



ROMMELSBACHER

FR Mode d'emploi



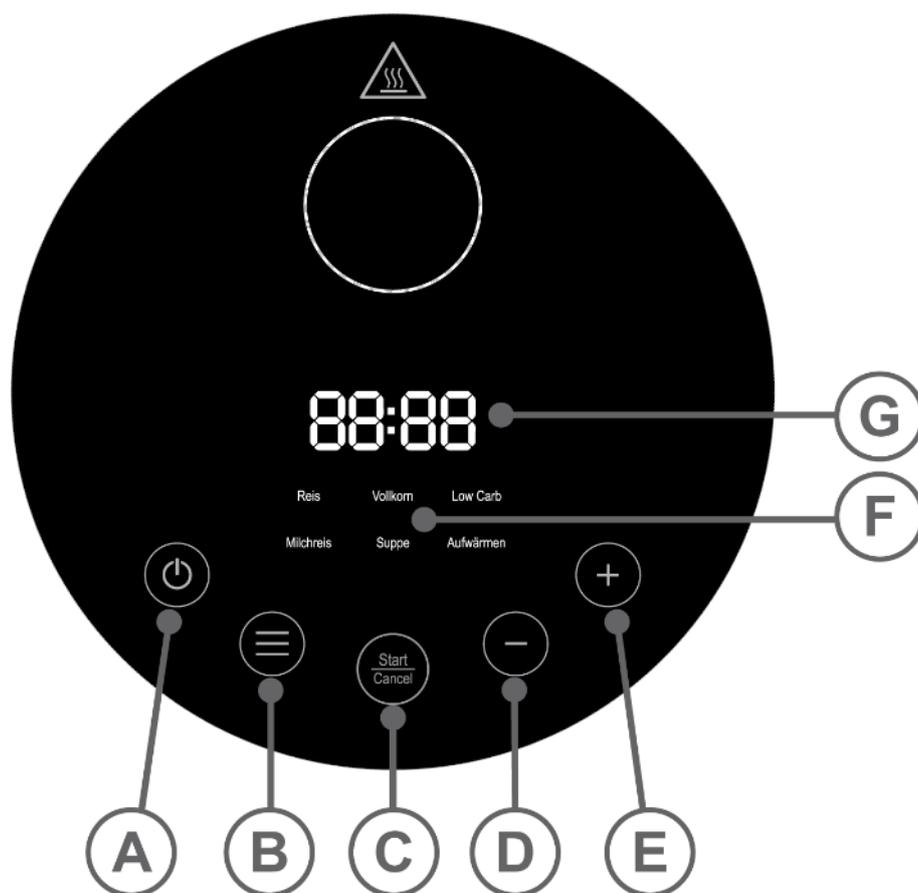
MRK 500
Multi cuiseur à riz

Description du produit



1	appareil de base
2	bouton pour ouvrir le couvercle du boîtier
3	verrouillage pour le couvercle du boîtier
4	face intérieure du boîtier
5	couvercle du boîtier
6	régulateur de vapeur à la partie supérieure de l'appareil
7	couvercle intérieur amovible avec bague d'étanchéité
8	plaque chauffante intégrée avec capteur de température monté sur ressorts
9	prise de raccordement pour la fiche secteur à l'arrière de l'appareil
10	pot intérieur amovible avec échelle de mesure
11	panier-riz/panier-vapeur avec poignée pliable
12	couvercle pour insert pour riz/cuisson à vapeur
13	cordon d'alimentation amovible
14	cuillère de service
15	doseur

Panneau de commande



A	touche pour EIN/STANDBY (MARCHE/VEILLE)
B	touche pour la sélection des programmes
C	touche pour START/CANCEL (DEPART/ANNULATION)
D	touche « - » pour réduire la durée de fonctionnement
E	touche « + » pour augmenter la période de fonctionnement
F	indication du programme sélectionné
G	indication de la durée de fonctionnement sélectionnée respectivement du temps de fonctionnement restant

Pour votre sécurité



ATTENTION: Lire attentivement toutes les notices de sécurité et les instructions! Ne les pas respecter les notices de sécurité et les instructions peut provoquer une électrocution, un incendie et/ou des blessures graves !

Consignes de sécurité générales :

- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Tenez toujours les enfants éloignés de l'appareil et du câble d'alimentation.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou bien avec un manque d'expérience et/ou de connaissance, dans le cas qu'elles sont surveillées ou sont formées à l'utilisation de l'appareil et ont compris les risques connexes.
- Ne pas mettre l'appareil en marche sans surveillance.
- Veillez que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- Les enfants ne doivent pas effectuer le nettoyage et l'entretien de l'appareil.
- Ne pas laisser de matériaux d'emballage (tels que des sacs en plastique) à la portée des enfants.
- Ne jamais utiliser cet appareil via une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.
- Avant toute utilisation, vérifiez le bon état de l'appareil et des accessoires. Il ne doit plus être mis en service après une chute ou s'il présente des dommages visibles. Dans ces cas, débranchez l'appareil et faites-le vérifier par un spécialiste.
- Veillez à ce que le câble d'alimentation reste éloigné des surfaces chaudes, pointues, coupantes ou des contraintes mécaniques. Vérifiez régulièrement que le câble n'est pas endommagé ou ne présente pas de traces d'usure. Les câbles endommagés ou emmêlés augmentent le risque d'une décharge électrique.
- Pour débrancher l'appareil du réseau électrique, tirez uniquement sur la fiche de contact et jamais sur le câble d'alimentation !

- Cet appareil est en conformité avec les consignes de sécurité relatives à son sujet. Si l'appareil ou le câble est endommagé, immédiatement débrancher l'appareil. Seules des personnes autorisées et spécialisées peuvent procéder à des réparations. Des réparations non conformes peuvent constituer un grand danger pour l'utilisateur.
- Une utilisation inappropriée ou le non-respect du mode d'emploi entraîne à la perte de la garantie.

Consignes de sécurité pour l'utilisation de l'appareil :



Attention: Risque de blessures / brûlures !



- **Les surfaces de l'appareil, du couvercle intérieur, du pot, du panier-riz/panier-vapeur et des autres accessoires deviennent chaudes en cours de fonctionnement !**

- **Les surfaces chaudes ainsi que le contenu dans le pot restent encore chaudes pour un moment après l'appareil a été éteint.**
- **Faites attention lorsque vous travaillez avec des liquides chauds et des aliments chauds !**
- **En ouvrant le couvercle, du vapeur chaud ou de l'eau chaude peuvent s'échapper !**
- **Veillez à ce que les ouvertures du régulateur de vapeur sont toujours propres et sans salissures et ne sont pas obstruées !**
- **Ne pas vous pencher sur l'appareil chaud ou sur l'appareil en fonctionnement !**

Donc, travaillez avec prudence :

- Gardez toujours ces instructions à portée de main lorsque vous utilisez l'appareil !
- Ne pas utiliser l'appareil que s'il est correctement assemblé (régulateur de vapeur et couvercle intérieur avec bague d'étanchéité) !
- Nous recommandons d'utiliser des maniques pour retirer le pot, le panier-riz/panier-vapeur et des aliments chauds ainsi qu'en remuant les aliments !

- Lors de l'utilisation de l'appareil, faites toujours attention à la quantité de remplissage minimale et maximale spécifiée!
- Ne pas utiliser l'appareil sans pot et pas avec de mains mouillées !
- N'utiliser que les pièces accessoires d'origine !
- Les graisses et les huiles surchauffées peuvent s'enflammer. Pour cette raison, surveillez en permanence vos préparations comportant de l'huile ou de graisse !
- Lors de la mise en place de l'appareil, veuillez respecter les points suivants :
 - Poser l'appareil sur un support plat et stable (pas sur de surfaces laquées, pas sur des nappes, etc.) et ne pas mettre l'appareil en service près d'autres sources de chaleur (four, flamme de gaz) ou à proximité de substances explosives ou inflammables (liquides / gaz) !
 - Garder une distance de ventilation d'au moins 10 cm de chaque côté de l'appareil et de 60 cm en haut de l'appareil pour éviter des dommages dus à la chaleur ou à la vapeur et pour travailler sans entrave ! S'assurer qu'il n'y a pas de meuble sensible à la chaleur ou à l'humidité au-dessous de l'appareil qui pourrait être endommagé. Veiller à ce que la vapeur peut s'échapper sans entraves !
- Ne jamais placer l'appareil dans un four chauffé !
- Il faut attendre le refroidissement complet de l'appareil et des accessoires avant le nettoyage ou le transport !
- Ne pas utiliser ou stocker l'appareil à l'extérieur ou dans des pièces humides !
- Ne jamais plonger l'appareil, le câble d'alimentation ainsi que la fiche de courant dans l'eau pour les nettoyer !
- Toujours débrancher l'appareil en cas de non-surveillance ou bien au nettoyage ou en cas de non-utilisation!
- Stocker l'appareil et les pièces accessoires hors de la portée des enfants !
- Pour une déconnection sûre, retirer la fiche de courant après chaque utilisation !

Introduction



Nous vous félicitons que vous ayez choisi ce multi-cuiseur à riz de haute qualité et nous vous remercions pour votre confiance. Le maniement simple et les applications multiples vous enchanteront sûrement. Afin que vous preniez beaucoup de plaisir à utiliser votre nouvel appareil, nous vous conseillons de lire et suivre les instructions suivantes. Veuillez bien garder ce mode d'emploi et le transmettre au prochain utilisateur. Merci.

Utilisation conforme

Cet appareil est conçu pour l'utilisation à la maison et dans des zones similaires comme par exemple :

- dans les cuisines pour employées aux magasins, aux bureaux et dans autres zones des petites entreprises,
- dans les exploitations agricoles,
- par des clients d'hôtels, motels, chambres d'hôtes et dans des environnements de vie similaires.

Autres utilisation ou modifications de l'appareil sont considérées non-conformes et peuvent être source de graves dangers. Le fabricant décline toute responsabilité pour les dégâts issus d'une utilisation non-conformes. Cet appareil ne convient **pas** pour un usage commercial.

Données techniques

Ne raccorder qu'à une prise de courante de terre usuelle, installée en règle. S'assurer que la tension du secteur correspond à celle marquée sur la plaque signalétique de l'appareil. Ne raccorder qu'au courant alternatif.

Tension nominale:	220 - 240 V~ 50/60 Hz
Puissance nominale:	100 W
Volume de remplissage min.:	0,2 Liter
Volume de remplissage max.:	1,5 Liter
Classe de protection:	I

Volume de livraison

Immédiatement après le déballage, vérifiez si le contenu de la livraison est complet et si le produit et tous les accessoires sont en parfait état (voir la description du produit à la page 2).

Matériaux d'emballage

Ne jetez pas les matériaux d'emballage n'importe comment, mais contribuez à leur recyclage.

Déposez les emballages en papier, carton et carton ondulé à des points de collecte de vieux papiers. De la même façon, jetez les éléments d'emballage en plastique et les sachets dans des collecteurs prévus à cet effet.



Dans les exemples d'abréviation des matières plastiques vous trouverez: PE pour polyéthylène, le numéro d'identification 02 pour PE-HD, 04 pour PE-LD, PP pour polypropylène, PS pour polystyrène, CPE pour polyéthylène chlorée

Recyclage



En fin de vie, ce produit ne doit pas être jeté avec les autres déchets ménagers. Veuillez le renvoyer gratuitement à un point de collecte municipal (par exemple un centre de recyclage) pour le recyclage des équipements électriques et électroniques. Votre municipalité ou votre administration municipale vous informe des options d'élimination.

Fonctions

Touches « Touch Control »

L'appareil est équipé des touches « Touch Control » lesquelles sont très confortables à utiliser. La fonction respective est activée en appuyant sur les touches. Lorsque vous touchez les touches « EIN / STANDBY » (MARCHÉ / VEILLE) et « START / CANCEL » (DEPART / ANNULER), un bref signal sonore retentit comme confirmation acoustique.

REMARQUE: Garder le panneau de commande toujours propre et sec, ne l'utiliser pas avec les doigts mouillés et ne l'utiliser pas comme surface de travail, car cela peut entraîner des dysfonctionnements.

Processus de cuisson multi-étapes (programmes pour riz)

L'appareil contrôle automatiquement le processus de cuisson. Dès que la température optimale est atteinte, l'alimentation en énergie est ajustée automatiquement - vous n'avez pas à l'ajuster manuellement comme vous le feriez pour la cuisson dans un pot sur une plaque chauffante.

Régulateur de vapeur

L'appareil est équipé d'un régulateur de vapeur amovible sur la partie supérieure du couvercle du boîtier. Le régulateur de vapeur empêche qu'une surpression s'accumule à l'intérieur de l'appareil pendant la cuisson.



ATTENTION : Veuillez faire attention aux petites quantités de vapeur chaude qui s'échappent pendant la cuisson !

Fonction 'maintien au chaud'

Une fois le programme défini terminé, l'appareil passe automatiquement en fonction de maintien au chaud pendant 60 minutes. Un affichage de temps clignotant indique que le mode de maintien au chaud est actif.

Revêtement antiadhésif du pot

La face intérieure ou l'extérieure du pot amovible est équipé d'un revêtement antiadhésif de haute qualité. Ceci est particulièrement facile à nettoyer et empêche les aliments de coller à la surface. Nous ne recommandons **pas** de nettoyer le pot au lave-vaisselle.



ATTENTION : N'utilisez jamais d'ustensiles de cuisine en métal car cela endommagerait le revêtement antiadhésif. Ne coupez pas et ne rayez pas la surface du pot de cuisson. Un revêtement rayé n'est pas couvert par la garantie!

Proportion de la mélange 'riz - eau'

Pour les programmes **Reis** et **Vollkorn** (riz et riz complet) nous recommandons une proportion de mélange de **1 à 2**.
Exemples: 100 g du riz – 200 ml de l'eau | 250 g du riz – 500 ml de l'eau | 400 g du riz – 800 ml de l'eau

Pour le programme **Low Carb** nous recommandons une proportion de mélange de **1 à 4**.
Exemples: 100 g du riz – 400 ml de l'eau | 150 g du riz – 600 ml de l'eau | 200 g du riz – 800 ml de l'eau

REMARQUE:

La proportion de mélange proposé sert uniquement de guide. Selon le type de riz et votre goût, le rapport de riz - eau peut être ajusté individuellement. Plus d'eau garantit que le riz gonfle plus et donc allonge également un peu le processus de cuisson. Moins d'eau, d'autre part, rend le riz ferme à la morsure et raccourcit un peu le processus de cuisson. Dans le cas que le riz qui gonfle fortement (par exemple le riz 'Sadri'), il ne faut pas utiliser plus de 300 g de riz. Essayez simplement d'expérimenter et suivez également les instructions de préparation et les conseils du fournisseur de riz.

Sélection des programmes

L'appareil est équipé avec 6 programmes. La sélection et le réglage des programmes sont effectués par des touches « Touches Control » sur le panneau d'opération. Le programme sélectionné s'allume sur l'affichage des programmes.

Programme	Description
riz (décortiqué)	Cuisson douce du riz (max. 400 g) dans un processus de cuisson multi-étapes. <ul style="list-style-type: none"> Durée du programme: environ 40 minutes, réglée automatiquement, dépendant de la quantité de remplissage.
riz complet (riz brut)	Cuisson douce du riz (max. 400 g) dans un processus de cuisson multi-étapes. <ul style="list-style-type: none"> Durée du programme: environ 50 minutes, réglée automatiquement, dépendant de la quantité de remplissage.
Low Carb	<p>Une cuisson innovante pour le riz (max. 200 g) pour réduire les hydrates de carbone dans le riz. Le riz est rempli dans l'insert pour le riz/pour la cuisson vapeur et est cuit doucement au bain-marie par un processus de cuisson multi-étapes. Pendant ce processus de cuisson une extraction partielle des hydrates de carbone se fait. Les hydrates de carbone libérés sont collectés dans l'eau au-dessous de l'insert respectivement dans le couvercle au-dessus du couvercle.</p> <ul style="list-style-type: none"> Durée du programme: environ 50 minutes, réglée automatiquement, dépendant de la quantité de remplissage. <p>Pour la fonction 'Low Carb' veuillez bien utiliser l'insert pour riz/pour la cuisson à vapeur (en acier inoxydable) inclus.</p> <div data-bbox="316 1111 933 1406" data-label="Image"> </div> <p>Placer l'insert dans le pot de cuisson et remplissez-le avec le riz et l'eau. Le riz doit être complètement sous l'eau. Puis, posez le couvercle (en inox) sur l'insert et fermer le couvercle du boîtier.</p>
riz au lait	Programme pour préparer du riz au lait. <ul style="list-style-type: none"> Durée du programme: 1 heure par default. La durée peut être réglée en étapes de 5 minutes. La durée minimale est 5 minutes, la durée maximale est 2 heures.
soupe (cuisson à la vapeur)	Programme pour préparer de la soupe. En utilisant l'insert pour riz/pour la cuisson vapeur, on peut aussi utiliser ce programme pour la cuisson à la vapeur des légumes. <ul style="list-style-type: none"> Durée du programme: 20 minutes par default. La durée peut être réglée en étapes de 5 minutes. La durée minimale est 5 minutes, la durée maximale est 2 heures.
maintien au chaud	Programme pour chauffer et réchauffer des aliments. Les aliments sont chauffés à environ 75 °C. Cette température est fixe et ne peut pas être modifiée. <ul style="list-style-type: none"> Durée du programme: 25 minutes par default. La durée minimale est 5 minutes, la durée maximale est 2 heures.

Avant la première utilisation

Retirez tout film protecteur, matériel publicitaire et matériel d'emballage de l'appareil et des accessoires. Nettoyez l'appareil et les accessoires conformément aux instructions de nettoyage de ce mode d'emploi.

Ensuite, démarrez l'appareil avec la marmite (1/2 litre d'eau) et l'insert pour riz/pour la cuisson à vapeur avec l'insert posé avec couvercle au programme **Suppe** (soupe) avec la durée prédéfinie par default.

REMARQUE: Ne vous inquiétez pas par le développement bref, léger et inoffensif de fumée et des odeurs. Veillez pour une bonne ventilation dans la pièce pendant ce temps.

Une fois l'appareil refroidi, nettoyez la plaque chauffante et la surface de l'appareil de base avec un chiffon humide. Laisser bien sécher. Vous trouverez plus d'informations à ce sujet sous la rubrique « Nettoyage et entretien ».

Mettre l'appareil en service



Attention: Risque de blessures / brûlures !



- Les surfaces de l'appareil, du couvercle intérieur, du pot, de l'insert pour riz/pour la cuisson vapeur et des autres accessoires deviennent chaudes en cours de fonctionnement !
- Les surfaces chaudes ainsi que le contenu du pot restent encore chaudes pour quelques moments après que l'appareil a été éteint !
- Faites attention quand vous travaillez avec des liquides chauds et des aliments chauds!
- En ouvrant le couvercle, du vapeur chaud ou de l'eau chaude peuvent s'échapper !
- Veillez à ce que les ouvertures du régulateur de vapeur sont toujours propres et sans salissures et qu'ainsi le vapeur chaude peut échapper sans entraves !
- Ne pas vous pencher sur l'appareil chaud ou l'appareil en fonctionnement !

Accessoires

Veillez bien noter que le pot ou la bague d'étanchéité sur le couvercle intérieur peuvent absorber l'odeur des aliments. Si nécessaire, vous pouvez acheter un pot supplémentaire ou une bague d'étanchéité de rechange auprès de votre revendeur.

Connecter la fiche d'appareil

a		<p>Insérez la fiche de l'appareil dans la prise de raccordement à la face arrière de l'appareil. Veillez à une fixation solide et propre de la fiche d'appareil.</p> <p>ATTENTION : Une fiche insérée trop lâche dans l'appareil peut résulter aux dommages au câble et à la fiche !</p>
---	---	--

Brancher l'appareil au secteur

	<ul style="list-style-type: none">• Insérer la fiche de courant dans une prise suffisamment protégée. → Raccorder l'appareil au secteur est confirmé par un signal sonore.• Une brève vérification de l'électronique est effectuée. → Tous les affichages disponibles s'allument au panneau pendant environ une seconde.• L'appareil est en mode veille après l'achèvement de la vérification. → Le panneau affiche: 
---	--

Placer le pot dans l'appareil

		<ul style="list-style-type: none">• Placer le pot sur la plaque chauffante à l'intérieur de l'appareil. Assurer la bonne position du pot sur la plaque chauffante. Si nécessaire, ajuster la position en tournant le pot. <p>REMARQUE: Il est normal que le pot vide dépasse légèrement du bord de l'appareil.</p>
--	--	---

Remplir le pot

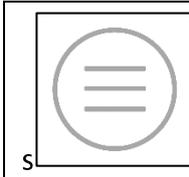
	<ul style="list-style-type: none">• Remplir le pot avec les aliments désirés. Bien respecter la quantité de remplissage minimale / maximale.• Puis, fermer le couvercle. Veillez que le couvercle s'engage correctement.
---	---

Programmes: Reis (riz) | Vollkorn (riz complet) | Low Carb

Mettre l'appareil en marche

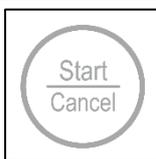
	<ul style="list-style-type: none">• Appuyer sur le bouton EIN/STANDBY (MARCHE/VEILLE) → Appuyer sur le bouton est confirmé par un signal sonore. . → Sur le panneau l'affichage « Reis » (riz). → En plus, le réglage du temps avec la durée de fonctionnement présélectionnée est affiché en permanence. <p>REMARQUE : La commande repasse en mode veille s'il n'y a pas d'autre actuation pendant 3 minutes après que l'appareil a été mis en marche.</p>
---	--

Sélectionner le programme



- Appuyer sur le bouton pour la sélection de programme pour alterner entre les différents programmes.
REMARQUE : La commande repasse en mode veille s'il n'y a pas d'autre actuation pendant 3 minutes après que l'appareil a été mis en marche.

Démarrer le programme / Fonction de maintien au chaud



- Appuyer sur le bouton START/CANCEL (DEMARRER/ANNULER), pour démarrer le programme choisi.
 - Appuyer sur le bouton est confirmé avec un signal sonore.
 - Au panneau, l'affichage du programme choisi est allumé en permanence.
- L'appareil démarre le processus de cuisson.
 - Au panneau, les affichages suivants sont allumés en alternance:

- Après quelques minutes, l'affichage change et montre le temps de fonctionnement restant du programme réglé.
 - Le panneau affiche le temps de fonctionnement résiduel.
 - Le colon dans l'affichage du temps clignote. C'est à dire que le programme réglé est actif.
- A la fin du programme réglé, un triple signal sonore retentit.
- La fonction 'maintien au chaud' est démarrée automatiquement pour une période de 60 minutes.
 - La durée de la fonction 'maintien au chaud' est indiquée en ordre croissant par un affichage du temps clignotant.

Programmes: Milchreis (riz au lait) | Suppe (soupe) | Aufwärmen (réchauffer)

Démarrer l'appareil



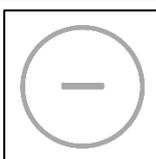
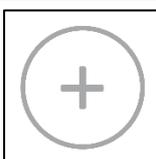
- Appuyer sur le bouton EIN/STANDBY (MARCHE/VEILLE).
 - Appuyer sur le bouton est confirmé avec un signal sonore.
 - Au panneau, l'affichage du programme « riz » clignote.
 - En plus, le panneau le réglage du temps avec le temps de fonctionnement pré-réglé est affiché de façon permanente.
- **REMARQUE:** La commande repasse en mode veille s'il n'y a pas d'autre actuation pendant 3 minutes après que l'appareil a été mis en marche.

Sélectionner un programme



- Appuyer sur le bouton pour la sélection du programme pour alterner entre les différents programmes.
REMARQUE: La commande repasse en mode veille s'il n'y a pas d'autre actuation pendant 3 minutes après que l'appareil a été mis en marche.

Modifier le réglage du temps

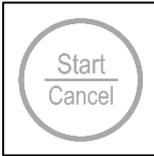


- En appuyant sur le bouton « + », le temps de fonctionnement peut être augmenté toutes les 5 minutes jusqu'à 2 heures.
- En appuyant sur le bouton « - », le temps de fonctionnement peut être réduite toutes les 5 minutes jusqu'à 5 minutes.

CONSEIL : En appuyant sur le bouton en permanence, le réglage peut être fait en succession rapide.

REMARQUE : La commande repasse en mode veille s'il n'y a pas d'autre actuation pendant 3 minutes après que l'appareil a été mis en marche.

Démarrer le programme / la fonction „maintien au chaud”



- Appuyer sur le bouton START/CANCEL (DEMARRER/ANNULER) pour sélectionner le programme choisi.
 - Appuyer sur le bouton est confirmé avec un signal sonore.
 - Au panneau, l'affichage pour le programme choisi s'allume en permanence.
- L'appareil démarre la cuisson.
 - Le panneau affiche le temps de fonctionnement résiduel.
 - Le colon entre l'affichage du temps clignote. Cela signifie que le programme réglé est actif.
- La fin du programme réglé est indiquée par un triple signal sonore.
- La fonction 'maintien au chaud' est automatiquement démarrée pour 60 minutes.
 - Le panneau d'affichage montre la durée de la fonction 'maintien au chaud' par un affichage du temps dans l'ordre croissant clignotant.

Retirer les aliments



- Appuyez sur le bouton de déverrouillage pour ouvrir le couvercle du boîtier. Ensuite, dépliez le couvercle soigneusement vers le haut, pour que l'eau de condensation peut collecter sûrement au joint et à la gouttière d'eau de condensation.

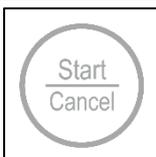


ATTENTION ! En ouvrant le couvercle, du vapeur chaude ou de l'eau chaude peuvent échapper !



ATTENTION! Jamais utiliser des ustensiles de cuisson en métal pour retirer le pot, car celles-ci peuvent endommager le revêtement antiadhésif. Nous recommandons l'utilisation d'une manique résistante à la chaleur pour retirer le pot, l'insert pour riz/pour cuisson vapeur et les aliments chauds !

Terminer prématurément le programme respectivement la fonction 'maintien au chaud'



- Pour terminer le processus de cuisson respectivement la fonction maintien au chaud, appuyez sur le bouton START/CANCEL (démarrage/annulation) ou EIN/STANDBY (marche/veille).
 - Appuyer sur le bouton est confirmé par un signal sonore.
 - Le panneau affiche la durée du programme par défaut respectivement « -- ».

Eteindre l'appareil de manière permanente



Pour éteindre l'appareil de manière permanente et en toute sécurité, débranchez la fiche de courant de la prise après chaque utilisation !

Nettoyage et entretien



- **ATTENTION :** Risque de blessures / brûlures !
- Débrancher toujours la fiche de courant avant le nettoyage !



- Ne jamais plonger l'appareil de base, le câble d'alimentation ou la fiche de courant dans l'eau ou les nettoyer à l'eau courante !



- Laisser toujours refroidir l'appareil et les accessoires avant le nettoyage !

NOTE: Le panier-riz/panier-vapeur, le couvercle du panier-riz/panier-vapeur et la cuillère de service peuvent être nettoyés à basse température dans le panier supérieur du lave-vaisselle.

Nous recommandons de nettoyer le pot à la main sans utiliser aucun abrasif, car le revêtement antiadhésif du pot peut être attaqué et endommagé par les sels contenus dans les agents de nettoyage au lave-vaisselle.

ATTENTION: Ne jamais nettoyer le couvercle intérieur avec joint et les composants du régulateur de vapeur au lave-vaisselle !

- Nettoyer l'appareil et les pièces accessoires immédiatement après l'utilisation, pour que des résidus ne puissent pas s'assécher.
- Nettoyer l'appareil de base par l'extérieur avec un chiffon humide et puis sécher.
- Nettoyer le pot et toutes autres pièces accessoires dans l'eau chaude avec quelque détergent. Pour enlever des saletés grossières, utiliser une broche de nettoyage courante avec des poils doux.
- Nettoyer le couvercle intérieur avec joint dans l'eau chaude avec quelque détergent et puis sécher-les soigneusement. Si nécessaire, enlever la bague d'étanchéité et veillez que la bague d'étanchéité est positionnée correctement sur le couvercle intérieur.
- Nettoyer le régulateur de vapeur dans l'eau chaude avec quelque détergent et puis sécher-le soigneusement.
- Avant le montage et pour une réutilisation, toutes les pièces accessoires doivent être complètement sèches.
- **N'utilisez ni des abrasifs ni des solvants !**
- **Ne traitez jamais l'appareil avec un nettoyeur à vapeur!**
- Démontez et montez le couvercle intérieur pour le nettoyage:



- Retirez le couvercle intérieur avec la bague d'étanchéité. Pour ce faire, prenez le raccordement en caoutchouc au centre du couvercle intérieur et retirez le couvercle. Retirez la bague d'étanchéité si nécessaire.
- Pour le montage, faites attention que la bague d'étanchéité est positionnée correctement (lèvre d'étanchéité vers le bas en direction du pot) sur le couvercle.
- Positionnez le couvercle intérieur avec la petite flèche vers le bas sur la barrette du couvercle de l'appareil et appuyez fermement.

- Désassembler et assembler le régulateur de vapeur pour le nettoyage



- Enlevez le couvercle intérieur avec la bague d'étanchéité.
- Pressez sur la partie intérieure du régulateur de vapeur pour le détacher de la fermeture.
- Retirez le régulateur de vapeur de la fermeture.
- Tournez la partie supérieure du régulateur de vapeur dans le sens antihoraire pour débloquer le verrouillage.
- Retirez la partie supérieure.
- Pour l'assemblage, placez la partie supérieure légèrement décalée sur la partie inférieure.

- Tournez la partie supérieure dans le sens horaire pour la verrouiller avec la partie inférieure. Puis, placez le régulateur de vapeur assemblé sur la partie supérieure du couvercle de l'appareil et poussez vers le bas.

Assistance au dépannage

En cas d'erreur, vérifiez au moyen du tableau ci-dessous si vous pouvez corriger l'erreur vous-même. Si vous ne réussissez pas, veuillez contacter votre revendeur respectivement un spécialiste. Merci.

Codes Erreur	Cause et élimination
E 1 E 2 E 3 E 4	Erreur dans l'électronique <ul style="list-style-type: none"> ○ <i>Auto-assistance pas possible. Débrancher la fiche secteur et n'opérer plus l'appareil. Contactez un spécialiste.</i>
E 5	Appareil surchauffé, probablement la quantité de remplissage minimale non respectée. <ul style="list-style-type: none"> ○ <i>Débrancher la fiche secteur et laisser refroidir l'appareil. Après refroidissement, l'appareil peut être utilisé de nouveau.</i>

Tableau de cuisson (valeurs indicatives)

Étant donné que la qualité, la texture et la taille des aliments ainsi que la sensation gustative respective varient, les réglages de temps suggérés pour la cuisson à vapeur ne sont que des recommandations. Donc, n'hésitez pas à essayer et à expérimenter vous-même!

Pour cuire des aliments à la vapeur, placez l'insert pour riz/pour la cuisson à vapeur dans le pot.

Légumes	Quantité	Quantité d'eau	Temps	Note
chou-fleur	250 g	200 ml	20-25 min.	partagé en petits bouquets
brocoli	200 g	200 ml	25-30 min.	partagé en petits bouquets
carotte	250 g	200 ml	20-25 min.	coupé en petites pièces (env. 2 cm)
légumes variés	200 g	200 ml	20-25 min.	coupés en pièces à 1 x 1 cm
pomme de terre	200 g	200 ml	30-35 min.	pelé, coupé en deux ou en quatre
courgette	250 g	200 ml	15-20 min.	coupé en quatre et en pièces à env. 5 cm

Recettes

Les recettes suivantes servent à titre de suggestions. Les recettes peuvent être adaptées individuellement à votre goût. Essayez, expérimentez et préparez vos propres plats.

Risotto avec courgettes

Ingrédients (pour 2-3 portions):

200 g riz pour le risotto

4 CS d'huile d'olive

1-2 petites oignons verts en fins dès

1 gousses d'ail en fins dès

1 petite courgette en dès

350 ml d'eau ou bouillon de légumes

150 ml vin blanc

de sel, poivre, muscade selon goût

4 CS de parmesan, râpé

Préparation:

Mettez tous les ingrédients à disposition et préparez-les comme indiqué.

Mélangez le vin avec l'eau ou le bouillon de légumes dans un gobelet gradué.

Mettez l'huile d'olive, l'ail et les oignons verts dans le pot et fermez le couvercle.

Démarrer le cuiseur de riz avec le programme « **Vollkorn** » (**riz complet**).

Etuver pour 5-6 minutes.

Puis ouvrez le couvercle et ajoutez le riz pesé.

Remuez bien et refermez le couvercle.

Laissez le riz suer pendant environ 10 minutes.

Puis ouvrez le couvercle et ajoutez environ 400 ml de liquide, assaisonnez au goût, remuez et fermez le couvercle.

10 minutes avant la fin du temps (voir écran), ouvrez le couvercle et ajoutez les courgettes et, si nécessaire, le reste du liquide. Fermez le couvercle et laissez cuire jusqu'à la fin.

Lorsque le programme est terminé, ouvrez le couvercle, ajoutez le parmesan et remuez.

Assaisonnez à nouveau si nécessaire.

Si le risotto est trop copieux, fermez le couvercle et laissez reposer quelques minutes.

CONSEIL: Au lieu des courgettes, tout autre légume peut être utilisé.

Potage d'été

Ingrédients (pour 2-3 portions):

500 g des légumes en dés (à 1x1 cm):

1 petite courgette, en petits dés

1 petit poivron, en petits dés

1 grande carotte, en petits dés

1/2 tige de poireau, coupé en rondelles

2 oignons de printemps, coupés en rondelles

1/4 tête de brocoli, partagé en petits bouquets

(500 g de légumes au maximum)

1-2 CS d'assaisonnement de soupe

700 ml de l'eau chaude

de sel, poivre, muscade selon goût

2 saucisses de Vienne

Préparation:

Mettez tous les ingrédients à disposition et préparez-les comme indiqué.

Mélangez l'eau avec l'assaisonnement de soupe dans un gobelet gradué.

Mettez les légumes et l'eau dans le pot et fermez le couvercle.

Démarrez le cuiseur de riz dans le programme « **Suppe** » (modifier le temps de fonctionnement si nécessaire).

Lorsque le programme est terminé, ouvrez le couvercle et ajoutez les saucisses de Vienne coupées, remuez et laissez mijoter pendant 5 minutes.

Assaisonnez à nouveau si nécessaire.

NOTE: Tout autre légume, par ex. des carottes, poireaux, céleri, pommes de terre - à votre guise - peuvent être utilisés, un maximum de 500 g ne doit pas être dépassé.

Riz au lait

Ingrédients (pour 2-3 portions):

200 g du riz (riz grain rond ou mi-long, p. ex. Arborio)

800 ml du lait ou bien une boisson d'origine végétale à votre choix

éventuellement de la crème et du beurre selon goût

Préparation:

Mettez tous les ingrédients à disposition.

Mettez le riz et le lait dans le pot, mélangez et fermez le couvercle.

Démarrez le cuiseur à riz avec le programme « **Milchreis** » (riz au lait) (modifiez l'heure si nécessaire).

Remuer 1 ou 2 fois pendant la préparation, néanmoins il est recommandé de remuer environ 15 minutes après le démarrage du programme.

Une fois le programme terminé, ouvrez le couvercle et, si nécessaire, ajoutez un peu de crème et/ou de beurre et remuez, et dans tous les cas remuez le riz au lait et laissez poursuivre la cuisson durant 10 minutes avec le couvercle fermé.

NOTE: Selon le type de riz, la quantité de riz et la consistance souhaitée, le temps de préparation peut varier.

NOTE: Pour une grande portion de riz au lait (environ 250 g de riz avec 1 litre de lait), nous recommandons de remuer après environ 10 minutes et encore vers le milieu du programme.