



LOTO

Cuociriso elettrico

Electric rice cooker

Olla arrocera eléctrica

Cuiseur à riz électrique

Elektrischer Reiskocher

Cod. 118320102



IT Manuale d'uso	1
EN User manual	12
ES Manual de instrucciones	23
FR Manuel d'instruction	35
DE Benutzerhandbuch	47



1. NOTA INTRODUTTIVA

Melchioni S.p.a., titolare del marchio Melchioni Family, vi ringrazia per l'acquisto di questo apparecchio. Esso costituisce il risultato di una attenta selezione delle caratteristiche e di una meticolosa opera di perfezionamento dei dettagli, con l'obiettivo di offrire una soluzione completa, versatile, affidabile e prestazionale tanto all'utilizzatore saltuario quanto al più esigente.

Questo manuale contiene informazioni importanti, tanto ai fini del corretto uso dell'apparecchio, quanto al suo utilizzo in sicurezza. È fondamentale leggerne e comprenderne il contenuto prima di eseguire qualsiasi operazione, affinché sia possibile ottenere le migliori prestazioni dall'apparecchio. Conservate questo manuale anche dopo la sua lettura, poiché potrebbe essere necessario farvi riferimento anche in futuro.

Il team Melchioni Family è a vostra disposizione per eventuali consigli, indicazioni e suggerimenti.

2. INFORMAZIONI IMPORTANTI AI FINI DEL CORRETTO USO IN SICUREZZA DELL'APPARECCHIO

Le seguenti indicazioni devono tassativamente essere lette, comprese e rispettate prima della messa in servizio dell'apparecchio. Esse risultano utili in particolare per la salvaguardia dell'incolumità, dell'integrità fisica e della sicurezza dell'operatore e delle persone circostanti, oltre che a fornire indicazioni preziose per la prevenzione di guasti e malfunzionamenti, per prolungare la vita operativa e per contenere il consumo energetico e favorire la tutela dell'ambiente.

- L'apparecchio è concepito per un uso domestico e non intensivo. Qualsiasi utilizzo di tipo professionale compromette il requisito di sicurezza ed è condizione per la inapplicabilità della garanzia
- L'apparecchio è previsto per uso interno ed al riparo dalle intemperie: l'utilizzo in ambiente aperto compromette il requisito di sicurezza e costituisce potenziale pericolo per l'incolumità dell'operatore e delle persone circostanti
- L'apparecchio non deve essere utilizzato qualora presenti deformazioni, rigonfiamenti, fessurazioni dell'involucro, parti mancanti ed altre anomalie strutturali. Al verificarsi di tali condizioni, disconnettere l'alimentazione elettrica e rivolgersi a personale tecnico qualificato

- L'apparecchio non deve essere utilizzato qualora emetta rumori inconsueti, cattivi odori, fumo, vapori o qualsiasi altro tipo di esalazione non riferibile alla cottura in corso. Al verificarsi di tali condizioni, disconnettere l'alimentazione elettrica e rivolgersi a personale tecnico qualificato
- Un leggero fumo ed un leggero odore di bruciato possono presentarsi in occasione del primo utilizzo: tale situazione è normale e non costituisce condizione di guasto o pericolo, a meno che non perduri oltre i primi minuti di utilizzo
- L'apparecchio non deve essere riposto o utilizzato in ambienti eccessivamente umidi o polverosi, in presenza di atmosfere sature di gas, fumi, temperature eccessive o troppo basse o sotto la radiazione solare diretta
- L'apparecchio non deve essere utilizzato in atmosfere esplosive, in prossimità di materiale esplosivo, combustibile, detonante o infiammabile (es. pompe di benzina, bombole del gas ecc.); tale utilizzo costituisce serio pregiudizio per l'incolumità dell'operatore e delle persone circostanti e può essere causa di incendi o deflagrazioni
- Verificare che ciascuna parte dell'apparecchio, in special modo il cavo, sia collocata a debita distanza da fonti di calore (es. fornelli accesi elettrici o a gas), sia durante l'utilizzo che nei momenti di non utilizzo
- **All'avvio e durante l'utilizzo, l'apparecchio deve essere costantemente sorvegliato: non utilizzare in assenza di operatori o persone che possano verificarne con costanza il corretto funzionamento**
- Durante l'utilizzo, l'apparecchio deve essere collocato ad una distanza minima di 10 cm dagli oggetti circostanti su ogni lato: tale precauzione evita surriscaldamenti delle parti e ne migliora le prestazioni
- Durante il funzionamento, le parti possono raggiungere temperature elevate, tali da comportare lesioni e ustioni se non adeguatamente maneggiati.
- Nella pentola di cottura e negli accessori deve essere posizionato esclusivamente materiale alimentare: evitare tassativamente l'avvio dell'apparecchio qualora materiale non alimentare si trovi nella pentola di cottura
- Utilizzare solo gli accessori originali forniti in dotazione; l'utilizzo di accessori non originali potrebbe costituire pericolo di danneggiamento dell'apparecchio, oltre che potenziale pregiudizio per la salute
- Non far funzionare a vuoto; non tenere l'apparecchio in funzione con la pentola di cottura inserita senza che in essa siano collocati alimenti
- Non utilizzare l'apparecchio per alimenti che non siano riso
- Prestare la massima attenzione a non toccare alcuna parte dell'apparecchio durante il funzionamento o nei minuti immediatamente successivi: esse raggiungono temperature in grado di provocare ustioni e lesioni fisiche; la pentola di cottura deve essere manovrata utilizzando un guanto da forno o presine specificamente concepite

- Assicurare un periodo di inutilizzo di almeno 30 minuti dopo 30 minuti di utilizzo dell'apparecchio
- Prestare attenzione ad improvvise fuoriuscite di vapore incandescente all'atto della rimozione del coperchio
- Non sovraccaricare la pentola di cottura e prestare particolare attenzione affinché il materiale alimentare non fuoriesca da essa
- Non inserire alcun utensile da cucina nella pentola di cottura, ma utilizzare solo gli accessori originali forniti in dotazione
- Non lavare parti e accessori in lavastoviglie
- Non introdurre nell'apparecchio in funzione alcun oggetto in plastica o altro materiale che possa deformarsi, sciogliersi o cedere sostanze in caso di riscaldamento
- Evitare di toccare parti strutturali anche esterne durante il funzionamento, poiché alcune di esse potrebbero raggiungere temperature elevate: le maniglie della pentola di cottura devono comunque essere movimentate con presine specifiche; il pulsante di attivazione è invece di norma sicuro
- Non ostruire le prese d'aria o i condotti di espulsione dell'aria: tale condotta crea situazioni di potenziale pericolo, oltre che peggiorare sensibilmente le prestazioni dell'apparecchio
- Verificare periodicamente la pulizia delle fessure di aereazione inferiori: qualora vengano riscontrati accumuli di polvere o sporcizia, riferirsi al successivo capitolo per la pulizia
- Non rivestire l'apparecchio con alcun materiale termoriflettente (es. alluminio); tale condotta comporta il surriscaldamento dell'apparecchio, con possibilità di guasti e pericolo per l'operatore o le persone circostanti
- Prima di essere riposto, assicurarsi che ogni parte dell'apparecchio si sia adeguatamente raffreddata: per facilitare l'operazione, lasciare il coperchio rimosso diversi minuti dopo l'uso
- Non utilizzare l'apparecchio qualora una o più parti tra quelle elencate al successivo capitolo risultino mancanti o danneggiate: rivolgersi al proprio rivenditore per il ripristino
- Se la pentola di cottura è estratta dall'apparecchio, assicurarsi che questo sia spento
- Verificare periodicamente l'integrità delle parti che compongono l'apparecchio, in particolare il cavo di alimentazione: qualora venissero riscontrate anomalie, astenersi dall'utilizzo e rivolgersi a personale tecnico qualificato
- Per le operazioni di pulizia, non utilizzare spugne abrasive o detergenti aggressivi: fare riferimento al successivo capitolo per le prescrizioni complete
- Le operazioni di detergenza devono essere effettuate avendo cura di disconnettere l'apparecchio dall'alimentazione: fare riferimento al successivo capitolo per le relative prescrizioni

- L'apparecchio deve essere collegato ad un impianto elettrico a norma. L'impianto elettrico deve possedere una potenza nominale pari o superiore a quella dell'apparecchio, e deve essere dotato di messa a terra
- Prima di collegare la spina del cavo di alimentazione alla presa di corrente, assicurarsi che il voltaggio del proprio impianto domestico corrisponda a quello indicato sull'apparecchio
- Non collegare l'apparecchio a cordoni prolungatori, ciabatte elettriche, prese multiple, timers, prese comandate o altri dispositivi che possano avviarlo autonomamente
- Qualora l'apparecchio non venisse utilizzato per un periodo di tempo prolungato, è opportuno scollegare il cavo di alimentazione dalla presa di corrente: questo accorgimento ne prolunga la vita e contribuisce a contenere il consumo energetico
- Non disconnettere l'alimentazione tirando il cavo: afferrare saldamente la spina con una mano, appoggiare l'altra mano alla cornice della presa elettrica e disconnettere con un movimento rapido e secco
- Prima di disconnettere l'apparecchio, verificare che sia spento e che non vi siano programmi in esecuzione, a meno che la disconnessione non avvenga in situazione di emergenza per eventi anomali come riportato nel presente capitolo
- L'apparecchio deve essere tenuto al di fuori della portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni; assicurarsi in ogni caso che non venga utilizzato per gioco
- Qualora l'apparecchio venga utilizzato da bambini, pur di età superiore agli 8 anni, o persone dalle ridotte capacità cognitive, sensoriali o motorie, esse devono essere istruite relativamente ai pericoli derivanti dall'uso scorretto dell'apparecchio e ci si deve assicurare che le informazioni siano state correttamente e completamente recepite e comprese; deve comunque essere assicurata adeguata supervisione
- Non utilizzare l'apparecchio in prossimità di accumuli o sorgenti di liquidi, quali serbatoi, vasche, docce, lavandini, altri sanitari, rubinetti, tubature, irrigatori, bottiglie, vasi di accumulo, vasi di espansione, corsi d'acqua, vasi di fiori e simili; non collocare recipienti contenenti liquidi sopra l'apparecchio; verificare che anche il cavo di alimentazione o la spina elettrica non siano mai immersi
- Non vi è ragione per disassemblare l'apparecchio, nemmeno dopo la sua dismissione; esso è composto da parti che potrebbero essere ingerite da bambini o persone dalle ridotte capacità cognitive
- Non procedere in autonomia ad alcun tipo di eventuale riparazione; in caso di guasto, provvedere a far visionare l'apparecchio da personale tecnico qualificato
- L'apparecchio non deve essere in nessun caso modificato in alcuna delle sue parti: tale condotta costituisce di norma grave compromissione del requisito di sicurezza, condizione per l'immediato decadimento della garanzia e non comporta alcun incremento prestazionale

- Non sottoporre il cavo di alimentazione a pieghe eccessive o strozzature: eventuali lesioni interne al cavo non ravvisabili costituiscono grave pericolo per la sicurezza
- Collocare l'apparecchio ad adeguata distanza da parti che potrebbero muoversi autonomamente quali tende, battenti di porte e finestre, portelli o simili, al fine di evitarne il contatto fortuito
- Collocare l'apparecchio su di una superficie piana e stabile e verificare che non possa muoversi autonomamente per gravità o forze esterne
- Conservare il presente manuale per eventuali riferimenti futuri

3. IDENTIFICAZIONE DELLE PARTI



A = Coperchio

C = Pentola per cottura

E = Spia di cottura in corso

G = Leva di avvio

I = Connessione di alimentazione

B = Padella per cottura a vapore

D = Corpo dell'apparecchio

F = Spia "Keep Warm"

H = Interruttore di accensione

4. MESSA IN SERVIZIO E PRIMO AVVIO

Prima di procedere al primo utilizzo, alcune operazioni preliminari sono necessarie. Procedere come di seguito:

- Disimballare l'apparecchio e verificare l'integrità e completezza della dotazione, come indicato al precedente capitolo
- Conservare l'imballo per 15 giorni, al fine di riporlo in caso di necessità di restituzione al rivenditore; decorso tale periodo, smaltirlo rispettando le prescrizioni sulla separazione dei materiali riportate su di esso
- Leggere integralmente il presente libretto, con particolare attenzione alle prescrizioni per l'uso in sicurezza

- Rimuovere con attenzione tutti gli eventuali materiali di fissaggio delle parti, anche interne
- Rimuovere completamente eventuali stickers presenti sulle superfici dell'apparecchio
- Posizionare l'apparecchio su di una superficie piana e stabile, avendo cura di riservare 10 cm di spazio su tutti i lati, posteriormente e sopra l'apparecchio, per favorire la necessaria circolazione d'aria
- Fare riferimento al cap. 2 per ulteriori dettagli e prescrizioni sul posizionamento ed installazione dell'apparecchio
- Lavare tutti gli accessori in acqua tiepida con normale sapone per i piatti; risciacquare adeguatamente ed attendere la completa asciugatura prima di procedere oltre
- Collegare la spina elettrica ad una presa a muro provvista di regolare interruttore differenziale a monte
- Verificare che il cavo non entri in contatto con parti calde e che non sia sottoposto ad eccessivi piegamenti o strozzature
- Inserire la pentola di cottura nell'apparecchio, cercando di rispettare la verticalità della compenetrazione, per rendere l'operazione più semplice
- Introdurre 500 ml di acqua nella pentola di cottura e coprire con il coperchio
- Premere la leva di attivazione e attendere alcuni 2 minuti
- Verificare che del vapore si depositi sul coperchio
- Spegnerne l'apparecchio ed attendere il raffreddamento dell'acqua
- Gettare l'acqua

Se le operazioni sopra descritte sono avvenute nella sequenza indicata, l'apparecchio è pronto per essere utilizzato normalmente; qualora uno o più punti non abbiano dato il risultato atteso, rivolgersi al rivenditore per una verifica dell'apparecchio.

5. USO DELL'APPARECCHIO

L'operazione di cottura prevede che il riso venga disposto all'interno della pentola di cottura, mescolato ad una congrua quantità di acqua, la quale viene portata a bollore, provocando la cottura del riso. Al termine della cottura, l'apparecchio è in grado di sospendere spontaneamente il processo di riscaldamento, attivando la funzione di mantenimento (keep warm), che provvede a mantenere il riso in temperatura senza che cuocia ulteriormente. È inoltre possibile, grazie all'apposito accessorio, utilizzare l'apparecchio per la cottura a vapore di alimenti differenti. È importante considerare che:

- Il volume del riso aumenta all'incirca triplicando durante la cottura
- Residui di crusca e amido conferiscono un odore sgradevole al riso cotto

- Per rimuovere tali residui, occorre lavare accuratamente il riso in acqua tiepida prima di procedere alla cottura
- Il lavaggio del riso potrebbe incidere sulle sue proprietà organolettiche, causando la perdita di vitamine e nutrienti
- Se mantenuto caldo per oltre dodici ore con la funzione “keep warm”, il riso potrebbe assumere un cattivo odore
- La funzione “keep warm” dovrebbe essere utilizzata per il solo tempo necessario per la consumazione del riso

LA PREPARAZIONE DEL RISO NELLA PENTOLA PER COTTURA:

Il riso deve essere inserito nella pentola per cottura per primo e solo successivamente deve essere inserita una quantità di acqua proporzionale alla quantità di riso; le quantità di riso e acqua sono determinate dal misurino fornito in dotazione, in accordo con la seguente tabella:

Misurini riso crudo	Misurini acqua	Peso riso crudo	Peso totale cotto
2	Da 2 a 2 e ½	160 g	420 g circa
4	Da 4 a 4 e ½	320 g	840 g circa
6	Da 6 a 6 e ½	480 g	1,26 kg circa
8	Da 8 a 8 e ½	640 g	1,68 Kg circa
10	Da 10 a 10 e ½	800 g	2,1 Kg circa

Il rendimento del riso può variare notevolmente in funzione della qualità dello stesso: il peso descritto in precedenza si riferisce al Carnaroli, mentre ad esempio il Basmati ha un rendimento sensibilmente inferiore.

