseur de riz
Cocina de arroz • Cuociriso • Urządzenie do gotowania ryżu
Rizsfőző • Рисовая плита • طبخ الأرز



Bedienungsanleitung.....	Seite	4	DEUTSCH
Instruction Manual.....	Page	8	ENGLISH
Gebruiksaanwijzing.....	Pagina	12	NEDERLANDS
Mode d'emploi.....	Page	16	FRANÇAIS
Manual de instrucciones	Página	21	ESPAÑOL
Istruzioni per l'uso.....	Pagina	26	ITALIANO
Instrukcja obsługi.....	Strona	30	JĘZYK POLSKI
Használati utasítás	Oldal	35	MAGYARUL
Руководство по эксплуатации	стр.	39	РУССКИЙ
47 صفحة	دليل التعليمات		العربية

Übersicht der Bedienelemente

Overview of the Components • Overzicht van de bedieningselementen
Liste des différents éléments de commande • Indicación de los elementos de manejo
Elementi di comando • Przegląd elementów obsługi • A kezelőelemek áttekintése
Обзор деталей прибора • نظرة عامة على المكونات



WICHTIG:

Lesen Sie unbedingt zuerst die separat beiliegenden Sicherheitshinweise.

Bedienungsanleitung

Vielen Dank, dass Sie sich für unser Produkt entschieden haben. Wir wünschen Ihnen viel Freude mit dem Gerät.

Lesen Sie vor Inbetriebnahme dieses Gerätes die Bedienungsanleitung und die separat beiliegenden Sicherheitshinweise sehr sorgfältig durch. Bewahren Sie diese Unterlagen inkl. Garantieschein, Kassenbon und nach Möglichkeit den Karton mit Innenverpackung gut auf. Falls Sie das Gerät an Dritte weitergeben, geben Sie auch immer alle dazugehörigen Unterlagen mit.

Symbole in dieser Bedienungsanleitung

Wichtige Hinweise für Ihre Sicherheit sind besonders gekennzeichnet. Beachten Sie diese Hinweise unbedingt, um Unfälle und Schäden am Gerät zu vermeiden:

⚠️ WARNUNG:

Warnt vor Gefahren für Ihre Gesundheit und zeigt mögliche Verletzungsrisiken auf.

⚠️ ACHTUNG:

Weist auf mögliche Gefährdungen für das Gerät oder andere Gegenstände hin.

Inhalt

Übersicht der Bedienelemente	3
Auspacken des Gerätes	4
Übersicht der Bedienelemente / Lieferumfang	4
Warnhinweise für die Benutzung des Gerätes	4
Anwendungshinweise	4
Inbetriebnahme	5
Bedienung	5
Tabelle Dämpfen	6
Reinigung	7
Aufbewahrung	7
Technische Daten	7
Entsorgung	7

Auspacken des Gerätes

1. Nehmen Sie das Gerät aus seiner Verpackung.
2. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial, wie Folien, Füllmaterial, Kabelbinder und Kartonverpackung.
3. Prüfen Sie den Lieferumfang auf Vollständigkeit.
4. Sollte der Verpackungsinhalt unvollständig oder Beschädigungen feststellbar sein, nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb. Bringen Sie es umgehend zum Händler zurück.

4

5. Am Gerät können sich noch Staub oder Produktionsreste befinden. Wir empfehlen Ihnen, das Gerät wie unter „Reinigung“ beschrieben zu säubern.

Übersicht der Bedienelemente / Lieferumfang

- 1 Griff
- 2 Dampfauslass
- 3 Ein-/Ausschalter (O/I)
- 4 Funktionsschalter

Ohne Abbildung

- 1× Reistopf
- 1× Dämpfeinsatz
- 1× Messbecher
- 1× Löffel

Warnhinweise für die Benutzung des Gerätes**⚠️ ACHTUNG:**

- Das Gerät ist nicht für die Zubereitung von Milchreis geeignet. Die Milch kann überkochen oder verbrennen.
- Wasser immer nur in den Reistopf füllen, nie in das Gehäuse.
- Den Innentopf (Reistopf) nur als Einsatz für dieses Gerät verwenden. Er ist nicht für andere Kochstellen geeignet!
- Während des Betriebes und beim Öffnen des Deckels auf austretenden Dampf achten. Es besteht **Verbrennungsgefahr!**

Anwendungshinweise**Messbecher**

- Der Messbecher (CUP) dient zusammen mit der Wasserskala (CUP) im Reistopf zur Bestimmung der Reis- und Wassermenge.
- Möchten Sie z. B. 6 CUPs kochen, geben Sie 6 Messbecher voll Reis in den Reistopf und füllen diesen dann entsprechend (CUP) Markierung, z. B. 6, mit Wasser auf.

Reismenge

- Die Mindestmenge an zu kochendem Reis beträgt 260 g (2 CUPS), was je nach Reissorte ca. 700 g Reis bei einer Kochzeit von ca. 25 Minuten ergibt.
- Sie können mit diesem Gerät maximal 1,3 kg Reis (Rohgewicht) kochen. Dafür benötigen Sie 2,7 Liter Wasser. Je nach Reissorte erhalten Sie ca. 3 kg gekochten Reis bei einer Kochzeit von ca. 40 Minuten.
- Die genauen Angaben zum Mengenverhältnis finden Sie auf der Verpackung Ihrer Reissorte.
- **Faustregel:** Geben Sie 2 Teile Wasser auf 1 Teil Reis.

Ein-/Ausschalter

- In der Position **O** ist das Gerät ausgeschaltet.
- Befindet sich der Ein-/Ausschalter in Position **I**, ist das Gerät betriebsbereit. Je nach Stellung des Funktionsschalters leuchtet die grüne Kontrollleuchte (**WARM**) oder die rote Kontrollleuchte (**COOK**).
 - Ein Sicherheitsmechanismus verhindert, dass der Kochvorgang startet, wenn der Reistopf nicht richtig eingesetzt ist.

Funktionsschalter

- Ist der Funktionsschalter nach oben gestellt, befindet sich das Gerät im Betriebszustand „Warmhalten“. Die Kontrollleuchte **WARM** leuchtet grün.
- Mit dem Funktionsschalter können Sie in den Betriebszustand „Kochen“ umschalten. Dies ist nur möglich, wenn der Reistopf richtig eingesetzt ist und damit der Schaltkontakt (in der Mitte der Heizplatte) geschlossen wurde. Die Kontrollleuchte **COOK** leuchtet rot.

Kochzeit

Ist das Wasser im Reistopf vollständig verdampft, schaltet das Gerät automatisch auf die Position „Warmhalten“ und beendet somit den Kochvorgang. Die Kontrollleuchte **WARM** leuchtet grün.

Betrieb beenden

Beachten Sie folgende Reihenfolge:

1. Prüfen Sie, ob die Kontrollleuchte **WARM** leuchtet. Stellen Sie ggf. den Funktionsschalter nach oben.
2. Stellen Sie den Ein-/Ausschalter in Position **O**.
3. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

Inbetriebnahme

1. Stellen Sie sicher, dass der Ein-/Ausschalter in Position **O** und der Funktionsschalter auf „Warmhalten“ steht.
2. Stecken Sie den Stecker der Anschlussleitung zuerst am Gerät ein.

Elektrischer Anschluss

1. Prüfen Sie, ob die Netzspannung, die Sie benutzen wollen, mit der des Gerätes übereinstimmt. Die Angaben hierzu finden Sie auf dem Typenschild am Gerät.
2. Schließen Sie das Gerät an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontakt-Steckdose an.

Bedienung

Das Gerät ist nicht nur zum Kochen von Reis, sondern auch zum Dämpfen geeignet.

Reiskochen

Bitte beachten Sie vor dem Kochen des Reises die Zubereitungshinweise des Herstellers, z. B. Reis vorher waschen oder bei Quellreis einweichen.

1. Öffnen Sie den Deckel.
2. Setzen Sie den Reistopf in den Reiskocher ein.
3. Bestimmen Sie die gewünschte Reismenge von 2 bis 10 CUPS mit dem Messbecher und füllen Sie diese Menge in den Reistopf ein.
4. Füllen Sie den Reistopf mit Wasser auf, bis der entsprechende Teilstrich auf der CUP-Skala erreicht ist.
5. Schließen Sie den Deckel.
6. Stellen Sie den elektrischen Anschluss wie unter „Inbetriebnahme“ beschrieben, her. Schalten Sie das Gerät am Ein-/Ausschalter ein (I). Die Kontrollleuchte **WARM** leuchtet grün.
7. Drücken Sie den Funktionsschalter nach unten. Die Kontrollleuchte **WARM** erlischt und die Leuchte **COOK** geht an.
8. Ist das Wasser im Reistopf vollständig verdampft, schaltet das Gerät automatisch in den Betriebszustand „Warmhalten“ und beendet somit den Kochvorgang. Die Kontrollleuchte **COOK** erlischt und die Leuchte **WARM** geht an.
 - Tipp: Lassen Sie den Reis noch 5 Minuten garen, bevor Sie ihn aus dem Topf nehmen.
9. Öffnen Sie vorsichtig den Deckel.



WARNUNG:

Heißer Dampf tritt aus. Es besteht **Verbrennungsgefahr!**

Dämpfen

Unter Dämpfen versteht man den schonenden Garvorgang von Lebensmitteln durch heißen Wasserdampf. So bleiben im Gargut mehr wertvolle Nährstoffe erhalten als bei anderen Zubereitungsarten. Hierzu verwenden Sie bitte den Dämpfeinsatz.

1. Öffnen Sie den Deckel.
2. Setzen Sie den Reistopf in den Reiskocher ein.
3. Gießen Sie die Mindestmenge an Wasser in den Reistopf, wie in der folgenden Tabelle angegeben.
4. Setzen Sie den Dämpfeinsatz in den Reistopf ein.

5. Legen Sie Ihr Gargut in den Dämpfeinsatz und schließen Sie den Deckel.
6. Stellen Sie den elektrischen Anschluss wie unter „Inbetriebnahme“ beschrieben, her. Schalten Sie das Gerät am Ein-/Ausschalter ein (I). Die Kontrollleuchte **WARM** leuchtet grün.
7. Drücken Sie den Funktionsschalter nach unten. Die Kontrollleuchte **WARM** erlischt und die Leuchte **COOK** geht an.
8. Prüfen Sie gelegentlich den Garzustand.
9. Je nach Dämpfzeit ist es nötig, den Wasserverlust auszugleichen. Fügen Sie dann nach Bedarf während des Dämpfvorgangs etwas Wasser hinzu.
10. Ist das Garzeitende erreicht, beenden Sie den Betrieb: Drücken Sie den Funktionsschalter nach oben und schalten Sie den Ein-/Ausschalter aus (O).
11. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.

**WARNUNG:**

Heißer Dampf tritt aus. Es besteht **Verbrennungsgefahr!**

Tabelle Dämpfen

Gargut	Beschaffenheit	Menge (ca.)	Garzeit (Minuten)	Mindestmenge Wasser (ml)
Artischocken	frisch	4 Stück, mittelgroß	40–45	600
Blumenkohl	frisch, kleine Röschen	500 g	20–25	200
Brokkoli	frisch, kleine Röschen	500 g	15–20	160
Champignons	frisch, ganz oder geschnitten	500 g	15–25	160
Grüne Bohnen	frisch, ganz oder geschnitten	500 g	25–35	300
Karotten	frisch, in Scheiben	500 g	20–25	200
Kartoffeln	geschnitten	500 g	20–25	200
Kartoffeln	in der Schale	500 g	30–40	400
Kohl	frisch, geschnitten	500 g	25–30	300
Kohlrabi	frisch, gewürfelt	500 g	20–25	200
Rosenkohl	frisch	500 g	20–25	200
Spargel	frisch	500 g	30–40	400
Zucchini	frisch, in Scheiben	500 g	15–20	160
Äpfel, Birnen	frisch, Stücke	500 g	10–15	100
Forelle	frisch	2 Stück, je 150 g	18–25	180
Goldbarschfilet	frisch	2 Stück, je 200 g	15–18	160
Seelachsfilet	frisch	2 Stück, je 140 g	15–18	160
Garnelen	gefroren	450 g	15–20	160
Miesmuscheln	in der Schale	1000 g	18–25	180
Putenschnitzel, Hähnchenschenkel	frisch	2 Stück, je 150 g	25–30	300
Knackwürstchen, Rindswürste	frisch, aus Glas oder Dose	2–8 Stück	8–13 (einstechen)	100
Eier, weich gekocht	in der Schale	2–10 Stück, mittlerer Größe	10–13	100
Eier, hart gekocht	in der Schale	2–10 Stück, mittlerer Größe	15–20	160

Reinigung

WARNUNG:

- Ziehen Sie vor der Reinigung immer den Netzstecker aus der Steckdose und warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist.
- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser! Es könnte zu einem elektrischen Schlag oder Brand führen.

ACHTUNG:

- Benutzen Sie keine Drahtbürste oder andere scheuernde Gegenstände.
- Benutzen Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel.
- Reinigen Sie die Zubehörteile nicht im Geschirrspüler. Die Oberflächen könnten stumpf werden.

Nach dem Abkühlen den Inhalt des Reistopfes abgießen.

Deckel, Reistopf, Dämpfeinsatz, Löffel und Messbecher

- Reinigen Sie das Zubehör in warmen Spülwasser mit etwas Handspülmittel.
- Spülen Sie diese Teile anschließend gründlich mit klarem Wasser nach und lassen Sie diese trocknen.

Dampfauslass

Der Dampfauslass kann zur Reinigung von innen entnommen werden.

Gehäuse

Wischen Sie das Gehäuse von innen und außen mit einem feuchten Tuch ab. Wischen Sie mit einem trockenen Tuch nach.

Aufbewahrung

- Reinigen Sie das Gerät wie beschrieben. Lassen Sie das Zubehör vollständig trocknen.
- Wir empfehlen, das Gerät in der Original-Verpackung aufzubewahren, wenn Sie es über einen längeren Zeitraum nicht benutzen möchten.
- Lagern Sie das Gerät immer außerhalb der Reichweite von Kindern an einem gut belüfteten und trockenen Ort.

Technische Daten

Modell:..... PC-RK 1285
 Spannungsversorgung:..... 220–240 V~, 50/60 Hz
 Leistungsaufnahme:..... 700 W
 Leistungsaufnahme im Aus-Zustand: 0,0 W
 Schutzklasse: I
 Nettogewicht: ca. 2,4 kg

Technische und gestalterische Änderungen im Zuge stetiger Produktentwicklungen vorbehalten.

Dieses Gerät wurde nach allen zutreffenden, aktuellen CE-Richtlinien geprüft und nach den neuesten sicherheitstechnischen Vorschriften gebaut.

Entsorgung

Bedeutung des Symbols „Mülltonne“



Schonen Sie unsere Umwelt, Elektrogeräte gehören nicht in den Hausmüll.

Nutzen Sie die für die Entsorgung von Elektrogeräten vorgesehenen Sammelstellen und geben dort Ihre Elektrogeräte ab, die Sie nicht mehr benutzen werden.

Sie helfen damit die potenziellen Auswirkungen, durch falsche Entsorgung, auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden.

Sie leisten damit Ihren Beitrag zur Wiederverwertung, zum Recycling und zu anderen Formen der Verwertung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten.

Informationen, wo die Geräte zu entsorgen sind, erhalten Sie über Ihre Kommunen oder die Gemeindeverwaltungen. Ihr Händler und Vertragspartner ist ebenfalls zur kostenfreien Rücknahme des Altgerätes verpflichtet.

IMPORTANT:

Be sure to read the separately enclosed safety instructions first.

Instruction Manual

Thank you for choosing our product. We hope you will enjoy using the appliance.

Read the instruction manual and the separately enclosed safety instructions very carefully before using this appliance. Keep these documents, including the warranty certificate, receipt and, if possible, the box with the inner packaging in a safe place. If you pass the appliance on to a third party, always include all the relevant documents.

Symbols in this Instruction Manual

Important information for your safety is specially marked. It is essential to comply with these instructions in order to avoid accidents and prevent damage to the appliance:



WARNING:

This warns you of dangers to your health and indicates possible injury risks.



CAUTION:

This refers to possible hazards to the appliance or other objects.

Content

Overview of the Components	3
Unpacking the Appliance	8
Overview of the Components / Scope of Delivery	8
Warnings for the Use of the Appliance	8
Notes for Use	8
Putting into operation	9
Operation	9
Steaming table	10
Cleaning	11
Storage	11
Technical Data	11
Disposal	11

Unpacking the Appliance

1. Remove the appliance from its packaging.
2. Remove all packaging material, such as foils, filling material, cable ties and cardboard packaging.
3. Check the scope of delivery for completeness.
4. If the contents of the packaging are incomplete or if damage can be detected, do not operate the appliance. Return it to the dealer immediately.
5. There may still be dust or production residues on the appliance. We recommend that you clean the appliance as described under "Cleaning".

8

Overview of the Components / Scope of Delivery

- 1 Handle
- 2 Steam outlet
- 3 On/off switch (O/I)
- 4 Function switch

Without Illustration

- 1× Rice pot
- 1× Steaming insert
- 1× Measuring cup
- 1× Spoon

Warnings for the Use of the Appliance



CAUTION:

- The appliance is not suitable for preparing rice pudding. The milk could boil over or burn.
- Only ever pour water into the rice pot, never into the housing.
- Only use the inner pot (rice pot) as an insert for this appliance. It is not suitable for other hobs!
- Watch out for escaping steam during operation and when opening the lid. There is a **risk of burns!**

Notes for Use

Measuring Cup

- The measuring cup (CUP) is used with the water scale (CUP) in the rice pot to determine the amount of rice and water.
- If you want to cook 6 CUPs, for example, put 6 measuring cups full of rice in the rice pot and then fill it with water according to the (CUP) mark, e.g. 6.

