



DIGITALER REISKOCHER SRKM 860 A1 DIGITAL RICE COOKER SRKM 860 A1 CUISEUR À RIZ NUMÉRIQUE SRKM 860 A1

(DE) Bedienungsanleitung

DIGITALER REISKOCHER

(GB) Operating instructions

DIGITAL RICE COOKER

(FR) (BE) (CH) Mode d'emploi

CUISEUR À RIZ NUMÉRIQUE

(NL) (BE) Gebruiksaanwijzing

DIGITALE RIJSTKOKER

(PL) Instrukcja obsługi

**CYFROWE URZĄDZENIE DO GOTO-
WANIA RYŻU**

(CZ) Návod k obsluze

DIGITÁLNÍ RÝŽOVAR

(SK) Návod na obsluhu

DIGITÁLNY VARIČ RYŽE

(ES) Instrucciones de servicio

COCEDOR DE ARROZ DIGITAL

(DK) Betjeningsvejledning

DIGITAL RISKOKER

(IT) (CH) Manuale di istruzioni per l'uso

CUOCIRISO DIGITALE

(HU) Kezelési útmutató

DIGITÁLIS RIZSFŐZŐ

For EU market:

HOYER Handel GmbH

Kühnehöfe 12

22761 Hamburg

GERMANY

Imported for GB market by:

Lidl Great Britain Ltd

Lidl House · 14 Kingston Road

Surbiton · KT5 9NU

Stand der Informationen · Status of information · Version des information
Stand van de informatie · Stan informacii · Stav informací
Stav informácií · Estado de las informaciones · Informationernes stand
Versione delle informazioni · Az információ kelte

04/2024 ID: SRKM 860 A1_24_V1.2

IAN 451565_2310

8

IAN 451565_2310

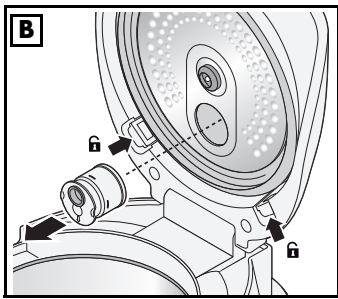
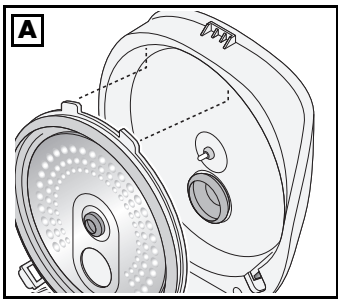
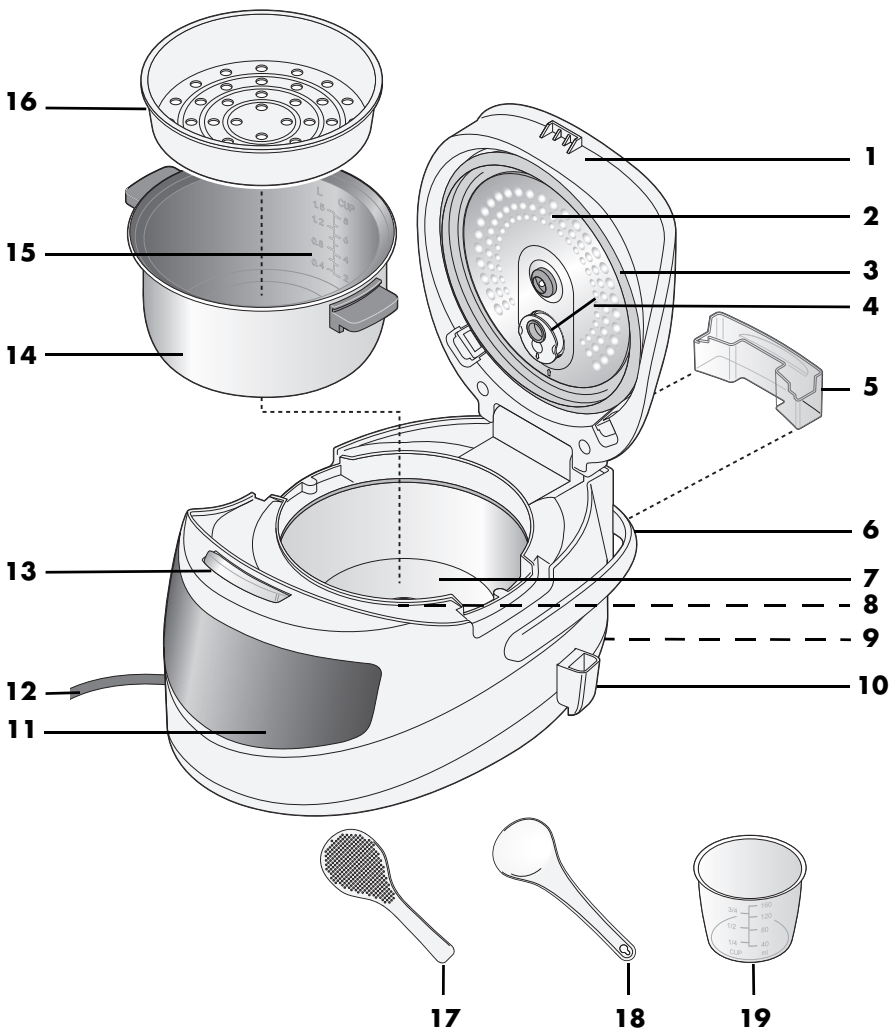
(DE) (FR) (BE) (NL)
(PL) (CZ) (SK)



Deutsch.....	2
English.....	40
Français	74
Nederlands.....	114
Polski	152
Česky	190
Slovenčina	224
Español.....	260
Dansk	296
Italiano	330
Magyar.....	368



**Übersicht / Overview / Aperçu de l'appareil / Overzicht / Przegląd /
Přehled / Prehľad / Vista general / Oversigt / Panoramica /
Áttekintés**



Inhalt

1. Übersicht	4
2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch	5
3. Sicherheitshinweise	6
4. Lieferumfang	9
5. Bedienfeld und Anzeigen im Display	10
5.1 Bedienfeld	10
5.2 Anzeigen im Display	11
6. Vor dem ersten Gebrauch	12
7. Handhabung des Reiskochers	12
7.1 Deckel öffnen und schließen (im kalten Zustand)	12
7.2 Deckel sicher öffnen (im heißen Zustand)	13
7.3 Halterung für den Reislöffel	13
7.4 Signalton aus- / einschalten	13
7.5 Kindersicherung ein- / ausschalten	13
8. Vorbereitungen vor jedem Gebrauch	14
9. Kochen mit dem Reiskocher	15
9.1 Kochvorgang vorbereiten	15
9.2 Garzeiten	16
9.3 Kochprogramm einstellen und starten	16
9.4 Kochvorgang abbrechen	16
9.5 Kochvorgang beendet	17
10. Programme	17
10.1 Warmhalten	17
10.2 Kochen mit Zeitverzögerung	18
10.3 Multifunktion	19
11. Reis kochen	19
11.1 Allgemeines Vorgehen	19
11.2 Modus Reis	20
11.3 Modus Weißer Reis	20
11.4 Modus Sushi Reis	21
11.5 Modus Körniger Reis	21
11.6 Modus Quinoa	21
12. Weitere Kochprogramme	21
12.1 Programm Cerealien/Getreide	21
12.2 Programm Pilaw	22
12.3 Programm Congee	22
12.4 Programm Nudeln	23
12.5 Programm Knusprig	23
12.6 Programm Turbo	24
12.7 Programm Suppe	24
12.8 Programm Aufwärmen	25
12.9 Programm Backen	25

12.10 Programm Kuchen	25
12.11 Programm Dämpfen	26
12.12 Programm Eintopf	27
12.13 Programm Joghurt	28
13. Rezepte	28
14. Reinigen und Aufbewahren	33
14.1 Gerät demontieren	33
14.2 Zubehörteile reinigen	33
14.3 Gehäuse und Netzkabel reinigen	34
14.4 Gerät lagern	34
15. Entsorgen	34
16. Problemlösung	35
17. Technische Daten	35
18. Garantie der HOYER Handel GmbH	36

1. Übersicht

- 1** Deckel
- 2** Innendeckel, herausnehmbar
- 3** Dichtungsring
- 4** Dampfauslassventil
- 5** Kondenswasserbehälter, herausnehmbar
- 6** beweglicher Griff
- 7** Heizplatte
- 8** Sicherheitskontakt in der Mitte der Heizplatte
- 9** Buchse (zum Anschließen der Netzanschlussleitung)
- 10** Halterung für den Reislöffel, abnehmbar
- 11** Bedienfeld mit Display
- 12** Netzanschlussleitung mit Netzstecker
- 13** Entriegelungstaste des Deckels
- 14** Topf (Füllmenge: 0.4 - 1.5 L / 2 - 8 CUP)
- 15** Skala (Anzeige Liter und CUP)
- 16** Dampfgareinsatz
- 17** Reislöffel
- 18** Suppenlöffel
- 19** Messbecher (40 - 160 ml / $\frac{1}{4}$ - $\frac{3}{4}$ CUP)

Herzlichen Dank für Ihr Vertrauen!

Wir gratulieren Ihnen zu Ihrem neuen Reiskocher.

Für einen sicheren Umgang mit dem Gerät und um den ganzen Leistungsumfang kennenzulernen:

- **Lesen Sie vor der ersten Inbetriebnahme diese Bedienungsanleitung gründlich durch.**
- **Befolgen Sie vor allen Dingen die Sicherheitshinweise!**
- **Das Gerät darf nur so bedient werden, wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben.**
- **Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung auf.**
- **Falls Sie das Gerät einmal weitergeben, legen Sie bitte diese Bedienungsanleitung dazu. Die Bedienungsanleitung ist Bestandteil des Produktes.**

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem neuen Reiskocher!

Symbole am Gerät

	Das Symbol gibt an, dass so ausgezeichnete Materialien Lebensmittel weder im Geschmack noch im Geruch verändern.
---	--

2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieser Reiskocher ist ein Multifunktionsgerät mit verschiedenen Kochprogrammen zum zeit- und energiesparenden Garen, zum Dampfgaren, zum Kochen, zur Joghurt-Zubereitung und zum Kuchen backen. Die Voreinstellungen der meisten Programme für die Garzeit können manuell angepasst werden.

Das Gerät ist für den privaten Haushalt konzipiert. Das Gerät darf nur in trockenen Innenräumen benutzt werden. Dieses Gerät darf nicht für gewerbliche Zwecke eingesetzt werden.

Vorhersehbarer Missbrauch



GEFAHR von Verletzung durch Verbrühen!

- ⊙ Beugen Sie sich nicht über den Reiskocher ...
 - ... wenn Sie den Deckel öffnen und der Inhalt noch heiß ist und
 - ... wenn aus dem Gerät heißer Dampf austritt.
- ⊙ Achten Sie darauf, dass sich kein Körperteil (z. B. Hand oder Arm) über dem Dampfauslassventil befindet, wenn Dampf austritt oder wenn Sie den Deckel öffnen.

3. Sicherheitshinweise

Warnhinweise

Falls erforderlich, werden folgende Warnhinweise in dieser Bedienungsanleitung verwendet:



GEFAHR! Hohes Risiko: Missachtung der Warnung kann Schaden für Leib und Leben verursachen.

WARNING! Mittleres Risiko: Missachtung der Warnung kann Verletzungen oder schwere Sachschäden verursachen.

VORSICHT: Geringes Risiko: Missachtung der Warnung kann leichte Verletzungen oder Sachschäden verursachen.

HINWEIS: Sachverhalte und Besonderheiten, die im Umgang mit dem Gerät beachtet werden sollten.

Anweisungen für den sicheren Betrieb

- ⊙ Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- ⊙ Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauches des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Reinigung und Wartung durch den Benutzer dürfen nicht durch Kinder vorgenommen werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre oder älter und werden beaufsichtigt.
- ⊙ Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern jünger als 8 Jahre fernzuhalten.
- ⊙ Teile der Oberflächen des Gerätes werden im Betrieb sehr heiß. Berühren Sie das Gerät im Betrieb nur an den Bedienelementen.
Fassen Sie den Topf nach dem Betrieb nur mit Topflappen oder Küchenhandschuhen an.
- ⊙ Dieses Gerät ist ebenfalls dazu bestimmt, im Haushalt und in hausähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie beispielsweise ...
 - ... in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen;
 - ... in landwirtschaftlichen Anwesen;
 - ... von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen;
 - ... in Frühstückspensionen.
- ⊙ Vergewissern Sie sich vor jedem Gebrauch, dass das Dampflassventil nicht verstopft ist.

- ⊙ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch eine gleichwertige ersetzt werden. Wenden Sie sich an unseren Kundendienst.
- ⊙ Das Gerät, die Netzanschlussleitung und der Netzstecker dürfen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.
- ⊙ Sollte Flüssigkeit in das Gerät gelangen, sofort den Netzstecker ziehen. Vor einer erneuten Inbetriebnahme das Gerät prüfen lassen.
- ⊙ Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose:
 - bei nicht vorhandener Aufsicht
 - bevor Sie das Gerät zusammenbauen oder auseinandernehmen
 - vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen
 - vor dem Reinigen
- ⊙ Beugen Sie sich nicht über das Gerät ...
 - ... wenn Sie den Deckel öffnen und der Inhalt noch heiß ist und
 - ... wenn aus dem Gerät heißer Dampf austritt.
- ⊙ Achten Sie darauf, dass sich kein Körperteil (z. B. Hand oder Arm) über dem Dampfauslassventil befindet, wenn Dampf austritt oder wenn Sie den Deckel öffnen.
- ⊙ Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeit auf die Gerätesteckverbindung überläuft.
- ⊙ Beachten Sie, dass die Oberfläche des Heizelementes nach der Anwendung noch über Restwärme verfügt.
- ⊙ Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
- ⊙ Reinigen Sie alle Teile und Flächen, die mit Lebensmitteln in Verbindung kommen, vor dem ersten Gebrauch.
- ⊙ Beachten Sie das Kapitel zur Reinigung (siehe "Reinigen und Aufbewahren" auf Seite 33).
- ⊙ Die missbräuchliche Verwendung des Gerätes kann zu Verletzungen führen.



GEFAHR für Kinder!

- ⊙ Verpackungsmaterial ist kein Kinderspielzeug. Kinder dürfen nicht mit den Kunststoffbeuteln spielen. Es besteht Erstickungsgefahr.
- ⊙ Bewahren Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern auf.



GEFAHR für und durch Haus- und Nutztiere!

- ⊙ Von Elektrogeräten können Gefahren für Haus- und Nutztiere ausgehen. Des Weiteren können Tiere auch einen Schaden am Gerät verursachen. Halten Sie deshalb Tiere grundsätzlich von Elektrogeräten fern.



GEFAHR für Vögel!

- ⊙ Vögel atmen schneller, verteilen die Luft anders in ihrem Körper und sind deutlich kleiner als Menschen. Deshalb kann es für Vögel sehr gefährlich sein, selbst kleinste Rauchmengen, die beim Betrieb dieses Gerätes entstehen, einzusatmen. Wenn Sie dieses Gerät benutzen, sollten Vögel in einen anderen Raum gebracht werden.



GEFAHR von Stromschlag durch Feuchtigkeit!

- ⊙ Flüssigkeiten und Lebensmittel dürfen ausschließlich in den Topf gegeben werden, niemals direkt in das Grundgerät.
- ⊙ Schützen Sie das Grundgerät vor Feuchtigkeit, Tropf- oder Spritzwasser: Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlages.
- ⊙ Bedienen Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen.
- ⊙ Achten Sie darauf, dass die Unterlage unter dem Gerät trocken ist.



GEFAHR durch Stromschlag!

- ⊙ Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn das Gerät oder die Netzanschlussleitung sichtbare Schäden aufweist oder wenn das Gerät zuvor fallen gelassen wurde.
- ⊙ Schließen Sie den Netzstecker nur an eine ordnungsgemäß installierte, leicht zugängliche Schutzkontakt-Steckdose an, deren Spannung der Angabe auf dem Typenschild entspricht. Die Steckdose muss auch nach dem Anschließen weiterhin leicht zugänglich sein.
- ⊙ Achten Sie darauf, dass die Netzanschlussleitung nicht durch scharfe Kanten oder heiße Stellen beschädigt werden kann.
- ⊙ Achten Sie beim Gebrauch des Gerätes darauf, dass die Netzanschlussleitung nicht eingeklemmt oder gequetscht wird.
- ⊙ Um den Netzstecker aus der Steckdose zu ziehen, immer am Stecker, nie am Kabel ziehen.
- ⊙ Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose:
 - nach jedem Gebrauch
 - wenn eine Störung auftritt
 - wenn Sie das Gerät nicht benutzen
 - bevor Sie das Gerät reinigen
 - bei Gewitter
- ⊙ Um Gefährdungen zu vermeiden, nehmen Sie keine Veränderungen am Artikel vor.



BRANDGEFAHR!

- ⊙ Stellen Sie das Gerät vor dem Einschalten auf einen ebenen, stabilen, trockenen und hitzebeständigen Untergrund.
- ⊙ Der Sicherheitskontakt in der Mitte der Heizplatte muss sauber und frei beweglich sein, um eine Überhitzung zu vermeiden.

- ⊙ Eine durchgehende Beaufsichtigung während des Betriebes ist nicht notwendig, wohl aber eine regelmäßige Kontrolle. Dies gilt besonders dann, wenn sehr lange Kochzeiten eingestellt sind.



GEFAHR von Verletzung durch Verbrennung!

- ⊙ Transportieren Sie das Gerät nur im abgekühlten Zustand.
- ⊙ Warten Sie mit der Reinigung, bis das Gerät abgekühlt ist.



GEFAHR von Verletzung durch heiße Lebensmittel!

- ⊙ Wenn Sie breiige Nahrung erhitzt haben, schütteln Sie den Reiskocher vorsichtig vor dem Öffnen. Dies soll ein Herausspritzen verhindern.
- ⊙ Wenn Sie Fleisch mit Haut gekocht haben, kann die Haut anschwellen. Stechen Sie nicht in das Fleisch, solange die Haut geschwollen ist.
- ⊙ Stellen Sie das Gerät in einer stabilen Lage mit dem Handgriff auf, um das Verschütten der heißen Flüssigkeit zu vermeiden.



GEFAHR von Verletzung durch Verbrühen!

- ⊙ Stellen Sie das Gerät nicht während des Betriebes um.

WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ Um eine Überhitzung zu vermeiden, darf das Gerät niemals abgedeckt werden. Ansonsten kann es zu einem Hitzezustand in dem Gerät kommen.
- ⊙ Das Gerät darf nicht leer betrieben werden, um eine Überhitzung zu vermeiden.
- ⊙ Betreiben Sie den Reiskocher nie ohne den Topf.
- ⊙ Achten Sie darauf, dass sich nie zu viel oder zu wenig Wasser und Speisen im Gerät befinden. Beachten Sie die Hinweise zu den Füllmengen und zu den Markierungen im Topf.

- ⊙ Stellen Sie das Gerät nicht direkt unter einem Hängeschränk auf, da Dampf nach oben austritt und das Möbel beschädigen könnte.
- ⊙ Stellen Sie das Gerät niemals auf heiße Oberflächen (z. B. Herdplatten) oder in die Nähe von Wärmequellen oder offenem Feuer.
- ⊙ Verwenden Sie nur das Originalzubehör.
- ⊙ Das Gerät ist mit rutschfesten Kunststofffüßen ausgestattet. Da Möbel mit einer Vielfalt von Lacken und Kunststoffen beschichtet sind und mit unterschiedlichen Pflegemitteln behandelt werden, kann nicht völlig ausgeschlossen werden, dass manche dieser Stoffe Bestandteile enthalten, die die Kunststofffüße angreifen und aufweichen. Legen Sie ggf. eine rutschfeste Unterlage unter das Gerät.
- ⊙ Verwenden Sie keine scharfen oder kratzenden Reinigungsmittel.

4. Lieferumfang

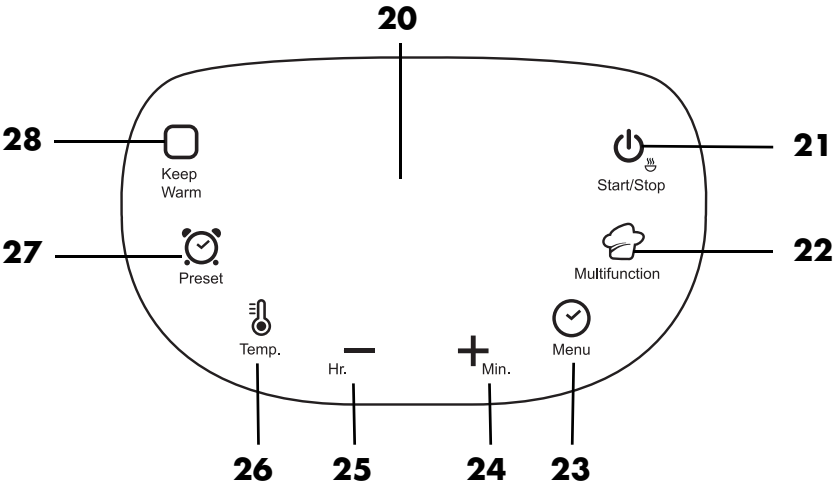
- 1 Reiskocher
- 1 Halterung **10** für den Reislöffel
- 1 Suppenlöffel **18**
- 1 Reislöffel **17**
- 1 Messbecher **19**
- 1 Dampfwareinsatz **16**
- 1 vollständige Bedienungsanleitung (im Internet)
- 1 Kurzanleitung (liegt dem Gerät bei)

Auspacken

- Entnehmen Sie alle Teile aus der Verpackung.
- Prüfen Sie die Teile auf Vollständigkeit und darauf, ob alle Teile unversehrt sind.

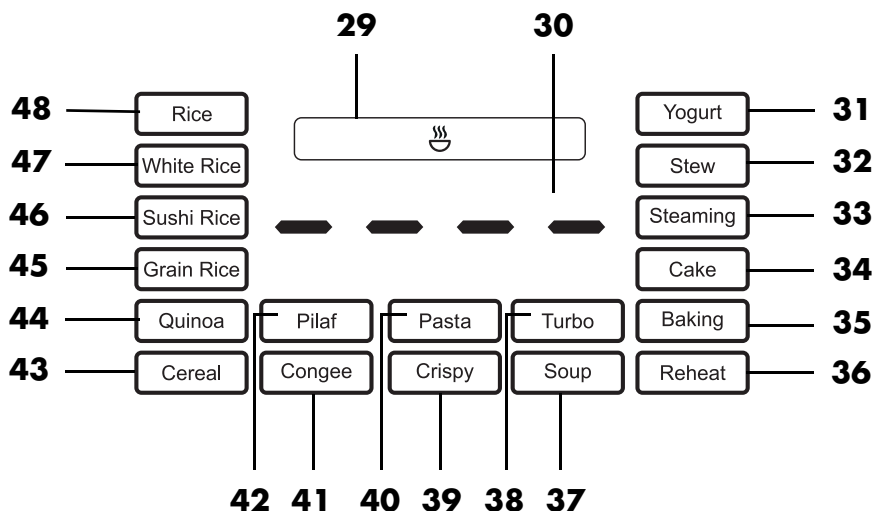
5. Bedienfeld und Anzeigen im Display

5.1 Bedienfeld



Nr. / Anzeige		Funktion
20	Display	Anzeige von aktuellen Einstellungen und Informationen über den Kochprozess
21		Start/Stop Eingestelltes Programm starten / stoppen
22		Multifunction Kochzeit individuell einstellen (10 Min. - 15 Std.)
23		Menu Auswahl der Programme
24		Min. Kochzeit in 5 Minuten-Schritten verlängern; Kochzeit im Programm Multifunction in 1 Minuten-Schritten verlängern; Kindersicherung ein- / ausschalten
25		Hr. Kochzeit in 1 Stunden-Schritten verlängern; Signalton aus- / einschalten
26		Temp. Einstellen der Temperatur im Programm Multifunction
27		Preset Programm mit Zeitverzögerung starten
28		Keep Warm Programm für das Warmhalten

5.2 Anzeigen im Display



Nr. / Anzeige	Bedeutung	voreinge- stellte Kochzeit	manuell ein- stellbarer Be- reich der Kochzeit
29	Symbolleiste		
30	Zeit- und Temperaturanzeige		
31 <i>Yogurt</i>	Programm zum Zubereiten von Joghurt	8 Std.	6 - 12 Std.
32 <i>Stew</i>	Programm zum Zubereiten von Eintopf	2 Std.	1 - 4 Std.
33 <i>Steaming</i>	Programm zum Dämpfen von Gemüse	30 Min.	10 Min. - 1 Std.
34 <i>Cake</i>	Programm zum Backen von Kuchen	50 Min.	10 Min. - 1 Std.
35 <i>Baking</i>	Programm zum Backen	40 Min.	10 Min. - 1 Std.
36 <i>Reheat</i>	Aufwärmen	30 Min.	10 Min. - 1 Std.
37 <i>Soup</i>	Programm zum Zubereiten von Suppe	1 Std. 30 Min.	1 - 4 Std.
38 <i>Turbo</i>	Schnelleres zubereiten durch höhere Hitze	30 Min.	10 Min. - 1 Std.
39 <i>Crispy</i>	Programm zum Zubereiten von knusprigem Reis	1 Std. 30 Min.	1 - 2 Std.
40 <i>Pasta</i>	Programm zum Zubereiten von Nudeln	30 Min.	10 Min. - 1 Std.

Nr. / Anzeige	Bedeutung	voreingestellte Kochzeit	manuell einstellbarer Bereich der Kochzeit
41 <i>Congee</i>	Programm zum Zubereiten von Congee	1 Std. 30 Min.	1 - 3 Std.
42 <i>Pilaf</i>	Programm zum Zubereiten von Pilaw	1 Std.	5 Min. - 2 Std.
43 <i>Cereal</i>	Programm zum Zubereiten von Getreide	1 Std.	30 Min. - 1 Std. 30 Min.
44 <i>Quinoa</i>	Programm zum Zubereiten von Quinoa	Automatikprogramm	
45 <i>Grain Rice</i>	Programm zum Zubereiten von körnigem Reis	Automatikprogramm	
46 <i>Sushi Rice</i>	Programm zum Zubereiten von Sushi Reis	Automatikprogramm	
47 <i>White Rice</i>	Programm zum Zubereiten von weißem Reis	Automatikprogramm	
48 <i>Rice</i>	Programm zum Zubereiten von herkömmlichem Reis	Automatikprogramm	

6. Vor dem ersten Gebrauch

- **Reinigen Sie das Gerät vor der ersten Benutzung (siehe "Reinigen und Aufbewahren" auf Seite 33)!**
- Ziehen Sie die Schutzfolie vom Bedienfeld **11** ab.

HINWEIS: Da das Gerät leicht eingefettet geliefert wird, kann es bei der ersten Benutzung zu **leichter** Rauch- und Geruchsbildung kommen. Dies ist unschädlich und hört nach kurzer Zeit auf. Bitte achten Sie währenddessen auf ausreichende Lüftung.

7. Handhabung des Reiskochers

7.1 Deckel öffnen und schließen (im kalten Zustand)

- Drücken Sie die Entriegelungstaste **13**. Der Deckel **1** springt auf.

HINWEIS: Halten Sie ggf. mit der anderen Hand den Deckel **1**, damit dieser nicht unkontrolliert aufspringt.

- Klappen Sie den Deckel **1** herunter, bis er hörbar einrastet.

7.2 Deckel sicher öffnen (im heißen Zustand)



GEFAHR von Verletzung durch Verbrühen!

- ⊙ Achten Sie darauf, dass sich kein Körperteil (z. B. Hand oder Arm) über dem Dampfauslassventil befindet, wenn Dampf austritt oder wenn Sie den Deckel **1** öffnen. Es besteht die Gefahr von Verbrühen durch entweichenden Wasserdampf.



GEFAHR von Verletzung durch heiße Lebensmittel!

- ⊙ Wenn Sie breiige Nahrung erhitzt haben, schütteln Sie den Reiskocher vorsichtig vor dem Öffnen. Das soll ein Herausspritzen verhindern.
 - ⊙ Wenn Sie Fleisch mit Haut gekocht haben, kann die Haut anschwellen. Stechen Sie nicht in das Fleisch, solange die Haut geschwollen ist.
-
1. Beenden Sie den Kochvorgang und ziehen Sie den Netzstecker **12**.
 2. Drücken Sie vorsichtig die Entriegelungstaste **13** herunter und öffnen Sie den Deckel **1**.
 3. Halten Sie ggf. mit der anderen Hand den Deckel **1**, damit dieser nicht unkontrolliert aufspringt. Schützen Sie die Hand z. B. mit einem Küchenhandschuh. **Es entweicht heißer Wasserdampf, sobald der Deckel 1 geöffnet wird!**

7.3 Halterung für den Reislöffel

Die Halterung **10** für den Reislöffel können Sie auf der rechten Seite des Gerätes in die Kunststofföse stecken.

7.4 Signalton aus- / einschalten

1. Um den Signalton auszuschalten, drücken Sie im Stand-by ca. 2 Sekunden die Taste **- Hr.** In der Symbolleiste **29** erscheint der durchgestrichene Lautsprecher.
2. Um den Signalton wieder einzuschalten drücken Sie erneut ca. 2 Sekunden die Taste **- Hr.** Das Symbol des durchgestrichenen Lautsprechers in der Symbolleiste **29** erlischt.

7.5 Kindersicherung ein- / ausschalten

1. Um die Kindersicherung einzuschalten, drücken Sie im Stand-by ca. 2 Sekunden die Taste **+ Min.** In der Symbolleiste **29** erscheint das Schloss-Symbol.
2. Um die Kindersicherung wieder auszuschalten drücken Sie erneut ca. 2 Sekunden die Taste **+ Min.** Das Schloss-Symbol in der Symbolleiste **29** erlischt.

HINWEIS: Bei Aktivierung der Kindersicherung sind alle Tasten nicht bedienbar.

8. Vorbereitungen vor jedem Gebrauch



GEFAHR!

- ⊙ Das Innere des Gerätes und der Sicherheitskontakt **8** in der Mitte der Heizplatte **7** müssen sauber, frei beweglich und frei von Verschmutzungen sein, um eine Überhitzung zu vermeiden.
- ⊙ Stellen Sie das Gerät vor dem Einschalten auf einen ebenen, stabilen, trockenen und hitzebeständigen Untergrund.

Kondenswasserbehälter befestigen

Der Kondenswasserbehälter **5** fängt Kondenswasser auf, das vom Deckel **1** in den oberen Ring am Gerät läuft.

- Schieben Sie den Kondenswasserbehälter **5** in die Halterung auf der Rückseite des Gerätes.

HINWEISE:

- Um den Kondenswasserbehälter **5** heraus oder hinein zu schieben, muss der Griff **6** nach vorne geklappt sein.
- Leeren Sie den Kondenswasserbehälter **5** nach jedem Gebrauch.

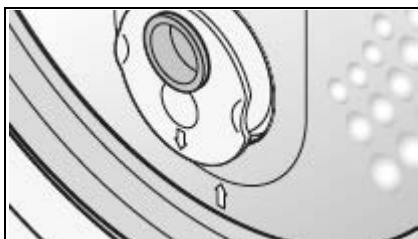
Dichtungsring

Nach dem Kochen löst sich manchmal der Deckel **1** schwer vom Gerät. Damit sich der Deckel leichter lösen lässt, können Sie den Dichtungsring **3** vor dem Kochen mit einem Tuch mit einem Tropfen Speiseöl einreiben.

Dampfauslassventil

Auf der Unterseite des Deckels **1** befindet sich das Dampfauslassventil **4**.

1. Öffnen Sie den Deckel **1**, indem Sie die Entriegelungstaste **13** drücken.
2. Vergewissern Sie sich, dass das Dampfauslassventil **4** korrekt eingesetzt ist.
Die Pfeile im Innendeckel **2** und auf dem Dampfauslassventil **4** zeigen zueinander.



Innendeckel

Überprüfen Sie, dass der Innendeckel korrekt eingesetzt ist.

1. **Bild A:** Stecken Sie die beiden Kunststoffnasen des Innendeckels **2** in die beiden Aussparungen am oberen Rand des Deckels **1**.
2. Drücken Sie nun den Innendeckel **2** in den Deckel **1**. Die beiden unteren Kunststoffflaschen rasten im Deckel ein.

9. Kochen mit dem Reiskocher



GEFAHR!

- ⊙ Achten Sie darauf, dass das Innere des Gerätes sauber und trocken bleiben muss.



GEFAHR von Verletzung durch Verbrühen!

- ⊙ Achten Sie darauf, dass sich kein Körperteil (z. B. Hand oder Arm) über dem Dampfauslassventil befindet, wenn Dampf austritt oder wenn Sie den Deckel öffnen.



GEFAHR von Verletzung durch Verbrennung!

- ⊙ Teile der Oberflächen des Gerätes werden im Betrieb sehr heiß. Berühren Sie das Gerät im Betrieb nur am Bedienfeld **11** und an der Entriegelungstaste **13**. **Fassen Sie den Topf 14 nach dem Betrieb nur mit Topflappen oder Küchenhandschuhen an.**

HINWEISE:

- Machen Sie sich mit der Handhabung des Reiskochers vertraut, bevor Sie mit dem Kochen beginnen.
 - Im Folgenden wird das grundlegende Vorgehen beschrieben.
-

9.1 Kochvorgang vorbereiten

1. Bereiten Sie die Lebensmittel entsprechend dem Rezept vor und geben Sie diese in den Topf **14**.
 2. Wischen Sie den Topf **14** ggf. von außen ab. Er muss sauber und trocken sein.
 3. Setzen Sie den Topf **14** in das Gerät ein.
 4. Klappen Sie den Deckel **1** herunter. Der Verriegelungsmechanismus klickt hörbar.
 5. Stecken Sie zuerst die Netzanschlussleitung **12** in die Buchse **9** am Gerät. Stecken Sie anschließend den Netzstecker in eine geeignete Schutzkontakt-Steckdose. Die Steckdose muss auch nach dem Anschließen weiterhin leicht zugänglich sein.
 6. Sobald das Gerät an den Strom angeschlossen ist, ertönt ein Signalton. Im Display **20** erscheinen vier Balken und die Taste **Start/Stop** blinkt. Das Gerät befindet sich im Stand-by.
-

HINWEISE:

- Die Mengen können Sie im Inneren des Topfes **14** in L und CUP und am Messbecher **19** in ml und CUP ablesen.
 - Die L- und CUP-Angaben im Inneren des Topfes **14** beziehen sich auf die Gesamtmenge an Reis incl. des enthaltenen Wassers.
-

Allgemeine Informationen zu CUP

- 1 CUP entspricht ca. einer Portion Reis als Hauptmahlzeit.
- Für 1 CUP Reis werden 240 ml Flüssigkeit benötigt.

9.2 Garzeiten

Garzeiten sind abhängig von Frische und Qualität der Lebensmittel, Größe der Stücke und persönlichen Vorlieben (al dente oder durchgegart).

Durch Drücken der Tasten **+ Min.** und **- Hr.** können die Garzeiten verändert werden. Im Programm **Multifunction** kann zusätzlich durch Drücken der Taste **Temp.** die Temperatur verändert werden.

HINWEISE:

- Hinweise zu den Garzeiten finden Sie im Kapitel "Anzeigen im Display" auf Seite 11 und in der beigelegten Garzeitentabelle.
- Je größere Mengen Sie verwenden, desto länger werden ggf. die Garzeiten.

9.3 Kochprogramm einstellen und starten

HINWEIS: Mit der Taste **Start/Stop** können Sie jederzeit die Einstellungen oder ein laufendes Programm abbrechen.

1. Wählen Sie durch wiederholtes Drücken der Taste **Menu** das gewünschte Programm im Display aus. Das entsprechende Kochprogramm blinkt. Im Display **20** erscheint die Kochzeitvoreinstellung.

HINWEIS: Bei den folgenden Automatikprogrammen können die Kochzeit und Temperatur nicht verändert werden:

- *Quinoa*
- *Grain Rice*
- *Sushi Rice*
- *White Rice*
- *Rice*

2. Um die Kochzeit im einstellbaren Bereich zu verändern, drücken Sie die Tasten **+ Min.** und **- Hr.**
 - Wenn Sie die Tasten **+ Min.** und **- Hr.** gedrückt halten, können Sie die Werte schneller durchlaufen lassen.
3. Um das Programm zu starten, drücken Sie die Taste **Start/Stop**.
 - Ggf. leuchtet die gewählte Programmtaste.
 - Im Display **20** wird die Zeit heruntergezählt.

HINWEIS: Die folgenden Programme wählen Sie durch Drücken der jeweiligen Programmtaste im Bedienfeld aus:

- **Multifunction**
- **Preset**
- **Keep Warm**

9.4 Kochvorgang abbrechen

Drücken Sie die Taste **Start/Stop**, um ein laufendes Programm abzubrechen. Das Gerät befindet sich danach im Standby. Im Display **20** erscheinen vier Balken und die Taste **Start/Stop** blinkt.

9.5 Kochvorgang beendet

Am Ende des Kochvorganges ertönen Signaltöne. Das Gerät wechselt ggf. automatisch in das Warmhalte-Programm **Keep Warm**. Im Display **20** wird die Warmhaltezeit von 0:00 hoch gezählt. Sie können die Minuten des Warmhaltens im Display ablesen.

1. Um das Programm früher zu beenden, drücken Sie die Taste **Start/Stop**.
2. Drücken Sie die Entriegelungstaste **13** und öffnen Sie vorsichtig den Deckel **1**.

HINWEIS: Halten Sie ggf. mit der anderen Hand den Deckel, damit dieser nicht unkontrolliert aufspringt. Schützen Sie die Hand z. B. mit einem Küchenhandschuh. **Es entweicht heißer Wasserdampf, sobald der Deckel geöffnet wird!**

3. Entnehmen Sie den heißen Topf **14** mit Topflappen oder Küchenhandschuhen.
4. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen.
5. Ziehen Sie den Netzstecker **12** aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht mehr benutzen.

10. Programme

10.1 Warmhalten

Wenn ein Kochprogramm beendet ist, wechselt das Gerät ggf. automatisch in das Programm **Keep Warm**.

Sie können das Programm auch manuell starten, um heiße Speisen im Reiskocher warmzuhalten.

HINWEISE:

- In dem Programm **Yogurt** wechselt das Gerät nicht automatisch in das Warmhalte-Programm.
-
1. Geben Sie die heiße Speise in den Topf **14**.
 2. Wischen Sie den Topf ggf. von außen ab. Er muss sauber und trocken sein.
 3. Setzen Sie den Topf in das Gerät ein.
 4. Schließen Sie den Deckel **1**. Der Verriegelungsmechanismus klickt hörbar.
 5. Stecken Sie die Netzanschlussleitung **12** in die Buchse **9** am Gerät und verbinden Sie diese mit einer ordnungsgemäß installierten Schutzkontakt-Steckdose.
 6. Sobald das Gerät an den Strom angeschlossen ist, erscheinen im Display **20** 4 Balken und die Taste **Start/Stop** blinkt. Das Gerät befindet sich im Stand-by.
 7. Drücken Sie die Taste **Keep Warm**, um das Programm zu starten.
 - Das Warmhalte-Symbol in der Symbolleiste **29** leuchtet.
 - Im Display **20** wird die Warmhaltezeit von 0:00 hoch gezählt.
 - Nach 24 Stunden endet das Programm **Keep Warm** automatisch.
 8. Um das Programm zu beenden, drücken Sie erneut die Taste **Start/Stop**. Das Gerät befindet sich im Stand-by.
 9. Drücken Sie die Entriegelungstaste **13** und öffnen Sie vorsichtig den Deckel **1**.
 10. Entnehmen Sie den heißen Topf **14** mit Topflappen oder Küchenhandschuhen.

10.2 Kochen mit Zeitverzögerung

Mit dieser Funktion können Sie den Kochvorgang vorbereiten und dann zu einem späteren Zeitpunkt kochen. Der Kochvorgang kann mit einer Zeitverzögerung von bis zu 24 Stunden (1:00 bis 24:00) gestartet werden.

HINWEISE:

- Folgende Programme können nicht zeitversetzt gestartet werden:
 - *Cereal*
 - *Pasta*
 - *Crispy*
 - *Turbo*
 - *Yogurt*
 - *Cake*
 - *Baking*
 - *Reheat*
- Beachten Sie, dass manche Lebensmittel (z. B. Fisch) verderben können, wenn sie sich mehrere Stunden bei Zimmertemperatur im Topf **14** befinden, bevor sie gegart werden.

-
- Bereiten Sie den Kochvorgang vor wie beschrieben.
 - Drücken Sie die Taste **Preset**. Im Display **20** wird 1:00 angezeigt.
 - Stellen Sie mit den Tasten **+ Min.** und **- Hr.** die Stunden und Minuten der gewünschten Verzögerungszeit ein.
 - Drücken Sie nun die Taste **Start/Stop**.
 - Das Uhren-Symbol in der Symbolleiste **29** leuchtet.
 - Im Display **20** wird die Verzögerungszeit herunter gezählt.
 - Nach Ablauf der Verzögerungszeit wird die Aufwärm- und Koch-Phase automatisch gestartet.

- Nach dem Kochvorgang ertönen Signaltöne. Der Reiskocher schaltet sich automatisch in das Warmhalte-Programm **Keep Warm**. Im Display können Sie ablesen, wie lange der Warmhaltemodus bereits läuft.
- Um das Programm zu beenden, drücken Sie erneut die Taste **Start/Stop**. Das Gerät befindet sich im Stand-by.
- Drücken Sie die Entriegelungstaste **13** und öffnen Sie vorsichtig den Deckel **1**.
- Entnehmen Sie den heißen Topf **14** mit Topflappen oder Küchenhandschuhen.

HINWEISE:

- Mit der Taste **Start/Stop** können Sie den Vorgang jederzeit abbrechen.
 - Ist die eingestellte Zeit der Zeitverzögerung genauso lang oder kürzer als die eingestellte Kochzeit, beginnt das Gerät direkt mit dem Kochvorgang.
-

10.3 Multifunktion

Mit diesem Programm können Sie die Werte für die Zeit und Temperatur individuell einstellen:

- Zeit: 10 Minuten - 15 Stunden
 - Temperatur: 35 - 160 Grad
1. Bereiten Sie den Kochvorgang vor wie beschrieben.
 2. Drücken Sie die Taste **Multifunction**. Im Display **20** wird 1:00 angezeigt.
 3. Wählen Sie über die Tasten **+ Min.** und **- Hr.** die gewünschte Garzeit aus.
 4. Drücken Sie die Taste **Temp.**
 5. Stellen Sie mit den Tasten **+ Min.** und **- Hr.** die gewünschte Temperatur ein.
 6. Drücken Sie nun die Taste **Start/Stop**.
 - Im Display **20** wird die Zeit heruntergezählt.
 7. Nach dem Kochvorgang ertönen Signaltöne. Der Reiskocher schaltet sich automatisch in das Warmhalte-Programm **Keep Warm**. Im Display können Sie ablesen, wie lange der Warmhaltemodus bereits läuft.
 8. Um das Programm zu beenden, drücken Sie erneut die Taste **Start/Stop**. Das Gerät befindet sich im Stand-by.
 9. Drücken Sie die Entriegelungstaste **13** und öffnen Sie vorsichtig den Deckel **1**.
 10. Entnehmen Sie den heißen Topf **14** mit Topflappen oder Küchenhandschuhen.

Anbraten

Sie können in diesem Programm auch Speisen anbraten.

1. Wählen Sie über die Tasten **+ Min.** und **- Hr.** die gewünschte Garzeit aus.
2. Drücken Sie die Taste **Temp.**
3. Stellen Sie mit den Tasten **+ Min.** und **- Hr.** die gewünschte Temperatur (mindestens 100 °C) ein.
4. Geben Sie, wie bei einer beschichteten Bratpfanne, etwas Öl zu der Speise und rühren Sie gelegentlich um.

11. Reis kochen

Mit Hilfe des Reiskochers können Sie mühelos jeden Reistyp punktgenau zubereiten. Anders als herkömmliche Reiskocher arbeitet dieses Gerät nicht während des gesamten Kochvorgangs mit maximaler Hitze und hohem Energieverbrauch, sondern es passt die Wärmezufuhr in verschiedenen Phasen an. Dies ermöglicht nicht nur eine sparsame Nutzung von Energie und den Schutz der Nährstoffe, sondern verleiht dem Reis auch die perfekte Konsistenz.

HINWEIS: Die Dauer des Kochvorgangs ist abhängig von der Wasser- und Reismenge.

11.1 Allgemeines Vorgehen

Durch wiederholtes Drücken der Taste **Menu** können Sie zwischen fünf Automatikprogrammen wählen:

- Rice
 - White Rice
 - Sushi Rice
 - Grain Rice
 - Quinoa
1. Spülen Sie den Reis gründlich, indem Sie ihn in eine Schüssel mit Wasser geben, mehrmals umrühren und das trübe Wasser abgießen. Wiederholen Sie diesen Vorgang ein- oder zweimal, bis das Wasser klar ist.
 2. Füllen Sie den Reis in den Topf **14** des Reiskochers.
 3. Geben Sie Wasser hinzu.
 4. Wählen Sie den entsprechenden Modus und schließen den Deckel **1** des Reiskochers.

5. Drücken Sie anschließend die Taste **Start/Stop**. Nun beginnt der Kochvorgang.
 - Die Zubereitung ist beendet, sobald auf dem Display 0:05 (5 Minuten) erscheint. Nun können Sie den Reis mit dem mitgelieferten Reislöffel **17** umrühren. Dadurch wird überschüssige Feuchtigkeit freigesetzt und der Reis wird herrlich locker.
 - Nach Ablauf der 5 Minuten ertönen Signaltöne. Der Reis ist fertig gekocht.
6. Der Reiskocher schaltet sich nun automatisch in das Warmhalte-Programm **Keep Warm**. Im Display **20** können Sie ablesen, wie lange der Warmhaltemodus bereits läuft.
7. Um das Programm zu beenden, drücken Sie erneut die Taste **Start/Stop**. Das Gerät befindet sich im Stand-by.
8. Drücken Sie die Entriegelungstaste **13** und öffnen Sie vorsichtig den Deckel **1**.
9. Entnehmen Sie den heißen Topf **14** mit Topflappen oder Küchenhandschuhen.

11.2 Modus Reis

Wenn Sie herkömmlichen (geschälten) Reis zubereiten möchten, eignet sich der Modus *Rice* ideal. Grundsätzlich können alle Reissorten in diesem Modus zubereitet werden. Wir empfehlen jedoch für die einzelnen Sorten die entsprechenden Spezialprogramme zu verwenden.

- Wählen Sie durch wiederholtes Drücken der Taste **Menu** den Modus *Rice* im Display aus. Fahren Sie fort wie zuvor beschrieben (siehe "Allgemeines Vorgehen" auf Seite 19).

TIPP: Wir empfehlen ein Reis / Wasserverhältnis von 1 : 1,25.

11.3 Modus Weißer Reis

Wenn Sie geschälten Langkornreis zubereiten möchten, eignet sich der Modus *White Rice* ideal. Dieser Modus sorgt für die perfekte Zubereitung von Reissorten wie indischem Basmati, persischem Sadri und asiatischem Jasmin-Reis, um ihnen die gewünschte Konsistenz zu verleihen.

- Wählen Sie durch wiederholtes Drücken der Taste **Menu** den Modus *White Rice* im Display aus. Fahren Sie fort wie zuvor beschrieben (siehe "Allgemeines Vorgehen" auf Seite 19).

TIPP: Wir empfehlen ein Reis / Wasserverhältnis von 1 : 1,25.

11.4 Modus Sushi Reis

Für Rundkornreissorten wie Sushi- und Klebreis empfehlen wir das Spezialprogramm *Sushi Rice*. Dieses Programm sorgt für eine besonders cremige und klebrige Konsistenz des Reises.

- Wählen Sie durch wiederholtes Drücken der Taste **Menu** den Modus *Sushi Rice* im Display aus. Fahren Sie fort wie zuvor beschrieben (siehe "Allgemeines Vorgehen" auf Seite 19).

TIPP: Wir empfehlen ein Reis / Wasserverhältnis von 1 : 1,25.

11.5 Modus Körniger Reis

Mit dem Modus *Grain Rice* können Sie Natur-Reis, Vollkorn-Basmati oder Vollkorn-Jasmin ideal zubereiten.

- Wählen Sie durch wiederholtes Drücken der Taste **Menu** den Modus *Grain Rice* im Display aus. Fahren Sie fort wie zuvor beschrieben (siehe "Allgemeines Vorgehen" auf Seite 19).

TIPP: Wir empfehlen ein Reis / Wasserverhältnis von 1 : 2.

11.6 Modus Quinoa

Der Reiskocher ermöglicht die perfekte Zubereitung aller Quinoasorten.

- Wählen Sie durch wiederholtes Drücken der Taste **Menu** das Programm *Quinoa* im Display **20** aus. Fahren Sie fort wie zuvor beschrieben (siehe "Allgemeines Vorgehen" auf Seite 19).

TIPP: Wir empfehlen ein Quinoa / Wasserverhältnis von 1 : 2.

12. Weitere Kochprogramme

12.1 Programm Cerealien/Getreide

Mit diesem Programm können Sie verschiedene Getreidesorten, wie z. B. Hirse, Bulgur und Buchweizen, perfekt zubereiten. Wir empfehlen ein Getreide- / Wasserverhältnis von 1 : 2, obwohl das ideale Mischungsverhältnis je nach Bedarf variieren kann.

1. Wählen Sie durch wiederholtes Drücken der Taste **Menu** das Programm *Cereal* im Display **20** aus.
2. Füllen Sie das Getreide und Wasser in den Topf **14**.
3. Schließen Sie den Deckel **1** und drücken Sie dann die Taste **Start/Stop**.
4. Nach dem Kochvorgang ertönen Signaltöne. Der Reiskocher schaltet sich automatisch in das Warmhalteprogramm **Keep Warm**. Im Display können Sie ablesen, wie lange der Warmhaltemodus bereits läuft.
5. Um das Programm zu beenden, drücken Sie erneut die Taste **Start/Stop**. Das Gerät befindet sich im Stand-by.
6. Drücken Sie die Entriegelungstaste **13** und öffnen Sie vorsichtig den Deckel **1**.
7. Entnehmen Sie den heißen Topf **14** mit Topflappen oder Küchenhandschuhen.

12.2 Programm Pilaw

Pilaw ist ein klassisches Gericht, bei dem Reis zusammen mit Fleisch, Gemüse und Gewürzen in einem Topf zubereitet wird.

1. Füllen Sie die Zutaten gemäß Rezept in den Topf **14**.
2. Wählen Sie durch wiederholtes Drücken der Taste **Menu** das Programm *Pilaw* im Display **20** aus.
3. Schließen Sie den Deckel **1** und drücken Sie dann die Taste **Start/Stop**.
4. Nach dem Kochvorgang ertönen Signaltöne. Der Reiskocher schaltet sich automatisch in das Warmhalteprogramm **Keep Warm**. Im Display können Sie ablesen, wie lange der Warmhaltemodus bereits läuft.
5. Um das Programm zu beenden, drücken Sie erneut die Taste **Start/Stop**. Das Gerät befindet sich im Stand-by.
6. Drücken Sie die Entriegelungstaste **13** und öffnen Sie vorsichtig den Deckel **1**.
7. Entnehmen Sie den heißen Topf **14** mit Topflappen oder Küchenhandschuhen.

12.3 Programm Congee

Congee, auch als Reisbrei oder Reissuppe bekannt, ist ein traditionelles asiatisches Gericht, das in vielen asiatischen Ländern zubereitet wird. Es entsteht durch das Kochen von Reis in einer großen Menge Wasser oder Brühe, bis der Reis zu einer dicken, breiigen Konsistenz zerfällt.

Congee wird aufgrund seiner einfachen Zubereitung und leicht verdaulichen Eigenschaften geschätzt. Es ist besonders beliebt, wenn Menschen krank sind oder sich von Krankheiten erholen, da es als wohltuend und beruhigend gilt. Dieses Gericht kann zu jeder Tageszeit, sei es als Frühstück, Mittagessen oder Abendessen, genossen werden und bietet eine Vielzahl von Variationen, um individuellen Vorlieben gerecht zu werden.

1. Füllen Sie die Zutaten gemäß Rezept in den Topf **14**.
2. Wählen Sie durch wiederholtes Drücken der Taste **Menu** das Programm *Congee* im Display **20** aus.
3. Schließen Sie den Deckel **1** und drücken Sie dann die Taste **Start/Stop**.
4. Nach dem Kochvorgang ertönen Signaltöne. Der Reiskocher schaltet sich automatisch in das Warmhalteprogramm **Keep Warm**. Im Display können Sie ablesen, wie lange der Warmhaltemodus bereits läuft.
5. Um das Programm zu beenden, drücken Sie erneut die Taste **Start/Stop**. Das Gerät befindet sich im Stand-by.
6. Drücken Sie die Entriegelungstaste **13** und öffnen Sie vorsichtig den Deckel **1**.
7. Entnehmen Sie den heißen Topf **14** mit Topflappen oder Küchenhandschuhen.

12.4 Programm Nudeln

Das Zubereiten von Nudeln im Reiskocher ist unkompliziert und bietet eine bequeme Methode, um Nudelgerichte zuzubereiten.

1. Brechen Sie Spaghetti in kürzere Stücke, so dass sie in den Topf **14** passen.
2. Füllen Sie die Nudeln und Wasser gemäß Rezept in den Topf **14**.
3. Wählen Sie durch wiederholtes Drücken der Taste **Menu** das Programm **Pasta** im Display **20** aus.
4. Wählen Sie über die Tasten **+ Min.** und **- Hr.** die gewünschte Garzeit aus.

HINWEIS: Die eingestellte Zeit wird erst herunter gezählt, wenn das Wasser kocht.

5. Schließen Sie den Deckel **1** und drücken Sie dann die Taste **Start/Stop**.
6. Nach dem Kochvorgang ertönen Signaltöne. Der Reiskocher schaltet sich automatisch in das Warmhalteprogramm **Keep Warm**. Im Display können Sie ablesen, wie lange der Warmhaltemodus bereits läuft.
7. Um das Programm zu beenden, drücken Sie erneut die Taste **Start/Stop**. Das Gerät befindet sich im Stand-by.
8. Drücken Sie die Entriegelungstaste **13** und öffnen Sie vorsichtig den Deckel **1**.
9. Entnehmen Sie den heißen Topf **14** mit Topflappen oder Küchenhandschuhen.

12.5 Programm Knusprig

Mit diesem Programm stellen Sie knusprigen Reis her. Der Reis wird am Boden knusprig und leicht gebräunt.

1. Füllen Sie den Reis und Wasser gemäß Rezept in den Topf **14**.
2. Wählen Sie durch wiederholtes Drücken der Taste **Menu** das Programm **Crispy** im Display **20** aus.
3. Schließen Sie den Deckel **1** und drücken Sie dann die Taste **Start/Stop**.
4. Nach dem Kochvorgang ertönen Signaltöne. Der Reiskocher schaltet sich automatisch in das Warmhalteprogramm **Keep Warm**. Im Display können Sie ablesen, wie lange der Warmhaltemodus bereits läuft.
5. Um das Programm zu beenden, drücken Sie erneut die Taste **Start/Stop**. Das Gerät befindet sich im Stand-by.
6. Drücken Sie die Entriegelungstaste **13** und öffnen Sie vorsichtig den Deckel **1**.
7. Entnehmen Sie den heißen Topf **14** mit Topflappen oder Küchenhandschuhen.

12.6 Programm Turbo

Dieses Programm ist eine spezielle Funktion, die darauf abzielt, den Kochvorgang zu beschleunigen, insbesondere beim Kochen von Reis. Diese Funktion verwendet in der Regel höhere Temperaturen um den Reis schneller zu garen.

1. Füllen Sie die Zutaten gemäß Rezept in den Topf **14**.
2. Wählen Sie durch wiederholtes Drücken der Taste **Menu** das Programm **Turbo** im Display **20** aus.
3. Schließen Sie den Deckel **1** und drücken Sie dann die Taste **Start/Stop**.
4. Nach dem Kochvorgang ertönen Signaltöne. Der Reiskocher schaltet sich automatisch in das Warmhalteprogramm **Keep Warm**. Im Display können Sie ablesen, wie lange der Warmhaltemodus bereits läuft.
5. Um das Programm zu beenden, drücken Sie erneut die Taste **Start/Stop**. Das Gerät befindet sich im Stand-by.
6. Drücken Sie die Entriegelungstaste **13** und öffnen Sie vorsichtig den Deckel **1**.
7. Entnehmen Sie den heißen Topf **14** mit Topflappen oder Küchenhandschuhen.

12.7 Programm Suppe

Das Zubereiten von Suppe im Reiskocher kann bequem sein, erfordert jedoch ein gewisses Maß an Experimentierfreude, um sicherzustellen, dass die Suppe Ihren Vorlieben entspricht. Testen Sie verschiedene Rezepte und passen Sie die Zutaten sowie Gewürze an, bis Sie die perfekte Suppe nach Ihrem Geschmack zubereitet haben.

1. Füllen Sie die Zutaten gemäß Rezept in den Topf **14**.
2. Wählen Sie durch wiederholtes Drücken der Taste **Menu** das Programm **Soup** im Display **20** aus.
3. Schließen Sie den Deckel **1** und drücken Sie dann die Taste **Start/Stop**.
4. Nach dem Kochvorgang ertönen Signaltöne. Der Reiskocher schaltet sich automatisch in das Warmhalteprogramm **Keep Warm**. Im Display können Sie ablesen, wie lange der Warmhaltemodus bereits läuft.
5. Um das Programm zu beenden, drücken Sie erneut die Taste **Start/Stop**. Das Gerät befindet sich im Stand-by.
6. Drücken Sie die Entriegelungstaste **13** und öffnen Sie vorsichtig den Deckel **1**.
7. Entnehmen Sie den heißen Topf **14** mit Topflappen oder Küchenhandschuhen.

12.8 Programm Aufwärmen

Mit diesem Programm können Sie Speisen aufwärmen.

1. Füllen Sie die kalte Speise in den Topf **14**.
2. Wählen Sie durch wiederholtes Drücken der Taste **Menu** das Programm *Reheat* im Display **20** aus.
3. Schließen Sie den Deckel **1**.
4. Stellen Sie die Aufwärmzeit mit den Tasten **+ Min.** und **- Hr.** ein.

HINWEIS: Fügen Sie beim Aufwärmen von Reis bzw. trockenen Lebensmitteln einen Messbecher Wasser hinzu. Rühren Sie bei Bedarf die Speise um.

5. Drücken Sie die Taste **Start/Stop** um das Aufwärmen zu starten.
6. Nach Ablauf der Zeit ertönen Signaltöne. Der Reiskocher schaltet sich automatisch in das Warmhalteprogramm **Keep Warm**. Im Display können Sie ablesen, wie lange der Warmhaltemodus bereits läuft.
7. Um das Programm zu beenden, drücken Sie erneut die Taste **Start/Stop**. Das Gerät befindet sich im Stand-by.
8. Drücken Sie die Entriegelungstaste **13** und öffnen Sie vorsichtig den Deckel **1**.
9. Entnehmen Sie den heißen Topf **14** mit Topflappen oder Küchenhandschuhen.

12.9 Programm Backen

Mit Ihrem neuen Reiskocher können Sie sogar backen.

1. Bereiten Sie die Zutaten gemäß Rezept vor.
2. Füllen Sie die Zutaten in den Topf **14**.
3. Wählen Sie durch wiederholtes Drücken der Taste **Menu** das Programm *Baking* im Display **20** aus.
4. Schließen Sie den Deckel **1** und drücken Sie dann die Taste **Start/Stop**.
5. Nach dem Backvorgang ertönen Signaltöne. Der Reiskocher schaltet sich automatisch in das Warmhalteprogramm **Keep Warm**. Im Display können Sie ablesen, wie lange der Warmhaltemodus bereits läuft.
6. Um das Programm zu beenden, drücken Sie erneut die Taste **Start/Stop**. Das Gerät befindet sich im Stand-by.
7. Drücken Sie die Entriegelungstaste **13** und öffnen Sie vorsichtig den Deckel **1**.
8. Entnehmen Sie den heißen Topf **14** mit Topflappen oder Küchenhandschuhen.

12.10 Programm Kuchen

Mit dem Reiskocher können Sie auch leckeren Kuchen backen.

1. Fetten Sie den Topf **14** mit Butter ein.
2. Bereiten Sie den Kuchenteig gemäß Rezept vor.
3. Füllen Sie den Teig in den Topf **14**.

HINWEISE:

- Das Maximalgewicht aller Zutaten sollte 500 g nicht überschreiten.
 - Um Luftbläschen beim Einfüllen des Teiges in den Topf zu verhindern bzw. zu beseitigen, schütteln Sie den Topf ein wenig hin und her und klopfen mit der flachen Hand sanft außen auf den Topf **14**.
-

4. Stellen Sie den Topf **14** in das Gerät und schließen den Deckel **1**.
5. Wählen Sie durch wiederholtes Drücken der Taste **Menu** das Programm **Cake** im Display **20** aus.
6. Schließen Sie den Deckel **1**.
7. Stellen Sie die Backzeit lt. Rezept mit den Tasten **+ Min.** und **- Hr.** ein.
8. Drücken Sie dann die Taste **Start/Stop**.
9. Nach dem Backvorgang ertönen Signaltöne.
10. Öffnen Sie den Deckel **1** und machen Sie eine Stäbchenprobe um zu gucken, ob der Kuchen fertig gebacken ist. Es sollte kein Teig an dem Stäbchen haften bleiben.
11. Sollte dies doch der Fall sein, wählen Sie erneut die Programmtaste **Cake** und setzen den Backvorgang fort.
12. Nach dem Backvorgang ertönen Signaltöne. Der Reiskocher schaltet sich automatisch in das Warmhalteprogramm **Keep Warm**. Im Display können Sie ablesen, wie lange der Warmhaltemodus bereits läuft.
13. Um das Programm zu beenden, drücken Sie erneut die Taste **Start/Stop**. Das Gerät befindet sich im Stand-by.
14. Drücken Sie die Entriegelungstaste **13** und öffnen Sie vorsichtig den Deckel **1**.
15. Entnehmen Sie den heißen Topf **14** mit Topflappen oder Küchenhandschuhen.

12.11 Programm Dämpfen

Der Reiskocher kann auch als Dampfgarer genutzt werden, um eine Vielzahl von Lebensmitteln schonend zu garen.



GEFAHR von Verletzung durch Verbrennung!

- ⊙ Der Dampfgareinsatz **16** wird bei der Verwendung heiß. Warten Sie mit dem Herausheben aus dem Topf **14**, bis er abgekühlt ist, oder verwenden Sie Topflappen oder Küchenhandschuhe.

HINWEISE:

- Füllen Sie nur wenig Wasser in den Topf **14**, sodass sich die Löcher am Boden des Dampfgareinsatzes **16** über der Wasseroberfläche befinden. Die Lebensmittel berühren das Wasser nicht.
- Je größer die zu dämpfenden Lebensmittel sind, desto länger ist die Garzeit.

1. Bereiten Sie die Lebensmittel vor.
2. Füllen Sie 1 - 2 Messbecher **19** Wasser in den Topf **14**.
3. Wählen Sie durch wiederholtes Drücken der Taste **Menu** das Programm **Steaming** im Display **20** aus.
4. Legen Sie die Lebensmittel Ihrer Wahl in den Dampfgareinsatz **16** und setzen Sie diesen in den Topf **14**.
5. Schließen Sie den Deckel **1**.
6. Wählen Sie über die Tasten **+ Min.** und **- Hr.** die gewünschte Garzeit aus.
7. Drücken Sie dann die Taste **Start/Stop**.
8. Nach Ablauf der Zeit ertönen Signaltöne. Der Reiskocher schaltet sich automatisch in das Warmhalteprogramm **Keep Warm**. Im Display können Sie ablesen, wie lange der Warmhaltemodus bereits läuft.
9. Um das Programm zu beenden, drücken Sie erneut die Taste **Start/Stop**. Das Gerät befindet sich im Stand-by.

10. Drücken Sie die Entriegelungstaste **13** und öffnen Sie vorsichtig den Deckel **1**.
11. Entnehmen Sie den heißen Topf **14** mit Topflappen oder Küchenhandschuhen.

Dampfgaren mit Reis

Sie können auch Dampfgaren und gleichzeitig Reis kochen.

1. Wählen Sie durch wiederholtes Drücken der Taste **Menu** eines der Standard Reisprogramme aus.
2. Füllen Sie Reis und Wasser in den Topf **14**.
3. Setzen Sie den Dampfgareinsatz **16** mit den Zutaten in den Topf **14**.
4. Schließen Sie den Deckel **1**.
5. Drücken Sie die Taste **Start/Stop**.
6. Nach Ablauf der Zeit ertönen Signaltöne. Der Reiskocher schaltet sich automatisch in das Warmhalteprogramm **Keep Warm**. Im Display können Sie ablesen, wie lange der Warmhaltemodus bereits läuft.
7. Um das Programm zu beenden, drücken Sie erneut die Taste **Start/Stop**. Das Gerät befindet sich im Stand-by.
8. Drücken Sie die Entriegelungstaste **13** und öffnen Sie vorsichtig den Deckel **1**.
9. Entnehmen Sie den heißen Topf **14** mit Topflappen oder Küchenhandschuhen.

12.12 Programm Eintopf

Mit dem Reiskocher können Sie auch herzhaftes Eintöpfe zubereiten.

1. Bereiten Sie die Zutaten gemäß Rezept vor.
2. Füllen Sie die Zutaten in den Topf **14**.
3. Schließen Sie den Deckel **1**.
4. Wählen Sie durch wiederholtes Drücken der Taste **Menu** das Programm Stew im Display **20** aus.
5. Stellen Sie ggf. die Garzeit lt. Rezept mit den Tasten **+ Min.** und **- Hr.** ein.
6. Drücken Sie die Taste **Start/Stop**.
7. Nach Ablauf der Zeit ertönen Signaltöne. Der Reiskocher schaltet sich automatisch in das Warmhalteprogramm **Keep Warm**. Im Display können Sie ablesen, wie lange der Warmhaltemodus bereits läuft.
8. Um das Programm zu beenden, drücken Sie erneut die Taste **Start/Stop**. Das Gerät befindet sich im Stand-by.
9. Drücken Sie die Entriegelungstaste **13** und öffnen Sie vorsichtig den Deckel **1**.
10. Entnehmen Sie den heißen Topf **14** mit Topflappen oder Küchenhandschuhen.

VORSICHT:

- ⊙ Kochen Sie maximal 3 Messbecher Reis. Bei größeren Mengen besteht die Gefahr, dass sich der Dampfgareinsatz **16** hochdrückt und der Deckel **1** sich stoßartig öffnet.
 - ⊙ Sie können die Lebensmittel für das Dampfgaren auch später dazugeben. Öffnen Sie dazu vorsichtig den Deckel **1** und achten Sie auf den heißen Dampf, der austritt.
-

12.13 Programm Joghurt

Mit dem Programm *Yogurt* können Sie selbst Joghurt herstellen. Sie benötigen dazu Joghurtkulturen oder frischen Joghurt und Milch. Alle handelsüblichen Milchsorten (Rohmilch, pasteurisierte Frischmilch, länger haltbare Milch und H-Milch) sind geeignet. Für die eigentliche Joghurt-Herstellung werden Joghurtkulturen / etwas frischer Joghurt zugegeben. Dann erfolgt die eigentliche Joghurt-Herstellung bei mäßiger Wärme.

HINWEISE:

- Pro 1 Liter Milch geben Sie 200 g frischen Joghurt (mit lebenden Kulturen) zu.
- Wenn Sie Joghurtkulturen verwenden, entnehmen Sie die Mengen den Herstellerangaben.

1. Füllen Sie Milch incl. Joghurt bis maximal zur Markierung *1.2 L* in den Topf **14**.
2. Geben Sie Joghurtkulturen bzw. frischen Joghurt hinzu. Milch und Joghurt/Joghurtkulturen gut verrühren.
3. Setzen Sie den Topf **14** in das Gerät ein.
4. Wählen Sie durch wiederholtes Drücken der Taste **Menu** das Programm *Yogurt* im Display aus.
5. Passen Sie mit den Tasten **+ Min.** und **- Hr.** die Zeit für die Joghurt-Herstellung an.
 - Nach ca. 8 Stunden hat der Joghurt eine gute Konsistenz.
 - Nach ca. 10 - 12 Stunden ist der Joghurt stichfest.
6. Drücken Sie die Taste **Start/Stop**.
7. Wenn der Vorgang abgeschlossen ist, ertönen Signaltöne.
8. Drücken Sie die Entriegelungstaste **13** und öffnen Sie vorsichtig den Deckel **1**.

13. Rezepte

Chicken Curry mit Kokosmilch

Zubereitungszeit: 15 Minuten (plus 40 Minuten garen)

Fertig in 55 Minuten

Zutaten für 4 Portionen:

250 g	Basmati Reis
1 TL	Salz
500 g	Hähnchenbrust
1	Zwiebel (80 g)
2	Knoblauchzehen
1 EL	Kokosöl
600 ml	Kokosmilch
2 - 4 EL	Rote Currypaste (je nach Schärfe)
Saft von einer ½ Limette	
2	Brokkoli (800 g)

Für die Marinade:

4 EL	Sojasauce
2 EL	Honig

Zum Würzen / Toppen:

2 TL Sesam
Chiliflocken, Salz und Pfeffer zum Abschmecken

Zubereitung:

1. Basmati Reis waschen, bis die überschüssige Stärke ausgewaschen ist und das Wasser klar bleibt. Das Wasser abgießen und den Reis in den Topf des Reiskochers geben.
2. 320 ml Wasser dazugeben. Nach Belieben mit 1 TL Salz würzen.
3. Deckel schließen und den Kochvorgang im Modus *White Rice* starten.

Sobald der Reiskocher in den Warmhaltemodus schaltet, ist der Reis fertig.

4. Während der Reis kocht, aus der Soja-sauce und dem Honig eine homogene Marinade anrühren.
5. Die Hähnchenbrust in Stücke schneiden und in der Marinade 20 Minuten ziehen lassen.
6. In der Zwischenzeit Brokkoli in Röschen schneiden und 5 Minuten in heißem Wasser blanchieren (Wer möchte, kann auch den Stunk schälen und kleingeschnitten mitverwenden).
7. Anschließend abgießen und beiseite stellen.
8. Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und fein würfeln.
9. Kokosöl in eine Wok-Pfanne geben und die abgetropften Hähnchenbrust-Stücke bei mittlerer Hitze von allen Seiten goldgelb ca. 10 Minuten anbraten und entnehmen.
10. Zwiebel- und Knoblauchwürfel mit der Currypaste (Menge variiert nach Schärfe) in die Wok-Pfanne geben und anbraten.
11. Kokosmilch und Limettensaft zugeben und 5 Minuten einreduzieren lassen.
12. Anschließend den beiseite gestellten Brokkoli und das Hähnchenfleisch dazu geben und erwärmen.
13. Nach Belieben mit Salz, Pfeffer und den Chiliflocken würzen.
14. Die Sauce über den Reis geben, mit Samsamen bestreuen und heiß servieren.

Mango Sticky Rice

Zubereitungszeit: 2 Stunden 30 Minuten
(plus 40 Minuten garen)

Fertig in 3 Stunden und 10 Minuten

Zutaten für 4 Portionen:

200 g Klebreis

250 ml Kokosmilch

Etwas Zucker/Stevia

Optional: Kokosblütenzucker

1 Prise Salz

Topping:

2 Mangos (1000 g)

1 Zweig Minze

1 TL Sesam

1. Den Klebreis für ca. 2 Stunden in Wasser einweichen (je länger, desto cremiger wird er).
2. Klebreis waschen, bis die überschüssige Stärke ausgewaschen ist und das Wasser klar bleibt. Das Wasser abgießen und den Reis in den Topf des Reiskochers geben.
3. 250 ml Wasser dazugeben. Deckel schließen und den Kochvorgang im Modus *Sushi Rice* starten.

Sobald der Reiskocher in den Warmhaltemodus schaltet, ist der Reis fertig.

4. In der Zwischenzeit das Topping zubereiten.
 - Mangos schälen und würfeln.
 - Den Zweig Minze waschen und trocken tupfen.
 - Die Minzblätter abzupfen.
5. Kurz vor Ende der Garzeit des Klebreises in einem Topf 200 ml Kokosmilch, 1 Prise Salz und etwas Zucker aufkochen.
6. Den Klebreis in eine Schüssel geben, die Kokosmilch darüber geben und um-

rühren. Die Schüssel abgedeckt 20 Minuten ziehen lassen.

7. Die restliche Kokosmilch (50 ml) mit etwas Zucker in einem Topf erhitzen. Über den Klebreis geben, kurz umrühren.

Den Klebreis mit den Mangowürfeln servieren und ggf. mit Kokosblütenzucker und dem Sesam und Minzblättern toppen.

One Pot Pasta Veggie Bolognese

Zubereitungszeit: 15 Minuten (plus 55 Minuten garen)

Fertig in 1 Stunde 10 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

- 1 Zwiebel (70 g)
- 1 Möhre (100 g)
- 2 Stangen Staudensellerie (100 g)
- 2 EL Olivenöl
- 1 EL Tomatenmark
- 500 g Veggie-Hack
- 600 ml passierte Tomaten
- 200 ml Rotwein
- 350 ml Brühe
- 1 TL Zucker
- 1 Lorbeerblatt
- 3 TL italienische Kräuter
- 300 g Pasta (z. B. Penne oder Fusilli)
- Salz, Pfeffer und Paprikapulver zum Abschmecken
- 2 Frühlingszwiebeln (60 g)

Zubereitung:

1. Karotten und Staudensellerie waschen, trocknen, schälen bzw. Fäden ziehen und in Würfel schneiden.
2. Zwiebel schälen und fein würfeln.
3. Olivenöl im Topf des Reiskochers im Modus **Multifunction** bei 100 °C ca. 3 Minuten erwärmen.
4. Gewürfeltes Gemüse dazugeben und für 4 Minuten unter Rühren glasig dünsten.
5. Das Veggie-Hack und 1 EL Tomatenmark hinzugeben und im Modus **Multifunction** bei 100 °C ca. 10 Minuten anbraten.
6. Mit Rotwein ablöschen und mit 1 TL Zucker, 1 Lorbeerblatt und 3 TL italienische Kräuter würzen und im Modus **Multifunction** bei 120 °C ca. 4 Minuten einreduzieren lassen.
7. Die Pasta mit passierten Tomaten und Brühe hinzugeben und mit geschlossenem Deckel im Modus **Multifunction** bei 100 °C köcheln lassen, gelegentlich umrühren.
8. Sobald die Nudeln fertig sind, mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken.

Zum Servieren die Frühlingszwiebeln waschen, trocknen, in feine Ringe schneiden und darüber streuen.

Sommerlicher Quinoa-Salat

Zubereitungszeit: 25 Minuten (plus 45 Minuten garen)

Fertig in 1 Stunde 10 Minuten

Zutaten für 4 Portionen:

- 100 g Quinoa
- 1 TL Apfelessig
- 1 EL Olivenöl
- 2 Süßkartoffeln (700 g)
- 1 rote Paprikaschote (160 g)
- 250 g Kirschtomaten
- 3 Stängel Minze (10 g)
- 100 g Rucola
- 5 entsteinte Datteln
- 30 g Mandeln
- 2 Frühlingszwiebeln (70 g)
- 2 Pfirsiche

Für das Dressing:

- 5 EL Olivenöl
- 2 EL Apfelessig
- ½ TL Kreuzkümmel
- 1 TL Senf
- ½ TL Zucker

Pfeffer und Salz zum Abschmecken

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. Die Süßkartoffeln schälen und in mundgerechte Stücke schneiden.
3. Die Süßkartoffeln mit 1 EL Olivenöl vermengen und auf einem Backblech für 30 Minuten weich rösten.
4. Während dieser Zeit Quinoa waschen, abtropfen lassen und in den Topf des Reiskochers geben.
5. 200 ml Wasser und 1 TL Apfelessig dazugeben.
6. Deckel schließen und den Kochvorgang im Modus *Quinoa* starten.

Sobald der Reiskocher in den Warmhaltemodus schaltet, ist der Quinoa fertig.

Quinoa bis zur weiteren Verwendung etwas abkühlen lassen.

7. Das Gemüse waschen und trocknen.
8. Die Paprikaschote entkernen und in mundgerechte Stücke schneiden.
9. Die Kirschtomaten halbieren.
10. Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden.
11. Minzblättchen in feine Streifen schneiden und Rucola in etwas kleinere Stücke zerkleinern.
12. Pfirsich entkernen und in mundgerechte Stücke schneiden.
13. Mandeln und Datteln grob zerkleinern.
14. Quinoa, geröstete Süßkartoffeln und Gemüse in eine Schüssel geben.
15. Für das Dressing alle Zutaten verrühren, über den Salat geben und vorsichtig vermischen.
16. Den sommerlichen Quinoa-Salat mit Salz und Pfeffer nach Belieben abschmecken.

Tipp: Der Salat darf gerne ziehen. Er schmeckt dann sogar besser und muss lediglich noch abgeschmeckt werden.

Sushi Happen

Zubereitungszeit: 20 Minuten (plus 40 Minuten garen)

Fertig in 1 Stunde

Zutaten für 4 Portionen (12 Stück):

260 g Sushi Reis
2 EL Reisessig
1 EL Zucker
3 Nori Algenblätter
1 Avocado (200 g)
1 EL Wasabi Paste
Etwas Zitronensaft
1 Gurke (400 g)
1 Dose Thunfisch
4 EL Sriracha Mayo
Sesam zum Dekorieren
Salz zum Abschmecken

Zum Servieren:

Sojasauce

Sushi Ingwer

Wasabi Paste

1. Marinade für den Sushi Reis herstellen. Hierfür Reisessig, Zucker und 1 Msp. Salz mischen und beiseitestellen.
2. Den Sushi Reis waschen, bis die überschüssige Stärke ausgewaschen ist und das Wasser klar bleibt. Das Wasser abgießen und den Reis in den Topf des Reiskochers geben.
3. 330 ml Wasser dazugeben. Deckel schließen und den Kochvorgang im Modus *Sushi Rice* starten.

Sobald der Reiskocher in den Warmhaltemodus schaltet, ist der Reis fertig.

4. Den Sushi Reis mit der Marinade würzen.

5. In der Zwischenzeit die beiden Toppings zubereiten.

Für das erste Topping:

- Die Gurke waschen, trocknen, längs halbieren, mit einem Teelöffel entkernen und in feine Würfel schneiden.
- Die Avocado halbieren, den Kern entfernen. Das Fruchtfleisch mit einem Löffel herausnehmen und mit einer Gabel zerdrücken. Das Avocadomus mit Wasabi und Salz abschmecken und mit den Gurkenwürfel mischen.

Für das zweite Topping:

- den Thunfisch abgießen und mit der Sriracha Mayo vermischen.
6. Die Nori Algenblätter in 12 Quadrate schneiden und mit Wasser und einem Pinsel leicht anfeuchten.
 7. Die Quadrate in einem Muffinblech verteilen.
 8. Den Sushi Reis darauf verteilen und kleine Mulden in die Mitte drücken.
 9. Die zwei Füllungen auf je 6 Sushi-Happen verteilen und mit Sesam dekorieren.

Die fertigen Sushi-Happen können mit Sushi Ingwer, Sojasauce und Wasabi serviert werden.

14. Reinigen und Aufbewahren

Reinigen Sie das Gerät vor der ersten Benutzung!



GEFAHR von Stromschlag durch Feuchtigkeit!

- Das Gerät, die Netzanschlussleitung und der Netzstecker **12** dürfen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.



GEFAHR durch Stromschlag!

- Ziehen Sie den Netzstecker **12** aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät reinigen.



GEFAHR von Verletzung durch Verbrennung!

- Warten Sie mit der Reinigung, bis das Gerät abgekühlt ist.

WARNUNG vor Sachschäden!

- Verwenden Sie keine scharfen oder kratzenden Reinigungsmittel.

- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch und entfernen Sie dabei alle Speisereste.

14.1 Gerät demontieren

- Ziehen Sie den Netzstecker **12** aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.
- Ziehen Sie die Netzanschlussleitung **12** aus der Buchse **9** am Gerät.
- Öffnen Sie vorsichtig den Deckel **1** indem Sie die Entriegelungstaste **13** drücken.



GEFAHR von Verletzung durch Verbrühen!

- Achten Sie darauf, dass sich kein Körperteil (z. B. Hand oder Arm) über dem Dampfauslassventil **4** befindet. Es be-

steht die Gefahr von Verbrühen durch entweichenden Wasserdampf.

- Bild B:** Ziehen Sie das Dampfauslassventil **4** heraus.
- Um den Innendeckel **2** zu entnehmen:
 - Drücken Sie die beiden Kunststoffflaschen unten am äußeren Rand des Innendeckels **2** vorsichtig in Richtung Mitte des Deckels **1**.
 - Entnehmen Sie den Innendeckel **2**, indem Sie ihn etwas nach unten ziehen, um die beiden Kunststoffnasen am oberen Rand aus den Vertiefungen zu lösen.
- Nehmen Sie den Topf **14** aus dem Gerät heraus.
- Ziehen Sie den Kondenswasserbehälter **5** aus der Halterung heraus und schütten Sie das Wasser weg.

14.2 Zubehöerteile reinigen

Folgende Zubehöerteile reinigen Sie in mildem Seifenwasser:

- Innendeckel **2**
- Dampfauslassventil **4**
- Kondenswasserbehälter **5**

Zubehöerteile in der Spülmaschine reinigen

Folgende Zubehöerteile können in der Spülmaschine oder in mildem Seifenwasser gereinigt werden:

- Topf **14**
- Suppenlöffel **18**
- Reislöffel **17** und Halterung **10**
- Messbecher **19**
- Dampfgareinsatz **16**

14.3 Gehäuse und Netzkabel reinigen

Das Gerät, den Deckel **1** und die Netzanschlussleitung **12** reinigen Sie folgendermaßen:

1. Wischen Sie diese Teile mit einem feuchten Tuch (evtl. mit etwas Spülmittel) ab.
2. Trocknen Sie alle Teile vollständig, bevor Sie das Gerät wieder benutzen.
3. Achten Sie dabei besonders auf die Vertiefungen am Außenrand des Gerätes und im Inneren des Deckels **1**.

14.4 Gerät lagern



GEFAHR für Kinder!

- ⊙ Bewahren Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

- Lassen Sie alle Teile vollständig trocknen, bevor Sie das Gerät zum Lagern wegräumen.
- Verschließen Sie das Gerät nicht, wenn Sie es lagern.
- Lagern Sie das Gerät an einem trockenen, staubfreien, frostfreien Ort.

15. Entsorgen

Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU. Das Symbol



der durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern bedeutet, dass das Produkt in der

Europäischen Union einer getrennten Müllsammmlung zugeführt werden muss. Dies gilt für das Produkt und alle mit diesem Symbol gekennzeichneten Zubehörteile. Gekennzeichnete Produkte dürfen nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern müssen an einer Annahmestelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden.

Dieses Recycling-Symbol markiert z. B. einen Gegenstand oder Materialteile als für die Rückgewinnung wertvoll. Recycling hilft, den Verbrauch von



Rohstoffen zu reduzieren und die Umwelt zu entlasten. Informationen zur Entsorgung und der Lage des nächsten Recyclinghofes erhalten Sie z. B. bei Ihrer Stadtreinigung oder in den Gelben Seiten.

Verpackung

Wenn Sie die Verpackung entsorgen möchten, achten Sie auf die entsprechenden Umweltvorschriften in Ihrem Land.

Gerät entsorgen in Deutschland

In Deutschland sind Vertrieber von Elektro- und Elektronikgeräten sowie Vertrieber von Lebensmitteln zur Rücknahme verpflichtet. LIDL bietet Ihnen Rückgabemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an. Rückgabe und Entsorgung sind für Sie kostenfrei.

Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, ein entsprechendes Altgerät unentgeltlich zurückzugeben.

Zusätzlich haben Sie die Möglichkeit, unabhängig vom Kauf eines Neugerätes, unent-

geltlich (bis zu drei) Altgeräte abzugeben, die in keiner Abmessung größer als 25 cm sind.

Bitte löschen Sie vor der Rückgabe alle personenbezogenen Daten.

Bitte entnehmen Sie vor der Rückgabe Batterien oder Akkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sowie Lampen, die zerstörungsfrei entnommen werden können und führen diese einer separaten Sammlung zu.

16. Problemlösung

Sollte Ihr Gerät einmal nicht wie gewünscht funktionieren, gehen Sie bitte erst diese Checkliste durch. Vielleicht ist es nur ein kleines Problem, das Sie selbst beheben können.



GEFAHR durch Stromschlag!

- ⊙ Versuchen Sie auf keinen Fall, das Gerät selbstständig zu reparieren.

17. Technische Daten

Modell:	SRKM 860 A1
Netzspannung:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Schutzklasse:	I
Leistung:	860 W
Füllmengen:	- min. 0.4 L / 2 CUP - max. 1.5 L / 8 CUP
Nutzvolumen:	- max. 2.93 Liter
Messbecher:	- 160 ml / $\frac{3}{4}$ CUP
Fassungsvermögen Innentopf:	4 Liter

Fehler	Mögliche Ursachen / Maßnahmen
Keine Funktion	- Ist die Stromversorgung sichergestellt? - Überprüfen Sie den Anschluss.
Kein Dampfaustritt am Dampfauslassventil 4 .	Ist das Dampfauslassventil 4 nicht korrekt eingesetzt?

Verwendete Symbole

	Schutzerdung
	G eprüfte S icherheit: Geräte müssen den allgemein anerkannten Regeln der Technik genügen und gehen mit dem Produktsicherheitsgesetz (ProdSG) konform. Gilt nicht für die Schweiz.
	Mit der CE-Kennzeichnung erklärt die HOYER Handel GmbH die EU-Konformität.
	Dieses Symbol erinnert daran, die Verpackung umweltfreundlich zu entsorgen.
	Mit dem Recyclingsymbol (3 Pfeile) sind wiederverwertbare Materialien gekennzeichnet. Das Material kann durch die Recycling-Nummer in der Mitte (hier: 21) und/oder ein Kürzel (hier: PAP) spezifiziert werden.
	Wechselspannung
	Das Symbol kennzeichnet Teile, die in der Spülmaschine gereinigt werden können.
	Es handelt sich um ein wiederverwertbares Produkt, das der erweiterten Herstellerverantwortung sowie der Abfalltrennung unterliegt.
	Mit der UKCA-Kennzeichnung erklärt die HOYER Handel GmbH die Konformität für UK.
	Das Symbol kennzeichnet den Produkthersteller.

Technische Änderungen vorbehalten.

18. Garantie der HOYER Handel GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde, Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Im Falle von Mängeln dieses Produkts stehen Ihnen gegen den Verkäufer des Produkts gesetzliche Rechte zu. Diese gesetzlichen Rechte werden durch unsere im Folgenden dargestellte Garantie nicht eingeschränkt.

Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den Original-Kassenbon gut auf. Diese Unterlage wird als Nachweis für den Kauf benötigt. Tritt innerhalb von drei Jahren ab dem Kaufdatum dieses Produkts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Produkt von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert oder ersetzt. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Dreijahresfrist das defekte Gerät und der Kaufbeleg (Kassenbon) vorgelegt und schriftlich kurz beschrieben wird, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist.

Wenn der Defekt von unserer Garantie gedeckt ist, erhalten Sie das reparierte oder ein neues Produkt zurück. Mit Reparatur oder Austausch des Produkts beginnt kein neuer Garantiezeitraum.

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

Die Garantiezeit wird durch die Gewährleistung nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile. Eventuell schon beim Kauf vorhandene Schäden und Mängel müssen sofort nach dem Auspacken gemeldet werden. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

Garantieumfang

Das Gerät wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien sorgfältig produziert und vor Auslieferung gewissenhaft geprüft.

Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler.

Von der Garantie ausgeschlossen sind Verschleißteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter, Leuchtmittel oder andere Teile, die aus Glas gefertigt sind.

Diese Garantie verfällt, wenn das Produkt beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde. Für eine sachgemäße Benutzung des Produkts sind alle in der Bedienungsanleitung aufgeführten Anweisungen genau einzuhalten. Verwendungszwecke und Handlungen, von denen in der Bedienungsanleitung abgeraten oder vor denen gewarnt wird, sind unbedingt zu vermeiden. Das Produkt ist lediglich für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserem autorisierten Service-Center vorgenommen wurden, erlischt die Garantie.

Abwicklung im Garantiefall

Um eine schnelle Bearbeitung Ihres Anliegens zu gewährleisten, folgen Sie bitte den folgenden Hinweisen:

- Bitte halten Sie für alle Anfragen die Artikelnummer **IAN: 451565_2310** und den Kassenbon als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer finden Sie auf dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt Ihrer Anleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Gerätes.

- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst das nachfolgend benannte Service-Center **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Service-Anschrift übersenden.

Auf www.lidl-service.com können Sie diese und viele weitere Handbücher, Produktvideos und Installationssoftware herunterladen.



Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können mittels der Eingabe der Artikelnummer (IAN) **451565_2310** Ihre Bedienungsanleitung öffnen.



Service-Center

DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111

E-Mail: hoyer@lidl.de

AT Service Österreich

Tel.: 0800 447 744

E-Mail: hoyer@lidl.at

CH Service Schweiz

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: hoyer@lidl.ch

IAN: 451565_2310



Lieferant

Bitte beachten Sie, dass die folgende Anschrift **keine Serviceanschrift** ist.

Kontaktieren Sie zunächst das genannte Service-Center.

HOYER Handel GmbH

Kühnehöfe 12

22761 Hamburg

DEUTSCHLAND

Contents

1. Overview	42
2. Intended purpose	43
3. Safety information	44
4. Items supplied	47
5. Operating panel and indications on the display	48
5.1 Operating panel	48
5.2 Indications on the display	49
6. Before using for the first time	50
7. Handling the rice cooker	50
7.1 Opening and closing the lid (when cold)	50
7.2 Opening lid safely (while hot)	51
7.3 Holder for the rice spoon	51
7.4 Switching the acoustic signal off/on	51
7.5 Switching the child safety lock on/off	51
8. Preparations before each use	52
9. Cooking with the rice cooker	53
9.1 Preparing the cooking process	53
9.2 Cooking time	53
9.3 Setting cooking program and starting	54
9.4 Cancel cooking process	54
9.5 Cooking process complete	54
10. Modes of operation	55
10.1 Keep Warm	55
10.2 Cooking with a delay time	55
10.3 Multifunction	56
11. Cooking Rice	56
11.1 General procedure	57
11.2 Rice mode	57
11.3 White rice mode	57
11.4 Sushi rice mode	58
11.5 Grain rice mode	58
11.6 Quinoa mode	58
12. Additional cooking programs	58
12.1 Cereals/grains program	58
12.2 Pilaf program	59
12.3 Congee program	59
12.4 Pasta program	60
12.5 Crispy program	60
12.6 Turbo program	60
12.7 Soup program	61
12.8 Reheating program	61
12.9 Baking program	62

12.10	Cake program	62
12.11	Steaming program.....	63
12.12	Stew program.....	64
12.13	Yogurt program	64
13.	Recipes	65
14.	Cleaning and storage	69
14.1	Disassembling the device	69
14.2	Cleaning the parts.....	69
14.3	Cleaning the housing and power cable.....	69
14.4	Storing the device	70
15.	Disposal	70
16.	Trouble-shooting	70
17.	Technical specifications	71
18.	Warranty of the HOYER Handel GmbH	72

1. Overview

- 1** Lid
- 2** Inner lid, removable
- 3** Sealing ring
- 4** Steam outlet
- 5** Condensed water tank, removable
- 6** Movable handle
- 7** Heating plate
- 8** Safety contact in the centre of the heating plate
- 9** Port (for connecting the mains power cable)
- 10** Holder for the rice spoon, detachable
- 11** Operating panel with display
- 12** Mains power cable with mains plug
- 13** Lid release button
- 14** Pot (filling volume: 0.4 - 1.5 L / 2 - 8 CUP)
- 15** Scale (litre and CUP display)
- 16** Steamer insert
- 17** Rice spoon
- 18** Soup spoon
- 19** Measuring beaker (40 - 160 ml / $\frac{1}{4}$ - $\frac{3}{4}$ CUP)

Thank you for placing your trust in our products!

Congratulations on your new rice cooker.

For safe handling of the device and in order to get to know the entire range of features:

- **Read these user instructions thoroughly prior to initial use.**
- **Above all, observe the safety information!**
- **The device should only be used as described in this copy of the user instructions.**
- **Keep this copy of the user instructions for reference.**
- **If you pass the device on to someone else, please include this copy of the user instructions. The user instructions are a part of the product.**

We hope you enjoy your new rice cooker!

Symbols on your device

	The food-safe material of devices with this symbol will not change the taste or smell of food.
---	--

2. Intended purpose

This rice cooker is a multifunctional device with various cooking programs to cook, steam, boil, prepare yogurt and bake cakes while saving time and energy.

The default cooking time settings for most programs can be adjusted manually.

The device is designed for private, domestic use. The device must only be used in dry, indoor areas.

This device must not be used for commercial purposes.

Foreseeable misuse



DANGER! Risk of injury from scalding!

- ⊙ Do not lean over the rice cooker ...
 - ... when you open the lid and the contents are still hot, and
 - ... when hot steam escapes from the device.
- ⊙ Ensure that no part of your body (e.g. hand or arm) is positioned over the steam outlet when steam is released or the lid is opened.

3. Safety information

Warnings

If necessary, the following warnings are used in these user instructions:



DANGER! High risk: failure to observe this warning may result in injury to life and limb.

WARNING! Moderate risk: failure to observe this warning may result in injury or serious material damage.

CAUTION: low risk: ignoring this warning may result in minor injuries or damage to property.

NOTE: circumstances and specifics that must be observed when handling the device.

Instructions for safe operation

- ⊙ Children must not play with the device.
- ⊙ This device can be used by children from the age of 8 and people with restricted physical, sensory or intellectual abilities or a lack of experience or knowledge if they are supervised or have been instructed in how to use this device safely and if they have understood the resulting dangers. Cleaning and user maintenance must not be carried out by children unless they are 8 years or older and are supervised.
- ⊙ The device and the power cable must be kept away from children younger than 8 years.
- ⊙ Parts of the surfaces of the device become very hot during operation. Only touch the control elements of the device during operation. **After operation, only grip the pot using potholders or oven gloves.**
- ⊙ This device is equally intended for use in the home and in applications similar to the home, such as for example...
 - ... in kitchens for staff in shops, offices and other commercial settings;
 - ... on agricultural properties;
 - ... by customers in hotels, motels and other residential facilities;
 - ... in bed-and-breakfast establishments.
- ⊙ Make sure that the steam outlet is not blocked before each use.
- ⊙ If the mains power cable of this device becomes damaged, it must be replaced by an equivalent power cable. Contact the our customer service.
- ⊙ The device, the mains power cable and the mains plug must not be immersed in water or any other liquids.

- ⊙ If liquid gets into the device, disconnect the mains plug immediately. Have the device checked before reusing.
- ⊙ Pull the mains plug out of the wall socket:
 - when it is not supervised
 - before you assemble or disassemble the device
 - before changing accessories or attachments
 - before cleaning
- ⊙ Do not lean over the device ...
 - ... when you open the lid and the contents are still hot, and
 - ... when hot steam escapes from the device.
- ⊙ Ensure that no part of your body (e.g. hand or arm) is positioned over the steam outlet when steam is released or the lid is opened.
- ⊙ Make sure that no liquid overflows onto the device plug connection.
- ⊙ Remember that the surface of the heating element remains hot after use.
- ⊙ Prior to the replacement of accessories or attachments which move when in operation, the device must be switched off and disconnected from the mains power supply.
- ⊙ Clean all parts and surfaces that will come into contact with food before using the device for the first time.
- ⊙ Please take note of the chapter on cleaning (see "Cleaning and storage" on page 69).
- ⊙ Misuse of the device may result in injury.



DANGER for children!

- ⊙ Packing materials are not children's toys. Children should not be allowed to play with the plastic bags. There is a risk of suffocation.
- ⊙ Keep the device out of the reach of children.



DANGER to and from pets and livestock!

- ⊙ Electrical devices can represent a danger to pets and livestock. In addition, animals can also cause damage to the device. For this reason you should keep animals away from electrical devices at all times.



DANGER for birds!

- ⊙ Birds breathe faster, distribute the air differently in their bodies and are significantly smaller than humans. For this reason, it may be dangerous for birds to inhale even the smallest smoke quantities, which develop while this device is in operation. When using this device, birds should be relocated into a different room.



DANGER! Risk of electric shock due to moisture!

- ⊙ Liquid and food must always be placed in the pot, and never directly into the base unit.
- ⊙ Protect the base unit from moisture, water drops and water splashes: failure to observe this instruction may result in an electric shock hazard.
- ⊙ Never touch the device with wet hands.
- ⊙ Make sure that the surface under the device is dry.



DANGER! Risk of electric shock!

- ⊙ Do not use the device if the device or the mains power cable has any visible damage, or if the device has previously been dropped.
- ⊙ Only connect the mains plug to a properly installed and easily accessible earthed wall socket whose voltage corresponds to the specifications on the rating plate. The wall socket must still be easily accessible after the device is plugged in.
- ⊙ Ensure that the mains power cable cannot be damaged by sharp edges or hot points.
- ⊙ When using the device, ensure that the mains power cable cannot be trapped or crushed.
- ⊙ When removing the mains plug from the wall socket, always pull on the plug and never the cable.
- ⊙ Pull the mains plug out of the wall socket:
 - after every use
 - when a malfunction occurs
 - when you are not using the device
 - before you clean the device
 - during thunderstorms
- ⊙ To avoid any risk, do not make modifications to the product.



FIRE HAZARD!

- ⊙ Before switching the device on, place it on a level, stable, dry, heat-resistant surface.
- ⊙ The safety contact in the centre of the heating plate must be clean and move freely in order to avoid overheating.
- ⊙ The device does not require constant supervision when in use but should be checked regularly. This applies in particular when very long cooking times are set.



DANGER! Risk of injury from burning!

- ⊙ Only transport the device when it has cooled down.
- ⊙ Wait for the device to cool down before cleaning.



DANGER! Risk of injury from hot food!

- ⊙ If you have heated semi-liquid food, carefully shake the rice cooker before opening. This should prevent food from spraying out.
- ⊙ If you have cooked meat with the skin on, the skin can swell up. Do not pierce the meat while the skin is swollen.
- ⊙ Place the device in a stable position by using the handle, in order to prevent the hot liquid from spilling.



DANGER! Risk of injury from scalding!

- ⊙ Do not move the device during operation.

WARNING! Risk of material damage!

- ⊙ In order to avoid overheating, the device must never be covered. Heat can otherwise accumulate in the device.
- ⊙ The device must never be operated when empty, in order to avoid overheating.
- ⊙ Never operate the rice cooker without the pot.
- ⊙ Ensure that there is never too much or too little water and food in the device. Please note the instructions regarding filling volume and the markings in the pot.
- ⊙ Never place the device directly under a wall-mounted cupboard, as steam escapes from the top and could damage the furniture.
- ⊙ Never place the device on hot surfaces (e.g. hot plates) or near to heat sources or open fire.

- ⊙ Only use the original accessories.
- ⊙ The device is fitted with non-slip plastic feet. As furniture is coated with a variety of different varnishes and acrylics, and treated with different cleaning agents, it cannot be completely ruled out that components are contained in some of these substances that could damage and soften the plastic feet. If necessary, place a non-slip mat under the device.
- ⊙ Do not clean using sharp objects or abrasive cleaning agents.

4. Items supplied

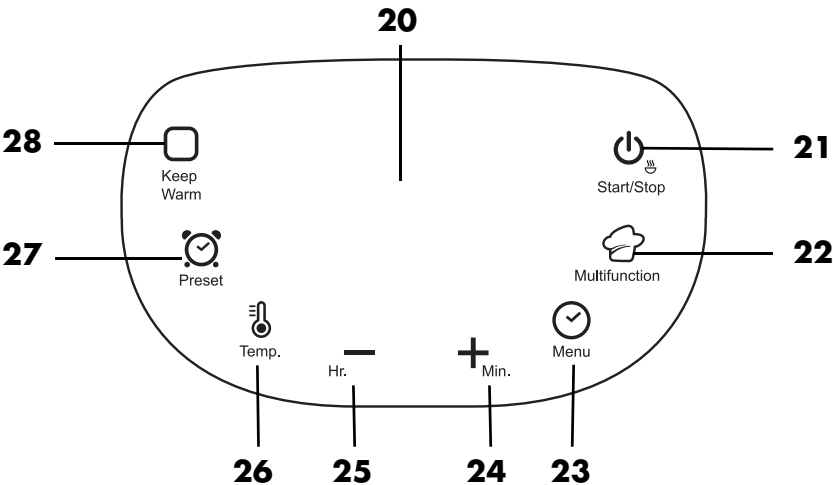
- 1 rice cooker
- 1 holder **10** for the rice spoon
- 1 soup spoon **18**
- 1 rice spoon **17**
- 1 measuring beaker **19**
- 1 steamer insert **16**
- 1 complete copy of the user instructions (on the Internet)
- 1 copy of the short manual (enclosed with the device)

Unpacking

1. Remove all parts from the packaging.
2. Check that all parts are present and intact.

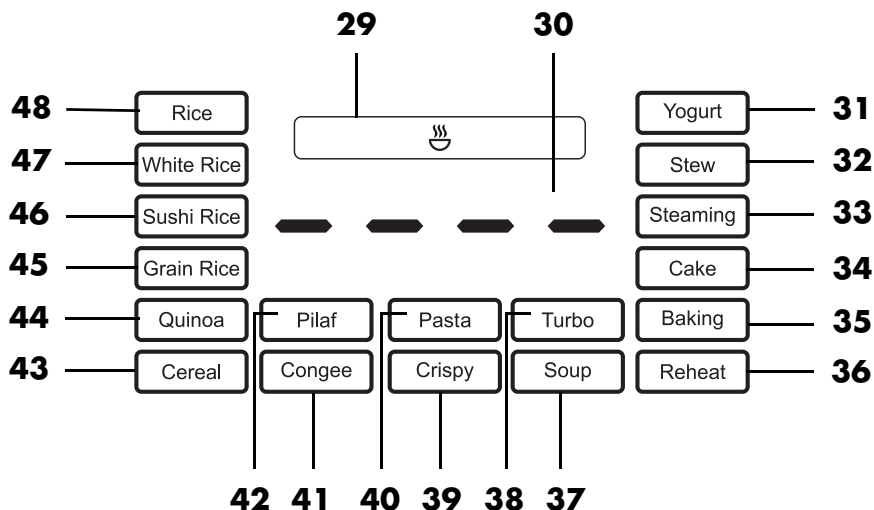
5. Operating panel and indications on the display

5.1 Operating panel



No. / Display		Function
20	Display	Display of current settings and information about the cooking process
21		Start/Stop Start/stop set program
22		Multifunction Individually set cooking time (10 min. - 15 hrs.)
23		Menu Program selection
24		Min. Extend cooking time in 5 minute increments; Extend the cooking time in the Multifunction program in 1 minute increments; Switching the child safety lock on/off
25		Hr. Extend the cooking time in 1 hour increments; Switching the acoustic signal off/on
26		Temp. Setting the temperature in the Multifunction program
27		Preset Start program with a delay time
28		Keep Warm Keep warm program

5.2 Indications on the display



No. / Display	Meaning	Preset cooking time	Manually adjustable range for cooking time
29	Symbol bar		
30	Time and temperature display		
31 <i>Yogurt</i>	Program for preparing yoghurt	8 hrs.	6 - 12 hrs.
32 <i>Stew</i>	Program for preparing stew	2 hrs.	1 - 4 hrs.
33 <i>Steaming</i>	Program for steaming vegetables	30 min.	10 min. - 1 hr.
34 <i>Cake</i>	Program for baking cakes	50 min.	10 min. - 1 hr.
35 <i>Baking</i>	Baking program	40 min.	10 min. - 1 hr.
36 <i>Reheat</i>	Reheating	30 min.	10 min. - 1 hr.
37 <i>Soup</i>	Program for preparing soup	1 hr. 30 min.	1 - 4 hrs.
38 <i>Turbo</i>	Faster preparation due to higher heat	30 min.	10 min. - 1 hr.
39 <i>Crispy</i>	Program for preparing crispy rice	1 hr. 30 min.	1 - 2 hrs.
40 <i>Pasta</i>	Program for preparing pasta	30 min.	10 min. - 1 hr.

No. / Display	Meaning	Preset cooking time	Manually adjustable range for cooking time
41 <i>Congee</i>	Program for preparing congee	1 hr. 30 min.	1 - 3 hrs.
42 <i>Pilaf</i>	Program for preparing pilaf	1 hr.	5 min. - 2 hrs.
43 <i>Cereal</i>	Program for preparing cereals	1 hr.	30 min. - 1 hr. 30 min.
44 <i>Quinoa</i>	Program for preparing quinoa	Automatic program	
45 <i>Grain Rice</i>	Program for preparing grain rice	Automatic program	
46 <i>Sushi Rice</i>	Program for preparing sushi rice	Automatic program	
47 <i>White Rice</i>	Program for preparing white rice	Automatic program	
48 <i>Rice</i>	Program for preparing standard rice	Automatic program	

6. Before using for the first time

- **Clean the device prior to its first use (see "Cleaning and storage" on page 69)!**
- Remove the protective film from the operating panel **11**.

NOTE because the device is slightly greased when delivered, **slight** smoke and odour may be produced during its first use. This is harmless and stops after a short amount of time. Please ensure sufficient ventilation in the meantime.

7. Handling the rice cooker

7.1 Opening and closing the lid (when cold)

- Press the release button **13**. The lid **1** pops open.

NOTE: if necessary, hold the lid **1** with your other hand to prevent it from popping open uncontrollably.

- Fold down the lid **1** until you hear it click into place.

7.2 Opening lid safely (while hot)



DANGER! Risk of injury from scalding!

- ⊙ Ensure that no part of your body (e.g. hand or arm) is positioned over the steam outlet when steam is released or the lid **1** is opened. There is a danger of being scalded by escaping steam.



DANGER! Risk of injury from hot food!

- ⊙ If you have heated semi-liquid food, carefully shake the rice cooker before opening. This should prevent food from spraying out.
- ⊙ If you have cooked meat with the skin on, the skin can swell up. Do not pierce the meat while the skin is swollen.

1. Stop the cooking process and pull out the mains plug **12**.
2. Carefully press down the release button **13** and open the lid **1**.
3. If necessary, hold the lid **1** with your other hand to prevent it from popping open uncontrollably. Protect your hand, e.g. with an oven glove. **Hot steam will escape as soon as the lid 1 is opened!**

7.3 Holder for the rice spoon

You can insert the holder **10** for the rice spoon into the plastic eyelet on the right-hand side of the device.

7.4 Switching the acoustic signal off/on

1. To switch off the acoustic signal, press the **- Hr.** button for approx. 2 seconds in standby mode. The crossed-out loudspeaker will appear in the symbol bar **29**.
2. To switch the acoustic signal back on, press the **- Hr.** button again for approx. 2 seconds - The symbol of the crossed-out loudspeaker in the symbol bar **29** disappears.

7.5 Switching the child safety lock on/off

1. To switch on the child safety lock, press the **+ Min.** button for approx. 2 seconds in standby mode. The lock symbol will be displayed in the symbol bar **29**.
2. To switch the child safety lock off again, press the **+ Min.** button again for approx. 2 seconds. The lock symbol in the symbol bar **29** will disappear.

NOTE: after activating the child safety lock, no buttons are usable.

8. Preparations before each use



DANGER!

- ⦿ The inside of the device and the safety contact **8** in the centre of the heating plate **7** must be clean, freely movable and free of dirt to prevent overheating.
- ⦿ Before switching the device on, place it on a level, stable, dry, heat-resistant surface.

Attaching the condensed water tank

The condensed water tank **5** catches condensed water that runs off the lid **1** and into the upper ring on the device.

- Place the condensed water tank **5** into the holder on the back of the device.

NOTES:

- To slide the condensed water tank **5** in or out, the handle **6** must be folded forward.
- Empty the condensed water tank **5** after each use.

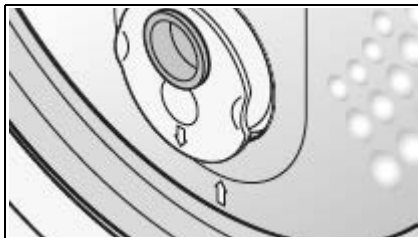
Sealing ring

After cooking, the lid **1** is sometimes difficult to remove from the device. To make the lid easier to remove, you can use a cloth with a drop of cooking oil to rub on the sealing ring **3** before cooking.

Steam outlet

The steam outlet **4** is located on the underside of the lid **1**.

1. Open the lid **1** by pressing the release button **13**.
2. Make sure that the steam outlet **4** is inserted correctly. The arrows in the inner lid **2** and on the steam outlet **4** point towards each other.



Inner lid

Check that the inner lid is inserted correctly.

1. **Figure A:** insert the two plastic tabs of the inner lid **2** into the two recesses at the top edge of the lid **1**.
2. Now press the inner lid **2** into the lid **1**. The two lower plastic tabs snap into the lid.

9. Cooking with the rice cooker



DANGER!

- ⦿ Please note that the inside of the device must remain clean and dry.



DANGER! Risk of injury from scalding!

- ⦿ Ensure that no part of your body (e.g. hand or arm) is positioned over the steam outlet when steam is released or the lid is opened.



DANGER! Risk of injury from burning!

- ⦿ Parts of the surfaces of the device become very hot during operation. During operation, only touch the operating panel **11** and the release button **13**.
After operation, only grip the pot 14 using potholders or oven gloves.

