

Bedienungsanleitung

Reiskocher für 10 – 30 Portionen, 5,4 Liter

Modell JULIUS
(Best.-Nr. 213-3900)



DEUTSCH

1. Allgemeine Hinweise.....	Seite 2
2. Sicherheitshinweise.....	Seite 2 - 3
3. Erste Inbetriebnahme.....	Seite 4
4. Teileübersicht.....	Seite 4 - 5
5. Innentopfangaben / Display.....	Seite 6
6. Reiskocher - allgemein.....	Seite 7
7. Bedienung - Kochfunktion.....	Seite 7 - 8
8. Bedienung - nur Warmhaltefunktion.....	Seite 8 - 9
9. Tipps.....	Seite 9
10. Wartung / Reinigung.....	Seite 10
11. Verpackung / Transport.....	Seite 11
12. Stromplan.....	Seite 11
13. Technische und sonstige Angaben.....	Seite 12
14. Konformitätshinweis.....	Seite 13
15. Entsorgung.....	Seite 13


1. Allgemeine Hinweise

- Lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch, weil sie wichtige Informationen enthält.
- Es ist ratsam, die Bedienungsanleitung dort aufzubewahren, wo man sie immer schnell zur Hand hat. Sollten Sie das Gerät an Dritte weitergeben, muss diese Bedienungsanleitung mit ausgehändigt werden.
- Keine Bedienung durch Kinder oder Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen bzw. geistigen Fähigkeiten, da diese die Gefahren bei Benutzung von Elektrogeräten und/oder Geräten, welche Hitze erzeugen, nicht erkennen können und es so zu Unfällen, Brand oder Sachbeschädigung kommen kann.
- Sobald Sie das Gerät ausgepackt haben, prüfen Sie, ob alles in einwandfreiem Zustand ist. Sollte etwas beschädigt sein, so schließen Sie das Gerät nicht an, sondern benachrichtigen Sie Ihren Händler.
- Bewahren Sie die Verpackung des Gerätes auf. Nur in der Originalverpackung kann das Gerät sicher transportiert werden, z. B. zu Reparaturzwecken, bei einem Umzug etc. Falls eine Aufbewahrung nicht möglich ist, trennen Sie die verschiedenen Verpackungsmaterialien und liefern Sie diese bei der nächstgelegenen Sammelstelle zur sachgemäßen Entsorgung ab. Beachten Sie, dass alle Bestandteile der Verpackung (Plastikbeutel, Karton, Styroporteile, usw.) Kinder gefährden können und deshalb nicht in deren Nähe gelagert werden dürfen.
- Der Reiskocher wurde hergestellt, um damit Reis zu kochen und/oder warm zu halten für eine größere Gruppe, für ca. 10 bis zu 30 Portionen als Beilage.
Er ist nicht zum Kochen/Warmhalten von anderen Lebensmitteln vorgesehen!
Der Reiskocher ist geeignet für den Einsatz in Restaurants, Großküchen, Kantinen, ...
Missbräuchlicher Einsatz kann Schäden verursachen und führt zum Verlust der Garantie.
- Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien bei Regen!
- Bevor Sie das Gerät anschließen, vergewissern Sie sich, ob eine Schukosteckdose (mit Erdung) und ein 230 Volt-Anschluss vorliegen und dass dies mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmt. Andere Stromarten können zur Überhitzung des Gerätes führen.
- Beachten Sie die für den Einsatzbereich geltenden Unfallverhütungsvorschriften und die allgemeinen Sicherheitsbestimmungen.
- Betreiben Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt!
- Vor der ersten Inbetriebnahme reinigen Sie das Gerät sorgfältig.
- Bevor Sie das Gerät reinigen, schalten Sie erst um auf Warmhaltefunktion, anschließend den Stecker ziehen und Gerät abkühlen lassen.
- Der Hersteller/Händler kann nicht verantwortlich gemacht werden für Schäden, die durch Nichtbeachtung dieser Bedienungsanleitung entstehen. Außerdem ist dann die Sicherheit des Gerätes nicht mehr gewährleistet.
- Im Falle einer Störung und/oder Fehlfunktion schalten Sie das Gerät aus und ziehen den Stecker aus der Steckdose und benachrichtigen Sie Ihren Händler. Er wird die Reparatur mit Originalersatzteilen ausführen.

