

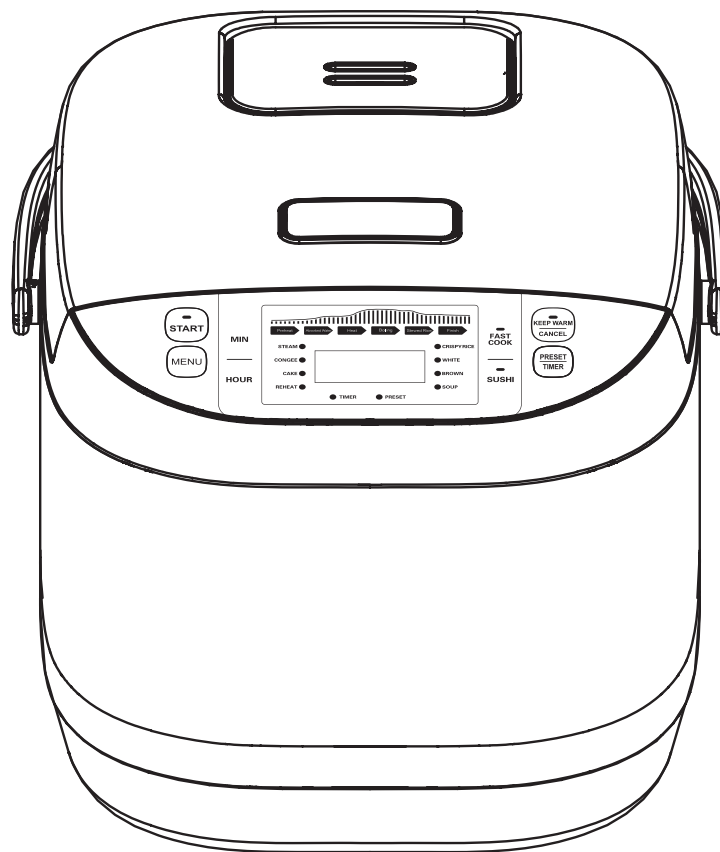


# Reiskocher

Modell RK50

Bedienungsanleitung

VAR.ID.: 4460



Wir danken Ihnen für den Kauf unseres Reiskochers. Bitte lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch bevor Sie ihn benutzen. Bitte bewahren Sie die Anleitung zum späteren Nachschlagen auf.

## Sicherheitshinweise

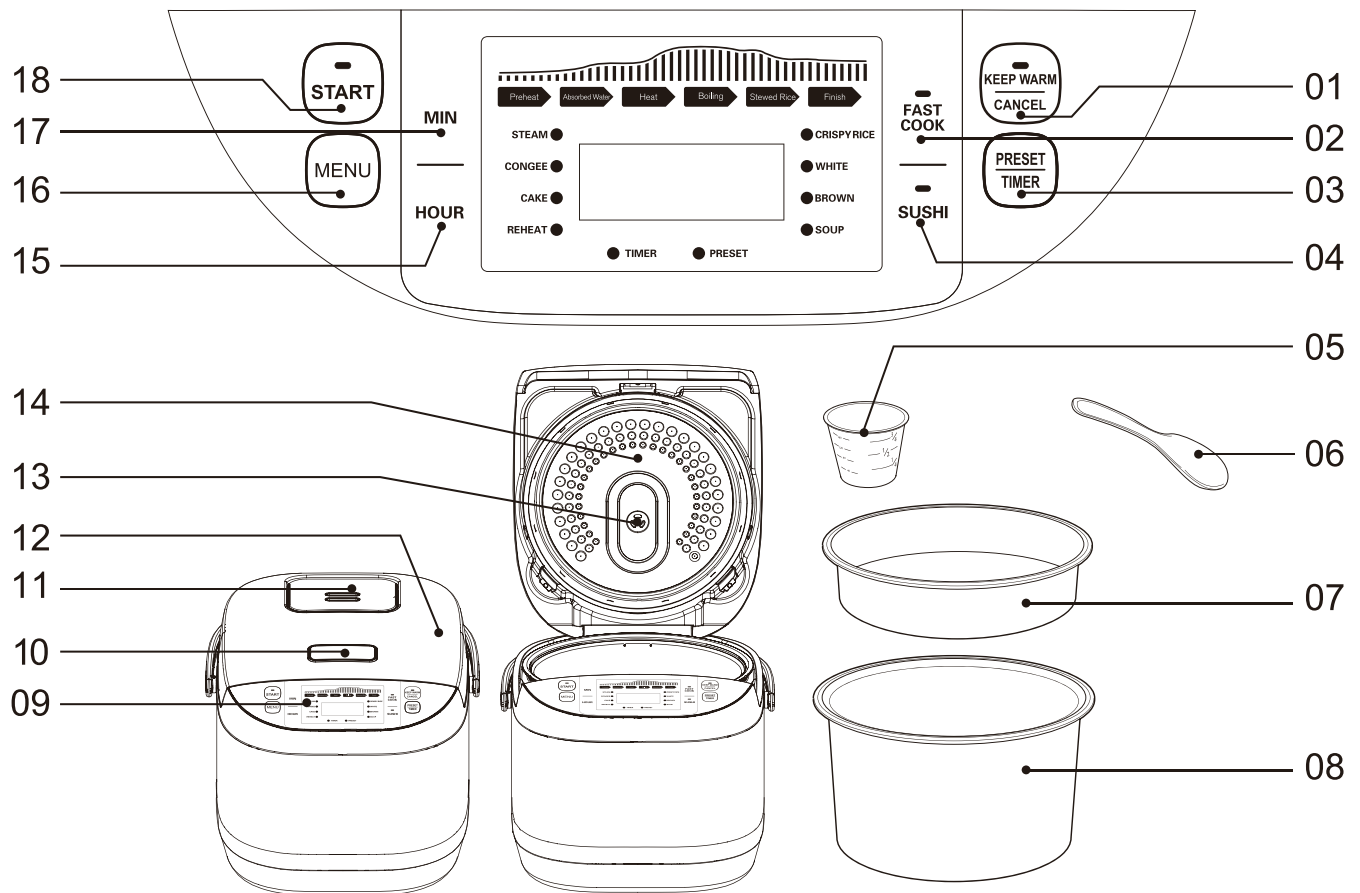
1. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren benutzt werden, wenn sie unter Aufsicht stehen oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
2. Das Gerät kann von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis benutzt werden, wenn sie unter Aufsicht stehen oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
3. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
4. Die Reinigung und Wartung durch den Benutzer darf nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
5. Halten Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.
6. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
7. Dieses Gerät ist für den Gebrauch im Haushalt und für ähnliche Anwendungen bestimmt.
8. **WARNUNG!** Vermeiden Sie Beschädigungen am Stecker.
9. Hinweise zur Reinigung von Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, finden Sie im Kapitel „Nach dem Gebrauch“.
10. **WARNUNG!** Unsachgemäßer Gebrauch kann zu Verletzungen führen. Verwenden Sie dieses Gerät ausschließlich gemäß dieser Anleitung. Versuchen Sie nicht, das Gerät in irgendeiner Weise zu verändern.
11. Die Oberfläche des Heizelements ist nach dem Gebrauch noch heiß.
12. Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer separaten Fernbedienung vorgesehen.
13. Bewegen Sie das Gerät nicht, wenn es mit Zutaten gefüllt ist, in Betrieb ist oder heiß ist.
14. Verwenden Sie zum Anfassen des heißen Geräts immer Ofenhandschuhe. Beachten Sie, dass das Gerät nach dem Betrieb noch einige Zeit heiß bleibt.
15. Berühren Sie den Dampfauslass während des Betriebs und für einige Zeit danach nicht.
16. Verwenden Sie niemals anderes Zubehör als das mit dem Gerät mitgelieferte oder vom Hersteller empfohlene. Dieses könnte ein Sicherheitsrisiko für den Benutzer darstellen und das Gerät beschädigen. Verwenden Sie nur Originalteile und -zubehör.
17. Halten Sie einen Abstand von mindestens 50 mm zwischen dem Gerät und anderen Gegenständen ein, um eine ausreichende Belüftung zu gewährleisten.
18. Versuchen Sie nicht, das Gerät in irgendeiner Weise zu verändern.
19. Legen Sie keine Metallfolien oder andere Materialien in das Gerät, da dies zu einem Brand oder Kurzschluss führen kann.
20. Decken Sie die Dampfauslässe während des Betriebs nicht mit Handtüchern oder anderen Gegenständen ab.
21. Schließen Sie immer zuerst das Netzkabel an das Gerät an und stecken Sie dann den Netzstecker in die Steckdose. Schalten Sie das Gerät immer aus, bevor Sie den Netzstecker ziehen.
22. Das Gerät ist nicht für die Verwendung mit einer Mehrfachsteckdose oder einem Verlängerungskabel vorgesehen. Der Netzstecker des Geräts sollte über eine eigene, ordnungsgemäß geerdete Steckdose verfügen. Die Verwendung von Adaptern kann zu Überhitzung oder Bränden führen.

23. Stellen Sie das Gerät immer auf eine ebene, stabile, hitzebeständige und trockene Oberfläche und betreiben Sie es dort.
24. Vergewissern Sie sich vor der Verwendung des Geräts, dass der Topf und das Innere des Geräts vollständig trocken und sauber sind.
25. Betreiben Sie das Gerät nicht, wenn der Wasserstand über der höchsten Wasserstandsmarkierung oder unter der niedrigsten Wasserstandsmarkierung liegt.
26. Verwenden Sie niemals harte oder scharfkantige Gegenstände, um mit dem Gerät zu arbeiten oder es zu reinigen. Verwenden Sie nur den mitgelieferten Reislöffel oder andere hitzebeständige Kochutensilien aus Holz, Gummi oder Kunststoff.
27. Verwenden Sie zum Kochen keinen Essig, um Verfärbungen des Topfes zu vermeiden.
28. Lassen Sie das Gerät während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt und betreiben Sie es nicht ohne Topf.
29. Verwenden Sie keine anderen Gegenstände als Ersatz für den Originaltopf, da dies zu Gefahren führen kann.

## Elektrische Sicherheit

1. Stellen Sie sicher, dass die auf dem Typenschild angegebene Nennspannung mit der Spannung der Stromversorgung übereinstimmt.
2. Betreiben Sie kein Gerät mit einem beschädigten Netzkabel oder Stecker, wenn das Gerät nicht ordnungsgemäß funktioniert oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde.
3. Schützen Sie das Netzkabel vor Beschädigungen. Lassen Sie es nicht über scharfe Kanten hängen, drücken Sie es nicht zusammen und knicken Sie es nicht. Halten Sie das Netzkabel von heißen Oberflächen fern und stellen Sie sicher, dass niemand darüber stolpern kann.
4. Öffnen Sie das Gehäuse unter keinen Umständen. Stecken Sie keine Finger oder Fremdkörper in die Öffnungen des Geräts und blockieren Sie nicht die Lüftungsöffnungen.
5. Schützen Sie das Gerät vor Hitze. Stellen Sie es nicht in die Nähe von offenen Flammen oder Wärmequellen wie Öfen oder Heizgeräten.

## Produktbeschreibung



01. KEEP WARM / CANCEL  
(Warmhalten / Löschen)

02. FAST COOK  
(Schnellkochen)

03. Zeit

04. SUSHI

05. Messbecher

06. Reislöffel

07. Dampfgarer

08. Topf

09. Bedienfeld

10. Entriegelungsknopf

11. Dampfauslass

12. Deckel

13. Überlaufschutz

14. Innerer Deckel

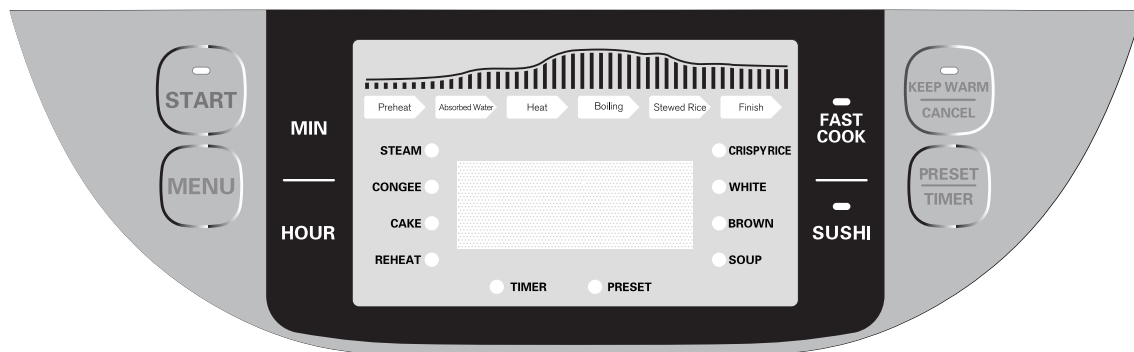
15. HOUR  
(Stunden)

16. MENU

17. MIN  
(Minuten)

18. START

# Bedienungsanleitung des Bedienfeldes



## Bedienungsanleitung

### 1. [MENU]

Drücken Sie wiederholt auf [MENU], um das gewünschte Menü / den gewünschten Kochmodus auszuwählen. Die entsprechende Kontrollleuchte blinkt. Auswählbare Menüs: STEAM (Dampfen), CONGEE (Risotto), CAKE (Kuchen), REHEAT (Aufwärmen), CRISPY RICE (Bratreis), WHITE (Weißer Reis), BROWN (Brauner Reis), SOUP (Suppe)

### 2. [START]

Nachdem Sie ein Menü ausgewählt haben, drücken Sie auf Start, um den Garvorgang zu starten. Nach Beendigung des Garvorgangs erlischt die entsprechende Kontrollleuchte, das Gerät gibt mehrere Signaltöne ab und wechselt automatisch in den Warmhaltemodus. Die Warmhalteanzeige leuchtet auf und die Warmhaltezeit wird auf dem LED-Display angezeigt.

### 3. [PRESET/TIMER]

Dieses Gerät ist mit einem 24-Stunden-Timer ausgestattet, der für alle Kochmodi außer den Menüs CAKE und REHEAT verwendet werden kann. Innerhalb von 10 Sekunden nach Auswahl des Kochmodus: STEAM, CONGEE, SUSHI, FAST COOK, CRISPY RICE, WHITE, BROWN, SOUP, drücken Sie die Taste [PRESET], um die voreingestellte Kochzeit einzustellen, und drücken Sie die Taste [HOUR/MIN], um die Zeit anzupassen. Die Anzeige PRESET oder Cooking Timer leuchtet auf.

4. Im Einstellungsmodus [PRESET] oder **COOKING TIMER** können Sie die voreingestellte Garzeit mit der Taste [HOUR] in 1-Stunden-Schritten und mit der Taste [MIN] in 5-Minuten-Schritten einstellen.

Menü	Timer-Bereich einstellen	Voreingestellte Zeit
STEAM	0:05 ~ 1:00	0:05
CONGEE	0:45 ~ 1:15	1:00
SOUP	1:00 ~ 4:00	1:30

### 5. [KEEP WARM/CANCEL]

Die Taste [KEEP WARM / CANCEL] kann jederzeit während des Kochvorgangs gedrückt werden, um den Vorgang abubrechen. Um den KEEP WARM-Modus manuell zu aktivieren, drücken Sie einfach die Taste [KEEP WARM / CANCEL] im Standby-Modus. Die KEEP WARM-Anzeige leuchtet auf und die KEEP WARM-Zeit wird auf dem LED-Display angezeigt. Nach Ablauf der Warmhaltezeit wechselt das Gerät automatisch in den Standby-Modus.

6. Während des Kochvorgangs wird der Fortschritt des Kochvorgangs vom Start bis zum Abschluss auf dem Display angezeigt. Nur die Menüs CRISPY RICE, WHITE, BROWN, FASTCOOK und SUSHI zeigen diesen Fortschritt an.



## Kochen

Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, ebene, trockene und hitzebeständige Oberfläche.  
Nun können Sie mit dem Kochen beginnen.

### Preset-Funktion (Verzögerte Aktivierung des Kochvorgangs)

Mit der voreingestellten Preset-Funktion können Sie den Kochvorgang verzögern, indem Sie auswählen, wann das ausgewählte Menü fertig sein soll. Sie können beispielsweise die Zeit voreinstellen, zu der das Gerät am nächsten Morgen Ihr Frühstück (CONGEE) zubereiten soll.

1. Wählen Sie unter **[MENU]** das gewünschte Menü aus, die entsprechende Kontrollleuchte blinkt.
2. Stellen Sie die **voreingestellte Zeit** innerhalb von 10 Sekunden nach Auswahl des Kochmodus ein: STEAM, CONGEE, CRISPY RICE, WHITE, BROWN, SOUP, FASTCOOK, SUSHI.  
Drücken Sie die Taste **[PRESET/TIMER]**, um die voreingestellte Zeit einzustellen, und verwenden Sie die Taste **[HOUR/MIN]**, um die Zeit anzupassen. Die PRESET-Kontrollleuchte leuchtet auf.
  - Die voreingestellte Zeit ist die Zeit, die vom Aktivieren des Timers und dem Start des Kochvorgangs bis zum Abschluss benötigt wird.
  - Drücken Sie im Kochmodus „Suppe“, „Dampfgaren“ und „Congee“ zweimal die Taste **[PRESET/TIMER]**, bis die Anzeige für PRESET blinkt, bevor Sie die gewünschte Kochzeit auswählen.
  - Die voreingestellte Zeit kann von 1 Stunde bis 24 Stunden eingestellt werden.
  - Für optimale Ergebnisse und Geschmack empfehlen wir, die voreingestellte Zeit in den Reis-Kochmodi (WHITE, BROWN oder CRISPY) nicht länger als 12 Stunden zu verwenden.
  - Im PRESET-Einstellungsmodus können Sie die voreingestellte Zeit durch Drücken der Taste **[HOUR]** in 1-Stunden-Schritten oder der Taste **Min** in 5-Minuten-Schritten einstellen.
3. **[START]** Drücken Sie die Starttaste, um den Voreinstellungsmodus zu starten.

**HINWEIS:** Beachten und befolgen Sie die besten Praktiken für Lebensmittelsicherheit, wenn Sie das Gerät im voreingestellten Kochmodus betreiben. Geben Sie keine Zutaten in den Kochtopf, die verderben können (Zutaten, die gekühlt aufbewahrt werden sollten), wenn sie vor dem Start des Kochvorgangs längere Zeit im Kochtopf verbleiben.

**HINWEIS:** Die voreingestellte Zeit ist für Kuchen oder Aufwärmen nicht verfügbar.

### Timer-Funktion

Dieser Modus kann nur für die Menüauswahl CONGEE, SOUP und STEAM verwendet werden. Damit kann der Benutzer die auf der LED-Anzeige angezeigte Standard-Garzeit erhöhen oder verringern.

1. **Drücken Sie wiederholt die Taste [MENU]**, um SOUP, STEAM oder CONGEE auszuwählen, für die die Timer-Funktion erforderlich ist, und drücken Sie einmal die Taste **[PRESET/TIMER]**. Die entsprechende Kontrollleuchte blinkt.
2. **Stellen Sie die Garzeit ein.** Drücken Sie die Taste **[HOUR/MIN]**, um die Garzeit anzupassen. Die Garzeit kann durch Drücken der Taste **[HOUR]** in 1-Stunden-Schritten oder der Taste **[MIN]** in 5-Minuten-Schritten angepasst werden.
3. **Drücken Sie die Taste [START]**, um den Garvorgang mit der Timer-Funktion im Modus SOUP / STEAM / CONGEE zu starten.

# Kochen

## Warmhaltefunktion

1. Nach Beendigung des Garvorgangs erlischt die entsprechende Anzeige, das Gerät gibt mehrere Signaltöne aus und wechselt automatisch in den Warmhaltemodus.
2. Um den Warmhaltemodus manuell zu aktivieren, drücken Sie einfach die Taste [KEEP WARM / CANCEL] im Standby-Modus.
3. Im Warmhaltemodus leuchtet die Anzeige „KEEP WARM“ auf und die verbleibende Warmhaltezeit wird auf dem LED-Display angezeigt. Die maximale Warmhaltezeit beträgt 24 Stunden. Nach Ablauf der Warmhaltezeit wechselt das Gerät automatisch in den Standby-Modus.

## Speicherfunktion

Dieses Gerät verfügt über eine Speicherfunktion, die automatisch den zuletzt verwendeten Garvorgang auswählt, wenn es innerhalb von 2 Stunden wieder eingeschaltet wird. Um die Speicherfunktion für die nächste Verwendung zu deaktivieren, drücken Sie die Taste [KEEP WARM / CANCEL], bevor Sie das Gerät vom Stromnetz trennen.

## CRISPY RICE

Drücken Sie wiederholt die Menütaste, um das Menü CRISPY RICE auszuwählen. Wenn die Anzeige CRISPY RICE blinkt, drücken Sie die Taste [START], um den Garvorgang zu starten. Die Anzeige START leuchtet auf, auf dem LED-Display wird keine Zeit angezeigt, sondern eine leuchtende Ziffer, die anzeigt, dass der Garvorgang aktiviert ist.

## WHITE (Weißer Reis)

Drücken Sie wiederholt die Taste [MENU], um das Menü WHITE auszuwählen. Wenn die Anzeige WHITE blinkt, drücken Sie die Taste [START], um den Garvorgang zu starten. Die Anzeige START leuchtet auf, auf der LED-Anzeige wird keine Zeit angezeigt, sondern ein leuchtender, rotierender Ziffernparameter, der anzeigt, dass der Garvorgang aktiviert ist.