NOTES:

- Familiarise yourself with handling the rice cooker before you start cooking.
 - The basic procedure is described in the following.
-

9.1 Preparing the cooking process

1. Prepare the foods as described in the recipe, and place them in the pot **14**.
2. Wipe down the outside of the pot **14** if necessary. It must be clean and dry.
3. Place the pot **14** into the device.
4. Fold down the lid **1**. The locking mechanism will click audibly.
5. Plug the mains power cable **12** into the port **9** on the device. Plug the mains plug into a suitable wall earthed wall socket. The wall socket must still be eas-

ily accessible after the device is plugged in.

6. As soon as the device is connected to the power supply, an acoustic signal will sound. Four bars appear in the display **20** and the **Start/Stop** button flashes. The device is in standby mode.
-

NOTES:

- You can read the quantities inside the pot **14** in L and CUP and on the measuring beaker **19** in ml and CUP.
 - The L and CUP figures inside the pot **14** refer to the total amount of rice including the water contained.
-

General information on CUP

- 1 CUP corresponds to approx. one portion of rice as a main meal.
- 240 ml of liquid is required for 1 CUP of rice.

9.2 Cooking time

Cooking times depend on the freshness and quality of the food, the size of the pieces, and personal preference (al dente or well done).

The cooking times can be changed by pressing the **+ Min.** and **- Hr.** buttons. In the **Multifunction** program, the temperature can also be changed by pressing the **Temp.** button.

NOTES:

- Information on cooking times can be found in Chapter "Indications on the display" on page 49 and in the enclosed cooking time table.
 - The larger the quantities you use, the longer the cooking times may be.
-

9.3 Setting cooking program and starting

NOTE: you can cancel the settings or a running program at any time using the **Start/Stop** button.

1. Press the **Menu** button repeatedly to select the desired program on the display. The corresponding cooking program flashes.
The cooking time preset appears on the display **20**.

NOTE: the cooking time and temperature cannot be changed in the following automatic programs:

- Quinoa
 - Grain Rice
 - Sushi Rice
 - White Rice
 - Rice
-
2. To change the cooking time within the adjustable range, press the **+ Min.** and **- Hr.** buttons.
 - By keeping the buttons **+ Min.** and **- Hr.** pressed, you can cycle through the values faster.
 3. To start the program, press the **Start/Stop** button.
 - The selected program button may light up.
 - The display **20** counts down the time.

NOTE: select the following programs by pressing the respective program button on the operating panel:

- **Multifunction**
 - **Preset**
 - **Keep Warm**
-

9.4 Cancel cooking process

Press the **Start/Stop** button to cancel a running program.

The device is then in standby mode. Four bars appear in the display **20** and the **Start/Stop** button flashes.

9.5 Cooking process complete

An acoustic signal sounds at the end of the cooking process. The device automatically switches to the keep warm program **Keep Warm**. The display **20** counts the warm time upwards from 0:00. You can read the number of minutes the food has been kept warm on the display.

1. To end the program earlier, press the **Start/Stop** button.
2. Press the release button **13** and carefully open the lid **1**.

NOTE: if necessary, hold the lid with your other hand to prevent it from popping open uncontrollably. Protect your hand, e.g. with an oven glove. **Hot steam will escape as soon as the lid is opened!**

3. Remove the hot pot **14** using potholders or oven gloves.
4. Allow the device to cool down before you clean it.
5. Disconnect the mains plug **12** from the wall socket when you are finished using the device.

10. Modes of operation

10.1 Keep Warm

When a cooking program is finished, the device automatically switches to the **Keep Warm** program.

You can also start the program manually in order to keep hot food warm in the rice cooker.

NOTES:

- Keeping food warm for very long periods changes the flavour and appearance, vitamins are destroyed, and the food can go bad.
- In the *Yogurt* program, the device does not automatically switch to the keep warm program.

1. Place the hot food into the pot **14**.
2. Wipe down the outside of the pot if necessary. It must be clean and dry.
3. Place the pot into the device.
4. Close the lid **1**. The locking mechanism will click audibly.
5. Plug the mains power cable **12** into the port **9** on the device and connect it to a properly installed earthed wall socket.
6. As soon as the device is connected to the power supply, 4 bars appear on the display **20** and the **Start/Stop** button flashes. The device is in standby mode.
7. Briefly press the button **Keep Warm** to start the program.
 - The Keep Warm symbol in the symbol bar **29** lights up.
 - The display **20** counts the warm time upwards from 0:00.
 - The program **Keep Warm** ends automatically after 24 hours.
8. To end the program, press the **Start/Stop** button again.

The device is in standby mode.
9. Press the release button **13** and carefully open the lid **1**.
10. Remove the hot pot **14** using potholders or oven gloves.

10.2 Cooking with a delay time

This function allows you to prepare the cooking process and then cook at a later point in time. The cooking process can be started with a delay time of up to 24 hours (1:00 to 24:00).

NOTES:

- The following programs cannot be started with a time delay:
 - *Cereal*
 - *Pasta*
 - *Crispy*
 - *Turbo*
 - *Yogurt*
 - *Cake*
 - *Baking*
 - *Reheat*
- Please note that some foods (e.g. fish) can go bad if they are left in the pot **14** at room temperature for multiple hours before they are cooked.

1. Prepare the cooking process as described.
2. Press the **Preset** button. The display **20** shows 1:00.
3. Use the **+ Min.** and **- Hr.** buttons to set the hours and minutes of the required delay time.
4. Now press the **Start/Stop** button.
 - The clock symbol in the symbol bar **29** lights up.
 - The display **20** counts down the delay time.
5. After the delay time has elapsed, the heating and cooking phase will automatically begin.

6. Once the cooking process is complete, you will hear an acoustic signal. The rice cooker automatically switches to the keep warm program **Keep Warm**. The display shows you how long the keep warm mode has been running.
 7. To end the program, press the **Start/Stop** button again.
The device is in standby mode.
 8. Press the release button **13** and carefully open the lid **1**.
 9. Remove the hot pot **14** using potholders or oven gloves.
-
8. To end the program, press the **Start/Stop** button again.
The device is in standby mode.
 9. Press the release button **13** and carefully open the lid **1**.
 10. Remove the hot pot **14** using potholders or oven gloves.

NOTES:

- You can cancel the process at any time using the **Start/Stop** button.
 - If the set time delay is as long or shorter than the set cooking time, the device will start the cooking process immediately.
-

10.3 Multifunction

This program allows you to set the time and temperature values individually:

- Time: 10 minutes - 15 hours
 - Temperature: 35 - 160 °C
1. Prepare the cooking process as described.
 2. Press the button **Multifunction**. The display **20** shows **1:00**.
 3. Use the **+ Min.** and **- Hr.** buttons to select the desired cooking time.
 4. Press the **Temp.** button
 5. Use the **+ Min.** and **- Hr.** buttons to set the desired temperature.
 6. Now press the **Start/Stop** button.
 - The display **20** counts down the time.
 7. Once the cooking process is complete, you will hear an acoustic signal. The rice cooker automatically switches to the keep warm program **Keep Warm**.

The display shows you how long the keep warm mode has been running.

8. To end the program, press the **Start/Stop** button again.
The device is in standby mode.
9. Press the release button **13** and carefully open the lid **1**.
10. Remove the hot pot **14** using potholders or oven gloves.

Searing

You can also use this program to sear food.

1. Use the **+ Min.** and **- Hr.** buttons to select the desired cooking time.
2. Press the button **Temp.**
3. Use the **+ Min.** and **- Hr.** buttons to set the desired temperature (at least 100 °C).
4. As with a non-stick frying pan, add a little oil to the food and stir occasionally.

11. Cooking Rice

With the rice cooker, you can easily cook any type of rice to perfection. Unlike conventional rice cookers, this device does not operate at maximum heat and high energy consumption during the entire cooking process, but adjusts the heat supply at various stages. This not only saves energy and preserves nutrients, but also gives the rice the perfect texture.

NOTE: the duration of the cooking process depends on the amount of water and rice.

11.1 General procedure

You can choose between five automatic programs by repeatedly pressing the **Menu** button:

- *Rice*
 - *White Rice*
 - *Sushi Rice*
 - *Grain Rice*
 - *Quinoa*
1. Rinse the rice thoroughly by placing it in a bowl of water, stirring several times and draining off the cloudy water. Repeat this process once or twice until the water is clear.
 2. Pour the rice into the pot **14** of the rice cooker.
 3. Add water.
 4. Select the required mode and close the lid **1** of the rice cooker.
 5. Then press the **Start/Stop** button. The cooking process will now begin.
 - Preparation is complete as soon as 0:05 (5 minutes) appears on the display. You can now stir the rice with the supplied rice spoon **17**. This releases excess moisture and makes the rice wonderfully fluffy.
 - After the 5 minutes have elapsed, you will hear an acoustic signal. The rice is fully cooked.
 6. The rice cooker will now automatically switch to the keep warm program **Keep Warm**. The display **20** shows you how long the keep warm mode has been running.
 7. To end the program, press the **Start/Stop** button again. The device is in standby mode.
 8. Press the release button **13** and carefully open the lid **1**.
 9. Remove the hot pot **14** using potholders or oven gloves.

11.2 Rice mode

The *Rice* mode is perfect if you would like to prepare conventional (husked) rice. Generally speaking, all types of rice can be prepared using this mode. However, we recommend using the special programs for each individual variety.

- Press the **Menu** button repeatedly to select *Rice* mode on the display. Continue as described above (see "General procedure" on page 57).

TIP: we recommend a rice/water ratio of 1 : 1.25.

11.3 White rice mode

White Rice mode is perfect if you want to prepare husked long grain rice. This mode ensures that rice varieties such as Indian Basmati, Persian Sadri and Asian Jasmine are cooked to perfection, giving them the desired consistency.

- Press the **Menu** button repeatedly to select *White Rice* mode on the display. Continue as described above (see "General procedure" on page 57).

TIP: we recommend a rice/water ratio of 1 : 1.25.

11.4 Sushi rice mode

For round grain rice varieties such as sushi and

sticky rice, we recommend the special program *Sushi Rice*. This program ensures that the rice has a particularly creamy and sticky consistency.

- Press the **Menu** button repeatedly to select *Sushi Rice* mode on the display. Continue as described above (see "General procedure" on page 57).

TIP: we recommend a rice/water ratio of 1 : 1.25.

11.5 Grain rice mode

Grain Rice mode is perfect for preparing brown rice, wholegrain basmati or wholegrain jasmine.

- Press the **Menu** button repeatedly to select *Grain Rice* mode on the display. Continue as described above (see "General procedure" on page 57).

TIP: we recommend a rice/water ratio of 1 : 2.

11.6 Quinoa mode

The rice cooker is perfect for preparing all types of quinoa.

- Press the button **Menu** repeatedly to select the program *Quinoa* on the display **20**. Continue as described above (see "General procedure" on page 57).

TIP: we recommend a quinoa/water ratio of 1 : 2.

12. Additional cooking programs

12.1 Cereals/grains program

You can use this program to perfectly prepare different types of grain, such as millet, bulgur and buckwheat. We recommend a grain/water ratio of 1 : 2, although the ideal mixing ratio may vary depending on requirements.

1. Press the button **Menu** repeatedly to select the program *Cereal* on the display **20**.
2. Pour the grain and water into the pot **14**.
3. Close the lid **1** and then press the **Start/Stop** button.
4. Once the cooking process is complete, you will hear an acoustic signal. The rice cooker automatically switches to the keep warm program **Keep Warm**. The display shows you how long the keep warm mode has been running.
5. To end the program, press the **Start/Stop** button again.
The device is in standby mode.
6. Press the release button **13** and carefully open the lid **1**.
7. Remove the hot pot **14** using potholders or oven gloves.

12.2 Pilaf program

Pilaf is a classic dish of rice cooked in a pot with meat, vegetables and spices.

1. Add the ingredients to the pot **14** according to the recipe.
2. Press the button **Menu** repeatedly to select the program *Pilaf* on the display **20**.
3. Close the lid **1** and then press the **Start/Stop** button.
4. Once the cooking process is complete, you will hear an acoustic signal. The rice cooker automatically switches to the keep warm program **Keep Warm**. The display shows you how long the keep warm mode has been running.
5. To end the program, press the **Start/Stop** button again. The device is in standby mode.
6. Press the release button **13** and carefully open the lid **1**.
7. Remove the hot pot **14** using potholders or oven gloves.

12.3 Congee program

Congee, also known as rice porridge, is a traditional Asian dish that is prepared in many Asian countries. It is made by cooking rice in a large amount of water or broth until the rice breaks down to a thick, mushy consistency.

Congee is appreciated for its easy preparation and digestibility. It is considered soothing and calming, and is particularly popular when people are ill or recovering from illness. This dish can be enjoyed at any time of the day, whether for breakfast, lunch or dinner, and offers a wide range of variations to suit individual tastes.

1. Add the ingredients to the pot **14** according to the recipe.
2. Press the button **Menu** repeatedly to select the program *Congee* on the display **20**.
3. Close the lid **1** and then press the **Start/Stop** button.
4. Once the cooking process is complete, you will hear an acoustic signal. The rice cooker automatically switches to the keep warm program **Keep Warm**. The display shows you how long the keep warm mode has been running.
5. To end the program, press the **Start/Stop** button again. The device is in standby mode.
6. Press the release button **13** and carefully open the lid **1**.
7. Remove the hot pot **14** using potholders or oven gloves.

12.4 Pasta program

Preparing pasta in the rice cooker is straightforward and offers a convenient method of preparing pasta dishes.

1. Break the spaghetti into smaller pieces so that they fit into the pot **14**.
2. Add the pasta and water to the pot **14** according to the recipe.
3. Press the button **Menu** repeatedly to select the program *Pasta* on the display **20**.
4. Use the **+ Min.** and **- Hr.** buttons to select the desired cooking time.

NOTE: the set time is only counted down when the water is boiling.

5. Close the lid **1** and then press the **Start/Stop** button.
6. Once the cooking process is complete, you will hear an acoustic signal. The rice cooker automatically switches to the keep warm program **Keep Warm**. The display shows you how long the keep warm mode has been running.
7. To end the program, press the **Start/Stop** button again. The device is in standby mode.
8. Press the release button **13** and carefully open the lid **1**.
9. Remove the hot pot **14** using potholders or oven gloves.

12.5 Crispy program

Use this program to make crispy rice. The rice becomes crispy and lightly browned on the bottom.

1. Pour the rice and water into the pot **14** according to the recipe.
2. Press the button **Menu** repeatedly to select the program *Crispy* on the display **20**.
3. Close the lid **1** and then press the **Start/Stop** button.
4. Once the cooking process is complete, you will hear an acoustic signal. The rice cooker automatically switches to the keep warm program **Keep Warm**. The display shows you how long the keep warm mode has been running.
5. To end the program, press the **Start/Stop** button again. The device is in standby mode.
6. Press the release button **13** and carefully open the lid **1**.
7. Remove the hot pot **14** using potholders or oven gloves.

12.6 Turbo program

This program is a special function designed to speed up the cooking process, especially when cooking rice. This function usually uses higher temperatures to cook the rice faster.

1. Add the ingredients to the pot **14** according to the recipe.
2. Press the button **Menu** repeatedly to select the program *Turbo* on the display **20**.
3. Close the lid **1** and then press the **Start/Stop** button.
4. Once the cooking process is complete, you will hear an acoustic signal. The rice cooker automatically switches to the keep warm program **Keep Warm**. The display shows you how long the keep warm mode has been running.

5. To end the program, press the **Start/Stop** button again.
The device is in standby mode.
6. Press the release button **13** and carefully open the lid **1**.
7. Remove the hot pot **14** using potholders or oven gloves.

12.7 Soup program

Making soup in a rice cooker can be convenient. However, it requires a certain amount of experimentation to ensure that the soup is to your liking. Try different recipes and adjust the ingredients and seasonings until you create the perfect soup.

1. Add the ingredients to the pot **14** according to the recipe.
2. Press the button **Menu** repeatedly to select the program *Soup* on the display **20**.
3. Close the lid **1** and then press the **Start/Stop** button.
4. Once the cooking process is complete, you will hear an acoustic signal. The rice cooker automatically switches to the keep warm program **Keep Warm**. The display shows you how long the keep warm mode has been running.
5. To end the program, press the **Start/Stop** button again.
The device is in standby mode.
6. Press the release button **13** and carefully open the lid **1**.
7. Remove the hot pot **14** using potholders or oven gloves.

12.8 Reheating program

You can use this program to reheat food.

1. Pour the cold food into the pot **14**.
2. Press the button **Menu** repeatedly to select the program *Reheat* on the display **20**.
3. Close the lid **1**.
4. Set the keep warm time using the **+ Min.** and **- Hr.** buttons.

NOTE: add a measuring beaker of water when reheating rice or dry food. Stir the food if necessary.

5. Briefly press the **Start/Stop** button to start reheating.
6. When the time has elapsed, you will hear an acoustic signal. The rice cooker automatically switches to the keep warm program **Keep Warm**. The display shows you how long the keep warm mode has been running.
7. To end the program, press the **Start/Stop** button again.
The device is in standby mode.
8. Press the release button **13** and carefully open the lid **1**.
9. Remove the hot pot **14** using potholders or oven gloves.

12.9 Baking program

You can even use your new rice cooker for baking.

1. Prepare the ingredients according to the recipe.
2. Add the ingredients into the pot **14**.
3. Press the button **Menu** repeatedly to select the program *Baking* on the display **20**.
4. Close the lid **1** and then press the **Start/Stop** button.
5. When the baking process is complete, you will hear an acoustic signal. The rice cooker automatically switches to the keep warm program **Keep Warm**. The display shows you how long the keep warm mode has been running.
6. To end the program, press the **Start/Stop** button again. The device is in standby mode.
7. Press the release button **13** and carefully open the lid **1**.
8. Remove the hot pot **14** using potholders or oven gloves.
4. Place the pot **14** in the device and close the lid **1**.
5. Press the button **Menu** repeatedly to select the program *Cake* on the display **20**.
6. Close the lid **1**.
7. Set the baking time according to the recipe using the **+ Min.** and **- Hr.** buttons.
8. Then press the **Start/Stop** button.
9. When the baking process is complete, you will hear an acoustic signal.
10. Open the lid **1** and test with a skewer to see if the cake is cooked. No batter should stick to the skewer.
11. If this is the case, press the program button *Cake* again and continue the baking process.
12. When the baking process is complete, you will hear an acoustic signal. The rice cooker automatically switches to the keep warm program **Keep Warm**. The display shows you how long the keep warm mode has been running.
13. To end the program, press the **Start/Stop** button again. The device is in standby mode.
14. Press the release button **13** and carefully open the lid **1**.
15. Remove the hot pot **14** using potholders or oven gloves.

12.10 Cake program

You can also use the rice cooker to bake delicious cakes.

1. Grease the pot **14** with butter.
2. Prepare the cake batter according to the recipe.
3. Pour the batter into the pot **14**.

NOTES:

- The maximum weight of all ingredients should not exceed 500 g.
 - To prevent or eliminate air bubbles when pouring the batter into the pot, shake the pot back and forth a little and tap the outside of the pot **14** gently with the flat of your hand.
-

12.11 Steaming program

The rice cooker can also be used as a steam cooker to gently cook a variety of foods.



DANGER! Risk of injury from burning!

- ⊙ The steamer insert **16** becomes hot during use. Wait until it has cooled down before removing it from the pot **14**, or use potholders or oven gloves.

NOTES:

- Fill the pot **14** with just a little water so that the holes at the bottom of the steamer insert **16** are above the surface of the water. The food should not be touching the water.
- The larger the food to be steamed, the longer the cooking time.

1. Prepare the food.
2. Pour 1 - 2 measuring beakers **19** of water into the pot **14**.
3. Press the button **Menu** repeatedly to select the program *Steaming* on the display **20**.
4. Place the food of your choice in the steamer insert **16** and place it in the pot **14**.
5. Close the lid **1**.
6. Use the **+ Min.** and **- Hr.** buttons to select the desired cooking time.
7. Then press the **Start/Stop** button.
8. When the time has elapsed, you will hear an acoustic signal. The rice cooker automatically switches to the keep warm program **Keep Warm**. The display shows you how long the keep warm mode has been running.
9. To end the program, press the **Start/Stop** button again.
The device is in standby mode.
10. Press the release button **13** and carefully open the lid **1**.
11. Remove the hot pot **14** using potholders or oven gloves.

Steam cooking with rice

You can also steam and cook rice at the same time.

1. Press the **Menu** button repeatedly to select one of the standard rice programs.
2. Fill the pot **14** with rice and water.
3. Place the steamer insert **16** with the ingredients in the pot **14**.
4. Close the lid **1**.
5. Press the button **Start/Stop**.
6. When the time has elapsed, you will hear an acoustic signal. The rice cooker automatically switches to the keep warm program **Keep Warm**. The display shows you how long the keep warm mode has been running.
7. To end the program, press the **Start/Stop** button again.
The device is in standby mode.
8. Press the release button **13** and carefully open the lid **1**.
9. Remove the hot pot **14** using potholders or oven gloves.

CAUTION:

- ⊙ Cook a maximum of 3 measuring beakers of rice. If larger quantities are used, there is a risk that the steamer insert **16** will push up and the lid **1** will open abruptly.
- ⊙ You can also add the food for steaming later. To do this, carefully open the lid **1** and watch out for the hot steam escaping.

12.12 Stew program

You can also use the rice cooker to prepare savoury stews.

1. Prepare the ingredients according to the recipe.
2. Add the ingredients into the pot **14**.
3. Close the lid **1**.
4. Press the button **Menu** repeatedly to select the program *Stew* on the display **20**.
5. If necessary, set the cooking time according to the recipe using the **+ Min.** and **- Hr.** buttons.
6. Press the button **Start/Stop**.
7. When the time has elapsed, you will hear an acoustic signal. The rice cooker automatically switches to the keep warm program **Keep Warm**. The display shows you how long the keep warm mode has been running.
8. To end the program, press the **Start/Stop** button again. The device is in standby mode.
9. Press the release button **13** and carefully open the lid **1**.
10. Remove the hot pot **14** using potholders or oven gloves.

12.13 Yogurt program

You can make your own yoghurt with the *Yogurt* program. To do this, you require yoghurt cultures or fresh yoghurt and milk. All commercially available milk varieties (raw milk, pasteurised fresh milk, long-life milk and UHT milk) are suitable.

For the actual yogurt production, yoghurt cultures / a little fresh yoghurt is added. The actual yogurt production then takes place at moderate warmth.

NOTES:

- For 1 litre of milk, add 200 g of fresh yoghurt (with live cultures).
 - If you are using yoghurt cultures, refer to the manufacturer's instructions for the quantities.
-
1. Pour the milk, including yoghurt, into the pot **14** up to the *1.2 L* marking.
 2. Add yoghurt cultures or fresh yoghurt. Stir the milk and yoghurt/yoghurt cultures well.
 3. Place the pot **14** into the device.
 4. Press the button **Menu** repeatedly to select the program *Yogurt* on the display.
 5. Use the **+ Min.** and **- Hr.** buttons to adjust the time for yoghurt production.
 - After approx. 8 hours, the yoghurt has a good consistency.
 - After approx. 10 - 12 hours, the consistency of set yoghurt has been reached.
 6. Press the button **Start/Stop**.
 7. When the process is completed, you will hear an acoustic signal.
 8. Press the release button **13** and carefully open the lid **1**.

13. Recipes

Chicken curry with coconut milk

Preparation time: 15 minutes (plus 40 minutes cooking time)

Ready in 55 minutes

Ingredients for 4 portions:

- 250 g basmati rice
- 1 tsp salt
- 500 g chicken breast
- 1 onion (80 g)
- 2 cloves of garlic
- 1 tbsp coconut oil
- 600 ml coconut milk
- 2 - 4 tbsp red curry paste (depending on spiciness)
- Juice of half a lime
- 2 broccoli (800 g)

For the marinade:

- 4 tbsp soy sauce
- 2 tbsp honey

For seasoning/topping:

- 2 tsp sesame
- Chilli flakes, salt and pepper to taste

Preparation:

1. Wash the basmati rice until the excess starch has been washed out and the water remains clear. Drain the water and put the rice in the pot of the rice cooker.
2. Add 320 ml water. Season with 1 tsp salt to taste.
3. Close the lid and start the cooking process in *White Rice* mode.

As soon as the rice cooker switches to keep warm mode, the rice is ready.

4. While the rice is cooking, mix the soya sauce and honey to make a smooth marinade.

5. Cut the chicken breast into pieces and leave to marinate in the marinade for 20 minutes.
6. In the meantime, cut the broccoli into florets and blanch in hot water for 5 minutes (if you prefer, you can also peel and chop the stalk).
7. Then drain and set aside.
8. Peel and finely dice the onion and garlic cloves.
9. Pour the coconut oil into a wok pan and fry the drained chicken breast pieces on all sides over a medium heat for approx. 10 minutes until golden brown and remove.
10. Add the onion and garlic cubes to the wok pan with the curry paste (the amount varies depending on the spiciness) and fry.
11. Add the coconut milk and lime juice and leave to reduce for 5 minutes.
12. Then add the broccoli that has been set aside and the chicken and heat through.
13. Season with salt, pepper and chilli flakes to taste.
14. Pour the sauce over the rice, sprinkle with sesame seeds and serve hot.

Mango Sticky Rice

Preparation time: 2 hours 30 minutes (plus 40 minutes cooking time)

Ready in 3 hours and 10 minutes

Ingredients for 4 portions:

200 g sticky rice

250 ml coconut milk

A little sugar/stevia

Optional: coconut sugar

1 pinch salt

Topping:

2 mangoes (1000 g)

1 sprig mint

1 tsp sesame

1. Soak the sticky rice in water for approx. 2 hours (the longer, the creamier it will be).
2. Wash the sticky rice until the excess starch has been washed out and the water remains clear. Drain the water and put the rice in the pot of the rice cooker.
3. Add 250 ml water. Close the lid and start the cooking process in *Sushi Rice* mode.

As soon as the rice cooker switches to keep warm mode, the rice is ready.

4. In the meantime, prepare the topping.
 - Peel and dice the mangoes.
 - Wash the sprig of mint and pat dry.
 - Pluck the mint leaves.
5. Shortly before the cooking time of the sticky rice is up, bring 200 ml coconut milk, 1 pinch of salt and a little sugar to boil in a pot.
6. Place the sticky rice in a bowl, pour over the coconut milk and stir. Cover the bowl and leave to infuse for 20 minutes.

7. Heat the remaining coconut milk (50 ml) with a little sugar in a pot. Pour over the sticky rice and stir briefly.

Serve the sticky rice with the mango cubes and top with coconut blossom sugar, sesame seeds and mint leaves, if desired.

One Pot Pasta Veggie Bolognese

Preparation time: 15 minutes (plus 55 minutes cooking time)

Ready in 1 hour 10 minutes

Ingredients for 4 portions

1 onion (70 g)

1 carrot (100 g)

2 stalks of celery (100 g)

2 tbsp olive oil

1 tbsp tomato paste

500 g vegan mince

600 ml tomato passata

200 ml red wine

350 ml broth

1 tsp sugar

1 bay leaf

3 tsp Italian herbs

300 g pasta (e.g. penne or fusilli)

Salt, pepper and paprika powder to taste

2 spring onions (60 g)

Preparation:

1. Wash, dry, peel and dice the carrots and celery.
2. Peel and finely dice the onion.
3. Heat the olive oil in the pot of the rice cooker in mode **Multifunction** at 100 °C for approx. 3 minutes.
4. Add the diced vegetables and sauté for 4 minutes, stew until translucent.
5. Add the veggie mince and 1 tbsp tomato purée and fry in **Multifunction** mode at 100 °C for approx. 10 minutes.
6. Deglaze with red wine and season with 1 tsp of sugar, 1 bay leaf and 3 tsp of

Italian herbs and reduce in **Multifunction** mode at 120 °C for approx. 4 minutes.

7. Add the pasta with the tomato purée and broth and simmer with the lid closed in **Multifunction** mode at 100 °C, stir occasionally.
8. As soon as the pasta is ready, season with salt, pepper and paprika powder.

To serve, wash and dry the spring onions, slice into fine rings and sprinkle on top.

Summer quinoa salad

Preparation time: 25 minutes (plus 45 minutes cooking time)

Ready in 1 hour 10 minutes

Ingredients for 4 portions:

- | | |
|---------|------------------------|
| 100 g | quinoa |
| 1 tsp | apple cider vinegar |
| 1 tbsp | olive oil |
| 2 | sweet potatoes (700 g) |
| 1 | red pepper (160 g) |
| 250 g | cherry tomatoes |
| 3 stems | mint (10 g) |
| 100 g | rocket salad |
| 5 | pitted dates |
| 30 g | almonds |
| 2 | spring onions (70 g) |
| 2 | peaches |

For the dressing:

- | | |
|--------|---------------------|
| 5 tbsp | olive oil |
| 2 tbsp | apple cider vinegar |
| ½ tsp | cumin |
| 1 tsp | mustard |
| ½ tsp | sugar |

Salt and pepper to taste

Preparation:

1. Preheat the oven to 180 °C top and bottom heat.
2. Peel the sweet potatoes and cut into bite-sized pieces.

3. Mix the sweet potatoes with 1 tbsp olive oil and roast on a baking tray for 30 minutes until soft.
4. Meanwhile, wash the quinoa, drain and add to the pot in the rice cooker.
5. Add 200 ml water and 1 tsp apple cider vinegar.
6. Close the lid and start the cooking process in *Quinoa* mode.

As soon as the rice cooker switches to keep warm mode, the quinoa is ready. Leave the quinoa to cool slightly before using.

7. Wash and dry the vegetables.
8. Deseed the pepper and cut into bite-sized pieces.
9. Halve the cherry tomatoes.
10. Finely slice the spring onion into rings.
11. Cut the mint leaves into thin strips and chop the rocket salad into slightly smaller pieces.
12. Pit the peach and cut into bite-sized pieces.
13. Roughly chop the almonds and dates.
14. Place the quinoa, roasted sweet potatoes and vegetables in a bowl.
15. For the dressing, mix all the ingredients together, pour over the salad and mix carefully.
16. Season the summery quinoa salad with salt and pepper to taste.

Tip: allow the salad to infuse. It will taste even better and only needs to be seasoned.

Sushi bites

Preparation time: 20 minutes (plus 40 minutes cooking time)

Ready in 1 hour

Ingredients for 4 portions (12 pieces):

260 g sushi rice
2 tbsp rice vinegar
1 tbsp sugar
3 nori seaweed leaves
1 avocado (200 g)
1 tbsp wasabi paste
A little lemon juice
1 cucumber (400 g)
1 can tuna
4 tbsp Sriracha mayo
Sesame seeds as decoration
Salt to taste

For serving:

Soy sauce

Sushi ginger

Wasabi paste

1. Make the marinade for the sushi rice. Mix the rice vinegar, sugar and 1 pinch of salt and set aside.
2. Wash the sushi rice until the excess starch has been washed out and the water remains clear. Drain the water and put the rice in the pot of the rice cooker.
3. Add 330 ml water. Close the lid and start the cooking process in *Sushi Rice* mode.

As soon as the rice cooker switches to keep warm mode, the rice is ready.

4. Season the sushi rice with the marinade.
5. In the meantime, prepare the two toppings.

For the first topping:

- Wash and dry the cucumber, cut in half lengthways, remove the seeds with a teaspoon and dice finely.
- Halve the avocado and remove the pip. Remove the flesh with a spoon and pulp with a fork. Flavour the avocado purée with wasabi and salt and mix with the diced cucumber.

For the second topping:

- Drain the tuna and mix with the Sriracha mayo.
6. Cut the nori leaves into 12 squares. Use a brush to moisten them lightly with water.
 7. Place the squares in a muffin tin.
 8. Spread the sushi rice on top and create small hollows in the centre.
 9. Divide the two fillings between 6 sushi bites and decorate with sesame seeds.

The finished sushi bites can be served with sushi ginger, soya sauce and wasabi.

14. Cleaning and storage

Clean the device prior to its first use!



DANGER! Risk of electric shock due to moisture!

- ⊙ The device, the mains power cable and the mains plug **12** must not be immersed in water or any other liquids.



DANGER! Risk of electric shock!

- ⊙ Pull the mains plug **12** out of the wall socket before you clean the device.



DANGER! Risk of injury from burning!

- ⊙ Wait for the device to cool down before cleaning.

WARNING! Risk of material damage!

- ⊙ Do not clean using sharp objects or abrasive cleaning agents.
-
- Clean the device after each use and remove all food residues.

14.1 Disassembling the device

1. Pull the mains plug **12** out of the wall socket and allow the device to cool.
2. Pull the mains power cable **12** out of the port **9** on the device.
3. Carefully open the lid **1** by pressing the release button **13**.



DANGER! Risk of injury from scalding!

- ⊙ Ensure that no part of your body (e.g. hand or arm) is positioned over the steam outlet **4**. There is a danger of being scalded by escaping steam.

4. **Figure B:** pull out the steam outlet **4**.
5. To remove the inner lid **2**:
 - Carefully press the two plastic tabs at the bottom of the outer edge of the inner lid **2** towards the centre of the lid **1**.
 - Remove the inner lid **2** by pulling it down slightly to release the two plastic tabs on the top edge from the recesses.
6. Remove the pot **14** from the device.
7. Pull the condensed water tank **5** out of the holder and pour the water away.

14.2 Cleaning the parts

Clean the following accessories in mild soapy water:

- Inner lid **2**
- Steam outlet **4**
- Condensed water tank **5**

Cleaning accessories in the dishwasher

The following accessories can be cleaned in the dishwasher or in mild soapy water:

- Pot **14**
- Soup spoon **18**
- Rice spoon **17** and holder **10**
- Measuring beaker **19**
- Steamer insert **16**

14.3 Cleaning the housing and power cable

Clean the device, the lid **1** and the mains power cable **12** as follows:

1. Wipe these parts with a damp cloth (with a little detergent if necessary).
2. Dry all parts completely before you use the device again.
3. Pay particular attention to the recesses on the external rim of the device and inside the lid **1**.

14.4 Storing the device



DANGER for children!

- ⦿ Keep the device out of the reach of children.

- Allow all parts to dry completely before you put away the device for storage.
- Do not close the device when you store it.
- Store the device somewhere dry, dust-free and frost-free.

15. Disposal

This product is subject to the provisions of European Directive 2012/19/EC. The symbol showing a wheelie bin crossed through indicates that the product requires separate refuse collection in the European Union. This applies to the product and all accessories marked with this symbol. Products identified with this symbol may not be discarded with normal household waste, but must be taken to a collection point for recycling electric and electronic appliances.



This recycling symbol marks e.g. an object or parts of the material as valuable for recycling. Recycling helps to reduce the consumption of raw materials and protect the environment.



Packaging

When disposing of the packaging, make sure you comply with the environmental regulations applicable in your country.

16. Trouble-shooting

If your device fails to function as required, please try this checklist first. Perhaps there is only a minor problem, and you can solve it yourself.



DANGER! Risk of electric shock!

- ⦿ Do not attempt to repair the device yourself under any circumstances.

Fault	Possible causes / actions
No function	• Has the device been connected to the power supply? • Check the connection.
No steam escaping from the steam outlet 4 .	• Is the steam outlet 4 installed incorrectly?

17. Technical specifications

Model:	SRKM 860 A1
Mains voltage:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Protection class:	I
Power rating:	860 W
Filling volumes:	- min. 0.4 L / 2 CUP - max. 1.5 L / 8 CUP
Usable volume:	- max. 2.93 litres
Measuring beaker:	- 160 ml / $\frac{3}{4}$ CUP
Inner pot volume:	4 litres

Symbols used

	Protective earth connection
	Geprüfte Sicherheit (certified safety): devices must comply with the generally acknowledged rules of technology and the German Product Safety Act (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG). (Not for UK)
	With the CE marking, HOYER Handel GmbH declares the conformity with EU guidelines.
	This symbol reminds you to dispose of the packaging in an environmentally friendly manner.
	Recyclable materials are marked with the recycling symbol (3 arrows). The material can be specified by the recycling number in the centre (here: 21) and/or an abbreviation (here: PAP).
	AC voltage
	The symbol identifies parts that can be cleaned in the dishwasher.
	It is a recyclable product which is subject to an extended producer responsibility and for which the rules of waste separation apply.
	With the UKCA marking, HOYER Handel GmbH declares that the product is in conformity with the UKCA requirements.
	The symbol identifies the product manufacturer.

Subject to technical modifications.

18. Warranty of the **HOYER Handel GmbH**

Dear Customer,
your device is provided with a 3 year warranty starting with the purchase date. In the event of product defects, you are entitled to statutory rights against the vendor. These statutory rights are not restricted by our warranty presented in the following.

Warranty conditions

The warranty period starts with the purchase date. Please keep the original purchase receipt in a safe place. This document is required to verify the purchase.

If within three years from the purchase date of this product a material or factory defect occurs, the product will be repaired or replaced by us – at our discretion – free of charge to you, or the purchase price will be refunded. This warranty implies that within the period of three years the defective device and the purchase receipt are presented, including a brief written description of the defect and the time it occurred.

If the defect is covered by our warranty, the repaired or a new product will be returned to you. No new warranty period starts with a repair or replacement of the product.

Warranty period and statutory claims for defects

The warranty period is not extended when the warranty has been claimed. This also applies to replaced and repaired parts. Any damages and defects already existing at the time of purchase must be reported immediately upon unpacking. Repairs arising after the expiration of the warranty period are subject to a charge.

Warranty coverage

The device was produced carefully according to strict quality guidelines and tested diligently prior to delivery.

The warranty applies to material or factory defects.

Excluded from the warranty are wear parts subject to normal wear and damages to fragile parts, e.g. switches, lamps or other parts manufactured from glass.

This warranty expires if the product is damaged, not used as intended or not serviced. For the proper operation of the product, all instructions listed in the operating instructions must be observed carefully. Any form of use and handling that is advised against in the operating instructions or warned against must always be avoided.

The product is only intended for private and not for commercial use. In the case of incorrect and improper treatment, use of force and interventions not performed by our authorised Service Centre, the warranty shall cease.

Handling in case of a warranty claim

In order to ensure prompt processing of your matter, please observe the following notes:

- Please keep the article number **IAN: 451565_2310** and the purchase receipt as a purchase verification for all inquiries.
- The article number can be found on the rating plate, an engraving, the title page of your instructions (in the bottom left), or as a label on the rear or underside of the device.
- If faulty operation or other defects occur, first contact the Service Centre listed in the following by **telephone** or **email**.
- Then, you are able to send a product reported as defective free of charge to the service address specified to you, including the purchase receipt and the information on the defect and when it occurred.

At www.lidl-service.com you can download this and many other manuals, product videos and installation software.



This QR code takes you directly to the Lidl Service website (www.lidl-service.com), where you can enter the article number (IAN) **451565_2310** to open your user instructions.



Service Centre

(GB) Service Great Britain
Tel.: 0800 404 7657
E-Mail: hoyer@lidl.co.uk

(IE) Service Ireland
Tel.: 1800 101010
E-Mail: hoyer@lidl.ie

(MT) Service Malta
Tel.: 80062230
E-Mail: hoyer@lidl.com.mt

(CY) Service Cyprus
Tel.: 8009 4241
E-Mail: hoyer@lidl.com.cy

IAN: 451565_2310



Supplier

Please note that the following address is **no service address**. First contact the aforementioned Service Centre.

HOYER Handel GmbH
Kühnhöfe 12
22761 Hamburg
GERMANY

Sommaire

1. Aperçu de l'appareil	76
2. Utilisation conforme	77
3. Consignes de sécurité	78
4. Éléments livrés	81
5. Panneau de commande et affichages sur l'écran	82
5.1 Panneau de commande	82
5.2 Affichages sur l'écran	83
6. Avant la première utilisation	85
7. Utilisation du cuiseur à riz	85
7.1 Ouvrir et fermer le couvercle (à l'état froid)	85
7.2 Ouvrir le couvercle en toute sécurité (à l'état chaud)	85
7.3 Support de cuillère à riz	86
7.4 Activer / désactiver le signal sonore	86
7.5 Activer / désactiver la sécurité enfant	86
8. Mesures préparatoires avant chaque utilisation	86
9. Cuisiner avec le cuiseur à riz	87
9.1 Préparer le processus de cuisson	88
9.2 Temps de cuisson	88
9.3 Régler et démarrer le programme de cuisson	88
9.4 Arrêter le processus de cuisson	89
9.5 Processus de cuisson terminé	89
10. Programmes	89
10.1 Maintien au chaud	89
10.2 Cuisson différée	90
10.3 Multifonction	91
11. Cuire du riz	92
11.1 Procédure générale	92
11.2 Mode riz	93
11.3 Mode riz blanc	93
11.4 Mode riz à sushis	93
11.5 Mode riz étuvé	93
11.6 Mode quinoa	94
12. Programmes de cuisson supplémentaires	94
12.1 Programme céréales	94
12.2 Programme riz pilaf	95
12.3 Programme congee	95
12.4 Programme pâtes	96
12.5 Programme riz croustillant	96
12.6 Programme turbo	96
12.7 Programme soupe	97
12.8 Programme réchauffage	97
12.9 Programme de pâtisserie	98

12.10 Programme gâteau	98
12.11 Programme pour cuire à la vapeur	99
12.12 Programme ragoût	100
12.13 Programme yaourt	100
13. Recettes	101
14. Nettoyage et rangement	105
14.1 Démonter l'appareil	105
14.2 Nettoyage des accessoires	106
14.3 Nettoyage du boîtier et du câble d'alimentation	106
14.4 Rangement de l'appareil	106
15. Mise au rebut	107
16. Dépannage	107
17. Caractéristiques techniques	108
18. Garantie de HOYER Handel GmbH valable pour la France	109
19. Garantie de HOYER Handel GmbH valable pour la Belgique et la Suisse	112

1. Aperçu de l'appareil

- 1** Couvercle
- 2** Couvercle intérieur, amovible
- 3** Bague d'étanchéité
- 4** Soupape d'échappement de vapeur
- 5** Réservoir d'eau condensée, amovible
- 6** Poignée amovible
- 7** Plaque chauffante
- 8** Contact de sécurité au milieu de la plaque chauffante
- 9** Prise (pour brancher le câble de raccordement au secteur)
- 10** Support de cuillère à riz, amovible
- 11** Panneau de commande avec écran
- 12** Câble de raccordement au secteur avec fiche secteur
- 13** Bouton de déverrouillage du couvercle
- 14** Cuve (contenance : 0.4 - 1.5 L / 2 - 8 CUP)
- 15** Graduation (affichage en litres et CUP)
- 16** Panier vapeur
- 17** Cuillère à riz
- 18** Cuillère à soupe
- 19** Gobelet doseur (40 - 160 ml / $\frac{1}{4}$ - $\frac{3}{4}$ CUP)

Merci beaucoup pour votre confiance !

Nous vous félicitons pour l'achat de votre nouveau cuiseur à riz.

Pour manipuler l'appareil en toute sécurité et vous familiariser avec l'ensemble de ses fonctionnalités :

- **Lisez attentivement ce mode d'emploi avant la première utilisation.**
- **Respectez en priorité les consignes de sécurité !**
- **L'appareil ne doit être utilisé qu'aux fins décrites dans ce mode d'emploi.**
- **Conservez ce mode d'emploi.**
- **Si vous transmettez l'appareil à un tiers, n'oubliez pas d'y joindre ce mode d'emploi. Le mode d'emploi fait partie intégrante du produit.**

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir avec votre nouveau cuiseur à riz !

Symboles sur l'appareil



Ce symbole indique que ces matériaux d'excellente qualité n'altèrent ni le goût ni l'odeur des aliments.

2. Utilisation conforme

Ce cuiseur à riz est un appareil multifonction disposant de différents programmes de cuisson permettant une cuisson économe en temps et en énergie, la cuisson à la vapeur, la préparation de plats et de yaourts, ainsi que la cuisson de gâteaux.

Les réglages par défaut de la majorité des programmes concernant le temps de cuisson peuvent être ajustés manuellement.

L'appareil est conçu pour un usage domestique. L'appareil doit être utilisé uniquement dans des espaces intérieurs secs.

Cet appareil ne peut pas être utilisé à des fins professionnelles.

Utilisation impropre prévisible



DANGER ! Risque de brûlures !

- ⊙ Ne vous penchez pas au-dessus du cuiseur à riz ...
... lorsque vous ouvrez le couvercle et que le contenu est encore très chaud et
... que de la vapeur très chaude s'échappe de l'appareil.
- ⊙ Veillez à n'avoir aucune partie de votre corps (p. ex. votre main ou votre bras) au-dessus de la soupape d'échappement de vapeur lorsque de la vapeur s'échappe ou lorsque vous ouvrez le couvercle.

3. Consignes de sécurité

Avertissements

Les avertissements suivants sont utilisés si nécessaire dans le présent mode d'emploi :



DANGER ! Risque élevé : le non-respect de l'avertissement peut provoquer des blessures graves, voire la mort.

AVERTISSEMENT ! Risque moyen : le non-respect de l'avertissement peut provoquer des blessures ou des dommages matériels graves.

ATTENTION : risque faible : le non-respect de l'avertissement peut provoquer des blessures légères ou entraîner des dommages matériels.

REMARQUE : remarques et particularités dont il faut tenir compte en manipulant l'appareil.

Instructions pour une utilisation en toute sécurité

- ⊙ Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- ⊙ Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et/ou de connaissance lorsqu'ils sont surveillés ou qu'ils ont été informés de l'utilisation en toute sécurité de l'appareil et ont compris les risques qui en résultent. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils sont âgés de plus de 8 ans et surveillés.
- ⊙ L'appareil et son câble de raccordement doivent être tenus hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- ⊙ Des parties des surfaces de l'appareil peuvent devenir chaudes lors du fonctionnement. Lorsque vous utilisez l'appareil, ne touchez que les éléments de commande. **Utilisez toujours des maniques ou des gants de cuisine pour saisir la cuve après fonctionnement de l'appareil.**
- ⊙ Cet appareil est également destiné à une utilisation domestique et quasi domestique, par exemple...
 - ... dans des cuisines du personnel aménagées dans des magasins, des bureaux et d'autres locaux commerciaux ;
 - ... dans des propriétés agricoles ;
 - ... par des clients dans des hôtels, motels et d'autres logements ;
 - ... dans des pensions offrant le petit déjeuner.
- ⊙ Avant chaque utilisation, assurez-vous que la soupape d'échappement de vapeur n'est pas obstruée.

- ⊙ Si le câble de raccordement au secteur de cet appareil est endommagé, il faut le remplacer par un câble équivalent. Adressez-vous à notre service après-vente.
- ⊙ L'appareil, le câble de raccordement au secteur et la fiche secteur ne doivent pas être plongés dans l'eau ou dans un autre liquide.
- ⊙ Si du liquide pénètre dans l'appareil, débranchez immédiatement la fiche secteur. Faites contrôler l'appareil avant de le remettre en service.
- ⊙ Débranchez la fiche secteur de la prise de courant :
 - lorsque l'appareil est sans surveillance,
 - avant d'assembler ou de démonter l'appareil,
 - avant de remplacer des accessoires ou des pièces additionnelles,
 - et avant le nettoyage.
- ⊙ Ne vous penchez pas au-dessus de l'appareil ...
 - ... lorsque vous ouvrez le couvercle et que le contenu est encore très chaud et
 - ... que de la vapeur très chaude s'échappe de l'appareil.
- ⊙ Veillez à n'avoir aucune partie de votre corps (p. ex. votre main ou votre bras) au-dessus de la soupape d'échappement de vapeur lorsque de la vapeur s'échappe ou lorsque vous ouvrez le couvercle.
- ⊙ Veillez à ce qu'aucun liquide ne déborde sur la fiche de raccordement de l'appareil.
- ⊙ Attention : la surface de l'élément chauffant reste encore chaude après l'utilisation.
- ⊙ Avant de remplacer des accessoires ou des pièces additionnelles mobiles lors de l'utilisation de l'appareil, ce dernier doit être éteint et débranché du secteur.
- ⊙ Avant la première utilisation, nettoyez toutes les pièces et surfaces qui entrent en contact avec les aliments.
- ⊙ Pour le nettoyage, respectez les indications du chapitre (voir « Nettoyage et rangement » à la page 105).
- ⊙ L'utilisation abusive de l'appareil peut entraîner des blessures.



DANGER pour les enfants !

- ⊙ Le matériel d'emballage n'est pas un jouet. Les enfants ne doivent pas jouer avec les sachets en plastique. Ceux-ci présentent un risque d'asphyxie.
- ⊙ Conservez l'appareil hors de portée des enfants.



DANGER pour et provoqué par les animaux domestiques et d'élevage !

- ⊙ Les appareils électriques peuvent présenter des dangers pour les animaux domestiques et d'élevage. De plus, ceux-ci peuvent endommager l'appareil. Maintenez par conséquent les animaux éloignés des appareils électriques.



DANGER pour les oiseaux !

- ⊙ Les oiseaux respirent plus vite, l'air dans leurs corps est diffusé autrement que dans le corps humain et ils sont beaucoup plus petits que les hommes. C'est pourquoi il peut être très dangereux pour les oiseaux de respirer même de volumes de fumée minimes générés lors de l'utilisation de l'appareil. Lorsque vous utilisez l'appareil, des oiseaux doivent être déplacés dans une autre pièce.



DANGER ! Risque d'électrocution en raison de l'humidité !

- ⊙ Les liquides et aliments doivent être versés uniquement dans la cuve, jamais directement dans l'appareil de base.
- ⊙ Protégez l'appareil de base contre l'humidité, les gouttes et les projections d'eau : le non-respect de cette précaution risque de provoquer une décharge électrique.
- ⊙ N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées.

- ⊙ Veillez à ce que le support situé sous l'appareil soit sec.



DANGER ! Risque d'électrocution !

- ⊙ Ne mettez pas l'appareil en service si l'appareil ou le câble de raccordement au secteur présente des dommages visibles ou si l'appareil a subi une chute.
- ⊙ Raccordez la fiche secteur uniquement à une prise de courant avec contact de protection conforme et facilement accessible, dont la tension correspond aux indications figurant sur la plaque signalétique. Après avoir branché l'appareil, la prise de courant doit rester facilement accessible.
- ⊙ Évitez toute détérioration du câble de raccordement au secteur par des arêtes vives ou des surfaces brûlantes.
- ⊙ Lors de l'utilisation de l'appareil, le câble de raccordement au secteur ne doit pas être coincé ou écrasé.
- ⊙ Pour débrancher la fiche secteur de la prise de courant, tirez toujours sur la fiche mâle, jamais sur le câble.
- ⊙ Débranchez la fiche secteur de la prise de courant :
 - après chaque utilisation
 - lorsqu'une panne survient
 - quand vous n'utilisez pas l'appareil
 - avant de nettoyer l'appareil
 - en cas d'orage
- ⊙ Afin d'éviter tout risque d'accident, n'effectuez aucune modification au niveau de l'article.



RISQUE D'INCENDIE !

- ⊙ Avant de mettre l'appareil en marche, posez-le sur une surface plane, stable, sèche et résistante à la chaleur.
- ⊙ Le contact de sécurité au milieu de la plaque chauffante doit être propre et mobile afin d'éviter une surchauffe.
- ⊙ Il n'est pas nécessaire de surveiller en permanence l'appareil lors du fonction-

nement, un contrôle régulier suffit. Cela vaut notamment si les temps de cuisson réglés sont très longs.



DANGER ! Risque de brûlures !

- ⊙ Ne transportez l'appareil que lorsqu'il est refroidi.
- ⊙ Attendez le refroidissement de l'appareil avant de le nettoyer.



DANGER ! Risque de blessures lié à des aliments chauds !

- ⊙ Si vous avez fait chauffer des aliments pâteux, agitez prudemment le cuiseur à riz avant de l'ouvrir. Cela doit permettre d'éviter les projections.
- ⊙ Si vous avez fait cuire de la viande avec la peau, cette dernière peut enfler. N'enfoncez rien dans la viande tant que la peau est gonflée.
- ⊙ À l'aide de la poignée, installez l'appareil dans une position stable afin d'éviter le renversement du liquide chaud.



DANGER ! Risque de brûlures !

- ⊙ Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il fonctionne.

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

- ⊙ Il ne faut jamais recouvrir l'appareil pour éviter une surchauffe. Sinon, il peut se produire une surchauffe dans l'appareil.
- ⊙ L'appareil ne doit pas être utilisé à vide afin d'éviter tout risque de surchauffe.
- ⊙ Ne faites jamais fonctionner le cuiseur à riz sans sa cuve.
- ⊙ Veillez à ce qu'il n'y ait jamais ni trop ni trop peu d'eau et d'aliments dans l'appareil. Tenez compte des remarques concernant les contenances et les repères situés dans la cuve.
- ⊙ Ne placez jamais l'appareil directement sous un meuble suspendu car la

vapeur est évacuée vers le haut et pourrait endommager le meuble.

- ⊙ Ne placez jamais l'appareil sur des surfaces très chaudes (comme p. ex. des plaques de cuisson) ni à proximité de sources de chaleur ou d'un feu ouvert.
- ⊙ Utilisez uniquement les accessoires d'origine.
- ⊙ L'appareil est équipé de pieds en plastique antidérapants. Étant donné que les meubles sont recouverts d'une variété de laques et de matières synthétiques et sont traités avec différents produits d'entretien, il ne peut pas être totalement exclu que certaines de ces substances contiennent des composants qui attaquent et ramollissent les pieds antidérapants en plastique. Au besoin, placez un support antidérapant sous l'appareil.
- ⊙ N'utilisez pas de détergent corrosif ou provoquant des rayures.

4. Éléments livrés

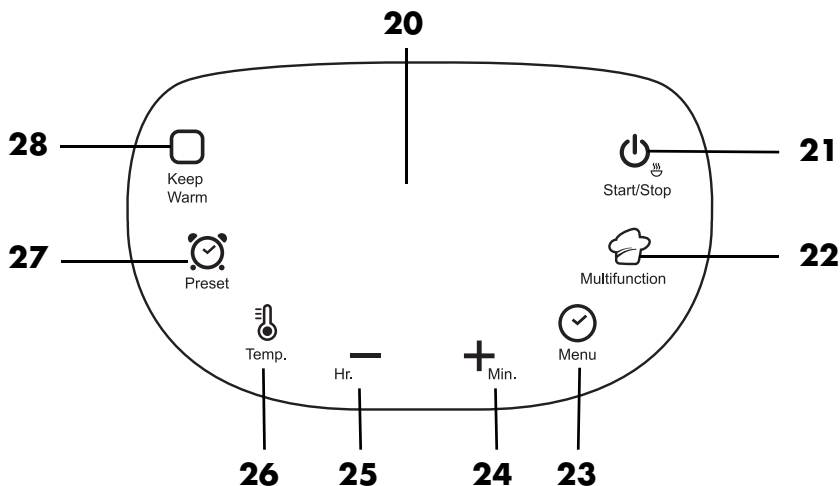
- 1 cuiseur à riz
- 1 support **10** de cuillère à riz
- 1 cuillère à soupe **18**
- 1 cuillère à riz **17**
- 1 gobelet doseur **19**
- 1 panier vapeur **16**
- 1 mode d'emploi complet (disponible sur Internet)
- 1 notice succincte (jointe à l'appareil)

Déballage de l'appareil

1. Sortez toutes les pièces de l'emballage.
2. Vérifiez que toutes les pièces sont présentes et en bon état.

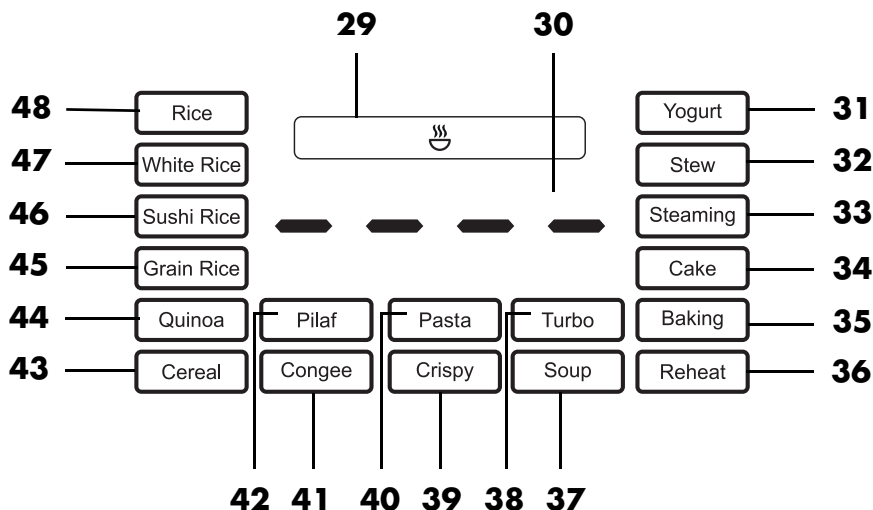
5. Panneau de commande et affichages sur l'écran

5.1 Panneau de commande



N° / Affichage		Fonction
20	Écran	Affichage des réglages actuels et informations concernant le processus de cuisson
21 	Start/Stop	Démarrer / arrêter le programme réglé
22 	Multifunction	Réglage d'un temps de cuisson individuel (de 10 min. à 15 h)
23 	Menu	Choix d'un programme
24  Min.	Min.	Prolonger le temps de cuisson par intervalles de 5 minutes ; Prolonger le temps de cuisson par intervalles de 1 minute dans le programme Multifunction ; Activer / désactiver la sécurité enfant
25  Hr.	Hr.	Prolonger le temps de cuisson par intervalles de 1 heure ; Activer / désactiver le signal sonore
26 	Temp.	Réglage de la température dans le programme Multifunction
27 	Preset	Démarrer le programme en différé
28 	Keep Warm	Programme de maintien au chaud

5.2 Affichages sur l'écran



N° / Affichage	Signification	Temps de cuisson pré-réglé	Plage du temps de cuisson réglable manuellement
29	Barre de symboles		
30	Affichage du temps et de la température		
31 <i>Yogurt</i>	Programme pour la préparation de yaourt	8 h	6 à 12 h
32 <i>Stew</i>	Programme pour la préparation de ragoût	2 h	1 à 4 h
33 <i>Steaming</i>	Programme pour cuire des légumes à la vapeur	30 min	10 min à 1 h
34 <i>Cake</i>	Programme pour cuire des gâteaux	50 min	10 min à 1 h
35 <i>Baking</i>	Programme de pâtisserie	40 min	10 min à 1 h
36 <i>Reheat</i>	Réchauffage	30 min	10 min à 1 h
37 <i>Soup</i>	Programme pour la préparation de soupes	1 h 30 min	1 à 4 h
38 <i>Turbo</i>	Préparation plus rapide grâce à une chaleur plus élevée	30 min	10 min à 1 h

N° / Affichage	Signification	Temps de cuisson préréglé	Plage du temps de cuisson réglable manuellement
39 <i>Crispy</i>	Programme pour la préparation de riz croustillant	1 h 30 min	1 à 2 h
40 <i>Pasta</i>	Programme pour la préparation de pâtes	30 min	10 min à 1 h
41 <i>Congee</i>	Programme pour la préparation de congee	1 h 30 min	1 à 3 h
42 <i>Pilaf</i>	Programme pour la préparation de riz pilaf	1 h	5 min à 2 h
43 <i>Cereal</i>	Programme pour la préparation de céréales	1 h	30 min à 1 h 30 min
44 <i>Quinoa</i>	Programme pour la préparation de quinoa	Programme automatique	
45 <i>Grain Rice</i>	Programme pour la préparation de riz étuvé	Programme automatique	
46 <i>Sushi Rice</i>	Programme pour la préparation de riz à sushis	Programme automatique	
47 <i>White Rice</i>	Programme pour la préparation de riz blanc	Programme automatique	
48 <i>Rice</i>	Programme pour la préparation de riz ordinaire	Programme automatique	

6. Avant la première utilisation

- Nettoyez l'appareil avant la première utilisation (voir « Nettoyage et rangement » à la page 105) !
- Retirez le film de protection du panneau de commande **11**.

REMARQUE : l'appareil est livré légèrement graissé ce qui peut causer un **léger** dégagement de fumée et d'odeur lors de la première utilisation. C'est sans danger et cela cesse rapidement. Pendant ce temps, veuillez veiller à ce que l'aération soit suffisante.

7. Utilisation du cuiseur à riz

7.1 Ouvrir et fermer le couvercle (à l'état froid)

- Appuyez sur le bouton de déverrouillage **13**. Le couvercle **1** s'ouvre.

REMARQUE : le cas échéant, tenez le couvercle **1** avec l'autre main pour éviter qu'il ne s'ouvre de manière incontrôlée.

- Abaissez le couvercle **1** jusqu'à ce qu'il s'enclenche de manière audible.

7.2 Ouvrir le couvercle en toute sécurité (à l'état chaud)



DANGER ! Risque de brûlures !

- ⊙ Veillez à n'avoir aucune partie de votre corps (p. ex. votre main ou votre bras) au-dessus de la soupape d'échappement de vapeur lorsque de la vapeur s'échappe ou lorsque vous ouvrez le couvercle **1**. La vapeur d'eau qui s'échappe risque de vous brûler.



Danger ! Risque de blessures lié à des aliments chauds !

- ⊙ Si vous avez fait chauffer des aliments pâteux, agitez prudemment le cuiseur à riz avant de l'ouvrir. Cela doit permettre d'éviter les projections.
- ⊙ Si vous avez fait cuire de la viande avec la peau, cette dernière peut enfler. N'enfoncez rien dans la viande tant que la peau est gonflée.

1. Mettez fin au processus de cuisson et débranchez la fiche secteur **12**.
2. Appuyez avec précaution sur le bouton de déverrouillage **13** et ouvrez le couvercle **1**.
3. Le cas échéant, tenez le couvercle **1** avec l'autre main pour éviter qu'il ne s'ouvre de manière incontrôlée. Protégez votre main, par exemple avec un gant de cuisine. **De la vapeur d'eau chaude s'échappe dès que le couvercle 1 est ouvert !**

7.3 Support de cuillère à riz

Vous pouvez insérer le support **10** de cuillère à riz dans l'œillet en plastique situé sur le côté droit de l'appareil.

7.4 Activer / désactiver le signal sonore

1. Pour désactiver le signal sonore, appuyez pendant environ 2 secondes sur le bouton **- Hr.** en mode veille. Le haut-parleur barré apparaît dans la barre de symboles **29**.
2. Pour réactiver le signal sonore, appuyez à nouveau sur le bouton **- Hr.** pendant environ 2 secondes. Le symbole du haut-parleur barré disparaît de la barre de symboles **29**.

7.5 Activer / désactiver la sécurité enfant

1. Pour désactiver la sécurité enfant, appuyez pendant environ 2 secondes sur le bouton **+ Min.** en mode veille. Le symbole du cadenas apparaît dans la barre de symboles **29**.
2. Pour réactiver la sécurité enfant, appuyez à nouveau sur le bouton **+ Min.** pendant environ 2 secondes. Le symbole du cadenas disparaît de la barre de symboles **29**.

REMARQUE : lorsque la sécurité enfants est activée, aucun bouton ne peut être utilisé.

8. Mesures préparatoires avant chaque utilisation



DANGER !

- ⊙ L'intérieur de l'appareil et le contact de sécurité **8** au milieu de la plaque chauffante **7** doivent être propres, mobiles et exempts de salissures afin d'éviter une surchauffe.
- ⊙ Avant de mettre l'appareil en marche, posez-le sur une surface plane, stable, sèche et résistante à la chaleur.

Fixation du réservoir d'eau condensée

Le réservoir d'eau condensée **5** recueille l'eau condensée coulant du couvercle **1** dans l'anneau supérieur de l'appareil.

- Insérez le réservoir d'eau condensée **5** dans le support situé à l'arrière de l'appareil.

REMARQUES :

- Pour insérer ou retirer le réservoir d'eau condensée **5**, la poignée **6** doit être rabattue vers l'avant.
- Videz le réservoir d'eau condensée **5** après chaque utilisation.

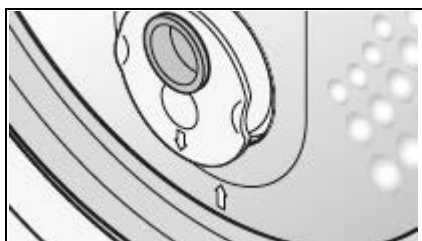
Bague d'étanchéité

Après la cuisson, il est parfois difficile de retirer le couvercle **1** de l'appareil. Pour faciliter l'enlèvement du couvercle, vous pouvez enduire la bague d'étanchéité **3** d'une goutte d'huile alimentaire avec un chiffon avant la cuisson.

Soupape d'échappement de vapeur

La soupape d'échappement de vapeur **4** se trouve sur la face inférieure du couvercle **1**.

1. Ouvrez le couvercle **1** en appuyant sur le bouton de déverrouillage **13**.
2. Assurez-vous que la soupape d'échappement de vapeur **4** est correctement installée. Les flèches sur le couvercle intérieur **2** et sur la soupape d'échappement de vapeur **4** sont orientées l'une vers l'autre.



Couvercle intérieur

Vérifiez que le couvercle intérieur est correctement installé.

1. **Figure A** : insérez les deux nez en plastique du couvercle intérieur **2** dans les deux encoches situées sur le bord supérieur du couvercle **1**.
2. Poussez maintenant le couvercle intérieur **2** dans le couvercle **1**. Les deux languettes inférieures en plastique s'enclenchent dans le couvercle.

9. Cuisiner avec le cuiseur à riz



DANGER !

- ⊙ Veillez à ce que l'intérieur de l'appareil reste propre et sec.



DANGER ! Risque de brûlures !

- ⊙ Veillez à n'avoir aucune partie de votre corps (p. ex. votre main ou votre bras) au-dessus de la soupape d'échappement de vapeur lorsque de la vapeur s'échappe ou lorsque vous ouvrez le couvercle.



DANGER ! Risque de brûlures !

- ⊙ Des parties des surfaces de l'appareil peuvent devenir chaudes lors du fonctionnement. Lorsque l'appareil est en fonctionnement, touchez-le uniquement au niveau du panneau de commande **11** ou du bouton de déverrouillage **13**. **Utilisez toujours des maniques ou des gants de cuisine pour saisir la cuve 14 après fonctionnement de l'appareil.**

REMARQUES :

- Familiarisez-vous avec l'utilisation du cuiseur à riz avant de commencer à cuire des aliments.
- La procédure de base à suivre est décrite ci-après.

9.1 Préparer le processus de cuisson

1. Préparez les aliments selon la recette et déposez-les dans la cuve **14**.
2. Nettoyez éventuellement la cuve **14** de l'extérieur. Elle doit être propre et sèche.
3. Placez la cuve **14** dans l'appareil.
4. Fermez le couvercle **1**. Le mécanisme de verrouillage s'encliquète de manière audible.
5. Branchez tout d'abord le câble de raccordement au secteur **12** à la prise **9** de l'appareil. Branchez ensuite la fiche secteur dans une prise de courant adaptée avec contact de protection. Après avoir branché l'appareil, la prise de courant doit rester facilement accessible.
6. Dès que l'appareil est branché sur le secteur, un signal sonore retentit. Quatre barres s'affichent à l'écran **20**, et le bouton **Start/Stop** clignote. L'appareil se trouve en mode veille.

REMARQUES :

- Vous pouvez lire les quantités à l'intérieur de la cuve **14** en L et en CUP et sur le gobelet doseur **19** en ml et en CUP.
- Les quantités en L et en CUP indiquées à l'intérieur de la cuve **14** se réfèrent à la quantité totale de riz, eau comprise.

Informations générales sur CUP

- 1 CUP correspond à env. une portion de riz pour un repas principal.
- Pour 1 CUP de riz, il faut 240 ml de liquide.

9.2 Temps de cuisson

Les temps de cuisson dépendent de la fraîcheur et de la qualité des aliments, de la taille des morceaux et des préférences individuelles (al dente ou bien cuit).

Les temps de cuisson peuvent être modifiés en appuyant sur les boutons **+ Min.** et **- Hr.** Dans le programme **Multifunction**, il est également possible de modifier la température en appuyant sur le bouton **Temp.**

REMARQUES :

- Vous trouverez d'autres indications concernant les temps de cuisson au chapitre « Affichages sur l'écran » à la page 83 et dans le tableau des temps de cuisson joint.
- Plus vous utilisez de grandes quantités, plus les temps de cuisson seront longs.

9.3 Régler et démarrer le programme de cuisson

REMARQUE : à l'aide du bouton **Start/Stop**, les réglages ou un programme en cours peuvent à tout moment être annulés.

1. Sélectionnez le programme souhaité sur l'écran en appuyant plusieurs fois sur le bouton **Menu**. Le programme de cuisson correspondant clignote. Le réglage par défaut du temps de cuisson apparaît sur l'écran **20**.

REMARQUE : pour les programmes automatiques suivants, le temps de cuisson et la température ne peuvent pas être modifiés :

- Quinoa
- Grain Rice
- Sushi Rice
- White Rice
- Rice

2. Pour modifier le temps de cuisson dans la plage réglable, appuyez sur les boutons **+ Min.** et **- Hr.**
 - Si vous maintenez les boutons **+ Min.** et **- Hr.** enfoncés, vous pouvez parcourir les valeurs plus rapidement.
3. Appuyez sur le bouton **Start/Stop** pour démarrer le programme.
 - Le bouton de programme sélectionné s'allume.
 - Le décompte du temps est affiché sur l'écran **20**.

REMARQUE : vous sélectionnez les programmes suivants en appuyant sur le bouton de programme correspondant du panneau de commande :

- **Multifunction**
 - **Preset**
 - **Keep Warm**
-

9.4 Arrêter le processus de cuisson

Appuyez sur le bouton **Start/Stop** pour arrêter un programme en cours. L'appareil se trouve ensuite en mode veille. Quatre barres s'affichent à l'écran **20**, et le bouton **Start/Stop** clignote.

9.5 Processus de cuisson terminé

Des signaux sonores retentissent une fois le processus de cuisson terminé. L'appareil passe automatiquement au programme de maintien au chaud **Keep Warm**. Le temps de maintien au chaud égal à 0:00 est décompté sur l'écran **20**. Vous pouvez lire les minutes de maintien au chaud sur l'écran.

1. Pour arrêter le programme plus tôt, appuyez sur le bouton **Start/Stop**.

2. Appuyez sur le bouton de déverrouillage **13** et ouvrez le couvercle **1** avec précaution.

REMARQUE : le cas échéant, tenez le couvercle avec l'autre main pour éviter qu'il ne s'ouvre de manière incontrôlée. Protégez votre main, par exemple avec un gant de cuisine. **De la vapeur d'eau chaude s'échappe dès que le couvercle est ouvert !**

3. Retirez la cuve **14** chaude avec des maniques ou des gants de cuisine.
4. Laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer.
5. Débranchez la fiche secteur **12** de la prise de courant si vous n'allez plus utiliser l'appareil.

10. Programmes

10.1 Maintien au chaud

Lorsqu'un programme de cuisson est terminé, l'appareil passe automatiquement au programme **Keep Warm**. Il est également possible de lancer le programme manuellement en vue de maintenir au chaud des aliments chauds dans le cuiseur à riz.

REMARQUES :

- Maintenir très longtemps les aliments au chaud transforme leur saveur et leur apparence, les vitamines sont détruites et les aliments peuvent s'abîmer.
 - Dans le programme **Yogurt**, l'appareil ne passe pas automatiquement au programme de maintien au chaud.
-

1. Mettez les aliments chauds dans la cuve **14**.

2. Nettoyez éventuellement la cuve de l'extérieur. Elle doit être propre et sèche.
3. Placez la cuve dans l'appareil.
4. Fermez le couvercle **1**. Le mécanisme de verrouillage s'encliquète de manière audible.
5. Branchez le câble de raccordement au secteur **12** à la prise **9** de l'appareil et reliez-le à une prise de courant avec contact de protection correctement installée.
6. Dès que l'appareil est branché sur le courant, 4 barres apparaissent sur l'écran **20** et le bouton **Start/Stop** clignote. L'appareil se trouve en mode veille.
7. Appuyez sur le bouton **Keep Warm** pour démarrer le programme.
 - Sur la barre de symboles **29**, le symbole de maintien au chaud s'allume.
 - Le temps de maintien au chaud égal à 0:00 est décompté sur l'écran **20**.
 - Après 24 heures, le programme **Keep Warm** se termine automatiquement.
8. Pour quitter le programme, appuyez à nouveau sur le bouton **Start/Stop**. L'appareil se trouve en mode veille.
9. Appuyez sur le bouton de déverrouillage **13** et ouvrez le couvercle **1** avec précaution.
10. Retirez la cuve **14** chaude avec des maniques ou des gants de cuisine.

10.2 Cuisson différée

Cette fonction vous permet de préparer le processus de cuisson et d'effectuer cette dernière ultérieurement. La cuisson peut être démarrée avec un différé allant jusqu'à 24 heures (1:00 jusqu'à 24:00).

REMARQUES :

- Les programmes suivants ne peuvent pas être démarrés en différé :
 - *Cereal*
 - *Pasta*
 - *Crispy*
 - *Turbo*
 - *Yogurt*
 - *Cake*
 - *Baking*
 - *Reheat*
- Veuillez noter que certains aliments (p. ex. le poisson) peuvent s'abîmer avant d'être cuits s'ils sont laissés plusieurs heures dans la cuve **14** à température ambiante.

1. Préparez le processus de cuisson de la façon décrite.
2. Appuyez sur le bouton **Preset**. Sur l'écran **20**, 1:00 s'affiche.
3. Réglez les heures et le minutes du temps différé souhaité à l'aide des boutons **+ Min.** et **- Hr.**
4. Appuyez maintenant sur le bouton **Start/Stop**.
 - Sur la barre de symboles **29**, le symbole de l'horloge s'allume.
 - Le décompte du temps différé est affiché sur l'écran **20**.
5. Une fois le délai écoulé, la phase de chauffage et de cuisson démarre automatiquement.

6. Des signaux sonores retentissent après le processus de cuisson. Le cuiseur à riz passe automatiquement au programme de maintien au chaud **Keep Warm**. Sur l'écran, vous pouvez voir depuis combien de temps le mode de maintien au chaud est en cours.
7. Pour quitter le programme, appuyez à nouveau sur le bouton **Start/Stop**. L'appareil se trouve en mode veille.
8. Appuyez sur le bouton de déverrouillage **13** et ouvrez le couvercle **1** avec précaution.
9. Retirez la cuve **14** chaude avec des maniques ou des gants de cuisine.

REMARQUES :

- Le bouton **Start/Stop** vous permet d'annuler le processus à tout moment.
- Si la durée de différé réglée est aussi longue ou plus courte que la durée de cuisson réglée, l'appareil commence directement le processus de cuisson.

10.3 Multifonction

Ce programme permet de régler individuellement les valeurs de la durée et de la température :

- Durée : 10 minutes à 15 heures
- Température : 35 à 160 °C

1. Préparez le processus de cuisson de la façon décrite.
2. Appuyez sur le bouton **Multifonction**. Sur l'écran **20**, **1:00** s'affiche.
3. Sélectionnez le temps de cuisson souhaité à l'aide des boutons **+ Min.** et **- Hr.**
4. Appuyez sur le bouton **Temp.**
5. Avec les boutons **+ Min.** et **- Hr.**, réglez la température souhaitée.
6. Appuyez maintenant sur le bouton **Start/Stop**.
 - Le décompte du temps est affiché sur l'écran **20**.
7. Des signaux sonores retentissent après le processus de cuisson. Le cuiseur à riz passe automatiquement au programme de maintien au chaud **Keep Warm**. Sur l'écran, vous pouvez voir depuis combien de temps le mode de maintien au chaud est en cours.
8. Pour quitter le programme, appuyez à nouveau sur le bouton **Start/Stop**. L'appareil se trouve en mode veille.
9. Appuyez sur le bouton de déverrouillage **13** et ouvrez le couvercle **1** avec précaution.
10. Retirez la cuve **14** chaude avec des maniques ou des gants de cuisine.

Saisir

Vous pouvez également faire revenir des aliments dans ce programme.

1. Sélectionnez le temps de cuisson souhaité à l'aide des boutons **+ Min.** et **- Hr.**
2. Appuyez sur le bouton **Temp.**

3. Réglez la température souhaitée (au moins 100 °C) avec les boutons **+ Min.** et **- Hr.**
4. Comme pour une sauteuse antiadhésive, ajoutez un peu d'huile aux aliments et remuez de temps en temps.

11. Cuire du riz

À l'aide du cuiseur à riz, vous pouvez préparer sans effort et avec précision n'importe quel type de riz. Contrairement aux cuiseurs à riz traditionnels, cet appareil ne fonctionne pas avec une chaleur maximale et une consommation d'énergie élevée pendant toute la cuisson, mais il adapte l'apport de chaleur aux différentes phases. Cela permet non seulement d'utiliser l'énergie de manière plus économique et de protéger les nutriments, mais aussi de donner au riz une consistance parfaite.

REMARQUE : la durée de la cuisson dépend de la quantité d'eau et de riz.

11.1 Procédure générale

En appuyant plusieurs fois sur le bouton **Menu**, vous pouvez choisir entre cinq programmes automatiques :

- *Rice*
 - *White Rice*
 - *Sushi Rice*
 - *Grain Rice*
 - *Quinoa*
1. Rincez soigneusement le riz en le plaçant dans un bol rempli d'eau, en le remuant plusieurs fois et en évacuant l'eau trouble. Répétez cette opération une ou deux fois jusqu'à ce que l'eau soit claire.
 2. Versez le riz dans la cuve **14** du cuiseur à riz.
 3. Ajoutez de l'eau.
 4. Sélectionnez le mode correspondant et fermez le couvercle **1** du cuiseur à riz.
 5. Appuyez ensuite sur le bouton **Start/Stop**. Le processus de cuisson démarre.
 - La préparation est terminée dès que l'écran affiche **0:05** (5 minutes). Vous pouvez maintenant remuer le riz avec la cuillère à riz **17** fournie. Cela permet de libérer l'excès d'humidité et de rendre le riz délicieusement moelleux.
 - Une fois les 5 minutes écoulées, des signaux sonores retentissent. Le riz est cuit.
 6. Le cuiseur à riz passe automatiquement au programme de maintien au chaud **Keep Warm**. Sur l'écran **20**, vous pouvez voir depuis combien de temps le mode de maintien au chaud est en cours.
 7. Pour quitter le programme, appuyez à nouveau sur le bouton **Start/Stop**. L'appareil se trouve en mode veille.
 8. Appuyez sur le bouton de déverrouillage **13** et ouvrez le couvercle **1** avec précaution.
 9. Retirez la cuve **14** chaude avec des maniques ou des gants de cuisine.

11.2 Mode riz

Si vous souhaitez préparer du riz ordinaire (décortiqué), le mode *Rice* est idéal. En principe, vous pouvez préparer toutes les variétés de riz en utilisant ce mode. Nous recommandons toutefois d'utiliser les programmes spéciaux correspondants aux différentes variétés.

- En appuyant plusieurs fois sur le bouton **Menu**, sélectionnez le mode *Rice* sur l'écran. Poursuivez ensuite comme décrit précédemment (voir « Procédure générale » à la page 92).

ASTUCE : nous recommandons un rapport riz / eau de 1 / 1,25.

11.3 Mode riz blanc

Si vous souhaitez préparer du riz à grains longs décortiqué, le mode *White Rice* est idéal. Ce mode assure une préparation parfaite des variétés de riz telles que le riz basmati indien, le riz sadri persan et le riz au jasmin asiatique, afin de leur donner la consistance souhaitée.

- En appuyant plusieurs fois sur le bouton **Menu**, sélectionnez le mode *White Rice* sur l'écran. Poursuivez ensuite comme décrit précédemment (voir « Procédure générale » à la page 92).

ASTUCE : nous recommandons un rapport riz / eau de 1 / 1,25.

11.4 Mode riz à sushis

Pour les variétés de riz à grains ronds comme le riz à sushis et le riz gluant, nous recommandons le programme spécial *Sushi Rice*. Ce programme permet d'obtenir un riz à la consistance particulièrement crémeuse et collante.

- En appuyant plusieurs fois sur le bouton **Menu**, sélectionnez le mode *Sushi Rice* sur l'écran. Poursuivez ensuite comme décrit précédemment (voir « Procédure générale » à la page 92).

ASTUCE : nous recommandons un rapport riz / eau de 1 / 1,25.

11.5 Mode riz étuvé

Le mode *Grain Rice* est idéal pour préparer du riz complet, du riz basmati complet ou du riz au jasmin intégral.

- En appuyant plusieurs fois sur le bouton **Menu**, sélectionnez le mode *Grain Rice* sur l'écran. Poursuivez ensuite comme décrit précédemment (voir « Procédure générale » à la page 92).

ASTUCE : nous recommandons un rapport riz / eau de 1 / 2.

11.6 Mode quinoa

Le cuiseur à riz permet de préparer parfaitement toutes les variétés de quinoa.

- En appuyant plusieurs fois sur le bouton **Menu**, sélectionnez le programme *Quinoa* sur l'écran **20**. Poursuivez ensuite comme décrit précédemment (voir « Procédure générale » à la page 92).

ASTUCE : nous recommandons un rapport quinoa / eau de 1 / 2.

12. Programmes de cuisson supplémentaires

12.1 Programme céréales

Ce programme vous permet de préparer à la perfection différentes variétés de céréales telles que le millet, le boulgour et le sarrasin. Nous recommandons un rapport céréales / eau de 1 / 2, bien que le rapport de mélange idéal puisse varier selon les besoins.

1. En appuyant plusieurs fois sur le bouton **Menu**, sélectionnez le programme *Cereal* sur l'écran **20**.
2. Versez les céréales et l'eau dans la cuve **14**.
3. Refermez le couvercle **1** puis appuyez sur le bouton **Start/Stop**.
4. Des signaux sonores retentissent après le processus de cuisson. Le cuiseur à riz passe automatiquement au programme de maintien au chaud **Keep Warm**. Sur l'écran, vous pouvez voir depuis combien de temps le mode de maintien au chaud est en cours.
5. Pour quitter le programme, appuyez à nouveau sur le bouton **Start/Stop**. L'appareil se trouve en mode veille.
6. Appuyez sur le bouton de déverrouillage **13** et ouvrez le couvercle **1** avec précaution.
7. Retirez la cuve **14** chaude avec des maniques ou des gants de cuisine.

12.2 Programme riz pilaf

Le pilaf est un plat classique dans lequel du riz est préparé dans une casserole avec de la viande, des légumes et des épices.

1. Versez les ingrédients dans la cuve **14** conformément à la recette.
2. En appuyant plusieurs fois sur le bouton **Menu**, sélectionnez le programme *Pilaf* sur l'écran **20**.
3. Refermez le couvercle **1** puis appuyez sur le bouton **Start/Stop**.
4. Des signaux sonores retentissent après le processus de cuisson. Le cuiseur à riz passe automatiquement au programme de maintien au chaud **Keep Warm**. Sur l'écran, vous pouvez voir depuis combien de temps le mode de maintien au chaud est en cours.
5. Pour quitter le programme, appuyez à nouveau sur le bouton **Start/Stop**. L'appareil se trouve en mode veille.
6. Appuyez sur le bouton de déverrouillage **13** et ouvrez le couvercle **1** avec précaution.
7. Retirez la cuve **14** chaude avec des maniques ou des gants de cuisine.

12.3 Programme congee

Le congee, également connu sous le nom de bouillie de riz ou de soupe de riz, est un plat asiatique traditionnel préparé dans de nombreux pays asiatiques. Il résulte de la cuisson du riz dans une grande quantité d'eau ou de bouillon jusqu'à ce que le riz se décompose et prenne une consistance épaisse et pâteuse.

Le congee est apprécié pour sa facilité de préparation et pour le fait qu'il est facile à digérer. Il est particulièrement apprécié des personnes malades ou qui se remettent d'une maladie, car il est considéré comme bienfaisant et apaisant. Ce plat peut être dégusté à tout moment de la journée, que ce soit au petit-déjeuner, au déjeuner ou au dîner, et offre une multitude de variantes pour répondre aux préférences de chacun.

1. Versez les ingrédients dans la cuve **14** conformément à la recette.
2. En appuyant plusieurs fois sur le bouton **Menu**, sélectionnez le programme *Congee* sur l'écran **20**.
3. Refermez le couvercle **1** puis appuyez sur le bouton **Start/Stop**.
4. Des signaux sonores retentissent après le processus de cuisson. Le cuiseur à riz passe automatiquement au programme de maintien au chaud **Keep Warm**. Sur l'écran, vous pouvez voir depuis combien de temps le mode de maintien au chaud est en cours.
5. Pour quitter le programme, appuyez à nouveau sur le bouton **Start/Stop**. L'appareil se trouve en mode veille.
6. Appuyez sur le bouton de déverrouillage **13** et ouvrez le couvercle **1** avec précaution.
7. Retirez la cuve **14** chaude avec des maniques ou des gants de cuisine.

12.4 Programme pâtes

Préparer des pâtes dans un cuiseur à riz n'est pas compliqué et offre une méthode pratique pour préparer des plats à base de pâtes.

1. Cassez les spaghettis en morceaux plus petits de manière à ce qu'ils rentrent mieux dans la cuve **14**.
2. Versez les pâtes et l'eau dans la cuve **14** conformément à la recette.
3. En appuyant plusieurs fois sur le bouton **Menu**, sélectionnez le programme *Pasta* sur l'écran **20**.
4. Sélectionnez le temps de cuisson souhaité à l'aide des boutons **+ Min.** et **- Hr.**

REMARQUE : le temps réglé n'est décompté qu'une fois que l'eau bout.

5. Refermez le couvercle **1** puis appuyez sur le bouton **Start/Stop**.
6. Des signaux sonores retentissent après le processus de cuisson. Le cuiseur à riz passe automatiquement au programme de maintien au chaud **Keep Warm**. Sur l'écran, vous pouvez voir depuis combien de temps le mode de maintien au chaud est en cours.
7. Pour quitter le programme, appuyez à nouveau sur le bouton **Start/Stop**. L'appareil se trouve en mode veille.
8. Appuyez sur le bouton de déverrouillage **13** et ouvrez le couvercle **1** avec précaution.
9. Retirez la cuve **14** chaude avec des maniques ou des gants de cuisine.

12.5 Programme riz croustillant

Ce programme vous permet de préparer du riz croustillant. Le riz devient croustillant et légèrement doré sur le bas de la cuve.

1. Versez le riz et l'eau dans la cuve **14** conformément à la recette.
2. En appuyant plusieurs fois sur le bouton **Menu**, sélectionnez le programme *Crispy* sur l'écran **20**.
3. Refermez le couvercle **1** puis appuyez sur le bouton **Start/Stop**.
4. Des signaux sonores retentissent après le processus de cuisson. Le cuiseur à riz passe automatiquement au programme de maintien au chaud **Keep Warm**. Sur l'écran, vous pouvez voir depuis combien de temps le mode de maintien au chaud est en cours.
5. Pour quitter le programme, appuyez à nouveau sur le bouton **Start/Stop**. L'appareil se trouve en mode veille.
6. Appuyez sur le bouton de déverrouillage **13** et ouvrez le couvercle **1** avec précaution.
7. Retirez la cuve **14** chaude avec des maniques ou des gants de cuisine.

12.6 Programme turbo

Ce programme est une fonction spéciale qui vise à accélérer le processus de cuisson, notamment lors de la cuisson de riz. Cette fonction utilise généralement des températures plus élevées pour cuire le riz plus rapidement.

1. Versez les ingrédients dans la cuve **14** conformément à la recette.
2. En appuyant plusieurs fois sur le bouton **Menu**, sélectionnez le programme *Turbo* sur l'écran **20**.
3. Refermez le couvercle **1** puis appuyez sur le bouton **Start/Stop**.
4. Des signaux sonores retentissent après le processus de cuisson. Le cuiseur à riz

passer automatiquement au programme de maintien au chaud **Keep Warm**. Sur l'écran, vous pouvez voir depuis combien de temps le mode de maintien au chaud est en cours.

5. Pour quitter le programme, appuyez à nouveau sur le bouton **Start/Stop**. L'appareil se trouve en mode veille.
6. Appuyez sur le bouton de déverrouillage **13** et ouvrez le couvercle **1** avec précaution.
7. Retirez la cuve **14** chaude avec des maniques ou des gants de cuisine.

12.7 Programme soupe

Préparer de la soupe dans un cuiseur à riz peut être pratique, mais cela demande un certain degré d'expérimentation pour s'assurer que la soupe correspond à vos préférences. Testez différentes recettes et adaptez les ingrédients ainsi que les épices jusqu'à ce que vous ayez préparé une soupe qui soit parfaitement à votre goût.

1. Versez les ingrédients dans la cuve **14** conformément à la recette.
2. En appuyant plusieurs fois sur le bouton **Menu**, sélectionnez le programme *Soup* sur l'écran **20**.
3. Refermez le couvercle **1** puis appuyez sur le bouton **Start/Stop**.
4. Des signaux sonores retentissent après le processus de cuisson. Le cuiseur à riz passe automatiquement au programme de maintien au chaud **Keep Warm**. Sur l'écran, vous pouvez voir depuis combien de temps le mode de maintien au chaud est en cours.
5. Pour quitter le programme, appuyez à nouveau sur le bouton **Start/Stop**. L'appareil se trouve en mode veille.
6. Appuyez sur le bouton de déverrouillage **13** et ouvrez le couvercle **1** avec précaution.
7. Retirez la cuve **14** chaude avec des maniques ou des gants de cuisine.

12.8 Programme réchauffage

Ce programme vous permet de réchauffer des plats.

1. Disposez le plat froid à l'intérieur de la cuve **14**.
2. En appuyant plusieurs fois sur le bouton **Menu**, sélectionnez le programme *Re-heat* sur l'écran **20**.
3. Fermez le couvercle **1**.
4. Réglez le temps de réchauffage à l'aide des boutons **+ Min.** et **- Hr.**

REMARQUE : ajoutez un gobelet doseur d'eau lorsque vous réchauffez du riz ou des aliments secs. Remuez les aliments si nécessaire.

5. Appuyez sur le bouton **Start/Stop** pour démarrer le réchauffage.
6. Une fois le temps écoulé, des signaux sonores retentissent. Le cuiseur à riz passe automatiquement au programme de maintien au chaud **Keep Warm**. Sur l'écran, vous pouvez voir depuis combien de temps le mode de maintien au chaud est en cours.
7. Pour quitter le programme, appuyez à nouveau sur le bouton **Start/Stop**. L'appareil se trouve en mode veille.
8. Appuyez sur le bouton de déverrouillage **13** et ouvrez le couvercle **1** avec précaution.
9. Retirez la cuve **14** chaude avec des maniques ou des gants de cuisine.

12.9 Programme de pâtisserie

Avec votre nouveau cuiseur à riz, vous pouvez même faire de la pâtisserie.

1. Préparez les ingrédients selon la recette.
2. Mettez les ingrédients dans la cuve **14**.
3. En appuyant plusieurs fois sur le bouton **Menu**, sélectionnez le programme *Baking* sur l'écran **20**.
4. Refermez le couvercle **1** puis appuyez sur le bouton **Start/Stop**.
5. Des signaux sonores retentissent après le processus de cuisson. Le cuiseur à riz passe automatiquement au programme de maintien au chaud **Keep Warm**. Sur l'écran, vous pouvez voir depuis combien de temps le mode de maintien au chaud est en cours.
6. Pour quitter le programme, appuyez à nouveau sur le bouton **Start/Stop**. L'appareil se trouve en mode veille.
7. Appuyez sur le bouton de déverrouillage **13** et ouvrez le couvercle **1** avec précaution.
8. Retirez la cuve **14** chaude avec des maniques ou des gants de cuisine.

12.10 Programme gâteau

Vous pouvez également faire de délicieux gâteaux grâce au cuiseur à riz.

1. Graissez la cuve **14** avec du beurre.
2. Préparez la pâte à gâteau selon la recette.
3. Versez la pâte dans la cuve **14**.

REMARQUES :

- Le poids maximum de l'ensemble des ingrédients ne doit pas dépasser 500 g.
 - Pour éviter ou éliminer les bulles d'air lorsque vous versez la pâte dans la cuve, secouez-la un peu d'avant en arrière et tapez doucement sur l'extérieur de la cuve **14** du plat de la main.
-

4. Placez la cuve **14** dans l'appareil et fermez le couvercle **1**.
5. En appuyant plusieurs fois sur le bouton **Menu**, sélectionnez le programme *Cake* sur l'écran **20**.
6. Fermez le couvercle **1**.
7. Réglez le temps de cuisson selon la recette à l'aide des boutons **+ Min.** et **- Hr.**
8. Ensuite, appuyez sur le bouton **Start/Stop**.
9. Des signaux sonores retentissent après le processus de cuisson.
10. Ouvrez le couvercle **1** et testez à l'aide d'une pointe de couteau pour voir si le gâteau est cuit. Aucune pâte ne doit rester collée à la pointe de couteau.
11. Si ce n'est pas assez cuit, sélectionnez à nouveau le bouton de programme *Cake* et poursuivez la cuisson.
12. Des signaux sonores retentissent après le processus de cuisson. Le cuiseur à riz passe automatiquement au programme de maintien au chaud **Keep Warm**. Sur l'écran, vous pouvez voir depuis combien de temps le mode de maintien au chaud est en cours.

13. Pour quitter le programme, appuyez à nouveau sur le bouton **Start/Stop**.
L'appareil se trouve en mode veille.
14. Appuyez sur le bouton de déverrouillage **13** et ouvrez le couvercle **1** avec précaution.
15. Retirez la cuve **14** chaude avec des maniques ou des gants de cuisine.

12.11 Programme pour cuire à la vapeur

Le cuiseur à riz peut également être utilisé comme cuiseur vapeur pour cuire en douceur des aliments d'une grande diversité.



DANGER ! Risque de brûlures !

- ⊙ Le panier vapeur **16** devient chaud lors de son utilisation. Avant de le sortir de la cuve **14**, patientez jusqu'à ce qu'il se soit refroidi ou utilisez des maniques ou des gants de cuisine.

REMARQUES :

- Remplissez la cuve **14** avec seulement un peu d'eau de manière à ce que les orifices situés au fond du panier vapeur **16** se trouvent au-dessus de la surface de l'eau. Les aliments ne sont pas en contact avec l'eau.
 - Plus les aliments à cuire à la vapeur sont gros, plus le temps de cuisson est long.
1. Préparez les aliments.
 2. Versez 1 à 2 gobelets doseurs **19** d'eau dans la cuve **14**.
 3. En appuyant plusieurs fois sur le bouton **Menu**, sélectionnez le programme *Steaming* sur l'écran **20**.
 4. Placez les aliments de votre choix dans le panier vapeur **16** et placez celui-ci dans la cuve **14**.
 5. Fermez le couvercle **1**.
 6. Sélectionnez le temps de cuisson souhaité à l'aide des boutons **+ Min.** et **- Hr.**
 7. Ensuite, appuyez sur le bouton **Start/Stop**.
 8. Une fois le temps écoulé, des signaux sonores retentissent. Le cuiseur à riz passe automatiquement au programme de maintien au chaud **Keep Warm**. Sur l'écran, vous pouvez voir depuis combien de temps le mode de maintien au chaud est en cours.
 9. Pour quitter le programme, appuyez à nouveau sur le bouton **Start/Stop**. L'appareil se trouve en mode veille.
 10. Appuyez sur le bouton de déverrouillage **13** et ouvrez le couvercle **1** avec précaution.
 11. Retirez la cuve **14** chaude avec des maniques ou des gants de cuisine.

Cuisson à la vapeur avec du riz

Vous pouvez également cuire des aliments à la vapeur tout en faisant cuire du riz.

1. Sélectionnez l'un des programmes de riz standard en appuyant plusieurs fois sur le bouton **Menu**.
2. Versez le riz et l'eau dans la cuve **14**.
3. Placez le panier vapeur **16** et les aliments qu'il contient dans la cuve **14**.
4. Fermez le couvercle **1**.
5. Appuyez sur le bouton **Start/Stop**.
6. Une fois le temps écoulé, des signaux sonores retentissent. Le cuiseur à riz passe automatiquement au programme de maintien au chaud **Keep Warm**. Sur l'écran, vous pouvez voir depuis combien de temps le mode de maintien au chaud est en cours.
7. Pour quitter le programme, appuyez à nouveau sur le bouton **Start/Stop**. L'appareil se trouve en mode veille.
8. Appuyez sur le bouton de déverrouillage **13** et ouvrez le couvercle **1** avec précaution.
9. Retirez la cuve **14** chaude avec des maniques ou des gants de cuisine.

ATTENTION :

- ⊙ Faites cuire au maximum 3 gobelets doseurs de riz. Si vous cuisez une quantité plus importante, il y a un risque que le panier vapeur **16** se soulève et que le couvercle **1** s'ouvre brusquement.
 - ⊙ Vous pouvez aussi ajouter les aliments à cuire à la vapeur plus tard. Pour ce faire, ouvrez délicatement le couvercle **1** et faites attention à la vapeur chaude qui s'en échappe.
-

12.12 Programme ragoût

Le cuiseur à riz permet également de préparer des ragoûts délicieux.

1. Préparez les ingrédients selon la recette.
2. Mettez les ingrédients dans la cuve **14**.
3. Fermez le couvercle **1**.
4. En appuyant plusieurs fois sur le bouton **Menu**, sélectionnez le programme **Stew** sur l'écran **20**.
5. Réglez le temps de cuisson selon la recette à l'aide des boutons **+ Min.** et **- Hr.**
6. Appuyez sur le bouton **Start/Stop**.
7. Une fois le temps écoulé, des signaux sonores retentissent. Le cuiseur à riz passe automatiquement au programme de maintien au chaud **Keep Warm**. Sur l'écran, vous pouvez voir depuis combien de temps le mode de maintien au chaud est en cours.
8. Pour quitter le programme, appuyez à nouveau sur le bouton **Start/Stop**. L'appareil se trouve en mode veille.
9. Appuyez sur le bouton de déverrouillage **13** et ouvrez le couvercle **1** avec précaution.
10. Retirez la cuve **14** chaude avec des maniques ou des gants de cuisine.

12.13 Programme yaourt

Le programme *Yogurt* vous permet de réaliser votre propre yaourt. Vous aurez pour cela besoin de cultures de yaourt ou de yaourt frais et de lait. Toutes les variétés de lait usuelles (lait cru, lait frais pasteurisé, lait de longue conservation et lait UHT) conviennent.

Des cultures de yaourt/une petite quantité de yaourt frais sont ajoutées pour la fabrication propre de yaourt. La fabrication du yaourt en tant que telle s'effectue ensuite à chaleur modérée.

REMARQUES :

- Ajoutez 200 g de yaourt frais (avec cultures vivantes) pour 1 litre de lait.
 - En cas d'utilisation de cultures de yaourt, vous trouverez les quantités dans les instructions du fabricant.
-
1. Versez le lait et le yaourt dans la cuve **14** jusqu'au repère **1.2 L** au maximum.
 2. Ajoutez les cultures de yaourt ou le yaourt frais. Bien mélanger le lait et le yaourt/les cultures de yaourt.
 3. Placez la cuve **14** dans l'appareil.
 4. En appuyant plusieurs fois sur le bouton **Menu**, sélectionnez le programme **Yogurt** sur l'écran.
 5. À l'aide des boutons **+ Min.** et **- Hr.**, adaptez le temps pour la fabrication de votre yaourt.
 - Après env. 8 heures, le yaourt a une bonne consistance.
 - Après env. 10 - 12 heures, le yaourt est ferme.
 6. Appuyez sur le bouton **Start/Stop**.
 7. Des signaux sonores retentissent lorsque l'opération est terminée.
 8. Appuyez sur le bouton de déverrouillage **13** et ouvrez le couvercle **1** avec précaution.

13. Recettes

Curry de poulet au lait de coco

Temps de préparation : 15 minutes (plus
40 minutes de cuisson)

Prêt en 55 minutes

Ingrédients pour 4 portions :

250 g de riz basmati

1 cc de sel

500 g de blanc de poulet

1 oignon (80 g)

2 gousses d'ail

1 cs d'huile de coco

600 ml de lait de coco

2 à 4 cs de pâte de curry rouge (selon le
degré de piquant souhaité)

Le jus d'un ½ citron vert

2 brocolis (800 g)

Pour la marinade :

4 cs de sauce soja

2 cs de miel

Pour assaisonner / ajouter au dessus :

2 cc de sésame

Des flocons de piment, du sel et poivre pour
assaisonner

Préparation :

1. Laver le riz basmati jusqu'à ce que l'excès d'amidon soit éliminé et que l'eau soit claire. Vider l'eau et mettre le riz dans la cuve du cuit-vapeur à riz.
2. Ajouter 320 ml d'eau. Assaisonner à volonté avec 1 cc de sel.
3. Fermer le couvercle et démarrer le processus de cuisson en mode *White Rice*.

Dès que le cuit-vapeur à riz passe en mode de
maintien au chaud, le riz est prêt.

4. Pendant que le riz cuit, préparer une marinade en mélangeant la sauce soja et le miel.

5. Couper le blanc de poulet en morceaux et le laisser reposer 20 minutes dans la marinade.
6. Entre-temps, détailler les brocolis en bouquets et les blanchir pendant 5 minutes dans de l'eau chaude (ceux qui le souhaitent peuvent également éplucher les tiges et les utiliser coupées en petits morceaux).
7. Ensuite, égoutter et réserver.
8. Éplucher l'oignon et les gousses d'ail et coupez-les en petits dés.
9. Verser l'huile de coco dans une poêle à wok et faire dorer les morceaux de blanc de poulet égouttés de tous les côtés à feu moyen pendant environ 10 minutes, puis les retirer.
10. Mettre les dés d'oignon et d'ail dans la poêle à wok avec la pâte de curry (quantité selon le degré de piquant souhaité) et faire revenir.
11. Ajouter le lait de coco et le jus de citron vert et laisser réduire pendant 5 minutes.
12. Ajouter ensuite les brocolis réservés et la viande de poulet, puis réchauffez le tout.
13. Assaisonner à volonté avec du sel, du poivre et les flocons de piment.
14. Verser la sauce sur le riz, parsemer de graines de sésame et servir chaud.

Riz gluant à la mangue

Temps de préparation : 2 heures 30 minutes
(plus 40 minutes de cuisson)

Prêt en 3 heures et 10 minutes

Ingrédients pour 4 portions :

200 g de riz gluant

250 ml de lait de coco

Un peu de sucre/stévia

En option : sucre de coco

1 pincée de sel

Garniture :

2 mangues (1 000 g)

1 branche de menthe

1 cc de sésame

1. Faire tremper le riz gluant dans de l'eau pendant environ 2 heures (plus le temps est long, plus le riz sera crémeux).
2. Laver le riz gluant jusqu'à ce que l'excès d'amidon soit éliminé et que l'eau soit claire. Vider l'eau et mettre le riz dans la cuve du cuiseur à riz.
3. Ajouter 250 ml d'eau. Fermer le couvercle et démarrer le processus de cuisson en mode *Sushi Rice*.

Dès que le cuiseur à riz passe en mode de maintien au chaud, le riz est prêt.

4. Entre-temps, préparer la garniture.
 - Peler les mangues et les couper en dés.
 - Laver la branche de menthe et la sécher.
 - Effeuille la menthe.
5. Juste avant la fin de la cuisson du riz gluant, faire bouillir dans une casserole 200 ml de lait de coco, 1 pincée de sel et un peu de sucre.
6. Mettre le riz gluant dans un bol, verser le lait de coco dessus et remuer. Couvrir

le bol et laisser reposer pendant 20 minutes.

7. Chauffer le reste du lait de coco (50 ml) dans une casserole avec un peu de sucre. Verser sur le riz gluant, remuer brièvement.

Servir le riz gluant avec les dés de mangue et, si nécessaire, ajouter du sucre de coco, des graines de sésame et des feuilles de menthe.

One Pot Pasta bolognaise végétarienne

Temps de préparation : 15 Minutes (plus 55 minutes de cuisson)

Prêt en 1 heure 10 minutes

Ingrédients pour 4 portions :

1 oignon (70 g)

1 carotte (100 g)

2 branches de céleri-branche (100 g)

2 cs d'huile d'olive

1 cs de concentré de tomates

500 g de haché végétarien

600 ml de coulis de tomates

200 ml de vin rouge

350 ml de bouillon

1 cc de sucre

1 feuille de laurier

3 cc de fines herbes italiennes

300 g de pâtes (p. ex. des penne ou des fusilli)

Du sel, du poivre et du paprika en poudre pour assaisonner

2 oignons nouveaux (60 g)

Préparation :

1. Laver les carottes et le céleri-branché, les sécher, les éplucher ou retirer les fils et les couper en dés.
2. Peler l'oignon et le couper en petits dés.
3. Chauffer l'huile d'olive dans la cuve du cuiseur à riz en mode **Multifunction** à 100 °C pendant environ 3 minutes.
4. Ajouter les légumes coupés en dés et faire revenir pendant 4 minutes en remuant jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides.
5. Ajouter le haché végétarien et 1 cs de concentré de tomates et faire revenir en mode **Multifunction** à 100 °C pendant environ 10 minutes.
6. Mouiller avec le vin rouge et assaisonner avec 1 cc de sucre, 1 feuille de laurier et 3 cc de fines herbes italiennes. Faire réduire en mode **Multifunction** à 120 °C pendant environ 4 minutes.
7. Ajouter les pâtes, le coulis de tomates et le bouillon et laisser mijoter avec le couvercle fermé en mode **Multifunction** à 100 °C, en remuant de temps en temps.
8. Dès que les pâtes sont prêtes, assaisonner avec du sel, du poivre et du paprika en poudre.

Pour servir, laver et sécher les oignons de printemps, les découper en fines rondelles et parsemer sur le dessus des pâtes.

Salade d'été à la quinoa

Temps de préparation : 25 minutes (plus 45 minutes de cuisson)

Prêt en 1 heure 10 minutes

Ingrédients pour 4 portions :

100 g	de quinoa
1 cc	de vinaigre de cidre
1 cs	d'huile d'olive
2	patates douces (700 g)
1	poivron rouge (160 g)
250 g	de tomates cerises
3 brins	de menthe (10 g)
100 g	de roquette
5	dattes dénoyautées
30 g	d'amandes
2	oignons nouveaux (70 g)
2	pêches

Pour la vinaigrette :

5 cs	d'huile d'olive
2 cs	de vinaigre de cidre
½ cc	de cumin
1 cc	de moutarde
½ cc	de sucre

Du sel et du poivre pour assaisonner

Préparation :

1. Préchauffer le four à 180 °C (chaleur de voûte et de sole).
2. Éplucher les patates douces et coupez-les en petits morceaux.
3. Mélanger les patates douces avec 1 cs d'huile d'olive et les faire saisir sur une plaque de cuisson pendant 30 minutes jusqu'à ce qu'elles soient tendres.
4. Pendant ce temps, laver le quinoa, l'égoutter et le mettre dans la cuve du cuiseur à riz.
5. Ajouter 200 ml d'eau et 1 cc de vinaigre de cidre.
6. Fermer le couvercle et démarrer le processus de cuisson en mode *Quinoa*.

Dès que le cuiseur à riz passe en mode de maintien au chaud, le quinoa est prêt. Laisser un peu refroidir le quinoa avant de l'utiliser.

7. Laver et sécher les légumes.
8. Épépiner le poivron et le couper en petits morceaux.
9. Couper les tomates cerises en deux.
10. Couper les oignons de printemps en fines rondelles.
11. Couper les feuilles de menthe en fines lamelles, couper finement la roquette.
12. Dénoyer les pêches et les couper en petits morceaux.
13. Concasser grossièrement les amandes et les dattes.
14. Mettre le quinoa, les patates douces grillées et les légumes dans un bol.
15. Pour la vinaigrette, mélanger tous les ingrédients, verser sur la salade et mélanger délicatement.
16. Assaisonner la salade d'été au quinoa avec du sel et du poivre à volonté.

Astuce : il est possible de laisser cette salade reposer. Son goût n'en sera que meilleur et elle devra seulement être réassaisonnée.

Bouchées de sushis

Temps de préparation : 20 minutes (plus 40 minutes de cuisson)

Prêt en 1 heure

Ingrédients pour 4 portions (12 bouchées) :

260 g	de riz à sushis
2 cs	de vinaigre de riz
1 cs	de sucre
3	feuilles d'algues nori
1	avocat (200 g)
1 cs	de pâte de wasabi
Un peu	de jus de citron
1	concombre (400 g)
1 boîte	de thon
4 cs	de mayonnaise Sriracha

Des graines de sésame pour la décoration

Du sel pour assaisonner

En accompagnement :

Sauce soja

Gingembre pour sushi

Pâte de wasabi

1. Préparer la marinade pour le riz à sushis. Pour ce faire, mélanger le vinaigre de riz, le sucre et 1 pincée de sel. Ajouter le sel, mélanger et réserver.
2. Laver le riz à sushis jusqu'à ce que l'excès d'amidon soit éliminé et que l'eau soit claire. Vider l'eau et mettre le riz dans la cuve du cuiseur à riz.
3. Ajouter 330 ml d'eau. Fermer le couvercle et démarrer le processus de cuisson en mode *Sushi Rice*.

Dès que le cuiseur à riz passe en mode de maintien au chaud, le riz est prêt.

4. Assaisonner le riz à sushis avec la marinade.
5. Entre-temps, préparer les deux garnitures.

Pour la première garniture :

- Laver le concombre, le sécher, le couper en deux dans le sens de la longueur, retirer les pépins à l'aide d'une cuillère à café et le couper en petits dés.
- Couper l'avocat en deux, retirer le noyau. Retirer la chair à l'aide d'une cuillère et l'écraser avec une fourchette. Assaisonner la purée d'avocat avec du wasabi et du sel et la mélanger avec les dés de concombre.

Pour la deuxième garniture :

- Égoutter le thon et le mélanger avec la mayonnaise Sriracha.
6. Couper les feuilles d'algues nori en 12 carrés et les humidifier légèrement avec de l'eau à l'aide d'un pinceau.
 7. Répartir les carrés dans un moule à muffins.
 8. Répartir le riz à sushis dessus et faire des petits creux au milieu.
 9. Répartir les deux garnitures sur 6 bouchées de sushi chacune et décorer avec des graines de sésame.

