

INSIDO

89980119



Reiskocher (DE)

Kuhalnik za riž (SI)

Rizsfőző (HU)

Ryžovar (SK)

Rýžovar (CZ)

Kuhalo za rižu (HR)

Fierbător de orez (RO)

Urządzenie do gotowania ryżu (PL)

Cuiseur à riz (FR)



Inhalt – Vsebina – Tartalom – Obsah – Obsah – Sadržaj – Cuprins –
Treść – Contenu

Bedienungsanleitung – German	- 2 -
Navodila za uporabo – Slovenian	- 8 -
Használati útmutató – Magyar	- 14 -
Návod na obsluhu – Slovensky	- 20 -
Návod k použití - čeština	- 26 -
Uputa za korištenje – Hrvatski.....	- 32 -
Manual de utilizare – Romanian.....	- 38 -
Instrukcja obsługi – Polski	- 44 -
Mode d'emploi – Français	- 50 -

SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie vor dem Gebrauch unbedingt die nachfolgenden Anleitungen, um Verletzungen oder Beschädigungen zu vermeiden und das beste Ergebnis mit dem Gerät zu erzielen. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung an einem sicheren Ort auf. Wenn Sie dieses Gerät an eine andere Person weitergeben, stellen Sie sicher, dass Sie auch diese Bedienungsanleitung aushändigen.

Im Falle von Beschädigungen, die durch die Missachtung der Anleitungen in dieser Bedienungsanleitung verursacht wurden, wird die Garantie ungültig. Der Hersteller/Importeur haftet nicht für Schäden, die durch Missachtung der Bedienungsanleitung, fahrlässigen Gebrauch oder Benutzung, die nicht in Übereinstimmung mit den Anforderungen dieser Bedienungsanleitung erfolgt, verursacht wurden.

1. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder in die sichere Benutzung des Gerätes unterwiesen werden und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
2. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.
3. Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.
4. Geräte können von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder in die sichere Benutzung des Gerätes unterwiesen werden und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
5. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
6. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder einer ähnlich

qualifizierten Person ausgewechselt werden, um Gefahren zu vermeiden.

7. Dieses Gerät ist für die Verwendung im Haushalt oder für ähnliche Anwendungen vorgesehen, wie: in Personalküchen von Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen; auf Bauernhöfen; von Kunden in Hotels, Motels und in anderen Unterkünften; in Unterkünften mit Halbpension.
8. Um Informationen zur Reinigung der Flächen zu erhalten, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, lesen Sie bitte den Abschnitt „Reinigung“ in der Bedienungsanleitung.
9. Warnung: Nichts auf den Steckverbinder verschütten.
10. Warnung: Verletzungsgefahr bei Fehlgebrauch.
11. Die Oberfläche des Heizelements erzeugt nach dem Gebrauch noch Restwärme.
12. Schließen Sie das Gerät nur an geerdete Steckdosen (Schukosteckdosen) an.
13. Bevor Sie den Stecker mit der Netzsteckdose verbinden, prüfen Sie bitte, ob die Spannung und die Frequenz mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmen.
14. Falls ein Verlängerungskabel verwendet wird, muss es für den Stromverbrauch des Gerätes geeignet sein, sonst kann es zum Überhitzen des Verlängerungskabels und/oder des Steckers kommen. Es besteht Verletzungsgefahr durch Stolpern über das Verlängerungskabel. Lassen Sie Vorsicht walten, um gefährliche Situationen zu vermeiden.
15. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht benutzt und bevor es gereinigt wird.
16. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht über scharfe Kanten hängt und halten Sie es von heißen Objekten und offenen Flammen fern.
17. Tauchen Sie das Gerät oder den Netzstecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Es besteht Lebensgefahr aufgrund von Stromschlag!

18. Um den Stecker aus der Steckdose zu entfernen, ziehen Sie am Stecker. Ziehen Sie nicht am Kabel.
19. Berühren Sie das Gerät nicht, wenn es ins Wasser gefallen ist. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, schalten Sie das Gerät aus und schicken Sie es an einen autorisierten Kundendienst zwecks Reparatur.
20. Den Netzstecker des Gerätes nicht mit einer nassen Hand aus der Steckdose ziehen oder mit der Steckdose verbinden.
21. Versuchen Sie unter keinen Umständen, das Gehäuse des Gerätes zu öffnen oder das Gerät selbst zu reparieren. Dies könnte einen Stromschlag verursachen.
22. Lassen Sie das Gerät während des Gebrauchs niemals unbeaufsichtigt.
23. Dieses Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch konzipiert.
24. Verwenden Sie das Gerät nur zu seinem bestimmungsgemäßen Zweck.
25. Wickeln Sie das Kabel nicht um das Gerät und knicken Sie es nicht.
26. Ziehen Sie nach dem Gebrauch immer den Netzstecker aus der Steckdose. Ihr Reiskocher bleibt weiterhin eingeschaltet; es sei denn, Sie stellen den Ein-/Ausschalter auf „0“ und ziehen den Netzstecker aus der Steckdose.
27. Benutzen Sie das Gerät auf einer ebenen, trockenen und hitzebeständigen Fläche.



28. Vorsicht – heiße oberfläche.

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

BEZEICHNUNG DER TEILE

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



ALLGEMEINE BEDIENUNGSHINWEISE

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

Hinweis:

- 1) Zum Kochen von Suppen und Eintöpfen wird der Garschalter nicht herauspringen und automatisch in die Warmhaltefunktion schalten. Sie können den Garschalter manuell anheben, um die Warmhaltefunktion zu aktivieren
- 2) Lassen Sie niemals den Reislöffel oder andere Utensilien im Behälter, wenn Sie die Warmhaltefunktion verwenden. Verwenden Sie diese Funktion nicht für mehr als 12 Stunden, sonst kann es zu Verfärbungen oder Geruchsbildung kommen. Je schneller der Reis serviert wird, umso besser wird er schmecken.

REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG

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

1. Nehmen Sie den inneren Topf und den Deckel heraus und waschen Sie alles in heißer Spülmittellauge ab, danach spülen Sie bitte alles gut ab und trocknen es mit einem weichen Tuch.
2. Reinigen Sie den Reiskocher außen mit einem feuchten Tuch und etwas mildem Neutralreiniger. Benutzen Sie KEINE Scheuermittel. Tauchen sie das Gerät nicht in wasser ein.
3. Reinigen Sie die Heizplatte mit Stahlwolle zum Polieren oder Rückstände zu entfernen. Wischen Sie sie dann mit einem feuchten Tuch ab. Lassen Sie die Platte vollständig trocknen, bevor Sie das Gerät erneut verwenden. Halten Sie das Heizelement frei von Verunreinigungen.
4. Essig- und Salzreste können zu Rostschäden führen. Bitte nach jedem Gebrauch reinigen.
5. Alle weiteren Wartungsarbeiten müssen durch einen autorisierten kundendienst durchgeführt werden.

Schnellreinigungs-Tipp

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

INFORMATIONEN ZU REIS

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

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

Langkornreis

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

Rundkornreis

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

Hinweis: Brauner Reis und Wildreis eignen sich nicht zum Kochen in diesem Gerät.

REIS KOCHEN

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

1. Messen Sie mit dem mitgelieferten Messbecher Reis ab und geben Sie ihn in den inneren Topf. Ein Messbecher entspricht einer Tasse.
2. Geben Sie Wasser entsprechend der Markierung an der Innenseite des Topfes dazu, um Reis zu kochen (siehe Messtabelle).
Beispiel: geben Sie für zwei Tassen ungekochten Reis Wasser bis zur Markierungslinie 2 dazu.
3. Für weichen Reis empfehlen wir die Vorbereitung von Reis und Wasser im inneren Topf, lassen Sie ihn für 10-20 Minuten vor dem Kochen einweichen.
4. Legen Sie den Deckel auf den Kocher und stecken Sie den Netzstecker ein. Schalten Sie dann den An-/Ausschalter auf Position „I“ und den Koch-Schalter. Wenn der Reis gekocht ist, schaltet sich der Kocher automatisch in die Warmhalte-Funktion.
5. Lassen Sie den Reis nach dem Kochen für 6-10 Minuten stehen, ohne den Deckel zu öffnen. Hierdurch wird gewährleistet, dass der Reis durchgekocht ist.

REIS / WASSER MESSTABELLE

UNGEKOCHTE R REIS	WASSERLINIE IM INNEREN TOPF	ETWA MENGE GEKOCHTER REIS
1 Tassen	Linie 1	2 Tassen
2 Tassen	Linie 2	4 Tassen
3 Tassen	Linie 3	6 Tassen

Nützliche Hinweise

1. Spülen Sie den Reis, um übermäßige Kleie und Stärke zu entfernen. Dies hilft auch, den Reis am Bräunen und Ankleben am Boden des Reiskochers zu hindern, Sie verlieren allerdings auch einige Nährstoffe.
2. Bitte beachten Sie: Geben Sie den Reis erst in den inneren Topf und füllen Sie dann das Wasser vor dem Kochen ein.
3. Haben Sie schlechte Erfahrung mit klebrigem Reis, so versuchen Sie ein leichtes Bestreichen des Topfbodens mit Pflanzenöl, bevor Sie den Reis einfüllen.

4. Aufgrund der großen Anzahl von Reissorten kann das Reis/Wasser-Verhältnis leicht abweichen. Passen Sie die Mengen für beste Ergebnisse an.

SUPPEN UND EINTOPF

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

Nützliche Hinweise

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

TECHNISCHE DATEN

Betriebsspannung: 220-240V ~ 50/60Hz

Leistungsaufnahme: 300W

GARANTIE UND KUNDENSERVICE

Vor der Lieferung werden unsere Geräte einer strengen Qualitätskontrolle unterzogen. Wenn, trotz aller Sorgfalt, während der Produktion oder dem Transport Beschädigungen aufgetreten sind, senden Sie das Gerät zurück an den Händler. Zusätzlich zu den gesetzlichen Rechten hat der Käufer die Option, gemäß den folgenden Bedingungen Garantie zu fordern:

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

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

UMWELTGERECHTE ENTSORGUNG



Wiederverwertung – Europäischen Richtlinie 2012/19/EG

Dieses Symbol zeigt an, dass das Produkt nicht zusammen mit Haushaltsabfällen entsorgt werden darf. Um Umwelt- und Gesundheitsschäden durch unkontrollierte Abfallentsorgung zu verhindern, bitte verantwortungsbewusst entsorgen, um die nachhaltige Wiederverwertung von Ressourcen zu

fördern. Nutzen Sie zur Rückgabe Ihres Altgeräts bitte die Rückgabe- und Sammelsysteme oder wenden Sie sich an den Händler bei dem Sie dieses Gerät erworben haben. Dieser kann das Gerät umweltschonend entsorgen.

BDSK Handels GmbH & Co. KG
Mergentheimer Straße 59
97084 Würzburg Germany
www.moemax.com

VARNOSTNA OPOZORILA

Pred uporabo obvezno preberite naslednja navodila, da preprečite poškodbe in dobite najboljši rezultat pri uporabi te naprave. Ta navodila za uporabo shranite na varnem mestu. Če boste napravo predali tretji osebi, ji predajte tudi ta navodila.

V primeru poškodb zaradi nespoštovanja teh navodil za uporabo postane garancija neveljavna. Proizvajalec/uvoznik ne odgovarja za poškodbe, ki so nastale zaradi neupoštevanja teh navodil za uporabo, zaradi malomarnosti pri uporabi ali uporabe, ki ni skladna z zahtevami v teh navodilih za uporabo.

1. Otroci, starejši od 8 let lahko uporabljajo to napravo, če so pod nadzorom ali so dobili napotke za varno uporabo naprave ter poznajo s tem povezane nevarnosti.
2. Čiščenja in vzdrževanja ne smejo opravljati otroci; razen, če so starejši od 8 let in pod nadzorom.
3. Otroci, mlajši od 8 let, naj bodo proč od naprave in priključnega kabla.
4. Osebe z omejenimi telesnimi, zaznavnimi ali duševnimi sposobnostmi ali s pomanjkljivimi izkušnjami in znanjem lahko uporabljajo to napravo, če so pod nadzorom ali so dobili napotke za varno uporabo naprave ter poznajo s tem povezane nevarnosti.
5. Otroci se z napravo ne smejo igrati.
6. Če je kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, njegov pooblaščen serviser ali podobno usposobljena oseba, da se preprečijo nevarnosti.
7. Ta naprava je predvidena za uporabo v gospodinjstvih ali v podobne namene, kot na primer v kuhinjah za zaposlene v podjetjih, pisarnah in drugih delovnih okoljih, na kmetijah, za goste v hotelih, motelih in drugih vrstah prenočišč ter polpenzionov.

8. Navodila za čiščenje površin, ki pridejo v stik z živili, najdete pod „čiščenje“ v navodilih za uporabo.
9. Opozorilo: ničesar ne polivajte po vtiču.
10. Opozorilo: nevarnost poškodb ob nepravilni uporabi.
11. Površina grelnega elementa je po uporabi vroča.
12. Napravo priključite samo v ustrezno ozemljeno vtičnico (z zaščitnim kontaktom).
13. Preden priključite napravo v električno vtičnico, preverite, če se napetost in frekvenca električnega omrežja ujemata z navedbami na tipski tablici naprave.
14. Če uporabite podaljšek, mora le-ta biti primeren za porabo elektrike te naprave, drugače lahko pride do pregrevanja podaljška in/ali vtiča. Obstaja nevarnost poškodb, če se spotaknete čez podaljšek. Bodite pozorni, da preprečite nevarne situacije.
15. Ko naprave ne uporabljate ali preden jo očistite, povlecite vtič iz vtičnice.
16. Pozorni bodite, da priključni kabel ne visi čez ostre robove ter da se ne nahaja v bližini vročih predmetov in odprtega ognja.
17. Naprave in električnega vtiča ne potopite v vodo ali v druge tekočine. Obstaja smrtna nevarnost zaradi električnega udara!
18. Za odstranitev vtiča iz vtičnice povlecite za vtič. Ne vlecite za kabel.
19. Ne dotikajte se naprave, če vam je padla v vodo. Vtič izvlecite iz vtičnice, napravo izklopite in jo pošljite pooblaščenemu serviserju v popravilo.
20. Električnega vtiča ne izvlecite iz vtičnice, če imate mokre roke, prav tako ga ne vtaknite v vtičnico.
21. V nobenem primeru ne odpirajte ohišja naprave, ali jo poskusite sami popraviti. To lahko povzroči električni udar.
22. Delujočo napravo imejte vedno pod nadzorom.
23. Ta naprava ni namenjena komercialni uporabi.
24. Napravo uporabljajte samo v njen namen.

- 25. Kabla ne ovijte okoli aparata in ga tudi ne prepogibajte.
- 26. Po uporabi vedno povlecite vtič iz vtičnice. Vaš kuhalnik riža bo ostal vklopljen; razen če stikalo za vklop/izklop nastavite na "0" in izvlečete omrežni vtič iz vtičnice.
- 27. Napravo uporabljajte na ravni, suhi in na vročino obstojni podlagi.



- 28.  Pozor – vroča površina
OPOZORILO! Prosimo, da se med uporabo ne dotičete površine. Površina se lahko močno segreje, ko je naprava vklopljena.

OZNAKA DELOV

1. Pokrov
2. Notranji lonec
3. Kontrolna lučka segrevanja (ohranjanje toplote)
4. Kontrolna lučka kuhanja (kuhanje)
5. Stikalo za kuhanje
6. Stikalo za vklop/izklop
7. Ročaj (na obeh straneh)
8. Lopatica za riž
9. Merilna posoda



SPLOŠNA NAVODILA ZA UPORABO

1. Preprijčajte se, da se vaša omrežna napetost ujema z navedbami na tipski tablici (220–240 V).
2. V kuhalnik za riž postavite notranji lonec, preden ga vklopite. Stikalo za kuhanje se lahko pritisne navzdol, ko je notranji lonec na svojem mestu.
3. Ko ste pripravljeni za kuhanje, povežite napravo v vtičnico. Nato priklopite stikalo za vklop/izklop na položaj "I" in stikalo za kuhanje.
4. Ko so riž oziroma jedi pripravljene, kuhalnik samodejno preklopi na funkcijo ohranjanja toplote. Po uporabi vedno izvalcite vtič iz vtičnice. Kuhanje se nadaljuje, dokler stikalo za vklop/izklop ni nastavljeno na položaj „O“ in vtič izklopljen iz vtičnice. Pred čiščenjem počakajte, da se naprava ohladi.
5. Pri kuhanju namestite pokrov na notranji lonec in ga po serviranju dajte nazaj, da preprečite obarvanje in izsuševanje riža.
6. Za pogrevanje hladnega riža dodajte približno 1/4 skodelice hladne vode na skodelico kuhanega riža, premešajte in vklopite kuhalnik za riž. Opozorilo: Ostanke riža so še posebej primerni za pečenje.
7. Spodnjo stran notranjega lonca in grelni element zaščitite pred tujki, da preprečite nepravilno delovanje.
8. Notranji lonec nekoliko obrnite, da stoji varno in stabilno.