Amount of Rice

- The minimum quantity of rice to be cooked is 260 g (2 CUPs), which, depending on the type of rice, results in approx. 700 g of rice with a cooking time of approx. 25 minutes.
- You can cook a maximum of 1.3 kg of rice (raw weight) with this appliance. You will need 2.7 litres of water for this. Depending on the type of rice, you will get approx. 3 kg of cooked rice with a cooking time of approx. 40 minutes.
- You will find the exact proportions on the packaging of your type of rice.
- **Thumb rule:** Add 2 parts water to 1 part rice.

On/Off Switch

- The appliance is switched off in the **O** position.
- If the on/off switch is in position **I**, the appliance is ready for operation. Depending on the position of the function switch, the green control lamp (**WARM**) or the red control lamp (**COOK**) will light up.
 - A safety mechanism prevents the cooking process from starting if the rice pot is not inserted correctly.

Function Switch

- If the function switch is in the up position, the appliance is in the “keep warm” operating mode. The control lamp **WARM** lights up green.
- You can switch to “cooking” mode with the function switch. This is only possible if the rice pot is inserted correctly and the switch contact (in the centre of the heating plate) is closed. The control lamp **COOK** lights up red.

Cooking Time

Once the water in the rice pot has completely evaporated, the appliance automatically switches to the “keep warm” position and thus ends the cooking process. The control lamp **WARM** lights up green.

End Operation

Observe the following steps:

1. Check whether the **WARM** control lamp is lit. If necessary, move the function switch upwards.
2. Set the on/off switch to position **O**.
3. Pull the mains plug out of the socket.

Putting into Operation

1. Make sure that the on/off switch is in position **O** and the function switch is set to “Keep warm”.
2. Insert the plug of the connecting cable into the appliance first.

Electrical Connection

1. Check that the mains voltage you wish to use matches that of the appliance. You will find the relevant information on the rating plate on the appliance.
2. Connect the appliance to a properly installed earthed socket.

Operation

The appliance is not only suitable for cooking rice, but also for steaming.

Cooking Rice

Please follow the manufacturer’s preparation instructions before cooking rice, e.g. wash the rice beforehand or soak it in the case of spring rice.

1. Open the lid.
2. Place the rice pot in the rice cooker.
3. Determine the desired amount of rice from 2 to 10 CUPs with the measuring cup and pour this amount into the rice pot.
4. Fill the rice pot with water until the corresponding graduation mark on the CUP scale is reached.
5. Close the lid.
6. Establish the electrical connection as described under “Putting into Operation”. Switch the appliance on using the on/off switch (**I**). The control lamp **WARM** lights up green.
7. Press the function switch down. The control lamp **WARM** goes out and the control lamp **COOK** comes on.
8. Once the water in the rice pot has completely evaporated, the appliance automatically switches to “keep warm” mode and thus ends the cooking process. The control lamp **COOK** goes out and the control lamp **WARM** comes on.
 - Tip: Leave the rice to cook for a further 5 minutes before removing it from the pan.
9. Open the lid carefully.



WARNING:

Hot steam will escape. There is a risk of burns!

Steaming

Steaming is the gentle cooking of food using hot steam. This preserves more valuable nutrients in the food than other cooking methods. Please use the steamer insert for this purpose.

1. Open the lid.
2. Place the rice pot in the rice cooker.
3. Pour the minimum amount of water into the rice pot according to the following table.
4. Insert the steamer insert into the rice pot.
5. Place your food in the steamer insert and close the lid.
6. Establish the electrical connection as described under “Putting into Operation”. Switch the appliance on using the on/off switch (**I**). The control lamp **WARM** lights up green.
7. Press the function switch down. The control lamp **WARM** goes out and the control lamp **COOK** comes on.
8. Check the cooking status occasionally.

9. Depending on the steaming time, it may be necessary to compensate for water loss. If necessary, add a little water during the steaming process.

**WARNING:**

Hot steam will escape. There is a **risk of burns!**

10. Once the end of the cooking time has been reached, stop operation: Press the function switch upwards and switch off the on/off switch (O).
11. Pull the plug out of the socket.

Steaming Table

Food to be Cooked	Condition	Quantity (approx.)	Cooking Time (minutes)	Minimum Amount of Water (ml)
Artichokes	fresh	4 pieces, medium size	40–45	600
Cauliflower	fresh, small roses	500 g	20–25	200
Broccoli	fresh, small roses	500 g	15–20	160
Mushrooms	fresh, whole or sliced	500 g	15–25	160
Green beans	fresh, whole or sliced	500 g	25–35	300
Carrots	fresh, sliced	500 g	20–25	200
Potatoes	sliced	500 g	20–25	200
Potatoes	in the shell	500 g	30–40	400
Cabbage	fresh, sliced	500 g	25–30	300
Kohlrabi	fresh, diced	500 g	20–25	200
Brussels sprouts	fresh	500 g	20–25	200
Asparagus	fresh	500 g	30–40	400
Zucchini	fresh, sliced	500 g	15–20	160
Apples, pears	fresh, pieces	500 g	10–15	100
Trout	fresh	2 pieces, 150 g each	18–25	180
Goldfish fillet	fresh	2 pieces, 200 g each	15–18	160
Salmon	fresh	2 pieces, 140 g each	15–18	160
Prawns	frozen	450 g	15–20	160
Mussels	in the shell	1000 g	18–25	180
Turkey escalope, chicken legs	fresh	2 pieces, 150 g each	25–30	300
Crisp sausages, beef sausages	fresh, from a jar or tin	2–8 pieces	8–13 (piece)	100
Eggs, soft-boiled	in the shell	2–10 pieces, medium size	10–13	100
Eggs, hard-boiled	in the shell	2–10 pieces, medium size	15–20	160

Cleaning



WARNING:

- Always disconnect the mains plug from the socket before cleaning and wait until the appliance has cooled down.
- Do not immerse the appliance in water! It could cause an electric shock or fire.



CAUTION:

- Do not use a wire brush or other abrasive objects.
- Do not use harsh or abrasive cleaning agents.
- Do not clean the accessories in the dishwasher. The surfaces could become dull.

Drain the contents of the rice pot after it has cooled down.

Lid, Rice Pot, Steaming Insert, Spoon and Measuring Cup

- Clean the accessories in warm dishwater with a little washing-up liquid.
- Then rinse these parts thoroughly with clear water and leave to dry.

Steam Outlet

The steam outlet can be removed from the inside for cleaning.

Housing

Wipe the inside and outside of the housing with a damp cloth. Wipe with a dry cloth.

Storage

- Clean the appliance as described. Allow the accessories to dry completely.
- We recommend storing the appliance in its original packaging if you do not intend to use it for a longer period of time.
- Always store the appliance out of the reach of children in a well-ventilated and dry place.

Technical Data

Model:..... PC-RK 1285
Power supply:..... 220–240 V~, 50/60 Hz
Power consumption: 700 W
Power consumption in off-mode: 0.0 W
Protection class: I
Net weight: approx. 2.4 kg

The right to make technical and design modifications in the course of continuous product development remains reserved.

This appliance has been tested according to all applicable, current CE directives and built according to the latest safety regulations.

Disposal

Meaning of the “Dustbin” Symbol



Protect our environment: do not dispose of electrical equipment in the domestic waste.

Please return any electrical equipment that you will no longer use to the collection points provided for their disposal.

This helps avoid the potential effects of incorrect disposal on the environment and human health.

This will contribute to the recycling and other forms of re-utilisation of electrical and electronic equipment.

Information concerning where the equipment can be disposed of can be obtained from your local authority. Your dealer and contractual partner is also obliged to take back the old appliance free of charge.

BELANGRIJK:

Lees eerst de apart bijgevoegde veiligheidsinstructies.

Gebruiksaanwijzing

Dank u voor het kiezen van ons product. Wij hopen dat u het gebruik van het apparaat zult genieten.

Lees de gebruiksaanwijzing en de apart bijgevoegde veiligheidsinstructies zorgvuldig door voordat u dit apparaat in gebruik neemt. Bewaar deze documenten, inclusief het garantiebewijs, de kassabon en, indien mogelijk, de doos met de binnerverpakking op een veilige plaats. Als u het apparaat aan een derde doorgeeft, voeg dan altijd alle relevante documenten bij.

Symbolen in deze gebruiksaanwijzing

Belangrijke aanwijzingen voor uw veiligheid zijn speciaal gekenmerkt. Neem deze aanwijzingen strikt in acht om ongevallen en schade aan het apparaat te vermijden:



WAARSCHUWING:

Waarschuwt voor gevaren voor uw gezondheid en toont mogelijk letsel risico's.



LET OP:

Wijst op mogelijke gevaren voor het apparaat of andere voorwerpen.

Inhoud

Overzicht van de bedieningselementen	3
Het apparaat uitpakken.....	12
Overzicht van de bedieningselementen /	
Omvang van de levering.....	12
Waarschuwingen voor het gebruik van het apparaat.....	12
Opmerkingen voor het gebruik	12
Ingebruikname	13
Bediening	13
Stoomtafel	14
Reiniging	15
Bewaren	15
Technische gegevens	15
Verwijdering.....	15

Het apparaat uitpakken

1. Neem het apparaat uit de verpakking.
2. Verwijder al het verpakkingsmateriaal, zoals folies, vulmateriaal, kabelbinders en kartonnen verpakkingen.
3. Controleer de inhoud van de verpakking op volledigheid.
4. Als de inhoud van de verpakking onvolledig is of als er beschadigingen kunnen worden vastgesteld, mag u het apparaat niet in gebruik nemen. Breng het onmiddellijk terug naar de dealer.

5. Er kunnen zich nog stof- of productieresten op het apparaat bevinden. Wij adviseren u het apparaat te reinigen zoals beschreven onder "Reiniging".

Overzicht van de bedieningselementen / Omvang van de levering

- 1 Handgreep
- 2 Stoomuitlaat
- 3 Aan-/uit-schakelaar (O/I)
- 4 Functieschakelaar

Zonder afbeelding

- 1× Rijstpot
- 1× Inzetstuk voor stomen
- 1× Maatbeker
- 1× Lepel

Waarschuwingen voor het gebruik van het apparaat



LET OP:

- Het apparaat is niet geschikt voor het bereiden van rijstpudding. De melk kan overkoken of verbranden.
- Giet alleen water in de rijstpan, nooit in de behuizing.
- Gebruik de binnenpan (rijstpan) alleen als inzetstuk voor dit apparaat. Hij is niet geschikt voor andere kookplaten!
- Let op voor ontsnappende stoom tijdens de bediening en bij het openen van het deksel. Er bestaat **verbrandingsgevaar!**

Opmerkingen voor het gebruik

Maatbeker

- De maatbeker (CUP) wordt samen met de waterweegschaal (CUP) in de rijstpot gebruikt om de hoeveelheid rijst en water te bepalen.
- Als u bijvoorbeeld 6 CUPs wilt koken, doe dan 6 maatbekers vol rijst in de rijstpot en vul deze vervolgens met water volgens de (CUP) markering, bijv. 6.

Hoeveelheid rijst

- De minimale hoeveelheid rijst die gekookt moet worden is 260 g (2 CUPs), wat, afhankelijk van de rijstsoort, resulteert in ong. 700 g rijst met een kooktijd van ong. 25 minuten.
- U kunt maximaal 1,3 kg rijst (rauw gewicht) koken met dit apparaat. U hebt hiervoor 2,7 liter water nodig. Afhanke-

lijk van de rijstsoort krijgt u ong. 3 kg gekookte rijst met een kooktijd van ong. 40 minuten.

- De exacte verhoudingen vindt u op de verpakking van uw rijstsoort.
- **Vuistregel:** Voeg 2 delen water toe aan 1 deel rijst.

Aan-/uit-schakelaar

- Het apparaat is uitgeschakeld in de positie **O**.
- Als de aan/uit-schakelaar in positie **I** staat, is het apparaat klaar voor gebruik. Afhankelijk van de positie van de functieschakelaar gaat het groene controlelampje (**WARM**) of het rode controlelampje (**COOK**) branden.
 - Een veiligheidsmechanisme voorkomt dat het kookproces start als de rijstpot niet correct geplaatst is.

Functieschakelaar

- Als de functieschakelaar in de bovenste positie staat, staat het apparaat in de bedrijfsmodus "warmhouden". Het controlelampje **WARM** brandt groen.
- U kunt met de functieschakelaar overschakelen naar de modus "koken". Dit is alleen mogelijk als de rijstpan correct geplaatst is en het schakelaarcontact (in het midden van de verwarmingsplaat) gesloten is. Het controlelampje **COOK** brandt rood.

Kooktijd

Zodra het water in de rijstpot volledig verdampt is, schakelt het apparaat automatisch naar de positie "warmhouden" en beëindigt zo het kookproces. Het controlelampje **WARM** brandt groen.

Beëindigen van de werking

Neem de volgende stappen in acht:

1. Controleer of het controlelampje **WARM** brandt. Verplaats indien nodig de functieschakelaar naar boven.
2. Zet de aan/uit-schakelaar in positie **O**.
3. Trek de netstekker uit het stopcontact.

Ingebruikname

1. Zorg ervoor dat de aan/uit-schakelaar in positie **O** staat en dat de functieschakelaar op "warm houden" staat.
2. Steek de stekker van het aansluitsnoer eerst in het apparaat.

Elektrische aansluiting

1. Controleer of de netspanning die u wilt gebruiken overeenkomt met die van het apparaat. U vindt de relevante informatie op het typeplaatje op het apparaat.
2. Sluit het apparaat aan op een correct geïnstalleerd geaard stopcontact.

Bediening

Het apparaat is niet alleen geschikt voor het koken van rijst, maar ook voor stomen.

Rijst koken

Volg de bereidingsinstructies van de fabrikant voordat u rijst kookt, bijv. was de rijst van tevoren of laat deze weken in het geval van voorjaarsrijst.

1. Open het deksel.
2. Plaats de rijstpot in de rijstkoker.
3. Bepaal de gewenste hoeveelheid rijst van 2 tot 10 CUPs met de maatbeker en giet deze hoeveelheid in de rijstkoker.
4. Vul de rijstpot met water tot de overeenkomstige maats-treep op de CUP-schaal bereikt is.
5. Sluit het deksel.
6. Maak de elektrische aansluiting zoals beschreven onder "Ingebruikname". Schakel het apparaat in met de aan/uit-schakelaar (**I**). Het controlelampje **WARM** brandt groen.
7. Druk de functieschakelaar omlaag. Het controlelampje **WARM** gaat uit en het lampje **COOK** gaat branden.
8. Zodra het water in de rijstpot volledig verdampt is, schakelt het apparaat automatisch over op de modus "warmhouden" en beëindigt daarmee het kookproces. Het controlelampje **COOK** gaat uit en het lampje **WARM** gaat branden.
 - Tip: Laat de rijst nog 5 minuten doorkoken voordat u deze uit de pan haalt.
9. Open het deksel voorzichtig.



WAARSCHUWING:

Hete stoom zal ontsnappen. Er bestaat **verbrandingsgevaar!**

Stomen

Stomen is het zachtjes koken van voedsel met hete stoom. Hierdoor blijven meer waardevolle voedingsstoffen in het voedsel behouden dan bij andere kookmethodes. Gebruik hiervoor de stoominzet.

1. Open het deksel.
2. Plaats de rijstpan in de rijstkoker.
3. Giet de minimale hoeveelheid water in de rijstkoker volgens de onderstaande tabel.
4. Plaats het stoominzetstuk in de rijstkoker.
5. Plaats uw gerecht in de stoominzet en sluit het deksel.
6. Maak de elektrische aansluiting zoals beschreven onder "Ingebruikname". Schakel het apparaat in met de aan/uit-schakelaar (**I**). Het controlelampje **WARM** brandt groen.
7. Druk de functieschakelaar omlaag. Het controlelampje **WARM** gaat uit en het lampje **COOK** gaat branden.
8. Controleer af en toe de kookstatus.

9. Afhankelijk van de stoomtijd kan het nodig zijn om watterverlies te compenseren. Voeg indien nodig een beetje water toe tijdens het stomen.



WAARSCHUWING:

Hete stoom zal ontsnappen. Er bestaat **verbrandingsgevaar!**

10. Stop de bediening zodra het einde van de kooktijd is bereikt: Druk de functieschakelaar omhoog en schakel de aan/uit-schakelaar (O) uit.
11. Trek de stekker uit het stopcontact.

Stoomtafel

Voedsel dat gekookt moet worden	Voorwaarde	Hoeveelheid (ong.)	Kooktijd (minuten)	Minimumhoeveelheid water (ml)
Artisjokken	vers	4 stukken, middelgroot	40–45	600
Bloemkool	verse, kleine rozen	500 g	20–25	200
Broccoli	verse, kleine rozen	500 g	15–20	160
Champignons	vers, heel of gesneden	500 g	15–25	160
Groene bonen	vers, heel of gesneden	500 g	25–35	300
Wortelen	vers, in plakjes	500 g	20–25	200
Aardappelen	gesneden	500 g	20–25	200
Aardappelen	in de schelp	500 g	30–40	400
Kool	vers, in plakjes	500 g	25–30	300
Koolrabi	vers, in blokjes	500 g	20–25	200
Spruitjes	vers	500 g	20–25	200
Asperges	vers	500 g	30–40	400
Courgette	vers, in plakjes	500 g	15–20	160
Appels, peren	vers, in stukken	500 g	10–15	100
Forel	vers	2 stuks, 150 g elk	18–25	180
Goudvisfilet	vers	2 stuks, 200 g elk	15–18	160
Zalm	vers	2 stuks, 140 g elk	15–18	160
Garnalen	bevroren	450 g	15–20	160
Mosselen	in de schelp	1000 g	18–25	180
Kalkoen escalope, kippenpoten	vers	2 stuks, 150 g elk	25–30	300
Knakworstjes, runderworstjes	vers uit een pot of blik	2–8 stuks	8–13 (pierce)	100
Eieren, zachtgekookt	in de schelp	2–10 stuks, middelgroot	10–13	100
Eieren, hardgekookt	in de schelp	2–10 stuks, middelgroot	15–20	160

Reiniging

WAARSCHUWING:

- Haal altijd de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat schoonmaakt en wacht tot het is afgekoeld.
- Dompel het apparaat niet onder in water! Dit kan een elektrische schok of brand veroorzaken.

