

Mode d'emploi

Cuiseur à riz pour 10 – 30 portions, 5,4 litres

Modèle JULIUS
(Best.-Nr. 213-3900)



FRANCAIS

1. Informations générales.....	Page 2
2. Consignes de sécurité.....	Page 2 - 3
3. Première utilisation	Page 4
4. Vue d'ensemble des pièces.....	Page 4 - 5
5. Détails intérieur / Affichage.....	Page 6
6. Cuiseur à riz / Général.....	Page 7
7. Fonctionnement – Mode de cuisson.....	Page 7 - 8
8. Fonctionnement – Fonction chauffage.....	Page 8 - 9
9. Conseils.....	Page 9
10. Entretien / Nettoyage.....	Page 10
11. Emballage / Transport.....	Page 11
12. Circuit électrique.....	Page 11
13. Informations techniques et autres	Page 12
14. Avis de conformité	Page 13
15. Disposition.....	Page 13


1. Informations générales

- Lisez attentivement ce manuel car il contient des informations importantes.
- Il est conseillé de toujours garder ce mode d'emploi sous la main. Si l'appareil est cédé à une personne tierce, ce manuel doit également être transmis.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par les enfants ou les personnes possédant un handicap physique, sensoriel ou mental, ces derniers ne pouvant détecter les dangers de l'utilisation d'un tel appareil électrique ainsi que la chaleur générée, ce qui peut créer des accidents, des feux ou un quelconque dommage.
- Une fois en dehors de son emballage, vérifiez que tout est en bon état. Si quelque chose vous paraît abîmé ou ne se branche pas normalement, prière de vous référer à votre vendeur.
- Conservez l'emballage de l'appareil. L'appareil peut seulement être transporté de façons sûres dans son emballage d'origine par exemple pour toute réparation ou autre. Si le stockage n'est pas possible, séparez les différents éléments de l'emballage et déposez les dans les endroits appropriés pour le recyclage. Prière de noter que tous les composants de l'emballage (sac plastique, carton, polystyrène etc.) peuvent être dangereux pour les enfants et par conséquent ne doivent pas être conservés à portée des enfants.
- Le cuiseur à riz a été créé dans le but de cuire du riz/de garder le riz au chaud pour un grand groupe. Avec environ 10 à 30 portions comme plat d'accompagnement.
Il n'est pas conçu pour la cuisson/le maintien au chaud d'autres aliments!
Le cuiseur à riz est parfait pour l'utilisation dans les restaurants, les cantines les cafétérias ...
L'utilisation abusive peut causer des dommages et annule la garantie.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur par temps de pluie!
- Avant de brancher l'appareil, assurez-vous qu'une prise de courant soit disponible avec une prise de 230 volts et que cela soit compatible avec les informations précisées sur la plaque signalétique. D'autres types de courant peuvent entraîner une surchauffe de l'appareil.
- Respectez attentivement les règles de prévention et les règles générales de sécurité.
- Ne pas utiliser l'appareil sans surveillance!
- Avant la mise en service vérifiez que l'appareil soit soigneusement nettoyé.
- Avant de nettoyer l'appareil, d'abord enclenchez la fonction maintien au chaud, ensuite débranchez et laissez le temps à l'appareil de refroidir.
- Le fabricant/Vendeur ne sera pas tenu responsable de tous dommages créés du fait d'une utilisation contraire aux consignes d'utilisation. Par conséquent, la garantie de l'appareil ne sera plus valable.
- Dans le cas d'une malfunction, éteindre le courant et débrancher la prise du mur et prévenez votre vendeur. Il effectuera la réparation avec des pièces de rechange d'origine.

2. Consignes de sécurité

- Une manipulation incorrecte et une mauvaise opération peuvent causer des problèmes avec l'appareil ainsi que des blessures à l'utilisateur.
- Poser sur un endroit stable, sec et qui ne glisse pas.
- **ATTENTION** : Dès que l'appareil est branché, l'appareil est en marche avec la fonction maintien au chaud.
Il est donc essentiel de ne brancher seulement l'appareil quand vous le souhaitez et quand le récipient est rempli ou plus tard si la fonction de maintien au chaud est nécessaire.
- Ne pas déplacer l'appareil pendant l'utilisation.
- Ne pas placer sur une surface chaude.