2. Sicherheitshinweise

- Falsche Bedienung und unsachgemäße Behandlung können zu Störungen am Gerät führen und zu Verletzungen des Benutzers.
- Sorgen Sie für einen sicheren Stand auf einem trockenen, rutschfesten Untergrund.
- ACHTUNG: Sobald der Stecker in die Steckdose eingesteckt ist, beginnt das Gerät mit der „Warmhalte-Funktion“.
Stecker somit erst einstecken, wenn dieses gewünscht und der Innenbehälter befüllt ist bzw. wenn später die Warmhalte-Funktion für den gekochten Reis nicht mehr benötigt wird, den Stecker aus der Steckdose nehmen.
- Bewegen Sie das Gerät nicht während der Benutzung.
- Gerät nicht auf eine heiße Oberfläche stellen.

Fortsetzung „Sicherheitshinweise“

- Lüftungsöffnungen (an der Geräteunterseite) nicht abdecken!
- Dampfaustrittsöffnung oben im Gerätedeckel nicht abdecken!
-  Nicht das Gesicht/Hände über die Dampfaustrittsöffnung halten. Durch heißen Dampf kann es zu Verbrühungen kommen.
- **ACHTUNG:**
Bei Benutzung kann das Gehäuse heiß werden.
Nicht in der Nähe von schnell entflammaren Materialien/Flüssigkeiten aufstellen!
Deckel nur am Kunststoff anfassen.
- **ACHTUNG:**
Vorsicht beim Öffnen des Deckels nach Kochvorgang, erst nach 15 Minuten Deckel vorsichtig öffnen, dabei das Gesicht nicht über den Topf halten! Heißer Dampf könnte noch entweichen!
- Vor Anschluss ans Netz prüfen Sie, ob die Stromart und die Netzspannung mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmen.
- Verwenden Sie keine Adapter oder Verlängerungskabel.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht über scharfe Kanten hängen und halten Sie es fern von heißen Gegenständen und offenen Flammen.
- Ziehen Sie das Kabel immer nur am Steckergehäuse aus der Steckdose.
- Achten Sie darauf, dass ein unbeabsichtigtes Ziehen am Kabel oder ein Stolpern darüber nicht möglich ist.
- Überprüfen Sie regelmäßig das Kabel. Wenn es beschädigt ist, z. B. durch Quetschen, dann muss es von einem qualifizierten Fachmann ausgewechselt werden.
- Das Gerät, Kabel und Stecker nicht mit nassen oder feuchten Händen anfassen.
- Das Gerät darf nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.
Sollte das Gerät dennoch einmal ins Wasser gefallen sein, sofort den Netzstecker ziehen und das Gerät vor erneutem Gebrauch von einem Fachmann überprüfen lassen. Es besteht Lebensgefahr durch Stromschlag.
- Ein beschädigtes Gerät darf nicht benutzt werden!
In diesem Falle trennen Sie das Gerät vom Stromnetz und wenden Sie sich an Ihren Fachhändler!
- Versuchen Sie nie, das Gerät selbst zu öffnen oder gar zu reparieren.
Es besteht Lebensgefahr!
- Die Sicherheitsvorrichtungen (Deckelverschluss, Federkontaktschalter im Geräteboden, innere Deckelabdeckung) dürfen nicht entfernt oder manipuliert werden! Verletzungs- und Unfallgefahr!
- Nur den mitgelieferten, originalen Innentopf verwenden!
- Innentopf auf keine anderen Kochgeräte oder offenen Flammen verwenden!
- Für das Rühren und Entnehmen aus dem Innentopf nur den mitgelieferten Löffel verwenden, keine kratzenden Gegenstände, da sonst die Topfinnenbeschichtung beschädigt wird.
- Lassen Sie das Gerät während der Benutzung nicht unbeaufsichtigt.
Seien Sie besonders vorsichtig, wenn Kinder in der Nähe sind, weil sie die Gefahren im Umgang mit Elektrogeräten und Geräten die heiß werden nicht erkennen können und es somit zu Verletzungen und Sachbeschädigung kommen kann.
- Vorsicht! Das Gerät steht unter Strom so lange es am Stromnetz angeschlossen ist und so lange ist auch die Warmhalte-Funktion aktiviert!
- Vor jeder Reinigung ziehen den Stecker aus der Steckdose, ebenso bei längerer Nichtbenutzung.
- Das Kabel nicht nach Gebrauch um das Gerät wickeln.
Das Gerät könnte noch heiß sein!
- Aus hygienischen Gründen wird mindestens eine tägliche Reinigung empfohlen, aber auch nach Abschluss eines jeweiligen Fertigungsprozesses im Laufe eines Tages.
- Die Heizplatte ist ebenfalls sauber zu halten!
- Keinen Innenbehälter mit schmutzigen Boden auf die Heizplatte setzen! Erst Innenbehälter säubern!