LET OP:

- Gebruik geen staalborstel of andere schurende voorwerpen.
- Gebruik geen agressieve of schurende schoonmaakmiddelen.
- Reinig de accessoires niet in de vaatwasser. De oppervlakken kunnen dof worden.

Giet de inhoud van de rijstpot af nadat deze is afgekoeld.

Deksel, rijstpot, stoominzet, lepel en maatbeker

- Reinig de accessoires in warm afwaswater met een beetje afwasmiddel.
- Spoel deze onderdelen vervolgens grondig af met helder water en laat ze drogen.

Stoomuitlaat

De stoomuitlaat kan van binnenuit verwijderd worden om gereinigd te worden.

Behuizing

Neem de binnen- en buitenkant van de behuizing af met een vochtige doek. Veeg af met een droge doek.

Bewaren

- Reinig het apparaat zoals beschreven. Laat de accessoires volledig drogen.
- Wij raden aan het apparaat in de originele verpakking op te bergen als u het langere tijd niet gebruikt.
- Bewaar het apparaat altijd buiten het bereik van kinderen op een goed geventileerde en droge plaats.

Technische gegevens

Model:..... PC-RK 1285
Stroomvoorziening:..... 220–240 V~, 50/60 Hz
Stroomverbruik:..... 700 W
Stroomverbruik in uit-stand:..... 0,0 W
Beschermingsklasse:..... I
Nettogewicht:..... ong. 2,4 kg

Het recht om technische en ontwerpaanpassingen te maken in de loop van voortdurende productontwikkeling blijft voorbehouden.

Dit apparaat is getest volgens alle van toepassing zijnde, huidige CE-richtlijnen en gebouwd volgens de meest recente veiligheidsvoorschriften.

Verwijdering

Betekenis van het symbool “vuilnisemmer”



Bescherm ons milieu, elektrische apparaten horen niet in het huisafval.

Maak voor het afvoeren van elektrische apparaten gebruik van de voorgeschreven verzamelpunten en geef daar de elektrische apparaten af die u niet meer gebruikt.

Daardoor helpt u de potentiële effecten te voorkomen die een verkeerde afvoer op het milieu en de menselijke gezondheid kunnen hebben.

Op deze wijze levert u uw bijdrage aan het hergebruik, de recycling en andere verwerkingsvormen voor oude elektronische en elektrische apparaten.

Voor informatie over verzamelpunten voor uw apparaten kunt u contact opnemen met uw gemeente of gemeenteadministratie. Uw dealer en contractpartner is bovendien verplicht het oude apparaat gratis terug te nemen.

IMPORTANT :

Veillez à lire d'abord les instructions de sécurité jointes séparément.

Mode d'emploi

Merci d'avoir choisi notre produit. Nous espérons que vous saurez profiter votre appareil.

Lisez très attentivement le mode d'emploi et les consignes de sécurité jointes séparément avant d'utiliser cet appareil. Conservez ces documents, y compris le certificat de garantie, le reçu et, si possible, la boîte avec l'emballage intérieur dans un endroit sûr. Si vous transmettez l'appareil à un tiers, joignez toujours tous les documents pertinents.

Symboles de ce mode d'emploi

Les informations importantes pour votre sécurité sont particulièrement indiquées. Veillez à bien respecter ces indications afin d'éviter tout risque d'accident ou d'endommagement de l'appareil :

**AVERTISSEMENT :**

Prévient des risques pour votre santé et des risques éventuels de blessure.

**ATTENTION :**

Indique les risques pour l'appareil ou tout autre appareil.

Sommaire

Liste des différents éléments de commande.....	3
Déballage de l'appareil	16
Liste des différents éléments de commande/	
Contenu de la livraison	16
Avertissements pour l'utilisation de l'appareil.....	16
Notes d'utilisation.....	16
Mise en utilisation.....	17
Utilisation.....	17
Table de cuisson à la vapeur	18
Nettoyage.....	19
Stockage	19
Données techniques	19
Élimination.....	20

Déballage de l'appareil

- Sortez l'appareil de son emballage.
- Retirez tous les matériaux d'emballage, tels que les feuilles, les matériaux de remplissage, les attaches de câbles et les emballages en carton.
- Vérifiez que le contenu de la livraison est complet.

- Si le contenu de l'emballage est incomplet ou si des dommages peuvent être détectés, n'utilisez pas l'appareil. Retournez-le immédiatement au revendeur.
- L'appareil peut encore contenir de la poussière ou des résidus de production. Nous vous recommandons de nettoyer l'appareil comme indiqué dans la section « Nettoyage ».

Liste des différents éléments de commande / Contenu de la livraison

- Poignée
- Sortie de vapeur
- Interrupteur marche/arrêt (O/I)
- Interrupteur de fonction

Sans illustration

- 1× Pot à riz
- 1× Insert de cuisson à la vapeur
- 1× Gobelet à mesurer
- 1× Cuillère

Avertissements pour l'utilisation de l'appareil**ATTENTION :**

- L'appareil ne convient pas à la préparation de riz au lait. Le lait pourrait déborder ou brûler.
- Ne versez de l'eau que dans le pot à riz, jamais dans le boîtier.
- N'utilisez le pot intérieur (pot à riz) que comme insert pour cet appareil. Il ne convient pas à d'autres plaques de cuisson !
- Faites attention à la vapeur qui s'échappe pendant l'utilisation et lorsque vous ouvrez le couvercle. Vous risquez de vous brûler !

Notes d'utilisation**Gobelet de mesure**

- Le gobelet gradué (CUP) est utilisé avec la graduation de l'eau (CUP) dans le pot à riz pour déterminer la quantité de riz et d'eau.
- Si vous voulez cuire 6 CUPS, par exemple, mettez 6 tasses à mesurer remplies de riz dans le pot à riz, puis remplissez-le d'eau en fonction du repère (CUP), par exemple 6.

Quantité de riz

- La quantité minimale de riz à cuire est de 260 g (2 CUPS), ce qui, selon le type de riz, permet d'obtenir environ 700 g de riz avec un temps de cuisson d'environ 25 minutes.
- Vous pouvez cuire un maximum de 1,3 kg de riz (poids brut) avec cet appareil. Pour ce faire, vous avez besoin de 2,7 litres d'eau. Selon le type de riz, vous obtiendrez environ 3 kg de riz cuit avec un temps de cuisson d'environ 40 minutes.
- Vous trouverez les proportions exactes sur l'emballage de votre type de riz.
- **Règle générale** : Ajoutez 2 volumes d'eau pour 1 volume de riz.

Interrupteur marche/arrêt

- L'appareil est éteint en position **O**.
- Si l'interrupteur marche/arrêt est en position **I**, l'appareil est prêt à être utilisé. Selon la position du commutateur de fonction, le témoin de contrôle vert (**WARM**) ou le témoin de contrôle rouge (**COOK**) s'allume.
 - Un mécanisme de sécurité empêche le processus de cuisson de démarrer si le pot de riz n'est pas inséré correctement.

Commutateur de fonction

- Si le commutateur de fonction est en position haute, l'appareil est en mode d'utilisation « maintien au chaud ». Le témoin de contrôle **WARM** s'allume en vert.
- Vous pouvez passer en mode « cuisson » à l'aide du commutateur de fonction. Cela n'est possible que si le pot de riz est correctement inséré et que le contact de l'interrupteur (au centre de la plaque chauffante) est fermé. Le témoin de contrôle **COOK** s'allume en rouge.

Temps de cuisson

Lorsque l'eau contenue dans le pot de riz s'est complètement évaporée, l'appareil se met automatiquement en position « maintien au chaud » et met ainsi fin au processus de cuisson. Le témoin de contrôle **WARM** s'allume en vert.

Fin de l'opération

Observez les étapes suivantes :

1. Vérifiez si le témoin de contrôle **WARM** est allumé. Si nécessaire, déplacez le commutateur de fonction vers le haut.
2. Placez l'interrupteur marche/arrêt en position **O**.
3. Retirez la fiche de la prise de courant.

Mise en utilisation

1. Assurez-vous que l'interrupteur marche/arrêt est en position **O** et que le commutateur de fonction est réglé sur « maintien au chaud ».
2. Insérez d'abord la fiche du câble de raccordement dans l'appareil.

Branchement électrique

1. Vérifiez que la tension du réseau que vous souhaitez utiliser correspond à celle de l'appareil. Vous trouverez les informations correspondantes sur la plaque signalétique de l'appareil.
2. Branchez l'appareil sur une prise de courant correctement installée et reliée à la terre.

Utilisation

L'appareil convient non seulement à la cuisson du riz, mais aussi à la cuisson à la vapeur.

Cuisson du riz

Veillez suivre les instructions de préparation du fabricant avant de faire cuire du riz, par exemple laver le riz au préalable ou le faire tremper s'il s'agit de riz de printemps.

1. Ouvrez le couvercle.
2. Placez le pot de riz dans le cuiseur à riz.
3. Déterminez la quantité de riz souhaitée (de 2 à 10 CUPS) à l'aide du gobelet gradué et versez cette quantité dans le pot à riz.
4. Remplissez le pot de riz avec de l'eau jusqu'à ce que la graduation correspondante sur l'échelle CUP soit atteinte.
5. Fermez le couvercle.
6. Établissez le branchement électrique comme décrit au point « Mise en utilisation ». Mettez l'appareil en marche à l'aide de l'interrupteur (**I**). Le témoin de contrôle **WARM** s'allume en vert.
7. Appuyez sur l'interrupteur de fonction vers le bas. Le témoin de contrôle **WARM** s'éteint et le témoin **COOK** s'allume.
8. Lorsque l'eau contenue dans le pot de riz s'est complètement évaporée, l'appareil passe automatiquement en mode « maintien au chaud » et met ainsi fin au processus de cuisson. Le témoin de contrôle **COOK** s'éteint et le témoin **WARM** s'allume.
 - Conseil : Laissez cuire le riz pendant encore 5 minutes avant de le retirer de la casserole.
9. Ouvrez le couvercle avec précaution.



AVERTISSEMENT :

De la vapeur chaude s'échappe. Vous risquez de vous brûler !

Cuisson à la vapeur

La cuisson à la vapeur est une cuisson douce des aliments à la vapeur chaude. Elle permet de préserver davantage de nutriments précieux dans les aliments que les autres méthodes de cuisson. Pour ce faire, utilisez l'insert de cuisson à la vapeur.

- Ouvrez le couvercle.
- Placez le pot de riz dans le cuiseur de riz.
- Versez la quantité minimale d'eau dans le pot de riz, conformément au tableau suivant.
- Insérez l'insert de cuisson à la vapeur dans le pot de riz.
- Placez vos aliments dans l'insert de cuisson à la vapeur et fermez le couvercle.
- Établissez le branchement électrique comme décrit au point « Mise en utilisation ». Mettez l'appareil en marche à l'aide de l'interrupteur marche/arrêt (I). Le témoin de contrôle **WARM** s'allume en vert.
- Appuyez sur l'interrupteur de fonction vers le bas. Le témoin de contrôle **WARM** s'éteint et le témoin **COOK** s'allume.
- Vérifiez de temps en temps l'état de la cuisson.
- En fonction de la durée de cuisson à la vapeur, il peut être nécessaire de compenser la perte d'eau. Si nécessaire, ajoutez un peu d'eau pendant la cuisson à la vapeur.
- Une fois la fin du temps de cuisson atteinte, arrêtez l'utilisation : Appuyez sur le commutateur de fonction vers le haut et éteignez l'interrupteur marche/arrêt (O).
- Retirez la fiche de la prise de courant.

AVERTISSEMENT :

De la vapeur chaude s'échappe. Vous **risquez de vous brûler** !

Table de cuisson à la vapeur

Aliments à cuire	Condition	Quantité (env.)	Temps de cuisson (minutes)	Quantité minimale d'eau (ml)
Artichauts	fraîches	4 pièces, taille moyenne	40–45	600
Chou-fleur	fraîches, petites roses	500 g	20–25	200
Brocoli	fraîches, petites roses	500 g	15–20	160
Champignons	frais, entiers ou en tranches	500 g	15–25	160
Haricots verts	frais, entiers ou en tranches	500 g	25–35	300
Carottes	frais, en tranches	500 g	20–25	200
Pommes de terre	en tranches	500 g	20–25	200
Pommes de terre	dans la coquille	500 g	30–40	400
Choux	frais, en tranches	500 g	25–30	300
Chou-rave	frais, en dés	500 g	20–25	200
Choux de Bruxelles	fraîches	500 g	20–25	200
Asperges	fraîches	500 g	30–40	400
Courgettes	frais, en tranches	500 g	15–20	160
Pommes, poires	frais, en morceaux	500 g	10–15	100
Truite	fraîches	2 pièces, de 150 g chacune	18–25	180
Filet de poisson rouge	fraîches	2 pièces, de 200 g chacune	15–18	160
Saumon	fraîches	2 pièces, de 140 g chacune	15–18	160
Crevettes	congelés	450 g	15–20	160
Moules	dans la coquille	1000 g	18–25	180

Aliments à cuire	Condition	Quantité (env.)	Temps de cuisson (minutes)	Quantité minimale d'eau (ml)
Escalope de dinde, cuisses de poulet	fraîches	2 pièces, de 150 g chacune	25–30	300
Saucisses croustillantes, saucisses de bœuf	frais en bocal ou en boîte	2–8 pièces	8–13 (percer)	100
Œufs à la coque	dans la coquille	2–10 pièces, taille moyenne	10–13	100
Œufs durs	dans la coquille	2–10 pièces, taille moyenne	15–20	160

Nettoyage



AVERTISSEMENT :

- Débranchez toujours la fiche de la prise de courant avant de procéder au nettoyage et attendez que l'appareil ait refroidi.
- Ne plongez pas l'appareil dans l'eau ! Cela pourrait provoquer un choc électrique ou un incendie.

ATTENTION :

- N'utilisez pas de brosse métallique ou d'autres objets abrasifs.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage agressifs ou abrasifs.
- Ne nettoyez pas les accessoires au lave-vaisselle. Les surfaces pourraient devenir ternes.

Videz le contenu du pot à riz une fois qu'il a refroidi.

Couvercle, marmite à riz, insert de cuisson à la vapeur, cuillère et gobelet gradué

- Nettoyez les accessoires dans de l'eau de vaisselle tiède additionnée d'un peu de liquide vaisselle.
- Rincez ensuite soigneusement ces pièces à l'eau claire et laissez-les sécher.

Sortie de vapeur

La sortie de vapeur peut être retirée de l'intérieur pour être nettoyée.

Boîtier

Essuyez l'intérieur et l'extérieur du boîtier avec un chiffon humide. Essuyez avec un chiffon sec.

Stockage

- Nettoyez l'appareil comme indiqué. Laissez les accessoires sécher complètement.
- Nous vous recommandons de ranger l'appareil dans son emballage d'origine si vous n'avez pas l'intention de l'utiliser pendant une période prolongée.
- Rangez toujours l'appareil hors de portée des enfants, dans un endroit sec et bien ventilé.

Données techniques

Modèle : PC-RK 1285
 Alimentation électrique : 220–240 V~, 50/60 Hz
 Puissance absorbée : 700 W
 Consommation d'énergie en mode arrêt : 0,0 W
 Classe de protection : I
 Poids net : env. 2,4 kg

Nous nous réservons le droit d'apporter des modifications techniques ainsi que des modifications de conception dans le cadre du développement continu de nos produits.

Cet appareil a été testé conformément à toutes les directives CE applicables et actuelles et a été construit selon les dernières réglementations en matière de sécurité.

Élimination

Signification du symbole « Poubelle »



Protégez votre environnement, ne jetez pas vos appareils électriques avec les ordures ménagères.

Utilisez, pour l'élimination de vos appareils électriques, les bornes de collecte prévues à cet effet où vous pouvez vous débarrasser des appareils que vous n'utilisez plus.

Vous contribuez ainsi à éviter les impacts potentiels dans l'environnement et sur la santé de chacun, causés par une mauvaise élimination de ces déchets.

Vous contribuez aussi au recyclage sous toutes ses formes des appareils électriques et électroniques usagés.

Vous trouverez toutes les informations sur les bornes d'élimination des appareils auprès de votre commune ou de l'administration de votre communauté. Votre revendeur et partenaire contractuel est également tenu de reprendre gratuitement l'ancien appareil.

FRANÇAIS



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

IMPORTANTE:

Asegúrese de leer primero las instrucciones de seguridad adjuntas por separado.

Manual de instrucciones

Le agradecemos la confianza depositada en este producto y esperamos que disfrute de su uso.

Lea atentamente el manual de instrucciones y las instrucciones de seguridad adjuntas por separado antes de utilizar este aparato. Guarde estos documentos, incluyendo el certificado de garantía, el recibo y, si es posible, la caja con el embalaje interior en un lugar seguro. Si entrega el aparato a un tercero, incluya siempre todos los documentos pertinentes.

Símbolos en este manual de instrucciones

Advertencias importantes para su seguridad están señaladas en especial. Siga estas advertencias incondicionalmente, para evitar accidentes y daños en el aparato:

AVISO:

Advierte ante los peligros para su salud y demuestra posibles riesgos de herida.

