

Tefal[®]

FR

NL

DE

ES

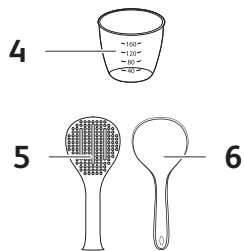
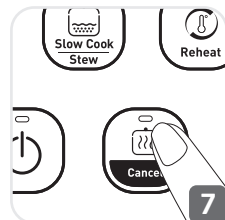
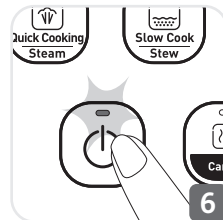
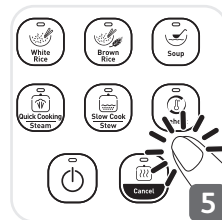
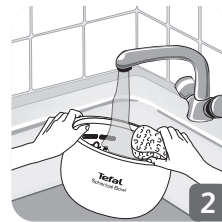
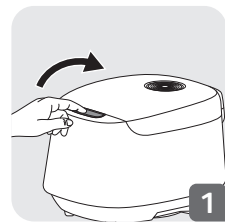
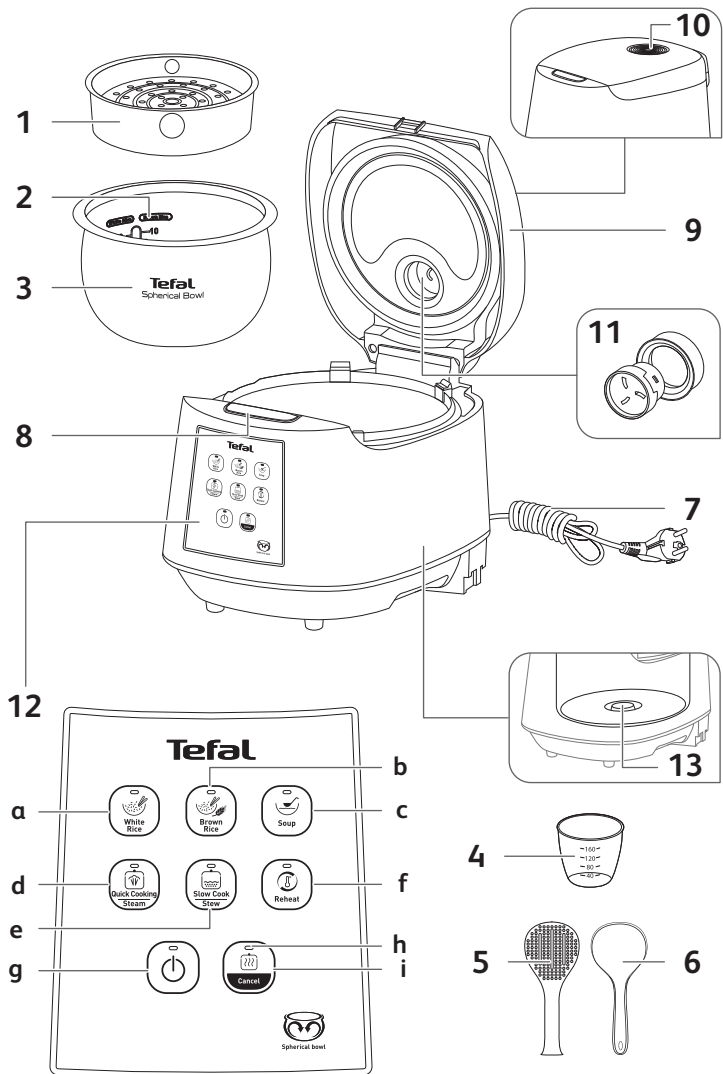
PT

IT



EASY COOK - Rice & Slow Cooker

www.tefal.com



DESCRIPTION

- | | |
|---|---|
| 1 Panier à vapeur | 11 Valve à vapeur |
| 2 Repères gradués de l'eau pour la cuisson du riz | 12 Panneau de contrôle |
| 3 Bol de cuisson amovible | a Riz blanc |
| 4 Verre doseur (à utiliser pour mesurer la quantité de riz pour la cuisson du riz). | b Riz complet |
| 5 Spatule à riz | c Soupe |
| 6 Cuillère à soupe | d Cuisson rapide / vapeur |
| 7 Câble d'alimentation | e Cuisson lente / ragoût |
| 8 Bouton d'ouverture du couvercle | f Réchauffage |
| 9 Couvercle | g Démarrage |
| 10 Orifice d'échappement de vapeur | h Indicateur lumineux du mode maintien au chaud |
| | i Touche maintien au chaud / Annuler |
| | 13 Capteur |

RECOMMANDATIONS IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Lire attentivement ces instructions et les conserver soigneusement.

- Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.*
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants âgés de 0 à 8 ans.*
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans, à condition qu'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils aient


FR
reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent bien les dangers encourus. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils ne soient âgés de plus de 8 ans et qu'ils soient sous la surveillance d'un adulte. Conserver l'appareil et son câble hors de portée des enfants âgés de moins de 8 ans.

- Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou dont l'expérience ou les connaissances ne sont pas suffisantes, à condition qu'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et en comprennent bien les dangers potentiels.
- Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil comme un jouet.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance sauf si elle ont pu bénéficier par l'intermédiaire d'une personne

responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.

- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Cet appareil a été conçu pour un usage domestique uniquement.
- Il n'a pas été conçu pour être utilisé dans les cas suivants qui ne sont pas couverts par la garantie :
 - dans les coins cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels,
 - dans des fermes,
 - par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel,
 - dans des environnements de type chambre d'hôtes.
- **Si votre appareil est équipé d'un cordon amovible** : si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble ou un ensemble spécial disponible auprès du fabricant ou de son service après-vente.
- **Si votre appareil est équipé d'un cordon fixe** : si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-

vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.

- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau.
- Utiliser un chiffon humide ou une éponge avec du liquide vaisselle pour nettoyer les accessoires et les parties en contact avec les aliments. Rincer avec un chiffon ou une éponge humide. Sécher les accessoires et les parties en contact avec les aliments avec un chiffon sec.
- Si le symbole  est indiqué sur l'appareil, ce symbole signifie "Attention : les surfaces peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation".
- Attention : la surface de l'élément chauffant est soumise à la chaleur résiduelle après utilisation.
- Attention : risque de blessure en cas de mauvaise utilisation de l'appareil.
- Attention : si votre appareil est équipé d'un cordon amovible, ne pas verser de liquide sur le connecteur.
- Toujours débrancher l'appareil :
 - aussitôt après utilisation
 - pour le déplacer
 - avant chaque entretien ou nettoyage
 - s'il présente des anomalies de fonctionnement
- Lors de la mise en service de l'appareil, il se produit des températures élevées qui peuvent

occasionner des brûlures. Ne pas toucher les parties métalliques apparentes.

- Les appareils de cuisson doivent être placés dans une position stable avec les poignées (le cas échéant) mises en place pour éviter de renverser des liquides chauds.*
- Au cours de la cuisson, le produit émet de la chaleur et de la vapeur. Ne pas approcher votre main ou votre tête. Ne pas placer de torchon humide sur le couvercle extérieur.
- Pour tout problème, contacter votre service après-vente ou l'adresse internet : groupeseb.com
- Cet appareil peut être utilisé jusqu'à une altitude de 2000 mètres.
- Pour votre sécurité, cet appareil est conforme aux normes et réglementations applicables (Directives Basse Tension, compatibilité Electromagnétique, matériaux en contact avec des aliments, environnement...).
- Vérifier que la tension du réseau correspond bien à celle indiquée sur l'appareil (courant alternatif).
- Compte tenu de la diversité des normes en vigueur, si l'appareil est utilisé dans un autre pays que celui de l'achat, le faire vérifier par une station service agréée.

BRANCHEMENT

- Ne pas utiliser l'appareil si :
 - celui-ci ou son cordon est défectueux
 - l'appareil est tombé et présente des détériorations visibles ou des anomalies de fonctionnement

– Dans ces cas, l'appareil doit être envoyé à une Station de Service agréée la plus proche de votre domicile.

- Ne pas laisser pendre le cordon.
- Toujours brancher l'appareil sur une prise reliée à la terre.
- N'utilisez pas de rallonge. Si vous en prenez la responsabilité, n'utilisez qu'une rallonge en bon état reliée à la terre et adaptée à la puissance de l'appareil.
- Ne pas débrancher l'appareil en tirant sur le cordon.

FONCTIONNEMENT

- Utiliser une surface de travail stable, plane, à l'abri des projections d'eau.
- Ne jamais tenter de faire fonctionner le produit avec la cuve vide ou sans la cuve.
- La commande de position cuisson doit rester libre de fonctionnement. Ne pas la forcer ni la bloquer par quelque objet extérieur.
- Ne jamais retirer la cuve lorsque le produit est en fonctionnement
- Ne jamais poser la cuve directement sur la flamme ou une autre source de chaleur.
- La cuve et la plaque chauffante doivent être en contact direct. L'utilisation d'une cuve endommagée ainsi que tout objet ou aliment intercalé entre ces deux éléments risquerait de provoquer une panne.
- Ne pas placer l'appareil près d'une source de chaleur sous peine de le détériorer gravement.
- Ne mettre ni liquides, ni aliments dans le produit lorsque la cuve n'est pas mise en place.
- Respecter les niveaux conseillés par les recettes.
- S'il arrivait que certaines parties du produit s'enflamment, ne jamais tenter de les éteindre avec de l'eau. Etouffer les flammes avec un linge humide.
- Toute intervention doit être effectuée uniquement par un centre service agréé avec des pièces détachées d'origine.
- Toute utilisation professionnelle, non appropriée ou non conforme au mode d'emploi n'engage ni la responsabilité, ni la garantie du constructeur.
- Débranchez toujours l'appareil de l'alimentation s'il est laissé sans surveillance et avant le montage, le démontage ou le nettoyage.

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

- Votre appareil est prévu pour fonctionner durant de longues années. Toutefois, le jour où vous envisagez de remplacer votre appareil, n'oubliez pas de penser à la contribution que vous pouvez apporter à la protection de l'environnement.
- Avant mise au rebut de votre appareil, la pile du minuteur doit être retirée et déposée dans un centre de collecte spécialisé ou un centre de service agréé (selon modèle).
- Les Centres de Services agréés vous reprendront vos appareils usagés afin de procéder à leur destruction dans le respect des règles de l'environnement.

Participons à la protection de l'environnement !

- ① Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.
- ② Confiez celui-ci dans un point de collecte ou à défaut dans un centre service agréé pour que son traitement soit effectué.



AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Ouvrez le couvercle en appuyant sur le bouton d'ouverture situé sur le dessus de l'appareil - schéma 1.
- Retirez le bol sphérique et nettoyez-le avec une éponge et du liquide vaisselle - schéma 2.
- Essuyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide - schéma 3.

UTILISATION DE VOTRE CUISEUR À RIZ

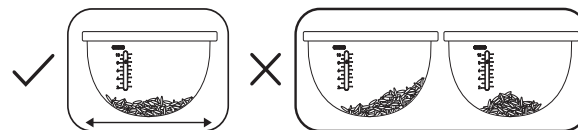
Mesurer les ingrédients - capacité maximale du bol

- Les repères gradués à l'intérieur du bol correspondent au nombre de verres de riz à cuire; ils permettent d'ajuster la quantité d'eau pour la cuisson du riz et d'autres céréales. Il y a deux échelles différentes correspondant au niveau d'eau à ajuster pour la cuisson de deux différentes sortes de riz : riz blanc (white rice), et riz complet (brown rice) (point 2a). Et il y a un repère de volume de liquide, à titre indicatif pour vos soupes par exemple (point 2b).

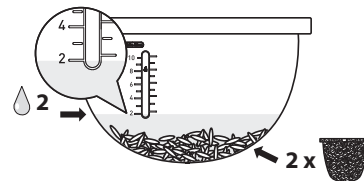
- La quantité maximale d'eau + riz ne doit pas dépasser la marque des 10 verres à l'intérieur du bol - schéma 4.
- Le verre doseur en plastique fourni avec votre appareil sert à mesurer la quantité de riz et d'autres céréales. Pour cuire votre riz, mesurez d'abord la quantité de riz cru à cuire comme indiqué sur le schéma de gauche:



- Lavez soigneusement votre riz, puis répartissez-le uniformément au fond du bol.



- Ajoutez de l'eau jusqu'à la graduation correspondant au nombre de verres de riz que vous souhaitez faire cuire. Par exemple, si vous voulez faire cuire 2 verres de riz, après avoir rincé le riz et l'avoir réparti uniformément dans le bol, versez de l'eau jusqu'à la ligne 2 sur l'échelle «white rice» (riz blanc) pour faire cuire du riz blanc ou la ligne 2 sur l'échelle «brown rice» (riz complet) si vous souhaitez faire cuire du riz complet.



- Pour cuire 1 verre de riz blanc (soit 1 grande portion ou 2 petites portions), utilisez 1 verre doseur de riz blanc, puis ajoutez 1,5 verre doseur d'eau. A partir de 2 verres de riz blanc, reportez-vous au guide ci-dessous.

GUIDE DE CUISSON - RIZ blanc par exemple

Verres doseurs de riz blanc	Niveau d'eau dans le bol (+ riz)	Nombre de personnes
2	marquage 2, colonne «white rice»	3-4
4	marquage 4, colonne «white rice»	5-6
6	marquage 6, colonne «white rice»	8-10
8	marquage 8, colonne «white rice»	11
10	marquage 10, colonne «white rice»	13

Remarque : Versez toujours le riz en premier, sinon vous risquez d'ajouter trop d'eau.

PROGRAMME DE CUISSON

- Appuyez sur la touche du nom du programme pour sélectionner un programme - schéma 5. L'indicateur lumineux du programme sélectionné s'allume et l'indicateur « Démarrage » clignote. Appuyez sur « Démarrage » pour démarrer la cuisson - schéma 6.
- Après avoir mijoté, le cuseur à riz se mettra automatiquement en mode maintien au chaud.
- Si vous souhaitez modifier le menu de cuisson sélectionné ou avez choisi un réglage incorrect, appuyez sur le bouton CANCEL (Annuler)/Maintien au chaud - schéma 7 et choisissez la fonction que vous souhaitez. Appuyez sur le bouton CANCEL (Annuler)/Maintien au chaud: un indicateur vert s'allume, cela signifie que l'appareil est en mode «Maintien au chaud».

PROGRAMMES		DURÉE DE CUISSON		MAINTIEN AU CHAUD AUTOMATIQUE	DESCRIPION	
MENU	MENU	Durée	Température			
1	WHITE RICE	RIZ BLANC	Automatique	Automatique	12h	Ce programme vous permet de cuire parfaitement du riz blanc parfumé, tendre et moelleux, du riz au jasmin, du riz basmati, du riz à longs grains et du riz à sushi. <ul style="list-style-type: none"> • Pour cuire parfaitement le riz, veuillez suivre les proportions eau / riz et les instructions fournies dans le paragraphe précédent.
2	BROWN RICE	RIZ COMPLET	Automatique	Automatique	12h	Ce programme permet de cuire du riz complet, du riz sauvage ainsi que des riz mixtes tels que les riz tricolores. Il comprend une phase de trempage plus longue pour ramollir le grain et le rendre plus digeste.

PROGRAMMES		DURÉE DE CUISSON		MAINTIEN AU CHAUD AUTOMATIQUE	DESCRIPION	
MENU	MENU	Durée	Température			
3	SOUP	SOUPE	1h 30	100 °C	12h	Ce programme vous permet principalement de cuire des bouillons de viande ou de légumes / soupes avec des morceaux.
4	STEAM	VAPEUR	Cette cuisson doit être arrêtée manuellement.	Max - 100 °C	12h	Ce programme vous permet de : 1. CUIRE VOS ALIMENTS À LA VAPEUR (cuisson non automatique) : <ul style="list-style-type: none"> • Dans ce cas, versez un peu d'eau dans le bol de cuisson et placez vos ingrédients dans le panier à vapeur fourni avec cet appareil, puis fermez le couvercle et activez le menu. 2. FAIRE BOUILLIR VOS ALIMENTS avec le couvercle fermé ou ouvert (cuisson non automatique) : <ul style="list-style-type: none"> • Vous pouvez faire cuire des pâtes, faire bouillir des œufs, des pommes de terre, etc. Pour activer le programme, appuyez simplement sur le bouton Quick Cooking/Steam (Cuisson Rapide/Vapeur). Pour arrêter le processus de cuisson, appuyez simplement sur le bouton CANCEL (Annuler).
5	QUICK COOKING	CUISSON RAPIDE	Automatique	Max - 100 °C	12h	3. CUIRE LE RIZ BLANC plus rapidement (automatique) : <ul style="list-style-type: none"> • Assurez-vous de respecter les proportions riz / eau et les instructions de cuisson du riz.
6	SLOW COOK	MIJOTER	8 h	95 °C	12h	Ce programme vous permet de cuire lentement vos aliments à basse température pour obtenir des aliments plus tendres et savoureux. Vous pouvez utiliser ce programme pour cuisiner votre viande et les légumes en sauce (ragoûts).
7	REHEAT	RÉCHAUFFER	25 min	100 °C	12h	Ce programme vous permet de réchauffer un plat qui a déjà été cuit. Il ne sert pas à faire cuire des aliments crus.
8	KEEP WARM	MAINTIEN AU CHAUD	12h	75 °C	-	Cette fonction est soit automatiquement activée à la fin des menus de cuisson spécifiés ou peut être activée ou désactivée manuellement en appuyant sur le bouton CANCEL (Annuler)/Maintien au chaud.
	CANCEL	ANNULER	-	-	-	Cette fonction permet d'arrêter un menu de cuisson déjà activé.

Remarque : Il faut environ 43 minutes pour cuire 4 verres de riz blanc dans des conditions normales et si vous utilisez la fonction de cuisson rapide, vous économiserez environ 9 minutes.

