

# KEMBU 1.2L

Reiskocher  
Rice Cooker  
Cuiseur à riz  
Cuociriso  
Hervidor de arroz

10045211 10045212



COOKINGCO  
OOKINGCOO  
KINGCOOKIN  
INGCOOKING  
COOKINGCO  
OOKINGCOO  
KINGCOOKIN  
INGCOOKING

**KLARSTEIN**

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



**Sehr geehrter Kunde,**

wir gratulieren Ihnen zum Erwerb Ihres Gerätes. Lesen Sie die folgenden Hinweise sorgfältig durch und befolgen Sie diese, um möglichen Schäden vorzubeugen. Für Schäden, die durch Missachtung der Hinweise und unsachgemäßen Gebrauch entstehen, übernehmen wir keine Haftung. Scannen Sie den folgenden QR-Code, um Zugriff auf die aktuellste Bedienungsanleitung und weitere Informationen rund um das Produkt zu erhalten.



<b>ES</b>	Escanee el código QR para descargar el manual de instrucciones más reciente en su idioma.
<b>FR</b>	Scannez le QR code pour télécharger le mode d'emploi à jour dans votre langue.
<b>IT</b>	Scansionate il codice QR per scaricare il manuale d'uso attuale nella vostra lingua.

---

## INHALT

---

Inhalt	3
Sicherheitshinweise	4
Geräteübersicht	6
Inbetriebnahme und Bedienung	7
Funktionsübersicht	8
Tabelle aller Funktionen	12
Reinigung und Pflege	14
Fehlersuche und Fehlerbehebung	15
Spezielle Entsorgungshinweise für Verbraucher in Deutschland	18
Hinweise zur Entsorgung	20
Hersteller & Importeur (UK)	20

<b>English</b>	<b>21</b>
<b>Français</b>	<b>37</b>
<b>Italiano</b>	<b>53</b>
<b>Español</b>	<b>69</b>

---

## TECHNISCHE DATEN

---

<b>Artikelnummer</b>	<b>10045211, 10045212</b>
Stromversorgung	220-240 V ~ /50-60 Hz
Leistungsaufnahme	270-360 W
Kapazität	1,2 Liter
Maximale Reismenge pro Zubereitung	5 Tassen
Portionsmenge	2-3 Portionen
Messbechervolumen	90 ml

---

## SICHERHEITSHINWEISE

---

- Kinder ab 8 Jahren, psychisch, sensorisch und körperlich eingeschränkte Menschen dürfen das Gerät nur benutzen, wenn sie vorher von einer für sie verantwortlichen Aufsichtsperson ausführlich mit den Funktionen und den Sicherheitsvorkehrungen vertraut gemacht wurden und die damit verbundenen Risiken verstehen.
- Achten Sie darauf, das Kindern nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät ist auf die Verwendung in Innenräumen beschränkt.
- Es ist verboten, das Gerät in brennbaren Gegenständen oder in feuchter Umgebung zu verwenden.
- Prüfen Sie vor dem Gebrauch, ob die Netzspannung mit der Angabe auf dem Typenschild des Geräts übereinstimmt.
- Vergewissern Sie sich, dass keine Hindernisse vorhanden sind und das Gerät während der Verwendung stabil platziert wurde. Es ist strengstens untersagt, dieses Gerät auf schrägen oder instabilen Oberflächen zu verwenden.
- Schließen Sie das Gerät nicht an die Stromversorgung an, wenn es nicht benutzt wird oder wenn der Innenbehälter nicht eingesetzt ist.
- Es ist strengstens untersagt, das gesamte Gerät mit Wasser zu waschen oder in Wasser einzutauchen. Andernfalls kann es zu Sach- und oder Personenschäden kommen.
- Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie den Netzstecker herausziehen. Ziehen Sie den Netzstecker nicht mit nassen Händen heraus.
- Der Stecker des Netzkabels ist mit dem Topf verbunden und muss richtig eingesteckt sein.
- Achten Sie darauf, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen. Andernfalls kann es zu Verbrennungen, Stromschlägen und Verletzungen kommen.
- Berühren Sie während des Betriebs nicht die stark erhitzten Komponenten wie den Deckel und das Gehäuse, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Sollte während des Gebrauchs eine Störung auftreten, unterbrechen Sie sofort den Betrieb und senden Sie das Gerät zur Reparatur an unser

Kundendienstzentrum.

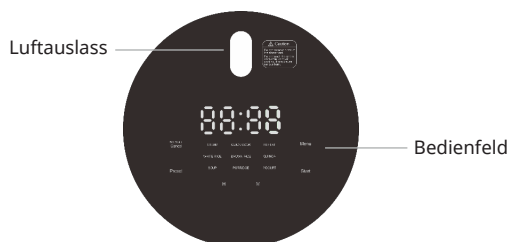
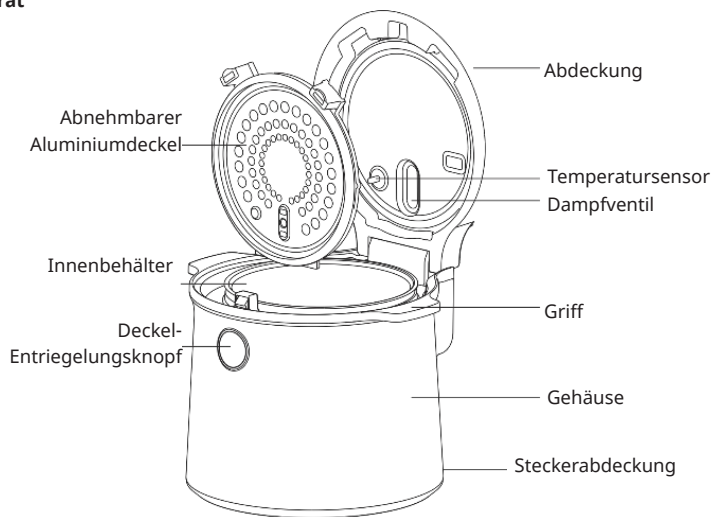
- Decken Sie das Dampfventil des Geräts nicht mit Tüchern oder anderen Gegenständen ab, um eine Beschädigung des Geräts zu vermeiden.
- Der Benutzer darf das Produkt nicht selbst auseinanderbauen oder durch andere Teile ersetzen. Dieses Produkt ist auf die Verwendung unserer Ersatzteile beschränkt.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch ein spezielles flexibles Kabel oder ein spezielles Bauteil ersetzt werden, das von unserem Unternehmen oder dem Kundendienst bezogen wird. Bauen Sie das Gerät nicht selbst auseinander.
- Stellen Sie die Verwendung ein, wenn eine Deformation des Innenbehälter festgestellt wird, und kaufen Sie einen neuen Topf aus unserem Sortiment, um das Gerät nicht zu beschädigen.
- Bewegen Sie das Gerät nicht sofort nach dem Gebrauch. Warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist. Benutzen Sie den Griff des Geräts, wenn Sie dieses bewegen. Halten Sie das Gerät nicht am Gehäuse oder an anderen Stellen fest.
- Die in den Topf eingefüllten Lebensmittel und das Wasser müssen den Hinweisen in der Bedienungsanleitung entsprechen.
- Die Kontaktfläche zwischen dem Topfboden und der Heizplatte sollte sauber gehalten werden. Der Topf sollte nicht auf anderen Wärmequellen erhitzt oder gekocht werden, um Deformationen und andere Anomalien zu vermeiden.
- Der Innenbehälter ist beschichtet (oder aus rostfreiem Stahl hergestellt). Um Kratzer zu vermeiden und die Lebensdauer zu verlängern, sollten Sie keine harten Gegenstände wie Stahlkugeln zur Reinigung verwenden. Verwenden Sie Reislöffel aus Holz oder Kunststoff.
- Nach längerem Gebrauch kann sich die Beschichtung des Topfes verfärben. Das hat jedoch keine negativen Auswirkungen auf den Gebrauch und die Gesundheit. Der Topf kann ohne Bedenken weiterverwendet werden.
- Es wird empfohlen, den Warmhaltemodus nicht länger als 6 Stunden zu verwenden, um den Geschmack der Speisen nicht zu beeinträchtigen.
- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um die Lebensdauer des Geräts zu verlängern.
- Gelblicher Reis oder Reis, der am Boden des Topfes klebt, ist ein normales Phänomen, das auf den normalen Schwankungsbereich des Temperaturregelelements des Produkts zurückzuführen ist und auch durch die Schwankung der Umgebungsspannung beeinflusst wird.
- Bei der ersten Benutzung entsteht eine geringe Menge Rauch oder ein leichter Klebergeruch, der durch die anfängliche Erwärmung der Bauteile verursacht wird. Dies ist ein normales Phänomen, das nach ein paar Minuten trockener Verbrennung automatisch verschwindet (hat keine Auswirkung auf die Lebensmittel im Innenbehälter).

---

## GERÄTEÜBERSICHT

---

### Gerät



### Zubehör



Reislöffel



Messbecher



Netzkabel



Speiseschale

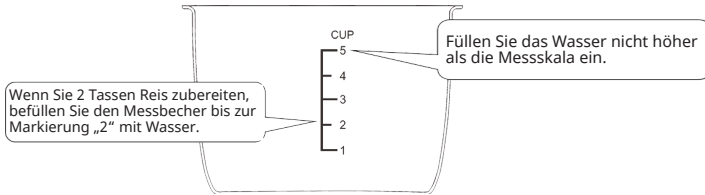
---

Die Bilder im Benutzerhandbuch dienen nur als Beispiel, alle Details sind abhängig vom tatsächlichen Produkt.

---

## INBETRIEBNAHME UND BEDIENUNG

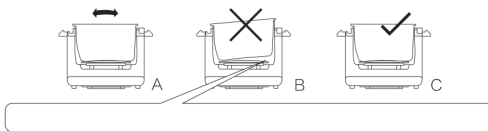
1. Nehmen Sie den Innenbehälter, den Reislöffel und das Netzkabel heraus, entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und vergewissern Sie sich, dass sich kein Papier, kein PE-Beutel und keine anderen Verunreinigungen auf der Heizplatte befinden.
2. Die innere Auskleidung ist der Maßstab für das Kochen von normalem Reis.



So messen Sie den Reis korrekt ab.



3. Füllen Sie das Wasser nicht höher als die Messskala ein. Jede Markierung ist entspricht jeweils einer Tasse Reis.
4. Reinigen und trocknen Sie die äußere Oberfläche des Innenbehälters und die Oberfläche der Heizplatte und setzen Sie beides eben in das Gerätegehäuse ein, so dass der Reis sich gleichmäßig auf dem Boden des Innenbehälters verteilt. Drehen Sie den Innenbehälter dann sanft nach links und rechts (siehe Abbildung unten), um zu gewährleisten, dass der Innenbehälter und die Heizplatte sich vollständig berühren.



Es dürfen sich keine Fremdkörper zwischen dem Innenbehälter und der Heizplatte befinden.

5. Stecken Sie das Netzkabel in den Anschluss an der Unterseite Ihres Reiskochers ein. Stecken Sie den Netzstecker in eine Wandsteckdose. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht in Verwendung ist.
6. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie die Zubereitung beendet haben.
7. Wenn Sie den Reis in den Behälter geben, sollten Sie den im Lieferumfang enthaltenen Reislöffel verwenden und darauf achten, dass der trockene und

harte Reis nicht am Reislöffel kleben bleibt. Verwenden Sie keine Reislöffel aus Metall, da andernfalls der Innenbehälter zerkratzt werden könnte.

---

## FUNKTIONSÜBERSICHT

---

### Menu

Drücken Sie mehrfach diese Taste, um die gewünschte Funktion (Dampfgarfunktion, Schnellkochen, Joghurt etc.) auszuwählen.

### Start

Halten Sie die Taste Start 2 Sekunden lang gedrückt, um den Betriebsmodus zu starten. Die entsprechende Anzeileuchte leuchtet auf.




### Stunden/Minuten-Taste

Mit diesen beiden Tasten können Sie die Zubereitungszeit anpassen.

A Die Zeit von voreingestellten Modi kann nicht mehr nicht verändert werden, sobald die Taste Preset gedrückt wurde. Weitere Informationen über diese Funktionsmodi erhalten Sie im Abschnitt „Voreingestellte Funktionsmodi“.

B Für Modi, bei welchen die Zeit angepasst werden kann, kann die Betriebszeit durch Auswahl des Funktionsmenüs und drücken der Stundentaste H und der Minutentaste M angepasst werden.

---

Hinweis: Sobald der Betriebsmodus gestartet ist, wird  auf dem LED-Bildschirm angezeigt. Es zeigt an, dass der Vorgang begonnen hat.

---



### Beispiel

Befolgen Sie die nachfolgenden Schritte, um beispielsweise die Betriebszeit der Dampffunktion anzupassen.

1. Drücken Sie so lange die Taste Menu, bis der Dampfmodus „Steam“ ausgewählt wurde. Die entsprechende Anzeigeleuchte für den Dampfgarmodus leuchtet auf und die Tasten H und M blinken auf.
2. Durch Drücken der Taste H können die Stunden und durch Drücken der Taste M die Minuten auf die gewünschte Betriebszeit erhöht werden.
3. Drücken Sie nach der Zeiteinstellung die Taste Start, um den Betriebsmodus zu starten.

Achtung: Wenn Sie die Zeit für einen voreingestellte Funktionsmodus anpassen wollen, muss die Zubereitungszeit vor dem Drücken der Taste Preset angepasst werden. In der Tabelle „Anpassung aller Funktionsmodi“ wird die jeweilige Zubereitungszeit für die einzelnen Modi dargestellt und aufgezeigt, ob die Zeit angepasst werden kann oder nicht.

### Beispiel

Wenn Sie die Zubereitungszeit des Dampfgarmodus „Steam“ auf 90 Minuten einstellen wollen, oder das Ende des Garvorgangs auf 2 Stunden einstellen möchten, können Sie dies durch Befolgen der nachfolgenden Schritte tun:

1. Drücken Sie zur Auswahl des Dampfgarmodus „Steam“ mehrfach die Taste Menu. Sobald die Dampfgarmodus ausgewählt wurde, blinken die entsprechende Anzeigeleuchte, die Tasten H und M und „Preset“ auf.
2. Drücken Sie mehrfach die Taste M, um die Zubereitungszeit auf 90 Minuten zu erhöhen.
3. Drücken Sie, um den voreingestellte Funktionmodus zu starten die Taste Preset. Die voreingestellte Zeit wird auf dem Bildschirm angezeigt.
4. Drücken Sie die Taste H, um die eingestellte auf 2 Stunden zu erhöhen. Dies ist Zeit, zu der der Garvorgang abgeschlossen sein soll.
5. Nach dem Einstellen der Uhrzeit drücken Sie die Starttaste, um den Betrieb zu starten.

### Voreingestellter Funktionsmodus „Preset“

Auf diese Art und Weise wird die Zubereitungszeit, durch Auswahl eines voreingestellten Programms, automatisch eingestellt. Die entsprechende Anzeigeleuchte blinkt bei der Auswahl von voreingestellten Funktionsmodi auf. Wird im Anschluss die Taste Preset gedrückt, wird die Zubereitung gestartet. Die Zubereitung kann durch Drücken der Taste Cancel abgebrochen werden. Das Gerät kehrt in diesem Fall in den Standbymodus zurück.

### Beispiel

Gehen Sie zur Auswahl der Zubereitungszeit des Dampfgarmodus „Steam“ wie folgt vor.

1. Drücken Sie zur Auswahl des Dampfgarmodus „Steam“ mehrfach die Taste Menu. Sobald die Dampfgarmodus „Steam“ ausgewählt wurde blinken die entsprechende Anzeigeleuchte, die Tasten H und M und „Preset“ auf.
2. Drücken Sie die Taste Preset, um in die Auswahl der voreingestellten Funktionsmodi zu gelangen. Die voreingestellte Zubereitungszeit wird auf dem Bildschirm angezeigt.
3. Durch Drücken der Taste H werden die Stunden erhöht und durch Drücken der Taste M die Minuten. Passen Sie die Zubereitungszeit durch Drücken der Tasten H und M an.
4. Drücken Sie nach der Zeiteinstellung die Taste Start, um den Betriebsmodus zu starten.

Die Zubereitungszeit der Funktionsmodi „Brown Rice“ (brauner Reis), „Quinoa“, „Soup“ (Suppe) und „Steam“ (Dampfgarmodus) kann angepasst werden.

