

MOOSUM®

EN ▪ Rice cooker

FR ▪ Cuiseur à riz

DE ▪ Reiskocher

IT ▪ Cuociriso



EN ▪ Instruction manual

DE ▪ Gebrauchsanweisung

FR ▪ Le mode d'emploi

IT ▪ Manuale di istruzioni

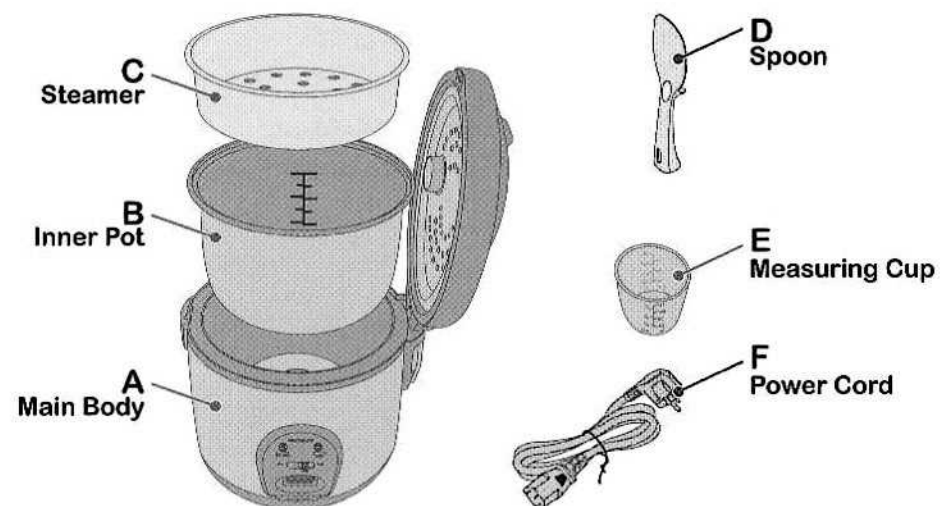
EN version	01-07
DE version	08-13
FR version	14-19
IT version	20-25

Read this user manual carefully before using the appliance and save it for future reference

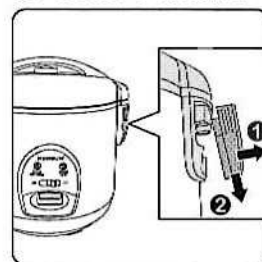
RICE COOKER INDEX

Parts Description.....	02
Rice Cooking Procedure.....	02-04
Care and maintenance.....	04-05
Safety Precautions.....	05
Trouble shooting.....	06
Technical Specifications.....	06
How to clean the cooker.....	07

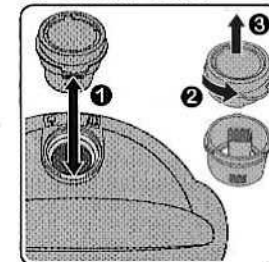
Parts Description



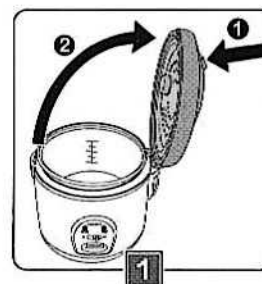
G Water Container



H Steam Vent

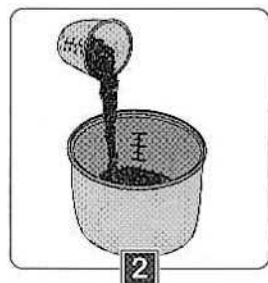


Rice Cooking Procedure



1. MEASURE RICE & RINSE

Measure the desired amount of rice with the measuring cup supplied. Rinse the rice several times until the water in the bowl is relatively clear.



2. PUT INTO POT & POUR WATER

Put the rice into the cooking pot and pour water up to the corresponding level (refer to the line inside the pot or the rice/water ratio guide in the manual).

← NEVER add water higher than the maximum water line.

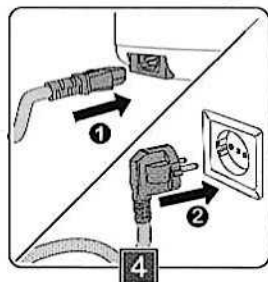


3. WIPE WATER & PUT INTO COOKER

Wipe the water outside the pot and put it into the cooker in a position contacting the heating plate properly by turning it slightly from left to right.



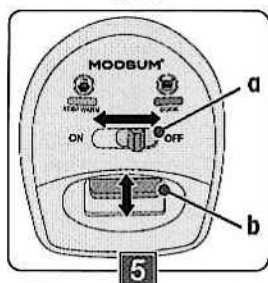
Rice Cooking Procedure



4. PLUG IN

Connect the power supply cord to the cooker and then plug into an AC wall outlet after all is ready.

Do not plug the cord until you are ready to cook.



5. PRESS SWITCH

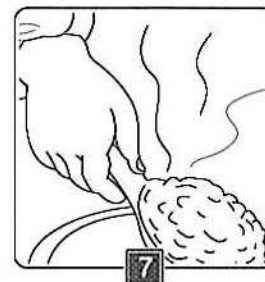
Turn the knob to the "on" side. Press down the switch to ensure the Cook indicator lights up, and then it starts cooking.

← If the switch keeps indicating Cook before using, make sure to lift the switch and press down again, otherwise it will switch to Keep Warm function.



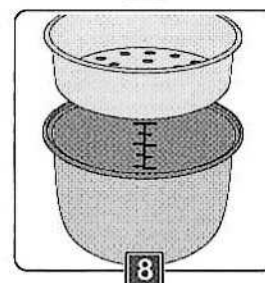
6. WAIT FOR 20-40 MIN

Keep the lid closed for about 15 minutes to get more fluffy and tasty rice after the cooking is done with an indicator of a click sound when the switch popping up and the Keep Warm indicator simultaneously lighting up.



7. RICE READY

Open the outer lid and stir the rice well. The cooked rice either to be served immediately or to be kept on Warm mode.



8. FOOD STEAMING

1. POUR WATER (depending on the food and its quantity) into the cooking pot.

2. INSTALL THE STEAMER into the pot and place food on it.

← DONOT exceed the height of the steamer.

3. OPERATE THE COOKER as the steps 4, 5, 6 above.

4. PUSH UP THE SWITCH manually when steaming is finished and the food will automatically keep warm before served.

Care & Maintenance

1. Wash the Cooking Pot and Steamer in warm and soapy water using a sponge or cloth and rinse with water properly, then wipe it with dry cloth. Do not clean with abrasive brushes to avoid damage to the non-stick coating.

2. Take out the dew collector and pour out the warm water and then rinse this with cool water. Then dry the dew collector with a towel and place it back in the rice cooker.

3. Rice grains or other residues may stick on the heating plate. To ensure a proper contact with the Cooking Pot, rub the grains/residues away from the heating plate with fine sandpaper, then wipe it with cloth again.