REMARQUE :

- Il n'est pas recommandé d'ouvrir le couvercle pendant la cuisson du riz, car la vapeur risque de s'échapper, ce qui risque d'altérer le temps et la qualité du résultat de cuisson.
- Quand le riz est prêt l'indicateur lumineux vert « Maintien au chaud » s'allume ; mélangez le riz et laissez-le dans l'appareil quelques minutes de plus pour obtenir un riz moelleux et des grains bien séparés.
- **Ne touchez pas l'élément chauffant quand l'appareil est branché ou après la cuisson.**
- **Essuyez soigneusement l'extérieur du bol de cuisson (en particulier le fond). Assurez-vous qu'il ne reste aucun résidu ou liquide sous le bol et sur l'élément chauffant.**
- **Ne mettez jamais la main sur l'orifice de la sortie de vapeur pendant la cuisson car cela pourrait causer des brûlures – schéma 8.**
- **Utilisez exclusivement le bol de cuisson interne fourni avec l'appareil.**
- **Ne versez pas d'eau et n'insérez pas d'ingrédients dans l'appareil si le bol de cuisson n'est pas à l'intérieur.**

GUIDE DE DÉPANNAGE

FR

Description du dysfonctionnement	Causes	Solutions
Tous les indicateurs sont éteints et l'appareil ne chauffe pas.	L'appareil n'est pas branché.	Vérifiez que le câble d'alimentation est correctement branché dans l'appareil et dans une prise secteur.
Tous les indicateurs sont éteints et l'appareil chauffe.	L'indicateur lumineux est endommagé ou il y a une erreur de connexion	Envoyez l'appareil à un centre de réparation agréé pour le faire réparer.
Fuite de vapeur pendant l'utilisation	Le couvercle n'est pas correctement verrouillé.	Vérifiez que le couvercle est correctement fermé avant chaque utilisation.
	La micro soupape de pression est incomplète ou mal positionnée.	Arrêtez la cuisson (débranchez l'appareil) et vérifiez que la soupape est complète (ses 2 pièces doivent être verrouillées ensemble) et qu'elle est correctement positionnée.
	Le joint du couvercle ou de la micro soupape de pression est endommagé.	Envoyez l'appareil à un centre de réparation agréé pour le faire réparer.
Riz pas assez cuit ou trop cuit.	Trop ou pas assez d'eau pour la quantité de riz.	Consultez le tableau pour connaître la quantité d'eau.
La fonction de maintien au chaud automatique est défectueuse (l'appareil reste en position de cuisson ou ne chauffe pas).		Envoyez l'appareil à un centre de réparation agréé pour le faire réparer.
Les indicateurs des boutons « Démarrage » et « Annuler » s'allument en même temps (E1).	Le capteur sur la partie inférieure est en circuit ouvert ou en court-circuit.	Envoyez l'appareil à un centre de réparation agréé pour le faire réparer.

TEFAL/T-FAL* GARANTIE INTERNATIONALE

 : www.tefal.com

Ce produit est réparable par TEFAL/T-FAL*, pendant et après la période de garantie.

Les accessoires, consommables et autres pièces remplaçables directement par l'utilisateur, peuvent être commandés, s'ils sont disponibles localement, sur le site internet www.tefal.com

La Garantie :

Ce produit est garanti par TEFAL/T-FAL contre tout défaut de fabrication, de matière ou de main-d'oeuvre, pendant la période de garantie dans les pays*** tels que définis dans la liste des pays jointe, à partir de la date d'achat initiale ou de la date de livraison. La Garantie Internationale du fabricant couvre tous les coûts de remise en état d'un produit reconnu défectueux pour redevenir conforme à ses spécifications d'origine, par la réparation, la main-d'oeuvre, et le remplacement éventuel de pièces défectueuses. Au choix de TEFAL/T-FAL, un produit de remplacement équivalent ou supérieur peut être proposé à la place de la réparation du produit défectueux. Les obligations de TEFAL/T-FAL dans le cadre de cette garantie se limitent exclusivement à cette réparation ou ce remplacement.

Conditions & Exclusions :

TEFAL/T-FAL n'a aucune obligation de réparer ou d'échanger un produit qui ne serait pas accompagné d'un justificatif d'achat. Le produit peut être déposé directement chez un réparateur agréé, ou peut y être envoyé en recommandé après avoir été emballé de manière adéquate. La liste complète des réparateurs agréés dans chaque pays, avec leurs coordonnées complètes, est disponible sur le site de TEFAL/T-FAL (www.tefal.com), ou en composant le numéro du Service Consommateurs précisé dans la Liste des Pays. Afin d'offrir le meilleur service après-vente possible et d'améliorer constamment la satisfaction de ses clients, TEFAL/T-FAL pourra envoyer une enquête de satisfaction à tous ses clients dont le produit aura été réparé ou échangé par l'un des partenaires service agréés de TEFAL/T-FAL.

La Garantie Internationale de TEFAL/T-FAL couvre exclusivement les produits achetés dans un des pays listés, et utilisés à des fins domestiques également dans un des pays listés dans la Liste des Pays. Cette garantie ne couvre pas les dommages qui seraient le résultat d'une mauvaise utilisation, d'une négligence, du non-respect des instructions d'utilisation et de maintenance, ou d'une modification ou d'une réparation non autorisée du produit. Cette garantie ne s'applique pas aux problèmes d'emballage ou de transport pendant l'expédition du produit par son propriétaire. Elle n'inclut également pas l'usure normale du produit, ni la maintenance ou le remplacement de pièces consommables, ni les cas suivants :

- utilisation d'une eau ou de consommables non adaptés
- dommages dus à un choc, ou à une surcharge
- tout accident lié à un feu, une inondation, etc
- verre ou céramique endommagé
- dommages ou dysfonctionnements spécifiquement dus à l'utilisation avec un voltage, une fréquence électrique non conformes à ceux spécifiés sur la plaque signalétique ou toute autre spécification locale.
- entartrage (tout détartrage doit être réalisé conformément aux instructions dans le mode d'emploi)
- entrée d'eau, de poussière, d'insectes dans le produit (hors appareils aux caractéristiques spécialement conçues pour les insectes)
- usage professionnel ou sur un lieu de travail
- dommage résultant de la foudre ou surtension électrique

Droits des Consommateurs :

Cette Garantie Internationale de TEFAL/T-FAL n'affecte ni les droits légaux dont bénéficie tout consommateur localement, qui ne sauraient être exclus ou limités, ni les droits légaux envers un distributeur auprès de qui aurait été acheté un produit. Cette Garantie donne au consommateur des droits spécifiques, et le consommateur peut par ailleurs bénéficier des droits particuliers en fonction du Pays, de l'Etat ou de la Province. Le consommateur peut faire usage de ces droits de son seul fait.

***En cas d'utilisation dans un pays listé différent du pays d'achat, la durée de la Garantie Internationale de TEFAL/T-FAL est celle du pays d'utilisation du produit, y compris dans le cas où le produit aurait été acquis dans un pays listé avec une durée de garantie différente. Le traitement de la Garantie Internationale peut prendre un temps supérieur aux conditions locales de réparation si la référence du produit n'est pas elle-même commercialisée par TEFAL/T-FAL dans le pays d'emploi. Au cas où le produit ne serait pas réparable dans le pays d'emploi, la Garantie Internationale de TEFAL/T-FAL est limitée au remplacement par un produit équivalent ou un produit alternatif de même valeur, si c'est possible.

BESCHRIJVING

- 1 Stoommand
- 2 Waterpeilmkering voor het koken van rijst
- 3 Uitneembare pan met antiaanbaklaag
- 4 Maatbeker (te gebruiken voor de juiste rijstverhouding in het rijstkookproces)
- 5 Rijstspatel
- 6 Soeplepel
- 7 Netsnoer
- 8 Ontgrendelingsknop voor deksel
- 9 Deksel
- 10 Stoomuitlaat
- 11 Stoomventiel
- 12 Bedieningspaneel
 - a Witte rijst
 - b Bruine rijst
 - c Soep
 - d Snel koken/stomen
 - e Langzaam garen/stoven
 - f Opwarmen
 - g Start
 - h Warm houden-controlelampje
 - i Warm houden/Annuleren-knop
- 13 Sensor

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSAANBEVELINGEN

Lees deze instructies aandachtig en houd ze zorgvuldig bij.

- Dit apparaat is niet ontworpen om in werking te worden gesteld door middel van een externe timer of een aparte afstandsbediening.*
- Dit apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt van 0 tot 8 jaar.*
- Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en ouder, indien dit gebeurt onder toezicht of als zij van tevoren instructies hebben ontvangen betreffende het veilige gebruik van het apparaat en als zij de mogelijke gevaren


*model uitgerust met de FRY-functie (frituren)

kennen. Het apparaat mag niet worden gereinigd of onderhouden door kinderen, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan. Houd het apparaat en het netsnoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.

- Dit apparaat mag worden gebruikt door personen met een beperkt fysiek, zintuiglijk of mentaal vermogen of door personen die niet over de nodige ervaring of kennis beschikken, indien dit gebeurt onder toezicht of als zij van tevoren instructies hebben ontvangen betreffende het veilige gebruik van het apparaat en als zij de mogelijke gevaren kennen.
- Kinderen mogen het apparaat niet gebruiken als speelgoed.
- Dit apparaat is niet geschikt om gebruikt te worden door personen (met inbegrip van kinderen) met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of personen zonder ervaring of kennis, behalve indien ze via een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid onder toezicht staan of voorafgaand instructies kregen over het gebruik van het apparaat.
- Kinderen moeten onder toezicht worden gehouden om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.

- Uw apparaat is uitsluitend bedoeld om gebruikt te worden voor huishoudelijk gebruik.
- Deze is niet ontworpen voor een gebruik in de volgende gevallen, waarvoor de garantie niet geldig is:
 - in kleinschalige personeelskeukens in winkels, kantoren en andere arbeidsomgevingen,
 - door gasten van hotels, motels of andere verblijfsvormen.
- **Indien uw apparaat voorzien is van een verwijderbaar snoer:** Indien het netsnoer beschadigd is, moet deze vervangen worden door een kabel of een speciale set die verkrijgbaar is bij de fabrikant of de afdeling onderdelen.
- **Indien uw apparaat voorzien is van een vast snoer:** Indien het snoer van dit apparaat beschadigd is, moet dit door de fabrikant, zijn technische dienst of een persoon met gelijkwaardige kwalificatie vervangen worden om gevaar te vermijden.
- U mag het apparaat niet onderdompelen.
- Gebruik een vochtige doek of spons met een beetje afwasmiddel om de accessoires en onderdelen te reinigen die met levensmiddelen in contact komen. Spoel af met een vochtige doek of spons. Droog de accessoires en onderdelen die

met levensmiddelen in contact komen af met een droge doek.

- Het -symbool op het toestel (indien aanwezig op het toestel) betekent het volgende: "Pas op: oppervlakken kunnen tijdens gebruik heet worden".
- Pas op: het oppervlak van het verwarmingselement is ook na gebruik nog eventjes warm.
- Pas op: bij onjuist gebruik van het toestel kunt u verwond raken.
- Pas op: mors geen vloeistoffen op het verbindingstuk indien uw toestel een verwijderbaar snoer heeft.
- Ontkoppel het apparaat steeds:
 - meteen na gebruik,
 - om het te verplaatsen,
 - voor elk onderhoud of elke schoonmaakbeurt,
 - als het niet meer correct functioneert.
- Tijdens het gebruik van een verwarmend elektrisch apparaat kunnen de hoge temperaturen tot brandwonden leiden. Raak de zichtbare metalen delen niet aan.
- Kookapparaten moeten d.m.v. de handgrepen (indien aanwezig) stabiel worden neergezet om het morsen van vloeistoffen te voorkomen.*

- Tijdens het koken geeft het apparaat warmte en stoom af. Houd uw handen en hoofd uit de buurt. Plaats geen vochtige doek op het buitendeksel.
- Met problemen kunt u contact opnemen met de klantenservice of via het internetadres: www.tefal.nl.
- Het toestel kan worden gebruikt tot een hoogte van 2000 m.

- Voor uw veiligheid voldoet dit apparaat aan de toepasselijke normen en reglementen (laagspanningsrichtlijnen, elektromagnetische compatibiliteit, materialen in contact met de voedingsmiddelen, omgeving, ...).
- Controleer of de spanning van het net overeenstemt met deze aangegeven op het apparaat (wisselstroom).
- Rekening houdend met de diversiteit van de geldende normen moet het apparaat indien het gebruikt wordt in een ander land dan dat van aankoop nagekeken worden door een erkend servicestation.

AANSLUITING

- Ontkoppel het apparaat nooit door aan het snoer te trekken. Gebruik het apparaat niet indien:
 - het apparaat zelf of het snoer defect is,
 - het apparaat gevallen is en zichtbare schade of storingen in de werking vertoont. In dit geval dient het apparaat naar het dichtbijzijnde erkende servicecentrum gestuurd te worden om elk gevaar uit te sluiten. Demonteer het apparaat nooit zelf.
- Nooit het snoer laten hangen.
- Sluit het apparaat altijd aan op een geaard stopcontact.
- Gebruik geen verlengsnoer. Als men er de verantwoordelijkheid voor neemt, mag men enkel een verlengsnoer in goede staat gebruiken dat geaard is en aangepast aan het vermogen van het apparaat.

WERKING

- Gebruik een stabiel, vlak werkoppervlak, beschermd tegen waterspatten.
- Probeer het apparaat nooit te laten werken met een leeg bakje of zonder bakje.
- De kookstand moet altijd bereikbaar zijn voor gebruik. Forceer deze niet en blokkeer hem niet door een willekeurig voorwerp van buiten.
- Nooit de binnenpan verwijderen wanneer het apparaat werkt.
- Nooit de binnenpan rechtstreeks op open vuur of een andere hittebron zetten.
- De binnenpan en de verwarmingsplaat moeten direct met elkaar in contact komen. Het gebruik van een beschadigde binnenpan of van een voorwerp of voedsel tussen deze twee elementen zou tot schade kunnen leiden.
- Plaats het apparaat niet vlakbij een warmtebron of in een warme oven, het kan daardoor ernstig beschadigd raken.
- Doe geen vloeistof of etenswaren in het apparaat wanneer de binnenpan niet op zijn plaats zit.
- Neem de in de recepten aangegeven niveaus in acht.
- Probeer bij brand de vlammen nooit te blussen met water. Doof de vlammen met een vochtige doek.
- Dit apparaat is bestemd voor huishoudelijk gebruik, in geval van bedrijfsmatig gebruik of een gebruik waarvoor het apparaat niet geschikt is, of dat niet overeenkomt met de gebruiksaanwijzing kan de aansprakelijkheid van de fabrikant niet in het geding zijn en is de garantie niet geldig.
- Trek altijd de stekker uit het stopcontact als er geen toezicht op het apparaat is, voordat u het in elkaar zet, uit elkaar haalt of reinigt.

MILIEUBESCHERMING

- Uw apparaat is ontworpen om jarenlang van te genieten. Indien u echter zou overwegen om uw apparaat te vervangen, denk dan zeker aan de bijdrage die u kunt leveren aan de bescherming van ons milieu.
- Voordat u uw apparaat weggooit, moet de batterij van de timer worden verwijderd en afgeleverd in een gespecialiseerd inzamelcentrum of een erkend servicecentrum (naargelang het model).

- De erkende Servicecentra nemen uw gebruikte apparaten terug en zullen ze op een milieuvriendelijke manier vernietigen.

Wees vriendelijk voor het milieu !

- ① Uw apparaat bevat materialen die geschikt zijn voor hergebruik.
- ② Lever het in bij het milieustation in uw gemeente of bij onze technische dienst.

VOOR INGEBRUIKNAME

- Open het deksel door op de ontgrendelingsknop van het bovenste deksel te drukken. – Fig.1
- Verwijder de bolvormige pan en maak de pan schoon met een spons en een beetje afwasmiddel. – Fig. 2
- Maak de buitenkant van het apparaat schoon met een vochtige doek. – Fig. 3

UW RIJSTKOKER GEBRUIKEN

De hoeveelheid ingrediënten afmeten - Max. inhoud van de pan

- De markeringen binnenin de kom zijn aangegeven in aantal kopjes voor het nauwkeurig afmeten van de hoeveelheid water nodig voor het koken van rijst en andere graangewassen. Er zijn 2 soorten waterpeilmarkeringen voor 2 verschillende soorten rijst: witte rijst of bruine rijst (item 2a). Er is tevens één watervolumemarkering als aanwijzing voor het bijv. bereiden van soep (item 2b).
- De maximale hoeveelheid water en rijst mag de markering van 10 kopjes binnenin de pan niet overschrijden – Fig. 4.
- De kunststof maatbeker die met uw apparaat is meegeleverd is voor het afmeten van rijst en andere graangewassen.

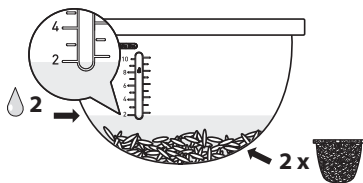
Om rijst te koken, meet de ongekookte rijst af door de maatbeker tot aan de rand te vullen.



- Was de rijst grondig en spreid het gelijkmatig over de bodem van de kookpan uit.



- Voeg water toe tot aan de markering die met het gewenste aantal te koken kopjes rijst overeenstemt. Bijv. als u 2 KOPJES rijst wilt koken: na het wassen en gelijkmatig verdelen van de rijst op de bodem van de kookpan, voeg water toe totdat markering „2“ wordt bereikt.



- Om 1 kopje witte rijst te koken (goed voor 2 kleine porties of 1 grote portie), neem 1 maatbeker witte rijst en voeg vervolgens 1 1/2 maatbeker water toe. Om een andere hoeveelheid rijst te koken, raadpleeg de onderstaande kookgids.

KOOKGIDS - Voor bijvoorbeeld witte RIJST		
Aantal maatbekers witte rijst	Waterpeil in de pan (+ rijst)	Aantal porties
2	2 kopjes witte rijst-markering	3-4
4	4 kopjes witte rijst-markering	5-6
6	6 kopjes witte rijst-markering	8-10
8	8 kopjes witte rijst-markering	11
10	10 kopjes witte rijst-markering	13

Opmerking: Voeg altijd eerst de rijst toe, anders zult u te veel water hebben.

KOOKPROGRAMMA

- Druk op de knop van uw gewenst programma – Fig. 5. Het lampje van het gekozen programma brandt en het „Start“ lampje start met knipperen. Druk op “Start” om het kookproces te starten. – Fig. 6
- Na het koken wordt de warmhoudmodus automatisch ingeschakeld.
- Als u tijdens het kookproces het gekozen kookmenu wilt wijzigen of u hebt de verkeerde instelling gekozen, druk op de “Warm houden/Annuleren” knop – Fig. 7 en selecteer de gewenste functie. Druk in stand-by op de “Warm houden/Annuleren” knop, het lampje van de “Warm houden/Annuleren” knop brandt en het apparaat opent de warmhoudmodus.

	PROGRAMMA'S		KOOKTIJD		AUTOMATISCH WARM HOUDEN	OMSCHRIJVING
	MENU	MENU	Tijd	Temperatuur		
1	WHITE RICE	WITTE RIJST	Automatisch	Automatisch	12u	Dit programma stelt u in staat om geurige, zachte en luchtige witte rijst, jasmijnrijst, basmatirijst, langkorrelige rijst en sushi rijst perfect te koken. • Om rijst perfect te koken, volg de water-/rijstverhouding en de instructies die in de vorige sectie zijn vermeld.
2	BROWN RICE	BRUINE RIJST	Automatisch	Automatisch	12u	Dit programma stelt u in staat om bruine rijst, wilde rijst en gemengde rijst perfect te koken. Het bevat een langere weef fase om de korrels zacht en meer verteerbaar te maken.
3	SOUP	SOEP	1u30	100°C	12u	Dit programma stelt u in staat om vlees- of groentebouillon en dikke soep te koken.
4	STEAM	STOMEN	Kookproces moet handmatig worden gestopt	Max - 100°C	12u	Dit programma is geschikt voor: 1. UW VOEDING STOMEN (niet automatisch koken): • In dit geval, giet een beetje water in de kookpan en doe uw ingrediënten in de stoommand, die met dit apparaat is meegeleverd, voordat het deksel wordt gesloten en het menu wordt geactiveerd. 2. UW VOEDSEL KOKEN met deksel open of dicht (niet automatisch koken): • U kunt pasta, eieren, aardappelen, etc. koken. Om het programma te activeren, druk op de „Snel koken/Stomen“ knop. Om het kookproces te stoppen, druk op de ANNULEREN knop.