	Zubereitungszeit	Voreingestellt Zeit
Menu → Modus → Start	Standardeinstellung verwenden	Standardeinstellung verwenden
Menu → Modus → H/M → Preset → Start	Manuell	Standardeinstellung verwenden
Menu → Modus → Preset → H/M → Start	Standardeinstellung verwenden	Manuell
Menu → Modus → H/M → Preset → H/M → Start	Manuell	Manuell

### Beachten Sie

1. Nach Ablauf der voreingestellten Zubereitungszeit endet der eingestellte Funktionsmodus. Wenn beispielsweise der Dampfgarmodus ausgewählt und die Zubereitungszeit auf „10:30“ eingestellt wurde, endet der Zubereitungsmodus des Geräts, sobald 10 Stunden und 30 Minuten vergangen sind. Unterschiedliche Funktionsmodi starten zu unterschiedlichen Zeitpunkten.
2. Die Zubereitungszeit kann auf bis zu 24 Stunden eingestellt werden. Um ein Verderben der Lebensmittel zu vermeiden wird empfohlen, die Zubereitungszeit von 12 Stunden nicht zu überschreiten.

## **Warmhalten/ Abbrechen**

Sobald die Zubereitung beendet ist, wechselt das Gerät automatisch für bis zu 24 Stunden in den Warmhaltemodus. Halten Sie, sobald eine Zubereitungsmethode ausgewählt wurde, die Taste Warm/Cancel 2 Sekunden lang gedrückt, um in den Warmhaltemodus zu gelangen. Drücken Sie die Taste Warm/Cancel erneut, um in den Standbymodus zu gelangen. Halten Sie in anderen Funktionsmodi diese Taste 2 Sekunden lang gedrückt, um in den Standbymodus zu gelangen.

---

Tipp: Öffnen Sie, sobald die Zubereitung beendet ist, den Deckel des Reiskochers und verwenden Sie Essstäbchen oder einen Reislöffel, um den Reis aufzulockern. So kann ein Verklumpen oder Erhärten des Reises verhindert werden.

---

## TABELLE ALLER FUNKTIONEN

Funktionen	Zutaten	Menge	Zeit der Zubereitung
Quick cook (Schnellkochen)	Asiatischer Jasminreis, Langkornreis *	1 Tasse	27 min
White rice (Weißer Reis)	Asiatischer Jasminreis, Langkornreis *	1 Tasse	34 min
Brown rice (Brauner Reis)	Brauner Reis, Vollkorn- Basmatireis *	2 – 5 Tassen	60 min
Quinoa	Quinoa *	1 – 3 Tassen	30 min
Nutrition Soup (Vollwert-Suppe)	Karotten, Brokkoli, Kartoffeln, Huhn	Karotten: 59 g Brokkoli: 47 g Kartoffeln: 39 g Huhn: 96 g Wasser	90 min
Steam ** (Dampfgarfunktion)	Karotten	Karotten: 50 – 150 g Wasser: 270 ml	30 min
	Mais	Mais: 50 – 150 g Wasser: 270 ml	30 min
	Kartoffeln	Kartoffeln: 50 – 150 g Wasser: 270 ml	30 min
	Brokkoli	Brokkoli 50 – 150 g Wasser: 270 ml	30 min
	Huhn	Huhn: 120 g Wasser: 270 ml	30 min
Da Qualität, Beschaffenheit, Größe und Geschmacksvorlieben der Lebensmittel variieren, sind die vorgeschlagenen Zeiteinstellungen für das Dampfgaren nur eine Empfehlung. Sie können jede beliebige Menge an Speisen mit der Dampfgarfunktion zubereiten. Diese Tabelle ist eine Orientierungshilfe, da wir einige Garzeiten für eine Auswahl von Lebensmitteln aufgeführt haben. Manchmal kann das Ergebnis jedoch abweichen, probieren Sie daher selbst aus, wie es Ihnen am besten schmeckt.			
Joghurt	Milch	Milch: 500 ml Lactobacillus: 0,5 g	8 h
Porridge (Haferbrei)	Milch/ Haferflocken	Milch: 398 g Haferflocken: 56 g	60 min
Reheat (Aufwärmen)			

\* Verhältnis Reis zu Wasser 1:1

<b>einstellbare Zeit</b>	<b>Zubereitungshinweise</b>	<b>Vor-einge- stellt</b>
Nein	Geben Sie zunächst 1 Messbecher Reis in den Innenbehälter. Gießen Sie 1 Messbecher Wasser im Verhältnis zum Reis hinzu. Starten Sie anschließend das Schnellkochprogramm.	Nein
Nein	Geben Sie zunächst 1 Messbecher Reis in den Innenbehälter. Gießen Sie 1 Messbecher Wasser im Verhältnis zum Reis hinzu. Starten Sie anschließend den Modus für weißen Reis.	24 h
60 – 120 min	Geben Sie zunächst 2 - 5 Messbecher braunen Reis in den Innenbehälter. Gießen Sie 2 - 5 Messbecher Wasser im Verhältnis zum Reis hinzu. Starten Sie anschließend den Modus für braunen Reis.	24 h
30 – 90 min	Geben Sie zunächst 1 - 3 Messbecher Quinoa in den Innenbehälter. Gießen Sie 1 - 3 Messbecher Wasser im Verhältnis zu der Quinoa hinzu. Starten Sie anschließend den Modus für Quinoa.	24 h
90 – 360 min	Nach dem Putzen die Karotten, den Brokkoli, die Kartoffeln und das Huhn nacheinander in den Innenbehälter geben, dann das Suppenprogramm wählen und die Zubereitung starten.	24 h
30 – 90 min	Legen Sie zunächst mundgerechte Karottenstücke in die Speiseschale und gießen Sie dann 270 g Wasser in den Innenbehälter. Anschließend den Dampfgarmodus starten.	24 h
30 – 90 min	Legen Sie zunächst den Mais in die Speiseschale und gießen Sie dann 270 g Wasser in den Innenbehälter. Anschließend den Dampfgarmodus starten.	24 h
30 – 90 min	Legen Sie zunächst mundgerechte Kartoffelstücke in die Speiseschale und gießen Sie dann 270 g Wasser in den Innenbehälter. Anschließend den Dampfgarmodus starten.	24 h
30 – 90 min	Legen Sie zunächst die Brokkoliröschen in die Speiseschale und gießen Sie dann 270 g Wasser in den Innenbehälter. Anschließend den Dampfgarmodus starten.	24 h
30 – 90 min	Legen Sie zunächst 120 g Huhn in die Speiseschale und gießen Sie dann 270 g Wasser in den Innenbehälter. Anschließend den Dampfgarmodus starten.	24 h
	Schütten Sie zunächst 500 g Milch in den Topf. Geben Sie anschließend 0,5 g Lactobacillus in den Innenbehälter. Starten Sie anschließend die Joghurtzubereitung.	Nein
	Geben Sie zunächst 56 g Haferflocken in den Topf. Schütten Sie anschließend 398 g Milch in den Innenbehälter. Starten Sie anschließend die Haferbreizubereitung.	Nein
		24 h

---

## REINIGUNG UND PFLEGE

---

### Nach dem Gebrauch reinigen

- Schalten Sie das Gerät vor der Reinigung aus.
- Legen Sie den Innenbehälter zur Reinigung für mehr als 10 Minuten in warmes Wasser (40-50 °C) und wischen Sie diesen dann mit einem weichen Tuch ab. Zerkratzen Sie die Innenwand nicht mit harten Gegenständen wie Drahtbürsten, Metallschwämmen usw., um die Antihafschicht nicht zu beschädigen.
- Der Schmutz auf dem Gerät oder der Heizplatte kann mit einem nicht tropfenden Lappen abgewischt werden. Schütten Sie keinesfalls direkt Wasser darauf und verwenden Sie keine tropfnassen Lappen.
- Das Waschen von Reis oder anderen Lebensmitteln in anderen Behältern, bevor sie in den Innentopf des Reiskochers gegeben werden, kann die Lebensdauer der Antihafbeschichtung des Innenbehälters erheblich verlängern.
- Der Innendeckel kann zum Waschen abgenommen werden. Entfernen Sie den Silikonring nicht vom Deckel. Verwenden Sie keine Drahtbürste oder scharfe Gegenstände zum Reinigen des Innenbehälters, da dies den Silikonring beschädigen würde.
- Wenn das Gerät über längere Zeit nicht verwendet wird, sollten der Innenbehälter, die Heizplatte, der Wärmeschutzdeckel und das Dampfventil abgewischt und für 30-60 Minuten in einen leeren Innenbehälter gelegt werden, um das Produkt vor der Lagerung trocken zu halten und Gerüche zu vermeiden.
- Reinigen Sie nach jedem Gebrauch das Dampfventil und den Deckel des Innenbehälters, um diesen sauber und geruchsfrei zu halten.
- Das Kochen von Säuren und Laugen mit dem Produkt verkürzt die Lebensdauer des Produkts erheblich.

## FEHLERSUCHE UND FEHLERBEHEBUNG

Problem	Ursache	Lösung
Das Licht leuchtet nicht.	Der Strom ist aus.	Prüfen Sie, ob das Gerät eingeschaltet ist.
	Fehler der Stromversorgungsplatte.	Wenden Sie sich für die Reparatur an den Kundendienst.
Die Heizplatte erhitzt sich nicht.	Schaltkreisfehler	Wenden Sie sich für die Reparatur an den Kundendienst.
	Sicherung defekt	Wenden Sie sich für die Reparatur an den Kundendienst.
	Heizplattenausfall	Wenden Sie sich für die Reparatur an den Kundendienst.
Die Leuchtanzeige leuchtet auf aber das Gerät erhitzt sich nicht.	Schaltkreisfehler	Wenden Sie sich für die Reparatur an den Kundendienst.
	Heizplattenausfall	Wenden Sie sich für die Reparatur an den Kundendienst.
Die Lebensmittel sind nicht gar.	Zu lange oder zu kurze Zubereitungszeit.	Passen Sie die Wassermenge an. Der Wasserstand sollte sich zwischen der Minimal- und der Maximalmarkierung befinden.
	Falsches Verhältnis zwischen Reis und Wasser.	Passen Sie das Verhältnis zwischen Reis und Wasser an.
	Der Innenbehälter befindet sich nicht an der richtigen Stelle.	Drehen Sie den Innenbehälter so, dass er richtig an der Heizplatte anliegt.

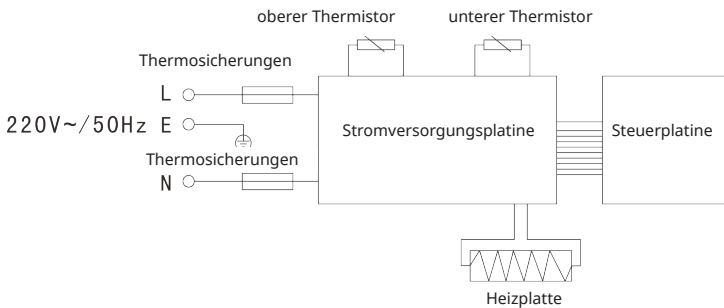
Problem	Ursache	Lösung
Die Lebensmittel sind nicht gar.	Es befindet sich ein Fremdkörper zwischen dem Innenbehälter und der Heizplatte.	Entfernen Sie den Fremdkörper, aber spülen Sie die Heizplatte keinesfalls mit Wasser ab.
	Der Innenbehälter ist deformiert.	Wenden Sie sich an den Kundendienst, um einen Ersatzbehälter käuflich zu erwerben.
	Schaltkreisfehler	Wenden Sie sich für die Reparatur an den Kundendienst.
	Sensorfehler	Wenden Sie sich für die Reparatur an den Kundendienst.
Der Reis ist angebrannt (der Boden ist schwarz).	Der Innenbehälter befindet sich nicht an der richtigen Stelle.	Drehen Sie den Innenbehälter so, dass er richtig an der Heizplatte anliegt.
	Der Innenbehälter ist deformiert.	Wenden Sie sich an den Kundendienst, um einen Ersatzbehälter käuflich zu erwerben.
	Schaltkreisfehler	Wenden Sie sich für die Reparatur an den Kundendienst.
	Sensorfehler	Wenden Sie sich für die Reparatur an den Kundendienst.
Die Lebensmittel laufen über.	Die Lebensmittel quellen über.	Verringern Sie die Menge an verwendeten Lebensmitteln.
	Die Lebensmittel werden im falschen Funktionsmodus zubereitet.	Wählen Sie eine für die Zubereitung geeignete Funktion aus.



## Fehlercodes


Fehlercode	Bedeutung	Lösung
E1	Bodensensor offen	Wenden Sie sich für die Reparatur an den Kundendienst.
E2	Bodensensor kurzgeschlossen	Wenden Sie sich für die Reparatur an den Kundendienst.
E3	Obersensor offen	Wenden Sie sich für die Reparatur an den Kundendienst.
E4	Kurzschluss des Obersensors	Wenden Sie sich für die Reparatur an den Kundendienst.
E5	Überhitzung	Überprüfen Sie, dass sich keine Fremdkörper zwischen Topf und Heizplatte befinden und dass der Topf gut sitzt; sollte das Problem weiterhin bestehen, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst des Unternehmens.

## Elektrischer Schaltplan



## SPEZIELLE ENTSORGUNGSHINWEISE FÜR VERBRAUCHER IN DEUTSCHLAND

Entsorgen Sie Ihre Altgeräte fachgerecht. Dadurch wird gewährleistet, dass die Altgeräte umweltgerecht verwertet und negative Auswirkungen auf die Umwelt und menschliche Gesundheit vermieden werden. Bei der Entsorgung sind folgende Regeln zu beachten:

- Jeder Verbraucher ist gesetzlich verpflichtet, Elektro- und Elektronikaltgeräte (Altgeräte) sowie Batterien und Akkus getrennt vom Hausmüll zu entsorgen. Sie erkennen die entsprechenden Altgeräte durch folgendes Symbol der durchgestrichene Mülltonne (WEEE-Symbol). 
- Sie haben Altbatterien und Altakkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sowie Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können, vor der Abgabe an einer Entsorgungsstelle vom Altgerät zerstörungsfrei zu trennen.
- Bestimmte Lampen und Leuchtmittel fallen ebenso unter das Elektro- und Elektronikgesetz und sind dementsprechend wie Altgeräte zu behandeln. Ausgenommen sind Glühlampen und Halogenlampen. Entsorgen Sie Glühlampen und Halogenlampen bitte über den Hausmüll, sofern sie nicht das WEEE-Symbol tragen.
- Jeder Verbraucher ist für das Löschen von personenbezogenen Daten auf dem Elektro- bzw. Elektronikgerät selbst verantwortlich.

### Rücknahmepflicht der Vertreiber

Vertreiber mit einer Verkaufsfläche für Elektro- und Elektronikgeräte von mindestens 400 Quadratmetern sowie Vertreiber von Lebensmitteln mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 Quadratmetern, die mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen, sind verpflichtet,

- 1 bei der Abgabe eines neuen Elektro- oder Elektronikgerätes an einen Endnutzer ein Altgerät des Endnutzers der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, am Ort der Abgabe oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen und
- 2 auf Verlangen des Endnutzers Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 Zentimeter sind, im Einzelhandelsgeschäft oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen; die Rücknahme darf nicht an den Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes geknüpft werden und ist auf drei Altgeräte pro Geräteart beschränkt.

- Bei einem Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmittel ist die unentgeltliche Abholung am Ort der Abgabe auf Elektro- und Elektronikgeräte der Kategorien 1, 2 und 4 gemäß § 2 Abs. 1 ElektroG, nämlich „Wärmeüberträger“, „Bildschirmgeräte“ (Oberfläche von mehr als 100 cm<sup>2</sup>) oder „Großgeräte“ (letztere mit mindestens einer äußeren Abmessung über 50 Zentimeter) beschränkt. Für andere Elektro- und Elektronikgeräte (Kategorien 3, 5, 6) ist eine Rückgabemöglichkeit in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer zu gewährleisten.
- Altgeräte dürfen kostenlos auf dem lokalen Wertstoffhof oder in folgenden Sammelstellen in Ihrer Nähe abgegeben werden: [www.take-e-back.de](http://www.take-e-back.de)
- Für Elektro- und Elektronikgeräte der Kategorien 1, 2 und 4 bieten wir auch die Möglichkeit einer unentgeltlichen Abholung am Ort der Abgabe. Beim Kauf eines Neugeräts haben Sie die Möglichkeit, eine Altgerätabholung über die Webseite auszuwählen.
- Batterien können überall dort kostenfrei zurückgegeben werden, wo sie verkauft werden (z. B. Super-, Bau-, Drogeriemarkt). Auch Wertstoff- und Recyclinghöfe nehmen Batterien zurück. Sie können Batterien auch per Post an uns zurücksenden. Altbatterien in haushaltsüblichen Mengen können Sie direkt bei uns von Montag bis Freitag zwischen 08:00 und 16:00 Uhr unter der folgenden Adresse unentgeltlich zurückgeben:

**Chal-Tec Fulfillment GmbH**  
**Norddeutschlandstr. 3**  
**47475 Kamp-Lintfort**

- Wichtig zu beachten ist, dass Lithiumbatterien aus Sicherheitsgründen vor der Rückgabe gegen Kurzschluss gesichert werden müssen (z. B. durch Abkleben der Pole).
- Finden sich unter der durchgestrichenen Mülltonne auf der Batterie zusätzlich die Zeichen Cd, Hg oder Pb ist das ein Hinweis darauf, dass die Batterie gefährliche Schadstoffe enthält. (»Cd« steht für Cadmium, »Pb« für Blei und »Hg« für Quecksilber).