4. Prevent insects and cockroaches from entering the electrical portion of the Rice Cooker.

5. We suggest that you retain the packing materials and carton carefully so that you may use it to transport the Rice Cooker if necessary.
6. Do not use the Rice cooker if the Pan is dented or damaged. Get in touch with your dealer or nearest Authorised Service Centre.



Safety Precautions

1. The power cord must be tightly plugged in the wall outlet.
2. Always keep the cooker unplugged when not in use or without cooking pot.
3. Do not place the cooker on a wet or unstable place, or near fire, heating range, if not, the cooker will deform or malfunction.
4. In order to avoid deforming the pot, do not rub it with hard objects, or heat the pot on other stove. Never use other pots besides the one provided with this set for your cooking.
5. Do not cover the cooker with a cloth, this may warp or discolor the outer lid.
6. The steam vent gets very hot during cooking. Keep your hands and face away from the steam vent to avoid injury.
7. In case the power cord is damaged, it must be replaced by an approved power cord suggested by the authorised dealer.
8. The use of power cord must be recommended by the appliance manufacturer when it is damaged.
9. Children should be supervised to ensure their safety.

Trouble Shooting

Description	Rice cooking problems						Keep warm problem		No electric power	Unusual noise
	Rice is hard	Rice is half cooked	Rice is too soft	Water is over flowing	Rice on the bottom is scorched	Rice smells bad	Rice changes colour	Rice is too dry		
Possible Causes										
Improper proportion of rice and water	•	•	•	•	•				Unplug and check the power source. If there is no problem at the power source take the Rice Cooker to the nearest service center.	Noise occurs if there is water between the outer side of the Pan and the Heater. This may cause damage to the heater.
Rinsed rice but not clear				•	•	•	•			
Scratches on the inner side of the Pan	•	•			•					
Rice cooked with oil	•	•			•	•	•			
Rice is not mixed after done	•		•		•					
Warm rice more than 5 hours						•	•	•		
Uncommon objects stuck on the inner side of the pan						•				
Uncommon objects stuck between the outer side of the Pan and the Heater	•	•	•		•	•	•			
Warm the left over cooked rice						•				
Not closing the Lid firmly						•		•		
Wash the inner side of the Pan but not clean					•	•				
Unplug or switch off		•				•				

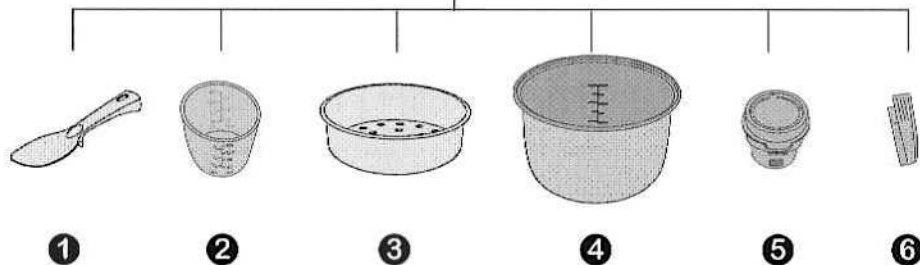
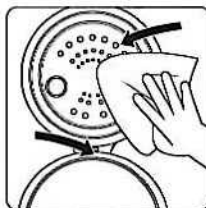
Technical Specifications

MODEL NO.	MO-RCB01UK
	MO-RCW01UK
	MO-RCFB01UK
	MO-RCG01UK
	MO-RCBL01UK
	MO-RCB01AU
CAPACITY	2L
	POWER SUPPLY 220-240V~60Hz
	WATTAGE 300W

MODEL NO.	MO-RCB05UK
	MO-RCW05UK
	MO-RCFB05UK
	MO-RCG05UK
	MO-RCBL05UK
	MO-RCB05AU
CAPACITY	5L
	POWER SUPPLY 220-240V~60Hz
	WATTAGE 800W

How To Clean The Cooker

1. PREPARE soft clothes, or sponge, or paper towel, clean and cold water, cotton swab, a bottle of kitchen detergent or water mixed with vinegar;
2. UNPLUG the power cord, take out the inner pot, pull straight the steam vent from the lid and the drip collector from the housing, and immerse them in the water mixed with detergent or vinegar for a while;
3. MEANWHILE, use half wet cloth to wipe the surface and inside of the housing, and the inside and the top of the lid; wipe the crumbs or leftover on the housing down and get the cotton swab wet to clean some corners, noting not take apart the rubber ring or use anything hard to scrub;
4. USE a clean cloth to dry the housing and lid;
5. USE cloth to wipe the inner pot, vent and drip collector and rinse them with clean water until no detergent left and dry them with soft cloth;
6. REINSTALL all the parts.



Environment friendly disposal

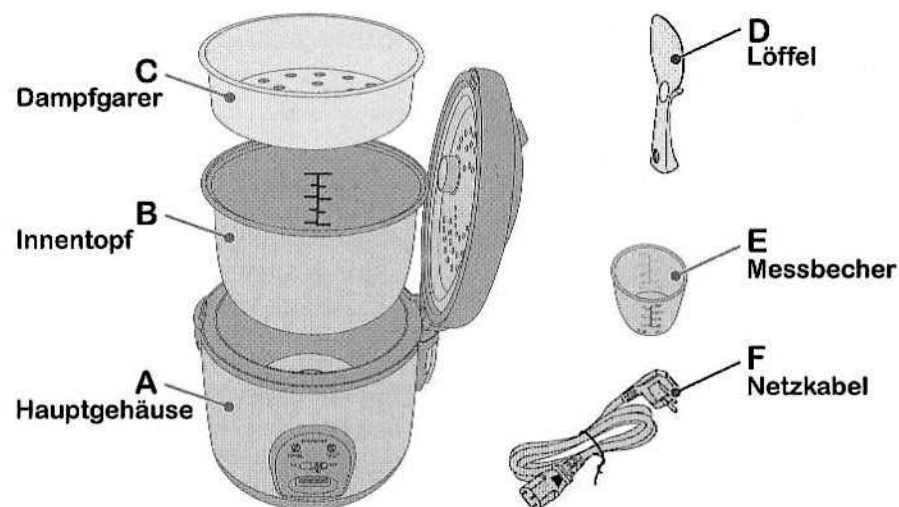
You can help to protect the environment! Please remember to respect the local regulations: hand in the non-working electrical equipments to an appropriate waste disposal center.

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie es verwenden und bewahren Sie sie zum späteren Nachschlagen auf.