PROGRAMMA'S			KOOKTIJD		AUTOMATISCH WARM HOUDEN	OMSCHRIJVING
	MENU	MENU	Tijd	Temperatuur		
5	QUICK COOKING	SNEL KOKEN	Automatisch	Max - 100°C	12u	3. WITTE RIJST sneller KOKEN (automatisch): • Houd rekening met de juiste rijst-/waterverhouding en de aanwijzingen voor het koken van rijst.
6	SLOW COOK	LANGZAAM GAREN	8u	95°C	12u	Dit programma stelt u in staat om uw voeding langzaam op een lage temperatuur te garen om een mals en lekker resultaat te bereiken. U kunt dit programma tevens gebruiken voor het bereiden van vlees en groente in een jus.
7	REHEAT	OPWARMEN	25min	100°C	12u	Dit programma stelt u in staat om een reeds bereid gerecht op te warmen. Het is niet bestemd voor het koken van rauw voedsel.
8	KEEP WARM	WARM HOUDEN	12u	75°C	-	Deze functie wordt automatisch geactiveerd aan het einde van bepaalde kookmenu's of kan handmatig worden in- of uitgeschakeld door op de „annuleren“ knop te drukken.
	CANCEL	ANNULEREN	-	-	-	Deze functie stelt u in staat om uw rijstkoker uit te schakelen of om een reeds geactiveerd kookmenu te stoppen.

Opmerking: Het duurt ongeveer 43 minuten om 4 kopjes witte rijst onder normale omstandigheden te koken. Als u de Snel koken-functie gebruikt, is de kooktijd ongeveer 9 minuten korter.

OPMERKING

- Open het deksel tijdens het kookproces niet, stoom kan vrijkomen, en een invloed op de kooktijd en smaak van de rijst hebben.
- De rijst is klaar wanneer het "WARM HOUDEN" controlelampje brandt. Roer vervolgens de rijst en laat nog enkele minuten in de rijstkoker om de perfecte rijst met losse korrels te krijgen.
- **Raak het verwarmingselement niet aan wanneer het product onder stroom staat.**
- **Veeg de buitenkant van de pan grondig schoon (in het bijzonder de onderkant). Zorg dat er zich geen vreemde resten of vloeistoffen aan de onderkant van de pan en op het verwarmingselement bevinden.**
- **Plaats uw hand nooit op de stoomopening tijdens het koken, er is gevaar op brandwonden. – Fig. 8**

- **Gebruik alleen de binnenpan die met het apparaat is meegeleverd.**
- **Giet geen water of doe geen ingrediënten in het apparaat zonder geïnstalleerde pan.**

PROBLEEMOPLOSSING

Omschrijving van storing	Oorzaak	Oplossing
Alle controlelampjes uit en apparaat warmt niet op.	Stekker zit niet in stopcontact.	Controleer of stekker in stopcontact zit en stopcontact onder stroom staat.
Alle controlelampjes uit, maar apparaat warmt op.	Controlelampje is beschadigd of er is een verbindingfout.	Neem contact op met erkend servicecentrum voor reparatie.
Stoomlek tijdens werking.	Het deksel is niet goed dicht.	Open en controleer of het deksel goed dicht is.
	Micro-drukventiel niet goed of onvolledig geplaatst.	Stop het kookproces (haal stekker uit stopcontact) en controleer of ventiel volledig is (2 delen aan elkaar vastgemaakt) en juist is geplaatst.
	Deksel of mini-drukventiel is beschadigd.	Neem contact op met erkend servicecentrum voor reparatie.
Rijst te weinig of te veel gekookt.	Te veel of onvoldoende water ten opzichte van hoeveelheid rijst.	Zie tabel voor de juiste hoeveelheid water.
Automatische warmhoudfunctie werkt niet (product blijft in kookstatus of geen verwarming).		Neem contact op met erkend servicecentrum voor reparatie.
Lampjes van de „Start“ en „Annuleren“ knop branden tegelijkertijd (E1).	De sensor aan de onderkant is open circuit of kortgesloten.	Neem contact op met erkend servicecentrum voor reparatie.

TEFAL/T-FAL* INTERNATIONALE BEPERKTE GARANTIE

 : www.tefal.com

Dit product kan gerepareerd worden door TEFAL/T-FAL*, gedurende en na de garantieperiode. Accessoires en de door de eindgebruikers te repareren onderdelen kunnen, indien lokaal beschikbaar, worden aangekocht via de website: www.tefal.com

De Garantie :

Dit product wordt gegarandeerd door TEFAL/T-FAL (het adres van de firma en de details staan vermeld op bijgevoegde lijst van de TEFAL/T-FAL Internationale Garantie) tegen iedere fabricagefout gedurende de garantieperiode geldig in de landen *** die vermeld staan op de landenlijst en wordt van kracht vanaf de oorspronkelijke dag van aankoop.

De internationale fabrieksgarantie van TEFAL/T-FAL dekt alle kosten die van toepassing zijn op het herstellen zodat het product weer voldoet aan de originele specificaties door reparatie of het vervangen van defecte onderdelen en de daarbij behorende arbeid. TEFAL/T-FAL kan ervoor kiezen om een gelijkwaardig of verbeterd vervangend artikel te leveren in plaats van het defecte product te repareren. TEFAL/T-FAL's enige verplichting en uw exclusieve oplossing is dat uw product gerepareerd of vervangen wordt.

Voorwaarden & Uitsluitingen :

TEFAL/T-FAL kan niet verplicht worden gesteld om producten te repareren of te vervangen als het product niet is voorzien van de originele aankoopnota. Het product kan rechtstreeks aangeleverd worden bij het reparatiecentrum of dient goed verpakt en aangekend geretourneerd te worden door een erkende verzenddienst (of een soortgelijke verzendwijze) aan een geautoriseerd TEFAL/T-FAL reparatiecentrum. Om de best mogelijke After Sales Service aan te bieden en een constante verbetering te realiseren van de consumentevredenheid, kan TEFAL/T-FAL alle consumenten, wiens product gerepareerd of vervangen is door een van de TEFAL/T-FAL geautoriseerde service partner, een tevredenheidonderzoek toezenden.

Voor elk land staat het adres van het geautoriseerde reparatiecentrum vermeld op de TEFAL/T-FAL website of bel naar de consumentenservice zoals vermeld in de landenlijst om het juiste adres te vernemen. Deze garantie geldt alleen voor producten die zijn aangeschaft of worden gebruikt voor huishoudelijke doeleinden en dekt geen schade dat veroorzaakt wordt door verkeerd gebruik, onachtzaamheid, of het niet goed opvolgen van de TEFAL/T-FAL gebruiksaanwijzing, of aanpassingen en/of ongeautoriseerde reparaties van het product, of verkeerde verpakking door de gebruiker of bij beschadiging door een transporteur. De garantie is ook niet van toepassing bij normale slijtage, het niet tijdig vervangen van noodzakelijke onderdelen en in de volgende gevallen:

- schade of slechte resultaten specifiek te wijten aan verkeerde spanning zoals aangegeven op de product ID of specificatie
- het gebruik van verkeerd soort water
- kalkaanslag (er dient tijdig ontkalkt te worden zoals aangegeven staat in de gebruiksaanwijzing)
- mechanische schade of overbelasting
- als er water, stof of insecten in het product is gekomen (geldt niet voor producten die speciaal gemaakt zijn voor insecten)
- ongelukken inclusief brand, overstroming etc.
- professioneel of commercieel gebruik
- schade aan glazen of porseleinen onderdelen van het product
- schade als resultaat van blikseminslag en/of voltage overspanning

Wettelijke Consumenten rechten :

Deze internationale TEFAL/T-FAL garantie heeft geen invloed op de wettelijke consumentenrechten of die rechten die uitgesloten of beperkt kunnen worden, noch rechten ten opzichte van de winkelier die het product aan de consument verkocht heeft. Deze garantie geeft de consument specifieke wettelijke rechten weer. De consument kan ook andere wettelijke rechten hebben die per land kunnen verschillen.

De consument kan dit recht aanwenden als hij dat preferereert.

*** Wanneer een product is aangeschaft in een genoemd land en vervolgens gebruikt wordt in een ander genoemd land, dan geldt de internationale TEFAL/T-FAL garantie in het land waar het product gebruikt wordt. Zelfs als het product is gekocht in een genoemd land met een andere garantie duur. Het herstelproces kan een langere tijd in beslag nemen als het product niet lokaal verkocht door TEFAL/T-FAL. Als het product niet te repareren is in het land van verkoop, wordt de internationale TEFAL/T-FAL garantie beperkt tot een vervanging door een waar mogelijk vergelijkbaar of alternatief product tegen een vergelijkbare prijs.

* TEFAL huishoudelijke apparaten worden in sommige gebieden zoals Amerika en Japan onder het merk T-FAL geleverd. TEFAL/T-FAL zijn erkende handelsmerken van Groupe SEB.

Het verzoek om dit document te bewaren voor uw referentie indien u een onder garantie claim wenst in te dienen.

BESCHREIBUNG

- 1 Dampfensatz
- 2 Wasserfüllstandmarkierung zum Reiskochen
- 3 Entnehmbarer antihafbeschichteter Behälter
- 4 Messbecher (zum Abmessen der Reismenge für die Reiszubereitung)
- 5 Reislöffel
- 6 Suppenkelle
- 7 Netzkabel
- 8 Deckelentriegelungstaste
- 9 Deckel
- 10 Dampfablassöffnung
- 11 Dampfventil
- 12 Bedienfeld
 - a White Rice (Weißer Reis)
 - b Brown Rice (Brauner Reis)
 - c Soup (Suppe)
 - d Quick cooking/Steam (Schnelles Kochen/ Dampfgharen)
 - e Slow cook/Stew (Langsames Garen/Eintopf)
 - f Reheat (Aufwärmen)
 - g Start
 - h Indikator für Warmhaltefunktion
 - i Keep warm/Cancel (Warmhalten/Abbruch)
- 13 Sensor

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Diese Anleitung bitte aufmerksam lesen und sorgfältig aufbewahren

- Dieses Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernsteuerungssystem in Betrieb genommen werden.*
- Dieses Gerät darf nicht von Kinder zwischen 0 und 8 Jahren benutzt werden.*
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren benutzt werden, sofern diese beaufsichtigt werden oder eine Einweisung in den sicheren Gebrauch des Geräts erhalten haben und die damit verbundenen Risiken verstehen. Die Reinigung und Pflege des Geräts sollte nicht durch Kinder vorgenommen werden,


*Modell verfügt über die FRY-Funktion

die nicht mindestens 8 Jahre alt sind und unter Beaufsichtigung stehen. Gerät und zugehöriges Kabel für Kinder unter 8 Jahren unzugänglich aufbewahren.

- Dieses Gerät kann von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten und von Personen mit mangelnden Kenntnissen und Erfahrungen benutzt werden, sofern diese beaufsichtigt werden oder eine Einweisung in den sicheren Gebrauch des Geräts erhalten haben und die damit verbundenen Risiken verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Kinder müssen überwacht werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Elektrogeräte sind kein Kinderspielzeug. Beaufsichtigen Sie Ihre Kinder, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch bestimmt und darf deshalb nicht für gewerbliche Zwecke genutzt werden. Für unsachgemäße oder nicht der Betriebsanleitung entsprechende Benutzung des Geräts zurückzuführende Schäden übernimmt der Hersteller keine Haftung und gewährt auch keine Garantie. Das Gerät ist nicht für eine Verwendung in den folgenden Fällen bestimmt, die von der Garantie ausgenommen sind:
 - in Küchenecken, für Geschäfts- oder Büropersonal und in anderen gewerblichen Umgebungen,
 - auf Bauernhöfen,

– von Gästen von Hotels, Motels und ähnlichen Unterbringungen,

– in Fremdenzimmern und Frühstückspensionen.

- **Wenn Ihr Gerät ein abnehmbares Netzkabel besitzt:** Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch ein spezielles, beim Hersteller oder seinem Kundendienst erhältliches Kabel ausgewechselt werden.
- **Wenn Ihr Gerät mit einem festen Netzkabel versehen ist:** Wenn dieses Kabel beschädigt ist, muss es aus Sicherheitsgründen vom Hersteller, seinem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgewechselt werden.
- Das Gerät darf nicht unter Wasser getaucht werden.
- Reinigen Sie Zubehörteile und Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, mit einem feuchten Lappen oder Schwamm und Spülmittel. Mit einem feuchten Lappen oder Schwamm abspülen. Zubehörteile und Teile, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, mit einem trockenen Lappen abtrocknen.
- Wenn das Symbol  auf dem Gerät angebracht ist, bedeutet dies „VORSICHT: Oberflächen können sich bei Benutzung erhitzen“.
- VORSICHT: Die Oberfläche des Heizelements kann nach Benutzung Restwärme aufweisen.
- VORSICHT: Verletzungsgefahr bei unsachgemäßer Benutzung des Geräts.

DE

- **VORSICHT:** Verfügt das Gerät über ein abnehmbares Stromkabel, darf keine Flüssigkeit an den Stecker gelangen.
- Ziehen Sie immer den Netzstecker des Geräts,
 - wenn Sie mit der Verwendung fertig sind,
 - um es zu transportieren,
 - vor jeder Reinigung oder Instandhaltung.
 - wenn es Betriebsstörungen aufweist.
- Beim Betrieb eines sich erwärmenden Elektrogeräts treten hohe Temperaturen auf, die zu Verbrennungen führen können. Berühren Sie nicht die offen liegenden Flächen aus Metall.
- Kochgeräte sollte man immer mit den Griffen (wenn vorhanden) stabil positionieren um ein Verschütten von heißen Flüssigkeiten zu vermeiden.*
- Beim Garvorgang gibt das Gerät Hitze und Dampf ab. Bringen Sie Ihre Hände und Ihren Kopf nicht in seine Nähe. Legen Sie kein feuchtes Tuch über den äußeren Deckel.
- Sollten Sie Probleme haben, wenden Sie sich bitte an Ihren Kundendienst.
- Das Gerät kann auf einer Höhe von bis zu 2000 m benutzt werden.
- Um Ihre Sicherheit zu gewährleisten, entspricht dieses Gerät den gültigen Normen und Vorschriften (Richtlinien zur Niederspannung, elektromagnetischen Verträglichkeit, Lebensmittelechtheit von Materialien, Umweltverträglichkeit, ...).
- Überprüfen Sie vor der ersten Benutzung, dass die Spannung Ihrer Elektroinstallation der auf dem Typenschild des Geräts angegebenen Spannung entspricht (Wechselspannung).

- Entnehmen Sie alle Verpackungen innerhalb und außerhalb des Gerätes und entfernen Sie alle Aufkleber.
- Da es zahlreiche verschiedene Normen gibt, muss das Gerät, wenn es in einem anderen Land als dem Kaufland betrieben werden soll, von einem autorisierten Kundendienst überprüft werden.

ANSCHLUSS

- Das Gerät darf nicht in Betrieb genommen werden:
 - wenn es selbst oder das Stromkabel beschädigt ist,
 - wenn das Gerät zu Boden gefallen ist und dabei sichtbare Schäden davongetragen hat oder wenn Betriebsstörungen auftreten. In diesen Fällen muss das Gerät zu einer, vom Hersteller zugelassenen Prüfstelle gesendet werden, um Gefahren zu vermeiden. Sie dürfen das Gerät niemals selbst auseinander nehmen.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht herunterhängen und legen oder ziehen Sie es nicht über scharfe Kanten.
- Das Gerät muss an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden. Lassen Sie das Kabel nie in die Nähe oder in Berührung mit den heißen Teilen des Gerätes oder einer Wärmequelle kommen.
- Benutzen Sie kein Verlängerungskabel. Wenn Sie unter eigener Verantwortung ein Verlängerungskabel benutzen, muss sich dieses in gutem Zustand befinden, geerdet sein und der Leistung des Geräts entsprechen.
- Ziehen Sie den Stecker nicht am Kabel aus der Steckdose.

BETRIEB

- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, gerade und vor Wasserspritzern geschützte Fläche.
- Nehmen Sie das Gerät nie mit leerem Behälter oder ohne Behälter in Betrieb. Vorsicht im Umgang mit heißen Speisen.
- Der Schalter zum Einstellen des Garmodus muss funktionstüchtig bleiben. Er darf nicht mit Gewalt bewegt oder durch ein äußeres Objekt blockiert werden. Bewegen Sie das Gerät nicht, solange es heiß ist.
- Nehmen Sie den Behälter nicht heraus, solange das Gerät in Betrieb ist.
- Stellen Sie den Behälter nie direkt auf eine Flamme oder sonstige Wärmequellen.
- Der Behälter muss sich in direktem Kontakt mit der Heizfläche befinden. Die Benutzung eines beschädigten Behälters, sowie der Fall, dass Objekte oder Lebensmittel zwischen diese beiden Elemente geraten, kann zu Pannen führen.

- Stellen Sie das Gerät nicht in die Nähe einer Hitzequelle oder in einen aufgeheizten Ofen, da es dabei schwer beschädigt werden könnte.
- Geben Sie keine Flüssigkeiten und Lebensmittel in das Gerät, solange solange der Behälter nicht eingesetzt ist.
- Halten Sie sich an die in den Rezepten angegebenen Mengen. Das Gerät niemals mit heißen Flüssigkeiten oder heißen Speisen transportieren. Vorsicht im Umgang mit heißen Speisen.
- Das Gerät nie in die Nähe oder unter leicht entflammare Gegenstände (z. B. Gardinen, Vorhänge) stellen.
- Sollten Teile des Gerätes Feuer fangen, so dürfen diese nicht mit Wasser gelöscht werden. Ziehen Sie den Stecker und ersticken Sie die Flammen mit einem feuchten Tuch.
- Eingriffe aller Art dürfen nur durch autorisierte Kundendienstzentren ausgeführt werden und es müssen dazu Original-Ersatzteile verwendet werden. Das Gerät nicht in die Nähe einer Wand oder eines Hängeschrankes abstellen, der austretende Dampf könnte Beschädigungen verursachen.
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen bevor Sie es reinigen und wegräumen.
- Dieses Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch bestimmt und darf deshalb nicht für gewerbliche Zwecke genutzt werden. Für auf unsachgemäße oder nicht der Betriebsanleitung entsprechende Benutzung des Geräts zurückzuführende Schäden übernimmt der Hersteller keine Haftung und gewährt auch keine Garantie.
- Das Gerät immer von der Steckdose trennen, wenn es unbeaufsichtigt stehen gelassen wird. Das Gleiche gilt auch vor dem Zusammenbau, Zerlegen oder Reinigen.