ATENCIÓN:

Indica los posibles riesgos para el aparato u otros objetos.

Índice

Indicación de los elementos de manejo	3
Desembalaje del aparato	21
Indicación de los elementos de manejo / Volumen de entrega	21
Advertencias para el uso del aparato	21
Notas de uso	21
Puesta en manejo	22
Manejo	22
Mesa de cocción al vapor	23
Limpieza	24
Almacenamiento	24
Datos técnicos	24
Eliminación	25

Desembalaje del aparato

1. Saque el aparato de su embalaje.
2. Retire todo el material de embalaje, como las láminas, el material de relleno, las bridas para cables y el embalaje de cartón.
3. Compruebe que el volumen de entrega está completo.

4. Si el contenido del embalaje está incompleto o si se detectan daños, no utilice el aparato. Devuélvalo inmediatamente al distribuidor.
5. Es posible que todavía haya polvo o residuos de producción en el aparato. Le recomendamos que limpie el aparato como se describe en el apartado "Limpieza".

Indicación de los elementos de manejo / Volumen de entrega

- 1 Asa
- 2 Salida de vapor
- 3 Interruptor de encendido/apagado (O/I)
- 4 Interruptor de función

Sin ilustración

- 1× Olla arrocera
- 1× Inserto para cocer al vapor
- 1× Taza medidora
- 1× Cuchara

Advertencias para el uso del aparato

ATENCIÓN:

- El aparato no es adecuado para preparar arroz con leche. La leche podría hervir o quemarse.
- Vierta agua únicamente en la olla arrocera, nunca en la carcasa.
- Utilice la olla interior (olla arrocera) sólo como accesorio para este aparato. No es apta para otras placas de cocción.
- Tenga cuidado con el vapor que sale durante el manejo y al abrir la tapa. ¡Existe riesgo de quemaduras!

Notas de uso

Taza medidora

- La taza medidor (CUP) se utiliza con la escala de agua (CUP) de la olla arrocera para determinar la cantidad de arroz y agua.
- Si desea cocinar 6 CUPS, por ejemplo, ponga 6 tazas medidoras llenas de arroz en la olla arrocera y luego llénela de agua según la marca (CUP), por ejemplo 6.

Cantidad de arroz

- La cantidad mínima de arroz a cocer es de 260 g (2 CUPS), lo que, dependiendo del tipo de arroz, da como resultado aprox. 700 g de arroz con un tiempo de cocción de aprox. 25 minutos.
- Puede cocer un máximo de 1,3 kg de arroz (peso crudo) con este aparato. Para ello necesitará 2,7 litros de agua. Dependiendo del tipo de arroz, obtendrá aprox. 3 kg de arroz cocido con un tiempo de cocción de aprox. 40 minutos.
- Encontrará las proporciones exactas en el envase de su tipo de arroz.
- **Regla empírica:** Añada 2 partes de agua por 1 de arroz.

Interruptor de encendido/apagado

- El aparato se apaga en la posición **O**.
- Si el interruptor de encendido/apagado está en la posición **I**, el aparato está listo para funcionar. Dependiendo de la posición del interruptor de función, se encenderá la lámpara de control verde (**WARM**) o la lámpara de control roja (**COOK**).
 - Un mecanismo de seguridad impide que se inicie el proceso de cocción si la olla arrocera no está insertada correctamente.

Interruptor de función

- Si el interruptor de función está en la posición hacia arriba, el aparato se encuentra en el modo de funcionamiento "mantener caliente". La lámpara de control **WARM** se ilumina en verde.
- Puede cambiar al modo "cocinar" con el interruptor de función. Esto sólo es posible si la olla arrocera está insertada correctamente y el contacto del interruptor (en el centro de la placa calefactora) está cerrado. La lámpara de control **COOK** se enciende en rojo.

Tiempo de cocción

Una vez que el agua de la olla arrocera se haya evaporado por completo, el aparato pasa automáticamente a la posición "mantener caliente" y finaliza así el proceso de cocción. La lámpara de control **WARM** se ilumina en verde.

Finalización del funcionamiento

Observe los siguientes pasos:

1. Compruebe si la lámpara de control **WARM** está encendida. Si es necesario, mueva el interruptor de función hacia arriba.
2. Ponga el interruptor de encendido/apagado en la posición **O**.
3. Extraiga el enchufe de la toma de corriente.

Puesta en manejo

1. Asegúrese de que el interruptor de encendido/apagado está en la posición **O** y el interruptor de función en "mantener caliente".
2. Inserte primero la clavija del cable de conexión en el aparato.

Conexión eléctrica

1. Compruebe que la tensión de red que desea utilizar coincide con la del aparato. Encontrará la información pertinente en la placa de características del aparato.
2. Conecte el aparato a una toma de corriente con toma de tierra correctamente instalada.

Manejo

El aparato no sólo es adecuado para cocinar arroz, sino también para cocer al vapor.

Cocción del arroz

Siga las instrucciones de preparación del fabricante antes de cocinar el arroz, por ejemplo, lave el arroz previamente o déjelo en remojo en el caso del arroz primavera.

1. Abra la tapa.
2. Coloque la olla arrocera en la olla arrocera.
3. Determine la cantidad deseada de arroz de 2 a 10 CUPS con la taza medidora y vierta esta cantidad en la olla arrocera.
4. Llene la olla arrocera con agua hasta alcanzar la marca de graduación correspondiente en la escala CUP.
5. Cierre la tapa.
6. Establezca la conexión eléctrica tal y como se describe en el apartado "Puesta en manejo". Encienda el aparato con el interruptor de encendido/apagado (**I**). La lámpara de control **WARM** se ilumina en verde.
7. Pulse el interruptor de función hacia abajo. El piloto de control **WARM** se apaga y se enciende el piloto **COOK**.
8. Cuando el agua del recipiente de arroz se haya evaporado por completo, el aparato pasará automáticamente al modo "mantener caliente" y finalizará así el proceso de cocción. El piloto de control **COOK** se apaga y el piloto **WARM** se enciende.
 - Consejo: Deje cocer el arroz durante 5 minutos más antes de sacarlo de la olla.
9. Abra la tapa con cuidado.



AVISO:

Saldrá vapor caliente. ¡Existe riesgo de quemaduras!

Cocción al vapor

La cocción al vapor es la cocción suave de los alimentos mediante vapor caliente. De este modo se conservan más nutrientes valiosos en los alimentos que con otros métodos

de cocción. Utilice para ello el accesorio para cocinar al vapor.

1. Abra la tapa.
2. Coloque la olla arrocera en la arrocera.
3. Vierta la cantidad mínima de agua en la olla arrocera según la tabla siguiente.
4. Introduzca el accesorio de cocción al vapor en la olla arrocera.
5. Coloque los alimentos en el inserto para cocinar al vapor y cierre la tapa.
6. Establezca la conexión eléctrica tal y como se describe en el apartado "Puesta en manejo". Encienda el aparato con el interruptor de encendido/apagado (I). La lámpara de control **WARM** se enciende en verde.

7. Pulse el interruptor de función hacia abajo. El piloto de control **WARM** se apaga y se enciende el piloto **COOK**.
8. Compruebe de vez en cuando el estado de la cocción.
9. Dependiendo del tiempo de cocción al vapor, puede ser necesario compensar la pérdida de agua. Si es necesario, añada un poco de agua durante la cocción al vapor.



AVISO:

Saldrá vapor caliente. ¡Existe riesgo de quemaduras!

10. Una vez alcanzado el final del tiempo de cocción, detenga el manejo: Pulse el interruptor de función hacia arriba y desconecte el interruptor de encendido/apagado (O).
11. Saque el enchufe de la toma de corriente.

Mesa de cocción al vapor

Alimentos a cocinar	Estado	Cantidad (aprox.)	Tiempo de cocción (minutos)	Cantidad mínima de agua (ml)
Alcachofas	fresco	4 piezas, tamaño mediano	40–45	600
Coliflor	rosas frescas, pequeñas	500 g	20–25	200
Brócoli	rosas frescas, pequeñas	500 g	15–20	160
Setas	frescas, enteras o en rodajas	500 g	15–25	160
Judías verdes	frescas, enteras o en rodajas	500 g	25–35	300
Zanahorias	fresco, en rodajas	500 g	20–25	200
Patatas	en rodajas	500 g	20–25	200
Patatas	con cáscara	500 g	30–40	400
Coles	fresco, en rodajas	500 g	25–30	300
Colirrábanos	fresco, cortado en dados	500 g	20–25	200
Coles de Bruselas	fresco	500 g	20–25	200
Espárragos	fresco	500 g	30–40	400
Calabacines	fresco, en rodajas	500 g	15–20	160
Manzanas, peras	fresco, troceado	500 g	10–15	100
Trucha	fresco	2 piezas, 150 g cada una	18–25	180
Filete de pez dorado	fresco	2 piezas, 200 g cada una	15–18	160
Salmón	fresco	2 piezas, 140 g cada una	15–18	160
Gambas	congelado	450 g	15–20	160
Mejillones	con cáscara	1000 g	18–25	180
Escalope de pavo, muslos de pollo	fresco	2 piezas, 150 g cada una	25–30	300

Alimentos a cocinar	Estado	Cantidad (aprox.)	Tiempo de cocción (minutos)	Cantidad mínima de agua (ml)
Salchichas crujientes, salchichas de ternera	fresco de bote o lata	2-8 piezas	8-13 (perforar)	100
Huevos, pasados por agua	con cáscara	2-10 piezas, tamaño mediano	10-13	100
Huevos duros	con cáscara	2-10 piezas, tamaño mediano	15-20	160

Limpieza



AVISO:

- Desconecte siempre el enchufe de la toma de corriente antes de proceder a la limpieza y espere a que el aparato se haya enfriado.
- ¡No sumerja el aparato en agua! Podría provocar una descarga eléctrica o un incendio.



ATENCIÓN:

- No utilice cepillos de alambre ni otros objetos abrasivos.
- No utilice productos de limpieza fuertes o abrasivos.
- No limpie los accesorios en el lavavajillas. Las superficies podrían embotarse.

Escorra el contenido de la olla arrocera después de que se haya enfriado.

Tapa, olla arrocera, accesorio para cocer al vapor, cuchara y vaso medidor

- Limpie los accesorios en agua de fregar tibia con un poco de detergente líquido.
- A continuación, aclare bien estas piezas con agua clara y déjelas secar.

Salida de vapor

La salida de vapor puede extraerse desde el interior para su limpieza.

Carcasa

Limpie el interior y el exterior de la carcasa con un paño húmedo. Limpíela con un paño seco.

Almacenamiento

- Limpie el aparato como se describe. Deje que los accesorios se sequen completamente.
- Le recomendamos que guarde el aparato en su empaque original si no va a utilizarlo durante un periodo de tiempo prolongado.
- Guarde siempre el aparato fuera del alcance de los niños, en un lugar seco y bien ventilado.

Datos técnicos

Modelo: PC-RK 1285
 Alimentación: 220-240 V~, 50/60 Hz
 Consumo de energía: 700 W
 Consumo de energía en modo apagado: 0,0 W
 Clase de protección: I
 Peso neto: aprox. 2,4 kg

El derecho de realizar modificaciones técnicas y de diseño en el curso del desarrollo continuo del producto esta reservado.

Este aparato ha sido probado de acuerdo con todas las directivas CE vigentes y construido de acuerdo con las últimas normas de seguridad.

Eliminación

Significado del símbolo “Cubo de basura”



Proteja nuestro medio ambiente, aparatos eléctricos no forman parte de la basura doméstica.

Haga uso de los centros de recogida previstos para la eliminación de aparatos eléctricos y entregue allí sus aparatos eléctricos que no vaya a utilizar más.

Ayudará en evitar las potenciales consecuencias, a causa de una errónea eliminación de desechos, para el medio ambiente y la salud humana.

Con ello, contribuirá a la recuperación, al reciclado y a otras formas de reutilización de los aparatos viejos eléctricos y electrónicos.

La información cómo se debe eliminar los aparatos, se obtiene en su ayuntamiento o su administración municipal. Su distribuidor y socio contractual también está obligado a recuperar el aparato antiguo sin coste alguno.

IMPORTANTE:

Assicuratevi di leggere prima le istruzioni di sicurezza allegate separatamente.

Istruzioni per l'uso

Grazie per aver scelto il nostro prodotto. Vi auguriamo un buon utilizzo del dispositivo.

Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere attentamente le istruzioni per l'uso e le istruzioni di sicurezza allegate separatamente. Conservare questi documenti, compreso il certificato di garanzia, la ricevuta e, se possibile, la scatola con l'imballaggio interno in un luogo sicuro. Se si cede l'apparecchio a terzi, includere sempre tutti i documenti pertinenti.

Simboli per questo manuale di istruzioni per l'uso

Le indicazioni importanti per la propria sicurezza sono indicati appropriatamente. Osservare assolutamente queste indicazioni, per evitare incidenti e danni all'apparecchio:



AVVISO:

Previene i rischi della propria salute ed indica possibili rischi di ferite.



ATTENZIONE:

Indica possibili pericoli per l'apparecchio o altri oggetti.

Indice

Elementi di comando	3
Disimballaggio dell'apparecchio	26
Elementi di comando / Nella fornitura	26
Avvertenze per l'uso dell'apparecchio	26
Note per l'uso	26
Messa in funzione	27
Utilizzo	27
Tavolo per la cottura a vapore	28
Pulizia	29
Conservazione	29
Dati tecnici	29
Smaltimento	29

Disimballaggio dell'apparecchio

1. Togliere l'apparecchio dal suo imballaggio.
2. Rimuovere tutto il materiale d'imballaggio, come pellicole, materiale di riempimento, fascette e imballaggi di cartone.
3. Controllare la completezza del contenuto dell'imballaggio.
4. Se il contenuto dell'imballaggio è incompleto o se si rilevano danni, non mettere in funzione l'apparecchio. Restituirlo immediatamente al rivenditore.

5. Sull'apparecchio potrebbero esserci ancora polvere o residui di produzione. Si consiglia di pulire l'apparecchio come descritto al punto "Pulizia".

Elementi di comando / Nella fornitura

- 1 Maniglia
- 2 Uscita del vapore
- 3 Interruttore acceso/spento (O/I)
- 4 Interruttore di funzione

Senza illustrazione

- 1× Pentola per il riso
- 1× Inserto per la cottura a vapore
- 1× Tazza di misurazione
- 1× Cucchiaino

Avvertenze per l'uso dell'apparecchio



ATTENZIONE:

- L'apparecchio non è adatto alla preparazione del budino di riso. Il latte potrebbe bollire o bruciare.
- Versare sempre e solo l'acqua nella pentola per il riso, mai nell'alloggiamento.
- Utilizzi la pentola interna (pentola per il riso) solo come inserto per questo apparecchio. Non è adatta ad altri piani di cottura!
- Faccia attenzione alla fuoriuscita di vapore durante il funzionamento e quando apre il coperchio. C'è il **rischio di ustioni!**

Note per l'uso

Tazza di misurazione

- La tazza di misurazione (CUP) viene utilizzata con la scala dell'acqua (CUP) nella pentola del riso per determinare la quantità di riso e acqua.
- Se desidera cucinare 6 CUPS, ad esempio, metta 6 tazze di misurazione piene di riso nella pentola del riso e poi la riempia d'acqua in base al segno (CUP), ad es. 6.

Quantità di riso

- La quantità minima di riso da cuocere è di 260 g (2 CUPS), che, a seconda del tipo di riso, si traduce in circa 700 g di riso con un tempo di cottura di circa 25 minuti.

- Con questo apparecchio può cucinare un massimo di 1,3 kg di riso (peso grezzo). A tal fine, sono necessari 2,7 litri d'acqua. A seconda del tipo di riso, otterrà circa 3 kg di riso cotto con un tempo di cottura di circa 40 minuti.
- Troverà le proporzioni esatte sulla confezione del suo tipo di riso.
- **Regola empirica:** Aggiungere 2 parti di acqua a 1 parte di riso.

Interruttore acceso / spento

- L'apparecchio è spento nella posizione **O**.
- Se l'interruttore di acceso/spento è in posizione **I**, l'apparecchio è pronto per l'utilizzo. A seconda della posizione dell'interruttore di funzione, si accende la lampada di controllo verde (**WARM**) o quella rossa (**COOK**).
 - Un meccanismo di sicurezza impedisce l'avvio del processo di cottura se la pentola per il riso non è inserita correttamente.

Interruttore di funzione

- Se l'interruttore di funzione si trova in posizione alta, l'apparecchio si trova nella modalità di funzionamento "mantenere caldo". La lampada di controllo **WARM** si accende in verde.
- Può passare alla modalità "cottura" con l'interruttore di funzione. Questo è possibile solo se la pentola per il riso è inserita correttamente e il contatto dell'interruttore (al centro della piastra riscaldante) è chiuso. La lampada di controllo **COOK** si accende in rosso.

Tempo di cottura

Una volta che l'acqua nella pentola del riso è completamente evaporata, l'apparecchio passa automaticamente alla posizione "mantenere caldo" e termina così il processo di cottura. La lampada di controllo **WARM** si accende in verde.

Fine del funzionamento

Si attenga ai seguenti passaggi:

1. Verifichi se la lampada di controllo **WARM** è accesa. Se necessario, sposti l'interruttore di funzione verso l'alto.
2. Posizioni l'interruttore acceso/spento in posizione **O**.
3. Estragga la spina di rete dalla presa.

Messa in funzione

1. Si assicuri che l'interruttore acceso/spento sia in posizione **O** e che l'interruttore di funzione sia impostato su "mantenere caldo".
2. Inserisca prima la spina del cavo di collegamento nell'apparecchio.