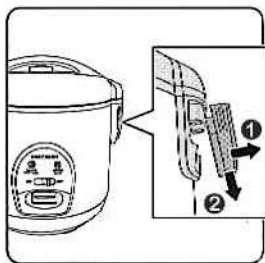
REISKOCHER-INDEX

Teilebeschreibung	08-09
Verfahren zum Reis kochen	09-10
Pflege und Instandhaltung	11
Sicherheitsvorkehrungen	11
Fehlersuche	12
Technische Daten	12
Reinigung des Kochers	13

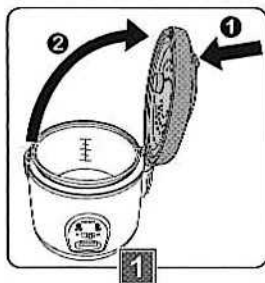
Teilebeschreibung



G Wasserbehälter

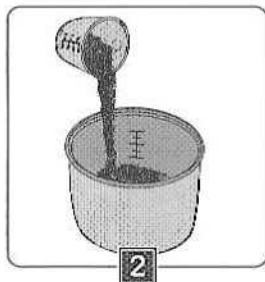


Verfahren zum Reis Kochen



1. REIS ABMESSEN & ABSPÜLEN

Messen Sie die gewünschte Reismenge mit dem mitgelieferten Messbecher ab. Spülen Sie den Reis mehrmals ab, bis das Wasser in der Schüssel relativ klar ist.



2. IN DEN TOPF GEBEN & WASSER AUFGIEßEN

Geben Sie den Reis in den Kochtopf und gießen Sie Wasser bis zum entsprechenden Füllstand ein (siehe Linie im Topf oder Reis/Wasser-Verhältnis in der Anleitung).

← Füllen Sie NIEMALS Wasser oberhalb der maximalen Wasserlinie ein.

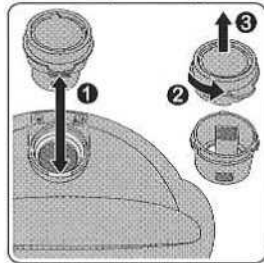


⚠ 3. WASSER ABWISCHEN UND IN DEN KOCHER GEBEN

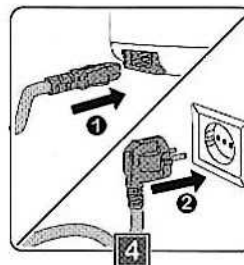
Wischen Sie das Wasser außerhalb des Topfes ab und setzen Sie ihn in den Kocher ein, indem Sie ihn leicht von links nach rechts drehen, so dass er die Heizplatte berührt.



H Dampfzug



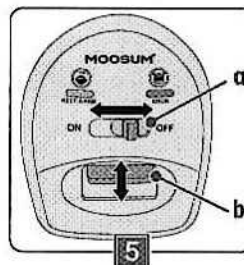
Verfahren zum Reis Kochen



4. EINSTECKEN

Schließen Sie das Netzkabel an den Herd an und stecken Sie den Stecker in eine Steckdose, wenn alles fertig ist.

Stecken Sie den Stecker erst ein, wenn Sie mit dem Kochen beginnen wollen.



5. SCHALTER DRÜCKEN

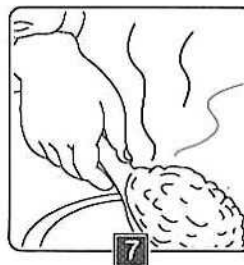
Drehen Sie den Drehknopf auf die "on"-Seite. Drücken Sie den Schalter nach unten, bis die Kochanzeige aufleuchtet, und beginnen Sie dann mit dem Kochen.

← Wenn der Schalter vor der Verwendung weiterhin "Cook" anzeigt, müssen Sie den Schalter anheben und ihn erneut nach unten drücken, sonst schaltet das Gerät auf die Warmhaltefunktion um.



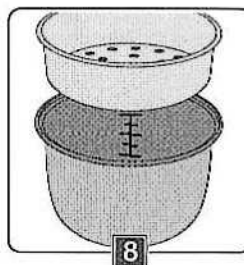
6. 20-40 MINUTEN WARTEN

Lassen Sie den Deckel etwa 15 Minuten lang geschlossen, damit der Reis nach Abschluss des Kochvorgangs (mit einem Klickgeräusch beim Aufspringen des Schalters) und gleichzeitigem Aufleuchten der Warmhalte-Anzeige noch saftiger und schmackhafter wird.



7. REIS BEREIT

Öffnen Sie den äußeren Deckel und rühren Sie den Reis gut um. Der gekochte Reis kann entweder sofort serviert oder im Warmhalte-Modus aufbewahrt werden.



8. DÄMPFEN VON LEBENSMITTELN

1. Gießen Sie Wasser (je nach Lebensmittel und Menge) in den Kochtopf.
2. Setzen Sie den Dampfgarer in den Topf ein und legen Sie die Lebensmittel darauf.

← Die Höhe des Dampfgarers darf nicht überschritten werden.

3. Betreiben Sie den Kocher wie in den Schritten 4, 5 und 6 beschrieben.
4. Drücken Sie den Schalter von Hand, wenn der Dampf Vorgang beendet ist, und die Speisen werden vor dem Servieren automatisch warmgehalten.

Pflege und Instandhaltung

1. Waschen Sie den Kochtopf und den Dampfger in warmem Seifenwasser mit einem Schwamm oder Tuch ab, spülen Sie ihn gründlich mit Wasser ab und wischen Sie ihn dann mit einem trockenen Tuch ab. Reinigen Sie ihn nicht mit Scheuerbürsten, um eine Beschädigung der Antihafbeschichtung zu vermeiden.
2. Nehmen Sie den Tausammler heraus, gießen Sie das warme Wasser aus und spülen Sie ihn dann mit kaltem Wasser ab. Trocknen Sie dann den Tausammler mit einem Handtuch ab und setzen Sie ihn wieder in den Reiskocher ein.
3. Reiskörner oder andere Rückstände können an der Heizplatte haften bleiben. Um einen einwandfreien Kontakt mit dem Kochtopf zu gewährleisten, reiben Sie die Körner/Rückstände mit feinem Sandpapier von der Heizplatte ab und wischen Sie sie dann erneut mit einem Tuch ab.
4. Verhindern Sie das Eindringen von Insekten und Kakerlaken in den elektrischen Teil des Reiskochers.
5. Wir empfehlen Ihnen, das Verpackungsmaterial und den Karton sorgfältig aufzubewahren, damit Sie den Reiskocher bei Bedarf damit transportieren können.
6. Verwenden Sie den Reiskocher nicht, wenn die Pfanne verbeult oder beschädigt ist. Wenden Sie sich an Ihren Händler oder das nächstgelegene autorisierte Servicezentrum.