UMWELTSCHUTZ

- Ihr Gerät ist so konzipiert, dass es viele Jahre lang funktioniert. An dem Tag, an dem Sie Ihr Gerät jedoch ersetzen möchten, denken Sie bitte an den Beitrag, den Sie zum Umweltschutz leisten können.
- Vor der Entsorgung Ihres Gerätes muss die Batterie des Timers herausgenommen und in einer speziellen Sammelstelle entsprechend den gesetzlichen Bestimmungen entsorgt werden.

BEDEUTUNG DES SYMBOLS „DURCHGESTRICHENE MÜLLTONNE“



Das auf Elektro- und Elektronikgeräten regelmäßig abgebildete Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne weist darauf hin, dass das jeweilige Gerät am Ende seiner Lebensdauer getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall zu erfassen ist.

DE

GETRENNTE ERFASSUNG VON ALTGERÄTEN

Elektro- und Elektronikgeräte, die zu Abfall geworden sind, werden als Altgeräte bezeichnet. Besitzer von Altgeräten haben diese einer vom unsortierten Siedlungsabfall getrennten Erfassung zuzuführen. Altgeräte gehören insbesondere nicht in den Hausmüll, sondern in spezielle Sammel- und Rückgabesysteme.

Die getrennte Entsorgung eines Haushaltsgerätes vermeidet mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit, die durch eine nicht vorschriftsmäßige Entsorgung bedingt sind. Zudem ermöglicht wird die Wiederverwertung der Materialien, aus denen sich das Gerät zusammensetzt, was wiederum eine bedeutende Einsparung an Energie und Ressourcen mit sich bringt.

Enthalten die Produkte Batterien und Akkus oder Lampen, die aus dem Altgerät zerstörungsfrei entnommen werden können, sind Sie als Endnutzer gesetzlich dazu verpflichtet, diese vor der Entsorgung zu entnehmen und getrennt als Batterie bzw. Lampe zu entsorgen.

MÖGLICHKEITEN DER RÜCKGABE VON ALTGERÄTEN

Besitzer von Altgeräten aus privaten Haushalten können diese bei den Sammelstellen der öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträger oder bei den von Herstellern oder Vertreibern im Sinne des ElektroG eingerichteten Rücknahmestellen unentgeltlich abgeben. Auskünfte zur nächsten Abfallsammelstelle erhalten Sie beim Hersteller oder Händler.

DATENSCHUTZ

Wir weisen alle Endnutzer von Elektro- und Elektronikaltgeräten darauf hin, dass Sie für das Löschen personenbezogener Daten auf den zu entsorgenden Altgeräten selbst verantwortlich sind.

Denken Sie an den Schutz der Umwelt!



- ① Ihr Gerät enthält wertvolle Rohstoffe, die wieder verwertet werden können.
- ➔ Geben Sie Ihr Gerät deshalb bitte bei einer Sammelstelle Ihrer Stadt oder Gemeinde ab.

VOR DER ERSTEN BENUTZUNG

- Drücken Sie auf die Deckelentriegelungstaste am oberen Deckel, um den Deckel zu öffnen – Abb. 1.
- Entnehmen Sie den kugelförmigen Topf und reinigen Sie ihn mit einem Schwamm und Geschirrspülmittel – Abb. 2.
- Wischen Sie die Außenseite des Gerätes mit einem feuchten Tuch ab – Abb. 3.

BENUTZUNG IHRES REISKOCHERS

Abmessen der Zutaten - max. Fassungsvermögen des Topfs

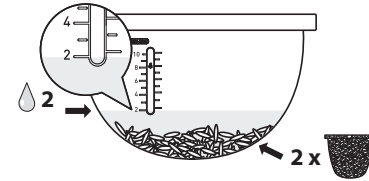
- Die Teilstrichmarkierungen innen am Behälter sind in Cups angegeben, um die Wassermenge für die Reiszubereitung und andere Getreidearten anzuzeigen. Es gibt zwei Arten von Wasserstandmarkierungen für zwei verschiedene Arten von Reis: weißer Reis und brauner Reis (Teil 2a). Und es gibt eine Volumenmarkierung für Flüssigkeiten, zum Beispiel für Ihre Suppen (Teil 2b).
- Die Höchstmenge Wasser und Reis darf die 10 Cup-Markierung an der Innenseite des Behälters nicht überschreiten – Abb. 4.
- Der mit dem Gerät gelieferte Kunststoffbecher dient zum Abmessen von Reis und anderen Getreidearten.
Messen Sie den Reis zum Kochen ab, indem Sie den Becher bis zum Rand mit ungekochtem Reis füllen.



- Waschen Sie den Reis gründlich, verteilen Sie ihn dann gleichmäßig auf dem Boden des Kochtopfs.



- Geben Sie Wasser bis zu der Markierung, die der Anzahl der Reiscups entspricht, die Sie kochen möchten, hinzu. Zum Beispiel, wenn Sie 2 CUPS Reis kochen wollen, waschen und verteilen Sie den Reis gleichmäßig auf dem Topfboden und geben Sie dann bis zu dem mit der 2 gekennzeichneten Teilstrich Wasser dazu:



- Um 1 Cup weißen Reis (für zwei kleine oder eine große Portion) zu kochen, nehmen Sie 1 Messbecher voll Reis und geben Sie dann 1 1/2 Messbecher voll Wasser hinzu. Um andere Reismengen zu kochen, beziehen Sie sich bitte auf den nachfolgenden Leitfaden.

GARHINWEISE - Zum Beispiel weißer Reis		
Messbecher weißer Reis	Wasserfüllmenge im Behälter (+ Reis)	Portionen
2	2 Cup-Markierung für weißen Reis	3 - 4
4	4 Cup-Markierung für weißen Reis	5 - 6
6	6 Cup-Markierung für weißen Reis	8 - 10
8	8 Cup-Markierung für weißen Reis	11
10	10 Cup-Markierung für weißen Reis	13

Hinweis: Geben Sie immer zuerst den Reis hinein, da sonst zu viel Wasser darin enthalten ist.

GARPROGRAMM

- Drücken Sie die entsprechende Programmtaste, um ein anderes Programm auszuwählen – Abb. 5. Die Anzeige des ausgewählten Programms leuchtet auf und die „Start“-Leuchte blinkt. Drücken Sie

„Start“, um den Garvorgang zu starten – Abb. 6.

- Nach dem Kochen schaltet der Reiskocher automatisch in den Warmhalte-Modus.
- Wenn Sie das ausgewählte Garprogramm ändern möchten oder die falsche Einstellung gewählt haben, drücken Sie die Taste „Keep Warm/Cancel“ – Abb. 7 – und wählen Sie die gewünschte Funktion. Drücken Sie die Taste „Keep warm/Cancel“ im Stand-by-Modus. Die Anzeige der Taste leuchtet nun auf und das Gerät aktiviert die Warmhalten-Funktion.

PROGRAMME			GARZEIT		AUTOMATISCHES WARMHALTEN:	BESCHREIBUNG
MENU	SPEISEKARTE	Dauer	Temperatur			
1	WHITE RICE	WEISSER REIS	Automatisch	Automatisch	12 h	Mithilfe dieses Programms können Sie perfekt duftenden, weichen und lockeren weißen Reis, Jasmin-Reis, Basmati-Reis, Langkornteis und Sushi-Reis kochen. <ul style="list-style-type: none"> • Um ein perfektes Gärerlebnis zu erhalten, folgen Sie bitte dem Wasser/Reis-Verhältnis und den Anleitungen im vorherigen Abschnitt.
2	BROWN RICE	BRAUNER REIS	Automatisch	Automatisch	12 h	Mithilfe dieses Programms können Sie braunen Reis, Wildreis und gemischten Reis kochen. Diese Reissorten müssen länger einweichen, damit die Körner weich und besser verdaulich werden.
3	SOUP	SUPPE	1 h 30	100 °C	12 h	Mit diesem Programm können Sie vor allem Fleisch- oder Gemüsebrühe/Suppe mit Stückchen zubereiten.
4	STEAM	DAMPFGAREN	Der Garvorgang muss manuell gestoppt werden.	Max. - 100 °C	12 h	Mit diesem Programm können Sie: <ol style="list-style-type: none"> 1. IHRE ZUTATEN DAMPFGAREN (nicht automatisches Garen): <ul style="list-style-type: none"> • Gießen Sie in diesem Fall etwas Wasser in den Kochtopf und geben Sie Ihre Zutaten in den Dampfeinsatz, der mit diesem Gerät geliefert wird, bevor Sie den Deckel schließen und das Programm starten. 2. GAREN SIE IHRE GERICHTE mit geschlossenem oder geöffnetem Deckel (nicht automatisches Garen): <ul style="list-style-type: none"> • Sie können Nudeln, Eier, Kartoffeln usw. kochen. Drücken Sie zur Aktivierung einfach die Taste „Quick Cooking/Steam“, um das Programm zu aktivieren. Um den Garvorgang zu beenden, drücken Sie einfach die Taste „CANCEL“.

PROGRAMME			GARZEIT		AUTOMATISCHES WARMHALTEN:	BESCHREIBUNG
MENU	SPEISEKARTE	Dauer	Temperatur			
5	QUICK COOKING	SCHNELLES KOCHEN	Automatisch	Max. - 100 °C	12 h	3. KOCHEN SIE WEISSEN REIS schneller (automatisch): <ul style="list-style-type: none"> • Folgen Sie unbedingt dem empfohlenen Reis/Wasser-Verhältnis und den Anleitungen zum Reiskochen.
6	SLOW COOK	LANGSAMES GAREN	8 h	95 °C	12 h	Dieses Programm ermöglicht Ihnen, Ihre Zutaten schonend, langsam und bei einer niedrigeren Temperatur zu garen, um zarte und herzhafte Ergebnisse zu erhalten. Mit diesem Programm können Sie Fleisch und Gemüse in Soße kochen.
7	REHEAT	AUFWÄRMEN	25 min	100 °C	12 h	Mit diesem Programm können Sie ein bereits gegartes Gericht aufwärmen. Es eignet sich nicht zum Garen roher Zutaten.
8	KEEP WARM	WARMHALTEN	12 h	75 °C	.	Diese Funktion wird entweder automatisch am Ende eines gewählten Garprogramms aktiviert oder kann durch Drücken der Taste „Cancel“ manuell aktiviert bzw. deaktiviert.
	CANCEL	ABBRUCH				Mit dieser Funktion können Sie Ihren Reiskocher ausschalten oder ein bereits aktiviertes Garprogramm abbrechen.

Hinweis: Unter normalen Umständen dauert es etwa 43 Minuten, um 4 Cups weißen Reis zu kochen. Wenn Sie die Funktion „Quick Cooking“ wählen, können Sie etwa 9 Minuten sparen.

HINWEIS

- Öffnen Sie während des Garvorgangs nicht den Deckel, da andernfalls Dampf entweicht, wodurch die Gardauer und der Geschmack beeinträchtigt werden.
- Wenn der Reis gar ist, leuchtet die Anzeigeleuchte „KEEP WARM“ auf. Rühren Sie den Reis um und lassen Sie ihn ein paar Minuten länger im Reiskocher, um perfekt gekörnten Reis ohne Zusammenkleben zu erhalten.
- Wenn das Gerät am Stromnetz angeschlossen ist, sollten Sie das Heizelement nicht berühren.
- Wischen Sie den Behälter von außen gründlich ab (insbesondere den Boden). Achten Sie darauf, dass sich keine Rückstände und keine

Flüssigkeit unter dem Behälter und am Heizelement befinden.

- **Halten Sie niemals Ihre Hand über das Auslassventil, denn dadurch besteht Verbrennungsgefahr – Abb. 8.**
- **Benutzen Sie nur den Innentopf, der mit dem Gerät geliefert wird.**
- **Füllen Sie kein Wasser oder Zutaten in das Gerät, wenn sich der Behälter nicht im Gerät befindet.**

FEHLERBEHEBUNG

Beschreibung der Störung	Mögliche Ursachen	Lösung
Anzeigeluchte ist aus und Gerät wird nicht warm.	Gerät ist nicht an die Steckdose angeschlossen.	Prüfen, ob das Netzkabel am Gerät und an der Steckdose angeschlossen ist.
Anzeigeluchte ist aus und Gerät wird warm.	Anzeigeluchte ist defekt oder die Verbindung ist fehlerhaft.	An den Vertragskundendienst zur Reparatur einschicken.
Während des Gebrauchs entweicht Dampf.	Der Deckel ist nicht korrekt geschlossen.	Deckel öffnen und sicherstellen, dass er korrekt geschlossen wird.
	Mikrodruckventil nicht richtig eingesetzt oder unvollständig.	Den Garvorgang abbrechen (Netzstecker ziehen) und prüfen, ob das Ventil komplett (2 Teile zusammengesetzt) montiert und richtig positioniert ist.
	Deckel oder Mikrodruckventildichtung ist beschädigt.	An Vertragskundendienst zur Reparatur einschicken.
Reis ist zu hart oder zu weich.	Im Verhältnis zur Reismenge, zu viel oder zu wenig Wasser.	Zur Wassermenge bitte die Tabelle beachten.
Automatische Warmhaltefunktion funktioniert nicht (Gerät bleibt auf Garposition eingestellt oder keine Erwärmung).		An den Vertragskundendienst zur Reparatur einschicken.
Anzeigen unter der Taste „Start“ und der Taste „Cancel“ leuchten gleichzeitig (E1).	Der Sensor im Boden weist eine Unterbrechung oder einen Kurzschluss auf.	An den Vertragskundendienst zur Reparatur einschicken.

TEFAL/T-FAL* INTERNATIONALE GARANTIE

Für dieses Produkt gewährt Tefal eine Garantie auf Material- oder Herstellungsfehler. Details im Kundendienstbereich auf www.tefal.de, www.tefal.at, www.tefal.ch oder bei einem der Kundenkontaktcenter in der beigefügten Länderliste. Diese internationale Garantie beeinträchtigt weder die gesetzlichen Rechte des Verbrauchers, noch können diese ausgeschlossen oder eingeschränkt werden. Dies gilt auch für Rechte gegen den Händler, bei dem der Verbraucher das Produkt erworben hat. Diese Garantie gibt dem Verbraucher besondere Rechte. Zusätzlich hat der Verbraucher andere gesetzliche Rechte, die von Staat zu Staat oder von Land zu Land variieren. Der Verbraucher kann diese Rechte nach eigenem Ermessen geltend machen.

* TEFAL Hausgeräte werden in einigen Regionen wie Amerika und Japan unter der Marke T-FAL vertrieben. TEFAL/T-FAL sind eingetragene Handelsmarken der Gruppe SEB.

DESCRIPCIÓN

- | | |
|--|--|
| 1 Cestillo de vapor | 12 Panel de control |
| 2 Marca de graduación de agua para cocinar arroz | a Arroz blanco |
| 3 Bol antiadherente extraíble | b Arroz integral |
| 4 Taza de medida (se utiliza para medir la proporción de arroz en el proceso de cocción del arroz) | c Sopa |
| 5 Espátula de arroz | d Cocción rápida/Cocción al vapor |
| 6 Cazo de sopa | e Cocción lenta/Cocer |
| 7 Cable de alimentación | f Recalentar |
| 8 Botón de apertura de la tapa | g Inicio |
| 9 Tapa | h Luz indicadora de la función Mantener caliente |
| 10 Salida de vapor | i Botón Mantener caliente/Cancelar |
| 11 Válvula de vapor | 13 Sensor |

PRECAUCIONES IMPORTANTES NORMAS DE SEGURIDAD

Lea con atención estas instrucciones y consérvelas cuidadosamente.

- Este aparato no está pensado para ser activado por un temporizador exterior o un sistema de accionamiento a distancia separado.*
- Este aparato no debe ser utilizado por niños menores de ocho años.*
- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de los 8 años, siempre que cuenten con supervisión o hayan recibido instrucciones sobre el uso seguro del electrodoméstico y entiendan los riesgos que implica. La limpieza y el


mantenimiento de usuario no deben realizarlos los niños, excepto si son mayores de 8 años y lo hacen bajo supervisión. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.

- Este aparato puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de conocimientos y experiencia en el manejo de este tipo de aparatos, siempre que cuenten con supervisión o hayan recibido instrucciones sobre el uso seguro del electrodoméstico y entiendan los riesgos que implica.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Este aparato no está previsto para que lo utilicen personas (incluso niños) cuya capacidad física, sensorial o mental esté disminuida, o personas sin experiencia o conocimientos, excepto si pueden recibir a través de otra persona responsable de su seguridad, una vigilancia adecuada o instrucciones previas relativas a la utilización del aparato.
- Conviene vigilar a los niños para asegurarse de que no juegan con el aparato.
- No deje el aparato al alcance de los niños.

ES

- Este aparato ha sido diseñado exclusivamente para uso doméstico.
- La garantía no tiene validez en las siguientes aplicaciones donde el uso del aparato no está indicado:
 - áreas de cocina en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
 - casas rurales;
 - por clientes en hoteles, pensiones y otros tipos de alojamiento;
 - lugares de alojamiento con desayuno.
- **Si su aparato está equipado con un cordón desmontable:** si el cable de alimentación está dañado, tiene que sustituirlo por un cable o un conjunto especial disponible con el fabricante o en su servicio post-venta.
- **Si su aparato está equipado con un cordón fijo:** si el cable de alimentación está dañado, éste tiene que ser sustituido por el fabricante, o en un Servicio Técnico autorizado, o una persona cualificada, para evitar cualquier peligro.
- No debe sumergir el aparato.
- Utilice un paño húmedo o un estropajo con lavavajillas líquido para limpiar los accesorios y las partes en contacto con los alimentos. Aclárelas con un paño húmedo o un estropajo. Seque los

accesorios y las partes en contacto con alimentos con un paño seco.

- Si en el dispositivo aparece indicado el símbolo , esto significa "Precaución: las superficies podrían calentarse mientras esté en funcionamiento".
- Precaución: la superficie del elemento calentador mantiene calor residual después de su utilización.
- Precaución: el uso indebido del dispositivo podría producir lesiones.
- Precaución: si el dispositivo cuenta con un cable de alimentación desmontable no derrame líquidos en el conector.
- Desconecte el aparato:
 - después de utilizarlo,
 - para trasladarlo,
 - antes de proceder a su limpieza o mantenimiento,
 - si presenta anomalías de funcionamiento.
- Durante la puesta en marcha de un aparato eléctrico que calienta, se producen temperaturas altas, que pueden producir quemaduras. No tocar las partes metálicas visibles.
- Los aparatos para cocinar deben colocarse en un lugar estable con las asas (si existen) posicionadas de forma que se eviten derrames de líquidos calientes.*

- Durante la cocción, el aparato emite calor y vapor. No acercar la mano o la cabeza. No colocar un paño húmedo sobre la tapa exterior.
- Para cualquier duda o información adicional, contacte con nuestros servicios postventa o nuestra dirección de internet groupseb.com.
- El dispositivo se puede utilizar en altitudes de hasta 2000 m.