LA COTTURA:

- Sistemare il corpo dell'apparecchio su di una superficie stabile, liscia e piana, a poca distanza dalla presa di corrente
- Inserire a fondo la pentola per cottura, come precedentemente preparata, nel corpo dell'apparecchio calandola dall'alto verso il basso
- Per favorire l'ingresso, ondeggiare leggermente la pentola a destra e sinistra, per ridurre l'attrito tra le superfici: un inserimento scorretto impedisce il funzionamento dell'apparecchio
- Coprire la pentola per cottura col coperchio fornito in dotazione
- Solo a questo punto, collegare il cavo di alimentazione al connettore posteriore dell'apparecchio ed alla presa di corrente
- Spostare l'interruttore di accensione in posizione di acceso
- Premere la leva di avvio posta sulla parte anteriore dell'apparecchio: la cottura si attiva come indicato dalla spia di colore rosso “Cooking”

- Quando il riso è pronto la leva di avvio scatta verso l'alto emettendo un suono caratteristico.
- Da quel momento e fino allo spegnimento dell'apparecchio, si attiva la funzione "keep warm", indicata dalla spia di color arancio
- Attendere da 6 a 8 minuti che il riso cucinato assuma una temperatura compatibile col consumo alimentare
- È possibile rimuovere il coperchio e prelevare il riso dall'apparecchio utilizzando il cucchiaino fornito in dotazione.

LA COTTURA A VAPORE

- Disporre gli alimenti da cuocere dentro la padella per cottura a vapore, privilegiando la distribuzione sulla superficie, evitando, se possibile, di sovrapporre più strati di alimenti
- Riempire la pentola per cottura con una quantità d'acqua che tenga conto della quantità di cibo da cuocere, del suo grado di idratazione e della durata della cottura. In ogni caso non eccedere 1,8 litri
- Inserire a fondo la pentola per cottura, come precedentemente preparata, nel corpo dell'apparecchio calandola dall'alto verso il basso
- Sovrapporre la padella per cottura a vapore alla pentola per cottura, appoggiandola alla scanalatura presente lungo il perimetro
- Coprire la padella per cottura a vapore col coperchio fornito in dotazione
- Solo a questo punto, collegare il cavo di alimentazione al connettore posteriore dell'apparecchio ed alla presa di corrente
- Spostare l'interruttore di accensione in posizione di acceso
- Premere la leva di avvio posta sulla parte anteriore dell'apparecchio: la cottura si attiva come indicato dalla spia di colore rosso "Cooking"
- La leva di avvio scatterà verso l'alto, interrompendo il processo di cottura, solo nell'imminenza dell'esaurimento dell'acqua, pertanto il progresso della cottura deve essere verificato visivamente e periodicamente
- Una volta raggiunto il livello di cottura desiderato, spegnere l'apparecchio e provvedere a prelevare gli alimenti cotti

6. DETERGENZA E MANUTENZIONE

Il prodotto non necessita di manutenzione, intesa quale sostituzione di parti consumabili o revisioni programmate; di norma è sufficiente procedere alla pulizia puntuale delle parti ed accessori mediante comune sapone per stoviglie applicato con una spugnetta ed adeguato risciacquo. Ogni operazione di detergenza deve tassativamente essere effettuata con cavo di alimentazione disconnesso e parti completamente raffreddate. Prima di procedere alla riconnessione, occorre sincerarsi che tutte le parti siano completamente asciutte. L'apparecchio deve invece essere trattato con un panno inumidito. È importante procedere alla rimozione dei chicchi di riso depositatisi sulle superfici dell'apparecchio, specie se internamente, poiché ai successivi utilizzi essi potrebbero provocare cattivo odore. Evitare in ogni caso detersivi aggressivi, spugne abrasive, lana di ferro o altri detergenti chimici: i prodotti specifici per la pulizia del forno non devono essere utilizzati per pulire l'interno dell'apparecchio e non devono mai essere nebulizzati sulle parti elettriche. Qualora del materiale alimentare entri in contatto con le parti elettriche, attenderne il completo raffreddamento e rimuoverlo con estrema delicatezza utilizzando uno spazzolino a setole morbide.

7. DATI TECNICI

Tensione di alimentazione	: 220 – 240 V AC 50/60 Hz
Potenza massima	: 650 – 750 Watt
Capacità pentola di cottura	: 1,8 litri
Dimensioni esterne (L x A x P)	: 31,4 x 25,6 x 26,7 cm
Peso	: 2,2 Kg

8. CONFORMITA'

Il produttore Melchioni Spa dichiara che il prodotto Cuociriso elettrico Mod. LOTO (cod. 118320102) è conforme alla Direttiva 2014/30/UE del Parlamento Europeo e del Consiglio, del 26 febbraio 2014, concernente l'armonizzazione delle legislazioni degli Stati membri relative alla compatibilità elettromagnetica.

Il produttore Melchioni Spa dichiara che il prodotto Cuociriso elettrico Mod. LOTO (cod. 118320102) è conforme alla Direttiva 2014/35/UE del Parlamento Europeo e del Consiglio, del 26 febbraio 2014, concernente l'armonizzazione delle legislazioni degli Stati membri relative alla messa a disposizione sul mercato del materiale elettrico destinato a essere adoperato entro taluni limiti di tensione.

Il produttore Melchioni Spa dichiara che il prodotto Cuociriso elettrico Mod. LOTO (cod. 118320102) è conforme alla Direttiva 2009/125/CE del Parlamento Europeo e del Consiglio, del 21 ottobre 2009, relativa all'istituzione di un quadro per l'elaborazione di specifiche per la progettazione ecocompatibile dei prodotti connessi all'energia.

Il produttore Melchioni Spa dichiara che il prodotto Cuociriso elettrico Mod. LOTO (cod. 118320102) è conforme alla Direttiva 2011/65/UE del Parlamento Europeo e del Consiglio, del 8 giugno 2011 e successiva Direttiva Delegata 2015/863 della Commissione, sulla restrizione dell'uso di determinate sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Ai sensi della Direttiva 2012/19/UE del Parlamento Europeo e del Consiglio, del 4 luglio 2012, sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE), la presenza del simbolo del bidone barrato indica che



questo apparecchio non è da considerarsi quale rifiuto urbano: il suo smaltimento deve pertanto essere effettuato mediante raccolta separata. Lo smaltimento effettuato in maniera non separata può costituire un potenziale danno per l'ambiente e per la salute. Tale prodotto può essere restituito al distributore all'atto dell'acquisto di un nuovo apparecchio. Lo smaltimento improprio dell'apparecchio costituisce condotta fraudolenta ed è soggetto a sanzioni da parte dell'Autorità di Pubblica Sicurezza. Per ulteriori informazioni è possibile rivolgersi all'amministrazione locale competente in materia ambientale.

9. GARANZIA

Melchioni Spa, con sede in Milano (Italia), via Colletta 37, riconosce garanzia convenzionale sul prodotto per il periodo di due anni dalla data del primo acquisto da parte del consumatore. Tale garanzia lascia impregiudicata la validità della normativa in vigore riguardante i beni di consumo (D.L. 6 Settembre 2005 n. 206 art. 128 e seguenti), dei quali diritti il consumatore rimane titolare. Tale garanzia si applica all'intero territorio dell'Unione Europea.

I componenti o le parti che risulteranno difettosi per accertate cause di fabbricazione saranno riparati o sostituiti gratuitamente per tramite del rivenditore, durante il periodo di garanzia di cui sopra Melchioni Spa si riserva il diritto di effettuare

sostituzione integrale dell'apparecchio, qualora la riparabilità risultasse impossibile od eccessivamente onerosa, con altro apparecchio di simili caratteristiche (D.L. 6 Settembre 2005 n. 206 art. 130) nel corso del periodo di garanzia. In questo caso la decorrenza della garanzia rimane quella dell'acquisto originale: la prestazione erogata in garanzia non prolunga il periodo della garanzia stessa.

Questo apparecchio non sarà in ogni caso considerato difettoso per materiali o fabbricazione qualora dovesse essere adattato, cambiato o regolato, al fine di conformarsi a norme di sicurezza e/o tecniche nazionali o locali, in vigore in un Paese diverso da quello per il quale è stato originariamente progettato e fabbricato. Questo apparecchio è stato progettato e costruito per un impiego esclusivamente domestico: qualunque altro utilizzo comporta il decadimento dei benefici della garanzia.

La garanzia non copre:

- parti soggette ad usura o logorio, né quelle parti che necessitano di una sostituzione e/o manutenzione periodica
- uso professionale del prodotto
- malfunzionamenti o qualsiasi difetto dovuti ad errata installazione, configurazione, aggiornamento di software / BIOS / firmware non eseguita da personale autorizzato Melchioni Spa
- riparazioni o interventi eseguiti da persone non autorizzate da Melchioni Spa
- manipolazioni di componenti dell'assemblaggio o, ove applicabile, del software
- difetti provocati da caduta o trasporto, fulmini, sbalzi di tensione, infiltrazioni di liquidi, apertura dell'apparecchio, intemperie, fuoco, disordini pubblici, aerazione inadeguata o errata alimentazione
- eventuali accessori, ad esempio: scatole, borse, batterie, ecc. usate con questo prodotto
- interventi a domicilio per controlli di comodo o presunti difetti

Il riconoscimento della garanzia da parte di Melchioni Spa è subordinato alla presentazione di un documento fiscale che comprovi l'effettiva data di acquisto. Lo stesso non deve presentare manomissioni o cancellature, in presenza dei quali Melchioni Spa si riserva il diritto di rifiutare l'erogazione del trattamento in garanzia. La garanzia non sarà riconosciuta qualora la matricola o il modello dell'apparecchio risultassero inesistenti, abrasa o modificati.

La presente garanzia non comprende alcun diritto di risarcimento per danni diretti o indiretti, di qualsiasi natura, verso persone o cose, causati da un'eventuale inefficienza dell'apparecchio. Eventuali estensioni, promesse o prestazioni in merito, assicurate dal rivenditore, saranno a carico di quest'ultimo.

1. INTRODUCTORY NOTE

Melchioni S.p.a., owner of the Melchioni Family brand, thanks you for purchasing this appliance. It is the result of a careful selection of features and the meticulous refinement of details, with the aim of offering a complete, versatile, reliable and high-performance solution for both the occasional and the most demanding users.

This manual contains important information both for the correct use of the appliance and for its safe operation. It is essential to read and understand its contents before performing any operations in order to obtain the best performance from the appliance. Keep this manual even after reading it, as you may need to refer to it in the future.

The Melchioni Family team is at your disposal for any advice, instructions or suggestions.

2. IMPORTANT INFORMATION FOR CORRECT, SAFE USE OF THE APPLIANCE

The following instructions must be read, understood and complied with before commissioning the appliance. They are especially useful for the protection of the safety, physical conditions and security of the operator and persons nearby, as well as for providing valuable information for preventing faults and malfunctions, for prolonging the service life, for reducing energy consumption and for environmental protection.

- The appliance is designed for household and non-intensive use. Any professional use compromises the safety requirement and is a condition for inapplicability of the warranty.
- The appliance is intended for indoor use and protected from inclement weather: use in an outdoor environment compromises the safety requirement and constitutes a potential hazard for the safety of the operator and persons nearby.
- The appliance must not be used if it shows deformations, bulges, cracks in the casing, missing parts or other structural anomalies. If these conditions occur, disconnect the power supply and contact qualified technical personnel.
- The appliance must not be used if it emits unusual noises, foul odours, smoke, vapours or any other type of exhalation not related to the cooking in progress. If these conditions occur, disconnect the power supply and contact qualified technical personnel.

- Slight smoke and a slight burning smell may occur during the first use: this situation is normal and does not constitute a fault or hazard unless it lasts beyond the first few minutes of use.
- The appliance must not be stored or used in excessively humid or dusty environments, in the presence of atmospheres saturated with gas, fumes, in excessive or low temperatures or under direct solar radiation.
- The appliance must not be used in explosive atmospheres, near explosive, combustible, detonating or flammable material (e.g. petrol pumps, gas cylinders, etc.). Such use constitutes a serious risk to the safety of the operator and persons nearby and may cause fires or deflagrations.
- Make sure that each part of the appliance, especially the cord, is placed at a safe distance from heat sources (e.g. electric or gas cookers), both during use and when not in use.
- **During start-up and during use, the appliance must be constantly supervised: do not use it in the absence of operators or persons who can constantly check its correct operation.**
- During use, the appliance must be placed at a minimum distance of 10 cm from surrounding objects on each side: this precaution prevents parts from overheating and improves performance.
- During operation, the parts can reach high temperatures, which can lead to injuries and burns if not properly handled.
- Only food material must be placed in the cooking pot and accessories: strictly avoid starting the appliance if non-food material is in the cooking pot.
- Use only the original accessories provided. The use of non-original accessories could constitute a danger of damage to the appliance as well as a potential health hazard.
- Do not operate the appliance empty; do not leave the appliance running with the cooking pot inserted without placing food inside it.
- Do not use the appliance for foods other than rice
- Take the utmost care not to touch any part of the appliance during operation or in the minutes immediately afterwards. The parts reach temperatures capable of causing burns and physical injury; the cooking pot must be handled using an oven glove or specially designed potholders.
- Ensure a standstill period of at least 30 minutes after 30 minutes of appliance use.
- Beware of sudden bursts of extremely hot steam when removing the lid.
- Do not overfill the cooking pot and ensure that food does not spill out from it.
- Do not insert any cooking utensils into the cooking pot; only use the original accessories provided.
- Do not wash parts and accessories in the dishwasher.