Sicherheitsvorkehrungen

1. Das Netzkabel muss fest in die Steckdose eingesteckt sein.
2. Lassen Sie den Herd immer ausgesteckt, wenn er nicht benutzt wird oder ohne Kochtopf.
3. Stellen Sie den Herd nicht auf einen nassen oder instabilen Ort oder in die Nähe von Feuer oder Heizgeräten, andernfalls verformt sich der Herd oder funktioniert nicht richtig.
4. Um eine Verformung des Topfes zu vermeiden, reiben Sie ihn nicht mit harten Gegenständen und erhitzen Sie den Topf nicht auf einem anderen Herd. Verwenden Sie zum Kochen niemals andere Töpfe als den mit diesem Set mitgelieferten.
5. Decken Sie den Herd nicht mit einem Tuch ab, da dies den äußeren Deckel verziehen oder verfärben kann.
6. Die Dampfduse wird während des Garens sehr heiß. Halten Sie Ihre Hände und Ihr Gesicht von der Dampfduse fern, um Rückfragen zu vermeiden.
7. Falls das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch ein zugelassenes Netzkabel ersetzt werden, das vom Vertragshändler empfohlen wird.
8. Die Verwendung eines beschädigten Netzkabels muss vom Hersteller empfohlen werden.
9. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um ihre Sicherheit zu gewährleisten.

Fehlersuche

Beschreibung	Probleme beim Reiskochen					Problem beim Warmhalten				
Mögliche Ursachen	Reis ist hart	Reis ist nur halb gekocht	Reis ist zu weich	Das Wasser fließt zu stark	Der Reis am Boden ist verbrannt	Reis riecht schlecht	Reis verändert seine Farbe	Reis ist zu trocken	Keine elektrische Leistung	Ungewöhnliches Geräusch
Falsches Verhältnis von Reis und Wasser	•	•	•	•	•				Ziehen Sie den Netzstecker und überprüfen Sie die Stromquelle. Wenn es kein Problem mit der Stromquelle gibt, bringen Sie den Reiskocher zum nächsten Servicecenter.	Das Geräusch entsteht, wenn sich Wasser zwischen der Außenseite der Pfanne und dem Heizelement befindet. Dies kann zu einer Beschädigung des Heizelements führen.
Gespülter Reis, aber nicht klar				•	•	•	•			
Kratzer auf der Innenseite der Pfanne	•	•			•					
Reis mit Öl gekocht	•	•			•	•	•			
Reis wird nach dem Kochen nicht gemischt	•		•		•					
Reis ist länger als 5 Stunden warm						•	•	•		
Ungewöhnliche Gegenstände an der Innenseite der Pfanne						•				
Ungewöhnliche Gegenstände, die zwischen der Außenseite der Pfanne und dem Heizelement stecken	•	•	•		•	•	•			
Erwärmen Sie den übrig gebliebenen gekochten Reis						•				
Der Deckel ist nicht fest verschlossen						•		•		
Waschen Sie die Innenseite der Pfanne nicht sauber					•	•				
Netzstecker ziehen oder ausschalten		•				•				

Technische Daten

MODELL NR.	MO-RCB01EU MO-RCW01EU MO-RCFB01EU MO-RCG01EU MO-RCBL01EU
KAPAZITÄT	2L
STROMVERSORGUNG	220-240V~60Hz
WATTAGE	300W

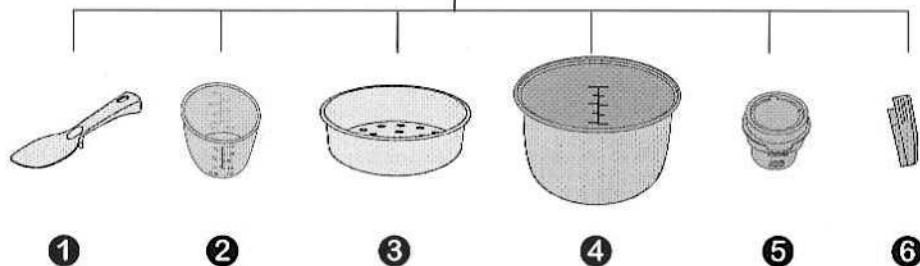
MODELL NR.	MO-RCB05EU MO-RCW05EU MO-RCFB05EU MO-RCG05EU MO-RCBL05EU
KAPAZITÄT	5L
STROMVERSORGUNG	220-240V~60Hz
WATTAGE	800W

Reinigung des Kochers

1. Bereiten Sie weiche Kleidung, einen Schwamm oder ein Papiertuch, sauberes und kaltes Wasser, ein Wattestäbchen, eine Flasche Küchenreiniger oder mit Essig vermischtes Wasser vor;
2. Ziehen Sie den Netzstecker, nehmen Sie den Innentopf heraus, ziehen Sie den Dampfzug vom Deckel und den Tropfenfänger vom Gehäuse ab und tauchen Sie sie für eine Weile in das mit Spülmittel oder Essig gemischte Wasser;
3. Wischen Sie die Oberfläche und das Innere des Gehäuses sowie das Innere und die Oberseite des Deckels mit einem halb nassen Tuch ab; wischen Sie die Krümel oder Reste auf dem Gehäuse ab und machen Sie das Wattestäbchen nass, um einige Ecken zu reinigen, ohne den Gummiring zu entfernen oder etwas Hartes zum Schrubben zu verwenden;
4. benutzen Sie ein sauberes Tuch, um das Gehäuse und den Deckel zu trocknen;
5. den Innentopf, die Entlüftung und den Tropfenfänger mit einem Tuch abwischen und mit klarem Wasser abspülen, bis kein Reinigungsmittel mehr vorhanden ist, und mit einem weichen Tuch abtrocknen;
6. Packen Sie alle Teile wieder ein.



waschbar



Umweltfreundliche Entsorgung

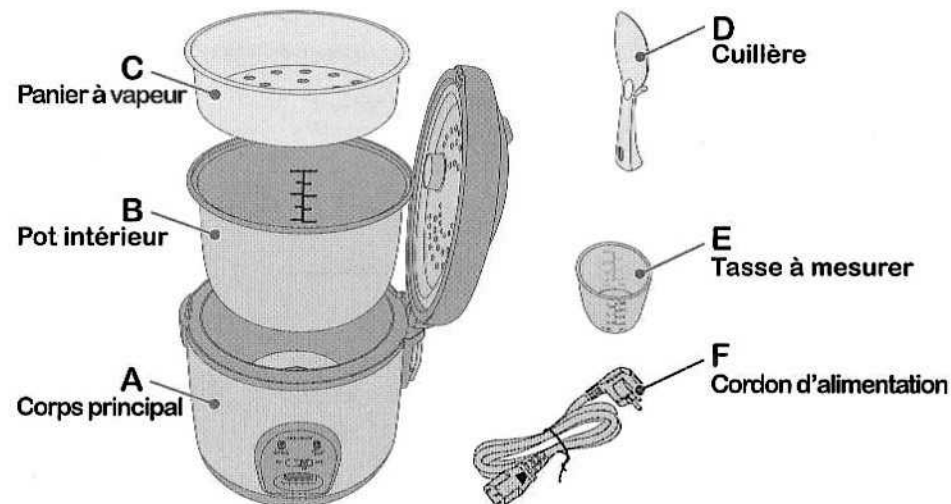
Sie können helfen, die Umwelt zu schützen! Bitte denken Sie daran, die örtlichen Vorschriften zu beachten: Geben Sie die nicht funktionierenden Elektrogeräte bei einer geeigneten Entsorgungsstelle ab.