3. Erste Inbetriebnahme

- Nach dem Entfernen des Verpackungsmaterialies, Prüfung auf Vollständigkeit der Lieferung und der Prüfung, dass kein Mangel am Gerät vorliegt.
- Stellen Sie das Gerät auf einen waagerechten, stabilen, rutschfesten und hitzebeständigen Untergrund.
- Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal gebrauchen, reinigen Sie es:
- Den Deckel (M) öffnen, dazu ziehen Sie die Entriegelung (5) im Deckelgriff (D) mit den Fingern nach oben und mit dem Daumen gegenhalten. Anschließend Deckel nach oben öffnen.
- Den Innenbehälter/-topf (B) herausnehmen und Folie/Tüte entfernen.
- Der Innenbehälter (B) kann im Spülbecken mit warmen Wasser und einem milden, handelsüblichen Reinigungsmittel gesäubert werden, nachspülen, abschließend mit einem weichen Tuch abtrocknen. Ebenso der Reislöffel (H) und der Messbecher (J).
- Nie ein aggressives oder kratzendes Reinigungsmittel verwenden oder auch keine harten Gegenstände. Die Beschichtung könnte sonst beschädigt werden.
- Den Innenbehälter (B), Reislöffel (H) und den Messbecher (J) auch nicht in der Spülmaschine reinigen!
- Das Gerät kann innen und außen mit einem angefeuchteten Tuch (eventuell mit mildem Spülmittel versetzt) abgerieben werden, eventuelle Spülmittelreste entfernen, anschließend mit einem weichen Tuch nachtrocknen.
- Die innere Deckelabdeckung/-platte (A) ist gesteckt und kann zur Reinigung abgenommen werden (gleichmäßig ziehen).
Reinigung wie Innenbehälter. Nach dem Trocknen Deckelabdeckung wieder aufstecken, größeres Silikonstück wieder nach innen zeigend.
- Achten Sie darauf, dass das Kabel und der Stecker bei der Reinigung nicht nass werden.
- Nun ist ihr Gerät zum Gebrauch betriebsbereit.

4. Teileübersicht



Fortsetzung „Teileübersicht“



Entriegelung (5) mit Griff



Scharnier mit eingeschobenem, transparenten Kondenswasserbehälter (4)



Dampfablassöffnung (6) auf der Geräteoberseite (oben auf dem Deckel)



Deckelunterseite: Die innere Deckelabdeckung ist gesteckt. Diese nur für die Reinigung entfernen!



Dampfaustrittsöffnung (7) an der Deckelunterseite nach Entfernen der inneren Deckelabdeckung



Geräteunterseite mit Belüftungsöffnungen (1, 2) und Füße (z. B. 3)

5. Innentopfangaben / Display



Innentopfangaben:

Der Innenbehälter ist gekennzeichnet für die richtige Menge Wasser, welche einzufüllen ist:

Füllen Sie das Wasser bis zur entsprechenden CUP-Marke ein, nachdem der Reis eingefüllt ist.
z. B. bei 10 CUP Reis bis zur 10-CUP-Marke, das sind knapp 2 Liter Wasser.
z. B. bei 30 CUP Reis bis zur 30-CUP-Marke, das sind ca. 5,4 Liter Wasser.

ACHTUNG: Max-Wassermarke von 5,4 Litern nicht überschreiten!

(1 Becher (CUP) ungekochter Reis für 150 Gramm gekochten Reis für ca. 1 Portion als Beilage)



Display:

6: Anzeige für Warmhaltefunktion. „KEEP WARM“

Orange Kontrolllampe leuchtet bei Aktivierung.

Achtung: Warmhaltefunktion wird sofort mit dem Einstecken des Steckers an eine Stromversorgung aktiviert!

5: Anzeige für Kochfunktion. „COOKING“

Rote Kontrollleuchte leuchtet nach Betätigung des schwarzen Schalters (nach unten drücken). Gerät schaltet von Warmhalte- auf Kochfunktion.

Die Kochfunktion ist rein technisch nur möglich mit eingesetztem Innenbehälter! (Federkontakt-schalter für größere Sicherheit!)

6. Reiskocher - allgemein

Reis gehört zu den 3 meist angebauten Nutzpflanzen und ist neben Weizen eines der wichtigsten Getreidearten für die menschliche Ernährung.

Die ca. 120.000 Reissorten können nach verschiedenen Methoden zubereitet werden. Um wichtige Vitamine, Spurenelemente, Eiweiß und Aroma zu halten, bietet sich die Quellreismethode an – darunter die Reiszubereitung mit einem Reiskocher.

Außerdem arbeiten Sie mit diesem Gerät auch noch sauber, einfach, schnell, effektiv, energieeffizient und mit gleichbleibendem Ergebnis ohne ein Anbrennen.

Vor allem bei einem höheren Anteil von Bruchreis kommt es auf mehr Genauigkeit bei der Zubereitungszeit an, welche ein Reiskocher bietet.

Das Aufbewahren, Warmhalten und die Reisentnahme werden ebenfalls erleichtert und hygienisch realisiert.

7. Bedienung - Kochfunktion

- Stellen Sie Ihren gesäuberten Reiskocher auf eine gerade, stabile, nicht heiße Arbeitsfläche auf.
- Öffnen den Deckel (M) und entnehmen den Innenbehälter (B).
Dazu ziehen Sie die Entriegelung (5) im Deckelgriff (D) mit den Fingern nach oben und mit dem Daumen gegenhalten. Anschließend Deckel nach oben öffnen.
- Stellen Sie sicher, dass auch die Unterseite des Innenbehälters und die runde Heizplatte im Topfinneren sauber sind und sauber bleiben.
- Den Innenbehälter (B) auf eine gerade, saubere Arbeitsfläche abstellen.
- Messen Sie nun die gewünschte Reismenge mit dem mitgelieferten Messbecher (J) ab. Wählen Sie hierbei die Menge von mindestens 10 bis zu 30 Bechern bzw. Portionen. 1 Messbecher (CUP) für 1 Portion, dies entspricht ca. 150 g gekochten Reis als Beilage
- Waschen Sie den abgemessenen Reis in einem separatem Gefäß mehrmals bis das Wasser relativ klar ist.

- Geben Sie den gewaschenen Reis in den Innenbehälter (B) des Reiskochers und verteilen Sie den Reis durch leichtes Schütteln des Innenbehälters oder durch Benutzung des Reislöffels (H).

Der Reiskocher ist nur für das Kochen/Warmhalten von Reis vorgesehen, nicht für andere Lebensmittel!

- Füllen Sie anschließend entsprechend der Becheranzahl (CUP) die benötigte Menge Trinkwasser hinzu. Bis zu der entsprechenden Markierung bei der CUP-Skala.

Achtung: Die maximale Einfüllmarke von 5,4 Liter bei 30 CUP nicht überschreiten!

Sonst wäre die Sicherheit des Gerätes nicht mehr gegeben.

Ein Überkochen wäre die Folge...

- Setzen Sie nun den Innenbehälter (B) wieder ein.
Beim Einsetzen des Innenbehälters in den Reiskocher achten Sie bitte auf den richtigen Sitz. Ein leichtes Drehen des Innenbehälters von links nach rechts, nach dem Einsetzen, begünstigt den richtigen Sitz des Behälters auf der Heizplatte.

Nie einen „fremden“ Innenbehälter benutzen!

Nie den Innenbehälter des Reiskochers auf einen Gas- o. Elektroherd benutzen! Dieser könnte sonst verformt werden. Er ist ausschließlich für diesen Reiskocher geeignet.

- Schließen Sie den Deckel (M) und lassen ihn dabei einrasten (Klickgeräusch!).
- Stecken Sie den Stecker in die Steckdose, der Warmhaltevorgang beginnt sofort, die orange Kontrolllampe auf dem Display leuchtet.

Fortsetzung „Bedienung - Kochfunktion“

- Drücken Sie nun den schwarzen Schalter (G) nach unten und beginnen somit die Kochfunktion.
Die orange Kontrolllampe erlischt und die rote leuchtet.
*Die Kochfunktion beginnt nur, wenn der Innenbehälter (B) eingesetzt ist.
Ohne Innenbehälter lässt sich der Schalter durch den Federkontakt im Geräteboden (mittig der Heizplatte) nicht einrasten.*
- Ist der Kochvorgang beendet, springt der schwarze Schalter (G) mit einem Klicken wieder nach oben, die Kochfunktion ist abgeschaltet, die rote Lampe erlischt, die orange Lampe geht an, das Gerät befindet sich nun wieder in der Warmhaltefunktion.
Kochdauer für 20 CUP (Messbecher): ca. 30 Minuten
Kochdauer für 30 CUP (Messbecher): ca. 40 Minuten
- Anschließend den Reiskocher für ca. 15 Minuten geschlossen auf Warmhaltefunktion halten. Die Reiskornoberfläche wird dadurch trockener, der Reis wird lockerer.
- Für die Entnahme des gekochten Reises den Deckel (M) vorsichtig öffnen.
*Achtung: Nicht das Gesicht über den Deckel halten, es könnte noch heißer Dampf entweichen!
Achtung: Innenbehälter (B) ist antihaftbeschichtet, nur den Reis mit dem mitgelieferten Reislöffel (H) entnehmen, dass die Beschichtung nicht zerkratzt wird!*
- Bei Bedarf kann der Reis nun für **bis zu 12 Stunden** im Reiskocher **warmgehalten** werden.
- Wird der Reiskocher nicht mehr benötigt; Stecker ziehen, somit endet die Warmhalte-Funktion, die orange Kontrolllampe erlischt; Innenbehälter ((B) leeren.
- Nach dem Abkühlen die Kondensauffangschale (4) leeren und den Reiskocher reinigen.

8. Bedienung – nur Warmhaltefunktion

- Stellen Sie Ihren gesäuberten Reiskocher auf eine gerade, stabile, nicht heiße Arbeitsfläche auf.
- Öffnen den Deckel (M) und entnehmen den Innenbehälter (B).
Dazu ziehen Sie die Entriegelung (5) im Deckelgriff (D) mit den Fingern nach oben und mit dem Daumen gegenhalten. Anschließend Deckel nach oben öffnen.
- Stellen Sie sicher, dass auch die Unterseite des Innenbehälters und die runde Heizplatte im Topfinneren sauber sind und sauber bleiben.
- Den Innenbehälter (B) auf eine gerade, saubere Arbeitsfläche abstellen.
Wurde der Innenbehälter vorher mit heißem Wasser ausgespült, hält sich die Wärme noch besser. Bitte dabei beachten, dass der Boden des Innenbehälters nicht tropfnass wird und dann so auf die Heizplatte gestellt wird. Tropfwasser könnte die Heizplatte beschädigen.
- Füllen Sie Ihren gekochten, heißen Reis in den Innenbehälter (B) ein.
- Setzen Sie nun den Innenbehälter (B) wieder ein.
Beim Einsetzen des Innenbehälters in den Reiskocher achten Sie bitte auf den richtigen Sitz. Ein leichtes Drehen des Innenbehälters von links nach rechts, nach dem Einsetzen, begünstigt den richtigen Sitz des Behälters auf der Heizplatte.
*Nie einen „fremden“ Innenbehälter benutzen!
Nie den Innenbehälter des Reiskochers auf einen Gas- o. Elektroherd benutzen! Dieser könnte sonst verformt werden. Er ist ausschließlich für diesen Reiskocher geeignet.*
- Schließen Sie den Deckel (M) und lassen ihn dabei einrasten (Klickgeräusch!).
- Stecken Sie den Stecker in die Steckdose, der Warmhaltevorgang beginnt sofort, die orange Kontrolllampe auf dem Display leuchtet.

Fortsetzung „Bedienung – nur Warmhaltefunktion“

- Für die Entnahme des gekochten Reises den Deckel (M) vorsichtig öffnen.
Achtung: Nicht das Gesicht über den Deckel halten, es könnte noch heißer Dampf entweichen!
Achtung: Innenbehälter (B) ist antihafbeschichtet, nur den Reis mit dem mitgelieferten Reislöffel (H) entnehmen, dass die Beschichtung nicht zerkratzt wird!
- Bei Bedarf kann der Reis nun für bis zu 12 Stunden im Reiskocher warmgehalten werden.
- Wird der Reiskocher nicht mehr benötigt; Stecker ziehen, somit endet die Warmhalte-Funktion, die orange Kontrolllampe erlischt; Innenbehälter (B) leeren.
- Nach dem Abkühlen die Kondens auffangschale (4) leeren und den Reiskocher reinigen.

9. Tipps**Waschen**

Durch das Waschen des Reises vor dem Kochvorgang werden nicht nur Verunreinigungen ausgespült, sondern auch überschüssige Stärke ausgewaschen. Somit verklebt der Reis weniger und es kann auch kein übler Geruch entstehen.

Ein ranziger Geschmack kann durch die Oxidation von Reisstaub entstehen, somit noch ein Grund für das Waschen als Vorbereitung.

Muss ein Reis kleben z. B. Sushi Reis, diesen dann nicht ausgiebig waschen, dass entsprechend die Stärke zum Kleben erhalten bleibt. Sushi Reis ist ein Rundkornreis (Klebereis).

Nicht alle Reissorten sollten gründlich gewaschen werden!

Duftreis wie Jasmin- o. Basmatireis würden ihr Aroma verlieren bzw. diese kleben erst gar nicht. Sie sind ein Langkornreis.

Wird der Reis nach dem Schleifen noch poliert, ist somit als „Polierter Reis“ verkauft worden, kann hier auch nur wenig Stärke austreten, dieser Reis klebt auch nicht.

Parboiled Reis ist eine speziell hergestellte Reissorte.

Der Rohreis wird mit Heißdampf behandelt um die Inhaltsstoffe der äußeren „Hülle“ in den Kern zu befördern. Anschließend wird die Hülle (Silberhaut + Keimling), wie bei anderen Reissorten durch Schleifen entfernt. Der Unterschied ist hier aber, dass durch dieses Behandlungsverfahren bis zu 80% der Vitamine und Mineralstoffe erhalten bleiben, sich nun im Reiskern befinden.

Diesen Reis bitte nicht waschen um die Inhaltsstoffe nicht wieder herauszuspülen!

Das gilt auch für Reissorten aus den USA, welche per Gesetz extra mit Vitaminen und Mineralien angereichert wurden.

Vorquellen

Einige Reissorten kann man vor dem Kochen auch Quellen lassen, die Kochzeit wird somit verkürzt.

Dies ist aber nicht für jede Sorte geeignet (z. B. Parboiled Reis, Vollkorn Reis) bzw. mancher mag es lieber bissfest.

Garzeit

In großer Höhenlage z. B. über 900 m Meeresspiegel kocht Wasser durch den niedrigeren Luftdruck schon bei niedrigerer Temperatur als 100 °C, der Reis würde eventuell nicht richtig gar werden.

Die Kochzeit wird durch etwas mehr Wasser verlängert (30 bis 60 ml Wasser / CUP Reis zusätzlich, Achtung Maxfüllmenge dabei beachten!

Reislöffel

Zur Entnahme den Reislöffel mit kaltem Wasser anfeuchten, dann klebt der Reis weniger an diesem.

Beim Warmhalten von Reis nie den Reislöffel im Innenbehälter belassen!

