

|                                       |    |
|---------------------------------------|----|
| CUOCIRISO E VAPORIERA                 | IT |
| RICE COOKER AND STEAMER               | EN |
| CUISEUR À RIZ ET VAPEUR               | FR |
| REISKOCHER UND DAMPFGARER             | DE |
| ARROCERA Y VAPORERA                   | ES |
| ΒΡΑΣΤΗΡΑΣ ΡΥΖΙΟΥ ΚΑΙ ΑΤΜΟΜΑΓΕΙΡΑΣ     | GR |
| APARAT DE GĂTIT CU ABUR ȘI FIERT OREZ | RO |
| RÝŽOVÝ VAŘIČ A PARNÍ HRNEC            | CZ |
| RIJSTKOKER EN RIJSTSTOMER             | NL |
| RĪSU GATAVOTĀJS UN TVAICĒTĀJS         | LV |
| RIISIKEETJA JA AURUTI                 | EE |
| ΑΠΑΡΑΤ ΖΑ ΠΙΡΙΝΑΧ Ι ΠΑΡΥ              | RS |
| KUHALNIK ZA RIŽ IN PARNI KUHALNIK     | SL |
| RIZSFŐZŐ ÉS PÁROLÓ                    | HU |
| RYŽIŲ VIRYKLĖ IR GARLAIVIS            | LT |
| УРЕД ЗА ГОТВЕНЕ НА ОРИЗ И ПАРА        | BG |
| KUHALO ZA RIŽU I KUHALO NA PARI       | HR |

For further information and/or for instructions for use in other languages, please visit: [beper.com](http://beper.com)



Class I



**IT - MANUALE DI ISTRUZIONI** (scansiona il QR CODE)

**EN - USE INSTRUCTIONS** (scan the QR CODE)

**FR - MANUEL D'INSTRUCTIONS** (scannez le QR CODE)

**DE - BETRIEBSANLEITUNG** (Scannen Sie den QR-CODE)

**ES - MANUAL DE INSTRUCCIONES** (escanea el CÓDIGO QR)

**GR - ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΟΔΗΓΙΩΝ** (σαρώστε το QR CODE)

**RO - MANUAL DE INSTRUCȚIUNI** (scanează CODUL QR)

**CZ - POKYNY PRO BEZPEČNOST A POUŽITÍ** (naskenujte QR KÓD)

**NL - HANDLEIDING** (scan de QR CODE)

**LV - LIETOŠANAS INSTRUKCIJA** (skenējiet QR KODU)

**EE - KASUTUSJUHEND** (skannige QR-KOOD)

**RS - UPUTSTVO ZA UPOTREBU** (скенирајте КР КОД)

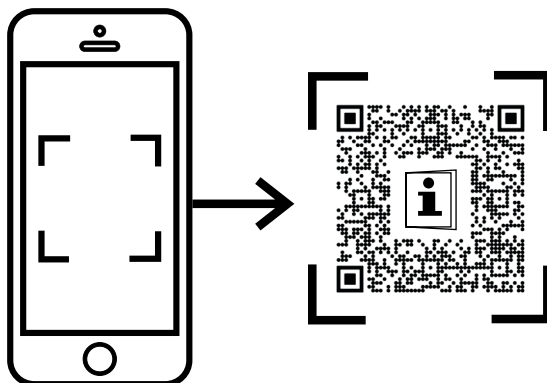
**SL - NAVODILA ZA UPORABO** (skenirajte QR CODE)

**HU - HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ** (QR-KÓD beolvasása)

**LT - NAUDOJIMO INSTRUKCIJA** (nuskaitykite QR KODĄ)

**BG - РЪКОВОДСТВО ЗА УПОТРЕБА** (сканирайте QR KODA)

**HR - PRIRUČNIK ZA UPORABU** (skenirajte QR KOD)

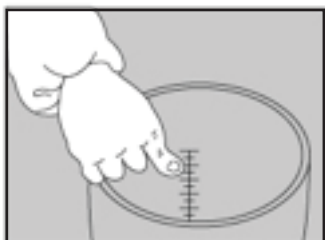


**Fig.A**





**Fig.B**



**Fig.C**



**Fig.D**



**Fig.E**



**Fig.F**

## **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 e di staccare la spina dalla rete di alimentazione elettrica quando l'apparecchio non è utilizzato.

Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia o di manutenzione, disinserire l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica.

Non immergere mai l'apparecchio in acqua o in altri liquidi.

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. Questo apparecchio non deve essere utilizzato dai bambini. I bambini non devono giocare con questo apparecchio. Tenere l'apparecchio ed il suo cavo fuori dalla portata dei bambini minori di 8 anni.**

Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età uguale o maggiore di 8 anni, e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, oppure con limitata esperienza e conoscenza, a condizione che siano state loro fornite istruzioni complete circa l'utilizzo sicuro dell'apparecchio e che ne comprendano i rischi connessi.

### **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 riso 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 Fig.A

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 corrispettiva tacca (cup), per esempio 6. Fig. C

#### 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. B).

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 ciotola di cottura a vapore.

5. Versare acqua fredda (o brodo) nel recipiente interno fino al segno sul lato della vasca corrispondente al numero di bicchieri usati (fig. C).  
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. D), Posizionarlo nel cuociriso e mettere il coperchio. Non utilizzare la pentola senza coperchio.
7. Collegare la spina al cuociriso (fig. E), 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. F), 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 molto 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.

Mettere il recipiente per il riso nel vano cottura del cuoci riso.

Versare 1 misurino/ cup di acqua nel recipiente per il riso.

Inserire il contenitore per la cottura a vapore.

Mettere gli alimenti nel contenitore per cottura a vapore.

Chiudere il coperchio.

Inserire la spina nella presa di corrente elettrica; si accende l'indicatore di funzionamento in corrispondenza della funzione mantenimento in caldo.

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.

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.

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.

Aprire il coperchio.

**⚠ Attenzione! Fare molta attenzione alla fuoriuscita di vapore bollente**

### Tempi di cottura

| 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 detergenti 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.

Per assistenza e/o informazioni tecniche scrivere a: [assistenza@beper.com](mailto:assistenza@beper.com)

## **General warnings**

### **Read the following instructions before using the appliance.**

Before and during use of the appliance, some basic precautions must be followed.

After removing all packaging materials, check the integrity of the appliance. In case of any doubt do not use the appliance and contact professionally qualified personnel. Packaging materials (plastic bags, styrofoam, etc.) must always be kept out of the reach of children, as potential cause of risk.

Always make sure that the mains voltage equals to the voltage indicated on the technical data label and that the electrical system is compatible with the power of the appliance.

Never unplug the appliance from the socket by pulling the power cord.

Make sure the cable never gets in contact with hot or sharp surfaces.

Do not use the appliance if the power cord is damaged.

If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or by its Technical After Sales service or by a qualified person, in order to avoid any potential risk.

Only connect the appliance to an AC power outlet.

It is generally not advisable to use adapters, multiple sockets and/or cord extensions. When their use is necessary only use adapter and cord extensions compliant with the applicable safety regulations. This appliance must only be used for the operation for which it was expressly designed. Any other use is to be considered incorrect and thus dangerous, causing the expiration of warranty. The manufacturer cannot be held responsible for any damage caused by incorrect, improper and unreasonable use.

To avoid dangerous overheating completely unwind the power cord and unplug the socket from the power outlet when the appliance is not in use. Before carrying out any cleaning or maintenance operation, unplug the socket from the power outlet.

Do not immerse the appliance in water or other liquids.

Keep the appliance away from heating sources (e.g. radiator).

This appliance must not be used by persons (including children) with limited physical, sensory or mental capabilities, by persons that lack experience and knowledge of the appliance, unless they are closely watched or well instructed by a person responsible for their safety regarding the use of the appliance.

Children must not play with the appliance.

When the appliance must be disposed of, it is recommended to make it inoperative.

**It is also recommended to render harmless those parts of the appliance likely to constitute a danger. This appliance must not be used by children. Children must not play with the appliance. Keep the appliance and its cable away from children under 8 years of age.**

This appliance can be used by children of 8 years or older and by persons with limited physical, sensory or mental capabilities, or by persons that lack experience and knowledge of the appliance, provided they have been given complete instructions concerning the safe use of the appliance and provided that they understand the related risks.

### **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 Fig.A**

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 instrucion**

#### **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**

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.

Place the rice cooker on a plane, dry, heat and damp resistant surface, away from walls and furnitures.

Use the measuring cup to measure the quantity of rice and put it into a sieve (fig. B).

1 cup of rice = 150 g = approx. 2 / 3 portions.

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.

Pour cold water (or stock) into the inside container until the indicator corresponding to the number of cups used (fig. C).

Do not fill over the MAX. indicator (8 cups) or under MIN. indicator (2 cups).

Make sure the external part of the inside container is dry (fig. D), put it into the rice cooker and put the lid on. Do not use the rice cooker without lid.

Connect the plug to the rice cooker (fig. E), 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.

Press switch downward (fig. F), the COOKING light indicator lights and the rice cooker starts.

After few minutes water start to boil and steam will exit from the lid.

Do never close the steam exits on the lid.

When cooking session is almost finished (water level is low), lift the lid and mix rice with spoon.

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

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.

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

- Put rice into the rice cooker.
- Pour 1 measuring cup of water into the container.
- Put the steam cooking container.
- Put food into the steam cooking container.
- Close the lid.
- Connect to the socket; KEEP WARM indicator lights.
- Press down switch on, COOKING light indicator lights, and steam cooking starts.
- Do never cover steam exits of the lid.
- 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 cooking table**

| Foods            | Characteristics         | Quantity | Cooking times (minu-tes) |
|------------------|-------------------------|----------|--------------------------|
| 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                    |

| <b>Foods</b>               | <b>Characteristics</b> | <b>Quantity</b>   | <b>Cooking times (minutes)</b> |
|----------------------------|------------------------|-------------------|--------------------------------|
| 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

Contact your distributor in your country or after sales department beper.

E-mail [assistenza@beper.com](mailto:assistenza@beper.com) which will forward your enquiries to your distributor.

## **Avertissements généraux**

### **Lisez les instructions suivantes avant d'utiliser l'appareil.**

Avant et pendant l'utilisation de l'appareil, quelques précautions de base doivent être respectées.

Après avoir retiré tous les matériaux d'emballage, vérifiez l'intégrité de l'appareil. En cas de doute, n'utilisez pas l'appareil et contactez un personnel professionnellement qualifié. Les matériaux d'emballage (sacs en plastique, styromousse, etc.) doivent toujours être tenus hors de la portée des enfants, en tant que cause potentielle de risque. Assurez-vous toujours que la tension du secteur est égale à la tension indiquée sur l'étiquette des données techniques et que le système électrique est compatible avec la puissance de l'appareil.

Ne débranchez jamais l'appareil de la prise en tirant sur le cordon d'alimentation.

Assurez-vous que le câble n'entre jamais en contact avec des surfaces chaudes ou coupantes.

N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation est endommagé.

Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou par son Service Après Vente Technique ou par une personne qualifiée, afin d'éviter tout risque potentiel.

Branchez l'appareil uniquement sur une prise secteur.

Il est généralement déconseillé d'utiliser des adaptateurs, des multiprises et/ou des rallonges de cordon.

Lorsque leur utilisation est nécessaire, n'utilisez que des adaptateurs et des rallonges conformes aux normes de sécurité en vigueur.

Cet appareil ne doit être utilisé que pour l'opération pour laquelle il a été expressément conçu. Toute autre utilisation doit être considérée comme incorrecte et donc dangereuse, entraînant l'expiration de la garantie. Le fabricant ne peut être tenu responsable de tout dommage causé par une utilisation incorrecte, inappropriée et déraisonnable.

Pour éviter une surchauffe dangereuse, déroulez complètement le cordon d'alimentation et débranchez la prise de la prise de courant lorsque l'appareil n'est pas utilisé.

Avant d'effectuer toute opération de nettoyage ou d'entretien, débranchez la prise de la prise de courant.

Ne plongez pas l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides.

Éloignez l'appareil des sources de chaleur (par ex. radiateur).

Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales limitées, par des personnes manquant d'expérience et de connaissance de l'appareil, à moins qu'elles ne soient étroitement surveillées ou bien instruites par une personne responsable de leur sécurité concernant l'utilisation de l'appareil. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Lorsque l'appareil doit être éliminé, il est recommandé de le rendre inopérant.

**Il est également recommandé de rendre inoffensives les parties de l'appareil susceptibles de constituer un danger.**

**Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Gardez l'appareil et son câble hors de portée des enfants de moins de 8 ans.**

Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans ou plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales limitées, ou par des personnes qui manquent d'expérience et de connaissance de l'appareil, à condition qu'elles aient reçu des instructions complètes concernant l'utilisation en toute sécurité de l'appareil et à condition qu'ils comprennent les risques associés.

### **Conseils d'utilisation et de sécurité**

Branchez le cuiseur à riz uniquement sur des prises murales régulièrement installées.

Débranchez toujours la fiche de la prise murale, laissez refroidir l'appareil et éteignez-le lorsqu'il n'est pas utilisé, avant de changer d'accessoires ou de le nettoyer.

Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre à l'extérieur de la table ou de la surface de travail.

N'utilisez pas l'appareil sans surveillance.

Ouvrez et soulevez le couvercle avec précaution et laissez l'eau s'égoutter dans le cuiseur à riz pour éviter tout risque de brûlure.

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

Ne placez pas le cuiseur à riz directement sur des cuisinières ou des plaques électriques.

N'utilisez pas le cuiseur à riz à proximité de sources d'eau. Ne placez pas le cuiseur à riz près d'un mur (distance minimale de 10 cm au moins) ou sous une étagère. Ne posez jamais d'objets sur le cuiseur à riz. Les sorties de vapeur sur le couvercle ne doivent jamais être obstruées lorsque le cuiseur à riz est en fonctionnement. Ne versez que de l'eau dans le récipient avant d'allumer le cuiseur à riz.

**⚠ Attention: lorsque le cuiseur à riz fonctionne, de la vapeur chaude s'échappe du couvercle!**

Une fois l'ébullition terminée, veillez à soulever le couvercle uniquement par sa poignée.

Laissez refroidir le cuiseur à riz avant de le nettoyer ou de le ranger. Tenir hors de portée des enfants. Utiliser le cuiseur à riz uniquement pour cuire des aliments.

#### **Description du produit Fig.A**

1. Couvercle
2. À l'intérieur du conteneur
3. Poignées
4. Témoin lumineux de cuisson
5. Poignée du couvercle
6. Récipient pour le riz
7. Voyant de maintien au chaud
8. Interrupteur de cuisson
9. Cuillère à riz
10. Tasse à mesurer
11. Câble d'alimentation
12. Récipient pour cuisson à la vapeur

#### **Mode d'emploi**

##### **Première utilisation**

Retirez tous les matériaux d'emballage et vérifiez que tous les composants sont en bon état.

Lavez le récipient pour le riz, le récipient pour la cuisson à la vapeur, la tasse à mesurer et la cuillère à l'eau tiède et au savon ; rincez et essuyez bien.

Nettoyez l'intérieur du cuiseur à riz avec un chiffon légèrement humide et essuyez bien.

##### **Tasse à mesurer**

La tasse à mesurer est utilisée avec l'indicateur de niveau d'eau situé à l'intérieur du récipient pour le riz, pour déterminer les quantités de riz et d'eau. Par exemple, pour cuire 6 tasses de riz, versez 6 tasses à mesurer de riz dans le récipient pour le riz et remplissez d'eau jusqu'à ce que le niveau d'eau atteigne l'indicateur de 6 tasses.

##### **Comment utiliser le cuiseur à riz**

###### **Cuisson du riz**

Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, lavez tous les éléments (récipient pour le riz, récipient pour la cuisson à la vapeur, verre doseur et cuillère) à l'eau tiède et au savon. Essuyez soigneusement.

Placez le cuiseur à riz sur une surface plane, sèche, résistante à la chaleur et à l'humidité, loin des murs et des meubles.

Utilisez la tasse à mesurer pour mesurer la quantité de riz et versez-la dans un tamis (Fig. B).

1 tasse de riz = 150 g = environ 2/3 portions.

Rincez le riz avant de le mettre dans le récipient. Ne rincez pas le riz dans le récipient pour la cuisson à la vapeur. Versez de l'eau froide (ou du bouillon) dans le récipient jusqu'à ce que le niveau d'eau atteigne l'indicateur correspondant au nombre de tasses utilisées (Fig. C).

Ne pas remplir au-dessus de l'indicateur MAX. (8 tasses) ou en dessous de l'indicateur MIN. (2 tasses).

Assurez-vous que la surface extérieure du récipient intérieur est sèche (Fig. D), placez-le dans le cuisreur à riz et mettez le couvercle. N'utilisez pas le cuisreur à riz sans couvercle.

Insérez le câble dans le cuisreur à riz (Fig. E), branchez la fiche à la prise et allumez le cuisreur à riz. Le voyant de maintien au chaud s'allume. Pour des raisons de sécurité, ne laissez pas le câble d'alimentation pendre à l'extérieur de la table.

Appuyez sur l'interrupteur de cuisson vers le bas (Fig. F), le voyant de cuisson s'allume et le cuisreur à riz démarre. Après quelques minutes, l'eau commence à bouillir et de la vapeur sort du couvercle.

Ne jamais fermer les orifices de sortie de vapeur sur le couvercle.

Lorsque la cuisson est presque terminée (niveau d'eau bas), soulevez le couvercle et mélangez le riz avec la cuillère.

Une fois la cuisson terminée, le voyant de cuisson s'éteint et le voyant de maintien au chaud s'allume. Les temps de cuisson peuvent varier en fonction de la quantité et de la qualité du riz ; vous trouverez ci-dessous les temps de cuisson approximatifs pour le riz blanc :

2 tasses : 15/20 minutes

4 tasses : 20/25 minutes

6 tasses : 25/30 minutes

8 tasses : 20/35 minutes

Pour un riz blanc moelleux, laissez cuire le riz dans le cuisreur à riz pendant 15 minutes avant d'ouvrir le couvercle, mélangez avec la cuillère et servez. N'utilisez pas de cuillère en métal pour mélanger le riz dans le récipient intérieur, car cela pourrait endommager sa surface.

Pour éteindre le cuisreur à riz, débranchez-le de la prise murale.

Lorsque l'eau dans le récipient pour le riz est complètement absorbée, le cuisreur à riz entre automatiquement dans la fonction de maintien au chaud et termine la cuisson.

**⚠ Attention ! De la vapeur chaude sort du couvercle lorsque le cuisreur à riz est en fonctionnement.**

Le cuisreur à riz n'est pas adapté à la cuisson du riz au lait ; le lait pourrait déborder et brûler .

**Note: Le récipient est équipé d'un capteur de pression et l'interrupteur de cuisson ne fonctionne pas si l'autocuisreur est vide ou s'il n'y a pas de couvercle. Vérifiez toujours que le voyant de cuisson s'allume lorsque vous appuyez sur l'interrupteur.**

**Le riz est un produit naturel et la quantité d'eau à ajouter pour la cuisson varie en fonction du type de riz et des goûts personnels.**

**Le cuisreur à riz ne convient pas à la cuisson de variétés de riz nécessitant des temps de cuisson longs.**

### Cuisson à la vapeur

La cuisson à la vapeur est une procédure délicate qui consiste à cuire les aliments avec de la vapeur d'eau chaude ; de cette façon, les aliments conservent tous leurs nutriments.

Mettez le riz dans le cuisreur à riz.

Versez 1 tasse à mesurer d'eau dans le récipient.

Placez le récipient de cuisson vapeur dans le cuisreur à riz.

Placez les aliments dans le récipient de cuisson à la vapeur.

Fermez le couvercle.

Branchez-le sur la prise murale ; le voyant de maintien au chaud s'allume.

Appuyez sur l'interrupteur de cuisson vers le bas, le voyant de cuisson s'allume et la cuisson à la vapeur démarre.

Ne jamais couvrir les trous de sortie de vapeur sur le couvercle.

Il peut être nécessaire d'ajouter de l'eau pendant l'évaporation.

Une fois la cuisson terminée, tirez l'interrupteur de cuisson vers le haut (le voyant de maintien au chaud s'allume) et débranchez le cuisreur à riz de la prise murale.

Ouvrez le couvercle.

**Table de cuisson à la vapeur**

| Les aliments                        | Caractéristiques           | Quantité          | Temps de cuisson                              |
|-------------------------------------|----------------------------|-------------------|-----------------------------------------------|
| Asperge                             | Frais                      | 500 g             | (minutes)                                     |
| Brocoli                             | Frais, morceaux            | 500 g             | 30-40                                         |
| Artichaut                           | Frais                      | 4 moyen           | 15-20                                         |
| Carottes                            | Fraîchement tranché        | 500 g             | 40-45                                         |
| Chou de Bruxelles                   | Frais                      | 500 g             | 20-25                                         |
| Chou-fleur                          | Frais, morceaux            | 500 g             | 20-25                                         |
| Chou                                | Fraîchement tranché        | 500 g             | 20-25                                         |
| Céleri-rave                         | Fraîchement tranché        | 500 g             | 25-30                                         |
| Champignons                         | Frais, entiers ou tranchés | 500 g             | 20-25                                         |
| Haricots verts                      | Frais, entiers ou tranchés | 500 g             | 15-25                                         |
| Pommes de terre                     | Tranché                    | 500 g             | 25-35                                         |
| Pommes de terre                     | Avec la peau               | 500 g             | 20-25                                         |
| Courgettes                          | Frais, tranché             | 500 g             | 30-40                                         |
| Pomme, poire                        | Frais, tranché             | 500 g             | 15-20                                         |
| Truite                              | Frais                      | 2 pièces de 150 g | 10-15                                         |
| Filet de perche                     | Frais                      | 2 pièces de 150 g | 18-25                                         |
| Filet de saumon                     | Frais                      | 2 pièces de 140 g | 15-18                                         |
| Crevettes                           | Congelé                    | 450 g             | 15-18                                         |
| Moules                              | Avec coquille d'oeuf       | 1000 g            | 15-20                                         |
| Escalope de dinde, cuisse de poulet | Frais                      | 2 pièces de 150 g | 18-25                                         |
| Steak                               | Frais                      | 2 pièces de 150 g | 25-30                                         |
| Saucisses                           | Frais                      | 2 à 8 pièces      | 30-35                                         |
| Oeuf à la coque                     | Avec coquille d'oeuf       | 2-10 moyen        | 08 – 13 (faire des trous avec une fourchette) |
| Oeuf dur                            | Avec coquille d'oeuf       | 2-10 moyen        | 10-13                                         |

Les temps de cuisson indiqués dans le tableau sont à considérer comme indicatifs. Il est éventuellement possible d'effectuer des corrections personnelles si nécessaire.

Le temps de cuisson peut varier en fonction de la quantité d'aliments à cuire, de leur disposition à l'intérieur du cuiseur vapeur, de leur fraîcheur et des goûts personnels.

**Nettoyage et entretien**

Avant le nettoyage, débranchez toujours le câble d'alimentation de la prise et attendez que le cuiseur à riz ait complètement refroidi.

Ne plongez jamais le cuiseur à riz et le câble d'alimentation dans l'eau.

Lavez le récipient pour le riz, le récipient pour la cuisson à la vapeur, la tasse à mesurer et la cuillère à l'eau tiède et au savon, rincez et essuyez bien. Nettoyez l'intérieur du cuiseur à riz avec un chiffon légèrement humide et essuyez bien.

Nettoyez le couvercle et l'intérieur/extérieur du cuiseur à riz avec un chiffon humide et essuyez le tout. N'utilisez pas de détergents abrasifs.

### Données techniques

Capacité du récipient 1 litre pour 625 gr de riz

Puissance 400W

Alimentation 220-240V ~ 50/60Hz

**Dans un souci d'amélioration permanent Beper se réserve le droit d'apporter des modifications et améliorations au 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 inadéquation 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.

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](mailto:assistenza@beper.com) pour connaître le centre service agréé Beper le plus proche de chez vous.

## Allgemeine Warnungen

### **Lesen Sie die folgenden Anweisungen, bevor Sie das Gerät verwenden.**

Vor und während der Verwendung des Geräts sollten einige grundlegende Vorsichtsmaßnahmen beachtet werden.

Überprüfen Sie nach dem Entfernen aller Verpackungsmaterialien die Unversehrtheit des Geräts. Verwenden Sie das Gerät im Zweifelsfall nicht und wenden Sie sich an fachlich qualifiziertes Personal. Verpackungsmaterialien (Plastiktüten, Styropor etc.) sind als potentielle Gefahrenquelle stets außerhalb der Reichweite von Kindern aufzubewahren.

Stellen Sie immer sicher, dass die Netzspannung mit der auf dem Etikett mit den technischen Daten angegebenen Spannung übereinstimmt und dass die elektrische Anlage mit der Leistung des Geräts kompatibel ist.

Trennen Sie das Gerät niemals von der Steckdose, indem Sie am Netzkabel ziehen. Achten Sie darauf, dass das Kabel niemals mit heißen oder scharfen Oberflächen in Berührung kommt. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel beschädigt ist.

Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder seinem technischen Kundendienst oder von einer qualifizierten Person ersetzt werden, um jegliches Risiko zu vermeiden. Schließen Sie das Gerät nur an eine Netzsteckdose an. Es wird im Allgemeinen nicht empfohlen, Adapter, Steckdosenleisten und/oder Verlängerungskabel zu verwenden.

Wenn ihre Verwendung erforderlich ist, verwenden Sie nur Adapter und Verlängerungskabel, die den aktuellen Sicherheitsstandards entsprechen. Dieses Gerät darf nur für den Betrieb verwendet werden, für den es ausdrücklich konzipiert wurde. Jede andere Verwendung ist als nicht bestimmungsgemäß und damit gefährlich anzusehen und führt zum Erlöschen der Gewährleistung. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch falschen, unsachgemäßen und unvernünftigen Gebrauch entstehen.

Um eine gefährliche Überhitzung zu vermeiden, wickeln Sie das Netzkabel vollständig ab und ziehen Sie den Netzstecker, wenn es nicht verwendet wird.

Ziehen Sie vor der Durchführung von Reinigungs- oder Wartungsarbeiten den Stecker aus der Steckdose.

Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

Halten Sie das Gerät von Wärmequellen (z. B. Heizkörper) fern. Dieses Gerät sollte nicht von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und Kenntnis des Geräts verwendet werden, es sei denn, sie werden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person in Bezug auf die Verwendung des Geräts genau beaufsichtigt oder angewiesen. Kinder sollten nicht mit dem Gerät spielen.

Wenn das Gerät entsorgt werden muss, wird empfohlen, es außer Betrieb zu setzen.

**Es wird auch empfohlen, die Geräteteile, die eine Gefahr darstellen könnten, unschädlich zu machen.**

**Dieses Gerät sollte nicht von Kindern verwendet werden. Kinder sollten nicht mit dem Gerät spielen. Bewahren Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.**

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder von Personen ohne Erfahrung und Wissen über das Gerät verwendet werden, sofern sie eine vollständige Anleitung zur sicheren Verwendung des Geräts erhalten haben und sofern sie die damit verbundenen Risiken verstehen.

### **Gebrauchs- und Sicherheitshinweise**

Schließen Sie den Reiskocher nur an vorschriftsmäßig installierte Steckdosen an.

Ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose, lassen Sie das Gerät abkühlen und schalten Sie es aus, wenn Sie es nicht benutzen, bevor Sie Zubehörteile wechseln oder reinigen.

Lassen Sie das Netzkabel nicht über den Tisch oder die Arbeitsfläche hängen.

Betreiben Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt.

Öffnen und heben Sie den Deckel vorsichtig an und lassen Sie Wasser in den Reiskocher tropfen, um Verbrennungsgefahr zu vermeiden.

Stellen Sie den Reiskocher auf eine flache, hitzebeständige und feuchtigkeitsbeständige Oberfläche.

Stellen Sie den Reiskocher nicht direkt auf Herde oder elektrische Kochplatten.

Benutzen Sie den Reiskocher nicht in der Nähe von Wasserquellen.

Stellen Sie den Reiskocher nicht in der Nähe von Wänden (Mindestabstand 10 cm) oder unter einem Regal auf. Stellen Sie niemals Gegenstände auf den Reiskocher. Die Dampfauslässe am Deckel dürfen während des Betriebs des Reiskochers niemals blockiert werden. Füllen Sie erst Wasser in den Behälter, bevor Sie den Reiskocher einschalten.

**⚠ Warnung: Während des Betriebs des Reiskochers entweicht heißer Dampf aus dem Deckel!**

Wenn der Kochvorgang beendet ist, heben Sie den Deckel nur am Griff an. Lassen Sie den Reiskocher abkühlen, bevor Sie ihn reinigen oder verstauen. Halten Sie ihn von Kindern fern. Verwenden Sie den Reiskocher nur zum Kochen von Speisen.

#### Produktbeschreibung Abb. A

Deckel  
Behälter innen  
Griffe  
Kochkontrollleuchte  
Deckelgriff  
Behälter für Reis  
Warmhaltekontrollleuchte  
Kochschalter  
Reislöffel  
Messbecher  
Stromkabel  
Behälter zum Dampfgaren

#### Gebrauchsanweisung

##### Erster Gebrauch

Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial und prüfen Sie, ob alle Komponenten in gutem Zustand sind. Waschen Sie den Reisbehälter, den Behälter zum Dampfgaren, den Messbecher und den Löffel mit warmem Wasser und Seife; spülen Sie sie ab und wischen Sie sie gut ab. Reinigen Sie das Innere des Reiskochers mit einem leicht feuchten Tuch und wischen Sie es gut ab.

##### Messbecher

Der Messbecher wird zusammen mit der Wasserstandsanzeige im Behälter für Reis verwendet, um Reis- und Wassermengen zu bestimmen. Um beispielsweise 6 Tassen Reis zu kochen, gießen Sie 6 Messbecher Reis in den Behälter für Reis und füllen Sie ihn mit Wasser auf, bis der Wasserstand die 6-Tassen-Anzeige erreicht.

##### So verwenden Sie den Reiskocher

###### Reis kochen

Vor dem ersten Gebrauch des Geräts alle Komponenten (Behälter für Reis, Behälter zum Dampfgaren, Messbecher und Löffel) mit warmem Wasser und Seife waschen. Gut abwischen.

Stellen Sie den Reiskocher auf eine flache, trockene, hitze- und feuchtigkeitsbeständige Oberfläche, entfernt von Wänden und Möbeln.

Messen Sie die Reismenge mit dem Messbecher ab und geben Sie sie in ein Sieb (Abb. B).

1 Tasse Reis = 150 g = ca. 2/3 Portionen.

Reis vor dem Einfüllen in den Behälter abspülen. Reis nicht in den Behälter zum Dampfgaren spülen. Gießen Sie kaltes Wasser (oder Brühe) in den Behälter, bis der Wasserstand die Markierung erreicht, die der Anzahl der verwendeten Tassen entspricht (Abb. C).

Füllen Sie den Behälter nicht über die MAX.-Markierung (8 Tassen) oder unter die MIN.-Markierung (2 Tassen) hinaus. Stellen Sie sicher, dass die Außenfläche des Innenbehälters trocken ist (Abb. D), setzen Sie ihn in den Reiskocher und setzen Sie den Deckel auf. Den Reiskocher nicht ohne Deckel verwenden.

Stecken Sie das Kabel in den Reiskocher (Abb. E), verbinden Sie den Stecker mit der Steckdose und schalten Sie den Reiskocher ein. Die Warmhalteanzeige leuchtet auf. Lassen Sie das Netzkabel aus Sicherheitsgründen nicht über den Tisch hängen.

Drücken Sie den Kochschalter nach unten (Abb. F), die Kochanzeige leuchtet auf und der Reiskocher startet.

Nach einigen Minuten beginnt das Wasser zu kochen und Dampf tritt aus dem Deckel aus.

Schließen Sie niemals die Dampfaustrittslöcher am Deckel.

Wenn der Kochvorgang fast beendet ist (Wasserstand niedrig), heben Sie den Deckel an und rühren Sie den Reis mit dem Löffel um.

Wenn der Kochvorgang beendet ist, erlischt die Kochanzeige und die Warmhalteanzeige leuchtet auf. Die Kochzeiten können je nach Menge und Qualität des Reises variieren; Nachfolgend finden Sie die ungefähren Kochzeiten für weißen Reis:

2 Tassen: 15/20 Minuten

4 Tassen: 20/25 Minuten

6 Tassen: 25/30 Minuten

8 Tassen: 20/35 Minuten

Für weichen weißen Reis lassen Sie den Reis 15 Minuten im Reiskocher kochen, bevor Sie den Deckel öffnen, mit dem Löffel umrühren und servieren. Verwenden Sie keinen Metallöffel, um den Reis im Innenbehälter umzurühren, da dies die Oberfläche beschädigen könnte.

Zum Ausschalten des Reiskochers ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.

Wenn das Wasser im Reisbehälter vollständig absorbiert ist, wechselt der Reiskocher automatisch in die Warmhaltefunktion und beendet den Kochvorgang.

**⚠ Achtung! Während des Betriebs des Reiskochers tritt heißer Dampf aus dem Deckel aus.**

Der Reiskocher ist nicht zum Kochen von Milchreis geeignet; die Milch könnte überlaufen und anbrennen.

#### **Hinweis:**

**Der Behälter ist mit einem Drucksensor ausgestattet und der Kochschalter funktioniert nicht, wenn der Kocher leer ist oder kein Deckel vorhanden ist. Überprüfen Sie immer, ob die Kochlampe aufleuchtet, wenn Sie den Schalter drücken.**

**Reis ist ein Naturprodukt und die zum Kochen benötigte Wassermenge hängt von der Reissorte und Ihrem persönlichen Geschmack ab.**

**Der Reiskocher ist nicht zum Kochen von Reissorten geeignet, die lange Kochzeiten benötigen.**

#### **Dampfgaren**

Dampfgaren ist ein schonendes Verfahren, bei dem Lebensmittel mit heißem Wasserdampf gegart werden. Auf diese Weise bleiben alle Nährstoffe erhalten.

Geben Sie Reis in den Reiskocher.

Gießen Sie 1 Messbecher Wasser in den Behälter.

Stellen Sie den Dampfgarbehälter in den Reiskocher.

Geben Sie Lebensmittel in den Dampfgarbehälter.

Schließen Sie den Deckel.

Schließen Sie das Gerät an die Wandsteckdose an. Die Warmhaltelampe leuchtet auf.

Drücken Sie den Kochschalter nach unten. Die Kochlampe leuchtet auf und das Dampfgaren beginnt.

Decken Sie niemals die Dampfaustrittslöcher am Deckel ab.

Es kann erforderlich sein, während des Verdampfens Wasser hinzuzufügen.

Wenn der Kochvorgang beendet ist, ziehen Sie den Kochschalter nach oben (die Warmhaltelampe leuchtet auf) und ziehen Sie den Reiskocher aus der Wandsteckdose. Öffnen Sie den Deckel.

**Dampfgartabelle**

| Lebensmittel                     | Eigenschaften                   | Menge            | Kochzeiten(Minuten)                     |
|----------------------------------|---------------------------------|------------------|-----------------------------------------|
| Spargel                          | Frisch                          | 500 g            | 30-40                                   |
| Brokkoli                         | Frisch, Stücke                  | 500 g            | 15-20                                   |
| Artischocke                      | Frisch                          | 4 mittel         | 40-45                                   |
| Karotten                         | Frisch geschnitten              | 500 g            | 20-25                                   |
| Brüsseler Sprossen               | Frisch                          | 500 g            | 20-25                                   |
| Blumenkohl                       | Frisch, Stücke                  | 500 g            | 20-25                                   |
| Kohl                             | Frisch geschnitten              | 500 g            | 25-30                                   |
| Sellerie                         | Frisch geschnitten              | 500 g            | 20-25                                   |
| Pilze                            | Frisch, ganz oder in Scheiben   | 500 g            | 15-25                                   |
| Grüne Bohnen                     | Frisch, ganz oder in Scheiben   | 500 g            | 25-35                                   |
| Kartoffeln                       | In Scheiben geschnitten         | 500 g            | 20-25                                   |
| Kartoffeln                       | Mit Haut                        | 500 g            | 30-40                                   |
| Zucchini                         | Frisch, in Scheiben geschnitten | 500 g            | 15-20                                   |
| Apfel, Birne                     | Frisch, in Scheiben geschnitten | 500 g            | 10-15                                   |
| Forelle                          | Frisch                          | 2 Stücke à 150 g | 18-25                                   |
| Filet vom Barsch                 | Frisch                          | 2 Stücke à 150 g | 15-18                                   |
| Lachsfilet                       | Frisch                          | 2 Stücke à 140 g | 15-18                                   |
| Garnelen                         | Gefroren                        | 450 g            | 15-20                                   |
| Miesmuscheln                     | Mit Eierschale                  | 1000 g           | 18-25                                   |
| Putenschnitzel, Hähnchenschenkel | Frisch                          | 2 Stücke à 150 g | 25-30                                   |
| Steak                            | Frisch                          | 2 Stücke à 150 g | 30-35                                   |
| Würstchen                        | Frisch                          | 2-8 Stück        | 08 – 13 (mit einer Gabel Löcher bohren) |
| Gekochtes Ei                     | Mit Eierschale                  | 2-10 mittel      | 10-13                                   |
| Hartgekochtes Ei                 | Mit Eierschale                  | 2-10 mittel      | 15-20                                   |

Die in der Tabelle angegebenen Garzeiten sind Richtwerte. Bei Bedarf können eventuell persönliche Korrekturen vorgenommen werden.

Die Garzeit kann je nach Menge der zu garenden Lebensmittel, deren Anordnung im Dampfgargerät, ihrer Frische und Ihrem persönlichen Geschmack variieren.

**Reinigung und Pflege**

Ziehen Sie vor der Reinigung immer das Netzkabel aus der Steckdose und warten Sie, bis der Reiskocher vollständig abgekühlt ist.

Tauchen Sie den Reiskocher und das Netzkabel niemals in Wasser.

Den Reisbehälter, den Dampfgarbehälter, den Messbecher und den Löffel mit warmem Wasser und Seife waschen, abspülen und gut abwischen. Das Innere des Reiskochers mit einem leicht feuchten Tuch reinigen und gut abwischen. Reinigen Sie den Deckel und die Innen-/Außenseite des Reiskochers mit einem feuchten Tuch und wischen Sie alles ab. Verwenden Sie keine Scheuermittel.

#### Technische Daten

Behälterkapazität 1 Liter für 625 g Reis

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:

- Transport Schäden oder Stürze,
- Falscher Installation oder ungeeigneter elektrischer Anlage,
- Reparaturen oder Änderungen durch nicht autorisierte Personen,
- Fehlender oder falscher Wartung und Reinigung,
- Produkt und / oder Teile des Produkts, die dem Verschleiß unterliegen und / oder Verbrauchsmaterial (z. B.: Lampen, Batterien, Klingen) darstellen
- 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.

Treten sie bitte in verbindung mit ihren händler in ihrem land oder post sales abteilung von fa. Beper.

E-mail [assistenza@beper.com](mailto:assistenza@beper.com) die ihren händler nennen wird

## **Advertencias generales**

### **Lea las siguientes instrucciones antes de usar el dispositivo.**

Antes y durante el uso del dispositivo, se deben observar algunas precauciones básicas.

Después de retirar todos los materiales de embalaje, verifique la integridad del dispositivo. En caso de duda, no utilice el dispositivo y póngase en contacto con personal profesionalmente cualificado. Los materiales de embalaje (bolsas de plástico, espuma de poliestireno, etc.) deben mantenerse siempre fuera del alcance de los niños, ya que son una posible causa de riesgo.

Asegúrese siempre de que el voltaje de la red sea igual al voltaje indicado en la etiqueta de datos técnicos y que el sistema eléctrico sea compatible con la potencia del aparato.

Nunca desenchufe el aparato de la toma de corriente tirando del cable de alimentación.

Asegúrese de que el cable nunca entre en contacto con superficies calientes o afiladas.

No utilice el dispositivo si el cable de alimentación está dañado.

Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante o por su Servicio Técnico de Asistencia Técnica o por una persona cualificada, para evitar cualquier riesgo potencial.

Conecte el dispositivo únicamente a una toma de corriente.

Por lo general, no se recomienda el uso de adaptadores, regletas y/o cables de extensión.

Cuando sea necesario su uso, utilice únicamente adaptadores y alargaderas que cumplan con las normas de seguridad vigentes.

Este dispositivo sólo debe utilizarse para la operación para la que fue expresamente diseñado. Cualquier otro uso se considerará impropio y, por lo tanto, peligroso, con la consiguiente caducidad de la garantía. El fabricante no se hace responsable de los daños causados por un uso incorrecto, impropio e irrazonable.

Para evitar un sobrecalentamiento peligroso, desenrolle completamente el cable de alimentación y desenchúfelo del tomacorriente cuando no esté en uso.

Antes de realizar cualquier operación de limpieza o mantenimiento, desconecte el enchufe de la toma de corriente.

No sumerja el dispositivo en agua u otros líquidos.

Mantenga el dispositivo alejado de fuentes de calor (por ejemplo, radiadores).

Este dispositivo no debe ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales limitadas, por personas que carezcan de experiencia y conocimiento del dispositivo, a menos que estén supervisadas de cerca o sean instruidas por una persona responsable de su seguridad con respecto al uso del dispositivo. Los niños no deben jugar con el dispositivo.

Cuando se deba desechar el dispositivo, se recomienda dejarlo inoperativo.

**También se recomienda hacer inofensivas las partes del aparato que puedan constituir un peligro.**

**Este dispositivo no debe ser utilizado por niños. Los niños no deben jugar con el dispositivo. Mantenga el dispositivo y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.**

Este dispositivo puede ser utilizado por niños de 8 años o más y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales limitadas, o por personas que carecen de experiencia y conocimiento del dispositivo, siempre que hayan recibido instrucciones completas sobre el uso seguro del dispositivo. y siempre que entiendan los riesgos asociados.

### **Consejos de uso y seguridad**

Conecte la olla arrocera únicamente a enchufes de pared instalados regularmente.

Desconecte siempre el enchufe de la toma de pared, deje que el aparato se enfríe y apáguelo cuando no lo utilice, antes de cambiar accesorios o limpiarlo.

No deje que el cable de alimentación cuelgue fuera de la mesa o superficie de trabajo.

No utilice el aparato sin supervisión.

Abra y levante la tapa con cuidado y deje que el agua gotee en la olla arrocera para evitar cualquier riesgo de quemaduras.

Coloque la olla arrocera sobre una superficie plana, resistente al calor y a la humedad.

No coloque la olla arrocera directamente sobre estufas o placas eléctricas.

No utilice la olla arrocera cerca de fuentes de agua.

No coloque la olla arroceras cerca de paredes (distancia mínima de 10 cm) o debajo de un estante. Nunca coloque objetos sobre la olla arroceras. Las salidas de vapor de la tapa nunca deben obstruirse cuando la olla arroceras esté en funcionamiento. Vierta solo agua en el recipiente antes de encender la olla arroceras.

**⚠ Advertencia: cuando la olla arroceras está en funcionamiento, ¡sale vapor caliente de la tapa!**

Al terminar de hervir, tenga cuidado de levantar la tapa únicamente por el asa.

Deje que la olla arroceras se enfríe antes de limpiarla o guardarla. Mantener alejado de los niños. Utilizar la olla arroceras únicamente para cocinar alimentos.

#### Descripción del producto Fig.A

1. Tapa
2. Contenedor interior
3. Manijas
4. Indicador luminoso de cocción
5. Mango de la tapa
6. Contenedor para arroz
7. Indicador luminoso de mantener caliente
8. Interruptor de cocción
9. Cuchara de arroz
10. Taza medidora
11. Cable de alimentación
12. Recipiente para cocinar al vapor

#### Instrucciones de uso

##### Estreno

Retire todos los materiales de embalaje y verifique que todos los componentes estén en buenas condiciones. Lave el recipiente para el arroz, el recipiente para cocinar al vapor, la taza medidora y la cuchara con agua tibia y jabón; enjuáguelos y séquelos bien. Limpie el interior de la olla arroceras con un paño ligeramente húmedo y séquelo bien.

##### Taza medidora

La taza medidora se utiliza junto con el indicador de nivel de agua que se encuentra dentro del recipiente para arroz, para determinar las cantidades de arroz y agua. Por ejemplo, para cocinar 6 tazas de arroz, vierta 6 tazas medidoras de arroz en el recipiente para arroz y llénelo con agua hasta que el nivel de agua alcance el indicador de 6 tazas.

#### Cómo utilizar la olla arroceras

##### Cocinar arroz

Antes de utilizar el aparato por primera vez, lave todos los componentes (recipiente para el arroz, recipiente para cocinar al vapor, taza medidora y cuchara) con agua tibia y jabón. Seque bien. Coloque la olla arroceras sobre una superficie plana, seca, resistente al calor y a la humedad, lejos de paredes y muebles.

Utilice la taza medidora para medir la cantidad de arroz y colóquela en un colador (Fig. B).

1 taza de arroz = 150 g = aprox. 2/3 porciones.

Enjuague el arroz antes de colocarlo en el recipiente. No enjuague el arroz en el recipiente para cocinarlo al vapor.

Vierta agua fría (o caldo) en el recipiente hasta que el nivel del agua alcance el indicador correspondiente al número de tazas utilizadas (Fig. C).

No llene por encima del indicador MAX. (8 tazas) ni por debajo del indicador MIN. (2 tazas).

Asegúrese de que la superficie externa del recipiente interior esté seca (Fig. D), colóquelo en la olla arrocera y tápelo. No utilice la olla arrocera sin tapa.

Inserte el cable en la olla arrocera (Fig. E), conecte el enchufe a la toma de corriente y encienda la olla arrocera. El indicador luminoso de mantenimiento del calor se enciende. Por razones de seguridad, no deje el cable de alimentación colgando fuera de la mesa.

Presione el interruptor de cocción hacia abajo (Fig. F), el indicador de luz de cocción se enciende y la olla arrocera se pone en marcha.

Después de unos minutos, el agua comenzará a hervir y saldrá vapor de la tapa.

Nunca cierre los orificios de salida de vapor de la tapa.

Cuando la cocción esté casi terminada (el nivel del agua esté bajo), levante la tapa y mezcle el arroz con la cuchara.

Cuando la cocción finaliza, la luz de cocción se apaga y el indicador de mantener caliente se enciende. Los tiempos de cocción pueden variar según la cantidad y la calidad del arroz; a continuación, encontrará los tiempos de cocción aproximados para el arroz blanco:

2 tazas: 15/20 minutos

4 tazas: 20/25 minutos

6 tazas: 25/30 minutos

8 tazas: 20/35 minutos

Para preparar un arroz blanco suave, deje que el arroz se cocine en la olla arrocera durante 15 minutos antes de abrir la tapa, mezcle con la cuchara y sirva. No use una cuchara de metal para mezclar el arroz en el recipiente interior, ya que podría dañar su superficie.

Para apagar la olla arrocera, desconéctela del tomacorriente de pared.

Cuando el agua en el recipiente para el arroz se haya absorbido completamente, la olla arrocera entrará automáticamente en la función de mantener caliente y terminará la cocción.

 **Salvapor caliente de la tapa cuando la olla arrocera está en funcionamiento.**

La olla arrocera no es adecuada para cocinar arroz con leche; la leche podría desbordarse y quemarse.

#### **Nota:**

**El recipiente está equipado con un sensor de presión y el interruptor de cocción no funciona si la olla está vacía o si no tiene tapa. Verifique siempre que el indicador luminoso de cocción se encienda al presionar el interruptor.**

**El arroz es un producto natural y la cantidad de agua que se debe agregar para cocinarlo variará según el tipo de arroz y los gustos personales.**

**La olla arrocera no es adecuada para cocinar variedades de arroz que requieran tiempos de cocción prolongados.**

#### **Cocinar al vapor**

La cocción al vapor es un procedimiento delicado que consiste en cocinar los alimentos con vapor de agua caliente; de esta manera, los alimentos conservan todos sus nutrientes.

Ponga el arroz en la olla arrocera.

Vierta 1 taza medidora de agua en el recipiente.

Coloque el recipiente para cocinar al vapor dentro de la olla arrocera.

Coloque los alimentos en el recipiente para cocinar al vapor.

Cierre la tapa.

Conéctelo a la toma de pared; el indicador luminoso de mantener caliente se enciende.

Presione el interruptor de cocción hacia abajo, el indicador de luz de cocción se enciende y comienza la cocción al vapor.

Nunca cubra los orificios de salida de vapor de la tapa.

Podría ser necesario agregar agua durante la evaporación.

Cuando termine de cocinar, levante el interruptor de cocción (se enciende la luz indicadora de mantener caliente) y desenchufe la olla arrocera del tomacorriente de pared.  
Abra la tapa.

### Mesa de cocción al vapor

| Alimentos                       | Características             | Cantidad          | Tiempos de cocción (minutos)            |
|---------------------------------|-----------------------------|-------------------|-----------------------------------------|
| Espárragos                      | Fresco                      | 500 gramos        | 30-40                                   |
| Brócoli                         | Fresco, trozos              | 500 gramos        | 15-20                                   |
| Alcachofa                       | Fresco                      | 4 mediano         | 40-45                                   |
| Zanahorias                      | Recién cortado              | 500 gramos        | 20-25                                   |
| coles de bruselas               | Fresco                      | 500 gramos        | 20-25                                   |
| Coliflor                        | Fresco, trozos              | 500 gramos        | 20-25                                   |
| Repollo                         | Recién cortado              | 500 gramos        | 25-30                                   |
| Apio nabo                       | Recién cortado              | 500 gramos        | 20-25                                   |
| Hongos                          | Fresco, entero o en rodajas | 500 gramos        | 15-25                                   |
| Judías verdes                   | Fresco, entero o en rodajas | 500 gramos        | 25-35                                   |
| Papas                           | Rebanado                    | 500 gramos        | 20-25                                   |
| Papas                           | Con piel                    | 500 gramos        | 30-40                                   |
| Calabacín                       | Fresco, cortado en rodajas  | 500 gramos        | 15-20                                   |
| manzana, pera                   | Fresco, cortado en rodajas  | 500 gramos        | 10-15                                   |
| Trucha                          | Fresco                      | 2 piezas de 150 g | 18-25                                   |
| Filete de perca                 | Fresco                      | 2 piezas de 150 g | 15-18                                   |
| Filete de salmón                | Fresco                      | 2 piezas de 140 g | 15-18                                   |
| Camarones                       | Congelado                   | 450 gramos        | 15-20                                   |
| Mejillones                      | Con cáscara de huevo        | 1000 gramos       | 18-25                                   |
| Chuleta de pavo, muslo de pollo | Fresco                      | 2 piezas de 150 g | 25-30                                   |
| Bife                            | Fresco                      | 2 piezas de 150 g | 30-35                                   |
| Salchichas                      | Fresco                      | 2-8 piezas        | 08 – 13 (hacer agujeros con un tenedor) |
| Huevo pasado por agua           | Con cáscara de huevo        | 2-10 mediano      | 10-13                                   |
| Huevo duro                      | Con cáscara de huevo        | 2-10 mediano      | 15-20                                   |

Los tiempos de cocción indicados en la tabla son orientativos, pudiendo eventualmente realizarse correcciones personales en caso de ser necesario.

El tiempo de cocción puede variar según la cantidad de alimento a cocinar, su disposición dentro del recipiente de cocción al vapor, su frescura y los gustos personales.

### **Limpieza y cuidado**

Antes de limpiar, desconecte siempre el cable de alimentación de la toma de corriente y espere hasta que la olla arroceras se haya enfriado completamente.

Nunca sumerja la olla arroceras ni el cable de alimentación en agua.

Lave el recipiente para el arroz, el recipiente para cocinar al vapor, la taza medidora y la cuchara con agua tibia y jabón; enjuáguelos y séquelos bien. Limpie el interior de la olla arroceras con un paño ligeramente húmedo y séquelos bien.

Limpie la tapa y el interior/exterior de la olla arroceras con un paño húmedo y seque todo.

No utilice detergentes abrasivos.

### **Datos técnicos**

Capacidad del recipiente 1 litro para 625 gr de arroz

Potencia 400W

Alimentación 220-240V ~ 50/60Hz

**Con el objetivo de mejorar constantemente, Beper se reserva el derecho de aportar cambios y mejoras al 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.

Contacte con el distribuidor de su país o el departamento de post venta de Beper.

Envíe un e-mail a [assistenza@beper.com](mailto:assistenza@beper.com) y le enviaremos datos de su servicio técnico en su país.

## **Γενικές προειδοποιήσεις**

### **Διαβάστε τις παρακάτω οδηγίες πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή.**

Πριν και κατά τη χρήση της συσκευής, πρέπει να τηρούνται ορισμένες βασικές προφυλάξεις.

Αφού αφαιρέσετε όλα τα υλικά συσκευασίας, ελέγξτε την ακεραιότητα της συσκευής. Σε περίπτωση αμφιβολίας μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή και επικοινωνήστε με επαγγελματικά καταρτισμένο προσωπικό. Τα υλικά συσκευασίας (πλαστικές σακούλες, φελιζόλ κ.λπ.) πρέπει πάντα να φυλάσσονται μακριά από παιδιά, ως πιθανή αιτία κινδύνου.

Βεβαιωθείτε ότι η τάση του δικτύου είναι ίση με την τάση που αναγράφεται στην ετικέτα τεχνικών δεδομένων και ότι το ηλεκτρικό σύστημα είναι συμβατό με την ισχύ της συσκευής.

Ποτέ μην αποσυνδέετε τη συσκευή από την πρίζα τραβώντας το καλώδιο ρεύματος.

Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο δεν έρχεται ποτέ σε επαφή με ζεστές ή αιχμηρές επιφάνειες.

Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν το καλώδιο τροφοδοσίας είναι κατεστραμμένο.

Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας είναι κατεστραμμένο, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή ή από το Τεχνικό σέρβις μετά την πώληση ή από εξειδικευμένο άτομο, προκειμένου να αποφευχθεί τυχόν κίνδυνος.

Συνδέστε τη συσκευή μόνο σε πρίζα εναλλασσόμενου ρεύματος.

Γενικά δεν συνιστάται η χρήση προσαρμογέων, πολλαπλών υποδοχών ή/και προεκτάσεων καλωδίου.

Όταν η χρήση τους είναι απαραίτητη, χρησιμοποιείτε μόνο προσαρμογείς και προεκτάσεις καλωδίου σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς ασφαλείας.

Αυτή η συσκευή πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο για τη λειτουργία για την οποία έχει σχεδιαστεί ρητά. Οποιαδήποτε άλλη χρήση πρέπει να θεωρείται εσφαλμένη και επομένως επικίνδυνη, προκαλώντας τη λήξη της εγγύησης. Ο κατασκευαστής δεν μπορεί να θεωρηθεί υπεύθυνος για οποιαδήποτε ζημιά που προκαλείται από εσφαλμένη, ακατάλληλη και παράλογη χρήση.

Για να αποφύγετε την επικίνδυνη υπερθέρμανση, ξετυλίξτε τελείως το καλώδιο ρεύματος και αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα όταν δεν χρησιμοποιείται.

Πριν πραγματοποιήσετε οποιαδήποτε εργασία καθαρισμού ή συντήρησης, αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα.

Μη βυθίζετε τη συσκευή σε νερό ή άλλα υγρά.

Κρατήστε τη συσκευή μακριά από πηγές θέρμανσης (π.χ. καλοριφέρ).

Αυτή η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από άτομα (συμπεριλαμβανομένων παιδιών) με περιορισμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες, από άτομα που δεν έχουν εμπειρία και γνώση της συσκευής, εκτός εάν παρακολουθούνται στενά ή καθοδηγούνται προσεκτικά από άτομο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους σχετικά με τη χρήση της συσκευής.

Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή.

Όταν η συσκευή πρέπει να απορριφθεί, συνιστάται να την θέσετε εκτός λειτουργίας.

**Συνιστάται επίσης να καταστήσετε αβλαβή εκείνα τα μέρη της συσκευής που ενδέχεται να αποτελούν κίνδυνο. Αυτή η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από παιδιά. Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Κρατήστε τη συσκευή και το καλώδιο της μακριά από παιδιά κάτω των 8 ετών.**

Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά 8 ετών και άνω και από άτομα με περιορισμένες σωματικές, αισθητηριακές ή νοητικές ικανότητες ή από άτομα που δεν έχουν εμπειρία και γνώση της συσκευής, υπό την προϋπόθεση ότι τους έχουν δοθεί πλήρεις οδηγίες σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και υπό την προϋπόθεση ότι κατανοούν τους σχετικούς κινδύνους

### **Συμβουλές χρήσης και ασφάλειας**

Συνδέστε τη χύτρα ρυζιού μόνο σε κανονικά τοποθετημένες πρίζες τοίχου.

Πάντα να αποσυνδέετε το φις από την πρίζα, να αφήνετε τη συσκευή να κρυώσει και να την απενεργοποιείτε όταν δεν τη χρησιμοποιείτε, πριν αλλάξετε αξεσουάρ ή καθαρίσετε.

Μην αφήνετε το καλώδιο τροφοδοσίας να κρέμεται έξω από το τραπέζι ή την επιφάνεια εργασίας.

Μη λειτουργείτε τη συσκευή χωρίς επίβλεψη.

Ανοίξτε και ανασηκώστε το καπάκι με προσοχή και αφήστε το νερό να στάξει μέσα στη χύτρα ρυζιού, αποφύγετε κάθε κίνδυνο καύσης. Τοποθετήστε τη χύτρα ρυζιού σε μια επίπεδη, ανθεκτική στη θερμότητα και ανθεκτική στην υγρασία επιφάνεια.

Μην βάζετε τη χύτρα ρυζιού απευθείας πάνω σε εστίες ή ηλεκτρικές πλάκες.

Μη χρησιμοποιείτε τη χύτρα ρυζιού κοντά σε πηγές νερού.

Μην τοποθετείτε τη χύτρα ρυζιού κοντά σε τοίχους (ελάχιστη απόσταση τουλάχιστον 10 cm) ή κάτω από ράφι. Ποτέ μην τοποθετείτε αντικείμενα στη χύτρα ρυζιού. Οι έξοδοι ατμού στο καπάκι δεν πρέπει ποτέ να εμποδίζονται όταν λειτουργεί η χύτρα ρυζιού. Βάλτε νερό μόνο στο δοχείο πριν ανάψετε τη χύτρα ρυζιού.

**⚠ Προειδοποίηση: όταν η χύτρα ρυζιού είναι σε λειτουργία, ζεστός ατμός διαφεύγει από το καπάκι!**

Όταν τελειώσει ο βρασμός, φροντίστε να σηκώνετε το καπάκι μόνο από τη λαβή του.

Αφήστε τη χύτρα ρυζιού να κρυώσει πριν την καθαρίσετε ή την αποθηκεύσετε.

Μακριά από παιδιά. Χρησιμοποιήστε τη χύτρα ρυζιού μόνο για το μαγείρεμα φαγητού.

#### **Περιγραφή προϊόντος Σχ.Α**

1. Καπάκι
2. Εσωτερικό δοχείο
3. Λαβές
4. Ενδεικτική λυχνία μαγειρέματος
5. Λαβή καταπακτιού
6. Δοχείο για ρύζι
7. Ενδεικτική λυχνία διατήρησης ζεστού φωτός
8. Διακόπτης μαγειρέματος
9. Κουτάλι ρυζιού
10. Μεζούρα
11. Καλώδιο τροφοδοσίας
12. Δοχείο για μαγείρεμα στον ατμό

#### **Χρησιμοποιήστε οδηγίες**

##### **Πρώτη χρήση**

Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας και ελέγξτε ότι όλα τα εξαρτήματα είναι σε καλή κατάσταση. Πλύνετε το δοχείο για το ρύζι, το δοχείο για το μαγείρεμα στον ατμό, τη μεζούρα και το κουτάλι με ζεστό νερό και σαπουνί. Ξεπλύνετε και σκουπίστε καλά.

Καθαρίστε το εσωτερικό της ρυζομαγειρικής με ένα ελαφρώς βρεγμένο πανί και σκουπίστε καλά.

## Μεζούρα

Το κύπελλο μέτρησης χρησιμοποιείται μαζί με τον δείκτη στάθμης νερού που βρίσκεται μέσα στο δοχείο για το ρύζι, για τον προσδιορισμό των ποσοτήτων ρυζιού και νερού. Για παράδειγμα, για να μαγειρέψετε 6 φλιτζάνια ρύζι, ρίξτε 6 μεζούρες ρύζι στο δοχείο για το ρύζι και γεμίστε με νερό μέχρι η στάθμη του νερού να φτάσει στην ένδειξη 6 φλιτζάνια.

## Πώς να χρησιμοποιήσετε τη χύτρα ρυζιού

### Μαγείρεμα ρυζιού

Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά, πλύνετε όλα τα εξαρτήματα (δοχείο για ρύζι, δοχείο για μαγείρεμα στον ατμό, μεζούρα και κουτάλι) με ζεστό νερό και σαπούνι. Σκουπίστε καλά.

Τοποθετήστε τη χύτρα ρυζιού σε μια επίπεδη, στεγνή, ανθεκτική στη θερμότητα και την υγρασία επιφάνεια, μακριά από τοίχους και έπιπλα.

Με τη μεζούρα μετρήστε την ποσότητα του ρυζιού και το βάζετε σε ένα σουρωτήρι (Εικ. Β).

1 φλιτζάνι ρύζι = 150 g = περίπου. 2/3 μερίδες.

Ξεπλύνετε το ρύζι πριν το βάλετε στο δοχείο. Μην ξεπλύνετε το ρύζι στο δοχείο για μαγείρεμα στον ατμό.

Ρίξτε κρύο νερό (ή ζυμό) στο δοχείο μέχρι η στάθμη του νερού να φτάσει στον δείκτη που αντιστοιχεί στον αριθμό των φλιτζανιών που χρησιμοποιήθηκαν (Εικ. Γ).

Μην γεμίζετε πάνω από το MAX. ένδειξη (8 φλιτζάνια) ή κάτω από MIN. δείκτης (2 φλιτζάνια).

Βεβαιωθείτε ότι η εξωτερική επιφάνεια του εσωτερικού δοχείου είναι στεγνή (Εικ. Δ), βάλτε το στη χύτρα ρυζιού και βάλτε το καπάκι. Μην χρησιμοποιείτε τη χύτρα ρυζιού χωρίς καπάκι.

Εισαγάγετε το καλώδιο στη χύτρα ρυζιού (Εικ. Ε), συνδέστε το φως στην πρίζα και ανάψτε το ρύζι. Η φωτεινή ένδειξη διατήρησης θερμότητας ανάβει. Για λόγους ασφαλείας, μην αφήνετε το καλώδιο τροφοδοσίας να κρέμεται έξω από το τραπέζι.

Πιέστε το διακόπτη μαγειρέματος προς τα κάτω (Εικ. ΣΤ), ανάβει η ενδεικτική λυχνία μαγειρέματος και ξεκινά η κουζίνα ρυζιού.

Μετά από λίγα λεπτά, το νερό αρχίζει να βράζει και ο ατμός θα βγει από το καπάκι.

Μην κλείνετε ποτέ τις σπές εξόδου ατμού στο καπάκι.

Όταν σχεδόν τελειώσει το μαγείρεμα (η στάθμη του νερού είναι χαμηλή), σηκώστε το καπάκι και ανακατέψτε το ρύζι με το κουτάλι.

Όταν ολοκληρωθεί το μαγείρεμα, η λυχνία μαγειρέματος σβήνει και η ένδειξη διατήρησης της θερμοκρασίας ανάβει. Οι χρόνοι μαγειρέματος μπορεί να διαφέρουν ανάλογα με την ποσότητα και την ποιότητα του ρυζιού.

Εδώ παρακάτω βρείτε κατά προσέγγιση χρόνους μαγειρέματος για το λευκό ρύζι:

2 φλιτζάνια: 15/20 λεπτά

4 φλιτζάνια: 20/25 λεπτά

6 φλιτζάνια: 25/30 λεπτά

8 φλιτζάνια: 20/35 λεπτά

Για ένα μαλακό λευκό ρύζι, αφήστε το ρύζι να μαγειρευτεί στη χύτρα ρυζιού για 15 λεπτά πριν ανοίξετε το καπάκι, ανακατέψτε με το κουτάλι και σερβίρετε. Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικό κουτάλι για να αναμίξετε το ρύζι στο εσωτερικό του δοχείου, καθώς αυτό μπορεί να καταστρέψει την επιφάνειά του.

Για να απενεργοποιήσετε τη χύτρα ρυζιού, αποσυνδέστε την από την πρίζα.

Όταν το νερό στο δοχείο για το ρύζι απορροφηθεί πλήρως, η κουζίνα ρυζιού θα μπει αυτόματα στη λειτουργία διατήρησης της θερμοκρασίας και θα ολοκληρώσει το μαγείρεμα.

**⚠ Προειδοποίηση! Οι ζεστοί ατμοί βγαίνουν από το καπάκι όταν λειτουργεί η χύτρα ρυζιού.**

Η χύτρα ρυζιού δεν είναι κατάλληλη για το μαγείρεμα του ρυζόγαλου. το γάλα μπορεί να ξεχειλίσει και να καεί.

### Σημείωμα:

Το δοχείο είναι εξοπλισμένο με αισθητήρα πίεσης και ο διακόπτης μαγειρέματος δεν λειτουργεί εάν η κουζίνα είναι άδεια ή αν δεν υπάρχει καπάκι. Να ελέγχετε πάντα ότι η ενδεικτική λυχνία μαγειρέματος ανάβει όταν πατάτε το διακόπτη.

Το ρύζι είναι ένα φυσικό προϊόν και η ποσότητα του νερού που πρέπει να προστεθεί για το μαγείρεμα θα ποικίλλει ανάλογα με τον τύπο του ρυζιού και τα προσωπικά γούστα.

Η κουζίνα ρυζιού δεν είναι κατάλληλη για το μαγείρεμα ποικιλιών ρυζιού που απαιτούν μεγάλους χρόνους μαγειρέματος.

**Μαγείρεμα στον ατμό**

Το μαγείρεμα στον ατμό είναι μια λεπτή διαδικασία που περιλαμβάνει το μαγείρεμα του φαγητού με ζεστό νερό ατμό. Με αυτόν τον τρόπο, το φαγητό προεξυπηρετεί όλα τα θρεπτικά συστατικά του.

Βάλτε το ρύζι στη χύτρα ρυζιού.

Ρίξτε 1 μεζούρα νερό στο δοχείο.

Τοποθετήστε το δοχείο μαγειρέματος με ατμό στη χύτρα ρυζιού.

Βάλτε το φαγητό στο δοχείο μαγειρέματος με ατμό.

Κλείστε το καπάκι.

Συνδέστε στην πρίζα τοίχου. ανάβει η ένδειξη διατήρησης της θερμοκρασίας.

Πατήστε το διακόπτη μαγειρέματος προς τα κάτω, η ενδεικτική λυχνία μαγειρέματος ανάβει και το μαγείρεμα στον ατμό ξεκινά.

Μην καλύπτετε ποτέ τις οπές εξόδου ατμού στο καπάκι.

Μπορεί να χρειαστεί να προσθέσετε νερό κατά την εξάτμιση.

Όταν τελειώσει το μαγείρεμα, τραβήξτε το διακόπτη μαγειρέματος προς τα πάνω (η ενδεικτική λυχνία διατήρησης ζεστού ανάβει) και αποσυνδέστε τη χύτρα ρυζιού από την πρίζα.

Ανοίξτε το καπάκι.

**Τραπέζι μαγειρέματος στον ατμό**

| Τρόφιμα            | Χαρακτηριστικά                      | Ποσότητα              | Χρόνοι μαγειρέματος (πρακτικά) |
|--------------------|-------------------------------------|-----------------------|--------------------------------|
| Σπαράγγι           | Φρέσκο                              | 500 γρ                | 30-40                          |
| Μπρόκολο           | Φρέσκο, κομμάτια                    | 500 γρ                | 15-20                          |
| Αγκινάρα           | Φρέσκο                              | 4 μέτρια              | 40-45                          |
| καρότα             | Φρέσκο κομμένο σε φέτες             | 500 γρ                | 20-25                          |
| Βρυξέλλες βλαστάρι | Φρέσκο                              | 500 γρ                | 20-25                          |
| Κουνουπίδι         | Φρέσκο, κομμάτια                    | 500 γρ                | 20-25                          |
| Λάχανο             | Φρέσκο κομμένο σε φέτες             | 500 γρ                | 25-30                          |
| Σέλινό             | Φρέσκο κομμένο σε φέτες             | 500 γρ                | 20-25                          |
| Μανιτάρια          | Φρέσκο, ολόκληρο ή κομμένο σε φέτες | 500 γρ                | 15-25                          |
| Γαλλικά φασόλια    | Φρέσκο, ολόκληρο ή κομμένο σε φέτες | 500 γρ                | 25-35                          |
| Πατάτες            | Κομμένο φέτες                       | 500 γρ                | 20-25                          |
| Πατάτες            | Με δέρμα                            | 500 γρ                | 30-40                          |
| Κολοκύθι           | Φρέσκο, κομμένο σε φέτες            | 500 γρ                | 15-20                          |
| Μήλο, αχλάδι       | Φρέσκο, κομμένο σε φέτες            | 500 γρ                | 10-15                          |
| Πεστρόφα           | Φρέσκο                              | 2 κομμάτια των 150 γρ | 18-25                          |
| Φιλέτο πέσκα       | Φρέσκο                              | 2 κομμάτια των 150 γρ | 15-18                          |

| Τρόφιμα                                | Χαρακτηριστικά  | Ποσότητα              | Χρόνοι μαγειρέματος (πρακτικά)       |
|----------------------------------------|-----------------|-----------------------|--------------------------------------|
| Φιλέτο σολομού                         | Φρέσκο          | 2 κομμάτια των 140 γρ | 15-18                                |
| Γαρίδες                                | Παγωμένος       | 450 γρ                | 15-20                                |
| μύδια                                  | Με τσόφλι αυγού | 1000 γρ               | 18-25                                |
| Κοτολέτα γαλοπούλας, μπουτί κοτόπουλου | Φρέσκο          | 2 κομμάτια των 150 γρ | 25-30                                |
| Μπριζόλα                               | Φρέσκο          | 2 κομμάτια των 150 γρ | 30-35                                |
| Λουκάνικα                              | Φρέσκο          | 2-8 τεμάχια           | 08 – 13 (κάντε τρύπες με το πιρούνι) |
| Βραστό αυγό                            | Με τσόφλι αυγού | 2-10 μέτρια           | 10-13                                |
| Σκληρό αυγό                            | Με τσόφλι αυγού | 2-10 μέτρια           | 15-20                                |

Οι χρόνοι μαγειρέματος που αναφέρονται στον πίνακα πρέπει να θεωρούνται κατά προσέγγιση. Είναι τελικά δυνατό να γίνουν προσωπικές διορθώσεις εάν απαιτείται.  
Ο χρόνος μαγειρέματος μπορεί να ποικίλλει ανάλογα με την ποσότητα του φαγητού που θα μαγειρευτεί, τη διάθεσή του μέσα στο μαγείρεμα στον ατμό , τη φρεσκάδα του και τις προσωπικές του προτιμήσεις.

**Καθαρισμός και περιποίηση**

Πριν από τον καθαρισμό, αποσυνδέετε πάντα το καλώδιο τροφοδοσίας από την πρίζα και περιμένετε μέχρι να κρυώσει τελείως η κουζίνα του ρυζιού.  
Ποτέ μην βυθίζετε τη χύτρα ρυζιού και το καλώδιο τροφοδοσίας σε νερό.  
Πλύνετε το δοχείο για το ρύζι, το δοχείο για το μαγείρεμα στον ατμό, τη μεζούρα και το κουτάλι με ζεστό νερό και σαπούνι. Ξεπλύνετε και σκουπίστε καλά. Καθαρίστε το εσωτερικό της ρυζομαγειρικής με ένα ελαφρώς βρεγμένο πανί και σκουπίστε καλά.  
Καθαρίστε το καπάκι και το εσωτερικό/έξω από τη χύτρα ρυζιού με ένα υγρό πανί και σκουπίστε τα όλα.  
Μη χρησιμοποιείτε λειαντικά απορρυπαντικά.

**Τεχνικά στοιχεία**

Χωρητικότητα δοχείου 1 λίτρο για 625 gr ρύζι  
Ισχύς 400W  
Τροφοδοσία 220-240V ~ 50/60Hz

**Για οποιουσδήποτε λόγους βελτίωσης, η Berer διατηρεί το δικαίωμα να τροποποιήσει ή να βελτιώσει το προϊόν χωρίς καμία ειδοποίηση.**



Η Ευρωπαϊκή Οδηγία 1992/65/EU σχετικά με τα απόβλητα ειδών ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού, προβλέπει ότι παλαιές οικιακές ηλεκτρικές συσκευές δεν πρέπει να απορρίπτονται μαζί με τα υπόλοιπα αστικά απόβλητα. Οι παλιές συσκευές πρέπει να συλλέγονται χωριστά, προκειμένου να βελτιστοποιηθεί η ανάκτηση και ανακύκλωση των υλικών που περιέχουν, καθώς και τη μείωση των επιπτώσεων στην ανθρώπινη υγεία και το περιβάλλον. Το σύμβολο διαγραμμένο "δοχείο αποβλήτων" στο προϊόν υπενθυμίζει σε σας την υποχρέωσή σας, πως όταν επιθυμείτε να πετάξετε τη συσκευή, πρέπει να συλλέγεται ξεχωριστά.

## ΟΡΟΙ ΕΓΓΥΗΣΗΣ

Αγαπητέ/ή πελάτη,

Σας ευχαριστούμε που αγοράσατε αυτό το προϊόν. Σε περίπτωση που το προϊόν που διαθέτετε απαιτεί service βάσει εγγύησης, επικοινωνήστε με το κεντρικό service μας.

**Για την αποφυγή της άσκοπης αναστάτωσης, σας συμβουλευόμαστε να διαβάσετε προσεκτικά τα εγχειρίδια χρήστη πριν να επικοινωνήσετε με το service μας.**

Τα προϊόντα καλύπτονται με εγγύηση έναντι οποιουδήποτε κατασκευαστικού ελαττώματος για 2 χρόνια από την ημερομηνία της αρχικής αγοράς. Εάν κατά τη διάρκεια αυτής της περιόδου το προϊόν αποδειχθεί ελαττωματικό λόγω ακαταλληλότητας υλικού ή ποιότητας εργασίας, το κεντρικό service θα επιδιορθώσει ή θα αντικαταστήσει (κατά την αποκλειστική του κρίση) το προϊόν βάσει των ορίων και συνθηκών που ορίζονται πιο κάτω, χωρίς χρέωση για την εργασία και τα ανταλλακτικά:

1. Η εγγύηση ισχύει υπό την προϋπόθεση ότι το προϊόν χρησιμοποιείται και συντηρείται σύμφωνα με τις οδηγίες της κατασκευαστικής εταιρείας.
2. Η εγγύηση παρέχεται μόνο με την προσκόμιση του προϊόντος μαζί με το αρχικό τιμολόγιο ή την απόδειξη αγοράς, όπου θα δηλώνεται η ημερομηνία αγοράς και ο τύπος του προϊόντος.
3. Η εγγύηση δεν θα ισχύσει σε περίπτωση :

Ζημίας που προκαλείται λόγω κακής χρήσης συμπεριλαμβανομένης, ενδεικτικά, της μη χρήσης του προϊόντος για το σκοπό για τον οποίο προορίζεται ή σύμφωνα με τις οδηγίες χρήστη που αφορούν τη σωστή χρήση και συντήρηση, καθώς και της εγκατάστασης ή χρήσης του προϊόντος χωρίς να τηρούνται τα ισχύοντα πρότυπα ασφαλείας στη χώρα που χρησιμοποιείται.

Ζημίας που προκαλείται λόγω ατυχημάτων, συμπεριλαμβανομένων, ενδεικτικά, κεραυνού, ύδατος, πυρός, κατάχρησης ή αμέλειας.

Μετατροπής, παραμόρφωσης, μη δυνατότητας ανάγνωσης ή αφαίρεσης του μοντέλου ή του σειριακού αριθμού από το προϊόν.

Ζημίας που προκαλείται από επιδιορθώσεις ή ρυθμίσεις που έχουν πραγματοποιηθεί από μη εξουσιοδοτημένα άτομα ή εταιρείες service.

Ελαττωμάτων σε οποιοδήποτε σύστημα με το οποίο έχει εντοπισθεί ή χρησιμοποιείται το προϊόν.

Επικοινωνήστε με τον επίσημο διανομέα της beper στην χώρα σας ή με το τμήμα υποστήριξης της Beper στο e-mail **assistenza@beper.com**

Το οποίο θα προωθήσει το αίτημα σας στον επίσημο διανομέα της Beper της χώρας σας.

## **Avertizări generale**

### **Citiți următoarele instrucțiuni înainte de utilizarea aparatului.**

Înainte și în timpul utilizării aparatului, trebuie respectate unele măsuri de precauții de bază.

După îndepărtarea tuturor materialelor de ambalare, verificați integritatea aparatului. În caz de îndoială, nu utilizați aparatul și contactați personal calificat profesional. Materialele de ambalare (pungi de plastic, spumă de polistiren, etc.) trebuie ținute întotdeauna în afara ariei de acces al copiilor, ca potențială cauză de risc.

Asigurați-vă întotdeauna că tensiunea rețelei este egală cu tensiunea indicată pe eticheta cu date tehnice și că sistemul electric este compatibil cu puterea aparatului.

Nu deconectați niciodată aparatul de la priză trăgând de cablul de alimentare.

Asigurați-vă că niciodată cablul nu intră în contact cu suprafețe fierbinți sau ascuțite.

Nu utilizați aparatul dacă cablul de alimentare este deteriorat.

Dacă cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de producător ori de serviciul său tehnic post-vânzare ori de o persoană calificată, pentru a evita orice risc potențial.

Conectați aparatul numai la o priză cu curent alternativ.

În general nu este recomandată utilizarea adaptoarelor, prizelor multiple și/sau prelungitoarelor.

Când utilizarea lor este necesară folosiți adaptoare și prelungitoare conforme cu reglementările de siguranță aplicabile.

Acest aparat trebuie utilizat numai pentru operațiunea pentru care a fost conceput în mod expres. Orice alt tip de utilizare se consideră a fi incorectă și deci periculoasă, cauzând pierderea garanției. Producătorul nu poate fi făcut responsabil pentru daunele cauzate de o utilizare incorectă, improprie și nerezonabilă.

Pentru a evita supraîncălzirea periculoasă derulați complet cablul de alimentare și deconectați ștecherul de la priză când aparatul nu este utilizat.

Înainte de a efectua orice operațiune de curățare ori întreținere, deconectați ștecherul de la priză.

Nu cufundați aparatul în apă sau alte lichide.

Țineți aparatul departe de surse de căldură (de ex. calorifer).

Acest aparat nu trebuie folosit de persoane (inclusiv copii) cu capacități fizice, senzoriale sau mentale limitate, de către persoane lipsite de experiență și cunoștințe despre aparat, cu excepția cazului în care sunt supravegheate îndeaproape sau bine instruite de către o persoană responsabilă de siguranța lor în ceea ce privește utilizarea aparatului.

Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul.

Atunci când aparatul trebuie aruncat, se recomandă ca acesta să fie nefuncțional.

**De asemenea, se recomandă să faceți inofensive acele părți ale aparatului care pot constitui un pericol.**

**Acest aparat nu trebuie folosit de copii. Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul. Țineți aparatul și cablul acestuia departe de copii cu vârsta sub 8 ani.**

Acest aparat poate fi utilizat de către copii cu vârsta de 8 ani sau mai mult și de către persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale limitate sau de către persoane care nu au experiență și cunoștințe despre aparat, cu condiția să li se ofere instrucțiuni complete privind utilizarea în siguranță a aparatului și cu condiția să înțeleagă riscurile aferente.

### **Sfaturi de utilizare și siguranță**

Conectați aragazul de orez numai la prize de perete instalate în mod regulat.

Deconectați întotdeauna ștecherul de la priza de perete, lăsați aparatul să se răcească și opriți-l când nu este utilizat, înainte de a schimba accesoriile sau de a-l curăța.

Nu lăsați cablul de alimentare să atârne în afara mesei sau a suprafeței de lucru.

Nu utilizați aparatul fără supraveghere.

Deschideți și ridicați capacul cu grijă și lăsați apa să picure în aragazul de orez pentru a evita orice risc de ardere.

Așezați aragazul de orez pe o suprafață plană, rezistentă la căldură și umedă.

Nu puneți aragazul de orez direct pe aragaz sau pe plite electrice.

Nu folosiți aragazul de orez lângă surse de apă.

Nu așezați aragazul de orez aproape de pereți (distanță minimă de cel puțin 10 cm) sau sub un raft. Nu așezați niciodată obiecte pe aragazul de orez. Ieșirile de abur de pe capac nu trebuie să fie niciodată obturate atunci când aragazul de orez este în funcțiune. Puneți apă numai în recipient înainte de a porni aragazul de orez.

**⚠ Atenție: atunci când aragazul de orez este în funcțiune, din capac iese abur fierbinte!**

Când fierberea s-a terminat, aveți grijă să ridicați capacul doar de mâner.

Lăsați aragazul de orez să se răcească înainte de al curăța sau al depozita.

A se păstra departe de copii. Utilizați aragazul de orez numai pentru a găti alimente.

#### Descrierea produsului Fig.A

1. Capac
2. În interiorul containerului
3. Mânere
4. Indicator luminos pentru gătit
5. Mâner capac
6. Recipient pentru orez
7. Indicator luminos păstrează cald
8. Comutator de gătit
9. Lingura de orez
10. cană de măsurat
11. Cablu de alimentare
12. Recipient pentru gătit la abur

#### Folosii instrucțiuni

##### Prima utilizare

Scoateți toate materialele de ambalare și verificați dacă toate componentele sunt în bune condiții.

Spălați recipientul pentru orez, recipientul pentru gătit la abur, cana de măsurare și lingura cu apă caldă și săpun; clătiți și ștergeți bine.

Curățați interiorul aragazului de orez cu o cârpă ușor umedă și ștergeți bine.

##### Cană de măsurat

Paharul de măsurat este folosit împreună cu indicatorul de nivel al apei din interiorul recipientului pentru orez, pentru a determina cantitățile de orez și apă. De exemplu, pentru a găti 6 cani de orez, turnați 6 cani măsurate de orez în recipientul pentru orez și umpleți cu apă până când nivelul apei atinge indicatorul de 6 cani.

#### Cum se folosește aragazul de orez

##### Gătirea orezului

Înainte de a utiliza aparatul pentru prima dată, spălați toate componentele (recipient pentru orez, recipient pentru gătit la abur, ceașcă de măsurat și lingură) cu apă caldă și săpun. Ștergeți bine.

Așezați aragazul de orez pe o suprafață plană, uscată, rezistentă la căldură și umezeală, departe de pereți și mobilier.

Folosiți cana de măsurare pentru a măsura cantitatea de orez și puneți-o într-o sită (Fig. B).

1 cana de orez = 150 g = aprox. 2/3 porții.

Clătiți orezul înainte de a-l pune în recipient. Nu clătiți orezul în recipientul pentru gătit la abur.

Se toarnă apă rece (sau bulion) în recipient până când nivelul apei atinge indicatorul corespunzător numărului de căni folosite (Fig. C).

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

Asigurați-vă că suprafața exterioară a recipientului interior este uscată (Fig. D), puneți-o în aragazul de orez și puneți capacul. Nu folosiți aragazul de orez fără capac.

Introduceți cablul în aragazul de orez (Fig. E), conectați ștecherul la priză și porniți aragazul. Indicatorul luminos menținere cald se aprinde. Din motive de siguranță, nu lăsați cablul de alimentare să atârne în afara mesei.

Apăsați comutatorul de gătit în jos (Fig. F), indicatorul luminos de gătit se aprinde și aragazul de orez pornește.

După câteva minute, apa începe să fiarbă și aburii vor ieși din capac.

Nu închideți niciodată orificiile de evacuare a aburului de pe capac.

Când gătitul este aproape terminat (nivelul apei este scăzut), ridicați capacul și amestecați orezul cu lingura.

Când gătitul este complet, lumina de gătit se stinge și indicatorul de menținere la cald se aprinde. Timpul de gătit poate varia în funcție de cantitatea și calitatea orezului; mai jos găsiți timpii aproximativi de gătit pentru orezul alb:

2 cani: 15/20 minute

4 cani: 20/25 minute

6 cani: 25/30 minute

8 cani: 20/35 minute

Pentru un orez alb moale, lăsați orezul să se gătească în aragazul de orez timp de 15 minute înainte de a deschide capacul, amestecați cu lingura și serviți. Nu folosiți o lingură de metal pentru a amesteca orezul în recipientul din interior, deoarece acest lucru i-ar putea deteriora suprafața.

Pentru a opri aragazul de orez, deconectați-l de la priză de perete.

Când apa din recipientul pentru orez este complet absorbită, aragazul de orez va intra automat în funcția de menținere la cald și va termina gătitul.

**⚠ Avertizare! Aburi fierbinți ies din capac atunci când aragazul de orez este în funcțiune.**

Aragazul de orez nu este potrivit pentru a găti budincă de orez cu lapte; laptele se poate revarsa și ar putea arde.

#### **Nota:**

**Recipientul este echipat cu un senzor de presiune, iar întrerupătorul de gătit nu funcționează dacă aragazul este gol sau dacă nu are capac. Verificați întotdeauna dacă indicatorul luminos de gătit se aprinde atunci când apăsați comutatorul.**

**Orezul este un produs natural, iar cantitatea de apă care trebuie adăugată pentru gătit va varia în funcție de tipul de orez și de gusturile personale.**

**Aragazul de orez nu este potrivit pentru a găti soiuri de orez care necesită timp lung de gătit.**

#### **Gătit la abur**

Gătitul cu abur este o procedură delicată care presupune gătitul alimentelor cu abur de apă fierbinte; astfel, alimentele își păstrează toți nutrienții.

Pune orezul în aragazul de orez.

Turnați 1 cană măsurată cu apă în recipient.

Așezați comutatorul de gătit în jos, indicatorul luminos de gătit se aprinde și începe gătitul cu abur.

Puneți alimentele în recipientul de gătit cu abur.

Închideți capacul.

Conectați-vă la priză de perete; indicatorul luminos pentru menținere la cald se aprinde.

Apăsați comutatorul de gătit în jos, indicatorul luminos de gătit se aprinde și începe gătitul cu abur.

Nu acoperiți niciodată orificiile de evacuare a aburului de pe capac.

Ar putea fi necesar să adăugați apă în timpul evaporării.

Când gătitul s-a terminat, trageți comutatorul de gătit în sus (indicatorul de menținere la cald se aprinde) și deconectați aragazul de orez de la priză de perete.

Deschide capacul.

**Masa de gatit la abur**

| Alimente                       | Caracteristici              | Cantitate         | Temp de gătit (minute)              |
|--------------------------------|-----------------------------|-------------------|-------------------------------------|
| Sparanghel                     | Proaspăt                    | 500 g             | 30-40                               |
| Broccoli                       | Proaspete, bucăți           | 500 g             | 15-20                               |
| Anghinare                      | Proaspăt                    | 4 medii           | 40-45                               |
| Morcovi                        | Proaspăt feliat             | 500 g             | 20-25                               |
| mugur de Bruxelles             | Proaspăt                    | 500 g             | 20-25                               |
| Conopidă                       | Proaspete, 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 frantuzeasca            | Proaspăt, întreg sau feliat | 500 g             | 25-35                               |
| Cartofi                        | Taiat                       | 500 g             | 20-25                               |
| Cartofi                        | Cu pielea                   | 500 g             | 30-40                               |
| Zucchini                       | Proaspăt, feliat            | 500 g             | 15-20                               |
| Măr, pere                      | Proaspăt, feliat            | 500 g             | 10-15                               |
| Păstrăv                        | Proaspăt                    | 2 bucati de 150 g | 18-25                               |
| File de biban                  | Proaspăt                    | 2 bucati de 150 g | 15-18                               |
| File de somon                  | Proaspăt                    | 2 bucati de 140 g | 15-18                               |
| Creveți                        | Înghețat                    | 450 g             | 15-20                               |
| Midii                          | Cu coaja de ou              | 1000 g            | 18-25                               |
| Cotlet de curcan, pulpă de pui | Proaspăt                    | 2 bucati de 150 g | 25-30                               |
| Friptură                       | Proaspăt                    | 2 bucati de 150 g | 30-35                               |
| Cârnați                        | Proaspăt                    | 2-8 bucăți        | 08 – 13 (faceți găuri cu furculița) |
| Ou fiert                       | Cu coaja de ou              | 2-10 medii        | 10-13                               |
| Ou fiert tare                  | Cu coaja de ou              | 2-10 medii        | 15-20                               |

Tempii de gătire indicați în tabel trebuie considerați aproximativi. În cele din urmă, este posibil să faceți corecții personale dacă este necesar.

Tempul de gătire poate varia în funcție de cantitatea de mâncare care trebuie gătită, de dispoziția acestuia în interiorul gătirii cu aburi, de prospețimea și gusturile personale.

**Curățare și îngrijire**

Înainte de curățare, deconectați întotdeauna cablul de alimentare de la priză și așteptați până când aragazul de orez s-a răcit complet.

Nu scufundați niciodată aragazul de orez și cablul de alimentare în apă.

Spălați recipientul pentru orez, recipientul pentru gătit la abur, cana de măsurare și lingura cu apă caldă și săpun;

clătiți și ștergeți bine. Curățați interiorul aragazului de orez cu o cârpă ușor umedă și ștergeți bine. Curățați capacul și în interiorul/exterior orezului cu o cârpă umedă și ștergeți totul. Nu folosiți detergenți abrazivi.

#### **Date tehnice**

Capacitate recipient 1 litru pentru 625 gr de orez

Putere 400W

Alimentare 220-240V ~ 50/60Hz

**Pentru orice motive de îmbunătățire, Beper își rezervă dreptul de a modifica ori îmbunătăți produsul fără nicio notificare.**



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 vor fi 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.

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 distribuitorul din țara dvs. Sau departamentul de vânzări Beper.

E-mail [assistenza@beper.com](mailto:assistenza@beper.com) care va trimite mai departe ancheta la distribuitorul dvs.

## **Obecná varování**

### **Před použitím spotřebiče si přečtěte následující pokyny.**

Před použitím spotřebiče a během něj je třeba dodržovat některá základní bezpečnostní opatření.

Po odstranění všech obalových materiálů zkontrolujte neporušenost spotřebiče. V případě jakýchkoli pochybností spotřebič nepoužívejte a obraťte se na odborně kvalifikovaný personál. Obalové materiály (plastové sáčky, polystyren apod.) musí být vždy uloženy mimo dosah dětí, protože mohou být příčinou rizika.

Vždy se ujistěte, že napětí v elektrické síti odpovídá napětí uvedenému na štítku s technickými údaji a že elektrický systém je kompatibilní s výkonem spotřebiče.

Nikdy neodpojujte spotřebič ze zásuvky tahem za napájecí kabel. Dbejte na to, aby se kabel nikdy nedostal do kontaktu s horkými nebo ostrými povrchy.

Nepoužívejte spotřebič, pokud je napájecí kabel poškozený.

Pokud je napájecí kabel poškozen, musí jej vyměnit výrobce nebo jeho technický poprodejní servis nebo kvalifikovaná osoba, aby se předešlo případnému riziku.

Spotřebič připojujte pouze do zásuvky střídavého proudu.

Obecně se nedoporučuje používat adaptéry, více zásuvek a/nebo prodlužovací šňůry.

Pokud je jejich použití nezbytné, používejte pouze adaptéry a prodlužovací šňůry odpovídající platným bezpečnostním předpisům.

Tento spotřebič se smí používat pouze k provozu, pro který byl výslovně navržen. Jakékoli jiné použití je třeba považovat za nesprávné, a tudíž nebezpečné, což způsobuje zánik záruky. Výrobce nenese odpovědnost za škody způsobené nesprávným, nevhodným a nepřiměřeným používáním.

Abyste zabránili nebezpečnému přehřátí, zcela odviňte napájecí kabel a odpojte zástrčku ze zásuvky, pokud spotřebič nepoužíváte. Před prováděním jakéhokoli čištění nebo údržby odpojte zástrčku od elektrické zásuvky.

Neponořujte spotřebič do vody nebo jiných tekutin.

Spotřebič udržujte mimo dosah zdrojů tepla (např. radiátoru).

Tento spotřebič nesmí používat osoby (včetně dětí) s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi, osoby, které nemají zkušenosti a znalosti o spotřebiči, pokud nejsou pod přísným dohledem nebo nejsou dobře poučeny osobou odpovědnou za jejich bezpečnost ohledně používání spotřebiče.

Děti si se spotřebičem nesmí hrát.

Pokud je nutné spotřebič zlikvidovat, doporučuje se, aby byl nefunkční.

**Doporučuje se rovněž zneškodnit ty části spotřebiče, které by mohly představovat nebezpečí.**

**Tento spotřebič nesmí používat děti. Děti si se spotřebičem nesmí hrát. Spotřebič a jeho kabel uchovávejte mimo dosah dětí mladších 8 let.**

Tento spotřebič mohou používat děti od 8 let a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby, které nemají dostatek zkušeností a znalostí o spotřebiči, pokud jim byly poskytnuty úplné pokyny týkající se bezpečného používání spotřebiče a pokud rozumí souvisejícím rizikům.

### **Rady k použití a bezpečnosti**

Rýžovar připojujte pouze k pravidelně instalovaným zásuvkám.

Před výměnou příslušenství nebo čištěním vždy odpojte zástrčku ze zásuvky, nechte spotřebič vychladnout a vypněte jej, pokud jej nepoužíváte.

Nenechávejte napájecí kabel viset mimo stůl nebo pracovní plochu.

Neprovozujte spotřebič bez dozoru.

Opatrně otevřete a zvedněte víko a nechte vodu nakapat do rýžovaru, abyste se vyhnuli riziku popálení.

Rýžovar postavte na rovný povrch odolný vůči teplu a vlhkosti.

Nestavte rýžovar přímo na sporáky nebo elektrické plotýnky.

Rýžovar nepoužívejte v blízkosti vodních zdrojů.

Neumísťujte rýžovar blízko stěn (minimální vzdálenost 10 cm) nebo pod polici. Na rýžovar nikdy nepokládejte žádné předměty. Při provozu rýžovaru nesmí být výstup páry na víko nikdy ucpaný. Před zapnutím rýžovaru dejte do nádoby pouze vodu.

### **⚠ Upozornění: při provozu rýžovaru uniká z poklice horká pára!**

Po ukončení varu zvedněte víko pouze za rukojeť.

Před čištěním nebo skladováním nechte rýžovar vychladnout.

Uchovávejte mimo dosah dětí. Rýžovar používejte pouze k vaření jídla.

**Popis produktu Obr.A**

1. Víčko
2. Uvnitř kontejneru
3. Kliky
4. Světelný indikátor vaření
5. Rukojeť víka
6. Nádoba na rýži
7. Indikátor udržování teploty
8. Přepínač vaření
9. Lžice rýže
10. Odměrka
11. Napájecí kabel
12. Nádoba na vaření v páře

**Použijte návod****První použití**

Odstraňte veškerý obalový materiál a zkontrolujte, zda jsou všechny součásti v dobrém stavu.

Umyjte nádobu na rýži, nádobu na vaření v páře, odměrku a lžici teplou vodou a mýdlem; opláchněte a dobře otřete. Vnitřek rýžovaru vyčistěte lehce navlhčeným hadříkem a dobře otřete.

**Odměrka**

Odměrka se používá spolu s ukazatelem hladiny vody uvnitř nádoby na rýži k určení množství rýže a vody. Chcete-li například uvařit 6 šálků rýže, nasype 6 odměrek rýže do nádoby na rýži a naplňte ji vodou, dokud hladina vody nedosáhne ukazatele 6 šálků.

**Jak používat rýžovar****Vaření rýže**

Před prvním použitím spotřebiče umyjte všechny součásti (nádobu na rýži, nádobu na vaření v páře, odměrku a lžici) teplou vodou a mýdlem. Dobře otřete.

Umístěte rýžovar na rovný, suchý povrch odolný vůči teplotě a vlhkosti, daleko od stěn a nábytku.

Pomocí odměrky odměřte množství rýže a vložte ji do síta (obr. B).

1 šálek rýže = 150 g = cca. 2/3 porce.

Před vložením rýže do nádoby propláchněte. Neproplachujte rýži v nádobě na vaření v páře.

Do nádoby nalévejte studenou vodu (nebo vývar), dokud hladina vody nedosáhne ukazatele odpovídajícímu počtu použitých šálků (obr. C).

Neplňte přes MAX. (8 šálků) nebo pod MIN. indikátor (2 šálky).

Ujistěte se, že je vnější povrch vnitřní nádoby suchý (obr. D), vložte ji do rýžovaru a nasadte víko. Rýžovar nepoužívejte bez víka.

Vložte kabel do rýžovaru (obr. E), zapojte zástrčku do zásuvky a rýžovar zapněte. Kontrolka udržování teploty se rozsvítí. Z bezpečnostních důvodů nenechávejte napájecí kabel viset mimo stůl.

Stiskněte spínač vaření dolů (obr. F), rozsvítí se kontrolka vaření a spustí se rýžovar.

Po několika minutách se voda začne vařit a z víka bude vycházet pára.

Nikdy nezavírejte otvory pro výstup páry na víku.

Když je vaření téměř u konce (hladina vody je nízká), zvedněte víko a vmíchejte rýži pomocí lžice.

Po dokončení vaření kontrolka vaření zhasne a rozsvítí se indikátor udržování teploty. Doba vaření se může lišit v závislosti na množství a kvalitě rýže; zde níže naleznete přibližné doby vaření bílé rýže:

2 šálky: 15/20 minut

4 šálky: 20/25 minut

6 šálků: 25/30 minut

8 šálků: 20/35 minut

Pro měkkou bílou rýži nechte rýži vařit v rýžovaru 15 minut před otevřením víka, promíchejte lžicí a podávejte. K míchání rýže ve vnitřní nádobě nepoužívejte kovovou lžici, mohlo by dojít k poškození jejího povrchu.

Chcete-li rýžovar vypnout, odpojte jej ze zásuvky.

Když je voda do nádoby na rýži zcela absorbována, rýžovar automaticky přejde do funkce udržování teploty a dokončí vaření.

**⚠ Varování! Při provozu rýžovaru vychází z víka horké páry .**

Rýžovar není vhodný k vaření mléčného rýžového nákypu; mléko by mohlo přetéct a připálit .

**Poznámka:**

**Nádoba je vybavena tlakovým senzorem a spínač vaření nefunguje, pokud je sporák prázdný nebo pokud není víko. Vždy zkontrolujte, zda se při stisknutí spínače rozsvítí kontrolka vaření.**

**Rýže je přírodní produkt a množství vody, které je nutné přidat k vaření, se bude lišit v závislosti na typu rýže a osobní chuti. Rýžovar není vhodný k vaření odrůd rýže, které vyžadují dlouhou dobu vaření.**

**Vaření v páře**

Vaření v páře je delikátní postup, který zahrnuje vaření pokrmů horkou vodní párou; Tímto způsobem si potraviny předají všechny své živiny. Vložte rýži do rýžovaru. Do nádoby nalijte 1 odměrku vody.

Vložte nádobu na vaření v páře do rýžovaru. Vložte jídlo do nádoby na vaření v páře. Zavřete víko.

Připojte do zásuvky ve zdi; rozsvítí se kontrolka udržování teploty.

Stisknete spínač vaření směrem dolů, kontrolka vaření se rozsvítí a vaření v páře se spustí.

Nikdy nezakrývejte otvory pro výstup páry na víku.

Během odpařování může být nutné přidat vodu.

Po skončení vaření vytáhněte spínač vaření nahoru (rozsvítí se kontrolka udržování teploty) a odpojte vaříč rýže ze zásuvky. Otevřete víko.

**Stůl na vaření v páře**

| Potraviny                  | Charakteristika              | Množství        | Doba vaření (zápis) |
|----------------------------|------------------------------|-----------------|---------------------|
| Chřest                     | Čerstvý                      | 500 g           | 30-40               |
| Brokolice                  | Čerstvé, kousky              | 500 g           | 15-20               |
| Artyčok                    | Čerstvý                      | 4 střední       | 40-45               |
| Mrkve                      | Čerstvě nakrájené            | 500 g           | 20-25               |
| Bruxelles klíček           | Čerstvý                      | 500 g           | 20-25               |
| Květák                     | Čerstvé, kousky              | 500 g           | 20-25               |
| Zelí                       | Čerstvě nakrájené            | 500 g           | 25-30               |
| Celer                      | Čerstvě nakrájené            | 500 g           | 20-25               |
| Houby                      | Čerstvé, celé nebo nakrájené | 500 g           | 15-25               |
| Francouzské fazole         | Čerstvé, celé nebo nakrájené | 500 g           | 25-35               |
| Brambory                   | Nakrájený                    | 500 g           | 20-25               |
| Brambory                   | S kůží                       | 500 g           | 30-40               |
| Cuketa                     | Čerstvé, nakrájené           | 500 g           | 15-20               |
| Jablko, hruška             | Čerstvé, nakrájené           | 500 g           | 10-15               |
| Pstruh                     | Čerstvý                      | 2 kusy po 150 g | 18-25               |
| Filet z okouna             | Čerstvý                      | 2 kusy po 150 g | 15-18               |
| Filet z lososa             | Čerstvý                      | 2 kusy po 140 g | 15-18               |
| Krevety                    | Zmrazené                     | 450 g           | 15-20               |
| Mušle                      | S vaječnou skořápkou         | 1000 g          | 18-25               |
| Krůtí řízek, kuřecí stehno | Čerstvý                      | 2 kusy po 150 g | 25-30               |

| Potraviny     | Charakteristika      | Množství        | Doba vaření (zápis)                 |
|---------------|----------------------|-----------------|-------------------------------------|
| Steak         | Čerstvý              | 2 kusy po 150 g | 30-35                               |
| Klobásy       | Čerstvý              | 2-8 kusů        | 08 – 13 (udělejte otvory vidličkou) |
| Vařené vejce  | S vaječnou skořápkou | 2-10 střední    | 10-13                               |
| Vejce natvrdo | S vaječnou skořápkou | 2-10 střední    | 15-20                               |

Doby vaření uvedené v tabulce je třeba považovat za přibližné. Případně je možné v případě potřeby provést osobní korektury.

Doba vaření se může lišit v závislosti na množství připravovaného jídla, jeho umístění v parním vaření, jeho čerstvosti a osobní chuti.

### Čištění a péče

Před čištěním vždy odpojte napájecí kabel ze zásuvky a počkejte, dokud rýžovar zcela nevychladne.

Rýžovar a napájecí kabel nikdy neponořujte do vody.

Umyjte nádobu na rýži, nádobu na vaření v páře, odměrku a lžici teplou vodou a mýdlem; opláchněte a dobře otrete. Vnitřek rýžovaru vyčistěte lehce navlhčeným hadříkem a dobře otrete.

Očistěte víko a vnitřní/vnější rýžovaru vlhkým hadříkem a vše otrete.

Nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky.

### Technické údaje

Objem nádoby 1 litr na 625 g rýže

Výkon 400W

Napájení 220-240V ~ 50/60Hz

**Z jakéhokoli důvodu zlepšení si společnost Beper vyhrazuje právo produkt upravit nebo vylepšit bez předchozího upozornění.**



Evropská směrnice 2011/65 / EU o odpadních elektrických a elektronických zařízeních (OEEZ), vyžaduje, aby staré domácí elektrické spotřebiče nebyly odkládány do běžného netříděného komunálního odpadu. Staré spotřebiče musí být shromažďovány odděleně za účelem optimalizace obnovy a recyklace materiálů, které obsahují, a snížení dopadu na lidské zdraví a životní prostředí.

Symbol "Přeškrtnuté popelnice" na výrobku vás upozorňuje na povinnost, že při likvidaci spotřebiče musí být shromažďovány odděleně.

### OBECNÉ PODMÍNKY ZÁRUKY

Tento spotřebič byl zkontrolován v továrně. Od data původního nákupu se na materiállové a výrobní vady vztahuje záruka 24 měsíců.

**Záruční doba začíná běžet od data nabytí spotřebiče koupí, jak je uvedeno na záručním listu (popř. účtence) nebo faktuře a potvrzeném razítkem prodejce. Práva odpovědnosti za vady lze uplatňovat u prodejce, u kterého byl výrobek zakoupen.**

Záruka je platná pouze se záručním listem nebo s dokladem o koupi (daňový doklad) s uvedením data nákupu a modelu spotřebiče. Pokud potřebujete technickou pomoc, obraťte se na prodejce nebo na naše ústředí, aby se zachovala efektivita zařízení a aby se záruka nezrušila. Jakékoli zásahy na tomto zařízení neoprávněnými osobami automaticky ruší záruku.

### ZÁRUČNÍ PODMÍNKY

Pokud se na zařízení během záruční doby projeví vady v důsledku vadného materiálu a / nebo výroby, garantujeme bezplatnou opravu za předpokladu, že:

- Spotřebič byl používán správně a pro účel, pro který byl určen.
- Zařízení nebylo poškozeno a bylo pravidelně a správně udržováno.
- Byl předložen doklad o koupi.

Záruka se nevztahuje na opotřebení věci (výrobku) způsobené jejím obvyklým používáním. (§ 619 odst. 2 Občanského zákoníku). Záruka se též nevztahuje na závady výrobku, způsobené jiným, než obvyklým používáním výrobku.

Za obvyklé používání v tomto smyslu firma BEPER považuje zejména, pokud výrobek:

Je používán pouze k účelu, ke kterému je určen a který je popsán v přiloženém návodu k použití. Pouze návod v českém jazyce vydaný firmou BEPER je pro spotřebitele závazný.

Je používán a správně udržován podle tohoto návodu, používán šetrně, pozorně a nepřetěžován.

Je používán v čistém, bezprašném a nezakouřeném prostředí, je chráněn pouzdrem nebo krytkou, pokud je přiložena.

Výrobek je určen výhradně pro jiný účel než pro podnikání s tímto výrobkem.

Je používán za pokojové teploty, dostatečného větrání a s nezakrytými větracími otvory.

Nebyl vystaven nepříznivému vnějšímu vlivu, např. slunečnímu a jinému záření či elektromagnetickému poli, vniknutí tekutiny, vniknutí předmětu, přepětí v síti, přepětí nebo zkratu na vstupech či výstupech, napětí vzniklému při elektrostatickém výboji (včetně blesku), chybnému napájecímu nebo vstupnímu napětí a nevhodnému vniknutí předmětu, přepětí v síti, přepětí nebo zkratu na vstupech či výstupech, napětí vzniklému při elektrostatickém výboji (včetně blesku), chybnému napájecímu nebo vstupnímu napětí a nevhodné polaritě tohoto napětí, vlivu chemických procesů např. použitých napájecích článků apod.

Nebyl udržován a čištěn nevhodnými způsoby nebo nesprávně použitými čistícími prostředky (např. chemický a mechanický vliv).

Nebly kýmoli provedeny úpravy, modifikace, změny konstrukce nebo adaptace ke změně nebo rozšíření funkcí výrobku oproti zakoupenému provedení nebo pro možnost jeho provozu v jiné zemi, než pro kterou byl navržen, vyroben a schválen.

Je používán s doporučeným čistým neopotřebovaným příslušenstvím a je mu pravidelně vyměňováno příslušenství, podléhající rychlejšímu opotřebení (např. baterie). Firma BEPER nenese odpovědnost za nesprávný chod a případné vady výrobku vzniklé vlivem použitého příslušenství a náplní jiných výrobců, stejně jako použitím poškozeného, opotřebovaného a znečištěného příslušenství a náplní.

Není mechanicky, tepelně nebo chemicky poškozen; neměl sejmutý ochranný kryt, nemá odstraněny nebo smazány štítky, poškozeny plomby a šrouby nebo není poškozen otřesy pádem, teplem, tekutinou (i z baterií), zlomením nebo přetržením kabelu, konektoru, spínače, krytu či jiné části, včetně poškození v průběhu přepravy od okamžiku zakoupení a předání výrobku ze strany prodávajícího.

Je používán v souladu se zákony, technickými normami a bezpečnostními předpisy platnými v České republice, a též na vstupy výrobku je připojeno napětí odpovídající těmto normám a charakteru výrobku.

Je používán s intenzitou a v prostředí odpovídajícím provozu v domácnosti.

Záruka se nevztahuje na žádnou část, která by mohla být náhodně rozbitá nebo měla viditelné známky použití v spotřebních výrobcích (jako jsou lampy, baterie, topné články a podobně), a jakákoliv závada způsobená nedodržením pravidel z neznalosti při používání a / nebo údržbě spotřebiče, nedbalostí, nesprávném použití nebo nesprávné instalaci, poškozením při přepravě a jakýchkoliv jiných škod, které nelze dodavateli přičíst.

Pokud bude mít výrobek vadu, kterou je možno rychle a bez následků odstranit, vyhrazuje si společnost Beper právo řešit reklamační nárok spotřebitele jejím odstraněním (opravou) nebo výměnou části výrobku. Nárok na výměnu věci při výskytu odstranitelné vady vzniká spotřebiteli pouze v případě, že to není vzhledem k povaze vady neúměrné.

Kontaktujte distributora ve vaší zemi případně kontaktujte prodejní oddělení Beper, e-mail [assistenza@beper.com](mailto:assistenza@beper.com), který předá váš požadavek na lokálního distributora.

## **Algemene waarschuwingen**

### **Lees de volgende instructies alvorens het apparaat te gebruiken.**

Voor en tijdens het gebruik van het apparaat moeten enkele elementaire voorzorgsmaatregelen in acht worden genomen.

Controleer na verwijdering van alle verpakkingsmaterialen de integriteit van het apparaat. Gebruik het apparaat in geval van twijfel niet en neem contact op met deskundig personeel. Verpakkingsmateriaal (plastic zakken, piepschuim, enz.) moet altijd buiten het bereik van kinderen worden gehouden, omdat het een potentieel risico voor ongevallen vormt.

Controleer altijd of de netspanning overeenkomt met de spanning die op het etiket met technische gegevens staat vermeld en of de elektrische installatie compatibel is met het vermogen van het apparaat. Trek de stekker nooit uit het stopcontact door aan het netsnoer te trekken maar gebruik de stekkerbehuizing.

Zorg ervoor dat het snoer nooit in contact komt met hete of scherpe oppervlakken.

Gebruik het apparaat niet als het netsnoer beschadigd is geraakt. Als het netsnoer beschadigd is, moet het door de fabrikant zijn technische dienst of door een gekwalificeerd persoon worden vervangen, om elk mogelijk risico op elektrocutie te vermijden.

Sluit het apparaat alleen aan op een conform stopcontact.

Het gebruik van adapters, stekkerdozen en/of verlengsnoeren wordt over het algemeen afgeraden.

Als het gebruik ervan noodzakelijk is, gebruik dan alleen adapters en verlengsnoeren die voldoen aan de lokaal geldende elektrische veiligheidsvoorschriften.

Dit apparaat mag alleen worden gebruikt voor het gebruik waarvoor het uitdrukkelijk is ontworpen. Elk ander gebruik wordt beschouwd als onjuist en dus gevaarlijk, waardoor de garantie vervalt. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade veroorzaakt door onjuist, oneigenlijk en onredelijk gebruik.

Om gevaarlijke oververhitting te voorkomen moet u het netsnoer steeds volledig uitrollen voor u het aanzet en dient u de stekker uit het stopcontact halen wanneer het apparaat niet wordt gebruikt.

Trek de stekker uit het stopcontact voordat u reinigingswerkzaamheden of onderhoud uitvoert.

Dompel het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen.

Houd het apparaat uit de buurt van verwarmingsbronnen (bijv. radiators of haarden ). Dit apparaat mag niet worden gebruikt door personen (inclusief kinderen) met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of door personen die geen ervaring en kennis hebben van het apparaat, tenzij zij nauwlettend in de gaten worden gehouden of goed worden geïnstrueerd door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid wat betreft het gebruik van het apparaat.

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.

Wanneer het apparaat moet worden gerecycleerd bij defect , verdient het aanbeveling het buiten werking te stellen ( stekker afsnijden ) .

**Tevens wordt aanbevolen de delen van het apparaat die gevaar kunnen opleveren, onschadelijk te maken.**

**Dit apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.**

**Houd het apparaat en het snoer uit de buurt van kinderen jonger dan 8 jaar.**

Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar of ouder en door personen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of door personen die geen ervaring en kennis van het apparaat hebben, mits zij volledige instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en de daaraan verbonden risico's begrijpen.

### **Gebruiks- en veiligheidsadvies**

Sluit de rijstkoker alleen aan op een normaal stopcontact.

Haal altijd de stekker uit het stopcontact, laat het apparaat afkoelen en schakel het uit als u het niet gebruikt, voordat u accessoires verwisselt of het apparaat schoonmaakt.

Laat het netsnoer niet buiten de tafel of het werkblad hangen.

Gebruik het apparaat niet zonder toezicht.

Open en til het deksel voorzichtig op en laat het water in de rijstkoker druppelen. Vermijd verbranding.

Plaats de rijstkoker op een vlak, hittebestendig en vochtbestendig oppervlak.

Plaats de rijstkoker niet rechtstreeks op fornuizen of elektrische kookplaten.

Gebruik de rijstkoker niet in de buurt van waterbronnen.

Plaats de rijstkoker niet dicht bij muren (minimale afstand ten minste 10 cm) of onder een plank. Plaats nooit voorwerpen op de rijstkoker. De stoom die uit het deksel komt, mag nooit worden geblokkeerd wanneer de rijstkoker in werking is. Doe alleen water in de container voordat u de rijstkoker aanzet.

**⚠ Let op: wanneer de rijstkoker in werking is, ontsnapt er hete stoom uit het deksel!**

Wanneer het water kookt, zorg er dan voor dat u het deksel alleen aan het handvat optilt.

Laat de rijstkoker afkoelen voordat u deze schoonmaakt of opbergt. Buiten bereik van kinderen houden. Gebruik de rijstkoker alleen om voedsel te koken.

#### **Beschrijving van het product Afb.A**

1. Deksel
2. Binnencontainer
3. Handgrepen
4. Indicator voor kooklampje
5. Dekselgreep
6. Container voor rijst
7. Indicator voor warm houden
8. Kookschakelaar
9. Rijst lepel
10. Maatbeker
11. Stroomkabel
12. Bak voor stoomkoken

#### **Gebruiksaanwijzing**

##### **Eerste gebruik**

Verwijder alle verpakkingsmaterialen en controleer of alle componenten in goede staat zijn.

Was de bak voor de rijst, de bak voor het stomen, de maatbeker en de lepel af met warm water en zeep.

Spoel ze daarna goed af en veeg ze af.

Maak de binnenkant van de rijstkoker schoon met een licht vochtige doek en veeg hem goed af.

##### **Maatbeker**

De maatbeker wordt samen met de waterniveau-indicator in de rijstcontainer gebruikt om de hoeveelheid rijst en water te bepalen. Om bijvoorbeeld 6 kopjes rijst te koken, giet u 6 maatbekers rijst in de rijstcontainer en vult u deze met water totdat het waterniveau de 6 kopjesindicator bereikt.

#### **Hoe de rijstkoker te gebruiken**

##### **Rijst koken**

Voordat u het apparaat voor het eerst gebruikt, wast u alle onderdelen (bak voor rijst, bak voor stoomkoken, maatbeker en lepel) met warm water en zeep. Veeg goed af.

Plaats de rijstkoker op een vlakke, droge, hitte- en vochtbestendige ondergrond, uit de buurt van muren en meubels.

Gebruik de maatbeker om de hoeveelheid rijst af te meten en doe deze in een zeef (fig. B).

1 kopje rijst = 150 g = ca. 2 / 3 porties.

Spoel de rijst voordat u deze in de container doet. Spoel de rijst niet in de container voor stoomkoken. Giet koud water (of bouillon) in de bak totdat het waterniveau de indicator bereikt die overeenkomt met het aantal gebruikte kopjes (fig. C).

Vul de kan niet boven de MAX.-indicator (8 kopjes) of onder de MIN.-indicator (2 kopjes).

Zorg ervoor dat het buitenoppervlak van de binnencontainer droog is (Fig. D), doe het in de rijstkoker en doe het deksel erop. Gebruik de rijstkoker niet zonder deksel.

Steek de kabel in de rijstkoker (Fig. E), steek de stekker in het stopcontact en zet de rijstkoker aan. Het warmhoudlampje gaat branden. Laat de stroomkabel om veiligheidsredenen niet buiten de tafel hangen.

Druk de kookschakelaar naar beneden (Fig. F), het kooklampje gaat branden en de rijstkoker start.

Na een paar minuten begint het water te koken en komt er stoom uit het deksel.

Sluit nooit de stoomopeningen op het deksel.

Wanneer het kookproces bijna voorbij is (het waterniveau is laag), tilt u het deksel op en roert u de rijst met de lepel om.

Wanneer het koken voltooid is, gaat het kooklampje uit en gaat de warmhoudindicator aan. Kooktijden kunnen variëren afhankelijk van de hoeveelheid en kwaliteit van de rijst; hieronder vindt u de geschatte kooktijden voor witte rijst:

2 kopjes: 15/20 minuten

4 kopjes: 20/25 minuten

6 kopjes: 25/30 minuten

8 kopjes: 20/35 minuten

Voor zachte witte rijst, laat de rijst 15 minuten koken in de rijstkoker voordat u het deksel opent, meng met de lepel en serveer. Gebruik geen metalen lepel om de rijst in de binnencontainer te mengen, omdat dit het oppervlak kan beschadigen.

Om de rijstkoker uit te schakelen, haalt u de stekker uit het stopcontact.

Zodra het water in de bak voor de rijst volledig is opgenomen, schakelt de rijstkoker automatisch over op de warmhoudfunctie en wordt het kookproces afgerond.

**⚠ Wanneer de rijstkoker in werking is, komt er hete stoom uit het deksel.**

De rijstkoker is niet geschikt om melkrijstap te koken; de melk kan overstromen en aanbranden.

#### **Opmerking:**

**De container is uitgerust met een druksensor en de kookschakelaar werkt niet als de kookplaat leeg is of als er geen deksel op zit. Controleer altijd of de kooklampjesindicator aangaat als u op de schakelaar drukt.**

**Rijst is een natuurproduct en de hoeveelheid water die toegevoegd moet worden om te koken, varieert afhankelijk van het soort rijst en uw persoonlijke smaak.**

**De rijstkoker is niet geschikt voor het koken van rijstsoorten die een lange kooktijd nodig hebben.**

#### **Stoomkoken**

Stoomkoken is een delicate procedure waarbij voedsel wordt gekookt met behulp van hete stoom. Op deze manier blijven alle voedingsstoffen in het voedsel behouden.

Doe de rijst in de rijstkoker.

Giet 1 maatbeker water in de container.

Plaats de stoomkookcontainer in de rijstkoker.

Doe het voedsel in de stoomkoker.

Doe het deksel dicht.

Sluit het apparaat aan op het stopcontact; het warmhoudlampje gaat branden.

Druk de kookschakelaar naar beneden, het kooklampje gaat branden en het stoomkoken begint.

Bedek nooit de stoomuitgangsgaten op het deksel.

Het kan nodig zijn om water toe te voegen tijdens de verdamping.

Zodra het koken klaar is, trekt u de kookschakelaar omhoog (het warmhoudlampje gaat branden) en haalt u de stekker van de rijstkoker uit het stopcontact.

Open het deksel.

**Stoomkooktafel**

| Voedsel                     | Kenmerken                | Hoeveelheid       | Kooktijden (notulen)             |
|-----------------------------|--------------------------|-------------------|----------------------------------|
| Asperges                    | Vers                     | 500 gram          | 30-40                            |
| Broccoli                    | Vers, stukjes            | 500 gram          | 15-20                            |
| Artisjok                    | Vers                     | 4 middelgroot     | 40-45                            |
| Wortelen                    | Vers gesneden            | 500 gram          | 20-25                            |
| Brussel spruit              | Vers                     | 500 gram          | 20-25                            |
| Bloemkool                   | Vers, stukjes            | 500 gram          | 20-25                            |
| Kool                        | Vers gesneden            | 500 gram          | 25-30                            |
| Knolselderij                | Vers gesneden            | 500 gram          | 20-25                            |
| Paddestoelen                | Vers, heel of in plakjes | 500 gram          | 15-25                            |
| Franse bonen                | Vers, heel of in plakjes | 500 gram          | 25-35                            |
| Aardappelen                 | Gesneden                 | 500 gram          | 20-25                            |
| Aardappelen                 | Met huid                 | 500 gram          | 30-40                            |
| Courgette                   | Vers, gesneden           | 500 gram          | 15-20                            |
| Appel, peer                 | Vers, gesneden           | 500 gram          | 10-15                            |
| Forel                       | Vers                     | 2 stuks van 150 g | 18-25                            |
| Baarsfilet                  | Vers                     | 2 stuks van 150 g | 15-18                            |
| Zalmfilet                   | Vers                     | 2 stuks van 140 g | 15-18                            |
| Garnalen                    | Bevroren                 | 450 gram          | 15-20                            |
| Mosselen                    | Met eierschaal           | 1000 gram         | 18-25                            |
| Kalkoenkotelet, kippen-poot | Vers                     | 2 stuks van 150 g | 25-30                            |
| Steak                       | Vers                     | 2 stuks van 150 g | 30-35                            |
| Worsten                     | Vers                     | 2-8 stuks         | 08 – 13 (gaatjes maken met vork) |
| Gekookt ei                  | Met eierschaal           | 2-10 gemiddeld    | 10-13                            |
| Hardgekookt ei              | Met eierschaal           | 2-10 gemiddeld    | 15-20                            |

De in de tabel aangegeven kooktijden dienen als bij benadering te worden beschouwd. Het is eventueel mogelijk om persoonlijke correcties aan te brengen indien nodig.

De kooktijd kan variëren afhankelijk van de hoeveelheid te koken voedsel, de plaatsing ervan in het stoomkookproces, de versheid en persoonlijke smaak.

**Reiniging en verzorging**

Haal voor het schoonmaken altijd de stekker uit het stopcontact en wacht tot de rijstkoker volledig is afgekoeld.

Dompel de rijstkoker en het netsnoer nooit onder in water.

Was de container voor rijst, de container voor stoomkoken, de maatbeker en de lepel met warm water en zeep; spoel en veeg goed af. Reinig de binnenkant van de rijstkoker met een licht vochtige doek en veeg goed af.

Maak het deksel en de binnen- en buitenkant van de rijstkoker schoon met een vochtige doek en veeg alles af. Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen.

### Technische gegevens

Inhoud van de container 1 liter voor 625 gram rijst

Vermogen 400W

Voeding 220-240V ~ 50/60Hz

**Om redenen van verbetering behoudt Beper zich het recht voor om het product zonder voorafgaande kennisgeving te wijzigen of te verbeteren.**



De Europese richtlijn 2011/65/EU inzake afgedankte elektrische en elektronische apparaten (AEEA) vereist dat oude elektrische huishoudapparaten niet mogen worden vernietigd via de normale ongesorteerde gemeentelijke afvalstroom. Oude apparaten moeten apart worden ingezameld om hergebruik en recycling van de materialen die ze bevatten te optimaliseren, en de gevolgen voor de menselijke gezondheid en het milieu te minimaliseren. Het symbool met de doorgekruiste "afvalcontainer" op het product herinnert u aan uw verplichting om het afgedankte product apart in te leveren.

### GARANTIECERTIFICAAT

Dit apparaat is in de fabriek gecontroleerd. Vanaf de datum van oorspronkelijke aankoop geldt een garantie van 24 maanden op materiaal- en productiefouten. Het aankoopbewijs en het garantiebewijs moeten samen worden toegezonden in geval van een aanspraak op de garantie.

**De garantie is alleen geldig met een garantiecertificaat en een aankoopbewijs (fiscaal ontvangstbewijs) met vermelding van de aankoopdatum en het model van het apparaat.**

Neem voor technische assistentie rechtstreeks contact op met de verkoper of ons hoofdkantoor ten einde de efficiëntie van het apparaat te waarborgen en ervoor te zorgen dat de garantie NIET ongeldig wordt. Elke ingreep aan dit apparaat door niet-geautoriseerde personen maakt de garantie automatisch ongeldig.

### GARANTIEVOORWAARDEN

Als het apparaat tijdens de garantieperiode gebreken vertoont als gevolg van defecte materialen en/ of productiefouten garanderen wij gratis reparatie op voorwaarde dat:

- Het apparaat correct is gebruikt voor het doel waarvoor het is bedoeld.
- Er niet aan het apparaat is geknoeid omdat het anders niet te onderhouden is.
- Het aankoopbewijs kan worden getoond.
- Normale slijtage aan het apparaat niet onder deze garantie valt.

Daarom zijn alle onderdelen die per ongeluk kapot kunnen gaan, die zichtbare tekenen van gebruik met betrekking tot verbruiksartikelen kunnen vertonen (zoals lampen, batterijen, verwarmingselementen, ...) en esthetische onderdelen uitgesloten van garantie, alsook elk defect ten gevolge van niet-naleving van de regels voor gebruik, nalatigheid van gebruik en/ of onderhoud van het apparaat, onzorgvuldigheid, verkeerde of onjuiste installatie, schade tijdens transport, en alle andere schades die de leverancier niet aan te rekenen zijn.

Voor elk defect dat niet binnen de garantieperiode kan worden gerepareerd, wordt het apparaat gratis vervangen. Als het in verband met een defect, breuk of storing te vervangen onderdeel een accessoire en/ of een afneembaar onderdeel van het product betreft, behoudt Beper zich het recht voor om alleen het betreffende onderdeel te vervangen en niet het volledige product.

Neem contact op met de distributeur in uw land of de after sales-afdeling van Beper.

E-mail [assistenza@beper.com](mailto:assistenza@beper.com) en we zorgen ervoor dat uw bericht bij uw distributeur terecht komt.

## Vispārīgi brīdinājumi

### Pirms ierīces lietošanas izlasiet tālāk sniegtos norādījumus.

Pirms ierīces lietošanas un tās laikā ir jāievēro daži pamata piesardzības pasākumi. Pēc visu iepakojuma materiālu noņemšanas pārbaudiet ierīces veselumu. Šaubu gadījumā nelietojiet ierīci un sazinieties ar profesionāli kvalificētu personālu. Iepakojuma materiāli (plastmasas maisiņi, putupolistirols utt.) vienmēr jāglabā bērniem nepieejamā vietā, jo tie var radīt risku. Vienmēr pārliecinieties, vai tīkla spriegums ir vienāds ar spriegumu, kas norādīts uz tehnisko datu etiķetes un vai elektriskā sistēma ir savietojama ar ierīces jaudu.

Nekad neatvienojiet ierīci no kontaktligzdas, velkot aiz strāvas vada. Nodrošiniet, lai kabelis nekad nesaskartos ar karstām vai asām virsmām. Nelietojiet ierīci, ja strāvas vads ir bojāts.

Ja strāvas vads ir bojāts, tas jānomaina ražotājam vai tā tehniskajam pēcpārdošanas servisam, vai kvalificētai personai, lai izvairītos no iespējamajiem riskiem.

Pievienojiet ierīci tikai maiņstrāvas kontaktligzdai.

Vispār nav ieteicams izmantot adapterus, vairākas kontaktligzdas un/vai pagarinātājus. Ja to lietošana ir nepieciešama, izmantojiet tikai piemērojamajiem drošības noteikumiem atbilstošus adapterus un pagarinātājus. Šo ierīci drīkst izmantot tikai tām darbībām, kurām tā ir īpaši paredzēta. Jebkāda cita lietošana ir uzskatāma par nepareizu un tādējādi bīstamu, kā rezultātā beidzas garantijas termiņš. Ražotājs neuzņemas atbildību par bojājumiem, kas radušies nepareizas, neatbilstošas un nesaprātīgas lietošanas rezultātā.

Lai izvairītos no bīstamas pārkaršanas, pilnībā attiniet strāvas vadu un atvienojiet kontaktspraudni no kontaktligzdas, kad ierīci neizmantojat. Pirms jebkuru tīrīšanas vai apkopes darbību veikšanas atvienojiet kontaktspraudni no strāvas kontaktligzdas.

Neiegremdējiet ierīci ūdenī vai citos šķidrumos.

Turiet ierīci tālāk no siltuma avotiem (piemēram, radiatora).

Šo ierīci nedrīkst lietot personas (ieskaitot bērnus) ar ierobežotām fiziskām, maņu vai garīgām spējām, personas, kurām nav pieredzes un zināšanu par ierīci, ja vien viņus rūpīgi nepieskata vai labi instruē par viņu drošību, attiecībā uz ierīces lietošanu, atbildīga persona.

Bērni nedrīkst spēlēties ar ierīci. Kad ierīce ir jāutilizē, ieteicams to padarīt nestrādājošu.

**Tāpat ir ieteicams padarīt nekaitīgas tās ierīces daļas, kas var radīt briesmas.**

**Šo ierīci nedrīkst lietot bērni. Bērni nedrīkst spēlēties ar ierīci. Glabājiet ierīci un tās kabeli bērniem, kas jaunāki par 8 gadiem, nepieejamā vietā.**

Šo ierīci drīkst lietot bērni no 8 gadu vecuma un personas ar ierobežotām fiziskām, maņu vai garīgām spējām, vai personas, kurām nav pieredzes un zināšanu par ierīci, ja viņām ir sniegtas pilnīgas instrukcijas par ierīces drošu lietošanu, un ar nosacījumu, ka viņi saprot ar to saistītos riskus.

### **Lietošanas un drošības ieteikumi**

Pievienojiet rīsu plīti tikai regulāri uzstādītām sienas rozetēm.

Pirms piederumu maiņas vai tīrīšanas vienmēr atvienojiet kontaktdakšu no sienas kontaktligzdas, ļaujiet ierīcei atdzist un izslēdziet to, kad to neizmantojat.

Neļaujiet strāvas vadam karāties ārpus galda vai darba virsmas.

Nedarbiniet ierīci bez uzraudzības.

Uzmanīgi atveriet un paceliet vāku un ļaujiet ūdenim ieplūst rīsu plīts, lai izvairītos no apdeguma riska.

Novietojiet rīsu plīti uz līdzenas, karstumizturīgas un mitrumizturīgas virsmas.

Nenovietojiet rīsu plīti tieši uz plīts vai elektriskām plāksnēm.

Neizmantojiet rīsu plīti ūdens avotu tuvumā.

Nenovietojiet rīsu plīti tuvu sienām (minimālais attālums vismaz 10 cm) vai zem plaukta. Nekad nenovietojiet uz rīsu plīts priekšmetus. Rīsu plīts darbības laikā nedrīkst aizsprostot tvaika izejas uz vāka. Pirms rīsu plīts ieslēgšanas tvertnē ielejiet tikai ūdeni.

**⚠ Brīdinājums: kad rīsu plīts darbojas, no vāka izplūst karsts tvaiks!**

Kad vārīšanās ir beigusies, paceliet vāku tikai aiz roktura.

Pirms tīrīšanas vai uzglabāšanas ļaujiet rīsu plīts atdzist.

Sargāt no bērniem. Izmantojiet rīsu plīti tikai ēdiena gatavošanai.

**Produkta apraksts Fig.A**

1. Vāks
2. Konteinera iekšpusē
3. Rokturi
4. Gatavošanas gaismas indikators
5. Vāka rokturis
6. Tvertne rīsiem
7. Saglabājiet siltu gaismas indikatoru
8. Ēdienu gatavošanas slēdzis
9. Rīsu karote
10. Mērtrauks
11. Strāvas kabelis
12. Kontainers gatavošanai ar tvaiku

**Lietošanas instrukcijas****Pirmā lietošana**

Noņemiet visus iepakojuma materiālus un pārbaudiet, vai visas sastāvdaļas ir labā stāvoklī. Nomazgājiet trauku rīsiem, trauku vārīšanai ar tvaiku, mērtrauku un karoti ar siltu ūdeni un ziepēm; labi noskalojiet un noslaukiet. Notīriet rīsu plīts iekšpusi ar viegli mitru drānu un labi noslaukiet.

**Mērtrauks**

Mērtrauks tiek izmantots kopā ar ūdens līmeņa indikatoru, kas atrodas rīsu traukā, lai noteiktu rīsu un ūdens daudzumu. Piemēram, lai pagatavotu 6 tases rīsu, rīsu tvertnē ielejiet 6 mērglāzes rīsu un piepildiet ar ūdeni, līdz ūdens līmenis sasniedz 6 tasišu indikatoru.

**Kā lietot rīsu plīti****Rīsu vārīšana**

Pirms ierīces pirmās lietošanas reizes nomazgājiet visas sastāvdaļas (trauku rīsiem, trauku gatavošanai ar tvaiku, mērtrauku un karoti) ar siltu ūdeni un ziepēm. Noslaukiet labi.

Novietojiet rīsu plīti uz līdzenas, sausas, karstuma un mitruma izturīgas virsmas, prom no sienām un mēbelēm. Izmantojiet mērglāzi, lai izmērītu rīsu daudzumu un ielieciet to sietā (B zīm.).

1 glāze rīsu = 150 g = apm. 2/3 porcijas.

Izskalojiet rīsus pirms ievietošanas traukā. Neskalojiet rīsus traukā vārīšanai ar tvaiku.

Ielejiet traukā aukstu ūdeni (vai buljonu), līdz ūdens līmenis sasniedz indikatoru, kas atbilst izlietoto tasišu skaitam (C att.).

Nepiepildiet vairāk par MAX. indikators (8 tases) vai zem MIN. indikators (2 tases).

Pārliecinieties, vai iekšējā trauka ārējā virsma ir sausa (att. D), ievietojiet to rīsu plīts katlā un uzlieciet vāku. Neizmantojiet rīsu plīti bez vāka.

Ievietojiet kabeli rīsu plīts traukā (E att.), pievienojiet kontaktdakšu kontaktligzdai un ieslēdziet rīsu katlu. Iedegas siltuma uzturēšanas gaismas indikators. Drošības apsvērumu dēļ neļaujiet strāvas vadam karāties ārpus galda.

Nospiediet gatavošanas slēdzi uz leju (F zīm.), iedegsies gatavošanas indikators un sāk darboties rīsu plīts. Pēc dažām minūtēm ūdens sāk vārīties un no vāka iztecēs tvaiks.

Nekad neaizveriet tvaika izplūdes atveres uz vāka.

Kad vārīšana ir gandrīz beigusies (ūdens līmenis ir zems), paceliet vāku un ar karoti samaisiet rīsus.

Kad gatavošana ir pabeigta, gatavošanas indikators izslēdzas un iedegas siltuma uzturēšanas indikators.

Gatavošanas laiks var atšķirties atkarībā no rīsu daudzuma un kvalitātes; šeit zemāk atrodi aptuvenos balto rīsu gatavošanas laikus:

2 tases: 15/20 minūtes

4 tases: 20/25 minūtes

6 tases: 25/30 minūtes

8 tases: 20/35 minūtes

Lai iegūtu mīkstus baltos rīsus, pirms vāka atvēršanas ļaujiet rīsiem vārīties rīsu plīts 15 minūtes, samaisiet ar karoti un pasniedziet. Rīsu sajaukšanai iekšējā traukā neizmantojiet metāla karoti, jo tas var sabojāt tā virsmu.

Lai izslēgtu rīsu plīti, atvienojiet to no sienas kontaktligzdas.

Kad ūdens rīsu tvertnē ir pilnībā uzsūcies, rīsu plīts automātiski ieslēdzas siltuma uzturēšanas funkcijā un pabeigs gatavošanu.

**⚠ Brīdinājums! Kad rīsu plīts darbojas, no vāka izplūst karsti tvaiki .**

Rīsu plīts nav piemērota piena rīsu pudiņa pagatavošanai; piens var pārplūst un sadedzināt .

#### **Piezīme:**

**Tvertne ir aprīkota ar spiediena sensoru un gatavošanas slēdzis nedarbojas, ja plīts ir tukša vai ja nav vāka. Vienmēr pārbaudiet, vai, nospiežot slēdzi, iedegas gatavošanas gaismas indikators.**

**Rīsi ir dabisks produkts, un ūdens daudzums, kas jāpievieno ēdiena pagatavošanai, var atšķirties atkarībā no rīsu veida un personīgās gaumes.**

**Rīsu plīts nav piemērota tādu rīsu šķirņu vārīšanai, kurām nepieciešams ilgs gatavošanas laiks.**

#### **Gatavošana ar tvaiku**

Gatavošana ar tvaiku ir smalka procedūra, kas ietver ēdiena gatavošanu ar karsta ūdens tvaiku; šādā veidā pārtika saglabā visas tās uzturvielas.

Ielieciet rīsus rīsu plītī.

Tvertnē ielej 1 mērglāzi ūdens.

Ievietojiet tvaika gatavošanas trauku rīsu plītī.

Ievietojiet ēdienu tvaika gatavošanas traukā.

Aizveriet vāku.

Pievienojiet sienas kontaktligzdu; ieslēdzas siltuma uzturēšanas gaismas indikators.

Nospiediet gatavošanas slēdzi uz leju, iedegsies gatavošanas indikators un sāksies gatavošana ar tvaiku.

Nekad neaizsedziet tvaika izplūdes atveres uz vāka.

Iztvaikošanas laikā var būt nepieciešams pievienot ūdeni.

Kad gatavošana ir beigusies, pavelciet gatavošanas slēdzi uz augšu (iedegas siltuma uzturēšanas indikators) un atvienojiet rīsu plīti no sienas kontaktligzdas.

Atveriet vāku.

#### **Tvaika gatavošanas galds**

| <b>Pārtikas produkti</b> | <b>Raksturlielumi</b>        | <b>Daudzums</b> | <b>Gatavošanas laiki (minūtes)</b> |
|--------------------------|------------------------------|-----------------|------------------------------------|
| Spargeļi                 | Svaigi                       | 500 g           | 30-40                              |
| Brokoļi                  | Svaigi, gabaliņos            | 500 g           | 15-20                              |
| Artišoks                 | Svaigi                       | 4 vidēji        | 40-45                              |
| Burkāni                  | Svaigi sagriezti             | 500 g           | 20-25                              |
| Briseles asns            | Svaigi                       | 500 g           | 20-25                              |
| Ziedkāposti              | Svaigi, gabaliņos            | 500 g           | 20-25                              |
| Kāposti                  | Svaigi sagriezti             | 500 g           | 25-30                              |
| Selerijas                | Svaigi sagriezti             | 500 g           | 20-25                              |
| Sēnes                    | Svaigi, veseli vai sagriezti | 500 g           | 15-25                              |
| Franču pupiņas           | Svaigi, veseli vai sagriezti | 500 g           | 25-35                              |
| Kartupeļi                | Šķēlēs                       | 500 g           | 20-25                              |

| Pārtikas produkti             | Raksturlielumi    | Daudzums          | Gatavošanas laiki (minūtes)             |
|-------------------------------|-------------------|-------------------|-----------------------------------------|
| Cukini                        | Svaigi, sagriezti | 500 g             | 15-20                                   |
| Ābols, bumbieris              | Svaigi, sagriezti | 500 g             | 10-15                                   |
| Forele                        | Svaigi            | 2 gabali pa 150 g | 18-25                                   |
| Asaru fileja                  | Svaigi            | 2 gabali pa 150 g | 15-18                                   |
| Laša fileja                   | Svaigi            | 2 gabali pa 140 g | 15-18                                   |
| Garneles                      | Saldēti           | 450 g             | 15-20                                   |
| Gliemenes                     | Ar olu čaumalu    | 1000 g            | 18-25                                   |
| Tītara kotlete, vistas kājiņa | Svaigi            | 2 gabali pa 150 g | 25-30                                   |
| Steiks                        | Svaigi            | 2 gabali pa 150 g | 30-35                                   |
| Desiņas                       | Svaigi            | 2-8 gabali        | 08-13 (izveidojiet caurumus ar dakšīņu) |
| Vārīta ola                    | Ar olu čaumalu    | 2-10 vidēji       | 10-13                                   |
| Cieti vārīta ola              | Ar olu čaumalu    | 2-10 vidēji       | 15-20                                   |

Tabulā norādītie gatavošanas laiki ir uzskatāmi par aptuveniem. Galu galā ir iespējams veikt personiskus labojumus, ja nepieciešams.

Gatavošanas laiks var atšķirties atkarībā no gatavojamā ēdiena daudzuma, tā novietojuma tvaika gatavošanas procesā, tā svaiguma un personīgās gaumes.

### Tīrīšana un kopšana

Pirms tīrīšanas vienmēr atvienojiet strāvas kabeli no kontaktligzdas un pagaidiet, līdz rīsu plīts ir pilnībā atdzisis.

Nekad neiegremdējiet rīsu plīti un strāvas kabeli ūdenī.

Nomazgājiet trauku rīsiem, trauku vārīšanai ar tvaiku, mērtrauku un karoti ar siltu ūdeni un ziepēm; labi noskalojiet un noslaukiet. Notīriet rīsu plīts iekšpusi ar viegli mitru drānu un labi noslaukiet.

Notīriet vāku un rīsu plīts iekšpusi/ārpusi ar mitru drānu un noslaukiet visu.

Neizmantojiet abrazīvus mazgāšanas līdzekļus.

### Tehniskie dati

Tvertnes tilpums 1 litrs 625 gr rīsu

Jauda 400W

Barošana 220-240V ~ 50/60Hz

**Jebkuru uzlabojumu iemeslu dēļ Beper patur tiesības modificēt vai uzlabot produktu bez brīdinājuma.**



Eiropas direktīvā 2011/65 / ES par elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumiem (WEEE) noteikts, ka vecās sadzīves elektriskās ierīces nedrīkst izmest parastā nešķīrotā sadzīves atkritumu plūsmā. Vecās ierīces jāvēc atsevišķi, lai optimizētu tajās esošo materiālu reģenerāciju un pārstrādi un samazinātu ietekmi uz cilvēku veselību un vidi. Izsvītrotais simbols "atkritumu ratiņi uz riteņiem" uz izstrādājuma atgādina jums par jūsu pienākumu, ka, utilizējot ierīci, tā ir jāsavāc atsevišķi.

## **GARANTIJAS SERTIFIKĀTS**

Šī ierīce ir pārbaudīta rūpnīcā. Sākot no sākotnējā pirkuma, materiāla un ražošanas defektiem tiek piemērota 24 mēnešu garantija. Pirkuma kvīts un garantijas sertifikāts jāiesniedz kopā, ja tiek pieprasīta garantija.

**Garantija ir derīga tikai ar garantijas sertifikātu un pirkuma apliecinājumu (fiskālo kvīti), kurā norādīts pirkuma datums un ierīces modelis**

Lai saņemtu tehnisko palīdzību, lūdzu, tieši sazinieties ar pārdevēju vai mūsu galveno biroju, lai saglabātu ierīces efektivitāti un NEVAJADZĒTU anulēt garantiju. Jebkura neatļautu personu iejaukšanās šajā ierīcē automātiski anulē garantiju.

## **GARANTIJAS NOSACĪJUMI**

Ja garantijas laikā ierīcei ir defekti kļūdaina materiāla un / vai ražošanas rezultātā, mēs garantējam remontu bez maksas ar nosacījumu, ka:

- Ierīce ir izmantota pareizi un tam paredzētajam mērķim.
- Ierīce nav sagrozīta, pretējā gadījumā to nevar uzturēt.
- Jāuzrāda pirkuma kvīts.
- Šī garantija neattiecas uz ierīci, kurai ir pienācīgs nodilums.

Tāpēc visām detaļām, kuras var nejauši saplīst vai kurām ir redzamas lietošanas pazīmes patērējamiem izstrādājumiem (piemēram, lampām, akumulatoriem, sildementiem...), estētiskās daļas tiek izslēgtas no garantijas, un visiem defektiem, kas rodas noteikumu neievērošanas dēļ par lietošanu, neuzmanīgu ierīces lietošanu un / vai apkopi, neuzmanību, nepareizu vai nepareizu uzstādīšanu, bojājumiem pārvadāšanas laikā un citiem bojājumiem, kas nav saistīti ar piegādātāju.

Par katru defektu, kuru garantijas laikā nevar izlabot, ierīci nomainīs bez maksas.

Jebkurā gadījumā, ja detaļa, kas jāmaina defekta, salūšanas vai nepareizas darbības dēļ, ir papildierīce un / vai noņemama izstrādājuma daļa, Beper patur tiesības nomainīt tikai konkrēto daļu, nevis visu izstrādājumu.

Sazinieties ar pārdevēju jūsu valstī vai pārdošanas departamenta Beper.

E-pasts [assistenza@beper.com](mailto:assistenza@beper.com) kuri parsūtīs jūsu iesniegumu jūsu izplatītājam.

## Üldised hoiatused

### Lugege neid juhiseid enne seadme kasutusele võtmist.

Enne seadme kasutusele võtmist ja seadme kasutamise ajal tuleb järgida mõningaid peamisi ohutust puudutavaid juhiseid.

Pärast pakendi eemaldamist veenduge seadme terviklikkuses. Kui leiате midagi olevat katki või puudu, ärge kasutage seadet vaid pöörduge seadme edasimüüja poole. Pakkematerjale (kilekotte, vahtplasti) ei tohi jätta väikelaste käeulatusse – lämbumisoht!

Kindlustage, et seadet kasutatakse vaid sellise tarbimisvooluga, mis on sedastatud seadme tüübisildil ning et elektrisüsteem on vastavuses seadme võimsuskoormusega.

Ärge eemaldage seadme pistikut vooluvõrgust juhtimest tirides.

Ärge laske toitejuhet sattuda kokkupuutesse kuumade pindade või teravate esemetega.

Ärge kasutage seadet, kui selle toitejuhe on saanud kahjustusi.

Kui toitejuhe on vigastatud, laske see ohu vältimiseks vahetada uue vastu tootja enda remondiettevõttes, tootja poolt volitatud järelteenindusettevõttes või muus sarnase kvalifikatsiooniga remondiettevõttes.

Ühendage seade vaid vahelduvvooluvõrku.

Üldiselt ei soovitata ühendada seadet vooluvõrku adaptrite, mitmikpistikupesade ega pikendusjuhtmete vahendusel.

Kui nende kasutamine on siiski vältimatu, kasutage vaid üht adaptrit / pikendusjuhet korraga ning need peavad taluma seadme võimsuskoormust ja vastama ohutusnõuetele.

Seda seadet tohib kasutada vaid seadme ettenähtud kasutuseesmärgil. Mistahes muu kasutamine on vale, potentsiaalselt ohtlik ja toob kaasa garantii tühistumise. Tootja ei vastuta võimalike isikuvigastuste ega materiaalsete või mittemateriaalsete kahjude eest, mis tulenevad seadme valest, ebakohasest ja mittemõistlikust kasutamisest.

Vältimaks juhtme ülekuumenemist, kerige see alati enne seadme elektrikontakti ühendamist lahti ning eemaldage seadme pistik elektrikontaktist, kui seadet parajasti ei kasutata.

Enne hooldus- või puhastustoimingute teostamist seadmele eemaldage seadme pistik elektrikontaktist.

Seadet ei tohi kasta vette ega muudesse vedelikesse.

Hoidke seadet eemal kuumusallikatest (küttekehad).

Seadet ei tohi kasutada piiratud füüsilise, sensoorse või vaimse võimekusega isikud, ka mitte väikelapsed; samuti mitte isikud kes teadmiste ja kogemuste puudumise tõttu ei oska seadet ohutult kasutada juhul, kui nende tegevust ei juhendata / nende üle järelvalvet ei teostata pädeva vastutusvõimelise isiku poolt.

Lastel ei tohi lubada seadmega mängida.

Kui seadme kasutusaeg on jõudnud lõpule ja seade kuulub käitlemisele, on soovitatav muuta seadme edasine kasutamine võimatuks.

**Soovitatav on eemaldada toitejuhe või muu ohuallikas seadme küljest vahetult enne seadme andmist käitlemisele.**

**Seadet ei tohi kasutada lapsed. Lapsed ei tohi seadmega mängida. Hoidke seade ja selle juhe eemal nooremate kui kooliealiste laste käeulatuses.**

Seadet tohivad kasutada lapsed, kes on jõudnud kooliikka ning piiratud füüsilise, sensoorse ja vaimse võimekusega inimesed juhul, kui neid on seadme ohutu kasutamise osas instrueeritud ja nad mõistavad täielikult seadme kasutamisega seotud ohtusid.

### **Kasutus- ja ohutusnõuanded**

Ühendage riisikeetja ainult regulaarselt paigaldatud seinakontaktidesse.

Enne tarvikute vahetamist või puhastamist eemaldage alati pistik seinakontaktist, laske seadmel jahtuda ja lülitage see välja, kui seda ei kasutata.

Ärge laske toitejuhtmel rippuda väljaspool lauda või tööpinda.

Ärge kasutage seadet ilma järelvalveta.

Avage ja tõstke kaas ettevaatlikult ning laske vett riisikeetjasse tilkuda, et vältida põletusohtu.

Asetage riisikeet tasasele, kuuma- ja niiskuskindlale pinnale.

Ärge asetage riisikeetjat otse pliidile või elektriplaatidele.

Ärge kasutage riisikeetjat veeallikate läheduses.

Ärge asetage riisikeetjat seinte lähedusse (minimaalne vahekaugus vähemalt 10 cm) ega riuli alla. Ärge kunagi asetage riisipliidile esemeid. Kui riisikeetja töötab, ei tohi kunagi kaanel olevaid auru väljundeid takistada. Enne riisikeetja sisselülitamist pange nõusse ainult vett.

## **⚠ Hoiatus: kui riisikeetja töötab, väljub kaanest kuuma auru!**

Kui keetmine on lõppenud, tõstke kaant ainult käepidemest. Laske riisikeetjal enne puhastamist või hoiustamist maha jahtuda. Hoida lastele kättesaamatus kohas. Kasutage riisikeetjat ainult toidu valmistamiseks.

### **Toote kirjeldus Joonis A**

1. Kaas
2. Konteineri sees
3. Käepidemed
4. Küpsetamise valgusindikaator
5. Kaane käepide
6. Konteiner riisi jaoks
7. Hoiu soojas valguse indikaator
8. Küpsetamise lüliti
9. Riisi lusikas
10. Mõõtetops
11. Toitekaabel
12. Mahuti auruga küpsetamiseks

### **Kasutamishüües**

#### **Esimene kasutus**

Eemaldage kõik pakkematerjalid ja kontrollige, et kõik komponendid oleksid heas seisukorras. Peske riisi anum, auruga küpsetamise nõu, mõõtetops ja lusikas sooja vee ja seebiga; loputage ja pühkige hästi. Puhastage riisikeetja seest kergelt niiske lapiga ja pühkige korralikult.

#### **Mõõtetops**

Mõõtetopsi kasutatakse koos riisi mahuti sees oleva veetaseme indikaatoriga riisi ja veekoguste määramiseks. Näiteks 6 tassi riisi keetmiseks valage riisi anumasse 6 mõõtetopsi riisi ja täitke see veega, kuni veetase jõuab 6 tassi indikaatorini.

### **Kuidas riisikeetjat kasutada**

#### **Riisi keetmine**

Enne seadme esmakordset kasutamist peske kõik komponendid (riisinõu, auruga küpsetamise nõu, mõõtetops ja lusikas) sooja vee ja seebiga. Pühkige hästi.

Asetage riisikeet tasasele, kuivale, kuuma- ja niiskuskindlale pinnale, eemal seintest ja mööblist.

Mõõtke mõõtetopsi abil riisi kogus ja pange see sõelale (joonis B).

1 tass riisi = 150 g = u. 2/3 portsjonit.

Loputage riis enne konteinerisse panemist. Ärge loputage riisi auruga küpsetamiseks anumasse.

Valage anumasse külma vett (või puljongit), kuni veetase jõuab kasutatud tasside arvule vastava indikaatorini (joonis C).

Ärge täitke üle MAX. indikaator (8 tassi) või alla MIN. indikaator (2 tassi).

Veenduge, et sisemahuti välispid oleks kuiv (joonis D), asetage see riisikeetjasse ja katke kaas. Ärge kasutage riisikeetjat ilma kaaneta.

Sisestage kaabel riisikeetjasse (joonis E), ühendage pistik pistikupessa ja lülitage riisikeetja sisse. Soojas hoidmise tuli süttib. Ohutuse huvides ärge laske toitekaabli lauast väljas rippuda.

Vajutage küpsetuslüliti allapoole (joonis F), küpsetusvalgusti süttib ja riisikeetja käivitub.

Mõne minuti pärast hakkab vesi keema ja kaanest väljub aur.

Ärge kunagi sulgege kaanel olevaid auru väljalaskeavasid.

Kui keetmine on peaaegu lõppenud (veetase on madal), tõsta kaas ja sega lusikaga riis.

Kui küpsetamine on lõppenud, lülitage küpsetustuli välja ja soojas hoidmise indikaator lülitage sisse. Küpsetusajad võivad olenevalt riisi kogusest ja kvaliteedist erineda; siit leiate valge riisi ligikaudsed küpsetusajad:

2 tassi: 15/20 minutit  
4 tassi: 20/25 minutit  
6 tassi: 25/30 minutit  
8 tassi: 20/35 minutit

Pehme valge riisi saamiseks lase riisil enne kaane avamist 15 minutit riisikeetjas küpseda, sega lusikaga ja serveeri. Ärge kasutage metallist lusikat riisi segamiseks sisemises anumast, kuna see võib riisi pinda kahjustada. Riisikeetja väljalülitamiseks ühendage see seinakontaktist lahti.

lülitub riisikeetja automaatselt sooja hoidmise funktsiooni ja lõpetab toiduvalmistamise.

**⚠ Hoiatus! Kui riisikeetja töötab, tuleb kaanest välja kuuma auru .**

Riisikeetja ei sobi piimariisipudingi keetmiseks; piim võib üle voolata ja põletada .

### Märkus.

Anum on varustatud rõhuanduriga ja toiduvalmistamise lüliti ei tööta, kui pliit on tühi või kui kaas puudub. Kontrollige alati, et lüliti vajutamisel süttib küpsetusvalgusti.

Riis on looduslik toode ja toiduvalmistamiseks lisatava vee kogus sõltub riisi tüübist ja isiklikust maitsest.

Riisikeetja ei sobi pikka küpsetusaega nõudvate riisisortide küpsetamiseks.

### Auruga küpsetamine

Auruga küpsetamine on delikaatne protseduur, mis hõlmab toidu valmistamist kuuma veeauruga; sel viisil säilitab toit kõik oma toitained.

Pange riis riisikeetjasse.

Valage anumasse 1 mõõtetops vett.

Asetage auruküpsetusnõu riisikeetjasse.

Pange toit auruküpsetusnõusse.

Sulgege kaas.

Ühendage seinakontakti; soojas hoidmise märgutuli süttib.

Vajutage toiduvalmistamise lüliti alla, küpsetamise märgutuli süttib ja auruga küpsetamine algab.

Ärge kunagi katke auru väljalaskeavasid kaanel.

Võib nõuda vee lisamist aurustamise ajal.

Kui küpsetamine on lõppenud, tõmmake toiduvalmistamise lüliti üles (soojas hoidmise indikaatorituli süttib) ja eemaldage riisikeetja seinakontaktist.

Avage kaas.

### Auruga toiduvalmistamise laud

| Toiduained         | Omadused                     | Kogus      | Küpsetusajad (minutit) |
|--------------------|------------------------------|------------|------------------------|
| Spargel            | Värske                       | 500 g      | 30-40                  |
| Brokkoli           | Värske, tükkideks            | 500 g      | 15-20                  |
| Artišokk           | Värske                       | 4 keskmine | 40-45                  |
| Porgand            | Värskest viilutatud          | 500 g      | 20-25                  |
| Brüsselid tärkavad | Värske                       | 500 g      | 20-25                  |
| Lillkapsas         | Värske, tükkideks            | 500 g      | 20-25                  |
| Kapsas             | Värskest viilutatud          | 500 g      | 25-30                  |
| Seller             | Värskest viilutatud          | 500 g      | 20-25                  |
| Seened             | Värske, terve või viilutatud | 500 g      | 15-25                  |

| Toiduained               | Omadused                     | Kogus         | Küpsetusajad (minutit)     |
|--------------------------|------------------------------|---------------|----------------------------|
| Prantsuse oad            | Värske, terve või viilutatud | 500 g         | 25-35                      |
| Kartulid                 | Viilutatud                   | 500 g         | 20-25                      |
| Kartulid                 | Koos nahaga                  | 500 g         | 30-40                      |
| Suvikõrvits              | Värske, viilutatud           | 500 g         | 15-20                      |
| Õun, pirn                | Värske, viilutatud           | 500 g         | 10-15                      |
| Forell                   | Värske                       | 2 tükki 150 g | 18-25                      |
| Ahvena filee             | Värske                       | 2 tükki 150 g | 15-18                      |
| Lõhefilee                | Värske                       | 2 tükki 140 g | 15-18                      |
| Krevetid                 | Külmutatud                   | 450 g         | 15-20                      |
| Rannakarbid              | Munakoorega                  | 1000 g        | 18-25                      |
| Kalkuni kotlet, kanakoib | Värske                       | 2 tükki 150 g | 25-30                      |
| Praad                    | Värske                       | 2 tükki 150 g | 30-35                      |
| Vorstid                  | Värske                       | 2-8 tükki     | 08-13 (tee kahvliga augud) |
| Keedetud muna            | Munakoorega                  | 2-10 keskmist | 10-13                      |
| Kõvaks keedetud muna     | Munakoorega                  | 2-10 keskmist | 15-20                      |

Tabelis näidatud küpsetusaegu tuleb lugeda ligikaudseteks. Vajadusel on lõpuks võimalik teha isiklikke parandusi.

Küpsetusaeg võib varieeruda sõltuvalt valmistatava toidu kogusest, selle paigutusest auruga küpsetamises, selle värskusest ja isiklikest maitsetest.

### Puhastamine ja hooldus

Enne puhastamist eemaldage alati toitejuhe pistikupesast ja oodake, kuni riisikeetja on täielikult maha jahtunud.

Ärge kunagi kastke riisikeetjat ja toitekaablit vette.

Peske riisi anum, auruga küpsetamise nõu, mõõtetops ja lusikas sooja vee ja seebiga; loputage ja pühkige hästi. Puhastage riisikeetja seest kergelt niiske lapiga ja pühkige korralikult.

Puhastage kaas ja riisikeetja seest/väljast niiske lapiga ning pühkige kõik ära.

Ärge kasutage abrasiivseid puhastusvahendeid.

### Tehnilised andmed

Mahuti maht 1 liiter 625 gr riisi jaoks

Võimsus 400W

Toide 220-240V ~ 50/60Hz

Parendamise põhjustel jätab Beper endale õiguse toodet ilma ette teatamata muuta või täiustada.



Euroopa direktiiv 2011/65/EU elektri- ja elektroonikajäätmetest (WEEE) sätestab, et vanad elektriseadmed ei kuulu äraviskamisele sorteerimata olmejäätmete sekka. Vanad seadmed kogutakse eraldi süsteemi alusel, et optimeerida nendes sisalduvate materjalide taaskasutust ja vähendada sellistest jäätmetest tekkivat võimalikku negatiivset mõju loodusele ja inimtervisele. Läbikriipsutatud prügikonteineri kujutisega sümbol meenutab tarbijale kohustust seadme nõuetekohaseks käitlusele toimetamiseks seadme kasutusea lõppedes.

## **GARANTIITUNNISTUS**

Seadet on tehases kontrollitud. Alates ostukuupäevast rakenduv 24 kuud kestev garantii kehtib materjalidele ja tootmisdefektidele. Garantiinõude esitamisega koos tuleb esitada ka ostukviitung ja garantiitunnistus.

**Garantii kehtib vaid garantiitunnistuse ja seadme marki/mudelit ning ostukuupäeva tõendava ostudokumendi (kviitungi) olemasolul.**

Tehnilise abi saamiseks pöörduge otse seadme edasimüüja või tootja esinduse poole, et seadme garantii ei katkeks ega tühistuks.

Mistahes volitamata remont seadmele või seadme avamine volitamata isikute poolt tühistab garantii.

## **GARANTIITINGIMUSED**

Kui seadmel ilmneb vigu materjalide ja/või tootmise defektide näol garantiiperioodil, garanteerib tootja seadme tasuta parandamise järgnevatel tingimustel:

- Seadet on kasutatud õigesti ning kasutusotstarbega vastavuses.
- Seadet ei ole lõhutud ega muul viisil mehaaniliselt kahjustatud.
- Ostukviitungi olemasolu ja esitamine on nõutav.
- Tavaline kasutamiseiga seotud kulumine ei ole aluseks garantiinõude esitamisele ega ole garantiiga kaetud.

Seetõttu mistahes lõhutud osa või kulutarvik (lamp, patareid, kütteelement) ega nähtavate osade kasutamisel ei kuulu garantii alla, samuti ei kuulu mistahes defekt, mis tekib kasutusjuhendite eiramisest, hooletust kasutamisest või puudulikust hooldamisest /hooldamata jätmisest, vales paigaldusest, transpordist või muud kaasnevad kahjud, tootja poolt hüvitamisele.

Garantiiperioodil ilmnenud garantiiga kaetud defekti ilmnedes - kui seda defekti ei ole võimalik parandada - vahetatakse vigane seade tasuta välja.

Igal juhtumil, kui garantiinõudega kaetud osa on seadme tarvik või seadme äravõetav detail, jätab tootja endale õiguse vahetada välja vaid kõnealune osa ja mitte tervet seadet tervikuna.

Pöörduge garantiijuhtumi tekkimisel oma riigis asuva Beper edasimüüja poole või beperi müügijärgsesse hooldusettevõttesse; või e-postile [assistenza@beper.com](mailto:assistenza@beper.com), kuhu saabuvad kirjalikud päringud edastatakse teie edasimüüjale.

## **Opšta upozorenja**

### **Pročitajte sledeća uputstva pre upotrebe uređaja.**

Pre i tokom upotrebe uređaja, moraju se poštovati neke osnovne mere predostrožnosti.

Nakon što uklonite sav materijal za pakovanje, proverite ispravnost uređaja. U slučaju bilo kakve sumnje nemojte koristiti uređaj i kontaktirajte stručno kvalifikovano osoblje. Materijali za pakovanje (plastične kese, stiropor itd.) uvek se moraju držati van domašaja dece, kao potencijalnog uzroka rizika.

Uvek proverite da li je mrežni napon jednak naponu naznačenom na nalepnici sa tehničkim podacima i da je električni sistem kompatibilan sa snagom uređaja.

Nikada ne isključujte uređaj iz utičnice povlačenjem kabla za napajanje.

Uverite se da kabl nikada ne dođe u kontakt sa vrućim ili oštrim površinama.

Nemojte koristiti uređaj ako je kabl za napajanje oštećen.

Ako je kabl za napajanje oštećen, mora ga zameniti proizvođač ili njegova tehnička služba nakon prodaje ili kvalifikovana osoba, kako bi se izbegao potencijalni rizik.

Aparat priključite samo na utičnicu naizmenične struje.

Generalno nije preporučljivo koristiti adaptere, višestruke utičnice i/ili produžetke kablova.

Kada je njihova upotreba neophodna, koristite samo adapter i produžetke kablova u skladu sa važećim bezbednosnim propisima. Ovaj uređaj se sme koristiti samo za rad za koji je izričito projektovan. Svaka druga upotreba smatra se neispravnom i stoga opasnom, što dovodi do isteka garancije. Proizvođač se ne može smatrati odgovornim za bilo kakvu štetu nastalu nepravilnim, nestručnim i nerazumnim korišćenjem.

Da biste izbegli opasno pregrevanje, potpuno odmotajte kabl za napajanje i izvucite iz utičnice kada se uređaj ne koristi.

Pre obavljanja bilo kakvog čišćenja ili održavanja, isključite kabl iz električne utičnice. Ne uranjajte uređaj u vodu ili druge tečnosti.

Držite uređaj dalje od izvora grejanja (npr. radijatora).

Ovaj uređaj ne smeju da koriste osobe (uključujući decu) sa ograničenim fizičkim, čulnim ili mentalnim sposobnostima, osobe koje nemaju iskustva i znanja o uređaju, osim ako ih pomno posmatra ili dobro uputi osoba odgovorna za njihovu bezbednost u vezi sa upotrebom uređaja.

Деца не смеју да се играју са уређајем.

Када се уређај мора одложити, препоручује се да га искључите.

**Takoђе се препоручује да оне делове уређаја који могу представљати опасност учините безопасним.**

**Деца не смеју да користе овај уређај. Деца не смеју да се играју са уређајем. Држите уређај и његов кабл даље од деце млађе од 8 година.**

Овај уређај могу користити деца од 8 година или старија и особе са ограниченим физичким, сензорним или менталним способностима, или особе које немају искуства и знања о апарату, под условом да су добили комплетна упутства о безбедној употреби уређаја. и под условом да разумеју повезане ризике.

### **Савети за употребу и безбедност**

Шпорет за пиринач прикључите само на редовно инсталиране зидне утичнице.

Увек извуците утикач из зидне утичнице, пустите да се апарат охлади и искључите га када се не користи, пре замене прибора или чишћења.

Не дозволите да кабл за напајање виси изван стола или радне површине.

Немојте користити уређај без надзора.

Пажљиво отворите и подигните поклопац и пустите да вода капље у шпорет за пиринач како бисте избегли ризик од опекотина.

Поставите шпорет за пиринач на равну површину отпорну на топлоту и влагу.

Не стављајте шпорет за пиринач директно на шпорет или електричне плоче.

Не користите шпорет за пиринач у близини извора воде.

Не постављајте шпорет за пиринач близу зидова (минимално растојање од најмање 10 цм) или испод полице. Никада не стављајте предмете на шпорет за пиринач. Излази паре на поклопцу никада не смеју да буду зачепљени када апарат за пиринач ради. Ставите воду само у посуду пре него што укључите шпорет за пиринач.

**⚠ Упозорење: када штедњак за пиринач ради, врућа пара излази из поклопца!**

Када се кључање заврши, пазите да поклопац подигнете само за његову дршку.

Пустите да се апарат за пиринач охлади пре чишћења или складиштења.

Чувати даље од деце. Користите шпорет за пиринач само за кување хране.

#### Опис производа Сл.А

1. Поклопац
2. Унутрашњи контејнер
3. Ручке
4. Светлосни индикатор за кување
5. Ручка за поклопац
6. Контејнер за пиринач
7. Светлосни индикатор одржавања топлоте
8. Прекидач за кување
9. Кашика за пиринач
10. Мерна чаша
11. Кабл за напајање
12. Посуда за кување на пари

#### Користите упутства

##### Прва употреба

Уклоните сав материјал за паковање и проверите да ли су све компоненте у добром стању.

Оперите посуду за пиринач, посуду за кување на пари, посуду за мерење и кашику топлом водом и сапуном; добро исперите и обришите.

Очистите унутрашњост шпорета за пиринач лагано влажном крпом и добро обришите.

##### Мерна чаша

Мерна шоља се користи заједно са индикатором нивоа воде који се налази унутар посуде за пиринач, за одређивање количине пиринча и воде. На пример, да бисте скували 6 шољица пиринча, сипајте 6 мерних шољица пиринча у посуду за пиринач и напуните водом док ниво воде не достигне индикатор од 6 шољица.

#### Како користити шпорет за пиринач

##### Кување пиринча

Пре прве употребе апарата, оперите све компоненте (посуда за пиринач, посуду за кување на пари, мерна шоља и кашика) топлом водом и сапуном. Обришите добро.

Поставите шпорет за пиринач на равну, суву површину отпорну на топлоту и влагу, даље од зидова и намештаја.

Мерницом измерите количину пиринча и ставите је у сито (слика Б).

1 шоља пиринча = 150 г = прибл. 2/3 порције.

Исперите пиринач пре него што га ставите у посуду. Немојте испирати пиринач у посуду за кување на пари.

Сипајте хладну воду (или бујон) у посуду све док ниво воде не достигне индикатор који одговара броју употребљених шољица (слика Ц).

Немојте пунити преко МАКС. индикатор (8 шољица) или испод МИН. индикатор (2 шоље).

Уверите се да је спољна површина унутрашње посуде сува (слика Д), ставите је у шпорет за пиринач и ставите поклопац. Не користите шпорет за пиринач без поклопца.

Убаците кабл у шпорет за пиринач (Сл. Е), прикључите утикач у утичницу и укључите шпорет за пиринач. Светлосни индикатор одржавања топлоте се укључује. Из безбедносних разлога, не дозволите да кабл за напајање виси изван стола.

Притисните прекидач за кување надоле (Сл. Ф), лампица за кување се укључује и апарат за кување се укључује.

После неколико минута вода почиње да кључа и пара ће изаћи из поклопца.

Никада не затварајте отворе за излаз паре на поклопцу.

Када се кување скоро заврши (ниво воде је низак), подигните поклопац и кашиком помешајте пиринач.

Када се кување заврши, лампица за кување се гаси и укључује се индикатор одржавања топлоте. Време кувања може да варира у зависности од количине и квалитета пиринча; овде испод пронађите приближна времена кувања за бели пиринач:

2 шоље: 15/20 минута

4 шоље: 20/25 минута

6 шољица: 25/30 минута

8 шољица: 20/35 минута

За меки бели пиринач, пустите да се пиринач кува у шпорету за пиринач 15 минута пре него што отворите поклопац, помешајте кашиком и послужите. Немојте користити металну кашику за мешање пиринча у унутрашњој посуди, јер то може оштетити његову површину.

Да бисте искључили шпорет за пиринач, искључите га из зидне утичнице.

Када се вода у посуду за пиринач потпуно упије, апарат за кување ће аутоматски ући у функцију одржавања топлоте и завршити кување.

**⚠ Упозорење! Врућа пара излази из поклопца када штедњак за пиринач ради.**

Шпорет за пиринач није погодан за кување млечног пудинга од пиринча; млеко би могло да прелије и изгори.

#### **Напомена:**

**Посуда је опремљена сензором притиска и прекидач за кување не ради ако је шпорет празан или ако нема поклопца. Увек проверите да ли се лампица за кување укључује када притиснете прекидач.**

**Пиринач је природан производ и количина воде која се мора додати за кување ће варирати у зависности од врсте пиринча и личног укуса.**

**Шпорет за пиринач није погодан за кување сорти пиринча које захтевају дуго време кувања.**

#### **Кување на пари**

Кување на пари је деликатан поступак који подразумева кување хране са паром топле воде; на овај начин, храна чува све своје хранљиве материје.

Ставите пиринач у шпорет за пиринач.

Сипајте 1 мерну шољу воде у посуду.

Ставите посуду за кување на пари у шпорет за пиринач.

Ставите храну у посуду за кување на пари.

Затворите поклопац.

Прикључите на зидну утичницу; укључује се светлосни индикатор одржавања топлоте.

Притисните прекидач за кување надоле, лампица за кување се укључује и почиње кување на пари.

Никада не покривајте отворе за излаз паре на поклопцу.

Можда ће бити потребно додати воду током испаравања.

Када се кување заврши, повуците прекидач за кување према горе (индикаторска лампица за одржавање топлоте се укључује) и искључите шпорет за пиринач из зидне утичнице.

Отворите поклопац.

**Сто за кување на пари**

| Храна                     | Карактеристике          | Количина           | Времена кувања (минути)         |
|---------------------------|-------------------------|--------------------|---------------------------------|
| аспарагус                 | Свеже                   | 500 г              | 30-40                           |
| Броколи                   | Свеже, комади           | 500 г              | 15-20                           |
| Артичока                  | Свеже                   | 4 средње           | 40-45                           |
| Шаргарепа                 | Свеже исечено           | 500 г              | 20-25                           |
| Брукеллес клице           | Свеже                   | 500 г              | 20-25                           |
| карфиол                   | Свеже, комади           | 500 г              | 20-25                           |
| Купус                     | Свеже исечено           | 500 г              | 25-30                           |
| Целериак                  | Свеже исечено           | 500 г              | 20-25                           |
| Печурке                   | Свеже, целе или исечене | 500 г              | 15-25                           |
| француски пасуљ           | Свеже, целе или исечене | 500 г              | 25-35                           |
| Кромпир                   | Нарезано                | 500 г              | 20-25                           |
| Кромпир                   | Са кожом                | 500 г              | 30-40                           |
| тиквице                   | Свеже, нарезане         | 500 г              | 15-20                           |
| Јабука, крушка            | Свеже, нарезане         | 500 г              | 10-15                           |
| Пастрма                   | Свеже                   | 2 комада од 150 гр | 18-25                           |
| Филет смуђа               | Свеже                   | 2 комада од 150 гр | 15-18                           |
| Филет лососа              | Свеже                   | 2 комада од 140 гр | 15-18                           |
| Козице                    | Фрозен                  | 450 г              | 15-20                           |
| Дагње                     | Са љуском јајета        | 1000 г             | 18-25                           |
| Ћурети котлет, пилећи бут | Свеже                   | 2 комада од 150 гр | 25-30                           |
| Одрезак                   | Свеже                   | 2 комада од 150 гр | 30-35                           |
| Кобасице                  | Свеже                   | 2-8 комада         | 08 – 13 (направи рупе виљушком) |
| Кувано јаје               | Са љуском јајета        | 2-10 средње        | 10-13                           |
| Тврдо кувано јаје         | Са љуском јајета        | 2-10 средње        | 15-20                           |

Времена кувања наведена у табели сматрају се приближним. На крају је могуће извршити личне корекције ако је потребно.

Време кувања може да варира у зависности од количине хране која се кува, њеног распореда у кувању на пари, њене свежине и личног укуса.

**Чишћење и њега**

Пре чишћења увек извуците кабл за напајање из утичнице и сачекајте да се шпорет за пиринач потпуно охлади.

Никада не урањајте шпорет за пиринач и кабл за напајање у воду.

Оперите посуду за пиринач, посуду за кување на пари, посуду за мерење и кашику топлом водом и сапуном; добро исперите и обришите. Очистите унутрашњост шпорета за пиринач лагано влажном крпом и добро обришите.

Очистите поклопац и унутрашњост/споља шпорета за пиринач влажном крпом и обришите све.

Немојте користити абразивне детерџенте.

#### Технички подаци

Капацитет контејнера 1 литар за 625 гр пиринча

Снага 400В

Напајање 220-240В ~ 50/60Хз

**Из разлога побољшања, Бепер задржава право да модификује или побољша производ без икаквог обавештења.**



Evropska direktiva 2011/65/EU o otpadu električne i elektronske opreme (Waste Electrical and Electronic Equipment - WEEE) zahteva da se zastareli i neispravni kućni električni uređaji ne smeju odlagati u uobičajeni nesortirani tok komunalnog otpada. Stari uređaji se moraju sakupljati odvojeno kako bi se optimizirao oporavak i reciklaža materijala koji sadrže i smanjio uticaj na ljudsko zdravlje i životnu sredinu. Precrtani simbol „kante za otpatke“ na proizvodu podseća vas na vašu obavezu da se uređaj, kada ga odlažete, mora sakupljati odvojeno.

#### POTVRDA O GARANCIJI

Ovaj uređaj je fabrički proveren. Garancija važi 24 meseca od datuma kupovine za defecte nastale tokom proizvodnje ili defecte nastale zbog neispravnog materijala. U slučaju zahteva za garanciju moraju se dostaviti zajedno potvrda o kupovini i potvrda o garanciji.

**Garancija važi samo uz garantni list i dokaz o kupovini (fiskalni račun) sa datumom kupovine i modelom uređaja.**

Za bilo kakvu tehničku pomoć obratite se direktno prodavcu ili našem sedištu kako biste sačuvali efikasnost aparata i DA NE BISTE PONIŠTILI garanciju. Svaka intervencija neovlašćenih osoba na ovom uređaju automatski će poništiti garanciju.

#### USLOVI GARANCIJE

Ako tokom garantnog perioda dodje do bilo kakvih kvarova kao rezultat neispravnog materijala i/ili proizvodnje garantujemo besplatan popravak pod uslovom da:

- Je aparat pravilno korišćen i u svrhu za koju je namenjen.
- Uređaj nije otvaran, popravljan ili izmenjen od strane neovlašćenog osoblja, inače ga nije moguće popraviti.
- Da se dostavi potvrda o kupovini.
- Uređaj koji je istrošen i oštećen neće biti pokriven ovom garancijom.

Zbog toga su svi delovi koji se mogu slučajno slomiti ili koji imaju vidljive znakove upotrebe kod potrošnih proizvoda (poput lampi, baterija, grejnih elemenata ...), estetski delovi isključeni iz garancije i bilo koji nedostatak koji nastane usled nepoštovanja uputstava za upotrebu, nemara u upotrebi i/ili održavanju uređaja, nepažnje, pogrešne ili nepravilne montaže, oštećenja tokom transporta i bilo koje druge štete koja se ne može pripisati dobavljaču.

Za svaki kvar koji se nije mogao popraviti u garantnom roku, aparat će biti zamenjen besplatno.

U svakom slučaju, ako je deo koji treba zameniti zbog defekta, oštećenja ili kvara dodatak i/ili odvojivi deo proizvoda, Beper zadržava право da zameni samo onaj deo koji je u pitanju, a ne i ceo proizvod.

Obratite se distributeru u svojoj zemlji ili servisnom centru Beper. E-mail [assistenza@beper.com](mailto:assistenza@beper.com)

Koji će proslediti vaše upite vašem distributeru.

## **Splošna opozorila**

### **Pred uporabo naprave preberite naslednja navodila.**

Pred uporabo naprave in med njo je treba upoštevati nekaj osnovnih previdnostnih ukrepov.

Ko odstranite vse embalažne materiale, preverite celovitost aparata. V primeru kakršnega koli dvoma naprave ne uporabljajte in se obrnite na strokovno usposobljeno osebje. Embalažni materiali (plastične vrečke, stiropor itd.) morajo biti vedno shranjeni izven dosega otrok, saj lahko povzročijo nevarnost.

Vedno se prepričajte, da je omrežna napetost enaka napetosti, navedeni na nalepki s tehničnimi podatki, in da je električni sistem združljiv z močjo aparata.

Naprave nikoli ne izključite iz vtičnice tako, da potegnete za napajalni kabel. Poskrbite, da kabel nikoli ne pride v stik z vročimi ali ostrimi površinami.

Naprave ne uporabljajte, če je napajalni kabel poškodovan.

Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec ali njegova tehnična poprodajna služba ali usposobljena oseba, da bi se izognili morebitnemu tveganju.

Napravo priključite samo na vtičnico za izmenični tok.

Uporaba adapterjev, več vtičnic in/ali podaljškov kabla na splošno ni priporočljiva.

Če je njihova uporaba nujna, uporabljajte samo adapterje in podaljške kabla, ki so skladni z veljavnimi varnostnimi predpisi.

Ta aparat se sme uporabljati samo za delovanje, za katero je bil izrecno zasnovan. Vsako drugo uporabo je treba obravnavati kot nepravilno in s tem nevarno, zaradi česar preneha veljati garancija. Proizvajalec ne more biti odgovoren za morebitno škodo, nastalo zaradi nepravilne, neprimerne in nerazumne uporabe.

Da bi se izognili nevarnemu pregrevanju, popolnoma odvijte napajalni kabel in izvlecite vtičnico iz električne vtičnice, ko naprave ne uporabljate. Pred izvajanjem kakršnih koli postopkov čiščenja ali vzdrževanja izvlecite vtičnico iz električne vtičnice.

Naprave ne potapljajte v vodo ali druge tekočine.

Napravo hranite stran od virov ogrevanja (npr. radiatorja).

Tega aparata ne smejo uporabljati osebe (vključno z otroki) z omejenimi fizičnimi, senzoričnimi ali duševnimi sposobnostmi, osebe, ki nimajo izkušenj in znanja o aparatu, razen če jih oseba, odgovorna za njihovo varnost, pozorno opazuje ali jih dobro pouči o uporabi aparata.

Otroci se z napravo ne smejo igrati.

Kadar je treba aparat odstraniti, je priporočljivo, da ga onemogočite.

**Prav tako je priporočljivo, da se onespособijo tisti deli naprave, ki bi lahko predstavljali nevarnost.**

**Te naprave ne smejo uporabljati otroci. Otroci se z napravo ne smejo igrati. Napravo in njen kabel hranite stran od otrok, mlajših od 8 let.**

Ta aparat lahko uporabljajo otroci, stari 8 let ali več, in osebe z omejenimi fizičnimi, senzoričnimi ali duševnimi sposobnostmi ali osebe, ki nimajo izkušenj in znanja o aparatu, če so jim bila dana popolna navodila za varno uporabo aparata in če razumejo s tem povezana tveganja.

### **Nasveti za uporabo in varnost**

Kuhalnik riža priključite samo na redno nameščene stenske vtičnice. Pred menjavo pripomočkov ali čiščenjem vedno izvlcite vtič iz stenske vtičnice, pustite, da se aparat ohladi, in ga izklopite, ko ga ne uporabljate. Ne pustite, da napajalni kabel visi zunaj mize ali delovne površine. Naprave ne uporabljajte brez nadzora.

Previdno odprite in dvignite pokrov ter pustite, da voda kaplja v kuhalnik za riž, da se izognete nevarnosti opeklin.

Kuhalnik riža postavite na ravno površino, odporno na vročino in vlago.

Ne postavljajte kuhalnika riža neposredno na štedilnike ali električne plošče.

Ne uporabljajte kuhalnika riža v bližini vodnih virov.

Ne postavljajte kuhalnika riža blizu sten (najmanjša razdalja 10 cm) ali pod polico. Nikoli ne postavljajte predmetov na kuhalnik riža. Med delovanjem kuhalnika riža nikoli ne smete ovirati izhodov pare na pokrovu. Pred vklopom kuhalnika riža v posodo nalijte samo vodo.

**⚠ Opozorilo: med delovanjem kuhalnika riža iz pokrova uhaja vroča para!**

Ko je vrenje končano, pazimo, da dvignemo pokrov le za ročaj.

Pustite, da se kuhalnik riža ohladi, preden ga očistite ali shranite.

Hraniti izven dosega otrok. Kuhalnik za riž uporabljajte samo za kuhanje hrane.

**Opis izdelka Slika A**

1. pokrov
2. Notranja posoda
3. Ročaji
4. Indikator kuhanja
5. Ročaj pokrova
6. Posoda za riž
7. Indikator za ohranjanje toplote
8. Stikalo za kuhanje
9. Žlica za riž
10. Merilna skodelica
11. Napajalni kabel
12. Posoda za kuhanje na pari

**Uporabite navodila****Prva uporaba**

Odstranite vso embalažo in preverite, ali so vse komponente v dobrem stanju.

Posodo za riž, posodo za kuhanje na pari, merilno skodelico in žlico operite s toplo vodo in milom; sperite in dobro obrišite.

Notranjost kuhalnika riža očistite z rahlo vlažno krpo in dobro obrišite.

**Merilna skodelica**

Merilna posoda se uporablja skupaj z indikatorjem nivoja vode, ki se nahaja v posodi za riž, za določanje količine riža in vode. Če želite na primer skuhati 6 skodelic riža, stresite 6 merilnih skodelic riža v posodo za riž in napolnite z vodo, dokler nivo vode ne doseže indikatorja 6 skodelic.

**Kako uporabljati kuhalnik riža****Kuhanje riža**

Pred prvo uporabo aparata vse dele (posoda za riž, posoda za kuhanje na pari, merilna posoda in žlica) pomijte s toplo vodo in milom. Dobro obrišite.

Kuhalnik riža postavite na ravno, suho, vročino in vlago odporno površino, stran od sten in pohištva.

Z merilno skodelico odmerite količino riža in ga dajte v sito (slika B).

1 skodelica riža = 150 g = pribl. 2/3 porcije.

Sperite riž, preden ga daste v posodo. Ne spirajte riža v posodo za kuhanje na pari.

V posodo nalijte hladno vodo (ali juho), dokler nivo vode ne doseže indikatorja, ki ustreza številu uporabljenih skodelic (slika C).

Ne polnite nad MAX. indikator (8 skodelic) ali pod MIN. indikator (2 skodelici).

Prepričajte se, da je zunanja površina notranje posode suha (slika D), jo postavite v kuhalnik riža in pokrijte s pokrovom. Ne uporabljajte kuhalnika riža brez pokrova.

Vstavite kabel v kuhalnik riža (slika E), priključite vtič v vtičnico in vključite kuhalnik riža. Lučka za ohranjanje toplote se prižge. Iz varnostnih razlogov ne pustite, da napajalni kabel visi zunaj mize.

Pritisnite stikalo za kuhanje navzdol (slika F), lučka za kuhanje se prižge in kuhalnik riža se zažene.

Po nekaj minutah bo voda začela vreti in para bo uhajala iz pokrova.

Nikoli ne zapirajte odprtin za izhod pare na pokrovu.

Ko je kuhanje skoraj končano (voda je nizka), dvignite pokrov in z žlico vmešajte riž.

Ko je kuhanje končano, lučka za kuhanje ugasne in indikator ohranjanja toplote se prižge. Časi kuhanja se lahko razlikujejo glede na količino in kakovost riža; spodaj najdete približne čase kuhanja belega riža:

2 skodelici: 15/20 minut

4 skodelice: 20/25 minut

6 skodelic: 25/30 minut

8 skodelic: 20/35 minut

Za mehak bel riž pustite, da se riž kuha 15 minut v kuhalniku za riž, preden odprete pokrov, premešajte z žlico in postrežite. Ne uporabljajte kovinske žlice za mešanje riža v notranji posodi, saj lahko poškodujete njegovo površino.

Če želite kuhalnik riža izklopiti, ga izključite iz stenske vtičnice.

Ko se voda v posodi za riž popolnoma vpije, bo kuhalnik riža samodejno preklopil v funkcijo ohranjanja toplote in končal kuhanje.

**⚠ Opozorilo! Med delovanjem kuhalnika riža iz pokrova prihaja vroča para .**

Kuhalnik riža ni primeren za kuhanje mlečnega riževega pudinga; mleko bi se lahko prelilo in zažgalo .

#### **Opomba:**

**Posoda je opremljena s senzorjem tlaka in stikalo za kuhanje ne deluje, če je kuhalnik prazen ali če ni pokrova. Vedno preverite, ali lučka za kuhanje sveti, ko pritisnete stikalo.**

**Riž je naraven izdelek in količina vode, ki jo je treba dodati za kuhanje, se razlikuje glede na vrsto riža in osebne okuse.**

**Kuhalnik riža ni primeren za kuhanje sort riža, ki zahtevajo dolgo kuhanje.**

#### **Kuhanje na pari**

Kuhanje na pari je občutljiv postopek, ki vključuje kuhanje hrane z vročo vodno paro; tako hrana ohrani vse svoje hranilne snovi.

Riž dajte v kuhalnik riža.

V posodo nalijte 1 merilno skodelico vode.

Posodo za kuhanje na pari postavite v kuhalnik riža.

Hrano dajte v posodo za kuhanje na pari.

Zaprte pokrov.

Priključite v stensko vtičnico; lučka za ohranjanje toplote se prižge.

Pritisnite stikalo za kuhanje navzdol, lučka za kuhanje se prižge in kuhanje na pari se začne.

Nikoli ne pokrivajte odprtih za izhod pare na pokrovu.

Med izhlapevanjem bo morda treba dodati vodo.

Ko je kuhanje končano, povlecite stikalo za kuhanje navzgor (indikatorska lučka za ohranjanje toplote se prižge) in izključite kuhalnik riža iz stenske vtičnice.

Odprite pokrov.

#### **Miza za kuhanje na pari**

| <b>Živila</b>   | <b>Značilnosti</b>       | <b>Količina</b> | <b>Časi kuhanja (minute)</b> |
|-----------------|--------------------------|-----------------|------------------------------|
| Šparglji        | Sveže                    | 500 g           | 30-40                        |
| brokoli         | Sveže, v kosih           | 500 g           | 15-20                        |
| artičoke        | Sveže                    | 4 srednje       | 40-45                        |
| korenje         | Sveže narezano           | 500 g           | 20-25                        |
| Brstični ohrovt | Sveže                    | 500 g           | 20-25                        |
| cvetača         | Sveže, v kosih           | 500 g           | 20-25                        |
| Zelje           | Sveže narezano           | 500 g           | 25-30                        |
| Zelena          | Sveže narezano           | 500 g           | 20-25                        |
| Gobe            | Sveže, cele ali narezane | 500 g           | 15-25                        |
| francoski fižol | Sveže, cele ali narezane | 500 g           | 25-35                        |
| Krompir         | Narezano                 | 500 g           | 20-25                        |
| Krompir         | S kožo                   | 500 g           | 30-40                        |
| Bučke           | Sveže, narezano          | 500 g           | 15-20                        |
| Jabolko, hruška | Sveže, narezano          | 500 g           | 10-15                        |

| Živila                            | Značilnosti     | Količina        | Časi kuhanja (minute)                |
|-----------------------------------|-----------------|-----------------|--------------------------------------|
| postrv                            | Sveže           | 2 kosa po 150 g | 18-25                                |
| File ostriza                      | Sveže           | 2 kosa po 150 g | 15-18                                |
| File lososa                       | Sveže           | 2 kosa po 140 g | 15-18                                |
| kozice                            | Zamrznjeno      | 450 g           | 15-20                                |
| školjke                           | Z jajčno lupino | 1000 g          | 18-25                                |
| Puranji kottlet, piščančja stegna | Sveže           | 2 kosa po 150 g | 25-30                                |
| zrezek                            | Sveže           | 2 kosa po 150 g | 30-35                                |
| Klobase                           | Sveže           | 2-8 kosov       | 08 – 13 (z vilicami naredite luknje) |
| Kuhano jajce                      | Z jajčno lupino | 2-10 srednje    | 10-13                                |
| Trdo kuhano jajce                 | Z jajčno lupino | 2-10 srednje    | 15-20                                |

Časi kuhanja, navedeni v tabeli, veljajo za približne. Če je potrebno, je možno narediti osebne popravke. Čas kuhanja se lahko razlikuje glede na količino hrane, ki jo želite kuhati, njeno razporeditev v kuhanju na pari, njeno svežino in osebne okuse.

### Čiščenje in nega

Pred čiščenjem vedno izključite napajalni kabel iz vtičnice in počakajte, da se kuhalnik riža popolnoma ohladi. Nikoli ne potapljajte kuhalnika riža in napajalnega kabla v vodo.

Posodo za riž, posodo za kuhanje na pari, merilno skodelico in žlico operite s toplo vodo in milom; sperite in dobro obrišite. Notranjost kuhalnika riža očistite z rahlo vlažno krpo in dobro obrišite.

Očistite pokrov in notranjost/zunaj kuhalnika riža z vlažno krpo in vse obrišite.

Ne uporabljajte abrazivnih detergentov.

### Tehnični podatki

Prostornina posode 1 liter za 625 gr riža

Moč 400W

Napajanje 220-240V ~ 50/60Hz

**Zaradi kakršnih koli izboljšav si Beper pridržuje pravico do spremembe ali izboljšave izdelka brez predhodnega obvestila.**



Evropska direktiva 2011/65 / EU o odpadni električni in elektronski opre (OEE) zahteva, da starih gospodinskih električnih naprav ne smete odvreči v običajni nesortirani tok komunalnih odpadkov. Stare naprave je treba zbirati ločeno, da se optimizira predelava in recikliranje materialov, ki jih vsebujejo, ter zmanjša vpliv na zdravje ljudi in okolje. Prečrtani simbol "koš za smeti" na izdelku vas opomni na vašo obveznost, da morate odpadke odstranjevati ločeno.

## **GARANCIJSKO IZJAVA**

Ta naprava je bila preverjena v tovarni. Od datuma prvotnega nakupa velja 24-mesečna garancija za materialne in proizvodne napake. V primeru zahtevka za jamstvo je treba predložiti potrdilo o nakupu in potrdilo o garanciji.

**Garancija velja samo z garancijskim potrdilom in dokazilom o nakupu (račun) z navedbo datuma nakupa in modela aparata**

Za kakršno koli tehnično pomoč se obrnite neposredno na prodajalca ali na naš sedež, da boste ohranili učinkovitost naprave in ne da razveljavili garancijo. Vsak poseg nepooblaščenih oseb na to napravo samodejno razveljavi garancijo.

## **JAMSTVENI POGOJI**

Če naprava v času garancije pokaže napake zaradi napačnega materiala in / ali izdelave, garantiramo brezplačno popravilo pod pogojem, da:

- Naprava je bila pravilno uporabljena in za namen, za katerega je bila namenjena.
- V napravo ni bilo posega, razen v primeru vzdrževati.
- Predložiti je treba račun kot potrdilo o nakupu.
- Garancija ne krije napak, v primerno obrablje.

Zato so vsi deli, ki bi se lahko nenamerno zlomili ali imajo vidne znake uporabe v potrošnih izdelkih (kot so svetilke, baterije, grelni elementi ...), estetski deli izključeni iz garancije in kakršna koli napaka, ki je posledica neupoštevanja pravil za uporabo, malomarnost pri uporabi in / ali vzdrževanju naprave, neprevidnost, napačna ali nepravilna namestitvev, škoda med prevozom in katera koli druga škoda, ki je ni mogoče pripisati dobavitelju. Za vsako napako, ki je ni bilo mogoče odpraviti v garancijskem roku, aparat zamenjamo brezplačno.

V vsakem primeru, če je del, ki ga je treba zamenjati zaradi okvare, dodatek in / ali snemljiv del izdelka, si Beper pridržuje pravico do zamenjave le tistega dela in ne celotnega izdelka.

Obrnite se na svojega distributerja v svoji državi ali na drugem prodajnem oddelku Beper.

E-pošta **[assistenza@beper.com](mailto:assistenza@beper.com)**, ki bo posredovala vaša vprašanja vašem distributerju.

## Általános figyelmeztetések

**A készülék használata előtt olvassa el az alábbi utasításokat.**

A készülék használata előtt és közben be kell tartani néhány alapvető óvintézkedést.

Miután eltávolította az összes csomagolóanyagot, ellenőrizze a készülék épségét. Kétség esetén ne használja a készüléket, és forduljon szakképzett szakemberhez. A csomagolóanyagokat (műanyag zacskók, hungarocell stb.) mindig a gyermekek számára elérhetetlen helyen kell tartani, mivel potenciális veszélyforrást jelentenek. Mindig győződjön meg arról, hogy a hálózati feszültség megegyezik a műszaki adatok címkéjén feltüntetett feszültséggel, és hogy az elektromos rendszer kompatibilis a készülék teljesítményével.

Soha ne húzza ki a készüléket a konnektorból a tápkábel meghúzásával.

Ugyeljen arra, hogy a kábel soha ne érintkezzen forró vagy éles felületekkel. Ne használja a készüléket, ha a tápkábel sérült.

Ha a tápkábel megsérült, azt a gyártónak vagy annak műszaki vevőszolgálatának, illetve szakképzett személynek kell kicserélnie az esetleges kockázatok elkerülése érdekében.

A készüléket csak váltóáramú konnektorba csatlakoztassa.

Általában nem tanácsos adaptereket, több aljzatot és/vagy vezetékhosszabbítást használni.

Ha ezek használata szükséges, csak a vonatkozó biztonsági előírásoknak megfelelő adaptereket és vezetékhosszabbításokat használjon.

Ezt a készüléket csak arra a működésre szabad használni, amelyre kifejezetten tervezték. Minden más használat helytelennek és ezáltal veszélyesnek minősül, ami a garancia megszűnését vonja maga után. A gyártó nem vállal felelősséget a helytelen, nem megfelelő és ésszerűtlen használatból eredő károkért.

A veszélyes túlmelegedés elkerülése érdekében teljesen tekerje ki a tápkábelt, és húzza ki a konnektorból, ha a készüléket nem használja.

Bármilyen tisztítási vagy karbantartási művelet elvégzése előtt húzza ki a konnektort a konnektorból.

Ne merítse a készüléket vízbe vagy más folyadékba.

Tartsa a készüléket távol a fűtőforrásoktól (pl. radiátor).

Ezt a készüléket nem használhatják korlátozott fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességekkel rendelkező személyek (beleértve a gyermekeket is), valamint a készülékkel kapcsolatos tapasztalattal és ismeretekkel nem rendelkező személyek, kivéve, ha a készülék használatára vonatkozóan a biztonságukért felelős személy szorosan felügyeli őket, vagy jól eligazítja őket.

Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel.

Ha a készüléket meg kell semmisíteni, ajánlott a készüléket működésképtelenné tenni.

**Javasolt továbbá a készülék azon részeinek ártalmatlanná tétele, amelyek veszélyt jelenthetnek.**

**Ezt a készüléket gyermekek nem használhatják. Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel. A készüléket és annak kábelét tartsa távol 8 év alatti gyermekektől.**

Ezt a készüléket használhatják 8 éves vagy annál idősebb gyermekek, valamint korlátozott fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességekkel rendelkező személyek, illetve a készülékkel kapcsolatos tapasztalattal és ismeretekkel nem rendelkező személyek, feltéve, hogy a készülék biztonságos használatára vonatkozó teljes körű utasításokat kaptak, és megértették a készülékkel kapcsolatos kockázatokat.

### **Használati és biztonsági tanácsok**

A rizsfőzőt csak rendszeresen felszerelt fali aljzatokhoz csatlakoztassa.

Tartozékok cseréje vagy tisztítás előtt mindig húzza ki a csatlakozódugót a fali aljzataból, hagyja lehűlni a készüléket, és kapcsolja ki, ha nem használja.

Ne hagyja, hogy a tápkábel az asztalon vagy a munkafelületen kívül lógjon.

Ne működtesse a készüléket felügyelet nélkül.

Óvatosan nyissa ki és emelje fel a fedelet, és hagyja, hogy víz csöpögjön a rizsfőzőbe, hogy elkerülje az égésveszélyt.

Helyezze a rizsfőzőt sima, hő- és nedvességálló felületre.

Ne tegye a rizsfőzőt közvetlenül tűzhelyre vagy elektromos tányérra.

Ne használja a rizsfőzőt vízforrások közelében.

Ne helyezze a rizsfőzőt falak közelébe (legalább 10 cm távolságra) vagy polc alá. Soha ne helyezzen tárgyakat a rizsfőzőre.

A rizsfőző működése közben soha nem szabad elzárni a fedél gőzkilépéseit. A rizsfőző bekapcsolása előtt csak vizet töltsön az edénybe.

### **⚠ Figyelmeztetés: a rizsfőző működése közben forró gőz távozik a fedélből!**

A forralás végén ügyeljen arra, hogy a fedőt csak a fogantyújánál fogva emelje fel.

Tisztítás vagy tárolás előtt hagyja kihűlni a rizsfőzőt.

Gyermekek elől elzárva tartandó. A rizsfőzőt csak ételek főzésére használja.

#### **A termék leírása A. ábra**

1. Fedél
2. A tartály belsejében
3. Fogantyúk
4. Főzésjelző fény
5. Fedél fogantyú
6. Tartály rizshez
7. Tartsa melegen a fényjelzőt
8. Főzés kapcsoló
9. Rizs kanál
10. Mérőpohár
11. Tápkábel
12. Tartály gőzben főzéshez

#### **Használati utasítások**

##### **Első használat**

Távolítson el minden csomagolóanyagot, és ellenőrizze, hogy minden alkatrész jó állapotban van-e.

Mossa ki a rizs edényét, a gőzfőzés edényét, a mérőpoharat és a kanalat meleg vízzel és szappannal; öblítse le és törölje le jól.

Tisztítsa meg a rizsfőző belsejét enyhén nedves ruhával, és törölje le jól.

##### **Mérőpohár**

A mérőpohár a rizstartály belsejében található vízszintjelzővel együtt használható a rizs és a víz mennyiségének meghatározására. Például 6 csésze rizs főzéséhez öntsön 6 mérőpohár rizst a rizstartályba, és tölts fel vízzel, amíg a víz szintje el nem éri a 6 csésze jelzőt.

#### **Hogyan kell használni a rizsfőzőt**

##### **Rizs főzés**

A készülék első használata előtt mossa ki az összes alkatrészt (rizstartály, gőzfőzési edény, mérőpohár és kanál) meleg vízzel és szappannal. Törölje le jól.

Helyezze a rizsfőzőt sima, száraz, hő- és nedvességálló felületre, távol a falaktól és a bútoroktól.

A mérőpohárral mérje meg a rizs mennyiségét, és tegye egy szitába (B ábra).

1 csésze rizs = 150 g = kb. 2/3 adag.

Öblítse le a rizst, mielőtt a tartályba teszi. Ne öblítse ki a rizst az edénybe gőzben történő főzéshez.

Öntsön hideg vizet (vagy húsvleveszt) az edénybe, amíg a víz szintje el nem éri a felhasznált csészék számának megfelelő jelzőt (C ábra).

Ne tölts túl a MAX-ot. jelző (8 csésze) vagy a MIN. indikátor (2 csésze).

Győződjön meg róla, hogy a belső edény külső felülete száraz (D ábra), tegye be a rizsfőzőbe, és tegye rá a fedőt. Ne használja a rizsfőzőt fedél nélkül.

Dugja be a kábelt a rizsfőzőbe (E ábra), csatlakoztassa a dugót a konnektorhoz, és kapcsolja be a rizsfőzőt. A melegen tartás jelzőfénye bekapcsol. Biztonsági okokból ne hagyja, hogy a tápkábel az asztalon kívül lógjon.

Nyomja lefelé a főzési kapcsolót (F ábra), a sütési jelzőfény kigyullad, és a rizsfőző elindul.

Néhány perc múlva a víz forni kezd, és a fedélből gőz távozik.

Soha ne zárja be a fedél gőzkivezető nyílásait.

Amikor már majdnem vége a főzésnek (alacsony a vízszint), emelje fel a fedőt, és keverje össze a rizst a kanállal.

A főzés befejeztével a főzési lámpa kialszik, és a melegen tartás jelzőfénye bekapcsol. A főzési idő a rizs mennyiségétől és minőségétől függően változhat; Az alábbiakban megtalálja a fehér rizs hozzávetőleges főzési idejét:

2 csésze: 15/20 perc

4 csésze: 20/25 perc

6 csésze: 25/30 perc

8 csésze: 20/35 perc

A puha fehér rizs érdekében hagyja a rizst a rizsfőzőben 15 percig főni, mielőtt kinyitná a fedőt, keverje össze a kanállal és tálalja. Ne használjon fémkanalat a rizs belső edényben való keveréséhez, mert ez károsíthatja a felületét.

A rizsfőző kikapcsolásához húzza ki a fali aljzatból.

Amikor a rizstartályban lévő víz teljesen felszívódik, a rizsfőző automatikusan melegen tartás funkcióba lép, és befejezi a főzést.

**⚠ Figyelmeztetés! A rizsfőző működése közben forró gőzök jönnek ki a fedélből.**

A rizsfőző nem alkalmas teljes rizspuding főzésére; a tej kifolyhat és megéghet.

### **Jegyzet:**

**A tartály nyomásérzékelővel van felszerelve, és a főzéskapcsoló nem működik, ha a tűzhely üres, vagy ha nincs fedél. Mindig ellenőrizze, hogy a főzésjelző lámpa világít-e a kapcsoló megnyomásakor.**

**A rizs természetes termék, és a főzéshez hozzáadandó víz mennyisége a rizs típusától és a személyes ízléstől függően változik.**

**A rizsfőző nem alkalmas hosszú főzési időt igénylő rizsfajták főzésére.**

### **Gőzben főzés**

A gőzben történő főzés egy kényes eljárás, amely magában foglalja az ételek forró vízgőzzel történő főzését; így az élelmiszer minden tápanyagot megőrzi.

Tegye a rizst a rizsfőzőbe.

Öntsön 1 mérőpohár vizet a tartályba.

Helyezze a gőzfőző edényt a rizsfőzőbe.

Tegye az ételt a gőzfőző edénybe.

Zárja le a fedelet.

Csatlakoztassa a fali aljzathoz; a melegen tartás jelzőfény bekapcsol.

Nyomja le a főzési kapcsolót, a sütési jelzőfény kigyullad, és elindul a gőzsütés.

Soha ne takarja le a fedél gőzkivezető nyílásait.

A párolgás során víz hozzáadása szükséges.

A főzés végén húzza felfelé a főzési kapcsolót (a melegen tartás jelzőfénye kigyullad), és húzza ki a rizsfőzőt a fali aljzatból.

Nyissa ki a fedelet.

**Gőzgőz főzőasztal**

| Élelmiszerek              | Jellemzők                         | Mennyiség     | Főzési idők<br>(jegyzőkönyv)     |
|---------------------------|-----------------------------------|---------------|----------------------------------|
| Spárga                    | Friss                             | 500 g         | 30-40                            |
| Brokkoli                  | Friss, darabos                    | 500 g         | 15-20                            |
| Articsóka                 | Friss                             | 4 közepes     | 40-45                            |
| sárgarépa                 | Frissen szeletelve                | 500 g         | 20-25                            |
| Brüsszeli hajtás          | Friss                             | 500 g         | 20-25                            |
| Karfiol                   | Friss, darabos                    | 500 g         | 20-25                            |
| Káposzta                  | Frissen szeletelve                | 500 g         | 25-30                            |
| Zeller                    | Frissen szeletelve                | 500 g         | 20-25                            |
| Gomba                     | Frissen, egészben vagy szeletelve | 500 g         | 15-25                            |
| francia bab               | Frissen, egészben vagy szeletelve | 500 g         | 25-35                            |
| Burgonya                  | Szeletelt                         | 500 g         | 20-25                            |
| Burgonya                  | Bőrrel                            | 500 g         | 30-40                            |
| Cukkini                   | Frissen, szeletelve               | 500 g         | 15-20                            |
| Alma, körte               | Frissen, szeletelve               | 500 g         | 10-15                            |
| Pisztráng                 | Friss                             | 2 db 150 g-os | 18-25                            |
| Sügér filé                | Friss                             | 2 db 150 g-os | 15-18                            |
| Filé lazac                | Friss                             | 2 db 140 g-os | 15-18                            |
| Garnélarák                | Fagyott                           | 450 g         | 15-20                            |
| Kagyló                    | Tojáshéjjal                       | 1000 g        | 18-25                            |
| Pulykaszelet, csirke-comb | Friss                             | 2 db 150 g-os | 25-30                            |
| Steak                     | Friss                             | 2 db 150 g-os | 30-35                            |
| Kolbász                   | Friss                             | 2-8 darab     | 08-13 (fúrjon lyukakat villával) |
| Főtt tojás                | Tojáshéjjal                       | 2-10 közepes  | 10-13                            |
| Kemény tojás              | Tojáshéjjal                       | 2-10 közepes  | 15-20                            |

A táblázatban feltüntetett főzési idők hozzávetőlegesnek tekintendők. Végül lehetőség van személyes korrekciókra, ha szükséges. A főzési idő változhat a főzendő étel mennyiségétől, a gőzsütésen belüli elhelyezkedésétől, frissességétől és személyes ízlésétől függően.

**Tisztítás és ápolás**

Tisztítás előtt mindig húzza ki a tápkábel a konnektorból, és várja meg, amíg a rizsfőző teljesen kihűl. Soha ne merítse vízbe a rizsfőzőt és a tápkábel.

Mossa ki a rizs edényét, a gőzfőzés edényét, a mérőpoharat és a kanalat meleg vízzel és szappannal; öblítse le és törölje le jól. Tisztítsa meg a rizsfőző belsejét enyhén nedves ruhával, és törölje le jól.

Tisztítsa meg a fedelet és a rizsfőző belsejét/külsőjét nedves ruhával, majd törölje le az egészet. Ne használjon súroló hatású tisztítószeret.

#### Műszaki adatok

Tartály űrtartalma 1 liter 625 gr rizshez

Teljesítmény 400W

Tápellátás 220-240V ~ 50/60Hz

**Bármilyen fejlesztési ok miatt a Beper fenntartja a jogot, hogy előzetes értesítés nélkül módosítsa vagy javítsa a terméket.**



Az elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól szóló 2011/65/EU európai irányelv előírja, hogy a régi háztartási elektromos készülékeket nem szabad a szokásos, nem szelektált kommunális hulladékaramba dobni. A régi készülékeket elkülönítve kell gyűjteni annak érdekében, hogy optimalizálják a bennük lévő anyagok hasznosítását és újrahasznosítását, valamint csökkentsék az emberek egészségére és a környezetre gyakorolt hatást. A termékben található áthúzott "kerekese kuka" szimbólum emlékezteti Önt arra a kötelezettségére, hogy a készüléket a hulladékgyűjtés során szelektíven kell gyűjteni.

#### GARANCIA TANÚSÍTVÁNY

Ezt a készüléket a gyárban ellenőrizték. Az eredeti vásárlás napjától 24 hónapos garancia vonatkozik az anyag- és gyártási hibákra.

**Jótállási igény esetén a vásárlási bizonylatot és a jótállási jegyet együtt kell benyújtani. A garancia csak jótállási jegy és a vásárlást igazoló bizonylat (pénzügyi bizonylat) mellett érvényes, amelyen feltüntetik a vásárlás dátumát és a készülék típusát.**

Bármilyen technikai segítségért forduljon közvetlenül az eladóhoz vagy a központi irodánkhoz, hogy megőrizze a készülék hatékonyságát, és NE érvénytelenítse a garanciát. Bármilyen, a készüléken nem illetéktelen személy beavatkozása automatikusan érvényteleníti a garanciát.

#### GARANCIA FELTÉTELEI

Ha a készülék a jótállási idő alatt anyag- és/vagy gyártási hibából eredő meghibásodást mutat, ingyenes javítást vállalunk, feltéve, hogy:

- A készüléket rendeltetésszerűen és rendeltetésszerűen használták.
- A készüléket nem manipulálták, különben nem karbantartható.
- Be kell mutatni a vásárlási bizonylatot.
- A méltányos elhasználódást mutató készülékekre nem vonatkozik ez a garancia.

Ezért a garancia nem vonatkozik minden olyan alkatrészre, amely véletlenül eltörhet, vagy a használat látható nyomait mutatja a fogyóeszközökben (például lámpák, akkumulátorok, fűtőelemek stb.), az esztétikai alkatrészekre, és a szabályok be nem tartásából eredő hibákra. használatból, a készülék használatának és/vagy karbantartásának hanyagságából, gondatlanságból, hibás vagy nem megfelelő beszerelésből, szállítás közbeni sérülésekből és minden olyan kárból, amely a szállítónak nem tudható be.

Minden olyan hiba esetén, amelyet a garanciális időn belül nem lehetett kijavítani, a készüléket ingyenesen kicseréljük. Mindenesetre, ha a meghibásodás, törés vagy meghibásodás miatt cserélendő alkatrész a termék tartozéka és/vagy leszerelhető része, a Beper fenntartja a jogot, hogy csak a kérdéses alkatrészt cserélje ki, nem pedig a teljes terméket.

Forduljon országa forgalmazójához vagy a Beper értékesítés utáni osztályhoz.

E-mail küldése az **assistenza@beper.com** címre, amely továbbítja kérdéseit a forgalmazójának.

Ryžių viryklė ir garlaivis Instrukcijų vadovas

## **Bendrieji įspėjimai**

### **Prieš naudodami prietaisą perskaitykite toliau pateiktas instrukcijas.**

Prieš naudojant prietaisą ir jo metu reikia laikytis kai kurių pagrindinių atsargumo priemonių.

Išėmę visas pakavimo medžiagas, patikrinkite prietaiso vientisumą. Jei kyla abejonų, nenaudokite prietaiso ir kreipkitės į profesionaliai kvalifikuotą personalą. Pakavimo medžiagas (plastikinius maišelius, polistirolo putas ir kt.) visada reikia laikyti vaikams nepasiekiamoje vietoje, nes tai gali sukelti pavojų.

Visada įsitikinkite, kad tinklo įtampa yra lygi įtampai, nurodytai techninių duomenų etiketėje, ir ar elektros sistema yra suderinama su prietaiso galia.

Niekada neatjunkite prietaiso iš elektros lizdo traukdami už maitinimo laido. Įsitikinkite, kad kabelis niekada nesiliestų su karštais ar aštriais paviršiais. Nenaudokite prietaiso, jei pažeistas maitinimo laidas.

Jei maitinimo laidas yra pažeistas, jį turi pakeisti gamintojas arba jo techninis aptarnavimas po pardavimo arba kvalifikuotas asmuo, kad būtų išvengta galimos rizikos. Prietaisą junkite tik prie kintamosios srovės maitinimo lizdo.

Paprastai nepatartina naudoti adapterių, kelių lizdų ir (arba) laido ilgintuvų. Kai juos naudoti būtina, naudokite tik galiojančias saugos taisykles atitinkančius adapterius ir laido ilgintuvus. Šis prietaisas turi būti naudojamas tik tam darbui, kuriam jis buvo specialiai sukurtas. Bet koks kitoks naudojimas turi būti laikomas netinkamu ir todėl pavojingu, dėl kurio pasibaigia garantija. Gamintojas neprisiima atsakomybės už bet kokią žalą, atsiradusią dėl netinkamo, netinkamo ir neprotingo naudojimo.

Kad išvengtumėte pavojingo perkaitimo, visiškai išvyniokite maitinimo laidą ir ištraukite kištuką iš elektros lizdo, kai prietaisas nenaudojamas. Prieš atlikdami bet kokius valymo ar priežiūros darbus, ištraukite kištuką iš elektros lizdo.

Nemerkite prietaiso į vandenį ar kitus skysčius.

Prietaisą laikykite toliau nuo šildymo šaltinių (pvz., radiatoriaus). Šio prietaiso negali naudoti asmenys (įskaitant vaikus), kurių fizinės, jutimo ar psichinės galimybės yra ribotos, asmenys, neturintys patirties ir žinių apie prietaisą, nebent juos atidžiai stebi arba tinkamai instruktavo už jų saugumą atsakingas asmuo. prietaiso. Vaikai neturi žaisti su prietaisu.

Vaikai neturi žaisti su prietaisu.

Kai prietaisą reikia išmesti, rekomenduojama jį išjungti.

**Taip pat rekomenduojama padaryti nepavojingas tas prietaiso dalis, kurios gali kelti pavojų.**

**Šio prietaiso negali naudoti vaikai. Vaikai neturi žaisti su prietaisu. Prietaisą ir jo laidą laikykite toliau nuo vaikų iki 8 metų.**

Šį prietaisą gali naudoti vaikai nuo 8 metų ir asmenys, turintys ribotų fizinių, jutiminių ar protinių gebėjimų, arba asmenys, neturintys patirties ir žinių apie prietaisą, jei jiems buvo pateiktos išsamios instrukcijos, kaip saugiai naudoti prietaisą. ir su sąlyga, kad jie supranta susijusią riziką.

### **Naudojimo ir saugos patarimai**

Ryžių viryklę junkite tik prie reguliariai montuojamų sieninių lizdų. Prieš keisdami priedus arba valydami, visada ištraukite kištuką iš sieninio lizdo, leiskite prietaisui atvėsti ir išjunkite, kai jis nenaudojamas. Neleiskite, kad maitinimo laidas kabėtų už stalo ar darbinio paviršiaus.

Nenaudokite prietaiso be priežiūros.

Atsargiai atidarykite ir pakelkite dangtį ir leiskite vandeniui lašėti į ryžių viryklę, kad išvengtumėte nudegimo.

Padėkite ryžių viryklę ant lygaus, karščiui ir drėgmei atsparaus paviršiaus.

Nedėkite ryžių viryklės tiesiai ant viryklės ar elektrinių lėkščių.

Nenaudokite ryžių viryklės šalia vandens šaltinių.

Nestatykite ryžių viryklės arti sienų (minimalus atstumas 10 cm) arba po lentyna. Niekada nedėkite daiktų ant ryžių viryklės. Kai ryžių viryklė veikia, garų išėjimas ant dangčio niekada neturi būti užblokuotas. Prieš įjungdami ryžių viryklę, į indą pilkite tik vandens.

**⚠ Įspėjimas: veikiant ryžių viryklei iš dangčio išeina karšti garai!**

Baigus virti, dangtį pakelkite tik už rankenos.

Prieš valydami ar laikydami ryžių viryklę, leiskite ryžių viryklei atvėsti. Saugoti nuo vaikų. Ryžių viryklę naudokite tik maistui ruošti.

**Gaminio aprašymas A pav**

1. Dangtis
2. Vidinis konteineris
3. Rankenos
4. Kepimo lemputės indikatorius
5. Dangčio rankena
6. Indelis ryžiams
7. Laikykite šiltą šviesos indikatorius
8. Virimo jungiklis
9. Ryžių šaukštas
10. Matavimo puodelis
11. Maitinimo kabelis
12. Indas kepimui garuose

**Naudojimo instrukcijos****Pirmas naudojimas**

Išimkite visas pakavimo medžiagas ir patikrinkite, ar visos dalys yra geros būklės.

Indą ryžiams, indą virti garuose, matavimo puodelį ir šaukštą išplaukite šiltu vandeniu ir muilu; gerai nuplaukite ir nušluostykite.

Ryžių viryklės vidų nuvalykite lengvai drėgna šluoste ir gerai nuvalykite.

**Matavimo puodelis**

Matavimo puodelis naudojamas kartu su vandens lygio indikatoriumi, esančiu ryžių indo viduje, ryžių ir vandens kiekiui nustatyti. Pavyzdžiui, norėdami išvirti 6 puodelius ryžių, į ryžių indą supilkite 6 matavimo puodelius ryžių ir pripilkite vandens, kol vandens lygis pasieks 6 puodelių indikatorius.

**Kaip naudotis ryžių virykle****Ryžių virimas**

Prieš naudodami prietaisą pirmą kartą, išplaukite visus komponentus (ryžių indą, indą kepimui garuose, matavimo puodelį ir šaukštą) šiltu vandeniu ir muilu. Gerai nuvalykite.

Padėkite ryžių viryklę ant lygaus, sauso, karščiui ir drėgmei atsparaus paviršiaus, toliau nuo sienų ir baldų.

Matavimo puodeliu išmatuokite ryžių kiekį ir sudėkite į sietelį (B pav.).

1 puodelis ryžių = 150 g = apytiksliai. 2/3 porcijos.

Prieš dėdami į indą ryžius nuplaukite. Neplaukite ryžių į indą, skirtą virti garuose.

Į indą pilkite šaltą vandenį (arba sultinį), kol vandens lygis pasieks indikatorius, atitinkantį sunaudotų puodelių skaičių (C pav.).

Neužpildykite daugiau nei MAX. indikatorius (8 puodeliai) arba žemiau MIN. indikatorius (2 puodeliai).

Įsitikinkite, kad vidinės talpyklos išorinis paviršius yra sausas (D pav.), įdėkite jį į ryžių viryklę ir uždėkite dangtį. Nenaudokite ryžių viryklės be dangčio.

Įkiškite laidą į ryžių viryklę (E pav.), prijunkite kištuką prie lizdo ir įjunkite ryžių viryklę. Įsijungia šilto laikymo šviesos indikatorius. Saugumo sumetimais neleiskite maitinimo laido kabėti už stalo.

Paspauskite kepimo jungiklį žemyn (F pav.), užsidegs kepimo lemputė ir įsijungs ryžių virimo aparatas.

Po kelių minučių vanduo pradeda virti ir iš dangčio išeis garai.

Niekada neuždarykite garų išėjimo angų ant dangčio.

Kai kepimas beveik baigtas (vandens lygis žemas), pakelkite dangtį ir šaukštu išmaišykite ryžius.

Kai gaminimas baigtas, gaminimo lemputė išsijungia ir užsidega šilto laikymo indikatorius. Virimo laikas gali skirtis priklausomai nuo ryžių kiekio ir kokybės; Žemiau rasite apytikslį baltųjų ryžių kepimo laiką:

2 puodeliai: 15/20 minučių

4 puodeliai: 20/25 minučių

6 puodeliai: 25/30 minučių

8 puodeliai: 20/35 minučių

Kad balti ryžiai būtų minkšti, leiskite ryžiams virti ryžių viryklėje 15 minučių prieš atidarydami dangtį, sumaišykite su šaukštu ir patiekite. Nenaudokite metalinio šaukšto ryžių maišymui vidinėje talpykloje, nes galite pažeisti jų paviršių.

Norėdami išjungti ryžių viryklę, atjunkite ją nuo sieninio elektros lizdo.

Kai vanduo į ryžių indą visiškai susigers, ryžių viryklė automatiškai įsijungs į šiltinimo funkciją ir baigs virti.

**⚠ Įspėjimas! Kai ryžių viryklė veikia, iš dangčio išeina karšti garai .**

Ryžių viryklė netinka pieniškų ryžių pudingui virti; pienas gali išsilieti ir sudeginti .

**Pastaba:**  
Talpykloje yra slėgio jutiklis, o virimo jungiklis neveikia, jei viryklė tuščia arba jei nėra dangčio. Visada patikrinkite, ar paspaudus jungiklį užsidega kepimo lemputė.  
Ryžiai yra natūralus produktas, o vandens kiekis, kurį reikia įpilti gaminant, priklausys nuo ryžių rūšies ir asmeninio skonio.  
Ryžių viryklė netinka virti ryžių veisles, kurioms reikia ilgo virimo laiko.

**Kepimas garuose**  
Gaminimas garuose yra subtili procedūra, kurios metu maistas gaminamas karšto vandens garais; tokiu būdu maistas išsaugo visas maistines medžiagas.  
Sudėkite ryžius į ryžių viryklę.  
Į indą supilkite 1 matavimo puodelį vandens.  
Įdėkite garų kepimo indą į ryžių viryklę.  
Sudėkite maistą į kepimo garuose indą.  
Uždarykite dangtį.  
Prijunkite prie sieninio lizdo; įsijungia šilto laikymo šviesos indikatorius.  
Paspauskite gaminimo jungiklį žemyn, užsidegs gaminimo lemputė ir prasidės gaminimas garuose.  
Niekada neuždenkite garų išėjimo angų ant dangčio.  
Garinimo metu gali prireikti įpilti vandens.  
Baigę gaminti, patraukite gaminimo jungiklį aukštyn (užsidega šilto laikymo indikatoriaus lemputė) ir ištraukite ryžių virimo aparatą iš sieninio elektros lizdo.  
Atidarykite dangtelį.

**Garų kepimo stalas.**

| Maisto produktai     | Charakteristikos                | Kiekis      | Virimo laikas (minutės) |
|----------------------|---------------------------------|-------------|-------------------------|
| Šparagai             | Šviežia                         | 500 g       | 30-40                   |
| Brokoliai            | Švieži, gabaliukais             | 500 g       | 15-20                   |
| Artišokas            | Šviežia                         | 4 vidutinės | 40-45                   |
| Morkos               | Šviežiai supjaustyti            | 500 g       | 20-25                   |
| Briuselio daigai     | Šviežia                         | 500 g       | 20-25                   |
| Žiediniai kopūstai   | Švieži, gabaliukais             | 500 g       | 20-25                   |
| Kopūstas             | Šviežiai supjaustyti            | 500 g       | 25-30                   |
| Salierai             | Šviežiai supjaustyti            | 500 g       | 20-25                   |
| Grybai               | Švieži, sveiki arba supjaustyti | 500 g       | 15-25                   |
| prancūziškos pupelės | Švieži, sveiki arba supjaustyti | 500 g       | 25-35                   |
| Bulvės               | Supjaustyta                     | 500 g       | 20-25                   |
| Bulvės               | Su oda                          | 500 g       | 30-40                   |
| Cukinijos            | Šviežia, supjaustyta            | 500 g       | 15-20                   |
| Obuolys, kriaušė     | Šviežia, supjaustyta            | 500 g       | 10-15                   |

| Maisto produktai                      | Charakteristikos    | Kiekis                | Virimo laikas (minutės)            |
|---------------------------------------|---------------------|-----------------------|------------------------------------|
| Upėtakis                              | Šviežia             | 2 gabalėliai po 150 g | 18-25                              |
| Ešerio filė                           | Šviežia             | 2 gabalėliai po 150 g | 15-18                              |
| Lašišos filė                          | Šviežia             | 2 gabalėliai po 140 g | 15-18                              |
| Krevetės                              | Sušalęs             | 450 g                 | 15-20                              |
| Midijos                               | Su kiaušinio lukštu | 1000 g                | 18-25                              |
| Kalakutienos kotletas, vištienos koja | Šviežia             | 2 gabalėliai po 150 g | 25-30                              |
| Kepsnys                               | Šviežia             | 2 gabalėliai po 150 g | 30-35                              |
| Dešrelės                              | Šviežia             | 2-8 vnt               | 08-13 (šakute padarykite skylutes) |
| Virtas kiaušinis                      | Su kiaušinio lukštu | 2-10 vidutinių        | 10-13                              |
| Kietai virtas kiaušinis               | Su kiaušinio lukštu | 2-10 vidutinių        | 15-20                              |

Lentelėje nurodytas gaminio laikas turi būti laikomas apytiksliais. Galiausiai, jei reikia, galima atlikti asmeninius pataisymus.

Gaminimo laikas gali skirtis priklausomai nuo ruošiamo maisto kiekio, jo padėties gaminant garuose, šviežumo ir asmeninio skonio.

### Valymas ir priežiūra

Prieš valydami visada ištraukite maitinimo laidą iš lizdo ir palaukite, kol ryžių viryklė visiškai atvės.

Niekada nenardinkite ryžių viryklės ir maitinimo laido į vandenį.

Indą ryžiams, indą virti garuose, matavimo puodelį ir šaukštą išplaukite šiltu vandeniu ir muilu; gerai nu-plaukite ir nušluostykite. Ryžių viryklės vidų nuvalykite lengvai drėgna šluoste ir gerai nuvalykite.

Nuvalykite dangtį ir ryžių viryklės vidų/išorę drėgna šluoste ir viską nuvalykite.

Nenaudokite abrazyvinių ploviklių.

### Techniniai duomenys

Talpyklos talpa 1 litras 625 g ryžių

Galia 400W

Maitinimas 220-240V ~ 50/60Hz

**Dėl bet kokių tobulinimo prižasčių Beper pasilieka teisę keisti arba tobulinti gaminį be jokio įspėjimo.**



Europos direktyva 2011/65/ES dėl elektros ir elektroninės įrangos atliekų (EE[A]) reikalauja, kad senų buitinių elektros prietaisų negalima išmesti į įprastą nerūšiuotą komunalinių atliekų srautą. Seni prietaisai turi būti surenkami atskirai, siekiant optimizuoti juose esančių medžiagų panaudojimą ir perdirbimą bei sumažinti poveikį žmonių sveikatai ir aplinkai. Perbrauktas „šiukšliadėžės su ratukais“ simbolis ant gaminio primena jūsų įsipareigojimą, kad išmetant prietaisą jį reikia surinkti atskirai.

## **GARANTIJOS SERTIFIKATAS**

Šis prietaisas buvo patikrintas gamykloje. Nuo pirminio pirkimo datos medžiagų ir gamybos defektams taikoma 24 mėnesių garantija. Pretenzijos į garantiją atveju pirkimo kvitas ir garantijos sertifikatas turi būti pateikti kartu.

**Garantija galioja tik su garantijos liudijimu ir pirkimo įrodymu (fiskaliniu kvitu), kuriame nurodyta pirkimo data ir prietaiso modelis.**

Dėl bet kokios techninės pagalbos susisiekitė tiesiogiai su pardavėju arba mūsų pagrindine buveine, kad išlaikytumėte prietaiso veiksmingumą ir NEANKOKITE garantijos. Bet koks pašalinių asmenų įsikišimas į šį prietaisą automatiškai anuliuoja garantiją.

## **GARANTIJOS SĄLYGOS**

Jei garantiniu laikotarpiu prietaisas turi defektų dėl medžiagų ir (arba) gamybos defektų, mes garantuojame nemokamą remontą, jei:

- Prietaisas buvo naudojamas tinkamai ir pagal paskirtį.
- Prietaisas nebuvo sugadintas, kitaip jo negalima prižiūrėti.
- Pateikiamas pirkimo kvitas.
- Ši garantija netaikoma prietaisui, kuris yra nusidėvėjęs.

Todėl garantija netaikoma bet kuriai daliai, kuri gali būti netyčia sulūžusi arba turi matomų naudojimo žymių sunaudojamuose gaminiuose (pvz., lempos, baterijose, kaitinimo elementuose ir kt.), estetinėms dalims ir bet kokiems defektams, atsiradusiems dėl taisyklių nesilaikymo. Dėl prietaiso naudojimo, aplaidumo naudojant ir (arba) techninės priežiūros, neatsargumo, netinkamo ar netinkamo įrengimo, žalos transportavimo metu ir bet kokios kitos žalos, nepriklausančios tiekėjui.

Dėl kiekvieno defekto, kurio nepavyko ištaisyti per garantinį laikotarpį, prietaisas bus pakeistas nemokamai. Bet koku atveju, jei dėl defekto, lūžimo ar gedimo keičiama dalis yra priedas ir (arba) nuimama gaminio dalis, Beper pasilieka teisę pakeisti tik pačią atitinkamą dalį, o ne visą gaminį.

Kreipkitės į savo šalies platintoją arba aptarnavimo skyrių Beper.

El. paštu **assistenza@beper.com**, kuris persiųs jūsų užklausas jūsų platintojui.

## Общи предупреждения

**Прочетете следните инструкции преди употребата на уреда. Преди и по време на употребата на уреда трябва да се спазват някои основни предпазни мерки.**

След премахване на опаковъчните материали, проверете целостта на уреда. При наличие на съмнения не използвайте уреда и се свържете с упълномощен персонал.

Опаковъчните материали (пластмасови торбички, стиропор и др.) винаги трябва да се съхраняват далеч от деца, тъй като представляват потенциален риск.

Винаги се уверете, че напрежението на захранването съвпада с напрежението, посочено на техническия етикет, и че електрическата система е съвместима с мощността на уреда.

Никога не изваждайте щепсела на уреда от контакта, като дърпате захранващия кабел. Уверете се, че кабелът не влиза в контакт с горещи или остри повърхности. Не използвайте уреда, ако захранващият кабел е повреден.

Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да бъде заменен от производителя, от техническата следпродажбена услуга или от квалифициран човек, за да се избегне всякакъв потенциален риск.

Свържете уреда само към АС захранващ контакт.

Обикновено не се препоръчва използването на адаптери, множествени контакти и/или удължители на кабели.

Когато използването им е необходимо, използвайте само адаптери и удължители на кабели, отговарящи на приложимите норми за безопасност.

Този уред трябва да се използва само за предназначението, за което е изрично предназначен. Всякаква друга употреба се счита за неправилна и следователно опасна, като води до изтичане на гаранцията. Производителят не може да бъде държан отговорен за всякакви щети, причинени от неправилна, неподходяща и неразумна употреба.

За да се избегне опасно прегряване, напълно развийте захранващия кабел и изключете щепсела от контакта, когато уредът не се използва. Преди да извършите каквато и да е почистваща или поддържаща операция, изключете щепсела от контакта.

Не потапяйте уреда във вода или други течности.

Дръжте уреда далеч от източници на топлина (напр. радиатор). Този уред не трябва да се използва от лица (включително деца) с ограничени физически, сетивни или умствени възможности, от лица, които нямат опит и познания за уреда, освен ако не са под строг надзор или добре инструктирани от лице, отговорно за тяхната безопасност по отношение на използването на уреда.

Децата не трябва да играят с уреда.

Когато уредът трябва да бъде изхвърлен, препоръчително е да го направите неизползваем.

Също така се препоръчва да се обезвредят тези части на уреда, които могат да представляват опасност. Този уред не трябва да се използва от деца. Децата не трябва да играят с уреда. Дръжте уреда и неговия кабел далеч от деца под 8 годишна възраст.

**Този уред може да бъде използван от деца на 8 години или по-големи и от лица с ограничени физически, сетивни или умствени възможности, или от лица, които нямат опит и познания за уреда, при условие че са получили пълни инструкции относно безопасната употреба на уреда и че разбират свързаните рискове.**

### **Съвети за употреба и безопасност**

Свързвайте уреда за готвене на ориз само към редовно инсталирани контакти.

Винаги изваждайте щепсела от стенния контакт, оставяйте уреда да изстине и го изключвайте, когато не се използва, преди да смените аксесоарите или да почистите.

Не оставяйте захранващия кабел да виси извън масата или работната повърхност.

Не работете с уреда без надзор.

Отворете и повдигнете внимателно капака и оставете водата да капе в съда за готвене на ориз, за да избегнете риск от изгаряне. Поставете уреда за готвене на ориз върху равна, топлоустойчива и влагоустойчива повърхност.

Не поставяйте уреда за готвене на ориз директно върху печки или електрически котлони.

Не използвайте уреда за готвене на ориз в близост до водоизточници.

Не поставяйте уреда за готвене на ориз близо до стени (минимално разстояние най-малко 10 см) или под рафт. Никога не поставяйте предмети върху уреда за готвене на ориз. Изходите на парата на капака никога не трябва да бъдат блокирани, когато уредът за готвене на ориз работи. Поставете само вода в съда, преди да включите уреда за готвене на ориз.

**⚠ Внимание: когато уредът за готвене на ориз работи, от капака излиза гореща пара!**

Когато варенето приключи, внимавайте да повдигнете капака само за дръжката.

Оставете уреда за готвене на ориз да се охлади, преди да го почистите или приберете.

Пазете от деца. Използвайте уреда за готвене на ориз само за готвене на храна.

#### Описание на продукта Фиг.А

1. Капак
2. Вътрешен контейнер
3. Дръжки
4. Светлинен индикатор за готвене
5. Дръжка на капака
6. Контейнер за ориз
7. Светлинен индикатор за поддържане на топлината
8. Превключвател за готвене
9. Лъжица за ориз
10. Мерителна чаша
11. Захранващ кабел
12. Контейнер за готвене на пара

#### Използвайте инструкциите

##### Първо използване

Отстранете всички опаковъчни материали и проверете дали всички компоненти са в добро състояние. Измийте съда за ориз, съда за готвене на пара, мерителната чаша и лъжицата с топла вода и сапун; изплакнете и избършете добре.

Почистете вътрешността на уреда за готвене на ориз с леко влажна кърпа и избършете добре.

##### Мерителна чаша

Мерителната чаша се използва заедно с индикатора за нивото на водата, намиращ се вътре в контейнера за ориз, за определяне на количеството ориз и вода. Например, за да сготвите 6 чаши ориз, изсипете 6 мерителни чаши ориз в съда за ориз и напълнете с вода, докато нивото на водата достигне индикатора за 6 чаши.

#### Как да използвате уреда за готвене на ориз

##### Готвене на ориз

Преди да използвате уреда за първи път, измийте всички компоненти (съд за ориз, съд за готвене на пара, мерителна чаша и лъжица) с топла вода и сапун. Избършете добре.

Поставете уреда за готвене на ориз върху плоска, суха, устойчива на топлина и влага повърхност, далеч от стени и мебели.

Използвайте мерителната чаша, за да измерите количеството ориз и го поставете в сито (фиг. В).

1 чаша ориз = 150 g = пригл. 2/3 порции.

Изплакнете ориза, преди да го поставите в контейнера. Не изплаквайте ориза в съда за готвене на пара. Налейте студена вода (или бульон) в съда, докато нивото на водата достигне индикатора, съответстващ на броя използвани чаши (фиг. С).

Не пълнете над MAX. индикатор (8 чаши) или под MIN. индикатор (2 чаши).

Уверете се, че външната повърхност на вътрешния съд е суха (фиг. D), поставете го в съда за готвене на ориз и поставете капака. Не използвайте уреда за готвене на ориз без капак.

Поставете кабела в уреда за готвене на ориз (фиг. E), включете щепсела в контакта и включете уреда за готвене на ориз. Светлинният индикатор за поддържане на топлината се включва. От съображения за безопасност не оставяйте захранващия кабел да виси извън масата.

Натиснете превключвателя за готвене надолу (фиг. F), светлинният индикатор за готвене се включва и уредът за готвене на ориз започва.

След няколко минути водата започва да кипи и парата ще излиза от капака.

Никога не затваряйте отворите за изход на парата на капака.

Когато готвенето е почти приключило (нивото на водата е ниско), повдигнете капака и разбъркайте ориза с лъжицата.

Когато готвенето приключи, лампата за готвене се изключва и индикаторът за поддържане на топлина се включва. Времето за готвене може да варира в зависимост от количеството и качеството на ориза; тук по-долу ще намерите приблизителното време за готвене на бял ориз:

2 чаши: 15/20 минути

4 чаши: 20/25 минути

6 чаши: 25/30 минути

8 чаши: 20/35 минути

За мек бял ориз оставете ориза да се готви в уреда за готвене на ориз за 15 минути, преди да отворите капака, разбъркайте с лъжицата и сервирайте. Не използвайте метална лъжица за смесване на ориз във вътрешния съд, тъй като това може да повреди повърхността му.

За да изключите уреда за готвене на ориз, извадете го от контакта.

Когато водата в контейнера за ориз се абсорбира напълно, уредът за готвене на ориз ще влезе автоматично във функцията за поддържане на топлината и ще завърши готвенето.

**⚠ Внимание! Горещи пари излизат от капака, когато уредът за готвене на ориз работи.**

Уредът за готвене на ориз не е подходящ за приготвяне на млечен оризов пудинг; млякото може да прелее и да изгори.

#### **Забележка:**

**Контейнерът е оборудван със сензор за налягане и превключвателят за готвене не работи, ако готварската печка е празна или ако няма капак. Винаги проверявайте дали светлинният индикатор за готвене се включва при натискане на ключа.**

**Оризът е естествен продукт и количеството вода, което трябва да се добави за готвене, ще варира в зависимост от вида на ориза и личните вкусове.**

**Уредът за готвене на ориз не е подходящ за готвене на сортове ориз, които изискват дълго време за готвене.**

#### **Готвене на пара**

Готвенето на пара е деликатна процедура, която включва готвене на храна с гореща водна пара; по този начин храната запазва всичките си хранителни вещества.

Сложете ориза в съда за готвене на ориз.

Налейте 1 мерителна чаша вода в съда.

Поставете съда за готвене на пара в уреда за готвене на ориз.

Поставете храната в съда за готвене на пара.

Затворете капака.

Свържете към стенния контакт; светлинният индикатор за поддържане на топлината се включва.

Натиснете превключвателя за готвене надолу, индикаторът за готвене светва и готвенето на пара започва.

Никога не покривайте отворите за изход на парата на капака.

Може да се наложи добавяне на вода по време на изпаряването.

Когато готвенето приключи, дръпнете превключвателя за готвене нагоре (светлинният индикатор за поддържане на топлината светва) и извадете щепсела на уреда за готвене на ориз от контакта.

Отворете капака.

### Маса за готвене на пара

| храни                        | Характеристики            | Количество      | Време за готвене (минути)          |
|------------------------------|---------------------------|-----------------|------------------------------------|
| Аспержи                      | Свежо                     | 500 гр          | 30-40                              |
| Броколи                      | Пресни, парчета           | 500 гр          | 15-20                              |
| Артишок                      | Свежо                     | 4 средни        | 40-45                              |
| моркови                      | Прясно нарязани           | 500 гр          | 20-25                              |
| Брюкселско зеле              | Свежо                     | 500 гр          | 20-25                              |
| Карфиол                      | Пресни, парчета           | 500 гр          | 20-25                              |
| зеле                         | Прясно нарязани           | 500 гр          | 25-30                              |
| целина                       | Прясно нарязани           | 500 гр          | 20-25                              |
| гъби                         | Пресни, цели или нарязани | 500 гр          | 15-25                              |
| Френски боб                  | Пресни, цели или нарязани | 500 гр          | 25-35                              |
| Картофи                      | Нарязани                  | 500 гр          | 20-25                              |
| Картофи                      | С кожа                    | 500 гр          | 30-40                              |
| Тиквички                     | Пресни, нарязани          | 500 гр          | 15-20                              |
| Ябълка, круша                | Пресни, нарязани          | 500 гр          | 10-15                              |
| пъстърва                     | Свежо                     | 2 броя по 150гр | 18-25                              |
| Филе от костур               | Свежо                     | 2 броя по 150гр | 15-18                              |
| Филе от съомга               | Свежо                     | 2 броя по 140гр | 15-18                              |
| Скариди                      | Замразени                 | 450 гр          | 15-20                              |
| Миди                         | С яйчена черупка          | 1000 гр         | 18-25                              |
| Пуешки котлет, пилешко бутче | Свежо                     | 2 броя по 150гр | 25-30                              |
| Пържола                      | Свежо                     | 2 броя по 150гр | 30-35                              |
| Колбаси                      | Свежо                     | 2-8 броя        | 08 – 13 (направете дупки с вилица) |
| Варено яйце                  | С яйчена черупка          | 2-10 средно     | 10-13                              |
| Твърдо сварено яйце          | С яйчена черупка          | 2-10 средно     | 15-20                              |

Времената за готвене, посочени в таблицата, трябва да се считат за приблизителни. В крайна сметка е възможно да направите лични корекции, ако е необходимо.

Времето за готвене може да варира в зависимост от количеството храна за готвене, нейното разположение в рамките на готвенето на пара, нейната свежест и лични вкусове.

### **Почистване и грижа**

Преди почистване винаги изключвайте захранващия кабел от контакта и изчакайте, докато уредът за готвене на ориз изстине напълно.

Никога не потапяйте уреда за готвене на ориз и захранващия кабел във вода.

Измийте съда за ориз, съда за готвене на пара, мерителната чаша и лъжицата с топла вода и сапун; изплакнете и избършете добре. Почистете вътрешността на уреда за готвене на ориз с леко влажна кърпа и избършете добре.

Почистете капака и вътрешността/външността на уреда за готвене на ориз с влажна кърпа и избършете всичко.

Не използвайте абразивни почистващи препарати.

### **Технически данни**

Капацитет на съда 1 литър за 625 гр. ориз

Мощност 400W

Захранване 220-240V ~ 50/60Hz

**За всякакви подобрения, Верег си запазва правото да променя или подобрява продукта без предизвестие.**



Европейската директива 2011/65/ЕС относно отпадъците от електрическо и електронно оборудване (WEEE) изисква старите домакински електрически уреди да не се изхвърлят в нормалния несортиран битов поток от отпадъци. Старите уреди трябва да се събират отделно, за да се оптимизира възстановяването и рециклирането на материалите, които съдържат, и да се намали въздействието върху човешкото здраве и околната среда. Символът със зачеркнат „кофа за боклук“ върху продукта ви напомня за вашето задължение, че когато изхвърляте уреда, той трябва да бъде събиран отделно.

**ГАРАНЦИОНЕН СЕРТИФИКАТ**

Този уред е проверен във фабриката. От датата на първоначалната покупка се прилага гаранция от 24 месеца за материални и производствени дефекти. Касовата бележка и гаранционният сертификат трябва да бъдат представени заедно в случай на иск за гаранция.

**Гаранцията е валидна само при наличие на гаранционен сертификат и документ за покупка (фискален бон), в който е посочена датата на закупуване и модела на уреда**

За всяка техническа помощ, моля, свържете се директно с продавача или нашия централен офис, за да запазите ефективността на уреда и ДА НЕ анулира гаранцията. Всяка намеса на този уред от неупълномощени лица автоматично ще анулира гаранцията.

**ГАРАНЦИОННИ УСЛОВИЯ**

Ако уредът покаже дефекти в резултат на дефектен материал и/или производство по време на гаранционния период, ние гарантираме безплатен ремонт при условие, че:

- Уредът е използван правилно и за целта, за която е предназначен.
- Уредът не е бил манипулиран, иначе не подлежи на поддръжка.
- Представя се касовата бележка за покупката.
- Уредът, който показва умерено износване, не се покрива от тази гаранция.

Следователно, всяка част, която може да бъде случайно счупена или има видими признаци на употреба в консумативи (като лампи, батерии, нагревателни елементи...), естетичните части са изключени от гаранцията, както и всякакви дефекти, произтичащи от неспазване на правилата. за употреба, небрежност при използване и/или поддръжка на уреда, небрежност, грешна или неправилна инсталация, повреда по време на транспортиране и всякакви други щети, които не се дължат на доставчика.

За всеки дефект, който не може да бъде отстранен в рамките на гаранционния период, уредът ще бъде заменен безплатно.

Във всеки случай, ако частта, която трябва да бъде заменена поради дефект, счупване или неизправност, е аксесоар и/или разглобяема част от продукта, Верег си запазва правото да замени само въпросната част, а не целия продукт

Свържете се с вашия дистрибутор във вашата страна или с отдела за следпродажбено обслужване Верег.

Изпратете имейл на [assistenza@beper.com](mailto:assistenza@beper.com), който ще препрати вашите запитвания към вашия дистрибутор.

## **Opća upozorenja**

### **Prije uporabe uređaja pročitajte sljedeće upute.**

Prije i tijekom uporabe uređaja potrebno je pridržavati se nekih osnovnih mjera opreza.

Nakon uklanjanja svih materijala za pakiranje, provjerite cjelovitost uređaja. U slučaju bilo kakve sumnje nemojte koristiti uređaj i obratite se stručno osposobljenom osoblju. Materijale za pakiranje (plastične vrećice, stiropor, itd.) uvijek treba držati izvan dohvata djece, kao potencijalnog uzroka rizika.

Uvijek provjerite je li napon mreže jednak naponu navedenom na naljepnici s tehničkim podacima i je li električni sustav kompatibilan sa snagom uređaja.

Nikada ne isključujte uređaj iz utičnice povlačenjem za kabel.

Pazite da kabel nikada ne dođe u dodir s vrućim ili oštrim površinama.

Nemojte koristiti uređaj ako je kabel za napajanje oštećen.

Ako je kabel za napajanje oštećen, mora ga zamijeniti proizvođač ili njegova tehnička služba nakon prodaje ili kvalificirana osoba, kako bi se izbjegao svaki mogući rizik.

Aparat priključite samo na utičnicu za izmjeničnu struju.

Općenito se ne preporučuje korištenje adaptera, višestrukih utičnica i/ili produžnih kabela.

Kada je njihova uporaba nužna, koristite samo adaptere i produžne kabele koji su u skladu s važećim sigurnosnim propisima.

Ovaj uređaj smije se koristiti samo za rad za koji je izričito dizajniran. Svaka druga uporaba smatra se neispravnom i stoga opasnom, uzrokujući prestanak važenja jamstva. Proizvođač se ne može smatrati odgovornim za bilo kakvu štetu nastalu nepravilnom, nepravilnom i nerazumnom uporabom.

Kako biste izbjegli opasno pregrijavanje, potpuno odmotajte kabel za napajanje i izvucite utičnicu iz utičnice kada se uređaj ne koristi. Prije izvođenja bilo kakvog postupka čišćenja ili održavanja, isključite utičnicu iz utičnice.

Nemojte uranjati uređaj u vodu ili druge tekućine.

Držite uređaj podalje od izvora topline (npr. radijatora).

Ovaj uređaj ne smiju koristiti osobe (uključujući djecu) s ograničenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima, osobe koje nemaju dovoljno iskustva i znanja o uređaju, osim ako ih osoba odgovorna za njihovu sigurnost pomno ne nadzire ili im daje upute o korištenju uređaja.

Djeca se ne smiju igrati s uređajem.

Kada se uređaj mora zbrinuti, preporuča se učiniti ga neispravnim.

**Također se preporučuje da one dijelove uređaja koji bi mogli predstavljati opasnost učinite bezopasnim.**

**Ovaj uređaj ne smiju koristiti djeca. Djeca se ne smiju igrati s uređajem. Držite uređaj i njegov kabel dalje od djece mlađe od 8 godina.**

Ovaj uređaj mogu koristiti djeca od 8 godina ili starija i osobe s ograničenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili osobe koje nemaju dovoljno iskustva i znanja o uređaju, pod uvjetom da su dobile potpune upute o sigurnoj uporabi uređaja. i pod uvjetom da razumiju povezane rizike.

### **Upute za upotrebu i sigurnost**

Spajajte aparat za kuhanje riže samo na redovito instalirane zidne utičnice.

Uvijek isključite utikač iz utičnice, pustite da aparat ohladi i isključite ga kada se ne koristi, prije promjene pribora ili čišćenja.

Nemojte dopustiti da kabel za napajanje visi izvan stola ili radne površine.

Nemojte upravljati aparatom bez nadzora.

Otvorite i podignite poklopac s pažnjom i dopustite da voda kaplje u aparat za kuhanje riže kako biste izbjegli bilo kakvu opasnost od opekline.

Postavite aparat za kuhanje riže na ravnu, toplinski i vlagu otpornu površinu.

Nemojte stavljati aparat za kuhanje riže izravno na štednjake ili električne ploče.

Nemojte koristiti aparat za kuhanje riže blizu izvora vode.

Nemojte stavljati aparat za kuhanje riže preblizu zidovima (minimalna udaljenost 10 cm) ili ispod police. Nikada ne stavljajte predmete na aparat za kuhanje riže. Para koja izlazi s poklopca nikada ne smije biti blokirana dok aparat za kuhanje riže radi. Stavite vodu samo u posudu prije nego što uključite aparat za kuhanje riže.

**⚠ Upozorenje: kada aparat za kuhanje riže radi, vruća para izlazi iz poklopca!**

Kada kuhanje završi, pazite da podignete poklopac samo za dršku. Pustite da se aparat za kuhanje riže ohladi prije čišćenja ili spremanja.

Držite ga podalje od djece. Koristite aparat za kuhanje riže samo za kuhanje hrane.

#### **Opis proizvoda (Slika A)**

1. Unutarnja posuda
2. Drške
3. Pokazatelj svjetla za kuhanje
4. Drška poklopca
5. Posuda za rižu
6. Pokazatelj svjetla za održavanje temperature
7. Prekidač za kuhanje
8. Žlica za rižu
9. Mjerna čaša
10. Kabel za napajanje
11. Posuda za kuhanje na pari
12. Upute za upotrebu

#### **Prva uporaba**

Uklonite svu ambalažu i provjerite jesu li svi dijelovi u dobrom stanju.

Operite posudu za rižu, posudu za kuhanje na pari, mjernu čašu i žlicu toplom vodom i sapunom; dobro isperite i obrišite.

Očistite unutrašnjost aparata za kuhanje riže lagano vlažnom krpom i dobro obrišite.

#### **Mjernu čašu**

Mjernu čašu koristite zajedno s pokazateljem razine vode koji se nalazi unutar posude za rižu, kako biste odredili količinu riže i vode. Na primjer, za kuhanje 6 šalica riže, ulijte 6 mjernih čaša riže u posudu za rižu i napunite vodom dok razina vode ne dosegne indikator za 6 šalica.

#### **Kako koristiti aparat za kuhanje riže**

##### **Kuhanje riže**

Prije prve upotrebe, operite sve komponente (posudu za rižu, posudu za kuhanje na pari, mjernu čašu i žlicu) toplom vodom i sapunom. Dobro obrišite.

Postavite aparat za kuhanje riže na ravnu, suhu, toplinski i vlagu otpornu površinu, daleko od zidova i namještaja.

Upotrijebite mjernu čašu za mjerenje količine riže i stavite je u cjedilo (Slika B).

1 šalica riže = 150 g = približno 2/3 porcija.

Isperite rižu prije nego je stavite u posudu. Nemojte ispirati rižu u posudi za kuhanje na pari.

Ulijte hladnu vodu (ili temeljac) u posudu dok razina vode ne dosegne indikator koji odgovara broju upotrijebljenih šalica (Slika C).

Nemojte prelijevati preko MAX. indikatora (8 šalica) ili ispod MIN. indikatora (2 šalice).

Provjerite je li vanjska površina unutarnje posude suha (Slika D), stavite je u aparat za kuhanje riže i stavite poklopac. Nemojte koristiti aparat za kuhanje riže bez poklopca.

Umetnite kabel u aparat za kuhanje riže (Slika E), spojite utikač u utičnicu i uključite aparat. Pokazatelj svjetla za održavanje temperature uključit će se. Iz sigurnosnih razloga, nemojte dopustiti da kabel za napajanje visi izvan stola.

Pritisnite prekidač za kuhanje prema dolje (Slika F), indikator svjetla za kuhanje će se upaliti i aparat za kuhanje riže će početi raditi.

Nakon nekoliko minuta, voda će početi kipjeti i para će izlaziti iz poklopca.

Nikada ne blokirajte otvore za izlaz pare na poklopcu.

Kada je kuhanje gotovo (razina vode je niska), podignite poklopac i promiješajte rižu žlicom.

Kada je kuhanje završeno, svjetlo za kuhanje se gasi, a indikator za održavanje temperature se pali. Vrijeme kuhanja može varirati ovisno o količini i kvaliteti riže; u nastavku su približna vremena kuhanja za bijelu rižu:

2 šalice: 15/20 minuta

4 šalice: 20/25 minuta

6 šalice: 25/30 minuta

8 šalice: 20/35 minuta

Za mekanu bijelu rižu, pustite da se riža kuha u aparatu za kuhanje riže 15 minuta prije nego otvorite poklopac, promiješajte žlicom i poslužite. Nemojte koristiti metalnu žlicu za miješanje riže u unutarnjoj posudi, jer to može oštetiti površinu.

Za isključivanje aparata za kuhanje riže, isključite ga iz utičnice.

Kada se voda u posudi za rižu potpuno apsorbira, aparat za kuhanje riže automatski prelazi u funkciju održavanja temperature i završava kuhanje.

**⚠ Upozorenje! Vruća para izlazi iz poklopca kada aparat za kuhanje riže radi.**

Aparat za kuhanje riže nije prikladan za kuhanje pudinga od riže s mlijekom; mlijeko može prelići i opeći.

#### Napomena:

**Posuda je opremljena senzorom tlaka i prekidač za kuhanje ne radi ako je aparat prazan ili ako nema poklopca. Uvijek provjerite da se indikator svjetla za kuhanje upali kada pritisnete prekidač.**

**Riža je prirodni proizvod i količina vode koja se mora dodati za kuhanje ovisi o vrsti riže i osobnim preferencijama.**

**Aparat za kuhanje riže nije prikladan za kuhanje vrsta riže koje zahtijevaju dugo kuhanje.**

#### Kuhanje na pari

Kuhanje na pari je delikatna postupak koji uključuje kuhanje hrane uz pomoć vruće vodene pare; na taj način, hrana zadržava sve svoje hranjive tvari.

Stavite rižu u aparat za kuhanje riže.

Ulijte 1 mjernu čašu vode u posudu.

Postavite posudu za kuhanje na pari u aparat za kuhanje riže.

Stavite hranu u posudu za kuhanje na pari.

Zatvorite poklopac.

Spojite ga na zidnu utičnicu; indikator svjetla za održavanje temperature se uključuje.

Pritisnite prekidač za kuhanje prema dolje, indikator svjetla za kuhanje se pali, i kuhanje na pari počinje.

Nikada ne blokirajte otvore za izlaz pare na poklopcu.

Može biti potrebno dodati vodu tijekom isparavanja.

Kada je kuhanje gotovo, podignite prekidač za kuhanje (indikator za održavanje temperature se uključuje), i isključite aparat za kuhanje riže iz utičnice.

Otvorite poklopac.

#### Tablica kuhanja na pari

| Hrana           | Karakteristike              | Količina  | Vrijeme kuhanja (min) |
|-----------------|-----------------------------|-----------|-----------------------|
| Šparoga         | svježe                      | 500 g     | 30-40                 |
| Brokula         | Svježe, komadi              | 500 g     | 15-20                 |
| Artičoka        | svježe                      | 4 srednje | 40-45                 |
| mrkva           | Svježe narezano             | 500 g     | 20-25                 |
| Bruxelles klice | svježe                      | 500 g     | 20-25                 |
| Karfiol         | Svježe, komadi              | 500 g     | 20-25                 |
| Kupus           | Svježe narezano             | 500 g     | 25-30                 |
| celer           | Svježe narezano             | 500 g     | 20-25                 |
| gljive          | Svježi, cijeli ili narezani | 500 g     | 15-25                 |
| francuski grah  | Svježi, cijeli ili narezani | 500 g     | 25-35                 |

| Hrana                       | Karakteristike    | Količina           | Vrijeme kuhanja (min)            |
|-----------------------------|-------------------|--------------------|----------------------------------|
| krumpir                     | Narezan na kriške | 500 g              | 20-25                            |
| krumpir                     | S kožom           | 500 g              | 30-40                            |
| Tikvica                     | Svježe, narezano  | 500 g              | 15-20                            |
| Jabuka, kruška              | Svježe, narezano  | 500 g              | 10-15                            |
| Pastrva                     | svježe            | 2 komada po 150 gr | 18-25                            |
| File grgeča                 | svježe            | 2 komada po 150 gr | 15-18                            |
| Filet lososa                | svježe            | 2 komada po 140 gr | 15-18                            |
| kozice                      | Smrznuto          | 450 g              | 15-20                            |
| Dagnje                      | S ljuskom jajeta  | 1000 g             | 18-25                            |
| Pureći kotlet, pileći batak | svježe            | 2 komada po 150 gr | 25-30                            |
| Odrezak                     | svježe            | 2 komada po 150 gr | 30-35                            |
| kobasice                    | svježe            | 2-8 komada         | 08 – 13 (napravite rupe vilicom) |
| Kuhano jaje                 | S ljuskom jajeta  | 2-10 srednje       | 10-13                            |
| Tvrdo kuhano jaje           | S ljuskom jajeta  | 2-10 srednje       | 15-20                            |

Vrijeme kuhanja u tablici treba smatrati približnim. Može biti moguće izvršiti osobne prilagodbe prema potrebi. Vrijeme kuhanja može varirati ovisno o količini hrane, njezinoj raspodjeli u posudi za kuhanje na pari, svježini i osobnim preferencijama.

### Čišćenje i održavanje

Prije čišćenja uvijek isključite kabel za napajanje iz utičnice i pričekajte dok aparat za kuhanje riže potpuno ne ohladi.

Nikada ne uranjajte aparat za kuhanje riže i kabel za napajanje u vodu.

Operite posudu za rižu, posudu za kuhanje na pari, mjernu čašu i žlicu toplom vodom i sapunom; dobro isperite i obrišite. Očistite unutrašnjost aparata za kuhanje riže lagano vlažnom krpom i dobro obrišite.

Očistite poklopac i unutrašnjost/vanjštinu aparata za kuhanje riže vlažnom krpom i sve dobro obrišite.

Nemojte koristiti abrazivne deterdžente.

### Tehnički podaci

Kapacitet posude: 1 litra za 625 g riže

Snaga: 400W

Napajanje: 220-240V ~ 50/60Hz

**Zbog bilo kakvih razloga poboljšanja, Beper zadržava pravo izmjene ili poboljšanja proizvoda bez ikakve obavijesti.**



Europska direktiva 2011/65/EU o otpadnoj električnoj i elektroničkoj opremi (WEEE) zahtijeva da se stari kućanski električni uređaji ne smiju odlagati u uobičajeni nerazvrstani gradski otpad. Stari uređaji moraju se skupljati odvojeno kako bi se optimizirala uporaba i recikliranje materijala koje sadrže i smanjio utjecaj na ljudsko zdravlje i okoliš. Simbol prekržišene kante za otpatke na proizvodu podsjeća vas na vašu obvezu da kada odlažete uređaj mora biti odvojeno prikupljen.

## GARANCIJA LIST

Ovaj uređaj je provjeren u tvornici. Od datuma originalne kupnje vrijedi 24-mjesečno jamstvo za greške u materijalu i proizvodnji. Račun o kupnji i jamstveni list moraju se predati zajedno u slučaju jamstvenog zahtjeva.

**Jamstvo vrijedi samo uz jamstveni list i dokaz o kupnji (fiskalni račun) na kojem je naznačen datum kupnje i model aparata**

Za bilo kakvu tehničku pomoć obratite se izravno prodavaču ili našem glavnom uredu kako bi se očuvala učinkovitost uređaja i NE BILLO poništiti jamstvo. Svaka intervencija na ovom uređaju od strane neovlaštenih osoba automatski će poništiti jamstvo.

## UVJETI GARANCIJE

Ako uređaj pokaže nedostatke kao rezultat pogrešnog materijala i/ili proizvodnje tijekom jamstvenog razdoblja, jamčimo besplatan popravak pod uvjetom da:

- Aparat je korišten ispravno i u svrhu za koju je namijenjen.
- Aparat nije dirao, inače se ne može održavati.
- Potrebno je predložiti račun o kupnji.
- Uređaj koji pokazuje dosta istrošenost neće biti pokriven ovim jamstvom.

Dakle, bilo koji dio koji bi se mogao slučajno slomiti ili ima vidljive znakove uporabe u potrošnim proizvodima (kao što su lampe, baterije, grijači elementi...), estetski dijelovi su isključeni iz jamstva, a bilo koji kvar proizašao iz nepoštivanja pravila za korištenje, nemara u korištenju i/ili održavanju uređaja, nepažnje, pogrešne ili nepravilne instalacije, oštećenja tijekom transporta i bilo koje druge štete koja se ne može pripisati dobavljaču.

Za svaki kvar koji se ne može popraviti unutar jamstvenog roka, uređaj će biti besplatno zamijenjen.

U svakom slučaju, ako je dio koji treba zamijeniti zbog kvara, loma ili kvara dodatak i/ili odvojivi dio proizvoda, Beper zadržava pravo zamijeniti samo dotični dio, a ne cijeli proizvod

Obratite se svom distributeru u svojoj zemlji ili odjelu postprodaje.

Posaljite e-poštu na **assistenza@beper.com** koja će proslijediti vaše upite vašem distributeru.



## **BEPER SRL**

Via Salieri, 30 - 37050 - Vallese di Oppeano - Verona  
Tel. 045/7134674 – Fax 045/6984019

[beper.com](http://beper.com)



**CUSTOMER CARE  
BEPER**

