

# *beper*

- VAPORIERA E CUOCIRISO - MANUALE DI ISTRUZIONI
- RICE AND STEAM COOKER - USE INSTRUCTIONS
- CUISEUR RIZ - MANUEL D'INSTRUCTIONS
- REISKOCHER - BETRIEBSANLEITUNG
- OLLA A VAPOR - MANUAL DE INSTRUCCIONES
- ΜΑΓΕΙΡΑΣ ΑΤΜΟΥ - ΡΥΖΙΟΥ - ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΟΔΗΓΙΩΝ
- VAŘIČ RÝŽE - MANUAL DE INSTRUȚIUNI
- RIJSTKOKER - POKYNY PRO BEZPEČNOST A POUŽITÍ



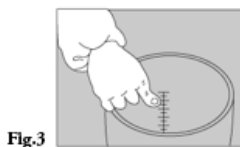
Class I   

Cod.: BC.100

|                  |         |
|------------------|---------|
| ITALIANO .....   | pag. 3  |
| ENGLISH .....    | pag. 8  |
| FRANÇAIS .....   | pag. 13 |
| DEUTSCH .....    | pag. 19 |
| ESPAÑOL .....    | pag. 25 |
| ΕΛΛΗΝΙΚΗ .....   | pag. 31 |
| ROMÂNĂ .....     | pag. 36 |
| CZECH .....      | pag. 41 |
| NEDERLANDS ..... | pag. 46 |

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

**Fig.A**



## **AVVERTENZE GENERALI**

### **LEGGERE QUESTE ISTRUZIONI PRIMA DI USARE L'APPARECCHIO.**

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

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

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

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

Non utilizzare l'apparecchio con il cavo danneggiato.

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

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

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

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

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

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

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

Non tenere l'apparecchio vicino a fonti di calore (es. termosifone). Questo apparecchio non deve essere utilizzato da persone (compresi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte; da persone che manchino di esperienza e conoscenza dell'apparecchio, a meno che siano attentamente sorvegliate o ben istruite relativamente all'utilizzo dell'apparecchio stesso da parte di una persona responsabile della loro sicurezza.

Assicurarsi che i bambini non giochino con l'apparecchio.

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

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

#### **DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Fig.A**

1. Coperchio
2. Recipiente interno
3. Maniglia
4. Indicatore luminoso COTTURA
5. Indicatore luminoso MANTENIMENTO IN CALDO
6. Leva per il controllo della cottura
7. Cucchiaino
8. Misurino
9. Cavo di alimentazione
10. Contenitore per cottura a vapore
11. Pulsante ON/OFF
12. Foro di fuoriuscita vapore

#### **ISTRUZIONI PER L'USO**

##### **PRIMO UTILIZZO**

Togliere il cuoci riso dall'imballaggio e controllare che tutti gli elementi siano in buono stato. Lavare con acqua tiepida e detersivo il recipiente per il riso, il contenitore per la cottura a vapore, il misurino e il cucchiaino; risciacquare ed asciugare bene. Pulire l'interno del vano cottura con un panno umido ed asciugare bene.

##### **MISURINO**

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

#### **FUNZIONAMENTO**

##### **Cottura del riso**

1. Posizionare il cuoci riso su una superficie piana, asciutta, resistente all'umidità e al calore; ad una distanza sufficiente dalla parete o dai mobili.
2. Utilizzare il misurino in dotazione per misurare la quantità di riso preventivamente setacciato (fig. 2).
3. Sciacquare accuratamente il riso prima di metterlo nel recipiente interno della cottura. Non sciacquare il riso nel recipiente di cottura poiché il rivestimento potrebbe danneggiarsi.
4. Versare acqua fredda (o brodo) nel recipiente interno fino al segno corrispondente al numero di bicchieri di riso usati (fig. 3).

Non riempire oltre il livello massimo (10 tazze) o al di sotto del minimo (3 tazze).

5. Assicurarsi che l'esterno del recipiente interno sia asciutto (fig. 4), posizionarlo nel cuoceriso e mettere il coperchio. Non utilizzare la pentola senza coperchio.

6. Collegare la spina al cuoceriso (fig. 5), inserire la spina alla presa di corrente

7. Premere il pulsante ON/OFF e accendere il cuoceriso. L'indicatore luminoso di MANTENIMENTO IN CALDO si accende. Per motivi di sicurezza non consentire al cavo di penzolare sopra al bordo delle unità.

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

9. Dopo pochi minuti l'acqua inizierà a bollire e il vapore viene emesso dai fori di ventilazione nel coperchio. Non coprire mai il foro per la fuoriuscita del vapore.

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

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

3 tazze: 15/20 minuti

4 tazze: 20/25 minuti

6 tazze: 25/30 minuti

8 tazze: 30/35 minuti

10 tazze: 35/40 minuti

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

14. Per spegnere il cuoceriso premere il pulsante (ON/OFF) e scollegare la spina dalla rete elettrica.

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

### **ATTENZIONE! Fare molta attenzione alla fuoriuscita di vapore bollente**

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

NOTE: • L'alloggiamento cuoceriso è dotato di un sensore di pressione e l'interruttore di cottura non funziona se il vano è vuoto o non c'è coperchio. Controllare sempre che la spia di cottura si accenda dopo aver premuto l'interruttore verso il basso. • Il riso è un prodotto naturale e la quantità di acqua necessaria per la cottura varierà al variare del tipo di riso e secondo le preferenze personali. • Il cuoceriso non è adatto per la cottura di varietà di riso con tempi di cottura molto lunghi.

### **Cottura a vapore**

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

1 – Mettere il recipiente per il riso nel vano cottura del cuoceriso.

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

3 – Inserire il contenitore per la cottura a vapore.

4 – Mettere gli alimenti nel contenitore per cottura a vapore.

5 – Chiudere il coperchio.

6 – Inserire la spina nella presa di corrente elettrica e premere il tasto ON/OFF, si accende l'indicatore di funzionamento in corrispondenza della funzione MANTENIMENTO IN CALDO.

7 – Abbassare la leva dell'interruttore di accensione, si accende l'indicatore di funzionamento in corrispondenza della funzione COTTURA, inizia così la cottura a vapore. Non coprire mai il foro per la fuoriuscita del vapore.

8 – A seconda del tempo di vaporazione si deve equilibrare la perdita di acqua. Se necessario, aggiungere un po' d'acqua durante il processo di evaporazione.

9 – Al termine della cottura, posizionare la leva dell'interruttore di accensione verso l'alto (si accende la luce di funzionamento in corrispondenza della funzione MANTENIMENTO IN CALDO), premere il pulsante ON/OFF e staccare la spina dalla presa di corrente elettrica.

10 – Aprire il coperchio.

**ATTENZIONE! Fare molta attenzione alla fuoriuscita di vapore bollente**

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

I tempi di cottura indicati nella tabella sono indicativi e approssimativi. Procedere personalmente ad eventuali correzioni. Il tempo di cottura può variare secondo la quantità di cibo da cuocere, la sistemazione del cibo all'interno del contenitore di cottura, dalla freschezza del cibo e dai gusti personali.

#### MANUTENZIONE E PULIZIA

Prima di procedere alla pulizia staccare sempre il cavo di alimentazione dalla presa di corrente elettrica e attendere che il cuoci riso si sia completamente raffreddato. Non immergere mai il vano cottura e il cavo di alimentazione nell'acqua. Pulire il recipiente per il riso, il contenitore per la cottura a vapore, il misurino e il cucchiaino con acqua calda e detersivo per stoviglie, sciacquare con cura e asciugare bene. Pulire il coperchio e il vano cottura con un panno umido e asciugare con cura. Non usare detersivi forti o abrasivi.

#### DATI TECNICI

Capacità recipiente 4 litri per 1000gr di riso

Potenza 700W

Alimentazione 220-240V ~ 50/60Hz

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



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

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

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

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

### **CERTIFICATO DI GARANZIA**

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

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

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

### **Condizioni di garanzia**

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

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

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

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

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

### **BEPER SRL**

Via Salieri, 30

37050 - Vallesse di Oppeano - Verona

Tel. 045/7134674 – Fax 045/6984019

e-mail: assistenza@beper.com

## **GENERAL SAFETY ADVICE**

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

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

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

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

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

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

Never pull the supply cord to unplug the appliance.

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

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

Only connect this appliance on alternating current

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

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

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

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

Before cleaning, always unplug the appliance.

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

Do not hold the appliance with wet hands or feet.

Do not hold the appliance with naked feet.

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

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

Do not allow children, disabled people or every people without experience or technical ability to use the appliance if they are not properly watched over. Close supervision is necessary when any appliance used by or near children.

Make sure that children do not play with this appliance.

If you decide not to use the appliance any longer, make it unserviceable by simply cutting the supply cable after disconnecting the plug from the socket.

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

#### **DESCRIPTION Fig.A**

1. Lid
2. Inside container
3. Handle
4. COOKING light indicator
5. KEEP WARM light indicator
6. Cooking control
7. Rice spoon
8. Measuring cup
9. Cord supply
10. Container for steam cooking
11. ON/OFF button
12. Steam outlet

#### **USE INSTRUCCION**

##### **FIRST USE**

Remove the packing of the rice cooker and check all elements are in good conditions. Wash with warm water and liquid detergent: container for rice, container for steam cooking, measuring cup and spoon; rinse and wipe well. Clean the inside of rice cooker with a cloth lightly damp and wipe well.

##### **MEASURING CUP**

The measuring cup is used, with the water level indicator into the container for rice, to determinate rice and water quantities. For example, to cook 6 cups, pour 6 measuring cups of rice into the container for rice and fill with water until water level indicator 6 cups. (FIG.3)

## HOW TO USE THE RICE COOKER

### Cooking rice

1. Place the rice cooker on a plane, dry, heat and damp resistant surface, away from walls and furnitures.
2. Use the measuring cup to measure the quantity of rice previously sifted (fig. 2).
3. Rinse rice before putting it into the inside container. Do not rinse rice into the container for steam cooking, that could damage because of material and surface.
4. Pour cold water (or broth) into the inside container until the indicator corresponding to the number of cups used (fig. 3). Do not fill over the MAX. indicator (10 cups) or under MIN. indicator (3 cups).
5. Make sure the external part of the inside container is dry (fig. 4), put it into the rice cooker and put the lid on. Do not use the rice cooker without lid.
6. Connect the plug to the rice cooker (fig. 5), connect the plug to the socket
7. Turn on the rice cooker with the ON/OFF button. The KEEP WARM light indicator lights. For security reason do not let the cord supply pending on the product.
8. Press the cooking control down (Fig.6) and the COOKING light lights, the appliance start working.
9. After few minutes water start to boil and steam will exit from the lid. Do never close the steam outlet on the lid.
10. When cooking session is almost finished (water level is low), lift the lid and mix rice with spoon.
11. When cooking session is complete, the COOKING light turn off and the KEEP WARM indicator lights. Cooking times depend of quantity and quality of rice; below see approximate cooking time cooking for white rice:

3 cups: 15/20 minutes  
4 cups: 20/25 minutes  
6 cups: 25/30 minutes  
8 cups: 20/35 minutes  
10 cups: 35/40 minutes

12. To obtain a soft white rice, let rice into the rice cooker for 15 minutes before opening the lid, mix with the spoon and serve. Do not use metallic spoon into the inside container that could damage it.
13. To turn off the rice cooker switch off the ON/OFF button and disconnect it from the socket.