Lisez sérieusement le mode d'emploi avant d'utiliser cet appareil et le garder pour référence ultérieure.

INDICE DU CUISEUR À RIZ

Description des pièces	14-15
Procédure de cuisson du riz	15-16
Entretien et maintenance	17
Précautions de sécurité	17
Dépannage	18
Spécifications techniques	18
Comment nettoyer les ustensiles de cuisine	19

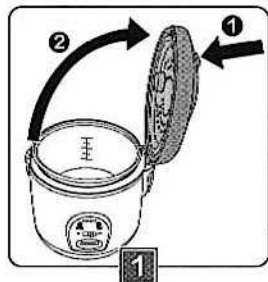
Description des pièces



G cuve de cuiseur à riz

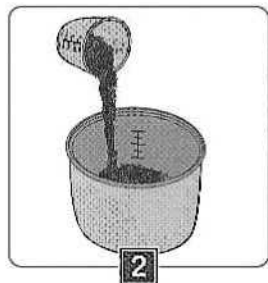


Procédure de cuisson du riz



1. MESURER LE RIZ ET RINCER

Mesurez la quantité de riz dont vous avez besoin avec la tasse à mesurer fournie. Rincez le riz plusieurs fois jusqu'à ce que l'eau dans le pot soit presque claire.



2. METTRE DANS LA CASSEROLE ET VERSER DE L'EAU

versez le riz dans le Cuiseur à riz et ajoutez l'eau froide correspondant. (Reportez-vous à la ligne à l'intérieur du pot ou au guide du rapport riz / eau dans le manuel)

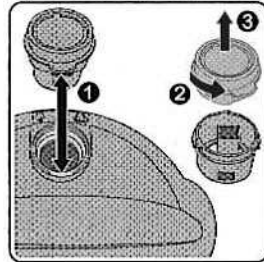
← Veuillez à respecter le remplissage <<MAX>>



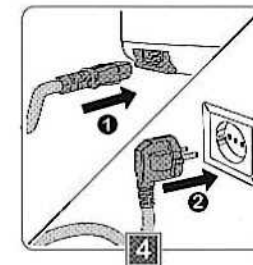
⚠ 3. ESSUYER L'EAU ET METTRE DANS LA CUISINIÈRE

Essuyez l'eau à l'extérieur du pot et mettez-le dans la cuisinière dans une position en contact avec la plaque chauffante correctement en tournant légèrement de gauche à droite.

H Évent de vapeur



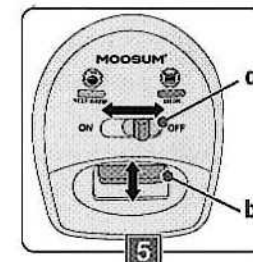
Procédure de cuisson du riz



4. branchez le cuiseur à riz

Connectez le cordon d'alimentation à la cuisinière, puis branchez-le dans une prise murale CA une fois que tout est prêt.

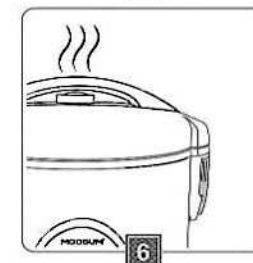
branchez le cordon quand vous êtes prêt à cuisiner.



5. APPUYER SUR L'INTERRUPTEUR

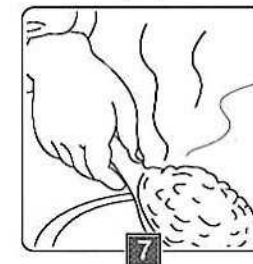
Tournez le bouton vers le côté "on". Appuyez sur l'interrupteur pour vous assurer que l'indicateur de cuisson s'allume, puis ça commence à cuire.

← si l'interrupteur indique toujours Cook avant de l'utiliser, faites assurer-vous de soulever l'interrupteur et de l'appuyer à nouveau, sinon il passera à la fonction Keep Warm.



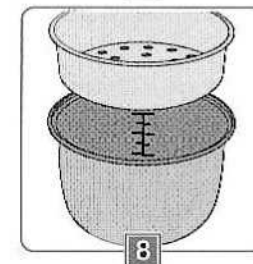
6. ATTENDEZ 20-40 MIN

Gardez le couvercle fermé pendant environ 15 minutes pour avoir du riz plus moelleux et savoureux une fois la cuisson terminée avec un indicateur de clic lorsque l'interrupteur s'enclenche et que l'indicateur de "keep Warm" s'allume simultanément.



7. RIZ PRÊT

Ouvrez le couvercle extérieur et remuez bien le riz. Le riz cuit doit être servi immédiatement ou être conservé en mode chaud.



8. CUISSON À LA VAPEUR

1. VERSER DE L'EAU (selon l'aliment et sa quantité) dans la marmite.
2. INSTALLEZ LE CUISEUR VAPEUR dans la marmite et placez les aliments dessus.

← NE PAS dépasser la hauteur du cuiseur vapeur.

3. FAIRE FONCTIONNER LA CUISINIÈRE selon les étapes 4, 5, 6 ci-dessus.
4. APPUYEZ SUR L'INTERRUPTEUR manuellement lorsque la cuisson à la vapeur est terminée et les aliments se maintiendront automatiquement au chaud avant d'être servis.

Entretien et maintenance

1. Lavez la marmite et le cuiseur vapeur dans de l'eau tiède et savonneuse à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon et rincez-les proprement à l'eau, puis essuyez-les avec un chiffon sec.
2. Retirez le collecteur de rosée et versez l'eau chaude, puis rincez-le à l'eau froide. Séchez ensuite le collecteur de rosée avec une serviette et remettez-le dans le cuiseur à riz.
3. Des grains de riz ou d'autres résidus peuvent coller sur la plaque chauffante. Pour assurer un bon contact avec la marmite, frottez les grains/résidus de la plaque chauffante avec du papier de verre fin, puis essuyez-les à nouveau avec un chiffon.
4. Empêchez les insectes et les cafards de pénétrer dans la partie électrique du cuiseur à riz.
5. Nous vous suggérons de conserver soigneusement les matériaux d'emballage et le carton afin de pouvoir les utiliser pour transporter le cuiseur à riz si nécessaire.
6. N'utilisez pas le cuiseur à riz si la casserole est bosselée ou endommagée. Contactez votre revendeur ou le centre de service agréé le plus proche.



