

**tescoma®**

*GrandChef*



**Instructions for use / Návod k použití / Istruzioni per l'uso / Instrucciones de uso  
Instruções de utilização / Gebrauchsanleitung / Mode d'emploi  
Instrukcja użytkowania / Návod na použitie / Használati útmutató  
Інструкція по використанню / Інструкція для користувача**



# tescoma®

# GrandChef

Electric rice cooker GrandCHEF / Elektrický rýžovar GrandCHEF  
Cuociriso elettrico GrandCHEF / Arrocera eléctrica GrandCHEF  
Cozedor de arroz eléctrico GrandCHEF / Elektrischer Reiskocher GrandCHEF  
Cuisneur à riz électrique GrandCHEF / Elektryczny ryżowar GrandCHEF  
Elektrický rýžovar GrandCHEF / GrandCHEF Elektromos rizsfőző  
Электрическая рисоварка GrandCHEF / Электрична рисоварка GrandCHEF

Legend / Popis / Legenda  
Descripción / Legenda  
Beschreibung / Description  
Opis / Popis / Leírás  
Описание / Опис



Art.: 908620

# en Instructions for use

## Safety instructions

Carefully read and keep the Instructions for use before use.

Before inserting the plug into the socket, make sure that the mains voltage to be used matches that of the device. You can find this information on the nameplate.

Connect the device to a duly installed protective contact socket.

Use the appliance only on a flat working surface. Do not move the appliance and do not touch it when it is working.

The appliance is intended for household use only; do not use it outdoors.

Keep the appliance away from sources of heat, direct sunlight, humidity (never immerse it into any liquid) and sharp edges. Do not touch the appliance with wet hands in use. If the appliance is humid or wet, unplug it immediately.

The temperature of the accessible surfaces will be very high during operation and immediately after use. Always hold the appliance by the handle.

When cleaning or putting it away, switch off the appliance and always pull out the plug from the socket (pull the plug itself not the lead) if the appliance is not being used. Use only original spare parts.

Keep the appliance and its cord out of reach of children under 8 years of age.

Children may not play with the appliance.

This appliance can be used by children aged from 8 years and above if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.

Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

## Technical parameters

**Voltage:** AC 230 V, 50 Hz

**Power input:** 500 W

**Usable volume of the cooking vessel:** 2.0 l

## Legend

- |                                  |  |
|----------------------------------|--|
| 1. Folding lid                   | 7. Heating surface   |
| 2. Valve for releasing steam     | 8. Control for the cooking mode ( <b>COOK</b> ) and the mode for maintaining serving temperature ( <b>WARM</b> ) |
| 3. Reservoir for condensed steam | 9. Rice cooker on/off button   |
| 4. Handle with closing lock      | 10. Power cord plug  |
| 5. Steaming dish                 | 11. Power cord   |
| 6. Vessel with scale             | 12. Rice measuring container   |

## Before first use

Press the closing lock on the handle to open the lid of the appliance. Remove the steaming dish, measuring container, power cord and cooking vessel from the rice cooker. Wash the measuring container, dish and cooking vessel under running water and dry. Place the cooking vessel back into the appliance.

Place the rice cooker onto a flat surface away from other objects. Plug the power cord into the outlet in the rice cooker and connect the other end to a 230 V grid.

## Rice and water dosing

Pour 1 to 6 measuring containers of long grain, short grain or round grain rice **1** into the cooking container. Add the required amount of water so that the level reaches to the mark corresponding to the number of measuring containers with rice placed inside the rice cooker **2** shown in the right section of the scale (cup). The maximum permissible amount of 6 measuring containers corresponds to about 900 g dry rice.

## Dosing water into jasmine rice

Pour a little less water into the rice cooker when cooking jasmine rice: pour water into the vessel with rice inside so that the level is by about a half of a mark lower than corresponding to the number of measuring containers with rice placed inside the rice cooker **3**.

## Rice preparation

Stir the rice in the cooking vessel with water using a suitable object with a plastic or wooden working part so that it is evenly spread across the bottom **4**. Close the lid and switch on the rice cooker by setting the switch on/off button to the "I" position **5**. Move the control down to the position for cooking rice, "COOK" – the red indicator lamp will go on and the rice cooker will start to cook. A small amount of steam will continuously escape from the valve in the lid during cooking **6**.

When the rice is cooked, the rice cooker will automatically switch to the mode for maintaining serving temperature, "WARM", and the green indicator lamp will go on **7**.

## Preparing short grain rice (sushi, risotto, etc.)

To perfectly cook round grain rice for sushi etc., leave the rice in the rice cooker in the "WARM" regime for at least 10 minutes when cooked.

## Maintaining serving temperature

The rice cooker will maintain the cooked rice in the serving temperature in the "WARM" mode until served. We recommend serving rice within 60 minutes after cooking.

*Useful hint:* The rice cooker can also be used for thermal treatment or maintaining the temperature of meat, fish and vegetables.

## Switching off the rice cooker

Before serving cooked rice, set the on/off button to the "0" position and switch off the rice cooker **8**.

## Serving rice

Remove the cooked rice from the cooking vessel using a suitable object with a plastic or wooden working part; we recommend Rice spoon SPACE LINE (code 638007) for best results.

## Steaming

Pour an appropriate amount of water into the cooking vessel following the scale in the left section (liter) **9** and place into it the steaming dish with cleaned food such as vegetables **10**. Proceed further as when cooking rice. After all water from the cooking vessel has evaporated, the rice cooker will automatically switch to the mode for maintaining serving temperature, "WARM".

When cooking in steam has finished, set the switch on/off button to the "0" position and switch off the rice cooker.

## Cleaning

Remove the valve for releasing steam after each use **11**. Disconnect the two parts of the valve by rotating them a little against each other, wash them under running water, dry and assemble again. Place the valve with the properly placed silicone membrane back into the rice cooker lid.

Remove, empty and clean the reservoir for condensed steam after each use and set it back into place **12**.

Never submerge the body of the appliance in water, clean with a moist cloth and dry. Clean the steaming dish, measuring container and metal cooking vessel under running water, leave to soak when needed; they are dishwasher safe.

## Storage and maintenance

Store with the power cord, measuring container and steaming dish placed inside the rice cooker with the lid slightly open.

Do not repair a faulty rice cooker yourself, instead contact a TESCOMA Service Centre; for contact details, see [www.tescoma.com](http://www.tescoma.com).

## CS Návod k použití

### Bezpečnostní pokyny

Před použitím si pečlivě přečtete a uschovejte Návod k použití.

Před zapojením zástrčky do síťové zásuvky se ujistěte, že používané síťové napětí odpovídá napětí přístroje. Tento údaj naleznete na typovém štítku přístroje.

Zapojte přístroj do řádně instalované síťové zásuvky s ochranným kontaktem.

Používejte spotřebič pouze na rovné pracovní ploše. Během provozu přístroj nepřemísťujte a nedotýkejte se jej.

Tento spotřebič je určen pouze pro použití v domácnosti, nepoužívejte přístroj ve venkovních prostorech.

Chraňte přístroj před zdroji tepla, přímým slunečním zářením, vlhkostí (nikdy spotřebič neponořujte do kapaliny) a ostrými hranami. Při použití nesahejte na spotřebič mokřima rukama. Je-li spotřebič vlhký nebo mokrý, ihned jej odpojte od elektrické sítě.

Teplota přístupných povrchů bude během a bezprostředně po ukončení používání spotřebiče velmi vysoká. Vždy držte spotřebič za rukojeť.

Před čištěním nebo v případě, že přístroj nebude používán, jej vypněte a vždy vyjměte zástrčku ze síťové zásuvky (tahejte za zástrčku, nikoli za kabel).

Používejte pouze originální náhradní díly.

Uchovávejte přístroj a jeho napájecí kabel mimo dosah dětí mladších 8 let.

Děti si nesmějí se spotřebičem hrát.

Tento spotřebič smějí používat děti od 8 let věku v případě, že je zajištěn dohled nebo poučení týkající se bezpečného používání a uživatelé jsou si vědomi možných rizik.

Osoby se sníženými tělesnými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí smějí přístroj používat pouze v případě, že je zajištěn dohled nebo poučení týkající se bezpečného používání a uživatelé jsou si vědomi možných rizik.

### Technické parametry

**Napájení:** AC 230 V, 50 Hz

**Příkon:** 500 W

**Užitný objem varné nádoby:** 2,0 l

### Popis

- |                                  |   |
|----------------------------------|---|
| 1. Sklápěcí víko                 | 7. Ohřevná plocha   |
| 2. Ventil pro odvod páry         | 8. Ovladač režimu pro vaření ( <b>COOK</b> ) a režimu pro udržování servisovací teploty ( <b>WARM</b> ) |
| 3. Nádžka na zkondenovanou páru  | 9. Tlačítko „zapnutí/vypnutí“ rýžovaru  |
| 4. Rukojeť s uzavírací pojistkou | 10. Zástrčka přívodního kabelu  |
| 5. Napařovací miska              | 11. Přívodní kabel  |
| 6. Varná nádoba se stupnicí      | 12. Odměrka rýže  |

### Před prvním použitím

Stiskněte pojistku na rukojeti a otevřete víko přístroje. Z rýžovaru vyjměte napařovací misku, dávkovací odměrku, přívodní kabel i varnou nádobu. Odměrku, misku a varnou nádobu umyjte pod tekoucí vodou a osušte. Varnou nádobu vložte zpět do přístroje.

Rýžovar umístěte na rovnou plochu mimo dosah jiných předmětů. Přívodní kabel zasuňte do zástrčky v rýžovaru a opačný konec zapojte do elektrické sítě 230 V.

### Dávkování rýže a vody

Do varné nádoby nasypte 1 až 6 odměrek dlouhozrné, krátkozrné nebo kulatozrné rýže **1**. Přidejte potřebné množství vody tak, aby její hladina dosahovala k rýse odpovídající počtu vložených odměrek rýže **2** v pravé části stupnice (cup). Maximální povolené množství 6 odměrek odpovídá cca 900 g suché rýže.

### Dávkování vody do jasmínové rýže

Při vaření jasmínové rýže přidejte do rýžovaru o něco méně vody: do nádoby s vloženou rýží doplňte vodu tak, aby její hladina bylo o cca polovinu jedné rysky níže, než odpovídá počtu vložených odměrek rýže **3**.

### Příprava rýže

Rýži ve varné nádobě s vodou promíchejte vhodným nástrojem s plastovou nebo dřevěnou pracovní částí tak, aby byla rovnoměrně rozprostřena po celém dně **4**. Zaklapněte víko a nastavením tlačítka zapnutí/vypnutí do polohy „I“ rýžovar zapněte **5**. Ovladač posuňte dolů do polohy pro vaření rýže „**COOK**“, rozsvítí se červená kontrolka a rýžovar začne rýži vařit. V průběhu vaření bude z ventilu ve víku plynu odcházet malé množství páry **6**.

Po uvaření rýže se rýžovar automaticky přepne do režimu pro udržování servisovací teploty „**WARM**“ a rozsvítí se zelená kontrolka **7**.

