



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

(DE) Kurzanleitung

DIGITALER REISKOCHER

(GB) Short manual

DIGITAL RICE COOKER

(FR) (BE) (CH) Notice succincte

CUISEUR À RIZ NUMÉRIQUE

(NL) (BE) Beknopte gebruiksaanwijzing

DIGITALE RIJSTKOKER

(PL) Skrócona instrukcja obsługi

**CYFROWE URZĄDZENIE DO
GOTOWANIA RYZU**

(CZ) Stručný návod

DIGITÁLNÍ RÝŽOVAR

(SK) Krátky návod

DIGITÁLNY VARIČ RYŽE

(ES) Guía breve

COCEDOR DE ARROZ DIGITAL

(DK) Kort vejledning

DIGITAL RISKOGER

(IT) (CH) Istruzioni brevi

CUOCIRISO DIGITALE

(HU) Rövid 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
Surrey · 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

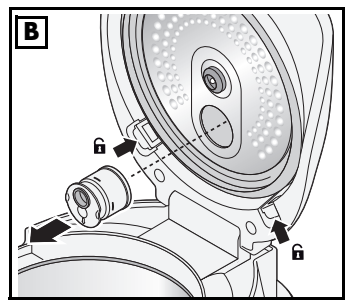
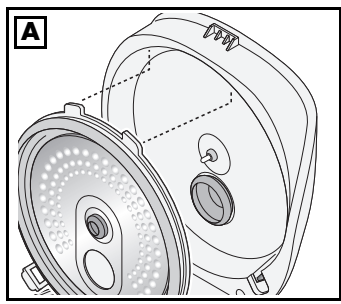
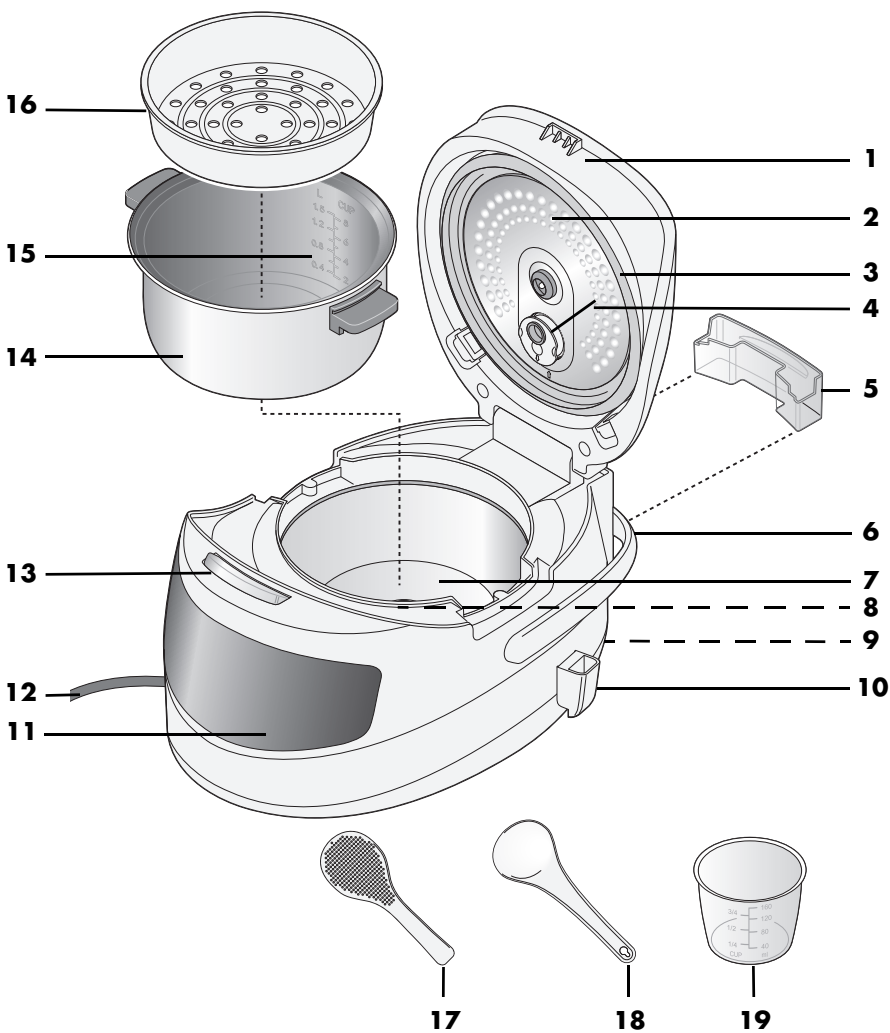
IAN 451565_2310



Deutsch.....	2
English.....	20
Français	36
Nederlands	54
Polski	72
Česky	90
Slovenčina	106
Español.....	122
Dansk	140
Italiano	156
Magyar.....	174



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



Kurzanleitung



Bei diesem Dokument handelt es sich um eine verkürzte Druckausgabe der vollständigen Bedienungsanleitung. Durch das Scannen des QR-Codes gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können durch die Eingabe der Artikelnummer (IAN) **451565_2310** die vollständige Bedienungsanleitung einsehen und herunterladen. Die Kurzanleitung ist Bestandteil dieses Produkts. Machen Sie sich vor der Benutzung des Produkts mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Bewahren Sie die Kurzanleitung gut auf und händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte mit aus.

Symbole am Gerät

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

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.

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

Lieferumfang

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

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.
-

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 / ¼ - ¾ CUP) |

Sicherheitshinweise

Warnhinweise

Falls erforderlich, werden folgende Warnhinweise in dieser Bedienungsanleitung verwendet:



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

WARNUNG! 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.

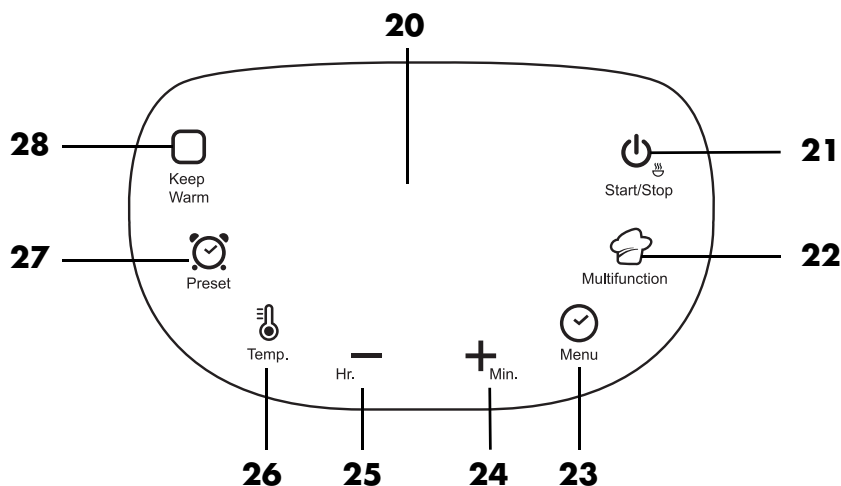
- ⊙ Dieses Gerät ist ebenfalls dazu bestimmt, im Haushalt und in haushaltsähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie beispielsweise ...
 - ... in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen;
 - ... in landwirtschaftlichen Anwesen;
 - ... von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen;
 - ... in Frühstückspensionen.
- ⊙ Vergewissern Sie sich vor jedem Gebrauch, dass das Dampfauslassventil 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 Gerätesteckver-
bindung überläuft.
- ⊙ Beachten Sie, dass die Oberfläche des Heizelementes nach der
Anwendung noch über Restwärme verfügt.
- ⊙ Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Be-
trieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz
getrennt werden.
- ⊙ Reinigen Sie alle Teile und Flächen, die mit Lebensmitteln in Verbin-
dung kommen, vor dem ersten Gebrauch.
- ⊙ Beachten Sie das Kapitel zur Reinigung.
- ⊙ Die missbräuchliche Verwendung des Gerätes kann zu Verletzungen
führen.
- ⊙ Verpackungsmaterial ist kein Kinder-
spielzeug. Kinder dürfen nicht mit den
Kunststoffbeuteln spielen. Es besteht Er-
stickungsgefahr.
- ⊙ Bewahren Sie das Gerät außerhalb der
Reichweite von Kindern auf.
- ⊙ 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.
- ⊙ Vögel atmen schneller, verteilen die Luft
anders in ihrem Körper und sind deut-
lich kleiner als Menschen. Deshalb kann
es für Vögel sehr gefährlich sein, selbst
kleinste Rauchmengen, die beim Betrieb
dieses Gerätes entstehen, einzuzatmen.
Wenn Sie dieses Gerät benutzen, soll-
ten Vögel in einen anderen Raum ge-
bracht werden.
- ⊙ Flüssigkeiten und Lebensmittel dürfen
ausschließlich in den Topf gegeben wer-
den, niemals direkt in das Grundgerät.
- ⊙ Schützen Sie das Grundgerät vor Feuch-
tigkeit, Tropf- oder Spritzwasser: Es be-
steht die Gefahr eines elektrischen
Schlages.
- ⊙ Bedienen Sie das Gerät nicht mit feuch-
ten Händen.
- ⊙ Achten Sie darauf, dass die Unterlage
unter dem Gerät trocken ist.
- ⊙ Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb,
wenn das Gerät oder die Netzan-
schlussleitung sichtbare Schäden auf-
weist 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 Steck-
dose muss auch nach dem Anschließen
weiterhin leicht zugänglich sein.
- ⊙ Achten Sie darauf, dass die Netzan-
schlussleitung nicht durch scharfe Kan-
ten 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.
- ⊙ 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.
- ⊙ Transportieren Sie das Gerät nur im abgekühlten Zustand.
- ⊙ Warten Sie mit der Reinigung, bis das Gerät abgekühlt ist.
- ⊙ 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.
- ⊙ Stellen Sie das Gerät nicht während des Betriebes um.
- ⊙ Um eine Überhitzung zu vermeiden, darf das Gerät niemals abgedeckt werden. Ansonsten kann es zu einem Hitzestau 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 Hängeschrank 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.

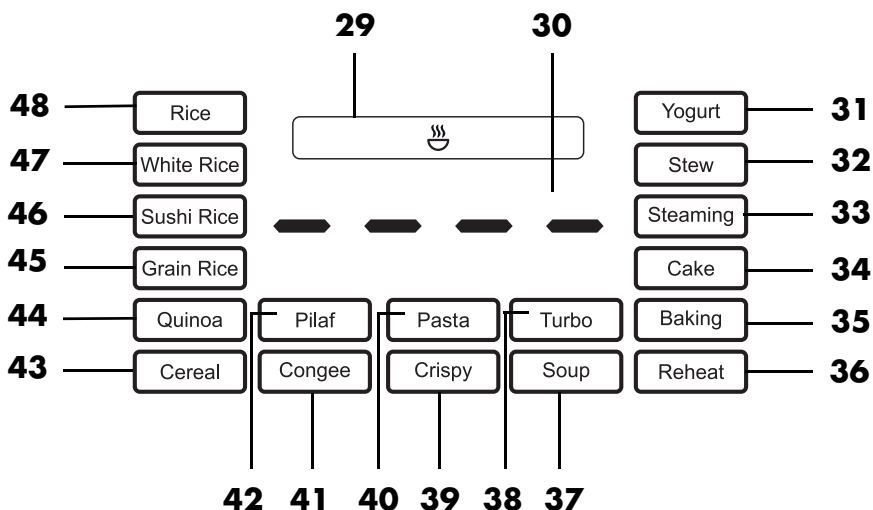
Bedienfeld und Anzeigen im Display

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

Anzeigen im Display



Nr. / Anzeige	Bedeutung	voreingestellte Kochzeit	manuell einstellbarer Bereich 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	

Vor dem ersten Gebrauch

- **Reinigen Sie das Gerät vor der ersten Benutzung!**
- 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.

Handhabung des Reiskochers

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.

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!**

Halterung für den Reislöffel

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

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.

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.

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.

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.

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.

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.

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**
-

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.

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.

Reis kochen

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

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.

HINWEIS: Informationen zu den weiteren Kochprogrammen entnehmen Sie bitte der vollständigen Bedienungsanleitung im Internet.

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 Sojasauce 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 dazugeben und erwärmen.
13. Nach Belieben mit Salz, Pfeffer und den Chiliflocken würzen.
14. Die Sauce über den Reis geben, mit Sesamsamen 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 umrühren. 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 | Oliveöl |
| 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 | Oliveöl |
| 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 trocken.
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 nochmal 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, trocken, 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.

Reinigen und Aufbewahren

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

Zusätzliche Informationen zur Reinigung und Pflege des Geräts und der Zubehörteile entnehmen Sie bitte der Online-Bedienungsanleitung.

Problemlösungen

Sollte Ihr Gerät einmal nicht wie gewünscht funktionieren, lesen Sie das entsprechende Kapitel in der Online-Bedienungsanleitung.

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 Müllsammlung 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 Verreiber von Elektro- und Elektronikgeräten sowie Verreiber 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, unentgeltlich (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.

Verwendete Symbole

	Schutzerdung
	Geprüfte Sicherheit: 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.

Service-Center

Im Servicefall kontaktieren Sie bitte unser 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

Short manual



This document is an abridged print version of the complete user instructions. Scanning the QR code will take you directly to the Lidl service page (www.lidl-service.com) and by entering the article number (IAN)

451565_2310 you can view and download the complete user instructions. The short manual is a component of this product. Familiarise yourself with all user and safety information before using the product. Keep the short manual in a safe place and hand over all documents when passing the product on to third parties.

Symbols on your device

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

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.

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 / ¾ CUP
Inner pot volume:	4 litres

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)



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.
-

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 / ¼ - ¾ CUP)

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

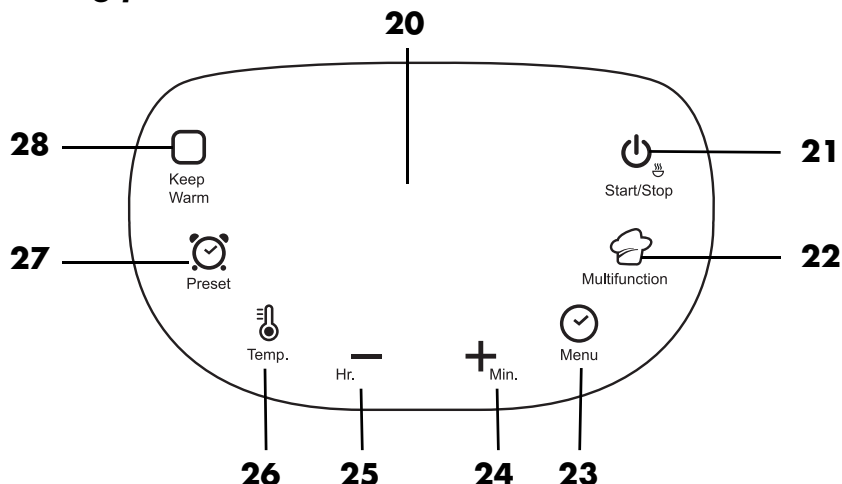
- ⊙ Children must not play with the device.
- ⊙ This device can be used by children from the age of 8 and people with restricted physical, sensory or intellectual abilities or a lack of experience or knowledge if they are supervised or have been instructed in how to use this device safely and if they 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.
 - ⊙ Misuse of the device may result in injury.
-
- ⊙ 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.
 - ⊙ 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.
 - ⊙ 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.
 - ⊙ 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.
 - ⊙ 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.
- ⊙ 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.
- ⊙ Only transport the device when it has cooled down.
- ⊙ Wait for the device to cool down before cleaning.
- ⊙ 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.
- ⊙ Do not move the device during operation.
- ⊙ 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.

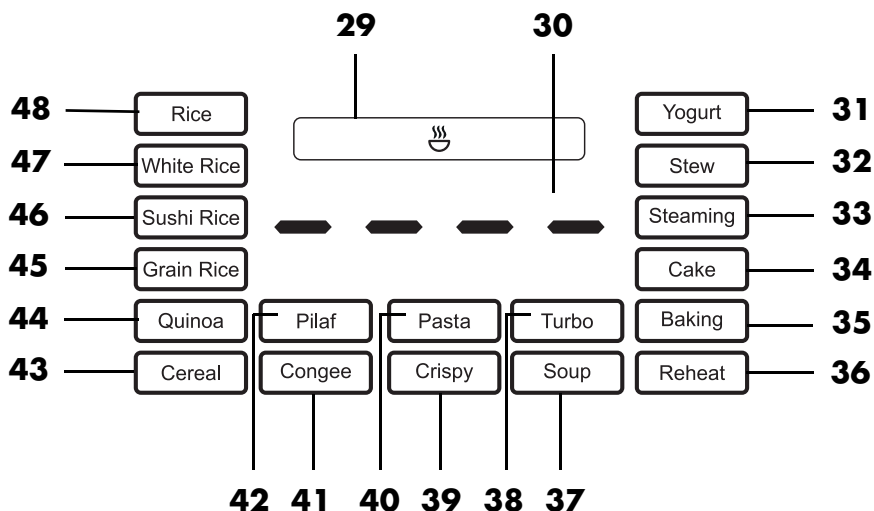
Operating panel and indications on the display

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.	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.	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

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.
41 <i>Congee</i>	Program for preparing congee	1 hr. 30 min.	1 - 3 hrs.

No. / Display	Meaning	Preset cooking time	Manually adjustable range for cooking time
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	

Before using for the first time

- Clean the device prior to its first use!
- 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.

Handling the rice cooker

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.

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!**

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.

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.

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.

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.

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.

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.
-

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.

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**

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.

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.

Cooking Rice

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

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.

NOTE: for information on the other cooking programs, please refer to the complete user instructions on the Internet.

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 **Multifunc-**

tion 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.

Cleaning and storage

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

For additional information on cleaning and looking after the device and accessories, please see the online user instructions.

Trouble-shooting

If your device fails to function as required, please read the corresponding chapter in the online user instructions.

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.

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.

Service Centre

If you require service, please contact our 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

Notice succincte



Ce document est une version imprimée abrégée du mode d'emploi complet. En scannant le code QR vous accédez directement à la page du service client Lidl (www.lidl-service.com) et pouvez consulter et télécharger le mode d'emploi complet en saisissant le numéro d'article (IAN) **451565_2310**. La notice succincte fait partie intégrale de ce produit. Avant d'utiliser le produit, familiarisez-vous avec toutes les consignes d'emploi et de sécurité. Conservez bien la notice succincte et, en cas de transmission du produit à des tiers, remettez également l'ensemble des documents.

Symboles sur l'appareil

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

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.

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 / ¾ CUP
Contenance du récipient de la cuve intérieure :	4 litres

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)



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.
-

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 / ¼ - ¾ CUP)

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

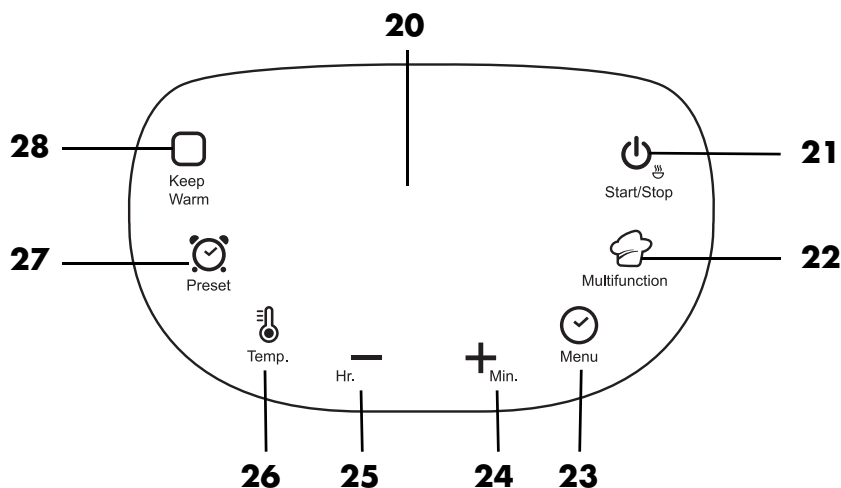
- ⊙ Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- ⊙ Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et/ou de connaissance lorsqu'ils sont surveillés ou qu'ils ont été informés 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.
 - ⊙ L'utilisation abusive de l'appareil peut entraîner des blessures.
- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> ⊙ 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. ⊙ 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. ⊙ 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 | <ul style="list-style-type: none"> de fumée minimales générés lors de l'utilisation de l'appareil. Lorsque vous utilisez l'appareil, des oiseaux doivent être déplacés dans une autre pièce. ⊙ 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. ⊙ 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.
- ⊙ 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 fonctionnement, un contrôle régulier suffit. Cela vaut notamment si les temps de cuisson réglés sont très longs.
- ⊙ Ne transportez l'appareil que lorsqu'il est refroidi.
- ⊙ Attendez le refroidissement de l'appareil avant de le nettoyer.
- ⊙ 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'enfonchez 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.
- ⊙ Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il fonctionne.
- ⊙ 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.

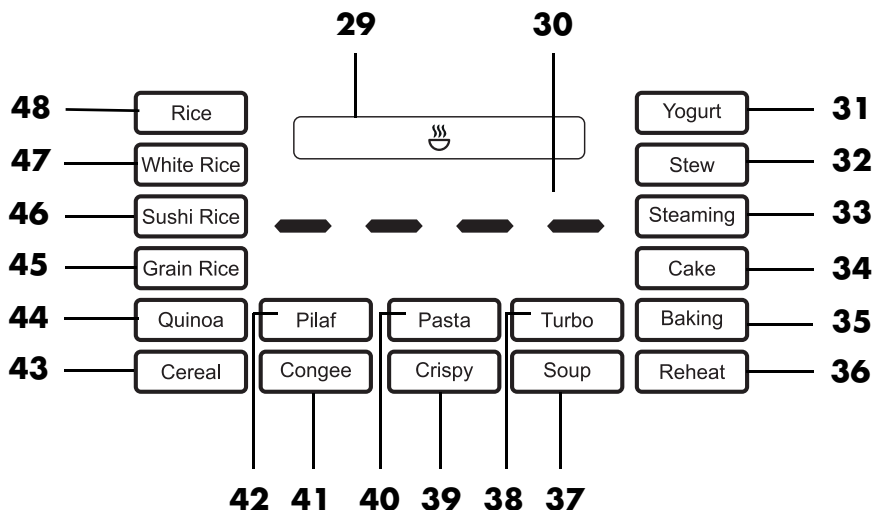
Panneau de commande et affichages sur l'écran

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

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 pré-réglé	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	

Avant la première utilisation

- **Nettoyez l'appareil avant la première utilisation !**
- 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.

Utilisation du cuiseur à riz

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.

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 !**

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.

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**.

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.

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.

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.

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.

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.

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**

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.

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.

Cuire du riz

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

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.

REMARQUE : pour plus d'informations sur les autres programmes de cuisson, veuillez consulter le mode d'emploi complet disponible sur Internet.

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 cuiseur 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 cuiseur 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.
 - Effeuilier 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-branche, 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. Éépiner 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. Dénoyauter 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.

Nettoyage et rangement

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.

Vous trouverez des informations supplémentaires concernant le nettoyage et l'entretien de l'appareil et des accessoires dans le mode d'emploi en ligne.

Dépannage

Si votre appareil ne fonctionne pas correctement, veuillez vous référer au chapitre correspondant du mode d'emploi en ligne.

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.

Seulement pour la France



MANUEL
À DÉPOSER DANS
LE BAC DE TRI



FR
Cet appareil
et ses cordons
se recyclent

À DÉPOSER
EN MAGASIN

OU

À DÉPOSER
EN DÉCHÈTERIE

Points de collecte sur www.quefairedelesdechets.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.

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). Ne s'applique pas à la Suisse.
	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.

Centre de service

En cas de problème requérant une assistance, veuillez contacter notre centre de service :

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

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

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

IAN : 451565_2310

Beknopte gebruiksaanwijzing



Dit document is een beknopt, gedrukt exemplaar van de volledige handleiding. Door het scannen van de 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** de volledige handleiding bekijken en downloaden. De beknopte gebruiksaanwijzing vormt een onderdeel van dit product. Leer vóór het gebruik van het product alle bedienings- en veiligheidsinstructies kennen. Berg de beknopte gebruiksaanwijzing goed op en geef alle documentatie mee, wanneer u het product aan een ander overdraagt.

Symbolen op het apparaat

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

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.

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

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)



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 hiervuit stoom ontsnapt of wanneer u het deksel opent.
-

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 / 1/4 - 3/4 CUP)

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

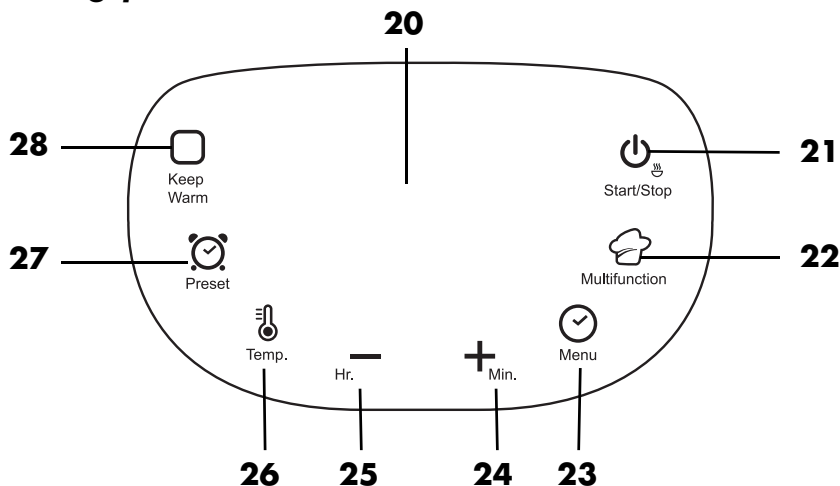
- ⊙ Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- ⊙ Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met verminderde fysieke, sensorische of mentale capaciteiten of een gebrek aan ervaring en/of kennis, wanneer zij onder toezicht staan of met betrekking tot het veilige gebruik 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 pannelappen 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 in acht.
 - ⊙ Verkeerd gebruik van het apparaat kan tot verwondingen leiden.
-
- ⊙ Verpakkingsmateriaal is geen kinderspeelgoed. Kinderen mogen niet met de plastic zakken spelen. Er bestaat verstikingsgevaar.
 - ⊙ Bewaar het apparaat buiten bereik van kinderen.
 - ⊙ 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.
 - ⊙ 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.
 - ⊙ 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.
 - ⊙ Neem het apparaat niet in gebruik, wanneer het apparaat of het netaansluitingsnoer 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.
- ⊙ 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.
- ⊙ Verplaats het apparaat alleen wanneer het afgekoeld is.
- ⊙ Wacht met reinigen totdat het apparaat is afgekoeld.
- ⊙ Wanneer u brijachtig voedsel heeft verhit, schud de rijstkoker dan voorzichtig vóór het openen. Dit moet het eruit spat-ten 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.
- ⊙ Schakel het apparaat niet tijdens het gebruik om.
- ⊙ 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.

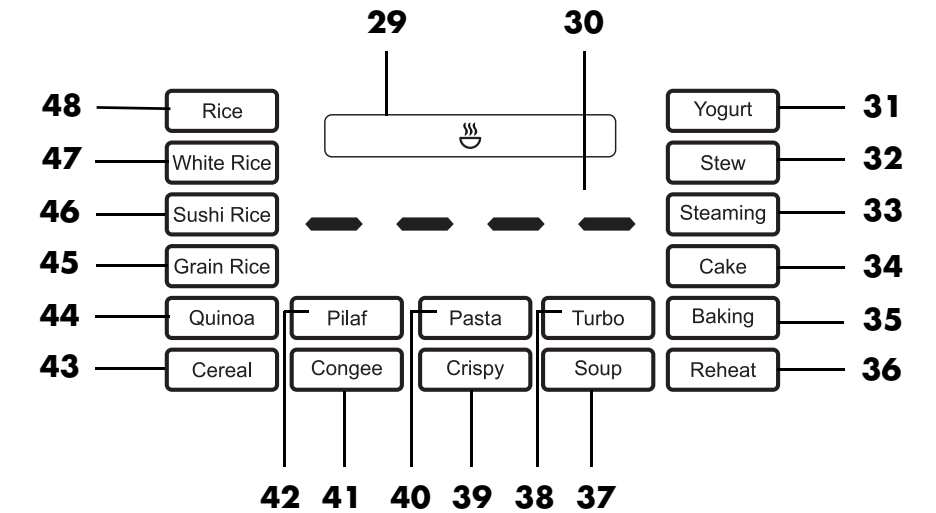
Bedieningspaneel en weergaven op het display

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.	Min.	Kooktijd in 5 minuten-stappen verlengen; Kooktijd in het programma Multifunction in 1 minuut-stappen verlengen; Kinderbeveiliging in-/uitschakelen
25  Hr.	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

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	

Vóór het eerste gebruik

- **Reinig het apparaat alvorens het voor de eerste keer te gebruiken!**
- Verwijder het beschermfolie van het be-
dieningspaneel **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 vol-
doende ventilatie.

Gebruik van de rijstkoker

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 onge-
controleerd openspringt.

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

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!**

Houder voor de rijstlepel

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

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.

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.

Vorbereidingen 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.

Stoomuitlaatventiel

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

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

Binnendecksel

Controleer of het binnendecksel correct is geplaatst.

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

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 ontgrendelingsstoets **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.

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.

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**
-

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.

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.

Rijst koken

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

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 overvloedige 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 pannenvellen of ovenwanten.

AANWIJZING: gegevens over de overige kookprogramma's vindt u in de volledige handleiding op het internet.

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 rijstkoker 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.

Reinigen en bewaren

Het apparaat, het netaansluitsnoer en de stekker **12** mogen niet in water of andere vloeistoffen worden gedompeld.

Zie de onlinehandleiding voor aanvullende informatie over de reiniging en verzorging van het apparaat en de accessoires.

Problemen oplossen

Wanneer uw apparaat een keer niet functioneert zoals gewenst, lees het bijbehorende hoofdstuk in de online handleiding.

Weggoaien

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 huisvuil 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.

Gebruikte symbolen

	Veiligheidsaarde
	G epüfte 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.

Servicecenters

Neem contact op met ons servicecenter in geval van service:

 Service Nederland

Tel.: 0800 0249630

E-Mail: hoyer@lidl.nl

 Service Belgique

Tel.: 0800 12089

E-Mail: hoyer@lidl.be

IAN: 451565_2310

Skrócona instrukcja obsługi



Niniejszy dokument stanowi skrócone drukowane wydanie pełnej instrukcji obsługi. Skanując kod QR, można przejść bezpośrednio do strony marki Lidl (www.lidl-service.com) i poprzez wprowadzenie numeru artykułu (IAN)

451565_2310 wyświetlić i pobrać pełną instrukcję obsługi. Skrócona instrukcja obsługi stanowi część składową produktu. Przed użyciem produktu należy zapoznać się ze wszystkimi wskazówkami dotyczącymi obsługi i bezpieczeństwa. Należy starannie przechowywać skróconą instrukcję obsługi i w przypadku przekazania produktu osobom trzecim dołączyć do niego wszelkie dokumenty.

Symbol na urządzeniu

	Symbol informuje, że użyte wysokiej jakości materiały, z których wykonano urządzenie, nie zmieniają smaku ani zapachu produktów spożywczych.
--	--

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.

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 / $\frac{3}{4}$ CUP
Pojemność garnka wewnętrznego:	4 litry

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)

Niewłaściwe użytkowanie



NIEBEZPIECZEŃSTWO obrażeń na skutek oparzenia!

- ⊙ Nie pochylać 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.

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 pokrywkę
- 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 / ¼ – ¾ CUP)

Zasady bezpieczeństwa

Ostrzeżenia

W miejscach wymagających zwrócenia szczególnej uwagi użyto w niniejszej instrukcji obsługi następujących wskazówek ostrzegawczych:



NIEBEZPIECZEŃSTWO! Wysokie ryzyko: zlekceważenie ostrzeżenia może stanowić zagrożenie dla zdrowia i życia.

OSTRZEŻENIE! Średnie ryzyko: zlekceważenie ostrzeżenia może być przyczyną obrażeń ciała lub poważnych szkód materialnych.

OSTROŻNIE: Niskie ryzyko: zlekceważenie ostrzeżenia może być przyczyną lekkich obrażeń ciała lub szkód materialnych.

WSKAZÓWKA: sytuacje i szczegóły, które należy brać pod uwagę podczas używania urządzenia.

Wskazówki dotyczące bezpiecznego użytkowania

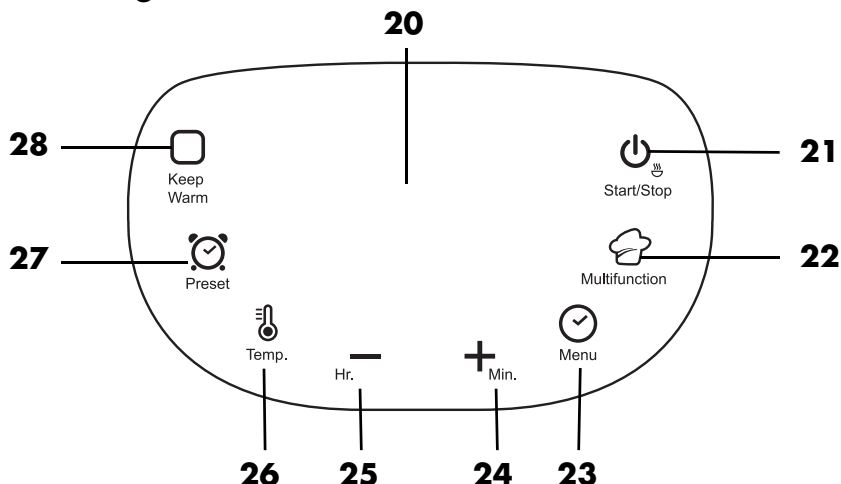
- ⊙ Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
- ⊙ Niniejsze urządzenie może być używane przez dzieci w wieku powyżej 8 lat oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych oraz osoby wykazujące brak doświadczenia i/lub wiedzy pod warunkiem, że będą nadzorowane lub zostaną 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.
- ⊙ Niewłaściwe korzystanie z urządzenia może prowadzić do zranienia.
- ⊙ Opakowanie nie jest zabawką dla dzieci. Dzieci nie mogą bawić się workami z tworzywa sztucznego. Istnieje niebezpieczeństwo uduszenia.
- ⊙ Urządzenie należy przechowywać poza zasięgiem dzieci.
- ⊙ 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.
- ⊙ 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 użytkowa-
- nia urządzenia może być dla ptaków bardzo niebezpieczne. Na czas używania urządzenia należy przenieść ptaki do innego pomieszczenia.
- ⊙ 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.
- ⊙ 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 gniazda zawsze ciągnąć za wtyczkę, w żadnym wypadku nie ciągnąć za kabel.
- ⊙ Wtyczkę sieciową należy wyciągnąć z gniazda:
 - 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.
- ⊙ Przed włączeniem ustawić urządzenie na równej, stabilnej i suchej powierzchni odpornej na wysoką temperaturę.
- ⊙ Styk bezpieczeństwa pośrodku płytki grzewczej musi być czysty i mieć zapewnioną 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.
- ⊙ Urządzenie wolno transportować wyłącznie wtedy, gdy jest zimne.
- ⊙ Przed rozpoczęciem czyszczenia urządzenie musi ostygnąć.
- ⊙ Podgrzewając potrawę w stanie rozgotowanym, przed otwarciem należy ostrożnie potrząsnąć ryżowarem. Ma to zapobiec wytrysnięciu 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.
- ⊙ Nie przestawiać urządzenia w trakcie używania.
- ⊙ 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 rozmiękanie. W razie potrzeby umieścić pod urządzeniem podkładkę antypoślizgową.
- ⊙ Nie wolno używać ostrych lub rysujących środków czyszczących.

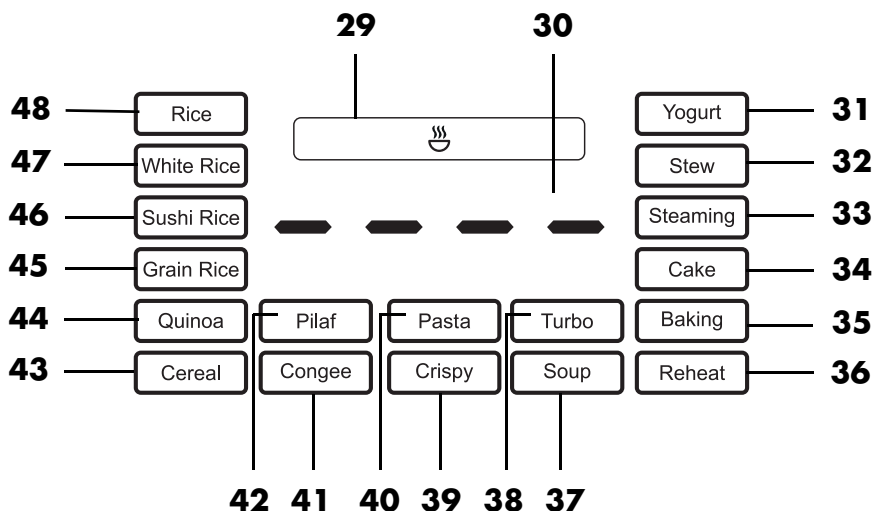
Panel obsługi i wskazania na wyświetlaczu

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

Wskazania na wyświetlaczu



Nr / Wskazanie	Znaczenie	Wstępnie ustalony czas gotowania	Zakres ręcznej regulacji czasu gotowania
29	Pasek symboli		
30	Wskaźnik czasu i temperatury		
31 <i>Yogurt</i>	Program do przyrządzania jogurtów	8 godz.	6 – 12 godz.
32 <i>Stew</i>	Program do przyrządzania dań jednogarnkowych	2 godz.	1 – 4 godz.
33 <i>Steaming</i>	Program do gotowania warzyw na parze	30 min	10 min – 1 godz.
34 <i>Cake</i>	Program do pieczenia ciast	50 min	10 min – 1 godz.
35 <i>Baking</i>	Program do pieczenia	40 min	10 min – 1 godz.
36 <i>Reheat</i>	Podgrzewanie	30 min	10 min – 1 godz.
37 <i>Soup</i>	Program do przyrządzania zup	1 godz. 30 min	1 – 4 godz.
38 <i>Turbo</i>	Szybsze przygotowanie dzięki wyższej temperaturze	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	

Przed pierwszym użyciem

- **Oczyszczyć urządzenie przed pierwszym użyciem!**
- 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.

Obsługa ryżowaru

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.

Bezpieczne otwieranie pokrywy (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 pokrywy **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 wytrysnięciu zawartości.
- ⊙ Kiedy gotuje się mięso ze skórą, skóra może nabrznieć. Nie należy nakłuwać mięsa, dopóki skóra jest nabrzmiąta.

1. Zakończyć proces gotowania i wyciągnąć wtyczkę sieciową **12**.
2. Ostrożnie nacisnąć przycisk odblokowujący **13** i otworzyć pokrywę **1**.
3. W razie potrzeby przytrzymać pokrywkę **1** drugą ręką, aby zapobiec niekontrolowanemu otwarciu. Chronić dłoń na przykład rękawicą kuchenną. **Po otwarciu pokrywy 1 wydostaje się gorąca para wodna!**

Uchwyty na łyżkę do ryżu

Uchwyt **10** na łyżkę do ryżu można włożyć w plastikowe oczko po prawej stronie urządzenia.

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.

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.

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 pokrywy **1** do górnego pierścienia w urządzeniu.

- Wsunąć zbiornik na skropliny **5** do uchwytu z tyłu urządzenia.

WSKAZÓWKI

- Aby wsunąć lub wysunąć zbiornik na skropliny **5**, należy złożyć uchwyt **6** do przodu.
- Zbiornik na skropliny **5** należy opróżnić po każdym użyciu.

Zawór wylotowy pary

Na spodzie pokrywy **1** znajduje się zawór wylotowy pary **4**.

1. Otworzyć pokrywę **1**, naciskając przycisk odblokowujący **13**.
2. Upewnić się, że zawór wylotowy pary **4** jest włożony prawidłowo. strzałki na pokrywie 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 pokrywy wewnętrznej **2** do dwóch otworów na górnej krawędzi pokrywy **1**.
2. Teraz docisnąć pokrywę wewnętrzną **2** do pokrywy **1**. Dwa dolne zaczepy z tworzywa sztucznego zatrzaskują się w pokrywce.

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 pokrywy.



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.
-

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.

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**
-

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.

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.

Gotowanie ryżu

INFORMACJA: Czas trwania procesu gotowania zależy od ilości wody i ryżu.

Ogólne zasady postępowania

Kilkakrotne naciśnięcie przycisku **Menu** umożliwia wybór jednego z pięciu programów automatycznych:

- *Rice*
 - *White Rice*
 - *Sushi Rice*
 - *Grain Rice*
 - *Quinoa*
1. Dokładnie opłukać 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 pokrywę **1**.
9. Wyjąć gorący garnek **14**, używając łapki do garnków lub rękawic kuchennych.

WSKAZÓWKA: Informacje na temat innych programów gotowania można znaleźć w pełnej instrukcji obsługi dostępnej w internecie.

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 łyżeczka 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. Odląć wodę i umieścić ryż w garnku ryżowaru.
3. Dodać 250 ml wody. Zamknąć pokrywę 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

miszkę 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 | śladkie ziemniaki (700 g) |
| 1 | czerwona papryka (160 g) |
| 250 g | tomidorków koktajlowych |
| 3 | łodygi 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 śladkie ziemniaki i pokroić na kawałki wielkości kęsa.
3. Wymieszać śladkie 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 śladkie ziemniaki i warzywa w misce.

15. Aby przygotować dressing, wymieszać wszystkie składniki razem, połączyć sałatkę i dokładnie wymieszać.
16. Letnią sałatkę z komosy ryżowej doprawić solą i pieprzem do smaku.

WSKAZÓWKA: Sałatka warto pozostawić do naciągnięcia. Smakuje wtedy jeszcze lepiej i wymaga jedynie doprawienia.

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 stołowe octu ryżowego
1 łyżka stołowa cukru
3 liście wodorostów nori
1 awokado (200 g)
1 łyżka stołowa pasty wasabi
Odrobina soku z cytryny
1 ogórek (400 g)
1 puszka tuńczyka
4 łyżki stołowe majonezu sriracha
Ziarna sezamu do dekoracji
Sól do doprawienia

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. Odląć wodę i umieścić ryż w garnku ryżowaru.
3. Dodać 330 ml wody. Zamknąć pokrywę 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. Wydrżyc miąższ 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.

Czyszczenie i przechowywanie

Urządzenia, przewodu zasilającego oraz wtyczki sieciowej **12** nie wolno zanurzać w wodzie ani innych cieczach.

Dodatkowe informacje na temat czyszczenia i pielęgnacji urządzenia i jego akcesoriów znajdują się w internetowej instrukcji obsługi.

Rozwiązywanie problemów

Jeżeli urządzenie nie działa zgodnie z oczekiwaniami, należy przeczytać odpowiedni rozdział w internetowej instrukcji obsługi.

Utylizacja

To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE oraz polską Ustawą o zużyтым 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 zużyтым sprzętem elektrycznym i elektronicznym pozwala uniknąć szkód dla zdrowia i środowiska naturalnego, wynikających z obecności składników nie-

bezpiecznych 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.



Użyte symbole

	Uziemienie ochronne
	Geprüfte Sicherheit (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.

Centrum Serwisowe

W kwestiach związanych z serwisowaniem produktu prosimy o kontakt z naszym centrum serwisowym:

PL Serwis Polska

Tel.: 22 397 4996 (Opłata za połączenie zgodna z cennikiem operatora)

E-Mail: hoyer@lidl.pl

IAN: 451565_2310

Stručný návod



Tento dokument je zkrácenou tištěnou verzí úplného návodu k použití. Naskenováním QR kódu se dostanete přímo na stránku zákaznického servisu Lidl (www.lidl-service.com) a zadáním čísla výrobku (IAN) **451565_2310** si můžete prohlédnout a stáhnout úplný návod k použití. Stručný návod je součástí výrobku. Před použitím výrobku se seznámte se všemi provozními a bezpečnostními pokyny. Stručný návod dobře uschovejte a v případě předání výrobku třetím osobám předejte všechny dokumenty.

Symboly na přístroji

	Symbol udává, že takto označené materiály nemění chuť ani vůni potravin.
--	--

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.

Technické parametry

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

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)

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.

Přehled

- | | |
|-----------|--|
| 1 | Víko |
| 2 | Vnitřní víko, odnímatelné |
| 3 | Těsnicí kroužek |
| 4 | Ventil pro odvod páry |
| 5 | Nádoba na kondenzát, vyjímatelná |
| 6 | Pohyblivá rukojeť |
| 7 | Topná deska |
| 8 | Bezpečnostní kontakt uprostřed topné desky |
| 9 | Zdírka (pro připojení napájecího kabelu) |
| 10 | Držák lžice 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 | Lžice na rýži |
| 18 | Polévková lžice |
| 19 | Odměrka (40 – 160 ml / ¼ – ¾ CUP) |

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

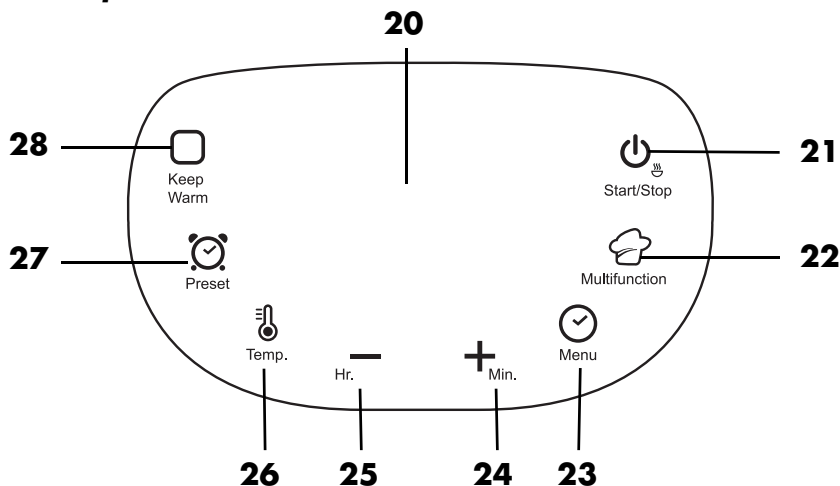
- ⊙ Děti si s přístrojem nesmí hrát.
- ⊙ Tento přístroj smí používat děti starší 8 let a osoby s omezenými fyzickými, senzorickými nebo duševními schopnostmi nebo osoby, které nemají dostatek zkušeností anebo znalostí, pouze pod dohledem nebo pokud byly poučeny, jak přístroj bezpečně používat, a pochopily, 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;
 - ... zákazníky 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. Obratě 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.
 - ⊙ Nesprávné použití přístroje může vést ke zraněním.
-
- ⊙ Obalový materiál není hračka pro děti. Děti si nesmí hrát s plastovými sáčky. Hrozí nebezpečí udušení.
 - ⊙ Přístroj uchovávejte mimo dosah dětí.
 - ⊙ Elektrospotřebiče mohou představovat nebezpečí pro domácí a užitková zvířata. Kromě toho mohou zvířata způsobit škodu na přístroji. Držte proto zvířata zásadně dále od elektrospotřebičů.
 - ⊙ 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.
 - ⊙ 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.
 - ⊙ Přístroj nepoužívejte, pokud přístroj nebo napájecí kabel vykazují viditelné škody nebo vám přístroj spadl na zem.
 - ⊙ Sítovou 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 sítové 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.
- ⊙ 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.
- ⊙ Přístroj přepravujte pouze ve vychlazeném stavu.
- ⊙ Čištění provádějte, až když přístroj vychladne.
- ⊙ 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.
- ⊙ Nepřemísťujte přístroj během provozu.
- ⊙ 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.

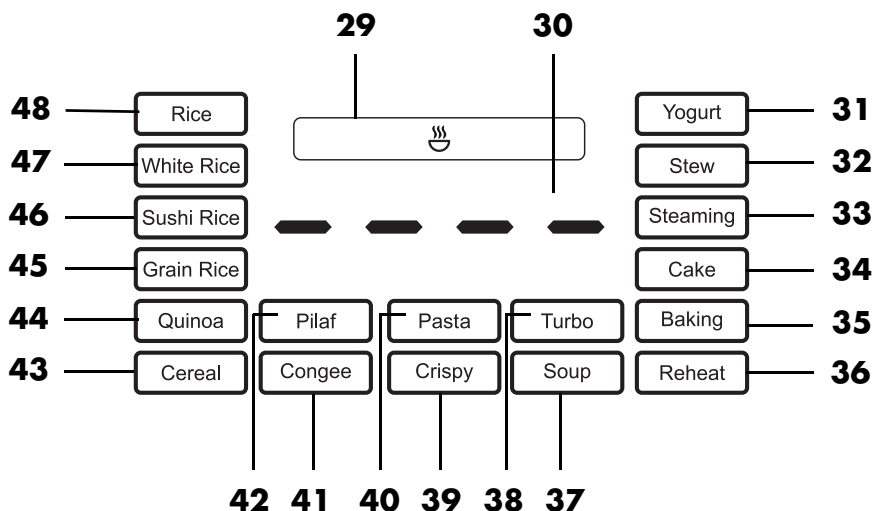
Ovládací panel a zobrazení na displeji

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.	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.	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

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 Eintopfu	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 moučniku	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	Přednastavená doba vaření	Ručně nastavitelný rozsah doby vaření
41 Congee	Program pro přípravu congee	1 hod. 30 min.	1 – 3 hod.
42 Pilaf	Program pro přípravu pilafu	1 hod.	5 min. – 2 hod.
43 Cereal	Program pro přípravu obilovin	1 hod.	30 min. – 1 hod. 30 min.
44 Quinoa	Program pro přípravu quino	Automatický program	
45 Grain Rice	Program pro přípravu sypané rýže	Automatický program	
46 Sushi Rice	Program pro přípravu rýže na sushi	Automatický program	
47 White Rice	Program pro přípravu bílé rýže	Automatický program	
48 Rice	Program pro přípravu běžné rýže	Automatický program	

Před prvním použitím

- Před prvním použitím přístroj vyčistěte!
- 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.

Manipulace s rýžovarem

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.

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 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.

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!**

Držák lžice na rýži

Držák **10** lžice na rýži můžete zasunout do plastového očka na pravé straně přístroje.

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.

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.

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.

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 jazýčky zapadnou do víka.

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, seznámte se s používáním rýžovaru.
- Následující část popisuje základní postup.

Příprava vaření

1. Připravte si potraviny podle receptu a vložte je do vnitřního hrnce **14**.
2. V případě potřeby otřete 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 zasuňte 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.

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**

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.

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 přičíst 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.

Vaření rýže

UPOZORNĚNÍ: Doba vaření závisí na množství vody a rýže.

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. Nasypejte 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.

UPOZORNĚNÍ: Informace o ostatních programech vaření naleznete v úplném návodu k použití na internetu.

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 | solí |
| 500 g | kuřecích prsou |
| 1 | cibule (80 g) |
| 2 | stroužky česneku |
| 1 lžíce | kokosového oleje |
| 600 ml | kokosového mléka |
| 2–4 lžíce | červené kari pasty (podle pálivosti) |

Šťáva z ½ limetky
2 brokolice (800 g)

Na marinádu:

- | | |
|---------|---------------|
| 4 lžíce | sojové omáčky |
| 2 lžíce | 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 nasypejte 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 blanšírujte 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 nasypťte 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. Zbylé 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, ochutňte 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 rozpuslte.
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 misky.
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 nasypejte 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 ochutťte 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 ochutťte 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 štetcem.
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.

Čištění a skladování

Přístroj, napájecí kabel a síťová zástrčka **12** nesmějí být vkládány do vody nebo jiných kapalin.

Dodatečné informace týkající se čištění a ošetřování přístroje a dílů příslušenství naleznete v on-line návodu k použití.

Řešení problémů

Pokud váš přístroj nefunguje podle očekávání, přečtěte si odpovídající kapitolu v on-line návodu k použití.

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.

Použité symboly

	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 směrnic EU.

	Tento symbol upozorňuje na to, aby byl obal ekologicky zlikvidován.
	Recyklovatelné materiály jsou označeny symbolem recyklace (3 šípky). 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.

Servisní střediska

V případě servisu se obraťte na náš servisní center:

Servis Česko
Tel.: 800143873
E-Mail: hoyer@lidl.cz

IAN: 451565_2310

Krátky návod



Tento dokument predstavuje skrátené tlačené vydanie úplného návodu na obsluhu. Naskenovaním QR kódu sa dostanete priamo na stránku Lidl servisu (www.lidl-service.com) a po zadaní čísla výrobku (IAN)

451565_2310 si môžete pozrieť a stiahnuť úplný návod na obsluhu. Krátky návod je súčasťou tohto produktu. Pred použitím produktu sa oboznámte so všetkými pokynmi na obsluhu a bezpečnostnými pokynmi. Krátky návod dobre uschovajte a pri postúpení produktu tejto osobe odovzdajte spolu s ním všetky podklady.

Symbody na prístroji

	Symbol uvádza, že takto označené materiály nemenia chuť ani vôňu potravín.
--	--

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 prispôbiť.

Prístroj je koncipovaný na domáce používanie. Prístroj sa smie používať len v suchých vnútorných priestoroch.

Tento prístroj sa nesmie používať na komerčné účely.

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

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)

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.

Prehľad

- 1 Veko
- 2 Vnútorne 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 Zdieľka (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 Hrnec (množstvo náplne: 0.4 – 1.5 L / 2 – 8 CUP)
- 15 Štupnica (zobrazenie v litroch a pohároch)
- 16 Nadstavec na varenie na pare
- 17 Lyžica na ryžu
- 18 Lyžica na polievku
- 19 Odmerka (40 – 160 ml / ¼ – ¾ CUP)

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

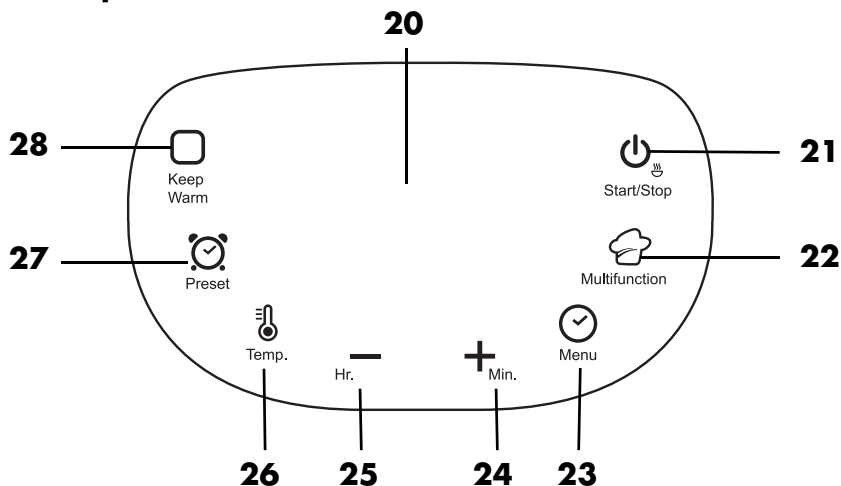
- ⊙ Deti sa nesmú hrať s prístrojom.
- ⊙ Tento prístroj môžu používať deti od 8 rokov a osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a/alebo vedomostí, ak sú pod dozorom alebo ak boli poučené o bezpečnom používaní prístroja a pochopili riziká, 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 uchovávajte 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 prídatných 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.
- ⊙ Nesprávne použitie prístroja môže viesť k zraneniam.
- ⊙ Obalový materiál nie je hračka. Deti sa nesmú hrať s plastovými vreckami. Hrozí nebezpečenstvo udusenia.
- ⊙ Prístroj uchovávajte mimo dosahu detí.
- ⊙ Elektrické prístroje môžu predstavovať nebezpečenstvo pre domáce a hospodárske zvieratá. Zároveň môžu zvieratá prístroj poškodiť. Preto im zabráňte priblížiť sa k elektrickým prístrojom.
- ⊙ 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.
- ⊙ 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.
- ⊙ 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 údaju 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, nevykonávajú žiadne zmeny na výrobku.
- ⊙ Pred zapnutím postavte prístroj na rovný, 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.
- ⊙ Prístroj prenášajte, až keď vychladne.
- ⊙ S čistením počkajte, pokiaľ prístroj nevychladne.
- ⊙ Keď ste zahrievali kašovitú potravu, ryžovar 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.
- ⊙ Prístroj počas prevádzky neprestavujte.
- ⊙ Aby ste predchádzali prehriatiu prístroja, 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 nebolo príliš veľa alebo príliš málo vody a jedál. 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 povrchy (napr. platničky sporáka), ani do blízkosti zdrojov tepla alebo otvoreného ohňa.
- ⊙ Používajte iba originálne príslušenstvo.
- ⊙ Prístroj je vybavený protišmykovými plastovými nožičkami. Pretože povrchová úprava nábytku obsahuje rôzne laky a plasty a nábytok sa preto ošetruje rôznymi čistiacimi prostriedkami, nedá sa úplne vylúčiť, že niektoré z týchto látok obsahujú zložky, ktoré môžu poškodiť a zmäkčiť plastové nožičky. V prípade potreby podložte pod prístroj protišmykovú podložku.
- ⊙ Nepoužívajte agresívne alebo abrazívne čistiace prostriedky.

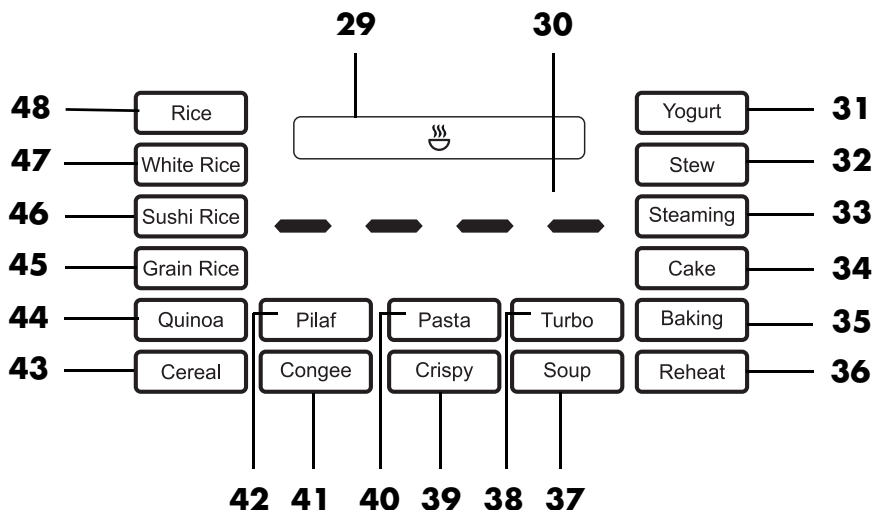
Ovládací panel a indikátory na displeji

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

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 <i>Yogurt</i>	Program na prípravu jogurtu	8 h	6 – 12 h
32 <i>Stew</i>	Program na prípravu hustej polievky	2 h	1 – 4 h
33 <i>Steaming</i>	Program na parenie zeleniny	30 min	10 min – 1 h
34 <i>Cake</i>	Program na pečenie koláčov	50 min	10 min – 1 h
35 <i>Baking</i>	Program na pečenie	40 min	10 min – 1 h
36 <i>Reheat</i>	Zohrievanie	30 min	10 min – 1 h
37 <i>Soup</i>	Program na prípravu polievky	1 h 30 min	1 – 4 h
38 <i>Turbo</i>	Rýchlejšia teplota pomocou vyššej teploty	30 min	10 min – 1 h
39 <i>Crispy</i>	Program na prípravu chrumkavej ryže	1 h 30 min	1 – 2 h
40 <i>Pasta</i>	Program na prípravu rezancov	30 min	10 min – 1 h

Č./indikátor	Význam	Pred-nas-ta-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	

Pred prvým použitím

- Pred prvým použitím prístroj vyčistite!
- Stiahnite fóliu z ovládacieho panelu **11**.

UPOZORNENIE: Pretože prístroj sa dodáva s nanesenou 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.

Manipulácia s ryžovarom

Otvorenie a zatvorenie veka (za studena)

- Stlačte odblokovacie tlačidlo **13**. Veko **1** vyskočí.

UPOZORNENIE: Druhou rukou pridržia-vajte veko **1**, aby nekontrolovane nevysko-čilo.

- Veko **1** sklopte, kým počutelne neza-padne.

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 ne-bezpečenie obarením spôsobené uni-kajúcou vodnou parou.



NEBEZPEČENSTVO poranenia horúcimi potravinami!

- ⊙ 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.

1. Ukončíte varenie a vytiahnete zástrčku **12**.
2. Opatrne stlačte odblokovanice tla-čidlo **13** a otvorte veko **1**.
3. Druhou rukou pridržia-vajte veko **1**, aby nekontrolovane nevyskočilo. Ruku si chráňte, napr. kuchynskou rukavicou.
Hneď ako sa veko 1 otvorí, zač-ne unikať horúca para!

Držiak na lyžicu na ryžu

Držiak **10** na lyžicu na ryžu môžete na pravej strane prístroja zasunúť do plastového oka.

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.

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.

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 kondenzovanú vodu

Nádoba na kondenzovanú vodu **5** zachytáva kondenzovanú vodu, ktorá steká z veka **1** na horný krúžok na prístroji.

- Zasuňte nádobu na kondenzovanú vodu **5** do držiaka na zadnej strane prístroja.

UPOZORNENIA:

- Na vysunutie alebo zasunutie nádoby na kondenzovanú vodu **5** musí byť rukoväť **6** sklopená dopredu.
- Nádobu na kondenzovanú vodu **5** po každom použití vyprázdnite.

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 výstupy vnútorného veka **2** do obidvoch vybrání na hornom okraji veka **1**.
2. Teraz zatlačte vnútorné veko **2** do veka **1**. Obidva plastové výstupy zapadnú do veka.

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.

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 zasuňte 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 prúžky 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 tekutiny.

Nastavenie a spustenie varného programu

UPOZORNENIE: Tlačidlom **Start/Stop** môžete kedykoľvek zrušiť nastavenia alebo prebiehajúci program.

7. 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*
8. Na zmenu času varenia v nastavitelnom rozsahu stlačte tlačidlá **+ Min.** a **- Hr.**
 - Keď podržíte stlačené tlačidlá **+ Min.** a **- Hr.**, budú hodnoty prebiehať rýchlejšie.
 9. 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**

Prerušenie varenia

Stlačte tlačidlo **Start/Stop** na prerušenie prebiehajúceho programu. Prístroj sa potom nachádza v pohotovostnom režime. Na displeji **20** sa zobrazia štyri pružky a bliká tlačidlo **Start/Stop**.

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 odčítať 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.

Varenie ryže

UPOZORNENIE: Doba varenia závisí od množstva vody a ryže.

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.

UPOZORNENIE: Informácie o ďalších varných programoch nájdete v kompletnom návode na obsluhu na internete.

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 štipľavosti)
- 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 štipľavosti) 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.
 - Odrhajte 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. vytriahnite 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 ochutte 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 jarné 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 jarné cibuľky (70 g)
- 2 broskyne

Na dresing:

- 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. Quinoou, 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 tuniak
4 PL Sriracha majonéza
Sezam na ozdobenie
Soľ na ochutenie

Na podávanie:
sójová omáčka
sushi zázvor
pasta wasabi

1. Vyrobté 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 spustíte varenie v režime *Sushi Rice*.

Keď sa ryžovar prepne do režimu udržiavania tepla, je ryža hotová.

4. Sushi ryžu ochutťte marinádou.
5. Medzitým si pripravte obidve polevy.
Na prvú polevu:
 - Uhorku umyte, osušte, pozdĺžne rozrežte, pomocou lyžičky zbavte jadierok a nakrájajte na malé kocky.
 - Avokádo rozpol'te, odstráňte jadro. Dužinu vyberte lyžicou a roztláčte vidličkou. Avokádové pyré ochutťte wasabi a soľou 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 zázvorom, sójovou omáčkou a wasabi.

Čistenie a skladovanie

Prístroj, sieťový kábel a zástrčka **12** sa nesmú ponárať do vody alebo iných kvapalín.

Dodatočné informácie o čistení a ošetrovaní prístroja a dielov príslušenstva nájdete v online návode na obsluhu.

Riešenia problémov

Ak by prístroj niekedy nefungoval ako má, prečítajte si príslušnú kapitolu v online návode na použitie.

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 časti materiálu, ako hodiace sa na recykláciu. Recyklácia pomáha znižovať spotrebu surovín a zafaženie životného prostredia.



	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.

Obal

Ak chcete zlikvidovať obal, dbajte na príslušné predpisy vo vašej krajine týkajúce sa životného prostredia.

Použité symboly

	Ochranné uzemnenie
	Geprüfte Sicherheit (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.

Servisné stredisko

V prípade servisu kontaktujte naše servisné centrum:

 Servis Slovensko

Tel.: 0850 232001

E-Mail: hoyer@lidl.sk

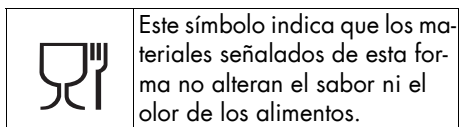
IAN: 451565_2310

Guía breve



Este documento es una copia impresa abreviada del manual de instrucciones completo. Escaneando el código QR accederá directamente a la página de servicio de Lidl (www.lidl-service.com) y podrá consultar y descargar el manual de instrucciones completo introduciendo el número de artículo (IAN) **451565_2310**. La guía breve forma parte de este producto. Familiarícese con todas las indicaciones de seguridad y manejo antes de emplear el producto. Guarde bien la guía breve y entregue todos los documentos con el producto cuando lo ceda a terceros.

Símbolos en el aparato



Este símbolo indica que los materiales señalados de esta forma no alteran el sabor ni el olor de los alimentos.

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.

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

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)

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.

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 / ¼ - ¾ CUP)

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

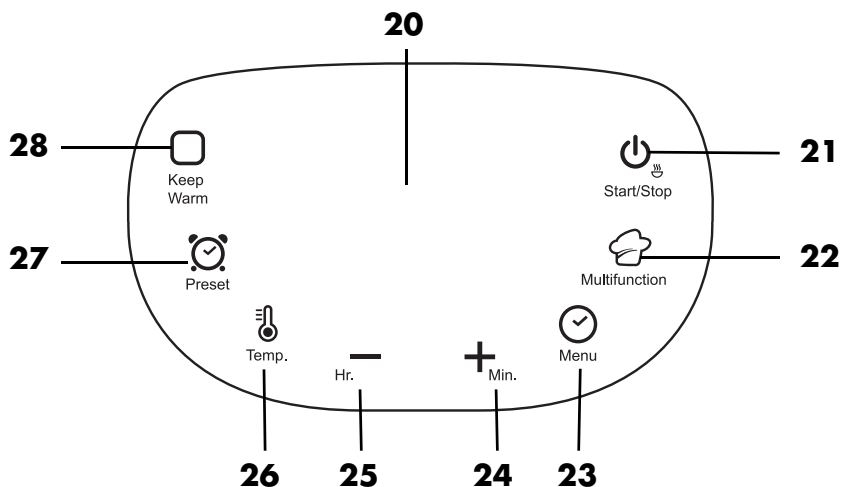
- ⊙ Los niños no deben jugar con el aparato.
- ⊙ Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas con las capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas o que carezcan de la experiencia y/o los conocimientos necesarios, bajo supervisión o habiendo recibido las instrucciones 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.
 - ⊙ El uso indebido del aparato puede provocar lesiones.
-
- ⊙ 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.
 - ⊙ 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.
 - ⊙ 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.
 - ⊙ 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.
 - ⊙ 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 correcta.

- mente 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.
 - ⊙ 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.
 - ⊙ Transporte el aparato únicamente cuando se encuentre frío.
 - ⊙ Para realizar la limpieza espere hasta que el aparato se haya enfriado.
 - ⊙ 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.
 - ⊙ No cambie de sitio el aparato durante el funcionamiento.
 - ⊙ 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.

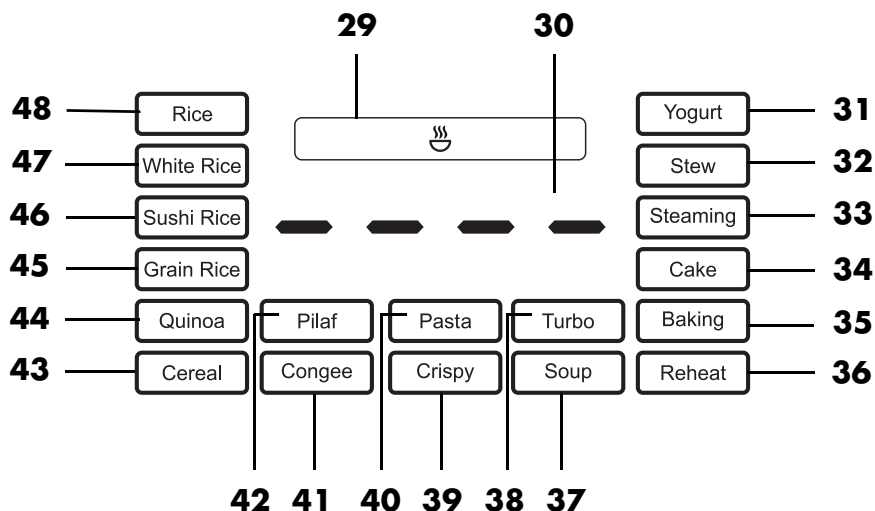
Cuadro de mandos e indicaciones en la pantalla

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

Indicaciones en la pantalla



N.º / Indicador	Significado	Tiempo de cocción pre-ajustado	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
41 <i>Congee</i>	Programa para preparar congee	1 h 30 min	1 - 3 h

N.º / Indicador	Significado	Tiempo de cocción preajustado	Rango del tiempo de cocción ajustable manualmente
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 granado	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	

Antes del primer uso

- ¡Limpie el aparato antes de utilizarlo por primera vez!
- 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.

Manejo de la arrocera

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.

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 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.

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!**

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.

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**.

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.

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.

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.

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.

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 hembrilla **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.

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

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.

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.

Hervir arroz

NOTA: la duración del proceso de cocción depende de la cantidad de agua y arroz.

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 forma 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.

NOTA: para encontrar información sobre los otros programas de cocción, consulte el manual de instrucciones completo en Internet.

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 arrocera.
3. Añadir 250 ml de agua. Cerrar la tapa e iniciar el proceso de cocción en el modo *Sushi Rice*.

En cuanto la arrocera 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 arrocera 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.
7. Añadir la pasta con la salsa de tomate y el caldo y cocinar a fuego lento con la tapa cerrada y en el modo **Multifunction** a 100 °C, removiendo de vez en cuando.
8. 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:

1. Precalentar el horno a 180 °C con calor por arriba y abajo.
2. Pelar los boniatos y cortarlos en trozos pequeños.
3. Mezclar los boniatos con 1 cda. de aceite de oliva y tostar sobre una bandeja de horno durante 30 minutos para que se ablanden.
4. Mientras tanto, lavar la quinoa, dejarla secar y echarla en la cazuela de la arrocera.
5. Añadir 200 ml de agua y 1 cda. de vinagre de manzana.
6. Cerrar la tapa e iniciar el proceso de cocción en el modo *Quinoa*.

En cuanto la arrocera pase al modo de conservación del calor, la quinoa estará lista. Dejar que la quinoa se enfríe un poco antes del siguiente paso.

7. Lavar y secar la verdura.
8. Despepitar el pimiento rojo y cortarlo en trozos pequeños.
9. Dividir en dos los tomates cherry.
10. Cortar las cebolletas en anillos finos.
11. Cortar las hojitas de menta en tiras finas y picar la rúcula en trozos un poco más pequeños.
12. Deshuesar los melocotones y cortarlos en trozos pequeños.
13. Picar ligeramente las almendras y los dátiles.
14. Echar la quinoa, los boniatos tostados y la verdura en un recipiente.
15. Revolver todos los ingredientes para el aliño, verterlo sobre la ensalada y mezclar cuidadosamente.
16. 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 arrocera.
3. Añadir 330 ml de agua. Cerrar la tapa e iniciar el proceso de cocción en el modo *Sushi Rice*.

En cuanto la arrocera 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 deshuesarlo. 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:

- Escurrir 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.

Limpieza y conservación

El aparato, el cable de conexión de red y el enchufe **12** no se pueden sumergir en agua ni en ningún otro líquido.

Encontrará información adicional sobre la limpieza y el cuidado del aparato y los accesorios en el manual de instrucciones en línea.

Solución de problemas

Si en algún momento el aparato no funciona como es debido, lea el capítulo correspondiente en el manual de instrucciones en línea.

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 separa-

do. 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 domés-

tica normal, sino que deben llevarse a un

punto de recogida para el reciclado de

aparatos eléctricos y electrónicos.

Este símbolo de reciclaje seña-

la que, p. ej., un objeto o las

piezas de un material son aptos

para la recuperación. El re-

ciclado 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.

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.

Servicio técnico

Si necesita asistencia, póngase en contacto con nuestro Centro de asistencia técnica:

ES Servicio España
Tel.: 900 984 989 (gratuito)
E-Mail: hoyer@lidl.es

IAN: 451565_2310

Kort vejledning



Dette dokument er en forkortet printversion af den fuldstændige betjeningsvejledning. Ved at scanne QR-koden sendes du direkte videre til Lidl's serviceside (www.lidl-service.com), hvor du ved at indtaste artikelnummeret (IAN) **451565_2310** kan finde og downloade den fuldstændige betjeningsvejledning. Den korte vejledning er del af dette produkt. Gør dig fortrolig med alle betjenings- og sikkerhedsanvisninger, før du anvender produktet. Opbevar den korte vejledning et sikkert sted, og udlevér også alle dokumenter, hvis produktet videregives til tredjepart.

Symboler på apparat

	Dette symbol angiver, at de anførte materialer ikke ændrer fødevarers smag eller lugt.
--	--

Tilsigtet anvendelse

Denne riskoger er et multifunktionsapparat med forskellige tilberedningsprogrammer til tids- og energisparende tilberedning, til dampkogning, til kogning, til yoghurtfermentering 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.

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

Leveringsomfang

- 1 riskoger
- 1 holder **10** til risskeen
- 1 suppeske **18**
- 1 riske **17**
- 1 målebæger **19**
- 1 dampindsats **16**
- 1 komplet betjeningsvejledning (på internettet)
- 1 kort vejledning (vedlagt apparatet)

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 damp-ventilen, når der kommer damp ud af den, eller når du åbner låget.
-

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 / ¼ - ¾ CUP)

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

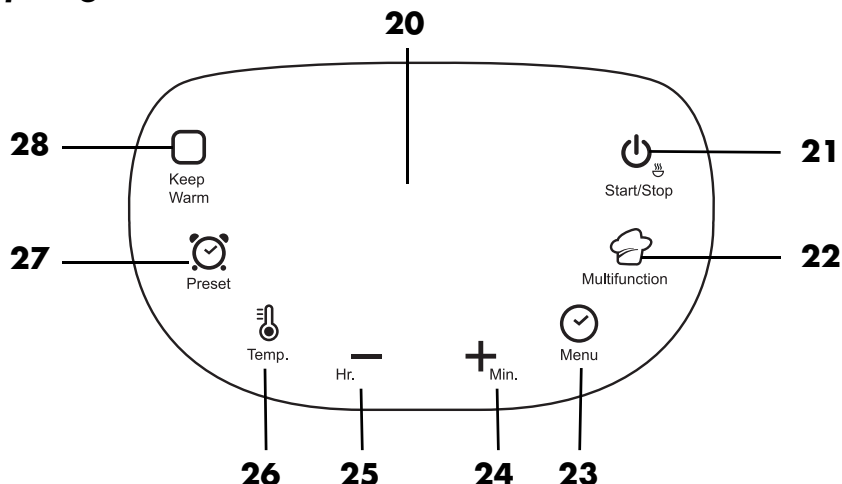
- ⊙ Børn må ikke lege med apparatet.
- ⊙ Dette apparat kan benyttes af børn fra 8 år og af personer med indskrænkede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og/eller viden, hvis de er under opsyn eller er blevet instrueret i en sikker brug af apparatet og har forstået de deraf 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 betjeningselementerne 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.
 - ⊙ Misbrug af apparatet kan medføre kvæstelser.
-
- ⊙ Emballage er ikke legetøj. Børn må ikke lege med plastposerne. Der er fare for at blive kvalt.
 - ⊙ Opbevar apparatet uden for børns rækkevidde.
 - ⊙ 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.
 - ⊙ 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.
 - ⊙ 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.
 - ⊙ 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 jordet 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.
- ⊙ 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.
- ⊙ Transportér kun apparatet i afkølet tilstand.
- ⊙ Vent med rengøring, til apparatet er afkølet.
- ⊙ 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.
- ⊙ Flyt ikke apparatet under brugen.
- ⊙ 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 plastfodder. 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 plastfodderne. Læg i givet fald et skridsikkert underlag under apparatet.
- ⊙ Brug aldrig skrappe eller skurende rengøringsmidler.

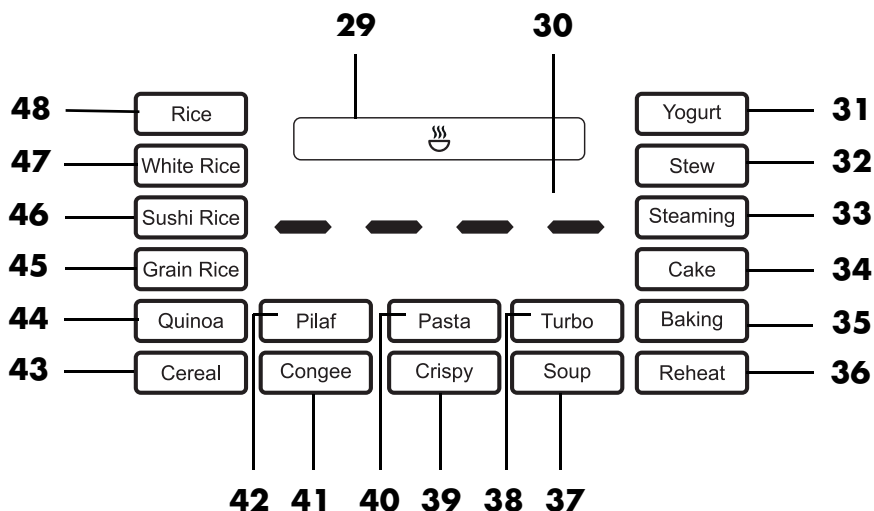
Betjeningsfelt og indikationer på displayet

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

Indikationer på displayet



Nr. / Indikation	Betydning	forudind- stillet til- berednin- 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	

Inden den første brug

- Rengør apparatet inden første brug!
- 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.

Håndtering af riskogeren

Åbning og lukning af låg (i kold tilstand)

- Tryk på oplåsningsknappen **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.

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 udstømmende 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!**

Holder til risskeen

Holderen **10** til risskeen kan sættes i plastøjet på højre side af apparatet.

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**.

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.

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.
-

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.

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.
-

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.

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**

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.

Kogeprocess 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 oplåsningsknappen **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.

Kogning af ris

ANVISNING: varigheden af kogeprocessen afhænger af vand- og ris mængden.

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 lækkert 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.

ANVISNING: find flere information om de forskellige kogeprogrammer i den komplette betjeningsvejledning på internettet.

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.

1. Mens risene koger, rører du en ensartet marinade af sojasauce og honning.
2. Skær kyllingeb brystet ud i stykker, og lad dem trække i marinaden i 20 minutter.
3. Skær i mellemtiden broccolien 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).
4. Hæld vandet fra, og stil broccolibuketterne til side.
5. Skræl løg og hvidløgsfed, og skær dem i små tern.
6. Kom kokosolie i en wok, og steg de afdryppede kyllingeb bryststykker ved middel varme på alle sider i ca. 10 minutter, indtil de er gyldenbrune. Tag dem ud.
7. Kom løg- og hvidløgstern i wokken sammen med karrypastaen (mængde alt efter styrke), og steg det.
8. Hæld kokosmælk og limesaft i, og lad det koge ind i 5 minutter.
9. Kom så den tilberedte broccoli og kyllingekødet i, og varm igennem.
10. Smag til med salt, peber og chiliflager.
11. 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 riskogerenes 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 quinoaosalat

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 dressingen 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 riskogereens 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 agurketernene.

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.

Rengøring og opbevaring

Apparatet, nettilslutningsledningen og netstikket **12** må ikke nedsænkes i vand eller andre væsker.

Yderligere informationer om rengøring og pleje af apparat og tilbehørsdele fremgår af online-betjeningsvejledningen.

Fejlfinding

Hvis dit apparat ikke fungerer som ønsket, bedes du læse det tilsvarende kapitel i on-line-betjeningsvejledningen.

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.

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.

Service-center

I et servicetilfælde bedes du kontakte vores servicecenter:

Service Danmark
Tel.: 32 71 0005
E-Mail: hoyer@lidl.dk

IAN: 451565_2310

Istruzioni brevi



Il presente documento è un'edizione cartacea abbreviata del manuale d'uso completo. Scansionando 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 visualizzare e scaricare il manuale d'uso. Le istruzioni brevi sono parte integrante di questo prodotto. Prima di usare il prodotto acquisire dimestichezza con tutte le istruzioni per l'uso e la sicurezza. Conservare le istruzioni brevi in luogo sicuro e consegnare tutta la documentazione in caso di cessione del prodotto a terzi.

Simboli presenti sull'apparecchio

	Questo simbolo indica che i materiali così contrassegnati non modificano né il gusto né l'aroma degli alimenti.
--	---

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.

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 / $\frac{3}{4}$ CUP
Capacità della pentola interna:	4 litri

Materiale in dotazione

- 1 cuociriso
- 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)



PERICOLO di lesioni da scottatura!

- ⊙ Non piegarsi sul cuoceriso ...
... 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.
-

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 / ¼ - ¾ CUP)

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

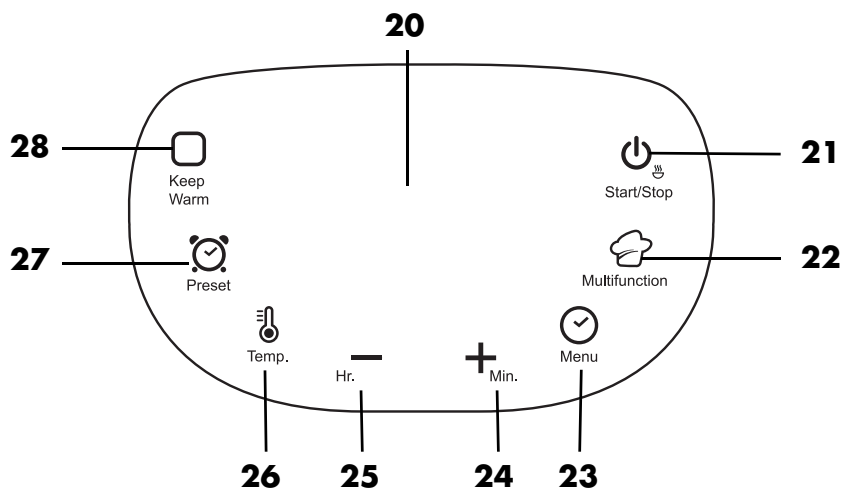
- ⊙ I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- ⊙ Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore a 8 anni e da persone con facoltà fisiche, sensoriali o mentali ridotte o prive di esperienza e/o conoscenze, a condizione che vengano sorvegliati o istruiti circa l'utilizzo sicuro 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.
 - ⊙ L'uso improprio dell'apparecchio può causare lesioni.
-
- ⊙ 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.
 - ⊙ 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.
 - ⊙ 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 portare gli uccelli in un'altra stanza.
 - ⊙ 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.
 - ⊙ 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.
- ⊙ 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 impostati tempi di cottura molto lunghi.
- ⊙ Trasportare l'apparecchio solo quando si è raffreddato.
- ⊙ Per pulire l'apparecchio attendere che si sia raffreddato.
- ⊙ Se si sono cotti alimenti pastosi, scuotere il cuociriso 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.
- ⊙ Non spostare l'apparecchio durante l'utilizzo.
- ⊙ 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 cuociriso senza la relativa pentola.
- ⊙ Assicurarsi che all'interno dell'apparecchio non si trovi mai troppa o troppo 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.

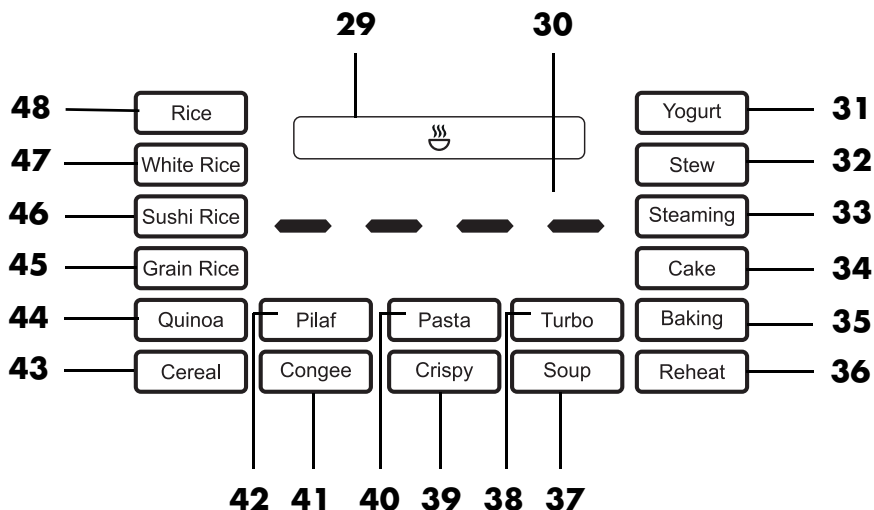
Pannello di comando e indicazioni sul display

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

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 cottu- 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	

Prima del primo utilizzo

- **Pulire l'apparecchio prima di utilizzarlo per la prima volta!**
- 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.

Utilizzo del cuoceriso

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.

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!

Supporto per il cucchiaino per riso

Il supporto **10** per il cucchiaino per riso può essere infilato nell'anello di plastica presente sul lato destro dell'apparecchio.

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.

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.

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.

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.

Cottura con il cuociriso



PERICOLO!

- ⊙ Assicurarsi che l'interno dell'apparecchio rimanga pulito e asciutto.



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.



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.

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.

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**
-

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.

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.

Cottura del riso

NOTA: la durata della cottura dipende dalla quantità di acqua e di riso.

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 sgrana 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.

NOTA: per informazioni sugli altri programmi di cottura vedere il manuale d'uso completo su internet.

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 cuoceriso.
3. Aggiungere 250 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. 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 cuoceriso 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 **Multifunction** 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.

Pulizia e conservazione

Non immergere l'apparecchio, il cavo di alimentazione e la spina **12** in acqua o altri liquidi.

Per ulteriori informazioni sulla pulizia e la cura dell'apparecchio e degli accessori consultare il manuale d'uso online.

Risoluzione dei problemi

La confezione e l'apparecchio devono essere smaltiti nel rispetto delle norme ambientali del proprio Paese.

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.

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). Non si applica alla Svizzera.
	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.

Centri di assistenza

Per richiedere assistenza rivolgersi al nostro centro di assistenza:

IT Assistenza Italia

Tel.: 800781188

E-Mail: hoyer@lidl.it

CH Assistenza Svizzera

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: hoyer@lidl.ch

MT Assistenza Malta

Tel.: 80062230

E-Mail: hoyer@lidl.com.mt

IAN: 451565_2310

Rövid útmutató



A jelen dokumentum a teljes kezelési útmutató rövidített nyomtatott kiadványa. A QR-kód szkennelésével közvetlenül a Lidl szervizoldalára lép (www.lidl-service.com) és a cikkszám (IAN) **451565_2310** beírásával a teljes kezelési útmutatót megtekintheti és letöltheti. A rövid útmutató a termék része. A termék használata előtt alaposan ismerje meg az összes kezelési és biztonsági utasítást. Gondosan őrizze meg a rövid útmutatót, és a termék harmadik félnek történő továbbadásakor adja át az összes dokumentumot.

Jelek a készüléken

	Az ezzel a jelzéssel megjelölt anyagok nem változtatják meg az élelmiszerek ízét vagy illatát.
--	--

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.

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

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)



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) nincs a gőzkieresztő szelep fölött, amikor gőz szabadul fel, vagy amikor kinyitja a fedelet.

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 | Levesekanál |
| 19 | Mérőpohár (40 - 160 ml / ¼ - ¾ CUP) |

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.

VIGYAZAT: 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

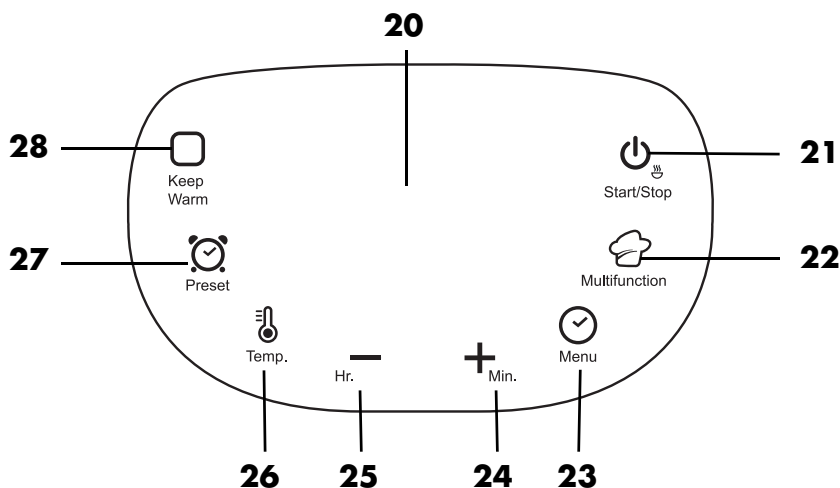
- ⊙ Gyermek nem játszhat a készülékkel.
- ⊙ 8 évesnél idősebb gyermekek és csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkező személyek, illetve akik nem rendelkeznek megfelelő tapasztalattal és/vagy tudással, csak felügyelet mellett használhatják a készüléket, illetve csak a készülék 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 csatlakozóvezetéket 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.
 - ⊙ A készülék rendeltetésellenes használata sérüléseket okozhat.
-
- ⊙ A csomagolóanyag nem gyermekjáték. A gyermekek nem játszhatnak a műanyag zacskókkal. A zacskók fulladást okozhatnak.
 - ⊙ A készüléket gyermekektől távol kell tartani!
 - ⊙ 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.
 - ⊙ 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.
 - ⊙ 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.
 - ⊙ 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 csípődjön 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.
 - ⊙ A készüléket bekapcsolás előtt helyezze egyenletes, 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 figyelni a készüléket, azonban rendszeresen ellenőrizni kell. Ez különösen abban az esetben igaz, ha nagyon hosszú főzési időt állított be.
 - ⊙ A készüléket csak lehűlt állapotban szállítsa.
 - ⊙ Tisztítás előtt várja meg, amíg a készülék lehűl.
 - ⊙ 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.
 - ⊙ Működés közben ne mozgassa a készüléket.
 - ⊙ 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 tisztítószeret.

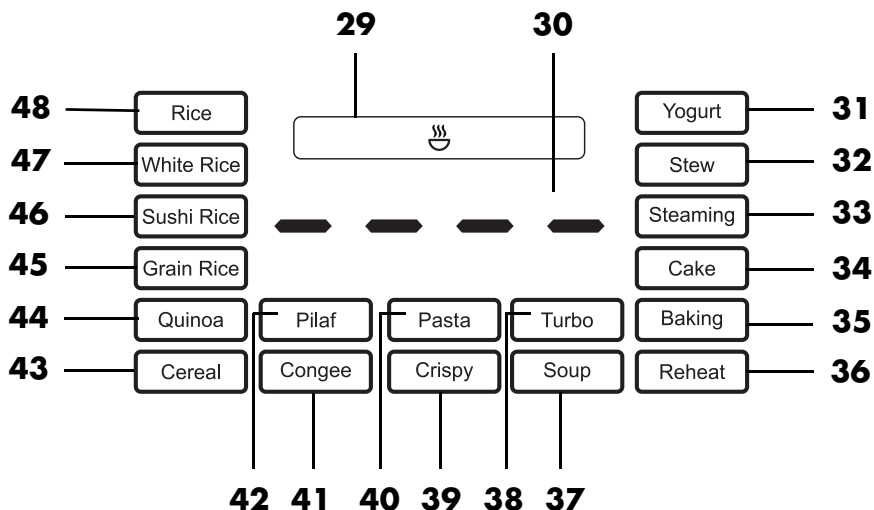
Kezelőfelület és a kijelzőn megjelenő adatok

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.	Főzési idő növelése 5 perces lépésekben; Főzési idő növelése 1 perces lépésekben a(z) Multifunction programban; A gyerekszár be / ki kapcsolása
25 	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

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	1.5 óra 30 perc	1 – 3 óra
42 Pilaf	Program piláf 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	

Az első használatbavétel előtt

- **A készüléket az első használat előtt tisztítsa meg!**
- Húzza le a védőfóliát a vezérlőpult kijelzővel.

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.

A rizsfőző kezelése

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 kattan.

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 bőrs 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!**

Tartó a rizses kanál számára

A rizses kanál tartóját **10** a készülék jobb oldalán található műanyag lyukba helyezheti.

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.

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.

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 benyomásához a fogantyút **6** előre kell hajtani.
- Minden használat után ürítse ki a kondenzvíz tartályt **5**.

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 fedél **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 bepattan a fedélbe.

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.

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 kattant.
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.

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** visszaszámolja az időt.

MEGJEGYZÉS: A következő programokat választhatja ki a megfelelő programgomb megnyomásával a vezérlőpulton:

- Multifunction
 - Preset
 - Keep Warm
-

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.

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

Rizsfőzés

MEGJEGYZÉS: A főzési folyamat időtartama a víz és a rizs mennyiségétől függ.

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.

MEGJEGYZÉS: A többi főzési programmal kapcsolatos információkért tekintse meg a teljes online használati utasítást.

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 üzemmódban 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 erősségtől 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 melegítjük át.
13. Ízlés szerint ízesítjük sóval, borssal és chilivel.
14. A szószt ráöntjük a rizsre, megszórjuk szezámaggal és forrón tálaljuk.

Mangós ragacsos rizs

Előkészítési idő: 2 óra 30 perc

(plusz 40 perc párolás)

3 óra 10 perc alatt kész

Hozzávalók 4 személy részére:

200 g	ragacsos 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 üzemmódba kapcsol, 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, kókuszvirág-cukorral, szzámmaggal 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 | szárzeller (100 g) |
| 2 | evőkanál olívaolaj |
| 1 | evőkanál paradicsomvelő |
| 500 g | darált zöldség |
| 600 ml | paradicsompüré |
| 200 ml | vörösbors |
| 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	piros paprika (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 üzemmódban 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.

Tisztítás és tárolás

A készüléket, a csatlakozóvezetékét és a hálózati csatlakozódugót **12** sem szabad vízbe vagy más folyadékba mártani.

A készülék és alkatrészeinek tisztítására és ápolására vonatkozó kiegészítő információk az online használati útmutatóban találhatók.

Hibaelhárítás

Ha a készülék nem a kívánt módon működik, akkor olvassa el az online kezelési útmutató megfelelő fejezetét.

Eltávolítás

A terméket a 2012/19/EK európai irányelvnek megfelelően kell leselejtezni. Az áthúzott kerekesszemetestároló 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 szemétkébe; 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.

Alkalmazott szimbólumok

	Védőföldelés
	Geprüfte Sicherheit (tanúsított biztonság): a készülékeknek eleget kell tenniük az általánosan elfogadott műszaki szabványoknak, 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 középén 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.

Szervizközpont

Hiba esetén kérjük, forduljon szervizközpontunkhoz:

 Szerviz Magyarország

Tel.: 06800 21225

E-Mail: hoyer@lidl.hu

IAN: 451565_2310