- La seguridad de este aparato es conforme a las reglas técnicas y a las normas en vigor (Compatibilidad Electromagnética, Baja Tensión, materiales en contacto con alimentos, medio ambiente...).
- Compruebe que la tensión de su instalación coincide con la indicada en la placa del aparato (solo corriente alterna).
- Teniendo en cuenta la diversidad de normas en vigor, si el aparato va a utilizarse en un país diferente al de su compra, verifíquelo en un Servicio Técnico Homologado.

CONEXIÓN

- No utilice el aparato si:
 - el cable está defectuoso;
 - el aparato se ha caído y muestra deterioros visibles o anomalías de funcionamiento. En estos casos, tiene que mandar el aparato al Servicio Técnico autorizado más cercano a su domicilio para evitar cualquier peligro. No manipular uno mismo.
- No deje el cable colgando.
- Conecte el aparato siempre a un enchufe con toma de tierra incorporada.
- No utilizar alargos. Si se decide utilizar asegurarse que esté en buen estado, tenga toma de tierra y se adapte a la potencia del aparato.
- No desconecte el aparato tirando del cable.

FUNCIONAMIENTO

- Utilice una superficie de trabajo estable y resguardada del agua.
- No utilice el aparato con el depósito vacío, o sin depósito.

- El mando de posición cocción debe permanecer libre para funcionar. No forzarlo, ni bloquearlo con cualquier objeto externo.
- No retirar nunca el depósito cuando el aparato esté funcionando.
- No colocar nunca el depósito directamente sobre el fuego, u otra fuente de calor.
- El depósito y la placa calefactora deben estar en contacto directo. La utilización de un depósito dañado, así como cualquier objeto o alimento que se interpusiera entre estos dos elementos podría provocar una avería.
- No colocar el aparato cerca de una fuente de calor o un horno caliente debido a que esto podría causarle daños muy graves.
- No introducir líquidos ni alimentos en el aparato, cuando el depósito no esté colocado.
- Respetar los niveles aconsejados en las recetas.
- Si algunas partes del aparato se inflamaran, no intentar nunca apagarlas con agua. Apagar las llamas con un paño húmedo.
- Cualquier intervención sólo podrá ser realizada por un Servicio Técnico Homologada con repuestos originales.
- Toda utilización de tipo profesional o comercial, inadecuada o en desacuerdo con las instrucciones de uso, anula la responsabilidad y la garantía del fabricante.
- Desconecte siempre el aparato de la red eléctrica cuando lo deje desatendido y antes de montarlo, desmontarlo o limpiarlo.

PROTECCIÓN DEL MEDIOAMBIENTE

- El aparato tiene una vida útil de muchos años. Sin embargo, cuando decida reemplazarlo, tenga en cuenta cómo puede contribuir para proteger el medioambiente.
- Antes de desechar este aparato, extraiga la batería del temporizador y deshágase de ella en un contenedor de recogida de pilas (según el modelo).

¡ ¡ Participe en la conservación del medio ambiente ! !



- ① Su electrodoméstico contiene materiales recuperables y/o reciclables.

- ➔ Entréguelo al final de su vida útil, en un Centro de Recogida Específico o en uno de nuestros Servicios Oficiales Post Venta donde será tratado de forma adecuada.

ANTES DEL PRIMER USO

- Abra la tapa pulsando el botón de apertura ubicado en la tapa superior (Fig. 1).
- Saque el bol esférico y límpielo con una esponja y líquido lavavajillas (Fig. 2).
- Limpie el exterior del aparato con un paño húmedo (Fig. 3).

CÓMO USAR SU ARROCERA

Medir los ingredientes - Capacidad máxima del bol

- Las marcas de graduación del interior del bol indican el número de tazas, estas se utilizan para medir la cantidad de agua cuando se cocina arroz y otros cereales. Hay 2 tipos de marcas del nivel de agua para 2 tipos distintos de arroz: arroz blanco y arroz integral (elemento 2a). Y hay una marca de volumen de líquido que es una indicación para las sopas, por ejemplo (elemento 2b).
- La cantidad máxima de agua + arroz no debe superar la marca de 10 tazas del interior del bol (Fig. 4).
- La taza de plástico suministrada con su aparato se utiliza para medir el arroz y otros cereales.
Para cocinar arroz, mida el ingrediente crudo llenando la taza con arroz crudo hasta el borde.

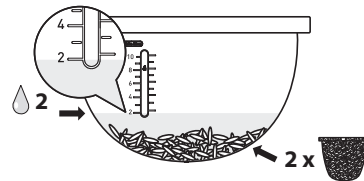


- Lave bien el arroz y espárzalo uniformemente en la parte inferior del bol de cocción.



- Añada agua hasta la marca del nivel correspondiente al número de tazas de arroz que va a cocinar. Por ejemplo, si va a cocinar 2 TAZAS

de arroz, después de lavar y esparcir el arroz uniformemente en la parte inferior del bol de cocción, añada agua hasta la marca del nivel 2:



- Para cocinar 1 taza de arroz blanco (2 raciones pequeñas o 1 ración grande), utilice 1 taza de medida de arroz blanco y añada 1,5 tazas de medida de agua. Para cocinar una cantidad de arroz distinta, consulte la guía de cocción que aparece a continuación.

GUÍA DE COCCIÓN - ARROZ blanco, por ejemplo

Tazas de medida de arroz blanco	Nivel de agua en el bol (+ arroz)	Ración por persona
2	Marca de 2 tazas de arroz blanco	3-4
4	Marca de 4 tazas de arroz blanco	5-6
6	Marca de 6 tazas de arroz blanco	8-10
8	Marca de 8 tazas de arroz blanco	11
10	Marca de 10 tazas de arroz blanco	13

Nota: Añada siempre el arroz primero ya que, de lo contrario, tendrá demasiada agua.

PROGRAMA DE COCCIÓN

- Pulse el botón del nombre del programa para seleccionar uno de los diferentes programas (Fig. 5). La luz del programa seleccionado se iluminará y parpadeará la luz de «Inicio». Pulse «Inicio» para iniciar la cocción (Fig. 6).
- Después de la cocción, la arrocera activará la función Mantener caliente automáticamente.
- Si desea cambiar el menú de cocción seleccionado o ha elegido un ajuste incorrecto, pulse el botón «Mantener caliente/Cancelar» (Fig. 7) y seleccione la función que desee. Pulse el botón «Mantener caliente/

Cancelar» en el modo de espera, la luz del botón «Mantener caliente/Cancelar» se encenderá y el aparato empezará a mantener el calor.

PROGRAMAS		TIEMPO DE COCCIÓN		MANTENER CALIENTE AUTOMÁTICAMENTE	DESCRIPCIÓN	
MENU	MENÚ	Tiempo	Temperatura			
1	WHITE RICE	ARROZ BLANCO	Automático	Automática	12 h	Este programa le permite cocinar arroz blanco, arroz jazmin, arroz basmati, arroz largo o arroz de sushi de manera que quede perfecto, perfumado, tierno y suelto. • Para cocinar un arroz perfecto, utilice la proporción de agua y arroz y siga las instrucciones incluidas en el apartado anterior.
2	BROWN RICE	ARROZ INTEGRAL	Automático	Automática	12 h	Este programa le permite cocinar arroz integral y arroz salvaje, y mezclar variedades de arroz. Incluye una fase de remojo más larga para ablandar el grano y hacerlo más fácil de digerir.
3	SOUP	SOPA	1h 30 min.	100 °C	12 h	Este programa le permite, principalmente, cocinar sopas con trocitos o caldos de carne o verduras.
4	STEAM	COCCIÓN AL VAPOR	La cocción debe detenerse manualmente	Máx. - 100 °C	12 h	Este programa le permite: 1. COCINAR AL VAPOR SU COMIDA (cocción no automática): • En este caso, eche un poco de agua en el bol de cocción y coloque los ingredientes en el cestillo de vapor suministrado con este aparato antes de cerrar la tapa y activar el menú. 2. HERVIR SU COMIDA con la tapa abierta o cerrada (cocción no automática): • Puede cocinar pasta, huevos cocidos, patatas, etc. Para activar el programa, simplemente pulse el botón «Cocción rápida/Cocción al vapor». Para detener el proceso de cocción, simplemente pulse el botón CANCELAR.
5	QUICK COOKING	COCCIÓN RÁPIDA	Automático	Máx. - 100 °C	12 h	3. COCINAR ARROZ BLANCO más rápidamente (automático): • Asegúrese de utilizar la proporción de arroz y agua y de seguir las instrucciones de cocción del arroz.

PROGRAMAS		TIEMPO DE COCCIÓN		MANTENER CALIENTE AUTOMÁTICAMENTE	DESCRIPCIÓN	
MENU	MENÚ	Tiempo	Temperatura			
6	SLOW COOK	COCCIÓN LENTA	8 h	95 °C	12 h	Este programa le permite cocinar lenta y suavemente su comida a baja temperatura para conseguir unos platos tiernos y sabrosos. Puede utilizar este programa para cocinar sus verduras y carnes en salsa.
7	REHEAT	RECALENTAR	25 min.	100 °C	12 h	Este programa le permite recalentar un plato que ya se ha cocinado. No está concebido para cocinar alimentos crudos.
8	KEEP WARM	MANTENER CALIENTE	12 h	75 °C	-	Esta función se activa automáticamente al finalizar los menús de cocción especificados, y también se puede activar o desactivar manualmente pulsando el botón «Cancelar».
	CANCEL	CANCELAR	-	-	-	Esta función le permite apagar la arrocera o detener el menú de cocción que ya se ha activado.

Nota: El aparato tarda unos 43 minutos en cocinar 4 tazas de arroz blanco en condiciones normales y, si utiliza la función Cocción rápida, tardará unos 9 minutos menos.

NOTA

- No abra la tapa durante la cocción, ya que saldrá el vapor y eso afectará al tiempo de cocción y al sabor.
- Al finalizar la cocción, cuando se encienda la luz indicadora de la función «MANTENER CALIENTE», remueva el arroz y déjelo reposar en la arrocera durante unos minutos más para conseguir un arroz suelto perfecto.
- **No toque el elemento calefactor cuando el aparato esté enchufado.**
- **Limpie con cuidado el exterior del bol (sobre todo la parte inferior). Asegúrese de que no queden residuos ni líquidos debajo del bol ni en el elemento calefactor.**
- **Nunca ponga la mano sobre la salida de vapor durante la cocción, ya que podría sufrir quemaduras (Fig. 8).**
- **Utilice únicamente el bol interior suministrado con el aparato.**
- **No eche agua ni ingredientes en el aparato sin el bol colocado en su interior.**

Este producto puede ser reparado por TEFAL/T-FAL* durante y después del periodo de garantía. Los accesorios, consumibles y componentes reemplazables por el usuario final, en caso de estar disponibles localmente, pueden ser adquiridos tal y como se describe en el sitio web www.tefal.com

Garantía:

Este es un producto garantizado por TEFAL/T-FAL contra defectos de fabricación o en los materiales durante el periodo de garantía aplicable en aquellos países ** que figuran en la lista de países incluida en la última página del manual de usuario, a partir de la fecha de compra.

La garantía internacional que TEFAL/T-FAL emite como fabricante es una ventaja adicional que no transgrede los derechos del consumidor. La garantía internacional del fabricante cubre todos los costes de reparación del producto defectuoso, de forma que se ajuste a sus especificaciones originales, ya sea mediante su reparación o la sustitución de los componentes defectuosos y la mano de obra necesaria. A criterio de TEFAL/T-FAL, se podrá sustituir el producto defectuoso por un equivalente o superior en lugar de repararlo. La reparación o sustitución del producto es la única obligación de TEFAL/T-FAL y la única y exclusiva solución ofrecida al cliente en virtud de la presente garantía.

Condiciones y exclusiones:

TEFAL/T-FAL no estará obligada a reparar o sustituir productos que no vayan acompañados de una prueba de compra válida. Se puede llevar el producto en persona directamente a un centro de servicios autorizado, o embalarlo adecuadamente y enviarlo, por correo certificado (o envío postal equivalente), a un centro de servicios autorizado de TEFAL/T-FAL. La dirección completa de los centros de servicio autorizados en cada país puede obtenerse en el sitio web de TEFAL/T-FAL (www.tefal.com) o llamando al número de teléfono de Atención al Consumidor del país en cuestión indicado en la Lista de Países. Para ofrecer el mejor servicio post-venta posible y mejorar constantemente el grado de satisfacción del cliente, TEFAL/T-FAL puede enviar una encuesta de satisfacción a todos los clientes que hayan reparado o canjeado sus productos en un centro de servicio autorizado TEFAL/T-FAL.

La garantía internacional TEFAL/T-FAL se aplica únicamente a productos adquiridos en alguno de los países relacionados, y destinados exclusivamente a uso doméstico en uno de los países indicados en la Lista de Países. Esta garantía no cubrirá los daños que puedan producirse como resultado de usos incorrectos, negligencia, inobservancia de las instrucciones de TEFAL/T-FAL, o una modificación o reparación no autorizada del producto, un embalaje inadecuado por parte del consumidor o por una manipulación incorrecta del transportista. Tampoco cubre el uso y desgaste habitual, el mantenimiento o sustitución de consumibles, ni lo siguiente:

- la utilización de un tipo de agua o consumible incorrecto
- daños mecánicos, sobrecarga
- accidentes, incluidos incendios, inundaciones, rayos, etc.
- la entrada de agua, polvo o insectos dentro del producto (excluyendo los aparatos con características específicamente diseñadas para insectos)
- daños o mal funcionamiento debidos específicamente a un voltaje o frecuencia distintos de los que aparecen impresos en la etiqueta del producto u otras especificaciones locales.
- la calcificación (las descalcificaciones deberán realizarse de acuerdo a las instrucciones de uso)
- uso profesional o comercial
- ruptura en los materiales de vidrio o porcelana del producto

Derechos de los consumidores:

La garantía internacional TEFAL/T-FAL no afecta a los derechos de los consumidores ni derechos que no puedan ser excluidos o restringidos, ni a los derechos que el consumidor tenga frente al comerciante minorista que le vendió el producto. Esta garantía proporciona al consumidor derechos específicos, y el consumidor también podrá ejercer otros derechos que variarán de una región a otra o de un país a otro.

* Los electrodomésticos de TEFAL se comercializan bajo la marca T-FAL en algunos territorios, como América y Japón. TEFAL/T-FAL son marcas registradas del Groupe SEB.

** Cuando un producto sea adquirido en un país incluido en la Lista de Países y posteriormente se utilice en otro país incluido en la Lista, la duración de la garantía internacional TEFAL/T-FAL será la vigente en el país de uso del producto, aunque el producto haya sido adquirido en otro país incluido en la Lista con una duración distinta de garantía. El proceso de reparación para productos adquiridos fuera del país de uso puede requerir un plazo mayor si TEFAL/T-FAL no comercializa localmente el producto. En los casos en los que el producto no sea susceptible de reparación en el país de uso, la garantía internacional TEFAL/T-FAL se limitará a la sustitución por un producto similar o un producto alternativo de precio similar, siempre que sea posible.

Por favor conserve este documento para consulta en caso de que deseara hacer una reclamación bajo garantía.

Específicamente para México:

El sitio para comprar accesorios, refacciones, así como para realizar las reparaciones de los productos TEFAL/T-FAL se localiza en Home & Cook and Service, Av. San Fernando 649, local 27 A, Col. Peña Pobre, C.P. 14060, Alcaldía Tlalpan, Ciudad de México, México. TEFAL/T-FAL cubrirá los gastos razonablemente erogados para el cumplimiento de esta garantía, exclusivamente para aquellos sitios donde no se cuente con un centro de servicio autorizado. El periodo de garantía es el indicado en la lista de países, a menos que se especifique algo diferente sobre la información del producto.

Descripción del fallo	Causa	Solución
Las luces indicadoras están apagadas y el aparato no calienta.	El aparato no está enchufado.	Compruebe que el cable de alimentación esté enchufado en la toma de corriente y haya suministro eléctrico.
Las luces indicadoras están apagadas y el aparato caliente.	La luz indicadora está dañada o tiene un error de conexión.	Lleve el aparato a un centro de servicio técnico autorizado para que lo reparen.
Fuga de vapor durante el funcionamiento.	La tapa no está cerrada correctamente.	Abra la tapa y asegúrese de que la cierra correctamente.
	La microválvula de presión no está bien colocada o le falta alguna pieza.	Detenga la cocción (desenchufe el aparato) y compruebe que no le falta ninguna pieza a la válvula (2 piezas unidas entre sí) y que está bien colocada.
	La junta de la microválvula de presión o la tapa están dañadas.	Lleve el aparato a un centro de servicio técnico autorizado para que lo reparen.
El arroz está poco hecho o pasado.	Demasiada o poca agua, en comparación con la cantidad de arroz.	Consulte la tabla para ver la cantidad de agua.
Falla la función Mantener caliente automáticamente (el aparato permanece en la posición de cocción o no calienta).		Lleve el aparato a un centro de servicio técnico autorizado para que lo reparen.
Las luces de los botones «Inicio» y «Cancelar» se iluminan al mismo tiempo (E1).	Circuito abierto o cortocircuitado del sensor inferior.	Lleve el aparato a un centro de servicio técnico autorizado para que lo reparen.

DESCRIÇÃO

- | | |
|---|---------------------------------------|
| 1 Cesto de vapor | 12 Painel de controlo |
| 2 Marca de graduação da água para a cozedura do arroz | a Arroz branco |
| 3 Cuba amovível antiaderente | b Arroz integral |
| 4 Copo medidor (para a medição da quantidade de arroz necessária no processo de cozedura) | c Sopa |
| 5 Espátula para o arroz | d Cozedura rápida/vapor |
| 6 Concha | e Cozedura lenta/guisar |
| 7 Cabo de alimentação | f Reaquecer |
| 8 Botão de abertura da tampa | g Ligar |
| 9 Tampa | h Indicador luminoso de manter quente |
| 10 Orifício de libertação do vapor | i Botão de manter quente/ cancelar |
| 11 Válvula de vapor | 13 Sensor |

PRECAUÇÕES IMPORTANTES INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Leia atentamente o manual de instruções antes da primeira utilização e guarde-o para futuras utilizações.


- Este aparelho não se destina a ser colocado em funcionamento com um temporizador exterior ou através de um sistema de comando à distância separado.*
- Este aparelho não deve ser utilizado por crianças com idade inferior a 8 anos.*
- O aparelho pode ser utilizado por crianças com idade igual ou superior a 8 anos, desde que sejam devidamente acompanhadas e instruídas sobre a utilização do aparelho em segurança e que

entendam os perigos inerentes a este aparelho. A limpeza e manutenção a cargo do utilizador não devem ser efetuadas por crianças, exceto se tiverem mais de 8 anos e forem supervisionadas. Mantenha o aparelho e o cabo de alimentação fora do alcance de crianças com idade inferior a 8 anos.