- Do not insert any plastic or other material into the appliance while it is in operation that could deform, melt or release substances when heated.
- Avoid touching any structural parts, including external ones, during operation, as some may reach high temperatures; the handles of the cooking pot should always be handled using specific potholders, while the activation button is generally safe to touch.
- Do not obstruct air intakes or exhaust ducts: doing so creates potentially dangerous situations as well as significantly worsening the performance of the appliance.
- Periodically check the cleanliness of the lower ventilation slots: if any dust or dirt accumulates, refer to the following chapter on cleaning.
- Do not cover the appliance with any heat reflective material (e.g. aluminium). Doing so will lead to the appliance overheating, with the possibility of breakdowns and danger to the operator or people nearby.
- Before stowing the appliance, ensure all parts have adequately cooled down: to facilitate this, leave the lid off for several minutes after use.
- Do not use the appliance if one or more of the parts listed in the following chapter are missing or damaged: contact your dealer for repair.
- If the cooking pot is removed from the appliance, ensure the appliance is switched off.
- Periodically check the conditions of the parts making up the appliance, in particular the power cord: if any anomalies are found, refrain from using the appliance and contact qualified technical personnel.
- Do not use abrasive sponges or aggressive detergents for cleaning operations: refer to the following chapter for complete requirements.
- Cleaning operations must be carried out taking care to disconnect the appliance from the power supply: refer to the following chapter for the relevant requirements.
- The appliance must be connected to a compliant electrical system. The electrical system must have a power rating equal to or greater than that of the appliance and must be earthed.
- Before connecting the plug of the power cord to the socket, make sure that the voltage of your household installation corresponds to the voltage indicated on the appliance.
- Do not connect the appliance to extension cords, power strips, multi-socket strips, timers, controlled sockets or other devices that can start it up independently.
- If the appliance is not to be used for a prolonged period of time, it is advisable to unplug the power cord from the socket: this will extend the life of the appliance and help reduce energy consumption.

- Do not disconnect the power supply by pulling on the cord: grasp the plug firmly with one hand, place the other hand on the frame of the electrical outlet and disconnect with a quick, sharp movement.
- Before disconnecting the appliance, make sure that it is switched off and that there are no programs running, unless you need to disconnect it in an emergency situation due to abnormal occurrences as described in this chapter.
- The appliance must be kept out of the reach of children under 8 years of age; in any case make sure that it is not used for play.
- If the appliance is used by children, even if they are over 8 years old, or by persons with reduced cognitive, sensory or motor skills, they must be instructed about the dangers of incorrect use of the appliance and it must be guaranteed that the information has been correctly and fully understood. Adequate supervision must however be ensured.
- Do not use the appliance in the vicinity of liquid accumulations or sources, such as tanks, tubs, showers, sinks, other sanitary fixtures, faucets, pipes, sprinklers, bottles, storage vessels, expansion vessels, watercourses, flowerpots and similar. Do not place containers holding liquids on top of the appliance; make sure that the power cord or electrical plug is never submerged.
- There is no reason to disassemble the appliance, not even after it has been decommissioned. It is composed of parts that could be swallowed by children or persons with reduced cognitive ability.
- Do not carry out any repairs yourself; in the event of a fault, have the appliance inspected by a qualified technician.
- None of the parts of the appliance must be modified under any circumstances: doing so normally constitutes a serious impairment of the safety requirement, a condition for immediate forfeiture of the warranty and does not lead to any increase in performance.
- Do not subject the power cord to excessive bending or kinking: any internal damage to the cable which cannot be detected constitute a serious safety hazard.
- Place the appliance at an adequate distance from moving parts such as curtains, door and window sashes, hatches or similar in order to avoid accidental contact.
- Place the appliance on a flat, stable surface and ensure that it cannot move independently due to gravity or external forces.
- Keep this manual for future reference.

3. IDENTIFICATION OF PARTS



A = Lid

C = Cooking pot

E = Cooking progress light

G = Start lever

I = Power connection

B = Steaming pan

D = Appliance body

F = "Keep Warm" light

H = Power switch

4. COMMISSIONING AND FIRST START-UP

Some preliminary operations are necessary before first use. Proceed as follows:

- Unpack the appliance and check the conditions and completeness of the equipment, as indicated in the previous chapter.
- Keep the packaging for 15 days in case it needs to be returned to the retailer; after this period, dispose of it in accordance with the instructions on the separation of materials indicated on it.
- Read this manual in its entirety, paying particular attention to the instructions for safe use.
- Carefully remove all possible fastening materials from parts, including internal parts.
- Fully remove any stickers from the surface of the appliance.
- Place the appliance on a flat, stable surface, taking care to reserve 10 cm of space on all sides, at the rear and above the appliance for the necessary air circulation.
- Refer to chapter 2 for further details and instructions on appliance positioning and installation.
- Wash all accessories in lukewarm water with normal dish soap. Rinse properly and wait until completely dry before proceeding further.

- Connect the electrical plug to a wall socket with a regular upstream earth leakage circuit breaker.
- Ensure that the cord does not come into contact with hot parts and that it is not subjected to excessive bending or kinking.
- Insert the cooking pot into the appliance, making sure it is vertically aligned to facilitate insertion.
- Pour 500 ml of water into the cooking pot and cover with the lid.
- Press the activation lever and wait approximately 2 minutes.
- Check that the steam has condensed on the lid.
- Turn off the appliance and allow the water to cool.
- Discard the water.

If the steps outlined above have been completed in the indicated sequence, the appliance is ready for normal use. If one or more steps did not yield the expected result, contact the retailer to have the appliance checked.

5. USING THE APPLIANCE

The cooking process involves placing rice in the cooking pot, adding an appropriate amount of water, bringing it to a boil and cooking the rice. At the end of the cooking process, the appliance can automatically suspend the heating process, activating the “Keep Warm” function, which holds the temperature of the rice without further cooking. Using the dedicated accessory, the appliance can also be used to steam other types of food. It is important to consider that:

- The volume of rice approximately triples during cooking.
- Bran and starch residue can give the rice an unpleasant odour.
- To remove this residue, the rice must be thoroughly washed in lukewarm water before cooking.
- Washing the rice may affect its sensory properties, potentially causing the loss of vitamins and nutrients.
- If kept warm for more than twelve hours using the “Keep Warm” function, the rice may develop an unpleasant odour.
- The “Keep Warm” function should only be used for as long as necessary to consume the rice.

PREPARING RICE IN THE COOKING POT:

The rice must be placed in the cooking pot first, followed by an amount of water proportional to the quantity of rice. The rice and water quantities are determined using the measuring cup provided, according to the following table:

Measuring cups of uncooked rice	Measuring cups of water	Weight of uncooked rice	Total cooked weight
2	From 2 to 2½	160 g	Approx. 420 g
4	From 4 to 4½	320 g	Approx. 840 g
6	From 6 to 6½	480 g	Approx. 1.26 kg
8	From 8 to 8½	640 g	Approx. 1.68 kg
10	From 10 to 10½	800 g	Approx. 2.1 kg

The rice yield can vary significantly depending on its quality. The weights mentioned above refer to Carnaroli rice, whereas, for example, Basmati rice has a considerably lower yield.

COOKING:

- Place the appliance body on a stable, smooth and flat surface, near a power outlet.
- Fully insert the cooking pot, as previously prepared, into the appliance body by lowering it vertically.
- To facilitate insertion, sway the pot slightly from right to left to reduce friction between the surfaces. Incorrect insertion will prevent the appliance from functioning.
- Cover the cooking pot with the provided lid.
- Only at this point, connect the power cord to the appliance's rear connector and to the power outlet.
- Switch the power button to the "on" position.
- Press the start lever located on the front of the appliance. Cooking will begin, as indicated by the red "Cooking" light.
- When the rice is ready, the start lever will spring upwards, emitting a characteristic sound.
- From that moment on, and until the appliance is turned off, the "Keep Warm" function will be active, indicated by the orange light.
- Wait 6 to 8 minutes for the cooked rice to reach a suitable temperature for consumption.
- The lid can then be removed and the rice taken out of the appliance using the provided spoon.

STEAM COOKING

- Place the food to be cooked inside the steaming pan, ensuring even distribution across the surface and avoiding, if possible, stacking multiple layers of food.
- Fill the cooking pot with an appropriate amount of water, taking into account the quantity of food, its hydration level and the cooking time. In any case, do not exceed 1.8 litres.
- Fully insert the cooking pot, as previously prepared, into the appliance body by lowering it vertically.
- Place the steaming pan on top of the cooking pot, ensuring it fits into the groove along the edge.
- Cover the steaming pan with the provided lid.
- Only at this point, connect the power cord to the appliance's rear connector and to the power outlet.
- Switch the power button to the "on" position.
- Press the start lever located on the front of the appliance. Cooking will begin, as indicated by the red "Cooking" light.
- The start lever will spring upwards, interrupting the cooking process, only once the water has nearly finished. Therefore, the progress of cooking should be visually and periodically monitored.
- Once the desired level of cooking is reached, turn off the appliance and remove the cooked food.

6. CLEANING AND MAINTENANCE

The product does not require maintenance, understood as the replacement of consumables or scheduled servicing; it is normally sufficient to clean the parts and accessories at regular intervals using common dish soap applied with a sponge and adequate rinsing. All cleaning operations must be carried out with the power cord disconnected and the parts completely cooled down. Before reconnecting, ensure that all parts are fully dry. The appliance itself should be cleaned with a damp cloth. Any grains of rice that may have been deposited on the surfaces of the appliance, and especially inside, must be removed as they could cause unpleasant odours during subsequent use. Always avoid aggressive detergents, abrasive sponges, iron wool or other chemical cleaners. Specific oven cleaning products must not be used to clean the interior of the appliance, nor should they be sprayed onto electrical parts. If food material comes into contact with the electrical parts, allow them to cool completely before gently removing it with a soft-bristled brush.

7. TECHNICAL DATA

Power supply voltage	: 220 – 240 V AC 50/60 Hz
Maximum power	: 650 – 750 Watts
Cooking pot capacity	: 1.8 litres
External dimensions (L x H x D)	: 31.4 x 25.6 x 26.7 cm
Weight	: 2.2 Kg

8. PRODUCT COMPLIANCE

The producer Melchioni Spa declares that the product Electric rice cooker Mod. LOTO (cod. 118320102) is in compliance with Directive 2014/30/EU of the European Parliament and of the Council, of 26 february 2014, on the harmonisation of the laws of the Member States relating to electromagnetic compatibility.

The producer Melchioni Spa declares that the product Electric rice cooker Mod. LOTO (cod. 118320102) is in compliance with Directive 2014/35/EU of the European Parliament and of the Council, of 26 february 2014, on the harmonisation of the laws of the Member States relating to the making available on the market of electrical equipment designed for use within certain voltage limits.

The producer Melchioni Spa declares that the product Electric rice cooker Mod. LOTO (cod. 118320102) is in compliance with Directive 2009/125/EC of the European Parliament and of the Council, of 21 october 2009, establishing a framework for the setting of ecodesign requirements for energy-related products.

The producer Melchioni Spa declares that the product Electric rice cooker Mod. LOTO (cod. 118320102) is in compliance with Directive 2011/65/EU of the European Parliament and of the Council, of 8 june 2011 and subsequent Commission Delegated Directive 2015/863, on the restriction of the use of certain hazardous substances in electrical and electronic equipment.

According to Directive 2012/19/EU of the European Parliament and of the Council, of 4 july 2012, on waste electrical and electronic equipment (WEEE), the presence of the crossed-out bin symbol indicates that this appliance is not to be considered as urban waste: its disposal must therefore be carried out by separate

collection. Disposal in a non-separate manner may constitute a potential harm to the environment and health. This product can be returned to the distributor when purchasing a new device. Improper



disposal of the appliance constitutes misconduct and is subject to sanctions by the Public Security Authority. For further information, contact the local administration responsible for environmental matters.

9. PRODUCT WARRANTY

Melchioni Spa, based in Milan (Italy), via Colletta 37, recognizes a conventional guarantee on the product for a period of two years from the date of the first purchase by the consumer. This guarantee does not affect the validity of the legislation in force concerning consumer goods (Legislative Decree 6 September 2005 n. 206 art. 128 and following), of which the consumer remains the owner. This guarantee applies to the entire territory of the European Union.

The components or parts that are found to be defective for ascertained manufacturing causes will be repaired or replaced free of charge through the dealer, during the above warranty period. Melchioni Spa reserves the right to make a complete replacement of the device, if repairability is impossible or excessively expensive, with another device of similar characteristics (Legislative Decree 6 September 2005 no. 206 art. 130) during the warranty period. In this case, the validity of the warranty remains that of the original purchase: the service provided under warranty does not extend the warranty period.

In any case, this appliance will not be considered defective in terms of materials or manufacture should it be adapted, changed or adjusted, in order to comply with national or local safety and / or technical standards, in force in a country other than that for which it was originally designed and manufactured. This appliance has been designed and built for domestic use only: any other use will invalidate the benefits of the guarantee.

The warranty does not cover:

- parts subject to wear or tear, nor those parts that require periodic replacement and / or maintenance
- professional use of the product
- malfunctions or any defects due to incorrect installation, configuration, software / BIOS / firmware update not performed by authorized Melchioni Spa
- repairs or interventions carried out by persons not authorized by Melchioni Spa
- manipulation of assembly components or, where applicable, of the software

- defects caused by fall or transport, lightning, voltage fluctuations, liquid infiltration, opening of the appliance, bad weather, fire, public disturbances, inadequate ventilation or incorrect power supply
- any accessories, for example: boxes, bags, batteries, etc. used with this product
- home interventions for convenience checks or presumed defects

The recognition of the guarantee by Melchioni Spa is subject to the presentation of a tax document that proves the actual date of purchase. The same must not show any tampering or deletions, in the presence of which Melchioni Spa reserves the right to refuse the provision of treatment under warranty.

The warranty will not be recognized if the serial number or model of the appliance is non-existent, abraded or modified.

This warranty does not include any right to compensation for direct or indirect damage, of any nature, to people or things, caused by any inefficiency of the appliance. Any extensions, promises or services in this regard, insured by the retailer, will be borne by the latter.

1. NOTA INTRODUCTORIA

Melchioni S.p.a., titular de la marca Melchioni Family, le agradece por la compra de este aparato. El mismo constituye el resultado de una atenta selección de las características y de una meticulosa obra de perfeccionamiento de los detalles, con el objetivo de ofrecer una solución completa, versátil, confiable y de rendimiento tanto al usuario ocasional como al más exigente.

Este manual contiene información importante, tanto en relación con el uso correcto del aparato, como con su uso seguro. Es fundamental leer y comprender su contenido antes de realizar cualquier operación, para que sea posible obtener los mejores rendimientos del aparato. Conserve este manual incluso después de su lectura, ya que podría ser necesario consultarlo incluso en el futuro.

El equipo Melchioni Family está a su disposición para eventuales consejos, indicaciones y sugerencias.

2. INFORMACIÓN IMPORTANTE A EFECTOS DEL USO CORRECTO Y SEGURO DEL APARATO

Las siguientes indicaciones deben ser leídas, comprendidas y respetadas obligatoriamente antes de la puesta en servicio del aparato. Estas son útiles en particular para proteger el bienestar, la integridad física y la seguridad del operador y de las personas circundantes, además de que proporcionan indicaciones útiles para la prevención de averías y fallas, para prolongar la vida operativa y para reducir el consumo energético para favorecer la protección del ambiente.

- El aparato está diseñado para un uso doméstico y no intensivo. Cualquier uso de tipo profesional compromete el requisito de seguridad y es condición para la inaplicabilidad de la garantía
- El aparato está previsto para uso en interiores y protegido de la intemperie: el uso en ambiente abierto compromete el requisito de seguridad y constituye un peligro potencial para la seguridad del operador y de las personas circundantes
- El aparato no debe ser utilizado en caso de que estén presentes deformaciones, protuberancias, grietas en la carcasa, partes faltantes y otras anomalías estructurales. Al verificarse dichas condiciones, desconecte la alimentación eléctrica y diríjase a personal técnico cualificado

- El aparato no debe ser utilizado en caso de que emita ruidos inusuales, malos olores, humo, vapores o cualquier otro tipo de emanación no atribuibles a la cocción en curso. Al verificarse dichas condiciones, desconecte la alimentación eléctrica y diríjase a personal técnico cualificado
- Un poco de humo y un ligero olor a quemado pueden presentarse con motivo del primer uso: esta situación es normal y no constituye ninguna condición de avería o peligro, a menos que perdure más allá de los primeros minutos de uso
- El aparato no debe ser depositado o utilizado en ambientes excesivamente húmedos o polvorientos, en presencia de atmósferas saturadas de gas, humos, temperaturas excesivas o demasiado bajas o bajo radiación solar directa
- El aparato no debe ser utilizado en atmósferas explosivas, cerca de material explosivo, combustible, detonante o inflamable (p. ej., bombas de gasolina, bombonas de gas, etc.); este uso constituye un perjuicio grave para la seguridad del operador y de las personas circundantes y puede ser causa de incendios o deflagraciones
- Verifique que cada una de las partes del aparato, en especial, el cable, estén conectadas a una distancia debida de fuentes de calor (p. ej., quemadores encendidos eléctricos o de gas), tanto durante el uso como en los momentos de no utilización
- **En el inicio y durante el uso, el aparato debe estar constantemente vigilado: no lo utilice en ausencia de operadores o personas que puedan verificar con constancia el funcionamiento correcto**
- Durante el uso, el aparato debe ser colocado a una distancia mínima de 10 cm de los objetos circundantes en cada lado: esta precaución evita sobrecalentamientos de las partes y mejora los rendimientos
- Durante el funcionamiento, las partes pueden alcanzar altas temperaturas, que podrían provocar lesiones y quemaduras si no se manipulan adecuadamente.
- En la olla de cocción y en los accesorios debe colocarse exclusivamente material alimentario: evitar taxativamente el arranque del aparato si material no alimentario se encuentra en la olla de cocción
- Utilice solo los accesorios originales suministrados; el uso de accesorios no originales podría constituir peligro de daño del aparato, además de potencial perjuicio para la salud
- No haga funcionar en vacío; no mantenga el aparato en funcionamiento con la olla de cocción posicionada sin que se coloquen alimentos en ella
- No utilice el aparato para alimentos que no sean arroz
- Preste la máxima atención a no tocar ninguna parte del aparato durante el funcionamiento o en los minutos inmediatamente posteriores: estas alcanzan temperaturas capaces de provocar quemaduras y lesiones físicas; la olla de cocción debe manipularse utilizando un guante de horno o agarraderas específicamente diseñadas

- Asegúrese un periodo de inutilización de por lo menos 30 minutos después de 30 minutos de uso del aparato
- Preste atención a las fugas repentinas de vapor incandescente al momento de quitar la tapa
- No sobrecargar la olla de cocción y prestar particular atención para que el material alimentario no salga de ella
- No inserte ningún utensilio de cocina en la olla de cocción, utilice solo los accesorios originales suministrados
- No lave partes y accesorios en el lavavajillas
- No introduzca en el aparato en funcionamiento ningún objeto de plástico u otro material que pueda deformarse, derretirse o transmitir sustancias en caso de calentamiento
- Evite tocar partes estructurales externas durante el funcionamiento, ya que algunas de ellas podrían alcanzar altas temperaturas: las asas de la olla de cocción deben moverse con agarraderas específicas; el botón de activación es normalmente seguro
- No obstruya las tomas de aire o los conductos de expulsión del aire: este conducto crea situaciones de peligro potencial, además de que empeora sensiblemente los rendimientos del aparato
- Verifique periódicamente la limpieza de las ranuras de ventilación inferiores: siempre que se muestren acumulaciones de polvo o suciedad, consulte el capítulo siguiente para la limpieza
- No revista el aparato con ningún material termorreflectante (p. ej., aluminio); esta conducta implica el sobrecalentamiento del aparato, con posibilidad de averías y peligro para el operador o las personas circundantes
- Antes de guardarlo, asegúrese de que cada parte del aparato se haya enfriado adecuadamente: para facilitar la operación, quite la tapa durante varios minutos después de su uso
- No utilice el aparato en caso de que una o varias partes entre las que se enumeran en el siguiente capítulo falten o estén dañadas: diríjase al propio revendedor para el restablecimiento
- Si la olla de cocción se extrae del aparato, asegúrese de que el mismo esté apagado
- Verifique periódicamente la integridad de las partes que componen el aparato, en particular el cable de alimentación: siempre que se encuentren anomalías, absténgase del uso y diríjase a personal técnico cualificado
- Para las operaciones de limpieza, no utilice esponjas abrasivas o detergentes agresivos: consulte el siguiente capítulo para las prescripciones completas
- Las operaciones de limpieza deben ser realizadas teniendo cuidado de desconectar el aparato de la alimentación: consulte el siguiente capítulo para las relativas prescripciones

- El aparato debe estar conectado a un sistema eléctrico que cumpla con las normativas. El sistema eléctrico debe poseer una potencia nominal igual o superior a la del aparato, y debe estar equipado con puesta a tierra
- Antes de conectar el enchufe del cable de alimentación a la toma de corriente, asegúrese de que el voltaje del propio sistema doméstico se corresponda con el indicado en el aparato
- No conecte el aparato con prolongaciones, regletas eléctricas, tomas múltiples, temporizadores, tomas controladas u otros dispositivos que puedan ponerlo en marcha de forma autónoma
- Siempre que el aparato no sea utilizado por un periodo de tiempo prolongado, es necesario desconectar el cable de alimentación de la toma de corriente: esta precaución prolonga su vida útil y contribuye a reducir su consumo energético
- No desconecte la alimentación tirando del cable: sujete firmemente el enchufe con una mano, apoye la otra mano al marco de la toma eléctrica y desconecte con un movimiento rápido y seco
- Antes de desconectar el aparato, verifique que se haya apagado y que no haya programas en ejecución, a menos que la desconexión no se produzca en situaciones de emergencia para comportamientos anormales como se muestra en el presente capítulo
- El aparato debe mantenerse fuera del alcance de los niños de edad inferior a los 8 años: asegúrese en todo caso de que no se utilice para jugar
- Siempre que el aparato sea utilizado por niños, incluso de edad superior a los 8 años, o personas con reducidas capacidades cognitivas, sensoriales o motrices, estas deben ser instruidas relativamente sobre los peligros derivados del uso incorrecto del aparato y se debe asegurar de que la información se haya recibido y comprendido correcta y completamente; de todos modos, se debe asegurar la supervisión adecuada
- No utilice el aparato cerca de acumulaciones o fuentes de líquidos, como tanques, bandejas, duchas, lavabos, otros sanitarios, grifos, tuberías, irrigadores, botellas, vasos de acumulación, vasos de expansión, cursos de agua, macetas de flores y similares; no coloque recipientes que contengan líquidos sobre el aparato; verifique que también el cable de alimentación o el enchufe eléctrico nunca estén sumergidos
- No hay razón para desarmar el aparato, ni siquiera después de su cesión; este está compuesto por partes que podrían ser ingeridas por niños o personas con reducidas capacidades cognitivas
- No proceda de manera independiente con ningún tipo reparación; en caso de avería, haga revisar el aparato por personal técnico cualificado
- El aparato no debe ser modificado en ningún caso en ninguna de sus partes: esta conducta constituye como norma una grave alteración del requisito de seguridad,

condición para la inmediata anulación de la garantía y no implica ningún incremento de rendimiento

- No someta el cable de alimentación a pliegues excesivos o estrangulamientos: si hubiera daños internos en el cable que no se advierten constituirían un grave peligro para la seguridad
- Coloque el aparato a una distancia adecuada de partes que podrían moverse autónomamente como cortinas, puertas batientes y ventanas, escotillas o similares, con el fin de evitar el contacto fortuito
- Coloque el aparato en una superficie plana y estable y verifique que no pueda moverse independientemente por gravedad o fuerzas externas
- Conserve el presente manual para eventuales referencias futuras

3. IDENTIFICACIÓN DE LAS PARTES



A = Tapa

C = Olla para cocción

E = Indicador de cocción en curso

G = Palanca de arranque

I = Conexión de alimentación

B = Sartén para cocción al vapor

D = Cuerpo del aparato

F = Indicador «Keep Warm»

H = Interruptor de encendido

4. PUESTA EN SERVICIO Y PRIMERA PUESTA EN MARCHA

Antes de proceder con el primer uso, se requieren algunas operaciones preliminares. Proceda de la siguiente manera:

- Desembale el aparato y verifique la integridad y exhaustividad del suministro, como se indica en el presente capítulo

- Conserve el embalaje durante 15 días, con el fin de volver a ponerlo en caso de necesidad de restitución al revendedor; al transcurrir este período, elimínelo respetando las prescripciones sobre la separación de los materiales que figuran en el envase
- Lea totalmente el presente manual, con particular atención a las prescripciones para su uso seguro
- Retire con atención todos los eventuales materiales de fijación de las partes, incluso internas
- Remueva completamente eventuales pegatinas presentes en las superficies del aparato
- Posicione el aparato en una superficie plana y estable, teniendo cuidado de reservar 10 cm de espacio en todos los lados, en la parte trasera y sobre el aparato, para favorecer la circulación necesaria del aire
- Consulte el cap. 2 para más detalles y prescripciones sobre el posicionamiento e instalación del aparato
- Lave todos los accesorios en agua tibia con detergente normal para la vajilla; enjuague adecuadamente y espere el secado completo antes de seguir adelante
- Conecte el enchufe eléctrico a una toma de pared provista con interruptor regular diferencial aguas arriba
- Verifique que el cable no entre en contacto con partes calientes y que no esté sometido a excesivos pliegues o estrangulamientos
- Introduzca la olla de cocción en el aparato, tratando de respetar la verticalidad de la compenetración, para facilitar la operación
- Introduzca 500 ml de agua en la olla de cocción y cubra con la tapa
- Pulse la palanca de activación y espere unos 2 minutos
- Compruebe que el vapor se deposite en la tapa
- Apague el aparato y espere el enfriamiento del agua
- Tire el agua

Si las operaciones descritas anteriormente se han llevado a cabo en la secuencia indicada, el aparato está listo para ser utilizado normalmente; si uno o más puntos no han dado el resultado esperado, comuníquese con el distribuidor para una verificación del aparato.

5. USO DEL APARATO

La operación de cocción requiere que el arroz se coloque dentro de la olla de cocción, mezclado con una cantidad adecuada de agua, que se lleva a ebullición, causando la cocción del arroz. Al final de la cocción, el aparato es capaz de suspender espontáneamente el proceso de calentamiento, activando la función de mantenimiento («keep warm»), que mantiene el arroz en temperatura sin que se cocine más. También es posible, gracias al accesorio correspondiente, utilizar el aparato para la cocción al vapor de diferentes alimentos. Es importante considerar que:

- El volumen del arroz aumenta aproximadamente triplicándose durante la cocción
- Los residuos de salvado y almidón le dan un olor desagradable al arroz cocido
- Para eliminar estos residuos, es necesario lavar cuidadosamente el arroz en agua tibia antes de proceder a la cocción
- El lavado del arroz podría afectar a sus propiedades organolépticas, provocando la pérdida de vitaminas y nutrientes
- Si se mantiene caliente durante más de doce horas con la función «keep warm», el arroz podría tener un mal olor
- La función «keep warm» debe utilizarse solo por el tiempo necesario para el consumo del arroz

LA PREPARACIÓN DEL ARROZ EN LA OLLA PARA COCCIÓN:

El arroz se debe introducir en la olla de cocción primero y solo después se debe introducir una cantidad de agua proporcional a la cantidad de arroz; las cantidades de arroz y agua se determinan por el medidor suministrado en dotación, de acuerdo con la siguiente tabla:

Medidores de arroz crudo	Medidores de agua	Peso arroz crudo	Peso total cocido
2	De 2 a 2 ½	160 g	420 g aprox.
4	De 4 a 4 ½	320 g	840 g aprox.
6	De 6 a 6 ½	480 g	1,26 kg aprox.
8	De 8 a 8 ½	640 g	1,68 kg aprox.
10	De 10 a 10 ½	800 g	2,1 kg aprox.

El rendimiento del arroz puede variar considerablemente en función de la calidad del mismo: el peso descrito anteriormente se refiere al Carnaroli, mientras que, por ejemplo, el Basmati tiene un rendimiento significativamente inferior.

LA COCCIÓN:

- Coloque el cuerpo del aparato en una superficie estable, lisa y plana, a poca distancia de la toma de corriente
- Introduzca a fondo la olla de cocción, como se ha preparado previamente, en el cuerpo del aparato introduciéndola de arriba hacia abajo
- Para facilitar la entrada, balancee ligeramente la olla a la derecha e izquierda, para reducir la fricción entre las superficies: una inserción incorrecta impide el funcionamiento del aparato
- Tape la olla de cocción con la tapa suministrada en dotación
- Solo en este punto, conecte el cable de alimentación al conector trasero del aparato y a la toma de corriente
- Mueva el interruptor de encendido a la posición encendido
- Pulse la palanca de arranque situada en la parte delantera del aparato: la cocción se activa como indica el indicador de color rojo «Cooking»
- Cuando el arroz está listo, la palanca de arranque se dispara hacia arriba, emitiendo un sonido característico.
- A partir de ese momento y hasta que se apague el aparato, se activa la función «keep warm», indicada por el indicador de color naranja
- Espere de 6 a 8 minutos a que el arroz cocido tome una temperatura compatible con el consumo alimentario
- Es posible retirar la tapa y extraer el arroz del aparato utilizando la cuchara suministrada en dotación.