### **Hinweis zur Abfallvermeidung**

Indem Sie die Lebensdauer Ihrer Altgeräte verlängern, tragen Sie dazu bei, Ressourcen effizient zu nutzen und zusätzlichen Müll zu vermeiden. Die Lebensdauer Ihrer Altgeräte können Sie verlängern, indem Sie defekte Altgeräte reparieren lassen. Wenn sich Ihr Altgerät in gutem Zustand befindet, könnten Sie es spenden, verschenken oder verkaufen.

---

## HINWEISE ZUR ENTSORGUNG

---



Wenn es in Ihrem Land eine gesetzliche Regelung zur Entsorgung von elektrischen und elektronischen Geräten gibt, weist dieses Symbol auf dem Produkt oder auf der Verpackung darauf hin, dass dieses Produkt nicht im Hausmüll entsorgt werden darf. Stattdessen muss es zu einer Sammelstelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten gebracht werden. Durch regelkonforme Entsorgung schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen vor negativen Konsequenzen. Informationen zum Recycling und zur Entsorgung dieses Produkts, erhalten Sie von Ihrer örtlichen Verwaltung oder Ihrem Hausmüllentsorgungsdienst.

---

## HERSTELLER & IMPORTEUR (UK)

---

**Hersteller:**

Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Deutschland.

**Importeur für Großbritannien:**

Berlin Brands Group UK Limited  
PO Box 42  
272 Kensington High Street  
London, W8 6ND  
United Kingdom

**Dear customer,**

Congratulations on your purchase. Please read the following instructions carefully and follow them to prevent potential damage. We accept no liability for damage caused by disregarding the instructions and improper use. Please scan the QR code to access the latest operating instructions and further information about the product.



---

## **CONTENTS**

---

Contents	21
Safety Instructions	22
Device Overview	24
Commissioning and Operation	25
Function Overview	26
Table of all functions	30
Cleaning and Care	32
Troubleshooting	33
Disposal Considerations	36
Manufacturer & importer (UK)	36

---

## TECHNICAL DATA

---

<b>Article number</b>	<b>10045211, 10045212</b>
Power supply	220-240 V ~ /50-60 Hz
Power consumption	270-360 W
Capacity	1.2 litres
Maximum amount of rice per preparation	5 cups
Serving amount	2-3 servings
Measuring cup volume	90 ml

---

## SAFETY INSTRUCTIONS

---

- Children from the age of 8 years and mentally, sensory and physically impaired persons may only use the device if they have been informed in detail about the functions and safety precautions by a supervisor responsible for them beforehand and understand the associated risks.
- Make sure that children do not play with the device.
- This device is restricted to indoor use only.
- It is forbidden to use the device near flammable objects or in a humid environment.
- Before use, check whether the mains voltage corresponds to the specification on the type plate of the device.
- Make sure there are no obstacles and the device is placed stably during use. It is strictly forbidden to use this device on inclined or unstable surfaces.
- Do not connect the device to the power supply when not in use or when the inner container is not in place.
- It is strictly forbidden to wash the entire device with water or immerse it in water. Otherwise, property damage and/or personal injury may result.
- Switch off the device before unplugging the power cord. Do not unplug the power cord with wet hands.
- The plug of the power cord is connected to the pot and must be properly plugged in.
- Make sure that children do not play with the device. Otherwise, burns, electric shocks and injuries may result.
- To avoid burns, do not touch the highly heated components such as the lid and body during operation.
- Should any malfunction occur during use, stop using it immediately and send the device to our customer service centre for repair.
- To avoid damaging the device, do not cover the device's steam valve with cloths or other objects.

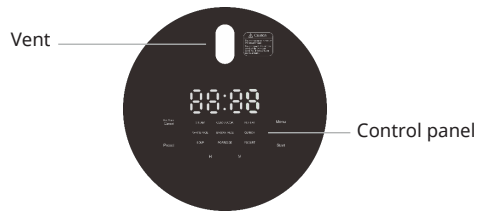
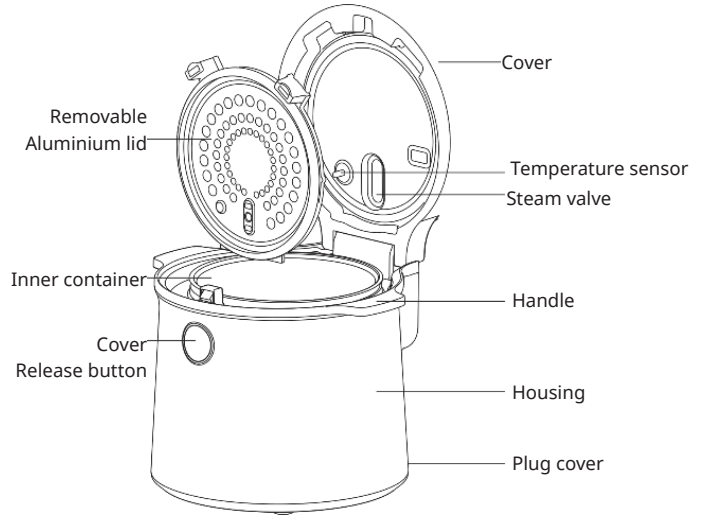
- The user is not allowed to disassemble the product themselves or replace any of the parts. This product is limited to the use of our replacement parts.
- If the power cord is damaged, it must be replaced with a special flexible cord or component obtained from our company or customer service. Do not disassemble the unit yourself.
- Discontinue use if you notice any deformation of the inner pot, and buy a new pot from our range to avoid damaging the device.
- Do not move the device immediately after use. Wait for the device to cool down. Use the device's handle when moving it. Do not hold the device by the housing or other places.
- The food and water poured into the pot must comply with the instructions in the user manual.
- The contact surface between the bottom of the pot and the heating plate should be kept clean. To avoid deformation and other abnormalities, the pot should not be heated or boiled on other heat sources.
- The inner container is coated (or made of stainless steel). To avoid scratches and prolong service life, avoid using hard objects such as steel balls for cleaning. Use wooden or plastic rice spoons.
- After prolonged use, the coating of the pot may discolour. However, this has no negative effects on use or health. You can continue using the pot without hesitation.
- So as not to affect the taste of the food, it is recommended not to use the keep warm mode for more than 6 hours.
- Clean the device regularly to prolong the life of the device.
- Yellowish rice or rice sticking to the bottom of the pot is a normal phenomenon, which is due to the normal range of fluctuation of the product's temperature control element, and is also affected by the fluctuation of the ambient voltage.
- On first use, there will be a small amount of smoke or a slight smell of glue caused by the initial heating of the components. This is a normal phenomenon that will automatically disappear after a few minutes of dry combustion (and does not affect the food in the inner container).

---

## DEVICE OVERVIEW

---

### Device



### Accessories



Rice spoon



Measuring cup



Power cable



Food bowl

---

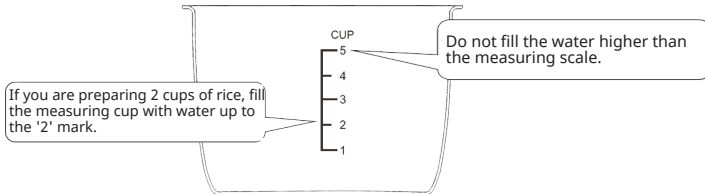
The images in the user manual are for example only, all details are subject to the actual product.

---



## COMMISSIONING AND OPERATION

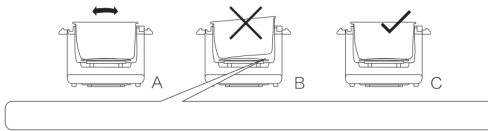
1. Take out the inner container, rice spoon and power cord, remove all packing materials and make sure there is no paper, PE bag or other debris on the heating plate.
2. The inner lining is the measurement for cooking regular rice.



How to measure the rice correctly



3. Do not fill the water higher than the measuring scale. Each mark is equivalent to one cup of rice.
4. Clean and dry the outer surface of the inner bowl and the surface of the heating plate and insert both into the device body evenly so that the rice spreads evenly on the bottom of the inner bowl. Then gently rotate the inner pot left and right (see image below) to ensure that the inner pot and the heating plate are in full contact.



There must be no foreign bodies between the inner container and the heating plate.

5. Plug the power cord into the socket on the bottom of your rice cooker. Insert the mains plug into a mains outlet. Unplug the power cord from the wall socket when the appliance is not in use.
6. Unplug the device when preparation is finished.
7. When you put the rice into the container, you should use the included rice spoon and be careful not to let the dry and hard rice stick to the rice spoon. Do not use metal rice spoons, otherwise the inner container may be scratched.

---

## FUNCTION OVERVIEW

---

### Menu

Press this button repeatedly to select the desired function (steam function, pressure cook, yoghurt, etc.).

### Start

Press and hold the Start button for 2 seconds to start operating mode. The corresponding indicator lights up.




### Hour/minute button

You can use these two buttons to adjust the preparation time.

A The time of preset modes can no longer be changed once the preset button is pressed. For more information about these function modes, see the 'Preset Function Modes' section.

B For modes where the time can be adjusted, the operating time can be adjusted by selecting the function menu and pressing the hour button H and the minute button M.

---

Note: Once the operation mode is started,  is being displayed on the LED screen. It shows that the operation has started.

---

### Example

Follow the steps below to adjust the operating time of the steam function, for example.

1. Keep pressing the menu button until the 'steam' mode is selected. The relevant steam cooking mode indicator light will illuminate and the H and M buttons will flash.
2. The hours can be increased by pressing the H button and the minutes can be increased by pressing the M button to the desired operating time.
3. After setting the time, press the start button to start the operating mode.

---

Attention: If you want to adjust the time for a preset function mode, the preparation time must be adjusted before pressing the preset button. The 'adjustment of all function modes' table shows the respective preparation time for the individual modes and shows whether the time can be adjusted or not.

---

### Example

If you want to set the steam cooking time to 90 minutes and set the end of cooking time to 2 hours, you can do it by following the steps below:

1. To select the 'steam' cooking mode, press the menu button repeatedly. Once the steam cooking mode has been selected, the relevant indicator light, H and M buttons and 'preset' will flash.
2. Repeatedly press the M button to increase the preparation time to 90 minutes.
3. To start the preset function mode, press the preset button. The preset time is displayed on the screen.
4. Press the H button to increase the preset time to 2 hours, which is the time the cooking is supposed to be finished.
5. After setting the time, press the start button to start the operating mode.

### Preset function mode

In this way, the cooking time is set automatically by selecting a preset program. The corresponding indicator light flashes when selecting preset function modes. If you then press the preset button, the preparation will start. The preparation can be cancelled by pressing the cancel button. In this case, the device returns to standby mode.

### Example

Follow the steps below to select the preset preparation time for the 'steam' cooking mode.

1. To select the 'steam' cooking mode, press the menu button repeatedly. Once the 'steam' cooking mode has been selected, the relevant indicator light, H and M buttons and 'preset' will flash.
2. Press the preset button to enter the preset function mode selection. The preset preparation time is displayed on the screen.
3. Pressing the H button increases the hours and pressing the M button increases the minutes. Adjust the cooking time by pressing the H and M buttons.
4. After setting the time, press the start button to start the operating mode.

The cooking time of the 'brown rice', 'quinoa', 'soup' and 'steam' function modes can be adjusted.

	Preparation time	Preset time
Menu → Mode → Start	Use default setting	Use default setting
Menu → Mode → H/M → Preset → Start	Manual	Use default setting
Menu → Mode → Preset → H/M → Start	Use default setting	Manual
Menu → Mode → H/M → Preset → H/M → Start	Manual	Manual

### Note

1. After the preset preparation time has elapsed, the set function mode ends. For example, if steam cooking mode is selected and the cooking time is set to '10:30', the device will end cooking mode when 10 hours and 30 minutes have passed. Different function modes start at different times.
2. The preparation time can be set up to 24 hours. In order to avoid food spoilage, it is recommended not to exceed the preparation time of 12 hours.

**Keep-warm / cancel**

As soon as preparation is complete, the device automatically switches to keep-warm mode for up to 24 hours. Once a cooking method has been selected, press and hold the warm/cancel button for 2 seconds to enter the keep warm mode. Press the warm/cancel button again to enter standby mode. In other function modes, press and hold this button for 2 seconds to enter standby mode.

---

Tip: Once cooking is complete, open the rice cooker lid and use chopsticks or a rice spoon to fluff the rice. This prevents the rice from clumping or hardening.

---

## TABLE OF ALL FUNCTIONS

Functions	Ingredients	Quantity	Preparation time
Quick cook (Pressure cooking)	Asian jasmine rice, long grain rice *	1 cup	27 min
White rice (White rice)	Asian jasmine rice, long grain rice *	1 cup	34 min
Brown rice (Brown rice)	Brown rice, whole grain Basmati rice *	2 - 5 cups	60 min
Quinoa	Quinoa *	1 - 3 cups	30 min
Nutrition soup (Wholefood soup)	Carrots, broccoli, potatoes, chicken	Carrots: 59 g Broccoli: 47 g Potatoes: 39 g Chicken: 96 g Water	90 min
Steam ** (Steam cooking function)	Carrots	Carrots: 50 - 150 g Water: 270 ml	30 min
	Corn	Corn: 50 - 150 g Water: 270 ml	30 min
	Potatoes	Potatoes: 50 - 150 g Water: 270 ml	30 min
	Broccoli	Broccoli: 50 - 150 g Water: 270 ml	30 min
	Chicken	Chicken: 120 g Water: 270 ml	30 min
As food varies in quality, texture, size and taste preferences, the suggested time settings for steaming are only a recommendation. You can cook any amount of food with the steamer function. This chart is a guide as we have listed some cooking times for a selection of foods. However, the result can sometimes differ, so try it out for yourself to see how you like it best.			
Yoghurt	Milk	Milk: 500 ml Lactobacillus: 0.5 g	8 h
Porridge (Porridge)	Milk / oats	Milk: 398 g Oats: 56 g	60 min
Reheat			

\* Rice to water ratio 1:1

Adjustable time	Preparation instructions	Preset
No	First, put 1 measuring cup of rice in the inner pot. Pour 1 measuring cup of water in proportion to the rice. Then start the quick cook program.	No
No	First, put 1 measuring cup of rice in the inner pot. Pour 1 measuring cup of water in proportion to the rice. Then start the white rice mode.	24 h
60 – 120 min	First, put 2 - 5 measuring cups of brown rice in the inner bowl. Pour 2 - 5 measuring cups of water in proportion to the rice. Then start the brown rice mode.	24 h
30 – 90 min	First, put 1 - 3 measuring cups of quinoa in the inner bowl. Pour 1 - 3 measuring cups of water in proportion to the quinoa. Then start the quinoa mode.	24 h
90 – 360 min	After cleaning, put the carrots, broccoli, potatoes and chicken into the inner container one by one, then select the soup program and start the preparation.	24 h
30 – 90 min	First, place bite-sized pieces of carrot in the food bowl, then pour 270 g of water into the inner pot. Then start the steam cooking mode.	24 h
30 – 90 min	First, place the corn in the food bowl, then pour 270 g of water into the inner pot. Then start the steam cooking mode.	24 h
30 – 90 min	First, place bite-sized pieces of potato in the food bowl, then pour 270 g of water into the inner pot. Then start the steam cooking mode.	24 h
30 – 90 min	First place the broccoli florets in the food bowl and then pour 270 g of water into the inner pot. Then start the steam cooking mode.	24 h
30 – 90 min	First, place 120 g of chicken in the food bowl, then pour 270 g of water into the inner pot. Then start the steam cooking mode.	24 h
No	First pour 500 g of milk into the pot. Then add 0.5 g of Lactobacillus to the inner container. Then start the yoghurt preparation.	No
No	First put 56 g of oats in the pot. Then pour 398 g of milk into the inner container. Then start the porridge preparation.	No
		24 h

---

## CLEANING AND CARE

---

### Clean after use

- Switch off the unit before cleaning.
- To clean the inner container, put it in warm water (40 - 50 degrees) for more than 10 minutes and then wipe it with a soft cloth. Do not scratch the inner wall with hard objects such as wire brushes, metal sponges, etc., so as not to damage the non-stick layer.
- Dirt on the device or the heating plate can be wiped off with a non-drip cloth. Never pour water directly on it or use a dripping wet rag.
- Washing rice or other foods in other containers before placing them in the inner pot of the rice cooker can greatly extend the life of the inner pot's non-stick coating.
- The inner lid can be removed for washing. Do not remove the silicone ring from the lid. Do not use a wire brush or sharp objects to clean the inner bowl as this will damage the silicone ring.
- If the device is not to be used for a long time, the inner container, heating plate, thermal insulation cover and steam valve should be wiped and placed in an empty inner container for 0.5 - 1 hour to keep the product dry and avoid odour before storage.
- After each use, clean the steam valve and inner container lid to keep it clean and odour-free.
- Boiling acids and alkalis with the product will significantly reduce the life of the product.



## TROUBLESHOOTING

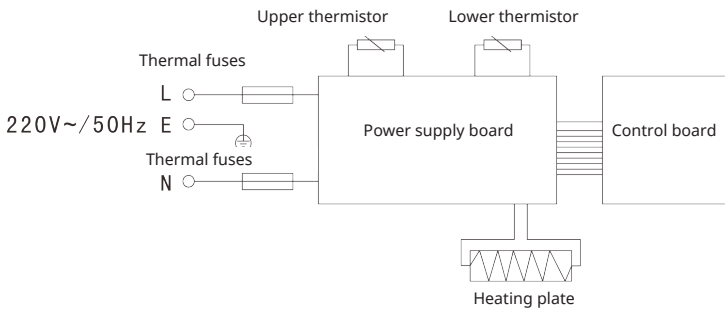
Problem	Cause	Solution
The light does not turn on.	The power is off.	Check whether the unit is switched on.
	Power supply board error.	Please contact customer service for repairs.
The heating plate does not heat up.	Circuit failure	Please contact customer service for repairs.
	Fuse defective	Please contact customer service for repairs.
	Heating plate failure	Please contact customer service for repairs.
The indicator light comes on but the device does not heat up.	Circuit failure	Please contact customer service for repairs.
	Heating plate failure	Please contact customer service for repairs.
The food is not properly cooked.	Preparation time was too long or too short.	Adjust the amount of water. The water level should be between the minimum and maximum marks.
	Wrong ratio between rice and water.	Adjust the rice to water ratio.
	The inner container is not in the right place.	Rotate the inner container so that it fits properly against the heating plate.
The food is not fully cooked.	There is a foreign object between the inner container and the heating plate.	Remove the foreign object, but do not under any circumstances rinse the heating plate with water.
	The inner container is deformed.	Contact customer service to purchase a replacement container.
	Circuit failure	Please contact customer service for repairs.

Problem	Cause	Solution
	Sensor error	Please contact customer service for repairs.
The rice is burnt (the bottom is black).	The inner container is not in the right place.	Rotate the inner container so that it fits properly against the heating plate.
	The inner container is deformed.	Contact customer service to purchase a replacement container.
	Circuit failure	Please contact customer service for repairs.
	Sensor error	Please contact customer service for repairs.
The food is overrunning.	The food is overflowing.	Decrease the amount of food used.
	The food is being prepared in the wrong function mode.	Select a function suitable for the preparation.

## Error codes

Error code	Meaning	Solution
E1	Bottom sensor open	Please contact customer service for repairs.
E2	Bottom sensor shorted	Please contact customer service for repairs.
E3	Upper sensor open	Please contact customer service for repairs.
E4	Upper sensor short circuit	Please contact customer service for repairs.
E5	Overheating	Check that there are no foreign objects between the pot and the heating plate and that the pot is properly seated; if the problem persists, please contact the company's customer service.

## Electrical diagram



---

## DISPOSAL CONSIDERATIONS

---



If there is a legal regulation in your country regarding the disposal of electrical and electronic equipment, this symbol on the product or on the packaging indicates that this product must not be disposed of with household waste. Instead, it must be taken to a collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By disposing of this product in accordance with the regulations, you protect the environment and the health of those around you from negative consequences. For information on recycling and disposal of this product, contact your local government or household waste disposal service.

---

## MANUFACTURER & IMPORTER (UK)

---

**Manufacturer:**

Chal-Tec GmbH, Wallstrasse 16, 10179 Berlin, Germany.

**Importer for Great Britain:**

Berlin Brands Group UK Limited

PO Box 42

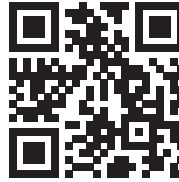
272 Kensington High Street

London, W8 6ND

United Kingdom

**Cher client, chère cliente,**

Toutes nos félicitations pour l'acquisition de ce nouvel appareil. Lisez attentivement les consignes suivantes et suivez-les pour éviter d'éventuels dommages. Nous ne saurions être tenus pour responsables des dommages dus au non-respect des consignes et à la mauvaise utilisation de l'appareil. Scannez le QR-Code pour obtenir la dernière version du mode d'emploi ainsi que d'autres informations concernant le produit.



---

**SOMMAIRE**

---

Sommaire	37
Consignes de sécurité	38
Descriptif de l'appareil	40
Mise en marche et utilisation	41
Aperçu des fonctions	42
Tableau des fonctions	46
Nettoyage et entretien	48
Identification et résolution des problèmes	49
Informations sur le recyclage	52
Fabricant et importateur (UK)	52

## FICHE TECHNIQUE

<b>Numéro d'article</b>	<b>10045211, 10045212</b>
Alimentation	220-240 V ~ /50-60 Hz
Puissance consommée	270-360 W
Capacité	1,2 litre
Quantité maximale de riz par cuisson	5 tasses
Nombre de portions	2 - 3 portions
Capacité du verre doseur	90 ml

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ

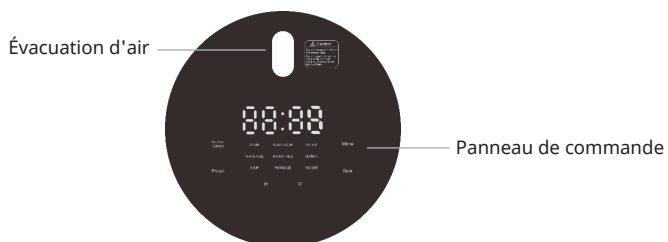
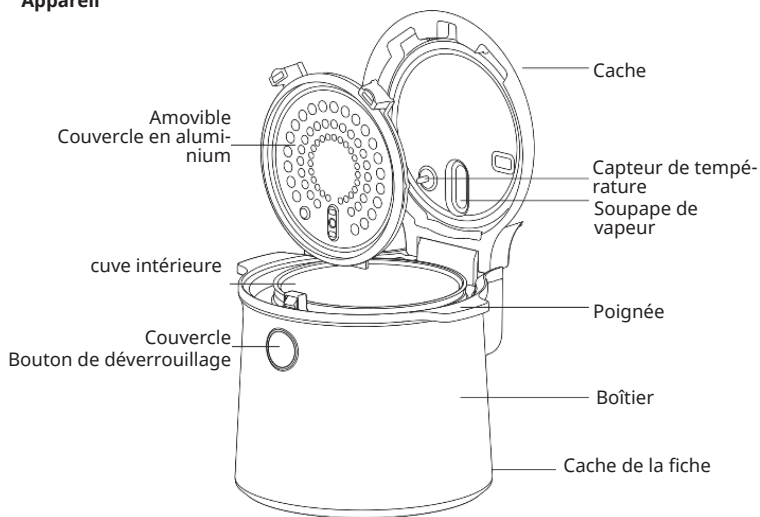
- Les enfants à partir de 8 ans et les personnes souffrant de handicaps mentaux, sensoriels et physiques ne peuvent utiliser l'appareil que s'ils ont été parfaitement familiarisés avec les fonctions et les précautions de sécurité par une personne responsable et s'ils comprennent les risques associés.
- Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- Cet appareil est limité à l'utilisation en intérieur.
- Il est interdit d'utiliser l'appareil dans un objet inflammable ou dans un environnement humide.
- Avant l'utilisation, vérifiez que la tension secteur correspond aux spécifications de la plaque signalétique de l'appareil.
- Vérifiez qu'il n'y a pas d'obstacles et que l'appareil est stable pendant l'utilisation. Il est strictement interdit d'utiliser cet appareil sur des surfaces inclinées ou instables.
- Ne laissez pas l'appareil branché lorsque vous ne l'utilisez pas ou lorsque le récipient intérieur n'est pas en place.
- Il est strictement interdit de laver l'appareil entier à l'eau ou de l'immerger dans l'eau. Sinon, vous risquez des dommages matériels et/ou des blessures corporelles.
- Éteignez l'appareil avant de débrancher la fiche. Ne débranchez jamais la fiche d'alimentation avec les mains mouillées.
- La fiche du cordon d'alimentation est connectée à la cuve et doit être correctement branchée.
- Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil. Le non-respect de cette consigne peut entraîner des brûlures, des décharges électriques et des blessures.
- Pendant le fonctionnement, ne touchez pas les composants fortement chauffés tels que le couvercle et le corps de l'appareil pour éviter les brûlures.
- En cas de dysfonctionnement pendant l'utilisation, arrêtez immédiatement l'utilisation et envoyez l'appareil à notre centre de service client pour

réparation.

- Ne couvrez pas la soupape à vapeur avec des chiffons ou d'autres objets pour éviter d'endommager l'appareil.
- L'utilisateur n'est pas autorisé à démonter lui-même le produit ou à le remplacer par d'autres pièces. Ce produit est limité à l'utilisation de nos pièces de rechange.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un cordon souple spécial ou un composant vendu par notre société ou notre service client. Ne démontez pas vous-même l'appareil.
- Arrêtez l'utilisation si vous remarquez une déformation de la cuve intérieure et achetez une nouvelle cuve de notre gamme pour éviter d'endommager l'appareil.
- Ne déplacez pas l'appareil immédiatement après utilisation. Attendez que l'appareil ait refroidi. Utilisez la poignée de l'appareil pour le déplacer. Ne prenez pas l'appareil par le boîtier ou par d'autres endroits.
- Les aliments et l'eau versés dans la cuve doivent être conformes aux instructions du mode d'emploi.
- La surface de contact entre le fond de la cuve et la plaque chauffante doit être maintenue propre. La cuve ne doit pas être chauffée ou bouillie sur d'autres sources de chaleur pour éviter toute déformation et autres anomalies.
- Le récipient intérieur est revêtu (ou en acier inoxydable). Pour éviter les rayures et prolonger sa durée de vie, évitez d'utiliser des objets durs tels que des billes d'acier pour le nettoyage. Utilisez des cuillères à riz en bois ou en plastique.
- Après une utilisation prolongée, le revêtement de la cuve peut se décolorer. Cependant, cela n'a aucun effet négatif sur l'utilisation ni sur la santé. Vous pouvez continuer à utiliser la cuve sans souci.
- Il est recommandé de ne pas utiliser le mode réchauffage pendant plus de 6 heures, afin de ne pas altérer le goût des aliments.
- Nettoyez régulièrement l'appareil pour prolonger sa durée de vie.
- Le riz jaunâtre ou le riz collé au fond de la cuve est un phénomène normal dû à la plage normale de fluctuation de l'élément de contrôle de la température du produit, et est également affecté par les variations de tension.
- Lors de la première utilisation, une petite quantité de fumée ou une légère odeur de colle peuvent se dégager, au début l'échauffement des composants. Il s'agit d'un phénomène normal qui disparaît automatiquement après quelques minutes de combustion sèche (n'affecte pas les aliments dans le récipient intérieur).

## DESCRIPTIF DE L'APPAREIL

### Appareil



### Accessoires



Cuillère à riz



Verre gradué



Câble secteur



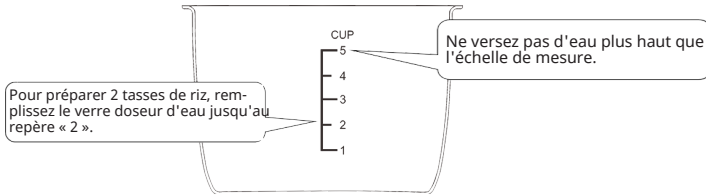
bol pour aliments

Les images dans le manuel d'utilisation sont à titre d'exemple uniquement, tous les détails peuvent varier en fonction du produit réel.



## MISE EN MARCHÉ ET UTILISATION

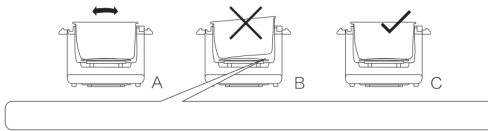
- Sortez le récipient intérieur, la cuillère à riz et le cordon d'alimentation, retirez tous les matériaux d'emballage et assurez-vous qu'il n'y a pas de papier, de sac en PE ou d'autres dépôts sur la plaque chauffante.
- Le revêtement intérieur est la référence pour la cuisson du riz ordinaire.



Comment mesurer correctement le riz.



- Ne remplissez pas d'eau au-delà de l'échelle de mesure. Chaque marque équivaut à une tasse de riz.
- Nettoyez et séchez la surface extérieure du récipient intérieur et la surface de la plaque chauffante et insérez-les à plat dans le corps de l'appareil afin que le riz se répande uniformément au fond du récipient intérieur. Ensuite, tournez doucement le récipient intérieur vers la gauche et vers la droite (voir l'image ci-dessous) pour vous assurer qu'il est bien au contact de la plaque chauffante.



Il ne doit y avoir aucun corps étranger entre le récipient intérieur et la plaque chauffante.

- Branchez le connecteur d'alimentation dans la prise au bas de votre cuiseur à riz. Branchez la fiche dans une prise. Lorsque vous n'utilisez plus l'appareil, débranchez la fiche de la prise.
- Débranchez la fiche de la prise lorsque la cuisson est terminée.
- Lorsque vous ajoutez du riz dans le bol, utilisez la cuillère à riz fournie et veillez à ce que le riz sec et dur ne colle pas à la cuillère. N'utilisez pas de cuillères à riz en métal pour ne pas rayer le récipient intérieur.

---

## APERÇU DES FONCTIONS

---

### Menu

Appuyez plusieurs fois sur cette touche pour sélectionner la fonction souhaitée (fonction vapeur, cuisson rapide, yaourt, etc.).

### Démarrage

Appuyez sur la touche pendant 2 secondes pour démarrer l'appareil. Le voyant correspondant s'allume.




### Touche heures / minutes

Utilisez ces deux touches pour régler le temps de préparation.

A : La durée des modes prédéfinis ne peut plus être modifiée après avoir appuyé sur la touche Preset. Pour plus d'informations sur ces modes de fonctionnement, consultez la section « Modes de fonctionnement prédéfinis ».

B : Pour les modes avec durée réglable, celle-ci se règle en sélectionnant le menu des fonctions et en appuyant sur les touches Heure H et Minute M.

---

Remarque : Une fois le mode de fonctionnement démarré,  apparaît sur l'écran LED. Le voyant indique que le processus a commencé.

---

### Exemple

Suivez les étapes ci-dessous pour régler le temps de fonctionnement de la fonction vapeur, par exemple.

1. Appuyez sur le bouton Menu jusqu'à ce que le mode « Steam » soit sélectionné. Le voyant du mode de cuisson à la vapeur correspondant s'allume et les boutons H et M clignotent.
2. Augmentez les heures en appuyant sur la touche H et les minutes en appuyant sur la touche M jusqu'à la durée de fonctionnement souhaitée.
3. Après avoir réglé la durée, appuyez sur la touche Start pour démarrer le mode de fonctionnement.

---

Attention : Si vous souhaitez régler la durée d'un mode de fonction pré-réglé, réglez la durée de cuisson avant d'appuyer sur la touche Preset. Le tableau "Réglage de tous les modes de fonctionnement" indique les temps de cuisson pour les différents modes et indique si la durée est réglable ou non.

---

### Exemple

Si vous souhaitez régler le temps de préparation du mode Cuisson « Steam » à 90 minutes, ou régler la fin de cuisson à 2 heures, vous pouvez le faire en suivant les étapes ci-dessous :

1. Appuyez plusieurs fois sur la touche Menu pour sélectionner le mode « Steam ». Une fois le mode de cuisson vapeur sélectionné, le voyant correspondant, les touches H et M et « Preset » clignotent.
2. Appuyez plusieurs fois sur le bouton M pour augmenter le temps de préparation à 90 minutes.
3. Pour démarrer le mode de fonction de pré-réglage, appuyez sur le bouton Preset. La durée pré-réglée s'affiche sur l'écran.
4. Appuyez sur le bouton H pour augmenter la durée réglée à 2 heures. Il s'agit de l'heure de fin de cuisson.
5. Après avoir réglé l'heure, appuyez sur le bouton de démarrage pour commencer à utiliser l'appareil.

### Mode de fonction prédéfini « Preset »

De cette façon, le temps de cuisson est réglé automatiquement en sélectionnant un programme prédéfini. Le voyant correspondant clignote lors de la sélection des modes de fonction pré-réglés. Appuyez ensuite sur le bouton Preset pour démarrer la cuisson. Vous pouvez interrompre la cuisson en appuyant sur le bouton Cancel. Dans ce cas, l'appareil repasse en mode veille.

### Exemple

Suivez les étapes ci-dessous pour sélectionner le temps de préparation pour le mode de cuisson vapeur « Steam ».

1. Appuyez plusieurs fois sur le bouton Menu pour sélectionner le mode de cuisson vapeur « Steam ». Une fois le mode de cuisson vapeur « Steam » sélectionné, le voyant correspondant, les boutons H et M et « Preset » clignotent.
2. Appuyez sur le bouton Preset pour accéder à la sélection du mode de fonction préréglée. La durée de cuisson préréglée s'affiche sur l'écran.
3. Augmentez les heures en appuyant sur le bouton H et les minutes en appuyant sur le bouton M. Ajustez le temps de préparation en appuyant sur les touches H et M.
4. Après avoir réglé la durée, appuyez sur la touche Start pour démarrer le mode de fonctionnement.

Le temps de cuisson des modes de fonction « Brown Rice » (Riz Brun), « Quinoa », « Soup » (soupe) et « Steam » (Vapeur) est réglable.

	Temps de préparation	Durée par défaut
Menu → Mode → Start	Utilisation du réglage standard	Utilisation du réglage standard
Menu → Mode → H/M → Preset → Start	Manuel	Utilisation du réglage standard
Menu → Mode → H/M → Preset → Start	Utilisation du réglage standard	Manuel
Menu → Mode → H/M → Preset → H/M → Start	Manuel	Manuel

### Attention

1. Une fois le temps de préparation préréglé écoulé, le mode de fonction réglé se termine. Par exemple, si vous avez choisi le mode de cuisson vapeur et que le temps de cuisson est réglé sur « 10:30 », l'appareil terminera le mode de cuisson au bout de 10 heures et 30 minutes. Pour démarrer des fonctions différentes à des moments différents.
2. Vous pouvez régler un temps de cuisson jusqu'à 24 heures. Pour éviter de gâcher les aliments, il est recommandé de ne pas dépasser un temps de préparation de 12 heures.

## Réchauffage / Annuler

En fin de préparation, l'appareil passe automatiquement en mode maintien au chaud jusqu'à 24 heures. Une fois qu'une méthode de cuisson a été sélectionnée, appuyez sur le bouton Warm/Cancel pendant 2 secondes pour accéder au mode de maintien au chaud. Appuyez à nouveau sur la touche Warm/Cancel pour retourner en mode veille. Dans les autres modes, maintenez cette touche pendant 2 secondes pour passer en mode veille.

---

Astuce : une fois la cuisson terminée, ouvrez le couvercle du cuiseur à riz et utilisez des baguettes ou une cuillère à riz pour égrener le riz. Cela évite au riz de coller ou de durcir.

---

## TABLEAU DES FONCTIONS

Fonctions	Ingrédients	Quantité	Temps de préparation
Quick cook (cuisson rapide)	Riz au jasmin asiatique, riz à long grain *	1 tasse	27 mn
White rice (riz blanc)	Riz au jasmin asiatique, riz à long grain *	1 tasse	34 mn
Brown rice (riz brun)	Riz Brun, Riz Basmati Complet *	2 à 5 tasses	60 mn
Quinoa	Quinoa *	1 à 3 tasses	30 mn
Nutrition Soup (Soupe Complète)	Carottes, brocoli, pommes de terre, poulet	Carottes : 59 g Brocoli : 47 g Pommes de terre : 39 g Poulet : 96 g Eau	90 mn
Steam ** (fonction cuisson vapeur)	Carottes	Carottes : 50 – 150 g Eau : 270 ml	30 mn
	Maïs	Maïs : 50 – 150 g Eau : 270 ml	30 mn
	Pommes de terre	Pommes de terre : 50 – 150 g Eau : 270 ml	30 mn
	Brocoli	Brocoli : 50 – 150 g Eau : 270 ml	30 mn
	Poulet	Poulet : 120 g Eau : 270 ml	30 mn
<p>Comme les aliments varient en qualité, texture, taille et préférences gustatives, les réglages de temps suggérés pour la cuisson à la vapeur ne le sont qu'à titre indicatif. Vous pouvez cuire n'importe quelle quantité d'aliments avec la fonction vapeur. Ce tableau est un guide où nous avons répertorié certains temps de cuisson pour une sélection d'aliments. Cependant, le résultat peut parfois différer. Faites des essais pour trouver vos préférences.</p>			
Yaourt	Lait	Lait : 500 ml Lactobacille : 0,5 g	8 h
Porridge (bouillie de flocons d'avoine)	lait/ flocons d'avoine	Lait : 398 g Flocons d'avoine : 56 g	60 mn
Reheat (réchauffage)			

\* Proportion riz/eau 1:1

<b>Durée réglable</b>	<b>Instructions de préparation</b>	<b>Par défaut</b>
Non	Mettez d'abord 1 verre doseur de riz dans le récipient intérieur. Versez 1 verre doseur d'eau en proportion du riz. Lancez ensuite le programme de cuisson rapide.	Non
Non	Mettez d'abord 1 verre doseur de riz dans le récipient intérieur. Versez 1 verre doseur d'eau en proportion du riz. Démarrez ensuite le mode riz blanc.	24 h
60 - 120 mn	Mettez d'abord 2 à 5 verres doseurs de riz brun dans le récipient intérieur. Versez 2 à 5 verres doseurs d'eau en proportion du riz. Démarrez ensuite le mode pour le riz brun.	24 h
30 - 90 mn	Mettez d'abord 1 à 3 verres doseurs de quinoa dans le récipient intérieur. Versez 1 à 3 verres doseurs d'eau en proportion du quinoa. Lancez ensuite le mode pour le quinoa.	24 h
90 - 360 mn	Après les avoir nettoyés, mettez les carottes, le brocoli, les pommes de terre et le poulet dans le récipient intérieur un par un, puis sélectionnez le programme soupe et lancez la préparation.	24 h
30 - 90 mn	Placez d'abord des morceaux de carottes de la taille d'une bouchée dans le panier vapeur, puis versez 270 g d'eau dans le récipient intérieur. Démarrez ensuite le mode de cuisson vapeur.	24 h
30 - 90 mn	Mettez d'abord le maïs dans le panier vapeur, puis versez 270 g d'eau dans le récipient intérieur. Démarrez ensuite le mode de cuisson vapeur.	24 h
30 - 90 mn	Placez d'abord des morceaux de pommes de terre de la taille d'une bouchée dans le panier vapeur, puis versez 270 g d'eau dans le récipient intérieur. Démarrez ensuite le mode de cuisson vapeur.	24 h
30 - 90 mn	Mettez d'abord les bouquets de brocoli dans le panier vapeur, puis versez 270 g d'eau dans le récipient intérieur. Démarrez ensuite le mode de cuisson vapeur.	24 h
30 - 90 mn	Mettez d'abord 120 g de poulet dans le panier vapeur, puis versez 270 g d'eau dans le récipient intérieur. Démarrez ensuite le mode de cuisson vapeur.	24 h
	Versez d'abord 500 g de lait dans le récipient. Ajoutez ensuite 0,5 g de Lactobacille dans le récipient intérieur. Démarrez ensuite la préparation du yaourt.	Non
	Mettez d'abord 56 g de flocons d'avoine dans le récipient. Versez ensuite 398 g de lait dans le récipient intérieur. Démarrez ensuite la préparation du porridge.	Non
		24 h

---

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

---

### Nettoyage après emploi

- Éteignez toujours l'appareil avant de le nettoyer.
- Pour nettoyer le récipient intérieur, placez-le dans de l'eau tiède (40 - 50 °C) pendant plus de 10 minutes, puis essuyez-le avec un chiffon doux. Ne rayez pas la paroi intérieure avec des objets durs tels que des brosses ou éponges métalliques, etc., afin de ne pas endommager le revêtement antiadhésif.
- La saleté sur l'appareil ou la plaque chauffante peut s'essuyer avec un chiffon anti-goutte. Ne versez jamais d'eau directement dessus et n'utilisez jamais un chiffon mouillé.
- Si vous lavez le riz ou d'autres aliments dans d'autres récipients avant de les placer dans le récipient intérieur, vous prolongerez considérablement la durée de vie du revêtement du récipient intérieur.
- Le couvercle intérieur peut se retirer pour le lavage. Ne retirez pas l'anneau en silicone du couvercle. N'utilisez pas de brosse métallique ou d'objets pointus pour nettoyer le récipient intérieur car cela endommagerait l'anneau en silicone.
- Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant une longue période, essuyez le récipient intérieur, la plaque chauffante, le couvercle d'isolation thermique et la valve à vapeur et placez-les dans le récipient intérieur vide pendant 30 à 60 minutes pour sécher le produit avant le stockage et éviter les odeurs.
- Après chaque utilisation, nettoyez la valve à vapeur et le couvercle du récipient intérieur pour le garder propre et sans odeur.
- Faire bouillir des acides et des alcalis avec le produit réduira considérablement la durée de vie du produit.



## IDENTIFICATION ET RÉOLUTION DES PROBLÈMES

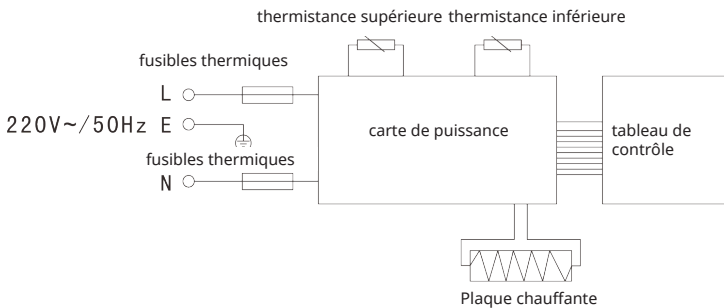
Problème	Cause	Solution
La lumière ne s'allume pas.	Le courant est coupé.	Vérifiez que l'appareil a été mis sous tension.
	Erreur de la carte d'alimentation.	Contactez le service client pour réparation.
La plaque chauffante ne chauffe pas.	panne de circuit	Contactez le service client pour une réparation.
	Fusible défectueux	Contactez le service client pour une réparation.
	Panne de plaque chauffante	Contactez le service client pour faire réparer.
Le voyant s'allume mais l'appareil ne chauffe pas.	panne de circuit	Contactez le service client pour réparation.
	Panne de plaque chauffante	Contactez le service client pour réparation.
Les aliments ne sont pas cuits.	Temps de préparation trop long ou trop court.	Ajustez la quantité d'eau. Le niveau d'eau doit se situer entre les repères minimum et maximum.
	Mauvaise proportion de riz et d'eau.	Ajustez la proportion riz/eau.
	Le récipient intérieur n'est pas bien placé.	Faites pivoter le récipient intérieur afin qu'il s'adapte correctement contre la plaque chauffante.
Les aliments ne sont pas cuits.	Il y a un corps étranger entre le récipient intérieur et la plaque chauffante.	Retirer les corps étrangers, mais ne rincez jamais la plaque chauffante à l'eau.
	Le récipient intérieur est déformé.	Contactez le service clientèle pour acheter un récipient intérieur de rechange.

Problème	Cause	Solution
	panne de circuit	Contactez le service client pour réparation.
	Panne de capteur	Contactez le service client pour réparation.
Le riz est brûlé (le fond est noir).	Le récipient intérieur n'est pas bien placé.	Faites pivoter le récipient intérieur afin qu'il s'adapte correctement contre la plaque chauffante.
	Le récipient intérieur est déformé.	Contactez le service clientèle pour acheter un récipient intérieur de rechange.
	panne de circuit	Contactez le service client pour réparation.
	Panne de capteur	Contactez le service client pour réparation.
Les aliments débordent.	Les aliments débordent.	Diminuez la quantité d'aliments utilisée.
	Vous cuisez les aliments avec un mode de préparation inadapté.	Sélectionnez une fonction adaptée à la préparation.

## Codes erreurs

Code erreur	Signification	Solution
E1	Capteur de fond ouvert	Contactez le service client pour réparation.
E2	Capteur de fond en court-circuit	Contactez le service client pour réparation.
E3	Capteur supérieur ouvert	Contactez le service client pour réparation.
E4	Court-circuit du capteur supérieur	Contactez le service client pour réparation.
E5	Surchauffe	Vérifiez qu'il n'y a pas de corps étrangers entre le récipient et la plaque chauffante et que le récipient est bien en place ; si le problème persiste, veuillez contacter le service client de l'entreprise.

## Schéma électrique



---

## INFORMATIONS SUR LE RECYCLAGE

---



S'il existe une réglementation pour l'élimination ou le recyclage des appareils électriques et électroniques dans votre pays, ce symbole sur le produit ou sur l'emballage indique que cet appareil ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères. Vous devez le déposer dans un point de collecte pour le recyclage des équipements électriques et électroniques. La mise au rebut conforme aux règles protège l'environnement et la santé de vos semblables des conséquences négatives. Pour plus d'informations sur le recyclage et l'élimination de ce produit, veuillez contacter votre autorité locale ou votre service de recyclage des déchets ménagers.

---

## FABRICANT ET IMPORTATEUR (UK)

---

**Fabricant :**

Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Allemagne.

**Importateur pour la Grande Bretagne :**

Berlin Brands Group UK Limited

PO Box 42

272 Kensington High Street

London, W8 6ND

United Kingdom

**Gentile cliente,**

La ringraziamo per l'acquisto del dispositivo. La preghiamo di leggere attentamente le seguenti indicazioni e di seguirle per evitare eventuali danni. Non ci assumiamo alcuna responsabilità per danni scaturiti da una mancata osservanza delle avvertenze di sicurezza e da un uso improprio del dispositivo. Scansionare il seguente codice QR per accedere al manuale d'uso più recente e ricevere informazioni sul prodotto.



---

**INDICE**

---

Indice 53

Avvertenze di sicurezza 54

Descrizione del dispositivo 56

Messa in funzione e utilizzo 57

Descrizione delle funzioni 58

Tabella di tutte le funzioni 62

Pulizia e manutenzione 64

Ricerca e correzione degli errori 65

Avviso di smaltimento 68

Produttore e importatore (UK) 68

---

## DATI TECNICI

---

<b>Numero articolo</b>	<b>10045211, 10045212</b>
Alimentazione	220-240 V ~ /50-60 Hz
Potenza assorbita	270-360 W
Capacità	1,2 litri
Quantità massima di riso per ogni preparazione	5 tazze
Porzioni	2-3 porzioni
Volume del misurino	90 ml

---

## AVVERTENZE DI SICUREZZA

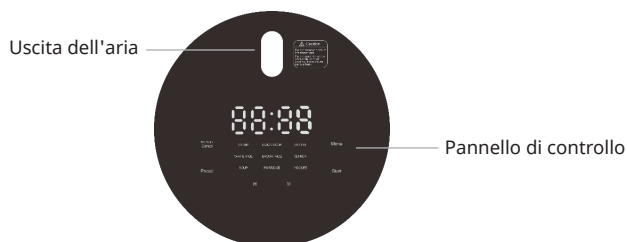
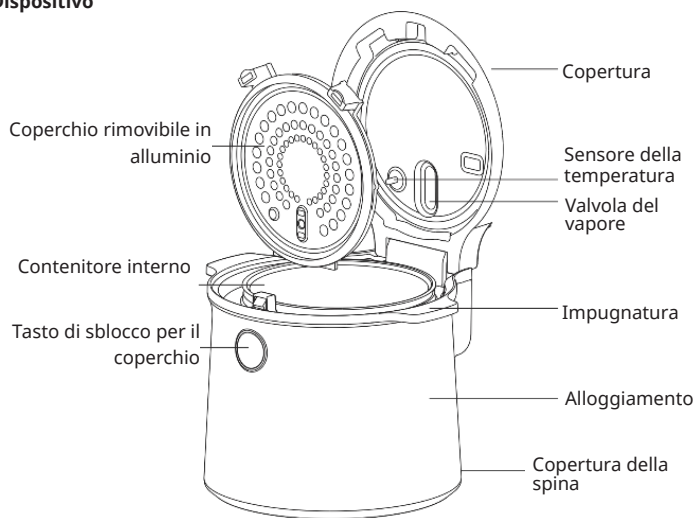
---

- Bambini a partire da 8 anni e persone con limitate capacità fisiche, psichiche e sensoriali possono utilizzare il dispositivo solo se sono stati istruiti da una persona responsabile della loro supervisione sulle modalità d'uso e sulle procedure di sicurezza e comprendono i rischi associati.
- Assicurarsi che i bambini non giochino con il dispositivo.
- Questo dispositivo è adatto esclusivamente all'uso in locali al chiuso.
- È vietato usare il dispositivo nelle vicinanze di oggetti infiammabili o in ambienti umidi.
- Prima dell'uso, controllare che la tensione della rete corrisponda al valore indicato sulla targhetta del dispositivo.
- Assicurarsi che non ci siano ostacoli e che il dispositivo sia posizionato stabilmente durante l'uso. È severamente vietato usare il dispositivo su superfici inclinate o instabili.
- Non collegare il dispositivo all'alimentazione elettrica quando non è in utilizzo o se il contenitore interno non è in posizione.
- È severamente vietato lavare l'intero dispositivo o immergerlo in acqua. In caso contrario possono risultare danni a cose e/o persone.
- Spegnerlo il dispositivo prima di staccare la spina. Non staccare la spina con le mani bagnate.
- La spina del cavo di alimentazione è collegata al contenitore e deve essere inserita correttamente.
- Assicurarsi che i bambini non giochino con il dispositivo. In caso contrario, possono risultare ustioni, scosse elettriche e lesioni a persone.
- Per evitare ustioni, non toccare i componenti bollenti come coperchio e alloggiamento durante il funzionamento.
- Se dovessero esserci malfunzionamenti durante l'uso, spegnere immediatamente il dispositivo e spedirlo al nostro centro di assistenza ai clienti per la riparazione.

- Non coprire la valvola del vapore del dispositivo con panni o altri oggetti, in modo da evitare danneggiamenti.
- L'utente non deve smontare il prodotto o sostituire componenti. Con questo dispositivo possono essere utilizzati esclusivamente i nostri componenti di ricambio.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito con un cavo flessibile speciale o con un componente speciale ricevuto dalla nostra azienda o dal nostro servizio di assistenza ai clienti. Non smontare il dispositivo autonomamente.
- Interrompere l'utilizzo se si nota una deformazione del contenitore interno e acquistarne uno nuovo dal nostro assortimento, in modo da non danneggiare il dispositivo.
- Non spostare il dispositivo subito dopo l'uso. Attendere che il dispositivo si sia raffreddato. Se si sposta il dispositivo, utilizzare l'apposita impugnatura. Non tenere il dispositivo dall'alloggiamento o da altre parti.
- Gli alimenti e l'acqua inseriti nel contenitore devono corrispondere alle indicazioni presenti nel manuale.
- La superficie di contatto tra fondo del contenitore e piastra riscaldante deve essere pulita. Il contenitore non deve essere riscaldato o utilizzato per cucinare su altre fonti di calore, in modo da evitare deformazioni e altre anomalie.
- Il contenitore interno è rivestito (o realizzato in acciaio inox). Per evitare graffi e incrementarne la longevità, non utilizzare per la pulizia oggetti duri, come spugne e spazzole metalliche. Utilizzare cucchiai per il riso in plastica o legno.
- Dopo un lungo utilizzo, il rivestimento del contenitore può scolorirsi. Questo non ha effetti negativi sul funzionamento o sulla salute. Si può continuare a utilizzare il contenitore senza preoccupazioni.
- Si consiglia di non utilizzare la modalità di mantenimento calore per oltre 6 minuti, in modo da non rovinare il sapore delle pietanze.
- Pulire regolarmente il dispositivo per incrementare la sua longevità.
- Riso giallastro o che resta attaccato al fondo del contenitore è un normale fenomeno dovuto all'intervallo di fluttuazione dell'elemento riscaldante del prodotto e influenzato anche dalla tensione dell'ambiente.
- Nel corso del primo utilizzo, si forma un po' di fumo o si sente un leggero odore di colla causato dall'iniziale riscaldamento dei componenti. Questo è normale e scompare automaticamente dopo un paio di minuti (non influisce in alcun modo sugli alimenti nel contenitore interno).

## DESCRIZIONE DEL DISPOSITIVO

### Dispositivo



### Accessori



Cucchiaio per il riso



Misurino



Cavo di alimentazione



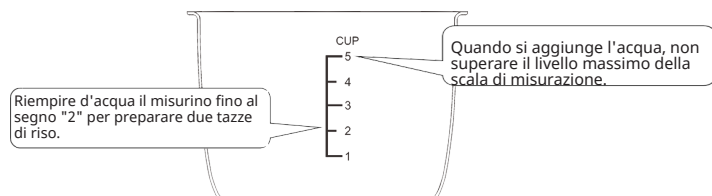
Contenitore per le pietanze

Le immagini nel manuale servono solo a scopo esemplificativo. Tutti i dettagli dipendono dal prodotto effettivo.



## MESSA IN FUNZIONE E UTILIZZO

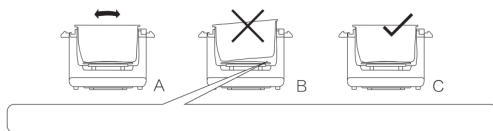
1. Togliere il contenitore interno, il cucchiaio per il riso e il cavo di alimentazione, rimuovere tutti i materiali d'imballaggio e assicurarsi che sulla piastra riscaldante non ci siano carta, sacchetti in polietilene o altre impurità.
2. Il rivestimento interno è la scala di misurazione per la cottura di riso normale.



Così si misura correttamente il riso.



3. Quando si aggiunge l'acqua, non superare il livello massimo della scala di misurazione. Ogni marcatura corrisponde a una tazza di riso.
4. Pulire e asciugare le superfici esterne del contenitore, la superficie della piastra riscaldante e posizionarli in piano nell'alloggiamento, in modo che il riso si distribuisca omogeneamente sul fondo del contenitore interno. Ruotare delicatamente il contenitore interno a sinistra e a destra (v. immagine sotto), per garantire che contenitore e piastra riscaldante siano completamente a contatto.



Non devono esserci corpi estranei tra contenitore interno e piastra riscaldante.

5. Inserire il cavo di alimentazione nella connessione sul lato inferiore del cuoceriso. Inserire la spina in una presa elettrica a muro. Quando non si usa il dispositivo, staccare la spina dalla presa.
6. Al termine della preparazione, staccare la spina dalla presa elettrica.
7. Quando si mette il riso nel contenitore, è necessario utilizzare il cucchiaio incluso in consegna e assicurarsi che il riso secco e duro non resti attaccato al cucchiaio. Non utilizzare cucchiai per il riso in metallo, altrimenti si potrebbe graffiare il contenitore interno.

---

## DESCRIZIONE DELLE FUNZIONI

---

### Menu

Premere più volte questo tasto per selezionare la funzione desiderata (funzione di cottura a vapore, cottura rapida, yogurt, ecc.)

### Avvio

Tenere premuto per 2 secondi il tasto Start per avviare la modalità di funzionamento. La spia corrispondente si accende.




### Tasto ore/Tasto minuti

Con questi tasti è possibile regolare la durata della preparazione.

A: una volta premuto il tasto Preset, la durata delle modalità predefinite non può più essere modificata. Ulteriori informazioni su questa modalità di funzionamento sono disponibili al paragrafo "Modalità di funzionamento predefinite".

B: per le modalità in cui è necessario impostare la durata, è possibile regolarla selezionando il menu delle funzioni e premendo il tasto delle ore H e quello dei minuti M.

---

Nota: quando viene avviata la modalità di funzionamento, sullo schermo LED compare . Indica che la procedura è stata avviata.

---

## Esempio

Seguire questi passaggi per impostare ad esempio la durata della funzione di cottura a vapore.

1. Preme il tasto Menu fino a quando viene selezionata la modalità di cottura a vapore "Steam". Si accende la spia corrispondente alla modalità di cottura a vapore e i tasti H e M lampeggiano.
2. Premendo i tasti H e M è possibile impostare la durata di funzionamento desiderata.
3. Dopo aver impostato la durata, premere Start per avviare la modalità di funzionamento.

---

Attenzione: la regolazione della durata di una modalità di funzionamento predefinita deve essere realizzata prima di premere Preset. Nella tabella "Regolazione di tutte le modalità di funzionamento" viene mostrata la durata di funzionamento di ogni singola modalità e indicato se è possibile regolarla o meno.

---

## Esempio

Se si desidera impostare la durata di funzionamento della modalità di cottura a vapore "Steam" su 90 minuti, o impostare il termine della cottura su 2 ore, seguire questi passaggi:

1. Premere più volte Menu per selezionare la modalità di cottura a vapore "Steam". Quando è stata selezionata la modalità di cottura a vapore, lampeggiano la spia corrispondente e i tasti H, M e "Preset".
2. Premere più volte il tasto M per incrementare la durata di preparazione fino a 90 minuti.
3. Premere Preset per avviare la modalità di funzionamento predefinita. Sullo schermo viene mostrata la durata predefinita.
4. Premere il tasto H per incrementare l'impostazione fino a 2 ore. Questo valore indica il momento in cui termina la cottura.
5. Dopo aver impostato l'ora, premere il pulsante di avvio per iniziare il funzionamento.

## Modalità di funzionamento predefinite "Preset"

In questa modalità, la durata di preparazione viene impostata automaticamente selezionando un programma predefinito. La spia corrispondente lampeggia quando si seleziona la modalità di funzionamento predefinita. Premendo poi il tasto Preset viene avviata la preparazione. La preparazione può essere interrotta premendo il tasto Cancel. In tal caso, il dispositivo torna alla modalità standby.

## Esempio

Procedere in questo modo per selezionare la durata di funzionamento della modalità di cottura a vapore "Steam".

1. Premere più volte Menu per selezionare la modalità di cottura a vapore "Steam". Quando è stata selezionata la modalità di cottura a vapore "Steam", lampeggiano la spia corrispondente e i tasti H, M e "Preset".
2. Premere il tasto Preset per accedere alla selezione delle modalità di funzionamento predefinite. Sullo schermo viene mostrata la durata di preparazione predefinita.
3. Premendo il tasto H si aumentano le ore e premendo il tasto M i minuti. Regolare la durata di preparazione premendo i tasti H e M.
4. Dopo aver impostato la durata, premere Start per avviare la modalità di funzionamento.

È possibile regolare la durata di preparazione delle modalità di funzionamento "Brown Rice" (riso integrale), "Quinoa", "Soup" (zuppa) e "Steam" (cottura a vapore).

	<b>Durata di preparazione</b>	<b>Durata predefinita</b>
Menu → Modalità → Start	Utilizzare l'impostazione standard	Utilizzare l'impostazione standard
Menu → Modalità → H/M → Preset → Start	Manuale	Utilizzare l'impostazione standard
Menu → Modalità → Preset → H/M → Start	Utilizzare l'impostazione standard	Manuale
Menu → Modalità → H/M → Preset → H/M → Start	Manuale	Manuale

## Attenzione

1. Al termine della durata di preparazione predefinita termina la modalità di funzionamento impostata. Ad esempio, se viene selezionata la modalità di cottura a vapore e la durata di preparazione è stata impostata su "10:30", la modalità di preparazione del dispositivo termina dopo 10 ore e 30 minuti. Diverse modalità di funzionamento si avviano in momenti diversi.
2. La durata di preparazione può essere impostata fino a 24 ore. Per evitare che gli alimenti si rovinino, consigliamo di non superare una durata di preparazione di 12 ore.

### **Mantenimento calore/Cancelare**

Quando la preparazione è finita, il dispositivo passa automaticamente alla funzione di mantenimento calore per 24 ore. Quando è stato selezionato un metodo di preparazione, tenere premuto Warm/Cancel per 2 secondi per accedere alla modalità di mantenimento calore. Premere di nuovo il tasto Warm/Cancel per tornare in modalità standby. In altre modalità di funzionamento, tenere premuto questo tasto per 2 secondi per passare alla modalità standby.

---

Consiglio: quando la preparazione è finita, aprire il coperchio del cuociriso e smuovere il riso con una bacchetta o con il cucchiaino. In questo modo si evita che il riso si indurisca o formi grumi.

---

## TABELLA DI TUTTE LE FUNZIONI

Funzioni	Ingredienti	Quantità	Durata della preparazione
Quick cook (cottura rapida)	Riso jasmine, riso a chicco lungo *	1 tazza	27 min.
White rice (riso bianco)	Riso jasmine, riso a chicco lungo *	1 tazza	34 min.
Brown rice (riso integrale)	Riso integrale, riso basmati integrale *	2-5 tazze	60 min.
Quinoa	Quinoa *	1-3 tazze	30 min.
Nutrition Soup (zuppa ricca di nutrienti)	Carote, broccoli, patate, pollo	Carote: 59 g Broccoli: 47 g Patate: 39 g Pollo: 96 g Acqua	90 min.
Steam ** (funzione di cottura a vapore)	Carote	Carote: 50-150 g Acqua: 270 ml	30 min.
	Mais	Mais: 50-150 g Acqua: 270 ml	30 min.
	Patate	Patate: 50-150 g Acqua: 270 ml	30 min.
	Broccoli	Broccoli: 50-150 g Acqua: 270 ml	30 min.
	Pollo	Pollo: 120 g Acqua: 270 ml	30 min.
<p>La qualità, le caratteristiche e le dimensioni degli alimenti possono variare, così come le preferenze individuali. Le impostazioni della durata indicate per la cottura a vapore sono solo un consiglio. Con la funzione di cottura a vapore è possibile preparare diverse quantità di alimenti. Questa tabella contiene solo i tempi di cottura per alcuni alimenti e serve quindi solo come riferimento. A volte il risultato può variare e consigliamo quindi di provare diverse impostazioni per soddisfare al meglio il gusto personale.</p>			
Yogurt	Latte	Latte: 500 ml Lactobacillus: 0,5 g	8 h
Porridge Porridge	(porridge di avena)	Latte: 398 g Fiocchi d'avena: 56 g	60 min.
Reheat (riscaldare)			

\* Rapporto riso-acqua: 1:1

<b>Tempo regolabile</b>	<b>Informazioni sulla preparazione</b>	<b>Impostazione predefinita</b>
No	Mettere nel contenitore interno 1 misurino di riso. Versare 1 misurino d'acqua in base alla quantità di riso. Avviare poi il programma di cottura rapida.	No
No	Mettere nel contenitore interno 1 misurino di riso. Versare 1 misurino d'acqua in base alla quantità di riso. Avviare poi la modalità per il riso bianco.	24 h
60-120 min.	Mettere nel contenitore interno 2-5 misurini di riso integrale. Versare 2-5 misurini d'acqua in base alla quantità di riso. Avviare poi la modalità per il riso integrale.	24 h
30-90 min.	Mettere nel contenitore interno 1-3 misurini di quinoa. Versare 1-3 misurini d'acqua in base alla quantità di quinoa. Avviare poi la modalità per la quinoa.	24 h
90-360 min.	Dopo aver pulito carote, broccoli, patate e pollo, metterli nel contenitore interno, selezionare il programma per la zuppa e avviare la preparazione.	24 h
30-90 min.	Mettere i pezzetti di carota nel contenitore per le pietanze e versare 270 ml d'acqua nel contenitore interno. Avviare poi la modalità di cottura a vapore.	24 h
30-90 min.	Mettere il mais nel contenitore per le pietanze e versare 270 ml d'acqua nel contenitore interno. Avviare poi la modalità di cottura a vapore.	24 h
30-90 min.	Mettere i pezzetti di patate nel contenitore per le pietanze e versare 270 ml d'acqua nel contenitore interno. Avviare poi la modalità di cottura a vapore.	24 h
30-90 min.	Mettere i pezzetti di broccoli nel contenitore per le pietanze e versare 270 ml d'acqua nel contenitore interno. Avviare poi la modalità di cottura a vapore.	24 h
30-90 min.	Mettere 120 g di pollo nel contenitore per le pietanze e versare 270 ml d'acqua nel contenitore interno. Avviare poi la modalità di cottura a vapore.	24 h
	Versare 500 ml di latte nel contenitore. Aggiungere poi 0,5 g di lactobacillus. Avviare il programma per la preparazione dello yogurt.	No
	Mettere 56 g di fiocchi d'avena nel contenitore. Aggiungere poi 398 g di latte. Avviare il programma per la preparazione del porridge.	No
		24 h

---

## PULIZIA E MANUTENZIONE

---

### Pulizia dopo l'uso

- Spegnerne il dispositivo prima di pulirlo.
- Per pulire il contenitore interno, immergerlo in acqua calda (40-50 °C) per più di 10 minuti e asciugarlo poi con un panno. Non grattare la parete interna con oggetti duri come spazzole e spugne in metallo, in modo da non rovinare il rivestimento antiaderente.
- Lo sporco su dispositivo o piastra riscaldante può essere rimosso con una spugnetta umida. Non versare assolutamente acqua e non usare una spugnetta bagnata.
- Lavando il riso o altri alimenti prima di metterli nel contenitore interno del cuociriso è possibile incrementare sensibilmente la longevità del rivestimento antiaderente.
- Per il lavaggio è possibile rimuovere il coperchio interno. Non rimuovere l'anello in silicone dal coperchio. Non utilizzare spazzole o oggetti appuntiti per pulire il contenitore interno, altrimenti si potrebbe danneggiare l'anello in silicone.
- Se non si utilizza il dispositivo per lunghi periodi di tempo, pulire il contenitore interno, la piastra riscaldante, il coperchio di protezione dal calore e la valvola del vapore e metterli in un contenitore vuoto per 30-60 minuti, in modo da asciugare il prodotto prima dello stoccaggio ed evitare odori.
- Pulire la valvola del vapore e il coperchio del contenitore interno dopo ogni utilizzo per mantenerli puliti e privi di odori.
- La cottura di prodotti acidi o alcalini riduce sensibilmente la longevità del prodotto.



## RICERCA E CORREZIONE DEGLI ERRORI

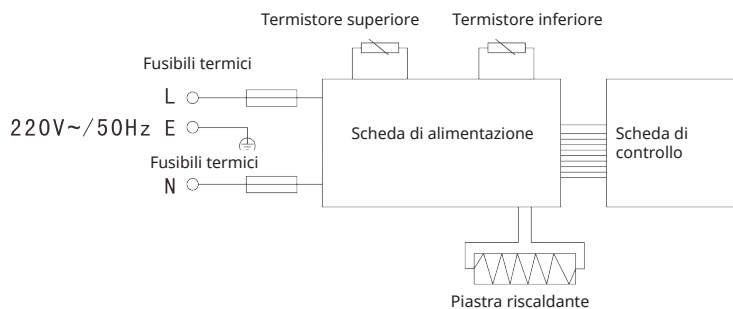
Problema	Causa	Soluzione
La luce non si accende.	Non c'è corrente.	Controllare che il dispositivo sia acceso.
	Errore della scheda di alimentazione.	Rivolgersi al servizio di assistenza ai clienti per la riparazione.
La piastra riscaldante non si scalda.	Errore nel circuito logico	Rivolgersi al servizio di assistenza ai clienti per la riparazione.
	Fusibile guasto	Rivolgersi al servizio di assistenza ai clienti per la riparazione.
	Guasto della piastra riscaldante	Rivolgersi al servizio di assistenza ai clienti per la riparazione.
La spia si illumina ma il dispositivo non si scalda.	Errore nel circuito logico	Rivolgersi al servizio di assistenza ai clienti per la riparazione.
	Guasto della piastra riscaldante	Rivolgersi al servizio di assistenza ai clienti per la riparazione.
Gli alimenti non sono cotti.	Durata di preparazione insufficiente o eccessiva.	Regolare la quantità d'acqua. Il livello dell'acqua deve trovarsi tra i segni di riempimento minimo e massimo.
	Rapporto di acqua e riso sbagliato.	Regolare il rapporto tra riso e acqua.
	Il contenitore interno non è posizionato correttamente.	Ruotare il contenitore interno in modo che sia correttamente a contatto con la piastra riscaldante.

Problema	Causa	Soluzione
Gli alimenti non sono cotti.	Ci sono corpi estranei tra contenitore interno e piastra riscaldante.	Rimuovere i corpi estranei, ma non risciacquare assolutamente la piastra riscaldante con acqua.
	Il contenitore interno è deformato.	Contattare il servizio di assistenza ai clienti per acquistare un contenitore interno sostitutivo.
	Errore nel circuito logico	Rivolgersi al servizio di assistenza ai clienti per la riparazione.
	Errore nel sensore	Rivolgersi al servizio di assistenza ai clienti per la riparazione.
Il riso è bruciato (il fondo è nero).	Il contenitore interno non è posizionato correttamente.	Ruotare il contenitore interno in modo che sia correttamente a contatto con la piastra riscaldante.
	Il contenitore interno è deformato.	Contattare il servizio di assistenza ai clienti per acquistare un contenitore interno sostitutivo.
	Errore nel circuito logico	Rivolgersi al servizio di assistenza ai clienti per la riparazione.
	Errore nel sensore	Rivolgersi al servizio di assistenza ai clienti per la riparazione.
Gli alimenti fuoriescono.	Gli alimenti traboccano.	Ridurre la quantità di alimenti utilizzata.
	Gli alimenti vengono preparati con la modalità di funzionamento sbagliata.	Scegliere una funzione adatta alla preparazione.

## Codici di errore

Codice di errore	Significato	Soluzione
E1	Sensore sul fondo aperto	Rivolgersi al servizio di assistenza ai clienti per la riparazione.
E2	Cortocircuito del sensore sul fondo	Rivolgersi al servizio di assistenza ai clienti per la riparazione.
E3	Sensore superiore aperto	Rivolgersi al servizio di assistenza ai clienti per la riparazione.
E4	Cortocircuito del sensore superiore	Rivolgersi al servizio di assistenza ai clienti per la riparazione.
E5	Surriscaldamento	Assicurarsi che non ci siano corpi estranei tra contenitore e piastra riscaldante e che il contenitore sia posizionato correttamente; se il problema persiste, contattare il servizio di assistenza ai clienti.

## Schema elettrico



---

## AVVISO DI SMALTIMENTO

---



Se nel tuo Paese sono vigenti regolamenti legislativi relativi allo smaltimento di dispositivi elettrici ed elettronici, questo simbolo sul prodotto o sull'imballaggio indica che non può essere smaltito con i rifiuti domestici. Il dispositivo deve invece essere portato in un centro di raccolta per il riciclaggio di dispositivi elettrici ed elettronici. Lo smaltimento conforme tutela l'ambiente e salvaguarda la salute del prossimo da conseguenze negative. Informazioni riguardanti il riciclaggio e lo smaltimento di questo prodotto sono disponibili presso l'amministrazione locale o il servizio di smaltimento dei rifiuti.

---

## PRODUTTORE E IMPORTATORE (UK)

---

**Produttore:**

Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlino, Germania.

**Importatore per la Gran Bretagna:**

Berlin Brands Group UK Limited

PO Box 42

272 Kensington High Street

London, W8 6ND

United Kingdom

**Estimado cliente:**

Le felicitamos por la adquisición de este producto. Lea atentamente el siguiente manual y siga cuidadosamente las instrucciones de uso con el fin de evitar posibles daños. La empresa no se responsabiliza de los daños ocasionados por un uso indebido del producto o por haber desatendido las indicaciones de seguridad. Escanee el siguiente código QR para obtener acceso al manual de usuario más reciente y otra información sobre el producto.



---

**CONTENIDO**

---

Contenido 69

Indicaciones de seguridad 70

Descripción general del aparato 72

Puesta en marcha y funcionamiento 73

Resumen de funciones 74

Tabla de todas las funciones 78

Limpieza y cuidado 80

Detección y reparación de anomalías 81

Indicaciones sobre la retirada del aparato 84

Fabricante e importador (Reino Unido) 84

## DATOS TÉCNICOS

<b>Número del artículo</b>	<b>10045211, 10045212</b>
Suministro eléctrico	220-240 V ~ 50 - 60 Hz
Consumo de energía	270-360 W
Capacidad	1,2 litros
Cantidad máxima de arroz por preparación	5 tazas
Tamaño de la ración	2-3 raciones
Volumen del vaso medidor	90 ml

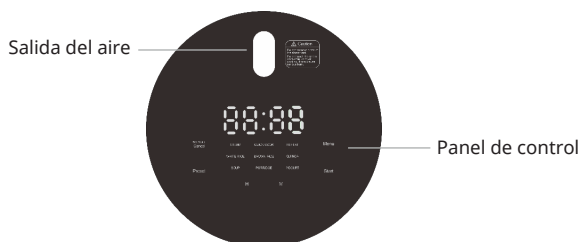
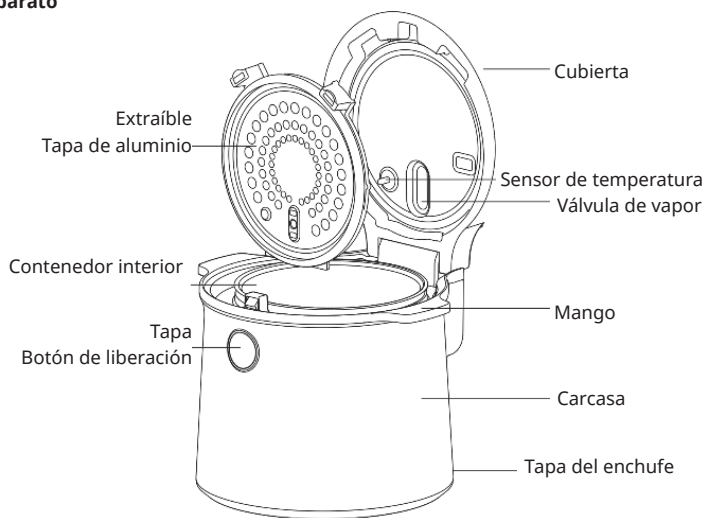
## INDICACIONES DE SEGURIDAD

- Los niños mayores de 8 años y las personas con discapacidad física, sensorial o psíquica pueden utilizar el aparato si han sido previamente instruidos por una persona responsable sobre el funcionamiento del mismo y conocen las funciones, las indicaciones de seguridad y los riesgos asociados.
- No permita que los niños jueguen con el aparato.
- Este aparato está restringido al uso en interiores.
- Está prohibido utilizar el aparato en objetos inflamables o en ambientes húmedos.
- Antes de utilizar el aparato, compruebe que la tensión de red corresponde a la especificada en la placa de características del aparato.
- Asegúrese de que no haya obstáculos y de que el aparato esté colocado de forma estable durante su uso. Queda terminantemente prohibido utilizar este aparato en superficies inclinadas o inestables.
- No conecte el aparato a la red eléctrica cuando no esté en uso o cuando el recipiente interior no esté insertado.
- Está terminantemente prohibido lavar o sumergir todo el aparato en agua. Si no lo hace, puede provocar daños materiales o personales.
- Apague el aparato antes de desconectar el enchufe. No desenchufe el aparato con las manos mojadas.
- La clavija del cable de red está conectada a la olla y debe enchufarse correctamente.
- Asegúrese de que los niños no jueguen con el aparato. De lo contrario, pueden producirse quemaduras, descargas eléctricas y lesiones.
- Durante el funcionamiento, no toque los componentes muy calientes, como la tapa y la carcasa, para evitar quemaduras.
- Si se produce una avería durante el uso, interrumpa inmediatamente el funcionamiento y envíe el aparato a nuestro centro de atención al cliente para su reparación.

- No cubra la válvula de vapor del aparato con paños u otros objetos para evitar dañar el aparato.
- El usuario no debe desmontar el producto por sí mismo ni sustituirlo por otras piezas. Este producto está restringido al uso de nuestras piezas de repuesto.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por un cable flexible especial o un componente obtenido de nuestra empresa o del servicio posventa. No desmonte el aparato ni sus accesorios.
- Deje de utilizar el aparato si detecta cualquier deformación de la olla interior y compre una olla nueva de nuestra gama para evitar dañar el aparato.
- No mueva el aparato inmediatamente después de su uso. Espere a que el aparato se haya enfriado. Utilice el asa del aparato para desplazarlo. No sujete el aparato por la carcasa u otros lugares.
- Los alimentos y el agua colocados en la olla deben respetar las instrucciones del manual de uso.
- La superficie de contacto entre el fondo de la olla y la placa calefactora debe mantenerse limpia. La olla no debe calentarse ni cocinarse sobre otras fuentes de calor para evitar deformaciones y otras anomalías.
- La olla interior está recubierta (o es de acero inoxidable). Para evitar arañazos y prolongar la vida útil, no utilice objetos duros como bolas de acero para la limpieza. Utilice cucharas arroceras de madera o plástico.
- Tras un uso prolongado, el revestimiento de la olla puede decolorarse. Sin embargo, esto no tiene ningún efecto negativo sobre el uso y la salud. La olla puede seguir utilizándose sin problemas.
- Se recomienda no utilizar el modo mantener caliente durante más de 6 horas para no afectar al sabor de los alimentos.
- Limpie el aparato regularmente para prolongar su vida útil.
- El arroz amarillento o pegado al fondo de la olla es un fenómeno normal debido al rango de variación normal del elemento de control de temperatura del producto y también se ve afectado por la variación de la tensión ambiente.
- Cuando se utiliza por primera vez, se produce una pequeña cantidad de humo o un ligero olor pegajoso debido al calentamiento inicial de los componentes. Se trata de un fenómeno normal que desaparece automáticamente tras unos minutos de combustión en seco (no afecta a los alimentos del recipiente interior).

## DESCRIPCIÓN GENERAL DEL APARATO

### Aparato



### Accesorios



Cuchara de arroz



Recipiente medidor

Cable de  
alimentación

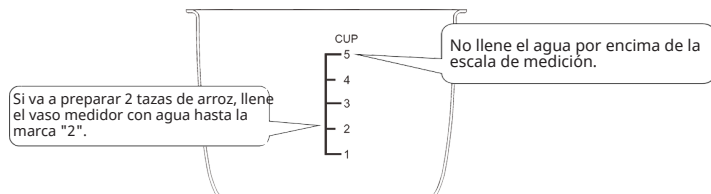
Bol

Las imágenes del manual de usuario sirven sólo como ejemplo, todos los detalles dependen del producto real.



## PUESTA EN MARCHA Y FUNCIONAMIENTO

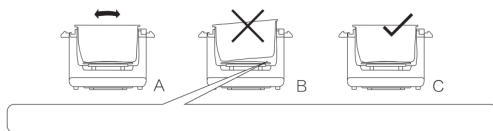
1. Saque el recipiente interior, la cuchara arrocera y el cable de alimentación, retire todos los materiales de embalaje y asegúrese de que no haya papel, bolsas de PE u otro tipo de suciedad en la placa calefactora.
2. El revestimiento interior es el estándar para cocinar arroz normal.



Para medir correctamente el arroz.



3. No llene el agua por encima de la escala de medición. Cada marca equivale a una taza de arroz.
4. Limpie y seque la superficie exterior del recipiente interior y la superficie de la placa calefactora e introduzca ambos uniformemente en la carcasa del aparato, de modo que el arroz se extienda uniformemente por el fondo del recipiente interior. A continuación, gire suavemente el recipiente interior hacia la izquierda y hacia la derecha (véase la siguiente ilustración) para asegurarse de que el recipiente interior y la placa calefactora se toquen por completo.



No debe haber objetos extraños entre el recipiente interior y la placa calefactora.

5. Enchufe el conector de red en el conector situado en la parte inferior de la arrocera. Conecte el enchufe a una toma de corriente. Desenchufe el aparato de la toma de corriente cuando ya no lo use.
6. Desconecte el enchufe de la toma de corriente cuando termine la cocción.
7. Cuando ponga el arroz en el recipiente, utilice la cuchara arrocera suministrada y asegúrese de que el arroz seco y duro no se pegue a la cuchara arrocera. No utilice cucharas arroceras metálicas, de lo contrario el recipiente interior podría rayarse.

---

## RESUMEN DE FUNCIONES

---

### MENÚ

Pulse este botón varias veces para seleccionar la función deseada (cocción al vapor, cocción a presión, yogur, etc.).

### Inicio

Mantenga pulsado el botón Start durante 2 segundos para iniciar el modo de funcionamiento. El indicador luminoso correspondiente se enciende.




### Tecla horas/minutos

Puede ajustar el tiempo de preparación con estos dos botones.

A El tiempo de los modos preajustados ya no se puede modificar una vez pulsado el botón de preajuste. Para obtener más información sobre estos modos de función, consulte la sección "Modos de función preajustados".

B Para los modos en los que se puede ajustar la hora, el tiempo de funcionamiento se puede ajustar seleccionando el menú de funciones y pulsando el botón de la hora H y el botón de los minutos M.

---

Nota: Una vez iniciado el modo de funcionamiento, se  muestra en la pantalla LED. Indica que se ha iniciado el funcionamiento.

---

## Ejemplo

Siga los pasos que se indican a continuación para ajustar el tiempo de funcionamiento de la función de vapor, por ejemplo.

1. Pulse la tecla Menú hasta seleccionar el modo Vapor. El indicador luminoso correspondiente al modo de cocción a vapor se enciende y los botones H y M parpadean.
2. Pulse el botón H para aumentar las horas y el botón M para aumentar los minutos hasta el tiempo de funcionamiento deseado.
3. Después de ajustar la hora, pulse el botón Start para iniciar el modo de funcionamiento.

Precaución: Si desea ajustar la hora para un modo de función preajustado, el tiempo de preparación debe ajustarse antes de pulsar el botón de preajuste. La tabla 'Ajuste de todos los modos de función' muestra el tiempo de preparación respectivo para cada modo y si el tiempo puede ajustarse o no.

## Ejemplo

Si desea ajustar el tiempo de preparación del modo de cocción al vapor a 90 minutos, o ajustar el final de la cocción a 2 horas, puede hacerlo siguiendo los pasos que se indican a continuación:

1. Pulse el botón "Steam" repetidamente para seleccionar el modo de cocción al vapor. Una vez seleccionado el modo de cocción a vapor, el indicador luminoso correspondiente, los botones H y M y "Preset" parpadean.
2. Pulse varias veces el botón M para aumentar el tiempo de preparación a 90 minutos.
3. Para iniciar el modo de función de preajuste, pulse el botón Preset. La hora preestablecida se muestra en la pantalla.
4. Pulse la tecla H para aumentar la preselección a 2 horas. Esta es la hora a la que debe finalizar el proceso de cocción.
5. Después de ajustar la hora, pulse el botón de inicio para iniciar el funcionamiento.

### Modo de función "Preset"

De este modo, el tiempo de preparación se ajusta automáticamente seleccionando un programa preajustado. El indicador luminoso correspondiente parpadea cuando se seleccionan los modos de función preajustados. Si a continuación se pulsa el botón de preselección, se inicia la preparación. El proceso de preparación puede interrumpirse presionando la tecla Cancel. En este caso, la máquina vuelve al modo de espera.

### Ejemplo

Para seleccionar el tiempo de preparación del modo de cocción al vapor "Vapor", proceda como se indica a continuación.

1. Pulse el botón "Steam" repetidamente para seleccionar el modo de cocción al vapor. Una vez seleccionado el modo de cocción a vapor, el indicador luminoso correspondiente, los botones H y M y "Preset" parpadean.
2. Pulse el botón "Preset" para acceder a la selección del modo de función "Preset". La tiempo de preparación preestablecida se muestra en la pantalla.
3. Pulse el botón H para aumentar las horas y el botón M para aumentar los minutos. Ajuste el tiempo de preparación pulsando las teclas H y M.
4. Después de ajustar la hora, pulse el botón Start para iniciar el modo de funcionamiento.

El tiempo de preparación de los modos de funcionamiento Arroz integral, Quinoa, Sopa y Vapor puede ajustarse.

	Tiempo de preparación	Tiempo predeterminado
Menú → Modo → Start	Utilizar ajuste por defecto	Utilizar ajuste por defecto
Menú → Modo → H/M → Preset	Manual	Utilizar ajuste por defecto
Menú → Modo → H/M → Preset	Utilizar ajuste por defecto	Manual
Menú → Modo → H/M Preset → H/M → Start	Manual	Manual

### Observación

1. Una vez transcurrido el tiempo de preparación preajustado, finaliza el modo de función ajustado. Por ejemplo, si se selecciona el modo de cocción al vapor y el tiempo de preparación está ajustado a "10:30", el modo de preparación del aparato finaliza cuando han transcurrido 10 horas y 30 minutos. Las diferentes funciones de los modos comienzan en diferentes tiempos.
2. El tiempo de preparación puede ajustarse hasta 24 horas. Para evitar que los alimentos se estropeen, se recomienda no superar el tiempo de preparación de 12 horas.

**Mantener caliente / cancelar**

Una vez finalizada la preparación, el aparato pasa automáticamente al modo Mantener caliente durante un máximo de 24 horas. Una vez seleccionado un método de preparación, mantenga pulsado el botón Calentar/Cancelar durante 2 segundos para entrar en el modo Mantener caliente. Pulse de nuevo el botón Calentar/Cancelar para volver al modo de espera. En otros modos de función, mantenga pulsada esta tecla durante 2 segundos para entrar en el modo de espera.

---

Consejo: Una vez finalizada la cocción, abra la tapa de la arrocera y utilice palillos o una cuchara arrocera para soltar el arroz. Esto evitará que el arroz se apelmace o endurezca.

---

## TABLA DE TODAS LAS FUNCIONES

Funciones	Ingredientes	Cantidad	Tiempo de preparación
Quick cook (Cocinado rápido)	Arroz asiático jazmín, arroz largo *	1 Taza	27 min
White rice (arroz blanco)	Arroz asiático jazmín, arroz largo *	1 Taza	34 min
Brown rice (arroz integral)	Arroz integral, arroz basmati integral *	2 - 5 tazas	60 min
Quinoa	Quinoa*	1 - 3 tazas	30 min
Nutrition Soup (Sopa nutritiva)	Zanahorias, brócoli, patatas, pollo	Zanahorias: 59 g Brócoli: 47 g Patatas: 39 g Pollo: 96 g Agua	90 min
Steam** (Función de cocción al vapor)	Zanahorias	Zanahorias: 50 -150 g Agua: 270 ml	30 min
	Maíz	Maíz: 50 - 150 g Agua: 270 ml	30 min
	Patatas	Patatas: 50 - 150 g Agua: 270 ml	30 min
	Brócoli	Brócoli 50 - 150 g Agua: 270 ml	30 min
	Pollo	Pollo: 120 g Agua: 270 ml	30 min
Dado que la calidad, la textura, el tamaño y las preferencias de sabor de los alimentos varían, los ajustes de tiempo sugeridos para la cocción al vapor son sólo una recomendación. Puede preparar cualquier cantidad de alimentos con la función de cocción al vapor.			
Yogur	Leche	Leche: 500 ml Lactobacillus: 0,5 g	8 h
Porridge (Gachas de avena)	Leche / copos de avena	Leche: 398 g Copos de avena: 56 g	60 min
Reheat (calentar)			

\* Relación arroz/agua 1:1

<b>Tiempo ajustable</b>	<b>Indicaciones de preparación</b>	<b>Predeterminado</b>
No	Ponga primero 1 taza dosificadora de arroz en el recipiente interior. Vierta de 1 taza dosificadora de agua en proporción al arroz. A continuación, inicie el programa de cocción a presión.	No
No	Ponga primero 1 taza dosificadora de arroz en el recipiente interior. Vierta de 1 taza dosificadora de agua en proporción al arroz. Comience a continuación el modo de arroz blanco.	24 h
60 - 120 min	Ponga primero de 2 a 5 tazas dosificadoras de arroz integral en el recipiente interior. Vierta de 2 a 5 tazas dosificadoras de agua en proporción al arroz. Comience a continuación el modo de arroz integral.	24 h
30 - 90 min	Ponga primero de 1 a 3 tazas dosificadoras de Quinoa en el recipiente interior. Vierta de 1 a 3 tazas dosificadoras de agua en proporción a la quinoa. Comience a continuación el modo de quinoa.	24 h
90 - 360 min	Una vez limpios, coloca las zanahorias, el brócoli, las patatas y el pollo en el recipiente interior uno a uno, selecciona el programa sopa y empieza a cocinar.	24 h
30 - 90 min	En primer lugar, coloque trozos de zanahoria del tamaño de un bocado en el bol para cocinar al vapor y, a continuación, vierta 270 g de agua en el recipiente interior. A continuación comience el modo de cocción al vapor.	24 h
30 - 90 min	En primer lugar, coloque el maíz en el bol para cocinar al vapor y, a continuación, vierta 270 g de agua en el recipiente interior. A continuación comience el modo de cocción al vapor.	24 h
30 - 90 min	En primer lugar, coloque trozos de zanahoria del tamaño de un bocado en el bol para cocinar al vapor y, a continuación, vierta 270 g de agua en el recipiente interior. A continuación comience el modo de cocción al vapor.	24 h
30 - 90 min	En primer lugar, coloque el brócoli en el bol para cocinar al vapor y, a continuación, vierta 270 g de agua en el recipiente interior. A continuación comience el modo de cocción al vapor.	24 h
30 - 90 min	En primer lugar, coloque los 120 g de pollo en el bol para cocinar al vapor y, a continuación, vierta 270 g de agua en el recipiente interior. A continuación comience el modo de cocción al vapor.	24 h
Esta tabla es orientativa, ya que hemos enumerado algunos tiempos de cocción para una selección de alimentos. Sin embargo, a veces el resultado puede ser diferente, así que pruébelo usted mismo para ver cuál es el mejor sabor.		
	En primer lugar, vierta 500 g de leche en la olla. Después añada los 0,5 g de Lactobacillus en el recipiente. A continuación comience el modo preparación de yogur.	No
	Añada los 56 g de copos de avena en la olla- A continuación agregue los 398 g de leche al recipiente. A continuación comience el modo preparación de avena.	No
		24 h

---

## LIMPIEZA Y CUIDADO

---

### Limpiar después del uso

- Apague el aparato antes de limpiarlo.
- Para limpiarlo, coloque el recipiente interior en agua caliente (40 - 50 °C) durante más de 10 minutos y luego límpielo con un paño suave. No raye la pared interior con objetos duros como cepillos de alambre, esponjas metálicas, etc. para evitar dañar la capa antiadherente.
- La suciedad en el aparato o en la placa calefactora puede limpiarse con un paño que no gotee. Nunca vierta agua directamente sobre ella ni utilice un paño que gotee.
- Lavar el arroz u otros alimentos en otros recipientes antes de introducirlos en la olla interior de la arrocera puede prolongar considerablemente la vida útil del revestimiento antiadherente de la olla interior.
- La tapa interior se puede quitar para lavarla. No retire el anillo de silicona de la tapa. No utilice un cepillo de alambre ni objetos afilados para limpiar el recipiente interior, ya que se dañaría el anillo de silicona.
- Si el aparato no se utiliza durante mucho tiempo, el recipiente interior, la placa calefactora, la tapa de protección térmica y la válvula de vapor deben limpiarse y colocarse en un recipiente interior vacío durante 30 - 60 min para mantener el producto seco antes de guardarlo y para evitar olores.
- Limpie la válvula de vapor y la tapa del recipiente interior después de cada uso para mantenerlo limpio y sin olores.
- Hervir ácidos y álcalis con el producto acorta significativamente su vida útil.



## DETECCIÓN Y REPARACIÓN DE ANOMALÍAS

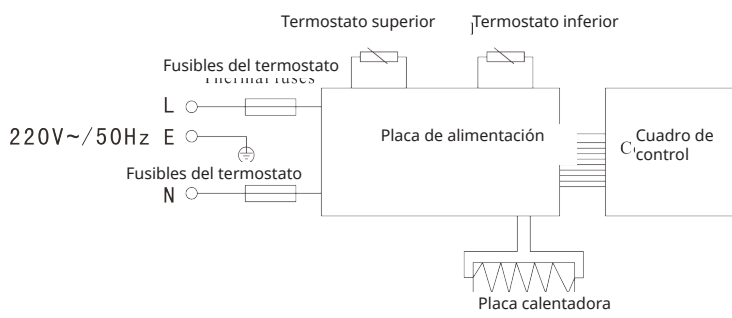
Problema	Causa	Solución
La luz no funciona.	No hay corriente.	Compruebe que la unidad esté encendida.
	Fallo de la tarjeta de alimentación.	Contacte con el servicio de atención al cliente para su reparación.
La placa calefactora no se calienta.	Error de circuito	Contacte con el servicio de atención al cliente para su reparación.
	Fusible defectuoso	Contacte con el servicio de atención al cliente para su reparación.
	Fallo de la placa calefactora	Contacte con el servicio de atención al cliente para su reparación.
El indicador luminoso está encendido pero el aparato no calienta.	Error de circuito	Contacte con el servicio de atención al cliente para su reparación.
	Fallo de la placa calefactora	Contacte con el servicio de atención al cliente para su reparación.
La comida está poco hecha.	Tiempo de preparación demasiado largo o demasiado corto.	Ajuste la cantidad de agua. El nivel de agua debe estar entre las marcas mínima y máxima.
	Proporción incorrecta entre el arroz y el agua.	Ajuste la proporción entre el arroz y el agua.
	El recipiente interior no está en el lugar correcto.	Gire el recipiente interior para que quede correctamente contra la placa calefactora.
La comida está poco hecha.	Hay algún objeto extraño entre el recipiente interior y la placa calefactora.	Retire el cuerpo extraño, pero en ningún caso enjuague la placa calefactora con agua.

Problema	Causa	Solución
	El recipiente interior está deformado.	Póngase en contacto con el servicio técnico para adquirir un recipiente interior de repuesto.
	Fusible defectuoso	Contacte con el servicio de atención al cliente para su reparación.
	Error en el sensor	Contacte con el servicio de atención al cliente para su reparación.
El arroz se ha quemado (el fondo está negro).	Ajuste la proporción entre arroz y agua.	Gire el recipiente interior para que quede correctamente contra la placa calefactora.
	El recipiente interior está deformado.	Póngase en contacto con el servicio técnico para adquirir un recipiente interior de repuesto.
	Fusible defectuoso	Contacte con el servicio de atención al cliente para su reparación.
	Error en el sensor	Contacte con el servicio de atención al cliente para su reparación.
La comida rebosa.	La comida rebosa.	Reduzca la cantidad de comida.
	La comida se ha preparado en el modo de funcionamiento incorrecto.	Seleccione una función adecuada para la preparación.

## Códigos de error

Código de error	Significado	Solución
E1	Sensor de fondo abierto	Contacte con el servicio de atención al cliente para su reparación.
E2	Sensor de suelo cortocircuitado	Contacte con el servicio de atención al cliente para su reparación.
E3	Sensor superior abierto	Contacte con el servicio de atención al cliente para su reparación.
E4	Cierre breve del sensor superior	Contacte con el servicio de atención al cliente para su reparación.
E5	Sobrecalentamiento	Compruebe que no hay cuerpos extraños entre la olla y la placa calefactora y que la olla está bien asentada; si el problema persiste, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente de la empresa.

## Esquema eléctrico



---

## INDICACIONES SOBRE LA RETIRADA DEL APARATO

---



Si en su país existe una disposición legal relativa a la eliminación de aparatos eléctricos y electrónicos, este símbolo estampado en el producto o en el embalaje advierte que no debe eliminarse como residuo doméstico. En lugar de ello, debe depositarse en un punto de recogida de reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Una gestión adecuada de estos residuos previene consecuencias potencialmente negativas para el medio ambiente y la salud de las personas. Puede consultar más información sobre el reciclaje y la eliminación de este producto contactando con su administración local o con su servicio de recogida de residuos.

---

## FABRICANTE E IMPORTADOR (REINO UNIDO)

---

**Fabricante:**

Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlín, Alemania.

**Importador para Gran Bretaña:**

Berlin Brands Group UK Limited  
PO Box 42  
272 Kensington High Street  
London, W8 6ND  
United Kingdom









**KLARSTEIN**