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

### ATTENTION ! Be careful of boil steam exits.

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

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

### Steam cooking

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

- 1 – Put rice into the rice cooker.
- 2 – Pour 1 measuring cup of water into the container.
- 3 – Put the steam cooking container.
- 4 – Put food into the steam cooking container.
- 5 – Close the lid.
- 6 – Connect to the socket and press ON/OFF button; KEEP WARM indicator lights.
- 7 – Press down cooking control switch, COOKING light indicator lights, and steam cooking starts. Do never cover steam outlet on the lid.
- 8 – It could be necessary to add water during evaporation.
- 9 – At the end of the cooking, switch the cooking control up (the light KEEP WARM lights up) ,switch the button ON/OFF and disconnect the plug from the socket.
- 10 - Open the lid.

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

The times of cooking indicated in the table are indicative and approximate. It is eventually possible to make personal corrections if required. Time cooking can change according to the quantity of food to cook, the provision inside the container of cooking, the freshness of food and the personal tastes.

#### **CLEANING AND CARE**

Before cleaning always disconnect the cord supply from the socket and wait until the rice cooking is completely cool down. Do never immerse the rice cooker and cord supply into water. Clean the container for rice, steam cooking container, measuring cup and spoon with warm water and wash liquid, rinse and wipe well. Clean the lid and inside/outside the rice cooker with a damp cloth, and wipe all. Do not use abrasive detergents.

#### TECHNICAL DATA

Container capacity 4 liters for 1000gr of rice

Power 700W

Power supply 220-240V ~ 50/60Hz

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



The European directive 2011/65/EU on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), requires that old household electrical appliances must not be disposed of in the normal unsorted municipal waste stream. Old appliances must be collected separately in order to optimize the recovery and recycling of the materials they contain, and reduce the impact on human health and the environment.

The crossed out "wheeled bin" symbol on the product reminds you of your obligation, that when you dispose of the appliance, it must be separately collected.

#### **GUARANTEE CERTIFICATE**

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

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

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

#### **GUARANTEE CONDITIONS**

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

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

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

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

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

**CONTACT YOUR DISTRIBUTOR IN YOUR COUNTRY OR ATER SALES DEPARTMENT BEPER. E-MAIL [assistenza@beper.com](mailto:assistenza@beper.com) WHICH WILL FORWARD YOUR ENQUIRIES TO YOUR DISTRIBUTOR.**

## **PRECAUTIONS GENERALES**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

S'assurer que les enfants ne jouent pas avec cet appareil.

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

#### **DESCRIPTION DU PRODUIT Fig.A**

1. Couvercle
2. Récipient interne
3. Poignée couvercle
4. Indicateur lumineux CUISSON
5. Indicateur lumineux MAINTIEN AU CHAUD
6. Contrôle de la cuisson
7. Cuillère à riz
8. Verre gradueur
9. Cordon d'alimentation
10. Récipient pour cuisson vapeur
11. Bouton ON / OFF
12. Sorties de vapeur

## INSTRUCIONS D'UTILISATION

### PREMIERE UTILISATION

Retirer le cuiseur à riz de l'emballage et contrôler que tous les éléments soient en bon état. Laver à l'eau tiède et avec du produit vaisselle : le récipient pour le riz, le récipient pour cuisson vapeur, le verre gradueur et la cuillère ; bien rincer et essuyer le tout. Nettoyer l'intérieur du cuiseur à riz avec un chiffon humide et bien essuyer.

### VERRE GRADUEUR

Le verre gradueur sert, avec l'indicateur du niveau d'eau du récipient pour le riz, à déterminer la quantité d'eau et de riz. Par exemple, pour cuire 6 tasses, verser 6 mesures de riz dans le récipient pour le riz et le remplir d'eau jusqu'à l'indicateur correspondant (6 cup) Fig.3

### FONCTIONNEMENT

#### Cuisson du riz

1. Placer le cuiseur à riz sur une surface plane, sèche, résistante à l'humidité et à la chaleur, à une distance suffisante des murs et meubles.
2. Utiliser le verre gradueur fourni pour mesurer la quantité de riz préalablement passé au crible (fig. 2).
3. Bien rincer le riz avant de le mettre dans le récipient interne de cuisson. Ne pas rincer le riz dans le récipient de cuisson, qui de par son matériel et sa superficie pourrait être endommagé.
4. Verser l'eau froide (ou bouillon) dans le récipient interne jusqu'à l'indicateur correspondant au nombre de verres utilisés (fig. 3). Ne pas remplir au-delà de l'indicateur maximum (10 tasses) ou en-dessous l'indicateur minimum (3 tasses).
5. S'assurer que l'extérieur du récipient de cuisson interne soit sec (fig. 4), le placer dans le cuiseur à riz et mettre le couvercle. Ne pas utiliser le cuiseur à riz sans couvercle.
6. Relier la prise au cuiseur à riz (fig. 5), brancher la prise de courant.
7. Presser sur le bouton ON /OFF et allumez le cuiseur à riz. L'indicateur lumineux de MAINTIEN AU CHAUD s'allume. Pour raisons de sécurité ne jamais laisser le cordon d'alimentation pendre sur le bord de la table.
8. Appuyer sur l'interrupteur vers le bas (fig. 6), l'indicateur lumineux de CUISSON s'allume et le cuiseur à riz commence à travailler.
9. Après quelques minutes l'eau commencera à bouillir et la vapeur sortira par les trous de ventilation du couvercle. Ne jamais couvrir les sorties de vapeur du couvercle.
10. Vers la fin du cycle de cuisson (quand le niveau d'eau est trop bas), soulever le couvercle et bien mélanger pour éviter que le riz ne se brûle.
11. Quand le cycle de cuisson est terminé, le voyant de CUISSON s'éteint et l'indicateur de MAINTIEN AU CHAUD s'allume. Les temps de cuisson varient en fonction de la quantité et du type de riz utilisé ; ci-dessous les durées de cuisson approximatives du riz blanc :
 

|             |               |
|-------------|---------------|
| 3 tasses :  | 15/20 minutes |
| 4 tasses :  | 20/25 minutes |
| 6 tasses :  | 25/30 minutes |
| 8 tasses :  | 20/35 minutes |
| 10 tasses : | 35/40 minutes |
12. Pour obtenir un riz blanc moelleux, laisser le riz à la vapeur pendant 15 minutes avant de soulever le couvercle, mélanger avec la spatule fournie et servir. Ne pas utiliser de cuillère en métal dans le récipient interne qui pourrait endommager le revêtement anti-adhérent.
13. Pour éteindre le cuiseur à riz, presse sur le bouton ON /OFF et débrancher la prise du courant électrique.

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

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

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

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

Cuisson vapeur

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

1 – Mettre le récipient pour le riz dans le cuiseur à riz.

2 – Verser 1 verre gradueur d'eau dans le récipient pour le riz.

3 – Insérer le récipient pour la cuisson vapeur.

4 – Mettre les aliments dans le récipient pour la cuisson vapeur.

5 – Fermer le couvercle.

6 – Brancher la prise de courant électrique et presse sur le bouton ON /OFF ; l'indicateur de fonctionnement correspondant à la fonction MAINTIEN AU CHAUD s'allume.

7 – Abaisser l'interrupteur, l'indicateur de fonctionnement correspondant à la fonction CUISSON s'allume, et la cuisson vapeur commence. Ne jamais couvrir les sorties vapeur du couvercle.

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

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

10 – Ouvrir le couvercle.

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

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

Les temps de cuisson indiqués dans le tableau sont indicatifs et approximatifs. Procéder éventuellement à des corrections personnelles. Le temps de cuisson peut varier selon la quantité des aliments à cuire, la disposition à l'intérieur du récipient de cuisson, de la fraîcheur des aliments et des goûts personnels.

Les temps de cuisson indiqués dans le tableau sont indicatifs et approximatifs. Procéder éventuellement à des corrections personnelles. Le temps de cuisson peut varier selon la quantité des aliments à cuire, la disposition à l'intérieur du récipient de cuisson, de la fraîcheur des aliments et des goûts personnels.

### ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Avant de procéder au nettoyage débrancher toujours le cordon d'alimentation de la prise de courant électrique et attendre que le cuiseur à riz soit complètement froid. Ne jamais immerger le cuiseur vapeur ou le cordon d'alimentation dans l'eau. Nettoyer le récipient pour le riz, le récipient pour la cuisson vapeur, le verre gradueur et la cuillère avec de l'eau chaude et produit vaisselle, bien rincer et essuyer avec soin.

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

Ne pas utiliser de détergents agressifs ou abrasifs.

### DONNES TECHNIQUES

Capacité récipient 4 litres pour 1000gr de riz

Puissance 700W

Alimentation 220-240V ~ 50/60H

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



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

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



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

Le produit est composé de pièces non biodégradables et substances qui peuvent polluer l'environnement si détruites de façon inappropriée. Par ailleurs, certaines parties de ces matières peuvent être recyclées évitant ainsi toute pollution pour l'environnement. Il est de votre et notre devoir de préserver la santé de l'environnement. Le symbole indique que le produit répond aux normes requises par les nouvelles directives introduites en faveur de l'environnement (2011/65/EU) et que le produit doit être détruit de façon appropriée au terme du cycle de vie.

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

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

## **CERTIFICAT DE GARANTIE**

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

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

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

## **CONDITIONS DE GARANTIE**

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

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

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

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

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

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

LE SERVICE APRÈS-VENTE EST EFFECTUÉ PAR VOTRE REVENDEUR OU PAR  
L'IMPORTATEUR/DISTRIBUTEUR DES PRODUITS BEPER.

ÉCRIVEZ UN E-MAIL AU [assistenza@beper.com](mailto:assistenza@beper.com) POUR CONNAÎTRE LE CENTRE SERVICE AGRÉÉ BEPER  
LE PLUS PROCHE DE CHEZ VOUS.

## ALLGEMEINE ANLEITUNGEN

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

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

**PRODUKTBESCHREIBUNG Abb.A**

- |                                             |                                   |
|---------------------------------------------|-----------------------------------|
| 1. Deckel                                   | 7. Löffel                         |
| 2. Innerer Behälter                         | 8. Messlöffel                     |
| 3. Griff                                    | 9. Stromkabel                     |
| 4. Lichtanzeiger KOCHVORGANG                | 10. Behälter zum Dämpfen          |
| 5. Lichtanzeiger WARMHALTUNG                | 11. ON / OFF-Taste                |
| 6. Hebel für die Steuerung des Kochvorgangs | 12. Öffnung für den Dampfaustritt |

**GEBRAUCHSANLEITUNG****ERSTGEBRAUCH**

Nehmen Sie den Reiskocher aus der Verpackung und prüfen Sie, ob alle Einzelteile in gutem Zustand sind. Spülen Sie den Reisbehälter, den Behälter für das Dampfgaren, den Dosierlöffel und den Löffel mit warmem Wasser und Spülmittel aus; spülen und trocknen Sie alles gut ab. Reinigen Sie das Innere des Kochbehälters mit einem feuchten Tuch und trocknen Sie ihn gründlich ab.

**MESSEN**

Der Messbecher dient, mit dem Indikator des Wasserstandes in dem Reisbehälter, der Feststellung der Menge an Reis und Wasser, die verwendet werden sollen. Wenn Sie zum Beispiel 6 Tassen kochen möchten, geben Sie 6 Messbecher Reis in den Reisbehälter und füllen Sie ihn dann mit Wasser bis zu der entsprechenden Kerbe (6 Tasse). Abb. 3

**BETRIEB****Reis Kochen**

1. Stellen Sie den Reiskocher auf eine flache, trockene, Feuchtigkeit- und Hitze beständige Oberfläche, in einem ausreichenden Abstand von der Wand oder den Möbeln.
2. Benutzen Sie den dafür vorgesehenen Messbecher, um die Menge von zuvor gesiebten Reis zu messen (Abb. 2).
3. Spülen Sie den Reis, bevor Sie ihn in den Behälter geben. Reis nicht im Kochinnenbehälter spülen, da die Beschichtung beschädigt werden könnte.
4. Gießen Sie kaltes Wasser (oder Brühe) in den Innenbehälter bis zur Markierung, die Anzahl der verwendeten Tassen Reis entsprechend (Abb. 3).
- Füllen Sie ihn nicht über den maximalen Pegel (10 Tassen) oder unter dem Minimum (3 Tassen).
5. Stellen Sie sicher, dass die Außenseite des Innenbehälters trocken ist (Abb. 4), legen sie ihn in den Reiskocher und decken Sie ihn mit dem Deckel ab. Verwenden Sie den Topf nicht ohne Deckel.
6. Verbinden Sie den Stecker mit dem Reiskocher (Abb. 5), stecken Sie den Stecker in die Steckdose.
7. Drücken Sie die EIN / AUS-Taste und schalten Sie den Reiskocher ein. Die Kontrollleuchte WARMHALTUNG leuchtet auf. Aus Sicherheitsgründen lassen Sie den Kabel nicht über den Rand der Einheit hängen.
8. Drücken Sie den Schalter (Abb. 6) nach unten, die Anzeigeleuchte KOCHVORGANG wird leuchten und der Reiskocher wird zu arbeiten beginnen.
9. Nach wenigen Minuten beginnt das Wasser zu kochen, und der Dampf aus den Lüftungsöffnungen auf dem Deckel auszutreten. Decken Sie nie das Loch für den Dampfaustritt ab.
10. Gegen Ende des Kochzyklus (wenn der Wasserlevel zu niedrig ist), Deckel anheben und verrühren um das Verbrennen vom Reis zu verhindern.
11. Wenn der Kochvorgang abgeschlossen ist, schaltet sich die Leuchte KOCHVORGANG aus und die WARMHALTUNG-Anzeige leuchtet auf. Die Garzeiten variieren je nach Menge und Art von verwendetem Reis. Folgend einige ungefähre Garzeiten für weißen Reis:

- 3 Tassen: 15/20 Minuten
- 4 Tassen: 20/25 Minuten
- 6 Tassen: 25/30 Minuten
- 8 Tassen: 30-35 Minuten
- 10 Tassen: 35/40 Minuten

13. Um einen weichen, weißen Reis zu erhalten, den gedämpften Reis 15 Minuten lang ruhen lassen, bevor Sie den Deckel anheben, Rühren Sie mit dem mitgelieferten Spatel um und servieren Sie ihn. Keine Metallgegenstände in dem Innenbehälter verwenden, die die Antihafbeschichtung beschädigen könnten.

14. Um den Reiskocher auszuschalten drücken Sie die Taste (EIN / AUS) und trennen Sie den Stecker vom Netz.

Wenn das Wasser in dem Reisbehälter vollständig verdampft ist, schaltet sich der Reiskocher automatisch auf die WARMHALTUNG-Funktion um und beendet den Kochvorgang.

### ACHTUNG! Achten Sie auf den Austritt von heißem Dampf

Der Reiskocher eignet sich nicht für die Herstellung von Milchreis; die Milch könnte auslaufen oder anbrennen. HINWEISE: • Das Reiskocher-Gehäuse ist mit einem Drucksensor vorgesehen und der Schalter funktioniert nicht, wenn die Kammer leer ist oder keine Abdeckung vorhanden ist. Prüfen Sie stets, dass die Koch-Anzeige leuchtet, wenn Sie den Schalter nach unten drücken. • Reis ist ein Naturprodukt und die benötigte Menge an Kochwasser variiert je nach Reisart und nach persönlichen Vorlieben. • Der Reiskocher ist für das Kochen von Reis-Sorten mit langen Garzeiten nicht geeignet.

### Dampfkochen

Mit Kochen mit Dampf wird das empfindliche Verfahren des Kochens von Lebensmitteln mittels siedendem Wasserdampf gemeint, so dass die Nährstoffe in der Nahrung erhalten bleiben.

- 1 - Stellen Sie den Reisbehälter in dem Fach des Reiskochers.
- 2 - Gießen Sie 1 Messbecher / cup Wasser in den Reisbehälter.
- 3 - Positionieren Sie den Dampfbehälter.
- 4 - Die Lebensmittel in den Dampfbehälter geben.
- 5 - Schließen Sie ihn mit dem Deckel.
- 6 - Stecker in die Steckdose einführen und auf die ON / OFF-Taste drücken, die Betriebsanzeige für die WARMHALTEFUNKTION schaltet sich ein.
- 7 - Die Schalthebel absenken, die Betriebsanzeige für die KOCHVORGANG-Funktion leuchtet auf, wodurch die Dampfgarung beginnt. Decken Sie nie das Loch für den Dampfaustritt ab.
- 8 - Je nach Verdampfzeit müssen Sie den Wasserverlust ausgleichen. Falls nötig, ein wenig Wasser während des Verdampfungsprozesses hinzufügen.
- 9 - Am Ende des Kochvorgangs, positionieren Sie den Schalthebel nach oben (es schaltet sich die Betriebsleuchte in Übereinstimmung mit der WARMHALTUNG-Funktion ein), drücken Sie die Taste ON / OFF und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- 10 - Deckel abnehmen.

**ACHTUNG! Seien Sie sehr vorsichtig mit dem Austritt von heißem Dampf**

| Gargut        | Beschaffenheit               | Menge (ca.)         | Garzeit (Min.) |
|---------------|------------------------------|---------------------|----------------|
| Artischocken  | frisch                       | 4 Stück, mittelgroß | 40 – 45        |
| Blumenkohl    | Frish, kleine Röschen        | 500g                | 20 – 25        |
| Brokkoli      | Frish, kleine Röschen        | 500g                | 15 – 20        |
| Champignons   | Frish, ganz oder geschnitten | 500g                | 15 – 25        |
| Grüne Bohnen  | Frish, ganz oder geschnitten | 500g                | 25 – 35        |
| Karotten      | Frish, in Scheiben           | 500g                | 20 – 25        |
| Kartoffeln    | geschnitten                  | 500g                | 20 – 25        |
| Kartoffeln    | In der Schale                | 500g                | 30 – 40        |
| Kohl          | Frish, geschnitten           | 500g                | 25 – 30        |
| Kohlrabi      | Frish, gewürfelt             | 500g                | 20 – 25        |
| Rosenkohl     | frisch                       | 500g                | 20 – 25        |
| Spargel       | frisch                       | 500g                | 30 – 40        |
| Zucchini      | Frish, in Scheiben           | 500g                | 15 – 20        |
| Äpfel, Birnen | Frish, Stücke                | 500g                | 10 – 15        |
| Forelle       | frisch                       | 2 Stück, je 150g    | 18 – 25        |

|                                          |                           |                                  |                        |
|------------------------------------------|---------------------------|----------------------------------|------------------------|
| Goldbarschfilet                          | frisch                    | 2 Stück, je 200g                 | 15 – 18                |
| Seelachsfilet                            | frisch                    | 2 Stück, je 140g                 | 15 – 18                |
| Garnelen                                 | gefroren                  | 450g                             | 15 – 20                |
| Miesmuscheln                             | In der Schale             | 1000g                            | 18 – 25                |
| Putenschnitzel,<br>Hähnchen-<br>schenkel | frisch                    | 2 Stück, je 150g                 | 25 – 30                |
| Schnitzel,<br>Kotelett                   | frisch                    | 2 Stück, je 150g                 | 30 – 35                |
| Knack-<br>würstchen,<br>Rindswürste      | Frish, aus Glas oder Dose | 2 – 8 Stück                      | 8 – 13<br>(einstechen) |
| Eier,<br>weich gekocht                   | In der Schale             | 2 – 10 Stück,<br>mittlerer Größe | 10 – 13                |
| Eier,<br>hart gekocht                    | In der Schale             | 2 – 10 Stück,<br>mittlerer Größe | 15 – 20                |

Die in der Tabelle angegebenen Kochzeiten sind indikative und ungefähre Werte. Nehmen Sie persönlich irgendwelche Korrekturen vor. Die Kochzeit kann je nach der Menge der Nahrung, der Anordnung der Speisen in dem Kochbehälter, der Frische der Lebensmittel und dem persönlichen Geschmack entsprechend variieren.