Précautions de sécurité

1. Le cordon d'alimentation doit être bien branché dans la prise murale.
2. Gardez toujours la cuisinière débranchée lorsqu'elle n'est pas utilisée ou sans marmite.
3. Ne placez pas la cuisinière sur un endroit humide ou instable, ou près d'un feu, d'une cuisinière, sinon, la cuisinière se déformera ou ne fonctionnera pas.
4. Afin d'éviter de déformer la casserole, ne la frottez pas avec des objets durs et ne la chauffez pas sur un autre réchaud. N'utilisez jamais d'autres casseroles que celle fournie avec cet ensemble pour votre cuisine.
5. Ne couvrez pas la cuisinière avec un chiffon, cela pourrait déformer ou décolorer le couvercle extérieur.
6. L'évent à vapeur devient très chaud pendant la cuisson. Gardez vos mains et votre visage éloignés de l'évent à vapeur pour éviter toute enquête.
7. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un cordon d'alimentation approuvé suggéré par le revendeur agréé.
8. L'utilisation du cordon d'alimentation doit être recommandée par le fabricant de l'appareil lorsqu'il est endommagé.
9. Les enfants doivent être surveillés pour assurer leur sécurité.

Dépannage

La description	Problèmes de cuisson du riz					Problème de maintien au chaud			Pas d'électricité	Bruit inhabituel
	Le riz est dur	Le riz est à moitié cuit	Le riz est trop mou	L'eau déborde	Le riz au fond est brûlé	Le riz sent mauvais	Le riz change de couleur	Le riz est trop sec		
Causes possibles										
Mauvaise proportion de riz et d'eau	•	•	•	•	•				Débranchez et vérifiez la source d'alimentation. S'il n'y a pas de problème au niveau de la source d'alimentation, apportez le Rice Cooker au centre de service le plus proche.	Du bruit se produit s'il y a de l'eau entre le côté extérieur de la casserole et le radiateur. Cela peut endommager le radiateur.
Riz rincé mais pas clair				•	•	•	•			
Rayures sur le côté intérieur de la casserole	•	•			•					
Riz cuit à l'huile	•	•			•	•	•			
Le riz n'est pas mélangé après avoir terminé	•		•		•					
Riz chaud plus de 5 heures						•	•	•		
Objets rares collés sur le côté intérieur de la casserole						•				
Objets rares coincés entre le côté extérieur de la casserole et le radiateur	•	•	•		•	•	•			
Réchauffer le reste de riz cuit						•				
Ne pas fermer le couvercle fermement						•		•		
Laver le côté intérieur de la casserole mais pas nettoyer					•	•				
Débranchez ou éteignez		•				•				

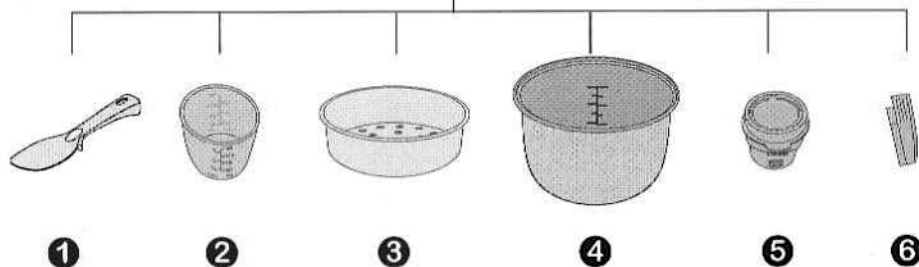
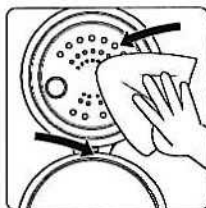
Spécifications techniques

MODÈLE NO.	MO-RCB01EU MO-RCW01EU MO-RCFB01EU MO-RCG01EU MO-RCBL01EU
CAPACITÉ	2L
SOURCE DE COURANT	220-240V~60Hz
PUISSANCE	300W

MODÈLE NO.	MO-RCB05EU MO-RCW05EU MO-RCFB05EU MO-RCG05EU MO-RCBL05EU
CAPACITÉ	5L
SOURCE DE COURANT	220-240V~60Hz
PUISSANCE	800W

Comment nettoyer les ustensiles de cuisine

1. PRÉPAREZ des vêtements doux, ou une éponge, ou une serviette en papier, de l'eau propre et froide, un coton-tige, une bouteille de détergent de cuisine ou de l'eau mélangée à du vinaigre ;
2. DÉBRANCHEZ le cordon d'alimentation, sortez le pot intérieur, tirez tout droit l'évent de vapeur du couvercle et le collecteur de gouttes du boîtier, et plongez-les dans l'eau mélangée avec du détergent ou du vinaigre pendant un moment ;
3. ENTRE-TEMPS, utilisez un chiffon à moitié humide pour essuyer la surface et l'intérieur du boîtier, ainsi que l'intérieur et le dessus du couvercle ; essuyez les miettes ou les restes sur le boîtier et mouillez le coton-tige pour nettoyer certains coins, en notant ne pas démonter l'anneau en caoutchouc ou utiliser quelque chose de difficile à frotter ;
4. UTILISEZ un chiffon propre pour sécher le boîtier et le couvercle ;
5. essuyez les miettes ou les restes sur le boîtier et mouillez le coton-tige pour nettoyer certains coins, en notant ne pas démonter l'anneau en caoutchouc ou utiliser quelque chose de difficile à frotter ;
6. RÉINSTALLER toutes les pièces.



Élimination respectueuse de l'environnement

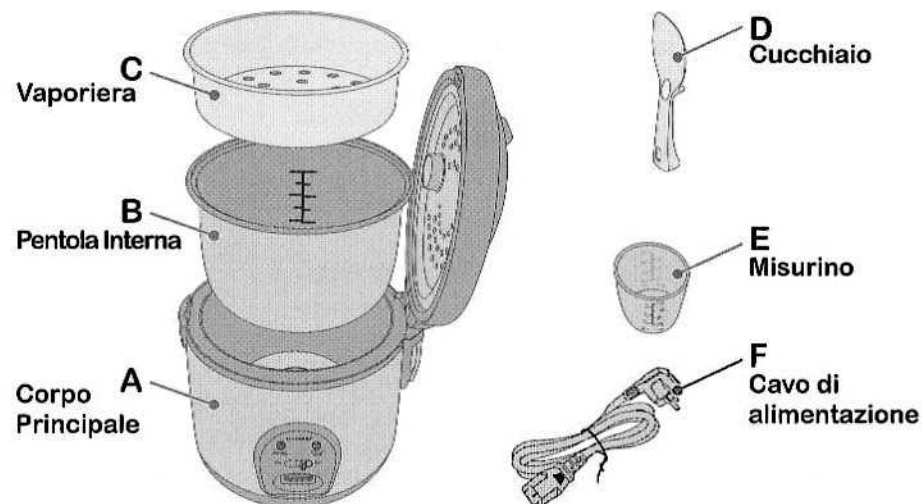
Vous pouvez aider à protéger l'environnement! N'oubliez pas de respecter les réglementations locales : déposez les équipements électriques non fonctionnels dans un centre d'élimination des déchets approprié.

Leggi attentamente questo manuale utente prima di utilizzare l'apparecchio e conservalo per le consultazioni future

INDICE CUOCIRISO

Descrizione dei Componenti	20-21
Procedura di Cottura del Riso	21-22
Cura e Manutenzione	23
Precauzioni di Sicurezza	23
Risoluzione dei Problemi	24
Specifiche Tecniche	24
Come Pulire il Cuociriso	25

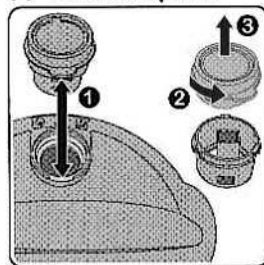
Descrizione dei Componenti



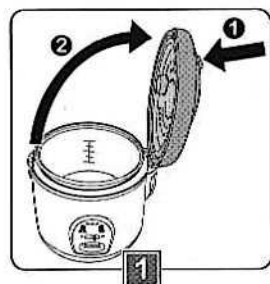
G Serbatoio dell'acqua



H Sfiato Vapore

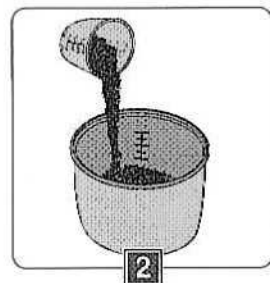


Procedura di Cottura del Riso



1. MISURARE IL RISO E SCIAQUARE

Misura la quantità di riso desiderata con il misurino in dotazione. Sciacqua il riso più volte fino a quando l'acqua nella pentola è relativamente limpida.



2. METTERE NELLA PENTOLA E VERSARE L'ACQUA

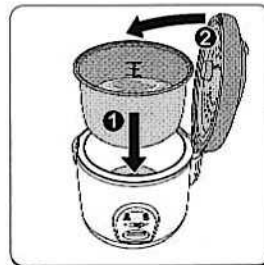
Metti il riso nella pentola e versa l'acqua fino al livello corrispondente (fal riferimento alla linea all'interno della pentola o alla guida del rapporto riso/acqua nel manuale).

← NON aggiungere MAI acqua oltre la linea di acqua massima.

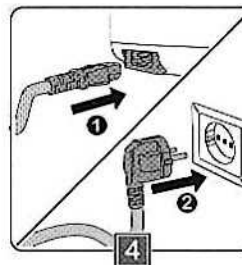


⚠ 3. ASCIUGARE L'ACQUA E METTERE IN CUOCIRISO

Asciuga l'acqua fuori dalla pentola e mettila nel cuociriso in una posizione a contatto con la piastra riscaldante, ruotandola leggermente da sinistra a destra.



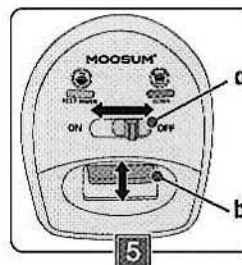
Procedura di Cottura del Riso



4. COLLEGARE

Collega il cavo di alimentazione al cuociriso e in seguito collegalo a una presa a muro AC dopo che tutto è pronto.

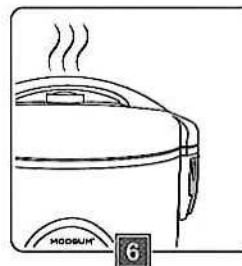
Non collegare il cavo finché non sei pronto per cucinare.



5. PREMERE L'INTERRUTTORE

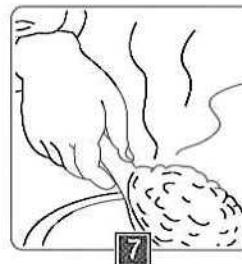
Ruotare la manopola sul lato "on". Premi l'interruttore per assicurarti che l'indicatore Cottura si accenda, in seguito inizia la cottura.

← Se l'interruttore continua a indicare Cottura prima dell'uso, assicurati di sollevare l'interruttore e premerlo di nuovo verso il basso, altrimenti passerà alla funzione Scaldavivande.



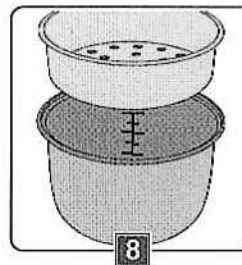
6. ATTENDERE 20-40 MIN

Tieni il coperchio chiuso per circa 15 minuti per ottenere un riso più soffice e gustoso dopo che la cottura è terminata con un indicatore di un clic quando l'interruttore si solleva e l'indicatore Scaldavivande si illumina contemporaneamente.



7. RISO PRONTO

Apri il coperchio esterno e mescola bene il riso. Il riso cotto da servire subito o da mantenere nella modalità Caldo.



8. COTTURA AL VAPORE DEL CIBO

1. VERSA L'ACQUA (a seconda del cibo e della sua quantità) nella pentola di cottura.

2. INSTALLA LA VAPORIERA nella pentola e posiziona il cibo su di essa.

← NON superare l'altezza della vaporiera.

3. FAI FUNZIONARE LA PENTOLA come indicato ai punti 4, 5, 6 sopra.

4. PREMI L'INTERRUTTORE manualmente al termine della cottura a vapore e il cibo si manterrà automaticamente caldo prima di essere servito.

Cura e Manutenzione

1. Lava la pentola e la vaporiera in acqua calda di sapone utilizzando una spugna o un panno e risciacqua accuratamente con acqua, dopodiché puliscila con un panno asciutto. Non pulire con le spazzole abrasive per evitare i danni al rivestimento antiaderente.

2. Estrai il collettore di rugiada e versa l'acqua calda, in seguito risciacqualo con acqua fredda. Dopo asciuga il collettore di rugiada con un asciugamano e rimettilo nel cuociriso.

3. I chicchi di riso o gli altri residui possono attaccarsi alla piastra riscaldante. Per garantire un corretto contatto con la pentola di cottura, rimuovi i grani/residui dalla piastra riscaldante con carta vetrata fine, dopodiché puliscila nuovamente con un panno.

4. Impedisci che gli insetti e scarafaggi entrino nella parte elettrica del Cuociriso.

5. Si consiglia di conservare con cura i materiali di imballaggio e il cartone in modo da poterli utilizzare per trasportare il Cuociriso se necessario.

6. Non utilizzare il Cuociriso se la padella è ammaccata o danneggiata. Rivolgiti al tuo rivenditore o al Centro Assistenza Autorizzato più vicino.



Precauzioni di Sicurezza

1. Il cavo di alimentazione deve essere inserito saldamente nella presa a muro.
2. Tieni sempre il cuociriso scollegato quando non in uso o senza pentola.
3. Non collocare il cuociriso in un luogo umido o instabile, o vicino a fuoco o fonti di riscaldamento, in caso contrario, il cuociriso si deformerà o non funzionerà correttamente.
4. Per evitare di deformare la pentola, non strofinarla con oggetti duri o riscaldare la pentola su altri fornelli. Non utilizzare mai le pentole diverse da quella fornita con questo set per cucinare.
5. Non coprire la pentola con un panno, il quale potrebbe deformare o scolorire il coperchio esterno.
6. Lo sfiato del vapore diventa molto caldo durante la cottura. Tieni le mani e il viso lontano dallo sfiato del vapore per evitare le lesioni.
7. Nel caso in cui il cavo di alimentazione sia danneggiato, deve essere sostituito con un cavo di alimentazione approvato suggerito dal rivenditore autorizzato.
8. L'uso del cavo di alimentazione deve essere raccomandato dal produttore dell'apparecchio quando è danneggiato.
9. I bambini dovrebbero essere sorvegliati per garantire la loro sicurezza.

Risoluzione dei Problemi

Descrizione	Problemi di cottura del riso					Problemi di Scaldavivande				
Cause Possibili	Il riso è duro	Il riso è cotto a metà	Il riso è troppo morbido	L'acqua scorre troppo	Il riso sul fondo è bruciato	Il riso ha un cattivo odore	Il riso ha cambiato colore	Il riso è troppo secco	Nessuna energia elettrica	Rumore insolito
Proporzione impropria di riso e acqua	•	•	•	•	•				Scollega e controlla la fonte di alimentazione. Se non ci sono i problemi alla fonte di alimentazione, porta il Cuociriso al centro di assistenza più vicino.	Il rumore si verifica se c'è acqua tra il lato esterno della padella e il riscaldatore. Ciò potrebbe causare i danni al riscaldatore.
Riso sciacquato ma non chiaro				•	•	•	•			
Graffi sul lato interno della padella	•	•			•					
Riso cotto con olio	•	•			•	•	•			
Riso non mescolato dopo averlo cotto	•		•		•					
Riso caldo più di 5 ore						•	•	•		
Oggetti non comuni bloccati sul lato interno della padella						•				
Oggetti non comuni bloccati tra il lato esterno della padella e il riscaldatore	•	•	•		•	•	•			
Riscaldare il riso cotto avanzato						•				
Non chiudere saldamente il coperchio						•		•		
Lavare il lato interno della padella ma non pulirlo					•	•				
Scollegare o spegnere		•				•				

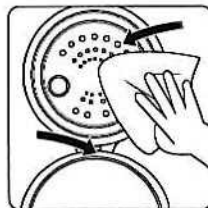
Specifiche Tecniche

MODELLO N.	MO-RCB01EU MO-RCW01EU MO-RCFB01EU MO-RCG01EU MO-RCBL01EU
CAPACITÀ	2L
ALIMENTAZIONE ELETTRICA	220-240V~60Hz
WATTAGGIO	300W

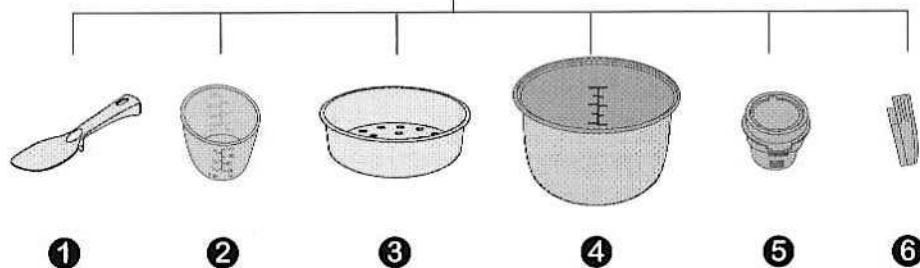
MODELLO N.	MO-RCB05EU MO-RCW05EU MO-RCFB05EU MO-RCG05EU MO-RCBL05EU
CAPACITÀ	5L
ALIMENTAZIONE ELETTRICA	220-240V~60Hz
WATTAGGIO	800W

Come Pulire il Cuociriso

1. **PREPARA** i panni morbidi, oppure una spugna, o un tovagliolo di carta, acqua pulita e fredda, cotone fioc, un flacone di detersivo da cucina o acqua mista ad aceto;
2. **SCOLLEGA** il cavo di alimentazione, estrai la pentola interna, tira dritto lo sfiato del vapore dal coperchio e il raccogliogocce dall'alloggiamento e immergili per un po' nell'acqua miscelata con detersivo o aceto;
3. **INTANTO**, utilizza un panno mezzo bagnato per pulire la superficie e l'interno dell'alloggiamento e l'interno e la parte superiore del coperchio; pulisci le briciole o gli avanzi sull'alloggiamento e bagna il batuffolo di cotone per pulire alcuni angoli, facendo attenzione a non smontare l'anello di gomma o utilizzare qualcosa di duro da strofinare;
4. **UTILIZZA** un panno pulito per asciugare l'alloggiamento e il coperchio;
5. **USARE** un panno per pulire la pentola interna, lo sfiato e il collettore di gocciolamento e sciacquali con acqua pulita fino a quando non rimane più detersivo e asciugali con un panno morbido;
6. **REINSTALLA** tutte le parti.



Lavabile



Smaltimento ecologico

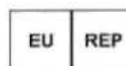
Puoi contribuire a proteggere l'ambiente! Ricordati di rispettare le normative locali: consegna le apparecchiature elettriche non funzionanti presso un centro di smaltimento rifiuti appropriato.

Notes

MOOSUM WNSOOW MOOSUM WNSOOW
 CREAT YOUR TASTE CREAT YOUR TASTE
 WNSOOW MOOSUM WNSOOW MOOSUM
 CREAT YOUR TASTE CREAT YOUR TASTE
 WNSOOW MOOSUM WNSOOW MOOSUM
 CREAT YOUR TASTE CREAT YOUR TASTE
 WNSOOW MOOSUM WNSOOW MOOSUM
 CREAT YOUR TASTE CREAT YOUR TASTE
 WNSOOW MOOSUM WNSOOW MOOSUM
 CREAT YOUR TASTE CREAT YOUR TASTE
 WNSOOW MOOSUM WNSOOW MOOSUM



Company: YH Consulting Limited
 Address: C/O YH Consulting Limited Office 147, Centurion House,
 London Road, Staines-upon-Thames, Surrey, TW18 4AX



Company: E-CrossStu GmbH
 Address: Mainzer Landstr. 69, 60329 Frankfurt am Main
 Mail: E-CrossStu@web.de



Points de collecte sur www.qualiteindenvenduto.it
 Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !