

beper

- VAPORIERA E CUOCIRISO - MANUALE DI ISTRUZIONI
- RICE AND STEAM COOKER - USE INSTRUCTIONS
 - CUISER A RIZ - MANUEL D'INSTRUCTIONS
 - REISKOCHER - BETRIEBSANLEITUNG
- OLLA A VAPOR - MANUAL DE INSTRUCCIONES
 - APARAT DE GĂTIT CU ABURI / FIERT OREZ
MANUAL DE INTRUCȚIUNI



Cod.: 90.550

ITALIANO	pag. 4
ENGLISH	pag. 12
FRANÇAIS	pag. 20
DEUTSCH	pag. 29
ESPAÑOL	pag. 36
ROMÂNĂ	pag. 43

For further information and/or for instructions for use in other languages, please visit:
beper.com





Fig.2

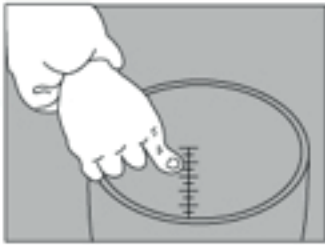


Fig.3



Fig.4



Fig.5



Fig.6

AVVERTENZE GENERALI LEGGERE QUESTE ISTRUZIONI PRIMA DI USARE L'APPARECCHIO.

Prima e durante l'uso dell'apparecchio è necessario seguire alcune precauzioni elementari.

Dopo aver tolto l'imballaggio assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio. In caso di dubbio non utilizzare l'apparecchio e rivolgersi a personale professionalmente qualificato. Gli elementi dell'imballaggio (sacchetti di plastica, polistirolo, ecc.) non devono essere lasciati alla portata dei bambini, in quanto potenziali fonti di pericolo.

Assicurarsi sempre che la tensione di rete elettrica sia uguale a quella indicata nell'etichetta dati tecnici e che l'impianto sia compatibile con la potenza dell'apparecchio.

Non tirare mai il cavo per scollegarlo dalla presa di corrente elettrica. Assicurarsi che il cavo non sia in contatto con superfici calde o taglienti.

Non utilizzare l'apparecchio con il cavo danneggiato.

Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal Costruttore o dal suo Servizio Assistenza Tecnica o comunque da una persona con qualifica simile, in modo da prevenire ogni rischio.

Collegare l'apparecchio esclusivamente ad una presa di corrente elettrica alternata.

In generale è sconsigliabile l'uso di adattatori, prese multiple e/o prolunghe. Qualora il loro uso si rendesse indispensabile è necessario utilizzare solamente adattatori e prolunghe conformi alle vigenti norme di sicurezza.

Questo apparecchio dovrà essere destinato solo all'uso per il quale è stato espressamente concepito. Ogni altro uso è da considerarsi improprio e quindi pericoloso, nonché far decadere la garanzia. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni derivati da usi impropri, erronei ed irragionevoli.

Per evitare surriscaldamenti pericolosi si raccomanda di svolgere in tutta la sua lunghezza il cavo di alimentazione.

Prima di effettuare qualsiasi operazione di cambio degli accessori o di pulizia disinserire l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica.

Non lasciare esposto l'apparecchio ad agenti atmosferici (pioggia, sole, etc.).

Non tenere l'apparecchio vicino a fonti di calore (es. termosifone). **QUESTO APPARECCHIO NON DEVE ESSERE UTILIZZATO DA PERSONE (COMPRESI I BAMBINI) CON CAPACITÀ FISICHE, SENSORIALI O MENTALI RIDOTTE; DA PERSONE CHE MANCHINO DI ESPERIENZA E CONOSCENZA DELL'APPARECCHIO, A MENO CHE SIANO ATTENTAMENTE SORVEGLIATE O BEN ISTRUITE RELATIVAMENTE ALL'UTILIZZO DELL'APPARECCHIO STESSO DA PARTE DI UNA PERSONA RESPONSABILE DELLA LORO SICUREZZA.**

ASSICURARSI CHE I BAMBINI NON GIOCHINO CON L'APPARECCHIO.

Allorché si decida di smaltire come rifiuto questo apparecchio, si raccomanda di renderlo inoperante.

SI RACCOMANDA INOLTRE DI RENDERE INNOCUE QUELLE PARTI DELL'APPARECCHIO SUSCETTIBILI DI COSTITUIRE UN PERICOLO, SPECIALMENTE PER I BAMBINI CHE POTREBBERO SERVIRSI DELL'APPARECCHIO PER I PROPRI GIOCHI.

AVVERTENZE DI SICUREZZA E D'USO

Collegare il cuoci riso solo a prese regolarmente installate.

Staccare sempre il cavo di alimentazione dalla presa di corrente elettrica e lasciare raffreddare quando non si utilizza il cuoci riso, quando si applicano degli accessori o quando si pulisce.

Non lasciare che il cavo di alimentazione resti appeso sul bordo del tavolo o del piano di lavoro.

Non mettere in funzione il cuoci riso senza sorveglianza.

Aprire e alzare il coperchio con cautela e lasciare che l'acqua sgoccioli per evitare il rischio di scottature.

Posizionare il cuoci riso su una superficie piana e resistente al calore e all'umidità.

Non mettere il cuoci riso direttamente sul fuoco o su fornelli.

Non utilizzare il cuoci riso in prossimità di acqua.

Non posizionare il cuoci troppo vicino ad una parete (distanza minima almeno 10 cm) o sotto un pensile. Non appoggiare nulla sul cuoci riso. Le aperture per la fuoriuscita di vapore non devono mai essere chiuse quando il cuoci riso è in funzione.

Versare l'acqua solo nella pentola e prima di accendere il cuoci riso.

Attenzione: quando il cuoci riso è in funzione, dal coperchio fuoriesce vapore bollente!

Dopo l'ebollizione fare attenzione ad afferrare il coperchio dall'apposita maniglia.

Lasciare raffreddare il cuoci riso prima di pulirlo e riporlo.

Tenere lontano dalla portata dei bambini.

Usare il cuoci riso solo per preparare cibi; non per altri scopi.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

- 1 – Coperchio
- 2 – Recipiente interno
- 3 – Manici
- 4 – Indicatore luminoso COTTURA
- 5 – Manopola del coperchio
- 6 – Recipiente del riso
- 7 – Indicatore luminoso MANTENIMENTO IN CALDO
- 8 – Controllo della cottura
- 9 – Cucchiaino del riso
- 10 – Misurino
- 11 – Cavo di alimentazione
- 12 – Contenitore per cottura a vapore



ISTRUZIONI PER L'USO

PRIMO UTILIZZO

Togliere il cuoci riso dall'imballaggio e controllare che tutti gli elementi siano in buono stato.

Lavare con acqua tiepida e detersivo il recipiente per riso, il contenitore per la cottura a vapore, il misurino e il cucchiaino; risciacquare ed asciugare bene.

Pulire l'interno del vano cottura con un panno umido ed asciugare bene.

MISURINO

Il misurino serve, insieme all'indicatore di livello dell'acqua nel recipiente per il riso, per stabilire la quantità di riso e acqua. Se si desidera cuocere per esempio 6 tazze, versare 6 misurini di riso nel recipiente per il riso e poi riempirlo di acqua fino alla corrispondente tacca (cup), per esempio 6. **Fig. 3**

FUNZIONAMENTO

Cottura del riso

1. Prima di utilizzare per la prima volta, lavare tutti i componenti sciolti (vaschetta interna, coperchio, misurino e spatola) in acqua calda con un po' di detersivo. Lavare e asciugare accuratamente.
2. Posizionare il cuoci riso su una superficie piana, asciutta, resistente all'umidità e al calore; ad una distanza sufficiente dalla parete o dai mobili.
3. Utilizzare il misurino in dotazione per misurare la quantità di riso in un setaccio (fig. 2). Una tazza di riso = 150 g = circa 2 / 3 porzioni.

4. Sciacquare accuratamente il riso prima di metterlo nel recipiente interno della cottura. Non sciacquare il riso nella una ciotola di cottura come il rivestimento della superficie o sotto al recipiente, potrebbe danneggiarsi.

5. Versare acqua fredda (o brodo) nel recipiente interno fino al segno sul lato della vasca corrispondente al numero di bicchieri usati (fig. 3).

Non riempire oltre il massimo (8 tazze) o al di sotto del minimo (2 tazze) di livello.

6. Assicurarsi che l'esterno del contenitore di cottura interni sia asciutto (fig. 4), posizionarlo nel cuociriso e mettere il coperchio. Non utilizzare la pentola senza coperchio.

7. Collegare la spina al cuociriso (fig. 5), inserire la spina alla presa di corrente e accendere il cuociriso. L'indicatore luminoso di MANTENIMENTO IN CALDO si accende. Per motivi di sicurezza non consentire al cavo di penzolare sopra al bordo delle unità.

8. Premere verso il basso l'interruttore (fig. 6), si accende l'indicatore luminoso di COTTURA e il cuociriso inizia a lavorare.

9. Dopo pochi minuti l'acqua inizierà a bollire e il vapore viene emesso dai fori di ventilazione nel coperchio.

Non coprire mai il foro per la fuoriuscita del vapore.

10. Verso la fine del ciclo di cottura (quando l'acqua è troppo bassa), sollevare il coperchio e mescolare tanto per evitare la bruciatura del riso.

11. Quando il ciclo di cottura è completato, la spia di COTTURA si spegne e l'indicatore di MANTENIMENTO IN CALDO si accende. I tempi di cottura variano a seconda della quantità e del tipo di riso utilizzato, di seguito dei tempi di cottura approssimativi per riso bianco:

2 tazze: 15/20 minuti

4 tazze: 20/25 minuti

6 tazze: 25/30 minuti

8 tazze: 20/35 minuti

12. Per ottenere del riso bianco soffice, lasciare il riso al vapore per 15 minuti prima di sollevare il coperchio, mescolando con la spatola in dotazione e servire. Non usare cucchiaini di metallo nel recipiente interno che possano danneggiare il rivestimento antiaderente.

13. Per spegnere il cuociriso scollegare la spina dalla rete elettrica.

Quando l'acqua nel recipiente per il riso è evaporata completamente, il cuoci riso passa automaticamente alla funzione CALDO e termina la cottura.

ATTENZIONE! Fare molta attenzione alla fuoriuscita di vapore bollente

Il cuoci riso non si presta per la preparazione di riso al latte; il latte potrebbe fuoriuscire o attaccarsi bruciando.

NOTE: • L'alloggiamento cuociriso è dotato di un sensore di pressione e l'interruttore di cottura non funziona se il vano è vuoto o il non c'è coperchio. Controllare sempre che la spia di cottura si accende dopo aver premuto l'interruttore verso il basso.

• Il riso è un prodotto naturale e la quantità di acqua necessaria per la cottura varierà al variare del tipo di riso e secondo le preferenze personali.

• Il cuociriso non può essere adatto per la cottura di varietà di riso con tempi di cottura molto lunghi.

Cottura a vapore

Per cottura a vapore si intende il delicato procedimento di cottura di generi alimentari mediante vapore acqueo bollente, così rimangono conservate nel cibo le sostanze nutritive.

- 1 – Mettere il recipiente per il riso nel vano cottura del cuoci riso.
- 2 – Versare 1 misurino/ cup di acqua nel recipiente per il riso.
- 3 – Inserire il contenitore per la cottura a vapore.
- 4 – Mettere gli alimenti nel contenitore per cottura a vapore.
- 5 – Chiudere il coperchio.
- 6 – Inserire la spina nella presa di corrente elettrica; si accende l'indicatore di funzionamento in corrispondenza della funzione MANTENIMENTO IN CALDO.
- 7 – Abbassare la leva dell'interruttore di accensione, si accende l'indicatore di funzionamento in corrispondenza della funzione COTTURA, inizia così la cottura a vapore.
Non coprire mai il foro per la fuoriuscita del vapore.
- 8 – A seconda del tempo di vaporazione si deve equilibrare la perdita di acqua. Se necessario, aggiungere un po' d'acqua durante il processo di evaporazione.
- 9 – Al termine della cottura, posizionare la leva dell'interruttore di accensione verso l'alto (si accende la luce di funzionamento in corrispondenza della funzione MANTENIMENTO IN CALDO) e staccare la spina dalla presa di corrente elettrica.
- 10 – Aprire il coperchio.

ATTENZIONE! Fare molta attenzione alla fuoriuscita di vapore bollente

Alimenti	Caratteristiche	Quantità	Tempo di cottura (minuti)
Asparagi	Freschi	500 g	30-40
Broccoli	Freschi, rosette piccole	500 g	15-20
Carciofi	Freschi	4 pezzi di dimensioni medie	40-45
Carote	Fresche a fette	500 g	20-25
Cavoletti di Bruxelles	Freschi	500 g	20-25
Cavolfiori	Freschi, rosette piccole	500 g	20-25
Cavolo	Fresco, tagliato	500 g	25-30
Cavolo rapa	Fresco, a dadini	500 g	20-25
Funghi champignon	Freschi, interi o a fettine	500 g	15-25
Fagiolini	Freschi, interi o tagliati	500 g	25-35
Patate	Tagliate	500 g	20-25
Patate	con buccia	500 g	30-40
Zucchine	Fresche, a fette	500 g	15-20
Mele, pere	Fresche, a pezzi	500 g	10-15
Trota	Fresca	2 pezzi da 150 g	18-25
Filetto di pesce persico	Fresco	2 pezzi da 200 g	15-18
Filetto di salmone	Fresco	2 pezzi da 140 g	15-18
Gamberetti	Surgelati	450 g	15-20
Cozze	Con guscio	1000 g	18-25
Fettina di tacchino, coscia di pollo	Freschi	2 pezzi da 150 g	25-30
Bistecca	Fresca	2 pezzi da 150 g	30-35
Wurstel	Freschi	2-8 pezzi	8-13 (pungere con la forchetta)
Uovo alla coque	Con guscio	2-10 di medie dimensioni	10-13
Uova sode	Con guscio	2-10 di medie dimensioni	15-20

I tempi di cottura indicati nella tabella sono indicativi e approssimativi. Procedere personalmente ad eventuali correzioni.

Il tempo di cottura può variare secondo la quantità di cibo da cuocere, la sistemazione del cibo all'interno del contenitore di cottura, dalla freschezza del cibo e dai gusti personali.

MANUTENZIONE E PULIZIA

Prima di procedere alla pulizia staccare sempre il cavo di alimentazione dalla presa di corrente elettrica e attendere che il cuoci riso si sia completamente raffreddato.

Non immergere mai il vano cottura e il cavo di alimentazione nell'acqua.

Pulire il recipiente per il riso, il contenitore per la cottura a vapore, il misurino e il cucchiaino con acqua calda e detersivo per stoviglie, sciacquare con cura e asciugare bene.

Pulire il coperchio e il vano cottura con un panno umido e asciugare con cura.

Non usare detersivi forti o abrasivi.

DATI TECNICI

Capacità recipiente 1 litro per 625 gr di riso

Potenza 400W

Alimentazione 220-240V ~ 50/60Hz

In un ottica di miglioramento continuo Beper si riserva la facoltà di apportare modifiche e migliorie al prodotto in oggetto senza previo preavviso.



Il simbolo del cestino barrato riportato sull'apparecchio indica che il prodotto, alla fine della propria vita utile, dovendo essere trattato separatamente dai rifiuti domestici, deve essere conferito in un centro di raccolta differenziata per apparecchiature elettriche ed elettroniche oppure riconsegnato al rivenditore al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura equivalente.

L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchio al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il recupero dei materiali di cui è composto.

L'utente è responsabile del conferimento dell'apparecchio a fine vita alle appropriate strutture di raccolta. Per informazioni più dettagliate inerenti i sistemi di raccolta disponibili, rivolgersi al servizio locale di smaltimento rifiuti, o al negozio dove è stato effettuato l'acquisto.

Chiunque abbandona o cestina questo apparecchio e non lo riporta in un centro di raccolta differenziata per rifiuti elettrici-elettronici è punito con la sanzione amministrativa pecuniaria prevista dalla normativa vigente in materia di smaltimento abusivo di rifiuti

CERTIFICATO DI GARANZIA

La garanzia di applicazione è valida 24 mesi dalla data di acquisto per difetti di materiale o di fabbricazione.

La garanzia è valida unicamente presentando il certificato di garanzia e il documento di acquisto (scontrino fiscale) che certifichi la data di acquisto e il nome del modello dell'apparecchio acquistato.

Se l'apparecchio dovesse richiedere assistenza tecnica rivolgersi al venditore o presso la nostra sede. Questo per conservare inalterata l'efficienza del vostro apparecchio e per NON invalidare la garanzia. Eventuali manomissioni dell'apparecchio da parte di personale non autorizzato invalideranno automaticamente la garanzia.

Condizioni di garanzia

Se ci sono guasti a causa di difetti di materiale e/o fabbricazione durante il periodo di garanzia, garantiamo la riparazione del prodotto gratuitamente.

Non sono coperte dalla garanzia tutte le parti che dovessero risultare difettose a causa di:

- a. Danni da trasporto o da cadute accidentali,
- b. Errata installazione o inadeguatezza impianto elettrico,
- c. Riparazioni o modifiche operate da personale non autorizzato,
- d. Mancata o non corretta manutenzione e pulizia,
- e. Prodotto e/o parti di prodotto soggette a usura e/o consumabili (es.: lampade, batterie, lame)
- f. Mancata osservanza delle istruzioni per il funzionamento dell'apparecchio, negligenza o trascuratezza nell'uso.

L'elenco di cui sopra è a titolo meramente esemplificativo e non esaustivo, in quanto la presente garanzia è comunque esclusa per tutte quelle circostanze che non possono farsi risalire a difetti di fabbricazione dell'apparecchio.

La garanzia è inoltre esclusa in tutti i casi di uso improprio dell'apparecchio ed in caso di uso professionale.

Beper Srl declina ogni responsabilità per eventuali danni che possano direttamente o indirettamente derivare a persone, cose ed animali domestici in conseguenza della mancata osservanza di tutte le prescrizioni indicate nell'apposito "Libretto Istruzioni ed avvertenze" in tema di installazione, uso e manutenzione dell'apparecchio.

Assistenza tecnica

Per l'assistenza tecnica e/o riparazioni fuori dal periodo di garanzia ci si può rivolgere direttamente all'indirizzo sottostante.

BEPER SRL

Via Salieri, 30
37050 - Vallese di Oppeano - Verona
Tel. 045/7134674 – Fax 045/6984019
e-mail: assistenza@beper.com

GENERAL SAFETY ADVICE

READ THE OPERATING INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE FIRST USE OF THE APPLIANCE.

Read the following instructions carefully, since they give you useful safety information about installation, use and maintenance and help you avoid mishaps and possible accidents.

Remove the packing and make sure that the appliance is intact, with special attention to the supply cable. The elements of the packing (plastic bags, polystyrene, etc) do not have to be accessible to the children, in order to preserve them from danger sources.

It is recommended not to throw these packing material in the domestic waste, but to deliver them to the appropriate station of collection or destruction refusals, asking eventually information to the manager of the Sanitation Department of your own municipality.

Before connecting the appliance make sure that the mains voltage corresponds to the data specified on the label.

If the plug does not suit the socket, let it be replaced with another suitable plug by qualified personnel only, which shall also ensure that the section of the socket cables is suitable for your appliance power absorption.

Never pull the supply cord to unplug the appliance.

Make sure that the supply cord never comes into contact with hot or cutting surfaces

Do not use this appliance if the supply cord is damaged. In case of damage, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

Only connect this appliance on alternating current

Generally, the use adaptors multiple plugs and/or extensions is not recommended; should they be necessary, please use only simple or multiple adaptors and extensions in compliance with the safety rules in force, making sure that the capacity absorption limit marked on the simple adaptors and the extensions and the maximum power limit marked on the multiple adaptor are not exceeded.

This appliance is to be destined to its special purpose only.

Any other use is to be considered as improper and thus dangerous. The manufacturer cannot be responsible for any damages deriving from improper, wrong or incautious use.

To avoid any heating risk, it is recommended to unroll completely the supply cord and to unplug the appliance, when not used.

Before cleaning, always unplug the appliance.

To protect against electric shock, do not immerse cord, plug or any parts of the appliance into water or other fluids.

Do not hold the appliance with wet hands or feet.

Do not hold the appliance with naked feet.

Do not expose the appliance to atmospheric agents such as rain, wind, snow, hail.

Do not use the appliance near explosives, highly flammable materials, gases, burning flames, heaters.

DO NOT ALLOW CHILDREN, DISABLED PEOPLE OR EVERY PEOPLE WITHOUT EXPERIENCE OR TECHNICAL ABILITY TO USE THE APPLIANCE IF THEY ARE NOT PROPERLY WATCHED OVER. CLOSE SUPERVISION IS NECESSARY WHEN ANY APPLIANCE USED BY OR NEAR CHILDREN.

MAKE SURE THAT CHILDREN DO NOT PLAY WITH THIS APPLIANCE.

IF YOU DECIDE NOT TO USE THE APPLIANCE ANY LONGER, MAKE IT UNSERVICEABLE BY SIMPLY CUTTING THE SUPPLY CABLE AFTER DISCONNECTING THE PLUG FROM THE SOCKET.

ALSO MAKE ANY DANGEROUS PARTS UNSERVICEABLE, ESPECIALLY FOR CHILDREN WHO COULD PLAY WITH THE APPLIANCE.

USE AND SAFETY ADVICE

Connect the rice cooker on the socket.

Always disconnect the cord supply from the socket and let the appliance cool down, turn off the appliance when not used, for changing accessories or cleaning.

Do not let the cord supply pending outside the table.

Do not let the appliance on without supervision.

Open and lift the lid with care and let water drops run into the rice cooker to protect you from burning.

Place the rice cooker on a plane, heat-resistant, damp-resistant surface.

Do not put the rice cooker directly on fire or electric plates.

Do not use the rice cooker where there is water.

Do not stand the rice cooker closed to walls (minimum distance at least 10 cm) or on a shelf. Do never put objects on the rice cooker. The steam exits on the lid do never be closed when the rice cooker is operating. Put water only into the container before turning on the rice cooker.

Attention : when the rice cooker is working, steam is very hot !

After boiling, open the lid with handle very carefully.

Let the rice cooker cool down before cleaning or storing it.

Keep away from children. Use the rice cooker only for cooking.

DESCRIPTION

- 1 – Lid
- 2 – Inside container
- 3 – Handles
- 4 – COOKING light indicator
- 5 – Lid handle
- 6 – Container for rice
- 7 – KEEP WARM light indicator
- 8 – Cooking control
- 9 – Rice spoon
- 10 – Measuring cup
- 11 – Cord supply
- 12 – Container for steam cooking



USE INSTRUCCION

FIRST USE

Remove the packing of the rice cooker and check all elements are in good conditions.

Wash with warm water and wash liquid: container for rice, container for steam cooking, le measuring cup and spoon; rinse and wipe well.

Clean inside the rice cooker with a cloth lightly damp and wipe well.

MEASURING CUP

The measuring cup is used, with the water level indicator into the container for rice, to determinate rice and water quantities. For example, to cook 6 cups, pour 6 measuring cups of rice into the container for rice and fill with water until water level indicator 6 cups.

HOW TO USE THE RICE COOKER

Cooking rice

1. Before using the appliance for the first time, wash all the elements (inside container, lid, measuring cup and spoon) with warm water and wash liquid. Wipe well all.
2. Place the rice cooker on a plane, dry, heat and damp resistant surface, away from walls and furnitures.
3. Use the measuring cup to measure the quantity of rice and put it into a sieve (fig. 2).
1 cup of rice = 150 g = approx. 2 / 3 portions.
4. Rinse rice before putting it into the container for rice. Do not rinse rice into the container for steam cooking, that could damaged because of material and surface.
5. Pour cold water (or stock) into the inside container until the indicator corresponding to the number of cups used (fig. 3).
Do not fill over the MAX. indicator (8 cups) or under MIN. indicator (2 cups).
6. Make sure the external part of the inside container is dry (fig. 4), put it into the rice cooker and put the lid on. Do not use the rice cooker without lid.
7. Connect the plug to the rice cooker (fig. 5), connect the plug to the socket and turn on the rice cooker. The KEEP WARM light indicator lights. For security reason do not let the cord supply pending outside the table.
8. Press switch downward (fig. 6), the COOKING light indicator lights and the rice cooker starts.
9. After few minutes water start to boil and steam will exit from the lid.
Do never close the steam exits on the lid.
10. When cooking session is almost finished (water level is low), lift the lid and mix rice with spoon.
11. When cooking session is complete, the COOKING light turn off and the KEEP WARM indicator lights. Cooking times depend of quantity and quality of rice; below see approximative time cooking for white rice:
2 cups: 15/20 minutes
4 cups: 20/25 minutes
6 cups: 25/30 minutes
8 cups: 20/35 minutes
12. To obtain a soft white rice, let rice into the rice cooker for 15 minutes before opening the lid, mix with the spoon and serve. Do not use metallic spoon into the inside container that could damage it.
13. To turn off the rice cooker, disconnect it from the socket.

When water into the container for rice is completely absorbed, the rice cooker will automatically enter in KEEP WARM function and finish cooking.

ATTENTION ! Be careful of boil steam exits.

The rice cooker does not be used to cook milk rice pudding; milk could overflow and burn.

NOTE:.

- The container of the rice cooker is equipped with a pressure pick-up and the switch of cooking does not function if the cooker is empty or if there is no lid. Always check that the indicator of cooking lights after pressing switch.
- Rice is a natural product and the quantity of water necessary for cooking will vary according to the type of rice and the personal tastes.
- The rice cooked is not suitable for cooking rice having a very long tome cooking.

Steam cooking

For steam cooking the delicate procedure is to cook food with hot water steam, this way food preserves all the food values

- 1 – Put rice into the rice cooker.
- 2 – Pour 1 measuring cup of water into the container.
- 3 – Put the steam cooking container.
- 4 – Put food into the steam cooking container.
- 5 – Close the lid.
- 6 – Connect to the socket; KEEP WARM indicator lights.
- 7 – Press down switch on, COOKING light indicator lights, and steam cooking starts.
Do never cover steam exits of the lid.
- 8 – It could be necessary to add water during evaporation.

When water into the container for rice is completely absorbed, the rice cooker will automatically enter in KEEP WARM function and finish cooking.

ATTENTION ! Be careful of boil steam exits.

The rice cooker does not be used to cook milk rice pudding; milk could overflow and burn.

ATTENTION ! Be very careful with hot steam exits.

Steam coking table

Foods	Characteristics	Quantity	Cooking times (minutes)
Asparagus	Fresh	500 g	30-40
Broccoli	Fresh, pieces	500 g	15-20
Artichoke	Fresh	4 medium	40-45
Carrots	Fresh sliced	500 g	20-25
Bruxelles sprout	Fresh	500 g	20-25
Cauliflower	Fresh, pieces	500 g	20-25
Cabbage	Fresh sliced	500 g	25-30
Celeriac	Fresh sliced	500 g	20-25
Mushrooms	Fresh, entire or sliced	500 g	15-25
French beans	Fresh, entire or sliced	500 g	25-35
Potatoes	Sliced	500 g	20-25
Potatoes	With skin	500 g	30-40
Zucchini	Fresh, sliced	500 g	15-20
Apple, pear	Fresh, sliced	500 g	10-15
Trout	Fresh	2 pieces of 150 g	18-25
Filet of perch	Fresh	2 pieces of 150 g	15-18
Filet of salmon	Fresh	2 pieces of 140 g	15-18
Prawns	Frozen	450 g	15-20
Mussels	With eggshell	1000 g	18-25
Turkey cutlet, chicken leg	Fresh	2 pieces of 150 g	25-30
Steak	Fresh	2 pieces of 150 g	30-35
Sausages	Fresh	2-8 pieces	08 – 13 (make holes with fork)
Boiled egg	With eggshell	2-10 medium	10-13
Hard-boiled egg	With eggshell	2-10 medium	15-20

The times of cooking indicated in the table are indicative and approximate. It is eventually possible to make personal corrections if required.

Time cooking can change according to the quantity of food to cook, the provision inside the container of cooking, the freshness of food and the personal tastes.

Fine modulo

CLEANING AND CARE

Before cleaning always disconnect the cord supply from the socket and wait until the rice cooking is completely cool down.

Do never immerse the rice cooker and cord supply into water.

Clean the container for rice, steam cooking container, measuring cup and spoon with warm water and wash liquid, rinse and wipe well.

Clean the lid and inside/outside the rice cooker with a damp cloth, and wipe all.

Do not use abrasive detergents.

TECHNICAL DATA

Container capacity 1 liter for 625 gr of rice

Power 400W

Power supply 220-240V ~ 50/60Hz

For any improvement reasons, Beper reserves the right to modify or improve the product without any notice.



The European directive 2011/65/EU on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), requires that old household electrical appliances must not be disposed of in the normal unsorted municipal waste stream. Old appliances must be collected separately in order to optimize the recovery and recycling of the materials they contain, and reduce the impact on human health and the environment. The crossed out "wheeled bin" symbol on the product reminds you of your obligation, that when you dispose of the appliance, it must be separately collected.

GUARANTEE CERTIFICATE

This appliance has been checked in the factory. From the date of original purchase a 24 month guarantee applies to material and production defects. The purchase receipt and the guarantee certificate must be submitted together in case of claim to guarantee.

The guarantee is valid only with a guaranty certificate and proof of purchase (fiscal receipt) indicating the date of purchase and the model of the appliance

For any technical assistance, please contact directly the seller or our head office in order to preserve the appliance's efficiency and NOT TO void the guarantee. Any intervention on this appliance by non-authorized persons will automatically void the guarantee.

GUARANTEE CONDITIONS

If the appliance shows defects as a result of faulty material and/or production during the period of guarantee, we guarantee repair free of charge on condition that:

- The appliance has been used properly and for the purpose for which it has been intended.
- The appliance has not been tampered with, otherwise it is not maintainable.
- The purchase receipt shall be presented.
- The appliance showing a fair wear and tear shall not be covered by this guarantee.

Therefore, any part that could be accidentally broken or having visible signs of use in consumable products (such as lamps, batteries, heating elements...) the aesthetic parts are excluded from the guarantee, and any defect whatsoever resulting from non-respect of the rules for use, negligence in usage and/or maintenance of the appliance, carelessness, wrong or improper installation, damage during transport and any other damage not attributable the supplier.

For every defect that could not be repaired within the guarantee period, the appliance will be replaced free of charge.

In any case, if the part to be replaced for defect, breakage or malfunction is an accessory and/or a detachable part of the product, Beper reserves the right to replace only the very part in question and not the entire product

TECHNICAL ASSISTANCE

Even after the guarantee period we will always pay attention to repairs for defected appliances. For technical assistance and/or repairs after the guarantee period you can directly contact the below address:

CONTACT YOUR DISTRIBUTOR IN YOUR COUNTRY OR ATER SALES DEPARTMENT BEPER.
E-MAIL assistenza@beper.com WHICH WILL FORWARD YOUR ENQUIRIES TO YOUR DISTRIBUTOR.

PRECAUTIONS GENERALES

LIRE ATTENTIVEMENT LES INSTRUCTIONS SUIVANTES AVANT LA PREMIERE UTILISATION DE L'APPAREIL.

Avant et durant l'utilisation de cet appareil il est nécessaire de suivre précautions élémentaires suivantes.

Après avoir enlever l'emballage, s'assurer de l'intégrité de l'appareil. En cas de doute ne pas utiliser l'appareil et s'adresser à un professionnel qualifié. Les éléments d'emballage (sachets plastique, polystyrène, etc.) ne doivent pas être laissés à la portée des enfants, car potentiellement dangereux.

Il est recommandé de ne pas jeter les éléments d'emballage dans les déchets ménagers, mais de les déposer dans les centres de traitement des déchets appropriés, en demandant éventuellement conseil au gérant du centre de sa commune de résidence.

Toujours s'assurer que la tension électrique soit la même que celle indiquée sur l'étiquette des données techniques et que le réseau électrique soit compatible avec la puissance de l'appareil.

En cas d'incompatibilité entre la prise électrique murale et celle de l'appareil faire changer la prise de l'appareil par un professionnel qualifié. Ce dernier devra s'assurer que la section des câbles de la prise soit adaptée à la puissance absorbée par l'appareil.

Ne jamais tirer sur le câble d'alimentation pour débrancher la prise électrique.

S'assurer que le câble n'entre pas en contact avec des superficies chaudes ou coupantes.

Ne pas utiliser l'appareil si le câble d'alimentation est abîmé.

Si le câble d'alimentation est endommagé, pour éviter tout risque, il devra être substitué par le constructeur, par son service d'assistance technique ou toute autre personne de même qualification.

Brancher l'appareil exclusivement sur une prise de courant alterné.

Il est en général déconseiller d'utiliser des adaptateurs, prises multiples et/ou rallonges. En cas de nécessité, utiliser seulement des adaptateurs ou rallonges conformes aux normes de sécurité en vigueur.

Cet appareil ne devra être utilisé que pour l'usage pour lequel il a été conçu.

Tout autre usage sera considéré comme inapproprié et donc dangereux, et engendrera l'annulation de la garantie.

Le constructeur ne peut être tenu pour responsable en cas de dommages causés par une utilisation incorrecte, inappropriée et déraisonnable.

Pour éviter tout risque d'échauffement il est recommandé de dérouler entièrement le câble d'alimentation et de débrancher l'appareil de la prise de courant en cas d'inutilisation.

Avant d'effectuer toute opération de nettoyage ou entretien, débrancher l'appareil de la prise de courant électrique.

Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides.

Ne pas toucher l'appareil avec les mains et pieds mouillés ou humides.

Ne pas utiliser l'appareil si vous êtes pieds nus.

Ne pas laisser l'appareil exposé aux agents atmosphériques comme la pluie, le soleil ...

Ne pas laisser l'appareil près d'une source de chaleur (ex. Radiateur)

Ne pas laisser les enfants, les personnes avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience ou de connaissance technique, utiliser cet appareil sans surveillance
S'assurer que les enfants ne jouent pas avec cet appareil.

DÈS LORS QUE L'APPAREIL DOIT ÊTRE DÉTRUIT, IL EST RECOMMANDÉ DE COUPER LE CÂBLE D'ALIMENTATION, ET DE RETIRER TOUTES LES PARTIES SUSCEPTIBLES DE PRÉSENTER UN QUELCONQUE DANGER, EN PARTICULIER POUR LES ENFANTS QUI POURRAIENT UTILISER CET APPAREIL COMME UN JEU.

CONSEILS D'UTILISATION ET DE SECURITE

Brancher le cuiseur à riz sur la prise de courant.

Débrancher toujours le câble d'alimentation de la prise de courant et laisser l'appareil refroidir, éteindre l'appareil en cas d'inutilisation, pour le changement d'accessoires ou le nettoyage.

Ne pas laisser le câble d'alimentation pendre sur le bord de la table ou plan de travail.

Ne pas mettre l'appareil en marche sans surveillance.

Ouvrir et soulever le couvercle avec précaution et laisser les gouttes d'eau goutter pour éviter toute brûlure.

Positionner le cuiseur à riz sur une surface plane et résistante à la chaleur et à l'humidité.

Ne pas mettre le cuiseur à riz directement sur le feu ou plaque électrique.

Ne pas utiliser le cuiseur à riz en présence d'eau.

Ne pas placer le cuiseur à riz trop proche des murs (distance minimum d'au moins 10 cm) ou sous une étagère ou meuble. Ne rien poser sur le cuiseur à riz. Les ouvertures pour la sortie vapeur ne doivent jamais être bouchées quand le cuiseur à riz est en marche.

Verser l'eau uniquement dans le récipient et avant d'allumer le cuiseur à riz.

Attention : quand le cuiseur à riz est en marche, de la vapeur très chaude sort du couvercle !

Après l'ébullition faire très attention à soulever le couvercle avec la poignée.

Laisser refroidir le cuiseur à riz avant de le nettoyer et le ranger.

Tenir hors de portée des enfants.

Utiliser le cuiseur à riz uniquement pour la préparation des aliments.

DESCRIPTION DU PRODUIT

- 1 – Couvercle
- 2 – Récipient interne
- 3 – Poignées
- 4 – Indicateur lumineux CUISSON
- 5 – Poignée couvercle
- 6 – Récipient pour le riz
- 7 – Indicateur lumineux MAINTIEN AU CHAUD
- 8 – Contrôle de la cuisson
- 9 – Cuillère à riz
- 10 – Verre gradueur
- 11 – Cordon d'alimentation
- 12 – Récipient pour cuisson vapeur



INSTRUCIONS D'UTILISATION

PREMIERE UTILISATION

Retirer le cuiseur à riz de l'emballage et contrôler que tous les éléments soient en bon état.

Laver à l'eau tiède et avec du produit vaisselle : le récipient pour le riz, le récipient pour cuisson vapeur, le verre gradueur et la cuillère ; bien rincer et essuyer le tout.

Nettoyer l'intérieur du cuiseur à riz avec un chiffon humide et bien essuyer.

VERRE GRADUEUR

Le verre gradueur sert, avec l'indicateur du niveau d'eau du récipient pour le riz, à déterminer la quantité d'eau et de riz. Par exemple, pour cuire 6 tasses, verser 6 mesures de riz dans le récipient pour le riz et le remplir d'eau jusqu'à l'indicateur correspondant (cup), par exemple 6.

FONCTIONNEMENT

Cuisson du riz

1. Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, laver tous les composants (récipient interne, couvercle, verre gradueur et spatule) dans l'eau chaude avec un peu de produit vaisselle. Laver et bien essuyer le tout.

2. Placer le cuiseur à riz sur une surface plane, sèche, résistante à l'humidité et à la chaleur, à une distance suffisante des murs et meubles.

3. Utiliser le verre gradueur fourni pour mesurer la quantité de riz et le mettre dans un chinois (fig. 2). Une tasse de riz = 150 g = environ 2 / 3 portions.

4. Bien rincer le riz avant de le mettre dans le récipient interne de cuisson. Ne pas rincer le riz dans le récipient de cuisson, qui de par son matériel et sa superficie pourrait être endommagé.

5. Verser l'eau froide (ou bouillon) dans le récipient interne jusqu'à l'indicateur correspondant au nombre de verres utilisés (fig. 3).

Ne pas remplir au-delà de l'indicateur maximum (8 tasses) ou en-dessous l'indicateur minimum (2 tasses).

6. S'assurer que l'extérieur du récipient de cuisson interne soit sec (fig. 4), le placer dans le cuiseur à riz et mettre le couvercle. Ne pas utiliser le cuiseur à riz sans couvercle.

7. Relier la prise au cuiseur à riz (fig. 5), brancher la prise de courant et allumer le cuiseur à riz. L'indicateur lumineux de MAINTIEN AU CHAUD s'allume. Pour raisons de sécurité ne jamais laisser le cordon d'alimentation pendre sur le bord de la table.

8. Appuyer sur l'interrupteur vers le bas (fig. 6), l'indicateur lumineux de CUISSON s'allume et le cuiseur à riz commence à travailler.

9. Après quelques minutes l'eau commencera à bouillir et la vapeur sortira par les trous de ventilation du couvercle.

Ne jamais couvrir les sorties de vapeur du couvercle.

10. Vers la fin du cycle de cuisson (quand le niveau d'eau est trop bas), soulever le couvercle et bien mélanger pour éviter que le riz ne se brûle.

11. Quand le cycle de cuisson est terminé, le voyant de CUISSON s'éteint et l'indicateur de MAINTIEN AU CHAUD s'allume. Les temps de cuisson varient en fonction de la quantité et du type de riz utilisé ; ci-dessous les durées de cuisson approximatives du riz blanc :

2 tasses : 15/20 minutes

4 tasses : 20/25 minutes

6 tasses : 25/30 minutes

8 tasses : 20/35 minutes

12. Pour obtenir un riz blanc moelleux, laisser le riz à la vapeur pendant 15 minutes avant de soulever le couvercle, mélanger avec la spatule fournie et servir. Ne pas utiliser de cuillère en métal dans le récipient interne qui pourrait endommager le revêtement anti-adhérent.

13. Pour éteindre le cuiseur à riz, débrancher la prise du courant électrique.

Quand l'eau du récipient pour le riz est complètement évaporé, le cuiseur à riz passe automatiquement à la fonction CHAUD et termine la cuisson.

ATTENTION ! Faire très attention à la sortie de vapeur bouillante.

Le cuiseur à riz ne convient pas à la cuisson du riz au lait ; le lait pourrait déborder et brûler.

NOTE:.

- Le récipient du cuiseur à riz est doté d'un capteur de pression et l'interrupteur de cuisson ne fonctionne pas si le cuiseur est vide ou s'il n'y a pas de couvercle. Toujours contrôler que le voyant de cuisson s'allume après avoir appuyer sur l'interrupteur.
- Le riz est un produit naturel et la quantité d'eau nécessaire pour la cuisson variera en fonction du type de riz et des goûts personnels.
- Le cuiseur à riz ne convient pas pour la cuisson de variétés de riz ayant des temps de cuisson très longs.

Cuisson vapeur

Pour la cuisson vapeur il s'agit d'un processus délicat de cuisson des aliments par la vapeur d'eau bouillante, de cette façon les aliments conservent toutes les substances nutritives.

- 1 – Mettre le récipient pour le riz dans le cuiseur à riz.
- 2 – Verser 1 verre gradueur d'eau dans le récipient pour le riz.
- 3 – Insérer le récipient pour la cuisson vapeur.
- 4 – Mettre les aliments dans le récipient pour la cuisson vapeur.
- 5 – Fermer le couvercle.

6 – Brancher la prise de courant électrique ; l'indicateur de fonctionnement correspondant à la fonction MAINTIEN AU CHAUD s'allume.

7 – Abaisser la l'interrupteur, l'indicateur de fonctionnement correspondant à la fonction CUISSON s'allume, et la cuisson vapeur commence.

Ne jamais couvrir les sorties vapeur du couvercle.

8 – En fonction du temps d'évaporation il est nécessaire d'équilibrer la perte d'eau. Ajouter éventuellement un peu d'eau pendant le processus d'évaporation.

9 – A la fin de la cuisson, positionner l'interrupteur vers le haut (le voyant de fonctionnement correspondant au MAINTIEN AU CHAUD s'allume) et débrancher la prise du courant électrique.

10 – Ouvrir le couvercle.

ATTENTION ! Faire très attention à la sortie de vapeur bouillante

Tableau cuisson vapeur

Aliments	Caractéristiques	Quantité	Temps de cuisson (minutes)
Asperges	Frais	500 g	30-40
Brocolis	Frais, petits bouquets	500 g	15-20
Artichaut	Frais	4 de taille moyenne	40-45
Carottes	Frais, en rondelles	500 g	20-25
Choux de Bruxelles	Frais	500 g	20-25
Choux-fleur	Frais, petits bouquets	500 g	20-25
Choux	Frais, coupé	500 g	25-30
Céleri rave	Frais, coupé en dés	500 g	20-25
Champignons de Paris	Frais, entiers ou morceaux	500 g	15-25
Haricots	Frais, entiers ou coupés	500 g	25-35
Pommes de terre	Coupées	500 g	20-25
Pommes de terre	Avec la peau	500 g	30-40
Courgettes	Frais, en tranches	500 g	15-20
Pommes, poires	Frais, en morceaux	500 g	10-15
Truite	Frais	2 morceaux de 150 g	18-25
Filet de perche	Frais	2 morceaux de 150 g	15-18
Filet de saumon	Frais	2 morceaux de 140 g	15-18
Crevettes	Surgelées	450 g	15-20
Moules	Avec la coquille	1000 g	18-25

Escalope de dinde, cuisse de poulet	Frais	2 morceaux de 150 g	25 - 30
Steak	Frais	2 morceaux de 150 g	30 - 35
Saucisses type knacki	Frais	2-8 morceaux	08 – 13 (percer avec la fourchette)
Œuf à la coque	Œuf à la coque Avec la coquille	2-10 de taille moyenne	10 – 13
Œuf dur	Avec la coquille	2-10 de taille moyenne	15 – 20

Les temps de cuisson indiqués dans le tableau sont indicatifs et approximatifs. Procéder éventuellement à des corrections personnelles.

Le temps de cuisson peut varier selon la quantité des aliments à cuire, la disposition à l'intérieur du récipient de cuisson, de la fraîcheur des aliments et des goûts personnels.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Avant de procéder au nettoyage débrancher toujours le cordon d'alimentation de la prise de courant électrique et attendre que le cuiseur à riz soit complètement froid.

Ne jamais immerger le cuiseur vapeur ou le cordon d'alimentation dans l'eau.

Nettoyer le récipient pour le riz, le récipient pour la cuisson vapeur, le verre gradueur et la cuillère avec de l'eau chaude et produit vaisselle, bien rincer et essuyer avec soin.

Nettoyer le couvercle et l'intérieur/extérieur du cuiseur vapeur avec un chiffon humide, et bien sécher le tout.

Ne pas utiliser de détergents agressifs ou abrasifs.

DONNES TECHNIQUES

Capacité récipient 1 litre pour 625 gr de riz

Puissance 400W

Alimentation 220-240V ~ 50/60Hz

Dans un soucis constant d'amélioration, Beper se réserve le droit de modifier ou améliorer le produit sans aucun préavis.



Le produit en fin de vie doit être détruit selon les normes en vigueur relatives à l'élimination des déchets et ne peut être traité comme simple déchet ménagé.

Le produit doit être détruit dans un centre d'élimination des déchets adapté ou être restitué au revendeur dans le cas d'une substitution avec un autre produit équivalent neuf.

Le fabricant prendra à sa charge les frais occasionnés pour la destruction du produit selon les termes de la loi en vigueur.

Le produit est composé de pièces non biodégradables et substances qui peuvent polluer l'environnement si détruites de façon inappropriée. Par ailleurs, certaines parties de ces matières peuvent être recyclées évitant ainsi toute pollution pour l'environnement. Il est de votre et notre devoir de préserver la santé de l'environnement.

Le symbole indique que le produit répond aux normes requises par les nouvelles directives introduites en faveur de l'environnement (2011/65/EU) et que le produit doit être détruit de façon appropriée au terme du cycle de vie.

Si besoin, informez-vous auprès des autorités locales compétentes en matière d'élimination des déchets de votre commune.

Toute personne qui ne tiendra pas compte de ces règles d'élimination des déchets indiquées dans ce paragraphe en répondra selon la loi en vigueur.

CERTIFICAT DE GARANTIE

La garantie d'application est valable pour 24 mois à partir de la date d'achat pour des défauts de matériel ou de fabrication.

La garantie est valable uniquement en présentant le certificat de garantie et le document d'achat (ticket de caisse) qui certifie la date d'achat et le nom du modèle de l'appareil acheté

Si l'appareil devrait demander l'assistance technique s'adresser au vendeur ou auprès de notre siège. Ceci pour conserver inaltérée l'efficacité de votre appareil et pour NON invalider la garantie. Des éventuelles manipulations de l'appareil de la part du personnel non autorisé invalident automatiquement la garantie.

CONDITIONS DE GARANTIE

S'il y a des pannes à cause des défauts de matériel et/ou de fabrication pendant la période de garantie, nous garantissons la réparation du produit gratuitement.

Elles ne sont pas couvertes de la garantie toutes les parties qui devraient résulter défectueuses à cause de :

- a. Dommages de transport ou de chutes accidentelles,
- b. Installation erronée ou inadaptation de l'installation électrique,
- c. Réparations ou modifications effectuées par un personnel non autorisé,
- d. Manque ou incorrect entretien et nettoyage,
- e. Produit et/ou parties du produit relevant de l'usure et/ou consommables (ex : lampes piles, lames)
- f. Manque d'observation des instructions pour le fonctionnement de l'appareil, négligence dans l'utilisation

La liste indiquée ci-dessus est à titre purement exemplaire et non exhaustif, car la présente garantie est donc exclue pour toutes les circonstances qui ne peuvent pas dériver des défauts de fabrication de l'appareil.

En outre la garantie est exclue dans tous les cas d'usage impropre de l'appareil et en cas d'usage professionnel.

Beper S.R.L. décline chaque responsabilité pour des éventuels dommages qui peuvent directement ou indirectement dériver à des personnes, des choses et des animaux domestiques, en conséquence au non-respect de toutes les prescriptions indiquées dans le « livret des instructions et des précautions » approprié, en thème d'installation, d'utilisation et d'entretien de l'appareil.

ASSISTANCE TECHNIQUE

Pour l'assistance technique et/ou des réparations en dehors de la période de garantie, vous pouvez vous adresser directement à l'adresse indiquée ci-dessous:

LE SERVICE APRÈS-VENTE EST EFFECTUÉ PAR VOTRE REVENDEUR OU PAR L'IMPORTATEUR/DISTRIBUTEUR DES PRODUITS BEPER.
ÉCRIVEZ UN E-MAIL AU assistenza@beper.com POUR CONNAITRE LE CENTRE SERVICE AGRÉÉ BEPER LE PLUS PROCHE DE CHEZ VOUS.

ALLGEMEINE ANLEITUNGEN

1. Diese Anleitungen aufmerksam lesen, denn sie geben wichtige Hinweise zu Ihrer eigenen Sicherheit bei Installation, Benutzung und Service. Sie können dadurch Störungen und Unfälle vermeiden, die u.U. Ihre Sicherheit beeinträchtigen können.
2. Beim Auspacken überprüfen, ob das Gerät unversehrt ist, insbesondere Anschlußkabel.
3. Im Falls der Kabel ist zerstört, die Reparatur oder die Ersetzung dürfen nur von Fachkräften durchgeführt werden oder sie können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.
4. Vor Geräteanschluß überprüfen, ob der Netzstrom und die Schildwerte übereinstimmen. Das Gerät kann Schäden erleiden, wenn einer nicht geeigneten Spannung unterliegt.
5. Bei Nichtübereinstimmung von Gerätestecker und Steckdose lassen Sie die Steckdose durch einen geeigneten Typ von qualifiziertem Fachpersonal ersetzen, das auch überprüfen soll, ob der Durchschnitt der Steckerkabel der vom Gerät aufgenommenen Leistung entspricht.
6. Die Benutzung von Paßstücken, Vielfrachsteckdosen und/oder Verlängerungskabel ist in der Regel nicht ratsam, insbesondere in Badezimmer oder Duschaum. Müssen diese Teile unbedingt verwendet werden, so benutzen Sie nur Einfach-oder Vielfrachpaßstücke bzw. Verlängerungskabel, die den geltenden Sicherheitsvorschriften entsprechen.
Darauf achten, daß die auf dem Einfachpaßstück bzw. Verlängerungskabel angegebene Stromleistungsgrenze und die auf dem Vielfachpaßstück angegebene Höchstleistungsgrenze nicht überschritten werden.
7. Gerät bei beschädigtem Anschlußkabel oder Stecker nicht benutzen.
8. Bei Störung und/oder Fehlbetrieb Gerät ausschalten und nicht eingreifen. Zur eventuellen Reparatur das Gerät nur zu einer Beper Vertragsservicestelle bringen und nur den Einsatz von Originalersatzteilen verlangen. Die Nichtbeachtung dieser Anleitungen kann die Sicherheit des Gerätes beeinträchtigen.
9. Gerät nur für den vorgesehenen Zweck einsetzen. Jede andersartige Benutzung ist ungeeignet und deswegen gefährlich. Für Schaden, die durch unsachgemäße und unvernünftige Handhabung verursacht werden, wird nicht gehaftet.

10. Gerät keinesfalls ins Wasser bzw. in andere Flüssigkeiten tauchen.
11. Gerät nicht in der Nähe von Sprengstoffen, stark brennbaren Materialien, Gasen oder Flammen bedienen.
12. Gerät nicht von Kindern oder Ungeschickten unbewacht bedienen lassen.
13. Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen und Füßen berühren.
14. Für absolute Betriebssicherheit nur vorgesehene Zubehörteile verwenden..
15. Gerät nicht im Duschaum und bei Badewanne oder beim Waschbecken benutzen: die Anwesenheit von Wasser könnte lebensgefährlich sein.
16. Stecker niemals an der Leitung bzw. an dem Gerät aus der Steckdose ziehen.
17. Das Kabel nicht herabhängen lassen.
18. Gerät nicht den Witterungseinflüssen (Regen, Wind, Schnee, Hagel usw.) aussetzen.
19. Bei Nicht benutzen bzw. Reinigen den Gerätestecker aus der Steckdose ziehen.
20. Falls Sie entscheiden, das Gerät nicht mehr zu verwenden, dann ist es empfehlenswert, das Gerät durch Abschneiden des Anschlußkabel außer Betrieb zu setzen, nachdem der Stecker aus der Steckdose gezogen wurde. Es wird ferner empfohlen, die Geräteteile, die lebensgefährlich sein können, außer Betrieb zu setzen, besonders für die Kinder, die mit dem Gerät außer Gebrauch spielen können.
21. Beim Nichtgebrauch, vor dem Einfügen oder Entnehmen seiner Bestandteile und vor dem Durchführung von Reinigungsarbeiten muß das Gerät vom Strom abgeschaltet werden.
22. Es wird empfohlen das Gerät sauber zu halten um die o.g. Funktionsstörungen und Feuer -Gefahr zu vermeiden.
23. Achten Sie darauf, dass alle die das Gerät benutzen, diese Anleitungen lesen.
24. Diese Anleitungen aufbewahren.

Übersicht der Bedienelemente

- 1 Deckel
- 2 Innentank
- 3 Griffe
- 4 Licht Kochen COOK
- 5 Handgriff-Abdeckung
- 6 Reistopf
- 7 - Licht warm zu halten WARM
- 8 Schalter/Kontrollleuchten
- 9 Löffel
- 10 Messbecher (CUP)
- 11 Netzkabel
- 12 Behälter zum Dämpfen



Sicherheitssymbole am Gerät und in der Bedienungsanleitung

Vorsicht! Heiße Fläche! Verbrühungsgefahr!

Anwendungshinweise

Deckel öffnen

Um den Deckel zu öffnen, drücken Sie bitte die Taste an dessen Oberseite.

Messbecher

Der Messbecher dient zusammen mit der Wasserstandsskala im Reistopf zur Bestimmung der Reis- und Wassermenge. Möchten Sie z. B. 6 CUPS kochen, geben Sie 6 Messbecher voll Reis in den Reistopf und füllen diesen dann bis zur entsprechenden Markierung, z. B. 6, mit Wasser auf.

Schalter

- Das Gerät ist im Betriebszustand WARM (Warmhalten), sobald Sie den Stecker eingesteckt haben.
- Mit dem Schalter können Sie auf den Betriebszustand COOK (Kochen) umschalten. Dies ist nur möglich, wenn der Reistopf richtig eingesetzt ist und damit der Schaltkontakt geschlossen wurde.

Kochzeit

Ist das Wasser im Reistopf vollständig verdampft, schaltet das Gerät automatisch auf die Position WARM (Warmhalten) und beendet somit den Kochvorgang.

Vor der ersten Inbetriebnahme

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

Inbetriebnahme

- Stellen Sie das Gerät auf eine feuchtigkeits- und wärmebeständige Unterlage.
- Vergewissern Sie sich, dass der Schalter auf WARM (Warmhalten) steht und stecken Sie den Stecker der Anschlussleitung erst am Gerät ein.
- Schließen Sie das Gerät an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontakt- Steckdose 230 V, 50 Hz an.

Hinweis: Das Gerät ist in Betrieb, sobald Sie den Stecker eingesteckt haben.

Benutzung des Gerätes

Reiskochen

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

1. Setzen Sie den Reistopf in den Reiskocher ein.
2. Bestimmen Sie die gewünschte Reismenge von 3 bis 10 CUPs mit dem Messbecher und füllen Sie diese Menge in den Reistopf ein.
3. Füllen Sie den Reistopf mit Wasser auf bis der entsprechende Teilstrich auf der CUP-Skala erreicht ist.
4. Schließen Sie den Deckel.
5. Stellen Sie den elektrischen Anschluss, wie unter „Inbetriebnahme“ beschrieben, her. Die Kontrollleuchte WARM leuchtet.
6. Drücken Sie den Schalter nach unten. Die Kontrollleuchte WARM erlischt und die Leuchte COOK geht an.
7. Ist das Wasser im Reistopf vollständig verdampft, schaltet das Gerät automatisch auf die Position WARM (Warmhalten) und beendet somit den Kochvorgang. Die Kontrollleuchte COOK erlischt und die Leuchte WARM geht an.

Tipp: Lassen Sie den Reis noch 5 Minuten garen, bevor Sie ihn aus dem Topf nehmen.

8. Beenden Sie nun den Betrieb, indem Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen.
9. Öffnen Sie das Gerät durch Drücken der Deckeltaste.

Achtung! Verbrühungsgefahr. Heißer Dampf tritt aus.

Dämpfen

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

1. Setzen Sie den Reistopf in den Reiskocher ein.
2. Gießen Sie 1 Messbecher (CUP) Wasser in den Reistopf.
3. Setzen Sie den Dämpfeinsatz in den Reistopf ein.
4. Legen Sie Ihr Gargut in den Dämpfeinsatz.
5. Schließen Sie den Deckel.
6. Stellen Sie den elektrischen Anschluss, wie unter „Inbetriebnahme“ beschrieben, her. Die Kontrollleuchte WARM leuchtet.
7. Drücken Sie den Schalter nach unten. Die Kontrollleuchte WARM erlischt und die Leuchte COOK geht an.

8. Je nach Dämpfzeit ist es nötig den Wasserverlust auszugleichen. Fügen Sie dann nach Bedarf während des Dämpfvorgangs etwas Wasser hinzu.

Achtung! Verbrühungsgefahr. Heißer Dampf tritt aus.

9. Ist das Garzeitende erreicht, beenden Sie den Betrieb indem Sie den Schalter nach oben drücken und den Stecker aus der Steckdose ziehen.

10. Öffnen Sie das Gerät durch Drücken der Deckeltaste. Achtung! Verbrühungsgefahr. Heißer Dampf tritt aus.

Tabelle Dämpfen

Gargut	Beschaffenheit	Menge (ca.)	Garzeit (Min.)
Artischocken	frisch	4 Stück, mittelgroß	40 – 45
Blumenkohl	Frisch, kleine Röschen	500g	20 – 25
Brokkoli	Frisch, kleine Röschen	500g	15 – 20
Champignons	Frisch, ganz oder geschnitten	500g	15 – 25
Grüne Bohnen	Frisch, ganz oder geschnitten	500g	25 – 35
Karotten	Frisch, in Scheiben	500g	20 – 25
Kartoffeln	geschnitten	500g	20 – 25
Kartoffeln	In der Schale	500g	30 – 40
Kohl	Frisch, geschnitten	500g	25 – 30
Kohlrabi	Frisch, gewürfelt	500g	20 – 25
Rosenkohl	frisch	500g	20 – 25
Spargel	frisch	500g	30 – 40
Zucchini	Frisch, in Scheiben	500g	15 – 20
Äpfel, Birnen	Frisch, Stücke	500g	10 – 15
Forelle	frisch	2 Stück, je 150g	18 – 25
Goldbarschfilet	frisch	2 Stück, je 200g	15 – 18
Seelachsfilet	frisch	2 Stück, je 140g	15 – 18
Garnelen	gefroren	450g	15 – 20
Miesmuscheln	In der Schale	1000g	18 – 25
Putenschnitzel, Hähnchen- schenkel	frisch	2 Stück, je 150g	25 – 30
Schnitzel, Kotelett	frisch	2 Stück, je 150g	30 – 35
Knack- würstchen, Rindswürste	Frisch, aus Glas oder Dose	2 – 8 Stück	8 – 13 (einstechen)
Eier, weich gekocht	In der Schale	2 – 10 Stück, mittlerer Größe	10 – 13
Eier, hart gekocht	In der Schale	2 – 10 Stück, mittlerer Größe	15 – 20

8. Je nach Dämpfzeit ist es nötig den Wasserverlust auszugleichen. Fügen Sie dann nach Bedarf während des Dämpfvorgangs etwas Wasser hinzu.

Achtung! Verbrühungsgefahr. Heißer Dampf tritt aus.

9. Ist das Garzeitende erreicht, beenden Sie den Betrieb indem Sie den Schalter nach oben drücken

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

Reinigung und Pflege

- Ziehen Sie bitte vor dem Reinigen immer den Netzstecker, und lassen Sie das Gerät ausreichend abkühlen, bevor Sie es reinigen!
- Tauchen Sie das Gehäuse, das Netzkabel und den Netzstecker niemals in Wasser.
- Gießen Sie den Inhalt des Reistopfes und der Kondensatschale aus.
- Reinigen Sie den Reistopf, den Dampfdeckel und die Kondensatschale mit heißer Spüllauge. Spülen Sie diese Teile anschließend gründlich mit klarem Wasser nach, und lassen Sie diese trocknen.
- Wischen Sie den Deckel und das Gehäuse von innen und außen mit einem feuchten Tuch ab. Lassen Sie die Teile anschließend trocknen.
- Verwenden Sie keine scharfen Reinigungs- und Scheuermittel.

TECHNISCHE DATEN

Leistung: 400W

Stromversorgung: 220-240V ~ 50/60Hz

In Hinblick auf eine Verbesserungsperspektive behält sich Beper das Recht vor, das betreffende Produkt ohne Voranmeldung zu ändern bzw. umzubauen.



Die WEEE-Richtlinie (von engl.: Waste Electrical and Electronic Equipment; deutsch: (Elektro- und Elektronikgeräte-Abfall) ist die EG-Richtlinie 2011/65/EU zur Reduktion der zunehmenden Menge an Elektronikschrott aus nicht mehr benutzten Elektro- und Elektronikgeräten. Ziel ist das Vermeiden, Verringern sowie umweltverträgliche Entsorgen der zunehmenden Mengen an Elektronikschrott durch eine erweiterte Herstellerverantwortung.

Ihr Gerät enthält wertvolle Rohstoffe, die wieder verwertet werden können.

Bringen Sie das Gerät zur Entsorgung zu einer Sammelstelle Ihrer Stadt oder Gemeinde.

Elektro- und Elektronikgeräte mit folgender Kennzeichnung versehen und dürfen nicht mehr über Restmüll, sondern nur noch über die öffentlichen Entsorgungsträger und anschließende Rückgabe an die Hersteller und Importeure entsorgt werden.

GARANTIESCHEIN

Die Gewährleistung gilt 24 Monate ab Kaufdatum für Material- und Herstellungsfehler.

Die Garantie gilt nur wenn der Garantieschein vom Kaufbeleg (Quittung), mit Kaufdatum und Name des gekauften Gerätemodells, begleitet wird.

Sollte das Gerät einmal technische Unterstützung benötigen, wenden Sie sich bitte an dem Verkäufer oder an unserem Firmensitz. Dies um die Effizienz des Gerätes aufrechtzuerhalten und damit die Garantie NICHT erlischt. Bei eventuellen Beschädigungen des Gerätes durch nicht autorisierte Personen, erlischt die Garantie automatisch.

GARANTIEBEDINGUNGEN

Sollte es zu Funktionsstörungen aufgrund von Fehlern in Material und / oder Verarbeitung während der Garantiezeit kommen, garantieren wir die Reparatur des Produkts kostenlos.

Alle Teile die nicht durch Garantie gedeckt sind, sind die, die sich als defekt erweisen aufgrund von:

- a. Transportschäden oder Stürze,
- b. Falscher Installation oder ungeeigneter elektrischer Anlage,
- c. Reparaturen oder Änderungen durch nicht autorisierte Personen,
- d. Fehlender oder falscher Wartung und Reinigung,
- e. Produkt und / oder Teile des Produkts, die dem Verschleiß unterliegen und / oder Verbrauchsmaterial (z. B.: Lampen, Batterien, Klängen) darstellen
- f. Nicht befolgen der Gebrauchsanweisungen des Gerätes, Fahrlässigkeit oder unvorsichtigem Gebrauch.

Die obige Liste ist beispielhaft und nicht erschöpfend, da diese Garantie für all jene Situationen ausgeschlossen ist, den keinem Produktionsfehler zuzuweisen sind.

Die Garantie ist auch in allen Fällen von missbräuchlichen Verwendung des Gerätes und im Falle vom beruflichen Einsatz ausgeschlossen.

Beper Srl übernimmt keine Verantwortung für Schäden, die direkt oder indirekt Personen, Gegenstände und Haustieren betreffen könnten, als Folge der Nicht-Einhaltung aller in der Broschüre „Gebrauchsanweisungen und Warnungen“ enthaltenen Anweisungen in Bezug auf Installation, Bedienung und Wartung.

KUNDENDIENST

Für technische Unterstützung und / oder Reparaturen außerhalb der Garantiezeit, können Sie direkt unten stehende Adresse kontaktieren.

TRETEN SIE BITTE IN VERBINDUNG MIT IHREN HÄNDLER IN IHREM LAND
ODER POST SALES ABTEILUNG VON FA. BEPER. E-MAIL assistenza@beper.com
DIE IHREN HÄNDLER NENNEN WIRD

ADVERTENCIAS GENERALES

LEER ESTAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR EL APARATO

Antes y durante el uso del artículo es necesario seguir algunas precauciones básicas.

Tras haber quitado el embalaje, asegurarse de la integridad del artículo. En caso de duda, no utilizar el artículo y dirigirse a personal profesionalmente cualificado.

Los elementos del embalaje (bolsas de plástico, poliestirolo, etc.) no deben dejarse cerca del alcance de los niños al representar un peligro para ellos.

Se recomienda no tirar junto con los residuos domésticos los materiales presentes en el embalaje sino depositarlos en centros de recogida de residuos, solicitando información adicional al gestor del punto de recogida urbano del propio ayuntamiento donde se resida. Asegurarse siempre de que la tensión de la red eléctrica sea igual a la indicada en la etiqueta de los datos técnicos que y que la instalación sea compatible con la potencia del aparato.

En caso de incompatibilidad entre el enchufe del aparato y la toma de corriente, sustituir el enchufe por otro por una persona profesionalmente cualificada. En concreto, este último, deberá también corroborar que la sección de cables de presa sea la idónea a la potencia necesaria para el aparato.

No tirar nunca el cable para desenchufarlo de la corriente eléctrica. Asegurarse de que el cable no esté en contacto con superficies calientes o cortantes.

No utilizar el aparato con el cable dañado.

Conectar el aparato exclusivamente a una presa de corriente alterna. En general, se desaconseja el uso de adaptadores, presas múltiples y prolongadores. Si el uso fuera indispensable, es necesario utilizar solamente adaptadores y prolongadores de acuerdo a las normas vigentes de seguridad.

Este aparato deberá destinarse sólo al uso para el que ha sido fabricado. Cualquier otro tipo de uso será considerado inapropiado y, por lo tanto, peligroso y hará perder la garantía del mismo. El fabricante no podrá ser considerado el responsable de los posibles daños derivados de usos inadecuados, erróneos e irracionales.

Para evitar sobrecalentamientos peligrosos, se recomienda estirar totalmente el cable de alimentación y de desenchufar el enchufe de la red de alimentación eléctrica cuando el aparato no esté siendo utilizado.

Para evitar calentamientos peligrosos, se recomienda estirar completamente el cable de alimentación y desenchufarlo de la red eléctrica cuando no esté siendo utilizado.

No introducir nunca el aparato en agua u otros líquidos.

No tocar el aparato con las manos o pies mojados o húmedos.

No utilizar el aparato con los pies desnudos.

No dejar el aparato expuesto a los agentes atmosféricos (lluvia, sol, etc.)

No dejar el aparato cerca de fuente de calor (ej. radiador)

ESTE APARATO NO DEBE SER UTILIZADO POR PERSONAS (INCLUIDO NIÑOS) CON CAPACIDAD FÍSICA, SENSORIAL O MENTAL REDUCIDA O PERSONAS CON FALTA DE EXPERIENCIA Y CONOCIMIENTO DEL APARATO SALVO QUE ESTÉN CONTROLADAS O BIEN INSTRUIDAS RESPECTO AL USO DEL PROPIO APARATO POR PARTE DE LA PERSONA RESPONSABLE DE SU SEGURIDAD.

ASEGURARSE DE QUE NO NIÑOS NO JUEGUEN CON EL APARATO.

CUANDO SE DECIDA TIRAR A LA BASURA ESTE APARATO, SE RECOMIENDA CONVERTIRLO EN INOPERANTE PREVIAMENTE CORTANDO EL CABLE DE ALIMENTACIÓN.

SE RECOMIENDA ADEMÁS CONVERTIR EN INÓCUAS LAS PARTES DEL APARATO SUSCEPTIBLES DE CONSTITUIR UN PROBLEMA, ESPECIALMENTE PARA LOS NIÑOS QUE PODRÍAN UTILIZAR EL APARATO PARA JUGAR.

Vaso medidor

El vaso medidor (CUP) sirve junto con la escala indicadora del nivel de agua en la olla de arroz, para determinar la cantidad de agua y de arroz. En caso de que quiera cocer por ejemplo 6 CUPs, vierta 6 vasos medidores con arroz en la olla de arroz y después llene éstos con agua hasta la marcación (CUP) correspondiente, p.ej. 6.

Interruptor

- El aparato está en el modo de funcionamiento WARM (Mantener caliente), en el momento que haya introducido la clavija en la caja de enchufe.
- Con el interruptor puede conmutar al modo de funcionamiento COOK (Cocer) Esto solamente es posible al haber colocado la olla de arroz de forma correcta y de esta forma haberse cerrado el contacto de mando (6).

Tiempo de cocción

Cuando se haya evaporizado el agua por completo en la olla de arroz, conmutará el aparato de forma automática a la posición WARM (Mantener caliente) y finalizará de esta forma el proceso de cocción.

Antes del primer uso

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

Puesta en operación

- Coloque el aparato sobre una base resistente a la humedad y al calor.
- Asegúrese que el interruptor está en la posición WARM (Mantener caliente) e introduzca la clavija de la línea primero en el aparato.
- Conecte el aparato a una caja de enchufe con tomatierra 230 V, 50 Hz, e instalada por la norma.

Nota: El aparato está en disposición de servicio al haber introducido la clavija.

Si desea terminar el funcionamiento, coloque el interruptor primero a la posición WARM (Mantener caliente) y retire después la clavija de la caja de enchufe.

Uso del equipo

Cocer arroz

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

1. Inserte la olla de arroz en el cocedor de arroz.
2. Determine con el vaso medidor la cantidad de arroz deseada de 3 a 10 CUPs y llene la olla de arroz con esta cantidad.
3. Vierte agua en la olla de arroz hasta que haya alcanzado la marca correspondiente en la escala-CUP.
4. Cierre la tapadera.

5. Realice la conexión eléctrica como indicado bajo "Puesta en marcha". La lámpara de control WARM se ilumina.
6. Presione el interruptor hacia abajo. La lámpara de control WARM se apaga y la lámpara COOK se enciende.
7. Cuando se haya evaporado por completo el agua en la olla de arroz, el aparato conmutará de forma automática a la posición WARM (Mantener caliente) y finalizará de esta forma el proceso de cocción. La lámpara de control COOK se apaga y la lámpara WARM se enciende.
- Consejo: Deje seguir cocinando el arroz unos 5 minutos más, antes de apartarlo de la olla.
8. Finalice ahora el funcionamiento, tirando la clavija de la caja de enchufe.
9. Abra el aparato presionando la tecla de la tapadera.
¡Atención! Existe peligro de quemaduras. Sale vapor caliente.

Cocinar al vapor

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

1. Inserte la olla de arroz en el cocedor de arroz.
2. Vierta un vaso medidor (CUP) con agua en la olla de arroz.
3. Coloque la pieza insertada para cocer al vapor en la olla de arroz.
4. Coloque el alimento a cocinar en la pieza insertada para cocer al vapor.
5. Cierre la tapadera.
6. Realice la conexión eléctrica como indicado bajo "Puesta en marcha". La lámpara de control WARM se ilumina.
7. Presione el interruptor hacia abajo. La lámpara de control WARM se apaga y la lámpara COOK se enciende.
8. Dependiendo del tiempo de cocción es necesario compensar la pérdida de agua. Añada, cuando sea necesario, agua durante el proceso de cocción al vapor.
¡Atención! Existe peligro de quemaduras. Sale vapor caliente.
9. Cuando se haya alcanzado el fin del tiempo de cocción, finalice el funcionamiento presionando el interruptor hacia arriba y tirando la clavija de la caja de enchufe.
10. Abra el aparato presionando la tecla de la tapadera.
¡Atención! Existe peligro de quemaduras. Sale vapor caliente.

Tabla cocinar al vapor

Alimentos	Estado	Cantidad (aprox.)	Tiempo de cocción (min.)
Alcachofas	frescas	4 piezas, medianas	40-45
Coliflor	fresco, trozos pequeños	500g	20-25
Brocoli	fresco, trozos pequeños	500g	15-20
Champiñones	frescos, enteros o cortados	500g	15-25
Judías	frescas, enteras o cortados	500g	25-35

Alimentos	Estado	Cantidad (aprox.)	Tiempo de cocción (min.)
Zanahorias	frescas, en rodajas	500g	20-25
Patatas	cortadas	500g	20-25
Patatas	en la piel	500g	30-40
Col	fresco, cortado	500g	25-30
Colinabo	fresco, en cubitos	500g	20-25
Col de Bruselas	fresco	500g	20-25
Espárragos	frescos	500g	30-40
Zucchini	fresco, en rodajas	500g	15-20
Manzanas, peras	frescas, trozos	500g	10-15
Trucha	fresca	2 piezas, cada una 150g	18-25
Filetes de perca roja	frescos	2 piezas, cada uno 200g	15-18
Lenguado	fresco	2 piezas, cada una 140g	15-18
Gambas	congeladas	450g	15-20
Mejillones	en la cáscara	1000g	18-25
Filetes de pavo, muslos de pollo	frescos	2 piezas, cada uno 150g	25-30
Filetes de cerdo, chuleta	frescos	2 piezas, cada uno 150g	30-35
Salchichas de Francfort, Salchichas de ternera	frescas, en cristal o en lata	2-8 piezas	8-13 (pinchar)
Huevos, pasados por agua	en la cáscara	2-10 piezas, tamaño medio	10-13
Huevos duros	en la cáscara	2-10 piezas, tamaño medio	15-20

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

Limpeza y mantenimiento

- Desconectar antes de cada limpieza el enchufe y espere siempre que el equipo se haya enfriado.
- Nunca sumerja el aparato, el cable de red y la clavija de red en agua.
- Derrame el contenido de la olla de arroz y del platillo de condensado.
- Limpie la olla de arroz, la tapadera de vapor y el platillo de condensado en una lejía de lavado caliente. A continuación enjuague bien estas piezas con agua clara y deja que se sequen.
- Limpie la tapadera y la carcasa por dentro y por fuera con un paño húmedo.

A continuación deje que se sequen las piezas.

- No utilice detergentes agresivos o que rayen.

DATOS TÉCNICOS

Potencia: 400W

Alimentación: 220-240V ~ 50/60Hz

Con el objetivo de mantener una mejora continua, Beper se reserva el derecho de aportar cambios y mejoras en el producto sin previo aviso.



Al término de la vida útil del aparato, no eliminar como residuo municipal sólido mixto sino eliminarlo en un centro de recogida específico colocado en vuestra zona o entregarlo al distribuidor a la hora de comprar un nuevo aparato del mismo tipo y destinado a las mismas funciones. El distribuidor se cargará el costo de eliminación de los equipos siguiendo las normas actuales.

Este procedimiento de recogida separada de los equipos eléctricos y electrónicos se realiza con el propósito de una política del medioambiente comunitaria con objetivos de salvaguardia, defensa y mejoramiento de la calidad del medioambiente y para evitar efectos potenciales en la salud de los seres humanos debido a la presencia de dentro de estos equipos o a un uso inapropiado de los mismos o de algunas de sus partes. Está Vuestra y nuestra competencia ayudar la defensa del medioambiente.

El símbolo indica que este producto respeta la normativa europea de medioambiente (2011/65/EU) y le recuerda que todos los productos electrónicos y eléctricos deben ser objeto de recogida por separado al finalizar su ciclo de vida. Para obtener información sobre el reciclaje de este producto y dónde encontrar puntos de recogida llame las supuestas autoridades locales. Una eliminación no correcta de este producto podría conllevar sanciones.

CERTIFICADO DE GARANTÍA

La garantía es válida 24 meses a partir de la fecha de compra para todos los defectos de material o de fabricación.

La garantía es válida sólo si presenta el recibo fiscal con la fecha de compra y el nombre del modelo del aparato comprado.

Si el aparato requiere asistencia, contacte su vendedor o nuestra empresa. Eso para preservar el rendimiento de su aparato y NO invalidar la garantía. Toda manipulación del aparato por una persona no autorizada anula automáticamente la garantía.

CONDICIONES DE GARANTÍA

Si aparecen averías a causa de un defecto de material y/o fabricación durante la garantía garantizamos gratuitamente la reparación del aparato.

No se tienen en cuenta en la garantía todas las partes que sean defectuosas debidas a:

- a. Daños en el transporte o caídas accidentales.
- b. Instalación eléctrica incorrecta y no conforme.
- c. Reparaciones o modificaciones realizadas por personal no especializado.
- d. Falta o incorrectos limpieza y mantenimiento.
- e. Aparato y/o partes del aparato expuestas a deterioro y/o consumo (lámparas, pilas, cuchillas).
- f. Falta de cumplimiento de las instrucciones para el funcionamiento del aparato, negligencia en el uso.

Esta lista es simplificada y no completa ya que esta garantía se anula para todas aquellas circunstancias que no permiten remontar a defectos de fabricación del aparato.

La garantía se anula en cada caso de uso impropio del aparato y en caso de un uso profesional.

Beper Srl declina toda responsabilidad por cualquier daño que puede directamente o indirectamente resultar de personas, cosas o animales domésticos en consecuencia de la falta de cumplimiento de todas las instrucciones indicadas en este "Manual de Instrucciones y Advertencias" en términos de instalación, uso y mantenimiento del aparato.

ASISTENCIA TÉCNICA

Para la asistencia técnica y/o reparaciones fuera de la garantía, puede contactar directamente la dirección siguiente:

CONTACTE CON EL DISTRIBUIDOR DE SU PAIS O EL DEPARTAMENTO DE POST VENTA DE BEPER. ENVIE UN E-MAIL A asssitenza@beper.com Y LE ENVIAREMOS DATOS DE SU SERVICIO TECNICO EN SU PAIS.

INSTRUCȚIUNI GENERALE PRIVIND SIGURANȚA CITIȚI CU ATENȚIE INSTRUCȚIUNILE DE FOLOSIRE ÎNAINTE DE PRIMA FOLOSIRE A APARATULUI.

Citiți cu atenție următoarele instrucțiuni, deoarece ele vă oferă informații utile de siguranță în legătură cu instalarea, folosirea și întreținerea și vă ajută să evitați posibilele accidente.

Îndepărtați ambalajul și asigurați-vă, că aparatul este intact, acordând atenție specială cablului de curent. Ambalajul conține (pungi de plastic, polistiren, etc.) nu au voie să fie accesibile pentru copii, pentru a-i feri de sursele de pericol.

Se recomandă să nu aruncați aceste ambalaje în gunoiul menajer, însă ele se pot transporta la centrul de colectare din apropiere sau cerând informații la primărie.

Înainte de conectarea aparatului asigurați-vă că tensiunea rețelei corespunde cu cea trecută pe plăcuța aparatului.

În cazul în care ștecherul nu este potrivit pentru priză dvs, acesta trebuie înlocuit cu altul potrivit de un personal calificat autorizat specializat, care ar trebui să se asigure, că secțiunea ștecherului cablului este potrivit pentru tensiunea aparatului dvs.

Pentru a scoate ștecherul din priză nu trageți niciodată de cablu, doar de ștecher.

Trebuie să vă asigurați că niciodată nu intră cablul în contact cu suprafețe fierbinți sau ascuțite.

Nu folosiți aparatul dacă cablul de curent este deteriorat. În cazul unei deteriorări, acesta trebuie înlocuit de producător, de un agent service sau orice altă persoană asemănătoare calificată autorizată pentru evitarea unui pericol.

Doar conectați aparatul la curent alternativ.

În general nu este recomandată folosirea prizelor multiple și/sau prelungitoarelor; dacă totuși folosirea lor este necesară, folosiți vă rugăm adaptoare simple sau multiple în conformitate cu regulile de siguranță în vigoare și limita maximă de putere trecută pe adaptorul multiplu să nu fie depășită.

Acest aparat poate fi folosit numai pentru scopul pentru care a fost creat.

Orice altă folosire se consideră a fi improprie și de asemenea periculoasă. Producătorul nu poate fi responsabil pentru niciun fel de deteriorare a aparatului apărută în urma folosirii improprie, greșite sau neatență.

Pentru a evita orice risc de încălzire, se recomandă să derulați complet cablul de rețea și să scoateți ștecherul din priză când nu îl folosiți. Înainte de curățare scoateți ștecherul din priză.

Pentru protecție împotriva electrocutării, nu cufundați cablul, ștecherul sau orice altă parte a aparatului în apă sau alte lichide.

Nu țineți aparatul cu mâinile sau picioarele ude.

Nu țineți aparatul când sunteți în picioarele goale.

Nu expuneți aparatul fenomenelor naturii cum sunt ploaia, vântul, ninsoarea.

Nu folosiți aparatul lângă materiale explozive, inflamabile, gaze, flăcări, încălzitoare.

NU PERMITEȚI COPIILOR, PERSOANELOR CU DIZABILITĂȚI SAU ORICĂREI PERSOANE FĂRĂ EXPERIENȚĂ SAU ABILITATE TEHNICĂ SĂ FOLOSEASCĂ APARATUL DĂCĂ NU SUNT SUPRAVEGHEAȚI CORESPUNZĂTOR. ESTE NECESARĂ SUPRAVEGHEREA ATENTĂ CÂND APARATUL ESTE FOLOSIT LÂNGĂ SAU DE COPII.

ASIGURAȚI-VĂ, CĂ AL DVS COPIL NU SE JOACĂ CU APARATUL. ÎN CAZUL ÎN CARE DECIDEȚI SĂ NU MAI FOLOSIȚI VREODATĂ APARATUL, FACEȚI-L IREPARABIL TĂIND CABLUL DE CURENT DUPĂ SCOATEREA ȘTECHERULUI DIN PRIZĂ.

DECI TOATE PĂRȚILE PERICULOASE ALE APARATULUI TREBUIE SĂ FIE FĂCUTE IREPARABILE, ÎN SPECIAL PENTRU COPIII CARE S-AR PUTEA JUCA CU APARATUL.

SFATURI DE SIGURANȚĂ ȘI DE FOLOSIRE

Conectați aparatul la priză.

Deconectați întotdeauna cablul de curent de la rețeaua de curent și lăsați aparatul să se răcească, opriți aparatul când nu este folosit, când schimbați accesoriile sau când doriți să curățați aparatul.

Nu lăsați cablul de curent să atârne peste masă.

Nu lăsați aparatul pornit fără supraveghere.

Deschideți și ridicați capacul cu grijă și lăsați picăturile de apă să curgă în aparat pentru a vă proteja de arsuri.

Puneți aparatul pe o suprafață orizontală, termorezistentă și cu rezistență la umezeală.

Nu puneți aparatul direct pe foc sau plite electrice.

Nu folosiți aparatul acolo unde este apă.

Nu amplasați aparatul aproape de pereți (distanța minimă de cel puțin 10 cm) sau pe un raft. Nu puneți niciodată obiecte pe aparat. Aburii ies prin capac, nu îl închideți niciodată când aparatul este pus în funcțiune. Puneți apă numai în recipient înainte de pornirea aparatului.

Atenție: când aparatul este pus în funcțiune, aburii sunt fierbinți!

După fierbere, deschideți capacul cu foarte mare grijă ținând de mâner.

Lăsați aparatul să se răcească înainte de curățarea și depozitarea acestuia.

Țineți departe de copii. Folosiți aparatul numai pentru gătit.

DESCRIEREA PRODUSULUI

- 1 – Capac
- 2 – Interiorul recipientului
- 3 – Mâner
- 4 – Indicator lumină GĂTIRE
- 5 – Mâner capac
- 6 – Recipient pentru orez
- 7 – Indicator luminos PĂSTRARE CALDĂ
- 8 – Control gătire
- 9 – Lingură pentru orez
- 10 – Cană cu măsurătoare
- 11 – Cablu de alimentare
- 12 – Recipient pentru gătit cu aburi

**INSTRUCȚIUNI DE FOLOSIRE****PRIMA UTILIZARE**

Îndepărtați ambalajul aparatului și verificați dacă toate elementele sunt în condiție bună.

Spălați cu apă caldă și detergent pentru vase: recipient pentru orez, recipient pentru gătit cu aburi, cană și lingură cu măsurătoare; clătiți și ștergeți bine.

Curățați interiorul aparatului cu un prosop ușor umed și ștergeți bine.

CANĂ CU GRADAȚIE

Cana cu gradație este folosită cu indicatorul nivelului pentru apă în recipientul pentru orez, pentru a determina cantitățile de apă și orez. De exemplu pentru a găti 6 cești, turnați 6 cești de orez în recipientul pentru orez și umpleți cu apă până indicatorul nivelului apei indică 6 cești.

CUM SĂ FOLOSIȚI APARATUL**Gătirea orezului**

1. Înainte de folosirea aparatului pentru prima dată, spălați toate elementele (interiorul recipientului, capacul, cana și lingura cu gradație) cu apă caldă și detergent pentru vase. Ștergeți-le bine pe toate.
2. Puneți aparatul pe o suprafață netedă, uscată, rezistentă la umezeală și căldură, departe de pereți și mobilier.
3. Folosiți cana cu gradație pentru a măsura cantitatea de orez și puneți-o într-o sită (fig. 2).
1 cana de orez = 150 g = aprox. 2/3 de porție.
4. Clătiți orezul înainte de a-l pune în recipientul pentru orez. Nu clătiți orezul în recipientul pentru gătit cu aburi, căci s-ar putea deteriora din cauza materialului și a suprafeței.
5. Turnați apă rece (sau zeama de la supă) în interiorul recipientului până indicatorul corespunde cu numărul de căni folosite (fig. 3).

Nu umpleți peste indicatorul nivelului MAX. (8 căni) sau sub indicatorul nivelului MIN (2 căni).

6. Asigurați-vă că partea exterioară a interiorului recipientului este uscată (fig. 4), puneți-l în aparat și puneți capacul deasupra. Nu folosiți aparatul fără capac.

. Conectați ștecherul aparatului la rețeaua de curent (fig. 5) și porniți aparatul. Luminează indicatorul pentru PĂSTRAREA CALDĂ. Din motive de securitate nu lăsați cablul aparatului să atârne peste masă.

8. Apăsăți comutatorul în jos (fig. 6), lumina indicatoare pentru GĂTIRE luminează iar aparatul pornește.

9. După câteva minute apa începe să fiarbă iar aburii vor începe să iasă prin capac.

Nu închideți niciodată orificiul de ieșire al aburilor de pe capac.

10. Când procesul de gătire este aproape încheiat (nivelul apei este scăzut), ridicați capacul și amestecați orezul cu lingura.

11. Când procesul de gătire este încheiat, lumina de GĂTIRE se stinge iar indicatorul de lumină PĂSTRARE A CĂLDURII luminează. Timpurile de gătire depind de cantitatea și calitatea orezului; mai jos vedeți timpul aproximativ pentru gătire pentru orez alb:

2 căni: 15/20 minute

4 căni: 20/25 minute

6 căni: 25/30 minute

8 căni: 20/35 minute

12. Pentru a obține un orez alb moale, lăsați orezul în aparatul pentru 15 minute înainte de deschiderea capacului, amestecați cu lingura și serviți. Nu folosiți lingură metalică în interiorul recipientului care l-ar putea deteriora.

13. Pentru a opri aparatul, deconectați-l de la priză.

Când apa din recipientul pentru orez este complet absorbită, aparatul va intra automat în funcția de PĂSTRARE CALDĂ și încheiați gătitul.

ATENȚIE! Aveți grijă la aburii fierbinți.

Aparatul nu se folosește pentru a găti orez cu lapte; laptele s-ar putea revărsa și s-ar putea arde.

NOTĂ:

- Recipientul aparatului este echipat cu o funcție specială iar comutatorul de gătire nu funcționează dacă aparatul este gol sau dacă capacul nu este pus. Verificați întotdeauna indicatorul de gătire după apăsarea comutatorului.

- Orezul este un produs natural, iar cantitatea de apă necesară pentru gătit va varia în funcție de tipul orezului și gusturile fiecăruia.

- Orezul gătit nu este potrivit pentru orezul gătit într-un timp prea lung.

Gătirea cu aburi

Pentru gătitul cu aburi procedura delicată este să gătiți mâncarea cu aburii de la apa fierbinte, în acest fel mâncarea își păstrează toate valorile.

1 – Puneți orez în aparat.

2 – Turnați 1 cană cu gradatie cu apă în recipient.

3 – Puneți recipientul de gătit cu aburi.

4 – Puneți mâncarea în recipientul de gătit cu aburi.

5 – Închideți capacul.

6 – Conectați ștecherul aparatului la priză; luminează indicatorul PĂSTRARE CALDĂ.

7 – Apăsăți în jos comutatorul de pornire, luminează indicatorul luminos de GĂTIRE, și începe gătitul cu aburi.

Nu acoperiți niciodată orificiile de ieșire al aburilor.

8 – Este posibil să trebuiască să adăugați apă în timpul evaporării.

Când apa din recipientul pentru orez este complet absorbită, aparatul va intra automat în funcția de PĂSTRARE A CĂLDURII și va termina gătitul orezului.

ATENȚIE! Aveți foarte mare grijă la aburii fierbinți.

Aparatul nu se folosește pentru a găti orez cu lapte; laptele s-ar putea revărsa și s-ar putea arde.

Tabel gătit cu aburi

Mâncăruri	Caracteristici	Cantitate	Timpi de gătit (minute)
Sparanghel	Proaspăt	500 g	30-40
Broccoli	Proaspăt, bucăți	500 g	15-20
Anghinare	Proaspăt	4 medii	40-45
Morcovi	Proaspăt feliat	500 g	20-25
Varză de Bruxelles	Proaspăt	500 g	20-25
Conopidă	Proaspăt, bucăți	500 g	20-25
Varză	Proaspăt feliat	500 g	25-30
Țelină	Proaspăt feliat	500 g	20-25
Ciuperci	Proaspăt, întreg sau feliat	500 g	15-25
Fasole verde	Proaspăt, întreg sau feliat	500 g	25-35
Cartofi	Feliat	500 g	20-25
Cartofi	Cu coajă	500 g	30-40
Zucchini	Proaspăt, feliat	500 g	15-20
Măr, pară	Proaspăt, feliat	500 g	10-15
Păstrăv	Proaspăt	2 buc. a 150 g	18-25
File de biban	Proaspăt	2 buc. a 150 g	15-18
File de somon	Proaspăt	2 buc. a 140 g	15-18
Creveți	Congelat	450 g	15-20
Midii	Cu scoică	1000 g	18-25
Carne de curcan, pulpe de pui	Proaspăt	2 buc. a 150 g	25-30
Friptură	Proaspăt	2 buc. a 150 g	30-35
Cârnați	Proaspăt	2-8 bucăți	08-13 (găuriți cu furculița)
Ou fiert	Cu coajă	2-10 medii	10-13
Ou fiert tare	Cu coajă	2-10 medii	15-20

Timpurile de gătire indicate în tabel sunt valori de referință și aproximative. Este de asemenea posibil să faceți corectări personale dacă este necesar.

Timpul de gătit poate varia conform cantității de mâncare de gătit, dispoziția din interiorul recipientului pentru gătit, prospețimea mâncărurilor și gusturile personale.

Modul final

CURĂȚARE ȘI ÎNGRIJIRE

Înainte de curățare deconectați întotdeauna ștecherul de la rețeaua de curent și așteptați până orezul este complet răcit.

Nu cufundați aparatul și cablul acestuia niciodată în apă sau lichide.

Curățați recipientul pentru orez, recipientul pentru gătit cu aburi, cana cu gradație și lingura cu gradație cu apă caldă și detergent de vase, clătiți și ștergeți bine.

Curățați capacul și interiorul/exteriorul aparatului cu un prosop umed, și ștergeți totul.

Nu folosiți detergenți abrazivi.

DATE TEHNICE

Capacitate recipient 1 litru pentru 625 g de orez

Putere: 400W

Tensiune: 220-240V – 50/60Hz

În scopul îmbunătățirii perspectivei Beper își rezervă dreptul de a modifica produsul în cauză fără notificare sau reconstruire.



Directiva Europeană 2011/65/EU privind Deșeurile de echipamente electrice și electronice (DEEE), pretinde ca electrocasnicele să nu pot fi scoase din uz prin deșeurile normale nesortate. Aparatele vechi trebuie colectate separat pentru a optimiza restabilirea și reciclarea materialelor pe care le conține și pentru a reduce impactul asupra sănătății umane și asupra mediului. Simbolul tomberonului cu roți barate de pe produs vă amintește de obligația dvs referitoare la scoaterea din uz a unui aparat, și anume că acesta trebuie colectat separat.

CERTIFICAT DE GARANȚIE

Acest aparat a fost verificat în fabrică. De la data achiziționării originale se aplică o garanție de 24 luni la material și defecte de producție. Bonul fiscal trebuie predat împreună cu certificatul de garanție în cazul unei reclamații.

Garanția este valabilă numai cu un certificat de garanție și bon fiscal pe care apare data achiziționării și modelul aparatului.

Pentru orice asistență tehnică, vă rugăm contactați direct vânzătorul sau sediul nostru central pentru a păstra eficiența aparatului și pentru a NU anula garanția.

CONDIȚII DE GARANȚIE

Dacă aparatul prezintă defecțiuni ale materialelor defecte și/sau producție în timpul perioadei de garanție, noi vă garantăm reparația gratuită în condițiile în care:

- Aparatul a fost folosit corespunzător și conform scopului pentru care a fost creat.
- Aparatul nu a fost modificat.
- Bonul fiscal trebuie prezentat.
- Uzura normală și excesivă nu face obiectul garanției.

De aceea orice parte care ar putea fi ruptă accidental sau prezintă semne vizibile de uzură la produsele consumabile (precum la lămpi, baterii, elemente de încălzire ...) părțile estetice sunt excluse din garanție și orice defect rezultat din nerespectarea regulilor privind utilizarea, neglijența în folosire și/sau întreținerea aparatului, nepăsare, greșeală sau instalare improprie, deteriorare în timpul transportului și orice altă deteriorare neatribuibile pentru furnizor.

Pentru orice defecțiune care nu poate fi reparată în perioada de garanție, aparatul va fi înlocuit gratuit. În orice caz, dacă partea care trebuie înlocuită din cauza defecțiunilor, ruperii sau funcționării eronate este un accesoriu și/sau o parte detașabilă a produsului, Beper își rezervă dreptul de a înlocui numai partea defectată și nu întreg produsul.

ASISTENȚĂ TEHNICĂ

Chiar și după expirarea garanției acordăm întotdeauna atenție reparațiilor aparatelor defectate. Pentru suport tehnic și/sau reparații după perioada de garanție ne puteți contacta direct la adresa de mai jos: CONTACTAȚI DISTRIBUTORUL DIN ȚARA DVS. SAU DEPARTAMENTUL DE VÂNZĂRI BEPER. E-MAIL assistenza@beper.com CARE VA TRIMITE MAI DEPARTE ANCHETA LA DISTRIBUTORUL DVS.

Healthy Kitchen



7 L Steam cooker
90.502



5 L Steam cooker
90.501

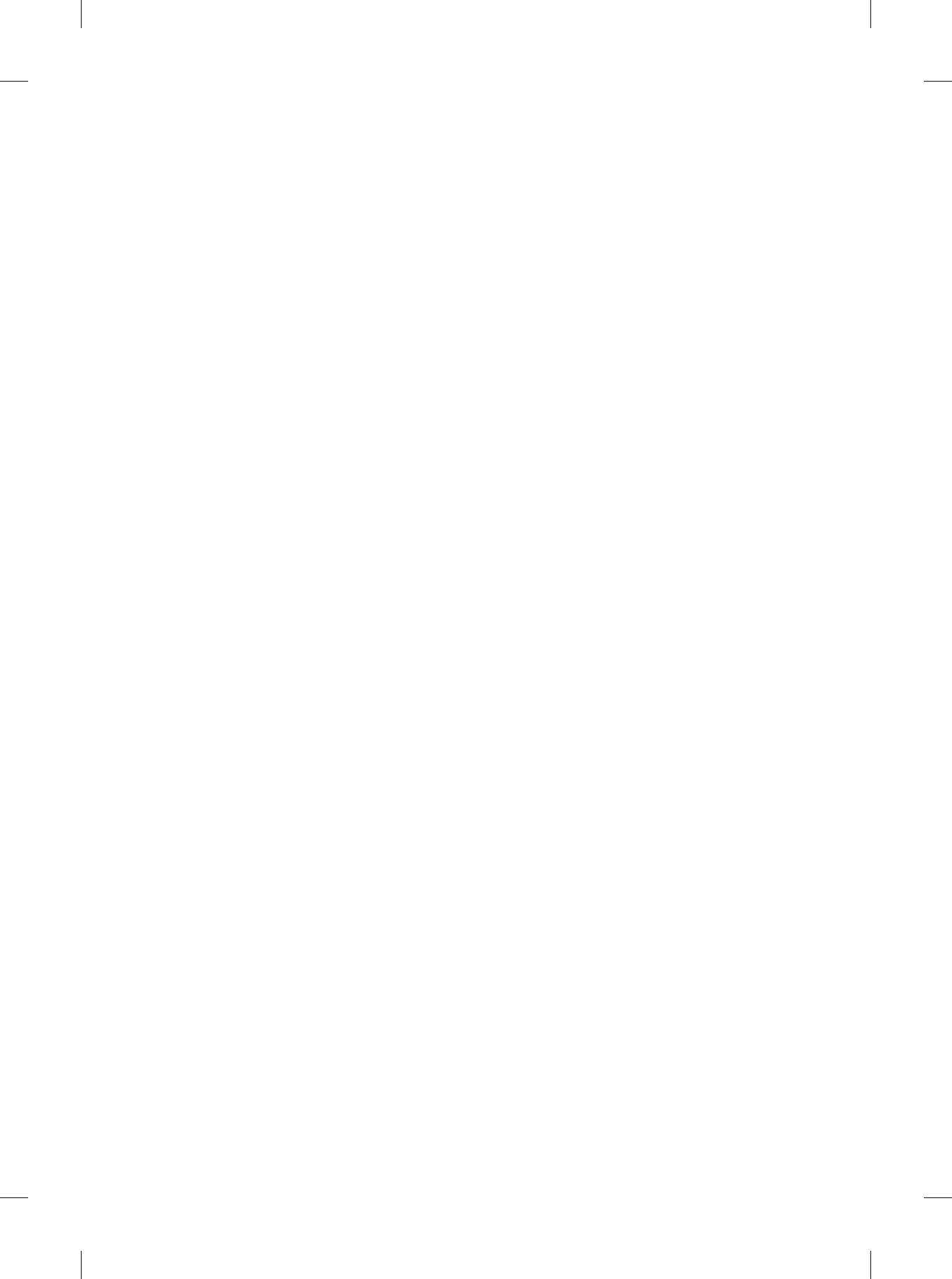


5 Kg Fruit dryer
90.506



5 Kg Digital Fruit dryer
90.507

Healthy Kitchen



beper

BEPER SRL

Via Salieri, 30

37050 - Vallese di Oppeano - Verona

Tel. 045/7134674 – Fax 045/6984019

e-mail: assistenza@beper.com

beper.com