Les bouchées de sushi terminées peuvent être servies avec du gingembre pour sushi, de la sauce soja et du wasabi.

14. Nettoyage et rangement

Nettoyez l'appareil avant la première utilisation !



DANGER ! Risque d'électrocution en raison de l'humidité !

- ⊙ L'appareil, le câble de raccordement au secteur et la fiche secteur **12** ne doivent pas être plongés dans l'eau ou dans un autre liquide.



DANGER ! Risque d'électrocution !

- ⊙ Débranchez la fiche secteur **12** de la prise de courant avant de nettoyer l'appareil.



DANGER ! Risque de brûlures !

- ⊙ Attendez le refroidissement de l'appareil avant de le nettoyer.

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

- ⊙ N'utilisez pas de détergent corrosif ou provoquant des rayures.

- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation et éliminez tous les restes d'aliments.

14.1 Démonter l'appareil

1. Débranchez la fiche secteur **12** de la prise de courant et laissez l'appareil refroidir.
2. Débranchez le câble de raccordement au secteur **12** de la prise **9** située sur l'appareil.
3. Ouvrez le couvercle **1** avec précaution en appuyant sur le bouton de déverrouillage **13**.



DANGER ! Risque de brûlures !

- ⊙ Veillez à n'avoir aucune partie de votre corps (p. ex. votre main ou votre bras) au-dessus de la soupape d'échappement de vapeur **4**. La vapeur d'eau qui s'échappe risque de vous brûler.

4. **Figure B** : retrait de la soupape d'échappement de vapeur **4**.
5. Pour retirer le couvercle intérieur **2** :
 - Poussez avec précaution les deux languettes en plastique en bas du bord extérieur du couvercle intérieur **2** vers le centre du couvercle **1**.
 - Retirez le couvercle intérieur **2** en le tirant légèrement vers le bas afin de dégager les deux nez en plastique situés sur le bord supérieur des renforcements.
6. Retirez la cuve **14** de l'appareil.
7. Retirez le réservoir d'eau condensée **5** de son support et jetez l'eau.

14.2 Nettoyage des accessoires

Les accessoires suivants se nettoient à l'eau savonneuse tiède :

- Couvercle intérieur **2**
- Soupape d'échappement de vapeur **4**
- Réservoir d'eau condensée **5**

Nettoyage des accessoires au lave-vaisselle

Les accessoires suivants peuvent être nettoyés au lave-vaisselle ou à l'eau savonneuse tiède :

- Cuve **14**
- Cuillère à soupe **18**
- Cuillère à riz **17** et son support **10**
- Gobelet doseur **19**
- Panier vapeur **16**

14.3 Nettoyage du boîtier et du câble d'alimentation

Nettoyez l'appareil, le couvercle **1** et le câble de raccordement au secteur **12** de la façon suivante :

1. Essuyez ces pièces avec un chiffon humide (éventuellement avec un peu de produit vaisselle).
2. Séchez complètement toutes les pièces avant de réutiliser l'appareil.
3. Ce faisant, prêtez tout particulièrement attention aux renforcements situés sur le bord extérieur de l'appareil et à l'intérieur du couvercle **1**.

14.4 Rangement de l'appareil



DANGER pour les enfants !

- ⊙ Conservez l'appareil hors de portée des enfants.
-
- Laissez sécher complètement toutes les pièces avant de ranger l'appareil pour le conserver.
 - Ne fermez pas l'appareil lorsque vous le rangez.
 - Rangez l'appareil dans un endroit sec, exempt de poussières et à l'abri du gel.

15. Mise au rebut

Ce produit est soumis aux exigences de la directive 2012/19/UE. Le symbole de la poubelle sur roues barrée signifie que, dans l'Union européenne, le produit doit faire l'objet d'une collecte séparée des déchets. Cela s'applique au produit et à tous les accessoires portant ce symbole. Les produits portant ce symbole ne doivent pas être éliminés avec les déchets ménagers normaux, mais doivent être déposés dans un point de collecte chargé du recyclage des appareils électriques et électroniques.

Ce symbole de recyclage identifie p. ex. un objet ou des parties de matériaux comme étant recyclables. Le recyclage contribue à réduire l'utilisation de matières premières et à protéger l'environnement.



Emballage

Si vous souhaitez mettre l'emballage au rebut, respectez les prescriptions environnementales correspondantes de votre pays.

16. Dépannage

Si votre appareil ne fonctionne pas correctement, procédez dans un premier temps aux tests de cette liste de contrôle. Il s'agit peut-être seulement d'un problème mineur que vous pouvez résoudre vous-même.



DANGER ! Risque d'électrocution !

- ⊙ N'essayez en aucun cas de réparer l'appareil vous-même.

Problème	Cause possible / solution
Ne fonctionne pas	• L'alimentation électrique est-elle établie correctement ? • Vérifiez le branchement.
Aucune vapeur ne s'échappe de la soupape d'échappement de vapeur 4 .	• La soupape d'échappement de vapeur 4 est-elle incorrectement mise en place ?

Seulement pour la France



MANUEL
À DÉPOSER DANS
LE BAC DE TRI



FR
Cet appareil
et ses cordons
se recyclent



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



FR
ÉLÉMENTS
D'EMBALLAGE



Séparez les éléments avant de trier

Le produit est recyclable, soumis à la responsabilité élargie du producteur et doit faire l'objet d'un tri sélectif.

17. Caractéristiques techniques

Modèle :	SRKM 860 A1
Tension secteur :	220 – 240 V ~ 50 Hz
Classe de protection :	I
Puissance :	860 W
Contenances :	- min. 0.4 L / 2 CUP - max. 1.5 L / 8 CUP
Volume utile :	- max. 2.93 litres
Gobelet doseur :	- 160 ml / $\frac{3}{4}$ CUP
Contenance du récipient de la cuve intérieure :	4 litres

Symboles utilisés

	Mise à la terre de protection
	G eprüfte S icherheit (sécurité contrôlée): les appareils doivent satisfaire aux Règles techniques reconnues en vigueur et être conformes à la Loi sur la sécurité des produits (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	Avec ce marquage CE, la société HOYER Handel GmbH déclare la conformité avec la réglementation de l'Union européenne.
	Ce symbole rappelle qu'il faut éliminer l'emballage en respectant l'environnement.
	Les matériaux recyclables sont marqués par le symbole du recyclage (3 flèches). Le matériau peut être spécifié par le numéro de recyclage au milieu (ici : 21) et/ou un sigle (ici : PAP).
	Tension alternative
	Le symbole représente les pièces pouvant être nettoyées au lave-vaisselle.
	Le produit est recyclable, soumis à la responsabilité élargie du producteur et doit faire l'objet d'un tri sélectif.
	Avec ce marquage UKCA (UK Conformity Assessed) la société HOYER Handel GmbH déclare la conformité pour le Royaume-Uni.
	Ce symbole représente le fabricant du produit.

Sous réserves de modifications techniques.

18. Garantie de HOYER Handel GmbH valable pour la France

Chère cliente, cher client,

Vous obtenez pour cet appareil une garantie de 3 ans à compter de la date d'achat. En cas de défauts de ce produit, vous disposez de droits légaux contre le vendeur de ce produit. Ces droits ne sont pas limités par notre garantie présentée par la suite.

Indépendamment de la garantie commerciale souscrite, le vendeur reste tenu des défauts de conformité du bien et des vices rédhibitoires dans les conditions prévues aux articles L217-4 à L217-13 du Code de la consommation et aux articles 1641 à 1648 et 2232 du Code Civil.

Article L217-16 du Code de la consommation

Lorsque l'acheteur demande au vendeur, pendant le cours de la garantie commerciale qui lui a été consentie lors de l'acquisition ou de la réparation d'un bien meuble, une remise en état couverte par la garantie, toute période d'immobilisation d'au moins sept jours vient s'ajouter à la durée de la garantie qui restait à courir. Cette période court à compter de la demande d'intervention de l'acheteur ou de la mise à disposition pour réparation du bien en cause, si cette mise à disposition est postérieure à la demande d'intervention.

Article L217-4 du Code de la consommation

Le vendeur livre un bien conforme au contrat et répond des défauts de conformité existant lors de la délivrance.

Il répond également des défauts de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque celle-ci a été mise à sa charge par le contrat ou a été réalisée sous sa responsabilité.

Article L217-5 du Code de la consommation

Le bien est conforme au contrat :

1. S'il est propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :
 - s'il correspond à la description donnée par le vendeur et posséder les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;
 - s'il présente les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;
2. Ou s'il présente les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté.

Article L217-12 du Code de la consommation

L'action résultant du défaut de conformité se prescrit par deux ans à compter de la délivrance du bien.

Article 1641 du Code civil

Le vendeur est tenu de la garantie à raison des défauts cachés de la chose vendue qui la rendent impropre à l'usage auquel on la destine, ou qui diminuent tellement cet usage que l'acheteur ne l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus.

Article 1648 1er alinéa du Code civil

L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice.

Conditions de garantie

Le délai de garantie commence à la date d'achat. Conservez le ticket de caisse d'origine. Ce document sert de justificatif d'achat. Si au cours des trois années suivant la date d'achat, des défauts de matériel ou de fabrication apparaissent sur ce produit, celui-ci vous est, à notre discrétion, réparé ou remplacé gratuitement, ou le prix d'achat est remboursé. Les conditions pour faire valoir la garantie sont que l'appareil et la preuve d'achat (ticket de caisse) soient présentés dans un délai de trois ans et que le défaut ainsi que le moment où il est survenu soient brièvement décrits par écrit.

Si le défaut est couvert par notre garantie, nous vous renvoyons le produit réparé ou neuf. La réparation ou l'échange du produit ne constitue pas un nouveau commencement de période de la garantie.

Les pièces détachées indispensables à l'utilisation du produit sont disponibles pendant la durée de la garantie du produit.

Durée de garantie et requêtes légales pour vices de construction

La durée de garantie n'est pas prolongée par son application. Ceci est également valable sur les pièces réparées et remplacées. Les dommages et les vices déjà présents au moment de l'achat doivent être signalés immédiatement après le déballage. Après l'expiration de la garantie, les réparations à effectuer sont payantes.

Etendue de la garantie

L'appareil a été fabriqué selon des prescriptions de qualité rigoureuses et a été vérifié minutieusement avant livraison.

La garantie s'applique aux défauts de matériel ou de fabrication.

Sont exclus de la garantie les pièces d'usure qui sont soumises à une usure normale et les dommages subis par des pièces fragiles, par ex. les interrupteurs, sources d'éclairage ou d'autres pièces en verre.

Cette garantie est perdue si l'appareil n'a pas été utilisé ou entretenu de manière conforme. Pour une utilisation conforme du produit, respecter précisément toutes les consignes présentées dans le mode d'emploi. Les fins d'utilisation et les actions contre-indiquées ou déconseillées dans le mode d'emploi doivent impérativement être évitées.

Le produit est exclusivement conçu pour un usage privé non commercial. La manipulation non autorisée et non conforme, l'utilisation de force et les interventions non effectuées par notre centre de service autorisé entraînent la perte de garantie.

Déroulement en cas de garantie

Pour assurer un traitement rapide de votre demande, respectez les éléments suivants :

- Pour toute demande, tenez à disposition le numéro d'article **IAN : 451565_2310** et le ticket de caisse comme preuve d'achat.
- Vous trouverez les numéros d'article sur la plaque signalétique, une gravure, la page de titre de votre notice (en bas, à gauche) ou sur l'autocollant apposé à l'arrière ou sur le dessous de l'appareil.
- En cas d'erreur de fonctionnement ou autres pannes, contactez d'abord par **téléphone** ou par **e-Mail** le centre de service cité ci-dessous.

- Envoyez ensuite gratuitement à l'adresse de service qu'on vous a donnée le produit considéré comme défectueux en y joignant la preuve d'achat (ticket de caisse) et l'indication du défaut ainsi que du moment où il est survenu.

Sur www.lidl-service.com, vous pouvez télécharger ce mode d'emploi ainsi que ceux d'autres produits, des vidéos sur les produits et des logiciels d'installation.



Ce code QR vous permet d'accéder directement à la page du service client Lidl (www.lidl-service.com) et vous permet d'ouvrir votre mode d'emploi lorsque vous avez saisi le numéro d'article (IAN) **451565_2310**.



Centre de service

FR Service France
Tel.: 0800 919270
E-Mail: hoyer@lidl.fr

IAN : 451565_2310



Fournisseur

Attention ! L'adresse suivante **n'est pas une adresse de service**. Contactez d'abord le centre de service cité plus haut.

HOYER Handel GmbH
Kühnhöfe 12
22761 Hamburg
ALLEMAGNE

19. Garantie de HOYER Handel GmbH valable pour la Belgique et la Suisse

Chère cliente, cher client,
Vous obtenez pour cet appareil une garantie de 3 ans à compter de la date d'achat. En cas de défauts de ce produit, vous disposez de droits légaux contre le vendeur de ce produit. Ces droits ne sont pas limités par notre garantie présentée par la suite.

Conditions de garantie

Le délai de garantie commence à la date d'achat. Conservez le ticket de caisse d'origine. Ce document sert de justificatif d'achat. Si au cours des trois années suivant la date d'achat, des défauts de matériel ou de fabrication apparaissent sur ce produit, celui-ci vous est, à notre discrétion, réparé ou remplacé gratuitement. Les conditions pour faire valoir la garantie sont que l'appareil et la preuve d'achat (ticket de caisse) soient présentés dans un délai de trois ans et que le défaut ainsi que le moment où il est survenu soient brièvement décrits par écrit.

Si le défaut est couvert par notre garantie, nous vous renvoyons le produit réparé ou neuf. La réparation ou l'échange du produit ne constitue pas un nouveau commencement de période de la garantie.

Durée de garantie et requêtes légalés pour vices de construction

La durée de garantie n'est pas prolongée par son application. Ceci est également valable sur les pièces réparées et remplacées. Les dommages et les vices déjà présents au moment de l'achat doivent être signalés immédiatement après le déballage. Après l'expiration de la garantie, les réparations à effectuer sont payantes.

Etendue de la garantie

L'appareil a été fabriqué selon des prescriptions de qualité rigoureuses et a été vérifié minutieusement avant livraison.

La garantie s'applique aux défauts de matériel ou de fabrication.

Sont exclus de la garantie les pièces d'usure qui sont soumises à une usure normale et les dommages subis par des pièces fragiles, par ex. les interrupteurs, sources d'éclairage ou d'autres pièces en verre.

Cette garantie est perdue si l'appareil n'a pas été utilisé ou entretenu de manière conforme. Pour une utilisation conforme du produit, respecter précisément toutes les consignes présentées dans le mode d'emploi. Les fins d'utilisation et les actions contre-indiquées ou déconseillées dans le mode d'emploi doivent impérativement être évitées.

Le produit est exclusivement conçu pour un usage privé non commercial. La manipulation non autorisée et non conforme, l'utilisation de force et les interventions non effectuées par notre centre de service autorisé entraînent la perte de garantie.

Déroulement en cas de garantie

Pour assurer un traitement rapide de votre demande, respectez les éléments suivants :

- Pour toute demande, tenez à disposition le numéro d'article **IAN : 451565_2310** et le ticket de caisse comme preuve d'achat.
- Vous trouverez les numéros d'article sur la plaque signalétique, une gravure, la page de titre de votre notice (en bas, à gauche) ou sur l'autocollant apposé à l'arrière ou sur le dessous de l'appareil.
- En cas d'erreur de fonctionnement ou autres pannes, contactez d'abord par **téléphone** ou par **e-Mail** le centre de service cité ci-dessous.

- Envoyez ensuite gratuitement à l'adresse de service qu'on vous a donnée le produit considéré comme défectueux en y joignant la preuve d'achat (ticket de caisse) et l'indication du défaut ainsi que du moment où il est survenu.

Sur www.lidl-service.com, vous pouvez télécharger ce mode d'emploi ainsi que ceux d'autres produits, des vidéos sur les produits et des logiciels d'installation.



Ce code QR vous permet d'accéder directement à la page du service client Lidl (www.lidl-service.com) et vous permet d'ouvrir votre mode d'emploi lorsque vous avez saisi le numéro d'article (IAN) **451565_2310**.



Centre de service

(BE) Service Belgique
Tel.: 0800 12089
E-Mail: hoyer@lidl.be

(CH) Service Suisse
Tel.: 0800 56 44 33
E-Mail: hoyer@lidl.ch

IAN : 451565_2310



Fournisseur

Attention ! L'adresse suivante **n'est pas une adresse de service**. Contactez d'abord le centre de service cité plus haut.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
ALLEMAGNE

Inhoud

1. Overzicht	116
2. Correct gebruik	117
3. Veiligheidsinstructies	118
4. Levering	121
5. Bedieningspaneel en weergaven op het display	122
5.1 Bedieningspaneel	122
5.2 Weergaven op het display	123
6. Vóór het eerste gebruik	125
7. Gebruik van de rijstkoker	125
7.1 Deksel openen en sluiten (in koude toestand)	125
7.2 Deksel veilig openen (in hete toestand)	125
7.3 Houder voor de rijstlepel	125
7.4 Geluidssignaal uit-/inschakelen	126
7.5 Kinderbeveiliging in-/uitschakelen	126
8. Voorbereidingen voor elk gebruik	126
9. Koken met de rijstkoker	127
9.1 Kookproces voorbereiden	128
9.2 Gaartijden	128
9.3 Kookprogramma instellen en starten	128
9.4 Kookproces afbreken	129
9.5 Kookproces beëindigd	129
10. Programma's	130
10.1 Warmhouden	130
10.2 Koken met vertraging	130
10.3 Multifunctie	131
11. Rijst koken	132
11.1 Algemene werkwijze	132
11.2 Modus Rijst	132
11.3 Modus Witte rijst	133
11.4 Modus Sushirijst	133
11.5 Modus Korrelige rijst	133
11.6 Modus Quinoa	133
12. Overige kookprogramma's	134
12.1 Programma Cereal/graan	134
12.2 Programma Pilav	134
12.3 Programma Chinese rijstepap	135
12.4 Programma Pasta	135
12.5 Programma Knapperig	136
12.6 Programma Turbo	136
12.7 Programma Soep	137
12.8 Programma Opwarmen	137
12.9 Programma Bakken	138

12.10 Programma Gebak	138
12.11 Programma Stomen	139
12.12 Programma Eenpansgerecht	140
12.13 Programma Yoghurt.....	140
13. Recepten	141
14. Reinigen en bewaren	146
14.1 Demonteer het apparaat	146
14.2 Accessoires reinigen	146
14.3 Behuizing en stroomsnoer reinigen	146
14.4 Apparaat opbergen.....	147
15. Weggooien	147
16. Problemen oplossen	147
17. Technische gegevens	148
18. Garantie van HOYER Handel GmbH	149

1. Overzicht

- 1** Deksel
- 2** Binnendeksel, uitneembaar
- 3** Afdichtring
- 4** Stoomuitlaatventiel
- 5** Condensbak, uitneembaar
- 6** Beweegbare greep
- 7** Verwarmingsplaat
- 8** Veiligheidscontact in het midden van de verwarmingsplaat
- 9** Aansluiting (voor het aansluiten van het netaansluitsnoer)
- 10** Houder voor rijstlepel, afneembaar
- 11** Bedieningspaneel met display
- 12** Netaansluitsnoer met stekker
- 13** Ontgrendelingstoets van het deksel
- 14** Pan (vulhoeveelheid: 0.4 - 1.5 L / 2 - 8 CUP)
- 15** Schaalverdeling (weergave liter en CUP)
- 16** Stoomgaar-inzetstuk
- 17** Rijstlepel
- 18** Soeplepel
- 19** Maatbeker (40 - 160 ml / $\frac{1}{4}$ - $\frac{3}{4}$ CUP)

Hartelijk dank voor uw vertrouwen!

Gefeliciteerd met uw nieuwe rijstkoker.

Om het apparaat veilig te gebruiken en om alle functies van het apparaat te leren kennen:

- **Lees deze handleiding vóór de eerste ingebruikname zorgvuldig door.**
- **Neem altijd de veiligheidsinstructies in acht!**
- **Het apparaat mag alleen worden bediend zoals in deze handleiding wordt beschreven.**
- **Bewaar deze handleiding goed.**
- **Wanneer u het apparaat ooit aan iemand doorgeeft, dient u deze handleiding bij te voegen. De handleiding maakt deel uit van het product.**

Wij wensen u veel plezier met uw nieuwe rijstkoker!

Symbolen op het apparaat

	Het symbool geeft aan dat hiermee gemarkeerde materialen de smaak noch de geur van levensmiddelen veranderen.
---	---

2. Correct gebruik

Deze rijstkoker is een multifunctioneel apparaat met verschillende kookprogramma's voor het tijd- en energiebesparend gaar laten worden, voor stoomgaren, voor koken, voor het bereiden van yoghurt en gebak. De voorinstellingen van de meeste programma's voor de gaartijd kunnen handmatig worden aangepast.

Het apparaat is ontworpen voor particuliere huishoudens. Het apparaat mag uitsluitend droog en binnenshuis worden gebruikt. Dit apparaat mag niet voor commerciële doeleinden worden gebruikt.

Voorzienbaar misbruik



GEVAAR van verwondingen door verbranden!

- ⊙ Buig u niet over de rijstkoker heen ...
... wanneer u het deksel opent en de inhoud nog heet is en
... wanneer uit het apparaat hete stoom naar buiten komt.
- ⊙ Let erop dat er zich geen lichaamsdeel (bijv. hand of arm) boven het stoomuitlaatventiel bevindt, wanneer hieruit stoom ontsnapt of wanneer u het deksel opent.

3. Veiligheidsinstructies

Waarschuwingen

Indien nodig, worden de volgende waarschuwingen in deze handleiding gebruikt:



GEVAAR! Hoog risico: het negeren van de waarschuwing kan tot verwondingen en levensgevaar leiden.

WAARSCHUWING! Matig risico: het niet in acht nemen van de waarschuwing kan verwondingen of ernstige materiële schade veroorzaken.

LET OP: gering risico: het niet in acht nemen van de waarschuwing kan lichte verwondingen of materiële schade veroorzaken.

AANWIJZING: situaties en bijzonderheden waarop tijdens het gebruik van het apparaat moet worden gelet.

Instructies voor een veilig gebruik

- ⊙ Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- ⊙ Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met verminderde fysieke, sensorische of mentale capaciteiten of een gebrek aan ervaring en/of kennis, wanneer zij onder toezicht staan of met betrekking tot het veilige gebruik van het apparaat instructies hebben gekregen en de daaruit voortvloeiende gevaren hebben begrepen. De reiniging en het onderhoud door de gebruiker mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij deze 8 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan.
- ⊙ Houd het apparaat en het aansluitsnoer uit de buurt van kinderen die jonger zijn dan 8 jaar.
- ⊙ Delen van het oppervlak van het apparaat worden tijdens het gebruik zeer heet. Raak tijdens gebruik van het apparaat alleen de bedieningselementen aan. **Pak de pan na het gebruik enkel met pannenlappen of ovenwanten vast.**
- ⊙ Dit apparaat is eveneens bestemd om te worden gebruikt in het huishouden en voor huishoudelijke toepassingen, zoals ...
 - ... in keukens voor medewerkers in winkels, kantoren en andere bedrijfssectoren;
 - ... in landbouwbedrijven;
 - ... door gasten in hotels, motels en andere woonvoorzieningen;
 - ... in ontbijtpensions.
- ⊙ Controleer voor ieder gebruik of het stoomuitlaatventiel niet is verstopt.

- ⊙ Wanneer het netaansluitsnoer van dit apparaat wordt beschadigd, moet dit door een gelijkwaardig exemplaar worden vervangen. Neem contact op met onze klantenservice.
- ⊙ Het apparaat, het netaansluitsnoer en de stekker mogen niet in water of andere vloeistoffen worden gedompeld.
- ⊙ Wanneer er vloeistof in het apparaat terechtkomt, moet de stekker direct uit het stopcontact worden getrokken. Laat het apparaat controleren, voordat u het weer in gebruik neemt.
- ⊙ Trek de stekker uit het stopcontact:
 - als er geen toezicht aanwezig is;
 - voordat u het apparaat in elkaar zet of uit elkaar neemt;
 - vóór het vervangen van toebehoren of accessoires;
 - vóór het reinigen.
- ⊙ Buig u niet over de apparaat heen ...
 - ... wanneer u het deksel opent en de inhoud nog heet is en
 - ... wanneer uit het apparaat hete stoom naar buiten komt.
- ⊙ Let erop dat er zich geen lichaamsdeel (bijv. hand of arm) boven het stoomuitlaatventiel bevindt, wanneer hieruit stoom ontsnapt of wanneer u het deksel opent.
- ⊙ Let erop dat er geen vloeistof op de steekverbinding van het apparaat loopt.
- ⊙ Let erop dat het oppervlak van het verwarmingselement na gebruik nog restwarmte heeft.
- ⊙ Alvorens onderdelen of toebehoren te vervangen die tijdens het gebruik bewegen, moet het apparaat worden uitgeschakeld en de stekker uit het stopcontact worden getrokken.
- ⊙ Reinig alle delen en vlakken die met levensmiddelen in contact komen, voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt.
- ⊙ Neem het hoofdstuk over de reiniging (zie "Reinigen en bewaren" op pagina 146) in acht.
- ⊙ Verkeerd gebruik van het apparaat kan tot verwondingen leiden.



GEVAAR voor kinderen!

- ⊙ Verpakkingsmateriaal is geen kinderspeelgoed. Kinderen mogen niet met de plastic zakken spelen. Er bestaat verstikkingsgevaar.
- ⊙ Bewaar het apparaat buiten bereik van kinderen.



GEVAAR voor en door huis- en gebruiksdieren!

- ⊙ Er kunnen gevaren voor huis- en gebruiksdieren van elektrische apparaten uitgaan. Verder kunnen dieren ook schade aan het apparaat veroorzaken. Houd dieren daarom altijd uit de buurt van elektrische apparaten.



GEVAAR voor vogels!

- ⊙ Vogels halen sneller adem, verdelen de lucht anders in hun lichaam en zijn duidelijk kleiner dan mensen. Daarom kan het voor vogels heel gevaarlijk zijn om zelfs zeer kleine hoeveelheden rook in te ademen die tijdens het gebruik van dit apparaat ontstaan. Wanneer u dit apparaat gebruikt, dient u vogels naar een andere kamer te brengen.



GEVAAR voor een elektrische schok door vocht!

- ⊙ Vloeistoffen en levensmiddelen mogen uitsluitend in de pan worden geplaatst, nooit direct in het basisapparaat.
- ⊙ Bescherm het basisapparaat tegen vocht, druppel- of spatwater: anders bestaat er gevaar voor een elektrische schok.
- ⊙ Bedien het apparaat niet met vochtige handen.
- ⊙ Let erop dat het apparaat op een droge ondergrond staat.



GEVAAR voor een elektrische schok!

- ⊙ Neem het apparaat niet in gebruik, wanneer het apparaat of het netaansluitsnoer zichtbaar beschadigd is of wanneer het apparaat voorheen is gevallen.
- ⊙ Sluit de stekker alleen aan op een op de juiste wijze geïnstalleerd, gemakkelijk toegankelijk stopcontact met aardingscontacten waarvan de spanning overeenkomt met de gegevens op het typeplaatje. Het stopcontact moet ook na het aansluiten gemakkelijk toegankelijk blijven.
- ⊙ Let erop, dat het netaansluitsnoer niet door scherpe randen of hete plaatsen kan worden beschadigd.
- ⊙ Let er bij gebruik van het apparaat op, dat het netaansluitsnoer niet vastgeklemd wordt of bekneld raakt.
- ⊙ Trek de stekker altijd aan de stekker uit het stopcontact en nooit aan de kabel.
- ⊙ Trek de stekker uit het stopcontact:
 - na elk gebruik;
 - wanneer er zich een storing voordoet;
 - wanneer u het apparaat niet gebruikt;
 - voordat u het apparaat reinigt;
 - bij onweer.
- ⊙ Om gevaar te voorkomen, brengt u geen veranderingen aan het artikel aan.



BRANDGEVAAR!

- ⊙ Zet het apparaat op een vlakke, stevige, droge en hittebestendige ondergrond alvorens het in te schakelen.
- ⊙ Het veiligheidscontact in het midden van de verwarmingsplaat moet schoon en vrij beweegbaar zijn om oververhitting te voorkomen.
- ⊙ Het apparaat hoeft tijdens het gebruik niet continu in het oog te worden gehouden, maar moet wel regelmatig worden

gecontroleerd. Dat geldt vooral wanneer er zeer lange kooktijden zijn ingesteld.



GEVAAR voor verwondingen door verbranden!

- ⊙ Verplaats het apparaat alleen wanneer het afgekoeld is.
- ⊙ Wacht met reinigen totdat het apparaat is afgekoeld.



GEVAAR van verwondingen door hete levensmiddelen!

- ⊙ Wanneer u brijachtig voedsel heeft verhit, schud de rijstkoker dan voorzichtig vóór het openen. Dit moet het eruit spatten voorkomen.
- ⊙ Wanneer u vlees met huid hebt gekookt, kan deze huid opzwellen. Prik niet in het vlees zolang de huid is opgezwollen.
- ⊙ Zet het apparaat met de handgreep zodanig neer dat het stevig staat om morsen van hete vloeistof te voorkomen.



GEVAAR van verwondingen door verbranden!

- ⊙ Schakel het apparaat niet tijdens het gebruik om.

WAARSCHUWING voor materiële schade!

- ⊙ Om oververhitting te voorkomen, mag het apparaat nooit worden afgedekt. Anders kan er hittestuwing in het apparaat ontstaan.
- ⊙ Het apparaat mag niet leeg worden gebruikt, dit om oververhitting te voorkomen.
- ⊙ Gebruik de rijstkoker nooit zonder de pan.
- ⊙ Let erop, dat er zich nooit teveel of te weinig water en voedsel in het apparaat bevinden. Let op de aanwijzingen

over de vulhoeveelheden en de markeringen in de pan.

- ⊙ Plaats het apparaat niet direct onder een hangend (keuken)kastje, omdat er stoom aan de bovenkant naar buiten komt die het meubel zou kunnen beschadigen.
- ⊙ Plaats het apparaat nooit op hete oppervlakken (bijv. fornuisplaten) of in de buurt van warmtebronnen of open vuur.
- ⊙ Gebruik uitsluitend de originele accessoires.
- ⊙ Het apparaat is voorzien van kunststof antislipvoeten. Omdat meubels zijn gecoat met een grote verscheidenheid van lakken en kunststoffen en worden behandeld met verschillende onderhoudsmiddelen, kan niet volledig worden uitgesloten dat sommige van deze stoffen bestanddelen bevatten die de kunststof voeten aantasten en zacht maken. Leg indien nodig een antislipmatje onder het apparaat.
- ⊙ Gebruik geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen.

4. Levering

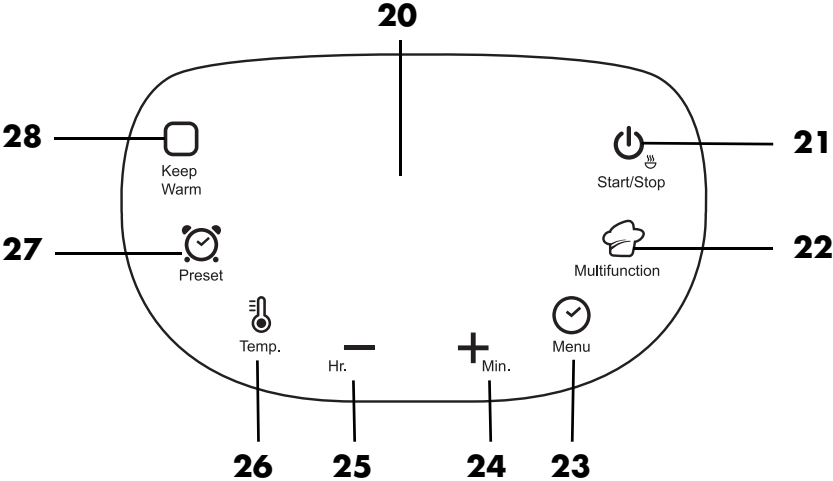
- 1 rijstkoker
- 1 houder **10** voor de rijstlepel
- 1 soeplepel **18**
- 1 rijstlepel **17**
- 1 maatbeker **19**
- 1 stoomgaar-inzetstuk **16**
- 1 volledige handleiding (op het internet)
- 1 beknopte gebruiksaanwijzing (inbegrepen bij het apparaat)

Uitpakken

1. Haal alle delen uit de verpakking.
2. Controleer of alle delen volledig zijn en of ze onbeschadigd zijn.

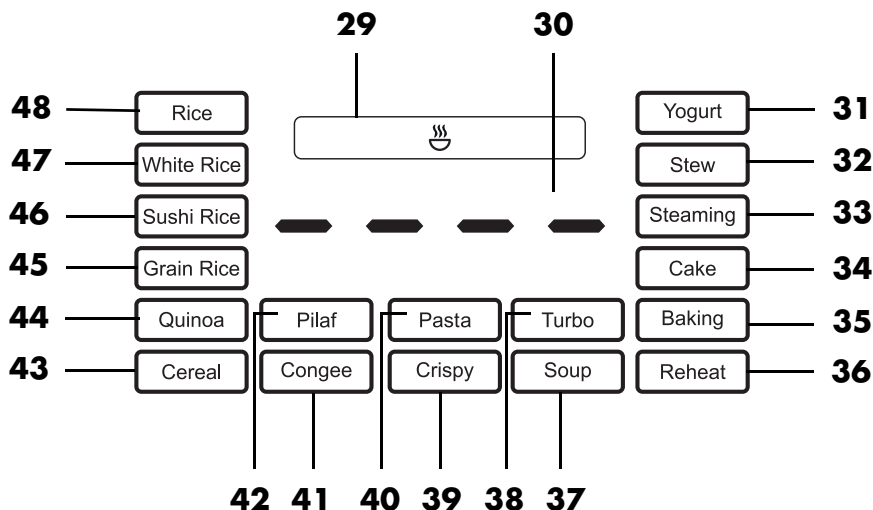
5. Bedieningspaneel en weergaven op het display

5.1 Bedieningspaneel



Nr./Weergave		Functie
20	Display	Weergave van actuele instellingen en informatie over het kookproces
21		Start/Stop Een ingesteld programma starten/stoppen
22		Multifunction Kooktijd individueel instellen (10 min – 15 uur)
23		Menu Selectie van de programma's
24		Min. Kooktijd in 5 minuten-stappen verlengen; Kooktijd in het programma Multifunction in 1 minuut-stappen verlengen; Kinderbeveiliging in-/uitschakelen
25		Hr. Kooktijd in 1 uur-stappen verlengen; Geluidssignaal uit-/inschakelen
26		Temp. Temperatuur instellen in het programma Multifunction
27		Preset Programma met tijdsvertraging starten
28		Keep Warm Programma voor warmhouden

5.2 Weergaven op het display



Nr./Weergave	Betekenis	Voorin- gestelde kooktijd	Handmatig in- stelbaar be- reik voor kooktijd
29	Werkbalk		
30	Tijd- en temperatuurweergave		
31 <i>Yogurt</i>	Programma voor het bereiden van yoghurt	8 uur	6 - 12 uur
32 <i>Stew</i>	Programma voor het bereiden van eenpansgerecht	2 uur	1 - 4 uur
33 <i>Steaming</i>	Programma voor het stomen van groente	30 min	10 min - 1 uur
34 <i>Cake</i>	Programma voor het bakken van gebak	50 min	10 min - 1 uur
35 <i>Baking</i>	Programma voor het bakken	40 min	10 min - 1 uur
36 <i>Reheat</i>	Opwarmen	30 min	10 min - 1 uur
37 <i>Soup</i>	Programma voor het bereiden van soep	1 uur 30 min	1 - 4 uur
38 <i>Turbo</i>	Sneller bereiden door hogere warmte	30 min	10 min - 1 uur

Nr./Weergave	Betekenis	Voorin- gestelde kooktijd	Handmatig in- stelbaar be- reik voor kooktijd
39 <i>Crispy</i>	Programma voor het bereiden van ge- bakken rijst	1 uur 30 min	1 - 2 uur
40 <i>Pasta</i>	Programma voor het bereiden van pas- ta	30 min	10 min - 1 uur
41 <i>Congee</i>	Programma voor het bereiden van Chi- nese rijstepap	1 uur 30 min	1 - 3 uur
42 <i>Pilaf</i>	Programma voor het bereiden van pil- av	1 uur	5 min - 2 uur
43 <i>Cereal</i>	Programma voor het bereiden van gra- nen	1 uur	30 min - 1 uur 30 min
44 <i>Quinoa</i>	Programma voor het bereiden van qui- noa	Automatisch programma	
45 <i>Grain Rice</i>	Programma voor het bereiden van kor- relige rijst	Automatisch programma	
46 <i>Sushi Rice</i>	Programma voor het bereiden van sushirijst	Automatisch programma	
47 <i>White Rice</i>	Programma voor het bereiden van wit- te rijst	Automatisch programma	
48 <i>Rice</i>	Programma voor het bereiden van ge- wone rijst	Automatisch programma	

6. *Vóór het eerste gebruik*

- **Reinig het apparaat alvorens het voor de eerste keer te gebruiken (zie "Reinigen en bewaren" op pagina 146)!**
- Verwijder het beschermfolie van het bedieningspaneel **11**.

AANWIJZING: omdat het apparaat licht ingevet wordt geleverd, kunnen er tijdens het eerste gebruik **lichte** rook en een geur vrijkomen. Dit is onschadelijk en is na korte tijd verdwenen. Let ondertussen wel op voldoende ventilatie.

7. *Gebruik van de rijstkoker*

7.1 *Deksel openen en sluiten (in koude toestand)*

- Druk op de ontgrendelingstoets **13**. Het deksel **1** springt open.

AANWIJZING: houd evt. met de andere hand het deksel **1** vast, zodat het niet ongecontroleerd openspringt.

- Klap het deksel **1** omlaag totdat het hoorbaar vergrendelt.

7.2 *Deksel veilig openen (in hete toestand)*



GEVAAR van verwondingen door verbranden!

- ⊙ Let erop dat er zich geen lichaamsdeel (bijv. hand of arm) boven het stoomuitlaatventiel bevindt, wanneer hieruit

stoom ontsnapt of wanneer u het deksel **1** opent. Het risico bestaat dat u zich verbrandt door ontsnappende waterdamp.



GEVAAR van verwondingen door hete levensmiddelen!

- ⊙ Wanneer u brijachtig voedsel heeft verhit, schud de rijstkoker dan voorzichtig vóór het openen. Dat moet het eruit spatten voorkomen.
- ⊙ Wanneer u vlees met huid hebt gekookt, kan deze huid opzwellen. Prik niet in het vlees zolang de huid is opgezwollen.

1. Beëindig het kookproces en trek de stekker **12** eruit.
2. Druk de ontgrendelingstoets **13** voorzichtig omlaag en open het deksel **1**.
3. Houd evt. met de andere hand het deksel **1** vast, zodat het niet ongecontroleerd openspringt. Bescherm de hand bijv. met een ovenwant. **Er ontsnapt hete waterdamp, zodra het deksel 1 wordt geopend!**

7.3 *Houder voor de rijstlepel*

De houder **10** voor de rijstlepel kunt u aan de rechterzijde van het apparaat in het kunststof oog steken.

7.4 Geluidssignaal uit-/ inschakelen

1. Om het geluidssignaal uit te schakelen, drukt u in de stand-by ca. 2 seconden op de toets **- Hr.** In de werkbalk **29** verschijnt een doorgestreept luidspreker.
2. Om het geluidssignaal weer in te schakelen, drukt u opnieuw ca. 2 seconden op de toets **- Hr.** Het symbool van de doorgestreept luidspreker in de werkbalk **29** dooft.

7.5 Kinderbeveiliging in-/ uitschakelen

1. Om de kinderbeveiliging in te schakelen, drukt u in de stand-by ca. 2 seconden op de toets **+ Min.** In de werkbalk **29** verschijnt het slotsymbool.
2. Om de kinderbeveiliging weer uit te schakelen, drukt u opnieuw ca. 2 seconden op de toets **+ Min.** Het slotsymbool in de werkbalk **29** dooft.

AANWIJZING: als de kinderbeveiliging wordt geactiveerd, kan geen van de knoppen worden bediend.

8. Voorbereidingen voor elk gebruik



GEVAAR!

- ⊙ Het inwendige van het apparaat en het veiligheidscontact **8** in het midden van de verwarmingsplaat **7** moeten schoon, vrij beweegbaar en zonder verontreinigingen zijn om oververhitting te vermijden.
- ⊙ Zet het apparaat op een vlakke, stevige, droge en hittebestendige ondergrond alvorens het in te schakelen.

Condensbak bevestigen

De condensbak **5** vangt condens op dat vanaf het deksel **1** in de bovenste ring aan het apparaat loopt.

- Schuif de condensbak **5** in de houder aan de achterzijde van het apparaat.

AANWIJZINGEN:

- Om de condensbak **5** uit of in te schuiven, moet de greep **6** naar voren zijn geklapt.
- Maak de condensbak **5** na elk gebruik leeg.

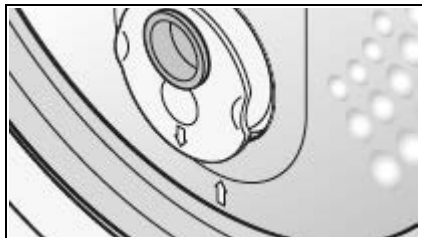
Afdichtring

Na het koken kan het deksel **1** soms moeilijk van het apparaat losgaan. U kunt de afdichtring **3** vóór het koken met een doek en een druppeltje plantaardige olie inwrijven, zodat het deksel gemakkelijker losgaat.

Stoomuitlaatventiel

Aan de onderkant van het deksel **1** bevindt zich het stoomuitlaatventiel **4**.

1. Open het deksel **1** door op de ontgrendelingstoets **13** te drukken.
2. Controleer of het stoomuitlaatventiel **4** correct is geplaatst. De pijl in het binnendeksel **2** en op het stoomuitlaatventiel **4** wijzen naar elkaar toe.



Binnendeksel

Controleer of het binnendeksel correct is geplaatst.

1. **Afbeelding A:** steek de beide kunststof nokjes van het binnendeksel **2** in de beide uitsparingen aan de bovenste rand van het deksel **1**.
2. Druk nu het binnendeksel **2** in het deksel **1**. De beide onderste kunststof lippen vergrendelen in het deksel.

9. Koken met de rijstkoker



GEVAAR!

- ⊙ Let erop dat het inwendige van het apparaat schoon en droog moet blijven.



GEVAAR van verwondingen door verbranden!

- ⊙ Let erop dat er zich geen lichaamsdeel (bijv. hand of arm) boven het stoomuitlaatventiel bevindt, wanneer hieruit stoom ontsnapt of wanneer u het deksel opent.



GEVAAR voor verwondingen door verbranden!

- ⊙ Delen van het oppervlak van het apparaat worden tijdens het gebruik zeer heet. Raak het apparaat tijdens het gebruik alleen aan het bedieningspaneel **11** en aan de ontgrendelingstoets **13** aan. **Pak de pan 14 na het gebruik enkel met pannenlappen of ovenwanten vast.**

AANWIJZINGEN:

- Maak uzelf vertrouwd met de hantering van de rijstkoker voordat u met het koken begint.
- Hieronder beschrijven we de basisprocedure.

9.1 Kookproces voorbereiden

1. Bereid de levensmiddelen overeenkomstig het recept voor en plaats deze in de pan **14**.
2. Veeg de pan **14**, indien nodig, aan de buitenkant schoon. De pan moet schoon en droog zijn.
3. Zet de pan **14** in het apparaat.
4. Klap het deksel **1** omlaag. Het vergrendelingsmechanisme klikt hoorbaar.
5. Steek eerst het netaansluitsnoer **12** in de aansluiting **9** van het apparaat. Steek vervolgens de stekker in een geschikt stopcontact met aardingscontacten. Het stopcontact moet ook na het aansluiten gemakkelijk toegankelijk blijven.
6. Zodra het apparaat op de elektriciteit is aangesloten, klinkt er een geluidssignaal. Op het display **20** verschijnen vier balken en de toets **Start/Stop** knippert. Het apparaat bevindt zich in stand-by.

AANWIJZINGEN:

- De hoeveelheden kunt u binnenin de pan **14** in L en CUP en aan de maatbeker **19** in ml en CUP aflezen.
- De L- en CUP-aanduidingen binnenin de pan **14** hebben betrekking op de totale hoeveelheid rijst incl. het toegevoegde water.

Algemene informatie over CUP

- 1 CUP komt ongeveer overeen met een portie rijst als hoofdmaaltijd.
- Voor 1 CUP rijst hebt u 240 ml vloeistof nodig.

9.2 Gaartijden

De gaartijden zijn afhankelijk van de versheid en kwaliteit van de levensmiddelen, afmetingen van de stukken en persoonlijke voorkeuren (al dente of well-done).

Door te drukken op de toetsen **+ Min.** en **- Hr.** kunnen de gaartijden worden veranderd. In het programma **Multifunction** kan door te drukken op de toets **Temp.** bovendien de temperatuur worden veranderd.

AANWIJZINGEN:

- Aanwijzingen over de gaartijden vindt u in hoofdstuk "Weergaven op het display" op pagina 123 en in de bijgevoegde gaartijdentabel.
- Hoe grotere hoeveelheden u gebruikt, des te langer worden evt. de gaartijden.

9.3 Kookprogramma instellen en starten

AANWIJZING: met de toets **Start/Stop** kunt u te allen tijde de instellingen of een lopend programma afbreken.

1. Selecteer door herhaaldelijk op de toets **Menu** te drukken het gewenste programma op het display. Het betreffende kookprogramma knippert. Op het display **20** verschijnt de vooraf ingestelde kooktijd.

AANWIJZING: bij de volgende automatische programma's kunnen de kooktijd en de temperatuur niet worden veranderd:

- Quinoa
- Grain Rice
- Sushi Rice
- White Rice
- Rice

2. Om de kooktijd binnen het instelbare bereik te wijzigen, drukt u op de toetsen **+ Min.** en **- Hr.**
 - Wanneer u de toetsen **+ Min.** en **- Hr.** ingedrukt houdt, kunt u de waarden sneller laten doorlopen.
3. Druk om het programma te starten op de toets **Start/Stop**.
 - Evt. brandt de gekozen programma-toets.
 - Op de display **20** wordt de tijd afgeteld.

AANWIJZING: de volgende programma's selecteert u door te drukken op de betreffende programmatoets op het bedieningspaneel:

- **Multifunction**
 - **Preset**
 - **Keep Warm**
-

9.4 Kookproces afbreken

Druk op de toets **Start/Stop** om een lopend programma af te breken. Het apparaat staat daarna in stand-by. Op het display **20** verschijnen vier balken en de toets **Start/Stop** knippert.

9.5 Kookproces beëindigd

Aan het einde van het kookproces hoort u geluidssignalen. Het apparaat gaat evt. automatisch naar het warmhoudprogramma **Keep Warm** over. Op het display **20** wordt de warmhoudtijd vanaf 0:00 verder geteld. U kunt de minuten van het warmhouden op het display aflezen.

1. Om het programma eerder te beëindigen, drukt u op de toets **Start/Stop**.
2. Druk de ontgrendelingstoets **13** in en open het deksel **1** voorzichtig.

AANWIJZING: houd evt. met de andere hand het deksel vast, zodat het niet ongecontroleerd openspringt. Bescherm de hand bijv. met een ovenwant. **Er ontsnapt hete waterdamp, zodra het deksel wordt geopend!**

3. Verwijder de hete pan **14** met pannenvellen of ovenwanten.
4. Laat het apparaat afkoelen voordat u het reinigt.
5. Trek de stekker **12** uit het stopcontact, wanneer u het apparaat niet meer gebruikt.

10. Programma's

10.1 Warmhouden

Wanneer een kookprogramma is beëindigd, schakelt het apparaat evt. automatisch om naar het programma **Keep Warm**.

U kunt het programma ook handmatig starten om warme gerechten in de rijstkoker warm te houden.

AANWIJZINGEN:

- Zeer lang warmhouden verandert de smaak en het uiterlijk van levensmiddelen, vitamines worden vernietigd en de levensmiddelen kunnen bederven.
- In het programma *Yogurt* schakelt het apparaat niet automatisch om naar het warmhoudprogramma.

1. Plaats de warme gerechten in de pan **14**.
2. Veeg de pan, indien nodig, aan de buitenkant schoon. De pan moet schoon en droog zijn.
3. Zet de pan in het apparaat.
4. Sluit het deksel **1**. Het vergrendelingsmechanisme klikt hoorbaar.
5. Steek het netaansluitsnoer **12** in die aansluiting **9** aan het apparaat en sluit het aan op een reglementair geïnstalleerd stopcontact met aardingscontacten.
6. Zodra het apparaat op de elektriciteit is aangesloten, verschijnen op het display **20** 4 balken en knippert de toets **Start/Stop**. Het apparaat bevindt zich in stand-by.
7. Druk om het programma te starten op de toets **Keep Warm**.
 - Het warmhoudsymbool in de werkbalk **29** brandt.
 - Op het display **20** wordt de warmhoudtijd vanaf 0:00 verder geteld.

- Na 24 uur eindigt het programma **Keep Warm** automatisch.

8. Om het programma te beëindigen, drukt u opnieuw op de toets **Start/Stop**.
Het apparaat bevindt zich in stand-by.
9. Druk de ontgrendelingstoets **13** in en open het deksel **1** voorzichtig.
10. Verwijder de hete pan **14** met pannenlappen of ovenwanten.

10.2 Koken met vertraging

Met deze functie kunt u het kookproces voorbereiden en vervolgens op een later tijdstip het koken zelf laten plaatsvinden. Het kookproces kan met een vertraging van maximaal 24 uur (1:00 tot 24:00) worden gestart.

AANWIJZINGEN:

- De volgende programma's kunnen niet vertraagd worden gestart:
 - *Cereal*
 - *Pasta*
 - *Crispy*
 - *Turbo*
 - *Yogurt*
 - *Cake*
 - *Baking*
 - *Reheat*
- Let erop dat sommige levensmiddelen (bijv. vis) kunnen bederven, wanneer ze meerdere uren op kamertemperatuur in de pan **14** zitten, voordat ze worden gegaard.

1. Bereid het kookproces zoals beschreven voor.
2. Druk op de toets **Preset**. Op het display **20** wordt 1:00 weergegeven.
3. Stel met de toetsen **+ Min.** en **- Hr.** de uren en minuten van de gewenste vertragingstijd in.
4. Druk op nu op de toets **Start/Stop**.

- Het kloksymbool in de werkbalk **29** brandt.
 - Op de display **20** wordt de vertragingstijd afgeteld.
5. Als de vertragingstijd verstreken is, wordt de opwarm- en bereidingsfase automatisch gestart.
 6. Na het kookproces klinken er geluidssignalen. De rijstkoker schakelt automatisch om naar het warmhoudprogramma **Keep Warm**. Op het display kunt u aflezen hoe lang de warmhoudmodus al werkt.
 7. Om het programma te beëindigen, drukt u opnieuw op de toets **Start/Stop**. Het apparaat bevindt zich in stand-by.
 8. Druk de ontgrendelingstoets **13** in en open het deksel **1** voorzichtig.
 9. Verwijder de hete pan **14** met pannenvellen of ovenwanten.

AANWIJZINGEN:

- Met de toets **Start/Stop** kunt u het proces te allen tijde afbreken.
- Als de ingestelde tijd van de tijdvertraging net zo lang is als of korter is dan de ingestelde kooktijd, begint het apparaat direct met het kookproces.

10.3 Multifunctie

Met dit programma kunt u de waarden voor de tijd en temperatuur afzonderlijk instellen:

- Tijd: 10 minuten - 15 uur
 - Temperatuur: 35 - 160 °C
1. Bereid het kookproces zoals beschreven voor.
 2. Druk op de toets **Multifunction**. Op het display **20** wordt 1:00 weergegeven.
 3. Selecteer via de toetsen **+ Min.** en **- Hr.** de gewenste gaartijd.
 4. Druk op de toets **Temp.**
 5. Stel met de toetsen **+ Min.** en **- Hr.** de gewenste temperatuur in.
 6. Druk op nu op de toets **Start/Stop**.
 - Op de display **20** wordt de tijd afgeteld.
 7. Na het kookproces klinken er geluidssignalen. De rijstkoker schakelt automatisch om naar het warmhoudprogramma **Keep Warm**. Op het display kunt u aflezen hoe lang de warmhoudmodus al werkt.
 8. Om het programma te beëindigen, drukt u opnieuw op de toets **Start/Stop**. Het apparaat bevindt zich in stand-by.
 9. Druk de ontgrendelingstoets **13** in en open het deksel **1** voorzichtig.
 10. Verwijder de hete pan **14** met pannenvellen of ovenwanten.

Aanbraden

In dit programma kunt u ook gerechten aanbraden.

1. Selecteer via de toetsen **+ Min.** en **- Hr.** de gewenste gaartijd.
2. Druk op de toets **Temp.**
3. Stel met de toetsen **+ Min.** en **- Hr.** de gewenste temperatuur (minimaal 100 °C) in.
4. Voet net als bij een koekenpan met anti-aanbaklaag een beetje olie toe aan het gerecht en roer af en toe.

11. Rijst koken

Met behulp van de rijstkoker kunt u moeiteloos elk type rijst tot op de punt nauwkeurig bereiden. Anders dan gewone rijstkokers werkt dit apparaat niet tijdens het volledige kookproces met maximale warmte en een hoog energieverbruik, maar past dit de warmtetoevoer in verschillende fasen aan. Dat maakt niet alleen een zuinig gebruik van energie en de bescherming van voedingsstoffen mogelijk, maar daardoor krijgt de rijst ook de perfecte consistentie.

AANWIJZING: de duur van het kookproces is afhankelijk van de water- en rijsthoeveelheid.

11.1 Algemene werkwijze

Door herhaaldelijk te drukken op de toets **Menu** kunt u kiezen tussen vijf automatische programma's:

- *Rice*
 - *White Rice*
 - *Sushi Rice*
 - *Grain Rice*
 - *Quinoa*
1. Spoel de rijst grondig door deze in een schaal met water te doen, meerdere keren door te roeren en het troebele water af te gieten. Herhaal dit proces één of twee keer tot het water helder is.
 2. Vul de pan **14** van de rijstkoker met rijst.
 3. Voeg water toe.
 4. Kies de betreffende modus en sluit het deksel **1** van de rijstkoker.

5. Druk op vervolgens op de toets **Start/Stop**. Nu begint het kookproces.
 - De bereiding is beëindigd, zodra op het display **0:05** (5 minuten) verschijnt. Nu kunt u de rijst met de meegeleverd rijstlepel **17** doorroeren. Daardoor komt het overtollige vocht vrij en wordt de rijst heerlijk luchtig.
 - Na het verstrijken van de 5 minuten klinken er geluidssignalen. De rijst is nu gaar gekookt.
6. De rijstkoker schakelt nu automatisch om naar het warmhoudprogramma **Keep Warm**. Op het display **20** kunt u aflezen hoe lang de warmhoudmodus al werkt.
7. Om het programma te beëindigen, drukt u opnieuw op de toets **Start/Stop**.
Het apparaat bevindt zich in stand-by.
8. Druk de ontgrendelingstoets **13** in en open het deksel **1** voorzichtig.
9. Verwijder de hete pan **14** met pannenhappen of ovenwanten.

11.2 Modus Rijst

Wanneer u gewone (gepelde) rijst wilt bereiden, is de modus *Rice* bij uitstek geschikt. In principe kunnen alle rijstsoorten in deze modus worden bereid. Wij adviseren echter om voor de afzonderlijke soorten de betreffende speciale programma's te gebruiken.

- Selecteer door herhaaldelijk op de toets **Menu** te drukken de modus *Rice* op het display. Ga door zoals eerder werd beschreven (zie "Algemene werkwijze" op pagina 132).

TIP: wij adviseren een rijst/waterverhouding van 1 : 1,25.

11.3 Modus Witte rijst

Wanneer u gepelde langkorrelige rijst wilt bereiden, is de modus *White Rice* bij uitstek geschikt. Deze modus zorgt voor de perfecte bereiding van rijstsoorten zoals Indiase basmati, Perzische sadri en Aziatische jasmijnrijst om deze de gewenste consistentie te geven.

- Selecteer door herhaaldelijk op de toets **Menu** te drukken de modus *White Rice* op het display. Ga door zoals eerder werd beschreven (zie "Algemene werkwijze" op pagina 132).

TIP: wij adviseren een rijst/waterverhouding van 1 : 1,25.

11.4 Modus Sushirijst

Voor rijstsoorten met ronde korrel, zoals sushi- en kleefrijst adviseren wij het speciale programma *Sushi Rice*. Dit programma zorgt voor een zeer romige en kleverige consistentie van de rijst.

- Selecteer door herhaaldelijk op de toets **Menu** te drukken de modus *Sushi Rice* op het display. Ga door zoals eerder werd beschreven (zie "Algemene werkwijze" op pagina 132).

TIP: wij adviseren een rijst/waterverhouding van 1 : 1,25.

11.5 Modus Korrelige rijst

Met de modus *Grain Rice* kunt u zilvervliesrijst, volkoren basmati of volkoren jasmijn op een ideale manier bereiden.

- Selecteer door herhaaldelijk op de toets **Menu** te drukken de modus *Grain Rice* op het display. Ga door zoals eerder werd beschreven (zie "Algemene werkwijze" op pagina 132).

TIP: wij adviseren een rijst/waterverhouding van 1 : 2.

11.6 Modus Quinoa

De rijstkoker maakt de perfecte bereiding van alle quinoasoorten mogelijk.

- Selecteer door herhaaldelijk te drukken op de toets **Menu** het programma *Quinoa* op het display **20**. Ga door zoals eerder werd beschreven (zie "Algemene werkwijze" op pagina 132).

TIP: wij adviseren een quinoa/waterverhouding van 1 : 2.

12. Overige kookprogramma's

12.1 Programma Cereal/graan

Met dit programma kunt u diverse graansoorten, zoals gierst, bulgur en boekweit, perfect bereiden. Wij adviseren een graan-/waterverhouding van 1 : 2, hoewel de ideale mengverhouding naar behoefte kan variëren.

1. Selecteer door herhaaldelijk te drukken op de toets **Menu** het programma *Cereal* op het display **20**.
2. Vul de pan **14** met het graan en water.
3. Sluit het deksel **1** en druk dan op de toets **Start/Stop**.
4. Na het kookproces klinken er geluidssignalen. De rijstkoker schakelt automatisch om naar het warmhoudprogramma **Keep Warm**. Op het display kunt u aflezen hoe lang de warmhoudmodus al werkt.
5. Om het programma te beëindigen, drukt u opnieuw op de toets **Start/Stop**.
Het apparaat bevindt zich in stand-by.
6. Druk de ontgrendelingstoets **13** in en open het deksel **1** voorzichtig.
7. Verwijder de hete pan **14** met pannenvellen of ovenwanten.

12.2 Programma Pilav

Pilav is een klassiek gerecht waarbij de rijst samen met vlees, groente en kruiden in een pan wordt bereid.

1. Vul de pan **14** met de ingrediënten conform het recept.
2. Selecteer door herhaaldelijk te drukken op de toets **Menu** het programma *Pilav* op het display **20**.
3. Sluit het deksel **1** en druk dan op de toets **Start/Stop**.
4. Na het kookproces klinken er geluidssignalen. De rijstkoker schakelt automatisch om naar het warmhoudprogramma **Keep Warm**. Op het display kunt u aflezen hoe lang de warmhoudmodus al werkt.
5. Om het programma te beëindigen, drukt u opnieuw op de toets **Start/Stop**.
Het apparaat bevindt zich in stand-by.
6. Druk de ontgrendelingstoets **13** in en open het deksel **1** voorzichtig.
7. Verwijder de hete pan **14** met pannenvellen of ovenwanten.

12.3 Programma Chinese rijstepap

Congee, ook wel rijstebrij of rijstsoep genoemd, is een traditioneel Aziatisch gerecht dat in veel Aziatische landen wordt bereid. Deze ontstaat door het koken van rijst in een grote hoeveelheid water of bouillon, totdat de rijst in een dikke, brijige consistentie uiteenvalt.

Chinese rijstepap wordt gewaardeerd vanwege de eenvoudige bereiding en de lichte verteerbaarheid. Deze is bijzonder geliefd, wanneer mensen ziek zijn of herstellen van ziektes, omdat deze als weldadig en rustgevend wordt aangemerkt. Dit gerecht kan op elk tijdstip van de dag, als ontbijt, lunch of avondeten, worden gegeten en kent talrijke varianten om te voldoen aan specifieke voorkeuren.

1. Vul de pan **14** met de ingrediënten conform het recept.
2. Selecteer door herhaaldelijk te drukken op de toets **Menu** het programma Congee op het display **20**.
3. Sluit het deksel **1** en druk dan op de toets **Start/Stop**.
4. Na het kookproces klinken er geluidsignalen. De rijstkoker schakelt automatisch om naar het warmhoudprogramma **Keep Warm**. Op het display kunt u aflezen hoe lang de warmhoudmodus al werkt.
5. Om het programma te beëindigen, drukt u opnieuw op de toets **Start/Stop**. Het apparaat bevindt zich in stand-by.
6. Druk de ontgrendelingstoets **13** in en open het deksel **1** voorzichtig.
7. Verwijder de hete pan **14** met pannenvellen of ovenwanten.

12.4 Programma Pasta

Het bereiden van pasta in de rijstkoker is gemakkelijk en biedt een comfortabele methode om pastagerechten te bereiden.

1. Breek de spaghetti in kortere stukken, zodat deze in de pan **14** passen.
2. Vul de pan **14** met de pasta en water conform het recept.
3. Selecteer door herhaaldelijk te drukken op de toets **Menu** het programma Pasta op het display **20**.
4. Selecteer via de toetsen **+ Min.** en **- Hr.** de gewenste gaartijd.

AANWIJZING: de ingestelde tijd wordt pas afgeteld, wanneer het water kookt.

5. Sluit het deksel **1** en druk dan op de toets **Start/Stop**.
6. Na het kookproces klinken er geluidsignalen. De rijstkoker schakelt automatisch om naar het warmhoudprogramma **Keep Warm**. Op het display kunt u aflezen hoe lang de warmhoudmodus al werkt.
7. Om het programma te beëindigen, drukt u opnieuw op de toets **Start/Stop**. Het apparaat bevindt zich in stand-by.
8. Druk de ontgrendelingstoets **13** in en open het deksel **1** voorzichtig.
9. Verwijder de hete pan **14** met pannenvellen of ovenwanten.

12.5 Programma Knapperig

Met dit programma maakt u gebakken rijst. De rijst wordt op de bodem knapperig en licht gebruind.

1. Vul de pan **14** met de rijst en water conform het recept.
2. Selecteer door herhaaldelijk te drukken op de toets **Menu** het programma *Crispy* op het display **20**.
3. Sluit het deksel **1** en druk dan op de toets **Start/Stop**.
4. Na het kookproces klinken er geluidssignalen. De rijstkoker schakelt automatisch om naar het warmhoudprogramma **Keep Warm**. Op het display kunt u aflezen hoe lang de warmhoudmodus al werkt.
5. Om het programma te beëindigen, drukt u opnieuw op de toets **Start/Stop**. Het apparaat bevindt zich in stand-by.
6. Druk de ontgrendelingstoets **13** in en open het deksel **1** voorzichtig.
7. Verwijder de hete pan **14** met pannenvellen of ovenwanten.

12.6 Programma Turbo

Dit programma is een speciale functie die erop is gericht om het kookproces te versnellen, met name bij het koken van rijst. Deze functie maakt doorgaans gebruik van hogere temperaturen om de rijst sneller te garen.

1. Vul de pan **14** met de ingrediënten conform het recept.
2. Selecteer door herhaaldelijk te drukken op de toets **Menu** het programma *Turbo* op het display **20**.
3. Sluit het deksel **1** en druk dan op de toets **Start/Stop**.
4. Na het kookproces klinken er geluidssignalen. De rijstkoker schakelt automatisch om naar het warmhoudprogramma **Keep Warm**. Op het display kunt u aflezen hoe lang de warmhoudmodus al werkt.
5. Om het programma te beëindigen, drukt u opnieuw op de toets **Start/Stop**. Het apparaat bevindt zich in stand-by.
6. Druk de ontgrendelingstoets **13** in en open het deksel **1** voorzichtig.
7. Verwijder de hete pan **14** met pannenvellen of ovenwanten.

12.7 Programma Soep

Het bereiden van soep in de rijstkoker kan comfortabel zijn, maar u moet het leuk vinden om een beetje te experimenteren om ervoor te zorgen dat de soep aan uw voorkeuren voldoet. Probeer de verschillende recepten uit en pas de ingrediënten evenals de kruiden aan totdat u de beste soep volgens uw smaak hebt bereid.

1. Vul de pan **14** met de ingrediënten conform het recept.
2. Selecteer door herhaaldelijk te drukken op de toets **Menu** het programma *Soup* op het display **20**.
3. Sluit het deksel **1** en druk dan op de toets **Start/Stop**.
4. Na het kookproces klinken er geluidssignalen. De rijstkoker schakelt automatisch om naar het warmhoudprogramma **Keep Warm**. Op het display kunt u aflezen hoe lang de warmhoudmodus al werkt.
5. Om het programma te beëindigen, drukt u opnieuw op de toets **Start/Stop**. Het apparaat bevindt zich in stand-by.
6. Druk de ontgrendelingstoets **13** in en open het deksel **1** voorzichtig.
7. Verwijder de hete pan **14** met pannenvellen of ovenwanten.

12.8 Programma Opwarmen

Met dit programma kunt u gerechten opwarmen.

1. Vul de pan **14** met de koude gerechten.
2. Selecteer door herhaaldelijk te drukken op de toets **Menu** het programma *Re-heat* op het display **20**.
3. Sluit het deksel **1**.
4. Stel de opwarmtijd in met de toetsen **+ Min.** en **- Hr.**

AANWIJZING: voeg bij het opwarmen van rijst resp. droge levensmiddelen een maatbeker water toe. Roer, indien gewenst, de gerechten door.

5. Druk op de toets **Start/Stop** om het opwarmen te starten.
6. Na het verstrijken van de tijd klinken er geluidssignalen. De rijstkoker schakelt automatisch om naar het warmhoudprogramma **Keep Warm**. Op het display kunt u aflezen hoe lang de warmhoudmodus al werkt.
7. Om het programma te beëindigen, drukt u opnieuw op de toets **Start/Stop**. Het apparaat bevindt zich in stand-by.
8. Druk de ontgrendelingstoets **13** in en open het deksel **1** voorzichtig.
9. Verwijder de hete pan **14** met pannenvellen of ovenwanten.

12.9 Programma Bakken

Met uw nieuwe rijstkoker kunt u zelfs bakken.

1. Bereid de ingrediënten conform het recept voor.
2. Vul de pan **14** met de ingrediënten.
3. Selecteer door herhaaldelijk te drukken op de toets **Menu** het programma *Baking* op het display **20**.
4. Sluit het deksel **1** en druk dan op de toets **Start/Stop**.
5. Na het bakproces klinken er geluidssignalen. De rijstkoker schakelt automatisch om naar het warmhoudprogramma **Keep Warm**. Op het display kunt u aflezen hoe lang de warmhoudmodus al werkt.
6. Om het programma te beëindigen, drukt u opnieuw op de toets **Start/Stop**. Het apparaat bevindt zich in stand-by.
7. Druk de ontgrendelingstoets **13** in en open het deksel **1** voorzichtig.
8. Verwijder de hete pan **14** met pannenvellen of ovenwanten.

12.10 Programma Gebak

Met de rijstkoker kunt u ook heerlijk gebak bakken.

1. Vet de pan **14** in met boter.
2. Bereid het gebaksdeeg conform het recept voor.
3. Vul de pan **14** met deeg.

AANWIJZINGEN:

- Het maximale gewicht van alle ingrediënten mag niet groter zijn dan 500 g.
 - Om luchtbelletjes te voorkomen of te verwijderen, wanneer u de pan met deeg vult, schudt u de pan een beetje heen en weer en klopt u met de vlakke hand zachtjes op de buitenkant van de pan **14**.
-
4. Plaats de pan **14** in het apparaat en sluit het deksel **1**.
 5. Selecteer door herhaaldelijk te drukken op de toets **Menu** het programma *Cake* op het display **20**.
 6. Sluit het deksel **1**.
 7. Stel de baktijd volgens het recept in met de toetsen **+ Min.** en **- Hr.**
 8. Druk dan op de toets **Start/Stop**.
 9. Na het bakproces klinken er geluidssignalen.
 10. Open het deksel **1** en doe een stokjesproef om te kijken of het gebak gaar is. Er mag geen deeg aan het stokje blijven kleven.
 11. Als dat toch het geval is, kiest u opnieuw de programmatoets *Cake* en gaat u verder met het bakproces.
 12. Na het bakproces klinken er geluidssignalen. De rijstkoker schakelt automatisch om naar het warmhoudprogramma **Keep Warm**. Op het display kunt u aflezen hoe lang de warmhoudmodus al werkt.

13. Om het programma te beëindigen, drukt u opnieuw op de toets **Start/Stop**.
Het apparaat bevindt zich in stand-by.
14. Druk de ontgrendelingstoets **13** in en open het deksel **1** voorzichtig.
15. Verwijder de hete pan **14** met pannenvellen of ovenwanten.

12.11 Programma Stomen

De rijstkoker kan ook als stoomkoker worden gebruikt om vele levensmiddelen behoorzaam gaar te laten worden.



GEVAAR voor verwondingen door verbranden!

- ⊙ Het stoomgaar-inzetstuk **16** wordt tijdens het gebruik heet. Wacht met het uitnemen uit de pan **14** tot het afgekoeld is, of maak gebruik van pannenvellen of ovenwanten.

AANWIJZINGEN:

- Vul de pan **14** met een beetje water, zodat de gaatjes in de bodem van het stoomgaar-inzetstuk **16** zich boven het wateroppervlak bevinden. De levensmiddelen raken het water niet.
- Hoe groter de levensmiddelen zijn, die moeten worden gestoomd, des te langer duurt de gaartijd.

1. Bereid de levensmiddelen voor.
2. Vul de pan **14** met 1 - 2 maatbeker(s) **19** water.
3. Selecteer door herhaaldelijk te drukken op de toets **Menu** het programma *Steaming* op het display **20**.
4. Plaats de levensmiddelen van uw keuze in het stoomgaar-inzetstuk **16** en plaats dit in de pan **14**.
5. Sluit het deksel **1**.
6. Selecteer via de toetsen **+ Min.** en **- Hr.** de gewenste gaartijd.
7. Druk dan op de toets **Start/Stop**.

8. Na het verstrijken van de tijd klinken er geluidssignalen. De rijstkoker schakelt automatisch om naar het warmhoudprogramma **Keep Warm**. Op het display kunt u aflezen hoe lang de warmhoudmodus al werkt.
9. Om het programma te beëindigen, drukt u opnieuw op de toets **Start/Stop**.

Het apparaat bevindt zich in stand-by.

10. Druk de ontgrendelingstoets **13** in en open het deksel **1** voorzichtig.
11. Verwijder de hete pan **14** met pannenvellen of ovenwanten.

Stoomgaren met rijst

U kunt ook stoomgaren en tegelijkertijd rijst koken.

1. Selecteer door herhaaldelijk te drukken op de toets **Menu** een van de standaard rijstprogramma's.
2. Vul de pan **14** met het rijst en water.
3. Plaats het stoomgaar-inzetstuk **16** met de ingrediënten in de pan **14**.
4. Sluit het deksel **1**.
5. Druk op de toets **Start/Stop**.
6. Na het verstrijken van de tijd klinken er geluidssignalen. De rijstkoker schakelt automatisch om naar het warmhoudprogramma **Keep Warm**. Op het display kunt u aflezen hoe lang de warmhoudmodus al werkt.
7. Om het programma te beëindigen, drukt u opnieuw op de toets **Start/Stop**.
Het apparaat bevindt zich in stand-by.
8. Druk de ontgrendelingstoets **13** in en open het deksel **1** voorzichtig.
9. Verwijder de hete pan **14** met pannenvellen of ovenwanten.

LET OP:

- ⊙ Kook maximaal 3 maatbekers rijst. Bij grotere hoeveelheden bestaat het gevaar dat het stoomgaar-inzetstuk **16** omhoog komt en het deksel **1** zich schoksgewijs opent.
 - ⊙ U kunt de levensmiddelen voor het stoomgaren ook later toevoegen. Open daarvoor het deksel **1** voorzichtig en let op de hete stoom die naar buiten komt.
-

12.12 Programma Eenpangerecht

Met de rijstkoker kunt u ook hartige eenpangerechten bereiden.

1. Bereid de ingrediënten conform het recept voor.
2. Vul de pan **14** met de ingrediënten.
3. Sluit het deksel **1**.
4. Selecteer door herhaaldelijk te drukken op de toets **Menu** het programma Stew op het display **20**.
5. Stel evt. de gaartijd volgens het recept in met de toetsen **+ Min.** en **- Hr.**
6. Druk op de toets **Start/Stop**.
7. Na het verstrijken van de tijd klinken er geluidssignalen. De rijstkoker schakelt automatisch om naar het warmhoudprogramma **Keep Warm**. Op het display kunt u aflezen hoe lang de warmhoudmodus al werkt.
8. Om het programma te beëindigen, drukt u opnieuw op de toets **Start/Stop**.
Het apparaat bevindt zich in stand-by.
9. Druk de ontgrendelingstoets **13** in en open het deksel **1** voorzichtig.
10. Verwijder de hete pan **14** met pannenvellen of ovenwanten.

12.13 Programma Yoghurt

Met het programma *Yogurt* kunt u zelf yoghurt maken. U hebt daarvoor yoghurt-culturen of verse yoghurt en melk nodig. Alle in de handel gebruikelijke melksoorten (rauwe melk, gepasteuriseerde verse melk, lang houdbare melk en houdbare melk) zijn geschikt.

Voor de eigenlijke maken van yoghurt moeten yoghurtculturen of een beetje verse yoghurt worden toegevoegd. Dan vindt de eigenlijke yoghurt-productie plaats bij middelgrote warmte.

AANWIJZINGEN:

- Per 1 liter melk voegt u 200 g verse yoghurt (met levende culturen) toe.
 - Wanneer u yoghurtculturen gebruikt, haalt u de hoeveelheden uit de gegevens van de fabrikant.
-
1. Vul de pan **14** met melk incl. yoghurt tot maximaal de markering van **1.2 L**.
 2. Voeg yoghurtculturen resp. verse yoghurt toe. Roer melk en yoghurt/yoghurtculturen goed door.
 3. Zet de pan **14** in het apparaat.
 4. Selecteer door herhaaldelijk te drukken op de toets **Menu** het programma *Yogurt* op het display.
 5. Pas met de toetsen **+ Min.** en **- Hr.** de tijd voor de yoghurtbereiding aan.
 - Na ca. 8 uur heeft de yoghurt de juiste consistentie.
 - Na ca. 10-12 uur is de yoghurt stevig.
 6. Druk op de toets **Start/Stop**.
 7. Wanneer het proces is afgerond, klinken er geluidssignalen.
 8. Druk de ontgrendelingstoets **13** in en open het deksel **1** voorzichtig.

13. Recepten

Chicken Curry met kokosmelk

Bereidingstijd: 15 minuten (plus 40 minuten gaar laten worden)
Klaar in 55 minuten

Ingrediënten voor 4 porties:

250 g basmatirijst
1 tl zout
500 g kipfilet
1 ui (80 g)
2 teentjes knoflook
1 el kokosolie
600 ml kokosmelk
2 - 4 el rode currypasta (afhankelijk van de scherpste)
Sap van een ½ limoen
2 broccoli (800 g)

Voor de marinade:

4 el sojasaus
2 el honing

Voor het kruiden/de topping:

2 tl sesam
Chilivlokken, zout en peper om op smaak te brengen

Bereiding:

1. Was de basmatirijst totdat het overtollige zetmeel is uitgespoeld en het water helder blijft. Giet het water af en vul de pan van de rijstkoker met rijst.
2. Voeg 320 ml water toe. Kruid naar wens met 1 tl zout.
3. Sluit het deksel en start het kookproces in de modus *White Rice*.

Zodra de rijstkoker naar de warmhoudmodus omschakelt, is de rijst klaar.

4. Maak van de sojasaus en de honing een homogene marinade, terwijl de rijst kookt.
5. Snijd de kipfilet in stukken en marineer deze 20 minuten in de marinade.
6. Snijd in de tussentijd de broccoli in roosjes en blancheer deze 5 minuten in heet water (wie dat wil, kan ook de stronk schillen en kleingesneden gebruiken).
7. Giet deze vervolgens af en zet ze weg.
8. Schil de ui en knoflooktenen en snijd ze fijn.
9. Doe de kokosolie in een wokpan, braad de uitgedruppelde kipfiletstukken op een gemiddelde warmte ca. 10 minuten aan alle kanten goudgeel aan en haal ze uit de pan.
10. Doe de ui- en knoflookstukjes met de currypasta (hoeveelheid varieert afhankelijk van de scherpste) in de wokpan en braad deze aan.
11. Voeg kokosmelk en limoensap toe en laat het 5 minuten reduceren.
12. Voeg vervolgens de weggezette broccoli en de kipfilet toe en warm deze op.
13. Kruid naar wens met zout, peper en de chilivlokken.
14. Giet de saus over de rijst, bestrooi dit met sesamzaadjes en dien het warm op.

Mango Sticky Rice

Bereidingstijd: 2 uur 30 minuut (plus 40 minuut gaar laten worden)

Klaar in 3 uur en 10 minuten

Ingrediënten voor 4 porties:

200 g kleefrijst

250 ml kokosmelk

Een beetje suiker/stevia

Optioneel: kokosbloesemsuiker

1 snufje zout

Topping:

2 mango's (1000 g)

1 takje munt

1 tl sesam

1. Week de kleefrijst gedurende ca. 2 uur in water (hoe langer, des te romiger wordt deze).
2. Was de kleefrijst totdat het overtollige zetmeel is uitgespoeld en het water helder blijft. Giet het water af en vul de pan van de rijstkoker met rijst.
3. Voeg 250 ml water toe. Sluit het deksel en start het kookproces in de modus *Sushi Rice*.

Zodra de rijstkoker naar de warmhoudmodus omschakelt, is de rijst klaar.

4. Bereid in de tussentijd de topping.
 - Schil de mango's en snijd ze in dobbelsteentjes.
 - Was het takje munt en dep het droog.
 - Dep de muntblaadjes.
5. Kook kort voor het einde van de gaartijd van de kleefrijst in een pan eventjes de 200 ml kokosmelk, 1 snufje zout en een beetje suiker.
6. Vul een schaal met de kleefrijst, giet de kokosmelk eroverheen en roer dit door. Laat de schaal afgedekt 20 minuten trekken.
7. Warm de resterende kokosmelk (50 ml) met een beetje suiker op in een pan. Giet dit over de kleefrijst en roer het kort door.

Serveer de kleefrijst met de mangoblokjes en top deze evt. af met kokosbloesemsuiker en de sesam en muntblaadjes.

One Pot Pasta Veggie Bolognese

Bereidingstijd: 15 minuten (plus 55 minuten gaar laten worden)

Klaar in 1 uur 10 minuten

Ingrediënten voor 4 porties

- 1 ui (70 g)
- 1 wortel (100 g)
- 2 stengels bleekselderij (100 g)
- 2 el olijfolie
- 1 el tomatenpuree
- 500 g veggie gehakt
- 600 ml gezeefde tomaten
- 200 ml rode wijn
- 350 ml bouillon
- 1 tl suiker
- 1 laurierblad
- 3 tl Italiaans kruiden
- 300 g pasta (bijv. penne of fusilli)
- Zout, peper en paprikapoeder om op smaak te brengen
- 2 bosuien (60 g)

Bereiding:

1. Was, droog en schil de wortelen en bleekselderij of trek er draden van en snijd ze in dobbelsteentjes.
2. Schil de uien en snijd ze fijn.
3. Verwarm olijfolie in de pan van de rijst-koker ca. 3 minuten bij 100 °C in de modus **Multifunction**.
4. Voeg de in dobbelsteentjes gesneden groente toe en laat dit gedurende 4 minuten glazig fruiten, terwijl u roert.
5. Voeg het veggie gehakt en 1 el tomatenpuree toe en braad dit gedurende ca. 10 minuten bij 100 °C in de modus **Multifunction** aan.

6. Blus met rode wijn af en kruid met 1 tl suiker, 1 laurierblad en 3 tl Italiaans kruiden en laat dit ca. 4 minuten bij 120 °C in de modus **Multifunction** reduceren.
7. Voeg de pasta met gezeefde tomaten en bouillon toe en laat dit met een gesloten deksel bij 100 °C in de modus **Multifunction** zachtjes koken, roer af en toe door.
8. Breng dit op smaak met zout, peper en paprikapoeder, zodra de pasta klaar is.

Was voor het serveren de bosuien, droog ze, snijd ze in fijne ringen en strooi ze erover.

Zomerse quinoasalade

Bereidingstijd: 25 minuten (plus 45 minuten gaar laten worden)

Klaar in 1 uur 10 minuten

Ingrediënten voor 4 porties:

- 100 g quinoa
- 1 tl appelazijn
- 1 el olijfolie
- 2 zoete aardappelen (700 g)
- 1 rode paprika (160 g)
- 250 g kerstomaten
- 3 stengels munt (10 g)
- 100 g rucola
- 5 ontpitte dadels
- 30 g amandelen
- 2 bosuien (70 g)
- 2 perziken

Voor de dressing:

- 5 el olijfolie
- 2 el appelazijn
- ½ tl komijn
- 1 tl mosterd
- ½ tl suiker

Peper en zout om op smaak te brengen

Bereiding:

1. Verwarm de oven voor op 180 °C met boven- en onderwarmte.
2. Schil de zoete aardappelen en snijd deze in hapklare stukken.
3. Meng de zoete aardappelen met 1 el olijfolie en rooster deze gedurende 30 minuten op een bakplaat totdat ze zacht zijn.
4. Was gedurende deze tijd de quinoa, laat deze uitdruppelen en doe deze in de pan van de rijstkoker.
5. Voeg 200 ml water en 1 tl appelazijn toe.
6. Sluit het deksel en start het kookproces in de modus *Quinoa*.

Zodra de rijstkoker naar de warmhoudmodus omschakelt, is de quinoa klaar. Laat de quinoa tot aan het verdere gebruik iets afkoelen.

7. Was en droog de groente.
8. Verwijder de kern van de paprika en snijd deze in hapklare stukken.
9. Halveer de kerstomaten.
10. Snijd de bosui in fijne ringen.
11. Snijd de muntblaadjes in fijne strookjes en maak de rucola in iets kleinere stukjes fijn.
12. Ontpit de perzik en snijd deze in hapklare stukken.
13. Maak de amandelen en dadels grof fijn.
14. Vul een schaal met de quinoa, geroosterde zoete aardappelen en de groente.
15. Roer voor de dressing alle ingrediënten door, giet deze over de salade en meng deze voorzichtig.
16. Breng de zomerse quinoasalade met zout en peper naar wens op smaak.

TIP: laat de salade gerust intrekken. Deze smaakt dan zelfs beter en hoeft alleen nog op smaak te worden gebracht.

Sushihapjes

Bereidingstijd: 20 minuten (plus 40 minuten gaar laten worden)

Klaar in 1 uur

Ingrediënten voor 4 porties (12 stuks):

260 g sushirijst
2 el rijstazijn
1 el suiker
3 nori zeewier
1 avocado (200 g)
1 el wasabipasta

Een beetje citroensap

1 komkommer (400 g)

1 blikje tonijn

4 el sriracha mayonaise

Sesam ter decoratie

Zout om op smaak te brengen

Voor het serveren:

Sojasaus

Sushigember

Wasabipasta

1. Bereid de marinade voor de sushirijst. Meng hiervoor rijstazijn, suiker en 1 mespuntje zout en zet het weg.
2. Was de sushirijst totdat het overtollige zetmeel is uitgespoeld en het water helder blijft. Giet het water af en vul de pan van de rijstkoker met rijst.
3. Voeg 330 ml water toe. Sluit het deksel en start het kookproces in de modus *Sushi Rice*.

Zodra de rijstkoker naar de warmhoudmodus omschakelt, is de rijst klaar.

4. Kruid de sushirijst met de marinade.

5. Bereid intussen de beide toppings.

Voor de eerste topping:

- Was en droog de komkommer, halveer deze in de lengte, verwijder de zaadlijst met een theelepel en snijd deze in fijne dobbelsteentjes.
- Halveer de avocado en verwijder de pit. Haal het vruchtvlees met een lepel eruit en pureer het met een vork. Breng de avocadomousse met wasabi en zout op smaak en meng deze met de komkommerblokjes.

Voor de tweede topping:

- Giet de tonijn af en meng deze met de sriracha mayonaise.
6. Snijd het nori zeewier in 12 vierkante stukken en maak dit met water en een kwastje licht vochtig.
 7. Verdeel de vierkanten over een muffinblik.
 8. Verdeel de sushirijst erover en druk kleine uitsparingen in het midden.
 9. Verdeel de twee vullingen over telkens 6 sushihapjes en decoreer deze met sesam.

De kant-en-klare sushihapjes kunnen worden geserveerd met sushigember, sojasaus en wasabi.

14. Reinigen en bewaren

Reinig het apparaat alvorens het voor de eerste keer te gebruiken!



GEVAAR voor een elektrische schok door vocht!

- ⊙ Het apparaat, het netaansluitsnoer en de stekker **12** mogen niet in water of andere vloeistoffen worden gedompeld.



GEVAAR voor een elektrische schok!

- ⊙ Trek de stekker **12** uit het stopcontact voordat u het apparaat reinigt.



GEVAAR voor verwondingen door verbranden!

- ⊙ Wacht met reinigen totdat het apparaat is afgekoeld.

WAARSCHUWING voor materiële schade!

- ⊙ Gebruik geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen.

- Reinig het apparaat na elk gebruik en verwijder alle achtergebleven voedselresten.

14.1 Demonteer het apparaat

1. Trek de stekker **12** uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.
2. Trek het netaansluitsnoer **12** uit de aansluiting **9** van het apparaat.
3. Open het deksel **1** voorzichtig door op de ontgrendelingstoets **13** te drukken.



GEVAAR van verwondingen door verbranden!

- ⊙ Let erop dat er zich geen lichaamsdeel (bijv. hand of arm) boven het stoomuitlaatventiel **4** bevindt. Het risico bestaat dat u zich verbrandt door ontsnappen de waterdamp.

4. **Afbeelding B:** trek het stoomuitlaatventiel **4** eruit.
5. Om het binnendeksel **2** te verwijderen:
 - Druk de beide kunststof lipjes onder aan de buitenste rand van het binnendeksel **2** voorzichtig in richting van het midden van het deksel **1**.
 - Verwijder het binnendeksel **2** door het iets omlaag te trekken om de beide kunststof nokjes aan de bovenste rand uit de uitsparingen los te maken.
6. Neem de pan **14** uit het apparaat.
7. Trek de condensbak **5** uit de houder en giet het water weg.

14.2 Accessoires reinigen

Reinig de volgende accessoires in mild zeepsop:

- Binnendeksel **2**
- Stoomuitlaatventiel **4**
- Condensbak **5**

Accessoires in de vaatwasmachine reinigen

De volgende accessoires kunnen in de vaatwasmachine of in mild zeepsop worden gereinigd:

- Pan **14**
- Soeplepel **18**
- Rijstlepel **17** en houder **10**
- Maatbeker **19**
- Stoomgaar-inzetstuk **16**

14.3 Behuizing en stroomsnoer reinigen

Het apparaat, het deksel **1** en het netaansluitsnoer **12** reinigt u als volgt:

1. Veeg deze delen af met een vochtige doek (evt. met een beetje afwasmiddel).
2. Droog alle delen volledig, alvorens het apparaat weer opnieuw te gebruiken.

3. Let daarbij bijzonder goed op de uitsparingen aan de buitenrand van de apparaat en aan de binnenkant van het deksel **1**.

14.4 Apparaat opbergen



GEVAAR voor kinderen!

- ⊙ Bewaar het apparaat buiten bereik van kinderen.

- Laat alle delen volledig drogen alvorens u het apparaat voor opslag opruimt.
- Sluit het apparaat niet af wanneer u het opslaat.
- Bewaar het apparaat op een droge, stofvrije en vorstvrije plaats.

15. Weggooien

Dit product valt onder de Europese richtlijn 2012/19/EU. Het symbool van de doorgestreepte afvalton op wieltjes betekent dat het product in de Europese Unie gescheiden moet worden weggegooid. Dat geldt voor het product en alle met dit symbool aangeduide accessoires. Aldus aangeduide producten mogen niet met het normale huishuizen worden weggegooid, maar moeten bij een innamepunt voor recycling van elektrische en elektronische apparaten worden afgegeven.

Dit recyclingsymbool markeert bijv. een voorwerp of materiaaldelen als waardevol voor de terugwinning. Recycling helpt het verbruik van grondstoffen te reduceren en het milieu te ontlasten.



Verpakking

Als u de verpakking wilt weggooien, houdt u dan aan de betreffende milieuvorschriften in uw land.

16. Problemen oplossen

Wanneer uw apparaat een keer niet functioneert zoals gewenst, doorloopt u eerst deze checklist. Misschien is het een klein probleem dat u zelf kunt oplossen.



GEVAAR voor een elektrische schok!

- ⊙ Probeer in geen geval het apparaat zelf te repareren.

Storing	Mogelijke oorzaken / maatregelen
Geen functie	• Is de stroomvoorziening gewaarborgd? • Controleer de aansluiting.
Er komt geen stoom uit het stoomuitlaatventiel 4 .	• Is het stoomuitlaatventiel 4 niet correct geplaatst?

17. Technische gegevens

Model:	SRKM 860 A1
Netspanning:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Beschermingsklasse:	I
Vermogen:	860 W
Vulhoeveelheden:	- min. 0.4 L / 2 CUP - max. 1.5 L / 8 CUP
Nuttige inhoud:	- max. 2.93 liter
Maatbeker:	- 160 ml / $\frac{3}{4}$ CUP
Inhoud binnenpan:	4 liter

Gebruikte symbolen

	Veiligheidsaarde
	G eproefde S icherheit (geteste veiligheid): apparaten moeten aan de algemeen erkende regels van de techniek voldoen en zijn conform de Wet betreffende productveiligheid (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	Met het CE-keurmerk verklaart HOYER Handel GmbH de EU-conformiteit.
	Dit symbool herinnert u eraan om de verpakking op een milieuvriendelijke manier weg te gooien.
	Herbruikbare materialen zijn gemarkeerd met het recyclingsymbool (3 pijlen). Het materiaal kan aan de hand van het recyclingnummer in het midden (hier: 21) en/of aan een afkorting (hier: PAP) worden gespecificeerd.
	Wisselspanning
	Het symbool markeert onderdelen die in de vaatwasmachine kunnen worden gereinigd.
	Dit is een recyclebaar product, waarop de uitgebreide verantwoordelijkheid van de fabrikant, alsmede de afvalscheiding van toepassing zijn.
	Met de UKCA-markering verklaart HOYER Handel GmbH de conformiteit voor het Verenigd Koninkrijk.
	Het symbool markeert de productfabrikant.

Technische wijzigingen voorbehouden.

18. Garantie van HOYER Handel GmbH

Geachte klant,

U heeft op dit apparaat 3 jaar garantie vanaf de koopdatum. Wanneer dit product onvolkomenheden vertoont, heeft u wettelijke rechten ten opzichte van de verkoper van het product. Deze wettelijke rechten worden niet beperkt door onze hiernavolgend beschreven garantie.

Garantievoorwaarden

De garantietermijn begint op de koopdatum. Bewaar de originele kassabon goed. Deze bon is nodig als bewijs dat u het apparaat heeft gekocht.

Indien binnen drie jaar na de koopdatum van dit product een materiaal- of fabricagefout optreedt, wordt het product door ons – naar onze keus – gratis voor u gerepareerd of vervangen, of ontvangt u de aankoopprijs retour. Deze garantie stelt als voorwaarde, dat het defecte apparaat en het kooppbewijs (kassabon) binnen de termijn van drie jaar wordt overlegd en dat er kort schriftelijk wordt beschreven, waaruit de onvolkomenheid bestaat en wanneer deze zich heeft voorgedaan. Wanneer het defect door onze garantie wordt gedekt, ontvangt u het gerepareerde product terug of u krijgt een nieuw exemplaar. Met reparatie of vervanging van het product begint geen nieuwe garantieperiode.

Garantieperiode en wettelijke garantieaanspraken wegens gebreken

De garantieperiode wordt door de vrijwaring niet verlengd. Dat geldt ook voor vervangen en gerepareerde onderdelen. Schades en onvolkomenheden die eventueel al bij de koop aanwezig waren, moeten direct na het uitpakken worden gemeld. Aan reparaties die zich voordoen na het verstrijken van de garantieperiode zijn kosten verbonden.

Omvang van de garantie

Het apparaat werd zorgvuldig geproduceerd volgens strenge kwaliteitsrichtlijnen en nauwgezet gecontroleerd vóór levering.

De garantie geldt voor materiaal- of fabricagefouten.

Van de garantie uitgesloten zijn slijtonderdelen die onderhevig zijn aan normale slijtage en beschadigingen van breekbare onderdelen, bijv. schakelaars, lichtbronnen of andere onderdelen die van glas zijn gemaakt.

Deze garantie vervalt, wanneer het product werd beschadigd of ondeskundig werd gebruikt of onderhouden. Voor een juist gebruik van het product moeten alle instructies die in de handleiding staan vermeld, nauwkeurig worden nageleefd. Gebruiksdoeleinden en handelingen die in de handleiding worden afgeraden of waarvoor wordt gewaarschuwd, moeten beslist worden vermeden. Het product is uitsluitend bedoeld voor particulier gebruik en niet voor commercieel gebruik. Bij een oneigenlijke of ondeskundige behandeling, bij gebruikmaking van geweld en bij ingrepen die niet werden uitgevoerd door ons erkende servicecenter, vervalt de garantie.

Afhandeling in geval van garantie

Om een snelle behandeling van uw verzoek te waarborgen, dient u de volgende aanwijzingen te volgen:

- Houd voor alle aanvragen het artikelnummer **IAN: 451565_2310** en de kassabon als bewijs voor de koop bij de hand.
- Het artikelnummer vindt u op het typeplaatje, ingegraveerd, op de titelpagina van uw handleiding (linksonder) of als sticker op de achter- of onderkant van het apparaat.

- Wanneer zich functiestoringen of andere onvolkomenheden voordoen, neemt u eerst **telefonisch** of per **e-mail** contact op met het hierna genoemde servicecenter.
- Een product dat geregistreerd staat als defect, kunt u dan met bijvoeging van de aankoopnota (kassabon) en de vermelding waaruit de onvolkomenheid bestaat en wanneer deze zich heeft voorgedaan, franco naar het serviceadres sturen dat u is meegedeeld.



Leverancier

Let erop, dat het onderstaande adres **geen serviceadres** is. Neem eerst contact op met het bovengenoemde servicecenter.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
DUITSLAND

Op www.lidl-service.com kunt u deze en nog veel meer handleidingen, product-video's en installatiesoftware downloaden.



Met deze QR-code gaat u direct naar de Lidl-service-pagina (www.lidl-service.com) en kunt u door middel van het invoeren van het artikelnummer (IAN) **451565_2310** uw handleiding openen.



Servicecenters

(NL) Service Nederland

Tel.: 0800 0249630

E-Mail: hoyer@lidl.nl

(BE) Service België

Tel.: 0800 12089

E-Mail: hoyer@lidl.be

IAN: 451565_2310

Spis treści

1. Przegląd.....	154
2. Stosowanie zgodne z przeznaczeniem	155
3. Zasady bezpieczeństwa.....	156
4. Zawartość zestawu	159
5. Panel obsługi i wskazania na wyświetlaczu	160
5.1 Panel obsługi.....	160
5.2 Wskazania na wyświetlaczu	161
6. Przed pierwszym użyciem	163
7. Obsługa ryżowaru	163
7.1 Otwieranie i zamykanie pokrywki (w stanie zimnym)	163
7.2 Bezpieczne otwieranie pokrywki (w stanie gorącym).....	163
7.3 Uchwyt na łyżkę do ryżu	164
7.4 Włączanie/wyłączanie sygnału dźwiękowego	164
7.5 Włączanie/wyłączanie zabezpieczenia dla dziecka.....	164
8. Przygotowania przed każdym użyciem	164
9. Gotowanie za pomocą ryżowaru.....	165
9.1 Przygotowanie do gotowania.....	166
9.2 Casy gotowania	166
9.3 Ustawianie i uruchamianie programu gotowania	167
9.4 Anulowanie procesu gotowania.....	167
9.5 Proces gotowania zakończony	167
10. Programy	168
10.1 Utrzymywanie ciepła.....	168
10.2 Gotowanie z opóźnieniem czasowym	168
10.3 Wielofunkcyjność.....	169
11. Gotowanie ryżu.....	170
11.1 Ogólne zasady postępowania.....	170
11.2 Tryb Ryż	171
11.3 Tryb Ryż biały	171
11.4 Tryb Ryż do sushi.....	171
11.5 Tryb Ryż ziarnisty	171
11.6 Tryb Komosa ryżowa	172
12. Dalsze programy gotowania	172
12.1 Program Zboża	172
12.2 Program Pilaw	172
12.3 Program Congee	173
12.4 Program Makaron.....	173
12.5 Program Chrupiący	174
12.6 Program Turbo.....	174
12.7 Program Zupa	175
12.8 Program Podgrzewanie	175
12.9 Program Pieczenie	176

12.10 Program Ciasto	176
12.11 Program Gotowanie na parze	177
12.12 Program Danie jednogarnkowe.....	178
12.13 Program Jogurt.....	178
13. Przepisy	179
14. Czyszczenie i przechowywanie	183
14.1 Demontaż urządzenia.....	183
14.2 Czyszczenie akcesoriów	184
14.3 Czyszczenie obudowy i kabla sieciowego	184
14.4 Przechowywanie urządzenia	184
15. Utylizacja	185
16. Rozwiązywanie problemów	185
17. Dane techniczne.....	186
18. Gwarancja firmy HOYER Handel GmbH	187

1. Przegląd

- 1** Pokrywka
- 2** Pokrywka wewnętrzna, wyjmowana
- 3** Pierścień uszczelniający
- 4** Zawór wylotowy pary
- 5** Zbiornik na skropliny, wyjmowalny
- 6** Ruchomy uchwyt
- 7** Płytką grzewczą
- 8** Styk bezpieczeństwa na środku płytki grzewczej
- 9** Gniazdko (do podłączenia przewodu zasilającego)
- 10** Uchwyt na łyżkę do ryżu, zdejmowany
- 11** Panel obsługi z wyświetlaczem
- 12** Przewód zasilający z wtyczką sieciową
- 13** Przycisk odblokowujący pokrywę
- 14** Garnek (pojemność: 0.4 – 1.5 L / 2 – 8 CUP)
- 15** Skala (wskazanie w litrach i CUP)
- 16** Wkładka do gotowania na parze
- 17** łyżka do ryżu
- 18** łyżka do zupy
- 19** Miarka (40 – 160 ml / $\frac{1}{4}$ – $\frac{3}{4}$ CUP)

Serdecznie dziękujemy za zaufanie!

Gratulujemy zakupu nowego ryżowaru.

Aby móc bezpiecznie korzystać z urządzenia i poznać cały zakres jego możliwości, należy stosować się do poniższych wskazówek.

- **Przed pierwszym uruchomieniem należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi.**
- **Należy bezwzględnie przestrzegać wskazówek bezpieczeństwa!**
- **Urządzenie można obsługiwać wyłącznie w sposób opisany w tej instrukcji obsługi.**
- **Prosimy o zachowanie instrukcji obsługi.**
- **W przypadku przekazania urządzenia innym osobom należy dołączyć do niego instrukcję obsługi. Instrukcja obsługi stanowi integralną część produktu.**

Życzymy miłego korzystania z nowego ryżowaru!

Symbol na urządzeniu

	Symbol informuje, że użyte wysokiej jakości materiały, z których wykonano urządzenie, nie zmieniają smaku ani zapachu produktów spożywczych.
---	--

2. Stosowanie zgodne z przeznaczeniem

Ten ryżowar jest wielofunkcyjnym urządzeniem z różnymi programami gotowania pozwalającymi zaoszczędzić czas i energię, gotować na parze, gotować, przygotowywać jogurt i piec ciasta.

Wstępne ustawienia czasu gotowania w większości programów można regulować ręcznie.

Urządzenie przeznaczone jest do użytku domowego. Urządzenie może być używane wyłącznie wewnątrz suchych pomieszczeń.

Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku w celach przemysłowych.

Niewłaściwe użytkowanie



NIEBEZPIECZEŃSTWO obrażeń na skutek oparzenia!

- ⊙ Nie pochyłać się nad ryżowarem...
 - ... podczas zdejmowania pokrywki, gdy zawartość parowaru jest jeszcze gorąca oraz
 - ... gdy z urządzenia ulatnia się gorąca para.
- ⊙ Należy uważać, aby żadna część ciała (np. dłoń albo ramię) nie znajdowała się nad zaworem wylotowym pary podczas wydostawania się pary lub podczas otwierania pokrywki.

3. Zasady bezpieczeństwa

Ostrzeżenia

W miejscach wymagających zwrócenia szczególnej uwagi użyto w niniejszej instrukcji obsługi następujących wskazówek ostrzegawczych:



NIEBEZPIECZEŃSTWO! Wyso-
kie ryzyko: zlekceważenie ostrze-
żenia może stanowić zagrożenie dla
zdrowia i życia.

OSTRZEŻENIE! Średnie ryzyko: zlekcewa-
żenie ostrzeżenia może być przyczyną ob-
rażeń ciała lub poważnych szkód
materiałnych.

OSTROŻNIE: Niskie ryzyko: zlekceważe-
nie ostrzeżenia może być przyczyną lekkich
obrażeń ciała lub szkód materiałnych.

WSKAZÓWKA: sytuacje i szczegóły, któ-
re należy brać pod uwagę podczas używa-
nia urządzenia.

Wskazówki dotyczące bezpiecznego użytkowania

- ⊙ Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
- ⊙ Niniejsze urządzenie może być używane przez dzieci w wieku powyżej 8 lat oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych oraz osoby wykazujące brak doświadczenia i/lub wiedzy pod warunkiem, że będą nadzorowane lub zostaną pouczone w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia oraz zrozumieją wynikające z tego zagrożenia. Czyszczenie i czynności konserwacyjne przeprowadzane przez użytkownika nie mogą być wykonywane przez dzieci, chyba że mają one skończone 8 lat i pozostają pod nadzorem.
- ⊙ Urządzenie oraz jego przewód zasilający należy trzymać z dala od dzieci poniżej 8 roku życia.
- ⊙ Części powierzchni urządzenia podczas pracy bardzo się nagrzewają. Podczas pracy urządzenia wolno dotykać tylko elementów obsługowych. **Po zakończeniu pracy garnka można dotykać wyłącznie przy użyciu łapki do garnków lub rękawic kuchennych.**
- ⊙ Urządzenie jest również przeznaczone do używania w gospodarstwach domowych i podobnych obiektach, jak np.
 - ... w kuchniach dla pracowników sklepów, biurach oraz innych miejscach związanych z prowadzeniem działalności gospodarczej;
 - ... w gospodarstwach rolnych;
 - ... przez klientów hoteli, moteli i innych obiektów oferujących noclegi;
 - ... w pensjonatach.

- ⊙ Przed każdym użyciem należy się upewniać, że zawór wylotowy pary nie jest zatkany.
- ⊙ W przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego w tym urządzeniu należy zastąpić go przewodem o takich samych parametrach. Proszę zwrócić się do naszego działu obsługi klienta.
- ⊙ Urządzenia, przewodu zasilającego oraz wtyczki sieciowej nie wolno zanurzać w wodzie ani innych cieczach.
- ⊙ Jeśli do urządzenia dostanie się jakakolwiek ciecz, natychmiast wyciągnąć wtyczkę sieciową. Przed ponownym włączeniem należy sprawdzić urządzenie.
- ⊙ Wtyczkę sieciową należy wyciągnąć z gniazdka:
 - pozostawiając urządzenie bez nadzoru,
 - przed montażem lub demontażem urządzenia,
 - przed wymianą akcesoriów lub dodatkowych części,
 - przed czyszczeniem.
- ⊙ Nie pochylać się nad urządzeniem...
 - ... podczas zdejmowania pokrywki, gdy zawartość parowaru jest jeszcze gorąca oraz
 - ... gdy z urządzenia ulatnia się gorąca para.
- ⊙ Należy uważać, aby żadna część ciała (np. dłoń albo ramię) nie znajdowała się nad zaworem wylotowym pary podczas wydostawania się pary lub podczas otwierania pokrywki.
- ⊙ Należy uważać, aby do złączy urządzenia nie przedostały się ciecze.
- ⊙ Należy pamiętać, że powierzchnia elementu grzejnego po użyciu wciąż pozostaje ciepła.
- ⊙ Przed wymianą elementów wyposażenia lub części dodatkowych, które poruszają się podczas pracy urządzenia, należy wyłączyć urządzenie i odłączyć je od źródła zasilania.
- ⊙ Przed pierwszym użyciem należy umyć wszystkie elementy i powierzchnie urządzenia mające kontakt z produktem spożywczym.
- ⊙ Należy stosować się do instrukcji umieszczonych w rozdziale Czyszczenie (patrz „Czyszczenie i przechowywanie” na stronie 183).
- ⊙ Niewłaściwe korzystanie z urządzenia może prowadzić do zranienia.



NIEBEZPIECZEŃSTWO dla dzieci!

- ⊙ Opakowanie nie jest zabawką dla dzieci. Dzieci nie mogą bawić się workami z tworzywa sztucznego. Istnieje niebezpieczeństwo uduszenia.
- ⊙ Urządzenie należy przechowywać poza zasięgiem dzieci.



NIEBEZPIECZEŃSTWO – zagrożenie dla i ze strony zwierząt domowych oraz hodowlanych!

- ⊙ Urządzenia elektryczne mogą być źródłem zagrożeń dla zwierząt domowych i hodowlanych. Również same zwierzęta mogą spowodować uszkodzenie urządzenia. Z tego powodu zwierzęta nie powinny mieć dostępu do urządzeń elektrycznych.



NIEBEZPIECZEŃSTWO – zagrożenie dla ptaków!

- ⊙ Ptaki są znacznie mniejsze od ludzi i oddychają szybciej, a powietrze jest rozprowadzane w ich organizmie w inny sposób. Z tego względu wdychanie nawet najmniejszych ilości dymu wydzielającego się podczas użytkowania urządzenia może być dla ptaków bardzo niebezpieczne. Na czas używania urządzenia należy przenieść ptaki do innego pomieszczenia.



NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem spowodowane wilgocią!

- ⊙ Produkty spożywcze w postaci płynnej i stałej wolno umieszczać wyłącznie w garnku, w żadnym wypadku bezpośrednio w urządzeniu głównym.
- ⊙ Urządzenie główne należy chronić przed wilgocią oraz kroplami wody. Istnieje ryzyko porażenia prądem.
- ⊙ Urządzenia nie wolno obsługiwać mokrymi rękoma.

- ⊙ Podkładka pod urządzeniem musi być sucha.



NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem elektrycznym!

- ⊙ Nie włączać urządzenia po wcześniejszym upadku oraz wtedy, gdy ono samo lub przewód zasilający mają widoczne uszkodzenia.
- ⊙ Wtyczkę sieciową należy podłączać wyłącznie do prawidłowo zainstalowanego i łatwo dostępnego gniazda ze stykiem ochronnym, którego napięcie odpowiada danym umieszczonym na tabliczce znamionowej. Gniazdko musi być łatwo dostępne również po podłączeniu urządzenia.
- ⊙ Należy uważać, aby nie uszkodzić przewodu zasilającego o ostre krawędzie lub gorące miejsca.
- ⊙ Podczas eksploatacji uważać, aby przewód zasilający nie został zakleszczony lub zgnieciony.
- ⊙ Przy wyciąganiu wtyczki sieciowej z gniazdka zawsze ciągnąć za wtyczkę, w żadnym wypadku nie ciągnąć za kabel.
- ⊙ Wtyczkę sieciową należy wyciągnąć z gniazdka:
 - po każdym użyciu,
 - w przypadku wystąpienia usterki,
 - w przypadku nieużywania urządzenia,
 - przed czyszczeniem urządzenia,
 - podczas burzy.
- ⊙ Ze względu na możliwe związane z tym zagrożenia nie wolno wprowadzać żadnych zmian w urządzeniu.



NIEBEZPIECZEŃSTWO POŻARU!

- ⊙ Przed włączeniem ustawić urządzenie na równej, stabilnej i suchej powierzchni odpornej na wysoką temperaturę.
- ⊙ Styk bezpieczeństwa pośrodku płytki grzewczej musi być czysty i mieć za-

pewnioną swobodę ruchu, aby uniknąć przegrzania.

- ⊙ Stała kontrola podczas pracy nie jest konieczna, ale regularna kontrola tak. Dotyczy to w szczególności nastawienia bardzo długiego czasu gotowania.



NIEBEZPIECZEŃSTWO obrażeń na skutek oparzenia!

- ⊙ Urządzenie wolno transportować wyłącznie wtedy, gdy jest zimne.
- ⊙ Przed rozpoczęciem czyszczenia urządzenie musi ostygnąć.



NIEBEZPIECZEŃSTWO uszkodzenia ciała przez gorące produkty spożywcze!

- ⊙ Podgrzewając potrawę w stanie rozgotowanym, przed otwarciem należy ostrożnie potrząsnąć ryżowarem. Ma to zapobiec wytryśnięciu zawartości.
- ⊙ Kiedy gotuje się mięso ze skórą, skóra może nabrznieć. Nie należy nakłuwać mięsa, dopóki skóra jest nabrzmiata.
- ⊙ Urządzenie należy ustawić w stabilnej pozycji przy pomocy uchwytu w taki sposób, aby uniknąć rozlewania gorącej cieczy.



NIEBEZPIECZEŃSTWO obrażeń na skutek oparzenia!

- ⊙ Nie przestawiać urządzenia w trakcie używania.

OSTRZEŻENIE przed szkodami materialnymi!

- ⊙ Aby uniknąć przegrzania urządzenia, nie wolno go przykrywać. W przeciwnym razie może dojść do niekontrolowanego wzrostu temperatury urządzenia.
- ⊙ Nie wolno używać pustego urządzenia, aby nie narażać go na przegrzanie.
- ⊙ Pod żadnym pozorem nie używać ryżowaru bez garnka.
- ⊙ Do gotowania na parze w urządzeniu nie może być ani za dużo, ani za mało

wody. Przestrzegać wskazówek dotyczących poziomów napełnienia i oznaczeń w garnku.

- ⊙ Nie stawiać urządzenia bezpośrednio pod szafkami wiszącymi, ponieważ wydostająca się do góry para mogłaby uszkodzić mebel.
- ⊙ W żadnym wypadku nie wolno stawiać urządzenia na gorących powierzchniach (np. płytach kuchennych) ani w pobliżu źródeł ciepła oraz otwartego ognia.
- ⊙ Należy używać wyłącznie oryginalnych części.
- ⊙ Urządzenie wyposażone jest w antypoślizgowe nóżki z tworzywa sztucznego. Ponieważ meble mogą być pokryte różnorodnymi lakierami i tworzywami sztucznymi, a do ich pielęgnacji używa się różnych środków, nie można wykluczyć, że niektóre z tych materiałów zawierają składniki mogące uszkodzić stopki z tworzywa sztucznego i powodować ich rozmiękczenie. W razie potrzeby umieścić pod urządzeniem podkładkę antypoślizgową.
- ⊙ Nie wolno używać ostrych lub rysujących środków czyszczących.

4. Zawartość zestawu

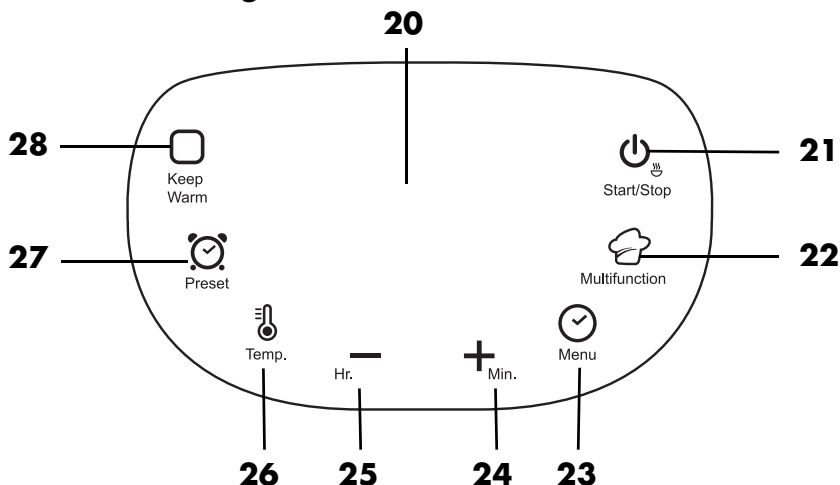
- 1 ryżowar
- 1 uchwyt **10** na łyżkę do ryżu
- 1 łyżka do zupy **18**
- 1 łyżka do ryżu **17**
- 1 miarka **19**
- 1 wkładka do gotowania na parze **16**
- 1 kompletna instrukcja obsługi (w Internecie)
- 1 skrócona instrukcja obsługi (dołączona do urządzenia)

Rozpakowanie

1. Wyjąć z opakowania wszystkie elementy.
2. Sprawdzić, czy wszystkie części są kompletne i nieuszkodzone.

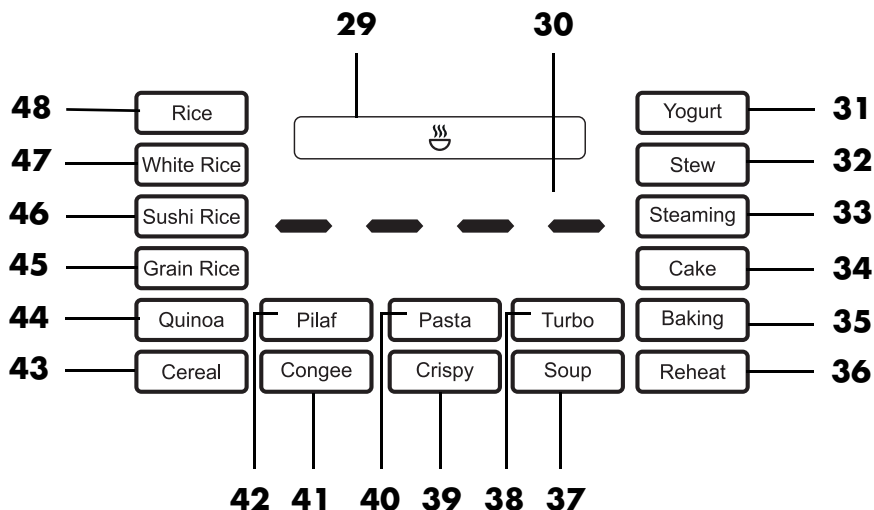
5. Panel obsługi i wskazania na wyświetlaczu

5.1 Panel obsługi



Nr / Wskazanie		Funkcja
20		Wyświetlacz Wskazanie aktualnych ustawień i informacji o procesie gotowania
21		Start/Stop Uruchamianie/zatrzymywanie ustawionego programu
22		Multifunction Indywidualne ustawienie czasu gotowania (od 10 min do 15 godz.)
23		Menu Wybór programów
24		Min. Wydłużanie czasu gotowania stopniowo co 5 minut; Wydłużanie czasu gotowania programu Multi-function stopniowo co 1 minutę; Włączanie/wyłączanie zabezpieczenia dla dziecka
25		Hr. Wydłużanie czasu gotowania stopniowo co 1 godzinę; Włączanie/wyłączanie sygnału dźwiękowego
26		Temp. Ustawianie temperatury w programie Multifunction
27		Preset Uruchamianie programu z opóźnieniem czasowym
28		Keep Warm Program utrzymywania ciepła

5.2 Wskazania na wyświetlaczu



Nr / Wskazanie	Znaczenie	Wstępnie ustalony czas gotowania	Zakres ręcznej regulacji czasu gotowania
29	Pasek symboli		
30	Wskaźnik czasu i temperatury		
31	Yogurt	8 godz.	6 – 12 godz.
32	Stew	2 godz.	1 – 4 godz.
33	Steaming	30 min	10 min – 1 godz.
34	Cake	50 min	10 min – 1 godz.
35	Baking	40 min	10 min – 1 godz.
36	Reheat	30 min	10 min – 1 godz.
37	Soup	1 godz. 30 min	1 – 4 godz.
38	Turbo	30 min	10 min – 1 godz.

Nr / Wskazanie	Znaczenie	Wstęp- nie usta- wiony czas go- towania	Zakres ręcznej regulacji czasu gotowania
39 <i>Crispy</i>	Program do przygotowywania chrupiącego ryżu	1 godz. 30 min	1 – 2 godz.
40 <i>Pasta</i>	Program do przyrządzania makaronów	30 min	10 min – 1 godz.
41 <i>Congee</i>	Program do przyrządzania congee	1 godz. 30 min	1 – 3 godz.
42 <i>Pilaf</i>	Program do przyrządzania pilawu	1 godz.	5 min – 2 godz.
43 <i>Cereal</i>	Program do przyrządzania zboża	1 godz.	30 min – 1 godz. 30 min
44 <i>Quinoa</i>	Program do przyrządzania komosy ryżowej	Program automatyczny	
45 <i>Grain Rice</i>	Program do przygotowywania ziarnistego ryżu	Program automatyczny	
46 <i>Sushi Rice</i>	Program do przygotowywania ryżu do sushi	Program automatyczny	
47 <i>White Rice</i>	Program do przygotowywania białego ryżu	Program automatyczny	
48 <i>Rice</i>	Program do przygotowywania zwykłego ryżu	Program automatyczny	

6. Przed pierwszym użyciem

- Oczyszczyć urządzenie przed pierwszym użyciem (patrz „Czyszczenie i przechowywanie” na stronie 183)!
- Ściągnąć folię ochronną z panelu obsługi **11**.

WSKAZÓWKA: Części urządzenia mogą być w momencie dostarczenia pokryte cienką warstwą tłuszczu, co podczas pierwszego użycia może spowodować **lekką** emisję dymu i tworzenie się specyficznego zapachu. Nie jest to zjawisko szkodliwe i ustaje po krótkim czasie. Pamiętać w tym czasie o zapewnieniu wystarczającej wentylacji.

7. Obsługa ryżowaru

7.1 Otwieranie i zamykanie pokrywki (w stanie zimnym)

- Nacisnąć przycisk odblokowujący **13**. Pokrywka **1** otwiera się.

WSKAZÓWKA: W razie potrzeby przytrzymać pokrywkę **1** drugą ręką, aby zapobiec niekontrolowanemu otwarciu.

- Złożyć pokrywkę **1** aż do momentu usłyszenia zatrzaśnięcia.

7.2 Bezpieczne otwieranie pokrywki (w stanie gorącym)



NIEBEZPIECZEŃSTWO obrażeń na skutek oparzenia!

- ⊙ Należy uważać, aby żadna część ciała (np. dłoń albo ramię) nie znajdowała się nad zaworem wylotowym pary podczas wydostawania się pary lub podczas otwierania pokrywki **1**. Istnieje niebezpieczeństwo poparzenia wydostającą się parą wodną.



NIEBEZPIECZEŃSTWO uszkodzenia ciała przez gorące produkty spożywcze!

- ⊙ Podgrzewając potrawę w stanie rozgotowanym, przed otwarciem należy ostrożnie potrząsnąć ryżowarem. Ma to zapobiec wytryśnięciu zawartości.
- ⊙ Kiedy gotuje się mięso ze skórą, skóra może nabrznieć. Nie należy nakłuwać mięsa, dopóki skóra jest nabrzmiata.

1. Zakończyć proces gotowania i wyciągnąć wtyczkę sieciową **12**.
2. Ostrożnie nacisnąć przycisk odblokowujący **13** i otworzyć pokrywkę **1**.
3. W razie potrzeby przytrzymać pokrywkę **1** drugą ręką, aby zapobiec niekontrolowanemu otwarciu. Chronić dłoń na przykład rękawicą kuchenną. **Po otwarciu pokrywki 1 wydostaje się gorąca para wodna!**

7.3 Uchwyt na łyżkę do ryżu

Uchwyt **10** na łyżkę do ryżu można włożyć w plastikowe oczko po prawej stronie urządzenia.

7.4 Włączanie/wyłączanie sygnału dźwiękowego

1. Aby wyłączyć sygnał dźwiękowy, w trybie czuwania należy nacisnąć i przytrzymać przez około 2 sekundy przycisk – **Hr.** Na pasku symboli **29** pojawi się przekreślony głośnik.
2. Aby ponownie włączyć sygnał dźwiękowy, ponownie nacisnąć i przytrzymać przez około 2 sekundy przycisk – **Hr.** Symbol przekreślonego głośnika na pasku symboli **29** zgaśnie.

7.5 Włączanie/wyłączanie zabezpieczenia dla dziecka

1. Aby wyłączyć zabezpieczenie przed dziećmi, w trybie czuwania należy nacisnąć i przytrzymać przez około 2 sekundy przycisk + **Min.** Na pasku symboli **29** pojawi się symbol kłódki.
2. Aby ponownie wyłączyć zabezpieczenie przed dziećmi, ponownie nacisnąć i przytrzymać przez około 2 sekundy przycisk + **Min.** Symbol kłódki na pasku symboli **29** zgaśnie.

WSKAZÓWKA: Po włączeniu zabezpieczenia przed dziećmi nie można używać wszystkich przycisków.

8. Przygotowania przed każdym użyciem



NIEBEZPIECZEŃSTWO!

- ⊙ Wnętrze urządzenia i styk bezpieczeństwa **8** na środku płytki grzewczej **7** muszą być czyste, mieć swobodę ruchu i być wolne od zanieczyszczeń, aby zapobiec przegrzaniu.
- ⊙ Przed włączeniem ustawić urządzenie na równej, stabilnej i suchej powierzchni odpornej na wysoką temperaturę.

Mocowanie zbiornika na skropliny

Zbiornik na skropliny **5** służy do wytapywania skroplin ściekających z pokrywki **1** do górnego pierścienia w urządzeniu.

- Wsunąć zbiornik na skropliny **5** do uchwytu z tyłu urządzenia.

WSKAZÓWKAE:

- Aby wsunąć lub wysunąć zbiornik na skropliny **5**, należy złożyć uchwyt **6** do przodu.
- Zbiornik na skropliny **5** należy opróżnić po każdym użyciu.

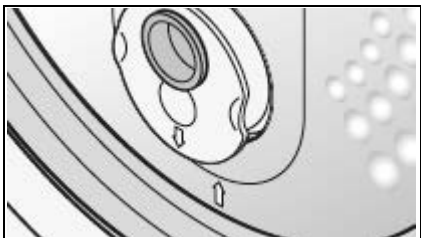
Pierścień uszczelniający

Czasem po gotowaniu pokrywkę **1** ciężko zdejmuje się z urządzenia. Aby ułatwić zdejmowanie pokrywki, można przed gotowaniem natrzeć pierścień uszczelniający **3** kroplą oleju kuchennego za pomocą ściereczki.

Zawór wylotowy pary

Na spodzie pokrywki **1** znajduje się zawór wylotowy pary **4**.

1. Otworzyć pokrywkę **1**, naciskając przycisk odblokowujący **13**.
2. Upewnić się, że zawór wylotowy pary **4** jest włożony prawidłowo. strzałki na pokrywce wewnętrznej **2** i na zaworze wylotowym pary **4** są skierowane ku sobie.



Pokrywka wewnętrzna

Upewnić się, czy pokrywka wewnętrzna jest prawidłowo włożona.

1. **Rys. A:** Włożyć dwie wypustki z tworzywa sztucznego pokrywki wewnętrznej **2** do dwóch otworów na górnej krawędzi pokrywki **1**.
2. Teraz docisnąć pokrywkę wewnętrzną **2** do pokrywki **1**. Dwa dolne zaczepy z tworzywa sztucznego zatrzaszczą się w pokrywce.

9. Gotowanie za pomocą ryżowaru



NIEBEZPIECZEŃSTWO!

- ⊙ Wnętrze urządzenia musi pozostawać czyste i suche.



NIEBEZPIECZEŃSTWO obrażeń na skutek oparzenia!

- ⊙ Należy uważać, aby żadna część ciała (np. dłoń albo ramię) nie znajdowała się nad zaworem wylotowym pary podczas wydostawania się pary lub podczas otwierania pokrywki.



NIEBEZPIECZEŃSTWO obrażeń na skutek oparzenia!

- ⊙ Części powierzchni urządzenia podczas pracy bardzo się nagrzewają. Podczas pracy urządzenia można go dotykać tylko w obrębie panelu obsługi **11** i na przycisku odblokowującym **13**. **Po zakończeniu pracy garnka 14 można dotykać wyłącznie przy użyciu łapki do garnków lub rękawic kuchennych.**

WSKAZÓWKA:

- Przed rozpoczęciem gotowania należy zapoznać się z obsługą ryżowaru.
- Poniżej opisane są podstawowe zasady postępowania.

9.1 Przygotowanie do gotowania

1. Produkty spożywcze należy przygotować zgodnie z przepisem kulinarnym i umieścić w garnku **14**.
2. Ewentualnie przetrzeć garnek **14** z zewnątrz. Musi być czysty i suchy.
3. Włożyć garnek **14** do urządzenia.
4. Złożyć pokrywkę **1**. Mechanizm ryglujący zablokuje się, wydając charakterystyczne kliknięcie.
5. Najpierw konieczne jest podłączenie przewodu zasilającego **12** do gniazdka **9** w urządzeniu. Następnie wpiąć wtyczkę sieciową do gniazdka z odpowiednim bolcem ochronnym. Gniazdko musi być łatwo dostępne również po podłączeniu urządzenia.
6. Gdy tylko urządzenie zostanie podłączone do zasilania, włącza się sygnał dźwiękowy. Na wyświetlaczu **20** pojawią się cztery paski, a przycisk **Start/Stop** zacznie migać. Urządzenie znajduje się w trybie czuwania.

WSKAZÓWKA:

- Zawartość można odczytać wewnątrz garnka **14** w L i CUP oraz na miarce **19** w ml i CUP.
- Wartości w L i CUP wewnątrz garnka **14** odnoszą się do całkowitej ilości ryżu wraz z zawartą w nim wodą.

Ogólne informacje o funkcji CUP

- 1 kubek CUP odpowiada w przybliżeniu jednej porcji ryżu jako głównego posiłku.
- Na 1 kubek CUP ryżu potrzeba 240 ml płynu.

9.2 Czasy gotowania

Czasy gotowania są uzależnione od świeżości i jakości produktów spożywczych, wielkości kawałków i osobistych preferencji (al dente albo przegotowane).

Czas gotowania można zmienić, naciskając przyciski **+ Min.** oraz **- Hr.** W programie **Multifunction** można dodatkowo zmienić temperaturę, naciskając przycisk **Temp.**

WSKAZÓWKA:

- Wskazówki dotyczące czasu gotowania można znaleźć w rozdziale "Wskazania na wyświetlaczu" na stronie 161 oraz w załączonej tabeli czasu gotowania.
- Im większa zawartość garnka, tym dłuższy może być czas gotowania.

9.3 Ustawianie i uruchamianie programu gotowania

WSKAZÓWKA: Przyciskiem **Start/Stop** można w każdej chwili anulować ustawienia lub bieżący program.

1. Kilukrotnie naciskając przycisk **Menu**, wybrać żądany program na wyświetlaczu. Zacznie migać odpowiedni symbol programu gotowania. Na wyświetlaczu **20** pojawi się wstępne ustawienie czasu gotowania.

WSKAZÓWKA: Czasu gotowania i temperatury nie można zmienić w następujących programach automatycznych:

- *Quinoa*
 - *Grain Rice*
 - *Sushi Rice*
 - *White Rice*
 - *Rice*
-
2. Aby zmienić czas gotowania w przewidzianym zakresie regulacji, naciskać przyciski **+ Min.** i **- Hr.**
 - Naciśnięcie i przytrzymanie przycisków **+ Min.** oraz **- Hr.** umożliwia szybsze przewijanie wartości.
 3. Aby uruchomić program, wystarczy nacisnąć przycisk **Start/Stop**.
 - Ew. świeci się przycisk wybranego programu.
 - Na wyświetlaczu **20** odliczany jest czas.

WSKAZÓWKA: Następujące programy wybiera się, naciskając odpowiedni przycisk programu na panelu obsługi:

- **Multifunction**
 - **Preset**
 - **Keep Warm**
-

9.4 Anulowanie procesu gotowania

Nacisnąć przycisk **Start/Stop**, aby anulować uruchomiony program.

Urządzenie znajdzie się wówczas w trybie czuwania. Na wyświetlaczu **20** pojawią się cztery paski, a przycisk **Start/Stop** znacznie migać.

9.5 Proces gotowania zakończony

Po zakończeniu procesu gotowania włączają się sygnały dźwiękowe. Urządzenie w razie potrzeby automatycznie przechodzi do programu utrzymywania ciepła **Keep Warm**. Na wyświetlaczu **20** czas utrzymywania ciepła jest liczony od 0:00. Na wyświetlaczu można odczytać minuty utrzymywania ciepła.

1. Aby wcześniej zakończyć program, wystarczy nacisnąć przycisk **Start/Stop**.
2. Nacisnąć przycisk odblokowujący **13** i otworzyć ostrożnie pokrywę **1**.

WSKAZÓWKA: W razie potrzeby przytrzymać pokrywkę drugą ręką, aby zapobiec niekontrolowanemu otwarciu. Chronić dłoni na przykład rękawicą kuchenną. **Po otwarciu pokrywki wydostaje się gorąca para wodna!**

3. Wyjąć gorący garnek **14**, używając łapki do garnków lub rękawic kuchennych.
4. Przed rozpoczęciem czyszczenia urządzenia należy poczekać do momentu jego całkowitego ostygnięcia.
5. Gdy urządzenie nie jest już wykorzystywane, należy je odłączyć przez wyjęcie wtyczki sieciowej **12** z gniazdka.

10. Programy

10.1 Utrzymywanie ciepła

Po sfinalizowaniu programu gotowania urządzenie w razie potrzeby automatycznie przechodzi do programu **Keep Warm**. Program można też włączać manualnie, aby utrzymać temperaturę gorących potraw w ryżowarze.

WSKAZÓWKA:

- Bardzo długie podtrzymywanie wysokiej temperatury zmienia smak i wygląd potraw, niszczy witaminy i może prowadzić do zepsucia żywności.
- W programie **Yogurt** urządzenie nie przechodzi automatycznie do programu utrzymywania ciepła.

1. Umieścić gorącą potrawę w garnku **14**.
2. Ewentualnie przetrzeć garnek z zewnątrz. Musi być czysty i suchy.
3. Włożyć garnek do urządzenia.
4. Zamknąć pokrywkę **1**. Mechanizm ryglujący zablokuje się, wydając charakterystyczne kliknięcie.
5. Włożyć przewód zasilający **12** do gniazdka **9** w urządzeniu i podłączyć je z prawidłowo zainstalowanym gniazdkiem ze stykiem ochronnym.
6. Natychmiast po podłączeniu urządzenia do prądu na wyświetlaczu **20** pojawią się 4 paski, a przycisk **Start/Stop** zacznie migać. Urządzenie znajduje się w trybie czuwania.
7. Nacisnąć przycisk **Keep Warm**, aby uruchomić program.
 - Zaświeci się symbol utrzymywania ciepła na pasku symboli **29**.
 - Na wyświetlaczu **20** czas utrzymywania ciepła jest liczony od 0:00.
 - Program **Keep Warm** kończy się automatycznie po 24 godzinach.

8. Aby zakończyć program, wystarczy ponownie nacisnąć przycisk **Start/Stop**. Urządzenie znajduje się w trybie czuwania.
9. Nacisnąć przycisk odblokowujący **13** i otworzyć ostrożnie pokrywę **1**.
10. Wyjąć gorący garnek **14**, używając łapki do garnków lub rękawic kuchennych.

10.2 Gotowanie z opóźnieniem czasowym

Ta funkcja umożliwia wcześniejsze przygotowanie do gotowania i rozpoczęcie samego gotowania dopiero po pewnym czasie. Proces gotowania może się rozpoczynać z maksymalnym opóźnieniem 24 godzin (od 1:00 do 24:00).

WSKAZÓWKA:

- Następujące programy nie mogą być uruchamiane z opóźnieniem czasowym:
 - *Cereal*
 - *Pasta*
 - *Crispy*
 - *Turbo*
 - *Yogurt*
 - *Cake*
 - *Baking*
 - *Reheat*
 - Nie wolno zapominać, że niektóre produkty spożywcze (np. ryby) mogą ulec zepsuciu, jeśli przed ugotowaniem przez wiele godzin będą leżeć w garnku **14** w temperaturze pokojowej.
1. Do procesu gotowania należy się przygotować, jak opisano wyżej.
 2. Nacisnąć przycisk **Preset**. Na wyświetlaczu **20** wyświetli się 1:00.
 3. Za pomocą przycisków **+ Min.** oraz **- Hr.** ustawić godziny i minuty żądane go czasu opóźnienia.

4. Teraz nacisnąć przycisk **Start/Stop**.
 - Zaświeci się symbol zegara na pasku symboli **29**.
 - Na wyświetlaczu **20** odliczany jest czas opóźnienia.
5. Po upływie czasu opóźnienia faza nagrzewania i gotowania rozpoczyna się automatycznie.
6. Po procesie gotowania włączają się sygnały dźwiękowe. Ryżowar automatycznie przełączy się do programu utrzymywania ciepła **Keep Warm**. Na wyświetlaczu można zobaczyć, jak długo działa już tryb utrzymywania ciepła.
7. Aby zakończyć program, wystarczy ponownie nacisnąć przycisk **Start/Stop**. Urządzenie znajduje się w trybie czuwania.
8. Nacisnąć przycisk odblokowujący **13** i otworzyć ostrożnie pokrywę **1**.
9. Wyjąć gorący garnek **14**, używając łapki do garnków lub rękawic kuchennych.

WSKAZÓWKA:

- Proces można w każdej chwili anulować przyciskiem **Start/Stop**.
 - Jeśli ustawiony czas opóźnienia jest tak samo długi lub krótszy niż ustawiony czas gotowania, urządzenie rozpocznie gotowanie natychmiast.
-

10.3 Wielofunkcyjność

Ten program umożliwia indywidualne ustawienie wartości czasu i temperatury:

- Czas: od 10 minut do 15 godzin
- Temperatura: od 35 do 160 °C

1. Do procesu gotowania należy się przygotować, jak opisano wyżej.
2. Nacisnąć przycisk **Multifunction**. Na wyświetlaczu **20** wyświetli się **1:00**.
3. Za pomocą przycisków **+ Min.** i **- Hr.** wybrać żądany czas gotowania.
4. Nacisnąć przycisk **Temp.**,
5. Za pomocą przycisków **+ Min.** oraz **- Hr.** ustawić żądaną temperaturę.
6. Teraz nacisnąć przycisk **Start/Stop**.
 - Na wyświetlaczu **20** odliczany jest czas.
7. Po procesie gotowania włączają się sygnały dźwiękowe. Ryżowar automatycznie przełączy się do programu utrzymywania ciepła **Keep Warm**. Na wyświetlaczu można zobaczyć, jak długo działa już tryb utrzymywania ciepła.
8. Aby zakończyć program, wystarczy ponownie nacisnąć przycisk **Start/Stop**. Urządzenie znajduje się w trybie czuwania.
9. Nacisnąć przycisk odblokowujący **13** i otworzyć ostrożnie pokrywę **1**.
10. Wyjąć gorący garnek **14**, używając łapki do garnków lub rękawic kuchennych.

Podsmażanie

W tym programie można także smażyć potrawę.

1. Wybrać za pomocą przycisków **+ Min.** i **- Hr.** żądany czas gotowania.
2. Nacisnąć przycisk **Temp.**
3. Za pomocą przycisków **+ Min.** i **- Hr.** ustawić żądaną temperaturę (co najmniej 100 °C).
4. Podobnie jak w przypadku patelni z powłoką nieprzywierającą do potrawy dodać odrobinę oleju i od czasu do czasu mieszać.

11. Gotowanie ryżu

Za pomocą ryżowaru można bez wysiłku przygotować każdy rodzaj ryżu z najwyższą dokładnością. W przeciwieństwie do zwykłych ryżowarów urządzenie to nie pracuje z maksymalną temperaturą i wysokim zużyciem energii podczas całego procesu gotowania, ale dostosowuje dopływ ciepła w różnych fazach. Pozwala to nie tylko na oszczędniejsze zużycie energii i ochronę składników odżywczych, ale także nadaje ryżowi idealną konsystencję.

WSKAZÓWKA: Czas trwania procesu gotowania zależy od ilości wody i ryżu.

11.1 Ogólne zasady postępowania

Kilkakrotne naciśnięcie przycisku **Menu** umożliwia wybór jednego z pięciu programów automatycznych:

- Rice
- White Rice
- Sushi Rice
- Grain Rice
- Quinoa

1. Dokładnie optukać ryż, umieszczając go w misce z wodą, kilkakrotnie mieszając i odsączając mętną wodę. Powtórzyć tę czynność raz lub dwa razy, aż woda będzie czysta.
2. Wsypać ryż do garnka **14** ryżowaru.
3. Dodać wodę.
4. Wybrać odpowiedni tryb i zamknąć pokrywkę **1** ryżowaru.
5. Następnie nacisnąć przycisk **Start/Stop**. Teraz rozpoczyna się proces gotowania.
 - Przygotowanie jest zakończone, gdy na wyświetlaczu pojawi się **0:05** (5 minut). Teraz można wymieszać ryż za pomocą dołączonej łyżki do ryżu **17**. Uwalnia to nadmiar wilgoci i sprawia, że ryż staje się cudownie puszysty.
 - Po upływie 5 minut włączają się sygnały dźwiękowe. Ryż jest ugotowany.
6. Ryżowar automatycznie przełączy się teraz do programu utrzymywania ciepła **Keep Warm**. Na wyświetlaczu **20** można zobaczyć, jak długo działa już tryb utrzymywania ciepła.
7. Aby zakończyć program, wystarczy ponownie nacisnąć przycisk **Start/Stop**. Urządzenie znajduje się w trybie czuwania.
8. Nacisnąć przycisk odblokowujący **13** i otworzyć ostrożnie pokrywkę **1**.
9. Wyjąć gorący garnek **14**, używając łapki do garnków lub rękawic kuchennych.

11.2 Tryb Ryż

Tryb *Rice* jest idealny do przygotowywania zwykłego (łuskanego) ryżu. W zasadzie wszystkie rodzaje ryżu mogą być przygotowywane w tym trybie. Zalecamy jednak stosowanie odpowiednich programów specjalnych dla poszczególnych odmian.

- Kilukrotnie naciskając przycisk **Menu**, wybrać tryb *Rice* na wyświetlaczu. Postępować tak samo jak poprzednio opisano (patrz „Ogólne zasady postępowania” na stronie 170).

WSKAZÓWKA: Zalecamy stosunek ryżu do wody wynoszący 1 : 1,25.

11.3 Tryb Ryż biały

Tryb *White Rice* jest idealny do przygotowywania ryżu długoziarnistego. Tryb ten zapewnia doskonałe przygotowanie odmian ryżu, takich jak indyjski ryż basmati, perski ryż sadri i azjatycki ryż jaśminowy, nadając im pożądaną konsystencję.

- Kilukrotnie naciskając przycisk **Menu**, wybrać tryb *White Rice* na wyświetlaczu. Postępować tak samo jak poprzednio opisano (patrz „Ogólne zasady postępowania” na stronie 170).

WSKAZÓWKA: Zalecamy stosunek ryżu do wody wynoszący 1 : 1,25.

11.4 Tryb Ryż do sushi

W przypadku odmian ryżu okrągłozłazistego, takich jak ryż do sushi i ryż kleisty, polecamy specjalny program *Sushi Rice*. Program ten zapewnia, że ryż ma wyjątkowo kremową i kleistą konsystencję.

- Kilukrotnie naciskając przycisk **Menu**, wybrać tryb *Sushi Rice* na wyświetlaczu. Postępować tak samo jak poprzednio opisano (patrz „Ogólne zasady postępowania” na stronie 170).

WSKAZÓWKA: Zalecamy stosunek ryżu do wody wynoszący 1 : 1,25.

11.5 Tryb Ryż ziarnisty

Tryb *Grain Rice* jest idealny do przygotowywania brązowego ryżu, pełnoziarnistego ryżu basmati lub pełnoziarnistego ryżu jaśminowego.

- Kilukrotnie naciskając przycisk **Menu**, wybrać tryb *Grain Rice* na wyświetlaczu. Postępować tak samo jak poprzednio opisano (patrz „Ogólne zasady postępowania” na stronie 170).

WSKAZÓWKA: Zalecamy stosunek ryżu do wody wynoszący 1 : 2.

11.6 Tryb Komosa ryżowa

Ryżowar umożliwia doskonale przygotowanie wszystkich rodzajów komosy ryżowej.

- Kilukrotnie naciskając przycisk **Menu**, wybrać program *Quinoa* na wyświetlaczu **20**. Postępować tak samo jak poprzednio opisano (patrz „Ogólne zasady postępowania” na stronie 170).

WSKAZÓWKA: Zalecamy stosunek komosy ryżowej do wody wynoszący 1 : 2.

12. Dalsze programy gotowania

12.1 Program Zboża

Za pomocą tego programu można doskonale przygotować różne rodzaje zbóż, takie jak proso, kasza bulgur i gryka. Zalecamy stosunek zbóż do wody wynoszący 1 : 2, chociaż idealny stosunek zmieszania może się różnić w zależności od wymagań.

1. Kilukrotnie naciskając przycisk **Menu**, wybrać program *Cereal* na wyświetlaczu **20**.
2. Wsypać zboże i wlać wodę do garnka **14**.
3. Zamknąć pokrywkę **1** i nacisnąć przycisk **Start/Stop**.
4. Po procesie gotowania włączają się sygnały dźwiękowe. Ryżowar automatycznie przełączy się do programu utrzymywania ciepła **Keep Warm**. Na wyświetlaczu można zobaczyć, jak długo działa już tryb utrzymywania ciepła.
5. Aby zakończyć program, wystarczy ponownie nacisnąć przycisk **Start/Stop**. Urządzenie znajduje się w trybie czuwania.

6. Nacisnąć przycisk odblokowujący **13** i otworzyć ostrożnie pokrywkę **1**.
7. Wyjąć gorący garnek **14**, używając łapki do garnków lub rękawic kuchennych.

12.2 Program Pilaw

Pilaw to klasyczne danie, w którym ryż przygotowywany jest w garnku razem z mięsem, warzywami i przyprawami.

1. Dodać składniki do garnka **14** zgodnie z przepisem.
2. Wybrać poprzez ponowne naciśnięcie przycisku **Menu** żądany program *Pilaf* na wyświetlaczu **20**.
3. Zamknąć pokrywkę **1** i nacisnąć przycisk **Start/Stop**.
4. Po procesie gotowania włączają się sygnały dźwiękowe. Ryżowar automatycznie przełączy się do programu utrzymywania ciepła **Keep Warm**. Na wyświetlaczu można zobaczyć, jak długo działa już tryb utrzymywania ciepła.
5. Aby zakończyć program, wystarczy ponownie nacisnąć przycisk **Start/Stop**. Urządzenie znajduje się w trybie czuwania.
6. Nacisnąć przycisk odblokowujący **13** i otworzyć ostrożnie pokrywkę **1**.
7. Wyjąć gorący garnek **14**, używając łapki do garnków lub rękawic kuchennych.

12.3 Program Congee

Congee, znane również jako kleik ryżowy lub zupa ryżowa, to tradycyjne azjatyckie danie przygotowywane w wielu krajach azjatyckich. Powstaje poprzez gotowanie ryżu w dużej ilości wody lub bulionu, aż ryż rozgotuje się do gęstej, papkowatej konsystencji.

Congee jest cenione za łatwość przygotowania i lekkostrawność. Jest ono szczególnie cenione podczas choroby lub rekonwalescencji, ponieważ ma działanie kojące i uspokajające. To danie może być spożywane o każdej porze dnia, czy to na śniadanie, lunch czy kolację, i oferuje szeroką gamę wariantów dostosowanych do indywidualnych preferencji.

1. Dodać składniki do garnka **14** zgodnie z przepisem.
2. Kilukrotnie naciskając przycisk **Menu**, wybrać program Congee na wyświetlaczu **20**.
3. Zamknąć pokrywę **1** i nacisnąć przycisk **Start/Stop**.
4. Po procesie gotowania włączają się sygnały dźwiękowe. Ryżowar automatycznie przełączy się do programu utrzymywania ciepła **Keep Warm**. Na wyświetlaczu można zobaczyć, jak długo działa już tryb utrzymywania ciepła.
5. Aby zakończyć program, wystarczy ponownie nacisnąć przycisk **Start/Stop**. Urządzenie znajduje się w trybie czuwania.
6. Nacisnąć przycisk odblokowujący **13** i otworzyć ostrożnie pokrywę **1**.
7. Wyjąć gorący garnek **14**, używając łapki do garnków lub rękawic kuchennych.

12.4 Program Makaron

Przygotowanie makaronu w ryżowarze jest nieskomplikowane i oferuje wygodną metodę przygotowywania dań z makaronu.

1. Makaron do spaghetti należy połamać na krótsze kawałki, aby zmieściły się w garnku **14**.
2. Dodać makaron i wodę do garnka **14** zgodnie z przepisem.
3. Kilukrotnie naciskając przycisk **Menu**, wybrać program *Pasta* na wyświetlaczu **20**.
4. Za pomocą przycisków **+ Min.** i **- Hr.** wybrać żądany czas gotowania.

WSKAZÓWKĄ: Ustawiony czas jest odliczany dopiero po zagotowaniu wody.

5. Zamknąć pokrywę **1** i nacisnąć przycisk **Start/Stop**.
6. Po procesie gotowania włączają się sygnały dźwiękowe. Ryżowar automatycznie przełączy się do programu utrzymywania ciepła **Keep Warm**. Na wyświetlaczu można zobaczyć, jak długo działa już tryb utrzymywania ciepła.
7. Aby zakończyć program, wystarczy ponownie nacisnąć przycisk **Start/Stop**. Urządzenie znajduje się w trybie czuwania.
8. Nacisnąć przycisk odblokowujący **13** i otworzyć ostrożnie pokrywę **1**.
9. Wyjąć gorący garnek **14**, używając łapki do garnków lub rękawic kuchennych.

12.5 Program Chrupiący

Ten program służy do przygotowywania chrupiącego ryżu. Ryż zrobi się chrupiący i lekko przyrumieniony od spodu.

1. Dodać ryż i wodę do garnka **14** zgodnie z przepisem.
2. Kilukrotnie naciskając przycisk **Menu**, wybrać program *Crispy* na wyświetlaczu **20**.
3. Zamknąć pokrywkę **1** i nacisnąć przycisk **Start/Stop**.
4. Po procesie gotowania włączają się sygnały dźwiękowe. Ryżowar automatycznie przełączy się do programu utrzymywania ciepła **Keep Warm**. Na wyświetlaczu można zobaczyć, jak długo działa już tryb utrzymywania ciepła.
5. Aby zakończyć program, wystarczy ponownie nacisnąć przycisk **Start/Stop**. Urządzenie znajduje się w trybie czuwania.
6. Nacisnąć przycisk odblokowujący **13** i otworzyć ostrożnie pokrywkę **1**.
7. Wyjąć gorący garnek **14**, używając łapki do garnków lub rękawic kuchennych.

12.6 Program Turbo

Ten program to specjalna funkcja zaprojektowana w celu przyspieszenia procesu gotowania, zwłaszcza podczas gotowania ryżu. Funkcja ta zazwyczaj wykorzystuje wyższe temperatury do szybszego gotowania ryżu.

1. Dodać składniki do garnka **14** zgodnie z przepisem.
2. Kilukrotnie naciskając przycisk **Menu**, wybrać program *Turbo* na wyświetlaczu **20**.
3. Zamknąć pokrywkę **1** i nacisnąć przycisk **Start/Stop**.
4. Po procesie gotowania włączają się sygnały dźwiękowe. Ryżowar automatycznie przełączy się do programu utrzymywania ciepła **Keep Warm**. Na wyświetlaczu można zobaczyć, jak długo działa już tryb utrzymywania ciepła.
5. Aby zakończyć program, wystarczy ponownie nacisnąć przycisk **Start/Stop**. Urządzenie znajduje się w trybie czuwania.
6. Nacisnąć przycisk odblokowujący **13** i otworzyć ostrożnie pokrywkę **1**.
7. Wyjąć gorący garnek **14**, używając łapki do garnków lub rękawic kuchennych.

12.7 Program Zupa

Przyrządzanie zupy w ryżowarze może być wygodne, ale wymaga pewnej dozy eksperymentowania, aby upewnić się, że zupa odpowiada naszym upodobaniom. Warto wypróbować różne przepisy i dostosować składniki i przyprawy aż do uzyskania idealnej zupy, która będzie pasować do naszego gustu.

1. Dodać składniki do garnka **14** zgodnie z przepisem.
2. Kilukrotnie naciskając przycisk **Menu**, wybrać program *Soup* na wyświetlaczu **20**.
3. Zamknąć pokrywkę **1** i nacisnąć przycisk **Start/Stop**.
4. Po procesie gotowania włączają się sygnały dźwiękowe. Ryżowar automatycznie przełączy się do programu utrzymywania ciepła **Keep Warm**. Na wyświetlaczu można zobaczyć, jak długo działa już tryb utrzymywania ciepła.
5. Aby zakończyć program, wystarczy ponownie nacisnąć przycisk **Start/Stop**. Urządzenie znajduje się w trybie czuwania.
6. Nacisnąć przycisk odblokowujący **13** i otworzyć ostrożnie pokrywkę **1**.
7. Wyjąć gorący garnek **14**, używając łapki do garnków lub rękawic kuchennych.

12.8 Program Podgrzewanie

Program ten umożliwia odgrzewanie potraw.

1. Przełożyć zimną potrawę do garnka **14**.
2. Kilukrotnie naciskając przycisk **Menu**, wybrać program *Reheat* na wyświetlaczu **20**.
3. Zamknąć pokrywkę **1**.
4. Ustawić czas nagrzewania za pomocą przycisków **+ Min.** i **- Hr.**

WSKAZÓWKA: Podczas odgrzewania ryżu lub suchych produktów spożywczych należy dodać miarkę wody. W razie potrzeby zamieszać potrawę.

5. Nacisnąć przycisk **Start/Stop**, aby uruchomić podgrzewanie.
6. Po upływie czasu włącza się sygnał dźwiękowy. Ryżowar automatycznie przełączy się do programu utrzymywania ciepła **Keep Warm**. Na wyświetlaczu można zobaczyć, jak długo działa już tryb utrzymywania ciepła.
7. Aby zakończyć program, wystarczy ponownie nacisnąć przycisk **Start/Stop**. Urządzenie znajduje się w trybie czuwania.
8. Nacisnąć przycisk odblokowujący **13** i otworzyć ostrożnie pokrywkę **1**.
9. Wyjąć gorący garnek **14**, używając łapki do garnków lub rękawic kuchennych.

12.9 Program Pieczenie

Za pomocą nowego ryżowaru można nawet piec.

1. Przygotować składniki zgodnie z przepisem.
2. Dodać składniki do garnka **14**.
3. Kilukrotnie naciskając przycisk **Menu**, wybrać program *Baking* na wyświetlaczu **20**.
4. Zamknąć pokrywkę **1** i nacisnąć przycisk **Start/Stop**.
5. Po procesie pieczenia włączają się sygnały dźwiękowe. Ryżowar automatycznie przełączy się do programu utrzymywania ciepła **Keep Warm**. Na wyświetlaczu można zobaczyć, jak długo działa już tryb utrzymywania ciepła.
6. Aby zakończyć program, wystarczy ponownie nacisnąć przycisk **Start/Stop**. Urządzenie znajduje się w trybie czuwania.
7. Nacisnąć przycisk odblokowujący **13** i otworzyć ostrożnie pokrywkę **1**.
8. Wyjąć gorący garnek **14**, używając łapki do garnków lub rękawic kuchennych.

12.10 Program Ciasto

Za pomocą ryżowaru można również upiec pyszne ciasta.

1. Nasmarować garnek **14** masłem.
2. Przygotować ciasto zgodnie z przepisem.
3. Ciasto włożyć do garnka **14**.

nie postukać w zewnętrzną część garnka **14** płaską stroną dłoni.

4. Umieścić garnek **14** w urządzeniu i zamknąć pokrywkę **1**.
5. Kilukrotnie naciskając przycisk **Menu**, wybrać program *Cake* na wyświetlaczu **20**.
6. Zamknąć pokrywkę **1**.
7. Ustawić czas pieczenia wg przepisu za pomocą przycisków **+ Min.** i **- Hr.**
8. Potem nacisnąć przycisk **Start/Stop**.
9. Po procesie pieczenia włączają się sygnały dźwiękowe.
10. Otworzyć pokrywkę **1** i sprawdzić patyczkiem, czy ciasto jest upieczone. Ciasto nie powinno przyklejać się do patyczka.
11. Jeśli tak się jednak stanie, należy ponownie wybrać przycisk programu *Cake* i kontynuować proces pieczenia.
12. Po procesie pieczenia włączają się sygnały dźwiękowe. Ryżowar automatycznie przełączy się do programu utrzymywania ciepła **Keep Warm**. Na wyświetlaczu można zobaczyć, jak długo działa już tryb utrzymywania ciepła.
13. Aby zakończyć program, wystarczy ponownie nacisnąć przycisk **Start/Stop**. Urządzenie znajduje się w trybie czuwania.
14. Nacisnąć przycisk odblokowujący **13** i otworzyć ostrożnie pokrywkę **1**.
15. Wyjąć gorący garnek **14**, używając łapki do garnków lub rękawic kuchennych.

WSKAZÓWKA:

- Maksymalna waga wszystkich składników nie powinna przekraczać 500 g.
- Aby zapobiec lub wyeliminować pęcherzyki powietrza podczas wlewania ciasta do garnka, należy lekko potrząsnąć garnkiem w przód i w tył oraz delikat-

12.11 Program Gotowanie na parze

Ryżowar może być również używany jako parowar do delikatnego gotowania różnych rodzajów produktów spożywczych.



NIEBEZPIECZEŃSTWO obrażeń na skutek oparzenia!

- ⊙ Wkładka do gotowania na parze **16** rozgrzewa się w trakcie używania. Przed wyjęciem z garnka **14** należy zaczekać, aż ostygnie, albo posłużyć się łąpką do garnków lub rękawicą kuchenną.

WSKAZÓWKA:

- Do garnka **14** należy wlać niewielką ilość wody tak, aby otwory w dnie wkładki do gotowania na parze **16** znajdowały się nad powierzchnią wody. Produkty spożywcze nie mają kontaktu z wodą.
- Im większe produkty spożywcze do gotowania na parze, tym dłuższy czas gotowania.

1. Przygotować produkty spożywcze.
2. Wlać 1 – 2 miarki **19** wody do garnka **14**.
3. Kilukrotnie naciskając przycisk **Menu**, wybrać program *Steaming* na wyświetlaczu **20**.
4. Umieścić wybrane przez siebie produkty żywnościowe we wkładce do gotowania na parze **16** i włożyć ją do garnka **14**.
5. Zamknąć pokrywę **1**.
6. Za pomocą przycisków **+ Min.** i **- Hr.** wybrać żądany czas gotowania.
7. Potem nacisnąć przycisk **Start/Stop**.
8. Po upływie czasu włącza się sygnał dźwiękowy. Ryżowar automatycznie przełączy się do programu utrzymywania ciepła **Keep Warm**. Na wyświetlaczu można zobaczyć, jak długo działa już tryb utrzymywania ciepła.

9. Aby zakończyć program, wystarczy ponownie nacisnąć przycisk **Start/Stop**. Urządzenie znajduje się w trybie czuwania.
10. Nacisnąć przycisk odblokowujący **13** i otworzyć ostrożnie pokrywę **1**.
11. Wyjąć gorący garnek **14**, używając łapki do garnków lub rękawic kuchennych.

Gotowanie na parze z ryżem

Można także gotować na parze i jednocześnie gotować ryż.

1. Kilukrotnie naciskając przycisk **Menu**, wybrać jeden ze standardowych programów gotowania ryżu.
2. Dodać ryż i wodę do garnka **14**.
3. Wkładkę do gotowania na parze **16** włożyć ze składnikami do garnka **14**.
4. Zamknąć pokrywę **1**.
5. Nacisnąć przycisk **Start/Stop**.
6. Po upływie czasu włącza się sygnał dźwiękowy. Ryżowar automatycznie przełączy się do programu utrzymywania ciepła **Keep Warm**. Na wyświetlaczu można zobaczyć, jak długo działa już tryb utrzymywania ciepła.
7. Aby zakończyć program, wystarczy ponownie nacisnąć przycisk **Start/Stop**. Urządzenie znajduje się w trybie czuwania.
8. Nacisnąć przycisk odblokowujący **13** i otworzyć ostrożnie pokrywę **1**.
9. Wyjąć gorący garnek **14**, używając łapki do garnków lub rękawic kuchennych.

OSTROŻNIE:

- ⊙ Ugotować maksymalnie 3 miarki ryżu. Przy większych ilościach istnieje ryzyko, że wkładka do gotowania na parze **16** zostanie wypchnięta do góry, a pokrywka **1** gwałtownie się otworzy.
- ⊙ Można również dodać produkty spożywcze do późniejszego gotowania na parze. W tym celu należy ostrożnie

otworzyć pokrywkę **1** i uważać na wydostające się gorące opary.

12.12 Program Danie jednogarnkowe

Za pomocą ryżowaru można również przygotować pożywne dania jednogarnkowe.

1. Przygotować składniki zgodnie z przepisem.
2. Dodać składniki do garnka **14**.
3. Zamknąć pokrywkę **1**.
4. Kilukrotnie naciskając przycisk **Menu**, wybrać program **Stew** na wyświetlaczu **20**.
5. Ustawić w razie potrzeby czas gotowania wg przepisu za pomocą przycisków **+ Min.** i **- Hr.**
6. Nacisnąć przycisk **Start/Stop**.
7. Po upływie czasu włącza się sygnał dźwiękowy. Ryżowar automatycznie przełączy się do programu utrzymywania ciepła **Keep Warm**. Na wyświetlaczu można zobaczyć, jak długo działa już tryb utrzymywania ciepła.
8. Aby zakończyć program, wystarczy ponownie nacisnąć przycisk **Start/Stop**. Urządzenie znajduje się w trybie czuwania.
9. Nacisnąć przycisk odblokowujący **13** i otworzyć ostrożnie pokrywkę **1**.
10. Wyjąć gorący garnek **14**, używając łapki do garnków lub rękawic kuchennych.

12.13 Program Jogurt

Program *Yogurt* pozwala na samodzielną produkcję jogurtów. Potrzebne są do tego kultury jogurtowe albo świeży jogurt i mleko. Nadają się do tego wszystkie dostępne w sprzedaży gatunki mleka (surowe, pasteryzowane, mleko o przedłużonym terminie przydatności i mleko UHT).

Do właściwej produkcji jogurtu dodaje się kultury jogurtowe / odrobinę świeżego jogurtu. Potem odbywa się właściwa produkcja jogurtu w umiarkowanej temperaturze.

WSKAZÓWKI:

- Na 1 litr mleka należy użyć 200 g świeżego jogurtu (z żywymi kulturami).
 - Jeśli stosuje się kultury jogurtowe, należy użyć ilości podanych przez producenta.
1. Wlać do garnka **14** mleko w tym jogurt, napełniając go maksymalnie do oznaczenia **1,2 L**.
 2. Dodać kultur jogurtowych bądź świeżego jogurtu. Mleko i jogurt / kultury jogurtowe należy dobrze wymieszać.
 3. Włożyć garnek **14** do urządzenia.
 4. Kilukrotnie naciskając przycisk **Menu**, wybrać program *Yogurt* na wyświetlaczu.
 5. Za pomocą przycisków **+ Min.** i **- Hr.** dopasować czas przyrządzenia jogurtu.
 - Po około 8 godzinach jogurt będzie miał odpowiednią konsystencję.
 - Po ok. 10 – 12 godzinach jogurt będzie już stały.
 6. Nacisnąć przycisk **Start/Stop**.
 7. Po zakończeniu tej operacji włączają się sygnały dźwiękowe.
 8. Nacisnąć przycisk odblokowujący **13** i otworzyć ostrożnie pokrywkę **1**.

13. Przepisy

Kurczak curry z mlekiem kokosowym

Czas przygotowania: 15 minut (plus 40 minut gotowania)

Gotowe w ciągu 55 minut

Składniki na 4 porcje:

250 g	ryżu basmati
1 łyżeczka	sol
500 g	piersi z kurczaka
1	cebula (80 g)
2	ząbki czosnku
1 łyżka	stołowaoleju kokosowego
600 ml	mleczka kokosowego
2 – 4 łyżki	stołowe czerwonej pasty curry (w zależności od ostrości)
Sok z ½	limonki
2	brokuły (800 g)

Marynata:

4 łyżki	stołowesosu sojowego
2 łyżki	stołowemiodu

Do przyprawiania/posypywania:

2 łyżeczki sezamu

Płatki chili, sól i pieprz do smaku

Sposób przyrządzenia:

1. Umyć ryż basmati, aż nadmiar skrobi zostanie wypłukany, a woda będzie czysta. Odląć wodę i umieścić ryż w garnku ryżowaru.
2. Dodać 320 ml wody. Doprawić 1 łyżeczką soli do smaku.
3. Zamknąć pokrywkę i rozpocząć proces gotowania w trybie *White Rice*.

Gdy tylko ryżowar przełączy się w tryb podtrzymywania ciepła, ryż jest gotowy.

4. W czasie, gdy ryż się gotuje, wymieszać sos sojowy i miód, aby uzyskać jednolitą marynatę.

5. Pokroić pierś kurczaka na kawałki i marynować w marynacie przez 20 minut.
6. W międzyczasie pokroić brokuły na różyczki i blanszować w gorącej wodzie przez 5 minut (według uznania można również obrać i posiekać łodygę).
7. Następnie odsączyć i odstawić na bok.
8. Cebulę i ząbki czosnku pokroić w drobną kostkę.
9. Wlać olej kokosowy na patelnię wok i smażyć odsączone kawałki piersi kurczaka ze wszystkich stron na średnim ogniu przez około 10 minut na złoty kolor, a następnie wyjąć.
10. Dodać pokrojoną w kostkę cebulę i czosnek do patelni wok wraz z pastą curry (ilość zależy od ostrości) i pod smażyć.
11. Dodać mleko kokosowe i sok z limonki i pozostawić do zredukowania na 5 minut.
12. Następnie dodać brokuły i kurczaka i podgrzać.
13. Doprawić solą, pieprzem i płatkami chili do smaku.
14. Polać ryż sosem, posypać sezamem i podawać na gorąco.

Kleisty ryż z mango

Czas przygotowania: 2 godziny 30 minut
(plus 40 minut gotowania)

Gotowe w ciągu 3 godzin i 10 minut

Składniki na 4 porcje:

200 g ryżu kleistego
250 ml mleczka kokosowego

Trochę cukru/stewii

Opcjonalnie: cukier kokosowy

1 szczypta soli

Posypka:

2 mango (1000 g)

1 gałązka mięty

1 łyżeczki sezamu

1. Ryż kleisty moczyć w wodzie przez ok. 2 godziny (im dłużej, tym będzie bardziej kremowy).
2. Umyć ryż kleisty, aż nadmiar skrobi zostanie wypłukany, a woda będzie czysta. Odać wodę i umieścić ryż w garnku ryżowaru.
3. Dodać 250 ml wody. Zamknąć pokrywkę i rozpocząć proces gotowania w trybie *Sushi Rice*.

Gdy tylko ryżowar przełączy się w tryb podtrzymywania ciepła, ryż jest gotowy.

4. W międzyczasie przygotować posypkę.
 - Obrąć mango i również pokroić w kostkę.
 - Umyć gałązkę mięty i osuszyć.
 - Zerwać liście mięty.
5. Tuż przed ugotowaniem ryżu kleistego wlać do garnka 200 ml mleka kokosowego, 1 szczyptę soli i odrobinę cukru i doprowadzić do wrzenia.
6. Umieścić ryż kleisty w misce, zalać mlekiem kokosowym i wymieszać. Przykryć miskę i pozostawić do naciągnięcia na 20 minut.

7. Pozostałe mleko kokosowe (50 ml) podgrzać z odrobiną cukru w garnku. Wlać do ryżu kleistego i krótko wymieszać.

Podawać ryż kleisty z kostkami mango i posypać cukrem kokosowym, nasionami sezamu i listkami mięty.

Makaron z wegetariańskim bolognese jednogarnkowy

Czas przygotowania: 15 minut (plus 55 minut gotowania)

Gotowe w ciągu 1 godziny i 10 minut

Składniki na 4 porcje

1 cebula (70 g)
1 marchewka (100 g)
2 łydgi selera naciowego (100 g)
2 łyżki stołowe oliwy z oliwek
1 łyżka stołowa przecieru pomidorowego
500 g roślinne mielone
600 ml przetartych pomidorów
200 ml czerwonego wina
350 ml bulionu
1 łyżeczka cukru
1 liść laurowy
3 łyżeczki ziół włoskich
300 g makaronu (np. penne lub fusilli)
Sól, pieprz i papryka w proszku do smaku
2 cebulki dymki (60 g)

Sposób przyrządzenia:

1. Umyć, osuszyć i obrać marchew i seler, a następnie pokroić w kostkę.
2. Cebulę pokroić w drobną kostkę.
3. Podgrzewać oliwę z oliwek w garnku ryżowaru w trybie **Multifunction** w temperaturze 100°C przez około 3 minuty.
4. Dodać pokrojone w kostkę warzywa i smażyć przez 4 minuty, mieszając do zeszklenia.

5. Dodać roślinne mielone i 1 łyżkę stołową przecieru pomidorowego i smażyć w trybie **Multifunction** w temperaturze 100°C przez około 10 minut.
6. Zalać czerwonym winem i doprawić 1 łyżeczką cukru, 1 liściem laurowym i 3 łyżeczkami włoskich ziół i zredukować przez około 4 minuty w trybie **Multifunction** w temperaturze 120°C.
7. Dodać makaron z przecierem pomidorowym i bulionem i dusić pod przykryciem w trybie **Multifunction** w temperaturze 100°C, mieszając od czasu do czasu.
8. Gdy tylko makaron będzie gotowy, doprawić solą, pieprzem i papryką w proszku.

Do podania umyć i osuszyć cebulki dymki, pokroić w cienkie krążki i posypać na wierzchu.

Letnia sałatka z komosą ryżową

Czas przygotowania: 25 minut (plus 45 minut gotowania)

Gotowe w ciągu 1 godziny i 10 minut

Składniki na 4 porcje:

100 g	komosy ryżowej
1 łyżeczka	octu jabłkowego
1 łyżki	stołoweoliwy z oliwek
2	słodkie ziemniaki (700 g)
1	czerwona papryka (160 g)
250 g	pomidorów koktajlowych
3	łydzy mięty (10 g)
100 g	rukoli
5	daktyli bez pestek
30 g	migdałów
2	cebulki dymki (70 g)
2	brzoskwinie

Przygotowanie dressingu:

5 łyżki	stołoweoliwy z oliwek
2 łyżki	stołoweoctu jabłkowego
½ łyżeczki	kminu rzymskiego
1 łyżeczka	musztardy
½ łyżeczki	cukru

Pieprz i sól do smaku

Sposób przyrządzenia:

1. Rozgrzać piekarnik do 180°C (grzanie górne i dolne).
2. Obrąć słodkie ziemniaki i pokroić na kawałki wielkości kęsa.
3. Wymieszać słodkie ziemniaki z 1 łyżką stołową oliwy z oliwek i piec na blasze do pieczenia przez 30 minut, aż będą miękkie.
4. W tym czasie umyć komosę ryżową, odsączyć i dodać do garnka ryżowaru.
5. Dodać 200 ml wody i 1 łyżkę octu jabłkowego.
6. Zamknąć pokrywkę i rozpocząć proces gotowania w trybie *Quinoa*.

Gdy tylko ryżowar przełączy się w tryb podtrzymywania ciepła, komosa ryżowa jest gotowa. Przed użyciem pozostawić komosę ryżową do ostygnięcia.

7. Umyć i osuszyć warzywa.
8. Pozbawić pestek paprykę i pokroić na kawałki wielkości kęsa.
9. Pomidorki koktajlowe przekroić na pół.
10. Cebulki dymki pokroić w cienkie krążki.
11. Pokroić liście mięty w cienkie paski i posiekać rukolę na nieco mniejsze kawałki.
12. Pozbawić pestek brzoskwinie i pokroić na kawałki wielkości kęsa.
13. Grubo posiekać migdały i daktyle.
14. Umieścić komosę ryżową, pieczone słodkie ziemniaki i warzywa w misce.
15. Aby przygotować dressing, wymieszać wszystkie składniki razem, połączyć sałatkę i dokładnie wymieszać.
16. Łętną sałatkę z komosy ryżowej doprawić solą i pieprzem do smaku.

WSKAZÓWKA: Sałatka warto pozostawić do naciągnięcia. Smakuje wtedy jeszcze lepiej i wymaga jedynie doprowadzenia.

Kawałki sushi

Czas przygotowania: 20 minut (plus 40 minut gotowania)

Gotowe w ciągu 1 godziny

Składniki na 4 porcje (12 sztuk):

- | | |
|----------------------------|--------------------------|
| 260 g | ryżu do sushi |
| 2 łyżki | stołoweoctu ryżowego |
| 1 łyżka | stołowacukru |
| 3 | liście wodorostów nori |
| 1 | awokado (200 g) |
| 1 łyżka | stołowapasty wasabi |
| Odrobina soku z cytryny | |
| 1 | ogórek (400 g) |
| 1 puszka | tuńczyka |
| 4 łyżki | stołowemajonezu sriracha |
| Ziarna sezamu do dekoracji | |
| Sól do doprowadzenia | |

Do serwowania:

Sos sojowy

Imbir do sushi

Pasta wasabi

1. Przygotowanie marynaty do ryżu do sushi. Wymieszać ocet ryżowy, cukier i 1 szczyptę soli i odstawić.
2. Umyć ryż do sushi, aż nadmiar skrobi zostanie wypłukany, a woda będzie czysta. Odlać wodę i umieścić ryż w garnku ryżowaru.
3. Dodać 330 ml wody. Zamknąć pokrywkę i rozpocząć proces gotowania w trybie *Sushi Rice*.

Gdy tylko ryżowar przełączy się w tryb podtrzymywania ciepła, ryż jest gotowy.

4. Doprawić ryż do sushi marynatą.
5. W międzyczasie przygotować obie posypki.

Pierwsza posypka:

- Umyć i osuszyć ogórek, przekroić wzdłuż na pół, usunąć pestki łyżeczką i pokroić w drobną kostkę.
- Przekroić awokado na pół i usunąć pestkę. Wydrążyć mięszkę łyżką za pomocą łyżki i rozgnieść widelcem. Doprawić mus z awokado wasabi i solą i wymieszać z pokrojonym w kostkę ogórkiem.

Druga posypka:

- Odsączyć tuńczyka i wymieszać z majonezem sriracha.
6. Pokroić liście wodorostów nori na 12 kwadratów i lekko zwilżyć wodą za pomocą pędzelka.
 7. Ułożyć kwadraty w foremce na muffinki.
 8. Na wierzchu rozłożyć ryż do sushi i wcisnąć w środek małe wgłębienia.
 9. Podzielić oba nadzienia między 6 kawałków sushi i udekorować ziarnami sezamu.

Gotowe kawałki sushi można podawać z imbirem do sushi, sosem sojowym i wasabi.

14. Czyszczenie i przechowywanie

Przed pierwszym zastosowaniem należy wyczyścić urządzenie!



NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem spowodowane wilgocią!

- ⊙ Urządzenia, przewodu zasilającego oraz wtyczki sieciowej **12** nie wolno zanurzać w wodzie ani innych cieczach.



NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem elektrycznym!

- ⊙ Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia wyciągnąć wtyczkę sieciową **12** z gniazdka.



NIEBEZPIECZEŃSTWO obrażeń na skutek oparzenia!

- ⊙ Przed rozpoczęciem czyszczenia urządzenie musi ostygnąć.

OSTRZEŻENIE przed szkodami materialnymi!

- ⊙ Nie wolno używać ostrych lub rysujących środków czyszczących.
-
- Po każdym użyciu należy oczyścić urządzenie i usunąć resztki potraw.

14.1 Demontaż urządzenia

1. Wyciągnąć wtyczkę sieciową **12** z gniazdka i zostawić urządzenie do wystygnięcia.
2. Wypiąć przewód zasilający **12** z gniazdka **9** w urządzeniu.
3. Otworzyć całkowicie pokrywkę **1**, naciskając przycisk odblokowujący **13**.



NIEBEZPIECZEŃSTWO obrażeń na skutek oparzenia!

- ⊙ Należy uważać, aby żadna część ciała (np. dłoń albo ramię) nie znajdowała

się nad zaworem wylotowym pary **4**. Istnieje niebezpieczeństwo poparzenia wydostającą się parą wodną.

4. **Rys. B:** Wyciągnąć zawór wylotowy pary **4**.
5. Aby zdjąć pokrywkę wewnętrzną **2**:
 - Ostrożnie nacisnąć dwa zaczepty z tworzywa sztucznego na dole zewnętrznej krawędzi pokrywki wewnętrznej **2** w kierunku środka pokrywki **1**.
 - Zdjąć pokrywkę wewnętrzną **2**, pociągając ją lekko w dół, aby zwolnić dwie wypustki z tworzywa plastikowego na górnej krawędzi z zagłębieniami.
6. Wyjąć garnek **14** z urządzenia.
7. Wyciągnąć zbiornik na skropliny **5** z uchwytu i wylać wodę.

14.2 Czyszczenie akcesoriów

Akcesoria wymienione poniżej należy czyścić wodą z łagodnym mydłem:

- pokrywka wewnętrzna **2**
- zawór wylotowy pary **4**
- zbiornik na skropliny **5**

Czyszczenie akcesoriów w zmywarce

Następujące akcesoria można czyścić w zmywarce lub w wodzie z łagodnym mydłem:

- garnek **14**
- łyżka do zupy **18**
- łyżka do ryżu **17** i uchwyt **10**
- miarka **19**
- wkładka do gotowania na parze **16**

14.3 Czyszczenie obudowy i kabla sieciowego

Urządzenie, pokrywkę **1** i przewód zasilający **12** należy czyścić w następujący sposób:

1. przetrzeć te części wilgotną szmatką (ewentualnie dodając odrobinę płynu do zmywania).
2. Przed ponownym użyciem urządzenia należy całkowicie wytrzeć do sucha wszystkie części.
3. Należy szczególnie pamiętać o wytarciu zagłębienia na brzegu urządzenia i w środku pokrywki **1**.

14.4 Przechowywanie urządzenia



NIEBEZPIECZEŃSTWO dla dzieci!

- ⊙ Urządzenie należy przechowywać poza zasięgiem dzieci.

- Przed schowaniem urządzenia wszystkie części muszą być całkowicie suche.
- Nie zamykać przechowywanego urządzenia.
- Urządzenie należy przechowywać w suchym, niezapyłonym i ogrzewanym miejscu.

15. Utylizacja

To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE oraz polską Ustawą o zużytym sprzęcie elektrycznym i elektronicznym z dnia 11 września 2015 r. (Dz. U. z dn. 23.10.2015 poz. 11688) symbolem przekreślonego kontenera na odpady. Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten po okresie jego użytkowania nie może być umieszczany wraz z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego. Użytkownik jest zobowiązany do oddania go podmiotom prowadzącym zbiórki zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Podmioty prowadzące zbiórki, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy oraz władze gminy, tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie tego sprzętu. Właściwe postępowanie ze zużytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym pozwala uniknąć szkód dla zdrowia i środowiska naturalnego, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.



Symbol recyklingu na produkcie oznacza, że produkt lub jego części mogą być poddane procesowi odzysku odpadów. Recykling pomaga zredukować zużycie surowców oraz odciążać środowisko naturalne.



Opakowanie

W przypadku utylizacji opakowania należy przestrzegać odpowiednich przepisów dotyczących ochrony środowiska w danym kraju.

16. Rozwiązywanie problemów

Jeżeli urządzenie nie będzie prawidłowo działać, należy sprawdzić poniższą listę. Może się okazać, że przyczyną jest niewielki problem, który użytkownik może rozwiązać samodzielnie.



NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem elektrycznym!

- ⊙ W żadnym wypadku nie wolno samodzielnie naprawiać urządzenia.

Błąd	Możliwe przyczyny / działania
Urządzenie nie działa.	• Czy jest zapewnione zasilanie elektryczne? • Sprawdzić przewód zasilający.
Z dyszy pary nie wydobywa się para 4 .	• Może zawór wylotowy pary 4 nie jest włożony prawidłowo?

17. Dane techniczne

Model:	SRKM 860 A1
Napięcie sieciowe:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Klasa ochrony:	I
Moc:	860 W
Pojemności:	- min. 0.4 L / 2 CUP - maks. 1.5 L / 8 CUP
Pojemność: Miarka:	- maks. 2.93 litry - 160 ml / ¾ CUP
Pojemność garnka wewnętrzного:	4 litry

Użyte symbole

	Uziemienie ochronne
	G ep ü rfte S icherheit (potwierdzone bezpieczeństwo): urządzenia muszą spełniać wymagania ogólnych zasad techniki i ustawy o bezpieczeństwie produktów (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	Używając oznaczenia CE, firma HOYER Handel GmbH oświadcza, że produkt jest zgodny z wymogami UE.
	Symbol ten przypomina o utylizacji opakowania zgodnie z zasadami ochrony środowiska.
	Symbolem recyklingu (3 strzałki) oznakowane są materiały nadające się do ponownego przetworzenia. Materiał można zidentyfikować na podstawie numeru recyklingowego w środku (tutaj: 21) i/lub skrótu (tutaj: PAP).
	Prąd przemienny
	Symbolem są oznaczone części, które mogą być myte w zmywarce.
	Jest to produkt nadający się do recyklingu, który podlega rozszerzonej odpowiedzialności producenta i segregacji odpadów.
	Używając oznaczenia UKCA, firma HOYER Handel GmbH oświadcza, że produkt jest zgodny z brytyjskimi wymogami.
	Symbol identyfikuje producenta produktu.

Zmiany techniczne zastrzeżone.

18. Gwarancja firmy HOYER Handel GmbH

Drogi Kliencie,

Na niniejsze urządzenie jest udzielana 3 -letnia gwarancja obowiązująca od dnia jego zakupu. W przypadku usterek niniejszego produktu kupującemu przysługują wobec jego sprzedawcy stosowne ustawowe prawa gwarancyjne. Poniżej opisana gwarancja nie ogranicza tych ustawowych praw przysługujących kupującemu.

Warunki gwarancyjne

Okres obowiązywania gwarancji rozpoczyna w dniu zakupu produktu. Oryginał dokumentu zakupu należy przechowywać w bezpiecznym miejscu. Ten dokument będzie potrzebny, jako potwierdzenie dokonanego zakupu.

Jeżeli w przeciągu trzech lat od daty zakupu niniejszego produktu pojawi usterka w produkcji lub usterka produkcyjna, to produkt, wg naszego wyboru, zostanie bezpłatnie naprawiony lub wymieniony.

Niniejsze świadczenie gwarancyjne zakłada, że uszkodzone urządzenie oraz dokument potwierdzający zakup (paragon kasowy) zostaną przedłożone w przeciągu trzech lat. Do urządzenia i dowodu zakupu należy dołączyć także krótki opis usterek oraz podać moment jej wystąpienia.

Jeżeli usterka jest objęta naszą gwarancją, to kupujący otrzyma z powrotem naprawiony lub nowy produkt. Zgodnie z art. 581 §1 polskiego kodeksu cywilnego wraz z wymianą produktu lub jego istotnej części rozpoczyna się nowy okres gwarancyjny.

Okres obowiązywania gwarancji i prawne roszczenia związane z wystąpieniem usterek

Świadczenie gwarancyjne nie przedłuża okresu obowiązywania gwarancji. To dotyczy także wymienionych i naprawionych części. Ewentualne stwierdzone przy zakupie uszkodzenia i usterki należy zgłosić na-

tychmiast po rozpakowaniu produktu. Naprawy dokonywane po upływie okresu obowiązywania gwarancji płatne.

Zakres gwarancji

Urządzenie wyprodukowano zgodnie surowymi przepisami dotyczącymi jakości i dokładnie skontrolowano przed opuszczeniem zakładu produkcyjnego.

Świadczenie gwarancyjne obejmuje zarówno usterki materiałowe, jak i usterki powstałe podczas produkcji.

Niniejsza gwarancja nie obejmuje części eksploatacyjnych, które są narażone na normalne zużycie, oraz uszkodzeń części kruchych, np. włącznika, żarówki czy innych części wykonanych ze szkła.

Niniejsza gwarancja traci swoją ważność w przypadku nieprawidłowego użytkowania lub serwisowania produktu. W celu zagwarantowania prawidłowego użytkowania produktu należy dokładnie stosować się do wszystkich wskazówek zawartych w instrukcji obsługi. Należy bezwzględnie unikać sposobów użycia oraz działań, które się odradza lub przed którymi ostrzega się w instrukcji obsługi. Produkt jest przeznaczony wyłącznie do prywatnego użytkowania i nie jest przeznaczony do specjalistycznych zastosowań. Gwarancja wygasa w przypadku niezgodnego z przeznaczeniem i nieprawidłowego użytkowania, stosowania siły oraz w przypadku ingerencji w produkt, których nie przeprowadziło nasze autoryzowane centrum serwisowe.

Postępowanie w przypadku gwarancji

Aby zapewnić szybkie załatwienie zgłoszonego przypadku, należy stosować się do poniższych wskazówek:

- W przypadku wszystkich zapytań należy mieć przygotowany numer artykułu **IAN: 451565_2310** oraz paragon kasowy potwierdzający dokonanie zakupu.
- Numery artykułów znajdują się na tabliczce znamionowej, w grawerowanych oznaczeniach, na stronie tytułowej instrukcji (na dole po lewej) lub na naklejce z tyłu lub na spodzie urządzenia.
- W przypadku wystąpienia usterek w działaniu lub pozostałych usterek należy w pierwszej kolejności skontaktować się **telefonicznie** lub za pomocą **poczty elektronicznej** z poniżej podanym centrum serwisowym.
- Następnie zarejestrowany jako uszkodzony produkt można przestać nieodpłatnie wraz z potwierdzeniem zakupu (paragon kasowy) i informacją opisującą usterkę i moment jej wystąpienia na podany kupującemu adres serwisu.

Na stronie www.lidl-service.com można pobrać niniejszą instrukcję i wiele innych, filmy na temat produktów oraz odpowiednie oprogramowanie.



Posługując się tym kodem QR można przejść bezpośrednio do strony marki Lidl (www.lidl-service.com) i otworzyć instrukcję obsługi, wprowadzając numer artykułu (IAN) **451565_2310**.



Centrum Serwisowe



Serwis Polska

Tel.: 22 397 4996 (Opłata za połączenie zgodna z cennikiem operatora)

E-Mail: hoyer@lidl.pl

IAN: 451565_2310



Dostawca

Należy pamiętać, że poniższy adres **nie jest adresem serwisu**. W pierwszej kolejności należy kontaktować się z podanym powyżej centrum serwisowym.

HOYER Handel GmbH
Kühnhöfe 12
22761 Hamburg
NIEMCY

Obsah

1. Přehled	192
2. Použití k určenému účelu	193
3. Bezpečnostní pokyny	194
4. Obsah balení	197
5. Ovládací panel a zobrazení na displeji	198
5.1 Ovládací panel	198
5.2 Zobrazení na displeji	199
6. Před prvním použitím	200
7. Manipulace s rýžovarem	200
7.1 Otevírání a zavírání víka (za studena)	200
7.2 Bezpečné otevření víka (v horkém stavu)	201
7.3 Držák lžice na rýži	201
7.4 Vypnutí/zapnutí zvukového signálu	201
7.5 Zapnutí/vypnutí dětské pojistky	201
8. Přípravy před každým použitím	202
9. Vaření s rýžovarem	203
9.1 Příprava vaření	203
9.2 Doby vaření	203
9.3 Nastavení a spuštění programu vaření	204
9.4 Zrušení procesu vaření	204
9.5 Dokončení procesu vaření	204
10. Programy	205
10.1 Udržování teploty	205
10.2 Vaření s časovou prodlevou	205
10.3 Multifunkce	206
11. Vaření rýže	206
11.1 Obecný postup	207
11.2 Režim rýže	207
11.3 Režim bílé rýže	207
11.4 Režim rýže na sushi	208
11.5 Režim sypké rýže	208
11.6 Režim quinoý	208
12. Další programy vaření	208
12.1 Program cereálií/obilovin	208
12.2 Program pilafu	209
12.3 Program congee	209
12.4 Program těstovin	209
12.5 Program křupavé rýže	210
12.6 Program turbo	210
12.7 Program polévky	211
12.8 Program ohřívání	211
12.9 Program pečení	212

12.10 Program moučníku	212
12.11 Program vaření v páře	213
12.12 Program eintopfu	214
12.13 Program jogurtu	214
13. Recepty	215
14. Čištění a skladování	219
14.1 Demontáž přístroje	219
14.2 Čištění dílů příslušenství	219
14.3 Čištění krytu a síťového kabelu	220
14.4 Uskladnění přístroje	220
15. Likvidace	220
16. Řešení problémů	220
17. Technické parametry	221
18. Záruka společnosti HOYER Handel GmbH	222

1. Přehled

- 1** Víko
- 2** Vnitřní víko, odnímatelné
- 3** Těsnicí kroužek
- 4** Ventil pro odvod páry
- 5** Nádobka na kondenzát, vyjímatelná
- 6** Pohyblivá rukojeť
- 7** Topná deska
- 8** Bezpečnostní kontakt uprostřed topné desky
- 9** Zdířka (pro připojení napájecího kabelu)
- 10** Držák lžíce na rýži, odnímatelný
- 11** Ovládací panel s displejem
- 12** Napájecí kabel se síťovou zástrčkou
- 13** Tlačítko pro odjištění víka
- 14** Vnitřní hrnec (množství náplně: 0.4 – 1.5 L / 2 – 8 CUP)
- 15** Stupnice (zobrazení litrů L a šálků CUP)
- 16** Nástavec na vaření v páře
- 17** Lžíce na rýži
- 18** Polévková lžíce
- 19** Odměrka (40 – 160 ml / $\frac{1}{4}$ – $\frac{3}{4}$ CUP)

Děkujeme za vaši důvěru!

Gratulujeme vám k zakoupení nového rýžovaru.

Pro bezpečné zacházení s přístrojem a zachování celého rozsahu výkonu musíte vědět:

- **Před prvním použitím si pozorně přečtěte tento návod k použití.**
- **Především se řiďte bezpečnostními pokyny!**
- **Přístroj smíte ovládat pouze tak, jak je popsáno v tomto návodu k použití.**
- **Tento návod k použití uschovejte.**
- **Budete-li přístroj předávat dalšímu uživateli, přiložte prosím tento návod k použití. Návod k použití je součástí výrobku.**

Přejeme vám mnoho spokojenosti s novým rýžovarem!

Symboly na přístroji

	Symbol udává, že takto označené materiály nemění chuť ani vůni potravin.
---	--

2. Použití k určenému účelu

Tento rýžovar je multifunkční přístroj s různými programy vaření pro časově a energeticky úsporné vaření, vaření v páře, běžné vaření, pro přípravu jogurtu a pečení moučníků.

Výchozí nastavení doby vaření pro většinu programů lze upravit ručně.

Přístroj je určen pro domácí použití. Přístroj se smí používat pouze v suchých vnitřních prostorách.

Přístroj se nesmí používat pro komerční účely.

Předvídatelné nesprávné použití



NEBEZPEČÍ zranění v důsledku opaření!

- ⊙ Nenaklánějte se nad rýžovar...
 - ... když otevíráte víko a obsah je ještě horký a
 - ... když z přístroje uniká horká pára.
- ⊙ Dbejte na to, aby se žádná část vašeho těla (např. ruka nebo paže) nenacházela nad ventilem pro odvod páry, když pára uniká nebo když otevíráte víko.

3. Bezpečnostní pokyny

Výstražná upozornění

V případě potřeby jsou v tomto návodu k použití uvedena následující výstražná upozornění:



NEBEZPEČÍ! Vysoké riziko: Nerespektování výstrahy může mít za následek poranění a ohrožení života.

VÝSTRAHA! Středně velké riziko: Nerespektování výstrahy může mít za následek zranění nebo závažné věcné škody.

POZOR: Nízké riziko: Nerespektování výstrahy může mít za následek lehká zranění nebo věcné škody.

UPOZORNĚNÍ: Skutečnosti a zvláštnosti, které by měly být respektovány při zacházení s přístrojem.

Pokyny pro bezpečný provoz

- ⊙ Děti si s přístrojem nesmí hrát.
- ⊙ Tento přístroj smí používat děti starší 8 let a osoby s omezenými fyzickými, senzorickými nebo duševními schopnostmi nebo osoby, které nemají dostatek zkušeností anebo znalostí, pouze pod dohledem nebo pokud byly poučeny, jak přístroj bezpečně používat, a pochopily, jaké nebezpečí přitom hrozí. Čištění a údržbu nesmí provádět děti, ledaže by byly starší 8 let a pod dohledem.
- ⊙ Přístroj a jeho napájecí vedení uchovávejte mimo dosah dětí mladších 8 let.
- ⊙ Díly povrchu přístroje jsou při provozu velmi horké. Během provozu dotýkejte pouze ovládacích prvků na přístroji. **Po použití se vnitřního hrnce dotýkejte pouze pomocí kuchyňských rukavic nebo chňapek.**
- ⊙ Tento přístroj je rovněž určen k tomu, aby byl používán v domácnosti a podobnému použití, jako například...
 - ... v kuchyních pro zaměstnance v obchodech, kancelářích a jiných komerčních oblastech;
 - ... v zemědělských objektech;
 - ... zákazníci v hotelích, motelech a jiných bytových zařízeních;
 - ... v penzionech s ubytováním se snídaní.
- ⊙ Před každým použitím se ujistěte, že ventil pro odvod páry není ucpaný.
- ⊙ Pokud je napájecí kabel tohoto přístroje poškozen, musí být vyměněn za odpovídající kabel. Obratťe se na náš zákaznický servis.
- ⊙ Přístroj, napájecí kabel a síťová zástrčka nesmějí být vkládány do vody nebo jiných kapalin.

- ⊙ Pokud se do přístroje dostane kapalina, okamžitě vytáhněte síťovou zástrčku. Před opětovným použitím nechte přístroj zkontrolovat.
- ⊙ Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky:
 - pokud není přístroj pod dohledem
 - před sestavením nebo rozložením přístroje
 - před výměnou příslušenství nebo náhradních dílů
 - před čištěním
- ⊙ Nenaklánějte se nad přístrojem...
 - ... když otevíráte víko a obsah je ještě horký a
 - ... když z přístroje uniká horká pára.
- ⊙ Dbejte na to, aby se žádná část vašeho těla (např. ruka nebo paže) nenacházela nad ventilem pro odvod páry, když pára uniká nebo když otevíráte víko.
- ⊙ Dbejte na to, aby žádná tekutina nepřetekla na zástrčky přístroje.
- ⊙ Upozorňujeme na to, že povrch topného tělesa má i po použití zbytkové teplo.
- ⊙ Před výměnou příslušenství nebo náhradních dílů, které se během provozu pohybují, musí být přístroj vypnutý a odpojený od elektrické sítě.
- ⊙ Před prvním použitím vyčistěte všechny části a povrchy, které přicházejí do styku s potravinami.
- ⊙ Dbejte pokynů v kapitole o čištění (viz „Čištění a skladování“ na straně 219).
- ⊙ Nesprávné použití přístroje může vést ke zraněním.



NEBEZPEČÍ pro děti!

- ⊙ Obalový materiál není hračka pro děti. Děti si nesmí hrát s plastovými sáčky. Hrozí nebezpečí udušení.
- ⊙ Přístroj uchovávejte mimo dosah dětí.



NEBEZPEČÍ pro domácí a užitková zvířata i kvůli nim!

- ⊙ Elektrospořřebiče mohou představovat nebezpečí pro domácí a užitková zvířata. Kromě toho mohou zvířata způsobit škodu na přístroji. Držte proto zvířata zásadně dále od elektrospořřebičů.



NEBEZPEČÍ pro ptactvo!

- ⊙ Ptáci dýchají rychleji, rozdělují vzduch jinak ve svém těle a jsou výrazně menší než lidé. Proto může být pro ptáky velmi nebezpečné vdechnout i malé množství kouře, které během provozu tohoto přístroje vzniká. Pokud používáte tento přístroj, měli byste ptáky odnést do jiné místnosti.



NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem v důsledku vlhkosti!

- ⊙ Tekutiny a potraviny smíte dávat výhradně do vnitřního hrnce, nikdy ne přímo do základního zařízení.
- ⊙ Chraňte základní zařízení před vlhkostí, kapající nebo stříkající vodou. hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem.
- ⊙ Neobsluhujte přístroj vlhkýma rukama.
- ⊙ Dbejte na to, aby podložka pod přístrojem byla suchá.



NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem!

- ⊙ Přístroj nepoužívejte, pokud přístroj nebo napájecí kabel vykazují viditelné škody nebo vám přístroj spadl na zem.
- ⊙ Síťovou zástrčku připojte pouze k řádně nainstalované, snadno přístupné zásuvce s ochranným kontaktem, jejíž napětí odpovídá údajům na výrobním štítku. Zásuvka musí být také po zapojení stále snadno přístupná.
- ⊙ Dbejte na to, aby se napájecí kabel nemohl poškodit o ostré hrany nebo horká místa.
- ⊙ Při používání přístroje dbejte na to, aby nedošlo k přiskřípnutí nebo promáčknutí napájecího kabelu.
- ⊙ Při vytahování síťové zástrčky ze zásuvky vždy táhněte za zástrčku, nikdy za kabel.
- ⊙ Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky:
 - po každém použití
 - pokud došlo k poruše
 - pokud přístroj nepoužíváte
 - předtím, než budete přístroj čistit
 - při bouřce
- ⊙ K vyloučení ohrožení neprovádějte na výrobku žádné změny.



NEBEZPEČÍ POŽÁRU!

- ⊙ Před zapnutím postavte přístroj na rovný, stabilní, suchý a žáruvzdorný povrch.
- ⊙ Bezpečnostní kontakt uprostřed topné desky musí být čistý a volně pohyblivý, abyste zabránili přehřátí.
- ⊙ Nepřetržitý dohled během provozu není nutný, pravidelná kontrola je však nezbytná. Platí to zejména v případě, že nastavujete velmi dlouhou dobu vaření.



NEBEZPEČÍ poranění popálením!

- ⊙ Přístroj přepravujte pouze ve vychladlém stavu.
- ⊙ Čištění provádějte, až když přístroj vychladne.



NEBEZPEČÍ poranění horkými potravinami!

- ⊙ Pokud jste ohřívali kašovitě pokrmy, před otevřením rýžovar pečlivě protřepejte. To by mělo zabránit vystříknutí.
- ⊙ Pokud jste vařili maso s kůží, může se kůže nafouknout. Nepíchejte do masa, dokud je kůže nafouklá.
- ⊙ Přístroj položte ve stabilní poloze s rukojetí nahoře, abyste zabránili vylití horké tekutiny.



NEBEZPEČÍ zranění v důsledku opaření!

- ⊙ Nepřemísťujte přístroj během provozu.

VÝSTRAHA před věcnými škodami!

- ⊙ Abyste zabránili přehřátí přístroje, nikdy ho nepřikrývejte. Jinak může dojít k akumulaci tepla v přístroji.
- ⊙ Abyste zabránili přehřátí, nesmíte přístroj používat, když je prázdný.
- ⊙ Rýžovar nikdy nepoužívejte bez vnitřního hrnce.
- ⊙ Dbejte na to, aby se v přístroji nenacházelo příliš velké nebo příliš malé množství vody a potravin. Dbejte na pokyny týkající se množství náplně a značek ve vnitřním hrnci.
- ⊙ Přístroj nikdy nestavte pod závěsnou skříňku, protože pára vystupuje nahoru a mohla by skříňku poškodit.
- ⊙ Nikdy nepokládejte přístroj na horké povrchy (např. plotnu) nebo do blízkosti tepelných zdrojů nebo otevřeného ohně.
- ⊙ Používejte pouze originální příslušenství.

- ⊙ Přístroj je vybaven protiskluzovými plastovými nožkami. Jelikož je nábytek potažen rozmanitými laky a umělými látkami a je ošetřován různými prostředky, nemůže být zcela vyloučeno, že některé z těchto látek obsahují součásti, které plastové nožky oslabí a změkčí. V případě potřeby položte pod přístroj protiskluzovou podložku.
- ⊙ Nepoužívejte žádné agresivní nebo abrazivní čisticí prostředky.

4. Obsah balení

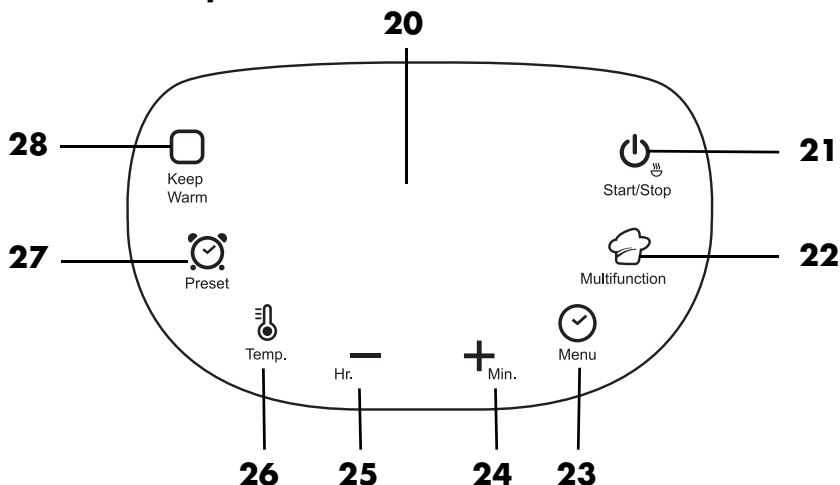
- 1 rýžovar
- 1 držák **10** lžíce na rýži
- 1 polévková lžíce **18**
- 1 lžíce na rýži **17**
- 1 odměrka **19**
- 1 nástavec na vaření v páře **16**
- 1 kompletní návod k použití (na internetu)
- 1 stručný návod (přiložen k přístroji)

Vybalení

1. Vyjměte všechny díly z balení.
2. Zkontrolujte, zda jsou všechny díly kompletní a neporušené.

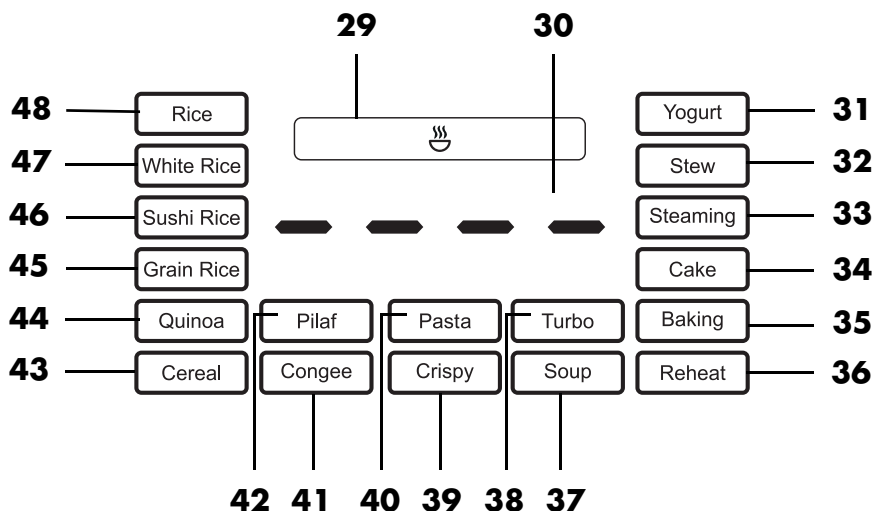
5. Ovládací panel a zobrazení na displeji

5.1 Ovládací panel



Č. / Zobrazení		Funkce
20	Displej	Zobrazení aktuálního nastavení a informací o procesu vaření
21 	Start/Stop	Spuštění/zastavení nastaveného programu
22 	Multifunction	Nastavení individuální doby vaření (10 min. – 15 hod.)
23 	Menu	Výběr programu
24 	Min.	Prodloužení doby vaření v krocích po 5 minutách. Prodloužení doby vaření v programu Multifunction v krocích po 1 minutě. Zapnutí/vypnutí dětské pojistky
25 	Hr.	Prodloužení doby vaření v krocích po 1 hodině. Vypnutí/zapnutí zvukového signálu
26 	Temp.	Nastavení teploty v programu Multifunction
27 	Preset	Spuštění programu s časovou prodlevou
28 	Keep Warm	Program pro udržování teploty

5.2 Zobrazení na displeji



Č. / Zobrazení	Význam	Před-nastavená doba vaření	Ručně nastavitelný rozsah doby vaření
29	Panel se symboly		
30	Zobrazení času a teploty		
31 <i>Yogurt</i>	Program pro přípravu jogurtů	8 hod.	6 – 12 hod.
32 <i>Stew</i>	Program pro přípravu Eintopf	2 hod.	1 – 4 hod.
33 <i>Steaming</i>	Program pro přípravu zeleniny v páře	30 min.	10 min. – 1 hod.
34 <i>Cake</i>	Program pro pečení moučníku	50 min.	10 min. – 1 hod.
35 <i>Baking</i>	Program pro pečení	40 min.	10 min. – 1 hod.
36 <i>Reheat</i>	Ohřívání	30 min.	10 min. – 1 hod.
37 <i>Soup</i>	Program pro přípravu polévky	1 hod. 30 min.	1 – 4 hod.
38 <i>Turbo</i>	Rychlejší příprava díky vyšší teplotě	30 min.	10 min. – 1 hod.
39 <i>Crispy</i>	Program pro přípravu křupavé rýže	1 hod. 30 min.	1–2 hod.
40 <i>Pasta</i>	Program pro přípravu těstovin	30 min.	10 min. – 1 hod.

Č. / Zobrazení	Význam	Před- nastavená doba vaření	Ručně nastavitelný rozsah doby vaření
41 <i>Congee</i>	Program pro přípravu congee	1 hod. 30 min.	1 – 3 hod.
42 <i>Pilaf</i>	Program pro přípravu pilafu	1 hod.	5 min. – 2 hod.
43 <i>Cereal</i>	Program pro přípravu obilovin	1 hod.	30 min. – 1 hod. 30 min.
44 <i>Quinoa</i>	Program pro přípravu quino	Automatický program	
45 <i>Grain Rice</i>	Program pro přípravu sypané rýže	Automatický program	
46 <i>Sushi Rice</i>	Program pro přípravu rýže na sushi	Automatický program	
47 <i>White Rice</i>	Program pro přípravu bílé rýže	Automatický program	
48 <i>Rice</i>	Program pro přípravu běžné rýže	Automatický program	

6. Před prvním použitím

- **Před prvním použitím přístroj vyčistěte (viz „Čištění a skladování“ na straně 219)!**
- Stáhněte ochrannou fólii z ovládacího panelu **11**.

UPOZORNĚNÍ: Přístroj může být dodán lehce mastný, proto může při prvním použití dojít k **lehké** tvorbě kouře a zápachu. To je neškodné a po krátké době to přestane. Dbejte mezitím na dostatečné větrání.

7. Manipulace s rýžovarem

7.1 Otevírání a zavírání víka (za studena)

- Stiskněte tlačítko pro odjištění víka **13**. Víko **1** se otevře.

UPOZORNĚNÍ: V případě potřeby přidržte víko **1** druhou rukou, aby se nekontrolovaně neotevřelo.

- Víko **1** sklápějte dolů, dokud neuslyšíte, že zaklaplo na své místo.

7.2 Bezpečné otevření víka (v horkém stavu)



NEBEZPEČÍ zranění v důsledku opaření!

- Dbejte na to, aby se žádná část vašeho těla (např. ruka nebo paže) nenacházela nad ventilem pro odvod páry, když pára uniká nebo když otevíráte víko **1**. Hrozí nebezpečí opaření unikající vodní párou.



NEBEZPEČÍ poranění horkými potravinami!

- Pokud jste ohřívali kašovité pokrmy, před otevřením rýžovar pečlivě protřepejte. To by mělo zabránit vystříknutí.
 - Pokud jste vařili maso s kůží, může se kůže nafouknout. Nepíchejte do masa, dokud je kůže nafouklá.
1. Ukončete vaření a vytáhněte síťovou zástrčku **12**.
 2. Opatrně stiskněte tlačítko pro odjištění **13** a otevřete víko **1**.
 3. V případě potřeby přidržte víko **1** druhou rukou, aby se nekontrolovaně neotevřelo. Chraňte si ruce například kuchyňskou rukavicí. **Horká vodní pára uniká, jakmile otevřete víko 1!**

7.3 Držák lžíce na rýži

Držák **10** lžíce na rýži můžete zasunout do plastového oka na pravé straně přístroje.

7.4 Vypnutí/zapnutí zvukového signálu

1. Zvukový signál vypnete tak, že v pohotovostním režimu stisknete cca na 2 sekundy tlačítko **- Hr.** Na panelu se symboly **29** zobrazí přeškrtnutý reproduktor.
2. Zvukový signál opět zapnete stisknutím tlačítka **- Hr.** cca na 2 sekundy. Symbol přeškrtnutého reproduktoru na panelu se symboly **29** zmizí.

7.5 Zapnutí/vypnutí dětské pojistky

1. Dětskou pojistku zapnete tak, že v pohotovostním režimu stisknete cca na 2 sekundy tlačítko **+ Min.** Na panelu se symboly **29** zobrazí symbol zámku.
2. Dětskou pojistku opět vypnete stisknutím tlačítka **+ Min.** cca na 2 sekundy. Symbol zámku na panelu se symboly **29** zmizí.

UPOZORNĚNÍ: Když je dětská pojistka aktivována, nelze ovládat všechna tlačítka.

8. Přípravy před každým použitím



NEBEZPEČÍ!

- ⊙ Vnitřek přístroje a bezpečnostní kontakt **8** uprostřed topné desky **7** musí být čisté, volně pohyblivé a bez usazených nečistot, aby nedošlo k přehřátí.
- ⊙ Před zapnutím postavte přístroj na rovný, stabilní, suchý a žáruvzdorný povrch.

Upevnění nádoby na kondenzát

Nádoba na kondenzát **5** zachycuje kondenzát, který stéká z víka **1** do horního kroužku na přístroji.

- Posuňte nádobu na kondenzát **5** do držáku na zadní straně přístroje.

UPOZORNĚNÍ:

- Pokud chcete nádobu na kondenzát **5** zasunout nebo vysunout, musíte sklopit rukojeť **6** dopředu.
- Nádobu na kondenzát **5** vyprázdněte po každém použití.

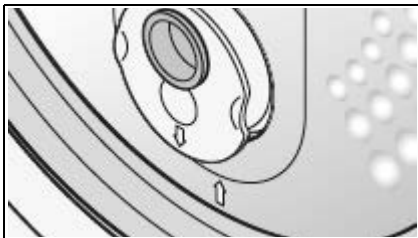
Těsnicí kroužek

Po vaření lze někdy víko **1** z přístroje obtížně sejmut. Pro snazší uvolnění víka můžete těsnicí kroužek **3** před vařením otřít utěrkou s kapkou stolního oleje.

Ventil pro odvod páry

Na spodní straně víka **1** je umístěn ventil pro odvod páry **4**.

1. Víko **1** otevřete stisknutím tlačítka pro odjištění **13**.
2. Ujistěte se, že je správně nasazen ventil pro odvod páry **4**.
Šipky ve vnitřním víku **2** a na ventilu pro odvod páry **4** směřují k sobě.



Vnitřní víko

Zkontrolujte, zda je vnitřní víko správně nasazeno.

1. **Obrázek A:** Zasuňte oba plastové výstupky vnitřního víka **2** do obou prohlubní na horním okraji víka **1**.
2. Zatlačte nyní vnitřní víko **2** do víka **1**. Oba spodní plastové jazyčky zapadnou do víka.

9. Vaření s rýžovarem



NEBEZPEČÍ!

- ☉ Dbejte na to, aby vnitřek přístroje zůstal čistý a suchý.



NEBEZPEČÍ zranění v důsledku opaření!

- ☉ Dbejte na to, aby se žádná část vašeho těla (např. ruka nebo paže) nenacházela nad ventilem pro odvod páry, když pára uniká nebo když otevíráte víko.



NEBEZPEČÍ poranění popálením!

- ☉ Díly povrchu přístroje jsou při provozu velmi horké. Během provozu přístroje se dotýkejte pouze ovládacího panelu **11** a tlačítka pro odjištění **13**. **Po použití se vnitřního hrnce 14 dotýkejte pouze pomocí kuchyňských rukavic nebo chňapek.**

UPOZORNĚNÍ:

- Než začnete vařit, seznamte se s používáním rýžovaru.
- Následující část popisuje základní postup.

9.1 Příprava vaření

1. Připravte si potraviny podle receptu a vložte je do vnitřního hrnce **14**.
2. V případě potřeby ořete vnitřní hrnec **14** zvenčí. Musí být čistý a suchý.
3. Vložte vnitřní hrnec **14** do přístroje.
4. Přiklopte víko **1**. Uzavírací mechanismus slyšitelně cvakne.
5. Nejprve zapojte napájecí kabel **12** do zdířky **9** na přístroji. Síťovou zástrčku následně zasuněte do vhodné zásuvky s ochranným kontaktem. Zásuvka musí být také po zapojení stále snadno přístupná.

6. Jakmile je přístroj připojen k elektrické síti, zazní zvukový signál. Na displeji **20** se zobrazí čtyři čárky a tlačítko **Start/Stop** začne blikat. Přístroj se nachází v pohotovostním režimu.

UPOZORNĚNÍ:

- Uvnitř vnitřního hrnce **14** můžete odečíst množství v litrech (L) a šálkách (CUP) a na odměrce **19** v ml a CUP.
- Údaje L a CUP uvnitř vnitřního hrnce **14** udávají celkové množství rýže včetně vody.

Obecné informace o šálku (CUP)

- 1 šálek (CUP) odpovídá přibližně jedné porci rýže jako hlavního jídla.
- Na 1 šálek (CUP) rýže potřebujete 240 ml tekutiny.

9.2 Doby vaření

Doby vaření jsou závislé na čerstvosti a kvalitě potravin, velikosti kousků a osobních preferencích (al dente nebo úplně uvařené). Stisknutím tlačítek **+ Min.** a **- Hr.** můžete měnit dobu vaření. V programu **Multifunction** lze také stisknutím tlačítka **Temp.** změnit teplotu.

UPOZORNĚNÍ:

- Informace o době vaření naleznete v kapitole "Zobrazení na displeji" na straně 199 a v přiložené tabulce dob vaření.
- Čím větší množství použijete, tím delší může být doba vaření.

9.3 Nastavení a spuštění programu vaření

UPOZORNĚNÍ: Tlačítkem **Start/Stop** můžete kdykoliv zrušit nastavení nebo spustěný program.

1. Opakovaným stisknutím tlačítka **Menu** vyberte na displeji požadovaný program. Příslušný program pro vaření bliká.
Na displeji **20** se zobrazí přednastavená doba vaření.

UPOZORNĚNÍ: U následujících automatických programů nelze měnit dobu a teplotu vaření:

- Quinoa
 - Grain Rice
 - Sushi Rice
 - White Rice
 - Rice
2. Stisknutím tlačítek **+ Min.** a **- Hr.** změňte dobu vaření v nastavitelném rozsahu.
 - Pokud podržíte tlačítka **+ Min.** a **- Hr.**, můžete hodnoty procházet rychleji.
 3. Program spustíte stisknutím tlačítka **Start/Stop**.
 - Tlačítko vybraného programu se případně rozsvítí.
 - Na displeji **20** se odpočítává čas.

UPOZORNĚNÍ: Stisknutím příslušného programového tlačítka na ovládacím panelu můžete zvolit následující programy:

- **Multifunction**
- **Preset**
- **Keep Warm**

9.4 Zrušení procesu vaření

Stiskněte tlačítko **Start/Stop** pro zrušení spuštěného programu.
Přístroj se poté bude nacházet v pohotovostním režimu. Na displeji **20** se zobrazí čtyři čárky a tlačítko **Start/Stop** začne blikat.

9.5 Dokončení procesu vaření

Na konci procesu vaření se ozve zvukový signál. Přístroj se případně automaticky přepne do programu udržování teploty **Keep Warm**. Na displeji **20** se doba udržování teploty počítá od 0:00 nahoru. Minuty programu udržování teploty si můžete přechíst na displeji.

1. Program můžete ukončit dříve stisknutím tlačítka **Start/Stop**.
2. Stiskněte tlačítko pro odjištění **13** a opatrně otevřete víko **1**.

UPOZORNĚNÍ: V případě potřeby přidržte víko druhou rukou, aby se nekontrolovaně neotevřelo. Chraňte si ruku např. kuchyňskou rukavicí. **Horká vodní pára uniká, jakmile otevřete víko!**

3. Vyjměte horký vnitřní hrnec **14** pomocí chňapky nebo kuchyňských rukavic.
4. Před čištěním nechte přístroj vychladnout.
5. Po ukončení používání přístroje vytáhněte síťovou zástrčku **12** ze zásuvky.

10. Programy

10.1 Udržování teploty

Po dokončení programu vaření přístroj automaticky přejde do programu **Keep Warm**.

Program můžete spustit i ručně, abyste v rýžovaru udrželi teplé jídlo.

UPOZORNĚNÍ:

- Velmi dlouhé udržování teploty mění chuť i podobu potravin, ničí se vitamíny a potraviny se mohou zkazit.
- V programu *Yogurt* přístroj automaticky nepřejde do programu udržování teploty.

1. Vložte horký pokrm do vnitřního hrnce **14**.
2. V případě potřeby otřete vnitřní hrnec zvenčí. Musí být čistý a suchý.
3. Vložte vnitřní hrnec do přístroje.
4. Zavřete víko **1**. Uzavírací mechanismus slyšitelně cvakne.
5. Zapojte napájecí kabel **12** do zdířky **9** na přístroji a připojte ho k řádně instalované uzemněné zásuvce.
6. Jakmile je přístroj připojen k elektrické síti, na displeji **20** se objeví 4 čárky a tlačítko **Start/Stop** začne blikat. Přístroj se nachází v pohotovostním režimu.
7. Program spustíte stisknutím tlačítka **Keep Warm**.
 - Symbol udržování teploty se rozsvítí na panelu se symboly **29**.
 - Na displeji **20** se doba udržování teploty počítá od 0:00 nahoru.
 - Po 24 hodinách se program **Keep Warm** automaticky ukončí.
8. Program ukončíte opětovným stisknutím tlačítka **Start/Stop**. Přístroj se nachází v pohotovostním režimu.

9. Stisknete tlačítko pro odjištění **13** a opatrně otevřete víko **1**.
10. Vyjměte horký vnitřní hrnec **14** pomocí chňapky nebo kuchyňských rukavic.

10.2 Vaření s časovou prodlevou

S touto funkcí si můžete připravit vaření a poté uvařit jídlo později. Proces vaření lze spustit s časovou prodlevou až 24 hodin (1:00 až 24:00).

UPOZORNĚNÍ:

- S časovou prodlevou nelze spustit tyto programy:
 - *Cereal*
 - *Pasta*
 - *Crispy*
 - *Turbo*
 - *Yogurt*
 - *Cake*
 - *Baking*
 - *Reheat*
 - Upozorňujeme, že některé potraviny (např. ryby) se mohou zkazit, pokud je před vařením necháte několik hodin ve vnitřním hrnci **14** při pokojové teplotě.
1. Proces vaření připravte podle popisu.
 2. Stisknete tlačítko **Preset**. Na displeji **20** se zobrazí 1:00.
 3. Tlačítka **+ Min.** a **- Hr.** nastavte hodiny a minuty požadované doby prodlevy.
 4. Nyní stisknete tlačítko **Start/Stop**.
 - Na panelu se symboly **29** se rozsvítí symbol hodin.
 - Na displeji **20** se odpočítává doba prodlevy.
 5. Po uplynutí doby prodlevy se automaticky spustí fáze zahřívání a vaření.

6. Po ukončení procesu vaření zazní zvukový signál. Rýžovar automaticky přejde do programu udržování teploty **Keep Warm**. Na displeji se zobrazí, jak dlouho již režim udržování teploty trvá.
7. Program ukončíte opětovným stisknutím tlačítka **Start/Stop**.
Přístroj se nachází v pohotovostním režimu.
8. Stiskněte tlačítko pro odjištění **13** a opatrně otevřete víko **1**.
9. Vyjměte horký vnitřní hrnec **14** pomocí chňapky nebo kuchyňských rukavic.
8. Program ukončíte opětovným stisknutím tlačítka **Start/Stop**.
Přístroj se nachází v pohotovostním režimu.
9. Stiskněte tlačítko pro odjištění **13** a opatrně otevřete víko **1**.
10. Vyjměte horký vnitřní hrnec **14** pomocí chňapky nebo kuchyňských rukavic.

Opékání

V tomto programu můžete také jídlo opékat.

1. Vyberte pomocí **+ Min.** a **- Hr.** požadovanou dobu vaření.
2. Stiskněte tlačítko **Temp**.
3. Pomocí tlačítek **+ Min.** a **- Hr.** nastavte požadovanou teplotu (nejméně 100 °C).
4. Stejně jako u nepřilnavé pánve přidejte k jídlu trochu oleje a občas promíchejte.

UPOZORNĚNÍ:

- Tlačítkem **Start/Stop** můžete proces kdykoliv zrušit.
- Pokud je nastavená časová prodleva stejně dlouhá nebo kratší než nastavená doba vaření, začne přístroj okamžitě s vařením.

10.3 Multifunkce

S tímto programem můžete individuálně nastavit hodnoty času a teploty:

- Čas: 10 minut – 15 hodin
 - Teplota: 35 – 160 °C
1. Proces vaření připravte podle popisu.
 2. Stiskněte tlačítko **Multifunction**. Na displeji **20** se zobrazí 1:00.
 3. Tlačítka **+ Min.** a **- Hr.** zvolte požadovanou dobu vaření.
 4. Stiskněte tlačítko **Temp**.
 5. Tlačítka **+ Min.** a **- Hr.** nastavte požadovanou teplotu.
 6. Nyní stiskněte tlačítko **Start/Stop**.
- Na displeji **20** se odpočítává čas.
 7. Po ukončení procesu vaření zazní zvukový signál. Rýžovar automaticky přejde do programu udržování teploty **Keep Warm**. Na displeji se zobrazí,

11. Vaření rýže

Pomocí rýžovaru můžete bez námahy a naprosto přesně připravit jakýkoli druh rýže. Na rozdíl od běžných rýžovarů nepracuje tento přístroj během celého procesu vaření s maximální teplotou a vysokou spotřebou energie, ale v různých fázích upravuje proud tepla. To umožňuje nejen hospodárnější využití energie a ochranu živin, ale také dokonalou konzistenci rýže.