## Příprava kulatozrné rýže (sushi, risotto apod.)

Pro dokonalé uvaření kulatozrné rýže pro přípravu sushi apod. ponechte rýži v rýžovaru nejméně 10 minut po uvaření v režimu „WARM“.

## Udržování servisovací teploty

Rýžovar bude udržovat uvařenou rýži při servisovací teplotě v režimu „WARM“ až do chvíle jejího podávání. Rýži doporučujeme servírovat do 60 minut od chvíle jejího uvaření.

**Dobrý tip:** Rýžovar je možné používat i pro tepelnou úpravu nebo udržování teploty masa, ryb a zeleniny.

## Vypnutí rýžovaru

Před podáváním vařené rýže nastavte tlačítko zapnutí/vypnutí do polohy „0“ a rýžovar vypněte 8.

## Podávání rýže

Připravenou rýži odeberte z varné nádoby vhodným nástrojem s plastovou nebo dřevěnou pracovní částí, jako ideální doporučujeme Lžici na rýži SPACE LINE (kód 638007).

## Vaření v páře

Do varné nádoby nalijte podle stupnice v levé části (liter) přiměřené množství vody 9 a vložte do ní napařovací misku s očištěnými potravinami, např. zeleninou apod. 10. Dále postupujte stejně jako při vaření rýže. Po odpaření veškeré vody z varné nádoby se rýžovar automaticky přepne do režimu pro udržování teploty „WARM“.

Po ukončení vaření v páře nastavte tlačítko zapnutí/vypnutí do polohy „0“ a rýžovar vypněte.

## Čištění

Po každém použití vyjměte ventil pro odvod páry 11. Pootočením proti sobě obě části ventilu rozpojte, umyjte je pod tekoucí vodou, osušte a složte zpět. Ventil se správně umístěnou silikonovou membránou vložte zpět do víka rýžovaru.

Po každém použití vyjměte, vyprázdněte a vyčistěte nádržku na zkondenzovanou páru a vraťte ji zpět 12.

Tělo přístroje nikdy neponořujte do vody, čistěte vlhkou utěrkou a osušte. Napařovací misku, odměrku a kovovou varnou nádobu čistěte pod tekoucí vodou, v případě potřeby nechte odmočit, jsou vhodné do myčky.

## Skladování a údržba

Skladujte s elektrickým kabelem, odměrku a napařovací misku vloženými uvnitř rýžovaru s pootevřeným víkem.

V případě poruchy přístroj sami neopravujte, obraťte se na Servisní středisko TESCOMA, kontakt na [www.tescoma.cz](http://www.tescoma.cz).

## it Istruzioni per l'uso

### Istruzioni di sicurezza

Leggere attentamente e conservare le Istruzioni per l'uso prima dell'utilizzo.

Prima di inserire la spina nella presa di corrente, assicurarsi che la rete abbia il voltaggio appropriato. È possibile trovare tale informazione sulla targhetta.

Collegare l'elettrodomestico ad una presa correttamente installata.

Utilizzare l'elettrodomestico esclusivamente su una superficie piana. Non muovere l'elettrodomestico e non toccarlo mentre è in funzione.

Il cuociriso è destinato all'uso domestico; non utilizzarlo all'aperto.

Tenere l'elettrodomestico lontano da fonti di calore, luce solare diretta, umidità (non immergerlo in liquidi) ed angoli appuntiti. Non toccare l'elettrodomestico con le mani bagnate mentre è in funzione. Se il cuociriso si bagna, staccare immediatamente la spina.

La temperatura di alcune superfici accessibili è molto alta durante e subito dopo l'uso. Afferrare sempre il cuociriso per la maniglia.

Durante la pulizia e lo stoccaggio, spegnere il cuociriso e staccare sempre la spina dalla presa (afferrandola per la spina stessa e non per il cavo) quando non è in funzione. Utilizzare solo ricambi originali.

Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata di bambini di età inferiore a 8 anni.

Questo elettrodomestico non è un giocattolo per bambini.

Questo elettrodomestico può essere utilizzato da bambini a partire dagli 8 anni d'età se supervisionati o adeguatamente istruiti sull'uso dello stesso e sui rischi che ne derivano.

Gli elettrodomestici possono essere utilizzati da persone con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali, se supervisionate o adeguatamente informate sul funzionamento degli stessi e sui rischi che l'utilizzo comporta.

### Parametri tecnici

**Voltaggio:** AC 230 V, 50 Hz

**Potenza assorbita:** 500 W

**Capacità utile del recipiente di cottura:** 2,0 l

### Legenda

- |                                       |   |
|---------------------------------------|---|
| 1. Coperchio                          | 7. Superficie riscaldante   |
| 2. Valvola per il rilascio del vapore | 8. Controllo della modalità di cottura (COOK) e del mantenimento della temperatura di servizio (WARM) |
| 3. Serbatoio per il vapore condensato | 9. Tasto on/off del cuociriso   |
| 4. Maniglia con blocco di chiusura    | 10. Spina   |
| 5. Piatto per cottura al vapore       | 11. Cavo di alimentazione   |
| 6. Recipiente con scala graduata      | 12. Misurino per il riso  |

### Prima del primo utilizzo

Premere il blocco di chiusura sulla maniglia per aprire il coperchio del cuociriso. Estrarre il piatto per cottura a vapore, il misurino, il cavo di alimentazione e il recipiente di cottura dal cuociriso. Lavare il misurino, il piatto e il recipiente sotto acqua corrente ed asciugare. Inserire nuovamente il recipiente di cottura nel cuociriso.

Posizionare il cuociriso su una superficie piana e lontano da altri oggetti. Inserire il cavo di alimentazione nel cuociriso e collegare l'altra estremità alla rete di alimentazione 230 V.

## Dosaggio del riso e dell'acqua

Versare da 1 a 6 misurini di riso chicco lungo, corto o tondo **1** nel recipiente di cottura. Aggiungere la quantità d'acqua necessaria affinché il livello raggiunga il segno corrispondente al numero di misurini usati **2**, come mostrato nella parte destra della scala graduata (cup). La quantità massima utilizzabile di 6 misurini corrisponde a circa 900 g di riso crudo.

## Dosare l'acqua per il riso Jasmine

Utilizzare una quantità leggermente inferiore di acqua per cuocere il riso Jasmine: versare acqua nel recipiente fino a circa mezza tacca più in basso rispetto a quella prevista dal numero di misurini di riso utilizzati **3**.

## Preparazione del riso

Mescolare il riso all'acqua nel cuociriso utilizzando un oggetto che abbia il terminale in plastica o in legno dalla forma adatta a distribuire uniformemente il riso sul fondo **4**. Chiudere il coperchio e accendere il cuociriso portando il tasto on/off in posizione "I" **5**. Abbassare la levetta di controllo in posizione di cottura, "COOK" – la spia rossa si accende e il cuociriso inizia a cuocere. Una piccola quantità di vapore dovrebbe fuoriuscire continuamente dalla valvola del coperchio durante la cottura **6**.

Quando il riso è cotto, il cuociriso si porta automaticamente in modalità di mantenimento della temperatura di servizio, "WARM", e la spia verde si accende **7**.

## Preparazione di riso a chicco corto (sushi, risotto, ecc.)

Per cuocere alla perfezione riso a chicco tondo per sushi ecc., lasciare il riso nel cuociriso in modalità "WARM" per almeno 10 minuti dopo la cottura.

## Mantenimento della temperatura di servizio

Il cuociriso in modalità "WARM" mantiene la temperatura fino al momento di servirlo. Raccomandiamo di consumare il riso entro 60 minuti dalla cottura. **Consiglio utile:** Il cuociriso può anche essere utilizzato per il trattamento termico e per il mantenimento della temperatura di carne, pesce e verdure.

## Spegnimento del cuociriso

Prima di servire il riso cotto, spegnere il cuociriso portando il tasto on/off in posizione "0" **8**.

## Servire il riso

Prelevare il riso cotto dal recipiente di cottura utilizzando un utensile adatto con terminale in plastica o in legno; consigliamo il Cucchiaino riso SPACE LINE (codice 638007).

## Cottura al vapore

Seguendo la scala graduata nella parte sinistra (liter) **9**, versare un'adeguata quantità d'acqua nel recipiente di cottura e posizionarvi il piatto per cottura a vapore con gli alimenti da cuocere, per esempio verdure **10**. Procedere come per la cottura del riso. Quando tutta l'acqua è evaporata dal recipiente di cottura, il cuociriso si porta automaticamente in modalità "WARM" mantenendo la temperatura di servizio.

Al termine della cottura a vapore, spegnere il cuociriso portando il tasto on/off in posizione "0".

## Pulizia

Rimuovere la valvola per il rilascio del vapore dopo ogni utilizzo **11**. Scollegare le due parti della valvola ruotandole leggermente una con l'altra, lavarle sotto acqua corrente, asciugarle ed assemblarle nuovamente. Riposizionare nel coperchio del cuociriso la valvola con la membrana in silicone posizionata correttamente.

Rimuovere, svuotare e pulire il serbatoio per il vapore condensato dopo ogni utilizzo e rimetterlo al suo posto **12**.

Non immergere il corpo dell'elettrodomestico in acqua, pulire con un panno umido ed asciugare. Pulire il piatto per la cottura a vapore, il misurino e il recipiente di cottura sotto acqua corrente, lasciare in ammollo se necessario; queste parti sono lavabili in lavastoviglie.

## Stoccaggio e manutenzione

Riporre con il cavo di alimentazione, il misurino e il piatto per la cottura a vapore all'interno del cuociriso con il coperchio leggermente aperto.

Non riparare autonomamente il cuociriso; contattare il proprio rivenditore TESCOMA o il servizio clienti; per informazioni, consultare il sito [www.tescoma.it](http://www.tescoma.it).

## Instrucciones de uso

### Instrucciones de seguridad

Leer atentamente y guardar las Instrucciones de uso antes de usar.

Antes de introducir el enchufe en la toma, asegurar que el voltaje de red que se utilizará coincide con el del dispositivo. Puede encontrar esta información en la placa de identificación.

Conectar el dispositivo a una toma de contacto de protección debidamente instalada.

Utilizar el aparato únicamente en superficies de trabajo planas. No mover el aparato y no tocarlo mientras está en funcionamiento.

El aparato está diseñado solo para uso doméstico; no utilizar al aire libre.

Mantener el aparato alejado de fuentes de calor, luz solar directa, humedad (nunca lo sumerja en ningún líquido) y bordes afilados. No tocar el aparato en funcionamiento con las manos mojadas o húmedas. Si el aparato está húmedo o mojado, desconectar inmediatamente.

La temperatura de las superficies accesibles será muy alta durante el funcionamiento e inmediatamente después del uso. Sujetar siempre el aparato por el asa.

Al limpiarlo o guardarlo, apagar el aparato y desconectar siempre el enchufe de la toma de corriente (tirar del enchufe, no del cable) si el aparato no se está utilizando. Utilizar solo repuestos originales.

Mantener el aparato y el cable de corriente fuera del alcance de niños menores de 8 años.

Los niños no deben jugar con el aparato.

Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y si entienden los peligros relacionados.

El aparato puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o sin experiencia ni conocimientos, sólo bajo supervisión o después de que hayan sido instruidos en el uso seguro del aparato y entender los riesgos relacionados.

## Parámetros técnicos

**Voltaje:** AC 230 V, 50 Hz

**Potencia de entrada:** 500 W

**Volumen utilizable del recipiente de cocción:** 2,0 l

## Descripción

1. Tapa plegable
2. Válvula para liberar vapor
3. Depósito para el vapor condensado
4. Asa con cierre de bloqueo
5. Plato para cocinar al vapor
6. Recipiente con escala
7. Superficie de calentamiento
8. Control para el modo de cocción (**COOK**) y el modo para mantener la temperatura de servir (**WARM**)
9. Botón de encendido/apagado de la arrocera
10. Enchufe del cable de corriente
11. Cable de corriente
12. Recipiente medidor de arroz

## Antes del primer uso

Presionar el bloqueo del cierre del asa para abrir la tapa del aparato. Retire el plato para cocinar al vapor, el recipiente medidor, el cable de corriente y el recipiente de cocción de la arrocera. Lavar el recipiente medidor, el plato y el recipiente de cocción bajo el grifo de agua corriente y secar. Volver a colocar el recipiente de cocción en el aparato.

Colocar la arrocera sobre una superficie plana lejos de otros objetos. Enchufar el cable de corriente en la toma de corriente de la arrocera y conectar el otro extremo a una red de 230 V.

## Dosificación de arroz y agua

Verter de 1 a 6 recipientes medidores de arroz de grano largo, de grano corto o de grano redondo **1** en el recipiente de cocción. Agregar la cantidad de agua necesaria para que el nivel llegue a la marca correspondiente al número de recipientes medidores con arroz colocados dentro de la arrocera **2**, que se muestra en la parte derecha de la escala (cup). La cantidad máxima permitida de 6 recipientes de medición corresponde a unos 900 g de arroz seco.

## Dosificación de agua en el arroz de jazmín

Verter un poco menos de agua en la arrocera cuando cocine arroz de jazmín: verter agua en el recipiente con arroz dentro para que el nivel sea aproximadamente la mitad de la marca más baja que la correspondiente al número de recipientes de medición con arroz colocados dentro de la olla arrocera **3**.

## Preparación de arroz

Remover el arroz en el recipiente de cocción con agua utilizando un objeto adecuado con terminaciones de plástico o madera para que se distribuya uniformemente por el fondo **4**. Cerrar la tapa y encender la arrocera colocando el botón de encendido/apagado en la posición "I" **5**. Mover el control hacia abajo a la posición para cocinar arroz, "COOK" la luz indicadora roja se encenderá y la arrocera comenzará a cocinar. Una pequeña cantidad de vapor escapará continuamente de la válvula de la tapa durante la cocción **6**.

Cuando el arroz esté cocido, la arrocera cambiará automáticamente al modo para mantener la temperatura de servir, "WARM", y la luz indicadora verde se encenderá **7**.

## Preparación de arroz de grano corto (sushi, risotto, etc.)

Para cocinar perfectamente el arroz de grano redondo para sushi, etc., dejar el arroz en la arrocera en la posición "WARM" durante al menos 10 minutos una vez cocido.

## Mantener la temperatura de servir

La arrocera mantendrá el arroz cocido en la temperatura de servir en el modo "WARM" hasta que se sirva. Recomendamos servir el arroz antes de que transcurran 60 minutos desde su cocción.

**Consejo útil:** La arrocera también puede utilizarse para el tratamiento térmico o el mantenimiento de la temperatura de la carne, el pescado y las verduras.

## Apagado de la arrocera

Antes de servir el arroz cocido, poner el botón de on/off en la posición "0" y apagar la arrocera **8**.

## Servir arroz

Retirar el arroz cocido del recipiente de cocción utilizando un objeto adecuado con las terminaciones de plástico o de madera; recomendamos la Cuchara para arroz SPACE LINE (código 638007) para obtener los mejores resultados.

## Cocer al vapor

Verter una cantidad adecuada de agua en el recipiente de cocción siguiendo la escala de la sección izquierda (liter) **9** y colocar dentro el plato de cocción al vapor con los alimentos limpios, como verduras **10**. Proceder como en la cocción de arroz. Una vez que se haya evaporado toda el agua del recipiente de cocción, la arrocera pasará automáticamente al modo para mantener la temperatura de servir, "WARM".

Una vez finalizada la cocción al vapor, colocar el botón on/off en la posición "0" y apagar la arrocera.

## Limpieza

Retirar la válvula para liberar vapor después de cada uso **11**. Desmontar las dos partes de la válvula girándolas ligeramente una contra la otra, lavarlas con agua corriente, secarlas y montarlas de nuevo. Colocar la válvula con la membrana de silicona colocada correctamente en la tapa de la olla arrocera.

Retirar, vaciar y limpiar el depósito de vapor condensado después de cada uso y colocarlo de nuevo en su sitio **12**.



Nunca sumergir el cuerpo del aparato en agua, limpiar con un paño húmedo y secar. Limpiar el plato de cocción al vapor, el recipiente medidor y el recipiente metálico de cocción bajo el grifo, y dejar a remojo cuando sea necesario; son aptos para lavavajillas.

## Almacenaje y mantenimiento

Guardar con el cable de alimentación, el recipiente medidor y el recipiente para cocinar al vapor colocados dentro de la arrocera con la tapa ligeramente abierta.

No reparar una arrocera defectuosa usted mismo; en su lugar ponerse en contacto con un centro de servicio TESCOMA; para obtener datos de contacto, consultar [www.tescoma.es](http://www.tescoma.es).

## pt Instruções de utilização

### Instruções de segurança

Ler atentamente e guardar as Instruções de utilização antes de utilizar.

Antes de inserir a ficha na tomada, certificar-se de que a voltagem de rede a utilizar corresponde à do aparelho. Estas informações podem ser encontradas na placa de identificação.

Ligar o dispositivo a uma tomada de contacto de proteção devidamente instalada.

Usar o aparelho apenas numa superfície de trabalho plana. Não mover o aparelho e não tocar quando estiver em funcionamento.

O aparelho é destinado a uso doméstico. Não utilizar para fins comerciais e no exterior.

Manter o aparelho longe de fontes de calor, luz solar direta, humidade (nunca mergulhe em nenhum líquido) e bordas afiadas. **NUNCA TOCAR NO APARELHO COM AS MÃOS MOLHADAS OU HÚMIDAS.** Se o aparelho estiver húmido ou molhado, desligar da ficha imediatamente.

A temperatura das superfícies acessíveis será muito alta durante a operação e imediatamente após o uso. Segurar sempre o aparelho pela pega.

Ao limpá-lo ou guardá-lo, desligar o aparelho e retirar sempre a ficha da tomada (puxar a ficha em si e não o cabo) se o aparelho não estiver a ser usado.

Utilizar apenas as peças originais.

Manter o eletrodoméstico e o cabo de alimentação fora do alcance das crianças menores de 8 anos.

As crianças não podem brincar com o aparelho.

Este aparelho pode ser utilizado por crianças com idade igual ou superior a 8 anos se forem supervisionadas ou instruídas sobre a utilização do aparelho de forma segura e se compreenderem os perigos envolvidos.

O aparelho pode ser usado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimento, apenas devem usar este eletrodoméstico sob supervisão ou depois de terem sido devidamente instruídos sobre o seu uso seguro e compreender os riscos relacionados.

### Parâmetros técnicos

**Voltagem:** AC 230 V, 50 Hz

**Potência de entrada:** 500 W

**Volume útil do recipiente de cozedura:** 2,0 l

### Legenda

1. Tapa dobrável
2. Válvula para libertar vapor
3. Reservatório para vapor condensado
4. Pega com fecho
5. Prato para cozinhar a vapor
6. Recipiente com escala
7. Superfície de aquecimento
8. Botão de controlo para o modo de cozedura (**COOK**) e o modo para manter a temperatura de serviço (**WARM**)
9. Botão on/off do cozedor de arroz
10. Entrada do cabo de alimentação
11. Cabo de alimentação
12. Copo medidor de arroz

### Antes da primeira utilização

Pressionar o fecho na pega para abrir a tampa do aparelho. Remover o prato para cozinhar a vapor, o recipiente para medição, cabo de alimentação e recipiente para cozedura do cozedor de arroz. Lavar o recipiente para medição, prato e recipiente de cozedura em água corrente e secar. Colocar o recipiente para cozinhar no aparelho.

Colocar o cozedor de arroz numa superfície plana e longe de outros objetos. Inserir o cabo de alimentação na entrada do cozedor de arroz e conectar a outra extremidade a uma rede de 230 V.

### Dosagem de água e arroz

Deitar 1 a 6 recipientes de medição de arroz de grão longo, grão curto ou grão redondo **1** no recipiente de cozedura. Adicionar a quantidade de água necessária para que o nível atinja a marca correspondente ao número de recipientes de medição com arroz colocados dentro do cozedor de arroz **2** mostrado na parte direita da escala (cup). A quantidade máxima permitida de 6 recipientes de medição corresponde a cerca de 900 g de arroz seco.

### Dosagem de água no arroz de jasmim

Colocar um pouco menos de água no cozedor de arroz ao cozinhar arroz jasmim: colocar água no recipiente com arroz dentro, de modo que o nível seja cerca de meia marca inferior ao correspondente ao número de recipientes de medição com arroz colocados dentro do cozedor de arroz **3**.

### Preparação do arroz

Mexer o arroz no recipiente de cozedura com água usando um utensílio adequado de plástico ou madeira para que fique uniformemente espalhado pelo fundo **4**. Fechar a tampa e ligar o cozedor de arroz colocando o botão on/off na posição "I" **5**. Mover o controlo para baixo para a posição de cozedura de arroz, "**COOK**" — a luz indicadora vermelha acenderá e o cozedor de arroz começará a cozinhar. Uma pequena quantidade de vapor sairá continuamente da válvula na tampa durante a cozedura **6**.

Quando o arroz estiver cozido, o cozedor de arroz mudará automaticamente para o modo de manutenção da temperatura de servir, "**WARM**", e a luz indicadora verde acenderá **7**.

### Preparação de arroz de grão curto (sushi, risoto, etc.)

Para cozinhar perfeitamente o arroz de grãos redondos para sushi etc., deixar o arroz no cozedor de arroz no regime "**WARM**" por pelo menos 10 minutos quando estiver cozido.

## Manter a temperatura de servir

O cozedor de arroz manterá o arroz cozido na temperatura de serviço no modo “WARM” até ser servido. Recomendamos servir o arroz 60 minutos após a cozedura.

**Dica útil:** O cozedor de arroz também pode ser utilizado para tratamento térmico ou manutenção da temperatura de carnes, peixes e legumes.

## Desligar o cozedor de arroz

Antes de servir arroz cozido, colocar o botão on/off na posição “0” e desligar o cozedor de arroz **8**.