- Este aparelho pode ser utilizado por pessoas com incapacidades físicas, sensoriais ou mentais, ou por pessoas com falta de experiência ou conhecimento, desde que sejam devidamente acompanhadas e instruídas sobre a utilização do aparelho em segurança e que entendam os perigos.
- As crianças não devem utilizar o aparelho como brinquedo.
- Este aparelho não foi concebido para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais se encontram reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência ou conhecimento, a não ser que tenham sido devidamente acompanhadas e instruídas sobre a correta utilização do aparelho, pela pessoa responsável pela sua segurança.
- É importante vigiar as crianças por forma a garantir que as mesmas não brinquem com o aparelho.

- Mantenha o aparelho fora do alcance das crianças.
- Este aparelho destina-se exclusivamente a uma utilização doméstica.
- Este aparelho foi concebido apenas para um uso doméstico. Não foi concebido para ser utilizado nos casos a seguir, os quais não são abrangidos pela garantia:
 - em locais de cozinha reservados aos funcionários nos estabelecimentos comerciais, nas lojas, escritórios e outros ambientes profissionais;
 - em quintas;
 - por clientes de hotéis, motéis e outras instalações de carácter residencial;
 - em locais com características de quartos de hotel.
- **Se o seu aparelho estiver equipado com um cabo amovível** : se o cabo de alimentação se encontrar de alguma forma danificado, deverá ser substituído por um novo cabo ou um conjunto especial disponível junto do fabricante ou de um Serviço de Assistência Técnica autorizado.
- **Se o seu aparelho estiver equipado com um cabo fixo**: se o cabo de alimentação se encontrar de alguma forma danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, Serviço de Assistência Técnica autorizado

ou por uma pessoa qualificada por forma a evitar qualquer tipo de perigo para o utilizador.

- O aparelho não deve ser mergulhado em água.
- Utilize um pano húmido ou uma esponja com detergente para a loiça para limpar os acessórios e partes em contacto com os alimentos. Enxagúe com um pano húmido ou uma esponja. Seque os acessórios e partes em contacto com alimentos com um pano seco.
- Se o símbolo  estiver marcado no aparelho, este símbolo significa «Atenção: as superfícies podem ficar quentes durante a utilização».
- Atenção: a superfície do elemento de aquecimento está sujeita a calor residual após a utilização.
- Atenção: risco de ferimentos devido à utilização inadequada do aparelho.
- Atenção: se o seu aparelho tem um cabo de alimentação amovível, não verta líquido no conector.
- Desligue sempre o aparelho:
 - imediatamente após cada utilização,
 - quando tiver que o deslocar,
 - antes de proceder à sua limpeza ou manutenção,
 - se este não funcionar corretamente.

- Aquando da colocação em funcionamento de um aparelho elétrico, geram-se temperaturas altas que podem causar queimaduras. Não toque nas partes metálicas.
- Os aparelhos de cozinha devem ser colocados numa superfície estável com as pegas (se aplicável) posicionadas de forma a evitar verter líquidos quentes.*
- No decorrer da cozedura, o aparelho liberta calor e vapor. Não aproxime as mãos nem a cabeça. Nunca coloque um pano húmido por cima do aparelho em funcionamento.
- Em caso de qualquer problema o Centro de Contacto do Consumidor ou consulte o nosso site.
- O aparelho pode ser utilizado até uma altitude de 2000 m.
- Para a segurança, este aparelho está em conformidade com as regras técnicas e as normas em vigor (Compatibilidade Eletromagnética, Baixa tensão, materiais em contacto com os alimentos, ambiente...).
- Certifique-se de que a tensão da sua instalação elétrica é compatível com a tensão indicada na placa sinalética do aparelho (apenas corrente alterna)
- Tendo em conta a diversidade de normas em vigor, se o aparelho for utilizado num país diferente do país onde foi adquirido, solicite a sua verificação junto de um Serviço de Assistência Técnica autorizado.

LIGAÇÃO

- Não utilize o aparelho se:
 - o cabo se encontrar de alguma forma danificado,
 - o aparelho tiver caído e se encontrar de alguma forma danificado ou não funcionar corretamente. Neste caso, o aparelho deve ser enviado para o Serviço de Assistência Técnica autorizado, mais próximo da sua área de residência, por forma a evitar qualquer situação de perigo para o utilizador. Nunca tente desmontar o aparelho pelos seus próprios meios.
- Não deixe o cabo de alimentação pendurado.
- Ligue o aparelho apenas a tomadas com ligação à terra.
- Aconselhamos a não utilizar uma extensão. Caso se responsabilize pela utilização de uma extensão, certifique-se de que se encontra em perfeitas condições de funcionamento, com um condutor terra e adaptada à potência do aparelho.
- Não desligue o aparelho puxando pelo cabo de alimentação.

FUNCIONAMENTO

- Utilize uma superfície de trabalho plana e estável, ao abrigo de salpicos de água.
- Nunca tente colocar o aparelho em funcionamento com a cuba vazia ou sem cuba.
- O comando da posição cozedura deve funcionar livremente. Não o force nem o bloqueie com qualquer objeto exterior.
- Nunca retire a cuba quando o aparelho estiver em funcionamento.
- Nunca coloque a cuba diretamente sobre uma chama ou qualquer outra fonte de calor.
- A cuba e a placa de aquecimento têm de ficar em contacto direto. A utilização de uma cuba danificada, bem como de qualquer objeto ou alimento intercalado entre estes dois elementos, pode causar uma avaria.
- Não coloque o aparelho na proximidade de uma fonte de calor ou de um forno quente por forma a não correr o risco de o danificar.
- Não coloque líquidos ou alimentos no interior do aparelho quando a cuba não se encontrar corretamente colocada.
- Respeite os níveis mínimo e máximo aconselhados nas receitas.

- No caso de determinadas partes do aparelho se incendiarem, nunca tente apagar as chamas com água. Abafe-as com um pano húmido.
- Desligue sempre o aparelho da corrente se o deixar sem supervisão e antes de proceder à montagem, desmontagem ou limpeza.

PROTEÇÃO DO AMBIENTE

- O seu aparelho foi concebido para durar vários anos. No entanto, se decidir substituí-lo, não se esqueça de que existe sempre uma maneira de contribuir para a proteção do ambiente.
- Antes de se desfazer do seu aparelho, deve retirar a pilha do temporizador e colocá-la num ponto de recolha de resíduos previsto para o efeito (consoante o modelo).

Proteção do ambiente em primeiro lugar!

- ① O seu produto contém materiais que podem ser recuperados ou reciclados.
- ➔ Entregue-o num ponto de recolha para possibilitar o seu tratamento.

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

- Abra a tampa, premindo o botão de abertura situado na parte superior da tampa. - Imagem 1
- Retire a cuba e limpe-a com uma esponja e detergente líquido para a loiça. - Imagem 2
- Limpe o exterior do aparelho com um pano ligeiramente embebido em água. - Imagem 3

USAR A SUA PAINELA ELÉTRICA DE ARROZ

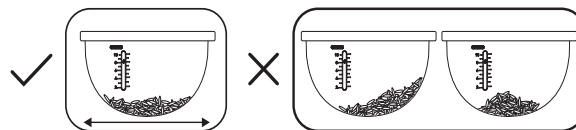
Medir os ingredientes - Capacidade máxima da cuba

- As marcas de graduação no interior da cuba correspondem a copos; permitem medir a quantidade de água para cozer arroz e outros cereais. Existem 2 tipos de indicadores do nível de água para 2 tipos de arroz diferentes: Branco e integral (item 2a). Existe uma marca de volume do líquido como indicação, por exemplo, para as suas sopas (item 2b).
- A quantidade máxima de água + arroz não deverá exceder a marca dos 10 copos no interior da. - Imagem 4

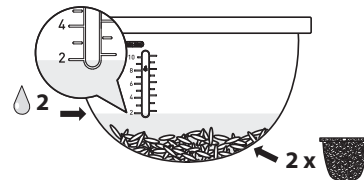
- O copo medidor de plástico fornecido com o seu aparelho serve para medir arroz e outros cereais. Para cozinhar arroz, meça o ingrediente enchendo o copo medidor com arroz cru até ao topo.



- Lave bem o arroz, depois distribua-o uniformemente por toda a superfície da cuba.



- Adicione água até à marca que corresponde ao número de copos de arroz que vai cozinhar. Por exemplo, se estiver a cozinhar 2 COPOS de arroz, após lavar e colocar o arroz uniformemente no fundo da cuba de cozedura, adicione água até à marca do nível 2:



- Para cozer 1 copo de arroz branco (para 2 doses pequenas ou 1 grande), utilize 1 copo medidor de arroz branco e depois junte 1 copo e 1/2 de água. Para cozinhar outra quantidade de arroz, consulte o guia de cozedura apresentado abaixo.

GUIA DE COZEDURA - Por exemplo, para arroz branco

Copos medidores de arroz branco	Nível da água na cuba (+ arroz)	Nº de pessoas
2	2 copos de arroz branco	3-4
4	4 copos de arroz branco	5-6
6	6 copos de arroz branco	8-10
8	8 copos de arroz branco	11
10	10 copos de arroz branco	13

Nota: Adicione sempre primeiro o arroz, caso contrário, haverá sempre demasiada água.

PROGRAMA DE COZEDURA

- Prima o botão do nome do programa para selecionar um programa. - Imagem 5. O botão do programa selecionado acende e a luz “Start” começa a piscar. Prima “Start” para iniciar a cozedura. - Imagem 6
- No fim da cozedura, a panela elétrica de arroz entra automaticamente na função de manter quente.
- Se desejar alterar o menu de cozedura selecionado ou tiver selecionado uma definição incorreta, prima o botão de “manter quente/cancelar” - Imagem 7 - e seleccione a função desejada. Prima o botão de “manter quente/cancelar” no modo de poupança de energia; a luz acende, e o aparelho inicia a função de manter quente.

	PROGRAMAS		TEMPO DE COZEDURA		MANTER QUENTE AUTOMÁTICO:	DESCRIÇÃO
	MENU	CARDÁPIO	Tempo	Temperatura		
1	WHITE RICE	ARROZ BRANCO	Automático	Automático	12h	Este programa permite-lhe cozinhar arroz branco perfeito, aromatizado, tenro e suave, arroz jasmim, arroz basmati, arroz agulha, arroz para sushi. • Para cozinhar arroz de forma perfeita, siga as proporções de água-arroz e as instruções fornecidas no parágrafo anterior.
2	BROWN RICE	ARROZ INTEGRAL	Automático	Automático	12h	Este programa permite-lhe cozinhar arroz integral, arroz selvagem e misturar uma variedade de arroz. Este programa tem uma fase mais longa para amolecer o arroz e torná-lo mais digestível.
3	SOUP	SOPA	1h30	100 °C	12h	Este programa permite cozinhar principalmente caldos de carne ou de legumes, ou sopas com pedaços.
4	STEAM	VAPOR	A cozedura pode ser parada manualmente.	Máx - 100 °C	12h	Este programa permite-lhe: 1. COZINHAR ALIMENTOS A VAPOR (cozedura não automática): • Neste caso, deite um pouco de água na cuba de cozedura, e coloque os ingredientes no cesto do vapor fornecido com este aparelho antes de fechar a tampa e ativar o menu. 2. FERVER OS SEUS ALIMENTOS com a tampa aberta ou fechada (cozedura não automática): • Pode cozinhar massa, cozer ovos, batatas, etc. Para ativar o programa, basta premir o botão de “cozedura rápida/vapor”. Para parar o processo de cozedura, basta premir o botão CANCELAR:
5	QUICK COOKING	COZEDURA RÁPIDA	Automático	Máx - 100 °C	12h	3. COZINHAR ARROZ BRANCO mais rápido (automático): • Certifique-se de que segue a proporção arroz-água e as instruções de cozedura do arroz.
6	SLOW COOK	COZEDURA LENTA	8h	95 °C	12h	Este programa permite-lhe cozinhar lentamente os seus alimentos, com uma temperatura mais baixa, para obter resultados mais tenros e saborosos. Pode utilizar este programa para cozinhar carne e vegetais com molho.

PT

PROGRAMAS		TEMPO DE COZEDURA		MANTER QUENTE AUTOMÁTICO:	DESCRIÇÃO	
MENU	CARDÁPIO	Tempo	Temperatura			
7	REHEAT	REAQUECER	25 minutos	100 °C	12h	Este programa permite-lhe reaquecer um prato que já tenha sido cozinhado. Não foi criado para cozinhar alimentos crus.
8	KEEP WARM	MANTER QUENTE	12h	75 °C	-	Esta função é ativada automaticamente no fim dos menus de cozedura especificados, ou pode ser ativada manualmente ou ser desativada premindo o botão "Cancelar".
	CANCEL	CANCELAR	-	-	-	Esta função permite-lhe desligar a panela elétrica de arroz ou parar um menu de cozedura que já tenha sido ativado.

Nota: Leva cerca de 43 minutos a cozinhar 4 copos de arroz branco em condições normais. Se utilizar a função de Cozedura Rápida, poupa cerca de 9 minutos.


NOTA

- Não abra a tampa durante a cozedura, pois há libertação de vapor o que irá afetar o tempo de cozedura e o sabor dos alimentos.
- No fim da cozedura, quando o indicador luminoso de "MANTER QUENTE" acender, mexa o arroz e deixe-o na cuba durante mais uns minutos, para obter o arroz perfeito com os grãos soltos.
- **Não toque no elemento de aquecimento quando o aparelho estiver ligado ou após a cozedura.**
- **Limpe cuidadosamente a parte exterior da cuba (especialmente o fundo). Certifique-se de que não existem resíduos nem líquido por baixo da cuba e no elemento de aquecimento.**
- **Nunca coloque a mão no orifício de libertação de vapor durante a cozedura, pois corre o risco de se queimar. - Imagem 8**
- **Utilize apenas a cuba fornecida com o aparelho.**
- **Não coloque água nem ingredientes no aparelho sem a cuba no interior.**

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Descrição do mau funcionamento	Causa	Solução
Todos os indicadores luminosos estão desligados e o aparelho não aquece.	O aparelho não está ligado à corrente.	Certifique-se de que o cabo de alimentação está ligado ao aparelho e a ficha está ligada na tomada.
Todos os indicadores luminosos estão desligados, mas o aparelho aquece.	O indicador luminoso está danificado ou há um erro de ligação.	Dirija-se a um Serviço de Assistência Técnica autorizado para que seja efetuada a reparação.
Fugas de vapor durante a utilização.	A tampa não está corretamente fechada.	Certifique-se de que a tampa está corretamente fechada antes de cada utilização.
	A micro válvula de pressão não está corretamente encaixada, ou está incompleta.	Pare a cozedura (desligue o aparelho da corrente) e certifique-se de que a válvula está completa (as 2 partes fixas) e bem encaixada.
	A junta da tampa ou da micro válvula de pressão estão danificadas.	Dirija-se a um Serviço de Assistência Técnica autorizado para que seja efetuada a reparação.
Arroz demasiado cozido ou mal cozido.	Demasiada água, ou pouca água, quando comparada com a quantidade de arroz.	Consulte a tabela quanto à quantidade de água.
A função manter quente automática não funciona (o aparelho continua na posição de cozedura ou não aquece).		Dirija-se a um Serviço de Assistência Técnica autorizado para que seja efetuada a reparação.
As luzes no botão "Start" ou "Cancel" acendem em simultâneo (E1).	O sensor no fundo tem um circuito aberto ou curto-circuito.	Dirija-se a um Serviço de Assistência Técnica autorizado para que seja efetuada a reparação.

TEFAL/T-FAL* GARANTIA INTERNACIONAL LIMITADA*

 : www.tefal.com

Este aparelho é reparável pela TEFAL/T-FAL*, durante e após o período de garantia. Acessórios, consumíveis e peças de substituição poderão ser adquiridos, caso estejam localmente disponíveis, tal como indicado no site da TEFAL/T-FAL* www.tefal.com

Garantia:

Este aparelho é garantido pela TEFAL/T-FAL contra qualquer defeito de fabrico nos materiais ou mão-de-obra, durante o período de garantia, nos países*** como mencionado na lista de países anexa, a partir da data da compra ou da data da entrega.

A garantia internacional do fabricante cobre todos os custos inerentes à restituição do artigo defeituoso de forma a ficar em conformidade com as suas especificações de origem, mediante reparação ou substituição de qualquer peça defeituosa, e à mão-de-obra necessária. Sendo opção da TEFAL/T-FAL proceder à troca dum aparelho defeituoso por um equivalente ou superior em vez da sua reparação. A única obrigação da TEFAL/T-FAL limita-se à substituição ou reparação do aparelho.

Condições e exclusões:

A TEFAL/T-FAL não tem obrigação de proceder à reparação ou substituição dum aparelho caso não seja acompanhado por uma prova de compra válida. O aparelho pode ser entregue directamente num Serviço de Assistência Técnica autorizado ou ser devidamente embalado e enviado por correio registado (ou por outras forma de envio semelhante) para um Serviço de Assistência Técnica autorizado TEFAL/T-FAL. A lista completa dos Serviços de Assistência Técnica autorizados em cada país, encontra-se disponível na lista da TEFAL/T-FAL (www.tefal.com) ou pode também ser obtida ligando para o número do Centro de Contacto do Consumidor indicado na Lista de Países. Para poder oferecer um serviço após venda de alta qualidade e melhorar constantemente a satisfação do consumidor, a TEFAL/T-FAL poderá enviar um inquérito de satisfação a todos os consumidores que tiverem os seus produtos a reparar ou que foram trocados num dos serviços autorizados de assistência técnica TEFAL/T-FAL.

A garantia internacional TEFAL/T-FAL apenas se aplica a aparelhos adquiridos num dos países constantes da Lista de Países, e utilizados apenas para uso doméstico. Esta garantia não abrange danos que sejam resultantes de má utilização, negligência, não cumprimento das instruções TEFAL/T-FAL, modificação ou reparação não autorizada do aparelho, embalagem defeituosa ou danos durante o transporte. Também não cobre o desgaste natural do aparelho, nem manutenção ou substituição de consumíveis, nem:

- utilização de certos tipos de água ou produtos não adequados
- utilização profissional ou comercial
- danos ou avarias devido à utilização duma voltagem não adequada
- danos mecânicos, sobrecarga
- acidentes incluindo fogo, inundação
- danos das partes de vidro ou porcelana do aparelho
- danos provocador por raios ou picos de corrente
- utilização com corrente ou voltagem diferente da indicada na placa sinalética do aparelho, ou outras especificações técnicas
- calçário (a descalficação do aparelho deve ser feita de acordo com as instruções mencionadas no manual)
- entrada de água, pó ou insectos no interior do aparelho (exceto nos aparelhos concebidos com características especificamente concebidas para os insectos)

Direitos dos Consumidores:

A garantia internacional TEFAL/T-FAL não afecta os direitos legais dos consumidores, e os seus direitos não podem ser excluídos nem limitados, nem o direito de reclamar junto da loja onde adquiriu o aparelho. Esta garantia confere aos consumidores direitos legais específicos, e o consumidor pode também ter outros direitos legais que podem variar consoante a região ou país. Fica ao critério do consumidor poder reivindicar estes direitos.

***Em caso de utilização do aparelho num país diferente daquele em que foi comprado, a duração da garantia internacional TEFAL/T-FAL é igual à do país no qual o aparelho é utilizado, mesmo que o aparelho tenha sido adquirido num país onde o período de garantia seja diferente. O processo de reparação dos produtos adquiridos fora do país de utilização pode ser mais demorado caso o artigo em questão não seja comercializado pela TEFAL/T-FAL localmente. No caso de o aparelho não ter reparação no país em que está a ser utilizado, a garantia internacional TEFAL/T-FAL limita-se à substituição por um aparelho equivalente ou por um aparelho com valor semelhante, sempre que possível.

* A marca TEFAL aparece sob a designação T-FAL em alguns países tais como América e Japão. TEFAL / T-FAL são marcas registadas do Groupe SEB. Por favor conserve este documento caso deseje apresentar alguma reclamação ao abrigo da garantia

DESCRIZIONE

- 1 Cestello per cottura a vapore
- 2 Indicatori graduati dell'acqua per la cottura del riso
- 3 Recipiente di cottura amovibile
- 4 Bicchiere dosatore (da utilizzare per misurare la quantità di riso per la cottura del riso).
- 5 Spatola per riso
- 6 Cucchiaio per zuppe
- 7 Cavo di alimentazione
- 8 Pulsante di apertura del coperchio
- 9 Coperchio
- 10 Orifizio di scarico del vapore
- 11 Valvola del vapore
- 12 Pannello di controllo
 - a Riso bianco
 - b Riso integrale
 - c Zuppa
 - d Cottura rapida/Vapore
 - e Cottura lenta/Stufato
 - f Riscaldamento
 - g Avvio
 - h Indicatore luminoso della modalità di mantenimento in caldo
 - i Tasto Mantenimento in caldo/Annulla
- 13 Sensore

RACCOMANDAZIONI IMPORTANTI NORME DI SICUREZZA

Leggere attentamente queste istruzioni e conservarle accuratamente.

- Questo apparecchio non è destinato alla messa in funzione tramite timer esterni o telecomandi separati.*
- Questo apparecchio non deve essere usato da bambini di età compresa tra 0 e 8 anni.*
- Questo apparecchio può essere usato da bambini di età superiore agli 8 anni, solo se supervisionati o istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e se in grado di comprenderne i rischi correlati. Le operazioni di pulizia e manutenzione ordinaria

*modello con funzione FRY

IT

non devono essere effettuate da bambini, a meno che non abbiano più di 8 anni e siano sotto la supervisione di un adulto. Tenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni.

- Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o da persone con poca esperienza o conoscenza solo se supervisionate o istruite sull'uso sicuro dell'apparecchio e se ne comprendono i rischi potenziali.
- L'apparecchio non è un giocattolo per bambini.
- Questo apparecchio non è progettato per essere usato da persone (compresi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza o conoscenza, a meno che non siano sorvegliate o preventivamente istruite sull'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.
- Si raccomanda di sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- Questo prodotto è progettato per il solo uso domestico.
- Non è destinato a essere utilizzato nei seguenti casi, non coperti da garanzia:
 - cucine riservate al personale di negozi, uffici o altri ambienti professionali;


- in aziende agricole;
- in stanze di alberghi, motel e altri ambienti di carattere residenziale;
- in camere in affitto e ambienti analoghi.

• **Se l'apparecchio è dotato di cavo amovibile:**

se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito con un cavo o un set speciale disponibile presso il produttore o il suo centro di assistenza.

• **Se l'apparecchio è dotato di cavo fisso:**

se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo centro di assistenza o da un tecnico qualificato al fine di evitare pericoli.

- Non immergere mai l'apparecchio in acqua.
- Utilizzare un panno o una spugna umida abbinati a detersivo per i piatti per pulire gli accessori e le parti a contatto con gli alimenti. Risciacquare con un panno o una spugna umida. Asciugare gli accessori e le parti a contatto con gli alimenti con un panno asciutto.
- Se il simbolo  è indicato sull'apparecchio, esso significa “Attenzione: le superfici possono riscaldarsi durante l'uso”.
- Attenzione: la superficie dell'elemento riscaldante è soggetta al calore residuo dopo l'uso.

- **Attenzione:** rischio di lesioni in caso di uso improprio dell'apparecchio.
- **Attenzione:** se l'apparecchio è dotato di cavo amovibile, non versare liquidi sul connettore.
- **Scollegare sempre l'apparecchio:**
 - immediatamente dopo l'uso
 - per spostarlo
 - prima di ogni manutenzione o pulizia
 - se presenta anomalie di funzionamento
- Quando l'apparecchio è messo in funzione, si producono temperature elevate che possono causare ustioni. Non toccare le parti metalliche esposte.
- Gli apparecchi di cottura devono essere collocati in un punto stabile, con le maniglie (se presenti) in posizione per evitare la fuoriuscita di liquidi caldi.*
- Durante la cottura, il prodotto emette calore e vapore. Non avvicinare la mano o la testa. Non collocare strofinacci umidi sul coperchio esterno.
- Per eventuali problemi, contattare il centro di assistenza o consultare il sito Internet: groupeseb.com
- L'apparecchio può essere utilizzato fino a un'altitudine di 2000 metri.
- Per motivi di sicurezza, questo apparecchio è conforme alle leggi e alle normative applicabili (direttive bassa tensione, compatibilità

- elettromagnetica, materiali a contatto con gli alimenti, ambiente, ecc.).
- Controllare che la tensione della rete corrisponda perfettamente a quella indicata sull'apparecchio (corrente alternata).
- Per via della diversità tra le normative in vigore, se l'apparecchio è utilizzato in un paese diverso da quello di acquisto, farlo ispezionare presso un centro servizi autorizzato.

COLLEGAMENTO

- Non utilizzare l'apparecchio se:
 - quest'ultimo o il cavo sono difettosi
 - l'apparecchio è caduto e presenta deterioramenti visibili o anomalie di funzionamento
 - In questi casi, l'apparecchio deve essere spedito al centro servizi autorizzato più vicino al proprio domicilio.
- Non lasciare pendere il cavo.
- Collegare sempre l'apparecchio a una presa dotata di messa a terra.
- Non usare prolunghes. Se ce ne si assume la responsabilità, usare solo una prolunga in buono stato, dotata di messa a terra e adatta alla potenza dell'apparecchio.
- Non scollegare l'apparecchio tirando il cavo di alimentazione.

FUNZIONAMENTO

- Utilizzare una superficie di lavoro stabile, piana, al riparo da schizzi d'acqua.
- Non cercare mai di far funzionare il prodotto con la vaschetta vuota o senza la vaschetta.
- Il comando della posizione di cottura deve restare libero di funzionare. Non forzarlo né bloccarlo tramite alcun oggetto esterno.
- Non rimuovere mai la vaschetta mentre il prodotto è in funzione
- Non posizionare mai la vaschetta direttamente sulla fiamma o su altre fonti di calore.
- La vaschetta e la piastra riscaldante devono essere a contatto diretto. L'uso di una vaschetta danneggiata e di qualsiasi oggetto o alimento interposto tra questi due elementi potrebbe provocare un guasto.
- Non disporre l'apparecchio vicino a una sorgente di calore per evitare il verificarsi di gravi danni

- Non introdurre liquidi o alimenti nel prodotto quando la vaschetta non è in posizione.
- Rispettate i livelli raccomandati dalle ricette.
- Se alcune parti del prodotto dovessero prendere fuoco, non tentare mai di estinguerlo con acqua. Soffocare le fiamme con una pezza umida.
- Qualsiasi intervento deve essere effettuato unicamente da un centro servizi autorizzato con parti di ricambio originali.
- Qualsiasi utilizzo professionale, inappropriato o non conforme alle istruzioni solleva il fabbricante da ogni responsabilità e invalida ogni garanzia.
- Scollegare sempre l'apparecchio dall'alimentazione se lasciato incustodito e prima del montaggio, dello smontaggio o della pulizia.

SALVAGUARDIA AMBIENTALE

- L'apparecchio è studiato per durare molti anni. Tuttavia, qualora si preveda di sostituire l'apparecchio, occorre pensare al contributo che è possibile dare per la salvaguardia ambientale.
- Prima di procedere allo smaltimento dell'apparecchio, rimuovere la pila del timer e portarla in un centro di raccolta specializzato o in un centro servizi autorizzato (in base al modello).
- I centri servizi autorizzati ritireranno gli apparecchi usati per procedere alla loro demolizione nel rispetto delle norme ambientali.

Partecipiamo alla protezione dell'ambiente!

- ① Il vostro apparecchio è composto da diversi materiali che possono essere riciclati.
- ➔ Lasciatelo in un punto di raccolta o presso un Centro Assistenza Autorizzato.

OPERAZIONI PRELIMINARI

- Aprire il coperchio premendo il pulsante di apertura posto sulla parte superiore dell'apparecchio (figura 1).
- Rimuovere il recipiente sferico e pulirlo con una spugna e del detersivo per i piatti (figura 2).
- Asciugare la parte esterna dell'apparecchio con un panno umido (figura 3).

UTILIZZO DEL CUOCIRISO

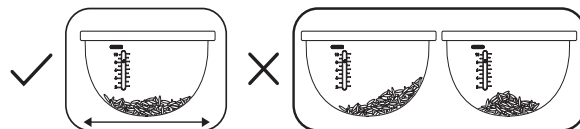
Misurare gli ingredienti - capacità massima del recipiente

- Gli indicatori graduati all'interno del recipiente corrispondono al numero di bicchieri di riso da cuocere e permettono di regolare la quantità d'acqua per la cottura del riso e di altri cereali. Ci sono due diverse scale che corrispondono al livello d'acqua da regolare per la cottura di due diversi tipi di riso: riso bianco (white rice) e riso integrale (brown rice) (punto 2a). Vi è anche un segno di riferimento del volume di liquido, ad esempio per le zuppe (punto 2b).
- La quantità massima di acqua + riso non deve superare il contrassegno dei 10 bicchieri all'interno del recipiente (figura 4).
- Il bicchiere dosatore di plastica fornito con l'apparecchio serve a misurare la quantità di riso e di altri cereali.

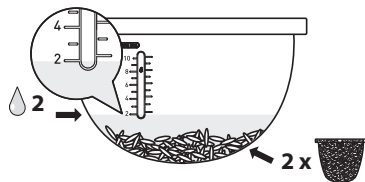
Per cucinare il riso, misurare innanzitutto la quantità di riso crudo da cuocere come indicato nella figura di sinistra:



- Lavare accuratamente il riso e distribuirlo poi uniformemente sul fondo del recipiente.



- Aggiungere acqua fino alla graduazione corrispondente al numero di bicchieri di riso che si desiderano cuocere. Ad esempio, se si desiderano cuocere 2 bicchieri di riso, dopo aver risciacquato il riso e averlo distribuito uniformemente nel recipiente, versare acqua fino alla riga 2 sulla scala "white rice" (riso bianco) per cuocere il riso bianco, o fino alla riga 2 sulla scala "brown rice" (riso integrale) se si desidera cuocere riso integrale.



- Per cuocere 1 bicchiere di riso bianco (cioè 1 porzione grande o 2 porzioni piccole) utilizzare un bicchiere dosatore di riso bianco e aggiungere 1,5 bicchieri dosatori d'acqua. A partire da 2 bicchieri di riso bianco, fare riferimento alla guida che segue.

GUIDA ALLA COTTURA - RISO BIANCO per esempio

Bicchieri dosatori di riso bianco	Livello d'acqua nel recipiente (+ riso)	Numero di persone
2	contrassegno 2, colonna "white rice"	3-4
4	contrassegno 4, colonna "white rice"	5-6
6	contrassegno 6, colonna "white rice"	8-10
8	contrassegno 8, colonna "white rice"	11
10	contrassegno 10, colonna "white rice"	13

Nota: Versare sempre prima il riso per evitare il rischio di aggiungere troppa acqua.

PROGRAMMA DI COTTURA

- Premere il tasto con il nome del programma per selezionare un programma (figura 5) L'indicatore luminoso del programma selezionato si accende e l'indicatore "avvio" lampeggia. Premere "avvio" per avviare la cottura (figura 6).
- Dopo la cottura a fuoco lento, il cuociriso passa automaticamente alla modalità di mantenimento in caldo.
- Se si desidera modificare il menu di cottura selezionato o si sceglie una regolazione errata, premere il pulsante CANCEL (Annulla)/Mantenimento in caldo (figura 7) e scegliere la funzione desiderata. Premere il pulsante CANCEL (Annulla)/Mantenimento in caldo: si accende un indicatore verde che indica che l'apparecchio è in modalità "Mantenimento in caldo".

	PROGRAMMI		DURATA DI COTTURA		MANTENIMENTO IN CALDO AUTOMATICO	DESCRIZIONE
	MENU	MENU	Durata	Temperatura		
1	WHITE RICE	RISO BIANCO	Automatica	Automatica	12 h	Questo programma consente di cuocere perfettamente riso bianco profumato, tenero e vellutato, riso al gelsomino, riso basmati, riso a grani lunghi e riso per sushi. • Per cuocere perfettamente il riso, seguire le proporzioni acqua/riso e le istruzioni fornite nel paragrafo precedente.
2	BROWN RICE	RISO INTEGRALE	Automatica	Automatica	12 h	Questo programma consente di cuocere riso integrale, riso selvatico e riso misto, ad esempio riso tricolore. Esso comprende una fase di immersione più lunga per ammorbidire il chicco e renderlo più digeribile.
3	SOUP	ZUPPA	1h 30	100 °C	12 h	Questo programma consente principalmente di cucinare brodi di carne o di verdura/zuppe in pezzi.
4	STEAM	VAPORE	Questa cottura deve essere interrotta manualmente.	Max - 100 °C	12 h	Il programma consente di: 1. CUCINARE CIBI AL VAPORE (cottura non automatica): • In questo caso, versare un po' d'acqua nel recipiente di cottura e collocare gli ingredienti nel cestello per cottura a vapore fornito con questo apparecchio, quindi chiudere il coperchio e attivare il menu. 2. FAR BOLLIRE I CIBI con il coperchio chiuso o aperto (cottura non automatica): • È possibile cuocere pasta, far bollire uova, patate, ecc. Per attivare il programma, premere semplicemente il tasto Quick Cooking/ Steam (Cottura rapida/ Vapore). Per interrompere il processo di cottura, premere semplicemente il pulsante CANCEL (Annulla).
5	QUICK COOKING	COTTURA RAPIDA	Automatica	Max - 100 °C	12 h	3. CUOCERE IL RISO BIANCO più rapidamente (automatica): • Assicurarsi di rispettare le proporzioni acqua e le istruzioni di cottura del riso.
6	SLOW COOK	STUFARE	8 h	95 °C	12 h	Questo programma consente di cucinare lentamente gli alimenti a bassa temperatura per ottenere cibi più teneri e gustosi. Questo programma può essere utilizzato per carne e verdure in salsa (stufati).

PROGRAMMI		DURATA DI COTTURA		MANTENIMENTO IN CALDO AUTOMATICO	DESCRIZIONE	
MENU	MENU	Durata	Temperatura			
7	REHEAT	RISCALDARE	25 min	100 °C	12 h	Questo programma consente di riscaldare un piatto già cotto. Non è adatto alla cottura di cibi crudi.
8	KEEP WARM	MANTENIMENTO IN CALDO	12 h	75 °C	-	Questa funzione o è attivata automaticamente alla fine del menu di cottura specificati o può essere attivata o disattivata manualmente premendo il pulsante CANCEL (Annulla)/Mantenendo in caldo.
	CANCEL	ANNULLA	-	-	-	Questa funzione consente di arrestare un menu di cottura già attivato.

Nota: Occorrono circa 43 minuti per cuocere 4 bicchieri di riso bianco in condizioni normali e, se si usa la funzione di cottura rapida, si risparmieranno circa 9 minuti.

NOTA:

- È sconsigliato aprire il coperchio durante la cottura del riso, in quanto il vapore può fuoriuscire, con il rischio di alterare il tempo e la qualità del risultato di cottura.
- Quando il riso è pronto, l'indicatore luminoso verde "Mantenimento in caldo" si accende; mescolare il riso e lasciarlo nell'apparecchio per qualche minuto in più per ottenere un riso vellutato e grani ben separati.
- **Non toccate l'elemento riscaldante quando l'apparecchio è collegato o dopo la cottura.**
- **Asciugare accuratamente l'esterno del recipiente di cottura (in particolare il fondo). Assicurarsi che non rimangano residui o liquidi sotto il recipiente e sul dispositivo riscaldante.**
- **Non mettere mai la mano sull'orificio di uscita del vapore durante la cottura per evitare possibili ustioni (figura 8).**
- **Utilizzare esclusivamente il recipiente di cottura interno fornito con l'apparecchio.**
- **Non versare acqua e non inserire ingredienti nell'apparecchio se il recipiente di cottura non si trova al suo interno.**

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Descrizione del malfunzionamento	Cause	Soluzioni
Tutti gli indicatori sono spenti e l'apparecchio non scalda.	L'apparecchio non è collegato alla presa di corrente.	Controllare che il cavo di alimentazione sia correttamente collegato all'apparecchio e in una presa di corrente.
Tutti gli indicatori sono spenti e l'apparecchio scalda.	L'indicatore luminoso è danneggiato o c'è un errore di connessione.	Spedire l'apparecchio a un centro di riparazione autorizzato per farlo riparare.
Perdita di vapore durante l'uso	Il coperchio non è bloccato correttamente.	Verificare che il coperchio sia chiuso correttamente prima di ogni uso.
	La microvalvola di pressione è incompleta o mal posizionata.	Arrestare la cottura (scollegare l'apparecchio) e verificare che la valvola sia completa (le sue due parti devono essere bloccate insieme) e che sia posizionata correttamente.
	Il giunto del coperchio o della microvalvola è danneggiato.	Spedire l'apparecchio a un centro di riparazione autorizzato per farlo riparare.
Riso non abbastanza cotto o troppo cotto.	Troppa o troppo poca acqua per la quantità di riso.	Consultare la tabella per le quantità d'acqua.
La funzione di mantenimento in caldo automatico è difettosa (l'apparecchio rimane in posizione di cottura o non scalda).		Spedire l'apparecchio a un centro di riparazione autorizzato per farlo riparare.
Gli indicatori dei pulsanti "Avvio" e "Annulla" si accendono contemporaneamente (E1).	Il sensore sulla parte inferiore è a circuito aperto o corto circuito.	Spedire l'apparecchio a un centro di riparazione autorizzato per farlo riparare.

TEFAL/T-FAL* GARANTIE INTERNATIONALE

www.tefal.com

Ce produit est réparable par TEFAL/T-FAL*, pendant et après la période de garantie.

Les accessoires, consommables et autres pièces remplaçables directement par l'utilisateur, peuvent être commandés, s'ils sont disponibles localement, sur le site internet www.tefal.com

La Garantie :

Ce produit est garanti par TEFAL/T-FAL contre tout défaut de fabrication, de matière ou de main-d'oeuvre, pendant la période de garantie dans les pays*** tels que définis dans la liste des pays jointe, à partir de la date d'achat initiale ou de la date de livraison. La Garantie Internationale du fabricant couvre tous les coûts de remise en état d'un produit reconnu défectueux pour redevenir conforme à ses spécifications d'origine, par la réparation, la main-d'oeuvre, et le remplacement éventuel de pièces défectueuses. Au choix de TEFAL/T-FAL, un produit de remplacement équivalent ou supérieur peut être proposé à la place de la réparation du produit défectueux. Les obligations de TEFAL/T-FAL dans le cadre de cette garantie se limitent exclusivement à cette réparation ou ce remplacement.

Conditions & Exclusions :

TEFAL/T-FAL n'a aucune obligation de réparer ou d'échanger un produit qui ne serait pas accompagné d'un justificatif d'achat. Le produit peut être déposé directement chez un réparateur agréé, ou peut y être envoyé en recommandé après avoir été emballé de manière adéquate. La liste complète des réparateurs agréés dans chaque pays, avec leurs coordonnées complètes, est disponible sur le site de TEFAL/T-FAL (www.tefal.com), ou en composant le numéro du Service Consommateurs précisé dans la Liste des Pays. Afin d'offrir le meilleur service après-vente possible et d'améliorer constamment la satisfaction de ses clients, TEFAL/T-FAL pourra envoyer une enquête de satisfaction à tous ses clients dont le produit aura été réparé ou échangé par l'un des partenaires service agréés de TEFAL/T-FAL.



La Garantie Internationale de TEFAL/T-FAL couvre exclusivement les produits achetés dans un des pays listés, et utilisés à des fins domestiques également dans un des pays listés dans la Liste des Pays. Cette garantie ne couvre pas les dommages qui seraient le résultat d'une mauvaise utilisation, d'une négligence, du non-respect des instructions d'utilisation et de maintenance, ou d'une modification ou d'une réparation non autorisée du produit. Cette garantie ne s'applique pas aux problèmes d'emballage ou de transport pendant l'expédition du produit par son propriétaire. Elle n'inclut également pas l'usure normale du produit, ni la maintenance ou le remplacement de pièces consommables, ni les cas suivants :





- utilisation d'une eau ou de consommables non adaptés
- dommages dus à un choc, ou à une surcharge
- tout accident lié à un feu, une inondation, etc
- verre ou céramique endommagé
- dommages ou dysfonctionnements spécifiquement dus à l'utilisation avec un voltage, une fréquence électrique non conformes à ceux spécifiés sur la plaque signalétique ou toute autre spécification locale.
- entartrage (tout détartrage doit être réalisé conformément aux instructions dans le mode d'emploi)
- entrée d'eau, de poussière, d'insectes dans le produit (hors appareils aux caractéristiques spécialement conçues pour les insectes)
- usage professionnel ou sur un lieu de travail
- dommage résultant de la foudre ou surtension électrique





Droits des Consommateurs :

Cette Garantie Internationale de TEFAL/T-FAL n'affecte ni les droits légaux dont bénéficie tout consommateur localement, qui ne seraient être exclus ou limités, ni les droits légaux envers un distributeur auprès de qui aurait été acheté un produit. Cette Garantie donne au consommateur des droits spécifiques, et le consommateur peut par ailleurs bénéficier des droits particuliers en fonction du Pays, de l'Etat ou de la Province. Le consommateur peut faire usage de ces droits de son seul fait.

***En cas d'utilisation dans un pays listé différent du pays d'achat, la durée de la Garantie Internationale de TEFAL/T-FAL est celle du pays d'utilisation du produit, y compris dans le cas où le produit aurait été acquis dans un pays listé avec une durée de garantie différente. Le traitement de la Garantie Internationale peut prendre un temps supérieur aux conditions locales de réparation si la référence du produit n'est pas elle-même commercialisée par TEFAL/T-FAL dans le pays d'emploi. Au cas où le produit ne serait pas réparable dans le pays d'emploi, la Garantie Internationale de TEFAL/T-FAL est limitée au remplacement par un produit équivalent ou un produit alternatif de même valeur, si c'est possible.

TEFAL/T-FAL INTERNATIONAL GUARANTEE: COUNTRY LIST			
SMALL HOUSEHOLD APPLIANCES			
www.tefal.com			
			
ARGENTINA	0800-122-2732	2 años 2 years	GRUPO SEB ARGENTINA S.A. Billinghurst 1833 3° C1425DTK Capital Federal Buenos Aires
ՀԱՅԱՍՏԱՆ ARMENIA	010 55-76-07	2 տարի 2 years	SEB Ուկրաինա խումբը ընկերություն Խարկովի խնդրի, 175, Չիբալ, 02121 Ուկրաինա
AUSTRALIA	1300307824	1 year	Groupe SEB Australia PO Box 404 North Ryde, NSW, 1670
ÖSTERREICH AUSTRIA	01 890 3476	2 Jahre 2 years	GRUPE SEB DEUTSCHLAND GmbH Theodor-Stern-Kai 1 60596 Frankfurt
البحرين BAHRAIN	17716666	1 year	www.tefal-me.com
БЕЛАРУСЬ BELARUS	017 3164208	2 года 2 years	ЗАО «Группа СЕБ-Восток», Москва, 125171, Ленинградское шоссе, д.16А, строение 3, помещение XII
BELGIQUE BELGIE BELGIUM	070 23 31 59	2 ans 2 jaar 2 years	GRUPE SEB BELGIUM SA NV 25 avenue de l'Espérance - ZI 6220 Fleurus
BOSNA I HERCEGOVINA	Info-linija za potrošače 033 551 220	2 godine 2 years	SEB Development Predstavništvo u BiH Valtera Perića 6/I 71000 Sarajevo
BRASIL BRAZIL	11 2060 9777	1 ano 1 year	Seb Comercial gAv Jornalista Roberto Marinho, 85, 19º andar 04576 – 010 São Paulo - SP
БЪЛГАРИЯ BULGARIA	0700 10 330	2 години 2 years	Груп Себ България ЕООД бул. България 58 С, ет 9, офис 30 1680 София
CANADA	1-800-418-3325	1 an 1 year	Group SEB Canada Inc. 36 Newmill Gate, Unit 2 Scarborough, ON M1V 0E2
CHILE	02 2 884 46 06	2 años 2 years	GRUPE SEB CHILE Comercial y Servicios Plus Service Ltda Avenida Santa Maria 0858, Providencia - Santiago
COLOMBIA	018000520022	2 años 2 years	GRUPE SEB COLOMBIA Apartado Aereo 172, Kilometro 1 Via Zipaquirá Cajica Cundinamarca
HRVATSKA CROATIA	01 30 15 294	2 godine 2 years	SEB mku & p d.o.o. Sarajevska 29, 10000 Zagreb
ČESKÁ REPUBLIKA CZECH REPUBLIC	731 010 111	2 roky 2 years	Groupe SEB ČR s.r.o. Futura Business Park (budova A) Sokolovská 651/136a 186 00 Praha 8
DANMARK DENMARK	43 350 350	2 år 2 years	Groupe SEB Denmark A/S Delta Park 37, 3. sal 2665 Vallensbæk Strand
مصر EGYPT	16622	سنة واحدة 1year	جروب سب ايجيبت القاهرة: ١١١ شارع الحجاز، مصر الجديدة الإسكندرية: طريق ٤ مايو، سموحة

			
EESTI ESTONIA	668 1286	2 aastat 2 years	Groupe SEB Polska Sp. z o.o. Gdański Business Center II D ul. Inflancka 4C 00-189 Warsaw
SUOMI FINLAND	09 8946 150	2 vuotta 2 years	Groupe SEB Finland OY Pakkalankuja 6 01510 Vantaa
FRANCE Continentale + Guadeloupe, Martinique, Réunion, St-Martin	09 74 50 47 74	2 ans 2 years	GROUPE SEB France Service Consommateur Tefal 112 Ch. Moulin Carron, TSA 92002 69134 ECULLY Cedex
DEUTSCHLAND GERMANY	0212 387 400	2 Jahre 2 years	GROUPE SEB DEUTSCHLAND GmbH Theodor-Stern-Kai 1 60596 Frankfurt
ELLADA GREECE	2106371251	2 χρόνια 2 years	SEB GROUPE ΕΛΛΑΔΟΣ Α.Ε. Καβαλιεράτου 7 Τ.Κ. 145 64 Κ. Κηφισιά
香港 HONG KONG	8130 8998	1 year	SEB ASIA Ltd. 9/F, South Block, Skyway House 3 Sham Mong Road, Tai Kok Tsui, Kowloon Hong-Kong
MAGYARORSZÁG HUNGARY	06 1 801 8434	2 év 2 years	GROUPE SEB CENTRAL-EUROPE Kft. 2040 Budaörs, Puskás Tivadar út 14
INDIA	1860-200-1232	2 years	Groupe SEB India (P) Limited C-67, 3RD FLOOR, DDA SHEDS, OKHLA PHASE 1, NEW DELHI – 110020, INDIA
INDONESIA	+62 21 5793 7007	1 year	PT GROUPE SEB INDONESIA MSD TCC Batavia Bld, Jl. K.H. Mas Mansyur No. 126, Karet Tengsin, Tanah Abang, Kota Jakarta Pusat, Daerah Khusus Ibukota Jakarta 10250, Indonesia
ITALIA ITALY	1 99 207 354	2 anni 2 years	GROUPE SEB ITALIA S.p.A. Via Montefeltro, 4 20156 Milano
日本 JAPAN	0570-077772	1年 1 year	株式会社 グループセブ ジャパン 〒107-0062 東京都港区南青山1-1-1 新青山ビル 東館 4階
الأردن JORDAN	5665505	1 year	www.tefal-me.com
ҚАЗАҚСТАН KAZAKHSTAN	727 378 39 39	2 жыл 2 years	ЖАҚ "ГРУППА СЕБ-ВОСТОК", Мәскеу, 125171, Ленинград тас жолы, 16А үй, 3- құрылыс, XII-пимарат
한국 KOREA	080-733-7878	1 year	(유)그룹 세브 코리아 서울특별시 종로구 종로1길 50, 더케이아트타워 B동 14층 03142
الكويت KUWAIT	1807777 Ext :2104	1 year	www.tefal-me.com
LATVIJA LATVIA	6 616 3403	2 gadi 2 years	Groupe SEB Polska Sp. z o.o. Gdański Business Center II D ul. Inflancka 4C 00-189 Warsaw
لبنان LEBANON	4414727	1 year	www.tefal-me.com
LIETUVA LITHUANIA	5 214 0057	2 metai 2 years	Groupe SEB Polska Sp. z o.o. Gdański Business Center II D ul. Inflancka 4C 00-189 Warsaw

			
LUXEMBOURG	0032 70 23 31 59	2 ans 2 years	GROUPE SEB BELGIUM SA NV 25 avenue de l'Espérance - ZI 6220 Fleurus
МАКЕДОНИЈА MACEDONIA	(02) 20 50 319	2 години 2 years	Груп Себ България ЕООД бул. България 88 С, ет 9, офис 30 1680 София
MALAYSIA	603 7802 3000	2 years	GROUPE SEB MALAYSIA SDN. BHD Unit No. 402-403, Level 4, Uptown 2, No. 2, Jalan SS21/37, Damansara Uptown, 47400, Petaling Jaya, Selangor D.E. Malaysia
MEXICO	(55) 52839354	1 año 1 year	Groupe Seb México S.A. de C.V. Calle Boulevard Miguel de Cervantes, Saavedra No 169 Piso 9, Col Ampliación Granada, C.P. 11520, Ciudad de México
MOLDOVA	22 224035	2 роки 2 years	ТОВ «Груп СЕБ Україна», Харківське шосе, 175, Київ, 02121, Україна
NEderland The Netherlands	0318 58 24 24	2 jaar 2 years	GROUPE SEB NEDERLAND B.V. De Schutterij 27 3905 PK Veenendaal
NEW ZEALAND	0800 700 711	1 year	GROUPE SEB NEW ZEALAND PO Box 17 – 298, Greenlane, 1546 Auckland New Zealand
NORGE NORWAY	22 96 39 30	2 år 2 years	Groupe SEB Norway AS Lilleakerveien 6d, 5 etg 0283, Oslo
سلطنة عُمان OMAN	24703471	1 year	www.tefal-me.com
POLSKA POLAND	801 300 420 koszt jak za połączenie lokalne	2 lata 2 years	Groupe SEB Polska Sp. z o.o. Gdański Business Center II D ul. Inflancka 4C 00-189 Warsaw
PORTUGAL	808 284 735	2 anos 2 years	GROUPE SEB IBERICA SA Urb. da Matinha Rua Projectada à Rua 3 Bloco1 - 3º B/D 1950 - 327 Lisboa
قطر QATAR	44485555	1 year	www.tefal-me.com
REPUBLIC OF IRELAND	01 677 4003	2 years	GROUPE SEB IRELAND Unit B3 Aerodrome Business Park, College Road, Rathcoole, Co. Dublin
ROMANIA	0 21 316 87 84	2 ani 2 years	GROUPE SEB ROMÂNIA Str. Ermi Pangratti nr. 13 011881 București
РОССИЯ RUSSIA	495 213 32 30	2 года 2 years	ЗАО «Группа СЕБ-Восток», Москва, 125171, Ленинградское шоссе, д.16А, строение 3, помещение XII
المملكة العربية السعودية SAUDI ARABIA	920023701	2 years	www.tefal-me.com
SRBIJA SERBIA	060 0 732 000	2 godine 2 years	SEB Développement Đorđa Stanojevića 11b 11070 Novi Beograd
SINGAPORE	6550 8900	2 years	GROUPE SEB (Singapore) Pte. Ltd. 3A International Business Park #12-04/05, ICON@IBP Singapore 609935
SLOVENSKO SLOVAKIA	232 199 930	2 roky 2 years	GROUPE SEB Slovensko, spol. s r.o. Cesta na Senec 2/A 821 04 Bratislava

			
SLOVENIJA SLOVENIA	02 234 94 90	2 leti 2 years	GRUPE SEB Slovensko, spol. s r.o. Cesta na Senec 2/A 821 04 Bratislava
ESPAÑA SPAIN	933 06 37 65	2 años 2 years	GRUPE SEB IBÉRICA S.A. C/ Almogàvers, 119-123. Complejo Ecourban 08018 Barcelona
SVERIGE SWEDEN	08 629 25 00	2 år 2 years	TEFAL - OBH Nordica Group AB Lofströms Allé 5 172 66 Sundbyberg
SUISSE SCHWEIZ SWITZERLAND	044 837 18 40	2 ans 2 Jahre 2 years	GRUPE SEB SCHWEIZ GmbH Thurgauerstrasse 105 8152 Glattpark
ประเทศไทย THAILAND	02 765 6565	2 years	GRUPE SEB THAILAND 2034/66 Italthai Tower, 14th Floor, n° 14-02, New Phetchburi Road, Bangkapi, Huaykwang, Bangkok, 10320
TÜRKIYE TURKEY	444 40 50	2 YIL 2 years	GRUPE SEB ISTANBUL AS Dereboyu Cd. Bilim Sk. Sun Plaza No:5 K:2 Maslak 34398 Istanbul
الإمارات العربية المتحدة UAE	8002272	1 year	www.tefal-me.com
Україна UKRAINE	044 300 13 04	2 роки 2 years	ТОВ «Груп СЕБ Україна», Харківське шосе, 175, Київ, 02121, Україна
UNITED KINGDOM	0345 602 1454	2 years	GRUPE SEB UK LTD Riverside House, Riverside Walk Windsor, Berkshire, SL4 1NA
U.S.A.	800-395-8325	1 year	GRUPE SEB USA 2121 Eden Road Millville, NJ 08332
VIETNAM	1800-555521	2 năm 2 years	Vietnam Fan Joint Stock Company 25 Nguyen Thi Nho Str, Ward 9, Tan Binh Dist, HCM city

www.tefal.com

24/09/2019

TEFAL/T-FAL INTERNATIONAL GUARANTEE

Date of purchase / Date d'achat / Fecha de compra / Kobsdato / Ostopäivä / Kjøpsdato / Inköpsdatum / Ostukuupäev / Pirkuma datums / Įsigijimo data / Data zakupu / Datum izročitve blaga / Datum kupovine / Vášarfás dátuma / Data achiziției / Дата на закупуване / Дата продажы / Գնային օր. / Дата продажы / Сатылган күні / 購入日 / 日付 / 구매일자 / Датум на купување :

Product reference / Référence produit / Referencia del producto / Referencenummer / Tuotenumero / Artikkelnummer / Produktreferens / Toote viitenumber / Produkta atzinas numurs / Gaminio numeris / Referencia produktů / Omlaka proizvođa / Tip aparata / Készletkód típusa / Cod produs / Модел / Модел / Умрлік / Модел / Yürüci / 製品リファレンス番号 / **செயல் எண் / 제품명 / Податок на произволов :**

Retailer name and address / Nom et adresse du revendeur / Nombre y dirección del minorista / Forhandler navn & adresse / Jälleenmyyjän nimi ja osoite / Forhandler navn og adresse / Återförsäljarens namn och adress / Mütja kauplus ja address / Veikala nosaukums un adrese / Parduotuvės pavadinimas ir adresas / Nazwa i adres sprzedawcy / Naziv i adresa prodajnog mjesta / Naziv in naslov trgovine / Forgalmazó neve és címe / Numele și adresa vânzătorului / Търговски обект / Назва та адреса продавця / **ស្ថាប័នលក់ទំនិញ និងអាសយដ្ឋាន / Название и адрес продавца / Сатылгыч атыуы мен мекен-жайы / 販売店名、住所 / **සමාජයේ ව්‍යාපාරිකයාගේ නම සහ ලිපිනය** / 소매점 이름과 주소 / Име и адреса на продавач :**

Distributor stamp / Cachet / Sello del distribuidor / Forhandler stempel / Jälleenmyyjän leima / Forhandler stempel / Återförsäljarens stämpel / Tempel / Zimogs / Kārtrodzības / Piesēdēt sprēdzavies / Pечат дистрибутора / Pечат trgovine / Forgalmazó pecsétje / Stämpeln från försäljaren / Печат на търговския обект / Печатка продавця / Чіпир. / Печать продавца / Сатылгычтын моры / 販売店印 / **ចែកចាយក្រុមហ៊ុនស្តាម៉៍ប៊ិញ / 소매점 직인 / Печат на дистрибутор :**

FR p. 4 – 16

NL p. 17 – 28

DE p. 29 – 41

ES p. 42 – 53

PT p. 54 – 66

IT p. 67 – 78