LA COCCIÓN A VAPOR

- Coloque los alimentos que se desee cocinar dentro de la sartén para cocción al vapor, privilegiando la distribución sobre la superficie, evitando, si es posible, superponer varias capas de alimentos
- Llene la olla de cocción con una cantidad de agua adecuada para la cantidad de alimento que se desea cocinar, su grado de hidratación y la duración de la cocción. En cualquier caso, no exceda los 1,8 litros
- Introduzca a fondo la olla de cocción, como se ha preparado previamente, en el cuerpo del aparato introduciéndola de arriba hacia abajo
- Superponga la sartén para cocción al vapor a la olla para cocción, apoyándola sobre la ranura presente a lo largo del perímetro
- Tape la sartén para cocción al vapor con la tapa suministrada en dotación
- Solo en este punto, conecte el cable de alimentación al conector trasero del aparato y a la toma de corriente
- Mueva el interruptor de encendido a la posición encendido

- Pulse la palanca de arranque situada en la parte delantera del aparato: la cocción se activa como indica el indicador de color rojo «Cooking»
- La palanca de inicio se disparará hacia arriba, interrumpiendo el proceso de cocción, solo ante el inminente agotamiento del agua, por lo tanto, el progreso de la cocción debe verificarse visual y periódicamente
- Una vez alcanzado el nivel de cocción deseado, apague el aparato y proceda a retirar los alimentos cocidos

6. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

El producto no necesita mantenimiento, entendido como sustitución de partes consumibles o revisiones programadas, como norma es suficiente proceder con la limpieza puntual de las partes y los accesorios mediante jabón para vajillas aplicado con una esponja y un adecuado enjuague. Cada operación de limpieza debe realizarse estrictamente con cable de alimentación desconectado y las partes completamente enfriadas. Antes de proceder a la reconexión, es necesario asegurarse de que todas las partes estén completamente secas. En cambio, el aparato debe tratarse con un paño humedecido. Es importante proceder a la eliminación de los granos de arroz depositados en las superficies del aparato, especialmente si son internos, ya que en usos posteriores podrían causar mal olor. Evite en todo caso detergentes agresivos, esponjas abrasivas, lana de acero u otros detergentes químicos: los productos específicos para la limpieza del horno no deben ser utilizados para limpiar el interior del aparato ni ser nebulizados sobre las partes eléctricas. Si algún material alimentario entra en contacto con las partes eléctricas, espere a que se enfríe completamente y retírelo con extrema delicadeza utilizando un cepillo de cerdas suaves.

7. DATOS TÉCNICOS

Tensión de alimentación	: 220 – 240 V AC 50/60 Hz
Potencia máxima	: 650 – 750 watts
Capacidad de la olla de cocción	: 1,8 litros
Dimensiones externas (L x A x P)	: 31,4 x 25,6 x 26,7 cm
Peso	: 2,2 kg

8. CONFORMIDAD DEL PRODUCTO

El productor Melchioni Spa declara que el producto Freidora Mod. LOTO (cod. 118320102) cumple con la Directiva 2014/30/UE del Parlamento Europeo y del

Consejo, de 26 de febrero de 2014, sobre la armonización de las legislaciones de los Estados miembros en materia de compatibilidad electromagnética.

El productor Melchioni Spa declara que el producto Freidora Mod. LOTO (cod. 118320102) cumple con la Directiva 2014/35/UE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 26 de febrero de 2014, sobre la armonización de las legislaciones de los Estados miembros en materia de comercialización de material eléctrico destinado a utilizarse con determinados límites de tensión.

El productor Melchioni Spa declara que el producto Freidora Mod. LOTO (cod. 118320102) cumple con la Directiva 2009/125/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de octubre de 2009, por la que se instaura un marco para el establecimiento de requisitos de diseño ecológico aplicables a los productos relacionados con la energía.

El productor Melchioni Spa declara que el producto Freidora Mod. LOTO (cod. 118320102) cumple con la Directiva 2011/65/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 8 de junio de 2011 y posterior Directiva Delegada de la Comisión 2015/863, sobre restricciones a la utilización de determinadas sustancias peligrosas en aparatos eléctricos y electrónicos.

De conformidad con la Directiva 2012/19/UE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 4 de julio de 2012, sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (WEEE), la presencia del símbolo del contenedor tachado indica que este aparato no debe considerarse un residuo urbano: por lo tanto, su eliminación debe



realizarse por recolección separada. La eliminación de forma no separada puede constituir un daño potencial para el medio ambiente y la salud. Este producto se puede devolver al distribuidor al comprar un nuevo dispositivo. La eliminación inadecuada del aparato constituye una conducta indebida y está sujeta a sanciones por parte de la Autoridad de Seguridad Pública. Para más información, contactar con la administración local responsable de asuntos ambientales.

9. LA GARANTÍA DEL PRODUCTO

Melchioni Spa, con sede en Milán (Italia), a través de Colletta 37, reconoce una garantía convencional sobre el producto por un período de dos años a partir de la fecha de la primera compra por parte del consumidor. Esta garantía no afecta la

validez de la legislación vigente sobre bienes de consumo (Decreto Legislativo 6 de septiembre de 2005 n. 206 art. 128 y siguientes), de los cuales el consumidor sigue siendo el propietario. Esta garantía se aplica a todo el territorio de la Unión Europea. Los componentes o piezas que se encuentren defectuosos por causas determinadas de fabricación serán reparados o reemplazados sin cargo a través del distribuidor, durante el período de garantía anterior. Melchioni Spa se reserva el derecho a realizar un reemplazo completo del dispositivo, si la reparación es imposible o excesivamente costosa, por otro dispositivo de características similares (Decreto Legislativo 6 de septiembre de 2005 no. 206 art. 130) durante el período de garantía. En este caso, la validez de la garantía sigue siendo la de la compra original: el servicio proporcionado bajo garantía no extiende el período de garantía.

En cualquier caso, este aparato no se considerará defectuoso en cuanto a materiales o fabricación en caso de ser adaptado, cambiado o ajustado, con el fin de cumplir con las normas técnicas y / o de seguridad nacionales o locales, vigentes en un país distinto al cuál fue originalmente diseñado y fabricado. Este aparato ha sido diseñado y fabricado únicamente para uso doméstico: cualquier otro uso invalidará los beneficios de la garantía.

La garantía no cubre:

- piezas sujetas a desgaste o roturas, ni aquellas piezas que requieran reemplazo y / o mantenimiento periódicos
- uso profesional del producto
- mal funcionamiento o cualquier defecto debido a una instalación, configuración, software / BIOS / actualización de firmware incorrectos no realizados por Melchioni Spa autorizado.
- reparaciones o intervenciones realizadas por personas no autorizadas por Melchioni Spa manipulación de componentes de ensamblaje o, en su caso, del software
- defectos causados por caída o transporte, rayos, fluctuaciones de voltaje, infiltración de líquido, apertura del aparato, mal tiempo, incendio, disturbios públicos, ventilación inadecuada o suministro eléctrico incorrecto
- cualquier accesorio, por ejemplo: cajas, bolsas, baterías, etc. utilizados con este producto
- intervenciones domiciliarias para controles de conveniencia o presuntos defectos

El reconocimiento de la garantía por parte de Melchioni Spa está sujeto a la presentación de un documento fiscal que acredite la fecha real de compra. El mismo no debe mostrar alteraciones o eliminaciones, en presencia de las cuales Melchioni Spa se reserva el derecho a rechazar la prestación del tratamiento en garantía.

La garantía no será reconocida si el número de serie o modelo del aparato es inexistente, desgastado o modificado.

Esta garantía no incluye ningún derecho a compensación por daños directos o indirectos, de cualquier naturaleza, a personas o cosas, causados por cualquier ineficiencia del aparato. Las ampliaciones, promesas o servicios en este sentido, asegurados por el minorista, correrán a cargo de este último.

1. NOTE D'INTRODUCTION

Melchioni S.p.a., propriétaire de la marque Melchioni Family, vous remercie pour l'achat de cet appareil. Il représente le résultat d'une sélection attentive des caractéristiques et d'un travail méticuleux de perfectionnement des détails, dans le but d'offrir une solution complète, polyvalente, fiable et performante tant pour l'utilisateur occasionnel que pour celui plus exigeant.

Ce manuel contient des informations importantes pour l'utilisation correcte et en toute sécurité de l'appareil. Il est essentiel de lire et de comprendre son contenu avant d'effectuer toute opération, afin d'obtenir les meilleures performances de l'appareil. Conserver ce manuel même après l'avoir lu, il pourrait vous être utile pour vous y référer à l'avenir.

L'équipe de Melchioni Family est à votre disposition pour tout conseil, indication et suggestion.

2. INFORMATIONS IMPORTANTES POUR UNE UTILISATION CORRECTE ET EN TOUTE SÉCURITÉ DE L'APPAREIL

Les instructions suivantes doivent être lues, comprises et respectées avant la mise en marche de l'appareil. Elles sont particulièrement utiles pour la sûreté, l'intégrité physique et la sécurité de l'opérateur et des personnes environnantes, et fournissent des informations précieuses pour prévenir les pannes et les dysfonctionnements, pour prolonger la durée de vie utile, pour réduire la consommation d'énergie et pour favoriser la protection de l'environnement.

- L'appareil est conçu pour un usage domestique et non intensif. Toute utilisation professionnelle compromet l'exigence de sécurité et entraîne l'inapplicabilité de la garantie.
- L'appareil est destiné à être utilisé à l'intérieur et à l'abri des intempéries : l'utilisation en plein air compromet l'exigence de sécurité et constitue un danger potentiel pour la sécurité de l'opérateur et des personnes environnantes.
- L'appareil ne doit pas être utilisé s'il présente des déformations, des renflements, des fissures dans le boîtier, des pièces manquantes et d'autres anomalies structurelles.

Si ces conditions se présentent, débrancher l'alimentation électrique et contacter du personnel technique qualifié.

- L'appareil ne doit pas être utilisé s'il émet des bruits inhabituels, de mauvaises odeurs, de la fumée, des vapeurs ou tout autre type d'exhalaison non liée à la cuisson en cours. Si ces conditions se présentent, débrancher l'alimentation électrique et contacter du personnel technique qualifié.

- Une légère fumée et une légère odeur de brûlé peuvent se dégager lors de la première utilisation : cette situation est normale et ne constitue pas une condition de panne ou de danger, sauf si elle persiste au-delà des premières minutes d'utilisation.

- L'appareil ne doit pas être rangé ou utilisé dans des environnements excessivement humides ou poussiéreux, en présence d'atmosphères saturées de gaz, de fumées, de températures excessives ou trop basses ou sous rayonnement solaire direct.

- L'appareil ne doit pas être utilisé dans des atmosphères explosives, à proximité de matériaux explosifs, combustibles, détonants ou inflammables (par ex. pompes à essence, bouteilles de gaz, etc.) ; une telle utilisation nuit gravement à la sécurité de l'opérateur et des personnes autour et peut provoquer des incendies ou des explosions.

- Veiller à ce que chaque partie de l'appareil, en particulier le câble, soit placée à une certaine distance des sources de chaleur (par ex. des cuisinières électriques ou à gaz), aussi bien pendant l'utilisation que lors des moments d'inutilisation.

- **Au démarrage et pendant l'utilisation, l'appareil doit être surveillé en permanence : ne pas utiliser l'appareil en l'absence d'opérateurs ou de personnes pouvant vérifier en permanence son bon fonctionnement**

- Pendant l'utilisation, l'appareil doit être placé à une distance minimale de 10 cm de chaque côté des objets environnants : cette précaution permet d'éviter la surchauffe des pièces et d'améliorer les performances.

- Durant le fonctionnement, les pièces peuvent atteindre des températures élevées, qui peuvent provoquer des lésions et des blessures si elles ne sont pas correctement manipulées.

- Seuls des aliments peuvent être déposés dans le cuiseur et dans les accessoires : éviter formellement de démarrer l'appareil si du matériel non alimentaire se trouve dans ce cuiseur.

- Utiliser uniquement les accessoires originaux fournis ; l'utilisation d'accessoires non originaux peut constituer un risque d'endommagement de l'appareil, ainsi qu'un danger potentiel pour la santé.

- Ne pas faire fonctionner à vide ; ne pas laisser l'appareil allumé avec le cuiseur inséré sans présence d'aliments

- Ne pas utiliser l'appareil pour des aliments qui ne soient pas du riz

- Faire très attention à ne pas toucher de partie de l'appareil pendant son fonctionnement ou dans les minutes qui suivent : elles peuvent atteindre des températures pouvant provoquer des brûlures et des lésions physiques ; le cuiseur doit être manipulé à l'aide d'un gant de cuisine ou de maniques spéciales
- Assurer une période d'arrêt d'au moins 30 minutes après 30 minutes d'utilisation de l'appareil
- Faire attention aux échappements soudains de vapeur incandescente au moment de l'ouverture du couvercle
- Ne pas surcharger le cuiseur et faire particulièrement attention à ce que les aliments ne débordent pas
- Ne pas introduire d'ustensile de cuisine dans le cuiseur, mais utiliser exclusivement les accessoires originaux fournis
- Ne pas laver les parties et les accessoires au lave-vaisselle
- Ne pas introduire d'objets en plastique ou autre matériau dans l'appareil en marche qui pourraient se déformer, fondre ou dégager des substances sous l'effet de la chaleur
- Éviter de toucher les parties structurales même externes pendant le fonctionnement, car certaines d'entre elles peuvent atteindre des températures élevées : les poignées du cuiseur doivent être manipulées à l'aide de maniques prévues à cet effet ; le bouton d'activation est généralement sécurisé
- Ne pas obstruer les prises d'air ou les conduites d'évacuation de l'air : un tel comportement crée des situations potentiellement dangereuses et réduit considérablement les performances de l'appareil
- Vérifier régulièrement la propreté des fentes d'aération inférieures : en cas d'accumulation de poussière ou de saleté, se référer au chapitre suivant pour le nettoyage
- Ne pas recouvrir l'appareil d'un matériau réfléchissant la chaleur (par ex. l'aluminium) ; cela provoquerait une surchauffe de l'appareil, pouvant créer des défaillances et un danger pour l'opérateur ou les personnes présentes autour
- Avant de le ranger, contrôler que toutes les parties de l'appareil aient suffisamment refroidies : pour faciliter cette opération, retirer le couvercle pendant quelques minutes après l'utilisation
- Ne pas utiliser l'appareil si une ou plusieurs des pièces énumérées dans le chapitre suivant sont manquantes ou endommagées : contacter le revendeur pour les réparer
- Si le cuiseur a été retiré de l'appareil, s'assurer qu'il soit bien éteint
- Vérifier périodiquement l'intégrité des pièces qui composent l'appareil, en particulier le câble d'alimentation : en cas d'anomalie, ne pas utiliser l'appareil et s'adresser à du personnel technique qualifié
- Pour les opérations de nettoyage, ne pas utiliser d'éponges abrasives ni de détergents agressifs : se référer au chapitre suivant pour des instructions complètes.