Opozorilo:

- 1) Pri kuhanju juh in enolončnic gumb za kuhanje ne bo izskočil in samodejno preklopil na funkcijo ohranjanja toplote. Gumb za kuhanje lahko ročno dvignete, da aktivirate funkcijo ohranjanja toplote.
- 2) Ko uporabljate funkcijo ohranjanja toplote, nikoli ne puščajte žlice za riž ali drugih pripomočkov v posodi. Te funkcije ne uporabljajte več kot 12 ur, sicer lahko pride do razbarvanja ali vonja. Prej ko bo riž postrežen, boljši bo okus.

ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

Stikalo za vklop/izklop pred čiščenjem nastavite na položaj "O", izvalcite vtič iz vtičnice in počakajte, da se kuhalnik popolnoma ohladi.

1. Odstranite notranji lonec in pokrov in vse izperite z vročo vodo in detergentom, nato vse dobro izperite in posušite z mehko krpo.
2. Zunanjo stran kuhalnika za riž očistite z vlažno krpo in nekaj blagega nevtralnega čistila. NE uporabljajte abrazivnih sredstev. Naprave nikoli ne potopite v vodo.
3. Očistite grelni ploščo z jekleno volno in jo s tem polirajte ali odstranite ostanke. Nato jo obrišite z vlažno krpo. Pustite, da se plošča popolnoma posuši, preden ponovno uporabite napravo. Z grelnega elementa redno odstranjujte umazanijo.
4. Ostanke kisa in soli lahko privedejo do nastanka rje. Prosimo, očistite po vsaki uporabi.
5. Vsa ostala vzdrževalna dela lahko izvaja samo pooblaščen servis.

Nasvet za hitro čiščenje

V notranji lonec dajte 1/2 skodelice vode in nekaj nevtralnega čistila ali vode za pomivanje. Stikalo pritisnite navzdol in počakajte, da se kuhalnik za riž 10 minut segreva. Nato počakajte, da se ohladi. Pred ponovno uporabo dobro izperite in posušite.

ZANIMIVOSTI O RIŽU

Riž je pomemben vir kompleksnih ogljikovih hidratov in hranilnih snovi. Ne vsebuje maščob in predstavlja bogat vir tiamina, niacina in železa. Kot zanimivost naj omenimo, da se več kot polovica svetovnega prebivalstva dnevno prehranjuje z rižem.

Obstajajo številne različne vrste riža. Poskusite različne vrste in se odločite po lastnem okusu. Tukaj je seznam bolj poznanih vrst riža in nekatere njihove lastnosti:

Dolgozrnati riž

Ponavadi se uporablja za recepte, pri katerih morajo ostati riževa zrna po koncu kuhanja ločena in nezlepljena. "Kalifornijski" riž je mehek, vrsta "Caroline" pa je nekoliko trša. Najtrši riž je "Jasmine", ki je tudi zelo aromatičen.

Okroglozrnati riž

Ta vrsta riža, čeprav je mehkejši in bolj lepljiv, se uporablja v večini orientalskih receptov. "Kalifornijski" riž je mehek, "sladki riž" ali "Pearl" je bolj okrogel. Sladki riž je izjemno lepljiv in je priljubljen za pripravo riževega pudinga.

Opozorilo: Rjavi riž in divji riž nista primerna za kuhanje v tej napravi.

KUHANJE RIŽA

Z upoštevanjem teh navodil boste dosegli kar najboljše rezultate. Za enostavnejšo uporabo ima notranji lonec na notranji strani merilno lestvico. Prav tako je priložen priročen merilni lonček za odmerjanje riža in vode.

1. S priloženim merilnim lončkom odmerite riž in ga dodajte v notranji lonec. En merilni lonček ustreza eni skodelici.
2. Dodajte vodo glede na oznako na notranji strani lonca, da riž skuhate (glej merilno tabelo).
Primer: za dve skodelici nekuhanega riža dodajte vodo do oznake 2.
3. Za mehkejši riž je priporočljivo, da riž pred kuhanjem namakate v notranjem loncu 10 do 20 minut.
4. Na kuhalnik dajte pokrov in priklopite vtič v vtičnico. Nato priklopite stikalo za vklop/izklop na položaj "I" in stikalo za kuhanje. Ko je riž kuhan, kuhalnik samodejno preklopi na funkcijo ohranjanja toplote.
5. Riž po kuhanju pustite pokrit še 6 do 10 minut. S tem zagotovite, da se riž prekuha.

RIŽ/VODA MERILNA TABELA

NEKUHAN RIŽ	LINIJA VODE V NOTRANJEM LONCU	PRIBLIŽNA KOLIČINA KUHANEGA RIŽA
1 skodelic	linija 1	2 skodelici
2 skodelici	linija 2	4 skodelice
3 skodelic	linija 3	6 skodelic

Uporabni nasveti

1. Riž operite, da odstranite odvečen škrob. To tudi pomaga preprečiti, da bi se riž prismodil ali prijemal na dno kuhalnika za riž, vendar pa se s tem izgubi nekaj hranilnih snovi.
2. Prosimo, upoštevajte: Najprej dajte riž v notranji lonec in nato pred kuhanjem nalijte vodo.
3. Če imate slabe izkušnje z lepljivim rižem, potem poskusite dno lonca namastiti s tankim slojem rastlinskega olja, preden dodate riž.
4. Zaradi velikega števila različnih vrst riža lahko razmerje riža in vode rahlo odstopa. Za optimalne rezultate prilagodite količine.

JUHE IN ENOLONČNICE

Na mizi smo vedno veseli hranljive juhe ali enolončnice. Bodite ustvarjalni in ostanke mesa in zelenjave porabite za juho ter ustvarite svoje lastne recepte. Pri pripravi juhe ali enolončnice naj jed vre malce dlje. Tako bo meso mehkejše.

Uporabni nasveti

1. Za zgoščevanje enolončnice zmešajte 1/4 skodelice moke z majhno količino hladne vode, da dobite redko zmes. Zmes postopoma dodajajte v enolončnico in dobro mešajte.
2. Če v svojem receptu uporabite peteršilj ali zelišča, jih dodajte proti koncu kuhanja, da se ohrani poln okus.

3. Ostanke shranite za naslednji dan. Enolončnice so naslednji dan še boljše. Hraniti jih morate v hladilniku.
4. Paradižnik v pločevinkah ali goveja juha z začimbami je odlična osnova za uporabo v juhah in enolončnicah.

TEHNIČNI PODATKI

Delovna napetost: 220–240 V ~ 50/60 Hz

Moč: 300 W

GARANCIJA IN SERVIS

Pred dostavo naših naprav se izvede strog nadzor kakovosti. Če pride med proizvodnjo ali prevozom kljub vsej previdnosti do poškodb, vrnite napravo trgovcu. Poleg zakonsko določenih pravic ima kupec pravico do naslednje garancije v skladu s spodnjimi pogoji:

Za kupljeno napravo velja dveletna garancija od dneva nakupa. Če je vaš izdelek okvarjen, se obrnite neposredno na prodajalca.

Ta garancija ne pokriva napak, ki so nastale zaradi nepravilne uporabe naprave, ter okvar zaradi posegov in popravil nepooblaščenih oseb ali zaradi montaže neoriginalnih nadomestnih delov. Vedno shranite račun, saj vam brez računa garancije ne moremo upoštevati. Pri škodi, do katere pride zaradi neupoštevanja navodil za uporabo, garancija preneha veljati, prav tako ne prevzemamo odgovornosti za škodo, ki nastane kot posledica tega. Za materialno škodo ali poškodbe, do katerih pride zaradi nepravilne uporabe ali neupoštevanja varnostnih opozoril, ne prevzemamo odgovornosti. Okvara na dodatnih delih ne pomeni, da se brezplačno zamenja celotna naprava. V takšnem primeru se obrnite na našega serviserja. Počeno steklo ali plastične dele se vedno zamenja na stroške kupca. Škodo na potrošnem materialu ali delih, ki se obrabijo, ter čiščenje, vzdrževanje ali zamenjavo omenjenih delov je treba plačati, saj garancija tega ne pokriva.

OKOLJU PRIJAZNO ODSTRANJEVANJE NAPRAVE



Ponovna uporaba materialov – Evropska smernica 2012/19/ES

Ta simbol pomeni, da tega izdelka ne smete odstraniti med običajne gospodinjske odpadke. Da bi preprečili škodo za okolje in zdravje zaradi neustreznega ravnanja z odpadki, odgovorno reciklirajte izdelek ter na ta način prispevajte k ponovni in trajnostni uporabi materialov. Za odstranjevanje stare naprave uporabite ustrezna zbirališča ali vrnite napravo na prodajno mesto, kjer ste jo kupili.

Tu bodo poskrbeli za okolju prijazno odstranjevanje naprave.

BDSK Handels GmbH & Co. KG
Mergentheimer Straße 59
97084 Würzburg Germany
www.moemax.com

BIZTONSÁGI TUDNIVALÓK

Használat előtt mindenképp olvassa el a következő utasításokat a sérülések és károk elkerülése, illetve a lehető legjobb használati eredmény elérése érdekében. Kérjük, a használati útmutatót biztonságos helyen tárolja. Amennyiben a készüléket továbbadja valakinek, a használati útmutatót is adja át.

Amennyiben a termék azért hibásodott meg, mert használat közben figyelmen kívül hagyta az útmutatóban leírtakat, a garancia érvényét veszti. A gyártó / forgalmazó nem vállal garanciát olyan meghibásodások esetén, melyek a használati útmutatóban foglaltak figyelmen kívül hagyásából vagy figyelmetlen használatból erednek.

1. A készüléket 8 év feletti gyermekek akkor használhatják, ha felnőtt felügyel rájuk, vagy ha tájékoztatták őket a készülék biztonságos használatáról, és megértették az ahhoz kapcsolódó veszélyeket.
2. A tisztítást és a karbantartást gyermekek nem végezhetik, kivéve, ha 8 éven felüliek, és ha közben felügyelnek rájuk.
3. Tartsa távol a készüléket és a hálózati kábelt 8 éven aluli gyermekektől.
4. A készüléket korlátozott fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességű személyek tapasztalat vagy tudás hiányában csak akkor használhatják, ha használat közben felügyelnek rájuk, ha felvilágosítást kaptak arra vonatkozólag, hogy hogyan kell biztonságosan használni a készüléket, és ha tisztában vannak a lehetséges veszélyekkel.
5. Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel.
6. Ha a hálózati kábel megsérült, azt kizárólag a gyártó, annak ügyfélszolgálat, vagy egy hasonlóan képzett személy cserélheti ki az esetleges sérülések elkerülése érdekében.

7. Ez a készülék háztartási vagy hasonló használatra alkalmas, mint például: üzletek, irodák és egyéb munkahelyek személyzeti konyhájában; gazdaságokban; szállodákban, panziókban és egyéb szálláshelyeken; félpanziós szálláshelyeken vendégek általi használatra.
8. A tisztítással kapcsolatos információkat a „Tisztítás” fejezetben találja meg.
9. Figyelem: Ne öntsön semmilyen folyadékot a csatlakozóra.
10. Figyelem: Helytelen használat esetén sérülésveszély áll fenn!
11. A készülék fűtőszála használat után még maradék hőt generál.
12. Csak földelt aljzatba (védőérintkezős konnektorba) csatlakoztassa a készüléket.
13. Használat előtt ellenőrizze, hogy a hálózati feszültség megegyezik-e a készülék típustábláján jelzettel.
14. Amennyiben hosszabbító kábel használata szükséges, annak meg kell felelnie a készülék feszültségének, különben a hosszabbító kábel és/vagy a csatlakozó túlmelegedhet. A hosszabbító kábel sérülést okozhat, ha valaki megbotlik benne. Legyen óvatos, hogy elkerülje a veszélyes helyzeteket.
15. Tisztítás előtt, illetve ha hosszabb ideig nem használja a készüléket, húzza ki a csatlakozót a konnektorból.
16. Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábel ne lógjon le éles peremekről, és tartsa távol forró felületektől és nyílt lángtól.
17. Ne merítse a készüléket vagy a hálózati csatlakozót vízbe vagy más folyadékba. Fennáll az életveszélyes áramütés veszélye!
18. A készüléket a csatlakozónál fogva húzza ki a konnektorból. Ne a kábelt húzza.
19. Ha a készülék vízbe esett, ne érintse meg. Húzza ki a csatlakozót a konnektorból, kapcsolja ki a készüléket, és küldje el javíttatni az erre a célra kijelölt ügyfélszolgálatra.

20. Soha ne húzza ki vagy dugja be a csatlakozót a konnektorba nedves kézzel.
21. Semmilyen körülmények között ne kísérelje meg felnyitni a készülékházat és megjavítani a készüléket. Ezek a tevékenységek áramütéshez vezethetnek.
22. Használat közben soha ne hagyja őrizetlenül a készüléket.
23. Ez a készülék nem alkalmas ipari használatra.
24. Csak rendeltetésszerűen használja a készüléket.
25. Ne tekerje a kábelt a készülék köré, és ne törje meg.
26. Használat után mindig húzza ki a hálózati csatlakozót a konnektorból. A rizsfőző továbbra is bekapcsolt állapotban marad; kivéve, ha a be-/kikapcsolót „0”-s helyzetbe állítja, és kihúzza a hálózati csatlakozót a konnektorból.
27. A készüléket sík, száraz és hőálló felületen használja.



28. Vigyázat – forró felület
FIGYELEM! Ne érintkezzen használat közben a készülék felületével. Működés közben a készülék hozzáférhető felületeinek hőmérséklete nagyon magas lehet.

A TERMÉK RÉSZEI

1. Fedő
2. Belső edény
3. Melegítést jelző lámpa (melegen tartás)
4. Főzést jelző lámpa (főzés)
5. Főzőkapcsoló
6. Be-/kikapcsoló
7. Fogantyú (mindkét oldalon)
8. Rizskanál
9. Mérőpohár



ÁLTALÁNOS HASZNÁLATI UTASÍTÁS

1. Győződjön meg róla, hogy a hálózati feszültség megegyezik a típustáblán feltüntetett értékkel (220-240 V).
2. Helyezze a belső edényt a rizsfőzőbe, mielőtt üzembe helyezi. A főzőkapcsolót csak akkor lehet bekapcsolni, amikor a belső edény a helyén van.
3. Amikor készen áll a főzésre, csatlakoztassa a készüléket a konnektorhoz. Ezután állítsa a be-/kikapcsolót és a főzőkapcsolót az „I” helyzetbe.
4. Amikor a rizs vagy az étel elkészül, a rizsfőző automatikusan átkapcsol a melegen tartó üzemmódba. Használat után mindig húzza ki a hálózati csatlakozót. A főzési teljesítmény fennmarad mindaddig, amíg a be-/kikapcsolót nem állítja „O”-s helyzetbe, és a hálózati kábelt ki nem húzza. A készülék tisztítása előtt hagyja kihűlni.
5. Főzés közben helyezze a fedőt a belső edényre, és tálalás után helyezze vissza, hogy elkerülje a rizs elszíneződését és kiszáradását.
6. A hideg rizs felmelegítéséhez adjon kb. 1/4 csésze hideg vizet egy csésze főtt rizshez, keverje fel és kapcsolja be a rizsfőzőt. Figyelem: A maradék rizs különösen alkalmas a piritáshoz.
7. Tartsa távol az alsó részt, a belső edényt és a fűtőelemet idegen tárgytól a hibás működés megelőzése érdekében.
8. Fordítsa el egy kicsit a belső edényt, hogy biztonságosan és egyenesen álljon.

Megjegyzés:

- 1) Levesek és főzelékek főzéséhez a főzőkapcsoló nem ugrik fel, és nem vált át automatikusan a melegen tartó üzemmódba. Kézzel is felnyomhatja a párolókapcsolót a melegen tartó funkció aktiválása céljából.
- 2) A melegen tartó funkció alkalmazása közben soha ne hagyja a rizskanalat vagy egyéb tárgyakat az edényben. Ne használja ezt a funkciót 12 óránál tovább, mert ez elszíneződéshez vagy szagképzéshez vezethet. Minél hamarabb találja a rizst, annál finomabb.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

Tisztítás előtt mindig állítsa a be-/kikapcsolót az „O” helyzetbe, húzza ki a hálózati csatlakozót, és hagyja teljesen lehűlni a rizsfőzőt.

1. Vegye ki a belső edényt és a fedőt, és mossa el forró szappanos vízben, majd jól öblítse le, és puha kendővel szárítsa meg.
2. A rizsfőző külsejét nedves kendővel és enyhén semleges tisztítószerrel tisztítsa meg. NE használjon súrolószert. Ne merítse a készüléket vízbe.
3. A fűtőelemet drótszivaccsal tisztítsa meg, ill. az ételmaradékokat azzal távolítsa el. Majd nedves kendővel törölje meg. Hagyja teljesen megszáradni a fűtőelemet, mielőtt azt újra használná. Tartsa tisztán a fűtőelemet.
4. Az ecet- és a sómaradványok rozsdásodáshoz vezethetnek. Minden használat után tisztítsa meg.
5. Minden egyéb karbantartási munkát felhatalmazott ügyfélszolgálatlal kell elvégeztetni.

Gyors tisztítási tippek

Adjon a belső edénybe egy fél csésze vizet és némi semleges tisztítószer vagy mosogatóvizet. Nyomja le a kapcsolót, és hagyja felmelegedni a rizsfőzőt 10 percig. Azután hagyja kihűlni. Használat előtt jól öblítse el és szárítsa meg.

RIZSEL KAPCSOLATOS INFORMÁCIÓK

A rizs a komplex szénhidrátok és tápanyagok értékes forrása. Nem tartalmaz zsírt, és gazdag tiaminban, niacinban és vasban. Egyik érdekessége, hogy a világ népességének több, mint a fele naponta fogyaszt rizst. Sokféle rizsfajta létezik. Kóstolja végig a különböző fajtákat, és válassza ki az Ön ízlésének megfelelőt. Íme egy lista a gyakoribb rizsfajtákról és néhány jellemzőjükről:

Hosszúszemű rizs

Általában olyan receptekhez használjuk, amelyek főzés után laza, nem egymáshoz tapadó rizsszemeket követelnek. A kaliforniai rizs puha, míg a „Carolina” rizs egy kicsit keményebb. A jázmin rizs a legkeményebb, viszont nagyon aromás.

Kerekszemű rizs

Bár puhább és ragadósabb ez a fajta, a legtöbb keleti receptben használatos. A kaliforniai rizs puha, az édes rizs vagy a gyöngy rizs inkább kerek. Az édes rizs extra ragadós, és a rizspuding elkészítéséhez kedvelt.

Megjegyzés: A barna rizs és vadrizs nem alkalmasak ebben a rizsfőzőben történő főzéshez.

A RIZS FŐZÉSE

Ez az útmutató segítségével nagyszerű eredményeket ér el. Az Ön kényelme érdekében a belső edény töltöttség-szint-jelzéssel rendelkezik. A rizs és a víz kiméréséhez egy praktikus mérőpoharat is melléeltünk.

1. Mérje ki a rizst a mellékelt mérőpohárral, és öntse a belső edénybe. Egy mérőpohár egy csészének felel meg.
2. A rizs főzéséhez adjon hozzá vizet az edény belsejében található jelölés szerint (lásd a mennyiség-táblázatot).
Például: 2 csésze nyers rizshez a 2. jelölésig töltse fel vízzel.
3. A puhább rizs érdekében készítse elő a rizst és a vizet a belső edényben, majd főzés előtt hagyja 10-20 percig ázni.
4. Helyezze a fedőt a főzőre, és dugja be a hálózati csatlakozót. Ezután állítsa a be-/kikapcsolót és a főzőkapcsolót az „I” helyzetbe. Amikor a rizs megfőtt, a készülék automatikusan a melegen tartó funkcióra vált.
5. Főzés után hagyja lefedve a rizs állni 6-10 percig. Ez biztosítja, hogy a rizst teljesen átfő.

A RIZS / VÍZ MENNYISÉGÉNEK TÁBLÁZATA

NYERS RIZS	VÍZJELZÉS AZ EDÉNY BELSEJÉN	FŐTT RIZS KB. MENNYISÉGE
1 csésze	1. jelzés	2 csésze
2 csésze	2. jelzés	4 csésze
3 csésze	3. jelzés	6 csésze

Hasznos tudnivalók

1. Öblítse le a rizst a túlzott korpa és a keményítő eltávolításához. Ez segít abban is, hogy a rizs ne barnuljon meg és hogy ne tapadjon le a rizsfőző aljára, mert ezáltal elveszít néhány tápanyagot.
2. Kérjük, ügyeljen a következőre: Először tegye a rizst a belső edénybe, majd főzés előtt adjon hozzá vizet.
3. Ha rossz tapasztalata van a ragadós rizzsel, próbálja ki megkenni az edény alját némi növényi olajjal, mielőtt beleönti a rizst.
4. A rizsfajták bő választéka miatt könnyen eltérhet a rizs-/ vízarány. Igazítsa hozzá a mennyiségeket a legjobb eredmény eléréséhez.

LEVESEK ÉS FŐZELÉKEK

Egy gazdag leves vagy főzelék mindig szívesen látott fogás az asztalon. Legyen kreatív, és a maradék húsokat és zöldségeket használja fel húsleveshez és találjon ki saját recepteket. A levesek és főzelékek elkészítéséhez több időt tervezzen a főzéshez. Ettől puhább lesz a hús.

Hasznos tudnivalók

1. A főzelék sűrítéséhez keverjen össze 1/4 csésze lisztet egy kis hideg vízzel egy könnyű rántáshoz. Fokozatosan adja hozzá a főzelékhez és jól keverje el.
2. Ha friss petrezselymet vagy fűszert használ a recepthez, azt a végén adja hozzá, hogy megtartsa az ízét.
3. Tegye el a maradékot másnapra. A főzelék a következő nap a legízletesebb, ezért tegye hűtőszekrénybe.
4. A paradicsomkonzerv, vagy a leveskockával, ill. fűszerekkel ízesített víz kiváló alapként szolgál a húsleves, egyéb levesek és főzelékek elkészítéséhez.

MŰSZAKI ADATOK

Hálózati feszültség: 220-240 V ~ 50/60 Hz

Teljesítményfelvétel: 300 W

GARANCIA ÉS ÜGYFÉLSZOLGÁLAT

A szállítást megelőzően készülékeink szigorú minőségi ellenőrzésen esnek át. Minden igyekezetünk ellenére előfordulhatnak gyártás vagyállítás közben keletkezett sérülések. Ha ilyet tapasztal, küldje vissza a készüléket a kereskedőnek. A törvényes jogain kívül a vásárlónak joga van a következő feltételekkel garanciát követelni:

A megvásárolt készülékre 2 év garanciát vállalunk az eladás napjától kezdődően. Ha terméke sérült, vegye fel a kapcsolatot az értékesítővel.

Olyan meghibásodásokra, amelyek a készülék szakszerűtlen használatából erednek, külső beavatkozás által okozott zavarokra, és harmadik fél általi javítások, vagy nem eredeti alkatrészek beszerelése miatt keletkezett zavarokra nem vonatkozik a garancia. Mindig őrizze meg a számláját, mert számla nélkül a garancia nem lehetséges. A használati utasítások betartásának elmulasztása miatt keletkezett károk a garancia elvesztésével járnak. Nem vállalunk felelősséget az ezekből eredő további károkért. A helytelen használat, vagy a biztonsági előírások figyelmen kívül hagyása által okozott anyagi károkért vagy személyi sérülésekért nem vállalunk felelősséget. A tartozékokon keletkezett sérülések nem jelentik a teljes készülék térítésmentes cseréjét. Ebben az esetben kérjük, lépjen kapcsolatba ügyfélszolgálatunkkal. Törött üveg vagy műanyag alkatrészek cseréje mindig díjköteles. Fogyó- vagy kopóalkatrészekon keletkezett sérülésekre, valamint ezen részek tisztítására, karbantartására vagy cseréjére nem terjed ki a garancia, ezek díjkötelesek.

TERMÉSZETBARÁT ÁRTALMATLANÍTÁS



Újrahasznosítás - 2012/19/EK európai irányelv

Ez a szimbólum azt jelenti, hogy a termék nem kezelhető háztartási hulladékként. Az ellenőrizetlen hulladékkezelésből adódó környezeti és egészségügyi károk elkerülése érdekében kérjük, kezelje felelősségteljesen a hulladékot, ezzel is támogatva az újrahasznosítást és az erőforrások megővését.

Használt készülékét elektromos hulladékot gyűjtő telepre szállítsa el, vagy forduljon a kereskedőhöz, akitől a készüléket vásárolta. Ő környezetbarát módon ártalmatlanítja a használt készülékeket.

BDSK Handels GmbH & Co. KG
Mergentheimer Straße 59
97084 Würzburg Germany
www.moemax.com

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

Pred použitím výrobku si prečítajte nasledujúce pokyny, aby ste predišli úrazom alebo poškodeniu výrobku a pri používaní spotrebiča dosiahli najlepšie výsledky. Uchovajte tento návod na použitie na bezpečnom mieste. Keď tento výrobok poskytnete inej osobe, uistite sa, že má k dispozícii aj tento návod na použitie.

V prípade poškodenia spotrebiča v dôsledku nerešpektovania pokynov v tomto návode zaniká nárok na uplatnenie záruky. Výrobca/dovozca nenesie zodpovednosť za škody spôsobené nerešpektovaním návodu na použitie, nesprávnym použitím alebo použitím, ktoré nie je v súlade s požiadavkami tohoto návodu na obsluhu.

1. Tento spotrebič môžu používať deti staršie ako 8 rokov, iba ak sú pod dozorom alebo boli poučený o bezpečnom používaní spotrebiča a pochopili riziká s tým spojené.
2. Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti, iba ak sú staršie ako 8 rokov a sú pod dohľadom.
3. Deti mladšie ako 8 rokov musia byť mimo dosahu spotrebiča a prívodného kábla.
4. Tento spotrebič môžu používať osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a znalostí, ak sú pod dohľadom alebo boli poučené o bezpečnom používaní spotrebiča, a ak chápu súvisiace nebezpečenstvá.
5. Deti sa so spotrebičom nesmú hrať.
6. Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho zákaznícky servis alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa zabránilo nebezpečenstvu.
7. Tento spotrebič je určený na domáce a tomu podobné použitie, napríklad v kuchyniach pre zamestnancov v obchodoch, kanceláriách a iných pracoviskách; na farmách; zákazníkmi v hoteloch, motelloch a iných ubytovacích zariadeniach, napríklad s polpenziou.

8. Ak chcete získať informácie o čistení povrchov, ktoré prichádzajú do styku s potravinami, nájdete ich v časti „Čistenie“ v návode na použitie.
9. Upozornenie: Na konektory nič nevyliievajte.
10. Upozornenie: Pri nesprávnom používaní hrozí nebezpečenstvo poranenia.
11. Povrch vyhrievacieho telesa generuje po použití ešte zostatkové teplo.
12. Spotrebič pripájajte len k uzemneným zásuvkám (zásuvky SCHUKO).
13. Pred zapojením zástrčky do zásuvky skontrolujte, či napätie a frekvencia zodpovedajú údajom na typovom štítku.
14. Keď používate predlžovací kábel, uistite sa, že je vhodný na spotrebu energie spotrebiča. V opačnom prípade môže dôjsť k prehriatiu predlžovacieho kábla a/alebo zástrčky. Pri zakopnutí o predlžovací kábel hrozí nebezpečenstvo poranenia. Snažte sa predchádzať nebezpečným situáciám.
15. Vytiahnite zástrčku zo zásuvky, keď spotrebič nepoužívate alebo keď ho chcete vyčistiť.
16. Uistite sa, že napájací kábel nevisí cez ostré hrany a uchovávajú ho v bezpečnej vzdialenosti od horúcich predmetov a otvoreného ohňa.
17. Spotrebič ani napájací kábel neponárajte do vody alebo iných kvapalín. Hrozí nebezpečenstvo ohrozenia života v dôsledku zásahu elektrickým prúdom!
18. Keď chcete spotrebič odpojiť od elektrickej siete, vytiahnite zástrčku. Neťahajte spotrebič za kábel.
19. Keď spotrebič spadol do vody, nedotýkajte sa ho. Vytiahnite zástrčku zo zásuvky, vypnite spotrebič a odovzdajte ho na opravu autorizovanému servisu.
20. Zástrčku spotrebiča nezapájajte do zásuvky ani ju z nej nevyťahujte, keď máte mokré ruky.
21. Za žiadnych okolností sa nepokúšajte otvárať kryt spotrebiča ani ho opravovať. Mohlo by dôjsť k zásahu

elektrickým prúdom.

- 22. Keď je spotrebič v prevádzke, nenechávajte ho bez dozoru.
- 23. Tento spotrebič nie je určený na komerčné účely.
- 24. Spotrebič používajte len na stanovený účel.
- 25. Neohýbajte ani neovíjajte kábel okolo spotrebiča.
- 26. Po použití vždy vytiahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky. Ryžovar zostane zapnutý, pokiaľ nenastavíte vypínač do polohy „0“ a nevytiahnete sieťovú zástrčku zo zásuvky.
- 27. Spotrebič používajte na rovnej, suchej a teplovzdornej ploche.



- 28. Pozor – horúci povrch.

VAROVANIE! Počas prevádzky sa nedotýkajte povrchu. Keď je spotrebič v prevádzke, môže byť teplota prístupných povrchov veľmi vysoká.

OZNAČENIE DIELOV

1. Kryt
2. Vnútrotný hrniec
3. Indikátor zahrievania (udržiavania teploty)
4. Kontrolka varenia (varenie)
5. Spínač varenia
6. Prepínač zapnutia/vypnutia
7. Rukoväte (na oboch stranách)
8. Naberačka na ryžu
9. Odmerná nádoba



VŠEOBECNÉ PREVÁDZKOVÉ POKYNY

1. Uistite sa, že sieťové napätie zodpovedá typovému štítku (220-240V).
2. Pred uvedením do prevádzky vložte vnútrotný hrniec do spotrebiča. Spínač varenia je možné stlačiť až keď je vnútrotný hrniec na svojom mieste.
3. Keď je na varenie všetko pripravené, zapojte spotrebič do elektrickej zásuvky. Potom zapnite prepínač do polohy „I“ a zapnite spínač varenia.
4. Keď je ryža uvarená alebo je jedlo udusené, hrniec sa automaticky prepne do funkcie udržiavania teploty. Po použití vždy odpojte napájací kábel. Výkon varenia zostáva nezmenený, pokiaľ nie je prepínač zapnutia/vypnutia v polohe „O“ a sieťová zástrčka vytiahnutá. Pred čistením nechajte spotrebič vychladnúť.
5. Počas varenia umiestnite kryt spotrebiča na vnútrotný hrniec, po dokončení servírovania ho znova vráťte na miesto, aby sa predišlo vysychaniu a zmeny farby pokrmu.
6. Ak chcete zohriať studenú ryžu, pridajte asi 1/4 šálky studenej vody na šálku varenej ryže, premiešajte a zapnite spotrebič. Upozornenie: Zvyšná ryža je obzvlášť vhodná na zapečenie.
7. Spodnú časť vnútrotného hrnca a výhrevné teleso udržiavajte bez cudzích predmetov, aby ste predišli poruchám.
8. Vnútrotný hrniec trochu pootočte aby dosadol bezpečne a vodorovne.