## BROWN (Brauner Reis)

Drücken Sie wiederholt die Menü-Taste, um das Menü BROWN auszuwählen. Wenn die Anzeige BROWN blinkt, drücken Sie die START-Taste, um den Garvorgang zu starten. Die START-Anzeige leuchtet auf, auf der LED-Anzeige wird keine Zeit angezeigt, sondern ein leuchtender, rotierender Ziffernparameter, der anzeigt, dass der Garvorgang aktiviert ist.

## REHEAT

Dieser Garvorgang wird verwendet, wenn Sie Reste (z.B. kalten gekochten Reis usw.) aufwärmen möchten.

1. Rühren Sie den Reis um, damit er den Boden des Kochgefäßes gleichmäßig bedeckt.
2. Fügen Sie so viel Wasser hinzu, dass der Reis vollständig feucht ist, ohne dass überschüssiges Wasser sichtbar ist. Die vorhandene Feuchtigkeit erzeugt ausreichend Dampf, um das Essen aufzuwärmen.
3. Schließen Sie den Deckel und drücken Sie wiederholt die Taste [MENU], um das Menü REHEAT auszuwählen. Wenn die Anzeige REHEAT blinkt, drücken Sie die Taste [START], um das Aufwärmen zu starten. Die Anzeige START leuchtet auf. Auf dem LED-Display wird keine Zeit angezeigt, sondern ein blinkender Ziffernparameter, der anzeigt, dass der Garvorgang aktiviert ist.

## SOUP

Drücken Sie wiederholt die Taste [MENU], um das Menü SOUP auszuwählen. Die Standard-Garzeit beträgt 1 Stunde und 30 Minuten. Die Garzeit kann durch wiederholtes Drücken der Taste [PRESET/TIMER] und dann der Taste [HOUR/MIN] von 1 Stunde bis 4 Stunden eingestellt werden. Die TIMER-Anzeige leuchtet auf. Drücken Sie die Taste [START], um den Garvorgang zu starten. Die START-Anzeige leuchtet auf, und auf der LED-Anzeige wird die verbleibende Zeit im Countdown angezeigt.

## Kochen

### CONGEE

Drücken Sie wiederholt die Taste [MENU], um das Menü CONGEE auszuwählen. Die Standard-Garzeit beträgt 1 Stunde. Die Garzeit kann zwischen 45 Minuten und 1 Stunde 15 Minuten eingestellt werden, indem Sie wiederholt die Taste [PRESET/TIMER] und dann die Taste [HOUR/MIN] drücken. Die TIMER-Anzeige leuchtet auf. Drücken Sie die Taste [START], um den Garvorgang zu starten. Die START-Kontrollleuchte leuchtet auf und die verbleibende Zeit wird auf dem LED-Display angezeigt.

### STEAM

Drücken Sie wiederholt die Taste [MENU], um das Menü STEAM auszuwählen. Die Standard-Garzeit beträgt 5 Minuten. Die Dampfgarzeit kann von 5 Minuten bis 1 Stunde eingestellt werden, indem Sie wiederholt die Taste [PRESET/TIMER] und dann die Taste [HOUR/MIN] drücken. Die TIMER-Anzeige leuchtet auf. Drücken Sie die Taste [START], um den Dampfgarvorgang zu starten. Die START-Anzeige leuchtet auf und die verbleibende Zeit wird auf dem LED-Display angezeigt. Tipps zum Dämpfen:

- Legen Sie einen Dämpfeinsatz (nicht im Lieferumfang enthalten) oder den mitgelieferten Dampfgarer in den Kochtopf, um die Speisen zu dämpfen.
- Gießen Sie immer ausreichend Wasser in den Kochtopf und achten Sie darauf, dass nicht das gesamte Wasser verdampft, bevor alle Speisen gedämpft sind.

Die folgende Tabelle zeigt die empfohlene Wassermenge für die Dämpfzeit (nur als Referenz):

Dampfgarzeit (Minuten)	5-15	15-30	30-45	45-60
Wasserstand	2	3	4	5

### SUSHI

Drücken Sie die Taste SUSHI, um das Menü SUSHI auszuwählen. Wenn die SUSHI-Anzeige blinkt, drücken Sie die Taste [START], um den Garvorgang zu starten. Die START-Anzeige leuchtet auf, auf dem LED-Display wird keine Zeit angezeigt, sondern eine blinkende Ziffer, die anzeigt, dass der Garvorgang aktiviert ist.

### FAST COOK

Drücken Sie die Taste FAST COOK, um das Menü FAST COOK auszuwählen. Wenn die Anzeige FAST COOK blinkt, drücken Sie die Taste [START], um den Garvorgang zu starten. Die Anzeige START leuchtet auf, auf der LED-Anzeige wird keine Zeit angezeigt, sondern ein leuchtender, rotierender Ziffernparameter, der anzeigt, dass der Garvorgang aktiviert ist.

### CAKE

1. Wählen Sie ein geeignetes Rezept aus und bereiten Sie die Zutaten wie angegeben vor. Fetten Sie den Kochtopf mit etwas Pflanzenöl oder Sprühöl ein und geben Sie die Kuchenmischung in den Kochtopf. Glätten Sie die Oberfläche mit einem Löffel und schließen Sie den Deckel.
2. Drücken Sie wiederholt die Taste [MENU], um das Menü KUCHEN auszuwählen. Die Standard-Garzeit beträgt 50 Minuten. Die Garzeit kann nicht angepasst werden. Drücken Sie die Taste [START], um den Garvorgang zu starten. Die START-Anzeige leuchtet auf. Auf der LED-Anzeige wird die verbleibende Zeit im Countdown angezeigt.
3. Der Kuchen kann während des Garvorgangs überprüft werden, ohne dass der Vorgang unterbrochen wird.

## Fehlerbehebung



### Warnung!

- Bei Ausfällen oder Fehlfunktionen ziehen Sie immer sofort den Netzstecker des Geräts.
- Führen Sie nur die in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Schritte durch. Alle weiteren Inspektions-, Wartungs- und Reparaturarbeiten müssen von einem autorisierten Servicecenter oder einem ähnlich qualifizierten Fachmann durchgeführt werden.
- Wenn Sie Ersatzteile benötigen, beziehen Sie diese immer von einem autorisierten Händler. Verwenden Sie keine Ersatzteile, die nicht vom Hersteller empfohlen werden!

Problem	Mögliche Ursache
<b>Reis nach dem Kochen zu hart</b>	<p>Falsche Menge an Reis und Wasser abgemessen.                      Topf nicht gleichmäßig im Gerät platziert.                      Reis oder Wasser außerhalb des Topfes oder auf dem Heizelement.                      Deckel während des Garvorgangs nicht geschlossen.                      Reis befindet sich am Rand des Topfes oder am Dichtungsring.</p>
<b>Reis nach dem Kochen halb gar</b>	<p>Falsche Menge an Reis und Wasser abgemessen.                      Topf nicht gleichmäßig im Gerät platziert.                      Reis oder Wasser außerhalb des Topfes oder auf dem Heizelement.                      Deckel während des Garvorgangs nicht geschlossen.                      Reis am Rand des Topfes oder am Dichtungsring.                      WARM/OFF-Taste während des Betriebs gedrückt.                      Längerer Stromausfall.</p>
<b>Reis nach dem Kochen zu weich</b>	<p>Falsche Menge an Reis und Wasser abgemessen.                      Topf nicht gleichmäßig im Gerät platziert.                      Reis oder Wasser außerhalb des Topfes oder auf dem Heizelement.                      Reis nach dem Kochen nicht umgerührt.</p>
<b>Reis wird hart, wenn man ihn warm hält.</b>	<p>Topf nicht gleichmäßig im Gerät platziert.                      Reis oder Wasser außerhalb des Topfes oder auf dem Heizelement.                      Deckel während des Garvorgangs nicht geschlossen.                      Reis am Rand des Topfes oder am Dichtungsring.                      WARM/OFF-Taste während des Betriebs gedrückt.                      Längerer Stromausfall.                      Reis nach dem Kochen nicht umgerührt.                      Der Reis wurde länger als 12 Stunden warm gehalten oder die Reismenge ist sehr gering.</p>

## Fehlerbehebung

Problem	Mögliche Ursache
<b>Reis riecht unangenehm, wenn man ihn warm hält.</b>	<p>Der Reis wurde nicht gründlich gewaschen.</p> <p>Topf nicht gleichmäßig im Gerät platziert.</p> <p>Reis oder Wasser außerhalb des Topfes oder auf dem Heizelement.</p> <p>Deckel während des Garvorgangs nicht geschlossen.</p> <p>Reis am Rand des Topfes oder am Dichtungsring.</p> <p>WARM/OFF-Taste während des Betriebs gedrückt.</p> <p>Längerer Stromausfall.</p> <p>Der Reis wurde länger als 12 Stunden warm gehalten oder die Reismenge ist sehr gering.</p> <p>Reisgericht mit verschiedenen Zutaten wird warm gehalten.</p> <p>Reis wird mit einem Reislöffel im Topf warm gehalten.</p> <p>Dampfauslass, Innenseite des Deckels, Dichtungsring oder Heizelement verschmutzt.</p>
<b>Reis verändert seine Farbe, wenn er warm gehalten wird.</b>	<p>Der Reis wurde nicht gründlich gewaschen.</p> <p>Topf nicht gleichmäßig im Gerät platziert.</p> <p>Reis oder Wasser außerhalb des Topfes oder auf dem Heizelement.</p> <p>Deckel während des Garvorgangs nicht geschlossen.</p> <p>Reis am Rand des Topfes oder am Dichtungsring.</p> <p>Der Reis wurde länger als 12 Stunden warm gehalten oder die Reismenge ist sehr gering.</p> <p>Reisgericht mit verschiedenen Zutaten wird warm gehalten.</p> <p>Reis wird mit einem Reislöffel im Topf warm gehalten</p>
<b>Wasser spritzt und tritt aus dem Gerät aus.</b>	<p>Falsche Menge an Reis und Wasser abgemessen.</p> <p>Topf nicht gleichmäßig im Gerät platziert.</p> <p>Reis oder Wasser außerhalb des Topfes oder auf dem Heizelement.</p> <p>Reis nach dem Kochen nicht umgerührt.</p> <p>Dampfauslass, Innenseite des Deckels, Dichtungsring oder Heizelement verschmutzt.</p>
<b>Dampf entweicht aus dem Rand.</b>	<p>Reis oder Wasser außerhalb des Topfes oder auf dem Heizelement.</p> <p>Deckel während des Garvorgangs nicht geschlossen.</p> <p>Reis am Rand des Topfes oder am Dichtungsring.</p> <p>Dampfauslass, Innenseite des Deckels, Dichtungsring oder Heizelement verschmutzt.</p>
<b>Das Gerät startet sofort, trotz Timer.</b>	Die voreingestellte Zeit ist kürzer als die erforderliche Garzeit.
<b>Das Gerät beendet den Betrieb später als mit dem Timer eingestellt.</b>	Der Vorgang kann ca. 10 Minuten länger dauern, wenn die Reismenge groß ist oder die anfängliche Wassertemperatur niedrig war.

## Fehlerbehebung

Problem	Mögliche Ursache
<b>START- und OFF-Funktion funktionieren nicht</b>	Topf nicht in das Gerät gestellt. Netzstecker nicht an die Steckdose angeschlossen.
<b>Geräusche während des Betriebs</b>	Wasser am Boden des Topfes oder auf dem Heizelement. Geräusche, die durch Leistungsanpassung, Ausdehnung und Kontraktion oder durch aus dem Dampfauslass austretenden Dampf entstehen. Das ist normal.
<b>Schwierigkeiten beim Schließen des Deckels</b>	Reis in dem Spalt um das Bedienfeld herum.

**In den folgenden Fällen wenden Sie sich bitte an einen autorisierten Kundendienst oder einen ähnlich qualifizierten Fachmann. Reparieren Sie das Gerät nicht selbst!**

- Das Gerät zeigt Fehlercodes auf dem Display an.
- Versehentliches Verschütten von Wasser oder Reis in das Gehäuse des Geräts (ohne Topf) während des Betriebs.
- Die Anzeigen des Geräts erlöschen und das Gerät heizt nicht mehr, obwohl der Garvorgang noch nicht beendet ist.
- Der Boden, die Seiten oder der obere Rand des Topfes sind uneben und der Topf muss ersetzt werden.
- Das Netzkabel oder der Netzstecker sind verformt, verfärbt oder beschädigt. Ein Teil des Netzkabels oder des Netzsteckers ist heißer als gewöhnlich. Stromausfall beim Bewegen des Netzkabels.
- Das Gerät wird ungewöhnlich heiß oder riecht unangenehm. Ungewöhnliche Geräusche oder Vibrationen während des Betriebs.

## Technische Daten

### Produktbezeichnung: Multifunktionaler Reiskocher

Touch-Bedienfeld mit Digitalanzeige

24-Stunden-Kochverzögerungstimer

Stromversorgung: AC 220-240 V - 50-60 Hz

Modell: RK50

Leistung: 790 W

Fassungsvermögen: 5,0 l (10 Tassen)

8 programmierbare Kochfunktionen

Im Interesse der kontinuierlichen Verbesserung behält sich die Albatros International GmbH das Recht vor, das Produkt ohne vorherige Ankündigung zu ändern oder zu verbessern.

## EG KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Wir erklären in alleiniger Verantwortlichkeit, dass nachfolgend bezeichnetes Produkt

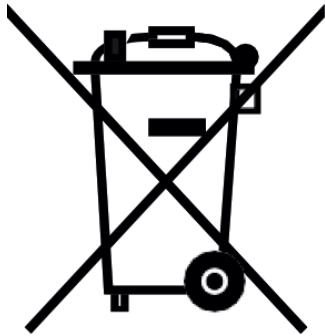
### **Sommertal Reiskocher Modell RK50**

mit den Normen übereinstimmt, gemäß den Bestimmungen der Richtlinien mit Prüfbericht ausstellende Prüfstelle.

Die vollständige EG-Konformitätserklärung kann auf unserem FTP-Server unter folgendem Link abgerufen werden: <https://ce.albatros-international.eu/4460.pdf>

Bitte kopieren Sie den Link in Ihren Webbrowser, um die Konformitätserklärung aufzurufen.

## ENTSORGUNGSHINWEISE



Sobald ein elektrisches Produkt nicht mehr funktionsfähig ist, sollte es so entsorgt werden, dass es minimale Umweltauswirkungen verursacht, gemäß den Vorschriften Ihrer örtlichen Behörde. In den meisten Fällen können Sie solche Produkte zur örtlichen Recyclingstation bringen.

### **Recycling – Europäische Richtlinie 2012/19/EU**

Diese Kennzeichnung zeigt an, dass dieses Produkt nicht mit anderen Haushaltsabfällen entsorgt werden sollte.

Um mögliche Schäden für die Umwelt oder die menschliche Gesundheit durch unkontrollierte Abfallentsorgung zu verhindern, recyceln Sie es verantwortungsbewusst, um die nachhaltige Wiederverwendung von Materialressourcen zu fördern. Um Ihr gebrauchtes Gerät zurückzugeben, nutzen Sie bitte die Rückgabe- und Sammelsysteme oder wenden Sie sich an den Händler, bei dem das Produkt gekauft wurde. Dort kann dieses Produkt umweltgerecht recycelt werden.

Die Komponenten sind ein Qualitätserzeugnisse. Sie wurden unter Beachtung der derzeitigen technischen Erkenntnisse konstruiert und unter Verwendung eines üblichen guten Materials sorgfältig gebaut.

Die Gewährleistungszeit beträgt 24 Monate und beginnt mit dem Zeitpunkt der Übergabe, der durch Kassenbon, Rechnung oder Lieferschein nachzuweisen ist. Innerhalb der Gewährleistungszeit werden alle Funktionsfehler der Komponenten durch unseren Kundendienst beseitigt, die nachweisbar, trotz vorsichtsmäßiger Behandlung entsprechend unserer Bedienungsanleitung auf Materialfehler zurückzuführen sind.

Die Gewährleistung erfolgt in der Weise, dass mangelhafte Teile nach unserer Wahl unentgeltlich instandgesetzt oder durch einwandfreie Teile ersetzt werden. Ersetzte Teile gehen in unser Eigentum über. Durch die Instandsetzung oder Ersatz einzelner Teile wird die Gewährleistungszeit weder verlängert noch wird neue Gewährleistungszeit für die einzelnen Komponenten in Gang gesetzt. Für eingebaute Ersatzteile läuft keine eigene Gewährleistungsfrist. Wir übernehmen keine Gewährleistung für Schäden und Mängel an Komponenten oder deren Teile, die durch übermäßige Beanspruchung, unsachgemäße Behandlung und Wartung auftreten. Das gilt auch bei Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung sowie Einbau von Ersatz- und Zubehörteilen, die nicht in unserem Programm aufgeführt sind. Beim Eingreifen oder Veränderungen an Komponenten durch Personen, die hierzu nicht von uns ermächtigt sind, erlischt der Gewährleistungsanspruch.

Die Gewährleistung bezieht sich nicht auf die Teile, die durch eine natürliche Abnutzung verschlissen werden.

Bei Gewährleistungsanspruch, Störungen, Ersatzteil oder Zubehörbedarf wenden Sie sich bitte an die hier aufgeführte Kundendienstzentrale:

**Albatros International GmbH**  
**Konrad-Zuse-Str. 3**  
**D-54552 Nerdlen (Germany)**

**Tel: +49 (0)6592-1730 200**

**Fax: +49 (0)6592-1730 209**

**[www.albatros-international.de](http://www.albatros-international.de)**  
**[info@albatros-international.eu](mailto:info@albatros-international.eu)**

Änderungen vorbehalten.

## Modell:

gekauft bei:

in (Ort, Straße):

Name d. Käufers:

Straße, Haus-Nr.:

PLZ, Ort :

Telefon:

Datum, Unterschrift:

Fehlerbeschreibung:



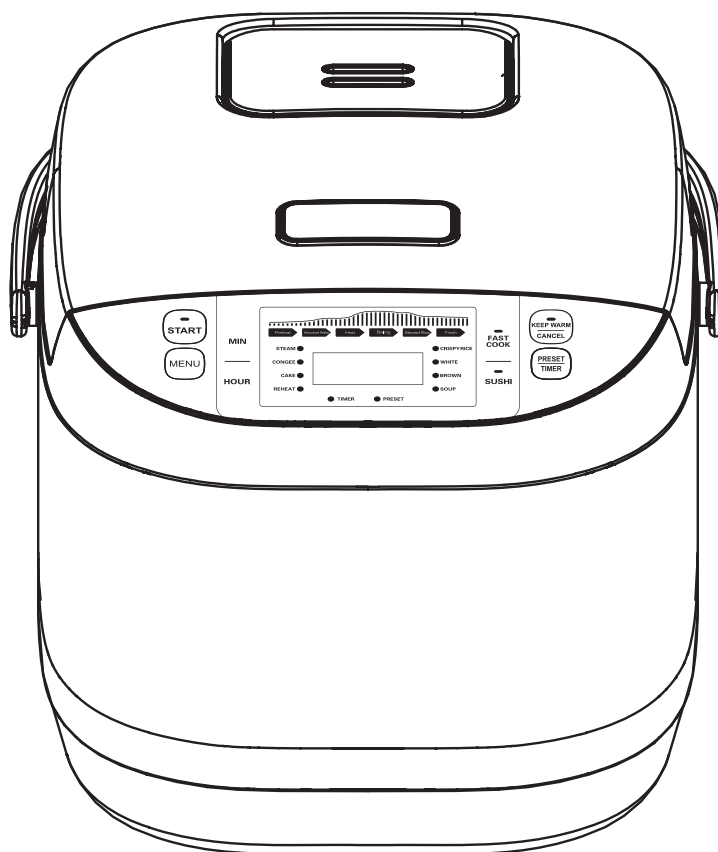


# Rice Cooker

Model RK50

Operating instructions

VAR.ID.: 4460



Thank you for purchasing our rice cooker. Please read these instructions carefully before use. Please keep the instructions for future reference.

Albatros International GmbH, Konrad-Zuse-Str. 3, D-54552 Nerdlen (Germany)  
info@albatros-international.eu | www.albatros-shop.de

EN

## Safety warnings

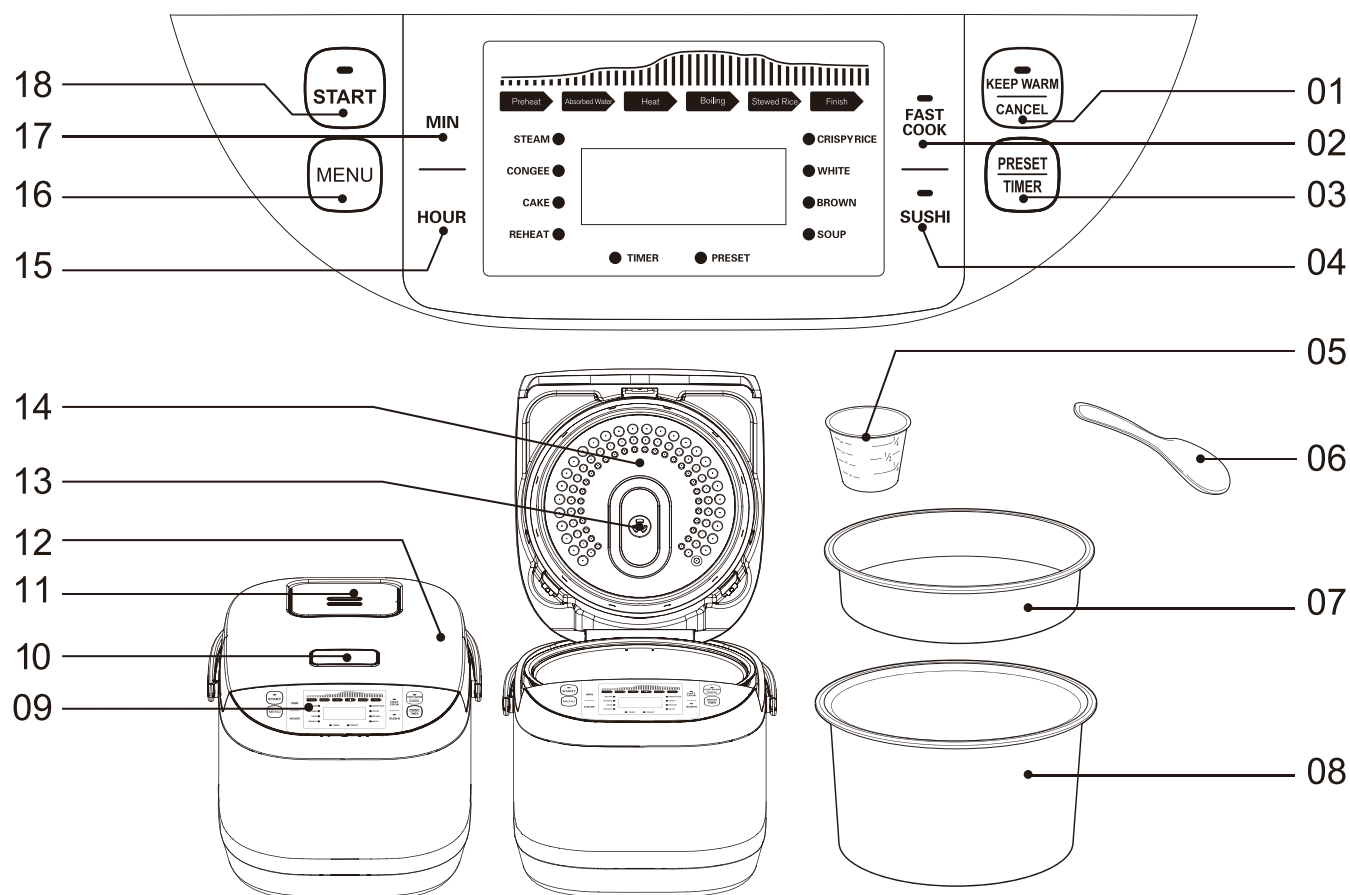
1. This appliance can be used by children aged from 8 years and above if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
2. The appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved
3. Children shall not play with the appliance.
4. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
5. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years.
6. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
7. This appliance is intended to be used in household and similar applications.
8. **WARNING!** Avoids pillage on the connector.
9. Regarding the instructions for cleaning surfaces in contact with food, please refer to chapter „After use“.
10. **WARNING!** Misuse may lead to injury. Use this appliance solely in accordance with these instructions. Do not attempt to modify the appliance in any way.
11. The heating element surface is subject to residual heat after use.
12. The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
13. Do not move the appliance while it is filled with ingredients, operating or hot.
14. Always use oven mitts to handle the hot appliance. Be aware that the appliance will stay hot for some time after operation.
15. Do not touch the steam outlet during and for some time after operation.
16. Never use accessories other than those provided with the appliance or recommended by the manufacturer. They could pose a safety risk to the user and might damage the appliance. Only use original parts and accessories.
17. Keep a distance of at least 50mm around the appliance to other objects to ensure sufficient ventilation.
18. Do not attempt to modify the appliance in any way.
19. Do not put metal foils or other materials in the appliance, as this will cause a risk of fire or short circuit.
20. Do not cover the steam outlets with towels or other objects during operation.
21. Always connect the power cord to the appliance first, then connect the power plug to the electrical supply. Always turn the appliance off before disconnecting the power plug.
22. The appliance is not intended to be used with a multisolet unit or an extension cable. The power plug of the appliance should have its own independent and properly grounded socket. Using adapters may cause overheating or fire.

23. Always place and operate the appliance on an even, stable, heat resistant and dry surface.
24. Ensure the pot and the inside of the appliance are completely dry and clean before using the appliance.
25. Do not operate the appliance when the water exceeds the highest water level mark or when the water is below the lowest water level mark.
26. Never use hard or sharp edged objects to work with the appliance or for cleaning. Use only the supplied rice spatula or other heat-resistant cooking utensils made of wood, rubber or plastic.
27. Do not use vinegar for cooking to avoid discolouration of the pot.
28. Never leave the appliance unattended when in use and do not operate without pot.
29. Do not use other things to substitute the original pot, or it will cause danger.

## **Electrical safety**

1. Ensure the rated voltage shown on the rating label corresponds with the voltage of the power supply.
2. Do not operate any appliance with a damaged power cord or plug, when the appliance malfunctions or has been damaged in any manner.
3. Protect the power cord against damages. Do not let it hang over sharp edges, do not squeeze or bend it. Keep the power cord away from hot surfaces and ensure that nobody can trip over it.
4. Do not open the housing under any circumstances. Do not insert fingers or foreign objects in any opening of the appliance and do not obstruct the air vents.
5. Protect the appliance against heat. Do not place close to open flames or heat sources such as stoves or heating appliances.

## Product description



01. KEEP WARM / CANCEL

02. FAST COOK

03. Time

04. SUSHI

05. Measuring cup

06. Rice scoop

07. Steamer

08. Pot

09. Control panel

10. Unlock button

11. Steam outlet

12. Lid

13. Bubble breaker

14. Inner lid

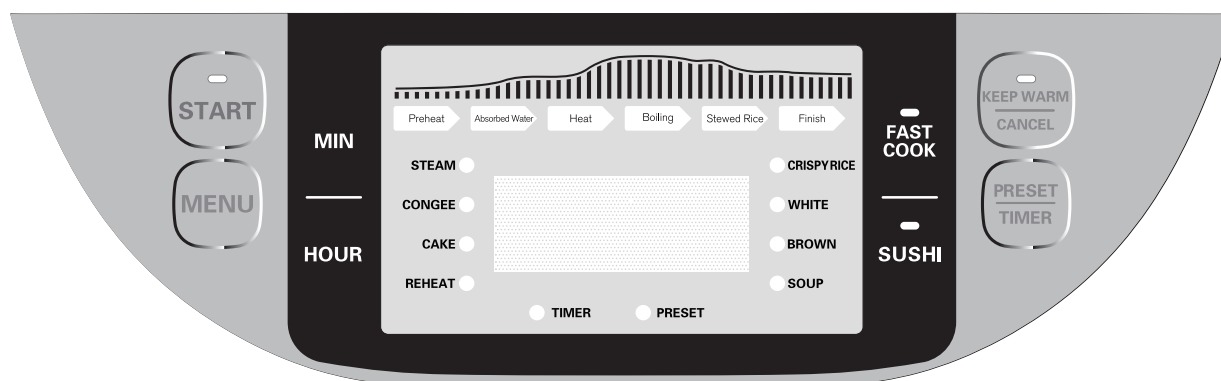
15. HOUR

16. MENU

17. MIN

18. START

## Control panel instruction



### Operation Instruction

#### 1. [MENU]

Press [MENU] repeatedly to select the desired Menu / cooking mode.

The corresponding indicator light flashes.

Selectable menus: STEAM, CONGEE, CAKE, REHEAT, CRISPY RICE, WHITE, BROWN, SOUP

#### 2. [START]

After a menu is selected, press start to start cooking. After cooking is finished, the corresponding indicator light goes out, the appliance emitted several “beeps” and automatically enters the keep warm mode.

The keep warm indicator lights up and keep warm time is shown on the LED display.

#### 3. [PRESET/ TIMER]

This appliance is equipped with a 24-hours timer, which can be used for all cooking modes except CAKE AND REHEAT menus. Within 10 seconds after selecting the cooking mode: STEAM, CONGEE, SUSHI, FAST COOK, CRISPY RICE, WHITE, BROWN, SOUP, press [PRESET] button to set the preset time cooking time and press [HOUR/MIN] button to adjust the time. PRESET or Cooking Timer indicator light will light up.

4. Under [PRESET] or **COOKING TIMER** setting mode, you can press [HOUR] button to adjust the preset/cooking time in 1 hour increment and MIN button in 5 minute increments.

Menu	Set Timer Range	Default Time
STEAM	0:05 ~ 1:00	0:05
CONGEE	0:45 ~ 1:15	1:00
SOUP	1:00 ~ 4:00	1:30

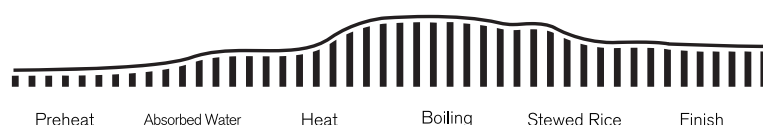
#### 5. [KEEP WARM/CANCEL]

The [KEEP WARM / CANCEL] button can be pressed at any time during cooking to cancel the operation.

To manually activate KEEP WARM mode, simple press the [KEEP WARM / CANCEL] button in Standby mode, KEEP WARM indicator light will light up and KEEP WARM time shows on LED display.

After KEEP WARM time has elapsed, the appliance automatically enters Standby mode.

6. Whilst cooking, the cooking progress status is shown on screen from start to completion, only CRISPY RICE, WHITE, BROWN, FASTCOOK, SUSHI menus show this progress.



## Cooking

With the appliance placed on a stable, level, dry and heat-resistant surface, you are now ready to start cooking.

### Preset Function (Delay Cooking Activation)

The Preset Function allows you to delay the cooking process by selecting when you would like your chosen menu to be ready. For example, presetting the time you want the appliance to cook your breakfast Congee the next morning.

- 1. [MENU]** select the desired menu, the corresponding indicator light will flash
- 2. Set preset time**, within 10 seconds after selecting the cooking mode: STEAM, CONGEE, CRISPY RICE, WHITE, BROWN, SOUP, FASTCOOK, SUSHI, press [PRESET/TIMER] button to set the preset time and use [HOUR/MIN] button to adjust the time. PRESET indicator light will light up.
  - Preset time is the time it takes from activating timer and start cooking process to completion.
  - In the cooking mode, soup, steam and congee, press the button [PRESET/TIMER] twice until the light for PRESET flashes before selecting the desired cooking time.
  - Preset time can be adjusted from 1 hour to 24 hours
  - For the optional result and tastes, we do not recommend using the preset time in rice cooking modes (White, Brown or Crispy Rice) for longer than 12 hours
  - Under PRESET setting mode, you can adjust the preset time by pressing [HOUR] button in 1 hour increment or Min button in 5 minute increments.
- 3. [START]** Press start button to start presetting mode.

**NOTE:** Observe and apply best food safety practices when operation appliance in the preset function cooking mode, do not place ingredients in the cooking pot that will spoil (Ingredient that should remain refrigerated) if left in cooking for extended periods of time before cooking process is activated.

**NOTE:** Preset time is not available for Cake or Reheat.

### Timer Function

This mode can only be used for Congee, soup, steam menu selection. This allows user to increase or decrease the default cooking time shown on LED display.

- 1. Press [MENU]** button repeatedly to select SOUP, STEAM or CONGEE which require the Timer function, press the [PRESET/TIMER] button once, the corresponding indicator light flashes.
- 2. Set cooking time.** Press [HOUR/MIN] button to adjust the Cooking time. Cooking time can be adjusted by pressing [HOUR] button in 1 hour increment or MIN button in 5 minute increments.
- 3. Press [START]** button to start cooking with timing function under SOUP / STEAM / CONGEE mode.

## Cooking

### Keep Warm Function

1. After cooking is finished, the corresponding indicator goes out, the appliance emits several “Beeps” and automatically enter the KEEP WARM mode.
2. To manually activate KEEP WARM mode, simply press the [KEEP WARM / CANCEL] button in Standby mode
3. In KEEP WARM mode, the KEEP WARM indicator will light up and KEEP WARM time remaining shows on LED display. Max. keep warm time is 24 hours. After KEEP WARM time has elapsed, the appliance automatically enters standby mode

### Memory Function

This appliance had a memory function that will automatically select the last used cooking process once it is turned on again within 2 hours. To cancel the Memory function for the next use, press the [KEEP WARM / CANCEL] button before unplugging the appliance.

### CRISPY RICE

Press Menu button repeatedly to select CRISPY RICE menu. When CRISPY RICE indicator light is flashing, press [START] button to start cooking. The START indicator light turns on, the LED display will not show a time, an illuminated circulating digit parameter is displayed to indicate the cooking process is activated.

### WHITE (White Rice)

Press [MENU] button repeatedly to select WHITE menu. When WHITE indicator light is flashing, press [START] button to start cooking. The START indicator light turns on, the LED display will not show a time, an illuminated circulating digit parameter is displayed to indicate the cooking process is activated.

### BROWN (Brown Rice)

Press Menu button repeatedly to select BROWN menu. When BROWN indicator light is flashing, press START button to start cooking, the START indicator light turns on, the LED display will not show a time, an illuminated circulating digit parameter is displayed to indicate the cooking process is activated.

### REHEAT

This cooking mode is used when just wanting to warm up leftovers (e.g cold cooked rice etc).

1. Stir rice so that it covers evenly on bottom of cooking pot.
2. Add enough water to moisten the rice completely without excess water being visible. Moisture present will generate sufficient steam to reheat the food.
3. Close the lid and press [MENU] button repeatedly to select REHEAT menu. When REHEAT indicator light is flashing, press [START] button to start reheating, the START indicator light turns on. The LED display will not show a time, an illuminated circulating digit parameter is displayed to indicate the cooking process is activated.

### SOUP

Press [MENU] button repeatedly to select SOUP menu. Default cooking time is 1 hour and 30 minutes. Cooking time can be adjusted from 1 hour to 4 hours by pressing [PRESET/TIMER] button and then [HOUR/MIN] button repeatedly. TIMER indicator light will light up. Press [START] button to start cooking. The START indicator light turns on, there will be countdown remaining time showing on the LED display.

## Cooking

### CONGEE

Press [MENU] button repeatedly to select CONGEE menu. Default cooking time is 1 hour. Cooking time can be adjusted from 45 minutes to 1 hour 15 minutes and by pressing [PRESET/TIMER] button and then [HOUR/MIN] button repeatedly. TIMER indicator light will light up. Press [START] button to start cooking, the START indicator light turns on, there will be countdown remaining time showing on the LED display.

### STEAM

Press [MENU] button repeatedly to select STEAM menu. Default cooking time is 5 minutes. Steaming time can be adjusted from 5 minutes to 1 hour by pressing [PRESET/TIMER] button and then [HOUR/MIN] button repeatedly. TIMER indicator light will light up. Press [START] button to start steaming progress, the START indicator light turns on, there will be countdown remaining time showing on the LED display.

Tips for steaming:

- Place a steam rack (not included) or the provided steamer inside the cooking pot for steaming the food.
- Always pour a sufficient amount of water into the cooking pot and make sure not all of the water evaporates before all foods are steamed.

The table below shows suggested water add for steaming time (for reference only):

Steaming time (Minutes)	5-15	15-30	30-45	45-60
Water surface	2	3	4	5

### SUSHI

Press SUSHI button to select SUSHI menu. When SUSHI indicator light is flashing, press [START] button to start cooking, the START indicator light turns on, the LED display will not show a time, an illuminated circulating digit parameter is displayed to indicate the cooking process is activated.

### FAST COOK

Press FAST COOK button to select FAST COOK menu. When FAST COOK indicator light is flashing, press [START] button to start cooking, the START indicator light turns on, the LED display will not show a time, an illuminated circulating digit parameter is displayed to indicate the cooking process is activated.

### CAKE

1. Select a suitable recipe and prepare the ingredients as directed. Grease the cooking pot with a little vegetable oil or spary oil and add cake ingredients mixture into the cooking pot, smooth the top a little with a spoon and close the lid.
2. Press [MENU] button repeatedly to select CAKE menu. Default cooking time is 50 minutes. Cooking time cannot be adjusted. Press [START] button to start cooking, the START indicator light turns on. There will be countdown remaining time showing on the LED display.
3. The cake can be checked midway, and the process would not be disrupted.

## Troubleshooting



### Warning!

- In case of failures or malfunctions, always unplug the appliance immediately.
- Only perform the steps described in this instruction manual. All further inspection, maintenance and repair work must be performed by an authorized service center or a similarly qualified specialist.
- Should you require spare parts, always obtain them from an authorized seller. Do not use spare parts that are not recommended by the manufacturer!

Problem	Possible cause
<b>Rice too hard after cooking</b>	Amount of rice and water measured incorrectly. Pot not placed evenly in appliance. Rice or water in outside of pot or on heating element. Lid was not closed during setting. Rice on the edge of pot or sealing ring.
<b>Rice half cooked after cooking</b>	Amount of rice and water measured incorrectly. Pot not placed evenly in appliance. Rice or water in outside of pot or on heating element. Lid was not closed during setting. Rice on the edge of pot or sealing ring. WARM/OFF button was pressed during operation. Prolonged power shortage.
<b>Rice too soft after cooking</b>	Amount of rice and water measured incorrectly. Pot not placed evenly in appliance. Rice or water in outside of pot or on heating element. Rice not stirred after cooking.
<b>Rice becomes hard after keeping it warm</b>	Pot not placed evenly in appliance. Rice or water in outside of pot or on heating element. Lid was not closed during setting. Rice on the edge of pot or sealing ring. WARM/OFF button was pressed during operation. Prolonged power shortage. Rice not stirred after cooking. Rice was kept warm for more than 12 hours or amount of rice is very little.

## Troubleshooting

Problem	Possible cause
<p><b>Rice becomes smelly from keeping it warm</b></p>	<p>Rice was not rinsed thoroughly.</p> <p>Pot not placed evenly in appliance.</p> <p>Rice or water in outside of pot or on heating element.</p> <p>Lid was not closed during setting.</p> <p>Rice on the edge of pot or sealing ring.</p> <p>WARM/OFF button was pressed during operation.</p> <p>Prolonged power shortage.</p> <p>Rice was kept warm for more than 12 hours or amount of rice is very little.</p> <p>Rice dish with various ingredients is kept warm.</p> <p>Rice is kept warm with rice scoop inside pot.</p> <p>Steam outlet, inside lid, sealing ring or heating element dirty.</p>
<p><b>Rice changes color from keeping it warm</b></p>	<p>Rice was not rinsed thoroughly.</p> <p>Pot not placed evenly in appliance.</p> <p>Rice or water in outside of pot or on heating element.</p> <p>Lid was not closed during setting.</p> <p>Rice on the edge of pot or sealing ring.</p> <p>Rice was kept warm for more than 12 hours or amount of rice is very little.</p> <p>Rice dish with various ingredients is kept warm.</p> <p>Rice is kept warm with rice scoop inside pot.</p>
<p><b>Water splashes and escapes from the appliance</b></p>	<p>Amount of rice and water measured incorrectly.</p> <p>Pot not placed evenly in appliance.</p> <p>Rice or water in outside of pot or on heating element.</p> <p>Rice not stirred after cooking.</p> <p>Steam outlet, inside lid, sealing ring or heating element dirty.</p>
<p><b>Steam escapes from the rim</b></p>	<p>Rice or water in outside of pot or on heating element.</p> <p>Lid was not closed during setting.</p> <p>Rice on the edge of pot or sealing ring.</p> <p>Steam outlet, inside lid, sealing ring or heating element dirty.</p>
<p><b>Appliance starts operation immediately although timer was set</b></p>	<p>Preset time is less than necessary cooking time.</p>
<p><b>Appliance finishes operation later than set with timer</b></p>	<p>Operation can take approx. 10 minutes longer when amount of rice is high or initial water temperature was low.</p>

## Troubleshooting

Problem	Possible cause
<b>START and OFF function not working</b>	Pot not placed into appliance. Power plug not connected to electrical outlet.
<b>Noise during operation</b>	Water on bottom of pot or on heating element. Noise produced by power adjustment, expansion and contraction or steam released from the steam outlet. It is normal.
<b>Difficult to close the lid</b>	Rice in the gap around the control panel.

**In the following instances, contact an authorized service center or a similarly qualified specialist. Do not repair the appliance yourself!**

- The appliance shows error codes on the display.
- Accidental spilling of water or rice into the body of the appliance (without pot) during operation.
- Appliance's indicators turn off and the appliance is not heating anymore, although cooking process was not finished yet.
- The bottom, side or top edge of the pot become uneven and the pot needs to be replaced.
- Power cord or power plug deformed, discolored or damaged. Part of the power cord or power plug is hotter than usual. Power failure when power cord is moved.
- Appliance becomes abnormally hot or smelly. Abnormal noise or vibration during operation.

## Technical data

### **Product name: Multifunctional Rice Cooker**

Touch control panel with digital display

24 Hour cooking delay timer

Power supply: AC 220-240V·-50-60Hz

Mod.: RK50

Power: 790 W

Capacity: 5.0L (10 cups)

8 Programmable cooking functions

In the interest of continuous improvements Albatros International GmbH reserves the right to modify or improve the product without prior notice.

## EC DECLARATION OF CONFORMITY

We declare under our sole responsibility that the product described below

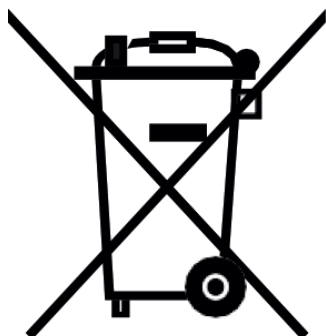
### **Sommertal Rice Cooker model RK50**

complies with the standards, in accordance with the provisions of the directives, with test report issued by a testing laboratory.

The complete EC declaration of conformity can be downloaded from our FTP server at the following link:  
<https://ce.albatros-international.eu/4460.pdf>

Please copy the link into your web browser to access the declaration of conformity.

## DISPOSAL INSTRUCTIONS



Once an electrical product is no longer functional, it should be disposed of in a manner that minimizes environmental impact, in accordance with your local authority's regulations. In most cases, you can take such products to your local recycling center.

### **Recycling – European Directive 2012/19/EU**

This label indicates that this product should not be disposed of with other household waste.

To prevent potential damage to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. There, this product can be recycled in an environmentally friendly manner.

The components are quality products. They were designed taking into consideration the latest technical knowledge, and carefully constructed using a standard, good quality material.

The warranty period is 24 months from the time of handover, which must be confirmed through a sales receipt, invoice or delivery note. Within the warranty period, any functional defects in the components will be fixed by our customer service team if these can be shown to be the result of a material defect that has arisen despite prudent handling in accordance with our operating instructions.

The warranty will include repairing defective parts or providing properly functioning replacements free of charge and at our discretion. Any parts that are replaced will become our property. The repair or replacement of individual parts does not result in an extension to the warranty period, nor is there a new warranty period for the specific components affected. There is no separate warranty period for built-in spare parts. We offer no warranty for damage or defects affecting components or their parts if these are caused by excessive use, or incorrect handling or maintenance. The same applies for failure to follow the operating instructions and for the installation of spare parts or accessories not listed in our range. Warranty claims shall be void in the event of interference or modifications to components by unauthorised individuals.

The warranty does not cover parts that are subject to natural wear and tear. In the event of a warranty claim, fault, need for a spare part or accessory, please contact the customer support centre specified here:

**Albatros International GmbH**  
**Konrad-Zuse-Str. 3**  
**D-54552 Nerdlen (Germany)**

**Phone: +49 (0)6592-1730 200**

**Fax: +49 (0)6592-1730 209**

**[www.albatros-international.de](http://www.albatros-international.de)**  
**[info@albatros-international.eu](mailto:info@albatros-international.eu)**

Subject to modification.

## Model:

Purchased at:

In (town/city, street):

Buyer's name:

Street, building number:

Postcode, town/city:

Telephone:

Date, signature:

Fault description:



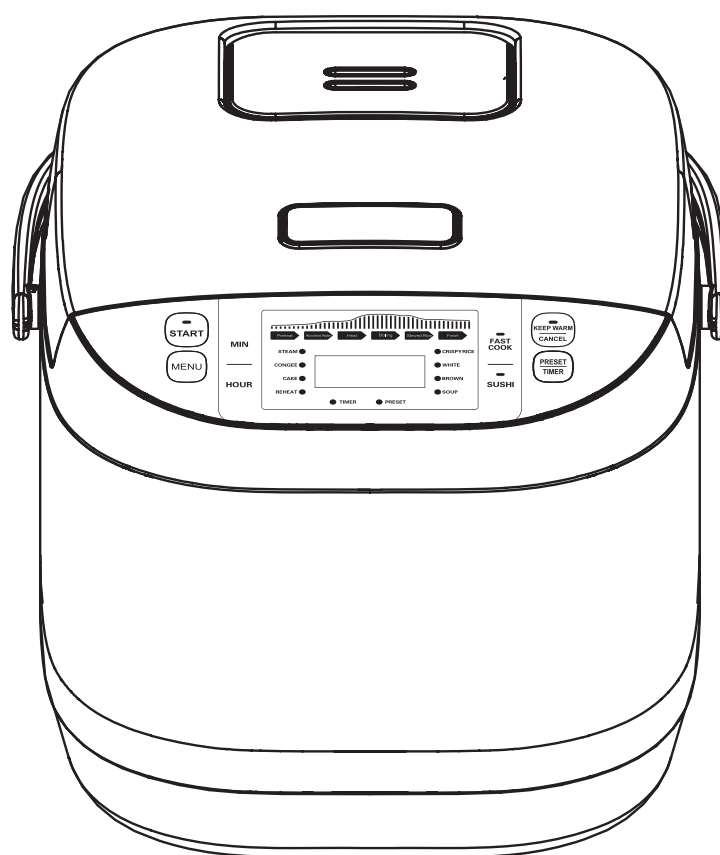


# Cuiseur à riz

Modèle RK50

Manuel d'utilisation

VAR.ID.: 4460



Nous vous remercions d'avoir acheté notre cuiseur à riz. Veuillez lire attentivement ce mode d'emploi avant de l'utiliser. Veuillez conserver ce mode d'emploi pour pouvoir le consulter ultérieurement.

## Consignes de sécurité

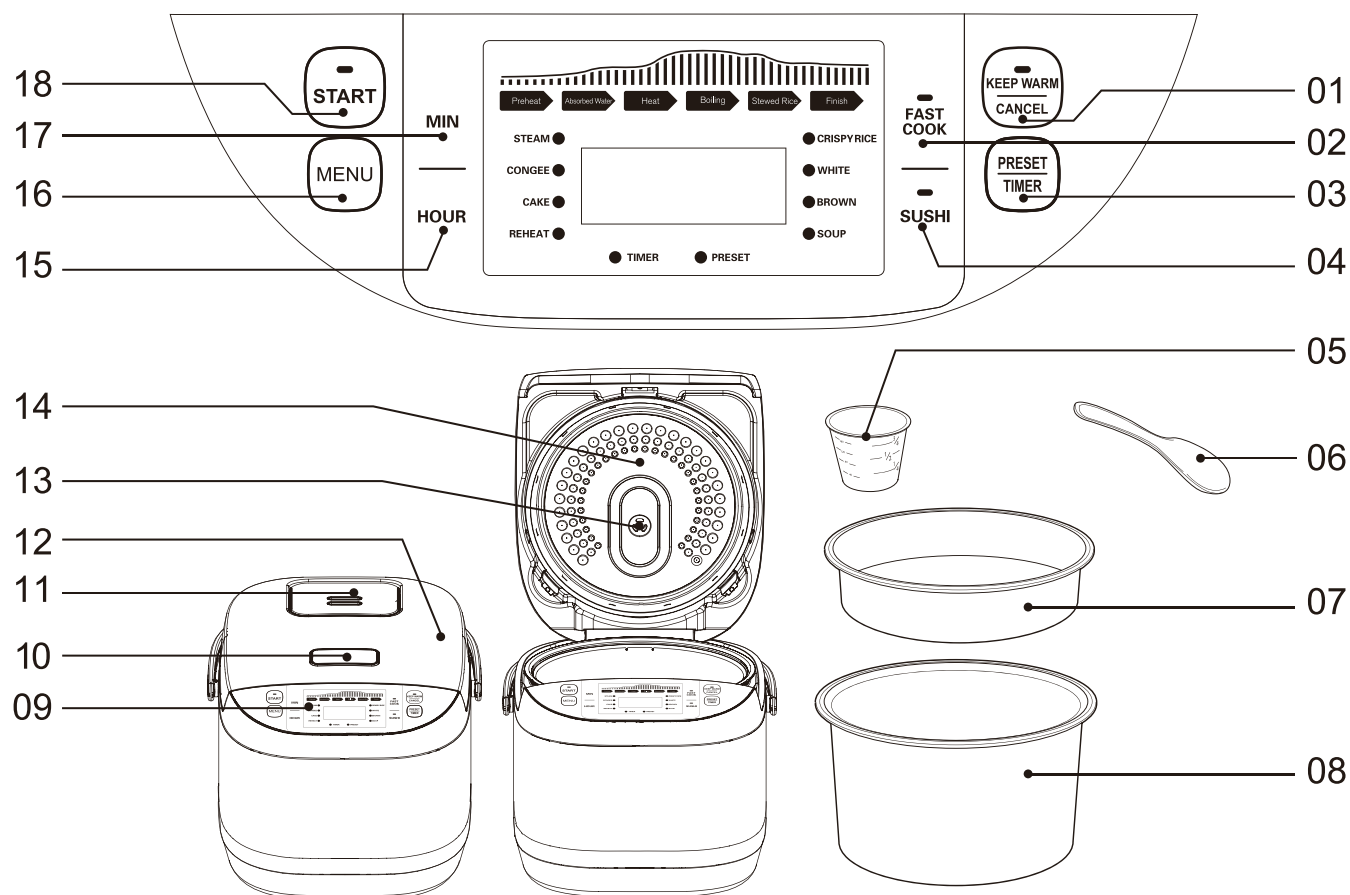
1. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus s'ils sont surveillés ou s'ils ont reçu des instructions sur l'utilisation sûre de l'appareil et comprennent les dangers associés.
2. L'appareil peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales limitées ou manquant d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles soient surveillées ou qu'elles aient reçu des instructions sur l'utilisation sûre de l'appareil et qu'elles comprennent les dangers associés.
3. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
4. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils sont âgés de plus de 8 ans et sont surveillés.
6. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne qualifiée afin d'éviter tout danger.
7. Cet appareil est destiné à un usage domestique et à des applications similaires.
8. **AVERTISSEMENT !** Évitez d'endommager la fiche.
9. Vous trouverez des informations sur le nettoyage des surfaces en contact avec les aliments dans le chapitre « Après utilisation ».
10. **AVERTISSEMENT !** Une utilisation incorrecte peut entraîner des blessures. Utilisez cet appareil uniquement conformément aux instructions fournies dans ce manuel. N'essayez pas de modifier l'appareil de quelque manière que ce soit.
11. La surface de l'élément chauffant reste chaude après utilisation.
12. L'appareil n'est pas conçu pour fonctionner avec une minuterie externe ou une télécommande séparée.
13. Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est rempli d'ingrédients, en fonctionnement ou chaud.
14. Utilisez toujours des gants de cuisine pour manipuler l'appareil chaud. Notez que l'appareil reste chaud pendant un certain temps après son utilisation.
15. Ne touchez pas la sortie de vapeur pendant le fonctionnement et pendant un certain temps après.
16. N'utilisez jamais d'autres accessoires que ceux fournis avec l'appareil ou recommandés par le fabricant. Cela pourrait présenter un risque pour la sécurité de l'utilisateur et endommager l'appareil. Utilisez uniquement des pièces et accessoires d'origine.
17. Maintenez une distance d'au moins 50 mm entre l'appareil et les autres objets afin d'assurer une ventilation suffisante.
18. N'essayez pas de modifier l'appareil de quelque manière que ce soit.
19. Ne placez pas de feuilles métalliques ou d'autres matériaux dans l'appareil, car cela pourrait provoquer un incendie ou un court-circuit.
20. Ne couvrez pas les sorties de vapeur avec des serviettes ou d'autres objets pendant le fonctionnement.
21. Branchez toujours d'abord le cordon d'alimentation à l'appareil, puis branchez la fiche d'alimentation dans la prise murale. Éteignez toujours l'appareil avant de débrancher la fiche d'alimentation.
22. L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une multiprise ou une rallonge. La fiche secteur de l'appareil doit être branchée sur une prise de courant séparée et correctement mise à la terre. L'utilisation d'adaptateurs peut entraîner une surchauffe ou un incendie.

23. Placez toujours l'appareil sur une surface plane, stable, résistante à la chaleur et sèche, et utilisez-le à cet endroit.
24. Avant d'utiliser l'appareil, assurez-vous que la casserole et l'intérieur de l'appareil sont complètement secs et propres.
25. N'utilisez pas l'appareil si le niveau d'eau est supérieur au repère de niveau d'eau maximal ou inférieur au repère de niveau d'eau minimal.
26. N'utilisez jamais d'objets durs ou tranchants pour manipuler ou nettoyer l'appareil. Utilisez uniquement la cuillère à riz fournie ou d'autres ustensiles de cuisine résistants à la chaleur en bois, en caoutchouc ou en plastique.
27. N'utilisez pas de vinaigre pour la cuisson afin d'éviter toute décoloration de la casserole.
28. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement et ne l'utilisez pas sans la casserole.
29. N'utilisez aucun autre objet à la place de la casserole d'origine, car cela pourrait entraîner des risques.

## Sécurité électrique

1. Assurez-vous que la tension nominale indiquée sur la plaque signalétique correspond à la tension de l'alimentation électrique.
2. N'utilisez pas l'appareil avec un cordon d'alimentation ou une fiche endommagés si l'appareil ne fonctionne pas correctement ou a été endommagé de quelque manière que ce soit.
3. Protégez le cordon d'alimentation contre tout dommage. Ne le laissez pas pendre sur des bords tranchants, ne le comprimez pas et ne le pliez pas. Tenez le cordon d'alimentation à l'écart des surfaces chaudes et assurez-vous que personne ne puisse trébucher dessus.
4. N'ouvrez en aucun cas le boîtier. N'insérez pas vos doigts ou des objets étrangers dans les ouvertures de l'appareil et ne bloquez pas les ouvertures d'aération.
5. Protégez l'appareil de la chaleur. Ne le placez pas à proximité de flammes nues ou de sources de chaleur telles que des fours ou des appareils de chauffage.

## Description du produit



01. KEEP WARM / CANCEL  
(Maintien au chaud / Annuler)

02. FAST COOK  
(Cuisson rapide)

03. Temps

04. SUSHI

05. Verre doseur

06. Cuillère à riz

07. Cuiseur vapeur

08. Casserole

09. Panneau de commande

10. Bouton de déverrouillage

11. Sortie de vapeur

12. Couvercle

13. Protection anti-débordement

14. Couvercle intérieur

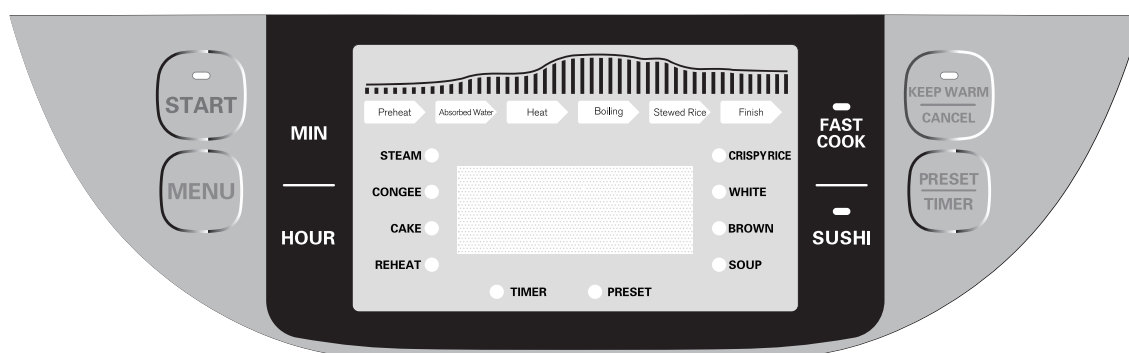
15. HOUR  
(Heures)

16. MENU

17. MIN  
(Minutes)

18. START

## Mode d'emploi du panneau de commande



### Mode d'emploi

#### 1. [MENU]

Appuyez plusieurs fois sur [MENU] pour sélectionner le menu / mode de cuisson souhaité. Le voyant correspondant clignote. Menus sélectionnables : STEAM (Cuisson à la vapeur), CONGEE (Risotto), CAKE (Gâteau), REHEAT (Réchauffage), CRISPY RICE (Riz frit), WHITE (Riz blanc), BROWN (Riz brun), SOUP (Soupe)

#### 2. [START]

Après avoir sélectionné un menu, appuyez sur Start pour démarrer la cuisson. Une fois la cuisson terminée, le voyant correspondant s'éteint, l'appareil émet plusieurs signaux sonores et passe automatiquement en mode maintien au chaud. Le voyant de maintien au chaud s'allume et la durée de maintien au chaud s'affiche sur l'écran LED.

#### 3. [PRESET/TIMER]

Cet appareil est équipé d'une minuterie de 24 heures qui peut être utilisée pour tous les modes de cuisson, à l'exception des menus CAKE et REHEAT. Dans les 10 secondes suivant la sélection du mode de cuisson : STEAM, CONGEE, SUSHI, FAST COOK, CRISPY RICE, WHITE, BROWN, SOUP, appuyez sur la touche [PRESET] pour régler le temps de cuisson pré-réglé et appuyez sur la touche [HOUR/MIN] pour régler l'heure. L'indicateur PRESET ou Cooking Timer s'allume.

- En mode de réglage [PRESET] ou COOKING TIMER, vous pouvez régler le temps de cuisson pré-réglé à l'aide de la touche [HOUR] par incréments d'une heure et à l'aide de la touche [MIN] par incréments de 5 minutes.

Menu	Régler la plage de la minuterie	Durée prédéfinie
STEAM	0:05 ~ 1:00	0:05
CONGEE	0:45 ~ 1:15	1:00
SOUP	1:00 ~ 4:00	1:30

#### 5. [KEEP WARM/CANCEL]

La touche [KEEP WARM / CANCEL] peut être actionnée à tout moment pendant la cuisson pour interrompre le processus. Pour activer manuellement le mode KEEP WARM, il suffit d'appuyer sur la touche [KEEP WARM / CANCEL] en mode veille. Le voyant KEEP WARM s'allume et la durée KEEP WARM s'affiche sur l'écran LED. Une fois la durée de maintien au chaud écoulee, l'appareil passe automatiquement en mode veille.

- Pendant la cuisson, la progression de la cuisson s'affiche à l'écran, du début à la fin.

Seuls les menus CRISPY RICE, WHITE, BROWN, FASTCOOK et SUSHI affichent cette progression.



## Cuisson

Placez l'appareil sur une surface stable, plane, sèche et résistante à la chaleur.  
Vous pouvez maintenant commencer à cuisiner.

### Fonction Preset (activation différée du processus de cuisson)

La fonction Preset vous permet de différer le processus de cuisson en sélectionnant l'heure à laquelle le menu choisi doit être prêt. Vous pouvez par exemple pré-régler l'heure à laquelle l'appareil doit préparer votre petit-déjeuner (CONGEE) le lendemain matin.

1. Sélectionnez le menu souhaité sous **[MENU]**, le voyant correspondant clignote.
2. **Réglez l'heure pré-réglée** dans les 10 secondes suivant la sélection du mode de cuisson :  
STEAM, CONGEE, CRISPY RICE, WHITE, BROWN, SOUP, FASTCOOK, SUSHI.  
Appuyez sur la touche **[PRESET/TIMER]** pour régler l'heure prédéfinie et utilisez la touche **[HOUR/MIN]** pour ajuster l'heure. Le voyant PRESET s'allume.
  - Le temps pré-réglé est le temps nécessaire entre l'activation de la minuterie et le début de la cuisson jusqu'à la fin.
  - En mode de cuisson « Soupe », « Cuisson à la vapeur » et « Congee », appuyez deux fois sur la touche **[PRESET/TIMER]** jusqu'à ce que l'indicateur PRESET clignote avant de sélectionner le temps de cuisson souhaité.
  - La durée pré-réglée peut être réglée entre 1 heure et 24 heures.
  - Pour obtenir des résultats et un goût optimaux, nous recommandons de ne pas utiliser la durée pré-réglée pendant plus de 12 heures dans les modes de cuisson du riz (WHITE, BROWN ou CRISPY).
  - En mode de réglage PRESET, vous pouvez régler la durée prédéfinie en appuyant sur la touche **[HOUR]** par incréments d'une heure ou sur la touche **Min** par incréments de 5 minutes.
3. **[START]** Appuyez sur la touche de démarrage pour lancer le mode de pré-réglage.

**REMARQUE** : respectez et suivez les meilleures pratiques en matière de sécurité alimentaire lorsque vous utilisez l'appareil en mode de cuisson pré-réglé. Ne mettez pas dans la cocotte des ingrédients qui peuvent s'abîmer (ingrédients qui doivent être conservés au frais) s'ils restent longtemps dans la cocotte avant le début de la cuisson.

**REMARQUE** : le temps pré-réglé n'est pas disponible pour les gâteaux ou le réchauffage.

### Fonction minuterie

Ce mode ne peut être utilisé que pour les menus CONGEE, SOUP et STEAM. Il permet à l'utilisateur d'augmenter ou de réduire le temps de cuisson par défaut affiché sur l'écran LED.

1. **Appuyez plusieurs fois sur la touche [MENU]** pour sélectionner SOUP, STEAM ou CONGEE pour lesquels la fonction minuterie est requise, puis appuyez une fois sur la touche **[PRESET/TIMER]**.  
Le voyant correspondant clignote.
2. **Réglez le temps de cuisson.** Appuyez sur la touche **[HOUR/MIN]** pour régler le temps de cuisson. Le temps de cuisson peut être réglé par incréments d'une heure en appuyant sur la touche **[HOUR]** ou par incréments de 5 minutes en appuyant sur la touche **[MIN]**.
3. **Appuyez sur la touche [START]** pour démarrer la cuisson avec la fonction minuterie en mode SOUP / STEAM / CONGEE.

## Cuisson

### Fonction de maintien au chaud

1. Une fois la cuisson terminée, l'affichage correspondant s'éteint, l'appareil émet plusieurs signaux sonores et passe automatiquement en mode de maintien au chaud.
2. Pour activer manuellement le mode de maintien au chaud, il suffit d'appuyer sur la touche [KEEP WARM / CANCEL] en mode veille.
3. En mode de maintien au chaud, l'indicateur « KEEP WARM » s'allume et le temps de maintien au chaud restant s'affiche sur l'écran LED. La durée maximale de maintien au chaud est de 24 heures. Une fois le temps de maintien au chaud écoulé, l'appareil passe automatiquement en mode veille.

### Fonction mémoire

Cet appareil dispose d'une fonction mémoire qui sélectionne automatiquement le dernier mode de cuisson utilisé lorsqu'il est remis en marche dans les 2 heures. Pour désactiver la fonction mémoire pour la prochaine utilisation, appuyez sur la touche [KEEP WARM / CANCEL] avant de débrancher l'appareil.

### CRISPY RICE

Appuyez plusieurs fois sur la touche Menu pour sélectionner le menu CRISPY RICE. Lorsque l'indication CRISPY RICE clignote, appuyez sur la touche [START] pour démarrer le processus de cuisson. L'indication START s'allume, l'écran LED n'affiche pas le temps, mais un chiffre lumineux indiquant que le processus de cuisson est activé.

### WHITE (riz blanc)

Appuyez plusieurs fois sur la touche [MENU] pour sélectionner le menu WHITE. Lorsque l'indication WHITE clignote, appuyez sur la touche [START] pour démarrer la cuisson. Le voyant START s'allume, l'écran LED n'affiche pas le temps, mais un paramètre numérique lumineux et rotatif indiquant que la cuisson est activée.

### BROWN (riz brun)

Appuyez plusieurs fois sur la touche Menu pour sélectionner le menu BROWN. Lorsque l'indicateur BROWN clignote, appuyez sur la touche START pour démarrer la cuisson. L'indicateur START s'allume, l'affichage LED n'indique pas le temps, mais un paramètre numérique lumineux et rotatif qui indique que la cuisson est activée.

### REHEAT

Ce mode de cuisson est utilisé lorsque vous souhaitez réchauffer des restes (par exemple, du riz cuit froid, etc.).

1. Remuez le riz afin qu'il recouvre uniformément le fond du récipient de cuisson.
2. Ajoutez suffisamment d'eau pour que le riz soit complètement humide, sans qu'il y ait d'excès d'eau visible. L'humidité présente génère suffisamment de vapeur pour réchauffer les aliments.
3. Fermez le couvercle et appuyez plusieurs fois sur la touche [MENU] pour sélectionner le menu REHEAT. Lorsque l'indicateur REHEAT clignote, appuyez sur la touche [START] pour démarrer le réchauffage. L'indicateur START s'allume. L'écran LED n'affiche pas le temps, mais un paramètre numérique clignotant qui indique que le processus de cuisson est activé.

### SOUP

Appuyez plusieurs fois sur la touche [MENU] pour sélectionner le menu SOUP. Le temps de cuisson par défaut est de 1 heure et 30 minutes. Le temps de cuisson peut être réglé de 1 heure à 4 heures en appuyant plusieurs fois sur la touche [PRESET/TIMER], puis sur la touche [HOUR/MIN]. L'indicateur TIMER s'allume. Appuyez sur la touche [START] pour démarrer la cuisson. L'indicateur START s'allume et l'affichage LED indique le temps restant en compte à rebours.

## Cuisson

### CONGEE

Appuyez plusieurs fois sur la touche [MENU] pour sélectionner le menu CONGEE. Le temps de cuisson par défaut est de 1 heure. Le temps de cuisson peut être réglé entre 45 minutes et 1 heure 15 minutes en appuyant plusieurs fois sur la touche [PRESET/TIMER], puis sur la touche [HOUR/MIN]. L'indicateur TIMER s'allume. Appuyez sur la touche [START] pour démarrer la cuisson. Le voyant START s'allume et le temps restant s'affiche sur l'écran LED.

### STEAM

Appuyez plusieurs fois sur la touche [MENU] pour sélectionner le menu STEAM. Le temps de cuisson par défaut est de 5 minutes. Le temps de cuisson à la vapeur peut être réglé de 5 minutes à 1 heure en appuyant plusieurs fois sur la touche [PRESET/TIMER], puis sur la touche [HOUR/MIN]. L'indicateur TIMER s'allume. Appuyez sur la touche [START] pour démarrer la cuisson à la vapeur. Le voyant START s'allume et le temps restant s'affiche sur l'écran LED.

Conseils pour la cuisson à la vapeur :

- Placez un panier vapeur (non fourni) ou le cuiseur vapeur fourni dans la casserole pour cuire les aliments à la vapeur.
- Versez toujours suffisamment d'eau dans la casserole et veillez à ce que toute l'eau ne s'évapore pas avant que tous les aliments soient cuits à la vapeur.

Le tableau suivant indique la quantité d'eau recommandée pour le temps de cuisson à la vapeur (à titre indicatif uniquement) :

Temps de cuisson à la vapeur (minutes)	5-15	15-30	30-45	45-60
Niveau de l'eau	2	3	4	5

### SUSHI

Appuyez sur la touche SUSHI pour sélectionner le menu SUSHI. Lorsque le voyant SUSHI clignote, appuyez sur la touche [START] pour démarrer la cuisson. Le voyant START s'allume, l'écran LED n'affiche pas le temps, mais un chiffre clignotant qui indique que la cuisson est activée.

### CUISSON RAPIDE

Appuyez sur la touche CUISSON RAPIDE pour sélectionner le menu CUISSON RAPIDE. Lorsque le voyant CUISSON RAPIDE clignote, appuyez sur la touche [START] pour démarrer la cuisson. Le voyant START s'allume, l'écran LED n'affiche pas le temps, mais un paramètre numérique lumineux et rotatif qui indique que le processus de cuisson est activé.

### CAKE

1. Choisissez une recette appropriée et préparez les ingrédients comme indiqué. Graissez la cocotte avec un peu d'huile végétale ou d'huile en spray et versez le mélange à gâteau dans la cocotte. Lissez la surface avec une cuillère et fermez le couvercle.
2. Appuyez plusieurs fois sur la touche [MENU] pour sélectionner le menu KUCHEN. Le temps de cuisson standard est de 50 minutes. Le temps de cuisson ne peut pas être modifié. Appuyez sur la touche [START] pour démarrer la cuisson. Le voyant START s'allume. L'écran LED affiche le temps restant sous forme de compte à rebours.
3. Le gâteau peut être vérifié pendant la cuisson sans interrompre le processus.

## Dépannage



### Attention !

- En cas de panne ou de dysfonctionnement, débranchez immédiatement l'appareil.
- Ne procédez qu'aux opérations décrites dans ce mode d'emploi. Toutes les autres opérations d'inspection, d'entretien et de réparation doivent être effectuées par un centre de service agréé ou un spécialiste qualifié.
- Si vous avez besoin de pièces de rechange, procurez-vous-les toujours auprès d'un revendeur agréé. N'utilisez pas de pièces de rechange qui ne sont pas recommandées par le fabricant !

Problème	Cause possible
<b>Le riz est trop dur après la cuisson</b>	Mauvaise quantité de riz et d'eau mesurée. Casserole mal placée dans l'appareil. Du riz ou de l'eau à l'extérieur de la casserole ou sur l'élément chauffant. Couvercle non fermé pendant la cuisson. Du riz se trouve sur le bord de la casserole ou sur le joint d'étanchéité.
<b>Riz à moitié cuit après la cuisson</b>	Mauvaise quantité de riz et d'eau mesurée. Casserole mal placée dans l'appareil. Du riz ou de l'eau à l'extérieur de la casserole ou sur l'élément chauffant. Couvercle non fermé pendant la cuisson. Du riz sur le bord de la casserole ou sur le joint d'étanchéité. Bouton WARM/OFF enfoncé pendant le fonctionnement. Coupure de courant prolongée.
<b>Riz trop mou après la cuisson</b>	Mauvaise quantité de riz et d'eau mesurée. Casserole mal placée dans l'appareil. Du riz ou de l'eau à l'extérieur de la casserole ou sur l'élément chauffant. Riz non remué après la cuisson.
<b>Le riz devient dur lorsqu'on le garde au chaud.</b>	La casserole n'est pas placée correctement dans l'appareil. Du riz ou de l'eau s'est répandu à l'extérieur de la casserole ou sur l'élément chauffant. Le couvercle n'était pas fermé pendant la cuisson. Du riz s'est accumulé sur le bord de la casserole ou sur le joint d'étanchéité. La touche WARM/OFF a été enfoncée pendant le fonctionnement. Coupure de courant prolongée. Le riz n'a pas été remué après la cuisson. Le riz a été maintenu au chaud pendant plus de 12 heures ou la quantité de riz est très faible.

## Dépannage

Problème	Cause possible
<p><b>Le riz dégage une odeur désagréable lorsqu'il est conservé au chaud.</b></p>	<p>Le riz n'a pas été lavé correctement.            La casserole n'est pas placée correctement dans l'appareil.            Il y a du riz ou de l'eau à l'extérieur de la casserole ou sur l'élément chauffant.            Le couvercle n'est pas fermé pendant la cuisson.            Il y a du riz sur le bord de la casserole ou sur le joint d'étanchéité.            La touche WARM/OFF a été enfoncée pendant le fonctionnement.            Coupure de courant prolongée.            Le riz a été maintenu au chaud pendant plus de 12 heures ou la quantité de riz est très faible.            Un plat à base de riz avec différents ingrédients est maintenu au chaud.            Le riz est maintenu au chaud dans la casserole à l'aide d'une cuillère à riz.            La sortie de vapeur, l'intérieur du couvercle, le joint d'étanchéité ou l'élément chauffant sont sales.</p>
<p><b>Le riz change de couleur lorsqu'il est maintenu au chaud.</b></p>	<p>Le riz n'a pas été lavé correctement.            La casserole n'est pas placée correctement dans l'appareil.            Il y a du riz ou de l'eau à l'extérieur de la casserole ou sur l'élément chauffant.            Le couvercle n'est pas fermé pendant la cuisson.            Il y a du riz sur le bord de la casserole ou sur le joint d'étanchéité.            Le riz a été maintenu au chaud pendant plus de 12 heures ou la quantité de riz est très faible.            Un plat à base de riz avec différents ingrédients est maintenu au chaud.            Le riz est maintenu au chaud dans la casserole à l'aide d'une cuillère à riz.</p>
<p><b>De l'eau gicle et s'écoule de l'appareil.</b></p>	<p>Mauvaise quantité de riz et d'eau mesurée.            Casserole mal placée dans l'appareil.            Du riz ou de l'eau à l'extérieur de la casserole ou sur l'élément chauffant.            Le riz n'a pas été remué après la cuisson.            Sortie de vapeur, intérieur du couvercle, joint d'étanchéité ou élément chauffant encrassés.</p>
<p><b>De la vapeur s'échappe du bord.</b></p>	<p>Du riz ou de l'eau à l'extérieur de la casserole ou sur l'élément chauffant.            Couvercle non fermé pendant la cuisson.            Du riz sur le bord de la casserole ou sur le joint d'étanchéité.            Sortie de vapeur, intérieur du couvercle, joint d'étanchéité ou élément chauffant encrassés.</p>
<p><b>L'appareil démarre immédiatement, malgré la minuterie.</b></p>	<p>Le temps pré-réglé est inférieur au temps de cuisson nécessaire.</p>
<p><b>L'appareil s'éteint plus tard que l'heure réglée avec la minuterie.</b></p>	<p>Le processus peut prendre environ 10 minutes de plus si la quantité de riz est importante ou si la température initiale de l'eau était basse.</p>

## Dépannage

Problème	Cause possible
<b>Les fonctions START et OFF ne fonctionnent pas</b>	La casserole n'est pas placée dans l'appareil. La fiche secteur n'est pas branchée à la prise.
<b>Bruits pendant le fonctionnement</b>	Présence d'eau au fond de la casserole ou sur l'élément chauffant. Bruits causés par l'ajustement de la puissance, la dilatation et la contraction ou par la vapeur s'échappant de la sortie de vapeur . Ceci est normal.
<b>Difficultés pour fermer le couvercle</b>	Riz dans la fente autour du panneau de commande.

Dans les cas suivants, veuillez contacter un service après-vente agréé ou un spécialiste qualifié.

Ne réparez pas l'appareil vous-même !

- L'appareil affiche des codes d'erreur à l'écran.
- De l'eau ou du riz a été renversé accidentellement dans le boîtier de l'appareil (sans la casserole) pendant son fonctionnement.
- Les voyants de l'appareil s'éteignent et l'appareil ne chauffe plus, alors que la cuisson n'est pas encore terminée.
- Le fond, les côtés ou le bord supérieur de la casserole sont irréguliers et la casserole doit être remplacée.
- Le cordon d'alimentation ou la fiche secteur sont déformés, décolorés ou endommagés. Une partie du cordon d'alimentation ou de la fiche secteur est plus chaude que d'habitude. Coupure de courant lors du déplacement du cordon d'alimentation.
- L'appareil devient anormalement chaud ou dégage une odeur désagréable.  
Bruits ou vibrations inhabituels pendant le fonctionnement.

## Données techniques

### Nom du produit : Cuiseur à riz multifonctionnel

Panneau de commande tactile avec affichage numérique

Minuterie de cuisson différée de 24 heures

Alimentation électrique : CA 220-240 V - 50-60 Hz

Modèle : RK50

Puissance : 790 W

Capacité : 5,0 l (10 tasses)

8 fonctions de cuisson programmables

Dans un souci d'amélioration continue, Albatros International GmbH se réserve le droit de modifier ou d'améliorer le produit sans préavis.

## DÉCLARATION DE CONFORMITÉ CE

Nous déclarons sous notre seule responsabilité que le produit désigné ci-dessous

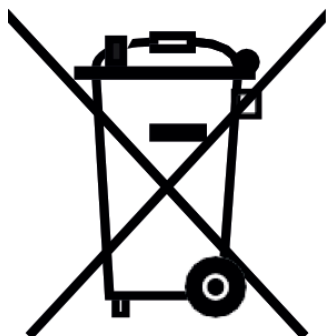
### **Cuiseur à riz Sommertal modèle RK50**

est conforme aux normes, conformément aux dispositions des directives avec rapport d'essai délivré par un organisme de contrôle.

La déclaration de conformité CE complète peut être téléchargée sur notre serveur FTP à l'adresse suivante : <https://ce.albatros-international.eu/4460.pdf>

Veuillez copier le lien dans votre navigateur Web pour accéder à la déclaration de conformité.

## CONSEILS POUR L'ÉLIMINATION



Une fois qu'un produit électrique n'est plus en état de fonctionner, il doit être mis au rebut de manière à minimiser son impact sur l'environnement, conformément à la réglementation de votre autorité locale. Dans la plupart des cas, vous pouvez apporter ces produits au centre de recyclage local.

### **Recyclage - Directive européenne 2012/19/UE**

Ce marquage indique que ce produit ne doit pas être éliminé avec les autres déchets ménagers.

Afin d'éviter tout dommage potentiel pour l'environnement ou la santé humaine dû à une élimination incontrôlée des déchets, recyclez-le de manière responsable afin d'encourager la réutilisation durable des ressources matérielles. Pour retourner votre appareil usagé, veuillez utiliser les systèmes de retour et de collecte ou vous adresser au revendeur auprès duquel le produit a été acheté. Ce produit peut y être recyclé dans le respect de l'environnement.

Les composants sont des produits de qualité. Ils ont été conçus en tenant compte des connaissances techniques actuelles et ont été construits avec soin en utilisant des matériaux habituels de bonne qualité. La période de garantie est de 24 mois et commence au moment de la livraison, qui doit être prouvée par le ticket de caisse, la facture ou le bon de livraison. Pendant la période de garantie, notre service après-vente élimine tous les défauts de fonctionnement des composants dont il est prouvé qu'ils sont dus à des défauts de matériel, malgré une manipulation prudente, conforme à notre mode d'emploi.

La garantie s'exerce de telle sorte que les pièces défectueuses soient, à notre choix, réparées gratuitement ou remplacées par des pièces en parfait état. Les pièces remplacées deviennent notre propriété. La réparation ou le remplacement de certaines pièces ne prolonge pas la période de garantie et ne fait pas courir une nouvelle période de garantie pour les différents composants. Les pièces de rechange installées ne bénéficient pas d'une période de garantie propre. Nous n'assumons aucune garantie pour les dommages et les défauts des composants ou de leurs pièces dus à une utilisation excessive, à une manipulation et à un entretien incorrects. Cela vaut également en cas de non-respect du mode d'emploi et de montage de pièces de rechange et d'accessoires qui ne sont pas mentionnés dans notre programme. Toute intervention ou modification de composants par des personnes non autorisées par nous annule le droit à la garantie.

La garantie ne s'applique pas aux pièces qui s'usent naturellement. En cas de recours en garantie, de panne, de besoin de pièces de rechange ou d'accessoires, veuillez vous adresser au centre de service après-vente suivant:

**Albatros International GmbH**  
**Konrad-Zuse-Str. 3**  
**D-54552 Nerdlen (Allemagne)**

**Tél: +49 (0)6592-1730 200**  
**Fax: +49 (0)6592-1730 209**

**[www.albatros-international.de](http://www.albatros-international.de)**  
**[info@albatros-international.eu](mailto:info@albatros-international.eu)**

Sous réserve de modifications.

## Modèle:

Acheté chez:

À (ville, rue):

Nom de l'acheteur:

Numéro, rue:

Code postal, ville:

Téléphone:

Date, signature:

Description du problème:





## Avvertenze di sicurezza

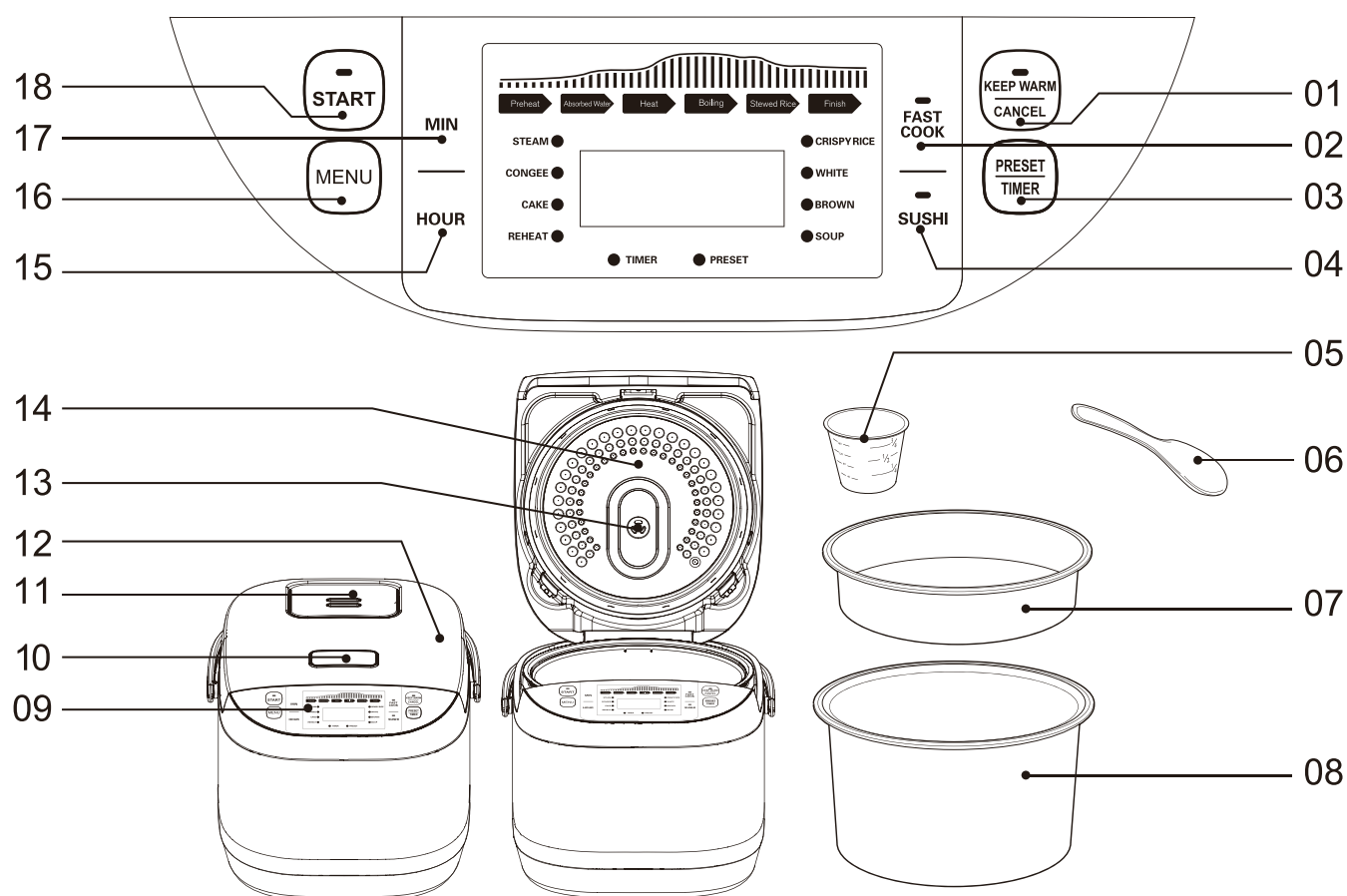
1. Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore agli 8 anni, se sorvegliati o istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e consapevoli dei pericoli connessi.
2. L'apparecchio può essere utilizzato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate o con scarsa esperienza e conoscenza, se sono sotto supervisione o sono state istruite sull'uso sicuro dell'apparecchio e ne comprendono i pericoli.
3. I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
4. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere effettuate da bambini, a meno che non abbiano più di 8 anni e siano sorvegliati.
5. Tenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.
6. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio di assistenza o da una persona qualificata per evitare pericoli.
7. Questo apparecchio è destinato all'uso domestico e ad applicazioni simili.
8. **AVVERTENZA!** Evitare di danneggiare la spina.
9. Per informazioni sulla pulizia delle superfici a contatto con gli alimenti, consultare il capitolo "Dopo l'uso".
10. **AVVERTENZA!** Un uso improprio può causare lesioni. Utilizzare questo apparecchio esclusivamente secondo le istruzioni riportate nel presente manuale. Non tentare di modificare l'apparecchio in alcun modo.
11. La superficie dell'elemento riscaldante rimane calda dopo l'uso.
12. L'apparecchio non è progettato per funzionare con un timer esterno o un telecomando separato.
13. Non spostare l'apparecchio quando è pieno di ingredienti, in funzione o caldo.
14. Utilizzare sempre guanti da forno per toccare l'apparecchio caldo. Tenere presente che l'apparecchio rimane caldo per qualche tempo dopo il funzionamento.
15. Non toccare l'uscita del vapore durante il funzionamento e per qualche tempo dopo.
16. Non utilizzare mai accessori diversi da quelli forniti con l'apparecchio o raccomandati dal produttore. Ciò potrebbe costituire un rischio per la sicurezza dell'utente e danneggiare l'apparecchio. Utilizzare solo parti e accessori originali.
17. Mantenere una distanza di almeno 50 mm tra l'apparecchio e altri oggetti per garantire una ventilazione sufficiente.
18. Non tentare di modificare l'apparecchio in alcun modo.
19. Non inserire fogli di metallo o altri materiali nell'apparecchio, poiché ciò potrebbe causare un incendio o un cortocircuito.
20. Non coprire le uscite del vapore con asciugamani o altri oggetti durante il funzionamento.
21. Collegare sempre prima il cavo di alimentazione all'apparecchio e poi inserire la spina nella presa di corrente. Spegnerne sempre l'apparecchio prima di scollegare la spina dalla presa di corrente.
22. L'apparecchio non è progettato per essere utilizzato con una presa multipla o una prolunga. La spina di alimentazione dell'apparecchio deve essere collegata a una presa di corrente dedicata e correttamente messa a terra. L'uso di adattatori può causare surriscaldamento o incendi.

23. Posizionare sempre l'apparecchio su una superficie piana, stabile, resistente al calore e asciutta e utilizzarlo in tali condizioni.
24. Prima di utilizzare l'apparecchio, assicurarsi che la pentola e l'interno dell'apparecchio siano completamente asciutti e puliti.
25. Non utilizzare l'apparecchio se il livello dell'acqua è superiore al segno di livello massimo o inferiore al segno di livello minimo.
26. Non utilizzare mai oggetti duri o affilati per lavorare o pulire l'apparecchio. Utilizzare solo il cucchiaio per riso in dotazione o altri utensili da cucina resistenti al calore in legno, gomma o plastica.
27. Non utilizzare aceto durante la cottura per evitare lo scolorimento della pentola.
28. Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante il funzionamento e non utilizzarlo senza la pentola.
29. Non utilizzare oggetti diversi dalla pentola originale, poiché ciò potrebbe comportare pericoli.

## Sicurezza elettrica

1. Assicurarsi che la tensione nominale indicata sulla targhetta corrisponda alla tensione dell'alimentazione elettrica.
2. Non utilizzare l'apparecchio con un cavo di alimentazione o una spina danneggiati se l'apparecchio non funziona correttamente o è stato danneggiato in qualche modo.
3. Proteggere il cavo di alimentazione da eventuali danni. Non lasciarlo appeso su spigoli vivi, non schiacciarlo e non piegarlo. Tenere il cavo di alimentazione lontano da superfici calde e assicurarsi che nessuno possa inciamparvi.
4. Non aprire in nessun caso l'alloggiamento. Non inserire le dita o oggetti estranei nelle aperture dell'apparecchio e non ostruire le aperture di ventilazione.
5. Proteggere l'apparecchio dal calore. Non collocarlo vicino a fiamme libere o fonti di calore come forni o stufe.

## Descrizione del prodotto



01. KEEP WARM / CANCEL  
(Mantieni caldo / Annulla)

02. FAST COOK  
(Cottura rapida)

03. Tempo

04. SUSHI

05. Misurino

06. Cucchiaino per riso

07. Vaporiera

08. Pentola

09. Pannello di controllo

10. Pulsante di sblocco

11. Uscita vapore

12. Coperchio

13. Protezione anti-traboccamento

14. Coperchio interno

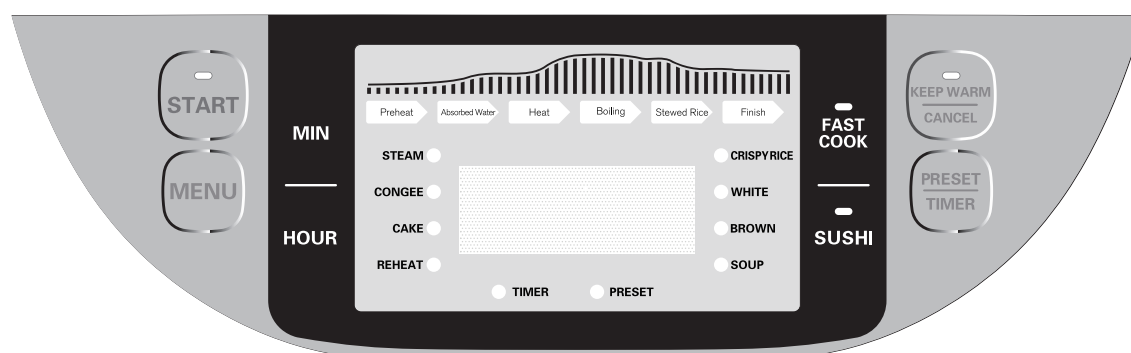
15. HOUR  
(Ore)

16. MENU

17. MIN  
(Minuti)

18. START

## Istruzioni per l'uso del pannello di controllo



### Istruzioni per l'uso

#### 1. [MENU]

Premere ripetutamente [MENU] per selezionare il menu / la modalità di cottura desiderata.

La spia corrispondente lampeggia. Menu selezionabili: STEAM (Cottura a vapore), CONGEE (Risotto), CAKE (Torta), REHEAT (Riscaldamento), CRISPY RICE (Riso croccante), WHITE (Riso bianco), BROWN (Riso integrale), SOUP (Zuppa)

#### 2. [START]

Dopo aver selezionato un menu, premere Start per avviare la cottura. Al termine della cottura, la spia corrispondente si spegne, l'apparecchio emette diversi segnali acustici e passa automaticamente alla modalità di mantenimento in caldo. L'indicatore di mantenimento in caldo si accende e il tempo di mantenimento in caldo viene visualizzato sul display a LED.

#### 3. [PRESET/TIMER]

Questo apparecchio è dotato di un timer di 24 ore che può essere utilizzato per tutte le modalità di cottura tranne i menu CAKE e REHEAT. Entro 10 secondi dalla selezione della modalità di cottura: STEAM, CONGEE, SUSHI, FAST COOK, CRISPY RICE, WHITE, BROWN, SOUP, premere il tasto [PRESET] per impostare il tempo di cottura preimpostato e premere il tasto [HOUR/MIN] per regolare il tempo. Il display PRESET o Cooking Timer si illumina.

4. Nella modalità di impostazione [PRESET] o **COOKING TIMER** è possibile impostare il tempo di cottura preimpostato con il tasto [HOUR] in incrementi di 1 ora e con il tasto [MIN] in incrementi di 5 minuti.

Menu	Impostare l'intervallo del timer	Tempo preimpostato
STEAM	0:05 ~ 1:00	0:05
CONGEE	0:45 ~ 1:15	1:00
SOUP	1:00 ~ 4:00	1:30

#### 5. [KEEP WARM/CANCEL]

Il tasto [KEEP WARM / CANCEL] può essere premuto in qualsiasi momento durante la cottura per interrompere il processo. Per attivare manualmente la modalità KEEP WARM, è sufficiente premere il tasto [KEEP WARM / CANCEL] in modalità standby. L'indicatore KEEP WARM si illumina e il tempo KEEP WARM viene visualizzato sul display a LED. Al termine del tempo di mantenimento in caldo, l'apparecchio passa automaticamente alla modalità standby.

6. Durante la cottura, l'avanzamento del processo di cottura viene visualizzato sul display dall'inizio alla fine. Solo i menu CRISPY RICE, WHITE, BROWN, FASTCOOK e SUSHI mostrano questo avanzamento.



## Cucinare

Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile, piana, asciutta e resistente al calore.

Ora è possibile iniziare la cottura.

### Funzione Preset (attivazione ritardata del processo di cottura)

Con la funzione Preset preimpostata è possibile ritardare il processo di cottura selezionando l'ora in cui il menu scelto deve essere pronto. Ad esempio, è possibile preimpostare l'ora in cui l'apparecchio deve preparare la colazione (CONGEE) il mattino successivo.

1. Selezionare il menu desiderato in **[MENU]**, la spia corrispondente lampeggerà.
2. **Impostare il tempo preimpostato** entro 10 secondi dalla selezione della modalità di cottura: STEAM, CONGEE, CRISPY RICE, WHITE, BROWN, SOUP, FASTCOOK, SUSHI.  
Premere il tasto **[PRESET/TIMER]** per impostare l'ora preimpostata e utilizzare il tasto **[HOUR/MIN]** per regolare l'ora. La spia di controllo PRESET si accenderà.
  - Il tempo preimpostato è il tempo necessario dall'attivazione del timer e dall'inizio della cottura fino al completamento.
  - Nella modalità di cottura "Zuppa", "Cottura a vapore" e "Congee", premere due volte il tasto **[PRESET/TIMER]** fino a quando l'indicatore PRESET lampeggia, prima di selezionare il tempo di cottura desiderato.
  - Il tempo preimpostato può essere impostato da 1 ora a 24 ore.
  - Per ottenere risultati e un gusto ottimali, si consiglia di non utilizzare il tempo preimpostato nelle modalità di cottura del riso (WHITE, BROWN o CRISPY) per più di 12 ore.
  - Nella modalità di impostazione PRESET, è possibile impostare il tempo preimpostato premendo il tasto **[HOUR]** con incrementi di 1 ora o il tasto **Min** con incrementi di 5 minuti.
3. **[START]** Premere il tasto di avvio per avviare la modalità di preimpostazione.

**NOTA:** Rispettare e seguire le migliori pratiche di sicurezza alimentare quando si utilizza l'apparecchio in modalità di cottura preimpostata. Non inserire nella pentola ingredienti che possono deteriorarsi (ingredienti che devono essere conservati in frigorifero) se rimangono nella pentola per un periodo di tempo prolungato prima dell'inizio della cottura.

**NOTA:** il tempo preimpostato non è disponibile per torte o riscaldamento.

### Funzione timer

Questa modalità può essere utilizzata solo per le selezioni di menu CONGEE, SOUP e STEAM.

Consente all'utente di aumentare o diminuire il tempo di cottura standard visualizzato sul display a LED.

1. Premere ripetutamente il tasto **[MENU]** per selezionare SOUP, STEAM o CONGEE per cui è necessaria la funzione timer, quindi premere una volta il tasto **[PRESET/TIMER]**. La spia corrispondente lampeggia.
2. Impostare il tempo di cottura. Premere il tasto **[HOUR/MIN]** per regolare il tempo di cottura. Il tempo di cottura può essere regolato premendo il tasto **[HOUR]** con incrementi di 1 ora o il tasto **[MIN]** con incrementi di 5 minuti.
3. Premere il tasto **[START]** per avviare la cottura con la funzione timer in modalità SOUP / STEAM / CONGEE.

## Cucinare

### Funzione di mantenimento del calore

1. Al termine della cottura, l'indicatore corrispondente si spegne, l'apparecchio emette diversi segnali acustici e passa automaticamente alla modalità di mantenimento del calore.
2. Per attivare manualmente la modalità di mantenimento del calore, è sufficiente premere il tasto [KEEP WARM / CANCEL] in modalità standby.
3. In modalità di mantenimento in caldo, l'indicatore "KEEP WARM" si illumina e il tempo di mantenimento in caldo rimanente viene visualizzato sul display a LED. Il tempo massimo di mantenimento in caldo è di 24 ore. Al termine del tempo di mantenimento in caldo, l'apparecchio passa automaticamente alla modalità standby.

### Funzione di memoria

Questo apparecchio dispone di una funzione di memoria che seleziona automaticamente l'ultima cottura utilizzata se viene riacceso entro 2 ore. Per disattivare la funzione di memoria per l'uso successivo, premere il tasto [KEEP WARM / CANCEL] prima di scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.

### CRISPY RICE

Premere ripetutamente il tasto MENU per selezionare il menu CRISPY RICE. Quando l'indicatore CRISPY RICE lampeggia, premere il tasto [START] per avviare il processo di cottura. L'indicatore START si illumina e sul display LED non viene visualizzato il tempo, ma una cifra luminosa che indica che il processo di cottura è attivato.

### WHITE (Riso bianco)

Premere ripetutamente il tasto [MENU] per selezionare il menu WHITE. Quando l'indicatore WHITE lampeggia, premere il tasto [START] per avviare la cottura. La spia START si accende, sul display LED non viene visualizzato il tempo, ma un parametro numerico luminoso e rotante che indica che la cottura è attivata.

### BROWN (Riso integrale)

Premere ripetutamente il tasto menu per selezionare il menu BROWN. Quando l'indicatore BROWN lampeggia, premere il tasto START per avviare la cottura. L'indicatore START si illumina, sul display a LED non viene visualizzato il tempo, ma un parametro numerico luminoso e rotante che indica che la cottura è attivata.

### REHEAT

Questo processo di cottura viene utilizzato quando si desidera riscaldare gli avanzi (ad es. riso cotto freddo, ecc.).

1. Mescolare il riso in modo che copra uniformemente il fondo del recipiente di cottura.
2. Aggiungere acqua a sufficienza per bagnare completamente il riso, senza che sia visibile acqua in eccesso. L'umidità presente produce vapore sufficiente per riscaldare il cibo.
3. Chiudere il coperchio e premere ripetutamente il tasto [MENU] per selezionare il menu REHEAT. Quando l'indicatore REHEAT lampeggia, premere il tasto [START] per avviare il riscaldamento. L'indicatore START si illumina. Il display LED non mostra il tempo, ma un parametro numerico lampeggiante che indica che il processo di cottura è attivato.

### SOUP

Premere ripetutamente il tasto [MENU] per selezionare il menu SOUP. Il tempo di cottura standard è di 1 ora e 30 minuti. Il tempo di cottura può essere impostato da 1 ora a 4 ore premendo ripetutamente il tasto [PRESET/TIMER] e poi il tasto [HOUR/MIN]. L'indicatore TIMER si illumina. Premere il tasto [START] per avviare la cottura. L'indicatore START si illumina e il display LED mostra il tempo rimanente in conto alla rovescia.

## Cucinare

### CONGEE

Premere ripetutamente il tasto [MENU] per selezionare il menu CONGEE. Il tempo di cottura standard è di 1 ora. Il tempo di cottura può essere impostato tra 45 minuti e 1 ora e 15 minuti premendo ripetutamente il tasto [PRESET/TIMER] e poi il tasto [HOUR/MIN]. L'indicatore TIMER si illumina. Premere il tasto [START] per avviare la cottura. La spia START si illumina e il tempo rimanente viene visualizzato sul display a LED.

### STEAM

Premere ripetutamente il tasto [MENU] per selezionare il menu STEAM. Il tempo di cottura standard è di 5 minuti. Il tempo di cottura a vapore può essere impostato da 5 minuti a 1 ora premendo ripetutamente il tasto [PRESET/TIMER] e poi il tasto [HOUR/MIN]. L'indicatore TIMER si illumina. Premere il tasto [START] per avviare la cottura a vapore. La spia START si accende e il tempo rimanente viene visualizzato sul display a LED. Suggerimenti per la cottura a vapore:

- Per cuocere a vapore gli alimenti, inserire nella pentola un cestello per la cottura a vapore (non incluso nella fornitura) o il cestello in dotazione.
- Versare sempre una quantità sufficiente di acqua nella pentola e assicurarsi che non evapori completamente prima che tutti gli alimenti siano cotti.

La tabella seguente mostra la quantità d'acqua consigliata per il tempo di cottura a vapore (solo a titolo di riferimento):

Tempo di cottura a vapore (minuti)	5-15	15-30	30-45	45-60
Livello dell'acqua	2	3	4	5

### SUSHI

Premere il tasto SUSHI per selezionare il menu SUSHI. Quando l'indicatore SUSHI lampeggia, premere il tasto [START] per avviare la cottura. L'indicatore START si illumina e sul display LED non viene visualizzato il tempo, ma un numero lampeggiante che indica che la cottura è attiva.

### FAST COOK

Premere il tasto FAST COOK per selezionare il menu FAST COOK. Quando l'indicatore FAST COOK lampeggia, premere il tasto [START] per avviare la cottura. La spia START si accende, sul display LED non viene visualizzato il tempo, ma un parametro numerico luminoso e rotante che indica che la cottura è attivata.

### CAKE

1. Scegliere una ricetta adatta e preparare gli ingredienti come indicato. Ungere la pentola con un po' di olio vegetale o spray e versare il composto per la torta nella pentola. Livellare la superficie con un cucchiaio e chiudere il coperchio.
2. Premere ripetutamente il tasto [MENU] per selezionare il menu KUCHEN. Il tempo di cottura standard è di 50 minuti. Il tempo di cottura non può essere modificato. Premere il tasto [START] per avviare la cottura. L'indicatore START si illumina. Il display a LED mostra il tempo rimanente in conto alla rovescia.
3. È possibile controllare la torta durante la cottura senza interrompere il processo.

## Risoluzione dei problemi



### Attenzione!

- In caso di guasti o malfunzionamenti, scollegare immediatamente l'alimentazione elettrica dell'apparecchio.
- Eseguire solo le operazioni descritte nel presente manuale d'uso. Tutti gli altri interventi di ispezione, manutenzione e riparazione devono essere eseguiti da un centro di assistenza autorizzato o da un tecnico qualificato.
- Se sono necessari pezzi di ricambio, acquistarli sempre da un rivenditore autorizzato. Non utilizzare pezzi di ricambio non raccomandati dal produttore!

<b>Problema</b>	<b>Possibile causa</b>
<b>Riso troppo duro dopo la cottura</b>	Quantità errata di riso e acqua misurata. Pentola non posizionata correttamente nell'apparecchio. Riso o acqua fuori dalla pentola o sull'elemento riscaldante. Coperchio non chiuso durante la cottura. Il riso si trova sul bordo della pentola o sull'anello di tenuta.
<b>Riso semicotto dopo la cottura</b>	Quantità errata di riso e acqua misurata. Pentola posizionata in modo non uniforme nell'apparecchio. Riso o acqua fuori dalla pentola o sull'elemento riscaldante. Coperchio non chiuso durante la cottura. Riso sul bordo della pentola o sull'anello di tenuta. Tasto WARM/OFF premuto durante il funzionamento. Interruzione di corrente prolungata.
<b>Riso troppo morbido dopo la cottura</b>	Quantità errata di riso e acqua misurata. Pentola non posizionata correttamente nell'apparecchio. Riso o acqua fuori dalla pentola o sull'elemento riscaldante. Riso non mescolato dopo la cottura.
<b>Il riso diventa duro se lo si tiene al caldo.</b>	La pentola non è posizionata correttamente nell'apparecchio. Riso o acqua fuori dalla pentola o sull'elemento riscaldante. Coperchio non chiuso durante la cottura. Riso sui bordi della pentola o sull'anello di tenuta. Tasto WARM/OFF premuto durante il funzionamento. Interruzione di corrente prolungata. Il riso non è stato mescolato dopo la cottura. Il riso è stato tenuto in caldo per più di 12 ore o la quantità di riso è molto ridotta.

## Risoluzione dei problemi

<b>Problema</b>	<b>Possibile causa</b>
<b>Il riso emana un odore sgradevole se viene tenuto al caldo.</b>	<p>Il riso non è stato lavato accuratamente.</p> <p>La pentola non è stata posizionata correttamente nell'apparecchio.</p> <p>Riso o acqua fuori dalla pentola o sull'elemento riscaldante.</p> <p>Coperchio non chiuso durante la cottura.</p> <p>Riso sul bordo della pentola o sull'anello di tenuta.</p> <p>Tasto WARM/OFF premuto durante il funzionamento.</p> <p>Interruzione di corrente prolungata.</p> <p>Il riso è stato tenuto in caldo per più di 12 ore o la quantità di riso è molto ridotta.</p> <p>Il riso con diversi ingredienti viene tenuto in caldo.</p> <p>Il riso viene tenuto in caldo nella pentola con un cucchiaio da riso.</p> <p>Sfiato del vapore, interno del coperchio, guarnizione o elemento riscaldante sporchi.</p>
<b>Il riso cambia colore se viene tenuto al caldo.</b>	<p>Il riso non è stato lavato accuratamente.</p> <p>La pentola non è stata posizionata correttamente nell'apparecchio.</p> <p>Riso o acqua fuori dalla pentola o sull'elemento riscaldante.</p> <p>Coperchio non chiuso durante la cottura.</p> <p>Riso sui bordi della pentola o sull'anello di tenuta.</p> <p>Il riso è stato tenuto in caldo per più di 12 ore o la quantità di riso è molto ridotta.</p> <p>Il piatto di riso con diversi ingredienti è stato tenuto in caldo.</p> <p>Il riso è stato tenuto in caldo nella pentola con un cucchiaio da riso.</p>
<b>L'acqua schizza e fuoriesce dall'apparecchio.</b>	<p>Quantità errata di riso e acqua misurata.</p> <p>Pentola non posizionata correttamente nell'apparecchio.</p> <p>Riso o acqua fuori dalla pentola o sull'elemento riscaldante.</p> <p>Riso non mescolato dopo la cottura.</p> <p>Sfiato del vapore, interno del coperchio, guarnizione o elemento riscaldante sporchi.</p>
<b>Il vapore fuoriesce dal bordo.</b>	<p>Riso o acqua fuori dalla pentola o sull'elemento riscaldante.</p> <p>Coperchio non chiuso durante la cottura.</p> <p>Riso sul bordo della pentola o sull'anello di tenuta.</p> <p>Uscita del vapore, interno del coperchio, anello di tenuta o elemento riscaldante sporchi.</p>
<b>Il dispositivo si avvia immediatamente, nonostante il timer.</b>	<p>Il tempo preimpostato è inferiore al tempo di cottura necessario.</p>
<b>Il dispositivo termina il funzionamento più tardi rispetto all'impostazione del timer.</b>	<p>Il processo può richiedere circa 10 minuti in più se la quantità di riso è elevata o se la temperatura iniziale dell'acqua era bassa.</p>

## Risoluzione dei problemi

Problema	Possibile causa
<b>Le funzioni START e OFF non funzionano</b>	La pentola non è stata inserita nell'apparecchio. La spina non è stata inserita nella presa di corrente.
<b>Rumori durante il funzionamento</b>	Acqua sul fondo della pentola o sull'elemento riscaldante. Rumori causati dalla regolazione della potenza, dall'espansione e dalla contrazione o dal vapore che fuoriesce dall'uscita del vapore. È normale.
<b>Difficoltà nella chiusura del coperchio</b>	Riso nella fessura attorno al pannello di controllo.

**Nei seguenti casi, rivolgersi a un servizio di assistenza autorizzato o a un tecnico qualificato. Non riparare l'apparecchio da soli!**

- L'apparecchio visualizza codici di errore sul display.
- Versamento accidentale di acqua o riso nell'alloggiamento dell'apparecchio (senza pentola) durante il funzionamento.
- Gli indicatori dell'apparecchio si spengono e l'apparecchio non riscalda più, anche se la cottura non è ancora terminata.
- Il fondo, i lati o il bordo superiore della pentola sono irregolari e la pentola deve essere sostituita.
- Il cavo di alimentazione o la spina sono deformati, scoloriti o danneggiati. Una parte del cavo di alimentazione o della spina è più calda del solito. Interruzione di corrente durante lo spostamento del cavo di alimentazione.
- L'apparecchio diventa insolitamente caldo o emana un odore sgradevole. Rumori o vibrazioni insoliti durante il funzionamento.

## Dati tecnici

### Denominazione del prodotto: Cuociriso multifunzionale

Pannello di controllo touch con display digitale

Timer di ritardo cottura di 24 ore

Alimentazione elettrica: CA 220-240 V - 50-60 Hz

Modello: RK50

Potenza: 790 W

Capacità: 5,0 l (10 tazze)

8 funzioni di cottura programmabili

Nell'interesse del miglioramento continuo, Albatros International GmbH si riserva il diritto di modificare o migliorare il prodotto senza preavviso.

## DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ CE

Dichiariamo sotto la nostra esclusiva responsabilità che il prodotto di seguito indicato

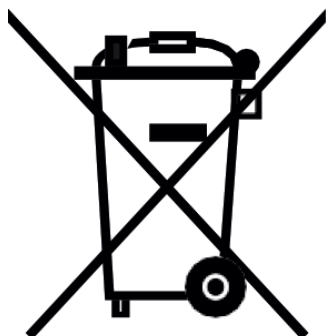
### **Cuociriso Sommertal modello RK50**

conforme alle norme, secondo le disposizioni delle direttive con rapporto di prova rilasciato da un organismo di controllo.

La dichiarazione di conformità CE completa è disponibile sul nostro server FTP al seguente link:  
<https://ce.albatros-international.eu/4460.pdf>

Copiare il link nel browser web per visualizzare la dichiarazione di conformità.

## ISTRUZIONI PER LO SMALTIMENTO



Una volta che un prodotto elettrico non è più funzionante, deve essere smaltito in modo da ridurre al minimo l'impatto ambientale, in conformità con le norme delle autorità locali. Nella maggior parte dei casi, è possibile portare tali prodotti al centro di riciclaggio locale.

### **Riciclaggio - Direttiva europea 2012/19/UE**

Questa etichetta indica che questo prodotto non deve essere smaltito con altri rifiuti domestici.

Per evitare possibili danni all'ambiente o alla salute umana dovuti allo smaltimento incontrollato dei rifiuti, riciclateli in modo responsabile per promuovere il riutilizzo sostenibile delle risorse materiali. Per restituire l'apparecchio usato, utilizzare i sistemi di restituzione e raccolta o contattare il rivenditore presso il quale è stato acquistato il prodotto. Questo prodotto può essere riciclato nel rispetto dell'ambiente.

I componenti sono prodotti di qualità. Sono stati progettati secondo le attuali conoscenze tecniche e costruiti con cura utilizzando i soliti materiali di alta qualità.

Il periodo di garanzia è di 24 mesi e decorre dalla data di consegna, che deve essere comprovata da ricevuta, fattura o bolla di consegna. Entro il periodo di garanzia, il nostro servizio clienti provvederà a eliminare tutti i difetti di funzionamento dei componenti che, nonostante l'uso accurato e conforme alle nostre istruzioni per l'uso, si dimostrino dovuti a difetti di materiale.

La garanzia sarà fornita in modo tale che le parti difettose saranno riparate gratuitamente o sostituite con parti non difettose a nostra discrezione. Le parti sostituite nostra proprietà. La riparazione o la sostituzione di singole parti non prolungherà il periodo di garanzia né darà inizio a un nuovo periodo di garanzia per i singoli componenti. Non è previsto un periodo di garanzia separato per i pezzi di ricambio installati. Non si accettano garanzie per danni e difetti ai componenti o alle loro parti causati da un uso eccessivo, da una manipolazione e da una manutenzione inadeguate. Ciò vale anche per l'inosservanza delle istruzioni per l'uso e per l'installazione di parti di ricambio e accessori non elencati nel nostro programma. Qualsiasi intervento o modifica ai componenti da parte di persone non autorizzate da noi invalida la garanzia.

La garanzia non si applica alle parti usurate a causa naturale usura. In caso di richieste di garanzia, malfunzionamenti, parti di ricambio o accessori, rivolgersi al centro di assistenza clienti qui indicato:

**Albatros International GmbH**  
**Konrad-Zuse-Str. 3**  
**D-54552 Nerdlen (Germania)**

**Tel: +49 (0)6592-1730 200**  
**Fax: +49 (0)6592-1730 209**

**[www.albatros-international.de](http://www.albatros-international.de)**  
**[info@albatros-international.eu](mailto:info@albatros-international.eu)**

Soggetto a modifiche senza preavviso.

## **Modello:**

**Acquistato presso:**

**A (località, via):**

**Nome dell'acquirente:**

**Via, numero civico:**

**CAP, località:**

**Telefono:**

**Data, firma:**

**Descrizione del difetto:**



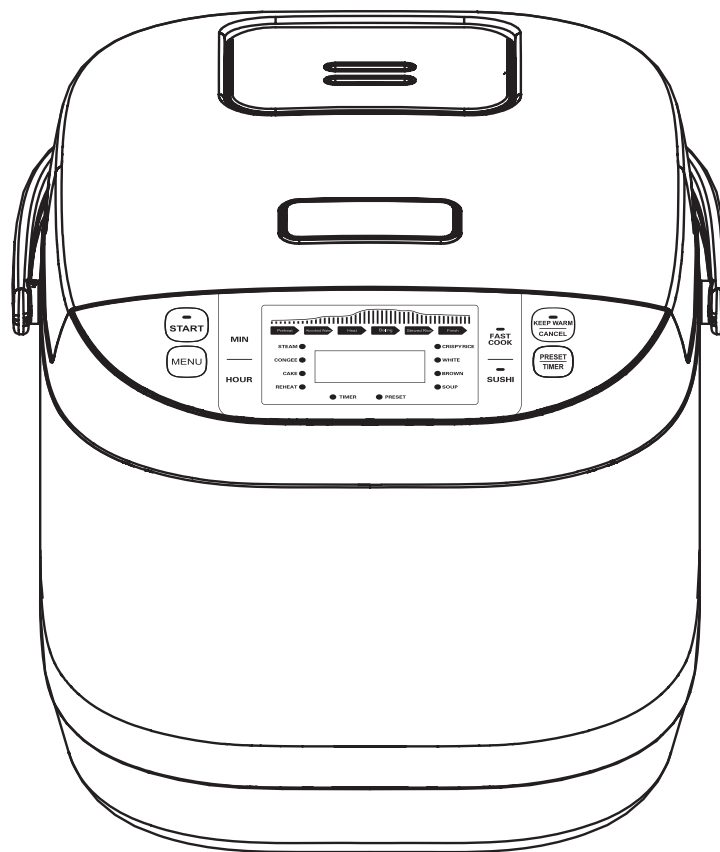


# Arrocera

Modelo RK50

Manual de instrucciones

VAR.ID.: 4460



Le agradecemos que haya comprado nuestra arrocera. Lea atentamente estas instrucciones antes de utilizarla. Guarde las instrucciones para poder consultarlas más adelante.

Albatros International GmbH, Konrad-Zuse-Str. 3, D-54552 Nerdlen (Alemania)  
info@albatros-international.eu | www.albatros-shop.de

ES

## Indicaciones de seguridad

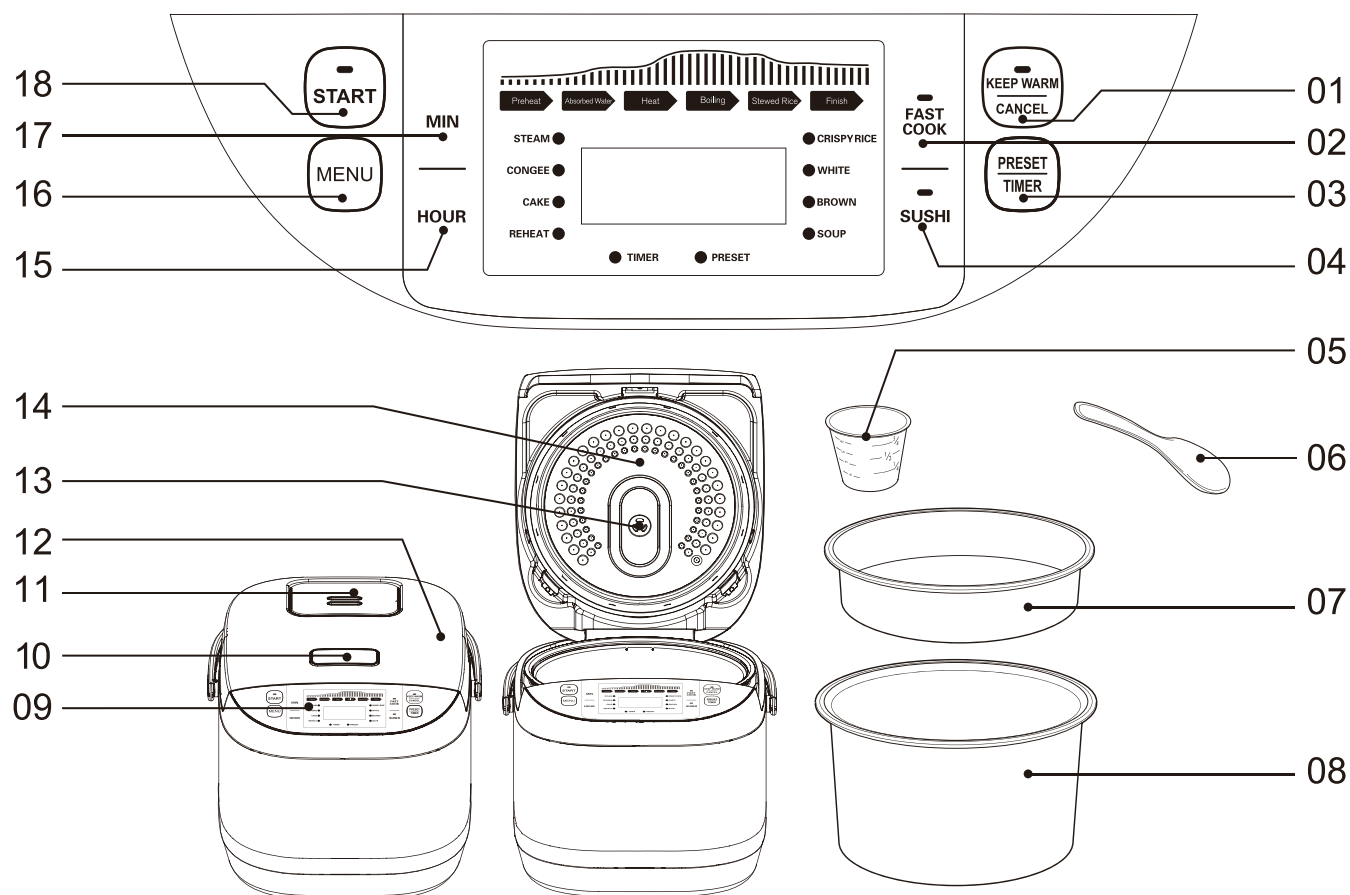
1. Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años si están bajo supervisión o han recibido instrucciones sobre el uso seguro del aparato y comprenden los peligros que conlleva.
2. El aparato puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales limitadas, o con falta de experiencia y conocimientos, siempre que estén bajo supervisión o hayan recibido instrucciones sobre el uso seguro del aparato y comprendan los riesgos que conlleva.
3. Los niños no deben jugar con el aparato.
4. La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben ser realizados por niños, a menos que sean mayores de 8 años y estén bajo supervisión.
5. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
6. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, su servicio de atención al cliente o una persona igualmente cualificada para evitar peligros.
7. Este aparato está destinado al uso doméstico y aplicaciones similares.
8. **¡ADVERTENCIA!** Evite dañar el enchufe.
9. Encontrará instrucciones para la limpieza de superficies que entran en contacto con alimentos en el capítulo «Después del uso».
10. **¡ADVERTENCIA!** El uso inadecuado puede provocar lesiones. Utilice este aparato exclusivamente de acuerdo con estas instrucciones. No intente modificar el aparato de ninguna manera.
11. La superficie del elemento calefactor sigue estando caliente después de su uso.
12. El aparato no está diseñado para funcionar con un temporizador externo ni con un mando a distancia independiente.
13. No mueva el aparato cuando esté lleno de ingredientes, en funcionamiento o caliente.
14. Utilice siempre guantes de cocina para tocar el aparato caliente. Tenga en cuenta que el aparato permanece caliente durante algún tiempo después de su uso.
15. No toque la salida de vapor durante el funcionamiento y durante algún tiempo después.
16. No utilice nunca accesorios que no sean los suministrados con el aparato o recomendados por el fabricante. Esto podría suponer un riesgo para la seguridad del usuario y dañar el aparato. Utilice únicamente piezas y accesorios originales.
17. Mantenga una distancia mínima de 50 mm entre el aparato y otros objetos para garantizar una ventilación adecuada.
18. No intente modificar el aparato de ninguna manera.
19. No introduzca láminas metálicas ni otros materiales en el aparato, ya que podría provocar un incendio o un cortocircuito.
20. No cubra las salidas de vapor con toallas u otros objetos durante el funcionamiento.
21. Conecte siempre primero el cable de alimentación al aparato y, a continuación, enchufe el cable a la toma de corriente. Apague siempre el aparato antes de desconectar el enchufe de la toma de corriente.
22. El aparato no está diseñado para su uso con una regleta o un cable alargador. El enchufe del aparato debe conectarse a una toma de corriente independiente y debidamente conectada a tierra. El uso de adaptadores puede provocar sobrecalentamiento o incendios.

23. Coloque siempre el aparato sobre una superficie plana, estable, resistente al calor y seca, y utilícelo allí.
24. Antes de utilizar el aparato, asegúrese de que la olla y el interior del aparato estén completamente secos y limpios.
25. No utilice el aparato si el nivel del agua está por encima de la marca de nivel máximo o por debajo de la marca de nivel mínimo.
26. Nunca utilice objetos duros o afilados para manipular o limpiar el aparato. Utilice únicamente la cuchara para arroz incluida u otros utensilios de cocina resistentes al calor, como madera, goma o plástico.
27. No utilice vinagre para cocinar, ya que podría decolorar la olla.
28. No deje el aparato sin vigilancia mientras está en funcionamiento y no lo utilice sin la olla.
29. No utilice otros objetos como sustitutos de la olla original, ya que esto podría suponer un peligro.

## Seguridad eléctrica

1. Asegúrese de que la tensión nominal indicada en la placa de características coincida con la tensión de la fuente de alimentación.
2. No utilice ningún aparato con un cable de alimentación o un enchufe dañados si el aparato no funciona correctamente o ha sufrido algún tipo de daño.
3. Proteja el cable de alimentación contra daños. No lo deje colgar sobre bordes afilados, no lo apriete ni lo doble. Mantenga el cable de alimentación alejado de superficies calientes y asegúrese de que nadie pueda tropezar con él.
4. No abra la carcasa bajo ninguna circunstancia. No introduzca los dedos ni objetos extraños en las aberturas del dispositivo y no bloquee las rejillas de ventilación.
5. Proteja el dispositivo del calor. No lo coloque cerca de llamas abiertas o fuentes de calor, como hornos o calefactores.

## Descripción del producto



01. KEEP WARM / CANCEL  
(Mantener caliente / Cancelar)

02. FAST COOK  
(Cocción rápida)

03. Tiempo

04. SUSHI

05. Vaso medidor

06. Cuchara para arroz

07. Vaporera

08. Olla

09. Panel de control

10. Botón de desbloqueo

11. Salida de vapor

12. Tapa

13. Protección contra  
desbordamiento

14. Tapa interior

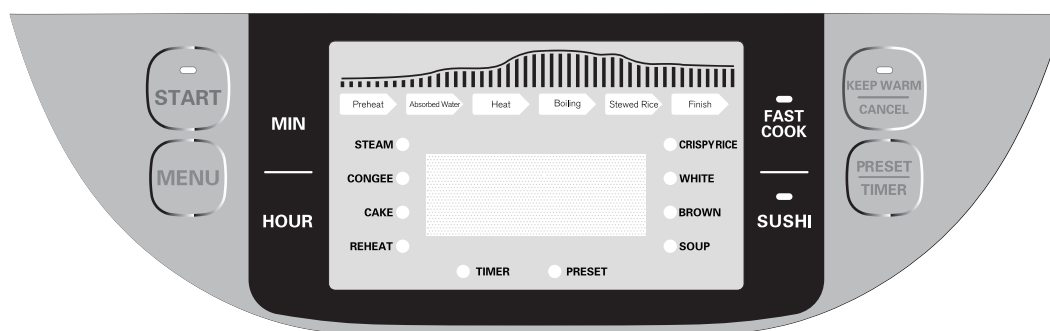
15. HOUR  
(Horas)

16. MENU

17. MIN  
(Minutos)

18. START

# Manual de instrucciones del panel de control



## Manual de instrucciones

### 1. [MENU]

Pulse repetidamente [MENU] para seleccionar el menú o modo de cocción deseado. El indicador correspondiente parpadeará. Menús seleccionables: STEAM (Cocción al vapor), CONGEE (Risotto), CAKE (Pastel), REHEAT (Recalentar), CRISPY RICE (Arroz frito), WHITE (Arroz blanco), BROWN (Arroz integral), SOUP (Sopa)

### 2. [START]

Después de seleccionar un menú, pulse Start para iniciar el proceso de cocción. Una vez finalizado el proceso de cocción, el indicador luminoso correspondiente se apagará, el aparato emitirá varios pitidos y pasará automáticamente al modo de mantenimiento del calor. El indicador de mantenimiento del calor se iluminará y el tiempo de mantenimiento del calor se mostrará en la pantalla LED.

### 3. [PRESET/TIMER]

Este aparato está equipado con un temporizador de 24 horas que se puede utilizar para todos los modos de cocción, excepto los menús CAKE y REHEAT. En los 10 segundos siguientes a la selección del modo de cocción: STEAM, CONGEE, SUSHI, FAST COOK, CRISPY RICE, WHITE, BROWN, SOUP, pulse la tecla [PRESET] para ajustar el tiempo de cocción preestablecido y pulse la tecla [HOUR/MIN] para ajustar la hora. Se iluminará la indicación PRESET o Cooking Timer.

4. En el modo de ajuste [PRESET] o **COOKING TIMER**, puede ajustar el tiempo de cocción preestablecido con la tecla [HOUR] en incrementos de 1 hora y con la tecla [MIN] en incrementos de 5 minutos.

