

guzzanti

Rýžovar
Ryžovar
Garnek do gotowania ryżu
Rizsfőző
Kuhalnik za riž
Reiskocher
Rice cooker

GZ-615



Návod k obsluze
Návod na obsluhu
Instrukcja obsługi
Használati útmutató
Navodila za uporabo
Bedienungsanleitung
Instruction manual

Děkujeme za koupi inovativního rýžovaru Guzzanti. Přejeme vám hodně let zdravého vaření s tímto efektivním výrobkem.

BEZPEČNÝ PROVOZ

K zajištění správné funkce tohoto spotřebiče dodržujte veškerá bezpečnostní upozornění tohoto návodu.

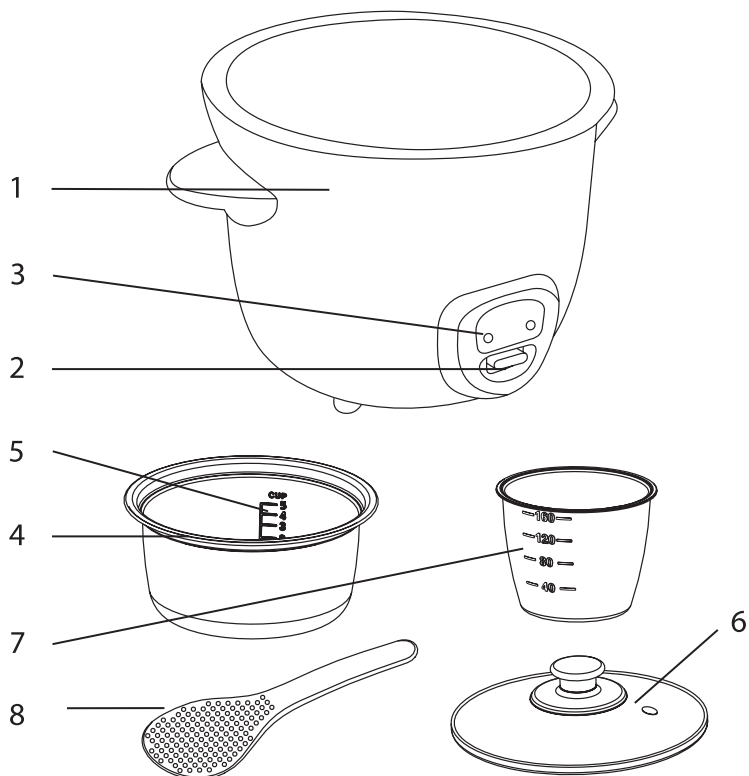
Návod k obsluze popisuje bezpečnostní pokyny, které musíte dodržovat během provozu, k zabránění zranění nebo poškození spotřebiče. Obsah upozornění neplatí jen pro tento spotřebič, ale také všeobecně pro elektrické spotřebiče.

SPECIÁLNÍ UPOZORNĚNÍ

1. Napájení: AC 120 V/60 Hz (Severní Amerika) AC 220~240 V 50 Hz (Evropa a Asie). Přepětí může způsobit požár nebo zasažení elektrickým proudem.
2. Nedotýkejte se horkého povrchu. Používejte madla a knoflíky.
3. Používejte na rovném a teplu odolném povrchu.
4. Pro ochranu před zasažením elektrickým proudem neponořujte kabel, zástrčku ani spotřebič do vody ani jiných tekutin.
5. Zvyšte pozornost při použití spotřebiče v blízkosti dětí.
6. Před čištěním a pokud nebudete spotřebič používat, odpojte jej od elektrické sítě. Před nasazením nebo sejmutím dílů a čištěním spotřebiče jej nechte vychladnout.
7. Nepoužívejte spotřebič s poškozeným kabelem, nebo pokud je spotřebič poškozený jakýmkoliv jiným způsobem.
8. Použití nedoporučeného příslušenství může vést k požáru, zasažení elektrickým proudem nebo zranění.
9. Spotřebič nepoužívejte venku.
10. Zabraňte kontaktu přívodního kabelu s horkým povrchem ani jej nenechávejte viset přes okraj stolu nebo pracovní plochy.
11. Nestavte na ani do blízkosti sporáku nebo vyhřáté trouby.
12. Spotřebič nepoužívejte k jinému než předepsanému účelu.
13. Zvyšte pozornost při přemísťování spotřebiče s horkým olejem nebo jinou tekutinou.
14. Nedotýkejte se, nezakrývejte ani neblokuje parní ventil na spotřebiči, protože je velmi horký a může způsobit popálení.
15. Základnu vždy odpojte od elektrické zásuvky. Nikdy netahejte za kabel.
16. Rýžovar musí být napájený samostatným elektrickým obvodem od ostatních spotřebičů. Pokud dojde k přetížení elektrického obvodu jinými spotřebiči, tento spotřebič nebude fungovat správně.

17. Před použitím zkontrolujte, zda je vnější povrch vnitřní nádoby suchý. Pokud vložíte do spotřebiče vlhkou nádobu, může se poškodit nebo způsobit závadu spotřebiče.
18. Zvyšte pozornost při otvírání víka během nebo po dovaření. Může vystupovat horká pára a může to vést k popálení.
19. Rýži nenechávejte ve spotřebiči s funkcí „Udržování teploty“ déle než 3 hodiny.
20. Abyste zabránili poškození nebo deformaci, vnitřní nádobu nepoužívejte na sporáku.
21. K odpojení odpojte zástrčku od elektrické zásuvky.
22. Ke snížení rizika zasažení elektrickým proudem vařte pouze v dodané vyjímatelné nádobě.

POPIS SPOTŘEBIČE



1. Tělo rýžovaru
2. Přepínač vaření
3. Kontrolky
4. Vnitřní nádoba
5. Linie odměrky vody
6. Skleněná poklička
7. Odměrka
8. Servírovací lžice

POKYNY PŘED POUŽITÍM

1. Přečtěte si veškeré pokyny a bezpečnostní instrukce.
2. Odstraňte veškeré obalové materiály a zkontrolujte, zda není spotřebič poškozený.
3. Zlikvidujte veškeré plastové sáčky, protože představují nebezpečí pro děti.
4. Víko a příslušenství umyjte v teplé vodě se saponátem. Opláchněte a důkladně vysušte.
5. Z rýžovaru vyjměte vnitřní nádobu a umyjte čistou teplou vodou se saponátem. Opláchněte a důkladně vysušte před vložením do rýžovaru.
6. Tělo spotřebiče utřete čistou vlhkou utěrkou.

UPOZORNĚNÍ

- Nepoužívejte agresivní čističe a drsné hubky.
- Tělo spotřebiče, kabel a zástrčku neponořujte do vody.

POKYNY K POUŽITÍ

1. K měření požadovaného množství rýže použijte dodanou odměrku. Jedna plná, zarovnaná odměrka syrové rýže představuje 2 odměrky vařené rýže. Odměrka předpokládá průmyslový rýžový standard 6 oz. (180 ml) a nerovná se jedné U.S. odměrce 8.11 oz. (240 ml)
2. Rýži opláchněte v samostatné nádobě, dokud voda není relativně čistá.
3. Propláchnutou rýži dejte do vnitřní nádoby.
4. Přidejte odpovídající množství vody.
5. Ujistěte se, zda je vnější vnitřní nádoby čistý, suchý a beze zbytků; vložte vnitřní nádobu do hlavní jednotky. Na rýžovar správně umístěte pokličku a připojte zástrčku k elektrické zásuvce.
6. K zahájení vaření stiskněte přepínač vaření. Rozsvítí se kontrolka režimu vaření. Po dovaření se rýžovar automaticky přepne do režimu „Udržování teploty“.

POZNÁMKA: pro měkčí rýži ji před vařením namočte na 10-20 minut.

7. Když je rýže dovařená, sejměte pokličku a pomocí lopatky rýži promíchejte. Tím uvolníte přebytečnou vlhkost a docílíte nadýchané textury. Pak nasadte pokličku a nechte spotřebič v režimu „Udržování teploty“ na 5-10 minut. Tím docílíte optimální textury a úrovně vlhkosti rýže.
8. K vypnutí rýžovaru odpojte zástrčku od elektrické zásuvky.

UPOZORNĚNÍ

Rýžovar zůstane v režimu „Udržování teploty“, dokud je připojený k elektrické zásuvce. Nedoporučujeme nechávat v režimu „Udržování teploty“ déle než 3 hodiny.

POZNÁMKA: abyste zabránili ztrátě páry a tím delší době vaření, neotvírejte ani nesundávejte pokličku během procesu vaření.

ODMĚRNÁ LINIE VNITŘNÍ NÁDOBY

Linie vodní hladiny vnitřní nádoby můžete použít k odměření správného množství vody pro rýži. Nejdříve přidejte požadované množství rýže. Pak nalijte vodu po odpovídající linii v nádobě (např. 2 šálky nevařené rýže je nutné doplnit po linii 2 ve vnitřní nádobě). Tímto rychlým a snadným postupem dosáhnete perfektních výsledků.

POZNÁMKA: linie vnitřní nádoby jsou určeny výlučně pro bílou rýži. Z důvodu extra vrstev otrub celozrnné hnědé rýže se vyžaduje více vody.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

POZNÁMKA: před čištěním spotřebič odpojte od sítě a nechte vychladnout.

1. Vyměňte vnitřní nádobu. Umyjte v teplé vodě se saponátem pomocí hubky.
2. Opláchněte a důkladně vysušte.
3. Proces opakujte u pokličky a dalšího příslušenství.
4. Tělo spotřebiče utřete vlhkou utěrkou.

POZNÁMKA: vnitřní nádobu, servírovací lžici a odměrku lze mýt v myčce nádobí!

UPOZORNĚNÍ

Nepoužívejte drsné čističe, drátěnky a agresivní čističe, které nejsou vhodné pro nepřílnavý povrch. Před použitím se ujistěte, zda je vnější povrch vnitřní nádoby suchý. Pokud vložíte do spotřebiče vlhkou vnitřní nádobu, můžete tento spotřebič poškodit, což může vést k závadě.

PŘÍRUČKA K VAŘENÍ

Tabulka vody pro bílou rýži:

Syrová rýže (šálky)	Voda (odměrky)	Linie vodní hladiny uvnitř nádoby	Přibl. množství vařené rýže (šálky)	Přibl. doba vaření
1	1 1/2	Linie 1	2	19-24 Min.
2	2 1/2	Linie 2	4	23-28 Min.
3	3 1/2	Linie 3	6	27-32 Min.

Tabulka vody pro hnědou rýži:

Syrová rýže (šálky)	Voda (odměrky)	Přibl. množství vařené rýže (šálky)	Přibl. doba vaření
1	1 1/2	2	28-33 Min.
2	2 1/2	4	32-37 Min.

TIPY PRO NEJLEPŠÍ VÝSLEDKY

- 1 Pokud je rýže suchá nebo tvrdá při přepnutí do režimu „Udržování teploty“, přidání dodatečného množství vody a prodloužení doby vaření ji změkčí. V závislosti na stavu rýže, přidejte ½ až 1 šálek vody a zamíchejte. Zavřete pokličku a stiskněte přepínač vaření. Když se rýžovar přepne do režimu „Udržování teploty“, otevřete pokličku a zamíchejte rýži ke kontrole konzistence. Opakujte, dokud není rýže měkká a vlhká. Po vaření je rýže příliš vlhká/mazlavá. Pokud je rýže příliš mokrá po přepnutí do režimu „Udržování teploty“, pomocí servírovací lžice rýži promíchejte. Tím rozdělíte spodní (vlhčí) díl rýže a uvolníte vlhkost. Zavřete pokličku a nechte v režimu „Udržování teploty“ dalších 10-30 minut, pravidelně otvírejte pokličku a míchejte k uvolnění přebytečné vlhkosti.
- 2 Postříkání vnitřní nádoby slabou vrstvou nepřilnavého spreje na vaření docílíte snadnější čistění bez přidání chuti nebo kalorií vašemu pokrmu.
- 3 Pokud recept vyžaduje sůl, použijte kvalitní. Neobsahuje žádné nečistoty nebo aditiva a snadno se rozpouští. Budete potřebovat přibližně jedenkrát více soli, než je to u běžné kuchyňské soli.
- 4 Pokud se rýžovar vypne před dovařením, přidejte vodu a opět spusťte proces vaření.
- 5 Pro zlepšení chuti a textury lze použít vývar namísto vody. Vývar můžete najít v místním supermarketu. Další možností je použití kostek bujonu (jsou k dostání s různými příchutěmi). Jedna kostka a šálek vody obvykle postačuje na jeden šálek vývaru.

BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

1. Rýžovar vaří při velmi vysoké teplotě a produkuje velké množství páry. Zvyšte pozornost při otvírání rýžovaru během nebo po dovaření. Při sejmutí pokličky držte ruce a obličej mimo spotřebič, abyste zabránili zasažení párou.
2. Pokud recept vyžaduje přidání másla nebo oleje, zvyšte pozornost, jako byste vařili na jiném spotřebiči s vysokou teplotou, jako je sporák nebo trouba. Vnitřní nádoba je horká, proto používejte k míchání dřevěné nebo plastové lžice a lopatky s dlouhým madlem. Pro tento typ vaření **NEPOUŽÍVEJTE** lopatku pro rýži s krátkým madlem.
3. Pamatujte, že cyklus vaření rýžovaru je kontrolován teplotou vnitřní nádoby. Když tekutina vyvře, teplota se zvýší, což způsobí, že rýžovar se automaticky přepne do režimu „Udržování teploty“. To je dobré pro vaření rýžových pokrmů ale pokud recept vyžaduje dušení nebo přípravu polévek, kde se používá hodně tekutiny, rýžovar se nevypne, dokud nevyvře veškerá tekutina. Důkladně postupujte dle receptu a nenechávejte rýžovar bez dohledu, protože bude pokračovat ve vaření při vysoké teplotě při vaření polévek, omáček, a dušených pokrmů. Proces vaření neustále monitorujte. Po uplynutí doby vaření rýžovar **VYPNĚTE MANUÁLNĚ**.

TECHNICKÉ PARAMETRY

Model:	Guzzanti GZ-615
Napájení:	220~240 V 50 Hz
Výkon:	400 W
Objem:	1,5 l
Rozměry:	(d x š x v): 27,5 x 23 x 22,5 cm
Čistá hmotnost:	1,5 kg

LIKVIDACE TOHOTO SPOTŘEBIČE

Na konci životnosti tohoto spotřebiče nesmíte tento spotřebič likvidovat v běžném komunálním odpadu. Odneste jej na příslušné sběrné místo pro sběr elektrických a elektronických zařízení.

ZÁRUČNÍ PODMÍNKY

Záruka na tento spotřebič představuje 24 měsíců od data zakoupení. Nárok na záruku je možné uplatnit pouze po předložení originálu dokladu o zakoupení výrobku (paragon, faktura) s typovým označením výrobku, datem prodeje a čitelným razítkem prodejce. Záruka zahrnuje výměnu nebo opravu částí spotřebiče, které se poškodí z důvodu poruch ve výrobě spotřebiče. Po uplynutí záruční doby bude spotřebič opraven za poplatek. Výrobce neodpovídá za poškození nebo úrazy osob, zvířat z důvodu nesprávného použití spotřebiče a nedodržení pokynů v návodu k použití. Výrobek je určen výhradně jako domácí spotřebič pro použití v domácnosti. Smluvní záruka je 6 měsíců, pokud je kupující podnikatel - fyzická osoba a spotřebič kupuje pro podnikatelskou činnost nebo komerční využití (§ 429 Obchodního zákoníku). Záruka se snižuje dle § 619 odst. 2 občanského zákoníku na 6 měsíců pro: žárovky, baterie, křemíkové a halogenové trubice.

Záruka se nevztahuje

- jakékoliv mechanické poškození výrobku nebo jeho části
- na vady způsobené nevhodným zacházením nebo umístěním.
- je-li zařízení obsluhováno v rozporu s návodem, případně zásahem neoprávněné osoby.
- nesprávně používán, skladován nebo přenášen.
- na záruku 24 měsíců se nevztahují opravy, například: výměna žárovky, trubice, čištění a odvápnování kávovarů, žehliček, zvlhčovačů, atd. Zde bude účtováno servisem za smluvní cenu.
- pokud nebude při kontrole přístroje zjištěna žádná závada nebo nebudou splněny záruční podmínky, uhradí režijní náklady spojené s kontrolou nebo opravou výrobku kupující.
- zákazník ztrácí záruku při používání výrobků k profesionální či jiné výdělečné činnosti v provozovnách.
- závada byla způsobena vnějšími a živelními podmínkami (např. poruchami v elektrické síti nebo bytové instalaci)
- záruka se netýká poškození vnějšího vzhledu nebo jiných, které nebrání standardní obsluze.

Pokud zboží při uplatňování vady ze strany spotřebitele bude zasíláno poštou nebo přepravní službou musí být zabalen v obalu vhodném pro přepravu tak, aby se zabránilo poškození výrobku.

Zodpovědný zástupce za servis pro ČR na značky: ARDES, Guzzanti, Scarlett, Luxell, Graef

ČERTES spol. s r.o.

Donínská 83

463 34 Hrádek nad Nisou

Tel./fax 482771487 - příjem oprav- servis.

Tel./fax 4827718718 - náhradní díly

Mobil: 721018073, 731521116, 608719174

Pracovní doba 8 - 16,30

www: certes.info, e-mail: certes@certes.info



Záruční list

Tento oddíl vyplňte prosím hůlkovým písmem a přiložte k výrobku.

Odesílatel:

Příjmení/jméno:

Stát/PSČ/obec/ulice:

Telefonní číslo:

Číslo/označení (zboží) položky:

Datum/místo prodeje:

Popis závady:

.....

Datum/podpis:

Záruka se nevztahuje.

Zašlete prosím neopravený výrobek za cenu poštovného zpět.

Sdělte mi, kolik budou činit náklady. Opravte výrobek za úhradu.

Informace pro uživatele k likvidaci elektrických a elektronických zařízení (domácnosti)



Tento symbol na produktech anebo v průvodních dokumentech znamená, že použité elektrické a elektronické výrobky nesmí být přidány do běžného komunálního odpadu.

Ke správné likvidaci, obnově a recyklaci doručte tyto výrobky na určená sběrná místa, kde budou přijata zdarma. Alternativně v některých zemích můžete vrátit své výrobky místnímu prodejci při koupi ekvivalentního nového produktu.

Správnou likvidací tohoto produktu pomůžete zachovat cenné přírodní zdroje a napomáháte prevenci potenciálních negativních dopadů na životní prostředí a lidské zdraví, což by mohly být důsledky nesprávné likvidace odpadů. Další podrobnosti si vyžádejte od místního úřadu nebo nejbližšího sběrného místa.

Při nesprávné likvidaci tohoto druhu odpadu mohou být v souladu s národními předpisy uděleny pokuty.

Pro podnikové uživatele v zemích Evropské unie

Chcete-li likvidovat elektrická a elektronická zařízení, vyžádejte si potřebné informace od svého prodejce nebo dodavatele.

Informace k likvidaci v ostatních zemích mimo Evropskou unii

Tento symbol je platný jen v Evropské unii.

Chcete-li tento výrobek zlikvidovat, vyžádejte si potřebné informace o správném způsobu likvidace od místních úřadů nebo od svého prodejce.

Dovozce:

PRIVEST s.r.o.

Na Zlatnici 301/2

Praha 4, PSČ 147 00

www: www.privest.cz

Email: info@privest.cz

Telefon: (+420) 241 410 819

Ďakujeme, že ste si kúpili inovatívny ryžovar Guzzanti. Prajeme vám veľa rokov zdravého varenia s týmto efektívnym výrobkom.

BEZPEČNÁ PREVÁDZKA

Na zaistenie správnej funkcie tohto spotrebiča dodržiavajte všetky bezpečnostné upozornenia tohto návodu.

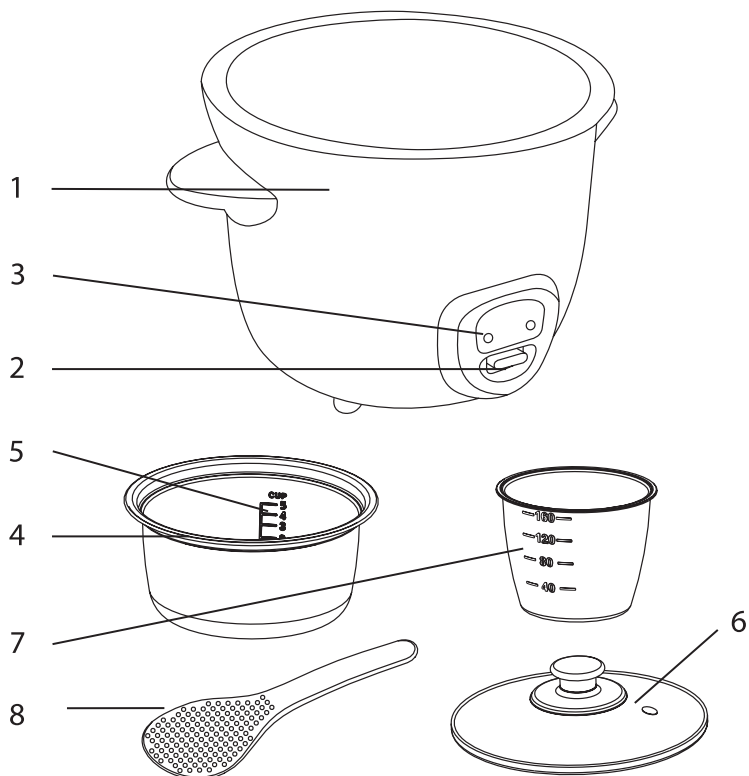
Návod na obsluhu popisuje bezpečnostné pokyny, ktoré musíte dodržiavať počas prevádzky, aby ste zabránili zraneniu alebo poškodeniu spotrebiča. Obsah upozornení neplatí len pre tento spotrebič, ale všeobecne pre elektrické spotrebiče.

ŠPECIÁLNE UPOZORNENIA

1. Napájanie: AC 120 V/60 Hz (Severná Amerika) AC 220~240 V 50 Hz (Európa a Ázia). Prepätie môže spôsobiť požiar alebo zasiahnutie elektrickým prúdom.
2. Nedotýkajte sa horúceho povrchu. Používajte madlá a ovládače.
3. Používajte na rovnom a teplu odolnom povrchu.
4. Na ochranu pred zasiahnutím elektrickým prúdom neponárajte kábel, zástrčku ani spotrebič do vody ani iných tekutín.
5. Zvýšte pozornosť pri použití spotrebiča v blízkosti detí.
6. Pred čistením a ak nebudete spotrebič používať, odpojte ho od elektrickej siete. Pred naložením alebo zložením dielov a čistením spotrebiča ho nechajte vychladnúť.
7. Nepoužívajte spotrebič s poškodeným káblom, alebo ak je spotrebič poškodený akýmkoľvek iným spôsobom.
8. Použitie neodporúčaného príslušenstva môže viesť k požiaru, zasiahnutiu elektrickým prúdom alebo zraneniu.
9. Spotrebič nepoužívajte vonku.
10. Zabráňte kontaktu prírodného kábla s horúcim povrchom a nenechávajte ho visieť cez okraj stola alebo pracovnej plochy.
11. Neumiestňujte na ani do blízkosti sporáka alebo vyhriatej rúry.
12. Spotrebič nepoužívajte na iný ako predpísaný účel.
13. Zvýšte pozornosť pri premiestňovaní spotrebiča s horúcim olejom alebo inou tekutinou.
14. Nedotýkajte sa, nezakrývajte ani neblokujte parný ventil na spotrebiči, pretože je veľmi horúci a môže spôsobiť popálenie.
15. Základňu vždy odpojte od elektrickej zásuvky. Nikdy neťahajte za kábel.
16. Ryžovar musí byť napájaný samostatným elektrickým obvodom od ostatných spotrebičov. Ak dôjde k preťaženiu elektrického obvodu inými spotrebičmi, tento spotrebič nebude fungovať správne.

17. Pred použitím skontrolujte, či je vonkajší povrch vnútornej nádoby suchý. Ak vložíte do spotrebiča vlhkú nádobu, môže sa poškodiť alebo spôsobiť poruchu spotrebiča.
18. Zvýšte pozornosť pri otváraní veka počas alebo po dovarení. Môže vystupovať horúca para a môže to viesť k popáleniu.
19. Ryžu nenechávajte v spotrebiči s funkciou „Udržiavanie teploty“ dlhšie ako 3 hodiny.
20. Aby ste zabránili poškodeniu alebo deformácii, vnútornú nádobu nepoužívajte na sporáku.
21. Na odpojenie odpojte zástrčku od elektrickej zásuvky.
22. Na zníženie rizika zasiahnutia elektrickým prúdom varte len v dodanej vyberateľnej nádobe.

POPIS SPOTREBIČA



1. Telo ryžovaru
2. Prepínač varenia
3. Kontrolky
4. Vnútorná nádoba
5. Línie odmerky vody
6. Sklenená pokrývka
7. Odmerka
8. Servírovacia lyžica

POKYNY PRED POUŽITÍM

1. Prečítajte si všetky pokyny a bezpečnostné inštrukcie.
2. Odstráňte všetky obalové materiály a skontrolujte, či nie je spotrebič poškodený.
3. Zlikvidujte všetky plastové vrecká, pretože predstavujú nebezpečenstvo pre deti.
4. Veko a príslušenstvo umyte v teplej vode so saponátom. Opláchnite a dôkladne vysušte.
5. Z ryžovaru vyberte vnútornú nádobu a umyte čistou teplou vodou so saponátom. Opláchnite a dôkladne vysušte pred vložením do ryžovaru.
6. Telo spotrebiča utrite čistou vlhkou utierkou.

UPOZORNENIE

- Nepoužívajte agresívne čističe a drsné špongie.
- Telo spotrebiča, kábel a zástrčku neponárajte do vody.

POKYNY K POUŽITIU

1. Na meranie požadovaného množstva ryže použite dodanú odmerku. Jedna plná, zarovnaná odmerka surovej ryže predstavuje 2 odmerky varenej ryže. Odmerka predpokladá priemyslový ryžový štandard 6 oz. (180 ml) a nerovná sa jednej U.S. odmerke 8.11 oz. (240 ml)
2. Ryžu opláchnite v samostatnej nádobe, pokým voda nie je relatívne čistá.
3. Prepláchnutú ryžu dajte do vnútornej nádoby.
4. Pridajte zodpovedajúce množstvo vody.
5. Uistite sa, že je vonkajšok vnútornej nádoby čistý, suchý a bez zvyškov; vložte vnútornú nádobu do hlavnej jednotky. Na ryžovar správne umiestnite pokrývku a pripojte zástrčku k elektrickej zásuvke.
6. Na spustenie varenia stlačte prepínač varenia. Rozsvieti sa kontrolka režimu varenia. Po dovarení sa ryžovar automaticky prepne do režimu „Udržovanie teploty“.

POZNÁMKA: ak chcete mäkšiu ryžu, pred varením ju namočte na 10-20 minút.

7. Keď je ryža dovarená, zložte pokrývku a pomocou lopatky ryžu premiešajte. Tým uvoľníte prebytočnú vlhkosť a docielite nadýchanú textúru. Potom naložte pokrývku a nechajte spotrebič v režime „Udržiavanie teploty“ na 5-10 minút. Tým docielite optimálnu textúru a úroveň vlhkosti ryže.
8. Na vypnutie ryžovaru odpojte zástrčku od elektrickej zásuvky.

UPOZORNENIE

Ryžovar zostane v režime „Udržiavanie teploty“, pokým je pripojený k elektrickej zásuvke. Neodporúčame nechávať v režime „Udržiavanie teploty“ dlhšie ako 3 hodiny.

POZNÁMKA: aby ste zabránili strate pary a tým dlhšej dobe varenia, neotvárajte ani neskladajte pokrivku počas procesu varenia.

ODMERNÁ LÍNIA VNÚTORNEJ NÁDOBY

Línie vodnej hladiny vnútornej nádoby môžete použiť na odmeranie správneho množstva vody pre ryžu. Najskôr pridajte požadované množstvo ryže. Potom nalejte vodu po zodpovedajúcu líniu v nádobe (napr. 2 šálky nevarenej ryže je nutné doplniť po líniu 2 vo vnútornej nádobe). Týmto rýchlym a ľahkým postupom dosiahnete perfektné výsledky.

POZNÁMKA: línie vnútornej nádoby sú určené výlučne pre bielu ryžu. Z dôvodu extra vrstiev otrúb celozrnnnej hnedej ryže sa vyžaduje viac vody.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

POZNÁMKA: pred čistením spotrebič odpojte od siete a nechajte vychladnúť.

1. Vyberte vnútornú nádobu. Umyte v teplej vode so saponátom pomocou špongie.
2. Opláchnite a dôkladne vysušte.
3. Proces opakujte pri pokrivke a ďalšom príslušenstve.
4. Telo spotrebiča utrite vlhkou utierkou.

POZNÁMKA: vnútornú nádobu, servírovaciu lyžicu a odmerku je možné umývať v umývačke riadu!

UPOZORNENIE

Nepoužívajte drsné čističe, drôtenky a agresívne čističe, ktoré nie sú vhodné na nepriľnavý povrch. Pred použitím sa uistite, že je vonkajší povrch vnútornej nádoby suchý. Ak vložíte do spotrebiča vlhkú vnútornú nádobu, môžete spotrebič poškodiť, čo môže viesť k poruche.

PRÍRUČKA K VARENIU

Tabuľka vody pre bielu ryžu:

Surová ryža (šálky)	Voda (odmerky)	Línia vodnej hladiny v nádobe	Pribl. množstvo varenej ryže (šálky)	Pribl. doba varenia
1	1 1/2	Línia 1	2	19-24 Min.
2	2 1/2	Línia 2	4	23-28 Min.
3	3 1/2	Línia 3	6	27-32 Min.

Tabuľka vody pre hnedú ryžu:

Surová ryža (šálky)	Voda (odmerky)	Pribl. množstvo varenej ryže (šálky)	Pribl. doba varenia
1	1 1/2	2	28-33 Min.
2	2 1/2	4	32-37 Min.

TIPY PRE NAJLEPŠIE VÝSLEDKY

- 1 Ak je ryža suchá alebo tvrdá pri prepnutí do režimu „Udržiavanie teploty“, pridanie dodatočného množstva vody a predĺženie doby varenia ju zmäkčí. V závislosti od stavu ryže, pridajte ½ až 1 šálku vody a zamiešajte. Zatvorte pokrývku a stlačte prepínač varenia. Keď sa ryžovar prepne do režimu „Udržiavanie teploty“, otvorte pokrývku a zamiešajte ryžu pre kontrolu konzistencie. Opakujte, pokiaľ nie je ryža mäkká a vlhká. Po varení je ryža veľmi vlhká/mazľavá. Ak je ryža veľmi mokrá po prepnutí do režimu „Udržiavanie teploty“, pomocou servírovacej lyžice ryžu premiešajte. Tým rozdélite dolný (vlhkejší) diel ryže a uvoľníte vlhkosť. Zatvorte pokrývku a nechajte v režime „Udržiavanie teploty“ ďalších 10-30 minút, pravidelne otvárajte pokrývku a miešajte pre uvoľnenie prebytočnej vlhkosti.
- 2 Postriekanie vnútornej nádoby slabou vrstvou nepriľnavého spreja na varenie docielite ľahšie čistenie bez pridania chuti alebo kalórií vášmu pokrmu.
- 3 Ak recept vyžaduje soľ, použite kvalitnú soľ. Neobsahuje žiadne nečistoty alebo aditíva a ľahko sa rozpúšťa. Budete potrebovať približne dvojnásobné množstvo soli, ako je to pri bežnej kuchynskej soli.
- 4 Ak sa ryžovar vypne pred dovarením, pridajte vodu a opäť spustíte proces varenia.
- 5 Na zlepšenie chuti a textúry je možné použiť vývar namiesto vody. Vývar môžete nájsť v miestnom supermarkete. Ďalšou možnosťou je použitie kociek bujónu (kúpate s rôznymi príchutami). Jedna kocka a šálka vody obvyčajne postačuje na jednu šálku vývaru.

BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA

1. Ryžovar varí pri veľmi vysokej teplote a produkuje veľké množstvo pary. Zvýšte pozornosť pri otváraní ryžovaru počas alebo po dovarení. Pri zložení pokrývky držte ruky a tvár mimo spotrebiča, aby ste zabránili zasiahnutiu parou.
2. Ak recept vyžaduje prídanie masla alebo oleja, zvýšte pozornosť, ako keby ste varili na inom spotrebiči s vysokou teplotou, ako je sporák alebo rúra. Vnútoraná nádoba je horúca, preto používajte na miešanie drevené alebo plastové lyžice a lopatky s dlhým madlom. Pre tento typ varenia **NEPOUŽÍVAJTE** lopatku na ryžu s krátkym madlom.
3. Pamätajte, že cyklus varenia ryžovaru je kontrolovaný teplotou vnútornej nádoby. Keď tekutina vyvrie, teplota sa zvýši, čo spôsobí, že ryžovar sa automaticky prepne do režimu „Udržiavanie teploty“. To je dobré pre varenie ryžových pokrmov ale ak recept vyžaduje dusenie alebo prípravu polievok, kde sa používa veľa tekutiny, ryžovar sa nevypne, pokiaľ nevyvrie všetka tekutina. Dôkladne postupujte podľa receptu a nenechávajte ryžovar bez dozoru, pretože bude pokračovať vo varení pri vysokej teplote pri varení polievok, omáčok, a dusených pokrmov. Proces varenia neustále monitorujte. Po uplynutí doby varenia ryžovar **VYPNITE MANUÁLNE**.

TECHNICKÉ PARAMETRE

Model:	Guzzanti GZ-615
Napájanie:	220~240 V 50 Hz
Výkon:	400 W
Objem:	1,5 l
Rozmery:	(d x š x v): 27,5 x 23 x 22,5 cm
Čistá hmotnosť:	1,5 kg

LIKVIDÁCIA TOHTO SPOTREBIČA

Na konci životnosti tohto spotrebiča nesmiete tento spotrebič likvidovať v bežnom komunálnom odpade. Odneste ho na príslušné zberné miesto pre zber elektrických a elektronických zariadení.

ZÁRUČNÉ PODMIENKY

Záruka na tento spotrebič predstavuje 24 mesiacov od dátumu zakúpenia. Nárok na záruku je možné uplatniť len po predložení originálu dokladu o zakúpení výrobku (paragón, faktúra) s typovým označením výrobku, dátumom predaja a čitateľnou pečiatkou predajcu. Záruka zahŕňa výmenu alebo opravu častí spotrebiča, ktoré sa poškodia z dôvodu porúch vo výrobe spotrebiča. Po uplynutí záručnej doby bude spotrebič opravený za poplatok. Výrobca nezodpovedá za poškodenia alebo úrazy osôb, zvierat z dôvodu nesprávneho použitia spotrebiča a nedodržania pokynov v návode na obsluhu. Výrobok je určený výhradne ako domáci spotrebič pre použitie v domácnosti. Zmluvná záruka je 6 mesiacov, ak je kupujúci podnikateľ - fyzická osoba a spotrebič kupuje pre podnikateľskú činnosť alebo komerčné využitie. Záruka sa znižuje podľa občianskeho zákonníka na 6 mesiacov pre: žiarovky, batérie, kremíkové a halogénové trubice.

Záruka sa nevzťahuje na

- akékoľvek mechanické poškodenie výrobku alebo jeho časti
- na chyby spôsobené nevhodným zaobchádzaním alebo umiestnením.
- ak je zariadenie obsluhované v rozpore s návodom, prípadne zásahom neoprávnenej osoby.
- nesprávne používaný, skladovaný alebo prenášaný.
- na záruku 24 mesiacov sa nevzťahujú opravy, napríklad: výmena žiarovky, trubice, čistenie a odváňňovanie kávovarov, žehličiek, zvlhčovačov, atď. Tu bude účtované servisom za zmluvnú cenu.
- ak nebude pri kontrole zariadenia zistená žiadna porucha alebo nebudú splnené záručné podmienky, uhradí režijné náklady spojené s kontrolou alebo opravou výrobku kupujúci.
- zákazník stráca záruku pri používaní výrobkov na profesionálnej alebo inej zárobkovej činnosti v prevádzkach.
- porucha bola spôsobená vonkajšími a živelnými podmienkami (napr. poruchami v elektrickej sieti alebo bytovej inštalácii).
- záruka sa netýka poškodenia vonkajšieho vzhľadu alebo iných, ktoré nebránia štandardnej obsluhu.

Ak tovar pri uplatňovaní poruchy zo strany spotrebiteľa bude zasielaný poštou alebo prepravnou službou, musí byť zabalený v obale vhodnom pre prepravu tak, aby sa zabránilo poškodeniu výrobku.

Zodpovedný zástupca za servis pre SR

ČERTES SK, s.r.o.

Pažite č. 42

010 09 Žilina

tel./fax: +421 41 5680 171, 5680 173

mobil: +421 905 259213

+421 907 241912

Pracovná doba Po-Pia. 9:00 - 15:00

e-mail: certes.sk@gmail.com

certes@eslovakia.sk



Záručný list

Tento oddiel vyplňte prosím paličkovým písmom a priložte k výrobku.

Odosielateľ:

Priezvisko/meno:

Štát/PSČ/obec/ulica:

Telefónne číslo:

Číslo/označenie (tovaru) položky:

Dátum/miesto predaja:

Popis poruchy:

Dátum/podpis:

Záruka sa nevzťahuje.

Zašlite prosím neopravený výrobok za cenu poštovného späť.

Informujte ma, koľko budú predstavovať náklady. Opravte výrobok za úhradu.

Informácie o likvidácii opotrebovaného elektrického zariadenia (súkromné domácnosti)



Tento symbol na produktoch a/alebo na priložených dokumentoch znamená, že sa pri likvidácii nesmú elektrické a elektronické zariadenia miešať so všeobecným domácim odpadom.

V záujme správneho obhospodarovania, obnovy a recyklácie odveďte, prosím, tieto produkty na určené zberné miesta, kde budú prijaté bez poplatku. V niektorých krajinách je možné tieto produkty vrátiť priamo miestnemu maloobchodu v prípade, ak si objednáte podobný nový výrobok.

Správna likvidácia týchto produktov pomôže ušetriť hodnotné zdroje a zabrániť možným negatívnym vplyvom na ľudské zdravie a prostredie, ktoré môžu inak vzniknúť v dôsledku nesprávneho zaobchádzania s odpadom. Bližšie informácie o najbližšom zbernom mieste získate na miestnom úrade.

V prípade nesprávnej likvidácie odpadu môžu byť uplatnené pokuty v súlade s platnou legislatívou.

Pre právnické osoby v Európskej únii

Ak potrebujete zlikvidovať opotrebované elektrické a elektronické zariadenia, bližšie informácie získate od svojho miestneho predajcu alebo dodávateľa.

Informácie o likvidácii v krajinách mimo Európskej únie

Tento symbol je platný len v Európskej únii. Ak si želáte zlikvidovať toto zariadenie, obráťte sa na miestny úrad alebo predajcu a poinformujte sa o správnom spôsobe likvidácie tohto typu odpadu.

Dovozca:

PRIVEST s.r.o.
Na Zlatnici 301/2
Praha 4, PSČ 147 00
www: www.privest.cz
Email: info@privest.cz
Telefon: (+420) 241 410 819

Dziękujemy za wybór innowacyjnego garnka do gotowania ryżu Guzzanti. Życzymy wielu lat zadowolenia ze zdrowego gotowania za pomocą tego skutecznego pomocnika.

BEZPIECZNA PRACA

Aby zapewnić poprawne funkcjonowanie urządzenia, należy przestrzegać wszystkich zaleceń dotyczących bezpieczeństwa, zawartych w niniejszej instrukcji.

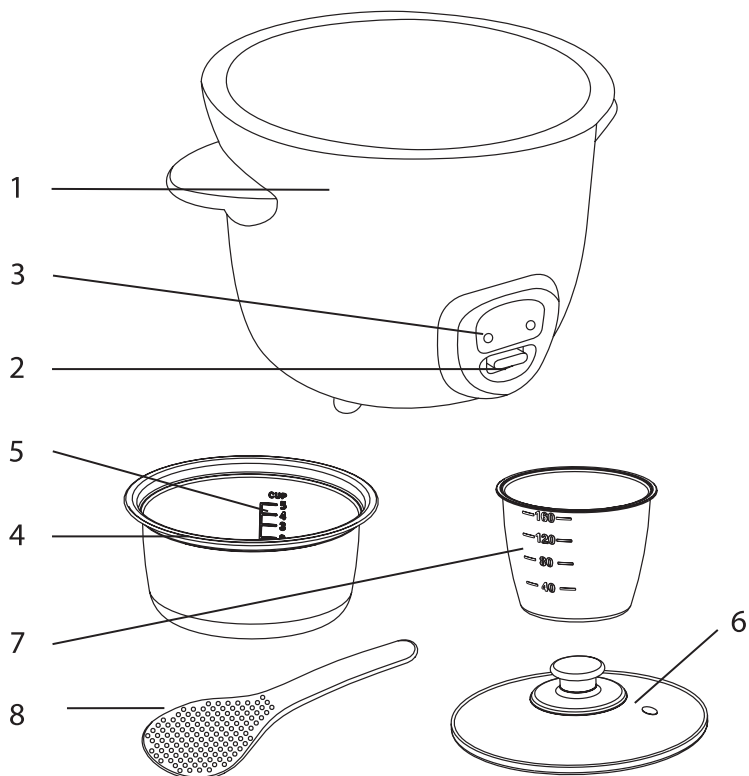
Instrukcja obsługi zawiera zalecenia bezpieczeństwa, których należy przestrzegać, aby unikać ryzyka uszkodzenia urządzenia lub obrażenia ciała. Ostrzeżenia i zalecenia dotyczą nie tylko tego urządzenia, ale również każdego innego urządzenia elektrycznego.

UWAGA SPECJALNA

1. Zasilanie: AC 120 V/60 Hz (Ameryka Północna) AC 220~240 V 50 Hz (Europa i Azja). Przepięcie może spowodować pożar lub porażenie prądem.
2. Nie dotykaj gorącej powierzchni. W celu obsługi urządzenia używaj uchwyty i przycisków.
3. Urządzenie można użytkować tylko na równej i stabilnej powierzchni, odpornej na wysokie temperatury.
4. W celu uniknięcia ryzyka pożaru, porażenia prądem nigdy nie zanurzaj przewodu zasilającego, wtyczki lub samego urządzenia w wodzie lub innych cieczach.
5. Zachowaj ostrożność w czasie używania urządzenia w pobliżu dzieci.
6. W razie nieużytkowania urządzenia i przed rozpoczęciem czyszczenia należy je odłączyć od źródła zasilania. Przed odłożeniem lub czyszczeniem należy pozostawić urządzenie do wystygnięcia.
7. Nie używaj urządzenia w razie uszkodzonego przewodu zasilającego, wtyczki lub samego urządzenia.
8. Zastosowanie akcesoriów innych, niż wskazane przez producenta może spowodować pożar, porażenie prądem lub obrażenia ciała.
9. Nie używać urządzenia na zewnątrz budynku.
10. Nigdy nie zostawiaj luźno zwisającego przewodu, unikaj kontaktu przewodu z gorącymi powierzchniami.
11. Nie ustawiaj urządzenia w pobliżu kuchenek lub rozgrzanego piekarnika.
12. Nie używać urządzenia w innym celu, niż do którego zostało ono przeznaczone.
13. Podczas przemieszczania urządzenia zawierającego gorący olej lub inne gorące płyny należy zachować ostrożność.

14. Nie dotykaj, nie zasłaniaj i nie blokuj zawór parowy na urządzeniu - jest on bardzo gorący i może spowodować poparzenia.
15. Zespół napędowo-grzewczy zawsze odłączaj od źródła zasilania. Nigdy nie ciągnij za przewód zasilający.
16. Garnek powinien być zasilany za pomocą samodzielnego obwodu elektrycznego. W razie przeciążenia obwodu innymi urządzeniami garnek nie będzie działać poprawnie.
17. Przed uruchomieniem urządzenia należy upewnić się, czy powierzchnia garnka wewnętrznego jest sucha. Umieszczenie w urządzeniu wilgotnego garnka może spowodować uszkodzenie garnka wewnętrznego lub samego urządzenia.
18. Podczas gotowania i otwierania pokrywy bądź ostrożny. Z urządzenia może wydobywać się gorąca para - ryzyko poparzenia!
19. Przy włączonym trybie „Utrzymywanie temperatury” nie zostawiaj ryżu w garnku dłużej niż 3 godziny.
20. Nigdy nie używaj garnka wewnętrznego na kuchence - ryzyko uszkodzenia lub odkształcenia.
21. Odłączaj urządzenie od zasilania poprzez wyciągnięcie wtyczki z gniazdka elektrycznego.
22. W celu zmniejszenia ryzyka porażenia prądem gotuj tylko w oryginalnym, wyjmowanym garnku wewnętrznym.

OPIS URZĄDZENIA



1. Obudowa garnka
2. Przełącznik gotowania
3. Lampki kontrolne
4. Garnek wewnętrzny
5. Podziałka wewnętrzna
6. Szklana półka
7. Dozownik z miarką
8. Łyżka do serwowania

ZALECENIA PRZED PIERWSZYM URUCHOMIENIEM

1. Dokładnie zapoznaj się z wszystkimi instrukcjami i zaleceniami w zakresie bezpieczeństwa.
2. Usuń wszelkie materiały opakowaniowe i sprawdź, czy garnek nie jest uszkodzony.
3. Zlikwiduj wszystkie worki foliowe, gdyż stwarzają one ryzyko dla dzieci.
4. Pokrywę i akcesoria zmyj w ciepłej wodzie z dodatkiem detergentu. Wypłucz w czystej wodzie i dokładnie wysusz.
5. Wyjmij z urządzenia garnek wewnętrzny i zmyj go w ciepłej wodzie z dodatkiem detergentu. Przed ponownym umieszczeniem w urządzeniu wypłucz go w czystej wodzie i dokładnie wysusz.
6. Obudowę zewnętrzną wytrzyj wilgotną ściereczką.

OSTRZEŻENIE

- Do czyszczenia nie używaj żadnych środków agresywnych i ściernych.
- Nigdy nie zanurzaj obudowy urządzenia, kabla i wtyczki w wodzie.

OBSŁUGA URZĄDZENIA

1. Do dozowania ryżu użyj dozownika, który jest częścią zestawu. Z jednego pełnego dozownika surowego ryżu dostajemy 2 dozowniki gotowanego ryżu. Miarka odpowiada przemysłowemu standardowi 6 oz. (180 ml) i nie jest ona identyczna z miarką U.S. 8.11 oz. (240 ml).
2. Ryż należy płukać w osobnym garnku, dopóki woda nie jest relatywnie czysta.
3. Przeplukany ryż umieść w garnku wewnętrznym.
4. Dodaj odpowiednią ilość wody.
5. Upewnij się, że powierzchnia zewnętrzna garnka wewnętrznego jest czysta, sucha i pozbawiona resztek starego ryżu. Garnek wewnętrzny umieść w urządzeniu. Załóż pokrywę i podłącz wtyczkę do gniazdka elektrycznego.
6. Aby rozpocząć proces gotowania, naciśnij przycisk gotowania. Zapali się lampka kontrolna trybu gotowania. Po zakończeniu gotowania urządzenie automatycznie przełącza się do trybu „Utrzymywanie temperatury”.

ZALECENIE: Gdy ryż ma być miększy, należy go namoczyć na 10-20 minut.

7. Po ugotowaniu ryżu zdejmij pokrywę i wymieszaj ryż za pomocą łypatki. W ten sposób usuniesz nadmiar wilgoci, uzyskując puszystą konsystencję ryżu. Następnie załóż pokrywę i zostaw urządzenie w trybie „Utrzymywania temperatury” przez 5-10 minut. W ten sposób uzyskasz optymalną teksturę i wilgotność ryżu.
8. Odłącz urządzenie od zasilania poprzez wyciągnięcie wtyczki z gniazdka elektrycznego.

OSTRZEŻENIE

Dopóki urządzenie podłączone jest do zasilania, to pozostaje ono w trybie „Utrzymywania temperatury”. Nie zostawiaj urządzenia w trybie „Utrzymywanie temperatury” dłużej niż 3 godziny.

UWAGA: W trakcie gotowania nie zdejmuj pokrywy, gdyż spowodowałoby to utratę pary i przedłużenie czasu gotowania.

PODZIAŁKA GARNKA WEWNĘTRZNEGO

Podziałka wewnątrz garnka wewnętrznego służy do odmierzenia odpowiedniej ilości wody do gotowania ryżu. Najpierw wsyp odpowiednią ilość ryżu. Następnie wlej wodę, kierując się kreskami na podziałce (np. na 2 filiżanki ryżu należy wlać wodę do poziomu kreski nr 2 na podziałce). Powyższy sposób odmierzania surowców jest gwarancją doskonałych wyników.

UWAGA: Kreski na podziałce na garnku wewnętrznym służą do odmierzania wody tylko w przypadku gotowania ryżu białego. W przypadku gotowania ryżu brązowego (pełnoziarnistego) lub otrąb wymagana jest większa ilość wody.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

UWAGA: Przed czyszczeniem należy odłączyć urządzenie od zasilania i pozostawić urządzenie do wystygnięcia.

1. Wyjmij garnek wewnętrzny. Garnek zmyj w ciepłej wodzie z dodatkiem środka do naczyń za pomocą gąbki.
2. Wypłucz w czystej wodzie i dokładnie wysusz.
3. W ten sam sposób zmyj również pokrywę i inne akcesoria.
4. Obudowę zewnętrzną wytrzyj wilgotną ściereczką.

INFORMACJA: Garnek wewnętrzny, łyżkę do serwowania i dozownik można myć w zmywarce.

OSTRZEŻENIE

Do czyszczenia nie używaj środków ściernych lub agresywnych, druciaków i innych narzędzi nieodpowiednich do czyszczenia powłok nieprzywierających. Przed uruchomieniem urządzenia należy upewnić się, czy powierzchnia garnka wewnętrznego jest sucha. Umieszczenie w urządzeniu wilgotnego garnka może spowodować uszkodzenie garnka wewnętrznego lub samego urządzenia.

PODRĘCZNIK DO GOTOWANIA

Tabela odmierzania wody do ryżu białego:

Surowy ryż (filiżanki)	Woda (miarki)	Kreska na podziałce wewnątrz garnka	Przybliżona ilość gotowanego ryżu (filiżanki)	Przybliżony czas gotowania
1	1 1/2	Kreska 1	2	19-24 Min.
2	2 1/2	Kreska 2	4	23-28 Min.
3	3 1/2	Kreska 3	6	27-32 Min.

Tabela odmierzania wody do ryżu brązowego:

Surowy ryż (filiżanki)	Woda (miarki)	Przybliżona ilość gotowanego ryżu (filiżanki)	Przybliżony czas gotowania
1	1 1/2	2	28-33 Min.
2	2 1/2	4	32-37 Min.

PORADY, JAK OSIĄGNĄĆ NAJLEPSZE WYNIKI

- 1 Gdy ryż jest suchy lub twardy, można go zmiękczyć, dodając wody w trybie „Utrzymywanie temperatury” i przedłużając czas gotowania. W zależności od stanu ryżu dodaj pół lub jedną filiżankę wody i wymieszaj. Zamknij pokrywę i naciśnij przycisk gotowania. Po przełączeniu do trybu „Utrzymywanie temperatury” otwórz pokrywę i wymieszaj ryż w celu sprawdzenia jego konsystencji. Cały proces należy powtarzać, dopóki ryż nie jest miękki i wilgotny. Ryż po ugotowaniu jest zbyt wilgotny/mazisty. Gdy ryż jest zbyt mokry, po przełączeniu do trybu „Utrzymywanie temperatury” wymieszaj go za pomocą łyżki do serwowania. W ten sposób odkryjesz dolną (bardziej wilgotną) część ryżu i pozwolisz na odparowanie nadmiaru wilgoci. Zamknij pokrywę i zostaw ryż w trybie „Utrzymywanie temperatury” przez kolejnych 10-30 minut, regularnie otwierając pokrywę i mieszając ryż w celu usunięcia nadmiaru wilgoci.
- 2 Naniesienie cienkiej warstwy sprayu do powłok nieprzywierających ułatwi czyszczenie po gotowaniu, bez niepożądanego smaku tłuszczu i dodatkowych kalorii.
- 3 Używaj tylko jakościowej soli. Jakościowa sól nie zawiera żadnych nieczystości lub dodatków i jest łatwo rozpuszczalna. Do gotowania potrzebna będzie mniej więcej dwukrotna ilość tej soli w porównaniu ze zwykłą solą kuchenną.
- 4 W razie wyłączenia urządzenia przed zakończeniem gotowania dodaj wodę i włącz ponownie proces gotowania.
- 5 Do udoskonalenia smaku i tekstury można użyć rosółu zamiast wody. Rosół znajdziesz w lokalnym sklepie. Można też zastosować bulion w kostkach (dostępny w wielu smakach). Jedna kostka i filiżanka wody zwykle starczy na jedną filiżankę rosółu.

ŚRODKI BEZPIECZEŃSTWA

1. Garnek podczas gotowania produkuje duże ilości bardzo gorącej pary. Podczas gotowania i otwierania pokrywy bądź ostrożny. Po otwarciu pokrywy trzymaj twarz i ręce poza strefą pracy urządzenia, aby nie dopuścić do kontaktu z gorącą parą.
2. Gdy przepis wymaga dodania masła lub oleju, zachowaj ostrożność, podobnie jak w przypadku gotowania w innym urządzeniu, takim jak kuchenka lub piekarnik. Garnek wewnętrzny jest gorący - do mieszania używaj drewnianych łyżek łopatek z długim uchwytem. Do gotowania NIE UŻYWAJ łopatek z krótkim uchwytem.
3. Pamiętaj, że cykl gotowania sterowany jest przez temperaturę garnka wewnętrznego. W razie wygotowania się wody urządzenie automatycznie przełącza się do trybu „Utrzymywanie temperatury”. Opcja ta jest odpowiednia do gotowania potraw z ryżu, jednak jeżeli przepis wymaga duszenia lub przyrządzenia zupy z dużą ilością wody, to urządzenie nie wyłączy się do chwili wygotowania się całej zawartości wody. Postępuj dokładnie według przepisu, nie zostawiając urządzenia bez nadzoru - w razie gotowania zup, sosów i duszonych potraw urządzenie będzie kontynuowało pracę. Wymagane jest ciągle monitorowanie procesu gotowania. Po upływie ustawionego czasu gotowania NALEŻY RĘCZNIE WYŁĄCZYĆ URZĄDZENIE.

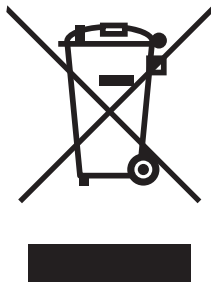
SPECYFIKACJA TECHNICZNA

Model:	Guzzanti GZ-615
Zasilanie:	220~240 V 50 Hz
Moc:	400 W
Objętość:	1,5 l
Wymiary:	(dł. x szer. x wys.): 27,5 x 23 x 22,5 cm
Masa netto:	1,5 kg

WŁAŚCIWA UTYLIZACJA ZUŻYTEGO URZĄDZENIA

Po zakończeniu okresu żywotności urządzenia nie można go likwidować wraz ze zwykłym odpadem domowym. Urządzenie należy przekazać do odpowiedniego punktu zbiórki odpadów elektrycznych i elektronicznych.

Informacje dotyczące sposobu likwidacji zużytego sprzętu elektrycznego (dla gospodarstw domowych)



Powyższy symbol umieszczony na produktach lub w załączonych dokumentach oznacza, że nie wolno likwidować zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego ze zwykłym odpadem komunalnym. W celu utylizacji należy odnieść tego typu odpad do punktu selektywnego zbioru, gdzie zostanie odebrany bez żadnych opłat. W niektórych państwach można zwrócić tego typu odpad bezpośrednio u sprzedawcy w momencie nabycia nowego produktu.

Prawidłowa likwidacja takich produktów zbytecznie nie obciąża środowiska naturalnego i nie ma negatywnego wpływu na ludzkie zdrowie. Szczegółowych informacji o najbliższym punkcie zbioru udzieli najbliższy urząd miejski.

W przypadku nieprawidłowej likwidacji odpadu właściciel może zostać obciążony karą grzywny zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Dla osób prawnych w Unii Europejskiej

Bliższych informacji dotyczących likwidacji zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego udzieli sprzedawca lub dystrybutor.

Informacje dotyczące likwidacji w państwach nie należących do Unii Europejskiej

Powyższy symbol obowiązuje wyłącznie w krajach Unii Europejskiej. Aby zlikwidować urządzenie, należy zwrócić się o pomoc do urzędu miejskiego lub dystrybutora w celu zasięgnięcia informacji o prawidłowym sposobie likwidacji tego typu odpadu.

Köszönjük, hogy megvásárolta az innovatív Guzzanti rizsfőzőt. Kívánjuk, hogy hosszú évekig használja ezt a korszerű készüléket egészséges ételek készítéséhez.

BIZTONSÁGOS ÜZEMELTETÉS

A készülék helyes működésének bebiztosításához be kell tartani az útmutatóban ismertetett valamennyi biztonsági szabályt.

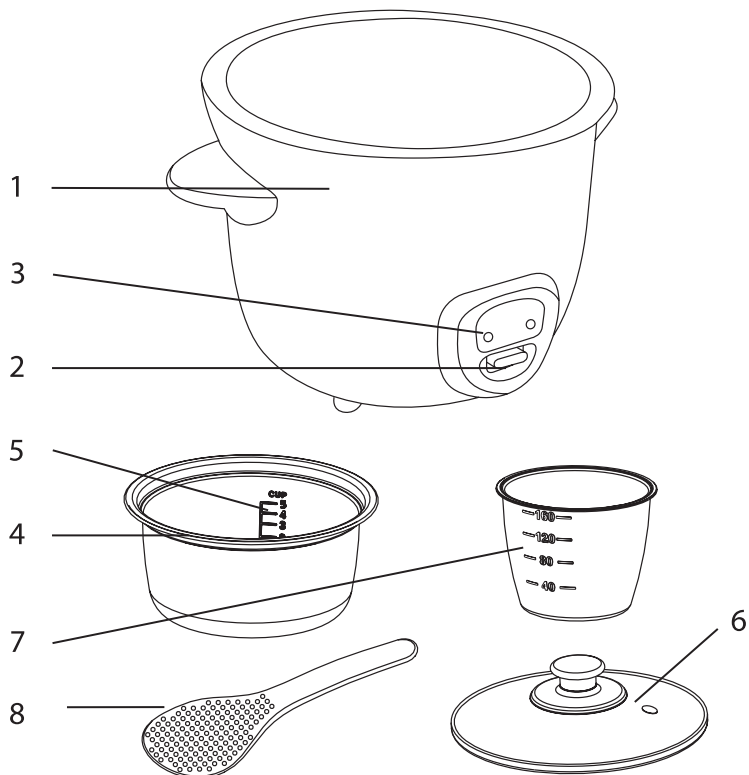
Az útmutató ismerteti a biztonsági szabályokat, amelyeket be kell tartani az üzemeltetés folyamán, ellenkező esetben fennáll a sérülések vagy a készülék megrongálásának a veszélye. A figyelmeztetések nemcsak kizárólag erre a készülékre vonatkoznak, hanem általánosan valamennyi elektromos készülékre.

KÜLÖNLEGES TUDNIVALÓK

1. Tápáram: AC 120 V/60 Hz (Észak - Amerika) AC 220~240 V 50 Hz (Európa és Ázsia). A túlfeszültség tüzet vagy elektromos áramütést okozhat.
2. Ne érintse meg a forró felületet. Használja a fogantyút és a vezérlőket.
3. Használja egy egyenes és hőálló felületen.
4. Ne merítse a kábelt, csatlakozódugaszt vagy a készüléket vízbe vagy egyéb folyadékokba, ellenkező esetben fennáll az elektromos áramütés veszélye.
5. Ügyeljen fokozottan, ha gyerekek is vannak a készülék közelében.
6. Tisztítás előtt vagy használat után kapcsolja le a készüléket az áramkörről. Összeszerelés vagy szétszerelés előtt hagyja kihűlni a készüléket.
7. Ne használja a készüléket sérült tápkábellel, vagy ha más módon megrongálódott.
8. Nem ajánlott tartozékok használata tüzet, elektromos áramütést vagy sérüléseket eredményezhet.
9. Ne használja a szabadban a készüléket.
10. Ügyeljen, hogy a tápkábel ne érintkezzen a forró felületekkel, és ne hagyja, hogy szabadon lógjon az asztal vagy a munkafelület szélén.
11. Ne helyezze tűzhely vagy forró sütő közelébe.
12. A készülék csak eredeti rendeltetési céljára használható.
13. Legyen nagyon óvatos a készülék áthelyezésénél, ha abban forró olaj vagy más folyadék van.
14. Ne érintse meg, takarja be vagy blokkolja a készülék gőzszelepét, mert ez nagyon forró és égési sérüléseket okozhat.
15. Az elektromos egységet mindig kapcsolja le az áramkörről. Ne húzza a kábelnél fogva.

16. A rizsfőzőt más elektromos készülékektől függetlenül, önállóan kell csatlakoztatni az áramkörre. Ha más készülékek csatlakoztatása egy közös aljzathoz túlterheli az áramkört, akkor a készülék nem működik majd helyesen.
17. Használat előtt győződjön meg arról, hogy a belső tartály külső fala száraz. Nedves tartály behelyezése megrongálhatja a készüléket, vagy hibás működést okozhat.
18. Ügyeljen fokozottan a fedél leemelésénél a főzés folyamán vagy a főzés után. A készülékből áramló forró gőz égési sérüléseket okozhat.
19. Ne hagyja több, mint 3 órán keresztül a készülékben a rizst a „Melegentartás” funkció felhasználásával.
20. A belső tartályt ne használja tűzhelyen, mert ez az edény károsodásához vagy deformálásához vezethet.
21. Áramtalanításnál húzza ki a dugaszt a fali aljzataból.
22. Az elektromos áramütés veszélyének csökkentése miatt csak a mellékelt, kivehető tartályban főzzön.

A KÉSZÜLÉK RÉSZEI



1. A rizsfőző váza
2. Főzéskapcsoló
3. Jelzőfények
4. Belső tartály
5. Vízmérő jelek
6. Üvegfedél
7. Mérőpohár
8. Szervírozó kanál

HASZNÁLAT ELŐTT

1. Olvassa el valamennyi utasítást és biztonsági szabályt.
2. Távolítsa el a csomagolóanyagokat, és ellenőrizze, nincs-e megrongálva a készülék.
3. Dobja ki az összes nejlonzacskót, mert ezek veszélyesek a gyerekekre nézve.
4. Mossa meg a fedelet és a tartozékokat mosogatószeres meleg vízben. Öblítse le, és gondosan szárítsa meg.
5. Vegye ki a rizsfőzőből a belső tartályt, és mossa meg mosogatószeres meleg vízben. Öblítse le, és szárítsa meg gondosan, mielőtt a készülékbe helyezné.
6. A készülék vázát törölje meg egy tiszta, nedves ronggyal.

FIGYELMEZTETÉS

- Ne használjon agresszív tisztítószereket és durva szivacsot.
- Ne merítse vízbe a készülék vázát, a tápkábelt és a csatlakozódugaszt.

A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA

1. A rizs méréséhez használja a mellékelt mérőpoharat. Egy teletöltött, lapos pohár nyers rizs két pohár főtt rizsnek felel meg. A mérőpohár 6 oz. (180 ml) ipari rizs standardnak felel meg, nem pedig az U. S. 8.11 oz. (240 ml) mérőegységnek.
2. Öblítse le a rizst egy külön edényben, amíg a víz viszonylag tiszta nem lesz.
3. Tegye a belső tartályba az átmosott rizst.
4. Öntsön hozzá megfelelő mennyiségű vizet.
5. Győződjön meg arról, hogy a belső tartály külső fala tiszta, száraz és maradékoktól mentes. Helyezze fel helyesen a rizsfőző fedelét, és csatlakoztassa a készüléket az elektromos aljzathoz.
6. Nyomja meg a kapcsológombot a főzés megkezdéséhez. Felvilágít a főzés üzemmód jelzőfénye. A főzés befejeztével a rizsfőző automatikusan a „Melegentartás“ üzemmódra kapcsol.

MEGJEGYZÉS: ha puhább rizst szeretne, áztassa be főzés előtt 10-20 percre.

7. Ha a rizs megfőtt, vegye le a fedelet és egy főzőlapáttal keverje meg a rizst. Ezzel felszabadul a felesleges gőz és a rizs állaga levegősebb lesz. Ezután helyezze vissza a fedelet, és 5-10 percre hagyja a készüléket a „Melegentartás“ üzemmódban. Ezzel elérhető a rizs optimális állaga és nedvessége.
8. A készülék kikapcsolásához húzza ki a dugaszt a fali aljzathoz.

FIGYELMEZTETÉS

A rizsfőző a „Melegentartás“ üzemmódban marad, amíg csatlakoztatva van az áramkörre. Nem ajánlatos 3 óránál hosszabb ideig a „Melegentartás“ üzemmódban hagyni.

MEGJEGYZÉS: a gőzvesztés és ezzel egy hosszabb főzési idő elkerülése végett ne nyissa ki és ne vegye le a fedelet a főzés folyamán.

A BELSŐ EDÉNY VÍZMÉRŐ VONALAI

A belső edény mérőjelzése felhasználható a rizs főzéséhez szükséges víz leméréséhez. Először mérje le a szükséges rizsmennyiséget. Ezután töltsen meg a tartályt vízzel a megfelelő vonalig (pl. 2 pohár nyers rizs esetén a belső edény második vonaláig kell vizet tölteni). Ez a gyors és egyszerű módszer kiváló eredményhez vezet.

MEGJEGYZÉS: a belső edény vonalai csak fehér rizsre vonatkoznak. A barna rizs főzéséhez a sok korparéteg miatt több vízre van szükség.

TISZTÍTÁS ÉS ÁPOLÁS

MEGJEGYZÉS: tisztítás előtt áramtalanítsa és hagyja kihűlni a készüléket.

1. Vegye ki a belső tartályt. Mossa meg szivaccsal mosogatószeres meleg vízben.
2. Öblítse le és gondosan szárítsa meg.
3. Ismételje meg az eljárást a fedéllel és a tartozékokkal is.
4. A készülék vázát törölje meg egy nedves ronggyal.

MEGJEGYZÉS: a belső edény, szervírozó kanál és a mérőpohár nem tisztítható mosogatógépben!

FIGYELMEZTETÉS

Ne használjon agresszív tisztítószeret, drótkefét és más, tapadásmentes felülethez alkalmatlan eszközöket. Használat előtt ellenőrizze, száraz-e a belső tartály külső fala. Nedves edény behelyezése megrongálhatja a készüléket, ami hibás működést okozhat.

ÚTMUTATÓ A FŐZÉSHEZ

Víz táblázat fehér rizshez:

Nyers rizs (bögre)	Víz (mérőpohár)	Vízszintvonal a tartályban	Főtt rizs mennyisége kb. (bögre)	Megközelítőleges főzési idő
1	1 1/2	1. vonal	2	19-24 Perc
2	2 1/2	2. vonal	4	23-28 Perc
3	3 1/2	3. vonal	6	27-32 Perc

Víz táblázat barna rizshez:

Nyers rizs (bögre)	Víz (mérőpohár)	Főtt rizs mennyisége kb. (bögre)	Megközelítőleges főzési idő
1	1 1/2	2	28-33 Perc
2	2 1/2	4	32-37 Perc

A LEGJOBB EREDMÉNY ÉRDEKÉBEN

- 1 Ha a rizs még kemény vagy száraz, amikor a készülék átkapcsol a „Melegentartás” üzemmódba, megpuhul némi víz hozzáadásával és a főzési idő meghosszabbításával. A rizs állapotától függően adjon hozzá $\frac{1}{2}$ - 1 bögre vizet és keverje meg. Zárja le a fedelet, és nyomja meg a főzőkapcsolót. Amikor a rizsfőző átkapcsol a „Melegentartás” üzemmódba, nyissa ki a fedelet és keverje meg a rizst az állaga ellenőrzéséhez. Ismételte meg az eljárást, amíg a rizs puha és nedves lesz. Főzés után a rizs nagyon nedves/ragadós. Ha a rizs túl nedves, miután a készülék átkapcsolt a „Melegentartás” üzemmódra, keverje meg a szervírozó kanállal. Ezzel fellazul a rizs alsó (nedvesebb) rétege, és a gőz eltávozhat. Zárja le a fedelet, hagyja a rizst további 10-30 percig a „Melegentartás” üzemmódban. Nyissa ki a fedelet és keverje meg a rizst rendszeres időközönként, hogy a felesleges gőz eltávozhasson.
- 2 Ha befújja a belső tartályt egy vékony réteg tapadásellenes főzőspray-el, könnyebb lesz a készülék tisztítása, felesleges ízek vagy kalóriák hozzáadása nélkül.
- 3 Amennyiben a recept só hozzáadását igényli, használjon jó minőségű sót. Az ilyen nem tartalmaz szennyeződések és adalékanyagokat, és könnyen feloldódik. A szokásos konyhasó kb. kétszeres mennyiségére lesz szükség.
- 4 Ha a rizsfőző kikapcsol a főzés befejezése előtt, tegyen vizet a rizshez, és kapcsolja be újra.
- 5 Az íz és állag javítása céljából víz helyett leves is használható. A leves a boltokban is kapható. További lehetőség a leveskocka használata (vegyen különböző fajtákat). Egy kocka és egy bögre víz általában egy bögre levesnek felel meg.

BIZTONSÁGI SZABÁLYOK

1. A rizsfőző nagyon magas hőmérsékleten főz, és nagy mennyiségű gőzt termel. Legyen nagyon óvatos a készülék kinyitásánál a főzés folyamán vagy után. A fedél leemelésénél húzza el a kezét és az arcát a készüléktől, a kiáramló gőz elkerülése végett.
2. Ha a recept vaj vagy olaj hozzáadását igényli, ügyeljen fokozottan, úgy, mint más, magas hőmérsékletű készülékek használatánál, mint a tűzhely vagy a sütő. A belső tartály forró, ezért a keveréshez használjon hosszú nyelű fa-vagy műanyag kanalat vagy lapátot. **NE HASZNÁLJON** ehhez a fajtájú főzéshez rövid nyelű rizskeverő lapátot.
3. Ne feledje, hogy a rizsfőző főzési ciklusát a belső tartály hőmérséklete ellenőrzi. Ha a folyadék elfől, a hőmérséklet megemelkedik, ennek eredményeként a rizsfőző azonnal átkapcsol a „Melegentartás” üzemmódba. Ez megfelel a rizsételek főzésénél, de ha a recept párolást vagy leves elkészítését igényli, akkor a rizsfőző nem kapcsol ki addig, amíg el nem párolog valamennyi folyadék. Járjon el gondosan a recept szerint és ne hagyja felügyelet nélkül a rizsfőzőt, miután a készülék levesek, mártások és párolt ételek készítésénél magas hőmérsékleten főz. Állandóan figyelje a főzés folyamatát. A főzési idő leteltével **KAPCSOLJA KI KÉZZEL** a rizsfőzőt.

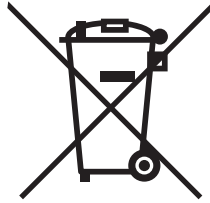
MŰSZAKI ADATOK

Modell:	Guzzanti GZ-615
Tápegység:	220~240 V 50 Hz
Teljesítmény:	400 W
Térfogat:	1,5 l
Méretek:	(h. x sz. x m.): 27,5 x 23 x 22,5 cm
Nettó súly:	1,5 kg

A KÉSZÜLÉK LIKVIDÁLÁSA

Az elavult készüléket nem szabad a háztartásbeli hulladékkal likvidálni. Vigye egy elektronikus és elektromos készülékeket feldolgozó gyűjtőhelyre.

Információk a használt elektromos készülékek likvidálásáról (magánháztartások)



Ez az ikon a készüléken vagy a mellékelt iratokon arra figyelmeztet, hogy az elektrikus és elektronikus készülékek nem likvidálhatók a háztartási hulladékkal együtt.

A helyes feldolgozás, újítás és recikláció érdekében kérjük, szállítsa az ilyen készüléket egy megfelelő gyűjtőhelyre, ahol ingyen leadható. Néhány országban ezek a készülékek az eladónál is leadhatók, amennyiben egy új, hasonló terméket vásárol ott. A termékek helyes likvidálása értékes nyersanyagokat spórolhat meg, és megelőzheti az emberi egészségre és a környezetre való negatív khatásokat, amelyek a hulladék helytelen likvidálása esetében következhetnek be. A helyi hivatal részletes információkkal szolgálhat a legközelebbi gyűjtőhelyet illetően.

A helytelen likvidálás az érvényes szabályok értelmében büntetendő.

Jogi személyek az EU keretén belül

Amennyiben használt elektrikus és elektromos készülékeket szeretne likvidálni, forduljon részletes információkért a helyi eladóhoz vagy közvetítőhöz.

Információk a likvidálásról az EU tagállamokon kívül

Ez az ikon csak az Európai Unióban érvényes. Amennyiben likvidálni szeretné ezt a készüléket, forduljon a helyi hivatalhoz vagy az eladóhoz, és kérjen tőle információkat a termék helyes likvidálásáról.

Zahvaljujemo se vam za nakup inovativnega kuhalnika za riž Guzzanti. Želimo vam veliko let zdravega kuhanja z našim učinkovitim izdelkom.

VARNO DELOVANJE

Da bi zagotovili pravilno delovanje aparata, upoštevajte vsa varnostna navodila v tem priročniku.

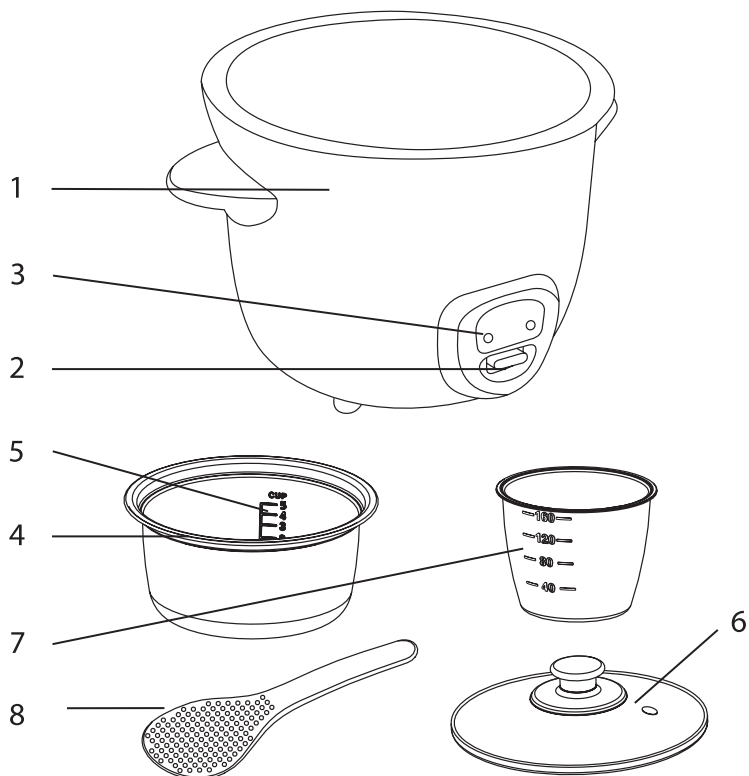
Navodila za uporabo vsebujejo varnostne napotke, ki jih je med delovanjem treba upoštevati, da preprečite poškodbe ali škodo na aparatu. Navedena opozorila ne veljajo le za to napravo, ampak za električne naprave na splošno.

POSEBNA OPOZORILA

1. Napajanje: AC 120 V/60 Hz (Severna Amerika) AC 220~240 V 50 Hz (Evropa in Azija). Prenapetost lahko privede do električnega udara ali požara.
2. Ne dotikajte se vroče površine. Uporabljajte ročaje in gumbе.
3. Aparat uporabljajte na ravni in ognjevarni površini.
4. Ne potaplajte kabla, vtiča ali aparata v vodo ali druge tekočine, da ne pride do električnega udara.
5. Bodite posebej previdni pri uporabi aparata v bližini otrok.
6. Pred čiščenjem ali če naprave dalj časa ne boste uporabljali, jo izključite iz električnega omrežja. Pred nameščanjem ali snemanjem delov oz. pred čiščenjem pustite aparat, da se ohladi.
7. Ne uporabljajte aparata s poškodovanim napajalnim kablom ali vtičem, ali če je aparat kakorkoli drugače poškodovan.
8. Uporaba dodatne opreme, ki je ni odobril proizvajalec, lahko povzroči požar, električni udar ali telesne poškodbe.
9. Aparata ne uporabljajte na prostem.
10. Kabel ne sme viseti čez rob mize ali delovne površine, niti ne sme biti v stiku z vročimi površinami.
11. Ne postavljajte aparata na ali v bližino štedilnika ali vroče pečice.
12. Ne uporabljajte ga za druge namene, kot je predvideno.
13. Bodite previdni pri premeščanju aparata, ki vsebuje vroče olje ali drugo tekočino.
14. Ventila za paro na aparatu se ne dotikajte, ne pokrivajte in ne blokirajte ga, ker je zelo vroč in lahko povzroči opekline.
15. Osnovno enoto aparata vedno izključite iz električnega omrežja. Ne vlecite za napajalni kabel.
16. Kuhalnik za riž mora biti priključen na električno omrežje samostojno, ne skupaj z drugimi aparati. Če pride do preobremenitve električnega sistema z drugimi napravami, aparat ne bo deloval pravilno.

17. Pred uporabo se prepričajte, da je zunanja površina notranje posode suha. Če vstavite v aparat vlažno posodo, se lahko poškoduje ali povzroči nepravilno delovanje.
18. Bodite izredno previdni pri odpiranju pokrovke med ali po kuhanju. Iz aparata izhaja para, ki lahko povzroči opekline.
19. Ne puščajte riža v aparatu v režimu „Ohranjanje toplote“ za več kot 3 ure.
20. Notranje posode ne uporabljajte na štedilniku, da ne pride do poškodbe ali deformacije.
21. Če želite aparat izključiti, izvlecite vtič iz vtičnice.
22. Da bi zmanjšali nevarnost električnega udara, kuhajte samo v originalni odstranljivi posodi.

OPIS APARATA



1. Osnovna enota aparata
2. Stikalo za kuhanje
3. Kontrolne lučke
4. Notranja posoda
5. Merilna lestvica
6. Steklena pokrovka
7. Merica
8. Žlica za serviranje

NAPOTKI PRED UPORABO

1. Preberite vsa navodila in varnostne napotke.
2. Odstranite vse embalažne materiale in se prepričajte, da aparat ni poškodovan.
3. Zavržite vse plastične vrečke, saj predstavljajo nevarnost za otroke.
4. Pokrovko in ostale dodatne dele pomijte v topli vodi z detergentom. Sperite in temeljito posušite.
5. Vzemite ven notranjo posodo in jo pomijte v topli vodi z detergentom. Sperite jo in temeljito posušite, preden jo vstavite v aparat.
6. Osnovno enoto obrišite s čisto vlažno krpo.

OPOZORILO

- Ne uporabljajte agresivnih čistil in grobih gobic.
- Osnovne enote, kabla in vtiča ne potaplajte v vodo.

NAVODILA ZA UPORABO

1. Pravilno količino riža odmerite tako, da uporabite priloženo merico. Ena polna, poravnana merica surovega riža predstavlja 2 merici kuhanega riža. Merica upošteva industrijski standard za riž 6 oz (180 ml), torej ni enaka eni ameriški merici 8,11 oz (240 ml).
2. Riž sperite v drugi posodi, dokler ni voda relativno čista.
3. Riž dajte v notranjo posodo.
4. Dodajte ustrezno količino vode.
5. Prepričajte se, da je zunanja stran notranje posode čista, suha in brez ostankov; vstavite notranjo posodo v osnovno enoto. Na kuhalnik pravilno namestite pokrovko in vtaknite vtič v električno vtičnico.
6. Vključite kuhanje, tako da pritisnete na stikalo za kuhanje. Prižge se kontrolna lučka za kuhanje. Ko se riž skuha, se kuhalnik samodejno preklopi v režim „Ohranjanje toplote“.

OPOMBA: če želite, da bi bil riž bolj mehak, ga pred kuhanjem namočite za 10-20 minut.

7. Ko je riž kuhan, odstranite pokrovko in riž premešajte s kuhalnico. S tem se odstrani odvečna vlaga, riž pa ima rahlo teksturo. Nato zopet namestite pokrovko in pustite aparat v režimu „Ohranjanje toplote“ 5-10 minut. Tako bo imel riž optimalno teksturo in vsebnost vlage.
8. Če želite aparat izključiti, izvlecite vtič iz vtičnice.

OPOZORILO

Kuhalnik za riž ostane v režimu „Ohranjanje toplote“, vse dokler je priključen na električno omrežje. Riža ni priporočljivo puščati v režimu „Ohranjanje toplote“ dlje kot 3 ure.

OPOMBA: da bi se izognili izgubi pare in s tem daljšemu času kuhanja, med procesom kuhanja ne odpirajte pokrovice.

MERILNA LESTVICA NOTRANJE POSODE

Merilno lestvico notranje posode lahko uporabite za odmerjanje pravilne količine vode za kuhanje riža. Najprej dajte v posodo ustrezno količino riža. Nato nalijte vodo do ustrezne črtice na lestvici notranje posode (npr. za 2 skodelici surovega riža je treba dodati vodo do črtice 2 na lestvici). S tem hitrim in enostavnim postopkom dosežete odlične rezultate.

OPOMBA: lestvica notranje posode je namenjena izključno za beli riž. Polnozrnati rjavi riž zaradi dodatnih plasti otrobov zahteva več vode.

ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

OPOMBA: aparat izključite iz električnega omrežja in pustite ga, da se ohladi.

1. Odstranite notranjo posodo. Pomijte jo s pomočjo gobice v topli vodi z detergentom.
2. Sperite in temeljito posušite.
3. Postopek ponovite s pokrovko in ostalimi dodatnimi deli.
4. Osnovno enoto obrišite z vlažno krpo.

OPOMBA: notranjo posodo, žlico za serviranje in merico lahko pomivate v pomivalnem stroju!

OPOZORILO

Ne uporabljajte grobih čistilnih sredstev, žičnih gobic in agresivnih čistil, ki niso primerni za neoprijemljive površine. Pred uporabo se prepričajte, da je zunanja površina notranje posode suha. Če vstavite v aparat vlažno notranjo posodo, se lahko poškoduje in s tem povzroči nepravilno delovanje.

NAVODILA ZA KUHANJE

Tabela količine vode za beli riž:

Surov riž (skodelice)	Voda (merice)	Merilna lestvica nivoja vode v posodi	Pribl. količina kuhanega riža (skodelice)	Pribl. čas kuhanja
1	1 1/2	Črtica 1	2	19-24 min.
2	2 1/2	Črtica 2	4	23-28 min.
3	3 1/2	Črtica 3	6	27-32 min.

Tabela količine vode za rjavi riž:

Surov riž (skodelice)	Voda (merice)	Pribl. količina kuhanega riža (skodelice)	Pribl. čas kuhanja
1	1 1/2	2	28-33 min.
2	2 1/2	4	32-37 min.

NASVETI ZA NAJBOLJŠE REZULTATE

- 1 Če je riž suh ali trd po preklopu v režim „Ohranjanje toplote“, dodajte dodatno količino vode in podaljšajte čas kuhanja. Glede na stanje riža dodajte $\frac{1}{2}$ do 1 skodelico vode in premešajte. Zaprite pokrovko in pritisnite na stikalo za kuhanje. Ko se kuhalnik preklopi v režim „Ohranjanje toplote“, odprite pokrovko in premešajte riž, da preverite konsistenco. Ponavljajte, dokler riž ni mehek in vlažen. Po kuhanju je riž zelo moker. Če je riž po preklopu v režim „Ohranjanje toplote“ preveč moker, ga s priloženo žlico premešajte. S tem razdelite spodnji (bolj vlažen) del riža in sprostite vlago. Zaprite pokrovko in pustite v režimu „Ohranjanje toplote“ še dodatnih 10-30 minut, redno odpirajte pokrovko in mešajte, da se odstrani prekomerna vlaga.
- 2 Če popršite notranjo posodo s tanko plastjo spreja proti sprijemanju, namenjenega za kuhanje, dosežete lažje čiščenje brez dodanih kalorij ali spremenjenega okusa hrane.
- 3 Če je v receptu potrebna sol, uporabite kvalitetno sol, ki ne vsebuje nečistoč oz. dodatkov in se dobro topi. Potrebujete približno dvakrat večjo količino soli, kot je to pri navadni kuhinjski soli.
- 4 Če se kuhalnik izklopi, preden je riž kuhan, dodajte vodo in ponovno vklopite proces kuhanja.
- 5 Da bi izboljšali okus in teksturo, lahko namesto vode uporabite bujon/juho. Bujon najdete v samopostrežni trgovini. Druga možnost je uporaba jušnih kock (z različnimi okusi). Ena kocka in skodelica vode ponavadi zadostuje za eno skodelico juhe.

VARNOSTNI UKREPI

1. Kuhalnik za riž deluje pri zelo visoki temperaturi in ustvarja veliko količino pare. Bodite izredno previdni pri odpiranju pokrovke med ali po kuhanju. Ko odprete pokrovko, ne imejte rok in obraza nad aparatom, da se ne opečete.
2. Če se v receptu uporablja maslo ali olje, bodite bolj previdni kot pri kuhanju z drugo napravo z visoko temperaturo, npr. štedilnikom ali pečico. Notranja posoda je vroča, zato za mešanje uporabljajte lesene ali plastične žlice in kuhalnice z dolgim ročajem. Za ta način kuhanja NE UPORABLJAJTE lopatice za riž s kratkim ročajem.
3. Zavedajte se, da je cikel kuhanja v kuhalniku nadzorovan s temperaturo notranje posode. Ko se tekočina povre, se temperatura poveča, kar povzroči, da se kuhalnik za riž samodejno preklopi v režim „Ohranjanje toplote“. To je dobro za kuhanje riževih jedi, če pa recept zahteva dušenje ali kuhanje juhe, kjer se uporablja veliko tekočine, se kuhalnik za riž ne bo izklopil, dokler se vsa tekočina ne povre. Natančno upoštevajte recept in ne puščajte kuhalnika brez nadzora, saj bo pri kuhanju juh, omak in dušenih jedi nadaljeval s kuhanjem pri visoki temperaturi. Proces kuhanja imejte stalno pod nadzorom. Po izteku časa za kuhanje kuhalnik za riž IZKLOPITE ROČNO.

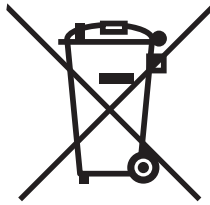
TEHNIČNI PARAMETRI

Model:	Guzzanti GZ-615
Napajanje:	220~240 V 50 Hz
Moč:	400 W
Prostornina:	1,5 l
Mere:	(d x š x v): 27,5 x 23 x 22,5 cm
Neto teža:	1,5 kg

ODSTRANITEV APARATA:

Dotrajanega aparata na smete zavreči skupaj z običajnimi gospodinjskimi odpadki. Odpeljite ga na ustrezno zbirno mesto za električne in elektronske naprave.

Informacije o odlaganju odpadne električne opreme (zasebna gospodinjstva)



Ta simbol na izdelkih in/ali spremnih dokumentih pomeni, da rabljene električne in elektronske opreme ne smemo zavreči skupaj z drugimi gospodinjskimi odpadki. Za pravilno ravnanje, predelavo in reciklažo vas prosimo, da te izdelke brezplačno vrnete na določena zbirna mesta. V nekaterih državah je te izdelke mogoče vrniti neposredno prodajalcu ob nakupu podobnega novega izdelka.

S pravilnim odlaganjem teh izdelkov pomagata hraniti dragocene vire in preprečiti morebitne negativne učinke na zdravje ljudi in okolje, do katerih bi sicer zaradi nepravilnega ravnanja z odpadki lahko prišlo. Za več informacij o najbližjem zbirnem mestu se obrnite na lokalni urad. Za nepravilno odlaganje odpadkov so možne kazni v skladu z veljavno zakonodajo.

Za poslovne uporabnike v Evropski uniji

Če želite zavreči električno in elektronsko opremo, se za več informacij obrnite na lokalnega prodajalca ali dobavitelja.

Informacije o odlaganju v državah izven Evropske unije

Ta simbol velja samo v Evropski uniji. Če želite odstraniti to napravo, se obrnite na ustrezne organe lokalne skupnosti ali prodajalca in povprašajte po ustreznem načinu odstranitve.

Wir bedanken uns bei Ihnen für den Einkauf des innovativen Reiskochers Guzzanti. Wir wünschen Ihnen viele Jahre gesunden Kochens mit diesem effektivem Produkt.

SICHERER BETRIEB

Behalten Sie sämtliche Sicherheitshinweise in dieser Gebrauchsanleitung, um das richtige Funktionieren des Gerätes zu versichern.

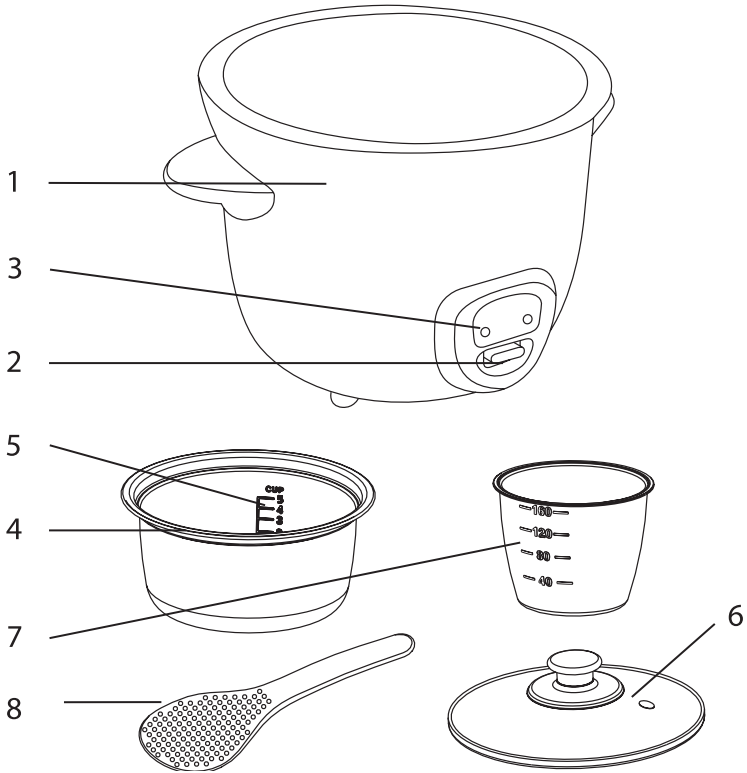
Die Gebrauchsanleitung beschreibt Sicherheitshinweise, die Sie während des Betriebes einhalten müssen, um Verletzungen oder Geräteschädigungen vorzubeugen. Der Inhalt dieser Sicherheitshinweise gilt nicht nur für dieses Gerät, sondern auch allgemein für Elektrogeräte.

SPEZIELLE HINWEISE

1. Spannung: AC 120 V/60 Hz (Nordamerika) AC 220~240 V 50 Hz (Europa und Asien). Die Überspannung kann einen Brand oder Stromunfall verursachen.
2. Berühren Sie die heiße Oberfläche des Gerätes nicht. Verwenden Sie Griffe und Knöpfe.
3. Verwenden Sie das Gerät nur auf einer geraden und hitzebeständigen Oberfläche.
4. Tauchen Sie Netzkabel, Netzstecker und Gerät nie ins Wasser oder andere Flüssigkeiten.
5. Wenn Sie das Gerät in der Nähe von Kindern verwenden, passen Sie gut auf.
6. Wenn Sie das Gerät reinigen wollen oder es nicht mehr verwenden, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Vor dem Aufsetzen oder Abnehmen der einzelnen Teile und vor der Reinigung lassen Sie das Gerät zuerst abkühlen.
7. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es zur Beschädigung des Netzkabels gekommen ist. Verwenden Sie das beschädigte Gerät nicht.
8. Verwenden Sie nur originales Zubehör, ansonsten kann es zum Brand, Stromunfall oder zur Verletzung kommen.
9. Verwenden Sie das Gerät nicht draußen.
10. Das Netzkabel darf mit heißer Oberfläche nicht in Berührung kommen oder über die Tisch- oder Arbeitsflächenkante hängen.
11. Das Gerät darf sich nicht in der Nähe eines Herdes oder heißen Backofens befinden.
12. Benutzen Sie das Gerät nur zum vorgeschriebenen Zweck.
13. Passen Sie gut auf, wenn Sie das Gerät mit heißem Öl oder anderer Flüssigkeit handhaben.
14. Berühren Sie, verdecken Sie und blockieren Sie das Dampfventil des Gerätes nicht, denn es ist sehr heiß und kann Verbrennungen verursachen.

15. Schalten Sie das Gerät immer ab, indem Sie am Netzstecker ziehen. Ziehen Sie nie am Netzkabel.
16. Der Reiskocher muss zur eigenständigen Schaltung angeschlossen werden, getrennt von anderen Geräten. Bei Überlastung der Schaltung durch andere Geräte wird der Reiskocher nicht richtig funktionieren.
17. Überprüfen Sie vor der Verwendung, ob die Oberfläche des Innentopfes trocken ist. Wenn Sie einen feuchten Innentopf ins Gerät geben, kann es zur Beschädigung oder Störung des Gerätes führen.
18. Passen Sie gut auf, wenn Sie während des Kochens oder nach dem Kochen den Deckel öffnen. Aus dem Gerät kann heißer Dampf steigen und Verbrennungen verursachen.
19. Der gekochte Reis darf sich im Gerät mit Warmhaltefunktion nicht länger als 3 Stunden befinden.
20. Benutzen Sie den Innentopf nicht zum Kochen auf dem Herd, um Beschädigungen oder Deformationen vorzubeugen.
21. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, um das Gerät vom Strom abzuschalten.
22. Zum Reiskochen verwenden Sie nur den mitgelieferten herausnehmbaren Innentopf, um Stromunfallrisiken vorzubeugen.

BESCHREIBUNG DES GERÄTES



1. Körper des Reiskochers
2. Umschalter
3. Lichtindikatoren
4. Innentopf
5. Wasserlinie
6. Glasdeckel
7. Messbecher
8. Servierlöffel

HINWEISE VOR DER VERWENDUNG

1. Lesen Sie sämtliche Hinweise und Sicherheitsanweisungen.
2. Beseitigen Sie sämtliches Verpackungsmaterial und überprüfen Sie, ob das Gerät nicht beschädigt ist.
3. Entsorgen Sie sämtliche Plastiktüten, weil sie für Kinder gefährlich sind.
4. Waschen Sie den Deckel und das Zubehör im warmen Wasser mit Spülmittel. Spülen Sie sie ab und trocknen Sie sie gründlich.
5. Nehmen Sie den Innentopf aus dem Reiskocher heraus und waschen Sie ihn mit sauberem, warmem Wasser mit Spülmittel. Spülen Sie ihn ab und trocknen Sie ihn gründlich. Erst dann legen Sie ihn wieder in den Reiskocher ein.
6. Den Körper des Gerätes wischen Sie mit sauberem, feuchtem Tuch ab.

HINWEIS

- Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel und raue Schwämme oder Topfkratzer.
- Tauchen Sie den Körper des Gerätes, das Netzkabel und den Netzstecker nicht ins Wasser.

HINWEISE ZUR VERWENDUNG

1. Verwenden Sie den mitgelieferten Messbecher, um die gewünschte Reismenge abzumessen. Ein voller Messbecher mit rohem Reis stellt 2 Messbecher mit gekochtem Reis dar. Der Messbecher entspricht dem industriellen Reisstandard 6 oz. (180 ml) und entspricht nicht dem U.S. Messbecher 8.11 oz. (240 ml).
2. Spülen Sie Reis in einem selbständigen Gefäß durch, bis das Wasser relativ sauber ist.
3. Schütten Sie den Reis in den Innentopf auf.
4. Geben Sie entsprechende Wassermenge dazu.
5. Die Oberfläche des Innentopfes muss sauber, trocken und ohne Essensreste sein; legen Sie den Innentopf in die Haupteinheit ein. Bedecken Sie den Reiskocher mit dem Deckel und schließen Sie den Reiskocher ans Netz an.
6. Drücken Sie den Umschalter, um das Kochen zu starten. Der Indikator des Kochens beginnt zu leuchten. Nach dem Fertigmachen wird die „Warmhaltefunktion“ automatisch aktiviert.

ANMERKUNG: Weichen Sie Reis vor dem Kochen für 10-20 Minuten in Wasser ein, wenn der gekochte Reis weicher sein soll.

7. Wenn der Reis gekocht ist, nehmen Sie den Deckel ab und rühren Sie den Reis mit einem Löffel um, damit überschüssiges Wasser verdampfen kann. Der Reis wird locker. Dann schließen Sie den Glasdeckel wieder und warten Sie 5-10 Minuten, während der gekochte Reis warm gehalten wird. Damit erreichen Sie optimale Textur und Feuchte von Reis.
8. Schalten Sie den Reiskocher aus, indem Sie den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.

HINWEIS

Die „Warmhaltefunktion“ bleibt aktiv, solange der Reiskocher an das Stromnetz angeschlossen wird. Wir empfehlen Ihnen nicht, die „Warmhaltefunktion“ länger als 3 Stunden zu verwenden.

ANMERKUNG: Um Dampfverlust zu verhindern und damit verbundene längere Kochzeit vorzubeugen, nehmen Sie den Glasdeckel während des Kochens nicht ab.

WASSERLINIE DES INNENTOPFES

Verwenden Sie die Wasserlinie im Innentopf, um die richtige Reismenge abzumessen. Zuerst schütten Sie in den Innentopf die gewünschte Reismenge. Dann gießen Sie Wasser bis zur entsprechenden Wasserlinie im Innentopf (z.B. 2 Tassen ungekochter Reis brauchen Wasser bis zur Wasserlinie 2 im Innentopf). Auf diese schnelle und einfache Art erreichen Sie perfekte Ergebnisse.

ANMERKUNG: Die Wasserlinien im Innentopf gelten ausschließlich für weißen Reis. Brauner Vollkornreis braucht wegen einer größeren Kleie-Schicht mehr Wasser.

REINIGUNG UND PFLEGE

ANMERKUNG: Trennen Sie das Gerät vor der Reinigung vom Stromnetz und lassen Sie es auskühlen.

1. Nehmen Sie den Innentopf heraus. Waschen Sie ihn mit einem Schwamm im warmen Wasser mit Spülmittel.
2. Spülen Sie ihn ab und wischen Sie ihn trocken.
3. Auf dieselbe Art reinigen Sie den Glasdeckel und weiteres Zubehör.
4. Den Körper des Gerätes wischen Sie mit einem feuchten Tuch ab.

ANMERKUNG: Innentopf, Servierlöffel und Messbecher können in der Waschmaschine gereinigt werden!

HINWEIS

Verwenden Sie keine abrasiven und aggressiven Reinigungsmittel oder Topfkratzer, die für Antihaft-Oberflächen nicht geeignet sind. Versichern Sie sich vor der Verwendung, dass die Oberfläche des Innentopfes trocken ist. Ein feuchter Innentopf kann den Reiskocher beschädigen und dadurch eine Störung verursachen.

KOCHLEITFADEN

Wassertabelle für weißen Reis:

Ungekochter Reis (Tassen)	Wasser (Messbecher)	Wasserlinie im Innentopf	Gekochter Reis (ca. in Tassen)	Ungefähre Kochzeit
1	1 1/2	Wasserlinie 1	2	19-24 Min.
2	2 1/2	Wasserlinie 2	4	23-28 Min.
3	3 1/2	Wasserlinie 3	6	27-32 Min.

Wassertabelle für braunen Reis:

Ungekochter Reis (Tassen)	Wasser (Messbecher)	Gekochter Reis (ca. in Tassen)	Ungefähre Kochzeit
1	1 1/2	2	28-33 Min.
2	2 1/2	4	32-37 Min.

TIPPS FÜR BESTE ERGEBNISSE

- 1 Wenn der Reis vor dem Aktivieren der „Warmhaltefunktion“ trocken oder hart ist, geben Sie zusätzliches Wasser dazu und verlängern Sie die Kochzeit. Je nach Reiszustand geben Sie $\frac{1}{2}$ bis 1 Tasse Wasser und rühren Sie den Reis um. Schließen Sie den Glasdeckel und drücken Sie den Umschalter. Nach Aktivierung der „Warmhaltefunktion“ öffnen Sie den Glasdeckel und rühren Sie den Reis um, um seine Konsistenz zu überprüfen. Wiederholen Sie die Vorgehensweise, bis der Reis weich und feucht wird. Falls der gekochte Reis vor dem Aktivieren der „Warmhaltefunktion“ zu feucht/klebrig ist, rühren Sie ihn mit dem Servierlöffel um, damit überschüssiges Wasser verdampfen kann. Schließen Sie den Glasdeckel und behalten Sie den Reis im Reiskocher mit aktivierter „Warmhaltefunktion“ weitere 10-30 Minuten. Öffnen Sie regelmäßig den Glasdeckel und rühren Sie den Reis um, damit das Wasser verdampfen kann.
- 2 Das Bespritzen des Innentopfes mit einer leichten Schicht Antihaft-Kochspray garantiert eine einfachere Reinigung, ohne dass der Geschmack Ihres Gerichtes und der Kalorieninhalt beeinflusst werden.
- 3 Verwenden Sie nur hochwertiges Salz, falls es im Rezept angegeben ist. Das Salz darf keine Verschmutzungen oder Additiven beinhalten und muss sich leicht auflösen. Sie werden ungefähr doppelte Salzmenge brauchen, als es beim Küchensalz üblich ist.
- 4 Falls der Reiskocher noch vor dem Fertigmachen von Reis ausgeschaltet wird, geben Sie Wasser dazu und schalten Sie den Reiskocher wieder ein.
- 5 Um Geschmack und Textur von Reis zu verbessern, können Sie Brühe anstatt Wasser verwenden. Die Brühe kann man im lokalen Supermarkt kaufen. Eine weitere Möglichkeit stellen Brühwürfel dar (es gibt sie mit verschiedensten Geschmacksrichtungen). Ein Würfel und eine Tasse Wasser genügen normalerweise für eine Tasse Brühe.

SICHERHEITSHINWEISE

1. Das Gerät kocht bei sehr hoher Temperatur und produziert eine große Menge von Dampf. Passen Sie gut auf, wenn Sie den Reiskocher während des Kochens oder nach dem Kochen öffnen. Halten Sie Hände und Gesicht nicht gleich über dem Reiskocher, wenn Sie den Glasdeckel abnehmen wollen, der aussteigende Dampf ist sehr heiß.
2. Falls das Rezept eine Butter- oder Ölzugabe verlangt, passen Sie gut auf, als ob Sie ein anderes Gerät mit hoher Temperatur benutzen würden, z.B. Herd oder Backofen. Der Innentopf ist heiß, deshalb verwenden Sie zum Rühren Löffel aus Holz oder Kunststoff mit langem Griff. Für diese Art von Kochen eignet sich KEIN Servierlöffel mit kurzem Griff.
3. Denken Sie daran, dass der Kochzyklus im Reiskocher von der Temperatur des Innentopfes abhängt. Wenn die Flüssigkeit verdampft, erhöht sich die Temperatur und es wird die „Warmhaltefunktion“ automatisch aktiviert. Das ist gut, wenn man Reisgerichte zubereitet. Beim Dünsten oder Kochen von Suppen, wo viel Flüssigkeit verwendet wird, schaltet sich der Reiskocher erst nach Verdampfen sämtlicher Flüssigkeiten aus. Folgen Sie gründlich dem betreffenden Rezept und lassen Sie den Reiskocher nicht außer Sicht, denn auch bei Zubereitung von Suppen, Soßen und gedünsteten Gerichten wird er das Kochen bei hoher Temperatur fortsetzen. Kontrollieren Sie ständig den Kochprozess und SCHALTEN Sie den Reiskocher nach der abgelaufenen Kochzeit MANUELL AUS.

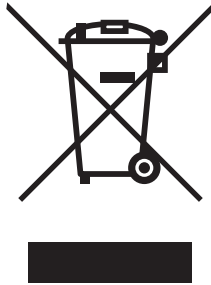
TECHNISCHE DATEN

Model:	Guzzanti GZ-615
Spannung:	220~240 V 50 Hz
Leistung:	400 W
Füllvolumen:	1,5 l
Maße:	(L x B x H): 27,5 x 23 x 22,5 cm
Nettogewicht:	1,5 kg

ENTSORGUNG DIESES GERÄTES

Das Altgerät darf nicht zusammen mit dem üblichen Hausmüll entsorgt werden. Bringen Sie es zu der eigens vom Staat eingerichteten Sammelstelle für elektrische und elektronische Altgeräte.

Benutzerhinweise zur Entsorgung von elektrischen und elektronischen Altgeräten (im Haushalt)



Dieses Symbol auf Produkten oder in begleitenden Dokumenten besagt, dass elektrische und elektronische Altgeräte nicht zusammen mit dem Hausmüll entsorgt werden dürfen. Bringen Sie diese Altgeräte zu den eigens vom Staat eingerichteten Sammelstellen, wo sie kostenlos angenommen und ökologisch entsorgt werden. Alternativ in einigen Ländern können Sie die Altgeräte Ihrem lokalen Fachhändler beim Kauf eines neuen äquivalenten Produktes zurückgeben. Durch die sachgemäße Entsorgung dieses Produktes helfen Sie bei der Vermeidung möglicher Umwelt- und Gesundheitsgefahren durch unkontrollierte Entsorgung. Weitere Hinweise zur Entsorgung erhalten Sie bei Ihrer Ortsverwaltung, dem Entsorgungsunternehmen oder Ihrem Fachhändler. Eine unsachgemäße Entsorgung dieser Art von Müll kann gemäß den nationalen Vorschriften bestraft werden.

Für Unternehmen in den EU-Ländern

Wenn Sie elektrische und elektronische Altgeräte entsorgen wollen, verlangen Sie erforderliche Informationen von Ihrem Fachhändler oder Lieferanten.

Hinweise zur Entsorgung in anderen Ländern außerhalb der EU

Dieses Symbol gilt nur in der EU.

Wenn Sie dieses Gerät entsorgen wollen, verlangen Sie erforderliche Informationen über die sachgemäße Entsorgung von Ihrer Ortsverwaltung oder Ihrem Fachhändler.

Thank you for purchasing the innovative Heaven Fresh HF 1011 Rice Cooker. We wish you many years of healthy cooking with this efficient and effective product.

SAFETY OPERATION

In order for the device to function properly, please comply with all the safety precautions while using this electrical appliance.

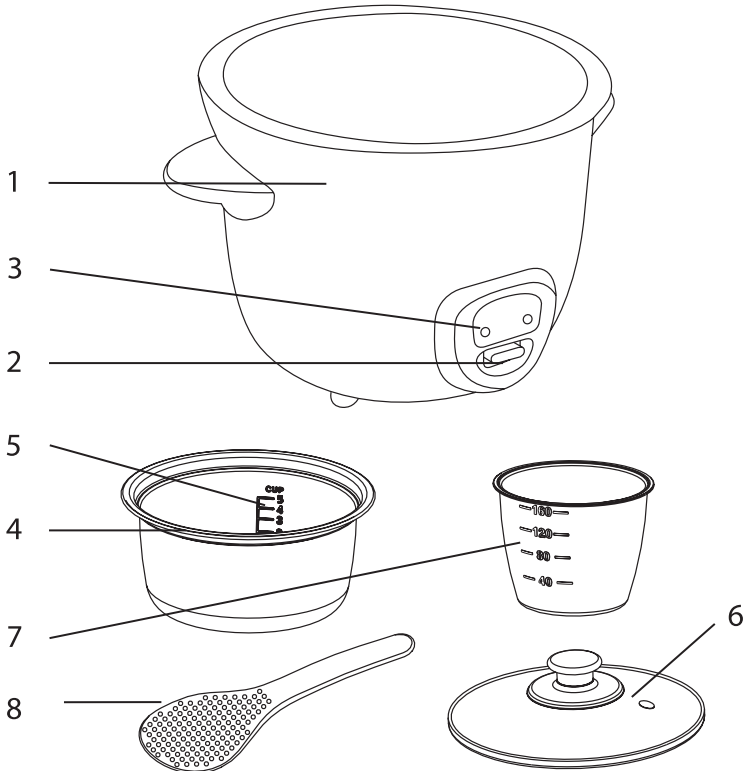
This instruction booklet describes the safety precautions to be observed during operation to prevent injuries to you, other persons and damage to the device. The content not only is suitable for this product but also suitable for electrical appliances in general. Carefully read this manual before using this appliance for safe use.

SPECIAL ATTENTION

1. AC 120V/60Hz (North America) AC 220~240V 50Hz (Europe and Asia)
Over voltage may cause fire hazard or electric shock.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs
3. Use only on a level, dry and heat-resistant surface.
4. To protect against electrical shock, do not immerse cord, plug or the appliance in water or any other liquid.
5. Close supervision is necessary when the appliance is used by or near children.
6. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow unit to cool before putting on or taking off parts and before cleaning the appliance.
7. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner.
8. The use of accessory attachments not recommended and may result in fire, electric shock or injury.
9. Do not use outdoors.
10. Do not let cord touch hot surfaces or hang over the edge of a counter or table.
11. Do not place on or near a hot burner or in a heated oven.
12. Do not use the appliance for other than its intended use.
13. Extreme caution must be used when moving the appliance containing hot oil or other liquids.
14. Do not touch, cover or obstruct the steam valve on the top of the rice cooker as it is extremely hot and may cause scalding.
15. Always unplug from the base of the wall outlet. Never pull on the cord.
16. The rice cooker should be operated on a separate electrical circuit from other operating appliances. If the electric circuit is overloaded with other appliances, this appliance may not operate properly.

17. Always make sure the outside of the inner pot is dry prior to use. If the inner pot is returned to cooker when wet, it may damage or cause the product to malfunction.
18. Use extreme caution when opening the lid during or after cooking. Hot steam will escape and may cause scalding.
19. The rice should not be left in the rice cooker with the “Keep-Warm” function ON for more than 3 hours.
20. To prevent damage or deformation, do not use the inner pot on a stovetop or burner.
21. To disconnect, remove the plug from the wall outlet.
22. To reduce the risk of electric shock, cook only in the removable container provided.

OMPONENTS



1. Rice cooker body
2. Cook switch
3. Indicator Lights
4. Inner Pot
5. Water Measurement Lines
6. Glass Lid
7. Measuring Cup
8. Serving Spoon

PRE-OPERATING INSTRUCTIONS

1. Read all instructions and important safeguards.
2. Remove all packaging materials and make sure items are received in good condition.
3. Tear up all plastic bags as they can pose a risk to children.
4. Wash the lid and accessories in warm, soapy water. Rinse and dry thoroughly.
5. Remove the inner pot from the rice cooker and clean with warm, soapy water. Rinse and dry thoroughly before returning to cooker.
6. Wipe the rice cooker body clean with a damp cloth.

CAUTION

- Do not use abrasive cleaners or scouring pads.
- Do not immerse the rice cooker body, cord or plug in water at any time.

OPERATING INSTRUCTIONS

1. Use the measuring cup provided to measure the desired amount of rice. One full, level cup of uncooked rice will yield 2 cups of cooked rice. The measuring cup provided adheres to rice industry standards 6 oz. (180 ml) and is not equal to one U.S. cup 8.11 oz. (240 ml)
2. Rinse rice in a separate container until the water becomes relatively clear.
3. Place rinsed rice in the inner pot.
4. Add the appropriate amount of water.
5. Making sure that the exterior of the inner pot is clean, dry and free of debris; set the inner pot into the rice cooker. Place the lid securely on top of the rice cooker and plug the power cord into a wall outlet.
6. To begin cooking, press the Cook switch. The cooking mode indicator light will illuminate. Once cooking is complete, the rice cooker will automatically switch to “Keep- Warm” mode.

NOTE: For softer rice, allow rice to soak for 10-20 minutes prior to cooking.

7. Once the rice has finished cooking, remove the lid and use the rice paddle to stir the rice. This will release excess moisture and give the rice a fluffier texture. Then, replace the lid and allow the unit to remain on “Keep-Warm” mode for 5-10 minutes. This will ensure optimal rice texture and moisture level.
8. To turn off the rice cooker, unplug the power cord from the electrical outlet.

CAUTION

The rice cooker will remain on “Keep-Warm” until it is unplugged from the power outlet. It is not recommended to leave rice on “Keep-Warm” mode for more than 3 hours.

NOTE: To avoid a loss of steam and prevent longer cooking times, do not open or remove the lid at any point during the cooking process.

INNER POT WATER MEASUREMENT LINE

The water lines in the inner pot may be used to measure the correct amount of water for rice. Be sure to add the desired amount of rice first. Then fill the inner pot with water to the corresponding line in the inner pot (i.e. 2 cups of uncooked rice would be filled to line 2 in the inner pot). This is a quick and easy method to achieve perfect rice results.

NOTE: The inner pot water lines are intended for white rice only. Due to the extra layers of bran on whole grain brown rice, it requires more water.

CLEANING AND MAINTENANCE

NOTE: Always unplug unit and allow it to cool down completely before cleaning.

1. Remove the inner cooking pot. Wash it in warm, soapy water using a sponge or dish cloth.
2. Rinse and dry thoroughly.
3. Repeat process with the lid, steam tray and other provided accessories.
4. Wipe the body of the rice cooker clean with a damp cloth.

NOTE: Inner pot, Serving Spoon and measuring cup and can be washed in the dishwasher!

CAUTION

Do not use harsh abrasive cleaners, scouring pads or products that are not considered safe to use on nonstick coatings. Always make sure the outside of the inner pot is dry prior to use. If the inner cooking pot is returned to the rice cooker when wet, it may damage this product, causing it to malfunction.

COOKING GUIDE

White rice water measurement table:

Uncooked Rice (Cups)	Water Quantity (with Measuring Cup)	Water Line Inside Pot	Approx. Cooked Rice Yield (Cups)	Approx. Cooking Time
1	1 1/2	Line 1	2	19-24 Min.
2	2 1/2	Line 2	4	23-28 Min.
3	3 1/2	Line 3	6	27-32 Min.

Brown rice water measurement table:

Uncooked Rice (Cups)	Water Quantity (with Measuring Cup)	Approx. Cooked Rice Yield (Cups)	Approx. Cooking Time
1	1 1/2	2	28-33 Min.
2	2 1/2	4	32-37 Min.

TIPS FOR BEST RESULTS

- 1 If the rice is dry or hard/chewy when the rice cooker switches to “Keep-Warm” mode, additional water and cooking time will soften the rice. Depending on how dry your rice is, add ½ to 1 cup of water and stir through. Close the lid and press the power switch. When rice cooker switches to “Keep-Warm” mode, open the lid and stir the rice to check the consistency. Repeat as necessary until rice is soft and moist. Rice is too moist/soggy after cooking. If your rice is still too wet or soggy when the rice cooker switches to “Keep-Warm” mode, use the rice spoon to stir the rice. This will redistribute the bottom (moistest) part of the rice as well as release excess moisture. Close the lid and allow it to remain on “Keep-Warm” mode for 10-30 minutes as needed, opening the lid and stirring periodically to release excess moisture.
- 2 Spraying the inner pot with a light coating of nonstick cooking spray is a great way to make cleanup easier without adding flavor or calories to your meal.
- 3 When a recipe calls for salt, use kosher salt. It has no impurities or additives and dissolves easily. You will need to use about one a half more kosher salt than you would table salt.
- 4 If the rice cooker shuts off before the food is totally cooked, add more water and start the cooker again.
- 5 Stocks and broths can be used in place of water to add flavor and improve texture when cooking rice. Stocks and broths can be found in your local supermarket. Another option is to use bouillon cubes (they come in a wide variety of flavors). One cube and one cup of water usually makes one cup of stock.

SAFETY CONSIDERATIONS

1. Rice cookers cook at very high temperatures and will produce large amounts of steam. Use extreme caution when opening the rice cooker during and after the cooking cycle. When removing the lid, keep hands and face away from the rice cooker to avoid the escaping steam.
2. If a recipe calls for the sautéing of butter or oil, use extreme caution, as you would when cooking with other high-temperature devices like a stove or oven. The inner pot will be hot, so use a long-handled plastic or wooden spoon for stirring. **DO NOT USE** the short-handled rice paddle for this type of cooking.
3. It is important to remember that the cooking cycle of the rice cooker is controlled by the temperature of the inner pot. When liquid boils off, the temperature will rise, causing the rice cooker to automatically shift into the low temperature “Keep- Warm” mode. This is fine for making rice dishes but if a recipe calls for steaming or making soups, where copious quantities of liquid are used, the rice cooker will not shut off until all liquid is boiled away. Follow the recipe carefully and do not leave the rice cooker unattended as it will continue to cook at high temperatures when making soups, stews, chilies and steaming. Monitor the cooking process. **MANUALLY TURN OFF** the rice cooker when the time that the recipe stipulates has elapsed.

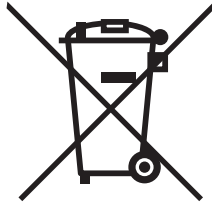
SPECIFICATIONS

Model:	Guzzanti GZ615
Power supply:	120V 60Hz (USA & Canada) 220~240V 50Hz (Europe)
Power:	400W
Capacity:	1.5L
Dimensions	(L x W x H): 27.5 x 23 x 22.5 cm (10.8” x 9.0” x 8.8”)
Net Weight:	1.5 kg (3.3 lbs.)
Warranty:	1 Year Parts and Labour

DISPOSAL OF THIS DEVICE

At the end of the product life cycle, you should not throw this machine into the normal household garbage but bring the product to a collection point for the recycling of electrical and electronic equipment .

DISPOSAL OF USED ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT



This symbol on products or original documents means that used electric or electronic products must not be added to ordinary municipal waste. For proper disposal, renewal and recycling hand over these appliances to determined collection points. Alternatively, in some European Union states or other European countries you may return your appliances to the local retailer when buying an equivalent new appliance. Correct disposal of this product helps save valuable natural resources and prevents potential negative effects on the environment and human health, which could result from improper waste disposal. Ask your local authorities or collection facility for more details. In accordance with national regulations penalties may be imposed for the incorrect disposal of this type of waste.

For business entities in European Union states

If you want to dispose of electric or electronic appliances, ask your retailer or supplier for the necessary information.

Disposal in other countries outside the European Union.

This symbol is valid in the European Union. If you wish to dispose of this product, request the necessary information about the correct disposal method from the local council or from your retailer.