



8 in 1 Cooker

FR

NL

DE



www.groupeseb.com

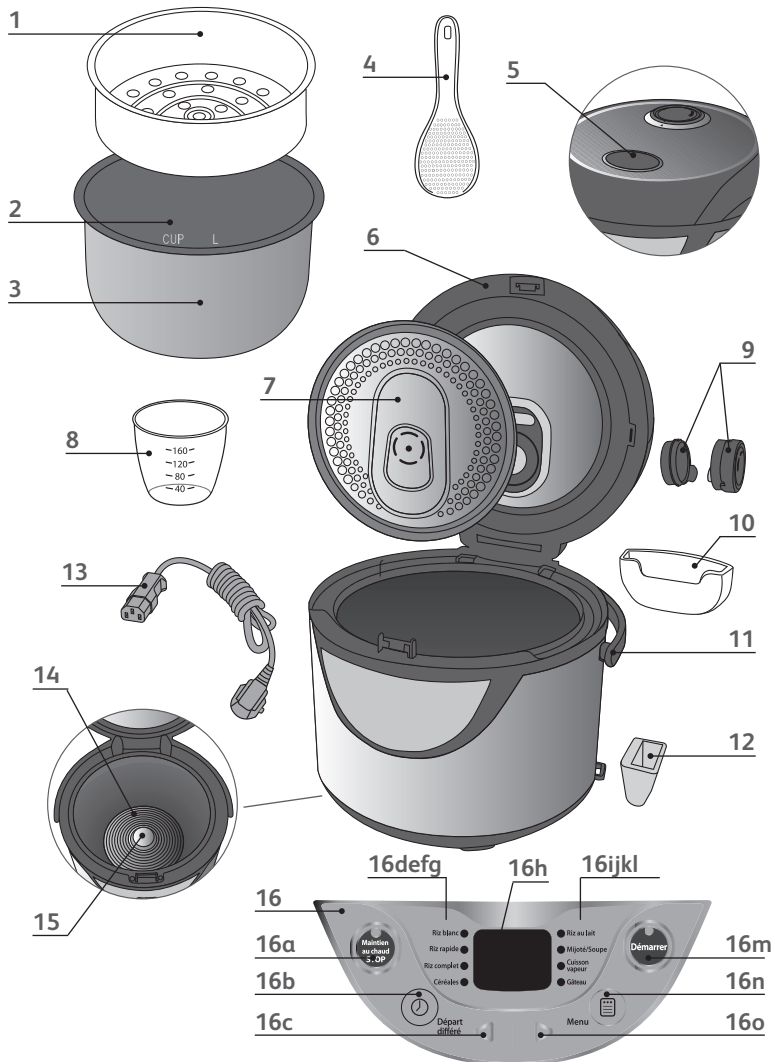




FIG.1

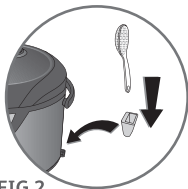


FIG.2



FIG.3

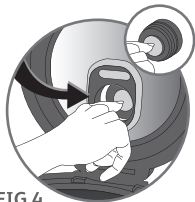


FIG.4

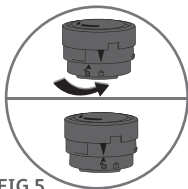


FIG.5

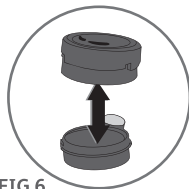


FIG.6



FIG.7

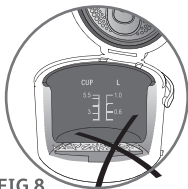


FIG.8



FIG.9



FIG.10

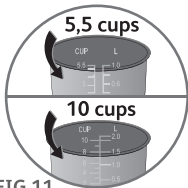


FIG.11

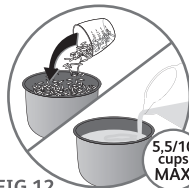


FIG.12

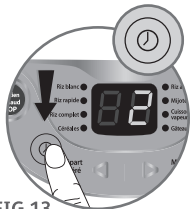


FIG.13

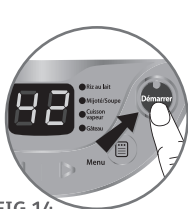


FIG.14

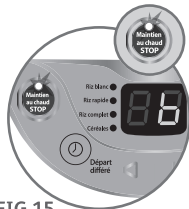


FIG.15

* Selon modèle - Afhankelijk van de model - Je nach Modell

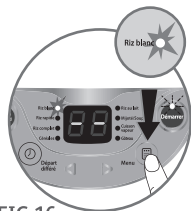


FIG.16

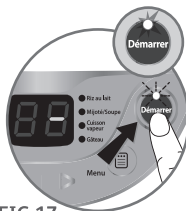


FIG.17

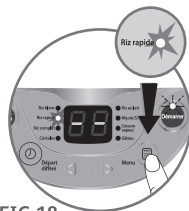


FIG.18

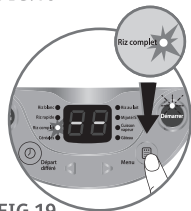


FIG.19

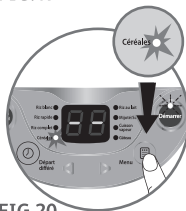


FIG.20

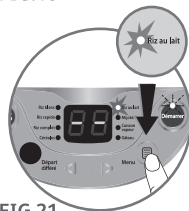


FIG.21

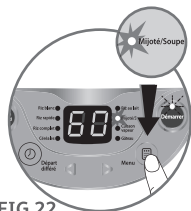


FIG.22



FIG.23

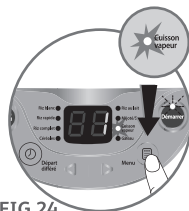


FIG.24

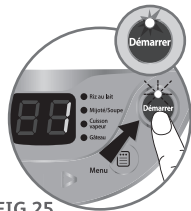


FIG.25

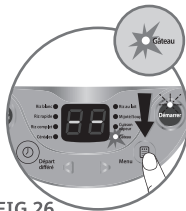


FIG.26

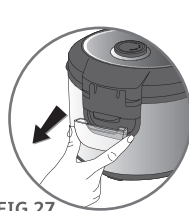


FIG.27

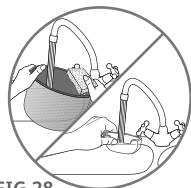


FIG.28

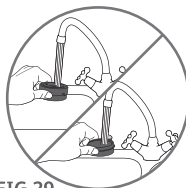


FIG.29

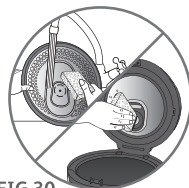


FIG.30

1. Panier vapeur
2. Marques de niveau d'eau
3. Cuve amovible anti-adhésive
4. Cuillère à riz
5. Bouton d'ouverture du couvercle
6. Couvercle
7. Couvercle intérieur amovible
8. Cup (Tasse de mesure)
9. Soupape
10. Récupérateur de condensation
11. Poignée
12. Support de cuillère
13. Cordon d'alimentation
14. Plaque chauffante
15. Capteur
16. Panneau de commande
 - a. Bouton "MAINTIEN AU CHAUD/STOP" (vert)
 - b. Bouton "DEPART DIFFERE"
 - c. Bouton de réduction du temps
 - d. Voyant de cuisson du riz blanc
 - e. Voyant de cuisson du riz rapide
 - f. Voyant de cuisson du riz complet
 - g. Voyant de cuisson des céréales
 - h. Affichage du temps de fin de cuisson (pour certains programmes) ou indication de l'utilisation de la fonction "Maintien au chaud" (pour certains programmes)
 - i. Voyant de cuisson du riz au lait
 - j. Voyant de cuisson Mijoté/Soupe
 - k. Voyant de cuisson vapeur
 - l. Voyant de cuisson gâteaux
 - m. Bouton "DÉMARRER"
 - n. Bouton "MENU"
 - o. Bouton d'augmentation du temps

Avant la première utilisation

Déballer l'appareil

- Enlevez l'appareil de son emballage et déballez tous les accessoires et documents imprimés.
- Ouvrez le couvercle en appuyant sur le bouton d'ouverture situé sur le couvercle – **Fig.1.**
- Installez le support de la cuillère : insérez le crochet en plastique du support dans le trou situé en bas du produit, et faites-le glisser vers le bas – **Fig.2.**

Lisez les instructions et suivez soigneusement le mode d'emploi.

Nettoyage de l'appareil

- Retirez la cuve anti-adhésive, le couvercle intérieur amovible et la soupape. Pour retirer le couvercle intérieur, appuyez sur le clip de déverrouillage situé à droite pour libérer le couvercle – **Fig.3.**
- Une fois le couvercle intérieur retiré, à l'aide d'un doigt poussez la soupape à travers le trou situé sous le couvercle – **Fig.4.** Pour séparer les parties supérieure et inférieure de la soupape, tournez la soupape dans le sens du déverrouillage jusqu'à ce que le triangle supérieur soit aligné avec le symbole du verrou ouvert, puis séparez les deux parties – **Fig.5 et Fig.6.**
- Nettoyez la cuve, le couvercle intérieur amovible, la soupape et tous les accessoires avec une éponge et du liquide vaisselle. Essuyez l'extérieur de l'appareil et les parties métalliques du couvercle avec un chiffon humide.
- Séchez soigneusement.
- La cuve anti-adhésive, le panier vapeur, le récupérateur de condensation, la cuillère et la cup vont au lave-vaisselle.

- Remettez la soupape en place. Alignez le triangle supérieur avec le verrou ouvert de la soupape pour fermer les deux parties, puis tournez dans le sens du verrouillage jusqu'à ce que le triangle supérieur soit aligné avec le verrou fermé (ce qui indique que les deux parties sont verrouillées), puis remettez la soupape dans le couvercle – Fig.7. Vérifiez que le triangle de la soupape est aligné avec le triangle du couvercle et poussez fermement jusqu'à ce que la soupape soit en place.
- Remettez le couvercle intérieur amovible en place en faisant coïncider la languette de gauche dans l'emplacement correspondant du couvercle, puis poussez le couvercle jusqu'à l'endechement de la languette de droite. Le côté le plus large du joint d'étanchéité doit être le plus haut lors du montage du couvercle.

Utilisation de votre cuiseur à riz

Pour les 8 fonctions

- Essuyez soigneusement l'extérieur de la cuve (surtout le bas). Vérifiez l'absence de résidus étrangers et de liquide sous la cuve et sur la plaque chauffante – Fig.8.
- Mettez la cuve dans l'appareil – Fig.9, en vérifiant qu'elle est en bonne position.
- Tournez légèrement la cuve dans les deux sens, afin d'assurer un bon contact entre le bas de la cuve et la plaque chauffante.
- Vérifiez que le récupérateur de condensation est bien en place ; sinon, installez-le en poussant fermement dans la rainure – Fig.10.
- Fermez le couvercle.
- Insérez le raccord du cordon d'alimentation en bas de l'appareil. Vérifiez qu'il est bien inséré.
- Branchez l'appareil. Il produira un long bip sonore, l'écran numérique et les voyants vont d'ignoter une fois, puis l'écran numérique affichera "--". Cela indique que le cuiseur à riz est entré en mode veille et que vous pouvez sélectionner une fonction.
- N'allumez pas l'appareil avant d'avoir effectué toutes les étapes précédentes.
- N'allumez pas l'appareil si la cuve de cuisson est vide.
- Ne touchez pas la plaque chauffante lorsque le produit est branché.

Ne mettez jamais les mains sur la soupape en cours de cuisson, car vous risquez de vous brûler.

Si vous souhaitez modifier le menu de cuisson, appuyez sur le bouton "STOP" et choisissez le programme désiré.

Utilisez uniquement la cuve intérieure livrée avec l'appareil.

Ne versez pas d'eau et ne mettez pas d'ingrédients dans l'appareil si la cuve n'est pas à l'intérieur.

RÉSUMÉ DES PROGRAMMES ET FONCTIONS

Programme	Départ différé	Phase de mijotage (+ temps de mijotage)	Maintien au chaud*
Riz blanc	OUI	OUI - 14 min	OUI
Riz rapide	OUI	OUI - 10 min	OUI
Riz complet	OUI	OUI - inclus dans le temps de cuisson	OUI
Céréales	OUI	OUI - 10 min	OUI
Riz au lait	OUI	OUI - 10 min	OUI
Mijoté/Soupe	NON	NON	OUI
Vapeur	OUI	NON	OUI
Gâteau	NON	NON	OUI

* La fonction "Maintien au chaud" reste allumée en permanence durant 24 heures, puis le système l'annule automatiquement pour revenir en mode veille.

Mesure des ingrédients - Capacité max de la cuve

- Les marques graduées à l'intérieur de la cuve donnent des indications en litres et cups ; elles servent à mesurer la quantité d'eau nécessaire lors de la cuisson du riz – **Fig.11**.
- La cup livrée avec l'appareil sert à mesurer le riz et le tableau indique la quantité de riz correspondante au nombre de portions. 1 cup de riz rase pèse environ 150 g.
- Nous vous conseillons d'utiliser du riz ordinaire plutôt que du riz du type "facile à cuire", qui a tendance à être plus collant et peut adhérer au fond. Pour les autres types de riz, comme le riz complet ou le riz sauvage, les quantités d'eau doivent être ajustées (voir le tableau de cuisson des différents types de riz ci-dessous).
- Pour cuire 1 cup de riz blanc (correspond à 2 petites portions ou 1 grande), utilisez 1 cup de riz blanc et ajoutez 1 cup et demie d'eau. Avec certains types de riz, il est normal qu'un peu de riz colle au fond lors de la cuisson d'1 cup de riz. Dans ce cas, il est conseillé de cuire au moins 2 cups de riz (voir le guide de cuisson ci-dessous pour les quantités).
- La quantité maximale d'eau + riz ne doit pas dépasser la marque de 5,5 ou 10 cups à l'intérieur de la cuve, selon la capacité de votre modèle – **Fig.11**. En fonction du type de riz, vous devez éventuellement ajuster la quantité d'eau. Voir le tableau ci-dessous.
- Les temps de cuisson indiqués dans les tableaux sont donnés à titre approximatif.
- Mettez l'appareil sur une surface de travail plane, stable, résistant à la chaleur, à l'écart des éclaboussures et d'autres sources de chaleur.
- Mesurez le riz avec la cup en plastique fournie et rincez-le bien à l'eau froide avant de le cuire.
- Versez le riz dans la cuve. Puis, remplissez la cuve d'eau froide jusqu'à la marque "CUP" correspondante imprimée dans la cuve (voir guide de cuisson ci-dessous) – **Fig.12**.
- Fermez le couvercle.

Le cuiseur à riz détermine lui-même le temps de cuisson en fonction de la quantité d'eau et des ingrédients mis dans la cuve (voir le tableau de cuisson ci-dessous pour avoir une indication des temps).

Remarque : ajoutez toujours le riz en premier, sinon vous aurez trop d'eau.

GUIDE DE CUISSON POUR D'AUTRES TYPES DE RIZ - MODÈLE 10 CUP

Type de riz	Programme	Cups de riz	Poids du riz blanc	Niveau d'eau dans la cuve (+ le riz)	Pour	Temps de cuisson approximatif
Riz thaï parfumé ou riz au jasmin	Riz blanc	2	280 g	Marque de 2 cups	3-4	42 min
		4	560 g	Marque de 4 cups	5-6	46 min
		6	840 g	Marque de 6 cups	8-10	50 min
Riz risotto (Arborio)	Riz blanc	2	285 g	Marque de 2 cups	3-4	38 min
		4	570 g	Marque de 4 cups	5-6	42 min
Riz thaï gluant	Riz blanc	2	300 g	Marque de 2 cups	3-4	38 min
		3	450 g	Marque de 3 cups	4-5	41 min
		4	600 g	Marque de 4 cups	5-6	45 min
Riz sauvage	Riz marron	4	500 g	Marque de 4,5 cups	5-6	90 min
Riz marron complet	Riz marron	2	270 g	Marque de 2,25 cups (ou ajouter 500 ml d'eau)	3-4	90 min
		4	530 g	Marque de 4,5 cups	5-6	90 min
		6	800 g	Marque de 6,5 cups	8-10	90 min
		8 (quantité maximale de riz complet recommandée)	1060 g	Marque de 8,5 cups	13-14	90 min
Riz marron basmati complet	Riz marron	2	270 g	Marque de 2,25 cups (ou ajouter 500 ml d'eau)	3-4	90 min
		4	530 g	Marque de 4,5 cups	5-6	90 min
		6	800 g	Marque de 6,5 cups	8-10	90 min
		8 (quantité maximale de riz complet recommandée)	1060 g	Marque de 8,5 cups	13-14	90 min

GUIDE DE CUISSON POUR CÉRÉALES – MODÈLE 10 CUP

Type de riz	Programme	Poids	Quantité d'eau	Pour	Temps de cuisson approximatif
Boulgour	Céréales	200 g	400 ml d'eau fraîche (mélanger une fois pendant la cuisson)	3-4	34 min
		300 g	500 ml d'eau fraîche (mélanger une fois pendant la cuisson)	4-5	35 min
Polenta	Céréales	200 g	800 ml d'eau bouillante	3-4	31 min
		375 g	1.5 litre d'eau bouillante	5-6	32 min
Quinoa	Céréales	280 g	450 ml d'eau fraîche (mélanger une fois pendant la cuisson)	3-4	36 min

GUIDE DE CUISSON DU RIZ BLANC - MODÈLE À 10 CUPS

Cups de riz blanc	Poids du riz blanc	Niveau d'eau dans la cuve (+ le riz)	Pour	Temps de cuisson approximatif
2	300 g	Marque de 2 cups	3-4	42 min
4	600 g	Marque de 4 cups	5-6	46 min
6	900 g	Marque de 6 cups	8-10	50 min
8	1200 g	Marque de 8 cups	13-14	55 min
10	1500 g	Marque de 10 cups	16-18	60 min

Cups de riz blanc	Poids du riz blanc	Niveau d'eau dans la cuve (+ le riz)	Pour	Temps de cuisson approximatif
1	150 g	Marque de 1 cup	1-2	37 min
2	300 g	Marque de 2 cups	3-4	40 min
3	450 g	Marque de 3 cups	4-5	43 min
4	600 g	Marque de 4 cups	5-6	46 min
5,5	825 g	Marque de 5,5 cups	8-10	50 min

Cuisson avec démarrage retardé - Fonction "Départ différé"

- Il est possible de retarder le démarrage de la cuisson.
- Appuyez sur le bouton "Menu" jusqu'à l'allumage du voyant de la fonction désirée ; puis, appuyez sur le bouton "Départ différé", et l'écran numérique affiche le temps minimum de présélection du programme sélectionné (le temps de présélection clignote, ce qui indique qu'il n'est pas encore sélectionné) – **Fig.13**. Appuyez sur ◀ ▶ pour sélectionner le temps de présélection désiré, puis appuyez sur le bouton "Démarrer" (le temps de présélection inclut le temps de cuisson : la cuisson se termine lorsque le temps de présélection est écoulé) – **Fig.14**. À chaque fois que vous appuyez sur le bouton, vous augmentez ou diminuez le temps de présélection d'une heure.
- Après la cuisson, le voyant "Maintien au chaud" s'allume et bipe plusieurs fois, et l'écran numérique affiche "b", ce qui indique qu'il est temps d'ouvrir le couvercle et de servir la nourriture – **Fig.15**.
- Le temps maximal de présélection est de 15 heures. Après 15 heures, l'appareil revient au nombre d'heures de présélection minimum par défaut.

La cuisson avec démarrage retardé ne s'applique qu'aux programmes suivants : Riz blanc, Riz rapide, Céréales, Riz complet, Riz au lait, Vapeur.

Cuisson du riz blanc

La phase de mijotage sert à absorber l'humidité restante.

- La fonction de départ différé peut être utilisée pour le programme "Riz blanc", dans une plage de 2 à 15 heures.
- Appuyez sur le bouton "Menu" en mode veille, jusqu'à l'allumage du voyant "riz blanc" ; l'écran numérique affiche "--" et le voyant "Démarrer" clignote – **Fig.16**. Appuyez sur le bouton "Démarrer", le cuiseur entre dans le mode de cuisson "Riz blanc", le voyant "Démarrage" reste allumé et l'écran numérique affiche "--" – **Fig.17**.
- Lorsque la cuve intérieure est sèche, la sonnerie bipe deux fois et entre dans la phase de mijotage durant 14 minutes. L'écran numérique affiche le compte à rebours de 14 minutes.
- Après la fin du compte à rebours, le voyant "Maintien au chaud" s'allume, le cuiseur bipe plusieurs fois et l'écran numérique affiche "b". Ouvrez le couvercle ; mélangez le riz à l'aide de la cuillère pour séparer les grains. Vous pouvez servir le riz cuit immédiatement ou le garder au chaud le temps voulu – **Fig.15.8**

Cuisson du riz rapide

- La fonction “Riz rapide” ne s’applique qu’à la cuisson du riz blanc. La fonction de départ différé peut être utilisée pour le programme “Riz rapide”, dans une plage de 2 à 15 heures.
- Appuyez sur le bouton “Menu” en mode veille, jusqu’à l’allumage du voyant “Riz rapide” ; l’écran numérique affiche “--” et le voyant “Démarrer” clignote – **Fig.18**. Appuyez sur le bouton “Démarrer”, le cuiseur entre dans le mode de cuisson “Riz rapide”, le voyant “Démarrer” reste allumé et l’écran numérique affiche “-” – **Fig.17**.
- Lorsque la cuve intérieure est sèche, la sonnerie bipa plusieurs fois et l’écran numérique affiche “10”, indiquant le compte à rebours de 10 minutes de la phase automatique de mijotage.
- Après la fin du compte à rebours, le voyant “Maintien au chaud” s’allume, le cuiseur bipa plusieurs fois et l’écran numérique affiche “b”. Ouvrez le couvercle ; mélangez le riz avec une spatule pour éviter la formation de grumeaux. Vous pouvez servir le riz cuit immédiatement ou le garder au chaud le temps voulu – **Fig.15**.
- Cette fonction a un temps de cuisson plus court ; elle peut être utile si vous manquez de temps.
- Après chaque utilisation, videz et nettoyez le récupérateur de condensation.

Cuisson du riz complet

Pour cuire le riz complet

- La fonction de départ différé peut être utilisée pour le programme “Riz complet”, dans une plage de 2 à 15 heures.
- Appuyez sur le bouton “Menu” en mode veille, jusqu’à l’allumage du voyant “Riz complet” ; l’écran numérique affiche “90” et le voyant “Démarrer” clignote – **Fig.19**. Appuyez sur le bouton “Démarrer”, le cuiseur entre dans le mode de cuisson “Riz complet”, le voyant “Démarrer” reste allumé et l’écran numérique affiche le compte à rebours – **Fig.17**.
- Il y a une phase de mijotage. Le temps de mijotage est déjà inclus dans le temps de cuisson de 90 minutes.
- Après la fin du mijotage, le voyant “Maintien au chaud” s’allume, la sonnerie bipa plusieurs fois et l’écran numérique affiche “b”. Le cuiseur entre dans la phase de “Maintien au chaud” – **Fig.15**.

Conseils pour la cuisson du riz

- Mesurez le riz et rincez-le bien dans une passoire à l’eau courante (sauf pour un risotto : dans ce cas, il ne faut pas rincer le riz). Puis, mettez le riz dans la cuve avec la quantité d’eau correspondante.
- Vérifiez que le riz est bien réparti sur toute la surface de la cuve, afin d’assurer une cuisson uniforme.
- 9 • Salez selon votre goût.

- Vous pouvez remplacer l'eau par du bouillon. Si vous utilisez du bouillon, il est possible que le riz brunisse un peu au fond.
- N'ouvrez pas le couvercle pendant la cuisson, car l'échappement de vapeur modifiera le temps de cuisson et le goût.

Cuisson des céréales

Pour cuire des céréales

- La fonction de départ différé peut être utilisée pour le programme "Céréales", dans une plage de 2 à 15 heures.
- Appuyez sur le bouton "Menu" en mode veille, jusqu'à l'allumage du voyant "Céréales"; l'écran numérique affiche "--" et le voyant "Démarrer" clignote – **Fig.20**. Appuyez sur le bouton "Démarrer", le cuiseur entre dans le mode de cuisson "Céréales", le voyant "Démarrer" reste allumé et l'écran numérique affiche "--" – **Fig.17**.
- Lorsque la cuve intérieure est sèche, la sonnerie bipe deux fois et l'écran numérique affiche "10", indiquant le compte à rebours de 10 minutes de la phase automatique de mijotage.
- Après la fin du mijotage, le voyant "Maintien au chaud" s'allume, le cuiseur bipe plusieurs fois et l'écran numérique affiche "b". Ouvrez le couvercle; mélangez les céréales avec une spatule pour séparer les grains. Vous pouvez servir les céréales cuites immédiatement ou les garder au chaud le temps voulu – **Fig.15**.

Ce programme s'applique au Couscous, Boulgour, Polenta, Quinoa, Millet...

Pour le modèle à 5,5 cups, ne dépassez pas 3 cups de céréales.

Pour le modèle à 10 cups, ne dépassez pas 5 cups de céréales.

Mettez deux volumes d'eau pour une volume de céréales.

Cuisson du riz au lait

Pour cuire du riz au lait

- Vous pouvez utiliser la fonction départ différé pour le programme "Riz au lait", dans une plage de 2 à 15 heures.
- Appuyez sur le bouton "Menu" en mode veille, jusqu'à l'allumage du voyant "Riz au lait"; l'écran numérique affiche "--" et le voyant "Démarrer" clignote – **Fig.21**. Appuyez sur le bouton "Démarrer", le cuiseur entre dans le mode de cuisson "Riz au lait", le voyant "Démarrer" reste allumé et l'écran numérique affiche "--" – **Fig.17**.
- Lorsque le liquide de la cuve intérieure atteint la température d'ébullition, la sonnerie bipe deux fois et l'écran numérique affiche "10", indiquant que le cuiseur démarre le compte à rebours de 10 minutes.
- À la fin du compte à rebours, le voyant "Maintien au chaud" s'allume, le cuiseur bipe plusieurs fois et l'écran numérique affiche "b". Le cuiseur entre dans l'état "Maintien au chaud" – **Fig.15**.

Cuisson Mijoté/Soupe

Pour cuire lentement

- Vous ne pouvez pas utiliser le départ différé avec la fonction "Mijoté/Soupe".
- Appuyez sur le bouton "Menu" en mode veille, jusqu'à l'allumage du voyant "Mijoté/Soupe" ; l'écran numérique affiche "60" et le voyant "Démarrer" clignote – Fig.22. Vous pouvez régler le temps de 60 minutes à 9 heures par incrément d'une heure.
- Appuyez sur le bouton "Démarrer", le voyant "Démarrer" reste allumé et l'écran numérique affiche le compte à rebours en heures, puis en minutes (lorsqu'il reste moins d'une heure) – Fig.17.
- À la fin du compte à rebours, le voyant "Maintien au chaud" s'allume, le cuiseur bipa plusieurs fois et l'écran numérique affiche "b". Le cuiseur entre dans le mode de "Maintien au chaud" – Fig.15.

Vapeur (pour les légumes, le poisson et les fruits)

- La quantité d'eau maximale dans la cuve ne doit pas dépasser la marque maximum de "CUP" sur la cuve – Fig.11. Sinon, cela peut produire des débordements en cours de cuisson.
- Le niveau d'eau doit être inférieur au panier vapeur.
- Il suffit d'ajouter de l'eau jusqu'à la marque correspondant à 2 cups pour environ 30 minutes de cuisson au programme vapeur.
- Ajoutez les ingrédients dans le panier vapeur.
- Mettez le panier vapeur dans la cuve – Fig.23.
- La fonction de départ différé peut être utilisée pour le programme "Vapeur", dans une plage de 2 à 15 heures.
- Appuyez sur le bouton "Menu" en mode veille, jusqu'à l'allumage du voyant "Vapeur" ; l'écran numérique affiche "1" (temps de cuisson par défaut) et le voyant "Démarrer" clignote – Fig.24. Appuyez sur le bouton "Démarrer" pour entrer dans le mode "Vapeur" si vous n'avez pas besoin de départ différé ; l'écran numérique affiche "1" – Fig.25.
- En cas de sélection d'un départ différé, l'écran numérique affiche le compte à rebours du temps de présélection dans le mode de cuisson.
- À la fin de la cuisson, la sonnerie bipa plusieurs fois, le voyant "Maintien au chaud" s'allume et l'écran numérique affiche "b", indiquant que le cuiseur à riz entre dans le mode "Maintien au chaud" – Fig.15. Ouvrez le couvercle ; vous pouvez servir la préparation immédiatement ou la garder au chaud pendant quelques minutes – Fig.15.

Cuisson des gâteaux

Pour cuire un gâteau

- Vous ne pouvez pas utiliser le départ différé avec la fonction "Gâteau".
- Appuyez sur le bouton "Menu" en mode veille, jusqu'à l'allumage du voyant "Gâteau" ; l'écran numérique affiche "--" et le voyant "Démarrer" clignote – Fig.26. Appuyez sur le bouton

“Démarrer”, le cuiseur entre dans le mode de cuisson “Gâteau”, le voyant “Démarrer” reste allumé et l’écran numérique affiche “:” – Fig.17.

- La fonction “Gâteau” reste allumée en permanence durant 45 minutes, puis la fonction “Maintien au chaud” s’allume. À la fin de la cuisson, la sonnerie bipe plusieurs fois, le voyant “Maintien au chaud” s’allume et l’écran numérique affiche “b”, indiquant que le cuiseur à riz entre dans le mode “Maintien au chaud” – Fig.15.

Fonction automatique de maintien au chaud

Le démarrage du cuiseur à riz en mode de maintien au chaud est réservé aux aliments chauds.

- Vous ne pouvez pas utiliser de départ différé avec la fonction “Maintien au chaud/Stop”.
- Appuyez sur le bouton “Maintien au chaud/Stop” en mode veille ; le voyant “Maintien au chaud/Stop” s’allume et l’écran numérique affiche “b”, indiquant que le cuiseur entre dans le mode de maintien au chaud – Fig.15.
- Appuyez sur le bouton “Maintien au chaud/Stop” lorsqu’un programme est sélectionné ou qu’une fonction est en cours d’utilisation pour l’annuler et revenir en mode veille.
- Si le cuiseur reste dans le mode “Maintien au chaud” en permanence durant 24 heures, le système l’annule automatiquement pour revenir en mode veille.
- N’utilisez pas la fonction “Maintien au chaud” pour réchauffer des aliments.

Reprise en cas de coupure de courant (fonction de mémoire courte)

- Le cuiseur est doté d’une fonction de “mémoire courte” en cas de coupures de courant de 3 à 10 secondes. Au retour du courant, le cuiseur revient automatiquement dans sa configuration initiale et reprend la cuisson. Dans le cas de longues coupures de courant, le cuiseur revient en mode veille.

À la fin de la cuisson

La vapeur qui s’échappe est très chaude.

Ne jamais retirer la cuve après la cuisson sans utiliser des gants de protection.

- Ouvrez le couvercle.
- Servez la nourriture à l’aide de la cuillère en plastique livrée avec l’appareil et fermez le couvercle.
- Les aliments restant dans la cuve sont maintenus au chaud.
- N’oubliez pas d’appuyer sur le bouton “STOP” après le maintien au chaud et de débrancher l’appareil.

Nettoyage et entretien

Récupérateur de condensation

- Videz et nettoyez le récupérateur de condensation après chaque utilisation.
- Pour retirer le récupérateur, appuyez de chaque côté du couvercle en plastique – Fig.27.

- Pour remettre en place le récupérateur de condensation, poussez-le fermement dans son support.

Cuve, panier vapeur, récupérateur de condensation, soupape et panier vapeur

- Après avoir retiré le couvercle intérieur, à l'aide d'un doigt poussez la soupape à travers le trou situé sous le couvercle – **Fig.4**, tournez la soupape dans le sens du déverrouillage jusqu'à ce que le triangle supérieur soit aligné avec le verrou ouvert, puis séparez les parties supérieure et inférieure de la soupape – **Fig.5**.
- Débranchez l'appareil avant de retirer la cuve. Utilisez de l'eau chaude, du liquide vaisselle et une éponge pour nettoyer la cuve – **Fig.28**, le récupérateur de condensation – **Fig.28**, la soupape – **Fig.29**, le couvercle intérieur amovible – **Fig.30**, la cuillère et la cup. Les poudres à récurer et les éponges métalliques ne sont pas recommandées.
- Si de la nourriture est collée au fond, laissez tremper la cuve avant de la laver.
- La cuve anti-adhésive, le panier vapeur, le récupérateur de condensation, la cuillère et la cup vont au lave-vaisselle.
- Séchez soigneusement la cuve.
- Ne pas immerger l'appareil dans l'eau, ne pas verser d'eau à l'intérieur du corps de l'appareil.

Entretien de la cuve

- Afin d'éviter d'endommager le revêtement anti-adhésif de la cuve, ne pas couper de nourriture à l'intérieur de celle-ci.
- Pour mélanger ou servir des aliments, utilisez des ustensiles en plastique ou en bois (surtout pas en métal), afin d'éviter d'endommager la surface de la cuve.
- Afin d'éviter les risques de corrosion, ne pas verser de vinaigre dans la cuve.
- La couleur de la surface de la cuve peut changer après la première utilisation ou après une longue période d'utilisation. Ce changement de couleur est dû à l'action de la vapeur et de l'eau ; cela n'a aucun effet sur l'utilisation du cuiseur à riz, et n'est pas dangereux pour la santé. Vous pouvez continuer à l'utiliser en toute sécurité.
- Ne pas utiliser de mélangeur manuel directement dans la cuve anti-adhésive pour mélanger des aliments.

Nettoyage et entretien des autres parties de l'appareil

Attendez que le produit refroidisse.

- Débranchez l'appareil avant de le nettoyer.
- Nettoyez l'extérieur du cuiseur à riz, l'intérieur du couvercle – **Fig.30** et le cordon à l'aide d'un chiffon humide et essuyez. Ne pas utiliser de produits abrasifs.
- Ne pas utiliser d'eau pour nettoyer l'intérieur du corps de l'appareil, car cela pourrait endommager le capteur de chaleur.

Description du dysfonctionnement	Causes	Solution
L'écran numérique indique « E0 ».	Court-circuit ou circuit ouvert du capteur principal supérieur.	Envoyez l'appareil à un centre de service agréé pour le faire réparer.
L'écran numérique indique « E1 ».	• Absence de cuve. • Court-circuit ou circuit ouvert du capteur principal inférieur.	• Mettez la cuve dans l'appareil. Puis, branchez l'appareil. • Si après avoir remis la cuve, l'écran continue d'afficher E1, envoyez l'appareil à un centre de service agréé pour le faire réparer.
Les voyants ne s'allument pas et l'appareil ne chauffe pas.	Le cuiseur à riz n'est pas branché.	Vérifiez que le cordon d'alimentation est bien inséré dans le cuiseur à riz et que l'appareil est branché à une prise secteur.
Le voyant ne s'allume pas et l'appareil ne chauffe pas.	Problème de connexion interne du voyant ou voyant endommagé.	Envoyer l'appareil à un centre de service agréé pour le faire réparer.
Fuite de vapeur en cours d'utilisation.	Le couvercle est mal fermé.	Ouvrez et refermez le couvercle.
	La soupape n'est pas en bonne position ou elle est mal montée.	Arrêtez la cuisson (débranchez le produit) et vérifiez que la soupape est bien montée (2 parties attachées ensemble) et bien placée.
	Le couvercle ou la soupape sont endommagés.	Envoyer l'appareil à un centre de service agréé pour le faire réparer.
Le riz n'est pas assez cuit ou trop cuit.	Quantité d'eau insuffisante ou excessive par rapport à la quantité de riz.	Reportez-vous aux instructions au sujet de la quantité d'eau nécessaire.
Panne de la fonction automatique de maintien au chaud (l'appareil reste dans le programme de cuisson ou ne chauffe pas dans le mode Maintien au chaud).		Envoyer l'appareil à un centre de service agréé pour le faire réparer.
Fuite d'eau sur la surface de travail.	Absence ou débordement du récupérateur de condensation.	Videz le récupérateur de condensation après chaque utilisation et vérifiez qu'il est en bonne position.

Remarque : si la cuve intérieure est endommagée, ne l'utilisez plus : procurez-vous en une autre ou faites-la réparer dans un centre de service agréé.

Beschrijving

1. Stoommand
2. Waterniveauaanduiding
3. Verwijderbare anti-aanbakkom
4. Rijstlepel
5. Knop om het deksel te openen
6. Deksel
7. Verwijderbaar binnendeksel
8. Cup (Maatbeker)
9. Stoomklep
10. Condensaatopvangbak
11. Bedieningsknop
12. Lepelhouder
13. Stroomkabel
14. Verwarmingsplaat
15. Sensor
16. Bedieningspaneel
 - a. "HOUD WARM/CANCEL"-knop (groen)
 - b. "PRESET"-knop
 - c. Knop om de ingestelde tijd te verlagen
 - d. Controlelampje koken witte rijst
 - e. Controlelampje koken snelkookrijst
 - f. Controlelampje koken volle rijst
 - g. Controlelampje koken rijstkorrels
 - h. Display met einde kooktijd (enkel met geselecteerde programma's) of met aanduiding dat de Warmhoudfunctie actief is (enkel met geselecteerde programma's)
 - i. Controlelampje Haverhout/Pap bereiden
 - j. Controlelampje langzaam koken
 - k. Controlelampje stoomkoken
 - l. Controlelampje dessert bereiden
 - m. "START"-knop
 - n. "MENU"-knop
 - o. Knop om de ingestelde tijd te verhogen

Vóór het eerste gebruik

Haal het toestel uit de verpakking

- Haal het toestel, alle hulpstukken en de documenten uit hun verpakking.
- Open het deksel door op de openingsknop bovenop het deksel te drukken – Fig.1.
- Plaats de lepelhouder: Steek de plastic haak van de houder in het gaatje in de basis van het product, en schuif de haak naar beneden – Fig.2.

**Lees de
gebruiksaanwijzing
en volg de instructies
in de handleiding.**

Maak het toestel schoon

- Verwijder de anti-aanbakkom, het verwijderbaar binnendeksel en de stoomklep. Om het binnendeksel te verwijderen, drukt u op de rechterkant van de losmaakknop en maakt u het deksel los – Fig.3.
- Wanneer u het binnendeksel verwijderd hebt, duwt u de stoomklep met uw vinger door het gaatje aan de onderkant van het deksel – Fig.4. Om de bovenste en de onderste delen van de stoomklep van elkaar te scheiden, draait u de klep in de ontgrendelingsrichting tot de bovenste driehoek op één lijn staat met het open hangslot en scheidt u de twee delen – Fig.5 en Fig.6.
- Maak de kom, het verwijderbare binnendeksel, de stoomklep en alle hulpstukken met een spons en zeepsop schoon. Wrijf de buitenkant van het toestel en de metalen delen van het deksel met een vochtige doek af.
- Droog voorzichtig.
- De anti-aanbakkom, de stoommand, de condensaatopvangbak, de lepel en de cup mogen in de vaatwasser.

- Plaats de stoomklep opnieuw. Zet de bovenste driehoek op één lijn met het open hangslot op de stoomklep om beide delen te sluiten, draai de klep in de vergrendelingsrichting tot de bovenste driehoek op één lijn staat met het gesloten hangslot, dit geeft aan dat beide delen vergrendeld werden, en plaats de stoomklep opnieuw in het deksel – **Fig.7**. Controleer of de driehoek op de stoomklep op één lijn staat met de driehoek op het deksel en duw stevig naar beneden tot alles op zijn plaats past.
- Plaats het verwijderbaar binnendeksel opnieuw door de tab aan de linkerkant in de groef op het deksel te plaatsen, duw op het deksel tot de tab aan de rechterkant op zijn plaats klikt. De breedste kant van de las moet zich aan de bovenkant bevinden wanneer u het deksel plaatst.

Ingebruikname rijstkoker

Voor alle 8 functies

- Wrijf de buitenkant van de kom voorzichtig af (vooral de onderkant). Zorg ervoor dat er geen vreemde resten of vloeistoffen onder de kom of op de verwarmingsplaat liggen – **Fig.8**.
- Plaats de kom in het toestel – **Fig.9**, zorg ervoor dat de kom goed geplaatst werd.
- Draai de kom voorzichtig in beide richtingen zodat de kom goed met de verwarmingsplaat in contact komt.
- Controleer of de condensaatopvangbak correct geplaatst werd. Zo niet, plaats de opvangbak opnieuw door deze stevig in de groef te duwen – **Fig.10**.
- Sluit het deksel.
- Steek de stekker van de stroomkabel in de basis van het toestel. Controleer of de stekker goed vast zit.
- Sluit het toestel aan. U zult een lange "Biep"-toon horen, het digitale scherm en de controlelampjes zullen aanflitsen en op het digitale scherm zal "--" verschijnen. Dit betekent dat de rijstkoker op standby staat en dat u een functie kunt selecteren.
- Doorloop alle hierboven beschreven stappen alvorens het toestel aan te zetten.
- Zet het toestel nooit aan met een lege kookkom.
- Raak de verwarmingsplaat niet aan wanneer het toestel aan staat.

Plaats uw hand, tijdens het koken, nooit op de stoomklep. Gevaar voor brandwonden.

Als u het geselecteerde kookprogramma wilt veranderen, druk dan op de "CANCEL"-knop en kies het gewenste programma.

Gebruik enkel de binnenkom die bij dit toestel geleverd wordt.

Giet geen water of ingrediënten in het toestel zonder eerst de kom te plaatsen.

OVERZICHT VAN PROGRAMMA'S EN FUNCTIES

Programma	Uitgestelde start (Preset)	Sudderfase (+ suddertijd)	Houd Warm*
Witte rijst	JA	JA - 14 min	JA
Snelkookrijst	JA	JA - 10 min	JA
Volle rijst	JA	JA - is in de kooktijd inbegrepen	JA
Rijstkorrels	JA	JA - 10 min	JA
Haverhout/Pap	JA	JA - 10 min	JA
Langzaam koken	NEE	NEE	JA
Stomen	JA	NEE	JA
Dessert	NEE	NEE	JA

* De warmhoudfunctie blijft gedurende 24 uur actief, daarna schakelt het systeem de warmhoudfunctie automatisch uit en keert het terug naar standby.

De ingrediënten meten - Maximumcapaciteit van de kom

- Met de gegradueerde cup- en literaanduidingen aan de binnenkant van de kom kunt u de hoeveelheid water voor het koken van rijst perfect afmeten – **Fig.11**.
- U kunt de cup die bij dit toestel geleverd wordt, gebruiken om de rijst af te meten. In de tabel kunt u lezen hoeveel rijst er per persoon nodig is. 1 cup rijst komt overeen met ongeveer 150 gram.
- Om het beste resultaat te verkrijgen, raden we u aan om gewone rijst, geen snelkookrijst, te gebruiken. Deze laatste is kleveriger en kan aan de kom vastkleven. Voor het koken van andere rijstsoorten, zoals volle of wilde rijst, moeten andere hoeveelheden water in acht genomen worden. Zie de tabel hieronder.
- Om 1 cup witte rijst te koken (goed voor 2 kleine of 1 grote portie), gebruikt u 1 cup witte rijst en voegt u anderhalve cup water toe. Bij sommige rijstsoorten is het normaal dat er een beetje rijst aan de bodem blijft kleven wanneer u slechts 1 cup rijst kookt. Kook 2 of meer bekertjes rijst om een topresultaat te verkrijgen (Raadpleeg de baktabellen voor de verschillende soorten rijst hieronder)..
- De maximumhoeveelheid water + rijst mag, afhankelijk van de capaciteit van uw model, de 5,5 of 10 cup aanduiding binnenin de kom niet overschrijden – **Fig.11**. Afhankelijk van de rijstsoort, moeten andere waterhoeveelheden in acht genomen worden. Zie de tabel hieronder.
- De kooktijd in de tabellen geldt slechts bij benadering en als leidraad.
- Plaats het apparaat op een vlak, stabiel en hittebestendig werkblad en houd het toestel uit de buurt van water en andere hittebronnen.
- Meet de hoeveelheid rijst met de plastic cup af en spoel de rijst voor het koken met koud water.
- Giet de rijst in de kom. Vul de kom met koud water tot aan de "CUP"-aanduiding op de kom (Zie kookboek hieronder) – **Fig.12**.
- Sluit het deksel.

Opmerking: Giet altijd eerst de rijst in de kom, anders krijgt u te veel water.

De rijstkoker bepaalt automatisch de exacte kooktijd afhankelijk van de hoeveelheid water en de ingrediënten die in de kom werden gelegd (zie kooktabel voor een overzicht van de kooktijden).

KOOKBOEK VOOR ANDERE SOORTEN RIJST - 10 CUP MODEL

Rijstsoort	Programma	Aantal cups rijst	Hoeveelheid rijst	Hoeveelheid water in de kom (+ de rijst)	Dien op	Kooktijd
Fragrant rijst of Jasmijnrijst	Witte rijst	2	280 g	2 cups aanduiding	3-4	42 min
		4	560 g	4 cups aanduiding	5-6	46 min
		6	840 g	6 cups aanduiding	8-10	50 min
Risotto (Arborio) rijst	Witte rijst	2	285 g	2 cups aanduiding	3-4	38 min
		4	570 g	4 cups aanduiding	5-6	42 min
Thaise kleverige rijst	Witte rijst	2	300 g	2 cups aanduiding	3-4	38 min
		3	450 g	3 cups aanduiding	4-5	41 min
		4	600 g	4 cups aanduiding	5-6	45 min
Wilde rijst	Volle rijst	4	500 g	4,5 cups aanduiding	5-6	90 min
Volkorenrijst	Volle rijst	2	270 g	2,25 cups aanduiding (of voeg 500ml water toe)	3-4	90 min
		4	530 g	4,5 cups aanduiding	5-6	90 min
		6	800 g	6,5 cups aanduiding	8-10	90 min
		8 (maximale aanbevolen hoeveelheid voor volkorenrijst)	1060 g	8,5 cups aanduiding	13-14	90 min
Volle basmatistische rijst	Volle rijst	2	270 g	2,25 cups aanduiding (of voeg 500ml water toe)	3-4	90 min
		4	530 g	4,5 cups aanduiding	5-6	90 min
		6	800 g	6,5 cups aanduiding	8-10	90 min
		8 (maximale aanbevolen hoeveelheid voor volkorenrijst)	1060 g	8,5 cups aanduiding	13-14	90 min

KOOKBOEK VOOR GRANEN - 10 CUP MODEL

Rijstsoort	Programma	Gewicht	Hoeveelheid water	Dien op	Kooktijd
Bulgur	Graan	200 g	400 ml koud water (roer éénmaal tijdens het koken)	3-4	34 min
		300 g	500 ml koud water (roer éénmaal tijdens het koken)	4-5	35 min
Polenta	Graan	200 g	800 ml kokend water	3-4	31 min
		375 g	1.5 l kokend water	5-6	32 min
Quinoa	Graan	280 g	450 ml koud water (roer éénmaal tijdens het koken)	3-4	36 min

KOOKBOEK VOOR WITTE RIJST - 10 CUPS MODEL

Cups met witte rijst	Gewicht met witte rijst	Waterniveau in de kom (+ de rijst)	Dien op	Approximatieve kooktijd
2	300 g	2 cups aanduiding	3-4	42 min
4	600 g	4 cups aanduiding	5-6	46 min
6	900 g	6 cups aanduiding	8-10	50 min
8	1200 g	8 cups aanduiding	13-14	55 min
10	1500 g	10 cups aanduiding	16-18	60 min

KOOKBOEK VOOR WITTE RIJST - 5,5 CUPS MODEL

Cups met witte rijst	Gewicht met witte rijst	Waterniveau in de kom (+ de rijst)	Dien op	Approximatieve kooktijd
1	150 g	1 cup aanduiding	1-2	37 min
2	300 g	2 cups aanduiding	3-4	40 min
3	450 g	3 cups aanduiding	4-5	43 min
4	600 g	4 cups aanduiding	5-6	46 min
5,5	825 g	5,5 cups aanduiding	8-10	50 min

Koken met uitgestelde start - "Preset"-functie

- Het is mogelijk de kookstarttijd uit te stellen.
- Druk op de "Menu"-knop tot het controlelampje van de gewenste functie oplicht; druk daarna op de "Preset"-knop, op het digitale scherm zal de vooraf ingestelde minimumtijd voor het geselecteerde programma verschijnen (de vooraf ingestelde tijd knippert aan en uit, dit geeft aan dat de tijd nog niet geselecteerd werd) – Fig.13. Druk op ◀▶ om de gewenste tijd te selecteren en druk dan op de "Start"-knop (de ingestelde tijd gaat in en het kookproces eindigt wanneer de ingestelde tijd om is) – Fig.14. Elke druk op de knop verhoogt of verlaagt de ingestelde tijd met één uur.
- Na het koken zal het "Houd Warm"-controlelampje oplichten, zullen er verschillende biepgeluiden klinken en zal er een "b" op het scherm verschijnen. Deze signalen geven aan dat het tijd is om het deksel te openen en het voedsel op te dienen – Fig.15.
- De maximale ingestelde tijd bedraagt 15 uur. Na 15 uur, zal het toestel opnieuw overschakelen op het minimum aantal ingestelde uren.

Koken met uitgestelde start wordt enkel gebruikt voor de volgende programma's: Witte rijst, Snelkook- rijst, Rijstkorrels, Volle rijst, Havermout/Pap, Stomen.

Witte rijst koken

Tijdens de sudderfase wordt het overbodige vocht weggekoekt.

- De uitgestelde start functie kan gebruikt worden voor het "Witte Rijst"- programma. De bereiding kan 2 tot 15 uur op voorhand geprogrammeerd worden.
- Druk op de "Menu"-knop wanneer het toestel op standby staat tot het "witte rijst"- controlelampje oplicht. Op het digitale scherm zal "--" verschijnen en het "start"-controlelampje zal aan- en uitknipperen – Fig.16. Druk op de "Start"-knop en de "Witte rijst"-functie zal geactiveerd worden. Het "Start"-controlelampje zal oplichten en op het digitale scherm zal "--" verschijnen – Fig.17.
- Wanneer de binnenkom droog is, zal de zoemer twee maal rinkelen en wordt de 14 minuten durende sudderfase aangevat. Op het scherm kunt u het verstrijken van de 14 minuten volgen.
- Wanneer de tijd om is, zal het "Houd Warm"-controlelampje oplichten, de koker zal verschillende malen biepen en op het digitale scherm zal "b" verschijnen. Open het deksel; roer de rijst met een rijstlepel om. De gekookte rijst kan onmiddellijk opgediend worden of een tijdje warm gehouden worden – Fig.15.

Snelkookrijst koken

- De "Snelkookrijst"-functie" kan enkel gebruikt worden voor het koken van witte rijst. De uitgestelde start functie kan gebruikt worden voor het "Snelkookrijst"- programma. De bereiding kan 2 tot 15 uur op voorhand geprogrammeerd worden.
- Druk op de "Menu"-knop wanneer het toestel op standby staat tot het "Snel kookrijst"-controlelampje oplicht. Op het digitale scherm zal "--" verschijnen en het "start"-controlelampje zal aan- en uitknipperen – **Fig.18**. Druk op de "Start"-knop en de "Snelkookrijst"-functie zal geactiveerd worden. Het "Start"-controlelampje zal oplichten en op het digitale scherm zal "--" verschijnen – **Fig.17**.
- Wanneer de binnenkom droog is, zal de zoemer verschillende malen rinkelen en wordt de 10 minuten durende sudderfase aangevat. Op het scherm kunt u het verstrijken van de 10 minuten volgen.
- Wanneer de tijd om is, zal het "Houd Warm"-controlelampje oplichten, de koker zal verschillende malen biepen en op het digitale scherm zal "b" verschijnen. Open het deksel; roer de rijst met een lepel los om aanbakken te voorkomen. De gekookte rijst kan onmiddellijk opgediend worden of een tijdje warm gehouden worden – **Fig.15**.
- Deze functie werkt met een kortere kooktijd en is dus handig voor gebruikers met haast.
- Leeg en reinig de condensaatopvangbak na elk gebruik.

Volle rijst koken

Om volle rijst te koken

- De uitgestelde start functie kan gebruikt worden voor het "Volle Rijst"- programma. De bereiding kan 2 tot 15 uur op voorhand geprogrammeerd worden.
- Druk op de "Menu"-knop wanneer het toestel op standby staat tot het "Volle rijst"-controlelampje oplicht. Op het digitale scherm zal "90" verschijnen en het "Start"-controlelampje zal aan- en uitknipperen – **Fig.19**. Druk op de "Start"-knop en de "Volle rijst"-functie zal geactiveerd worden. Het "Start"-controlelampje zal oplichten en op het digitale scherm zal het tijdsverloop aangegeven worden – **Fig.17**.
- Er is een sudderfase. De sudderfase is altijd in de 90 minuten durende kooktijd inbegrepen.
- Na het sudderen zal het "Houd Warm"-controlelampje oplichten, de zoemer zal verschillende malen biepen en op het digitale scherm zal "b" verschijnen. De koker zal aan de "Houd Warm"-fase beginnen – **Fig.15**.

Enkele tips om de lekkerste rijst te koken

- Meet de hoeveelheid rijst af en spoel de rijst zorgvuldig en langdurig in een zeef onder stromend water (uitgezonderd risotto rijst die niet gespoeld moet worden). Plaats de rijst met de overeenkomstige hoeveelheid water in de kom.

- Zorg ervoor dat de rijst goed over het oppervlak van de kom verdeeld is, om een egale opwarming te garanderen.
- Voeg naar eigen smaak zout toe.
- In de plaats van water kunt u bouillon gebruiken. Als u bouillon gebruikt, kan de onderkant van de rijst wat bruin worden.
- Open het deksel nooit tijdens het koken, de warme stoom kan ontsnappen en dit zal invloed hebben op de kooktijd en de smaak.

Graankorrels koken

Om graankorrels te koken

- De uitgestelde start functie kan gebruikt worden voor het "Graankorrels"-programma. De bereiding kan 2 tot 15 uur op voorhand geprogrammeerd worden.
- Druk op de "Menu"-knop wanneer het toestel op standby staat tot het "Graan-korrels"-controlelampje oplicht. Op het digitale scherm zal "--" verschijnen en het "Start"-controlelampje zal aan- en uitknipperen – Fig.20. Druk op de "Start"-knop en de "Graankorrels"-functie zal geactiveerd worden. Het "Start"-controlelampje zal oplichten en op het digitale scherm zal "--" verschijnen – Fig.17.
- Wanneer de binnenkom droog is, zal de zoemer tweemaal rinkelen en wordt de 10 minuten durende sudderfase aangevat. Op het scherm kunt u het verstrijken van de 10 minuten volgen.
- Na het sudderen zal het "Houd Warm"-controlelampje oplichten, de koker zal verschillende malen biepen en op het digitale scherm zal "b" verschijnen. Open het deksel; roer de rijst met een lepel los. De gekookte rijst kan onmiddellijk opgediend worden of een tijdje warm gehouden worden – Fig.15.

Dit programma is geschikt voor het bereiden van

Couscous, Bulgur Wheat, Polenta, Quinoa, Millet...

Als u het 5,5 cups model gebruikt, gebruik dan niet meer dan 3 cups rijst.

Als u het 10 cups model gebruikt, gebruik dan niet meer dan 5 cups rijst.

De hoeveelheden water is steeds tweemaal de hoeveelheid rijst.

Havermout/Pap Bereiden

Om havermout of pap te bereiden

- De uitgestelde tart functie kan gebruikt worden voor het "Havermout/Pap"-programma. De bereiding kan 2 tot 15 uur op voorhand geprogrammeerd worden.
- Druk op de "Menu"-knop wanneer het toestel op standby staat tot het "Havermout/Pap"-controlelampje oplicht. Op het digitale scherm zal "--" verschijnen en het "start"-controlelampje zal aan- en uitknipperen – Fig.21. Druk op de "Start"-knop en de "Havermout/Pap"-functie zal geactiveerd worden. Het "Start"-controlelampje zal oplichten en op het digitale scherm zal "--" verschijnen – Fig.17.
- Wanneer het water in de binnenkom begint te koken, zal de zoemer tweemaal biepen en op het digitale scherm zal "10" verschijnen. Deze 10 minuten zullen aftellen.

- Na het verstrijken van de tien minuten, zal het "Houd Warm"-controlelampje oplichten, de koker zal verschillende malen biepen en op het digitale scherm zal "b" verschijnen. De koker zal aan de "Houd Warm"-fase beginnen – Fig.15.

Langzaam koken

Om langzaam te koken

- De uitgestelde start functie kan niet gebruikt worden voor de "Langzaam Koken"-Functie.
- Druk op de "Menu"-knop wanneer het toestel op standby staat tot het "Langzaam koken"-controlelampje oplicht. Op het digitale scherm zal "60" verschijnen en het "start"-controlelampje zal aan- en uitknipperen – Fig.22. U kunt de tijd per uurinterval instellen, minimaal 60 minuten en maximaal 9 uur.
- Druk op de "Start"-knop, het "Start"-controlelampje zal oplichten en op het digitale scherm zal het tijdsverloop aangegeven worden. Eerst wordt er per uur afgeteld, wanneer er slechts 60 minuten over zijn, per minuut – Fig.17.
- Na het verstrijken van de tijd, zal het "Houd Warm"-controlelampje oplichten, de koker zal verschillende malen biepen en op het digitale scherm zal "b" verschijnen. De koker zal aan de "Houd Warm"-fase beginnen – Fig.15.

Stomen (voor groenten, vis en fruit)

- Er mag nooit meer water in de kom gedaan worden dan door de "CUP"-maximumaanduiding op de kom aangegeven wordt – Fig.11. Als u te veel water in de kom giet, kan de rijst tijdens de bereiding overkoken.
- Het waterniveau moet onder de stoommand blijven.
- Als u de kom tot de 2 cups aanduiding vult, is dat voldoende voor ongeveer 30 minuten koken met het stoomprogramma.
- Leg de ingrediënten in de stoommand
- Plaats de stoommand in de kom – Fig.23.
- De uitgestelde start functie kan gebruikt worden voor het "Stoom"-programma. De bereiding kan 2 tot 15 uur op voorhand geprogrammeerd worden.
- Druk op de "Menu"-knop wanneer het toestel op standby staat tot het "Stoom"-controlelampje oplicht. Op het digitale scherm zal de systeemgekozen kooktijd "1" verschijnen en het "Start"-controlelampje zal aan- en uitknipperen – Fig.24. Druk op de "Start"-knop om de "Stoom"-functie zonder uitgestelde start te activeren. Op het digitale scherm zal "1" verschijnen – Fig.25.
- Als u een uitgestelde start heeft geselecteerd, zal het digitale scherm het verloop van de vooraf ingestelde kooktijd tonen.
- Na het koken zal de zoemer verschillende malen biepen, het "Houd Warm"-controlelampje zal oplichten en op het digitale scherm zal "b" verschijnen. Dit geeft aan dat de rijstkoker aan de "Houd Warm"-fase begint – Fig.15. Open het deksel; het bereide voedsel kan onmiddellijk opgediend worden of een tijdje warm gehouden worden – Fig.15.

Desserts maken

Om desserts te maken

- De uitgestelde start functie kan niet gebruikt worden voor de "Dessert"- Functie.
- Druk op de "Menu"-knop wanneer het toestel op standby staat tot het "Dessert"-controlelampje oplicht. Op het digitale scherm zal "--" verschijnen en het "Start"-controlelampje zal aan- en uitknipperen – **Fig.26**. Druk op de "Start"-knop en de "Dessert"-functie zal geactiveerd worden. Het "Start"-controlelampje zal oplichten en op het digitale scherm zal "-" verschijnen – **Fig.17**.
- De dessert functie blijft gedurende 45 minuten actief, daarna wordt de "Houd Warm"-functie geactiveerd. Na het koken zal de zoemer verschillende malen biepen, het "Houd Warm"- controlelampje zal oplichten en op het digitale scherm zal "b" verschijnen. Dit geeft aan dat de rijstkoker aan de "Houd Warm"-fase begint – **Fig.15**.

Automatische warmhoudfunctie

U kunt de warmhoudfunctie van uw rijstkoker enkel voor warm voedsel gebruiken.

- De uitgestelde start functie kan niet gebruikt worden voor de "Houd Warm/Cancel"- Functie. Druk op de "Houd Warm/Cancel"-knop wanneer het toestel op standby staat, het "Houd Warm/Cancel"-indicatorlampje zal oplichten en op het digitale scherm zal "b" verschijnen. Dit geeft aan dat de rijstkoker aan de "Houd Warm"-fase begint – **Fig.15**.
- Druk op de "Houd Warm/Cancel"-knop wanneer een programma werd geselecteerd of een functie geactiveerd werd, om deze te stoppen en naar standby terug te keren.
- Wanneer de koker gedurende 24 uur op "Houd Warm" blijft, zal het systeem de "Houd Warm"-functie automatisch uitschakelen en terug naar standby keren.
- De "Houd Warm"-functie mag niet gebruikt worden om voedsel op te warmen.

Stroomonderbreking backup (kort geheugen functie)

- De koker heeft een "kort geheugen"-functie in het geval van stroomonderbrekingen van 3 tot 10 seconden. Wanneer er terug elektriciteitstoevoer is, keert de koker automatisch terug naar de originele instellingen en wordt het kookproces voortgezet. Bij langere stroomonderbrekingen, zal de koker terug naar standby keren.

Na het koken

De stoom die uit het toestel komt, is zeer warm.

Haal de kom, na het koken, nooit zonder ovenhandschoenen uit het toestel.

- Open het deksel.
- Dien het voedsel op met de plastic lepel die bij het toestel geleverd wordt en sluit het deksel.
- Het voedsel dat u in de kom laat, zal een tijdje warm blijven zodat u het later kunt opdienen.
- Vergeet niet na het warmhouden op de "CANCEL"-knop te drukken en het toestel uit te schakelen.

Reiniging en onderhoud

Condensaatopvangbak

- De condensaatopvangbak dient na elk gebruik geledigd en gereinigd te worden.
- Om de bak te verwijderen, drukt u op beide kanten van de plastic afscherming en verwijdert u de afscherming – **Fig.27**.
- Om de condensaatopvangbak opnieuw te plaatsen, drukt u de schaal stevig op de flens.

Kom, stoommand, condensaatopvangbak, stoomklep en stoommand

- Wanneer u het binnendeksel verwijderd hebt, duwt u de stoomklep met uw vinger door het gaatje aan de onderkant van het dekse – **Fig.4**, draai de stoomklep in de ontgrendelingsrichting tot de bovenste driehoek op één lijn staat met het geopende hangslot en u het bovenste en het onderste gedeelte van de stoomklep kunt scheiden – **Fig.5**.
- Haal de stekker uit het toestel alvorens de kom te verwijderen. Gebruik warm water, zeepsop en een spons om de kom schoon te maken – **Fig.28**, de condensaatopvangbak – **Fig.28**, de stoomklep – **Fig.29**, het verwijderbare binnendeksel – **Fig.30**, de lepel en de cup. Schuurpoeder en metalen sponsjes worden niet aangeraden.
- Als er voedsel aan de onderkant van de kom kleeft, laat u de kom eerst weken alvorens de kom af te wassen.
- De anti-aanbakkom, de stoommand, de condensaatopvangbak, de lepel en de cup mogen in de vaatwasser.
- Droog de kom goed af.
- Dompel het toestel niet onder in water. Zorg ervoor dat er geen water in de binnenkant van het toestel binnendringt.

Wees voorzichtig met de kom

- Snijd nooit voedsel in de kom om de antikleeflaag niet te beschadigen.
- Gebruik plastic of houten, geen metalen, keukengerei om te roeren en het voedsel op te dienen. Zo beschadigt u het oppervlak van de kom niet.

- Giet geen azijn in de kom om roestvorming te voorkomen.
- De kleur van het oppervlak van de kom kan na de eerste ingebruikname of na een lange gebruikspriode veranderen. Deze kleurverandering wordt veroorzaakt door de werking van stoom en water en heeft geen gevolgen voor de werking en het gebruik van de Rijstkoker. Deze verandering is niet gevaarlijk voor uw gezondheid. U kunt het toestel, zonder gevaar, blijven gebruiken.
- Gebruik geen handmixer in de anti-aanbakkom om voedsel te mengen.

Reiniging en onderhoud van de andere delen van het toestel

Laat het product eerst afkoelen.

- Trek de stekker uit het toestel alvorens het apparaat te reinigen.
- Maak de buitenkant van de Rijstkoker, de binnenkant van het deksel – **Fig.30** en de kabel met een vochtige doek schoon en wrijf de delen droog. Gebruik geen schuurmiddelen.
- Gebruik geen water om de binnenkant van het toestel schoon te maken. De hitesensoren kunnen beschadigd worden.

Gids voor het opsporen van technische fouten

NL

Beschrijving van het probleem	Oorzaken	Oplossing
Op het LED-scherm verschijnt "EO".	De bovenste sensor staat open of er is kortsluiting ontstaan.	Wend u tot een Erkend Service Center om het toestel te laten herstellen.
Op het LED-scherm verschijnt "E1".	• Geen kom. • De onderste sensor staat open of er is kortsluiting ontstaan.	• Plaats de kom in het toestel. Steek de stekker in het toestel. • Wanneer er, na het plaatsen van de kom, nog steeds E1 op het scherm staat, wend u dan tot een Erkend Service Center om het toestel te laten herstellen.
De controlelampjes lichten niet op en het toestel warmt niet op.	De stekker van de rijstkoker werd niet ingestoken.	Controleer of de stroomkabel goed in de rijstkoker werd gestoken en of het toestel correct op het elektriciteitsnet werd aangesloten.
Het controlelampje licht niet op en het toestel warmt niet op.	Er doet zich een probleem voor met de interne verbinding van het controlelampje of het controlelampje werd beschadigd.	Wend u tot een Erkend Service Center om het toestel te laten herstellen.
Er ontsnapt stoom tijdens het gebruik.	Het deksel werd niet goed gesloten.	Open en sluit het deksel opnieuw.
	De stoomklep werd niet correct geplaatst of niet goed geïnstalleerd.	Stop het kookproces (haal de stekker uit het toestel) en controleer of de stoomklep correct geïnstalleerd werd (de 2 delen passen in elkaar) en juist geplaatst werd.
	Het deksel of de stoomklep werden beschadigd.	Wend u tot een Erkend Service Center om het toestel te laten herstellen.
De rijst is niet volledig gaar of te gaar.	Er werd te veel of te weinig water aan de rijst toegevoegd.	Lees de instructies over de te gebruiken hoeveelheden water.
De automatische warmhoudfunctie werkt niet (het toestel blijft op het kookprogramma hangen of de warmhoudfunctie warmt niet op).		Wend u tot een Erkend Service Center om het toestel te laten herstellen.
Er lekt water op het werkoppervlak.	Er werd geen condensaatopvangbak geplaatst of de bak is overvol.	Leeg de condensaatopvangbak na elk gebruik en controleer of de schaal correct geplaatst werd.

Opmerking: als de binnenkom beschadigd werd, gebruik deze dan niet langer en wend u tot een Erkend Service Center om de kom te herstellen.

Beschreibung

1. Dampfkorb
2. Wasserstandsanzeig
3. Herausnehmbare beschichtete Schale
4. Reislöffel
5. Knopf zum Öffnen des Deckels
6. Deckel
7. Innendeckel
8. Cup (Messbecher)
9. Mikrodruckventil
10. Auffang für Kondenswasser
11. Griff
12. Löffelablage
13. Netzkabel
14. Heizplatte
15. Sensor
16. Bedienfeld
 - a. Schalter "WARMHALTEN/STOPPEN"
 - b. Schalter "VOREINSTELLUNG"
 - c. Schalter zur Zeitverkürzung
 - d. Leuchte beim Kochen von weißem Reis
 - e. Leuchte beim Kochen von Schnellreis
 - f. Leuchte beim Kochen von braunem Reis
 - g. Leuchte beim Kochen von Körnern
 - h. Anzeige des Kochendes (nur bei ausgewählten Programmen) oder Hinweis, dass die Warmhaltefunktion in Betrieb ist (nur bei ausgewählten Programmen)
 - i. Leuchte beim Kochen von Haferbrei/Grütze
 - j. Leuchte beim Langsamkochen
 - k. Leuchte beim Dämpfen
 - l. Leuchte beim Dessertkochen
 - m. "Start"-Schalter
 - n. "Menü"-Schalter
 - o. Schalter zur Zeitverlängerung

Vor der ersten Benutzung

Packen Sie das Gerät aus

- Nehmen Sie das Gerät aus der Verpackung und entnehmen Sie alle Zusatzteile und gedruckten Dokumente.
- Öffnen Sie den Deckel, indem Sie auf den Knopf auf dem Deckel drücken – Fig.1.
- Bringen Sie den Löffelhalter an, indem Sie den Plastikhaken des Halters in das Loch an der Unterseite des Gerätes führen und ihn nach unten schieben – Fig.2.

Lesen Sie sich die Bedienungsanleitung durch und befolgen Sie die Benutzungshinweise sorgfältig.

Reinigung des Gerätes

- Entnehmen Sie die beschichtete Schale, den inneren Deckel und das Mikrodruckventil. Um den inneren Deckel zu entnehmen, drücken Sie auf die Klemme an der rechten – Fig.3.
- Nachdem Sie den Innendeckel entfernt haben, drücken Sie das Mikrodruckventil mit dem Finger durch das Loch an der Unterseite des Deckels – Fig.4. Um Unter- und Oberteil des Mikrodruckventils zu trennen, drehen Sie das Ventil so, dass das obere Dreieck auf das Zeichen mit dem offenen Schloss zeigt, dann trennen Sie die beiden Teile – Fig.5 und Fig.6.
- Maak de kom, het verwijderbare binnendecksel, de stoomklep en alle hulpstukken met een spons en zeepsop schoon. Wrijf de buitenkant van het toestel en de metalen delen van het deksel met een vochtige doek af.
- Reinigen Sie die Schale, den Innendeckel und alle Einzelteile mit einem Schwamm und Spülmittel. Wischen Sie das Gerät und die Metallteile des Deckels mit einem feuchten Tuch von außen ab.
- Vorsichtig abtrocknen.

- Setzen Sie das Mikrodruckventil wieder ein. Setzen Sie es so ein, dass das obere Dreieck auf das geöffnete Schloss zeigt und drehen Sie es dann in Verschlussrichtung, bis das Dreieck auf das geschlossenen Schloss zeigt, dann setzen Sie das Mikrodruckventil wieder in den Deckel ein – **Fig.7**. Stellen Sie sicher, dass das Dreieck auf dem Ventil auf das Dreieck am Deckel zeigt und drücken Sie das Ventil fest an seinen Platz.
- Setzen Sie den herausnehmbaren Innendeckel ein, indem Sie den Schieber auf der linken Seite in die Aussparung im Deckel einsetzen und dann drücken, bis der Schieber auf der rechten Seite einrastet. Die breitere Seite der Dichtung muss beim Einsetzen des Deckels oben liegen.

Benutzung des Reiskochers

Für alle 8 Funktionen

- Wischen Sie das Äußere der Schale sorgfältig ab (insbesondere den Boden). Stellen Sie sicher, dass sich keine sonstigen Reste oder Flüssigkeiten unterhalb der Schale oder auf der Heizplatte befinden – **Fig.8**.
- Setzen Sie die Schale in das Gerät – **Fig.9**. Stellen Sie sicher, dass sie richtig sitzt.
- Drehen Sie die Schale leicht in beide Richtungen, um einen guten Kontakt zwischen dem Schalenboden und der Heizplatte zu gewährleisten.
- Prüfen Sie, ob der Auffang für das Kondenswasser richtig platziert ist, falls nicht, setzen Sie ihn ein, indem Sie ihn fest in die Öffnung drücken – **Fig.10**.
- Schließen Sie den Deckel.
- Stecken Sie das Kabel an der Unterseite des Gerätes ein. Prüfen Sie, dass es fest sitzt.
- Schließen Sie das Gerät an. Es ertönt ein langer Piepton, die Digitalanzeige und die Anzeigenleuchten blinken kurz auf und auf der Digitalanzeige erscheint "--". Dies zeigt an, dass sich der Reiskocher im Stand-by-Modus befindet und nun eine Funktion gewählt werden kann.
- Schalten Sie das Gerät nicht ein, bevor nicht alle oben genannten Schritte ausgeführt wurden.
- Schalten Sie das Gerät nicht mit leerer Kochschale ein.
- Berühren Sie bei eingeschaltetem Gerät nicht die Heizplatte.

Berühren Sie das Mikrodruckventil während des Kochens niemals mit der Hand, da die Gefahr von Verbrennungen besteht.

Möchten Sie das gewählte Kochmenü ändern, so drücken Sie auf den "Aus"-Schalter und wählen Sie das Programm aus, das Sie möchten.

Verwenden Sie nur die Innenschale, die mit dem Gerät geliefert wird. Schütten Sie kein Wasser und keine Zutaten in das Gerät, wenn sich die Schale nicht darin befindet.

ZUSAMMENFASSUNG DER PROGRAMME UND FUNKTIONEN

Programm	Verzögerter Start (Voreinstellung)	Köchelphase (+ Köchelzeit)	Warmhalten*
Weißer Reis	JA	JA - 14 min	JA
Schnellkochreis	JA	JA - 10 min	JA
Brauner Reis	JA	JA - in der Kochzeit miteinbegriffen	JA
Körner	JA	JA - 10 min	JA
Haferbrei/Grütze	JA	JA - 10 min	JA
Langsamkochen	NEIN	NEIN	JA
Dämpfen	JA	NEIN	JA
Dessert	NEIN	NEIN	JA

* "Warmhalten" bleibt für 24 Stunden eingeschaltet, dann schaltet das System die Warmhaltefunktion automatisch aus und kehrt zum Stand-by-Modus zurück.

Abmessen der Zutaten – Fassungsvermögen der Schale

- Die Markierungen im Innern der Schale sind in Litern und Cups angegeben, diese dienen zur Abmessung des Wassers beim Reiskochen – **Fig.11**.
- Der mitgelieferte Cup dient zum Abmessen von Reis und die Tabelle zeigt die Reismenge an, die für die jeweilige Anzahl Portionen benötigt wird. 1 Abschnitt des cup entspricht ca. 150 g Reis.
- Um ein besseres Ergebnis zu erzielen, empfehlen wir normalen Reis zu verwenden, da Schnelkkochreis dazu neigt klebriger zu werden und am Boden zu haften. Bei anderen Reisarten, wie braunem oder Wildreis, muss die Wassermenge entsprechend der Tabelle unten angepasst werden.
- Um eine Cup Reis zu kochen (entspricht einer großen oder 2 kleinen Portionen) nehmen Sie 1 Cup weißen Reis und anderthalb cup Wasser. Bei einigen Reissorten ist es normal, dass etwas Reis am Boden klebt, wenn eine Cup gekocht wird. Für bessere Ergebnisse kochen Sie 2 oder mehr Cups (siehe Kochtabelle der verschiedenen Reissorten unten).
- Die maximale Menge an Wasser und Reis sollte nicht die 5,5 oder 10-Cups-Markierung in der Schale übersteigen, je nach Modell – **Fig.11**. Je nach Reisart, kann die benötigte Wassermenge variieren. Siehe Tabelle unten.
- Die in den Tabellen angegebenen Kochzeiten sind ungefähre Angaben und dienen zu Ihrer Orientierung.
- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, stabile, hitzebeständige Oberfläche geschützt vor spritzendem Wasser oder anderen Hitzequellen.
- Messen Sie den Reis mit dem mitgelieferten Cup ab und spülen Sie ihn vor dem Kochen gründlich in kaltem Wasser.
- Füllen Sie den Reis in die Schale. Dann füllen Sie die Schale bis zur entsprechenden "CUP"-Markierung in der Schale mit Wasser auf. (Siehe Kochanleitung unten.) – **Fig.12**.
- Schließen Sie den Deckel.

Achten Sie darauf, dass Sie immer zuerst den Reis einfüllen, sonst haben Sie zuviel Wasser.

Der Reiskocher errechnet die benötigte Kochzeit auf Grundlage der Menge an Wasser und Zutaten in der Schale selbst. (Siehe Kochtabelle unten für ungefähre Zeitangaben).

KOCHFÜHRER FÜR ANDERE REISSORTEN – MODELL 10 CUP

Reissorte	Programm	Anzahl Cups Reis	Reisgewicht	Wasserniveau in der Schüssel (+ Reis)	Portionen	Ungefähre Kochzeit
Thailändischer Duft- oder Jasminreis	Weißer Reis	2	280 g	2-Cups-Marke	3-4	42 min
		4	560 g	4-Cups-Marke	5-6	46 min
		6	840 g	6-Cups-Marke	8-10	50 min
Risotto-(Arborio-)Reis	Weißer Reis	2	285 g	2-Cups-Marke	3-4	38 min
		4	570 g	4-Cups-Marke	5-6	42 min
Thailändischer Klebreis	Weißer Reis	2	300 g	2-Cups-Marke	3-4	38 min
		3	450 g	3-Cups-Marke	4-5	41 min
		4	600 g	4-Cups-Marke	5-6	45 min
Wilder Reis	Brauner Reis	4	500 g	4,5-Cups-Marke	5-6	90 min
Brauner Vollkornreis	Brauner Reis	2	270 g	2,25-Cups-Marke (oder fügen Sie 500 ml Wasser hinzu)	3-4	90 min
		4	530 g	4,5-Cups-Marke	5-6	90 min
		6	800 g	6,5-Cups-Marke	8-10	90 min
		8 (empfohlene Höchstmenge für Vollkornreis)	1060 g	8,5-Cups-Marke	13-14	90 min
Brauner Vollkorn-Basmati-Reis	Brauner Reis	2	270 g	2,25-Cups-Marke (oder fügen Sie 500 ml Wasser hinzu)	3-4	90 min
		4	530 g	4,5-Cups-Marke	5-6	90 min
		6	800 g	6,5-Cups-Marke	8-10	90 min
		8 (empfohlene Höchstmenge für Vollkornreis)	1060 g	8,5-Cups-Marke	13-14	90 min

KOCHFÜHRER FÜR GETREIDE – MODELL 10 CUP

Reissorte	Programm	Gewicht	Wassermenge	Portionen	Ungefähre Kochzeit
Bulgurweizen	Getreide	200 g	400 ml kaltes Wasser (einmal umrühren, während es kocht)	3-4	34 min
		300 g	500 ml kaltes Wasser (einmal umrühren, während es kocht)	4-5	35 min
Polenta	Getreide	200 g	800 ml kochendes Wasser	3-4	31 min
		375 g	1.5 l kochendes Wasser	5-6	32 min
Quinoa	Getreide	280 g	450 ml kaltes Wasser (einmal umrühren, während es kocht)	3-4	36 min

KOCHANLEITUNG FÜR WEISSEN REIS – 10-CUPS-MODELL

Cups weißer Reis	Gewicht des weißen Reises	Wasserstand in der Schale (+ Reis)	Portionen	Ungefähre Kochzeit
2	300 g	2-Cups-Marke	3-4	42 min
4	600 g	4-Cups-Marke	5-6	46 min
6	900 g	6-Cups-Marke	8-10	50 min
8	1200 g	8-Cups-Marke	13-14	55 min
10	1500 g	10-Cups-Marke	16-18	60 min

KOCHANLEITUNG FÜR WEISSEN REIS – 5,5 -CUPS-MODELL

Cups weißer Reis	Gewicht des weißen Reises	Wasserstand in der Schale (+ Reis)	Portionen	Ungefähre Kochzeit
1	150 g	1-Cup-Marke	1-2	37 min
2	300 g	2-Cups-Marke	3-4	40 min
3	450 g	3-Cups-Marke	4-5	43 min
4	600 g	4-Cups-Marke	5-6	46 min
5,5	825 g	5,5-Cups-Marke	8-10	50 min

Kochen mit verzögertem Beginn – Funktion “Voreinstellung”

- Der Beginn der Kochzeit kann verzögert werden.
- Drücken Sie den “Menü”-Schalter bis die Leuchte der benötigten Funktion aufleuchtet, dann drücken Sie “Voreinstellung”. Auf der Digitalanzeige erscheint die minimale Voreinstellungszeit für das gewählte Programm. (Die Zeitanzeige blinkt um anzudeuten, dass die Voreinstellungszeit noch nicht gewählt wurde.) – Fig.13. Drücken Sie ◀▶ um die benötigte Voreinstellungszeit einzustellen und drücken Sie auf den “Start”-Schalter. (Die Voreinstellungszeit schließt die Kochzeit mit ein, d. h. das Kochen endet, wenn die Voreinstellungszeit vorüber ist.) – Fig.14. Jeder Druck erhöht oder verringert die Voreinstellungszeit um eine Stunde.
- Nach dem Kochen leuchtet die Anzeige „Warmhalten“ auf und das Gerät piept mehrmals. Auf der digitalen Anzeige erscheint “b”, um zu zeigen, dass der Deckel geöffnet und das Essen serviert werden kann – Fig.15.
- Die maximale Voreinstellungszeit beträgt 15 Stunden. Bei mehr als 15 Stunden gelangen Sie wieder zur minimalen Voreinstellungszeit zurück.

Koken met uitgestelde start wordt enkel gebruikt voor de volgende programma's: Witte rijst, Snelkook- rijst, Rijstkorrels, Volle rijst, Havermout/Pap, Stomen.

Kochen von weißem Reis

Die Köchelphase dient zur Aufnahme der verbliebenen Feuchtigkeit.

- Die Startverzögerungsfunktion kann für das Programm “Weißer Reis” mit einer Verzögerungszeit zwischen 2 und 15 Stunden genutzt werden.
- Drücken Sie im Stand-by-Modus den Schalter “Menü” bis die Leuchte “weißer Reis” aufleuchtet, die Digitalanzeige zeigt “-” an und die “Start”-Anzeige blinkt – Fig.16. Drücken Sie auf den “Start”-Schalter. Der Kocher schaltet in den Kochmodus “Weißer Reis”, die “Start”-Leuchte bleibt an und die Digitalanzeige zeigt “-” – Fig.17.
- Wenn die innere Schale trocken ist, ertönt ein zweifacher Piepton und es beginnt eine Köchelphase von 14 Minuten. Auf der Anzeige werden 14 Minuten heruntergezählt.
- Danach leuchtet die “Warmhalten”-Leuchte auf, der Kocher piept mehrmals und auf der Anzeige erscheint “b”. Öffnen Sie den Deckel und rühren Sie den Reis um, um einzelne Körner zu trennen. Der gekochte Reis kann entweder sofort serviert oder für eine angemessene Zeit warmgehalten werden – Fig.15.

Kochen von Schnellreis

- Die "Schnellreis"-Funktion dient nur zum Kochen von weißem Reis. Für das "Schnellreis"-Programm kann die Startverzögerungsfunktion mit einer Verzögerungszeit zwischen 2 und 15 Stunden genutzt werden.
- Drücken Sie im Stand-by-Modus den "Menü"-Schalter bis die Leuchte "Schnellreis" aufleuchtet. Die Digitalanzeige zeigt "--" und die Startanzeige blinkt – **Fig.18**. Drücken Sie den "Start"-Schalter. Der Kocher schaltet in den Kochmodus "Schnellreis", die "Start"-Leuchte bleibt an und die Digitalanzeige zeigt "-" – **Fig.17**.
- Wenn die innere Schale trocken ist, piept das Gerät mehrmals und auf der Digitalanzeige erscheint "10" um eine automatische Köchelzeit von 10 Minuten anzuzeigen.
- Danach leuchtet die "Warmhalten"-Leuchte auf und der Kocher piept mehrmals. Auf der Digitalanzeige erscheint "b". Öffnen Sie den Deckel und rühren Sie den Reis mit einem Kochlöffel um, um Klumpen zu vermeiden. Der gekochte Reis kann entweder sofort serviert oder für eine angemessene Zeit warmgehalten werden – **Fig.15**.
- Diese Funktion beinhaltet eine kürzere Kochzeit und eignet sich, wenn Sie es eilig haben.
- Reinigen Sie nach jedem Gebrauch den Auffang für das Kondenswasser.

Kochen von braunem Reis

Braunen Reis kochen

- Die Startverzögerungsfunktion kann für das Programm "Brauner Reis" mit einer Zeitspanne von 2 bis 15 Stunden genutzt werden.
- Drücken Sie im Stand-by-Modus den "Menü"-Schalter bis die Leuchte "Brauner Reis" aufleuchtet. Die Digitalanzeige zeigt "90" an und die "Start"-Leuchte blinkt – **Fig.19**. Drücken Sie den "Start"-Schalter. Der Kocher schaltet in den Kochmodus "brauner Reis", die "Start"-Leuchte bleibt an und die Digitalanzeige zeigt die verbleibende Zeit an – **Fig.17**.
- Es gibt eine Köchelphase, die bereits in den 90 Minuten Kochzeit miteinbegriffen ist.
- Nach dem Köcheln leuchtet die "Warmhalten"-Leuchte auf, das Gerät piept mehrmals und auf der Digitalanzeige erscheint "b". Der Kocher schaltet in die Phase "Warmhalten" – **Fig.15**.

Einige Empfehlungen für beste Ergebnisse beim Reiskochen

- Dosieren Sie den Reis und spülen Sie ihn in einem Sieb länger und gründlich unter laufendem Wasser ab. (Ausgenommen hiervon ist Risottoreis, der nicht gespült werden sollte.) Füllen Sie dann den Reis mit der entsprechenden Menge Wasser in die Schale.

- Stellen Sie sicher, dass der Reis gleichmäßig über die ganze Schale verteilt ist, um gleichmäßiges Kochen zu gewährleisten.
- Fügen Sie Salz nach Geschmack hinzu.
- Wasser kann durch Brühe ersetzt werden. Bei der Verwendung von Brühe besteht die Gefahr, dass der Reis am Boden leicht anbrennt.
- Öffnen Sie während des Kochens nicht den Deckel, da dann Dampf entweicht und dies die Kochzeit und den Geschmack beeinflusst.

Kochen von Körnern

Körner kochen

- Die Startverzögerungsfunktion kann für das Programm "Körner" mit einer Zeitspanne von 2 bis 15 Stunden genutzt werden.
- Drücken Sie im Stand-by-Modus den "Menü"-Schalter bis die Leuchte "Körner" aufleuchtet. Die Digitalanzeige zeigt "--" und die Startanzeige blinkt – Fig.20. Drücken Sie den "Start"-Schalter. Der Kocher schaltet in den Kochmodus "Körner", die "Start"-Leuchte bleibt an und die Digitalanzeige zeigt "-" – Fig.17.
- Wenn die innere Schale trocken ist, piept das Gerät mehrmals und auf der Digitalanzeige erscheint "10" um eine automatische Köchelzeit von 10 Minuten anzuzeigen.
- Nach dem Köcheln leuchtet die "Warmhalten"-Leuchte auf, das Gerät piept mehrmals und auf der Digitalanzeige erscheint "b". Öffnen Sie den Deckel und rühren Sie den Reis mit einem Kochlöffel um, um einzelne Körner zu trennen. Die gekochten Körner können entweder sofort serviert oder für eine angemessene Zeit warmgehalten werden – Fig.15.

Dieses Programm eignet sich für Couscous, Bulgur, Polenta, Quinoa, Hirse...

Beim 5,5-Cups-Modell sollten 3-Cups Körner und beim 10-Cups-Modell 5-Cups Körner nicht überschritten werden.

Füllen Sie die doppelte Mengen Wasser in Bezug auf die Menge Körner ein.

Kochen von Haferbrei/Grütze

Haferbrei oder Grütze kochen

- Die Startverzögerungsfunktion kann für das Programm "Körner" mit einer Zeitspanne von 2 bis 15 Stunden genutzt werden.
- Drücken Sie im Stand-by-Modus den "Menü"-Schalter bis die Leuchte "Haferbrei/Grütze" aufleuchtet. Die Digitalanzeige zeigt "--" und die Startanzeige blinkt – Fig.21. Drücken Sie den "Start"-Schalter. Der Kocher schaltet in den Kochmodus "Haferbrei/Grütze", die "Start"-Leuchte bleibt an und die Digitalanzeige zeigt "-" – Fig.17.
- Erreicht das Wasser in der Innenschale Kochtemperatur, piept das Gerät zweimal, auf der Digitalanzeige erscheint "10" und der Kocher beginnt von 10 Minuten herunterzuzählen.
- Danach leuchtet die "Warmhalten"-Leuchte auf, der Kocher piept mehrmals und auf der Anzeige erscheint "b". Der Kocher schaltet in den "Warmhalten"-Status – Fig.15.

Langsamkochen

Zum Langsamkochen

DE

- Die Startverzögerung steht für die Funktion "Langsamkochen" nicht zur Verfügung.
- Drücken Sie im Stand-by-Modus den "Menü"-Schalter bis die Leuchte "Langsamkochen" aufleuchtet. Die Digitalanzeige zeigt "60" und die Startanzeige blink – **Fig.22**. Die Zeit kann auf 60 Minuten bis 9 Stunden in Stundenabständen eingestellt werden.
- Drücken Sie den "Start"-Schalter. Die "Start"-Leuchte bleibt an und die Digitalanzeige zeigt die verbleibende Zeit in Stunden, ab 60 Minuten in Minuten an – **Fig.17**.
- Danach leuchtet die "Warmhalten"-Leuchte auf, der Kocher piept mehrmals und auf der Anzeige erscheint "b". Der Kocher schaltet in den "Warmhalten"-Status – **Fig.15**.

Dämpfen (für Gemüse, Fisch und Obst)

- Die Wassermenge in der Schale sollte nicht die Markierung "CUP" an der Schale übersteigen – **Fig.11**. Wird diese Menge überschritten, kann es zu Überläufen kommen.
- Das Wasser sollte niedriger als der Dampfkorb sein.
- Eine Befüllung mit Wasser bis an die 2-Cups-Markierung reicht für ca. 30 Minuten Kochen im Dämpfprogramm.
- Füllen Sie die Zutaten in den Dampfkorb – **Fig.23**.
- Die Startverzögerungsfunktion kann für das Programm "Dämpfen" mit einer Zeitspanne von 2 bis 15 Stunden genutzt werden.
- Drücken Sie im Stand-by-Modus den "Menü"-Schalter bis die Leuchte "Dämpfen" aufleuchtet. Die Digitalanzeige zeigt die Voreinstellung "1" an und die "Start"-Leuchte blink – **Fig.24**. Drücken Sie den "Start"-Schalter, wenn Sie keine Startverzögerung wünschen. Die Digitalanzeige zeigt "1" an. – **Fig.25**.
- Wird eine Startverzögerung gewählt, zeigt die Digitalanzeige die verbleibende Zeit im Kochmodus an.
- Nach dem Kochen piept das Gerät mehrmals, die "Warmhalten"-Leuchte leuchtet auf und auf der Anzeige erscheint "b". Der Kocher schaltet in den "Warmhalten"-Status. – **Fig.15**. Öffnen Sie den Deckel. Das gekochte Gericht kann entweder sofort serviert oder für kurze Zeit warmgehalten werden – **Fig.15**.

Kochen von Dessert

Um Dessert zu kochen

- Die Startverzögerung steht für die Funktion "Dessert" nicht zur Verfügung.
- Drücken Sie im Stand-by-Modus den "Menü"-Schalter bis die Leuchte "Dessert" aufleuchtet. Die Digitalanzeige zeigt "--" an und die "Start"-Leuchte blinkt – **Fig.26**. Drücken Sie den "Start"-Schalter. Der Kocher schaltet in den Kochmodus "Dessert", die "Start"-Leuchte bleibt an und die Digitalanzeige zeigt "-" – **Fig.17**.
- Die "Dessert"-Funktion bleibt 45 Minuten eingeschaltet, danach schaltet sich die "Warmhalten"-Funktion ein. Nach dem Kochen piept das Gerät mehrmals, die Leuchte "Warmhalten" leuchtet auf und die Digitalanzeige zeigt "b" an, um anzuzeigen, dass sich der Kocher im "Warmhalten"-Status befindet – **Fig.15**.

Automatische Warmhaltefunktion

Schalten Sie Ihren Reiskocher nur dann im Warmhaltemodus ein, wenn Sie heißes Essen warmhalten wollen.

- Die Startverzögerung steht für die Funktion "Warmhalten/Stoppen" nicht zur Verfügung. Drücken Sie im Stand-by-Modus den Schalter "Warmhalten/Stoppen", die Leuchte "Warmhalten/Stoppen" leuchtet auf und die Digitalanzeige zeigt "b", um anzuzeigen, dass der Kocher in den Warmhaltemodus schaltet – **Fig.15**.
- Drücken Sie "Warmhalten/Stoppen" wenn ein Programm eingestellt ist oder eine Funktion läuft um diese zu stoppen und in den Stand-by-Modus zurückzukehren.
- Befindet sich der Kocher für 24 Stunden ohne Unterbrechung im Warmhaltemodus, schaltet das System diesen automatisch ab und geht in den Stand-by-Modus.
- Die Funktion "Warmhalten/Stoppen" sollte nicht zum Wiederaufwärmen von Essen verwendet werden.

Netzausfallüberbrückung (Kurzzeitgedächtnisfunktion)

- Der Kocher verfügt über eine "Kurzzeitgedächtnisfunktion" für den Fall eines Stromausfalls von 3 bis 10 Sekunden. Bei Rückkehr des Stroms kehrt der Kocher automatisch zu seiner ursprünglichen Einstellung zurück und setzt das Kochen fort. Bei längeren Stromunterbrechungen schaltet der Kocher in den Stand-by-Modus.

Nach dem Kochen

Der austretende Dampf ist sehr heiß.

Entnehmen Sie nach dem Kochen die Schale niemals ohne schützende Ofenhandschuhe.

- Öffnen Sie den Deckel.
- Servieren Sie das Essen mit dem mitgelieferten Plastiklöffel und schließen Sie den Deckel.
- Das in der Schale verbleibende Essen wird für weitere Portionen warmgehalten.
- Vergessen Sie nicht, nach dem Warmhalten den Ausschalter zu drücken und den Stecker herauszuziehen.

DE

Reinigung und Pflege

Auffänger für das Kondenswasser

- Der Auffänger für das Kondenswasser sollte nach jeder Benutzung geleert und gereinigt werden.
- Um den Auffänger zu entnehmen, drücken Sie an beiden Seiten der Plastikabdeckung und entnehmen Sie diesen. – **Fig.27**.
- Um den Auffänger wieder einzusetzen, drücken Sie ihn fest in seine Position.

Schale, Dampfkorb, Kondenswasserauffänger, Mikrodruckventil und Dampfkorb

- Nachdem Sie den Deckel entfernt haben, drücken Sie das Mikrodruckventil durch das Loch im Deckel, indem Sie mit einem Finger von unten drücken. – **Fig.4**, Drehen Sie das Mikrodruckventil bis das obere Dreieck auf das offene Schloss zeigt und trennen Sie dann Ober- und Unterteil des Mikrodruckventils – **Fig.5**.
- Ziehen Sie den Stecker, bevor Sie die Schale entnehmen. Reinigen Sie die Schale, den Kondenswasserauffänger – **Fig.28**, das Mikrodruckventil – **Fig.29**, den herausnehmbaren Innendeckel – **Fig.30**, den Löffel und den Cup mit heißem Wasser, Spülmittel und einem Schwamm. Scheuerpulver und Metallschwämme sollten nicht benutzt werden.
- Klebt Essen am Boden, so weichen Sie die Schale etwas ein, bevor Sie diese abwaschen.
- Die beschichtete Schale, der Dampfkorb, der Kondenswasserauffänger, der Löffel und der Cup sind spülmaschinenfest.
- Trocknen Sie die Schale vorsichtig ab.
- Tauchen Sie das Gerät nicht ins Wasser und gießen Sie kein Wasser ins Innere des Gerätes.

Pflege der Schale

- Um Schäden an der Beschichtung der Schale zu vermeiden, schneiden Sie darin kein Essen.
- Nehmen Sie Besteck aus Plastik oder Holz und nicht aus Metall, wenn Sie umrühren oder servieren, um die Oberfläche der Schale nicht zu beschädigen.

- Um die Gefahr von Korrosion zu vermeiden, gießen Sie keinen Essig in die Schale.
- Die Farbe der Schalenoberfläche kann sich nach der ersten Benutzung oder nach längerem Gebrauch ändern. Diese Farbveränderung ist durch die Wirkung von Dampf und Wasser bedingt und hat keinen Einfluss auf die Nutzung des Reiskochers, ebenso sind damit keine gesundheitlichen Gefahren verbunden. Die Schale kann problemlos weiter verwendet werden.
- Benutzen Sie keinen Handmixer direkt in der beschichteten Schale um Zutaten zu mixen.

Reinigen und Pflegen anderer Teile des Gerätes

Lassen Sie das Gerät auskühlen.

- Ziehen Sie vor der Reinigung den Stecker.
- Reinigen Sie das Äußere des Reiskochers, die Innenseite des Deckels – **Fig.30** und die Schnur mit einem feuchten Tuch und reiben Sie diese trocken. Verwenden Sie keine Scheuermittel.
- Nehmen Sie kein Wasser, um das Innere des Geräts zu reinigen, da dies den Hitzeindikator beschädigen könnte.

Hinweise zur Fehlerbehebung

DE

Beschreibung des Fehlers	Gründe	Lösung
Der LED-Schirm zeigt "E0" an.	Offener Stromkreis am oberen Hauptsensor oder Kurzschluss.	Senden Sie das Gerät an eine autorisierte Reparaturwerkstatt.
Der LED-Schirm zeigt "E1" an.	- Schale fehlt. - Offener Stromkreis am unteren Hauptsensor oder Kurzschluss.	- Setzen Sie die Schale in das Gerät ein. Stecken Sie dann den Stecker ein. - Zeigt die Anzeige nach Einsetzen der Schale immer noch E1 an, senden Sie das Gerät an eine autorisierte Reparaturwerkstatt.
Die Anzeigeleuchten leuchten nicht und das Gerät wird nicht warm.	Reiskocher nicht angeschlossen.	Überprüfen Sie, ob das Kabel fest am Reiskocher befestigt ist und ob der Stecker in der Steckdose steckt.
Die Anzeigeleuchte leuchtet nicht, aber das Gerät wird warm.	Es liegt eine Störung in der internen Verbindung der Leuchte vor, oder die Leuchte ist beschädigt.	Senden Sie das Gerät an eine autorisierte Reparaturwerkstatt.
Während der Benutzung tritt Dampf aus.	Der Deckel ist nicht richtig geschlossen.	Öffnen und schließen Sie den Deckel wieder.
	Das Mikrodruckventil ist falsch eingesetzt oder zusammengesetzt.	Stoppen Sie den Kochvorgang (Stecker ziehen) und prüfen Sie, ob das Ventil richtig zusammengesetzt (beide Teile fest verbunden) und richtig eingesetzt ist.
	Deckel oder Mikrodruckventil sind beschädigt.	Senden Sie das Gerät an eine autorisierte Reparaturwerkstatt.
Reis nicht gar oder übergar.	Zu wenig oder zu viel Wasser in Bezug auf die Reismenge.	Sehen Sie in der Anleitung nach der richtigen Menge Wasser.
Die automatische Warmhaltefunktion funktioniert nicht (das Gerät bleibt im Kochmodus oder wärmt im Warmhaltemodus nicht).		Sehen Sie in der Anleitung nach der richtigen Menge Wasser.
Wasseraustritt auf der Arbeitsoberfläche.	Fehlender oder überlaufender Kondenswasserauffänger.	Entleeren Sie den Kondenswasserauffänger nach jeder Benutzung und stellen Sie sicher, dass er korrekt eingesetzt ist.

Anmerkung: Ist die innere Schale beschädigt, benutzen Sie diese nicht mehr, sondern besorgen Sie sich eine neue bei einer autorisierten Reparaturwerkstatt.