Collegamento elettrico

1. Verifichi che la tensione di rete che desidera utilizzare corrisponda a quella dell'apparecchio. Troverà le informazioni pertinenti sulla targhetta dell'apparecchio.
2. Collegare l'apparecchio a una presa di corrente correttamente installata con messa a terra.

Utilizzo

L'apparecchio è adatto non solo alla cottura del riso, ma anche alla cottura a vapore.

Cottura del riso

Prima di cuocere il riso, segua le istruzioni di preparazione del produttore, ad esempio lavando il riso in anticipo o mettendolo in ammollo nel caso di riso primaverile.

1. Apra il coperchio.
2. Collochi la pentola del riso nel cuoceriso.
3. Determinare la quantità di riso desiderata da 2 a 10 CUPs con il misurino e versare questa quantità nella pentola del riso.
4. Riempia la pentola di riso con acqua fino a raggiungere il segno di graduazione corrispondente sulla scala CUP.
5. Chiuda il coperchio.
6. Stabilisca il collegamento elettrico come descritto in "Messa in funzione". Accenda l'apparecchio utilizzando l'interruttore acceso/spento (**I**). La lampada di controllo **WARM** si accende in verde.
7. Prema l'interruttore di funzione verso il basso. La lampada di controllo **WARM** si spegne e si accende la spia **COOK**.
8. Una volta che l'acqua nella pentola del riso è completamente evaporata, l'apparecchio passa automaticamente alla modalità "mantenimento in caldo" e termina così il processo di cottura. La lampada di controllo **COOK** si spegne e si accende la spia **WARM**.
 - Suggerimento: Lasci cuocere il riso per altri 5 minuti prima di toglierlo dalla pentola.
9. Apra il coperchio con attenzione.



AVVISO:

Il vapore caldo fuoriesce. C'è il rischio di ustioni!

Cottura a vapore

La cottura a vapore è una cottura delicata degli alimenti che utilizza il vapore caldo. In questo modo si conservano più sostanze nutritive preziose negli alimenti rispetto ad altri metodi di cottura. A tale scopo, utilizzi l'inserito per la cottura a vapore.

1. Apra il coperchio.
2. Collochi la pentola per il riso nel cuoceriso.
3. Versare la quantità minima di acqua nella pentola del riso, secondo la tabella seguente.
4. Inserisca l'inserito per la cottura a vapore nella pentola del riso.

- Collochi il cibo nell'inserito per la cottura a vapore e chiudi il coperchio.
- Stabilisca il collegamento elettrico come descritto nella sezione "Messa in funzione". Accenda l'apparecchio utilizzando l'interruttore acceso/spento (I). La lampada di controllo **WARM** si accende in verde.
- Prema l'interruttore di funzione verso il basso. La lampada di controllo **WARM** si spegne e si accende la spia **COOK**.
- Controlli di tanto in tanto lo stato di cottura.
- A seconda del tempo di cottura, potrebbe essere necessario compensare la perdita d'acqua. Se necessario, aggiunga un po' d'acqua durante il processo di cottura a vapore.

⚠ AVVISO:

Il vapore caldo fuoriesce. C'è il **rischio di ustioni!**

- Al termine del tempo di cottura, interrompa l'utilizzo: Premere l'interruttore di funzione verso l'alto e spegnere l'interruttore acceso/spento (O).
- Estragga la spina dalla presa di corrente.

Tavolo per la cottura a vapore

Cibo da cucinare	Condizione	Quantità (ca.)	Tempo di cottura (minuti)	Quantità minima di acqua (ml)
Carciofi	fresco	4 pezzi, dimensione media	40-45	600
Cavolfiore	rose fresche, piccole	500 g	20-25	200
Broccoli	rose fresche, piccole	500 g	15-20	160
Funghi	fresche, intere o a fette	500 g	15-25	160
Fagioli verdi	fresche, intere o a fette	500 g	25-35	300
Carote	fresco, a fette	500 g	20-25	200
Patate	a fette	500 g	20-25	200
Patate	nel guscio	500 g	30-40	400
Cavolo	fresco, affettato	500 g	25-30	300
Cavolo crudo	fresco, a cubetti	500 g	20-25	200
Cavoletti di Bruxelles	fresco	500 g	20-25	200
Asparagi	fresco	500 g	30-40	400
Zucchine	fresco, a fette	500 g	15-20	160
Mele, pere	fresco, a pezzi	500 g	10-15	100
Trota	fresco	2 pezzi, 150 g ciascuno	18-25	180
Filetto di pesce rosso	fresco	2 pezzi, 200 g ciascuno	15-18	160
Salmone	fresco	2 pezzi, 140 g ciascuno	15-18	160
Gamberi	congelato	450 g	15-20	160
Cozze	nel guscio	1000 g	18-25	180
Scaloppine di tacchino, cosce di pollo	fresco	2 pezzi, 150 g ciascuno	25-30	300
Salsicce croccanti, salsicce di manzo	fresco in barattolo o in lattina	2-8 pezzi	8-13 (perforare)	100
Uove, morbide	nel guscio	2-10 pezzi, dimensione media	10-13	100
Uove, sode	nel guscio	2-10 pezzi, dimensione media	15-20	160

Pulizia

AVVISO:

- Prima della pulizia, scolleghi sempre la spina dalla presa di corrente e attenda che l'apparecchio si sia raffreddato.
- Non immergere l'apparecchio in acqua! Potrebbe causare scosse elettriche o incendi.

ATTENZIONE:

- Non utilizzi spazzole metalliche o altri oggetti abrasivi.
- Non utilizzi detersivi aggressivi o abrasivi.
- Non pulisca gli accessori in lavastoviglie. Le superfici potrebbero diventare opache.

Scoli il contenuto della pentola per il riso dopo che si è raffreddata.

Coperchio, pentola per il riso, inserto per la cottura a vapore, cucchiaio e misurino

- Pulisca gli accessori in acqua tiepida con un po' di detersivo per piatti.
- Quindi sciacqui accuratamente queste parti con acqua pulita e lasci asciugare.

Uscita del vapore

L'uscita del vapore può essere rimossa dall'interno per la pulizia.

Alloggiamento

Pulisca l'interno e l'esterno dell'alloggiamento con un panno umido. Pulisca con un panno asciutto.

Conservazione

- Pulire l'apparecchio come descritto. Lasciare asciugare completamente gli accessori.
- Si consiglia di riporre l'apparecchio nell'imballaggio originale se non si intende utilizzarlo per un periodo di tempo prolungato.
- Conservare sempre l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini, in un luogo ben ventilato e asciutto.

Dati tecnici

Modello: PC-RK 1285
Alimentazione: 220–240 V~, 50/60 Hz
Consumo di energia: 700 W
Consumo di energia in modalità spenta: 0,0 W
Classe di protezione: I
Peso netto: ca. 2,4 kg

Si riserva il diritto di apportare modifiche tecniche e di design nel corso dello sviluppo del prodotto.


Questo apparecchio è stato testato secondo tutte le direttive CE in vigore e costruito secondo le ultime norme di sicurezza.

Smaltimento

Significato del simbolo "Eliminazione"



Salvaguardare l'ambiente, gli elettrodomestici non vanno eliminati come rifiuti domestici.

Per l'eliminazione degli elettrodomestici, fare uso dei posti di raccolta previsti per questo tipo  e porre quegli elettrodomestici che non sono più in uso.

Si contribuisce così ad evitare un effetto potenziale sull'ambiente e sulla salute, dovuto magari ad una eliminazione sbagliata.

Questo significa un contributo personale alla riutilizzazione, al riciclaggio e altre forme di utilizzazione di elettrodomestici ed apparecchi elettronici usati.

Si possono trovare le corrispondenti informazioni sugli appositi luoghi di raccolta, nelle amministrazioni dei comuni. Il vostro rivenditore e partner contrattuale è anche obbligato a riprendere gratuitamente il vecchio apparecchio.

WAŻNE:

Najpierw należy zapoznać się z oddzielnie załączoną instrukcją bezpieczeństwa.

Instrukcja obsługi

Dziękujemy za wybór naszego produktu. Mamy nadzieję, że korzystanie z urządzenia sprawi państwu radość.

Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia przeczytaj uważnie instrukcję obsługi oraz oddzielnie załączone wskazówki bezpieczeństwa. Przechowuj te dokumenty wraz z kartą gwarancyjną, paragonem i, jeśli to możliwe, pudełkiem z opakowaniem wewnętrznym w bezpiecznym miejscu. Jeżeli przekazujesz urządzenie osobom trzecim, dołącz zawsze wszystkie istotne dokumenty.

Symbole użyte w tej instrukcji obsługi

Ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa użytkownika są specjalnie wyróżnione. Koniecznie stosuj się do tych wskazówek, aby uniknąć wypadków i uszkodzenia urządzenia:

OSTRZEŻENIE:

Ostrzega przed zagrożeniami dla zdrowia i wskazuje na potencjalne ryzyko obrażeń.

UWAGA:

Wskazuje na potencjalne zagrożenia dla urządzenia lub innych przedmiotów.

Spis treści

Przegląd elementów obsługi.....	3
Rozpakowanie urządzenia	30
Przegląd elementów obsługi / Zakres dostawy	30
Ostrzeżenia dotyczące użytkowania urządzenia	30
Uwagi dotyczące użytkowania.....	30
Wprowadzenie do obsługi.....	31
Obsługa.....	31
Stół do gotowania na parze	32
Czyszczenie	33
Przechowywanie	33
Dane techniczne	33
Warunki gwarancji.....	34
Usuwanie	34

Rozpakowanie urządzenia

1. Wyjmij urządzenie z opakowania.
2. Usuń wszystkie materiały opakowaniowe, takie jak folie, materiały wypełniające, opaski kablowe i opakowania kartonowe.
3. Sprawdź, czy zawartość opakowania jest kompletna.

30

4. Jeżeli zawartość opakowania jest niekompletna lub jeżeli widoczne są uszkodzenia, nie używaj urządzenia. Natychmiast zwróć je do sprzedawcy.
5. Na urządzeniu może nadal znajdować się kurz lub pozostałości po produkcji. Zalecamy wyczyszczenie urządzenia zgodnie z opisem w punkcie „Czyszczenie”.

Przegląd elementów obsługi/ Zakres dostawy

- 1 Uchwyt
- 2 Wylot pary
- 3 Włącznik / wyłącznik (O/I)
- 4 Przełącznik funkcji

Bez ilustracji

- 1× gamek na ryż
- 1× wkładka do gotowania na parze
- 1× kubek z miarką
- 1× łyżka

Ostrzeżenia dotyczące użytkowania urządzenia

UWAGA:

- Urządzenie nie nadaje się do przygotowywania puddingu ryżowego. Mleko może się zagotować lub przypalić.
- Wodę należy wlewać wyłącznie do pojemnika na ryż, nigdy do obudowy.
- Proszę używać garnka wewnętrznego (garnka do ryżu) wyłącznie jako wkładki do tego urządzenia. Nie nadaje się on do innych płyt grzewczych!
- Proszę uważać na ulatniającą się parę podczas obsługi i otwierania pokrywy. Istnieje **ryzyko poparzenia!**

Uwagi dotyczące użytkowania

Kubek z miarką

- Miarka (CUP) jest używana wraz ze skalą wody (CUP) w pojemniku na ryż w celu określenia ilości ryżu i wody.
- Jeśli na przykład chcą Państwo ugotować 6 CUPs ryżu, należy wsypać do pojemnika na ryż 6 miarek ryżu, a następnie napelnić go wodą zgodnie z oznaczeniem (CUP), np. 6.

Ilość ryżu

- Minimalna ilość ryżu do ugotowania wynosi 260 g (2 CUPS), co w zależności od rodzaju ryżu daje ok. 700 g ryżu przy czasie gotowania wynoszącym ok. 25 minut.
- Za pomocą tego urządzenia można ugotować maksymalnie 1,3 kg ryżu (waga surowa). Będzie do tego potrzebne 2,7 litra wody. W zależności od rodzaju ryżu, otrzymają Państwo ok. 3 kg ugotowanego ryżu przy czasie gotowania wynoszącym ok. 40 minut.
- Dokładne proporcje znajdują Państwo na opakowaniu danego rodzaju ryżu.
- **Praktyczna zasada:** Proszę dodać 2 części wody do 1 części ryżu.

Włącznik / wyłącznik

- Urządzenie jest wyłączone w pozycji **O**.
- Jeśli włącznik / wyłącznik znajduje się w pozycji **I**, urządzenie jest gotowe do obsługi. W zależności od położenia przełącznika funkcji zaświeci się zielona lampka kontrolna (**WARM**) lub czerwona lampka kontrolna (**COOK**).
 - Mechanizm bezpieczeństwa zapobiega rozpoczęciu procesu gotowania, jeśli garnek do gotowania ryżu nie jest prawidłowo włożony.

Przełącznik funkcji

- Jeśli przełącznik funkcji znajduje się w pozycji górnej, urządzenie znajduje się w trybie obsługi „utrzymywanie ciepła”. Lampka kontrolna **WARM** świeci się na zielono.
- Za pomocą przełącznika funkcji można przejść do trybu „gotowanie”. Jest to możliwe tylko wtedy, gdy garnek na ryż jest prawidłowo włożony, a styk przełącznika (na środku płyty grzejnej) jest zamknięty. Lampka kontrolna **COOK** zaświeci się na czerwono.

Czas gotowania

Gdy woda w pojemniku na ryż całkowicie wyparuje, urządzenie automatycznie przełączy się do pozycji „utrzymywanie ciepła” i tym samym zakończy proces gotowania. Lampka kontrolna **WARM** zaświeci się na zielono.

Zakończenie operacji

Proszę przestrzegać następujących kroków:

1. Proszę sprawdzić, czy lampka kontrolna **WARM** świeci się. W razie potrzeby przesunąć przełącznik funkcji w górę.
2. Ustawić włącznik/wyłącznik w pozycji **O**.
3. Proszę wyciągnąć wtyczkę sieciową z gniazdka.

Wprowadzenie do obsługi

1. Upewnij się, że włącznik / wyłącznik znajduje się w pozycji **O**, a przełącznik funkcji jest ustawiony na „utrzymywanie ciepła”.
2. Proszę najpierw włożyć wtyczkę kabla połączeniowego do urządzenia.

Podłączenie elektryczne

1. Proszę sprawdzić, czy napięcie sieciowe, które ma być używane, odpowiada napięciu urządzenia. Odpowiednie informacje znajdują Państwo na tabliczce znamionowej urządzenia.
2. Podłącz urządzenie do prawidłowo zainstalowanego gniazda z uziemieniem.

Obsługa

Urządzenie nadaje się nie tylko do gotowania ryżu, ale także do gotowania na parze.

Gotowanie ryżu

Przed gotowaniem ryżu proszę postępować zgodnie z instrukcjami producenta dotyczącymi przygotowania, np. wcześniej umyć ryż lub namoczyć go w przypadku ryżu jarego.

1. Proszę otworzyć pokrywę.
2. Proszę umieścić garnek z ryżem w urządzeniu do gotowania ryżu.
3. Za pomocą kubka z miarką odmierzyć żądaną ilość ryżu od 2 do 10 CUPS i wysypać tę ilość do garnka do gotowania ryżu.
4. Napelnić garnek wodą do momentu osiągnięcia odpowiedniej podziałki na skali CUP.
5. Zamknąć pokrywę.
6. Wykonać podłączenie elektryczne zgodnie z opisem w części „Wprowadzenie do obsługi”. Proszę włączyć urządzenie za pomocą włącznika / wyłącznika (**I**). Lampka kontrolna **WARM** zaświeci się na zielono.
7. Nacisnąć przełącznik funkcji w dół. Lampka kontrolna **WARM** zgaśnie i zapali się lampka **COOK**.
8. Gdy woda w pojemniku na ryż całkowicie wyparuje, urządzenie automatycznie przełączy się w tryb „utrzymywanie ciepła”, kończąc tym samym proces gotowania. Lampka kontrolna **COOK** zgaśnie i zapali się lampka **WARM**.
 - Wskazówka: Proszę pozostawić ryż do ugotowania na kolejne 5 minut przed wyjęciem go z garnka.
9. Proszę ostrożnie otworzyć pokrywę.



OSTRZEŻENIE:

Wydostanie się gorąca para. Istnieje **ryzyko poparzenia!**

Gotowanie na parze

Gotowanie na parze to delikatne gotowanie żywności przy użyciu gorącej pary. Pozwala to zachować więcej cennych składników odżywczych w żywności niż inne metody gotowania. Proszę używać w tym celu wkładki do gotowania na parze.

1. Proszę otworzyć pokrywę.
2. Proszę umieścić garnek do gotowania ryżu w urządzeniu do gotowania ryżu.
3. Proszę włączyć do pojemnika na ryż minimalną ilość wody zgodnie z poniższą tabelą.
4. Proszę włożyć wkład do gotowania na parze do garnka do gotowania ryżu.
5. Umieścić potrawę we wkładzie do gotowania na parze i zamknąć pokrywę.
6. Wykonać podłączenie elektryczne zgodnie z opisem w części „Wprowadzenie do obsługi”. Proszę włączyć

urządzenie za pomocą włącznika / wyłącznika (I).

Lampka kontrolna **WARM** zaświeci się na zielono.

7. Nacisnąć przełącznik funkcji w dół. Lampka kontrolna **WARM** zgaśnie i zaświeci się lampka **COOK**.
8. Proszę od czasu do czasu sprawdzać stan gotowania.
9. W zależności od czasu gotowania na parze może być konieczne wyrównanie strat wody. W razie potrzeby proszę dodać trochę wody podczas gotowania na parze.

OSTRZEŻENIE:

Wydostanie się gorąca para. Istnieje **ryzyko poparzenia!**

10. Po osiągnięciu końca czasu gotowania proszę przerwać obsługę: Proszę nacisnąć przełącznik funkcji do góry i wyłączyć włącznik / wyłącznik (O).
11. Proszę wyciągnąć wtyczkę z gniazdka.