UPOZORNĚNÍ: Doba vaření závisí na množství vody a rýže.

11.1 Obecný postup

Opakovaným stisknutím tlačítka **Menu** můžete zvolit jeden z pěti automatických programů:

- *Rice*
 - *White Rice*
 - *Sushi Rice*
 - *Grain Rice*
 - *Quinoa*
1. Rýži důkladně propláchněte tak, že ji vložíte do misky s vodou, několikrát zamícháte a kalnou vodu slijete. Tento postup opakujte jednou nebo dvakrát, dokud nebude voda čirá.
 2. Nasype rýži do vnitřního hrnce **14** rýžovaru.
 3. Přidejte vodu.
 4. Zvolte příslušný režim a zavřete víko **1** rýžovaru.
 5. Následně stiskněte tlačítko **Start/Stop**. Nyní začíná proces vaření.
 - Příprava je dokončena, jakmile se na displeji zobrazí 0:05 (5 minut). Nyní můžete rýži promíchat přiloženou lžící na rýži **17**. Tím se uvolní přebytečná vlhkost a rýže bude nádherně nadýchaná.
 - Po uplynutí 5 minut zazní zvukový signál. Rýže je uvařená.
 6. Rýžovar nyní automaticky přejde do programu udržování teploty **Keep Warm**. Na displeji **20** se zobrazí, jak dlouho již režim udržování teploty trvá.
 7. Program ukončíte opětovným stisknutím tlačítka **Start/Stop**. Přístroj se nachází v pohotovostním režimu.
 8. Stiskněte tlačítko pro odjištění **13** a opatrně otevřete víko **1**.
 9. Vyjměte horký vnitřní hrnec **14** pomocí chňapky nebo kuchyňských rukavic.

11.2 Režim rýže

Pokud chcete připravovat běžnou (loupnou) rýži, je režim *Rice* ideální. V zásadě lze tímto způsobem připravit všechny druhy rýže. Doporučujeme však používat příslušné speciální programy pro jednotlivé druhy.

- Opakovaným stisknutím tlačítka **Menu** vyberte režim *Rice* na displeji. Pokračujte podle výše uvedeného postupu (viz „Obecný postup“ na straně 207).

TIP: Doporučujeme poměr rýže a vody 1 : 1,25.

11.3 Režim bílé rýže

Pokud chcete připravovat loupanou dlouhozrnnou rýži, je režim *White Rice* ideální. Tento režim zajišťuje dokonalou přípravu rýže, jako je indická rýže basmati, perská rýže sadri a asijská jasmínová rýže, a dává jim požadovanou konzistenci.

- Opakovaným stisknutím tlačítka **Menu** vyberte režim *White Rice* na displeji. Pokračujte podle výše uvedeného postupu (viz „Obecný postup“ na straně 207).

TIP: Doporučujeme poměr rýže a vody 1 : 1,25.

11.4 Režim rýže na sushi

pro kulatozrné druhy rýže, jako je rýže na sushi a lepkavá rýže, doporučujeme speciální program *Sushi Rice*. Tento program zajistí, že rýže bude mít obzvláště krémovou a lepkavou konzistenci.

- Opakovaným stisknutím tlačítka **Menu** vyberte režim *Sushi Rice* na displeji. Pokračujte podle výše uvedeného postupu (viz „Obecný postup“ na straně 207).

TIP: Doporučujeme poměr rýže a vody 1 : 1,25.

11.5 Režim sypké rýže

Režim *Grain Rice* je ideální pro přípravu rýže natural, celozrné rýže basmati nebo celozrné jasmínové rýže.

- Opakovaným stisknutím tlačítka **Menu** vyberte režim *Grain Rice* na displeji. Pokračujte podle výše uvedeného postupu (viz „Obecný postup“ na straně 207).

TIP: Doporučujeme poměr rýže a vody 1 : 2.

11.6 Režim quino

Rýžovar umožňuje dokonalou přípravu všech druhů quino.

- Opakovaným stisknutím tlačítka **Menu** vyberte program *Quinoa* na displeji **20**. Pokračujte podle výše uvedeného postupu (viz „Obecný postup“ na straně 207).

TIP: Doporučujeme poměr quino a vody 1 : 2.

12. Další programy vaření

12.1 Program cereálií/obilovin

Pomocí tohoto programu můžete dokonale připravit různé druhy obilí, například proso, bulgur a pohanku. Doporučujeme poměr obilovin a vody 1 : 2, i když ideální poměr směsi se může lišit v závislosti na potřebách.

1. Opakovaným stisknutím tlačítka **Menu** vyberte program *Cereal* na displeji **20**.
2. Do vnitřního hrnce **14** nasype obiloviny a nalijte vodu.
3. Zavřete víko **1** a stiskněte tlačítko **Start/Stop**.
4. Po ukončení procesu vaření zazní zvukový signál. Rýžovar automaticky přejde do programu udržování teploty **Keep Warm**. Na displeji se zobrazí, jak dlouho již režim udržování teploty trvá.
5. Program ukončíte opětovným stisknutím tlačítka **Start/Stop**. Přístroj se nachází v pohotovostním režimu.
6. Stiskněte tlačítko pro odjištění **13** a opatrně otevřete víko **1**.
7. Vyjměte horký vnitřní hrnec **14** pomocí chňapky nebo kuchyňských rukavic.

12.2 Program pilafu

Pilaf je klasický pokrm, při kterém se v hrnci připravuje rýže spolu s masem, zeleninou a kořením.

1. Do vnitřního hrnce **14** přidejte ingredience podle receptu.
2. Opakovaným stisknutím tlačítka **Menu** vyberte program *Pilaf* na displeji **20**.
3. Zavřete víko **1** a stiskněte tlačítko **Start/Stop**.
4. Po ukončení procesu vaření zazní zvukový signál. Rýžovar automaticky přejde do programu udržování teploty **Keep Warm**. Na displeji se zobrazí, jak dlouho již režim udržování teploty trvá.
5. Program ukončíte opětovným stisknutím tlačítka **Start/Stop**.
Přístroj se nachází v pohotovostním režimu.
6. Stiskněte tlačítko pro odjištění **13** a opatrně otevřete víko **1**.
7. Vyjměte horký vnitřní hrnec **14** pomocí chňapky nebo kuchyňských rukavic.

12.3 Program congee

Congee, známé také jako rýžová kaše nebo rýžová polévka, je tradiční asijské jídlo, které se připravuje v mnoha asijských zemích. Připravuje se vařením rýže ve velkém množství vody nebo vývaru, dokud se rýže nepřemění v hustou kašovitou hmotu.

Congee je ceněno pro svou snadnou přípravu a lehkou stravitelnost. Je oblíbené zejména v době nemoci nebo při rekonvalescenci, protože je považováno za blahodárné a zklidňující. Tento pokrm si můžete vychutnat kdykoli během dne, ať už k snídani, obědu nebo večeři, a nabízí řadu variací podle individuálních preferencí.

1. Do vnitřního hrnce **14** přidejte ingredience podle receptu.

2. Opakovaným stisknutím tlačítka **Menu** vyberte program *Congee* na displeji **20**.
3. Zavřete víko **1** a stiskněte tlačítko **Start/Stop**.
4. Po ukončení procesu vaření zazní zvukový signál. Rýžovar automaticky přejde do programu udržování teploty **Keep Warm**. Na displeji se zobrazí, jak dlouho již režim udržování teploty trvá.
5. Program ukončíte opětovným stisknutím tlačítka **Start/Stop**.
Přístroj se nachází v pohotovostním režimu.
6. Stiskněte tlačítko pro odjištění **13** a opatrně otevřete víko **1**.
7. Vyjměte horký vnitřní hrnec **14** pomocí chňapky nebo kuchyňských rukavic.

12.4 Program těstovin

Příprava těstovin v rýžovaru není složitá a představuje pohodlný způsob přípravy pokrmů z těstovin.

1. Špagety rozlámejte na kratší části tak, aby se vešly do vnitřního hrnce **14**.
2. Do vnitřního hrnce **14** přidejte těstoviny a vodu podle receptu.
3. Opakovaným stisknutím tlačítka **Menu** vyberte program *Pasta* na displeji **20**.
4. Tlačítka **+ Min.** a **- Hr.** zvolte požadovanou dobu vaření.

UPOZORNĚNÍ: Nastavený čas se začne odpočítávat teprve ve chvíli, kdy se voda vaří.

5. Zavřete víko **1** a stiskněte tlačítko **Start/Stop**.
6. Po ukončení procesu vaření zazní zvukový signál. Rýžovar automaticky přejde do programu udržování teploty **Keep Warm**. Na displeji se zobrazí, jak dlouho již režim udržování teploty trvá.

7. Program ukončíte opětovným stisknutím tlačítka **Start/Stop**.
Přístroj se nachází v pohotovostním režimu.
8. Stiskněte tlačítko pro odjištění **13** a opatrně otevřete víko **1**.
9. Vyjměte horký vnitřní hrnec **14** pomocí chňapky nebo kuchyňských rukavic.

12.5 Program křupavé rýže

S tímto programem připravíte křupavou rýži. Rýže bude křupavá a na dně lehce nahnědlá.

1. Do vnitřního hrnce **14** přidejte rýži a vodu podle receptu.
2. Opakovaným stisknutím tlačítka **Menu** vyberte program *Crispy* na displeji **20**.
3. Zavřete víko **1** a stiskněte tlačítko **Start/Stop**.
4. Po ukončení procesu vaření zazní zvukový signál. Rýžovar automaticky přejde do programu udržování teploty **Keep Warm**. Na displeji se zobrazí, jak dlouho již režim udržování teploty trvá.
5. Program ukončíte opětovným stisknutím tlačítka **Start/Stop**.
Přístroj se nachází v pohotovostním režimu.
6. Stiskněte tlačítko pro odjištění **13** a opatrně otevřete víko **1**.
7. Vyjměte horký vnitřní hrnec **14** pomocí chňapky nebo kuchyňských rukavic.

12.6 Program turbo

Tento program je speciální funkcí, jejímž cílem je urychlit proces vaření, zejména při vaření rýže. Tato funkce obvykle používá vyšší teploty, aby se rýže uvařila rychleji.

1. Do vnitřního hrnce **14** přidejte ingredience podle receptu.
2. Opakovaným stisknutím tlačítka **Menu** vyberte program *Turbo* na displeji **20**.
3. Zavřete víko **1** a stiskněte tlačítko **Start/Stop**.
4. Po ukončení procesu vaření zazní zvukový signál. Rýžovar automaticky přejde do programu udržování teploty **Keep Warm**. Na displeji se zobrazí, jak dlouho již režim udržování teploty trvá.
5. Program ukončíte opětovným stisknutím tlačítka **Start/Stop**.
Přístroj se nachází v pohotovostním režimu.
6. Stiskněte tlačítko pro odjištění **13** a opatrně otevřete víko **1**.
7. Vyjměte horký vnitřní hrnec **14** pomocí chňapky nebo kuchyňských rukavic.

12.7 Program polévky

Příprava polévky v rýžovaru může být pohodlná, ale vyžaduje určitou dávku experimentování, abyste zajistili, že polévka bude podle vašich představ. Vyzkoušejte různé recepty a upravujte přísady a koření, dokud nezískáte dokonalou polévku podle své chuti.

1. Do vnitřního hrnce **14** přidejte ingredience podle receptu.
2. Opakovaným stisknutím tlačítka **Menu** vyberte program *Soup* na displeji **20**.
3. Zavřete víko **1** a stiskněte tlačítko **Start/Stop**.
4. Po ukončení procesu vaření zazní zvukový signál. Rýžovar automaticky přejde do programu udržování teploty **Keep Warm**. Na displeji se zobrazí, jak dlouho již režim udržování teploty trvá.
5. Program ukončíte opětovným stisknutím tlačítka **Start/Stop**. Přístroj se nachází v pohotovostním režimu.
6. Stiskněte tlačítko pro odjištění **13** a opatrně otevřete víko **1**.
7. Vyjměte horký vnitřní hrnec **14** pomocí chňapky nebo kuchyňských rukavic.

12.8 Program ohřívání

Tento program můžete použít k ohřívání pokrmů.

1. Vložte studený pokrm do vnitřního hrnce **14**.
2. Opakovaným stisknutím tlačítka **Menu** vyberte program *Reheat* na displeji **20**.
3. Zavřete víko **1**.
4. Pomocí tlačítek **+ Min.** a **- Hr.** nastavte dobu ohřívání.

UPOZORNĚNÍ: Při ohřívání rýže nebo suchých potravin přidejte jednu odměrku vody. V případě potřeby pokrm promíchejte.

5. Ohřívání spustíte stisknutím tlačítka **Start/Stop**.
6. Po uplynutí stanoveného času zazní zvukový signál. Rýžovar automaticky přejde do programu udržování teploty **Keep Warm**. Na displeji se zobrazí, jak dlouho již režim udržování teploty trvá.
7. Program ukončíte opětovným stisknutím tlačítka **Start/Stop**. Přístroj se nachází v pohotovostním režimu.
8. Stiskněte tlačítko pro odjištění **13** a opatrně otevřete víko **1**.
9. Vyjměte horký vnitřní hrnec **14** pomocí chňapky nebo kuchyňských rukavic.

12.9 Program pečení

V novém rýžovaru můžete dokonce i péct.

1. Připravte si ingredience podle receptu.
2. Přidejte ingredience do vnitřního hrnce **14**.
3. Opakovaným stisknutím tlačítka **Menu** vyberte program *Baking* na displeji **20**.
4. Zavřete víko **1** a stiskněte tlačítko **Start/Stop**.
5. Po ukončení procesu pečení zazní zvukový signál. Rýžovar automaticky přejde do programu udržování teploty **Keep Warm**. Na displeji se zobrazí, jak dlouho již režim udržování teploty trvá.
6. Program ukončíte opětovným stisknutím tlačítka **Start/Stop**.
Přístroj se nachází v pohotovostním režimu.
7. Stiskněte tlačítko pro odjištění **13** a opatrně otevřete víko **1**.
8. Vyjměte horký vnitřní hrnce **14** pomocí chňapky nebo kuchyňských rukavic.

12.10 Program moučnicku

V rýžovaru můžete také upéct lahodný moučník.

1. Vymažte vnitřní hrnce **14** máslem.
2. Připravte těsto na moučník podle receptu.
3. Nalijte těsto do vnitřního hrnce **14**.

UPOZORNĚNÍ:

- Maximální hmotnost všech přísad by neměla překročit 500 g.
 - Abyste zabránili vzniku vzduchových bublin při nalévání těsta do vnitřního hrnce nebo je odstranili, zatřeste hrncem trochu dopředu a dozadu a jemně poklepejte plochou ruky na vnější stranu vnitřního hrnce **14**.
-

4. Vložte vnitřní hrnce **14** do přístroje a zavřete víko **1**.
5. Opakovaným stisknutím tlačítka **Menu** vyberte program *Cake* na displeji **20**.
6. Zavřete víko **1**.
7. Pomocí tlačítek **+ Min.** a **- Hr.** nastavte dobu pečení podle receptu.
8. Pak stiskněte tlačítko **Start/Stop**.
9. Po ukončení procesu pečení zazní zvukový signál.
10. Otevřete víko **1** a zkuste špejlí, zda je moučník upečený. Na špejli by se nemělo lepit žádné těsto.
11. Pokud by se tak přesto stalo, znovu zvolte tlačítko programu *Cake* a pokračujte v pečení.
12. Po ukončení procesu pečení zazní zvukový signál. Rýžovar automaticky přejde do programu udržování teploty **Keep Warm**. Na displeji se zobrazí, jak dlouho již režim udržování teploty trvá.
13. Program ukončíte opětovným stisknutím tlačítka **Start/Stop**.
Přístroj se nachází v pohotovostním režimu.

14. Stiskněte tlačítko pro odjištění **13** a opatrně otevřete víko **1**.
15. Vyjměte horký vnitřní hrnec **14** pomocí chňapky nebo kuchyňských rukavic.

12.11 Program vaření v páře

Rýžovar lze použít také jako parní hrnec k šetrnému vaření různých potravin.



NEBEZPEČÍ poranění popálením!

- ⊙ Nástavec na vaření v páře **16** se při použití zahřeje. Vyčkejte s jeho vytažením z vnitřního hrnce **14**, dokud nevychladne, nebo použijte chňapku nebo kuchyňské rukavice.

UPOZORNĚNÍ:

- Naplňte vnitřní hrnec **14** pouze malým množstvím vody tak, aby otvory na dně nástavce na vaření v páře **16** byly nad hladinou vody. Potraviny se nedotýkají vody.
- Čím větší jsou potraviny určené k vaření v páře, tím delší je doba vaření.

1. Připravte si potraviny.
2. Nalijte 1 – 2 odměrky **19** vody do vnitřního hrnce **14**.
3. Opakovaným stisknutím tlačítka **Menu** vyberte program *Steaming* na displeji **20**.
4. Vložte vybrané potraviny do nástavce na vaření v páře **16** a nasadte ho do vnitřního hrnce **14**.
5. Zavřete víko **1**.
6. Tlačítka **+ Min.** a **- Hr.** zvolte požadovanou dobu vaření.
7. Pak stiskněte tlačítko **Start/Stop**.
8. Po uplynutí stanoveného času zazní zvukový signál. Rýžovar automaticky přejde do programu udržování teploty **Keep Warm**. Na displeji se zobrazí, jak dlouho již režim udržování teploty trvá.

9. Program ukončíte opětovným stisknutím tlačítka **Start/Stop**.
Přístroj se nachází v pohotovostním režimu.
10. Stiskněte tlačítko pro odjištění **13** a opatrně otevřete víko **1**.
11. Vyjměte horký vnitřní hrnec **14** pomocí chňapky nebo kuchyňských rukavic.

Vaření v páře s rýží

Můžete také vařit pokrmů v páře současně s rýží.

1. Opakovaným stisknutím tlačítka **Menu** vyberte jeden ze standardních programů pro přípravu rýže.
2. Do vnitřního hrnce **14** přidejte rýži a vodu.
3. Nasadte nástavec na vaření v páře **16** s přísadami do vnitřního hrnce **14**.
4. Zavřete víko **1**.
5. Stiskněte tlačítko **Start/Stop**.
6. Po uplynutí stanoveného času zazní zvukový signál. Rýžovar automaticky přejde do programu udržování teploty **Keep Warm**. Na displeji se zobrazí, jak dlouho již režim udržování teploty trvá.
7. Program ukončíte opětovným stisknutím tlačítka **Start/Stop**.
Přístroj se nachází v pohotovostním režimu.
8. Stiskněte tlačítko pro odjištění **13** a opatrně otevřete víko **1**.
9. Vyjměte horký vnitřní hrnec **14** pomocí chňapky nebo kuchyňských rukavic.

POZOR:

- ⊙ Vařte maximálně 3 odměrky rýže. Při větším množství hrozí nebezpečí, že se nástavec na vaření v páře **16** posune nahoru a víko **1** se prudce otevře.
- ⊙ Potraviny určené k vaření v páře můžete přidat i později. V takovém případě opatrně otevřete víko **1** a dávejte pozor na unikající horkou páru.

12.12 Program Eintopf

V rýžovaru můžete připravovat také vynikající Eintopf.

1. Připravte si ingredience podle receptu.
2. Přidejte ingredience do vnitřního hrnce **14**.
3. Zavřete víko **1**.
4. Opakovaným stisknutím tlačítka **Menu** vyberte program *Stew* na displeji **20**.
5. Pomocí tlačítek **+ Min.** a **- Hr.** nastavte v případě potřeby dobu vaření podle receptu.
6. Stiskněte tlačítko **Start/Stop**.
7. Po uplynutí stanoveného času zazní zvukový signál. Rýžovar automaticky přejde do programu udržování teploty **Keep Warm**. Na displeji se zobrazí, jak dlouho již režim udržování teploty trvá.
8. Program ukončíte opětovným stisknutím tlačítka **Start/Stop**. Přístroj se nachází v pohotovostním režimu.
9. Stiskněte tlačítko pro odjištění **13** a opatrně otevřete víko **1**.
10. Vyjměte horký vnitřní hrnec **14** pomocí chňapky nebo kuchyňských rukavic.

12.13 Program jogurtu

S programem *Yogurt* si můžete sami vyrobit jogurt. Potřebujete k tomu jogurtové kultury nebo čerstvý jogurt a mléko. Jsou vhodné všechny běžné druhy mléka (čerstvé mléko, pasterizované čerstvé mléko a trvanlivé mléko)

Pro vlastní výrobu jogurtu se přidají jogurtové kultury / trochu čerstvého jogurtu. Pak probíhá vlastní výroba jogurtu při mírné teplotě.

UPOZORNĚNÍ:

- Na 1 litr mléka přidejte 200 g čerstvého jogurtu (s živými kulturami).
 - Pokud používáte jogurtové kultury, přidejte množství uvedené výrobcem.
-

1. Nalijte mléko včetně jogurtu až po značku **1.2 L** do vnitřního hrnce **14**.
2. Přidejte jogurtové kultury nebo čerstvý jogurt. Mléko a jogurt / jogurtové kultury dobře promíchejte.
3. Vložte vnitřní hrnec **14** do přístroje.
4. Opakovaným stisknutím tlačítka **Menu** vyberte program *Yogurt* na displeji.
5. Tlačítka **+ Min.** a **- Hr.** nastavte dobu výroby jogurtu.
 - Asi po 8 hodinách bude mít jogurt dobrou konzistenci.
 - Asi po 10–12 hodinách bude jogurt tuhý.
6. Stiskněte tlačítko **Start/Stop**.
7. Po dokončení procesu se ozve zvukový signál.
8. Stiskněte tlačítko pro odjištění **13** a opatrně otevřete víko **1**.

13. Recepty

Kuřecí kari s kokosovým mlékem

Doba přípravy: 15 minut (plus 40 minut vaření)

Hotovo za 55 minut

Ingredience na 4 porce:

- 250 g rýže basmati
- 1 lžička soli
- 500 g kuřecích prsou
- 1 cibule (80 g)
- 2 stroužky česneku
- 1 lžice kokosového oleje
- 600 ml kokosového mléka
- 2–4 lžice červené kari pasty (podle pálivosti)
- Šťáva z ½ limetky
- 2 brokolice (800 g)

Na marinádu:

- 4 lžice sojové omáčky
- 2 lžice medu

Pro ochucení / posypání:

- 2 lžičky sezamových semínek
- Chilli vločky, sůl a pepř podle chuti

Příprava:

1. Rýži basmati propláchněte, dokud se z ní nevyplaví přebytečný škrob a voda nezůstane čirá. Slijte vodu a nasypťte rýži do hrnce rýžovaru.
2. Přidejte 320 ml vody. Podle chuti osolte 1 lžičkou soli.
3. Zavřete víko a spusťte proces vaření v režimu *White Rice*.

Jakmile se rýžovar přepne do režimu udržování teploty, je rýže hotová.

4. Zatímco se rýže vaří, smíchejte sójovou omáčku a med, aby vznikla homogenní marináda.

5. Kuřecí prsa nakrájejte na kousky a nechte je 20 minut marinovat v marinádě.
6. Mezitím nakrájejte brokolici na růžičky a blanširujte ji 5 minut v horké vodě (pokud chcete, můžete také oloupat a rozkrájet košťál).
7. Poté ji slijte a dejte stranou.
8. Cibuli a česnek oloupejte a nakrájejte na jemné kousky.
9. Do pánve wok nalijte kokosový olej a osušené kousky kuřecích prsíček opečte ze všech stran na středním plameni přibližně 10 minut dozlatova a vyjměte.
10. Do pánve wok přidejte cibuli a česnek spolu s kari pastou (množství se liší podle pálivosti) a osmažte.
11. Přidejte kokosové mléko a limetkovou šťávu a nechte 5 minut redukovat.
12. Poté přidejte ovařenou brokolici a kuřecí maso a prohřejte.
13. Podle chuti osolte, opepřete a přidejte chilli vločky.
14. Rýži přelijte omáčkou, posypte sezamovými semínky a podávejte horkou.

Lepkává rýže s mangem

Doba přípravy: 2 hodiny 30 minut

(plus 40 minut vaření)

Hotovo za 3 hodiny a 10 minut

Ingredience na 4 porce:

200 g lepkavé rýže

250 ml kokosového mléka

Trochu cukru/stevie

Volitelně: kokosový cukr

1 špetka soli

Topping:

2 manga (1000 g)

1 snítka máty

1 lžička sezamových semínek

1. Namočte lepkavou rýži do vody přibližně na 2 hodiny (čím déle, tím bude krémovější).
2. Lepkavou rýži propláchněte, dokud se z ní nevyplaví přebytečný škrob a voda nezůstane čirá. Slijte vodu a nasypejte rýži do hrnce rýžovaru.
3. Přidejte 250 ml vody. Zavřete víko a spusťte proces vaření v režimu *Sushi Rice*.

Jakmile se rýžovar přepne do režimu udržování teploty, je rýže hotová.

4. Mezitím si připravte topping.
 - Manga oloupejte a nakrájejte na kostičky.
 - Omyjte snítka máty a osušte ji.
 - Natrhejte lístky máty.
5. Krátce předtím, než se lepkavá rýže uvaří, přiveďte svařte v hrnci 200 ml kokosového mléka, špetku soli a trochu cukru.
6. Lepkavou rýži vložte do mísy, zalijte ji kokosovým mlékem a promíchejte. Mísu přikryjte a nechte 20 minut stát.

7. Zbýlé kokosové mléko (50 ml) s trochou cukru zahřejte v hrnci. Nalijte na lepkavou rýži a krátce promíchejte.

Lepkavou rýži podávejte s kostičkami manga a podle potřeby posypte kokosovým cukrem, sezamovými semínky a lístky máty.

Zeleninové boloňské těstoviny z jednoho hrnce

Doba přípravy: 15 minut (plus 55 minut vaření)

Hotovo za 1 hodinu 10 minut

Ingredience na 4 porce

1 cibule (70 g)

1 mrkev (100 g)

2 řapíky celeru (100 g)

2 lžíce olivového oleje

1 lžíce rajčatového protlaku

500 g mleté zeleniny

600 ml pasírovaných rajčat

200 ml červeného vína

350 ml vývaru

1 lžička cukru

1 bobkový list

3 lžičky italských bylin

300 g těstovin (např. penne nebo fusilli)

Sůl, pepř a mletá paprika podle chuti

2 jarní cibulky (60 g)

Příprava:

1. Mrkev a celer omyjte, osušte, oloupejte a nakrájejte na kostičky.
2. Cibuli oloupejte a nakrájejte na drobné kousky.
3. Olivový olej rozehejte v hrnci rýžovaru v režimu **Multifunction** při teplotě 100 °C cca 3 minuty.
4. Přidejte zeleninu nakrájenou na kostičky a za stálého míchání ji 4 minuty poduste dozlatova.
5. Přidejte mletou zeleninu a 1 lžici rajčatového protlaku a opékejte v režimu

Multifunction při teplotě 100 °C přibližně 10 minut.

6. Podlijte červeným vínem, ochutťe 1 lžičkou cukru, 1 bobkovým listem a 3 lžičkami italských bylin a redukujte v režimu **Multifunction** při teplotě 120 °C přibližně 4 minuty.
7. Přidejte těstoviny s rajčatovým protlakem a vývarem a za občasného míchání vařte s přiklopenou pokličkou v režimu **Multifunction** při teplotě 100 °C.
8. Jakmile jsou těstoviny hotové, dochutíte je solí, pepřem a mletou paprikou.

Na závěr omyjte a osušte jarní cibulku, nakrájejte ji na jemná kolečka a posypte jimi těstoviny.

Letní salát z quino

Doba přípravy: 25 minut (plus 45 minut vaření)

Hotovo za 1 hodinu 10 minut

Ingredience na 4 porce:

100 g	quino
1 lžička	jablečného octa
1 lžice	olivového oleje
2	sladké brambory (700 g)
1	červená paprika (160 g)
250 g	cherry rajčat
3 snítky	máty (10 g)
100 g	rukoly
5	datlí bez pecky
30 g	mandlí
2	jarní cibulky (70 g)
2	broskve

Na zálivku:

5 lžic	olivového oleje
2 lžice	jablečného octa
½ lžičky	kmínu
1 lžička	hořčice
½ lžičky	cukru

Pepř a sůl podle chuti

Příprava:

1. Předehřejte troubu na 180 °C na horní i dolní ohřev.
2. Sladké brambory oloupejte a nakrájejte na kousky.
3. Smíchejte sladké brambory s 1 lžicí olivového oleje a pečte je na plechu 30 minut doměkka.
4. Během této doby omyjte a scedte quinou a nasypete ji do hrnce rýžovaru.
5. Přidejte 200 ml vody a 1 lžičku jablečného octa.
6. Zavřete víko a spusťte proces vaření v režimu *Quinoa*.

Jakmile se rýžovar přepne do režimu udržování teploty, je quinoa hotová. Před dalším zpracováním nechte quinou mírně vychladnout.

7. Zeleninu omyjte a osušte.
8. Papriku zbavte středu se semínky a nakrájejte ji na kousky.
9. Cherry rajčátka rozpulte.
10. Jarní cibulku nakrájejte na drobná kolečka.
11. Listy máty nakrájejte na jemné proužky a rukolu na menší kousky.
12. Broskev vypeckujte a nakrájejte na kousky.
13. Mandle a datle nasekejte nahrubo.
14. Quinou, pečené sladké brambory a zeleninu vložte do mísy.
15. Všechny ingredience na zálivku smíchejte dohromady, nalijte na salát a pečlivě promíchejte.
16. Letní salát z quino dochutíte solí a pepřem.

Tip: Salát můžete nechat odležet. Bude chutnat ještě lépe a stačí ho pouze dochutit.

Kousky sushi

Doba přípravy: 20 minut (plus 40 minut vaření)

Hotovo za 1 hodinu

Ingredience na 4 porce (12 kousků):

260 g rýže na sushi
2 lžíce rýžového octa
1 lžíce cukru
3 plátky mořské řasy nori
1 avokádo (200 g)
1 lžíce wasabi pasty
trochu citronové šťávy
1 okurka (400 g)
1 konzerva tuňáka
4 lžíce majonézy sriracha
Sezamová semínka na ozdobu
Sůl na dochucení

Při podávání:

sójová omáčka

sushi zázvor

wasabi pasta

1. Připravte marinádu pro rýži na sushi. Smíchejte rýžový ocet, cukr a špetku soli a vše dejte stranou.
2. Rýži na sushi propláchněte, dokud se z ní nevyplaví přebytečný škrob a voda nezůstane čirá. Slijte vodu a nasypťte rýži do hrnce rýžovaru.
3. Přidejte 330 ml vody. Zavřete víko a spusťte proces vaření v režimu *Sushi Rice*.

Jakmile se rýžovar přepne do režimu udržování teploty, je rýže hotová.

4. Rýži na sushi ochutíte marinádou.

5. Mezitím si připravte obě zálivky.

Pro první topping:

- Omyjte a osušte okurku, podélně ji rozkrojte napůl, lžičkou odstraňte semínka a nakrájejte na jemné kostičky.
- Avokádo rozkrojte a vyjměte pecku. Dužinu vydlabejte lžící a rozmačkejte vidličkou. Avokádové pyré ochutíte wasabi pastou a solí a smíchejte s nakrájenou okurkou.

Pro druhý topping:

- Z tuňáka slijte šťávu a smíchejte ho s majonézou sriracha.
6. Plátky řasy nori nakrájejte na 12 čtverečků a lehce je navlhčete vodou a štětcem.
 7. Čtverečky rozložte do formy na muffiny.
 8. Na ně rozprostřete rýži na sushi a do středu vytlačte malé důlky.
 9. Obě náplně rozdělte vždy na 6 kousků sushi a ozdobte sezamovými semínky.

Hotové kousky sushi můžete podávat se zázvorem sushi, sójovou omáčkou a wasabi.

14. Čištění a skladování

Před prvním použitím přístroj vyčistěte!



NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem v důsledku vlhkosti!

- ⊙ Přístroj, napájecí kabel a síťová zástrčka **12** nesmějí být vkládány do vody nebo jiných kapalin.



NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem!

- ⊙ Vytáhněte síťovou zástrčku **12** ze zásuvky předtím, než budete přístroj čistit.



NEBEZPEČÍ poranění popálením!

- ⊙ Čištění provádějte, až když přístroj vychladne.

VÝSTRAHA před věcnými škodami!

- ⊙ Nepoužívejte žádné agresivní nebo abrazivní čisticí prostředky.
- Přístroj po každém použití očistěte a odstraňte přitom všechny zbytky jídla.

14.1 Demontáž přístroje

1. Vytáhněte síťovou zástrčku **12** ze zásuvky a nechte přístroj vychladnout.
2. Vytáhněte napájecí kabel **12** ze zdířky **9** na přístroji.
3. Víko **1** opatrně otevřete stisknutím tlačítka pro odjištění **13**.



NEBEZPEČÍ zranění v důsledku opaření!

- ⊙ Dbejte na to, aby se žádná část vašeho těla (např. ruka nebo paže) nenacházela nad ventilem pro odvod páry **4**. Hrozí nebezpečí opaření unikající vodní párou.

4. **Obrázek B:** Vytáhněte ventil pro odvod páry **4** ven.
5. Pro sejmutí vnitřního víka **2**:
 - Opatrně zatlačte dva plastové jazýčky na spodní straně vnějšího okraje vnitřního víka **2** směrem ke středu víka **1**.
 - Sejměte vnitřní víko **2** tak, že ho mírně zatáhnete dolů, abyste uvolnili oba plastové výstupky na horním okraji z prohlubní.
6. Vyjměte vnitřní hrnec **14** z přístroje.
7. Vyjměte nádobu na kondenzát **5** z držáku a vylijte vodu.

14.2 Čištění dílů příslušenství

Následující příslušenství čistěte v jemné mýdlové vodě:

- Vnitřní víko **2**
- Ventil pro odvod páry **4**
- Nádobu na kondenzát **5**

Mytí dílů příslušenství v myčce nádobí

V myčce nádobí nebo v jemné mýdlové vodě lze umývat následující díly příslušenství:

- vnitřní hrnec **14**
- polévková lžice **18**
- lžice na rýži **17** a držák **10**
- odměrka **19**
- nástavec na vaření v páře **16**

14.3 Čištění krytu a síťového kabelu

Přístroj, víko **1** a napájecí kabel **12** čistěte takto:

1. Očiřte tyto části vlhkou utěrkou (případně s trochou prostředku na mytí nádobí).
2. Před dalším použitím přístroje všechny části zcela osušte.
3. Zvláštní pozornost věnujte prohlubním na vnějším okraji přístroje a uvnitř víka **1**.

14.4 Uskladnění přístroje



NEBEZPEČÍ pro děti!

- ⊙ Přístroj uchovávejte mimo dosah dětí.

- Všechny díly nechejte úplně vyschnout předtím, než přístroj uskladníte.
- Přístroj neuzavírejte, když ho skladujete.
- Přístroj uschovejte na suchém místě bez prachu a mrazu.

15. Likvidace

Tento výrobek podléhá evropské směrnici 2012/19/EU. Symbol přeškrtnuté popelnice na kolečkách znamená, že výrobek musí být v Evropské unii zavezen na místo sběru a třídění odpadu. To platí pro výrobek a všechny části příslušenství označené tímto symbolem. Označené výrobky nesmí být likvidovány společně s normálním domácím odpadem, ale musí být zavezeny na místa zabývající se recyklací elektrických a elektronických zařízení.



Tento symbol recyklace označuje např. předmět nebo kovové díly, které mohou být vráceny jako hodnotný materiál pro recyklaci. Recyklace pomáhá snižovat spotřebu surovin a odlehčuje životnímu prostředí.



Obal

Chcete-li obal zlikvidovat, řiďte se příslušnými předpisy k ochraně životního prostředí ve vaší zemi.

16. Řešení problémů

Pokud by váš přístroj nefungoval podle požadavků, projděte si nejdříve tento kontrolní seznam. Možná jde jen o malý problém, který můžete vyřešit sami.



NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem!

- ⊙ V žádném případě se nepokoušejte přístroj sami opravovat.

Chyba	Možné příčiny / opatření
Bez funkce	• Je zajištěno napájení elektrickým proudem? • Zkontrolujte připojení.
Neuniká žádná pára z ventilu pro odvod páry 4 .	• Není ventil pro odvod páry ventil 4 správně nasazen?

17. Technické parametry **Použité symboly**

Model:	SRKM 860 A1
Síťové napětí:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Třída ochrany:	I
Výkon:	860 W
Objemy náplně:	- min 0.4 L / 2 CUP - max 1.5 L / 8 CUP
Využitelný objem:	- max 2.93 L
Odměrka:	- 160 ml / $\frac{3}{4}$ CUP
Objem vnitřního hrnce:	4 L

	Ochranné uzemnění
	Geprüfte Sicherheit (testovaná bezpečnost): přístroje musí vyhovovat obecně uznávaným normám techniky a souhlasit se Zákonem o bezpečnosti výrobku (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	Značka CE je prohlášením společnosti HOYER Handel GmbH o splnění požadavků podle směrnice EU.
	Tento symbol upozorňuje na to, aby byl obal ekologicky zlikvidován.
	Recyklovatelné materiály jsou označeny symbolem recyklace (3 šipky). Materiál lze specifikovat recyklačním číslem uprostřed (zde: 21) anebo zkratkou (zde: PAP).
	Střídavé napětí
	Symbol označuje díly, které lze mýt v myčce na nádobí.
	Jedná se o recyklovatelný produkt, který podléhá rozšířené odpovědnosti výrobce a také třídění odpadu.
	Značka UKCA je prohlášením společnosti HOYER Handel GmbH o splnění požadavků pro UK.
	Symbol označuje výrobce produktu.

Technické změny vyhrazeny.

18. Záruka společnosti HOYER Handel GmbH

Vážená zákaznice, vážený zákazník,
na tento přístroj jste získali 3 letou záruku
od data nákupu. V případě vad tohoto výrobku
vám vůči prodávajícímu náleží zákonná
práva. Tato zákonná práva nejsou naší
níže popsanou zárukou omezena.

Podmínky záruky

Záruční lhůta začíná datem nákupu. Uschovejte
si prosím dobře originál účtenky. Tento podklad
bude vyžadován jako důkaz nákupu.

Vyskytne-li se během tří let od data koupě tohoto
výrobku chyba materiálu nebo výrobní
chyba, výrobek vám podle naší volby zdarma
opravíme, vyměníme nebo vám vrátíme
částku odpovídající kupní ceně. Předpokladem
pro poskytnutí záruky je to, že během
tříleté lhůty bude předložen defektní přístroj
a doklad o nákupu (účtenka) s krátkým popisem
toho, v čem vada spočívá, a kdy k ní
došlo.

Pokud naše záruka kryje závadu, obdržíte
opravený nebo nový výrobek. Opravou
nebo výměnou výrobku nezačíná nová záruční
lhůta.

Záruční lhůta a zákonné nároky na odstranění vady

Záruční lhůta se poskytnutím záruky neprodlužuje.
To platí také pro náhradní a opravené díly.
Případné škody a vady vyskytující se již při
nákupu musíte ihned po rozbalení přístroje
nahlásit. Po vypršení záruční lhůty jsou
případné opravy zpoplatněné.

Rozsah záruky

Přístroj byl vyroben pečlivě podle přísných
směrnic pro kvalitu výrobku a před dodáním
byl svědomitě testován.

Záruka je poskytována pro chybu materiálu
a výrobní chybu.

Ze záruky jsou vyloučeny díly podléhající rychlému opotřebení, které jsou vystaveny běžnému opotřebení, a poškození křehkých dílů, např. vypínačů, osvětlení nebo skleněných dílů.

Tato záruka propadá, pokud byl výrobek
používán poškozený a nevhodně nebo tak
byl udržován. Pro vhodné použití výrobku
musíte přesně dodržovat všechny pokyny
uvedené v návodu k použití. Bezpodmínečně
se musíte vyvarovat účelům použití a manipulaci,
od kterých jste v návodu k použití zrazováni
nebo před kterými jste varováni. Výrobek je určen
pouze k soukromému, nikoliv komerčnímu
použití. Při neoprávněném a nevhodném
použití, použití síly a při zásadách, které
nebyly provedeny autorizovaným servisním
střediskem, záruka zaniká.

Průběh v případě uplatňování záruky

Pro zajištění rychlého zpracování vašeho
požadavku dbejte prosím následujících pokynů:

- Připravte si prosím pro všechny dotazy
číslo výrobku **IAN: 451565_2310** a
účtenku jako důkaz nákupu.
- Číslo výrobku naleznete na výrobním
štítku, na rytině, na titulní straně vašeho
návodu (dole vlevo) nebo na nálepce
na zadní nebo spodní straně přístroje.
- Objeví-li se chyby funkčnosti nebo jiné
vady, kontaktujte nejdříve níže uvedené
servisní středisko **telefonicky** nebo
e-mailem.
- Výrobek považovaný za defektní můžete
s přiloženým dokladem o nákupu
(účtenky) a uvedením, v čem spočívá
závada, a kdy se objevila, zdarma zaslat
na vám sdělenou adresu servisu.

Na www.lidl-service.com si můžete stáhnout tento a mnoho dalších manuálů, produktová videa a instalační software.



S tímto QR kódem se dostanete přímo na servisní stránku Lidl (www.lidl-service.com) a můžete zadáním čísla výrobku (IAN) **451565_2310** otevřít váš návod k použití.



Servisní střediska

CZ Servis Česko

Tel.: 800143873

E-Mail: hoyer@lidl.cz

IAN: 451565_2310



Dodavatel

Respektujte prosím to, že níže uvedená adresa **není adresou servisu**. Nejdříve kontaktuje výše uvedené servisní středisko.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
NĚMECKO

Obsah

1. Prehľad	226
2. Účel použitia.....	227
3. Bezpečnostné pokyny	228
4. Obsah balenia	231
5. Ovládací panel a indikátory na displeji.....	232
5.1 Ovládací panel	232
5.2 Indikátory na displeji	233
6. Pred prvým použitím	234
7. Manipulácia s ryžovarom	234
7.1 Otvorenie a zatvorenie veka (za studena)	234
7.2 Otvorenie veka (za horúca)	235
7.3 Držiak na lyžicu na ryžu	235
7.4 Zapnutie/vypnutie zvukového signálu.....	235
7.5 Zapnutie/vypnutie detskej poistky	235
8. Prípravy pred každým použitím	236
9. Varenie s ryžovarom	237
9.1 Príprava na varenie.....	237
9.2 Časy prípravy.....	237
9.3 Nastavenie a spustenie varného programu.....	238
9.4 Prerušenie varenia	238
9.5 Varenie ukončené	238
10. Programy	239
10.1 Udržiavanie tepla	239
10.2 Varenie s časovým oneskorením	239
10.3 Multifunkcia	240
11. Varenie ryže.....	241
11.1 Všeobecný postup.....	241
11.2 Režim ryže.....	241
11.3 Režim bielej ryže	242
11.4 Režim sushi ryže	242
11.5 Režim zrnitej ryže	242
11.6 Režim quinoj	242
12. Ďalšie varné programy	243
12.1 Program cerálie/obilniny	243
12.2 Program pilaf	243
12.3 Program congee	244
12.4 Program rezance	244
12.5 Program chrumková	245
12.6 Program turbo	245
12.7 Program polievka.....	246
12.8 Program zohrievanie	246
12.9 Program pečenie	247

12.10 Program pečenie koláčov	247
12.11 Program parenie	248
12.12 Program hustá polievka	249
12.13 Program jogurt	249
13. Recepty	250
14. Čistenie a skladovanie	254
14.1 Demontáž prístroja	255
14.2 Čistenie dielov príslušenstva	255
14.3 Čistenie telesa a sieťového kábla	255
14.4 Skladovanie prístroja	256
15. Likvidácia	256
16. Riešenie problémov	256
17. Technické údaje	256
18. Záruka spoločnosti HOYER Handel GmbH	257

1. Prehľad

- 1** Veko
- 2** Vnútorné veko, odnímateľné
- 3** Tesniaci krúžok
- 4** Parný vypúšťací ventil
- 5** Nádobka na kondenzovanú vodu, odnímateľná
- 6** Pohyblivá rukoväť
- 7** Vyhrievacia platňa
- 8** Bezpečnostný kontakt v strede vyhrievacej platne
- 9** Zdierka (na pripojenie sieťového kábla)
- 10** Držiak na lyžicu na ryžu, odnímateľný
- 11** Ovládací panel na displeji
- 12** Sieťový kábel so zástrčkou
- 13** Odblokovacie tlačidlo veka
- 14** Hrniec (množstvo náplne: 0.4 – 1.5 L / 2 – 8 CUP)
- 15** Stupnica (zobrazenie v litroch a pohároch)
- 16** Nadstavec na varenie na pare
- 17** Lyžica na ryžu
- 18** Lyžica na polievku
- 19** Odmerka (40 – 160 ml / $\frac{1}{4}$ – $\frac{3}{4}$ CUP)

Ďakujeme vám za dôveru!

Gratulujeme vám k novému ryžovaru.

Na bezpečné zaobchádzanie s prístrojom a oboznámenie sa s rozsahom výkonov:

- **Pred prvým uvedením do prevádzky si dôkladne prečítajte tento návod na obsluhu.**
- **Bezpodmienečne sa riadte bezpečnostnými pokynmi!**
- **Prístroj sa smie používať len tak, ako je to opísané v tomto návode na obsluhu.**
- **Tento návod na obsluhu si uschovejte.**
- **Ak prístroj v budúcnosti odovzdáte ďalej, priložte k nemu aj tento návod na obsluhu. Návod na obsluhu je súčasťou produktu.**

Prajeme vám veľa radosti s vašim novým ryžovárom!

Symboly na prístroji



Symbol uvádza, že takto označené materiály nemenia chuť ani vôňu potravín.

2. Účel použitia

Tento ryžovar je multifunkčný prístroj s rôznymi varnými programami na časovo a energeticky úspornú prípravu, varenie v pare, varenie, prípravu jogurtu a na pečenie koláčov.

Prednastavenia väčšiny programov pre čas prípravy sa dajú manuálne prispôsobiť.

Prístroj je koncipovaný na domáce používanie. Prístroj sa smie používať len v suchých vnútorných priestoroch. Tento prístroj sa nesmie používať na komerčné účely.

Predvídateľné nesprávne použitie



NEBEZPEČENSTVO poranenia obarením!

- ⊙ Nenakláňajte sa nad ryžovar ...
... keď otvárate veko a obsah je ešte horúci a
... keď z prístroja uniká horúca para.
- ⊙ Dávajte pozor na to, aby ste na parnom vypúšťacom ventile nemali žiadnu časť tela (napr. dlaň alebo ruku), keď uniká para alebo otvárate veko.

3. Bezpečnostné pokyny

Výstražné upozornenia

Pre prípad potreby sú v tomto návode na obsluhu uvedené nasledovné výstražné upozornenia:



NEBEZPEČENSTVO! Vysoké riziko: Nerešpektovanie tejto výstrahy môže spôsobiť poranenia a ohrozenie života.

VÝSTRAHA! Stredné riziko: Nerešpektovanie tejto výstrahy môže spôsobiť poranenia alebo rozsiahle vecné škody.

POZOR: Nízke riziko: Nerešpektovanie tejto výstrahy môže spôsobiť ľahké poranenia alebo vecné škody.

UPOZORNENIE: Skutočnosti a špecifiká, ktoré by sa mali rešpektovať pri manipulácii s prístrojom.

Pokyny pre bezpečnú prevádzku

- ⊙ Deti sa nesmú hrať s prístrojom.
- ⊙ Tento prístroj môžu používať deti od 8 rokov a osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a/alebo vedomostí, ak sú pod dozorom alebo ak boli poučené o bezpečnom používaní prístroja a pochopili riziká, ktoré sú s jeho používaním spojené. Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti, len ak sú staršie ako 8 rokov a pod dozorom.
- ⊙ Prístroj a pripojovací kábel uchováajte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.
- ⊙ Povrchy častí prístroja sú počas prevádzky veľmi horúce. Počas prevádzky sa dotýkajte len obslužných prvkov prístroja. **Hrniec po skončení prevádzky chytajte len lapkou alebo kuchynskými rukavicami.**
- ⊙ Tento prístroj je určený aj na použitie v domácnosti a na podobné použitia, ako napríklad...
 - ... v závodných kuchyniach, predajniach, kanceláriách a iných komerčných oblastiach;
 - ... na poľnohospodárskych farmách;
 - ... hosťami v hoteloch, motelloch a iných obytných zariadeniach;
 - ... v penziónoch s raňajkami.
- ⊙ Pred každým použitím sa uistite, že parný vypúšťací ventil nie je upchatý.
- ⊙ V prípade, že je poškodený sieťový kábel prístroja, musí sa vymeniť za rovnaký kábel. Obráťte sa náš zákaznícky servis.

- ⊙ Prístroj, sieťový kábel a zástrčka sa nesmú ponárať do vody alebo iných kvapalín.
- ⊙ Ak by sa do prístroja dostala kvapalina, okamžite vytiahnite zástrčku. Pred opätovným uvedením do prevádzky dajte prístroj skontrolovať.
- ⊙ Zástrčku vytiahnite zo zásuvky:
 - keď prístroj nie je pod dozorom,
 - pred zložením alebo rozobratím prístroja,
 - pred výmenou príslušenstva alebo prídavných dielov,
 - pred čistením
- ⊙ Nenakláňajte sa nad prístroj, ...
 - ... keď otvárate veko a obsah je ešte horúci a
 - ... keď z prístroja uniká horúca para.
- ⊙ Dávajte pozor na to, aby ste na parnom vypúšťacom ventile nemali žiadnu časť tela (napr. dlaň alebo ruku), keď uniká para alebo otvárate veko.
- ⊙ Dbajte na to, aby na zástrčkové spojenie prístroja neunikla žiadna tekutina.
- ⊙ Vezmite na vedomie, že na povrchu vyhrievacieho článku je po použití ešte zvyškové teplo.
- ⊙ Pred výmenou príslušenstva alebo prídavných dielov, ktorá sa počas prevádzky pohybujú, sa prístroj musí vypnúť a odpojiť od elektrickej siete.
- ⊙ Všetky časti a plochy, ktoré sa dostanú do kontaktu s potravinami, pred prvým použitím očistite .
- ⊙ Dodržiavajte pokyny v kapitole Čistenie (pozri „Čistenie a skladovanie“ na strane 254).
- ⊙ Nesprávne použitie prístroja môže viesť k zraneniam.



NEBEZPEČENSTVO pre deti!

- ⊙ Obalový materiál nie je hračka. Deti sa nesmú hrať s plastovými vreckami. Hrozí nebezpečenstvo udusenía.
- ⊙ Prístroj uchovávajte mimo dosahu detí.



NEBEZPEČENSTVO pre domáce a hospodárske zvieratá a nebezpečenstvo nimi spôsobené!

- ⊙ Elektrické prístroje môžu predstavovať nebezpečenstvo pre domáce a hospodárske zvieratá. Zároveň môžu zvieratá prístroj poškodiť. Preto im zabráňte priblížiť sa k elektrickým prístrojom.



NEBEZPEČENSTVO pre vtáky!

- ⊙ Vtáky dýchajú rýchlejšie, vzduch sa v ich tele rozvádza inak a sú podstatne menšie ako ľudia. Pre vtáky môže byť preto veľmi nebezpečné, ak vdýchnu čo i len najmenšie množstvo dymov, uvoľňujúcich sa pri prevádzke tohto prístroja. Ak používate tento prístroj, vtáky by ste mali preniesť do inej miestnosti.



NEBEZPEČENSTVO zásahu elektrickým prúdom v dôsledku vlhkosti!

- ⊙ Tekutiny a potraviny sa môžu dávať len do hrnca, nikdy nie priamo do základného prístroja.
- ⊙ Základný prístroj chráňte pred vlhkosťou, kvapkajúcou alebo striekajúcou vodou. Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.
- ⊙ Prístroj neprevádzkujte s vlhkými rukami.
- ⊙ Dbajte na to, aby podklad pod prístrojom bol suchý.



NEBEZPEČENSTVO v dôsledku zásahu elektrickým prúdom!

- ⊙ Prístroj neuvádzajte do prevádzky, ak prístroj alebo sieťový kábel vykazujú viditeľné poškodenia, alebo keď vám prístroj spadol.
- ⊙ Zástrčku pripájajte len do riadne nainštalovanej, ľahko prístupnej zásuvky s ochranou kontaktov, ktorej napätie zodpovedá údajom na typovom štítku. Zásuvka musí byť aj po pripojení ľahko prístupná.
- ⊙ Dávajte pozor na to, aby sa sieťový kábel nemohol poškodiť na ostrých hranách alebo horúcich miestach.
- ⊙ Pri používaní prístroja dbajte na to, aby sa sieťový kábel nepricvikol alebo nestlačil.
- ⊙ Pri vyťahovaní zástrčky zo zásuvky ťahajte vždy za zástrčku, nikdy nie za kábel.
- ⊙ Zástrčku vytiahnite zo zásuvky:
 - po každom použití,
 - v prípade poruchy,
 - ak prístroj nepoužívate,
 - pred čistením prístroja,
 - počas búrky.
- ⊙ Aby sa predišlo ohrozeniu, nevykonávajte žiadne zmeny na výrobku.



NEBEZPEČENSTVO POŽIARU!

- ⊙ Pred zapnutím postavte prístroj na rovinný, pevný, suchý a vysokým teplotám odolávajúci podklad.
- ⊙ Bezpečnostný kontakt v strede vyhrievacej platne musí byť čistý a voľne pohyblivý, aby sa predišlo prehriatiu.
- ⊙ Počas prevádzky nie je potrebné prístroj neustále sledovať, je však nutné ho pravidelne kontrolovať. Platí to predovšetkým vtedy, keď sú nastavené dlhé časy varenia.



NEBEZPEČENSTVO poranenia popálením!

- ⊙ Prístroj prenášajte, až keď vychladne.
- ⊙ S čistením počkajte, pokým prístroj ne- vychladne.



NEBEZPEČENSTVO poranenia horúcimi potravínami!

- ⊙ Keď ste zahrievali kašovitú potravu, ry- žovar pred otvorením opatrne potraсте. To má zabrániť vystreknutiu.
- ⊙ Keď ste varili mäso s kožou, môže koža napučať. Nepichajte do mäsa, kým je koža napučaná.
- ⊙ Prístroj položte pomocou rukoväti do stabilnej polohy, čím zabránite vyliatiu horúcej tekutiny.



NEBEZPEČENSTVO poranenia obarením!

- ⊙ Prístroj počas prevádzky neprestavujte.

VÝSTRAHA pred vecnými škodami!

- ⊙ Aby ste predchádzali prehriatiu prístro- ja, nikdy ho nesmiete prikrývať. Inak by v prístroji mohlo prísť k nahromadeniu tepla.
- ⊙ Prístroj sa nesmie prevádzkovať na- prázdno, aby ste predišli prehriatiu.
- ⊙ Ryžovar nikdy nepoužívajte bez hrnca.
- ⊙ Dbajte na to, aby v prístroji nikdy nebo- lo príliš veľa alebo príliš málo vody a je- dál. Dodržujte pokyny o množstvách náplní a o značkách v hrnci.
- ⊙ Prístroj nepostavte priamo pod závesnú skriňu, pretože para vystupujúca nahor by mohla poškodiť nábytok.
- ⊙ Prístroj nikdy nekladte na horúce po- vrchy (napr. platničky sporáka), ani do blízkosti zdrojov tepla alebo otvoreného ohňa.
- ⊙ Používajte iba originálne príslušenstvo.
- ⊙ Prístroj je vybavený protišmykovými plastovými nožičkami. Pretože povrcho- vá úprava nábytku obsahuje rôzne laky

a plasty a nábytok sa preto ošetruje rôz- nymi čistiacimi prostriedkami, nedá sa úplne vylúčiť, že niektoré z týchto látok obsahujú zložky, ktoré môžu poškodiť a zmäkčiť plastové nožičky. V prípade po- treby podložte pod prístroj protišmyko- vú podložku.

- ⊙ Nepoužívajte agresívne alebo abrazív- ne čistiace prostriedky.

4. Obsah balenia

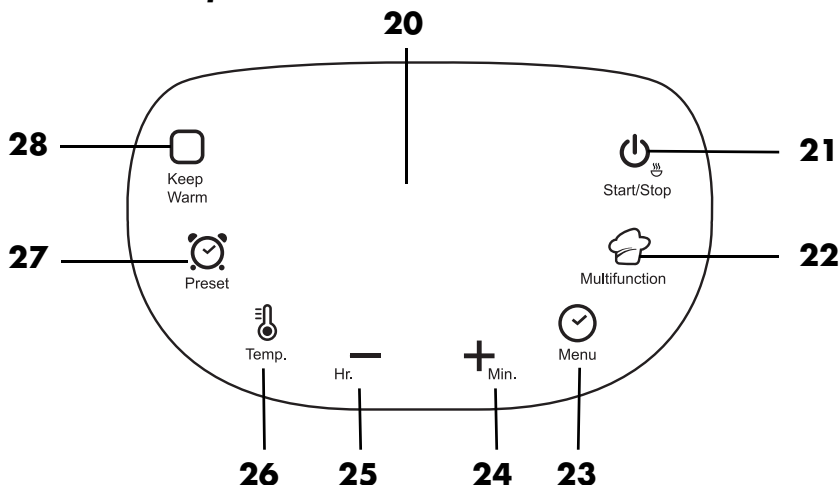
- 1 ryžovar
- 1 držiak **10** na lyžicu na ryžu
- 1 lyžica na polievku **18**
- 1 lyžica na ryžu **17**
- 1 odmerka **19**
- 1 nadstavec na varenie na pare **16**
- 1 úplný návod na obsluhu (na internete)
- 1 krátky návod (je priložený k prístroju)

Odstránenie obalu

1. Vyberte všetky diely z obalu.
2. Skontrolujte, či sú tieto diely kompletne a nepoškodené.

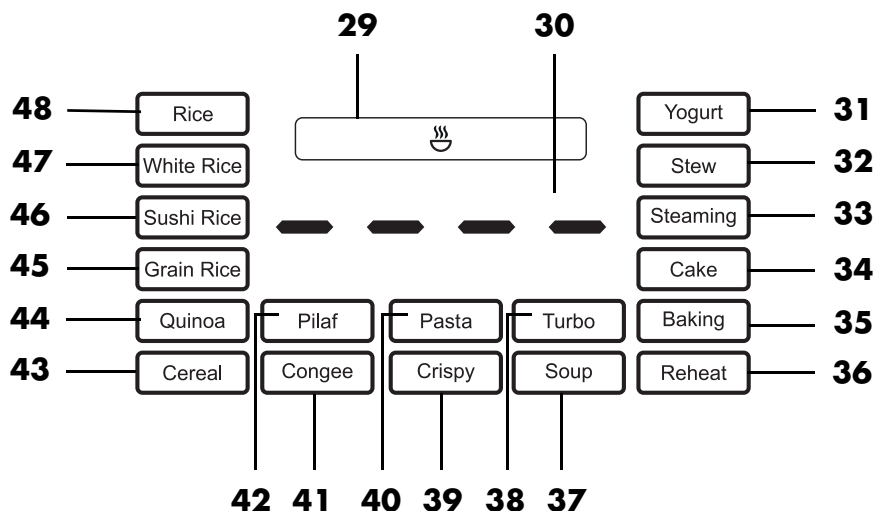
5. Ovládací panel a indikátory na displeji

5.1 Ovládací panel



Č./indikátor		Funkcia
20	Displej	zobrazenie aktuálnych nastavení a informácií o procese varenia
21 	Start/Stop	spustenie/zastavenie programu
22 	Multifunction	individuálne nastavenie doby varenia (10 min. – 15 h)
23 	Menu	výber programov
24 	Min.	predĺženie doby varenia po 5 minút predĺženie doby varenia v programe Multifunction po 1 minúte; zapnutie/vypnutie detskej poistky
25 	Hr.	predĺženie doby varenia po 1 hodine zapnutie/vypnutie zvukového signálu
26 	Temp.	nastavenie teploty v programe Multifunction
27 	Preset	spustenie programu s časovým oneskorením
28 	Keep Warm	program na udržiavanie tepla

5.2 Indikátory na displeji



Č./indikátor	Význam	Pred-nasta-vený čas varenia	Manuálne nastaviteľný rozsah času varenia
29	Lišta symbolov		
30	Zobrazenie času a teploty		
31 Yogurt	Program na prípravu jogurtu	8 h	6 – 12 h
32 Stew	Program na prípravu hustej polievky	2 h	1 – 4 h
33 Steaming	Program na parenie zeleniny	30 min	10 min – 1 h
34 Cake	Program na pečenie koláčov	50 min	10 min – 1 h
35 Baking	Program na pečenie	40 min	10 min – 1 h
36 Reheat	Zohrievanie	30 min	10 min – 1 h
37 Soup	Program na prípravu polievky	1 h 30 min	1 – 4 h
38 Turbo	Rýchlejšia teplota pomocou vyššej teploty	30 min	10 min – 1 h
39 Crispy	Program na prípravu chrumkavej ryže	1 h 30 min	1 – 2 h
40 Pasta	Program na prípravu rezancov	30 min	10 min – 1 h

Č./indikátor	Význam	Pred-nasta-vený čas varenia	Manuálne nastaviteľný rozsah času varenia
41 <i>Congee</i>	Program na prípravu congee	1 h 30 min	1 – 3 h
42 <i>Pilaf</i>	Program na prípravu pilafu	1 h	5 min – 2 h
43 <i>Cereal</i>	Program na prípravu obilnín	1 h	30 min – 1 h 30 min
44 <i>Quinoa</i>	Program na prípravu quinoi	Automatický program	
45 <i>Grain Rice</i>	Program na prípravu zrnitej ryže	Automatický program	
46 <i>Sushi Rice</i>	Program na prípravu sushi ryže	Automatický program	
47 <i>White Rice</i>	Program na prípravu bielej ryže	Automatický program	
48 <i>Rice</i>	Program na prípravu bežnej ryže	Automatický program	

6. Pred prvým použitím 7. Manipulácia s ryžovarom

- Pred prvým použitím prístroj vyčistíte (pozri „Čistenie a skladovanie“ na strane 254)!
- Stiahnite fóliu z ovládacieho panelu **11**.

UPOZORNENIE: Pretože prístroj sa dodáva s nanosenou tenkou vrstvou tuku, môže pri prvom použití dôjsť k **miernemu** vzniku dymu a zápachu. Nie je to škodlivé a po krátkom čase to ustane. Počas toho dbajte na dostatočné vetranie miestnosti.

7.1 Otvorenie a zatvorenie veka (za studena)

- Stlačte odblokovacie tlačidlo **13**. Veko **1** vyskočí.

UPOZORNENIE: Druhou rukou pridržajte veko **1**, aby nekontrolovane nevyskočilo.

- Veko **1** sklopte, kým počutelne nezapadne.

7.2 Otvorenie veka (za horúca)



NEBEZPEČENSTVO poranenia obarením!

- Dávajte pozor na to, aby ste na parnom vypúšťacom ventile nemali žiadnu časť tela (napr. dlaň alebo ruku), keď uniká para alebo otvárate veko **1**. Hrozí nebezpečenstvo obarenín spôsobené unikajúcou vodnou parou.



NEBEZPEČENSTVO poranenia horúcimi potravinami!

- Keď ste zahrievali kašovitú potravu, ryžovar pred otvorením opatrne potreste. To má zabrániť vystreknutiu.
- Keď ste varili mäso s kožou, môže koža napučať. Nepichajte do mäsa, kým je koža napučaná.

1. Ukončíte varenie a vytiahnite zástrčku **12**.
2. Opatrne stlačte odblokovanice tlačidlo **13** a otvorte veko **1**.
3. Druhou rukou pridržiate veko **1**, aby nekontrolovane nevyskočilo. Ruku si chráňte, napr. kuchynskou rukavicou.
Hneď ako sa veko 1 otvorí, začne unikať horúca para!

7.3 Držiak na lyžicu na ryžu

Držiak **10** na lyžicu na ryžu môžete na pravej strane prístroja zasunúť do plastového oka.

7.4 Zapnutie/vypnutie zvukového signálu

1. Na vypnutie zvukového signálu stlačte v pohotovostnom režime na cca 2 sekundy tlačidlo – **Hr.** Na lište symbolov **29** sa objaví prečiarknutý reproduktor.
2. Na opätovné zapnutie zvukového signálu znovu stlačte na cca 2 sekundy tlačidlo – **Hr.** Symbol prečiarknutého reproduktora na lište symbolov **29** zhasne.

7.5 Zapnutie/vypnutie detskej poistky

1. Na zapnutie detskej poistky stlačte v pohotovostnom režime na cca 2 sekundy tlačidlo + **Min.** Na lište symbolov **29** sa objaví symbol zámku.
2. Na opätovné vypnutie detskej poistky znovu stlačte na cca 2 sekundy tlačidlo + **Min.** Symbol zámku na lište symbolov **29** zhasne.

UPOZORNENIE: Keď je aktivovaná detská poistka, nie je možné ovládať všetky tlačidlá.

8. *Prípravy pred každým použitím*



NEBEZPEČENSTVO!

- ⊙ Vnútro prístroja a bezpečnostný kontakt **8** v strede vyhrievacej platne **7** musia byť čisté, voľne pohyblivé a bez nečistôt, aby sa predišlo prehriatiu.
- ⊙ Pred zapnutím postavte prístroj na rovný, pevný, suchý a vysokým teplotám odolávajúci podklad.

Upevnenie nádoby na kondenzovaný vodu

Nádoba na kondenzovaný vodu **5** zachytáva kondenzovaný vodu, ktorá steká z veka **1** na horný krúžok na prístroji.

- Zasuňte nádobu na kondenzovaný vodu **5** do držiaka na zadnej strane prístroja.

UPOZORNENIA:

- Na vysunutie alebo zasunutie nádoby na kondenzovaný vodu **5** musí byť rukoväť **6** sklopená dopredu.
- Nádobu na kondenzovaný vodu **5** po každom použití vyprázdnite.

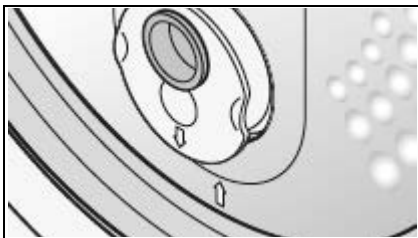
Tesniaci krúžok

Po varení sa veko **1** niekedy ťažko uvoľňuje z prístroja. Aby sa dalo veko ľahšie otvoriť, môžete tesniaci krúžok **3** potrieť pred varením handričkou s kvapkou jedlého oleja.

Parný vypúšťací ventil

Na spodnej strane veka **1** sa nachádza parný vypúšťací ventil **4**.

1. Veko **1**, otvorte stlačením odblokovacieho tlačidla **13**.
2. Uistite sa, že je parný vypúšťací ventil **4** správne nasadený.
Šípky na vnútornom veku **2** a na parnom vypúšťacom ventile **4** ukazujú k sebe.



Vnútorné veko

Skontrolujte, či je vnútorné veko správne nasadené.

1. **Obrázok A:** Zastrčte obidva plastové výstupky vnútorného veka **2** do obidvoch vybraní na hornom okraji veka **1**.
2. Teraz zatlačte vnútorné veko **2** do veka **1**. Obidva plastové výstupky zapadnú do veka.

9. Varenie s ryžovarom



NEBEZPEČENSTVO!

- ⊙ Nezabudnite, že vnútro prístroja musí zostať čisté a suché.



NEBEZPEČENSTVO poranenia obarením!

- ⊙ Dávajte pozor na to, aby ste na parnom vypúšťacom ventile nemali žiadnu časť tela (napr. dlaň alebo ruku), keď uniká para alebo otvárate veko.



NEBEZPEČENSTVO poranenia popálením!

- ⊙ Povrchy častí prístroja sú počas prevádzky veľmi horúce. Počas prevádzky sa prístroja dotýkajte len na ovládacom paneli **11** a na odblokovacom tlačidle **13**. **Hrniec 14 po skončení prevádzky chytajte len lapkou alebo kuchynskými rukavicami.**

UPOZORNENIA:

- Oboznámte sa s manipuláciou s ryžovarom predtým, ako začnete s varením.
- Ďalej je popísaný základný postup.

9.1 Príprava na varenie

1. Pripravte potraviny podľa receptu a dajte ich do hrnca **14**.
2. Prípadne hrniec **14** utrite zvonku. Musí byť čistý a suchý.
3. Vložte hrniec **14** do prístroja.
4. Sklopte veko **1**. Blokovací mechanizmus počutelne klikne.
5. Najskôr zastrčte sieťový kábel **12** do zdierky **9** na prístroji. Potom zasunúť zástrčku do vhodnej zásuvky s ochranným kontaktom. Zásuvka musí byť aj po pripojení ľahko prístupná.
6. Keď je prístroj pripojený k prúdu, zaznie zvukový signál. Na displeji **20** sa zobrazia štyri pružky a bliká tlačidlo

Start/Stop. Prístroj sa nachádza v pohotovostnom režime.

UPOZORNENIA:

- Množstvá môžete odčítať vnútri hrnca **14** v L a CUP a na odmerke **19** v ml a CUP.
- Údaje v L a CUP vnútri hrnca **14** sa vzťahujú na celkové množstvo ryže vrát. vody, ktorú obsahuje.

Všeobecné informácie o CUP

- 1 CUP zodpovedá približne jednej porcii ryže ako hlavného jedla.
- Na 1 CUP ryže potrebujete 240 ml tektutiny.

9.2 Časy prípravy

Časy prípravy závisia od čerstvosti a kvality potravín, veľkosti kusov a o osobnej obľube (al dente alebo prevarené).

Stlačením tlačidiel **+ Min.** a **- Hr.** je možné zmeniť časy varenia. V programe **Multi-function** sa navyše môže stlačením tlačidla **Temp.** zmeniť teplota.

UPOZORNENIA:

- Informácie o časoch prípravy nájdete v kapitole "Indikátory na displeji" na strane 233 a v priloženej tabuľke časov prípravy.
- Čím väčšie množstvá použijete, o to dlhšie budú časy prípravy.

9.3 Nastavenie a spustenie varného programu

UPOZORNENIE: Tlačidlom **Start/Stop** môžete kedykoľvek zrušiť nastavenia alebo prebiehajúci program.

1. Opakovaným stlačením tlačidla **Menu** zvolíte požadovaný program na displeji. Bliká zodpovedajúci varný program. Na displeji **20** sa zobrazí prednastavenie času varenia.

UPOZORNENIE: Pri nasledujúcich automatických programoch nie je možné zmeniť teplotu.

- Quinoa
 - Grain Rice
 - Sushi Rice
 - White Rice
 - Rice
2. Na zmenu času varenia v nastavitelnom rozsahu stlačte tlačidlá **+ Min.** a **- Hr.**
 - Keď podržíte stlačené tlačidlá **+ Min.** a **- Hr.**, budú hodnoty prebiehať rýchlejšie.
 3. Ak chcete spustiť program, stlačte tlačidlo **Start/Stop**.
 - Prípadne svieti tlačidlo zvoleného programu.
 - Na displeji **20** sa odpočítava čas.

UPOZORNENIE: Nasledujúce programy zvolíte stlačením príslušného programového tlačidla na ovládacom paneli.

- **Multifunction**
- **Preset**
- **Keep Warm**

9.4 Prerušenie varenia

Stlačte tlačidlo **Start/Stop** na prerušenie prebiehajúceho programu. Prístroj sa potom nachádza v pohotovostnom režime. Na displeji **20** sa zobrazia štyri prúžky a bliká tlačidlo **Start/Stop**.

9.5 Varenie ukončené

Na konci varenia zaznejú zvukové signály. Prístroj automaticky prepne na program udržiavania tepla **Keep Warm**. Na displeji **20** sa začne počítat čas udržiavania tepla 0:00. Minúty udržiavania tepla môžete odčítat na displeji.

1. Ak chcete program ukončiť skôr, stlačte tlačidlo **Start/Stop**.
2. Stlačte odblokovacie tlačidlo **13** a opatrne otvorte veko **1**.

UPOZORNENIE: Druhou rukou pridržajte veko, aby nekontrolovane nevyskočilo. Ruku si chráňte, napr. kuchynskou rukavicou. **Hneď ako sa veko otvorí, začne unikať horúca para!**

3. Vyberte horúci hrniec **14** pomocou lapky alebo kuchynských rukavíc.
4. Pred čistením prístroja ho nechajte vychladnúť.
5. Keď už prístroj nebudete používať, vytiahnite zástrčku **12** zo zásuvky.

10. Programy

10.1 Udržiavanie tepla

Keď je varný program ukončený, prepne prístroj automaticky na program **Keep Warm**.

Program môžete spustiť aj manuálne, aby ste horúce jedlá udržiavali v ryžovare teplé.

UPOZORNENIA:

- Dlhé udržiavanie tepla mení chuť a vzhľad potravín, ničia sa vitamíny a potraviny sa môžu pokaziť.
- V programe *Yogurt* prístroj neprepne automaticky na program udržiavania tepla.

1. Dajte horúce jedlo do hrnca **14**.
2. Prípadne hrniec utrite zvonku. Musí byť čistý a suchý.
3. Vložte hrniec do prístroja.
4. Zatvorte veko **1**. Blokovací mechanizmus počutelné klikne.
5. Zastrčte sieťový kábel **12** do zdievky **9** na prístroji a spojte ho s riadne nainštalovanou zásuvkou s ochranným kontaktom.
6. Keď je prístroj pripojený na prúd, zobrazia sa na displeji **20** 4 pružky a blíkajúce tlačidlo **Start/Stop**. Prístroj sa nachádza v pohotovostnom režime.
7. Stlačte tlačidlo **Keep Warm**, aby ste spustili program.
 - Na lište symbolov **29** svieti symbol udržiavania tepla.
 - Na displeji **20** sa začne počítať čas udržiavania tepla **0:00**.
 - Po 24 hodinách sa program **Keep Warm** automaticky skončí.
8. Ak chcete ukončiť program, stlačte znovu tlačidlo **Start/Stop**. Prístroj sa nachádza v pohotovostnom režime.
9. Stlačte odblokovacie tlačidlo **13** a opatrne otvorte veko **1**.
10. Vyberte horúci hrniec **14** pomocou lapky alebo kuchynských rukavíc.

10.2 Varenie s časovým oneskorením

Pomocou tejto funkcie môžete pripraviť prístroj na varenie a potom variť neskôr. Varenie sa môže spustiť s časovým oneskorením až 24 hodín (**1:00** až **24:00**).

UPOZORNENIA:

- Nasledujúce programy nie je možné spustiť s časovým oneskorením:
 - *Cereal*
 - *Pasta*
 - *Crispy*
 - *Turbo*
 - *Yogurt*
 - *Cake*
 - *Baking*
 - *Reheat*
 - Nezabudnite, že mnohé potraviny (napr. ryby) sa môžu pokaziť, keď sa pred varením nachádzajú niekoľko hodín v hrnci **14** pri izbovej teplote.
1. Pripravte prístroj na varenie podľa popisu.
 2. Stlačte tlačidlo **Preset**. Na displeji **20** sa zobrazí **01:00**.
 3. Pomocou tlačidiel **+ Min.** a **- Hr.** nastavte hodiny a minúty požadovaného času oneskorenia.
 4. Teraz stlačte tlačidlo **Start/Stop**.
 - Na lište symbolov **29** svieti symbol hodín.
 - Na displeji **20** sa odpočítava čas oneskorenia.
 5. Po uplynutí doby oneskorenia sa automaticky spustí fáza zahrievania a varenia.

6. Po varení zaznejú zvukové signály. Ryžovar sa automaticky prepne na program udržiavania tepla **Keep Warm**. Na displeji môžete odčítať, ako dlho už režim udržiavania tepla prebieha.
7. Ak chcete ukončiť program, stlačte znovu tlačidlo **Start/Stop**. Prístroj sa nachádza v pohotovostnom režime.
8. Stlačte odblokovacie tlačidlo **13** a opatrne otvorte veko **1**.
9. Vyberte horúci hrniec **14** pomocou lapky alebo kuchynských rukavíc.

UPOZORNENIA:

- Tlačidlom **Start/Stop** môžete proces kedykoľvek zrušiť.
- Ak je nastavený čas časového oneskorenia rovnako dlhý alebo kratší ako nastavený čas varenia, začne prístroj priamo s varením.

10.3 Multifunkcia

Pomocou tohto programu môžete individuálne nastaviť hodnoty pre čas a teplotu.:

- Čas: 10 minút – 15 hodín
 - Teplota: 35 – 160 °C
1. Pripravte prístroj na varenie podľa popisu.
 2. Stlačte tlačidlo **Multifunction**. Na displeji **20** sa zobrazí 01:00.
 3. Tlačidlami **+ Min.** a **- Hr.** zvolíte požadovaný čas.
 4. Stlačte tlačidlo **Temp.**
 5. Pomocou tlačidiel **+ Min.** a **- Hr.** nastavte požadovanú teplotu.
 6. Teraz stlačte tlačidlo **Start/Stop**.
 - Na displeji **20** sa odpočítava čas.
 7. Po varení zaznejú zvukové signály. Ryžovar sa automaticky prepne na program udržiavania tepla **Keep Warm**. Na displeji môžete odčítať, ako dlho už režim udržiavania tepla prebieha.
 8. Ak chcete ukončiť program, stlačte znovu tlačidlo **Start/Stop**. Prístroj sa nachádza v pohotovostnom režime.
 9. Stlačte odblokovacie tlačidlo **13** a opatrne otvorte veko **1**.
 10. Vyberte horúci hrniec **14** pomocou lapky alebo kuchynských rukavíc.

Opekanie

V tomto programe môžete jedlo aj smažiť.

1. Zvoľte pomocou tlačidiel **+ Min.** a **- Hr.** požadovaný čas varenia.
2. Stlačte tlačidlo **Temp.**
3. Tlačidlami **+ Min.** a **- Hr.** nastavte požadovanú teplotu (najmenej 100 °C).
4. Rovnako ako na neprílhavej panvici pridajte do jedla trochu oleja a občas premiešajte.

11. Varenie ryže

Pomocou ryžovaru môžete bez námahy pripraviť všetky typy ryže. Na rozdiel od bežných ryžovarov tento prístroj nepracuje počas celého varenia s maximálnou teplotou a vysokou spotrebou energie, ale prívod tepla prispôsobuje v rôznych fázach. To umožňuje nielen úsporné využívanie energie a ochranu živín, ale poskytuje tiež ryži perfektnú konzistenciu.

UPOZORNENIE: Doba varenia závisí od množstva vody a ryže.

11.1 Všeobecný postup

Opakovaným stláčaním tlačidla **Menu** môžete zvoliť medzi piatimi automatickými programami:

- *Rice*
 - *White Rice*
 - *Sushi Rice*
 - *Grain Rice*
 - *Quinoa*
1. Ryžu dôkladne vypláchnite tak, že ju dáte do misky s vodou, viackrát zamiešate a vylejete kalnú vodu. Tento postup zopakujte raz alebo dvakrát, kým nebude voda číra.
 2. Naplňte ryžu do hrnca **14** ryžovaru.
 3. Pridajte vodu.
 4. Zvoľte príslušný režim a zatvorte veko **1** ryžovaru.

5. Potom stlačte tlačidlo **Start/Stop**. Teraz začína varenie.
 - Príprava je ukončená, keď sa na displeji zobrazí **0:05** (5 minút). Teraz môžete ryžu premiešať dodanou lyžicou na ryžu **17**. Tým sa uvoľní nadbytočná vlhkosť a ryža bude nádherne kyprá.
 - Po uplynutí 5 minút zaznejú zvukové signály. Ryža je hotovo uvarená.
6. Ryžovar sa teraz automaticky prepne na program udržiavania tepla **Keep Warm**. Na displeji **20** môžete odčítať, ako dlho už režim udržiavania tepla prebieha.
7. Ak chcete ukončiť program, stlačte znovu tlačidlo **Start/Stop**. Prístroj sa nachádza v pohotovostnom režime.
8. Stlačte odblokovacie tlačidlo **13** a opatrne otvorte veko **1**.
9. Vyberte horúci hrniec **14** pomocou lapky alebo kuchynských rukavíc.

11.2 Režim ryže

Keď chcete pripraviť bežnú (lúpanú) ryžu, je ideálne vhodný režim *Rice*. V zásade môžete v tomto režime pripravovať všetky druhy ryže. Pre jednotlivé druhy však odporúčame používať príslušné špeciálne programy.

- Opakovaným stláčaním tlačidla **Menu** zvoľte režim *Rice* na displeji. Postupujte podľa predchádzajúceho popisu (pozri „Všeobecný postup“ na strane 241).

TIP: Odporúčame pomer ryže/vody
1 : 1,25.

11.3 Režim bielej ryže

Keď chcete pripraviť dlhozrnnú ryžu, je ideálne vhodný režim *White Rice*. Tento režim sa postará o perfektnú prípravu druhov ryže, ako je indická basmati, perzská sandri a ázijská jazmínová ryža, aby získali požadovanú konzistenciu.

- Opakovaným stlačením tlačidla **Menu** zvolíte režim *White Rice* na displeji. Postupujte podľa predchádzajúceho popisu (pozri „Všeobecný postup“ na strane 241).

TIP: Odporúčame pomer ryže/vody 1 : 1,25.

11.4 Režim sushi ryže

Pre druhy guľatozrnej ryže, ako je sushi a lepkavá ryža, odporúčame špeciálny program *Sushi Rice*. Tento program sa postará o zvlášť krémovú a lepkavú konzistenciu ryže.

- Opakovaným stlačením tlačidla **Menu** zvolíte režim *Sushi Rice* na displeji. Postupujte podľa predchádzajúceho popisu (pozri „Všeobecný postup“ na strane 241).

TIP: Odporúčame pomer ryže/vody 1 : 1,25.

11.5 Režim zrnitej ryže

Pomocou režimu *Grain Rice* môžete ideálne pripraviť prírodnú ryžu, celozrnnú basmati alebo celozrnnú jazmínovú ryžu.

- Opakovaným stlačením tlačidla **Menu** zvolíte režim *Grain Rice* na displeji. Postupujte podľa predchádzajúceho popisu (pozri „Všeobecný postup“ na strane 241).

TIP: Odporúčame pomer ryže/vody 1 : 2.

11.6 Režim quinoj

Ryžovar umožňuje perfektnú prípravu všetkých druhov quinoj.

- Opakovaným stlačením tlačidla **Menu** zvolíte program *Quinoa* na displeji **20**. Postupujte podľa predchádzajúceho popisu (pozri „Všeobecný postup“ na strane 241).

TIP: Odporúčame pomer quinoj/vody 1 : 2.

12. Ďalšie varné programy

12.1 Program cerálie/obilniny

Pomocou tohto programu môžete perfektne pripraviť rôzne druhy obilnín, ako napr. proso, bulgur a pohánku. Odporúčame pomer obilniny/vody 1 : 2, hoci ideálny pomer zmesi je možné podľa potreby zmeniť.

1. Opakovaným stlačením tlačidla **Menu** zvolíte program *Cereal* na displeji **20**.
2. Do hrnca **14** naplňte obilninu a vodu.
3. Zatvorte veko **1** a potom stlačte tlačidlo **Start/Stop**.
4. Po varení zaznejú zvukové signály. Ryžovar sa automaticky prepne na program udržiavania tepla **Keep Warm**. Na displeji môžete odčítať, ako dlho už režim udržiavania tepla prebieha.
5. Ak chcete ukončiť program, stlačte znovu tlačidlo **Start/Stop**. Prístroj sa nachádza v pohotovostnom režime.
6. Stlačte odblokovacie tlačidlo **13** a opatrne otvorte veko **1**.
7. Vyberte horúci hrniec **14** pomocou lapky alebo kuchynských rukavíc.

12.2 Program pilaf

Pilaf je klasické jedlo, pri ktorom sa v jednom hrnci varí ryža spolu s mäsom, zeleninou a koreninami.

1. Do hrnca **14** naplňte prísady podľa receptu.
2. Opakovaným stlačením tlačidla **Menu** zvolíte program *Pilaf* na displeji **20**.
3. Zatvorte veko **1** a potom stlačte tlačidlo **Start/Stop**.
4. Po varení zaznejú zvukové signály. Ryžovar sa automaticky prepne na program udržiavania tepla **Keep Warm**. Na displeji môžete odčítať, ako dlho už režim udržiavania tepla prebieha.
5. Ak chcete ukončiť program, stlačte znovu tlačidlo **Start/Stop**. Prístroj sa nachádza v pohotovostnom režime.
6. Stlačte odblokovacie tlačidlo **13** a opatrne otvorte veko **1**.
7. Vyberte horúci hrniec **14** pomocou lapky alebo kuchynských rukavíc.

12.3 Program congee

Congee, známa tiež ako ryžová kaša alebo ryžová polievka, je tradičné ázijské jedlo, ktoré sa pripravuje v mnohých ázijských krajinách. Vzniká varením ryže vo veľkom množstve vody alebo vývaru, kým sa ryža nezíska hustú, kašovitú konzistenciu. Congee sa cení vďaka svojej jednoduchej príprave a ľahkej stráviteľnosti. Zvlášť je obľúbená vtedy, keď sú ľudia chorý alebo sa zotavujú z chorôb, pretože pôsobí blahodarne a upokojujúco. Toto jedlo si môžete vychutnávať kedykoľvek cez deň, či už ako raňajky, obed alebo večeru a ponúka množstvo variácií, aby vyhovela individuálnej obľube.

1. Do hrnca **14** naplňte prísady podľa receptu.
2. Opakovaným stlačením tlačidla **Menu** zvolíte program **Congee** na displeji **20**.
3. Zatvorte veko **1** a potom stlačte tlačidlo **Start/Stop**.
4. Po varení zaznejú zvukové signály. Ryžovar sa automaticky prepne na program udržiavania tepla **Keep Warm**. Na displeji môžete odčítať, ako dlho už režim udržiavania tepla prebieha.
5. Ak chcete ukončiť program, stlačte znovu tlačidlo **Start/Stop**. Prístroj sa nachádza v pohotovostnom režime.
6. Stlačte odblokovacie tlačidlo **13** a opatrne otvorte veko **1**.
7. Vyberte horúci hrniec **14** pomocou lapky alebo kuchynských rukavíc.

12.4 Program rezance

Príprava rezancov v ryžovare je nekomplikovaná a ponúka pohodlnú metódu na prípravu rezancových jedál.

1. Spaghetti nalámte na kratšie kusy, aby sa zmestili do hrnca **14**.
2. Do hrnca **14** naplňte rezance a vodu podľa receptu.
3. Opakovaným stlačením tlačidla **Menu** zvolíte program **Pasta** na displeji **20**.
4. Tlačidlami **+ Min.** a **- Hr.** zvolíte požadovaný čas.

UPOZORNENIE: Nastavený čas sa začne odpočítavať až vtedy, keď sa voda varí.

5. Zatvorte veko **1** a potom stlačte tlačidlo **Start/Stop**.
6. Po varení zaznejú zvukové signály. Ryžovar sa automaticky prepne na program udržiavania tepla **Keep Warm**. Na displeji môžete odčítať, ako dlho už režim udržiavania tepla prebieha.
7. Ak chcete ukončiť program, stlačte znovu tlačidlo **Start/Stop**. Prístroj sa nachádza v pohotovostnom režime.
8. Stlačte odblokovacie tlačidlo **13** a opatrne otvorte veko **1**.
9. Vyberte horúci hrniec **14** pomocou lapky alebo kuchynských rukavíc.

12.5 Program chrumková

Pomocou tohto programu vytvoríte chrumkavú ryžu. Ryža bude na dne chrumková a mierne zhnednutá.

1. Do hrnca **14** naplňte ryžu a vodu podľa receptu.
2. Opakovaným stlačením tlačidla **Menu** zvolíte program **Crispy** na displeji **20**.
3. Zatvorte veko **1** a potom stlačte tlačidlo **Start/Stop**.
4. Po varení zaznejú zvukové signály. Ryžovar sa automaticky prepne na program udržiavania tepla **Keep Warm**. Na displeji môžete odčítať, ako dlho už režim udržiavania tepla prebieha.
5. Ak chcete ukončiť program, stlačte znovu tlačidlo **Start/Stop**. Prístroj sa nachádza v pohotovostnom režime.
6. Stlačte odblokovacie tlačidlo **13** a opatrne otvorte veko **1**.
7. Vyberte horúci hrniec **14** pomocou lapky alebo kuchynských rukavíc.

12.6 Program turbo

Tento program je špeciálna funkcia, ktorej cieľom je urýchliť varenie, zvlášť pri varení ryže. Táto funkcia spravidla používa vyššie teploty, aby sa ryža rýchlejšie uvarila.

1. Do hrnca **14** naplňte prísady podľa receptu.
2. Opakovaným stlačením tlačidla **Menu** zvolíte program **Turbo** na displeji **20**.
3. Zatvorte veko **1** a potom stlačte tlačidlo **Start/Stop**.
4. Po varení zaznejú zvukové signály. Ryžovar sa automaticky prepne na program udržiavania tepla **Keep Warm**. Na displeji môžete odčítať, ako dlho už režim udržiavania tepla prebieha.
5. Ak chcete ukončiť program, stlačte znovu tlačidlo **Start/Stop**. Prístroj sa nachádza v pohotovostnom režime.
6. Stlačte odblokovacie tlačidlo **13** a opatrne otvorte veko **1**.
7. Vyberte horúci hrniec **14** pomocou lapky alebo kuchynských rukavíc.

12.7 Program polievka

Príprava polievky v ryžovare môže byť pohodlná, vyžaduje si však určitú mieru experimentovania, aby ste zaistili, že polievka bude zodpovedať vašej chuti. Otestujte rôzne recepty a prispôsobte prísady, ako aj koreniny, kým nepripravíte perfektnú polievku podľa svojej chuti.

1. Do hrnca **14** naplňte prísady podľa receptu.
2. Opakovaným stlačením tlačidla **Menu** zvolíte program *Soup* na displeji **20**.
3. Zatvorte veko **1** a potom stlačte tlačidlo **Start/Stop**.
4. Po varení zaznejú zvukové signály. Ryžovar sa automaticky prepne na program udržiavania tepla **Keep Warm**. Na displeji môžete odčítať, ako dlho už režim udržiavania tepla prebieha.
5. Ak chcete ukončiť program, stlačte znovu tlačidlo **Start/Stop**. Prístroj sa nachádza v pohotovostnom režime.
6. Stlačte odblokovacie tlačidlo **13** a opatrne otvorte veko **1**.
7. Vyberte horúci hrniec **14** pomocou lapky alebo kuchynských rukavíc.

12.8 Program zohrievanie

Pomocou tohto programu môžete jedlá zohrievať.

1. Dajte studené jedlo do hrnca **14**.
2. Opakovaným stlačením tlačidla **Menu** zvolíte program *Reheat* na displeji **20**.
3. Zatvorte veko **1**.
4. Nastavte čas zohrievania tlačidlami **+ Min.** a **- Hr.**

UPOZORNENIE: Pri zohrievaní ryže, resp. suchých potravín pridajte odmerku vody. Jedlo v prípade potreby premiešajte.

5. Stlačte tlačidlo **Start/Stop**, aby ste spustili zohrievanie.
6. Po uplynutí času zaznejú zvukové signály. Ryžovar sa automaticky prepne na program udržiavania tepla **Keep Warm**. Na displeji môžete odčítať, ako dlho už režim udržiavania tepla prebieha.
7. Ak chcete ukončiť program, stlačte znovu tlačidlo **Start/Stop**. Prístroj sa nachádza v pohotovostnom režime.
8. Stlačte odblokovacie tlačidlo **13** a opatrne otvorte veko **1**.
9. Vyberte horúci hrniec **14** pomocou lapky alebo kuchynských rukavíc.

12.9 Program pečenie

So svojím novým ryžovarom môžete dokonca piecť.

1. Prísady si pripravte podľa receptu.
2. Dajte prísady do hrnca **14**.
3. Opakovaným stlačením tlačidla **Menu** zvolíte program *Baking* na displeji **20**.
4. Zatvorte veko **1** a potom stlačte tlačidlo **Start/Stop**.
5. Po pečení zaznejú zvukové signály. Ryžovar sa automaticky prepne na program udržiavania tepla **Keep Warm**. Na displeji môžete odčítať, ako dlho už režim udržiavania tepla prebieha.
6. Ak chcete ukončiť program, stlačte znovu tlačidlo **Start/Stop**. Prístroj sa nachádza v pohotovostnom režime.
7. Stlačte odblokovacie tlačidlo **13** a opatrne otvorte veko **1**.
8. Vyberte horúci hrniec **14** pomocou lapky alebo kuchynských rukavíc.
4. Hrnec **14** vložte do prístroja a zatvorte veko **1**.
5. Opakovaným stlačením tlačidla **Menu** zvolíte program *Cake* na displeji **20**.
6. Zatvorte veko **1**.
7. Nastavte čas pečenia tlačidlami **+ Min.** a **- Hr.**
8. Stlačte tlačidlo **Start/Stop**.
9. Po pečení zaznejú zvukové signály.
10. Otvorte veko **1** a urobte skúšku paličkou, aby ste videli, či je koláč dopečený. Na paličke by nemalo zostať prilnuté žiadne cesto.
11. Ak by to tak predsa bolo, znovu zvolíte programové tlačidlo *Cake* a pokračujte v pečení.
12. Po pečení zaznejú zvukové signály. Ryžovar sa automaticky prepne na program udržiavania tepla **Keep Warm**. Na displeji môžete odčítať, ako dlho už režim udržiavania tepla prebieha.
13. Ak chcete ukončiť program, stlačte znovu tlačidlo **Start/Stop**. Prístroj sa nachádza v pohotovostnom režime.

12.10 Program pečenie koláčov

Pomocou ryžovaru tiež môžete upiecť chutné koláče.

1. Hrnec **14** namastíte maslom.
2. Prísady si koláčové cesto podľa receptu.
3. Naplňte cesto do hrnca **14**.

UPOZORNENIA:

- Maximálna hmotnosť všetkých prísad by nemala prekročiť 500 g.
- Na zabránenie vzniku vzduchových bublín pri naplňaní cesta do hrnca, resp. na ich odstránenie, hrniec trochu potreste sem a tam a dlaňou zľahka poklopte na hrniec **14**.

12.11 Program parenie

Ryžovar sa môže používať aj ako parný hrniec na šetrnú prípravu množstva potravín.



NEBEZPEČENSTVO poranenia popálením!

- ⊙ Nadstavec na varenie na pare **16** je počas používania horúci. Počkajte s jeho vybratím z hrnca **14**, kým nevychladne alebo použite lapku alebo kuchynskú rukavicu.

UPOZORNENIA:

- Do hrnca **14** dajte len málo vody tak, aby sa dierky na dne nadstavca na parné varenie **16** nachádzali nad hladinou vody. Potraviny sa vody nedotýkajú.
- Čím väčšie sú naparované potraviny, o to dlhší je čas prípravy.

1. Pripravte si potraviny.
2. Do hrnca **14** naplňte 1 – 2 odmerky **19** vody.
3. Opakovaným stlačením tlačidla **Menu** zvolíte program *Steaming* na displeji **20**.
4. Vybrané potraviny vložte do parného nadstavca **16** a vložte ho do hrnca **14**.
5. Zatvorte veko **1**.
6. Tlačidlami **+ Min.** a **- Hr.** zvolíte požadovaný čas.
7. Stlačte tlačidlo **Start/Stop**.
8. Po uplynutí času zaznejú zvukové signály. Ryžovar sa automaticky prepne na program udržiavania tepla **Keep Warm**. Na displeji môžete odčítať, ako dlho už režim udržiavania tepla prebieha.
9. Ak chcete ukončiť program, stlačte znovu tlačidlo **Start/Stop**. Prístroj sa nachádza v pohotovostnom režime.
10. Stlačte odblokovacie tlačidlo **13** a opatrne otvorte veko **1**.

11. Vyberte horúci hrniec **14** pomocou lapky alebo kuchynských rukavíc.

Varenie v pare s ryžou

Súčasne môžete variť v pare a aj ryžu.

1. Opakovaným stlačením tlačidla **Menu** zvolíte niektorý zo štandardných programov ryže.
2. Do hrnca **14** naplňte ryžu a vodu.
3. Nasadte nadstavec na varenie v pare **16** s prísadami do hrnca **14**.
4. Zatvorte veko **1**.
5. Stlačte tlačidlo **Start/Stop**.
6. Po uplynutí času zaznejú zvukové signály. Ryžovar sa automaticky prepne na program udržiavania tepla **Keep Warm**. Na displeji môžete odčítať, ako dlho už režim udržiavania tepla prebieha.
7. Ak chcete ukončiť program, stlačte znovu tlačidlo **Start/Stop**. Prístroj sa nachádza v pohotovostnom režime.
8. Stlačte odblokovacie tlačidlo **13** a opatrne otvorte veko **1**.
9. Vyberte horúci hrniec **14** pomocou lapky alebo kuchynských rukavíc.

POZOR:

- ⊙ Varte maximálne 3 odmerky ryže. Pri väčších množstvách hrozí, že sa parný nadstavec **16** vytlačí nahor a veko **1** sa prudko otvorí.
- ⊙ Potraviny na varenie v pare môžete pridať aj neskôr. Nato opatrne otvorte veko **1** a dávajte pozor na horúcu paru, ktorá uniká.

12.12 Program hustá polievka

Pomocou ryžovaru tiež môžete upiecť výživné husté polievky.

1. Prísady si pripravte podľa receptu.
2. Dajte prísady do hrnca **14**.
3. Zatvorte veko **1**.
4. Opakovaným stlačením tlačidla **Menu** zvolíte program *Stew* na displeji **20**.
5. Nastavte čas prípravy podľa receptu tlačidlami **+ Min.** a **- Hr.**
6. Stlačte tlačidlo **Start/Stop**.
7. Po uplynutí času zaznejú zvukové signály. Ryžovar sa automaticky prepne na program udržiavania tepla **Keep Warm**. Na displeji môžete odčítať, ako dlho už režim udržiavania tepla prebieha.
8. Ak chcete ukončiť program, stlačte znovu tlačidlo **Start/Stop**. Prístroj sa nachádza v pohotovostnom režime.
9. Stlačte odblokovacie tlačidlo **13** a opatrne otvorte veko **1**.
10. Vyberte horúci hrniec **14** pomocou lapky alebo kuchynských rukavíc.

12.13 Program jogurt

Pomocou programu *Yogurt* si môžete vyrobiť jogurt. Potrebujete na to jogurtové kultúry alebo čerstvý jogurt a mlieko. Vhodné sú všetky bežné druhy mlieka (nepasterizované mlieko, pasterizované mlieko, mlieko s dlhšou trvanlivosťou a trvanlivé mlieko). Na vlastnú výrobu mlieka sa pridávajú jogurtové kultúry/trocha čerstvého jogurtu. Potom nasleduje vlastná výroba jogurtu pri miernej teplote.

UPOZORNENIA:

- Na 1 liter mlieka pridajte 200 g čerstvého jogurtu (so živými kultúrami).
 - Keď použijete jogurtové kultúry, použite množstvá podľa pokynu výrobcu.
-
1. Mlieko vrát. jogurtu naplňte do hrnca **14** maximálne po značku *1.2 L*.
 2. Pridajte jogurtové kultúry, resp. čerstvý jogurt. Mlieko s jogurtom/jogurtovými kultúrami dobre premiešajte.
 3. Vložte hrniec **14** do prístroja.
 4. Opakovaným stlačením tlačidla **Menu** zvolíte program *Yogurt* na displeji.
 5. Pomocou tlačidiel **+ Min.** a **- Hr.** prispôbte čas prípravy jogurtu.
 - Asi po 8 hodinách bude mať jogurt dobrú konzistenciu.
 - Po cca 10 – 12 hodinách bude jogurt tuhý.
 6. Stlačte tlačidlo **Start/Stop**.
 7. Keď je proces ukončený, zaznejú zvukové signály.
 8. Stlačte odblokovacie tlačidlo **13** a opatrne otvorte veko **1**.

13. Recepty

Chicken Curry s kokosovým mliekom

Čas prípravy: 15 minút (plus 40 minút varenia)

Hotové za 55 minút

Suroviny na 4 porcie:

250 g	ryža basmati
1 lyžička	soľ
500 g	kuracie prsia
1	cibuľa (80 g)
2	strúčiky cesnaku
1 PL	kokosový olej
600 ml	kokosové mlieko
2 – 4 PL	červená karí pasta (podľa štiplavosti)
Šťava z ½	limetky
2	brokolica (800 g)

Na marinádu:

4 PL	sójová omáčka
2 PL	med

Na okorenenie/ozdobenie:

2 lyžičky sezam

Vločky čili, soľ a korenie na dochutenie

Príprava:

1. Ryžu basmati umyte, kým sa nevymyje nadbytočný škrob a voda nezostane číra. Vodu vylejte a ryžu dajte do hrnca ryžovaru.
2. Pridajte 320 ml vody. Osolte 1 lyžička soli podľa chuti.
3. Zatvorte veko a spustite varenie v režime *White Rice*.

Keď sa ryžovar prepne do režimu udržiavania tepla, je ryža hotová.

4. Kým sa ryža varí, vymiešajte zo sójovej omáčky a medu homogénnu marinádu.

5. Kuracie prsia nakrájajte na kúsky a nechajte marinovať v marináde 20 minút.
6. Medzitým nakrájajte brokolicu na ružičky a blanšírujte 5 minút v horúcej vode (Kto chce, môže tie použiť ošúpanú a nadrobno nakrájanú stopku).
7. Následne zlejte a odložte nabok.
8. Ošúpte cibuľu a strúčiky cesnaku a nadrobno nakrájajte.
9. Do woku dajte kokosový olej a odkvapkané kúsky kuracích prs opekajte na strednej teplote zo všetkých strán cca 10 minút a vyberte.
10. Nadrobno nakrájanú cibuľu a cesnak s červenou karí pastou (množstvo závisí od štiplavosti) dajte do woku.
11. Pridajte kokosové mlieko a limetkovú šťavu a nechajte 5 minút redukovať.
12. Potom pridajte odloženú brokolicu a kuracie mäso a zahrejte.
13. Podľa chuti ochuťte soľou, korením a čili vločkami.
14. Omáčku nalejte na ryžu, posypte sezamovými semienkami a podávajte horúce.

Mango Sticky Rice

Čas prípravy: 2 hodiny 30 minút
(plus 40 minút varenia)

Hotové za 3 hodiny a 10 minút

Suroviny pre 4 porcie:

200 g lepkavá ryža

250 ml kokosové mlieko

Trocha cukru/stévie

Voliteľne: kokosový cukor

1 štipka soľ

Poleva:

2 mango (1000 g)

1 vetvička mäta

1 lyžičky sezam

1. Lepkavú ryžu namočte na cca 2 hodiny do vody (čím dlhšie, o to krémovejšia bude).
2. Lepkavú ryžu umyte, kým sa nevymyje nadbytočný škrob a voda nezostane číra. Vodu vylejte a ryžu dajte do hrnca ryžovaru.
3. Pridajte 250 ml vody. Zatvorte veko a spustíte varenie v režime *Sushi Rice*.

Keď sa ryžovar prepne do režimu udržiavania tepla, je ryža hotová.

4. Medzitým si pripravte polevu.
 - Olúpte mangá a nakrájajte na kocky.
 - Vetvičku mäty umyte a osušte.
 - Odtrhajte lístky mäty.
5. Krátko pred skončením času prípravy lepkavej ryže povarte v hrnci 200 ml kokosového mlieka, 1 štipku soli a trocha cukru.
6. Lepkavú ryžu dajte do misy, dajte na ňu kokosové mlieko a premiešajte. Misu na 20 minút zakryte.
7. Zvyšné kokosové mlieko (50 ml) zohrejte v hrnci s troškou cukru. Nalejte na lepkavú ryžu, krátko zamiešajte.

Lepkavú ryžu podávajte s kockami manga a prípadne ozdobte kokosovým cukrom a sezamom a lístkami mäty.

One Pot Pasta Veggie Bolognese

Čas prípravy: 15 minút (plus 55 minút varenia)

Hotové za 1 hodinu a 10 minút

Prísady na 4 porcie

1 cibuľa (70 g)

1 mrkva (100 g)

2 stonky stonkového zeleru (100 g)

2 PL olivový olej

1 PL rajčiakový pretlak

500 g vegetariánske mleté mäso

600 ml pasírované paradajky

200 ml červené víno

350 ml vývar

1 lyžička cukor

1 bobkový list

3 lyžičky talianske bylinky

300 g cestoviny (napr. penne alebo fusilli)

Soľ, čierne korenie a sušená paprika na ochutenie

2 jarné cibuľky (60 g)

Príprava:

1. Mrkvu a stonkový zeler umyte, osušte, ošúpte, resp. vyťahnite vlákna a nakrájajte na kocky.
2. Cibuľu ošúpte a nadrobno nakrájajte.
3. Olivový olej zohrejte v hrnci ryžovaru v režime **Multifunction** na 100 °C cca 3 minúty.
4. Pridajte nakrájanú zeleninu a 4 minúty duste do sklovita za stáleho miešania.
5. Pridajte vegetariánske mleté mäso a 1 PL rajčiakového pretlaku a opekajte v režime **Multifunction** na 100 °C cca 10 minút.
6. Zalejte červeným vínom a ochuťte 1 lyžičkou cukru, 1 bobkovým listom a 3 lyžičkami talianskych bylín a nechajte zredukovať v režime **Multifunction** na 120 °C cca 4 minúty.
7. Pridajte cestoviny s prepasírovanými paradajkami a vývarom a nechajte variť so zatvoreným vekom v režime **Multifunction** na 100 °C, občas premiešajte.
8. Keď sú rezance hotové, ochuťte soľou, čiernym korením a sušenou paprikou.

Na podávanie jarnej cibuľky umyte, osušte, nakrájajte na tenké krúžky a posypte na rezance.

Letný quinoový šalát

Čas prípravy: 25 minút (plus 45 minút varenia)

Hotové za 1 hodinu a 10 minút

Prísady na 4 porcie:

100 g	quinoa
1 lyžička	jablčný ocot
1 PL	olivový olej
2	sladké zemiaky (700 g)
1	červená paprika (160 g)
250 g	cherry paradajky
3 stonky	mäta (10 g)
100 g	rukola
5	vykôstkované datle
30 g	mandle
2	jarnej cibuľky (70 g)
2	broskyne

Na dressing:

5 PL	olivový olej
2 PL	jablčný ocot
½ lyžičky	rasca
1 lyžička	horčica
½ lyžičky	cukor

Čierne korenie a soľ na ochutenie

Príprava:

1. Rúru predhrejte na 180 °C na horný a dolný ohrev.
2. Sladké zemiaky ošúpte a nakrájajte na menšie kúsky.
3. Sladké zemiaky zmiešajte s 1 PL olivového oleja a 30 minút pečte do mäkkosti na plechu na pečenie.
4. Počas toho si umyte quinoou, nechajte odkvapkať a dajte do hrnca ryžovaru.
5. Pridajte 200 ml vody a 1 lyžičku jablčného octu.
6. Zatvorte veko a spustite varenie v režime **Quinoa**.

Keď sa ryžovar prepne do režimu udržiavania tepla, je quinoa hotová. Quinoou nechajte až do ďalšieho použitia vychladnúť.

7. Zeleninu umyte a osušte.
8. Papriku zbavte jadierok a nakrájajte na menšie kúsky.
9. Cherry paradajky nakrájajte na polovice.
10. Jarnú cibuľku nakrájajte na tenké krúžky.
11. Lístky mäty nakrájajte na jemné prúžky a rukolu nasekajte na trochu menšie kusy.
12. Broskyňu odkôstkujte a nakrájajte na menšie kúsky.
13. Mandle a datle nahrubo nasekajte.
14. Quinou, opečené sladké zemiaky a zeleninu dajte do misy.
15. Všetky prísady zmiešajte na dresing, dajte na šalát a opatrne premiešajte.
16. Letný quinoový šalát ochuťte soľou a čiernym korením podľa chuti.

Tip: Šalát môžete nechať postáť. Potom bude dokonca chutiť lepšie a musí sa len trochu ochutiť.

Sushi chuťovky

Čas prípravy: 20 minút (plus 40 minút varenia)

Hotové za 1 hodinu

Prísady na 4 porcie (12 kusov):

260 g sushi ryža
 2 PL ryžový ocot
 1 PL cukor
 3 lístky riasy nori
 1 avokádo (200 g)
 1 lyžička pasta wasabi
 Trocha citrónovej šťavy
 1 uhorka (400 g)
 1 plechovka tuniakov
 4 PL Sriracha majonéza
 Sezam na ozdobenie
 Soľ na ochutenie

Na podávanie:

sójová omáčka
 sushi zázvor
 pasta wasabi

1. Vyrobite marinádu na sushi ryžu. Nato zmiešajte ryžový ocot, cukor a 1 štipku soli a odložte nabok.
2. Sushi ryžu umyte, kým sa nevymyje nadbytočný škrob a voda nezostane číra. Vodu vylejte a ryžu dajte do hrnca ryžovaru.
3. Pridajte 330 ml vody. Zatvorte veko a pustite varenie v režime *Sushi Rice*.

Keď sa ryžovar prepne do režimu udržiavania tepla, je ryža hotová.

4. Sushi ryžu ochutíte marinádou.
5. Medzitým si pripravíte obidve polevy.
Na prvú polevu:
 - Uhorku umyte, osušte, pozdĺžne rozrežte, pomocou lyžičky zbavte jadierok a nakrájajte na malé kocky.
 - Avokádo rozpolíte, odstráňte jadro. Dužinu vyberte lyžicou a rozotrite vidličkou. Avokádové pyrú ochutíte wasabi a solou a zmiešajte s kockami uhorky.
- Na druhú polevu:
 - tuniaka zlejte a zmiešajte s majonézou Sriracha.
6. Lístky riasy nori narežte na 12 štvorcov a zľahka navlhčíte vodou a štetcom.
7. Štvorce poukladajte na plech na muffiny.
8. Na to poukladajte sushi ryžu a do stredu vytlačte malé priehlbiny.
9. Dve náplne rozdeľte každú na 6 sushi chuťoviek a ozdobte sezamom.

Hotové sushi pochúťky môžete podávať so sushi závorom, sójovou omáčkou a wasabi.

14. Čistenie a skladovanie

Pred prvým použitím prístroj očistite!



NEBEZPEČENSTVO zásahu elektrickým prúdom v dôsledku vlhkosti!

- ⊙ Prístroj, sieťový kábel a zástrčka **12** sa nesmú ponárať do vody alebo iných kvapalín.



NEBEZPEČENSTVO v dôsledku zásahu elektrickým prúdom!

- ⊙ Pred čistením prístroja vytiahnite zástrčku **12** zo zásuvky.



NEBEZPEČENSTVO poranenia popálením!

- ⊙ S čistením počkajte, pokým prístroj nevychladne.

VÝSTRAHA pred materiálmi škodami!

- ⊙ Nepoužívajte agresívne alebo abrazívne čistiace prostriedky.

- Prístroj očistíte po každom použití a pri čistení odstráňte všetky zvyšky jedál.

14.1 Demontáž prístroja

1. Vytiahnite zástrčku **12** zo zásuvky a nechajte prístroj vychladnúť.
2. Vytiahnite sieťový kábel **12** zo zdierky **9** na prístroji.
3. Veko **1**, opatrne otvorte stlačením odblokovacieho tlačidla **13**.



NEBEZPEČENSTVO poranenia obarením!

- ⊙ Dávajte pozor na to, aby ste nemali žiadnu časť tela (napr. dlaň alebo ruku) nad parným vypúšťacím ventilom **4**, keď z neho uniká para. Hrozí nebezpečenstvo obarenín spôsobené unikajúcou vodnou parou.
-
4. **Obrázok B:** Vytiahnite parný vypúšťací ventil **4**.
 5. Na vybratie vnútorného veka **2**:
 - Stlačte obidva plastové výstupky pod vonkajším okrajom vnútorného veka **2** opatrne smerom do stredu veka **1**.
 - Vnútorné veko **2** vyberiete tak, že ho potiahnete trochu nadol, aby ste uvoľnili obidva plastové výstupky na hornom okraji z priehlbín.
 6. Vyberte hrniec **14** z prístroja.
 7. Vytiahnite nádobu na kondenzovanú vodu **5** z držiaka a vylejte vodu.

14.2 Čistenie dielov príslušenstva

Nasledujúce diely príslušenstva umývajte v jemnom mydlovom roztoku:

- vnútorné veko **2**
- parný vypúšťací ventil **4**
- nádoba na kondenzovanú vodu **5**

Umývanie dielov príslušenstva v umývačke

Nasledovné diely príslušenstva je možné umývať v umývačke riadu alebo v jemnom mydlovom roztoku:

- hrniec **14**
- lyžica na polievku **18**
- lyžica na ryžu **17** a držiak **10**
- odmerka **19**
- nadsťavec na varenie na pare **16**

14.3 Čistenie telesa a sieťového kábla

Prístroj, veko **1** a sieťový kábel **12** čistite takto:

1. Tieto diely utrite vlhkou handričkou (prípadne s malým množstvom prostriedku na umývanie riadu).
2. Všetky diely úplne vysušte, skôr ako prístroj opäť použijete.
3. Dávajte pritom pozor predovšetkým na priehlbiny na vo vonkajšom okraji prístroja a vnútri veka **1**.

14.4 Skladovanie prístroja



NEBEZPEČENSTVO pre deti!

⊙ Prístroj uchovávajte mimo dosahu detí.

- Všetky diely nechajte úplne vyschnúť, skôr ako prístroj odložíte na uskladnenie.
- Pri skladovaní prístroj nezatvárajete.
- Prístroj skladujte na suchom, bezprašnom, nezamrzajúcom mieste.

15. Likvidácia

Tento produkt podlieha európskej smernici 2012/19/EÚ. Symbol prečiarknutého smetného koša na kolesách znamená, že produkt musí byť odovzdaný do osobitného zberu odpadu v Európskej únii. Platí to pre produkt a všetky diely príslušenstva, ktoré sú označené týmto symbolom. Označené produkty sa nesmú likvidovať s bežným domácim odpadom, ale musia sa odovzdať na zberné miesto na recykláciu elektrických a elektronických prístrojov.

Tento symbol recyklácie označuje, napr. predmet alebo časť materiálu, ako hodiace sa na recykláciu. Recyklácia pomáha znížiť spotrebu surovín a zaťaženie životného prostredia.



Obal

Ak chcete zlikvidovať obal, dbajte na príslušné predpisy vo vašej krajine týkajúce sa životného prostredia.

16. Riešenie problémov

Ak by váš prístroj zrazu prestal správne fungovať, skontrolujte ho najprv podľa tohto kontrolného zoznamu. Možno ide len o malý problém, ktorý budete vedieť odstrániť aj vy.



NEBEZPEČENSTVO v dôsledku zásahu elektrickým prúdom!

⊙ V žiadnom prípade sa nepokúšajte prístroj opraviť svojpomocne.

Chyba	Možné príčiny / opatrenia
Prístroj nefunguje	• Je zabezpečené napájanie prúdom? • Skontrolujte pripojenie.
Z výstupného ventilu pary neuniká žiadna para 4 .	• Nie je parný vypúšťací ventil 4 nesprávne nasadený?

17. Technické údaje

Model:	SRKM 860 A1
Sieťové napätie:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Trieda ochrany:	I
Výkon:	860 W
Množstvá naplnenia:	- min. 0.4 L / 2 CUP - max. 1.5 L / 8 CUP
Kapacita:	- max. 2.93 litra
Odmerka:	- 160 ml / ¾ CUP
Objem vnútorného hrnca:	4 litre

Použíte symboly

	Ochranné uzemnenie
	G epüfte S icherheit (overená bezpečnosť): prístroje musia zodpovedať všeobecne uznávaným pravidlám techniky a sú v súlade s nemeckým zákonom o bezpečnosti výrobkov (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	S označením CE spoločnosť HOYER Handel GmbH vyhlasuje zhodu ES.
	Tento symbol pripomína, aby ste obal ekologicky zlikvidovali.
	Symbolom recyklácie (3 šípky) sú označené recyklovateľné materiály. Materiál môže byť špecifikovaný recyklačným číslom v strede (tu: 21) a/alebo skratkou (tu: PAP).
~	Striedavé napätie
	Symbol označuje diely, ktoré sa môžu umývať v umývačke.
	Ide o recyklovateľný produkt, ktorý podlieha rozšírenej zodpovednosti výrobcu, ako aj povinnosti triedenia odpadu.
	Značka UKCA predstavuje vyhlásenie o zhode spoločnosti HOYER Handel GmbH pre UK.
	Symbol označuje výrobcu produktu.

Technické zmeny vyhradené.

18. Záruka spoločnosti HOYER Handel GmbH

Vážená zákazníčka, vážený zákazník, na tento prístroj sa vzťahuje záruka 3 roky od dátumu kúpy. V prípade výskytu nedostatkov tohto výrobku máte voči predajcovi výrobku zákonom stanovené práva. Tieto zákonom stanovené práva nie sú obmedzené našimi nižšie uvedenými záručnými podmienkami.

Záručné podmienky

Záručná doba začína plynúť od dátumu kúpy. Originálny pokladničný blok si, prosím, uschovajte. Tento blok slúži ako doklad o kúpe. V prípade, že sa v priebehu troch rokov od dátumu kúpy tohto výrobku vyskytne materiállová alebo výrobná chyba, výrobok pre vás bezplatne opravíme, vymeníme alebo vám vrátime kúpnu cenu – podľa nášho výberu. Toto záručné plnenie predpokladá, že v rámci trojročnej lehoty predložíte nefunkčný prístroj a doklad o kúpe (pokladničný blok) a krátko písomne popíšete, v čom spočíva nedostatok a kedy sa vyskytol.

V prípade, že sa záruka vzťahuje na príslušnú poruchu, obdržíte od nás opravený alebo nový výrobok. Pri oprave alebo výmene výrobku nezačína plynúť nová záručná doba.

Záručná doba a zákonná záruka

Záručná doba sa záručným plnením nepredlžuje. Toto sa vzťahuje aj na vymenené a opravené diely. Prípadné poškodenia a nedostatky existujúce už pri kúpe sa musia nahlásiť ihneď po vybalení. Prípadné opravy po uplynutí záručnej doby budú spoplatnené.

Rozsah záruky

Prístroj bol starostlivo zhotovený podľa prísnych smerníc kvality a pred zaslaním bol dôkladne skontrolovaný.

Záručné plnenie sa vzťahuje na materiál a výrobné chyby.

Záruka sa nevzťahuje na namáhané diely, ktoré sú vystavené normálnemu opotrebeniu, na poškodenia krehkých dielov, napr. spínačov, osvetľovacích prostriedkov alebo iných dielov vyrobených zo skla.

Táto záruka zaniká, ak bol výrobok poškodený alebo nebol používaný alebo udržiavaný odborné. Pre správne používanie výrobku sa musia presne dodržiavať všetky pokyny uvedené v návode na obsluhu. Účelom použitia a konaniam, ktoré návod na obsluhu neodporúča alebo pred ktorými varuje, je potrebné sa bezpodmienečne vyhýbať.

Výrobok je určený výlučne na súkromné použitie a nie na komerčné účely. V prípade nevhodného a neodborného, príp. násilného zaobchádzania s prístrojom a zásahov, ktoré neboli vykonané našim servisným centrom, záruka zaniká.

Postup pri reklamácii

Pre rýchle spracovanie vašej žiadosti, prosím, postupujte podľa nasledovných pokynov:

- Pri všetkých otázkach majte pripravené číslo výrobku **IAN: 451565_2310** a pokladničný blok ako doklad o kúpe.
- Číslo artikla nájdete na typovom štítku, ako rytinu, na titulnej stránke návodu (vľavo dole) alebo ako nálepku na zadnej alebo spodnej strane prístroja.
- V prípade, že sa na prístroji vyskytli chyby vo funkcii alebo iné nedostatky, najskôr **telefonicky** alebo **e-mailom** kontaktujte nižšie uvedené servisné centrum.
- Výrobok, ktorý bol označený za nefunkčný, môžete následne spolu s dokladom o kúpe (pokladničný blok) a uvedením, v čom spočíva daný nedostatok a kedy sa objavil, zaslať zdarma na servisnú adresu, ktorá vám bola oznámená.

Na www.lidl-service.com si môžete stiahnuť túto a ďalšie príručky, produktové videá a inštalačný softvér.



S týmto QR kódom sa dostanete priamo na stránku Lidl servisu (www.lidl-service.com) a po zadaní čísla artikla (IAN)

451565_2310 si môžete otvoriť svoj návod na obsluhu.



Servisné stredisko



Servis Slovensko

Tel.: 0850 232001

E-Mail: hoyer@lidl.sk

IAN: 451565_2310



Dodávateľ

Majte, prosím, na pamäti, že nasledujúca adresa **nie je servisná adresa**: Najskôr kontaktujte vyššie uvedené servisné centrum.

HOYER Handel GmbH

Kühnehöfe 12

22761 Hamburg

NEMECKO

Indice

1. Vista general	262
2. Uso adecuado.....	263
3. Indicaciones de seguridad.....	264
4. Volumen de suministro	267
5. Cuadro de mandos e indicaciones en la pantalla.....	268
5.1 Cuadro de mandos	268
5.2 Indicaciones en la pantalla	269
6. Antes del primer uso.....	270
7. Manejo de la arrocera	270
7.1 Apertura y cierre de la tapa (en frío)	270
7.2 Apertura segura de la tapa (caliente)	271
7.3 Soporte para la cuchara para arroz.....	271
7.4 Apagar/encender la señal acústica	271
7.5 Encender/apagar el bloqueo de seguridad para niños	271
8. Preparación antes de cada uso	272
9. Cocinar con la arrocera.....	273
9.1 Preparación del proceso de cocción	273
9.2 Tiempos de cocción	274
9.3 Ajuste e inicio del programa de cocción	274
9.4 Cancelar el proceso de cocción.....	275
9.5 Proceso de cocción finalizado	275
10. Programas	275
10.1 Mantenimiento del calor	275
10.2 Cocinar con retardo de tiempo.....	276
10.3 Multifunción	277
11. Hervir arroz.....	277
11.1 Modo de proceder general	277
11.2 Modo Arroz	278
11.3 Modo Arroz blanco	278
11.4 Modo Arroz para sushi	278
11.5 Modo Arroz graneado	279
11.6 Modo Quinoa	279
12. Otros programas de cocción	279
12.1 Programa Cereales	279
12.2 Programa Pilaf.....	280
12.3 Programa Congee.....	280
12.4 Programa Pasta	280
12.5 Programa Crujiente	281
12.6 Programa Turbo.....	281
12.7 Programa Sopa	282
12.8 Programa Calentamiento	282
12.9 Programa Hornear	283

12.10 Programa Pasteles	283
12.11 Programa Cocción al vapor.....	284
12.12 Programa Potaje	285
12.13 Programa Yogur.....	285
13. Recetas	286
14. Limpieza y conservación	290
14.1 Desmontaje del aparato.....	290
14.2 Limpieza de los accesorios	290
14.3 Limpieza de la carcasa y el cable de red	291
14.4 Almacenamiento del aparato.....	291
15. Eliminación	291
16. Solución de problemas	292
17. Datos técnicos	292
18. Garantía de HOYER Handel GmbH.....	293

1. Vista general

- 1** Tapa
- 2** Tapa interior, extraíble
- 3** Junta selladora
- 4** Válvula de salida del vapor
- 5** Recipiente de agua de condensación, extraíble
- 6** Mango móvil
- 7** Placa calentadora
- 8** Contacto de seguridad en el centro de la placa calentadora
- 9** Hembrilla (para conectar el cable de conexión de red)
- 10** Soporte para la cuchara para arroz, extraíble
- 11** Cuadro de mandos con pantalla
- 12** Cable de conexión de red con enchufe
- 13** Tecla de desbloqueo de la tapa
- 14** Cazuela (cantidad de llenado: 0.4 - 1.5 L / 2 - 8 CUP)
- 15** Escala (indicación en litros y CUP)
- 16** Accesorio de cocción al vapor
- 17** Cuchara para arroz
- 18** Cucharón
- 19** Vaso medidor (40 - 160 ml / $\frac{1}{4}$ - $\frac{3}{4}$ CUP)

¡Muchas gracias por su confianza!

Le felicitamos por haber adquirido esta arrocera.

Para un manejo seguro del aparato y para conocer todas sus prestaciones:

- **Antes de poner en servicio el aparato por primera vez, lea este manual de instrucciones detenidamente.**
- **¡Sobre todo, siga las indicaciones de seguridad!**
- **El aparato solo se debe emplear de la manera descrita en este manual de instrucciones.**
- **Conserve este manual de instrucciones.**
- **En caso de que entregue este aparato a otras personas, adjunte el manual de instrucciones. El manual de instrucciones forma parte del producto.**

¡Esperamos que disfrute de su nueva arrocera!

2. Uso adecuado

Esta arrocera es un dispositivo multifunción con programas de cocción diferentes para cocinar ahorrando tiempo y energía, cocer al vapor, cocer, preparar yogur y pasteles. Los ajustes previos de tiempo de cocción de la mayoría de los programas pueden adaptarse manualmente.

El aparato está concebido para el uso doméstico. El aparato solo deberá utilizarse en interiores secos.

Este aparato no es apto para el uso industrial.

Posible uso indebido



¡PELIGRO de lesiones por escaldaduras!

- ⊙ No se incline sobre la arrocera...
 - ... si al abrir la tapa el contenido todavía está caliente y
 - ... si del aparato sale vapor caliente.
- ⊙ Tenga cuidado de que no haya ninguna parte del cuerpo (p. ej. mano o brazo) sobre la válvula de salida del vapor mientras salga vapor o al abrir la tapa.

Símbolos en el aparato



Este símbolo indica que los materiales señalados de esta forma no alteran el sabor ni el olor de los alimentos.

3. Indicaciones de seguridad

Indicaciones de advertencia

En caso necesario, en este manual de instrucciones se utilizan las siguientes indicaciones de advertencia:



¡PELIGRO! Riesgo elevado: la no observación de la advertencia puede causar lesiones mortales.

¡ADVERTENCIA! Riesgo medio: la no observación de la advertencia puede causar lesiones o daños materiales graves.

PRECAUCIÓN: riesgo reducido: la no observación de la advertencia puede causar lesiones o daños materiales leves.

NOTA: circunstancias y particularidades que se deben tener en cuenta al usar el aparato.

Instrucciones para un funcionamiento seguro

- ⊙ Los niños no deben jugar con el aparato.
- ⊙ Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas con las capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas o que carezcan de la experiencia y/o los conocimientos necesarios, bajo supervisión o habiendo recibido las instrucciones oportunas para el uso seguro del aparato y siendo conscientes del peligro de un uso incorrecto. Los niños no deben encargarse de la limpieza ni del mantenimiento del aparato, salvo que tengan 8 años o más y estén bajo supervisión.
- ⊙ El aparato y su cable de conexión deben mantenerse fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- ⊙ Partes de las superficies del aparato se calientan mucho durante el funcionamiento. Durante el funcionamiento, toque el aparato únicamente por los elementos de mando. **Después del funcionamiento, agarre la cazuela exclusivamente con agarradores o guantes de cocina.**
- ⊙ Este aparato está concebido para el uso doméstico y también en otros lugares similares, como en
 - ... comedores de empresa en tiendas, oficinas u otros lugares de trabajo;
 - ... fincas rústicas;
 - ... hoteles, moteles u otros alojamientos por parte de los huéspedes;
 - ... y en apartamentos rurales.
- ⊙ Asegúrese de que la válvula de salida del vapor no esté obstruida antes de cada uso.

- ⊙ Si el cable de conexión de red del aparato presenta daños, deberá ser reemplazado por otro del mismo tipo. Póngase en contacto con nuestro servicio postventa.
- ⊙ El aparato, el cable de conexión de red y el enchufe no se pueden sumergir en agua ni en ningún otro líquido.
- ⊙ Si penetraran líquidos en el aparato, desenchúfelo inmediatamente. Haga revisar el aparato antes de volver a utilizarlo de nuevo.
- ⊙ Saque el enchufe de la toma de corriente:
 - si no hay supervisión
 - antes de montar o desmontar el aparato
 - antes de sustituir accesorios o recambios
 - antes de la limpieza
- ⊙ No se incline sobre el aparato...
 - ... si al abrir la tapa el contenido todavía está caliente y
 - ... si del aparato sale vapor caliente.
- ⊙ Tenga cuidado de que no haya ninguna parte del cuerpo (p. ej. mano o brazo) sobre la válvula de salida del vapor mientras salga vapor o al abrir la tapa.
- ⊙ Procure que no se derrame ningún líquido sobre la conexión enchufable del aparato.
- ⊙ No olvide que la superficie del elemento calefactor aún conserva calor residual después de su uso.
- ⊙ Antes de sustituir accesorios o recambios que se muevan durante el funcionamiento, el aparato deberá estar apagado y desconectado de la red eléctrica.
- ⊙ Antes del primer uso, limpie todas las piezas y superficies que vayan a entrar en contacto con alimentos.
- ⊙ Tenga en cuenta el capítulo dedicado a la limpieza (véase "Limpieza y conservación" en la página 290).
- ⊙ El uso indebido del aparato puede provocar lesiones.



¡PELIGRO para los niños!

- ⊙ El material de embalaje no es ningún juguete. Los niños no deben jugar con las bolsas de plástico. Existe peligro de asfixia.
- ⊙ Guarde el aparato fuera del alcance de los niños.



¡PELIGRO para y debido a los animales de compañía y de granja!

- ⊙ Los aparatos eléctricos pueden presentar peligros para los animales de compañía y de granja. Además, los animales también pueden ocasionar daños en el aparato. Por ello, como regla general, mantenga a los animales alejados de los aparatos eléctricos.



¡PELIGRO para las aves!

- ⊙ Las aves respiran más deprisa, distribuyen el aire de forma distinta dentro de su cuerpo y son mucho más pequeñas que las personas. Por esa razón puede ser muy peligroso para las aves aspirar el humo producido durante el funcionamiento de este aparato, incluso en cantidades muy pequeñas. Cuando utilice este aparato, traslade las aves a otro lugar.



¡PELIGRO de descarga eléctrica debido a la humedad!

- ⊙ Los líquidos y los alimentos deben añadirse únicamente en la cazuela, nunca directamente en el aparato básico.
- ⊙ Proteja el aparato básico de la humedad y de las gotas y las salpicaduras de agua: existe peligro de recibir una descarga eléctrica.
- ⊙ No toque el aparato con las manos mojadas.
- ⊙ Asegúrese de que la base de apoyo del aparato esté seca.



¡PELIGRO de descarga eléctrica!

- ⊙ No ponga en funcionamiento el aparato si éste o el cable de conexión de red presentan daños visibles o si el aparato se ha caído antes al suelo.
- ⊙ Conecte el enchufe sólo a una toma de corriente con toma de tierra correctamente instalada y fácilmente accesible y cuya tensión corresponda a la especificación indicada en la placa de características. La toma de corriente debe seguir siendo fácilmente accesible tras la conexión.
- ⊙ Asegúrese de que el cable de conexión de red no resulte dañado por cantos vivos o superficies calientes.
- ⊙ Durante el uso del aparato, vigile que no se presione ni se aplaste el cable de conexión de red.
- ⊙ Para extraer el enchufe de la toma de corriente, tire siempre del conector, nunca del cable.
- ⊙ Saque el enchufe de la toma de corriente:
 - después de cada uso
 - si se produce una avería
 - cuando no utilice el aparato
 - antes de limpiar el aparato
 - en caso de tormenta
- ⊙ Para evitar peligros, no realice ninguna modificación en el artículo.



¡PELIGRO DE INCENDIO!

- ⊙ Antes de conectarlo, coloque el aparato sobre una base lisa, estable, seca y resistente al calor.
- ⊙ El contacto de seguridad en el centro de la placa calentadora debe estar limpio y poder moverse libremente para evitar un sobrecalentamiento.
- ⊙ No es necesario supervisar continuamente durante el funcionamiento, basta con controlar periódicamente. Esto se aplica especialmente cuando se hayan ajustado tiempos de cocción muy largos.



¡PELIGRO de lesiones por quemaduras!

- ⊙ Transporte el aparato únicamente cuando se encuentre frío.
- ⊙ Para realizar la limpieza espere hasta que el aparato se haya enfriado.



¡PELIGRO de lesiones por alimentos calientes!

- ⊙ Si ha calentado alimentos pastosos, sacuda la arrocera cuidadosamente antes de abrirla. Esto debería evitar las salpicaduras.
- ⊙ Si ha cocinado carne con piel, la piel podría hincharse. No pinche la carne, mientras la piel esté hinchada.
- ⊙ Coloque el aparato en una ubicación estable con el mango para evitar que se derrame el líquido caliente.



¡PELIGRO de lesiones por escaldaduras!

- ⊙ No cambie de sitio el aparato durante el funcionamiento.

¡ADVERTENCIA sobre daños materiales!

- ⊙ Para evitar un sobrecalentamiento, no cubra nunca el aparato. De lo contrario se puede producir una acumulación de calor en el aparato.
- ⊙ El aparato no debe utilizarse en vacío para evitar un sobrecalentamiento.
- ⊙ No utilice nunca la arrocera sin la cazuela.
- ⊙ Procure que nunca haya demasiados alimentos y agua o demasiado pocos en el aparato. Tenga en cuenta las indicaciones sobre las cantidades de llenado y las marcas de la cazuela.
- ⊙ No coloque el aparato directamente debajo de un armario suspendido, ya que el vapor sale hacia arriba y podría dañar el mueble.
- ⊙ No coloque el aparato sobre superficies calientes (p. ej. placas de cocina) o cerca de fuentes de calor o del fuego.

- ⊙ Utilice solo los accesorios originales.
- ⊙ El aparato lleva soportes de plástico antideslizantes. Dado que los muebles están recubiertos con una gran variedad de lacas y plásticos, y que se tratan con diferentes productos de conservación, puede que algunos de esos materiales contengan componentes que ataquen y reblandezcan los soportes de plástico. Si es necesario, coloque debajo del aparato una base de apoyo antideslizante.
- ⊙ No utilice detergentes abrasivos o productos de limpieza que produzcan arañazos.

4. Volumen de suministro

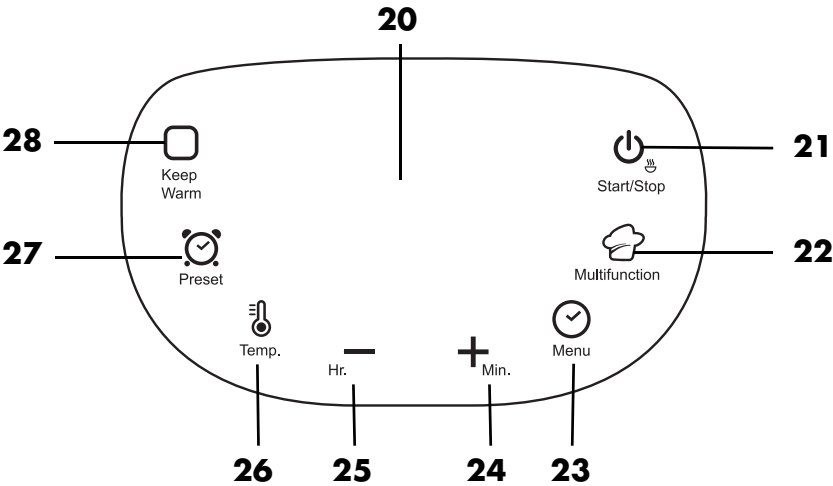
- 1 arrocera
- 1 soporte **10** para la cuchara para arroz
- 1 cucharón **18**
- 1 cuchara para arroz **17**
- 1 vaso medidor **19**
- 1 accesorio de cocción al vapor **16**
- 1 manual de instrucciones completo (en Internet)
- 1 guía breve (se incluye con el aparato)

Desembalaje

1. Saque todas las piezas del embalaje.
2. Compruebe que estén todas las piezas y que no estén dañadas.

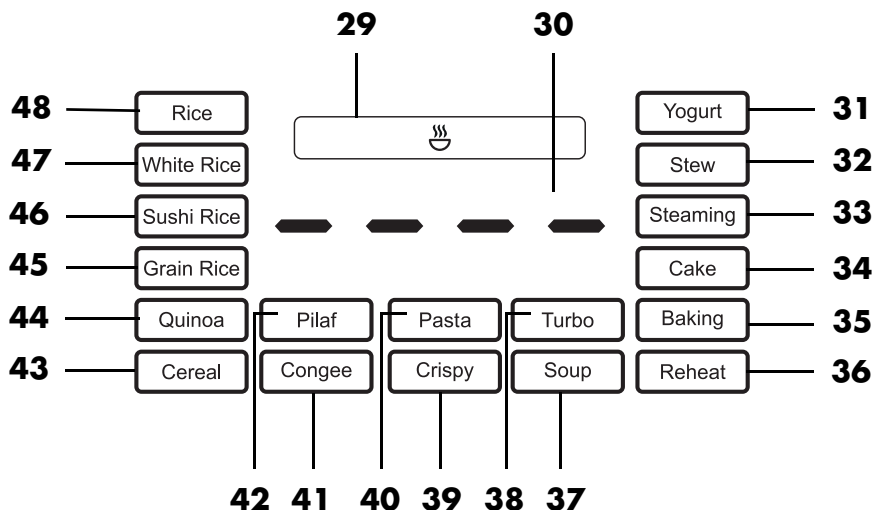
5. Cuadro de mandos e indicaciones en la pantalla

5.1 Cuadro de mandos



N.º / Indicador		Función
20	Pantalla	Indicador de los ajustes e información actuales acerca del proceso de cocción
21		Start/Stop Iniciar/parar el programa ajustado
22		Multifunction Ajustar individualmente el tiempo de cocción (10 min - 15 h)
23		Menu Selección de los programas
24		Min. Prolongar el tiempo de cocción en intervalos de 5 minutos; Prolongar el tiempo de cocción en intervalos de 1 minuto en el programa Multifunction ; Encender/apagar el bloqueo de seguridad para niños
25		Hr. Prolongar el tiempo de cocción en intervalos de 1 hora; Apagar/encender la señal acústica
26		Temp. Ajustar la temperatura en el programa Multifunction
27		Preset Iniciar programa con retardo de tiempo
28		Keep Warm Programa de mantenimiento del calor

5.2 Indicaciones en la pantalla



N.º / Indicador	Significado	Tiempo de cocción preajustado	Rango del tiempo de cocción ajustable manualmente
29	Barra de símbolos		
30	Indicador de tiempo y temperatura		
31 <i>Yogurt</i>	Programa para preparar yogur	8 h	6 - 12 h
32 <i>Stew</i>	Programa para preparar potaje	2 h	1 - 4 h
33 <i>Steaming</i>	Programa para cocer verdura al vapor	30 min	10 min - 1 h
34 <i>Cake</i>	Programa para preparar pasteles	50 min	10 min - 1 h
35 <i>Baking</i>	Programa para hornear	40 min	10 min - 1 h
36 <i>Reheat</i>	Calentamiento	30 min	10 min - 1 h
37 <i>Soup</i>	Programa para preparar sopa	1 h 30 min	1 - 4 h
38 <i>Turbo</i>	Preparación rápida con más calor	30 min	10 min - 1 h
39 <i>Crispy</i>	Programa para preparar arroz crujiente	1 h 30 min	1 - 2 h
40 <i>Pasta</i>	Programa para preparar pasta	30 min	10 min - 1 h

N.º / Indicador	Significado	Tiempo de cocción pre-ajustado	Rango del tiempo de cocción ajustable manualmente
41 <i>Congee</i>	Programa para preparar congee	1 h 30 min	1 - 3 h
42 <i>Pilaf</i>	Programa para preparar pilaf	1 h	5 min - 2 h
43 <i>Cereal</i>	Programa para preparar cereales	1 h	30 min - 1 h 30 min
44 <i>Quinoa</i>	Programa para preparar quinoa	Programa automático	
45 <i>Grain Rice</i>	Programa para preparar arroz granneado	Programa automático	
46 <i>Sushi Rice</i>	Programa para preparar arroz para sushi	Programa automático	
47 <i>White Rice</i>	Programa para preparar arroz blanco	Programa automático	
48 <i>Rice</i>	Programa para preparar arroz convencional	Programa automático	

6. Antes del primer uso

- ¡Limpie el aparato antes de utilizarlo por primera vez (véase “Limpieza y conservación” en la página 290)!
- Retire la lámina protectora del cuadro de mandos **11**.

NOTA: dado que el aparato se suministra ligeramente engrasado, durante la primera utilización puede generarse **un poco** de humo y olor. Esto es inofensivo y cesa tras un breve periodo de tiempo. Mientras tanto asegúrese de que haya suficiente ventilación.

7. Manejo de la arrocera

7.1 Apertura y cierre de la tapa (en frío)

- Pulse la tecla de desbloqueo **13**. La tapa **1** salta.

NOTA: en caso necesario, sujete con la otra mano la tapa **1** para que esta no salte de forma incontrolada.

- Baje la tapa **1** abatiéndola hasta que encaje con un clic.

7.2 Apertura segura de la tapa (caliente)



¡PELIGRO de lesiones por escaldaduras!

- ⊙ Tenga cuidado de que no haya ninguna parte del cuerpo (p. ej. mano o brazo) sobre la válvula de salida del vapor mientras salga vapor o al abrir la tapa **1**. Existe peligro de escaldaduras derivado del vapor de agua que sale.



¡PELIGRO de lesiones por alimentos calientes!

- ⊙ Si ha calentado alimentos pastosos, sacuda la arroceras cuidadosamente antes de abrirla. Esto debería evitar las salpicaduras.
- ⊙ Si ha cocinado carne con piel, la piel podría hincharse. No pinche la carne, mientras la piel esté hinchada.

1. Finalice el proceso de cocción y quite el enchufe **12**.
2. Presione cuidadosamente la tecla de desbloqueo **13** hacia abajo y abra la tapa **1**.
3. En caso necesario, sujete con la otra mano la tapa **1** para que esta no salte de forma incontrolada. Protéjase la mano, p. ej. con un guante de cocina. **¡En cuanto se abra la tapa 1 saldrá vapor de agua caliente!**

7.3 Soporte para la cuchara para arroz

El soporte **10** para la cuchara para arroz puede insertarse en el ojal de plástico en el lado derecho del aparato.

7.4 Apagar/encender la señal acústica

1. Para apagar la señal acústica, pulse durante aprox. 2 segundos (en espera) la tecla **- Hr**. En la barra de símbolos **29** aparecerá el altavoz tachado.
2. Para volver a encender la señal acústica, pulse de nuevo durante aprox. 2 segundos la tecla **- Hr**. El símbolo del altavoz tachado desaparecerá de la barra de símbolos **29**.

7.5 Encender/apagar el bloqueo de seguridad para niños

1. Para encender el bloqueo de seguridad para niños, pulse durante aprox. 2 segundos (en espera) la tecla **+ Min**. En la barra de símbolos **29** aparecerá el símbolo del candado.
2. Para volver a apagar el bloqueo de seguridad para niños, pulse de nuevo durante aprox. 2 segundos la tecla **+ Min**. El símbolo del candado desaparecerá de la barra de símbolos **29**.

NOTA: si se activa el bloqueo de seguridad para niños, ninguna de las teclas podrá manejarse.

8. Preparación antes de cada uso



¡PELIGRO!

- ⊙ El interior del aparato y el contacto de seguridad **8** en el centro de la placa calentadora **7** deben estar limpios y libres de suciedad y deben poder moverse libremente para evitar un sobrecalentamiento.
- ⊙ Antes de conectarlo, coloque el aparato sobre una base lisa, estable, seca y resistente al calor.

Fijación del recipiente de agua de condensación

El recipiente de agua de condensación **5** recoge el agua de condensación que sale de la tapa **1** en el anillo superior del aparato.

- Deslice el recipiente de agua de condensación **5** en el soporte en la parte posterior del aparato.

NOTAS:

- Para deslizar el recipiente de agua de condensación **5** e insertarlo o extraerlo, el mango **6** debe estar plegado hacia delante.
- Vacíe el recipiente de agua de condensación **5** después de cada uso.

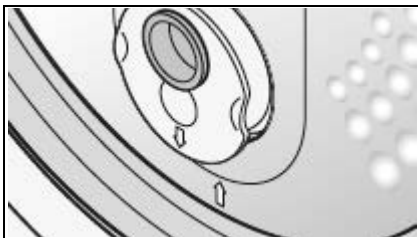
Junta selladora

Algunas veces es difícil separar la tapa **1** del aparato después de cocinar. Para poder soltar la tapa más fácilmente, puede untar la junta selladora **3** antes de cocinar con un paño con una gota de aceite de cocina.

Válvula de salida del vapor

En la parte inferior de la tapa **1** se encuentra la válvula de salida del vapor **4**.

1. Abra la tapa **1** pulsando la tecla de desbloqueo **13**.
2. Asegúrese de que la válvula de salida del vapor **4** esté correctamente colocada. Las flechas en la tapa interior **2** y en la válvula de salida del vapor **4** deben apuntar una hacia la otra.



Tapa interior

Compruebe que la tapa interior esté correctamente colocada.

1. **Ilustración A:** inserte los dos salientes de plástico de la tapa interior **2** en las dos muescas del borde superior de la tapa **1**.
2. Presione ahora la tapa interior **2** contra la tapa **1**. Las dos lengüetas inferiores de plástico se encajan en la tapa.

9. Cocinar con la arrocera



¡PELIGRO!

- ⊙ Tenga en cuenta que el interior del aparato debe permanecer limpio y seco.



¡PELIGRO de lesiones por escaldaduras!

- ⊙ Tenga cuidado de que no haya ninguna parte del cuerpo (p. ej. mano o brazo) sobre la válvula de salida del vapor mientras salga vapor o al abrir la tapa.



¡PELIGRO de lesiones por quemaduras!

- ⊙ Partes de las superficies del aparato se calientan mucho durante el funcionamiento. Si el aparato está en funcionamiento, tóquelo únicamente por el cuadro de mandos **11** y la tecla de desbloqueo **13**. **Después del funcionamiento, agarre la cazuela 14 exclusivamente con agarradores o guantes de cocina.**

NOTAS:

- Familiarícese con el manejo de la arrocera antes de empezar a cocinar.
- A continuación se describe el procedimiento básico.

9.1 Preparación del proceso de cocción

1. Prepare los alimentos conforme a la receta y añádalos a la cazuela **14**.
2. Si es necesario, limpie la cazuela **14** por fuera. Deberá estar limpia y seca.
3. Inserte la cazuela **14** en el aparato.
4. Baje la tapa **1** abatiéndola. Se oye que el mecanismo de bloqueo hace clic.
5. Introduzca primero el cable de conexión de red **12** en la hembra **9** del aparato. A continuación, conecte el enchufe a una toma de tierra adecuada. La toma de corriente debe seguir siendo fácilmente accesible tras la conexión.
6. En cuanto el aparato esté conectado a la corriente, se escuchará una señal acústica. En la pantalla **20** aparecerán cuatro barras y la tecla **Start/Stop** parpadeará. El aparato está en espera.

NOTAS:

- Las cantidades pueden verse en el interior de la cazuela **14** en las medidas L y CUP y en el vaso medidor **19** en ml y CUP.
- Las indicaciones L y CUP en el interior de la cazuela **14** hacen referencia a la cantidad total de arroz, incluyendo el agua que contiene.

Información general sobre CUP

- 1 CUP corresponde aprox. a una ración de arroz como plato principal.
- Para 1 CUP de arroz se necesitan 240 ml de líquido.

9.2 Tiempos de cocción

Los tiempos de cocción dependen de la frescura y la calidad de los alimentos, el tamaño de los trozos y las preferencias personales (al dente o cocido del todo). Pulsando las teclas **+ Min.** y **- Hr.** es posible modificar los tiempos de cocción. En el programa **Multifunction** pulsando la tecla **Temp.** se puede modificar además la temperatura.

NOTAS:

- Encontrará indicaciones sobre los tiempos de cocción en el capítulo "Indicaciones en la pantalla" en la página 269 y en la tabla de tiempos de cocción adjunta.
- Cuanto mayores sean las cantidades que emplee, más largos serán los tiempos de cocción.

9.3 Ajuste e inicio del programa de cocción

NOTA: la tecla **Start/Stop** le permite cancelar los ajustes o interrumpir un programa en curso en cualquier momento.

1. Pulsando repetidamente la tecla **Menu** puede seleccionar el programa deseado en la pantalla. El programa de cocción correspondiente parpadea. En la pantalla **20** aparecerá el ajuste previo del tiempo de cocción.

NOTA: en los siguientes programas automáticos no es posible modificar el tiempo de cocción ni la temperatura:

- Quinoa
- Grain Rice
- Sushi Rice
- White Rice
- Rice

2. Para modificar el tiempo de cocción en el rango ajustable, pulse las teclas **+ Min.** y **- Hr.**
 - Si mantiene pulsadas las teclas **+ Min.** y **- Hr.**, podrá seguir avanzando o retrocediendo por los valores más rápidamente.
3. Para iniciar el programa, pulse la tecla **Start/Stop**.
 - Dado el caso, se iluminará la tecla de programa seleccionada.
 - En la pantalla **20** se descuenta el tiempo.

NOTA: los siguientes programas se seleccionan pulsando la tecla de programa respectiva en el cuadro de mandos:

- **Multifunction**
- **Preset**
- **Keep Warm**

9.4 Cancelar el proceso de cocción

Pulse la tecla **Start/Stop** para interrumpir un programa en curso.

El aparato se encuentra después en espera. En la pantalla **20** aparecerán cuatro barras y la tecla **Start/Stop** parpadeará.

9.5 Proceso de cocción finalizado

Al terminar el proceso de cocción se escucharán señales acústicas. Dado el caso, el aparato pasa automáticamente al programa de mantenimiento del calor **Keep Warm**. En la pantalla **20** se cuenta el tiempo de mantenimiento del calor partiendo desde 0:00. Puede consultar los minutos de mantenimiento del calor en la pantalla.

1. Para terminar el programa antes de tiempo, pulse la tecla **Start/Stop**.
2. Presione la tecla de desbloqueo **13** y abra cuidadosamente la tapa **1**.

NOTA: en caso necesario, sujete con la otra mano la tapa para que esta no salte de forma incontrolada. Protéjase la mano, p. ej. con un guante de cocina. **¡En cuanto se abra la tapa saldrá vapor de agua caliente!**

3. Retire la cazuela **14** caliente con agarradores o guantes de cocina.
4. Deje enfriar el aparato antes de limpiarlo.
5. Retire el enchufe **12** de la toma de corriente cuando deje de usar el aparato.

10. Programas

10.1 Mantenimiento del calor

Si un programa de cocción ha finalizado, dado el caso, el aparato pasa automáticamente al programa **Keep Warm**.

También puede iniciar manualmente el programa para mantener alimentos calientes en la arrocera.

NOTAS:

- Un mantenimiento del calor muy prolongado modifica el sabor y el aspecto de los alimentos, las vitaminas se destruyen y los alimentos podrían estropearse.
 - En el programa *Yogurt*, el aparato no pasa automáticamente al programa de mantenimiento del calor.
-

1. Introduzca los alimentos calientes en la cazuela **14**.
2. Si es necesario, limpie la cazuela por fuera. Deberá estar limpia y seca.
3. Inserte la cazuela en el aparato.
4. Cierre la tapa **1**. Se oye que el mecanismo de bloqueo hace clic.
5. Enchufe el cable de conexión de red **12** en la hembrilla **9** del aparato y conéctelo con una toma de tierra correctamente instalada.
6. En cuanto el aparato esté conectado a la corriente, en la pantalla **20** aparecen 4 barras y la tecla **Start/Stop** parpadea. El aparato está en espera.
7. Pulse la tecla **Keep Warm** para iniciar el programa.
 - El símbolo de mantenimiento del calor se ilumina en la barra de símbolos **29**.
 - En la pantalla **20** se cuenta el tiempo de mantenimiento del calor partiendo desde 0:00.

- Pasadas 24 horas, el programa **Keep Warm** termina automáticamente.
- 8. Para finalizar el programa, presione de nuevo la tecla **Start/Stop**. El aparato está en espera.
- 9. Presione la tecla de desbloqueo **13** y abra cuidadosamente la tapa **1**.
- 10. Retire la cazuela **14** caliente con agarradores o guantes de cocina.

10.2 Cocinar con retardo de tiempo

Esta función le permite preparar el proceso de cocción e iniciarlo con posterioridad. El proceso de cocción puede iniciarse con un retardo de tiempo de hasta 24 horas (de 1:00 a 24:00).

NOTAS:

- Los siguientes programas no pueden iniciarse con retardo de tiempo:
 - Cereal
 - Pasta
 - Crispy
 - Turbo
 - Yogurt
 - Cake
 - Baking
 - Reheat
- No olvide que determinados alimentos (p. ej. pescado) pueden estropearse si se encuentran durante varias horas a temperatura ambiente dentro de la cazuela **14** antes de cocinarlos.

1. Prepare el proceso de cocción de la forma descrita.
2. Pulse la tecla **Preset**. En la pantalla **20** se muestra 1:00.
3. Ajuste las horas y los minutos del tiempo de retardo deseado con las teclas **+ Min.** y **- Hr.**

4. Pulse ahora la tecla **Start/Stop**.
 - El símbolo del reloj se ilumina en la barra de símbolos **29**.
 - En la pantalla **20** se descuenta el tiempo de retardo.
5. Una vez transcurrido el tiempo de retardo, la fase de calentamiento y cocción se iniciará automáticamente.
6. Tras el proceso de cocción se escucharán señales acústicas. La arroceras pasa automáticamente al programa de mantenimiento del calor **Keep Warm**. En la pantalla puede ver cuánto tiempo lleva ya activo el modo de conservación del calor.
7. Para finalizar el programa, presione de nuevo la tecla **Start/Stop**. El aparato está en espera.
8. Presione la tecla de desbloqueo **13** y abra cuidadosamente la tapa **1**.
9. Retire la cazuela **14** caliente con agarradores o guantes de cocina.

NOTAS:

- La tecla **Start/Stop** le permite interrumpir el proceso en cualquier momento.
- Si el tiempo ajustado para el retardo de tiempo es exactamente igual de largo o más corto que el tiempo de cocción ajustado, el aparato comienza directamente con el proceso de cocción.

10.3 Multifunción

Este programa permite ajustar individualmente los valores para el tiempo y la temperatura:

- Tiempo: 10 minutos - 15 horas
 - Temperatura: 35 - 160 °C
1. Prepare el proceso de cocción de la forma descrita.
 2. Pulse la tecla **Multifunction**. En la pantalla **20** se muestra **1:00**.
 3. Seleccione el tiempo de cocción deseado con las teclas **+ Min.** y **- Hr.**
 4. Pulse la tecla **Temp.**
 5. Ajuste la temperatura deseada con las teclas **+ Min.** y **- Hr.**
 6. Pulse ahora la tecla **Start/Stop**.
 - En la pantalla **20** se descuenta el tiempo.
 7. Tras el proceso de cocción se escucharán señales acústicas. La arrocera pasa automáticamente al programa de mantenimiento del calor **Keep Warm**. En la pantalla puede ver cuánto tiempo lleva ya activo el modo de conservación del calor.
 8. Para finalizar el programa, presione de nuevo la tecla **Start/Stop**. El aparato está en espera.
 9. Presione la tecla de desbloqueo **13** y abra cuidadosamente la tapa **1**.
 10. Retire la cazuela **14** caliente con agarraadores o guantes de cocina.

Rehogar

En este programa también puede rehogar alimentos.

1. Seleccione el tiempo de cocción deseado con las teclas **+ Min.** y **- Hr.**
2. Pulse la tecla **Temp.**
3. Ajuste la temperatura deseada con las teclas **+ Min.** y **- Hr.** (como mínimo 100 °C).
4. Añada un poco de aceite a los alimentos y remuévalos de vez en cuando como con una sartén con revestimiento.

11. Hervir arroz

Con ayuda de la arrocera puede preparar sin esfuerzo cualquier tipo de arroz en su punto. A diferencia de las arroceras convencionales, este aparato no funciona con el máximo calor y un elevado consumo de energía durante todo el proceso de cocción, sino que gradúa el suministro de calor en distintas fases. Esto no solamente permite un uso más económico de la energía y protege los nutrientes, sino que además otorga al arroz la consistencia perfecta.

NOTA: la duración del proceso de cocción depende de la cantidad de agua y arroz.

11.1 Modo de proceder general

Pulsando repetidamente la tecla **Menu** puede escoger entre cinco programas automáticos:

- *Rice*
- *White Rice*
- *Sushi Rice*
- *Grain Rice*
- *Quinoa*

1. Lave a fondo el arroz vertiéndolo en un recipiente con agua, removiéndolo varias veces y desechando el agua turbia. Repita este proceso una o dos veces hasta que el agua salga limpia.
2. Introduzca el arroz en la cazuela **14** de la arrocera.
3. Añada agua.
4. Seleccione el modo correspondiente y cierre la tapa **1** de la arrocera.
5. A continuación, pulse la tecla **Start/Stop**. Empezará el proceso de cocción.
 - La preparación habrá finalizado en cuanto aparezca en la pantalla **0:05** (5 minutos). Ahora puede remover el arroz con la cuchara para arroz **17** incluida en el suministro. De esa for-

ma se libera la humedad sobrante y el arroz quedará perfectamente suelto.

- Transcurridos los 5 minutos, se escucharán señales acústicas. El arroz ya estará cocido.
- 6. La arrocera pasa automáticamente al programa de mantenimiento del calor **Keep Warm**. En la pantalla **20** puede ver cuánto tiempo lleva ya activo el modo de conservación del calor.
- 7. Para finalizar el programa, presione de nuevo la tecla **Start/Stop**. El aparato está en espera.
- 8. Presione la tecla de desbloqueo **13** y abra cuidadosamente la tapa **1**.
- 9. Retire la cazuela **14** caliente con agarradores o guantes de cocina.

11.2 Modo Arroz

Si desea preparar arroz convencional (pelado), el modo *Rice* resulta ideal. En principio todos los tipos de arroz pueden prepararse con este modo. No obstante, recomendamos utilizar los programas especiales correspondientes para cada variedad individual.

- Pulsando repetidamente la tecla **Menu** puede seleccionar el modo *Rice* en la pantalla. Prosiga de la manera descrita anteriormente (véase "Modo de proceder general" en la página 277).

CONSEJO: recomendamos una proporción arroz/agua de 1 : 1,25.

11.3 Modo Arroz blanco

Si desea preparar arroz de grano largo pelado, el modo *White Rice* resulta ideal. Este modo garantiza una perfecta preparación de tipos de arroz como el basmati indio, el sadri persa y el arroz jazmín asiático, otorgándoles la consistencia deseada.

- Pulsando repetidamente la tecla **Menu** puede seleccionar el modo *White Rice* en la pantalla. Prosiga de la manera descrita anteriormente (véase "Modo de proceder general" en la página 277).

CONSEJO: recomendamos una proporción arroz/agua de 1 : 1,25.

11.4 Modo Arroz para sushi

Para tipos de arroz de grano redondo, como el arroz para sushi y el arroz pegajoso, recomendamos el programa especial *Sushi Rice*. Este programa garantiza una consistencia del arroz especialmente pegadiza y cremosa.

- Pulsando repetidamente la tecla **Menu** puede seleccionar el modo *Sushi Rice* en la pantalla. Prosiga de la manera descrita anteriormente (véase "Modo de proceder general" en la página 277).

CONSEJO: recomendamos una proporción arroz/agua de 1 : 1,25.

11.5 Modo Arroz graneado

El modo *Grain Rice* resulta ideal para preparar arroz integral, basmati integral o arroz jazmín integral.

- Pulsando repetidamente la tecla **Menu** puede seleccionar el modo *Grain Rice* en la pantalla. Prosiga de la manera descrita anteriormente (véase "Modo de proceder general" en la página 277).

CONSEJO: recomendamos una proporción arroz/agua de 1 : 2.

11.6 Modo Quinoa

La arrocera permite una preparación perfecta de todas las variedades de quinoa.

- Pulsando repetidamente la tecla **Menu** puede seleccionar el programa *Quinoa* en la pantalla **20**. Prosiga de la manera descrita anteriormente (véase "Modo de proceder general" en la página 277).

CONSEJO: recomendamos una proporción quinoa/agua de 1 : 2.

12. Otros programas de cocción

12.1 Programa Cereales

Este programa permite una preparación perfecta de distintos tipos de cereales, como p. ej. mijo, bulgur y trigo sarraceno. Recomendamos una proporción cereal/agua de 1 : 2, aunque la relación de mezcla ideal puede variar en función de la necesidad.

1. Pulsando repetidamente la tecla **Menu** puede seleccionar el programa *Cereal* en la pantalla **20**.
2. Introduzca el cereal y el agua en la cazuela **14**.
3. Cierre la tapa **1** y seguidamente pulse la tecla **Start/Stop**.
4. Tras el proceso de cocción se escucharán señales acústicas. La arrocera pasa automáticamente al programa de mantenimiento del calor **Keep Warm**. En la pantalla puede ver cuánto tiempo lleva ya activo el modo de conservación del calor.
5. Para finalizar el programa, presione de nuevo la tecla **Start/Stop**. El aparato está en espera.
6. Presione la tecla de desbloqueo **13** y abra cuidadosamente la tapa **1**.
7. Retire la cazuela **14** caliente con agarradores o guantes de cocina.

12.2 Programa Pilaf

El pilaf es un plato clásico para el que se prepara el arroz en una cazuela con carne, verdura y especias.

1. Introduzca los ingredientes en la cazuela **14** siguiendo la receta.
2. Pulsando repetidamente la tecla **Menu** puede seleccionar el programa *Pilaf* en la pantalla **20**.
3. Cierre la tapa **1** y seguidamente pulse la tecla **Start/Stop**.
4. Tras el proceso de cocción se escucharán señales acústicas. La arrocera pasa automáticamente al programa de mantenimiento del calor **Keep Warm**. En la pantalla puede ver cuánto tiempo lleva ya activo el modo de conservación del calor.
5. Para finalizar el programa, presione de nuevo la tecla **Start/Stop**. El aparato está en espera.
6. Presione la tecla de desbloqueo **13** y abra cuidadosamente la tapa **1**.
7. Retire la cazuela **14** caliente con agarradores o guantes de cocina.

12.3 Programa Congee

El congee, también conocido como gachas de arroz o sopa de arroz, es un plato asiático tradicional que se prepara en numerosos países asiáticos. Se elabora cocinando arroz en una gran cantidad de agua o caldo, hasta que este se descompone adoptando una consistencia espesa y pastosa.

El congee es un alimento muy apreciado por su sencilla preparación y por ser fácil de digerir. Se recurre a él en especial para alimentar a personas enfermas o en proceso de recuperación, ya que se considera que tiene un efecto benéfico y calmante. Este plato puede disfrutarse en cualquier momento del día, tanto en el desayuno como en el almuerzo o la cena, y ofrece una gran can-

tidad de variaciones para adecuarse a las preferencias individuales.

1. Introduzca los ingredientes en la cazuela **14** siguiendo la receta.
2. Pulsando repetidamente la tecla **Menu** puede seleccionar el programa *Congee* en la pantalla **20**.
3. Cierre la tapa **1** y seguidamente pulse la tecla **Start/Stop**.
4. Tras el proceso de cocción se escucharán señales acústicas. La arrocera pasa automáticamente al programa de mantenimiento del calor **Keep Warm**. En la pantalla puede ver cuánto tiempo lleva ya activo el modo de conservación del calor.
5. Para finalizar el programa, presione de nuevo la tecla **Start/Stop**. El aparato está en espera.
6. Presione la tecla de desbloqueo **13** y abra cuidadosamente la tapa **1**.
7. Retire la cazuela **14** caliente con agarradores o guantes de cocina.

12.4 Programa Pasta

La preparación de pasta en la arrocera es un proceso sin complicaciones que ofrece un método cómodo para preparar platos de pasta.

1. Divida los espaguetis en trozos más cortos para que puedan entrar en la cazuela **14**.
2. Introduzca la pasta y el agua en la cazuela **14** siguiendo la receta.
3. Pulsando repetidamente la tecla **Menu** puede seleccionar el programa *Pasta* en la pantalla **20**.
4. Seleccione el tiempo de cocción deseado con las teclas **+ Min.** y **- Hr.**

NOTA: el tiempo ajustado no empezará a descontarse hasta que el agua esté hirviendo.

5. Cierre la tapa **1** y seguidamente pulse la tecla **Start/Stop**.
6. Tras el proceso de cocción se escucharán señales acústicas. La arrocera pasa automáticamente al programa de mantenimiento del calor **Keep Warm**. En la pantalla puede ver cuánto tiempo lleva ya activo el modo de conservación del calor.
7. Para finalizar el programa, presione de nuevo la tecla **Start/Stop**. El aparato está en espera.
8. Presione la tecla de desbloqueo **13** y abra cuidadosamente la tapa **1**.
9. Retire la cazuela **14** caliente con agarraadores o guantes de cocina.

12.5 Programa Crujiente

Este programa permite preparar arroz crujiente. El arroz quedará crujiente y ligeramente tostado en la parte inferior.

1. Introduzca el arroz y el agua en la cazuela **14** siguiendo la receta.
2. Pulsando repetidamente la tecla **Menu** puede seleccionar el programa *Crispy* en la pantalla **20**.
3. Cierre la tapa **1** y seguidamente pulse la tecla **Start/Stop**.
4. Tras el proceso de cocción se escucharán señales acústicas. La arrocera pasa automáticamente al programa de mantenimiento del calor **Keep Warm**. En la pantalla puede ver cuánto tiempo lleva ya activo el modo de conservación del calor.
5. Para finalizar el programa, presione de nuevo la tecla **Start/Stop**. El aparato está en espera.
6. Presione la tecla de desbloqueo **13** y abra cuidadosamente la tapa **1**.
7. Retire la cazuela **14** caliente con agarraadores o guantes de cocina.

12.6 Programa Turbo

Este programa es una función especial cuyo objetivo consiste en acelerar el proceso de cocción, especialmente al cocinar arroz. Esta función emplea por lo general temperaturas más elevadas para cocer más rápido el arroz.

1. Introduzca los ingredientes en la cazuela **14** siguiendo la receta.
2. Pulsando repetidamente la tecla **Menu** puede seleccionar el programa *Turbo* en la pantalla **20**.
3. Cierre la tapa **1** y seguidamente pulse la tecla **Start/Stop**.
4. Tras el proceso de cocción se escucharán señales acústicas. La arrocera pasa automáticamente al programa de mantenimiento del calor **Keep Warm**. En la pantalla puede ver cuánto tiempo lleva ya activo el modo de conservación del calor.
5. Para finalizar el programa, presione de nuevo la tecla **Start/Stop**. El aparato está en espera.
6. Presione la tecla de desbloqueo **13** y abra cuidadosamente la tapa **1**.
7. Retire la cazuela **14** caliente con agarraadores o guantes de cocina.

12.7 Programa Sopa

Preparar sopa en la arrocera puede ser algo muy cómodo, pero requiere cierto grado de gusto por la experimentación para asegurarse de que la sopa quede a su gusto. Pruebe distintas recetas y adapte los ingredientes y las especias hasta que consiga preparar la sopa perfecta conforme a sus preferencias.

1. Introduzca los ingredientes en la cazuela **14** siguiendo la receta.
2. Pulsando repetidamente la tecla **Menu** puede seleccionar el programa *Soup* en la pantalla **20**.
3. Cierre la tapa **1** y seguidamente pulse la tecla **Start/Stop**.
4. Tras el proceso de cocción se escucharán señales acústicas. La arrocera pasa automáticamente al programa de mantenimiento del calor **Keep Warm**. En la pantalla puede ver cuánto tiempo lleva ya activo el modo de conservación del calor.
5. Para finalizar el programa, presione de nuevo la tecla **Start/Stop**. El aparato está en espera.
6. Presione la tecla de desbloqueo **13** y abra cuidadosamente la tapa **1**.
7. Retire la cazuela **14** caliente con agarradores o guantes de cocina.

12.8 Programa Calentamiento

Este programa permite calentar los alimentos.

1. Introduzca los alimentos fríos en la cazuela **14**.
2. Pulsando repetidamente la tecla **Menu** puede seleccionar el programa *Reheat* en la pantalla **20**.
3. Cierre la tapa **1**.
4. Ajuste el tiempo de calentamiento con las teclas **+ Min.** y **- Hr.**

NOTA: para calentar arroz o alimentos secos, añada un vaso medidor de agua. Si es necesario, remueva los alimentos.

5. Pulse la tecla **Start/Stop** para iniciar el calentamiento.
6. Una vez transcurrido el tiempo, se escucharán señales acústicas. La arrocera pasa automáticamente al programa de mantenimiento del calor **Keep Warm**. En la pantalla puede ver cuánto tiempo lleva ya activo el modo de conservación del calor.
7. Para finalizar el programa, presione de nuevo la tecla **Start/Stop**. El aparato está en espera.
8. Presione la tecla de desbloqueo **13** y abra cuidadosamente la tapa **1**.
9. Retire la cazuela **14** caliente con agarradores o guantes de cocina.

12.9 Programa Hornear

Con su nueva arrocera puede incluso hornear.

1. Prepare los ingredientes conforme a la receta.
2. Introduzca los ingredientes en la cazuela **14**.
3. Pulsando repetidamente la tecla **Menu** puede seleccionar el programa *Baking* en la pantalla **20**.
4. Cierre la tapa **1** y seguidamente pulse la tecla **Start/Stop**.
5. Tras el proceso de horneado se escucharán señales acústicas. La arrocera pasa automáticamente al programa de mantenimiento del calor **Keep Warm**. En la pantalla puede ver cuánto tiempo lleva ya activo el modo de conservación del calor.
6. Para finalizar el programa, presione de nuevo la tecla **Start/Stop**. El aparato está en espera.
7. Presione la tecla de desbloqueo **13** y abra cuidadosamente la tapa **1**.
8. Retire la cazuela **14** caliente con agarraadores o guantes de cocina.

12.10 Programa Pasteles

Con la arrocera también puede hornear deliciosos pasteles.

1. Engrase la cazuela **14** con mantequilla.
2. Prepare la masa para pastel conforme a la receta.
3. Introduzca la masa en la cazuela **14**.

NOTAS:

- El peso máximo de todos los ingredientes no debe superar los 500 g.
 - Para evitar que se formen burbujas de aire al introducir la masa en la cazuela o para eliminarlas, sacuda un poco la cazuela de un lado a otro y dé golpecitos suaves con la palma de la mano en la parte exterior de la cazuela **14**.
-
4. Coloque la cazuela **14** en el aparato y cierre la tapa **1**.
 5. Pulsando repetidamente la tecla **Menu** puede seleccionar el programa *Cake* en la pantalla **20**.
 6. Cierre la tapa **1**.
 7. Ajuste el tiempo de horneado conforme a la receta con las teclas **+ Min.** y **- Hr.**
 8. Pulse seguidamente la tecla **Start/Stop**.
 9. Tras el proceso de horneado se escucharán señales acústicas.
 10. Abra la tapa **1** y pruebe a pinchar el pastel con un palillo para observar si ya está bien cocido. La masa no debería quedarse adherida al palillo.
 11. Si no obstante eso es lo que ocurre, seleccione de nuevo la tecla de programa *Cake* y continúe con el proceso de horneado.
 12. Tras el proceso de horneado se escucharán señales acústicas. La arrocera pasa automáticamente al programa de mantenimiento del calor **Keep Warm**. En la pantalla puede ver cuánto tiempo

lleva ya activo el modo de conservación del calor.

13. Para finalizar el programa, presione de nuevo la tecla **Start/Stop**.
El aparato está en espera.
14. Presione la tecla de desbloqueo **13** y abra cuidadosamente la tapa **1**.
15. Retire la cazuela **14** caliente con agarra-
dores o guantes de cocina.

12.11 Programa Cocción al vapor

La arrocera también puede utilizarse como vaporera para cocinar una gran cantidad de alimentos de manera cuidadosa.



¡PELIGRO de lesiones por quemaduras!

- ⊙ El accesorio de cocción al vapor **16** se calienta durante el uso. Espere hasta que se haya enfriado o utilice agarra-
dores o guantes de cocina para extraer-
lo de la cazuela **14**.

NOTAS:

- Introduzca poca agua en la cazue-
la **14** de tal manera que los orificios en
la parte inferior del accesorio de coc-
ción al vapor **16** queden por encima
de la superficie del agua. Los alimentos
no entran en contacto con el agua.
- Cuanto mayor sea el tamaño de los ali-
mentos a cocer al vapor, más largo
debe ser el tiempo de cocción.

1. Prepare los alimentos.
2. Introduzca 1 - 2 vasos medidores **19**
de agua en la cazuela **14**.
3. Pulsando repetidamente la tecla **Menu**
puede seleccionar el programa *Steaming*
en la pantalla **20**.
4. Coloque los alimentos que haya escogi-
do en el accesorio de cocción al va-
por **16** y meta el accesorio en la
cazuela **14**.
5. Cierre la tapa **1**.

6. Seleccione el tiempo de cocción desea-
do con las teclas + **Min.** y - **Hr.**
7. Pulse seguidamente la tecla **Start/**
Stop.
8. Una vez transcurrido el tiempo, se escu-
charán señales acústicas. La arrocera
pasa automáticamente al programa de
mantenimiento del calor **Keep Warm**.
En la pantalla puede ver cuánto tiempo
lleva ya activo el modo de conserva-
ción del calor.
9. Para finalizar el programa, presione de
nuevo la tecla **Start/Stop**.
El aparato está en espera.
10. Presione la tecla de desbloqueo **13** y
abra cuidadosamente la tapa **1**.
11. Retire la cazuela **14** caliente con aga-
rradores o guantes de cocina.

Cocción al vapor con arroz

También puede cocer al vapor y cocinar
arroz al mismo tiempo.

1. Pulsando repetidamente la tecla **Menu**
seleccione uno de los programas están-
dar para cocer arroz.
2. Introduzca el arroz y el agua en la ca-
zuela **14**.
3. Coloque el accesorio de cocción al va-
por **16** con los ingredientes en la ca-
zuela **14**.
4. Cierre la tapa **1**.
5. Pulse la tecla **Start/Stop**.
6. Una vez transcurrido el tiempo, se escu-
charán señales acústicas. La arrocera
pasa automáticamente al programa de
mantenimiento del calor **Keep Warm**.
En la pantalla puede ver cuánto tiempo
lleva ya activo el modo de conserva-
ción del calor.
7. Para finalizar el programa, presione de
nuevo la tecla **Start/Stop**.
El aparato está en espera.
8. Presione la tecla de desbloqueo **13** y
abra cuidadosamente la tapa **1**.
9. Retire la cazuela **14** caliente con aga-
rradores o guantes de cocina.

PRECAUCIÓN:

- ⊙ Cuezca como máximo 3 vasos medidores de arroz. Con cantidades mayores existe el peligro de que el accesorio de cocción al vapor **16** quede sometido a una alta presión y que la tapa **1** se abra de golpe.
 - ⊙ También puede añadir más tarde los alimentos para cocer al vapor. Para ello, abra cuidadosamente la tapa **1** y tenga cuidado con el vapor caliente que salga.
-

12.12 Programa Potaje

Con la arrocera también puede preparar sabrosos potajes.

1. Prepare los ingredientes conforme a la receta.
2. Introduzca los ingredientes en la cazuela **14**.
3. Cierre la tapa **1**.
4. Pulsando repetidamente la tecla **Menu** puede seleccionar el programa **Stew** en la pantalla **20**.
5. En caso necesario, ajuste el tiempo de cocción conforme a la receta con las teclas **+ Min.** y **- Hr.**
6. Pulse la tecla **Start/Stop**.
7. Una vez transcurrido el tiempo, se escucharán señales acústicas. La arrocera pasa automáticamente al programa de mantenimiento del calor **Keep Warm**. En la pantalla puede ver cuánto tiempo lleva ya activo el modo de conservación del calor.
8. Para finalizar el programa, presione de nuevo la tecla **Start/Stop**. El aparato está en espera.
9. Presione la tecla de desbloqueo **13** y abra cuidadosamente la tapa **1**.
10. Retire la cazuela **14** caliente con agarraadores o guantes de cocina.

12.13 Programa Yogur

Con el programa **Yogurt** podrá hacer yogur usted mismo. Para ello necesitará fermento de yogur o yogur fresco y leche. Se puede emplear cualquier tipo de leche de venta habitual en comercios (leche cruda, leche fresca pasteurizada, leche de larga conservación y leche UHT).

Para preparar el yogur propiamente dicho se añade fermento de yogur / un poco de yogur fresco. A continuación se prepara el yogur a temperatura moderada.

NOTAS:

- Añada 200 g de yogur fresco (con fermento vivo) por cada litro de leche.
 - Si utiliza fermento de yogur, emplee las cantidades indicadas por el fabricante.
-
1. Introduzca leche, incluyendo el yogur, cómo máximo hasta la marca **1.2 L** en la cazuela **14**.
 2. Añada el fermento de yogur o el yogur fresco. Mezcle bien la leche con el yogur/fermento de yogur.
 3. Inserte la cazuela **14** en el aparato.
 4. Pulsando repetidamente la tecla **Menu** puede seleccionar el programa **Yogurt** en la pantalla.
 5. Con las teclas **+ Min.** y **- Hr.** adapte el tiempo para la preparación del yogur.
 - Tras aprox. 8 horas, el yogur tendrá una buena consistencia.
 - Tras aprox. 10 - 12 horas, el yogur habrá quedado semisólido.
 6. Pulse la tecla **Start/Stop**.
 7. Cuando el proceso haya concluido, se escucharán señales acústicas.
 8. Presione la tecla de desbloqueo **13** y abra cuidadosamente la tapa **1**.

13. Recetas

Pollo al curry con leche de coco

Tiempo de preparación: 15 minutos (más 40 minutos de cocción)

Listo en 55 minutos

Ingredientes para 4 raciones:

- 250 g arroz basmati
- 1 cda. sal
- 500 g pechuga de pollo
- 1 cebolla (80 g)
- 2 dientes de ajo
- 1 cda. aceite de coco
- 600 ml leche de coco
- 2 - 4 cda. pasta de curry rojo (según el grado de picante)
- El zumo de ½ lima
- 2 brócolis (800 g)

Para el marinado:

- 4 cda. salsa de soja
- 2 cda. miel

Para condimentar/aderezar:

- 2 cda. sésamo
- Copos de chile, sal y pimienta para sazonar

Preparación:

1. Lavar el arroz basmati hasta que el almidón sobrante se haya ido y el agua quede limpia. Desechar el agua y añadir el arroz a la cazuela de la arrocera.
2. Añadir 320 ml de agua. Condimentar al gusto con 1 cda. de sal.
3. Cerrar la tapa e iniciar el proceso de cocción en el modo *White Rice*.

En cuanto la arrocera pase al modo de conservación del calor, el arroz estará listo.

4. Mientras se cuece el arroz, preparar un marinado homogéneo mezclando la salsa de soja y la miel.

5. Cortar la pechuga de pollo en trozos y dejar reposar 20 minutos en el marinado.
6. Mientras tanto, cortar el brócoli en ramilletes y escaldarlo en agua caliente durante 5 minutos (quien lo desee también puede pelar el tallo y picarlo en trocitos para usarlo).
7. A continuación, escurrir y reservar.
8. Pelar la cebolla y los dientes de ajo y cortarlos en daditos.
9. Echar el aceite de coco en una sartén de wok, escurrir los trozos de pechuga de pollo y saltearlos por todos los lados a temperatura media durante aprox. 10 minutos hasta que se doren y a continuación retirarlos.
10. Echar los daditos de cebolla y ajo con la pasta de curry (la cantidad varía según el grado de picante) en la sartén de wok y freírlos ligeramente.
11. Añadir la leche de coco y el zumo de lima y dejar reducir durante 5 minutos.
12. A continuación, echar el brócoli que se reservó y la carne de pollo y calentar.
13. Condimentar al gusto con sal, pimienta y los copos de chile.
14. Echar la salsa sobre el arroz, espolvorear con semillas de sésamo y servir caliente.

Arroz pegajoso con mango

Tiempo de preparación: 2 horas y 30 minutos (más 40 minutos de cocción)

Listo en 3 horas y 10 minutos

Ingredientes para 4 raciones:

- 200 g arroz pegajoso
- 250 ml leche de coco
- Un poco de azúcar/estevia
- Opcional: azúcar de flor de coco
- 1 pizca sal

Aderezo:

- 2 mangos (1000 g)
- 1 ramita menta
- 1 cda. sésamo

1. Dejar en remojo el arroz pegajoso durante aprox. 2 horas en agua (cuanto más tiempo, más cremoso quedará).
2. Lavar el arroz pegajoso hasta que el almidón sobrante se haya ido y el agua quede limpia. Desechar el agua y añadir el arroz a la cazuela de la arrocería.
3. Añadir 250 ml de agua. Cerrar la tapa e iniciar el proceso de cocción en el modo *Sushi Rice*.

En cuanto la arrocería pase al modo de conservación del calor, el arroz estará listo.

4. Mientras tanto, preparar el aderezo.
 - Pelar los mangos y cortarlos en dados.
 - Lavar la ramita de menta y secarla tocándola con cuidado.
 - Deshojar la menta.
5. Poco antes de que termine el tiempo de cocción del arroz pegajoso, poner a hervir en una cazuela 200 ml de leche de coco con 1 pizca de sal y un poco de azúcar.
6. Verter el arroz pegajoso en un recipiente, añadir la leche de coco por encima y remover. Dejar reposar el recipiente tapado durante 20 minutos.
7. Calentar el resto de la leche de coco (50 ml) con un poco de azúcar en una cazuela. Verter sobre el arroz pegajoso y remover brevemente.

Servir el arroz pegajoso con los dados de mango y, en su caso, aderezar con el azúcar de flor de coco, el sésamo y las hojas de menta.

Pasta boloñesa vegetariana en un solo recipiente

Tiempo de preparación: 15 minutos (más 55 minutos de cocción)

Listo en 1 hora y 10 minutos

Ingredientes para 4 raciones:

- 1 cebolla (70 g)
- 1 zanahoria (100 g)
- 2 tallos de apio en rama (100 g)
- 2 cda. aceite de oliva
- 1 cda. concentrado de tomate
- 500 g preparado de verduras picadas
- 600 ml salsa de tomate
- 200 ml vino tinto
- 350 ml caldo
- 1 cda. azúcar
- 1 hoja de laurel
- 3 cda. hierbas italianas
- 300 g pasta (p. ej. macarrones o helices)
- Sal, pimienta y pimentón para sazonar
- 2 cebolletas (60 g)

Preparación:

1. Lavar y secar la zanahoria y el apio en rama, pelarlos o retirarles las hebras y cortar en dados.
2. Pelar la cebolla y cortarla en dados pequeños.
3. Calentar aceite de oliva en la cazuela de la arrocería en el modo **Multifunction** aprox. 3 minutos a 100 °C.
4. Añadir la verdura en dados y rehogar durante 4 minutos hasta que quede transparente sin dejar de remover.
5. Añadir el preparado de verduras picadas y 1 cda. de concentrado de tomate y rehogar en el modo **Multifunction** aprox. 10 minutos a 100 °C.
6. Desglasar con vino tinto, condimentar con 1 cda. de azúcar, 1 hoja de laurel y 3 cda. de hierbas italianas y dejar reducir en el modo **Multifunction** aprox. 4 minutos a 120 °C.

- Añadir la pasta con la salsa de tomate y el caldo y cocinar a fuego lento con la tapa cerrada y en el modo **Multi-function** a 100 °C, removiendo de vez en cuando.
- En cuanto la pasta esté lista, sazonar con sal, pimienta y pimentón.

Para servir, lavar y secar las cebolletas, cortarlas en anillos finos y esparcir por encima.

Ensalada veraniega de quinoa

Tiempo de preparación: 25 minutos (más 45 minutos de cocción)
Listo en 1 hora y 10 minutos

Ingredientes para 4 raciones:

- | | |
|----------|-----------------------|
| 100 g | quinoa |
| 1 cda. | vinagre de manzana |
| 1 cda. | aceite de oliva |
| 2 | boniatos (700 g) |
| 1 | pimiento rojo (160 g) |
| 250 g | tomates cherry |
| 3 tallos | menta (10 g) |
| 100 g | rúcula |
| 5 | dátiles sin hueso |
| 30 g | almendras |
| 2 | cebolletas (70 g) |
| 2 | melocotones |

Para el aliño:

- | | |
|--------|--------------------|
| 5 cda. | aceite de oliva |
| 2 cda. | vinagre de manzana |
| ½ cda. | comino |
| 1 cda. | mostaza |
| ½ cda. | azúcar |

Sal y pimienta para sazonar

Preparación:

- Precalentar el horno a 180 °C con calor por arriba y abajo.
- Pelar los boniatos y cortarlos en trozos pequeños.
- Mezclar los boniatos con 1 cda. de aceite de oliva y tostar sobre una ban-

deja de horno durante 30 minutos para que se ablanden.

- Mientras tanto, lavar la quinoa, dejarla secar y echarla en la cazuela de la arrocería.
- Añadir 200 ml de agua y 1 cda. de vinagre de manzana.
- Cerrar la tapa e iniciar el proceso de cocción en el modo *Quinoa*.

En cuanto la arrocería pase al modo de conservación del calor, la quinoa estará lista. Dejar que la quinoa se enfríe un poco antes del siguiente paso.

- Lavar y secar la verdura.
- Despepitar el pimiento rojo y cortarlo en trozos pequeños.
- Dividir en dos los tomates cherry.
- Cortar las cebolletas en anillos finos.
- Cortar las hojitas de menta en tiras finas y picar la rúcula en trozos un poco más pequeños.
- Deshuesar los melocotones y cortarlos en trozos pequeños.
- Picar ligeramente las almendras y los dátiles.
- Echar la quinoa, los boniatos tostados y la verdura en un recipiente.
- Revolver todos los ingredientes para el aliño, verterlo sobre la ensalada y mezclar cuidadosamente.
- Sazonar al gusto la ensalada veraniega de quinoa con sal y pimienta.

Consejo: la ensalada también se puede dejar reposar. Tendrá incluso mejor sabor y tan solo será necesario sazonarla después.

Bocaditos de sushi

Tiempo de preparación: 20 minutos (más 40 minutos de cocción)

Listo en 1 hora

Ingredientes para 4 raciones (12 unidades):

260 g arroz para sushi

2 cda. vinagre de arroz

1 cda. azúcar

3 hojas de alga nori

1 aguacate (200 g)

1 cda. pasta de wasabi

Un poco de zumo de limón

1 pepino (400 g)

1 lata atún

4 cda. salsa sriracha mayo

Sésamo para decorar

Sal para sazonar

Para servir:

Salsa de soja

Jengibre para sushi

Pasta de wasabi

1. Preparar el marinado para el arroz para sushi. Para ello, mezclar vinagre de arroz, azúcar y 1 pizquita de sal y reservar.
2. Lavar el arroz para sushi hasta que el almidón sobrante se haya ido y el agua quede limpia. Desechar el agua y añadir el arroz a la cazuela de la arrocería.
3. Añadir 330 ml de agua. Cerrar la tapa e iniciar el proceso de cocción en el modo *Sushi Rice*.

En cuanto la arrocería pase al modo de conservación del calor, el arroz estará listo.

4. Condimentar el arroz para sushi con el marinado.
5. Mientras tanto, preparar los dos aderezos.

Para el primer aderezo:

- Lavar y secar el pepino, dividirlo a la mitad a lo largo, despepitarlo con una cucharilla y cortarlo en daditos.
- Dividir el aguacate a la mitad y des-huesarlo. Extraer la pulpa de la fruta con una cuchara y aplastarla con un tenedor. Sazonar el puré de aguacate con wasabi y sal y mezclarlo con el pepino en daditos.

Para el segundo aderezo:

- Ecurrir el atún y mezclarlo con la salsa sriracha mayo.
6. Cortar las hojas de alga nori en 12 cuadrados y humedecerlos ligeramente con agua empleando un pincel.
 7. Distribuir los cuadrados sobre una bandeja para magdalenas.
 8. Repartir sobre ellos el arroz para sushi y presionar pequeñas cavidades en el centro.
 9. Distribuir los dos de rellenos sobre cada uno de los 6 bocaditos de sushi y decorar con sésamo.

Los bocaditos de sushi listos pueden servirse con jengibre para sushi, salsa de soja y wasabi.

14. Limpieza y conservación

¡Limpie el aparato antes de utilizarlo por primera vez!



¡PELIGRO de descarga eléctrica debido a la humedad!

- ⊙ El aparato, el cable de conexión de red y el enchufe **12** no se pueden sumergir en agua ni en ningún otro líquido.



¡PELIGRO de descarga eléctrica!

- ⊙ Retire el enchufe **12** de la toma de corriente antes de limpiar el aparato.



¡PELIGRO de lesiones por quemaduras!

- ⊙ Para realizar la limpieza espere hasta que el aparato se haya enfriado.

¡ADVERTENCIA sobre daños materiales!

- ⊙ No utilice detergentes abrasivos o productos de limpieza que produzcan arañazos.

- Limpie el aparato después de cada uso y retire todos los restos de comida.

14.1 Desmontaje del aparato

1. Saque el enchufe **12** de la toma de corriente y deje que el aparato se enfríe.
2. Desenchufe el cable de conexión de red **12** de la hembra **9** del aparato.
3. Abra cuidadosamente la tapa **1** pulsando la tecla de desbloqueo **13**.



¡PELIGRO de lesiones por escaldaduras!

- ⊙ Tenga cuidado de que no haya ninguna parte del cuerpo (p. ej. mano o brazo) sobre la válvula de salida del vapor **4**.

Existe peligro de escaldaduras derivado del vapor de agua que sale.

4. **Ilustración B:** extraiga la válvula de salida del vapor **4**.
5. Para retirar la tapa interior **2**:
 - Presione las dos lengüetas inferiores de plástico en el borde exterior de la tapa interior **2** cuidadosamente en dirección al centro de la tapa **1**.
 - Retire la tapa interior **2** tirando un poco de ella para abajo para aflojar los dos salientes de plástico y sacarlos de los huecos del borde superior.
6. Extraiga la cazuela **14** del aparato.
7. Saque el recipiente de agua de condensación **5** del soporte y deseche el agua.

14.2 Limpieza de los accesorios

Los siguientes accesorios se pueden lavar con agua y jabón suave:

- Tapa interior **2**
- Válvula de salida del vapor **4**
- Recipiente de agua de condensación **5**

Limpieza de los accesorios en el lavavajillas

Los siguientes accesorios se pueden lavar en el lavavajillas o con agua y jabón suave:

- Cazuela **14**
- Cucharón **18**
- Cuchara para arroz **17** y soporte **10**
- Vaso medidor **19**
- Accesorio de cocción al vapor **16**

14.3 Limpieza de la carcasa y el cable de red

El aparato, la tapa **1** y el cable de conexión de red **12** se limpian de la siguiente manera:

1. Pase un paño húmedo (con un poco de detergente si es necesario) por estas piezas.
2. Seque completamente todas las piezas antes de volver a utilizar el aparato.
3. Tenga especial cuidado con los huecos del borde exterior del aparato y el interior de la tapa **1**.

14.4 Almacenamiento del aparato



¡PELIGRO para los niños!

- ⦿ Guarde el aparato fuera del alcance de los niños.

- Deje secar completamente todas las piezas antes de recoger el aparato para guardarlo.
- No cierre el aparato cuando lo guarde.
- Guarde el aparato en un lugar seco y libre de polvo y heladas.

15. Eliminación

Este producto está sujeto a la Directiva Europea 2012/19/UE. El símbolo del cubo de basura con ruedas tachado significa que en la Unión Europea el producto se debe llevar a un punto de recogida de residuos separado. Esto es válido para el producto y para todos los accesorios que estén marcados con este símbolo. Los productos marcados no se deben eliminar con la basura doméstica normal, sino que deben llevarse a un punto de recogida para el reciclado de aparatos eléctricos y electrónicos.



Este símbolo de reciclaje señala que, p. ej., un objeto o las piezas de un material son aptos para la recuperación. El reciclado ayuda a reducir el consumo de materias primas y a proteger el medio ambiente.



Embalaje

Cuando quiera eliminar el embalaje, siga las correspondientes normas de protección medioambiental vigentes en su país.

16. Solución de problemas

Si en algún momento el aparato no funciona como es debido, consulte en primer lugar la siguiente lista de comprobación. Es posible que se trate de un problema sin importancia que usted mismo puede solucionar.



¡PELIGRO de descarga eléctrica!

- ⊙ No intente reparar el aparato usted mismo en ningún caso.

Error	Posibles causas / medidas a adoptar
No funciona	• ¿Funciona el suministro de corriente eléctrica? • Compruebe la conexión.
No hay salida de vapor por la válvula de salida del vapor 4 .	• ¿Está correctamente insertada la válvula de salida del vapor 4?

17. Datos técnicos

Modelo:	SRKM 860 A1
Tensión de la red:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Clase de protección:	I
Potencia:	860 W
Cantidades de llenado:	- mín. 0.4 L / 2 CUP - máx. 1.5 L / 8 CUP
Volumen útil:	- máx. 2.93 litros
Vaso medidor:	- 160 ml / $\frac{3}{4}$ CUP
Capacidad de la cazuela interior:	4 litros

Símbolos empleados

	Puesta a tierra de protección
	Geprüfte Sicherheit (seguridad verificada): los aparatos deben satisfacer las normas técnicas reconocidas con carácter general y ser conformes a la Ley alemana de seguridad de productos (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	Mediante el marcado CE, HOYER Handel GmbH declara la conformidad de la UE.
	Este símbolo recuerda que el embalaje debe eliminarse de forma respetuosa con el medio ambiente.
	Los materiales reciclables están marcados con el símbolo de reciclaje (3 flechas). El material puede especificarse mediante el número de reciclaje en el centro (aquí: 21) y/o una abreviatura (aquí: PAP).
	Tensión alterna
	Este símbolo identifica las piezas que pueden lavarse en el lavavajillas.
	Se trata de un producto reutilizable sujeto a la responsabilidad ampliada del fabricante así como a la separación de residuos.
	Mediante el marcado UKCA, HOYER Handel GmbH declara la conformidad para el Reino Unido.
	Este símbolo identifica al fabricante del producto.

Reserva de modificaciones técnicas.

18. Garantía de HOYER Handel GmbH

Estimado cliente,

Este aparato tiene un plazo de garantía de 3 años desde la fecha de compra. Si el producto presenta algún problema, usted tiene unos derechos legales de garantía frente al vendedor. Estos derechos legales de garantía no quedan limitados por nuestra garantía.

Condiciones de garantía

El periodo de garantía comienza con la fecha de compra. Por favor, conserve su recibo de compra original para futuras referencias. Este documento es necesario como prueba de compra.

Si después de los tres primeros años desde la fecha de compra de este producto aparece un defecto del material o de fabricación, nosotros lo repararemos o reemplazaremos (a nuestro criterio) de forma gratuita o le reembolsaremos el precio de compra. Esta garantía exige que en el plazo de tres años se presenten el producto defectuoso y el comprobante de compra (recibo), junto con una breve descripción por escrito de la deficiencia y de cuándo ha ocurrido.

Si el defecto está cubierto por nuestra garantía, usted recibirá el producto reparado o un nuevo producto. Con la reparación o sustitución del producto no se iniciará un nuevo periodo de garantía.

Periodo de garantía y reclamaciones legales

La garantía legal no extiende el periodo de garantía comercial. Esto también se aplica a las piezas sustituidas y reparadas. Los posibles daños o defectos que se observen al desempaquetar el producto, deben ser comunicados inmediatamente. Después de la expiración del periodo de garantía, habrán de abonarse las reparaciones que sea necesario realizar.

Cobertura de la garantía

El aparato ha sido fabricado conforme a unas directivas de calidad estrictas y ha sido comprobado y controlado antes de su entrega. La garantía cubre los defectos del material o de fabricación.

Quedan excluidas de la garantía las piezas de desgaste que están expuestas al desgaste normal y los daños en piezas frágiles, p. ej., interruptores, lámparas u otras piezas fabricadas en vidrio.

Esta garantía dejará de tener validez si se daña el producto por un uso indebido o inadecuado o si el producto ha sido manipulado. Para garantizar un uso adecuado del producto deben observarse estrictamente todas las indicaciones que figuran en el manual de instrucciones. Deberá evitarse el uso indebido y deberán observarse las indicaciones de seguridad que figuran en el manual de instrucciones.

El producto está concebido exclusivamente para el uso doméstico, no para el uso industrial. Si se realiza un uso indebido o inadecuado, si se aplica violencia o si alguien distinto a nuestro servicio técnico autorizado repara el aparato, la garantía dejará de tener validez.

Tramitación de la garantía

Para garantizar la rapidez en la tramitación de su reclamación, por favor, siga las siguientes instrucciones:

- Indique en su solicitud el siguiente número de artículo
IAN: 451565_2310 y tenga preparado el recibo como justificante de la compra.
- Encontrará el número de artículo grabado en la placa de características, en la portada de las instrucciones (abajo a la izquierda) o en una etiqueta adhesiva en la parte posterior o inferior del aparato.

- Si aparece algún fallo en el funcionamiento o algún otro defecto, póngase en contacto **por teléfono** o por **correo electrónico** con el servicio técnico que figura más abajo.
- Puede enviar el producto defectuoso de forma gratuita a la dirección del servicio técnico proporcionada, adjuntando el comprobante de compra (recibo) y la descripción de la deficiencia, especificando cuándo se ha producido.

En www.lidl-service.com puede usted descargar este manual y muchos otros, junto con vídeos de productos y software de instalación.



Con este código QR accederá directamente a la página de servicio de Lidl (www.lidl-service.com) y podrá abrir su manual de instrucciones introduciendo el número de artículo (IAN) **451565_2310**.



Servicio técnico

ES Servicio España
Tel.: 900 984 989 (gratuito)
E-Mail: hoyer@lidl.es

IAN: 451565_2310



Distribuidor

Tenga en cuenta que esta dirección **no es la dirección del servicio técnico**. Póngase en contacto primero con la dirección del servicio técnico arriba mencionada.

HOYER Handel GmbH
Kühnhöfe 12
22761 Hamburg
ALEMANIA

Indhold

1. Oversigt	298
2. Tilsigtet anvendelse	299
3. Sikkerhedsanvisninger	300
4. Leveringsomfang	303
5. Betjeningsfelt og indikationer på displayet	304
5.1 Betjeningsfelt	304
5.2 Indikationer på displayet	305
6. Inden den første brug	306
7. Håndtering af riskogeren	306
7.1 Åbning og lukning af låg (i kold tilstand)	306
7.2 Sikker åbning af låget (i varm tilstand)	307
7.3 Holder til risskeen	307
7.4 Sluk/tænd signaltone	307
7.5 Tænd/sluk børnesikring	307
8. Forberedelser før hver brug	308
9. Kogning med riskogeren	309
9.1 Forberedelse af tilberedningen	309
9.2 Tilberedningstider	309
9.3 Indstilling og start af tilberedningsprogram	310
9.4 Afbryd kogeprocessen	310
9.5 Kogeprocess afsluttet	310
10. Programmer	311
10.1 Varmholdelse	311
10.2 Kogning med tidsforsinkelse	311
10.3 Multifunktion	312
11. Kogning af ris	312
11.1 Generel fremgangsmåde	313
11.2 Modus ris	313
11.3 Modus hvide ris	313
11.4 Modus sushiris	314
11.5 Modus kornede ris	314
11.6 Modus quinoa	314
12. Yderligere kogeprogrammer	314
12.1 Programmet grød/korn	314
12.2 Programmet pilaf	315
12.3 Programmet congee	315
12.4 Programmet pasta	315
12.5 Programmet sprød	316
12.6 Programmet turbo	316
12.7 Programmet suppe	317
12.8 Programmet opvarmning	317
12.9 Programmet bagning	318

12.10	Programmet kagebagning	318
12.11	Programmet dampning.....	319
12.12	Programmet gryderet	320
12.13	Programmet yoghurt	320
13.	Opskrifter	321
14.	Rengøring og opbevaring	324
14.1	Demontering af apparatet	324
14.2	Rengøring af tilbehørsdele.....	325
14.3	Rengøring af apparat og ledning	325
14.4	Opbevaring af apparatet	325
15.	Bortskaffelse	325
16.	Problemløsning	326
17.	Tekniske data	326
18.	HOYER Handel GmbHs garanti	327

1. Oversigt

- 1** Låg
- 2** Indvendigt låg, udtageligt
- 3** Pakningsring
- 4** Dampventil
- 5** Kondensvandbeholder, udtagelig
- 6** Bevægeligt håndtag
- 7** Varmeplade
- 8** Sikkerhedsafbryder midt på varmeplade
- 9** Stik (til tilslutning af nettilslutningsledning)
- 10** Holder til risskeen, aftagelig
- 11** Betjeningsfelt med display
- 12** Nettilslutningsledning med netstik
- 13** Oplåsningsknap på låg
- 14** Gryde (påfyldningsmængde: 0.4 - 1.5 L / 2 - 8 CUP)
- 15** Skala (visning liter og CUP)
- 16** Dampindsats
- 17** Riske
- 18** Suppeske
- 19** Målebæger (40 - 160 ml / $\frac{1}{4}$ - $\frac{3}{4}$ CUP)

Mange tak for din tillid!

Tillykke med din nye riskoger.

For at kunne håndtere apparatet sikkert og lære alle apparatets funktioner at kende:

- **Læs denne betjeningsvejledning grundigt igennem inden første ibrugtagning.**
- **Følg altid sikkerhedsanvisningerne!**
- **Apparatet må kun betjenes som beskrevet i denne betjeningsvejledning.**
- **Gem denne betjeningsvejledning.**
- **Hvis apparatet gives videre til anden bruger, bedes denne betjeningsvejledning vedlægges. Betjeningsvejledningen er en del af produktet.**

God fornøjelse med din nye riskoger!

Symboler på apparat



Dette symbol angiver, at de anførte materialer ikke ændrer fødevarers smag eller lugt.

2. Tilsigtet anvendelse

Denne riskoger er et multifunktionsapparat med forskellige tilberedningsprogrammer til tids- og energisparende tilberedning, til dampkogning, til kogning, til yoghurtfremstilling og til kagebagning.

Forudindstillingerne for de fleste programmer til tilberedningstiden kan tilpasses manuelt.

Apparatet er beregnet til brug i den private husholdning. Apparatet må kun benyttes indendørs i tørre rum.

Dette apparat må ikke anvendes til erhvervs-mæssige formål.

Forudseeligt misbrug



FARE for skader på grund af skoldning!

- ⊙ Bøj dig ikke ind over riskogeren ...
... når du åbner låget og indholdet stadig er varmt, og
... når der kommer varm damp ud af apparatet.
- ⊙ Vær opmærksom på, at ingen kropsdel (f.eks. hånd eller arm) befinder sig over dampventilen, når der kommer damp ud af den, eller når du åbner låget.

3. Sikkerhedsanvisninger

Advarselshenvisninger

Hvor det er påkrævet, anvendes følgende advarselshenvisninger i denne betjeningsvejledning:



FARE! Høj risiko: manglende overholdelse af advarslen kan forårsage skader på liv og lemmer.

ADVARSEL! Moderat risiko: manglende overholdelse af advarslen kan forårsage personskader eller store materielle skader.

FORSIGTIG: lav risiko: manglende overholdelse af advarslen kan medføre mindre personskader eller materielle skader.

ANVISNING: forhold og særlige omstændigheder, der bør tages højde for ved brug af apparatet.

Anvisninger til en sikker brug

- ⊙ Børn må ikke lege med apparatet.
- ⊙ Dette apparat kan benyttes af børn fra 8 år og af personer med indskrænkede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og/eller viden, hvis de er under opsyn eller er blevet instrueret i en sikker brug af apparatet og har forstået de deraf resulterende farer. Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn, medmindre de er 8 år eller ældre og bliver overvåget.
- ⊙ Apparatet og dets tilslutningsledning skal holdes væk fra børn under 8 år.
- ⊙ Dele af apparatets overflader bliver meget varme under brug. Rør kun betjeningsselementerne på apparatet, når det er i brug. **Berør kun gryden efter brug med grydelapper eller grillhandsker.**
- ⊙ Dette apparat er ligeledes beregnet til at blive anvendt i husholdningen og til husholdningslignende anvendelser, som f.eks ...
 - ... i medarbejderkøkkener i butikker, på kontorer og i andre erhvervsmæssige områder,
 - ... i landbrugsejendomme,
 - ... af gæster på hoteller, moteller og i andre boligformer,
 - ... i bed and breakfast.
- ⊙ Kontrollér før hver brug, at dampventilen ikke er tilstoppet.
- ⊙ Hvis dette apparats nettilslutningsledning bliver beskadiget, skal den udskiftes med en ligeværdig. Henvend dig til vores kundeservice.
- ⊙ Apparatet, nettilslutningsledningen og netstikket må ikke nedsænkes i vand eller andre væsker.

- ⊙ Hvis der kommer væske ind i apparatet, skal netstikket omgående trækkes ud. Få apparatet kontrolleret, før det tages i brug igen.
- ⊙ Træk netstikket ud af stikkontakten:
 - ved manglende opsyn
 - inden du samler eller skiller apparatet ad
 - før tilbehør eller tilbehørsdele skiftes ud
 - inden rengøring
- ⊙ Bøj dig ikke ind over apparatet ...
 - ... når du åbner låget og indholdet stadig er varmt, og
 - ... når der kommer varm damp ud af apparatet.
- ⊙ Vær opmærksom på, at ingen kropsdel (f.eks. hånd eller arm) befinder sig over dampventilen, når der kommer damp ud af den, eller når du åbner låget.
- ⊙ Vær opmærksom på, at der ikke løber væske på apparatets stikforbindelse.
- ⊙ Vær opmærksom på, at varmeelementets overflade stadig er varm efter brug.
- ⊙ Før udskiftning af tilbehør eller tilbehørsdele, som er i bevægelse under drift, skal apparatet afbrydes og stikket tages ud af stikkontakten.
- ⊙ Rengør alle dele og flader, der kommer i kontakt med fødevarer, inden apparatet tages i brug første gang.
- ⊙ Overhold anvisningerne i kapitlet om rengøring (se "Rengøring og opbevaring" på side 324).
- ⊙ Misbrug af apparatet kan medføre kvæstelser.



FARE for børn!

- ⊙ Emballage er ikke legetøj. Børn må ikke lege med plastposerne. Der er fare for at blive kvalt.
- ⊙ Opbevar apparatet uden for børns rækkevidde.



FARE for og på grund af kæle- og husdyr!

- ⊙ Elektriske apparater kan udgøre en fare for kæle- og husdyr. Desuden kan dyr også beskadige apparatet. Hold derfor som udgangspunkt dyr væk fra elektriske apparater.



FARE for fugle!

- ⊙ Fugle trækker vejret hurtigere, fordeler luften anderledes i deres kroppe og er meget mindre end mennesker. Derfor kan det for fugle være meget farligt at indånde selv meget små mængder røg, som opstår ved brug af dette apparat. Når du bruger dette apparat, bør fugle anbringes i et andet rum.



FARE for elektrisk stød grundet fugtighed!

- ⊙ Væsker og fødevarer må kun kommes i gryden, aldrig direkte i basisenheden.
- ⊙ Beskyt basisenheden mod fugtighed, dråber eller stænk: der er fare for elektrisk stød.
- ⊙ Betjen ikke apparatet med fugtige hænder.
- ⊙ Sørg for, at underlaget under apparatet er tørt.



FARE for elektrisk stød!

- ⊙ Tag ikke apparatet i brug, hvis dette eller nettilslutningsledningen har synlige skader, eller hvis apparatet forinden har været tabt.
- ⊙ Sæt kun netstikket i en korrekt installeret, let tilgængelig jordnet stikkontakt, og kun hvis spændingen svarer til oplysningerne på typeskiltet. Stikkontakten skal også fortsat være let tilgængelig, når du har sat stikket i.
- ⊙ Sørg for, at nettilslutningsledningen ikke kan beskadiges af skarpe kanter eller varme steder.
- ⊙ Sørg under brugen af apparatet for, at nettilslutningsledningen ikke klemmes inde.
- ⊙ Træk altid i stikket, og aldrig i kablet, når du trækker netstikket ud af stikkontakten.
- ⊙ Træk netstikket ud af stikkontakten:
 - efter hver brug
 - hvis der opstår en fejl
 - når apparatet ikke er i brug
 - inden apparatet rengøres
 - i tordenvejr
- ⊙ For at undgå farer må der ikke foretages ændringer af apparatet.



BRANDFARE!

- ⊙ Stil apparatet på et plant, stabilt, tørt og varmebestandigt underlag, før du tænder det.
- ⊙ Sikkerhedsafbryderen midt på varmepladen skal være ren og frit bevægelig for at undgå en overophedning.
- ⊙ Permanent opsyn under brug er ikke nødvendig, dog en regelmæssig kontrol. Dette gælder især, når der er indstillet meget lange tilberedningstider.



FARE for skader på grund af forbrænding!

- ⊙ Transportér kun apparatet i afkølet tilstand.
- ⊙ Vent med rengøring, til apparatet er afkølet.



FARE for skader på grund af varme fødevarer!

- ⊙ Hvis du har opvarmet grødagtige fødevarer, skal du ryste din riskoger forsigtigt inden åbning. Dette skal forhindre udsprøjtning.
- ⊙ Hvis du har tilberedt kød med skind, kan skindet svulme op. Stik ikke i kødet, så længe skindet er opsvulmet.
- ⊙ Placér apparatet i en stabil stilling med håndtaget åbent, så du undgår at spilde den varme væske.



FARE for skader på grund af skoldning!

- ⊙ Flyt ikke apparatet under brugen.

ADVARSEL mod materielle skader!

- ⊙ For at undgå en overophedning af apparatet, må det ikke tildækkes. Ellers risikerer du, at der ophober sig varme inde i apparatet.
- ⊙ For at undgå en overophedning må apparatet ikke bruges tomt.
- ⊙ Brug aldrig din riskoger uden gryden.
- ⊙ Vær opmærksom på, at der aldrig er for meget eller for lidt vand og fødevarer i apparatet. Vær opmærksom på anvisningerne vedrørende påfyldningsmængder og markeringerne i gryden.
- ⊙ Stil ikke apparatet direkte under et overskab, da der kommer damp ud foroven, der kan skade møblet.
- ⊙ Stil aldrig apparatet på varme overflader (f.eks. kogeplader) eller i nærheden af varmekilder eller åben ild.
- ⊙ Anvend kun det originale tilbehør.

- ⊙ Apparatet er forsynet med skridsikre plastfødder. Da møbler er overfladebehandlet med mange slags lakker og plast og behandles med forskellige plejemidler, kan det ikke helt udelukkes, at mange af disse stoffer indeholder ingredienser, der angriber og opbløder plastfødderne. Læg i givet fald et skridsikkert underlag under apparatet.
- ⊙ Brug aldrig skrappe eller skurende rengøringsmidler.

4. Leveringsomfang

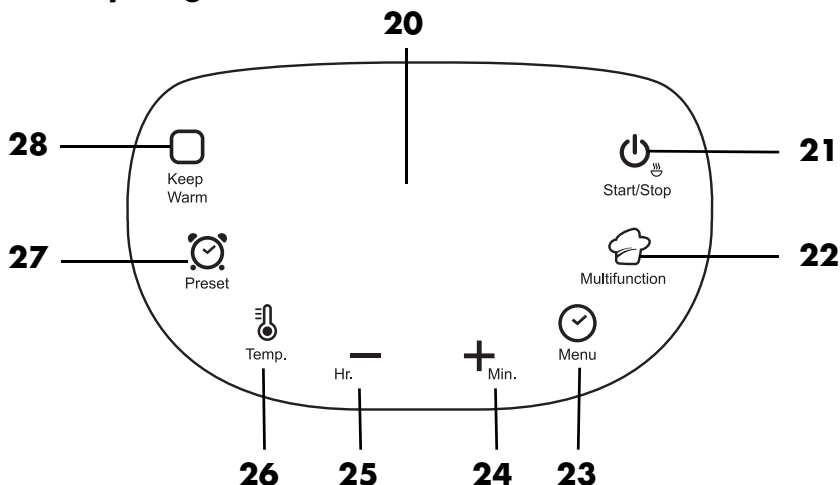
- 1 riskoger
- 1 holder **10** til risskeen
- 1 suppeske **18**
- 1 risske **17**
- 1 målebæger **19**
- 1 dampindsats **16**
- 1 komplet betjeningsvejledning (på internettet)
- 1 kort vejledning (vedlagt apparatet)

Udpakning

1. Tag alle dele ud af emballagen.
2. Kontrollér, om alle delene er der, og om delene er ubeskadiget.

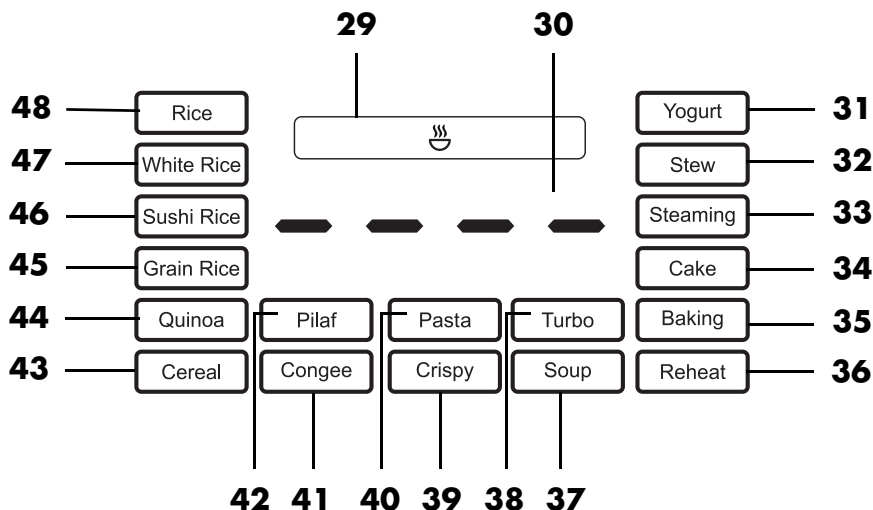
5. Betjeningsfelt og indikationer på displayet

5.1 Betjeningsfelt



Nr. / Indikation		Funktion
20	Display	Visning af aktuelle indstillinger og informationer vedrørende tilberedningsprocessen
21 	Start/Stop	Start/stop indstillet program
22 	Multifunction	Indstil kogetid individuelt (10 min. – 15 timer)
23 	Menu	Udvalg af programmer
24  Min.	Min.	Forlæng kogetid i trin a 5 minutter; Forlæng kogetid i programmet Multifunction i trin a 1 minut; Tænd/sluk børnesikring
25  Hr.	Hr.	Forlæng kogetid i trin af 1 time; Sluk/tænd signaltone
26 	Temp.	Indstil temperaturen i programmet Multifunction
27 	Preset	Start programmet med tidsforsinkelse
28 	Keep Warm	Program til at holde maden varm

5.2 Indikationer på displayet



Nr. / Indikation	Betydning	forudind- stillet til- beredning- gstid	manuelt ind- stilleligt områ- de for tilberedningsti- den
29	Symbolliste		
30	Tids- og temperaturindikator		
31 <i>Yogurt</i>	Program til tilberedning af yoghurt	8 timer	6-12 timer
32 <i>Stew</i>	Program til tilberedning af gryderet	2 timer	1 - 4 timer
33 <i>Steaming</i>	Program til dampning af grøntsager	30 min.	10 min. - 1 time
34 <i>Cake</i>	Program til kagebagning	50 min.	10 min. - 1 time
35 <i>Baking</i>	Program til bagning	40 min.	10 min. - 1 time
36 <i>Reheat</i>	Opvarmning	30 min.	10 min. - 1 time
37 <i>Soup</i>	Program til tilberedning af suppe	1 time 30 min.	1 - 4 timer
38 <i>Turbo</i>	Hurtigere tilberedning med højere varme	30 min.	10 min. - 1 time
39 <i>Crispy</i>	Program til tilberedning af sprøde ris	1 time 30 min.	1 - 2 timer
40 <i>Pasta</i>	Program til tilberedning af pasta	30 min.	10 min. - 1 time

Nr. / Indikation	Betydning	forudind- stillet til- beredning gstid	manuelt ind- stilleligt områ- de for tilberedningsti- den
41 <i>Congee</i>	Program til tilberedning af congee	1 time 30 min.	1-3 timer
42 <i>Pilaf</i>	Program til tilberedning af pilaf	1 time	5 min. - 2 timer
43 <i>Cereal</i>	Program til tilberedning af korn	1 time	30 min. - 1 time 30 min.
44 <i>Quinoa</i>	Program til tilberedning af quinoa	Automatisk program	
45 <i>Grain Rice</i>	Program til tilberedning af kornede ris	Automatisk program	
46 <i>Sushi Rice</i>	Program til tilberedning af sushiris	Automatisk program	
47 <i>White Rice</i>	Program til tilberedning af hvide ris	Automatisk program	
48 <i>Rice</i>	Program til tilberedning af traditionelle ris	Automatisk program	

6. Inden den første brug

- **Rengør apparatet inden første brug** (se "Rengøring og opbevaring" på side 324)!
- Træk beskyttelsesfolien af betjeningsfeltet **11**.

ANVISNING: da apparatet leveres let indfedtet, kan der ved den første brug opstå **lidt** røg og lugt. Dette er ufarligt og forsvinder efter kort tid. Sørg i den forbindelse for tilstrækkelig udluftning.

7. Håndtering af riskogeren

7.1 Åbning og lukning af låg (i kold tilstand)

- Tryk på oplåsningsskappen **13**. Låget **1** springer op.

ANVISNING: hold evt. fast i låget **1** med den anden hånd, så det ikke springer ukontrolleret op.

- Tryk låget **1** ned, indtil det klikker fast.

7.2 Sikker åbning af låget (i varm tilstand)



FARE for skader på grund af skoldning!

- ⊙ Vær opmærksom på, at ingen kropsdel (f.eks. hånd eller arm) befinder sig over dampventilen, når der kommer damp ud af den, eller når du åbner låget **1**. Der er fare for at blive skoldet på grund af udstrømmende vanddamp.



FARE for skader på grund af varme fødevarer!

- ⊙ Hvis du har opvarmet grødagtige fødevarer, skal du ryste din riskoger forsigtigt inden åbning. Dette skal forhindre udsprøjtning.
- ⊙ Hvis du har tilberedt kød med skind, kan skindet svulme op. Stik ikke i kødet, så længe skindet er opsvulmet.

1. Afslut tilberedningen, og træk netstikket **12** ud.
2. Tryk forsigtigt oplåsningsknappen **13** ned, og åbn låget **1**.
3. Hold evt. fast i låget **1** med den anden hånd, så det ikke springer ukontrolleret op. Beskyt hånden med f.eks. en grillhandske. **Der trænger varm vanddamp ud, så snart låget 1 bliver åbnet!**

7.3 Holder til risskeen

Holderen **10** til risskeen kan sættes i plastøjet på højre side af apparatet.

7.4 Sluk/tænd signaltone

1. For at slukke signaltonen skal du i standby trykke ca. 2 sekunder på knappen **- Hr.** I symbollisten **29** fremkommer der et overstreget højttalersymbol.
2. For at tænde signaltonen igen skal du igen trykke ca. 2 sekunder på knappen **- Hr.** Symbolet med den overstregede højttaler forsvinder i symbollisten **29**.

7.5 Tænd/sluk børnesikring

1. For at tænde børnesikringen skal du i standby trykke ca. 2 sekunder på knappen **+ Min.** I symbollisten **29** fremkommer der et hængelåssymbol.
2. For at slukke børnesikringen igen skal du i standby igen trykke ca. 2 sekunder på knappen **+ Min.** I symbollisten **29** forsvinder hængelåssymbolet.

ANVISNING: ved aktivering af børnesikringen er det ikke alle knapper, der kan betjenes.

8. Forberedelser før hver brug



FARE!

- Det indvendige af apparatet og sikkerhedsafbryderen **8** midt på varmepladen **7** skal være ren, frit bevægelig og fri for snavs for at undgå en overophedning.
- Stil apparatet på et plant, stabilt, tørt og varmebestandigt underlag, før du tænder det.

Fastgørelse af kondensvandbeholder

Kondensvandbeholderen **5** opsamler kondensvand, som løber fra låget **1** i den øverste ring på apparat.

- Skub kondensvandbeholderen **5** ind i holderen på bagsiden af apparatet.

ANVISNINGER:

- For at tage kondensvandbeholderen **5** ud eller skubbe den ind skal håndtaget **6** være klappet frem.
- Tøm kondensvandbeholderen **5** efter hver brug.

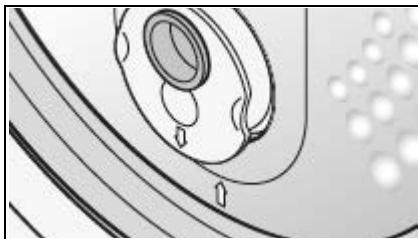
Pakningsring

Efter kogning kan låget **1** sommetider være svært at løsne fra apparatet. For at gøre låget lettere at løsne kan du inden kogningen smøre pakningsringen **3** med en klud med et par dråber madolie på.

Dampventil

På undersiden af låget **1** er der en dampventil **4**.

1. Åbn låget **1** ved at trykke på oplåsningsknappen **13**.
2. Sørg for, at dampventilen **4** er sat korrekt i. Pilene på det indvendige låg **2** og på dampventilen **4** peger på hinanden.



Indvendigt låg

Kontrollér, at det indvendige låg er sat korrekt i.

1. **Fig. A:** stik de to plastnæser på det indvendige låg **2** ind i de to udsparringer på den øverste kant af låget **1**.
2. Tryk nu det indvendige låg **2** ind i låget **1**. De to plasttunger klikker fast i låget.

9. Kogning med riskogeren



FARE!

- ⊙ Vær opmærksom på, at det indvendige af apparatet skal holdes rent og tørt.



FARE for skader på grund af skoldning!

- ⊙ Vær opmærksom på, at ingen kropsdel (f.eks. hånd eller arm) befinder sig over dampventilen, når der kommer damp ud af den, eller når du åbner låget.



FARE for skader på grund af forbrænding!

- ⊙ Dele af apparatets overflader bliver meget varme under brug. Når apparatet er i brug, må det kun berøres på betjeningsfeltet **11** og på oplåsningsknappen **13**. **Berør kun gryden 14 efter brug med grydelapper eller grillhandsker.**

ANVISNINGER:

- Bliv fortrolig med håndteringen af din riskoger, inden du begynder madlavningen.
 - Efterfølgende beskrives den grundlæggende fremgangsmåde.
-

9.1 Forberedelse af tilberedningen

1. Forbered fødevarerne efter opskriften, og kom dem i gryden **14**.
2. Tør om nødvendigt gryden **14** af udvendigt. Den skal være ren og tør.
3. Sæt gryden **14** i apparatet.
4. Klap låget **1** ned. Låsemekanismen skal sige klik.

5. Sæt først nettilslutningsledningen **12** i stikket **9** på apparatet. Sæt derefter netstikket i en egnet jordet stikkontakt. Stikkontakten skal også fortsat være let tilgængelig, når du har sat stikket i.
 6. Så snart apparatet er sluttet til strømmen, lyder der en signaltone. På displayet **20** fremkommer der 4 bjælker, og knappen **Start/Stop** blinker. Apparatet er i standby.
-

ANVISNINGER:

- Du kan aflæse mængderne på indersiden af gryden **14** i L og CUP og på målebægeret **19** i ml og CUP.
 - L- og CUP-angivelserne på indersiden af gryden **14** refererer til den samlede mængde af ris inkl. vand.
-

Generelle informationer om CUP

- 1 CUP svarer til ca. én portion ris som hovedmåltid.
 - Til 1 CUP ris behøves 240 ml væske.
-

9.2 Tilberedningstider

Tilberedningstiden er afhængig af fødevarernes friskhed og kvalitet, stykkernes størrelse samt smag og behag (al dente eller gennemkogt).

Ved at trykke på knapperne **+ Min.** og **- Hr.** kan tilberedningstiderne ændres. I programmet **Multifunction** kan temperaturen ændres ved også at trykke på knappen **Temp.**

ANVISNINGER:

- Se mere om tilberedningstiderne i kapitlet "Indikationer på displayet" på side 305 og i den vedlagte tabel over tilberedningstider.
 - Jo større mængder du bruger, jo længere bliver tilberedningstiden.
-

9.3 Indstilling og start af tilberedningsprogram

ANVISNING: med knappen **Start/Stop** kan du når som helst afbryde indstillingerne eller et igangværende program.

1. Vælg det ønskede program i displayet ved at trykke flere gange på knappen **Menu**. Det pågældende kogeprogram blinker. Kogetidsforindstillingen vises på displayet **20**.

ANVISNING: ved følgende automatiske programmer kan kogetiden og temperaturen ikke ændres:

- Quinoa
 - Grain Rice
 - Sushi Rice
 - White Rice
 - Rice
2. For at ændre tilberedningstiden i det indstillelige område skal du trykke på knapperne **+ Min.** og **- Hr.**
 - Hvis du holder knapperne **+ Min.** og **- Hr.** inde, kan du bladere hurtigere igennem værdierne.
 3. Tryk på knappen **Start/Stop** for at starte programmet.
 - Så lyser den valgte programknap.
 - På displayet **20** tæller tiden ned.

ANVISNING: du kan vælge følgende programmer ved at trykke på den pågældende programknap på betjeningsfeltet:

- **Multifunction**
- **Preset**
- **Keep Warm**

9.4 Afbryd kogeprocessen

Tryk på knappen **Start/Stop** for at afbryde et igangværende program.

Derefter er apparatet i standby. På displayet **20** fremkommer der 4 bjælker, og knappen **Start/Stop** blinker.

9.5 Kogeproces afsluttet

Til slut i kogeprocessen lyder der signaltoner. Apparatet skifter evt. automatisk til varmholdelsesprogrammet **Keep Warm**. På displayet **20** tæller varmholdelsestiden op fra 0:00. Du kan aflæse minutterne for varmholdelsen på displayet.

1. Hvis programmet skal afsluttes før tid, skal du trykke på knappen **Start/Stop**.
2. Tryk på oplåsingsknappen **13**, og åbn forsigtigt låget **1**.

ANVISNING: hold evt. fast i låget med den anden hånd, så det ikke springer ukontrolleret op. Beskyt hånden med f.eks. en grillhandske. **Der trænger varm vand-damp ud, så snart låget bliver åbnet!**

3. Tag den varme gryde **14** ud med grydelapper eller grillhandsker.
4. Lad apparatet køle af, inden du rengør det.
5. Træk netstikket **12** ud af stikkontakten, før rengøring af apparatet påbegyndes.

10. Programmer

10.1 Varmholdelse

Når et kogeprogram er afsluttet, skifter apparatet evt. automatisk til varmholdelsesprogrammet **Keep Warm**. Du kan også starte programmet manuelt for at holde varm mad varm i din riskoger.

ANVISNINGER:

- Meget lang varmholdelse ændrer fødevarers smag og udseende, vitaminer ødelægges, og fødevarerne kan blive fordærvede.
- I programmet *Yogurt* skifter apparatet ikke automatisk til varmholdelsesprogrammet.

1. Kom den varme mad i gryden **14**.
2. Tør om nødvendigt gryden af udvendigt. Den skal være ren og tør.
3. Sæt gryden i apparatet.
4. Luk låget **1**. Låsemekanismen skal sige klik.
5. Sæt nettilslutningsledningen **12** i stikket **9** på apparatet, og sæt det i en korrekt installeret og jordet stikkontakt.
6. Så snart apparatet er sluttet til strømmen, viser displayet **20** 4 bjælker, og knappen **Start/Stop** blinker. Apparatet er i standby.
7. Tryk på knappen **Keep Warm** for at starte programmet.
 - Varmholdessymbolet på symbollisten **29** lyser.
 - På displayet **20** tæller varmholdesestiden op fra 0:00.
 - Efter 24 timer slutter programmet **Keep Warm** automatisk.
8. For at afslutte programmet trykker du igen på knappen **Start/Stop**. Apparatet er i standby.
9. Tryk på oplåsningsknappen **13**, og åbn forsigtigt låget **1**.
10. Tag den varme gryde **14** ud med grydelapper eller grillhandsker.

10.2 Kogning med tidsforsinkelse

Med denne funktion kan du forberede kogeprocessen og så starte den på et senere tidspunkt. Kogeprocessen kan startes med en tidsforsinkelse på op til 24 timer (1:00 til 24:00).

ANVISNINGER:

- Følgende programmer kan ikke tidsforskydes:
 - *Cereal*
 - *Pasta*
 - *Crispy*
 - *Turbo*
 - *Yogurt*
 - *Cake*
 - *Baking*
 - *Reheat*
- Vær opmærksom på, at nogle fødevarer (f.eks. fisk) kan blive fordærvede, hvis de er i gryden **14** i flere timer ved stuetemperatur, inden de tilberedes.

1. Forbered kogeprocessen som beskrevet.
2. Tryk på knappen **Preset**. På displayet **20** vises 1:00.
3. Brug knapperne **+ Min.** og **- Hr.** til at indstille timerne og minutterne for den ønskede forsinkelsestid.
4. Tryk nu på knappen **Start/Stop**.
 - Ursymbolet på symbollisten **29** lyser.
 - På displayet **20** tæller forsinkelsestiden ned.
5. Efter trækketidens udløb starter opvarmnings- og kogetiden automatisk.

6. Efter kogeprocessen lyder der signaltoner. Riskogeren slår automatisk over på varmholdelsesprogrammet **Keep Warm**. På displayet kan du aflæse, hvor længe varmholdelsesmodus har været i gang.
7. For at afslutte programmet trykker du igen på knappen **Start/Stop**. Apparatet er i standby.
8. Tryk på oplåsningsknappen **13**, og åbn forsigtigt låget **1**.
9. Tag den varme gryde **14** ud med grydelapper eller grillhandsker.
8. For at afslutte programmet trykker du igen på knappen **Start/Stop**. Apparatet er i standby.
9. Tryk på oplåsningsknappen **13**, og åbn forsigtigt låget **1**.
10. Tag den varme gryde **14** ud med grydelapper eller grillhandsker.

Bruning

I dette program kan du også brune madvarer.

1. Vælg den ønskede tilberedningstid med knapperne **+ Min.** og **- Hr.**
2. Tryk på knappen **Temp.**
3. Indstil den ønskede temperatur (mindst 100 °C) med knapperne **+ Min.** og **- Hr.**
4. Tilsæt - ligesom i en coatet stegepande - lidt olie til madvaren, og rør lejlighedsvis rundt.

ANVISNINGER:

- Du kan når som helst afbryde processen med knappen **Start/Stop**.
- Hvis den indstillede tid for tidsforsinkel- se er lige så lang eller kortere end den indstillede kogetid, sætter apparatet kogeprocessen i gang direkte.

10.3 Multifunktion

Med dette program kan du indstille værdierne for tiden og temperaturen individuelt:

- Tid: 10 minutter - 15 timer
 - Temperatur: 35-160 °C
1. Forbered kogeprocessen som beskrevet.
 2. Tryk på knappen **Multifunction**. På displayet **20** vises 1:00.
 3. Vælg den ønskede tilberedningstid med knapperne **+ Min.** og **- Hr.**
 4. Tryk på knappen **Temp.**
 5. Indstil den ønskede temperatur med knapperne **+ Min.** og **- Hr.**
 6. Tryk nu på knappen **Start/Stop**.
 - På displayet **20** tæller tiden ned.
 7. Efter kogeprocessen lyder der signaltoner. Riskogeren slår automatisk over på varmholdelsesprogrammet **Keep Warm**. På displayet kan du aflæse, hvor længe varmholdelsesmodus har været i gang.

11. Kogning af ris

Med riskogeren kan du nemt tilberede alle rissorter præcist. I modsætning til konventionelle riskogere arbejder dette apparat ikke med maksimal varme og højt energiforbrug gennem hele kogeprocessen, men tilpasser varmetilførslen til de forskellige faser. Dette gør det muligt ikke blot at spare energi og beskytte næringsstofferne, men giver også risene den helt rette konsistens.

ANVISNING: varigheden af kogeprocessen afhænger af vand- og rismængden.

11.1 Generel fremgangsmåde

Ved at trykke flere gange på knappen

Menu kan du vælge mellem fem forskellige automatiske programmer:

- *Rice*
- *White Rice*
- *Sushi Rice*
- *Grain Rice*
- *Quinoa*

1. Skyl risene grundigt ved at komme dem i en skål med vand, røre rundt flere gange og hælde det uklare vand fra. Gentag en eller to gange, indtil vandet er klart.
2. Kom risene i riskogerens gryde **14**.
3. Hæld vand ved.
4. Vælg det rigtige program, og luk låget **1** på riskogeren.
5. Tryk derefter på knappen **Start/Stop**. Nu starter kogeprocessen.
 - Tilberedningen er færdig, når der står 0:05 (5 minutter) på displayet. Nu kan du røre rundt i risene med den medfølgende risske **17**. På den måde frigives overskydende fugt, og risene bliver lækker løse.
 - Når de 5 minutter er gået, lyder der signaltoner. Risene er kogt færdig.
6. Riskogeren slår nu automatisk over på varmholdelsesprogrammet **Keep Warm**. På displayet **20** kan du aflæse, hvor længe varmholdelsesmodus har været i gang.
7. For at afslutte programmet trykker du igen på knappen **Start/Stop**. Apparatet er i standby.
8. Tryk på oplåsningsknappen **13**, og åbn forsigtigt låget **1**.
9. Tag den varme gryde **14** ud med grydelapper eller grillhandsker.

11.2 Modus ris

Hvis du vil tilberede traditionelle (afskallede) ris, er modus *Rice* velegnet. Som hovedregel kan alle rissorter tilberedes med denne modus. Vi anbefaler dog at bruge det matchende specialprogram til de forskellige rissorter.

- Vælg modus *Rice* i displayet ved at trykke flere gange på knappen **Menu**. Fortsæt som beskrevet tidligere (se "Generel fremgangsmåde" på side 313).

TIP: vi anbefaler et ris/vand-forhold på 1 : 1,25.

11.3 Modus hvide ris

Hvis du vil tilberede afskallede langkornede ris, er modus *White Rice* velegnet. Denne modus giver den perfekte tilberedning af rissorter som indiske basmatiris, iranske sadris og asiatiske jasminris, så de får den ønskede konsistens.

- Vælg modus *White Rice* i displayet ved at trykke flere gange på knappen **Menu**. Fortsæt som beskrevet tidligere (se "Generel fremgangsmåde" på side 313).

TIP: vi anbefaler et ris/vand-forhold på 1 : 1,25.

11.4 Modus sushiris

Til rundkornede rissorter som sushiris og klæbrige ris anbefaler vi specialprogrammet *Sushi Rice*. Dette program giver risene en helt særlig cremet og klæbrig konsistens.

- Vælg modus *Sushi Rice* i displayet ved at trykke flere gange på knappen **Menu**. Fortsæt som beskrevet tidligere (se "Generel fremgangsmåde" på side 313).

TIP: vi anbefaler et ris/vand-forhold på 1 : 1,25.

11.5 Modus kornede ris

Med modus *Grain Rice* kan du tilberede brune ris, fuldkornsbasmati eller fuldkornsjasmin perfekt.

- Vælg modus *Grain Rice* i displayet ved at trykke flere gange på knappen **Menu**. Fortsæt som beskrevet tidligere (se "Generel fremgangsmåde" på side 313).

TIP: vi anbefaler et ris/vand-forhold på 1 : 2.

11.6 Modus quinoa

Med riskogeren kan alle quinoasorter tilberedes perfekt.

- Vælg programmet *Quinoa* i displayet **20** ved at trykke flere gange på knappen **Menu**. Fortsæt som beskrevet tidligere (se "Generel fremgangsmåde" på side 313).

TIP: vi anbefaler et quinoa/vand-forhold på 1 : 2.

12. Yderligere kogeprogrammer

12.1 Programmet grød/korn

Med dette program kan du tilberede forskellige kornsorter perfekt, f.eks. hirse, bulgur og boghvede. Vi anbefaler et korn/vand-forhold på 1 : 2, selvom de perfekte blandingsforhold kan variere alt efter behov.

1. Vælg programmet *Cereal* i displayet **20** ved at trykke flere gange på knappen **Menu**.
2. Kom korn og vand i gryden **14**.
3. Luk låget **1**, og tryk så på knappen **Start/Stop**.
4. Efter kogeprocessen lyder der signaltoner. Riskogeren slår automatisk over på varmholdelsesprogrammet **Keep Warm**. På displayet kan du aflæse, hvor længe varmholdelsesmodus har været i gang.
5. For at afslutte programmet trykker du igen på knappen **Start/Stop**. Apparatet er i standby.
6. Tryk på oplåsningsknappen **13**, og åbn forsigtigt låget **1**.
7. Tag den varme gryde **14** ud med grydelapper eller grillhandsker.

12.2 Programmet pilaf

Pilaf er en klassisk ret, hvor ris tilberedes i en gryde sammen med kød, grøntsager og krydderier.

1. Kom ingredienserne i gryden **14** efter opskriften.
2. Vælg programmet *Pilaf* i displayet **20** ved at trykke flere gange på knappen **Menu**.
3. Luk låget **1**, og tryk så på knappen **Start/Stop**.
4. Efter kogeprocessen lyder der signaltoner. Riskogeren slår automatisk over på varmholdelsesprogrammet **Keep Warm**. På displayet kan du aflæse, hvor længe varmholdelsesmodus har været i gang.
5. For at afslutte programmet trykker du igen på knappen **Start/Stop**. Apparatet er i standby.
6. Tryk på oplåsningsknappen **13**, og åbn forsigtigt låget **1**.
7. Tag den varme gryde **14** ud med grydelapper eller grillhandsker.

12.3 Programmet congee

Congee, der også er kendt som risgrød eller rissuppe, er en traditionel asiatisk ret, der tilberedes i mange asiatiske lande. Den laves ved at koge ris i meget vand eller bouillon, indtil risene er kogt ud til en tyk, grødagtig konsistens.

Congee er populær, fordi det er nemt at tilberede og let at fordøje. Retten er især god, hvis man er syg eller ved at komme sig oven på sygdom, fordi den føles godt og beroligende i mave og krop. Denne ret kan spises når som helst på dagen: som morgenmad, frokost eller aftensmad, og den findes i et utal af varianter alt efter smag og behag.

1. Kom ingredienserne i gryden **14** efter opskriften.
2. Vælg programmet *Congee* i displayet **20** ved at trykke flere gange på knappen **Menu**.
3. Luk låget **1**, og tryk så på knappen **Start/Stop**.
4. Efter kogeprocessen lyder der signaltoner. Riskogeren slår automatisk over på varmholdelsesprogrammet **Keep Warm**. På displayet kan du aflæse, hvor længe varmholdelsesmodus har været i gang.
5. For at afslutte programmet trykker du igen på knappen **Start/Stop**. Apparatet er i standby.
6. Tryk på oplåsningsknappen **13**, og åbn forsigtigt låget **1**.
7. Tag den varme gryde **14** ud med grydelapper eller grillhandsker.

12.4 Programmet pasta

Det er nemt at tilberede pasta i riskogeren, og du kan uden problemer tilberede pastaretter.

1. Knæk spaghettien i mindre stykker, så den passer ned i gryden **14**.
2. Kom pasta og vand i gryden **14** efter opskriften.
3. Vælg programmet *Pasta* i displayet **20** ved at trykke flere gange på knappen **Menu**.
4. Vælg den ønskede tilberedningstid med knapperne **+ Min.** og **- Hr.**

ANVISNING: den indstillede tid begynder først at tælle ned, når vandet koger.

5. Luk låget **1**, og tryk så på knappen **Start/Stop**.
6. Efter kogeprocessen lyder der signaltoner. Riskogeren slår automatisk over på varmholdelsesprogrammet **Keep Warm**. På displayet kan du aflæse, hvor længe varmholdelsesmodus har været i gang.
7. For at afslutte programmet trykker du igen på knappen **Start/Stop**. Apparatet er i standby.
8. Tryk på oplåsningsknappen **13**, og åbn forsigtigt låget **1**.
9. Tag den varme gryde **14** ud med grydelapper eller grillhandsker.

12.5 Programmet sprød

Med dette program kan du tilberede sprøde ris. Risene bliver sprøde på bunden og let brune.

1. Kom ris og vand i gryden **14** efter opskriften.
2. Vælg programmet *Crispy* i displayet **20** ved at trykke flere gange på knappen **Menu**.
3. Luk låget **1**, og tryk så på knappen **Start/Stop**.
4. Efter kogeprocessen lyder der signaltoner. Riskogeren slår automatisk over på varmholdelsesprogrammet **Keep Warm**. På displayet kan du aflæse, hvor længe varmholdelsesmodus har været i gang.
5. For at afslutte programmet trykker du igen på knappen **Start/Stop**. Apparatet er i standby.
6. Tryk på oplåsningsknappen **13**, og åbn forsigtigt låget **1**.
7. Tag den varme gryde **14** ud med grydelapper eller grillhandsker.

12.6 Programmet turbo

Dette program er en speciel funktion, der bruges til at fremskynde kogeprocessen, især ved kogning af ris. Denne funktion bruger som hovedregel højere temperaturer til at tilberede risene hurtigere.

1. Kom ingredienserne i gryden **14** efter opskriften.
2. Vælg programmet *Turbo* i displayet **20** ved at trykke flere gange på knappen **Menu**.
3. Luk låget **1**, og tryk så på knappen **Start/Stop**.
4. Efter kogeprocessen lyder der signaltoner. Riskogeren slår automatisk over på varmholdelsesprogrammet **Keep Warm**. På displayet kan du aflæse, hvor længe varmholdelsesmodus har været i gang.
5. For at afslutte programmet trykker du igen på knappen **Start/Stop**. Apparatet er i standby.
6. Tryk på oplåsningsknappen **13**, og åbn forsigtigt låget **1**.
7. Tag den varme gryde **14** ud med grydelapper eller grillhandsker.

12.7 Programmet suppe

Tilberedning af suppe i riskogeren kan være nemt, men kræver dog en vis interesse for at eksperimentere, så suppen kommer til at smage som ønsket. Afprøv forskellige opskrifter, og tilpas ingredienser og krydderier, indtil du har den perfekte suppe efter din smag.

1. Kom ingredienserne i gryden **14** efter opskriften.
2. Vælg programmet *Soup* i displayet **20** ved at trykke flere gange på knappen **Menu**.
3. Luk låget **1**, og tryk så på knappen **Start/Stop**.
4. Efter kogeprocessen lyder der signaltoner. Riskogeren slår automatisk over på varmholdelsesprogrammet **Keep Warm**. På displayet kan du aflæse, hvor længe varmholdelsesmodus har været i gang.
5. For at afslutte programmet trykker du igen på knappen **Start/Stop**. Apparatet er i standby.
6. Tryk på oplåsningsknappen **13**, og åbn forsigtigt låget **1**.
7. Tag den varme gryde **14** ud med grydelapper eller grillhandsker.

12.8 Programmet opvarmning

Med dette program kan du opvarme retter.

1. Kom den kolde ret i gryden **14**.
2. Vælg programmet *Reheat* i displayet **20** ved at trykke flere gange på knappen **Menu**.
3. Luk låget **1**.
4. Indstil opvarmningstiden med knapperne **+** **Min.** og **-** **Hr.**

ANVISNING: kom et målebæger vand ved, når du skal opvarme ris eller andre tørre fødevarer. Rør ved behov rundt i retten.

5. Tryk på knappen **Start/Stop** for at starte opvarmningen.
6. Når tiden er gået, lyder der signaltoner. Riskogeren slår automatisk over på varmholdelsesprogrammet **Keep Warm**. På displayet kan du aflæse, hvor længe varmholdelsesmodus har været i gang.
7. For at afslutte programmet trykker du igen på knappen **Start/Stop**. Apparatet er i standby.
8. Tryk på oplåsningsknappen **13**, og åbn forsigtigt låget **1**.
9. Tag den varme gryde **14** ud med grydelapper eller grillhandsker.

12.9 Programmet bagning

Med din nye riskoger kan du endda bage.

1. Forbered ingredienserne efter opskriften.
2. Kom ingredienserne i gryden **14**.
3. Vælg programmet *Baking* i displayet **20** ved at trykke flere gange på knappen **Menu**.
4. Luk låget **1**, og tryk så på knappen **Start/Stop**.
5. Når bageprocessen er slut, lyder der signaltoner. Riskogeren slår automatisk over på varmholdelsesprogrammet **Keep Warm**. På displayet kan du aflæse, hvor længe varmholdelsesmodus har været i gang.
6. For at afslutte programmet trykker du igen på knappen **Start/Stop**. Apparatet er i standby.
7. Tryk på oplåsningsknappen **13**, og åbn forsigtigt låget **1**.
8. Tag den varme gryde **14** ud med grydelapper eller grillhandsker.

12.10 Programmet kagebagning

Med riskogeren kan du også bage lækre kager.

1. Smør gryden **14** med smør.
2. Forbered kagedejen efter opskriften.
3. Kom dejen i gryden **14**.

ANVISNINGER:

- Den maksimale vægt for alle ingredienser må ikke overskride 500 g.
 - For at undgå eller fjerne luftbobler i dejen, når du hældes den i, skal du ryste gryden en smule frem og tilbage og slå forsigtigt på ydersiden af gryden **14** med flad hånd.
-

4. Stil gryden **14** i apparatet, og luk låget **1**.
5. Vælg programmet *Cake* i displayet **20** ved at trykke flere gange på knappen **Menu**.
6. Luk låget **1**.
7. Indstil bagetiden efter opskriften med knapperne **+ Min.** og **- Hr.**
8. Tryk så på knappen **Start/Stop**.
9. Når bageprocessen er slut, lyder der signaltoner.
10. Åbn låget **1**, og stik i kagen med en strikkepind eller lignende for at se, om den er bagt færdig. Der må ikke sidde dej på strikkepinden.
11. Hvis der gør det, skal du igen trykke på programknappen *Cake* og sætte bageprocessen i gang.
12. Når bageprocessen er slut, lyder der signaltoner. Riskogeren slår automatisk over på varmholdelsesprogrammet **Keep Warm**. På displayet kan du aflæse, hvor længe varmholdelsesmodus har været i gang.
13. For at afslutte programmet trykker du igen på knappen **Start/Stop**. Apparatet er i standby.
14. Tryk på oplåsningsknappen **13**, og åbn forsigtigt låget **1**.
15. Tag den varme gryde **14** ud med grydelapper eller grillhandsker.

12.11 Programmet dampning

Riskogeren kan også bruges som dampkoger, hvor mange forskellige fødevarer kan tilberedes skånsomt.



FARE for skader på grund af forbrænding!

- ⊙ Dampindsatsen **16** bliver varm under brugen. Vent med at løfte den ud af gryden **14**, indtil den er kølet af eller brug grydelapper eller grillhandsker.

ANVISNINGER:

- Fyld kun en smule vand i gryden **14**, sådan så hullerne i bunden af dampindsatsen **16** er over vandoverfladen. Fødevarerne må ikke røre vandet.
- Jo større fødevarer der skal dampes, jo længere varer tilberedningstiden.

1. Forbered fødevarerne.
2. Fyld 1-2 målebægre **19** vand i gryden **14**.
3. Vælg programmet *Steaming* i displayet **20** ved at trykke flere gange på knappen **Menu**.
4. Læg fødevarer efter dit valg i dampindsatsen **16**, og sæt den i gryden **14**.
5. Luk låget **1**.
6. Vælg den ønskede tilberedningstid med knapperne **+ Min.** og **- Hr.**
7. Tryk så på knappen **Start/Stop**.
8. Når tiden er gået, lyder der signaltoner. Riskogeren slår automatisk over på varmholdelsesprogrammet **Keep Warm**. På displayet kan du aflæse, hvor længe varmholdelsesmodus har været i gang.
9. For at afslutte programmet trykker du igen på knappen **Start/Stop**. Apparatet er i standby.
10. Tryk på oplåsningsknappen **13**, og åbn forsigtigt låget **1**.
11. Tag den varme gryde **14** ud med grydelapper eller grillhandsker.

Damptilberedning med ris

Du kan også damptilberede og samtidig koge ris.

1. Vælg et af standardrisprogrammerne ved at trykke flere gange på knappen **Menu**.
2. Kom ris og vand i gryden **14**.
3. Sæt dampindsatsen **16** med ingredienserne i gryden **14**.
4. Luk låget **1**.
5. Tryk på knappen **Start/Stop**.
6. Når tiden er gået, lyder der signaltoner. Riskogeren slår automatisk over på varmholdelsesprogrammet **Keep Warm**. På displayet kan du aflæse, hvor længe varmholdelsesmodus har været i gang.
7. For at afslutte programmet trykker du igen på knappen **Start/Stop**. Apparatet er i standby.
8. Tryk på oplåsningsknappen **13**, og åbn forsigtigt låget **1**.
9. Tag den varme gryde **14** ud med grydelapper eller grillhandsker.

FORSIGTIG:

- ⊙ Kog maksimalt 3 målebægre ris. Ved større mængder er der fare for, at dampindsatsen **16** trykkes opad, og låget **1** åbnes i stød.
- ⊙ Du kan også tilsætte de fødevarer, der skal damptilberedes, senere. Åbn forsigtigt låget **1**, og pas på den varme damp, der stiger op.

12.12 Programmet gryderet

Med riskogeren kan du også tilberede lækre gryderetter.

1. Forbered ingredienserne efter opskriften.
2. Kom ingredienserne i gryden **14**.
3. Luk låget **1**.
4. Vælg programmet *Stew* i displayet **20** ved at trykke flere gange på knappen **Menu**.
5. Indstil tilberedningstiden efter opskriften med knapperne **+ Min.** og **- Hr.**
6. Tryk på knappen **Start/Stop**.
7. Når tiden er gået, lyder der signaltoner. Riskogeren slår automatisk over på varmholdelsesprogrammet **Keep Warm**. På displayet kan du aflæse, hvor længe varmholdelsesmodus har været i gang.
8. For at afslutte programmet trykker du igen på knappen **Start/Stop**. Apparatet er i standby.
9. Tryk på oplåsningsknappen **13**, og åbn forsigtigt låget **1**.
10. Tag den varme gryde **14** ud med grydelapper eller grillhandsker.

12.13 Programmet yoghurt

Med programmet *Yogurt* kan du selv fremstille yoghurt. Du skal bruge yoghurtkulturer eller frisk yoghurt og mælk. Alle almindelige mælketyper (råmælk, pasteuriseret frisk mælk, langtidsholdbar mælk og UHT-mælk) kan bruges.

Til den egentlige yoghurtfremstilling tilsættes der yoghurtkulturer/lidt frisk yoghurt. Derefter foregår den egentlige yoghurtfremstilling ved moderat varme.

ANVISNINGER:

- Pr. 1 liter mælk tilsætter du 200 g frisk yoghurt (med levende kulturer).
 - Hvis du bruger yoghurtkulturer, fremgår mængderne af producentens angivelser.
-
1. Fyld mælk inkl. yoghurt i, maksimalt op til markeringen **1.2 L**, i gryden **14**.
 2. Tilføj yoghurtkulturer eller frisk yoghurt. Rør mælk og yoghurt/yoghurtkulturerne godt sammen.
 3. Sæt gryden **14** i apparatet.
 4. Vælg programmet *Yogurt* i displayet ved at trykke flere gange på knappen **Menu**.
 5. Tilpas tiden til yoghurtfremstillingen med knapperne **+ Min.** og **- Hr.**
 - Efter ca. 8 timer har yoghurten en god konsistens.
 - Efter ca. 10 – 12 timer er yoghurten skærefast.
 6. Tryk på knappen **Start/Stop**.
 7. Når processen er afsluttet, lyder der signaltoner.
 8. Tryk på oplåsningsknappen **13**, og åbn forsigtigt låget **1**.

13. Opskrifter

Chicken curry med kokosmælk

Arbejdstid: 15 minutter (plus kogetid 40 minutter)

Færdig på 55 minutter

Ingredienser til 4 portioner:

250 g basmatiris
1 tsk. salt
500 g kyllingebryst
1 løg (80 g)
2 fed hvidløg
1 spsk. kokosolie
600 ml kokosmælk
2-4 spsk. rød karrypasta (alt efter styrke)
Saften fra ½ limefrugt
2 broccoli (800 g)

Til marinaden:

4 spsk. sojasauce
2 spsk. honning

Som krydderi/topping:

2 tsk. sesamfrø
Smag til med chiliflager, salt og peber

Tilberedning:

1. Skyl basmatirisene, indtil den overskydende stivelse er skyllet ud, og vandet er klart. Hæld vandet fra, og kom risene i riskogerens gryde.
2. Hæld 320 ml vand ved. Drys 1 tsk. salt i efter behag.
3. Luk låget, og start kogeprocessen på modus *White Rice*.

Så snart riskogeren slår over på varmholdelsesmodus, er risene færdige.

4. Mens risene koger, rører du en ensartet marinade af sojasauce og honning.
5. Skær kyllingebrystet ud i stykker, og lad dem trække i marinaden i 20 minutter.

6. Skær i mellemtiden broccoliene ud i buketter, og blanchér dem i kogende vand i 5 minutter (du kan også bruge stoken, hvis du skræller den og skærer den i mindre stykker).
7. Hæld vandet fra, og stil broccolibuketterne til side.
8. Skræl løg og hvidløgsfed, og skær dem i små tern.
9. Kom kokosolie i en wok, og steg de afdryppede kyllingebryststykker ved middel varme på alle sider i ca. 10 minutter, indtil de er gyldenbrune. Tag dem ud.
10. Kom løg- og hvidløgstern i wokken sammen med karrypastaen (mængde alt efter styrke), og steg det.
11. Hæld kokosmælk og limesaft i, og lad det koge ind i 5 minutter.
12. Kom så den tilberedte broccoli og kyllingekødet i, og varm igennem.
13. Smag til med salt, peber og chiliflager.
14. Hæld saucen over risene, drys med sesamfrø, og servér varm.

Mango sticky rice

Arbejdstid: 2 timer 30 minutter (plus kogetid 40 minutter)

Færdig på 3 timer og 10 minutter

Ingredienser til 4 portioner:

200 g klæbrige ris
250 ml kokosmælk
Lidt sukker/stevia
Eventuelt: kokosblomstsukker
1 knivspids salt

Topping:

2 mangoer (1000 g)
1 kvist mynte
1 tsk. sesamfrø

1. Udblød de klæbrige ris i vand i ca. 2 timer (jo længere tid, jo mere cremede bliver de).
2. Skyl de klæbrige ris, indtil den overskydende stivelse er skyllet ud, og vandet er klart. Hæld vandet fra, og kom risene i riskogerens gryde.
3. Hæld 250 ml vand ved. Luk låget, og start kogeprocessen på modus *Sushi Rice*.

Så snart riskogeren slår over på varmholdelsesmodus, er risene færdige.

4. Forbered toppingen i mellemtiden.
 - Skræl mangoerne, og skær dem i tern.
 - Skyl myntekvisten, og dup den tør.
 - Nip myntebladene af.
5. Kog 200 ml kokosmælk, 1 knivspids salt og lidt sukker op i en gryde, kort før de klæbrige ris er kogt færdig.
6. Hæld de klæbrige ris i en skål, hæld kokosmælken over, og rør rundt. Lad skålen stå tildækket i 20 minutter.
7. Varm resten af kokosmælken (50 ml) og lidt sukker op i en gryde. Hæld over de klæbrige ris, og rør kort rundt.

Servér de klæbrige ris med mangoternene, og top evt. med kokosblomstsukker, sesamfrø og mynteblade.

Onepotpasta veggie bolognese

Arbejdstid: 15 minutter (plus kogetid 55 minutter)

Færdig på 1 time og 10 minutter

Ingredienser til 4 portioner

- | | |
|-----|--------------------------------------|
| 1 | løg (70 g) |
| 1 | gulerod (100 g) |
| 2 | stængler bladselleri (100 g) |
| 2 | spsk. olivenolie |
| 1 | spsk. tomatpuré |
| 500 | g plantefars |
| 600 | ml moset tomat |
| 200 | ml rødvin |
| 350 | ml bouillon |
| 1 | tsk. sukker |
| 1 | laurbærblad |
| 3 | tsk. italiensk krydderblanding |
| 300 | g pasta (f.eks. penne eller fusilli) |
- Smag til med salt, peber og stødt paprika
- 2 forårsløg (60 g)

Tilberedning:

1. Skyl, tør og skræl eller rib gulerødder og bladselleri, og skær dem i tern.
2. Skræl løget, og skær det i små tern.
3. Opvarm olivenolie i riskogerens gryde på modus **Multifunction** ved 100 °C i ca. 3 minutter.
4. Kom grøntsagsternene i, og svits dem glasagtige under omrøring i 4 minutter.
5. Kom plantefarsen og 1 spsk. tomatpuré i, og steg det på modus **Multifunction** ved 100 °C i ca. 10 minutter.
6. Tilsæt rødvin, og krydr med 1 tsk. sukker, 1 laurbærblad og 3 tsk. italiensk krydderblanding, og lad det koge ind på modus **Multifunction** ved 120 °C i ca. 4 minutter.
7. Kom pasta i sammen med mosede tomater og bouillon, og lad det simre under låg på modus **Multifunction** ved 100 °C under lejlighedsvis omrøring.
8. Smag til med salt, peber og stødt paprika, så snart pastaen er klar.

Skyl og tør forårsløgene, skær dem i små ringe, og drys over retten inden servering.

Sommerlig quinoasalat

Arbejdstid: 25 minutter (plus kogetid 45 minutter)

Færdig på 1 time og 10 minutter

Ingredienser til 4 portioner:

100 g	quinoa
1 tsk.	æbleeddike
1 spsk	olivenolie
2	søde kartofler (700 g)
1	rød peber (160 g)
250 g	cherrytomater
3 kviste	mynte (10 g)
100 g	rucola
5	udstenede dadler
30 g	mandler
2	forårsløg (70 g)
2	ferskner

Til dressing:

5 spsk.	olivenolie
2 spsk.	æbleeddike
½ tsk.	spidskommen
1 tsk.	sennep
½ tsk.	sukker

Smag til med peber og salt

Tilberedning:

1. Forvarm ovnen til 180 °C over- og undervarme.
2. Skræl de søde kartofler, og skær dem i mundrette stykker.
3. Bland de søde kartofler med 1 spsk. olivenolie, og bag dem på en bageplade i 30 minutter.
4. Skyl quinoaen imens, lad den dryppe af, og kom den i riskogerens gryde.
5. Hæld 200 ml vand og 1 tsk. æbleeddike ved.
6. Luk låget, og start kogeprocessen på modus *Quinoa*.

Så snart riskogeren slår over på varmholdelsesmodus, er quinoaen færdig. Lad quinoaen køle lidt af, indtil den skal bruges igen.

7. Skyl og tør grøntsagerne.
8. Udkern den røde peber, og skær den i mundrette stykker.
9. Halver cherrytomaterne.
10. Skær forårsløget i små ringe.
11. Skær myntebladene i små strimler, og del rucolaen i mindre stykker.
12. Udkern ferskenen, og skær den i mundrette stykker.
13. Hak mandler og dadler groft.
14. Kom quinoa, bagte søde kartofler og grøntsager i en skål.
15. Rør alle ingredienserne til dressing sammen, hæld over salaten, og vend forsigtigt rundt.
16. Smag den sommerlige quinoasalat til med salt og peber.

Tip: salaten må gerne trække. Så smager den endnu bedre og skal bare smages til.

Sushi-hapsere

Arbejdstid: 20 minutter (plus kogetid 40 minutter)

Færdig på 1 time

Ingredienser til 4 portioner (12 stk.):

260 g	sushiris
2 spsk.	riseddike
1 spsk.	sukker
3	ark noritang
1	avokado (200 g)
1 spsk.	wasabipasta
Lidt citronsaft	
1	agurk (400 g)
1 dåse	tun
4 spsk.	sriracha-mayo
Sesamfrø	til pynt
Smag til	med salt

Til servering:

Sojasauce
Sushi-ingefær
Wasabipasta

1. Lav marinade til sushirisene. Bland riseddike, sukker og 1 knsp. salt, og stil det til side.
2. Skyl sushirisene, indtil den overskydende stivelse er skyllet ud, og vandet er klart. Hæld vandet fra, og kom risene i riskogers gryde.
3. Hæld 330 ml vand ved. Luk låget, og start kogeprocessen på modus *Sushi Rice*.

Så snart riskogeren slår over på varmholdelsesmodus, er risene færdige.

4. Krydr sushirisene med marinaden.
5. Tilbered i mellemtiden de to slags topping.
Til den første topping:
 - Skyl og tør agurken, halver den på langs, udkern den med en teske, og skær den i små tern.
 - Halver avokadoen, og tag stenen ud. Grav frugtkødet ud med en ske, og mos det med en gaffel. Smag avokadomosen til med wasabi og salt, og bland den med agurketerne.
 Til den anden topping:
 - Dræn tunfisken, og bland den med sriracha-mayo.
6. Skær noritangen i 12 kvadrater, og fugt dem let med vand og pensel.
7. Fordel kvadraterne i en muffinform.
8. Læg sushirisene ovenpå, og tryk en lille fordybning i hver risklump.
9. Fordel de to slags fyld på de 6 sushi-hapsere, og pynt med sesamfrø.

De færdige sushi-hapsere kan serveres med sushi-ingefær, sojasauce og wasabi.

14. Rengøring og opbevaring

Rengør apparatet inden første brug!



FARE for elektrisk stød grundet fugtighed!

- ⊙ Apparatet, nettilslutningsledningen og netstikket **12** må ikke nedsænkes i vand eller andre væsker.



FARE for elektrisk stød!

- ⊙ Træk netstikket **12** ud af stikkontakten, før rengøring af apparatet påbegyndes.



FARE for skader på grund af forbrænding!

- ⊙ Vent med rengøring, til apparatet er afkølet.

ADVARSEL mod materielle skader!

- ⊙ Brug aldrig skrappe eller skurende rengøringsmidler.

- Rengør apparatet efter enhver brug og fjern derved alle madrester.

14.1 Demontering af apparatet

1. Træk netstikket **12** ud af stikkontakten, og lad apparatet køle af.
2. Træk nettilslutningsledningen **12** ud af stikket **9** på apparatet.
3. Åbn forsigtigt låget **1** ved at trykke på oplåsningsknappen **13**.



FARE for skader på grund af skoldning!

- ⊙ Vær opmærksom på, at ingen kropsdel (f.eks. hånd eller arm) befinder sig over dampventilen **4**. Der er fare for at blive skoldet på grund af udstrømmende vanddamp.

4. **Fig. B:** træk dampventilen **4** ud.
5. Sådan tages det indvendige låg **2** ud:
 - Tryk de to plasttunger nederst på den udvendige kant af det indvendige låg **2** forsigtigt ind mod midten af låget **1**.
 - Tag det indvendige låg **2** af ved at trække det lidt nedad, så de to plastnæser på den øvre kant løsnes fra fordybningerne.
6. Tag gryden **14** ud af apparatet.
7. Træk kondensvandbeholderen **5** ud af holderen, og ryst vandet ud.

14.2 Rengøring af tilbehørsdele

Følgende tilbehørsdele skal rengøres i mildt sæbevand:

- Indvendigt låg **2**
- Dampventil **4**
- Kondensvandbeholder **5**

Rengøring af tilbehørsdele i opvaskemaskinen

Følgende tilbehørsdele kan rengøres i opvaskemaskinen eller i mildt sæbevand:

- Gryde **14**
- Suppeske **18**
- Riske **17** og holder **10**
- Målebæger **19**
- Dampindsats **16**

14.3 Rengøring af apparat og ledning

Apparatet, låget **1** og nettilslutningsledningen **12** rengøres på følgende måde:

1. Tør disse dele af med en fugtig klud (evt. med lidt opvaskemiddel).
2. Tør alle dele godt af, inden du bruger apparatet igen.
3. Vær særligt opmærksom på fordybningerne på apparatets udvendige kant og lågets **1** inderside.

14.4 Opbevaring af apparatet



FARE for børn!

- ⊙ Opbevar apparatet uden for børns rækkevidde.

- Lad alle dele tørre fuldstændigt, før du rydder apparatet væk.
- Luk ikke apparatet under opbevaring.
- Opbevar apparatet på et tørt, støvfrit og frostfrit sted.

15. Bortskaffelse

Dette produkt er underlagt det europæiske direktiv 2012/19/EU. Symbolet med den overstregede skraldespand på hjul betyder, at produktet inden for den Europæiske Union skal tilføres en separat affaldsindsamling. Det gælder produktet og alt tilbehør, som er markeret med symbolet. Mærkede produkter må ikke bortskaffes med det normale husholdningsaffald, men skal afleveres til et modtagelsessted for genbrug af elektriske og elektroniske apparater.



Dette genbrugs-symbol markerer f. eks. en genstand eller materialedele, der er værdifulde til genanvendelse. Genbrug er med til at reducere forbruget af råstoffer og aflaste miljøet.



Emballage

Når du vil bortskaffe emballagen, skal du være opmærksom på de tilsvarende miljøbestemmelser i landet.

16. Problemløsning

Hvis dit apparat ikke fungerer som ønsket, skal du først gå den følgende tjekliste igennem. Måske er der kun tale om et mindre problem, som du selv kan løse.



FARE for elektrisk stød!

- ⊙ Forsøg under ingen omstændigheder selv at reparere apparatet.

17. Tekniske data

Model:	SRKM 860 A1
Netspænding:	220 - 240 V ~ 50 Hz
Beskyttelsesklasse:	I
Effekt:	860 W
Påfyldningsmængder:	- min. 0.4 L / 2 CUP - maks. 1.5 L / 8 CUP
Nyttevolumen:	- maks. 2.93 liter
Målebæger:	- 160 ml / $\frac{3}{4}$ CUP
Kapacitet indvendig gryde:	4 liter

Fejl	Mulige årsager / foranstaltninger
Virker ikke	• Er strømforsyningen tilsluttet? • Kontrollér tilslutningen.
Ingen dampudløb ad dampventilen 4 .	• Er dampventilen 4 ikke sat korrekt i?

Anvendte symboler

	Beskyttelsesjord
	G eprüfte S icherheit (afprøvet sikkerhed): apparater skal opfylde de almindelige anerkendte tekniske regler og være i overensstemmelse med produktsikkerhedsloven (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG) [Tyskland].
	Med CE-mærkning erklærer HOYER Handel GmbH EU-konformiteten.
	Dette symbol minder om, at bortskaffe emballagen miljøvenligt.
	Med genbrugssymbolet (3 pile) markeres, at materialerne kan genbruges. Materialet kan specificeres via genbrugsnummeret i midten (her: 21) og/eller en forkortelse (her: PAP).
~	Vekselspænding
	Symbolet kendetegner dele, som kan rengøres i opvaskemaskinen.
	Det drejer sig om et genanvendeligt produkt, der er underlagt det udvidede producentansvar samt affaldssortering.
	Med UKCA-mærkningen erklærer HOYER Handel GmbH UK-konformiteten.
	Symbolet kendetegner produktproducenten.

Ret til tekniske ændringer forbeholdes.

18. HOYER Handel GmbHs garanti

Kære kunde.

Du har 3 års garanti fra købsdatoen på dette apparat. I tilfælde af mangler på dette produkt gælder de lovpligtige rettigheder for dig i forhold til sælgere af produktet. Disse lovpligtige rettigheder bliver ikke begrænset af vores i efterfølgende nævnte stillede garanti.

Garantibetingelser

Garantifristen starter på købsdatoen. Den originale kvittering bedes opbevaret godt. Dette bilag er nødvendigt for dokumentering af købet.

Hvis der inden for 3 år fra købsdatoen skulle opstå en materiale- eller fabrikationsfejl på dette produkt, vil produktet – efter vores valg – blive repareret eller udskiftet af os uden udgifter for dig eller du får dine penge igen. Denne garantiydelse forudsætter, at det defekte apparat og købsbilaget (kvitteringen) foreligger inden for den 3-årige tidsfrist, og at det skriftligt bliver kortfattet beskrevet, hvori fejlen består, og hvornår denne er opstået.

Hvis defekten er dækket af vores garanti, modtager du det reparerede produkt retur eller et helt nyt produkt. I forbindelse med reparation eller udskiftning af produktet starter der ikke en ny garantiperiode.

Garantiperiode og lovpligtige krav ved fejl

Garantiperioden bliver ikke forlænget som følge af garantiydelsen. Dette gælder også for udskiftede og reparerede dele. Eventuelle skader og mangler, der allerede forefindes ved købet, skal omgående meddeles efter udpakningen. Reparationer, der indtræffer efter garantiperiodens udløb, er for kundens regning.

Garantidækning

Apparatet er blevet omhyggeligt fremstillet efter strenge kvalitetsretningslinjer og kontrollet samvittighedsfuldt inden leveringen.

Garantien gælder for materiale- eller fabriktionsfejl.

Denne garanti omfatter ikke sliddele, der er udsat for normalt slid og for skader på skrøbelige dele, f.eks. kontakter, lyskilder eller dele, der er fremstillet af glas.

Denne garanti dækker ikke, hvis det beskadigede produkt ikke er blevet anvendt til formålet eller ikke er blevet passet. For at anvende produktet korrekt, skal alle de anførte anvisninger i betjeningsvejledningen nøje overholdes. Anvendelsesformål og handlinger, der frarådes i betjeningsvejledningen, eller som der advares imod, skal ubetinget undgås. Produktet er udelukkende bestemt til privat brug og ikke til erhvervsmæssigt brug. Ved misligholdelse og uhensigtsmæssig behandling, brug af vold og ved indgreb, som ikke er blevet udført af vores autoriserede servicecenter, ophører garantien.

Afvikling af en garantisag

For at sikre en hurtig behandling af dit anliggende, bedes du gå frem efter følgende anvisninger:

- Hav i forbindelse med alle forespørgsler artikelnummeret **IAN: 451565_2310** og kvitteringen som dokumentering for købet parat.
- Varenummeret finder du på typeskiltet, som en gravering, på forsiden af din vejledning (forneden til venstre) eller som etiket apparatets bag- eller underside.
- Hvis der skulle forekomme funktionsfejl eller specielle mangler, skal du først kontakte efterfølgende nævnte servicecenter **telefonisk** eller pr. **e-mail**.
- Et defekt produkt, der er dækket af garantien, kan du derefter portofrit fremsende til den oplyste service-adresse,

med vedhæftning af købsbilaget (kvitteringen) og angivelse af, hvori fejlen består, samt hvornår denne er opstået.

På www.lidl-service.com kan du downloade denne og mange flere håndbøger, produktvideoer og softwaren for installation.



Med denne QR-Code kommer du direkte ind på Lidl-service-siden (www.lidl-service.com) og kan ved at indtaste artikelnummeret (IAN) **451565_2310** åbne din betjeningsvejledning.



Service-center



Service Danmark

Tel.: 32 710005

E-Mail: hoyer@lidl.dk

IAN: 451565_2310



Leverandør

Bemærk venligst, at den følgende adresse **ikke er en service-adresse**. Kontakt først det ovennævnte service-center.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
TYSKLAND

Indice

1. Panoramica	332
2. Uso conforme	333
3. Istruzioni per la sicurezza	334
4. Materiale in dotazione	337
5. Pannello di comando e indicazioni sul display	338
5.1 Pannello di comando	338
5.2 Indicazioni sul display	339
6. Prima del primo utilizzo	341
7. Utilizzo del cuoceriso	341
7.1 Apertura e chiusura del coperchio (ad apparecchio freddo)	341
7.2 Aprire il coperchio con cautela (da freddo)	341
7.3 Supporto per il cucchiaino per riso	342
7.4 Attivazione / disattivazione del segnale acustico	342
7.5 Attivazione / disattivazione del blocco bambini	342
8. Preparazione prima di qualsiasi utilizzo	342
9. Cottura con il cuoceriso	343
9.1 Preparazione del processo di cottura	344
9.2 Tempi di cottura	344
9.3 Impostare e avviare il programma di cottura	344
9.4 Interruzione della cottura	345
9.5 Cottura conclusa	345
10. Programmi	345
10.1 Mantenimento del calore	345
10.2 Cuocere con la funzione di ritardo	346
10.3 Multifunzione	347
11. Cottura del riso	347
11.1 Procedimento generale	348
11.2 Modalità riso	348
11.3 Modalità riso bianco	348
11.4 Modalità riso per Sushi	349
11.5 Modalità riso parboiled	349
11.6 Modalità Quinoa	349
12. Altri programmi di cottura	349
12.1 Programma cereali	349
12.2 Programma pilaf	350
12.3 Programma congee	350
12.4 Programma pasta	351
12.5 Programma croccante	351
12.6 Programma turbo	352
12.7 Programma zuppa	352
12.8 Programma riscaldamento	353
12.9 Programma cottura di impasti	353

12.10 Programma torte	354
12.11 Programma cottura al vapore	354
12.12 Programma stufato	355
12.13 Programma yogurt	356
13. Ricette	356
14. Pulizia e conservazione	361
14.1 Smontaggio dell'apparecchio	361
14.2 Pulizia degli accessori	362
14.3 Pulizia dell'alloggiamento e del cavo di alimentazione	362
14.4 Conservazione dell'apparecchio	362
15. Smaltimento	362
16. Risoluzione dei problemi	363
17. Dati tecnici	363
18. Garanzia della HOYER Handel GmbH per l'Italia	364
19. Garanzia della HOYER Handel GmbH per la Svizzera e Malta	366

1. *Panoramica*

- 1** Coperchio
- 2** Coperchio interno, estraibile
- 3** Guarnizione anulare
- 4** Valvola di scarico del vapore
- 5** Serbatoio dell'acqua di condensa, estraibile
- 6** Manico mobile
- 7** Piastra riscaldante
- 8** Contatto di sicurezza al centro della piastra riscaldante
- 9** Presa (per collegare il cavo di alimentazione)
- 10** Supporto per il cucchiaino per riso, rimovibile
- 11** Pannello di comando con display
- 12** Cavo di alimentazione con spina
- 13** Tasto di sblocco del coperchio
- 14** Pentola (capienza: 0.4 - 1.5 L / 2 - 8 CUP)
- 15** Scala graduata (indicazione litri e CUP)
- 16** Cestello per la cottura a vapore
- 17** Cucchiaino per riso
- 18** Cucchiaino
- 19** Misurino (40 - 160 ml / $\frac{1}{4}$ - $\frac{3}{4}$ CUP)

Vi ringraziamo per la vostra fiducia!

Congratulazioni per l'acquisto del vostro nuovo cuociriso.

Per un impiego sicuro dell'apparecchio e per conoscerne tutto il ventaglio di prestazioni:

- **Leggere attentamente il presente manuale d'uso prima della prima messa in funzione.**
- **Attenersi soprattutto alle istruzioni per la sicurezza!**
- **È consentito usare l'apparecchio solo come descritto nel manuale d'uso.**
- **Conservare il manuale d'uso.**
- **Se si cede l'apparecchio a terzi, consegnare anche questo manuale d'uso. Il manuale d'uso è parte integrante del prodotto.**

Ci auguriamo che il cuociriso possa darvi molte soddisfazioni!

Simboli presenti sull'apparecchio



Questo simbolo indica che i materiali così contrassegnati non modificano né il gusto né l'aroma degli alimenti.

2. Uso conforme

Questo cuociriso è un apparecchio multifunzione con diversi programmi di cottura che consentono di risparmiare tempo ed energia, cuocere al vapore, bollire e per preparare yogurt e torte.

Le impostazioni predefinite del tempo di cottura per la maggior parte dei programmi possono essere modificate manualmente.

L'apparecchio è stato ideato per l'uso domestico. Usare l'apparecchio in spazi interni asciutti.

Questo apparecchio non va utilizzato a scopo commerciale.

Uso improprio prevedibile



PERICOLO di lesioni da scottatura!

- ⊙ Non piegarsi sul cuociriso ...
 - ... quando si apre il coperchio e il contenuto è ancora caldo e
 - ... se dall'apparecchio esce vapore caldo.
- ⊙ Assicurarsi che nessuna parte del corpo (ad es. mano o braccio) si trovi al di sopra della valvola di scarico del vapore se fuoriesce vapore o si apre il coperchio.

3. Istruzioni per la sicurezza

Avvertenze

Laddove necessario, nel presente manuale d'uso vengono utilizzate le seguenti avvertenze di sicurezza:



PERICOLO! Rischio elevato: la mancata osservanza di questa avvertenza può essere causa di danni a persone.

AVVERTENZA! Rischio medio: la mancata osservanza di questa avvertenza può essere causa di lesioni o gravi danni materiali.

ATTENZIONE: rischio ridotto: la mancata osservanza di questa avvertenza può essere causa di lesioni lievi o danni materiali.

NOTA: comportamenti e circostanze particolari da tenere in considerazione durante l'uso dell'apparecchio.

Istruzioni per un impiego sicuro

- ⊙ I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- ⊙ Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore a 8 anni e da persone con facoltà fisiche, sensoriali o mentali ridotte o prive di esperienza e/o conoscenze, a condizione che vengano sorvegliati o istruiti circa l'utilizzo sicuro dell'apparecchio e che abbiano compreso i rischi derivanti da tale utilizzo. La pulizia e la manutenzione spettanti all'utilizzatore non devono essere eseguite da bambini, a meno che non abbiano almeno 8 anni di età e non siano sorvegliati.
- ⊙ Tenere l'apparecchio e il suo cavo di collegamento fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni.
- ⊙ Durante l'utilizzo alcune parti dell'apparecchio raggiungono temperature molto elevate. Durante il funzionamento, toccare l'apparecchio solo dagli elementi di comando. **Dopo l'utilizzo, toccare la pentola solo con presine o guanti da cucina.**
- ⊙ Questo apparecchio è destinato all'impiego sia in casa che per usi di tipo domestico, ad esempio...
 - ... nelle cucine dei lavoratori in negozi, uffici e altri locali commerciali;
 - ... in tenute rurali;
 - ... da parte dei clienti di alberghi, motel e altre strutture residenziali;
 - ... in pensioni con colazione.
- ⊙ Prima dell'uso accertarsi che la valvola di scarico del vapore non sia ostruita.

- ⊙ Se il cavo di alimentazione di questo apparecchio subisce danni, deve essere sostituito da un cavo di collegamento simile. Rivolgersi al servizio clienti.
- ⊙ Non immergere l'apparecchio, il cavo di alimentazione e la spina in acqua o altri liquidi.
- ⊙ Se nell'apparecchio penetrano liquidi, staccare immediatamente la spina. Far controllare l'apparecchio prima di rimetterlo in funzione.
- ⊙ Staccare la spina dalla presa di corrente:
 - se si prevede di lasciare l'apparecchio incustodito
 - prima di assemblare o di smontare l'apparecchio
 - prima di sostituire accessori o pezzi aggiuntivi
 - prima della pulizia
- ⊙ Non piegarsi sull'apparecchio ...
 - ... quando si apre il coperchio e il contenuto è ancora caldo e
 - ... se dall'apparecchio esce vapore caldo.
- ⊙ Assicurarsi che nessuna parte del corpo (ad es. mano o braccio) si trovi al di sopra della valvola di scarico del vapore se fuoriesce vapore o si apre il coperchio.
- ⊙ Assicurarsi di non riversare liquido sopra il connettore dell'apparecchio.
- ⊙ Considerare che la superficie dell'elemento riscaldante dispone ancora di calore residuo dopo l'applicazione.
- ⊙ Prima di sostituire accessori o pezzi aggiuntivi che si muovono durante il funzionamento, spegnere l'apparecchio e scollegarlo dalla rete elettrica.
- ⊙ Prima del primo utilizzo pulire tutti i pezzi e le superfici che entrano in contatto con alimenti.
- ⊙ Attenersi al capitolo sulla pulizia (vedere "Pulizia e conservazione" a pagina 361).
- ⊙ L'uso improprio dell'apparecchio può causare lesioni.



PERICOLO per i bambini!

- ⊙ Il materiale di imballaggio non è un giocattolo per bambini. I bambini non devono giocare con i sacchetti di plastica, poiché ciò comporta un pericolo di soffocamento.
- ⊙ Conservare l'apparecchio lontano dalla portata dei bambini.



PERICOLO per gli animali domestici e d'allevamento e causato dagli animali domestici e d'allevamento!

- ⊙ Gli apparecchi elettrici possono comportare pericoli per gli animali domestici e d'allevamento. Inoltre possono anche essere gli stessi animali a causare danni all'apparecchio. Come regola generale, mantenere gli animali lontani dagli apparecchi elettrici.



PERICOLO per gli uccelli!

- ⊙ Gli uccelli respirano più velocemente, distribuiscono l'aria diversamente nel loro corpo e sono notevolmente più piccoli degli esseri umani. Pertanto per gli uccelli può essere molto pericoloso respirare anche le più piccole quantità di fumo generate dal funzionamento di questo apparecchio. Quando si usa questo apparecchio, è preferibile portarli negli uccelli in un'altra stanza.



PERICOLO di scossa elettrica a causa dell'umidità!

- ⊙ I liquidi e gli alimenti devono essere inseriti esclusivamente nella pentola e mai direttamente nella base dell'apparecchio.
- ⊙ Proteggere la base dall'umidità, da goccioline o spruzzi d'acqua: pericolo di scossa elettrica.
- ⊙ Non usare l'apparecchio con le mani bagnate.
- ⊙ Assicurarsi che la superficie d'appoggio sotto l'apparecchio sia asciutta.



PERICOLO di scossa elettrica!

- ⊙ Non mettere in funzione l'apparecchio se esso o il cavo di alimentazione presentano danni visibili o se l'apparecchio è caduto.
- ⊙ Collegare la spina solo ad una presa con messa a terra correttamente installata e facilmente accessibile la cui tensione coincida con quella indicata sulla targhetta di omologazione. La presa di corrente deve essere facilmente accessibile anche dopo il collegamento.
- ⊙ Assicurarsi che il cavo di alimentazione non possa essere danneggiato da bordi taglienti o punti molto caldi.
- ⊙ Durante l'uso dell'apparecchio, assicurarsi che il cavo di alimentazione non sia bloccato né schiacciato.
- ⊙ Per scollegare la spina dalla presa di corrente, tirare sempre quest'ultima, mai il cavo.
- ⊙ Staccare la spina dalla presa di corrente:
 - dopo ogni utilizzo
 - se si verifica un guasto
 - quando non si utilizza l'apparecchio
 - prima di pulire l'apparecchio
 - in caso di temporali
- ⊙ Per evitare rischi non apportare alcuna modifica al prodotto.



PERICOLO DI INCENDIO!

- ⊙ Prima di accendere l'apparecchio, collocarlo su una base piana, stabile, asciutta e resistente al calore.
- ⊙ Il contatto di sicurezza al centro della piastra riscaldante deve rimanere pulito e libero per evitare il surriscaldamento della pentola.
- ⊙ Durante il funzionamento non è necessaria una sorveglianza costante, ma si raccomanda un controllo regolare. Ciò vale soprattutto quando vengono imposti tempi di cottura molto lunghi.



PERICOLO di lesioni da scottature!

- ⊙ Trasportare l'apparecchio solo quando si è raffreddato.
- ⊙ Per pulire l'apparecchio attendere che si sia raffreddato.



PERICOLO di lesioni a causa di alimenti bollenti!

- ⊙ Se si sono cotti alimenti pastosi, scuotere il cuoceriso con cautela prima di aprirlo. In questo modo si eviterà la fuoriuscita di schizzi.
- ⊙ Se la carne che cotta è provvista di pelle, è possibile che questa si sia gonfiata. Non infilzare la carne finché la pelle non si è sgonfiata.
- ⊙ Afferrando l'impugnatura, collocare l'apparecchio in una posizione stabile per evitare di versare il liquido caldo.



PERICOLO di lesioni da scottatura!

- ⊙ Non spostare l'apparecchio durante l'utilizzo.

AVVERTENZA: rischio di danni materiali!

- ⊙ Per evitare che l'apparecchio si surriscaldi troppo, assicurarsi che non venga mai coperto. In caso contrario il calore può accumularsi all'interno dell'apparecchio.
- ⊙ Per prevenire un surriscaldamento, non utilizzare l'apparecchio vuoto.
- ⊙ Non mettere mai in funzione il cuoceriso senza la relativa pentola.
- ⊙ Assicurarsi che all'interno dell'apparecchio non si trovi mai troppa o troppa poca acqua. Lo stesso vale per le pietanze. Si tengano presenti le indicazioni sulla capienza e sui segni presenti all'interno della pentola.
- ⊙ Non collocare l'apparecchio direttamente sotto un mobiletto pensile, poiché il vapore esce verso l'alto e potrebbe danneggiare il mobile.

- ⊙ Non collocare mai l'apparecchio su superfici calde (ad es. fornelli) o vicino a fonti di calore o fiamme libere.
- ⊙ Utilizzare solo gli accessori originali.
- ⊙ L'apparecchio è dotato di piedini antiscivolo di plastica. Dato che i mobili vengono rivestiti con una grande varietà di vernici e materiali plastici e trattati con diversi prodotti per la manutenzione, non è possibile escludere del tutto che alcuni di questi materiali contengano componenti che possano aggredire e ammorbidire i piedini di plastica. Eventualmente, collocare una superficie d'appoggio antiscivolo sotto l'apparecchio.
- ⊙ Non utilizzare detergenti abrasivi o graffianti.

4. Materiale in dotazione

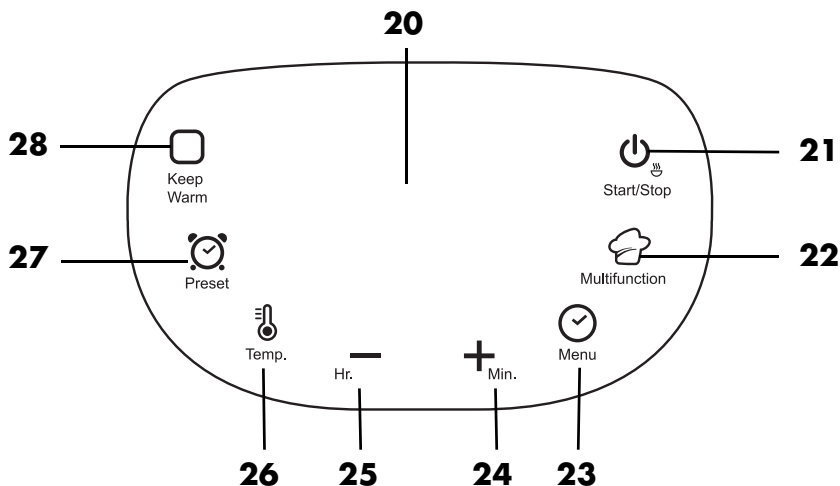
- 1 cuoceriso
- 1 supporto **10** per il cucchiaino per riso
- 1 cucchiaino **18**
- 1 cucchiaino per riso **17**
- 1 misurino **19**
- 1 cestello per la cottura a vapore **16**
- 1 manuale d'uso completo (su internet)
- 1 istruzioni brevi (accluse all'apparecchio)

Disimballaggio

1. Togliere tutti i pezzi dalla confezione.
2. Controllare se i pezzi sono completi e intatti.

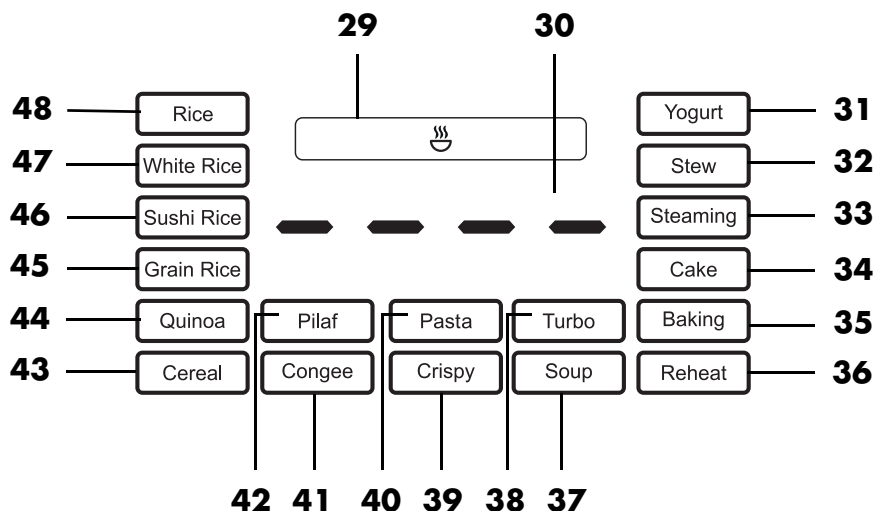
5. Pannello di comando e indicazioni sul display

5.1 Pannello di comando



N. / Indicazione		Funzione
20	Display	Indicazione delle impostazioni attive e informazioni sul processo di cottura
21 	Start/Stop	Avvio/interruzione del programma impostato
22 	Multifunction	Impostazione di un tempo di cottura personalizzato (10 min. - 15 ore)
23 	Menu	Selezione dei programmi
24 	Min.	Prolungamento del tempo di cottura a passi di 5 minuti; Prolungamento del tempo di cottura nel programma Multifunction a passi di 1 minuto; Attivazione / disattivazione del blocco bambini
25 	Hr.	Prolungamento del tempo di cottura a passi di 1 ora; Attivazione / disattivazione del segnale acustico
26 	Temp.	Impostazione della temperatura nel programma Multifunction
27 	Preset	Avviamento del programma con ritardo
28 	Keep Warm	Programma per mantenere in caldo

5.2 Indicazioni sul display



N. / Indicazione	Significato	Tempo di cottura preimpo- stato	Intervallo del tempo di cottu- ra regolabile manualmente
29	Barra dei simboli		
30	Indicazione del tempo e della tempe- ratura		
31 <i>Yogurt</i>	Programma per la preparazione di yo- gurt	8 ore	6 – 12 ore
32 <i>Stew</i>	Programma per la preparazione di stufati	2 ore	1 – 4 ore
33 <i>Steaming</i>	Programma per la cottura al vapore di verdure	30 min.	10 min. - 1 ora
34 <i>Cake</i>	Programma per la cottura di torte	50 min.	10 min. - 1 ora
35 <i>Baking</i>	Programma per la cottura di impasti	40 min.	10 min. - 1 ora
36 <i>Reheat</i>	Riscaldamento	30 min.	10 min. - 1 ora
37 <i>Soup</i>	Programma per la preparazione di mi- nestre	1 ora 30 min.	1 – 4 ore
38 <i>Turbo</i>	Preparazione più rapida a calore più alto	30 min.	10 min. - 1 ora

N. / Indicazione	Significato	Tempo di cottura preimpo- stato	Intervallo del tempo di cotti- ra regolabile manualmente
39 <i>Crispy</i>	Programma per la preparazione di riso croccante	1 ora 30 min.	1 - 2 ore
40 <i>Pasta</i>	Programma per la preparazione di pasta	30 min.	10 min. - 1 ora
41 <i>Congee</i>	Programma per la preparazione di congee	1 ora 30 min.	1 - 3 ore
42 <i>Pilaf</i>	Programma per la preparazione di pilaf	1 ora	5 min. - 2 ore
43 <i>Cereal</i>	Programma per la preparazione di cereali	1 ora	30 min. - 1 ora 30 min.
44 <i>Quinoa</i>	Programma per la preparazione di quinoa	Programma automatico	
45 <i>Grain Rice</i>	Programma per la preparazione di riso parboiled	Programma automatico	
46 <i>Sushi Rice</i>	Programma per la preparazione di riso per Sushi	Programma automatico	
47 <i>White Rice</i>	Programma per la preparazione di riso bianco	Programma automatico	
48 <i>Rice</i>	Programma per la preparazione di riso comune	Programma automatico	

6. Prima del primo utilizzo

- Pulire l'apparecchio prima di utilizzarlo per la prima volta (vedere "Pulizia e conservazione" a pagina 361)!
- Staccare la pellicola dal pannello di comando **11**.

NOTA: dato che l'apparecchio viene fornito con una leggera lubrificazione, pertanto durante il primo utilizzo può generarsi un **leggero** fumo e odore. Si tratta di un fenomeno innocuo che cessa dopo poco tempo. Mentre dura, assicurare una ventilazione sufficiente.

7. Utilizzo del cuoceriso

7.1 Apertura e chiusura del coperchio (ad apparecchio freddo)

- Premere il tasto di sblocco **13**. Il coperchio **1** si apre di scatto.

NOTA: eventualmente trattenere il coperchio **1** con l'altra mano perché non salti su in modo incontrollato.

- Abbassare il coperchio **1** finché non s'innesta in modo udibile.

7.2 Aprire il coperchio con cautela (da freddo)



PERICOLO di lesioni da scottatura!

- ⊙ Assicurarsi che nessuna parte del corpo (ad es. mano o braccio) si trovi al di sopra della valvola di scarico del vapore se fuoriesce vapore o si apre il coperchio **1**. Sussiste il pericolo di scottature a causa della fuoriuscita di vapore acqueo.



PERICOLO di lesioni a causa di alimenti bollenti!

- ⊙ Se si sono cotti alimenti pastosi, scuotere il cuoceriso con cautela prima di aprirlo. In questo modo si eviterà la fuoriuscita di schizzi.
- ⊙ Se la carne che cotta è provvista di pelle, è possibile che questa si sia gonfiata. Non infilzare la carne finché la pelle non si è sgonfiata.

1. Terminare il processo di cottura e staccare la spina **12**.
2. Abbassare con cautela il tasto di sblocco **13** e aprire il coperchio **1**.
3. Eventualmente trattenere il coperchio **1** con l'altra mano perché non salti su in modo incontrollato. Proteggersi la mano, ad es. con un guanto da cucina.

Non appena si apre il coperchio **1, esce fuori vapore acqueo rovente!**

7.3 *Supporto per il cucchiaio per riso*

Il supporto **10** per il cucchiaino per riso può essere infilato nell'anello di plastica presente sul lato destro dell'apparecchio.

7.4 *Attivazione / disattivazione del segnale acustico*

1. Per disattivare il segnale acustico, premere per circa 2 secondi in standby il tasto **- Hr.** Nella barra dei simboli **29** compare l'altoparlante barrato.
2. Per riattivare il segnale acustico, premere di nuovo per circa 2 secondi il tasto **- Hr.** Dalla barra dei simboli **29** scompare l'altoparlante barrato.

7.5 *Attivazione / disattivazione del blocco bambini*

1. Per attivare il blocco bambini, premere per circa 2 secondi in standby il tasto **+ Min.** Nella barra dei simboli **29** compare il simbolo del lucchetto.
2. Per disattivare nuovamente il blocco bambini, premere di nuovo per circa 2 secondi il tasto **+ Min.** Dalla barra dei simboli **29** scompare il simbolo del lucchetto.

NOTA: quando il blocco bambini è attivato, non è possibile azionare nessuno dei tasti.

8. *Preparazione prima di qualsiasi utilizzo*



PERICOLO!

- ⊙ Per evitare il surriscaldamento, l'interno dell'apparecchio e il contatto di sicurezza **8** al centro della piastra riscaldante **7** devono essere puliti, devono potersi muovere liberamente ed essere privi di impurità.
- ⊙ Prima di accendere l'apparecchio, collocarlo su una base piana, stabile, asciutta e resistente al calore.

Serbatoio dell'acqua di condensa

Il serbatoio dell'acqua di condensa **5** raccoglie l'acqua di condensa che fluisce dal coperchio **1** all'anello superiore dell'apparecchio.

- Infilare il serbatoio dell'acqua di condensa **5** nel supporto del lato posteriore dell'apparecchio.

NOTE:

- Per estrarre o infilare il serbatoio dell'acqua di condensa **5**, il manico **6** deve essere piegata in avanti.
- Svuotare il serbatoio dell'acqua di condensa **5** dopo ogni utilizzo.

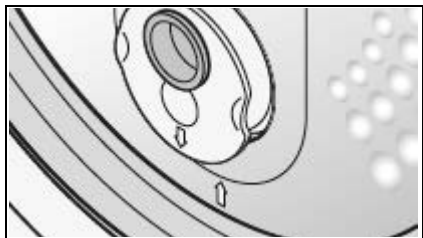
Guarnizione anulare

Dopo la cottura può accadere che il coperchio **1** si stacchi con difficoltà dall'apparecchio. Per poter staccare più facilmente il coperchio, è possibile sfregare la guarnizione anulare **3** con un panno con un po' di olio da cucina prima della cottura.

Valvola di scarico del vapore

Sul lato inferiore del coperchio **1** si trova la valvola di scarico del vapore **4**.

1. Aprire il coperchio **1** premendo il tasto di sblocco **13**.
2. Assicurarsi che la valvola di scarico del vapore **4** sia inserita correttamente. Le frecce sul coperchio interno **2** e sulla valvola di scarico del vapore **4** sono rivolte l'una verso l'altra.



Coperchio interno

Verificare che il coperchio interno sia inserito correttamente.

1. **Figura A:** inserire le due sporgenze di plastica del coperchio interno **2** nelle due rientranze del bordo superiore del coperchio **1**.
2. A questo punto premere il coperchio interno **2** nel coperchio **1**. Le due linguette di plastica inferiori si innestano nel coperchio.

9. Cottura con il cuociriso



PERICOLO!

- ⊙ Assicurarsi che l'interno dell'apparecchio rimanga pulito e asciutto.



PERICOLO di lesioni da scottature!

- ⊙ Assicurarsi che nessuna parte del corpo (ad es. mano o braccio) si trovi al di sopra della valvola di scarico del vapore se fuoriesce vapore o si apre il coperchio.



PERICOLO di lesioni da scottature!

- ⊙ Durante l'utilizzo alcune parti dell'apparecchio raggiungono temperature molto elevate. Quando l'apparecchio è in funzione, toccarlo solo dal pannello di comando **11** e dal tasto di sblocco **13**. **Dopo l'utilizzo, toccare la pentola 14 solo con presine o guanti da cucina.**

NOTE:

- Acquisire dimestichezza con il cuociriso prima di iniziare a utilizzarlo.
- Di seguito verrà descritto il procedimento di base.

9.1 Preparazione del processo di cottura

1. Preparare gli ingredienti necessari per la ricetta e introdurli all'interno della pentola **14**.
2. Se necessario, asciugare la pentola **14** dall'esterno. Questa dovrà essere pulita e asciutta.
3. Introdurre la pentola **14** nell'apparecchio.
4. Abbassare il coperchio **1**. Il dispositivo di bloccaggio si aggancia emettendo un rumore.
5. Per prima cosa collegare il cavo di alimentazione **12** alla presa **9** dell'apparecchio. Infilare la spina in una presa con messa a terra adatta. La presa di corrente deve essere facilmente accessibile anche dopo il collegamento.
6. Non appena l'apparecchio è collegato alla corrente, viene emesso un segnale acustico. Sul display **20** compaiono quattro barre e il tasto **Start/Stop** lampeggia. L'apparecchio si trova in modalità stand-by.

NOTE:

- All'interno della pentola **14** le quantità sono indicate in L e CUP, mentre sul misurino **19** sono indicate in ml e CUP.
- Le indicazioni in L e CUP all'interno della pentola **14** si riferiscono alla quantità totale di riso, compresa l'acqua contenuta.

Informazioni generali su CUP

- 1 CUP corrisponde a circa una porzione di riso come pasto principale.
- Per 1 CUP di riso sono necessari 240 ml di liquido.

9.2 Tempi di cottura

I tempi di cottura dipendono dal grado di freschezza e dalla qualità, dalle dimensioni degli alimenti e dal gusto personale (al dente o ben cotto).

Premendo i tasti **+ Min.** e **- Hr.** è possibile modificare i tempi di cottura. Nel programma **Multifunction** si può inoltre cambiare la temperatura premendo il tasto **Temp.**

NOTE:

- Per indicazioni sui tempi di cottura vedere il capitolo "Indicazioni sul display" a pagina 339 e l'allegata tabella dei tempi di cottura.
- Quanto maggiore è la quantità utilizzata, tanto più lunghi saranno eventualmente i tempi di cottura.

9.3 Impostare e avviare il programma di cottura

NOTA: con il tasto **Start/Stop** è possibile interrompere in qualsiasi momento le impostazioni o il programma in corso.

1. Premendo ripetutamente il tasto **Menu**, selezionare il programma desiderato nel display. Il programma di cottura corrispondente lampeggia. Sul display **20** compare il tempo di cottura preimpostato.

NOTA: nei seguenti programmi automatici non è possibile modificare il tempo di cottura né la temperatura:

- *Quinoa*
- *Grain Rice*
- *Sushi Rice*
- *White Rice*
- *Rice*

2. Per modificare il tempo di cottura nell'intervallo modificabile, premere i tasti **+ Min.** e **- Hr.**
 - Se si mantengono premuti i tasti **+ Min.** e **- Hr.**, i valori scorrono più velocemente.
3. Per avviare il programma, premere il tasto **Start/Stop**.
 - Eventualmente si illumina il tasto di programma selezionato.
 - Sul display **20** viene indicato il conto alla rovescia del tempo.

NOTA: i seguenti programmi si selezionano premendo il tasto di programma corrispondente nel pannello di comando:

- **Multifunction**
- **Preset**
- **Keep Warm**

9.4 Interruzione della cottura

Per interrompere un programma in corso, premere il tasto **Start/Stop**. L'apparecchio passerà alla modalità stand-by. Sul display **20** compaiono quattro barre e il tasto **Start/Stop** lampeggia.

9.5 Cottura conclusa

Al termine della cottura vengono emessi segnali acustici. Eventualmente l'apparecchio passa automaticamente al programma di mantenimento del calore **Keep Warm**. Sul display **20** viene indicato il tempo di mantenimento del calore in aumento partendo da 0:00. È possibile leggere i minuti di mantenimento del calore nel display.

1. Per terminare il programma in anticipo, premere il tasto **Start/Stop**.
2. Premere il tasto di sblocco **13** e aprire con cautela il coperchio **1**.

NOTA: eventualmente trattenere il coperchio con l'altra mano perché non salti su in modo incontrollato. Proteggersi la mano, ad es. con un guanto da cucina. **Non appena si apre il coperchio, esce fuori vapore acqueo rovente!**

3. Rimuovere la pentola **14** calda utilizzando delle presine o guanti da cucina.
4. Lasciar raffreddare l'apparecchio prima di pulirlo.
5. Se non si usa più l'apparecchio, staccare la spina **12** dalla presa di corrente.

10. Programmi

10.1 Mantenimento del calore

Quando termina un programma di cottura, eventualmente l'apparecchio passa automaticamente al programma **Keep Warm**.

È possibile avviare il programma anche manualmente per mantenere le pietanze in caldo all'interno del cuoceriso.

NOTE:

- Un mantenimento prolungato del calore può alterare le pietanze nel gusto e nell'aspetto. Inoltre le vitamine contenute all'interno potrebbero svanire e i cibi rovinarsi.
- Nel programma *Yogurt*, l'apparecchio non passa automaticamente al programma di mantenimento del calore.

-
1. Versare gli ingredienti caldi nella pentola **14**.
 2. Se necessario, asciugare la pentola dall'esterno. Questa dovrà essere pulita e asciutta.

3. Introdurre la pentola nell'apparecchio.
4. Chiudere il coperchio **1**. Il dispositivo di bloccaggio si aggancia emettendo un rumore.
5. Inserire il cavo di alimentazione **12** alla presa **9** dell'apparecchio e collegarlo ad una comune presa con messa a terra.
6. Non appena l'apparecchio è collegato alla corrente, sul display **20** compaiono 4 barre e il tasto **Start/Stop** lampeggia. L'apparecchio si trova in modalità stand-by.
7. Premere il tasto **Keep Warm** per avviare il programma.
 - Il simbolo di mantenimento del calore presente sulla barra dei simboli **29** si illumina.
 - Sul display **20** viene indicato il tempo di mantenimento del calore in aumento partendo da **0:00**.
 - Dopo 24 ore, il programma **Keep Warm** termina automaticamente.
8. Per interrompere il programma, premere nuovamente il tasto **Start/Stop**. L'apparecchio si trova in modalità stand-by.
9. Premere il tasto di sblocco **13** e aprire con cautela il coperchio **1**.
10. Rimuovere la pentola **14** calda utilizzando delle presine o guanti da cucina.

10.2 Cuocere con la funzione di ritardo

Grazie a questa funzione è possibile preparare il processo di cottura e avviarlo in un secondo momento. È possibile ritardare l'avvio della cottura fino a 24 ore (da **1:00** a **24:00**).

NOTE:

- Non è possibile ritardare l'avvio dei seguenti programmi:
 - *Cereal*
 - *Pasta*
 - *Crispy*
 - *Turbo*
 - *Yogurt*
 - *Cake*
 - *Baking*
 - *Reheat*
- Tenere presente che alcuni alimenti (come ad es. il pesce) possono guastarsi se rimangono per ore a temperatura ambiente all'interno della pentola **14** prima di essere cotti.

1. Preparare il processo di cottura come descritto.
2. Premere il tasto **Preset**. Sul display **20** viene indicato **1:00**.
3. Con i tasti **+ Min.** e **- Hr.** impostare le ore e i minuti di ritardo desiderati.
4. Premere ora il tasto **Start/Stop**.
 - Il simbolo dell'orologio presente sulla barra dei simboli **29** si illumina.
 - Sul display **20** viene indicato il conto alla rovescia del tempo.
5. Allo scadere del tempo di ritardo iniziano automaticamente la fase di riscaldamento e la fase di cottura.
6. Al termine della cottura vengono emessi segnali acustici. Il cuocerisro passa automaticamente al programma di mantenimento del calore **Keep Warm**. Sul display si può leggere da quanto tem-

po è in esecuzione la modalità di mantenimento del calore.

7. Per interrompere il programma, premere nuovamente il tasto **Start/Stop**. L'apparecchio si trova in modalità stand-by.
8. Premere il tasto di sblocco **13** e aprire con cautela il coperchio **1**.
9. Rimuovere la pentola **14** calda utilizzando delle presine o guanti da cucina.

NOTE:

- Con il tasto **Start/Stop** è possibile annullare l'operazione in qualsiasi momento.
 - Se il tempo impostato per il ritardo è pari o inferiore al tempo di cottura impostato, l'apparecchio avvia direttamente la cottura.
-

10.3 Multifunzione

Questo programma consente di personalizzare i valori relativi a tempo e temperatura:

- Tempo: 10 minuti - 15 ore
 - Temperatura: 35 - 160 °C
1. Preparare il processo di cottura come descritto.
 2. Premere il tasto **Multifunction**. Sul display **20** viene indicato 1:00.
 3. Selezionare il tempo di cottura desiderato con i tasti **+ Min.** e **- Hr.**
 4. Premere il tasto **Temp.**
 5. Con i tasti **+ Min.** e **- Hr.** impostare la temperatura desiderata.
 6. Premere ora il tasto **Start/Stop**.
 - Sul display **20** viene indicato il conto alla rovescia del tempo.
 7. Al termine della cottura vengono emessi segnali acustici. Il cuociriso passa automaticamente al programma di mantenimento del calore **Keep Warm**. Sul display si può leggere da

quanto tempo è in esecuzione la modalità di mantenimento del calore.

8. Per interrompere il programma, premere nuovamente il tasto **Start/Stop**. L'apparecchio si trova in modalità stand-by.
9. Premere il tasto di sblocco **13** e aprire con cautela il coperchio **1**.
10. Rimuovere la pentola **14** calda utilizzando delle presine o guanti da cucina.

Rosolare

In questo programma è anche possibile rosolare pietanze.

1. Selezionare il tempo di cottura desiderato con i tasti **+ Min.** e **- Hr.**
2. Premere il tasto **Temp.**
3. Impostare la temperatura desiderata con i tasti **+ Min.** e **- Hr.** (minimo 100 °C).
4. Come si fa con le padelle con rivestimento, aggiungere un poco d'olio alla pietanza e mescolare di tanto in tanto.

11. Cottura del riso

Il cuociriso permette di preparare facilmente e alla perfezione qualsiasi tipo di riso. Diversamente dai cuociriso comuni, questo apparecchio non funziona per tutto il processo di cottura con il massimo calore e con un consumo di energia elevato, bensì adatta l'apporto di calore alle varie fasi. Oltre a consentire un risparmio di energia e la protezione dei nutrienti, questo conferisce anche la consistenza perfetta al riso.

NOTA: la durata della cottura dipende dalla quantità di acqua e di riso.

11.1 Procedimento generale

Premendo ripetutamente il tasto **Menu** si può scegliere tra cinque programmi automatici:

- *Rice*
 - *White Rice*
 - *Sushi Rice*
 - *Grain Rice*
 - *Quinoa*
1. Sciacquare accuratamente il riso mettendolo in una ciotola piena d'acqua, mescolandolo più volte e gettando via l'acqua torbida. Ripetere questa operazione una o due volte finché l'acqua non è limpida.
 2. Versare il riso nella pentola **14** del cuociriso.
 3. Aggiungere acqua.
 4. Selezionare la modalità desiderata e chiudere il coperchio **1** del cuociriso.
 5. Infine premere il tasto **Start/Stop**. A questo punto inizia il processo di cottura.
 - La preparazione è conclusa non appena sul display compare 0:05 (5 minuti). Ora si può mescolare il riso con il cucchiaino per riso **17** fornito. Questo libera l'umidità in eccesso e il riso si sgrena alla perfezione.
 - Trascorsi 5 minuti vengono emessi dei segnali acustici. Il riso è pronto.
 6. Il cuociriso passa ora automaticamente al programma di mantenimento del calore **Keep Warm**. Sul display **20** si può leggere da quanto tempo è in esecuzione la modalità di mantenimento del calore.
 7. Per interrompere il programma, premere nuovamente il tasto **Start/Stop**. L'apparecchio si trova in modalità stand-by.
 8. Premere il tasto di sblocco **13** e aprire con cautela il coperchio **1**.

9. Rimuovere la pentola **14** calda utilizzando delle presine o guanti da cucina.

11.2 Modalità riso

Se si desidera preparare riso comune (riso lavorato), la modalità *Rice* è ideale. In linea di principio è possibile preparare in questa modalità tutte le qualità di riso. Tuttavia si consiglia di utilizzare i programmi speciali corrispondenti alle varie qualità.

- Premendo ripetutamente il tasto **Menu**, selezionare la modalità *Rice* nel display. Proseguire come descritto in precedenza (vedere "Procedimento generale" a pagina 348).

SUGGERIMENTO: si consiglia una proporzione riso / acqua di 1 : 1,25.

11.3 Modalità riso bianco

Se si desidera preparare riso lavorato a grani lunghi, la modalità *White Rice* è ideale. Questa modalità permette di preparare alla perfezione qualità di riso come il Basmati indiano, il Sadri persiano e il riso Jasmine asiatico, in modo da conferire loro la consistenza desiderata.

- Premendo ripetutamente il tasto **Menu**, selezionare la modalità *White Rice* nel display. Proseguire come descritto in precedenza (vedere "Procedimento generale" a pagina 348).

SUGGERIMENTO: si consiglia una proporzione riso / acqua di 1 : 1,25.

11.4 Modalità riso per Sushi

Per le qualità di riso tondo come il riso per sushi e il riso glutinoso si consiglia il programma speciale *Sushi Rice*. Questo programma assicura che la consistenza del riso sia particolarmente cremosa e collosa.

- Premendo ripetutamente il tasto **Menu**, selezionare la modalità *Sushi Rice* nel display. Proseguire come descritto in precedenza (vedere "Procedimento generale" a pagina 348).

SUGGERIMENTO: si consiglia una proporzione riso / acqua di 1 : 1,25.

11.5 Modalità riso parboiled

La modalità *Grain Rice* consente una preparazione ideale del riso naturale, del Basmati integrale o del Jasmine integrale.

- Premendo ripetutamente il tasto **Menu**, selezionare la modalità *Grain Rice* nel display. Proseguire come descritto in precedenza (vedere "Procedimento generale" a pagina 348).

SUGGERIMENTO: si consiglia una proporzione riso / acqua di 1 : 2.

11.6 Modalità Quinoa

Il cuoceriso permette di preparare alla perfezione tutte le qualità di quinoa.

- Premendo ripetutamente il tasto **Menu**, selezionare il programma *Quinoa* nel display **20**. Proseguire come descritto in precedenza (vedere "Procedimento generale" a pagina 348).

SUGGERIMENTO: si consiglia una proporzione quinoa / acqua di 1 : 2.

12. Altri programmi di cottura

12.1 Programma cereali

Questo programma permette di preparare alla perfezione vari tipi di cereali, ad esempio miglio, bulgur e grano saraceno. Si consiglia una proporzione cereali / acqua di 1 : 2, anche se il rapporto di miscelazione può variare secondo necessità.

1. Premendo ripetutamente il tasto **Menu**, selezionare il programma *Cereal* nel display **20**.
2. Versare i cereali e l'acqua nella pentola **14**.
3. Chiudere il coperchio **1** e premere poi il tasto **Start/Stop**.
4. Al termine della cottura vengono emessi segnali acustici. Il cuoceriso passa automaticamente al programma di mantenimento del calore **Keep Warm**. Sul display si può leggere da quanto tempo è in esecuzione la modalità di mantenimento del calore.
5. Per interrompere il programma, premere nuovamente il tasto **Start/Stop**. L'apparecchio si trova in modalità stand-by.
6. Premere il tasto di sblocco **13** e aprire con cautela il coperchio **1**.
7. Rimuovere la pentola **14** calda utilizzando delle presine o guanti da cucina.

12.2 Programma pilaf

Il pilaf è un piatto classico in cui il riso viene preparato in una pentola insieme a carne, verdure e spezie.

1. Versare nella pentola **14** gli ingredienti previsti dalla ricetta.
2. Premendo ripetutamente il tasto **Menu**, selezionare il programma *Pilaf* nel display **20**.
3. Chiudere il coperchio **1** e premere poi il tasto **Start/Stop**.
4. Al termine della cottura vengono emessi segnali acustici. Il cuoceriso passa automaticamente al programma di mantenimento del calore **Keep Warm**. Sul display si può leggere da quanto tempo è in esecuzione la modalità di mantenimento del calore.
5. Per interrompere il programma, premere nuovamente il tasto **Start/Stop**. L'apparecchio si trova in modalità stand-by.
6. Premere il tasto di sblocco **13** e aprire con cautela il coperchio **1**.
7. Rimuovere la pentola **14** calda utilizzando delle presine o guanti da cucina.

12.3 Programma congee

Il congee, detto anche pappa di riso o zuppa di riso, è un piatto tradizionale dell'Asia che viene preparato in molti paesi asiatici. Si prepara cuocendo il riso in una grande quantità d'acqua o brodo finché il riso non si disfa assumendo una consistenza spessa e pastosa. Il congee è apprezzato per la sua preparazione semplice e per la buona digeribilità. E lo è particolarmente per le persone malate o convalescenti, in quanto è considerato calmante e salutare. Questo piatto può essere consumato a qualsiasi ora del giorno, colazione, pranzo o cena, e offre un gran numero di variazioni in grado di soddisfare le preferenze personali.

1. Versare nella pentola **14** gli ingredienti previsti dalla ricetta.
2. Premendo ripetutamente il tasto **Menu**, selezionare il programma *Congee* nel display **20**.
3. Chiudere il coperchio **1** e premere poi il tasto **Start/Stop**.
4. Al termine della cottura vengono emessi segnali acustici. Il cuoceriso passa automaticamente al programma di mantenimento del calore **Keep Warm**. Sul display si può leggere da quanto tempo è in esecuzione la modalità di mantenimento del calore.
5. Per interrompere il programma, premere nuovamente il tasto **Start/Stop**. L'apparecchio si trova in modalità stand-by.
6. Premere il tasto di sblocco **13** e aprire con cautela il coperchio **1**.
7. Rimuovere la pentola **14** calda utilizzando delle presine o guanti da cucina.

12.4 Programma pasta

Preparare la pasta nel cuociriso è facile e offre un metodo comodo per preparare piatti di pasta.

1. Spezzare gli spaghetti a pezzi corti in modo che entrino nella pentola **14**.
2. Versare nella pentola **14** gli ingredienti e l'acqua previsti dalla ricetta.
3. Premendo ripetutamente il tasto **Menu**, selezionare il programma *Pasta* nel display **20**.
4. Selezionare il tempo di cottura desiderato con i tasti **+ Min.** e **- Hr.**

NOTA: il tempo impostato si conta alla rovescia a partire da quando l'acqua bolle.

5. Chiudere il coperchio **1** e premere poi il tasto **Start/Stop**.
6. Al termine della cottura vengono emessi segnali acustici. Il cuociriso passa automaticamente al programma di mantenimento del calore **Keep Warm**. Sul display si può leggere da quanto tempo è in esecuzione la modalità di mantenimento del calore.
7. Per interrompere il programma, premere nuovamente il tasto **Start/Stop**. L'apparecchio si trova in modalità stand-by.
8. Premere il tasto di sblocco **13** e aprire con cautela il coperchio **1**.
9. Rimuovere la pentola **14** calda utilizzando delle presine o guanti da cucina.

12.5 Programma croccante

Questo programma permette di preparare riso croccante. Il riso diventa croccante e leggermente scuro sul fondo.

1. Versare nella pentola **14** il riso e l'acqua previsti dalla ricetta.
2. Premendo ripetutamente il tasto **Menu**, selezionare il programma *Crispy* nel display **20**.
3. Chiudere il coperchio **1** e premere poi il tasto **Start/Stop**.
4. Al termine della cottura vengono emessi segnali acustici. Il cuociriso passa automaticamente al programma di mantenimento del calore **Keep Warm**. Sul display si può leggere da quanto tempo è in esecuzione la modalità di mantenimento del calore.
5. Per interrompere il programma, premere nuovamente il tasto **Start/Stop**. L'apparecchio si trova in modalità stand-by.
6. Premere il tasto di sblocco **13** e aprire con cautela il coperchio **1**.
7. Rimuovere la pentola **14** calda utilizzando delle presine o guanti da cucina.

12.6 Programma turbo

Questo programma è una funzione speciale che serve ad accelerare il processo di cottura, in particolare quando si cuoce il riso. Questa funzione utilizza di solito temperature più alte per cuocere il riso più velocemente.

1. Versare nella pentola **14** gli ingredienti previsti dalla ricetta.
2. Premendo ripetutamente il tasto **Menu**, selezionare il programma *Turbo* nel display **20**.
3. Chiudere il coperchio **1** e premere poi il tasto **Start/Stop**.
4. Al termine della cottura vengono emessi segnali acustici. Il cuociriso passa automaticamente al programma di mantenimento del calore **Keep Warm**. Sul display si può leggere da quanto tempo è in esecuzione la modalità di mantenimento del calore.
5. Per interrompere il programma, premere nuovamente il tasto **Start/Stop**. L'apparecchio si trova in modalità stand-by.
6. Premere il tasto di sblocco **13** e aprire con cautela il coperchio **1**.
7. Rimuovere la pentola **14** calda utilizzando delle presine o guanti da cucina.

12.7 Programma zuppa

Preparare una zuppa nel cuociriso può risultare comodo, tuttavia richiede una certa voglia di sperimentare per assicurarsi che la zuppa corrisponda alle proprie preferenze. Provare diverse ricette e cambiare ingredienti e spezie fino a preparare la zuppa perfetta a proprio gusto.

1. Versare nella pentola **14** gli ingredienti previsti dalla ricetta.
2. Premendo ripetutamente il tasto **Menu**, selezionare il programma *Soup* nel display **20**.
3. Chiudere il coperchio **1** e premere poi il tasto **Start/Stop**.
4. Al termine della cottura vengono emessi segnali acustici. Il cuociriso passa automaticamente al programma di mantenimento del calore **Keep Warm**. Sul display si può leggere da quanto tempo è in esecuzione la modalità di mantenimento del calore.
5. Per interrompere il programma, premere nuovamente il tasto **Start/Stop**. L'apparecchio si trova in modalità stand-by.
6. Premere il tasto di sblocco **13** e aprire con cautela il coperchio **1**.
7. Rimuovere la pentola **14** calda utilizzando delle presine o guanti da cucina.

12.8 Programma riscaldamento

Questo programma permette di scaldare le pietanze.

1. Versare la pietanza fredda nella pentola **14**.
2. Premendo ripetutamente il tasto **Menu**, selezionare il programma *Reheat* nel display **20**.
3. Chiudere il coperchio **1**.
4. Impostare il tempo di riscaldamento con i tasti **+ Min.** e **- Hr.**

NOTA: quando si scalda riso o alimenti asciutti, aggiungere un misurino di acqua. Se necessario mescolare la pietanza.

5. Premere il tasto **Start/Stop** per avviare il riscaldamento.
6. Allo scadere del tempo vengono emessi dei segnali acustici. Il cuociriso passa automaticamente al programma di mantenimento del calore **Keep Warm**. Sul display si può leggere da quanto tempo è in esecuzione la modalità di mantenimento del calore.
7. Per interrompere il programma, premere nuovamente il tasto **Start/Stop**. L'apparecchio si trova in modalità stand-by.
8. Premere il tasto di sblocco **13** e aprire con cautela il coperchio **1**.
9. Rimuovere la pentola **14** calda utilizzando delle presine o guanti da cucina.

12.9 Programma cottura di impasti

Con il proprio nuovo cuociriso è possibile persino cuocere impasti.

1. Preparare gli ingredienti secondo la ricetta.
2. Versare gli ingredienti nella pentola **14**.
3. Premendo ripetutamente il tasto **Menu**, selezionare il programma *Baking* nel display **20**.
4. Chiudere il coperchio **1** e premere poi il tasto **Start/Stop**.
5. Al termine del processo di cottura vengono emessi dei segnali acustici. Il cuociriso passa automaticamente al programma di mantenimento del calore **Keep Warm**. Sul display si può leggere da quanto tempo è in esecuzione la modalità di mantenimento del calore.
6. Per interrompere il programma, premere nuovamente il tasto **Start/Stop**. L'apparecchio si trova in modalità stand-by.
7. Premere il tasto di sblocco **13** e aprire con cautela il coperchio **1**.
8. Rimuovere la pentola **14** calda utilizzando delle presine o guanti da cucina.

12.10 Programma torte

Il cuociriso permette di preparare anche gustose torte.

1. Ungere la pentola **14** con burro.
2. Preparare l'impasto della torta secondo la ricetta.
3. Versare l'impasto nella pentola **14**.

NOTE:

- Il peso massimo di tutti gli ingredienti non dovrebbe superare i 500 g.
- Per impedire o eliminare le bollicine d'aria quando si versa l'impasto nella pentola, agitare un poco la pentola avanti e indietro e battere delicatamente con la mano aperta sull'esterno della pentola **14**.

4. Collocare la pentola **14** nell'apparecchio e chiudere il coperchio **1**.
5. Premendo ripetutamente il tasto **Menu**, selezionare il programma *Cake* nel display **20**.
6. Chiudere il coperchio **1**.
7. Impostare il tempo di cottura in base alla ricetta con i tasti **+ Min.** e **- Hr.**
8. Premere poi il tasto **Start/Stop**.
9. Al termine del processo di cottura vengono emessi dei segnali acustici.
10. Aprire il coperchio **1** e fare una prova con uno stecchino per vedere se la torta è pronta. Non deve restare impasto attaccato allo stecchino.
11. Se invece succede, selezionare nuovamente il tasto di programma *Cake* e proseguire la cottura.
12. Al termine del processo di cottura vengono emessi dei segnali acustici. Il cuociriso passa automaticamente al programma di mantenimento del calore **Keep Warm**. Sul display si può leggere da quanto tempo è in esecuzione la modalità di mantenimento del calore.

13. Per interrompere il programma, premere nuovamente il tasto **Start/Stop**. L'apparecchio si trova in modalità stand-by.
14. Premere il tasto di sblocco **13** e aprire con cautela il coperchio **1**.
15. Rimuovere la pentola **14** calda utilizzando delle presine o guanti da cucina.

12.11 Programma cottura al vapore

Il cuociriso può essere utilizzato anche come vaporiera per cuocere delicatamente un gran numero di alimenti.



PERICOLO di lesioni da scottature!

- ⊙ Il cestello per la cottura a vapore **16** durante l'utilizzo raggiunge temperature molto elevate. Prima di estrarlo dalla pentola **14**, aspettare che si sia raffreddato o utilizzare presine o guanti da cucina.

NOTE:

- Versare solo poca acqua nella pentola **14**, in modo che i fori sul fondo del cestello per la cottura a vapore **16** si trovino sopra della superficie dell'acqua. Gli alimenti non toccano l'acqua.
- Quanto più grandi sono gli alimenti da cuocere al vapore, tanto più lungo è il tempo di cottura.

1. Preparare gli alimenti.
2. Versare 1 - 2 misurini **19** d'acqua nella pentola **14**.
3. Premendo ripetutamente il tasto **Menu**, selezionare il programma *Steaming* nel display **20**.
4. Collocare gli alimenti di propria scelta nel cestello per la cottura a vapore **16** e mettere quest'ultimo nella pentola **14**.
5. Chiudere il coperchio **1**.

6. Selezionare il tempo di cottura desiderato con i tasti **+ Min.** e **- Hr.**
7. Premere poi il tasto **Start/Stop**.
8. Allo scadere del tempo vengono emessi dei segnali acustici. Il cuociriso passa automaticamente al programma di mantenimento del calore **Keep Warm**. Sul display si può leggere da quanto tempo è in esecuzione la modalità di mantenimento del calore.
9. Per interrompere il programma, premere nuovamente il tasto **Start/Stop**. L'apparecchio si trova in modalità stand-by.
10. Premere il tasto di sblocco **13** e aprire con cautela il coperchio **1**.
11. Rimuovere la pentola **14** calda utilizzando delle presine o guanti da cucina.

Cottura al vapore con riso

È anche possibile cuocere al vapore e contemporaneamente cuocere riso.

1. Selezionare uno dei programmi predefiniti per il riso premendo ripetutamente il tasto **Menu**.
2. Versare il riso e l'acqua nella pentola **14**.
3. Inserire il cestello per la cottura a vapore **16** con gli ingredienti nella pentola **14**.
4. Chiudere il coperchio **1**.
5. Premere il tasto **Start/Stop**.
6. Allo scadere del tempo vengono emessi dei segnali acustici. Il cuociriso passa automaticamente al programma di mantenimento del calore **Keep Warm**. Sul display si può leggere da quanto tempo è in esecuzione la modalità di mantenimento del calore.
7. Per interrompere il programma, premere nuovamente il tasto **Start/Stop**. L'apparecchio si trova in modalità stand-by.
8. Premere il tasto di sblocco **13** e aprire con cautela il coperchio **1**.
9. Rimuovere la pentola **14** calda utilizzando delle presine o guanti da cucina.

ATTENZIONE:

- ⊙ Cuocere massimo 3 misurini di riso. Con quantità maggiore esiste il pericolo che il cestello per la cottura a vapore **16** prema verso l'alto e il coperchio **1** si apra bruscamente.
 - ⊙ Gli alimenti per la cottura al vapore possono essere aggiunti anche in un secondo momento. Per farlo aprire con cautela il coperchio **1** facendo attenzione al vapore rovente che esce.
-

12.12 Programma stufato

Il cuociriso permette di preparare anche stufati sostanziosi.

1. Preparare gli ingredienti secondo la ricetta.
2. Versare gli ingredienti nella pentola **14**.
3. Chiudere il coperchio **1**.
4. Premendo ripetutamente il tasto **Menu**, selezionare il programma *Stew* nel display **20**.
5. Eventualmente impostare il tempo di cottura in base alla ricetta con i tasti **+ Min.** e **- Hr.**
6. Premere il tasto **Start/Stop**.
7. Allo scadere del tempo vengono emessi dei segnali acustici. Il cuociriso passa automaticamente al programma di mantenimento del calore **Keep Warm**. Sul display si può leggere da quanto tempo è in esecuzione la modalità di mantenimento del calore.
8. Per interrompere il programma, premere nuovamente il tasto **Start/Stop**. L'apparecchio si trova in modalità stand-by.
9. Premere il tasto di sblocco **13** e aprire con cautela il coperchio **1**.

10. Rimuovere la pentola **14** calda utilizzando delle presine o guanti da cucina.

12.13 Programma yogurt

Grazie al programma *Yogurt* è possibile preparare lo yogurt a casa propria. Occorre procurarsi una coltura di yogurt oppure yogurt fresco e latte. Sono indicati tutti i tipi di latte (latte intero, fresco pastorizzato, a lunga conservazione e scremato).

Per preparare lo yogurt bisogna introdurre la coltura di yogurt / un poco di yogurt fresco. Dopodiché ha inizio la preparazione vera e propria dello yogurt a temperature moderate.

NOTE:

- Per 1 litro di latte aggiungere 200 g di yogurt fresco (con colture vive).
- Se si utilizzano colture di yogurt, consultare la quantità dalle indicazioni del produttore.

1. Versare il latte con lo yogurt nella pentola **14** senza superare il segno *1.2 L*.
2. Aggiungere le colture di yogurt o lo yogurt fresco. Mescolare bene il latte e lo yogurt/le colture di yogurt.
3. Introdurre la pentola **14** nell'apparecchio.
4. Premendo ripetutamente il tasto **Menu**, selezionare il programma *Yogurt* nel display.
5. Con i tasti **+ Min.** e **- Hr.** adattare il tempo per la preparazione dello yogurt.
 - Dopo circa 8 ore lo yogurt avrà una buona consistenza.
 - Dopo circa 10 - 12 ore lo yogurt è compatto.
6. Premere il tasto **Start/Stop**.
7. Al termine dell'operazione vengono emessi segnali acustici.
8. Premere il tasto di sblocco **13** e aprire con cautela il coperchio **1**.

13. Ricette

Pollo al curry con latte di cocco

Tempo di preparazione: 15 minuti

(più 40 minuti di cottura)

Pronto in 55 minuti

Ingredienti per 4 porzioni:

250 g	di riso Basmati
1 cc	di sale
500 g	di petto di pollo
1	cipolla (80 g)
2	spicchi d'aglio
1 CC	di olio di cocco
600 ml	di latte di cocco
2 - 4 CC	di pasta di curry rosso (secondo la piccantezza)

Il succo di ½ limetta
2 broccoli (800 g)

Per la marinata:

4 CC	di salsa di soia
2 CC	di miele

Per condire / guarnire:

2 cc di sesamo

Peperoncino macinato, sale e pepe per insaporire

Preparazione:

1. Lavare il riso Basmati fino a quando l'amido in eccesso viene eliminato e l'acqua resta limpida. Versare via l'acqua e mettere il riso nella pentola del cuoceriso.
2. Aggiungere 320 ml di acqua. Insaporire a piacere con 1 cc di sale.
3. Chiudere il coperchio e avviare il processo di cottura nella modalità *White Rice*.

Non appena il cuoceriso passa alla modalità di mantenimento del calore, il riso è pronto.

4. Mentre il riso cuoce, preparare una marinata omogenea con la salsa di soia e il miele.
5. Tagliare a pezzi il petto di pollo e farlo riposare per 20 minuti nella marinata.
6. Frattanto tagliare i broccoli a cimette e scottarli per 5 minuti in acqua bollente (chi lo desidera può anche pelare il gambo e utilizzare anch'esso tagliandolo a pezzi piccoli).
7. Poi scolare e mettere da parte.
8. Sbucciare la cipolla e gli spicchi d'aglio e tagliarli a dadini.
9. Versare l'olio di cocco in un wok, saltare da tutti i lati i pezzi di petti di pollo scolati per circa 10 minuti finché non diventano dorati e ritirarli.
10. Mettere i dadini di cipolla e aglio nel wok insieme alla pasta di curry (la cui quantità varia in funzione della piccantezza) e saltarli.
11. Aggiungere il latte di cocco e il succo di limetta e stufare per 5 minuti.
12. Poi aggiungere i broccoli e la carne di pollo messi da parte in precedenza e riscaldarli.
13. Condire a piacere con sale, pepe e il peperoncino macinato.
14. Versare la salsa sul riso, cospargervi sopra i semi di sesamo e servire caldo.

Riso compatto al mango

Tempo di preparazione: 2 ore e 30 minuti
(più 40 minuti di cottura)

Pronto in 3 ore e 10 minuti

Ingredienti per 4 porzioni:

200 g di riso glutinoso

250 ml di latte di cocco

Un poco di zucchero/stevia

Facoltativo: zucchero di fiori di cocco

1 pizzico di sale

Guarnizione:

2 manghi (1000 g)

1 rametto di menta

1 cc di sesamo

1. Mettere in ammollo il riso glutinoso in acqua per circa 2 ore (la cremosità del riso aumenta con l'aumentare del tempo).
2. Lavare il riso glutinoso fino a quando l'amido in eccesso viene eliminato e l'acqua resta limpida. Versare via l'acqua e mettere il riso nella pentola del cuociriso.
3. Aggiungere 250 ml di acqua. Chiudere il coperchio e avviare il processo di cottura nella modalità *Sushi Rice*.

Non appena il cuociriso passa alla modalità di mantenimento del calore, il riso è pronto.

4. Frattanto preparare la guarnizione.
 - Sbucciare il mango e tagliarlo a dadini.
 - Lavare il rametto di menta e asciugarlo.
 - Staccare le foglie di menta.
5. Poco prima del termine del tempo di cottura, cuocere il riso glutinoso in una pentola con 200 ml di latte di cocco, un pizzico di sale e un poco di zucchero.
6. Mettere il riso glutinoso in una ciotola, versarvi sopra il latte di cocco e mescolare. Fare riposare la ciotola coperta per 20 minuti.
7. Riscaldare il resto del latte di cocco (50 ml) in una pentola con un poco di zucchero. Versarlo sul riso glutinoso, mescolare brevemente.

Servire il riso glutinoso con i dadini di mango guarnendolo con il sesamo e le foglie di menta ed eventualmente con zucchero di fiori di cocco.

Pasta alla bolognese vegetariana One Pot

Tempo di preparazione: 15 minuti

(più 55 minuti di cottura)

Pronto in 1 ora e 10 minuti

Ingredienti per 4 porzioni

- 1 cipolla (70 g)
- 1 carota (100 g)
- 2 gambi di sedano (100 g)
- 2 CC di olio d'oliva
- 1 CC di concentrato di pomodoro
- 500 g di trito vegetale
- 600 ml di passata di pomodoro
- 200 ml di vino rosso
- 350 ml di brodo
- 1 cc di zucchero
- 1 foglia di alloro
- 3 cc di erbe aromatiche italiane
- 300 g di pasta (ad es. penne o fusilli)
- Sale, pepe e paprika in polvere per insaporire
- 2 cipollette (60 g)

Preparazione:

1. Lavare le carote e i gambi di sedano, asciugarli, sbucciarli o tirarne via i fili e tagliarli a dadini.
2. Sbucciare la cipolla e tagliarla a dadini piccoli.
3. Scaldare l'olio d'oliva nella pentola del cuociriso per circa 3 minuti a 100 °C in modalità **Multifunction**.
4. Aggiungere le verdure a dadi e soffriggerle per 4 minuti mescolando.
5. Aggiungere il trito vegetale e 1 CC di concentrato di pomodoro e saltarli per circa 10 minuti a 100 °C in modalità **Multifunction**.

6. Sfumare con vino rosso, insaporire con 1 cc di zucchero, 1 foglia di alloro e 3 cc di erbe aromatiche italiane e stufare per circa 4 minuti in modalità **Multi-function** a 120 °C.
7. Aggiungere la pasta con la passata di pomodoro e il brodo e far cucinare con il coperchio chiuso in modalità **Multi-function** a 100 °C, mescolando di tanto in tanto.
8. Quando la pasta è pronta, condirla con sale, pepe e paprika in polvere.

Per servire lavare e asciugare le cipollette, tagliarli ad anelli sottili e cospargerli sopra la pietanza.

Insalata estiva di quinoa

Tempo di preparazione: 25 minuti
(più 45 minuti di cottura)

Pronto in 1 ora e 10 minuti

Ingredienti per 4 porzioni:

- 100 g di quinoa
- 1 cc di aceto di mele
- 1 CC di olio d'oliva
- 2 patate dolci (700 g)
- 1 peperone rosso (160 g)
- 250 g di pomodorini
- 3 rametti di menta (10 g)
- 100 g di rucola
- 5 datteri snocciolati
- 30 g di mandorle
- 2 cipollette (70 g)
- 2 pesche

Per il condimento:

- 5 CC di olio d'oliva
- 2 CC di aceto di mele
- ½ cc di cumino
- 1 cc di senape
- ½ cc di zucchero

Sale e pepe per insaporire

Preparazione:

1. Preriscaldare il forno a 180 °C con calore in alto e in basso.
2. Sbucciare le patate dolci e tagliarle a bocconi.
3. Mescolare le patate dolci con 1 CC di olio d'oliva e dorarle in una teglia da forno per 30 minuti finché non sono morbide.
4. Nel frattempo lavare la quinoa, farla sgocciolare e versarla nella pentola del cuoceriso.
5. Aggiungere 200 ml di acqua e 1 cc di aceto di mele.
6. Chiudere il coperchio e avviare il processo di cottura nella modalità *Quinoa*.

Non appena il cuoceriso passa alla modalità di mantenimento del calore, la quinoa è pronta. Fare raffreddare un poco la quinoa prima di utilizzarla ulteriormente.

7. Lavare e asciugare le verdure.
8. Togliere i semi al peperone e tagliarlo a bocconi.
9. Tagliare i pomodorini a metà.
10. Tagliare le cipollette ad anelli sottili.
11. Tagliare le foglioline di menta a strisce sottili e tritare la rucola a pezzi un poco più piccoli.
12. Snocciolare le pesche e tagliarle a bocconi.
13. Triturare grossolanamente le mandorle e i datteri.
14. Mettere la quinoa, le patate dolci dorate e le verdure in una ciotola.
15. Per il condimento mischiare tutti gli ingredienti, versarli sull'insalata e mescolare con attenzione.
16. Insaporire l'insalata estiva di quinoa con sale e pepe a piacere.

Suggerimento: l'insalata può riposare. Poi sarà ancora più buona e dovrà solo essere condita.

Bocconcini di sushi

Tempo di preparazione: 20 minuti

(più 40 minuti di cottura)

Pronto in 1 ora

Ingredienti per 4 porzioni (12 unità):

260 g di riso per Sushi

2 CC di aceto di riso

1 CC di zucchero

3 foglie di alghe Nori

1 avocado (200 g)

1 CC di wasabi

Un poco di succo di limone

1 cetriolo (400 g)

1 scatola di tonno

4 CC di salsa sriracha

Sesamo per decorare

Sale per insaporire

Per servire:

Salsa di soia

Zenzero per sushi

Wasabi

1. Preparare la marinata per il riso per Sushi. Per farlo, mescolare l'aceto di riso, lo zucchero e 1 pizzico di sale e mettere da parte.
2. Lavare il riso per Sushi fino a quando l'amido in eccesso viene eliminato e l'acqua resta limpida. Versare via l'acqua e mettere il riso nella pentola del cuoceriso.
3. Aggiungere 330 ml di acqua. Chiudere il coperchio e avviare il processo di cottura nella modalità *Sushi Rice*.

Non appena il cuoceriso passa alla modalità di mantenimento del calore, il riso è pronto.

4. Condire il riso per Sushi con la marinata.
5. Nel frattempo preparare le due guarnizioni.

Per la prima guarnizione:

- Lavare il cetriolo, asciugarlo, tagliarlo a metà nel senso della lunghezza, toglierne i semi con un cucchiaino e tagliarlo a dadini.
- Tagliare a metà l'avocado e togliere il nocciolo. Estrarre la polpa con un cucchiaino e schiacciarla con una forchetta. Condire il purè di avocado con wasabi e sale e mescolarlo con i dadi di cetriolo.

Per la seconda guarnizione:

- Scolare il tonno e mescolarlo con la salsa sriracha.
6. Tagliare le foglie di alghe Nori in 12 quadrati e inumidirle leggermente con acqua e un pennello.
 7. Distribuire i quadrati in una teglia per focaccine.
 8. Distribuirvi sopra il riso per Sushi e premervi al centro piccole conche.
 9. Distribuire ciascuno dei due ripieni in 6 bocconcini di sushi e decorare con il sesamo.

I bocconcini di sushi pronti possono essere serviti con zenzero per sushi, salsa di soia e wasabi.

14. Pulizia e conservazione

Pulire l'apparecchio prima di utilizzarlo per la prima volta!



PERICOLO di scossa elettrica a causa dell'umidità!

- ⊙ Non immergere l'apparecchio, il cavo di alimentazione e la spina **12** in acqua o altri liquidi.



PERICOLO di scossa elettrica!

- ⊙ Prima di pulire l'apparecchio, staccare la spina **12** dalla presa di corrente.



PERICOLO di lesioni da scottature!

- ⊙ Per pulire l'apparecchio attendere che si sia raffreddato.

AVVERTENZA: rischio di danni materiali!

- ⊙ Non utilizzare detergenti abrasivi o graffianti.
-
- Pulire l'apparecchio dopo ogni uso eliminando i resti di cibo.

14.1 Smontaggio dell'apparecchio

1. Staccare la spina **12** dalla presa di corrente e lasciare raffreddare l'apparecchio.
2. Staccare il cavo di alimentazione **12** dalla presa **9** dell'apparecchio.
3. Aprire il coperchio **1** con cautela premendo il tasto di sblocco **13**.



PERICOLO di lesioni da scottatura!

- ⊙ Assicurarsi che nessuna parte del corpo (ad es. mano o braccio) si trovi al di sopra della valvola di scarico del vapore **4**. Sussiste il pericolo di scottature a causa della fuoriuscita di vapore acqueo.
-
4. **Figura B:** estrarre la valvola di scarico del vapore **4**.
 5. Per togliere il coperchio interno **2**:
 - Premere con cautela le due linguette di plastica situate nella parte inferiore del bordo esterno del coperchio interno **2** in direzione del centro del coperchio **1**.
 - Togliere il coperchio interno **2** tirandolo un poco verso il basso per disimpegnare le due sporgenze di plastica del bordo superiore delle rientranze.
 6. Estrarre la pentola **14** dall'apparecchio.
 7. Estrarre il serbatoio dell'acqua di condensa **5** dal supporto e versare via l'acqua.

14.2 Pulizia degli accessori

I seguenti accessori vanno puliti con acqua e un detersivo delicato:

- Coperchio interno **2**
- Valvola di scarico del vapore **4**
- Serbatoio dell'acqua di condensa **5**

Pulizia degli accessori in lavastoviglie

I seguenti accessori possono essere puliti in lavastoviglie o con acqua e un detersivo delicato:

- Pentola **14**
- Cucchiaino **18**
- Cucchiaino per riso **17** e supporto **10**
- Misurino **19**
- Cestello per la cottura a vapore **16**

14.3 Pulizia dell'alloggiamento e del cavo di alimentazione

L'apparecchio, il coperchio **1** e il cavo di alimentazione **12** vanno puliti come segue:

1. Passare un panno umido su questi pezzi (eventualmente aggiungendo un poco di detersivo per piatti).
2. Asciugare accuratamente tutti i pezzi prima di riutilizzare l'apparecchio.
3. Prestare attenzione alle rientranze sul bordo esterno dell'apparecchio e all'interno del coperchio **1**.

14.4 Conservazione dell'apparecchio



PERICOLO per i bambini!

- ⊙ Conservare l'apparecchio lontano dalla portata dei bambini.

- Far asciugare accuratamente le parti prima di riporre l'apparecchio.
- Non bloccare l'apparecchio quando lo si ripone.
- Conservare l'apparecchio in un luogo asciutto e non troppo caldo.

15. Smaltimento

Questo prodotto è soggetto alla Direttiva europea 2012/19/UE. Il simbolo del bidone della spazzatura su ruote barrato significa che all'interno dell'Unione Europea il prodotto deve essere smaltito separatamente. Questo vale per il prodotto e tutti i suoi accessori contrassegnati da questo simbolo. I prodotti così contrassegnati non possono essere smaltiti assieme ai normali rifiuti domestici, bensì devono essere consegnati presso un centro di raccolta per il riciclaggio degli apparecchi elettrici ed elettronici. Questo simbolo di riciclaggio contrassegna per esempio un oggetto o parti di materiali come adatti al riciclaggio. Il riciclaggio contribuisce a ridurre il consumo di materie prime e l'inquinamento ambientale.



Confezione

Smaltire la confezione nel rispetto delle normative ambientali vigenti nel proprio paese.

16. Risoluzione dei problemi

Qualora l'apparecchio non funzioni correttamente, scorrere l'elenco di controllo seguente. poiché l'anomalia di funzionamento potrebbe essere dovuta a un piccolo problema che l'utente è in grado di risolvere autonomamente.



PERICOLO di scossa elettrica!

- ⊙ Non tentare in nessun caso di riparare l'apparecchio da soli.

Errore	Possibili cause / rimedi
L'apparecchio non funziona	• L'alimentazione di corrente è collegata? • Verificare il collegamento.
Dalla valvola di scarico del vapore 4 non esce vapore.	• La valvola di scarico del vapore 4 non è inserita correttamente?

17. Dati tecnici

Modello:	SRKM 860 A1
Tensione di rete:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Classe di protezione:	I
Potenza:	860 W
Capienze:	- min. 0.4 L / 2 CUP - max. 1.5 L / 8 CUP
Volume utile:	- max. 2.93 litri
Misurino:	- 160 ml / ¾ CUP
Capacità della pentola interna:	4 litri

Simboli utilizzati

	Collegamento a massa
	Geprüfte Sicherheit (sicurezza verificata): gli apparecchi devono soddisfare le regole tecniche riconosciute e sono conformi alla legge in materia di sicurezza dei prodotti (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	Con la marcatura CE, la HOYER Handel GmbH dichiara la conformità UE.
	Questo simbolo ricorda di smaltire l'imballaggio nel rispetto dell'ambiente.
	Il simbolo di riciclaggio (3 frecce) contrassegna i materiali riutilizzabili. Il materiale può essere specificato con il numero di riciclaggio al centro (qui 21) e/o una sigla (qui PAP).
~	Tensione alternata
	Il simbolo identifica i pezzi che possono essere lavati in lavastoviglie.
	Si tratta di un prodotto riutilizzabile sottoposto alla responsabilità del produttore estesa nonché alla raccolta differenziata dei rifiuti.
	Con la marcatura UKCA, la HOYER Handel GmbH dichiara la conformità UK.
	Il simbolo contrassegna il fabbricante del prodotto.

Con riserva di modifiche tecniche.

18. Garanzia della HOYER Handel GmbH per l'Italia

Gentile cliente,
questo apparecchio è dotato di una garanzia di 3 anni a decorrere dalla data d'acquisto. In caso di difetti del prodotto dispone di diritti legali contro il venditore. Questi diritti legali non sono limitati dalla garanzia da noi prestata, che viene descritta di seguito.

Condizioni della garanzia

Il termine della garanzia inizia dalla data d'acquisto. Conservi con cura lo scontrino originale. Questo documento è necessario come prova dell'acquisto.

Se entro tre anni dalla data d'acquisto di questo prodotto si presenta un difetto di materiale o di produzione, ripareremo o sostituiremo gratuitamente il prodotto o ne rimborseremo il prezzo di acquisto, a nostra scelta. Per avvalersi di questa garanzia occorre presentare entro il termine di tre anni l'apparecchio difettoso e la prova d'acquisto (scontrino), descrivendo brevemente per iscritto in cosa consiste il difetto e quando si è presentato.

Se il difetto è coperto dalla nostra garanzia, vi verrà consegnato il prodotto riparato o un prodotto nuovo. La riparazione o sostituzione del prodotto non comporta l'inizio di un nuovo periodo di garanzia.

Periodo di garanzia e diritti per i difetti

La prestazione della garanzia non prolunga il periodo di garanzia. Ciò si applica anche ai pezzi sostituiti o riparati. Danni e difetti eventualmente presenti già al momento dell'acquisto devono essere comunicati dopo aver aperto la confezione. Le riparazioni effettuate dopo lo scadere del periodo di garanzia sono a pagamento.

Entità della garanzia

L'apparecchio è stato prodotto con cura basandosi su severe direttive di qualità ed è stato controllato scrupolosamente prima della consegna.

La garanzia si applica agli errori di materiale o produzione.

La prestazione in garanzia vale per difetti del materiale o di fabbricazione. Questa garanzia non si estende a componenti del prodotto esposti a normale logorio, che possono pertanto essere considerati come componenti soggetti a usura (esempio capacità della batteria, calcificazione, lampade, pneumatici, filtri, spazzole...). La garanzia non si estende altresì a danni che si verificano su componenti delicati (esempio interruttori, batterie, parti realizzate in vetro, schermi, accessori vari) nonché danni derivanti dal trasporto o altri incidenti.

La garanzia decade se il prodotto è stato danneggiato o non è stato correttamente utilizzato o sottoposto a manutenzione. Per un uso adeguato del prodotto occorre attenersi strettamente a tutte le indicazioni riportate nel manuale di istruzioni per l'uso. Occorre evitare assolutamente usi o azioni sconsigliati o evidenziati negativamente nel manuale di istruzioni per l'uso.

Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso privato e non commerciale. La garanzia decade in caso di maneggio scorretto e inadeguato, ricorso alla forza e interventi non autorizzati dal nostro centro assistenza.

Disbrigo nei casi contemplati dalla garanzia

Per garantire un rapido disbrigo della richiesta, la preghiamo di attenersi alle seguenti indicazioni:

- Per tutte le richieste mantenga a portata di mano il numero di articolo
IAN: 451565_2310 e lo scontrino come prova.
- Il numero di articolo è riportato sulla targhetta di omologazione, su un'incisione sul frontespizio del manuale (in basso a sinistra) o su un adesivo situato sul lato posteriore o inferiore dell'apparecchio.
- Qualora si presentassero errori di funzionamento o altri difetti, si rivolga innanzitutto ai centri assistenza indicati di seguito, **telefonticamente** o tramite **e-mail**.
- Il prodotto registrato come difettoso potrà poi essere inviato a carico del destinatario all'indirizzo del centro assistenza che Le verrà comunicato, allegando la prova d'acquisto (scontrino) e indicando in che cosa consiste il difetto e quando si è presentato.

All'indirizzo www.lidl-service.com è possibile scaricare questo manuale, molti altri manuali, filmati sui prodotti e software di installazione.



Con questo codice QR si passa direttamente alla pagina dell'assistenza Lidl (www.lidl-service.com) e digitando il numero di articolo (IAN) **451565_2310** è possibile aprire il vostro manuale d'uso.



Centri assistenza



Assistenza Italia

Tel.: 800781188

E-Mail: hoyer@lidl.it

IAN: 451565_2310



Fornitore

Si tenga presente che il seguente indirizzo **non è un indirizzo di assistenza**.

Rivolgersi innanzitutto ai centri assistenza riportati sopra.

HOYER Handel GmbH
Kühnhöfe 12
22761 Hamburg
GERMANIA

19. Garanzia della HOYER Handel GmbH per la Svizzera e Malta

Gentile cliente,
questo apparecchio è dotato di una garanzia di 3 anni a decorrere dalla data d'acquisto. In caso di difetti del prodotto dispone di diritti legali contro il venditore. Questi diritti legali non sono limitati dalla garanzia da noi prestata, che viene descritta di seguito.

Condizioni della garanzia

Il termine della garanzia inizia dalla data d'acquisto. Conservi con cura lo scontrino originale. Questo documento è necessario come prova dell'acquisto.

Se entro tre anni dalla data d'acquisto di questo prodotto si presenta un difetto di materiale o di produzione, ripareremo o sostituiremo gratuitamente il prodotto o ne rimborseremo il prezzo di acquisto, a nostra scelta. Per avvalersi di questa garanzia occorre presentare entro il termine di tre anni l'apparecchio difettoso e la prova d'acquisto (scontrino), descrivendo brevemente per iscritto in cosa consiste il difetto e quando si è presentato.

Se il difetto è coperto dalla nostra garanzia, vi verrà consegnato il prodotto riparato o un prodotto nuovo. La riparazione o sostituzione del prodotto non comporta l'inizio di un nuovo periodo di garanzia.

Periodo di garanzia e diritti per i difetti

La prestazione della garanzia non prolunga il periodo di garanzia. Ciò si applica anche ai pezzi sostituiti o riparati. Danni e difetti eventualmente presenti già al momento dell'acquisto devono essere comunicati dopo aver aperto la confezione. Le riparazioni effettuate dopo lo scadere del periodo di garanzia sono a pagamento.

Entità della garanzia

L'apparecchio è stato prodotto con cura basandosi su severe direttive di qualità ed è stato controllato scrupolosamente prima della consegna.

La garanzia si applica agli errori di materiale o produzione.

Sono escluse dalla garanzia i pezzi soggetti a normale usura e i danni a parti fragili quali interruttori, lampadine o altri pezzi realizzati in vetro.

La garanzia decade se il prodotto è stato danneggiato o non è stato correttamente utilizzato o sottoposto a manutenzione. Per un uso adeguato del prodotto occorre attenersi strettamente a tutte le indicazioni riportate nel manuale di istruzioni per l'uso. Occorre evitare assolutamente usi o azioni sconsigliati o evidenziati negativamente nel manuale di istruzioni per l'uso.

Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso privato e non commerciale. La garanzia decade in caso di maneggio scorretto e inadeguato, ricorso alla forza e interventi non autorizzati dal nostro centro assistenza.

Disbrigo nei casi contemplati dalla garanzia

Per garantire un rapido disbrigo della richiesta, la preghiamo di attenersi alle seguenti indicazioni:

- Per tutte le richieste mantenga a portata di mano il numero di articolo **IAN: 451565_2310** e lo scontrino come prova.
- Il numero di articolo è riportato sulla targhetta di omologazione, su un'incisione sul frontespizio del manuale (in basso a sinistra) o su un adesivo situato sul lato posteriore o inferiore dell'apparecchio.

- Qualora si presentassero errori di funzionamento o altri difetti, si rivolga innanzitutto ai centri assistenza indicati di seguito, **telefonticamente** o tramite **e-mail**.
- Il prodotto registrato come difettoso potrà poi essere inviato a carico del destinatario all'indirizzo del centro assistenza che Le verrà comunicato, allegando la prova d'acquisto (scontrino) e indicando in che cosa consiste il difetto e quando si è presentato.

All'indirizzo www.lidl-service.com è possibile scaricare questo manuale, molti altri manuali, filmati sui prodotti e software di installazione.



Con questo codice QR si passa direttamente alla pagina dell'assistenza Lidl (www.lidl-service.com) e digitando il numero di articolo (IAN) **451565_2310** è possibile aprire il vostro manuale d'uso.



Centri assistenza



Assistenza Svizzera

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: hoyer@lidl.ch



Assistenza Malta

Tel.: 80062230

E-Mail: hoyer@lidl.com.mt

IAN: 451565_2310



Fornitore

Si tenga presente che il seguente indirizzo **non è un indirizzo di assistenza.**

Rivolgersi innanzitutto ai centri assistenza riportati sopra.

HOYER Handel GmbH

Kühnehöfe 12

22761 Hamburg

GERMANIA

Tartalom

1. Áttekintés	370
2. Rendeltetésszerű használat.....	371
3. Biztonsági tudnivalók	372
4. A csomag tartalma	375
5. Kezelőfelület és a kijelzőn megjelenő adatok.....	376
5.1 Kezelőfelület.....	376
5.2 A kijelzőn megjelenő adatok	377
6. Az első használatbavétel előtt	378
7. A rizsfőző kezelése	378
7.1 A fedél kinyitása és bezárása (hideg állapotban)	378
7.2 A fedél biztonságos kinyitása (forró állapotban)	379
7.3 Tartó a rizses kanál számára	379
7.4 Hangjelzés ki / be kapcsolása	379
7.5 A gyerekzár be / ki kapcsolása	379
8. Előkészületek minden használat előtt.....	380
9. Főzés a rizsfőzővel	381
9.1 A főzési folyamat előkészítése	381
9.2 Párolási idők	382
9.3 A főzőprogram beállítása és elindítása	382
9.4 A főzési folyamat megszakítása	382
9.5 A főzési folyamat befejeződött	383
10. Programok	383
10.1 Melegen tartás	383
10.2 Főzés időkéssleltetéssel	384
10.3 Multifunkcionális	384
11. Rizsfőzés	385
11.1 Általános eljárás	385
11.2 Rizs üzemmód	386
11.3 Fehér rizs üzemmód	386
11.4 Szusi rizs üzemmód	386
11.5 Szemcsés rizs üzemmód	386
11.6 Quinoa üzemmód	387
12. További főzőprogramok	387
12.1 Gabonafélék/gabona program	387
12.2 Piláf program	387
12.3 Congee program	388
12.4 Tészta program	388
12.5 Ropogós program	389
12.6 Turbó program	389
12.7 Leves program	389
12.8 Felmelegítő program	390
12.9 Sütőprogram	390

12.10 Sütemény program	390
12.11 Pároló program.....	391
12.12 Pörkölt program	392
12.13 Joghurt program.....	392
13. Receptek	393
14. Tisztítás és tárolás	397
14.1 Az eszköz szétszerelése.....	397
14.2 A tartozékok tisztítása	397
14.3 A készülékház és a tápkábel tisztítása	398
14.4 A készülék tárolása	398
15. Eltávolítás.....	398
16. Problémamegoldás.....	399
17. Műszaki adatok	399
18. Garancia	400

1. Áttekintés

- 1** Fedél
- 2** Belső fedél, kivehető
- 3** Tömítőgyűrű
- 4** Gőz kivezető szelep
- 5** Kondenzvíz tartály, kivehető
- 6** Mozgatható fogantyú
- 7** Fűtőlap
- 8** Biztonsági érintkező a fűtőlap közepén
- 9** Aljzat (a tápkábel csatlakoztatásához)
- 10** Tartó a rizses kanálnak, levehető
- 11** Vezérlőpult kijelzővel
- 12** Csatlakozóvezeték hálózati csatlakozódugóval
- 13** Fedél kioldó gomb
- 14** Fazék (kapacitás: 0.4 - 1.5 L / 2 - 8 CUP)
- 15** Skála (liter és CUP kijelzővel)
- 16** Pároló betét
- 17** Rizses kanál
- 18** Leveseskanál
- 19** Mérőpohár (40 - 160 ml / $\frac{1}{4}$ - $\frac{3}{4}$ CUP)

Köszönjük bizalmát!

Gratulálunk az új rizsfőzőjéhez.

A készülék biztonságos használata, továbbá a szolgáltatások teljes körű megismerése érdekében:

- **Az első használatbavétel előtt figyelmesen olvassa végig a kezelési útmutatót.**
- **Feltétlenül tartsa be az útmutató biztonsági utasításait!**
- **A készülék kizárólag a kezelési útmutatóban ismertetett módon üzemeltethető.**
- **Őrizze meg a kezelési útmutatót!**
- **Amennyiben később továbbadja a készüléket, kérjük, mellékelje a kezelési útmutatót is. A kezelési útmutató a termék részét képezi.**

Sok örömet kívánunk az új rizsfőző használatához!

Jelek a készüléken



Az ezzel a jelzéssel megjelölt anyagok nem változtatják meg az élelmiszerek ízét vagy illatát.

2. Rendeltetésszerű használat

Ez a rizsfőző egy többfunkciós készülék különféle főzési programokkal idő- és energia-takarékos főzéshez, pároláshoz, forraláshoz, joghurtkészítéshez és süteménysütéshez.

A legtöbb program alapértelmezett főzési ideje manuálisan beállítható.

A készülék kizárólag háztartási célokra készült. A készüléket csak beltéren és száraz helyiségekben szabad használni.

A készüléket nem szabad ipari célokra használni.

Előre látható helytelen használat



Égési sérülések VESZÉLYE!

- ⊙ Ne hajoljon a rizsfőző fölé...
 - ... ha annak fedele nyitva van, tartalma még forró, és
 - ... ha a készülékből forró gőz lép ki.
- ⊙ Győződjön meg arról, hogy testének egyetlen része (például kéz vagy kar) sincs a gőzkieresztő szelep fölött, amikor gőz szabadul fel, vagy amikor kinyitja a fedelet.

3. Biztonsági tudnivalók

Figyelmeztető jelzések

A kezelési útmutató szükség esetén a következő figyelmeztető jelzéseket használja:



VESZÉLY! Magas kockázat: a figyelmeztetés figyelmen kívül hagyása súlyos, életveszélyes sérülést okozhat.

FIGYELMEZTETÉS! Közepes kockázat: a figyelmeztetés figyelmen kívül hagyása sérüléseket vagy súlyos anyagi károkat okozhat.

VIGYÁZAT: Alacsony kockázat: A figyelmeztetés figyelmen kívül hagyása könnyű sérüléseket vagy anyagi károkat okozhat.

MEGJEGYZÉS: A készülék használatához szükséges tudnivalók, speciális jellemzők.

Tudnivalók a biztonságos üzemeltetéshez

- ⊙ Gyermek nem játszhatnak a készülékkel.
- ⊙ 8 évesnél idősebb gyermekek és csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkező személyek, illetve akik nem rendelkeznek megfelelő tapasztalattal és/vagy tudással, csak felügyelet mellett használhatják a készüléket, illetve csak a készülék biztonságos használatáról szóló megfelelő tájékoztatás után, és ha a lehetséges veszélyeket megértették. A használó által végzendő tisztítást és karbantartást gyermekek nem végezhetik, kivéve, ha el múltak 8 évesek, és felügyelet alatt állnak.
- ⊙ A 8 évesnél fiatalabb gyermekeket a készüléktől és a csatlakozóvezéktől távol kell tartani.
- ⊙ Üzem közben a készülék felületének egyes részei nagyon felforrósodnak. A készüléket üzem közben csak a kezelőelemeinél érintse meg. **A használatot követően a fazekat csak konyharuhával vagy konyhakesztyűvel érintse meg.**
- ⊙ A készüléket háztartási, illetve ehhez hasonló alkalmazási célokra terveztük, például a következőkhöz ...
 - ... boltok, irodák és más kereskedelmi egységek konyháiban dolgozó munkatársak számára;
 - ... mezőgazdasági ingatlanokban;
 - ... szállodák, motelek és más lakólétesítmények vendégeinek kiszolgálására;
 - ... reggelizőhelyeken való használatra.
- ⊙ Minden használat előtt győződjön meg arról, hogy a gőzkivezető szelep nincs eltömődve.
- ⊙ Ha a készülék tápkábele megsérül, ki kell cserélni egy egyenértékűre. Forduljon az ügyfélszolgálatunkhoz!

- ⊙ A készüléket, a csatlakozóvezetékét és a hálózati csatlakozódugót sem szabad vízbe vagy más folyadékokba mártani.
- ⊙ Amennyiben folyadék jutna a készülékbe, azonnal húzza ki a hálózati csatlakozót. Az újbóli üzembe helyezés előtt ellenőriztesse a készüléket.
- ⊙ Húzza ki a hálózati csatlakozót a hálózati aljzatból:
 - ha nem felügyeli a készüléket
 - mielőtt a készüléket összeszerelné vagy szétszerelné
 - a tartozékok vagy pótalkatrészek cseréje előtt
 - tisztítás előtt
- ⊙ Ne hajoljon a készülék fölé...
 - ... ha annak fedele nyitva van, tartalma még forró, és
 - ... ha a készülékből forró gőz lép ki.
- ⊙ Győződjön meg arról, hogy testének egyetlen része (például kéz vagy kar) sincs a gőzkieresztő szelep fölött, amikor gőz szabadul fel, vagy amikor kinyitja a fedelet.
- ⊙ Ügyeljen arra, hogy ne kerüljön folyadék a készülék csatlakozójába.
- ⊙ Ne feledje, hogy a fűtőelem felülete használat után még meleg marad.
- ⊙ A használat során mozgó tartozékok vagy pótalkatrészek cseréje előtt kapcsolja ki és válassza le a készüléket az elektromos hálózatról.
- ⊙ Az első használat előtt tisztítsa meg a készülék minden olyan elemét és felületét, amely hozzá fog érni az élelmiszerekhez!
- ⊙ Tartsa be a tisztításról szóló fejezet utasításait (lásd a „Tisztítás és tárolás” részt a 397 oldalon).
- ⊙ A készülék rendeltetésellenes használata sérüléseket okozhat.



VESZÉLY a gyermekekre nézve!

- ⊙ A csomagolóanyag nem gyermekjáték. A gyermekek nem játszhatnak a műanyag zacskókkal. A zacskók fulladást okozhatnak.
- ⊙ A készüléket gyermekektől távol kell tartani!



VESZÉLY házi- és használatokra nézve, és az általuk okozott veszély!

- ⊙ Az elektromos készülékek veszélyt jelenthetnek a házi- és használatokra nézve. Ezenkívül az állatok is károsíthatják a készüléket. Ezért alapvetően tartsa távol az állatokat az elektromos készülékektől.



VESZÉLY a madarakra nézve!

- ⊙ A madarak gyorsabban lélegeznek, máshogy oszlik el a testükben a levegő, és sokkal kisebbek is az embereknél. Ezért veszélyes lehet számukra, ha belélegzik a készülék üzemelése közben kibocsátott füstöt, még ha minimális mennyiségről van is szó. A készülék használata közben a madarakat át kell vinni egy másik szobába.



Nedvesség következtében fellépő áramütés VESZÉLYE!

- ⊙ Folyadékot és élelmiszert csak a fazékba szabad tenni, közvetlenül az alapkészülékbe soha.
- ⊙ Óvja az alapkészüléket a nedvességtől és a fröccsenő vagy csöpögő víztől: ellenkező esetben áramütés veszélye áll fenn.
- ⊙ Ne használja a készüléket vizes kézzel.
- ⊙ Ügyeljen rá, hogy a készülék alatti felület száraz legyen.



Áramütés VESZÉLYE!

- ⊙ Ne működtesse a készüléket, ha a készüléken vagy a csatlakozóvezetéken látható sérülések találhatók, illetőleg ha a készüléket előzőleg leejtették.
- ⊙ A hálózati csatlakozódugót kizárólag olyan szabályszerűen felszerelt, könnyen hozzáférhető védőérintkezős csatlakozóaljzathoz csatlakoztassa, amelynek feszültsége megfelel a készülék adatlapján feltüntetett értéknek. A csatlakozóaljzatnak a csatlakoztatást követően is könnyen hozzáférhetőnek kell lennie.
- ⊙ Ügyeljen arra, hogy a csatlakozóvezeték ne sérüljön meg éles peremek vagy forró felületek miatt.
- ⊙ A készülék használata során ügyeljen arra, hogy a csatlakozóvezeték ne akadjon vagy csipődjön be.
- ⊙ A hálózati csatlakozódugó kihúzásakor mindig a csatlakozódugót fogja, soha ne a vezetékét.
- ⊙ Húzza ki a hálózati csatlakozót a hálózati aljzataból:
 - minden használat után
 - ha üzemzavar lép fel
 - ha nem használja a készüléket
 - mielőtt a készüléket tisztítja
 - vihar idején
- ⊙ A veszélyek megelőzése érdekében ne végezzen átalakításokat a terméken.



TÜZVESZÉLY!

- ⊙ A készüléket bekapcsolás előtt helyezze egyenes, stabil, száraz és hőre nem érzékeny felületre.
- ⊙ A fűtőlap közepén lévő biztonsági érintkezőnek tisztának és szabadon mozgathatónak kell lennie a túlmelegedés elkerülése érdekében.

- ⊙ Üzem közben nem kell folyamatosan felügyelni a készüléket, azonban rendszeresen ellenőrizni kell. Ez különösen abban az esetben igaz, ha nagyon hosszú főzési időt állított be.



SÉRÜLÉSVESZÉLY és égési sérülések kockázata!

- ⊙ A készüléket csak lehűlt állapotban szállítsa.
- ⊙ Tisztítás előtt várja meg, amíg a készülék lehül.



Forró étel miatti SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- ⊙ Ha pépes ételt melegített, óvatosan rázza meg a rizsfőzőt, mielőtt kinyitná. Ennek célja a kifröccsenés elkerülése.
- ⊙ Ha bőrös húst főzött, a bőr megduzzadhat. Ne szúrjon bele a húsba, amíg a bőr duzzadt.
- ⊙ Helyezze a készüléket stabil felületre a fogantyúval felfelé, hogy a forró folyadék ne boruljon ki.



Égési sérülések VESZÉLYE!

- ⊙ Működés közben ne mozgassa a készüléket.

FIGYELMEZTETÉS anyagi károokra!

- ⊙ A túlmelegedés megelőzése érdekében a készüléket tilos letakarni. Különben túlmelegedés alakulhat ki a készülékben.
- ⊙ A készüléket nem szabad üresen üzemeltetni a túlmelegedés elkerülése érdekében.
- ⊙ Soha ne üzemeltesse a rizsfőzőt a fazék nélkül.
- ⊙ Ügyeljen arra, hogy soha ne legyen túl kevés, vagy túl sok víz és étel a készülékben. Kérjük, vegye figyelembe a töltési mennyiségekre és a fazékban lévő jelölésekre vonatkozó utasításokat.
- ⊙ Ne helyezze a készüléket közvetlenül falra szerelt szekrény alá, mert a keletkező gőz károsíthatja a bútorokat.

- ⊙ A készüléket soha ne helyezze forró felületre (pl. tűzhelyre), hőforrások vagy nyílt láng közelébe.
- ⊙ Csak eredeti tartozékokat használjon.
- ⊙ A készülék csúszásmentes műanyag lábakkal van felszerelve. Mivel a bútorok számos különböző festékkel és műanyaggal vannak bevonva, és különböző ápolószerekkel kezelik ezeket, ezért nem zárható ki teljességgel, hogy az ilyen anyagok olyan alkotórészeket tartalmaznak, amelyek a műanyag lábakat megtámadhatják és feloldhatják. Adott esetben helyezzen csúszásmentes alátétet a készülék alá.
- ⊙ A tisztításhoz ne alkalmazzon erős vagy súroló hatású tisztítószereket.

4. A csomag tartalma

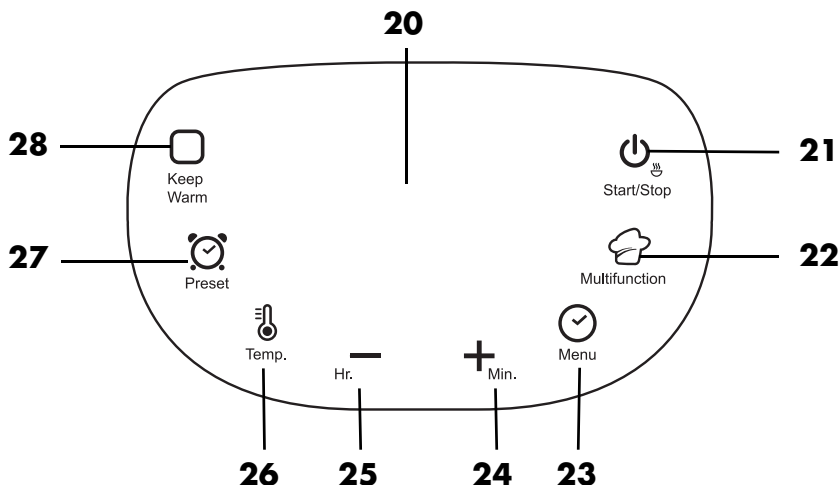
- 1 Rizsfőző
- 1 Tartó **10** a rizses kanál számára
- 1 Leveseskanál **18**
- 1 Rizses kanál **17**
- 1 Mérőpohár **19**
- 1 Pároló betét **16**
- 1 Teljes használati útmutató (az interneten)
- 1 Rövid útmutató (a készülékhez mellékelve)

Kicsomagolás

1. Vegyen ki minden tartozékot a csomagolásból.
2. Ellenőrizze, hogy minden alkatrész megvan-e, illetve hogy azok sértetlenek-e.

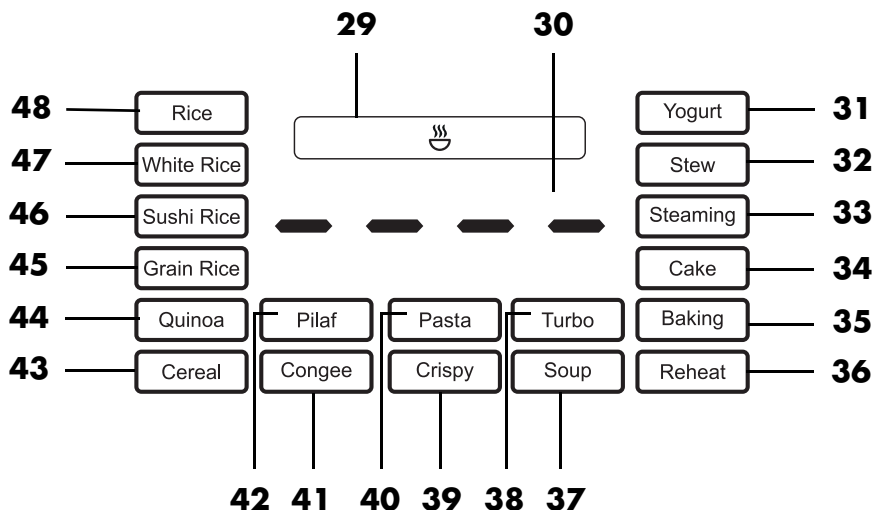
5. Kezelőfelület és a kijelzőn megjelenő adatok

5.1 Kezelőfelület



Sz. / Kijelzés		Funkció
20	Képernyő	Az aktuális beállítások és a főzési folyamatra vonatkozó információk megjelenítése
21 	Start/Stop	Beállított program indítása/leállítása
22 	Multifunction	A főzési idő egyéni beállítása (10 perc - 15 óra)
23 	Menu	Programok kiválasztása
24  Min.	Min.	Főzési idő növelése 5 perces lépésekben; Főzési idő növelése 1 perces lépésekben a(z) Multifunction programban; A gyerekszár be / ki kapcsolása
25  Hr.	Hr.	Főzési idő növelése 1 órás lépésekben; Hangjelzés ki / be kapcsolása
26 	Temp.	A hőmérséklet beállítása a(z) Multifunction programban
27 	Preset	Program indítása késleltetéssel
28 	Keep Warm	Melegen tartó program

5.2 A kijelzőn megjelenő adatok



Sz. / Kijelzés	Jelentés	Előre beállított főzési idő	Manuálisan beállítható főzési időtartomány
29	Eszköztár		
30	Idő és hőmérséklet kijelző		
31 <i>Yogurt</i>	Program joghurt készítéséhez	8 óra	6 – 12 óra
32 <i>Stew</i>	Program pörkölt készítéséhez	2 óra	1 – 4 óra
33 <i>Steaming</i>	Program zöldségek párolásához	30 perc	10 perc – 1 óra
34 <i>Cake</i>	Program sütemények sütéséhez	50 perc	10 perc – 1 óra
35 <i>Baking</i>	Sütőprogram	40 perc	10 perc – 1 óra
36 <i>Reheat</i>	Felmelegítés	30 perc	10 perc – 1 óra
37 <i>Soup</i>	Program leves készítéséhez	1 óra 30 perc	1 – 4 óra
38 <i>Turbo</i>	Gyorsabb elkészítés a magasabb hőnek köszönhetően	30 perc	10 perc – 1 óra
39 <i>Crispy</i>	Program ropogós rizs készítéséhez	1 óra 30 perc	1 – 2 óra
40 <i>Pasta</i>	Program tészta készítéséhez	30 perc	10 perc – 1 óra

Sz. / Kijelzés	Jelentés	Előre beállított főzési idő	Manuálisan beállítható főzési időtartomány
41 Congee	Program congee készítéséhez	1 óra 30 perc	1 – 3 óra
42 Pilaf	Program pilaf készítéséhez	1 óra	5 perc – 2 óra
43 Cereal	Program gabonafélék elkészítéséhez	1 óra	30 perc – 1 óra 30 perc
44 Quinoa	Program quinoa készítéséhez	Automata program	
45 Grain Rice	Program szemcsés rizs elkészítéséhez	Automata program	
46 Sushi Rice	Program szusi rizs készítéséhez	Automata program	
47 White Rice	Program fehér rizs elkészítéséhez	Automata program	
48 Rice	Program hagyományos rizs elkészítéséhez	Automata program	

6. Az első használatbavétel előtt

- A készüléket az első használat előtt tisztítsa meg (lásd a „Tisztítás és tárolás” részt a 397 oldalon)!
- Húzza le a védőfóliát a vezérlőpult kijelzővel **11**.

MEGJEGYZÉS: Előfordulhat, hogy a készülék egyes alkatrészei bezsírozva kerülnek kiszállításra, és ezért a készülék első használatakor **enyhe** füst és kellemetlen szag keletkezhet. Ez nem káros, és rövid időn belül abbamarad. Kérjük, ilyenkor ügyeljen a megfelelő szellőztetésre.

7. A rizsfőző kezelése

7.1 A fedél kinyitása és bezárása (hideg állapotban)

- Nyomja meg a kioldó gombot **13**. A fedél **1** kinyílik.

MEGJEGYZÉS: Ha szükséges, tartsa meg a fedelet **1** a másik kezével, nehogy ellenőrizetlenül kinyíljon.

- Hajtsa le a fedelet **1**, amíg az hallhatóan a helyére nem kattán.

7.2 A fedél biztonságos kinyitása (forró állapotban)



Égési sérülések VESZÉLYE!

- Győződjön meg arról, hogy testének egyetlen része (például kéz vagy kar) sincs a gőzkieresztő szelep fölött, amikor gőz szabadul fel, vagy amikor kinyitja a fedelet **1**. A távozó vízgőz égési sérüléseket okozhat.



Forró étel miatti VESZÉLYE!

- Ha pépes ételt melegített, óvatosan rázza meg a rizsfőzőt, mielőtt kinyitná. Ennek célja a kifröccsenés elkerülése.
- Ha bőrös húst főzött, a bőr megduzzadhat. Ne szúrjon bele a húsba, amíg a bőr duzzadt.

1. Állítsa le a főzési folyamatot, és húzza ki a hálózati csatlakozódugót **12**.
2. Finoman nyomja le a kioldó gombot **13**, és nyissa ki a fedelet **1**.
3. Ha szükséges, tartsa meg a fedelet **1** a másik kezével, nehogy ellenőrizetlenül kinyíljon. Védje a kezét pl. konyhakesztyűvel. **A fedél 1 kinyitása után azonnal forró gőz távozik!**

7.3 Tartó a rizses kanál számára

A rizses kanál tartóját **10** a készülék jobb oldalán található műanyag lyukba helyezheti.

7.4 Hangjelzés ki / be kapcsolása

1. A hangjelzés kikapcsolásához tartsa lenyomva a **- Hr.** gombot kb. 2 másodpercig készenléti módban. Az eszköztáron **29** megjelenik az áthúzott hangszóró.
2. A hangjelzés visszakapcsolásához nyomja meg ismét a **- Hr.** gombot kb. 2 másodpercig. Az eszköztáron **29** kialszik az áthúzott hangszóró szimbóluma.

7.5 A gyerekzár be / ki kapcsolása

1. A gyerekzár bekapcsolásához tartsa lenyomva a **+ Min.** gombot kb. 2 másodpercig készenléti módban. Az eszköztáron **29** megjelenik a zár szimbólum.
2. A gyerekzár újbóli kikapcsolásához tartsa ismét lenyomva a **+ Min.** gombot kb. 2 másodpercig készenléti módban. Az eszköztáron **29** kialszik a zár szimbólum.

MEGJEGYZÉS: Ha a gyerekzár be van kapcsolva, nem lehet minden gombot működtetni.

8. Előkészületek minden használat előtt



VESZÉLY!

- ⊙ A készülék belsejének és a fűtőlap **7** közepén lévő biztonsági érintkezőnek **8** tisztának, szabadon mozgathatónak és szennyeződéstől mentesnek kell lennie a túlmelegedés elkerülése érdekében.
- ⊙ A készüléket bekapcsolás előtt helyezze egyenletes, stabil, száraz és hőre nem érzékeny felületre.

A kondenzvíz tartály felszerelése

A kondenzvíz tartály **5** összegyűjti a kondenzvizet, amely a fedélről **1** a készülék felső peremébe folyik.

- Csúsztassa a kondenzvíz tartályt **5** a készülék hátulján található tartóba.

MEGJEGYZÉSEK:

- A kondenzvíz tartály **5** ki- vagy benyomáshoz a fogantyút **6** előre kell hajtani.
- Minden használat után ürítse ki a kondenzvíz tartályt **5**.

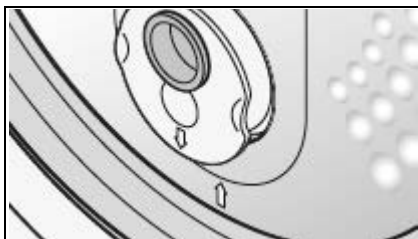
Tömítőgyűrű

Főzés után a fedél **1** néha nehezen távolítható el a készülékről. A fedél levételének megkönnyítése érdekében főzés előtt dörzsölje át a tömítőgyűrűt **3** egy csepp étolajjal egy ruhával.

Gőz kivezető szelep

A gőz kivezető szelep **4** a fedél **1** alsó részén található.

1. Nyissa ki a fedelet **1** a kioldó gomb **13** megnyomásával.
2. Győződjön meg arról, hogy a gőz kivezető szelep **4** megfelelően van behelyezve.
A belső fedélen **2** és a gőz kivezető szelepen **4** lévő nyilak egymásra mutatnak.



Belső fedél

Ellenőrizze, hogy a belső fedél megfelelően van-e behelyezve.

1. **A kép:** Helyezze be a belső fedél **2** két műanyag fülét a fedél **1** felső szélén lévő két mélyedésbe.
2. Most nyomja be a belső fedelet **2** a fedélbe **1**. A két alsó műanyag fül bepatatlan a fedélbe.

9. Főzés a rizsfőzővel



VESZÉLY!

- Kérjük, vegye figyelembe, hogy a készülék belsejének tisztának és száraznak kell maradnia.



Égési sérülések VESZÉLYE!

- Győződjön meg arról, hogy testének egyetlen része (például kéz vagy kar) sincs a gőzkieresztő szelep fölött, amikor gőz szabadul fel, vagy amikor kinyitja a fedelet.



SÉRÜLÉSVESZÉLY és égési sérülések kockázata!

- Üzem közben a készülék felületének egyes részei nagyon felforrósodnak. Amikor a készülék működik, csak a vezérlőpult kijelzővel **11** és a kioldógombot **13** érintse meg. **A használatot követően a fazekat 14 csak konyharuhával vagy konyhakesztyűvel érintse meg.**

MEGJEGYZÉSEK:

- A főzés megkezdése előtt ismerkedjen meg a rizsfőző használatával.
- Az alapvető eljárást az alábbiakban ismertetjük.

9.1 A főzési folyamat előkészítése

1. A recept szerint előkészítjük az ételt, és beletesszük a fazékba **14**.
2. Ha szükséges, törölje le a fazék **14** külsejét. Tisztának és száraznak kell lennie.
3. Helyezze be a fazekat **14** a készülékbe.
4. Hajtsa le a fedelet **1**. A zárszerkezet hallhatóan kattán.
5. Először csatlakoztassa a csatlakozóvezeték **12** a készülék aljzatába **9**. Majd dugja a csatlakozódugót egy megfelelő védőérintkezős csatlakozóaljzatba. A csatlakozóaljzatnak a csatlakoztatást követően is könnyen hozzáférhetőnek kell lennie.
6. Amint a készülék csatlakoztatva van az áramforráshoz, hangjelzés hallatszik. Négy sáv jelenik meg a kijelzőn **20**, és a(z) **Start/Stop** gomb villog. A készülék készenléti üzemmódban van.

MEGJEGYZÉSEK:

- A fazékban **14** lévő mennyiségeket L és CUP, a mérőpoháron **19** pedig ml-ben és CUP olvashatja le.
- A fazékban **14** lévő L és CUP információ a rizs teljes mennyiségére vonatkozik, beleértve a benne lévő vizet is.

Általános információk a CUP

- 1 CUP körülbelül egy adag rizsnek felel meg főtteként.
- 1 CUP rizshez 240 ml folyadékra van szükség.

9.2 Párolási idők

A párolási idő az étel frissességétől és minőségétől, a darabok méretétől és a személyes preferenciáktól (al dente vagy jól átfőtt) függ.

A **+ Min.** és **- Hr.** gombok megnyomásával módosítható a főzési idő. A hőmérséklet a(z) **Multifunction** programban a(z) **Temp.** gomb megnyomásával is módosítható.

MEGJEGYZÉSEK:

- A főzési időkre vonatkozó információk a(z) (lásd „A kijelzőn megjelenő adatok” a következő oldalon: 377) fejezetben és a mellékelt főzési időtáblázatban találhatók.
- Minél nagyobb mennyiséget használ, annál hosszabb lehet a főzési idő.

9.3 A főzőprogram beállítása és elindítása

MEGJEGYZÉS: A(z) **Start/Stop** gombbal bármikor törölheti a beállításokat vagy egy futó programot.

1. Válassza ki a(z) **Menu** gomb többszöri megnyomásával a kívánt programot a kijelzőn. A megfelelő főzőprogram villog.
Az előre beállított főzési idő megjelenik a kijelzőn **20**.

MEGJEGYZÉS: A főzési idő és a hőmérséklet nem módosítható a következő automatikus programok esetén:

- Quinoa
- Grain Rice
- Sushi Rice
- White Rice
- Rice

2. A főzési idő beállítható tartományon belüli módosításához nyomja meg a **+ Min.** és **- Hr.** gombokat.
 - Ha lenyomva tartja a **+ Min.** és **- Hr.** gombokat, gyorsabban görgetheti az értékeket.
3. A program elindításához nyomja meg a(z) **Start/Stop** gombot.
 - Ha szükséges, a kiválasztott program gombja világít.
 - A kijelző **20** visszaszámlálja az időt.

MEGJEGYZÉS: A következő programokat választhatja ki a megfelelő programgomb megnyomásával a vezérlőpulton:

- **Multifunction**
- **Preset**
- **Keep Warm**

9.4 A főzési folyamat megszakítása

Nyomja meg a(z) **Start/Stop** gombot egy futó program megszakításához.

A készülék ezután készenléti üzemmódban van. Négy sáv jelenik meg a kijelzőn **20**, és a(z) **Start/Stop** gomb villog.

9.5 A főzési folyamat befejeződött

A főzési folyamat végén hangjelzés hallható. Ha szükséges, a készülék automatikusan átvált a melegen tartás programra **Keep Warm**. A melegen tartási időt a kijelző **20 0:00**-tól felfelé számolja. A melegen tartás perceit a kijelzőn olvashatja le.

1. A program korábbi befejezéséhez nyomja meg a(z) **Start/Stop** gombot.
2. Nyomja meg a kioldógombot **13**, és óvatosan nyissa ki a fedelet **1**.

MEGJEGYZÉS: Ha szükséges, tartsa meg a fedelet a másik kezével, nehogy ellenőrizetlenül kinyíljon. Védje a kezét pl. konyhakesztyűvel. **A fedél kinyitása után azonnal forró gőz távozik!**

3. Távolítsa el a forró fazekat **14** edényfogóval vagy konyhakesztyűvel.
4. Várja meg, míg a készülék teljesen lehűl, mielőtt megtisztítaná.
5. Húzza ki a csatlakozó dugót **12** az aljzatból, ha már nem használja a készüléket.

10. Programok

10.1 Melegen tartás

Amikor egy főzési program befejeződött, a készülék automatikusan átválthat a(z) **Keep Warm** programra.

A programot manuálisan is elindíthatja, hogy a forró ételt melegen tartsa a rizsfőzőben.

MEGJEGYZÉSEK:

- Az ételek nagyon hosszú ideig tartó melegen tartása megváltoztatja az ételek ízét és megjelenését, a vitaminok elpusztulnak és az étel megromolhat.
 - A(z) **Yogurt** programban a készülék nem kapcsol át automatikusan a melegen tartás programra.
-

1. Helyezze a forró ételt a fazékba **14**.
2. Ha szükséges, törölje le a fazék külsejét. Tisztának és száraznak kell lennie.
3. Helyezze be a fazekat a készülékbe.
4. Csukja be a fedelet **1**. A zárszerkezet hallhatóan kattán.
5. Dugja be a tápkábelt **12** a készüléken lévő aljzatba **9**, és csatlakoztassa egy megfelelően felszerelt védőérintkezős dugaszolóaljzathoz.
6. Amint a készüléket az áramforráshoz csatlakoztatja, 4 sáv jelenik meg a kijelzőn **20**, és a(z) **Start/Stop** gomb villog. A készülék készenléti üzemmódban van.
7. A program indításához nyomja meg a(z) **Keep Warm** gombot.
 - A melegen tartás szimbólum világít az eszköztáron **29**.
 - A melegen tartási időt a kijelző **20 0:00**-tól felfelé számolja.
 - A(z) **Keep Warm** program 24 óra elteltével automatikusan befejeződik.
8. A program befejezéséhez nyomja meg ismét a(z) **Start/Stop** gombot.

- A készülék készenléti üzemmódban van.
9. Nyomja meg a kioldógombot **13**, és óvatosan nyissa ki a fedelet **1**.
 10. Távolítsa el a forró fazekat **14** edényfogóval vagy konyhakesztyűvel.

10.2 Főzés időkéseleltetéssel

Ezzel a funkcióval előkészítheti a főzési folyamatot, majd később főzhet. A főzési folyamat akár 24 órás késleltetéssel is elindítható (1:00-24:00).

MEGJEGYZÉSEK:

- A következő programok nem indíthatók el késleltetetten:
 - Cereal
 - Pasta
 - Crispy
 - Turbo
 - Yogurt
 - Cake
 - Baking
 - Reheat
- Ne feledje, hogy egyes ételek (pl. hal) megromolhatnak, ha főzés előtt több óráig szobahőmérsékleten a fazékban **14** hagyják.

1. Készítse elő a főzési folyamatot a leírtak szerint.
2. Nyomja meg a(z) **Preset** gombot. A kijelzőn **20 1:00** látható.
3. A(z) **+ Min. és - Hr.** gombokkal állítsa be a kívánt késleltetési idő óra és perc értékeit.
4. Most nyomja meg röviden a(z) **Start/Stop** billentyűt.
 - Az óra szimbólum világít az eszköztáron **29**.
 - A kijelző **20** visszaszámolja a késleltetési időt.
5. A késleltetési idő letelte után automatikusan elindul a felmelegítési és főzési fázis.

6. A főzési folyamat után hangjelzések hallhatók. A rizsfőző automatikusan átvált a melegen tartás programra **Keep Warm**. A kijelzőn láthatja, hogy mennyi ideje működik már a melegen tartás üzemmód.
7. A program befejezéséhez nyomja meg ismét a(z) **Start/Stop** gombot. A készülék készenléti üzemmódban van.
8. Nyomja meg a kioldógombot **13**, és óvatosan nyissa ki a fedelet **1**.
9. Távolítsa el a forró fazekat **14** edényfogóval vagy konyhakesztyűvel.

MEGJEGYZÉSEK:

- A folyamatot bármikor megszakíthatja a(z) **Start/Stop** gombbal.
- Ha a beállított késleltetési idő olyan hosszú vagy rövidebb, mint a beállított főzési idő, a készülék azonnal elkezd a főzést.

10.3 Multifunkcionális

Ezzel a programmal egyénileg állíthatja be az időt és a hőmérsékletet:

- Idő: 10 perc - 15 óra
- Hőmérséklet: 35 - 160 °C

1. Készítse elő a főzési folyamatot a leírtak szerint.
2. Nyomja meg a **Multifunction** gombot. A kijelzőn **20 1:00** látható.
3. A(z) **+ Min. és - Hr.** gombokkal válaszolja ki a kívánt főzési időt.
4. Nyomja meg a(z) **Temp.** gombot
5. A(z) **+ Min. és - Hr.** gombokkal állítsa be a kívánt hőmérsékletet.
6. Most nyomja meg a(z) **Start/Stop** billentyűt.
 - A kijelző **20** visszaszámolja az időt.
7. A főzési folyamat után hangjelzések hallhatók. A rizsfőző automatikusan átvált a melegen tartás programra **Keep**

Warm. A kijelzőn láthatja, hogy mennyi ideje működik már a melegen tartás üzemmód.

8. A program befejezéséhez nyomja meg ismét a(z) **Start/Stop** gombot.
A készülék készenléti üzemmódban van.
9. Nyomja meg a kioldógombot **13**, és óvatosan nyissa ki a fedelet **1**.
10. Távolítsa el a forró fazekat **14** edényfogóval vagy konyhakesztyűvel.

Pirítás

Ebben a programban piríthat is ételt.

1. Válassza ki a **+ Min.** és **- Hr.** gombokkal a kívánt főzési időt.
2. Nyomja meg a **Temp** gombot.
3. Használja a **+ Min.** és **- Hr.** gombokat a kívánt hőmérséklet (legalább 100 °C) beállításához.
4. A tapadásmentes serpenyőhöz hasonlóan adjon hozzá egy kevés olajat az ételhez, és időnként keverje meg.

11. Rizsfőzés

A rizsfőző segítségével könnyedén pontosan elkészíthet bármilyen rizst. A hagyományos rizsfőzőkkel ellentétben ez a készülék nem maximális hő- és nagy energiafogyasztás mellett működik a teljes főzési folyamat során, hanem különböző fázisokban szabályozza a hőellátást. Ez nem csak gazdaságosabb energiafelhasználást és tápanyagvédelmet tesz lehetővé, hanem tökéletes állagot is ad a rizsnek.

MEGJEGYZÉS: A főzési folyamat időtartama a víz és a rizs mennyiségétől függ.

11.1 Általános eljárás

A(z) **Menu** gomb ismételt megnyomásával öt automatikus program közül választhat:

- *Rice*
 - *White Rice*
 - *Sushi Rice*
 - *Grain Rice*
 - *Quinoa*
1. A rizst alaposan öblítsük le úgy, hogy egy tál vízbe tesszük, többször megkeverjük és a zavaros vizet leöntjük. Ismételve meg ezt a folyamatot egyszer vagy kétszer, amíg a víz tiszta nem lesz.
 2. Öntse a rizst a rizsfőző fazekába **14**.
 3. Adjon hozzá vizet.
 4. Válassza ki a megfelelő üzemmódot, és zárja le a rizsfőző fedelét **1**.
 5. Végül nyomja meg a(z) **Start/Stop** billentyűt. Most kezdődik a főzési folyamat.
 - Az előkészítés befejeződik, amint a 0:05 (5 perc) megjelenik a kijelzőn. Most megkeverheti a rizst a mellékelt rizses kanállal **17**. Ez felszabadítja a felesleges nedvességet, és csodálatosan lazává varázsolja a rizst.
 - Az 5 perc letelte után hangjelzések hallhatók. A rizs főzése befejeződött.
 6. A rizsfőző most automatikusan átvált a melegen tartás programra **Keep Warm**. A kijelzőn **20** láthatja, hogy mennyi ideje működik már a melegen tartás üzemmód.
 7. A program befejezéséhez nyomja meg ismét a(z) **Start/Stop** gombot.
A készülék készenléti üzemmódban van.
 8. Nyomja meg a kioldógombot **13**, és óvatosan nyissa ki a fedelet **1**.
 9. Távolítsa el a forró fazekat **14** edényfogóval vagy konyhakesztyűvel.

11.2 Rizs üzemmód

Ha hagyományos (hántolt) rizst szeretne készíteni, ahhoz a(z) *Rice* üzemmód ideális. Alapvetően minden fajta rizs elkészíthető ebben az üzemmódban. Javasoljuk azonban az egyes fajtákhoz megfelelő speciális programok használatát.

- A(z) **Menu** gomb többszöri megnyomásával válassza ki a(z) *Rice* üzemmódot a kijelzőn. Folytassa a korábban leírtak szerint (lásd a „Általános eljárás” részt a 385 oldalon).

TIPP: Javasoljuk, hogy a rizs / víz arány 1 : 1,25 legyen.

11.3 Fehér rizs üzemmód

Ha hántolt hosszúszemű rizst szeretne készíteni, ahhoz a(z) *White Rice* üzemmód ideális. Ez az üzemmód biztosítja az olyan rizsfajták tökéletes elkészítését, mint az indiai basmati, a perzsa sadri és az ázsiai jázmin rizs a kívánt állag elérése érdekében.

- A(z) **Menu** gomb többszöri megnyomásával válassza ki a(z) *White Rice* üzemmódot a kijelzőn. Folytassa a korábban leírtak szerint (lásd a „Általános eljárás” részt a 385 oldalon).

TIPP: Javasoljuk, hogy a rizs / víz arány 1 : 1,25 legyen.

11.4 Szusi rizs üzemmód

Az olyan rövid szemű rizsfajtákhoz, mint a szusi és a ragacsos rizs, ajánljuk a(z) *Sushi Rice* speciális programot. Ez a program biztosítja, hogy a rizs különösen krémes és ragadós állagú legyen.

- A(z) **Menu** gomb többszöri megnyomásával válassza ki a(z) *Sushi Rice* üzemmódot a kijelzőn. Folytassa a korábban leírtak szerint (lásd a „Általános eljárás” részt a 385 oldalon).

TIPP: Javasoljuk, hogy a rizs / víz arány 1 : 1,25 legyen.

11.5 Szemcsés rizs üzemmód

Ezzel a(z) *Grain Rice* üzemmóddal ideálisan készíthet natúr rizst, teljes kiőrlésű basmatit vagy teljes kiőrlésű jázmint.

- A(z) **Menu** gomb többszöri megnyomásával válassza ki a(z) *Grain Rice* üzemmódot a kijelzőn. Folytassa a korábban leírtak szerint (lásd a „Általános eljárás” részt a 385 oldalon).

TIPP: Javasoljuk, hogy a rizs / víz arány 1 : 2 legyen.

11.6 Quinoa üzemmód

A rizsfőző minden fajta quinoa tökéletes elkészítését lehetővé teszi.

- A(z) **Menu** gomb többszöri megnyomásával válassza ki a(z) *Quinoa* programot a kijelzőn **20**. Folytassa a korábban leírtak szerint (lásd a „Általános eljárás” részt a 385 oldalon).

TIPP: Javasoljuk, hogy a quinoa / víz arány 1 : 2 legyen.

12. További főzőprogramok

12.1 Gabonafélék/gabona program

Ezzel a programmal különböző típusú gabonákat, például kölest, bulgurt és hajdinát készíthet el tökéletesen. Javasoljuk, hogy a gabona/víz arány 1 : 2 legyen, bár az ideális keverési arány az ön igényeitől függően változhat.

1. A(z) **Menu** gomb többszöri megnyomásával válassza ki a(z) *Cereal* programot a kijelzőn **20**.
2. Öntsük a gabonát és a vizet a fazékba **14**.
3. Zárja le a fedelet **1**, majd nyomja meg a(z) **Start/Stop** gombot.
4. A főzési folyamat után hangjelzések hallhatók. A rizsfőző automatikusan átvált a melegen tartás programra **Keep Warm**. A kijelzőn láthatja, hogy mennyi ideje működik már a melegen tartás üzemmód.
5. A program befejezéséhez nyomja meg ismét a(z) **Start/Stop** gombot. A készülék készenléti üzemmódban van.

6. Nyomja meg a kioldógombot **13**, és óvatosan nyissa ki a fedelet **1**.
7. Távolítsa el a forró fazekat **14** edényfogóval vagy konyhakesztyűvel.

12.2 Piláf program

A piláf egy klasszikus étel, amelyben a rizst egy fazékban főzik meg hússal, zöldségekkel és fűszerekkel.

1. A hozzávalókat a recept szerint öntsük a fazékba **14**.
2. Válassza ki a(z) **Menu** gomb többszöri megnyomásával a(z) *Pilaf* programot a kijelzőn **20**.
3. Zárja le a fedelet **1**, majd nyomja meg a(z) **Start/Stop** gombot.
4. A főzési folyamat után hangjelzések hallhatók. A rizsfőző automatikusan átvált a melegen tartás programra **Keep Warm**. A kijelzőn láthatja, hogy mennyi ideje működik már a melegen tartás üzemmód.
5. A program befejezéséhez nyomja meg ismét a(z) **Start/Stop** gombot. A készülék készenléti üzemmódban van.
6. Nyomja meg a kioldógombot **13**, és óvatosan nyissa ki a fedelet **1**.
7. Távolítsa el a forró fazekat **14** edényfogóval vagy konyhakesztyűvel.

12.3 Congee program

A congee, más néven rizskása vagy rizsleves, egy hagyományos ázsiai étel, amelyet sok ázsiai országban készítenek. A rizst nagy mennyiségű vízben vagy húslevesben addig főzik, amíg a rizs sűrű, pépes állagúra nem bomlik.

A congeet könnyű elkészítése és könnyen emészthető tulajdonságai miatt értékelik. Különösen népszerű, ha az emberek beteg vagy gyógyulófélben vannak, mivel egészségesnek és megnyugtatónak tartják. Ez az étel a nap bármely szakában fogyasztható, legyen az reggeli, ebéd vagy vacsora, és sokféle variációt kínál az egyéni ízlésnek megfelelően.

1. A hozzávalókat a recept szerint öntsük a fazékba **14**.
2. A(z) **Menu** gomb többszöri megnyomásával válassza ki a(z) **Congee** programot a kijelzőn **20**.
3. Zárja le a fedelet **1**, majd nyomja meg a(z) **Start/Stop** gombot.
4. A főzési folyamat után hangjelzések hallhatók. A rizsfőző automatikusan átvált a melegen tartás programra **Keep Warm**. A kijelzőn láthatja, hogy mennyi ideje működik már a melegen tartás üzemmód.
5. A program befejezéséhez nyomja meg ismét a(z) **Start/Stop** gombot. A készülék készenléti üzemmódban van.
6. Nyomja meg a kioldógombot **13**, és óvatosan nyissa ki a fedelet **1**.
7. Távolítsa el a forró fazekat **14** edényfogóval vagy konyhakesztyűvel.

12.4 Tészta program

A tésztakészítés a rizsfőzőben egyszerű és kényelmes módja a tésztaételek elkészítésének.

1. A spagettit rövidebb darabokra törjük, hogy beleférjenek a fazékba **14**.
2. A tésztát és vizet a recept szerint öntsük a fazékba **14**.
3. A(z) **Menu** gomb többszöri megnyomásával válassza ki a(z) **Pasta** programot a kijelzőn **20**.
4. A(z) **+ Min.** és **- Hr.** gombokkal válassza ki a kívánt főzési időt.

MEGJEGYZÉS: A beállított idő csak akkor kerül visszaszámlálásra, amikor a víz felforr.

5. Zárja le a fedelet **1**, majd nyomja meg a(z) **Start/Stop** gombot.
6. A főzési folyamat után hangjelzések hallhatók. A rizsfőző automatikusan átvált a melegen tartás programra **Keep Warm**. A kijelzőn láthatja, hogy mennyi ideje működik már a melegen tartás üzemmód.
7. A program befejezéséhez nyomja meg ismét a(z) **Start/Stop** gombot. A készülék készenléti üzemmódban van.
8. Nyomja meg a kioldógombot **13**, és óvatosan nyissa ki a fedelet **1**.
9. Távolítsa el a forró fazekat **14** edényfogóval vagy konyhakesztyűvel.

12.5 Ropogós program

Ezzel a programmal ropogós rizst készíthet. A rizs alja ropogóssá válik, és enyhén megpirul.

1. A rizst és vizet a recept szerint öntsük a fazékba **14**.
2. A(z) **Menu** gomb többszöri megnyomásával válassza ki a(z) *Crispy* programot a kijelzőn **20**.
3. Zárja le a fedelet **1**, majd nyomja meg a(z) **Start/Stop** gombot.
4. A főzési folyamat után hangjelzések hallhatók. A rizsfőző automatikusan átvált a melegen tartás programra **Keep Warm**. A kijelzőn láthatja, hogy mennyi ideje működik már a melegen tartás üzemmód.
5. A program befejezéséhez nyomja meg ismét a(z) **Start/Stop** gombot. A készülék készenléti üzemmódban van.
6. Nyomja meg a kioldógombot **13**, és óvatosan nyissa ki a fedelet **1**.
7. Távolítsa el a forró fazekat **14** edényfogóval vagy konyhakesztyűvel.

12.6 Turbó program

Ez a program egy speciális funkció, amelynek célja a főzési folyamat felgyorsítása, különösen rizs főzésekor. Ez a funkció általában magasabb hőmérsékletet használ a rizs gyorsabb főzéséhez.

1. A hozzávalókat a recept szerint öntsük a fazékba **14**.
2. A(z) **Menu** gomb többszöri megnyomásával válassza ki a(z) *Turbo* programot a kijelzőn **20**.
3. Zárja le a fedelet **1**, majd nyomja meg a(z) **Start/Stop** gombot.
4. A főzési folyamat után hangjelzések hallhatók. A rizsfőző automatikusan átvált a melegen tartás programra **Keep Warm**. A kijelzőn láthatja, hogy men-

nyi ideje működik már a melegen tartás üzemmód.

5. A program befejezéséhez nyomja meg ismét a(z) **Start/Stop** gombot. A készülék készenléti üzemmódban van.
6. Nyomja meg a kioldógombot **13**, és óvatosan nyissa ki a fedelet **1**.
7. Távolítsa el a forró fazekat **14** edényfogóval vagy konyhakesztyűvel.

12.7 Leves program

A levest rizsfőzőben főzni kényelmes lehet, de bizonyos kísérletezésre van szükség ahhoz, hogy a leves az Ön ízlésének megfelelő legyen. Teszteljen különböző recepteket, és állítsa be a hozzávalókat és a fűszereket, amíg meg nem kapja az ízlésének megfelelő tökéletes levest.

1. A hozzávalókat a recept szerint öntsük a fazékba **14**.
2. A(z) **Menu** gomb többszöri megnyomásával válassza ki a(z) *Soup* programot a kijelzőn **20**.
3. Zárja le a fedelet **1**, majd nyomja meg a(z) **Start/Stop** gombot.
4. A főzési folyamat után hangjelzések hallhatók. A rizsfőző automatikusan átvált a melegen tartás programra **Keep Warm**. A kijelzőn láthatja, hogy mennyi ideje működik már a melegen tartás üzemmód.
5. A program befejezéséhez nyomja meg ismét a(z) **Start/Stop** gombot. A készülék készenléti üzemmódban van.
6. Nyomja meg a kioldógombot **13**, és óvatosan nyissa ki a fedelet **1**.
7. Távolítsa el a forró fazekat **14** edényfogóval vagy konyhakesztyűvel.

12.8 Felmelegítő program

Ezzel a programmal ételt melegíthet fel.

1. Helyezze a hideg ételt a fazékba **14**.
2. A(z) **Menu** gomb többszöri megnyomásával válassza ki a(z) *Reheat* programot a kijelzőn **20**.
3. Csukja be a fedelet **1**.
4. Állítsa be a felmelegítési időt a(z) **+ Min.** és **- Hr.** gombokkal.

MEGJEGYZÉS: Rizs vagy száraz élelmiszerek újramelegítésekor adjon hozzá egy mérőpohár vizet. Ha szükséges, keverje meg az ételt.

5. A felmelegítés elindításához nyomja meg a(z) **Start/Stop** gombot.
6. Az idő leteltével hangjelzések hallhatók. A rizsfőző automatikusan átvált a melegen tartás programra **Keep Warm**. A kijelzőn láthatja, hogy mennyi ideje működik már a melegen tartás üzemmód.
7. A program befejezéséhez nyomja meg ismét a(z) **Start/Stop** gombot. A készülék készenléti üzemmódban van.
8. Nyomja meg a kioldógombot **13**, és óvatosan nyissa ki a fedelet **1**.
9. Távolítsa el a forró fazekat **14** edényfóval vagy konyhakesztyűvel.

12.9 Sütőprogram

Akár süthet is az új rizsfőzővel.

1. A hozzávalókat a recept szerint előkészítjük.
2. Helyezze a összetevőket a fazékba **14**.
3. A(z) **Menu** gomb többszöri megnyomásával válassza ki a(z) *Baking* programot a kijelzőn **20**.
4. Zárja le a fedelet **1**, majd nyomja meg a(z) **Start/Stop** gombot.

5. A sütési folyamat után hangjelzések hallhatók. A rizsfőző automatikusan átvált a melegen tartás programra **Keep Warm**. A kijelzőn láthatja, hogy mennyi ideje működik már a melegen tartás üzemmód.
6. A program befejezéséhez nyomja meg ismét a(z) **Start/Stop** gombot. A készülék készenléti üzemmódban van.
7. Nyomja meg a kioldógombot **13**, és óvatosan nyissa ki a fedelet **1**.
8. Távolítsa el a forró fazekat **14** edényfóval vagy konyhakesztyűvel.

12.10 Sütemény program

A rizsfőzővel finom süteményeket is süthet.

1. Kenjük ki a fazekat **14** vajjal.
2. Készítsük elő a süteménytészta a recept szerint.
3. Helyezze a tésztát a fazékba **14**.

MEGJEGYZÉSEK:

- Az összes összetevő maximális tömege nem haladhatja meg az 500 g-ot.
- A tészta fazékba öntésekor a légbuborékok elkerülése vagy megszüntetése érdekében picit rázza meg a fazekat előre-hátra, és óvatosan ütögesse meg a fazék **14** külsejét a tenyerével.

4. Helyezze a fazekat **14** a készülékbe, és zárja le a fedelet **1**.
5. A(z) **Menu** gomb többszöri megnyomásával válassza ki a(z) *Cake* programot a kijelzőn **20**.
6. Csukja be a fedelet **1**.
7. Állítsa be a sütési időt a recept szerint a(z) **+ Min.** és **- Hr.** gombokkal.
8. Majd nyomja meg a(z) **Start/Stop** billentyűt.
9. A sütési folyamat után hangjelzések hallhatók.
10. Nyissa ki a fedelet **1**, és egy pálcikával ellenőrizze, hogy a sütemény teljesen

megsült-e. A részta nem ragadhat a rúdra.

11. Ha mégis ráragadna, válassza ki újra a(z) **Cake** program gombot, és folytassa a sütési folyamatot.
12. A sütési folyamat után hangjelzések hallhatók. A rizsfőző automatikusan átvált a melegen tartás programra **Keep Warm**. A kijelzőn láthatja, hogy mennyi ideje működik már a melegen tartás üzemmód.
13. A program befejezéséhez nyomja meg ismét a(z) **Start/Stop** gombot. A készülék készenléti üzemmódban van.
14. Nyomja meg a kioldógombot **13**, és óvatosan nyissa ki a fedelet **1**.
15. Távolítsa el a forró fazekat **14** edényfogóval vagy konyhakesztyűvel.

12.11 Pároló program

A rizsfőző párolóként is használható különféle ételek finom elkészítéséhez.



VESZÉLY és égési sérülések kockázata!

- ⊙ Használat közben a pároló betét **16** felforrósodik. Várja meg, amíg kihűl, mielőtt kiveszi a fazékból **14**, vagy használjon sütőkesztyűt vagy konyhai kesztyűt.

MEGJEGYZÉSEK:

- Csak kevés vizet töltsön a fazékba **14** úgy, hogy a pároló betét **16** alján lévő lyukak a víz felszíne fölött legyenek. Az étel nem érinti a vizet.
- Minél nagyobb a párolandó étel, annál hosszabb a párolási idő.

1. Készítse elő az ételt.
2. Töltsön 1-2 mérőpohár **19** vizet a fazékba **14**.
3. A(z) **Menu** gomb többszöri megnyomásával válassza ki a(z) **Steaming** programot a kijelzőn **20**.

4. Helyezze a választott ételt a párolóbetétbe **16**, és tegye azt a fazékba **14**.
5. Csukja be a fedelet **1**.
6. A(z) **+ Min.** és **- Hr.** gombokkal válassza ki a kívánt párolási időt.
7. Majd nyomja meg a(z) **Start/Stop** billentyűt.
8. Az idő leteltével hangjelzések hallhatók. A rizsfőző automatikusan átvált a melegen tartás programra **Keep Warm**. A kijelzőn láthatja, hogy mennyi ideje működik már a melegen tartás üzemmód.
9. A program befejezéséhez nyomja meg ismét a(z) **Start/Stop** gombot. A készülék készenléti üzemmódban van.
10. Nyomja meg a kioldógombot **13**, és óvatosan nyissa ki a fedelet **1**.
11. Távolítsa el a forró fazekat **14** edényfogóval vagy konyhakesztyűvel.

Párolás rizzsel

Párolhat és egyszerre rizst is főzhet.

1. A(z) **Menu** gomb többszöri megnyomásával válasszon ki egy standard rizsprogramot.
2. Öntsük a rizst és a vizet a fazékba **14**.
3. Helyezze a pároló betétet **16** a hozzávalókkal a fazékba **14**.
4. Csukja be a fedelet **1**.
5. Nyomja meg a **Start/Stop** gombot.
6. Az idő leteltével hangjelzések hallhatók. A rizsfőző automatikusan átvált a melegen tartás programra **Keep Warm**. A kijelzőn láthatja, hogy mennyi ideje működik már a melegen tartás üzemmód.
7. A program befejezéséhez nyomja meg ismét a(z) **Start/Stop** gombot. A készülék készenléti üzemmódban van.
8. Nyomja meg a kioldógombot **13**, és óvatosan nyissa ki a fedelet **1**.
9. Távolítsa el a forró fazekat **14** edényfogóval vagy konyhakesztyűvel.

VIGYÁZAT:

- ⊙ Maximum 3 mérőpohárnyi rizst főzzön. Nagyobb mennyiség esetén fennáll annak a veszélye, hogy a pároló betét **16** felnyomódik, és a fedél **1** hirtelen kinyílik.
 - ⊙ Az ételt később is hozzáadhatja a pároláshoz. Ehhez óvatosan nyissa ki a fedelet **1**, és figyeljen a kilépő forró gőzre.
-

12.12 Pörkölt program

A rizsfőzőt izletes pörkölt elkészítésére is használhatja.

1. A hozzávalókat a recept szerint előkészítjük.
2. Helyezze a összetevőket a fazékba **14**.
3. Csukja be a fedelet **1**.
4. A(z) **Menu** gomb többszöri megnyomásával válassza ki a(z) **Stew** programot a kijelzőn **20**.
5. Ha szükséges, állítsa be a főzési időt a recept szerint a(z) **+ Min.** és **- Hr.** gombokkal.
6. Nyomja meg a **Start/Stop** gombot.
7. Az idő leteltével hangjelzések hallhatók. A rizsfőző automatikusan átvált a melegen tartás programra **Keep Warm**. A kijelzőn láthatja, hogy mennyi ideje működik már a melegen tartás üzemmód.
8. A program befejezéséhez nyomja meg ismét a(z) **Start/Stop** gombot. A készülék készenléti üzemmódban van.
9. Nyomja meg a kioldógombot **13**, és óvatosan nyissa ki a fedelet **1**.
10. Távolítsa el a forró fazekat **14** edényfogóval vagy konyhakesztyűvel.

12.13 Joghurt program

A(z) **Yogurt** programmal joghurtot készíthet magának. Ehhez joghurtkultúrákra vagy friss joghurtra és tejre van szüksége. Minden kereskedelembe kapható tejtípus (nyers tej, pasztőrözött friss tej, tartós tej és hosszú élet-tartamú tej) megfelelő.

A tényleges joghurtkészítéshez joghurtkultúrát / némi friss joghurtot adunk hozzá. Ezután a tényleges joghurtkészítés mérsékelt hőfokon megy végbe.

MEGJEGYZÉSEK:

- Minden 1 liter tejhez adjunk hozzá 200 g friss joghurtot (élő kultúrákkal).
 - Ha joghurttenyészeteket használ, a mennyiségeket a gyártó utasításaiban találja meg.
-
1. Töltse fel a fazekat **14** tejjel és joghurttal maximum az **1,2** literes jelzésig.
 2. Adjon hozzá joghurtkultúrát vagy friss joghurtot. A tejet és a joghurtot/joghurtkultúrákat jól összekeverjük.
 3. Helyezze be a fazekat **14** a készülékbe.
 4. A(z) **Menu** gomb többszöri megnyomásával válassza ki a(z) **Yogurt** programot a kijelzőn.
 5. A(z) **+ Min.** és **- Hr.** gombokkal állítsa be a joghurt elkészítési idejét.
 - Körülbelül 8 óra elteltével a joghurt jó állagú lesz.
 - Kb. 10 - 12 óra elteltével a joghurt szilárd lesz.
 6. Nyomja meg a **Start/Stop** gombot.
 7. A folyamat befejeztével hangjelzések hallhatók.
 8. Nyomja meg a kioldógombot **13**, és óvatosan nyissa ki a fedelet **1**.

13. Receptek

Csirke curry kókusztejjel

Előkészítési idő: 15 perc (plusz 40 perc párolás)

55 perc alatt kész

Hozzávalók 4 személy részére:

250 g	basmati rizs
1 tk.	só
500 g	csirkemell
1	hagyma (80 g)
2	gerezd fokhagyma
1 ek.	kókuszolaj
600 ml	kókusztej
2-4 ek.	vörös curry paszta (az erősségtől függően)
egy fél lime	leve
2	brokkoli (800 g)

A páchoz:

4 ek.	szójaszószt
2 ek.	méz

Fűszerezéshez/öntethez:

2 tk.	szezámag
Chili pehely, só, bors ízlés szerint	

Elkészítés:

1. Mossa meg a basmati rizst, amíg a felesleges keményítő ki nem mosódik, és a víz tiszta marad. Öntse le a vizet, és tegye a rizst a rizsfőző fazekába.
2. Adjunk hozzá 320 ml vizet. Ízlés szerint 1 teáskanál sóval ízesítjük.
3. Zárja le a fedelet, és indítsa el a főzési folyamatot *White Rice* üzemmódban.

Amint a rizsfőző melegen tartási üzemmódba kapcsol, a rizs elkészült.

4. Amíg a rizs fő, a szójaszószt és a mézet homogén páccá keverjük.
5. A csirkemellet darabokra vágjuk, és 20 percig a pácban állni hagyjuk.

6. Közben a brokkolit rózsáira vágjuk, és forró vízben 5 percig blansírozzuk (ha szeretnénk, a szárát is meghámozzhatjuk, és apróra vágva felhasználhatjuk).
7. Ezután leszűrjük és félretesszük.
8. Hámozzuk meg a hagymát és a fokhagymagerezdeket, és vágjuk apróra.
9. Öntsünk kókuszolajat egy wok serpenyőbe, és közepes lángon süssük a lecsepegtetett csirkemell darabokat minden oldalukon aranybarnára, kb. 10 perc alatt, majd vegyük ki.
10. A hagyma- és fokhagymakockákat a currypasztával együtt (az erősségétől függően változó mennyiségben) beletesszük a wok serpenyőbe, és megpirítjuk.
11. Adjuk hozzá a kókusztejet és a lime levét, és hagyjuk 5 percig redukálódni.
12. Ezután adjuk hozzá a félretett brokkolit és a csirkét, és melegítsük át.
13. Ízlés szerint ízesítjük sóval, borssal és chilivel.
14. A szószsrt ráöntjük a rizsre, megszórjuk szezámaggal és forróan tálaljuk.

Mangós ragacos rizs

Előkészítési idő: 2 óra 30 perc
(plusz 40 perc párolás)
3 óra 10 perc alatt kész

Hozzávalók 4 személy részére:

200 g	ragacos rizs
250 ml	kókusztej

Egy kis cukor/stevia

Opcionális: Kókuszvirág cukor

1 csipet	só
----------	----

Feltét:

2	mangó (1000 g)
1 szál	menta
1 tk.	szezámag

1. Áztassa a ragacsos rizst vízbe körülbelül 2 órára (minél tovább, annál krémesebb lesz).
2. Mossa meg a ragacsos rizst, amíg a felesleges keményítő ki nem mosódik, és a víz tiszta marad. Öntse le a vizet, és tegye a rizst a rizsfőző fazekába.
3. Adjunk hozzá 250 ml vizet. Zárja le a fedelet, és indítsa el a főzési folyamatot *Sushi Rice* üzemmódban.

Amint a rizsfőző melegen tartási üzemmódban kapcsolt, a rizs elkészült.

4. Közben elkészítjük a feltétet.
 - A mangót meghámozzuk és felkockázzuk.
 - Mossa meg a mentaszálat, és törölje szárazra.
 - Szedje le a menta leveleit.
5. Nem sokkal a ragacsos rizs főzési idejének vége előtt forraljunk fel 200 ml kókusztejet, egy csipet sót és egy kevés cukrot.
6. A ragacsos rizst egy tálba tesszük, ráöntjük a kókusztejet és összekeverjük. Fedjük le az edényt, és hagyjuk állni 20 percig.
7. A maradék kókusztejet (50 ml) kevés cukorral egy serpenyőben felforrósítjuk. Öntsük rá a ragacsos rizsre, és röviden keverjük össze.

A ragacsos rizst a mangókockákkal tálaljuk, és ha szükséges, kókuszvirágcukorral, szeszámmaggal és mentalevéllal megszórjuk.

Vega bolognai egytál tésztaétel

Előkészítési idő: 15 perc (plusz 55 perc párolás)

1 óra 10 perc alatt kész

Hozzávalók 4 személy részére

1	hagyma (70 g)
1	sárgarépa (100 g)
2	szárazeller (100 g)
2	evőkanál olívaolaj
1	evőkanál paradicsomvelő
500 g	darált zöldség
600 ml	paradicsompüré
200 ml	vörösbor
350 ml	húsleves
1	teáskanál cukor
1	babérlevél
3 tk	olasz fűszernövény
300 g	tészta (pl. penne vagy fusilli)
Só, bors és	őrölt paprika ízlés szerint
2	újhagyma (60 g)

Elkészítés:

1. A sárgarépát és a zellert megmossuk, megszárítjuk, meghámozzuk vagy lekaparjuk, és kockákra vágjuk.
2. A vöröshagymát hámozza meg és vágja apró kockára.
3. Melegítse fel az olívaolajat a rizsfőző fazekában **Multifunction** üzemmódban 100 °C-on körülbelül 3 percig.
4. Hozzáadjuk a felkockázott zöldségeket, és kevergetve 4 percig főzzük, amíg áttetsző nem lesz.
5. Adjuk hozzá a darált zöldséget és 1 evőkanál paradicsompürét, és süssük **Multifunction** üzemmódban 100 °C-on körülbelül 10 percig.
6. Leöntjük vörösborral, 1 teáskanál cukorral, 1 babérlevéllel és 3 teáskanál olasz fűszernövényvel ízesítjük, és **Multifunction** üzemmódban 120 °C-on kb. 4 percig redukáljuk.

- Hozzáadjuk a tésztát a pürésített paradicsommal és az alaplével, majd lezárt fedéllel **Multifunction** üzemmódban 100 °C-on, időnként megkeverve pároljuk.
- Amint kész a tészta, sóval, borssal és őrölt paprikával ízesítjük.

Tálaláshoz az újhagymát megmossuk, leszárítjuk, vékony karikákra vágjuk és rászórjuk.

Nyári quinoa saláta

Előkészítési idő: 25 perc (plusz 45 perc párolás)

1 óra 10 perc alatt kész

Hozzávalók 4 személy részére:

100 g	quinoa
1 tk.	almaecet
1 ek.	olívaolaj
2	édesburgonya (700 g)
1	pirospaprika (160 g)
250 g	koktélpáradicsom
3 szál	menta (10 g)
100 g	rukkola
5	kimagozott datolya
30 g	mandula
2	újhagyma (70 g)
2	őszibarack

Az öntethez:

5 ek.	olívaolaj
2 ek.	almaecet
½ tk.	kömény
1 tk.	mustár
½ tk.	cukor

Bors és só ízlés szerint

Elkészítés:

- A süttő előmelegítjük 180 °C alsó és felső hőfokra.
- Az édesburgonyát meghámozzuk és falatnyi darabokra vágjuk.

- Keverjük össze az édesburgonyát 1 ek. olívaolajjal, és süssük 30 perc alatt puhára egy tepsiben.
- Ezalatt a quinoát megmossuk, lecsepegtetjük, és a rizsfőző fazekába tesszük.
- Adjunk hozzá 200 ml vizet és 1 tk. almaecetet.
- Zárja le a fedelet, és indítsa el a főzési folyamatot Quinoa üzemmódban.

Amint a rizsfőző melegen tartási üzemmódban kapcsol, a quinoa elkészült. További felhasználás előtt hagyja kissé kihűlni a quinoát.

- Mossa meg és szárítsa meg a zöldségeket.
- A paprikát kimagozzuk és falatnyi darabokra vágjuk.
- A koktélpáradicsomokat félbevágjuk.
- Az újhagymát vékony karikákra vágjuk.
- A mentaleveleket vágjuk finom csíkokra, a rukkolát pedig kicsit kisebb darabokra.
- Az őszibarackot kimagozzuk és falatnyi darabokra vágjuk.
- A mandulát és a datolyát durvára vágjuk.
- Tegye a quinoát, a sült édesburgonyát és a zöldségeket egy tálba.
- Az öntethez az összes hozzávalót összekeverjük, a salátára öntjük és óvatosan összekeverjük.
- A nyári quinoa salátát ízlés szerint sózzuk, borsozzuk.

Tipp: A saláta nyugodtan leforrázható. Akkor még az íze is jobb, és csak fűszerezni kell.

Szusi falatok

Előkészítési idő: 20 perc (plusz 40 perc párolás)

1 óra alatt kész

Hozzávalók 4 személyre (12 darabhoz):

260 g Szusi rizs
2 ek. rizsecet
1 ek. cukor
3 nori algalevél
1 avokádó (200 g)
1 ek. wasabi paszta

Egy kis citromlé

1 uborka (400 g)
1 doboz tonhal
4 ek. Sriracha majonéz

Szezámag a díszítéshez

Só ízlés szerint

A tálaláshoz:

szójaszósz
szusi gyömbér
wasabi paszta

1. Készítse el a pácot a szusi rizshez. Ehhez keverjük össze a rizsecetet, a cukrot és 1 csipet sót, majd tegyük félre.
2. Mossa meg a szusi rizst, amíg a felesleges keményítő ki nem mosódik, és a víz tiszta marad. Öntse le a vizet, és tegye a rizst a rizsfőző fazekába.
3. Adjunk hozzá 330 ml vizet. Zárja le a fedelet, és indítsa el a főzési folyamatot *Sushi Rice* üzemmódban.

Amint a rizsfőző melegen tartási üzemmódba kapcsol, a rizs elkészült.

4. Ízesítsük a szusi rizst a páccal.
5. Közben elkészítjük a két feltétet.

Az első feltéthez:

- Az uborkát megmossuk, leszárítjuk, hosszában kettévágjuk, egy teáskanállal kiszedjük a magokat, és apró kockákra vágjuk.
- Az avokádót félbevágjuk és a magját eltávolítjuk. A gyümölcshúst kanállal kivesszük, villával pépesítjük. Az avokádópürét wasabival és sóval ízesítjük, majd összekeverjük az uborkakockákkal.

A második feltéthez:

- A tonhalat csepegtessük le, és keverjük össze a Sriracha majonézzel.
6. Vágja fel a nori hínárlapokat 12 négyzetre, és enyhén nedvesítse meg vízzel és ecsettel.
 7. A négyzeteket elosztjuk egy muffinsütőben.
 8. A tetejére szórjuk a szusi rizst, és a közepébe kis mélyedéseket készítünk.
 9. Osszuk el a két töltelékét a 6 szusi falatra, és díszítsük szezámaggal.

A kész szusi falatokat szusi gyömbérrel, szójaszósszal és wasabival tálalhatjuk.

14. Tisztítás és tárolás

Tisztítsa meg a készüléket az első használat előtt!



Nedvesség következtében fellépő áramütés VESZÉLYE!

- A készüléket, a csatlakozóvezetékét és a hálózati csatlakozódugót **12** sem szabad vízbe vagy más folyadékokba mártani.



Áramütés VESZÉLYE!

- A készülék tisztítása előtt húzza ki a hálózati csatlakozódugót **12** a csatlakozóaljzatból.



SÉRÜLÉSVESZÉLY és égési sérülések kockázata!

- Tisztítás előtt várja meg, amíg a készülék lehül.

Figyelmeztetés anyagi károokra!

- A tisztításhoz ne alkalmazzon erős vagy súroló hatású tisztítószeret.
- A készüléket minden használat után tisztítsa meg és távolítsa el róla az ételmaradékokat.

14.1 Az eszköz szétszerelése

1. Húzza ki a hálózati csatlakozódugót **12** az aljzatból és hagyja kihűlni a készüléket.
2. Húzza ki a tápkábelt **12** a készüléken lévő aljzatból **9**.
3. Óvatosan nyissa ki a fedelet **1** a kioldó gomb **13** megnyomásával.



Égési sérülések VESZÉLYE!

- Győződjön meg arról, hogy nincs testrész (például kéz vagy kar) a gőz kieresztő szelep **4** felett. A távozó vízgőz égési sérüléseket okozhat.
- 4. **B kép:** Húzza ki a gőz kieresztő szelepet **4**.
- 5. A belső fedél **2** eltávolításához tegye a következőket:
 - Óvatosan nyomja a belső fedél **2** külső szélének alján lévő két műanyag fület a fedél **1** közepe felé.
 - Enyhén lefelé húzva távolítsa el a belső fedelet **2**, hogy a felső szélén lévő két műanyag fül kioldódjon a mélyedésekből.
- 6. Vegye ki a fazekat **14** a készülékből.
- 7. Húzza ki a kondenzvíz tartályt **5** a tartóból, és öntse ki a vizet.

14.2 A tartozékok tisztítása

Tisztítsa meg a következő tartozékokat enyhe szappanos vízben:

- Belső fedél **2**
- Gőz kivezető szelep **4**
- Kondenzvíz tartály **5**

Tartozékok tisztítása mosogatógépben

A következő tartozékok mosogatógépben vagy enyhe szappanos vízben tisztíthatók:

- Fazék **14**
- Leveseskanál **18**
- Rizses kanál **17** és tartó **10**
- Mérőpohár **19**
- Pároló betét **16**

14.3 A készülékház és a tápkábel tisztítása

Tisztítsa meg a készüléket, a fedelet **1** és a tápkábelt **12** az alábbiak szerint:

1. Törölje le ezeket az alkatrészeket nedves kendővel (esetleg kevés tisztítószerrel).
2. Szárítsa meg teljesen az összes alkatrészt, mielőtt újra használná a készüléket.
3. Közben különös figyelmet kell fordítani a készülék külső szélén és a fedél **1** belsőjében lévő mélyedésekre.

14.4 A készülék tárolása



VESZÉLY a gyermekekre nézve!

- ⊙ A készüléket gyermekektől távol kell tartani.

- Hagyjon minden alkatrészt teljesen megszáradni, mielőtt a készüléket eltenné tárolásra.
- Tároláskor ne zárja be a készüléket.
- A készüléket száraz, pormentes, fagymentes helyen tárolja.

15. Eltávolítás

A terméket a 2012/19/EK európai irányelvnek megfelelően kell leselejtezni. Az áthúzott kerekese szemetestároló szimbólum azt jelenti,



hogy a termék az Európai Unióban szelektív hulladékgyűjtés keretében távolítható el. Ez a termékre, valamint az ezzel a szimbólummal ellátott minden tartozékra érvényes. A megjelölt termékek nem dobhatók a háztartási szemétbe; ezeket az elektromos és elektronikus készülékek újrahasznosításával foglalkozó gyűjtőhelyeken kell leadni.

Az újrahasznosítás szimbóluma például egy tárgyat vagy anyagrészeket újrahasznosításra alkalmasként jelöl meg.



Az újrahasznosítás segít a nyersanyagok felhasználásának, valamint a környezetterhelés csökkentésében.

Csomagolás

A csomagolás kidobásakor vegye figyelembe az Ön országában érvényes megfelelő környezetvédelmi előírásokat.

16. Problémamegoldás

Ha készüléke nem megfelelően működik, először ellenőrizze az ellenőrzőlistán felsorolt problémákat. Lehetséges, hogy csak kisebb problémáról van szó, amelyet egyedül is képes megoldani.



Áramütés VESZÉLYE!

- ⊙ Semmiképp ne kísérelje meg a készüléket önállóan megjavítani.

Hiba	Lehetséges okok / elhárítási módok
Nem működik	• Van áram? • Ellenőrizze a csatlakozást.
Nem távozik gőz a gőzkivezető szelepből 4 .	• A gőz kivezető szelep 4 nem megfelelően van behelyezve?

17. Műszaki adatok

Modell:	SRKM 860 A1
Hálózati feszültség:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Védelmi osztály:	I
Teljesítmény:	860 W
Töltési mennyiségek:	- min. 0.4 L / 2 CUP - max. 1.5 L / 8 CUP
Hasznos tárfogat:	- max. 2.93 liter
Mérőpohár:	- 160 ml / ¾ CUP
Belső fazék befogadóképessége:	4 liter

Alkalmazott szimbólumok

	Védőföldelés
	Geprüfte Sicherheit (tanúsított biztonság): a készülékeknek elég kell tenniük az általánosan elfogadott műszaki szabályoknak, és meg kell felelniük a termékek biztonságáról szóló törvény (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG) rendelkezéseinek.
	A CE-jelzéssel a HOYER Handel GmbH az uniós rendelkezéseknek való megfelelést jelzi.
	Ez a szimbólum a csomagolás környezetbarát módon történő ártalmatlanítására emlékeztet.
	Az újrahasznosítás szimbólumával (3 nyíl) az újrahasznosítható anyagokat jelölik. Az anyagot a közepén található újrahasznosítási szám (itt: 21) és/vagy a rövidítés (itt: PAP) segítségével lehet meghatározni.
~	Váltakozó áram
	A szimbólum azokat a darabokat jelöli, amelyek az öblítőgépben tisztíthatók.
	Egy újrahasznosítható termékről van szó, amely a bővített gyártói felelősségnek és a szelektív hulladékgyűjtésnek van alávetve.
	Az UKCA jelzéssel a HOYER Handel GmbH az Egyesült Királyság rendelkezéseinek való megfelelést jelzi.
	A szimbólum a termék gyártóját jelöli.

A műszaki változtatások joga fenntartva.

18. Garancia

HU JÓTÁLLÁSI TÁJÉKOZTATÓ	
A termék megnevezése:	DIGITÁLIS RIZSFŐZŐ
Gyártási szám:	451565_2310
A termék típusa:	SRKM 860 A1
A termék azonosításra alkalmas részeinek meghatározása:	Rizsfőző, Tartó a rizses kanál számára, Leveseskanál, Rizses kanál, Mérőpohár, Pároló betét
A gyártó cégneve, címe és email címe:	Hoyer Handel GmbH Kühnehöfe 12 22761 Hamburg GERMANY
A szerviz neve, címe és telefonszáma:	Szerviz Magyarország Teknihall Elektronik GmbH Breitefeld 15 64839 Münster GERMANY Tel.: 06800 21225 E-Mail: hoeyer@lidl.hu
Az importáló és forgalmazó cégneve és címe:	Lidl Magyarország Kereskedelmi Bt. H-1037 Budapest Rádl árok 6

1. A jótállási idő a Magyarország területén, Lidl Magyarország Kereskedelmi Bt. üzletében történt vásárlás napjától számított 1 év, amely jogvesztő. A jótállási idő a fogyasztó részére történő átadással, vagy ha az üzembe helyezést a forgalmazó, vagy annak megbízottja végzi, az üzembe helyezés napjával kezdődik.
2. A jótállási igény a jótállási jeggyel érvényesíthető. A jótállási jegy szabálytalan kiállítása, vagy átadásának elmaradása nem érinti a jótállási kötelezettség-vállalás érvényességét. Kérjük, hogy a vásárlás tényének és időpontjának bizonyítására őrizze meg a pénztári fizetésnél kapott jótállási jegyet a vásárlást igazoló blokkot.

3. A vásárlástól számított három munkanapon belül érvényesített csereigény esetén a forgalmazó köteles a terméket kicserélni, feltéve ha a hiba a rendeltetésszerű használatot akadályozza. A jótállási jogokat a termék tulajdonosaként a fogyasztó érvényesítheti az áruházakban, valamint a jótállási tájékoztatóban feltüntetett szervizekben.

(A magyar Polgári Törvénykönyv alapján fogyasztónak minősül a szakmája, önálló foglalkozása vagy üzleti tevékenysége körén kívül eljáró természetes személy.)

A jótállás ideje alatt a fogyasztó hibás teljesítés esetén kérheti a termék kijavítását, kicserélését, vagy ha a termék nem javítható vagy cserélhető, vagy az a forgalmazónak aránytalan többletköltséggel járna, illetve a fogyasztó kijavításhoz, kicseréléshez fűződő érdeke alapos ok miatt megszűnt, áruszállítást kérhet, vagy elállhat a szerződéstől és visszakérheti a vételárat. A kijavítás során a termékbe csak új alkatrész kerülhet beépítésre.

4. A fogyasztó a hiba felfedezése után a lehető legrövidebb időn belül köteles a hibát bejelenteni és a terméket a jótállási jogok érvényesítése céljából átadni. A hiba felfedezésétől számított két hónapon belül bejelentett jótállási igényt időben közöltnek kell tekinteni. A közlés elmaradásából eredő kárért a fogyasztó felelős. A jótállási igény érvényesíthetőségének határideje a termék, vagy fódarabjának kicserélése esetén a csere napján újraindul.
5. A rögzített bekötésű, illetve a 10 kg-nál súlyosabb, vagy tömegközlekedési eszközön nem szállítható terméket az üzelmeltetés helyén kell megjavítani. Abban

az esetben, ha a javítás a helyszínen nem végezhető el, a termék ki- és visszaszereléséről, valamint szállításáról a forgalmazónak kell gondoskodnia.

6. A jótállás nem áll fenn, ha a hiba a nem rendeltetésszerű használatból, átalakításból, helytelen tárolásból, vagy a használati utasítástól eltérő kezelésből, vagy bármely a vásárlást követő behatásból fakad, vagy elemi kár okozta, és azt a forgalmazó, vagy a szerviz bizonyítja. A jótállás nem vonatkozik a mozgó kopó alkatrészek (világítótestek, gumibroncsok stb.) rendeltetésszerű felhasználódására. A szerviz és a forgalmazó a kijavítás során nem felel a terméken a fogyasztó vagy harmadik személyek által tárolt adatokért vagy beállításokért.
7. Fogyasztói jogvita esetén a fogyasztó a megyei (fővárosi) kereskedelmi és iparkamarák mellett működő békéltető testület eljárását is kezdeményezheti.

A jótállás a fogyasztó törvényből eredő szavatossági jogait és azok érvényesíthetőségét nem érinti.

A www.lidl-service.com weboldalról letöltheti ezeket a kézikönyveket, számos egyéb kézikönyvet, valamint telepítő szoftvereket.



Ezzel a QR-kóddal közvetlenül a Lidl szervizoldalára juthat (www.lidl-service.com) és a **451565_2310** cikkszám megadását követően megnyithatja a használati utasítást.

Garanciaakártya 451565_2310

A jótállási igény bejelentésének és javításra átvételi időpontja:

A hiba oka:

A fogyasztó részére történő visszaadás időpontja:

A hiba javításának módja:

A szerviz bélyegzője, kelt és aláírása:

A javításra tekintettel a jótállás új határideje: