

SOGO®

Human Technology

ES Manual de instrucciones
EN Instructions for use
FR Mode d'emploi
PT Manual de instruções
DE Gebrauchsanweisung
IT Manuale d'istruzioni
CZ Návod k použití

DK Brugsanvisning
SI Navodila za uporabo
HR Upute za korištenje
PL Instrukcja użycia
RO Instrucțiuni de folosire
UA Інструкція із застосування
CA Manual d'instruccions



Descarga tu manual
Download your manual
Téléchargez votre manuel
Baixe seu manual
Laden Sie Ihr Handbuch herunter
Scarica il tuo manuale
Stáhněte si manuál
Download din manual
Prenesite svoj priručnik
Preuzmite svoj priručnik
Pobierz swoją instrukcję
Descărcați manualul dvs
Завантажте посібник
Descărrega el teu manual

ARROCERA ELÉCTRICA 1,5L
ELECTRIC RICE COOKER 1.5L
CUISEUR DE RIZ ÉLECTRIQUE 1.5L
COZEDOR DE ARROZ ELÉCTRICO 1.5L
ELEKTRISCHER REISKOCHER 1,5L
CUOCIRISO ELETTRICO 1,5L
ELEKTRICKÝ VAŘIČ RÝŽE 1,5L
ELEKTRISK RISKOGER 1,5L
ELEKTRIČNI KUHALNIK ZA RIŽ 1,5L
KUHALO RIŽE ELEKTRIČNO 1.5L
ELEKTRYCZNY RYŻOWAR 1,5L
FIERBĂTOR ELECTRIC DE OREZ 1.5L
ЕЛЕКТРИЧНА РИСОВАРКА 1,5 Л
ARROCERA ELÉCTRICA 1,5L

ref. SS-10065



ESPAÑOL	P. 3
ENGLISH	P. 12
FRANÇAIS	P. 20
PORTUGUESE	P. 29
DEUTSCH	P. 38
ITALIANO	P. 47
ČEŠTINA	P. 56
DANSK	P. 64
SLOVENSKI	P. 72
HRVATSKI	P. 80
POLSKI	P. 88
ROMÂNĂ	P. 97
УКРАЇНСЬКА	P. 105
CATALÀ	P. 114

Declaración de conformidad, Responsabilidad de la eliminación de productos electrónicos, Datos del importador y Servicio posventa en las últimas páginas.

Declaration of conformity, Responsibility of Electronic products disposal, Importers Details and After-sales service on the last pages.

Déclaration de conformité, Responsabilité de l'élimination des produits électroniques, Coordonnées des importateurs et Service après-vente sur les dernières pages.

Declaração de conformidade, responsabilidade pela eliminação dos produtos electrónicos, dados do importador e serviço pós-venda nas últimas páginas

Konformitätserklärung, Verantwortung für die Entsorgung elektronischer Produkte, Angaben zum Importeur und Kundendienst auf den letzten Seiten.

Dichiarazione di conformità, Responsabilità dello smaltimento dei prodotti elettronici, Informazioni sugli importatori e Assistenza post-vendita nelle ultime pagine.

1. IMPORTANTE:

- Lea siempre atentamente el libro de instrucciones antes de utilizarlo.
- Este manual puede descargarse de nuestra página web www.sogo.es.
- Conserve estas instrucciones para futuras consultas.

2. Instrucciones de seguridad para el usuario

GENERAL PRECAUTIONS Precauciones generales durante el uso de equipos eléctricos

- No utilice el aparato para fines distintos de los descritos en este manual.
- No utilice ni guarde el aparato al aire libre.
- Coloque siempre el aparato sobre una superficie plana y uniforme.
- Este producto está destinado a un uso interior, no industrial, no comercial y exclusivamente doméstico. No lo utilice al aire libre ni para ningún otro fin. El uso indebido o la manipulación incorrecta pueden causar problemas en el aparato y provocar lesiones al usuario.
- El aparato sólo debe utilizarse para los fines previstos. No se acepta ninguna responsabilidad por daños derivados de un uso inadecuado o una manipulación incorrecta.
- Asegúrese de que el voltaje indicado en la placa de características coincide con el voltaje de red antes de enchufar el aparato.
- Desconecte siempre el enchufe de la toma de corriente cuando no utilice el aparato. No deje el aparato sin vigilancia cuando esté encendido.
- Es necesaria una estrecha supervisión cuando cualquier aparato sea utilizado por niños o cerca de ellos.
- Antes de limpiar o guardar el aparato, desenchúfelo siempre de la red eléctrica y deje que se enfríe.
- El aparato no está completamente desconectado de la fuente de alimentación, incluso después de apagarlo. Para desconectarlo completamente, desenchúfelo de la toma de corriente.
- Los aparatos no están diseñados para funcionar mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- Este aparato está destinado a ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares tales como:-
 - Zonas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
 - Casas de campo y por clientes en hoteles, moteles y otros

- entornos de tipo residencial;
- Entornos tipo bed and breakfast;
- Restauración y aplicaciones no comerciales similares.
- Evitar derrames en el conector



Restricciones de uso para evitar daños personales

- No coloque ni haga funcionar este aparato cerca de fuentes de agua.
- No coloque ni haga funcionar el aparato y su cable de alimentación sobre o cerca de superficies calientes (por ejemplo, placas de cocina) o llamas abiertas.
- No deje el cable de alimentación colgando de bordes afilados y manténgalo alejado de objetos calientes y llamas. No enrolle el cable alrededor del aparato ni lo doble.
- No sumerja en agua la carcasa, que contiene componentes eléctricos y los elementos calefactores, ni la enjuague bajo el grifo.
- No utilice nunca accesorios no recomendados por el fabricante.
- El uso de accesorios no recomendados o vendidos por el fabricante del aparato puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones personales.
- Cuando desee desconectar el enchufe del contacto de la pared, hágalo en el propio enchufe y no tirando del cable o del propio aparato.
- Para evitar descargas eléctricas, asegúrese de tener las manos secas antes de enchufar o desenchufar.
- No utilice el aparato con las manos mojadas, sobre suelos húmedos o cuando la atmósfera esté húmeda, ya que existe riesgo de descarga eléctrica.
- Cuando utilice el aparato, asegúrese de que el cable de alimentación no quede atrapado ni aplastado.
- No deje que la unidad motora, el cable o el enchufe se mojen para evitar el riesgo de descarga eléctrica.
- Tenga cuidado al manipular aparatos eléctricos, ya que la superficie de la resistencia está sujeta a calor residual después de su uso. Cualquier uso indebido puede causar posibles lesiones al usuario y dañar el aparato.
- No toque la superficie exterior del aparato, ya que puede calentarse mucho durante el funcionamiento. En su lugar, utilice el asa o las manoplas.
- No sumerja nunca el aparato ni el enchufe en agua ni en ningún otro líquido. En caso de que el aparato caiga al agua, desconéctelo inmediatamente de la red eléctrica y llévelo a un servicio técnico autorizado para su reparación antes de volver a utilizarlo.
- No utilice el aparato si se ha caído al suelo, si presenta daños visibles o si tiene fugas.

- No utilice el aparato si el cable o el enchufe están dañados. En caso de que el cable esté dañado, sólo debe ser sustituido por el fabricante, su agente de servicio o personas con cualificación similar con el fin de evitar riesgos.
- En caso de mal funcionamiento del aparato, o si éste ha sufrido algún daño, devuélvalo al servicio técnico autorizado más cercano para su examen, reparación o ajuste.






Restricciones de uso en niños y ancianos

- El aparato no debe ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, a menos que hayan recibido supervisión o instrucción.
- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y comprenden los peligros que conlleva.
- Los niños deben ser vigilados para evitar que jueguen con el aparato.
- La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños, a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados.
- Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- No permita que los niños utilicen el aparato sin supervisión.



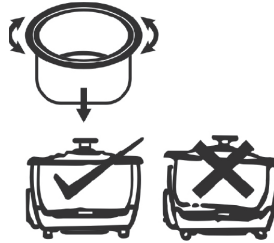
Instrucciones de uso del aparato

-  No toque la superficie del aparato, ya que la superficie exterior está demasiado caliente. o manoplas.
-  No toque las piezas metálicas del exterior del aparato. Pueden calentarse mucho durante el funcionamiento.
- No cubra el aparato con nada.
-  Utilice el aparato únicamente sobre una superficie resistente al calor. No utilice nunca el aparato cerca de superficies calientes.
- Es absolutamente necesario mantener este aparato limpio en todo momento, ya que entra en contacto con alimentos.
- Se aconseja colocar un revestimiento resistente al calor entre su mesa y el aparato para evitar cualquier quemadura.
- Desenchúfelo de la toma de corriente cuando no lo utilice y antes de limpiarlo.
- Desenchufe antes de montar o desmontar piezas y accesorios y

deje que se enfríen antes de limpiarlos.

- Se deben extremar las precauciones al mover un aparato que contenga alimentos calientes, agua u otros líquidos calientes.
- Levante y abra la tapa con cuidado para evitar quemaduras, y deje que el agua gotee dentro de la arrocera.
- No utilice acero, madera ni ningún estropajo metálico para limpiar los terminales de las clavijas eléctricas del aparato. Las astillas metálicas pueden reducir las separaciones eléctricas y provocar un riesgo de descarga.
- Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, cocine sólo en el recipiente extraíble. No vierta líquido en el recipiente exterior.
- Nunca permita que entre agua ni ningún líquido en la olla exterior.
- Nunca enchufe el cable de alimentación sin la olla interior dentro de la cocina.
- El cable de este aparato debe conectarse únicamente a una toma de corriente de 220/230 V CA.
- Siempre conecte primero el enchufe a la olla arrocera y luego a la toma de corriente. Para desconectar, mueva la palanca Warm / Cook (Calentar/Cocinar) a la posición Keep Warm (Mantener Caliente), luego retire el enchufe de la toma de corriente.
- Cuando utilice este aparato, deje un espacio de aire adecuado por encima y por todos los lados del aparato. No permita que este aparato toque cortinas, revestimientos de paredes, ropa, paños de cocina u otros materiales inflamables durante su uso.
- Este aparato genera vapor. No lo haga funcionar al descubierto.
- **Precaución:** Este aparato incorpora un dispositivo de desconexión térmica no autoestablecido. Para reestablecerlo, apague el aparato y desconéctelo de la red eléctrica. En cualquier caso, la desconexión térmica es necesaria para cumplir las normas.
- Asegúrese de desenchufar el cable del adaptador de CA cuando la olla no esté en la cocina, o cuando la cocina no se esté utilizando. Recuerde que la función "MANTENER CALIENTE" funciona siempre que el cable de alimentación esté enchufado.
- Si el botón es difícil de girar a la posición "COOK (COCINAR)", no intente forzarlo. Generalmente, esta condición ocurre cuando la olla interior está completamente insertada en la cocina o cuando la cocción acaba de terminar.
- Nunca deje utensilios en la olla interior mientras utiliza función "MANTENER CALIENTE".
- Para recalentar el arroz Precocido, añada $\frac{1}{4}$ a $\frac{1}{2}$ taza de agua a la arrocera y pulse el botón COOK.
- Mantenga el fondo del recipiente interior y la superficie de la placa calefactora libres de cuerpos extraños para evitar fallos de funcionamiento.

- **PRECAUCIÓN:** Antes de empezar a cocinar, limpie el fondo de la olla interior para cocinar, limpie el fondo de la olla interior y la superficie de la placa calentadora. A continuación, gire la olla interior en el sentido de las agujas del reloj y en sentido contrario para que encaje correctamente en la placa calefactora del interior de la arrocera. De lo contrario, la arrocera no funcionará o se dañará.



- Recuerde que cuando enchufa la arrocera y pulsa el botón "COCINAR", automáticamente pasa al modo MANTENER CALIENTE. Debe pulsar el botón COCINAR para iniciar el proceso de cocción del arroz.
- Si la olla se mantiene conectada durante más de 12 horas puede decolorar el arroz o puede crear mal olor, se recomienda servir y consumir el arroz tan pronto como se pueda. Guarde el arroz sobrante en el frigorífico.



Cuando se utiliza este símbolo, significa "Precaución: Superficies calientes"

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

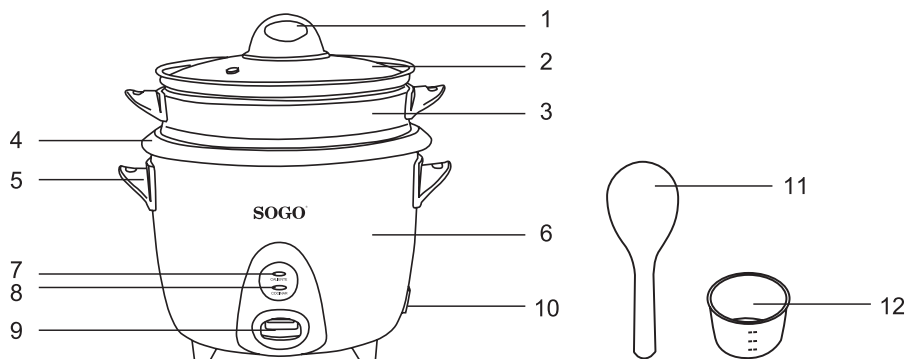
Consulte la sección de limpieza y mantenimiento para obtener información detallada sobre cómo limpiar las superficies que entran en contacto con los alimentos.

3. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Tensión	Frecuencia	Potencia	Capacidad
AC 220-240V	50-60Hz	500W	1.5L

4. DESCRIPCIÓN DE LAS PIEZAS

1. Asa de la tapa
2. Tapa de vidrio templado
3. Rejilla de vapor
4. Olla de aluminio con revestimiento cerámico
5. Mango de la arrocera
6. Carcasa exterior metálica pintada
7. Indicador luminoso de la función mantener caliente
8. Indicador luminoso de cocción
9. Interruptor de encendido/apagado de cocción
10. Enchufe
11. Cuchara de arroz
12. Vaso medidor



CONSEJOS PARA EL USO Y CUIDADO DEL REVESTIMIENTO CERÁMICO

- Para evitar rayar la superficie revestida de cerámica, no apile objetos metálicos en la olla.
- Utilice una temperatura de media a baja para obtener los mejores resultados de cocción. Las temperaturas muy altas pueden causar decoloración y reducir la vida útil de cualquier superficie de cocción. Para alcanzar una temperatura alta, precaliente la placa a fuego medio durante unos minutos.
- Utilice únicamente utensilios de nailon o silicona. Si utiliza utensilios de plástico o madera, hágalo con las máximas precauciones. Así evitará rayar la superficie de cerámica.
- Para eliminar manchas difíciles, utilice un estropajo de plástico y detergente suave.

5. INSTRUCCIONES DE USO

Utilizando la taza medidora incluida en el envase, mida y añada el arroz a la olla interior.



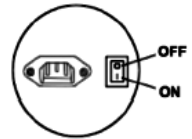
Añada agua al arroz, dentro de la olla interior con la ayuda de una taza medidora, siguiendo la tabla que se menciona a continuación:

Método A:

Tazas de arroz crudo	Cantidad de agua que debe añadirse a la olla hasta la marca de agua
10 tazas	10 - 10 ½ tazas
8 tazas	8 - 8 ½ tazas
6 tazas	6 - 6 ½ tazas
4 tazas	4 - 4 ½ tazas
2 tazas	2 - 2 ½ tazas

Método B:

- Ponga la olla interior en la olla. Ponga el arroz y el agua en la olla interior. Cierre bien la tapa. Gire suavemente la olla a derecha e izquierda. Cierre bien la tapa.
- Pulse el interruptor "I" (encendido) antes de cocinar.
- Pulse el interruptor "O" (apagado) una vez finalizada la cocción.
- Enchufe el cable de alimentación. No lo enchufe hasta que esté listo para cocinar. De lo contrario, el arroz podría estropearse. Si la olla no está en la cocina, la cocción no comenzará.
- Pulse el interruptor. El indicador "COOK (COCINAR)" le indica que la cocción ha comenzado.
- Cuando el arroz esté hecho, saltará el interruptor. Cuando salte el interruptor, deje el arroz tapado durante al menos 15 minutos para que se cueza al vapor.
- Desenchúfelo después de cada uso. Sujete el enchufe, no el cable.
- Al guisar, el nivel de agua no debe superar el 70% del volumen.
- No coloque el orificio de ventilación por temor a quemaduras.



COCINAR EL ARROZ

El arroz es nutritivo y bajo en grasas. Esta arrocera sirve para cocinar arroz. Es fácil de usar y es automática. El arroz al vapor es más sabroso. La arrocera puede cocinar arroz blanco o arroz con diferentes sabores añadiendo otros ingredientes. Te encantarán las diferentes variedades de arroz que puedes cocinar con esta arrocera. Utilice siempre el vaso medidor incluido cada vez que cocine arroz. Para cocer arroz, siga estas medidas: Mida la cantidad de arroz que desea cocinar. Una taza de arroz crudo rinde aproximadamente de 1 1/2 a 2 tazas de arroz cocido y sirve para 1 a 2 personas. Colocar el arroz lavado en la olla interior. Añade agua según la tabla de medidas o la línea de medición de la olla. Por ejemplo: para 4 tazas de arroz crudo, añada agua hasta la línea 4 de la olla. Coloque la olla en la vaporera/secadora, conecte el cable de CA en la vaporera y luego enchúfelo a un tomacorriente (esto se hace cuando esté listo para cocinar). Pulse el botón y se encenderá la luz indicadora, cuando termine la cocción del arroz, el botón se pondrá en la posición de caliente, indicando que el arroz permanecerá caliente. Desenchúfelo después de cada uso.

COCINA AL VAPOR

La cocción al vapor es uno de los métodos de cocción mejores y más nutritivos. Los alimentos cocinados al vapor conservan sus sabores, vitaminas y nutrientes. Este aparato admite dos métodos de cocción al vapor de verduras y otros alimentos. Uno de los métodos es el que se describe en la siguiente sección. El otro método es utilizar el ACCESORIO ESPECIAL DE LA BANDEJA DE VAPOR DE ALUMINIO que se suministra con este producto. Si utiliza la BANDEJA DE VAPOR ahorrará tanto agua como energía, ya que se utiliza la misma agua y energía para cocinar las verduras adicionales o el pescado, el pollo u otros alimentos en la bandeja superior de vapor y el arroz se cocinará en la olla inferior revestida de cerámica.

VERDURAS FRESCAS O CONGELADAS PARA COCER AL VAPOR (UTILIZANDO LA OLLA ANTIADHERENTE)

El tiempo de cocción de las verduras viene determinado por la cantidad de agua añadida y la blandura y tamaño de las plantas o verduras. Las verduras congeladas pueden cocinarse directamente del envase. Las verduras frescas deben lavarse antes de cocinarlas.

La siguiente tabla sugiere la cantidad de agua adecuada para cocer las verduras a un nivel medio. El uso de menos agua cocina las verduras más crujientes.

Las verduras congeladas envasadas necesitan de 10 a 12 minutos de cocción al vapor utilizando $\frac{1}{2}$ taza de agua.

Para trozos más grandes, utilice $\frac{3}{4}$ de taza de agua. Una vez cocidas, desconecte el aparato y añada un poco de agua a la olla para evitar que las verduras se peguen al fondo.

MESA PARA COCINAR VERDURAS FRESCAS

Verduras	Agua (tazas)	Tiempo (minutos)
Berenjena	1 $\frac{1}{2}$	20
Calabacín	$\frac{1}{2}$	10
Guisantes	$\frac{1}{2}$	10
Coliflor	1	15
Judías verdes	1	15
Maíz	1	15
Espárragos	$\frac{1}{2}$	10
Espinacas	$\frac{1}{2}$	10
Habas de soja	$\frac{1}{2}$	5
Judías	$\frac{1}{2}$	10
Col	$\frac{1}{2}$	10
Zanahorias	1	15

RECETA DE SOPA DE COCIDO

La sopa puede prepararse siguiendo la receta que se indica a continuación. Las sobras de carne o verduras se pueden utilizar para añadir y preparar sopas.

RECETAS



SOPA DE POLLO

- 1 pollo, pelado y cortado en trozos
- 2 tazas de tomates enteros enlatados
- 1 diente de ajo picado
- $\frac{1}{2}$ cebolla picada en trozos pequeños
- Chiles California picados (al gusto)
- 2 tazas de alubias o garbanzos cocidos

1. Coloque los trozos de pollo en la arrocera.
2. Añadir agua suficiente para cubrir.
3. Cocer hasta que estén blandas, unos 25 minutos.
4. Retira las piezas de pollo del caldo y pon los tomates, el ajo, la cebolla y los chiles.
5. Desmenuzar el pollo y devolverlo al caldo.
6. Añadir los garbanzos y las alubias y cocer a fuego lento durante 15 minutos.

6. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Retire la olla interior y la tapa y lávelas con agua jabonosa caliente, asegúrese de aclararlas completamente y séquelas con un paño suave.
- Limpie el exterior de la cocina con un paño limpio y húmedo. Nunca limpie ninguna parte de la cocina con un limpiador abrasivo. Utilice un paño húmedo o una esponja con agua y detergente suave para vajilla. No sumerja ninguna parte de la olla en agua. Lave sólo el interior de la olla y la tapa.
- Para limpiar la placa calefactora y la placa termo controladora, utilice lana de acero para pulir o eliminar cualquier residuo. A continuación, pase un paño húmedo. Deje secar completamente antes de volver a utilizarlos. Debe mantener la placa calefactora y la placa de termo control libres de objetos extraños, de lo contrario la cocina no funcionará correctamente.
- Una limpieza inadecuada de la cocina puede provocar olores desagradables.
- Cualquier residuo en el vinagre o la sal puede provocar la corrosión de la sartén.

1.  **IMPORTANT:**
 - Always read the instruction book carefully before using.
 - This manual can be downloaded from our web page www.sogo.es
 - Keep these instructions for future reference.
2.  **Safety instructions for the user**

GENERAL PRECAUTIONS **General precautions during the use of electrical equipment**

- Do not use the appliance for any other purpose than described in this manual.
- Do not use or store the appliance outdoors.
- Always place the appliance on to the flat an even surface.
- This product is intended for indoor, non-industrial, non commercial and only for household use. Do not use the item outdoors or for any other purpose. Misuse or improper handling may cause problems in the appliance and cause injury to the user.
- The unit must be used only for the intended purposes. No liability is accepted for damages arising from improper use or wrong handling.
- Ensure that the voltage indicated on the name-plate matches the mains voltage before plugging in the appliance.
- Always remove the plug from the power socket when the appliance is not in use. Do not leave the appliance unattended when switched on.
- Close supervision is necessary when any appliance is being used by or near children.
- Before cleaning or storing your appliance, always unplug the appliance from the power supply and let it cool down.
- The device is not completely disconnected from the power source, even after it has been turned off. To disconnect it completely, disconnect it from the mains plug.
- The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:-
 - Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - Farm houses and by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - Bed and breakfast type environments;
 - Catering and similar non-retail applications.

- Avoid spillage on the connector



Restrictions on use to avoid personal injury

- Do not place or operate this appliance near water sources.
- Do not place or operate the appliance and its power cord on or near hot surfaces (e.g., stove plates) or open flames.
- Do not leave the power cord hanging from sharp edges and keep away from hot objects and flames. Do not wind the cord around the appliance and do not bend it.
- Neither immerse the housing, which contains electrical components and the heating elements in water, nor rinse it under the tap.
- Never use accessories that are not recommended by the manufacturer.
- The use of accessories not recommended or sold by the appliance manufacturer may result in fire, electric shock or injury to persons.
- When you want to remove the plug from the wall contact, please do this at the plug itself and not by pulling on the cable or the appliance itself.
- To avoid electric shock, make sure your hands are dry before plugging or unplugging.
- Do not use the device with wet hands, on damp floors or when the atmosphere is humid there is a risk of electric shock.
- While using the appliance, make sure that the power cord must not be caught or crushed.
- Do not let the motor unit, cord or plug get wet to protect against risk of electric shock.
- Be careful, while handling electrical appliances, as the surface of the heating element is subject to residual heat after use. Any misuse may cause potential injury to the user and may damage the appliance.
- Do not touch the outer surface of the appliance as it can get very hot during operation. Instead, use the handle or mitts.
- Never immerse the appliance or the plug-in water or any other liquid. In the event of the appliance falling in water, disconnect immediately from the mains supply and take it to an authorized service agent for repair before reusing.
- Do not use the appliance if it has fallen on the floor, if there are visible signs of damage or if it has a leak.
- Do not use the appliance if the cable or plug is damaged. In case of the cord be damaged, it must be replaced only by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid Hazard.
- In case of appliance malfunction, or if it has been damaged in any manner, return the appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.






Restrictions on use when used with children and elders

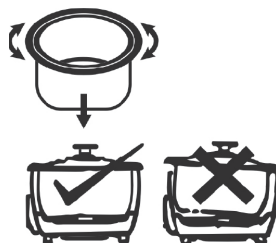
- The appliance is not to be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- Do not allow the children to use the appliance without supervision.



Instrucciones de uso del aparato

-  Do not touch the surface of the appliance as the outer surface is too hot, instead use handle or mitts.
-  Do not touch any metal parts on the exterior of the device. These can become very hot during operation.
- Do not cover the appliance with anything.
-  Only use the unit on a heat-resistant surface. Never use the appliance near hot surfaces.
- It is absolutely necessary to keep this appliance clean at all times as it comes into contact with food.
- It is advised to place a heat resistant coating between your table and the appliance in order to avoid any burns.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning.
- Unplug before mounting or dismounting parts and accessories and allow them to cool before cleaning.
- Extreme caution must be taken when moving an appliance containing hot food, water, or other hot liquids.
- Lift and open cover carefully to avoid scalding, and allow water to drip into Rice Cooker.
- Do not use steel, wood or any metallic scouring pad to clean the electrical pin terminals on the appliance. Metal slivers can reduce electrical spacings and cause a shock hazard.

- To reduce the risk of electrical shock, cook only in removable container. Do not pour liquid into outer pan.
- Never allow water or any liquid into the outer pot.
- Never plug in the power cord without the inner pot inside the cooker.
- The cord to this appliance should be plugged into a 220/230V AC electrical outlet only.
- Always attach plug to the Rice Cooker first, then plug into the wall outlet. To disconnect, move the Warm/ Cook lever to the Keep Warm position (Mantener Caliente), then remove the plug from wall outlet.
- When using this appliance, provide adequate air space above and on all sides of appliance. Do not allow this appliance to touch curtains, wall coverings, clothing, dish towels or other flammable materials during use
- This appliance generates steam. Do not operate uncovered.
- **Caution:** This appliance incorporates non-self-resetting thermal cut out. To reset it, switch off the appliance and disconnect it from mains supply. In any case thermal cut-out is required to comply with the standards.
- Make sure to unplug AC adaptor cord when pan is not in cooker, or when cooker is not being used. Remember that “KEEP WARM (MANTENER CALIENTE)” feature operates whenever the power cord is plugged in.
- If the button is difficult to turn to “COOK (COCINAR)” position, do not try to force it down. Usually, this condition occurs when inner pot is fully inserted in cooker or when cooking has just finished
- Never leave utensils in the inner pot while using “KEEP WARM (MANTENER CALIENTE)”.
- To reheat Precooked rice, add ¼ to ½ cup of water to the rice cooker and press the COOK button.
- Keep bottom of inner pot and surface of heater plate free of foreign matter to prevent operating malfunctions.
- **CAUTION:** Before starting to cook, clean the bottom of the inner pot to cook, clean the bottom of the inner pot and the surface of the heater plate. Then turn the inner pot clockwise and anti- clockwise so that it fits properly on to the heater plate inside the rice cooker. Otherwise, the rice cooker will not work or will be damaged.



- Remember that when you plug the rice cooker and press the button “COOK (COCINAR)”, automatically it turns on to the KEEP WARM (MANTENER CALIENTE) mode. You have to press the COCINAR (COOK) button to start the rice cooking process.
- If the pot is kept connected for more than 12 hours it may discolour the rice or can create bad odour, it is recommended to serve and consume the rice as soon as you can. Save the leftover rice in the refrigerator.



When this symbol is used, it means “Caution: Hot surfaces”

CLEANING AND MAINTENANCE

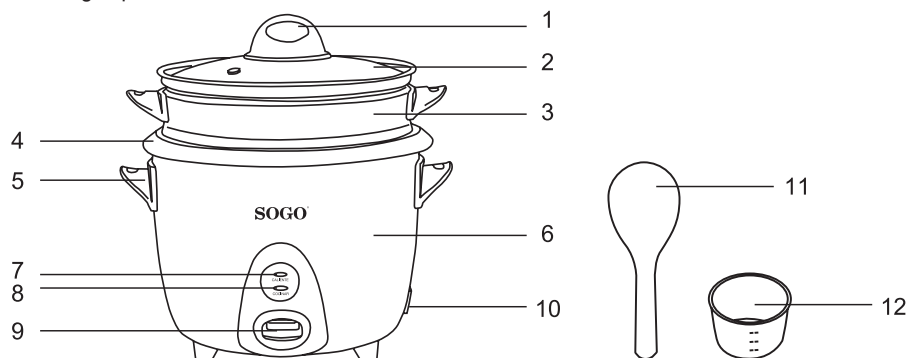
Kindly refer to the cleaning and maintenance section for details on how to clean surfaces which comes in the contact of food.

3. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Voltage	Frequency	Power	Capacity
AC 220-240V	50-60Hz	500W	1.5L

4. DESCRIPTION OF PARTS

- Lid handle
- Tempered glass lid
- Steam rack
- Ceramic coated aluminium pot
- Handle of rice cooker
- Metal spray painted outer shell
- Keep warm function indicator light
- Cooking indicator light
- Cook on/off switch
- Plug
- Rice scoop
- Measuring cup

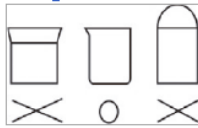


TIPS FOR USE AND CARE OF CERAMIC COATING

- To avoid scratching of ceramic coated surface, do not stack metal objects in the pot.
- Use medium to low heat for best cooking results. Very high temperatures can cause discolouration reducing the life of any cooking surface. To achieve a high temperature, preheat the hob at medium heat for a few minutes.
- Use nylon or silicone utensils only. If use plastic or wooden utensils, use them with max. precautions. This will avoid scratching the ceramic surface.
- To remove stubborn stains, use a plastic scouring pad and mild washing-up liquid.

5. INSTRUCTIONS FOR USE

Using the measuring cup provided in the package, measure and add rice to the inner pot.



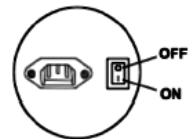
Add water to the rice, inside the inner pot with the help of measuring cup, following below mentioned table:

Method A:

Cups of Raw Rice	Quantity of water to be added to the pot up to water marking
10 cups	10 - 10 ½ cups
8 cups	8 - 8 ½ cups
6 cups	6 - 6 ½ cups
4 cups	4 - 4 ½ cups
2 cups	2 - 2 ½ cups

Method B:

- Set inner pot in cooker. Place rice and water in inner pot. Close the lid firmly. Turn pan gently to right and left. Close the cover firmly.
- Please press the switch "I" (on) before cooking.
- Please press the switch "O" (off) after finished cooking.
- Plug in power cord. Do not plug in until ready to cook. Otherwise, rice may be spoiled. if pot is not in cooker, cooking will not begin.
- Press switch. "COOK (COCINAR)" indicator tells you cooking has started.
- When rice is done, the switch will pop up. After the switch pops up, leave covered for at least 15 minutes to steam rice.
- Unplug after each use. Grasp the plug, not the cord.
- When you stew, the water level should not be more than 70% of the volume.
- Do not attach the ventilating hole for fear of scalding.



COOKING RICE

Rice is nutritious and low in fat. This rice cooker is for cooking rice. It is easy to use and it is automatic. Steamed rice is tastier. The rice cooker can cook white rice or rice with different flavours by adding other ingredients. You will love the different varieties of rice you can cook with this rice cooker. Always use the included measuring cup every time you cook rice.

To cook rice, follow these measurements: Measure the amount of rice you want to cook. One cup of uncooked rice yields approximately 1 1/2 to 2 cups of cooked rice and serves 1 to 2 people. Place the washed rice in the inner pot. Add water according to the measurement chart or measuring line on the pot. For example: for 4 cups of uncooked rice, add water up to line 4 of the pot. Place the pot into the steamer/fryer, connect the AC cord into the steamer and then plug into an outlet (this is done when you are ready to cook). Press the button and the indicator light will come on, when the rice cooking finishes, the button will turn to the warm position, indicating that the rice will remain warm. Unplug after every single use.

STEAM COOKING

Steaming is one of the best and most nutritious cooking methods. Steamed food retains its flavours, vitamins and nutrients.

This appliance support two methods of steam cooking of vegetables and other foods. One of the methods is as described below in the following section.

The other method is to use the SPECIAL ALUMINIUM STEAMING TRAY ACCESSORY provided with this product. If you use the STEAM TRAY you will save both water and energy as the same water and power is used to cook the additional vegetables or fish, chicken or other foods in the top steamer tray and rice will be cooked in the bottom-ceramic coated pot.

FRESH OR FROZEN VEGETABLES TO STEAM (USING THE NON-STICK POT)

The cooking time of vegetables is determined by the amount of water added and the softness and size of plants or vegetables. Frozen vegetables can be cooked directly from the package. Fresh vegetables must be washed before cooking.

The following table suggests the proper amount of water to cook vegetables to an average level. Use of less water cooks the vegetables more crunchy.

The packed frozen vegetables need 10 to 12 minutes of steam time using ½ cup of water.

For larger pieces, use ¾ cup of water. Once they are cooked, pls disconnect the appliance and add some water in the pot to prevent sticking vegetable to the bottom of the pot.

TABLE FOR COOKING FRESH VEGETABLES

Vegetables	Water (cups)	Time (minutes)
Eggplant	1 ½	20
Zucchini	½	10
Peas	½	10
Cauliflower	1	15
Green Beans	1	15
Corn	1	15
Asparagus	½	10
Spinach	½	10
Soya beans	½	5
Beans	½	10
Cabbage	½	10
Carrots	1	15

STEWED SOUP RECIPE

Soup can be prepared as per recipe given below. Leftover meat or vegetables can be used to add and prepare soups.

RECIPES

CHICKEN SOUP

- 1 chicken, peeled skin and cut into pieces
- 2 cups canned whole tomatoes
- 1 clove minced garlic
- 1 / 2 onion chopped into small pieces
- Chopped California chiles (as per taste)
- 2 cups cooked beans or chickpeas

1. Place chicken pieces in the rice cooker.
2. Add enough water to cover.
3. Cook until soft, about 25 minutes.
4. Remove chicken pieces from broth and put the tomatoes, garlic, onion and chiles.
5. Shred chicken and return it to the broth.
6. Add the chickpeas and beans and bring to a simmer for 15 minutes.

6. CLEANING AND MAINTENANCE

- Remove inner pot and lid and wash them in hot soapy water, make sure to rinse completely, then dry with a soft cloth.
- Clean outside of cooker with a clean damp cloth. Never clean any part of the cooker with abrasive cleaner. Use a damp cloth or sponge with water and mild dish detergent. Do not submerge any part of cooker in water. Wash only inner pot and lid.
- To clean the heating plate and thermo-control plate, use steel wool to polish or remove any residue. Then wipe with a damp cloth. Allow to dry completely before re-using. You must keep the heating plate and thermo-control plate free from any foreign objects, otherwise the cooker will not operate properly.
- Improper cleaning of cooker may cause unpleasant odours.
- Any residue to the vinegar or salt may cause pan to corrode.

1. IMPORTANT:

- Lisez toujours attentivement le manuel d'instructions avant de l'utiliser.
- Ce manuel peut être téléchargé à partir de notre page web www.sogo.es.
- Conservez ces instructions pour vous y référer ultérieurement.

2. Consignes de sécurité pour l'utilisateur

GENERAL PRECAUTIONS Précautions générales lors de l'utilisation de matériel électrique

- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans ce manuel.
- Ne pas utiliser ou stocker l'appareil à l'extérieur.
- Placez toujours l'appareil sur une surface plane et régulière.
- Ce produit est destiné à un usage intérieur, non industriel, non commercial et uniquement domestique. Ne l'utilisez pas à l'extérieur ou à d'autres fins. Une mauvaise utilisation ou une manipulation incorrecte peut entraîner des problèmes dans l'appareil et causer des blessures à l'utilisateur.
- L'appareil ne doit être utilisé qu'aux fins prévues. Nous déclinons toute responsabilité pour les dommages résultant d'une utilisation inappropriée ou d'une mauvaise manipulation.
- Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à la tension du réseau.
- Débranchez toujours la fiche de la prise de courant lorsque l'appareil n'est pas utilisé. Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est allumé.
- Une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'un appareil est utilisé par des enfants ou à proximité de ceux-ci.
- Avant de nettoyer ou de ranger votre appareil, débranchez-le toujours de l'alimentation électrique et laissez-le refroidir.
- L'appareil n'est pas complètement déconnecté de la source d'alimentation, même après avoir été éteint. Pour le déconnecter complètement, débranchez-le de la prise secteur.
- Les appareils ne sont pas destinés à être utilisés au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.
- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et similaires telles que :
 - Les cuisines du personnel dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail ;

- Les maisons de ferme et les clients dans les hôtels, les motels et d'autres environnements de type résidentiel ;
- Environnements de type chambres d'hôtes ;
- Restauration et autres applications similaires non destinées à la vente au détail.
- Éviter les éclaboussures sur le connecteur



Restrictions d'utilisation pour éviter les blessures

- Ne pas placer ou faire fonctionner cet appareil à proximité de sources d'eau.
- Ne placez pas et ne faites pas fonctionner l'appareil et son cordon d'alimentation sur ou à proximité de surfaces chaudes (par exemple, plaques de cuisson) ou de flammes nues.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre des bords tranchants et tenez-le éloigné des objets chauds et des flammes. N'enroulez pas le cordon autour de l'appareil et ne le pliez pas.
- Ne pas immerger le boîtier, qui contient les composants électriques et les éléments chauffants, dans l'eau, ni le rincer sous le robinet.
- N'utilisez jamais d'accessoires non recommandés par le fabricant.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés ou vendus par le fabricant de l'appareil peut provoquer un incendie, une électrocution ou des blessures.
- Lorsque vous souhaitez retirer la fiche du contact mural, veuillez la faire au niveau de la fiche elle-même et non en tirant sur le câble ou l'appareil lui-même.
- Pour éviter les chocs électriques, assurez-vous que vos mains sont sèches avant de brancher ou de débrancher l'appareil.
- Ne pas utiliser l'appareil avec des mains mouillées, sur des sols humides ou lorsque l'atmosphère est humide, il y a un risque d'électrocution.
- Lors de l'utilisation de l'appareil, veillez à ce que le cordon d'alimentation ne soit pas coincé ou écrasé.
- Ne laissez pas l'unité motrice, le cordon ou la fiche se mouiller afin d'éviter tout risque d'électrocution.
- Soyez prudent lorsque vous manipulez des appareils électriques, car la surface de l'élément chauffant est sujette à une chaleur résiduelle après utilisation. Toute mauvaise utilisation peut entraîner des blessures potentielles pour l'utilisateur et endommager l'appareil.
- Ne touchez pas la surface extérieure de l'appareil car elle peut devenir très chaude pendant le fonctionnement. Utilisez plutôt la poignée ou les gants.
- Ne jamais immerger l'appareil ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide. En cas de chute de l'appareil dans l'eau, le débrancher immédiatement et le faire réparer par un agent de service agréé avant

de le réutiliser.

- N'utilisez pas l'appareil s'il est tombé par terre, s'il présente des signes visibles de dommages ou s'il y a une fuite.
- N'utilisez pas l'appareil si le câble ou la fiche est endommagé. Si le cordon est endommagé, il ne doit être remplacé que par le fabricant, son agent de service ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
- En cas de dysfonctionnement de l'appareil, ou s'il a été endommagé de quelque manière que ce soit, retournez l'appareil au centre de service agréé le plus proche pour qu'il soit examiné, réparé ou ajusté.






Restrictions d'utilisation en présence d'enfants et de personnes âgées

- L'appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient été supervisées ou instruites.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles aient été supervisées ou qu'elles aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les risques encourus.
- Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et sont supervisés.
- Tenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Ne laissez pas les enfants utiliser l'appareil sans surveillance.



Instructions à suivre lors de l'utilisation de l'appareil

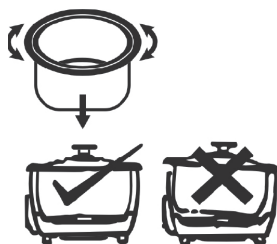
-  Ne touchez pas la surface de l'appareil car la surface extérieure est trop chaude. ou des mouffles.
-  Ne touchez pas les parties métalliques à l'extérieur de l'appareil. Celles-ci peuvent devenir très chaudes pendant le fonctionnement de l'appareil.
- Ne couvrez pas l'appareil avec quoi que ce soit.
-  N'utilisez l'appareil que sur une surface résistante à la chaleur.

Ne jamais utiliser l'appareil à proximité de surfaces chaudes.

- Il est absolument nécessaire de maintenir cet appareil propre à tout moment, car il est en contact avec des aliments.
- Il est conseillé de placer un revêtement résistant à la chaleur entre votre table et l'appareil afin d'éviter toute brûlure.
- Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer.
- Débranchez l'appareil avant de monter ou de démonter les pièces et les accessoires et laissez-les refroidir avant de les nettoyer.
- Il convient d'être extrêmement prudent lors du déplacement d'un appareil contenant des aliments, de l'eau ou d'autres liquides chauds.
- Soulevez et ouvrez le couvercle avec précaution pour éviter les brûlures et laissez l'eau s'égoutter dans le cuiseur à riz.
- N'utilisez pas de tampon à récurer en acier, en bois ou en métal pour nettoyer les bornes électriques de l'appareil. Les éclats de métal peuvent réduire les distances électriques et provoquer un risque d'électrocution.
- Pour réduire le risque de choc électrique, ne faites cuire les aliments que dans un récipient amovible. Ne pas verser de liquide dans le récipient extérieur.
- Ne jamais laisser pénétrer d'eau ou de liquide dans le pot extérieur.
- Ne jamais brancher le cordon d'alimentation sans que le pot intérieur ne soit à l'intérieur du cuiseur.
- Le cordon d'alimentation de cet appareil doit être branché uniquement sur une prise électrique de 220/230V AC.
- Commencez toujours par brancher la fiche sur le cuiseur à riz, puis branchez-la sur la prise murale. Pour débrancher l'appareil, placez la manette Warm/ Cook en position Keep Warm (Maintenir Caliente), puis retirez la fiche de la prise murale.
- Lorsque vous utilisez cet appareil, prévoyez un espace d'air suffisant au-dessus et sur tous les côtés de l'appareil. Pendant l'utilisation, l'appareil ne doit pas entrer en contact avec des rideaux, des revêtements muraux, des vêtements, des torchons ou d'autres matériaux inflammables.
- Cet appareil génère de la vapeur. Ne le faites pas fonctionner à découvert.
- **Attention:** Cet appareil est équipé d'un disjoncteur thermique qui ne se réinitialise pas. Pour le réinitialiser, il faut éteindre l'appareil et le débrancher du réseau électrique. Dans tous les cas, un disjoncteur thermique est nécessaire pour se conformer aux normes.
- Veillez à débrancher le cordon de l'adaptateur secteur lorsque la casserole n'est pas dans la cocotte ou lorsque la cocotte n'est pas utilisée. N'oubliez pas que la fonction "KEEP WARM (MANTENER CALIENTE)" fonctionne chaque fois que le cordon d'alimentation

est branché.

- Si le bouton est difficile à tourner en position "COOK (COCINAR)", n'essayez pas de le forcer. En général, cette situation se produit lorsque le récipient intérieur est complètement inséré dans le cuiseur ou lorsque la cuisson vient de s'achever.
- Ne laissez jamais d'ustensiles dans le pot intérieur lorsque vous utilisez la fonction "KEEP WARM (MANTENER CALIENTE)".
- Pour réchauffer du riz précuit, ajoutez $\frac{1}{4}$ à $\frac{1}{2}$ tasse d'eau dans le cuiseur à riz et appuyez sur le bouton COOK.
- Veillez à ce que le fond du pot intérieur et la surface de la plaque chauffante soient exempts de tout corps étranger afin d'éviter tout dysfonctionnement.
- **ATTENTION:** Avant de commencer la cuisson, nettoyez le fond du pot intérieur et la surface de la plaque chauffante. Tournez ensuite le pot intérieur dans le sens des aiguilles d'une montre et dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour qu'il s'adapte correctement à la plaque chauffante à l'intérieur du cuiseur de riz. Dans le cas contraire, le cuiseur de riz ne fonctionnera pas ou sera endommagé.



- N'oubliez pas que lorsque vous branchez le cuiseur de riz et que vous appuyez sur le bouton "COOK (COCINAR)", il se met automatiquement en mode "KEEP WARM" (MANTENER CALIENTE). Vous devez appuyer sur la touche COCINAR (COOK) pour lancer le processus de cuisson du riz.
- Si la marmite reste branchée pendant plus de 12 heures, le riz risque de se décolorer ou de dégager une mauvaise odeur ; il est donc recommandé de servir et de consommer le riz dès que possible. Conservez les restes de riz au réfrigérateur.



Lorsque ce symbole est utilisé, il signifie "Attention : Surfaces chaudes"

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

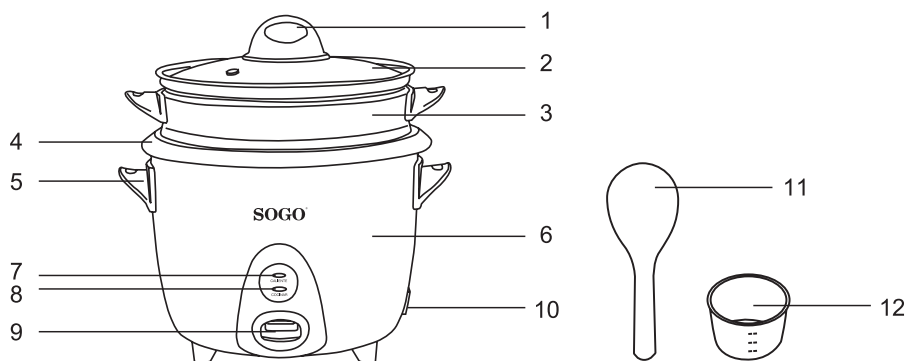
Veillez vous reporter à la section relative au nettoyage et à l'entretien pour plus de détails sur la manière de nettoyer les surfaces en contact avec les aliments.

3. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Tension	Fréquence	Puissance	Capacité
AC 220-240V	50-60Hz	500W	1.5L

4. DESCRIPTION DES PIÈCES

- Poignée du couvercle
- Couvercle en verre trempé
- Panier à vapeur
- Pot en aluminium revêtu de céramique
- Poignée du cuiseur de riz
- Coque extérieure en métal peint au pistolet
- Témoin lumineux de la fonction de maintien au chaud
- Témoin lumineux de cuisson
- Interrupteur marche/arrêt de la cuisson
- Bouchon
- Rice scoop
- Gobelet de mesure

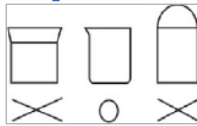


CONSEILS D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN DU REVÊTEMENT CÉRAMIQUE

- Pour éviter de rayer la surface revêtue de céramique, ne pas empiler d'objets métalliques dans le pot.
- Pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson, utilisez un feu moyen à faible. Les températures très élevées peuvent provoquer des décolorations qui réduisent la durée de vie des surfaces de cuisson. Pour obtenir une température élevée, préchauffez la table de cuisson à feu moyen pendant quelques minutes.
- Utilisez uniquement des ustensiles en nylon ou en silicone. Si vous utilisez des ustensiles en plastique ou en bois, utilisez-les avec un maximum de précautions. Vous éviterez ainsi de rayer la surface en céramique.
- Pour éliminer les taches tenaces, utilisez un tampon à récurer en plastique et du liquide vaisselle doux.

5. MODE D'EMPLOI

À l'aide du gobelet gradué fourni dans l'emballage, mesurer et ajouter le riz dans la marmite intérieure.



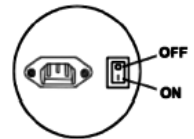
Ajouter de l'eau au riz, à l'intérieur de la marmite, à l'aide d'un gobelet gradué, en suivant le tableau ci-dessous :

Método A:

Tasses de riz cru	Quantité d'eau à ajouter dans le pot jusqu'au marquage de l'eau
10 tasses	10 - 10 ½ tasses
8 tasses	8 - 8 ½ tasses
6 tasses	6 - 6 ½ tasses
4 tasses	4 - 4 ½ tasses
2 tasses	2 - 2 ½ tasses

MÉTHODE B:

- Placer la marmite intérieure dans le cuiseur. Placer le riz et l'eau dans la marmite intérieure. Fermer fermement le couvercle. Tourner doucement la casserole vers la droite et vers la gauche. Fermer fermement le couvercle.
- Veuillez appuyer sur l'interrupteur "I" (marche) avant la cuisson.
- Veuillez appuyer sur l'interrupteur "O" (off) une fois la cuisson terminée.
- Brancher le cordon d'alimentation. Ne pas brancher avant d'être prêt à cuisiner. Si le pot n'est pas dans le cuiseur, la cuisson ne commencera pas.
- Appuyez sur l'interrupteur. L'indicateur "COOK (COCINAR)" vous indique que la cuisson a commencé.
- Lorsque le riz est prêt, l'interrupteur se relève. Une fois que l'interrupteur s'est ouvert, laissez l'appareil couvert pendant au moins 15 minutes pour cuire le riz à la vapeur.
- Débranchez l'appareil après chaque utilisation. Saisir la fiche et non le cordon.
- Lors de la cuisson, le niveau d'eau ne doit pas dépasser 70 % du volume.
- Ne pas fixer le trou d'aération par crainte de se brûler.



CUISSON DU RIZ

Le riz est nutritif et pauvre en matières grasses. Ce cuiseur de riz est destiné à la cuisson du riz. Il est facile à utiliser et automatique. Le riz cuit à la vapeur est plus savoureux. Le cuiseur de riz peut cuire du riz blanc ou du riz aux saveurs différentes en ajoutant d'autres ingrédients. Vous adorerez les différentes variétés de riz que vous pourrez cuisiner avec ce cuiseur à riz. Utilisez toujours le gobelet doseur fourni lorsque vous cuisinez du riz.

Pour faire cuire du riz, suivez ces mesures : Mesurez la quantité de riz que vous souhaitez faire cuire. Une tasse de riz non cuit donne environ 1 1/2 à 2 tasses de riz cuit et permet de servir 1 à 2 personnes.

Placer le riz lavé dans la marmite intérieure. Ajoutez de l'eau en fonction du tableau de mesure ou de la ligne de mesure sur la casserole. Par exemple : pour 4 tasses de riz non cuit, ajoutez de l'eau jusqu'à la ligne 4 de la casserole. Placez la casserole dans le cuiseur à vapeur/friteuse, branchez le cordon d'alimentation dans le cuiseur à vapeur, puis branchez l'appareil sur une prise de courant (vous le ferez lorsque vous serez prêt à cuisiner). Appuyez sur le bouton et le voyant lumineux s'allume. Lorsque la cuisson du riz est terminée, le bouton passe en position "chaud", ce qui indique que le riz reste chaud. Débranchez l'appareil après chaque utilisation.

CUISSON À LA VAPEUR

La cuisson à la vapeur est l'une des méthodes de cuisson les plus efficaces et les plus nutritives. Les aliments cuits à la vapeur conservent leurs saveurs, leurs vitamines et leurs nutriments. Cet appareil permet deux méthodes de cuisson à la vapeur des légumes et autres aliments. L'une des méthodes est décrite dans la section suivante.

Si vous utilisez le plateau à vapeur, vous économiserez à la fois de l'eau et de l'énergie car la même eau et la même énergie seront utilisées pour cuire les légumes, le poisson, le poulet ou d'autres aliments dans le plateau supérieur et le riz sera cuit dans la marmite à revêtement céramique inférieure.

LÉGUMES FRAIS OU SURGELÉS À CUIRE À LA VAPEUR (À L'AIDE DE LA CASSEROLE ANTIADHÉSIVE)

Le temps de cuisson des légumes est déterminé par la quantité d'eau ajoutée, la souplesse et la taille des plantes ou des légumes. Les légumes surgelés peuvent être cuits directement à partir de l'emballage. Les légumes frais doivent être lavés avant d'être cuits.

Le tableau suivant indique la quantité d'eau nécessaire pour cuire les légumes à un niveau moyen. L'utilisation d'une quantité moindre d'eau permet de cuire les légumes de manière plus croquante. Les légumes surgelés emballés nécessitent 10 à 12 minutes de cuisson à la vapeur en utilisant ½ tasse d'eau.

Pour les plus gros morceaux, utilisez ¾ de tasse d'eau. Une fois qu'ils sont cuits, débranchez l'appareil et ajoutez un peu d'eau dans la casserole pour éviter que les légumes ne collent au fond de la casserole.

TABLE DE CUISSON DES LÉGUMES FRAIS

Légumes	Eau (tasses)	Temps (minutes)
Aubergine	1 ½	20
Courgettes	½	10
Pois	½	10
Chou-fleur	1	15
Haricots verts	1	15
Maïs	1	15
Asperges	½	10
Épinards	½	10
Fèves de soja	½	5
Haricots	½	10
Choux	½	10
Carottes	1	15

RECETTE DE LA SOUPE À L'ÉTOUFFÉE

La soupe peut être préparée selon la recette ci-dessous. Les restes de viande ou de légumes peuvent être utilisés pour ajouter et préparer des soupes.

RECETTES

SOUPE DE POULET

- 1 poulet, pelé et coupé en morceaux
- 2 tasses de tomates entières en conserve
- 1 gousse d'ail hachée
- 1/2 oignon coupé en petits morceaux
- Piments californiens hachés (selon le goût)
- 2 tasses de haricots ou de pois chiches cuits

1. Placer les morceaux de poulet dans le cuiseur à riz.
2. Ajouter suffisamment d'eau pour couvrir.
3. Cuire jusqu'à ce qu'ils soient tendres, environ 25 minutes.
4. Retirer les morceaux de poulet du bouillon et y ajouter les tomates, l'ail, l'oignon et les piments.
5. Déchiqueter le poulet et le remettre dans le bouillon.
6. Ajouter les pois chiches et les haricots et porter à frémissement pendant 15 minutes.

6. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Retirer le pot intérieur et le couvercle et les laver à l'eau chaude savonneuse, veiller à les rincer complètement, puis les sécher à l'aide d'un chiffon doux.
- Nettoyez l'extérieur de l'appareil à l'aide d'un chiffon propre et humide. Ne nettoyez jamais aucune partie de la cuisinière avec un produit abrasif. Utilisez un chiffon ou une éponge humide avec de l'eau et un détergent doux pour la vaisselle. N'immergez aucune partie de la cocotte dans l'eau. Lavez uniquement le pot intérieur et le couvercle.
- Pour nettoyer la plaque chauffante et la plaque de thermorégulation, utilisez de la laine d'acier pour polir ou enlever tout résidu. Essuyez ensuite avec un chiffon humide. Laissez sécher complètement avant de les réutiliser. Vous devez veiller à ce que la plaque chauffante et la plaque de thermorégulation soient exemptes de tout objet étranger, sinon la cuisinière ne fonctionnera pas correctement.
- Un nettoyage incorrect de la cuisinière peut provoquer des odeurs désagréables.
- Tout résidu de vinaigre ou de sel peut entraîner la corrosion de la casserole.

1. IMPORTANTE:

- Leia sempre atentamente o manual de instruções antes de o utilizar.
- Este manual pode ser descarregado da nossa página web www.sogo.es
- Guarde estas instruções para referência futura.

2. Instruções de segurança para o utilizador

GENERAL PRECAUTIONS Precauções gerais durante a utilização de equipamento elétrico

- Não utilizar o aparelho para outros fins que não os descritos neste manual.
- Não utilizar ou guardar o aparelho no exterior.
- Colocar sempre o aparelho sobre uma superfície plana e homogénea.
- Este produto destina-se a ser utilizado em interiores, não industriais, não comerciais e apenas para uso doméstico. Não utilizar o aparelho no exterior ou para qualquer outro fim. A utilização incorrecta ou o manuseamento inadequado podem causar problemas no aparelho e provocar ferimentos no utilizador.
- O aparelho só deve ser utilizado para os fins previstos. Não se aceita qualquer responsabilidade por danos resultantes de uma utilização incorrecta ou de um manuseamento incorreto.
- Antes de ligar o aparelho à tomada, certifique-se de que a tensão indicada na placa de identificação corresponde à tensão da rede eléctrica.
- Retirar sempre a ficha da tomada de corrente quando o aparelho não estiver a ser utilizado. Não deixar o aparelho ligado sem vigilância.
- É necessária uma supervisão atenta quando qualquer aparelho é utilizado por crianças ou perto delas.
- Antes de limpar ou guardar o seu aparelho, desligue-o sempre da corrente eléctrica e deixe-o arrefecer.
- O aparelho não está completamente desligado da fonte de alimentação, mesmo depois de ter sido desligado. Para o desligar completamente, desligue-o da ficha de alimentação.
- Os aparelhos não se destinam a ser acionados por meio de um temporizador externo ou de um sistema de controlo remoto separado.
- Este aparelho destina-se a ser utilizado em aplicações domésticas e similares, tais como:
 - Áreas de cozinha para o pessoal em lojas, escritórios e outros

- ambientes de trabalho;
- Casas de campo e por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes de tipo residencial;
- Ambientes do tipo cama e pequeno-almoço;
- Restauração e aplicações similares não retalhistas.
- Evitar derrames no conetor



Restrições de utilização para evitar danos pessoais

- Não coloque ou opere este aparelho perto de fontes de água.
- Não coloque nem utilize o aparelho e o seu cabo de alimentação sobre ou perto de superfícies quentes (por exemplo, placas de fogão) ou chamas abertas.
- Não deixe o cabo de alimentação pendurado em arestas vivas e mantenha-o afastado de objectos quentes e chamas. Não enrole o cabo à volta do aparelho e não o dobre.
- Não mergulhe a caixa, que contém componentes eléctricos e elementos de aquecimento, em água, nem a lave debaixo da torneira.
- Nunca utilize acessórios que não sejam recomendados pelo fabricante.
- A utilização de acessórios não recomendados ou vendidos pelo fabricante do aparelho pode provocar incêndios, choques eléctricos ou ferimentos em pessoas.
- Quando pretender retirar a ficha do contacto de parede, faça-o na própria ficha e não puxando pelo cabo ou pelo próprio aparelho.
- Para evitar choques eléctricos, certifique-se de que as suas mãos estão secas antes de ligar ou desligar a ficha.
- Não utilize o aparelho com as mãos molhadas, em pisos húmidos ou quando a atmosfera estiver húmida, pois existe o risco de choque eléctrico.
- Durante a utilização do aparelho, certifique-se de que o cabo de alimentação não pode ser apanhado ou esmagado.
- Não deixe que a unidade do motor, o cabo ou a ficha se molhem para proteger contra o risco de choque eléctrico.
- Tenha cuidado ao manusear aparelhos eléctricos, pois a superfície do elemento de aquecimento está sujeita a calor residual após a utilização. Qualquer utilização incorrecta pode provocar ferimentos no utilizador e danificar o aparelho.
- Não tocar na superfície exterior do aparelho, pois esta pode ficar muito quente durante o funcionamento. Utilize antes a pega ou luvas.
- Nunca mergulhar o aparelho ou a ficha em água ou em qualquer outro líquido. Em caso de queda do aparelho na água, desligue-o imediatamente da rede eléctrica e leve-o a um serviço de assistência autorizado para reparação antes de o voltar a utilizar.
- Não utilizar o aparelho se este tiver caído no chão, se houver sinais

visíveis de danos ou se tiver uma fuga.

- Não utilizar o aparelho se o cabo ou a ficha estiverem danificados. Se o cabo estiver danificado, só deve ser substituído pelo fabricante, pelo seu agente de assistência ou por pessoas com qualificações semelhantes, para evitar riscos.
- Em caso de mau funcionamento do aparelho, ou se este tiver sido danificado de alguma forma, devolva o aparelho ao serviço de assistência autorizado mais próximo para ser examinado, reparado ou ajustado.






Restrições de utilização quando utilizado com crianças e idosos

- O aparelho não deve ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimentos, exceto se tiverem sido supervisionadas ou instruídas.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos, desde que tenham recebido supervisão ou instruções sobre a utilização do aparelho de forma segura e compreendam os perigos envolvidos.
- As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o aparelho.
- A limpeza e a manutenção pelo utilizador não devem ser efectuadas por crianças, a menos que tenham mais de 8 anos e sejam supervisionadas.
- Manter o aparelho e o seu cabo fora do alcance de crianças com menos de 8 anos.
- Não permitir que as crianças utilizem o aparelho sem supervisão.



Instruções a seguir durante a utilização do aparelho

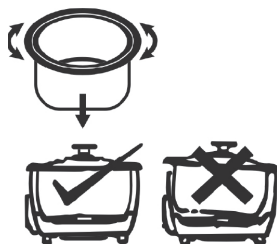
-  Não toque na superfície do aparelho, pois a superfície exterior está demasiado quente, utilize antes a pega ou luvas.
-  Não tocar nas partes metálicas do exterior do aparelho. Estas podem ficar muito quentes durante o funcionamento.
- Não cobrir o aparelho com nada.
-  Utilizar o aparelho apenas sobre uma superfície resistente ao calor. Nunca utilizar o aparelho perto de superfícies quentes.
- É absolutamente necessário manter este aparelho sempre limpo, uma vez que entra em contacto com os alimentos. Aconselha-se

a colocar um revestimento resistente ao calor entre a mesa e o aparelho para evitar queimaduras.

- Desligar da tomada quando não estiver a ser utilizado e antes de limpar.
- Desligue a ficha da tomada antes de montar ou desmontar peças e acessórios e deixe-os arrefecer antes de os limpar. Deve ter-se extremo cuidado ao deslocar um aparelho que contenha alimentos quentes, água ou outros líquidos quentes.
- Levantar e abrir a tampa com cuidado para evitar queimaduras e deixar escorrer a água para a Panela de Arroz.
- Não utilize aço, madeira ou qualquer esfregão metálico para limpar os terminais dos pinos eléctricos do aparelho. As lascas de metal podem reduzir as distâncias eléctricas e causar um risco de choque.
- Para reduzir o risco de choque eléctrico, cozinhe apenas no recipiente amovível. Não verta o líquido para o recipiente exterior.
- Nunca deixar entrar água ou qualquer outro líquido na panela exterior.
- Nunca ligar o cabo de alimentação sem a panela interior dentro do fogão.
- O cabo deste aparelho deve ser ligado apenas a uma tomada eléctrica de 220/230V AC.
- Ligue sempre primeiro a ficha à Panela de Arroz e, em seguida, ligue-a à tomada de parede. Para desligar, mova a alavanca Aquecer/Cozinhar para a posição Manter Quente (Mantener Caliente) e, em seguida, retire a ficha da tomada de parede.
- Quando utilizar este aparelho, deixe um espaço de ar adequado por cima e em todos os lados do aparelho. Não permita que este aparelho toque em cortinas, revestimentos de parede, vestuário, panos de cozinha ou outros materiais inflamáveis durante a utilização
- Este aparelho gera vapor. Não o utilizar destapado.
- **Atenção:** Este aparelho possui um corte térmico que não se reinicia automaticamente. Para o rearmar, desligue o aparelho e desconecte-o da rede eléctrica. Em qualquer caso, o corte térmico é necessário para cumprir as normas.
- Certifique-se de que desliga o cabo do adaptador AC quando a panela não estiver no fogão ou quando o fogão não estiver a ser utilizado. Não esquecer que a função "MANTER QUENTE (MANTENEDOR CALIENTE)" funciona sempre que o cabo de alimentação está ligado.
- Se o botão for difícil de rodar para a posição "COZINHAR (COCINAR)", não tente forçá-lo para baixo. Normalmente, esta condição ocorre quando a panela interior está completamente inserida no fogão ou quando a cozedura acabou de terminar
- Nunca deixar os utensílios na panela interior enquanto estiver a

utilizar a função "MANTER QUENTE (MANTENER CALIENTE)".

- Para reaquecer o arroz pré-cozinhado, adicione $\frac{1}{4}$ a $\frac{1}{2}$ chávena de água à panela de arroz e prima o botão COOK.
- Manter o fundo do recipiente interior e a superfície da placa de aquecimento livres de corpos estranhos para evitar avarias.
- **CUIDADO:** Antes de começar a cozinhar, limpar o fundo da panela interior para cozinhar, limpar o fundo da panela interior e a superfície da placa de aquecimento. Em seguida, rodar a panela interior no sentido dos ponteiros do relógio e no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para que encaixe corretamente na placa de aquecimento no interior da panela de arroz. Caso contrário, a panela eléctrica de arroz não funciona ou fica danificada.



- Lembre-se de que, quando liga a panela de arroz à corrente eléctrica e prime o botão "COZINHAR", esta passa automaticamente para o modo MANTENHA-SE CALIENTE. É necessário premir o botão "COZINHAR" para iniciar o processo de cozedura do arroz.
- Se a panela for mantida ligada durante mais de 12 horas, pode descolorar o arroz ou criar mau cheiro, pelo que se recomenda que sirva e consuma o arroz assim que puder. Guarde as sobras de arroz no frigorífico.



Quando este símbolo é utilizado, significa "Cuidado: Superfícies quentes"

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

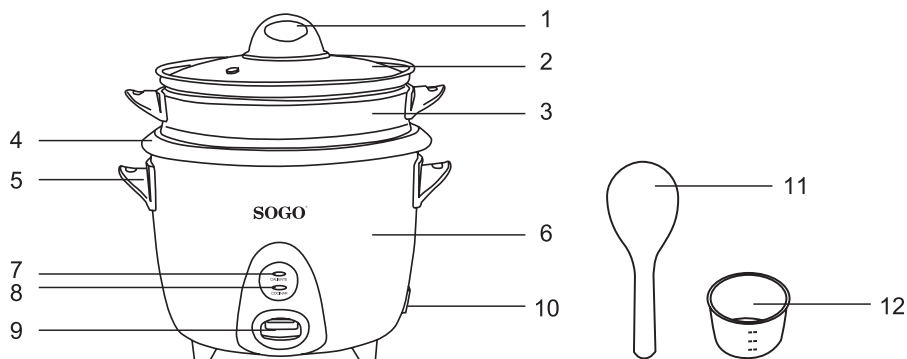
Consulte a secção de limpeza e manutenção para obter informações sobre como limpar as superfícies que entram em contacto com os alimentos.

3. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Tensão	Frequência	Potência	Capacidade
AC 220-240V	50-60Hz	500W	1.5L

4. DESCRIÇÃO DAS PEÇAS

1. Pega da tampa
2. Tampa de vidro temperado
3. Suporte de vapor
4. Panela de alumínio com revestimento cerâmico
5. Pega da panela de arroz
6. Revestimento exterior metálico pintado com spray
7. Luz indicadora da função Manter quente
8. Indicador luminoso de cozadura
9. Interruptor para ligar/desligar a cozadura
10. Tampão
11. Colher de arroz
12. Copo de medição



CONSELHOS PARA A UTILIZAÇÃO E MANUTENÇÃO DO REVESTIMENTO CERÂMICO

- Para evitar riscar a superfície revestida a cerâmica, não empilhar objectos metálicos na panela.
- Utilize calor médio a baixo para obter os melhores resultados de cozadura. As temperaturas muito elevadas podem causar descoloração, reduzindo a vida útil de qualquer superfície de cozadura. Para obter uma temperatura elevada, pré-aqueça a placa em lume médio durante alguns minutos.
- Utilize apenas utensílios de nylon ou silicone. Se utilizar utensílios de plástico ou de madeira, utilize-os com o máximo de precaução. Deste modo, evita-se riscar a superfície cerâmica.
- Para remover as manchas mais difíceis, utilize um esfregão de plástico e detergente suave.

5. INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Utilizando o copo de medição fornecido na embalagem, meça e adicione o arroz à panela interior.



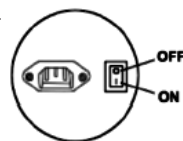
Adicione água ao arroz, dentro da panela interior, com a ajuda do copo medidor, seguindo a tabela abaixo mencionada:

Método A:

Chávenas de arroz cru	Quantidade de água a adicionar à panela até à marcação da água
10 chávenas	10 - 10 ½ chávenas
8 chávenas	8 - 8 ½ chávenas
6 chávenas	6 - 6 ½ chávenas
4 chávenas	4 - 4 ½ chávenas
2 chávenas	2 - 2 ½ chávenas

Método B:

- Colocar a panela interior no fogão. Colocar o arroz e a água na panela interior. Fechar bem a tampa. Rodar a panela suavemente para a direita e para a esquerda. Fechar bem a tampa.
- Premir o interruptor "I" (ligado) antes de cozinhar.
- Prima o interruptor "O" (desligar) depois de terminar a cozedura.
- Ligar o cabo de alimentação. Não ligar a ficha até estar pronto a cozinhar. Caso contrário, o arroz pode estragar-se. Se a panela não estiver no fogão, a cozedura não começa.
- Premir o interruptor. O indicador "COZINHAR (COCINAR)" informa-o de que a cozedura começou.
- Quando o arroz estiver pronto, o interruptor abre-se. Depois de o interruptor aparecer, deixe coberto durante pelo menos 15 minutos para cozer o arroz a vapor.
- Desligue a ficha da tomada após cada utilização. Segure a ficha, não o cabo.
- No momento da cozedura, o nível da água não deve ser superior a 70% do volume.
- Não fixar o orifício de ventilação por receio de queimaduras.



COZINHAR O ARROZ

O arroz é nutritivo e tem baixo teor de gordura. Esta panela eléctrica de arroz destina-se a cozinhar arroz. É fácil de utilizar e é automática. O arroz cozinhado a vapor é mais saboroso. A panela eléctrica de arroz pode cozinhar arroz branco ou arroz com sabores diferentes, adicionando outros ingredientes. Vai adorar as diferentes variedades de arroz que pode cozinhar com esta panela eléctrica de arroz. Utilize sempre o copo medidor incluído sempre que cozinhar arroz.

Para cozer o arroz, siga as seguintes medidas: Meça a quantidade de arroz que pretende cozinhar. Uma chávena de arroz não cozido rende aproximadamente 1 1/2 a 2 chávenas de arroz cozido e serve 1 a 2 pessoas.

Colocar o arroz lavado na panela interior. Adicione água de acordo com a tabela de medidas ou a linha de medição na panela. Por exemplo: para 4 chávenas de arroz não cozido, adicionar água até à linha 4 da panela. Coloque a panela na máquina de cozer a vapor/fritadeira, ligue o cabo CA à máquina de cozer a vapor e depois ligue-o a uma tomada (isto é feito quando estiver pronto para cozinhar). Prima o botão e a luz indicadora acende-se; quando a cozedura do arroz terminar, o botão passa para a posição quente, indicando que o arroz permanecerá quente. Retirar a ficha da tomada após cada utilização.

COZEDURA A VAPOR

Cozinhar a vapor é um dos melhores e mais nutritivos métodos de cozedura. Os alimentos cozinhados a vapor conservam os seus sabores, vitaminas e nutrientes.

Este aparelho suporta dois métodos de cozedura a vapor de legumes e outros alimentos. Um dos métodos é o descrito na secção seguinte.

O outro método consiste em utilizar o ACESSÓRIO ESPECIAL DE ALUMÍNIO PARA O BANDEJA DE VAPOR fornecido com este produto. Se utilizar a BANDEJA DE VAPOR, poupará água e energia, uma vez que a mesma água e energia são utilizadas para cozinhar os legumes adicionais ou peixe,

frango ou outros alimentos no tabuleiro superior para vapor e o arroz será cozinhado na panela inferior revestida a cerâmica.

LEGUMES FRESCOS OU CONGELADOS PARA COZER A VAPOR (UTILIZANDO A PANELA ANTIADERENTE)

O tempo de cozedura dos legumes é determinado pela quantidade de água adicionada e pela suavidade e tamanho dos vegetais ou legumes. Os legumes congelados podem ser cozinhados diretamente da embalagem. Os legumes frescos devem ser lavados antes de serem cozinhados. A tabela seguinte sugere a quantidade adequada de água para cozer legumes a um nível médio. A utilização de menos água torna os legumes mais estaladiços.

Os legumes congelados embalados necessitam de 10 a 12 minutos de vaporização com ½ chávena de água.

Para os pedaços maiores, utilizar ¾ de chávena de água. Quando estiverem cozinhados, desligue o aparelho e adicione um pouco de água na panela para evitar que os legumes se colem ao fundo da panela.

MESA PARA COZINHAR LEGUMES FRESCOS

Legumes	Água (chávenas)	Tempo (minutos)
Beringela	1 ½	20
Abobrinhas	½	10
Ervilhas	½	10
Couve-flor	1	15
Feijão verde	1	15
Milho	1	15
Espargos	½	10
Espinafres	½	10
Sementes de soja	½	5
Feijões	½	10
Couve	½	10
Cenouras	1	15

RECEITA DE SOPA ESTUFADA

A sopa pode ser preparada de acordo com a receita abaixo indicada. Os restos de carne ou de legumes podem ser utilizados para adicionar e preparar sopas.

RECEITAS

SOPA DE FRANGO

- 1 frango, sem pele e cortado em pedaços
- 2 chávenas de tomates inteiros enlatados
- 1 dente de alho picado
- 1 / 2 cebola cortada em pedaços pequenos
- Chiles da Califórnia picados (conforme o gosto)
- 2 chávenas de feijão ou grão-de-bico cozidos

1. Coloque os pedaços de frango na panela eléctrica de arroz.
2. Adicionar água suficiente para cobrir.

3. Cozinhe até ficar macio, cerca de 25 minutos.
4. Retirar os pedaços de frango do caldo e colocar os tomates, o alho, a cebola e as malaguetas.
5. Desfie o frango e devolva-o ao caldo.
6. Adicione o grão-de-bico e o feijão e deixe cozer em lume brando durante 15 minutos.

6. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Retire o recipiente interior e a tampa e lave-os em água quente com sabão, certifique-se de que enxagua completamente e depois seque com um pano macio.
- Limpar o exterior do fogão com um pano limpo e húmido. Nunca limpar qualquer parte do fogão com produtos de limpeza abrasivos. Utilizar um pano húmido ou uma esponja com água e detergente suave. Não submergir nenhuma parte da panela na água. Lavar apenas a panela interior e a tampa.
- Para limpar a placa de aquecimento e a placa de controlo térmico, utilize palha de aço para polir ou remover quaisquer resíduos. Em seguida, passe um pano húmido. Deixar secar completamente antes de voltar a utilizar. A placa de aquecimento e a placa de regulação térmica devem ser mantidas livres de quaisquer objectos estranhos, caso contrário o fogão não funcionará corretamente.
- Uma limpeza incorrecta do fogão pode provocar odores desagradáveis.
- Qualquer resíduo do vinagre ou do sal pode provocar a corrosão da panela.

1. **WICHTIG!:**

- Lesen Sie die Gebrauchsanweisung vor dem Gebrauch immer sorgfältig durch.
- Dieses Handbuch kann von unserer Webseite www.sogo.es heruntergeladen werden.
- Bewahren Sie diese Anleitung zum späteren Nachschlagen auf.

2. **Sicherheitshinweise für den Benutzer**

GENERAL PRECAUTIONS **Allgemeine Vorsichtsmaßnahmen bei der Verwendung von elektrischen Geräten**

- Verwenden Sie das Gerät nicht für andere Zwecke als in dieser Anleitung beschrieben.
- Verwenden oder lagern Sie das Gerät nicht im Freien.
- Stellen Sie das Gerät immer auf eine flache und ebene Oberfläche.
- Dieses Produkt ist für den nicht-industriellen, nicht-kommerziellen Gebrauch in Innenräumen und nur für den Hausgebrauch bestimmt. Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien oder für andere Zwecke. Falsche Verwendung oder unsachgemäße Handhabung kann zu Problemen mit dem Gerät und zu Verletzungen des Benutzers führen.
- Das Gerät darf nur für die vorgesehenen Zwecke verwendet werden. Für Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch oder falsche Handhabung entstehen, wird keine Haftung übernommen.
- Vergewissern Sie sich vor dem Anschließen des Geräts, dass die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit der Netzspannung übereinstimmt.
- Ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht benutzt wird. Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn es eingeschaltet ist.
- Wenn ein Gerät von Kindern oder in der Nähe von Kindern benutzt wird, ist eine strenge Überwachung erforderlich.
- Bevor Sie Ihr Gerät reinigen oder aufbewahren, trennen Sie es immer vom Stromnetz und lassen Sie es abkühlen.
- Das Gerät ist nicht vollständig von der Stromquelle getrennt, auch wenn es ausgeschaltet wurde. Um es vollständig zu trennen, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Die Geräte sind nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem vorgesehen.
- Dieses Gerät ist für die Verwendung in Haushalten und ähnlichen Anwendungen vorgesehen, wie z. B.:

- Küchenbereiche für das Personal in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
- Bauernhöfe und von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen;
- Bed & Breakfast-ähnliche Umgebungen;
- Catering und ähnliche Anwendungen außerhalb des Einzelhandels.
- Vermeiden Sie Verschüttungen auf dem Stecker



Nutzungsbeschränkungen zur Vermeidung von Personenschäden

- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wasserquellen auf und betreiben Sie es nicht.
- Stellen Sie das Gerät und das Netzkabel nicht auf oder in der Nähe von heißen Oberflächen (z. B. Herdplatten) oder offenen Flammen auf und betreiben Sie es nicht.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht an scharfen Kanten hängen und halten Sie es von heißen Gegenständen und Flammen fern. Wickeln Sie das Kabel nicht um das Gerät und knicken Sie es nicht.
- Tauchen Sie das Gehäuse, in dem sich die elektrischen Bauteile und die Heizelemente befinden, weder in Wasser ein, noch spülen Sie es unter dem Wasserhahn ab.
- Verwenden Sie niemals Zubehör, das nicht vom Hersteller empfohlen wird.
- Die Verwendung von Zubehör, das nicht vom Hersteller des Geräts empfohlen oder verkauft wird, kann zu Bränden, Stromschlägen oder Verletzungen führen.
- Wenn Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen wollen, tun Sie dies bitte am Stecker selbst und nicht durch Ziehen am Kabel oder am Gerät selbst.
- Vergewissern Sie sich, dass Ihre Hände trocken sind, bevor Sie das Gerät einstecken oder ausstecken, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- Benutzen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen, auf feuchten Böden oder in feuchter Umgebung, da sonst die Gefahr eines Stromschlags besteht.
- Achten Sie bei der Verwendung des Geräts darauf, dass das Netzkabel nicht eingeklemmt oder gequetscht wird.
- Lassen Sie die Motoreinheit, das Kabel oder den Stecker nicht nass werden, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.
- Seien Sie beim Umgang mit Elektrogeräten vorsichtig, da die Oberfläche des Heizelements nach dem Gebrauch noch Restwärme aufweist. Jede unsachgemäße Verwendung kann zu Verletzungen des Benutzers und zu Schäden am Gerät führen.
- Berühren Sie nicht die Außenfläche des Geräts, da diese während des

Betriebs sehr heiß werden kann. Verwenden Sie stattdessen den Griff oder Handschuhe.

- Tauchen Sie das Gerät oder den Stecker niemals in Wasser oder eine andere Flüssigkeit. Sollte das Gerät ins Wasser fallen, trennen Sie es sofort vom Stromnetz und bringen Sie es zur Reparatur in eine autorisierte Servicestelle, bevor Sie es wieder verwenden.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es auf den Boden gefallen ist, wenn es sichtbare Schäden aufweist oder wenn es ein Leck hat.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt ist. Sollte das Kabel beschädigt sein, darf es nur durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder ähnlich qualifizierte Personen ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Im Falle einer Fehlfunktion des Geräts oder einer Beschädigung bringen Sie das Gerät zur Überprüfung, Reparatur oder Einstellung zur nächsten autorisierten Kundendienststelle.




Beschränkungen bei der Verwendung mit Kindern und älteren Menschen

- Das Gerät darf nicht von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis benutzt werden, es sei denn, sie werden beaufsichtigt oder erhalten eine Einweisung.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Die Reinigung und Wartung durch die Benutzer darf nicht von Kindern vorgenommen werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
- Bewahren Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
- Erlauben Sie Kindern nicht, das Gerät ohne Aufsicht zu benutzen.



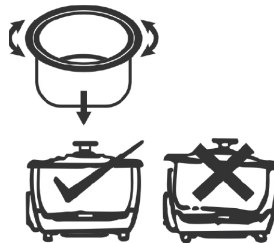
Hinweise zur Benutzung des Geräts

-  Berühren Sie nicht die Oberfläche des Geräts, da die Außenfläche zu heiß ist, sondern verwenden Sie den Griff oder Handschuhe.

-  Berühren Sie keine Metallteile an der Außenseite des Geräts. Diese können während des Betriebs sehr heiß werden.
- Decken Sie das Gerät nicht mit Gegenständen ab.
-  Verwenden Sie das Gerät nur auf einer hitzebeständigen Oberfläche. Verwenden Sie das Gerät niemals in der Nähe von heißen Oberflächen.
- Es ist absolut notwendig, dieses Gerät immer sauber zu halten, da es mit Lebensmitteln in Berührung kommt.
- Es wird empfohlen, eine hitzebeständige Beschichtung zwischen Tisch und Gerät zu legen, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen und bevor Sie es reinigen.
- Ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie Teile und Zubehör montieren oder demontieren, und lassen Sie sie vor der Reinigung abkühlen.
- Äußerste Vorsicht ist geboten, wenn ein Gerät mit heißen Speisen, Wasser oder anderen heißen Flüssigkeiten bewegt wird.
- Heben Sie den Deckel vorsichtig an und öffnen Sie ihn, um Verbürhungen zu vermeiden, und lassen Sie das Wasser in den Reiskocher tropfen.
- Verwenden Sie keinen Stahl, kein Holz und keine metallischen Scheuerschwämme, um die elektrischen Anschlüsse des Geräts zu reinigen. Metallsplitter können die elektrischen Abstände verringern und eine Stromschlaggefahr darstellen.
- Um das Risiko eines Stromschlags zu verringern, kochen Sie nur in einem herausnehmbaren Behälter. Gießen Sie keine Flüssigkeit in die äußere Pfanne.
- Lassen Sie niemals Wasser oder andere Flüssigkeiten in den äußeren Topf gelangen.
- Stecken Sie das Netzkabel niemals ein, ohne dass sich der Topf im Kocher befindet.
- Das Kabel dieses Geräts darf nur an eine 220/230-V-Wechselstromsteckdose angeschlossen werden.
- Stecken Sie den Stecker immer zuerst in den Reiskocher und dann in die Steckdose. Zum Trennen der Verbindung stellen Sie den Warmhalte-/Kochhebel auf die Position Warmhalten (Mantener Caliente) und ziehen dann den Stecker aus der Steckdose.
- Achten Sie bei der Verwendung dieses Geräts auf einen ausreichenden Luftraum über dem Gerät und auf allen Seiten des Geräts. Achten Sie darauf, dass das Gerät während des Betriebs nicht mit Vorhängen, Wandverkleidungen, Kleidung, Geschirrtüchern oder anderen brennbaren Materialien in Berührung kommt.
- Dieses Gerät erzeugt Dampf. Nicht unbedeckt betreiben.
- **Achtung!** Dieses Gerät verfügt über eine nicht selbststrückstellende Temperatursicherung. Um ihn zurückzusetzen, schalten Sie das

Gerät aus und trennen Sie es von der Stromversorgung. In jedem Fall ist eine thermische Sicherung erforderlich, um die Normen zu erfüllen.

- Achten Sie darauf, das Netzkabel aus der Steckdose zu ziehen, wenn sich der Topf nicht im Kocher befindet oder wenn der Kocher nicht benutzt wird. Denken Sie daran, dass die Funktion "KEEP WARM (MANTENER CALIENTE)" immer aktiv ist, wenn das Netzkabel eingesteckt ist.
- Wenn sich die Taste nur schwer in die Position "COOK (COCINAR)" drehen lässt, versuchen Sie nicht, sie mit Gewalt zu drücken. Normalerweise tritt dieser Zustand auf, wenn der Innentopf vollständig in den Kocher eingesetzt ist oder wenn der Kochvorgang gerade beendet ist.
- Lassen Sie während der Verwendung von "KEEP WARM (MANTENER CALIENTE)" keine Utensilien im Innentopf.
- Um vorgekochten Reis wieder aufzuwärmen, geben Sie $\frac{1}{4}$ bis $\frac{1}{2}$ Tasse Wasser in den Reiskocher und drücken Sie die COOK-Taste.
- Halten Sie den Boden des Innentopfes und die Oberfläche der Heizplatte frei von Fremdkörpern, um Betriebsstörungen zu vermeiden.
- **ACHTUNG!** Reinigen Sie vor Beginn des Kochens den Boden des Innentopfes und die Oberfläche der Heizplatte. Drehen Sie dann den Innentopf im und gegen den Uhrzeigersinn, so dass er richtig auf der Heizplatte im Reiskocher sitzt. Andernfalls wird der Reiskocher nicht funktionieren oder beschädigt werden.



- Denken Sie daran, dass der Reiskocher, wenn Sie ihn an die Steckdose anschließen und die Taste "COOK (COCINAR)" drücken, automatisch in den Warmhaltemodus (MANTENER CALIENTE) schaltet. Um den Reiskochvorgang zu starten, müssen Sie die Taste COCINAR (COOK) drücken.
- Wenn der Topf länger als 12 Stunden angeschlossen bleibt, kann sich der Reis verfärben oder einen unangenehmen Geruch entwickeln. Es wird empfohlen, den Reis so bald wie möglich zu servieren und zu verzehren. Bewahren Sie den übrig gebliebenen Reis im Kühlschrank auf.



Wenn dieses Symbol verwendet wird, bedeutet es
"Vorsicht: Heiße Oberflächen"

REINIGUNG UND WARTUNG

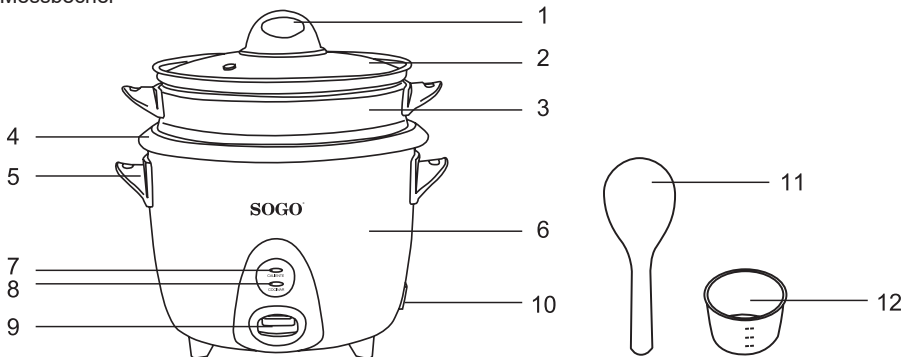
Bitte lesen Sie im Abschnitt Reinigung und Pflege nach, wie Sie Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, reinigen können.

3. TECHNISCHE DATEN

Spannung	Frequenz	Strom	Kapazität
AC 220-240V	50-60Hz	500W	1.5L

4. BESCHREIBUNG DER TEILE

1. Griff des Deckels
2. Deckel aus gehärtetem Glas
3. Dampfrahmen
4. Keramisch beschichteter Aluminiumtopf
5. Griff des Reiskochers
6. Spritzlackierte Außenhülle aus Metall
7. Kontrollleuchte der Warmhaltefunktion
8. Kontrollleuchte Garen
9. Schalter "Kochen ein/aus"
10. Stecker
11. Reisportionierer
12. Messbecher



TIPPS ZUR VERWENDUNG UND PFLEGE DER KERAMIKBESCHICHTUNG

- Um Kratzer auf der keramikbeschichteten Oberfläche zu vermeiden, dürfen keine Metallgegenstände in den Topf gelegt werden.
- Verwenden Sie mittlere bis niedrige Hitze für beste Kochergebnisse. Sehr hohe Temperaturen können zu Verfärbungen führen und die Lebensdauer des Kochfeldes verkürzen. Um eine hohe Temperatur zu erreichen, heizen Sie das Kochfeld einige Minuten lang bei mittlerer Hitze vor.
- Verwenden Sie nur Utensilien aus Nylon oder Silikon. Wenn Sie Plastik- oder Holzutensilien verwenden, sollten Sie diese mit größter Vorsicht benutzen. So vermeiden Sie Kratzer auf der Keramikoberfläche.
- Um hartnäckige Flecken zu entfernen, verwenden Sie einen Scheuerschwamm aus Kunststoff und ein mildes Spülmittel.

5. GEBRAUCHSANWEISUNG

Mit dem Messbecher aus der Packung den Reis abmessen und in den inneren Topf geben.



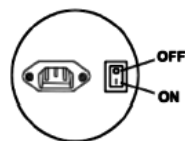
Fügen Sie dem Reis im Inneren des Topfes mit Hilfe eines Messbechers Wasser hinzu, wie in der Tabelle unten angegeben:

Methode A:

Tassen mit rohem Reis	Wassermenge, die in den Topf bis zur Wassermarkierung eingefüllt wird
10 Tassen	10 - 10 ½ Tassen
8 Tassen	8 - 8 ½ Tassen
6 Tassen	6 - 6 ½ Tassen
4 Tassen	4 - 4 ½ Tassen
2 Tassen	2 - 2 ½ Tassen

Methode B:

- Den Innentopf in den Herd stellen. Reis und Wasser in den Innentopf geben. Schließen Sie den Deckel fest. Den Topf vorsichtig nach rechts und links drehen. Schließen Sie den Deckel fest.
- Bitte drücken Sie vor dem Garen den Schalter "I" (ein).
- Bitte drücken Sie nach Beendigung des Garvorgangs den Schalter "O" (aus).
- Netzkabel einstecken. Stecken Sie den Stecker erst ein, wenn Sie bereit zum Kochen sind. Andernfalls kann der Reis verdorben werden. Wenn der Topf nicht im Kocher steht, beginnt der Kochvorgang nicht.
- Schalter drücken. Die Anzeige "COOK (COCINAR)" zeigt an, dass der Garvorgang begonnen hat.
- Wenn der Reis fertig ist, springt der Schalter auf. Nachdem der Schalter aufgegangen ist, lassen Sie den Reis mindestens 15 Minuten lang zugedeckt dämpfen.
- Ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker. Fassen Sie den Stecker an, nicht das Kabel.
- Beim Eintopfen sollte der Wasserstand nicht mehr als 70% des Volumens betragen.
- Bringen Sie die Entlüftungsöffnung nicht an, um Verbrühungen zu vermeiden.



REIS KÜCHEN

Reis ist nahrhaft und fettarm. Dieser Reiskocher ist zum Kochen von Reis gedacht. Er ist einfach zu bedienen und funktioniert automatisch. Gedämpfter Reis ist schmackhafter. Der Reiskocher kann weißen Reis oder Reis mit verschiedenen Geschmacksrichtungen kochen, indem er andere Zutaten hinzufügt. Sie werden von den verschiedenen Reissorten begeistert sein, die Sie mit diesem Reiskocher zubereiten können. Verwenden Sie immer den mitgelieferten Messbecher, wenn Sie Reis kochen.

Um Reis zu kochen, gehen Sie wie folgt vor: Messen Sie die Menge Reis ab, die Sie kochen möchten. Eine Tasse ungekochter Reis ergibt ca. 1 1/2 bis 2 Tassen gekochten Reis und reicht für 1 bis 2 Personen.

Geben Sie den gewaschenen Reis in den inneren Topf. Füllen Sie Wasser entsprechend der

Maßtabelle oder der Messlinie auf dem Topf ein. Beispiel: Für 4 Tassen ungekochten Reis fügen Sie Wasser bis zur Zeile 4 des Topfes hinzu. Stellen Sie den Topf in den Steamer/Fryer, schließen Sie das Netzkabel an den Steamer an und stecken Sie dann den Stecker in die Steckdose (dies geschieht, wenn Sie bereit sind zu kochen). Drücken Sie die Taste und die Kontrollleuchte leuchtet auf. Wenn der Reis fertig gegart ist, schaltet die Taste auf die Warmhalteposition um und zeigt damit an, dass der Reis warm bleibt. Ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Stecker aus der Steckdose.

DAMPFKÜCHEN

Dampfgaren ist eine der besten und nahrhaftesten Garmethoden. Gedämpfte Lebensmittel behalten ihre Aromen, Vitamine und Nährstoffe.

Dieses Gerät unterstützt zwei Methoden zum Dampfgaren von Gemüse und anderen Lebensmitteln. Eine der Methoden wird im folgenden Abschnitt beschrieben.

Die andere Methode ist die Verwendung des SPEZIELLEN DAMPFTRAY-ZUBEHÖRS aus ALUMINIUM, das mit diesem Produkt geliefert wird. Wenn Sie das DAMPFTRAY verwenden, sparen Sie sowohl Wasser als auch Energie, da dasselbe Wasser und dieselbe Energie zum Garen von zusätzlichem Gemüse oder Fisch, Hähnchen oder anderen Lebensmitteln im oberen Dampftopf verwendet wird und der Reis im unteren, mit Keramik beschichteten Topf gegart wird.

FRISCHES ODER GEFRORENES GEMÜSE ZUM DÄMPFEN (IN EINEM TOPF MIT ANTIHAFTBESCHICHTUNG)

Die Garzeit von Gemüse richtet sich nach der Menge des zugegebenen Wassers sowie nach der Weichheit und Größe der Pflanzen oder des Gemüses. Gefrorenes Gemüse kann direkt aus der Packung gekocht werden. Frisches Gemüse muss vor dem Kochen gewaschen werden.

Die folgende Tabelle enthält Vorschläge für die richtige Wassermenge, um Gemüse auf einem durchschnittlichen Niveau zu kochen. Bei Verwendung von weniger Wasser wird das Gemüse knackiger gegart.

Das verpackte Tiefkühlgemüse braucht 10 bis 12 Minuten Dampfzeit mit $\frac{1}{2}$ Tasse Wasser.

Für größere Stücke eine $\frac{3}{4}$ Tasse Wasser verwenden. Wenn sie gar sind, schalten Sie das Gerät aus und geben Sie etwas Wasser in den Topf, damit das Gemüse nicht am Topfboden festklebt.

TISCH ZUM KOCHEN VON FRISCHEM GEMÜSE

Gemüse	Wasser (Tassen)	Zeit (Minuten)
Aubergine	1 $\frac{1}{2}$	20
Zucchini	$\frac{1}{2}$	10
Erbsen	$\frac{1}{2}$	10
Blumenkohl	1	15
Grüne Bohnen	1	15
Mais	1	15
Spargel	$\frac{1}{2}$	10
Spinat	$\frac{1}{2}$	10
Sojabohnen	$\frac{1}{2}$	5
Bohnen	$\frac{1}{2}$	10
Kraut	$\frac{1}{2}$	10
Karotten	1	15

EINTOPFSUPPE REZEPT

Die Suppe kann nach dem unten angegebenen Rezept zubereitet werden. Fleisch- oder Gemüsereste können für die Zubereitung von Suppen verwendet werden.



REZEPTE

HÜHNER-SUPPE

- 1 Huhn, geschält und in Stücke geschnitten
 - 2 Tassen ganze Tomaten aus der Dose
 - 1 gehackte Knoblauchzehe
 - 1 / 2 Zwiebel in kleine Stücke gehackt
 - Gehackte kalifornische Chilischoten (je nach Geschmack)
 - 2 Tassen gekochte Bohnen oder Kichererbsen
1. Hähnchenteile in den Reiskocher geben.
 2. So viel Wasser hinzufügen, dass es bedeckt ist.
 3. Kochen, bis sie weich sind, etwa 25 Minuten.
 4. Die Hühnerteile aus der Brühe nehmen und die Tomaten, den Knoblauch, die Zwiebel und die Chilischoten hineingeben.
 5. Das Hühnerfleisch zerkleinern und zurück in die Brühe geben.
 6. Kichererbsen und Bohnen hinzufügen und 15 Minuten köcheln lassen.

6. REINIGUNG UND WARTUNG

- Nehmen Sie den Innentopf und den Deckel heraus und waschen Sie sie in heißem Seifenwasser, spülen Sie sie vollständig aus und trocknen Sie sie mit einem weichen Tuch ab.
- Reinigen Sie die Außenseite des Herdes mit einem sauberen, feuchten Tuch. Reinigen Sie den Herd niemals mit Scheuermitteln. Verwenden Sie ein feuchtes Tuch oder einen Schwamm mit Wasser und mildem Geschirrspülmittel. Tauchen Sie keinen Teil des Kochers in Wasser ein. Waschen Sie nur den Innentopf und den Deckel.
- Verwenden Sie zum Reinigen der Heizplatte und der Thermosteuerungsplatte Stahlwolle, um sie zu polieren oder eventuelle Rückstände zu entfernen. Anschließend mit einem feuchten Tuch abwischen. Lassen Sie es vor der Wiederverwendung vollständig trocknen. Halten Sie die Heizplatte und die Thermosteuerungsplatte frei von Fremdkörpern, da der Herd sonst nicht richtig funktioniert.
- Unsachgemäße Reinigung des Herdes kann zu unangenehmen Gerüchen führen.
- Jegliche Rückstände von Essig oder Salz können die Pfanne korrodieren lassen.

1.  **IMPORTANTE:**
 - Leggere sempre attentamente il libretto di istruzioni prima dell'uso.
 - Questo manuale può essere scaricato dalla nostra pagina web www.sogo.es.
 - Conservare queste istruzioni per riferimenti futuri.
2.  **Istruzioni di sicurezza per l'utente**

GENERAL PRECAUTIONS **Precauzioni generali durante l'uso di apparecchiature elettriche**

- Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi da quelli descritti nel presente manuale.
- Non utilizzare o conservare l'apparecchio all'aperto.
- Posizionare sempre l'apparecchio su una superficie piana e uniforme.
- Questo prodotto è destinato a un uso interno, non industriale, non commerciale e solo domestico. Non utilizzare l'apparecchio all'aperto o per altri scopi. L'uso improprio o non corretto può causare problemi all'apparecchio e provocare lesioni all'utente.
- L'unità deve essere utilizzata solo per gli scopi previsti. Si declina ogni responsabilità per danni derivanti da un uso improprio o da una manipolazione errata.
- Prima di collegare l'apparecchio, accertarsi che la tensione indicata sulla targhetta corrisponda a quella di rete.
- Togliere sempre la spina dalla presa di corrente quando l'apparecchio non è in uso. Non lasciare l'apparecchio incustodito quando è acceso.
- È necessaria una stretta sorveglianza quando l'apparecchio viene utilizzato da o in prossimità di bambini.
- Prima di pulire o riporre l'apparecchio, scollegarlo sempre dalla rete elettrica e lasciarlo raffreddare.
- Il dispositivo non è completamente scollegato dalla fonte di alimentazione, anche dopo essere stato spento. Per scollegarlo completamente, staccarlo dalla spina di rete.
- Gli apparecchi non sono destinati a essere azionati tramite un timer esterno o un sistema di controllo a distanza separato.
- Questo apparecchio è destinato ad essere utilizzato in applicazioni domestiche e simili, come ad esempio:
 - Aree cucina per il personale di negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;
 - Case coloniche e da clienti di alberghi, motel e altri ambienti di tipo residenziale;

- Ambienti di tipo bed and breakfast;
- Ristorazione e applicazioni simili non al dettaglio.
- Evitare di versare sul connettore



Limitazioni d'uso per evitare lesioni personali

- Non collocare o far funzionare questo apparecchio in prossimità di fonti d'acqua.
- Non collocare o utilizzare l'apparecchio e il suo cavo di alimentazione su o vicino a superfici calde (ad esempio, piastre di cottura) o fiamme libere.
- Non lasciare il cavo di alimentazione appeso a bordi taglienti e tenerlo lontano da oggetti caldi e fiamme. Non avvolgere il cavo intorno all'apparecchio e non piegarlo.
- Non immergere in acqua l'alloggiamento, che contiene componenti elettrici ed elementi riscaldanti, né sciacquarlo sotto il rubinetto.
- Non utilizzare mai accessori non raccomandati dal produttore.
- L'uso di accessori non raccomandati o venduti dal produttore dell'apparecchio può provocare incendi, scosse elettriche o lesioni alle persone.
- Quando si desidera rimuovere la spina dal contatto a parete, si prega di farlo sulla spina stessa e non tirando il cavo o l'apparecchio stesso.
- Per evitare scosse elettriche, accertarsi che le mani siano asciutte prima di collegare o scollegare la spina.
- Non utilizzare il dispositivo con le mani bagnate, su pavimenti umidi o in presenza di un'atmosfera umida, per evitare il rischio di scosse elettriche.
- Durante l'utilizzo dell'apparecchio, assicurarsi che il cavo di alimentazione non rimanga impigliato o schiacciato.
- Non bagnare l'unità motore, il cavo o la spina per evitare il rischio di scosse elettriche.
- Fare attenzione quando si maneggiano apparecchi elettrici, poiché la superficie dell'elemento riscaldante è soggetta a calore residuo dopo l'uso. Qualsiasi uso improprio può causare potenziali lesioni all'utente e danneggiare l'apparecchio.
- Non toccare la superficie esterna dell'apparecchio perché può diventare molto calda durante il funzionamento. Utilizzare invece la maniglia o i guanti.
- Non immergere mai l'apparecchio o la spina nell'acqua o in qualsiasi altro liquido. Se l'apparecchio cade in acqua, scollegarlo immediatamente dalla rete di alimentazione e portarlo presso un centro di assistenza autorizzato per la riparazione prima di riutilizzarlo.
- Non utilizzare l'apparecchio se è caduto a terra, se presenta segni visibili di danni o se ha una perdita.
- Non utilizzare l'apparecchio se il cavo o la spina sono danneggiati. In

caso di danneggiamento del cavo, la sua sostituzione deve essere effettuata solo dal produttore, dal suo agente di assistenza o da persone analogamente qualificate, al fine di evitare pericoli.

- In caso di malfunzionamento dell'apparecchio, o se è stato danneggiato in qualsiasi modo, restituire l'apparecchio al più vicino centro di assistenza autorizzato per l'esame, la riparazione o la regolazione.






Restrizioni d'uso in caso di utilizzo con bambini e anziani

- L'apparecchio non deve essere utilizzato da persone (compresi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o con scarsa esperienza e conoscenza, a meno che non siano state sottoposte a supervisione o istruzione.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini a partire dagli 8 anni di età e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con scarsa esperienza e conoscenza,
- a condizione che abbiano ricevuto supervisione o istruzioni sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e che comprendano i pericoli connessi.
- I bambini devono essere sorvegliati per evitare che giochino con l'apparecchio.
- La pulizia e la manutenzione degli utenti non devono essere effettuate da bambini, a meno che non abbiano più di 8 anni e non siano sorvegliati.
- Tenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni.
- Non permettere ai bambini di utilizzare l'apparecchio senza supervisione.



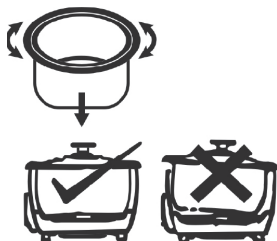
Istruzioni da seguire durante l'utilizzo dell'apparecchio

-  Non toccare la superficie dell'apparecchio, poiché la superficie esterna è troppo calda, utilizzare la maniglia. o guanti.
-  Non toccare le parti metalliche esterne del dispositivo. Queste possono diventare molto calde durante il funzionamento.
- Non coprire l'apparecchio con alcunché.
-  Utilizzare l'apparecchio solo su una superficie resistente al calore. Non utilizzare mai l'apparecchio in prossimità di superfici calde.
- È assolutamente necessario mantenere questo apparecchio sempre pulito, poiché viene a contatto con gli alimenti.
- Si consiglia di interporre un rivestimento resistente al calore tra il tavolo e l'apparecchio per evitare scottature.
- Scollegare la spina dalla presa di corrente quando non la si usa e

prima di pulirla.

- Scollegare la spina prima di montare o smontare parti e accessori e lasciarli raffreddare prima di pulirli.
- È necessario prestare la massima attenzione quando si sposta un apparecchio che contiene alimenti caldi, acqua o altri liquidi caldi.
- Sollevare e aprire il coperchio con cautela per evitare scottature e far gocciolare l'acqua nel cuociriso.
- Non utilizzare pagliette di acciaio, legno o altri materiali metallici per pulire i terminali elettrici dell'apparecchio. Le schegge di metallo possono ridurre le distanze elettriche e causare il rischio di scosse.
- Per ridurre il rischio di scosse elettriche, cuocere solo in contenitori rimovibili. Non versare il liquido nella pentola esterna.
- Non introdurre mai acqua o altri liquidi nella pentola esterna.
- Non inserire mai il cavo di alimentazione senza la pentola interna.
- Il cavo di questo apparecchio deve essere collegato esclusivamente a una presa elettrica da 220/230 V CA.
- Collegare sempre prima la spina al cuociriso, quindi inserirla nella presa di corrente. Per staccare la spina, spostare la leva Warm/Cook sulla posizione Keep Warm (Mantenere caldo), quindi rimuovere la spina dalla presa di corrente.
- Quando si utilizza questo apparecchio, prevedere uno spazio d'aria adeguato sopra e su tutti i lati dell'apparecchio. Non lasciare che l'apparecchio tocchi tende, rivestimenti murali, indumenti, strofinacci o altri materiali infiammabili durante l'uso.
- Questo apparecchio genera vapore. Non utilizzare a cielo aperto.
- **Attenzione:** Questo apparecchio è dotato di un taglio termico non auto-ripristinante. Per ripristinarlo, spegnere l'apparecchio e scollegarlo dalla rete elettrica. In ogni caso, il taglio termico è necessario per rispettare le norme.
- Assicurarsi di scollegare il cavo dell'adattatore CA quando la pentola non è inserita o quando non viene utilizzata. Ricordare che la funzione "MANTENERE CALDO (MANTENERE CALIENTE)" funziona ogni volta che il cavo di alimentazione è collegato.
- Se è difficile portare il pulsante in posizione "COOK (COCINARE)", non cercare di forzarlo. Di solito, questa condizione si verifica quando la pentola interna è completamente inserita nella pentola o quando la cottura è appena terminata.
- Non lasciare mai gli utensili nella pentola interna durante l'uso di "MANTENERE CALDO (MANTENERE CALIENTE)".
- Per riscaldare il riso precotto, aggiungere da ¼ a ½ tazza d'acqua nel cuociriso e premere il tasto COOK.
- Mantenere il fondo del vaso interno e la superficie della piastra di riscaldamento privi di corpi estranei per evitare malfunzionamenti di funzionamento.

- **ATTENZIONE:** prima di iniziare la cottura, pulire il fondo della pentola interna, pulire il fondo della pentola interna e la superficie della piastra di riscaldamento. Ruotare quindi la pentola interna in senso orario e antiorario in modo che si inserisca correttamente nella piastra di riscaldamento all'interno del cuociriso. In caso contrario, il cuociriso non funzionerà o si danneggerà.



- Ricordare che quando si collega il cuociriso e si preme il pulsante "COOK (COCINAR)", si attiva automaticamente la modalità MANTENERE CALDO (MANTENER CALIENTE). Per avviare il processo di cottura del riso è necessario premere il tasto COCINAR (COOK).
- Se la pentola viene tenuta collegata per più di 12 ore può scolorire il riso o creare cattivi odori; si consiglia di servire e consumare il riso appena possibile. Conservare il riso avanzato in frigorifero.



Quando viene utilizzato questo simbolo, significa "Attenzione: Superfici calde".

PULIZIA E MANUTENZIONE

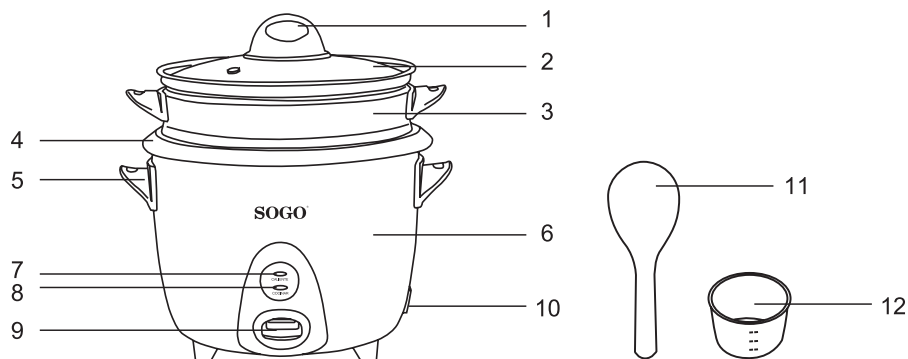
Per informazioni su come pulire le superfici a contatto con gli alimenti, consultare la sezione Pulizia e manutenzione.

3. SPECIFICHE TECNICHE

Tensione	Frequenza	Potenza	Capacità
AC 220-240V	50-60Hz	500W	1.5L

4. DESCRIZIONE DELLE PARTI

1. Maniglia del coperchio
2. Coperchio in vetro temperato
3. Cremagliera per il vapore
4. Pentola in alluminio rivestita in ceramica
5. Maniglia del cuoceriso
6. Guscio esterno in metallo verniciato a spruzzo
7. Spia della funzione di mantenimento in caldo
8. Spia di cottura
9. Interruttore di accensione/spegnimento della cottura
10. Spina
11. Paletta per il riso
12. Bicchiere di misurazione



CONSIGLI PER L'USO E LA CURA DEL RIVESTIMENTO CERAMICO

- Per evitare di graffiare la superficie rivestita in ceramica, non impilare oggetti metallici nella pentola.
- Per ottenere i migliori risultati di cottura, utilizzare un calore medio-basso. Le temperature molto elevate possono causare uno scolorimento che riduce la durata di qualsiasi superficie di cottura. Per ottenere una temperatura elevata, preriscaldare il piano di cottura a calore medio per alcuni minuti.
- Utilizzare esclusivamente utensili in nylon o silicone. Se si utilizzano utensili di plastica o di legno, usarli con la massima precauzione. In questo modo si eviterà di graffiare la superficie della ceramica.
- Per rimuovere le macchie più ostinate, utilizzare una paglietta di plastica e un detergente delicato.

5. ISTRUZIONI PER L'USO

Utilizzando il misurino fornito nella confezione, misurate e aggiungete il riso alla pentola interna.



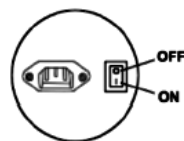
Aggiungere l'acqua al riso, all'interno della pentola interna, con l'aiuto del misurino, seguendo la seguente tabella:

Metodo A:

Tazze di riso crudo	Quantità d'acqua da aggiungere alla pentola fino alla marcatura dell'acqua
10 tazze	10 - 10 ½ tazze
8 tazze	8 - 8 ½ tazze
6 tazze	6 - 6 ½ tazze
4 tazze	4 - 4 ½ tazze
2 tazze	2 - 2 ½ tazze

Metodo B:

- Inserire la pentola interna nella pentola. Mettere il riso e l'acqua nella pentola interna. Chiudere bene il coperchio. Ruotare delicatamente la pentola a destra e a sinistra. Chiudere bene il coperchio.
- Prima della cottura, premere l'interruttore "I" (on).
- Al termine della cottura, premere l'interruttore "O" (off).
- Collegare il cavo di alimentazione. Non inserire la spina fino al momento della cottura. Se la pentola non è inserita, la cottura non inizia.
- Premere l'interruttore. L'indicatore "COOK (COCINAR)" segnala l'inizio della cottura.
- Quando il riso è pronto, l'interruttore si apre. Dopo lo scatto dell'interruttore, lasciare coperto per almeno 15 minuti per cuocere il riso a vapore.
- Staccare la spina dopo ogni utilizzo. Afferrare la spina, non il cavo.
- Quando si stufa, il livello dell'acqua non deve superare il 70% del volume.
- Non applicare il foro di ventilazione per timore di scottature.



COTTURA DEL RISO

Il riso è nutriente e povero di grassi. Questo cuociriso serve per cucinare il riso. È facile da usare ed è automatico. Il riso al vapore è più gustoso. Il cuociriso può cucinare riso bianco o riso con sapori diversi aggiungendo altri ingredienti. Vi innamorerete delle diverse varietà di riso che potrete cucinare con questo cuociriso. Utilizzate sempre il misurino in dotazione ogni volta che cucinate il riso.

Per cuocere il riso, seguire le seguenti misure: Misurare la quantità di riso da cuocere. Una tazza di riso crudo produce circa 1 1/2 - 2 tazze di riso cotto e serve per 1 o 2 persone.

Mettere il riso lavato nella pentola interna. Aggiungere l'acqua secondo la tabella di misurazione o la linea di misurazione sulla pentola. Ad esempio: per 4 tazze di riso crudo, aggiungere acqua fino alla riga 4 della pentola. Posizionare la pentola nella vaporiera/friggitrice, collegare il cavo CA alla vaporiera e poi alla presa di corrente (questa operazione viene eseguita quando si è pronti a cucinare). Premere il pulsante e la spia si accenderà; al termine della cottura del riso, il pulsante si posizionerà sulla posizione "caldo", indicando che il riso rimarrà caldo. Staccare la spina dopo ogni singolo utilizzo.

COTTURA A VAPORE

La cottura a vapore è uno dei metodi di cottura migliori e più nutrienti. I cibi cotti al vapore conservano i sapori, le vitamine e le sostanze nutritive.

Questo apparecchio supporta due metodi di cottura a vapore di verdure e altri alimenti. Uno di questi metodi è descritto nella sezione seguente.

L'altro metodo consiste nell'utilizzare lo SPECIALE VASSOIO A VAPORE IN ALLUMINIO fornito con questo prodotto. Se si utilizza il VASSOIO A VAPORE si risparmia sia acqua che energia, poiché la stessa acqua e la stessa energia vengono utilizzate per cuocere le verdure aggiuntive o il pesce, il pollo o altri alimenti nel vassoio a vapore superiore e il riso viene cotto nella pentola con rivestimento in ceramica inferiore.

VERDURE FRESCHE O SURGELATE DA CUOCERE A VAPORE (UTILIZZANDO LA PENTOLA ANTIADERENTE)

Il tempo di cottura delle verdure è determinato dalla quantità di acqua aggiunta e dalla morbidezza e dalle dimensioni delle piante o degli ortaggi. Le verdure congelate possono essere cucinate direttamente dalla confezione. Le verdure fresche devono essere lavate prima della cottura. La tabella seguente suggerisce la quantità d'acqua adeguata per cuocere le verdure a un livello medio. L'uso di meno acqua rende le verdure più croccanti. Le verdure surgelate confezionate necessitano di 10-12 minuti di vapore con ½ bicchiere d'acqua. Per i pezzi più grandi, utilizzare ¾ di tazza d'acqua. Una volta cotti, scollegare l'apparecchio e aggiungere un po' d'acqua nella pentola per evitare che le verdure si attacchino al fondo della pentola.

TAVOLO PER LA COTTURA DELLE VERDURE FRESCHE

Verdure	Acqua (tazze)	Tempo (minuti)
Melanzana	1 ½	20
Zucchine	½	10
Piselli	½	10
Cavolfiore	1	15
Fagioli verdi	1	15
Mais	1	15
Asparagi	½	10
Spinaci	½	10
Fagioli di soia	½	5
Fagioli	½	10
Cavolo	½	10
Carote	1	15

RICETTA DELLA ZUPPA STUFATA

La zuppa può essere preparata secondo la ricetta riportata di seguito. La carne o le verdure avanzate possono essere utilizzate per aggiungere e preparare zuppe.

RICETTE

ZUPPA DI POLLO

- 1 pollo, privato della pelle e tagliato a pezzi
 - 2 tazze di pomodori interi in scatola
 - 1 spicchio d'aglio tritato
 - 1 / 2 cipolla tagliata in piccoli pezzi
 - Peperoncini californiani tritati (secondo i gusti)
 - 2 tazze di fagioli o ceci cotti
1. Mettere i pezzi di pollo nel cuoceriso.
 2. Aggiungere acqua a sufficienza per coprire il tutto.
 3. Cuocere fino a quando non si ammorbidisce, circa 25 minuti.
 4. Togliere i pezzi di pollo dal brodo e mettere i pomodori, l'aglio, la cipolla e i peperoncini.
 5. Sminuzzare il pollo e rimetterlo nel brodo.
 6. Aggiungere i ceci e i fagioli e portare a ebollizione per 15 minuti.

6. PULIZIA E MANUTENZIONE

- Rimuovere la pentola interna e il coperchio e lavarli in acqua calda e sapone, assicurandosi di sciacquarli completamente, quindi asciugarli con un panno morbido.
- Pulire l'esterno della pentola con un panno umido e pulito. Non pulire mai nessuna parte della pentola con detergenti abrasivi. Utilizzare un panno umido o una spugna con acqua e un detergente per piatti delicato. Non immergere nessuna parte della pentola nell'acqua. Lavare solo la pentola interna e il coperchio.
- Per pulire la piastra riscaldante e la piastra di controllo termico, utilizzare lana d'acciaio per lucidare o rimuovere eventuali residui. Quindi passare un panno umido. Lasciare asciugare completamente prima di riutilizzarli. È necessario mantenere la piastra di riscaldamento e la piastra di controllo termico libere da qualsiasi oggetto estraneo, altrimenti la pentola non funzionerà correttamente.
- Una pulizia impropria della pentola può provocare odori sgradevoli.
- Eventuali residui di aceto o sale possono causare la corrosione della pentola.

1. DŮLEŽITÉ:

- Před použitím si vždy pečlivě přečtěte návod k použití.
- Tuto příručku si můžete stáhnout z našich webových stránek www.sogo.es.
- Tyto pokyny si uschovejte pro budoucí použití.

2. Bezpečnostní pokyny pro uživatele

GENERAL PRECAUTIONS Obecná bezpečnostní opatření při používání elektrických zařízení

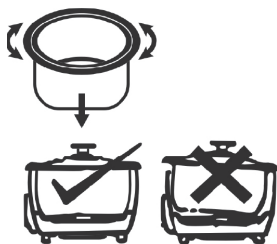
- Nepoužívejte spotřebič k jiným účelům, než je popsáno v tomto návodu.
- Spotřebič nepoužívejte ani neskladujte venku.
- Spotřebič vždy pokládejte na rovný povrch.
- Tento výrobek je určen pro vnitřní, neprůmyslové, nekomerční a pouze pro použití v domácnosti. Nepoužívejte jej ve venkovním prostředí ani k jiným účelům. Nesprávné použití nebo nesprávné zacházení může způsobit problémy se spotřebičem a způsobit zranění uživatele.
- Příklad se smí používat pouze k určenému účelu. Za škody vzniklé v důsledku nesprávného použití nebo nesprávné manipulace nepřebíráme žádnou odpovědnost.
- Před zapojením spotřebiče se ujistěte, že napětí uvedené na výrobním štítku odpovídá napětí v elektrické síti.
- Pokud spotřebič nepoužíváte, vždy vytáhněte zástrčku ze zásuvky. Nenechávejte zapnutý spotřebič bez dozoru.
- Při používání spotřebiče dětmi nebo v jejich blízkosti je nutný přísný dohled.
- Před čištěním nebo uskladněním spotřebiče jej vždy odpojte od elektrické sítě a nechte vychladnout.
- Zařízení není zcela odpojeno od zdroje napájení ani po vypnutí. Chcete-li jej zcela odpojit, odpojte jej od síťové zástrčky.
- Spotřebiče nejsou určeny k ovládání pomocí externího časovače nebo samostatného systému dálkového ovládání.
- Tento spotřebič je určen k použití v domácnosti a podobných aplikacích, jako jsou:
 - Kuchyňské prostory pro zaměstnance v obchodech, kancelářích a jiných pracovních prostředích;
 - na farmách a u klientů v hotelech, motelech a dalších obytných prostorech;
 - Prostředí typu nocleh se snídaní;
 - Stravování a podobné nemaloobchodní aplikace.
- Zabraňte rozliti na konektoru



Omezení používání, aby nedošlo ke zranění osob

- Tento spotřebič neumísťujte ani nepoužívejte v blízkosti zdrojů vody.
- Spotřebič a jeho napájecí kabel nestavte na horké povrchy (např. plotýnky sporáku) nebo do jejich blízkosti, ani je nepoužívejte v otevřeném ohni.
- Nenechávejte napájecí kabel viset na ostrých hranách a chraňte jej před horkými předměty a plameny. Neomotávejte kabel kolem spotřebiče a neohýbejte jej.
- Kryt, který obsahuje elektrické součásti a topná tělesa, neponořujte do vody ani jej neoplachujte pod vodovodním kohoutkem.
- Nikdy nepoužívejte příslušenství, které není doporučeno výrobcem.
- Použití příslušenství, které není doporučeno nebo prodáváno výrobcem spotřebiče, může způsobit požár, úraz elektrickým proudem nebo zranění osob.
- Pokud chcete vyjmout zástrčku ze zásuvky, provedte to na samotné zástrčce, a ne taháním za kabel nebo samotný spotřebič.
- Abyste předešli úrazu elektrickým proudem, ujistěte se, že máte před zapojením nebo odpojením suché ruce.
- Přístroj nepoužívejte s mokřýma rukama, na vlhkých podlahách nebo ve vlhkém prostředí, kde hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem.
- Při používání spotřebiče dbejte na to, aby se napájecí kabel nezachytil nebo nezmačkl.
- V zájmu ochrany před nebezpečím úrazu elektrickým proudem nenechte motorovou jednotku, kabel ani zástrčku navlhnout.
- Při manipulaci s elektrickými spotřebiči buďte opatrní, protože povrch topného tělesa je po použití vystaven zbytkovému teplu. Jakékoli nesprávné použití může způsobit potenciální zranění uživatele a může poškodit spotřebič.
- Nedotýkejte se vnějšího povrchu spotřebiče, protože se může během provozu velmi zahřát. Místo toho používejte rukojeť nebo rukavice.
- Nikdy neponořujte spotřebič ani zástrčku do vody nebo jiné tekutiny. V případě pádu spotřebiče do vody jej před opětovným použitím okamžitě odpojte od elektrické sítě a odneste k opravě do autorizovaného servisu.
- Nepoužívejte spotřebič, pokud spadl na podlahu, pokud jsou na něm viditelné známky poškození nebo pokud z něj uniká voda.
- Pokud je kabel nebo zástrčka poškozená, spotřebič nepoužívejte. V případě poškození kabelu jej smí vyměnit pouze výrobce, jeho servisní zástupce nebo podobně kvalifikované osoby, aby se předešlo nebezpečí
- V případě poruchy spotřebiče nebo jakéhokoli jeho poškození odevzdejte spotřebič nejbližšímu autorizovanému servisu ke kontrole, opravě nebo seřízení.

- Nikdy nezapojujte napájecí kabel bez vnitřního hrnce uvnitř sporáku.
- Šňůra k tomuto spotřebiči by měla být zapojena pouze do elektrické zásuvky 220/230 V AC.
- Vždy nejprve připojte zástrčku k rýžovaru a teprve poté ji zapojte do zásuvky. Pro odpojení přesuňte páčku Warm/ Cook do polohy Keep Warm (Mantener Caliente) a poté vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
- Při používání tohoto spotřebiče zajistěte dostatečný prostor pro přívod vzduchu nad spotřebičem a na všech jeho stranách. Nedoďte, aby se tento spotřebič během používání dotýkal záclon, obkladů stěn, oděvů, utěrek na nádobí nebo jiných hořlavých materiálů.
- Tento spotřebič vyrábí páru. Nepoužívejte jej odkrytý.
- **Upozornění:** Tento spotřebič je vybaven nesamočinnou tepelnou pojistkou. Chcete-li ji resetovat, vypněte spotřebič a odpojte jej od elektrické sítě. V každém případě je tepelná pojistka vyžadována, aby vyhovovala normám.
- Ujistěte se, že jste odpojili kabel síťového adaptéru, když pánev není ve vařiči nebo když se vařič nepoužívá. Nezapomeňte, že funkce "KEEP WARM (MANTENER CALIENTE)" funguje vždy, když je síťový kabel zapojen do zásuvky.
- Pokud se tlačítko obtížně otáčí do polohy "COOK (COCINAR)", nepokoušejte se jej stisknout silou. Obvykle tento stav nastává, když je vnitřní hrnce zcela zasunutý do vařiče nebo když vaření právě skončilo.
- Při použití funkce "KEEP WARM (MANTENER CALIENTE)" nikdy nenechávejte nádobí ve vnitřním hrnci.
- Chcete-li ohřát předvařenou rýži, přidejte do rýžovaru ¼ až ½ šálku vody a stiskněte tlačítko COOK.
- Dno vnitřního hrnce a povrch topné desky udržujte bez cizích těles, abyste zabránili provozním poruchám.
- **UPOZORNĚNÍ:** Před zahájením vaření očistěte dno vnitřního hrnce na vaření, očistěte dno vnitřního hrnce a povrch topné desky. Poté otočte vnitřním hrncem ve směru a proti směru hodinových ručiček tak, aby správně dosedl na topnou desku uvnitř rýžovaru. V opačném případě nebude rýžovar fungovat nebo se poškodí.



- Nezapomeňte, že po zapojení rýžovaru do zásuvky a stisknutí tlačítka "COOK (COCINAR)" se automaticky zapne režim KEEP WARM (MANTENER CALIENTE). Chcete-li spustit proces vaření rýže, musíte stisknout tlačítko COCINAR (COOK).
- Pokud je hrnec připojen déle než 12 hodin, může rýže změnit barvu nebo může způsobit nepříjemný zápach, doporučuje se rýži podávat a konzumovat co nejdříve. Zbytky rýže uložte do chladničky.



Pokud je použit tento symbol, znamená to "Pozor: Horké povrchy".

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

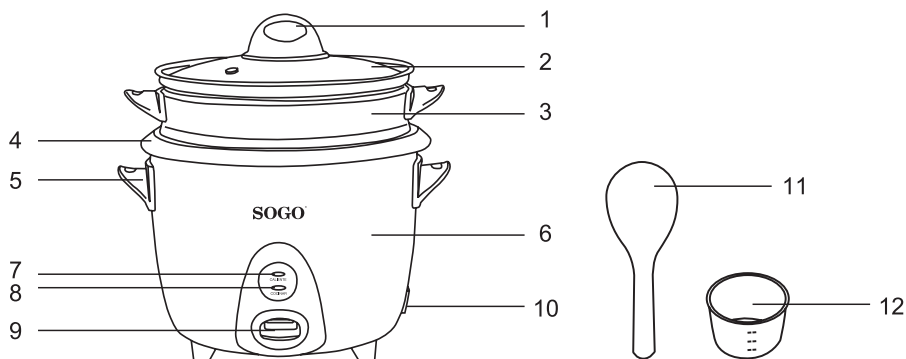
Podrobnosti o čištění povrchů, které přicházejí do styku s potravinami, naleznete v části Čištění a údržba.

3. TECHNICKÉ SPECIFIKACE

Napětí	Frekvence	Power	Kapacita
AC 220-240V	50-60Hz	500W	1.5L

4. POPIS DÍLŮ

1. Rukojeť víka
2. Víko z tvrzeného skla
3. Parní stojan
4. Hliníkový hrnec s keramickým povlakem
5. Rukojeť rýžovaru
6. Vnější kovový plášť s nástříkem
7. Kontrolka funkce Keep warm
8. Kontrolka vaření
9. Vypínač zapnutí/vypnutí vaření
10. Zástrčka
11. Naběračka na rýži
12. Odměrka



TIPY PRO POUŽITÍ A PÉČI O KERAMICKÝ POVLAK

- Abyste zabránili poškrábání keramického povrchu, neukládejte do hrnce kovové předměty.
- Pro dosažení nejlepších výsledků vaření používejte střední až nízkou teplotu. Velmi vysoké teploty mohou způsobit změnu barvy a snížit životnost varného povrchu. Chcete-li dosáhnout vysoké teploty, předejte varnou desku na několik minut na střední teplotu.
- Používejte pouze nylonové nebo silikonové nádoby. Pokud používáte plastové nebo dřevěné náčiní, používejte je s maximální opatrností. Předejte tak poškrábání keramického povrchu.
- K odstranění odolných skvrn použijte plastovou drátěnku a jemný prostředek na mytí nádobí.

5. NÁVOD K POUŽITÍ

Pomocí odměrky, která je součástí balení, odměřte a přidejte rýži do vnitřního hrnce.



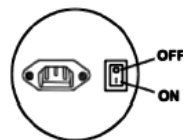
Podle níže uvedené tabulky přidejte vodu do rýže uvnitř hrnce pomocí odměrky:

Metoda A:

Šálky syrové rýže	Množství vody, které se přidá do hrnce až po označení vody
10 šálků	10 - 10 ½ šálků
8 šálků	8 - 8 ½ šálků
6 šálků	6 - 6 ½ šálků
4 šálků	4 - 4 ½ šálků
2 šálků	2 - 2 ½ šálků

Metoda B:

- Vnitřní hrnce vložte do sporáku. Do vnitřního hrnce vložte rýži a vodu. Pevně zavřete víko. Opatrně otáčejte hrncem doprava a doleva. Pevně zavřete víko.
- Před vařením stiskněte spínač "I" (zapnuto).
- Po skončení vaření stiskněte spínač "O" (vypnuto).
- Zapojte napájecí kabel. Přístroj zapojte až po zahájení vaření. V opačném případě se může rýže zkazit, pokud není hrnce ve vařiči, vaření nezačne.
- Stiskněte spínač. Indikátor "COOK (COCINAR)" vás informuje o zahájení vaření.
- Když je rýže hotová, objeví se přepínač. Poté, co spínač vyskočí, nechte rýži přikrytou alespoň 15 minut vařit v páře.
- Po každém použití odpojte zástrčku ze zásuvky. Uchopte zástrčku, ne kabel.
- Při dušení by hladina vody neměla být vyšší než 70 % objemu.
- Z obav před opáčením nepřipojujte větrací otvor.



VAŘENÍ RÝŽE

Rýže je výživná a má nízký obsah tuku. Tento rýžovar je určen k vaření rýže. Snadno se používá a je automatický. Rýže vařená v páře je chutnější. Rýžovar může vařit bílou rýži nebo rýži s různými příchutěmi přidáním dalších ingrediencí. Různé druhy rýže, které můžete uvařit s tímto rýžovarem, si zamilujete. Při každém vaření rýže vždy používejte přiloženou odměrku.

Při vaření rýže postupujte podle následujících pokynů: Odměřte množství rýže, které chcete uvařit. Z jednoho šálku neuvažené rýže získáte přibližně 1 1/2 až 2 šálky uvažené rýže, která se hodí pro 1 až 2 osoby.

Do vnitřního hrnce vložte propláchnutou rýži. Přidejte vodu podle měrné tabulky nebo měrné čáry na hrnci. Například: pro 4 šálky neuvažené rýže přidejte vodu až po řádek 4 na hrnci. Vložte hrnec do parního hrnce/fritézy, připojte síťový kabel do parního hrnce a poté jej zapojte do zásuvky (toto se provádí, když jste připraveni vařit). Stiskněte tlačítko a rozsvítí se kontrolka, po dokončení vaření rýže se tlačítko přepne do polohy pro ohřev, což znamená, že rýže zůstane teplá. Po každém jednotlivém použití odpojte zástrčku ze zásuvky.

VAŘENÍ V PÁŘE

Vaření v páře je jedním z nejlepších a nejvýživnějších způsobů vaření. Jídlo připravené v páře si zachovává chuť, vitamíny a živiny.

Tento spotřebič podporuje dva způsoby vaření zeleniny a dalších potravin v páře. Jedna z těchto metod je popsána níže v následující části.

Druhým způsobem je použití SPECIÁLNÍHO HLINÍKOVÉHO PŘÍSLUŠENSTVÍ PRO VAŘENÍ V PARNÍM TÁCKU, které je součástí tohoto výrobku. Pokud použijete parní tácek, ušetříte vodu i energii, protože stejná voda a energie se použije na vaření další zeleniny nebo ryb, kuřete či jiných potravin v horním parním tácu a rýže se uvaří ve spodním hrnci s keramickým povrchem.

ČERSTVOU NEBO MRAŽENOU ZELENINU NA VAŘENÍ V PÁŘE (V NEPŘILNAVÉM HRNCI).

Doba vaření zeleniny závisí na množství přidané vody a na měkčnosti a velikosti rostlin nebo zeleniny. Mraženou zeleninu lze vařit přímo z obalu. Čerstvou zeleninu je třeba před vařením omýt.

V následující tabulce je uvedeno správné množství vody pro vaření zeleniny na průměrnou úroveň. Při použití menšího množství vody je zelenina křupavější.

Balená mražená zelenina potřebuje 10 až 12 minut vaření v páře s použitím 1/2 šálku vody.

Pro větší kusky použijte 3/4 šálku vody. Jakmile jsou uvařené, odpojte spotřebič a dolijte do hrnce trochu vody, aby se zelenina nepřichýtila ke dnu hrnce.

STŮL NA VAŘENÍ ČERSTVÉ ZELENINY

Zelenina	Voda (šálky)	Čas (v minutách)
Lilek	1 1/2	20
Cuketa	1/2	10
Hrách	1/2	10
Květák	1	15
Zelené fazole	1	15
Kukuřice	1	15
Chřest	1/2	10
Špenát	1/2	10
Sójové boby	1/2	5
Fazole	1/2	10
Zelí	1/2	10
Mrkev	1	15

RECEPT NA DUŠENOU POLÉVKU

Polévku lze připravit podle níže uvedeného receptu. Zbytky masa nebo zeleniny lze použít k přidání a přípravě polévky.

RECEPTY

KUŘECÍ POLÉVKA

- 1 kuře, oloupané, zbavené kůže a nakrájené na kousky
- 2 šálky konzervovaných celých rajčat
- 1 stroužek mletého česneku
- 1 / 2 cibule nakrájené na malé kousky
- Nasekané kalifornské chilli papričky (podle chuti)
- 2 šálky vařených fazolí nebo cizrny

1. Vložte kousky kuřete do rýžovaru.
2. Přidejte tolik vody, aby byla pokryta.
3. Vařte do měkka asi 25 minut.
4. Z vývaru vyjměte kousky kuřete a vložte do něj rajčata, česnek, cibuli a chilli.
5. Kuřecí maso rozdrobte a vraťte do vývaru.
6. Přidejte cizrnu a fazole a 15 minut povařte.

6. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Vyjměte vnitřní nádobu a poklici a umyjte je v horké mýdlové vodě, nezapomeňte je zcela opláchnout a poté je osušte měkkým hadříkem.
- Vnější stranu sporáku očistěte čistým vlhkým hadříkem. Nikdy nečistěte žádnou část sporáku abrazivními čisticími prostředky. Používejte vlhký hadřík nebo houbičku s vodou a jemným mycím prostředkem na nádobí. Žádnou část sporáku neponořujte do vody. Mýjte pouze vnitřní hrnec a poklici.
- K čištění topné desky a termoregulační desky použijte ocelovou vlnu, kterou vyleštíte nebo odstraňte případné zbytky. Poté je otřete vlhkým hadříkem. Před dalším použitím nechte zcela vyschnout. Topnou desku a termoregulační desku musíte udržovat bez cizích předmětů, jinak nebude vařič správně fungovat.
- Nesprávné čištění sporáku může způsobit nepříjemný zápach.
- Jakékoli zbytky octa nebo soli mohou způsobit korozi pánve.

1. VIGTIGT:

- Læs altid instruktionsbogen omhyggeligt, før du bruger den.
- Denne manual kan downloades fra vores webside www.sogo.es
- Gem disse instruktioner til senere brug.

2. Sikkerhedsinstruktioner til brugeren

GENERAL PRECAUTIONS

Generelle forholdsregler ved brug af elektrisk udstyr

- Brug ikke apparatet til andre formål end dem, der er beskrevet i denne vejledning.
- Apparatet må ikke bruges eller opbevares udendørs.
- Placer altid apparatet på en flad og jævn overflade.
- Dette produkt er beregnet til indendørs, ikke-industrielt, ikke-kommercielt og kun til husholdningsbrug. Brug ikke produktet udendørs eller til andre formål. Misbrug eller forkert håndtering kan forårsage problemer med apparatet og skade brugeren.
- Enheden må kun bruges til de tilsigtede formål. Vi påtager os intet ansvar for skader, der opstår som følge af forkert brug eller forkert håndtering.
- Sørg for, at den spænding, der er angivet på typeskiltet, svarer til netspændingen, før du tilslutter apparatet.
- Tag altid stikket ud af stikkontakten, når apparatet ikke er i brug. Efterlad ikke apparatet uden opsyn, når det er tændt.
- Tæt opsyn er nødvendigt, når et apparat bruges af eller i nærheden af børn.
- Før du rengør eller opbevarer dit apparat, skal du altid tage stikket ud af stikkontakten og lade det køle af.
- Enheden er ikke helt afbrudt fra strømkilden, selv efter at den er blevet slukket. For at afbryde den helt skal du tage stikket ud af stikkontakten.
- Apparaterne er ikke beregnet til at blive betjent ved hjælp af en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.
- Dette apparat er beregnet til brug i husholdningen og lignende applikationer som f.eks:
 - Personalekøkkener i butikker, kontorer og andre arbejdsmiljøer;
 - Bondegårde og af kunder på hoteller, moteller og andre boligmiljøer;
 - Miljøer af typen bed and breakfast;
 - Catering og lignende anvendelser uden for detailhandlen.
- Undgå at spilde på stikket



Begrænsninger i brugen for at undgå personskade

- Placer eller brug ikke dette apparat i nærheden af vandkilder.
- Apparatet og dets netledning må ikke placeres eller anvendes på eller i nærheden af varme overflader (f.eks. komfurplader) eller åben ild.
- Lad ikke netledningen hænge i skarpe kanter, og hold den væk fra varme genstande og flammer. Sno ikke ledningen rundt om apparatet, og bøj den ikke.
- Nedsænk ikke huset, som indeholder elektriske komponenter og varmeelementer, i vand, og skyl det heller ikke under vandhanen.
- Brug aldrig tilbehør, som ikke er anbefalet af producenten.
- Brug af tilbehør, der ikke anbefales eller sælges af apparatets producent, kan medføre brand, elektrisk stød eller personskade.
- Når du vil tage stikket ud af vægkontakten, skal du gøre det ved selve stikket og ikke ved at trække i kablet eller selve apparatet.
- For at undgå elektrisk stød skal du sørge for, at dine hænder er tørre, før du sætter stikket i eller tager det ud.
- Brug ikke apparatet med våde hænder, på fugtige gulve eller i fugtig atmosfære, da der er risiko for elektrisk stød.
- Når du bruger apparatet, skal du sørge for, at netledningen ikke kommer i klemme eller knuses.
- Lad ikke motorenheden, ledningen eller stikket blive vådt for at beskytte mod risikoen for elektrisk stød.
- Vær forsigtig, når du håndterer elektriske apparater, da varmeelementets overflade er udsat for restvarme efter brug. Enhver forkert brug kan forårsage potentiel skade på brugeren og kan beskadige apparatet.
- Rør ikke ved apparatets ydre overflade, da den kan blive meget varm under drift. Brug i stedet håndtaget eller vanterne.
- Nedsænk aldrig apparatet eller stikket i vand eller anden væske. Hvis apparatet falder i vand, skal du straks afbryde strømforsyningen og bringe det til et autoriseret serviceværksted til reparation, før du bruger det igen.
- Brug ikke apparatet, hvis det er faldet på gulvet, hvis der er synlige tegn på skader, eller hvis det er utæt.
- Brug ikke apparatet, hvis ledningen eller stikket er beskadiget.
- Hvis ledningen er beskadiget, må den kun udskiftes af producenten, dennes serviceagent eller tilsvarende kvalificerede personer for at undgå fare.
- I tilfælde af funktionsfejl i apparatet, eller hvis det er blevet beskadiget på nogen måde, skal du returnere apparatet til det nærmeste autoriserede serviceværksted til undersøgelse, reparation eller justering.






Begrænsninger i brugen med børn og ældre

- Apparatet må ikke bruges af personer (herunder børn) med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, medmindre de er under opsyn eller har fået instruktion.
- Dette apparat kan bruges af børn fra 8 år og opefter og af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, hvis de er blevet overvåget eller instrueret i at bruge apparatet på en sikker måde og forstår de involverede farer.
- Børn skal være under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke foretages af børn, medmindre de er over 8 år og under opsyn.
- Opbevar apparatet og dets ledning utilgængeligt for børn under 8 år.
- Lad ikke børn bruge apparatet uden opsyn.

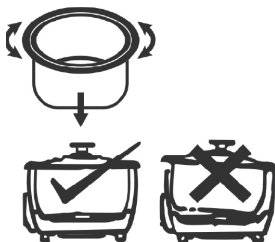


Instruktioner, der skal følges, når du bruger apparatet

-  Rør ikke ved apparatets overflade, da den ydre overflade er for varm, brug i stedet håndtaget. eller vanter.
-  Rør ikke ved metaldele på ydersiden af enheden. De kan blive meget varme under drift.
- Dæk ikke apparatet til med noget.
-  Brug kun apparatet på en varmebestandig overflade. Brug aldrig apparatet i nærheden af varme overflader.
- Det er absolut nødvendigt at holde dette apparat rent hele tiden, da det kommer i kontakt med fødevarer.
- Det anbefales at lægge en varmebestandig belægning mellem bordet og apparatet for at undgå forbrændinger.
- Tag stikket ud af stikkontakten, når den ikke er i brug, og før rengøring.
- Tag stikket ud, før du monterer eller afmonterer dele og tilbehør, og lad dem køle af før rengøring.
- Der skal udvises ekstrem forsigtighed, når man flytter et apparat, der indeholder varm mad, vand eller andre varme væsker.
- Løft og åbn låget forsigtigt for at undgå skoldning, og lad vandet dryppe ned i riskogeren.
- Brug ikke stål, træ eller en skuresvamp af metal til at rengøre de elektriske stikben på apparatet. Metalsplinter kan reducere den elektriske afstand og medføre risiko for stød.
- For at reducere risikoen for elektrisk stød må der kun koges i en

aftagelig beholder. Hæld ikke væske i den ydre gryde.

- Lad aldrig vand eller anden væske komme ind i den ydre gryde.
- Sæt aldrig netledningen i, uden at indergryden er inde i komfuret.
- Ledningen til dette apparat må kun tilsluttes en stikkontakt på 220/230 V AC.
- Sæt altid stikket i riskogeren først, og sæt det derefter i stikkontakten. For at afbryde forbindelsen skal du flytte varme-/kogehåndtaget til positionen Hold varm (Mantener Caliente) og derefter tage stikket ud af stikkontakten.
- Når du bruger dette apparat, skal du sørge for tilstrækkeligt luftrum over og på alle sider af apparatet. Lad ikke dette apparat røre ved gardiner, vægbeklædning, tøj, viskestykker eller andre brændbare materialer under brug.
- Dette apparat genererer damp. Må ikke anvendes utildækket.
- **Forsigtig:** Dette apparat har en termosikring, der ikke nulstiller sig selv. For at nulstille den skal du slukke for apparatet og tage det ud af stikkontakten. Under alle omstændigheder er det nødvendigt med en termosikring for at overholde standarderne.
- Sørg for at tage netledningen ud af stikkontakten, når gryden ikke er i komfuret, eller når komfuret ikke bruges. Husk, at "KEEP WARM (MANTENER CALIENTE)"-funktionen fungerer, når netledningen er tilsluttet.
- Hvis knappen er svær at dreje til "COOK (COCINAR)"-positionen, skal du ikke forsøge at tvinge den ned. Denne tilstand opstår normalt, når den indvendige gryde er sat helt ind i komfuret, eller når tilberedningen lige er afsluttet.
- Efterlad aldrig redskaber i indergryden, når du bruger "KEEP WARM (MANTENER CALIENTE)".
- For at genopvarme forkogte ris skal du tilsætte $\frac{1}{4}$ til $\frac{1}{2}$ kop vand til riskogeren og trykke på COOK-knappen.
- Hold bunden af den indre gryde og overfladen af varmepladen fri for fremmedlegemer for at forhindre funktionsfejl.
- **FORSIGTIG:** Rengør bunden af indergryden og overfladen af varmepladen, før du begynder at lave mad. Drej derefter indergryden med uret og mod uret, så den passer ordentligt på varmepladen inde i riskogeren. Ellers vil riskogeren ikke fungere eller blive beskadiget.



- Husk, at når du tilslutter riskogeren og trykker på knappen "COOK (COCINAR)", skifter den automatisk til tilstanden KEEP WARM (MANTENER CALIENTE). Du skal trykke på knappen COCINAR (COOK) for at starte ristilberedningen.
- Hvis gryden holdes tilsluttet i mere end 12 timer, kan det misfarve risene eller skabe dårlig lugt, så det anbefales at servere og spise risene, så snart du kan. Gem de resterende ris i køleskabet.



Når dette symbol bruges, betyder det "Forsigtig: Varme overflader"

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

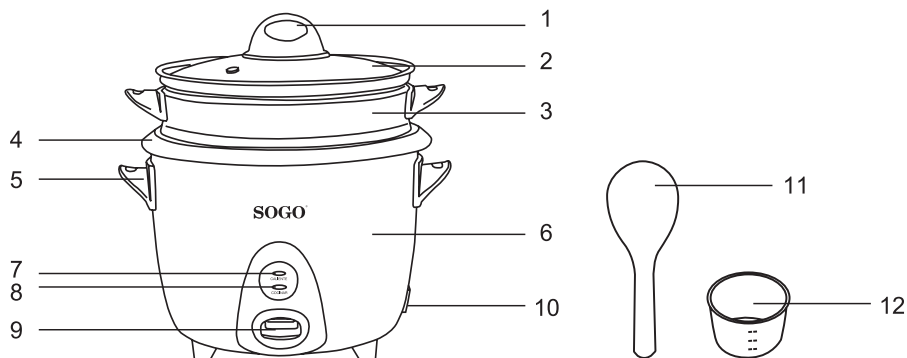
Se venligst afsnittet om rengøring og vedligeholdelse for detaljer om, hvordan man rengør overflader, der kommer i kontakt med fødevarer.

3. TEKNISKE SPECIFIKATIONER

Spænding	Frekvens	Kraft	Kapacitet
AC 220-240V	50-60Hz	500W	1.5L

4. BESKRIVELSE AF DELE

1. Håndtag til låg
2. Låg af hærdet glas
3. Dampstativ
4. Keramisk belagt aluminiumsgryde
5. Håndtag på riskogere
6. Sprøjtemalet ydre skal af metal
7. Indikatorlampe for varmholdningsfunktion
8. Indikatorlampe for madlavning
9. Tænd/sluk-kontakt til madlavning
10. Stik
11. Risskovl
12. Målebæger



TIPS TIL BRUG OG PLEJE AF KERAMISK BELÆGNING

- For at undgå ridser i den keramikbelagte overflade må du ikke lægge metalgenstande i gryden.
- Brug medium til lav varme for at opnå de bedste madlavningsresultater. Meget høje temperaturer kan forårsage misfarvning, hvilket reducerer levetiden for enhver madlavningsoverflade. For at opnå en høj temperatur skal du forvarme kogepladen ved medium varme i et par minutter.
- Brug kun redskaber af nylon eller silikone. Hvis du bruger plastik- eller træredskaber, skal du bruge dem med maksimal forsigtighed. Så undgår du at ridse den keramiske overflade.
- For at fjerne genstridige pletter skal du bruge en plastikuresvamp og mildt opvaskemiddel.

5. BRUGSANVISNING

Brug det målebæger, der følger med i pakken, og afmål og tilsæt ris i den inderste gryde.



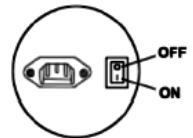
Tilsæt vand til risene i den indre gryde ved hjælp af et målebæger i henhold til nedenstående tabel:

Metode A:

Bægre med rå ris	Mængde vand, der skal tilsættes til gryden op til vandmærkning
10 kopper	10 - 10 ½ kopper
8 kopper	8 - 8 ½ kopper
6 kopper	6 - 6 ½ kopper
4 kopper	4 - 4 ½ kopper
2 kopper	2 - 2 ½ kopper

Metode B:

- Sæt den inderste gryde i komfuret. Læg ris og vand i den inderste gryde. Luk låget godt til. Drej gryden forsigtigt til højre og venstre. Luk låget godt til.
- Tryk på kontakten "I" (on) før tilberedning.
- Tryk på kontakten "O" (sluk) efter endt tilberedning.
- Sæt netledningen i stikkontakten. Sæt ikke stikket i, før du er klar til at lave mad. Ellers kan risene blive ødelagt. Hvis gryden ikke er i komfuret, begynder tilberedningen ikke.
- Tryk på kontakten. Indikatoren "COOK (COCINAR)" fortæller dig, at tilberedningen er startet.
- Når risene er færdige, springer kontakten op. Når kontakten springer op, skal du lade den stå tildækket i mindst 15 minutter for at dampe risene.
- Træk stikket ud efter hver brug. Tag fat i stikket, ikke i ledningen.
- Når du steger, bør vandstanden ikke være mere end 70 % af volumen.
- Sæt ikke ventilationshullet på af frygt for skoldning.



TILBEREDNING AF RIS

Ris er nærende og har et lavt fedtindhold. Denne riskoger er til kogning af ris. Den er nem at bruge, og den er automatisk. Dampede ris smager bedre. Riskogeren kan tilberede hvide ris eller ris med forskellig smag ved at tilsætte andre ingredienser. Du vil elske de forskellige varianter af ris, du kan tilberede med denne riskoger. Brug altid det medfølgende målebæger, hver gang du koger ris. Følg disse mål for at koge ris: Mål den mængde ris, du vil koge. En kop ukogte ris giver ca. 1 1/2 til 2 kopper kogte ris og rækker til 1 til 2 personer.

Læg de vaskede ris i den inderste gryde. Tilsæt vand i henhold til måleskemaet eller mållinjen på gryden. For eksempel: Til 4 kopper ukogte ris skal du tilsætte vand op til linje 4 i gryden. Placer gryden i damperen/fryseren, sæt netledningen i damperen, og sæt derefter stikket i en stikkontakt (dette gøres, når du er klar til at lave mad). Tryk på knappen, og indikatorlyset tændes, og når risene er færdigkogte, skifter knappen til varm-position, hvilket betyder, at risene forbliver varme. Tag stikket ud efter hver eneste brug.

DAMPKOGNING

Dampning er en af de bedste og mest næringsrige tilberedningsmetoder. Dampet mad bevarer sin smag, sine vitaminer og næringsstoffer.

Dette apparat understøtter to metoder til damptilberedning af grøntsager og andre fødevarer. En af metoderne er som beskrevet nedenfor i det følgende afsnit.

Den anden metode er at bruge det særlige tilbehør til dampbakke i aluminium, der følger med dette produkt. Hvis du bruger dampbakken, sparer du både vand og energi, da det samme vand og den samme strøm bruges til at tilberede de ekstra grøntsager eller fisk, kylling eller andre fødevarer i den øverste dampbakke, og risene tilberedes i den nederste keramikbelagte gryde.

FRISKE ELLER FROSNE GRØNTSAGER TIL AT DAMPE (BRUG NON-STICK GRYDEN)

Kogetiden for grøntsager bestemmes af mængden af vand, der tilsættes, og af planternes eller grøntsagernes blødhed og størrelse. Frosne grøntsager kan tilberedes direkte fra pakken. Friske grøntsager skal vaskes før tilberedning.

Følgende tabel viser den rette mængde vand til at tilberede grøntsager til et gennemsnitligt niveau. Brug af mindre vand gør grøntsagerne mere sprøde.

De pakkede frosne grøntsager skal have 10 til 12 minutters dampetid med 1/2 kop vand.

Brug 3/4 kop vand til større stykker. Når de er kogt, skal du tage apparatet ud af stikkontakten og hælde lidt vand i gryden for at undgå, at grøntsagerne klister fast i bunden af gryden.

BORD TIL TILBEREDNING AF FRISKE GRØNTSAGER

Grøntsager	Vand (kopper)	Tid (minutter)
Aubergine	1 1/2	20
Zucchini	1/2	10
Ærter	1/2	10
Blomkål	1	15
Grønne bønner	1	15
Majs	1	15
Asparges	1/2	10
Spinat	1/2	10
Sojabønner	1/2	5
Bønner	1/2	10
Kål	1/2	10
Gulerødder	1	15

OPSKRIFT PÅ STUVET SUPPE

Suppe kan tilberedes efter nedenstående opskrift. Rester af kød eller grøntsager kan bruges til at tilsætte og tilberede supper.

OPSKRIFTER

CHICKEN SOUP

- 1 kylling, skrælet og skåret i stykker
- 2 kopper hele tomater på dåse
- 1 fed hakket hvidløg
- 1/2 løg hakket i små stykker
- Hakkede californiske chilier (efter smag)
- 2 kopper kogte bønner eller kikærter

1. Læg kyllingestykkerne i riskogeren.
2. Tilsæt så meget vand, at det dækker.
3. Kog til de er bløde, ca. 25 minutter.
4. Tag kyllingestykkerne op af boullonen, og kom tomater, hvidløg, løg og chili i.
5. Striml kyllingen, og læg den tilbage i boullonen.
6. Tilsæt kikærter og bønner, og lad det simre i 15 minutter.

6. RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

- Fjern inderkrukken og låget, og vask dem i varmt sæbevand, sørg for at skylle dem helt, og tør dem derefter med en blød klud.
- Rengør komfuret udvendigt med en ren, fugtig klud. Rengør aldrig nogen del af komfuret med slibende rengøringsmidler. Brug en fugtig klud eller svamp med vand og mildt opvaskemiddel. Nedsænk ikke nogen del af komfuret i vand. Vask kun den indvendige gryde og låget.
- Før at rengøre varmepladen og termokontrolpladen skal du bruge ståluld til at polere eller fjerne eventuelle rester. Tør derefter af med en fugtig klud. Lad det tørre helt, før du bruger det igen. Du skal holde varmepladen og termokontrolpladen fri for fremmedlegemer, da komfuret ellers ikke vil fungere korrekt.
- Forkert rengøring af komfuret kan give ubehagelige lugte.
- Eventuelle rester af eddike eller salt kan få panden til at korrodere.

1. **POMEMBNO:**

- **Pred uporabo vedno natančno preberite navodila za uporabo.**
- **Ta priročnik lahko prenesete z naše spletne strani www.sogo.es.**
- **Ta navodila shranite za poznejšo uporabo.**

2. **Varnostna navodila za uporabnika**

**GENERAL
PRECAUTIONS**

Splošni previdnostni ukrepi pri uporabi električne opreme

- Naprave ne uporabljajte za druge namene, kot so opisani v tem priročniku.
- Naprave ne uporabljajte in ne shranjujte na prostem.
- Napravo vedno postavite na ravno in enakomerno površino.
- Ta izdelek je namenjen za notranjo, neindustrijsko, nekomercialno in izključno gospodinjstvo uporabo. Izdelka ne uporabljajte na prostem ali v druge namene. Zaradi napačne uporabe ali nepravilnega ravnanja lahko pride do težav v napravi in poškodb uporabnika.
- Enota se sme uporabljati samo za predvidene namene. Za škodo, ki bi nastala zaradi nepravilne uporabe ali nepravilnega ravnanja, ne odgovarjamo.
- Pred priključitvijo naprave na električno omrežje se prepričajte, da se napetost, navedena na napisni ploščici, ujema z omrežno napetostjo.
- Ko naprave ne uporabljate, vedno izvalcite vtič iz vtičnice. Vključenega aparata ne puščajte brez nadzora.
- Kadar napravo uporabljajo otroci ali v njihovi bližini, je potreben strog nadzor.
- Pred čiščenjem ali shranjevanjem naprave jo vedno izključite iz električnega omrežja in pustite, da se ohladi.
- Naprava tudi po izklopu ni popolnoma izključena iz vira napajanja. Če jo želite popolnoma odklopiti, jo izključite iz vtičnice.
- Naprave niso namenjene upravljanju z zunanjim časovnikom ali ločenim sistemom daljinskega upravljanja.
- Ta naprava je namenjena uporabi v gospodinjstvu in podobnih aplikacijah, kot so:
 - Kuhinje za osebje v trgovinah, pisarnah in drugih delovnih okoljih;
 - Kmetije ter stranke v hotelih, motelih in drugih stanovanjskih okoljih;
 - Okolje tipa nočitev z zajtrkom;
 - gostinstvo in podobne aplikacije, ki niso namenjene prodaji na drobno.
- Izogibajte se razlitju na priključek



Omejitve uporabe za preprečevanje telesnih poškodb

- Naprave ne postavljajte in ne uporabljajte v bližini vodnih virov.
- Naprave in njenega napajalnega kabla ne postavljajte na vroče površine (npr. plošče štedilnika) ali v njihovo bližino ali v bližino odprtega ognja.
- Napajalnega kabla ne puščajte viseti na ostrih robovih in ga hranite stran od vročih predmetov in ognja. Napajalnega kabla ne ovijte okoli naprave in ga ne upogibajte.
- Ohišja, ki vsebuje električne komponente in grelne elemente, ne potaplajte v vodo niti ga ne spirajte pod pipo.
- Nikoli ne uporabljajte dodatkov, ki jih proizvajalec ne priporoča.
- Uporaba dodatne opreme, ki je ne priporoča ali prodaja proizvajalec naprave, lahko povzroči požar, električni udar ali poškodbe oseb.
- Če želite vtič izvleči iz stenskega stika, to storite na samem vtiču in ne z vlečenjem za kabel ali napravo.
- Da bi se izognili električnemu udaru, poskrbite, da bodo vaše roke suhe, preden priključite ali odklopite vtič.
- Naprave ne uporabljajte z mokrimi rokami, na vlažnih tleh ali v vlažnem okolju, saj obstaja nevarnost električnega udara.
- Med uporabo naprave pazite, da se napajalni kabel ne zatakne ali zmečka.
- Zaradi zaščite pred nevarnostjo električnega udara motorne enote, kabla ali vtiča ne smete zmočiti.
- Pri ravnanju z električnimi napravami bodite previdni, saj je površina grelnega elementa po uporabi izpostavljena preostali vročini. Vsaka napačna uporaba lahko povzroči morebitne poškodbe uporabnika in lahko poškoduje napravo.
- Ne dotikajte se zunanje površine naprave, saj se lahko med delovanjem močno segreje. Namesto tega uporabite ročaj ali rokavice.
- Naprave ali vtiča nikoli ne potopite v vodo ali katero koli drugo tekočino. Če aparat pade v vodo, ga pred ponovno uporabo takoj izključite iz električnega omrežja in ga odnesite na popravilo k pooblaščenemu serviserju.
- Naprave ne uporabljajte, če je padla na tla, če ima vidne znake poškodb ali če pušča.
- Naprave ne uporabljajte, če je kabel ali vtič poškodovan. Če je kabel poškodovan, ga sme zamenjati le proizvajalec, njegov servisni zastopnik ali podobno usposobljene osebe, da bi se izognili nevarnosti.
- V primeru nepravilnega delovanja ali kakršne koli poškodbe aparata ga vrnite najbližjemu pooblaščenemu servisu, da ga pregleda, popravi ali nastavi.






Omejitve uporabe pri otrocih in starejših

- Naprave ne smejo uporabljati osebe (vključno z otroki) z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali duševnimi sposobnostmi ali osebe s pomanjkanjem izkušenj in znanja, razen če so bile nadzorovane ali poučene.
- To napravo lahko uporabljajo otroci, stari od 8 let, in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali duševnimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj in znanja, če so pod nadzorom ali dobili navodila o varni uporabi naprave in razumejo nevarnosti, ki so s tem povezane.
- Otroke je treba nadzorovati, da se ne igrajo z napravo.
- Otroci ne smejo čistiti in vzdrževati naprave, razen če so starejši od 8 let in pod nadzorom.
- Napravo in kabel hranite zunaj dosega otrok, mlajših od 8 let.
- Otrokom ne dovolite uporabe naprave brez nadzora.

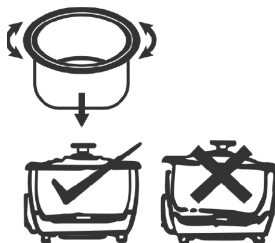


Navodila za uporabo naprave

-  Ne dotikajte se površine aparata, ker je zunanja površina prevroča, temveč uporabite ročaj ali rokavice.
-  Ne dotikajte se kovinskih delov na zunanji strani naprave. Ti se lahko med delovanjem močno segrejejo.
- Naprave ne pokrivajte z ničemer.
-  Napravo uporabljajte samo na površini, ki je odporna na toploto. Naprave nikoli ne uporabljajte v bližini vročih površin.
- Ta naprava mora biti vedno čista, saj prihaja v stik s hrano.
- V izogib opeklinam je priporočljivo, da med mizo in napravo položite toplotno odporno prevleko.
- Ko naprave ne uporabljate in pred čiščenjem jo izključite iz vtičnice.
- Pred montažo ali demontažo delov in dodatne opreme izključite iz električnega omrežja in počakajte, da se pred čiščenjem ohladijo.
- Pri premikanju naprave z vročo hrano, vodo ali drugimi vročimi tekočinami morate biti izjemno previdni.
- Previdno dvignite in odprite pokrov, da se ne opečete, in pustite, da voda kaplja v posodo za kuhanje riža.
- Za čiščenje električnih priključkov na aparatu ne uporabljajte jeklene, lesene ali kovinske čistilne blazinice. Kovinski drobcji lahko zmanjšajo električne razdalje in povzročijo nevarnost električnega udara.
- Da bi zmanjšali nevarnost električnega udara, kuhajte samo v odstranljivi posodi. Ne vlivajte tekočine v zunanjo posodo.
- Nikoli ne dovolite, da bi v zunanji lonec prišla voda ali druga

tekočina.

- Nikoli ne priključite napajalnega kabla, ne da bi bila notranja posoda v štedilniku.
- Kabel te naprave mora biti priključen samo v električno vtičnico 220/230 V izmeničnega toka.
- Vtič vedno najprej priključite na kuhalnik za riž, nato pa ga vtaknite v stensko vtičnico. Za odklop premaknite ročico Warm/ Cook v položaj Keep Warm (Mantener Caliente), nato izvlecite vtič iz stenske vtičnice.
- Pri uporabi te naprave zagotovite dovolj prostora za zrak nad napravo in na vseh straneh naprave. Ne dovolite, da bi se ta naprava med uporabo dotikala zaves, stenskih oblog, oblačil, brisač za posodo ali drugih vnetljivih materialov.
- Ta naprava proizvaja paro. Ne uporabljajte ga nepokritega.
- **Pozor:** Ta naprava ima vgrajeno toplotno varovalo, ki se ne sproži samoiniciativno. Če jo želite ponastaviti, izklopite aparat in ga izključite iz električnega omrežja. V vsakem primeru je toplotni izklop potreben za skladnost s standardi.
- Prepričajte se, da ste izklopili kabel napajalnika, ko ponev ni v štedilniku ali ko štedilnika ne uporabljate. Ne pozabite, da funkcija "KEEP WARM (MANTENER CALIENTE)" deluje vedno, ko je napajalni kabel priključen v električno omrežje.
- Če gumb težko obrnete v položaj "COOK (COCINAR)", ga ne poskušajte pritisniti. Običajno se to stanje pojavi, ko je notranja posoda popolnoma vstavljena v kuhalnik ali ko se je kuhanje pravkar končalo.
- Med uporabo funkcije "KEEP WARM (MANTENER CALIENTE)" nikoli ne puščajte posode v notranjem loncu.
- Če želite segreti predkuhan riž, v rižnik dodajte $\frac{1}{4}$ do $\frac{1}{2}$ skodelice vode in pritisnite gumb COOK.
- Dno notranjega lonca in površino grelne plošče vzdržujte brez tujkov, da preprečite nepravilno delovanje.
- **POZOR:** Preden začnete kuhati, očistite dno notranjega lonca za kuhanje, očistite dno notranjega lonca in površino grelne plošče. Nato obrnite notranji lonec v smeri urinega kazalca in proti njemu, da se pravilno prilega grelni plošči v notranjosti rižnika. V nasprotnem primeru kuhalnik riža ne bo deloval ali pa se bo poškodoval.



- Ne pozabite, da se rižnik, ko ga priključite in pritisnete gumb "COCINAR", samodejno vklopi v način KEEP WARM (MANTENER CALIENTE). Za začetek postopka kuhanja riža morate pritisniti gumb COCINAR (KUHANJE).
- Če je lonec povezan več kot 12 ur, se lahko riž razbarva ali ima neprijeten vonj, zato je priporočljivo, da riž postrežete in zaužijete čim prej. Ostanek riža shranite v hladilniku.



Kadar je uporabljen ta simbol, pomeni "Pozor: Vroče površine".

ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

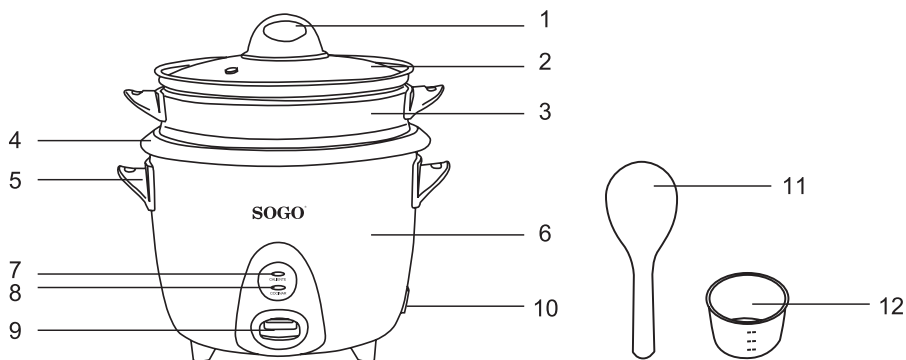
Podrobnosti o čiščenju površin, ki pridejo v stik s hrano, najdete v razdelku o čiščenju in vzdrževanju.

3. TEHNIČNE SPECIFIKACIJE

Napetost	Frekvenca	Napajanje	Zmogljivost
AC 220-240V	50-60Hz	500W	1.5L

4. OPIS DELOV

1. Ročaj pokrova
2. Pokrov iz kaljenega stekla
3. Stojalo za paro
4. Aluminijasta posoda s keramično prevleko
5. Ročaj kuhalnika za riž
6. Zunanja lupina, pobarvana s kovinskim sprejem
7. Indikator funkcije ohranjanja toplote
8. Indikator kuhanja
9. Stikalo za vklop/izklop kuhanja
10. Vtič
11. Nabiralnik za riž
12. Merilna skodelica



NASVETI ZA UPORABO IN NEGO KERAMIČNEGA PREMAZA

- Da bi preprečili praske na površini, prevlečeni s keramiko, v posodo ne postavljajte kovinskih predmetov.
- Za najboljše rezultate kuhanja uporabljajte srednjo do nizko temperaturo. Zelo visoke temperature lahko povzročijo razbarvanje, kar skrajša življenjsko dobo kuhalne površine. Če želite doseči visoko temperaturo, kuhalno ploščo nekaj minut segrevajte na srednji temperaturi.
- Uporabljajte samo najlonske ali silikonske pripomočke. Če uporabljate plastične ali lesene pripomočke, jih uporabljajte z največjimi previdnostnimi ukrepi. Tako se izognete praskam na keramični površini.
- Za odstranjevanje trdovratnih madežev uporabite plastično čistilno blazinico in blago tekočino za pomivanje posode.

5. NAVODILA ZA UPORABO

Z merilno skodelico, ki je priložena v embalaži, odmerite in dodajte riž v notranjo posodo.



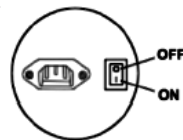
Rižu v notranjem loncu s pomočjo merilne skodelice dodajte vodo po spodnji tabeli:

Metoda A:

Skodelice surovega riža	Količina vode, ki jo je treba dodati v posodo do oznake vode
10 skodelice	10 - 10 ½ skodelice
8 skodelice	8 - 8 ½ skodelice
6 skodelice	6 - 6 ½ skodelice
4 skodelice	4 - 4 ½ skodelice
2 skodelice	2 - 2 ½ skodelice

Metoda B:

- Notranji lonec postavite v kuhalnik. V notranjo posodo dajte riž in vodo. Pokrov trdno zaprite. Posodo nežno obračajte v desno in levo. Pokrov trdno zaprite.
- Pred kuhanjem pritisnite stikalo "I" (vklop).
- Po končanem kuhanju pritisnite stikalo "O" (izklop).
- Priključite napajalni kabel. Ne priključite, dokler niste pripravljene za kuhanje. V nasprotnem primeru se lahko riž pokvari, če posoda ni v štedilniku, se kuhanje ne bo začelo.
- Pritisnite stikalo. Indikator "COOK (COCINAR)" vam pove, da se je kuhanje začelo.
- Ko je riž pripravljen, se odpre stikalo. Ko se stikalo odpre, pustite pokrito vsaj 15 minut, da se riž skuha v pari.
- Po vsaki uporabi izključite vtičnico. Zagrabite vtič in ne kabla.
- Ob kuhanju voda ne sme biti višja od 70 % prostornine.
- Ne pritrjujte prezračevalne odprtine, ker se bojite opeklin.



KUHANJE RIŽA

Riž je hranljiv in vsebuje malo maščob. Ta rižnik je namenjen kuhanju riža. Je enostaven za uporabo in samodejen. Parni riž je okusnejši. V rižniku lahko kuhate beli riž ali riž z različnimi okusi z dodajanjem drugih sestavin. Navdušeni boste nad različnimi vrstami riža, ki jih lahko skuhate s tem rižnikom.

Vedno, ko kuhate riž, uporabite priloženo merilno skodelico.

Za kuhanje riža upoštevajte naslednje meritve: Izmerite količino riža, ki jo želite skuhati. Iz ene skodelice nekuhanega riža dobite približno 1 1/2 do 2 skodelice kuhanega riža, ki zadostuje za 1 do 2 osebi.

V notranjo posodo dajte opran riž. Dodajte vodo v skladu z merilno tabelo ali merilno črto na loncu. Na primer: za 4 skodelice nekuhanega riža dodajte vodo do četrte črte na loncu. Postavite lonec v parnik/sušilec, priključite napajalni kabel v parnik in nato v vtičnico (to storite, ko ste pripravljeni za kuhanje). Pritisnite gumb in prižgala se bo kontrolna lučka, ko se kuhanje riža konča, se bo gumb obrnil v položaj za ogrevanje, kar pomeni, da bo riž ostal topel. Po vsaki uporabi iztaknite vtič iz električnega omrežja.

KUHANJE V PARI

Kuhanje v pari je eden najboljših in najbolj hranljivih načinov kuhanja. Hrana v pari ohrani svoje okuse, vitamine in hranilne snovi.

Ta aparat podpira dva načina kuhanja zelenjave in drugih živil v pari. Ena od teh metod je opisana v naslednjem razdelku.

Drugi način je uporaba posebnega aluminijastega pladnja za kuhanje v pari, ki je priložen temu izdelku. Če uporabljate pladenj za kuhanje v pari, boste prihranili vodo in energijo, saj se za kuhanje dodatne zelenjave ali rib, piščanca ali drugih živil v zgornjem pladnju za kuhanje v pari uporabljata ista voda in energija, riž pa se kuha v spodnjem loncu s keramično prevleko.

SVEŽO ALI ZAMRZNJENO ZELENJAVO ZA KUHANJE NA PARI (V LONCU Z NEPREBOJNO PLASTJO).

Čas kuhanja zelenjave je odvisen od količine dodane vode ter mehkoabe in velikosti rastlin ali zelenjave. Zamrznjeno zelenjavo lahko kuhate neposredno iz embalaže. Svežo zelenjavo je treba pred kuhanjem oprati.

V spodnji tabeli je navedena ustrežna količina vode za povprečno kuhanje zelenjave. Če uporabite manj vode, je zelenjava bolj hrustljava.

Pakirana zamrznjena zelenjava potrebuje 10 do 12 minut kuhanja v pari z uporabo 1/2 skodelice vode. Za večje kose uporabite 3/4 skodelice vode. Ko so kuhani, odklopite aparat in v lonec dodajte nekaj vode, da se zelenjava ne prilepi na dno lonca.

MIZA ZA KUHANJE SVEŽE ZELENJAVE

Zelenjava	Voda (skodelice)	Čas (v minutah)
Jajčevci	1 1/2	20
Bučke	1/2	10
Grah	1/2	10
Cvetača	1	15
Zeleni fižol	1	15
Koruza	1	15
Šparglji	1/2	10
Špinača	1/2	10
Soja	1/2	5
Fižol	1/2	10
Zelje	1/2	10
Korenje	1	15

RECEPT ZA DUŠENO JUHO

Juho lahko pripravite po spodnjem receptu. Ostanke mesa ali zelenjave lahko uporabite za dodajanje in pripravo juh.

RECIPI

PIŠČANČJA JUHA

- 1 piščanec, olupljena koža in narezan na koščke
- 2 skodelici celega paradižnika v pločevinkah
- 1 strok sesekljanega česna
- 1 / 2 čebula, narezana na majhne koščke
- Sesekljeni kalifornijski čiliji (po okusu)
- 2 skodelici kuhanega fižola ali čičerike

1. Koščke piščanca položite v lonec za kuhanje riža.
2. Dodajte toliko vode, da je pokrita.
3. Kuhajte do mehkega, približno 25 minut.
4. Koščke piščanca odstranite iz juhe in vanjo dajte paradižnik, česen, čebulo in čili.
5. Piščanca zdrobimo in ga vrnemo v juho.
6. Dodajte čičerko in fižol ter kuhajte 15 minut.

6. ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

- Odstranite notranjo posodo in pokrov ter ju operite v vroči milnici, popolnoma sperite in nato posušite z mehko krpo.
- Zunanost štedilnika očistite s čisto vlažno krpo. Nikoli ne čistite nobenega dela štedilnika z abrazivnimi čistili. Uporabite vlažno krpo ali gobo z vodo in blagim detergentom za posodo. Nobenega dela štedilnika ne potopite v vodo. Umivajte samo notranjo posodo in pokrov.
- Za čiščenje grelne plošče in plošče za toplotno regulacijo uporabite jekleno volno, s katero spolirajte ali odstranite morebitne ostanke. Nato obrišite z vlažno krpo. Pred ponovno uporabo pustite, da se popolnoma posuši. Na grelni plošči in termoregulatorski plošči ne sme biti nobenih tujkov, sicer kuhalnik ne bo pravilno deloval.
- Nepravilno čiščenje štedilnika lahko povzroči neprijetne vonjave.
- Kakršni koli ostanki kisa ali soli lahko povzročijo korozijo ponve.

1. VAŽNO:

- Prije uporabe uvijek pažljivo pročitate knjižicu s uputama.
- Ovaj priručnik možete preuzeti s naše web stranice www.sogo.es
- Sačuvajte ove upute za buduću upotrebu.

2. Sigurnosne upute za korisnika

GENERAL PRECAUTIONS

Opće mjere opreza tijekom uporabe električne opreme

-  Nemojte koristiti uređaj u bilo koje druge svrhe osim onih koje su opisane u ovom priručniku.
- Nemojte koristiti niti držati uređaj na otvorenom.
- Aparat uvijek postavite na ravnu površinu.
- Ovaj proizvod je namijenjen za unutarnju, neindustrijsku, nekomercijalnu upotrebu i samo za upotrebu u kućanstvu. Nemojte koristiti predmet na otvorenom ili u bilo koju drugu svrhu. Zloupotreba ili nepravilno rukovanje može uzrokovati probleme u uređaju i uzrokovati ozljede korisnika.
- Uređaj se smije koristiti samo za predviđene svrhe. Ne preuzima se odgovornost za štete nastale nepravilnom uporabom ili pogrešnim rukovanjem.
- Provjerite odgovara li napon naveden na natpisnoj pločici naponu mreže prije uključivanja uređaja.
- Uvijek izvucite utikač iz utičnice kada se uređaj ne koristi. Ne ostavljajte uključeni uređaj bez nadzora.
- Potreban je strogi nadzor kada bilo koji uređaj koriste djeca ili su u blizini djece.
- Prije čišćenja ili spremanja uređaja, uvijek ga isključite iz struje i ostavite da se ohladi.
- Uređaj nije potpuno isključen iz izvora napajanja, čak ni nakon što je isključen. Kako biste ga potpuno odspojili, isključite ga iz mrežnog utikača.
- Uređaji nisu namijenjeni za upravljanje pomoću vanjskog mjerača vremena ili zasebnog sustava daljinskog upravljanja.
- Ovaj uređaj je namijenjen za korištenje u kućanstvu i slične primjene kao što su:
 - kuhinjski prostori za osoblje u trgovinama, uredima i drugim radnim okruženjima;
 - Seoske kuće i klijenti u hotelima, motelima i drugim stambenim sredinama;
 - Okruženje tipa noćenje s doručkom;
 - Ugostiteljstvo i slične nemaloprodajne primjene.
- Izbjegavajte prolijevanje po konektoru



Ograničenja uporabe kako bi se izbjegle ozljede

- Nemojte postavljati niti koristiti ovaj uređaj u blizini izvora vode.
- Nemojte postavljati niti koristiti uređaj i njegov kabel za napajanje na ili u blizini vrućih površina (npr. ploče štednjaka) ili otvorenog plamena.
- Ne ostavljajte kabel za napajanje da visi s oštih rubova i držite ga dalje od vrućih predmeta i plamena. Ne motajte kabel oko uređaja i ne savijajte ga.
- Kućište koje sadrži električne komponente i grijaće elemente nemojte uranjati u vodu niti ga ispirati pod mlazom vode.
- Nikada nemojte koristiti pribor koji nije preporučio proizvođač.
- Korištenje pribora koji nije preporučen ili prodan od strane proizvođača uređaja može dovesti do požara, strujnog udara ili ozljeda osoba.
- Kada želite izvaditi utikač iz zidne utičnice, učinite to na samom utikaču, a ne povlačenjem kabela ili samog uređaja.
- Kako biste izbjegli strujni udar, provjerite jesu li vam ruke suhe prije uključivanja ili isključivanja iz utičnice.
- Nemojte koristiti uređaj s mokrim rukama, na vlažnim podovima ili kada je atmosfera vlažna postoji opasnost od strujnog udara.
- Tijekom korištenja uređaja pazite da kabel za napajanje ne smije biti zahvaćen ili zgnječen.
- Ne dopustite da se jedinica motora, kabel ili utikač smoče kako biste se zaštitili od opasnosti od strujnog udara.
- Budite oprezni pri rukovanju električnim uređajima jer je površina grijaćeg elementa podložna zaostaloj toplini nakon uporabe. Svaka pogrešna uporaba može prouzročiti potencijalnu ozljedu korisnika i može oštetiti uređaj.
- Ne dodirujte vanjsku površinu uređaja jer se može jako zagrijati tijekom rada. Umjesto toga, koristite ručku ili rukavice.
- Nikada ne uranjajte uređaj ili priključak u vodu ili bilo koju drugu tekućinu. U slučaju da uređaj padne u vodu, odmah ga isključite iz električne mreže i odnesite ga u ovlaštenu servis na popravak prije ponovne uporabe.
- Nemojte koristiti uređaj ako je pao na pod, ako su vidljivi znakovi oštećenja ili ako curi.
- Nemojte koristiti uređaj ako je kabel ili utikač oštećen. U slučaju da je kabel oštećen, mora ga zamijeniti samo proizvođač, njegov serviser ili slično kvalificirana osoba kako bi se izbjegla opasnost.
- U slučaju kvara uređaja ili ako je na bilo koji način oštećen, vratite uređaj u najbliži ovlaštenu servis na pregled, popravak ili podešavanje.






Ograničenja uporabe kod djece i starijih osoba

- Aparat ne smiju koristiti osobe (uključujući djecu) sa smanjenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i znanja, osim ako nisu pod nadzorom ili su ih podučili.
- Ovaj uređaj mogu koristiti djeca starija od 8 godina i osobe sa smanjenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili s nedostatkom iskustva i znanja ako su pod nadzorom ili su ih podučili u vezi s korištenjem uređaja na siguran način i razumiju uključene opasnosti.
- Djecu treba nadzirati kako se ne bi igrala s uređajem.
- Čišćenje i korisničko održavanje ne smiju obavljati djeca osim ako su starija od 8 godina i pod nadzorom.
- Držite uređaj i njegov kabel izvan dohvata djece mlađe od 8 godina.
- Ne dopustite djeci da koriste uređaj bez nadzora.

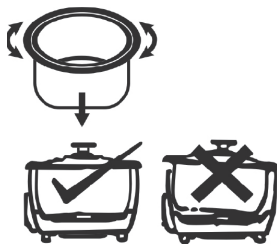


Upute koje treba slijediti tijekom korištenja uređaja

-  Nemojte dodirivati površinu uređaja jer je vanjska površina prevruća, umjesto toga koristite ručku ili rukavice bez rukava.
-  Ne dodirujte metalne dijelove izvana uređaja. Oni mogu postati vrlo vrući tijekom rada.
- Ne prekrivajte uređaj ničim.
-  Jedinicu koristite samo na površini otpornoj na toplinu. Nikada nemojte koristiti uređaj u blizini vrućih površina.
- Apsolutno je potrebno održavati ovaj uređaj čistim cijelo vrijeme dok dolazi u dodir s hranom.
- Savjetuje se da između stola i uređaja postavite premaz otporan na toplinu kako biste izbjegli opekline.
- Isključite utikač iz utičnice kada nije u upotrebi i prije čišćenja.
- Prije montaže ili demontaže dijelova i pribora isključite iz utičnice i ostavite ih da se ohlade prije čišćenja.
- Morate biti izuzetno oprezni kada premješate uređaj koji sadrži vruću hranu, vodu ili druge vruće tekućine.
- Pažljivo podignite i otvorite poklopac kako biste izbjegli opekotine i pustite da voda kaplje u kuhalo za rižu.
- Nemojte koristiti čelične, drvene ili metalne spužvice za ribanje za čišćenje električnih kontaktnih priključaka na uređaju. Metalni komadići mogu smanjiti električne razmake i uzrokovati opasnost od strujnog udara.
- Kako biste smanjili rizik od strujnog udara, kuhajte samo u uklonljivoj posudi. Ne ulijevajte tekućinu u vanjski kruh.
- Nikada ne dopustite da voda ili bilo kakva tekućina uđe u vanjsku

posudu.

- Nikada ne uključujte kabel za napajanje bez unutarnjeg lonca unutar kuhala.
- Kabel za ovaj uređaj treba uključiti samo u električnu utičnicu od 220/230 V AC.
- Uvijek prvo priključite utikač na kuhalo za rižu, a zatim u zidnu utičnicu. Za odspajanje pomaknite ručicu za zagrijavanje/kuhanje u položaj za održavanje topline, a zatim izvadite utikač iz zidne utičnice.
- Kada koristite ovaj uređaj, osigurajte odgovarajući zračni prostor iznad i sa svih strana uređaja. Nemojte dopustiti da ovaj uređaj tijekom upotrebe dodiruje zavjese, zidne obloge, odjeću, kuhinjske krpe ili druge zapaljive materijale
- Ovaj uređaj proizvodi paru. Nemojte raditi nepokriveni.
- **Oprez:** Ovaj uređaj uključuje termalni prekidač koji se ne sam poništava. Za resetiranje isključite uređaj i odspojite ga iz električne mreže. U svakom slučaju potreban je toplinski prekidač kako bi se ispunili standardi.
- Obavezno isključite kabel AC adaptera kada posuda nije u štednjaku ili kada se štednjak ne koristi. Imajte na umu da značajka "KEEP WARM" radi kad god je kabel za napajanje uključen.
- Ako je tipku teško okrenuti u položaj "KUHANJE", ne pokušavajte je silom spustiti. Obično se ovo stanje događa kada je unutarnji lonac potpuno umetnut u štednjak ili kada je kuhanje upravo završeno
- Nikada ne ostavljajte posuđe u unutarnjoj posudi dok koristite "KEEP WARM".
- Za ponovno zagrijavanje prethodno kuhane riže dodajte $\frac{1}{4}$ do $\frac{1}{2}$ šalice vode u kuhalo za rižu i pritisnite tipku KUHANJE.
- Držite dno unutarnjeg lonca i površinu grijaće ploče bez stranih tvari kako biste spriječili kvarove u radu.
- **OPREZ:** Prije početka kuhanja očistite dno unutarnje posude za kuhanje, očistite dno unutarnje posude i površinu ploče grijača. Zatim okrenite unutarnji lonac u smjeru kazaljke na satu i suprotno od kazaljke na satu tako da dobro pristane na grijaću ploču unutar kuhala za rižu. U suprotnom kuhalo za rižu neće raditi ili će se oštetiti.



- Imajte na umu da kada uključite kuhalo za rižu i pritisnete tipku "COOK", on se automatski uključuje u način rada ODRŽAVANJE TOPLINE. Morate pritisnuti tipku COOK (KUHANJE) kako biste započeli proces kuhanja riže.
- Ako se lonac drži spojen duže od 12 sati, riža može promijeniti boju ili stvoriti loš miris, preporuča se poslužiti i konzumirati rižu što je prije moguće. Ostatke riže spremite u hladnjak.



Kada se koristi ovaj simbol, to znači "Oprez: vruće površine"

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

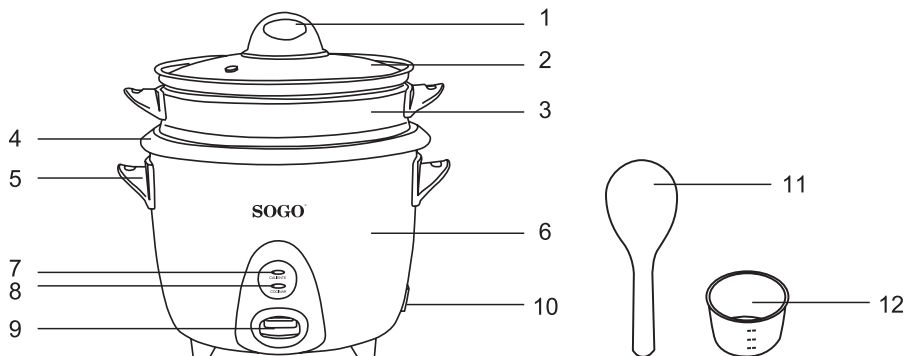
Za detalje o tome kako očistiti površine koje dolaze u dodir s hranom, pogledajte odjeljak o čišćenju i održavanju.

3. TEHNIČKE SPECIFIKACIJE

Napon	Frekvencija	vlast	Kapacitet
AC 220-240V	50-60Hz	500W	1.5L

4. OPIS DIJELOVA

1. Ručka poklopca
2. Poklopac od kaljenog stakla
3. Stalac za paru
4. Keramički obložen aluminijski lonac
5. Drška kuhala za rižu
6. Metalna vanjska školjka obojena sprejem
7. Svjetlo indikatora funkcije održavanja topline
8. Svjetlo indikatora kuhanja
9. Prekidač za uključivanje/isključivanje kuhanja
10. Utikač
11. Žlica za rižu
12. Mjerna posuda



SAVJETI ZA KORIŠTENJE I ODRŽAVANJE KERAMIČKE PREMAZE

- Kako biste izbjegli grebanje keramičke površine, nemojte slagati metalne predmete u lonac.
- Koristite srednju do nisku temperaturu za najbolje rezultate kuhanja. Vrlo visoke temperature mogu uzrokovati promjenu boje i smanjiti vijek trajanja bilo koje površine za kuhanje. Za postizanje visoke temperature prethodno zagrijte ploču za kuhanje na srednjoj temperaturi nekoliko minuta.
- Koristite samo najlonsko ili silikonsko posuđe. Ako koristite plastično ili drveno posuđe, koristite ga s max. mjere predostrožnosti. Time ćete izbjeći grebanje keramičke površine.
- Za uklanjanje tvrdokornih mrlja koristite plastičnu krpu za ribanje i blago sredstvo za pranje posuđa.

5. UPUTE ZA UPORABU

Pomoću mjerne posude koja se nalazi u pakiranju izmjerite i dodajte rižu u unutarnji lonac.



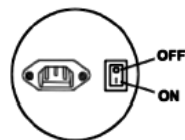
Dodajte vodu u rižu, unutar unutarnjeg lonca uz pomoć mjerne posude, slijedeći donju tablicu:

Metoda A:

Šalice sirove riže	Količina vode koju treba dodati u lonac do oznake vode
10 šalica	10 - 10 ½ šalica
8 šalica	8 - 8 ½ šalica
6 šalica	6 - 6 ½ šalica
4 šalica	4 - 4 ½ šalica
2 šalica	2 - 2 ½ šalica

Metoda B:

- Stavite unutarnji lonac u kuhalo. Stavite rižu i vodu u unutarnji lonac. Čvrsto zatvorite poklopac. Lagano okrećite kruh desno i lijevo. Čvrsto zatvorite poklopac.
- Prije kuhanja pritisnite prekidač "I" (uključeno).
- Pritisnite prekidač "O" (isključeno) nakon završetka kuhanja.
- Uključite kabel za napajanje. Nemojte uključivati dok ne budete spremni za kuhanje. Inače se riža može pokvariti. Ako lonac nije u štednjaku, kuhanje neće započeti.
- Pritisnite prekidač. Indikator "KUHANJE" govori da je počelo kuhanje.
- Kada je riža gotova, prekidač će iskočiti. Nakon što sklopka iskoči, ostavite poklopljeno barem 15 minuta da se riža kuha na pari.
- Isključite utikač nakon svake uporabe. Uхватite utikač, a ne kabel.
- Kada pirjate, razina vode ne smije biti veća od 70% volumena.
- Nemojte postavljati ventilacijski otvor zbog straha od opekotina.



KUHANJE RIŽE

Riža je hranjiva i ima malo masti. Ovo kuhalo za rižu je za kuhanje riže. Jednostavan je za korištenje i automatski je. Pirjana riža je ukusna. Kuhalo za rižu može kuhati bijelu rižu ili rižu s različitim okusima dodavanjem drugih sastojaka. Svidjet će vam se različite vrste riže koje možete kuhati u ovom kuhalu za rižu. Uvijek koristite priloženu mjernu posudu svaki put kada kuhate rižu.

Za kuhanje riže slijedite ove mjere: Izmjerite količinu riže koju želite skuhati. Jedna šalica nekuhane riže daje otprilike 1 1/2 do 2 šalice kuhane riže i služi za 1 do 2 osobe.

U unutarnji lonac stavite opranu rižu. Dodajte vodu prema mjernoj tablici ili mjernoj liniji na loncu. Na primjer: za 4 šalice nekuhane riže dodajte vode do linije 4 lonca. Stavite lonac u aparat za kuhanje na pari/fritezu, priključite AC kabel u aparat za kuhanje na pari, a zatim ga uključite u utičnicu (ovo se radi kada budete spremni kuhati). Pritisnite gumb i indikatorska lampica će se upaliti, kada se kuhanje riže završi, gumb će se okrenuti u topli položaj, što znači da će riža ostati topla. Isključite utikač nakon svake upotrebe.

KUHANJE NA PARI

Kuhanje na pari jedan je od najboljih i najhranjivijih načina kuhanja. Hrana kuhana na pari zadržava svoj okus, vitamine i hranjive tvari.

Ovaj uređaj podržava dvije metode kuhanja povrća i drugih namirnica na pari. Jedna od metoda je opisana u nastavku u sljedećem odjeljku.

Druga metoda je korištenje POSEBNOG ALUMINIJEVSKOG DODATKA ZA PUCANJE NA PARI koji se isporučuje s ovim proizvodom. Ako koristite PLADU ZA PARU, uštedjet ćete i vodu i energiju jer se ista voda i snaga koriste za kuhanje dodatnog povrća ili ribe, piletine ili druge hrane u gornja posuda za kuhanje na pari i riža kuhat će se u donjoj posudi obloženoj keramikom.

SVJEŽE ILI ZAMRZNUTO POVRĆE NA PARI (POMOĆU LONCA SA NEPRIJEPLJUĆIM ZAŠTITOM)

Vrijeme kuhanja povrća određeno je količinom dodane vode te mekoćom i veličinom biljaka ili povrća. Smrznuto povrće može se kuhati izravno iz pakiranja. Svježe povrće prije kuhanja potrebno je oprati. Sljedeća tablica predlaže odgovarajuću količinu vode za kuhanje povrća na prosječnu razinu. Upotreba manje vode čini povrće hrskavijim.

Zapakirano smrznuto povrće treba 10 do 12 minuta kuhati na pari uz 1/2 šalice vode.

Za veće komade koristite 3/4 šalice vode. Nakon što su kuhani, isključite uređaj i dodajte malo vode u lonac kako biste spriječili lijepljenje povrća za dno lonca.

STOL ZA KUHANJE SVJEŽEG POVRĆA

Povrće	Voda (čашe)	Vrijeme (minute)
Patlidžan	1 1/2	20
Tikvica	1/2	10
Grašak	1/2	10
Karfiol	1	15
Zeleni grah	1	15
Kukuruz	1	15
Šparoga	1/2	10
Špinat	1/2	10
zrna soje	1/2	5
grah	1/2	10
Kupus	1/2	10
mrkva	1	15

PIRJANA JUHA RECEPT

Juha se može pripremiti prema dolje navedenom receptu. Ostatke mesa ili povrća možete koristiti za dodavanje i pripremu juha.

RECEPTI

PILEĆA JUHA

- 1 pile, ogulite kožu i narežite na komade
- 2 šalice cijelih rajčica iz konzerve
- 1 češanj mljevenog češnjaka
- 1/2 luka nasjeckanog na sitno
- nasjeckani kalifornijski čili (po ukusu)
- 2 šalice kuhanog graha ili slanutka

1. Stavite komade piletine u kuhalo za rižu.
2. Dodajte dovoljno vode da prekrije.
3. Kuhajte dok ne omekša, oko 25 minuta.
4. Izvadite komade piletine iz juhe i stavite rajčice, češnjak, luk i čili.
5. Narežite piletinu i vratite je u juhu.
6. Dodajte slanutak i grah te pustite da lagano kuha 15 minuta.

6. ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

- Uklonite unutarnji lonac i poklopac i operite ih u vrućoj vodi sa sapunicom, pazite da potpuno isperete, zatim osušite mekom krpom.
- Vanjski dio štednjaka očistite čistom vlažnom krpom. Nikada ne čistite niti jedan dio štednjaka abrazivnim sredstvom za čišćenje. Koristite vlažnu krpu ili spužvu s vodom i blagim deterdžentom za suđe. Ne potapajte nijedan dio kuhala u vodu. Perite samo unutarnji lonac i poklopac.
- Za čišćenje ploče za grijanje i ploče za termokontrolu, koristite čeličnu vunu za poliranje ili uklanjanje ostataka. Zatim obrišite vlažnom krpom. Ostavite da se potpuno osuši prije ponovne uporabe. Grijaću ploču i termokontrolnu ploču morate držati čistima od bilo kakvih stranih tijela, inače štednjak neće ispravno raditi.
- Nepravilno čišćenje štednjaka može uzrokovati neugodne mirise.
- Svi ostaci octa ili soli mogu uzrokovati korodiranje posude.

1. WAŻNE:

- Przed użyciem należy zawsze uważnie przeczytać instrukcję obsługi.
- Niniejszą instrukcję można pobrać z naszej strony internetowej www.sogo.es.
- Zachowaj te instrukcje na przyszłość.

2. Instrukcje bezpieczeństwa dla użytkownika

GENERAL
PRECAUTIONS

Ogólne środki ostrożności podczas korzystania z urządzeń elektrycznych

- Nie używaj urządzenia do celów innych niż opisane w niniejszej instrukcji.
- Nie używaj ani nie przechowuj urządzenia na zewnątrz.
- Urządzenie należy zawsze umieszczać na płaskiej i równej powierzchni.
- Ten produkt jest przeznaczony do użytku wewnętrznego, nieprzemysłowego, niekomercyjnego i wyłącznie do użytku domowego. Nie należy go używać na zewnątrz ani w żadnym innym celu. Nieprawidłowe użytkowanie lub niewłaściwa obsługa mogą spowodować problemy z urządzeniem i obrażenia użytkownika.
- Urządzenie może być używane wyłącznie zgodnie z przeznaczeniem. Nie ponosimy odpowiedzialności za szkody wynikające z niewłaściwego użytkowania lub nieprawidłowej obsługi.
- Przed podłączeniem urządzenia należy upewnić się, że napięcie wskazane na tabliczce znamionowej odpowiada napięciu sieciowemu.
- Gdy urządzenie nie jest używane, należy zawsze wyjmować wtyczkę z gniazda zasilania. Nie pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Gdy urządzenie jest używane przez dzieci lub w ich pobliżu, konieczny jest ścisły nadzór.
- Przed czyszczeniem lub przechowywaniem urządzenia należy zawsze odłączyć je od zasilania i pozostawić do ostygnięcia.
- Urządzenie nie jest całkowicie odłączone od źródła zasilania, nawet po jego wyłączeniu. Aby całkowicie odłączyć urządzenie, należy odłączyć je od wtyczki zasilania.
- Urządzenia nie są przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego wyłącznika czasowego lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- To urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego i

podobnych zastosowań, takich jak:

- Pomieszczenia kuchenne dla personelu w sklepach, biurach innych miejscach pracy;
- Domy wiejskie i klienci w hotelach, motelach i innych środowiskach mieszkalnych;
- Środowiska typu bed and breakfast;
- Catering i podobne zastosowania niedetaliczne.
- Unikaj rozlania płynu na złącze i

Ograniczenia użytkowania w celu uniknięcia obrażeń ciała

- Nie umieszczaj ani nie używaj tego urządzenia w pobliżu źródeł wody.
- Nie należy umieszczać ani używać urządzenia i jego przewodu zasilającego na gorących powierzchniach (np. płytach kuchennych) lub w ich pobliżu, ani też w pobliżu otwartego ognia.
- Nie pozostawiaj przewodu zasilającego zwisającego z ostrych krawędzi i trzymaj go z dala od gorących przedmiotów i płomieni. Nie owijaj przewodu wokół urządzenia i nie zginać go.
- Nie należy zanurzać obudowy zawierającej elementy elektryczne i grzewcze w wodzie ani płukać jej pod bieżącą wodą.
- Nigdy nie używaj akcesoriów, które nie są zalecane przez producenta.
- Korzystanie z akcesoriów niezalecanych lub sprzedawanych przez producenta urządzenia może spowodować pożar, porażenie prądem elektrycznym lub obrażenia ciała.
- Jeśli chcesz wyjąć wtyczkę z kontaktu ściennego, zrób to przy samej wtyczce, a nie ciągnąc za kabel lub samo urządzenie.
- Aby uniknąć porażenia prądem, przed podłączeniem lub odłączeniem urządzenia należy upewnić się, że ręce są suche.
- Nie używaj urządzenia mokrymi rękami, na wilgotnej podłodze lub w wilgotnej atmosferze - istnieje ryzyko porażenia prądem.
- Podczas korzystania z urządzenia należy upewnić się, że przewód zasilający nie zostanie przytrzaśnięty ani zgnieciony.
- Nie wolno dopuścić do zamoczenia jednostki napędowej, przewodu lub wtyczki, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem elektrycznym.
- Podczas obchodzenia się z urządzeniami elektrycznymi należy zachować ostrożność, ponieważ powierzchnia elementu grzejącego jest narażona na ciepło resztkowe po użyciu. Każde niewłaściwe użycie może spowodować potencjalne obrażenia użytkownika i uszkodzenie urządzenia.
- Nie należy dotykać zewnętrznej powierzchni urządzenia, ponieważ może się ona bardzo nagrzewać podczas pracy. Zamiast tego należy użyć uchwytu lub rękawiczek.
- Nigdy nie zanurzać urządzenia ani wtyczki w wodzie lub innym płynie. W przypadku wypadnięcia urządzenia do wody należy natychmiast odłączyć je od zasilania i przed ponownym użyciem oddać do

naprawy w autoryzowanym serwisie.

- Nie używaj urządzenia, jeśli spadło ono na podłogę, ma widoczne ślady uszkodzenia lub jest nieszczelne.
- Nie używaj urządzenia, jeśli kabel lub wtyczka są uszkodzone. W przypadku uszkodzenia przewodu, musi on zostać wymieniony wyłącznie przez producenta, jego przedstawiciela serwisowego lub podobnie wykwalifikowane osoby w celu uniknięcia zagrożenia.
- W przypadku nieprawidłowego działania urządzenia lub jeśli zostało ono w jakikolwiek sposób uszkodzone, należy zwrócić urządzenie do najbliższego autoryzowanego serwisu w celu sprawdzenia, naprawy lub regulacji.






Ograniczenia dotyczące stosowania u dzieci i osób starszych

- Urządzenie nie może być używane przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, lub nieposiadające doświadczenia i wiedzy, chyba że są one nadzorowane lub zostały poinstruowane.
- To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach
- fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub nieposiadające doświadczenia i wiedzy, jeśli są one nadzorowane lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia.
- Dzieci powinny być nadzorowane, aby nie bawiły się urządzeniem.
- Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci, chyba że mają one więcej niż 8 lat i są nadzorowane.
- Urządzenie i jego przewód należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci w wieku poniżej 8 lat.
- Nie należy pozwalać dzieciom na korzystanie z urządzenia bez nadzoru.



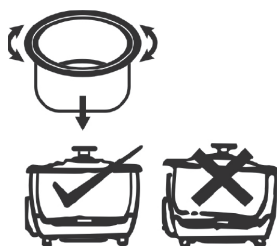
Instrukcje, których należy przestrzegać podczas korzystania z urządzenia

-  Nie należy dotykać powierzchni urządzenia, ponieważ jest ona zbyt gorąca. lub rękawice.
-  Nie należy dotykać żadnych metalowych części na zewnątrz urządzenia. Mogą się one bardzo nagrzewać podczas pracy.
- Nie przykrywać urządzenia żadnymi przedmiotami.
-  Urządzenia należy używać wyłącznie na powierzchni odpornej na wysoką temperaturę. Nigdy nie używaj urządzenia w pobliżu gorących powierzchni.

- Konieczne jest utrzymywanie urządzenia w czystości przez cały czas, ponieważ ma ono kontakt z żywnością.
- Zaleca się umieszczenie powłoki odpornej na ciepło pomiędzy stołem a urządzeniem w celu uniknięcia poparzeń.
- Odłączać od gniazdka, gdy urządzenie nie jest używane i przed czyszczeniem.
- Przed montażem lub demontażem części i akcesoriów należy odłączyć je od zasilania i pozostawić do ostygnięcia przed czyszczeniem.
- Podczas przenoszenia urządzenia zawierającego gorące jedzenie, wodę lub inne gorące płyny należy zachować szczególną ostrożność.
- Ostrożnie podnieś i otwórz pokrywę, aby uniknąć poparzenia, i pozwól wodzie kapać do urządzenia do gotowania ryżu.
- Do czyszczenia styków elektrycznych urządzenia nie należy używać stalowych, drewnianych ani metalowych zmywaków. Odłamki metalu mogą zmniejszyć odstępów elektryczne i spowodować ryzyko porażenia prądem.
- Aby zmniejszyć ryzyko porażenia prądem, należy gotować wyłącznie w wyjmowanym pojemniku. Nie wylewać płynu na zewnętrzną patelnię.
- Nie wolno dopuścić do przedostania się wody lub jakiegokolwiek płynu do naczynia zewnętrznego.
- Nigdy nie podłączaj przewodu zasilającego bez garnka wewnętrznego wewnątrz kuchenki.
- Przewód tego urządzenia powinien być podłączony wyłącznie do gniazdka elektrycznego 220/230 V AC.
- Zawsze najpierw podłączaj wtyczkę do urządzenia do gotowania ryżu, a następnie do gniazdka ściennego. Aby odłączyć urządzenie, przesunąć dźwignię Warm/ Cook do pozycji Keep Warm (Mantener Caliente), a następnie wyjmij wtyczkę z gniazdka ściennego.
- Podczas korzystania z tego urządzenia należy zapewnić odpowiednią przestrzeń powietrzną nad i ze wszystkich stron urządzenia. Nie należy dopuszczać do kontaktu urządzenia z zasłonami, tapetami, odzieżą, ścierkami do naczyń lub innymi materiałami łatwopalnymi podczas użytkowania
- To urządzenie wytwarza parę. Nie należy używać go bez przykrycia.
- **Uwaga:** To urządzenie jest wyposażone w wyłącznik termiczny, który nie resetuje się samoczynnie. Aby go zresetować, należy wyłączyć urządzenie i odłączyć je od zasilania. W każdym przypadku wyłącznik termiczny jest wymagany w celu zapewnienia zgodności z normami.
- Należy pamiętać o odłączeniu przewodu zasilacza, gdy patelnia nie znajduje się w kuchence lub gdy kuchenka nie jest używana. Należy pamiętać, że funkcja "KEEP WARM (MANTENER CALIENTE)"

działa zawsze, gdy przewód zasilający jest podłączony.

- Jeśli trudno jest obrócić przycisk do pozycji "COOK (COCINAR)", nie należy naciskać go na siłę. Zwykle ten stan występuje, gdy garnek wewnętrzny jest całkowicie włożony do kuchenki lub gdy gotowanie właśnie się zakończyło
- Nigdy nie zostawiaj naczyń w naczyniu wewnętrznym podczas korzystania z funkcji "KEEP WARM (MANTENER CALIENTE)".
- Aby podgrzać wstępnie ugotowany ryż, dodaj $\frac{1}{4}$ do $\frac{1}{2}$ szklanki wody do urządzenia do gotowania ryżu i naciśnij przycisk COOK.
- Dno naczynia wewnętrznego i powierzchnia płyty grzejnej powinny być wolne od ciał obcych, aby zapobiec nieprawidłowej pracy urządzenia.
- **UWAGA:** Przed rozpoczęciem gotowania wyczyść dno garnka wewnętrznego i powierzchnię płyty grzejnej. Następnie obróć garnek wewnętrzny zgodnie z ruchem wskazówek zegara, tak aby prawidłowo przylegał do płyty grzejnej wewnątrz urządzenia do gotowania ryżu. W przeciwnym razie urządzenie do gotowania ryżu nie będzie działać lub zostanie uszkodzone.



- Należy pamiętać, że po podłączeniu urządzenia do gotowania ryżu i naciśnięciu przycisku "COOK (COCINAR)" urządzenie automatycznie przełączy się w tryb KEEP WARM (MANTENER CALIENTE). Aby rozpocząć proces gotowania ryżu, należy nacisnąć przycisk COCINAR (COOK).
- Jeśli garnek jest podłączony dłużej niż 12 godzin, może to spowodować odbarwienie ryżu lub powstanie nieprzyjemnego zapachu, zaleca się podawanie i spożywanie ryżu tak szybko, jak to możliwe. Resztki ryżu należy przechowywać w lodówce.



Użycie tego symbolu oznacza "Uwaga: Gorące powierzchnie"

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

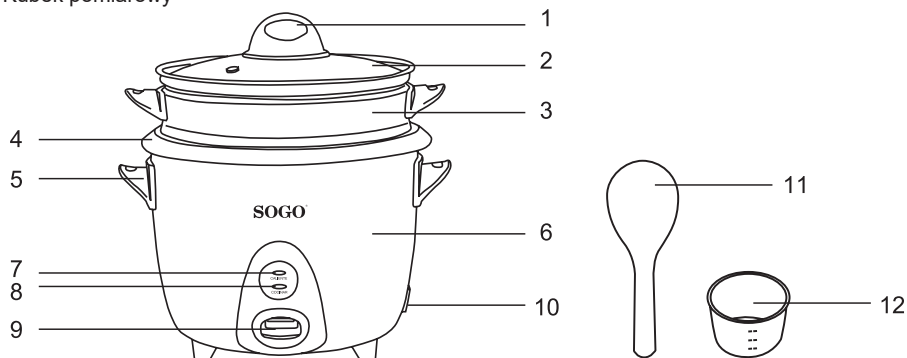
Szczegółowe informacje na temat czyszczenia powierzchni mających kontakt z żywnością można znaleźć w sekcji dotyczącej czyszczenia i konserwacji.

3. SPECYFIKACJE TECHNICZNE

Napięcie	Częstotliwość	Moc	Pojemność
AC 220-240V	50-60Hz	500W	1.5L

4. OPIS CZĘŚCI

1. Uchwyt pokrywy
2. Pokrywa z hartowanego szkła
3. Stojak parowy
4. Garnek aluminiowy z powłoką ceramiczną
5. Uchwyt urządzenia do gotowania ryżu
6. Metalowa powłoka zewnętrzna malowana natryskowo
7. Kontrolka funkcji utrzymywania ciepła
8. Kontrolka gotowania
9. Włącznik/wyłącznik gotowania
10. Wtyczka
11. Gałka ryżowa
12. Kubek pomiarowy



WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE UŻYTKOWANIA I PIELĘGNACJI POWŁOK CERAMICZNYCH

- Aby uniknąć zarysowania powierzchni pokrytej powłoką ceramiczną, nie należy umieszczać w garnku metalowych przedmiotów.
- Aby uzyskać najlepsze wyniki gotowania, należy używać średniej lub niskiej temperatury. Bardzo wysokie temperatury mogą powodować odbarwienia, skracając żywotność każdej powierzchni do gotowania. Aby osiągnąć wysoką temperaturę, rozgrzej płytę na średnim ogniu przez kilka minut.
- Należy używać wyłącznie przyborów nylonowych lub silikonowych. Jeśli używasz plastikowych lub drewnianych przyborów, używaj ich z zachowaniem maksymalnych środków ostrożności. Pozwoli to uniknąć zarysowania powierzchni ceramicznej.
- Aby usunąć uporczywe plamy, użyj plastikowej gąbki do szorowania i łagodnego płynu do mycia naczyń.

5. INSTRUKCJE UŻYTKOWANIA

Używając miarki dołączonej do opakowania, odmierz i dodaj ryż do wewnętrznego naczynia.



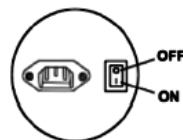
Dodaj wodę do ryżu w wewnętrznym garnku za pomocą miarki, zgodnie z poniższą tabelą:

Metoda A:

Filiżanki surowego ryżu	Ilość wody dodawanej do garnka do oznaczenia wody
10 filiżanki	10 - 10 ½ filiżanki
8 filiżanki	8 - 8 ½ filiżanki
6 filiżanki	6 - 6 ½ filiżanki
4 filiżanki	4 - 4 ½ filiżanki
2 filiżanki	2 - 2 ½ filiżanki

Metoda B:

- Umieść garnek wewnętrzny w kuchence. Umieść ryż i wodę w garnku wewnętrznym. Mocno zamknij pokrywę. Delikatnie obróć patelnię w prawo i w lewo. Mocno zamknij pokrywę.
- Przed rozpoczęciem gotowania należy nacisnąć przełącznik "I" (wł.).
- Po zakończeniu gotowania naciśnij przełącznik "O" (wył.).
- Podłącz przewód zasilający. Nie podłączaj urządzenia, dopóki nie będzie gotowe do gotowania. W przeciwnym razie ryż może ulec zepsuciu. Jeśli garnek nie znajduje się w kuchence, gotowanie nie rozpocznie się.
- Naciśnij przełącznik. Wskaźnik "COOK (COCINAR)" informuje o rozpoczęciu gotowania.
- Gdy ryż będzie gotowy, włączy się przełącznik. Po pojawieniu się przełącznika należy pozostawić ryż pod przykryciem na co najmniej 15 minut w celu ugotowania go na parze.
- Odłączaj po każdym użyciu. Należy chwytać za wtyczkę, a nie za przewód.
- Podczas duszenia poziom wody nie powinien przekraczać 70% objętości.
- Nie należy podłączać otworu wentylacyjnego z obawy przed poparzeniem.



GOTOWANIE RYŻU

Ryż jest pożywny i ma niską zawartość tłuszczu. Urządzenie do gotowania ryżu służy do gotowania ryżu. Jest łatwy w użyciu i automatyczny. Ryż gotowany na parze jest smaczniejszy. Urządzenie do gotowania ryżu może gotować biały ryż lub ryż o różnych smakach poprzez dodanie innych składników. Pokochasz różne odmiany ryżu, które możesz ugotować w tym urządzeniu do gotowania ryżu. Podczas gotowania ryżu należy zawsze używać dołączonej miarki.

Aby ugotować ryż, postępuj zgodnie z poniższymi wskazówkami: Odmierz ilość ryżu, którą chcesz ugotować. Jedna filiżanka nieugotowanego ryżu daje około 1 1/2 do 2 filiżanek ugotowanego ryżu i służy 1 do 2 osobom.

Umieść umyty ryż w wewnętrznym garnku. Dodaj wodę zgodnie z tabelą pomiarową lub linią pomiarową na garnku. Na przykład: dla 4 filiżanek nieugotowanego ryżu, dodaj wodę do linii 4 na garnku. Umieść garnek w parowarze/suszarce, podłącz przewód zasilający do parowaru, a następnie podłącz go do gniazdka (czynność tę wykonuje się, gdy urządzenie jest gotowe do gotowania). Po naciśnięciu przycisku zaświeci się lampka kontrolna, a po zakończeniu gotowania ryżu przycisk przełączy się do pozycji podgrzewania, wskazując, że ryż pozostanie ciepły. Po każdym użyciu należy wyjąć wtyczkę z gniazdka.

GOTOWANIE NA PARZE

Gotowanie na parze to jedna z najlepszych i najbardziej odżywczych metod gotowania. Żywność gotowana na parze zachowuje swój smak, witaminy i składniki odżywcze.

To urządzenie obsługuje dwie metody gotowania na parze warzyw i innych produktów spożywczych. Jedną z metod została opisana w poniższej sekcji.

Inną metodą jest użycie SPECJALNEJ ALUMINIOWEJ TACKI DO GOTOWANIA NA PARZE dołączonej do tego produktu. Jeśli użyjesz tacki do gotowania na parze, zaoszczędzisz zarówno wodę, jak i energię, ponieważ ta sama woda i moc są używane do gotowania dodatkowych warzyw lub ryb,

kurczaka lub innych potraw na górnej tacce do gotowania na parze, a ryż będzie gotowany w dolnym garnku z powłoką ceramiczną.

ŚWIEŻE LUB MROŻONE WARZYWA DO GOTOWANIA NA PARZE (PRZY UŻYCIU NIEPRZYWIERAJĄCEGO GARNKA)

Czas gotowania warzyw zależy od ilości dodanej wody oraz miękkości i wielkości roślin lub warzyw. Mrożone warzywa można gotować bezpośrednio z opakowania. Świeże warzywa należy umyć przed gotowaniem.

Poniższa tabela sugeruje odpowiednią ilość wody do gotowania warzyw do średniego poziomu. Użycie mniejszej ilości wody powoduje, że warzywa są bardziej chrupiące.

Zapakowane mrożone warzywa wymagają od 10 do 12 minut gotowania na parze przy użyciu ½ szklanki wody.

W przypadku większych kawałków należy użyć ¾ szklanki wody. Po ugotowaniu odłącz urządzenie i dodaj trochę wody do garnka, aby zapobiec przywieraniu warzyw do dna garnka.

STÓŁ DO GOTOWANIA ŚWIEŻYCH WARZYW

Warzywa	Woda (filiżanki)	Czas (minuty)
Bakłażan	1 ½	20
Cukinia	½	10
Groszek	½	10
Kalafior	1	15
Zielona fasola	1	15
Kukurydza	1	15
Szparagi	½	10
Szpinak	½	10
Nasiona soi	½	5
Fasola	½	10
Kapusta	½	10
Marchew	1	15

PRZEPIS NA ZUPĘ DUSZONĄ

Zupę można przygotować według przepisu podanego poniżej. Resztki mięsa lub warzyw mogą być używane do dodawania i przygotowywania zup.

PRZEPISY

ZUPA Z KURCZAKA



- 1 kurczak, obrany ze skóry i pokrojony na kawałki
- 2 szklanki całych pomidorów w puszcze
- 1 ząbek mielonego czosnku
- 1 / 2 cebuli pokrojonej na małe kawałki
- Posiekane chili kalifornijskie (według gustu)
- 2 szklanki ugotowanej fasoli lub ciecierzycy

1. Umieść kawałki kurczaka w urządzeniu do gotowania ryżu.
2. Dodaj tyle wody, aby przykryć urządzenie.

3. Gotować do miękkości, około 25 minut.
4. Wyjąć kawałki kurczaka z bulionu i włożyć pomidory, czosnek, cebulę i chili.
5. Rozdrobnić kurczaka i włożyć go z powrotem do bulionu.
6. Dodać ciecierzycę i fasolę i gotować na wolnym ogniu przez 15 minut.

6. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Zdejmij wewnętrzny pojemnik i pokrywkę i umyj je w gorącej wodzie z mydłem, upewnij się, że zostały całkowicie wypłukane, a następnie osusz miękką ściereczką.
- Kuchenkę należy czyścić z zewnątrz czystą, wilgotną ściereczką. Nigdy nie czyść żadnej części kuchenki ściernymi środkami czyszczącymi. Używaj wilgotnej szmatki lub gąbki z wodą i łagodnym płynem do mycia naczyń. Nie zanurzaj żadnej części kuchenki w wodzie. Myj tylko wewnętrzny garnek i pokrywkę.
- Aby wyczyścić płytę grzejną i płytę termokontrolną, należy użyć wełny stalowej do wypolerowania lub usunięcia wszelkich pozostałości. Następnie przetrzeć wilgotną szmatką. Przed ponownym użyciem pozostawić do całkowitego wyschnięcia. Płytę grzejną i termokontroler należy utrzymywać w stanie wolnym od wszelkich ciał obcych, w przeciwnym razie kuchenka nie będzie działać prawidłowo.
- Niewłaściwe czyszczenie kuchenki może powodować nieprzyjemne zapachy.
- Wszelkie pozostałości octu lub soli mogą spowodować korozję paneli.

1.  **IMPORTANT:**
 - Citiți întotdeauna cu atenție manualul de instrucțiuni înainte de utilizare.
 - Acest manual poate fi descărcat de pe pagina noastră web www.sogo.es
 - Păstrați aceste instrucțiuni pentru consultare ulterioară.
2.  **Sigurnosne upute za korisnika**

GENERAL PRECAUTIONS **Precauții generale în timpul utilizării echipamentelor electrice**

- Nu utilizați aparatul în alte scopuri decât cele descrise în acest manual.
- Nu utilizați sau depozitați aparatul în aer liber.
- Așezați întotdeauna aparatul pe o suprafață plană și uniformă.
- Acest produs este destinat utilizării interioare, neindustriale, necomerciale și numai pentru uz casnic. Nu utilizați produsul în exterior sau în orice alt scop. Utilizarea incorectă sau manipularea necorespunzătoare poate cauza probleme în aparat și poate provoca vătămări utilizatorului.
- Unitatea trebuie să fie utilizată numai în scopurile prevăzute. Nu se acceptă nicio răspundere pentru daunele rezultate din utilizarea necorespunzătoare sau manipularea greșită.
- Înainte de a conecta aparatul, asigurați-vă că tensiunea indicată pe plăcuța de identificare corespunde tensiunii rețelei.
- Scoateți întotdeauna ștecherul din priză atunci când aparatul nu este utilizat. Nu lăsați aparatul nesupravegheat atunci când este pornit.
- Este necesară o supraveghere atentă atunci când orice aparat este utilizat de către sau în apropierea copiilor.
- Înainte de curățarea sau depozitarea aparatului, scoateți întotdeauna aparatul din priză și lăsați-l să se răcească.
- Dispozitivul nu este deconectat complet de la sursa de alimentare, chiar și după ce a fost oprit. Pentru a-l deconecta complet, deconectați-l de la priza de rețea.
- Aparatele nu sunt destinate funcționării prin intermediul unui temporizator extern sau al unui sistem separat de control de la distanță.
- Acest aparat este destinat utilizării în aplicații casnice și similare, cum ar fi:
 - Zone de bucătărie pentru personal în magazine, birouri și alte medii de lucru;
 - Case agricole și de către clienți în hoteluri, moteluri și alte medii de

- tip rezidențial;
- medii de tip pat și mic dejun;
- Catering și aplicații similare fără vânzare cu amănuntul.
- Evitați vărsarea pe conector



Restricții de utilizare pentru evitarea vătămărilor corporale

- Nu amplasați și nu folosiți acest aparat în apropierea surselor de apă.
- Nu așezați sau nu folosiți aparatul și cablul său de alimentare pe sau în apropierea suprafețelor fierbinți (de exemplu, plăci de aragaz) sau a flăcărilor deschise.
- Nu lăsați cablul de alimentare agățat de margini ascuțite și țineți-l departe de obiecte fierbinți și flăcări. Nu înfășurați cablul în jurul aparatului și nu îl îndoiți.
- Nu scufundați carcasa, care conține componentele electrice și elementele de încălzire, în apă și nici nu o clătiți sub robinet.
- Nu utilizați niciodată accesorii care nu sunt recomandate de producător.
- Utilizarea accesoriilor care nu sunt recomandate sau vândute de producătorul aparatului poate duce la incendii, șocuri electrice sau vătămări corporale.
- Atunci când doriți să scoateți ștecherul din contactul de perete, vă rugăm să faceți acest lucru la ștecherul în sine și nu trăgând de cablu sau de aparatul în sine.
- Pentru a evita șocurile electrice, asigurați-vă că mâinile sunt uscate înainte de conectare sau deconectare.
- Nu utilizați dispozitivul cu mâinile ude, pe podele umede sau când atmosfera este umedă, există riscul de electrocutare.
- În timpul utilizării aparatului, asigurați-vă că cablul de alimentare nu poate fi prins sau strivit.
- Nu lăsați unitatea motorului, cablul sau ștecherul să se ude pentru a proteja împotriva riscului de șoc electric.
- Aveți grijă, în timpul manipulării aparatelor electrice, deoarece suprafața elementului de încălzire este supusă căldurii reziduale după utilizare. Orice utilizare necorespunzătoare poate cauza posibile vătămări ale utilizatorului și poate deteriora aparatul.
- Nu atingeți suprafața exterioară a aparatului, deoarece aceasta se poate încălzi foarte tare în timpul funcționării. În schimb, utilizați mânerul sau mânușile.
- Nu scufundați niciodată aparatul sau mufa în apă sau în orice alt lichid. În cazul în care aparatul cade în apă, deconectați-l imediat de la rețeaua de alimentare și duceți-l la un agent de service autorizat pentru reparații înainte de reutilizare.
- Nu utilizați aparatul dacă acesta a căzut pe podea, dacă există semne vizibile de deteriorare sau dacă are o scurgere.

- Nu utilizați aparatul dacă cablul sau fișa sunt deteriorate. În cazul în care cablul este deteriorat, acesta trebuie înlocuit numai de producător, de agentul său de service sau de persoane calificate în mod similar, pentru a evita pericolele.
- În caz de funcționare defectuoasă a aparatului sau dacă acesta a fost deteriorat în orice mod, returnați aparatul la cel mai apropiat service autorizat pentru examinare, reparare sau reglare.






Restricții de utilizare atunci când se utilizează cu copii și bătrâni

- Aparatul nu trebuie utilizat de persoane (inclusiv copii) cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau cu lipsă de experiență și cunoștințe, cu excepția cazului în care acestea au fost supravegheate sau instruite.
- Acest aparat poate fi utilizat de copii cu vârsta începând de la 8 ani și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau cu lipsă de experiență și cunoștințe, dacă au fost supravegheați sau instruiți cu privire la utilizarea aparatului în condiții de siguranță și dacă înțeleg pericolele implicate.
- Copiii trebuie supravegheați pentru a se asigura că nu se joacă cu aparatul.
- Curățarea și întreținerea de către utilizatori nu trebuie efectuate de copii, cu excepția cazului în care aceștia au mai mult de 8 ani și sunt supravegheați.
- Țineți aparatul și cablul acestuia departe de copiii sub 8 ani.
- Nu permiteți copiilor să utilizeze aparatul fără supraveghere.

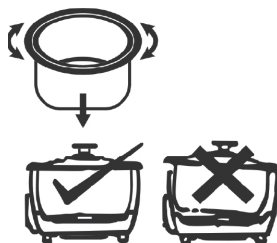


Instrucțiuni de urmat în timpul utilizării aparatului

-  Nu atingeți suprafața aparatului, deoarece suprafața exterioară este prea fierbinte, ci folosiți mânerul sau mânuși.
-  Nu atingeți nicio piesă metalică de pe exteriorul dispozitivului. Acestea pot deveni foarte fierbinți în timpul funcționării.
- Nu acoperiți aparatul cu nimic.
-  Utilizați aparatul numai pe o suprafață rezistentă la căldură. Nu utilizați niciodată aparatul în apropierea suprafețelor fierbinți.
- Este absolut necesar să păstrați acest aparat curat în permanență, deoarece intră în contact cu alimentele.
- Se recomandă plasarea unui strat rezistent la căldură între masă și aparat pentru a evita arsurile.
- Scoateți-l din priză atunci când nu este utilizat și înainte de curățare. Deconectați înainte de a monta sau demonta piese și accesorii și lăsați-le să se răcească înaintea curățării.

- Trebuie să fiți extrem de prudent atunci când mutați un aparat care conține alimente fierbinți, apă sau alte lichide fierbinți.
- Ridicați și deschideți capacul cu atenție pentru a evita scaldarea și lăsați apa să se scurgă în aparatul de gătit orez.
- Nu utilizați oțel, lemn sau orice perie metalică pentru a curăța terminalele pinilor electrici de pe aparat. Așchiile metalice pot reduce distanțele electrice și pot provoca un pericol de șoc.
- Pentru a reduce riscul de electrocutare, gătiți numai în recipientul detașabil. Nu turnați lichid în tigaia exterioară.
- Nu lăsați niciodată apă sau orice alt lichid să intre în vasul exterior.
- Nu conectați niciodată cablul de alimentare fără vasul interior în interiorul aragazului.
- Cablul acestui aparat trebuie să fie conectat numai la o priză electrică de 220/230 V CA.
- Atașați întotdeauna mai întâi ștecherul la aparatul de gătit orez, apoi conectați-l la priza de perete. Pentru deconectare, deplasați maneta Warm/ Cook (Încălzire/ Gătire) în poziția Keep Warm (Menținere caldă), apoi scoateți ștecherul din priza de perete.
- Atunci când utilizați acest aparat, asigurați un spațiu de aer adecvat deasupra și pe toate laturile aparatului. Nu permiteți ca acest aparat să atingă perdele, acoperiri de perete, haine, prosoape de vase sau alte materiale inflamabile în timpul utilizării
- Acest aparat generează abur. Nu îl folosiți neacoperit.
- **Atenție:** Acest aparat încorporează un întrerupător termic care nu se resetează automat. Pentru a o reșeta, opriți aparatul și deconectați-l de la rețeaua de alimentare. În orice caz, întrerupătorul termic este necesar pentru a respecta standardele.
- Asigurați-vă că deconectați cablul adaptorului de curent alternativ atunci când cratița nu este în aragaz sau când aragazul nu este utilizat. Rețineți că funcția "KEEP WARM (MANTENER CALIENTE)" funcționează ori de câte ori cablul de alimentare este conectat.
- Dacă este dificil să rotiți butonul în poziția "COOK (COCINAR)", nu încercați să îl forțați să coboare. De obicei, această condiție apare atunci când vasul interior este introdus complet în aparatul de gătit sau când gătitul tocmai s-a terminat
- Nu lăsați niciodată ustensile în vasul interior în timp ce utilizați funcția "KEEP WARM (MANTENER CALIENTE)".
- Pentru a reîncălzi orezul Precooked, adăugați $\frac{1}{4}$ până la $\frac{1}{2}$ cană de apă în aparatul de gătit orez și apăsați butonul COOK.
- Păstrați fundul vasului interior și suprafața plăcii de încălzire lipsite de corpuri străine pentru a preveni defecțiunile de funcționare.
- **ATENȚIE:** Înainte de a începe să gătiți, curățați partea inferioară a vasului interior pentru a găti, curățați partea inferioară a vasului interior și suprafața plăcii de încălzire. Apoi rotiți vasul interior în sensul acelor de ceasornic și invers, astfel încât să se potrivească corect

pe placa de încălzire din interiorul aparatului de gătit orez. În caz contrar, aparatul de gătit orez nu va funcționa sau va fi deteriorat.



- Amintiți-vă că atunci când conectați aparatul de gătit orez și apăsați butonul "COOK (COCINAR)", acesta trece automat în modul KEEP WARM (MANTENER CALIENTE). Trebuie să apăsați butonul COCINAR (COOK) pentru a începe procesul de gătire a orezului.
- Dacă vasul este ținut conectat mai mult de 12 ore, orezul se poate decolora sau poate crea un miros neplăcut, este recomandat să serviți și să consumați orezul imediat ce puteți. Păstrați orezul rămas în frigider.



Atunci când acest simbol este utilizat, înseamnă "Atenție: Suprafețe fierbinți"

CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

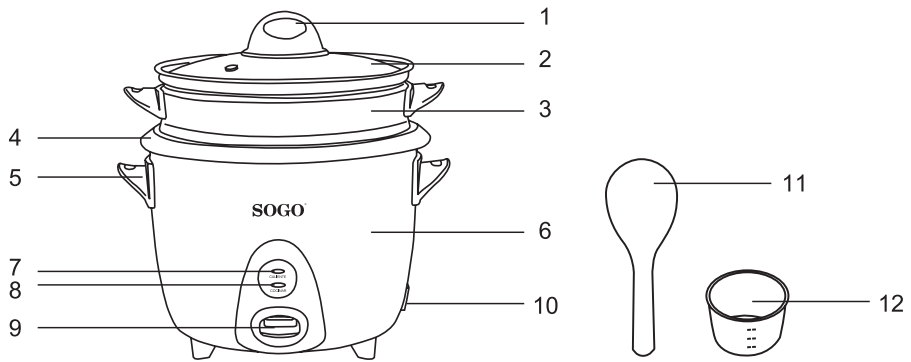
Vă rugăm să consultați secțiunea de curățare și întreținere pentru detalii privind modul de curățare a suprafețelor care vin în contact cu alimentele.

3. SPECIFICAȚII TEHNICE

Tensiune	Frecvența	Putere	Capacitate
AC 220-240V	50-60Hz	500W	1.5L

4. DESCRIEREA PIESELOR

1. Mânerul capacului
2. Capac din sticlă caldă
3. Suport pentru abur
4. Oală de aluminiu cu acoperire ceramică
5. Mânerul aragazului de orez
6. Înveliș exterior vopsit cu spray metalic
7. Indicator luminos al funcției de menținere la cald
8. Indicator luminos de gătire
9. Comutator pornire/oprire gătit
10. Stecher
11. Școop de orez
12. Pahar de măsurat



SFATURI PENTRU UTILIZAREA ȘI ÎNGRIJIREA ACOPERIRII CERAMICE

- Pentru a evita zgărirea suprafeței acoperite cu ceramică, nu stivuiți obiecte metalice în oală.
- Folosiți căldură medie până la scăzută pentru cele mai bune rezultate de gătit. Temperaturile foarte ridicate pot provoca decolorarea, reducând durata de viață a oricărei suprafețe de gătit. Pentru a obține o temperatură ridicată, preîncălziți plita la foc mediu timp de câteva minute.
- Utilizați numai ustensile din nailon sau silicon. Dacă utilizați ustensile din plastic sau lemn, folosiți-le cu precauții maxime. Acest lucru va evita zgărirea suprafeței ceramice.
- Pentru a îndepărta petele încăpățănate, utilizați o lavetă de plastic și un detergent ușor.

5. INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE

Folosind paharul de măsurare furnizat în pachet, se măsoară și se adaugă orezul în vasul interior.



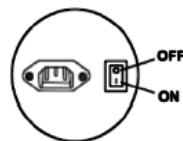
Se adaugă apă în orez, în vasul interior, cu ajutorul paharului de măsurat, urmând tabelul de mai jos:

Metoda A:

Cupe de orez crud	Cantitatea de apă care urmează să fie adăugată în oală până la marcajul apei
10 căni	10 - 10 ½ căni
8 căni	8 - 8 ½ căni
6 căni	6 - 6 ½ căni
4 căni	4 - 4 ½ căni
2 căni	2 - 2 ½ căni

Metoda B:

- Setați vasul interior în aragaz. Puneți orezul și apa în vasul interior. Închideți bine capacul. Rotiți ușor cratița la dreapta și la stânga. Închideți bine capacul.
- Vă rugăm să apăsați comutatorul "I" (pornit) înainte de a găti.
- Vă rugăm să apăsați comutatorul "O" (oprit) după terminarea gătitului.
- Conectați cablul de alimentare. Nu îl introduceți în priză până când nu sunteți gata de gătit. În caz contrar, orezul se poate strica. Dacă vasul nu este în aragaz, gătitul nu va începe.
- Apăsați comutatorul. Indicatorul "COOK (COCINAR)" vă spune că a început gătitul.
- Când orezul este gata, comutatorul se va deschide. După ce se aprinde întreprătorul, lăsați acoperit timp de cel puțin 15 minute pentru a aburi orezul.
- Deconectați după fiecare utilizare. Prindeți ștecherul, nu cablul.
- Când fierbeți, nivelul apei nu trebuie să fie mai mare de 70% din volum.
- Nu atașați orificiul de ventilație de teamă să nu vă scaldăți.



GĂTITUL OREZULUI

Orezul este nutritiv și sărac în grăsimi. Acest fierbător de orez este destinat gătitului orezului. Este ușor de utilizat și este automat. Orezul fiert la aburi este mai gustos. Mașina de gătit orez poate găti orez alb sau orez cu arome diferite prin adăugarea altor ingrediente. Vă vor plăcea diferitele varietăți de orez pe care le puteți găti cu această mașină de gătit orez. Utilizați întotdeauna paharul de măsurare inclus de fiecare dată când gătiți orez.

Pentru a găti orezul, urmați aceste măsurători: Măsurați cantitatea de orez pe care doriți să o gătiți. O ceașcă de orez negătit dă aproximativ 1 1/2 până la 2 cești de orez gătit și servește 1 până la 2 persoane.

Se pune orezul spălat în vasul interior. Adăugați apă conform graficului de măsurare sau liniei de măsurare de pe oală. De exemplu: pentru 4 căni de orez negătit, adăugați apă până la linia 4 a vasului. Puneți vasul în steamer/friteuză, conectați cablul de curent alternativ în steamer și apoi conectați-l la o priză (acest lucru se face când sunteți gata să gătiți). Apăsați butonul și indicatorul luminos se va aprinde, când se termină gătitul orezului, butonul se va transforma în poziția cald, indicând că orezul va rămâne cald. Scoateți din priză după fiecare utilizare.

GĂTIRE CU ABUR

Aburirea este una dintre cele mai bune și mai nutritive metode de gătit. Alimentele gătite la abur își păstrează aromele, vitaminele și substanțele nutritive.

Acest aparat acceptă două metode de gătire cu abur a legumelor și a altor alimente. Una dintre metode este cea descrisă mai jos în secțiunea următoare.

Cealaltă metodă este de a utiliza ACCESORIUL SPECIAL DIN ALUMINIU PENTRU REȚETA DE VAPOR furnizat cu acest produs. Dacă utilizați REȚETA DE VAPOR, veți economisi atât apă, cât și energie, deoarece aceeași apă și aceeași energie sunt utilizate pentru a găti legumele suplimentare sau pește, piul sau alte alimente în tava de sus, iar orezul va fi gătit în vasul de jos acoperit cu ceramică.

LEGUME PROASPETE SAU CONGELATE LA ABUR (FOLOSIND VASUL ANTIADERENT)

Timpul de gătire al legumelor este determinat de cantitatea de apă adăugată și de moliunea și dimensiunea plantelor sau legumelor. Legumele congelate pot fi gătite direct din ambalaj. Legumele proaspete trebuie spălate înainte de a fi gătite.

Tabelul următor sugerează cantitatea potrivită de apă pentru a găti legumele la un nivel mediu.

Folosind mai puțină apă, legumele se fierb mai crocante.

Legumele congelate ambalate au nevoie de 10 până la 12 minute de fierbere la abur, folosind ½ cană de apă.

Pentru bucăți mai mari, folosiți ¾ cană de apă. După ce sunt fierte, vă rugăm să deconectați aparatul și să adăugați puțină apă în oală pentru a preveni lipirea legumelor de fundul oalei.

MASĂ PENTRU GĂTIT LEGUME PROASPETE

Legume	Apă (căni)	TimP (minute)
Vinete	1 ½	20
Dovlecel	½	10
Mazăre	½	10
Conopidă	1	15
Fasole verde	1	15
Porumb	1	15
Asparagus	½	10
Spanac	½	10
Boabe de soia	½	5
Fasole	½	10
Varză	½	10
Morcovi	1	15

REȚETĂ DE SUPĂ ÎNĂBUȘITĂ

Supa poate fi preparată conform rețetei prezentate mai jos. Resturile de carne sau de legume pot fi folosite pentru a adăuga și a prepara supe.

REȚETE

SUPĂ DE PUI

- 1 pui, curățat de piele și tăiat în bucăți
- 2 căni de roșii întregi din conservă
- 1 cățel de usturoi tocat mărunt
- 1 / 2 ceapă tăiată în bucăți mici
- Ardei iute California tocat (după gust)
- 2 căni fasole sau năut fierț

1. Se pun bucățile de pui în mașina de gătit orez.
2. Adăugați suficientă apă pentru a acoperi.
3. Se fierb până se înmoaie, aproximativ 25 de minute.
4. Se scot bucățile de pui din bulion și se pun roșiile, usturoiul, ceapa și ardeii iute.
5. Se mărunțește piul și se întoarce în bulion.
6. Se adaugă năutul și fasolea și se aduce la fierbere timp de 15 minute.

6. CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

- Scoateți vasul interior și capacul și spălați-le în apă caldă cu săpun, asigurați-vă că le clătiți complet, apoi uscați-le cu o cârpă moale.
- Curățați exteriorul aragazului cu o cârpă curată și umedă. Nu curățați niciodată nicio parte a aragazului cu un detergent abraziv. Utilizați o cârpă umedă sau un burete cu apă și detergent de vase ușor. Nu scufundați nicio parte a aragazului în apă. Spălați numai vasul interior și capacul.
- Pentru a curăța placa de încălzire și placa de termoreglare, utilizați vată de oțel pentru a lustrui sau a îndepărta orice reziduu. Apoi ștergeți cu o cârpă umedă. Lăsați să se usuce complet înainte de reutilizare. Trebuie să păstrați placa de încălzire și placa de termo-control libere de orice obiecte străine, în caz contrar aragazul nu va funcționa corect.
- Curățarea necorespunzătoare a aragazului poate cauza mirosuri neplăcute.
- Orice reziduu de oțel sau sare poate cauza coroziunea tigăii.

1. ВАЖЛИВО:

- Завжди уважно читайте інструкцію перед використанням.
- Цей посібник можна завантажити з нашої веб-сторінки www.sogo.es
- Збережіть ці інструкції для подальшого використання.

2. Інструкції з техніки безпеки для користувача

GENERAL PRECAUTIONS

Загальні застереження під час використання електрообладнання

- Не використовуйте прилад для будь-яких інших цілей, окрім описаних у цьому посібнику.
- Не використовуйте і не зберігайте прилад на відкритому повітрі.
- Завжди встановлюйте прилад на рівну плоску поверхню.
- Цей виріб призначений для внутрішнього, непромислового, некомерційного та виключно побутового використання. Не використовуйте його на відкритому повітрі або для будь-яких інших цілей. Неправильне використання або неналежне поводження може спричинити проблеми в роботі приладу та завдати шкоди користувачеві.
- Пристрій повинен використовуватися тільки за призначенням. Ми не несемо відповідальності за пошкодження, що виникли внаслідок неналежного використання або неправильного поводження.
- Перш ніж вмикати прилад у мережу, переконайтеся, що напруга, зазначена на заводській табличці, відповідає напрузі мережі.
- Завжди виймайте вилку з розетки, коли прилад не використовується. Не залишайте увімкнений прилад без нагляду.
- Необхідний ретельний нагляд, коли будь-який прилад використовується дітьми або поруч з ними.
- Перед чищенням або зберіганням приладу завжди відключайте його від мережі та дайте йому охолонути.
- Пристрій не повністю відключається від джерела живлення, навіть після того, як його вимкнено. Щоб повністю відключити його, витягніть вилку з розетки.
- Прилади не призначені для керування за допомогою зовнішнього таймера або окремої системи дистанційного керування.
- Цей прилад призначений для використання в домашньому

господарстві та подібних сферах, таких як:

- Кухонні зони для персоналу в магазинах, офісах та інших робочих приміщеннях;
- Фермерські будинки, а також клієнти в готелях, мотелях та інших закладах житлового типу;
- Ліжка-місця типу “ліжко та сніданок”;
- Громадське харчування та подібні нероздільні програми.
- Уникайте потрапляння рідини на роз’єм



Обмеження у використанні для уникнення травм

- Не розміщуйте та не використовуйте цей прилад поблизу джерел води.
- Не ставте і не використовуйте прилад та його шнур живлення на гарячих поверхнях (наприклад, плитах) або поблизу них, а також біля відкритого вогню.
- Не залишайте шнур живлення звисати з гострих країв і тримайте подалі від гарячих предметів і полум’я. Не намотуйте шнур навколо приладу і не згинайте його.
- Не занурюйте корпус, який містить електричні компоненти та нагрівальні елементи, у воду і не промивайте його під краном.
- Ніколи не використовуйте аксесуари, не рекомендовані виробником.
- Використання аксесуарів, не рекомендованих або не проданих виробником приладу, може призвести до пожежі, ураження електричним струмом або травмування людей.
- Якщо ви хочете від’єднати вилку від розетки, будь ласка, робіть це за саму вилку, а не тягніть за кабель або сам прилад.
- Щоб уникнути ураження електричним струмом, переконайтеся, що ваші руки сухі, перш ніж вмикати або вимикати вилку з розетки.
- Не використовуйте пристрій мокрими руками, на вологій підлозі або в умовах підвищеної вологості - існує ризик ураження електричним струмом.
- Під час використання приладу слідкуйте за тим, щоб шнур живлення не зачепився і не був затиснутий.
- Не допускайте намокання блоку двигуна, шнура або вилки, щоб уникнути ризику ураження електричним струмом.
- Будьте обережні у поводженні з електроприладами, оскільки поверхня нагрівального елемента після використання має залишкове тепло. Будь-яке неправильне використання може призвести до травмування користувача та пошкодження приладу.
- Не торкайтеся зовнішньої поверхні приладу, оскільки вона може сильно нагріватися під час роботи. Замість цього використовуйте ручку або рукавиці.
- Ніколи не занурюйте прилад або штепсельну вилку у воду або

будь-яку іншу рідину. У разі падіння приладу у воду негайно відключіть його від електромережі та віднесіть до авторизованого сервісного центру для ремонту перед повторним використанням.

- Не використовуйте прилад, якщо він впав на підлогу, має видимі ознаки пошкодження або протікає.
- Не використовуйте прилад, якщо кабель або вилка пошкоджені. У разі пошкодження шнура, щоб уникнути небезпеки, його повинен замінити тільки виробник, його сервісний агент або особи з аналогічною кваліфікацією.
- У разі несправності приладу або якщо він був пошкоджений будь-яким чином, поверніть прилад до найближчого авторизованого сервісного центру для перевірки, ремонту або налаштування.






Обмеження щодо застосування дітям та людям похилого віку

- Прилад не призначений для використання особами (включаючи дітей) з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями, а також особами з недостатнім досвідом і знаннями, якщо вони не перебувають під наглядом або не пройшли відповідного інструктажу.
- Цей прилад можуть використовувати діти віком від 8 років і старше, а також особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями або з недостатнім досвідом і знаннями, якщо вони перебувають під наглядом або проінструктовані щодо безпечного використання приладу і розуміють пов'язані з цим небезпеки.
- Діти повинні бути під наглядом, щоб не гратися з приладом.
- Очищення та обслуговування користувача не повинно здійснюватися дітьми, якщо вони не старші 8 років і не перебувають під наглядом.
- Зберігайте прилад і шнур живлення в недоступному для дітей місці.
- Не дозволяйте дітям користуватися приладом без нагляду.



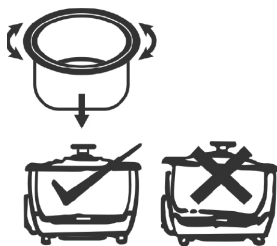
Інструкції, яких слід дотримуватися під час використання приладу

-  Не торкайтеся поверхні приладу, оскільки зовнішня поверхня занадто гаряча, замість цього використовуйте ручку або рукавиці.
-  Не торкайтеся металевих частин на зовнішній стороні пристрою. Під час роботи вони можуть сильно нагріватися.
- Не накривайте прилад нічим.

-  Використовуйте прилад тільки на термостійкій поверхні. Ніколи не використовуйте прилад поблизу гарячих поверхонь.
- Абсолютно необхідно постійно тримати цей прилад чистим, оскільки він контактує з харчовими продуктами.
- Щоб уникнути опіків, рекомендується покласти термостійке покриття між столом і приладом, щоб уникнути опіків.
- Виймайте вилку з розетки, коли не використовуєте пристрій і перед чищенням.
- Перед встановленням або демонтажем деталей та аксесуарів відключіть пристрій від мережі та дайте їм охолонути перед чищенням.
- Будьте особливо обережні при переміщенні приладу з гарячою їжею, водою або іншими гарячими рідинами.
- Обережно підніміть і відкрийте кришку, щоб уникнути опарювання, і дайте воді стекти в рисоварку. Не використовуйте сталеві, дерев'яні або будь-які металеві губки для чищення електричних штифтів приладу. Металеві осколки можуть зменшити електричні проміжки та спричинити небезпеку ураження електричним струмом.
- Щоб зменшити ризик ураження електричним струмом, готуйте тільки у знімному посуді. Не наливайте рідину в зовнішню каструлю. Ніколи не допускайте потрапляння води або будь-якої іншої рідини в зовнішній горщик.
- Ніколи не підключайте шнур живлення, якщо внутрішня каструля не знаходиться всередині плити.
- Шнур до цього приладу слід підключати лише до електричної розетки змінного струму 220/230 В.
- Завжди спочатку вставляйте вилку в рисоварку, а потім вмикайте її в розетку. Щоб від'єднати, переведіть важіль Підігрів/Випічка в положення Підтримання тепла (Mantener Caliente), а потім витягніть вилку з розетки.
- Під час використання цього приладу забезпечте достатній повітряний простір над приладом і з усіх боків. Не дозволяйте приладу торкатися штор, настінних покриттів, одягу, рушників для посуду або інших легкозаймистих матеріалів під час використання.
- Цей прилад виробляє пару. Не використовуйте його без кришки.
- **Увага!** Цей прилад оснащений несамостійним тепловим захистом. Щоб скинути його, вимкніть прилад і від'єднайте його від електромережі. У будь-якому випадку теплове відключення необхідне для дотримання стандартів.
- Обов'язково виймайте шнур живлення з розетки, коли каструля не знаходиться в плиті або коли плита не використовується. Пам'ятайте, що функція "ПІДТРИМАННЯ ТЕПЛА" працює, коли

шнур живлення під'єднано до мережі.

- Якщо кнопку важко повернути в положення "COOK (COCINAR)", не намагайтеся натиснути на неї силою. Зазвичай такий стан виникає, коли внутрішня каструля повністю вставлена в плиту або коли приготування щойно закінчилося
- Ніколи не залишайте посуд у внутрішній каструлі під час використання режиму "ПІДТРИМАННЯ ТЕПЛОГО (MANTENER CALIENTE)".
- Щоб розігріти попередньо відварений рис, додайте в рисоварку від $\frac{1}{4}$ до $\frac{1}{2}$ склянки води і натисніть кнопку "ПРИГОТУВАННЯ".
- Щоб запобігти збоям у роботі, слідкуйте за тим, щоб дно внутрішнього горщика та поверхня нагрівальної пластини були чистими від сторонніх предметів.
- **УВАГА:** Перед початком готування очистіть дно внутрішньої каструлі, очистіть дно внутрішньої каструлі та поверхню нагрівальної пластини. Потім поверніть внутрішню каструлю за годинниковою стрілкою і проти годинникової стрілки так, щоб вона належним чином прилягала до нагрівальної пластини всередині рисоварки. В іншому випадку рисоварка не працюватиме або буде пошкоджена.



- Пам'ятайте, що коли ви вмикаєте рисоварку в мережу і натискаєте кнопку "COOK (COCINAR)", вона автоматично переходить у режим ПІДТРИМАННЯ ТЕПЛОГО (MANTENER CALIENTE). Щоб почати процес приготування рису, необхідно натиснути кнопку "COCINAR (VARCA)".
- Якщо каструля залишається відкритою більше 12 годин, це може призвести до знебарвлення рису або появи неприємного запаху, тому рекомендується подавати рис до столу і споживати його якомога швидше. Залишки рису зберігайте в холодильнику.



Коли використовується цей символ, це означає "Обережно: Гарячі поверхні"

ПРИБИРАННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

Будь ласка, зверніться до розділу "Чистка та обслуговування" для

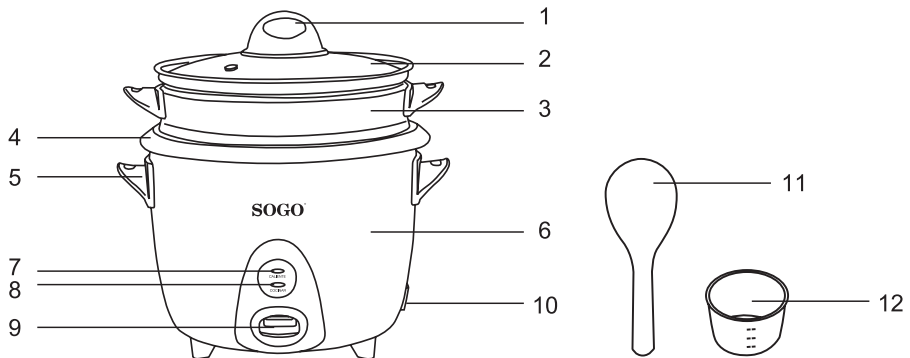
отримання детальної інформації про те, як чистити поверхні, що контактують з продуктами харчування.

3. ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напруга	Частота	Влада	Ємність
AC 220-240V	50-60Гц	500W	1.5L

4. ОПИС ДЕТАЛЕЙ

1. Ручка кришки
2. Кришка із загартованого скла
3. Парова шафа
4. Алюмінієва каструля з керамічним покриттям
5. Ручка рисоварки
6. Зовнішня оболонка, пофарбована металевим напиленням
7. Індикатор функції підтримання тепла
8. Індикатор приготування
9. Перемикач увімкнення/вимкнення готування
10. Штепсельна вилка
11. Черпак для рису
12. Мірний стаканчик



ПОРАДИ ЩОДО ВИКОРИСТАННЯ ТА ДОГЛЯДУ ЗА КЕРАМІЧНИМ ПОКРИТТЯМ

- Щоб уникнути подряпин керамічного покриття, не кладіть у каструлю металеві предмети.
- Для досягнення найкращих результатів використовуйте середній або низький вогонь. Надто високі температури можуть спричинити зміну кольору, що скорочує термін служби будь-якої варильної поверхні. Щоб досягти високої температури, розігрійте варильну поверхню на середньому рівні протягом декількох хвилин.
- Використовуйте тільки нейлоновий або силіконовий посуд. Якщо ви користуєтесь пластиковим або дерев'яним посудом, використовуйте його з максимальною обережністю. Це допоможе уникнути подряпин на керамічній поверхні.
- Щоб видалити стійкі плями, використовуйте пластикову губку та м'який миючий засіб.

5. ІНСТРУКЦІЯ ІЗ ЗАСТОСУВАННЯ

За допомогою мірного стаканчика з упаковки відміряйте і додайте рис у внутрішній горщик.



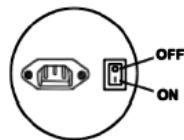
За допомогою мірної склянки додайте воду до рису у внутрішній горщик, дотримуючись наведеної нижче таблиці:

Спосіб А:

Чашки сирого рису	Кількість води, яку потрібно додати в горщик до позначки води
10 склянок	10 - 10 ½ склянок
8 склянок	8 - 8 ½ склянок
6 склянок	6 - 6 ½ склянок
4 склянок	4 - 4 ½ склянок
2 склянок	2 - 2 ½ склянок

СПОСІБ Б:

- Встановіть внутрішню каstrулю в плиту. Помістіть рис і воду у внутрішній горщик. Щільно закрийте кришку. Обережно поверніть каstrулю вправо і вліво. Щільно закрийте кришку.
- Перед приготуванням натисніть перемикач "I" (увімкнено).
- Після закінчення приготування натисніть вимикач "O" (вимкнено).
- Підключіть шнур живлення. Не вмикайте вилку в розетку, поки не будете готові готувати. Якщо каstrуля не встановлена в конфорку, приготування не почнеться.
- Натисніть перемикач. Індикатор "COOK (COCINAR)" повідомляє про початок приготування.
- Коли рис буде готовий, з'явиться перемикач. Після того, як перемикач підніметься, залиште накритим принаймні на 15 хвилин, щоб рис приготувався на пару.
- Від'єднуйте вилку від мережі після кожного використання. Тримайтеся за вилку, а не за шнур.
- Під час тушкування рівень води не повинен бути більше 70% від об'єму.
- Не закривайте вентиляційний отвір, щоб не обпектисся.



ВАРИМО РИС

Рис поживний і містить мало жиру. Ця рисоварка призначена для приготування рису. Вона проста у використанні та автоматична. Приготований на пару рис смачніший. Рисоварка може готувати білий рис або рис з різними смаками, додаючи інші інгредієнти. Вам сподобаються різні сорти рису, які можна приготувати в цій рисоварці. Завжди використовуйте мірний стаканчик, що входить до комплекту, щоразу, коли готуєте рис.

Щоб зварити рис, виконайте такі виміри: Відміряйте кількість рису, яку ви хочете приготувати. З однієї склянки недовареного рису виходить приблизно 1 1/2-2 склянки вареного рису, який можна подати на стіл 1-2 людям.

Покладіть промитий рис у внутрішню каstrулю. Додайте води відповідно до мірної таблиці або мірної лінії на каstrулі. Наприклад: для 4 склянок сирого рису додайте води до лінії 4 на каstrулі. Помістіть каstrулю в пароварку/фритюрницю, підключіть шнур змінного струму до пароварки,

а потім увімкніть вилку в розетку (це робиться, коли ви вже готові готувати). Натисніть кнопку і загориться індикатор, коли приготування рису закінчиться, кнопка повернеться в положення "тепло", що означає, що рис залишиться теплим. Вимикайте вилку з розетки після кожного використання..

ПРИГОТУВАННЯ НА ПАРІ

Приготування на парі - один з найкращих і найпоживніших способів приготування їжі. Приготована на парі їжа зберігає свої смакові якості, вітаміни та поживні речовини. Цей прилад підтримує два способи приготування овочів та інших продуктів на парі. Один з методів описаний нижче в наступному розділі. Інший спосіб - використовувати СПЕЦІАЛЬНИЙ АЛЮМІНІЄВИЙ ЛОТОК ДЛЯ ПАРУВАННЯ, що входить до комплекту поставки цього виробу. Використовуючи лоток для приготування на пару, ви заощаджуєте воду та електроенергію, оскільки та сама вода та електроенергія використовуються для приготування додаткових овочів або риби, курки чи інших продуктів у верхньому лотку для приготування на пару, а рис готується у нижній каструлі з керамічним покриттям.

СВІЖІ АБО ЗАМОРОЖЕНІ ОВОЧІ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ НА ПАРУ (У КАСТРУЛІ З АНТИПРИГАРИМ ПОКРИТТЯМ)

Час приготування овочів залежить від кількості доданої води, м'якості та розміру рослин або овочів. Заморожені овочі можна готувати прямо з упаковки. Свіжі овочі перед приготуванням необхідно помити.

У наступній таблиці наведено необхідну кількість води для приготування овочів на середньому рівні. Використання меншої кількості води робить овочі більш хрусткими.

Заморожені овочі в упаковці потрібно готувати на пару від 10 до 12 хвилин, використовуючи ½ склянки води.

Для великих шматків використовуйте ¾ склянки води. Після того, як вони приготуються, вимкніть прилад і додайте трохи води в каструлю, щоб запобігти прилипанню овочів до дна каструлі.

СТІЛ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ СВІЖИХ ОВОЧІВ

Овочі	Вода (чашки)	Час (хвилини)
Баклажани	1 ½	20
Кабачки	½	10
Горох.	½	10
Цвітна капуста	1	15
Зелена квасоля	1	15
Кукурудза	1	15
Спаржа	½	10
Шпинат	½	10
Соеві боби	½	5
Квасоля	½	10
Капуста.	½	10
Морква	1	15

РЕЦЕПТ ТУШКОВАНОГО СУПУ

Суп можна приготувати за рецептом, наведеним нижче. Залишки м'яса або овочів можна використовувати для приготування супів.

РЕЦЕПТИ

КУРЯЧИЙ СУП

- 1 курка, очищена від шкіри та нарізана на шматочки
- 2 склянки консервованих цілих помідорів
- 1 зубчик подрібненого часнику
- 1/2 цибулини нарізати невеликими шматочками
- Подрібнений каліфорнійський перець (за смаком)
- 2 склянки вареної квасолі або нуту

1. Покласти шматочки курки в рисоварку.
2. Додайте води, щоб покрити.
3. Варити до м'якості, приблизно 25 хвилин.
4. Вийняти шматочки курки з бульйону і покласти помідори, часник, цибулю і перець чилі.
5. Куряче філе подрібнити і повернути в бульйон.
6. Додати нут і квасолю та варити на повільному вогні 15 хвилин.

6. ПРИБИРАННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

- Зніміть внутрішню каструлю і кришку та вимийте їх у гарячій мильній воді, переконайтеся, що вони повністю промиті, а потім висушіть м'якою тканиною.
- Очищайте зовнішню поверхню плити чистою вологою ганчіркою. Ніколи не чистіть жодну частину плити абразивним миючим засобом. Використовуйте вологу ганчірку або губку з водою та м'яким миючим засобом для посуду. Не занурюйте жодну частину плити у воду. Мийте лише внутрішню каструлю та кришку.
- Щоб очистити нагрівальну пластину і терморегулятор, використовуйте сталеву вату, щоб відполірувати або видалити будь-які залишки. Потім протріть вологою ганчіркою. Перед повторним використанням дайте повністю висохнути. На нагрівальній та терморегуляторній панелях не повинно бути сторонніх предметів, інакше плита не працюватиме належним чином.
- Неправильне чищення плити може спричинити появу неприємних запахів.
- Будь-які залишки оцту або солі можуть спричинити корозію каструлі.

1. IMPORTANT:

- Llegeixi sempre atentament el llibre d'instruccions abans d'utilitzar-lo.
- Aquest manual pot descarregar-se de la nostra pàgina web www.sogo.es.
- Conservi aquestes instruccions per a futures consultes.