Menü	Timer-Bereich einstellen	Voreingestellte Zeit
STEAM	0:05 ~ 1:00	0:05
CONGEE	0:45 ~ 1:15	1:00
SOUP	1:00 ~ 4:00	1:30

### 5. [KEEP WARM/CANCEL]

La tecla [KEEP WARM / CANCEL] se puede pulsar en cualquier momento durante el proceso de cocción para cancelarlo. Para activar manualmente el modo KEEP WARM, basta con pulsar la tecla [KEEP WARM / CANCEL] en modo de espera. El indicador KEEP WARM se ilumina y el tiempo KEEP WARM se muestra en la pantalla LED. Una vez transcurrido el tiempo de mantenimiento del calor, el aparato pasa automáticamente al modo de espera.

6. Durante el proceso de cocción, el progreso de la cocción se muestra en la pantalla desde el inicio hasta el final. Solo los menús CRISPY RICE, WHITE, BROWN, FASTCOOK y SUSHI muestran este progreso.



## Cocinar

Coloque el aparato sobre una superficie estable, plana, seca y resistente al calor.  
Ahora ya puede empezar a cocinar.

### Función de preajuste (activación retardada del proceso de cocción)

Con la función de preajuste, puede retrasar el proceso de cocción seleccionando cuándo desea que esté listo el menú elegido. Por ejemplo, puede preajustar la hora a la que el aparato debe preparar su desayuno (CONGEE) a la mañana siguiente.

1. Seleccione el menú deseado en **[MENU]**; el indicador correspondiente parpadeará.
2. **Ajuste la hora preestablecida** en un plazo de 10 segundos después de seleccionar el modo de cocción: STEAM, CONGEE, CRISPY RICE, WHITE, BROWN, SOUP, FASTCOOK, SUSHI.  
Pulse el botón **[PRESET/TIMER]** para ajustar la hora preestablecida y utilice el botón **[HOUR/MIN]** para ajustar la hora. El indicador luminoso PRESET se iluminará.
  - El tiempo preestablecido es el tiempo que transcurre desde que se activa el temporizador y se inicia el proceso de cocción hasta que finaliza.
  - En los modos de cocción «Sopa», «Cocción al vapor» y «Congee», pulse dos veces el botón **[PRESET/TIMER]** hasta que parpadee la indicación PRESET antes de seleccionar el tiempo de cocción deseado.
  - El tiempo preestablecido se puede ajustar entre 1 y 24 horas.
  - Para obtener resultados y un sabor óptimos, recomendamos no utilizar el tiempo preestablecido en los modos de cocción de arroz (BLANCO, INTEGRAL o CRUJIENTE) durante más de 12 horas.
  - En el modo de ajuste PRESET, puede ajustar el tiempo preestablecido pulsando el botón **[HOUR]** en incrementos de 1 hora o el botón **Min** en incrementos de 5 minutos.
3. **[START]** Pulse el botón de inicio para iniciar el modo de preajuste.

**NOTA:** Tenga en cuenta y siga las mejores prácticas de seguridad alimentaria cuando utilice el aparato en el modo de cocción preestablecido. No introduzca en la olla ingredientes que puedan estropearse (ingredientes que deben conservarse refrigerados) si van a permanecer en la olla durante un tiempo prolongado antes de iniciar el proceso de cocción.

**NOTA:** El tiempo preestablecido no está disponible para pasteles o para recalentar.

### Función de temporizador

Este modo solo se puede utilizar para las opciones de menú CONGEE, SOUP y STEAM.  
Permite al usuario aumentar o disminuir el tiempo de cocción estándar que se muestra en la pantalla LED.

1. **Pulse repetidamente el botón [MENU]** para seleccionar SOUP, STEAM o CONGEE, para los que se requiere la función de temporizador, y pulse una vez el botón **[PRESET/TIMER]**. El indicador correspondiente parpadeará.
2. **Ajuste el tiempo de cocción.** Pulse el botón **[HOUR/MIN]** para ajustar el tiempo de cocción. El tiempo de cocción se puede ajustar pulsando el botón **[HOUR]** en incrementos de 1 hora o el botón **[MIN]** en incrementos de 5 minutos.
3. **Pulse el botón [START]** para iniciar el proceso de cocción con la función de temporizador en el modo SOUP / STEAM / CONGEE.

## Cocinar

### Función de mantenimiento del calor

1. Una vez finalizado el proceso de cocción, se apaga la indicación correspondiente, el aparato emite varios pitidos y pasa automáticamente al modo de mantenimiento del calor.
2. Para activar manualmente el modo de mantenimiento del calor, basta con pulsar la tecla [KEEP WARM / CANCEL] en modo de espera.
3. En el modo de mantenimiento del calor, se ilumina la indicación «KEEP WARM» y el tiempo restante de mantenimiento del calor se muestra en la pantalla LED. El tiempo máximo de mantenimiento del calor es de 24 horas. Una vez transcurrido el tiempo de mantenimiento del calor, el aparato pasa automáticamente al modo de espera.

### Función de memoria

Este aparato dispone de una función de memoria que selecciona automáticamente el último proceso de cocción utilizado si se vuelve a encender en un plazo de 2 horas. Para desactivar la función de memoria para el próximo uso, pulse la tecla [KEEP WARM / CANCEL] antes de desenchufar el aparato.

### CRISPY RICE

Pulse repetidamente el botón MENU para seleccionar el menú CRISPY RICE. Cuando el indicador CRISPY RICE parpadee, pulse el botón [START] para iniciar el proceso de cocción. El indicador START se iluminará y la pantalla LED no mostrará el tiempo, sino un número iluminado que indica que el proceso de cocción está activado.

### WHITE (Arroz blanco)

Pulse repetidamente la tecla [MENU] para seleccionar el menú WHITE. Cuando la indicación WHITE parpadee, pulse la tecla [START] para iniciar el proceso de cocción. La indicación START se ilumina, en la pantalla LED no se muestra ningún tiempo, sino un parámetro numérico luminoso y giratorio que indica que el proceso de cocción está activado.

### BROWN (Arroz integral)

Pulse repetidamente la tecla de menú para seleccionar el menú BROWN. Cuando la indicación BROWN parpadee, pulse la tecla START para iniciar el proceso de cocción. La indicación START se ilumina, en la pantalla LED no se muestra el tiempo, sino un parámetro numérico luminoso y giratorio que indica que el proceso de cocción está activado.

### REHEAT

Este proceso de cocción se utiliza cuando se desea recalentar sobras (por ejemplo, arroz cocido frío, etc.).

1. Remueva el arroz para que cubra uniformemente el fondo del recipiente de cocción.
2. Añada agua hasta que el arroz esté completamente húmedo, sin que se vea exceso de agua. La humedad existente genera suficiente vapor para calentar la comida.
3. Cierre la tapa y pulse repetidamente el botón [MENU] para seleccionar el menú REHEAT. Cuando el indicador REHEAT parpadee, pulse el botón [START] para iniciar el calentamiento. El indicador START se iluminará. La pantalla LED no muestra el tiempo, sino un parámetro numérico parpadeante que indica que el proceso de cocción está activado.

### SOUP

Pulse repetidamente el botón [MENU] para seleccionar el menú SOUP. El tiempo de cocción predeterminado es de 1 hora y 30 minutos. El tiempo de cocción se puede ajustar de 1 a 4 horas pulsando repetidamente el botón [PRESET/TIMER] y, a continuación, el botón [HOUR/MIN]. El indicador TIMER se ilumina. Pulse el botón [START] para iniciar el proceso de cocción. El indicador START se ilumina y el LED muestra el tiempo restante en cuenta atrás.

## Cocinar

### CONGEE

Pulse repetidamente el botón [MENU] para seleccionar el menú CONGEE. El tiempo de cocción predeterminado es de 1 hora. El tiempo de cocción se puede ajustar entre 45 minutos y 1 hora y 15 minutos pulsando repetidamente el botón [PRESET/TIMER] y, a continuación, el botón [HOUR/MIN]. Se iluminará la indicación TIMER. Pulse el botón [START] para iniciar el proceso de cocción. Se iluminará la luz de control START y el tiempo restante se mostrará en la pantalla LED.

### STEAM

Pulse repetidamente el botón [MENU] para seleccionar el menú STEAM. El tiempo de cocción predeterminado es de 5 minutos. El tiempo de cocción al vapor se puede ajustar entre 5 minutos y 1 hora pulsando repetidamente la tecla [PRESET/TIMER] y, a continuación, la tecla [HOUR/MIN]. Se ilumina el indicador TIMER. Pulse la tecla [START] para iniciar el proceso de cocción al vapor. Se iluminará el indicador START y el tiempo restante se mostrará en la pantalla LED. Consejos para cocinar al vapor:

- Coloque una rejilla para cocinar al vapor (no incluida) o la vaporera incluida en la olla para cocinar los alimentos al vapor.
- Vierta siempre suficiente agua en la olla y asegúrese de que no se evapore toda el agua antes de que se hayan cocinado todos los alimentos al vapor.

La siguiente tabla muestra la cantidad de agua recomendada para el tiempo de cocción al vapor (solo a modo de referencia):

Tiempo de cocción al vapor (minutos)	5-15	15-30	30-45	45-60
Nivel del agua	2	3	4	5

### SUSHI

Pulse el botón SUSHI para seleccionar el menú SUSHI. Cuando el indicador SUSHI parpadee, pulse el botón [START] para iniciar el proceso de cocción. El indicador START se iluminará y en la pantalla LED no aparecerá el tiempo, sino un número parpadeante que indica que el proceso de cocción está activado.

### FAST COOK

Pulse el botón FAST COOK para seleccionar el menú FAST COOK. Cuando el indicador FAST COOK parpadee, pulse el botón [START] para iniciar el proceso de cocción. Se iluminará la indicación START y en la pantalla LED no se mostrará el tiempo, sino un parámetro numérico giratorio iluminado que indica que el proceso de cocción está activado.

### CAKE

1. Seleccione una receta adecuada y prepare los ingredientes según las instrucciones. Engrase la olla con un poco de aceite vegetal o aceite en aerosol y vierta la mezcla para pastel en la olla. Alise la superficie con una cuchara y cierre la tapa.
2. Pulse repetidamente el botón [MENU] para seleccionar el menú PASTEL. El tiempo de cocción estándar es de 50 minutos. El tiempo de cocción no se puede ajustar. Pulse el botón [START] para iniciar el proceso de cocción. Se iluminará el indicador START. La pantalla LED mostrará el tiempo restante en cuenta atrás.
3. El pastel se puede comprobar durante el proceso de cocción sin interrumpirlo.

## Solución de problemas



### ¡Advertencia!

- En caso de averías o fallos de funcionamiento, desconecte inmediatamente el aparato de la red eléctrica.
- Realice únicamente los pasos descritos en este manual de instrucciones. Cualquier otra tarea de inspección, mantenimiento y reparación debe ser realizada por un centro de servicio autorizado o por un técnico cualificado similar.
- Si necesita piezas de repuesto, adquiéralas siempre en un distribuidor autorizado. ¡No utilice piezas de repuesto que no sean recomendadas por el fabricante!

Problema	Posible causa
<b>El arroz queda demasiado duro después de cocinarlo.</b>	<p>Se ha medido una cantidad incorrecta de arroz y agua.</p> <p>La olla no se ha colocado correctamente en el aparato.</p> <p>Hay arroz o agua fuera de la olla o sobre la resistencia.</p> <p>La tapa no se ha cerrado durante la cocción.</p> <p>Hay arroz en el borde de la olla o en la junta de estanqueidad.</p>
<b>Arroz medio cocido después de la cocción</b>	<p>Se ha medido una cantidad incorrecta de arroz y agua.</p> <p>La olla no se ha colocado correctamente en el aparato.</p> <p>Hay arroz o agua fuera de la olla o sobre la resistencia.</p> <p>La tapa no se ha cerrado durante la cocción.</p> <p>Hay arroz en el borde de la olla o en la junta de estanqueidad.</p> <p>Se ha pulsado la tecla WARM/OFF durante el funcionamiento.</p> <p>Se ha producido un corte de corriente prolongado.</p>
<b>El arroz queda demasiado blando después de cocinarlo.</b>	<p>Se ha medido una cantidad incorrecta de arroz y agua.</p> <p>La olla no se ha colocado correctamente en el aparato.</p> <p>Hay arroz o agua fuera de la olla o sobre la resistencia.</p> <p>No se ha removido el arroz después de la cocción.</p>
<b>El arroz se endurece si se mantiene caliente.</b>	<p>La olla no está colocada correctamente en el aparato.</p> <p>Hay arroz o agua fuera de la olla o sobre la resistencia.</p> <p>La tapa no está cerrada durante la cocción.</p> <p>Hay arroz en el borde de la olla o en la junta de estanqueidad.</p> <p>Se ha pulsado la tecla WARM/OFF durante el funcionamiento.</p> <p>Se ha producido un corte de corriente prolongado.</p> <p>No se ha removido el arroz después de la cocción.</p> <p>El arroz se ha mantenido caliente durante más de 12 horas o la cantidad de arroz es muy pequeña.</p>

## Fehlerbehebung

Problema	Posible causa
<p><b>El arroz huele mal cuando se mantiene caliente.</b></p>	<p>El arroz no se ha lavado bien.                      La olla no se ha colocado correctamente en el aparato.                      Hay arroz o agua fuera de la olla o sobre la resistencia.                      La tapa no se ha cerrado durante la cocción.                      Hay arroz en el borde de la olla o en la junta de estanqueidad.                      Se ha pulsado el botón WARM/OFF durante el funcionamiento.                      Corte de corriente prolongado. El arroz se ha mantenido caliente durante más de 12 horas o la cantidad de arroz es muy pequeña.                      Se mantiene caliente un plato de arroz con diferentes ingredientes.                      El arroz se mantiene caliente en la olla con una cuchara para arroz.                      La salida de vapor, el interior de la tapa, la junta de estanqueidad o el elemento calefactor están sucios.</p>
<p><b>El arroz cambia de color cuando se mantiene caliente.</b></p>	<p>El arroz no se ha lavado bien.                      La olla no se ha colocado correctamente en el aparato.                      Hay arroz o agua fuera de la olla o sobre la resistencia.                      La tapa no se ha cerrado durante la cocción.                      Hay arroz en el borde de la olla o en la junta de estanqueidad.                      El arroz se ha mantenido caliente durante más de 12 horas o la cantidad de arroz es muy pequeña.                      Se mantiene caliente un plato de arroz con diferentes ingredientes.                      El arroz se mantiene caliente en la olla con una cuchara para arroz.</p>
<p><b>El agua salpica y sale del aparato.</b></p>	<p>Se ha medido una cantidad incorrecta de arroz y agua.                      La olla no se ha colocado correctamente en el aparato.                      Hay arroz o agua fuera de la olla o sobre la resistencia.                      No se ha removido el arroz después de la cocción.                      La salida de vapor, el interior de la tapa, la junta o la resistencia están sucios.</p>
<p><b>El vapor sale por el borde.</b></p>	<p>Arroz o agua fuera de la olla o sobre el elemento calefactor.                      Tapa sin cerrar durante la cocción.                      Arroz en el borde de la olla o en la junta de estanqueidad.                      Salida de vapor, interior de la tapa, junta de estanqueidad o elemento calefactor sucios.</p>
<p><b>El dispositivo se inicia inmediatamente, a pesar del temporizador.</b></p>	<p>El tiempo preestablecido es inferior al tiempo de cocción necesario.</p>
<p><b>El dispositivo finaliza su funcionamiento más tarde de lo establecido con el temporizador.</b></p>	<p>El proceso puede tardar unos 10 minutos más si la cantidad de arroz es grande o la temperatura inicial del agua era baja.</p>

## Fehlerbehebung

Problema	Posible causa
Las funciones <b>START</b> y <b>OFF</b> no funcionan.	La olla no está colocada en el aparato. El enchufe no está conectado a la toma de corriente.
Ruidos durante el funcionamiento	Agua en el fondo de la olla o en el elemento calefactor. Ruidos causados por el ajuste de potencia, la expansión y contracción o por el vapor que sale por la salida de vapor. Esto es normal.
Dificultades para cerrar la tapa	Arroz en la ranura alrededor del panel de control.

**En los siguientes casos, póngase en contacto con un servicio técnico autorizado o un profesional cualificado similar. ¡No repare el aparato usted mismo!**

- El aparato muestra códigos de error en la pantalla.
- Se ha derramado accidentalmente agua o arroz en la carcasa del aparato (sin la olla) durante el funcionamiento.
- Las luces del aparato se apagan y el aparato deja de calentar, aunque el proceso de cocción aún no ha finalizado.
- La base, los laterales o el borde superior de la olla están deformados y es necesario sustituir la olla.
- El cable de alimentación o el enchufe están deformados, descoloridos o dañados. Una parte del cable de alimentación o del enchufe está más caliente de lo habitual. Se produce un corte de corriente al mover el cable de alimentación.
- El aparato se calienta de forma inusual o desprende un olor desagradable. Se producen ruidos o vibraciones inusuales durante el funcionamiento.

## Datos técnicos

### Denominación del producto: Arrocera multifuncional

Panel de control táctil con pantalla digital

Temporizador de retraso de cocción de 24 horas

Alimentación eléctrica: CA 220-240 V - 50-60 Hz

Modelo: RK50

Potencia: 790 W

Capacidad: 5,0 l (10 tazas)

8 funciones de cocción programables

En aras de la mejora continua, Albatros International GmbH se reserva el derecho a modificar o mejorar el producto sin previo aviso.

## DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD CE

Declaramos bajo nuestra exclusiva responsabilidad que el producto descrito a continuación

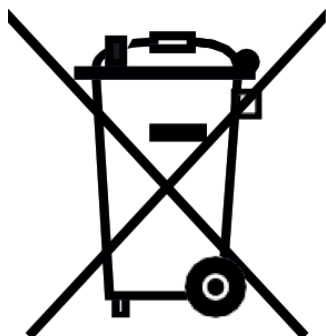
### **Arrocera Sommertal modelo RK50**

cumple con las normas, de conformidad con las disposiciones de las directivas, según el organismo de certificación que expide el informe de ensayo.

La declaración de conformidad CE completa se puede descargar de nuestro servidor FTP en el siguiente enlace: <https://ce.albatros-international.eu/4460.pdf>

Copie el enlace en su navegador web para acceder a la declaración de conformidad.

## INDICACIONES PARA LA ELIMINACIÓN



Una vez que un producto eléctrico deja de funcionar, debe eliminarse de forma que se minimice su impacto ambiental, de acuerdo con la normativa de su autoridad local. En la mayoría de los casos, puede llevar estos productos a su centro de reciclaje local.

### **Reciclado - Directiva europea 2012/19/UE**

Este etiquetado indica que este producto no debe eliminarse con otros residuos domésticos.

Para evitar posibles daños al medio ambiente o a la salud humana por la eliminación incontrolada de residuos, reciclelo de forma responsable para promover la reutilización sostenible de los recursos materiales. Para devolver su aparato usado, utilice los sistemas de devolución y recogida o póngase en contacto con el establecimiento donde adquirió el producto. Allí podrá reciclar este producto de forma respetuosa con el medio ambiente.

Los componentes son un producto de calidad. Han sido diseñados de conformidad con los conocimientos técnicos actuales y fabricados cuidadosamente utilizando materiales de uso habitual de primera calidad. El período de garantía es de 24 meses y comienza en el momento de la entrega, la cual deberá acreditarse mediante recibo, factura o albarán. Dentro del período de garantía, nuestro Servicio de Atención al Cliente subsanará todos los fallos de funcionamiento de los componentes que se pueda demostrar que se deben a defectos del material a pesar haber realizado un uso cuidadoso de acuerdo con nuestras instrucciones de uso. La garantía se otorga de forma que las piezas defectuosas se reparan gratuitamente o se sustituyen por piezas sin defectos, a nuestra discreción. Las piezas sustituidas pasan a ser de nuestra propiedad. La reparación o la sustitución de piezas individuales no ampliará el período de garantía ni dará lugar a un nuevo período de garantía para los componentes individuales. No existe un período de garantía independiente para las piezas de recambio instaladas. La garantía no cubre los daños y defectos de los componentes o de sus piezas que se produzcan debido a un uso excesivo, una manipulación y un mantenimiento inadecuados. Esto también se aplica en caso de incumplimiento de las instrucciones de uso, así como también en caso de instalación de piezas de repuesto y accesorios que no figuran en nuestro programa. La intervención o modificación de los componentes por parte de personas no autorizadas por nosotros invalidará la garantía.

La garantía no cubre las piezas que se desgastan por el uso natural. En caso de reclamaciones de garantía, fallos de funcionamiento o necesidad de piezas de repuesto o accesorios, póngase en contacto con el Servicio de Atención al Cliente indicado a continuación:

**Albatros International GmbH**  
**Konrad-Zuse-Str. 3**  
**D-54552 Nerdlen (Alemania)**

**Tel: +49 (0)6592-1730 200**

**Fax: +49 (0)6592-1730 209**

**[www.albatros-international.de](http://www.albatros-international.de)**  
**[info@albatros-international.eu](mailto:info@albatros-international.eu)**

Sujeto a cambios sin notificación previa.

## Modelo:

comprado en:

en (ciudad, calle):

Nombre del comprador:

Calle, casa nº:

Código postal, ciudad:

Teléfono:

Fecha, firma:

Descripción del problema:





