



Manuale uso
e manutenzione

**CUOCI RISO ELETTRICO
PROFESSIONALE
Mod. SC8195**



Chefline

Viale dell'industria, 23 - 35023 - BAGNOLI DI SOPRA (PD)
Tel. +39.049.5342967 - Whatsapp +39.366.8630408

e-mail: info@chefline.it
web site: www.chefline.it



SPECIFICHE

Modello	: SC-8195
Tensione nominale	: 220V~240V/50Hz
Consumo	: 1950 Watt

PRECAUZIONI DI SICUREZZA IMPORTANTI

Quando si utilizzano apparecchi elettrici è sempre necessario seguire le precauzioni di sicurezza di base, tra cui le seguenti:

1. Leggere attentamente le istruzioni.
2. Prima di utilizzare l'unità, verificare se la tensione indicata corrisponde alla presa di corrente (230V CA).
3. Non utilizzare alcun apparecchio con cavo o spina danneggiati. Se il cavo è danneggiato, sostituirlo con un altro dello stesso tipo e dimensioni o portare l'unità al più vicino centro di assistenza Imarflex autorizzato.
4. In caso di malfunzionamenti, portare il cuociriso al centro di assistenza clienti Imarflex più vicino.
5. Il cavo di alimentazione deve essere ben inserito nella presa. Non collegare a prese multiple con altri apparecchi.
6. L'apparecchio non è concepito per persone (anche bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o per persone che non dispongono di esperienza e conoscenze sufficienti, a meno che non vengano istruite all'utilizzo dell'apparecchio o controllate nelle prime fasi da persone che rispondono della loro sicurezza.
7. Sorvegliare i bambini, per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
8. Tenere tende, mobili, materiali infiammabili, ecc. lontano dal cuociriso.
9. Non posizionare sopra o vicino a una stufa a gas o una stufa elettrica.
10. Utilizzare il cuociriso solo con la pentola interna fornita in dotazione. Non utilizzare la pentola interna per altri scopi.
11. Non utilizzare la pentola interna direttamente sul fuoco.
12. La temperatura dello sfiato del vapore è molto alta durante la cottura; tenere il viso e le mani lontani dallo sfiato.
13. Evitare che il cavo tocchi la superficie calda del cuociriso.
14. Non avvolgere il cavo intorno al cuociriso dopo l'uso.
15. Conservare il cuociriso in un luogo fresco e asciutto.
16. **Conservare questo manuale di istruzioni per consultazioni future.**

DESCRIZIONE DELLE PARTI



COME USARLO

1. Versare il riso nella pentola interna, misurare la quantità desiderata usando il misurino in dotazione con l'unità.
2. Lavare il riso più volte fino a quando l'acqua nella ciotola non risulterà relativamente limpida.
3. Misurare l'acqua per cucinare.
 - Una tazza di riso equivale a 0,18 l (150 g)
 - Utilizzare la tacca all'interno della pentola come riferimento. La tacca a destra corrisponde ai litri d'acqua, mentre quella a sinistra corrisponde alle tazze di riso.
 - Non aggiungere mai acqua oltre la tacca di riferimento massima.
4. Pulire il fondo della pentola interna, inserire la pentola interna nell'unità e ruotarla leggermente da sinistra a destra per assicurarsi che sia correttamente inserita nella piastra riscaldante, livellare il riso.
 - Non riscaldare la pentola interna su una stufa a gas o elettrica, altrimenti si deformerà per le elevate temperature.
 - Non usare mai altre pentole interne.
5. Chiudere il coperchio fino a bloccarlo.

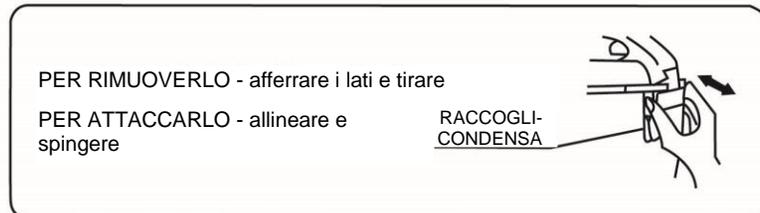
6. Quando si è pronti, cominciare a cucinare. Collegare l'unità alla presa di corrente (230V CA).
7. Abbassare l'interruttore. La spia "cuoci" si accenderà e il riso inizierà a cuocere.
 - Se non si abbassa l'interruttore, la spia "riscalda" si accende, il riso non viene cotto.
8. Al termine della cottura, l'interruttore scatta e si udirà un clic e la spia si accenderà su "riscalda".
 - Al termine del ciclo di cottura, tenere il coperchio chiuso per circa 15 minuti. Il riso sarà più soffice.
9. La pentola interna di questo cuociriso presenta un rivestimento antiaderente TEFLEX per evitare graffi, utilizzare solo la spatola fornita in dotazione.

7. La pentola interna di questa unità è rivestita con TEFLEX per evitare graffi, non utilizzare materiali abrasivi e utilizzare solo la spatola in dotazione.

CONSIGLI PER MANTENERE IL RISO COTTO CALDO E GUSTOSO

1. La crusca di riso può produrre un odore sgradevole. Per evitarlo, lavare il riso rapidamente e con cura.
2. Per evitare l'effetto secco, scolorito e sgradevole del riso cotto, tenere il coperchio perfettamente chiuso.
3. Non lasciare la spatola o altro nella pentola interna mentre il riso viene tenuto in caldo.

COME RIMUOVERE IL RACCOGLI-CONDENSA



PULIZIA E MANUTENZIONE

1. Scollegare sempre l'unità dalla presa di corrente prima di pulirla.
2. Lasciare raffreddare l'unità, non eseguire mai la pulizia quando il cuociriso è ancora caldo.
3. Il raccogli-condensa, il coperchio interno, la spatola e la pentola interna sono lavabili con acqua e sapone.
4. Pulire la base con un panno umido.
5. Non immergere l'unità in acqua o altri liquidi.
6. Mantenere sempre pulito il fondo della pentola interna e la piastra riscaldante.