- Les opérations de nettoyage doivent être effectuées en prenant soin de débrancher l'appareil de l'alimentation électrique : se référer au chapitre suivant pour les instructions correspondantes.
- L'appareil doit être raccordé à un système électrique conforme. Le système électrique doit avoir une puissance nominale égale ou supérieure à celle de l'appareil et doit être doté d'une mise à la terre.
- Avant de brancher la fiche du câble d'alimentation à la prise de courant, s'assurer que la tension du système domestique correspond à la tension indiquée sur l'appareil.
- Ne pas brancher l'appareil sur des rallonges, des multiprises, des blocs multiprises, des minuteries, des prises commandées ou d'autres dispositifs qui peuvent le démarrer de manière autonome.
- Si l'appareil n'est pas utilisé pendant une période prolongée, il est conseillé de débrancher le cordon d'alimentation de la prise de courant : cela prolongera la durée de vie de l'appareil et contribuera à réduire la consommation d'énergie.
- Ne pas débrancher l'appareil en tirant sur le câble : saisir fermement la fiche d'une main, placer l'autre main sur le cadre de la prise électrique et la débrancher d'un geste vif et rapide.
- Avant de débrancher l'appareil, vérifier qu'il soit éteint et qu'aucun programme ne soit en exécution, à moins que le débranchement ait lieu dans une situation d'urgence due à des événements anormaux tels que décrits dans ce chapitre.
- L'appareil doit être tenu hors de portée des enfants de moins de 8 ans ; dans tous les cas, veiller à ce qu'il ne soit pas utilisé pour jouer.
- Si l'appareil est utilisé par des enfants de plus de 8 ans ou par des personnes dont les capacités cognitives, sensorielles ou motrices sont réduites, il est nécessaire d'informer ces personnes sur les dangers découlant d'une utilisation incorrecte de l'appareil et de s'assurer que les informations aient été correctement et entièrement comprises ; une surveillance adéquate doit être toutefois garantie.
- Ne pas utiliser l'appareil à proximité d'accumulations ou de sources de liquides, telles que réservoirs, baignoires, douches, éviers, autres installations sanitaires, robinets, tuyaux, arroseurs, bouteilles, vases d'accumulation, vases d'expansion, cours d'eau, pots de fleurs et autres ; ne pas placer de récipients contenant des liquides au-dessus de l'appareil ; veiller à ce que le câble d'alimentation ou la fiche électrique ne soient jamais immergés.
- Il n'y a aucune raison de démonter l'appareil, même après sa mise hors service ; celui-ci est constitué de pièces qui pourraient être avalées par des enfants ou des personnes ayant des capacités cognitives réduites.
- Ne pas effectuer de réparation soi-même ; en cas de panne, faire contrôler l'appareil par un technicien qualifié.

- L'appareil ne doit en aucun cas être modifié dans l'une ou l'autre de ses parties : un tel comportement constitue généralement une atteinte grave à l'exigence de sécurité, une condition d'annulation immédiate de la garantie et n'entraîne aucune augmentation des performances.
- Ne pas soumettre le cordon d'alimentation à des pliures excessives ou à des étranglements : toute fissure interne du cordon non détectable constitue un grave danger pour la sécurité.
- Placer l'appareil à une certaine distance d'éléments mobiles tels que les rideaux, les châssis de portes et de fenêtres, les trappes ou autres, afin d'éviter tout contact accidentel.
- Placer l'appareil sur une surface plane et stable et vérifier qu'il ne puisse pas bouger sous l'effet de la gravité ou de forces extérieures
- Conserver le présent manuel pour toute référence future.

3. IDENTIFICATION DES PIÈCES



A = Couvercle

C = Cuiseur

E = Voyant de cuisson en cours

G = Levier de démarrage

I = Connexion d'alimentation

B = Cuiseur vapeur

D = Structure de l'appareil

F = Voyant « Keep Warm »

H = Interrupteur d'allumage

4. MISE EN SERVICE ET PREMIER DÉMARRAGE

Avant de procéder à la première utilisation, certaines opérations préliminaires sont nécessaires. Procéder comme suit :

- Déballez l'appareil et vérifiez le bon état et l'intégralité de l'équipement, comme indiqué au chapitre précédent.
- Conserver l'emballage pendant 15 jours, afin de le remballer en cas de restitution au revendeur ; après cette période, l'emballage doit être éliminé conformément aux instructions de tri sélectif des matériaux imprimées dessus.
- Lire ce manuel dans son intégralité, en prêtant une attention particulière aux instructions pour une utilisation en toute sécurité.
- Retirer soigneusement le matériel de fixation éventuel des pièces, y compris les pièces internes.
- Retirer complètement tous les adhésifs éventuellement présents à la surface de l'appareil.
- Positionner l'appareil sur une surface plane et stable, en veillant à réserver un espace de 10 cm de chaque côté, à l'arrière et au-dessus de l'appareil afin de faciliter la circulation de l'air.
- Se référer au chapitre 2 pour plus de détails et d'autres instructions sur le positionnement et l'installation de l'appareil.
- Laver tous les accessoires à l'eau tiède avec du liquide vaisselle normal ; rincer correctement et attendre qu'ils soient complètement secs avant de les réutiliser.
- Brancher la fiche électrique dans une prise murale dotée d'un disjoncteur différentiel conforme en amont.
- Veiller à ce que le câble n'entre pas en contact avec des pièces chaudes et qu'il ne soit pas soumis à des pliures excessives ou à des étranglements.
- Insérer le cuiseur dans l'appareil en veillant à respecter la verticalité lors de l'insertion afin de faciliter l'opération
- Introduire 500 ml d'eau dans le cuiseur et couvrir avec le couvercle
- Appuyer sur le levier d'activation et attendre environ 2 minutes
- Vérifier que de la vapeur se dépose sur le couvercle
- Éteindre l'appareil et attendre que l'eau refroidisse
- Jeter l'eau

Si les opérations décrites ci-dessus ont été effectuées dans l'ordre indiqué, l'appareil est prêt à être utilisé normalement ; si un ou plusieurs points n'ont pas donné le résultat attendu, veuillez contacter le revendeur pour une vérification de l'appareil.

5. UTILISATION DE L'APPAREIL

L'opération de cuisson prévoit que le riz soit disposé à l'intérieur du cuiseur, mélangé à une quantité adéquate d'eau, qui est portée à ébullition, provoquant ainsi la cuisson du riz. À la fin de la cuisson, l'appareil est en mesure d'arrêter spontanément le processus de chauffage, en activant la fonction de maintien au chaud (keep warm), qui permet de conserver le riz à température sans poursuivre sa cuisson. De plus, grâce à l'accessoire prévu, il est possible d'utiliser l'appareil pour la cuisson à la vapeur d'aliments différents. Il est important de tenir compte que :

- Le volume de riz augmente quasiment en triplant durant la cuisson
- Les résidus de son et d'amidon confèrent une odeur désagréable au riz cuit
- Pour retirer ces résidus, laver soigneusement le riz sous l'eau tiède avant de le cuire
- Rincer le riz pourrait altérer ses propriétés organoleptiques, entraînant la perte de vitamines et de nutriments
- Si le riz est maintenu au chaud pendant plus de douze heures avec la fonction « keep warm », il pourrait dégager une mauvaise odeur
- La fonction « keep warm » devrait être utilisée seulement le temps nécessaire à la consommation du riz

LA PRÉPARATION DU RIZ DANS LE CUISEUR :

Le riz doit être inséré en premier dans le cuiseur, suivi d'une quantité d'eau proportionnelle à la quantité de riz ; les quantités de riz et d'eau sont déterminées à l'aide de la mesure fournie, conformément au tableau suivant :

Mesures de riz cru	Mesures d'eau	Poids riz cru	Poids total cuit
2	De 2 à 2 et ½	160 g	420 g environ
4	De 4 à 4 et ½	320 g	840 g environ
6	De 6 à 6 et ½	480 g	1,26 kg environ
8	De 8 à 8 et ½	640 g	1,68 Kg environ
10	De 10 à 10 et ½	800 g	2,1 Kg environ

Le rendement du riz peut varier considérablement en fonction de sa qualité : le poids mentionné précédemment fait référence au riz Carnaroli, tandis que, par exemple, le Basmati a un rendement sensiblement inférieur.

LA CUISSON :

- Poser l'appareil sur une surface stable, lisse et plate, près de la prise de courant
- Insérer à fond le cuiseur tel que préparé précédemment, dans la structure de l'appareil en le faisant descendre de haut en bas

- Pour faciliter son introduction, faire osciller légèrement le cuiseur de droite à gauche pour réduire le frottement entre les surfaces : une insertion incorrecte empêche le fonctionnement de l'appareil
- Couvrir le cuiseur avec le couvercle fourni
- À ce moment-là, brancher le câble d'alimentation à la prise située à l'arrière de l'appareil et à la prise de courant
- Mettre l'interrupteur d'allumage en position allumé
- Appuyer sur le levier de démarrage placé à l'avant de l'appareil : la cuisson s'active comme indiqué par le voyant de couleur rouge « Cooking »
- Quand le riz est prêt, le levier de démarrage se déclenche vers le haut en émettant un son caractéristique.
- La fonction « keep warm » indiquée par le voyant de couleur orange s'active à partir de cet instant et jusqu'à l'arrêt de l'appareil
- Attendre 6 à 8 minutes que le riz cuisiné atteigne une température compatible avec sa consommation alimentaire
- Il est possible de retirer le couvercle et de prélever le riz de l'appareil en utilisant la cuillère fournie.

LA CUISSON À LA VAPEUR

- Placer les aliments à cuire dans le cuiseur vapeur en les distribuant bien sur toute la surface et en évitant si possible de superposer plusieurs couches d'aliments
- Remplir le cuiseur avec une quantité d'eau qui tient compte de la quantité d'aliment à cuire, de son niveau d'hydratation et de la durée de cuisson. Dans tous les cas, ne jamais dépasser 1,8 litres
- Insérer à fond le cuiseur tel que préparé précédemment dans la structure de l'appareil en le faisant descendre de haut en bas
- Superposer le cuiseur vapeur sur le cuiseur en le posant sur la rainure présente le long de son périmètre
- Couvrir le cuiseur vapeur avec le couvercle fourni
- À ce moment-là, brancher le câble d'alimentation à la prise située à l'arrière de l'appareil et à la prise de courant
- Mettre l'interrupteur d'allumage en position allumé
- Appuyer sur le levier de démarrage placé à l'avant de l'appareil : la cuisson s'active comme indiqué par le voyant de couleur rouge « Cooking »
- Le levier de démarrage se déclenchera vers le haut, interrompant le processus de cuisson, seulement à l'approche de l'épuisement de l'eau. Par conséquent, l'avancement de la cuisson doit être vérifié visuellement et périodiquement

- Une fois le niveau de cuisson souhaité atteint, éteindre l'appareil et prendre les aliments cuits

6. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Le produit ne nécessite pas d'entretien, entendu comme remplacement des pièces consommables ou comme révisions programmées ; en règle générale, il suffit de nettoyer régulièrement les pièces et les accessoires avec du liquide vaisselle commun appliqué à l'aide d'une éponge et de rincer adéquatement. L'intervention de nettoyage doit obligatoirement être effectuée avec le câble d'alimentation débranché et les parties de l'appareil complètement refroidies. Avant de rebrancher l'appareil, contrôler que toutes les parties soient complètement sèches. L'appareil doit être nettoyé avec un chiffon imbibé. Il est important de retirer les grains de riz qui se déposent sur les surfaces de l'appareil, spécialement à l'intérieur étant donné qu'ils pourraient générer une mauvaise odeur lors des utilisations successives. Dans tous les cas, éviter les détergents agressifs, les éponges abrasives, la laine de fer ou d'autres nettoyeurs chimiques : les produits spécifiques pour le nettoyage du four ne doivent pas être utilisés pour nettoyer l'intérieur de l'appareil et ne doivent pas être vaporisés sur les parties électriques. Si des aliments entrent en contact avec les parties électriques, attendre leur refroidissement complet pour les retirer très délicatement à l'aide d'une brosse à dents à poils souples.

7. DONNÉES TECHNIQUES

Tension d'alimentation	: 220 – 240 V AC 50/60 Hz
Puissance maximale	: 650 – 750 Watt
Capacité cuiseur	: 1,8 litres
Dimensions extérieures (L x H x P)	: 31,4 x 25,6 x 26,7 cm
Poids	: 2,2 Kg

8. CONFORMITÉ DES PRODUITS

Le producteur Melchioni Spa déclare que le produit Cuiseur à riz électrique Mod. LOTO (cod. 118320102) est conforme à la Directive 2014/30/UE du Parlement Européen et du Conseil, du 26 février 2014, relative à l'harmonisation des législations des États membres concernant la compatibilité Électromagnétique.

Le producteur Melchioni Spa déclare que le produit Cuiseur à riz électrique Mod. LOTO (cod. 118320102) est conforme à la Directive 2014/35/UE du Parlement

Européen et du Conseil, du 26 février 2014, relative à l'harmonisation des législations des États membres concernant la mise à disposition sur le marché du matériel électrique destiné à être employé dans certaines limites de tension.

Le producteur Melchioni Spa déclare que le produit Cuiseur à riz électrique Mod. LOTO (cod. 118320102) est conforme à la Directive 2009/125/CE du Parlement Européen et du Conseil, du 21 octobre 2009, établissant un cadre pour la fixation d'exigences en matière d'écoconception applicables aux produits liés à l'énergie.

Le producteur Melchioni Spa déclare que le produit Cuiseur à riz électrique Mod. LOTO (cod. 118320102) est conforme à la Directive 2011/65/UE du Parlement Européen et du Conseil, du 8 juin 2011 et directive déléguée 2015/863 ultérieure de la Commission, relative à la limitation de l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques.

Conformément à la directive 2012/19/UE du Parlement Européen et du Conseil, du 4 juillet 2012, relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE), la présence du symbole de la poubelle barrée indique que cet appareil ne doit pas être considéré comme un déchet urbain: sa mise au rebut doit



donc être effectuée par une collecte séparée. L'élimination de manière non séparée peut constituer un danger potentiel pour l'environnement et la santé. Ce produit peut être retourné au distributeur lors de l'achat d'un nouvel appareil. Une élimination inappropriée de l'appareil constitue une faute et est passible de sanctions de la part de l'autorité de sécurité publique. Pour plus d'informations, contactez l'administration locale responsable des questions environnementales.

9. GARANTIE DU PRODUIT

Melchioni Spa, basée à Milan (Italie), via Colletta 37, reconnaît une garantie conventionnelle sur le produit pour une période de deux ans à compter de la date du premier achat par le consommateur. Cette garantie n'affecte pas la validité de la législation en vigueur concernant les biens de consommation (décret législatif 6 septembre 2005 n. 206 art. 128 et suivants), dont le consommateur reste propriétaire. Cette garantie s'applique à l'ensemble du territoire de l'Union européenne.

Les composants ou pièces jugés défectueux pour des raisons de fabrication avérées seront réparés ou remplacés gratuitement par le concessionnaire, pendant la période de garantie ci-dessus. Melchioni Spa se réserve le droit de procéder à un remplacement complet de l'appareil, si la réparabilité est impossible ou excessivement onéreuse, par un autre appareil présentant des caractéristiques similaires (décret législatif 6 septembre 2005 n ° 206 art. 130) pendant la période de garantie. Dans ce cas, la validité de la garantie reste celle de l'achat d'origine: le service fourni sous garantie ne prolonge pas la période de garantie.

Dans tous les cas, cet appareil ne sera pas considéré comme défectueux en termes de matériaux ou de fabrication s'il était adapté, changé ou ajusté, afin de se conformer aux normes de sécurité et / ou techniques nationales ou locales, en vigueur dans un pays autre que celui de dont il est a été conçu et fabriqué à l'origine. Cet appareil a été conçu et fabriqué pour un usage domestique uniquement: toute autre utilisation invalidera les avantages de la garantie.