## Servir o arroz

Retirar o arroz cozido do recipiente de cozedura com um utensílio adequado em plástico ou madeira. Recomendamos Colher para arroz SPACE LINE (código 638007) para melhores resultados.

## Cozinhar a vapor

Deitar uma quantidade adequada de água no recipiente de cozedura seguindo a escala na secção esquerda (liter) **9** e colocar o recipiente para cozinhar a vapor com alimentos limpos, como legumes **10**. Proceder como ao cozer arroz. Depois que toda a água do recipiente de cozedura tiver evaporado, o cozedor de arroz mudará automaticamente para o modo de manutenção da temperatura de servir, “WARM”.

Quando a cozedura a vapor terminar, colocar o botão de on/off na posição “0” e desligar o cozedor de arroz.

## Limpeza

Remover a válvula para libertar o vapor após cada utilização **11**. Desconectar as duas partes da válvula rodando-a um pouco uma na outra, lavar em água corrente, secar e voltar a montar. Colocar a válvula na membrana de silicone correta na tampa do cozedor elétrico de arroz.

Remover o reservatório para vapor condensado, esvaziar e limpar e voltar a colocá-lo após cada utilização **12**.

Nunca mergulhar o corpo do aparelho em água, limpar com um pano húmido e secar. Limpar o prato de vapor, o recipiente de medição e o recipiente de cozedura de metal em água corrente, deixar de molho quando necessário. Eles podem ir à máquina de lavar a louça.

## Guardar e manutenção

Guardar com o cabo de alimentação, o recipiente de medição e o prato de cozer a vapor colocados dentro do cozedor de arroz com a tampa ligeiramente aberta.

Não reparar um cozedor de arroz avariado. Contactar um ponto de venda TESCOMA. Para consulta de mais informações, consultar [www.tescoma.pt](http://www.tescoma.pt).

# de Gebrauchsanleitung

## Sicherheitshinweise

Vor dem Gebrauch lesen Sie sorgfältig die Gebrauchsanleitung und bewahren Sie sie auf.

Überprüfen Sie vor dem Einstecken des Netzsteckers in eine Steckdose, ob die Netzspannung mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt. Diese Angaben entnehmen Sie bitte dem Typenschild des Gerätes.

Das Gerät in eine ordnungsgemäß installierte Steckdose mit integriertem Kinderschutz anschließen.

Stellen Sie das Gerät auf eine ebene Oberfläche. Während dem Betrieb das Gerät nicht bewegen und nicht berühren.

Das Gerät ist für den Gebrauch im Haushalt bestimmt, nicht im Freien verwenden.

Schützen Sie das Gerät vor Wärmequellen, direkter Sonneneinstrahlung, Feuchtigkeit (tauchen Sie das Gerät niemals in Flüssigkeiten) und scharfen Kanten. Das Gerät nie mit nassen oder feuchten Händen anfassen. Ist das Gerät nass oder feucht, trennen Sie es bitte unverzüglich vom Netz.

Die zugänglichen Oberflächen werden während oder unmittelbar nach dem Betrieb des Gerätes sehr heiß. Halten Sie das Gerät immer am Griff fest.

Vor dem Reinigen oder wenn Sie das Gerät nicht betreiben, ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Steckdose, um das Gerät auszuschalten. (beim Trennen vom Netz am Stecker anfassen, nicht am Kabel ziehen). Ausschließlich Original-Ersatzteile verwenden.

Die Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Gerät und dem Netzkabel fernzuhalten.

Die Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen.

Dieses Gerät kann von den Kindern ab 8 Jahre benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

## Technische Daten

**Stromversorgung:** AC 230 V, 50 Hz

**Leistungsaufnahme:** 500 W

**Füllvolumen des Innentopfes:** 2,0 l

## Beschreibung

- |  |   |
|--|---|
| 1. Klappbarer Deckel                                 | 7. Heizplatte   |
| 2. Dampfaustrittsventil                              | 8. Bedienknopf für Kochvorgang (COOK) und für den Warmhaltemodus (WARM) |
| 3. Auffangbehälter für den kondensierten Wasserdampf | 9. Bedientaste „Ein-/Aus“   |
| 4. Griff mit Entriegelung                            | 10. Netzteilbuchse  |
| 5. Dampfgareinsatz                                   | 11. Netzkabel   |
| 6. Innentopf mit Messskala                           | 12. Messbecher  |

## Vor dem ersten Gebrauch

Die Entriegelung drücken, den Deckel öffnen. Den Dampfgareinsatz, den Messbecher, das Netzkabel und den Innentopf aus dem Reiskocher entnehmen. Den Messbecher, den Dampfgareinsatz und den Innentopf unter fließendem Wasser spülen und abtrocknen. Den Innentopf in das Gerät einlegen.

Den Reiskocher auf eine ebene Unterlage stellen, wo er andere Gegenstände nicht berührt. Das Netzkabel in die Netzteilbuchse des Reiskochers stecken und das andere Ende an das Netz 230 V anschließen.

## Reis und Wasser abmessen

In den Innentopf ca. 1–6 Messbecher Langkorn-, Kurzkorn- oder Rundkornreis geben **1**. Die erforderliche Wassermenge hinzufügen, so dass der Wasserstand die Markierung erreicht, die der Anzahl der eingelegten Messbecher **2** an der rechten Seite der Messskala (cup) entspricht. Die zulässige Höchstmenge von 6 Messbechern entspricht etwa 900 g Trockenreis.

## Wasser zum Kochen von Jasminreis abmessen

Beim Garen von Jasminreis etwas weniger Wasser in den Reiskocher geben: Füllen Sie Wasser in den Innentopf mit dem zu garenden Reis, so dass der Wasserstand etwa eine halbe Markierung niedriger ist als die Anzahl der eingelegten Messbecher **3**.

## Zubereitung von Reis

Die Reiskörner mit Wasser im Innentopf mit einem geeigneten Gegenstand mit Kunststoff-/Holzkopf rühren und gleichmäßig über den Topfboden verteilen **4**. Den Deckel schließen, die Ein/Aus-Taste auf „1“ stellen und den Reiskocher einschalten **5**. Schieben Sie den Bedienknopf nach unten schieben, in die Position „COOK“ stellen, die rote Kontrollleuchte leuchtet auf und der Reiskocher beginnt mit dem Kochvorgang. Während des Garvorgangs entweicht ständig eine geringe Menge Dampf aus dem Ventil im Deckel **6**.

Sobald der Kochvorgang beendet ist, schaltet sich der Reiskocher in den Warmhaltemodus „WARM“ automatisch um, die grüne Kontrollleuchte leuchtet auf **7**.

## Rundkornreis zubereiten (Sushi, Risotto usw.)

Um Rundkornreis für Sushi usw. perfekt zu kochen, lassen Sie den Reis nach dem Kochvorgang mindestens 10 Minuten lang im Reiskocher im Warmhaltemodus „WARM“.

## Warmhalten

Der Reiskocher hält den gekochten Reis im Warmhaltemodus „WARM“ bis zum Servieren auf Serviertemperatur. Er ist zu empfehlen, den Reis innerhalb von 60 Minuten nach dem Garen zu servieren.

**Guter Tipp:** Der Reiskocher kann auch zum Garen oder Warmhalten von Fleisch, Fisch und Gemüse verwendet werden.

## Den Reiskocher ausschalten

Vor dem Servieren des gekochten Reises ist die Ein/Aus-Taste auf „0“ zu stellen und den Reiskocher auszuschalten **8**.

## Reis servieren

Zur Entnahme des gekochten Reises einen geeigneten Gegenstand mit Kunststoff-/Holzkopf verwenden, der Reislöffel SPACE LINE (Art. Nr. 638007) ist als ideal zu empfehlen.

## Dampfgaren

Eine entsprechende Menge Wasser (liter) in den Innentopf (siehe Skala links) einfüllen **9**, den Dampfgareinsatz mit dem geputzten Gargut wie z. B. Gemüse usw. einlegen. **10**. Wie beim Kochen von Reis vorgehen. Sobald das Wasser komplett aus dem Innentopf verdampft ist, schaltet sich der Reiskocher in den Warmhaltemodus „WARM“ automatisch um.

Wenn das Dampfgaren beendet ist, ist die Ein/Aus-Taste auf „0“ zu stellen und den Reiskocher auszuschalten.

## Reinigung

Nach jedem Gebrauch das Dampfaustrittsventil abnehmen **11**. Die beiden Teile des Ventils gegeneinander drehen, um sie voneinander zu trennen, unter fließendem Wasser spülen, abtrocknen und zusammenbauen. Das Ventil mit der korrekt fixierten Silikonmembran wieder in den Deckel des Reiskochers einsetzen.

Nach jedem Kochvorgang den kleinen Auffangbehälter für den kondensierten Wasserdampf abnehmen, entleeren, reinigen und wieder einsetzen **12**. Das Gehäuse des Geräts niemals in Wasser eintauchen, mit einem feuchten Tuch reinigen und abtrocknen. Den Dampfgareinsatz, den Messbecher und den Innentopf aus Metall unter fließendem Wasser spülen, ggf. einweichen lassen, spülmaschinenfest.

## Lagerung und Wartung

Beim Lagern das Netzkabel, den Messbecher und den Dampfgareinsatz in den Reiskocher einlegen, den Deckel halboffen lassen.

Im Störfall nehmen Sie bitte keine Eingriffe ins Gerät vor, wenden Sie sich bitte an eine der Servicestellen TESCOMA, die Liste finden Sie auf [www.tescoma.de](http://www.tescoma.de).

## fr Mode d'emploi

### Consignes de sécurité

Avant l'utilisation, lire attentivement le Mode d'emploi et le garder.

Avant brancher l'appareil, s'assurer que la tension d'alimentation utilisée correspond à la tension d'appareil. Trouver cette information sur la plaque signalétique de l'appareil.

Brancher l'appareil dans la prise secteur à contact de protection bien installée.

N'utiliser l'appareil que sur une surface de travail plane. Ne pas déplacer l'appareil et ne pas le toucher pendant l'utilisation.

Cet appareil n'est destiné qu'à l'utilisation à domicile, ne pas l'utiliser à l'extérieur.

Protéger l'appareil contre des sources de chaleur, les rayons du soleil directs, l'humidité (ne jamais plonger l'appareil dans la liquide) et les bords aigus. Lors de l'utilisation, ne pas toucher l'appareil avec les mains mouillées. Si l'appareil est humide ou mouillé, le débrancher immédiatement.

La température des surfaces accessibles sera très élevée pendant et immédiatement après la fin de l'utilisation de l'appareil. Saisir toujours l'appareil par la poignée.

Avant le nettoyage ou lorsque l'appareil n'est pas utilisé, toujours l'éteindre et débrancher (tirer la prise, pas le cordon). N'utiliser que de pièces de rechange d'origine.

Tenir l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

Les enfants ne peuvent pas jouer avec l'appareil.

Cet appareil peut être utilisé par les enfants de plus de 8 ans mais uniquement sous surveillance ou après qu'ils aient reçu les instructions relatives à une utilisation sûre et s'ils sont conscients des risques possibles.

Les personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou sans expérience ou connaissance nécessaire peuvent utiliser cet appareil uniquement sous surveillance ou après qu'elles aient reçu les instructions relatives à une utilisation sûre et si elles sont conscientes des risques possibles.

## Paramètres techniques

**Tension d'alimentation :** AC 230 V, 50 Hz

**Puissance :** 500 W

**Volume utile de récipient de cuisson :** 2,0 l

## Description

- |  |   |
|--|---|
| 1. Couvercle rabattable                  | 7. Surface de réchauffement   |
| 2. Soupape d'évacuation de la vapeur     | 8. Réglage de mode de cuisson ( <b>COOK</b> ) et de maintien au chaud ( <b>WARM</b> ) |
| 3. Réservoir pour la vapeur condensée    | 9. Bouton « marche/arrêt » du cuseur à riz  |
| 4. Poignée avec la sécurité de fermeture | 10. Prise du cordon d'alimentation  |
| 5. Panier vapeur                         | 11. Cordon d'alimentation   |
| 6. Récipient de cuisson gradué           | 12. Verre doseur pour riz   |

## Avant la première utilisation

Appuyer sur la sécurité sur la poignée pour ouvrir le couvercle de l'appareil. Enlever le panier vapeur, le gobelet doseur, le cordon d'alimentation et le récipient de cuisson du cuseur à riz. Nettoyer le gobelet doseur, le panier et le récipient de cuisson à l'eau courante et sécher. Remettre le récipient de cuisson dans l'appareil.

Placer le cuseur à riz sur une surface plane, à l'abri d'autres objets. Brancher le cordon d'alimentation dans la prise de cuseur à riz, puis l'extrémité opposée sur un réseau électrique de 230 V.

## Dosage du riz et de l'eau

Verser dans le récipient de cuisson 1 à 6 gobelets doseurs du riz long, à grain moyen ou rond **1**. Verser autant de l'eau nécessaire pour que son niveau atteigne la marque correspondante au nombre de gobelets doseurs de riz versés **2** selon l'échelle graduée dans la partie droite (cup). La quantité maximale est 6 gobelets doseurs, ce qui correspond à 900 g de riz sec.

## Dosage de l'eau pour le riz au jasmin

Verser un peu moins de l'eau dans le cuseur à riz lors de la cuisson du riz au jasmin : ajouter de l'eau dans le récipient avec du riz versé de manière que son niveau soit inférieur d'environ une moitié de la marque à celle correspondante au nombre de gobelets doseurs du riz versés **3**.

## Cuisson du riz

Mélanger le riz dans le récipient de cuisson avec l'eau à l'aide d'un outil approprié avec une partie plastique ou en bois de façon qu'il soit réparti uniformément sur le fond entier **4**. Fermer le couvercle et mettre le cuseur à riz en marche en réglant le bouton « marche/arrêt » en position « I » **5**. Abaisser le réglage en position pour cuisiner du riz « **COOK** », le voyant rouge s'allume et le cuseur à riz commence la cuisson. Pendant la cuisson, une petite quantité de vapeur s'échappera continuellement de la soupape sur le couvercle **6**. Après la cuisson, le cuseur à riz passe automatiquement en mode de maintien au chaud « **WARM** » et le voyant vert s'allume **7**.

## Cuisson du riz rond (sushi, risotto etc.)

Pour une cuisson parfaite du riz rond pour la préparation de sushi etc., laisser le riz dans le cuseur à riz en mode « **WARM** » pendant au moins 10 minutes après la cuisson.

## Maintien au chaud

En mode « **WARM** », le cuseur à riz maintient le riz cuit au chaud jusqu'à ce qu'il soit servi. Nous recommandons de servir le riz dans les 60 minutes suivant sa cuisson.

**Bonne astuce :** Le cuseur à riz peut également être utilisé pour la cuisson ou le maintien au chaud de la viande, des poissons et des légumes.

## Arrêt du cuseur à riz

Avant le service du riz cuit, régler le bouton « marche/arrêt » en position « 0 » et le cuseur à riz s'éteint **8**.

## Service du riz

Retirer du riz préparé du récipient de cuisson à l'aide d'un outil approprié avec une partie en plastique ou en bois ; nous recommandons la Cuillère à riz SPACE LINE (réf. 638007).

## Cuisson à la vapeur

Verser une quantité adéquate de l'eau dans le récipient de cuisson selon l'échelle graduée dans la partie gauche (liter) **9** et y insérer le panier vapeur avec des aliments nettoyés tels que les légumes etc. **10**. Ensuite, suivre la même procédure que pour la cuisson du riz. Une fois que toute l'eau du récipient de cuisson s'est évaporée, le cuseur à riz passe automatiquement en mode de maintien au chaud « **WARM** ».

Lorsque la cuisson à la vapeur est terminée, régler le bouton « marche/arrêt » en position « 0 » et le cuseur à riz s'éteint.

## Nettoyage

Après chaque utilisation, retirer la soupape d'évacuation de la vapeur **11**. Démontez les deux parties de la soupape en les tournant, les laver à l'eau courante, sécher et rassembler. Réinsérer la soupape avec la membrane en silicone bien en place dans le couvercle du cuseur à riz.

Après chaque utilisation, retirer, vider et nettoyer le réservoir pour la vapeur condensée et le remettre en place **12**.

Ne jamais plonger le corps de l'appareil dans l'eau, nettoyer avec un torchon humide et sécher. Nettoyer le panier vapeur, le gobelet doseur et le récipient de cuisson en métal à l'eau courante, faire tremper en cas de besoin, conviennent au lave-vaisselle.

## Stockage et entretien

Stocker avec le cordon d'alimentation, le gobelet doseur et le panier vapeur à l'intérieur de cuiseur à riz avec le couvercle entrouvert. En cas de panne, ne pas réparer l'appareil et s'adresser à un centre de service de TESCOMA, le contact est disponible sur [www.tescoma.fr](http://www.tescoma.fr).

## PL Instrukcja użytkowania

### Środki ostrożności

Przed użyciem należy uważnie przeczytać Instrukcję użytkowania i zachować ją.

Przed podłączeniem wtyczki do gniazdka sieciowego należy upewnić się, że używane napięcie sieciowe odpowiada napięciu urządzenia. Ta informacja znajduje się na tabliczce znamionowej urządzenia.

Należy podłączyć urządzenie do prawidłowo zainstalowanego gniazdka sieciowego z uziemieniem.

Urządzenia należy używać wyłącznie na równej i stabilnej powierzchni. Podczas działania urządzenia nie należy go dotykać ani przemieszczać.

Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego, nie należy używać na wolnym powietrzu.

Należy chronić urządzenie przed źródłami ciepła, bezpośrednim działaniem promieni słonecznych, wilgocią (nigdy nie należy zanurzać urządzenia w cieczy) oraz ostrymi krawędziami. Podczas używania urządzenia nie należy dotykać go mokrymi rękami. Jeżeli urządzenie jest wilgotne lub mokre, należy natychmiast odłączyć je od sieci elektrycznej.

Temperatura powierzchni urządzenia podczas oraz bezpośrednio po ukończeniu używania go będzie bardzo wysoka. Należy zawsze trzymać urządzenie za uchwyt.

Przed czyszczeniem lub w przypadku, gdy urządzenie nie jest używane, należy je wyłączyć i zawsze wyjmować wtyczkę z gniazdka sieciowego (należy ciągnąć za wtyczkę, nigdy za kabel). Należy używać wyłącznie oryginalnych części zamiennych.

Urządzenie oraz jego kabel należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej 8 roku życia.

Urządzenie nie jest przeznaczone do zabawy.

To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku powyżej 8 roku życia wyłącznie pod nadzorem lub jeśli zostały pouczone o zasadach bezpiecznego użytkowania urządzenia i są świadome niebezpieczeństwa wynikającego z nieprawidłowego użytkowania.

Osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub intelektualnej, nieposiadające doświadczenia lub wiedzy mogą używać urządzenia wyłącznie pod nadzorem lub jeśli zostały pouczone o zasadach bezpiecznego użytkowania urządzenia i są świadome niebezpieczeństwa wynikającego z nieprawidłowego użytkowania.

### Parametry techniczne

Zasilanie: AC 230 V, 50 Hz

Moc: 500 W

Pojemność użytkowa naczynia do gotowania: 2,0 l

### Opis

1. Uchylna pokrywa
2. Zawór do odprowadzania pary
3. Zbiornik na skroploną parę
4. Uchwyt z blokadą zamykającą
5. Miska do gotowania na parze
6. Naczynie do gotowania z podziałką
7. Powierzchnia grzewcza
8. Regulator trybu gotowania (**COOK**) i trybu utrzymywania temperatury podawania (**WARM**)
9. Przycisk włącz/wyłącz ryżowaru
10. Wtyczka kabla zasilającego
11. Kabel zasilający
12. Miarka do ryżu

### Przed pierwszym użyciem

Należy nacisnąć blokadę na uchwycie i otworzyć pokrywę urządzenia. Wyjąć z ryżowaru miskę do gotowania na parze, miarkę dozującą, kabel zasilający oraz naczynie do gotowania. Miarkę, miskę oraz naczynie do gotowania należy umyć pod bieżącą wodą i wysuszyć. Naczynie do gotowania włożyć z powrotem do urządzenia.

Ryżowar należy umieścić na równej powierzchni poza zasięgiem innych przedmiotów. Należy wsunąć kabel zasilający do gniazdka w ryżowarze, a jego drugi koniec podłączyć do sieci elektrycznej 230 V.

### Dozowanie ryżu i wody

Do naczynia do gotowania należy wsypać od 1 do 6 miarek długoziarnistego, krótkoziarnistego lub okrągłozarnistego ryżu **1**. Należy dodać potrzebną ilość wody tak, aby jej powierzchnia dosięgała do linii odpowiadającej ilości wsypanych miarek ryżu **2** po prawej stronie podziałki (cup). Maksymalna dozwolona ilość 6 miarek odpowiada około 900 g suchego ryżu.

### Dozowanie wody do przygotowania ryżu jaśminowego

Podczas gotowania ryżu jaśminowego należy dodać do ryżowaru trochę mniej wody: do naczynia z wysypanym ryżem należy dolać tyle wody, aby jej powierzchnia była o około połowę jednej linii niżej, niż odpowiada to ilości włożonych miarek ryżu **3**.

### Przygotowanie ryżu

Ryż w naczyniu do gotowania należy wymieszać odpowiednim przyborem z plastikową lub drewnianą częścią roboczą tak, aby rozprzecznić go równomiernie po całym dnie **4**. Należy zamknąć pokrywę i ustawiając przycisk włącz/wyłącz w pozycji „1” włączyć ryżowar **5**. Przesunąć regulator w dół do pozycji gotowania ryżu „**COOK**”, zaświeci się czerwona kontrolka, a ryżowar zacznie gotować ryż. Podczas gotowania z zaworu w pokrywie będzie się płynnie wydobywać mała ilość pary **6**.

Po ugotowaniu ryżu, ryżowar automatycznie przełączy się do trybu utrzymywania temperatury podawania „**WARM**” i zaświeci się zielona kontrolka **7**.

### Przygotowanie ryżu okrągłozarnistego (sushi, risotto, itp.)

Abby idealnie ugotować ryż okrągłozarnisty do przygotowania sushi itp. należy po ugotowaniu pozostawić ryż w ryżowarze na co najmniej 10 minut w trybie „**WARM**”.

## Utrzymywanie temperatury podawania

Ryżowar będzie utrzymywać ugotowany ryż w temperaturze podawania w trybie „WARM” aż do chwili jego podania. Zalecamy podawać ryż do 60 minut od chwili jego ugotowania.

**Wskazówka:** Ryżowaru można używać również do obróbki ciepłej lub utrzymywania temperatury mięsa, ryb oraz warzyw.

## Wyłączanie ryżowaru

Przed podawaniem ugotowanego ryżu należy ustawić przycisk włącz/wyłącz w pozycji „0” i wyłączyć ryżowar **8**.

## Podawanie ryżu

Przygotowany ryż należy wyjąć z naczynia do gotowania za pomocą odpowiedniego przyboru z plastikową lub drewnianą częścią roboczą, jako idealny polecamy łyżkę do ryżu SPACE LINE (kod 638007).

## Gotowanie na parze

Do naczynia do gotowania należy włączyć zgodnie z podziałką w lewej części (liter) odpowiednią ilość wody **9** i włożyć do niego miskę do gotowania na parze z umytą żywnością, np. warzywami itp. **10**. Dalej należy postępować w taki sam sposób, jak w przypadku gotowania ryżu. Po odparowaniu całej wody z naczynia do gotowania, ryżowar automatycznie przełączy się do trybu utrzymywania temperatury „WARM”.

Po skończeniu gotowania na parze należy ustawić przycisk włącz/wyłącz w pozycji „0” i wyłączyć ryżowar.

## Czyszczenie

Po każdym użyciu należy wyjąć zawór do odprowadzania pary **11**. Należy rozłożyć zawór obracając obie jego części w przeciwnym do siebie kierunku, a następnie umyć pod bieżącą wodą, osuszyć i z powrotem złożyć. Zawór z prawidłowo założoną silikonową membraną włożyć z powrotem do pokrywy ryżowaru.

Po każdym użyciu wyjąć, opróżnić i wyczyścić zbiornik na skroploną parę, a następnie włożyć go z powrotem **12**.

Nie należy nigdy zanurzać korpusu urządzenia w wodzie, należy czyścić wilgotną ściereczką i wysuszyć. Miskę do gotowania na parze, miarkę oraz stalowe naczynie do gotowania należy myć pod bieżącą wodą, w razie potrzeby pozostawić do odmożenia, można myć w zmywarce.

## Przechowywanie i konserwacja

Przechowywać z kablem elektrycznym, miarką oraz miską do gotowania na parze włożonymi do środka ryżowaru z uchyloną pokrywą.

W przypadku uszkodzenia urządzenia, nie należy naprawiać go samodzielnie, tylko zwrócić się do centrum serwisowego TESCOMA, kontakt na [www.tescoma.pl](http://www.tescoma.pl).

## sk Návod na použitie

### Bezpečnostné pokyny

Pred použitím si starostlivo prečítajte a uschovajte Návod na použitie.

Pred zapojením zástřrky do sieťovej zásuvky sa uistite, že používané sieťové napätie zodpovedá napätiu prístroja. Zapojte prístroj do riadne nainštalovanej sieťovej zásuvky s ochranným kontaktom.

Spotrebič používajte iba na rovnej ploche. Počas prevádzky prístroj nepremiestňujte a nedotýkajte sa ho.

Tento spotrebič je určený len na použitie v domácnostiach, nepoužívajte prístroj vo vonkajších priestoroch.

Chráňte prístroj pred zdrojmi tepla, priamym slnečným žiarením, vlhkosťou (nikdy neponárajte spotrebič do kvapaliny) a ostrými hranami. Pri použití nesiahajte na spotrebič mokrymi rukami. Ak je spotrebič vlhký alebo mokrý, ihneď ho odpojte od elektrickej siete.

Teplota prístupných povrchov bude počas a bezprostredne po ukončení používania spotrebiča veľmi vysoká. Vždy držte spotrebič za rukoväť.

Pred čistením alebo v prípade, že prístroj nebude používaný, ho vypnite a vždy vyberte zástřrku zo sieťovej zásuvky (ťahajte za zástřrku, nie za kábel).

Používajte iba originálne náhradné diely.

Uschovávajú prístroj a jeho napájací kábel mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.

Deti sa nesmú hrať so spotrebičom.

Tento spotrebič môžu používať deti od 8 rokov veku v prípade, že je zaistený dohľad alebo poučenie týkajúce sa bezpečného používania a užívateľa sú si vedomí možných rizík.

Osoby so zníženými telesnými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a znalostí môžu tento prístroj používať iba v prípade, že je zabezpečený dohľad alebo poučenie týkajúce sa bezpečného používania a užívateľa sú si vedomí možných rizík.

### Technické parametre

**Napájanie:** AC 230 V, 50 Hz

**Príkonnosť:** 500 W

**Úžitkový objem varnej nádoby:** 2,0 l

### Popis

- |                                   |   |
|-----------------------------------|---|
| 1. Sklápacie veko                 | 7. Ohrevná plocha   |
| 2. Ventil na odvod pary           | 8. Ovládač režimu na varenie (COOK) a režimu na udržiavanie servírovacej teploty (WARM) |
| 3. Nádržka na skondezovanú paru   | 9. Tlačidlo „zapnutie/vypnutie“ ryżowaru  |
| 4. Rukoväť s uzatváracou poistkou | 10. Zástřrka prívodného kábla   |
| 5. Naparovací miska               | 11. Prívodný kábel  |
| 6. Varná nádoba so stupnicou      | 12. Odmerka ryže  |

### Pred prvým použitím

Stlačte poistku na rukoväti a otvorte veko prístroja. Z ryżowaru vyberte naparovaciu misku, dávkovaciu odmerku, prívodný kábel aj varnú nádobu. Odmerku, misku a varnú nádobu umyte pod tečúcou vodou a vysušte. Varnú nádobu vložte späť do prístroja.

Ryżowar umiestnite na rovnú plochu mimo dosahu iných predmetov. Prívodný kábel zasuňte do zástřrky v ryżoware a opačný koniec zapojte do elektrickej siete 230 V.

## Dávkovanie ryže a vody

Do varnej nádoby nasypete 1 až 6 odmeriek dlhozrnnej, krátkozrnnej alebo guľatozrnnej ryže **1**. Pridajte potrebné množstvo vody tak, aby jej hladina dosahovala po rysku zodpovedajúcej počtu vložených odmeriek ryže **2** v pravej časti stupnice (cup). Maximálne povolené množstvo 6 odmeriek zodpovedá cca 900 g suchej ryže.

## Dávkovanie vody do jazminovej ryže

Pri varení jazminovej ryže pridávajte do ryžovaru o niečo menej vody: do nádoby s vloženou ryžou doplňte vodu tak, aby jej hladina bola o cca polovicu jednej rysky nižšie, ako zodpovedá počtu vložených odmeriek ryže **3**.

## Príprava ryže

Ryžu vo varnej nádobe s vodou premiešajte vhodným nástrojom s plastovou alebo drevenou pracovnou časťou tak, aby bola rovnomerne rozprestrená po celom dne **4**. Zaklapnite veko a nastavením tlačidla zapnutie/vypnutie do polohy „1“ ryžovar zapnite **5**. Ovládač posuňte dole do polohy na varenie ryže „COOK“, rozsvietí sa červená kontrolka a ryžovar začne ryžu variť. V priebehu varenia bude z ventilu vo veku plynu odchádzať malé množstvo pary **6**. Po uvarení ryže sa ryžovar automaticky prepne do režimu na udržiavanie servírovacej teploty „WARM“ a rozsvietí sa zelená kontrolka **7**.

## Príprava guľatozrnnej ryže (sushi, risotto a pod.)

Pre dokonalé uvarenie guľatozrnnej ryže na prípravu sushi a pod. ponechajte ryžu v ryžovare najmenej 10 minút po uvarení v režime „WARM“.

## Udržiavanie servírovacej teploty

Ryžovar bude udržiavať uvarenú ryžu pri servírovacej teplote v režime „WARM“ až do chvíle jej podávania. Ryžu odporúčame servírovať do 60 minút od chvíle jej uvarenia.

**Dobrý tip:** Ryžovar je možno používať aj na tepelnú úpravu alebo udržiavanie teploty mäsa, rýb a zeleniny.

## Vypnutie ryžovaru

Pred podávaním varenej ryže nastavte tlačidlo zapnutie/vypnutie do polohy „0“ a ryžovar vypnite **8**.

## Podávanie ryže

Prípravenú ryžu odoberajte z varnej nádoby vhodným nástrojom s plastovou alebo drevenou pracovnou časťou, ako ideálne odporúčame Lyžicu na ryžu SPACE LINE (kód 638007).

## Varenie v pare

Do varnej nádoby nalejte podľa stupnice v ľavej časti (liter) primerané množstvo vody **9** a vložte do nej naparovaciu misku s očistenými potravinami, napr. zeleninu a pod. **10**. Ďalej postupujte rovnako ako pri varení ryže. Po odparení všetkej vody z varnej nádoby sa ryžovar automaticky prepne do režimu na udržanie teploty „WARM“.

Po ukončení varenia v pare nastavte tlačidlo zapnutie/vypnutie do polohy „0“ a ryžovar vypnite.

## Čistenie

Po každom použití vyberte ventil na odvod pary **11**. Pootočením proti sebe obe časti ventilu rozpojte, umyte pod tečúcou vodou, vysušte a zložte späť. Ventil so správne umiestnenou silikónovou membránou vložte späť do veka ryžovaru.

Po každom použití vyberte, vyprázdňte a vyčistite nádržku na skondezovanú paru a vráťte ju späť **12**.

Telo prístroja nikdy neponárajte do vody, čistite vlhkou utierkou a vysušte. Naparovaciu misku, odmerku a kovovú varnú nádobu čistite pod tečúcou vodou, v prípade potreby nechajte odmočiť, sú vhodné do umývačky.

## Skladovanie a údržba

Skladujte s elektrickým káblom, odmerkou a naparovaciu misku vloženými vo vnútri ryžovaru s pootvoreným vekom.

V prípade poruchy prístroj sami neopravujte, obráťte sa na Servísne stredisko TESCOMA, kontakt na [www.tescoma.sk](http://www.tescoma.sk).

## Használati útmutató

### Biztonsági előírások

Használat előtt alaposan olvassa át és őrizze meg a Használati útmutatót.

A dugó hálózati aljzatba történő csatlakoztatása előtt bizonyosodjon meg róla, hogy a használt hálózati feszültség megegyezik a készülék feszültségével. Ezt az adatot a készülék adattábláján találja meg.

Csatlakoztassa a készüléket egy megfelelően beszerelt hálózati aljzatba, amely védőérintkezéssel rendelkezik.

A készüléket kizárólag egyenes munkafelületen használja. A működés során ne helyezze át a készüléket, illetve ne érjen hozzá.

Ez a készülék kizárólag otthoni használatra ajánlott, ne használja kültéri környezetben.

Védje a készüléket a hőforrásoktól, a közvetlen napsütéstől, a nedvességtől (soha ne merítse a készüléket folyadékba) és az éles végektől. A használat során ne nyúljon a készülékhez vizes kézzel. Ha a készülék nedves vagy vizes, azonnal kapcsolja le az elektromos hálózatról.

Az elérhető felületek hőmérséklete a készülék használata közben és közvetlenül utána nagyon magas. A készüléket mindig a fogantyujánál fogja.

Tisztítás előtt vagy abban az esetben, ha a készüléket nem fogja használni, kapcsolja ki, és mindig húzza ki a dugót a hálózati aljzattól (a dugót húzza, soha ne a kábelt). Kizárólag eredeti pót tartozékokat használjon.

A készülék és a hálózati kábele 8 évnél fiatalabb gyermekektől távol tartandó.

Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel.

Ezt a készüléket gyerekek csak 8 éves kor felett használhatják abban az esetben, ha a felügyelet biztosított, vagy ha megismertették velük a termék biztonságos használati módját, és tisztában vannak az esetleges veszélyekkel.

Csókkent fizikai vagy szellemi képességgel, illetve gyakorlatlan személyek csak felügyelet mellett használhatják a készüléket, vagy ha megismertették velük a termék biztonságos használati módját, és tisztában vannak az esetleges veszélyekkel.

## Műszaki paraméterek

Feszültség: AC 230 V, 50 Hz

Teljesítmény: 500 W

A főzőedény tároló térfogata: 2.0 l

### Leírás

1. Billenőfedél
2. Gőzkieresztő szelep
3. Kondenzált gőztartály
4. Fogantyú záróbiztosítókkal
5. Pároló tálka
6. Mérőskálával ellátott főzőedény
7. Melegítő felület
8. Főzőmód vezérlő (COOK) és a szervirozási hőmérséklet megőrzése mód (WARM)
9. A rizsfőző „bekapcsolás/kikapcsolás” gombja
10. Tápkábel dugója
11. Tápkábel
12. Rizs mérőpohár

### Első használat előtt

Nyomja meg a fogantyún levő biztosítékokat, és nyissa ki a készülék fedelét. Vegye ki a rizsfőzőből a pároló tálkát, az adagoló mérőpoharat, a tápkábelt és a főzőedényt. A mérőpoharat, a tálkát és a főzőedényt mossa folyó víz alatt és szárítsa meg. Helyezze vissza a főzőedényt a készülékbe.

Helyezze a rizsfőzőt egyenes felületre más tárgyaktól távol. Szűrje a tápkábelt a rizsfőző csatlakozójába, az ellenkező végét pedig csatlakoztassa 230 V-os elektromos hálózatba.

### A rizs és a víz adagolása

Szórjon a főzőedénybe 1-6 mérőpohár hosszú szemű, rövid szemű vagy kerek szemű rizst **1**. Adjon hozzá szükséges mennyiségű vizet úgy, hogy a felszínre elérje a behelyezett mérőpohár rizsnek megfelelő jelzővonalat **2** a mérőskála jobb oldalán (cup). A maximális megengedett mennyiség, a 6 mérőpohár kb. 900 g száraz rizsnek felel meg.

### Víz adagolása a jázmin rizshez

Jázmin rizs készítésénél tegyen a rizsfőzőbe valamivel kevesebb vizet: tölts fel vízzel a behelyezett rizssel teli edényt úgy, hogy a felszínre kb. egy fél jelzővonalal lejjebb legyen, mint a behelyezett mérőpohár rizs mennyisége **3**.

### Rizs készítése

Keverje össze egy megfelelő eszközzel, amelynek műanyag vagy fa munkarésze van, a rizst és a vizet a főzőedényben úgy, hogy az egész alj rézen egyenletesen terüljön el **4**. A fedél lecsukása és a bekapcsolás/kikapcsolás gomb „I” helyzetbe történő állítása után kapcsolja be a rizsfőzőt **5**. Húzza le a vezérlőt rizsfőzés „COOK” helyzetbe, a piros kontrollégó kivilágít, és a rizsfőző elkezdli főzni a rizst. A főzés során a fedélben található szelepből folyamatosan kis mennyiségű gőz távozik **6**.

A rizs megfőzése után a rizsfőző automatikusan átkapcsol a szervirozási hőmérséklet megőrzése „WARM” módba, és kivilágít a zöld kontrollégó **7**.

### Kerek szemű rizs készítése (sushi, rizottó és has.)

A kerek szemű rizs sushihoz és has. történő megfelelő megfőzéséhez hagyja a rizst a rizsfőzőben minimum 10 percig a megfőzés után is „WARM” módban.

### A szervirozási hőmérséklet megőrzése

A rizsfőző megőrzi a főtt rizs szervirozási hőmérsékletét a „WARM” módban egészen a tálalás idejéig. A rizst az elkészítésétől számított 60 percen belül ajánlatos felszolgálni.

**Jó tipp:** A rizsfőző hőkezelésre is használható vagy a húсок, halak és zöldségek hőmérsékletének megőrzésére is.

### A rizsfőző kikapcsolása

A főtt rizs tálalása előtt állítsa a bekapcsolás/kikapcsolás gombot „0” helyzetbe, és kapcsolja ki a rizsfőzőt **8**.

### Rizs tálalása

Szedje ki az elkészített rizst a főzőedényből az erre megfelelő eszközzel, amely műanyag vagy fa munkarésszel rendelkezik, ideális lehet a SPACE LINE Rizsadagoló kanál (kód 638007).

### Párolás

Öntsön a főzőedénybe megfelelő mennyiségű vizet a mérőskála bal oldala (liter) szerint **9**, és helyezze bele a pároló tálkát a megtisztított élelmiszerekkel, pl. zöldséggel és has. **10**. A továbbiakban a rizsfőző fedelébe a helyesen felhelyezett szilikon membránnal ellátott szelepet.

A párolás befejezése után állítsa a bekapcsolás/kikapcsolás gombot „0” helyzetbe, és kapcsolja ki a rizsfőzőt.

### Tisztítás

Minden használat után vegye ki a gőzkieresztő szelepet **11**. Válassza szét a szelep mindkét részét egymással szembe történő forgatással, mossa el folyó vízzel, szárítsa meg és rakja vissza. Rakja vissza a rizsfőző fedelébe a helyesen felhelyezett szilikon membránnal ellátott szelepet.

Minden használat után vegye, ürítse és tisztítsa ki a kondenzált gőztartályt, majd rakja vissza **12**. A készülék testét soha ne merítse vízbe, tisztítsa nedves törölrönggyel és szárítsa meg. A pároló tálkát, a mérőpoharat és a fém főzőedényt tisztítsa folyó víz alatt, szükség esetén áztassa be, mosogatógéphez alkalmasak.

### Tárolás és karbantartás

Tárolja a rizsfőző belsejébe helyezett elektromos kábellel, mérőpohárral és tároló tálkával, nyitott fedéllel.

Meghibásodás esetén ne javítsa a terméket, forduljon a TESCOMA Szervizközpontjához, kapcsolat a [www.tescoma.hu](http://www.tescoma.hu) oldalon.



# ru Инструкция по использованию

## Инструкция по технике безопасности

Перед использованием внимательно прочтите и сохраните Инструкцию по использованию.

Перед подключением вилки к сетевой розетке убедитесь, что используемое напряжение сети соответствует напряжению прибора. Эту информацию найдёте на этикетке прибора.

Подключайте прибор только к правильно установленной сетевой розетке с заземлением.

Используйте устройство только на ровной рабочей поверхности. Во время работы не перемещайте прибор и не дотрагивайтесь к нему.

Данное устройство предназначено только для домашнего использования, не используйте прибор на открытом воздухе.

Держите прибор вдали от источников тепла, прямого солнечного света, влажности (никогда не погружайте прибор в жидкость) и острых краёв. При использовании не прикасайтесь к устройству мокрыми руками. Если устройство влажное или мокрое, немедленно отключите его от электрической сети.

Температура доступных поверхностей будет очень высокой во время и сразу после использования устройства. Всегда держите устройство за ручку.

Перед очисткой или в случае, когда прибор не будет использоваться, отключите его и всегда вынимайте вилку из сетевой розетки (тяните за вилку, не за кабель). Используйте только оригинальные запасные детали.

Держите прибор и его шнур в недоступном месте для детей, младших 8 лет.

Детям запрещено играть с устройством.

Данное устройство могут использовать дети от 8 лет в случае, если они находятся под присмотром или после ознакомления с техникой безопасности. Пользователь несёт ответственность за возможный риск.

Лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с отсутствием опыта и знаний могут использовать устройство под присмотром или после ознакомления с техникой безопасности. Пользователь несёт ответственность за возможный риск.

## Технические характеристики

Источник питания: AC 230 В, 50 Гц

Потребляемая мощность: 500 Вт

Полезный объём варочной ёмкости: 2,0 л

## Описание

- |  |  |
|--|--|
| 1. Складная крышка                         | 7. Поверхность нагрева   |
| 2. Клапан для вывода пара                  | 8. Регулятор режима для варки ( <b>COOK</b> ) и режима для сохранения температуры подачи ( <b>WARM</b> ) |
| 3. Резервуар для конденсированного пара    | 9. Кнопка «включения/выключения» рисоварки   |
| 4. Ручка с предохранительным замком        | 10. Разъём кабеля питания  |
| 5. Миска-пароварка                         | 11. Кабель питания   |
| 6. Варочная ёмкость с измерительной шкалой | 12. Мерная ёмкость для риса  |

## Перед первым использованием

Нажмите на предохранительный замок на ручке и откройте крышку прибора. Достаньте из рисоварки миску-пароварку, дозирующую мерную ёмкость, кабель питания и варочную ёмкость. Мерную ёмкость, миску и варочную ёмкость помойте под проточной водой и высушите. Варочную ёмкость вложите обратно в прибор.

Рисоварку разместите на ровной поверхности вдали от других предметов. Вставьте кабель питания в разъём рисоварки и подключите противоположный конец к электрической сети 230 В.

## Дозирование риса и воды

В варочную ёмкость насыпьте 1–6 мерных ёмкостей длиннозерного, короткозерного или круглозерного риса **1**. Добавьте необходимое количество воды так, чтобы её уровень достигал обозначения, которое соответствует количеству вложенных мерных ёмкостей с рисом **2** в правой части шкалы (сир). Максимально разрешённое количество мерных ёмкостей — 6, которые соответствуют прилб. 900 г сухого риса.

## Дозирование воды к рису жасмин

При приготовлении риса жасмин, добавляйте в рисоварку немного меньше воды: в ёмкость с вложенным рисом добавьте воды так, чтобы её уровень был примерно на пол-линии ниже, чем количество вложенных мерных ёмкостей риса **3**.

## Приготовление риса

Перемешайте рис с водой в варочной ёмкости подходящим инструментом с пластиковой или деревянной рабочей частью так, чтобы он был равномерно распределён по всему дну **4**. Закройте крышку и установив кнопку включения/выключения в положение «I» включите рисоварку **5**. Регулятор поверните вниз, в положение для варки риса «**COOK**», загорится красный индикатор и рисоварка начнёт готовить. Во время готовки из клапана в крышке постепенно будет выходить небольшое количество пара **6**.

После того, как рис сварится, рисоварка автоматически переключится в режим сохранения температуры подачи «**WARM**» и загорится зелёный индикатор **7**.

## Приготовление круглозерного риса (суши, ризотто и т. д.)

Для идеально сваренного круглозерного риса для приготовления суши и т. д., оставьте рис в рисоварке, как минимум на 10 минут после варки в режиме «**WARM**».

## Сохранение температуры подачи

Рисоварка будет сохранять у сваренного риса температуру подачи в режиме «**WARM**» до момента его подачи. Рекомендуем подавать рис до 60 минут после того, как он сварится.

**Полезный совет:** Рисоварку можно использовать и для приготовления мяса, рыбы и овощей, или сохранения температуры.

## Выключение рисоварки

Перед подачей сваренного риса, установите кнопку включения/выключения в положение «**0**» и выключите рисоварку **8**.

## Подача риса

Приготовлений рис вынимайте из варочной ёмкости подходящим инструментом с пластиковой или деревянной рабочей частью, в качестве идеального рекомендуем Ложку для риса SPACE LINE (код 638007).

## Приготовление на пару

В варочную ёмкость налейте, в соответствии со шкалой в левой части (liter), соответствующее количество воды **9** и вложите в неё миску-пароварку с очищенными продуктами, напр., овощами и т. д. **10**. Далее выполните те же действия, как при варке риса. После испарения всей воды из варочной ёмкости, рисоварка автоматически переключится в режим для сохранения температуры «WARM».

После завершения приготовления на пару, установите кнопку включения/выключения в положение «0» и выключите рисоварку.

## Очистка

После каждого использования выньте клапан для вывода пара **11**. Разъедините обе части клапана, повернув их друг против друга, помойте их под проточной водой, высушите и соберите обратно. Вставьте клапан, с правильно установленной силиконовой мембраной, обратно в крышку рисоварки.

После каждого использования извлеките, опорожните и почистите резервуар для конденсированного пара и верните его на место **12**.

Корпус прибора никогда не погружайте в воду, протрите влажной тканью и высушите. Миску-пароварку, мерную ёмкость и металлическую варочную ёмкость мойте под проточной водой, в случае необходимости — замочите; их можно мыть в посудомоечной машине.

## Обслуживание и хранение

Храните с электрическим кабелем, мерной ёмкостью и миской-пароваркой сложенными внутри рисоварки с приоткрытой крышкой.

В случае неисправности не подвергайте прибор самостоятельному ремонту, обратитесь в сервисный центр TESCOMA, контакты на сайте [www.tescomarusssia.ru](http://www.tescomarusssia.ru).

## uk Інструкція для користувача

### Інструкції з безпеки

Перед використанням уважно прочитайте та збережіть Інструкцію для користувача.

Перед підключенням штепсельного з'єднувача до сіткової розетки переконайтеся, що напруга мережі, яка використовується, відповідає напрузі приладу. Цю інформацію ви знайдете на типовій етикетці приладу.

Підключіть прилад до правильно встановленої мережевої розетки із заземленням.

Використовуйте прилад тільки на рівній робочій поверхні. Під час роботи не пересувайте прилад та не торкайтеся його.

Цей прилад призначений лише для домашнього використання, не використовуйте прилад на відкритій місцевості.

Тримайте прилад подалі від джерел тепла, прямих сонячних променів, вологості (ніколи не занурюйте прилад у рідину) та гострих кутів. При використанні не торкайтеся приладу мокрими руками. Якщо прилад вологий чи мокрий, негайно відключіть його від електричної мережі.

Температура доступних поверхонь буде дуже високою під час та одразу після використання приладу. Завжди тримайте прилад за ручку.

Перед очищенням чи у випадку, коли прилад не буде використовуватися, відключіть його та завжди виймайте штепсельний з'єднувач з мережевої розетки (тягніть за штепсельний з'єднувач, а не за кабель). Використовуйте тільки оригінальні запасні частини.

Зберігайте прилад та його кабель живлення в місці, недоступному для дітей, молодших 8 років.

Дітям забороняється гратися з приладом.

Діти від 8 років можуть користуватися пристроєм лише під наглядом дорослих або після ознайомлення з технікою безпеки та за умови, що користувачі знають про можливі ризики.

Особи з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими можливостями або відсутністю досвіду та знань, можуть користуватися пристроєм лише під наглядом дорослих або після ознайомлення з технікою безпеки та за умови, що користувачі знають про можливі ризики.

### Технічні параметри

Джерело живлення: AC 230 В, 50 Гц

Споживання енергії: 500 Вт

Корисний об'єм варильної ємності: 2,0 л

### Опис

- |  |   |
|--|---|
| 1. Складна кришка                          | 7. Поверхня нагріву   |
| 2. Клапан для відводу пару                 | 8. Регулятор режиму для варіння ( <b>COOK</b> ) та режиму для зберігання температури подачі ( <b>WARM</b> ) |
| 3. Резервуар на конденсовану пару          | 9. Кнопка «ввімкнення/вимкнення» рисоварки  |
| 4. Ручка із запобіжним замком              | 10. Вхід кабелю живлення  |
| 5. Миска-пароварка                         | 11. Кабель живлення   |
| 6. Варильна ємність з вимірювальною шкалою | 12. Вимірювальна ємність для рису   |

### Перед першим використанням

Натисніть на запобіжний замок на ручці та відкрийте кришку приладу. Дістаньте з рисоварки миску-пароварку, дозуючу мірну ємність, кабель живлення та варильну ємність. Мірну ємність, миску та варильну ємність помийте під проточною водою та висушіть. Варильну ємність вставте назад у прилад.

Рисоварку розмістіть на рівній поверхні подалі від інших предметів. Кабель живлення вставте у вхід в рисоварці та підключіть протилежний кінець до електричної мережі 230 В.

### Дозування рису та води

До варильної ємності насипте 1–6 мірних ємностей довгозернистого, короткозернистого чи круглозернистого рису **1**. Додайте необхідну кількість води так, щоб її рівень досягав позначення, яке відповідає кількості вкладених мірних ємностей з рисом **2** у правій частині шкали (сир). Максимально дозволена кількість мірних ємностей – 6, які відповідають прибіл. 900 г сухого рису.

## Дозування води до рису жасмин

При приготуванні рису жасмин, додавайте в рисоварку трохи менше води: у посуд із вкладеним рисом додайте води так, щоб її рівень був приблизно на пів-лінії нижче, ніж кількість вкладених мірних ємностей рису **3**.

## Приготування рису

Перемішайте рис у варильній ємності підходящим інструментом з пластиковою чи дерев'яною робочою частиною так, щоб він був рівномірно розподілений по всьому дну **4**. Закрийте кришку та встановивши кнопку ввімкнення/вимкнення до положення «F» ввімкніть рисоварку **5**. Регулятор поверніть вниз, у положення для варки рису «**COOK**», загориться червоний індикатор та рисоварка почне готувати. Під час готування з клапану в кришці поступово буде виходити невелика кількість пару **6**.

Після того, як рис звариться, рисоварка автоматично переключиться до режиму збереження температури подачі «**WARM**» та загориться зелений індикатор **7**.

## Приготування круглозернистого рису (суші, різото тощо)

Для ідеально звареного круглозернистого рису для приготування суші тощо, лишть рис у рисоварці, мінімум на 10 хвилин після варіння в режимі «**WARM**».

## Збереження температури подачі

Рисоварка буде зберігати у звареного рису температуру подачі в режимі «**WARM**» до моменту його подачі. Рекомендуємо подавати рис до 60 хвилин після того, як він звариться.

**Гарна порада:** Рисоварку можна використовувати і для приготування м'яса, риби та овочів, чи для збереження температури.

## Вимкнення рисоварки

Перед подачею звареного рису, встановіть кнопку ввімкнення/вимкнення в положення «**0**» та вимкніть рисоварку **8**.

## Подача рису

Приготовлений рис виймайте з варильної ємності підходящим інструментом з пластиковою чи дерев'яною робочою частиною, в якості ідеального рекомендуємо Ложку для рису SPACE LINE (код 638007).

## Готування на пару

До варильної ємності налейте, відповідно до шкали в лівій частині (liter), відповідну кількість води **9**, і вкладіть у неї миску-пароварку з очищеними продуктами, напр., овочами і т. д. **10**. Далі виконуйте ті самі дії, що й при варці рису. Після випаровування всієї води з варильної ємності, рисоварка автоматично переключиться в режим для збереження температури «**WARM**».

Після завершення приготування на пару, встановіть кнопку ввімкнення/вимкнення в положення «**0**» та вимкніть рисоварку.

## Очищення

Після кожного використання дістаньте клапан для відводу пари **11**. Роз'єднайте обидві частини клапана, повернувши їх одна від одної, промийте їх під проточною водою, висушіть і знову з'єднайте. Вставте клапан, із правильно встановленою силіконовою мембраною, назад у кришку рисоварки.

Після кожного використання вийміть, спорожніть, очистіть резервуар для конденсованої пари і поверніть його на місце **12**.

Корпус приладу ніколи не занурюйте у воду, протріть вологою ганчіркою і висушіть. Миску-пароварку, мірну ємність та металеву варильну ємність мийте під проточною водою, в разі необхідності залиште відмочуватись; вони підходять для посудомийної машини.

## Зберігання та обслуговування

Зберігайте з електричним кабелем, мірною ємністю та мискою-пароваркою вставленими всередину рисоварки з напіввідкритою кришкою.

У разі несправності не ремонтуйте прилад самостійно, зверніться у сервісний центр TESCOMA, контакти на сайті [www.tescoma.ua](http://www.tescoma.ua).

# tescoma®



[www.tescoma.com](http://www.tescoma.com)

designed by **tescoma** design protected

TESCOMA s.r.o., U Tescomy 241, 760 01 Zlín, Czech Republic  
TESCOMA distributors: IT, Cazzago S.M. (BS), Trav. Caduti del Lavoro 3  
ES, TESCOMA España, S.L., Mutxamel, Alicante, Pl.Riodel, E4  
PT, Espargo, Sta. Maria da Feira, Rua 25 de Abril 215  
PL, Katowice, Warzywna 14 / SK, Púchov, Nimnická cesta  
UA, Одеса, ТОВ „Т.Д.Т.“, 2/1 Б. Cryca / DE, Butzbach-Griedel, Wingerstr.  
HU, 1115 Bp., TESCOMA Kft., Keveháza u. 1-3. / CN, Guangzhou, Tianhe District



BPA free



AC 230 V 50 Hz 500 W