Stół do gotowania na parze

Żywność do gotowania	Stan	Ilość (ok.)	Czas gotowania (minuty)	Minimalna ilość wody (ml)
Karczochy	świeży	4 sztuk, średniej wielkości	40–45	600
Kalafior	świeże, małe róże	500 g	20–25	200
Brokuły	świeże, małe róże	500 g	15–20	160
Grzyby	świeże, całe lub w plasterkach	500 g	15–25	160
Fasolka szparagowa	świeże, całe lub w plasterkach	500 g	25–35	300
Marchew	świeże, w plasterkach	500 g	20–25	200
Ziemniaki	w plasterkach	500 g	20–25	200
Ziemniaki	w skorupce	500 g	30–40	400
Kapusta	świeże, w plasterkach	500 g	25–30	300
Kalarepa	świeży, pokrojony w kostkę	500 g	20–25	200
Brukselka	świeży	500 g	20–25	200
Szparagi	świeży	500 g	30–40	400
Cukinia	świeże, w plasterkach	500 g	15–20	160
Jabłka, gruszki	świeże, kawałki	500 g	10–15	100
Pstrąg	świeży	2 sztuki po 150 g	18–25	180
Filet ze złotej rybki	świeży	2 sztuki po 200 g	15–18	160
Łosoś	świeży	2 sztuki po 140 g	15–18	160
Krewetki	mrożone	450 g	15–20	160
Małże	w skorupce	1000 g	18–25	180
Eskalopki z indyka, udka z kurczaka	świeży	2 sztuki po 150 g	25–30	300

Żywność do gotowania	Stan	Ilość (ok.)	Czas gotowania (minuty)	Minimalna ilość wody (ml)
Chrupiące kielbaski, kielbaski wołowe	świeże ze słoika lub puszki	2–8 sztuk	8–13 (przekłuwanie)	100
Jajka na miękko	w skorupce	2–10 sztuk, średniej wielkości	10–13	100
Jajka na twardo	w skorupce	2–10 sztuk, średniej wielkości	15–20	160

Czyszczenie

OSTRZEŻENIE:

- Przed przystąpieniem do czyszczenia należy zawsze odłączyć wtyczkę sieciową od gniazdka i poczekać, aż urządzenie ostygnie.
- Nie wolno zanurzać urządzenia w wodzie! Może to spowodować porażenie prądem lub pożar.

UWAGA:

- Nie używać drucianej szczotki ani innych przedmiotów ściernych.
- Nie używać ostrych lub ściernych środków czyszczących.
- Nie czyścić akcesoriów w zmywarce. Powierzchnie mogą zmatowieć.

Zawartość pojemnika na ryż należy opróżnić po jego ostygnięciu.

Pokrywa, garnek do gotowania ryżu, wkład do gotowania na parze, łyżka i kubek z miarką

- Proszę umyć akcesoria w ciepłej wodzie z niewielką ilością płynu do mycia naczyń.
- Następnie dokładnie wypłukać te części czystą wodą i pozostawić do wyschnięcia.

Wylot pary

Wylot pary można wyjąć od wewnątrz w celu wyczyszczenia.

Obudowa

Przetrzeć wewnętrzną i zewnętrzną część obudowy wilgotną szmatką. Przetrzeć suchą szmatką.

Przechowywanie

- Wyczyść urządzenie zgodnie z opisem. Pozostaw akcesoria do całkowitego wyschnięcia.
- Jeśli urządzenie nie będzie używane przez dłuższy czas, zalecamy przechowywanie go w oryginalnym opakowaniu.
- Urządzenie należy zawsze przechowywać w dobrze wentylowanym i suchym miejscu, poza zasięgiem dzieci.

Dane techniczne

Model:..... PC-RK 1285
 Zasilanie:..... 220–240 V~, 50/60 Hz
 Pobór mocy:..... 700 W
 Pobór mocy w trybie wyłączenia:..... 0,0 W
 Klasa ochronności:..... I
 Waga netto:..... ok. 2,4 kg

Zastrzegamy sobie prawo wprowadzania zmian technicznych i projektowych w trakcie ciągłego rozwoju produktu.

To urządzenie zostało przetestowane zgodnie z wszystkimi obowiązującymi, aktualnymi dyrektywami CE i zbudowane zgodnie z najnowszymi przepisami bezpieczeństwa.

Warunki gwarancji

Przyznajemy 24 miesiące gwarancji na produkt licząc od daty zakupu.

W tym okresie będziemy bezpłatnie usuwać w terminie 14 dni od daty dostarczenia wadliwego sprzętu z kartą gwarancyjną do miejsca zakupu wszystkie uszkodzenia powstałe w tym urządzeniu na skutek wady materiałów lub wadliwego wykonania, naprawiając oraz wymieniając wadliwe części lub (jeśli uznamy za stosowne) wymieniając całe urządzenie na nowe.

Sprzęt do naprawy powinien być dostarczony w komplecie wraz z dowodem zakupu oraz z ważną kartą gwarancyjną do sprzedawcy w miarę możliwości w oryginalnym opakowaniu lub innym odpowiednim dla zabezpieczenia przed uszkodzeniem. W razie braku kompletnego opakowania fabrycznego, ryzyko uszkodzenia sprzętu podczas transportu do i z miejsca zakupu ponosi reklamujący.

Naprawa gwarancyjna nie dotyczy czynności przewidzianych w instrukcji obsługi, do wykonania których zobowiązany jest użytkownik we własnym zakresie i na własny koszt.

Gwarancja nie obejmuje:

- mechanicznych, termicznych, chemicznych uszkodzeń sprzętu i wywołanych nimi wad,
- uszkodzeń powstałych w wyniku działania sił zewnętrznych takich jak wylądowania atmosferyczne, zmiana napięcia zasilania i innych zdarzeń losowych,
- nieprawidłowego ustawienia wartości napięcia elektrycznego, zasilanie z nieodpowiedniego gniazda zasilania,
- sznurów połączeniowych, sieciowych, żarówek, baterii, akumulatorów,
- uszkodzeń wyrobu powstałych w wyniku niewłaściwego lub niezgodnego z instrukcją jego użytkowania, przechowywania, konserwacji, samowolnego zrywania plomb oraz wszelkich przeróbek i zmian konstrukcyjnych dokonanych przez użytkownika lub osoby niepowołane,
- roszczeń z tytułu parametrów technicznych wyrobu, o ile są one zgodne z podanymi przez producenta,
- prawidłowego zużycia i uszkodzeń, które mają nieistotny wpływ na wartość lub działanie tego urządzenia.

Karta gwarancyjna bez pieczętki sklepu, daty sprzedaży, nie wypełniona, źle wypełniona, ze śladami poprawek, nieczytelna wskutek zniszczenia, bez możliwości ustalenia miejsca sprzedaży oraz dołączonego dowodu zakupu jest nieważna.

Korzystanie z usług gwarancyjnych nie jest możliwe po upływie daty ważności gwarancji. Gwarancja na części lub całe urządzenie, które są wymieniane kończy się, wraz z końcem gwarancji na to urządzenie.

Wszystkie inne roszczenia, wliczając w to odszkodowania są wykluczone chyba, że prawo przewiduje inaczej. Roszczenia wykraczające poza tą umowę nie są uwzględniane przez tą gwarancję.

Gwarancja na sprzedany towar konsumpcyjny nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień kupującego wynikających z niezgodności towaru z umową.

Gwarancja oraz zawarte w niej warunki obowiązują na terenie Rzeczypospolitej Polskiej.

Dystrybutor:
CTC Clatronic Sp. z o.o.
Ul. Brzeska 1
45-960 Opole

Usuwanie

Znaczenie symbolu „Pojemnik na śmieci”



Proszę oszczędzać nasze środowisko, sprzęt elektryczny nie należy do śmieci domowych.

Proszę korzystać z punktów zbiorczych, przewidzianych do zdawania sprzętu elektrycznego, i tam proszę oddawać sprzęt elektryczny, którego już nie będą Państwo używać.

Tym sposobem pomagają Państwo unikać potencjalnych następstw niewłaściwego usuwania odpadów, mających wpływ na środowisko i zdrowie ludzi.

Tą drogą przyczyniają się Państwo do ponownego użycia, do recyklingu i do innych form wykorzystania starego sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

Informacje, gdzie można zdać sprzęt, otrzymają Państwo w swoich urzędach komunalnych lub w administracji gminy. Twój sprzedawca i partner umowny jest również zobowiązany do bezpłatnego odbioru starego urządzenia.

FONTOS:

Először feltétlenül olvassa el a külön mellékelt biztonsági utasításokat.

Használati utasítás

Köszönjük, hogy a termékünket választotta. Reméljük, elégedetten használja majd a készüléket.

A készülék használata előtt nagyon figyelmesen olvassa el a használati útmutatót és a külön mellékelt biztonsági utasításokat. Tartsa ezeket a dokumentumokat, beleértve a jótállási jegyet, a blokkot és lehetőség szerint a belső csomagolással ellátott dobozt is, biztonságos helyen. Ha a készüléket harmadik félnek adja tovább, mindig mellékelje az összes vonatkozó dokumentumot.

A használati útmutatóban található szimbólumok

Az ön biztonságára vonatkozó utasítások kifejezetten meg vannak különböztetve. Kérjük, mindenképpen ügyeljen ezekre annak érdekében, hogy elkerülje a baleseteket és a készülék károsodását:



FIGYELMEZTETÉS:

Egészségét károsító veszélyforrásokra figyelmeztet és rámutat a lehetséges sérülési lehetőségekre.



VIGYÁZAT:

Lehetséges veszélyre utal, mely a készülékben vagy más tárgyban kárt tehet.

Tartalom

A kezelőelemek áttekintése	3
A készülék kicsomagolása	35
A kezelőelemek áttekintése / A csomag tartalma	35
A készülék használatára vonatkozó figyelmeztetések	35
Használati megjegyzések	35
Üzembe helyezés	36
Működés	36
Gőzölőasztal	37
Tisztítás	38
Tárolás	38
Műszaki adatok	38
Hulladékkezelés	38

A készülék kicsomagolása

1. Vegye ki a készüléket a csomagolásából.
2. Távolítsa el minden csomagolóanyagot, például fóliákat, töltőanyagot, kábelkötegelőket és kartoncsomagolást.
3. Ellenőrizze a szállítási terjedelem teljességét.

4. Ha a csomagolás tartalma hiányos, vagy ha sérülések észlelhetők, ne működtesse a készüléket. Azonnal juttassa vissza a kereskedőhöz.
5. A készüléken még lehetnek por- vagy gyártási maradványok. Javasoljuk, hogy tisztítsa meg a készüléket a „Tisztítás” pontban leírtak szerint.

A kezelőelemek áttekintése / A csomag tartalma

- 1 Fogantyú
- 2 Gőzkivezetés
- 3 Be-/kikapcsoló (O/I)
- 4 Funkciókapcsoló

Ábra nélkül

- 1× Rizstartó edény
- 1× Párolóbetét
- 1× Mérőpohár
- 1× Kanál

A készülék használatára vonatkozó figyelmeztetések



VIGYÁZAT:

- A készülék nem alkalmas rizspuding készítésére. A tej felforrhat vagy megéghet.
- Mindig csak a rizsfőző edénybe öntsön vizet, soha ne a házba.
- A készülékhez csak a belső edényt (rizsfazék) használja betétként. Más főzőlapokhoz nem alkalmas!
- Ügyeljen a működés közben és a fedél kinyitásakor a kiszabaduló gőzre. Fennáll az **égési sérülések veszélye!**

Használati megjegyzések

Mérőpohár

- A mérőpoharat (CUP) a rizsfazékban lévő vízmérleggel (CUP) együtt használják a rizs és a víz mennyiségének meghatározására.
- Ha például 6 CUP-ot szeretne főzni, akkor tegyen 6mérőpohárnyi rizst a rizsfazékba, majd tölts fel vízzel a (CUP) jelzésnek megfelelően, pl. 6-ot.

Rizs mennyisége

- A főzendő rizs minimális mennyisége 260 g (2 CUP), ami a rizs fajtájától függően kb. 700 g rizst eredményez kb. 25 perces főzési idővel.
- Ezzel a készülékkel maximum 1,3 kg rizs (nyers súly) főzhető meg. Ehhez 2,7 liter vízre lesz szüksége. A rizs fajtájától függően kb. 3 kg főtt rizst kap kb. 40 perc főzési idővel.
- A pontos arányokat a rizs fajtájának csomagolásán találja.
- **Ökölszabály:** Adjon 2 rész vizet 1 rész rizshez.

Be/kikapcsoló

- A készülék az **O** állásban ki van kapcsolva.
- Ha a be-/kikapcsoló **I** állásban van, a készülék üzemkés. A funkciókapcsoló állásától függően a zöld (**WARM**) vagy a piros (**COOK**) ellenőrző lámpa világít.
 - Egy biztonsági mechanizmus megakadályozza a főzési folyamat elindulását, ha a rizsfazék nincs megfelelően behelyezve.

Funkciókapcsoló

- Ha a funkciókapcsoló felfelé áll, a készülék a „melegen tartás” üzemmódban van. A **WARM** vezérlőlámpa zöld színnel világít.
- A funkciókapcsolóval „főzés” üzemmódba kapcsolhat. Ez csak akkor lehetséges, ha a rizsfazék megfelelően van behelyezve, és a kapcsoló érintkezője (a fűtőlap közepén) zárva van. A **COOK** vezérlőlámpa pirosan világít.

Főzési idő

Amint a rizsfőző edényben lévő víz teljesen elpárolgott, a készülék automatikusan „melegen tartás” állásba kapcsol, és ezzel befejezi a főzési folyamatot. A **WARM** vezérlőlámpa zöld színnel világít.

A művelet befejezése

Tartsa be a következő lépéseket:

1. Ellenőrizze, hogy a **WARM** vezérlőlámpa világít-e. Szükség esetén mozgassa a funkciókapcsolót felfelé.
2. Állítsa a be-/kikapcsolót az **O** állásba.
3. Húzza ki a hálózati dugót a konnektorból.

Üzembe helyezés

1. Győződjön meg arról, hogy a be-/kikapcsoló **O** állásban van, és a funkciókapcsoló „melegen tartás” állásban van.
2. Először dugja be a csatlakozókábel dugóját a készülékbe.

Elektromos csatlakozás

1. Ellenőrizze, hogy a használni kívánt hálózati feszültség megfelel-e a készülék feszültségének. A vonatkozó információkat a készüléken található címtáblán találja.
2. Csatlakoztassa a készüléket egy megfelelően beszerelt földelt aljzathoz.

Működés

A készülék nemcsak rizs főzésére, hanem párolásra is alkalmas.

Rizs főzése

Kérjük, a rizs főzése előtt kövesse a rizs gyártójának előkészítési utasításait, pl. a rizst előzetesen mossa meg, vagy tavaszi rizs esetén áztassa be.

1. Nyissa ki a fedelet.
2. Helyezze a rizstartó edényt a rizsfőzőbe.
3. Határozza meg a kívánt rizsmennyiséget 2 és 10 CUP között a mérőpohárral, és öntse ezt a mennyiséget a rizsfőző edénybe.
4. Töltse fel a rizsfőző edényt vízzel, amíg a CUP skálán a megfelelő beosztási jelet el nem éri.
5. Zárja le a fedelet.
6. Állítsa elő az elektromos csatlakozást az „Üzembe helyezés” pontban leírtak szerint. Kapcsolja be a készüléket a be-/kikapcsolóval (**I**). A **WARM** ellenőrző lámpa zöld színnel világít.
7. Nyomja le a funkciókapcsolót. A **WARM** ellenőrző lámpa kialszik, és a **COOK** lámpa kigyullad.
8. Amint a rizsfazékban lévő víz teljesen elpárolgott, a készülék automatikusan „melegen tartás” üzemmódba kapcsol, és ezzel befejezi a főzési folyamatot. A **COOK** ellenőrző lámpa kialszik, és a **WARM** lámpa kigyullad.
 - Tipp: Hagyja a rizst további 5 percig főni, mielőtt kivenné az edényből.
9. Óvatosan nyissa ki a fedelet.

FIGYELMEZTETÉS:

A forró gőz ki fog távozni. Fennáll az égési sérülések veszélye!

Gőzölés

A gőzölés az ételek kíméletes főzése forró gőzzel. Ezáltal több értékes tápanyag marad meg az ételben, mint más főzési módoknál. Ehhez használja a párolóbetétet.

1. Nyissa ki a fedelet.
2. Helyezze a rizstartó edényt a rizsfőzőbe.
3. Öntse a minimális vízmennyiséget a rizsfazékba a következő táblázat szerint.
4. Helyezze be a gőzölőbetétet a rizsfőző edénybe.
5. Helyezze az ételt a párolóbetétbe, és zárja le a fedelet.

6. Állítsa elő az elektromos csatlakozást az „Üzembe helyezés” pontban leírtak szerint. Kapcsolja be a készüléket a be-/kikapcsolóval (I). A **WARM** ellenőrző lámpa zöld színnel világít.
7. Nyomja le a funkciókapcsolót. A **WARM** vezérlőlámpa kialszik, és a **COOK** lámpa kigyullad.
8. Időnként ellenőrizze a főzési állapotot.
9. A gőzölési időtől függően szükség lehet a vízvesztés pótlására. Ha szükséges, adjon hozzá egy kevés vizet a gőzölési folyamat során.



FIGYELMEZTETÉS:

A forró gőz ki fog távozni. Fennáll az **égési sérülések veszélye!**

10. A főzési idő végét elérve állítsa le a működést: Nyomja felfelé a funkciókapcsolót, és kapcsolja ki a be-/kikapcsolót (O).
11. Húzza ki a dugót a konnektorból.

