

KÜCHENPROFI



REISKOCHER **STYLE**

DIE BEDIENUNGSANLEITUNG BITTE AUFBEWAHREN!

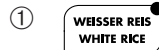


Sicherheitsventil

Deckel mit Schalter
zum Ver- und Entriegeln

Kondensat-
Auffangbehälter

Zeitanzeige mit
Kontrollämpchen für
Stunden und Minuten



Zum Garen von weißem Reis mit voreingestellter Garzeit (45 Minuten).



Zum Garen von Risotto mit voreingestellter Garzeit (35 Minuten).



Zum Garen von Vollkornreis oder Getreidesorten mit voreingestellter Garzeit (60 Minuten).



Ein – bzw. Ausschalten des Gerätes / Warmhalten



Alle Programme können durch die Startzeitvorwahl mit einer Verzögerung beginnen.



Zum Garen von Getreidebrei mit einstellbarer Gardauer (zwischen 5 Minuten und 5 Stunden).



Zum Dämpfen von Lebensmitteln im Dämpfeinsatz mit einstellbarer Gardauer (bis zu 30 Minuten).



Zum Garen von Fertigreisgerichten, Suppen oder Eintöpfen, die aufgekocht werden und dann bei Temperaturen unter dem Siedepunkt mit einstellbarer Gardauer fertig gegart werden (zwischen 5 Minuten und 5 Stunden).

Viel Freude mit Ihrem neuen Reiskocher von KÜCHENPROFI. Dieses Produkt ist ein Qualitätsprodukt und entspricht den anerkannten Regeln der Technik und dem Gerätesicherheitsgesetz.

Wichtige Hinweise

Lesen Sie bitte vor Inbetriebnahme des Reiskochers diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch und bewahren Sie diese gut auf. Beachten Sie in Ihrem eigenen Interesse insbesondere die Sicherheitshinweise, um Unfälle und Störungen zu vermeiden. Durch falsche Verwendung, Benutzung oder unzureichende Reinigung und Pflege kann die Sicherheit beeinträchtigt werden und es können Gefahren für den Benutzer entstehen. Für Schäden, die auf unsachgemäßen Gebrauch zurückzuführen sind, kann KÜCHENPROFI keine Haftung übernehmen.

Sicherheitshinweise

1. Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor der ersten Inbetriebnahme des Gerätes sorgfältig durch!
2. Sollte dieses Gerät an andere Personen weitergegeben werden, stellen Sie sicher, dass diese Bedienungsanleitung mit ausgehändigt wird.
3. Bei unsachgemäßem Gebrauch oder falscher Handhabung kann keine Haftung für eventuell auftretende Schäden übernommen werden. **Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt. Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.**
4. Prüfen Sie bitte zuerst, ob die Stromart und Netzspannung mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmen.
5. Fassen Sie weder das Gerät noch den Netzstecker mit nassen oder feuchten Händen an.
6. Schließen Sie das Gerät nur an eine ordnungsgemäß installierte Schutzkontaktsteckdose an. Benutzen Sie keine Mehrfachsteckdose, mit der bereits andere Geräte betrieben werden. Zuleitung und Stecker müssen trocken sein.

7. Betreiben Sie den Reiskocher nur unter Aufsicht und benutzen Sie ihn ausschließlich für den vorgesehenen Zweck.
8. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber und von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht durch Kinder ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
9. Dieses Gerät keinesfalls über eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirkssystem betreiben.
10. **Achtung:** Betreiben Sie den Reiskocher nur auf ausreichend wasser- und hitzebeständigen sowie ebenen und stabilen Oberflächen und nicht in der Nähe von heißen Herdplatten, Gasflammen oder anderen Wärmequellen sowie unter Hängeschränken. Achten Sie auf ausreichend freiem Raum neben und über dem Reiskocher.
11. **Achtung:** Beim Betrieb des Reiskochers entstehen hohe Temperaturen und heißer Wasserdampf kann entweichen.
12. Legen Sie während des Betriebes keine Gegenstände unter oder auf das Gerät.
13. Tragen oder verschieben Sie das Gerät nicht während des Betriebs oder solange es noch heiß ist.
14. Nach jedem Gebrauch den Netzstecker ziehen, ebenso bei:
 - Störungen während des Betriebes.
 - jeder Reinigung.Bitte ziehen Sie hierfür nur am Netzstecker selbst!
15. Lassen Sie Anschlussleitung nicht herunter hängen und stellen Sie das Gerät so auf, dass niemand über das Kabel fallen kann.
16. Überprüfen Sie das Netzkabel vor jedem Gebrauch auf Beschädigungen. Vermeiden Sie, dass es gequetscht oder geknickt wird, Kontakt zu warmen oder heißen Oberflächen und Flüssigkeiten

hat oder sich an scharfen Kanten scheuert. Sollte das Kabel beschädigt sein, muss es durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder ähnlich qualifizierte und autorisierte Fachleute ersetzt werden.

17. Tauchen Sie das Gerät, das Kabel oder den Netzstecker nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Bitte reinigen Sie es nicht in der Spülmaschine.
18. Benutzen Sie das Gerät niemals, wenn Sie Beschädigungen feststellen, Wasser in das Gehäuse eingedrungen oder es heruntergefallen ist.
19. Versuchen Sie nie, das Gerät selbst zu öffnen oder zu reparieren. Lassen Sie es im Falle von Störungen nur von qualifizierten Fachleuten reparieren! Wenden Sie sich im Reparaturfall an den autorisierten Fachhandel.
20. Verwenden Sie nur Original-Zubehör.

Vor der ersten Inbetriebnahme

- Bitte lesen Sie zuerst die Gebrauchsanweisung und die Sicherheitshinweise durch.
- Entfernen Sie zunächst sämtliche Verpackungsmaterialien und entsorgen diese fachgerecht.
- Wischen Sie das Gehäuse mit einem feuchten Tuch ab und trocknen es sorgfältig ab.
- Den antihaftbeschichteten Topf, den Dämpfeinsatz, den Messbecher und den Löffel können Sie mit einem milden Spülmittel und warmen Wasser reinigen. **Achtung:** Verwenden Sie beim Reinigen keine aggressiven oder scheuernde Reinigungsmittel. Reinigen Sie diese Teile nicht in der Spülmaschine.
- Anschließend vollständig abtrocknen.

Inbetriebnahme

- Stellen Sie den Reiskocher auf eine ausreichend stabile, ebene sowie wasser- und hitzebeständige Unterlage.
- **Achtung:** Bitte achten Sie darauf, dass das Netzkabel keinen Kontakt zu heißen Flächen am Gehäuse hat.
- Vergewissern Sie sich, dass der Kondensatbehälter ordnungsgemäß an der Rückseite des Gerätes befestigt ist und dass sich das Dampfventil in der entsprechenden Öffnung im Deckel befindet.
- Vergewissern Sie sich, dass sich keine Fremdkörper (z.B. Reiskörner) in der Heizwanne oder Außenseite des Topfes befinden.
- Halten Sie die Außenseite des Topfes immer sauber und trocken. Behandeln Sie den Topf sorgfältig. Sollte der Boden verbogen sein oder Dellen haben, funktioniert die Wärmeübertragung nicht korrekt.
- Setzen Sie den Topf in die Heizwanne. Kontrollieren Sie die richtige Positionierung, indem Sie ihn leicht nach links und rechts drehen. Dies muss leichtgängig sein.
- Geben Sie niemals Flüssigkeiten oder Nahrungsmittel direkt in die Heizwanne. Füllen Sie den Topf nur bis zur obersten Markierung, um ein Überlaufen zu verhindern. Verwenden Sie keine schäumenden Lebensmittel wie Milch, Sahne, Eier. Verwenden Sie keinen Essig zum Kochen.
- Vergewissern Sie sich vor dem Einschalten, dass der Deckel vollständig verriegelt ist.
- Verwenden Sie nur hitzebeständige Kochutensilien aus Holz oder Kunststoff. Achten Sie beim Umrühren darauf, dass keine Lebensmittel überlaufen. Anderenfalls sofort mit einem leicht angefeuchteten Tuch abwischen.
- **Achtung:** Tragen, verschieben oder kippen Sie den Reiskocher nicht, solange er in Betrieb oder noch heiß ist. Heißer Wasserdampf kann aus dem Ventil entweichen.

Achtung: Beim Öffnen entweicht heißer Wasserdampf und heißes Kondenswasser kann aus dem Kondensatbehälter herauslaufen. Trocknen Sie herausgelaufenes Wasser sofort ab.

Gebrauch

Reis kochen

WEISSER REIS
WHITE RICE

①

1. Den Reis mit dem Messbecher abmessen, wenn nötig auswaschen und in den antihafbeschichteten Topf geben. Bis zur entsprechenden Markierung in der Innenseite des Topfes die Flüssigkeit hinzugeben.

1 Messbecher Reis : bis zur Markierung 1 CUP mit Flüssigkeit auffüllen.

2 Messbecher Reis : bis zur Markierung 2 CUP mit Flüssigkeit auffüllen.

Achtung: Die 10 CUP-Markierung im Topf darf nicht überschritten werden.

2. Den ordnungsgemäßen Sitz des antihafbeschichteten Topfes in der Heizwanne kontrollieren und den Deckel schließen.

3. Kabel am Gerät anschließen und den Netzstecker in eine geeignete Steckdose stecken.

4. Solange alle Kontrolllampen blinken, das gewünschte Programm auswählen. Dann blinken die entsprechende Kontrollleuchte und die Zeitanzeige im Display. Nach einigen Sekunden leuchten die Kontrolllampe und die Zeitanzeige im Display permanent und das Gerät beginnt den Betrieb.

Hinweis: Wenn Sie innerhalb von 15 Sekunden keine Auswahl vornehmen, schaltet sich das Gerät aus. Drücken Sie die Taste START/WARM, um das Gerät wieder einzuschalten.

5. Im Display wird die voreingestellte Gardauer von 45 Minuten angezeigt. Diese kann aber abhängig von der Reis- und Flüssigkeitsmenge variieren. Entleeren Sie bei Bedarf den Kondensatbehälter auf der Rückseite des Gerätes.

6. Sobald der Reis gar ist, ertönt ein Signalton und das Gerät schaltet automatisch in den Warmhaltemodus. Im Display wird die bereits verstrichene Warmhaltezeit, bis maximal 12 h, angezeigt. Nach Ablauf von 12 Stunden schaltet sich das Gerät automatisch ab.

TIPPS:

- Bei dem angegebenen Verhältnis zwischen Lebensmittel und Flüssigkeit handelt es sich um einen Richtwert, der bei Bedarf angepasst werden kann. Variieren Sie diesen nach Ihrem persönlichen Geschmack. Weitere Informationen können Sie auch der Verpackung der Lebensmittel entnehmen.
- Für cremigeren Reis empfehlen wir, den Reis für 10 – 15 Minuten nach Ablauf des Kochvorgangs warmzuhalten.

RISOTTO

②

Risotto kochen

1. Den Risotto-Reis mit dem Messbecher abmessen und in den antihafbeschichteten Topf geben. Im Verhältnis 1:3 die Flüssigkeit dazugeben.

1 Messbecher Reis : 3 Messbecher Flüssigkeit

Achtung: Die 10 CUP-Markierung im Topf darf nicht überschritten werden.

2. Den ordnungsgemäßen Sitz des antihafbeschichteten Topfes in der Heizwanne kontrollieren und den Deckel schließen.

3. Kabel am Gerät anschließen und den Netzstecker in eine geeignete Steckdose stecken.
4. Solange alle Kontrolllampen blinken, die Taste RISOTTO drücken. Dann blinken die entsprechende Kontrollleuchte und die Zeitanzeige im Display. Nach einigen Sekunden leuchten die Kontrolllampe und die Zeitanzeige im Display permanent und das Gerät beginnt den Betrieb.
Hinweis: Wenn Sie innerhalb von 15 Sekunden keine Auswahl vornehmen, schaltet sich das Gerät aus. Drücken Sie die Taste START/WARM, um das Gerät wieder einzuschalten.
5. Im Display wird die voreingestellte Gardauer von 35 Minuten angezeigt. Diese kann aber abhängig von der Reis- und Flüssigkeitsmenge variieren. Entleeren Sie bei Bedarf den Kondensatbehälter auf der Rückseite des Gerätes.
6. Sobald das Risotto fertig ist, ertönt ein Signalton und das Gerät schaltet automatisch in den Warmhaltemodus. Im Display wird die bereits verstrichene Warmhaltezeit, bis maximal 12 h, angezeigt. Nach Ablauf von 12 Stunden schaltet sich das Gerät automatisch ab.

TIPPS:

- Die Risotto-Taste können Sie auch für weißen oder Vollkornreis verwenden.
- Bei dem angegebenen Verhältnis zwischen Lebensmittel und Flüssigkeit handelt es sich um einen Richtwert, der bei Bedarf angepasst werden kann. Variieren Sie diesen nach Ihrem persönlichen Geschmack. Weitere Informationen können Sie auch der Verpackung der Lebensmittel entnehmen.
- Vorbereitete frische Zutaten wie Radicchio, Spargel, rote Beete etc. geben Sie unter Berücksichtigung der jeweiligen Garzeit erst dann zum Risotto-Reis in den antihafbeschichteten Topf, wenn die verbleibende Restlaufzeit dieser Gardauer entspricht.

- Geschmacksverfeinernde Zutaten wie Parmesan rühren Sie erst nach dem Ende der Garzeit vorsichtig unter.

**VOLLKORN REIS
WHOLE GRAIN**

③

Getreide kochen

1. Das Getreide mit dem Messbecher abmessen, wenn nötig auswaschen und in den antihafbeschichteten Topf geben. Die entsprechende Menge Flüssigkeit dazugeben:

Gerste, Weizen, Sorghum: 1 Messbecher Getreide – 3 Messbecher Flüssigkeit

Hirse: 1 Messbecher Getreide – 2 Messbecher Flüssigkeit

Quinoa: 1 Messbecher Getreide – 1 Messbecher Flüssigkeit

Achtung: Die 10 CUP-Markierung im Topf darf nicht überschritten werden.

2. Den ordnungsgemäßen Sitz des antihafbeschichteten Topfes in der Heizwanne kontrollieren und den Deckel schließen.
3. Kabel am Gerät anschließen und den Netzstecker in eine geeignete Steckdose stecken.
4. Solange alle Kontrolllampen blinken, die Taste VOLLKORN REIS auswählen. Dann blinken die entsprechende Kontrollleuchte und die Zeitanzeige im Display. Nach einigen Sekunden leuchten die Kontrolllampe und die Zeitanzeige im Display permanent und das Gerät beginnt den Betrieb.

Hinweis: Wenn Sie innerhalb von 15 Sekunden keine Auswahl vornehmen, schaltet sich das Gerät aus. Drücken Sie die Taste START/WARM, um das Gerät wieder einzuschalten.

5. Im Display wird die voreingestellte Gardauer von 60 Minuten angezeigt. Diese kann aber abhängig von der Reis- und Flüssigkeitsmenge variieren. Entleeren Sie bei Bedarf den Kondensatbehälter auf der Rückseite des Gerätes.
6. Sobald das Getreide gar ist, ertönt ein Signalton und das Gerät schaltet automatisch in den Warmhaltemodus. Im Display wird die bereits verstrichene Warmhaltezeit, bis maximal 12 h, angezeigt. Nach Ablauf von 12 Stunden schaltet sich das Gerät automatisch ab.

TIPPS:

- Bei den angegebenen Verhältnissen zwischen Lebensmittel und Flüssigkeit handelt es sich um Richtwerte, die bei Bedarf angepasst werden können. Variieren Sie diese nach Ihrem persönlichen Geschmack. Weitere Informationen können Sie auch der Verpackung der Lebensmittel entnehmen.
- Sehr kleine Getreidesorten wie Teff oder Amaranth sollten nicht im Reiskocher gegart werden.

Getreidebrei kochen

**GETREIDEBREI
HOT CEREALS**

④

1. Das Getreide mit dem Messbecher abmessen, wenn nötig auswaschen und in den antihafbeschichteten Topf geben. Im Verhältnis 1: 3 die Flüssigkeit dazugeben.
1 Messbecher Getreide – 3 Messbecher Flüssigkeit
Achtung: Die 10 CUP-Markierung im Topf darf nicht überschritten werden.
2. Den ordnungsgemäßen Sitz des antihafbeschichteten Topfes in der Heizwanne kontrollieren und den Deckel schließen.

3. Kabel am Gerät anschließen und den Netzstecker in eine geeignete Steckdose stecken.
4. Solange alle Kontrolllampen blinken, die Taste GETREIDEBREI / HOT CEREALS auswählen. Dann blinkt die entsprechende Kontrollleuchte und im Display erscheint 5 als kürzeste Gardauer. Zum Einstellen einer anderen Gardauer die Taste GETREIDEBREI / HOT CEREALS gedrückt halten. Bis 90 Minuten kann die Zeit in Minutenschritten ausgewählt werden; darüber hinaus in Stunden bis maximal 5 Stunden. Beachten Sie die Kontrolllampchen für Minuten und Stunden.
5. Nach einigen Sekunden leuchten die Kontrolllampe und die Zeitanzeige im Display permanent und das Gerät beginnt den Betrieb.
Hinweis: Wenn Sie innerhalb von 15 Sekunden keine Auswahl vornehmen, schaltet sich das Gerät aus. Drücken Sie die Taste START/WARM, um das Gerät wieder einzuschalten.
6. Während des Aufheizprozesses erscheint ON im Display. Der Countdown beginnt erst, wenn die Flüssigkeit kocht.
7. Nach dem Ablauf der eingestellten Zeit schaltet der Reiskocher automatisch in die Warmhaltefunktion. Im Display wird die bereits verstrichene Warmhaltezeit, bis maximal 12h, angezeigt. Nach Ablauf von 12 Stunden schaltet sich das Gerät automatisch ab.

TIPP:

- Bei dem angegebenen Verhältnis zwischen Lebensmittel und Flüssigkeit handelt es sich um einen Richtwert, bei Bedarf angepasst werden kann. Variieren Sie den nach Ihrem persönlichen Geschmack. Weitere Informationen können Sie auch der Verpackung der Lebensmittel entnehmen.

**DAMPFGAREN
STEAM FOOD**

⑤

Dampfgaren

1. Die Flüssigkeit in den antihafbeschichteten Topf geben (min. bis zur 1 CUP-Markierung; max. bis zur 3 CUP-Markierung) und den Topf in die Heizwanne einsetzen; den ordnungsgemäßen Sitz des antihafbeschichteten Topfes in der Heizwanne kontrollieren.
2. Den Dämpfeinsatz mit den Lebensmitteln in den antihafbeschichteten Topf einhängen und den Deckel schließen.
3. Kabel am Gerät anschließen und den Netzstecker in eine geeignete Steckdose stecken.
4. Die Taste Dampfgaren drücken, während die Kontrollleuchten blinken. Um die Gardauer (max. 30 Minuten) auszuwählen, die Taste drücken und gedrückt halten.
5. Während das Gerät aufheizt, wird ON im Display angezeigt. Sobald der Dämpfvorgang beginnt, wird die verbleibende Zeit im Display angezeigt.
6. Sollte das Wasser komplett verdampfen, ertönt ein akustisches Signal und die Zeitanzeige im Display blinkt. Um den Garprozess fortzusetzen, innerhalb von 3 Minuten Wasser nachfüllen. Anderenfalls schaltet sich das Gerät aus.

TIPPS:

- Füllen Sie nur so viele Lebensmittel in den Dämpfeinsatz, dass sich der Deckel noch vollständig schließen lässt.
- Legen Sie nur Lebensmittel mit ähnlicher Gardauer gleichzeitig in den Dämpfeinsatz.
- Unterschiedliche Garzeiten können Sie ausgleichen, indem Sie härtere Lebensmittel kleiner schneiden und weichere Lebensmittel nur grob zerteilen.

- Je mehr Lebensmittel im Dämpfeinsatz sind, desto länger dauert die Garzeit.
- Kleinere Stücke garen schneller als größere.
- Sie können gleichzeitig Reis kochen und weitere Lebensmittel dampfgaren. Kochen Sie den Reis wie unter Punkt REIS KOCHEN beschrieben. Legen Sie den Dämpfeinsatz in den antihafbeschichteten Topf, wenn die verbleibende Restlaufzeit zum Reiskochen der Gardauer der Lebensmittel entspricht, die gedämpft werden sollen.
- Wählen Sie je nach Reissorte das entsprechende Programm aus.

**SIMMERN
SIMMER**

⑥

Simmern

1. Flüssigkeit und Lebensmittel in den antihafbeschichteten Topf geben.
 2. Den ordnungsgemäßen Sitz des antihafbeschichteten Topfes in der Heizwanne kontrollieren und den Deckel schließen.
 3. Kabel am Gerät anschließen und den Netzstecker in eine geeignete Steckdose stecken.
 4. Die Taste Simmern / Simmer drücken, während die Kontrollleuchten blinken. Im Display erscheint 5. Um die Gardauer auszuwählen, die Taste Simmern / Simmer gedrückt halten. Bis 90 Minuten kann die Zeit in Minutenschritten ausgewählt werden; darüber hinaus in Stunden bis maximal 5 Stunden. Beachten Sie die Kontrolllampchen für Minuten und Stunden.
 5. Nach einigen Sekunden leuchten die Kontrolllampe und die Zeitanzeige im Display permanent und das Gerät beginnt den Betrieb.
- Hinweis: Wenn Sie innerhalb von 15 Sekunden keine Auswahl

vornehmen, schaltet sich das Gerät aus. Drücken Sie die Taste START/WARM, um das Gerät wieder einzuschalten.

6. Während des Aufheizprozesses erscheint ON im Display. Der Countdown beginnt erst, wenn die Flüssigkeit kocht.
7. Nach dem Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein akustisches Signal und das Gerät schaltet automatisch in die Warmhaltefunktion. Im Display wird die bereits verstrichene Warmhaltezeit, bis maximal 12 h, angezeigt. Nach Ablauf von 12 Stunden schaltet sich das Gerät automatisch ab.

Startzeitvorwahl

1. Die Lebensmittel und die Flüssigkeit in den antihafbeschichteten Topf geben.
2. Den ordnungsgemäßen Sitz des antihafbeschichteten Topfes in der Heizwanne kontrollieren und den Deckel schließen.
3. Kabel am Gerät anschließen und den Netzstecker in eine geeignete Steckdose stecken.
4. Die Taste für das gewünschte Programm drücken.
5. Die Taste für die Startzeitvorwahl drücken und durch erneutes Drücken die Startzeit auswählen (1 – 15 Stunden). Nach 5 Sekunden startet der Reiskocher den Countdown.
6. Die ausgewählte Zeit erscheint im Display. Erst nach Ablauf dieser Zeit startet der Garprozess automatisch.
7. Nach dem Ablauf der eingestellten Zeit schaltet der Reiskocher automatisch in die Warmhaltefunktion. Im Display wird die bereits

verstrichene Warmhaltezeit, bis maximal 12 h, angezeigt. Nach Ablauf von 12 Stunden schaltet sich das Gerät automatisch ab.

TIPPS:

- Um die gewählte Zeit zu korrigieren, drücken Sie die Taste START/WARM. Das Gerät wird ausgeschaltet. Wählen Sie das benötigte Programm und stellen anschließend die Startzeit ein.

Rezepte

Risotto alla Milanese für 4 Personen

- 3 Messbecher Risotto-Reis
- 6 Messbecher Hühnerbrühe
- 2 Messbecher Weißwein, trocken
- 1 mittelgroße Zwiebel
- 4 EL Olivenöl
- 2 g Safran
- Salz / Pfeffer / Butter
- Frisch geriebener Parmesan

Zubereitung: Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die sehr fein gewürfelte Zwiebel dazu geben und glasig andünsten. Aus der Pfanne nehmen und zur Seite stellen. Das restliche Olivenöl in die Pfanne geben, erhitzen und den gewaschenen und gut abgetropften Reis unter ständigem Rühren ca. 1 Minute in der Pfanne erhitzen, bis er gerade

warm ist. Anschließend den Reis aus der Pfanne nehmen und zusammen mit den Zwiebelwürfeln und dem Safran in den antihafbeschichteten Topf des Reiskochers einfüllen. Den Wein und die Hühnerbrühe dazu gießen und gut umrühren. Den ordnungsgemäßen Sitz des antihafbeschichteten Topfes in der Heizwanne kontrollieren und den Deckel schließen. Kabel am Gerät anschließen und den Netzstecker in eine geeignete Steckdose stecken. Die RISOTTO-Taste drücken. Nach dem Ende des Garvorgangs den Deckel vorsichtig öffnen, mit Salz, Pfeffer und Butter abschmecken, in eine Servierschüssel geben und mit frisch geriebenem Parmesan bestreuen.

Quinoa - Salat für 4 Personen

500 g Quinoa

500 g Cocktailtomaten

1 Gurke

1 Avocado

1 Bund Petersilie

1 Bund Lauchzwiebeln

50 ml Olivenöl

5 EL Ajvar scharf

1 Knoblauchzehe

½ Zitrone

Chilli, Pfeffer, Salz

Für den Dip

250 g Joghurt, 1 Bund Schnittlauch

Zubereitung: Die Quinoasamen mit 1 Liter Wasser in den antihafbeschichteten Topf geben. Den ordnungsgemäßen Sitz des antihafbeschichteten Topfes in der Heizwanne kontrollieren und den Deckel schließen. Kabel am Gerät anschließen und den Netzstecker in eine geeignete Steckdose stecken. Die Taste Vollkorn Reis drücken. Nach dem Ende des Garvorgangs den Deckel vorsichtig öffnen, die Quinoasamen herausnehmen und abkühlen lassen. In der Zwischenzeit das Gemüse und den Knoblauch in mittelgroße Würfel schneiden und in eine große Schale geben. Die Petersilie hacken und dazu geben. Avocado mit einer Gabel zu einer Paste stampfen und zusammen mit dem Öl, Ajvar und dem Zitronensaft zum Gemüse geben. Gut vermischen. Für den Dip den Schnittlauch fein hacken und mit dem Joghurt verrühren. Mit etwas Olivenöl, Salz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken. Die abgekühlten Quinoasamen vorsichtig unter das Gemüse heben. Mit Chili würzig abschmecken. Den Dip wahlweise unter den Salat heben oder separat dazu reichen.

Als Beilage passen Brot, aber auch Fleisch oder Fisch sehr gut dazu.



Nach dem Gebrauch

- Ziehen Sie zuerst den Stecker aus der Steckdose und anschließend das Kabel aus dem Gerät.
- Nach jedem Gebrauch entnehmen Sie den rückseitig angebrachten Kondenswasserbehälter, entleeren und reinigen diesen und setzen ihn wieder ein.

Reinigung und Pflege

- Vor jeder Reinigung immer den Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen.
- Verwenden Sie keine scharfen oder spitzen Gegenstände, Benzin, Lösungsmittel, Scheuerbürsten oder scheuernde Reinigungsmittel zum Reinigen.
- Das Gehäuse nur mit einem trockenen oder einem leicht angefeuchteten Tuch reinigen.
- Wischen Sie die Heizwanne innen nur mit einem maximal leicht angefeuchteten Tuch ab.
- Reinigen Sie den Reiskocher nicht in der Spülmaschine. Tauchen Sie diesen nicht in Wasser oder anderen Flüssigkeiten ein.
- Den antihafbeschichteten Topf, den Dämpfeinsatz, den Messbecher und den Löffel können Sie mit einem milden Spülmittel und warmen Wasser reinigen. Anschließend vollständig abtrocknen. Reinigen Sie diese Teile nicht in der Spülmaschine.
- Das Dampfventil können Sie aus dem Deckel herausnehmen und zur leichteren Reinigung auseinandernehmen.
- Anschließend vollständig abtrocknen.

Technische Daten 17 0900 28 00

220-240V 50/60 Hz 700 Watt

Nur für den Hausgebrauch!
Nicht in Flüssigkeiten eintauchen!

**Gewährleistung**

Für dieses Gerät übernehmen wir eine Garantie von 2 Jahren ab Kaufdatum. Ausgeschlossen von der Garantie sind Schäden, die auf normalen Verschleiß, zweckfremde Verwendung, unsachgemäße Behandlung, falsche Bedienung, mangelnde Pflege und Reinigung, mutwillige Zerstörung, Transport oder Unfall sowie Fremdeingriffe von nicht berechtigten Personen zurückzuführen sind. Wenden Sie sich im Garantiefall an Ihren Händler.

Die Garantie kann nur gewährt werden, wenn der Kassenbon/die Rechnung dem Gerät beigelegt ist.

Entsorgung/Recycling

Dieses Produkt darf laut Elektro- und Elektronikgerätegesetz am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden. Bitte geben Sie es daher kostenfrei an einer kommunalen Sammelstelle (z. B. Wertstoffhof) für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten ab.

Wir übernehmen keine Haftung für Übersetzungsfehler. Verbindlich bleibt allein der deutsche Text.



RICE COOKER STYLE

PLEASE KEEP THIS USER'S GUIDE!



Steam valve

Lid with button to open and close



Condensate container



Time display with control lamp for hours and minutes

①

WEISSER REIS
WHITE RICE

To cook white rice with preset cooking time (45 minutes).

②

RISOTTO

To cook risotto with preset cooking time (35 Minutes).

③

VOLLKORN REIS
WHOLE GRAIN

To cook whole grain rice or grain with preset cooking time (60 minutes).

⑦



Switch on and switch off function / keep warm

⑧



Use to delay the start time

④

GETREIDEBREI
HOT CEREALS

To cook hot cereals with adjustable cooking time (between 5 minutes and 5 hours).

⑤

DAMPFGAREN
STEAM FOOD

To steam cook while using the steamer insert (up to 30 minutes).

⑥

SIMMERN
SIMMER

To cook pre-packaged rice mixes, soups, stews that will be heated and then simmered at temperatures below 100°C with adjustable cooking time (between 5 minutes and 5 hours).

Thank you for choosing this high-quality rice cooker. This product is a quality product and complies with the applicable technical rules and the German Equipment Safety Act.

Important information

Please read through these operating instructions carefully prior to operating the rice cooker for the first time and store it in a safe place. Pay particular attention, in your own interest, to the safety information in order to avoid accidents and malfunctions. Improper use, application or insufficient cleaning and care can impair safety and result in danger for the user. KÜCHENPROFI cannot accept any responsibility for injuries or damage attributed to improper use.

Safety instructions

1. Include this instruction manual with the appliance if it is passed on to other people.
2. If the appliance is used or handled in an inappropriate manner, we cannot be held responsible for any ensuing damage. This appliance is intended for domestic use only. Do not operate this appliance outside.
3. Start by verifying that the type of current and supply voltage is as specified on the rating plate.
4. Do not touch either the rice cooker or the power plug with wet or damp hands.
5. Do not use a power outlet that is already used to power other devices.
6. The rice cooker may only be operated when monitored and used for the intended purpose.
7. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Cleaning and user maintenance shall not be made by children.
8. Children should be supervised to ensure that they do not play with the device.
9. Never operate this device with an external timer or a separate remote control system.
10. Only operate the rice cooker on a sufficiently water and heat resistant, level and stable surface and not in the vicinity of hot stoves, gas flames or other sources of heat as well as under wall-cupboards. Make sure that there is enough space next to and above the rice cooker.
11. Caution: The device is hot when in use and steam escapes!
12. Do not place any objects under or on the unit during operation.
13. Never carry or move the rice cooker as long as it is in operation or while it still is hot.
14. Pull the power plug after each use and:
 - in case of faults during operation,
 - each time you clean the device.
 Always pull on the plug from the outlet before removing the cable from the unit.
15. Do not allow the power cord to dangle and place the device in a way that no one can fall over the cord.
16. Check the power cord for damage prior to each use. Prevent it from becoming pinched or kinked, coming into contact with warm or hot surfaces, or from chafing against sharp edges. The cable must be replaced in any case if it is damaged.
17. Never immerse the appliance, the cord or the plug in water or other liquids. Do not clean the appliance in the dishwasher.
18. Never use the appliance if you discover damage, if water has penetrated the housing or if the appliance has been dropped.

19. Never attempt to open or repair the appliance yourself. In the event of a malfunction, have the appliance repaired by qualified experts only! Contact your authorised dealer whenever the appliance is in need of repairs.
20. Only use the original accessories.

Before using for the first time

- Start by carefully reading the instructions for use and the safety instructions.
- Then remove all packaging material and dispose of it properly.
- Please only wipe off the housing with a soft cloth (slightly damp, if necessary). The non-stick coated pot, the steamer insert, the measuring cup and the spoon can be cleaned with a mild detergent and warm water. **Caution:** Do not use aggressive or abrasive cleaners during cleaning. Do not clean these parts in the dishwasher.
- Then dry off completely.

Operation

- Place the rice cooker on a sufficiently water and heat resistant, level and stable surface.
- **Caution:** Please ensure that the power cord does not touch any hot surfaces of the housing.
- Ensure that the condensation container on the back of the device is always installed and the steam valve is always placed properly in the according opening on the lid.
- Ensure that there are no foreign bodies (like rice grains) in the heating bowl or on the outer side of the non-stick pot.
- Always keep the outside of the pot clean and dry. Handle the pot

carefully. If the bottom is bent or has dents, the heat transfer does not work correctly.

- Place the pot into the heating bowl. Assure the correct placement by turning it slightly to the right or left side. This must be very smooth.
- Never place liquids or food directly into the appliance. Fill the pot only to the top mark to prevent overflow. Do not use any foaming food stuffs like milk, cream, eggs. Do not use vinegar for cooking.
- Ensure that the lid is completely locked before switching on the appliance.
- Only use wooden or heat resistant plastic kitchen utensils. Pay attention that the food stuffs do not overflow. In that case wipe off immediately with slightly damp cloth.
- **Attention:** Never carry, move or tilt the rice cooker while in operation or still hot. Hot steam may evaporate from the valve.
- **Attention:** Hot steam escapes while opening the lid and hot condensate water can leak out of the condensate container. Dry it off immediately.

Use

WEISSER REIS WHITE RICE

①

Cooking rice

1. Measure the rice with the measuring cup, wash the rice as needed and add it to the pot with non-stick coating. Add the liquid up to the mark on the inside of the pot.

1 Measuring cup of rice - fill with liquid up to 1 CUP mark.

2 Measuring cup of rice - fill with liquid up to 2 CUP mark.

Attention: The 10 CUP mark in the pot must not be exceeded.

2. Check to ensure that the non-stick pot is seated correctly in the heating bowl and close the lid.
3. Connect the cable to the appliance and insert mains plug in a suitable socket.
4. If all of the control lamps are blinking, select the desired program. Then the relevant control lamp blinks and the time appears in the display. After a few seconds, the control lamp and the time illuminate continuously and the appliance begins cooking.

Note: If you have not made a selection within 15 seconds, the appliance switches off. Press the START / WARM button to switch on the appliance.

5. The cooking time presetting of 45 minutes is shown in the display. However, this can vary depending on the amount of rice and liquid. Empty the condensate container on the back side of the appliance as needed.
6. A signal tone is sounded when the rice is finished cooking. Then the cooker switches automatically to a lower temperature to keep the rice warm. The time that this mode has been active is displayed, up to a

maximum of 12 h. After 12 hours, the appliance switches off automatically.

TIPS:

- The indicated ratio between the food and liquid is a guidelines value which can be adjusted as needed. Vary this ratio according to your taste. Further information is also provided on the food package.
- For creamier rice, we recommend keeping the rice warm for 10 - 15 minutes after the cooking process is finished.

RISOTTO

②

Cooking risotto

1. Measure the risotto rice with the measuring cup and add it to the pot with non-stick coating. Add the liquid in a 1:3 ratio.

1 measuring cup of rice - 3 measuring cups of liquid

Attention: The 10 CUP mark in the pot must not be exceeded.

2. Check to ensure that the non-stick pot is seated correctly in the heating bowl and close the lid.
3. Connect the cable to the appliance and insert mains plug in a suitable socket.
4. If all of the control lamps are blinking, press the RISOTTO button. Then the relevant control lamp blinks and the time appears in the display. After a few seconds, the control lamp and the time illuminate continuously and the appliance begins cooking.

Note: If you have not made a selection within 15 seconds, the appliance switches off. Press the Start / Warm button to switch on the appliance.

5. The cooking time presetting of 35 minutes is shown in the display. However, this can vary depending on the amount of rice and liquid. Empty the condensate container on the back side of the appliance as needed.
6. A signal tone is sounded when the risotto is finished cooking. Then the cooker switches automatically to a lower temperature to keep the rice warm. The time that this mode has been active is displayed, up to a maximum of 12 h. After 12 hours, the appliance switches off automatically.

TIPS:

- You can also use the risotto button for white or whole-grain rice.
- The indicated ratio between the food and liquid is a guidelines value which can be adjusted as needed. Vary this ratio according to your taste. Further information is also provided on the food package.
- Add prepared fresh ingredients, such as radicchio, asparagus, red beetroot, etc. to the risotto in the non-stick pot in consideration of the appropriate remaining cooking time.
- Carefully stir in flavour-enhancing ingredients such as Parmesan just after the cooking time is finished.

VOLLKORN REIS
WHOLE GRAIN

③

Cooking grain

1. Measure the grain with the measuring cup, wash the grain as needed and add it to the pot with non-stick coating. Add the appropriate amount of liquid:

Barley, wheat, sorghum: 1 measuring cup of grain - 3 measuring cups of liquid

Millet: 1 measuring cup of grain - 2 measuring cups of liquid

Quinoa: 1 measuring cup of grain - 1 measuring cup of liquid

Attention: The 10 CUP mark in the pot must not be exceeded.

2. Check to ensure that the non-stick pot is seated correctly in the heating bowl and close the lid.
3. Connect the cable to the appliance and insert mains plug in a suitable socket.
4. If all of the control lamps are blinking, press the VOLLKORN REIS / WHOLE GRAIN button. Then the relevant control lamp blinks and the time appears in the display. After a few seconds, the control lamp and the time illuminate continuously and the appliance begins cooking.

Note: If you have not made a selection within 15 seconds, the appliance switches off. Press the START / WARM button to switch on the appliance.

5. The cooking time presetting of 60 minutes is shown in the display. However, this can vary depending on the amount of rice and liquid. Empty the condensate container on the back side of the appliance as needed.
6. A signal tone is sounded when the grain is finished cooking. Then the cooker switches automatically to a lower temperature to keep the grain warm. The time that this mode has been active is displayed, up to a maximum of 12 h. After 12 hours, the appliance switches off automatically.

TIPS:

- The indicated ratios between the food and liquid are guidelines values which can be adjusted as needed. Vary these ratios according to your taste. Further information is also provided on the food package.
- Very small grain types, such as teff or amaranth, should not be cooked



**GETREIDEBREI
HOT CEREALS**

④

in the rice cooker.

Cooking hot cereals

1. Measure the grain with the measuring cup, wash the grain as needed and add it to the pot with non-stick coating. Add the liquid in a 1:3 ratio.

1 measuring cup of grain - 3 measuring cups of liquid

Attention: The 10 CUP mark in the pot must not be exceeded.

2. Check to ensure that the non-stick pot is seated correctly in the heating bowl and close the lid.
3. Connect the cable to the appliance and insert mains plug in a suitable socket.
4. If all of the control lamps are blinking, press the GETREIDEBREI / HOT CEREALS button. Then the relevant control lamp blinks and 5 appears in the display as the shortest cooking time. Press and hold the GETREIDEBREI / HOT CEREALS button to adjust the cooking time. The time can be adjusted in increments of one minute for up to 90 minutes and then in increments of one hour for up to a maximum cooking time of 5 hours. Observe the control lamps for minutes and hours.
5. After a few seconds, the control lamp and the time illuminate continuously and the appliance begins cooking.

Note: If you have not made a selection within 15 seconds, the appliance switches off. Press the START / WARM button to switch on the appliance.

6. ON appears in the display during the heating process. The countdown begins once the liquid boils.
7. After the adjusted time expires, the rice cooker switches automatically to a lower temperature to keep the food warm. The time that this mode has been active is displayed, up to a maximum of 12 h. After 12

hours, the appliance switches off automatically.

TIP:

- The indicated ratio between the food and liquid is a guidelines value which can be adjusted as needed. Vary this ratio according to your taste. Further information is also provided on the food package.

**DAMPFGAREN
STEAM FOOD**

⑤

Steam cooking

1. Add the liquid to the pot with non-stick coating (min. 1 cup mark; max. 3 cup mark) and place the pot in the heating bowl. Check to ensure that the non-stick pot is seated correctly in the heating bowl.
2. Hang the steam insert with the food in the non-stick pot and close the lid.
3. Connect the cable to the appliance and insert mains plug in a suitable socket.
4. Press the DAMPFGAREN / STEAM COOKING button while the control lamps are blinking. Press and hold the button to adjust the cooking time (max. 30 minutes).
5. ON appears in the display while the appliance is heating up. The remaining time appears in the display once the steaming process begins.
6. An acoustic signal sounds if the water has evaporated completely and the time in the display blinks. In order to resume the cooking process, add water within 3 minutes. Otherwise the appliance switches off.

TIPS:

- Do not overfill the steam insert so that the lid can close completely.
- Only foods with a similar cooking time should be steamed together.
- You can compensate for different cooking times by cutting harder foods into smaller pieces and softer foods into larger pieces.
- The more food you add to the steam insert, the longer the cooking time.
- Small pieces cook faster than larger pieces.

- You can cook rice and steam other food at the same time. Cook the rice as described under COOKING RICE. Place the steam insert in the non-stick pot when the remaining cooking time of the rice equals the cooking time for the food to be steamed.
- Select the appropriate program depending on the type of rice.

**SIMMERN
SIMMER**

⑥

Simmern

1. Add the liquid and food to the non-stick pot.
2. Check to ensure that the non-stick pot is seated correctly in the heating bowl and close the lid.
3. Connect the cable to the appliance and insert mains plug in a suitable socket.
4. Press the SIMMERN / SIMMER button while the control lamps are blinking. 5 appears in the display. To adjust the cooking time, press and hold the SIMMERN / SIMMER button. The time can be adjusted in increments of one minute for up to 90 minutes and then in increments of one hour for up to a maximum cooking time of 5 hours. Observe the control lamps for minutes and hours.
5. After a few seconds, the control lamp and the time illuminate continuously and the appliance begins cooking.
 Note: If you have not made a selection within 15 seconds, the appliance switches off. Press the START / WARM button to switch on the appliance.
6. ON appears in the display during the heating process. The countdown begins once the liquid boils.

7. After the adjusted time expires, an acoustic signal sounds and the appliance switches automatically to a lower temperature to keep the food warm. The time that this mode has been active is displayed, up to a maximum of 12 h. After 12 hours, the appliance switches off automatically.

Start time selection

1. Add the food and liquid to the non-stick pot.
2. Check to ensure that the non-stick pot is seated correctly in the heating bowl and close the lid.
3. Connect the cable to the appliance and insert mains plug in a suitable socket.
4. Press the button for the desired program.
5. Press the button for the start time selection, then press it again to select the start time (1 - 15 hours). The rice cooker starts the countdown after 5 seconds.
6. The selected time appears in the display. The cooking process starts automatically after this time has expired.
7. After the adjusted time expires, the rice cooker switches automatically to a lower temperature to keep the food warm. The time that this mode has been active is displayed, up to a maximum of 12 h. After 12 hours, the appliance switches off automatically.

TIPS:

- Press the START / WARM button to correct the adjusted time. The appliance is switched off. Select the appropriate program, then adjust the start time.

Recipes

Risotto alla Milanese for 4 servings

- 3 measuring cups Risotto-rice
- 6 measuring cups chicken broth
- 2 measuring cups dry white wine
- 1 medium onion
- 4 Tbsp. olive oil
- 2 g saffron
- Salt / pepper / butter
- Freshly grated Parmesan

Preparation: Heat some olive oil in a pan and add the finely diced onion and gently fry. Then, remove this from the pan and set it aside. Pour the remaining olive oil into the pan, heat the washed and well drained rice in the pan while stirring constantly for approximately 1 minute until it is just warm. Remove the rice from the pan and fill it together with the dices of onion and saffron into the non stick coated pot of the rice cooker. Add the wine and chicken broth and stir well. Close the lid, connect the cable to the appliance and insert the plug into a suitable socket. Press the button RISOTTO. Once the cooking process is finished, carefully open the lid and season to taste with salt, pepper, and butter. Serve in a bowl sprinkled with grated Parmesan cheese.

Quinoa - salad for 4 people

500 g quinoa

500 g cocktail tomatoes

1 cucumber

1 avocado

1 bunch parsley

1 bunch spring onions

50 ml olive oil

5 table spoons spicy ajvar

1 clove garlic

½ lemon

chilli, pepper, salt

For the dip

250 g yoghurt, 1 bunch chives

Preparation: Add the quinoa seed with 1 litre of water to the non-stick pot. Check to ensure that the non-stick pot is seated correctly in the heating bowl and close the lid. Connect the cable to the appliance and insert mains plug in a suitable socket. Press the whole-grain rice button.

After the end of the cooking process, carefully remove the lid, remove the quinoa seed and allow to cool. In the meantime, dice the vegetables and garlic in medium-sized cubes and add to a large bowl. Chop the parsley and add it to the bowl. Using a fork, mash the avocado into a paste and add it to the vegetables together with the oil, ajvar and lemon juice. Mix well. For the dip, chop the chives finely and stir into the yoghurt. Season to taste with olive oil, salt and freshly ground pepper.

Carefully stir the cooled quinoa seed into the vegetables. Season with

chilli. The dip can be stirred into the salad or served separately.

Bread, meat or fish can be served as an accompaniment.

After use

- First, pull the plug out of the outlet and then pull the cable out of the device.
- After each use, remove the condensation container attached to the rear, empty and clean it, and set it back.

Cleaning and care

- Always pull out the power cord before cleaning and allow the appliance to cool down.
- Do not use any sharp or pointed objects, benzene, solvents, scrubbing brushes or abrasive cleaning agents for cleaning.
- Only clean the housing with a dry or lightly dampened cloth.
- Only clean the inner side of the rice cooker with a dry or lightly dampened cloth.
- Do not clean the rice cooker in the dish washer. Do not immerse into water or any other liquids.
- The non-stick coated pot, the steamer insert, the measuring cup and the spoon can be cleaned with a mild detergent and warm water. Please do not clean the parts in the dishwasher.
- For easy cleaning the steam valve can be removed from the lid and disassembled.
- Then dry off completely.



Technical specifications 17 0900 28 00

220–240V | 50/60 Hz | 700 Watt

Only intended for household use!
Do not immerse in liquids!

**Warranty**

We cover this device with a warranty of 2 years from the purchase date. Damages due to normal wear, unauthorized use, improper treatment, incorrect use, lack of care and cleaning, willful destruction, transport or accident, and repair by unauthorized persons are excluded from this warranty. Contact your dealer in case of warranty claim.

The warranty can only be honored if the device is accompanied by the sales slip/receipt.

Disposal/Recycling

According to the Electric and Electronic Equipment Act this product may not be disposed of in normal household garbage at the end of its useful life. For this reason, please take it to a free communal collection point (e.g. recycling depot) for the recycling of electric and electronic devices.

Translation are made in good faith. We do not assume any liability for translation errors. Solely the German text is binding.

KÜCHENPROFI



CUISEUR À RIZ **STYLE**

CONSERVEZ SVP CE MODE D'EMPLOI!



Soupape de sûreté

Couvercle avec interrupteur pour verrouiller et déverrouiller



Cuve collectrice pour l'eau de condensation



Affichage du temps avec un voyant de contrôle pour les heures et les minutes

① **WEISSER REIS**
WHITE RICE

Pour cuire du riz blanc avec un temps de cuisson prédéfini (45 minutes).

② **RISOTTO**

Pour cuire du risotto avec un temps de cuisson prédéfini (35 minutes).

③ **VOLLKORN REIS**
WHOLE GRAIN

Pour cuire du riz complet ou certaines variétés de céréales avec un temps de cuisson prédéfini (60 minutes).

⑦ **START**

Allumer ou éteindre l'appareil / Maintenir au chaud

⑧

Tous les programmes peuvent commencer avec un différé en présélectionnant une heure de démarrage.

④ **GETREIDEBREI**
HOT CEREALS

Pour cuire de la bouillie de céréales avec un temps de cuisson réglable (entre 5 minutes et 5 heures)

⑤ **DAMPFGAREN**
STEAM FOOD

Pour cuire à la vapeur des aliments dans le panier vapeur avec un temps de cuisson réglable (jusqu'à 30 minutes).

⑥ **SIMMERN**
SIMMER

Pour cuire des plats préparés à base de riz, des soupes ou des ragoûts qui seront portés à ébullition, puis la cuisson sera terminée à des températures inférieures au point d'ébullition pendant une durée de cuisson réglable. (entre 5 minutes et 5 heures)

Merci d'avoir choisi ce cuiseur à riz haut de gamme. Il s'agit d'un produit de qualité conforme aux règles reconnues de la technique et à la législation sur la sécurité des appareils.

Informations importantes

Avant la première utilisation du cuiseur à riz, merci de lire attentivement cette notice. Veuillez la conserver soigneusement. Dans votre propre intérêt, respectez bien les consignes de sécurité afin d'éviter tout risque d'accident et de dommage. Un mauvais emploi, une utilisation abusive ou un nettoyage et entretien insuffisants peuvent altérer la sécurité et engendrer des risques pour l'utilisateur. KÜCHENPROFI décline toute responsabilité pour les dommages résultant d'un emploi abusif.

Consignes de sécurité

1. Si vous voulez remettre cet appareil à d'autres personnes, veuillez à l'accompagner de sa notice d'utilisation.
2. En cas d'emploi abusif, ou de mauvaise manipulation, nous déclinons toute responsabilité pour les dommages éventuellement causés. Cet appareil est strictement réservé à un usage domestique. Ne pas utiliser l'appareil en plein air.
3. Vérifiez que le courant et la tension électrique indiqués sur la plaque signalétique coïncident bien à votre secteur.
4. Ne jamais toucher le cuiseur à riz ou la prise de secteur en ayant les mains mouillées ou humides.
5. N'utilisez pas de prise électrique sur laquelle d'autres appareils sont déjà branchés.
6. Votre cuiseur à riz ne doit marcher que sous surveillance. Utilisez-le exclusivement pour l'emploi auquel il est destiné.
7. Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et/ou de connaissances à condition d'être sous surveillance ou d'avoir

reçu une formation pour l'utilisation sûre de l'appareil et d'avoir compris les risques inhérents. Le nettoyage et l'entretien ne peuvent pas être effectués par des enfants.

8. Les enfants doivent être surveillés pour qu'il soit certain qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
9. Ne mettez cet appareil jamais en marche avec un contrôle automatique périphérique ou un système de télécommande indépendant.
10. Faites fonctionner votre cuiseur à riz sur un plan de travail plan, stable et résistant à la chaleur et à l'eau, mais jamais à proximité de plaques électriques chaudes, de flammes nues ni de toute autre source de chaleur, ainsi que sous des éléments en hauteur. Veillez à ce qu'il y ait suffisamment d'espace libre à côté et au dessus du cuiseur à riz.
11. **Attention:** quand il fonctionne, l'appareil devient très chaud et émet de la vapeur!
12. Durant le fonctionnement, ne posez aucun objet sous ou sur l'appareil.
13. Ne portez pas et ne déplacez pas l'appareil pendant qu'il est en marche ou tant qu'il est encore chaud.
14. Débranchez le câble après chaque emploi, également en cas:
 - d'anomalies de fonctionnement,
 - avant chaque nettoyage.
 Commencez toujours par débrancher la prise de courant avant de retirer le câble de l'appareil.
15. Ne pas laisser pendre le cordon et placer l'appareil de sorte que personne ne risque de trébucher sur le câble.
16. Avant chaque utilisation, vérifiez que le câble secteur ne présente aucun dommage. Évitez de l'écraser, le plier, de le frotter contre des bords tranchants ou de le mettre en contact avec des surfaces chaudes. Si le câble est endommagé, il doit être remplacé.

17. Ne plongez jamais l'appareil, le câble ni la fiche électrique dans de l'eau ni autre liquide. Ne les passez pas au lave-vaisselle.
18. N'utilisez jamais l'appareil si vous avez constaté des dommages, si de l'eau a pénétré à l'intérieur ou s'il est tombé.
19. N'essayez jamais d'ouvrir l'appareil, ni de le réparer. En cas d'anomalies, confiez la réparation à des spécialistes uniquement ! Pour les réparations, adressez-vous au revendeur agréé.
20. Utilisez uniquement les accessoires d'origine.

Avant la première mise en service

- Commencez par lire attentivement le mode d'emploi et les consignes de sécurité.
- Enlevez tout le matériel d'emballage qui doit être éliminé dans les règles de l'art.
- Essuyez l'extérieur avec un chiffon doux (légèrement humecté si nécessaire). Vous pouvez nettoyer la marmite anti-adhésive, le panier vapeur, le verre doseur et la cuillère avec un produit vaisselle doux et de l'eau chaude. Attention : n'employez aucun liquide ni produit de nettoyage abrasif pour nettoyer. Ne nettoyez pas ces pièces au lave-vaisselle.
- Séchez ensuite parfaitement les éléments.

Mise en service

- Placez le cuiseur à riz sur un plan de travail plan, stable et résistant à la chaleur et à l'eau.
- **Attention :** Assurez-vous que le câble secteur ne touche pas des surfaces chaudes au boîtier.
- Veillez à ce que la cuve collectrice pour l'eau de condensation se trouvant à l'arrière de l'appareil soit toujours à sa place et à ce que la

soupe se trouve dans l'orifice correspondant dans le couvercle !

- Assurez-vous qu'aucun corps étranger (grains de riz par exemple) ne se trouve dans la cuve chauffante ou sur la paroi extérieure de la marmite.
- La face extérieure de la marmite doit toujours être propre et sèche. Manipulez la marmite avec soin. Si le fond est voilé ou présente des bosses, le transfert de chaleur ne se déroule pas correctement.
- Placez la marmite dans la cuve chauffante. Assurez-vous qu'elle est positionnée correctement en la tournant légèrement vers la gauche et la droite. Elle doit se déplacer aisément.
- Ne versez jamais de liquides ou d'aliments directement dans la cuve chauffante. Remplissez uniquement la marmite jusqu'au marquage le plus haut afin d'empêcher tout débordement. N'utilisez aucun aliment susceptible de former de la mousse, comme du lait, de la crème ou des œufs. N'utilisez pas de vinaigre pour cuisiner.
- Avant la mise en marche, assurez-vous que le couvercle est parfaitement verrouillé.
- Utilisez exclusivement des ustensiles de cuisine résistants à la chaleur, en bois ou en plastique. Lorsque vous mélangez, assurez-vous que les aliments ne débordent pas. Dans le cas contraire, essuyez immédiatement avec un chiffon légèrement humidifié.
- **Attention :** ne portez, déplacez ou basculez pas le cuiseur à riz tant qu'il fonctionne ou qu'il est encore chaud. De la vapeur d'eau chaude peut s'échapper de la soupape.
- **Attention :** à l'ouverture, de la vapeur d'eau chaude s'échappe et de l'eau de condensation brûlante peut s'écouler de la cuve collectrice pour l'eau de condensation. Essuyez immédiatement l'eau qui s'échappe.

Emploi

Cuire du riz

**WEISSER REIS
WHITE RICE**

①

1. Doser le riz avec le verre doseur, le rincer si nécessaire et le verser dans la marmite anti-adhésive. Verser le liquide jusqu'au marquage approprié à l'intérieur de la marmite.

1 verre doseur de riz - Remplir de liquide jusqu'au marquage 1 CUP.

2 verre doseur de riz - Remplir de liquide jusqu'au marquage 2 CUP.

Attention : le marquage 10 CUP dans la marmite ne doit pas être dépassé.

2. S'assurer de la stabilité parfaite de la marmite anti-adhésive dans la cuve chauffante et fermer le couvercle.
3. Brancher le câble sur l'appareil et la prise dans une prise de courant adaptée.
4. Sélectionner le programme souhaité tant que tous les voyants de contrôle clignotent. Ensuite, le voyant de contrôle correspondant clignote, ainsi que la durée affichée à l'écran. Après quelques secondes, le voyant de contrôle et la durée affichée à l'écran restent allumés en permanence et l'appareil commence à chauffer.

Remarque : si vous n'effectuez aucune sélection dans un délai de 15 secondes, l'appareil s'éteint. Pressez la touche START / WARM pour rallumer l'appareil.

5. La durée de cuisson de 45 minutes programmée par défaut s'affiche à l'écran. Elle peut toutefois varier en fonction de la quantité de riz et de liquide. En cas de besoin, vider la cuve collectrice d'eau de condensation située à l'arrière de l'appareil.

6. Dès que le riz est cuit, un signal sonore retentit et l'appareil bascule automatiquement en mode de maintien au chaud. La durée de maintien au chaud déjà écoulée (jusqu'à 12 h au maximum) s'affiche à l'écran. Au bout de 12 heures, l'appareil s'éteint automatiquement.

CONSEILS :

- Le rapport entre l'aliment et le liquide indiqué est une valeur indicative qui peut être ajustée en cas de besoin. Variez-le en fonction de vos goûts personnels. Vous pouvez également relever davantage d'informations sur l'emballage de l'aliment concerné.
- Pour du riz plus crémeux, nous recommandons de maintenir le riz au chaud pendant 10-15 minutes une fois le temps de cuisson écoulé.

RISOTTO

②

Cuire du risotto

1. Doser le riz pour risotto avec le verre doseur, le rincer si nécessaire et le verser dans la marmite anti-adhésive. Ajouter le liquide en respectant un rapport de 1:3.

1 verre doseur de riz pour 3 verres doseurs de liquide

Attention : le marquage 10 CUP dans la marmite ne doit pas être dépassé.

2. S'assurer de la stabilité parfaite de la marmite anti-adhésive dans la cuve chauffante et fermer le couvercle.
3. Brancher le câble sur l'appareil et la prise dans une prise de courant adaptée.
4. Presser la touche RISOTTO tant que tous les voyants de contrôle clignotent. Ensuite, le voyant de contrôle correspondant clignote, ainsi que la durée affichée à l'écran. Après quelques secondes, le voyant

de contrôle et la durée affichée à l'écran restent allumés en permanence et l'appareil commence à chauffer.

Remarque : si vous n'effectuez aucune sélection dans un délai de 15 secondes, l'appareil s'éteint. Pressez la touche START / WARM pour rallumer l'appareil.

5. La durée de cuisson de 35 minutes programmée par défaut s'affiche à l'écran. Elle peut toutefois varier en fonction de la quantité de riz et de liquide. En cas de besoin, vider la cuve collectrice d'eau de condensation située à l'arrière de l'appareil.
6. Dès que le risotto est cuit, un signal sonore retentit et l'appareil bascule automatiquement en mode de maintien au chaud. La durée de maintien au chaud déjà écoulée (jusqu'à 12 h au maximum) s'affiche à l'écran. Au bout de 12 heures, l'appareil s'éteint automatiquement.

CONSEILS :

- Vous pouvez également utiliser la touche RISOTTO pour du riz blanc ou du riz complet.
- Le rapport entre l'aliment et le liquide indiqué est une valeur indicative qui peut être ajustée en cas de besoin. Variez-le en fonction de vos goûts personnels. Vous pouvez également relever davantage d'informations sur l'emballage de l'aliment concerné.
- N'ajouter des ingrédients frais préparés (comme des radis, des asperges, de la betterave rouge, etc.), en tenant compte du temps de cuisson correspondant, au riz pour risotto dans la marmite anti-adhésive que lorsque la durée de cuisson restante correspond à ce temps de cuisson.
- Mélanger délicatement les ingrédients destinés à relever le goût du plat (comme du parmesan), une fois le temps de cuisson écoulé uniquement.

VOLLKORN REIS WHOLE GRAIN

③

Cuire des céréales

1. Doser les céréales avec le verre doseur, les rincer si nécessaire et les verser dans la marmite anti-adhésive. Ajouter le volume de liquide qui convient :

Orge, blé, sorgho : 1 verre doseur de céréales pour 3 verres doseurs de liquide

Mil : 1 verre doseur de céréales pour 2 verres doseurs de liquide

Quinoa : 1 verre doseur de céréales pour 1 verre doseur de liquide

Attention : le marquage 10 CUP dans la marmite ne doit pas être dépassé.

2. S'assurer de la stabilité parfaite de la marmite anti-adhésive dans la cuve chauffante et fermer le couvercle.
3. Brancher le câble sur l'appareil et la prise dans une prise de courant adaptée.
4. Sélectionner la touche VOLLKORN REIS / WHOLE GRAIN tant que tous les voyants de contrôle clignotent. Ensuite, le voyant de contrôle correspondant clignote, ainsi que la durée affichée à l'écran. Après quelques secondes, le voyant de contrôle et la durée affichée à l'écran restent allumés en permanence et l'appareil commence à chauffer.

Remarque : si vous n'effectuez aucune sélection dans un délai de 15 secondes, l'appareil s'éteint. Pressez la touche START / WARM pour rallumer l'appareil.

5. La durée de cuisson de 60 minutes programmée par défaut s'affiche à l'écran. Elle peut toutefois varier en fonction de la quantité de riz et de liquide. En cas de besoin, vider la cuve collectrice d'eau de condensation située à l'arrière de l'appareil.

6. Dès que les céréales sont cuites, un signal sonore retentit et l'appareil bascule automatiquement en mode de maintien au chaud. La durée de maintien au chaud déjà écoulée (jusqu'à 12 h au maximum) s'affiche à l'écran. Au bout de 12 heures, l'appareil s'éteint automatiquement.

CONSEILS :

- Les rapports entre les aliments et le liquide indiqués sont des valeurs indicatives qui peuvent être ajustées en cas de besoin. Variez-les en fonction de vos goûts personnels. Vous pouvez également relever davantage d'informations sur l'emballage de l'aliment concerné.
- Les variétés de céréales de très petite taille, comme le teff ou l'amaranthe, ne doivent pas être cuites dans le cuiseur à riz.

**GETREIDEBREI
HOT CEREALS**

④

Cuire de la bouillie de céréales

1. Doser les céréales avec le verre doseur, les rincer si nécessaire et les verser dans la marmite anti-adhésive. Ajouter le liquide en respectant un rapport de 1:3.

1 verre doseur de céréales pour 3 verres doseurs de liquide

Attention : le marquage 10 CUP dans la marmite ne doit pas être dépassé.

2. S'assurer de la stabilité parfaite de la marmite anti-adhésive dans la cuve chauffante et fermer le couvercle.
3. Brancher le câble sur l'appareil et la prise dans une prise de courant adaptée.
4. Sélectionner la touche GETREIDEBREI / HOT CEREALS tant que tous les voyants de contrôle clignotent. Ensuite, le voyant de contrôle correspondant clignote et 5 apparaît à l'écran comme temps de

cuisson le plus court. Pour régler un autre temps de cuisson, maintenir la touche GETREIDEBREI / HOT CEREALS enfoncée. La durée peut être sélectionnée par paliers de une minute jusqu'à 90 minutes ; en outre, en heures jusqu'à 5 heures au maximum. Tenez compte des voyants de contrôle pour les minutes et les heures.

5. Après quelques secondes, le voyant de contrôle et la durée affichée à l'écran restent allumés en permanence et l'appareil commence à chauffer.

Remarque : si vous n'effectuez aucune sélection dans un délai de 15 secondes, l'appareil s'éteint. Pressez la touche START / WARM pour rallumer l'appareil.

6. Durant le processus de mise en chauffe, ON s'affiche à l'écran. Le compte-à-rebours commence uniquement lorsque le liquide bout.
7. Une fois le temps paramétré écoulé, le cuiseur à riz bascule automatiquement en mode de maintien au chaud. La durée de maintien au chaud déjà écoulée (jusqu'à 12 h au maximum) s'affiche à l'écran. Au bout de 12 heures, l'appareil s'éteint automatiquement.

CONSEIL :

- Le rapport entre l'aliment et le liquide indiqué est une valeur indicative qui peut être ajustée en cas de besoin. Variez-le en fonction de vos goûts personnels. Vous pouvez également relever davantage d'informations sur l'emballage de l'aliment concerné.

**DAMPFGAREN
STEAM FOOD**

⑤

Cuisson vapeur

1. Verser le liquide dans la marmite anti-adhésive (min. jusqu'au marquage 1 CUP ; max. jusqu'au marquage 3 CUP) et installer la marmite dans la cuve chauffante, puis s'assurer de la stabilité parfaite de la marmite anti-adhésive dans la cuve chauffante.
2. Accrocher le panier vapeur avec les aliments dans la marmite anti-adhésive et fermer le couvercle.
3. Brancher le câble sur l'appareil et la prise dans une prise de courant adaptée.
4. Presser la touche DAMPFGAREN / STEAM COOKING pendant que les voyants de contrôle clignotent. Pour sélectionner le temps de cuisson (30 minutes max.), presser la touche et la maintenir enfoncée.
5. Tant que l'appareil est en chauffe, ON reste affiché à l'écran. Dès que le processus d'évaporation débute, le temps restant est affiché à l'écran.
6. Si l'eau s'est complètement évaporée, un signal sonore retentit et la durée clignote à l'écran. Pour poursuivre la cuisson, rajouter de l'eau dans un délai de 3 minutes. Sinon, l'appareil s'éteint.

Conseils :

- Ne remplissez pas trop le panier vapeur d'aliments : le couvercle doit pouvoir être complètement fermé.
- Ne placez simultanément que des aliments dont le temps de cuisson est identique dans le panier vapeur.
- Vous pouvez équilibrer des temps de cuisson différents en coupant les aliments les plus durs en plus petits morceaux et les plus mous en plus gros morceaux.
- Plus d'aliments sont placés dans le panier vapeur, plus le temps de

cuisson est prolongé.

- Les petits morceaux cuisent plus rapidement que les plus gros.
- Vous pouvez cuire du riz et cuire à la vapeur en même temps. Cuissez le riz comme décrit à la section CUIRE DU RIZ. Placez le panier vapeur dans la marmite anti-adhésive lorsque le temps restant pour la cuisson du riz correspond au temps de cuisson des aliments à cuire à la vapeur.
- Sélectionnez le programme correspondant en fonction de la variété de riz.

**SIMMERN
SIMMER**

⑥

Mijotage

1. Verser le liquide et les aliments dans la marmite anti-adhésive.
2. S'assurer de la stabilité parfaite de la marmite anti-adhésive dans la cuve chauffante et fermer le couvercle.
3. Brancher le câble sur l'appareil et la prise dans une prise de courant adaptée.
4. Presser la touche SIMMERN / SIMMER pendant que les voyants de contrôle clignotent. 5 s'affiche à l'écran. Pour sélectionner le temps de cuisson, maintenir la touche SIMMERN / SIMMER enfoncée. La durée peut être sélectionnée par paliers de une minute jusqu'à 90 minutes ; en outre, en heures jusqu'à 5 heures au maximum. Tenez compte des voyants de contrôle pour les minutes et les heures.
5. Après quelques secondes, le voyant de contrôle et la durée affichée à l'écran restent allumés en permanence et l'appareil commence à chauffer.

Remarque : si vous n'effectuez aucune sélection dans un délai de 15 secondes, l'appareil s'éteint. Pressez la touche START / WARM

pour rallumer l'appareil.

6. Durant le processus de mise en chauffe, ON s'affiche à l'écran. Le compte-à-rebours commence uniquement lorsque le liquide bout.
7. Une fois le temps réglé écoulé, un signal sonore retentit et l'appareil bascule automatiquement en mode de maintien au chaud. La durée de maintien au chaud déjà écoulée (jusqu'à 12 h au maximum) s'affiche à l'écran. Au bout de 12 heures, l'appareil s'éteint automatiquement.

Présélection de l'heure de départ

1. Verser les aliments et le liquide dans la marmite anti-adhésive.
2. S'assurer de la stabilité parfaite de la marmite anti-adhésive dans la cuve chauffante et fermer le couvercle.
3. Brancher le câble sur l'appareil et la prise dans une prise de courant adaptée.
4. Presser la touche pour le programme souhaité.
5. Presser la touche pour la présélection de l'heure de départ et sélectionner l'heure de départ en la pressant une nouvelle fois (1 à 15 heures). Le cuiseur à riz démarre le compte-à-rebours au bout de 5 secondes.
6. La durée sélectionnée apparaît à l'écran. La cuisson démarre automatiquement lorsque cette durée est écoulée.
7. Une fois le temps paramétré écoulé, le cuiseur à riz bascule automatiquement en mode de maintien au chaud. La durée de maintien au chaud déjà écoulée (jusqu'à 12 h au maximum) s'affiche

à l'écran. Au bout de 12 heures, l'appareil s'éteint automatiquement.

Conseil :

- Pour corriger la durée sélectionnée, presser la touche START / WARM. L'appareil s'éteint. Sélectionner le programme requis et régler ensuite l'heure de départ.

Recettes

Risotto à la milanaise pour 4 personnes

- 3 verres doseurs de riz pour risotto
- 6 verres doseurs de bouillon de volaille
- 2 verres doseurs de vin blanc sec
- 1 oignon moyen
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 2 g de safran
- Sel / Poivre / Beurre
- Parmesan fraîchement râpé

Préparation : Faire chauffer un peu d'huile d'olive dans une poêle et y verser l'oignon coupé très finement. Les faire revenir jusqu'à ce qu'ils soient translucides. Retirer de la poêle et réserver. Verser le reste d'huile d'olive dans la poêle, la faire chauffer et faire revenir le ris lavé et bien égoutté env. 1 minute dans la poêle tout en mélangeant en permanence, jusqu'à ce qu'il soit juste chaud. Ensuite, retirer le riz de la poêle et le

verser dans la marmite anti-adhésive du cuiseur à riz avec les dés d'oignon et le safran. Y verser le vin et le bouillon de volaille et bien mélanger.

S'assurer de la stabilité parfaite de la marmite anti-adhésive dans la cuve chauffante et fermer le couvercle. Brancher le câble sur l'appareil et la prise dans une prise de courant adaptée. Presser la touche RISOTTO. Une fois le temps de cuisson terminé, ouvrir délicatement le couvercle, assaisonner avec du sel, du poivre et du beurre, verser dans un saladier de service et parsemer de parmesan fraîchement râpé.

Quinoa - Salade pour 4 personnes

500 g de quinoa

500 g de tomates cocktail

1 concombre

1 avocat

1 bouquet de persil

1 bouquet de ciboule

50 ml d'huile d'olive

5 CS d'ajvar épicé

1 gousse d'ail

½ citron

Piment, sel, poivre

Pour la sauce dip

250 g de yaourt, 1 bouquet de ciboulette

Préparation : Verser les graines de quinoa avec 1 litre d'eau dans la

marmite anti-adhésive. S'assurer de la stabilité parfaite de la marmite anti-adhésive dans la cuve chauffante et fermer le couvercle. Brancher le câble sur l'appareil et la prise dans une prise de courant adaptée. Presser la touche VOLLKORN REIS. Une fois le temps de cuisson terminé, ouvrir délicatement le couvercle, retirer les graines de quinoa et laisser refroidir. Pendant ce temps, découper les légumes et l'ail en dés de taille moyenne et les verser dans un grand saladier. Hacher le persil et l'ajouter. Écraser l'avocat avec une fourchette pour former une pâte et l'ajouter aux légumes avec l'huile, l'ajvar et le jus de citron. Bien mélanger. Pour la sauce dip, hacher finement la ciboulette et la mélanger avec le yaourt. Assaisonner avec un peu d'huile d'olive, de sel et de poivre fraîchement moulu. Mélanger délicatement en faisant remonter les graines de quinoa avec les légumes. Assaisonner avec du piment. Mélanger la sauce dip avec la salade ou bien la servir séparément. La salade peut très bien être accompagnée de pain, mais aussi de viande ou de poisson.

Après l'utilisation

- Retirez d'abord la fiche de la prise et débranchez ensuite le câble de l'appareil.
- Après chaque utilisation, enlevez le réservoir recueillant l'eau de condensation videz-le, nettoyez-le et remettez-le en place.

Nettoyage et entretien

- Avant tout nettoyage débranchez toujours la fiche de la prise et laissez refroidir l'appareil.
- N'employez pas d'objets tranchants ou affûtés pour nettoyer, ni d'essence, solvant, brosses ou autres produits abrasifs.
- Essuyez l'extérieur de l'appareil ainsi que les surfaces de cuisson avec un chiffon doux légèrement humecté.
- Essuyer l'intérieur de la cuve chauffante avec un chiffon légèrement humide tout au plus.
- Ne pas laver dans le lave-vaisselle, ne pas plonger dans l'eau ni autres liquides.
- Vous pouvez nettoyer la marmite anti-adhésive, le panier vapeur, le verre doseur et la cuillère avec un produit vaisselle doux et de l'eau chaude. Séchez ensuite parfaitement les éléments. Ne nettoyez pas ces pièces au lave-vaisselle.
- Vous pouvez retirer la soupape du couvercle afin de faciliter le nettoyage.
- Séchez ensuite parfaitement les éléments.



Données techniques 17 0900 28 00

220-240V 50/60 Hz 700 Watt

**Uniquement pour usage domestique !
Ne pas plonger dans un liquide !**

**Garantie**

Cet appareil est garanti pour la durée de 2 ans à partir de la date d'achat. Ne sont pas couverts par la garantie les dommages résultant de l'usure normale, d'une utilisation inadéquate, d'une manipulation inappropriée, d'une erreur de manipulation, d'un manque d'entretien et de nettoyage, d'une destruction intentionnelle, du transport, d'un accident ainsi que de l'intervention de personnes non habilitées. Adressez-vous à votre commerçant pour le recours à la garantie.

La garantie n'est possible que si le ticket de caisse/la facture est joint(e) à l'appareil.

Mise au rebut/recyclage

Conformément à la législation sur les équipements électriques et électroniques, ce produit ne doit pas être mis au rebut en le jetant dans les ordures ménagères. Il doit au contraire être rapporté dans un centre de collecte (gratuite) communal dédié au recyclage des appareils électriques et électroniques. La mairie de votre localité ou de votre ville vous informera sur les possibilités qui sont mises à votre disposition.

Nous déclinons toute responsabilité pour les erreurs de traduction. Seule, la version allemande fait foi.

KÜCHENPROFI



RISOTTIERA STYLE

SI PREGA DI CONSERVARE LE ISTRUZIONI!



Valvola di sicurezza

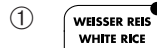
Coperchio con
interruttore di blocco e
sblocco



Recipiente di
raccolta condensa



Indicazione del tempo
con spia di controllo
per ore e minuti



Per cuocere riso bianco con un tempo di cottura preimpostato (45 minuti).



Per cuocere risotti con un tempo di cottura preimpostato (35 minuti).



Per cuocere riso integrale o varietà di cereali con un tempo di cottura preimpostato (60 minuti).



Accensione o spegnimento dell'apparecchio / tenuta in caldo



Tutti i programmi possono iniziare con un differimento temporale usando il timer di avviamento.



Per cuocere cereali con tempo di cottura selezionabile (tra 5 minuti e 5 ore)



Per cuocere a vapore alimenti nell'apposito inserto con tempo di cottura selezionabile (fino a 30 minuti).



Per cuocere pietanze pronte, zuppe o piatti unici a base di riso precotti e la cui cottura debba quindi essere terminata a temperature inferiori al punto di ebollizione con tempo di cottura regolabile. (tra 5 minuti e 5 ore)

Grazie per aver acquistato questa risottiera. Questo prodotto di alta qualità è conforme alle regole della tecnica generalmente accettate e alla Legge sulla sicurezza delle apparecchiature.

Avvertenze importanti

Prima del primo utilizzo della risottiera leggere attentamente le istruzioni per l'uso e in seguito conservarle accuratamente.

Nel proprio interesse, osservare in particolare le avvertenze di sicurezza, al fine di prevenire infortuni e anomalie funzionali. Usi errati oppure pulizie e cure inadeguate possono pregiudicare la sicurezza, con conseguenti rischi per l'utente. KÜCHENPROFI non risponde dei danni imputabili a usi non consoni.

Avvertenze di sicurezza

1. Qualora quest'apparecchio debba essere ceduto ad altre persone, accertarsi di consegnare anche le presenti istruzioni per l'uso.
2. Non si risponde di eventuali danni insorgenti in caso di uso inadeguato o manipolazione errata. Quest'apparecchio è adatto soltanto per l'uso domestico. Non utilizzare l'apparecchio all'aperto.
3. Verificare dapprima se il tipo di corrente o tensione corrispondono con le indicazioni riportate sulla targhetta.
4. Non afferrare la risottiera né la spina di rete con le mani bagnate o umide.
5. Non usare prese cui siano già collegati altri apparecchi.
6. Usare l'apparecchio soltanto sotto sorveglianza ed esclusivamente per la destinazione d'uso prevista.
7. Quest'apparecchio può essere utilizzato dai bambini da partire dagli 8 anni di età e da persone che presentano ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o che difettano delle necessarie esperienze e/o conoscenze, solo se adeguatamente sorvegliati o

addestrati sull'uso in sicurezza dell'apparecchio e se a conoscenza dei rischi correlati. I bambini non devono pulire l'apparecchio o eseguire le operazioni della manutenzione utente.

8. I bambini vanno sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
9. Non utilizzare quest'apparecchio con un timer esterno di accensione o un sistema separato di telecomando.
10. Mettere in funzione la risottiera soltanto su superfici sufficientemente impermeabili e resistenti al calore, piane e stabili e non nelle vicinanze di fornelli caldi, fiamme a gas, altre fonti di calore o pensili. Fare in modo che accanto e sopra alla risottiera ci sia sufficiente spazio libero.
11. Attenzione: L'apparecchio diventa rovente durante l'uso e sprigiona vapore!
12. Durante il funzionamento non appoggiare alcun oggetto sotto o sopra l'apparecchio.
13. Non trasportare o spostare l'apparecchio quando è in funzione o finché è ancora caldo.
14. Dopo ogni utilizzo staccare la spina di rete e far lo stesso in caso di:
– anomalie funzionali durante l'esercizio,
– ad ogni pulizia
Prima di staccare il cavo dall'apparecchio disconnettere sempre la spina dalla presa di rete.
15. Non lasciare penzolare il cavo e posizionare l'apparecchio in modo che nessuno inciampi nel cavo.
16. Prima di ogni utilizzo verificare che il cavo elettrico sia perfettamente integro. Evitare che sia piegato o schiacciato, che entri in contatto con superfici calde e che sfregi contro spigoli taglienti. Qualora il cavo dovesse essere danneggiato, deve essere sostituito in ogni caso.

17. Non immergere mai l'apparecchio, il cavo o la spina in acqua o altri liquidi. Non lavarli in lavastoviglie.
18. Non usare mai l'apparecchio se si riscontrano dei danni, se acqua è penetrata nella custodia o se è caduto.
19. Non tentare di aprire o di riparare autonomamente l'apparecchio. In caso di guasti farlo riparare soltanto da tecnici qualificati! Per le riparazioni rivolgersi ai centri autorizzati.
20. Utilizzare solamente gli accessori originali.

Prima della prima messa in funzione

- Prima leggere attentamente le istruzioni per l'uso e le avvertenze di sicurezza.
- Rimuovere tutti i materiali da imballo e smaltirli correttamente.
- Si raccomanda di pulire la scocca con un panno morbido (eventualmente leggermente inumidito). La pentola antiaderente, il coperchio, il misurino e il mestolo possono essere lavati con acqua calda e detergente delicato. Attenzione: Per la pulizia non usare liquidi o detergenti abrasivi. Non lavare l'apparecchio in lavastoviglie.
- Quindi asciugarli completamente.

Inbetriebnahme

- Collocare la risottiera su una superficie sufficientemente stabile, piana, impermeabile e resistente al calore.
- **Attenzione:** Assicurarsi che la spina di rete non ha alcun contatto con superfici calde sul corpo.
- Si ricorda che il serbatoio dell'acqua di condensa è sempre inserito sul retro dell'apparecchio e che la valvola del vapore è ubicata nell'apposita apertura del coperchio.

- Accertarsi che nessun corpo estraneo (ad es. chicchi di riso) sia presente nella vaschetta di riscaldamento o sul lato esterno della pentola.
- Mantenere il lato esterno della pentola sempre pulito e asciutto. Maneggiare la pentola con cautela. Nel caso il fondo sia deformato o presenti delle ammaccature la trasmissione del calore non avviene correttamente.
- Mettere la pentola nella vaschetta di riscaldamento. Controllare il corretto posizionamento ruotandola leggermente verso sinistra e verso destra. Il movimento non deve richiedere troppa forza.
- Non versare mai liquidi o alimenti direttamente nella vaschetta di riscaldamento. Riempire la pentola solamente fino alla marcatura superiore, in modo da evitare tracimazioni. Non usare alimenti che fanno schiuma come latte, panna o uova. Non usare aceto per la cottura.
- Prima dell'accensione accertarsi che il coperchio sia completamente bloccato.
- Usare esclusivamente stoviglie resistenti al calore in legno o plastica. Nel rimestare gli alimenti prestare attenzione che questi non tracimino. Altrimenti pulire immediatamente con un panno leggermente inumidito.
- **Attenzione:** Non trasportare, spostare o inclinare la risottiera finché è in funzione o è ancora calda. Dalla valvola può uscire vapor acqueo caldo.
- **Attenzione:** All'apertura dal contenitore di raccolta della condensa possono fuoriuscire vapor acqueo caldo e condensa calda. Asciugare immediatamente l'acqua fuoriuscita.

Uso

Cottura del riso

**WEISSER REIS
WHITE RICE**

①

1. Misurare il riso con il misurino, se necessario sciacquarlo e metterlo nella pentola antiaderente. Aggiungere liquidi fino all'apposita marcatura sul lato interno della pentola.

1 misurino di riso - riempire con liquido fino alla marcatura 1 CUP.

2 misurini di riso - riempire con liquido fino alla marcatura 2 CUP.

Attenzione: Non si deve superare la marcatura 10 CUP della pentola.

2. Controllare il corretto posizionamento della pentola antiaderente nella vaschetta di riscaldamento e chiudere il coperchio.

3. Collegare il cavo all'apparecchio e inserire la spina in una presa elettrica idonea.

4. Fintanto che tutte le spie di controllo lampeggiano selezionare il programma desiderato. Quindi la relativa spia di controllo e l'indicazione del tempo lampeggiano sul display. Dopo qualche secondo la spia di controllo e l'indicazione del tempo sul display si illuminano in maniera fissa e l'apparecchio entra in funzione.

Avvertenza: Se non si effettua alcuna selezione entro 15 secondi l'apparecchio si spegne. Per riaccendere l'apparecchio premere il tasto START / WARM.

5. Il display visualizza il tempo di cottura preimpostato di 45 minuti. Questo può variare a seconda della quantità di riso e di liquidi. Se necessario, svuotare il contenitore della condensa sul retro dell'apparecchio.

6. Quando il riso è cotto è inviato un segnale acustico e l'apparecchio entra automaticamente nella modalità tenuta in caldo. Il display

visualizza il tempo di tenuta in caldo già trascorso, fino a un massimo di 12 h. Una volta trascorse 12 ore l'apparecchio si disattiva automaticamente.

CONSIGLI: :

• Il rapporto tra alimenti e liquidi indicato è un valore indicativo che può essere adattato a seconda delle necessità. Variarlo a seconda dei gusti personali. Per maggiori informazioni consultare anche la confezione degli alimenti.

• Per ottenere un riso più cremoso consigliamo di tenerlo in caldo per 10 – 15 minuti al termine della cottura.

RISOTTO

②

Preparazione di risotti

1. Misurare il riso da risotti con il misurino, sciacquarlo e metterlo nella pentola antiaderente. Aggiungere il liquido in rapporto 1: 3.

1 misurino di riso – 3 misurini di liquidi

Attenzione: Non si deve superare la marcatura 10 CUP della pentola.

2. Controllare il corretto posizionamento della pentola antiaderente nella vaschetta di riscaldamento e chiudere il coperchio.

3. Collegare il cavo all'apparecchio e inserire la spina in una presa elettrica idonea.

4. Fintanto che tutte le spie di controllo lampeggiano premere il tasto RISOTTO. Quindi la relativa spia di controllo e l'indicazione del tempo lampeggiano sul display. Dopo qualche secondo la spia di controllo e l'indicazione del tempo sul display si illuminano in maniera fissa e l'apparecchio entra in funzione.

Avvertenza: Se non si effettua alcuna selezione entro 15 secondi l'apparecchio si spegne. Per riaccendere l'apparecchio premere il tasto **START / WARM**.

5. Il display visualizza il tempo di cottura preimpostato di 35 minuti. Questo può variare a seconda della quantità di riso e di liquidi. Se necessario, svuotare il contenitore della condensa sul retro dell'apparecchio.
6. Quando il risotto è cotto è inviato un segnale acustico e l'apparecchio entra automaticamente nella modalità tenuta in caldo. Il display visualizza il tempo di tenuta in caldo già trascorso, fino a un massimo di 12 h. Una volta trascorse 12 ore l'apparecchio si disattiva automaticamente.

CONSIGLI:

- Il tasto **RISOTTO** può essere usato anche per il riso bianco o integrale.
- Il rapporto tra alimenti e liquidi indicato è un valore indicativo che può essere adattato a seconda delle necessità. Variarlo a seconda dei gusti personali. Per maggiori informazioni consultare anche la confezione degli alimenti.
- Gli ingredienti freschi preparati, come radicchio, asparagi, barbabietole rosse ecc., devono essere aggiunti al riso del risotto presente nella pentola antiaderente osservando il tempo di cottura quando il tempo di funzionamento rimanente corrisponde al tempo di cottura di tali ingredienti.
- Amalgamare delicatamente gli ingredienti che servono a insaporire, come ad esempio il parmigiano, solamente al termine del tempo di cottura.

Cottura di cereali

1. Misurare il cereale con il misurino, se necessario sciacquarlo e metterlo nella pentola antiaderente. Aggiungere la rispettiva quantità di liquidi:

Orzo, grano, sorgo: 1 misurino di cereali – 3 misurini di liquidi

Miglio: 1 misurino di cereali – 2 misurini di liquidi

Quinoa: 1 misurino di cereali – 1 misurino di liquidi

Attenzione: Non si deve superare la marcatura 10 CUP della pentola.

2. Controllare il corretto posizionamento della pentola antiaderente nella vaschetta di riscaldamento e chiudere il coperchio.
3. Collegare il cavo all'apparecchio e inserire la spina in una presa elettrica idonea.
4. Fintanto che tutte le spie di controllo lampeggiano selezionare il tasto **VOLLKORN REIS / WHOLE GRAIN**. Quindi la relativa spia di controllo e l'indicazione del tempo lampeggiano sul display. Dopo qualche secondo la spia di controllo e l'indicazione del tempo sul display si illuminano in maniera fissa e l'apparecchio entra in funzione.

Avvertenza: Se non si effettua alcuna selezione entro 15 secondi l'apparecchio si spegne. Per riaccendere l'apparecchio premere il tasto **START / WARM**.

5. Il display visualizza il tempo di cottura preimpostato di 60 minuti. Questo può variare a seconda della quantità di riso e di liquidi. Se necessario, svuotare il contenitore della condensa sul retro dell'apparecchio.
6. Quando i cereali sono cotti è inviato un segnale acustico e

L'apparecchio entra automaticamente nella modalità tenuta in caldo. Il display visualizza il tempo di tenuta in caldo già trascorso, fino a un massimo di 12 h. Una volta trascorse 12 ore l'apparecchio si disattiva automaticamente.

CONSIGLI:

- I rapporti tra alimenti e liquidi indicati sono valori indicativi che possono essere adattati a seconda delle necessità. Variarli a seconda dei gusti personali. Per maggiori informazioni consultare anche la confezione degli alimenti.
- Varietà di cereali molto piccole, come il teff o l'amaranto, non devono venir cotte nella risottiera.

**GETREIDEBREI
HOT CEREALS**

④

Cottura di cereali

1. Misurare il cereale con il misurino, se necessario sciacquarlo e metterlo nella pentola antiaderente. Aggiungere il liquido in rapporto 1: 3.
1 misurino di cereali – 3 misurini di liquidi

Attenzione: Non si deve superare la marcatura 10 CUP della pentola.

2. Controllare il corretto posizionamento della pentola antiaderente nella vaschetta di riscaldamento e chiudere il coperchio.
3. Collegare il cavo all'apparecchio e inserire la spina in una presa elettrica idonea.

4. Fintanto che tutte le spie di controllo lampeggiano selezionare il tasto GETREIDEBREI / HOT CEREALS. Quindi la rispettiva spia di controllo lampeggia e il display indica 5 quale tempo di cottura più breve. Per impostare un tempo di cottura diverso tenere premuto il tasto GETREIDEBREI / HOT CEREALS. Fino a 90 minuti il tempo può essere selezionato a intervalli di minuti, da tale valore in poi a ore fino a un massimo di 5 ore. Osservare la spia di controllo di minuti e ore.

5. Dopo qualche secondo la spia di controllo e l'indicazione del tempo sul display si illuminano in maniera fissa e l'apparecchio entra in funzione.

Avvertenza: Se non si effettua alcuna selezione entro 15 secondi l'apparecchio si spegne. Per riaccendere l'apparecchio premere il tasto START / WARM.

6. Durante il processo di riscaldamento il display visualizza ON. Il conto alla rovescia inizia solamente quando il liquido bolle.
7. Una volta trascorso il tempo impostato la risottiera commuta automaticamente sulla funzione di tenuta in caldo. Il display visualizza il tempo di tenuta in caldo già trascorso, fino a un massimo di 12 h. Una volta trascorse 12 ore l'apparecchio si disattiva automaticamente.

SUGGERIMENTO:

- Il rapporto tra alimenti e liquidi indicato è un valore indicativo che può essere adeguato a seconda delle necessità. Variarlo a seconda dei gusti personali. Per maggiori informazioni consultare anche la confezione degli alimenti.

**DAMPFGAREN
STEAM FOOD**

⑤

Cottura a vapore

1. Versare il liquido nella pentola antiaderente (min. fino alla marcatura 1 CUP; max. fino alla marcatura 3 CUP), inserire la pentola nella vaschetta di riscaldamento e controllare il corretto posizionamento della pentola antiaderente nella vaschetta di riscaldamento.
2. Agganciare l'inserito per cottura al vapore con gli alimenti nella pentola antiaderente e chiudere il coperchio.
3. Collegare il cavo all'apparecchio e inserire la spina in una presa elettrica idonea.
4. Mentre le spie di controllo lampeggiano premere il tasto DAMPGAREN / STEAM COOKING. Per selezionare il tempo di cottura (max. 30 minuti) premere e tenere premuto il tasto.
5. Mentre l'apparecchio riscalda il display visualizza ON. Quando ha inizio il processo di cottura al vapore il display indica il tempo rimanente.
6. Nel caso l'acqua evapori completamente è inviato un segnale acustico e il display con l'indicazione del tempo lampeggia. Per proseguire il processo di cottura aggiungere acqua entro 3 minuti. Altrimenti l'apparecchio si spegne.

Consigli:

- Versare nell'inserito per cottura al vapore solamente una quantità di alimenti tale per cui il coperchio si chiuda ancora completamente.
- Mettere nell'inserito per cottura al vapore solamente alimenti con tempi di cottura simili.
- Tempi di cottura diversi possono essere compensati tagliando a pezzi piccoli gli alimenti più duri e a pezzi grossi quelli più teneri.
- Quanti più alimenti sono presenti nell'inserito per cottura al vapore tanto il tempo di cottura più si allunga.

- I pezzi piccoli cuociono più rapidamente di quelli grandi.
- E' possibile cuocere il riso e al contempo cuocere al vapore. Cuocere il riso come descritto nel punto COTTURA DEL RISO. Mettere l'inserito per cottura al vapore nella pentola antiaderente quando il tempo di funzionamento rimanente per la cottura del riso corrisponde al tempo di cottura degli alimenti da cuocere al vapore.
- Selezionare il programma adatto a seconda della varietà di riso.

**SIMMERN
SIMMER**

⑥

Sobollitura

1. Versare nella pentola antiaderente sia il liquido che gli alimenti.
2. Controllare il corretto posizionamento della pentola antiaderente nella vaschetta di riscaldamento e chiudere il coperchio.
3. Collegare il cavo all'apparecchio e inserire la spina in una presa elettrica idonea.
4. Mentre le spie di controllo lampeggiano premere il tasto SIMMERN / SIMMER. Il display indica 5. Per selezionare il tempo di cottura tenere premuto il tasto SIMMERN / SIMMER. Fino a 90 minuti il tempo può essere selezionato a intervalli di minuti, da tale valore in poi a ore fino a un massimo di 5 ore. Osservare la spia di controllo di minuti e ore.
5. Dopo qualche secondo la spia di controllo e l'indicazione del tempo sul display si illuminano in maniera fissa e l'apparecchio entra in funzione.

Avvertenza: Se non si effettua alcuna selezione entro 15 secondi l'apparecchio si spegne. Per riaccendere l'apparecchio premere il tasto START / WARM.

6. Durante il processo di riscaldamento il display visualizza ON. Il conto alla rovescia inizia solamente quando il liquido bolle.
7. Una volta trascorso il tempo impostato è inviato un segnale acustico e l'apparecchio commuta automaticamente sulla funzione tenuta in caldo. Il display visualizza il tempo di tenuta in caldo già trascorso, fino a un massimo di 12 h. Una volta trascorse 12 ore l'apparecchio si disattiva automaticamente.

Timer di avviamento

1. Mettere gli alimenti e il liquido nella pentola antiaderente.
2. Controllare il corretto posizionamento della pentola antiaderente nella vaschetta di riscaldamento e chiudere il coperchio.
3. Collegare il cavo all'apparecchio e inserire la spina in una presa elettrica idonea.
4. Premere il tasto del programma desiderato.
5. Premere il tasto del timer di avviamento e, con una nuova pressione, selezionare l'ora di inizio (1 – 15 ore). Dopo 5 secondi la risottiera inizia il conto alla rovescia.
6. Il display indica il tempo selezionato. Una volta trascorso tale tempo il processo di cottura inizia automaticamente.
7. Una volta trascorso il tempo impostato la risottiera commuta automaticamente sulla funzione di tenuta in caldo. Il display visualizza il tempo di tenuta in caldo già trascorso, fino a un massimo di 12 h. Una volta trascorse 12 ore l'apparecchio si disattiva automaticamente.

Consiglio:

- Per correggere il tempo selezionato premere il tasto START / WARM. L'apparecchio è spento. Selezionare il programma richiesto e quindi impostare l'ora di avvio.

Ricette

Risotto alla Milanese per 4 persone

- 3 misurini di riso per risotti
- 6 misurini di brodo di pollo
- 2 misurini di vino bianco secco
- 1 cipolla di media grandezza
- 4 cucchiaini di olio d'oliva
- 2 g di zafferano
- Sale / pepe / burro
- Parmigiano appena grattugiato

Preparazione: In una padella riscaldare un po' d'olio d'oliva, aggiungerci le cipolle tagliate a cubetti finissimi e rosolarle finché diventano trasparenti. Toglervela dalla padella e metterle da parte. Mettere nella padella il resto dell'olio d'oliva, scaldarlo e scaldare nella padella il riso sciacquato e ben sgocciolato per circa 1 minuto mescolando continuamente finché diventa caldo. Quindi togliere il riso dalla pentola e metterlo, assieme alla cipolla a dadini e allo zafferano, nella

pentola antiaderente della risottiera. Aggiungere il vino e il brodo di pollo e mescolare accuratamente.

Controllare il corretto posizionamento della pentola antiaderente nella vaschetta di riscaldamento e chiudere il coperchio. Collegare il cavo all'apparecchio e inserire la spina in una presa elettrica idonea. Premere il tasto RISOTTO. Al termine della cottura aprire cautamente il coperchio, condire con sale, pepe e burro, mettere in un piatto di portata e spolverare con parmigiano appena grattugiato.

Insalata di quinoa per 4 persone

500 g di quinoa

500 g di pomodorini da cocktail

1 cetriolo

1 avocado

1 mazzetto di prezzemolo

1 mazzetto di cipollotti

50 ml di olio d'oliva

5 cucchiaini di ajvar piccante

1 spicchio d'aglio

½ limone

Peperoncino, pepe, sale

Per l'intingolo

250 g di yogurt, 1 mazzetto di erba cipollina

Preparazione: Mettere i semi di quinoa nella pentola antiaderente

assieme a 1 litro d'acqua. Controllare il corretto posizionamento della pentola antiaderente nella vaschetta di riscaldamento e chiudere il coperchio. Collegare il cavo all'apparecchio e inserire la spina in una presa elettrica idonea. Premere il tasto VOLLKORN REIS. Al termine della cottura aprire cautamente il coperchio, estrarre i semi di quinoa e lasciarli raffreddare. Nel frattempo tagliare la verdura e l'aglio a cubetti di medie dimensioni e metterli in un ciotola grande. Tritare il prezzemolo e aggiungerlo. Con una forchetta ridurre in purea l'avocado e aggiungerlo alla verdura assieme all'olio, all'ajvar e al succo di limone. Mescolare bene il tutto. Per l'intingolo tagliare finemente i cipollotti e mescolarli con lo yogurt. Insaporire con un po' d'olio di oliva, sale e pepe macinato fresco. Amalgamare delicatamente i semi di quinoa raffreddati alla verdura. Insaporire con il peperoncino. Amalgamare l'intingolo nell'insalata oppure servirlo separatamente.

Quale contorno si abbinano molto bene pane, ma anche carne o pesce.



Dopo l'uso

- Estrarre prima la spina dalla presa e successivamente il cavo dall'apparecchio.
- Dopo ogni uso estrarre il serbatoio dell'acqua di condensa applicato sul retro, svuotarlo e pulirlo, poi reinserirlo.

Pulizia e cura

- Prima di procedere alla pulizia staccare sempre la spina dalla presa di rete e lasciarlo raffreddare.
- Per la pulizia non usare oggetti taglienti o appuntiti, benzina, solventi, spazzolini per sfregare o detergenti abrasivi.
- Pulire la scocca esclusivamente con un panno asciutto o leggermente inumidito.
- Strofinare l'interno della vaschetta di riscaldamento al massimo con un panno leggermente inumidito.
- Non lavare l'apparecchio in lavastoviglie e non immergerlo in acqua o altri liquidi.
- La pentola antiaderente, l'inserto per cottura al vapore, il misurino e il mestolo possono essere lavati con acqua calda e detergente delicato. Non lavare questi componenti in lavastoviglie.
- Quindi asciugarli completamente.

Dati tecnici 17 0900 28 00

220-240V | 50/60 Hz | 700 Watt

Solo per l'uso domestico!
Non immergere in liquidi!



Garanzia

Per questo apparecchio è offerta una garanzia di 2 anni a partire dalla data d'acquisto. Sono esclusi dalla garanzia i danni causati dalla normale usura, dall'utilizzo non conforme o non corrispondente allo scopo previsto, da un'insufficiente manutenzione e pulizia, nonché da danni intenzionali, dal trasporto o da incidenti o da interventi da parte di persone non autorizzate. A questo proposito rivolgersi al rivenditore competente. La garanzia può essere concessa soltanto se l'apparecchio è corredato dallo scontrino/la fattura.

Questo certificato di garanzia deve essere inviato unitamente all'apparecchio chiuso.

Smaltimento / riciclaggio



Secondo i regolamenti sugli apparecchi elettrici ed elettronici, al termine della sua vita di servizio questo apparecchio non deve essere smaltito tramite i normali rifiuti domestici. Pertanto conferirlo gratuitamente a un centro di raccolta municipale (ad es. ricicleria) per il riciclaggio degli apparecchi elettrici ed elettronici. Può trovare informazioni sulle possibilità di smaltimento presso il Suo Comune.

Non rispondiamo di eventuali errori di traduzione. Fa fede soltanto il testo tedesco.

KÜCHENPROFI



HERVIDOR DE ARROZ **STYLE**

¡CONSERVE EL MANUAL DE INSTRUCCIONES!



Válvula de seguridad

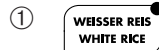
Tapa con interruptor
para bloquear y des-
bloquear



Recipiente recolector
de condensados



Indicador de tiempo
con pilotos de control
para horas y minutos



Para cocer arroz blanco con tiempo de cocción predeterminado (45 minutos).



Para cocinar un risotto con tiempo de cocción predeterminado (35 minutos).



Para cocer arroz integral u otros tipos de cereales con tiempo de cocción predeterminado (60 minutos).



Encendido o apagado del aparato/mantener caliente



e puede posponer el inicio de todos los programas preseleccionando la hora de inicio.



Para cocinar gachas con tiempo de cocción seleccionable (entre 5 minutos y 5 horas)



Para cocinar alimentos al vapor en el accesorio correspondiente con tiempo de cocción ajustable (hasta 30 minutos).



Para cocinar platos de arroz precocinados, sopas o potajes que se hiervan y se terminen de cocinar entonces a temperaturas por debajo del punto de ebullición con tiempo de cocción ajustable. (entre 5 minutos y 5 horas)

Enhorabuena por la compra de este hervidor de arroz de alta calidad. Este es un producto de calidad y corresponde a las reglas reconocidas de la técnica y a la ley de seguridad de aparatos.

Indicaciones importantes

Antes de poner en marcha el hervidor de arroz, lea detenidamente estas instrucciones de manejo y guárdelas en un lugar seguro. Por su propio interés, observe especialmente las indicaciones de seguridad para evitar accidentes y averías. Debido a un uso o una utilización erróneos o a una limpieza y un cuidado insuficientes, puede verse afectada la seguridad y pueden surgir peligros para el usuario. KÜCHENPROFI no puede asumir ninguna responsabilidad por daños derivados de un uso incorrecto.

Indicaciones de seguridad

1. En caso de pasar este aparato a otras personas, asegúrese de que se entreguen también las instrucciones de manejo.
2. En caso de un uso indebido o un manejo erróneo, no asumimos la responsabilidad por los daños que pudieran ocasionarse. Este aparato está diseñado exclusivamente para el uso doméstico. No la utilice al aire libre.
3. En primer lugar, compruebe si el tipo de corriente y la tensión de red coinciden con las indicaciones de la placa de características.
4. No toque ni el hervidor de arroz ni el enchufe de red con las manos húmedas o mojadas.
5. No utilice ninguna caja de enchufe que ya esté ocupada por otros aparatos.
6. Utilice el hervidor de arroz solo bajo supervisión y exclusivamente para el fin previsto.
7. Este aparato puede ser usado por niños a partir de los 8 años y por personas con capacidad física, sensorial o mental restringida o con falta de experiencia y/o de conocimientos, si son supervisadas o

han recibido instrucciones de cómo usar el aparato de manera segura. Tienen que ser conscientes de los posibles peligros. No está permitido que los niños lleven a cabo la limpieza o el mantenimiento del aparato.

8. Los niños deben ser supervisados para asegurar que no jueguen con el aparato.
9. Nunca ponga en funcionamiento el aparato a través de un temporizador externo o un sistema de control remoto por separado.
10. Utilice el hervidor de arroz solo sobre superficies suficientemente resistentes al calor y agua, así como planas y estables, nunca cerca de placas de cocina calientes, llamas de gas u otras fuentes de calor ni por debajo de armarios colgantes. Asegúrese de que haya suficiente espacio alrededor y por encima del hervidor de arroz.
11. **Atención:** Durante el funcionamiento del hervidor de arroz se producen altas temperaturas y puede escapar vapor de agua caliente.
12. No coloque objetos debajo o encima del aparato durante el funcionamiento.
13. No coja ni desplace el aparato durante el funcionamiento ni mientras esté caliente.
14. Retire el enchufe después de cada uso y también:
 - en caso de fallos durante el funcionamiento,
 - durante cada limpieza
 Desconecte siempre el enchufe de la toma de corriente antes de retirar el cable del aparato.
15. Evite que el cable de conexión cuelgue y posicione el aparato de modo que nadie pueda caer sobre el cable.
16. Compruebe los deterioros en el cable de red antes de cada uso. Evite que se aplaste o se doble, que esté en contacto con superficies calientes o que roce en cantos agudos. Si se deteriora el cable, se debe sustituir en todo caso.

17. Jamás sumerja el aparato, el cable o el enchufe en agua u otros líquidos. No lo lave en el lavavajillas.
18. No utilice nunca el aparato si detecta deterioros, si ha penetrado agua en la carcasa o si se ha caído el aparato.
19. No intente abrir ni reparar nunca el aparato por sí mismo. ¡En caso de fallos, encargue la reparación a expertos cualificados! En caso de reparación, contacte con la tienda especializada autorizada.
20. Utilice únicamente los accesorios originales.

Antes de la primera puesta en marcha

- En primer lugar, lea detalladamente estas instrucciones de uso, así como las indicaciones de seguridad.
- Retire todo el material de embalaje y elimínelo adecuadamente.
- Limpie siempre la carcasa con un paño suave (en caso necesario, ligeramente humedecido). La olla antiadherente, el accesorio para cocinar al vapor, el vaso medidor y la cuchara se pueden limpiar con un detergente suave y agua caliente. **Atención:** Durante la limpieza, no utilice líquidos ni detergentes abrasivos. No lo lave en el lavavajillas.
- Séquelos completamente a continuación.

Puesta en marcha

- Coloque el hervidor de arroz solo sobre superficies suficientemente resistentes al calor y agua, así como planas y estables.
- **Atención:** Asegúrese de que el cable de red no esté en contacto con superficies calientes en la carcasa.
- Asegúrese de que el depósito de condensación esté bien colocado en la parte posterior del aparato.

- Asegúrese de que no haya cuerpos extraños (por ejemplo, granos de arroz) en la base de calentamiento ni en la parte exterior de la olla.
- El exterior de la olla debe mantenerse siempre limpio y seco. Trate la olla con cuidado. Si el fondo está combado o presenta abolladuras, la transmisión de calor no funcionará correctamente.
- Coloque la olla en la base de calentamiento. Asegúrese de que se encuentra en la posición correcta girándola ligeramente a la derecha y a la izquierda. Debe poder moverse fácilmente.
- No añada nunca líquidos ni alimentos directamente en la base de calentamiento. Llene la olla hasta la marca superior como máximo para impedir que el contenido se desborde. No utilice alimentos que hagan espuma, como leche, nata o huevos. No utilice vinagre para cocinar.
- Asegúrese de que la tapa esté completamente bloqueada antes de la conexión.
- Utilice únicamente utensilios de cocina de madera o plástico resistentes al calor. Procure que no rebose ningún alimento mientras remueve la olla. Si esto ocurriera, límpiela inmediatamente con un paño ligeramente humedecido.
- **Atención:** No transporte, desplace ni vuelque el hervidor de arroz mientras esté en funcionamiento o esté caliente. El vapor de agua caliente puede salir de la válvula.
- **Atención:** Al abrir sale vapor de agua caliente y puede salir agua condensada caliente del depósito de condensación. Seque rápidamente el agua que salga.

Uso

Cocer arroz

**WEISSER REIS
WHITE RICE**

①

1. Medir el arroz en el vaso medidor, enjuagarlo si es necesario y echarlo en la olla antiadherente. Añadir el líquido en la olla hasta la marca correspondiente.

1 vaso medidor de arroz: añadir líquido hasta la marca 1 CUP.

2 vasos medidores de arroz: añadir líquido hasta la marca 2 CUP.

Atención: No se puede sobrepasar la marca 10 CUP de la olla.

2. Comprobar que la olla antiadherente esté bien colocada en la base de calentamiento y cerrar la tapa.
3. Conectar el cable en el aparato y enchufar el enchufe en una toma de corriente adecuada.
4. Seleccionar el programa deseado mientras todos los pilotos de control estén parpadeando. A continuación parpadeará el piloto de control correspondiente y el indicador de tiempo de la pantalla. Tras unos segundos, el piloto de control y el indicador de tiempo de la pantalla se encenderán con luz fija y el aparato empezará a funcionar.

Indicación: Si dentro de 15 segundos no realiza ninguna selección, se desconectará el aparato. Pulse la tecla START / WARM para volver a conectar el equipo.

5. En la pantalla se muestra el tiempo de cocción preajustado de 45 minutos. Sin embargo, puede variar en función de la cantidad de arroz y de líquido. En caso necesario, vacíe el depósito de condensación en la parte posterior del aparato.
6. En cuanto el arroz esté cocido, sonará una señal y el aparato se pondrá automáticamente en modo de conservación de calor. En la pantalla se muestra el tiempo de conservación de calor transcurrido,

hasta un máximo de 12 h. Pasadas 12 horas, el aparato se desconecta automáticamente.

CONSEJOS:

- La proporción indicada de alimento y líquido es un valor orientativo que se puede modificar en caso necesario. Modifíquelo a su gusto. Para más información, consulte también el envase del alimento.
- Para preparar un arroz cremoso, recomendamos mantener caliente el arroz durante 10–15 minutos una vez transcurrido el proceso de cocción.

RISOTTO

②

Cocinar risotto

1. Medir el arroz para risotto en el vaso medidor y echarlo en la olla antiadherente. Añadir líquido en proporción 1:3.

1 vaso medidor de arroz – 3 vasos medidores de líquido

Atención: No se puede sobrepasar la marca 10 CUP de la olla.

2. Comprobar que la olla antiadherente esté bien colocada en la base de calentamiento y cerrar la tapa.
3. Conectar el cable en el aparato y enchufar el enchufe en una toma de corriente adecuada.
4. Pulsar la tecla RISOTTO mientras todos los pilotos de control estén parpadeando. A continuación parpadeará el piloto de control correspondiente y el indicador de tiempo de la pantalla. Tras unos segundos, el piloto de control y el indicador de tiempo de la pantalla se encenderán con luz fija y el aparato empezará a funcionar.

Indicación: Si dentro de 15 segundos no realiza ninguna selección,



**VOLLKORN REIS
WHOLE GRAIN**

③

Cocer cereales

se desconectará el aparato. Pulse la tecla START / WARM para volver a conectar el equipo.

5. En la pantalla se muestra el tiempo de cocción preajustado de 35 minutos. Sin embargo, puede variar en función de la cantidad de arroz y de líquido. En caso necesario, vacíe el depósito de condensación en la parte posterior del aparato.
6. En cuanto el risotto esté listo, sonará una señal y el aparato se pondrá automáticamente en modo de conservación de calor. En la pantalla se muestra el tiempo de conservación de calor transcurrido, hasta un máximo de 12 h. Pasadas 12 horas, el aparato se desconecta automáticamente.

CONSEJOS:

- La tecla de risotto también se puede utilizar para arroz blanco o integral.
- La proporción indicada de alimento y líquido es un valor orientativo que se puede modificar en caso necesario. Modifíquelo a su gusto. Para más información, consulte también el envase del alimento.
- Los ingredientes frescos preparados, como la achicoria, los espárragos o la remolacha, se agregarán al risotto de la olla antiadherente teniendo en cuenta el tiempo de cocción correspondiente, una vez que el tiempo de marcha restante se corresponda con dicho tiempo de cocción.
- Los ingredientes que mejoran el sabor, como el parmesano, deben añadirse con cuidado una vez que finalice el tiempo de cocción.

1. Medir los cereales en el vaso medidor, enjuagarlos si es necesario y echarlos en la olla antiadherente. Añadir la cantidad de líquido correspondiente:

Cebada, trigo o sorgo: 1 vaso medidor de cereales – 3 vasos medidores de líquido

Mijo: 1 vaso medidor de cereales – 2 vasos medidores de líquido

Quinoa: 1 vaso medidor de cereales – 1 vaso medidor de líquido

Atención: No se puede sobrepasar la marca 10 CUP de la olla.

2. Comprobar que la olla antiadherente esté bien colocada en la base de calentamiento y cerrar la tapa.
3. Conectar el cable en el aparato y enchufar el enchufe en una toma de corriente adecuada.
4. Seleccionar la tecla VOLLKORN REIS mientras todos los pilotos de control estén parpadeando. A continuación parpadeará el piloto de control correspondiente y el indicador de tiempo de la pantalla. Tras unos segundos, el piloto de control y el indicador de tiempo de la pantalla se encenderán con luz fija y el aparato empezará a funcionar.

Indicación: Si dentro de 15 segundos no realiza ninguna selección, se desconectará el aparato. Pulse la tecla START / WARM para volver a conectar el equipo.

5. En la pantalla se muestra el tiempo de cocción preajustado de 60 minutos. Sin embargo, puede variar en función de la cantidad de arroz y de líquido. En caso necesario, vacíe el depósito de condensación en la parte posterior del aparato.
6. En cuanto los cereales estén listos, sonará una señal y el aparato se

pondrá automáticamente en modo de conservación de calor. En la pantalla se muestra el tiempo de conservación de calor transcurrido, hasta un máximo de 12 h. Pasadas 12 horas, el aparato se desconecta automáticamente.

CONSEJOS:

- Las proporciones indicadas de alimento y líquido son valores orientativos que se puede modificar en caso necesario. Modifíquelas a su gusto. Para más información, consulte también el envase del alimento.
- Las variedades de cereal muy pequeñas, como el tef o el amaranto no se deben cocer en el hervidor de arroz.

**GETREIDEBREI
HOT CEREALS**

④

Cocinar gachas

1. Medir los cereales en el vaso medidor, enjuagarlos si es necesario y echarlos en la olla antiadherente. Añadir líquido en proporción 1: 3.

1 vaso medidor de cereales – 3 vasos medidores de líquido

Atención: No se puede sobrepasar la marca 10 CUP de la olla.

2. Comprobar que la olla antiadherente esté bien colocada en la base de calentamiento y cerrar la tapa.
3. Conectar el cable en el aparato y enchufar el enchufe en una toma de corriente adecuada.
4. Seleccionar la tecla GETREIDEBREI / HOT CEREALS mientras todos los pilotos de control estén parpadeando. A continuación parpadeará el piloto de control correspondiente y en la pantalla aparecerá el 5 como el tiempo de cocción más breve. Para ajustar otro tiempo de

cocción, mantener pulsada la tecla GETREIDEBREI / HOT CEREALS. El tiempo se puede ajustar minuto a minuto hasta un máximo de 90 minutos; más allá de este valor, el tiempo se puede ajustar de hora en hora, hasta un máximo de 5 horas. Tenga en cuenta los pilotos de control para minutos y horas.

5. Tras unos segundos, el piloto de control y el indicador de tiempo de la pantalla se encenderán con luz fija y el aparato empezará a funcionar.

Indicación: Si dentro de 15 segundos no realiza ninguna selección, se desconectará el aparato. Pulse la tecla START / WARM para volver a conectar el equipo.

6. Durante el proceso de calentamiento se muestra ON en la pantalla. La cuenta atrás solo se inicia cuando hierva el líquido.
7. Cuando transcurra el tiempo ajustado, el hervidor de arroz pasará automáticamente al modo de conservación de calor. En la pantalla se muestra el tiempo de conservación de calor transcurrido, hasta un máximo de 12 h. Pasadas 12 horas, el aparato se desconecta automáticamente.

CONSEJO:

- La proporción indicada de alimento y líquido es un valor orientativo que se puede modificar en caso necesario. Modifíquelo a su gusto. Para más información, consulte también el envase del alimento.

Cocinar al vapor

1. Verter el líquido en la olla antiadherente (hasta la marca 1 CUP como mínimo y hasta la marca 3 CUP como máximo), colocar la olla en la base de calentamiento y asegurarse de que esté bien colocada.
2. Enganchar el accesorio para cocinar al vapor con los alimentos en la olla antiadherente y cerrar la tapa.
3. Conectar el cable en el aparato y enchufar el enchufe en una toma de corriente adecuada.
4. Pulsar la tecla de DAMPFGAREN / STEAM COOKING mientras que los pilotos de control estén parpadeando. Para seleccionar el tiempo de cocción exacto (máx. 30 minutos), pulsar la tecla y mantenerla pulsada.
5. En la pantalla aparecerá ON mientras el aparato esté calentando. En cuanto empiece el proceso de cocinar al vapor, el tiempo restante se mostrará en la pantalla.
6. Si el agua se evaporara completamente, sonará una señal y el indicador de tiempo de la pantalla comenzará a parpadear. Para reanudar el proceso de cocción, añadir agua antes de que transcurran 3 minutos. De lo contrario, el aparato se apagará.

Consejos:

- Al añadir alimentos en el accesorio para cocinar al vapor, tenga en cuenta que la tapa debe poder cerrarse completamente.
- En el accesorio para cocinar al vapor deben introducirse solamente alimentos que requieran un tiempo de cocción similar.
- En caso de distintos tiempos de cocción, puede compensarlos cortando los alimentos más duros en trozos más pequeños y, los alimentos blandos, en trozos grandes.

- Cuanto más alimentos haya en el accesorio para cocinar al vapor, mayor será el tiempo de cocción.
- Los trozos pequeños se hacen antes que los grandes.
- Se puede cocer arroz y cocinar otros alimentos al vapor al mismo tiempo. Cuez el arroz como se describe en el apartado COCER ARROZ. Coloque el accesorio para cocinar al vapor en la olla antiadherente cuando el tiempo de marcha restante para cocer el arroz se corresponda con el tiempo de cocción del alimento que se vaya a cocinar al vapor.
- Seleccione el programa en función de la clase de arroz.

Cocción a fuego lento

1. Añadir el líquido y los alimentos en la olla antiadherente.
2. Comprobar que la olla antiadherente esté bien colocada en la base de calentamiento y cerrar la tapa.
3. Conectar el cable en el aparato y enchufar el enchufe en una toma de corriente adecuada.
4. Pulsar la tecla de SIMMERN / SIMMER mientras que los pilotos de control estén parpadeando. En la pantalla aparece el número 5. Para seleccionar el tiempo de cocción, mantener pulsada la tecla de SIMMERN / SIMMER. El tiempo se puede ajustar minuto a minuto hasta un máximo de 90 minutos; más allá de este valor, el tiempo solo se puede ajustar de hora en hora, hasta un máximo de 5 horas. Tenga en cuenta los pilotos de control para minutos y horas.
5. Tras unos segundos, el piloto de control y el indicador de tiempo de la pantalla se encenderán con luz fija y el aparato empezará a funcionar.

Indicación: Si dentro de 15 segundos no realiza ninguna selección, se desconectará el aparato. Pulse la tecla START / WARM para volver a conectar el equipo.

6. Durante el proceso de calentamiento se muestra ON en la pantalla. La cuenta atrás solo se inicia cuando hierva el líquido.
7. Cuando transcurra el tiempo ajustado, sonará una señal y el aparato pasará automáticamente al modo de conservación de calor. En la pantalla se muestra el tiempo de conservación de calor transcurrido, hasta un máximo de 12 h. Pasadas 12 horas, el aparato se desconecta automáticamente.

Preselección de la hora de inicio

1. Añadir los alimentos y el líquido en la olla antiadherente.
2. Comprobar que la olla antiadherente esté bien colocada en la base de calentamiento y cerrar la tapa.
3. Conectar el cable en el aparato y enchufar el enchufe en una toma de corriente adecuada.
4. Pulsar la tecla del programa deseado.
5. Pulsar la tecla para preseleccionar la hora de inicio y ajustar dicha hora pulsando la tecla de nuevo (1–15 horas). Pasados 5 segundos, el hervidor de arroz empieza la cuenta atrás.
6. La hora seleccionada aparece en la pantalla. Una vez que se llegue a esa hora, el proceso de cocción comenzará automáticamente.
7. Cuando transcurra el tiempo ajustado, el hervidor de arroz pasará automáticamente al modo de conservación de calor. En la pantalla

se muestra el tiempo de conservación de calor transcurrido, hasta un máximo de 12 h. Pasadas 12 horas, el aparato se desconecta automáticamente.

Consejo:

- Para corregir el tiempo seleccionado, pulse la tecla START / WARM. El aparato se desconecta. Seleccione el programa requerido y ajuste la hora de inicio a continuación.

Recetas

Risotto a la milanesa para 4 personas

- 3 vasos medidores de arroz para risotto
- 6 vasos medidores de caldo de gallina
- 2 vasos medidores de vino blanco seco
- 1 cebolla mediana
- 4 cucharadas de aceite de oliva
- 2 g de azafrán
- Sal, pimienta y mantequilla
- Parmesano recién rallado

Preparación: Calentar un poco de aceite de oliva en una sartén, añadir la cebolla cortada en dados muy pequeños y rehogar. Retirar de la sartén y reservar. Añadir el aceite de oliva restante en la sartén, calentar, lavar y escurrir bien el arroz y calentarlo en la sartén removiendo

continuamente durante 1 minuto aprox., hasta que se caliente efectivamente. A continuación, retirar el arroz de la sartén e incorporarlo junto con la cebolla en dados y el azafrán a la olla antiadherente del hervidor de arroz. Verter el vino y el caldo de gallina y remover bien.

Comprobar que la olla antiadherente esté bien colocada en la base de calentamiento y cerrar la tapa. Conectar el cable en el aparato y enchufar el enchufe en una toma de corriente adecuada. Pulsar la tecla de risotto. Una vez terminado el proceso de cocción, abrir cuidadosamente la tapa, salpimentar y añadir un poco de mantequilla para darle sabor, servir en una fuente y decorar con parmesano recién rallado.

Ensalada de quinoa para 4 personas

500 g de quinoa

500 g de tomate cherry

1 pepino

1 aguacate

1 manojo de perejil

1 manojo de cebolletas

50 ml de aceite de oliva

5 cucharadas de ajvar picante

1 diente de ajo

½ limón

Pimentón picante, sal y pimienta

Para la salsa

250 g de yogur, 1 manojo de cebollino

Preparación: Añadir la quinoa en la olla antiadherente con 1 litro de agua. Comprobar que la olla antiadherente esté bien colocada en la base de calentamiento y cerrar la tapa. Conectar el cable en el aparato y enchufar el enchufe en una toma de corriente adecuada. Pulsar la tecla VOLLKORN REIS. Tras finalizar el proceso de cocción, abrir cuidadosamente la tapa, extraer la quinoa y dejar enfriar. Mientras tanto, cortar la verdura y el ajo en dados medianos y colocarlos en un cuenco grande. Picar el perejil y añadirlo. Machacar el aguacate con un tenedor hasta hacer una pasta y añadirla a la verdura junto con el aceite, el ajvar y el zumo de limón. Mezclar bien. Para la salsa, picar fino el cebollino y mezclarlo bien con el yogur. Aliñar con un poco de aceite de oliva, sal y pimienta recién molida. Mezclar la quinoa con la verdura una vez que se haya enfriado. Sazonar con pimentón picante. La salsa se puede incorporar directamente a la ensalada y/o servir aparte.

Ideal para servir con pan, pero también con carne o pescado.

Después del uso

- Retire primero el enchufe de la toma de corriente y, a continuación, extraiga el cable del aparato.
- Al terminar de utilizar el aparato, retire siempre el depósito de condensación colocado en la parte de atrás, vacíelo, límpielo y vuelva a colocarlo en su sitio.

Limpieza y cuidado

- Antes de cada limpieza, retirar siempre el enchufe y dejar enfriar el aparato.
- Para la limpieza, no utilice objetos afilados o agudos, gasolina, disolventes, escobillas para fregar ni detergentes abrasivos.
- Limpiar siempre la carcasa con un paño seco o ligeramente humedecido.
- Limpie la base de calentamiento por dentro con un paño ligeramente humedecido como mucho.
- No lave el hervidor de arroz en el lavavajillas. No la sumerja en agua ni en otros líquidos.
- La olla antiadherente, el accesorio para cocinar al vapor, el vaso medidor y la cuchara se pueden limpiar con un detergente suave y agua caliente. A continuación, secar completamente. No lave estas piezas en el lavavajillas.
- Puede retirar la válvula de vapor de la tapa y desmontarla para facilitar la limpieza.
- Séquelos completamente a continuación.



Datos técnicos 17 0900 28 00

220–240V 50/60 Hz 700 Watt

¡Solo para uso doméstico!
¡No sumergir en líquidos!

**Garantía**

Concedemos una garantía de 2 años a partir de la fecha de compra por este aparato. Están excluidos de la garantía los daños derivados de un desgaste normal, uso indebido, tratamiento inadecuado, manejo erróneo, falta de cuidado y de limpieza, destrucción intencionada, transporte o accidente, así como manipulaciones externas por personas no autorizadas. En caso de garantía, diríjase a su proveedor. Solo se puede otorgar la garantía con el tique de compra o la factura del aparato.

Eliminación/reciclaje

Según la ley sobre dispositivos eléctricos y electrónicos, este producto no debe eliminarse a través de la basura doméstica convencional al final de su vida útil. Por este motivo, entregue la raclette en un punto de recogida comunal (p. ej., punto limpio) para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos.

No nos hacemos responsables de errores de traducción. Sigue siendo vinculante exclusivamente el texto en alemán.

KÜCHENPROFI



RIJSTKOKER **STYLE**

BEWAAR DEZE GEBRUIKSAANWIJZING GOED!



Veiligheidsventiel

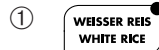
Deksel met schakelaar voor
het ver- en ontgrendelen



Condensopvangbak



Tijdsaanduiding met
controlelampje voor uren
en minuten



WEISSER REIS
WHITE RICE

Voor het garen van witte rijst met voorinstelde
gaartijd (45 minuten).



RISOTTO

Voor het garen van risotto met voorinstelde
gaartijd (35 minuten).



VOLLKORN REIS
WHOLE GRAIN

Voor het garen van volkorenrijst of graansoorten
met voorinstelde gaartijd (60 minuten).



START

In – resp. uitschakelen van het apparaat /
warmhouden



Alle programma's kunnen door de starttijd-voor-
keuze beginnen met een vertraging.



GETREIDEBREI
HOT CEREALS

Voor het garen van graanbrij met instelbare
gaartijd (tussen 5 minuten en 5 uur)



DAMPFGAREN
STEAM FOOD

Voor het stomen van levensmiddelen in het stoommandje
met een instelbare gaartijd (maximaal 30 minuten).



SIMMERN
SIMMER

Voor het garen van kant-en-klare rijstgerechten,
soepen of eenpansgerechten die kort gekookt
worden en dan bij temperaturen onder het
kookpunt met een instelbare gaartijd worden
gegaard (tussen 5 minuten en 5 uur).

Hartelijk dank dat u voor deze hoogwaardige rijstkoker hebt gekozen. Dit product is een kwaliteitsproduct en komt overeen met de erkende regelgeving van de techniek en met de wet inzake de veiligheid van apparatuur.

Belangrijke instructies

Lees vóór ingebruikname van de rijstkoker deze gebruiksaanwijzing a.u.b. zorgvuldig door en bewaar deze vervolgens goed.

Houd in uw eigen belang met name de veiligheidsinstructies in acht om ongevallen en storingen te voorkomen. Door een verkeerd gebruik of door onvoldoende reiniging en onderhoud kan de veiligheid nadelig beïnvloed worden en kunnen er gevaren voor de gebruiker ontstaan. Voor schade die als gevolg van ondeskundig gebruik ontstaat, kan KÜCHENPROFI zich niet aansprakelijk stellen.

Veiligheidsinstructies

- Als dit apparaat aan andere personen doorgegeven wordt, dient u ervoor te zorgen dat samen met het apparaat ook de gebruiksaanwijzing overhandigd wordt.
- Bij ondeskundig gebruik of een verkeerde omgang kan geen aansprakelijkheid voor eventueel optredende schade aanvaard worden. Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik. Gebruik het apparaat niet buiten.
- Controleer eerst of het soort stroom en de netspanning overeenkomen met de informatie op het typeplaatje.
- Raak de rijstkoker en de netstekker nooit met natte of vochtige handen aan.
- Gebruik geen stopcontact waarop reeds andere apparaten aangesloten zijn.
- Houd de rijstkoker tijdens het gebruik altijd onder toezicht en gebruik deze uitsluitend voor het beoogde doel.
- Dit apparaat kan door kinderen worden gebruikt die 8 jaar of ouder zijn of door personen die over gebrekkige fysieke, sensorische of geestelijke vaardigheden of gebrek aan ervaring en/of kennis beschikken, mits zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen aangaande het veilige gebruik van dit apparaat en de hieruit resulterende gevaren begrepen hebben. Het apparaat mag niet door kinderen gereinigd of onderhouden worden.
- Kinderen dienen onder toezicht te staan, zodat ze niet met het apparaat kunnen spelen.
- Dit apparaat mag in geen geval m.b.v. een externe tijdschakelklok of een apart afstandsbedieningssysteem in werking gesteld worden.
- Gebruik de rijstkoker uitsluitend op voldoende water- en hittebestendige, vlakke en stabiele oppervlakken en niet in de buurt van hete kookplaten, gasvlammen of andere warmtebronnen en niet onder hangkasten. Let op voldoende vrije ruimte naast en boven de rijstkoker.
- Attentie: Tijdens het gebruik van de rijstkoker ontstaan hoge temperaturen en kan hete stoom ontsnappen.
- Leg tijdens het gebruik geen voorwerpen onder of op het apparaat.
- Draag of verschuif het apparaat niet als het is ingeschakeld of zolang het nog heet is.
- Na elk gebruik de stekker uit het stopcontact trekken, en tevens:
 - bij storingen tijdens het bedrijf,
 - bij iedere reiniging
 Trek altijd eerst de voedingsstekker uit het stopcontact voordat u de kabel van het apparaat loskoppelt.
- Laat de aansluitkabel niet omlaag hangen en plaats het apparaat zodanig dat niemand over de kabel kan vallen.
- Controleer de stroomkabel vóór elk gebruik op beschadigingen. Let op dat hij niet klem komt te zitten, geen knik vertoont, contact met warme of hete oppervlakken heeft of langs scherpe randen schuurt.

Als de kabel beschadigd wordt, moet deze in elk geval vervangen worden.

17. Dompel het apparaat, de kabel of de stekker nooit in water of andere vloeistoffen. Het apparaat niet in de vaatwasser reinigen.
18. Gebruik het apparaat nooit, als u beschadigingen vaststelt, water in de behuizing binnengedrongen is of als het gevallen is.
19. Probeer het apparaat nooit zelf te openen of te repareren. Laat het apparaat in geval van een storing uitsluitend door gekwalificeerde vaklieden repareren! Neem voor een reparatie contact op met een geautoriseerde vakhandel.
20. Gebruik alleen de originele accessoires.

Vóór de eerste ingebruikname

- Lees a.u.b. eerst deze gebruiksaanwijzing en de veiligheidsinstructies zorgvuldig door.
- Verwijder eerst alle verpakkingsmaterialen en zorg ervoor dat deze vakkundig als afval verwijderd worden.
- De behuizing a.u.b. uitsluitend met een zachte doek (evtl. licht vochtig gemaakt) afvegen. De binnenpan met antiaanbaklaag, het stoommandje, de maatbeker en de lepel kunt u met een mild afwasmiddel en warm water reinigen. Attentie: bij het reinigen geen vloeistoffen of schurende reinigingsmiddelen gebruiken. Deze parten niet in de vaatwasser reinigen.
- Droog de onderdelen vervolgens goed.

Ingebruikname

- Zet het rijstkoker op een voldoende stevige, vlakke alsmede water- en hittebestendige ondergrond.
- **Attentie:** Let er a.u.b. op dat de stroomkabel geen contact maakt met

hete vlakken bij de behuizing.

- Controleer of de condensopvangbak op de juiste wijze aan de achterkant van het apparaat is bevestigd.
- Controleer of zich geen vreemde voorwerpen (bv. rijstkorrels) in de buitenpan of de buitenkant van de pan bevinden.
- Houd de buitenkant van de binnenpan altijd schoon en droog. Ga voorzichtig met de binnenpan om. Mocht de bodem zijn verbogen of deuken hebben, dan werkt de warmteoverdracht niet goed.
- Plaats de binnenpan in de buitenpan. Controleer de juiste positionering door de binnenpan iets naar links en rechts te draaien. Dit moet soepel gaan.
- Giet vloeistoffen of voedingsmiddelen nooit direct in de buitenpan. Vul de binnenpan slechts tot aan de bovenste markering om overlopen te voorkomen. Gebruik geen schuimende levensmiddelen, zoals melk, slagroom of eieren. Gebruik geen azijn voor het koken.
- Controleer vóór het inschakelen of het deksel goed is vergrendeld.
- Gebruik alleen hittebestendig kookgerei van hout of kunststof. Let bij het omroeren erop dat er geen levensmiddelen overlopen. Mocht dit toch gebeuren, veeg deze dan meteen af met een licht vochtige doek.
- **LET OP:** Draag, verschuif of kantel de rijstkoker niet als deze is ingeschakeld of nog heet is. Hete stoom kan uit het ventiel ontsnappen.
- **LET OP:** Bij het openen ontsnapt hete stoom en heet condenswater kan uit de condensopvangbak stromen. Droog uitgestroomd water meteen af.

Gebruik

WEISSER REIS WHITE RICE

①

Rijst koken

1. Meet de rijst af met de maatbeker, was deze indien nodig en doe de rijst in de binnenpan met antiaanbaklaag. Voeg vloeistof toe tot aan de betreffende markering aan de binnenkant van de binnenpan.

1 maatbeker rijst - tot aan de markering 1 CUP met vloeistof vullen.

2 maatbeker rijst - tot aan de markering 2 CUP met vloeistof vullen.

Let op: De 10 CUP-markering in de binnenpan mag niet worden overschreden.

2. Controleer of de binnenpan met antiaanbaklaag goed in de buitenpan is geplaatst en sluit het deksel.
3. Sluit de kabel aan op het apparaat en stop de voedingsstekker in een geschikt stopcontact.
4. Zolang alle controlelampjes knipperen, kunt u het gewenste programma selecteren. Dan knippert het betreffende controlelampje en de tijdsaanduiding in het display. Na enkele seconden branden de controlelampjes en de tijdsaanduiding in het display permanent en start het apparaat.

Aanwijzing: Als u binnen 15 seconden geen keuze maakt, wordt het apparaat uitgeschakeld. Druk op de knop START / WARM om het apparaat weer in te schakelen.

5. In het display wordt de vooringestelde gaartijd van 45 minuten weergegeven. Deze kan echter afhankelijk van de hoeveelheid rijst en vloeistof variëren. Maak, indien nodig, de condensopvangbak aan de achterkant van het apparaat leeg.
6. Zodra de rijst gaar is, klinkt er een signaaltoon en schakelt het apparaat automatisch over naar de warmhoudstand. In het display

wordt de reeds verstreken warmhoudtijd, tot maximaal 12 uur, weergegeven. Na afloop van de 12 uur wordt het apparaat automatisch uitgeschakeld.

TIPS:

- Bij de aangegeven verhouding tussen levensmiddelen en vloeistof gaat het om een richtwaarde die indien nodig kan worden aangepast. Varieer hierin, afhankelijk van uw persoonlijke smaak. Meer informatie kunt u ook vinden op de verpakking van de levensmiddelen.
- Voor romige rijst adviseren wij om de rijst 10 – 15 minuten na het koken warm te houden.

RISOTTO

②

Risotto koken

1. Meet de risottorijst af met de maatbeker en doe deze in de binnenpan met antiaanbaklaag. Voeg in de verhouding 1: 3 vloeistof toe.

1 maatbeker rijst – 3 maatbekers vloeistof

LET OP: De 10 CUP-markering in de binnenpan mag niet worden overschreden.

2. Controleer of de binnenpan met antiaanbaklaag goed in de buitenpan is geplaatst en sluit het deksel.
3. Sluit de kabel aan op het apparaat en stop de voedingsstekker in een geschikt stopcontact.
4. Druk, zolang alle controlelampjes knipperen, op de knop RISOTTO. Dan knippert het betreffende controlelampje en de tijdsaanduiding in het display. Na enkele seconden branden de controlelampjes en de tijdsaanduiding in het display permanent en start het apparaat.

Aanwijzing: Als u binnen 15 seconden geen keuze maakt, wordt het apparaat uitgeschakeld. Druk op de knop START / WARM om het apparaat weer in te schakelen.

5. In het display wordt de vooringestelde gaartijd van 35 minuten weergegeven. Deze kan echter afhankelijk van de hoeveelheid rijst en vloeistof variëren. Maak, indien nodig, de condensopvangbak aan de achterkant van het apparaat leeg.
6. Zodra de risotto gaar is, klinkt er een signaaltoon en schakelt het apparaat automatisch over naar de warmhoudstand. In het display wordt de reeds verstreken warmhoudtijd, tot maximaal 12 uur, weergegeven. Na afloop van de 12 uur wordt het apparaat automatisch uitgeschakeld.

TIPS:

- U kunt de de RISOTTO-knop ook voor witte of volkorenrijst gebruiken.
- Bij de aangegeven verhouding tussen levensmiddelen en vloeistof gaat het om een richtwaarde die indien nodig kan worden aangepast. Varieer hierin, afhankelijk van uw persoonlijke smaak. Meer informatie kunt u ook vinden op de verpakking van de levensmiddelen.
- Voeg voorbereide verse ingrediënten, zoals radicchio, asperge, rode biet, enz. met inachtneming van de betreffende gaartijd pas dan toe aan de risotto in de binnenpan met antiaanbaklaag als de resterende tijd gelijk is aan gaartijd.
- Roer smaakverfijnde ingrediënten, zoals Parmezaanse kaas, pas aan het einde van de gaartijd door de risotto.

Graan koken

1. Meet het graan af met de maatbeker, was het indien nodig en doe het in de binnenpan met antiaanbaklaag. Voeg de juiste hoeveelheid vloeistof toe:

gerst, tarwe, sorghum: 1 maatbeker graan – 3 maatbekers vloeistof

Gierst: 1 maatbeker graan – 2 maatbekers vloeistof

Quinoa: 1 maatbeker graan – 1 maatbeker vloeistof

Let op: De 10-cup-markering in de binnenpan mag niet worden overschreden.

2. Controleer of de binnenpan met antiaanbaklaag goed in de buitenpan is geplaatst en sluit het deksel.
3. Sluit de kabel aan op het apparaat en stop de voedingsstekker in een geschikt stopcontact.
4. Druk, zolang alle controlelampjes knipperen, op de knop VOLLKORN-REIS / WHOLE GRAIN. Dan knippert het betreffende controlelampje en de tijdsaanduiding in het display. Na enkele seconden branden de controlelampjes en de tijdsaanduiding in het display permanent en start het apparaat.

Aanwijzing: Als u binnen 15 seconden geen keuze maakt, wordt het apparaat uitgeschakeld. Druk op de knop START / WARM om het apparaat weer in te schakelen.

5. In het display wordt de vooringestelde gaartijd van 60 minuten weergegeven. Deze kan echter afhankelijk van de hoeveelheid rijst en vloeistof variëren. Maak, indien nodig, de condensopvangbak aan de achterkant van het apparaat leeg.
6. Zodra het graan gaar is, klinkt er een signaaltoon en schakelt het apparaat automatisch over naar de warmhoudstand. In het display wordt de reeds verstreken warmhoudtijd, tot maximaal 12 uur,

weergegeven. Na afloop van de 12 uur wordt het apparaat automatisch uitgeschakeld.

TIPS:

- Bij de aangegeven verhoudingen tussen levensmiddelen en vloeistof gaat het om richtwaarden die indien nodig aangepast kunnen worden. Varieer hierin, afhankelijk van uw persoonlijke smaak. Meer informatie kunt u ook vinden op de verpakking van de levensmiddelen.
- Zeer kleine graansoorten, zoals teff of amarant kunnen beter niet in de rijstkoker worden gegaard.

**GETREIDEBREI
HOT CEREALS**

④

Graanbrij koken

1. Meet het graan af met de maatbeker, was het indien nodig en doe het in de binnenpan met antiaanbaklaag. Voeg in de verhouding 1: 3 vloeistof toe.
1 maatbeker graan – 3 maatbekers vloeistof
Let op: De 10 CUP-markering in de binnenpan mag niet worden overschreden.
2. Controleer of de binnenpan met antiaanbaklaag goed in de buitenpan is geplaatst en sluit het deksel.
3. Sluit de kabel aan op het apparaat en stop de voedingsstekker in een geschikt stopcontact.
4. Druk, zolang alle controlelampjes knipperen, op de knop GETREIDEBREI / HOT CEREALS. Dan knippert het betreffende controlelampje en in het display verschijnt het getal 5 als kortste gaartijd. Om een andere gaartijd in te stellen, houd u de knop GETREIDEBREI / HOT CEREALS ingedrukt. De tijd kan in stappen van

minuten tot 90 minuten worden ingesteld; daarboven in uren tot maximaal 5 uur. Let op de controlelampjes voor minuten en uren.

5. Na enkele seconden branden de controlelampjes en de tijds aanduiding in het display permanent en start het apparaat.
Aanwijzing: Als u binnen 15 seconden geen keuze maakt, wordt het apparaat uitgeschakeld. Druk op de knop START / WARM om het apparaat weer in te schakelen.
6. Tijdens het opwarmen verschijnt er ON in het display. De countdown begint pas als de vloeistof kookt.
7. Na het verstrijken van de ingestelde tijd schakelt de rijstkoker automatisch over op de warmhoudstand. In het display wordt de reeds verstreken warmhoudtijd, tot maximaal 12 uur, weergegeven. Na afloop van de 12 uur wordt het apparaat automatisch uitgeschakeld.

TIP:

- Bij de aangegeven verhouding tussen levensmiddelen en vloeistof gaat het om een richtwaarde die indien nodig kan worden aangepast. Varieer hierin, afhankelijk van uw persoonlijke smaak. Meer informatie kunt u ook vinden op de verpakking van de levensmiddelen.

**DAMPFGAREN
STEAM FOOD**

⑤

Stomen

1. Giet de vloeistof in de binnenpan met antiaanbaklaag (minimaal tot aan de 1 cup-markering; maximaal tot aan de 3 cup-markering) en plaats de binnenpan in de buitenpan. Controleer of de binnenpan goed in de buitenpan is geplaatst..
2. Hang het stoommandje met de levensmiddelen in de binnenpan met antiaanbaklaag en sluit het deksel.
3. Sluit de kabel aan op het apparaat en stop de voedingsstekker in een geschikt stopcontact.
4. Druk, terwijl de controlelampjes knipperen, op de knop DAMPFGAREN / STEAM COOKING. Om de gaartijd (maximaal 30 minuten) in te stellen, houdt u de knop ingedrukt.
5. Terwijl het apparaat opwarmt, wordt ON in het display weergegeven. Zodra het stomen begint, wordt de resterende tijd in het display weergegeven.
6. Mocht het water volledig verdampen, dan klinkt er een akoestisch signaal en gaat de tijdsaanduiding in het display knipperen. Om het garingsproces voort te zetten, moet u binnen 3 minuten water bijvullen. Anders wordt het apparaat uitgeschakeld.

TIPS:

- Vul het stoommandje slechts met zoveel levensmiddelen dat het deksel nog volledig kan worden gesloten.
- Leg alleen levensmiddelen met een soortgelijke gaartijd samen in het stoommandje.
- U kunt verschillende gaartijden compenseren door de hardere levensmiddelen kleiner te snijden en de zachtere levensmiddelen alleen grof in stukken te hakken.

- Hoe meer levensmiddelen in het stoommandje, des te langer is de gaartijd.
- Kleinere stukken garen sneller dan grotere.
- U kunt tegelijkertijd rijst koken en andere levensmiddelen stomen. Kook de rijst, zoals beschreven onder RIJST KOKEN. Plaats het stoommandje in de binnenpan met antiaanbaklaag als de resterende tijd voor het koken van de rijst overeenkomt met de gaartijd van de levensmiddelen die gestoomd moeten worden.
- Kies afhankelijk van het soort rijst het juiste programma.

**SIMMERN
SIMMER**

⑥

Stoven

1. Doe vloeistof en levensmiddelen in de binnenpan met antiaanbaklaag.
2. Controleer of de binnenpan met antiaanbaklaag goed in de buitenpan is geplaatst en sluit het deksel.
3. Sluit de kabel aan op het apparaat en stop de voedingsstekker in een geschikt stopcontact.
4. Druk, terwijl de controlelampjes knipperen, op de knop SIMMERN / SIMMER . In het display verschijnt het getal 5. Om de gaartijd te selecteren, houdt u de knop SIMMERN / SIMMER ingedrukt. De tijd kan in stappen van minuten tot 90 minuten worden ingesteld; daarboven in uren tot maximaal 5 uur.
 - Let op de controlelampjes voor minuten en uren.
5. Na enkele seconden branden de controlelampjes en de tijdsaanduiding in het display permanent en start het apparaat.

Aanwijzing: Als u binnen 15 seconden geen keuze maakt, wordt het apparaat uitgeschakeld. Druk op de knop START / WARM om het apparaat weer in te schakelen.

6. Tijdens het opwarmen verschijnt er ON in het display. De countdown begint pas als de vloeistof kookt.
7. Na het verstrijken van de ingestelde tijd, klinkt er een akoestisch signaal en schakelt het apparaat automatisch over op de warmhoudstand. In het display wordt de reeds verstreken warmhoudtijd, tot maximaal 12 uur, weergegeven. Na afloop van de 12 uur wordt het apparaat automatisch uitgeschakeld.

Starttijd-voorkeuze

1. Doe de levensmiddelen en de vloeistof in de binnenpan met antiaanbaklaag.
2. Controleer of de binnenpan met antiaanbaklaag goed in de buitenpan is geplaatst en sluit het deksel.
3. Sluit de kabel aan op het apparaat en stop de voedingsstekker in een geschikt stopcontact.
4. Druk op de knop voor het gewenste programma.
5. Druk op de knop voor de starttijd-voorkeuze en selecteer de starttijd (1 – 15 uur) door opnieuw hierop te drukken. Na 5 seconden start de rijstkoker de countdown.
6. De gekozen tijd verschijnt in het display. Pas na het verstrijken van deze tijd start het garingsproces automatisch.
7. Na het verstrijken van de ingestelde tijd schakelt de rijstkoker

automatisch over op de warmhoudstand. In het display wordt de reeds verstreken warmhoudtijd, tot maximaal 12 uur, weergegeven. Na afloop van de 12 uur wordt het apparaat automatisch uitgeschakeld.

TIP:

- Om de gekozen tijd te corrigeren, drukt u op de knop START / WARM. Het apparaat wordt uitgeschakeld. Kies het gewenste programma en stel vervolgens de starttijd in.

Recepten

Risotto alla Milanese voor 4 personen

- 3 maatbekers risotto-rijst
- 6 maatbekers kippenbouillon
- 2 maatbekers droge witte wijn
- 1 middelgrote ui
- 4 eetlepels olijfolie
- 2 g saffraan
- zout / peper / boter
- vers geraspte Parmezaanse kaas

Bereiding: Verhit een beetje olijfolie in een pan, voeg de heel fijn gesneden ui toe en fruit deze tot de stukjes glazig zijn. Haal de gefruite ui uit de pan en leg deze aan de kant. Doe de rest van de olijfolie in de

pan, verhit de olie en verhit de gewassen en goed uitgelekte rijst ca. 1 minuut lang in de pan terwijl u blijft roeren tot de rijst net warm is. Haal vervolgens de rijst uit de pan en doe deze samen met de gefruite uitjes en de saffraan in de binnenpan met antiaanbaklaag van de rijstkoker. Giet de wijn en de kippenbouillon erbij en roer dit goed om.

Controleer of de binnenpan met antiaanbaklaag goed in de buitenpan is geplaatst en sluit het deksel. Sluit de kabel aan op het apparaat en stop de voedingsstekker in een geschikt stopcontact. Druk op de Risotto-knop. Open het deksel voorzichtig aan het einde van het garingsproces. Voeg naar smaak zout, peper en boter toe. Doe de risotto in een schaal en bestrooi deze met vers geraspte Parmezaanse kaas.

Quinoa - salade voor 4 personen

500 g Quinoa

500 g cherrytomaten

1 komkommer

1 avocado

1 bundel peterselie

1 bundel bosuitjes

50 ml olijfolie

5 eetlepels Ajvar scherp

1 teentje knoflook

½ citroen

chilipoeder, peper, zout

Voor de dip

250 g yoghurt, 1 bundel bieslook

Bereiding: Doe de Quinoa-zaden met 1 liter water in de binnenpan met antiaanbaklaag. Controleer of de binnenpan met antiaanbaklaag goed in de buitenpan is geplaatst en sluit het deksel. Sluit de kabel aan op het apparaat en stop de voedingsstekker in een geschikt stopcontact. Druk op de knop VOLLKORNREIS / WHOLE GRAIN. Open het deksel voorzichtig aan het einde van het garingsproces, doe de Quinoa-zaden in een schaal en laat deze afkoelen. Snij in de tussentijd de groente en de knoflook in middelgrote blokjes en in doe de blokjes in een grote schaal. Hak de peterselie en voeg deze toe. Stamp de avocado met een vork tot een pasta en voeg deze samen met de olie, Ajvar en het citroensap toe aan de groente. Meng dit goed. Voor de dip hakt u de bieslook fijn en roert u deze door de yoghurt. Voeg naar smaak een beetje olijfolie, zout en vers gemalen peper toe. Meng de afgekoelde Quinoa-zaden voorzichtig met de groente. Breng op smaak met de chilipoeder. Roer de dip naar keuze door de salade of serveer deze apart.

Als bijgerecht past brood, maar ook vlees of vis, heel goed hierbij.

Na het gebruik

- Trek eerst de stekker uit het stopcontact en vervolgens de kabel uit het apparaat.
- Maak na elk gebruik de aan de achterkant aangebrachte condensopvangbak leeg, reinig deze en plaats de bak weer terug.

Reiniging en onderhoud

- Vóór iedere reiniging altijd de netstekker uittrekken en het toestel afkoelen laten.
- Gebruik geen scherpe of spitse voorwerpen, benzine, oplosmiddelen, schuurborstels of schurende reinigingsmiddelen voor de reiniging.
- De behuizing uitsluitend met een droge of licht vochtig gemaakte doek reinigen.
- Veeg de buitenpan aan de binnenkant alleen met af met een licht vochtige doek.
- Reinig het toestel niet in de afwasmachine a.u.b. of dompel in water of andere vloeistoffen.
- De binnenpan met antiaanbaklaag, het stoommandje, de maatbeker en de lepel kunt u met een mild afwasmiddel en warm water reinigen. Deze parten niet in de vaatwasser reinigen.
- U kunt het stoomventiel uit het deksel verwijderen en uit elkaar halen om dit makkelijker te kunnen reinigen.
- Droog de onderdelen vervolgens goed.

Technische gegevens 17 0900 28 00

220–240V | 50/60 Hz | 700 Watt



Uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik!
Niet in vloeistoffen dompelen!

Garantie

Op dit apparaat verlenen wij een fabrieksgarantie van 2 jaar geldig vanaf de datum van aankoop. Uitgesloten van de garantie is schade te wijten aan normale slijtage, onoordeelkundig gebruik, foutieve bediening, gebrekking onderhoud en reiniging, moedwillige vernieling, transport- of ongevalschade evenals externe interventies door onbevoegde personen. Neem in geval van aanspraak op garantie contact op met uw leverancier.

De garantie kan alleen worden verleend wanneer de kassabon of aankoopnota van het apparaat kan worden overlegd.

Afvalverwerking / recycling



Volgens de wet op elektrische en elektronische apparatuur mag dit product aan het einde van zijn levenscyclus niet samen met het gewone huisvuil als afval worden aangeboden. Geef het daarom kosteloos af bij een gemeentelijke inzamelplaats (bv. een milieudepot) voor het recyclen van elektrische en elektronische apparatuur. Informeer bij de plaatselijke gemeente naar de mogelijkheden tot recycling.

Wij accepteren geen aansprakelijkheid voor vertaalfouten. De Duitstalige tekst blijft altijd bindend.



KÜCHENPROFI GmbH
Höhscheider Weg 29
42699 Solingen
www.kuechenprofi.de