

**Bedienungsanleitung/Garantie**

Gebruiksaanwijzing • Mode d'emploi  
Instrucciones de servicio • Istruzioni per l'uso  
Instruction Manual • Instrukcja obsługi/Gwarancja  
Használati utasítás • Інструкція з експлуатації  
Руководство по эксплуатации



CE

**Reiskocher**

Rijstkoker • Autocuiseur à riz • Cocedor de arroz  
Bollitore di riso • Rice Boiler • Maszynka do gotowania ryżu  
Rizsfőző • Рисоварка • Кастрюля для варки риса

**RK 3458**

DEUTSCH .....	Seite	3
NEDERLANDS .....	Pagina	8
FRANÇAIS .....	Page	12
ESPAÑOL.....	Página	17
ITALIANO .....	Pagina	22
ENGLISH.....	Page	26
JĘZYK POLSKI .....	Strona	30
MAGYARUL.....	Oldal	35
УКРАЇНСЬКА .....	сторінка	39
РУССКИЙ .....	стр.	43

## Bedienungsanleitung

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

### Symbole in dieser Bedienungsanleitung

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

#### **WARNUNG:**

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

#### **ACHTUNG:**

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

#### **HINWEIS:**

Hebt Tipps und Informationen für Sie hervor.

### Allgemeine Sicherheitshinweise

Lesen Sie vor Inbetriebnahme dieses Gerätes die Bedienungsanleitung sehr sorgfältig durch und bewahren Sie diese inkl. Garantieschein, Kassenbon und nach Möglichkeit den Karton mit Innenverpackung gut auf. Falls Sie das Gerät an Dritte weitergeben, geben Sie auch die Bedienungsanleitung mit.

- Benutzen Sie das Gerät ausschließlich für den privaten und den dafür vorgesehenen Zweck. Dieses Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien. Halten Sie es vor Hitze, direkter Sonneneinstrahlung, Feuchtigkeit (auf keinen Fall in Flüssigkeiten tauchen) und scharfen Kanten fern. Benutzen Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen. Bei feucht oder nass gewordenem Gerät sofort den Netzstecker ziehen.
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose (ziehen Sie am Stecker, nicht am Kabel), wenn Sie das Gerät nicht benutzen, Zubehörteile anbringen, zur Reinigung oder bei Störung.
- Betreiben Sie das Gerät **nicht** unbeaufsichtigt. Sollten Sie den Raum verlassen, schalten Sie das Gerät immer aus. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- Das Gerät und das Netzkabel müssen regelmäßig auf Zeichen von Beschädigungen untersucht werden. Wird eine Beschädigung festgestellt, darf das Gerät nicht mehr benutzt werden.
- Reparieren Sie das Gerät nicht selbst, sondern suchen Sie einen autorisierten Fachmann auf. Um Gefährdungen zu vermeiden, ein defektes Netzkabel nur vom Hersteller, unserem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person durch ein gleichwertiges Kabel ersetzen lassen.
- Verwenden Sie nur Original-Zubehör.
- Beachten Sie die nachfolgenden „Speziellen Sicherheitshinweise“.

### Kinder und gebrechliche Personen

- Zur Sicherheit Ihrer Kinder lassen Sie keine Verpackungs-teile (Plastikbeutel, Karton, Styropor, etc.) erreichbar liegen.

#### **WARNUNG!**

Lassen Sie kleine Kinder nicht mit Folie spielen. Es besteht **Erstickungsgefahr!**

- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

### Spezielle Sicherheitshinweise für dieses Gerät

#### **WARNUNG:**

- Aus dem Deckel und beim Öffnen des Deckels tritt während des Betriebes heißer Dampf aus! **Verbrühungsgefahr!**
- Achten Sie darauf, dass Sie den Deckel nach dem Brühvorgang nur an dem dafür vorgesehenen Griff anfassen. **Verbrennungsgefahr!**

#### **ACHTUNG:**

- Füllen Sie immer nur Wasser in den Reistopf, niemals in das Gehäuse.
- Verwenden Sie den inneren Topf (Reistopf) nur als Einstütz für dieses Gerät. Er ist nicht für andere Kochstellen geeignet!

#### **HINWEIS:**

Ein Sicherheitsmechanismus verhindert das Einschalten in den Kochvorgang, wenn der Reistopf nicht richtig eingesetzt ist.

- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, feuchtigkeits- und wärmebeständige Fläche.
- Bei empfindlichen Oberflächen legen Sie bitte eine hitzebeständige Platte unter.
- Halten Sie einen ausreichenden Sicherheitsabstand (30 cm) zu leicht entzündlichen Gegenständen wie Möbel, Vorhänge, etc.!

### Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Gerät dient zum

- Zubereiten und Warmhalten von Reis;
- Dampfgaren von Lebensmitteln.

Nach Einweisung und unter Beachtung der Bedienungsanleitung darf das Gerät im Haushalt und ähnlichen Anwendungsbereichen verwendet werden, wie z. B.

- in Personalküchen von Läden, Büros und anderen Arbeitsbereichen;
- in landwirtschaftlichen Anwesen;
- in Frühstückspensionen.

Es ist nicht für die Anwendung von Gästen in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen bestimmt.

Es darf nur in der Art und Weise benutzt werden, wie es in dieser Bedienungsanleitung beschrieben ist. Sie dürfen das Gerät nicht für gewerbliche Zwecke einsetzen.

Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sachschäden oder sogar zu Personenschäden führen.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch entstehen.

## Lieferumfang

Gehäuse

Kondensat-Auffangschale (abnehmbar)

Dampfauslass im Deckel (abnehmbar)

Reistopf

Dämpfeinsatz

Netzkabel

Messbecher

Löffel

## Anwendungshinweise

### ACHTUNG:

Das Gerät eignet sich nicht für die Zubereitung von Milchreis. Die Milch könnte überkochen oder anbrennen.

### Deckel

Drücken Sie die Taste im Griff des Deckels, um das Gerät zu öffnen.

### Kondensat-Auffangschale

Unter der Befestigung des Deckels befindet sich die Kondensat-Auffangschale. Das Kondensat sammelt sich dort, wenn Sie den Deckel öffnen.

### Messbecher

Der Messbecher (CUP) dient zusammen mit der Wasserstands Skala (CUP) im Reistopf zur Bestimmung der Reis- und Wassermenge.

Möchten Sie z. B. 6 CUPs kochen, geben Sie 6 Messbecher voll Reis in den Reistopf und füllen diesen dann bis zur entsprechenden (CUP) Markierung, z. B. 6, mit Wasser auf.

### Reismenge

- Sie können mit diesem Gerät maximal 1,3 kg Reis (Rohgewicht) kochen. Dafür benötigen Sie 3 Liter Wasser. Je nach Reissorte erhalten Sie ca. 3,3 kg gekochten Reis bei einer Kochzeit von ca. 45 min.
- Die Mindestmenge Reis zum Kochen beträgt 280 g (2 CUPs), was je nach Reissorte ca. 550 g gekochten Reis ergibt.
- Haben Sie den Messbecher nicht zur Hand, wenden Sie das Reis-Wasser-Verhältnis 1 : 2 (1 Teil Reis : 2 Teile Wasser) an.

### Ein- / Ausschalter

- Befindet sich der Ein- / Ausschalter in Position **ON**, ist das Gerät betriebsbereit. Die Kontrollleuchte **POWER** leuchtet.
- In der Position **OFF** ist das Gerät ausgeschaltet. Die Kontrollleuchte **POWER** erlischt.

### Funktionsschalter

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

### Kochzeit

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

### Betrieb beenden

Beachten Sie folgende Reihenfolge:

1. Prüfen Sie, ob die Kontrollleuchte **WARM** leuchtet. Stellen Sie ggf. den Funktionsschalter nach oben.
2. Stellen Sie den Netzschalter in Position **OFF**. Die Kontrollleuchte **POWER** erlischt.
3. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

### Löffelhalter

An der Seite des Gehäuses befindet sich eine Halterung. Darin können Sie den mitgelieferten Reislöffel einhängen.

## Vor der ersten Inbetriebnahme

- Entfernen Sie die Verpackung.
- Prüfen Sie den Lieferumfang.
- Wir empfehlen Ihnen, das Gerät, wie unter „Reinigung“ beschrieben, zu säubern.

## Inbetriebnahme

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

## Elektrischer Anschluss

- Bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken, prüfen Sie, ob die Netzzspannung, die Sie benutzen wollen, mit der des Gerätes übereinstimmt. Die Angaben dazu finden Sie auf dem Typenschild.
- Schließen Sie das Gerät an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose an.

## Benutzung des Gerätes

### Reiskochen

Bitte beachten Sie vor dem Reiskochen die Zubereitungshinweise des Herstellers, wie z. B. den Reis vorher waschen oder bei Quellkreis einweichen.

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

### ⚠️ WARNUNG:

Verbrühungsgefahr. Heißer Dampf tritt aus.

### Dämpfen

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

1. Öffnen Sie den Deckel.
2. Setzen Sie den Reistopf in den Reiskocher ein.
3. Gießen Sie die Mindestmenge Wasser gemäß folgender Tabelle in den Reistopf.

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

Tabelle Dämpfen

Gargut	Beschaf-fenheit	Menge (ca.)	Garzeit (Min.)	Mindest-menge Wasser (ml)
Artischocken	frisch	4 St., mittelgroß	40 – 45	600
Blumenkohl	frisch, kleine Röschen	500 g	20 – 25	200
Brokkoli	frisch, kleine Röschen	500 g	15 – 20	160
Champignons	frisch, ganz oder geschnitten	500 g	15 – 25	160
Grüne Bohnen	frisch, ganz oder geschnitten	500 g	25 – 35	300
Karotten	frisch, in Scheiben	500 g	20 – 25	200
Kartoffeln	geschnitten	500 g	20 – 25	200
Kartoffeln	in der Schale	500 g	30 – 40	400
Kohl	frisch, geschnitten	500 g	25 – 30	300
Kohlrabi	frisch, gewürfelt	500 g	20 – 25	200
Rosenkohl	frisch	500 g	20 – 25	200
Spargel	frisch	500 g	30 – 40	400
Zucchini	frisch, in Scheiben	500 g	15 – 20	160
Äpfel, Birnen	frisch, Stücke	500 g	10 – 15	100

Gargut	Beschaf-fenheit	Menge (ca.)	Garzeit (Min.)	Mindest-menge Wasser (ml)
Forelle	frisch	2 St., je 150 g	18 – 25	180
Goldbarsch-filet	frisch	2 St., je 200 g	15 – 18	160
Seelachsfilet	frisch	2 St., je 140 g	15 – 18	160
Garnelen	gefroren	450 g	15 – 20	160
Mies-muscheln	in der Schale	1000 g	18 – 25	180
Putenschnitzel, Hähnchen-schenkel	frisch	2 St., je 150 g	25 – 30	300
Knack-würstchen, Rindswürste	frisch, aus Glas oder Dose	2 – 8 St.	8 – 13 (einstechen)	100
Eier, weich gekocht	in der Schale	2 – 10 St., mittlerer Größe	10 – 13	100
Eier, hart gekocht	in der Schale	2 – 10 St., mittlerer Größe	15 – 20	160

Die in der Tabelle angegebenen Kochzeiten sind geschätzt.  
Nehmen Sie eventuelle Korrekturen bitte selbst vor.

## Reinigung und Pflege

### ⚠️ WARNUNG:

- Ziehen Sie vor dem Reinigen immer den Netzstecker, und lassen Sie das Gerät ausreichend abkühlen, bevor Sie es reinigen!
- Tauchen Sie das Gehäuse, das Netzkabel und den Netzstecker niemals in Wasser. Es könnte zu einem elektrischen Schlag oder Brand führen.

### ⚠️ ACHTUNG:

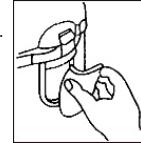
- Benutzen Sie keine Drahtbürste oder andere scheuernde Gegenstände.
- Benutzen Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel.
- Reinigen Sie die Zubehörteile nicht im Geschirrspüler. Die Oberflächen könnten stumpf werden.
- Gießen Sie den Inhalt des Reistopfes nach Erkalten aus.

### Reistopf, Dämpfeinsatz, Löffel und Messbecher

- Reinigen Sie dieses Zubehör im warmen Spülbad mit der Hand.
- Spülen Sie diese Teile anschließend gründlich mit klarem Wasser nach, und lassen Sie diese trocknen.

### Gehäuse

- Wischen Sie das Gehäuse von innen und außen mit einem feuchten Tuch ab. Wischen Sie mit einem trockenen Tuch nach.
- Um die Kondensat-Auffangschale zu entleeren, ziehen Sie sie vom Gehäuse ab.



### Deckel

- Auf dem Deckel befindet sich der Dampfauslass. Dieser ist abnehmbar. Um ihn zu reinigen, ziehen Sie ihn aus dem Deckel. Drehen Sie das untere Teil in Richtung ON (lösen) ab. Reinigen Sie die Teile im warmen Spülbad mit der Hand. Nach dem Trocknen drehen Sie das untere Teil in Richtung OFF (befestigen) wieder auf das obere Teil. Achten Sie beim Einsetzen in den Deckel darauf, dass die Gummidichtung auf dem unteren Teil sitzt. Drücken Sie den Dampfauslass fest in den Deckel.
- Den inneren Metallteller können Sie mit einem feuchten Tuch abwischen. Möchten Sie den Metallteller in einem Spülbad reinigen, ziehen Sie ihn vom Deckel ab. Nach dem Trocknen befestigen Sie den Teller wieder am Deckelinneren: Stülpen Sie die breite Seite der Gummidichtung auf den Bolzen im Deckel. Sie dient als Abstandshalter. Schieben Sie den Tellerrand unter die Gummidichtung des Deckels.

## Technische Daten

Modell: RK 3458  
 Spannungsversorgung: 220-240 V~, 50/60 Hz  
 Leistungsaufnahme: 700 W  
 Schutzklasse: I  
 Max. Wasserfüllmenge: 3 Liter  
 Nettogewicht: ca. 2,75 kg

Technische und gestalterische Änderungen im Zuge stetiger Produktentwicklungen vorbehalten.

## Hinweis zur Richtlinienkonformität

Hiermit erklärt die Firma Clatronic International GmbH, dass sich das Gerät RK 3458 in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen, der europäischen Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit (2004/108/EG) und der Niederspannungsrichtlinie (2006/95/EG) befindet.

## Garantie

### Garantiebedingungen

- Gegenüber Verbrauchern gewähren wir bei privater Nutzung des Geräts eine Garantie von 24 Monaten ab Kaufdatum.

Ist das Gerät zur gewerblichen Nutzung geeignet, gewähren wir beim Kauf durch Unternehmer für das Gerät eine Garantie von 12 Monaten.

Die Garantiezeit für Verbraucher reduziert sich auf 12 Monate, sofern sie ein zur gewerblichen Nutzung geeignetes Gerät – auch teilweise – gewerblich nutzen.

2. Voraussetzung für unsere Garantieleistungen sind der Kauf des Geräts in Deutschland bei einem unserer Vertrags-händler sowie die Übersendung einer Kopie des Kaufbelegs und dieses Garantiescheins an uns.
- Befindet sich das Gerät zum Zeitpunkt des Garantiefalls im Ausland, muss es auf Kosten des Käufers uns zur Erbringung der Garantieleistungen zur Verfügung gestellt werden.
3. Mängel müssen innerhalb von 14 Tagen nach Erkennbarkeit uns gegenüber schriftlich angezeigt werden. Besteht der Garantieanspruch zu Recht, entscheiden wir, auf welche Art der Schaden/Mangel behoben werden soll, ob durch Reparatur oder durch Austausch eines gleichwertigen Geräts.
  4. Garantieleistungen werden nicht für Mängel erbracht, die auf der Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung, unsachgemäßer Behandlung oder normaler Abnutzung des Geräts beruhen. Garantieansprüche sind ferner ausgeschlossen für leicht zerbrechliche Teile, wie zum Beispiel Glas oder Kunststoff. Schließlich sind Garantieansprüche ausgeschlossen, wenn nicht von uns autorisierte Stellen Arbeiten an dem Gerät vornehmen.
  5. Durch Garantieleistungen wird die Garantiezeit nicht verlängert. Es besteht auch kein Anspruch auf neue Garantieleistungen. Diese Garantieerklärung ist eine freiwillige Leistung von uns als Hersteller des Geräts. Die gesetzlichen Gewährleistungsrechte (Nacherfüllung, Rücktritt, Schadensersatz und Minderung) werden durch diese Garantie nicht berührt.

Stand 06 2012

### **Garantieabwicklung**

Sollte Ihr Gerät innerhalb der Garantiezeit einen Mangel aufweisen, bitten wir Sie, uns Ihren Garantieanspruch mitzuteilen.

Die schnellste und komfortabelste Möglichkeit ist die Anmeldung über unser **SLI (Service Logistik International)** Internet-Serviceportal.

[www.sli24.de](http://www.sli24.de)

Sie können sich dort direkt anmelden und erhalten alle Informationen zur weiteren Vorgehensweise Ihrer Reklamation.

Über einen persönlichen Zugangscode, der Ihnen direkt nach Ihrer Anmeldung per E-Mail übermittelt wird, können Sie den Bearbeitungsablauf Ihrer Reklamation auf unserem Serviceportal online verfolgen.

Nach Prüfung Ihres Garantieanspruchs erhalten Sie von uns einen fertig ausgefüllten Versand-Aufkleber. Sie brauchen diesen Aufkleber nur noch auf die Verpackung Ihres gut verpackten Gerätes zu kleben und das Paket bei der nächsten Annahmestelle der Deutschen Post / DHL abzugeben. Der Versand erfolgt für Sie kostenlos an unser Servicecenter bzw. Servicepartner.

Bitte fügen Sie dem Paket eine Kopie Ihres Kaufbeleges (Kassenbon, Rechnung, Lieferschein) sowie eine kurze Fehlerbeschreibung bei.

**Ohne den Garantienachweis (Kaufbeleg) kann Ihre Reklamation nicht kostenfrei bearbeitet werden.**

Bitte nehmen Sie in keinem Fall eine unfreie Einsendung Ihres Gerätes vor. Bei unfreien Lieferungen entfällt Ihr Anspruch auf Garantieleistungen.

Stand 06 2012



### **Entsorgung**

#### **Bedeutung des Symbols „Mültonne“**

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

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

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

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

Informationen, wo die Geräte zu entsorgen sind, erhalten Sie über Ihre Kommunen oder die Gemeindeverwaltungen.

## Gebruiksaanwijzing

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

### Symbolen in deze bedieningshandleiding

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

#### WAARSCHUWING:

Waarschuwt voor gevaren voor uw gezondheid en toont mogelijk letselrisico's.

#### LET OP:

Wijst op mogelijke gevaren voor het apparaat of andere voorwerpen.

#### OPMERKING:

Kenmerkt tips en informatie voor u.

### Algemene veiligheidsinstructies

Lees vóór de ingebruikname van dit apparaat de handleiding uiterst zorgvuldig door en bewaar deze goed, samen met het garantiebewijs, de kassabon en zo mogelijk de doos met de binnenvverpakking. Geef ook de handleiding mee wanneer u de machine aan derden doorgeeft.

- Gebruik het apparaat uitsluitend privé en uitsluitend voor de voorgeschreven toepassing. Dit apparaat is niet geschikt voor commercieel gebruik. Gebruik het apparaat niet buiten. Bescherm het tegen hitte, directe zonnestralen, vocht (in geen geval in vloeistoffen dompelen) en scherpe randen. Gebruik het apparaat niet met vochtige handen. Bij vochtig of nat geworden apparaat onmiddellijk de stroomtoevoer onderbreken.
- Schakel het apparaat uit en onderbreek altijd de stroomtoevoer (trek aan de stekker, niet aan de kabel) wanneer u het apparaat niet gebruikt, hulpsluiken aanbrengt, reinigt of wanneer storingen optreden.
- Laat het ingeschakelde apparaat **niet** zonder toezicht werken. Schakel het apparaat altijd uit voordat u de ruimte verlaat. Trek de netsteker uit de contactdoos.
- Het apparaat en de netkabel moeten regelmatig op zichtbare schade worden gecontroleerd. Wanneer u schade vaststelt, mag het apparaat niet meer worden gebruikt.
- Repareer het apparaat nooit zelf, maar breng het naar een geautoriseerde vakman. Voorkom gevaren en laat een defecte kabel altijd alleen door de fabrikant, onze technische dienst of een eender gekwalificeerde persoon vervangen door een soortgelijke kabel.
- Gebruik alleen originele reserveonderdelen.
- Neem de onderstaande "Speciale veiligheidsinstructies" in acht.

### Kinderen en gebrekige personen

- Laat om veiligheidsredenen geen verpakkingsdelen (plasticzak, doos, piepschuim, enz.) binnen het bereik van uw kinderen liggen.

#### WAARSCHUWING!

Laat kleine kinderen niet met de folie spelen. Er bestaat gevaar voor verstikking!

- Dit product mag niet worden gebruikt door personen (inclusief kinderen) met beperkte fysieke, sensorische of geestelijke vermogens of gebrekige ervaring en/of kennis, tenzij een voor hun veiligheid verantwoordelijke persoon toezicht houdt of hun vooraf instructies gegeven heeft voor het gebruik van het product.
- Houd toezicht op kinderen om te waarborgen dat ze niet met het apparaat spelen.

### Speciale veiligheidsinstructies

#### WAARSCHUWING:

- Tijdens het bedrijf en bij het openen van het deksel komt hete stoom vrij! **Verbrandingsgevaar!**
- Let op dat u het deksel na het bereidingsproces alléén aan de daarvoor bestemde handgreep aanpakt. **Gevaar voor verbranding!**

#### LET OP:

- Vul het water alléén in de rijstpan en nooit inde behuizing.
- Gebruik de binnenvverpakking (rijstpan) alleen als inzet voor dit apparaat. Hij is niet geschikt voor andere pannen!

#### OPMERKING:

Een veiligheidsmechanisme voorkomt het inschakelen van het kookproces wanneer de rijstpan niet correct is aangesloten.

- Plaats het apparaat op een vocht- en hittebestendig werkvlak.
- Gebruik bij gevoelige oppervlakken a.u.b. een hittebestendige plaat als onderlegger.
- Houdt u voldoende veiligheidsafstand ten opzichte van licht ontvlambare voorwerpen zoals meubels, gordijnen enz. (30 cm)!

### Beoogd gebruik

Dit apparaat is bedoeld voor

- het koken van rijst en het warm houden;
- het stoom-koken van voedsel.

Na het lezen van de instructies en door naleving van de handleiding, kan het toestel in het huishouden en soortgelijke toepassingsgebieden worden gebruikt, zoals,

- in personeelkeukens van winkels, kantoren en andere werkgebieden;
- in agrarische faciliteiten;
- in bed & ontbijt accommodaties.

Het is niet bedoeld voor het gebruik door gasten in hotels, motels, en andere residentiële faciliteiten.

Het mag alleen worden gebruikt op de wijze zoals beschreven in deze gebruiksaanwijzing. Gebruik het apparaat niet voor commerciële doeleinden.

Elk ander gebruik wordt als oneigenlijk beschouwd en kan tot materiële schade en zelfs persoonlijke letsel leiden.

De fabrikant zal geen aansprakelijkheid voor schade accepteren die is ontstaan als gevolg van oneigenlijk gebruik.

## Leveringsomvang

Behuizing

Opvanglaade van het condensaat (afneembare)

Stoomuitgang in het deksel (afneembare)

Rijstpan

Stoominzet

Netkabel

Maatbeker

Lepel

## Gebruiksaanwijzingen

### LET OP:

Het apparaat is niet geschikt voor het bereiden van melkrijst. De melk zou overkoken of aanbranden kunnen.

### Deksel

Druk op de knop in het hendel van het deksel om het toestel te openen.

### Opvanglaade van het condensaat

De opvanglaade van het condensaat bevindt zich onder de sluiting van het deksel. Het condensaat zal daar accumuleren, wanneer u de klep opent.

### Maatbeker

De maatbeker (CUP) dient samen met de waterpeilschaal in de rijstpan voor de bepaling van de rijst- en de waterhoeveelheid.

Wanneer u bijvoorbeeld 6 CUP's wilt koken, vult u 6 maatbekers rijst in de rijstpan en vult deze vervolgens tot aan de desbetreffende (CUP) markering - bijv. 6 - met water.

### Rijsthoeveelheid

- U kunt met dit apparaat maximaal 1,3 kg rijst (ruw gewicht) koken. Daarvoor hebt u 3 liter water nodig. Al naargelang de rijstsoort verkrijgt u ca. 3,3 kg gekookte rijst bij een kooktijd van ca. 45 minuten.
- De minimale hoeveelheid voor het koken bedraagt 280 g (2 CUP's) hetgeen al naargelang de rijstsoort ca. 550 g gekookte rijst oplevert.
- Wanneer u de maatbeker niet bij de hand hebt, houdt u zich aan de rijst-water-verhouding 1 : 2 (1 deel rijst : 2 delen water).

### Aan / Uit-schakelaar

- Wanneer de "Aan / Uit"-schakelaar op de "ON"-positie staat, kan het apparaat worden gebruikt. De **POWER**-indicator-LED brandt.
- Het toestel is uitgeschakeld wanneer het in de "OFF"-positie staat. De indicator-LED "**POWER**" is verlicht.

### Functieschakelaar

- Wanneer de functieknop naar de bovenkant is geschakeld, zal het toestel in de werkstand "warmhouden" blijven. De indicator-LED "**WARM**" is verlicht.
- Met de functieschakelaar kunt u de bedrijfstoestand overschakelen naar "koken". Dit is alleen mogelijk als de rijstpan correct is geplaatst en het schakelcontact (in het midden van de verwarmingsplaat) daardoor gesloten werd. De indicator-LED "**COOK**" is verlicht.

### Kooktijd

- Wanneer het water volledig is verdampd, schakelt het apparaat automatisch om naar de stand "warmhouden" en het kookproces wordt daarmee beëindigd. De indicator-LED "**WARM**" is verlicht.

### Het beëindigen van de werking

Neem de volgende waarschuwingen in acht:

- Controleer of de indicator-LED "**WARM**" is verlicht. Duw de functieschakelaar naar boven, indien van toepassing.
- Zet de voedingschakelaar naar de "OFF"-positie. De indicator-LED "**POWER**" is verlicht.
- Haal de stekker uit de wandcontactdoos.

### Lepelhouder

Een beugel is aan de zijkant van de behuizing te vinden. U kunt de meegeleverde rijstlepel daar aan ophangen.

## Vóór het eerste gebruik

- Verwijder de verpakking.
- Controleer de omvang van de leveringen.
- Wij adviseren u, het deksel te reinigen zoals onder "Reiniging" beschreven staat.

## Ingebruikname

- Zorg dat de "Aan / Uit"-schakelaar in de "OFF"-positie staat en dat de functieschakelaar op "warmhouden" is ingesteld.
- Sluit de steker van de aansluiteiding eerst aan op het apparaat.

### Elektrische aansluiting

- Controleer, voordat u de steker in de contactdoos steekt, of de netspanning die u gebruikt, overeenkomt met die van het apparaat.

Daartoe verwijzen wij naar het typeplaatje.

- Sluit het apparaat aan op een correct geïnstalleerde geaarde contactdoos.

## Bediening van het apparaat

### Rijst koken

Let a.u.b. vóór het koken van de rijst op de bereidingsaanwijzingen van de fabrikant, zoals bijv. de rijst van tevoren te wassen of te laten weken.

- Open het deksel.
- Plaats de rijstpan in de rijstkoker.
- Bepaal de gewenste hoeveelheid rijst van 2 t/m 10 CUP's met de maatbeker en vul deze hoeveelheid vervolgens in de rijstpan.
- Vul de rijstpan met water tot aan de desbetreffende streep op de CUP-schaal.
- Sluit het deksel.
- Sluit het apparaat aan op het stroomnet zoals onder hoofdstuk "Ingebruikname" beschreven staat. Schakel het apparaat in met de Aan / Uit-knop (ON). Het controlelampje **WARM** brandt.
- Druk de functieschakelaar naar beneden. Het controle-lampje **WARM** dooft en het lampje **COOK** gaat branden.
- Wanneer het water volledig is verdampd, schakelt het apparaat automatisch om naar de stand "warmhouden", en het kookproces wordt daarmee beëindigd. Het controlelampje **COOK** dooft en het lampje **WARM** gaat branden.  
Tip: laat de rijst nog ongeveer 5 minuten garen voordat u hem uit de pan neemt.
- Open voorzichtig het deksel.

#### WAARSCHUWING:

Verbrandingsgevaar. Hete stoom ontsnapt.

### Stomen

Door het stomen worden levensmiddelen voorzichtig gegaard met hete waterdamp. Op deze wijze blijven meer waardevolle voedingsstoffen behouden dan bij andere bereidingswijzen.

Hiervoor gebruikt u de stoominzet.

- Open het deksel.
- Plaats de rijstpan in de rijstkoker.
- Giet de minimale hoeveelheid water overeenkomstig de tabel in de rijstpan.
- Plaats de stoominzet in de rijstpan.
- Leg het te garen product in de stoominzet.
- Sluit het deksel.
- Sluit het apparaat aan op het stroomnet zoals in het hoofdstuk "Ingebruikname" beschreven staat. Schakel het apparaat in met de Aan / Uit-knop (ON). Het controlelampje **WARM** brandt.
- Druk de functieschakelaar naar beneden. Het controle-lampje **WARM** dooft en het lampje **COOK** gaat branden.
- Controleer van tijd tot tijd de gaartoestand.

- Al naargelang de stoomtijd dient u het waterverlies te compenseren. Voeg vervolgens al naargelang de behoeftetijdens het stoomproces water bij.

#### WAARSCHUWING:

Verbrandingsgevaar. Hete stoom ontsnapt.

- Als het einde van de gaartijd bereikt is, stopt het bedrijf. Duw de functieschakelaar naar boven en schakel de "Aan / Uit"-schakelaar (OFF) uit.
- Trek de netstekker uit de contactdoos.

### Stoomtabel

Product	Hoedanig-heid	Hoeveelheid (ca.)	Gaartijd (min.)	Minimale hoeveelheid water (ml)
Artisjokken	Vers	4 stuks, middelgroot	40 – 45	600
Bloemkool	Vers, kleine roosjes	500 g	20 – 25	200
Broccoli	Vers, kleine roosjes	500 g	15 – 20	160
Champignons	Vers, heel of gesneden	500 g	15 – 25	160
Groene bonen	Vers, heel of gesneden	500 g	25 – 35	300
Wortelen	Vers, in schijfjes	500 g	20 – 25	200
Aardappelen	Gesneden	500 g	20 – 25	200
Aardappelen	In de schil	500 g	30 – 40	400
Kool	Vers, gesneden	500 g	25 – 30	300
Koolrabi	Vers, in blokjes	500 g	20 – 25	200
Spruitjes	Vers	500 g	20 – 25	200
Asperges	Vers	500 g	30 – 40	400
Zucchini	Vers, in schijfjes	500 g	15 – 20	160
Appels, peren	Vers, in stukken	500 g	10 – 15	100
Forel	Vers	2 stuks à 150 g	18 – 25	180
Pos(t)-filet	Vers	2 stuks à 200 g	15 – 18	160
Zeezalmfilet	Vers	2 stuks à 140 g	15 – 18	160
Garnalen	Diepgevroren	450 g	15 – 20	160
Mosselen	In de schaal	1000 g	18 – 25	180
Kalkoen- of kipschnitzel	Vers	2 stuks à 150 g	25 – 30	300

Product	Hoedanigheid	Hoeveelheid (ca.)	Gaartijd (min.)	Minimale hoeveelheid water (ml)
Knakworst, runderworst	Vers, uit glas of blik	2 - 8 stuks	8 – 13 (inprikken)	100
Eieren, zacht gekookt	In de barst	2 - 10 stuks, middelgroot	10 – 13	100
Eieren, hard gekookt	In de barst	2 - 10 stuks, middelgroot	15 – 20	160

De in deze tabel aangegeven kooktijden zijn slechts geschatte waarden. Voer a.u.b. zelf eventuele correcties uit.

## Reiniging en onderhoud

### WAARSCHUWING:

- Trekt u vóór het reinigen altijd eerst de stekker uit de contactdoos en wacht u tot het apparaat is afgekoeld!
- Dompel de behuizing, de netkabel en de netstekker nooit onder water. Dit zou tot een elektrische schok of brand kunnen leiden.

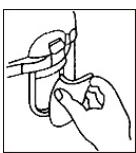
### LET OP:

- Gebruik géén draadborstel of andere schurende voorwerpen.
- Gebruik geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen.
- Reinig de hulpstukken niet in de vaatwasser. De oppervlakken kunnen dof worden.
- Giet de inhoud van de rijstpan na het afkoelen weg.

### Rijstpan, stoom inbrengen, lepel en maatbeker

- Reinig de hulpstukken met de hand in een warm spoelbad.
- Was deze onderdelen vervolgens zorgvuldig af met schoon water en laat ze drogen.

### Behuizing

- Veeg de binnen- en buitenkant van de behuizing af met een vochtige doek. Droog het vervolgens met een zachte doek.
  - Om de opvanglaade van het condensaat leeg te maken, trek het uit de behuizing.
- 

### Deksel

- De stoomuitlaat is op het deksel te vinden. Het is afneembaar. Om het schoon te maken, trek het uit het deksel. Draai het onderste gedeelte eraf in de richting "ON" (los maken). Reinig de delen met de hand in een warm spoelbad. Na het drogen, draai het onderste gedeelte opnieuw in de richting "OFF" (vast zetten) op het bovenste gedeelte. Bij het plaatsen in het deksel, zorg ervoor dat het rubberen deksel op het onderste deel zit. Druk de stoomuitlaat stevig in het deksel.

- U kunt de binnenkant van de metalen plaat met een vochtige doek afvegen. Als u de metalen plaat in een spoelbad wilt schoonmaken, trek het uit het deksel. Na het drogen, zet de plaat aan de binnenkant van het deksel opnieuw vast. Duw de brede kant van de rubberen afdichting op de bout in het deksel. Het dient als een afstandhouder. Schuif de plaatrand onder de rubberen afdichting van het deksel.

## Technische gegevens

Model: .....RK 3458  
 Spanningstoever: .....220-240 V~, 50/60 Hz  
 Opgenomen vermogen: .....700 W  
 Beschermingsklasse: .....I  
 Max. vulhoeveelheid water: .....3 liter  
 Nettogewicht: .....ca. 2,75 kg

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

Dit apparaat is gekeurd conform de op dit moment van toepassing zijnde CE-richtlijnen zoals bijvoorbeeld elektromagnetische compatibiliteit en laagspanningsvoorschriften en is geconstrueerd volgens de nieuwste veiligheidstechnische voorschriften.



## Verwijdering

### Betekenis van het symbool "vuilnisemmer"

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

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

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

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

Voor informatie over verzamelpunten voor uw apparaten kunt u contact opnemen met uw gemeente of gemeenteadministratie.

## Mode d'emploi

Merci d'avoir choisi notre produit. Nous espérons qu'il vous apportera entière satisfaction.

### Symboles de ce mode d'emploi

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

#### AVERTISSEMENT :

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

#### ATTENTION :

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

#### NOTE :

Attire votre attention sur des conseils et informations.

## Conseils généraux de sécurité

Lisez attentivement ce mode d'emploi avant de mettre l'appareil en marche pour la première fois. Conservez le mode d'emploi ainsi que le bon de garantie, votre ticket de caisse et si possible, le carton avec l'emballage se trouvant à l'intérieur. Si vous remettez l'appareil à des tiers, veuillez-le remettre avec son mode d'emploi.

- N'utilisez cet appareil que pour un usage privé et pour les tâches auxquelles il est destiné. Cet appareil n'est pas prévu pour une utilisation professionnelle. Ne l'utilisez pas en plein air. Protégez-le de la chaleur, des rayons directs du soleil, de l'humidité (ne le plongez en aucun cas dans l'eau) et des objets tranchants. N'utilisez pas cet appareil avec des mains humides. S'il arrive que de l'humidité ou de l'eau atteignent l'appareil, débranchez aussitôt le câble d'alimentation.
- Arrêtez l'appareil et débranchez toujours le câble d'alimentation de la prise de courant (en tirant sur la fiche et non pas sur le câble) si vous n'utilisez pas l'appareil, si vous installez les accessoires, pour le nettoyage ou en cas de panne.
- Ne laissez **jamais** fonctionner l'appareil sans surveillance. Lorsque vous quittez la pièce, toujours arrêter l'appareil. Débranchez la fiche de la prise.
- Il y a lieu d'inspecter l'appareil et le bloc d'alimentation régulièrement en vue d'éventuels signes d'endommagements. Lorsqu'un endommagement est détecté, l'appareil ne doit plus être utilisé.
- Ne réparez pas l'appareil vous-même. Contactez plutôt un technicien qualifié. Pour éviter toute mise en danger, ne faites remplacer le câble défectueux que par un câble équivalent et que par le fabricant, notre service après-vente ou toute personne de qualification similaire.

- N'utilisez que les accessoires d'origine.
- Respectez les "Conseils de sécurité spécifiques" ci-dessous.

### Enfants et personnes fragiles

- Par mesure de sécurité vis-à-vis des enfants, ne laissez pas les emballages (sac en plastique, carton, polystyrène) à leur portée.

#### AVERTISSEMENT !

Ne pas laisser les jeunes enfants jouer avec le film. Il y a risque d'étouffement !

- Le présent appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) aux facultés mentales, sensorielles ou physiques limitées ou n'ayant pas l'expérience et / ou les connaissances requises, à moins d'être sous la surveillance d'une personne responsable de leur sécurité ou d'avoir reçu par elle des instructions sur le maniement de l'appareil.
- Les enfants doivent être surveillés afin de garantir qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

## Conseils de sécurité spécifiques à cet appareil

#### ATTENTION :

- De la vapeur chaude s'échappe du couvercle et lors de l'ouverture du couvercle pendant le fonctionnement ! **Risque de brûlures !**
- Veillez à ne toucher le couvercle qu'au niveau de la poignée prévue à cet effet. **Risque de brûlure !**

#### ATTENTION :

- Ne versez l'eau que dans le récipient à riz, pas directement dans l'appareil.
- Utilisez la garniture intérieure (le récipient à riz) comme insert pour cet appareil uniquement. Elle ne convient pas aux plaques chauffantes !

#### NOTE :

Un dispositif de sécurité empêche d'allumer lors du processus de cuisson lorsque le pot de riz n'a pas été correctement inséré.

- Posez l'appareil sur une surface plane, résistant à l'humidité et à la chaleur.
- Pour les surfaces fragiles, placez une plaque résistant à la chaleur sous l'appareil.
- Prévoyez un espace de sécurité suffisant, à l'écart des objets facilement inflammables tels que les meubles, les rideaux, etc. (30 cm).

## Usage prévu

L'appareil est conçu pour

- préparer le riz et le garder chaud ;
- cuire les aliments à la vapeur.

Après avoir lu les instructions et respecté le mode d'emploi, vous pouvez utiliser l'appareil à votre domicile et dans tout domaine d'utilisation similaire comme :

- des cuisines personnelles de magasins, bureaux et autre lieu d'utilisation ;
- des locaux agricoles ;
- des chambres d'hôtes.

Il n'est conçu pour être utilisé par des clients dans les hôtels, motels, et autre établissement résidentiel.

Il ne peut être utilisé que comme décrit dans ce manuel d'utilisation. N'utilisez pas l'appareil pour des buts commerciaux.

Toute autre utilisation est considérée comme inappropriée et peut déclencher des dégâts matériels et même des dommages corporels.

Le fabricant n'assumera aucune responsabilité quant aux dommages liés à une mauvaise utilisation.

## Pièces livrées

Parois

Plateau de récupération de condensats (amovible)

Orifice de sortie de la vapeur dans le couvercle (amovible)

Récipient à riz

Accessoire vapeur

Câble d'alimentation

Verre mesurleur

Cuillère

## Remarques d'utilisation

### ATTENTION :

Cet appareil n'est pas approprié pour la préparation de riz au lait. Le lait risque de brûler et coller au récipient.

### Couvercle

Appuyez sur le bouton situé sur la poignée du couvercle pour ouvrir l'appareil.

### Plateau de récupération de condensats

Le plateau de récupération de condensats se situe sous la fermeture du couvercle. Les condensats s'accumulent à cet endroit lorsque vous ouvrez le couvercle.

### Verre mesurleur

Le verre mesurleur (CUP) ainsi que la graduation de niveau d'eau servent à mesurer la quantité de riz et d'eau.

Si vous souhaitez par exemple préparer 6 tasses de riz, versez 6 verres pleins de riz dans l'appareil puis remplissez d'eau jusqu'à la marque correspondante de CUPs (par ex. 6).

## Quantité de riz

- Cet appareil vous permet de cuire un maximum de 1,3 kg de riz (poids du riz cru). À cet effet, il vous faut 3 litres d'eau. Vous obtenez env. 3,3 kg de riz cuit pour une durée de cuisson d'env. 45 min., ceci en fonction de la variété du riz.
- La quantité minimum du riz à cuire est de 280 g (2 CUPs), ce qui rend env. 550 g de riz cuit, en fonction de la variété de celui-ci.
- Lorsque vous n'avez pas le verre mesurleur sous la main, appliquez le ratio riz / eau 1 : 2 (1 mesure de riz : 2 mesures d'eau).

## Bouton ON / OFF

- Lorsque le bouton ON/OFF est sur la position **ON**, l'appareil fonctionne. L'indicateur lumineux **POWER** est allumé.
- L'appareil s'éteint lorsque le bouton est sur la position **OFF**. Le témoin de contrôle **POWER** est éteint.

## Commutateur des fonctions

- Lorsque le bouton de fonction est orienté vers le haut, l'appareil reste en mode de fonctionnement "Garder au chaud". L'indicateur lumineux **WARM** est allumé.
- Le commutateur des fonctions vous permet de commuter l'état de fonctionnement du "Cuiseur". Ceci est seulement possible, lorsque le récipient à riz est correctement positionné, fermant ainsi le contact de déclenchement (au centre de la plaque chauffante). Le témoin de contrôle **COOK** est allumé.

## Temps de cuisson

- Dès que toute l'eau s'est évaporée, l'appareil passe automatiquement en position "Garder au chaud" et arrête ainsi la cuisson. Le témoin de contrôle **WARM** est allumé.

## Terminer l'utilisation

Respectez l'ordre suivant :

1. Vérifiez que l'indicateur lumineux **WARM** est allumé. Poussez le bouton de fonction vers le haut, si besoin est.
2. Réglez le bouton d'alimentation sur la position **OFF**. Le témoin de contrôle **POWER** est éteint.
3. Débranchez la fiche électrique de la prise.

## Porte-cuillère

Un support se situe sur le côté du boîtier. Vous pouvez accrocher la cuillère à riz fournie à cet endroit.

## Avant la première utilisation

- Retirez l'emballage.
- Vérifiez le contenu de la livraison.
- Nous vous conseillons de nettoyer l'appareil comme décrit dans "Nettoyage".

## Mise en service

- Assurez-vous que le bouton ON/OFF est sur la position OFF et que le bouton de fonction est réglé sur "Garder au chaud".
- Branchez la prise mâle du câble d'abord sur l'appareil.

### Branchements électriques

- Assurez-vous, avant de brancher le câble d'alimentation dans une prise de courant, que la tension électrique que vous allez utiliser convient à celle de l'appareil. Les données techniques de l'appareil se trouvent sur la plaque signalétique.
- Branchez l'appareil dans une prise de courant en bon état de fonctionnement.

## Utilisation de l'appareil

### Cuisson du riz

Avant de commencer la cuisson, lisez les indications données sur votre paquet de riz, par ex. laver le riz au préalable ou le faire gonfler.

- Ouvrez le couvercle.
- Placez le récipient à riz dans l'appareil.
- Choisissez la quantité de riz désirée, entre 2 et 10 CUPs, grâce au verre mesureur et versez cette quantité dans le récipient.
- Remplissez le récipient d'eau jusqu'à la graduation correspondante.
- Fermez le couvercle.
- Branchez l'appareil comme décrit dans "Mise en service". Allumez l'appareil à l'aide du bouton ON/OFF (ON). La lampe témoin WARM s'allume.
- Poussez le commutateur des fonctions vers le bas. Le témoin lumineux WARM s'éteint et COOK s'allume.
- Lorsque toute l'eau s'est évaporée, l'appareil passe automatiquement sur la position "Garder au chaud" et arrête ainsi la cuisson. Le témoin lumineux COOK s'éteint et WARM s'allume.  
Conseil : laissez le riz encore 5 minutes dans l'appareil avant de le sortir.
- Ouvrez soigneusement le couvercle.

### **AVERTISSEMENT :**

Risque de brûlure. Echappement de vapeur brûlante.

### Cuisson vapeur

La cuisson vapeur est synonyme de préparation saine de produits alimentaires sous l'effet de vapeur chaude. Cette cuisson permet de conserver davantage de substances nutritives que par les autres modes de cuisson. Utilisez pour cela l'accessoire à vapeur.

- Ouvrez le couvercle.
- Placez le récipient à riz dans l'appareil.
- Versez la quantité minimum d'eau dans le récipient à riz, conformément au tableau ci-joint.

- Placez l'accessoire à vapeur dans le récipient.
- Placez vos aliments dans l'accessoire à vapeur.
- Fermez le couvercle.
- Branchez l'appareil comme décrit dans "Mise en service". Allumez l'appareil à l'aide du bouton ON/OFF (ON). Le témoin lumineux WARM s'allume.
- Poussez le commutateur des fonctions vers le bas. Le témoin lumineux WARM s'éteint, COOK s'allume.
- Vérifiez l'état de cuisson de temps en temps.
- Il est nécessaire, selon le temps de cuisson, de rajouter de l'eau. Versez alors de l'eau pendant la cuisson, dans la quantité nécessaire.

### **AVERTISSEMENT :**

Risque de brûlure. Echappement de vapeur brûlante.

- Une fois la fin de la cuisson atteinte, terminez-en le fonctionnement : Poussez le bouton de fonction vers le haut et éteignez le bouton ON/OFF (OFF).
- Débranchez le câble de la prise de courant.

### Tableau de cuisson vapeur

Aliments	Forme	Quantité (env.)	Durée de cuisson (min.)	Quantité minimum d'eau (ml)
Artichauts	frais	4 artichauts, taille moyenne	40 – 45	600
Chou-fleur	frais, petits bouquets	500 g	20 – 25	200
Brocoli	frais, petits bouquets	500 g	15 – 20	160
Champignons	frais, entiers ou coupés	500 g	15 – 25	160
Haricots verts	frais, entiers ou coupés	500 g	25 – 35	300
Carottes	frais en rondelles	500 g	20 – 25	200
Pommes de terre	coupées	500 g	20 – 25	200
Pommes de terre	dans la coupelle	500 g	30 – 40	400
Chou	frais, coupés	500 g	25 – 30	300
Chou-rave	frais, en dés	500 g	20 – 25	200
Chou de Bruxelles	frais	500 g	20 – 25	200
Asperges	frais	500 g	30 – 40	400
Courgettes	frais, en rondelles	500 g	15 – 20	160

Aliments	Forme	Quantité (env.)	Durée de cuisson (min.)	Quantité minimum d'eau (ml)
Pommes, poires	frais, morceaux	500 g	10 – 15	100
Truite	frais	2 truites de 150 g	18 – 25	180
Filets de rascasse	frais	2 filets de 200 g	15 – 18	160
Filet de colin	frais	2 filets de 140 g	15 – 18	160
Crevettes	congelées	450 g	15 – 20	160
Moules	dans la coupelle	1000 g	18 – 25	180
Escalopes de dinde, cuisses de poulet	frais	2 escalopes de 150 g	25 – 30	300
Saucisses fumées, saucisse de boeuf	frais (bocal ou boîte)	2 à 8 saucisses	8 – 13 (les piquer)	100
Oeufs à la coque	dans la coupelle	2 à 10 oeufs de taille moyenne	10 – 13	100
Oeufs durs	dans la coupelle	2 à 10 oeufs de taille moyenne	15 – 20	160

Les temps de cuisson sont donnés dans le tableau à titre indicatif. Effectuez éventuellement vous-même les corrections nécessaires.

## Nettoyage et entretien

### AVERTISSEMENT :

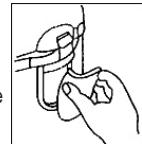
- Débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer. Laissez-le également refroidir.
- Ne plongez jamais ni l'appareil, ni le câble d'alimentation ni la prise de courant dans l'eau. Cela risquerait sinon de provoquer une électrocution ou un incendie.

### ATTENTION :

- Ne pas utiliser de brosse en fil de fer ou d'autres objets abrasifs.
- Ne pas utiliser de détergents agressifs ou abrasifs.
- Ne nettoyez pas les accessoires dans le lave-vaisselle. Les surfaces pourraient ternir.
- Une fois le contenu du récipient à riz refroidi, versez-le dans un récipient.

### Pot de riz, accessoire à vapeur, cuillère et bol à mesurer

- Nettoyez ces accessoires à la main dans un bain de rinçage chaud.
- Rincez ensuite généreusement à l'eau claire puis laissez sécher.



### Boîtier

- Essuyez l'intérieur et l'extérieur du boîtier à l'aide d'un tissu humide. Puis, essuyez-les à l'aide d'un tissu sec.
- Pour vider le plateau de récupération de condensats, détachez-le du boîtier.

### Couvercle

- L'orifice de sortie de la vapeur se situe sur le couvercle. Il est amovible. Pour le nettoyer, retirez-le du couvercle. Dévissez la partie basse dans le sens de ON (desserrer). Nettoyez les pièces à la main dans un bain de rinçage chaud. Après séchage, revissez la partie basse dans le sens de OFF (serrer) sur la partie haute. En l'insérant dans le couvercle, assurez-vous que le couvercle en caoutchouc repose sur la partie basse. Appuyez solidement sur l'orifice de sortie de la vapeur dans le couvercle.
- Vous pouvez essuyez la plaque métallique interne à l'aide d'un tissu humide. Pour nettoyer la plaque métallique dans un bain de rinçage, retirez-la du couvercle. Après séchage, resserrez la plaque à l'intérieur du couvercle. Poussez le côté large du joint en caoutchouc sur le boulon dans le couvercle. Il sert d'entretoise. Faites glisser le bord de la plaque sous le joint en caoutchouc du couvercle.

## Données techniques

Modèle :	RK 3458
Alimentation :	220-240 V~, 50/60 Hz
Consommation :	700 W
Classe de protection :	I
Quantité maximum de volume d'eau :	3 litres
Poids net :	approx. 2,75 kg

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

Cet appareil a été contrôlé d'après toutes les directives européennes actuelles applicables, comme par exemple concernant la compatibilité électromagnétique et la basse tension. Cet appareil a été fabriqué en respect des réglementations techniques de sécurité les plus récentes.



## Elimination

### Signification du symbole “Elimination”

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

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

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

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

Vous trouverez toutes les informations sur les bornes d'élimination des appareils auprès de votre commune ou de l'administration de votre communauté.

## Instrucciones de servicio

Gracias por elegir nuestro producto. Esperamos que disfrute de su utilización.

### Símbolos en este manual de instrucciones

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



#### AVISO:

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



#### ATENCIÓN:

Indica los posibles riesgos para el aparato u otros objetos.



#### NOTA:

Pone en relieve consejos e informaciones para usted.

## Indicaciones generales de seguridad

Antes de la puesta en servicio de este aparato lea detenidamente el manual de instrucciones y guarde éste bien incluido la garantía, el recibo de pago y si es posible también el cartón de embalaje con el embalaje interior. En caso de dejar el aparato a terceros, también entregue el manual de instrucciones.

- Solamente utilice el aparato para el uso privado y para el fin previsto. Este aparato no está destinado para el uso profesional. No lo utilice al aire libre. No lo exponga al calor, a la entrada directa de rayos de sol, a la humedad (en ningún caso sumerja el aparato en agua) y a los cantos agudos. No utilice el aparato con las manos húmedas. En caso de que el aparato esté húmedo o mojado retire de momento la clavija de la caja de enchufe.
- Desconecte el aparato y siempre retire la clavija de la caja de enchufe (por favor tire de la clavija y no del cable), cuando no quiera utilizar el aparato, montar piezas o en caso de limpieza o defectos.
- **No** utilice el aparato sin vigilancia. En caso de salir de la habitación, desconecte siempre el aparato. Retire la clavija de la caja de enchufe.
- El aparato y el cable de alimentación de red se deben controlar regularmente para garantizar que no estén dañados. En caso de que se comprobara un daño, no se podrá seguir utilizando el aparato.
- No repare el aparato por su cuenta, sino vaya a un establecimiento autorizado. Para evitar peligros, deje sustituir un cable defecto por uno de la misma calidad solamente por el fabricante, nuestro servicio al cliente o una similar persona cualificada.
- Solamente utilice accesorios originales.
- Por favor tenga atención a las "Indicaciones especiales de seguridad..." indicadas a continuación.

### Niños y personas débiles

- Para la seguridad de sus niños no deje material de embalaje (Bolsas de plástico, cartón, poliestireno etc.) a su alcance.



#### AVISO!

No deje jugar a los niños con la lámina. ¡Existe peligro de asfixia!

- Este equipo no está destinado al uso por personas (niños incluidos) que tengan capacidades físicas, sensoriales o mentales limitadas o una falta de experiencia y/o conocimientos. Sólo pueden utilizar el equipo si una persona responsable por su seguridad se les vigile o se les instruye sobre el uso.
- Los infantiles deberían ser vigilados, para asegurar que no jueguen con el aparato.

## Indicaciones especiales de seguridad



#### AVISO:

- ¡De la tapadera y al abrir la tapadera sale vapor caliente durante el funcionamiento! ¡Peligro de escaldarse!
- Tenga atención que después del proceso de cocción agarre la tapadera solamente por la empuñadura prevista! ¡Peligro de quemaduras!



#### ATENCIÓN:

- Vierte agua solamente en la olla de arroz, nunca en la carcasa.
- Utilice la olla interior (olla de arroz) sólo como pieza insertada para este aparato. ¡No es apropiado para otros sitios de cocción!



#### NOTA:

Un mecanismo de seguridad impide activar el proceso de cocción cuando el cazo del arroz no se ha introducido correctamente.

- Coloque el aparato sobre una superficie plana, resistente a la humedad y al calor.
- En caso de tener una superficie delicada, por favor ponga por debajo una tabla resistente al calor.
- Mantenga suficiente distancia de seguridad contra objetos fácilmente inflamables como muebles, cortinas, etc. (30 cm).

## Finalidad de uso

Este aparato está pensado para

- preparar arroz y mantenerlo caliente;
- cocinar alimentos al vapor

Tras leer las instrucciones, y cumpliendo con el manual de instrucciones, el aparato puede usarse en entorno doméstico y campos de aplicación similares, como:

- cocinas para el personal de tiendas, oficinas y otros lugares de trabajo;
- en instalaciones agrarias;
- en pensiones.

No está diseñado para ser usado por clientes de hoteles, moteles y otras instalaciones residenciales.

Solamente puede usarse del modo descrito en este manual de instrucciones. No puede usar el aparato para fines comerciales.

Cualquier otro uso se considerará inadecuado y puede provocar daños materiales e incluso daños personales.

El fabricante no aceptará responsabilidad alguna por daños producidos por un uso inadecuado.

## Contenido del suministro

- Carcasa
- Bandeja de recogida de condensación (desmontable)
- Salida de vapor de la tapa (desmontable)
- Olla de arroz
- Pieza insertada para cocer al vapor
- Cable de la red
- Vaso medidor
- Cuchara

## Notas de aplicación

### ATENCIÓN:

Este aparato no es apropiado para la preparación de arroz con leche. La leche podría derramarse o quemarse.

### Tapa

Pulse el botón del asa de la tapa para abrir el aparato.

### Bandeja de recogida de condensación

La bandeja de recogida de condensación se encuentra bajo el cierre de la tapa. La condensación se acumulará aquí cuando abra la tapa.

### Vaso medidor

El vaso medidor (CUP) sirve junto con la escala indicadora del nivel de agua en la olla de arroz, para determinar la cantidad de agua y de arroz.

En caso de que quiera cocer por ejemplo 6 CUPs, vierta 6 vasos medidores con arroz en la olla de arroz y después llene éstos con agua hasta la marcación (CUP) correspondiente, p.ej. 6.

### Cantidad de arroz

- Con este aparato puede cocer máximamente 1,3 kg de arroz (peso bruto). Necesita para ello 3 litros de agua. Dependiendo del tipo de arroz obtendrá aprox. 3,3 kg de arroz cocido en un tiempo de cocción de aprox. 45 minutos.

- La cantidad mínima para cocer arroz es de 280 g (2 CUPs), que según tipo de arroz significa un resultado de aprox. 550 g de arroz cocido.
- Si no tiene a mano el vaso medidor, haga uso de la relación arroz-agua 1 : 2 (1 parte arroz : 2 partes agua).

### Interruptor de encendido/apagado

- Cuando el interruptor de encendido/apagado esté en posición **ON** el aparato estará operativo. Se encenderá el testigo **POWER**.
- El aparato se apagará cuando esté en posición **OFF**. La lámpara de control **POWER** se apagará.

### Interruptor de función

- Cuando el interruptor de función se ponga hacia arriba, el aparato permanecerá en el estado operativo "Mantener caliente". Se encenderá el testigo **WARM**.
- Con el interruptor de función puede cambiar al estado de funcionamiento "Cocer". Esto sólo es posible, si la olla de arroz está colocada correctamente, de modo que el contacto comutado (en el centro de la placa calefactora) se haya cerrado. Se encenderá el testigo **COOK**.

### Tiempo de cocción

- Cuando se haya evaporizado el agua por completo en la olla de arroz, conmutará el aparato de forma automática a la posición "Mantener caliente" y finalizará de esta forma el proceso de cocción. Se encenderá el testigo **WARM**.

### Finalizar el uso

Siga la secuencia siguiente:

1. Compruebe si está encendido el testigo **WARM**. Pulse el interruptor de función hacia arriba si es aplicable.
2. Ponga el interruptor de encendido en posición **OFF**. La lámpara de control **POWER** se apagará.
3. Desconecte el enchufe de la toma.

### Soporte para cuchara

Dispone de un soporte en el lateral del chasis. Puede colgar la cuchara para arroz aquí.

## Antes del primer uso

- Retire el embalaje.
- Compruebe el contenido.
- Le recomendamos limpiar el aparato como indicado bajo el apartado "Limpieza".

## Puesta en operación

- Asegúrese de que el interruptor de encendido/apagado esté en posición **OFF** y que el interruptor de función esté en "Mantener caliente".
- Primero introduzca la clavija del cable de conexión en el aparato.

## Conexión eléctrica

- Antes de introducir la clavija en la caja de enchufe, asegúrese que la tensión de la red sea equivalente a la de su aparato.  
Las indicaciones para esto las encontrará en la placa de identificación.
- Conecte el aparato a una caja de enchufe de contacto de protección e instalada por la norma.

## Uso del equipo

### Cocer arroz

Antes de cocer el arroz se ruega prestar atención a las indicaciones de preparación del fabricante, como por ejemplo lavar antes el arroz o en caso de cocer arroz glutinoso, ponerlo anteriormente en remojo.

1. Abra la tapa.
2. Inserte la olla de arroz en el cocedor de arroz.
3. Determine con el vaso medidor la cantidad de arroz deseada de 2 a 10 CUPs y llene la olla de arroz con esta cantidad.
4. Vierte agua en la olla de arroz hasta que haya alcanzado la marca correspondiente en la escala-CUP.
5. Cierre la tapadera.
6. Realice la conexión eléctrica como indicado bajo "Puesta en operación". Encienda el aparato con el interruptor de encendido/apagado (ON). La lámpara de control **WARM** se ilumina.
7. Pulse el interruptor de función hacia abajo. La lámpara de control **WARM** se apaga y la lámpara **COOK** se enciende.
8. Cuando se haya evaporado por completo el agua en la olla de arroz, el aparato comutará de forma automática a la posición "Mantener caliente" y finalizará de esta forma el proceso de cocción. La lámpara de control **COOK** se apaga y la lámpara **WARM** se enciende.  
Consejo: Deje seguir cociendo el arroz unos 5 minutos más, antes de apartarlo de la olla.
9. Abra cuidadosamente la tapa.



Existe peligro de quemaduras. Sale vapor caliente.

### Cocinar al vapor

Bajo cocinar al vapor se entiende el proceso cuidadoso de cocción de los alimentos mediante vapor de agua caliente. De esta forma los alimentos conservan más valiosas sustancias nutritivas que con otras formas de preparación. Para ello utilice por favor la pieza insertada para cocer al vapor.

1. Abra la tapa.
2. Inserte la olla de arroz en el cocedor de arroz.
3. Vierta la cantidad mínima de agua en la olla de arroz según la siguiente tabla.
4. Coloque la pieza insertada para cocer al vapor en la olla de arroz.

5. Coloque el alimento a cocinar en la pieza insertada para cocer al vapor.
6. Cierre la tapadera.
7. Realice la conexión eléctrica como indicado bajo "Puesta en operación". Encienda el aparato con el interruptor de encendido/apagado (ON). La lámpara de control **WARM** se ilumina.
8. Pulse el interruptor de función hacia abajo. La lámpara de control **WARM** se apaga y la lámpara **COOK** se enciende.
9. Supervise de vez en cuando el estado de cocción.
10. Dependiendo del tiempo de cocción es necesario compensar la pérdida de agua. Añada, cuando sea necesario, agua durante el proceso de cocción al vapor.



**AVISO:**  
Existe peligro de quemaduras. Sale vapor caliente.

11. Si se ha alcanzado el tiempo de cocción, finalice el funcionamiento: Ponga el interruptor de función hacia arriba y apague el interruptor de encendido/apagado (OFF).
12. Retire la clavija de la caja de enchufe.

### Tabla cocinar al vapor

Alimentos	Estado	Cantidad (aprox.)	Tiempo de cocción (min.)	Cantidad mínima de agua (ml)
Alcachofas	frescas	4 piezas, medianas	40 – 45	600
Coliflor	fresco, trozos pequeños	500 g	20 – 25	200
Brocoli	fresco, trozos pequeños	500 g	15 – 20	160
Champiñones	frescos, enteros o cortados	500 g	15 – 25	160
Judías	frescos, enteros o cortados	500 g	25 – 35	300
Zanahorias	frescas, en rodajas	500 g	20 – 25	200
Patatas	cortadas	500 g	20 – 25	200
Patatas	en la piel	500 g	30 – 40	400
Col	fresco, cortado	500 g	25 – 30	300
Colinabo	fresco, en cubitos	500 g	20 – 25	200
Col de Bruselas	fresco	500 g	20 – 25	200
Espárragos	frescos	500 g	30 – 40	400
Zucchini	fresco, en rodajas	500 g	15 – 20	160

Alimentos	Estado	Cantidad (aprox.)	Tiempo de cocción (min.)	Cantidad mínima de agua (ml)
Manzanas, peras	frescas, trozos	500 g	10 – 15	100
Trucha	fresca	2 piezas, cada una 150 g	18 – 25	180
Filetes de perca roja	frescos	2 piezas, cada uno 200 g	15 – 18	160
Lenguado	fresco	2 piezas, cada una 140 g	15 – 18	160
Gambas	congeladas	450 g	15 – 20	160
Mejillones	en la cáscara	1000 g	18 – 25	180
Filetes de pavo, muslos de pollo	frescos	2 piezas, cada uno 150 g	25 – 30	300
Salchichas de Francfort, Salchichas de ternera	frescas, en cristal o en lata	2-8 piezas	8 – 13 (pinchar)	100
Huevos, pasados por agua	en la cáscara	2-10 piezas, tamaño medio	10 – 13	100
Huevos duros	en la cáscara	2-10 piezas, tamaño medio	15 – 20	160

Los tiempos de cocción indicados en la tabla son estimados. Realice por favor posibles correcciones por su cuenta.

## Limpieza y mantenimiento

### ⚠ AVISO:

- Desconectar antes de cada limpieza el enchufe y espere siempre que el equipo se haya enfriado.
- Nunca sumerja el aparato, el cable de red y la clavija de red en agua. Podría producirse un calambre o incendio.

### ⚠ ATENCIÓN:

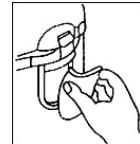
- No utilice ningún cepillo metálico u otros objetos que rayen el aparato.
- No utilice detergentes agresivos o que rayen.
- No limpie los accesorios en el lavavajillas. Podría atenuar el color de las superficies.
- Vacie el contenido de la olla de arroz después de haberse enfriado.

## Cazo para arroz, accesorio para vapor, cuchara y taza de medida

- Limpie estos accesorios a mano con agua caliente.
- A continuación enjuague bien estas piezas con agua clara y deja que se sequen.

## Chasis

- Limpie el interior y exterior del chasis con un trapo húmedo. Séquelo con un trapo seco.
- Para vaciar la bandeja de recogida de condensación, sáquela del chasis.



## Tapa

- La salida de vapor se encuentra en la tapa. Es desmontable. Para limpiarla, sáquela de la tapa. Gire la parte inferior en dirección a ON (aflojar). Limpie las piezas a mano con agua caliente. Tras secarse, gire la parte inferior en dirección a OFF (apretar) sobre la parte superior de nuevo. Al introducirla en la tapa, asegúrese de que la tapa de goma se asiente sobre la parte inferior. Presione con firmeza la salida de vapor sobre la tapa.
- Puede limpiar la placa metálica interior con un trapo húmedo. Si quiere limpiar la placa metálica enjuagándola, sáquela de la tapa. Tras secarla, vuelva a fijar la placa al interior de la tapa. Empuje el lado ancho del cierre de goma sobre el perno de la tapa. Sirve como separador. Deslice el borde de la placa bajo el cierre de goma de la tapa.

## Datos técnicos

Modelo: .....RK 3458  
 Suministro de tensión: .....220-240 V~, 50/60 Hz  
 Consumo de energía: .....700 W  
 Clase de protección: .....I  
 Máx. cantidad de llenado de agua: .....3 Litros  
 Peso neto: .....aprox. 2,75 kg

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

Este aparato se ha examinado según las normativas actuales y vigentes de la Comunidad Europea, como p.ej. compatibilidad electromagnética y directiva de baja tensión y se ha construido según las más nuevas especificaciones en razón de la seguridad.



## Eliminación

### Significado del símbolo “Cubo de basura”

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

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

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

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

La información cómo se debe eliminar los aparatos, se obtiene en su ayuntamiento o su administración municipal.

## Istruzioni per l'uso

Vi ringraziamo per aver acquistato uno dei nostri prodotti. Ci auguriamo che possiate utilizzarlo con la massima soddisfazione.

### Simboli per questo manuale di istruzioni per l'uso

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

#### AVVISO:

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

#### ATTENZIONE:

Indica possibili pericoli per l'apparecchio o altri oggetti.

#### NOTA:

Mette in risalto consigli ed informazioni.

## Norme di sicurezza generali

Prima di mettere in funzione questo apparecchio, leggere molto attentamente le istruzioni per l'uso e conservarle con cura unitamente al certificato di garanzia, allo scontrino e, se possibile, alla scatola di cartone con la confezione interna. Se passate l'apparecchio a terzi, consegnate anche le istruzioni per l'uso.

- Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per scopi privati e conformemente al tipo di applicazione previsto. Questo prodotto non è stato concepito ai fini di un impiego in ambito industriale. Non utilizzarlo all'aperto. Proteggerlo dal calore, nonché dall'esposizione diretta ai raggi solari e dall'umidità (non immergerlo mai in sostanze liquide) e tenerlo a distanza da oggetti con spigoli affilati. Non utilizzare l'apparecchio con le mani umide. Nel caso in cui si bagni o si inumidisca l'apparecchio, staccare immediatamente la spina.
- Disattivare l'apparecchio e staccare sempre la spina dalla relativa presa (prendendo in mano la spina, non tirando il cavo) allorché non si utilizza l'apparecchio, quando si applicano degli accessori oppure nel caso in cui lo si debba pulire o si siano manifestate anomalie.
- **Non** mettere in funzione l'apparecchio senza sorveglianza. Spegnere sempre l'apparecchio, se si desidera uscire dalla stanza. Estrarre la spina dalla presa.
- Controllare regolarmente che l'apparecchio e il cavo non presentino tracce di danneggiamento. In tal caso l'apparecchio non deve più essere utilizzato.
- Non tentare di riparare l'apparecchio, bensì rivolgersi a un tecnico autorizzato. Al fine di evitare l'insorgere di situazioni di pericolo, si raccomanda di contattare il costruttore, il nostro servizio di assistenza tecnica o un tecnico ugualmente qualificato per la sostituzione del cavo di alimentazione difettoso con un cavo equivalente.
- Utilizzare esclusivamente accessori originali.
- Rispettare le seguenti "Speciali norme di sicurezza".

### Bambini e persone fragili

- Per sicurezza tenere l'imballaggio (sacchetto di plastica, scatola, polistirolo, ecc.) fuori dalla portata dei bambini.

#### AVVISO!

Non lasciar giocare i bambini piccoli con la pellicola.

#### Pericolo di soffocamento!

- Quest'apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (compresi i bambini) con capacità fisiche, psichiche, sensorie o intellettive limitate, o da persone sprovviste della necessaria esperienza e conoscenza, ad eccezione del fatto che ciò avvenga sotto la sorveglianza di una persona responsabile ed addetta alla loro sicurezza, o che ricevano da questa persona istruzioni su come debba essere utilizzato l'apparecchio.
- Evitare che i bambini giochino con l'apparecchio.

## Avvertenze speciali per la sicurezza

#### AVVISO:

- Quando l'apparecchio è in funzione dal coperchio e durante l'apertura del coperchio, fuoriesce vapore bollente! **Pericolo di ustione!**
- Dopo l'ebollizione fare attenzione ad afferrare il coperchio solo per gli appositi manici. **Pericolo di ustione!**

#### ATTENZIONE:

- Versare l'acqua sempre e solo nella pentola per il riso, mai nella custodia.
- Usare la pentola interna (pentola per il riso) solo come inserto per questo apparecchio. Non si presta per altri piani di cottura!

#### NOTA:

Un meccanismo di sicurezza previene l'accensione del processo di cottura quando la pentola per il riso non è inserita correttamente.

- Porre l'apparecchio su una superficie piana e resistente all'umidità e al calore.
- Nel caso di superfici delicate mettere sotto l'apparecchio una piastra resistente al calore.
- Tenere l'apparecchio a una distanza sufficiente dagli oggetti facilmente infiammabili, quali per esempio i mobili, le tende, ecc. (30 cm).

## Uso previsto

Questo apparecchio è adatto a

- preparazione di riso e scaldare alimenti;
- cuocere a vapore alimenti.

Dopo aver letto le istruzioni e aver rispettato il manuale di istruzione, il dispositivo può essere usato in ambiente domestico e in ambienti simili di applicazione, come:

- in cucine personali di uffici, e altre aree simili;
- in ambienti agricoli;
- in bed & breakfast.

Non è previsto l'uso da parte di ospiti in alberghi, motel e altre strutture residenziali.

Può essere utilizzato solo nel modo descritto in questo manuale d'istruzione. L'apparecchio non può essere utilizzato per scopi commerciali.

Qualsiasi altro uso è considerato non corretto e può determinare danni al materiale e anche lesioni a persone.

Il produttore non si assume la responsabilità di danni che derivano dall'uso improprio del dispositivo.

## Volume di consegna

Custodia

Vassoio di raccolta (amovibile)

Uscita vapore nel coperchio (amovibile)

Pentola per il riso

Inserto vapore

Cavo di alimentazione

Misurino

Cucchiaio

## Avvertenze per l'uso

### ATTENZIONE:

L'apparecchio non si presta per la preparazione di riso al latte. Il latte potrebbe fuoriuscire o attaccarsi bruciando.

### Coperchio

Premere il tasto nell'impugnatura del coperchio per aprire il dispositivo.

### Vassoio di raccolta

Il vassoio di raccolta è situato al di sotto della chiusura del coperchio. La condensa si accumula quando si apre il coperchio.

### Misurino

Il misurino (CUP) serve, insieme all'indicatore di livello dell'acqua nella pentola per il riso, per stabilire la quantità di riso e acqua.

Se si desidera cuocere p.e. 6 CUP, versare 6 misurini pieni di riso nella pentola per il riso e poi riempirla di acqua fino alla corrispettiva (CUP) tacca, p.e. 6.

### Quantità di riso

- Con questo apparecchio si può cuocere fino ad un massimo di 1,3 kg di riso (peso del riso crudo). A tal fine servono 3 litri di acqua. A seconda del tipo di riso, si ottengono 3,3 kg ca. di riso cotto con un tempo di cottura più o meno di 45 minuti.
- La quantità minima di riso da cuocere è di 280 g (2 CUPs), che, a seconda del tipo di riso, dà 550 g ca. di riso cotto.
- Se non si ha il misurino a portata di mano, applicare il rapporto risoacqua 1 : 2 (1 parte di riso : 2 parti di acqua).

### Interruttore ON/OFF

- Quando l'interruttore ON / OFF è in posizione ON, il dispositivo è in funzione. La spia luminosa POWER è acceca.
- Il dispositivo è spento quando è in posizione OFF. L'indicatore luminoso di controllo POWER si spegne.

### Interruttore per il funzionamento

- Quando l'interruttore di funzione è verso l'alto, il dispositivo resterà in condizione operativa "tenere caldo". La spia luminosa WARM si accende.
- Con l'interruttore per il funzionamento potete commutare sul funzionamento "cuocere". Questo è possibile solo se la pentola per il riso è inserita correttamente e quindi il contatto di commutazione (al centro della piastra di cottura) è stato chiuso. La spia luminosa COOK è accesa.

### Tempo di cottura

- Quando l'acqua nella pentola per il riso è evaporata completamente, l'apparecchio passa automaticamente alla posizione "tenere caldo" e termina dunque il procedimento di cottura. La spia luminosa WARM è accesa.

### Terminare il funzionamento

Osservare la seguente sequenza:

- Controllare se la spia luminosa WARM è accesa. Premere il tasto funzione verso l'alto, se possibile.
- Impostare l'interruttore di alimentazione in posizione OFF. L'indicatore luminoso di controllo POWER si spegne.
- Scollegare la spina di alimentazione dalla presa.

### Porta cucchiaio

Al lato dell'alloggiamento è presente una staffa. È possibile appendervi il cucchiaio per riso.

### Avanti la prima messa in funzione

- Rimuovere l'imballaggio.
- Controllare la fornitura.
- Consigliamo di pulire l'apparecchio come descritto in "Pulizia".

### Messa in funzione

- Controllare che l'interruttore ON / OFF sia in posizione OFF e che l'interruttore di funzione sia impostato su "tenere caldo".
- Inserire dapprima la spina del collegamento con l'apparecchio.

### Allacciamento alla rete elettrica

- Prima di infilare la spina nella presa, esaminare se la tensione di rete che si intende utilizzare corrisponde a quella dell'apparecchio.  
I relativi dati sono riportati sull'etichetta di identificazione.

- Collegare l'apparecchio ad una presa con contatto di terra regolarmente installata.

## Utilizzo dell'apparecchio

### Cuocere il riso

Prima di cuocere il riso, seguire le indicazioni per la preparazione del produttore, come p.e. lavare prima il riso o, per il riso al vapore, mettere in ammollo.

- Aprire il coperchio.
- Mettere la pentola per il riso nel cuociriso.
- Con il misurino stabilire la quantità di riso desiderata da 2 a 10 CUP e versare questa quantità nella pentola per il riso.
- Riempire la pentola per il riso con acqua fino alla corrispettiva tacca sulla scala CUP.
- Chiudere il coperchio.
- Realizzare il collegamento elettrico come descritto in "Messa in funzione". Accendere il dispositivo con l'interruttore ON / OFF (ON). La spia luminosa **WARM** è accesa.
- Premere l'interruttore per la funzione in giù. La spia luminosa **WARM** si spegne e la spia **COOK** si accende.
- Quando l'acqua nella pentola per il riso è evaporata completamente, l'apparecchio passa automaticamente alla posizione "tenere caldo" e termina dunque il procedimento di cottura. La spia luminosa **COOK** si spegne e la spia **WARM** si accende.  
Consiglio: lasciar cuocere il riso ancora 5 minuti prima di toglierlo dalla pentola.
- Aprire con cura il coperchio.

### AVVISO:

Pericolo di ustione. Fuoriuscita di vapore bollente.

### Cottura al vapore

Per cottura al vapore si intende il delicato procedimento di cottura di generi alimentari mediante vapore acqueo bollente. Così rimangono conservate nel cibo più preziose sostanze nutritive rispetto ad altri tipi di preparazioni. A questo scopo utilizzare l'inserto vapore.

- Aprire il coperchio.
- Mettere la pentola per il riso nel cuociriso.
- Versare la quantità minima di acqua nella pentola per il riso osservando la tabella successiva.
- Inserire l'inserto vapore nella pentola per il riso.
- Mettere gli alimenti nell'inserto vapore.
- Chiudere il coperchio.
- Realizzare il collegamento elettrico come descritto in "Messa in funzione". Accendere il dispositivo con l'interruttore ON / OFF (ON). La spia luminosa **WARM** è accesa.
- Premere l'interruttore per la funzione in giù. La spia luminosa **WARM** si spegne e la spia **COOK** si accende.
- Controllare di tanto in tanto il grado di cottura.
- A seconda del tempo di vaporazione si deve equilibrare la perdita d'acqua. Se necessario, aggiungere un po' d'acqua durante il processo di evaporazione.

### AVVISO:

Pericolo di ustione. Fuoriuscita di vapore bollente.

- Quando la fine della cottura è raggiunta, terminare il funzionamento: Premere il tasto funzione verso l'alto e spegnere l'interruttore ON / OFF (OFF).
- Togliere la spina dalla presa.

### Tabella cottura al vapore

Alimenti	Caratteristiche	Quantità (ca.)	Tempo di cottura (min.)	Quantità minima di acqua (ml)
Carciofi	Freschi	4 ore, pezzi di dimensioni medie	40 – 45	600
Cavolfiori	Freschi, rosette piccole	500 g	20 – 25	200
Broccoli	Freschi, rosette piccole	500 g	15 – 20	160
Champignon	Freschi, interi o tagliati	500 g	15 – 25	160
Fagiolini verdi	Freschi, interi o tagliati	500 g	25 – 35	300
Carote	Fresche, a fette	500 g	20 – 25	200
Patate	Tagliate	500 g	20 – 25	200
Patate	Con la buccia	500 g	30 – 40	400
Cavolo	Fresco, tagliato	500 g	25 – 30	300
Cavolo rapa	Fresco, a dadini	500 g	20 – 25	200
Cavolotti di Bruxelles	Freschi	500 g	20 – 25	200
Asparagi	Freschi	500 g	30 – 40	400
Zucchine	Fresche, a fette	500 g	15 – 20	160
Mele, pere	Fresche, a pezzi	500 g	10 – 15	100
Trota	Fresca	2 pz. da 150 g	18 – 25	180
Filetto di pesce persico	Fresco	2 pz. da 200 g	15 – 18	160
Filetto di salmone	Fresco	2 pz. da 140 g	15 – 18	160
Gamberetti	Surgelati	450 g	15 – 20	160
Cozze	Con il guscio	1000 g	18 – 25	180

Alimenti	Caratteristiche	Quantità (ca.)	Tempo di cottura (min.)	Quantità minima di acqua (ml)
Fettina di tacchino, coscia di pollo	Freschi	2 pz. da 150 g	25 – 30	300
Würstel croccanti, würstel di manzo	Freschi o in scatola	2 – 8 pz.	8 – 13 (pungere con la forchetta)	100
Uova alla coque	Con il guscio	2 – 10 di dimensioni medie	10 – 13	100
Uova sode	Con il guscio	2 – 10 di dimensioni medie	15 – 20	160

I tempi di cottura indicati nella tabella sono approssimativi. Apporre direttamente eventuali correzioni.

## Pulizia e cura

### AVVISO:

- Prima di procedere alla pulizia dell'apparecchio, staccare sempre la spina dalla presa di rete e attendere che l'apparecchio si sia completamente raffreddato.
- Non immergere mai l'apparecchio, il cavo di alimentazione e la spina in acqua. Potrebbe causare un incendio o una scossa elettrica.

### ATTENZIONE:

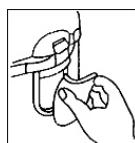
- Non usare pagliette o altri oggetti abrasivi.
- Per la pulizia non usare detersivi forti o abrasivi.
- Non pulire gli accessori in lavastoviglie. Le superfici potrebbero danneggiarsi.
- Svuotare il contenuto della pentola per il riso dopo il raffreddamento.

### Pentola per riso, inserto vapore, cucchiaio e misurino

- Pulire questi accessori manualmente in dell'acqua insaponata.
- Infine sciacquare con cura questi pezzi con acqua corrente e lasciarli asciugare.

### Alloggiamento

- Pulire l'interno e l'esterno dell'alloggiamento con un panno umido. Asciugare poi bene con un panno asciutto.
- Per svuotare il vassoio di raccolta condensa, rimuoverlo dall'alloggiamento.



### Coperchio

- L'uscita vapore è situata sul coperchio. È amovibile. Per pulirla, rimuoverla dal coperchio. Girare la parte inferiore in direzione ON (allentare). Pulire le parti manualmente

in dell'acqua insaponata. Dopo averle asciugate, girare la parte inferiore in direzione OFF (serrare) nuovamente sulla parte superiore. Quando viene nuovamente inserito nel coperchio, assicurarsi che il coperchio in gomma sia poggiato sulla parte inferiore. Premere bene l'uscita vapore sul coperchio.

- Pulire la piastra metallica interna con un panno umido. Se si desidera pulire la piastra metallica con dell'acqua, rimuoverla dal coperchio. Dopo aver asciugato, fermare nuovamente la piastra all'interno del coperchio. Premere il lato più grande sulla guarnizione in gomma sul bullone del coperchio. Serve come spaziatore. Far scorrere il bordo della piastra al di sotto della guarnizione in gomma del coperchio.

## Dati tecnici

Modello: .....RK 3458  
 Alimentazione rete: .....220-240 V~, 50/60 Hz  
 Consumo di energia: .....700 W  
 Classe di protezione: .....I  
 Quantità massima di acqua: .....3 litri  
 Peso netto: .....ca. 2,75 kg

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

Questo apparecchio è stato controllato sulla base di tutte le direttive CE attuali in vigore in questo settore, quali per esempio la normativa in materia di compatibilità elettromagnetica e la direttiva in materia di bassa tensione, ed è stato costruito conformemente alle norme di sicurezza più moderne.



## Smaltimento

### Significato del simbolo "Eliminazione"

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

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

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

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

Si possono trovare le corrispondenti informazioni sugli appositi luoghi di raccolta, nelle amministrazioni dei comuni.

## Operating Instructions

Thank you for selecting our product. We hope that you will enjoy use of the appliance.

### Symbols in these Instructions for Use

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

#### **WARNING:**

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

#### **CAUTION:**

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

#### **NOTE:**

This highlights tips and information.

## General Safety Instructions

Read the operating instructions carefully before putting the appliance into operation and keep the instructions including the warranty, the receipt and, if possible, the box with the internal packing. If you give this device to other people, please also pass on the operating instructions.

- The appliance is designed exclusively for private use and for the envisaged purpose. This appliance is not fit for commercial use. Do not use it outdoors. Keep it away from sources of heat, direct sunlight, humidity (never dip it into any liquid) and sharp edges. Do not use the appliance with wet hands. If the appliance is humid or wet, unplug it immediately.
- When cleaning or putting it away, switch off the appliance and always pull out the plug from the socket (pull the plug itself, not the lead) if the appliance is not being used and remove the attached accessories.
- Do not operate the machine without supervision. If you leave the room you should always turn the device off. Remove the plug from the socket.
- The device and the mains lead have to be checked regularly for signs of damage. If damage is found the device must not be used.
- Do not try to repair the appliance on your own. Always contact an authorized technician. To avoid the exposure to danger, always have a faulty cable be replaced only by the manufacturer, by our customer service or by a qualified person and with a cable of the same type.
- Use only original spare parts.
- Pay careful attention to the following "Special Safety Instructions".

### Children and Frail Individuals

- In order to ensure your children's safety, please keep all packaging (plastic bags, boxes, polystyrene etc.) out of their reach.

#### **WARNING!**

**Caution!** Do not allow small children to play with the foil as there is a **danger of suffocation!**

- This device is not intended to be used by individuals (including children) who have restricted physical, sensory or mental abilities and/or insufficient knowledge and/or experience, unless they are supervised by an individual who is responsible for their safety or have received instructions on how to use the device.
- Children should be supervised at all times in order to ensure that they do not play with the device.

## Special safety instructions

#### **WARNING:**

- Hot steam is emitted from the lid during operation and when the lid is opened! **Danger of scalding!**
- Be sure to hold the lid only by the intended handles after cooking. **Risk of steam burns!**

#### **CAUTION:**

- Fill water into the rice pot only, never into the housing.
- Use the inner pot (rice pot) only as an insert for this device. It is not suitable for other hobs!

#### **NOTE:**

A safety mechanism prevents switching on into the cooking process when the rice pot has not been inserted correctly.

- Place the appliance on an even, moisture and heat-resistant surface.
- Use a heat-resistant plate when placing on sensitive surfaces.
- Keep the unit at a safe distance from easily inflammable objects such as furniture, curtains, etc. (30 cm).

## Intended use

This appliance is intended for

- preparing rice and keeping it warm;
- steam-cooking of food.

After reading the instructions and by complying with the instruction manual, the appliance may be used in the household and in similar fields of application, such as:

- in personnel kitchens of stores, offices, and other areas of operation;
- in agricultural premises;
- on bed & breakfast accommodations.

It is not intended for the use by guests in hotels, motels, and other residential facilities.

It may only be used in the manner described in this instruction manual. You may not use the appliance for commercial purposes.

Any other use is considered to be improper and can lead to material damages and even personal injuries.

The manufacturer will not assume any liability for damages that arise due to improper use.

## Scope of Supply

Housing

Condensate collection tray (detachable)

Steam outlet in the lid (detachable)

Rice pot

Steam insert

Line cord

Measuring cup

Spoon

## How to use

### CAUTION:

The appliance is not suitable for the preparation of rice pudding. Milk could boil over or burn.

### Lid

Press the button in the handle of the lid to open the appliance.

### Condensate collection tray

The condensate collection tray is located below the fastening of the lid. The condensate will accumulate there, when you open the lid.

### Measuring cup

The measuring cup (CUP) in combination with the water level indicator in the rice pot helps determine the amount of water and rice.

For example, if you wish to cook 6 CUPs of rice, add 6 measuring cups of rice to the pot and fill with water to the respective (CUP) mark, e.g. 6.

### Rice Quantity

- With this device you can boil a maximum of 1.3 kg of rice (gross weight). For this you require 3 litres of water. Depending on the type of rice, this will provide you with approximately 3.3 kg of boiled rice with a cooking time of approx. 45 min.
- The minimum quantity of rice for boiling is 280 g (2 CUPs), which will provide you with approx. 550 g of boiled rice, depending on the type of rice used.
- If the measuring cup is not at hand, please use a rice-to-water ratio of 1 : 2 (1 part rice : 2 parts water).

### ON / OFF switch

- When the ON / OFF switch is in the **ON** position, the appliance is operational. The control light **POWER** lights.
- The appliance is turned off when in the **OFF** position. The control light **POWER** goes off.

### Function Switch

- When the function switch is switched towards the top, the appliance will stay in the operational condition "Keeping warm". The indicator lamp **WARM** is lit.
- With the function switch you can change over to the mode "Cooking". This is only possible if the rice pot is correctly inserted and the switching contact (in the middle of the hot plate) therefore properly connected. The indicator lamp **COOK** is lit.

### Cooking time

- Once the water has fully evaporated in the rice pot, the appliance switches automatically to "Keeping warm", ending the cooking process. The indicator lamp **WARM** is lit.

### Ending operation

Observe the following sequence:

- Check if the indicator lamp **WARM** is lit. Push the function switch upwards, if applicable.
- Set the power switch to the **OFF** position. The indicator lamp **POWER** goes off.
- Disconnect the power plug from the outlet.

### Spoon holder

A bracket is located on the side of the casing. You can hang up the included rice spoon there.

## Before Initial Use

- Remove the packaging.
- Check the scope of delivery.
- We recommend cleaning the appliance as described under "Cleaning".

## Initial Operation

- Ensure that the ON / OFF switch is in the **OFF** position and that the function switch is set to "Keeping warm".
- Insert the plug of the connection cable into the appliance first.

### Electrical Connection

- Before inserting the plug into the socket. Make sure that the mains voltage to be used matches that of the device. You can find this information on the nameplate.
- Connect the device to a duly installed protective contact socket.

## Using the unit

### Cooking rice

Prior to cooking rice, observe the manufacturer's notes on how to prepare the rice, such as washing the rice prior to cooking, or soaking certain varieties of rice.

1. Open the lid.
2. Insert the rice pot into the rice cooker.
3. Set the desired rice volume of between 2 to 10 CUPs with the measuring cup and fill this volume into the rice pot.
4. Fill the rice pot with water to the respective mark on the CUP.
5. Close the lid.
6. Make the electric connection as described in "Initial Operation". Turn the appliance on with the ON / OFF switch (ON). The **WARM** control light is on.
7. Press down the function switch. The **WARM** control light goes out and the **COOK** light goes on.
8. Once the water has completely evaporated in the rice pot, the appliance will switch automatically to "Keeping warm", thus ending the cooking process. The **COOK** control light goes out and **WARM** goes on.  
TIP: Leave the rice for a further 5 minutes prior to draining it from the pot.
9. Carefully open the lid.

 **WARNING:**

Risk of steam burns. Hot steam may escape.

11. Once the end of the cooking time has been reached, please turn the appliance off. Push the function switch upwards and turn off the ON / OFF switch (OFF).
12. Remove the mains plug from the socket.

### Steam table

Food	State	Quantity	Cooking time (min.)	Minimum Quantity of Water (ml)
Artichokes	fresh	4 pieces, average size	40 – 45	600
Cauliflower	fresh, small pieces	500 g	20 – 25	200
Broccoli	fresh, small pieces	500 g	15 – 20	160
Champignon mushrooms	fresh, whole or cut	500 g	15 – 25	160
Green beans	fresh, whole or cut	500 g	25 – 35	300
Carrots	fresh, sliced	500 g	20 – 25	200
Potatoes	cut	500 g	20 – 25	200
Potatoes	jacket potatoes	500 g	30 – 40	400
Cabbage	fresh, cut	500 g	25 – 30	300
Kohlrabi	fresh, diced	500 g	20 – 25	200
Brussels sprouts	fresh	500 g	20 – 25	200
Asparagus	fresh	500 g	30 – 40	400
Zucchini	fresh, sliced	500 g	15 – 20	160
Apples, pears	fresh, pieces	500 g	10 – 15	100
Trout	fresh	2 pcs., 150 g each	18 – 25	180
Ruff filet	fresh	2 pcs., 200 g each	15 – 18	160
Salmon	fresh	2 pcs., 140 g each	15 – 18	160
Shrimps	frozen	450 g	15 – 20	160
Mussels	in the shell	1000 g	18 – 25	180
Turkey escalope, Chicken legs	fresh	2 pcs., 150 g each	25 – 30	300
Short fat smooth pork & beef sausage	fresh, from the jar or can	2 – 8 pcs.	8 – 13 (pierced)	100

 **WARNING:**

Risk of steam burns. Hot steam may escape.

Food	State	Quantity	Cooking time (min.)	Minimum Quantity of Water (ml)
Eggs, soft-boiled	in the shell	2 – 10 medium size	10 – 13	100
Eggs, hard boiled	in the shell	2 – 10 medium size	15 – 20	160

The cooking times listed in the table are approximate. Please adjust accordingly to your needs.

## Cleaning and Maintenance

### ⚠ WARNING:

- Always pull out the plug from the mains socket before cleaning and wait until the unit has cooled down!
- Never immerse the housing, the line cord and the mains plug into water, as otherwise this might result in an electric shock or fire.

### ⚠ CAUTION:

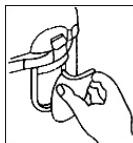
- Do not use any wire brushes or other abrasive objects.
- Do not use any acidic or scouring agents.
- Do not clean the attachments in the dishwasher. The surfaces could become dull.
- Pour out the contents of the rice pot after it has cooled down.

### Rice pot, steam insert, spoon, and measuring cup

- Clean these attachments by hand in a warm rinsing bath.
- Rinse the parts thoroughly with clear water and allow them to dry.

### Casing

- Wipe off the inside and outside of the casing with a damp cloth. Then, wipe it with a dry cloth.
- To empty the condensate collection tray, pull it away from the casing.



### Lid

- The steam outlet is located on the lid. It is detachable. To clean it, pull it out of the lid. Twist off the lower part in direction ON (loosen). Clean the parts by hand in a warm rinsing bath. After drying, twist on the lower part in direction OFF (tighten) onto the upper part again. When inserting it into the lid, ensure that the rubber cover sits on the lower part. Firmly press the steam outlet into the lid.
- You may wipe off the inside metal plate with a damp cloth. If you want to clean the metal plate in a rinsing bath, pull it off the lid. After drying, refasten the plate on the inside of the lid. Push the wide side of the rubber seal onto the bolt in the lid. It serves as a spacer. Slide the plate edge below the rubber seal of the lid.

## Technical Data

Model: ..... RK 3458  
 Power supply: ..... 220-240 V~, 50/60 Hz  
 Power consumption: ..... 700 W  
 Protection class: ..... I  
 Max. water filling level: ..... 3 litres  
 Net weight: ..... approx. 2.75 kg

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

This device has been tested according to all relevant current CE guidelines, such as electromagnetic compatibility and low voltage directives, and has been constructed in accordance with the latest safety regulations.



## Disposal

### Meaning of the “Dustbin” Symbol

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

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

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

This will contribute to the recycling and other forms of reutilisation of electrical and electronic equipment.

Information concerning where the equipment can be disposed of can be obtained from your local authority.

## Instrukcja obsługi

Dziękujemy za wybranie naszego produktu. Mamy nadzieję, że jego użytkowanie będzie ze sobą niosło wiele korzyści.

### Symbole użyte w tej instrukcji obsługi

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

#### OSTRZEŻENIE:

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

#### UWAGA:

Wskazuje na potencjalne zagrożenia dla urządzenia lub innych przedmiotów.

#### WSKAŻÓWKA:

Wyróżnia porady i informacje ważne dla użytkownika.

## Ogólne wskazówki bezpieczeństwa

Przed uruchomieniem urządzenia proszę bardzo dokładnie przeczytać instrukcję obsługi. Proszę zachować ją wraz z kartą gwarancyjną, paragonem i w miarę możliwości również kartonem z opakowaniem wewnętrznym. Przekazując urządzenie innej osobie, oddaj jej także instrukcję obsługi.

- Proszę wykorzystywać urządzenie jedynie dla prywatnego celu, jaki został przewidziany dla urządzenia. Urządzenie to nie zostało przewidziane do użytku w ramach działalności gospodarczej. Proszę nie korzystać z urządzenia na zewnątrz. Proszę trzymać urządzenie z daleka od ciepła, bezpośredniego promieniowania słonecznego, wilgoci (w żadnym wypadku nie zanurzać w substancjach płynnych) oraz ostrzych krawędzi. Proszę nie obsługiwać urządzenia wilgotnymi dłońmi. Jeżeli urządzenie jest wilgotne lub mokre, proszę natychmiast wyciągnąć wtyczkę (należy ciągnąć za wtyczkę, nie za przewód).
- Jeżeli nie korzystacie Państwo z urządzenia, jeżeli chcecie Państwo zamontować jakieś akcesoria, w celu wyczyszczenia lub w przypadku jakichkolwiek zakłóceń, proszę zawsze wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka.
- Pracującego urządzenia nie należy pozostawiać bez nadzoru. Przed opuszczeniem pomieszczenia urządzenie należy zawsze wyłączać i wyciągać wtyczkę sieciową z gniazda.
- Należy regularnie sprawdzać, czy urządzenie i kabel sieciowy nie są uszkodzone. W razie uszkodzenia należy przestać korzystać z urządzenia.
- W razie awarii proszę nie naprawiać urządzenia samemu lecz skorzystać z pomocy autoryzowanego specjalisty. Jeżeli przewód zasilający nieodłączalny ulegnie uszkodzeniu,

to powinien on być wymieniony u producenta lub w specjalnym zakładzie naprawczym albo przez wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia zagrożenia.

- Proszę stosować tylko oryginalne akcesoria.
- Prosimy pamiętać o podanych dalej „Specjalnych wskazówkach dotyczących bezpiecznego użytkowania”.

### Dzieci i osoby niepełnosprawne

- Dla bezpieczeństwa dzieci proszę nie zostawiać swoobnie dostępnych części opakowania (torby plastikowe, kartony, styropian itp.).

#### OSTRZEŻENIE!

Nie pozwalaj dzieciom bawić się folią. Niebezpieczenstwo uduszenia!

- To urządzenie nie może być używane przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych możliwościach fizycznych, motorycznych lub umysłowych lub nie posiadające niezbędnego doświadczenia i/lub wiedzy. Użytkowanie urządzenia przez takie osoby jest możliwe wyłącznie pod nadzorem opiekuna lub po otrzymaniu wskazówek dotyczących używania urządzenia.
- Nie pozwalaj dzieciom bawić się urządzeniem.

## Specjalne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

#### OSTRZEŻENIE:

- Podczas pracy urządzenia z pokrywką i podczas otwierania pokrywki może się wydobywać gorąca para! **Niebezpieczeństwo poparzenia!**
- Uważać na to, aby po zakończeniu gotowania ujmować pokrywkę tylko za przeznaczony do tego uchwyt, **niebezpieczeństwo oparzenia!**

#### UWAGA:

- Wodą wlewać tylko do garnka i nigdy do obudowy.
- Garnka wewnętrznego (garnka na ryż) należy używać jako wkładki wyłącznie do tego urządzenia. Gark nie jest przeznaczony do używania z innymi urządzeniami do gotowania!

#### WSKAŻÓWKA:

Mechanizm bezpieczeństwa zapobiega włączaniu procedury gotowania, kiedy nie wstawiono prawidłowo garnka na ryż.

- Ustawić garnek na płaskiej, odpornej na zwilgocenie i żaroodpornej płaszczyźnie.
- Przy wrażliwych płaszczyznach należy podłożyć płytę żarodporną.
- Utrzymywać bezpieczną odległość od łatwopalnych przedmiotów jak meble, zasłony itp. (30 cm).

## Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

To urządzenie przeznaczone jest do

- przygotowania ryżu i utrzymywania ciepła;
- gotowania żywności na parze.

Po przeczytaniu instrukcji oraz poprzez dostosowanie się do instrukcji, urządzenie może być użytkowane w gospodarstwie domowym i w podobnych dziedzinach zastosowań, takich jak:

- w kuchniach dla personelu w sklepach, biurach i innych obszarach pracy;
- w gospodarstwach agroturystycznych;
- w placówkach oferujących noclegi wraz ze śniadaniem.

Nie jest przeznaczone do zastosowania przez gości w hotelach, motelach i innych placówkach oferujących zakwaterowanie.

Może być użyte tylko zgodnie z opisem w niniejszej instrukcji użytkowania. Nie wolno używać urządzenia w celach komercyjnych.

Jakiekolwiek inne użytkowanie jest uznane za niewłaściwe i może prowadzić do uszkodzeń materialu i nawet obrażeń ciała.

Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za szkody powstałe na skutek nieprawidłowego użytkowania.

## Zestaw obejmuje

Obudowa

Tacka na skropliny (zdejmowana)

Wylot pary w pokrywce (zdejmowany)

Garnek do ryżu

Wkład parowy

Kabel sieciowy

Kubek mierniczy

Łyżka

## Instrukcja obsługi



### UWAGA:

Urządzenie nie nadaje się do gotowania mlecznego ryżu. Grozi to niebezpieczeństwem przegotowania lub przypalenia mleka.

### Pokrywka

Nacisnąć przycisk w uchwycie pokrywki w celu otwarcia urządzenia.

### Tacka na skropliny

Tacka na skropliny mieści się poniżej mocowania pokrywki. Para zbiera się tam, kiedy otwieramy pokrywkę.

### Pojemnik mierniczy

Kubek mierniczy (CUP) wraz ze skalą poziomu wody służy do porcjowania ryżu i wody.

Tak np. przy gotowaniu 6 CUP należy do garnka wysypać 6 pełnych kubków ryżu i następnie wypełnić go odpowiednią ilością wody odpowiednio odmierzonej w kubku wg poziomu skali, np. 6.

### Ilość ryżu

- W urządzeniu można ugotować maksymalnie 1,3 kg ryżu (masa suchego produktu). Na tę ilość należy użyć 3 litrów wody. W zależności od rodzaju ryżu można uzyskać około 3,3 kg ugotowanego produktu. Czas gotowania trwa około 45 minut.
- Minimalna ilość gotowanego ryżu wynosi 280 g (2 CUPs). W zależności od rodzaju ryżu można z niej uzyskać około 550 g ugotowanego ryżu.
- Jeżeli nie masz miarki, zastosuj proporcję ryżu do wody 1:2 (1 część ryżu, 2 części wody).

### Przelącznik ON / OFF

- Kiedy przelącznik ON / OFF znajduje się w pozycji **ON** urządzenie pracuje. Zapalony jest wskaźnik świetlny **POWER**.
- Urządzenie jest wyłączone w pozycji **OFF**. Lampka kontrolna **POWER** gaśnie.

### Przelącznik funkcji

- Kiedy przelącznik funkcyjny przelączony jest ku górze, urządzenie pozostaje w stanie „Utrzymywania ciepła”. Zapalony jest wskaźnik świetlny **WARM**.
- Przy użyciu przelącznika funkcji można przelaćczyć się do trybu „Gotowanie”. Jest to możliwe tylko wtedy, gdy garnek do ryżu jest prawidłowo włożony i styk włączający (znajdujący się pośrodku płyty grzejnej) zostanie w ten sposób zamknięty. Zapalony jest wskaźnik świetlny **COOK**.

### Czas gotowania

- W momencie całkowitego wparowania wody z garnka do ryżu następuje automatyczne jego przekształcenie do pozycji „Utrzymywania ciepła” i tym samym kończy dalsze gotowanie. Zapalony jest wskaźnik świetlny **WARM**.

### Operacja zakończenia

Sprawdzić następujący ciąg:

1. Sprawdzić, czy wskaźnik **WARM** jest zapalony. Ustawić przycisk funkcyjny ku górze, o ile jest.
2. Ustawić przycisk zasilania w pozycji **OFF**. Lampka kontrolna **POWER** gaśnie.
3. Wyjąć wtyczkę z gniazda

### Uchwyty na łyżkę

Z boku obudowy mieści się wspornik. Można tam zawiesić dołączoną łyżkę do ryżu.

## Przed pierwszym włączeniem urządzenia

- Usunąć opakowanie.
- Sprawdzić możliwości obsługi.
- Wyczyścić garnek zgodnie z informacją podaną w rozdz. „Czyszczenie”.

## Uruchomienie

- Sprawdzić, czy przycisk ON / OFF znajduje się w pozycji OFF i czy przełącznik funkcyjny ustawiony jest w pozycji „Utrzymywania ciepła”.
- Najpierw podłączyć wtyczkę przewodu sieciowego do urządzenia.

## Podłączenie elektryczne

- Zanim połączycie Państwo wtyczkę z gniazdkiem proszę sprawdzić, czy napięcie sieci jest zgodne z napięciem urządzenia.  
Odpowiednie informacje znajdą Państwo na tabliczce identyfikacyjnej urządzenia.
- Proszę podłączyć urządzenie do przepisowo zainstalowanego gniazdka z zestykiem ochronnym.

## Użytkowanie urządzenia

### Gotowanie ryżu

Pamiętaj o tym, aby przed przystąpieniem do gotowania ryżu poinformować się o przygotowaniu ryżu wg zaleceń producenta, jak np. ryż uprzednio umyć a ryż pęczniący uprzednio namoczyć.

1. Otworzyć pokrywkę.
2. Wsadzić garnek z ryżem do garnka grzejnikowego.
3. Ustalić przy pomocy kubka mierniczego odpowiednią ilość ryżu pomiędzy 2 do 10 CUP i wsypać do garnka na ryż.
4. Napełnić garnek na ryż wodą odmierzoną odpowiednio do znaku na skali CUP.
5. Zamknąć pokrywkę.
6. Zrealizować połączenie elektryczne wg opisu w rozdz. „Uruchomienie”. Włączyć urządzenie za pomocą przełącznika ON / OFF (ON). Lampka kontrolna WARM świeci się.
7. Wciśnij przełącznik funkcji w dół. Lampka kontrolna WARM gaśnie i zapala się lampka COOK.
8. Garnek grzejnikowy po całkowitym wparowaniu wody z garnka na ryż przełącza się automatycznie do pozycji „Utrzymywania ciepła” i tym samym kończy gotowanie ryżu. Lampka kontrolna COOK gaśnie i zapala się lampka WARM.
9. Typ: Po skończeniu gotowania odczekać na dogotowanie ryżu i dopiero potem wyjąć garnek z ryżem.

### ⚠️ OSTRZEŻENIE:

Zagrożenie oparzenia. Ulatnianie gorącej pary.

## Parowanie

Pojęcie parowania oznacza ochronną metodę gotowania żywności w parą wodną. Dzięki temu gotowana żywność zachowuje swoje wartości odżywcze lepiej aniżeli przy innych metodach gotowania. Dla tego typu gotowania używać wkładu do parowania.

1. Otworzyć pokrywkę.
2. Osadzić w garnku grzejnym garnek na ryż.
3. Wlej do garnka na ryż minimalną ilość wody zgodnie z informacjami podanymi w następującej tabeli.
4. Włożyć do garnka na ryż wkład do parowania.
5. Włożyć do wkładu żywność przeznaczoną do gotowania parą.
6. Zamknąć pokrywkę.
7. Zrealizować połączenie elektryczne wg opisu w rozdz. „Uruchomienie”. Włączyć urządzenie za pomocą przełącznika ON / OFF (ON). Lampka kontrolna WARM świeci się.
8. Wciśnij przełącznik funkcji w dół. Lampka kontrolna WARM gaśnie i zapala się lampka COOK.
9. Sprawdzaj od czasu do czasu stan zagotowania.
10. W zależności od czasu parowania niezbędnym jest uzupełnianie wparowanej wody. W razie potrzeby dolewać wodę podczas gotowania parą.

### ⚠️ OSTRZEŻENIE:

Zagrożenie oparzenia. Ulatnianie gorącej pary.

11. Po upływie czasu gotowania, prosimy wyłączyć urządzenie.: Ustawić przycisk funkcyjny ku górze i wyłączyć przełącznik ON / OFF (pozycja OFF).
12. Wyjąć wtyczkę z gniazdka.

## Parowanie wg tabeli

Gotowany produkt	Stan	Ilość (ca.)	Czas gotowania (minuty)	Minimalna ilość wody (ml)
Karczochy	świeże	4 St., średniej wielkości	40 – 45	600
Kalafior	świeże, małe różyczki	500 g	20 – 25	200
Brokuły	świeże, małe różyczki	500 g	15 – 20	160
Pieczarki	świeże, całe albo w plasterkach	500 g	15 – 25	160
Zielona fasolka	świeża, cała pocięta plasterkach	500 g	25 – 35	300
Marchewki	świeże, w plasterkach	500 g	20 – 25	200
Kartofle	pocięte	500 g	20 – 25	200
Kartofle	w łupinach	500 g	30 – 40	400

Gotowany produkt	Stan	Ilość (ca.)	Czas go-towania (minuty)	Minimalna ilość wody (ml)
Kapusta	świeża, pocięta	500 g	25 – 30	300
Kalarepa	świeża, krojona w kostki	500 g	20 – 25	200
Brukselka	świeża	500 g	20 – 25	200
Szparagi	świeże	500 g	30 – 40	400
Cukinia	świeża, w plastrach	500 g	15 – 20	160
Jabłka, gruszki	świeże, sztuki	500 g	10 – 15	100
Pstrąg	świeży	2 szt., po 150 g	18 – 25	180
Filet z okonia	świeży	2 szt., po 200 g	15 – 18	160
Filet z łosia morskiego	świeży	2 szt., po 140 g	15 – 18	160
Krewetki	mrożone	450 g	15 – 20	160
Omółki jadalne	w muszlach	1000 g	18 – 25	180
Sznyceł z indyka, udko z kurczaka	świeży	2 szt., po 150 g	25 – 30	300
Serdelki, kiełbaski wołowe	świeże, ze słoika lub puszki	2 - 8 szt.	8 – 13 (nakłuć)	100
Jajka, gotowane na miękkoo	w skorupkach	2 - 10 szt., średniej wielkości	10 – 13	100
Jajka, gotowane na twardo	w skorupkach	2 - 10 St., szt., średniej wielkości	15 – 20	160

Czasy gotowania podane w tabeli są wielkościami szacunkowymi. Przy zastosowaniu wartości tabeli wprowadzać ewentualne korektury.

## Czyszczenie i pielęgnacja

### **⚠️ OSTRZEŻENIE:**

- Przed wyczyszczeniem proszę zawsze wyciągnąć wtyczkę z gniazdka i odczekać aż urządzenie ostygnie.
- Nie zanurzać nigdy w wodzie obudowy, kabla sieciowego ani też wtyczki elektrycznej. Może to doprowadzić do porażenia elektrycznego lub pożaru.

### **⚠️ UWAGA:**

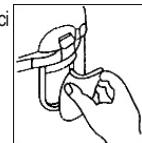
- Proszę nie stosować drucianej szczołki lub innych przedmiotów szorujących.
- Proszę nie używać ostrych lub szorujących środków czyszczących.
- Nie myc koñoówek w zmywarce. Powierzchnie mogą się stępić.
- Wylej zawartość gamka na ryż po ostygnięciu.

### **Garnek na ryż, wstawka na parę, łyżka i kubek-miarka**

- Wymyć te końówki ręcznie w cieplej wodzie.
- Następnie części te wyplukać w czystej wodzie, pozwolić na ich wyschnięcie.

### **Obudowa**

- Wytrzeć wewnętrzne i zewnętrzne części obudowy wilgotną szmatką. Następnie wytrzeć za pomocą suchego materiału.
- Aby opróżnić taczkę na skropliny, należy ja wyjąć z obudowy.



### **Pokrywka**

- W pokrywce znajduje się wylot pary. Jest ona zdejmowana. Aby go oczyścić, należy wyjąć go z pokrywki. Odkręcić dolną część w kierunku ON (odkręcanie). Wyczyścić części ręcznie w cieplej wodzie. Po osuszeniu zakręcić dolną część w kierunku OFF (zakręcanie) ponownie na górną części. Podczas nakładania na pokrywkę, sprawdzić, czy gumowa pokrywka osadzona jest na dolnej części. Mocno naciągnąć wylot pary na pokrywkę.
- Można wytrzeć wewnętrzną metalową płytę wilgotną szmatką. Jeśli chcesz oczyścić metalową płytę w wodzie, należy zdjąć pokrywkę. Po osuszeniu, ponownie zamocować płytę na wewnętrznej stronie pokrywki. Włożyć szeroką stroną gumowej uszczelki na śrubę w pokrywce. Funkcjonuje jako rozpróżka. Zsunąć krawędź płytki poniżej gumowej uszczelki w pokrywce.

## Dane techniczne

Model: .....RK 3458  
 Napięcie zasilające: .....220-240 V~, 50/60 Hz  
 Pobór mocy: .....700 W  
 Stopień ochrony: .....I  
 Maksymalna ilość wlewanej wody: .....3 l  
 Masa netto: .....ok. 2,75 kg

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

Niniejsze urządzenie odpowiada wymaganiom normy bezpieczeństwa użytkowania oraz spełnia wymagania dyrektywy niskonapięciowej i kompatybilności elektromagnetycznej.

## Ogólne warunki gwarancji

Producent / Dystrybutor udziela 24 miesięcy gwarancji na zakupione urządzenie. Okres gwarancji liczony jest od daty zakupu urządzenia.

W tym okresie uszkodzone urządzenie będzie bezpłatnie wymienione na wolne od wad. W przypadku, gdy wymiana będzie niemożliwa do zrealizowania, Nabywca otrzyma zwrot ceny zakupu urządzenia.

Za uszkodzone urządzenie uważa się takie, które nie spełnia funkcji określonych w instrukcji obsługi, a przyczyną takiego stanu jest wewnętrzna wada fabryczna lub materiałowa.

Gwarancja nie są objęte uszkodzenia mechaniczne, chemiczne, termiczne, powstałe w wyniku działania sił zewnętrznych (np. przepięcie w sieci energetycznej czy wyładowania atmosferyczne), jak również wady powstałe w wyniku obsługi niezgodnej z instrukcją obsługi urządzenia.

Nabywcy przysługuje prawo do wymiany urządzenia na wolne od wad lub, jeśli wymiana jest niemożliwa, zwrotu gotówki tylko po dostarczeniu do punktu zakupu kompletnego urządzenia z oryginalnymi akcesoriami, instrukcją obsługi i w oryginalnym opakowaniu wraz z dowodem zakupu i prawidłowo wypełnioną kartą gwarancyjną (pieczętką sklepu, data sprzedaży urządzenia).

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

Niniejsza gwarancja nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zwiększa uprawnień Nabywcy wynikających z przepisów Ustawy z dnia 27 lipca 2002 r. o szczególnych warunkach sprzedaży konsumenckiej oraz o zmianie kodeksu cywilnego (Dz. U. z 2002 r. Nr 141, poz. 1176).

Dystrybutor:

CTC Clatronic Sp. z o.o.  
ul. Opolska 1 a Karczów  
49 - 120 Dąbrowa



## Usuwanie

### Znaczenie symbolu „Pojemnik na śmieci“

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

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

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

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

Informacje, gdzie można zdać sprzęt, otrzymają Państwo w swoich urzędach komunalnych lub w administracji gminy.

## Használati utasítás

Köszönjük, hogy a termékünket választotta. Reméljük, hogy örömköt leli majd a készülék használatában.

### A használati útmutatóban található szimbólumok

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

#### FIGYELMEZTETÉS:

Egészségét károsító veszélyforrásokra figyelmeztet és rámutat a lehetséges sérülési lehetőségekre.

#### VIGYÁZAT:

Lehetéges veszélyre utal, mely a készülékben vagy más tárgyakban kárt tehet.

#### MEGJEGYZÉS:

Tippeket és információkat emel ki.

## Általános biztonsági rendszabályok

A készülék használatba vételle előtt gondosan olvassa végig a használati utasítást, és órizze meg a garancialevellel, a pénztári nyugtával és lehetőleg a csomagolókartonnal, ill. az abban lévő bélésanyaggal együtt! Amennyiben a készüléket harmadik személynek adja tovább, a használati útmutatót is adj a készülékhez.

- Kizárálag személyi cérala használja a készüléket, és csupán arra, amire való! A készülék nem ipari jellegű használatra készült. Ne használja a szabadban! Ne tegye ki erős hőhatásnak, közvetlen napsugárzásnak és nedvességnak (semmi esetre se mártsa folyadékba), és óya az éles szélektől! Ne használja a készüléket vizes kézzel! Ha a készülék vizes vagy nedves lett, azonnal húzza ki a konnektorból!
- Kapcsolja ki a készüléket és mindig húzza ki a csatlakozót a dugaszoló aljzatból (a csatlakozót, ne pedig a vezetéket húzza), ha nem használja a készüléket, tartozékokat szerel fel rá, tisztítja vagy zárvat észlel.
- Ne működtesse a készüléket felügyelet nélkül!** Mindig kapcsolja ki a készüléket, ha elhagyja a helyiséget! Húzza ki a csatlakozót a dugaszoló aljzatból!
- A készüléket és a hálózati kábelt rendszeresen ellenőrizni kell, hogy nincs-e rajta sérülés jele. Ha sérülést lát rajta, a készüléket nem szabad használni.
- A kockázatok elkerülése végett ne maga javítsa a készüléket, hanem keressen fel egy erre kiképzett szakembert! Ha hibás a csatlakozó kábel, csak a gyártótól, a vevőszolgáltatuktól vagy hasonló képzettségű személytől kérjen helyette azonos értékű másik kábelet!
- Csak eredeti tartozékokat használjon!
- Tartsa be az itt következő „Speciális biztonsági rendszabályokat“.

## Gyermekek és legyengült személyek

- Gyermekei biztonságára érdekében ne hagyja általuk elérhető helyen a csomagolóelemeket (műanyag zacskó, karton, sztiropor stb.)!

#### FIGYELMEZTETÉS!

Kisgyermeket ne engedjen a fóliával játszani. **Fulladás veszélye állhat fenn!**

- A készülék nem arra való, hogy korlátozott fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességű személyek (beleértve a gyerekeket is) vagy tapasztalat ill. tudás hiányában használják, kivéve, ha biztonságukért felelős személye felügyel rájuk vagy utasításokat kaptak arra vonatkozólag, hogy hogyan kell használni a készüléket.
- Gyermekeket nem szabad felügyelet nélkül hagyni, nehogy játszanak a készülékkel.

## Speciális biztonsági rendszabályok

#### FIGYELMEZTETÉS:

- A fedőből és a fedél kinyitásakor üzemelés közben forró gőz lép ki! **Leforrázhataj magát!**
- Ügyeljen rá, hogy a főzési folyamat befejeződése után csak az erre való fűnlé fogva érjen a fedőhöz. **Különben megégetheti magát!**

#### VIGYÁZAT:

- A vizet mindenkor csak a rizstartó fazékba öntse, sohase a burkolatba!
- A belső fazék (rizstartó fazék) csak betétként használható ehhez a készülékhez. Nem alkalmas más főzőlapra!

#### MEGJEGYZÉS:

Egy biztonsági mechanizmus megakadályozza a főzési folyamat beindítását, ha a rizsfőző edény nem megfelelően van behelyezve.

- Állítsa a készüléket sima, nedvesség hőálló felületre!
- Ha érzékeny felületről van szó, tegyen hőálló lapot a készülék alá!
- Könnyen tüzet fogó tárgyaktól, pl. bútoroktól, függönyöktől stb. megfelelő távolságban tartandó. (30 cm).

## Rendeltetésszerű használat

A készülék alkalmás

- rizz készítésére és melegen tartására;
- ételek gözfőzésére.

A készülék az utasítások elolvasása után és a használati utasítások betartásával használható háztartásban és más hasonló helyeken, például:

- üzletek, irodák és más munkaterületek személyzeti konyhájában;
- mezőgazdasági épületekben;
- ágyat és reggelit biztosító szálláshelyeken.

Nem alkalmas hotelek, motelek és egyéb bentlakásos szállások vendégei általi használatra.

Csak a használati utasításban leírtakra használható. Lehetőleg ne használja kereskedelmi célokra.

Minden más használat nem megfelelőnek tekintendő és anyagi kárhoz vagy akár személyi sérüléshez vezethet.

A gyártó nem vállal felelősséget a helytelen használat miatt felmerülő károkért.

## A szállítás alkotórészei

Burkolat

Páragyűjtő tálca (levehető)

Gőzkiemenet a fedélen (levehető)

Rizstartó fazék

Pároló betét

Hálózati kábel

Mérőpohár

Kanál

## Használati útmutatók

### VIGYÁZAT:

A készülék tejberízés készítésére nem alkalmas. A tej kifuthat, vagy odaéghet.

### Fedél

Nyomja meg a fedél fogantyújában található gombot a készülék kinyitásához.

### Páragyűjtő tálca

A páragyűjtő tálca a fedél rögzítője alatt található. A pára ítt gyűlik össze a fedél kinyitásakor.

### Mérőpohár

A mérőpohár (CUP) a rizstartó fazékban lévő vízszintjelző skálával együtt arra szolgál, hogy meg lehessen határozni a rizs és a víz mennyiségett.

Ha pl. 6 CUP-nyit kíván megfőzni, 6 teli mérőpohámyi rizst tegyen a rizstartó fazékba, majd töltön bele annyi vizet, hogy az a megfelelő, pl. 6 (CUP) jelölésig érjen.

### Rizsmennyiség

- Ezzel a készülékkel legfeljebb 1,3 kg rizst (nyers mennyiség) lehet főzni. Ehhez 3 l vízre van szükség. A rizs fajtája szerint kb. 3,3 kg főtt rizs lesz belőle kb. 45 perc főzési idővel.
- A rizs minimális kötelező mennyisége 280 g (2 CUPs), ami a rizs fajtájától függően kb. 550 g főtt rizst eredményez.
- Ha nincs kézén a mérőedény, használja a 1 : 2-es rizs-víz arányt (1 rész rizs : 2 rész víz).

### BE/KI kapcsoló

- Amikor a BE/KI kapcsoló ON állásban van, a készülék működik. A POWER jelzőlámpa világít.
- A készülék ki van kapcsolva, ha a kapcsoló OFF állásban van. A POWER ellenőrző lámpa kialszik.

### Funkciókapcsoló

- A funkciókapcsoló felfelé állásában a készülék működési állapotban marad a „Melegtartás” funkcióval. A WARM jelzőlámpa világít.
- A funkcióválasztó kapcsolóval „Főzés” üzemi állapotba lehet átkapcsolni. Ez csak akkor lehetséges, ha a rizses fazék helyesen van behelyezve és így nincsen bezárva a kapcsolási kapcsolat (a fűtőlemez közepén). A COOK jelzőlámpa világít.

### Főzési idő

- Amikor a rizstartó fazékban lévő víz teljesen elgőzölgött, a készülék automatikusan „Melegtartás” állásra kapcsol, és ezzel befejeződik a főzési folyamat. A WARM jelzőlámpa világít.

### Használat befejezése

Tartsa be a következő sorrendet:

- Ellenőrizze, hogy a WARM jelzőlámpa világít. Ha szükséges kapcsolja fel a funkciókapcsolót.
- Állítsa a főkapcsolót OFF állásba. A POWER ellenőrző lámpa kialszik.
- Húzza ki a tápkábelt a hálózatból.

### Kanáltartó

Egy tartó található a burkolat oldalán. Oda akaszthatja fel a mellékelt rizskanalat.

### Az első használatbavétel előtt

- Távolítsa el a csomagolást!
- Ellenőrizze a csomag tartalmát.
- Ajánlatos a készüléket a „Tisztítás” címszó alatt írottak szerint megtisztítani.

### Üzembe helyezés

- Ügyeljen arra, hogy a BE/KI kapcsoló OFF állásban legyen és a funkciókapcsoló „Melegtartás” állásban legyen.
- Először dugja a csatlakozóvezeték csatlakozóját a készülékbe.

### Elektromos csatlakoztatás

- Mielőtt a csatlakozó dugót bedugná a konnektorba, ellenőrizze, hogy egyezik-e a használni kívánt hálózati feszültség a készülékkel!
- Az adatokat megtalálja a típuscímkén.

- Csatlakoztassa a készüléket szabályszerűen felszerelt, földelt, konnektorba!

## A készülék használata

### Rizsfőzés

Rizsfőzéskor vegye figyelembe a gyártó elkészítési utasításait, pl., hogy a rizst főz előtt meg kell mosni, illetve natúr rizs esetén be kell áztatni.

- Nyissa fel a fedelét.
- Helyezze bele a rizstartó fazekat a rizsfőzőbe!
- Határozza meg 2 és 10 CUP között az elkészítendő rizsmennyiséget, és a mérőpohár segítségével töltse bele ezt a mennyiséget a rizstartó fazékba!
- Öntsön annyi vizet a fazékba, hogy a víz a CUP-skála megfelelő vonásáig érjen!
- Zárja le a fedőt!
- Az „Üzembehelyezés” címszó alatt leírtak szerint hozza létre az elektromos csatlakozást! Kapcsolja be a készüléket a BE/KI kapcsolóval (ON). A **WARM** ellenőrző lámpa kigyullad, és folyamatosan ég.
- Nyomja le a funkcióválasztó kapcsolót. A **WARM** ellenőrző lámpa kialszik, a **COOK** lámpa pedig kigyullad.
- Amikor a rizstartó fazékban lévő víz teljesen elgőzölgött, a készülék automatikusan „Melegentartás” állásba kapcsol, és a főzési folyamat ezzel befejeződik. A **COOK** ellenőrző lámpa kialszik, a **WARM** lámpa pedig kigyullad.  
Tipp: Hagyja a rizst még további 5 percig párolódni, mielőtt kivenné a fazékóból!
- Óvatosan nyissa fel a fedelét.

### **⚠ FIGYELMEZTETÉS:**

Leforrázhatja magát! Forró gőz lép ki.

### Gőzben párolás

Ezen az élelmiszerek forró vízgőzben való kíméletes puhára párolása értendő. Az így elkészített ételben több értékes tápanyag marad meg, mint más elkészítési módok esetén. Ehhez a gőzölő betétet kell használnia.

- Nyissa fel a fedelét.
- Helyezze bele a rizstartó fazekat a rizsfőzőbe!
- Öntse be a legkisebb kötelező mennyiséget a rizses fazékba az alábbi táblázat szerint.
- Helyezze bele a gőzölő betétet a rizstartó fazékba!
- Tegye az elkészítendő rizst a betéthez!
- Zárja le a fedőt!
- Az „Üzembehelyezés” címszó alatt leírtak szerint hozza létre az elektromos csatlakozást! Kapcsolja be a készüléket a BE/KI kapcsolóval (ON). A **WARM** ellenőrző lámpa kigyullad, és folyamatosan ég.
- Nyomja le a funkcióválasztó kapcsolót. A **WARM** ellenőrző lámpa kialszik, a **COOK** lámpa pedig kigyullad.
- Néha ellenőrizze, hogy mennyire van megfőve.
- A gőzölési időtől függően szükség lehet a vízvesztéség pótlására. Ilyen esetben tegyen még hozzá kevésre vizet a gőzölési idő alatt!

### **⚠ FIGYELMEZTETÉS:**

Leforrázhatja magát! Forró gőz lép ki.

- Ha készre főt az étel, fejezte be a készülék üzemeltetését: Tolja fel a funkciókapcsolót, és kapcsolja ki a BE/KI kapcsolót (OFF).
- Húzza ki a dugasz a konnektorból.

### Gőzben párolási táblázat

Párolandó ennyivaló	Jellege	Mennyisége (kb.)	Puhulási idő (perc)	A víz kötelező legkisebb mennyisége (ml)
Articsóka	friss	4 db közepes méretű	40 – 45	600
Karfiol	friss, apró rózsájú	500 g	20 – 25	200
Brokkoli	friss, apró rózsájú	500 g	15 – 20	160
Csiperke	friss, egész vagy szeletelet	500 g	15 – 25	160
Zöldbab	friss, egész vagy szeletelet	500 g	25 – 35	300
Sárgarépa	friss, szeleteelve	500 g	20 – 25	200
Burgonya	szeleteelve	500 g	20 – 25	200
Burgonya	héjában	500 g	30 – 40	400
Káposzta	friss, szeleteelve	500 g	25 – 30	300
Karalábé	friss, kocákra vágva	500 g	20 – 25	200
Kelbimbó	friss	500 g	20 – 25	200
Spárga	friss	500 g	30 – 40	400
Cukkini	friss, szeleteelve	500 g	15 – 20	160
Alma, körté	friss, darabokra vágva	500 g	10 – 15	100
Pisztráng	friss	2 db egyenként 150 g	18 – 25	180
Durbincfilé	friss	2 db egyenként 200 g	15 – 18	160
Lazacfilé	friss	2 db egyenként 140 g	15 – 18	160
Garnéla	fagyaszott	450 g	15 – 20	160
Fekete kagyló	héjában	1000 g	18 – 25	180
Pulyka-szelet, csirkemelék	friss	2 db egyenként 150 g	25 – 30	300

Párolandó ennivaló	Jellege	Mennyisége (kb.)	Puhulási idő (perc)	A víz kötelező legkisebb mennyisége (ml)
Ropogós virsli, marhavirsli	friss, konzerv	2 - 8 db	8 - 13 (megszűrve)	100
Lágy tojás	héjában	2 - 10 db közepes	10 - 13	100
Kemény tojás	héjában	2 - 10 db közepes	15 - 20	160

A táblázatban megadott főzési idők becslésén alapulnak. Ki-kisaját maga hajtsa végre az esetleges korrekciókat!

## Tisztítás és karbantartás

### ⚠ FIGYELMEZTETÉS:

- Tisztítás előtt minden húzza ki a hálózati csatlakozó dugót, és várjon, míg le nem hűl a készülék.
- Soha ne tegye vízbe a burkolatot, a csatlakozó kábelt és a hálózati dugaszt! Áramütést vagy tüzet okozhat.

### ⚠ VIGYÁZAT:

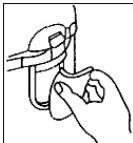
- Ne használjon drótkefét vagy egyéb síróló eszközt!
- Ne használjon maró vagy karcoló hatású tisztítószert!
- Ne tisztítsa mosogatógépen a tartozékokat. A felületük károsodhat.
- Öntse le a rizses fazék tartalmát, miután lehült.

### Rizsfőző edény, gözbetét, kanál és mérőpohár

- Kézzel tisztítsa meg ezeket a tartozékokat meleg öblítővízben.
- Utána öblítse le őket alaposan tiszta vízzel, és hagyja őket megszáradni!

### Burkolat

- Egy nedves ruhával törölje le a burkolat belsejét és küljét. Ezután egy száraz ruhával törlje át.
- A páragyűjtő tálcait a kiürítéshez húzza ki a házból.



### Fedél

- A gózkimenet a fedélen található. Levehető. A tisztításhoz húzza ki a fedérből. Csavarja el az alsó részt a ON (kioldás) felirat irányába. Meleg öblítővízben kézzel tisztítsa meg az összetevőket. Száritás után helyezze be az alsó részt újra a OFF (meghúzás) felirat irányába a felső részbe. A fedélbe való behelyezéskor, ellenőrizze, hogy a gumi burkolat felfekszik az alsó részre. Erősen nyomja be a gózkimenetet a fedélebe.

- Letörölheti a belső fémelemtet egy nedves ruhával. Ha öblítővízben szeretné megtisztítani a fémelemet, húzza ki a fedérből. Száritás után tegye vissza a lemez a fedél belsőjébe. Tolja a gumitömítés széles oldalát a fedélben lévő csavarra. Ez távtartóként működik. Csúsztassa be a lemez élét a fedél gumitömítése alá.

## Műszaki adatok

Modell: RK 3458  
 Feszültséggelátás: 220-240 V~, 50/60 Hz  
 Teljesítményfelvétel: 700 W  
 Védelmi osztály: I  
 A betöltött víz maximális mennyisége: 3 liter  
 Nettó súly: kb. 2,75 kg

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

Ezt a készüléket az Európa Tanács minden vonatkozó aktuális irányelvre szerint (pl. elektromágnesesség-elviselő képesség vagy kifeszültség-elviselő képesség) ellenőriztük, és a legújabb biztonságtechnikai előírások szerint készült.



## Hulladékkezelés

### A „kuka” pikrogram jelentése

Kímélje környezetünket, az elektromos készülékek nem a háztartási szemetbe valók!

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

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

Ezzel hozzájárul az újrahasznosításhoz, a recyclinghez és a köregedegett elektromos és elektronikus készülékek értékesítésének egyéb formához.

Az önkormányzatoknál vagy a polgármesteri hivatalokban tájékoztatást kaphat arról, hogy hova viheti a kiselejtezett készülékeket.

## Інструкції з експлуатації

Дякуємо, що вибрали наш прилад. Спідіваемось, що ви будете задоволені його можливостями.

### Символи в цій інструкції з експлуатації

Важливі вказівки для Вашої безпеки спеціально відмічені. Для запобігання нещасних випадків та пошкоджень приладу обов'язково притримуйтесь цих вказівок.

#### ⚠ ЗАСТЕРЕЖЕННЯ:

Попереджує про загрози для Вашого здоров'я та вказує на можливі ризики травм.

#### ⚠ УВАГА:

Вказує на можливі загрози для приладу або інших предметів.

#### ℹ ВКАЗІВКА:

Виділяє підказки та інформацію для Вас.

### Загальні вказівки щодо безпеки

Перед прийняттям в експлуатацію цього приладу дуже уважно читайте інструкцію з експлуатації та зберігайте її разом з гарантійним талоном, касовим чеком та, по мірі можливості, з картонною коробкою і внутрішньою упаковкою. У разі, що прилад буде передано третім особам, слід передавати його разом з цією інструкцією з експлуатації.

- Використайте прилад виключно в приватних цілях та за передбаченим призначенням. Прилад не призначено для промислового використання. Не використовуйте його на вулиці. Оберігайте його від спеки, прямого сонячного опромінювання, вологи (в жодному разі не опускайте у рідину) та гострих кутів. Не користуйтесь приладом з вологими руками. Якщо прилад зволожився або змокрів, невідкладно витягніть штепсельну вилку.
- Вимкніть прилад та обов'язково витягніть вилку з штепсельної розетки (тягніть за штекер, не за кабель), коли не користуєтесь приладом, або монтуєте комплектуючі деталі, або під час чищення або при дефектах.
- Не експлуатуйте прилад без огляду. Обов'язково вимкніть прилад, коли ви покидаєте приміщення. Витягніть штепсельну вилку з штепсельної розетки.
- Прилад та кабель живлення слід регулярно обстежити на ознаки пошкодження. При виявлені пошкодженій приладом заборонено користуватись.
- Не ремонтуйте прилад самі, але зверніться до авторизованого фахівця. Для запобігання загрозі пошкоджений кабель живлення слід замінити на еквівалентний виключно виробником, або нашою сервісною службою або іншою кваліфікованою особою.
- Користуйтесь виключно оригінальними комплектувальними деталями.
- Зверніть увагу на наступні "Спеціальні вказівки щодо безпеки".

### Діти та немічні особи

- Для безпеки своїх дітей не залишайте доступними пакувальні матеріали (пластикові пакети, картонні коробки, пенопласт тощо).

#### ⚠ ЗАСТЕРЕЖЕННЯ!

Не дозволяйте малим дітям грatis із пливкою. **Існує загроза задухи!**

- Цей прилад не призначений для використання людьми (включаючи дітей) з обмеженими фізичними, чуттєвими або розумовими здібностями, недостатнім досвідом та/або знаннями – крім випадків, коли за ними доглядає відповідальна за їх безпеку особа або вони отримали вказівки щодо використання приладу.
- Дітям не дозволено грatis з цим приладом. Потрібен догляд за ними.

### Спеціальні вказівки щодо безпеки для цього приладу

#### ⚠ ЗАСТЕРЕЖЕННЯ:

- Із кришки і під час відкривання кришки із каструлі виходить гаряча пара! **Небезпека опіків!**
- Звертайте увагу на те, щоб після варення брати кастрюлю тільки за ручку, що для цього призначена. **Небезпека опіків!**

#### ⚠ УВАГА:

- Заповніть водою завжди тільки ємність для рису і ніколи корпус.
- Використайте малу каструлю (ємність для рису) тільки як вставку для цього приладу. Вона не придатна для інших засобів варення!

#### ℹ ВКАЗІВКА:

Блокувальний механізм запобігає увімкненню режиму приготування, якщо ємність для рису не встановлена належним чином.

- Прилад слід ставити на рівну поверхню, що стіка до дії вологи і високих температур.
- Якщо поверхню можна легко пошкодити, покладіть під прилад термостійку підставку.
- Ставте прилад на достатній і безпечній відстані (30 см) до предметів, що легко загоряються (меблі, штори та інше!).

### Використання за призначенням

Пристрій призначений для:

- приготування рису та зберігання його теплим;
- приготування їжі на парі.

Прочитайте інструкції і дотримуйтесь вказівок, описаних у посібнику користувача; використовуйте пристрій у домашньому господарстві тощо, наприклад:

- на кухнях персоналу у магазинах, офісах тощо;
- на сільськогосподарських фермах;
- у готелях.

Він не призначений для використання клієнтами готелів, мотелів та інших місць проживання.

Його слід використовувати лише у спосіб, описаний у цьому посібнику. Не слід використовувати цей пристрій для комерційних цілей.

Будь-яке інше використання вважається використанням не за призначенням і може привести до пошкодження майна або навіть травмування користувача.

Виробник не несе жодної відповідальності за шкоду, яка виникла внаслідок неналежного використання пристрію.

## Об'єм поставки

Каструля

Лоток для збору конденсату (зімний)

Випуск для пари у кришці (зімний)

Ємність для рису

Парова вставка

Кабель мережі

Мірний стаканчик

Ложка

## Інструкція з використання приладу



### УВАГА:

Прилад не придатний для виготовлення молочного рису. Молоко може перелитися через край або підгоріти.

### Кришка

Щоб відкрити пристрій, натисніть кнопку на ручці кришки.

### Лоток для збору конденсату

Лоток для збору конденсату розташований під кріпленням кришки. Якщо відкрити кришку, конденсат буде збиратись у цьому місці.

### Мірний стаканчик

Мірний стаканчик (CUP) призначений разом із шкалою рівню води (CUP) в ємності для рису для вимірювання кількості рису і води.

Якщо Ви, наприклад, хочете зварити 6 CUP, покладіть в ємність для рису 6 стаканчиків рису і заповніть її водою до належного рівню (CUP) маркування, наприклад, 6.

### Кількість рису

- За один раз Ви можете зварити максимально 1,3 кг рису (вага сирого продукту). Для цього Вам будуть необхідні 3 літри води. Залежно від сорту рису Ви отримаєте в результаті приблизно 3,3 кг вареного рису через приблизно 45 хвилин варення.

- Мінімальна кількість рису для варення складає 280 г (2 CUPs), що дає в результаті залежно від сорту рису приблизно 550 г вареного рису.
- Якщо мірний стаканчик у Вас не під рукою, вимірюйте співвідношення рис - вода 1 : 2 (1 доля рису : 2 долі води).

### Перемикач увімкнення/вимкнення

- Якщо встановити перемикач увімкнення/вимкнення у положення **ON**, пристрій запрацює. Світиться індикатор **POWER**.
- Щоб вимкнути пристрій, встановіть перемикач у положення **OFF**. Контрольна лампочка **POWER** погасне.

### Перемикач функцій

- Якщо перемикач функцій встановлено у положенні вгорі, пристрій перебуває в режимі "зберігання теплим". Світиться індикатор **WARM**.
- Перемикачем функцій Ви можете перевести прилад в режим "варка". Це можливе тільки тоді, коли ємність для рису поставлена правильно і контакт включення (в середині нагрівальної пластини) замкнуто. Світиться індикатор **COOK**.

### Тривалість варення

- Коли вся вода в ємності для рису википіла, прилад автоматично переключається в режим "зберігання теплим" і таким чином закінчує процес варення. Світиться індикатор **WARM**.

### Завершення роботи

Дотримуйтесь описаної нижче послідовності дій.

- Перевірте, чи світиться індикатор **WARM**. Якщо потрібно, потисніть перемикач функцій вгору.
- Встановіть перемикач живлення у положення **OFF**. Контрольна лампочка **POWER** погасне.
- Вийміть штекер із розетки.

### Держак для ложки

Держак розташований збоку корпусу. Ложку для рису, що додається, можна повісити туди.

### Перед першим включенням

- Видаліть упаковку.
- Перевірте комплект поставки.
- Ми рекомендуємо очистити прилад так, як це описано в розділі "Очищення".

### Ввід в експлуатацію

- Перевірте, чи перемикач увімкнення/вимкнення встановлено у положення **OFF**, а перемикач функцій встановлено у режим "зберігання теплим".

- Спочатку підключіть штекер електроживлення до пристрію.

### Електричне підключення

- Перед тим, що поставите вилку до розетки, перевіряйте відповідність напруги мережі напруги пристрію. Дані Ви знайдете на заводській таблиці.
- Підключіть пристрій до розетки з захисним контактом на що належно встановлена.

## Використання пристрію

### Варення рису

Перед тим як покласти рис в кастрюлю, прочитайте рекомендації по його виготовленню від виробника, наприклад, щодо його миття або замочування для деяких сортів.

- Відкрийте кришку.
- Поставте ємність для рису в кастрюлю.
- Відмірте необхідну Вам кількість рису від 2 до 10 СУР за допомогою мірного стаканчика і покладіть цей рис в ємність для рису.
- Заповніть ємність для рису водою до того рівню, поки на шкалі не буде досягнутою відповідна позначка СУР.
- Закрійте кришку.
- Підключіть кастрюлю до електричної мережі так, як це описано в розділі "Ввід в експлуатацію". За допомогою перемикача увімкнення/вимкнення увімкніть пристрій (ON). Контрольна лампочка **WARM** засвітиться.
- Натисніть перемикач функцій вниз. Контрольна лампочка **WARM** погасне і лампочка **COOK** засвітиться.
- Коли вода в ємності для рису випариться повністю, пристрій автоматично переключиться в позицію "зберігання тепла", на цьому процес варення закінчиться. Контрольна лампочка **COOK** погасне і лампочка **WARM** засвітиться.
- Порада: залишіть рис ще на 5 хвилин постійти, перед тим як вийняти його з кастрюлі.
- Обережно відкрийте кришку.

### ⚠ ЗАСТЕРЕЖЕННЯ:

Небезпека опіків. Із каструлі виходить гаряча пара.

### Приготування страв на парі

Приготування страв на парі - це дієтична обробка продуктів харчування гарячою водяною парою. Таким чином в продуктах залишається більш цінних поживних речовин, ніж при інших видах приготування страв. Для цього використайте, будь ласка, вставку для приготування на парі.

- ОВідкройте кришку.
- Поставте ємність для рису в кастрюлю.
- Налийте мінімальну кількість води в ємність для рису за таблицею, що приведена нижче.
- Поставте вставку для приготування продуктів на парі ємність для рису.
- Покладіть продукти у вставку.

- Закрійте кришку.
- Вкліюйте пристрій в електричну мережу так, як це описано в розділі "Ввід в експлуатацію". За допомогою перемикача увімкнення/вимкнення увімкніть пристрій (ON). Контрольна лампочка **WARM** засвітиться.
- Натисніть перемикач функцій вниз. Контрольна лампочка **WARM** погасне, лампочка **COOK** засвітиться.
- Час від часу перевіряйте стан продуктів.
- Залежно від часу приготування продуктів слід доливати води. Якщо потрібно, наливайте за потребу під час варення додаткову воду.

### ⚠ ЗАСТЕРЕЖЕННЯ:

Небезпека опіків. Із каструлі виходить гаряча пара.

- Коли страва буде готовою, закінчить працю пристрій: Потисніть перемикач функцій вгору і вимкніть пристрій за допомогою перемикача увімкнення/вимкнення (OFF).
- Витягніть вилку з розетки електромережі.

### Таблиця приготування на парі

Продукти	Якість	Кіль-кість (приблизно)	Час приготування (хв.)	Міні- мальна кількість води (ml)
Артишоки	свіжі	4 шт. середні	40 – 45	600
Цвітна капуста	свіжа, невеликі качанчики	500 г	20 – 25	200
Капуста брокколі	свіжа, невеликі качанчики	500 г	15 – 20	160
Шампіньо- ни	свіжі, цілі або порізані	500 г	15 – 25	160
Зелена квасоля	свіжі, цілі або порізані	500 г	25 – 35	300
Морква	свіжа, в шматочках	500 г	20 – 25	200
Картопля	порізана	500 г	20 – 25	200
Картопля	в шкурці	500 г	30 – 40	400
Капуста	свіжа, по- різана	500 г	25 – 30	300
Кольрабі	свіжа, шма- точками	500 г	20 – 25	200
Брюссель- ська капуста	свіжа	500 г	20 – 25	200
Спаржа	свіжа	500 г	30 – 40	400
Цуккіні	свіжі, шма- точками	500 г	15 – 20	160
Яблука, груши	свіжі, шма- точками	500 г	10 – 15	100
Форель	свіжа	2 шт., по 150 г	18 – 25	180

Продукти	Якість	Кіль-кість (приблиз-но)	Час приготу- вання (хв.)	Міні- мальна кількість води (ml)
Філе мор-ського окуня	свіжа	2 шт., по 200 г	15 – 18	160
Філе морського лосося	свіжа	2 шт., по 140 г	15 – 18	160
Креветки	заморожені	450 г	15 – 20	160
Мідії	в раковині	1000 г	18 – 25	180
Шніцель індички, курячі стегна	свіжі	2 шт., по 150 г	25 – 30	300
Сосиски, Ковбаса з яловичини	свіжа, консервована	2 – 8 шт.	8 – 13 (зробити дірочки)	100
Яйця, некруті	в шкарлупі	2 – 10 шт., середнього розміру	10 – 13	100
Яйця, круті	в шкарлупі	2 – 10 шт., середнього розміру	15 – 20	160

Час приготування продуктів в таблиці приведено приблизно. Необхідні поправки робіть, будь ласка, самостійно.

### Очищення і догляд

#### **⚠ ЗАСТЕРЕЖЕННЯ:**

- Перед очищеннем завжди витягуйте вилку з розетки і залишайте прилад постояти до повного охолодження, перед тим як почати його очищення!
- Ніколи не занурюйте корпус каструлі, кабель мережі і вилку в воду. Це може привести до електричного удару або пожежі.

#### **⚠ УВАГА:**

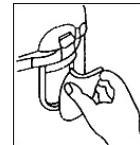
- Не використовуйте дротяної щітки або інших абразивних предметів.
- Не використовуйте гострих або абразивних засобів для очищення.
- Не мийте приладдя в посудомийні машині. Його поверхня може стати темною.
- Після охолодження виливайте зміст каструлі.

#### Ємність для рису, вставка для приготування на парі, ложка і мірна чашка

- Мийте приладдя вручну у теплій воді.
- Після цього ополіскуйте ці речі чистою водою і просушуйте.

### Корпус

- Протріть внутрішню і зовнішню частину корпусу вологою ганчіркою. Тоді протріть його сухою ганчіркою.
- Для чищення лотка для збору конденсату вийміть його з корпусу.



### Кришка

- Випуск для пари розміщений на кришці. Його можна зняти. Для чищення вийміть його з кришки. Відкрутіть нижню частину в напрямку позначки ON (відкритти). Мійтے частини вручну у теплій воді. Висушивші, знову закрутіть нижню частину в напрямку OFF (затягнути) до верхньої частини. Встановлюючи частину на кришку, перевірте, щоб гумова прокладка була належним чином розташована на нижній частині. Надійно закріпіть випуск для пари у кришці.
- Внутрішню металеву пластину можна протерти вологою ганчіркою. Щоб поміти металеву пластину у воді, вийміть її з кришки. Висушиші пластину і встановіть її на місце у кришці. Потисніть широку частину гумового ущільнювача на болт у кришці. Ущільнювач служить прокладкою. Просуньте край пластиині під гумовий ущільнювач кришки.

### Технічні параметри

Модель: .....RK 3458  
 Подання живлення: .....220-240 В-, 50/60 Гц  
 Споживання потужності: .....700 Вт  
 Група електробезпечності: .....І  
 Максимальна кількість води: .....3 літрів  
 Вага нетто: .....прибл. 2,75 кг

Право на технічні зміни та зміни у дизайні зберігається провдовж процесу розробки продукту.

Цей прилад було перевірено згідно всіх відповідних, актуальних директив СЕ, наприклад щодо електромагнітної сумісності та низьковольтної директиви, та збудовано з ановітніми положеннями техніки безпеки.

## Руководство по эксплуатации

Благодарим за покупку нашего изделия. Мы надеемся, что вы с удовольствием будете пользоваться им.

### Символы применяемые в данном руководстве пользователя

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

#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Предупреждает об опасности для здоровья и возможном риске получения травмы.

#### ВНИМАНИЕ:

Указывает на возможную опасность для изделия и других окружающих предметов.

#### ПРИМЕЧАНИЕ:

Дает советы и информацию.

## Общие указания по технике безопасности

Перед началом эксплуатации прибора внимательно прочтите прилагаемую инструкцию по эксплуатации и сохраните ее в надежном месте, вместе с гарантийным талоном, кассовым чеком и, по возможности, картонной коробкой с упаковочным материалом. Если даете комулибо попользоваться прибором, обязательно дайте впридачу данную инструкцию по эксплуатации.

- Пользуйтесь прибором только частным образом и по назначению. Прибор не предназначен для коммерческого использования. Не пользуйтесь прибором под открытым небом. Предохраняйте прибор от жары, прямых солнечных лучей, влажности (ни в коем случае не погружайте его в воду) и ударов об острые углы. Не прикасайтесь к прибору влажными руками. Если прибор увлажнится или намок, тут же выньте вилку из розетки.
- После эксплуатации, монтаже принадлежностей, чистке или поломке прибора всегда вынимайте вилку из розетки (тяните за вилку, а не за кабель).
- Не оставляйте включенные электроприборы без присмотра. Выходя из помещения всегда выключайте прибор. Выньте штекер из розетки.
- Прибор и кабель сетевого питания необходимо регулярно обследовать на наличие следов повреждения. При обнаружении повреждения пользоваться прибором запрещается.
- Ни в коем случае не ремонтируйте прибор самостоятельно, а обращайтесь в таком случае за помощью к специалисту, имеющему соответствующий допуск. Из соображений безопасности, замена сетевого шнура на равнозначный допускается только через заводиз-

готовитель, нашу сервисную мастерскую или соответствующего квалифицированного специалиста.

- Используйте только оригинальные запчасти.
- Пожалуйста, соблюдайте нижеследующие "Специальные указания по технике безопасности".

### Дети и лица нуждающиеся в присмотре

- Из соображений безопасности для детей не оставляйте лежать упаковку (пластиковые мешки, картон, пенопласт и т.д.) без присмотра.

#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Не позволяйте детям играть с полистиленовой пленкой. **Опасность удушья!**

- Этот прибор не предназначен для пользования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или лицами, не имеющими опыта и /или необходимых знаний. Исключение составляют случаи, когда они находятся под присмотром лица, ответственного за их безопасность, или когда от этого лица получены указания по пользованию прибором.
- Необходимо присматривать за детьми, чтобы убедиться в том, что они не играют с прибором.

## Специальные указания по технике безопасности

#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

- Во время работы пароварки из крышки и при открывании крышки выходит горячий пар! **Опасность ожогов!**
- По окончании варки открывайте крышку только за предусмотренную для этого ручку. **Опасность ожогов!**

#### ВНИМАНИЕ:

- Наливайте воду только в кастрюлю для варки риса и ни в коем случае в корпус.
- Используйте внутреннюю кастрюлю(емкость для риса) только в качестве вкладыша в этот прибор. Данная емкость не предназначена для других способов приготовления пищи!

#### ПРИМЕЧАНИЕ:

Защитный механизм препятствует началу процесса приготовления, если неправильно вставлена кастрюля с рисом.

- Установите изделие на ровную, водонепроницаемую поверхность.
- Если поверхность не водонепроницаемая, подложите под него водонепроницаемую прокладку.
- Соблюдайте безопасное расстояние до легко воспламеняющихся предметов, таких как: мебель, занавеси и т.д. (30 см).

РУССКИЙ

## Предполагаемое применение

Данный прибор предназначен для

- приготовления риса и поддержания его в горячем состоянии;
- приготовления продуктов на пару.

После прочтения инструкций и выполнения требований руководства по эксплуатации, прибор можно использовать в домашнем хозяйстве или в аналогичных областях, например:

- на персональных кухнях в магазинах, офисах и других рабочих местах;
- в сельскохозяйственных помещениях;
- в отелях с предоставлением завтрака.

Не предполагается применение постояльцами отелей, мотелей и в качестве местного оборудования.

Допускается использование только способами, указанными в данном руководстве по эксплуатации. Запрещено применение в коммерческих целях.

Любое другое использование (кроме указанного) считается неправильным и может привести к повреждениям и даже к травмам людей.

Изготовитель не несет никакой ответственности за повреждения из-за неправильной эксплуатации.

## Комплектация

Корпус

Лоток сбора конденсата (съемный)

Выпуск пара в крышке (съемный)

Кастрюля для риса

Паровая насадка

Сетевой шнур

Мерка

Ложка

## Указания по эксплуатации

### ⚠ ВНИМАНИЕ:

Изделие не предназначено для варки риса на молоке. Молоко может убежать или подгореть.

### Крышка

Нажмите кнопку на ручке крышки, чтобы открыть прибор.

### Лоток сбора конденсата

Лоток сбора конденсата находится ниже крепления крышки. На нем будет накапливаться конденсат, когда крышка открыта.

### Мерка

Мерка (CUP), совместно с указателем уровня воды, находящимся в кастрюле для риса, служат для определения количества воды и риса.

К примеру: необходимо отварить 6 мерок (CUP) риса, для этого засыпьте в кастрюлю 6 полных мерок риса и наполните ее водой до соответствующей метки (CUP), в данном случае 6.

### Количество риса

- Вы можете варить с помощью этого прибора максимально 1,3 кг риса (сырой продукт). Для этого Вам потребуются 3 литра воды. В зависимости от сорта риса в результате получится около 3,3 кг вареного риса при длительности приготовления около 45 мин.
- Минимальное количество риса для приготовления составляет 280 г (2 CUPs), что в зависимости от сорта в результате дает около 550 г вареного риса.
- Если мерного стаканчика нет под рукой, Вы можете ориентироваться на соотношение риса и воды 1 : 2 (1 часть риса : 2 части воды).

### Переключатель ВКЛ / ВЫКЛ

- Когда переключатель ВКЛ / ВЫКЛ находится в положении **ON**, прибор работает. Горит индикаторная лампочка **POWER**.
- Прибор выключается, когда находится в положении **OFF**. Контрольная лампочка **POWER** выключается.

### Переключатель функций

- Если переключатель функций переведен вверх, прибор будет оставаться в рабочем состоянии "Поддерживать горячим". При этом горит индикаторная лампочка **WARM**.
- Переключателем функций Вы можете перевести прибор в режим "варка". Это возможно только в том случае, если емкость для риса правильно поставлена в кастрюлю и контакт-выключатель (в середине нагревательной пластины) замкнут. Горит индикаторная лампочка **COOK**.

### Время варки

- Когда вода в кастрюле полностью выпарится, изделие автоматически переключится в режим "Поддерживать горячим" и тем самым прервет процесс варки. Горит индикаторная лампочка **WARM**.

### Завершение работы

Соблюдайте следующую последовательность операций:

1. Проверьте, горит ли индикаторная лампочка **WARM**. При необходимости, нажмите вверх переключатель функций.
2. Установите переключатель электропитания в положение **OFF**. Контрольная лампочка **POWER** выключается.
3. Отключите от розетки вилку электропитания.

## Держатель тарелки

Кронштейн находится сборку корпуса. На него можно повесить тарелку для риса из комплекта поставки.

## Перед первым включением

- Распакуйте изделие.
- Проверьте комплект поставки.
- Рекомендуется прочистить изделие, как это описано в главе "Чистка".

## Подготовка к работе

- Убедитесь, что переключатель ВКЛ /ВыКЛ находится в положении OFF (ВыКЛ), а переключатель функций установлен в положение "Поддерживать горячим".
- Вначале подключите штекер электропитания к прибору.

## Подключение к электросети

- Перед тем как вставить вилку в розетку, убедитесь в том, что напряжение сети соответствует напряжению работы прибора.  
Информацию к этому находится на типовой табличке прибора.
- Включите прибор в заземленную розетку с напряжением сети, установленную в соответствии с предписаниями.

## Эксплуатация / порядок работы

### Отваривание риса

Для начала прочтайте на упаковке риса рекомендации по его подготовке к отвариванию, к примеру надо ли его промывать или замачивать.

1. Откройте крышку.
  2. Вставьте кастрюлю для риса в изделие.
  3. Определитесь с количеством риса (от 2 до 10 мерок CUP) и засыпьте его в кастрюлю.
  4. Залейте его водой до соответствующей метки на шкале.
  5. Закройте крышку.
  6. Включите изделие в сеть, как это описано в главе "Подготовка к работе". Включите прибор переключателем ВКЛ /ВыКЛ, т.е. переведите его в положение ON. Загорается контрольная лампочка WARM.
  7. Нажмите переключатель функций вниз. Контрольная лампочка WARM потухнет и загорится контрольная лампочка COOK.
  8. Когда вода в кастрюле полностью выпарится, изделие автоматически переключится в режим "Поддерживать горячим" и тем самым прервет процесс варки. Контрольная лампочка COOK потухнет и за-горится контрольная лампочка WARM.
- Совет: дайте рису 5 минут попариться, перед тем как выложить его.

9. Аккуратно откройте крышку.

### Парить

Под парением понимается щадящий процесс приготовления продуктов питания на горячем водяном пару. Так в продуктах питания сохраняется больше полезных питательных веществ по сравнению с другими методами приготовления. Для этого воспользуйтесь паровой насадкой.

1. Откройте крышку.
2. Вставьте кастрюлю для риса в изделие.
3. Налейте в кастрюлю минимальное количество воды согласно данным из приведенной ниже таблицы.
4. Вставьте в кастрюлю паровую насадку.
5. Положите продукты на паровую насадку.
6. Закройте крышку.
7. Включите изделие в сеть, как это описано в главе "Подготовка к работе". Включите прибор переключателем ВКЛ /ВыКЛ, т.е. переведите его в положение ON (ВКЛ). Загорается контрольная лампочка WARM.
8. Нажмите переключатель функций вниз. Контрольная лампочка WARM потухнет и загорится контрольная лампочка COOK.
9. Время от времени проверяйте продукты на готовность.
10. В зависимости от времени парения необходимо компенсировать потерю воды. Для этого доливайте периодически немного воды в кастрюлю.

### Парить

Опасность ожогов! Выход горячего пара!

11. Когда блюдо будет готово, закончите работу прибора: Нажмите вверх переключатель функций и выключите переключатель ВКЛ /ВыКЛ, т.е. переведите его в положение OFF (ВыКЛ).
12. Вывните сетевую вилку из розетки.

## Таблица парения

Продук	Вид, форма	Коли-чество (прим.)	Время приго-товления (мин.)	Мини-мальное количество воды (ml)
Артишоки	свежие	4 шт., средней величины	40 – 45	600
Цветная капуста	свежая, мал. розочки	500 г	20 – 25	200
Брюссельская капуста, брокколи	свежая, мал. розочки	500 г	15 – 20	160

Продукт	Вид, форма	Коли-чество (прим.)	Время приго-тования (мин.)	Мини-мальное количество воды (ml)
Шампиньоны	свежие, целиком или порезанный	500 г	15 – 25	160
Зеленые бобы	свежие, целиком или порезанный	500 г	25 – 35	300
Морковь	свежая, кружочками	500 г	20 – 25	200
Картофель	свежий, порезанный	500 г	20 – 25	200
Картофель	свежий, в мундире	500 г	30 – 40	400
Капуста	свежая, порезанная	500 г	25 – 30	300
Кольраби	свежая, кубиками	500 г	20 – 25	200
Красная капуста	свежая	500 г	20 – 25	200
Спаржа	свежая	500 г	30 – 40	400
Кабачки	свежие, кружочками	500 г	15 – 20	160
Яблоки, груши	свежие, дольками	500 г	10 – 15	100
Форель	свежая	2 шт. по 150 г	18 – 25	180
Филе морского окуня	свежее	2 шт. по 200 г	15 – 18	160
Филе лосося	свежее	2 шт. по 140 г	15 – 18	160
Креветки	мороженые	450 г	15 – 20	160
Съедобные ракушки	в раковине	1000 г	18 – 25	180
Шницеля из индейки, куриные ножки	свежие	2 шт. по 150 г	25 – 30	300
Сосиски, говяжьи сардельки	свежие, консервированные	2 - 8 шт.	08 - 13 (надкость)	100
Яйца, всмятку	в скорлупе	2 - 10 шт., средней величины	10 - 13	100

Продукт	Вид, форма	Коли-чество (прим.)	Время приго-тования (мин.)	Мини-мальное количество воды (ml)
Яйца, всмятку	в скорлупе	2 - 10 шт., средней величины	15 – 20	160

Приведенное в таблице время приготовления приближенное. Необходимые поправки сделайте пожалуйста сами.

## Чистка и уход за изделием

### ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

- Перед чисткой всегда вынимайте вилку из розетки и ждите пока прибор остынет.
- Ни в коем случае не погружайте изделие, сетевой шнур и разъемы в воду. Это может послужить причиной электрического удара или пожара.

### ⚠ ВНИМАНИЕ:

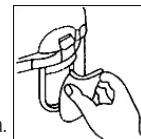
- Не пользуйтесь проволочной щёткой или другими царапающими предметами.
- Не применяйте очень сильные или царапающие моющие средства.
- Не проводите чистку прибора в посудомоечной машине. Может потускнеть поверхность.
- После охлаждение выпейте содержимое емкости для риса.

## Рисовая кастрюля, паровая вставка, тарелка и мерная чашка

- Проводите очистку этих принадлежностей вручную в теплой промывочной струе воды.
- После этого прополоскайте их основательно в холодной воде и поставьте сушиться.

## Корпус

- Мокрой тканью вытрите корпус внутри и снаружи. Затем вытрите сухой тканью.
- Для освобождения лотка сбора конденсата вытяните его из корпуса.



## Крышка

- Выпуск пара находится в крышке. Для очистки вытяните его из крышки. Выкрутите нижнюю часть в направлении ON (ослабить). Очистите составные части вручную в теплой промывочной струе воды. После высыхания снова вкрутите нижнюю часть в направлении OFF (затянуть) на верхнюю часть. После вставки в крышку проверьте, что резиновый колпачок находится на нижней части. Аккуратно вдавите выпуск пара в крышку.

- Можно вытереть мокрой тканью внутреннюю металлическую пластину. Если требуется очистка металлической пластины под струей воды, вытяните ее из крышки. После высыхания снова закрепите пластину внутри крышки. Надавите на широкую сторону резинового уплотнения на болту в крышке. Это уплотнение также служит разделителем. Сдвиньте край пластины под резиновое уплотнение крышки.

### Технические данные

Модель: ..... RK 3458  
Электропитание: ..... 220-240 В~, 50/60 Гц  
Потребляемая мощность: ..... 700 ватт  
Класс защиты: ..... I  
Максимальное количество воды: ..... 3 литров  
Вес нетто: ..... прибл. 2,75 кг

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

Это изделие прошло все необходимые и актуальные проверки, предписанные директивой CE, к прим. на электромагнитную совместимость и соответствие требованиям к низковольтной технике, оно было также сконструировано и построено с учетом последних требований по технике безопасности.



**CLATRONIC®**  
INTERNATIONAL GMBH

Internet: <http://www.clatronic.de>

Stand 06/12