2. Instruccions de seguretat per a l'usuari

GENERAL PRECAUTIONS Precauciones generales durante el uso de equipos eléctricos

- No utilitzi l'aparell per a fins distints dels descrits en aquest manual.
- No utilitzi ni guardi l'aparell a l'aire lliure.
- Col·loqui sempre l'aparell sobre una superfície plana i uniforme.
- Aquest producte està destinat a un ús interior, no industrial, no comercial i exclusivament domèstic. No ho utilitzi a l'aire lliure ni per a cap altre fi. L'ús indegut o la manipulació incorrecta poden causar problemes en l'aparell i provocar lesions a l'usuari.
- L'aparell només ha d'utilitzar-se per als fins previstos. No s'accepta cap responsabilitat per danys derivats d'un ús inadequat o una manipulació incorrecta.
- Asseguri's que el voltatge indicat en la placa de característiques coincideix amb el voltatge de xarxa abans d'endollar l'aparell.
- Desconnecti sempre l'endoll de la presa de corrent quan no utilitzi l'aparell. No deixi l'aparell sense vigilància quan estigui encès.
- És necessària una estreta supervisió quan qualsevol aparell sigui utilitzat per nens o prop d'ells.
- Abans de netejar o guardar l'aparell, desendolli'l sempre de la xarxa elèctrica i deixi que es refredi.
- L'aparell no està completament desconnectat de la font d'alimentació, fins i tot després d'apagar-lo. Per a desconnectar-ho completament, desendolli-ho de la presa de corrent.
- Els aparells no estan dissenyats per a funcionar mitjançant un temporitzador extern o un sistema de control remot independent.
- Aquest aparell està destinat a ser utilitzat en aplicacions domèstiques i similars com ara:
 - Zones de cuina per al personal en botigues, oficines i altres entorns de treball;
 - Cases de camp i per clients en hotels, motels i altres entorns de tipus residencial;
 - Entorns tipus bed and breakfast;
 - Restauració i aplicacions no comercials similars.
- Evitar vessaments en el connector



Restriccions d'ús per a evitar danys personals

- No col·loqui ni faci funcionar aquest aparell prop de fonts d'aigua.
- No col·loqui ni faci funcionar l'aparell i el seu cable d'alimentació sobre o prop de superfícies calentes (per exemple, plaques de cuina) o flames obertes.
- No deixi el cable d'alimentació penjant de vores esmolades i mantingui'l allunyat d'objectes calents i flames. No enrotlli el cable al voltant de l'aparell ni el doblegui.
- No submergeixi en aigua la carcassa, que conté components elèctrics i els elements calefactores, ni l'esbandeixi sota l'aixeta.
- No utilitzi mai accessoris no recomanats pel fabricant.
- L'ús d'accessoris no recomanats o venuts pel fabricant de l'aparell pot provocar incendis, descàrregues elèctriques o lesions personals.
- Quan desitgi desconnectar l'endoll del contacte de la paret, faci'l en el propi endoll i no tirant del cable o del propi aparell.
- Per a evitar descàrregues elèctriques, asseguri's de tenir les mans seques abans d'endollar o desendollar.
- No utilitzi l'aparell amb les mans mullades, sobre sòls humits o quan l'atmosfera estigui humida, ja que existeix risc de descàrrega elèctrica.
- Quan utilitzi l'aparell, asseguri's que el cable d'alimentació no quedi atrapat ni aixafat.
- No deixi que la unitat motora, el cable o l'endoll es mullin per a evitar el risc de descàrrega elèctrica.
- Vagi amb compte en manipular aparells elèctrics, ja que la superfície de la resistència està subjecta a calor residual després del seu ús. Qualsevol ús indegut pot causar possibles lesions a l'usuari i danyar l'aparell.
- No toqui la superfície exterior de l'aparell, ja que pot escalfar-se molt durant el funcionament. En el seu lloc, utilitzi l'ansa o les manyoples.
- No submergeixi mai l'aparell ni l'endoll en aigua ni en cap altre líquid.
- En cas que l'aparell caigui a l'aigua, desconnecti'l immediatament de la xarxa elèctrica i porti'l a un servei tècnic autoritzat per a la seva reparació abans de tornar a utilitzar-lo.
- No utilitzi l'aparell si s'ha caigut a terra, si presenta danys visibles o si té fugides.
- No utilitzi l'aparell si el cable o l'endoll estan danyats. En cas que el cable estigui danyat, només ha de ser substituït pel fabricant, el seu agent de servei o persones amb qualificació similar amb la finalitat d'evitar riscos
- En cas de mal funcionament de l'aparell, o si aquest ha sofert algun mal, retorni'l al servei tècnic autoritzat més pròxim per al seu examen, reparació o ajust.






Restriccions d'ús quan s'utilitza amb nens i ancians

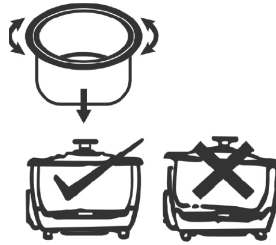
- L'aparell no ha de ser utilitzat per persones (inclosos nens) amb capacitats físiques, sensorials o mentals reduïdes, o amb falta d'experiència i coneixements, tret que hagin rebut supervisió o instrucció.
- Aquest aparell pot ser utilitzat per nens a partir de 8 anys i per persones amb capacitats físiques, sensorials o mentals reduïdes o amb falta d'experiència i coneixements si han rebut supervisió o instruccions sobre l'ús de l'aparell de manera segura i comprenen els perills que comporta.
- Els nens han de ser vigilats per a evitar que juguin amb l'aparell.
- La neteja i el manteniment de l'usuari no han de ser realitzats per nens, tret que siguin majors de 8 anys i estiguin supervisats.
- Mantingui l'aparell i el seu cable fora de l'abast dels nens menors de 8 anys.
- No permeti que els nens utilitzin l'aparell sense supervisió.



Restriccions a les hores de d'ús de l'aparell

-  No toqui la superfície de l'aparell, ja que la superfície exterior està massa calenta. o manyoples.
-  No toqui les peces metàl·liques de l'exterior de l'aparell. Poden escalfar-se molt durant el funcionament.
- No cobreixi l'aparell amb res.
-  Utilitzi l'aparell únicament sobre una superfície resistent a la calor. No utilitzi mai l'aparell prop de superfícies calentes.
- És absolutament necessari mantenir aquest aparell net en tot moment, ja que entra en contacte amb aliments.
- S'aconsella col·locar un revestiment resistent a la calor entre la seva taula i l'aparell per a evitar qualsevol cremada.
- Desendolli-ho de la presa de corrent quan no ho utilitzi i abans de netejar-ho.
- Desendolli abans de muntar o desmuntar peces i accessoris i deixi que es refredin abans de netejar-los.
- S'han d'extremar les precaucions en moure un aparell que contingui aliments calents, aigua o altres líquids calents.
- Llevant i obri la tapa amb cura per a evitar cremades, i deixi que l'aigua degoti dins de l'arrossera.
- No utilitzi acer, fusta ni cap fregall metàl·lic per a netejar els terminals de les clavilles elèctriques de l'aparell. Les estelles metàl·liques poden reduir les separacions elèctriques i provocar un risc de descàrrega.

- Per a reduir el risc de descàrrega elèctrica, cuini només en el recipient extraïble. No aboqui líquid en el recipient exterior.
- Mai permeti que entre aigua ni cap líquid en l'olla exterior.
- Mai endolli el cable d'alimentació sense l'olla interior dins de la cuina.
- El cable d'aquest aparell ha de connectar-se únicament a una presa de corrent de 220/230 V CA.
- Sempre connecti primer l'endoll a l'olla arrossera i després a la presa de corrent. Per a desconnectar, mogui la palanca Warm / Cook (Escalfar/Cuinar) a la posició Keep Warm (Mantenir Calenta), després retiri l'endoll de la presa de corrent.
- Quan utilitzi aquest aparell, deixi un espai d'aire adequat per damunt i per tots els costats de l'aparell. No permeti que aquest aparell toqui cortines, revestiments de parets, roba, draps de cuina o altres materials inflamables durant el seu ús.
- Aquest aparell genera vapor. No ho faci funcionar al descobert.
- **Precaució:** Aquest aparell incorpora un dispositiu de desconexió tèrmica no autoestablert. Per a restablir-ho, apagui l'aparell i desconnecti'l de la xarxa elèctrica. En qualsevol cas, la desconexió tèrmica és necessària per a complir les normes.
- Asseguri's de desendollar el cable de l'adaptador de CA quan l'olla no estigui en la cuina, o quan la cuina no s'estigui utilitzant. Recordi que la funció "MANTENIR CALENTA" funciona sempre que el cable d'alimentació estigui endollat.
- Si el botó és difícil de girar a la posició "COOK (CUINAR)", no intenti forçar-lo. Generalment, aquesta condició ocorre quan l'olla interior està completament inserida en la cuina o quan la cocció acaba d'acabar.
- Mai deixi utensilis en l'olla interior mentre utilitza funció "MANTENIR CALENTA".
- Per a reescalfar l'arròs Precuit, afegeixi $\frac{1}{4}$ a $\frac{1}{2}$ tassa d'aigua a l'arrossera i premi el botó COOK.
- Mantingui el fons del recipient interior i la superfície de la placa calefactors lliures de cossos estranys per a evitar fallades de funcionament.
- **PRECAUCIÓ:** Abans de començar a cuinar, netegi el fons de l'olla interior per a cuinar, netegi el fons de l'olla interior i la superfície de la placa calentadora. A continuació, giri l'olla interior en el sentit de les agulles del rellotge i en sentit contrari perquè encaixi correctament en la placa calefactors de l'interior de l'arrossera. En cas contrari, l'arrossera no funcionarà o es danyarà.



- Recordi que quan endolla l'arrossera i prem el botó "CUINAR", automàticament passa al mode MANTENIR CALENT. Ha de prémer el botó CUINAR per a iniciar el procés de cocció de l'arròs.
- Si l'olla es manté connectada durant més de 12 hores pot descolorir l'arròs o pot crear mala olor, es recomana servir i consumir l'arròs tan aviat com es pugui. Guardi l'arròs sobrant en el frigorífic.



Quan s'utilitza aquest símbol, significa "Precaució: Superfícies calentes"

NETEJA I MANTENIMENT

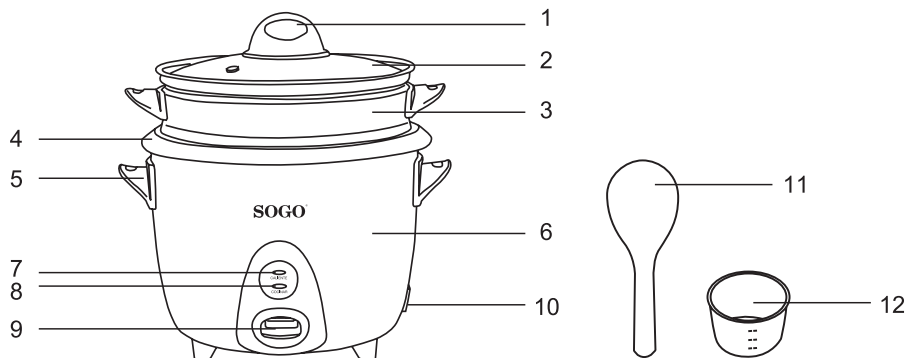
Consulti la secció de neteja i manteniment per a obtenir informació detallada sobre com netejar les superfícies que entren en contacte amb els aliments.

3. ESPECIFICACIONS TÈCNIQUES

Tensió	Freqüència	Potència	Capacitat
AC 220-240V	50-60Hz	500W	1.5L

4. DESCRIPCIÓ DE LES PARTS

1. Ansa de la tapa
2. Tapa de vidre temperat
3. Reixeta de vapor
4. Olla d'alumini amb revestiment ceràmic
5. Mànc de l'arrossera
6. Carcassa exterior metàl·lica pintada
7. Indicador lluminós de la funció mantenir calenta
8. Indicador lluminós de cocció
9. Interruptor d'encesa/apagada de cocció
10. Endoll
11. Cullera d'arròs
12. Got mesurador



CONSELLS PER A L'ÚS I CURA DEL REVESTIMENT CERÀMIC

- Per a evitar ratllar la superfície revestida de ceràmica, no apili objectes metàl·lics en l'olla.
- Utilitzi una temperatura de mitjana a baixa per a obtenir els millors resultats de cocció. Les temperatures molt altes poden causar descoloració i reduir la vida útil de qualsevol superfície de cocció. Per a aconseguir una temperatura alta, precalfi la placa a foc mitjà durant uns minuts.
- Utilitzi únicament utensilis de nilons o silicona. Si utilitza utensilis de plàstic o fusta, faci-ho amb les màximes precaucions. Així evitarà ratllar la superfície de ceràmica.
- Per a eliminar taques difícils, utilitzi un fregall de plàstic i detergent suau.

5. INSTRUCCIONS D'ÚS

Utilitzant la tassa medidora inclosa en l'envàs, mesuri i afegeixi l'arròs a l'olla interior.



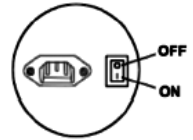
Afegeixi aigua a l'arròs, dins de l'olla interior amb l'ajuda d'una tassa medidora, seguint la taula que s'esmenta a continuació:

Mètode A:

Tasses d'arròs crud	Quantitat d'aigua que ha d'afegir-se a l'olla fins a la marca d'aigua
10 tasses	10 - 10 ½ tasses
8 tasses	8 - 8 ½ tasses
6 tasses	6 - 6 ½ tasses
4 tasses	4 - 4 ½ tasses
2 tasses	2 - 2 ½ tasses

Mètode B:

- Posi l'olla interior en l'olla. Posi l'arròs i l'aigua en l'olla interior. Tancament bé la tapa. Giri suaument l'olla a dreta i esquerra. Tancament bé la tapa.
- Premí l'interruptor "I" (encesa) abans de cuinar.
- Premí l'interruptor "O" (apagada) una vegada finalitzada la cocció.
- Endoll el cable d'alimentació. No ho endollí fins que estigui llest per a cuinar. En cas contrari, l'arròs podria espatllar-se. si l'olla no està en la cuina, la cocció no començarà.
- Premí l'interruptor. L'indicador "COOK (CUINAR)" li indica que la cocció ha començat.
- Quan l'arròs estigui fet, saltarà l'interruptor. Quan surt-te l'interruptor, deixi l'arròs tapat durant almenys 15 minuts perquè es cogui al vapor.
- Desendolli-ho després de cada ús. Subjecti l'endoll, no el cable.
- En guisar, el nivell d'aigua no ha de superar el 70% del volum.
- No col·loqui l'orifici de ventilació per temor a cremades.



CUINAR ARRÒS

L'arròs és nutritiu i baix en greixos. Aquesta arrossera serveix per a cuinar arròs. És fàcil d'usar i és automàtica. L'arròs al vapor és més saborós. L'arrossera pot cuinar arròs blanc o arròs amb diferents sabors afegint altres ingredients. T'encantaran les diferents varietats d'arròs que pots cuinar amb aquesta arrossera. Utilitzi sempre el got mesurador inclòs cada vegada que cuini arròs.

Per a coure arròs, segueixi aquestes mesures: Mesuri la quantitat d'arròs que desitja cuinar. Una tassa d'arròs cru rendeix aproximadament d'1 1/2 a 2 tasses d'arròs cuit i serveix per a 1 a 2 persones.

Col·locar l'arròs rentat en l'olla interior. Afegeix aigua segons la taula de mesures o la línia de mesurament de l'olla. Per exemple: per a 4 tasses d'arròs cru, afegeixi aigua fins a la línia 4 de l'olla. Col·loqui l'olla en la vaporadora/assecadora, connecti el cable de CA en la vaporadora i després endolli'l a un tomacorriente (això es fa quan estigui llest per a cuinar). Premí el botó i s'encendrà la llum indicadora, quan acabi la cocció de l'arròs, el botó es posarà en la posició de calenta, indicant que l'arròs romandrà calent. Desendolli-ho després de cada ús.

CUINA AL VAPOR

La cocció al vapor és un dels mètodes de cocció millors i més nutritius. Els aliments cuinats al vapor conserven els seus sabors, vitamines i nutrients.

Aquest aparell admet dos mètodes de cocció al vapor de verdures i altres aliments. Un dels mètodes és el que es descriu en la següent secció.

L'altre mètode és utilitzar l'ACCESSORI ESPECIAL DE LA SAFATA DE VAPOR D'ALUMINI que se subministra amb aquest producte. Si utilitza la SAFATA DE VAPOR estalviarà tant aigua com energia, ja que s'utilitza la mateixa aigua i energia per a cuinar les verdures addicionals o el peix, el pollastre o altres aliments en la safata superior de vapor i l'arròs es cuinarà en l'olla inferior revestida de ceràmica.

VERDURES FRESQUES O CONGELADES PER A COURE AL VAPOR (UTILITZANT L'OLLA ANTIADHERENT)

El temps de cocció de les verdures ve determinat per la quantitat d'aigua afegida i la blanor i grandària de les plantes o verdures. Les verdures congelades poden cuinar-se directament de l'envàs. Les verdures fresques han de rentar-se abans de cuinar-les.

La següent taula suggereix la quantitat d'aigua adequada per a coure les verdures a un nivell mitjà.

L'ús de menys aigua cuina les verdures més cruixents.

Les verdures congelades envasades necessiten de 10 a 12 minuts de cocció al vapor utilitzant ½ tassa d'aigua.

Per a trossos més grans, utilitzi ¾ de tassa d'aigua. Una vegada cuites, desconnecti l'aparell i afegeixi una mica d'aigua a l'olla per a evitar que les verdures es peguin al fons.

MESA PER A CUINAR VERDURES FRESQUES

Verdures	Aigua (tasses)	Temp (minuts)
Albergínia	1 ½	20
Carabasseta	½	10
Pèsols	½	10
Coliflor	1	15
Fesols tendres	1	15
Blat de moro	1	15
Espàrrecs	½	10
Espinacas	½	10
Faves de soia	½	5
Jueves	½	10
Col	½	10
Pastanagues	1	15

RECEPTA DE SOPA DE BULLIT

La sopa pot preparar-se seguint la recepta que s'indica a continuació. Les sobres de carn o verdures es poden utilitzar per a afegir i preparar sopes.

RECEPTES

SOPA DE POLLASTRE

- 1 pollastre, pelat i tallat en trossos
- 2 tasses de tomàquets sencers enllaunats
- 1 gra d'all picat
- 1/2 ceba picada en trossos petits
- Chiles Califòrnia picats (al gust)
- 2 tasses de mongetes o cigrons cuits

1. Col·loqui els trossos de pollastre en l'arrossera.
2. Afegir aigua suficient per a cobrir.
3. Coure fins que estiguin toves, uns 25 minuts.
4. Retira les peces de pollastre del brou i posa els tomàquets, l'all, la ceba i els chiles.
5. Esmicolar el pollastre i retornar-lo al brou.
6. Afegir els cigrons i les mongetes i coure a foc lent durant 15 minuts.

6. NETEJA I MANTENIMENT

- Retiri l'olla interior i la tapa i renti-les amb aigua sabonosa calenta, asseguri's d'aclarir-les completament i assequi-les amb un drap suau.
- Neteji l'exterior de la cuina amb un drap net i humit. Mai netegi cap part de la cuina amb un netejador abrasiu. Utilitzi un drap humit o una esponja amb aigua i detergent suau per a vaixel·la. No submergeixi cap part de l'olla en aigua. Renti només l'interior de l'olla i la tapa.
- Per a netejar la placa calefactors i la placa termo controladora, utilitzi llana d'acer per a polir o eliminar qualsevol residu. A continuació, passi un drap humit. Deixi assecar completament abans de tornar a utilitzar-los. Ha de mantenir la placa calefactors i la placa de termo control lliures d'objectes estranys, en cas contrari la cuina no funcionarà correctament.
- Una neteja inadequada de la cuina pot provocar olors desagradables.
- Qualsevol residu en el vinagre o la sal pot provocar la corrosió de la paella.

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

Este dispositivo cumple con la directiva de baja tensión 2014/35/CE.
La directiva de Compatibilidad Electromagnética 2014/30/UE.
La directiva 2015/863 UE sobre restricciones a la utilización de determinadas sustancias peligrosas en aparatos eléctricos.
La directiva 2009/125/CE en los requisitos de diseño ecológico aplicables a los productos relacionados con la energía.



DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

Cet appareil est conforme a la directive Basse Tension 2014/35/CE.
La directive Compatibilité électromagnétique 2014/30/UE.
La directive 2015/863/UE relative à la limitation de l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les équipements.
La directive 2009/125/CE électriques et électroniques sur les exigences en matière d'éco conception applicables aux produits liés à l'énergie.



DECLARATION OF CONFORMITY

This device complies with EU Low Voltage Directive 2014/35/EC.
Electromagnetic Compatibility Directive 2014/30/EU.
Directive 2015/863/EU on the restriction of the use of certain hazardous substances in electrical.
Directive 2009/125/EC on the eco-design requirements applicable to energy-related products.



DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

Este dispositivo está em conformidade com a Diretiva de Baixa Tensão 2014/35/CE.
A directiva de Compatibilidade Electromagnética 2014/30/UE.
A directiva 2015/863/UE relativa à restrição do uso de determinadas substâncias perigosas em equipamentos eléctricos e electrónicos.
A directiva 2009/125/CE sobre os requisitos de concepção ecológica aplicáveis aos produto relacionados com a energia.



DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

Questo dispositivo è conforme alla Direttiva UE sulla bassa tensione 2014/35/CE.
Direttiva Compatibilità Elettromagnetica 2014/30/UE.
Direttiva 2015/863/UE sulla restrizione dell'uso di determinate sostanze pericolose in ambito elettrico.
Direttiva 2009/125/CE sui requisiti di progettazione ecocompatibile applicabili ai prodotti connessi all'energia.



KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Dieses Gerät entspricht der EU-Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EG.
Richtlinie 2014/30/EU zur elektromagnetischen Verträglichkeit.
Richtlinie 2015/863/EU zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektrogeräten.
Richtlinie 2009/125/EG über die Anforderungen an die umweltgerechte Gestaltung energieverbrauchsrelevanter Produkte.





Este símbolo en el producto o en el embalaje indica que este producto no se puede desechar como basura normal o residuos domésticos. Todos los equipos eléctricos, electrónicos y unidades que funcionan con baterías deben reciclarse de manera adecuada y de acuerdo con las leyes municipales locales. Puede reciclarlos llevándolos a un centro de eliminación autorizado por el gobierno o a contenedores especializados que puede encontrar en cualquier gran supermercado cercano, tiendas de productos electrónicos o electrodomésticos o centros comerciales que tengan este tipo de instalaciones disponibles.

Diseñado por: SOGO basada en las normas de calidad europeas

Importado por: Sanysan Appliances S.L, NIF: B98753056, C/ Barcas 2, 2, 46002 Valencia, España

Producto fabricado en CHINA. Servicio postventa: www.sogosat.com sogosat@sogosat.com / 0034 902 222 161



This symbol on the product or on the packaging indicates that this product can't be disposed as normal rubbish or household waste. All the electrical, electronic equipment's and battery-operated units must recycle in proper manner and according to the local municipal laws. You can recycle them by taking them to government authorized disposal centres or specialized bins which you can find in any nearby big super markets, electronics or electro domestics products stores or malls who have these types of facilities available.

Designed by: SOGO based on European quality standards

Imported by: Sanysan Appliances S.L, NIF: B98753056, C/ Barcas 2, 2, 46002 Valencia, Spain

Product manufactured in CHINA. After-sales service: www.sogosat.com sogosat@sogosat.com / 0034 902 222 161



Ce symbole sur le produit ou sur l'emballage indique que ce produit ne peut pas être jeté comme un déchet normal ou un déchet ménager. Tous les équipements électriques, électroniques et les appareils à piles doivent être recyclés de manière appropriée et conformément aux lois municipales locales. Vous pouvez les recycler en les apportant à un centre d'élimination agréé par le gouvernement ou dans des poubelles spécialisées que vous pouvez trouver dans tous les grands supermarchés à proximité, les magasins de produits électroniques ou électroménagers ou les centres commerciaux qui disposent de ces types d'installations.

Élaboré par: SOGO basé sur les normes de qualité européennes

Importé par: Sanysan Appliances S.L, NIF : B98753056, C/ Barcas 2, 2, 46002 Valence, Espagne

Produit fabriqué en CHINA. Service après-vente: www.sogosat.com sogosat@sogosat.com / 0034 902 222 161



Este símbolo no produto ou na embalagem indica que este produto não pode ser descartado como lixo normal ou lixo doméstico. Todos os equipamentos elétricos, eletrônicos e unidades a bateria devem ser reciclados de maneira adequada e de acordo com as leis municipais locais. Você pode reciclá-los levando-os a um centro de descarte autorizado pelo governo ou a lixeiras especializadas que você pode encontrar em grandes supermercados próximos, lojas de produtos eletrônicos ou eletrodomésticos ou shoppings que tenham esse tipo de instalações disponíveis.

Desenhado por: SOGO baseado em padrões de qualidade europeus

Importado por: Sanysan Appliances S.L, NIF: B98753056, C/ Barcas 2, 2, 46002 Valência, Espanha

Produto fabricado na CHINA. Serviço pós-venda: www.sogosat.com sogosat@sogosat.com / 0034 902 222 161



Dieses Symbol auf dem Produkt oder der Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Müll oder Hausmüll entsorgt werden darf. Alle elektrischen, elektronischen Geräte und batteriebetriebenen Geräte müssen auf ordnungsgemäße Weise und entsprechend recycelt werden nach den örtlichen Gemeindegesetzen. Sie können sie recyceln, indem Sie sie zu staatlich autorisierten Entsorgungszentren oder Spezialbehältern bringen, die Sie in nahe gelegenen großen Supermärkten, Elektronik- oder Elektrohaushaltswarengeschäften oder Einkaufszentren finden können, die diese Typen führen der verfügbaren Einrichtungen.

Entworfen von: SOGO basiert auf europäischen Qualitätsstandards

Eingeführt von: Sanysan Appliances S.L, NIF: B98753056, C/ Barcas 2, 2, 46002 Valencia, Spanien

Produkt hergestellt in CHINA. Kundendienst: www.sogosat.com sogosat@sogosat.com / 0034 902 222 161



Questo simbolo sul prodotto o sulla confezione indica che questo prodotto non può essere smaltito come normale rifiuto domestico o rifiuto domestico. Tutte le apparecchiature elettriche, elettroniche e le unità alimentate a batteria devono essere riciclate in modo adeguato e secondo le leggi locali comunali. Puoi riciclarli portandoli in un centro di smaltimento autorizzato dal governo o in contenitori specializzati che puoi trovare nei grandi supermercati, nei negozi di prodotti elettronici o elettrodomestici o nei centri commerciali che dispongono di questo tipo di strutture nelle vicinanze.

Progettato da: SOGO basato su standard di qualità europei

Importato da: Sanysan Appliances SL, NIF: B98753056, C/ Barcas 2, 2, 46002 Valenza, Spagna

Prodotto fabbricato in CHINA. Servizio post-vendita: www.sogosat.com sogosat@sogosat.com / 0034 902 222 161



Tento symbol na produktu nebo na obalu znamená, že tento produkt nelze likvidovat jako běžný odpad nebo domovní odpad. Všechna elektrická, elektronická zařízení a baterie musí být recyklovány správným způsobem a v souladu s místními zákony. Můžete je recyklovat tak, že je odnesete do vládních středisek pro likvidaci odpadu nebo do specializovaných popelnic, které můžete najít v jakýchkoli blízkých velkých supermarketech, obchodech s elektronikou nebo domácími elektrospotřebiči nebo nákupních centrech, kde jsou tyto typy zařízení k dispozici.

Design: SOGO na základě evropských standardů kvality

Dovoz: Sanysan Appliances S.L, NIF: B98753056, C/ Barcas 2, 2, 46002 Valencia, Španělsko

Produkt vyrobený v ČINĚ. Poprodejní servis: www.sogosat.com sogosat@sogosat.com / 0034 902 222 161

PROHLÁŠENÍ O SHODĚ

Toto zařízení vyhovuje směrnici EU o nízkém napětí 2014/35/ES.

Směrnice o elektromagnetické kompatibilitě 2014/30/EU.

Směrnice 2015/863/EU o omezení použití některých nebezpečných látek v elektrotechnice.

Směrnice 2009/125/ES o ekodesignu požadavky platné pro výrobu spojené se spotřebou energie.



OVERENSSTEMMELSEERKLÆRING

Denne enhed overholder EU's lavspændingsdirektiv 2014/35/EF.

Direktiv om elektromagnetisk kompatibilitet 2014/30/EU.

Direktiv 2015/863/EU om begrænsning af brugen af visse farlige stoffer i elektrisk.

Direktiv 2009/125/EF om miljøvenligt design krav, der gælder for energirelaterede produkter.



IZJAVA O SKLADNOSTI

Ta naprava je v skladu z direktivo EU o nizki napetosti 2014/35/ES.

Direktiva o elektromagnetni združljivosti 2014/30/EU.

Direktiva 2015/863/EU o omejevanju uporabe nekaterih nevarnih snovi v električnih.

Direktiva 2009/125/ES o okoljsko primerni zasnovi zahteve, ki veljajo za izdelke, povezane z energijo.



IZJAVA O SUKLADNOSTI

Ovaj uređaj je u skladu s EU Direktivom o niskom napo-
nu 2014/35/EZ.

Direktiva o elektromagnetskoj kompatibilnosti 2014/30/EU.

Direktiva 2015/863/EU o ograničenju uporabe određenih opasnih tvari u električnim.

Direktiva 2009/125/EZ o ekološkom dizajnu zahtjevi primjenjivi na proizvode povezane s energijom.



DEKLARACJA ZGODNOŚCI

To urządzenie jest zgodne z dyrektywą UE dotyczącą niskiego napięcia 2014/35/WE.

Dyrektywa kompatybilności elektromagnetycznej 2014/30/UE.

Dyrektywa 2015/863/UE w sprawie ograniczenia użytkowania niektórych substancji niebezpiecznych w instalacjach elektrycznych.

Dyrektywa 2009/125/WE w sprawie ekoprojektu wymagania mające zastosowanie do produktów związanych z energią.



DECLARATIE DE CONFORMITATE

Acest dispozitiv este în conformitate cu Directiva UE de joasă tensiune 2014/35/CE.

Directiva de compatibilitate electromagnetica 2014/30/UE.

Directiva 2015/863/UE privind restricționarea utilizării a anumitor substanțe periculoase în electricitate.

Directiva 2009/125/CE privind proiectarea ecologică cerințe aplicabile produselor legate de energie.



ДЕКЛАРАЦІЯ ПРО ВІДПОВІДНІСТЬ

Цей пристрій відповідає вимогам Директиви щодо низької напруги 2014/35/ЄС.

Директива про електромагнітну сумісність 2014/30/ЄС.

Директива 2015/863 ЄС про обмеження використання певних небезпечних речовин в електричному обладнанні.

Директива 2009/125/ЄС щодо вимог екодизайну, що застосовуються до продуктів, пов'язаних з енергією.



DECLARACIÓ DE CONFORMITAT

Aquest dispositiu compleix amb la directiva de baixa tensió 2014/35/CE.

La directiva de Compatibilitat Electromagnètica 2014/30/UE.

La directiva 2015/863 UE sobre restriccions a la utilització de determinades substàncies perilloses en aparells elèctrics.

La directiva 2009/125/CE en els requisits de disseny ecològic aplicables als productes relacionats amb l'energia.





Dette symbol på produktet eller på emballagen angiver, at dette produkt ikke må bortskaffes som almindeligt affald eller husholdningsaffald. Alt elektrisk, elektronisk udstyr og batteridrevne enheder skal genbruges på korrekt måde og i overensstemmelse med de lokale kommunale love. Du kan genbruge dem ved at bringe dem til statsautoriserede bortskaffelsescentre eller specialiserede skraldespande, som du kan finde i alle nærliggende store supermarkeder, elektronik- eller elektriske husholdningsprodukter eller indkøbscentre, som har disse typer faciliteter til rådighed.

Designet af: SOGO baseret på europæiske kvalitetsstandarder
Importeret af: Sanyan Appliances S.L, NIF : B98753056, C/ Barcas 2, 2, 46002 Valencia, Spanien
Produkt fremstillet i: KINA. **Eftersalgsservice:** www.sogosat.com sogosat@sogosat.com / 0034 902 222 161



Ta simbol na izdelku ali na embalaži pomeni, da tega izdelka ni mogoče odvreči med običajne smeti ali med gospodinjne odpadke. Vso električno, elektronsko opremo in enote na baterije je treba reciklirati na ustrezen način in v skladu z lokalnimi občinskimi zakoni. Lahko jih reciklirate tako, da jih odnesete v pooblaščen centre za odlaganje odpadkov ali specializirane zaboje, ki jih najdete v bližnjih velikih supermarketih, trgovinah z elektroniko ali gospodinjstvi izdelki ali nakupovalnih središčih, ki imajo na voljo tovrstne objekte.

Oblikoval: SOGO na podlagi evropskih standardov kakovosti
Uvoznik: Sanyan Appliances S.L, NIF : B98753056, C/ Barcas 2, 2, 46002 Valencia, Španija
Izdelek proizveden na: KITAJSKEM. **Prodajne storitve:** www.sogosat.com sogosat@sogosat.com / 0034 902 222 161



Ovaj simbol na proizvodu ili na ambalaži označava da se ovaj proizvod ne može odlagati kao obično smeće ili kućni otpad. Sva električna, elektronička oprema i jedinice koje rade na baterije moraju se reciklirati na pravilan način u skladu s lokalnim općinskim zakonima. Možete ih reciklirati tako da ih odnesete u ovlaštene centre za zbrinjavanje ili specijalizirane kante koje možete pronaći u bilo kojem obližnjem velikom super marketu, trgovini elektroničke ili električnih proizvoda za kućanstvo ili trgovačkim centrima koji imaju takve objekte.

Dizajnirao: SOGO na temelju evropskih standarda kvalitete
Uvoznik: Sanyan Appliances S.L, NIF : B98753056, C/ Barcas 2, 2, 46002 Valencia, Španjolska
Proizvod proizveden u: KINI. **Postprodajna služba:** www.sogosat.com sogosat@sogosat.com / 0034 902 222 161



Ten symbol na produkcie lub opakowaniu oznacza, że tego produktu nie można wyrzucać razem ze zwykłymi śmieciami lub odpadami domowymi. Cały sprzęt elektryczny, elektroniczny i urządzenia zasilane bateryjnie należy poddać recyklingowi w odpowiedni sposób i zgodnie z lokalnymi przepisami prawa. Można je poddać recyklingowi, zanosząc je do autoryzowanych przez rząd ośrodków utylizacji lub wyspecjalizowanych pojemników, które można znaleźć w pobliskich dużych supermarketach, sklepach z elektroniką lub artykułami gospodarstwa domowego lub w centrach handlowych, w których dostępne są tego typu obiekty.

Zaprojektowany przez: SOGO w oparciu o europejskie standardy jakości
Importer: Sanyan Appliances S.L, NIF: B98753056, C/ Barcas 2, 2, 46002 Valencia, Hiszpania
Produkt wyprodukowany w: Chinach. **Obsługa posprzedażna:** www.sogosat.com sogosat@sogosat.com / 0034 902 222 161



Acest simbol de pe produs sau de pe ambalaj indică faptul că acest produs nu poate fi aruncat ca gunoi normale sau deșeurii menajere. Toate echipamentele electrice, electronice și unitățile care funcționează cu baterii trebuie să fie reciclate în mod corespunzător și în conformitate cu legile municipale locale. Le puteți recicla ducându-le la centre de eliminare autorizate de guvern sau la coșuri specializate, pe care le puteți găsi în orice super-piețe mari din apropiere, magazine de produse electronice sau electrocasnice sau mall-uri care au aceste tipuri de facilități disponibile.

Proiectat de: SOGO pe baza standardelor europene de calitate
Importat de: Sanyan Appliances SL, NIF: B98753056, C/ Barcas 2, 2, 46002 Valencia, Spania
Produs fabricat în: CHINA. **Serviciu post-vânzare:** www.sogosat.com sogosat@sogosat.com / 0034 902 222 161



Цей символ на виробі або на його упаковці вказує на те, що виріб не можна утилізувати як звичайне сміття або побутові відходи. Все електричне й електронне обладнання та блоки, що працюють від батарейок, повинні бути перероблені належним чином і відповідно до місцевих муніципальних законів. Ви можете переробити їх, віддавши їх до схваленого урядом центру утилізації або до спеціалізованих контейнерів, які можна знайти в будь-якому найближчому великому супермаркеті, магазині електроніки чи побутовій техніці чи торговому центрі, де є такі засоби.

Зроблено: SOGO на основі європейських стандартів якості
Імпорт: Sanyan Appliances S.L., NIF: B98753056, C/ Barcas 2, 2 46002 València, Іспанія
Товар виготовлено в: КИТАЇ. **Післяпродажне обслуговування:** www.sogosat.com sogosat@sogosat.com / 0034 902 222 161



Aquest símbol en el producte o en l'embalatge indica que aquest producte no es pot rebutjar com a escombraries normals o residus domèstics. Tots els equips elèctrics, electrònics i unitats que funcionen amb bateries han de reciclar-se de manera adequada i d'acord amb les lleis municipals locals. Pot reciclar-los portant-los a un centre d'eliminació autoritzat pel govern o a contenidors especialitzats que pot trobar en qualsevol gran supermercat pròxim, botigues de productes electrònics o electrodomèstics o centres comercials que tinguin aquest tipus d'instal·lacions disponibles.

Dissenyat per: SOGO basada en les normes de qualitat europees
Importat per: Sanyan Appliances S.L, NIF: B98753056, C/ Barcas 2, 2 46002 València, Espanya
Producte fabricat a: LA XINA. **Servei postvenda:** www.sogosat.com sogosat@sogosat.com / 0034 902 222 161



SOGO[®]

Human Technology

ref. SS-10065