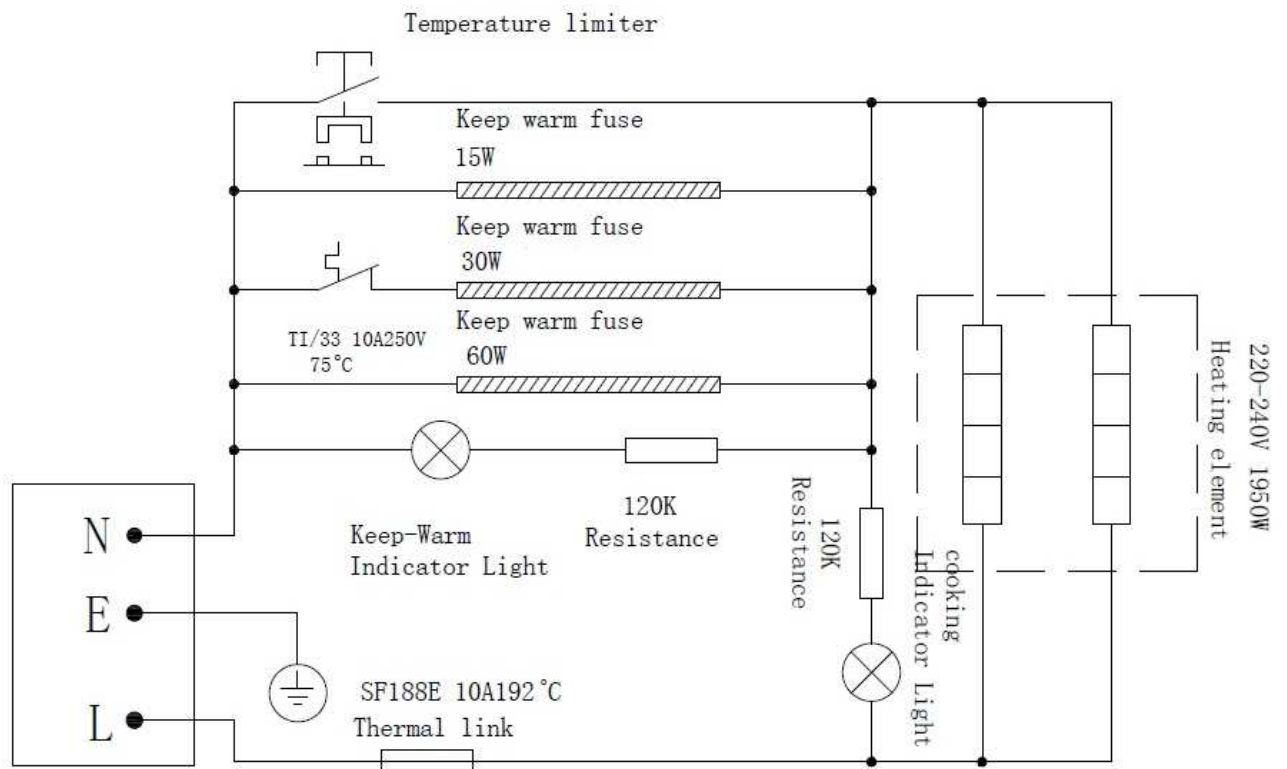
10. Wartung / Reinigung

- Nach jedem Gebrauch muss das Gerät gereinigt werden.
Dazu trennen Sie das ausgeschaltete Gerät von der Stromversorgung und lassen es abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Entnehmen Sie den Kondenswasserbehälter (4) unter dem Deckscharnier (L) und entleeren diesen.
Bei Bedarf kann der Behälter ebenfalls gespült werden.
- Öffnen Sie nun den Deckel (M) an der Entriegelung im Griff (D) und nehmen den Innenbehälter (B) aus dem Gerät.
- Ebenfalls nehmen Sie die innere Deckelplatte (-abdeckung) (A) vom Gerätedeckel ab.
Dazu auf einer Linie mit den Händen an beiden Seiten umfassen und gleichmäßig ziehen.
- Nun kann die schwarze Abdeckung der Dampfaustrittsöffnung (7) an der Deckelunterseite durch Drehen aus der Justierung herausgenommen werden.
Bei Bedarf kann die schwarze Abdeckung auch gespült werden.
Kontrolle ob die Austrittsöffnungen frei sind und bei Bedarf mit einem weichen Pinsel säubern.
- Eventuelle grobe Reisreste mit einem weichen Tuch vor der weiteren Säuberung entfernen.
- Der Innenbehälter (B), der Kondenswasserbehälter (4), die innere Deckelabdeckung, die schwarze Abdeckung der Dampfaustrittsöffnung (7), der Messbecher (CUP) (J) und der Reislöffel (H) können im Spülbecken mit warmen Wasser und einem milden, handelsüblichen Reinigungsmittel gesäubert werden, nachspülen, anschließend mit einem weichen Tuch gut abtrocknen.
Achtung: Bitte achten Sie beim Säubern auf die Dichtungen (von schwarzer Abdeckung, an der inneren Deckelabdeckung und an der Deckelunterseite), dass diese nicht verloren gehen und nicht beschädigt werden.
- **Keine Teile des Reiskochers dürfen in der Spülmaschine gereinigt werden!** Die Beschichtung würde Schaden erleiden, Dichtungen und Kunststoffteile könnten sich verformen und beschädigt werden.
- Das Gerät kann innen und außen mit einem angefeuchteten Tuch (eventuell mit mildem Spülmittel versetzt) abgerieben werden, eventuelle Spülmittelreste entfernen, anschließend mit einem weichen Tuch gut nachtrocknen.
- Achten Sie darauf, dass bei der Reinigung das Kabel und der Stecker nicht nass werden.
- Gerät nicht ins Wasser stellen!
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit aggressiven Chemikalien, Benzin, Verdünnern oder Scheuermitteln, Metallschwämme usw. damit die Oberflächen und die Beschichtung des Innentopfes und andere Kunststoff-/Gummitteile nicht beschädigt werden!
- Überprüfen Sie regelmäßig die Dampfablass- (6) und Dampfaustrittsöffnung (7) am Deckel (M) und die Belüftungsöffnungen (1, 2) an der Geräteunterseite.
Entfernen Sie eventuelle Lebensmittelreste, Verschmutzungen und Verstaubungen z. B. mit einem weichen Pinsel.
Für eine optimale Belüftung und für den Dampfablass des Gerätes müssen die Öffnungen stets frei sein.
- Vor dem Zusammensetzen des Gerätes sorgen Sie für trockene Geräteteile, bevor Sie den Deckel schließen und das Gerät bis zum nächsten Einsatz wegräumen.
- **Zusammensetzen:**
 1. Eindrehen der schwarzen Abdeckung der Dampfaustrittsöffnung (7) in die Justierung
 2. Aufstecken der inneren Deckelabdeckung auf den Stift mittig im Deckelinneren
 3. Einsetzen des Innenbehälters (B) in den Reiskocher.
 4. Einlegen des Messbechers (J) und Reislöffels (H) in den Innenbehälter zur Aufbewahrung
 5. Schließen des Deckels (M), einrasten lassen mit Klickgeräusch
 6. Einsetzen des Kondenswasserbehälters (4) in die Aussparung unter dem Scharnier (L)
 7. Kabelschleife legen und justieren. Achtung dabei das Kabel nicht knicken oder quetschen!

11. Verpackung / Transport

- Bewahren Sie die Verpackung des Gerätes auf.
Nur in der Originalverpackung kann das Gerät sicher transportiert werden, z. B. zu Reparaturzwecken, bei einem Umzug etc.
Falls eine Aufbewahrung nicht möglich ist, trennen Sie die verschiedenen Verpackungsmaterialien und liefern Sie diese bei der nächstgelegenen Sammelstelle zur sachgemäßen Entsorgung ab.
Beachten Sie, dass alle Bestandteile der Verpackung (Plastikbeutel, Karton, Styroporsteile, usw.) Kinder gefährden können und deshalb nicht in deren Nähe gelagert werden dürfen.
- Bei längerer Nichtbenutzung des Gerätes säubern Sie dieses (Siehe unter Reinigung) und verpacken das Gerät staub- und stoßfest, am besten in seinem Originalkarton.
- Bewahren Sie das nicht benötigte Gerät an einem trockenen Ort auf. Direkte Sonneneinstrahlung, Hitze und Staub dabei vermeiden!

12. Stromlaufplan



14. Technische und sonstige Angaben

Reiskocher	
Modell:	JULIUS
Bestell-Nr:	213-3900
Inhalt (Innentopf):	13 Liter für ca. 5,4 Liter gekochten Reis = 30 Personen * aus 1 Messbecher ungekochten Reis entstehen ca. 150 g gekochter Reis für 1 Person als Beilage
Innenbehälter/-topf	entnehmbar, (Saro-Bestell-Nr: 213-5220 f. eventuelle Nachbestellung)
Funktionen:	Kochen / Warmhalten von Reis für ca. 10 bis zu 30 Personen
Kochdauer für 10 Messbecher:	ca. 30 Minuten bis zu 100 °C
Kochdauer für 30 Messbecher:	ca. 40 Minuten bis zu 100 °C
Warmhaltefunktion:	bis zu 12 Stunden bei 70 °C
Lieferung inkl.	Gerät mit Deckel, Innenbehälter/-topf Auffangbehälter für Kondenswasser (in U-Form, steckt im Griff unter dem Scharnier) Messbecher (0,18 Liter / 150 Gramm Reis) Reislöffel
Materialien:	
Gehäuse	gebürsteter Edelstahl, innen emailliert
Deckelgehäuse	gebürsteter Edelstahl
herausnehmbarer Innentopf	Aluminium, innen antihafbeschichtet
Scharnier, Verschluss	schwarzer Kunststoff
Kondensauffangschale	transparenter Kunststoff
Bedienteil	schwarzer Kunststoffaufsatz mit Funktionsanzeige
Unterboden	Metall, schwarz einbrennlackiert
5 Füße	schwarzer Kunststoff
Messbecher (CUP)	transparenter Kunststoff
Reislöffel	weißer Kunststoff
Technische Sicherheitsvorrichtungen:	Deckel mit Sicherheitsverschluss; Federkontaktschalter im Topfinneren, mittig im Bodenraum für Kontaktprüfung mit herausnehmbaren Innentopf, Funktionskontrollleuchte für jede Funktion Sicherheitsthermostat
Überhitzungs-/Überlastungsschutz:	
Innenbehälter/-topf	Außendurchmesser: 345 x H 185 mm / 1,28 kg
Gerätegewicht:	9,15 kg (netto), 10,6 kg (brutto)
Geräteabmessungen:	B 480 x T 400 x H 335 mm
Anschluss:	230 V / 1Ph. / 50 Hz / 1,95 kW

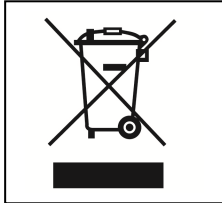
Hergestellt für:

Saro-Gastro GmbH
Sandbahn 6
46446 Emmerich am Rhein – GERMANY
Tel: 02822-9258-0 Fax: 02822-18192
Mail: info@saro.de Internet: www.saro.de

15. Konformitätserklärung

Das Gerät entspricht den aktuellen Normen und Richtlinien der EU.

Bei Bedarf lassen wir Ihnen die entsprechende Konformitätserklärung zukommen.

16. Entsorgung

Hat das Gerät einmal ausgedient, dann entsorgen Sie dieses bitte ordnungsgemäß an einer Sammelstelle für Elektrogeräte. Elektrogeräte gehören nicht in den Hausmüll. Über Adressen und Öffnungszeiten von Sammelstellen informiert Sie Ihre zuständige Verwaltung. Nur so ist sichergestellt, dass Altgeräte fachgerecht entsorgt und verwertet werden.

Bei technischen Problemen wenden Sie sich bitte an Ihren Händler.