#### PFLEGE UND REINIGUNG

Vor der Reinigung, ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Steckdose, und warten Sie bis der Reiskocher vollständig abgekühlt ist. Tauchen Sie nie den Garraum und das Netzkabel ins Wasser. Reisbehälter, Behälter zum Dampfgaren, Messbecher und Löffel mit heißem Wasser und Spülmittel, gründlich spülen und abtrocknen. Reinigen Sie den Deckel und den Garraum mit einem feuchten Tuch und trocknen Sie ihn gründlich ab. Verwenden Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel.

#### TECHNISCHE DATEN

Behälterkapazität 4 Liter für 1000gr Reis

Leistung 700W

Stromversorgung 220-240V ~ 50 / 60Hz

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



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

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

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

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

### **GARANTIESCHEIN**

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

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

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

### **GARANTIEBEDINGUNGEN**

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

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

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

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

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

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

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

## ADVERTENCIAS GENERALES

### LEER ESTAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR EL APARATO

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

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

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

Se recomienda no tirar junto con los residuos domésticos los materiales presentes en el embalaje sino depositarlos en centros de recogida de residuos, solicitando información adicional al gestor del punto de recogida urbano del propio ayuntamiento donde se resida.

Asegurarse siempre de que la tensión de la red eléctrica sea igual a la indicada en la etiqueta de los datos técnicos que y que la instalación sea compatible con la potencia del aparato.

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

No tirar nunca el cable para desenchufarlo de la corriente eléctrica.

Asegurarse de que el cable no esté en contacto con superficies calientes o cortantes.

No utilizar el aparato con el cable dañado.

Conectar el aparato exclusivamente a una presa de corriente alterna.

En general, se desaconseja el uso de adaptadores, presas múltiples y prolongadores. Si el uso fuera indispensable, es necesario utilizar solamente adaptadores y prolongadores de acuerdo a las normas vigentes de seguridad.

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

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

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

No introducir nunca el aparato en agua u otros líquidos.

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

No utilizar el aparato con los pies desnudos.

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

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

Este aparato no debe ser utilizado por personas (incluido niños) con capacidad física, sensorial o mental reducida o personas con falta de experiencia y conocimiento del aparato salvo que estén controladas o bien instruidas respecto al uso del propio aparato por parte de la persona responsable de su seguridad.

Asegurarse de que no niños no jueguen con el aparato.

Cuando se decida tirar a la basura este aparato, se recomienda convertirlo en inoperante previamente cortando el cable de alimentación.

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

#### DESCRIPCIÓN DEL APARATO Fig.A

- |                                          |                                         |
|------------------------------------------|-----------------------------------------|
| 1. Tapa                                  | 7. Cuchara                              |
| 2. Recipiente interior                   | 8. Dosificador                          |
| 3. Mango                                 | 9. Cable de alimentación                |
| 4. Piloto luminoso COCCIÓN               | 10. Recipiente para la cocción al vapor |
| 5. Piloto luminoso MANTENER CALIENTE     | 11. Botón ON/OFF                        |
| 6. Palanca para el control de la cocción | 12. Agujero para la salida del vapor    |

#### INSTRUCCIONES PARA EL USO

##### PRIMER EMPLEO

Quite la olla arroceras del embalaje y control que todos los componentes sean en buenas condiciones. Lave con agua tibia y detergente el recipiente para el arroz, el recipiente para la cocción al vapor, el dosificador y la cuchara; enjuague y seque bien. Limpie dentro del recipiente para la cocción con un paño húmedo y seque bien.

##### DOSIFICADOR

El dosificador sirve, junto con el indicador del nivel del agua dentro del recipiente para el arroz, para determinar la cantidad de arroz y agua que tiene que emplear. Si desea cocer por ejemplo 6 tazas, eche 6 dosificadores de arroz dentro del recipiente y luego lo llene con agua hasta su muesca correspondiente (6 tazas). Fig. 3

## FUNCIONAMIENTO

### Cocción del arroz

1. Coloque la olla arrocera sobre una superficie llana, seca, resistente a la humedad y al calor; a una distancia suficiente de la pared o de los muebles.
2. Emplee el dosificador equipado para medir la cantidad de arroz preventivamente tamizada (fig. 2).
3. Enjuague cuidadosamente el arroz antes de ponerlo dentro del recipiente interior para la cocción. No enjuague el arroz dentro del recipiente para la cocción porque el revestimiento puede dañarse.
4. Eche agua fría (o caldo) dentro del recipiente interior hasta la línea correspondiente al número de vasos de arroz empleados (fig. 3).
- No llene además del nivel máximo (10 tazas) o debajo del mínimo (3 tazas).
5. Se asegure que el exterior del recipiente interior sea seco (fig. 4), lo coloque dentro de la olla arrocera y ponga la tapa. No emplee la olla sin tapa.
6. Conecte el enchufe a la olla arrocera (fig. 5), conecte el enchufe a la toma de corriente.
7. Pulse el botón ON/OFF y encienda la olla arrocera. El piloto luminoso para MANTENER CALIENTE se enciende. Por razones de seguridad no permita al cable de colgar encima del borde de las unidades.
8. Pulse agua abajo el botón (fig. 6), se enciende el piloto luminoso para la COCCIÓN y la olla arrocera empieza a funcionar.
9. Después de unos minutos el agua empieza a hervir y el vapor sale a través de los agujeros de ventilación en la tapa. No cubra nunca el agujero para la salida del vapor.
10. A la fin del ciclo de cocción (cuando el agua está muy baja), levante la tapa y mezcle para evitar que se queme el arroz.
11. Cuando el ciclo de cocción ha terminado, el piloto de COCCIÓN se apaga y se enciende el piloto para MANTENER CALIENTE. Los tiempos de cocción varían según la cantidad y el tipo de arroz empleado, a seguir algunos tiempos de cocción aproximados para el arroz blanco:

3 tazas: 15/20 minutos

4 tazas: 20/25 minutos

6 tazas: 25/30 minutos

8 tazas: 30/35 minutos

10 tazas: 35/40 minutos

13. Para conseguir del arroz blanco blando, deje el arroz al vapor por 15 minutos antes de levantar la tapa, mezclando con la espátula equipada y sirva. No emplee cucharas de metal dentro del recipiente interior porque pueden dañar el revestimiento antiadherente.
14. Para apagar la olla arrocera pulse el botón (ON/OFF) y desconecte el enchufe de la toma eléctrica.

**Cuando el agua dentro del recipiente para el arroz evapora completamente, la olla arrocera pasa automáticamente a la función MANTENER CALIENTE y termina la cocción.**

### ATENCIÓN! Haga mucha atención a la salida del vapor ardiente

La olla arrocera no es idónea a la preparación del arroz con leche; la leche puede salir o quemarse.

NOTAS: • El recipiente de la olla arrocera está equipado con un sensor a presión y el botón para la cocción no funciona si el recipiente está vacío o no está la tapa. Controle siempre que el piloto para la cocción se encienda después que ha pulsado el botón hacia abajo. • El arroz es un producto natural y la cantidad de agua necesaria para la cocción varía según el tipo de arroz y sus preferencias personales. • La olla arrocera no es idónea para la cocción de calidades de arroz con tiempos de cocción muy largos.

### Cocción al vapor

Para cocción al vapor se entiende el delicado procedimiento de cocción de alimentos a través del vapor ácuo ardiente, así se conservan en el alimento sus sustancias nutritivas.

- 1 – Ponga el recipiente para el arroz dentro del recipiente para la cocción de la olla arrocera.
- 2 – Eche 1 dosificador/ taza de agua dentro del recipiente para el arroz.
- 3 – Introduzca el recipiente para la cocción al vapor.
- 4 – Ponga los alimentos dentro del recipiente para la cocción al vapor.
- 5 – Cierre la tapa.
- 6 – Conecte el enchufe a la toma de corriente y pulse el botón ON/OFF, se enciende el piloto de funcionamiento en correspondencia de la función MANTENER CALIENTE.

7 – Baje la palanca del botón de encendido, se enciende el piloto de funcionamiento en correspondencia de la función COCCIÓN, empieza así la cocción al vapor. No cubra nunca el agujero para la salida del vapor.

8 – Según el tiempo de evaporación tiene que equilibrar la pérdida de agua. Si necesario, añada un poco de agua durante el procedimiento de evaporación.

9 – Al término de la cocción, coloque la palanca del botón de encendido hacia el alto (se enciende la luz de funcionamiento en correspondencia de la función MANTENER CALIENTE), pulse el botón ON/OFF y desconecte el enchufe de la toma de corriente.

10 – Abra la tapa.

**ATENCIÓN! Haga mucha atención a la salida del vapor ardiente**

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

Los tiempos de cocción indicados en la tabla son indicativos y aproximados. Proceda personalmente con eventuales correcciones. El tiempo de cocción puede variar según la cantidad de comida que tiene que cocinar, la colocación de esta dentro del recipiente para la cocción, de la frescura de la comida y de sus preferencias personales.

### MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

Antes de proceder con la limpieza desconecte siempre el cable de alimentación de la toma eléctrica y atienda que la olla arrocera se enfríe completamente. No sumerja nunca el recipiente para la cocción y el cable de alimentación en agua. Limpie el recipiente para el arroz, el recipiente para la cocción al vapor, el dosificador y la cuchara con agua caliente y detergente para platos, enjuague cuidadosamente y seque bien. Limpie la tapa y el recipiente para la cocción con un paño húmedo y seque cuidadosamente. No emplee detergentes agresivos o abrasivos.

### DATOS TÉCNICOS

Capacidad del recipiente 4 litros per 1000 gr de arroz

Potencia 700W

Alimentación 220-240V ~ 50/60Hz

**En un objetivo de mejora continua, Beper se reserva la capacidad de aportar cambios y mejoras en el producto sin previo aviso.**



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

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

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

### **CERTIFICADO DE GARANTÍA**

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

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

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

### **CONDICIONES DE GARANTÍA**

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

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

- a. Daños en el transporte o caídas accidentales.
  - b. Instalación eléctrica incorrecta y no conforme.
  - c. Reparaciones o modificaciones realizadas por personal no especializado.
  - d. Falta o incorrectos limpieza y mantenimiento.
  - e. Aparato y/o partes del aparato expuestas a deterioro y/o consumo (lámparas, pilas, cuchillas).
  - f. Falta de cumplimiento de las instrucciones para el funcionamiento del aparato, negligencia en el uso.
- Esta lista es simplificada y no completa ya que esta garantía se anula para todas aquellas circunstancias que no permiten remontar a defectos de fabricación del aparato.  
La garantía se anula en cada caso de uso impropio del aparato y en caso de un uso profesional.