Mode d'emploi du cuiseur à riz Modèle JULIUS**Suite „Consignes de sécurité“**

- Ne pas couvrir la ventilation (sur le côté intérieur)!
- Ne pas couvrir la sortie de vapeur située sur le couvercle !
-  Ne placez pas votre visage ou vos mains sur la sortie de vapeur.
La vapeur chaude peut provoquer des brûlures.
- **ATTENTION:**
En cours d'utilisation, le boîtier peut être chaud.
Ne placez pas des matériaux ou des liquides inflammables à proximité de l'appareil.
- **ATTENTION:**
Soyez prudent lorsque vous ouvrez le couvercle pendant le processus de cuisson, seulement après 15 minutes, ouvrez doucement le couvercle en prenant soin de ne pas placer votre visage au dessus. La vapeur chaude peut encore s'échapper !
- Avant de brancher l'appareil, vérifiez que le courant et la tension de réseau correspondent aux informations de la plaque signalétique.
- Ne pas utiliser des adaptateurs ou des câbles d'extension.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation toucher l'appareil chaud et le garder loin des objets chauds et des flammes.
- Retirer le câble correctement en tirant sur la prise et non sur le câble.
- Soyez vigilants de ne pas tirer ou tordre le câble de façon intentionnelle.
- Vérifiez le câble régulièrement. S'il est endommagé, par exemple à force de tirer dessus.
- Ne pas toucher l'appareil, le câble ou la prise avec des mains mouillées.
- L'appareil ne doit pas être immergé dans de l'eau ou d'autres liquides.
Si l'appareil est tombé dans l'eau, débranchez immédiatement et faites vérifier l'appareil par un spécialiste avant de le réutiliser. Il y a un risque de choc électrique.
- Un équipement endommagé ne doit pas être utilisé!
Dans cette circonstance, débranchez l'appareil et demandez de l'aide à votre vendeur!
- Ne tenter jamais d'ouvrir ou de réparer l'appareil vous-même.
Votre vie peut être en danger!
- N'essayez pas d'enlever ou de trafiquer les éléments de l'appareil (couvercle, prise, boutons, couvercle intérieur etc.) Possibilité de danger et de blessures!
- Utilisez seulement les éléments d'origine!
- Ne pas utiliser le récipient sur toute autre forme de cuisson!
- Pour mélanger et retirer le riz du récipient, utilisez seulement la cuillère fournie. N'utilisez surtout pas une cuillère pour gratter, sinon le revêtement intérieur du récipient sera endommagé.
- Ne pas laisser l'appareil sans surveillance pendant l'utilisation.
Soyez particulièrement vigilant quand les enfants sont proches parce qu'ils ne réalisent pas les dangers associés à ce type d'appareils électroniques qui peuvent chauffer, et donc causer des blessures et autres.
- Attention ! L'appareil est sous tension tant qu'il est branché et la fonction maintien à chaud est activée.
- Débranchez la prise avant le nettoyage, ainsi que pour les longues périodes d'inutilisation.
- N'enroulez pas le cordon autour de l'appareil après l'usage.
L'appareil peut encore être chaud!
- Pour des raisons hygiéniques, un nettoyage quotidien est recommandé mais également après chaque utilisation.
- La plaque chauffante doit également être nettoyée!
- Ne placez aucun plat sale sur la plaque chauffante!

Mode d'emploi du cuiseur à riz Modèle JULIUS

3. Première utilisation

- Après avoir retiré l'emballage, vérifiez que le produit soit complet et qu'aucun défaut ne soit présent sur le dispositif.
 - Placez l'appareil sur un sol stable, non dérapant, horizontal et résistant à la chaleur.
 - Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, nettoyez-le :
 - Ouvrez le couvercle (M), pour enlever le déverrouillage (5) sur la poignée du couvercle (D) en pressant avec les doigts. Ensuite, ouvrez le couvercle vers le haut.
 - Retirez le récipient intérieur (B) ainsi que le film plastique.
 - Le récipient intérieur (B) peut être nettoyé dans l'évier avec de l'eau tiède et un nettoyant disponible dans le commerce, rincez et séchez avec un chiffon doux. Nettoyez également la cuillère (H) et la tasse à mesurer (J).
 - Ne jamais utiliser des produits de nettoyage agressifs ou gratter avec des objets durs. Le revêtement pourrait être endommagé.
 - Le récipient intérieur (B), la cuillère (H) et la tasse à mesurer (J) ne doivent pas être nettoyés au lave-vaisselle !
 - Le dispositif peut être nettoyé à l'intérieur et à l'extérieur avec un chiffon humide (éventuellement avec un détergent doux), puis séché avec un chiffon doux.
 - La plaque intérieure (A) est insérée et peut être retirée pour le nettoyage (tirer de façon uniforme).
- À nettoyer comme un plat normal. Après le séchage, remettre le couvercle en place, avec le plus gros morceau de silicone pointant vers l'intérieur.
- Assurez vous que le câble et la prise lors du nettoyage ne soient pas mouillés.
 - Maintenant votre appareil est prêt à être utilisé.

4. Vue d'ensemble des pièces



Suite „Vue d'ensemble des pièces“



Relâchez (5) avec la poignée



Charnière insérée, réservoir d'eau (4)



évacuation de la vapeur (6) au dessus de l'appareil (au dessus Du couvercle)



Couvercle intérieur : Le couvercle intérieur ne supprime en rien le nettoyage!



Ouverture de la sortie de vapeur (7) sur la face intérieur du couvercle en enlevant le couvercle intérieur



Face intérieur avec ventilation (1, 2) et les socles (z. B. 3)

5. Détails intérieurs / Affichage



Détails du pot intérieur:

Le récipient intérieur est marqué et indique la quantité d'eau nécessaire :

Versez l'eau jusqu'à la marque CUP appropriée, une fois le riz versé.

z. B. Pour 10 tasses de riz, mettre de l'eau jusqu'à la marque 2, ce qui correspond à 2L.

z. B. Pour 30 tasses de riz, mettre de l'eau jusqu'à la marque appropriée, soit 5.4L.

ATTENTION: La quantité maximum d'eau est de 5.4L, ne jamais dépasser!

(1 tasse de riz non cuit (CUP) équivaut environ à 150 grammes de riz cuit, soit environ 1 proportion par personne)



Affichage:

6: Annonce pour la fonction de maintien au chaud.
„KEEP WARM“

Le voyant devient orange quand il est activé.

Attention: La fonction de maintien au chaud est automatiquement activée dès que la machine est branchée!

5: Annonce pour la fonction de cuisson.
„COOKING“

Le voyant rouge s'allumera après avoir appuyé sur le bouton noir.

La fonction de cuisson est techniquement possible avec un récipient inséré à l'intérieur (Contact à ressort, pour plus de sécurité!)

6. Cuiseur à riz - Général

Le riz fait partie des 3 céréales les plus cultivées dans le monde.

Elle est proche du blé comme étant la céréale la plus consommée dans le monde.

Il y a environ 120 000 différentes variétés de riz qui peuvent être préparées avec différentes méthodes.

De manière à conserver les vitamines importantes, les principaux éléments, les protéines et les arômes, la méthode de cuisson à l'eau est la meilleure, y compris la préparation de riz avec un cuiseur.

Cet appareil vous permet de travailler la cuisson de votre riz de façon propre, rapide, simple et efficace et avec des résultats cohérent sans brûler.

Avec des résultats particulièrement convaincants pour des brisures de riz, une précision étant atteinte dans le temps de préparation quand le riz est préparé par un cuiseur à riz.

Le stockage du riz et la fonction de maintien à chaud est également facilité et très hygiénique.

7. Fonctionnement – Mode de cuisson

- Placez votre cuiseur à riz sur une surface plane, droite et non chaude.
- Ouvrez le couvercle (M) et enlevez le récipient intérieur (B).
Pour faire cela, débloquez le loquet (5) tenez la poignée (D) avec vos doigts. Ensuite ouvrez le couvercle.
- Faites bien attention à ce que le fond du récipient intérieur et la plaque chauffante soient propres et restent propres.
- Le récipient intérieur (B) doit être placé sur une surface plane et propre.
- Mesurez la quantité de riz désirée à l'aide de la tasse de mesure fournie (J) choisissez alors une portion allant de 10 à 30 tasses. 1 tasse à mesurer (CUP) pour 1 portion, ce qui équivaut environ à 150 grammes de riz cuit comme plat d'accompagnement.
- Il est important de laver le riz dans un plat séparé plusieurs fois jusqu'à ce l'eau devienne claire.
- Mettez le riz lavé dans le récipient interne du cuiseur à riz (B) et mélangez le riz doucement à l'intérieur du récipient en utilisant la cuillère fournie (H).
Le cuiseur à riz est destiné à la cuisson/maintien au chaud du riz, pas pour d'autres aliments!
Complétez en fonction du nombre de tasses de riz, la quantité nécessaire d'eau potable selon la marque correspondante.

Attention : Ne pas dépasser les marques maximums de 30 tasses et 5.4 litres!

Sinon la garantie de l'appareil ne sera plus assurée.

La nourriture serait par conséquent trop cuite...

Maintenant remplacez le récipient intérieur (B).

Lors de l'insertion du récipient interne dans le cuiseur à riz, prière de vérifier la position du récipient.

Une légère rotation du récipient intérieur de gauche à droite après l'insertion favorise l'ajustement correct du récipient sur la plaque chauffante.

Ne jamais utiliser un récipient intérieur étranger!

Ne posez jamais le récipient intérieur sur une gazinière, ni une plaque électrique! Cela pourrait le déformer, ce récipient est uniquement conçu pour la cuisson du riz.

- Fermez le couvercle (M) et cliquez le (jusqu'à entendre le clic!).
- Branchez la machine, le fonctionnement sera immédiat, la lumière orange sera indiquée sur les lumières d'affichage.

Mode d'emploi du cuiseur à riz Modèle JULIUS**Suite Fonctionnement – Mode de cuisson**

- Maintenant, appuyez sur le bouton noir (G) en l'orientant vers le bas et démarrer ainsi la fonction de cuisson.
Le voyant orange s'allume ainsi que les lumières rouges.
La fonction de cuisson ne démarre que lorsque le récipient interne est inséré (B).
Sans récipient interne, le commutateur (le centre de chauffage) sort par le ressort de contact dans l'unité et ne s'engage pas.
- Lorsque le processus de cuisson est terminé, le commutateur noir (G) saute vers le haut, la fonction de cuisson est éteinte: le voyant rouge se déclenche, le voyant orange se mettra en marche: l'appareil est maintenant de retour dans la fonction de réchauffement.
- **Temps de cuisson pour 20 CUP (Coupe de mesure): environ 30 minutes**
- **Temps de cuisson pour 30 CUP (Coupe de mesure): environ 40 minutes**
- Garder ensuite le cuiseur de riz fermé pendant 15 minutes pour garder le contenu au chaud. La surface des grains de riz devient alors sèche, le riz sera tendre.
- Pour le retrait du riz cuit, ouvrir soigneusement le couvercle (M).
Attention: ne tenez pas votre visage au dessus du couvercle: de la vapeur chaude pourrait s'en échapper!
Attention: le récipient intérieur (B) possède un revêtement antiadhésif: le riz doit être ôté avec la cuillère à riz fournie (H) pour ne pas rayer le revêtement!
- Si nécessaires, le riz peut être gardé au chaud pour un maximum de **12** heures dans le cuiseur de riz.
- Si le cuiseur de riz n'est plus nécessaires, tirez le bouton, mettant fin à la fonction de réchauffement: la lumière orange s'allume alors. Le récipient interne (B) est vide.
- Après refroidissement, videz le bac intérieur et nettoyez le cuiseur de riz.

8. Fonctionnement – fonction chaude

- Placez votre cuiseur de riz nettoyé sur une surface de travail droite, stable et non chaude.
- Ouvrez le couvercle (M) et retirez le récipient intérieur (B). Pour ce faire, tirez le déclencheur (5) situé dans la poignée du couvercle (D) avec les doigts et le pouce puis tirez le couvercle vers le haut.
- Assurez-vous que la partie inférieure du récipient intérieur et la plaque chauffante soient propres.
- Placez le récipient intérieur (B) sur une surface de travail droite et propre.
Si le récipient intérieur a été préalablement rincé à l'eau chaude, la chaleur reste plus facilement. Faites attention à ce que le fond du récipient intérieur ne soit pas placé directement sur la plaque chauffante: des gouttes d'eau pourraient endommager la plaque chauffante.
- Placez votre riz cuit et chaud dans le récipient intérieur (B).
- Remettez le récipient intérieur en place (B). Lors de l'insertion du récipient intérieur dans le cuiseur de riz, s'il vous plaît faites attention à ce que l'ajustement soit correct. Une légère rotation du conteneur intérieur de gauche à droite, après insertion, favorise le bon positionnement du récipient sur la plaque chauffante.
N'utilisez jamais un récipient intérieur "étranger"!
N'utilisez jamais le récipient intérieur du cuiseur de riz sur une cuisinière à gaz ou électrique ! Cela pourrait endommager le récipient, en le déformant. Il ne convient qu'à ce cuiseur de riz.
- Fermez le couvercle (M) et enclenchez-le (son de clic).



Mode d'emploi du cuiseur à riz Modèle JULIUS

Suite Fonctionnement – Fonction chauffage

- Branchez la fiche dans la prise électrique, le processus de réchauffage commence immédiatement, le voyant orange s'allumant.
- Ouvrir soigneusement le couvercle (M) pour enlever le riz cuit.
Attention: ne couvrez pas la surface du couvercle, il peut y avoir encore de la vapeur chaude s'en échappant !
Attention: le contenant intérieur (B) est enduit d'un revêtement spécial. Ôtez le riz en utilisant uniquement la cuillère fournie (H) pour vous assurer de ne pas rayer le revêtement !
- Si nécessaire, le riz peut être maintenant au chaud jusqu'à 12 heures dans le cuiseur de riz.
- Si le cuiseur de riz n'est plus nécessaire, retirez la fiche, la fonction de maintien au chaud s'arrête, la lampe témoin orange s'éteint. Videz le contenant intérieur (B).
- Après refroidissement, videz le bac de condensation (4) et nettoyez le cuiseur de riz.

9. Conseils

Pour laver

En lavant le riz avant le processus de cuisson

Non seulement les impuretés sont lavées, mais l'excès d'amidon est également lavé. Ainsi, le riz colle moins et il ne peut y avoir aucune odeur.

Un goût rance peut provenir de l'oxydation de la poussière de riz, donc encore une raison de se laver en préparation.

Si un riz colle, par exemple le riz sushi, ne pas laver le riz, de sorte que l'amidon pour coller est conservé. Le riz à sushi est un riz à grains ronds.

Tous les grains ne doivent pas forcément être lavés !

Le riz parfumé comme le jasmin ou le riz basmati perdrait de sa saveur car ce sont des riz à grains longs.

Si le riz est encore poli après le broyage, il a donc été vendu comme «riz poli», il peut y avoir peu de force ici, ce riz ne colle pas.

Le riz étuvé est un riz préparé spécialement.

Le paddy est traité avec de la vapeur chaude pour transporter le contenu de la "coque" extérieure dans le noyau. Par la suite, la peau (peau d'argent + semis) est enlevée par broyage. La différence ici est que, par ce processus de traitement, jusqu'à 80% des vitamines et des minéraux restent, sont maintenant dans le noyau de riz.

S'il vous plaît ne pas laver ce riz pour rincer les ingrédients!

Cela vaut également pour les riz des États-Unis, qui ont été enrichis par la loi avec des vitamines et des minéraux.

Pré-gonflement

Certaines catégories de riz peuvent être laissées avant la cuisson, le temps de cuisson est ainsi raccourci.

Cependant, cela ne convient pas à toutes les variétés (par exemple riz étuvé, riz à grains entiers) ou certains préfèrent des riz durs.

Temps de cuisson

À des altitudes élevées au-dessus du niveau de la mer, par exemple, plus de 900 mètres d'eau de mer bout à une température inférieure à 100 ° C en raison de la pression d'air plus faible.

Le temps de cuisson est allongé par un peu plus d'eau (30 à 60 ml eau / CUP riz en plus, attention max.)

Cuillère à riz

Pour enlever le riz du contenant, humidifier la cuillère de riz avec de l'eau froide: le riz collera moins à la cuillère.

Si vous gardez le riz chaud, ne jamais laisser la cuillère dans le récipient interne!

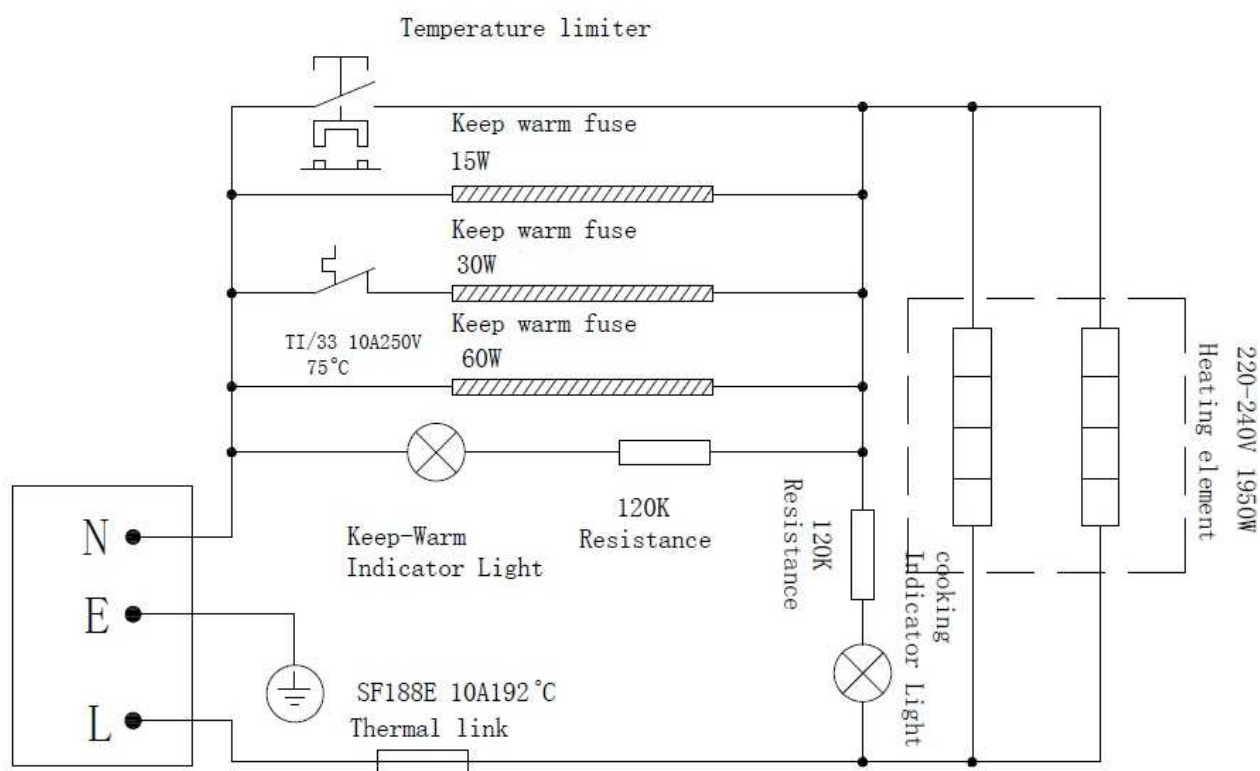
10. Entretien / Nettoyage

- L'appareil doit être nettoyé après chaque utilisation.
Pour ce faire, débranchez le cordon d'alimentation de l'alimentation et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.
Retirer le réservoir d'eau de condensation (4) sous la charnière du couvercle (L) et l'égoutter.
Si nécessaire, le récipient peut également être rincé.
- Maintenant, ouvrez le couvercle (M) en utilisant la poignée de déverrouillage située dans la poignée (D) et retirez le conteneur intérieur (B) de l'appareil.
Retirez également la plaque de recouvrement intérieure (couvercle) (A) du couvercle.
Pour ce faire, tenir sur une ligne avec vos mains situés sur les deux côtés et tirez uniformément.
Retirez maintenant le couvercle noir de l'orifice de sortie de la vapeur (7) sur le dessous du couvercle en le tournant hors du réglage.
Si nécessaire, la couverture noire peut également être rincée.
Vérifiez que les orifices de sortie sont propres et nettoyez avec une brosse douce si nécessaire.
- Enlevez tout résidu de riz avec un chiffon doux avant tout nettoyage.
Le récipient interne (B), le récipient de condensation (4), le couvercle intérieur, le couvercle noir de la sortie de vapeur (7), la coupelle de mesure (CUP) (J) et la cuillère à riz (H) peuvent être rincées avec un détergent régulier. Rincez, puis séchez complètement avec un chiffon doux.
Attention: Lorsque vous nettoyez les joints (du couvercle noir, du couvercle intérieur et du fond du couvercle), veillez à ce qu'ils ne soient pas perdus et ne soient pas endommagés.
- **Aucune pièce du cuiseur à riz ne peut être nettoyée au lave-vaisselle!** Le revêtement serait endommagé, les joints et les pièces en plastique pourraient se déformer et s'endommager.
- L'appareil peut être nettoyé à l'intérieur et à l'extérieur avec un chiffon humidifié (éventuellement avec un produit de rinçage doux) Retirez tout résidu d'agent de rinçage et sécher entièrement avec un chiffon doux.
- Assurez-vous que le câble et la fiche ne soient pas mouillés pendant le nettoyage.
- Ne placez pas l'appareil dans l'eau!!
- Ne pas nettoyer l'appareil avec des produits chimiques agressifs, du benzène, du diluant ou des matériaux abrasifs, des éponges métalliques, etc. afin de ne pas endommager les surfaces et le revêtement intérieur et d'autres pièces en plastique / caoutchouc!
Contrôler périodiquement la sortie de vapeur (6) et la sortie de vapeur (7) sur le couvercle (M) et les ouvertures de ventilation (1, 2) situées au fond de l'appareil.
Enlever les éventuels résidus de nourriture, la saleté et la poussière, p.ex. avec une brosse douce.
Pour une ventilation optimale et l'évacuation de vapeur de l'appareil, les ouvertures doivent être libres.
- Avant de monter l'appareil, assurez-vous que l'appareil est sec avant de fermer le couvercle et de nettoyer l'appareil jusqu'à l'utilisation suivante.
- **Assemblage:**
 1. Insérez le couvercle noir de l'ouverture de sortie de vapeur (7) dans le réglage
 2. Fixez le couvercle du couvercle intérieur au centre du couvercle
 3. Insérez le récipient intérieur (B) dans le cuiseur à riz.
 4. Placez le récipient de mesure (J) et la cuillère à riz (H) dans le récipient intérieur pour le stockage
 5. Fermez le couvercle (M), le mettre en place avec un clic sonore
 6. Insérez le réservoir d'eau de condensation (4) dans l'évidement sous la charnière (L)
 7. Placez la boucle du câble et ajustez-la. Ne pas plier ni sertir le câble!

11. Emballage / Transport

- Conservez l'emballage de l'appareil.
Seul l'emballage d'origine peut être transporté en toute sécurité, par exemple pour la réparation, lors d'un déménagement, etc.
Si le stockage n'est pas possible, séparer les différents matériaux d'emballage et les livrer au point de collecte le plus proche pour une élimination appropriée.
Veuillez noter que tous les composants de l'emballage (sac en plastique, carton, styromousse, etc.) peuvent mettre en danger les enfants et ne doivent donc pas être stockés à proximité.
- Si l'appareil n'est pas utilisé pendant une période prolongée, nettoyez-le (voir Nettoyage) et emballez l'appareil pour qu'il puisse résister aux chocs, de préférence dans sa boîte d'origine.
- Rangez l'appareil qui n'est pas nécessaire dans un endroit sec. Évitez le rayonnement solaire direct, la chaleur et la poussière!!

12. Circuit électrique



Mode d'emploi du cuiseur à riz Modèle JULIUS

14. Informations techniques et autres

Cuiseur de riz	JULIUS
Modèle	213-3900
Numéro de commande:	13 Litres
Contenue (pot intérieur):	Pour environ 5,4 litres de riz cuit = 30 personnes * à partir d'une tasse à mesure de riz non cuit Environ 150g de riz cuit pour une personne en accompagnement
Conteneur intérieur	fiche amovible, (Numéro de commande Saro: 213-5220 commande nouvelle possible)
Fonctions :	Cuisson / Réchauffement Pour riz pour environ 10 à 30 personnes.
Temps de cuisson pour 10 tasses à mesurer:	env. 30 minutes jusqu'à 100°C
Temps de cuisson pour 30 tasses à mesurer:	env. 40 minutes jusqu'à 100°C
Fonction de préchauffage:	jusqu'à 12 heures à 70°C
Livré avec	Dispositif avec couvercle Conteneur intérieur / pot Réservoir pour eau de condensation (en U, inséré dans la poignée sous la charnière) Tasse à mesurer (0.18 litres / 150 grammes de riz) Cuillère à riz
Matériaux:	
Boîtier	boîtier en acier inoxydable brossé, émaillé à l'intérieur,
Boîtier du couvercle	Acier inoxydable brossé
Dessus intérieur amovible	Aluminium, revêtement intérieur antiadhésif
Charnière, fermeture	Plastique noir
Bac de condensation	Plastique transparent
Unité opérante	Tête en plastique noir avec indicateur de fonction
Partie inférieure	Métal émaillé noir
5 pieds	Plastique noir
Tasses à mesurer (CUP)	Plastique transparent
Cuillère à riz	Plastique blanc
Dispositifs de sécurité techniques:	Couvercle avec loquet de sécurité; Interrupteur de contact de ressort, Surface au sol pour les essais de contact avec pot intérieur amovible, Voyant de commande fonctionnel pour chaque fonction
Protection contre la surchauffe / surcharge	Thermostat de sécurité
Conteneur intérieur / poids:	345 x H 185 mm / 1,28 kg
Poids du produit:	9,15 kg (net), 10,6 kg (brut)
Dimensions du produit:	B 480 x T 400 x H 335 mm
Raccordement:	230 V / 1Ph. / 50 Hz / 1,95 kW

Fabriqué pour:

Saro-Gastro GmbH
Sandbahn 6
46446 Emmerich am Rhein – Allemagne
Tel: +49(0)2822-9258-0 Fax: +49(0)2822-18192
Mail: info@saro.de Internet: www.saro.de

15. Avis de conformité

Le dispositif est conforme aux normes et directives actuelles de l'UE.

Si nécessaire, nous vous enverrons la déclaration de conformité correspondante.

16. Disposition

Une fois que l'appareil a été égoutté, déposez-le correctement à un point de collecte pour les appareils électriques. Les appareils électriques ne sont pas inclus dans les déchets ménagers. Vous serez informés des adresses et des heures d'ouverture des points de collecte. C'est la seule façon de s'assurer que les équipements utilisés sont correctement éliminés et recyclés.

En cas de problème technique, contactez votre revendeur.