Gőzölőasztal

Főzendő ételek	Feltétel	Mennyiség (kb.)	Főzési idő (perc)	Minimális vízmenyiség (ml)
Articsóka	friss	4 darab, közepes méretű	40–45	600
Karfiol	friss, apró rózsák	500 g	20–25	200
Brokkoli	friss, apró rózsák	500 g	15–20	160
Gomba	friss, egészben vagy szeletelve	500 g	15–25	160
Zöldbab	friss, egészben vagy szeletelve	500 g	25–35	300
Sárgarépa	friss, szeletelt	500 g	20–25	200
Burgonya	szeletelt	500 g	20–25	200
Burgonya	héjában	500 g	30–40	400
Káposzta	frissen, szeletelve	500 g	25–30	300
Kohlrabi	frissen, kockára vágva	500 g	20–25	200
Kelbimbó	friss	500 g	20–25	200
Spárga	friss	500 g	30–40	400
Cukkini	friss, szeletelt	500 g	15–20	160
Alma, körte	friss, darabolt	500 g	10–15	100
Pisztráng	friss	2 darab, egyenként 150 g	18–25	180
Aranyhal filé	friss	2 darab, egyenként 200 g	15–18	160
Lazac	friss	2 darab, egyenként 140 g	15–18	160
Garnélarák	fagyasztott	450 g	15–20	160
Kagyló	héjában	1000 g	18–25	180
Pulykasült, csirkecomb	friss	2 darab, egyenként 150 g	25–30	300
Ropogós kolbászok, marhahúsos kolbászok	frissen üvegből vagy konzervdobozból	2–8 darab	8–13 (pócs)	100
Tojás, lágytojás	héjában	2–10 darab, közepes méretű	10–13	100
Tojás, keményre főtt	héjában	2–10 darab, közepes méretű	15–20	160

Tisztítás

FIGYELMEZTETÉS:

- Tisztítás előtt mindig húzza ki a hálózati csatlakozót a konnektorból, és várja meg, amíg a készülék lehűl.
- Ne merítse a készüléket vízbe! Ez áramütést vagy tüzet okozhat.

VIGYÁZAT:

- Ne használjon drótkéfért vagy más koptató tárgyakat.
- Ne használjon durva vagy koptató hatású tisztítószerket.
- Ne tisztítsa a tartozékokat mosogatógépben. A felületek tompává válhatnak.

Hűlés után ürítse ki a rizsfazék tartalmát.

Fedél, rizsfazék, gőzölőbetét, kanál és mérőpohár

- Tisztítsa a tartozékokat meleg mosogatóvízben, kevés mosogatószerrel.
- Ezután öblítse le ezeket a részeket alaposan tiszta vízzel, és hagyja megszáradni.

Gőzkimenet

A gőzkifolyó belülről eltávolítható a tisztításhoz.

Ház

Törölje át a ház belsejét és külsejét nedves ruhával. Törölje át száraz ruhával.

Tárolás

- Tisztítsa meg a készüléket a leírtak szerint. Hagyja a tartozékokat teljesen megszáradni.
- Javasoljuk, hogy a készüléket az eredeti csomagolásban tárolja, ha hosszabb ideig nem kívánja használni.
- A készüléket mindig gyermekek elől elzárva, jól szellőző és száraz helyen tárolja.

Műszaki adatok

Modell: PC-RK 1285
Tápegység: 220–240 V~, 50/60 Hz
Energiafogyasztás: 700 W
Energiafogyasztás kikapcsolt üzemmódban: 0,0 W
Védelmi osztály: I
Nettó súly: kb. 2,4 kg

A műszaki és kivitelezési módosítások jogát a folyamatos termékfejlesztés miatt fenntartjuk.

Ezt a készüléket az összes vonatkozó, hatályos CE-irányelvnek megfelelően tesztelték, és a legújabb biztonsági előírásoknak megfelelően gyártották.

Hulladékkezelés

A „kuka” piktogram jelentése



Kímélje környezetünket, az elektromos készülékek nem a háztartási szemétként való.

Használja az elektromos készülékek ártalmatlanítására kijelölt gyűjtőhelyeket, ott adja le azokat az elektromos készülékeit, amelyeket többé már nem kíván használni.

Ezzel segítséget nyújt ahhoz, hogy elkerülhető legyenek azok a hatások, amelyeket a helytelen „szemétre dobás” gyakorolhat a környezetre és az emberi egészségre.

Ezzel hozzájárul az újrahasznosításhoz, a recyclinghoz és a kiöregedett elektromos és elektronikus készülékek értékesítésének egyéb formáihoz.

Az önkormányzatoknál vagy a polgármesteri hivatalokban tájékoztatást kaphat arról, hogy hova viheti a kiselejtezett készülékeket. Az Ön kereskedője és szerződéses partnere köteles a régi készüléket is ingyenesen visszavenni.

ВАЖНО:

Обязательно сначала прочитайте отдельно прилагаемые инструкции по технике безопасности.

Руководство по эксплуатации

Спасибо за выбор нашего продукта. Надеемся, он вам понравится.

Перед использованием данного прибора внимательно прочитайте инструкцию по эксплуатации и отдельно прилагаемые инструкции по технике безопасности. Храните эти документы, включая гарантийный талон, чек и, по возможности, коробку с внутренней упаковкой в надежном месте. Если вы передаете прибор третьему лицу, всегда прикладывайте к нему все соответствующие документы.

Символы применяемые в данном руководстве пользователя

Важные рекомендации для обеспечения вашей безопасности обозначены по особому. Обязательно следуйте этим рекомендациям, чтобы предотвратить несчастный случай или поломку изделия:



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Предупреждает об опасности для здоровья и возможном риске получения травмы.



ВНИМАНИЕ:

Указывает на возможную опасность для изделия и других окружающих предметов.

Содержание

Обзор деталей прибора	3
Распаковка устройства	39
Обзор деталей прибора/Комплект поставки	39
Предупреждения по использованию устройства	39
Примечания по использованию	39
Ввод в эксплуатацию	40
Эксплуатация	40
Стол для варки на пару	41
Чистка	42
Хранение	42
Технические данные	42
Утилизация	43

Распаковка устройства

1. Извлеките устройство из упаковки.
2. Удалите все упаковочные материалы, такие как фольга, наполнитель, кабельные стяжки и картонная упаковка.

3. Проверьте комплект поставки на комплектность.
4. Если содержимое упаковки неполное или если можно обнаружить повреждения, не эксплуатируйте устройство. Немедленно верните его дилеру.
5. На устройстве может оставаться пыль или остатки производства. Мы рекомендуем очищать устройство, как описано в разделе «Чистка».

Обзор деталей прибора/ Комплект поставки

- 1 Ручка
- 2 Выход пара
- 3 Переключатель включения/выключения (O/I)
- 4 Функциональный переключатель

Без иллюстрации

- 1× Кастрюля для риса
- 1× Вставка для приготовления на пару
- 1× Мерная чашка
- 1× Ложка

Предупреждения по использованию устройства



ВНИМАНИЕ:

- Прибор не подходит для приготовления рисового пудинга. Молоко может выкипеть или пригореть.
- Наливайте воду только в кастрюлю для риса, никогда в корпус.
- Используйте внутреннюю кастрюлю (кастрюлю для риса) только как вставку для этого прибора. Она не подходит для других варочных панелей!
- Следите за выходящим паром во время работы и при открывании крышки. Существует **риск получения ожогов!**

Примечания по использованию

Мерный стаканчик

- Мерный стаканчик (CUP) используется вместе со шкалой воды (CUP) в кастрюле для риса для определения количества риса и воды.
- Если Вы хотите приготовить, например, 6 CUP, положите в кастрюлю для риса 6 мерных стаканчиков, наполненных рисом, а затем наполните ее водой в соответствии с отметкой (CUP), например, 6.

Количество риса

- Минимальное количество риса для приготовления составляет 260 г (2 CUPS), что, в зависимости от типа риса, позволяет получить около 700 г риса при времени приготовления около 25 минут.
- С помощью этого прибора Вы можете приготовить максимум 1,3 кг риса (неочищенный вес). Для этого Вам понадобится 2,7 литра воды. В зависимости от сорта риса, Вы получите около 3 кг готового риса при времени приготовления около 40 минут.
- Точные пропорции Вы найдете на упаковке Вашего сорта риса.
- **Примерное правило:** Добавьте 2 части воды к 1 части риса.

Переключатель включения / выключения

- В положении **O** прибор выключен.
- Если переключатель включения / выключения находится в положении **I**, прибор готов к работе. В зависимости от положения переключателя функций загорается зеленая контрольная лампа (**WARM**) или красная контрольная лампа (**COOK**).
 - Механизм безопасности предотвращает начало процесса приготовления, если кастрюля для риса вставлена неправильно.

Функциональный переключатель

- Если функциональный переключатель находится в верхнем положении, прибор находится в режиме работы «поддерживать тепло». Контрольная лампа **WARM** горит зеленым.
- С помощью функционального переключателя Вы можете переключиться в режим «приготовление». Это возможно только в том случае, если кастрюля для риса вставлена правильно и контакт переключателя (в центре нагревательной пластины) замкнут. Контрольная лампа **COOK** горит красным.

Время приготовления

Когда вода в кастрюле с рисом полностью испарится, прибор автоматически переключится в положение «поддерживать тепло» и тем самым завершит процесс приготовления. Контрольная лампа **WARM** загорается зеленым.

Завершение работы

Выполните следующие действия:

1. Проверьте, горит ли контрольная лампа **WARM**. Если необходимо, переместите функциональный переключатель вверх.
2. Установите переключатель включения / выключения в положение **O**.
3. Вытащите сетевую вилку из розетки.

Ввод в эксплуатацию

1. Убедитесь, что переключатель включения / выключения находится в положении **O**, а функциональный переключатель установлен в положение «поддерживать тепло».
2. Сначала вставьте вилку соединительного кабеля в прибор.

Электрическое подключение

1. Убедитесь, что напряжение в сети, которое Вы хотите использовать, соответствует напряжению прибора. Соответствующую информацию Вы найдёте на табличке с техническими данными на приборе.
2. Подключите прибор к правильно установленной заземленной розетке.

Эксплуатация

Прибор подходит не только для приготовления риса, но и для приготовления на пару.

Приготовление риса

Перед приготовлением риса следуйте инструкциям производителя, например, предварительно промойте рис или замочите его, если речь идет о развесном рисе.

1. Откройте крышку.
2. Поместите кастрюлю с рисом в рисоварку.
3. Отмерьте мерным стаканом желаемое количество риса от 2 до 10 CUPS и засыпьте его в кастрюлю для риса.
4. Наполните кастрюлю для риса водой, пока не будет достигнута соответствующая отметка на шкале CUP.
5. Закройте крышку.
6. Подключите прибор к электросети, как описано в разделе «Ввод в эксплуатацию». Включите прибор с помощью выключателя (I). Контрольная лампа **WARM** загорится зеленым.
7. Нажмите функциональный переключатель вниз. Контрольная лампа **WARM** погаснет, и загорится лампа **COOK**.
8. Когда вода в кастрюле с рисом полностью испарится, прибор автоматически переключится в режим «поддержание тепла» и тем самым завершит процесс приготовления. Контрольная лампа **COOK** гаснет, и загорается лампа **WARM**.
 - Совет: Оставьте рис готовиться еще на 5 минут, прежде чем вынимать его из кастрюли.
9. Осторожно откройте крышку.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Горячий пар будет выходить наружу. Существует риск ожогов!

Пароварка

Приготовление на пару - это бережное приготовление пищи с помощью горячего пара. Это позволяет сохранить в продуктах больше ценных питательных веществ, чем при других способах приготовления. Пожалуйста, используйте для этого вставку-пароварку.

1. Откройте крышку.
2. Поместите кастрюлю с рисом в рисоварку.
3. Налейте в кастрюлю для риса минимальное количество воды в соответствии со следующей таблицей.
4. Вставьте вставку-пароварку в кастрюлю для риса.
5. Поместите продукты в пароварку и закройте крышку.
6. Выполните электрическое подключение, как описано в разделе «Ввод в эксплуатацию». Включите прибор с помощью переключателя вкл/выкл (I). Контрольная лампа **WARM** загорится зеленым.

7. Нажмите функциональный переключатель вниз. Контрольная лампа **WARM** погаснет и загорится лампа **COOK**.
8. Периодически проверяйте состояние приготовления.
9. В зависимости от времени приготовления на пару может потребоваться компенсировать потерю воды. При необходимости добавьте немного воды в процессе приготовления на пару.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Горячий пар будет выходить наружу. Существует риск ожогов!

10. По окончании времени приготовления остановите работу: Нажмите функциональный переключатель вверх и выключите переключатель включения/выключения (O).
11. Вытащите вилку из розетки.

Стол для варки на пару

Продукты для приготовления	Состояние	Количество (прибл.)	Время приготовления (минуты)	Минимальное количество воды (мл)
Артишоки	свежий	4 штук, среднего размера	40–45	600
Цветная капуста	свежие, маленькие розы	500 г	20–25	200
Брокколи	свежие, маленькие розы	500 г	15–20	160
Грибы	свежие, целые или нарезанные	500 г	15–25	160
Зеленая фасоль	свежие, целые или нарезанные	500 г	25–35	300
Морковь	свежий, нарезанный	500 г	20–25	200
Картофель	нарезанный	500 г	20–25	200
Картофель	в скорлупе	500 г	30–40	400
Капуста	свежий, нарезанный	500 г	25–30	300
Кольраби	свежий, нарезанный кубиками	500 г	20–25	200
Брюссельская капуста	свежий	500 г	20–25	200
Спаржа	свежий	500 г	30–40	400
Цукини	свежий, нарезанный	500 г	15–20	160
Яблоки, груши	свежий, кусочки	500 г	10–15	100
Форель	свежий	2 куса, по 150 г каждый	18–25	180
Филе золотой рыбки	свежий	2 куса, по 200 г каждый	15–18	160
Лосось	свежий	2 куса, по 140 г каждый	15–18	160
Креветки	замороженный	450 г	15–20	160
Мидии	в скорлупе	1000 г	18–25	180

Продукты для приготовления	Состояние	Количество (прибл.)	Время приготовления (минуты)	Минимальное количество воды (мл)
Эскалоп из индейки, куриные ножки	свежий	2 куска, по 150 г каждый	25–30	300
Хрустящие сосиски, говяжьи колбаски	свежие из банки или консервной банки	2–8 штук	8–13 (укол)	100
Яйца, сваренные всмятку	в скорлупе	2–10 штук, среднего размера	10–13	100
Яйца, твердая варка	в скорлупе	2–10 штук, среднего размера	15–20	160

Чистка

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

- Перед чисткой всегда вынимайте сетевую вилку из розетки и дождитесь, пока прибор остынет.
- Не погружайте прибор в воду! Это может привести к поражению электрическим током или возгоранию.

ВНИМАНИЕ:

- Не используйте проволочную щётку или другие абразивные предметы.
- Не используйте жесткие или абразивные чистящие средства.
- Не мойте аксессуары в посудомоечной машине. Поверхности могут стать тусклыми.

Слейте содержимое кастрюли для риса после того, как она остынет.

Крышка, кастрюля для риса, вставка для приготовления на пару, ложка и мерный стаканчик

- Почистите аксессуары в теплой посудной воде с небольшим количеством моющего средства.
- Затем тщательно промойте эти детали чистой водой и оставьте сушиться.

Выпускное отверстие для пара

Пароотвод можно вынуть изнутри для очистки.

Корпус

Протрите внутреннюю и внешнюю поверхности корпуса влажной тканью. Протрите сухой тканью.

Хранение

- Очистите прибор в соответствии с описанием. Дайте аксессуарам полностью высохнуть.
- Рекомендуется хранить прибор в оригинальной упаковке, если вы не собираетесь использовать его в течение длительного времени.
- Всегда храните прибор в недоступном для детей, хорошо проветриваемом и сухом месте.

Технические данные

Модель: PC-RK 1285
 Электропитание: 220–240 В~, 50/60 Гц
 Потребляемая мощность: 700 Вт
 Потребляемая мощность в выключенном состоянии: 0,0 Вт
 Класс защиты: I
 Вес нетто: прибл. 2,4 кг

Сохранено право на технические и конструкционные изменения в рамках продолжающейся разработки продукта.

Данный прибор был протестирован в соответствии со всеми применимыми действующими директивами СЕ и изготовлен в соответствии с последними правилами безопасности.

Утилизация

Значение символа «корзина»



Защита окружающей среды: не допускается утилизация электроприборов вместе с бытовыми отходами.

Утилизация устаревшей техники и неисправных электроприборов производится в городских приёмных пунктах.

Не допускайте неправильной утилизации отходов. Это наносит вред окружающей среде и оказывает негативное воздействие на здоровье людей.

Оказывайте содействие программе утилизации и другим формам переработки электронной и электрической техники.

Информацию о пунктах утилизации бытовой техники можно получить в местных органах власти. Ваш дилер и партнер по договору также обязан бесплатно принять старый прибор.

المبيت

يُسمح الغطاء من الداخل والخارج بقطعة قماش مبللة. امسح بقطعة قماش جافة.

التخزين

- نظف الجهاز كما هو موصوف. تُترك الملحقات لتجف تماماً.
- نوصي بتخزين الجهاز في عبوته الأصلية عند عدم استخدامه لفترات طويلة.
- احفظ الجهاز دائماً بعيداً عن متناول الأطفال في مكان جاف وجيد التهوية.

البيانات الفنية

الطراز: PC-RK 1285
مزود الطاقة: 220-240 فولت، 60/50 هرتز
استهلاك الطاقة: 700 وات
استهلاك الطاقة في وضع إيقاف التشغيل: 0.0 وات
فئة الحماية: I
الوزن الصافي: حوالي 2,4 كيلو جرام

نحتفظ بالحق في إجراء تغييرات فنية وتصميمية في سياق التطوير المستمر لمُنتجاتنا.

وقد اختُبر هذا الجهاز وفقاً لجميع المعايير الأوروبية والمطابقة للشروط، وتم تصنيعه وفقاً لأحدث أنظمة الأمان.

التخلص من الجهاز

معنى رمز «صندوق القمامة»

- حماية بيئتنا: يجب عدم التخلص من المعدات الكهربائية في سلة النفايات المنزلية.
- التخلص من الأجهزة الكهربائية القديمة أو المعيبة من خلال نقاط تجميع البلدية.

يُرجى المساعدة في تجنب الآثار البيئية والصحية المحتملة الناتجة عن التخلص من النفايات بطريقة غير صحيحة.

سيسهم ذلك في عملية إعادة التدوير وغيرها من الأساليب التي يمكن من خلالها إعادة استخدام المعدات الكهربائية والإلكترونية.

يمكن الحصول على المعلومات المتعلقة بالأماكن التي يمكن التخلص من المعدات بها من خلال السلطة المحلية. التاجر الخاص بك وشريك التعاقد مُلزمان أيضاً باستعادة الجهاز القديم مجاناً.

طاولة تبخير

أقل كمية من الماء (مل)	وقت الطهي (بالدقائق)	الكمية (تقريبًا)	الحالة	الطعام المراد طهيه
600	45-40	4 قطع، متوسطة الحجم	طازج	الخرشوف
200	25-20	500 جرام	ورود طازجة صغيرة الحجم	القرنبيط
160	20-15	500 جرام	ورود طازجة صغيرة الحجم	البروكلي
160	25-15	500 جرام	ورود طازجة، كاملة أو مقطعة إلى شرائح	الفطر
300	35-25	500 جرام	ورود طازجة، كاملة أو مقطعة إلى شرائح	الفاصوليا الخضراء
200	25-20	500 جرام	طازجة، مقطعة إلى شرائح	الجزر
200	25-20	500 جرام	شرائح	البطاطا
400	40-30	500 جرام	في القشرة	البطاطا
300	30-25	500 جرام	طازجة، مقطعة إلى شرائح	الملفوف
200	25-20	500 جرام	طازجة، مقطعة إلى مكعبات	الكرنب
200	25-20	500 جرام	طازجة	كرنب بروكسل
400	40-30	500 جرام	طازجة	الهلبيون
160	20-15	500 جرام	طازجة، مقطعة إلى شرائح	الكوسة
100	15-10	500 جرام	طازجة، مقطعة إلى قطع	التفاح والكمثرى
180	25-18	2 قطع، 150 جم لكل منها	طازجة	سمك السلمون المرقط
160	18-15	2 قطع، 200 جم لكل منهما	طازجة	فيليه السمك الذهبي
160	18-15	2 قطع، 140 جم لكل منهما	طازجة	السلمون
160	20-15	450 جرام	طازجة مجمدة	القريدس
180	25-18	1000 جرام	في القشرة	بلح البحر
300	30-25	2 قطع، 150 جم لكل منهما	طازجة	إسكالوب الديك الرومي، أرجل الدجاج
100	13-8 (بيس)	8-2 قطع	طازجة من برطمان أو علبة	التفانق المقرمشة، تفانق اللحم البقري
100	13-10	2-10 قطع، متوسطة الحجم	في القشرة	بيض مسلوقة ناعم
160	20-15	2-10 قطع، متوسطة الحجم	في القشرة	بيض مسلوقة جيداً

تنبيه: ⚠

- لا تستخدم فرشاة سلكية أو غيرها من الأشياء الكاشطة.
- لا تستخدم مواد تنظيف قاسية أو كاشطة.
- لا تنظف الملحقات في غسالة الصحون. قد تصبح الأسطح باهتة.

صفي محتويات وعاء الأرز بعد أن يبرد.

الغطاء، وعاء الأرز، وعاء الأرز، وعاء التبخير، المعلقة وكوب القياس

- تُنظف الملحقات في ماء دافئ في غسالة الأطباق مع القليل من سائل التنظيف.
- ثم تُشطف هذه الأجزاء جيداً بالماء الصافي وتترك لتجف.

مخرج البخار

يمكن إزالة مخرج البخار من الداخل للتنظيف.

التنظيف

تحذير: ⚠

- افصل دائماً قابس التيار الكهربائي من المقبس قبل التنظيف وانتظر حتى يبرد الجهاز.
- احرص على عدم غمر الجهاز بالماء؛ فقد يؤدي هذا إلى التعرض للصعق الكهربائي أو اندلاع حرائق.

3. حدد الكمية المرغوبة من الأرز من 2 إلى CUP 10 باستخدام كوب القياس وصب هذه الكمية في وعاء الأرز.
4. املاً قدر الأرز بالماء حتى الوصول إلى علامة التدرج المتعكس على مقياس CUP.
5. يُغلق الغطاء.
6. قم بتثبيت التوصيل الكهربائي كما هو موضح تحت عنوان «وضع قيد التشغيل». قم بتشغيل الجهاز باستخدام مفتاح التشغيل/إيقاف التشغيل (I). يضيء مصباح التحكم WARM باللون الأخضر.
7. اضغط على مفتاح الوظيفة لأسفل. ينطفئ مصباح التحكم WARM ويضيء مصباح COOK.
8. بمجرد أن يتبخر الماء الموجود في وعاء الأرز تمامًا، يتحول الجهاز تلقائيًا إلى وضع «الحفاظ على الدفء» وبالتالي تنتهي عملية الطهي. ينطفئ مصباح التحكم في الطهي COOK ويضيء مصباح WARM.
- نصيحة: اترك الأرز لينضج لمدة 5 دقائق أخرى قبل إزالته من المقلاة.
9. افتح الغطاء بعناية.



تحذير:

سيترسب البخار الساخن. هناك خطر حدوث حروق!

التبخير

الطهي بالبخار هو الطهي اللطيف للطعام باستخدام البخار الساخن. وهذا يحافظ على العناصر الغذائية القيمة في الطعام أكثر من طرق الطهي الأخرى. يُرجى استخدام ملحق القدر البخاري لهذا الغرض.

1. افتحي الغطاء.
2. ضع قدر الأرز في قدر طبخ الأرز.
3. يُسكب الحد الأدنى من الماء في قدر الأرز وفقاً للجدول التالي.
4. أدخل ملحق القدر البخاري في قدر الأرز.
5. يوضع الطعام في القدر البخاري ويُغلق الغطاء.
6. قم بتثبيت التوصيل الكهربائي كما هو موضح تحت عنوان «وضع قيد التشغيل». شغّلوا الجهاز باستخدام مفتاح التشغيل/إيقاف التشغيل (I). يضيء مصباح التحكم WARM باللون الأخضر.
7. اضغط على مفتاح الوظيفة لأسفل. ينطفئ مصباح التحكم WARM ويضيء مصباح COOK.
8. تحقق من حالة الطهي من حين لآخر.
9. اعتماداً على وقت الطهي بالبخار، قد يكون من الضروري تعويض فقدان الماء، إذا لزم الأمر، أضيفي القليل من الماء أثناء عملية التبخير.



تحذير:

سيترسب البخار الساخن. هناك خطر حدوث حروق!

10. بمجرد الوصول إلى نهاية وقت الطهي، توقفي عن التشغيل: اضغطوا على مفتاح الوظيفة لأعلى وأغلقوا مفتاح التشغيل/إيقاف التشغيل (O).
11. اسحب القابس من المقبس.

مفتاح التشغيل/إيقاف التشغيل

- يتم إيقاف تشغيل الجهاز في الوضع O.
- إذا كان مفتاح التشغيل/إيقاف التشغيل في الوضع I، يكون الجهاز جاهزاً للتشغيل. اعتماداً على موضع مفتاح الوظيفة، سيضيء مصباح التحكم الأخضر (WARM) أو مصباح التحكم الأحمر (COOK).
- تمنع آلية الأمان بدء عملية الطهي إذا لم يتم إدخال وعاء الأرز بشكل صحيح.

مفتاح الوظيفة

- إذا كان مفتاح الوظيفة في الوضع الأعلى، يكون الجهاز في وضع التشغيل «حافظ على الدفء». يضيء مصباح التحكم WARM باللون الأخضر.
- يمكنك التبديل إلى وضع «الطهي» باستخدام مفتاح الوظيفة. هذا ممكن فقط إذا تم إدخال وعاء الأرز بشكل صحيح وتم إغلاق جهة اتصال المفتاح (في وسط لوحة التسخين). يضيء مصباح التحكم COOK باللون الأحمر.

وقت الطهي

بمجرد أن يتبخر الماء الموجود في وعاء الأرز تمامًا، يتحول الجهاز تلقائيًا إلى وضع «الحفاظ على الدفء» وبالتالي تنتهي عملية الطهي. يضيء مصباح التحكم WARM باللون الأخضر.

إنهاء العملية

اتباع الخطوات التالية:

1. تحقق مما إذا كان مصباح التحكم WARM مضاءً أم لا. إذا لزم الأمر، حرّك مفتاح الوظيفة لأعلى.
2. اضغط مفتاح التشغيل/إيقاف التشغيل على الوضع O.
3. اسحب قابس التيار الكهربائي من المقبس.

وضع قيد التشغيل

1. تأكد من أن مفتاح التشغيل/إيقاف التشغيل في الوضع O ومفتاح الوظيفة مضبوط على «الحفاظ على الدفء».
2. أدخل قابس كابل التوصيل في الجهاز أولاً.

التوصيل الكهربائي

1. تأكد من أن التيار الكهربائي الذي ترغب في استخدامه يتطابق مع التيار الكهربائي للجهاز. ستجد المعلومات ذات الصلة على لوحة التصنيف الموجودة على الجهاز.
2. قم بتوصيل الجهاز بمقبس مؤرض مثبت بشكل صحيح.

التشغيل

الجهاز ليس مناسباً لطهي الأرز فقط، ولكن أيضاً للطهي بالبخار.

طهي الأرز

يُرجى اتباع إرشادات الشركة المصنعة قبل طهي الأرز، على سبيل المثال غسل الأرز مسبقاً أو نقعته في حالة الأرز الربيعي.

1. افتحي الغطاء.
2. ضع وعاء الأرز في قدر طهي الأرز.

هام:

تأكد من قراءة تعليمات الأمان المرفقة بشكل منفصل أولاً.

4. إذا كانت محتويات العبوة غير كاملة أو تم العثور على تلفيات، لا تقم بتشغيل الجهاز. أعدّه مباشرة إلى البائع.
5. قد يوجد غبار أو مخلفات الإنتاج على الجهاز. لذا نوصي بتنظيف الجهاز على النحو الموضح في قسم «التنظيف».

نظرة عامة على المكونات / نطاق التسليم

- 1 المقبض
 - 2 مخرج البخار
 - 3 مفتاح التشغيل / إيقاف التشغيل (O/I)
 - 4 مفتاح التشغيل
- بدون صورة**
- 1 × وعاء الأرز
 - 1 × ملحق التبخير
 - 1 × كوب القياس
 - 1 × ملعقة

تحذيرات لاستخدام الجهاز



تنبيه:

- الجهاز غير مناسب لتحضير بودينغ الأرز. فقد يغلي الحليب أو يحترق.
- لا تصبوا الماء في وعاء الأرز إلا في وعاء الأرز، ولا تصبوه أبداً في الوعاء.
- استخدم الوعاء الداخلي (وعاء الأرز) فقط كملحق لهذا الجهاز. إنه غير مناسب للمواقف الأخرى!
- احتسروا من البخار المتسرب أثناء التشغيل وعند فتح الغطاء. هناك خطر حدوث حروق!

ملاحظات بشأن التشغيل

كوب القياس

- يُستخدم كوب القياس (CUP) مع مقياس الماء (CUP) في وعاء الأرز لتحديد كمية الأرز والماء.
- إذا كنت تريد طهي 6 CUPS، على سبيل المثال، ضعي 6 أكواب قياس مليئة بالأرز في وعاء الأرز ثم امأليه بالماء وفقاً لعلامة (CUP)، على سبيل المثال 6.

كمية الأرز

- الحد الأدنى لكمية الأرز المراد طهيها هو 260 جرام (2 CUPS)، والتي حسب نوع الأرز، ينتج عنها حوالي 700 جرام من الأرز مع وقت طهي يبلغ حوالي 25 دقيقة.
- يمكنك طهي 1.3 كجم كحد أقصى من الأرز (الوزن الخام) باستخدام هذا الجهاز. ستحتاج إلى 2.7 لتر من الماء لهذا الغرض. اعتماداً على نوع الأرز، ستحصلون على 3 كجم تقريباً من الأرز المطبوخ مع وقت طهي يبلغ 40 دقيقة تقريباً.
- ستجد النسب الدقيقة على عبوة نوع الأرز الخاص بك على العبوة.
- قاعدة عامة: أضف 2 جزء من الماء إلى 1 جزء من الأرز.

دليل التعليمات

شكراً لك على اختيارك منتجنا. نأمل أن تستمتع باستخدام الجهاز. رجاء قراءة دليل التعليمات و تعليمات الأمان المرفقة بشكل منفصل بعناية فائقة. قبل استخدام الجهاز، قم بحفظ هذه الوثائق، بما في ذلك شهادة الضمان، و إيصال الاستلام، وإذا أمكن، الصندوق مع العبوة الداخلية في مكان آمن. إذا قمت بتمرير الجهاز لطرف ثالث، احرص دائماً على أن يتضمن جميع الوثائق ذات الصلة.

رموز تعليمات الاستخدام

تم وضع علامات على هذه المعلومات الهامة خصيصاً للحفاظ على سلامتك. من الضروري الامتثال لهذه التعليمات لتجنب وقوع حوادث ومنع إلحاق تلف بالجهاز:



تحذير:

يحذرك هذا الرمز من الإصابة بمخاطر على صحتك ويشير إلى وجود مخاطر محتملة للتعرض للإصابة.



تنبيه:

يشير هذا الرمز إلى وجود مخاطر محتملة قد يتعرض لها الجهاز أو أشياء أخرى.

المحتويات

- 3 نظرة عامة على المكونات
- 47 تفريغ محتويات العبوة
- 47 نظرة عامة على المكونات / نطاق التسليم
- 47 تحذيرات لاستخدام الجهاز
- 47 ملاحظات بشأن التشغيل
- 46 وضع قيد التشغيل
- 46 التشغيل
- 45 طاولة تبخير
- 45 التنظيف
- 44 التخزين
- 44 البيانات الفنية
- 44 التخلص من الجهاز

تفريغ محتويات العبوة

1. أخرج الجهاز من العبوة.
2. أزل كافة مواد التغليف بالعبوة مثل الرقائق والبطانات وحوامل الكابل والعبوة المصنوعة من الورق المقوى.
3. تحقق من محتويات التسليم لضمان وجود كافة المحتويات.

GARANTIEKARTE

warranty card • garantiokaart • carte de garantie • scheda di garanzia • tarjeta de garantía • cartão de garantia • garantikort • karta gwarancyjna • záruční list • kartica jamstva • carte de garantie • Гаранционна карта • záručný list • garancijski list • garancijajegy • гарантійний формуляр • Гарантійний талон •

بطاقة ضمان

PC-RK 1285

24 Monate Garantie gemäß Garantieerklärung • 24 months warranty according to warranty declaration • 24 maanden garantie volgens garantieverklaring • 24 mois de garantie selon la déclaration de garantie • 24 mesi di garanzia secondo la dichiarazione di garanzia • 24 meses de garantía de acuerdo con la declaración de garantía • 24 meses de garantía, de acordo com a declaração de garantia • 24 månaders garanti i henhold til garantibetingelsene • 24 miesiące gwarancji na podstawie oświadczenia gwarancyjnego • záruka 24 měsíců podle prohlášení o záruce • 24 mjesečno jamstvo u skladu s jamstvenom deklaracijom • 24 luni garanție conform declarației de garanție • 24 месеца гаранция в съответствие с гаранционната декларация • 24-mesečná záruka podľa vyhlásenia o záruke • 24-mesečna garancija, skladno z garancijsko izjavo • 24 hónap garancia a garanciafeltételekben leirtak szerint • гарантія на 24 місяці відповідно заяві про гарантію • Гарантія 24 місяця согласно заявленим гарантійним правилам • ضمان لمدة 24 شهراً وفقاً لبيان الضمان

Kaufdatum, Händlerstempel, Unterschrift • date of purchase, dealer stamp, signature • aankoopdatum, dealerstempel, handtekening • date d'achat, tampon du concessionnaire, signature • data di acquisto, timbro del rivenditore, firma • fecha de compra, sello del distribuidor, firma • data de compra, carimbo do distribuidor, assinatura • kjøpsdato, forhandlerstempel, signatur • data zakupu, pieczęć sprzedawcy, podpis • datum zakoupení, razítko prodejce, podpis • datum kupovine, žig trgovca, potpis • data de achiziție, stampila furnizorului, semnătură • Дата на покупката, Печат на Продавача, Потпис • datum nákupu, pečatka obchodníka/predajcu, podpis • datum nákupu, podpis • vásárlás dátuma, kereskedő bélyegzője, aláírás • дата придбання, печатка продавця, підпис • Дата приобретения, Штамп продавца, Подпись • تاريخ التمراد، وبعده التواقيع والتواقيع

PROFI COOK®

www.proficook-germany.de

PROFI COOK®

Industriering Ost 40 • 47906 Kempen

Internet: www.proficook-germany.de

E-Mail: info@clatronic.de

Made in P.R.C.

Start 05/2024