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

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

## ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Πριν χρησιμοποιήσετε την συσκευή διαβάστε προσεκτικά τις παρακάτω οδηγίες χρήσεως και φυλάξτε τις για μελλοντική χρήση. Διαβάστε προσεκτικά τις παρακάτω οδηγίες, δεδομένου ότι θα σας δώσουν χρήσιμες πληροφορίες για την ασφάλεια σχετικά με την εγκατάσταση, τη χρήση και τη συντήρηση και θα σας βοηθήσουν να αποφύγετε ατυχίες και πιθανά ατυχήματα.

Αφαιρέστε τη συσκευασία και βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι άθικτη με ιδιαίτερη προσοχή στο καλώδιο τροφοδοσίας. Τα στοιχεία της συσκευασίας (πλαστικές σακούλες κλπ.) δεν πρέπει να είναι προσβάσιμα στα παιδιά, προκειμένου να προφυλαχθούν από τις πηγές κινδύνου. Συνιστάται να μην ρίξετε τα στοιχεία της συσκευασίας σε οικιακά απορρίμματα, αλλά να τα τοποθετήσετε στο κατάλληλο σημείο συλλογής ή καταστροφής των απορριμμάτων του τμήματος καθαριότητας του Δήμου σας.

Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί ζημιά πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, τον αντιπρόσωπο ή από εξίσου ειδικευμένα άτομα προς αποφυγή κινδύνου.

Πριν συνδέσετε τη συσκευή, βεβαιωθείτε ότι η τάση του δικτύου αντιστοιχεί στα στοιχεία που αναγράφονται στην ετικέτα. Η συσκευή μπορεί να καταστραφεί αν η τάση δεν είναι σωστή.

Αν το φις δεν ταιριάζει στην πρίζα απευθυνθείτε σε ειδικευμένο άτομο προκειμένου να αντικαταστήσει το βύσμα με το κατάλληλο και να διασφαλίσει ότι το τμήμα καλωδίων της πρίζας είναι κατάλληλο για την απορρόφηση της ενέργειας της συσκευής σας.

Γενικά, η χρήση προσαρμογέα πολλαπλών βυσμάτων και / ή επεκτάσεων δεν συνιστάται. Αν είναι απαραίτητο, χρησιμοποιείτε μόνο απλό ή πολλαπλό προσαρμογέα και επέκταση σύμφωνα με τους κανόνες ασφαλείας που ισχύουν, διασφαλίστε ότι τα όρια ισχύος τα οποία είναι σημειωμένα στον απλό προσαρμογέα και στις επεκτάσεις και η μέγιστη ισχύς που είναι σημειωμένη στον πολλαπλό προσαρμογέα δεν υπερβαίνονται.

Μην χρησιμοποιείτε την συσκευή αν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί ζημιά.

Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή μετά από μια μη σωστή λειτουργία. Σε αυτή την περίπτωση, απενεργοποιήστε την για μην ανοίξει και σπάσει και επικοινωνήστε με ένα εξουσιοδοτημένο κατάστημα για την επισκευή της συσκευής γιατί απαιτούνται γνήσια ανταλλακτικά. Η μη σωστή τήρηση των οδηγιών μπορεί να επηρεάσει την ασφάλεια της συσκευής σας.

Αυτή η συσκευή πρέπει να προορίζεται για την χρήση για την οποία κατασκευάστηκε.

Κάθε άλλη χρήση πρέπει να θεωρείται ως ακατάλληλη και κατά συνέπεια επικίνδυνη.

Ο κατασκευαστής δεν μπορεί να θεωρηθεί υπεύθυνος για τυχόν ζημιές που οφείλονται σε ακατάλληλη, λανθασμένη ή απερίσκεπτη χρήση. Η συσκευή αυτή προορίζεται **ΜΟΝΟ ΓΙΑ ΟΙΚΙΑΚΗ ΧΡΗΣΗ**.

Για την προστασία από ηλεκτροπληξία, μη βυθίζετε το καλώδιο, το βύσμα ή οποιοδήποτε άλλο μέρος της συσκευής σε νερό ή άλλο υγρό. Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή κοντά σε εκρηκτικές ύλες, εύφλεκτα υλικά, αέρια και φλόγες.

**Μην αφήνετε τα παιδιά, τα άτομα με αναπηρία ή ανθρώπους χωρίς εμπειρία ή τεχνική ικανότητα να χρησιμοποιούν τη συσκευή, εάν δεν έχουν σωστή επίβλεψη. Η στενή επίβλεψη είναι απαραίτητη όταν οποιαδήποτε συσκευή χρησιμοποιείται από ή κοντά σε παιδιά. Βεβαιωθείτε ότι τα παιδιά δεν παίζουν με την συσκευή.**

Μη κρατάτε τη συσκευή με βρεγμένα χέρια ή πόδια. Μη κρατάτε τη συσκευή με γυμνά πόδια.

Ποτέ μην χρησιμοποιείτε άλλα εξαρτήματα εκτός από εκείνα που προβλέπονται από Berer. Η χρήση εξαρτημάτων που δεν συνιστώνται από τον κατασκευαστή της συσκευής μπορεί να προκαλέσουν κίνδυνο ή τραυματισμό.

Μην χρησιμοποιείτε την συσκευή στον άμεσο περιβάλλοντα χώρο του μπάνιου, του ντους ή της πισίνας.

Ποτέ μην τραβάτε το καλώδιο τροφοδοσίας για να αποσυνδέσετε την συσκευή.

Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο δεν κρέμεται από την άκρη του τραπεζιού ή από τον πάγκο της κουζίνας και δεν έρχεται σε επαφή με θερμές επιφάνειες

#### ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ Fig.A

1. Καπάκι
2. Εσωτερικό Δοχείο
3. Λαβή
4. Λαμπάκι Ενημέρωσης Λειτουργίας
5. Λαμπάκι Διατήρησης Θερμοκρασίας
6. Έλεγχος Λειτουργίας Μαγειρέματος
7. Κουτάλι Ρυζιού
8. Μεζούρα Υπολογισμού
9. Καλώδιο
10. Δοχείο για μαγείρεμα στον ατμό
11. Κουμπί Λειτουργίας
12. Έξοδος Ατμού

## ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

### ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

Αφαιρέστε τα υλικά συσκευασίας και ελέγξτε τα περιεχόμενα. Πλύνετε με ζεστό νερό και υγρό απορρυπαντικό και σκουπίστε καλά. Καθαρίστε το εσωτερικό της συσκευής με υγρό πανί και σκουπίστε προσεκτικά.

### ΜΕΖΟΥΡΑ ΥΠΟΛΟΓΙΣΜΟΥ

Η μεζούρα υπολογισμού χρησιμοποιείται ώστε να καθορίσετε τις αναλογίες ρυζιού και νερού. Πχ, για 6 κούπες ρυζιού, αδειάστε 6 κούπες ρύζι στο δοχείο ρυζιού και γεμίστε με νερό μέχρι να φτάσει στην ένδειξη 6 κούπες νερό. (FIG.3)

### ΠΩΣ ΝΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΕΤΕ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ

Για ρύζι:

1. Τοποθετήστε τα Ατμομάγειρα Ρυζιού σε μια στεγνή, λεία, πυρίμαχη επιφάνεια μακριά από τοίχους και έπιπλα.
2. Χρησιμοποιήστε τη Μεζούρα Υπολογισμού για να υπολογίσετε τη ποσότητα ρυζιού (fig. 2).
3. Αλέστε το ρύζι προτού το βάλετε στο Δοχείο. Μην αλέθετε εντός του Δοχείου καθώς αυτό μπορεί να προξενήσει ζημιά στη συσκευή.
4. Ρίξτε κρύο νερό στο Εσωτερικό Δοχείο μέχρι η ένδειξη νερού να αντιστοιχεί στις κούπες ρύζι που βάλατε. Μην βάζετε πάνω από το μέγιστο MAX (10 κούπες) ή λιγότερο από το ελάχιστο MIN (3 κούπες).
5. Βεβαιωθείτε ότι τα εξωτερικά τμήματα του Εσωτερικού Δοχείου είναι στεγνά, βάλτε το στον Ατμομάγειρα Ρυζιού και τοποθετήστε από πάνω το καπάκι. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή ΠΟΤΕ χωρίς καπάκι.
6. Συνδέστε το καλώδιο στη συσκευή και μετά στη πρίζα.
7. Ανάψτε τη συσκευή με το Κουμπί Λειτουργίας. Θα ανάψει και το Λαμπάκι Διατήρησης Θερμοκρασίας.
8. Πιέστε το κουμπί Ελέγχου Λειτουργίας Μαγειρέματος προς τα κάτω και μόλις ανάψει το Λαμπάκι Ενημέρωσης Λειτουργίας, η συσκευή έχει ξεκινήσει.
9. Μετά από λίγα λεπτά το νερό θα αρχίσει να βράζει και θα βγει ατμός από το καπάκι. Μην εμποδίζετε ποτέ την Έξοδο Ατμού στο καπάκι.
10. Μόλις η διαδικασία έχει σχεδόν ολοκληρωθεί (το επίπεδο νερού είναι χαμηλό), σηκώστε το καπάκι και ανακατέψτε.
11. Μόλις η διαδικασία ολοκληρωθεί πλήρως, το Λαμπάκι Ενημέρωσης Λειτουργίας θα σβήσει και θα ανάψει το Λαμπάκι Διατήρησης Θερμοκρασίας.

Ο χρόνος προετοιμασίας εξαρτάται από τη ποσότητα και ποιότητα του ρυζιού. Παρακάτω θα δείτε τους μέσους χρόνους:

- 3 κούπες: 15/20 λεπτά
- 4 κούπες: 20/25 λεπτά
- 6 κούπες: 25/30 λεπτά
- 8 κούπες: 20/35 λεπτά
- 10 κούπες: 35/40 λεπτά

12. Για να επιτύχετε ένα λευκό μαλακό ρύζι, αφήστε το μέσα στον Ατμομάγειρα για περίπου 15 λεπτά προτού ανοίξετε το καπάκι, ανακατέψτε και σερβίρετε. Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά μαχαιροπίρουνα μέσα στο Δοχείο, τα οποία θα μπορούσαν να κάνουν ζημιά στη συσκευή.

13. Για να απενεργοποιήσετε τη συσκευή, πιέστε το Κουμπί Λειτουργίας και αποσυνδέστε από τη πρίζα.

**Όταν το νερό έχει απορροφηθεί πλήρως, ο Ατμομάγειρας Ρυζιού θα μπει αυτόματα σε λειτουργία Διατήρησης Θερμοκρασίας.**

**ΠΡΟΣΟΧΗ ! Προσέχετε τις εξόδους ατμού.**

Η συσκευή δεν μπορεί να χρησιμοποιηθεί για τη Παρασκευή ρυζόγαλου μιας και το γάλα μπορεί να ξεχειλίσει και να καεί η συσκευή.

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:**• Το Εσωτερικό Δοχείο περιέχει αισθητήρα βάρους που δεν επιτρέπει στην ενεργοποίηση της συσκευής εάν είναι άδειο ή δεν υπάρχει καπάκι. Πάντοτε να ελέγχετε το Λαμπάκι Ενημέρωσης Λειτουργίας όταν πιέζετε το κουμπί Λειτουργίας • Το ρύζι είναι φυσικό προϊόν και η απαιτούμενη ποσότητα νερού για να μαγειρευτεί εξαρτάται από την ποικιλία και το προσωπικό γούστο. • Ο Ατμομάγειρας ρυζιού δεν είναι κατάλληλος για ρύζι που χρειάζεται μεγάλο χρόνο ετοιμασίας.

### Μαγείρεμα στον Ατμό

Το μαγείρεμα στον ατμό είναι μια ντελικάτη διαδικασία όπου το φαγητό μαγειρεύεται με ατμό από ζεστό νερό, διατηρώντας έτσι όλες τις διατροφικές τους αξίες.

1 – Βάλτε το ρύζι μέσα στον Εσωτερικό Δοχείο

2 –Βάλτε μια κούπα νερό χρησιμοποιώντας τη μεζούρα υπολογισμού.

3 – Τοποθετήστε στη συσκευή το Δοχείο Ατμού

4 – Βάλτε το ρύζι μέσα στο Δοχείο Ατμού

5 – Κλείστε το καπάκι

6 –Βάλτε το στη πρίζα και πιέστε το Κουμπί Λειτουργίας. Το Λαμπάκι Διατήρησης Θερμοκρασίας θα ανάψει.

7 –Πιέστε προς τα κάτω τον Έλεγχο Λειτουργίας, θα ανάψει το Λαμπάκι Ενημέρωσης Λειτουργίας και το μαγείρεμα θα ξεκινήσει.

8 –Ίσως χρειαστεί να προσθέσετε νερό κατά τη διάρκεια της διαδικασίας.

9 –Στο τέλος του μαγειρέματος, πιέστε προς τα πάνω τον Έλεγχο Λειτουργίας (το Λαμπάκι Διατήρησης Θερμοκρασίας ανάβει) και αποσυνδέστε από τη πρίζα.

10 - Ανοίξτε το καπάκι.

Ο χρόνος ετοιμασίας που αναγράφεται στον πίνακα είναι ενδεικτικός και κατά προσέγγιση. Είναι πιθανό να το κάνετε εμπειρικά σε λιγότερο χρόνο. Ο χρόνος ετοιμασίας μπορεί να αλλάξει ανάλογα τη ποσότητα και τη ποιότητα του φαγητού.

### ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΦΡΟΝΤΙΔΑ

Προτού καθαρίσετε τη συσκευή πάντα να αποσυνδέετε το καλώδιο από τη πρίζα και να περιμένετε μέχρις ότου η συσκευή να κρυώσει εντελώς. Μην τη βυθίζετε ποτέ σε νερό. Καθαρίστε όλα τα αποσπώμενα τμήματα με ζεστό νερό και σκουπίστε καλά. Καθαρίστε το εσωτερικό με υγρό πανί και σκουπίστε με προσοχή. Μην χρησιμοποιείτε χημικά καθαριστικά.

### ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Χωρητικότητα 4 l ή 1000gr ρύζι

Ισχύς 700W

Power supply 220-240V ~ 50/60Hz

**Για οποιοδήποτε λόγο, η Berer διατηρεί το δικαίωμα να τροποποιεί ή να βελτιώνει το προϊόν χωρίς ενημέρωση.**



Η Ευρωπαϊκή Οδηγία 2011/65/EU σχετικά με τα απόβλητα ειδών ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού, προβλέπει ότι παλαιές οικιακές ηλεκτρικές συσκευές δεν πρέπει να απορρίπτονται μαζί με τα υπόλοιπα αστικά απόβλητα. Οι παλιές συσκευές πρέπει να συλλέγονται χωριστά, προκειμένου να βελτιστοποιηθεί η ανάκτηση και ανακύκλωση των υλικών που περιέχουν, καθώς και τη μείωση των επιπτώσεων στην ανθρώπινη υγεία και το περιβάλλον. Το σύμβολο διαγραμμένο “δοχείο αποβλήτων” στο προϊόν υπενθυμίζει σε σας την υποχρέωσή σας, πως όταν επιθυμείτε να πετάξετε τη συσκευή, πρέπει να συλλέγεται ξεχωριστά.

**ΟΡΟΙ ΕΓΓΥΗΣΗΣ**

Αγαπητέ/ή πελάτη,

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

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

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

1. Η εγγύηση ισχύει υπό την προϋπόθεση ότι το προϊόν χρησιμοποιείται και συντηρείται σύμφωνα με τις οδηγίες της κατασκευαστικής εταιρείας.

1. Η εγγύηση παρέχεται μόνο με την προσκόμιση του προϊόντος μαζί με το αρχικό τιμολόγιο ή την απόδειξη αγοράς, όπου θα δηλώνεται η ημερομηνία αγοράς και ο τύπος του προϊόντος.

2. Η εγγύηση δεν θα ισχύσει σε περίπτωση :

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

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

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

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

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

**ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΗΣΤΕ ΜΕ ΤΟΝ ΕΠΙΣΗΜΟ ΔΙΑΝΟΜΕΑ ΤΗΣ BEPER ΣΤΗΝ ΧΩΡΑ ΣΑΣ**

**Ή ΜΕ ΤΟ ΤΜΗΜΑ ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗΣ ΤΗΣ BEPER ΣΤΟ E-MAIL [assistenza@beper.com](mailto:assistenza@beper.com)**

**ΤΟ ΟΠΟΙΟ ΘΑ ΠΡΩΩΘΗΣΕΙ ΤΟ ΑΙΤΗΜΑ ΣΑΣ ΣΤΟΝ ΕΠΙΣΗΜΟ ΔΙΑΝΟΜΕΑ ΤΗΣ BEPER ΤΗΣ ΧΩΡΑΣ ΣΑΣ.**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Doar conectați aparatul la curent alternativ.

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

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

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

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

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

Nu țineți aparatul cu mâinile sau picioarele ude.

Nu țineți aparatul când sunteți în picioarele goale.

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

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

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

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

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

#### **DESCRIERE Fig. A**

1. Capac
2. Recipient interior
3. Mâner
4. Indicator luminos de GĂTIRE
5. Indicator luminos PĂSTRARE CALD
6. Control de gătire
7. Lingură pentru orez
8. Cană gradată
9. Cablu de alimentare
10. Recipient pentru gătire cu aburi
11. Buton de pornire/oprire
12. Orificiu de ieșire pentru aburi

## INSTRUCȚIUNI DE FOLOSIRE

### PRIMA UTILIZARE

Îndepărtați ambalajul aparatului și verificați integritatea tuturor elementelor. Spălați cu apă caldă și detergent pentru vase: recipientul pentru orez, recipientul pentru gătit cu aburi, cana gradată și lingura; clătiți și ștergeți bine. Curățați interiorul aparatului cu un prosop ușor umed și ștergeți bine.

### CANĂ GRADATĂ

Cana gradată este folosită cu indicatorul nivelului pentru apă în recipientul pentru orez, pentru determinarea cantității de orez și apă. De exemplu pentru a găti 6 căni, turnați 6 căni de orez în recipientul pentru orez și umpleți cu apă până nivelul apei indică 6 căni.

### CUM SE FOLOSEȘTE APARATUL

Fierberea orezului

1. Puneți aparatul pe o suprafață netedă, uniformă, uscată, rezistentă la căldură și umezeală, departe de pereți și mobilă.
  2. Folosiți cana gradată pentru măsurarea cantității de orez cernută adineori. (fig. 2).
  3. Clătiți orezul înainte de a-l pune în interiorul recipientului. Nu clătiți orezul în recipientul pentru gătit cu aburi, care s-ar putea deteriora din cauza materialului și a suprafeței.
  4. Turnați apă rece (sau supă de carne) în interiorul recipientului până la indicatorul corespunzător numărului de căni folosite. (fig. 3) Nu umpleți peste indicatorul nivelului MAXIM (10 căni) sau sub indicatorul nivelului MINIM (3 căni).
  5. Asigurați-vă că partea exterioară al recipientului din interior este uscată (fig. 4), puneți-l în fierbătorul de orez și puneți capacul pe el. Nu folosiți fierbătorul de orez fără capac.
  6. Conectați ștecherul la fierbătorul de orez (fig. 5), conectați ștecherul la priză.
  7. Porniți fierbătorul de orez cu butonul de pornire/oprire. Indicatorul luminos de PĂSTRARE CALDĂ luminează. Din motive de siguranță nu lăsați cablul de alimentare să atârne peste produs.
  8. Apăsăți butonul pentru gătit în jos (fig. 6) iar lumina pentru GĂTIRE luminează, aparatul începe să funcționeze.
  9. După câteva minute apa începe să fiarbă iar aburii vor începe să iasă prin capac. Nu închideți niciodată orificiul de ieșire al aburilor de pe capac.
  10. Când procesul de gătit este aproape finalizat (nivel scăzut al apei), ridicați capacul și amestecați orezul cu lingura.
  11. Când procesul de gătit este finalizat, lumina pentru GĂTIRE se stinge iar lumina pentru PĂSTRARE CALDĂ luminează.
- Timpurile de gătit depind de cantitatea și calitatea orezului; mai jos vedeți timpurile de gătit aproximative pentru gătitul orezului alb:
- 3 cești: 15/20 minute
  - 4 cești: 20/25 minute
  - 6 cești: 25/30 minute
  - 8 cești: 20/35 minute
  - 10 cești: 35/40 minute
12. Pentru a obține un orez alb, lăsați orezul în aparat timp de 15 minute înainte de a deschide capacul, amestecați cu lingura și serviți. Nu folosiți lingură metalică în interiorul recipientului care l-ar putea deteriora.
  13. Pentru a opri aparatul puneți butonul de pornire/oprire pe OPRIT și scoateți ștecherul din priză.
- Când apa din recipientul pentru orez este complet absorbită, aparatul va intra automat în funcția de PĂSTRARE CALD și va finaliza gătitul.

### ATENȚIE! Aveți grijă la aburii emanați.

Aparatul nu este potrivit pentru prepararea orezului cu lapte; laptele s-ar putea revărsa și arde.

NOTĂ: • Recipientul aparatului este echipat cu orificiu de suprapresiune iar comutatorul pentru gătit nu funcționează dacă aparatul este gol sau dacă lipsește capacul. Verificați întotdeauna ca indicatorul de gătit să lumineze după apăsarea comutatorului. • Orezul este un produs natural iar cantitatea de apă decesează pentru gătit va varia conform tipului de orez și al gustului personal. • Orezul fierb nu este potrivit pentru a fi gătit foarte mult timp.

Gătirea cu aburi

Pentru gătirea cu aburi procedura delicată este să gătești mâncarea cu aburii de la apă fierbinte, astfel mâncarea își păstrează toate valorile nutritive

1 – Puneți orezul în aparat.

2 – Turnați 1 cană gradată cu apă în recipient.

3 – Puneți recipientul pentru gătit cu aburi.

4 – Puneți mâncarea în recipientul aparatului de gătit cu aburi.

5 – Închideți capacul.

6 – Conectați ștecherul și apăsați butonul de pornire/oprire; indicatorul de PĂSTRARE LA CALD luminează.

7 – Apăsați în jos comutatorul de control de gătit, indicatorul luminos pentru GĂTIRE luminează și pornește gătitul cu aburi. Nu acoperiți niciodată orificiul de ieșire al aburilor de pe capac.

8 – E posibil să fie necesar să mai adăugați apă în timpul evaporării.

9 – La sfârșitul gătitului apăsați în sus controlul de gătit (se aprinde lumina pentru PĂSTRARE LA CALD), puneți butonul de pornire/oprire, și deconectați ștecherul de la priză.

10 – Deschideți capacul.

Timpurile de gătit indicate în tabel sunt valori de referință și aproximative. E posibil să faceți corectări personale dacă este necesar. Timpul de gătit se poate schimba conform cantității de mâncare care trebuie gătită, dispoziției din interiorul recipientului de gătit, a prospețimii mâncării și al gusturilor personale.

### **CURĂȚARE ȘI ÎNGRIJIRE**

Înainte de curățare deconectați întotdeauna cablul de alimentare de la ștecher și așteptați până aparatul este complet răcit. Nu cufundați niciodată aparatul și cablul de alimentare în apă. Curățați recipientul pentru orez, recipientul pentru gătit cu aburi, cana gradată și lingura cu apă caldă și detergent lichid pentru vase, clătiți ștergeți apoi bine. Curățați capacul și interiorul/exteriorul aparatului cu un prosop umed și ștergeți-le pe toate bine. Nu folosiți detergent abraziv.

### **DATE TEHNICE**

Capacitate recipient 4 litri pentru 1000g de orez

Putere: 700W

Tensiune: 220-240V – 50/60Hz

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



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

### **CERTIFICAT DE GARANȚIE**

Acest aparat a fost verificat în fabrică. De la data achiziționării originale se aplică o garanție de 24 luni la material și defecte de producție. Bonul fiscal trebuie predat împreună cu certificatul de garanție în cazul unei reclamații. Garanția este valabilă numai cu un certificat de garanție și bon fiscal pe care apare data achiziționării și modelul aparatului.

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

### **CONDIȚII DE GARANȚIE**

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

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

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

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

### **ASISTENȚĂ TEHNICĂ**

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

## **VŠEOBECNÉ BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE PŘED PRVNÍM POUŽITÍM ZAŘÍZENÍ SI POZORNĚ PŘEČTĚTE TYTO POKYNY.**

Přečtěte si pečlivě následující pokyny, protože vám poskytují užitečné bezpečnostní informace o instalaci, používání a údržbě a pomohou vám vyhnout se chybám a možným nehodám.

Odstraňte ochranný obal a ujistěte se, že je spotřebič neporušený. Prvky balení (plastové sáčky, polystyren, atd.) by se neměli dostat k dětem, mohou být pro ně nebezpečné.

Obalový materiál odevzdejte ve sběrném dvoře nebo uložte na místo určené obcí pro sběr tříděného odpadu. Tímto místem jsou většinou sběrné kontejnery.

Před připojením zařízení se ujistěte, že napětí v zásuvce odpovídá napětí uvedenému na výrobku. Zařízení může být poškozeno, pokud si napětí neodpovídá.

Pokud zástrčka nepasuje do vaší zásuvky, nechte si ji vyměnit za jinou kvalifikovaným pracovníkem, který také zkontroluje, jestli jsou vaše zásuvky vhodné k napájení tohoto přístroje.

Neodpojujte spotřebič od zásuvky tahem za síťový kabel, hrozí nebezpečí poškození síťového kabelu či zásuvky. Kabel odpojujte od zásuvky tahem za vidlici síťového kabelu.

Nepokládejte síťový kabel spotřebiče v blízkosti horkých ploch, nebo přes ostré předměty.

Dbejte na to, aby síťový kabel nevisel přes okraj pracovní plochy, protože to může vést k nehodám, např. za něj mohou zatáhnout malé děti.

Nepoužívejte přístroj s poškozeným síťovým kabelem. Je-li přírodní vedení tohoto přístroje poškozeno, musí být vyměněno výrobcem, jeho servisem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se předešlo ohrožení.

Přístroj připojujte pouze na střídavý proud s napětím podle typového štítku.

V případě použití prodlužovacích kabelů musí být tyto kabely vhodné pro napájení zařízení, aby nedošlo k ohrožení obsluhy a byla zabezpečena bezpečnost prostředí, ve kterém je přístroj používán. Nevhodné prodlužovací kabely mohou způsobit provozní anomálie.

Tento přístroj je určen pouze pro jeho zvláštní účel. Jakékoliv jiné použití je považováno za nevhodné a tedy nebezpečné. Výrobce nemůže být zodpovědný za jakékoliv škody vyplývající z nesprávného, špatného či neopatrného použití. Toto zařízení je určeno pouze pro domácí potřebu.

Abyste předešli riziku vznícení, úplně rozmotejte přívodní šňůru a také vypojte spotřebič ze zásuvky, pokud jej nepoužíváte.

Po použití a před čištěním výrobek vždy vypojte ze zásuvky.

Pro ochranu proti úrazu elektrickým proudem nedávejte a nepokládajte kabel nebo jiné části přístroje do vody nebo jiných tekutin.

Nedotýkejte se přístroje mokřýma rukama nebo nohama.

Nevystavujte přístroj působení atmosférických vlivů jako např. déšť, vítr nebo sníh.

Nepoužívejte přístroj v blízkosti výbušnin, vysoce hořlavých materiálů, plynů, hořících plamenů nebo ohřivačů.

Tento spotřebič není určen pro osoby (včetně dětí) se sníženou fyzickou, smyslovou nebo mentální schopností nebo osobám s omezenými zkušenostmi a znalostmi, pokud nad nimi není veden odborný dohled nebo podány instrukce zahrnující použití tohoto spotřebiče osobou odpovědnou za jejich bezpečnost. Zvláštní dohled je vyžadován, pokud je přístroj používán v blízkosti dětí nebo přímo dítětem.

**POKUD SE ROZHODNETE PŘÍSTROJ DÁLE NEVYUŽÍVAT, ODPOJTE JEJ OD NAPĚTÍ A PŘEŘÍZNĚTE NAPÁJECÍ KABEL, ABY SE PŘÍSTROJ STAL NEFUNKČNÍM. UČIŇTE TAKÉ**

**NEFUNKČNÍMI NEBEZPEČNÉ ČÁSTI VÝROBKU, ZEJMÉNA KVŮLI DĚTEM, KTERÉ SI MOHOU S VÝROBKEM HRÁT.**

#### **POPIS obrázek A**

1. Víko
2. Vnitřní kontejner
3. Rukojeť
4. Indikátor vaření
5. Indikátor udržení teploty
6. Kontrolka vaření
7. Lžice na rýži
8. Odměrka
9. Napájení
10. Kontejner na vaření v páře
11. Přepínač on/off
12. Výstup páry

#### **POUŽITÍ**

Uvedení do provozu

Odstraňte opatrně obalový materiál ze všech částí přístroje a zkontrolujte, zda jsou všechny prvky v dobrém stavu. Umyjte teplou vodou a mycím prostředkem: nádobu na rýži, nádobu na parní vaření, odměrku a lžičku; opláchněte a dobře otřete. Vyčistěte vnitřek vaříče lehce navlhčeným hadříkem a dobře otřete.

#### **ODMĚRKA**

Odměrka se používá (s ukazatelem hladiny vody v kontejneru pro rýži) pro odměření množství rýže a vody. Například pro vaření 6 porcí rýže odměříme 6 odměrek rýže a nasypeme je do kontejneru pro rýži, následně doplníme vodou na indikátor hladiny vody 6 šálků (obr. 3).

## JAK POUŽÍVAT RÝŽOVAR

### Vaření rýže

1. Přístroj umístěte na rovném a suchém povrchu. Povrch by měl být neklouzavý a tepelně odolný.
  2. Použijte odměrku pro odměření množství rýže (obr. 2).  
1 hrnek rýže = 150 g = cca. 2/3 porce.
  3. Propláchněte rýži před vložením do kontejneru na rýži. Neoplachujte rýže v nádobě pro vaření v páře, mohlo by dojít k poškození nádoby.
  4. Naplňte studenou vodou kontejner až do hladiny odpovídající zvolenému počtu odměrek rýže (obr. 3). Nepřepřlňujte nad hladinu MAX (10 šálků) nebo pod MIN (3 šálky).
  5. Ujistěte se, že vnější část kontejneru je suchá (obr. 4), vložte ji do variče rýže a přiklopte víko. Nepoužívejte varič rýže bez víka!
  6. Připojte konektor do hrnce na vaření rýže (obr. 5) a připojte zástrčku do zásuvky.
  7. Zapněte hrnec přepínačem on/off. Rozsvítí se kontrolka udržení teploty.
  8. Stiskněte přepínač směrem dolů (obr. 6), indikátor vaření se rozsvítí a přístroj začne pracovat.
  9. Po několika minutách se voda začne vařit a z víka začne unikat pára. Nikdy nepokládáte žádné předměty na víko vařiče. Parní výstupy na víku musí být vždy volné, když je vařič v provozu.
  10. Když je vaření téměř u konce (hladina vody je nízká) zvedněte opatrně víko a promíchejte rýži lžičkou.
  11. Když je vaření skončeno, indikátor vaření se vypne a zapne se kontrolka udržení teploty.
- Doba vaření je závislá na množství a kvalitě rýže. Přibližné doby vaření bílé rýže:
- 3 šálky: 15/20 minut
  - 4 šálky: 20/25 minut
  - 6 šálků: 25/30 minut
  - 8 šálků: 20/35 minut
  - 10 šálků: 35/40 minut
12. Chcete-li získat měkkou bílou rýži, nechte rýži v hrnci po dobu 15 minut bez otevření víka, následně zamíchejte lžící a podávejte. Nepoužívejte kovovou lžici, mohla by poškodit vnitřní nádobu.
  13. Chcete-li vypnout varič rýže, odpojte jej ze zásuvky.

Když je voda v nádobě vstřebaná, přístroj automaticky vstoupí do funkce KEEP WARM a ukončí vaření.

### POZOR! Buďte opatrní při výstupu horké páry.

Rýžovar se nepoužívá k vaření pudinků mléčné rýže; mléko by mohlo přetéct a spálit se.

Kontejner je vybaven tlakovým spínačem. Přístroj tedy nefunguje, pokud je kontejner prázdný, nebo v případě, že je víko otevřeno. Vždy zkontrolujte, že se rozsvítí indikátor vaření po stisknutí ovladače vaření. Rýže je přírodní produkt a proto se množství vody potřebné pro vaření bude lišit v závislosti na typu rýže a osobní chuti. Předvařená rýže není vhodná pro vaření ve vařiči rýže, má velmi dlouhou dobu vaření.

### Vaření v páře

Vaření v páře je jemným postupem vaření jídla s horkou vodní párou, čímž se zachovávají všechny hodnoty potravin.

1. Vložte rýži do kontejneru na vaření rýže.
  2. Nalijte 1 odměrku vody do kontejneru.
  3. Vložte nádobu na vaření v páře.
  4. Vložte potraviny do nádoby na vaření v páře.
  5. Zavřete víko.
  6. Připojte do zásuvky. Rozsvítí se Indikátor udržení teploty.
  7. Stiskněte ovladač vaření směrem dolů (obr. 6), indikátor vaření (4) se rozsvítí a přístroj začne vařit v páře. Nikdy nepokládáte žádné předměty na víko vařiče. Parní výstupy na víku musí být vždy volné, když je vařič v provozu.
  8. Je-li to nutné, přidejte vodu během odpařování.
  9. Na konci vaření vypněte ovladač vaření, vypněte napájecí tlačítko a odpojte zástrčku ze zásuvky.
  10. Otevřete víko.
- Doby vaření uvedené v tabulce jsou orientační a přibližné. V případě potřeby je možné provést osobní opravy. Časové vaření se může měnit v závislosti na množství surovin, na čerstvosti jídla a na osobním vkusu.

## ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Před čištěním vytáhněte zástrčku ze zásuvky a přístroj nechte zcela vychladnout. V žádném případě neponořujte přístroj do vody či jiné kapaliny. Nepoužívejte žádné abrazivní či agresivní prostředky k čištění anebo jiné ostré nebo škrábající předměty. V žádném případě nenalévejte přímo na přístroj vodu či jinou kapalinu. Vyčistěte nádobu na rýži, odměrku a lžičku teplou vodou s přípravkem na mytí nádobí, opláchněte a pečlivě otřete. Vyčistěte víko a vnitřní a vnější část přístroje vlhkým hadříkem a pečlivě otřete. Vždy nechte přístroj bezpodmínečně zcela vyschnout, než jej opět použijete.

## TECHNICKÁ DATA

Kapacita kontejneru: 4 litry vody pro 1000g rýže

Napájení: 220 – 240 V – 50Hz

Výkon (W): 700W

**Společnost Beper si vyhrazuje právo na změnu nebo vylepšení produktu bez předchozího upozornění.**



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

## OBECNÉ PODMÍNKY ZÁRUKY

Tento spotřebič byl zkontrolován v továrně. Od data původního nákupu se na materiálové a výrobní vady vztahuje záruka 24 měsíců. Záruční doba začíná běžet od data nabytí spotřebiče koupí, jak je uvedeno na záručním listu (popř. účtence) nebo faktuře a potvrzeném razítkem prodejce. Práva odpovědnosti za vady lze uplatňovat u prodejce, u kterého byl výrobek zakoupen.

Záruka je platná pouze se záručním listem nebo s dokladem o koupi (daňový doklad) s uvedením data nákupu a modelu spotřebiče

Pokud potřebujete technickou pomoc, obraťte se na prodejce nebo na naše ústředí, aby se zachovala efektivita zařízení a aby se záruka nezrušila. Jakékoli zásahy na tomto zařízení neoprávněnými osobami automaticky ruší záruku.

## ZÁRUČNÍ PODMÍNKY

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

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

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

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

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

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

Je používán v čistém, bezpečném a nezakouřeném prostředí, je chráněn pouzdem nebo krytkou, pokud je přiložena. Výrobek je určen výhradně pro jiný účel než pro podnikání s tímto výrobkem.

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

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

vniknutí předmětu, přepětí v síti, přepětí nebo zkratu na vstupech či výstupech, napětí vzniklému při elektrostatickém výboji (včetně blesku), chybnému napájecímu nebo vstupnímu napětí a nevhodné polaritě tohoto napětí, vlivu chemických procesů např. použitých napájecích článků apod.

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

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

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

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

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

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

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

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

KONTAKTUJTE DISTRIBUTORA VE VAŠÍ ZEMI PŘÍPADNĚ KONTAKTUJTE PRODEJNÍ ODDĚLENÍ BEPER, E-MAIL [assistenza@beper.com](mailto:assistenza@beper.com), KTERÝ PŘEDÁ VÁŠ POŽADAVEK NA LOKÁLNÍHO DISTRIBUTORA.

## **ALGEMEEN VEILIGHEIDSADVIES LEES DE GEBRUIKSAANWIJZING ZORGVULDIG DOOR VOOR- DAT U HET APPARAAT VOOR DE EERSTE KEER IN GEBRUIK NEEMT.**

Lees de volgende instructies aandachtig door aangezien ze nuttige veiligheidsinformatie bevatten over de installatie, het gebruik en het onderhoud. Hiermee kunt u ongevallen en ongelukken voorkomen.

Verwijder de verpakking en controleer of het apparaat volledig intact is. De onderdelen van de verpakking (plastic zakken, polystyreen, enz.) mogen niet in het bezit komen van kinderen ten einde hen te beschermen tegen gevaren.

We raden u aan om dit verpakkingsmateriaal niet met het huisafval weg te gooien maar om het, in verband met vernietiging of verwerking, af te leveren op het juiste verzamelpunt. Hiertoe kunt u informatie opvragen bij het management van de Vuilverwerking van uw gemeente.

Controleer, voordat u het apparaat aansluit, of de netspanning overeenkomt met de gegevens op het etiket.

Als de stekker niet in het stopcontact past, laat dan een geschikte stekker monteren door een gekwalificeerde persoon die er ook voor kan zorgen dat de aansluitkabels van het stopcontact geschikt zijn voor het gebruik van uw apparaat.

Trek nooit aan het netsnoer om de stekker van het apparaat uit het stopcontact te trekken.

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

Gebruik dit apparaat niet als het netsnoer beschadigd is. In geval van schade moet het netsnoer, om gevaar te voorkomen, worden vervangen door de fabrikant, zijn onderhoudsvertegenwoordiger of soortgelijke gekwalificeerde personen.

Sluit dit apparaat alleen aan op wisselstroom.

Over het algemeen wordt het gebruik van adapters met meerdere connectoren en/ of verlengingsunits niet aanbevolen; mochten deze toch nodig zijn, gebruik dan alleen enkelvoudige of multi-adapters en verlengingsunits in overeenstemming met de van kracht zijnde veiligheidsregels, waarbij ervoor gezorgd dient te worden dat de limiet, zoals aangegeven op de enkelvoudige adapters en de verlengingsunits, de maximale vermogenslimiet zoals aangegeven op de multi-adapter niet overschrijdt.

Dit apparaat dient alleen te worden gebruikt voor het daarvoor bestemde doel.

Elk ander gebruik moet als ongepast en dus gevaarlijk worden beschouwd. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade die voortvloeit uit onjuist, verkeerd of onzorgvuldig gebruik.

Om elk risico op oververhitting te voorkomen, wordt aangeraden het netsnoer volledig af te rollen en het apparaat los te koppelen wanneer het niet wordt gebruikt.

Haal de stekker altijd uit het stopcontact voordat u het apparaat schoonmaakt.

Ter voorkoming van elektrische schokken mag u het snoer, de stekker of onderdelen van het apparaat niet onderdompelen in water of andere vloeistoffen.

Raak het apparaat niet aan met natte handen of voeten.

Raak het apparaat niet aan met blote voeten.

Stel het apparaat niet bloot aan weersinvloeden zoals regen, wind, sneeuw en hagel.

Gebruik het apparaat niet in de buurt van explosieven, licht ontvlambare stoffen, gassen, vuur en kachels.

Sta niet toe dat kinderen, mensen met een handicap, of mensen zonder ervaring of technische bekwaamheid het apparaat zonder begeleiding gebruiken. Wanneer een apparaat door of in de buurt van kinderen wordt gebruikt is nauwgezet toezicht noodzakelijk.

Zorg ervoor dat kinderen niet met dit apparaat gaan spelen.

Als u van plan bent om het apparaat nooit meer te gebruiken, maak het dan onbruikbaar door de voedingskabel door te snijden nadat u de stekker uit het stopcontact heeft gehaald.

**ZORG ER OOK VOOR DAT ALLE GEVAARLIJKE ONDERDELEN ONBRUIKBAAR WORDEN GEMAAKT, MET NAME MET HET OOG OP KINDEREN DIE MET HET APPARAAT Zouden KUNNEN GAAN SPELEN.**



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

## **GARANTIECERTIFICAAT**

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

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

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

## **GARANTIEVOORWAARDEN**

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

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

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

Voor elk defect dat niet binnen de garantieperiode kan worden gerepareerd, wordt het apparaat gratis vervangen.

Als het in verband met een defect, breuk of storing te vervangen onderdeel een accessoire en/ of een afneembaar onderdeel van het product betreft, behoudt Beper zich het recht voor om alleen het betreffende onderdeel te vervangen en niet het volledige product.

NEEM CONTACT OP MET DE DISTRIBUTEUR IN UW LAND OF DE AFTER SALES-AFDELING VAN BEPER.  
E-MAIL [assistenza@beper.com](mailto:assistenza@beper.com) EN WE ZORGEN ERVOOR DAT UW BERICHT BIJ UW DISTRIBUTEUR TE-RECHT KOMT.

## **BEPER SRL**

Via Salieri, 30

37050 - Vallese di Oppeano - Verona

Tel. 045/7134674 – Fax 045/6984019

e-mail: [assistenza@beper.com](mailto:assistenza@beper.com)

[beper.com](http://beper.com)