Upozornenie:

- 1) Pri varení polievok a dusených pokrmov spínač varenia nevyskočí a automaticky sa prepne na funkciu udržiavania teploty. Funkciu udržiavania teploty môžete aktivovať ručným zdvihnutím spínača varenia.
- 2) Pri používaní funkcie udržiavania teploty nikdy nenechávajte v nádobe lyžicu na ryžu ani iné náčinie. Túto funkciu nepoužívajte dlhšie ako 12 hodín, inak môže dôjsť k zmene farby alebo zápachu. Čím skôr sa ryža podáva, tým lepšie chutí.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

Pred čistením vždy nastavte prepínač do polohy „O“, odpojte sieťovú zástrčku a nechajte spotrebič úplne vychladnúť.

1. Vyberte vnútrotný hrniec a pokrievku, všetko umyte v teplom saponátovom roztoku, potom dobre opláchnite a vysušte jemnou handričkou.
2. Vonkajšiu časť ryžovaru vyčistite vlhkou handričkou a jemným neutrálnym čistiacim prostriedkom. Nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky. Neponárajte spotrebič do vody.
3. Výhrevnú platňu vyčistite drôtenkou, aby ste ju vyleštili alebo odstránili zvyšky. Potom ju utrite vlhkou handričkou. Pred ďalším použitím spotrebiča nechajte platňu úplne vyschnúť. Výhrevné teleso udržiavajte v čistote.
4. Ocot a zvyšky soli môžu zapríčiniť zhrdzavenie. Po každom použití spotrebič vyčistite.
5. Všetky ostatné údržbárske práce musí vykonávať autorizované servisné stredisko.

Tipy na rýchle čistenie

Do vnútrotného hrnca pridajte 1/2 šálky vody a malé množstvo neutrálneho čistiaceho prostriedku. Stlačte spínač a nechajte ryžovar 10 minút zahrievať. Potom ho nechajte vychladnúť. Pred opätovným použitím ho dobre opláchnite a vysušte.

INFORMÁCIE O RYŽI

Ryža je cenný zdroj komplexných sacharidov a živín. Neobsahuje žiadny tuk a je bohatá na tiamín, niacín a železo. Je zaujímavé, že viac ako polovica svetovej populácie denne konzumuje ryžu.

Existuje mnoho rôznych odrôd ryže. Vyskúšajte rôzne odrody a vyberte si podľa vlastnej chuti. Tu je zoznam najbežnejších odrôd ryže a niektoré ich vlastnosti:

Dlhozrnná ryža

Zvyčajne sa používa pri receptoch, ktoré vyžadujú voľné, nelepivé jednotlivé zrná ryže po uvarení. „Kalifornská“ ryža je mäkká, zatiaľ čo „Carolina“ je trochu tvrdšia. „Jasmine“ je najtvrdšia a veľmi aromatická ryža.

Gulatozrnná ryža

Táto odroda, hoci je mäkkšia a lepkavejšia, sa používa vo väčšine orientálnych receptov. „Kalifornská“ ryža je mäkká, „Sladká ryža“ alebo „Pearl“ je guľatejšia. Sladká ryža je mimoriadne lepkavá a je obľúbená na prípravu ryžového pudingu.

Upozornenie: Hnedá a divoká ryža nie sú vhodné na varenie v tomto spotrebiči.

VARENIE RYŽE

Pomocou tejto príručky dosiahnete vynikajúce výsledky. Vnútorň hrniec má na vnútornej strane odmerku. Súčasťou výrobku je aj šikovná odmerka na dávkovanie ryže a vody.

1. Odmerajte ryžu v odmerke a vložte ju do vnútorného hrnca. Jedna odmerka zodpovedá jednej šálke.
2. Pridajte vodu podľa značky na vnútornej strane hrnca na varenie ryže (pozri tabuľku merania). Napríklad: na dve šálky surovej ryže pridajte vodu až po stupeň 2 na odmerke vnútorného hrnca.
3. Pre mäkkšiu ryžu odporúčame pripraviť ryžu a vodu vo vnútornom hrnci a pred varením ju nechať 10 - 20 minút namočenú.
4. Na ryžovar položte pokrievku a zapojte ho do elektrickej siete. Potom zapnite prepínač do polohy „I“ a zapnite spínač varenia. Keď je ryža uvarená alebo je jedlo udusené, hrniec sa automaticky prepne do funkcie udržiavania teploty.
5. Po uvarení nechajte ryžu prikrytú 6 - 10 minút odpočívať. To zaručí, že ryža bude uvarená.

TABUĽKA DÁVKOVANIA RYŽE/VODY

NEVARENÁ RYŽA	VODORYSKA VO VNÚTORNOM HRNCI	PRIBLIŽNÉ MNOŽSTVO VARENEJ RYŽE
1 šálka	ryska 1	2 šálky
2 šálky	ryska 2	4 šálky
3 šálky	ryska 3	6 šálok

Užitočné rady

1. Ryžu opláchnite. Predídete tým možnému pripáleniu ryže alebo prílepeniu na dno spotrebiča.
2. Upozornenie: Pred varením vložte do vnútorného hrnca najprv ryžu a potom dolejte vodu.
3. Ak máte zlé skúsenosti s lepkavou ryžou, pred vložением ryže natrite dno vnútornej nádoby rastlinným olejom.
4. Vzhľadom na veľké množstvo odrôd ryže sa pomer ryže a vody môže mierne líšiť. Množstvo upravte tak, aby ste dosiahli čo najlepšie výsledky.

POLIEVKY A GULÁŠE

Pri stole je vždy vítaná výdatná polievka alebo guláš. Buďte kreatívni a využite zvyšné mäso, zeleninu, vývar a vytvorte si vlastné recepty. Pri varení polievky alebo guláša pridajte viac času na dusenie. To zaručí, že mäso bude mäkkšie.

Užitočné rady

1. Na zahustenie guláša zmiešajte 1/4 šálky múky s trochou studenej vody, aby vznikla riedka kaša. Postupne ju pridávajte do guláša a dobre premiešajte.
2. Ak pri varení používate čerstvú petržlenovú vňať alebo bylinky, pridajte ich nakoniec, aby si zachovali chuť.

3. Nezjedené jedlo odložte na ďalší deň. Guláš chutí najlepšie na ďalší deň, hotové jedlo skladujte v chladničke.
4. Paradajky z konzervy alebo voda s kockou bujónu a korením sú dobrým základom na polievky alebo guláše.

TECHNICKÉ ÚDAJE

Prevádzkové napätie: 220-240 V ~ 50/60 Hz

Príkon: 300 W

ZÁRUKA A ZÁKAZNÍCKY SERVIS

Naše spotrebiče sú pred ich vyexpedovaním podrobené prísnej kontrole kvality. Keď však aj napriek tomu došlo počas výroby alebo prepravy k poškodeniu spotrebiča, vráťte spotrebič predajcovi. Okrem zákonných práv má kupujúci možnosť žiadať o uplatnenie záruky v súlade s nasledujúcimi podmienkami:

Na zakúpený spotrebič poskytujeme dvojročnú záruku, ktorá začína plynúť dňom predaja. Keď je spotrebič pokazený, obráťte sa priamo na svojho predajcu.

Táto záruka sa nevzťahuje na poškodenia vzniknuté neprimeranou manipuláciou so spotrebičom a poruchy zapríčinené zásahmi a opravami tretích osôb alebo montovaním neoriginálnych dielov. Uschovajte si doklad o kúpe. Bez dokladu o kúpe je možnosť uplatnenia záruky vylúčená. Záruka zaniká poškodením zapríčineným nedodržiavaním návodu na použitie. Za takto vzniknuté škody nenesieme žiadnu zodpovednosť. Nenesieme zodpovednosť za vecné škody alebo zranenia spôsobené nesprávnym použitím alebo nedodržaním bezpečnostných pokynov. Poškodenie častí príslušenstva neznamena, že bude bez poplatku vymenený celý spotrebič. V takom prípade sa obráťte na náš zákaznícky servis. Výmena rozbitého skla alebo plastových dielov je vždy spoplatnená. Poškodenia spotrebných materiálov alebo dielov podliehajúcich opotrebovaniu, ako aj čistenie, údržba alebo výmena týchto dielov nie sú pokryté zárukou a sú preto spoplatnené.

EKOLOGICKÁ LIKVIDÁCIA



Recyklácia – Smernica 2012/19/EÚ o odpade z elektrických a elektronických zariadení (OEEZ)

Tento symbol znamená, že výrobok nesmie byť likvidovaný spoločne s bežným domácim odpadom.

Zariadenie, prosím, zlikvidujte zodpovedne. Zabráňte tak negatívnym dopadom na životné prostredie a ľudské zdravie a podporíte trvalo udržateľnú recykláciu surovín. Na vrátenie svojho starého spotrebiča využite zberné miesta alebo sa obráťte na predajcu, u ktorého ste si tento

spotrebič kúpili, aby ho ekologicky zlikvidoval.

BDSK Handels GmbH & Co. KG

Mergentheimer Straße 59

97084 Würzburg Nemecko

www.moemax.com

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Před použitím si přečtěte přiložený návod k použití, abyste se vyvarovali zranění nebo poškození a docílili s přístrojem nejlepších výsledků. Uchovejte tento návod k použití na bezpečném místě. Pokud tento přístroj předáte třetí osobě, ujistěte se, že jí předáte i tento návod k použití.

Na poškození přístroje způsobená nedodržením instrukcí v návodu k použití se nevztahuje záruka. Výrobce/dodavatel neručí za škody způsobené nedodržením instrukcí v návodu k použití, nedbalým použitím či používáním přístroje, která nesouhlasí s požadavky uvedenými v tomto návodu k použití.

1. Tento přístroj mohou používat děti starší 8 let, pokud jsou pod dozorem nebo byly poučeny o bezpečném používání spotřebiče a pochopili s tím spojená rizika.
2. Čištění a uživatelskou údržbu nesmí provádět děti, pokud nejsou starší 8 let a nejsou pod dohledem.
3. Děti mladší 8 let držte mimo dosah spotřebiče a přívodního kabelu.
4. Spotřebiče mohou obsluhovat osoby se sníženými tělesnými senzoryckými a duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou dozorovány nebo byly upozorněny na bezpečné používání produktu a s tím spojená rizika.
5. Děti si s přístrojem nesmí hrát.
6. Pokud se poškodí síťový kabel, musí ho vyměnit výrobce, distributor nebo podobně kvalifikovaná osoba, aby se zabránilo nebezpečí.
7. Tento spotřebič je určen pro použití v domácnosti nebo podobně, jako: ve firemních kuchyňkách, kancelářích a jiných pracovištích; na statcích; smí ho používat zákazníci v hotelech, motelech a ostatních ubytovnách; ubytovacích zařízeních s polopenzí.
8. Informace o čištění povrchů, které přicházejí do styku s potravinami, naleznete v části "Čištění" v návodu k

obsluze.

9. Varování: Nerozlévejte nic na zástrčku.
10. Varování: V případě nesprávného používání může dojít ke zranění.
11. Povrch topného tělesa produkuje po použití ještě zbytkové teplo.
12. Spotřebič připojte jen k uzemněné zásuvce.
13. Před připojením přístroje do elektrické sítě zkontrolujte, zda napětí v síti a frekvence odpovídají údajům na popisném štítku.
14. Používáte-li prodlužovací kabel, musí být vhodný pro spotřebu energie přístroje, jinak může dojít k přehřátí prodlužovacího kabelu a/nebo zástrčky. Zakopnutím o prodlužovací kabel se můžete zranit. Přístroj používejte opatrně, abyste předešli nebezpečným situacím.
15. Pokud přístroj nepoužíváte nebo ho chcete čistit, vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
16. Ujistěte se, že napájecí kabel nevisí přes ostré hrany a udržujte ho v dostatečné vzdálenosti od horkých povrchů a otevřeného ohně.
17. Přístroj ani zástrčku neponořujte do vody nebo jiných tekutin. Hrozí smrtelné nebezpečí úrazem elektrickým proudem!
18. K vytáhnutí zástrčky ze zásuvky, zatáhněte za zástrčku. Nikdy za kabel netahejte.
19. Nedotýkejte se přístroje, pokud spadl do vody. Vytáhněte zástrčku ze zásuvky, přístroj vypněte a pošlete ho na opravu do autorizovaného zákaznického servisu.
20. Při vytahování nebo zapojování přístroje do sítě, se zástrčky přístroje v žádném případě nedotýkejte mokřýma rukama.
21. Nikdy neotvírejte kryt přístroje, ani se ho nesnažte sami opravit. Mohli byste se zranit úderem elektrického proudu.
22. Přístroj během provozu nikdy nenechávejte bez dozoru.
23. Tento přístroj není určen k podnikatelským účelům.

- 24. Přístroj používejte výhradně v souladu s účely.
- 25. Neomotávejte kabel kolem spotřebiče a neohýbejte ho.
- 26. Po použití vždy odpojte síťovou zástrčku ze zásuvky. Vaříč rýže zůstane zapnutý, pokud nenastavíte vypínač do polohy "0" a nevytáhnete síťovou zástrčku ze zásuvky.
- 27. Používejte přístroj na plochém, suchém a tepelně odolném povrchu.



- 28.  Pozor – horký povrch.

VAROVÁNÍ! Prosím, nedotýkejte se během používání povrchu. Teplota povrchu může být velmi vysoká, když je přístroj v provozu.

OZNAČENÍ DÍLŮ

1. kryt
2. vnitřní hrnec
3. kontrolka zahřívání (funkce udržování teploty)
4. kontrolka vaření (funkce vaření)
5. spínač k vaření
6. spínač ON/OFF
7. úchytky (na obou stranách)
8. naběračka na rýži
9. odměrka



VŠEOBECNÉ POKYNY K OBSLUZE

1. Ujistěte se, že napětí v síti odpovídá údajům na výrobním štítku (220-240 V).
2. Vložte vnitřní hrnec do spotřebiče, než ho zprovozníte. Spínač pro vaření lze stisknout až poté, co je vnitřní hrnec na svém místě.
3. Pokud jste připraveni na vaření, spojte spotřebič se zásuvkou. Poté stiskněte spínač na pozici „I“ a spínač vaření.
4. Jakmile bude rýže hotová nebo pokrm uvařen, vypne se spotřebič automaticky do funkce uchování v teple. Po použití vytáhněte vždy zástrčku ze zásuvky. Výkon vaření se zachová, pokud se spínač nezapíná na pozici „O“ a zástrčka nevytahuje. Před čištěním nechte spotřebič vychladnout.
5. Umístěte při vaření víko na vnitřní hrnec, po servírování ho vraťte zpět, abyste zabránili zbarvení a vysušení rýže.
6. K ohřevu studené rýže vložte cca 1/4 šálek studené vody na šálek uvařené rýže, zamíchejte a zapněte spotřebič. Upozornění: Přebývající rýže je vhodná obzvlášť ke smažení.
7. Spodní stranu vnitřního hrnce a topné těleso udržujte bez cizích předmětů, abyste předešli poruchám.
8. Otočte vnitřní hrnec, aby ležel bezpečně a plošně.

Upozornění:

- 1) Při vaření polévek a dušených pokrmů spínač nevyskočí a automaticky se přepne na funkci udržování teploty. Funkci udržování teploty můžete aktivovat ručním zvednutím vypínače.
- 2) Při použití funkce udržování teploty nenechávejte lžíci na rýži ani jiné nádoby v nádobě. Tuto funkci nepoužívejte déle než 12 hodin, jinak může dojít ke změně barvy nebo zápachu. Čím dříve se rýže podává, tím lépe chutná.

ČISTĚNÍ A ÚDRŽBA

Před čištěním uveďte spínač vždy na pozici „O“, vytáhněte zástrčku ze zásuvky a nechte spotřebič zcela vychladnout.

1. Vyjměte vnitřní hrnec a víko a opláchněte vše v horkém mycím roztoku, poté prosím důkladně opláchněte a vysušte měkkým hadříkem.
2. Spotřebič očištěte z vnější strany vlhkým hadříkem a trochou neutrálního mycího prostředku. Nepoužívejte drhací prostředky. Neponořujte přístroj do vody.
3. Vyčistěte topnou desku drátěnkou, abyste ji vyleštili nebo odstranili zbytky. Poté ji setřete navlhčeným hadříkem. Před dalším použitím spotřebiče nechte desku zcela vyschnout. Odstraňte z topného tělesa nečistoty.
4. Zbytky octu a soli mohou způsobit rezavění. Prosím, po každém použití očištěte.
5. Všechny další práce údržby musí být prováděny autorizovaným zákaznickým servisem.

Typ pro rychlé čištění

Vložte 1/2 šálku vody a trošku neutrálního mycího prostředku nebo pomyje do vnitřního hrnce. Stiskněte spínač dolů a nechte spotřebič na 10 minut zahřát. Nechte ho vychladnout. Před opětovným použitím dobře vypláchněte a vysušte.

INFORMACE O RÝŽI

Rýže je cenným zdrojem komplexních sacharidů a živin. Neobsahuje tuk a je bohatá na thiamin, niacin a železo. Pro zajímavost - více než polovina světové populace jí denně rýži.

Existuje mnoho různých druhů rýže. Vyzkoušejte různé druhy a rozhodněte se sami dle chuti. Níže naleznete seznam spíše běžných druhů rýže a několik jejich vlastností:

Dlouhozrnná rýže

Používá se obvykle pro recepty, které vyžadují volná nelepící se rýžová zrna po uvaření. „Kalifornská“ rýže je měkká, zatímco „Caroline“ je poněkud tvrdší. „Jasmínová“ je nejpevnější zrno a velmi aromatické.

Kulatá rýže

Tato varianta, ačkoliv je měkčí a lepivější, používá se ve většině orientálních receptech. „Kalifornská“ je měkká, „sladká rýže“ nebo „Pearl“ je kulatější. Sladká rýže je velmi lepivá a je oblíbená na rýžový pudink.

Upozornění: Hnědá rýže a divoká rýže nejsou pro vaření v tomto spotřebiči vhodné.

VAŘENÍ RÝŽE

S tímto návodem docílíte skvělých výsledků. Pro Vaše pohodlí má vnitřní hrnec údaje o množství plnění na vnitřní straně. Rovněž jsme přiložili ruční odměrku k odměření rýže a vody.

1. Odměřte dodanou odměrkou rýži a vložte ji do vnitřního hrnce. 1 odměrka odpovídá 1 šálku.
2. Vložte vodu dle označení na vnitřní straně hrnce pro uvaření rýže (viz tabulka).
Příklad: přidejte na 2 šálky nevařené rýže vodu až po značku 2.
3. Pro měkčí rýži doporučujeme přípravu rýže a vody ve vnitřním hrnci, nechte ji na 10-20 minut před vařením namočit.
4. Přiložte víko na hrnec a zapojte do zásuvky. Poté stiskněte spínač na pozici „I“ a spínač vaření. Jakmile bude rýže uvařená, vypne se spotřebič automaticky do funkce uchování v teple.
5. Nechte rýži po uvaření na 6-10 minut odstát, aniž byste odstranili víko. Tím se zaručí, že rýže bude provařená.

RÝŽE / VODA - TABULKA MĚŘENÍ

NEVAŘENÁ RÝŽE	RYSKA VODY VE VNITŘNÍM HRNCI	PŘIBLIŽNÉ MNOŽSTVÍ VAŘENÉ RÝŽE
1 šálků	ryska 1	2 šálky
2 šálky	ryska 2	4 šálky
3 šálky	ryska 3	6 šálků

Užitečné pokyny

1. Důkladně rýži propláchněte, abyste se zbavili přebytečných otrub a škrobu. To pomůže také zabránit rýži připalovat se a lepit na dno spotřebiče, tím ztratíte také potřebné živiny.
2. Vezměte prosím na vědomí: Vložte rýži do vnitřního hrnce a naplňte vodou před vařením.
3. Máte-li špatnou zkušenost s lepivou rýží, tak zkuste nepatrně potřít dno hrnce rostlinným olejem, než ho naplníte rýží.
4. Kvůli velkému počtu druhů rýže se může poměr rýže/vody nepatrně lišit. Přizpůsobte množství pro nejlepší výsledky.

POLÉVKY A HUSTÉ POLÉVKY

Kvalitní polévka nebo hustá polévka se u stolu vždy sejde. Buďte kreativní a používejte zbývající maso a zeleninu s vývarem a vytvořte si vlastní recepty. Při přípravě polévek máte poněkud více času k vaření. Tím bude maso jemnější.

Užitečné pokyny

1. K zahuštění polévky smíchejte 1/4 šálku mouky s kapkou studené vody do řídké pasty. Přidejte ji postupně do polévky a dobře promíchejte.
2. Použijte čerstvou petržel nebo bylinky do svého receptu, tu přidejte na závěr, aby si zachovala chuť.
3. Ušchovejte zbytky pro další den. Hustá polévka chutná nejlépe následující den, prosím uložte do chladničky.

4. Rajčata v plechovkách nebo voda s bujonem a koření dodávají skvělý start pro vývar, k použití do polévek a hustých polévek (Eintopf).

TECHNICKÉ ÚDAJE

Provozní napětí: 220-240 V ~ 50/60 Hz

Příkon: 300 W

ZÁRUKA A ZÁKAZNICKÝ SERVIS

Před dodáním podléhají naše výrobky přísné kontrole kvality. Vyskytnou-li se i přes veškerou péči během výroby nebo transportu závady, zašlete prosím spotřebič zpět k prodejci. Kromě zákonných práv kupujícího má možnost požádat v souladu s podmínkami o následující záruky:

Poskytujeme 2letou záruku na získaný spotřebič počínaje dnem prodeje. Pokud máte vadný výrobek, kontaktujte prosím přímo prodejce.

Na závady, které vzniknou na základě nevhodného zacházení s přístrojem a vady způsobené zásahem a opravami třetí osoby nebo montáží neoriginálních dílů se záruka nevztahuje. Účtenku si vždy uschovejte, bez ní nelze uplatit jakoukoliv záruku. Záruka zaniká v případě poškození způsobeného nedodržením návodu k obsluze. Neneseme odpovědnost za jakékoli z toho vyplývající následné škody. Za poškození materiálu nebo zranění chybným použitím nebo nedodržením bezpečnostních pokynů neručíme. Škody na příslušenství neznamenají, že se celý spotřebič zdarma vymění. V tomto případě kontaktujte náš zákaznický servis. Výměna rozbitého skla nebo částí z umělé hmoty jsou vždy zpoplatněny. Škody na spotřebním materiálu nebo uzavíratelných částech stejně jako čištění, údržba a výměna uvedených částí nejsou kryty zárukou a jsou tedy zpoplatněny.

EKOLOGICKÁ LIKVIDACE



RECYKLACE – evropská směrnice 2012/19/ES

Tato značka znamená, že tento výrobek se nesmí likvidovat s ostatním odpadem z domácností. Aby se zabránilo ničení životního prostředí a lidského zdraví nekontrolovanou likvidací odpadu, prosíme, zlikvidujte ho zodpovědně, v souladu k podpoře opětovného využití zdrojů. Starý přístroj prosím recyklujte nebo ho odneste prodejci. Toto zařízení zlikvidujte ekologickým způsobem.

BDSK Handels GmbH & Co. KG
Mergentheimer Straße 59
97084 Würzburg, Německo
www.moemax.com

SIGURNOSNE NAPOMENE

Prije prvog korištenja obavezno pročitajte ove upute, kako biste izbjegli ozljede ili oštećenja te postigli optimalan rezultat Vašeg uređaja. Sačuvajte ovu uputu za korištenje kao podsjetnik. Ako uređaj dajete na raspolaganje trećim osobama, priložite i ovu uputu za korištenje.

Jamstvo ne pokriva oštećenja uslijed nepridržavanja ove upute. Proizvođač/uvoznik ne odgovara za oštećenja prouzročena nepridržavanjem upute i nepažljivim korištenjem, koje nije u skladu sa zahtjevima iz ove upute za korištenje.

1. Djeca od 8 godina smiju koristiti ovaj uređaj samo ako su pod nadzorom ili su dobila upute za sigurno korištenje uređaja.
2. Djeca smiju čistiti i održavati uređaj samo, ako su starija od 8 godina i pod nadzorom.
3. Djecu mlađu od 8 godina treba držati podalje od uređaja i priključnog kabela.
4. Osobe sa smanjenim tjelesnim, senzoričkim ili mentalnim sposobnostima ili bez iskustva ili znanja potrebnog za rukovanje smiju koristiti ovaj uređaj samo ako su pod nadzorom ili su dobile upute za sigurno korištenje uređaja.
5. Djeca se ne smiju igrati s uređajem.
6. Ako je kabel oštećen, zamjenu mora izvršiti proizvođač, ovlašteni servis ili slično kvalificirana osoba, kako biste izbjegli opasnosti.
7. Ovaj uređaj je predviđen za uporabu u kućanstvu ili slične primjene, kao npr. u čajnim kuhinjama u poduzećima, uredima i drugim radnim okruženjima; na seoskim gospodarstvima; od strane gostiju hotela, motela i drugih prenoćišta; u prenoćištima s polupansionom.
8. Informacije o čišćenju površina koje dolaze u dodir s namirnicama možete pronaći u ovoj uputi pod poglavljem „Čišćenje i održavanje“.

9. Upozorenje: Ništa prosuti na utični spoj.
10. Upozorenje: Postoji opasnost od ozljeda pri krivoj upotrebi.
11. Nakon korištenja površina grijača stvara još preostalu toplinu.
12. Priključite uređaj isključivo na uzemljenu utičnicu (Schuko utičnicu).
13. Prije stavljanja utikača u utičnicu provjerite jesu li mrežni i napon uređaja identični.
14. Ako koristite produžni kabel provjerite jeli isti pogodan za električnu potrošnju uređaja jer u suprotnom može doći do pregrijavanja kabela i/ili utikača Postoji opasnost od ozljeđivanja u slučaju pada preko kabela. Budite oprezni kako biste izbjegli opasne situacije.
15. Prije čišćenja ili ako uređaj nije u uporabi, izvucite utikač iz utičnice.
16. Osigurajte da kabel ne visi preko oštih rubova i držite ga podalje od vrućih predmeta i otvorenog plamena.
17. Ne uranjajte uređaj, kabel ili utikač u vodu ili druge tekućine. Postoji životna opasnost uslijed strujnog udara!
18. Pri iskopčavanju uređaja primite utikač i izvucite ga iz utičnice. Ne povlačite kabel.
19. Ne dodirujte uređaj, ako je isti pao u vodu. Izvucite utikač iz utičnice, isključite uređaj i pošaljite ga ovlaštenom servisu na popravak.
20. Ne izvlačite i ne stavljajte utikač u utičnicu mokrom rukom.
21. Ne otvarajte kućište uređaja i ne pokušavajte sami popraviti uređaj. Time bi mogli prouzrokovati strujni udar.
22. Ne ostavljajte uređaj bez nadzora tijekom rada.
23. Ovaj uređaj nije namijenjen za komercijalno korištenje.
24. Koristite uređaj isključivo za njegovu predviđenu svrhu.
25. Ne namatajte i ne savijajte kabel oko uređaja.
26. Nakon upotrebe izvadite utikač iz utičnice. Vaše kuhalo za rižu će ostati uključeno; osim ako prekidač za uključivanje/isključivanje ne postavite na "0" i izvučete mrežni utikač iz utičnice.

27. Postavite uređaj na ravnu i stabilnu površinu otpornu na toplinu.



28. Oprez – vruća površina

UPOZORENJE! Ne dodirujte površinu tijekom rada uređaja. Temperatura pristupačnih površina može biti jako visoka dok je uređaj u radu.

NAZIV DIJELOVA

1. Poklopac
2. Unutarnja posuda
3. Indikator zagrijavanja (zadržavanje topline)
4. Indikator kuhanja (kuhanje)
5. Prekidač za kuhanje
6. Prekidač za uklj./isklj.
7. Drška (na obje strane)
8. Lopatica za rižu
9. Mjerna posuda



OPĆE NAPOMENE O UPRAVLJANJU

1. Prije upokčavanja provjerite jesu li mrežni i napon uređaja identični (220-240 V).
2. Prije puštanja uređaja u rad stavite unutarnju posudu u kuhalo za rižu. Prekidač za kuhanje možete pritisnuti prema gore tek kad stavite unutarnju posudu u kuhalo za rižu.
3. Sada možete stavite utikač u utičnicu. Zatim podesite prekidač za uklj./isklj. na položaj „I“ i pritisnete prekidač za kuhanje.
4. Nakon što je riža skuhana, kuhalo automatski uključuje funkciju zadržavanja topline. Nakon korištenja izvucite utikač iz utičnice. Snaga kuhanja se zadržava, ako se prekidač za uklj./isklj. ne podesi na položaj „O“, a izvuče utikač iz utičnice. Prije čišćenja ostavite uređaj da se ohladi.
5. Tijekom kuhanja i nakon serviranja stavite poklopac na unutarnju posudu, kako biste spriječili isušivanje i promjenu boje riže.
6. Za zagrijavanje hladne riže ulijte cca ¼ šalice hladne vode po šalici kuhane riže, promiješajte i uključite kuhalo za rižu. Napomena: Preostala riža je idealna za pečenje.
7. Osigurajte da unutarnja posuda ili grijač ne dođu u dodir sa stranim tijelom, kako biste izbjegli funkcionalne smetnje.
8. Okrenite malo unutarnju posudu, kako biste ju pravilno i ravno pozicionirali.

Napomena:

- 1) Za kuhanje juha i variva, gumb za kuhanje neće iskočiti i automatski se prebacuje na funkciju održavanja topline. Možete ručno podići prekidač za kuhanje kako biste aktivirali funkciju održavanja topline
- 2) Nikada ne ostavljajte žlicu za rižu ili drugi pribor u posudi kada koristite funkciju održavanja topline. Ne koristite ovu funkciju dulje od 12 sati, inače može doći do promjene boje ili mirisa. Što se prije posluži riža, to će biti boljeg okusa.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

Prije čišćenja podesite prekidač za uklj./isklj. na položaj „O“, izvucite utikač iz utičnice i ostavite kuhalo za rižu da se potpuno ohladi.

1. Izvadite unutarnju posudu i poklopac te operite sve u vrućoj otopini sredstva za pranje posuđa. Zatim temeljito sve isperite i osušite mekom krpom.
2. Kuhalo za rižu izvana možete očistiti s vlažnom krpom i malo neutralnog sredstva za čišćenje. NE koristite abrazivna sredstva za čišćenje. Ne uranjajte uređaj u vodu.
3. Očistite grijaću ploču čeličnom vunom kako biste polirali ili uklonili ostatke. Zatim ih obrišite vlažnom krpom. Pustite da se ploča potpuno osuši prije ponovnog korištenja uređaja. Držite grijač čistim.
4. Ostaci octa i soli mogu dovesti do oštećenja korozijom. Očistite uređaj nakon svake uporabe.
5. Sva ostala održavanja mora izvršiti isključivo ovlaštenu servis.

Savjeti za brzo čišćenje

Ulijte ½ šalice vode i malo neutralnog sredstva za čišćenje ili sredstva za pranje posuđa u unutarnju posudu. Pritisnite prekidač prema dolje i ostavite kuhalo za rižu 10 minuta da se zagrije. Zatim ga ostavite da se ohladi. Prije ponovne uporabe temeljito isprati i osušiti.

INFORMACIJE O RIŽI

Riža je bogati izbor kompleksnih ugljikohidrata i hranjivih tvari. Riža je siromašna mastima, a bogata tiaminom, niacinom i željezom. Zanimljiva činjenica je ta, da više od polovice svjetske populacije dnevno jede rižu.

Postoje različite sorte riže. Isprobajte različite sorte i odlučite po Vašem osobnom ukusu. U nastavku možete pronaći uobičajene sorte riže i njihova svojstva:

Riža dugog zrna

Tijekom kuhanja riža dugog zrna se ne lijepi. Time je idealna za jela koja zahtijevaju rastresito zrno riže. „Kalifornijska“ riža je mekana, dok je „Caroline“ nešto tvrđa. „Jasmine“ je najtvrđa i jako aromatična riža.

Riža okruglog zrna

Ova sorta riže, iako je mekša i ljepljivija, većinom se koristi za orijentalna jela. „Kalifornijska“ riža je mekana, dok je „slatka riža“ ili „Pearl“ okruglija. Slatka riža je jako ljepljiva i omiljena za pripremu puding od riže.

Napomena: Smeđa riža i divlja riža nisu prikladne za kuhanje u ovom aparatu.

KUHANJE RIŽE

Pomoću ovoj naputka možete postići optimalne rezultate. Oznake količine u unutarnjoj posudi omogućuju precizno doziranje tijekom kuhanja. Priložili smo i praktičnu mjernu posudicu za precizno doziranje riže i vode.

1. Pomoću mjerne posudice izmjerite i dodajte potrebnu količinu riže u unutarnju posudu. Zapremnina mjerne posudice odgovara zapremnini jedne šalice.
2. Ulijte potrebnu količinu vode sukladno oznaci u unutarnjoj posudi.
Primjer: za dvije šalice nekuhane riže ulijete vodu do oznake 2.
3. Kako biste dobili mekšu rižu preporučujemo, da rižu prije kuhanja ostavite u vodi 10-20 minuta da omekša.
4. Stavite poklopac i upalite uređaj. Zatim podesite prekidač za uklj./isklj. na položaj „I“ i pritisnete prekidač za kuhanje. Nakon što je riža skuhan, uređaj automatski uključuje funkciju zadržavanje topline.
5. Nakon kuhanja ostavite rižu 6-10 minuta da odstoji, a da pritom ne skidate poklopac. Time osiguravate, da se riža dokraja skuha.

RIŽA / VODA MJERNA TABLICA

NEKUHANA RIŽA	MJERNA SKALA U UNUTARNJOJ POSUDI	CCA KOLIČINA KUHAHE RIŽE
1 šalice	Linija 1	2 šalice
2 šalice	Linija 2	4 šalice
3 šalice	Linija 3	6 šalice

Korisne napomene

1. Temeljito operite rižu, kako biste uklonili prekomjerni škrob. Time sprječavate potamnjivanje i prljanje riže za dno unutarnje posude. Međutim, riža gubi nešto hranjivih tvari.
2. Molimo obratite pažnju na sljedeće: Prije početka kuhanja prvo dodajte rižu u unutarnju posudu, a zatim ulijte vodu.
3. Ako ste imali loša iskustva s ljepljivom rižom, prije dodavanja riže premažite dno unutarnje posude s malo jestivog ulja.
4. Temeljem brojnih sorta riže, omjer riže i vode može blago odstupati. Prilagodite količinu za optimalan rezultat.

JUHE I VARIVA

Ukusna juha ili varivo su uvijek ugodno iznenađenje na stolu. Budite kreativni i prelijte meso i povrće juhom te kreirajte vlastite recepte. Kod pripreme juhe i variva potrebno je duže kuhanje na laganoj vatri. To čini meso mekšim.

Korisne napomene

1. Za zgušnjavanje variva upotrijebite rijetku smjesu od ¼ šalice brašna i malo hladne vode. Postupno dodajte smjesu u varivo i dobro promiješajte.
2. Za Vaš recept upotrijebite svježi peršin i začinsko bilje koje ćete dodati na kraju, kako biste zadržali okus.
3. Sačuvajte ostatke za sljedeći dan. Varivo je najukusnije sljedeći dan. Držite varivo u hladnjaku.

4. Konzervirana rajčica ili voda s povrtnom začinskom kockom i začinima su izvrstan temeljac za juhu i variva.

TEHNIČKI PODACI

Napon: 220-240 V ~ 50/60 Hz

Snaga: 300 W

JAMSTVO I SERVIS

Naši uređaji prije isporuke prolaze strogu kontrolu kvalitete. Ako su unatoč pažnji za vrijeme proizvodnje i transporta nastale štete, pošaljete uređaj natrag prodavaču. Dodatno uz zakonska prava kupac ima pravo na ispunjenje jamstva sukladno sljedećim uvjetima jamstva:

Pružamo 2-godišnje jamstvo za kupljen uređaj, počevši od datuma kupnje. Ako imate neispravan proizvod, obratite se izravno prodavaču.

Jamstvo ne pokriva kvarove nastale uslijed nestručnog rukovanja uređajem kao i funkcionalne smetnje uslijed zahvata i popravaka od strane trećih osoba ili uslijed ugrađivanja dijelova, koji nisu preporučeni od strane proizvođača. Jamstvo vrijedi samo uz predočenje računa. Jamstvo ne pokriva posljedične štete proizašle nepridržavanjem upute za korištenje. Jamstvo ne pokriva materijalne štete ili ozljede uslijed pogrešnog korištenja ili nepridržavanja sigurnosnih napomena. Oštećenja na dijelovima ne znači besplatnu zamjenu kompletnog uređaja. U tom slučaju kontaktirajte našu službu za kupce. Zamjena slomljenog stakla ili plastike odvija se uvijek uz plaćanje. Jamstvo ne pokriva oštećenja potrošnih materijala ili dijelova, čišćenje, održavanje ili zamjenu spomenutih dijelova i stoga se isti rješavaju uvijek uz plaćanje.

EKOLOŠKI PRIHVATLJIVO ZBRINJAVANJE



Recikliranje – EU direktiva 2012/19/EG

Simbol na uređaju označava da se proizvod ne smije zbrinjavati u komunalni otpad. Nekontroliranim zbrinjavanjem otpada možete narušiti ekološku stabilnost i ljudsko zdravlje. Savjesno i odgovorno zbrinite dotrajali uređaj u otpad, kako bi se poticalo recikliranje sirovina. Za više informacija o zbrinjavanju i recikliranju ovog uređaja obratite se lokalnim vlastima ili trgovcu kod kojeg ste kupili uređaj. On može zbrinuti dotrajali uređaj u otpad.

BDSK Handels GmbH & Co. KG
Mergentheimer Straße 59
97084 Würzburg Germany
www.moemax.com

INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

Citiți cu atenție următoarele indicații înainte de utilizare pentru a evita accidentări sau deteriorări ale aparatului și pentru a obține cele mai bune rezultate. Păstrați acest manual de utilizare într-un loc sigur. La predarea aparatului unei alte persoane, asigurați-vă că îi înmânați și acest manual de utilizare.

În caz de deteriorări cauzate prin nerespectarea instrucțiunilor din acest manual, garanția își pierde valabilitatea. Producătorul/importatorul nu răspunde pentru daunele cauzate în urma nerespectării instrucțiunilor de utilizare sau a utilizării neglijente, în neconformitate cu cerințele instrucțiunilor.

1. Acest aparat poate fi utilizat de copiii cu vârsta de peste 8 ani atât timp cât sunt supravegheați sau instruiți cu privire la utilizarea în siguranță a aparatului și dacă înțeleg pericolele conexe.
2. Curățarea și întreținerea care revin utilizatorului nu pot fi efectuate de către copii decât dacă aceștia sunt supravegheați și au peste 8 ani.
3. Nu lăsați aparatul și cablul de alimentare la îndemâna copiilor mai mici de 8 ani.
4. Aparatele pot fi utilizate de persoane cu abilități motorii, senzoriale și mentale reduse și de persoane care nu au experiența și cunoștințele necesare doar dacă acestea sunt supravegheate sau au fost instruite cu privire la utilizarea în siguranță a aparatului și înțeleg pericolele asociate acestuia.
5. Copiilor nu le este permis să se joace cu dispozitivul.
6. Când cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie schimbat de către producător, serviciul pentru clienți al acestuia sau de către o altă persoană cu o calificare asemănătoare, pentru a evita orice pericol.

7. Acest aparat este destinat uzului casnic sau pentru aplicații similare cum ar fi bucătăriile pentru personal din magazine, birouri sau alte medii de lucru; la ferme; pentru oaspeții din hoteluri, moteluri și alte facilități de cazare; în unitățile de cazare cu demipensiune.
8. Pentru informații cu privire la curățarea suprafețelor care vin în contact cu alimentele vă rugăm să citiți punctul „Curățare” din manualul de utilizare.
9. Avertisment: nu vărsați lichide pe conector.
10. Avertisment: pericol de rănire în cazul utilizării neadecvate.
11. Suprafața elementului de încălzire generează căldură reziduală și după utilizare.
12. Conectați aparatul doar la prize cu împământare (prize Schuko).
13. Înainte de a introduce ștecărul în priză verificați dacă tensiunea electrică și frecvența corespund cu indicațiile de pe plăcuța cu specificații tehnice.
14. Dacă folosiți un prelungitor, acesta trebuie să corespundă consumului de energie al aparatului; în caz contrar prelungitorul și/sau ștecărul se pot supraîncălzi. Există riscul de a vă accidenta în cazul în care vă împiedicați de prelungitor. Fiți deosebit de precauți pentru a evita situații periculoase.
15. Scoateți ștecărul din priză atunci când nu folosiți aparatul și înainte de a-l curăța.
16. Nu lăsați cablul de alimentare să atârne peste margini ascuțite și feriți-l de obiecte fierbinți și flăcări deschise.
17. Nu scufundați aparatul sau ștecărul în apă sau alte lichide. Pericol de electrocutare!
18. Trageți de ștecăr pentru a-l scoate din priză. Nu trageți de cablu.
19. Nu atingeți aparatul în cazul în care acesta a căzut în apă. Scoateți ștecărul din priză, opriți aparatul și trimiteți-l la un service autorizat în scopul reparării.

20. Nu scoateți și nici nu introduceți ștecărul în priză cu mâinile umede.
21. Nu încercați în niciun caz să deschideți carcasa aparatului sau să îl reparați singuri. Acest lucru ar putea duce la electrocutare.
22. Nu lăsați niciodată aparatul nesupravegheat în timpul utilizării.
23. Acest aparat nu este destinat uzului comercial.
24. Folosiți aparatul doar în scopul căruia îi este destinat.
25. Nu înfășurați cablul în jurul aparatului și nu îl îndoiți.
26. După utilizare scoateți întotdeauna ștecărul aparatului din priză. Fierbătorul de orez rămâne pornit, cu excepția cazului în care poziționați comutatorul pornit/oprit pe "0" și scoateți ștecărul din priză.
27. Folosiți aparatul pe o suprafață dreaptă, uscată și termorezistentă.



28. **Atenție – suprafață fierbinte**

ATENȚIE! Nu atingeți suprafața aparatului în timpul funcționării. Temperatura suprafețelor accesibile poate fi foarte ridicată în timpul funcționării dispozitivului.

DENUMIREA PĂRȚILOR COMPONENTE

1. Capac
2. Recipient interior
3. Indicator luminos încălzire (menține la cald)
4. Indicator luminos fierbere (fierbe)
5. Buton fierbere
6. Buton de pornire/oprire
7. Mâner (pe ambele părți)
8. Linguriță pentru orez
9. Vas gradat



INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE GENERALE

1. Asigurați-vă că tensiunea corespunde indicațiilor de pe plăcuța cu specificații tehnice (200-240V).
2. Așezați recipientul interior în fierbătorul de orez înainte de a-l pune în funcțiune. Butonul fierbere poate fi apăsat abia după ce recipientul interior se află la locul lui.
3. Când sunteți pregătiți să începeți procesul de fierbere, conectați aparatul la o priză. Setați apoi butonul de pornire/oprire pe poziția „I” și apăsați butonul de fierbere.
4. Când orezul este gata sau când mâncarea este gătită fierbătorul va trece automat la funcția de menținere la cald. După utilizare scoateți întotdeauna ștecărul din priză. Mâncarea se menține caldă atât timp cât butonul de pornire/oprire nu este pe poziția „O” și ștecărul nu este scos din priză. Lăsați aparatul să se răcească înainte de a-l curăța.
5. Așezați capacul pe oala interioară în timp ce gătiți și de asemenea după ce serviți orezul pentru a evita decolorarea și uscarea acestuia.
6. Pentru a încălzi orezul rece, adăugați circa 1/4 cană apă rece la fiecare cană de orez fiert, amestecați și puneți fierbătorul de orez în funcțiune. Indicație: Orezul rămas este potrivit pentru prăjire.
7. Nu permiteți corpurilor străine să atingă recipientul interior și elementul de încălzire pentru a evita disfuncționalități.
8. Rotiți ușor recipientul interior, pentru ca acesta să stea fix și drept.

Indicație:

- 1) Pentru a găti supe și tocănițe, butonul de fierbere va trece automat la funcția de menținere la cald. Puteți ridica manual butonul de fierbere pentru a activa funcția de menținere la cald
- 2) Nu lăsați niciodată lingura pentru orez sau alte ustensile în recipient atunci când folosiți funcția de menținere la cald. Nu folosiți această funcție mai mult de 12 ore, în caz contrar pot apărea decolorări sau mirosuri. Cu cât serviți mai repede orezul cu atât acesta va avea un gust mai bun.

CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

Setați butonul de pornire/oprire mereu pe poziția „O” înainte de curățare, scoateți ștecărul din priză și lăsați fierbătorul de orez să se răcească complet.

1. Scoateți recipientul interior și capacul și spălați totul în apă fierbinte cu detergent, clătiți apoi bine și uscați cu o cârpă moale.
2. Curățați partea exterioară a fierbătorului de orez cu o cârpă umedă și puțin detergent neutru delicat. NU folosiți produse abrazive. Nu scufundați aparatul în apă.
3. Curățați placa de încălzire cu vată de oțel pentru a o lustrui sau a îndepărta reziduurile. Ștergeți apoi cu o lavetă umedă. Lăsați placa să se usuce complet, înainte de a utiliza din nou aparatul. Nu lăsați elementul de încălzire să se murdărească.
4. Resturi de oțet și sare pot duce la rugină. Vă rugăm să curățați aparatul după fiecare utilizare.
5. Toate celelalte lucrări de mentenanță trebuie efectuate de către un centru de service autorizat.

Sfat pentru o curățare rapidă

Turnați 1/2 cană apă și puțin detergent neutru sau apă cu săpun în recipientul interior. Apăsați butonul și lăsați fierbătorul de orez să se încălzească timp de 10 minute. Lăsați-l să se răcească apoi. Clătiți bine și uscați înainte de reutilizării.

INFORMAȚII PRIVIND OREZUL

Orezul este o sursă valoroasă de carbohidrați și substanțe nutritive complexe. Nu conține grăsimi și este bogat în vitamina B1, vitamina B3 și fier. Este interesant de observat faptul că peste jumătate din populația lumii mănâncă zilnic orez.

Există multe tipuri variate de orez. Gustați diferitele tipuri și decideți apoi în funcție de gust. Aceasta este o listă a tipurilor de orez obișnuite și câteva dintre caracteristicile acestora:

Orezul cu bob lung

Se utilizează de obicei pentru rețetele la care se necesită boabe vărsate de orez care nu se lipesc după fierbere. „Orezul californian” este moale pe când „Caroline” este puțin mai dur. „Jasmine” este orezul cel mai dur și foarte aromat.

Orezul cu bob rotund

Această variantă, deși mai moale și mai lipicioasă, se utilizează în majoritatea rețetelor orientale. „Orezul californian” este moale, „orezul dulce” sau „Pearl” este mai rotund. Orezul dulce este deosebit de lipicios și preferat pentru prepararea budincii de orez.

Indicație: Orezul brun și orezul sălbatic nu sunt potrivite pentru a fi gătite în acest aparat.

FIERBEREA OREZULUI

Cu ajutorul acestui ghid veți obține rezultate excelente. Recipientul interior are pentru confortul dumneavoastră un marcaj de umplere. Am alăturat și un pahar gradat ușor de mănuit pentru măsurarea orezului și a apei.

1. Măsurați orezul cu paharul gradat alăturat și introduceți cantitatea în recipientul interior. Un pahar gradat corespunde unei căni.
2. Adăugați apă conform marcajului de pe interiorul oalei pentru a fierbe orezul (a se vedea tabelul cu măsurători)
Exemplu: la două căni de orez nefiert turnați apă până la nivelul 2.
3. Pentru orez mai moale vă recomandăm prepararea acestuia în recipientul interior, lăsându-l la înmuiat timp de 10-20 de minute înainte de a-l fierbe.
4. Așezați capacul pe fierbător și conectați stecărul. Setati apoi butonul de pornire/oprire pe poziția „I” și apăsați butonul de fierbere. Când orezul a fiert fierbătorul comută automat în funcția de menținere la cald.
5. Lăsați orezul să stea 6-10 minute după fierbere fără să ridicați capacul. Astfel se asigură fierberea acestuia în totalitate.

TABEL MĂSURĂTORI OREZ / APĂ

OREZ NEFIERT	MARCAJ NIVEL APĂ ÎN RECIPIENTUL INTERIOR	CANTITATE APROXIMATIVĂ OREZ FIERT
1 cană	Nivelul 1	2 căni
2 căni	Nivelul 2	4 căni
3 căni	Nivelul 3	6 căni

Informații utile

1. Clătiți orezul pentru a elimina excesul de tărâțe și amidon. Acest lucru este de ajutor și pentru a evita colorarea maro și lipirea orezului pe fundul oalei, dar astfel se pierde și anumite substanțe nutritive.
2. Vă rugăm să rețineți: puneți întâi orezul în recipientul interior și turnați apoi apa înaintea fierberii.
3. Dacă ați avut experiențe neplăcute cu orez lipicios încercați să ungeți fundul oalei cu ulei vegetal înainte de a adăuga orezul.
4. Datorită numărului mare de tipuri de orez este posibil ca raportul orez/apă să difere ușor. Pentru a obține cele mai bune rezultate adaptați cantitățile.

SUPE ȘI TOCANE

O supă savuroasă sau o tocană sunt mereu apreciate la masă. Fiți creativi și utilizați carnea și legumele rămase într-o zeamă și creați-vă propriile rețete. La prepararea de supe sau tocană calculați puțin timp în plus pentru fierberea la foc mic. Acest lucru frăgezește carnea.

Informații utile

1. Pentru îngroșarea tocanii amestecați 1/4 cană făină cu puțină apă rece până când se formează o pastă subțire. Adăugați-o treptat tocanii și amestecați bine.
2. Dacă utilizați pătrunjel sau plante aromatice proaspete, adăugați-le la final pentru a păstra gustul.
3. Păstrați resturile pentru ziua următoare. Tocana este mult mai gustoasă a doua zi, se recomandă păstrarea la frigider.
4. Roșiile în conservă sau apa cu concentrat de supă și condimente constituie o bază perfectă pentru zeama care poate fi apoi folosită pentru supe și tocană.

DATE TEHNICE

Tensiune de funcționare: 220-240 V ~ 50/60 Hz

Consum de putere: 300W

GARANȚIE ȘI SERVICIU CLIEȚI

Aparatele noastre sunt supuse unui control de calitate riguros înaintea livrării. Dacă în timpul producției sau al transportului au apărut daune în ciuda tuturor măsurilor luate, trimiteți aparatul înapoi comerciantului. Pe lângă drepturile legale, cumpărătorul are opțiunea de a solicita garanția conform următoarelor condiții:

Oferim o garanție de 2 ani pentru aparatul achiziționat începând din ziua vânzării. Dacă aveți un produs defect, vă rugăm să contactați direct vânzătorul.

Defectele care apar în urma utilizării neadecvate a aparatului și defecțiunile tehnice produse în urma intervențiilor și reparațiilor efectuate de persoane terțe sau montarea unor piese care nu sunt originale, nu sunt acoperite de această garanție. Păstrați întotdeauna bonul; fără bon pierdeți dreptul la orice garanție. În caz de daune survenite din nerespectarea instrucțiunilor de utilizare, garanția se pierde. Nu răspundem pentru daune indirecte rezultate astfel. Nu ne asumăm răspunderea pentru daune materiale sau răni survenite în urma utilizării incorecte sau a nerespectării instrucțiunilor de siguranță. Daunele la nivelul accesoriilor nu înseamnă că întregul aparat va fi înlocuit gratuit. În acest caz contactați serviciul clienți. Sticla spartă sau componentele din plastic se plătesc întotdeauna. Daunele materialelor consumabile sau de uzură precum și curățarea, întreținerea sau schimbul pieselor respective nu sunt acoperite de garanție și sunt de aceea contra cost.

Eliminare ecologică



Reciclare - Directiva UE 2012/19/CE

Acest simbol arată că produsul nu trebuie aruncat la un loc cu deșeurile menajere. Pentru a evita daunele asupra mediului înconjurător și asupra sănătății prin gestionarea necontrolată a deșeurilor, vă rugăm să eliminați aparatele în mod responsabil față de mediu, pentru a încuraja reciclarea durabilă a resurselor. Pentru returnarea aparatului folosit utilizați centrele de returnare și colectare sau adresați-vă comerciantului de la care ați achiziționat acest aparat. Acesta poate elimina aparatul în mod ecologic.

BDSK Handels GmbH & Co. KG
Mergentheimer Straße 59
97084 Würzburg Germany
www.moemax.com

WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA

Przed użyciem zapoznaj się z poniższymi instrukcjami, aby uniknąć obrażeń lub uszkodzeń i uzyskać najlepsze rezultaty podczas stosowania urządzenia. Przechowuj instrukcję obsługi w bezpiecznym miejscu. Przekazując urządzenie innej osobie, dołącz do niego niniejszą instrukcję obsługi.

Gwarancja traci ważność w przypadku uszkodzeń powstałych na skutek nieprzestrzegania niniejszej instrukcji obsługi. Producent/importer nie ponosi odpowiedzialności za szkody spowodowane nieprzestrzeganiem instrukcji obsługi, zaniedbaniem lub użyciem niezgodnym z wymogami niniejszej instrukcji.

1. Niniejsze urządzenie może być użytkowane przez dzieci powyżej 8 roku życia, jeśli zapewniony zostanie nadzór lub instruktaż w zakresie bezpiecznego użytkowania sprzętu, tak aby związane z tym zagrożenia były dla nich zrozumiałe.
2. Czyszczenie i konserwacja produktu nie mogą być wykonywane przez dzieci, chyba że mają więcej niż 8 lat i pozostają pod nadzorem osoby dorosłej.
3. Dzieci poniżej 8 roku życia należy trzymać z dala od urządzenia i przewodu zasilającego.
4. Urządzenie może być używane przez osoby o ograniczonych zdolnościach (fizycznych, sensorycznych, umysłowych) lub bez odpowiedniego doświadczenia i wiedzy, jeśli są one nadzorowane lub zostały poinstruowane odnośnie bezpiecznego obchodzenia się z urządzeniem i zrozumiały związane z tym zagrożenia.
5. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
6. Aby uniknąć zagrożenia, wymiany uszkodzonego przewodu zasilającego powinien dokonywać producent, punkt serwisowy producenta lub osoba o podobnych kwalifikacjach.

7. To urządzenie przeznaczone jest do użytku domowego lub podobnego, np.: w kuchniach dla personelu w sklepach, biurach i innych miejscach pracy; w gospodarstwach rolnych; przez klientów w hotelach, motelach i innych miejscach zakwaterowania; w obiektach z niepełnym wyżywieniem.
8. Informacje na temat czyszczenia powierzchni mających kontakt z żywnością znajdziesz w rozdziale „CZYSZCZENIE I KONSERWACJA” niniejszej instrukcji obsługi.
9. Ostrzeżenie: Nie należy wylewać niczego na wtyczkę.
10. Ostrzeżenie: Niewłaściwe użycie może spowodować obrażenia.
11. Po zakończeniu użytkowania powierzchnia elementu grzejnego wytwarza ciepło resztkowe.
12. Urządzenie podłączaj wyłącznie do gniazd z uziemieniem (gniazda typu schuko).
13. Przed włożeniem wtyczki do gniazdka sprawdź, czy napięcie i częstotliwość są zgodne z informacjami podanymi na tabliczce znamionowej.
14. Jeżeli używasz przedłużacza, musi on być dopasowany do zużycia energii urządzenia, gdyż w przeciwnym razie może dojść do przegrzania kabla przedłużającego i/lub wtyczki. Istnieje ryzyko odniesienia obrażeń wskutek potknięcia się o przedłużacz. Zachowaj ostrożność, aby uniknąć niebezpiecznych sytuacji.
15. Wyciągnij wtyczkę z gniazdka, gdy urządzenie nie jest używane oraz przed przystąpieniem do czyszczenia.
16. Uważaj, aby przewód zasilający nie był przewieszony przez ostre krawędzie oraz trzymaj go z dala od gorących przedmiotów i otwartego ognia.
17. Nie zanurzaj urządzenia ani wtyczki w wodzie lub innych płynach. Istnieje zagrożenie życia wskutek porażenia prądem!
18. Wyciągaj wtyczkę z gniazdka, trzymając za wtyczkę. Nie ciągnij za kabel.

19. Nie dotykaj urządzenia, jeśli wpadło do wody. Wyciągnij wtyczkę z gniazdka, wyłącz urządzenie i wyślij je do autoryzowanego serwisu w celu dokonania naprawy.
20. Nie wkładaj ani nie wyciągaj wtyczki z gniazdka mokrymi rękami.
21. W żadnym wypadku nie otwieraj obudowy ani nie podejmuj samodzielnych prób naprawy urządzenia. Mogłoby to doprowadzić do porażenia prądem.
22. Podczas użytkowania nigdy nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru.
23. To urządzenie nie jest przeznaczone do użytku komercyjnego.
24. Urządzenie wykorzystuj wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem.
25. Nie owijaj przewodu wokół urządzenia i nie zginaj go.
26. Po użyciu zawsze wyjmuj wtyczkę z gniazdka. Urządzenie do gotowania ryżu pozostaje włączone, chyba że ustawisz przycisk włączania/wyłączania w pozycji "0" i wyciągniesz wtyczkę z gniazdka.
27. Używaj urządzenia na równej, suchej i odpornej na wysokie temperatury powierzchni.



28. Uwaga – gorąca powierzchnia
OSTRZEŻENIE! Nie dotykaj powierzchni podczas użytkowania urządzenia. Podczas użytkowania urządzenia temperatura dostępnych powierzchni może być bardzo wysoka.

NAZWY CZĘŚCI

1. Pokrywka
2. Garnek wewnętrzny
3. Lampka kontrolna nagrzewania (utrzymywanie ciepła)
4. Lampka kontrolna gotowania
5. Przycisk gotowania
6. Przycisk włączania/wyłączania
7. Uchwyt (z obu stron)
8. Łyżka do ryżu
9. Kubek z miarką



INSTRUKCJA OGÓLNA

1. Upewnij się, że napięcie sieci zasilającej jest zgodne z informacjami podanymi na tabliczce znamionowej (220-240 V).
2. Umieść garnek wewnętrzny w urządzeniu do gotowania ryżu przed rozpoczęciem jego użytkowania. Przycisk gotowania może zostać naciśnięty dopiero wtedy, gdy garnek wewnętrzny znajdzie się na swoim miejscu.
3. Gdy urządzenie jest gotowe do gotowania, podłącz je do gniazdka. Następnie ustaw przycisk włączania/wyłączania w pozycji "I" i naciśnij przycisk gotowania.
4. Gdy ryż jest gotowy lub potrawa jest ugotowana, urządzenie automatycznie przełącza się na funkcję utrzymywania ciepła. Po użyciu zawsze wyjmij wtyczkę z gniazdka. Moc gotowania utrzymywana jest do momentu ustawienia przycisku włączania/wyłączania w pozycji "O" oraz wyjęcia wtyczki z gniazdka. Przed przystąpieniem do czyszczenia pozostaw urządzenie do ostygnięcia.
5. Podczas gotowania oraz po podaniu ryżu nałóż pokrywkę na garnek wewnętrzny, aby uniknąć przebarwienia i wysuszenia ryżu.
6. Aby podgrzać zimny ryż, dodaj do niego wodę (około 1/4 filiżanki zimnej wody na filiżankę ugotowanego ryżu), zamieszaj i włącz urządzenie do gotowania ryżu. Wskazówka: Resztki ryżu nadają się do smażenia.
7. Spód garnka wewnętrznego oraz element grzejny powinny być wolne od ciał obcych, aby uniknąć nieprawidłowego działania urządzenia.
8. Obróć garnek wewnętrzny tak, aby leżał pewnie i płasko.

Wskazówka:

- 1) W przypadku gotowania zup i dań jednogarnkowych przycisk gotowania nie odskakuje, przełączając się automatycznie na funkcję utrzymywania ciepła. Możesz ręcznie podnieść przycisk gotowania, aby aktywować funkcję utrzymywania ciepła.
- 2) Nigdy nie zostawiaj łyżki do ryżu ani innych przyborów w pojemniku podczas korzystania z funkcji utrzymywania ciepła. Nie należy używać tej funkcji dłużej niż 12 godzin, w przeciwnym razie mogą wystąpić przebarwienia lub nieprzyjemny zapach. Im szybciej ryż zostanie podany, tym lepiej będzie smakował.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Przed czyszczeniem ustaw przycisk włączania/wyłączania w pozycji "O", wyjmij wtyczkę z gniazdka i poczekaj, aż urządzenie do gotowania ryżu całkowicie ostygnie.

1. Wyjmij garnek wewnętrzny i pokrywkę, umyj wszystko w gorącej wodzie z płynem do mycia naczyń, a następnie dobrze wypłucz i osusz miękką ściereczką.
2. Zewnętrzną powierzchnię urządzenia do gotowania ryżu czyść wilgotną ściereczką i odrobiną neutralnego detergentu. Nie używaj środków ściernych. Nie zanurzaj urządzenia w wodzie.
3. Wyczyść płytę grzewczą wełną stalową, aby ją wypolerować lub usunąć resztki. Następnie przetrzyj ją wilgotną ściereczką. Pozostaw płytę do całkowitego wyschnięcia przed ponownym użyciem urządzenia. Chroń element grzejny przed zanieczyszczeniami.
4. Resztki octu i soli mogą prowadzić do powstania rdzy. Czyść urządzenie po każdym użyciu.
5. Wszystkie inne prace konserwacyjne muszą być wykonywane przez autoryzowany serwis.

Wskazówka dotycząca szybkiego czyszczenia

Do garnka wewnętrznego wlej 1/2 filiżanki wody i trochę neutralnego detergentu lub wody z płynem do mycia naczyń. Naciśnij przycisk w dół, aby urządzenie do gotowania ryżu nagrzewało się przez 10 minut. Następnie pozostaw urządzenie do ostygnięcia. Przed ponownym użyciem dobrze je wypłucz i wysusz.

INFORMACJE NA TEMAT RYŻU

Ryż jest cennym źródłem węglowodanów złożonych i składników odżywczych. Nie zawiera tłuszczu i jest bogaty w tiaminę, niacynę i żelazo. Co ciekawe, ponad połowa ludności świata spożywa ryż każdego dnia. Istnieje wiele rodzajów ryżu. Spróbuj różnych i sam zdecyduj, który smakuje najlepiej. Poniżej opisano najpopularniejsze odmiany ryżu i ich właściwości:

Ryż długi

Stosowany jest zwykle do dań, w przypadku których ziarna ryżu po ugotowaniu powinny być luźne, pojedyncze i niesklejone. Ryż kalifornijski jest miękki, natomiast odmiana Caroline jest nieco twardsza. Ryż jaśminowy jest najtwardszy i najbardziej aromatyczny.

Ryż okrągły

Ta odmiana, bardziej miękka i kleista, używana jest w większości przepisów kuchni orientalnej. Ryż kalifornijski jest miękki, a ryż słodki lub perłowy jest bardziej okrągły. Słodki ryż jest wyjątkowo kleisty i dlatego idealnie nadaje się na pudding ryżowy.

Wskazówka: Ryż brązowy i dziki nie nadają się do gotowania w tym urządzeniu.

GOTOWANIE RYŻU

Dzięki temu przewodnikowi osiągniesz doskonałe wyniki. Dla Twojej wygody na wewnętrznej stronie garnka znajdują się oznaczenia ilości napełnienia. W zestawie znajduje się również poręczny kubek z miarką do odmierzania ryżu i wody.

1. Odmierz ryż za pomocą dołączonej miarki i włóż go do wewnętrznego garnka. Jedna miarka odpowiada jednej filiżance.
2. Dodaj wodę zgodnie z oznaczeniem na wewnętrznej stronie garnka, aby ugotować ryż (patrz tabela pomiaru).
Przykład: w przypadku dwóch filiżanek nieugotowanego ryżu napełnij garnek wodą do linii 2.
3. Aby ryż był bardziej miękki, zalecamy umieszczenie go razem z wodą w garnku wewnętrznym na 10-20 minut w celu jego namoczenia przed gotowaniem.
4. Nałóż pokrywkę na garnek i włóż wtyczkę do gniazdka. Następnie ustaw przycisk włączania/wyłączania w pozycji "I" i naciśnij przycisk gotowania. Gdy ryż jest ugotowany, garnek automatycznie przełącza się na funkcję utrzymywania ciepła.
5. Po ugotowaniu pozostaw ryż w garnku na 6-10 minut (bez zdejmowania pokrywki). Dzięki temu ryż będzie miękki.

TABELA POMIARU RYŻU/WODY

NIEUGOTOWANY RYŻ	LINIA WODY W GARNKU WEWNĘTRZNYM	PRZYBLIŻONA ILOŚĆ UGOTOWANEGO RYŻU
1 filiżanka	Linia 1	2 filiżanki
2 filiżanki	Linia 2	4 filiżanki
3 filiżanki	Linia 3	6 filiżanki

Przydatne wskazówki

1. Opłucz ryż, aby usunąć nadmiar skrobi. Pozwala to zapobiec brązowieniu i przywieraniu ryżu do dna urządzenia, ale powoduje utratę niektórych składników odżywczych.
2. Pamiętaj: Przed rozpoczęciem gotowania umieść ryż w garnku wewnętrznym i dodaj do niego wodę.
3. Jeżeli masz złe doświadczenia z kleistym ryżem, spróbuj lekko posmarować dno garnka olejem roślinnym przed dodaniem ryżu.
4. Ze względu na dużą liczbę odmian ryżu, proporcje ryżu i wody mogą się nieznacznie różnić. Dostosuj ilości, aby uzyskać najlepsze rezultaty.

ZUPY I DANIA JEDNOGARNKOWE

Na stole zawsze mile widziana jest treściwa zupa lub danie jednogarnkowe. Bądź kreatywny i wykorzystuj resztki mięsa, warzyw oraz bulionu, tworząc własne przepisy. Zupę lub danie jednogarnkowe powinieneś gotować nieco dłużej. Dzięki temu mięso będzie bardziej kruche.

Przydatne wskazówki

1. Chcąc zagęścić danie jednogarnkowe, wymieszaj 1/4 filiżanki mąki z niewielką ilością zimnej wody, aby uzyskać rzadką pastę. Dodawaj ją stopniowo do dania, dobrze wszystko mieszając.
2. Jeżeli przepis wymaga użycia świeżej pietruszki lub ziół, dodaj je na końcu, aby zachować ich smak.
3. Resztki zachowaj na następny dzień. Danie jednogarnkowe najlepiej smakuje następnego dnia (przechowuj je w lodówce).
4. Pomidory z puszki lub bulion to znakomita podstawa zup oraz dań jednogarnkowych.

DANE TECHNICZNE

Napięcie: 220-240 V ~ 50/60 Hz

Moc: 300 W

GWARANCJA I SERWIS KONSUMENCKI

Przed dostarczeniem do klienta nasze urządzenia poddawane są rygorystycznej kontroli jakości. Jeśli, pomimo wszelkich starań, podczas produkcji lub transportu pojawi się uszkodzenie, należy zwrócić urządzenie do sprzedawcy. Dodatkowo do stosowanych powszechnie przepisów, nabywca ma prawo do reklamacji na podstawie warunków niniejszej gwarancji:

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

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

USUWANIE PRZYJAZNE ŚRODOWISKU



Recykling – Dyrektywa europejska nr 2012/19/UE

Ten znak oznacza, że urządzenia nie należy wyrzucać razem z innymi odpadami domowymi. Aby zapobiec możliwym szkodom dla środowiska i zdrowia ludzi spowodowanym niekontrolowaną utylizacją odpadów, poddaj produkt procesowi recyklingu w celu promowania zrównoważonego

ponownego wykorzystywania zasobów materiałowych. Aby zwrócić zużyte urządzenie, skorzystaj z systemu oddawania zużytych produktów lub skontaktuj się ze sprzedawcą. Sprzedawca może przyjąć produkt w celu przeprowadzenia bezpiecznego dla środowiska recyklingu.

BDSK Handels GmbH & Co. KG

Mergentheimer Straße 59

97084 Würzburg Germany

www.moemax.com

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Avant d'utiliser l'appareil, lisez toutes les consignes suivantes pour éviter des blessures et des dommages, et pour optimiser les performances de votre appareil. Conservez cette notice d'utilisation dans un endroit sûr. Si vous donnez ou transférez cet appareil à un tiers, veillez à lui remettre également cette notice d'utilisation.

En cas de détérioration due au non-respect par l'utilisateur des instructions de cette notice d'utilisation, la garantie est annulée. Le fabricant/importateur rejette toute responsabilité en cas de dommages dus au non-respect des instructions de la notice d'utilisation, à un usage négligent ou à l'usage non conforme aux exigences de cette notice d'utilisation.

1. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans, à condition qu'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent bien les dangers encourus.
2. Le nettoyage et l'entretien de l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils ne soient âgés d'au moins 8 ans et qu'ils soient sous la surveillance d'un adulte.
3. Conserver l'appareil et son câble hors de portée des enfants âgés de moins de 8 ans.
4. Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou dont l'expérience ou les connaissances ne sont pas suffisantes, à condition qu'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et dans la mesure où ils en comprennent bien les dangers potentiels.
5. Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil comme un jouet.

6. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
7. Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que: des coins cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels; des fermes; l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel; des environnements du type chambres d'hôtes.
8. Pour obtenir des instructions sur comment nettoyer les surfaces qui sont en contact avec des aliments, reportez-vous au paragraphe « nettoyage » du mode d'emploi.
9. Avertissement: Évitez tout déversement sur le connecteur.
10. MISE EN GARDE: Risques de blessures en cas de mauvaise utilisation.
11. La surface de l'élément chauffant peut rester chaude un certain temps après utilisation.
12. Branchez l'appareil sur une prise raccordée à la terre.
13. Avant d'insérer la fiche de l'appareil dans une prise secteur, vérifiez que la tension et la fréquence du secteur correspondent aux spécifications indiquées sur la plaque signalétique.
14. Si vous utilisez une rallonge électrique, elle doit être appropriée à la puissance consommée par l'appareil, sinon la rallonge et/ou la fiche risquent de chauffer excessivement. Il existe un risque potentiel de blessures par trébuchement sur le cordon électrique. Prenez vos précautions pour éviter toute situation dangereuse.
15. Débranchez la fiche électrique de la prise électrique quand l'appareil n'est pas utilisé et avant de le nettoyer.
16. Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne pende pas sur des arêtes coupantes et maintenez-le éloigné des objets chauds et des flammes nues.
17. N'immergez jamais l'appareil ou sa fiche dans de l'eau ni dans aucun autre liquide. Cela peut provoquer un choc

électrique !

18. Pour débrancher la fiche de la prise, saisissez la fiche et tirez-la hors de la prise. Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation.
19. Ne touchez pas l'appareil s'il tombe dans de l'eau. Débranchez la fiche de la prise électrique, éteignez l'appareil et rapportez-le au centre de réparation agréé pour le faire réparer.
20. Ne branchez pas et ne débranchez pas l'appareil de la prise électrique avec les mains mouillées.
21. N'essayez pas d'ouvrir le boîtier de l'appareil ni de réparer l'appareil vous-même. Cela peut provoquer un choc électrique.
22. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance quand il est en fonctionnement.
23. Cet appareil n'est pas conçu pour un usage commercial.
24. N'utilisez pas cet appareil à un usage autre que celui pour lequel il a été conçu.
25. N'enroulez pas le cordon d'alimentation autour de l'appareil et ne le pliez pas.
26. Débranchez toujours l'appareil après utilisation. Votre appareil de cuisson reste sous tension tant que vous ne positionnez pas son interrupteur marche/arrêt dans la position « O » et que vous ne débranchez pas son cordon d'alimentation.
27. Placez l'appareil sur une surface plane, sèche et résistante à la chaleur.



28. Attention, surface chaude.

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

DESCRIPTION DES COMPOSANTS

1. Couvercle
2. Pot intérieur
3. Voyant de réchauffement (maintien au chaud)
4. Voyant de cuisson (préparer)
5. Interrupteur de cuisson
6. Interrupteur marche/arrêt
7. Poignée (aux deux côtés)
8. Louche à riz
9. Verre doseur



CONSIGNES D'UTILISATION GENERALES

1. Assurez-vous que la tension secteur correspond à la plaque signalétique (220-240 V).
2. Placez le pot intérieur dans le cuiseur à riz avant de l'utiliser. On ne peut pas appuyer l'interrupteur de cuisson avant que le pot intérieur se trouve à sa place.
3. Quand vous êtes prêt pour la préparation, branchez l'appareil dans une prise. Mettez l'interrupteur marche/arrêt dans la position « I » et activez l'interrupteur de cuisson.
4. Une fois le riz ou le plat préparé, le cuiseur se met automatiquement dans la fonction de maintien au chaud. Débranchez toujours la fiche d'alimentation après l'utilisation. La puissance de cuisson est maintenue sauf si vous mettez l'interrupteur marche/arrêt dans la position « 0 » ou débranchez la fiche d'alimentation. Laissez refroidir l'appareil avant le nettoyage.
5. Mettez le couvercle sur le pot intérieur pendant la préparation, remettez-le après de servir pour éviter une décoloration ou un dessèchement du riz.
6. Pour réchauffer du riz froid, ajoutez environ 1/4 tasse d'eau froide par tasse de riz cuit, remuez et allumez le cuiseur à riz. Remarque : le riz restant est particulièrement adapté pour frire.
7. Gardez la face inférieure du pot intérieur et l'élément de chauffage libre de corps étrangers pour éviter un dysfonctionnement.
8. Tournez le pot intérieur pour qu'il repose de manière sûre et plane.

Remarque :

- 1) Pendant la préparation de soupes et ragouts, l'interrupteur de cuisson ne se souleva pas et ne se mettra pas automatiquement à la fonction de maintien au chaud. Vous pouvez soulever l'interrupteur de cuisson manuellement pour activer la fonction de maintien au chaud.
- 2) Ne laissez jamais la cuillère à riz ou d'autres ustensiles dans le récipient si vous utilisez la fonction de maintien au chaud. N'utilisez pas cette fonction pour plus de 12 heures, sinon il peut entraîner des décolorations et d'odeur. Plus vite le riz est servi, plus bon sera son goût.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Avant le nettoyage, mettez l'interrupteur marche/arrêt toujours dans la position « O », débranchez la fiche d'alimentation et laissez le cuiseur à riz complètement refroidir.

1. Retirez le pot intérieur et le couvercle et lavez-les dans l'eau chaude savonneuse, puis rincez-les soigneusement et séchez-les avec un chiffon doux.
2. Nettoyez l'extérieur du cuiseur à riz avec un chiffon humide et un peu de nettoyant neutre doux. N'utilisez PAS de nettoyants abrasifs. Ne plongez pas l'appareil dans l'eau.
3. Nettoyez la plaque chauffante avec de paille de fer pour la polir ou enlever des résidus. Essuyez-la avec un chiffon humide. Laissez la plaque complètement sécher avant d'utiliser l'appareil de nouveau. Gardez l'élément de chauffage libre de saletés.
4. Des dépôts de vinaigre et de sel peuvent entraîner des dommages de rouille. Veuillez nettoyer après chaque utilisation.
5. Tous autres travaux d'entretien doivent être effectués par un service clientèle autorisé.

Conseil de nettoyage rapide

Mettez une demi-tasse d'eau et un peu de nettoyeur neutre ou de l'eau de vaisselle dans le pot intérieur. Appuyez sur l'interrupteur et laissez le cuiseur à riz chauffer pendant dix minutes. Laissez-le refroidir. Rincer et sécher soigneusement avant la prochaine utilisation.

INFORMATIONS SUR LE RIZ

Le riz est une source précieuse de glucides complexes et de nutriments. Il ne contient pas de graisse et est riche en thiamine, niacine et fer. Il est intéressant de constater que la moitié de la population mondiale mange tous les jours du riz.

Il y a beaucoup de variétés de riz. Dégustez les différentes variétés et décidez selon votre goût. Suivant une liste des variétés de riz plus usuels et quelques-unes de leurs propriétés :

Riz à grains longs

Il est normalement utilisé pour des recettes qui nécessitent des grains de riz qui ne collent pas quand ils sont cuits. Le riz « californien » est mou alors que « Caroline » est un peu plus dur. « Jasmin » est le riz le plus dur et très aromatique.

Riz à grains ronds

Cette variante, plus molle et collante, est utilisée dans la plupart de recettes orientales. Le riz « californien » est mou alors que le riz « doux » ou « perlé » est plus rond. Le riz doux est extra collant et est populaire pour préparer du riz au lait.

Remarque : cet appareil n'est pas adapté pour préparer du riz brun ou du riz sauvage.

PREPARER DU RIZ

Avec ce guide vous obtenez des résultats excellents. Pour votre confort, le pot intérieur a des marquages de quantité à l'intérieur. Nous avons également ajouté un verre doseur pratique pour mesurer le riz et l'eau.

1. Mesurez le riz à l'aide du verre doseur fourni et ajoutez-le au pot intérieur. Un verre doseur correspond à une tasse.
2. Ajoutez de l'eau conformément au marquage à l'intérieur du pot pour préparer le riz (voir le tableau de mesure).
Exemple : pour deux tasses de riz non cuit, ajoutez de l'eau jusqu'à la ligne de marquage 2.
3. Pour du riz plus mou, nous recommandons de faire tremper le riz dans l'eau pendant 10 à 20 minutes avant la préparation.
4. Placez le couvercle sur le cuiseur et branchez la fiche d'alimentation. Mettez l'interrupteur marche/arrêt dans la position « I » et activez l'interrupteur de cuisson. Une fois le riz préparé, le cuiseur se met automatiquement dans la fonction de maintien au chaud.
5. Laissez encore reposer le riz pendant 6 à 10 minutes sans ouvrir le couvercle. Ceci assure que le riz est cuit.

TABLEAU DE MESURE RIZ/EAU

RIZ NON CUIT	LIGNE D'EAU DANS LE POT INTERIEUR	QUANTITE APPROXIMATIVE DU RIZ CUIT
1 tasse	ligne 1	2 tasses
2 tasses	ligne 2	4 tasses
3 tasses	ligne 3	6 tasses

Consignes utiles

1. Rincez le riz afin d'enlever l'excès de son et d'amidon. Cela empêche le riz aussi de brunir et coller au fond du cuiseur à riz, mais il perd également quelques nutriments.
2. Veuillez bien noter : ajoutez d'abord le riz dans le pot intérieur et ajoutez l'eau avant la préparation.
3. Si vous avez eu des expériences négatives avec du riz collant, essayez d'enduire le fond du pot avec de l'huile végétal avant d'ajouter le riz.
4. A cause de la grande quantité de variétés de riz, le rapport riz/eau peut légèrement différer. Adaptez la quantité pour le meilleur résultat.

SOUPE ET RAGOUT

Une soupe savoureuse ou un ragout sont toujours bienvenus à la table. Soyez créatif et utilisez de la viande et des légumes restants avec du bouillon et créez votre propre recettes. Si vous préparez de soupe ou de ragout, il faut un peu plus de temps pour le laisser frémir. Ceci rend la viande plus tendre.

Conseils utiles

1. Pour épaissir du ragout, mélangez 1/4 tasse de farine avec un peu d'eau froide pour obtenir une pâte assez liquide. Ajoutez-la peu à peu au ragout et remuez bien.
2. Utilisez du persil frais ou d'herbes dans votre recette. Ajoutez-les à la fin pour conserver leur goût.
3. Conservez les restes pour la journée suivante. Le ragout est le plus savoureux le jour suivant, veuillez le conserver au réfrigérateur.
4. Des tomates en conserve ou de l'eau avec des cubes de bouillon et des épices sont une base parfaite pour des soupes, pour l'utilisation dans des soupes et ragouts.

DONNEES TECHNIQUES

Tension de service : 220-240 V ~ 50/60 Hz

Puissance absorbée : 300 W

GARANTIE ET SERVICE APRÈS-VENTE

Nos appareils sont soumis à un contrôle de qualité strict avant d'être livrés. Si l'appareil a toutefois été endommagé lors de la production ou du transport en dépit des soins que nous lui donnons, retournez l'appareil au vendeur. En plus des droits juridiques, le client a la possibilité dans les limites de la garantie de déposer les réclamations suivantes:

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

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

APPAREIL RESPECTUEUX DE L'ENVIRONNEMENT



Recyclage – Directive européenne 2012/19/EU

Ce symbole indique que le produit ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères. Pour limiter les risques pour l'environnement et la santé entraînés par le rejet non contrôlé des déchets, recyclez ce dernier pour promouvoir une réutilisation responsable de ses matériaux. Pour recycler votre produit, utilisez les réseaux de collecte de votre région ou prenez contact avec le revendeur

du produit. Ce dernier pourra vous aider à le recycler.

BDSK Handels GmbH & Co. KG

Mergentheimer Straße 59

97084 Würzburg Germany

www.moemax.com