La garantie ne couvre pas:

- les pièces sujettes à l'usure ou à la déchirure, ni les pièces nécessitant un remplacement et / ou un entretien périodiques
- utilisation professionnelle du produit
- des dysfonctionnements ou des défauts dus à une installation, une configuration, une mise à jour logicielle / BIOS / micrologicielle incorrecte non effectuée par Melchioni Spa
- les réparations ou interventions effectuées par des personnes non autorisées par Melchioni Spa
- manipulation des composants d'assemblage ou, le cas échéant, du logiciel
- défauts dus à une chute ou au transport, à la foudre, aux fluctuations de tension, à l'infiltration de liquide, à l'ouverture de l'appareil, aux intempéries, au feu, aux troubles publics, à une ventilation inadéquate ou à une alimentation électrique incorrecte
- tous les accessoires, par exemple: boîtes, sacs, piles, etc. utilisés avec ce produit
- interventions à domicile pour des contrôles de commodité ou des défauts présumés

La reconnaissance de la garantie par Melchioni Spa est soumis à la présentation d'un document fiscal qui prouve la date réelle d'achat. Le même ne doit montrer aucune altération ou suppression, en présence de laquelle Melchioni Spa se réserve le droit de refuser la fourniture d'un traitement sous garantie.

La garantie ne sera pas reconnue si le numéro de série ou le modèle de l'appareil est inexistant, abrasé ou modifié.

Cette garantie n'inclut aucun droit à une indemnisation pour les dommages directs ou indirects, de quelque nature que ce soit, aux personnes ou aux choses, causés par une inefficacité de l'appareil. Toutes extensions, promesses ou prestations à cet égard, assurées par le revendeur, seront à la charge de ce dernier.

1. EINLEITENDE ANMERKUNG

Melchioni S.p.a., Eigentümer der Marke Melchioni Family, möchte Ihnen für den Kauf dieses Geräts danken. Es ist das Ergebnis einer sorgfältigen Auswahl von Funktionen und einer akribischen Feinabstimmung von Details, mit dem Ziel, eine komplette, vielseitige, zuverlässige und leistungsstarke Lösung sowohl für den gelegentlichen als auch für den anspruchsvollen Benutzer anzubieten.

Dieses Handbuch enthält wichtige Informationen, sowohl für die korrekte Verwendung des Geräts als auch für seinen sicheren Betrieb. Es ist wichtig, dass Sie den Inhalt lesen und verstehen, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, um die bestmögliche Leistung zu erzielen. Bewahren Sie dieses Handbuch auch nach der Lektüre auf, da Sie es vielleicht in Zukunft noch benötigen werden.

Das Team der Melchioni Family steht Ihnen für Ratschläge, Hinweise und Anregungen gerne zur Verfügung.

2. WICHTIGE INFORMATIONEN FÜR DIE SICHERE VERWENDUNG DES GERÄTES

Die folgenden Informationen müssen gelesen, verstanden und beachtet werden, bevor das Gerät in Betrieb genommen wird. Sie dienen insbesondere dem Schutz der Sicherheit, der körperlichen Unversehrtheit und der Sicherheit des Bedieners und der Personen in seiner Umgebung und liefern wertvolle Informationen zur Vermeidung von Störungen und Ausfällen, zur Verlängerung der Lebensdauer, zur Reduzierung des Energieverbrauchs und zum Umweltschutz.

- Das Gerät ist für den häuslichen und nicht-intensiven Gebrauch bestimmt. Jegliche professionelle Verwendung beeinträchtigt die Sicherheitsanforderungen und ist eine Voraussetzung für die Nichtanwendbarkeit der Garantie
- Das Gerät ist für die Verwendung in Innenräumen und vor Witterungseinflüssen geschützt vorgesehen: Die Verwendung in einer offenen Umgebung beeinträchtigt die Sicherheitsanforderungen und stellt eine potenzielle Gefahr für die Sicherheit des Bedieners und der umstehenden Personen dar
- Das Gerät darf nicht verwendet werden, wenn es verformt, aufgequollen, gerissen ist, Teile fehlen oder andere strukturelle Anomalien aufweist. Trennen Sie in solchen Fällen die Stromversorgung und wenden Sie sich an qualifiziertes technisches Personal
- Das Gerät darf nicht verwendet werden, wenn es ungewöhnliche Geräusche, schlechte Gerüche, Rauch, Dämpfe oder andere Arten von Ausdünstungen abgibt, die

nicht mit dem laufenden Kochvorgang zusammenhängen. Trennen Sie in solchen Fällen die Stromversorgung und wenden Sie sich an qualifiziertes technisches Personal

- Bei der ersten Inbetriebnahme kann es zu einer leichten Rauchentwicklung und einem leichten Brandgeruch kommen: dies ist normal und stellt keine Störung oder Gefahr dar, es sei denn, es dauert länger als die ersten Minuten der Verwendung
- Das Gerät darf nicht in übermäßig feuchter oder staubiger Umgebung, in gasgesättigter Atmosphäre, in Dämpfen, bei zu hohen oder zu niedrigen Temperaturen oder unter direkter Sonneneinstrahlung gelagert oder verwendet werden
- Das Gerät darf nicht in explosiver Atmosphäre, in der Nähe von explosivem, brennbarem, detonierendem oder entflammbarem Material (z.B. Zapfsäulen, Gasflaschen usw.) verwendet werden; eine solche Verwendung stellt ein ernsthaftes Risiko für die Sicherheit des Bedieners und der umstehenden Personen dar und kann Brände oder Verpuffungen verursachen
- Vergewissern Sie sich, dass alle Teile des Geräts, insbesondere das Kabel, in einem sicheren Abstand zu Wärmequellen (z.B. Elektro- oder Gasherden) liegen, sowohl während als auch außerhalb der Verwendung
- **Bei der Inbetriebnahme und während der Verwendung muss das Gerät ständig beaufsichtigt werden: Verwenden Sie das Gerät nicht in Abwesenheit von Bedienern oder Personen, die den korrekten Betrieb ständig überprüfen können**
- Stellen Sie das Gerät während der Verwendung mit einem Mindestabstand von 10 cm zu den umgebenden Gegenständen auf jeder Seite auf: diese Vorsichtsmaßnahme verhindert eine Überhitzung der Teile und verbessert die Leistung
- Während des Betriebs können die Teile hohe Temperaturen erreichen, die bei unsachgemäßer Handhabung zu Verletzungen und Verbrennungen führen können.
- In den Gartopf und das Zubehör dürfen nur Lebensmittel eingelegt werden: Vermeiden Sie es unbedingt, das Gerät in Betrieb zu nehmen, wenn sich anderes Material als Lebensmittel im Gartopf befindet
- Verwenden Sie nur das mitgelieferte Originalzubehör; die Verwendung von nicht originalem Zubehör kann das Gerät beschädigen und möglicherweise Ihre Gesundheit schädigen
- Betreiben Sie das Gerät nicht, wenn sich keine Lebensmittel darin befinden; lassen Sie das Gerät nicht mit eingesetztem Kochtopf laufen
- Verwenden Sie das Gerät nicht für andere Lebensmittel als Reis
- Achten Sie darauf, kein Teil des Geräts während des Betriebs oder in den Minuten unmittelbar danach nicht zu berühren: Sie erreichen Temperaturen, die zu Verbrennungen und Verletzungen führen können; der Gartopf sollte mit einem Ofenhandschuh oder speziell entwickelten Topflappen angefasst werden
- Achten Sie darauf, dass nach 30 Minuten Betrieb des Geräts mindestens 30 Minuten lang eine Pause eingelegt wird

- Achten Sie beim Entfernen der Deckel auf das plötzliche Entweichen von glühendem Dampf
- Überladen Sie den Gartopf nicht und achten Sie besonders darauf, dass keine Lebensmittel aus dem Gartopf auslaufen
- Stecken Sie keine Kochutensilien in den Gartopf, sondern verwenden Sie nur das mitgelieferte Originalzubehör
- Reinigen Sie Teile und Zubehör nicht in der Spülmaschine
- Stecken Sie während des Betriebs keine Kunststoffe oder andere Materialien in das Gerät, die sich bei Erwärmung verformen, schmelzen oder Stoffe freisetzen könnten
- Vermeiden Sie es, während des Betriebs auch äußere Konstruktionsteile zu berühren, da einige von ihnen hohe Temperaturen erreichen können: die Griffe des Gartopfes müssen auf jeden Fall mit speziellen Topflappen angefasst werden; die Aktivierungstaste ist normalerweise sicher
- Verstopfen Sie nicht die Luftein- und -auslässe: ein solches Verhalten schafft potenziell gefährliche Situationen und verschlechtert die Leistung des Geräts erheblich
- Überprüfen Sie regelmäßig die Sauberkeit der unteren Lüftungsschlitze des Geräts: Wenn Sie eine Ansammlung von Staub oder Schmutz feststellen, lesen Sie das nächste Kapitel über die Reinigung
- Decken Sie das Gerät nicht mit wärmereflektierendem Material (z.B. Aluminium) ab; dies führt zu einer Überhitzung des Geräts und kann zu Störungen und Gefahren für den Bediener oder umstehende Personen führen
- Vergewissern Sie sich vor der Lagerung, dass alle Teile des Geräts ausreichend abgekühlt sind: Lassen Sie dazu den Deckel nach dem Gebrauch einige Minuten lang entfernt stehen
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn eines oder mehrere der im folgenden Kapitel aufgeführten Teile fehlen oder beschädigt sind: Wenden Sie sich zur Reparatur an Ihren Händler
- Wenn der Gartopf aus dem Gerät genommen wird, vergewissern Sie sich, dass es ausgeschaltet ist
- Überprüfen Sie regelmäßig die Unversehrtheit der Teile, aus denen das Gerät besteht, insbesondere das Netzkabel: Sollten Sie Anomalien feststellen, verwenden Sie das Gerät nicht und wenden Sie sich an qualifiziertes technisches Personal
- Verwenden Sie für die Reinigung keine Scheuerschwämme oder aggressiven Reinigungsmittel: die vollständigen Vorschriften finden Sie im folgenden Kapitel
- Achten Sie bei der Reinigung darauf, dass das Gerät vom Stromnetz getrennt ist: Die entsprechenden Vorschriften finden Sie im folgenden Kapitel
- Das Gerät muss an ein vorschriftsmäßiges Stromnetz angeschlossen werden. Die elektrische Anlage muss mindestens die gleiche Leistung wie das Gerät haben und muss geerdet sein

- Bevor Sie den Stecker des Netzkabels in die Steckdose stecken, vergewissern Sie sich, dass die Spannung Ihrer Hausinstallation mit der auf dem Gerät angegebenen Spannung übereinstimmt
- Schließen Sie das Gerät nicht an Verlängerungskabel, Steckdosenleisten, Zeitschaltuhren, gesteuerte Steckdosen oder andere Geräte an, die das Gerät selbstständig in Betrieb nehmen können
- Wenn das Gerät längere Zeit nicht benutzt werden soll, ist es ratsam, das Netzkabel aus der Steckdose zu ziehen: Dies verlängert die Lebensdauer des Geräts und hilft, den Energieverbrauch zu senken
- Trennen Sie die Stromversorgung nicht durch Ziehen am Kabel: Fassen Sie den Stecker mit einer Hand fest an, legen Sie die andere Hand auf den Steckdosenrahmen und ziehen Sie den Stecker mit einer schnellen, scharfen Bewegung ab
- Vergewissern Sie sich vor dem Trennen des Geräts, dass es ausgeschaltet ist und keine Programme laufen, es sei denn, das Trennen erfolgt in einer Notsituation aufgrund eines anormalen Ereignisses, wie in diesem Kapitel beschrieben
- Das Gerät muss außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren aufbewahrt werden; stellen Sie auf jeden Fall sicher, dass es nicht zum Spielen verwendet wird
- Wenn das Gerät von Kindern über 8 Jahren oder von Personen mit eingeschränkten kognitiven, sensorischen oder motorischen Fähigkeiten benutzt wird, müssen diese über die Gefahren einer unsachgemäßen Benutzung des Geräts belehrt werden und es muss sichergestellt werden, dass die Informationen richtig und vollständig verstanden wurden; in jedem Fall muss eine angemessene Beaufsichtigung gewährleistet sein
- Benutzen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Flüssigkeitsansammlungen oder -quellen wie Tanks, Wannen, Duschen, Waschbecken, anderen sanitären Einrichtungen, Wasserhähnen, Rohren, Sprinklern, Flaschen, Vorratsbehältern, Ausdehnungsgefäßen, Wasserläufen, Blumentöpfen und dergleichen; stellen Sie keine Behälter mit Flüssigkeiten auf das Gerät; achten Sie darauf, dass das Netzkabel oder der Netzstecker zu keiner Zeit untergetaucht ist
- Es gibt keinen Grund, das Gerät zu zerlegen, auch nicht nach seiner Außerbetriebnahme; es besteht aus Teilen, die von Kindern oder Personen mit eingeschränkten kognitiven Fähigkeiten verschluckt werden könnten
- Führen Sie keine Reparaturen selbst durch; lassen Sie das Gerät im Falle eines Fehlers von einem qualifizierten Techniker überprüfen
- Das Gerät darf unter keinen Umständen in irgendeinem seiner Teile verändert werden: ein solches Verhalten stellt in der Regel eine schwerwiegende Beeinträchtigung der Sicherheitsanforderungen dar, eine Bedingung für den sofortigen Verfall der Garantie, und führt zu keiner Leistungssteigerung
- Setzen Sie das Netzkabel keinen übermäßigen Biegungen oder Knickungen aus: jede nicht erkennbare innere Verletzung des Kabels stellt ein ernstes Sicherheitsrisiko dar

- Stellen Sie das Gerät in einem angemessenen Abstand zu beweglichen Teilen wie Vorhängen, Tür- und Fensterflügeln, Luken oder Ähnlichem auf, um einen versehentlichen Kontakt zu vermeiden
- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, stabile Fläche und vergewissern Sie sich, dass sich es nicht durch die Schwerkraft oder äußere Kräfte selbstständig bewegen kann
- Bewahren Sie dieses Handbuch zum späteren Nachschlagen auf

3. IDENTIFIZIERUNG DER TEILE



A = Deckel

C = Gartopf

E = Kontrollleuchte Garen im Gange

G = Starthebel

I = Stromanschluss

B = Pfanne für Dampfgaren

D = Gehäuse des Geräts

F = „Warmhalten“-Kontrollleuchte

H = Netzschalter

4. INBETRIEBNAHME UND ERSTINBETRIEBNAHME

Vor der ersten Inbetriebnahme sind einige vorbereitende Maßnahmen erforderlich. Gehen Sie wie folgt vor:

- Packen Sie das Gerät aus und überprüfen Sie die Unversehrtheit und Vollständigkeit der Ausrüstung, wie im vorherigen Kapitel beschrieben
- Bewahren Sie die Verpackung 15 Tage lang auf, um sie für den Fall aufzubewahren, dass sie an den Händler zurückgeschickt werden muss; entsorgen Sie sie nach diesem Zeitraum gemäß den aufgedruckten Anweisungen zur Trennung von Materialien
- Lesen Sie dieses Handbuch vollständig durch und achten Sie dabei besonders auf die Hinweise zur sicheren Verwendung

- Entfernen Sie sorgfältig alle möglichen Befestigungsmaterialien von den Teilen, einschließlich der Innenteile
- Entfernen Sie alle Aufkleber vollständig von den Oberflächen des Geräts
- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, stabile Fläche und achten Sie darauf, dass an allen Seiten, der Rückseite und der Oberseite des Geräts 10 cm Platz ist, um die notwendige Luftzirkulation zu ermöglichen
- Weitere Einzelheiten und Anweisungen zum Aufstellen und Installieren des Geräts finden Sie in Kapitel 2
- Waschen Sie alle Zubehöerteile in lauwarmem Wasser mit normaler Spülmittellösung; spülen Sie sie gut ab und warten Sie, bis sie vollständig getrocknet sind, bevor Sie fortfahren
- Schließen Sie den Netzstecker an eine Steckdose mit vorgeschaltetem Fehlerstromschutzschalter an
- Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht mit heißen Teilen in Berührung kommt und nicht übermäßig gebogen oder geknickt wird
- Setzen Sie den Gartopf in das Gerät ein und achten Sie dabei darauf, dass der Einschub senkrecht steht
- Füllen Sie 500 ml Wasser in den Gartopf und decken Sie ihn mit dem Deckel ab
- Drücken Sie den Aktivierungshebel und warten Sie einige 2 Minuten
- Vergewissern Sie sich, dass Dampf auf dem Deckel ist
- Schalten Sie das Gerät aus und warten Sie, bis das Wasser abgekühlt ist
- Schütten Sie das Wasser weg

Wenn die oben beschriebenen Schritte in der angegebenen Reihenfolge durchgeführt wurden, ist das Gerät für den normalen Gebrauch bereit. Wenn einer oder mehrere der Schritte nicht das erwartete Ergebnis gebracht haben, wenden Sie sich an Ihren Händler, um das Gerät überprüfen zu lassen.

5. VERWENDUNG DES GERÄTES

Beim Garvorgang wird der Reis in den Gartopf gegeben und mit einer angemessenen Menge Wasser vermischt, das zum Kochen gebracht wird und den Reis zum Kochen bringt. Am Ende des Garvorgangs ist das Gerät in der Lage, den Erhitzungsprozess spontan zu unterbrechen und die Warmhaltefunktion zu aktivieren (keep warm), die den Reis auf Temperatur hält, ohne dass er weiter kocht. Mit dem entsprechenden Zubehör können Sie das Gerät auch für das Dämpfen verschiedener Lebensmittel verwenden. Es ist wichtig, das zu berücksichtigen:

- Das Volumen des Reises nimmt während des Garens etwa um das Dreifache zu

- Kleie- und Stärkerückstände verleihen gekochtem Reis einen unangenehmen Geruch
- Um diese Rückstände zu entfernen, muss der Reis vor dem Garen gründlich in lauwarmem Wasser gewaschen werden
- Das Waschen des Reises kann seine organoleptischen Eigenschaften beeinträchtigen und den Verlust von Vitaminen und Nährstoffen verursachen
- Wenn der Reis länger als zwölf Stunden mit der „Keep warm“-Funktion warm gehalten wird, kann er einen unangenehmen Geruch annehmen
- Die „Keep warm“-Funktion sollte nur so lange verwendet werden, wie es dauert, den Reis zu essen

ZUBEREITUNG DES REISES IM GARTOPF:

Geben Sie zuerst den Reis in den Gartopf und fügen Sie erst dann eine zur Reismenge proportionale Menge Wasser hinzu; die Reis- und Wassermengen werden mit dem mitgelieferten Messbecher gemäß der folgenden Tabelle bestimmt:

Messlöffel ungekochter Reis	Messlöffel Wasser	Gewicht ungekochter Reis	Gesamtgewicht gekochter Reis
2	Von 2 bis 2 ½	160 g	420 g ca
4	Von 4 bis 4 ½	320 g	840 g ca
6	Von 6 bis 6 ½	480 g	1,26 kg ca
8	Von 8 bis 8 ½	640 g	1,68 kg ca
10	Von 10 bis 10 ½	800 g	2,1 kg ca

Die Ausbeute von Reis kann je nach Qualität stark variieren: Das oben beschriebene Gewicht bezieht sich auf Carnaroli, während Basmati beispielsweise eine deutlich geringere Ausbeute aufweist.

DAS GAREN:

- Stellen Sie das Gehäuse des Geräts auf eine stabile, glatte und ebene Fläche, in geringem Abstand zur Steckdose
- Setzen Sie den zuvor vorbereiteten Gartopf in den Gerätekörper ein, indem Sie ihn von oben nach unten absenken
- Um das Einsetzen zu erleichtern, schwenken Sie den Topf leicht nach links und rechts, um die Reibung zwischen den Oberflächen zu verringern: ein falsches Einsetzen führt dazu, dass das Gerät nicht funktioniert
- Decken Sie den Herd mit dem mitgelieferten Deckel ab
- Schließen Sie erst dann das Netzkabel an den Anschluss auf der Rückseite des Geräts und an die Steckdose an
- Bringen Sie den Netzschalter in die eingeschaltete Position

- Drücken Sie den Starthebel auf der Vorderseite des Geräts: Der Garvorgang wird aktiviert, was durch das rote Licht „Cooking“ angezeigt wird
- Wenn der Reis fertig ist, schnappt der Starthebel nach oben und gibt ein charakteristisches Geräusch ab.
- Von da an und bis zum Ausschalten des Geräts ist die „Keep warm“-Funktion aktiviert, die durch die orangefarbene Kontrollleuchte angezeigt wird
- Warten Sie 6 bis 8 Minuten, bis der gekochte Reis eine für den Verzehr geeignete Temperatur erreicht hat
- Sie können den Deckel abnehmen und den Reis mit dem mitgelieferten Löffel aus dem Gerät nehmen.

DAS DAMPFGAREN

- Legen Sie die zu dämpfenden Lebensmittel in die Pfanne für das Dampfgaren, verteilen Sie sie vorrangig auf der Oberfläche und vermeiden Sie nach Möglichkeit mehrere Schichten von Lebensmitteln
- Füllen Sie den Gartopf mit einer Wassermenge, die der Menge der zu dämpfenden Lebensmittel, ihrem Feuchtigkeitsgrad und der Garzeit entspricht. Überschreiten Sie auf jeden Fall nicht 1,8 Liter
- Setzen Sie den zuvor vorbereiteten Gartopf in den Gerätekörper ein, indem Sie ihn von oben nach unten absenken
- Stellen Sie die Pfanne für das Dampfgaren auf den Gartopf und stützen Sie ihn dabei auf die umlaufende Rille
- Decken Sie die Pfanne für das Dampfgaren mit dem mitgelieferten Deckel ab
- Schließen Sie erst dann das Netzkabel an den Anschluss auf der Rückseite des Geräts und an die Steckdose an
- Bringen Sie den Netzschalter in die eingeschaltete Position
- Drücken Sie den Starthebel auf der Vorderseite des Geräts: Der Garvorgang wird aktiviert, was durch das rote Licht „Cooking“ angezeigt wird
- Der Starthebel rastet erst dann nach oben und unterbricht den Garvorgang, wenn das Wasser ausgeht, daher muss der Garfortschritt regelmäßig visuell überprüft werden
- Sobald die gewünschte Garstufe erreicht ist, schalten Sie das Gerät aus und nehmen Sie die gegarten Speisen heraus

6. REINIGUNG UND WARTUNG

Das Produkt erfordert keine Wartung im Sinne eines Austauschs von Verschleißteilen oder einer planmäßigen Überholung; normalerweise reicht es aus, die Teile und das Zubehör rechtzeitig mit gewöhnlicher Spülmittel, das mit einem Schwamm aufgetragen wird, zu reinigen und ausreichend abzuspülen. Alle Reinigungsarbeiten müssen unbedingt bei abgezogenem Netzkabel und vollständig abgekühlten Teilen durchgeführt werden. Bevor Sie das Gerät wieder anschließen, müssen Sie sicherstellen, dass alle Teile vollständig trocken sind. Stattdessen muss das Gerät mit einem feuchten Tuch behandelt werden. Es ist wichtig, alle Reiskörner zu entfernen, die sich auf den Oberflächen des Geräts, insbesondere im Inneren, abgesetzt haben, da diese bei der späteren Verwendung einen unangenehmen Geruch verursachen können. Vermeiden Sie auf jeden Fall aggressive Reinigungsmittel, Scheuerschwämme, Eisenwolle oder andere chemische Reinigungsmittel: Spezielle Backofenreinigungsmittel dürfen nicht zur Reinigung des Geräteinneren verwendet und niemals auf elektrische Teile gesprüht werden. Wenn Lebensmittel mit elektrischen Teilen in Berührung kommen, warten Sie, bis sie vollständig abgekühlt sind, und entfernen Sie sie sehr vorsichtig mit einer Bürste mit weichen Borsten.

7. TECHNISCHE DATEN

Versorgungsspannung	: 220 – 240 V AC 50/60 Hz
Maximale Leistung	: 650 – 750 Watt
Kapazität Gartopf	: 1,8 Liter
Außenabmessungen (B x H x T)	: 31,4 x 25,6 x 26,7 cm
Gewicht	: 2,2 Kg

8. PRODUKTKONFORMITÄT

Der Produzent Melchioni Spa erklärt, dass das Produkt Elektrischer Reiskocher Mod. LOTO (cod. 118320102) entspricht der Richtlinie 2014/30/EU des europäischen Parlaments und des Rates vom 26. Februar 2014 zur Harmonisierung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über die elektromagnetische Verträglichkeit.

Der Produzent Melchioni Spa erklärt, dass das Produkt Elektrischer Reiskocher Mod. LOTO (cod. 118320102) entspricht der Richtlinie 2014/35/EU des Europäischen Parlaments und des Rates vom 26. Februar 2014 zur Harmonisierung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über die Bereitstellung elektrischer

Betriebsmittel zur Verwendung innerhalb bestimmter Spannungsgrenzen auf dem Markt.

Der Produzent Melchioni Spa erklärt, dass das Produkt Elektrischer Reiskocher Mod. LOTO (cod. 118320102) entspricht der Richtlinie 2009/125/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 21. Oktober 2009 zur Schaffung eines Rahmens für die Festlegung von Anforderungen an die umweltgerechte Gestaltung energieverbrauchsrelevanter Produkte.

Der Produzent Melchioni Spa erklärt, dass das Produkt Elektrischer Reiskocher Mod. LOTO (cod. 118320102) entspricht der Richtlinie 2011/65/EU des Europäischen Parlaments und des Rates vom 8. Juni 2011 und nachfolgende Delegierte Richtlinie (EU) 2015/863/EU zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten.

Gemäß der Richtlinie 2012/19 / EU des Europäischen Parlaments und des Rates vom 4. Juli 2012 über die Verschwendung von Elektro- und Elektronikgeräten (Elektro- und Elektronik-Altgeräte) ist das Symbol des durchgestrichenen Behälters vorhanden weist darauf hin, dass dieses Gerät nicht als Siedlungsabfall



anzusehen ist. Die Entsorgung muss daher durch getrennte Sammlung erfolgen. Eine getrennte Entsorgung kann eine potenzielle Schädigung der Umwelt und der Gesundheit darstellen. Dieses Produkt kann beim Kauf eines neuen Geräts an den Händler zurückgegeben werden. Eine unsachgemäße Entsorgung des Geräts stellt ein betrügerisches Verhalten dar und unterliegt den Sanktionen der Behörde für öffentliche Sicherheit. Weitere Informationen erhalten Sie von der für die Umgebung zuständigen lokalen Verwaltung.

9. PRODUKTGARANTIE

Melchioni Spa mit Sitz in Mailand (Italien) erkennt über Colletta 37 eine herkömmliche Garantie für das Produkt für einen Zeitraum von zwei Jahren ab dem Datum des ersten Kaufs durch den Verbraucher an. Diese Garantie berührt nicht die Gültigkeit der für Konsumgüter geltenden Rechtsvorschriften (Gesetzesdekret 6. September 2005 Nr. 206 Art. 128 und folgende), deren Eigentümer der Verbraucher bleibt. Diese Garantie gilt für das gesamte Gebiet der Europäischen Union. Die Komponenten oder Teile, die aus bestimmten Herstellungsgründen als defekt befunden wurden, werden während der oben genannten Garantiezeit vom Händler kostenlos repariert oder ersetzt. Melchioni Spa behält sich das Recht vor, das Gerät

während der Garantiezeit vollständig zu ersetzen, wenn eine Reparaturfähigkeit unmöglich oder übermäßig teuer ist, durch ein anderes Gerät mit ähnlichen Eigenschaften (Gesetzesdekret 6. September 2005 Nr. 206 Art. 130). In diesem Fall bleibt die Gültigkeit der Garantie die des ursprünglichen Kaufs: Der im Rahmen der Garantie erbrachte Service verlängert die Garantiezeit nicht.

In jedem Fall wird dieses Gerät nicht als Material- oder Herstellungsfehler angesehen, wenn es angepasst, geändert oder angepasst wird, um den nationalen oder lokalen Sicherheits- und / oder technischen Standards zu entsprechen, die in einem anderen Land als dem für gelten was es ist, wurde ursprünglich entworfen und hergestellt. Dieses Gerät wurde nur für den Hausgebrauch entwickelt und gebaut. Bei jeder anderen Verwendung werden die Vorteile der Garantie ungültig.

Die Garantie gilt nicht für:

- Teile, die einem Verschleiß unterliegen, sowie Teile, die regelmäßig ausgetauscht und / oder gewartet werden müssen
- professionelle Verwendung des Produkts
- Fehlfunktionen oder Defekte aufgrund falscher Installation, Konfiguration, Software- / BIOS- / Firmware-Aktualisierung, die nicht von autorisierten Melchioni Spa durchgeführt wurden.
- Reparaturen oder Eingriffe von Personen, die nicht von Melchioni Spa
- Manipulation von Baugruppenkomponenten oder gegebenenfalls der Software
- Defekte durch Sturz oder Transport, Blitzschlag, Spannungsschwankungen, Eindringen von Flüssigkeit, Öffnen des Geräts, schlechtes Wetter, Feuer, öffentliche Störungen, unzureichende Belüftung oder falsche Stromversorgung
- jegliches Zubehör, zum Beispiel: Boxen, Taschen, Batterien usw., die mit diesem Produkt verwendet werden
- Eingriffe zu Hause zur Überprüfung der Zweckmäßigkeit oder vermutete Mängel

Die Anerkennung der Garantie durch Melchioni Spa unterliegt der Vorlage eines Steuerelements, aus dem das tatsächliche Kaufdatum hervorgeht. Das gleiche darf keine Manipulationen oder Löschungen zeigen, in deren Gegenwart Melchioni Spa behält sich das Recht vor, die Bereitstellung der Behandlung im Rahmen der Garantie zu verweigern.

Die Garantie wird nicht anerkannt, wenn die Seriennummer oder das Modell des Geräts nicht vorhanden, abgerieben oder geändert ist.

Diese Garantie beinhaltet keinen Anspruch auf Ersatz von direkten oder indirekten Schäden jeglicher Art an Personen oder Gegenständen, die durch Ineffizienz des Geräts verursacht wurden. Alle diesbezüglichen Verlängerungen, Zusagen oder

Dienstleistungen, die vom Einzelhändler versichert werden, werden von diesem getragen.



Melchioni Spa

Via P. Colletta 37, 20135 Milano | Tel. +39 02 57941 | www.melchioni-ready.com