

**tescoma®**

**GrandChef**

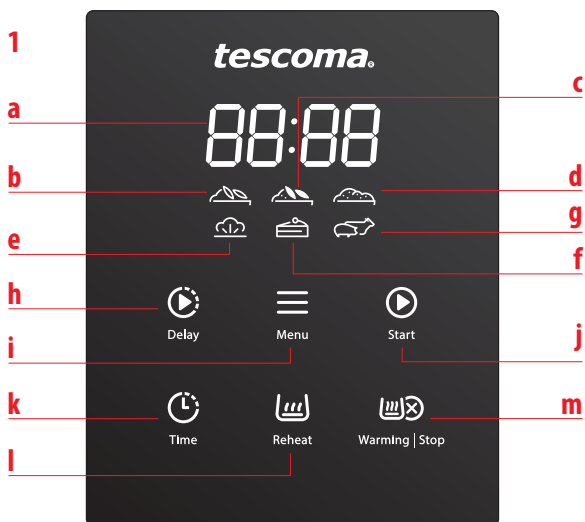


Instructions for use  
Návod k použití  
Istruzioni per l'uso  
Instrucciones de uso  
Instruções de utilização  
Gebrauchsanleitung

Mode d'emploi  
Instrukcja użytkowania  
Návod na použitie  
Használati útmutató  
Інструкція по використанню  
Інструкція для користувача



**Legend**  
**Popis**  
**Legenda**  
**Descripción**  
**Legenda**  
**Beschreibung**  
**Description**  
**Opis**  
**Popis**  
**Leírás**  
**Описание**  
**Опис**







<b>en</b>	Instructions for use .....	6
<b>cs</b>	Návod k použití .....	12
<b>it</b>	Istruzioni per l'uso .....	18
<b>es</b>	Instrucciones de uso .....	25
<b>pt</b>	Instruções de utilização .....	32
<b>de</b>	Gebrauchsanleitung .....	39
<b>fr</b>	Mode d'emploi .....	46
<b>pl</b>	Instrukcja użytkowania .....	53
<b>sk</b>	Návod na použitie .....	60
<b>hu</b>	Használati útmutató .....	67
<b>ru</b>	Инструкция по использованию .....	73
<b>uk</b>	Інструкція для користувача .....	80

# en INSTRUCTIONS FOR USE

## SAFETY INSTRUCTIONS

Carefully read and keep the Instructions for use before use.

The appliance may only be used with an electric power supply of 230 V. It is intended for non-commercial, domestic use only. Do not use outdoors.

Connect the appliance to a properly installed protective contact socket.

Use the appliance only on a flat working surface. Use only the folding handle to move the appliance; the lid may become hot during use.

Steam escapes from the appliance when the lid is open—handle with extra caution to avoid burns.

Keep the appliance away from heat sources, direct sunlight, humidity (never immerse it in any liquid), and sharp edges.

Do not touch the appliance with wet hands in use. If the appliance is humid or wet, unplug it immediately.

When cleaning or putting it away, switch off the appliance and always pull out the plug from the socket (pull the plug itself not the lead). Use only original accessories.

Keep the appliance and its cord out of reach of children under 8 years of age.

Children may not play with the appliance.

This appliance can be used by children aged from 8 years and above if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.

Appliances can be used by 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.

## TECHNICAL PARAMETERS

**Voltage:** 220–240 V, 50–60 Hz

**Power input:** 500 W

**Usable volume of the cooking pot:** 2.0 l

## LEGEND

1. Touch control panel

(a) Display

**Programme indicator lamps**

(b) White Rice

(c) Whole Grain Rice

(d) Porridge

(e) Steaming

(f) Cakes

(g) Meat Meals

**Control buttons**

(h) Delay

(i) Programme Selection

(j) Launching a Programme

(k) Cooking Time Adjustment

(l) Reheat

(m) Keep Warm/Switching off

2. Folding lid with button

3. Folding handle

4. Condensed steam reservoir

5. Removable disc with sealing

6. Valve for releasing steam with sealing

7. Rice measuring cup

8. Steaming dish

9. Cooking pot with scale

10. Heating surface

11. Plug with power cord



## BEFORE FIRST USE

---

Place the rice cooker on a flat surface. Use a pad to protect the countertop from moisture. Press the white button on the lid to open the lid. Remove the rice measuring cup, steaming dish, power cord, and cooking pot from the rice cooker. Wash the measuring cup, dish, and cooking pot, then dry thoroughly.

**Notice:** The appliance may smell slightly during first use as a result of the heating elements being heated for the first time. This is normal and will not occur in further use.

When preparing food with high water content, moisture from condensed steam may collect underneath the appliance – this is why placing it on a mat is recommended. This is a normal feature of the appliance and not a defect.

## FILLING THE COOKING POT

---

Always fill the cooking pot separately from the appliance. Insert it only after filling, ensuring the rice cooker is disconnected from the power supply. Spread the rice or other food evenly across the bottom. Before inserting the cooking pot into the rice cooker, ensure the outside of the rice cooker is clean and dry.

For the **White Rice** and **Whole Grain Rice** programmes, place 1 to 6 measuring cups of dry rice into the cooking pot (1). Then, add water up to the corresponding mark on the right side of the scale (cup), matching the number of measuring cups you added (2). The maximum permissible amount of 6 measuring cups corresponds to about 900 g dry rice.

**Notice:** When cooking jasmine rice, add about half a mark less water than you would for other types of white rice.

For the **Meat Meals** programme, fill the cooking pot up to – but not above – the top mark on the scale.

For the **Porridge** and **Cakes** programmes, as well as for meals that tend to swell when heated, fill the cooking pot to no more than half its volume.

For the **Steaming** programme, add no more than 500 ml of water to the cooking pot, depending on the type of food.

Place the cooking pot filled with ingredients into the rice cooker and close the lid.

## SWITCHING ON THE RICE COOKER

---

Connect the power cord to the connector on the rice cooker (3), then plug the other end into a 230 V power outlet. The rice cooker will turn on, and the control panel will light up.

**Notice:** Do not operate the rice cooker without the cooking pot inserted or when the pot is empty. Do not use the cooking pot to prepare food outside the rice cooker.

## PROGRAMME SELECTION

---

After switching on the rice cooker, the control panel will display the main menu for Programme Selection (4). In this menu, the **White Rice**  programme is preselected, with a cooking time of 30 minutes. The indicator lamp assigned to this programme is flashing.

To select another programme, repeatedly touch the **Menu** button until the indicator lamp for that programme starts flashing.

## PROGRAMME OVERVIEW

---

### **White Rice**

Programme for preparing white rice; the preset cooking time is 30 minutes.

### **Whole Grain Rice**

Programme for preparing whole grain rice; the preset cooking time is 45 minutes.

## Porridge

Programme for preparing rice porridges and cereal porridges; the preset cooking time is 20 minutes.

**Notice:** Follow the enclosed recipes when preparing milk porridges, as they may boil over when heated to high temperatures.

## Steaming

Programme for steaming and cooking food in steam; the preset cooking time is 5 minutes.

## Cakes

Programme for preparing selected cakes; the preset cooking time is 25 minutes.

**Useful hint:** Brush the cooking pot with butter and line the bottom with baking paper before preparing cakes.

## Meat Meals

Programme for preparing stewed meat, goulash, broths, and more; the preset cooking time is 30 minutes.

**Notice:** The actual time of food preparation may differ from the preset programme time. It depends on the type, amount, initial temperature, and desired degree of doneness of the food being prepared. If you need to adjust the preset cooking time in the **Porridge**, **Steaming**, **Cakes**, and **Meat Meals** programmes, use the Cooking Time Adjustment function (see below).

## LAUNCHING A PROGRAMME

Launch your desired programme by pressing the **Start** button. An audible signal will sound, the indicator lamps for other programmes will turn off, and the indicator lamp for the selected programme will remain steadily lit. The display will show a moving dashed line (5), indicating that the rice cooker is heating up to operating temperature. After reaching the operating temperature, the display will show the cooking time in minutes, and the food preparation in the selected programme will start automatically. The display will show the remaining cooking time, and a small amount of steam will escape from the valve in the lid. After the cooking time has elapsed, an intermittent audible signal will sound, the programme will end automatically, and the Keep Warm will be activated.

## DELAY

If you wish to delay the start of a selected programme, repeatedly touch the **Delay** button to set the delay time between 2 and 12 hours. Then touch the **Start** button, and the Delay function will be activated. The display will show the remaining time, and the selected programme will start automatically when the time elapses.

## COOKING TIME ADJUSTMENT

If you wish to adjust the preset cooking time (not applicable to the White Rice and Whole Grain Rice programmes), repeatedly touch the **Time** button before starting the programme to set the cooking time.

**Notice:** The adjusted cooking time is not saved in the rice cooker's memory. If needed, adjust the cooking time again before starting the programme next time.

## KEEP WARM

After a programme is completed, the rice cooker automatically switches to Keep Warm mode. The **Warming** touch button will be illuminated. The rice cooker will keep the cooked food at serving temperature for 12 hours, and the display will show the elapsed time. After 12 hours, an intermittent audible signal will sound, and the Keep Warm function will end automatically.

## REHEAT

If you need to reheat a cooked food in the rice cooker, touch the **Reheat** button in the main menu for Programme Selection and then touch the **Start** button. The rice cooker will intensively heat the food for 20 minutes, and the display will show the remaining time. After the time elapses, an intermittent audible signal will sound, the Reheat function will end, and the rice cooker will automatically switch to the Keep Warm function.

---

## ENDING A PROGRAMME/FUNCTION IMMEDIATELY

---

If you need to end a running programme or function at any time, briefly touch the **Stop** button. The programme or function will end and the control panel will switch back to the main menu for Programme selection.

---

## MANUALLY SWITCHING OFF THE RICE COOKER

---

To manually switch off the rice cooker, first end the running programme or function, then touch and **hold** the **Stop** button. The rice cooker will turn off, and the control panel will go dark.

---

## RICE COOKER AUTO-OFF

---

If the rice cooker is switched on but not in use (no programme or function running), it will automatically switch off after 10 minutes, and the control panel will go dark.

---

## SERVING FOOD

---

Remove the cooked food from the cooking pot using a suitable utensil with a plastic or wooden working part that will not damage the non-stick coating.

---

## CLEANING

---

The cooking pot, steaming dish, rice measuring cup, and condensed steam reservoir are dishwasher safe. Avoid using sharp metal objects, scouring pads, or abrasive cleaning agents when washing. Wash the cooking pot only once it has cooled down.

After use, remove the disc with sealing (6) from the rice cooker lid, wash it under running water, dry it, and place it back into the lid. If needed, remove the sealing from the disc (7), wash it under running water, and replace it.

If the steam removal valve becomes clogged, remove from it the silicone sealing (8). Clean the sealing and the valve openings in the lid, then replace the sealing.

Clean the outer stainless steel parts of the appliance with a damp cloth and then dry them. Always ensure the rice cooker is unplugged before cleaning. When needed, empty and clean the condensed steam reservoir, then replace it (9).

**Notice:** Before each use, ensure that the cooking pot area, including the heating surface, is perfectly clean. If needed, clean it with a damp cloth and dry thoroughly.

---

## STORAGE

---

Store the clean rice cooker with the power cord, measuring cup, and steaming dish placed inside the cooking pot, with the cooking pot inserted into the rice cooker, and keep the lid slightly open.

---

## MAINTENANCE

---

If the rice cooker malfunctions after being switched on, check that the power cord is properly plugged in. Do not repair the appliance yourself; instead contact a TESCOMA Service Centre; for contact details, see [www.tescoma.com](http://www.tescoma.com).

---

## RECYCLING

---

This product must be recycled as e-waste rather than discarded in mixed waste.

## RECIPES

### WHITE RICE / WHOLE GRAIN RICE

#### STEAMED RICE

**Recipe:** Add 1 to 6 measuring cups of white or whole grain rice to the cooking pot. Add enough water to reach the mark in the right section of the scale (cup) that corresponds to the number of measuring cups of rice added. The maximum capacity of 6 measuring cups corresponds to approximately 900 g of dry rice. Stir the rice with water in the cooking pot to distribute it evenly across the bottom. Close the rice cooker, select the **White Rice** or **Whole Grain Rice** programme, and start cooking.

**Useful hint:** When cooking jasmine rice, use slightly less water – about half a mark less than the level corresponding to the number of measuring cups of rice added.

**Useful hint:** If you prefer softer white rice, select the **Whole Grain Rice** programme.

**Useful hint:** If you keep the cooked rice warm in the rice cooker, we recommend serving it within 60 minutes after the programme ends.

### PORRIDGE

#### BUCKWHEAT PORRIDGE

**Ingredients:** 250 g peeled buckwheat (2 measuring cups), 160 ml milk (1 measuring cup), 40 ml maple syrup, 2 tbsp. grated coconut, 20 g vanilla sugar, 1 tsp. ground cinnamon, 2 pinches salt

**Recipe:** Add 2 measuring cups of well-rinsed buckwheat, pour in 4 measuring cups of water, and stir well. Close the rice cooker, start the **Porridge** programme, and cook the buckwheat. After cooking, open the rice cooker, add the remaining ingredients to the cooked buckwheat, and stir well. Serve the porridge garnished with fresh fruit, chocolate, cocoa, or cinnamon, and top it with a little melted butter.

**Useful hint:** You can make millet porridge following the same steps (pour boiling water over the millet before cooking).

#### OATMEAL PORRIDGE

**Ingredients:** 200 g rolled oats (2 measuring cups), 160 ml milk (1 measuring cup), 20 g vanilla sugar, 50 g butter, 1 tbsp. honey, 2 pinches of salt

**Recipe:** Add 2 measuring cups of rolled oats and 4 measuring cups of water to the cooking pot. Close the rice cooker, start the **Porridge** programme, and start cooking. Once cooking is complete, open the rice cooker, add the remaining ingredients to the cooked oats, and stir well. Garnish with dried fruits before serving.

### STEAMING

#### MARINATED SALMON FILLET

**Ingredients:** 400 to 600 g salmon fillet with skin

**Marinade:** 2 tbsp. honey, 1 tbsp. mustard, 1 tbsp. olive oil, 1 tbsp. sunflower oil, 1 tbsp. soy sauce, 1 tbsp. sweet chilli sauce, juice of half a lemon, garlic to taste, salt, and pepper (blend all the marinade ingredients)

**Recipe:** Place the salmon in the prepared marinade and refrigerate for several hours. Pour 0.5 l of water into the cooking pot, insert the steaming dish, and place the marinated salmon on top of it. Close the rice cooker, select the **Steaming** programme, adjust the cooking time to 10–15 minutes (depending on the size of the portion), and start cooking. Serve the steamed marinated salmon immediately after cooking.

## POTATO DUMPLINGS FILLED WITH SMOKED MEAT

**Ingredients:** 200 g cut smoked pork, 400 g peeled potatoes, about 250 g semi-ground flour, 1 egg, 2 level teaspoons of salt

**Recipe:** Cook the potatoes in their skins, peel them, grate finely, add salt, whisk in the egg, and gradually work in the flour, a spoonful at a time, until the dough has a tough consistency (the actual amount of flour also depends on the type and variety of the potatoes). The prepared dough yields about 16 filled dumplings. Add 0.5 l of water to the cooking pot, insert the steaming dish, and spread half of the prepared dumplings on top, ensuring they do not touch one another. Close the rice cooker, select the **Steaming** programme, adjust the cooking time to 10 minutes, and start cooking. After cooking, remove the filled dumplings and place them somewhere warm, then prepare the remaining half in the same way.



## CAKES

### QUARK CAKE

**Ingredients:** 170 g semi-ground flour, 90 g superfine sugar, 80 g butter (plus a small piece for greasing the cooking pot), 1 level teaspoon of baking powder

**Quark filling:** 250 g full-fat quark, 90 g superfine sugar, 160 ml milk, 1 egg, grated lemon peel

**Recipe:** Brush the bottom of the cooking pot with butter, then line it with baking paper. Slice the butter thinly and spread half of the slices over the baking paper in the cooking pot. Mix the flour, sugar, and baking powder, spread half the mixture evenly in the cooking pot, and level it. Pour the thinner quark filling over the mixture in the cooking pot, then sprinkle the remaining dry mixture on top. Spread the remaining thin slices of butter on top of the cake. Close the rice cooker, select the **Cakes** programme, adjust the cooking time to 60 minutes, and start cooking. After cooking (baking), remove the cooking pot from the rice cooker. Once cooled, turn the cake out onto a prepared mat and peel off the baking paper.

### POPPY SEED CAKE

**Ingredients:** 100 g ground poppy seeds, 100 g plain flour, 100 g superfine sugar, 100 ml semi-skimmed milk, 50 ml sunflower oil, 40 g vanilla sugar, 1 egg, 1 level teaspoon baking powder, ½ tsp. cinnamon, grated lemon peel, pinch of salt

**Recipe:** Brush the bottom of the cooking pot with butter, then line it with baking paper. Blend all the dry ingredients, including the lemon peel. Add the milk, oil, and egg, and mix everything thoroughly. Pour the batter into the cooking pot lined with baking paper. Close the rice cooker, select the **Cakes** programme, and start cooking. After cooking (baking), remove the cooking pot from the rice cooker. Once cooled, turn the cake out onto a prepared mat and peel off the baking paper.



## MEAT MEALS

### BEEF BROTH

**Ingredients:** 500 g beef for broth, 1 small marrow bone, 1 carrot, 1 parsley root, 50 g celery, 5 cm piece of leek, 4 allspice berries, 8 whole black peppercorns, bay leaf, water, salt

**Recipe:** Place all the ingredients in the cooking pot and add water up to the 2 l mark. Select the **Meat Meals** programme, adjust the cooking time to 60 minutes, and start cooking. Strain the broth before serving.

**Useful hint:** You can also prepare excellent chicken soup using the beef broth recipe, but keep the preset cooking time of 30 minutes without adjustment.

### CHICKEN ROLLS WITH BACON

**Ingredients:** 4 whole chicken breasts, 12 slices streaky bacon, regular mustard, thyme, pepper, salt

**Recipe:** Clean the chicken breasts, cut them lengthwise, and tenderise. Add salt and pepper, lightly sprinkle with thyme, brush with mustard, and spread the bacon slices on top. Roll the topped slices and place them into the cooking pot. Close the rice cooker, select the **Meat Meals** programme, and cook the rolls.

## CS NÁVOD K POUŽITÍ

### BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Před použitím si pečlivě přečtete a uschovejte Návod k použití.

Přístroj smí být používán pouze v elektrické síti 230 V. Je určený pouze pro nekomerční domácí použití, nepoužívejte jej ve venkovním prostředí.

Zapojte přístroj do řádně instalované síťové zásuvky s ochranným kontaktem.

Používejte spotřebič pouze na rovné pracovní ploše. K přemístění přístroje použijte výhradně sklápěcí madlo, víko spotřebiče může být během používání horké.

Při otvírání víka vychází z přístroje pára, dbejte zvýšené opatrnosti, může dojít k opaření.

Chraňte přístroj před zdroji tepla, přímým slunečním zářením, vlhkostí (nikdy spotřebič neponořujte do kapaliny) a ostrými hranami.

Při použití nesahejte na spotřebič mokřými rukama. Je-li spotřebič vlhký nebo mokrý, ihned jej odpojte od elektrické sítě.

Před čištěním nebo v případě, že přístroj nebude používán, jej vypněte a vždy vyjměte zástrčku ze síťové zásuvky (tahejte za zástrčku, nikoli za kabel). Používejte pouze originální příslušenství.

Uchovávejte přístroj a jeho napájecí kabel mimo dosah dětí mladších 8 let.

Děti si nesmějí se spotřebičem hrát.

Tento spotřebič smějí používat děti od 8 let věku v případě, že je zajištěn dohled nebo poučení týkající se bezpečného používání a uživatelé jsou si vědomi možných rizik.

Osoby se sníženými tělesnými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí smějí přístroj používat pouze v případě, že je zajištěn dohled nebo poučení týkající se bezpečného používání a uživatelé jsou si vědomi možných rizik.

### TECHNICKÉ PARAMETRY

**Napájení:** 220–240 V, 50–60 Hz

**Příkon:** 500 W

**Užitný objem varné nádoby:** 2,0 l

### POPIS

#### 1. Dotykový ovládací panel

a) Displej

#### Kontroly programů

b) Bílá rýže

c) Celozrná rýže

d) Kaše

e) Napařování

f) Moučníky

g) Pokrm z masa

#### Ovládací tlačítka

h) Odložený start

i) Volba programu

j) Spuštění programu

k) Individuální nastavení doby vaření

l) Ohřívání

m) Udržování servírovací teploty/vypnutí

#### 2. Sklápěcí víko s tlačítkem

#### 3. Sklápěcí madlo

#### 4. Nádržka na zkondenzovanou páru

#### 5. Odnímatelný disk s těsněním

#### 6. Ventil pro odvod páry s těsněním

#### 7. Odměrka na rýži

#### 8. Napařovací miska

#### 9. Varná nádoba se stupnicí

#### 10. Ohřevná plocha

#### 11. Zástrčka s přívodním kabelem



## PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

---

Rýžovar umístěte na rovnou plochu, použijte podložku, která ochrání pracovní plochu před případnou vlhkostí. Stiskněte bílé tlačítko na víko a víko otevřete. Z rýžovaru vyjměte odměrku na rýži, napařovací misku, přívodní kabel a varnou nádobu. Odměrku, misku a varnou nádobu umyjte a osušte.

**Upozornění:** Během prvního použití může spotřebič vydávat vlivem zahřátí dosud nepoužívaných topných těles mírný zápach. Tento jev je přirozený a při dalším používání se již neobjevuje.

Během přípravy potravin s vysokým obsahem vody se pod přístrojem umístěným na podložce může objevit vlhkost z kondenzované páry. To je přirozená vlastnost přístroje a není považována za závadu.

## PLNĚNÍ VARNÉ NÁDOBY

---

Varnou nádobu plňte vždy mimo rýžovar a teprve po naplnění ji vložte do přístroje odpojeného z elektrické sítě. Rýži i ostatní potraviny promíchejte, aby byla rozprostřená rovnoměrně po celém dně. Před vložením varné nádoby do rýžovaru se vždy ujistěte, že je její vnější část čistá a suchá.

V programu **Bílá rýže** a **Celozrná rýže** dejte do varné nádoby 1 až 6 odměrek suché rýže (1) a přidejte potřebné množství vody tak, aby hladina dosahovala k rysce v pravé části stupnice (cup) odpovídající počtu vložených odměrek rýže (2). Maximální povolené množství (6 odměrek) odpovídá cca 900 g suché rýže.

**Upozornění:** Při vaření jasmínové rýže dávejte vody do rýžovaru zhruba o polovinu jedné rysky méně než při přípravě ostatních druhů bílé rýže.

V programu **Pokrmý z masa** plňte varnou nádobu nejvýše po horní rysku stupnice.

V programu **Kaše** a **Moučníky** a u jídel, která během tepelné úpravy bobtnají, plňte varnou nádobu nejvýše do poloviny jejího objemu.

V programu **Napařování** dejte do varné nádoby max. 500 ml vody dle druhu pokrmu.

Potravinami naplněnou varnou nádobu vložte do rýžovaru a zaklapněte víko.

## ZAPNUTÍ RÝŽOVARU

---

Přívodní kabel zapojte do rýžovaru (3) a na opačném konci do elektrické sítě 230 V. Rýžovar se zapne a ovládací panel se rozsvítí.

**Upozornění:** Rýžovar nepoužívejte bez vložené varné nádoby nebo pokud je varná nádoba prázdná. Varnou nádobu k přípravě pokrmů mimo rýžovar nepoužívejte.

## VOLBA PROGRAMU

---

Po zapnutí zobrazí ovládací panel rýžovaru výchozí menu pro Volbu programu (4). V tomto menu je předvolen program **Bílá rýže**  s dobou vaření 30 minut. Programu odpovídající kontrolka svítí přerušovaně.

Pro volbu jiného programu se dotýkejte tlačítka **Menu**, dokud nebude svítit přerušovaně jemu odpovídající kontrolka.

## PŘEHLED PROGRAMŮ

---

### Bílá rýže

Program pro přípravu bílé rýže, přednastavená doba vaření je 30 minut.

### Celozrná rýže

Program pro přípravu celozrnné rýže, přednastavená doba vaření je 45 minut.

### Kaše

Program pro přípravu rýžových a obilných kaší, přednastavená doba vaření je 20 minut.

**Upozornění:** Při přípravě mléčných kaší, které mohou při zahřátí na vysokou teplotu vzkypět, postupujte dle přiložených receptů.

### Napařování

Program pro napařování a vaření pokrmů v páře, přednastavená doba vaření je 5 minut.

### Moučníky

Program pro přípravu vybraných druhů moučníků, přednastavená doba vaření je 25 minut.

**Dobry tip:** Před přípravou moučníků vymažte nádobu máslem a dno vyložte pečicím papírem.

### Pokrm z masa

Program pro přípravu dušeného masa, gulášů, vývarů apod., přednastavená doba vaření je 30 minut.

**Upozornění:** Konkrétní doba potřebná k přípravě pokrmu se může od programem přednastavené doby lišit. Závisí na druhu, množství, výchozí teplotě i požadovaném stupni úpravy pokrmu. V případě potřeby úpravy přednastavené doby vaření v programech **Kaše**, **Napařování**, **Moučníky** a **Pokrm z masa** využijte funkci Individuálního nastavení doby vaření (viz níže).

## SPUŠTĚNÍ PROGRAMU

Zvolený program spustíte dotykem tlačítka **Start**. Ozve se zvukový signál, kontrolky ostatních programů zhasnou a kontrolka zvoleného programu začne svítit nepřerušovaně. Displej zobrazí běžící přerušovanou linku (S), což znamená, že se rýžovar zahřívá na provozní teplotu. Po dosažení provozní teploty displej zobrazí dobu vaření v minutách a příprava pokrmu ve zvoleném programu se automaticky spustí. Během vaření bude displej zobrazovat zbývající čas, z ventilu ve víku bude plynule odcházet malé množství páry. Po uplynutí doby vaření se ozve přerušovaný zvukový signál, program se sám ukončí a automaticky se aktivuje funkce Udržování servisovací teploty.

## ODLOŽENÝ START

Pokud si přejete spuštění zvoleného programu odložit, dotkněte se opakovaně tlačítka **Delay** a nastavte dobu trvání do odloženého startu v rozmezí 2 až 12 hodin. Poté se dotkněte tlačítka **Start** a funkce Odložený start se aktivuje. Displej bude zobrazovat zbývající nastavený čas a po jeho uplynutí se zvolený program automaticky spustí.

## INDIVIDUÁLNÍ NASTAVENÍ DOBY VAŘENÍ

Pokud si přejete upravit programem přednastavenou dobu vaření (s výjimkou programů Bílá rýže a Celozrná rýže), dotýkejte se před spuštěním programu tlačítka **Time** a upravte dobu vaření.

**Upozornění:** Individuální nastavení doby vaření není rýžovarem ukládáno do paměti. V případě potřeby dobu vaření před dalším spuštěním programu znovu upravte.

## UDRŽOVÁNÍ SERVISOVACÍ TEPLoty

Po ukončení programu rýžovar přejde automaticky do režimu Udržování servisovací teploty. Dotykové tlačítko **Warming** bude svítit, rýžovar bude po dobu 12 hodin udržovat připravený pokrm při servisovací teplotě a displej bude zobrazovat uplynulý čas. Po 12 hodinách se ozve přerušovaný zvukový signál a funkce Udržování servisovací teploty se automaticky ukončí.

## OHŘÍVÁNÍ

Pokud potřebujete hotový pokrm v rýžovaru znovu rychle ohřát, dotkněte se ve výchozím menu pro Volbu programu tlačítka **Reheat** a poté tlačítka **Start**. Rýžovar bude pokrm intenzivně ohřívat po dobu 20 minut a displej bude zobrazovat zbývající čas. Po jeho uplynutí se ozve přerušovaný zvukový signál, funkce Ohřívání se ukončí a rýžovar přejde automaticky do režimu Udržování servisovací teploty.

## OKAMŽITÉ UKONČENÍ PROGRAMU/FUNKCE

Pokud potřebujete běžící program nebo funkci kdykoliv ukončit, dotkněte se krátce tlačítka **Stop**. Program nebo funkce se ukončí a ovládací panel se vrátí do výchozího menu pro Volbu programu.

## MANUÁLNÍ VYPNUTÍ RÝŽOVARU

Pro manuální vypnutí rýžovaru nejprve ukončete stávající program nebo funkci a poté se dotkněte **dlouze** tlačítka **Stop**. Rýžovar se vypne a ovládací panel zhasne.

## AUTOMATICKÉ VYPNUTÍ RÝŽOVARU

Pokud zapnutý rýžovar není používán (neběží žádný program ani funkce), vypne se po 10 minutách automaticky a ovládací panel zhasne.

## PODÁVÁNÍ POKRMŮ

Připravené pokrmy odeberte ze varné nádoby vhodným nástrojem s plastovou nebo dřevěnou pracovní částí, která nepoškodí antiadhezní povlak.

## ČIŠTĚNÍ

Varnou nádobu, napařovací miskou, odměrku na rýži a nádržku na zkondenzovanou páru lze mýt v myčce nádobí. Při mytí nepoužívejte ostré kovové předměty, drátěnky apod. ani agresivní čisticí prostředky. Varnou nádobu myjte až po jejím vychladnutí.

Po použití vyjměte z víka rýžovaru disk s těsněním (6), umyjte jej pod tekoucí vodou, osušte a vložte zpět do víka. V případě potřeby sejměte z disku těsnění (7), vyčistěte je pod tekoucí vodou a nasadte zpět.

V případě zanesení vyjměte z ventilu pro odvod páry silikonové těsnění (8). Těsnění i otvory ventilu ve víku vyčistěte a těsnění vložte zpět.

Vnější nerezové části přístroje čistěte vlhkou utěrkou a osušte. Rýžovar čistěte vždy odpojený z elektrické sítě. V případě potřeby vyprázdněte a vyčistěte nádržku na zkondenzovanou páru a vraťte ji zpět (9).

**Upozornění:** Před každým použitím se ujistěte, že je prostor pro varnou nádobu s ohřevnou plochou zcela čistý. V případě potřeby jej vyčistěte vlhkou utěrkou a osušte.

## SKLADOVÁNÍ

Vyčištěný rýžovar skladujte s elektrickým kabelem, odměrkou a napařovací miskou uvnitř varné nádoby vložené v rýžovaru s pootevřeným víkem.

## ÚDRŽBA

Pokud rýžovar po zapnutí nefunguje, zkontrolujte správné zapojení přívodního kabelu. Příklad sami neopravujte, obraťte se na Servisní středisko TESCOMA, kontakt na [www.tescoma.cz](http://www.tescoma.cz).

## RECYKLACE

Výrobek nepatří do komunálního odpadu, ale do zpětného odběru elektroodpadu.

## RECEPTY



### BÍLÁ RÝŽE / CELOZRNÁ RÝŽE

#### DUŠENÁ RÝŽE

**Postup:** Do varné nádoby nasypete 1 až 6 odměrek bílé nebo celozrnné rýže. Přidejte potřebné množství vody tak, aby její hladina dosahovala k ryse odpovídající počtu vložených odměrek rýže v pravé části stupnice (cup). Maximální povolené množství 6 odměrek odpovídá cca 900 g suché rýže. Rýži ve varné nádobě s vodou promíchejte, aby byla rovnoměrně rozprostřená po celém dně. Rýžovar uzavřete, zvolte program **Bílá rýže** nebo **Celozrnná rýže** a pokrm uvařte.

**Dobrý tip:** Při vaření jasmínové rýže přidejte do rýžovaru o něco méně vody: do nádoby s vloženou rýží doplňte vodu tak, aby její hladina byla o cca polovinu jedné rysky níže, než odpovídá počtu vložených odměrek rýže.

**Dobrý tip:** Pro bílou rýži připravenou více naměkko použijte program **Celozrnná rýže**.

**Dobrý tip:** Hotovou rýži udržovanou v rýžovaru při servisovací teplotě doporučujeme podávat nejdéle do 60 minut od ukončení programu.



### KAŠE

#### POHANKOVÁ KAŠE

**Ingredience:** 250 g loupané pohanky (2 odměrky), 160 ml mléka (1 odměrka), 40 ml javorového sirupu, 2 lžice strouhaného kokosu, 20 g vanilkového cukru, lžička mleté skořice, 2 špetky soli

**Postup:** Do varné nádoby dejte 2 odměrky dobře propláchnuté pohanky, přidejte 4 odměrky vody a promíchejte. Rýžovar uzavřete, spusťte program **Kaše** a pohanku uvařte. Po ukončení vaření rýžovar otevřete, k uvařené pohance přidejte všechny zbývající suroviny a důkladně promíchejte. Kaši podávejte zdobenu čerstvým ovocem, čokoládou, kakaem či skořicí a zlehka politou rozpuštěným máslem.

**Dobrý tip:** Stejným způsobem připravíte také jáhlovou kaši (jáhly před vložením do varné nádoby spařte horkou vodou).

#### OVESNÁ KAŠE

**Ingredience:** 200 g ovesných vloček (2 odměrky), 160 ml mléka (1 odměrka), 20 g vanilkového cukru, 50 g másla, lžice medu, 2 špetky soli

**Postup:** Do varné nádoby dejte 2 odměrky ovesných vloček a 4 odměrky vody. Rýžovar uzavřete, spusťte program **Kaše** a pokrm uvařte. Po ukončení vaření rýžovar otevřete, k uvařeným ovesným vločkám přidejte všechny zbývající suroviny a kaši důkladně promíchejte. Podávejte zdobenu sušeným ovocem.



### NAPAŘOVÁNÍ

#### MARINOVANÝ FILET Z LOSOSA

**Ingredience:** 400 až 600 g filetu z lososa s kůží

**Marináda:** 2 lžice medu, 1 lžice hořčice, 1 lžice olivového oleje, 1 lžice slunečnicového oleje, 1 lžice sójové omáčky, 1 lžice sladké chilli omáčky, šťáva z půlky citronu, česnek dle chuti, sůl, pepř (všechny ingredience na marinádu promíchejte)

**Postup:** Lososa naložte do připravené marinády a dejte na několik hodin do lednice. Do varné nádoby nalijte 0,5 l vody, vložte napařovací misku a na ni položte naloženého lososa. Rýžovar uzavřete, zvolte program **Napařování**, upravte dobu vaření na 10 až 15 minut (podle velikosti porce) a pokrm připravte. Marinovaného lososa v páře podávejte hned po ukončení vaření.

## BRAMBOROVÉ KNEDLÍČKY PLNĚNÉ UZENÝM MASEM

**Ingredience:** 200 g nakrájeného uzeného vepřového masa, 400 g oloupaných brambor, cca 250 g polohrubé mouky, 1 vejce, 2 zarovnané lžičky soli

**Postup:** Předem uvařené brambory ve slupce oloupejte, nastrouhejte najemno, osolte, vmíchejte vejce a pak do směsi vpracujte postupně po lžičkách tolik mouky, aby těsto získalo hutnou konzistenci (přesné množství mouky záleží i na typu a odrůdě použitých brambor). Z připraveného těsta vytvoříte cca 16 kusů knedlíčků plněných uzeným masem. Do varné nádoby dejte 0,5 l vody, vložte napařovací síto a na něj rozmístěte polovinu připravených knedlíčků tak, aby se vzájemně nedotýkaly. Rýžovar uzavřete, zvolte program **Napařování**, dobu vaření upravte na 10 minut a pokrm připravte. Po ukončení vaření bramborové knedlíčky plněné uzeným masem odeberte (udržujte v teple) a stejným způsobem připravte zbylou polovinu.



## MOUČNÍKY

### TVAROHOVÝ KOLÁČ

**Ingredience:** 170 g polohrubé mouky, 90 g cukru krupice, 80 g másla a kousek na vymazání nádoby, zarovnaná lžička kypřicího prášku do pečiva

**Tvarohová náplň:** 250 g tučného tvarohu, 90 g cukru krupice, 160 ml mléka, 1 vejce, strouhaná citronová kůra

**Postup:** Dno varné nádoby vymažte máslem a vyložte pečicím papírem. Máslo nakrájejte na tenké plátky a polovinu z nich rozložte na pečicí papír uvnitř nádoby. Smíchejte mouku, cukr a prášek do pečiva, polovinu směsi rozprostřete na dno nádoby a uhladte. Vloženou vrstvu zalijte připravenou řídkou tvarohovou náplní a posypte zbytkem sypké směsi. Povrch koláče pokladte zbylými tenkými plátky másla. Rýžovar uzavřete, zvolte program **Moučníky**, dobu vaření upravte na 60 minut a pokrm připravte. Po ukončení vaření (pečení) nádobu z rýžovaru vyjměte, po vychladnutí ji vyklopte na připravenou podložku a z koláče odstraňte pečicí papír.

### MAKOVÝ KOLÁČ

**Ingredience:** 100 g mletého máku, 100 g hladké mouky, 100 g cukru krupice, 100 ml polotučného mléka, 50 ml slunečnicového oleje, 40 g vanilkového cukru, 1 vejce, zarovnaná lžička kypřicího prášku do pečiva, půl lžičky skořice, strouhaná citronová kůra a špetka soli

**Postup:** Dno varné nádoby vymažte máslem a vyložte pečicím papírem. Všechny sypké ingredience včetně citronové kůry smíchejte, přidejte mléko, olej i vejce a důkladně promíchejte. Těsto nalijte do varné nádoby vyložené pečicím papírem. Rýžovar uzavřete, zvolte program **Moučníky** a pokrm připravte. Po ukončení vaření (pečení) nádobu z rýžovaru vyjměte, po vychladnutí ji vyklopte na připravenou podložku a z koláče odstraňte pečicí papír.



## POKRMY Z MASA

### HOVĚŽÍ VÝVAR

**Ingredience:** 500 g hovězího masa na vývar a menší morková kost, 1 mrkev, 1 petržel, 50 g celeru, 5 cm pórků, 4 kuličky nového koření, 8 kuliček černého pepře, bobkový list, voda a sůl

**Postup:** Všechny ingredience vložte do varné mísy a dolijte vodou po rysku 2 l. Zvolte program **Pokrm z masa**, dobu vaření upravte na 60 minut a pokrm připravte. Před podáváním vývar přecedte.

**Dobrý tip:** Podobně jako hověží vývar připravíte i vynikající kuřecí polévku, dobu vaření neupravujte, ponechte programem přednastavenou dobu 30 minut.

### KUŘECÍ ZÁVITKY SE SLANINOU

**Ingredience:** 4 kuřecí prsa vcelku, 12 plátků anglické slaniny, plnotučná hořčice, tymián, pepř a sůl

**Postup:** Očištěná kuřecí prsa podélně nařízněte a rozklepejte. Posolte, opepřete, lehce posypte tymiánem, potřete hořčicí a na povrch rozložte krájenou slaninu. Obložené plátky srolujte a vložte do varné nádoby. Rýžovar uzavřete, zvolte program **Pokrm z masa** a závitky připravte.

# it ISTRUZIONI PER L'USO

## ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Leggere attentamente e conservare le Istruzioni per l'uso prima dell'utilizzo.

L'elettrodomestico può essere utilizzato solo se collegato alla rete di alimentazione 230 V. Destinato esclusivamente all'uso domestico, non commerciale. Non usare all'aperto.

Collegare l'elettrodomestico ad una presa di corrente correttamente installata.

Utilizzare l'elettrodomestico esclusivamente su una superficie piana. Utilizzare esclusivamente l'impugnatura pieghevole per spostare l'elettrodomestico; il coperchio può scottare durante l'uso.

Il vapore fuoriesce dall'elettrodomestico quando il coperchio è aperto – maneggiare con la massima cautela per evitare scottature. Tenere l'elettrodomestico lontano da fonti di calore, luce solare diretta, umidità (non immergerlo in liquidi) ed angoli appuntiti. Non toccare l'elettrodomestico con le mani bagnate mentre è in funzione. Se il cuociriso si bagna o inumidisce, staccare immediatamente la spina.

Durante la pulizia e lo stoccaggio, spegnere il cuociriso e staccare sempre la spina dalla presa (afferrandola per la spina stessa e non per il cavo). Utilizzare esclusivamente accessori originali.

Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata di bambini di età inferiore a 8 anni.

Questo elettrodomestico non è un giocattolo per bambini.

Questo elettrodomestico può essere utilizzato da bambini a partire dagli 8 anni d'età se supervisionati o adeguatamente istruiti sull'uso dello stesso e sui rischi che ne derivano.

Gli elettrodomestici possono essere utilizzati da persone con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o comunque inesperte, se supervisionate o adeguatamente informate sul funzionamento degli stessi e sui rischi che l'utilizzo comporta.

## PARAMETRI TECNICI

**Voltaggio:** 220–240 V, 50–60 Hz

**Potenza assorbita:** 500 W

**Capacità utile del recipiente di cottura:** 2,0 l

## LEGENDA

1. Pannello di controllo touch

(a) Display

**Luci di indicazione dei programmi**

(b) Riso bianco

(c) Riso integrale

(d) Porridge

(e) Cottura al vapore

(f) Torte

(g) Piatti di carne

**Tasti di controllo**

(h) Ritardo

(i) Selezione del programma

(j) Avviare un programma

(k) Regolazione del tempo di cottura

(l) Riscaldamento

(m) Mantenimento della temperatura/Spengimento

2. Coperchio a cerniera con tasto

3. Impugnatura pieghevole

4. Serbatoio per il vapore condensato

5. Disco rimovibile con guarnizione

6. Valvola per il rilascio del vapore con guarnizione

7. Misurino per il riso

8. Piatto per cottura al vapore

9. Pentola rimovibile con scala graduata

10. Superficie riscaldante

11. Spina con cavo di alimentazione



## PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

---

Posizionare il cuociriso su una superficie piana. Utilizzare un tappetino per proteggere il piano di lavoro dall'umidità. Premere il tasto bianco sul coperchio e aprirlo. Estrarre il misurino per il riso, il piatto per la cottura a vapore, il cavo di alimentazione e il recipiente di cottura dal cuociriso. Lavare il misurino, il piatto e il recipiente di cottura e asciugarli bene.

**Avvertenza:** L'apparecchio potrebbe emanare odore durante il primo utilizzo, dovuto al fatto che i suoi componenti vengono riscaldati per la prima volta. Ciò è normale e non si verificherà durante gli utilizzi successivi.

Durante la preparazione di alimenti con alto contenuto d'acqua, dell'umidità derivante dal vapore condensato potrebbe depositarsi sotto l'elettrodomestico – perciò si raccomanda di posizionarlo su di un tappetino. Tale deposito è una caratteristica dell'apparecchio e non costituisce un difetto.

## RIEMPIRE IL RECIPIENTE DI COTTURA

---

Riempire sempre il recipiente di cottura prima di inserirlo nel cuociriso. Inserirlo solo dopo il riempimento, assicurandosi che il cuociriso sia scollegato dalla rete di alimentazione. Distribuire il riso o altri alimenti in maniera uniforme sul fondo del recipiente. Prima di inserire il recipiente di cottura nel cuociriso, assicurarsi che l'esterno del cuociriso sia pulito e asciutto.

Per i programmi **Riso bianco** e **Riso integrale**, inserire da 1 a 6 misurini di riso nel recipiente di cottura (1). Quindi, aggiungere acqua facendo riferimento alla parte destra della scala graduata (cup), fino al segno corrispondente al numero di misurini di riso aggiunti (2). La quantità massima utilizzabile di 6 misurini corrisponde a circa 900 g di riso crudo.

**Avvertenza:** Quando si cuoce riso jasmine, aggiungere circa mezza dose in meno di acqua rispetto a quella che si userebbe per il riso bianco.

Per il programma **Piatti a base di carne**, riempire il recipiente di cottura fino – non al di sopra – al segno più alto della scala graduata.

Per i programmi **Porridge** e **Torte**, così come per la preparazione di piatti che tendono a gonfiarsi se riscaldati, riempire il recipiente di cottura non oltre la metà della sua capacità.

Per il programma **Cottura a vapore**, aggiungere nel recipiente di cottura non più di 500 ml d'acqua, a seconda del tipo di alimento.

Inserire il recipiente di cottura già riempito con gli ingredienti, all'interno del cuociriso e chiudere il coperchio.

## ACCENSIONE DEL CUOCIRISO


---

Collegare il cavo di alimentazione all'ingresso del cuociriso (3), quindi inserire la spina all'altro capo del filo in una presa di corrente 230 V. Il cuociriso si accende e il pannello di controllo si illumina.

**Avvertenza:** Non accendere il cuociriso senza il recipiente di cottura inserito o con il recipiente vuoto. Non utilizzare il recipiente di cottura per preparare pietanze fuori dal cuociriso.

## SELEZIONE DEL PROGRAMMA

---

Dopo l'accensione del cuociriso, il pannello di controllo mostra il menu principale per la Selezione del programma (4). In questo menu, è preselezionato il **Riso bianco** , con un tempo di cottura preimpostato di 30 minuti. La luce relativa a tale programma lampeggia.

Per selezionare un altro programma, toccare ripetutamente il tasto **Menu** fino a quando inizia a lampeggiare la luce relativa al programma desiderato.

## PANORAMICA DEI PROGRAMMI

---

### Riso bianco

Programma per cuocere il riso bianco; il tempo di cottura preimpostato è di 30 minuti.

### Riso integrale

Programma per cuocere riso integrale; il tempo di cottura preimpostato è di 45 minuti.

### Porridge

Programma per preparare porridge di riso e di cereali; il tempo di cottura preimpostato è di 20 minuti.

**Avvertenza:** Seguire la ricetta allegata per preparare porridge a base di latte che, se riscaldato ad alta temperatura, potrebbe traboccare.

### Cottura al vapore

Programma per cuocere le pietanze al vapore; il tempo di cottura preimpostato è di 5 minuti.

### Torte

Programma per preparare torte; il tempo di cottura preimpostato è di 25 minuti.

**Consiglio utile:** Imburrare il recipiente di cottura e foderare il fondo con carta da forno prima di preparare una torta.

### Piatti di carne

Programma per preparare carne stufata, gulasch, brodo, ecc.; il tempo di cottura preimpostato è di 30 minuti.

**Avvertenza:** Il tempo di cottura effettivo delle pietanze potrebbe differire rispetto a quello preimpostato. Dipende dal tipo, dalla quantità, dalla temperatura iniziale e dal grado di cottura desiderato per la pietanza in preparazione. Se necessario è possibile regolare il tempo di cottura preimpostato per i programmi **Porridge**, **Cottura a vapore**, **Torte**, e **Piatti a base di carne**, utilizzando la funzione Regolazione del tempo di cottura (vedere sotto).

## AVVIARE UN PROGRAMMA

Avviare il programma desiderato premendo il tasto **Start**. Si udirà un segnale acustico, le luci relative agli altri programmi si spengono, mentre quella del programma selezionato rimane accesa. Il display mostra una linea tratteggiata (5) che indica che il cuociriso si sta riscaldando per raggiungere la temperatura di funzionamento. Una volta raggiunta la temperatura di esercizio, il display mostra il tempo di cottura in minuti e il programma per la preparazione dell'alimento si avvia automaticamente. Il display mostra il tempo di cottura residuo, mentre una piccola quantità di vapore fuoriesce dalla valvola nel coperchio. Una volta terminato il tempo di cottura, viene emesso un segnale acustico intermittente, il programma si interrompe automaticamente e si attiva la funzione di Mantenimento della temperatura.

## RITARDO

Se si desidera ritardare l'avvio di un programma selezionato, toccare ripetutamente il tasto **Delay** per impostare il ritardo da 2 a 12 ore. Quindi toccare il tasto **Start**, e la funzione Delay verrà attivata. Il display mostra il tempo residuo e il programma selezionato si avvia automaticamente allo scadere del tempo.

## REGOLAZIONE DEL TEMPO DI COTTURA

Se si desidera regolare il tempo di cottura preimpostato (non applicabile ai programmi Riso bianco e Riso integrale), toccare ripetutamente il tasto **Time** prima di avviare il programma per impostarne la durata.

**Avvertenza:** Il tempo di cottura regolato non rimane salvato nella memoria del cuociriso. Se necessario, regolare il tempo di cottura prima di avviare il programma la volta successiva.

## KEEP WARM

Al termine di un programma di cottura, il cuociriso passa automaticamente alla modalità di Mantenimento della temperatura. Il tasto touch **Warming** si illumina. Il cuociriso mantiene l'alimento cucinato alla temperatura di servizio per 12 ore, e il display mostra il tempo trascorso. Dopo 12 ore, viene emesso un segnale acustico intermittente, e la funzione di Mantenimento della temperatura termina automaticamente.

## RISCALDAMENTO

Se si desidera riscaldare nel cuociriso del cibo già cucinato, toccare il tasto **Reheat** nel menu principale per la Selezione dei Programmi e quindi premere il tasto **Start**. Il cuociriso riscalda il cibo in maniera intensiva per 20 minuti, e il display mostra il tempo rimanente. Una volta terminato il tempo di cottura, viene emesso un segnale acustico intermittente, il programma Reheat si interrompe automaticamente e si attiva la funzione di Mantenimento della temperatura.

## TERMINARE UN PROGRAMMA/FUNZIONE IMMEDIATAMENTE

Se si desidera terminare un programma durante il suo funzionamento, toccare brevemente il tasto **Stop**. Il programma o la funzione si interrompe e il pannello di controllo torna al menu principale per la Selezione dei programmi.

## SPEGNIMENTO MANUALE DEL CUOCIRISO

Per spegnere manualmente il cuociriso, per prima cosa terminare il programma o la funzione in uso, quindi **tenere premuto il tasto Stop**. Il cuociriso si spegne e il pannello di controllo si oscura.

## AUTO-SPEGNIMENTO DEL CUOCIRISO

Se il cuociriso è acceso ma non in uso (nessun programma o funzione in corso), si spegne automaticamente dopo 10 minuti, e il pannello di controllo si oscura.

## SERVIRE LE PIETANZE

Togliere il cibo cotto dal recipiente di cottura utilizzando un utensile adatto con terminale in plastica o in legno che non danneggi il rivestimento antiaderente.

## PULIZIA

Il recipiente di cottura, il piatto per la cottura a vapore, il misurino per il riso e il serbatoio per la condensa sono lavabili in lavastoviglie. Non utilizzare oggetti in metallo affilati, pagliette, o agenti abrasivi per la pulizia. Lavare il recipiente di cottura solo dopo che si è completamente raffreddato.

Dopo l'uso, rimuovere il disco con la guarnizione (6) dal coperchio del cuociriso, lavarlo sotto acqua corrente, asciugarlo e riposizionarlo nel coperchio. Se necessario, rimuovere la guarnizione dal disco (7), lavarla sotto acqua corrente, e sostituirla.

Se la valvola per la dispersione del vapore si ostruisce, rimuovere la guarnizione in silicone (8). Pulire la guarnizione e le aperture della valvola nel coperchio, quindi sostituire la guarnizione.

Pulire le parti esterne in acciaio inox del cuociriso con un panno umido e asciugarle. Assicurarsi sempre che il cuociriso abbia la spina staccata prima di pulirlo. Se necessario, svuotare e pulire il serbatoio di raccolta della condensa, quindi rimetterlo a posto (9).

**Avvertenza:** Prima di ogni utilizzo, assicurarsi che la zona del recipiente di cottura, compresa la superficie riscaldante, sia perfettamente pulita. Se necessario, pulirla con un panno umido e asciugare bene.

## RIPORRE

Riporre il cuociriso pulito con il cavo di alimentazione, il misurino per il riso, e il piatto per la cottura a vapore inseriti nel recipiente di cottura a sua volta inserito nel cuociriso, con il coperchio leggermente aperto.

## MANUTENZIONE

Se il cuociriso non dovesse funzionare correttamente dopo l'accensione assicurarsi che il cavo di alimentazione sia inserito correttamente. Non riparare autonomamente un apparecchio guasto; contattare il proprio rivenditore TESCOMA o il Servizio Clienti; per informazioni, consultare il sito [www.tescoma.it](http://www.tescoma.it)

## SMALTIMENTO

L'elettrodomestico va smaltito come un rifiuto elettronico e non come un rifiuto generico.

## RICETTE

### RISO BIANCO / RISO INTEGRALE

#### RISO BOLLITO

**Procedimento:** Inserire da 1 a 6 misurini di riso bianco o integrale nel recipiente di cottura. Versare una quantità d'acqua sufficiente a raggiungere il segno, sulla scala graduata (cup), corrispondente al numero di misurini di riso utilizzati. La capacità massima di 6 misurini corrisponde a circa 900 g di riso crudo. Mescolare il riso e l'acqua nel recipiente di cottura per distribuirli uniformemente sul fondo. Chiudere il cuociriso, selezionare il programma **Riso bianco** o **Riso integrale** e iniziare a cuocere.

**Consiglio utile:** Quando si cuoce il riso jasmine, aggiungere un po' meno acqua –circa mezza tacca meno del livello corrispondente al numero di misurini di riso utilizzati.

**Consiglio utile:** Se si preferisce che il riso bianco sia più morbido, selezionare il programma **Riso integrale**.

**Consiglio utile:** Per avere il riso cotto nel cuociriso alla temperatura ideale, si raccomanda di servirlo entro 60 minuti dal termine della cottura.

### PORRIDGE

#### PORRIDGE DI GRANO SARACENO

**Ingredienti:** 250 g di grano saraceno decorticato (2 misurini), 160 ml di latte (1 misurino), 40 ml di sciroppo d'acero, 2 cucchiai di cocco rapè, 20 g di zucchero vanigliato, 1 cucchiaino di cannella in polvere, 2 pizzichi di sale

**Procedimento:** Versare 2 misurini di grano saraceno ben risciacquato, aggiungere 4 misurini d'acqua, e mescolare bene. Chiudere il cuociriso, avviare il programma **Porridge** e cuocere il grano saraceno. Al termine della cottura, aprire il cuociriso, aggiungere i restanti ingredienti, e mescolare bene. Servire il porridge di grano saraceno guarnito con frutta fresca, cioccolato, cacao o cannella e aggiungere una piccola noce di burro fuso.

**Consiglio utile:** È possibile preparare anche porridge di miglio seguendo lo stesso procedimento (aggiungere acqua bollente al miglio prima della cottura).

#### PORRIDGE D'AVENA

**Ingredienti:** 200 g di fiocchi d'avena (2 misurini), 160 ml di latte (1 misurino), 20 g di zucchero vanigliato, 50 g di burro, 1 cucchiaino di miele, 2 pizzichi di sale

**Procedimento:** Versare 2 misurini di fiocchi d'avena e 4 misurini d'acqua nel recipiente di cottura. Chiudere il cuociriso, avviare il programma **Porridge** e avviare la cottura. Al termine della cottura, aprire il cuociriso, aggiungere i restanti ingredienti ai fiocchi d'avena, e mescolare bene. Guarnire con frutta secca e servire.



## COTTURA AL VAPORE

### FILETTO DI SALMONE MARINATO

**Ingredienti:** da 400 a 600 g di filetto di salmone con la pelle

**Marinatura:** 2 cucchiaini di miele, 1 cucchiaino di senape, 1 cucchiaino di olio d'oliva, 1 cucchiaino di olio di semi di girasole, 1 cucchiaino di salsa di soia, 1 cucchiaino di salsa chili dolce, il succo di mezzo limone, aglio a piacere, sale e pepe (amalgamare tutti gli ingredienti della marinatura)

**Procedimento:** Lasciare il salmone a marinare in frigorifero per diverse ore. Versare 0,5 l d'acqua nel recipiente di cottura, inserire il piatto per la cottura a vapore, quindi adagiarvi il salmone marinato. Chiudere il cuociriso, selezionare il programma **Cottura a vapore**, regolare il tempo di cottura a 10–15 minuti (a seconda della dimensione del filetto) e avviare la cottura. Servire il salmone marinato al vapore subito dopo la cottura.

### GNOCCHI DI PATATE RIPIENI DI CARNE AFFUMICATA

**Ingredienti:** 200 g di carré di maiale affumicato, 400 g di patate pelate, circa 250 g di farina 0, 1 uovo, 2 cucchiaini rasi di sale

**Procedimento:** Cuocere le patate con la buccia, pelarle, grattugiarle finemente, aggiungere il sale, quindi l'uovo lavorandolo con una frusta, e unire gradualmente la farina, un cucchiaino alla volta, fino a raggiungere una consistenza compatta (la quantità di farina dipende anche dal tipo di patate). L'impasto così preparato basterà per circa 16 gnocchi ripieni. Versare 0,5 l di acqua nel recipiente di cottura, inserire un cestello per la cottura a vapore e distribuirvi metà degli gnocchi, facendo attenzione a che non si tocchino. Chiudere il cuociriso, selezionare il programma **Cottura a vapore**, regolare il tempo di cottura a 10 minuti e avviare la cottura. Al termine della cottura, estrarre gli gnocchi ripieni e disporli su un piatto caldo, quindi preparare allo stesso modo l'altra metà degli gnocchi.



## TORTE

### TORTA AL QUARK

**Ingredienti:** 170 g di farina 0, 90 g di zucchero finissimo,

80 g di burro (più un pezzettino per imburrare il recipiente di cottura), 1 cucchiaino raso di lievito

**Ripieno al Quark:** 250 g di formaggio quark, 90 g di zucchero finissimo, 160 ml di latte, 1 uovo, scorza di limone grattugiata

**Procedimento:** Imburrare il fondo del recipiente di cottura e foderarlo con carta forno. Tagliare il burro a fettine sottili e distribuirne metà sulla carta forno nel recipiente di cottura. Unire la farina, lo zucchero e il lievito e distribuire metà del composto nel recipiente di cottura, livellandolo. Versare il ripieno di quark sopra il composto nel recipiente di cottura e infine cospargere il tutto con il resto degli ingredienti secchi. Distribuire le restanti fettine di burro sulla superficie della torta. Chiudere il cuociriso, selezionare il programma **Torte**, regolare il tempo di cottura a 60 minuti e avviare la cottura. Al termine della cottura, estrarre il recipiente dal cuociriso. Una volta raffreddata, sformare la torta su un piatto e rimuovere la carta forno.

### TORTA AI SEMI DI PAPAVERO

**Ingredienti:** 100 g di semi di papavero macinati, 100 g di farina, 100 g di zucchero extra fine,

100 ml di latte parzialmente scremato, 50 ml di olio di semi di girasole, 40 g di zucchero vanigliato, 1 uovo,

1 cucchiaino raso di lievito, ½ cucchiaino di cannella, scorza di limone grattugiata, un pizzico di sale

**Procedimento:** Imburrare il fondo del recipiente di cottura e foderarlo con carta forno. Miscelare tutti gli ingredienti secchi, compresa la scorza di limone. Aggiungere il latte, l'olio e l'uovo e mescolare bene il tutto. Versare il composto nel recipiente di cottura foderato con carta forno. Chiudere il cuociriso, avviare il programma **Torte** e avviare la cottura. Al termine della cottura, estrarre il recipiente dal cuociriso. Una volta raffreddata, sformare la torta su un piatto e rimuovere la carta forno.



## PIATTI DI CARNE

### BRODO DI MANZO

---

**Ingredienti:** 500 g di carne di manzo per brodo, 1 piccolo osso con midollo, 1 carota, 1 radice di prezzemolo, 50 g di sedano, 5 cm di porro, 4 grani di pimento, 8 grani di pepe nero, 1 foglia di alloro, acqua, sale

**Procedimento:** Inserire tutti gli ingredienti nel recipiente di cottura e aggiungere acqua fino al segno 2 l. Chiudere il cuociriso, selezionare il programma **Piatti di carne**, regolare il tempo di cottura a 60 minuti e avviare la cottura. Filtrare il brodo prima di servirlo.

**Consiglio utile:** È possibile preparare anche un ottimo brodo di pollo seguendo lo stesso procedimento del brodo di manzo, mantenendo però il tempo di cottura preimpostato di 30 minuti, senza doverlo regolare.

### INVOLTINI DI POLLO E BACON

---

**Ingredienti:** 4 petti di pollo interi, 12 fette di bacon, senape classica, timo, pepe, sale

**Procedimento:** Pulire i petti di pollo, tagliarli nel senso della lunghezza e intenerirli. Salare e pepare, cospargere con il timo, spennellare con la senape e adagiarvi sopra le fette di bacon. Arrotolare i petti di pollo nelle fette di bacon e adagiarli nel recipiente di cottura. Chiudere il cuociriso, avviare il programma **Piatti di carne** e avviare la cottura.

**INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD**

Leer atentamente y guardar las Instrucciones de uso antes de usar.

El aparato sólo debe utilizarse con una alimentación eléctrica de 230 V. Destinado exclusivamente a un uso doméstico, no comercial. No utilizar en exteriores.

Conectar el aparato a una toma de corriente de protección debidamente instalada.

Utilizar el aparato únicamente en superficies de trabajo planas. Utilizar sólo el asa plegable para mover el aparato; la tapa puede calentarse durante el uso.

El vapor sale del aparato cuando la tapa está abierta – manipular con precaución para evitar quemaduras.

Mantener el aparato alejado de fuentes de calor, luz solar directa, humedad (nunca lo sumergir en ningún líquido) y bordes afilados.

No tocar el aparato en funcionamiento con las manos mojadas. Si el aparato está húmedo o mojado, desconectar inmediatamente.

Al limpiarlo o guardarlo, apagar el aparato y desenchufar siempre de la toma de corriente (tirar del enchufe, no del cable). Utilizar exclusivamente accesorios originales.

Mantener el aparato y el cable de corriente fuera del alcance de niños menores de 8 años.

Los niños no deben jugar con el aparato.

Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y si entienden los peligros relacionados.

El aparato puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o sin experiencia ni conocimientos, sólo bajo supervisión o después de que hayan sido instruidos en el uso seguro del aparato y entender los riesgos relacionados.

**PARÁMETROS TÉCNICOS**

**Voltaje:** 220–240V, 50–60 Hz

**Potencia de entrada:** 500W

**Volumen utilizable del recipiente de cocción:** 2,0l

**DESCRIPCIÓN**

1. Panel de control táctil

(a) Pantalla

**Indicadores luminosos de programa**

(b) Arroz blanco

(c) Arroz integral

(d) Porridge

(e) Cocción al vapor

(f) Pasteles

(g) Platos de carne

**Botones de control**

(h) Inicio diferido

(i) Selección de programas

(j) Puesta en marcha de un programa

(k) Ajuste del tiempo de cocción

(l) Recalentar

(m) Mantener caliente/Apagar

2. Tapa plegable con botón

3. Mango plegable

4. Depósito para el vapor condensado

5. Disco extraíble con junta

6. Válvula para liberar vapor con junta

7. Taza medidora de arroz

8. Cesto para cocción al vapor

9. Recipiente de cocción con medidas

10. Superficie de calentamiento

11. Enchufe con cable de alimentación



## ANTES DEL PRIMER USO

---

Colocar la arrocera sobre una superficie plana. Utilizar un salvamantel para proteger la encimera de la humedad. Presionar el botón blanco en la tapa para abrirla. Retirar la taza medidora de arroz, el cesto para cocción al vapor, el cable de corriente y el recipiente de cocción de la arrocera. Lavar el vaso medidor, el cesto, el recipiente de cocción y secar bien.

**Aviso:** El aparato puede oler ligeramente durante los primeros usos como resultado del calentamiento de las piezas por primera vez. Esto es normal y no pasará en futuros usos.

Al preparar alimentos con alto contenido en agua, la humedad del vapor condensado puede acumularse debajo del aparato – por lo que se recomienda colocarlo sobre un salvamantel. Se trata de una característica normal del aparato y no de un defecto.

## LLENADO DEL RECIPIENTE DE COCCIÓN

---

Llenar siempre el recipiente de cocción fuera del aparato. Introducirlo sólo después del llenado, asegurándose de que la arrocera esté desconectada de la red eléctrica. Extender el arroz u otro alimento uniformemente por el fondo. Antes de introducir el recipiente de cocción en la arrocera, asegurarse de que el exterior de la misma esté limpio y seco.

Para los programas **Arroz blanco** y **Arroz integral**, poner de 1 a 6 tazas medidoras de arroz seco en el recipiente de cocción (1). A continuación, añadir agua hasta la marca correspondiente del lado derecho de la escala de medidas (taza), igualando el número de tazas medidoras que ha añadido (2). La cantidad máxima permitida de 6 tazas medidoras corresponde a unos 900 g de arroz seco.

**Aviso:** Cuando se cocine arroz jazmín, añadir aproximadamente media marca menos de agua que para otros tipos de arroz blanco.

Para el programa **Platos de carne**, llenar el recipiente de cocción hasta la marca superior de la escala – pero sin sobrepasarla.

Para los programas **Porridge** y **Pasteles**, así como para las comidas que tienden a hincharse al calentarse, llenar el recipiente de cocción hasta la mitad de su volumen como máximo.

Para el programa de **Cocción al vapor**, no añadir más de 500 ml de agua al recipiente de cocción, dependiendo del tipo de alimento.

Colocar el recipiente de cocción lleno de ingredientes en la arrocera y cerrar la tapa.

## ENCENDIDO DE LA ARROCERA


---

Conectar el cable de alimentación al conector de la arrocera (3) y enchufar el otro extremo a una toma de corriente de 230 V. La arrocera se encenderá y el panel de control se iluminará.

**Aviso:** No hacer funcionar la arrocera sin el recipiente de cocción introducido o cuando el recipiente esté vacío. No utilizar el recipiente de cocción para preparar alimentos fuera de la arrocera.

## SELECCIÓN DE PROGRAMAS

---

Después de encender la arrocera, el panel de control mostrará el menú principal de Selección de programa (4). En este menú, está preseleccionado el programa **Arroz blanco** , con un tiempo de cocción de 30 minutos. El indicador luminoso asignado a este programa parpadea.

Para seleccionar otro programa, tocar repetidamente el botón **Menu** hasta que la luz indicadora de ese programa empiece a parpadear.

## RESUMEN DEL PROGRAMA

---

### Arroz blanco

Programa para preparar arroz blanco; el tiempo de cocción preestablecido es de 30 minutos.

### Arroz integral

Programa para preparar arroz integral; el tiempo de cocción preestablecido es de 45 minutos.

### Porridge

Programa para preparar porridge de arroz y cereales; el tiempo de cocción preestablecido es de 20 minutos.

**Aviso:** Seguir las recetas incluidas cuando prepare porridge de leche, ya que pueden desbordarse si se calientan a altas temperaturas.

### Cocción al vapor

Programa para la cocción al vapor de alimentos; el tiempo de cocción preestablecido es de 5 minutos.

### Pasteles

Programa para preparar pasteles seleccionados; el tiempo de cocción preestablecido es de 25 minutos.

**Consejo útil:** Untar el recipiente de cocción con mantequilla y forrar el fondo con papel de horno antes de preparar los pasteles.

### Platos de carne

Programa para preparar carne guisada, gulash, caldos, etc.; el tiempo de cocción preestablecido es de 30 minutos.

**Aviso:** El tiempo real de preparación de los alimentos puede diferir del tiempo del programa preestablecido. Depende del tipo, la cantidad, la temperatura inicial y el grado de cocción deseado del alimento que se prepara. Si necesita ajustar el tiempo de cocción preestablecido en los programas **Porridge**, **Cocción al vapor**, **Pasteles** y **Platos de carne**, utilice la función Ajuste del tiempo de cocción (ver más abajo).

## PUESTA EN MARCHA DE UN PROGRAMA

---

Iniciar el programa que desee pulsando el botón **Start**. Sonará una señal acústica, los indicadores luminosos de los demás programas se apagarán y el indicador luminoso del programa seleccionado permanecerá encendido. La pantalla mostrará una línea discontinua en movimiento (5), indicando que la arrocera se está calentando hasta alcanzar la temperatura de funcionamiento. Una vez alcanzada la temperatura de funcionamiento, la pantalla mostrará el tiempo de cocción en minutos, y la preparación de alimentos en el programa seleccionado se iniciará automáticamente. La pantalla mostrará el tiempo de cocción restante y saldrá una pequeña cantidad de vapor por la válvula de la tapa. Una vez transcurrido el tiempo de cocción, sonará una señal acústica intermitente, el programa finalizará automáticamente y se activará la función Mantener caliente.

## INICIO DIFERIDO

---

Si desea retrasar el inicio de un programa seleccionado, tocar repetidamente el botón **Delay** para ajustar el tiempo de retraso entre 2 y 12 horas. A continuación, tocar el botón **Start** y se activará la función Delay. La pantalla mostrará el tiempo restante, y el programa seleccionado se iniciará automáticamente cuando transcurra el tiempo.

## AJUSTE DEL TIEMPO DE COCCIÓN

---

Si desea ajustar el tiempo de cocción preestablecido (no aplicable a los programas Arroz blanco y Arroz integral), tocar repetidamente el botón **Time** antes de iniciar el programa para ajustar el tiempo de cocción.

**Aviso:** El tiempo de cocción ajustado no se guarda en la memoria de la arrocera. Si es necesario, vuelva a ajustar el tiempo de cocción antes de iniciar el programa la próxima vez.

## MANTENER CALIENTE

Una vez finalizado un programa, la arrocera cambia automáticamente al modo Mantener caliente. El botón táctil **Warming** se iluminará. La arrocera mantendrá los alimentos cocinados a temperatura de servicio durante 12 horas, y la pantalla mostrará el tiempo transcurrido. Transcurridas 12 horas, sonará una señal acústica intermitente y la función Mantener caliente finalizará automáticamente.

## PRECALENTAR

Si necesita recalentar un alimento cocinado en la arrocera, tocar el botón **Reheat** en el menú principal de Selección de programa y a continuación, tocar el botón **Start**. La arrocera calentará intensamente los alimentos durante 20 minutos y la pantalla mostrará el tiempo restante. Una vez transcurrido el tiempo de cocción, sonará una señal acústica intermitente, el programa Precalentar finalizará automáticamente y se activará la función Mantener caliente.

## FINALIZACIÓN INMEDIATA DE UN PROGRAMA/FUNCIÓN

Si necesita finalizar un programa o función en curso en cualquier momento, tocar brevemente el botón **Stop**. El programa o función finalizará y el panel de control volverá al menú principal de Selección de programas.

## APAGADO MANUAL DE LA ARROCERA

Para apagar manualmente la arrocera, primero finalizar el programa o la función en curso y, a continuación, **tocar y mantener pulsado** el botón **Stop**. La arrocera se apagará y el panel de control se oscurecerá.

## APAGADO AUTOMÁTICO DE LA ARROCERA

Si la arrocera está encendida pero no se utiliza (no hay ningún programa o función en marcha), se apagará automáticamente al cabo de 10 minutos y el panel de control se oscurecerá.

## SERVIR ALIMENTOS

Retirar los alimentos cocinados del recipiente de cocción utilizando un utensilio adecuado con terminación de plástico o madera que no dañe el revestimiento antiadherente.

## LIMPIEZA

El recipiente de cocción, el cesto para cocción al vapor, el vaso medidor de arroz y el depósito de vapor condensado son aptos para el lavavajillas. Evitar el uso de objetos metálicos afilados, estropajos o productos de limpieza abrasivos durante el lavado. Lavar el recipiente de cocción sólo cuando se haya enfriado.

Después del uso, retirar el disco con junta (6) de la tapa de la arrocera, lavarlo con agua corriente, secar y volver a colocarlo en la tapa. Si es necesario, retirar la junta del disco (7), lavar con agua corriente y volver a colocarla.

Si la válvula de extracción de vapor se obstruye, retirar de ella la junta de silicona (8). Limpiar la junta y las aberturas de la válvula en la tapa y, a continuación, volver a colocar la junta.

Limpiar las partes exteriores de acero inoxidable del aparato con un paño húmedo y secar a continuación. Asegurarse siempre de que la arrocera esté desenchufada antes de limpiarla. Cuando sea necesario, vaciar y limpiar el depósito de vapor condensado y volver a colocarlo (9).

**Aviso:** Antes de cada uso, asegurar de que la zona del recipiente de cocción, incluida la superficie de calentamiento, esté perfectamente limpia. Si es necesario, limpiar con un paño húmedo y secar bien.

## ALMACENAJE

Guardar la arrocera limpia con el cable de alimentación, el vaso medidor y el cesto para cocción al vapor colocados dentro del recipiente de cocción, con el recipiente introducido en la arrocera, y mantener la tapa ligeramente abierta.

## MANTENIMIENTO

Si la arrocera funciona mal después de encenderla, comprobar que el cable de alimentación esté bien enchufado. No reparar un aparato defectuoso usted mismo, en su lugar contactar con un centro de servicio TESCOMA; para obtener datos de contacto, consultar [www.tescoma.es](http://www.tescoma.es)

## RECICLAJE

Este producto debe reciclarse como residuo electrónico en lugar de desecharse como residuos mixtos.

## RECETAS



### ARROZ BLANCO / ARROZ INTEGRAL

#### ARROZ AL VAPOR

**Receta:** Añadir de 1 a 6 tazas medidoras de arroz blanco o integral al recipiente de cocción. Añadir agua suficiente para alcanzar la marca de la sección derecha de la escala de medidas (taza) que corresponda al número de tazas medidoras de arroz añadidas. La capacidad máxima de 6 vasos medidores corresponde aproximadamente a 900 g de arroz seco. Remover el arroz con agua en el recipiente para distribuirlo uniformemente por el fondo. Cerrar la arrocera, seleccionar el programa **Arroz blanco** o **Arroz integral** e iniciar la cocción.

**Consejo útil:** Cuando cueza arroz jazmín, utilizar un poco menos de agua – aproximadamente media marca menos que el nivel correspondiente al número de tazas de medir de arroz añadidas.

**Consejo útil:** Si prefiere un arroz blanco más blando, seleccionar el programa **Arroz integral**.

**Consejo útil:** Si mantiene el arroz cocido caliente en la arrocera, le recomendamos servirlo en los 60 minutos siguientes a la finalización del programa.



### PORRIDGE

#### PORRIDGE DE TRIGO SARRACENO

**Ingredientes:** 250 g de trigo sarraceno pelado (2 tazas medidoras para el arroz), 160 ml de leche (1 taza medidora), 40 ml de sirope de arce, 2 cucharadas de coco rallado, 20 g de azúcar de vainilla, 1 cucharadita de canela molida, 2 pizcas de sal

**Receta:** Añadir 2 tazas medidoras de trigo sarraceno bien escurrido, verter 4 tazas medidoras de agua y remover bien. Cerrar la arrocera, iniciar el programa **Porridge** y cocer el trigo sarraceno. Una vez cocido, abrir la arrocera, añadir el resto de ingredientes al trigo sarraceno cocido y remover bien. Servir el porridge de trigo sarraceno adornado con fruta fresca, chocolate, cacao o canela y cubrirlo con un poco de mantequilla derretida.

**Consejo útil:** Puede preparar porridge de mijo siguiendo los mismos pasos (verter agua hirviendo sobre el mijo antes de cocinarlo).

#### PORRIDGE DE AVENA

**Ingredientes:** 200 g de copos de avena (2 tazas medidoras), 160 ml de leche (1 taza medidora), 20 g de azúcar de vainilla, 50 g de mantequilla, 1 cucharada de miel, 2 pizcas de sal

**Receta:** Poner 2 tazas medidoras de copos de avena y 4 tazas medidoras de agua en el recipiente de cocción. Cerrar la arrocera, iniciar el programa **Porridge** y empezar la cocción. Una vez terminada la cocción, abrir la arrocera, añadir el resto de los ingredientes a la avena cocida y remover bien. Decorar con frutos secos antes de servir.



## COCCIÓN AL VAPOR

### FILETE DE SALMON MARINADO

**Ingredientes:** De 400 a 600 g de salmón

**Marinado con piel:** 2 cucharadas de miel, 1 cucharada de mostaza, 1 cucharada de aceite de oliva, 1 cucharada de aceite de girasol, 1 cucharada de salsa de soja, 1 cucharada de pimentón dulce, zumo de medio limón, ajo al gusto, sal y pimienta (mezclar todos los ingredientes)

**Receta:** Colocar el salmón en la marinada preparada y refrigerar durante varias horas. Verter 0,5 l de agua en el recipiente de cocción, introducir el cesto para cocción al vapor y colocar encima el salmón marinado. Cerrar la arrocera, seleccionar el programa de **Cocción al vapor**, ajustar el tiempo de cocción a 10–15 minutos (dependiendo del tamaño de la ración) e iniciar la cocción. Servir el salmón marinado al vapor inmediatamente después de cocinarlo.

### BOLAS DE PATATA RELLENAS DE CARNE AHUMADA

**Ingredientes:** 200 g de carne de cerdo ahumada cortada, 400 g de patatas peladas, unos 250 g de harina, 1 huevo, 2 cucharaditas rasas de sal

**Receta:** Cocer las patatas con piel, pelarlas, rallarlas finamente, añadir sal, batir el huevo e incorporar poco a poco la harina, cucharada a cucharada, hasta que la masa tenga una consistencia dura (la cantidad real de harina también depende del tipo y la variedad de las patatas). Con la masa preparada se pueden preparar unas 16 bolas de masa rellenas. Añadir 0,5 l de agua al recipiente de cocción, introducir el cesto de cocción al vapor y colocar encima la mitad de las bolas de masa preparadas, procurando que no se toquen entre sí. Cerrar la arrocera, seleccionar el programa de **Cocción al vapor**, ajustar el tiempo de cocción a 10 minutos e iniciar la cocción. Después de la cocción, retirar las bolas de masa rellenas y colocarlas en algún lugar caliente, después preparar la mitad restante de la misma manera.



## PASTELES

### TARTA DE QUESO QUARK

**Ingredientes:** 170 g de harina, 90 g de azúcar superfino,

80 g de mantequilla (más un trocito para engrasar el recipiente de cocción), 1 cucharadita rasa de levadura química

**Relleno de queso Quark:** 250 g de queso quark entero, 90 g de azúcar extrafino, 160 ml de leche, 1 huevo, ralladura de limón

**Receta:** Pincelar el fondo del recipiente con mantequilla, después forrar con papel de horno. Cortar la mantequilla en rodajas finas y extender la mitad de las rodajas sobre el papel de horno del recipiente de cocción. Mezclar la harina, el azúcar y la levadura en polvo, extender la mitad de la mezcla uniformemente en el recipiente de cocción y nivelarla. Verter el relleno de quark sobre la mezcla dentro del recipiente de cocción y a continuación, espolvorear el resto de la mezcla seca por encima. Extender las rodajas finas de mantequilla restantes encima de la tarta. Cerrar la arrocera, seleccionar el programa de **Pasteles**, ajustar el tiempo de cocción a 60 minutos e iniciar la cocción. Después de la cocción (horneado), retirar el recipiente de cocción de la arrocera. Una vez frío, desmoldar la tarta sobre un tapete preparado y retirar el papel de horno.

### PASTEL DE SEMILLAS DE AMAPOLA

**Ingredientes:** 100 g de semillas de amapola molidas, 100 g de harina, 100 g de azúcar superfino,

100 ml de leche semidesnatada, 50 ml de aceite de girasol, 40 g de azúcar de vainilla, 1 huevo,

1 cucharadita rasa de levadura en polvo, ½ cucharadita de canela, ralladura de piel de un limón, una pizca de sal

**Receta:** Pincelar el fondo del recipiente con mantequilla, después forrar con papel de horno. Mezclar todos los ingredientes, incluida la ralladura de piel de limón. Añadir la leche, el aceite, el huevo y mezclar todo bien. Verter la masa en el recipiente de cocción forrado con papel de horno. Cerrar la arrocera, iniciar el programa **Pasteles** y empezar la cocción. Después de la cocción (horneado), retirar el recipiente de cocción de la arrocera. Una vez frío, desmoldar el pastel sobre un tapete preparado y retirar el papel de horno.



## PLATOS DE CARNE

### CALDO DE CARNE

---

**Ingredientes:** 500 g de carne para caldo, 1 hueso pequeño de tuétano, 1 zanahoria, 1 ramita de perejil, 50 g de apio, 5 cm de puerro, 4 bayas de pimienta de Jamaica, 8 granos enteros de pimienta negra, laurel, agua, sal

**Receta:** Poner todos los ingredientes en el recipiente y añadir agua hasta la marca de 2 l. Seleccionar el programa de **Platos de carne**, ajustar el tiempo de cocción a 60 minutos e iniciar la cocción. Colar el caldo antes de servir.

**Consejo útil:** También se puede preparar una excelente sopa de pollo utilizando la receta de caldo de carne, pero manteniendo el tiempo de cocción preestablecido de 30 minutos sin ajustar.

### ROLLOS DE POLLO CON BEICON

---

**Ingredientes:** 4 pechugas de pollo enteras, 12 lonchas de beicon ahumado, mostaza, tomillo, pimienta, sal

**Receta:** Limpiar las pechugas de pollo, cortarlas longitudinalmente y ablandarlas. Salpimentar, espolvorear ligeramente con tomillo, pincelar con mostaza y repartir las lonchas de beicon por encima. Enrollar las pechugas cubiertas y colocarlas en el recipiente de cocción. Cerrar la arrocera, seleccionar el programa **Platos de carne** y cocinar los rollos.

# pt INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

## INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Ler atentamente e guardar as Instruções de Utilização antes de utilizar.

A panela só pode ser utilizada com uma voltagem de alimentação elétrica de 230 V. Indicada para uso não comercial, apenas doméstico. Não utilizar no exterior.

Ligar o dispositivo a uma tomada de contacto de proteção devidamente instalada.

Usar a panela apenas numa superfície de trabalho plana. Utilize somente a pega dobrável para movimentar o aparelho. A tampa pode ficar quente durante a utilização.

Sai vapor da panela quando a tampa está aberta. Manuseie com cuidado extra para evitar queimaduras.

Manter a panela longe de fontes de calor, luz solar direta, humidade (nunca mergulhe em nenhum líquido) e bordas afiadas.

Não tocar na panela com as mãos molhadas durante a utilização. Se o aparelho estiver húmido ou molhado, desligar da ficha imediatamente.

Ao limpá-la ou guardá-la, desligar a panela e retirar sempre a ficha da tomada (puxar a ficha em si e não o cabo) se o aparelho não estiver a ser usado. Utilizar exclusivamente os acessórios originais.

Manter o eletrodoméstico e o cabo de alimentação fora do alcance das crianças menores de 8 anos.

As crianças não podem brincar com o aparelho.

Este aparelho pode ser utilizado por crianças com idade igual ou superior a 8 anos se forem supervisionadas ou instruídas sobre a utilização do aparelho de forma segura e se compreenderem os perigos envolvidos.

O aparelho pode ser usado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimento, apenas devem usar este eletrodoméstico sob supervisão ou depois de terem sido devidamente instruídos sobre o seu uso seguro e compreender os riscos relacionados.

## PARÂMETROS TÉCNICOS

**Voltagem:** 220–240 V, 50–60 Hz

**Potência de entrada:** 500 W

**Volume útil do recipiente de cozedura:** 2,0 l

## LEGENDA

### 1. Controlo tátil

(a) Visor

### Lâmpadas indicadoras do programa

(b) Arroz Branco

(c) Arroz Integral

(d) Papas

(e) Cozinhar a vapor

(f) Bolos

(g) Refeições de carne

### Botões de controlo

(h) Início diferido

(i) Seleção do programa

(j) Iniciar um programa

(k) Ajuste do tempo de cozedura

(l) Reaquecer

(m) Manter aquecido/Desligar

### 2. Tampa dobrável com botão

### 3. Pega dobrável

### 4. Reservatório de vapor condensado

### 5. Disco removível com vedante

### 6. Válvula para libertar vapor com vedante

### 7. Copo medidor de arroz

### 8. Prato para cozinhar a vapor

### 9. Panela com escala

### 10. Superfície de aquecimento

### 11. Base com cabo e ficha



## ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

---

Coloque a panela elétrica de arroz numa superfície plana. Utilizar uma base protetora para proteger a bancada da humidade. Pressionar o botão branco na tampa para abri-la. Retirar o copo medidor de arroz, o recipiente para cozer a vapor, o cabo de alimentação e a panela de cozimento da panela elétrica de arroz. Lavar o copo medidor, o prato e a panela e secar bem.

**Aviso:** A máquina poderá libertar um ligeiro cheiro durante a primeira utilização, resultado do aquecimento inicial dos seus elementos de aquecimento. Isso é normal e não irá acontecer nas utilizações seguintes.

Ao preparar alimentos com alto teor de água, a humidade do vapor condensado pode acumular-se debaixo do aparelho. Por isso, é recomendável colocá-lo sobre um tapete. Esta é uma característica normal do aparelho e não um defeito.

## ENCHER A PANELA

---

Encher sempre a panela separadamente do aparelho. Inserir somente após o enchimento, certificando-se de que a panela elétrica esteja desconectada da rede elétrica. Espalhar o arroz ou outro alimento uniformemente no fundo. Antes de inserir o recipiente de cozedura na panela de arroz, certifique-se de que o exterior da panela está limpo e seco.

Para os programas **Arroz Branco** e **Arroz Integral**, colocar 1 a 6 chávenas medidoras de arroz seco na panela de cozedura (1). De seguida, adicionar água até a marca correspondente no lado direito da balança (chávena), correspondendo ao número de chávenas medidoras que adicionou (2). A quantidade máxima permitida de 6 recipientes de medição corresponde a cerca de 900 g de arroz seco.

**Aviso:** Ao cozinhar arroz jasmim, adicionar cerca de meia marca de água a menos do que adicionaria para outros tipos de arroz branco.

Para o programa **Refeições com Carne**, encher o recipiente de cozedura até – mas não acima – da marca superior da escala.

Para os programas **Papas** e **Bolos**, assim como para refeições que tenham tendência a expandir ao serem aquecidas, encher o recipiente de cozedura até, no máximo, metade da sua capacidade.

Para o programa **Cozer a Vapor**, adicionar no máximo 500 ml de água ao recipiente de cozedura, consoante o tipo de alimento.

Colocar o recipiente de cozedura com os ingredientes na panela de arroz e fechar a tampa.

## DESLIGAR A PANELA DE ARROZ


---

Ligar o cabo de alimentação ao conetor da panela de arroz (3) e, de seguida, ligar a outra extremidade a uma tomada de 230 V. A panela elétrica de arroz ligará e o painel de controlo acenderá.

**Aviso:** Não utilizar a panela de arroz sem o recipiente de cozedura inserido ou quando este estiver vazio. Não utilizar o recipiente de cozedura para preparar alimentos fora da panela de arroz.

## SELEÇÃO DO PROGRAMA ≡

---

Após ligar a panela de arroz, o painel de controlo exibirá o menu principal para a Seleção de Programa (4). Neste menu, o programa **Arroz Branco**  está pré-selecionado, com um tempo de cozedura de 30 minutos. A luz indicadora atribuída a este programa está a piscar.

Para selecionar outro programa, tocar repetidamente no botão **Menu** até a luz indicadora do programa desejado começar a piscar.

## VISÃO GERAL DOS PROGRAMAS

---

### Arroz Branco

Programa para preparar arroz branco. O tempo de cozedura predefinido é de 30 minutos.

### Arroz Integral

Programa para preparar arroz integral. O tempo de cozedura predefinido é de 45 minutos.

### Papas

Programa para preparar papas. O tempo de cozedura predefinido é de 20 minutos.

**Aviso:** Seguir as receitas anexas ao preparar papas de leite, pois estas podem transbordar quando aquecidas a temperaturas elevadas.

### Cozinhar a vapor

Programa para cozedura e confeção de alimentos a vapor. O tempo de cozedura predefinido é de 5 minutos.

### Bolos

Programa para preparar bolos selecionados. O tempo de cozedura predefinido é de 25 minutos.

**Dica útil:** Untar o recipiente de cozedura com manteiga e forrar o fundo com papel vegetal antes de preparar bolos.

### Refeições de carne

Programa para preparar carne estufada, goulash, caldos e outros. O tempo de cozedura predefinido é de 30 minutos.

**Aviso:** O tempo real de preparação dos alimentos pode diferir do tempo predefinido no programa. Depende do tipo, da quantidade, da temperatura inicial e do grau de cozedura desejado dos alimentos a preparar. Se precisar de ajustar o tempo de cozedura predefinido nos programas **Papas, Cozedura a Vapor, Bolos e Refeições com Carne**, utilizar a função de Ajuste do Tempo de Cozedura (consultar abaixo).

## INICIAR UM PROGRAMA

Inicie o programa desejado pressionando o botão **Start**. Soará um sinal sonoro, as luzes indicadoras dos outros programas apagar-se-ão e a luz indicadora do programa selecionado permanecerá acesa de forma contínua. O visor mostrará uma linha tracejada em movimento (5), indicando que a panela de arroz está a aquecer até à temperatura de funcionamento. Após atingir a temperatura de funcionamento, o visor exibirá o tempo de cozedura em minutos, e a preparação dos alimentos no programa selecionado começará automaticamente. O visor mostrará o tempo de cozedura restante, e uma pequena quantidade de vapor sairá da válvula na tampa. Após o término do tempo de cozedura, soará um sinal sonoro intermitente, o programa terminará automaticamente e a função de Manter quente será ativada.

## INÍCIO DIFERIDO

Se desejar adiar o início do programa selecionado, toque repetidamente no botão **Delay** para definir o tempo de atraso entre 2 e 12 horas. De seguida, tocar no botão **Start** para ativar a função Atraso. O visor mostrará o tempo restante, e o programa selecionado começará automaticamente quando o tempo terminar.

## AJUSTE DO TEMPO DE COZEDURA

Se desejar ajustar o tempo de cozedura predefinido (não aplicável aos programas Arroz Branco e Arroz Integral), tocar repetidamente no botão **Time** antes de iniciar o programa para definir o tempo de cozedura.

**Aviso:** O tempo de cozedura ajustado não fica guardado na memória da panela de arroz. Se necessário, ajustar novamente o tempo de cozedura antes de iniciar o programa da próxima vez.

## MANTER QUENTE

Após a conclusão de um programa, a panela de arroz passa automaticamente para o modo Manter quente. O botão tátil **Warming** ficará iluminado. A panela de arroz manterá os alimentos cozinhados à temperatura de serviço durante 12 horas, e o visor mostrará o tempo decorrido. Após 12 horas, soará um sinal sonoro intermitente e a função Manter quente terminará automaticamente.

## REAQUECER

Se precisar de reaquecer alimentos já cozinhados na panela de arroz, toque no botão **Reheat** no menu principal de Seleção de Programa e, de seguida, pressionar o botão **Start**. A panela de arroz aquecerá intensamente os alimentos durante 20 minutos, e o visor mostrará o tempo restante. Após o término do tempo, soará um sinal sonoro intermitente, a função Reaquecer terminará e a panela de arroz passará automaticamente para a função Manter quente.

## TERMINAR UM PROGRAMA/FUNÇÃO IMEDIATAMENTE

Se precisar de terminar um programa ou função em curso a qualquer momento, tocar brevemente no botão **Stop**. O programa ou função terminará e o painel de controlo regressará ao menu principal de seleção de programa.

## DESLIGAR O COZEDOR DE ARROZ MANUALMENTE

Para desligar manualmente a panela de arroz, primeiro terminar o programa ou função em curso e, de seguida, **tocar e manter** pressionado o botão **Stop**. A panela de arroz desligar-se-á e o painel de controlo ficará apagado.

## DESLIGAMENTO AUTOMÁTICO DA PAINELA DE ARROZ

Se a panela de arroz estiver ligada mas não estiver a ser utilizada (sem programa ou função em execução), desligar-se-á automaticamente após 10 minutos, e o painel de controlo ficará apagado.

## SERVIR ALIMENTOS

Remover os alimentos cozinhados do recipiente de cozedura utilizando um utensílio adequado com parte de trabalho em plástico ou madeira, que não danifique o revestimento antiaderente.

## LIMPEZA

O recipiente de cozedura, o tabuleiro de vapor, o copo medidor de arroz e o reservatório de condensado podem ir à máquina de lavar loiça. Evitar utilizar objetos metálicos afiados, esfregões abrasivos ou agentes de limpeza agressivos durante a lavagem. Lavar o recipiente de cozedura apenas depois de arrefecer.

Após a utilização, retirar o disco com vedante (6) da tampa da panela de arroz, lave-o em água corrente, seque-o e volte a colocá-lo na tampa. Se necessário, retire o vedante do disco (7), lave-o em água corrente e volte a colocá-lo.

Se a válvula de saída de vapor ficar obstruída, retire o vedante de silicone (8). Limpar o vedante e as aberturas da válvula na tampa, e depois voltar a colocar o vedante.

Limpar as partes exteriores em aço inoxidável do aparelho com um pano húmido e secar. Certifique-se sempre de que a panela de arroz está desligada da corrente antes de proceder à limpeza. Quando necessário, esvaziar e limpar o reservatório de condensado, e depois volte a colocá-lo (9).

**Aviso:** Antes de cada utilização, certifique-se de que a área do recipiente de cozedura, incluindo a superfície de aquecimento, está perfeitamente limpa. Se necessário, limpe-a com um pano húmido e seque-a cuidadosamente.

## GUARDAR

Guardar a panela de arroz limpa com o cabo de alimentação, o copo medidor e o tabuleiro de vapor colocados dentro do recipiente de cozedura, com este inserido na panela, mantendo a tampa ligeiramente aberta.

## MANUTENÇÃO

Se a panela de arroz apresentar avarias após ser ligada, verificar se o cabo de alimentação está corretamente ligado. Não repare um aparelho danificado, contacte o Serviço de Apoio ao Cliente TESCOMA. Para informações de contacto, visite [www.tescoma.pt](http://www.tescoma.pt).

## RECICLAR

Este produto deve ser reciclado como lixo eletrónico em vez de descartado como lixo misto.

## RECEITAS

### ARROZ BRANCO / ARROZ INTEGRAL

#### ARROZ COZIDO AO VAPOR

**Receita:** Adicionar 1 a 6 copos medidores de arroz branco ou integral ao recipiente de cozedura. Adicionar água suficiente até atingir a marca na secção correta da escala (copo) que corresponde ao número de copos medidores de arroz adicionados. A capacidade máxima de 6 copos de medição corresponde aproximadamente a 900 g de arroz seco. Mexa o arroz com água na panela de cozimento para distribuí-lo uniformemente pelo fundo. Fechar a panela de arroz, selecionar o programa **Arroz Branco** ou **Arroz Integral** e comece a cozinhar.

**Dica útil:** Ao cozinhar arroz de jasmim, usar um pouco menos de água—cerca de metade de uma marca abaixo do nível correspondente ao número de chávenas de arroz adicionadas.

**Dica útil:** Se preferir arroz branco mais macio, selecione o programa de **Arroz Integral**.

**Dica útil:** Se manter o arroz cozido quente na panela de arroz, recomendamos servi-lo dentro de 60 minutos após o programa terminar.

### PAPAS

#### PAPAS DE TRIGO SARRACENO

**Ingredientes:** 250 g de trigo sarraceno descascado (2 chávenas medidoras para arroz), 160 ml de leite (1 chávena medidora), 40 ml de xarope de ácer, 2 colheres de sopa de coco ralado, 20 g de açúcar baunilhado, 1 colher de chá de canela em pó, 2 pitadas de sal

**Receita:** Adicione 2 chávenas de medida de trigo-sarraceno bem lavado, colocar 4 chávenas de medida de água e mexer bem. Fechar a panela, iniciar o programa **Papas** e cozinhar as papas de trigo sarraceno. Após cozinhar, abrir a panela de arroz, adicionar os ingredientes restantes ao trigo sarraceno cozido e misturar bem. Servir as papas de trigo sarraceno guarnecidas com frutas, chocolate, cacau ou canela e cobrir com um pouco de manteiga derretida.

**Dica útil:** Pode fazer papa de millet seguindo os mesmos passos (deitar água a ferver por cima do millet antes de cozinhar).

#### PAPAS DE AVEIA

**Ingredientes:** 200 g de aveia em flocos (2 copos medidores), 160 ml de leite (1 copo medidor), 20 g açúcar baunilhado sugar, 50 g manteiga, 1 colher de sopa de mel, 2 pitadas de sal

**Receita:** Colocar 2 chávenas medidoras de aveia em flocos e 4 chávenas medidoras de água na panela. Fechar a panela, iniciar o programa **Papas** e começar a cozinhar. Após cozinhar, abrir a panela de arroz, adicionar os ingredientes restantes de aveia cozidas e misturar bem. Decorar com frutos secos antes de servir.



## COZINHAR A VAPOR

### LOMBO DE SALMÃO MARINADO

**Ingredientes:** 400 a 600 g de filete de salmão com pele

**Marinada:** 2 colheres de sopa de mel, 1 colher de sopa de mostarda, 1 colher de sopa de azeite, 1 colher de sopa de óleo de girassol, 1 colher de sopa de molho de soja, 1 colher de sopa de molho de chili doce, sumo de meia limão, alho a gosto, sal e pimenta (misturar todos os ingredientes da marinada)

**Receita:** Colocar o salmão na marinada preparada e deixe-o no frigorífico durante várias horas. Colocar 0,5 l de água na panela, colocar o tabuleiro de vapor e dispor o salmão marinado sobre ele. Fechar a panela de cozer arroz, seleccione o programa **Cozer a vapor**, ajustar o tempo de confeção para 10 a 15 minutos (consoante o tamanho da porção) e iniciar a cozedura. Servir o salmão marinado a vapor imediatamente após a cozedura.

### BOLINHOS DE BATATA RECHEADOS COM CARNE FUMADA

**Ingredientes:** 200 g de carne de porco fumada cortada, 400 g de batatas descascadas, cerca de 250 g de farinha semi-integral, 1 ovo, 2 colheres de chá rasas de sal

**Receita:** Coza as batatas com casca, descasque-as, rale finamente, adicione o sal, junte o ovo batido e incorpore gradualmente a farinha, uma colher de cada vez, até obter uma massa com consistência firme (a quantidade exata de farinha pode variar consoante o tipo e a variedade das batatas). A massa preparada dá para cerca de 16 bolinhos recheados. Adicionar 0,5 l de água ao recipiente de cozedura, colocar o cesto de cozedura a vapor e dispor metade dos bolinhos preparados, garantindo que não se tocam entre si. Fechar a panela de cozer arroz, seleccione o programa **Cozer a vapor**, ajustar o tempo de confeção para 10 minutos e iniciar a cozedura. Após a cozedura, retirar os bolinhos recheados e coloque-os num local quente. De seguida, prepare a outra metade da mesma forma.



## BOLOS

### BOLO QUEIJO QUARK

**Ingredientes:** 170 g de farinha semi-integral, 90 g de açúcar fino, 80 g de manteiga (mais um pequeno pedaço para untar o recipiente de cozedura), 1 colher de chá rasa de fermento em pó.

**Recheio de queijo Quark:** 250 g de queijo quark gordo, 90 g de açúcar fino, 160 ml de leite, 1 ovo, raspa de limão

**Receita:** Unte o fundo do recipiente de cozedura com manteiga e, de seguida, forre-o com papel vegetal. Corte a manteiga em fatias finas e distribua metade das fatias sobre o papel vegetal no recipiente de cozedura. Misturar a farinha, o açúcar e o fermento em pó, distribuir metade da mistura de forma uniforme no recipiente de cozedura e nivelar. Deitar o recheio de queijo quark mais líquido sobre a mistura no recipiente de cozedura e, de seguida, polvilhar por cima o restante da mistura seca. Distribua as restantes fatias finas de manteiga por cima do bolo. Fechar a panela de cozer arroz, seleccione o programa **Bolos**, ajustar o tempo de confeção para 60 minutos e iniciar a cozedura. Após a cozedura (assar), retirar o recipiente de cozedura da panela de arroz. Depois de arrefecer, desenformar o bolo para um tapete preparado e retirar o papel vegetal.

### BOLO DE SEMENTES DE PAPOILA

**Ingredientes:** 100 g de sementes de papoila, 100 g de farinha, 100 g açúcar superfino, 100 ml de leite meio gordo, 50 ml de óleo de girassol, 40 ovos, 1 g de açúcar baunilhado, 1 g de fermento em pó, ½ colher de chá de canela, casca de um limão, pitada de sal

**Receita:** Unte o fundo do recipiente de cozedura com manteiga e, de seguida, forre-o com papel vegetal. Misture todos os ingredientes secos, incluindo a casca de limão. Adicione o leite, o óleo e o ovo e misture tudo bem. Despeje a massa na panela forrada com papel manteiga. Fechar a panela elétrica de arroz, seleccionar o programa **Bolos** e comece a cozinhar. Após a cozedura (assar), retirar o recipiente de cozedura da panela de arroz. Depois de arrefecer, desenformar o bolo para um tapete preparado e retirar o papel vegetal.



## REFEIÇÕES DE CARNE

### CALDO DE BIFE

**Ingredientes:** 500 g de carne de vaca para caldo, 1 osso pequeno de tutano, 1 cenoura, 1 raiz de salsa, 50 g de aipo, 5 cm de alho francês, 4 bagas de pimenta da Jamaica, 8 grãos inteiros de pimenta preta, louro, água, sal

**Receita:** Coloque todos os ingredientes na panela e adicione água até à marca de 2 litros. Selecione o programa **Refeições de carne**, ajuste o tempo de cozimento para 60 minutos e comece a cozinhar. Coe o caldo antes de servir.

**Dica útil:** Também pode preparar uma excelente sopa de galinha usando a receita de caldo de carne, mas mantenha o tempo de cozedura predefinido de 30 minutos sem ajustes.

### ROLINHOS DE FRANGO COM BACON

**Ingredientes:** 4 peitos de frango inteiros, 12 fatias de bacon, mostarda comum, tomilho, pimenta, sal

**Receita:** Limpe os peitos de frango, corte-os no sentido do comprimento e deixe amaciar. Adicione sal e pimenta, polvilhe levemente com tomilho, pincele com mostarda e espalhe as fatias de bacon por cima. Enrole as fatias cobertas e coloque-as na panela. Feche a panela elétrica de arroz, selecione o programa **Refeições de carne** e cozinhe os rolinhos.

**SICHERHEITSHINWEISE**

Vor dem Gebrauch lesen Sie sorgfältig die Gebrauchsanleitung und bewahren Sie sie auf.

Das Gerät darf ausschließlich an ein Stromnetz mit 230 V angeschlossen werden. Es ist ausschließlich für den nicht gewerblichen Gebrauch im Haushalt bestimmt und darf nicht im Freien verwendet werden.

Das Gerät an eine ordnungsgemäß installierte Steckdose mit integriertem Kinderschutz anschließen.

Stellen Sie das Gerät auf eine ebene Oberfläche. Zum Transportieren ausschließlich den Klappgriff verwenden – der Deckel kann während des Betriebs heiß werden.

Beim Öffnen des Deckels entweicht Dampf, daher ist besondere Vorsicht geboten, um Verbrühungen zu vermeiden.

Schützen Sie das Gerät vor Wärmequellen, direkter Sonneneinstrahlung, Feuchtigkeit (tauchen Sie das Gerät niemals in Flüssigkeiten) und scharfen Kanten.

Das Gerät nie mit nassen oder feuchten Händen anfassen. Ist das Gerät nass oder feucht, trennen Sie es bitte unverzüglich vom Netz. Vor dem Reinigen oder wenn Sie das Gerät nicht verwenden, ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Netzsteckdose, um das Gerät auszuschalten. (beim Trennen vom Netz am Stecker anfassen, nicht am Kabel ziehen). Ausschließlich das Original-Zubehör verwenden.

Die Kinder unter 8 Jahren sind vom Gerät und dem Netzkabel fernzuhalten.

Die Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen.

Dieses Gerät kann von den Kindern ab 8 Jahre benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

**TECHNISCHE DATEN****Stromversorgung:** 220–240 V, 50–60 Hz**Leistungsaufnahme:** 500 W**Nutzvolumen des Innentopfes:** 2,0 l**BESCHREIBUNG****1. Touch-Bedienfeld****a)** Display**Programm-Kontrollleuchten****b)** Weißer Reis**c)** Vollkornreis**d)** Brei**e)** Dampfgerne**f)** Kuchen**g)** Fleischgerichte**Bedientasten****h)** Verzögerter Start**i)** Programmauswahl**j)** Programmstart**k)** Individuelle Einstellung der Garzeit**l)** Aufwärmen**m)** Warmhalten/Ausschalten**2. Klappbarer Deckel mit Taste****3. Klappgriff****4. Kondenswasserbehälter****5. Abnehmbare Scheibe mit Dichtung****6. Dampfaustrittsventil mit Dichtung****7. Messbecher für Reis****8. Dampfgerinsatz****9. Innentopf mit Messkala****10. Heizfläche****11. Netzstecker mit Netzkabel**

## VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

---

Den Reiskocher auf eine ebene Fläche stellen und eine Unterlage verwenden, um die Arbeitsfläche vor möglicher Feuchtigkeit zu schützen. Die weiße Taste am Deckel drücken und den Deckel öffnen. Aus dem Reiskocher den Messbecher, den Dampfgar-einsatz, das Netzkabel und den Innentopf herausnehmen. Den Messbecher, den Dampfgareinsatz und den Innentopf spülen und abtrocknen.

**Hinweis:** Beim ersten Gebrauch kann ein leichter Geruch entstehen, dies ist auf die Erhitzung der bisher nicht verwendeten Heizschlangen zurückzuführen. Diese Erscheinung ist normal und entsteht beim nächsten Gebrauch nicht mehr.

Bei der Zubereitung von Speisen mit hohem Wassergehalt kann sich unter dem auf einer Unterlage platzierten Gerät Feuchtigkeit aus kondensiertem Dampf ansammeln. Dies ist eine normale Eigenschaft des Geräts und stellt keinen Mangel dar.

## BEFÜLLEN DES INNENTOPFES

---

Den Innentopf stets außerhalb des Reiskochers befüllen und erst nach dem Befüllen in das vom Stromnetz getrennte Gerät einsetzen. Reis oder andere Zutaten umrühren, um sie gleichmäßig über den Boden zu verteilen. Vor dem Einsetzen in den Reiskocher sicherstellen, dass die Außenseite des Innentopfes sauber und trocken ist.

Im Programm **Weißer Reis** und **Vollkornreis** 1 bis 6 Messbecher trockenen Reises (1) in den Innentopf geben und die erforderliche Wassermenge hinzufügen, so dass der Wasserstand die Markierung an der rechten Seite der Messskala (cup) erreicht, die der Anzahl der eingefüllten Messbecher entspricht (2). Die zulässige Höchstmenge von 6 Messbechern entspricht etwa 900 g Trockenreis.

**Hinweis:** Bei der Zubereitung von Jasminreis ca. eine halbe Markierung weniger Wasser hinzufügen als bei anderen Sorten von weißem Reis.

Im Programm **Fleischgerichte** den Innentopf maximal bis zur obersten Markierung der Skala befüllen.

Im Programm **Brei** und **Kuchen** sowie bei den Speisen, die beim Kochen quellen, ist der Innentopf max. bis zur Hälfte seines Fassungsvermögens zu befüllen.

Im Programm **Dampfgaren** je nach Art der Speise max. 500 ml Wasser in den Innentopf geben.

Den mit den Zutaten gefüllten Innentopf in den Reiskocher einsetzen und den Deckel schließen.

## DEN REISKOCHER EINSCHALTEN


---

Das Netzkabel in die Anschlussbuchse des Reiskochers stecken (3) und den Stecker am gegenüberliegenden Ende des Netzkabels an eine 230-V-Steckdose anschließen. Der Reiskocher schaltet sich ein und das Touch-Bedienfeld leuchtet auf.

**Hinweis:** Das Gerät nicht ohne eingesetzten Innentopf oder mit leerem Innentopf betreiben. Den Innentopf nicht zur Speisenzubereitung außerhalb des Reiskochers verwenden.

## PROGRAMMAUSWAHL

---

Nach dem Einschalten zeigt das Touch-Bedienfeld das Hauptmenü für die Programmauswahl (4) an. In diesem Menü ist das Programm **Weißer Reis**  mit einer Garzeit von 30 Minuten voreingestellt. Die Kontrollleuchte des entsprechenden Programms blinkt.

Zur Auswahl eines anderen Programms die Taste **Menü** wiederholt drücken, bis die Kontrollleuchte des gewünschten Programms blinkt.

## LISTE DER PROGRAMME

---

### Weißer Reis

Programm für die Zubereitung von weißem Reis, die voreingestellte Garzeit beträgt 30 Minuten.

### Vollkornreis

Programm für die Zubereitung von Vollkornreis, die voreingestellte Garzeit beträgt 45 Minuten.

### Brei

Programm für die Zubereitung von Reis- und Getreidebreien, die voreingestellte Garzeit beträgt 20 Minuten.

**Hinweis:** Bei der Zubereitung von Milchbreien, die bei hohen Temperaturen überkochen können, sind die beiliegenden Rezepte zu beachten.

### Dampfgaren

Programm zum Dampfgaren und Dämpfen von Speisen, die voreingestellte Garzeit beträgt 5 Minuten.

### Kuchen

Programm für die Zubereitung ausgewählter Kuchen, die voreingestellte Garzeit beträgt 25 Minuten.

**Guter Tipp:** Vor der Zubereitung den Innentopf mit Butter einfetten und den Boden mit Backpapier auslegen.

### Fleischgerichte

Programm für die Zubereitung von Schmorgerichten, Gulasch, Brühen usw., die voreingestellte Garzeit beträgt 30 Minuten.

**Hinweis:** Die tatsächlich für das jeweilige Gargut erforderliche Garzeit kann von der voreingestellten Programmdauer abweichen. Sie hängt von der Art des jeweiligen Garguts, der Menge, Ausgangstemperatur und dem gewünschten Gargrad der Speise ab. Falls notwendig, die voreingestellte Garzeit in den Programmen **Brei**, **Dampfgaren**, **Kuchen** und **Fleischgerichte** mit der Funktion Individuelle Einstellung der Garzeit anpassen (siehe unten).

## PROGRAMM STARTEN

Das gewünschte Programm durch die Betätigung der Taste **Start** starten. Es ertönt ein akustisches Signal, die Kontrollleuchten der anderen Programme erlöschen, die Kontrollleuchte des gewählten Programms leuchtet ununterbrochen. Auf dem Display erscheint eine blinkende Linie (5), was bedeutet, dass der Reiskocher auf Betriebstemperatur erhitzt wird. Ist die Betriebstemperatur erreicht, zeigt das Display die Garzeit in Minuten an und startet die Zubereitung des Garguts im gewählten Programm. Während des Garens zeigt das Display die verbleibende Zeit an, aus dem Ventil im Deckel entweicht kontinuierlich eine kleine Menge Dampf. Nach Ablauf der Garzeit ertönt ein unterbrochenes akustisches Signal, das Programm wird beendet und die Funktion Warmhalten wird automatisch aktiviert.

## VERZÖGERTER START

Wenn Sie den Start des ausgewählten Programms verzögern möchten, drücken wiederholt die Taste **Delay**, um die gewünschte Startverzögerung im Bereich zwischen 2 und 12 Stunden einzustellen. Anschließend die Taste **Start** betätigen und die Funktion Verzögerter Start wird aktiviert. Auf dem Display wird die verbleibende eingestellte Zeit angezeigt, nach deren Ablauf das gewählte Programm automatisch startet.

## INDIVIDUELLE EINSTELLUNG DER GARZEIT

Wenn Sie die voreingestellte Garzeit des Programms ändern möchten (ausgenommen die Programme Weißer Reis und Vollkornreis), drücken Sie vor dem Start des Programms wiederholt die Taste **Time**, um die gewünschte Garzeit anzupassen.

**Hinweis:** Die individuell eingestellte Garzeit wird vom Reiskocher nicht gespeichert. Bei erneutem Starten des Programms muss die gewünschte Garzeit erneut angepasst werden.

## WARMHALTEN

---

Nach der Beendigung eines Programms schaltet der Reiskocher automatisch in den Vorgang Warmhalten. Die Touch-Taste **Warming** leuchtet, der Reiskocher hält die zubereitete Speise 12 Stunden lang auf der Serviertemperatur warm, das Display zeigt die abgelaufene Zeit an. Nach 12 Stunden ertönt ein unterbrochenes akustisches Signal und die Funktion Warmhalten wird automatisch beendet.

## AUFWÄRMEN

---

Wenn das zubereitete Gericht im Reiskocher erneut schnell aufgewärmt werden soll, im Hauptmenü für die Programmauswahl die Taste **Reheat** betätigen und anschließend die Taste **Start** drücken. Der Reiskocher wärmt das Gericht 20 Minuten lang intensiv auf, wobei auf dem Display die verbleibende Zeit angezeigt wird. Nach Ablauf ertönt ein unterbrochenes akustisches Signal, die Funktion Aufwärmen wird beendet und der Reiskocher schaltet automatisch in den Vorgang Warmhalten.

## SOFORTIGES ABBRECHEN DES PROGRAMMS/DER FUNKTION

---

Ein laufendes Programm oder eine Funktion kann jederzeit durch kurze Betätigung der Taste **Stop** abgebrochen werden. Das Programm oder die Funktion wird gestoppt und das Bedienfeld kehrt ins Hauptmenü zur Programmauswahl zurück.

## MANUELLES ABBRECHEN DES REISKOCHERS

---

Um den Reiskocher manuell auszuschalten, zuerst das laufende Programm oder die Funktion abbrechen und anschließend die Taste **Stop lang gedrückt halten**. Der Reiskocher schaltet sich aus, das Bedienfeld erlischt.

## AUTOMATISCHE ABSCHALTUNG DES REISKOCHERS

---

Wenn der eingeschaltete Reiskocher nicht in Betrieb ist (es läuft kein Programm, bzw. keine Funktion ist aktiv), schaltet sich das Gerät nach 10 Minuten automatisch ab und das Bedienfeld erlischt.

## SERVIEREN VON SPEISEN

---

Zubereitete Speisen mit einem geeigneten Küchenutensil mit Kunststoff- oder Holzkopf aus dem Innentopf entnehmen, um die Antihafbeschichtung nicht zu beschädigen.

## REINIGUNG

---

Der Innentopf, Dampfgareinsatz, Messbecher und Kondenswasserbehälter sind spülmaschinenfest. Beim Spülen weder scharfe Metallgegenstände, Drahtschwämme noch aggressive Reinigungsmittel verwenden. Den Innentopf erst nach dem Abkühlen reinigen.

Nach dem Gebrauch die Scheibe mit Dichtung vom Deckel des Reiskochers herausnehmen (6), unter fließendem Wasser spülen, abtrocknen und wieder in den Deckel einsetzen. Falls erforderlich, die Dichtung von der Scheibe entfernen (7), unter fließendem Wasser spülen und wieder anbringen.

Bei Verstopfung die Silikondichtung vom Dampfauslassventil herausnehmen (8). Sowohl die Dichtung als auch die Öffnungen des Ventils im Deckel reinigen und die Dichtung anschließend wieder einsetzen.

Die äußeren rostfreien Teile des Geräts mit einem feuchten Tuch reinigen und abtrocknen. Den Reiskocher immer nur im vom Stromnetz getrennten Zustand reinigen. Falls erforderlich, den kleinen Kondenswasserbehälter abnehmen, entleeren, reinigen und wieder einsetzen (9).

**Hinweis:** Vor jedem Gebrauch sicherstellen, dass der Bereich für den Innentopf mit der Heizfläche vollständig sauber ist. Im Bedarfsfalle mit einem feuchten Tuch reinigen und abtrocknen.

## LAGERUNG

---

Den gereinigten Reiskocher mit dem Netzkabel, dem Messbecher und dem Dampfgareinsatz im eingesetzten Innentopf und bei halbgeöffnetem Deckel lagern.

## WARTUNG

Falls der Reiskocher nach dem Einschalten nicht funktioniert, ist es zu überprüfen, ob das Netzkabel ordnungsgemäß angeschlossen ist. Nehmen Sie keine Eingriffe am Gerät vor, wenden Sie sich an eine der Servicestellen TESCOMA, siehe Liste auf der Webseite [www.tescoma.de](http://www.tescoma.de).

## RECYCLING

Dieses Produkt darf nicht im Hausmüll entsorgt werden, sondern muss an einer dafür vorgesehenen Rücknahmestelle abgegeben werden.

## REZEPTE



### WEISSER REIS / VOLLKORNREIS

#### GEDÜNSTETER REIS

**Vorgehensweise:** In den Innentopf 1 bis 6 Messbecher weißen oder Vollkornreis geben. Die erforderliche Wassermenge hinzufügen, so dass der Wasserstand die Markierung erreicht, die der Anzahl der eingelegten Messbecher an der rechten Seite der Messkala (cup) entspricht. Die zulässige Höchstmenge von 6 Messbechern entspricht etwa 900 g Trockenreis. Die Reiskörner mit Wasser im Innentopf rühren und gleichmäßig über den Topfboden verteilen. Den Reiskocher schließen, das Programm **Weißer Reis** oder **Vollkornreis** wählen und das Gericht garen.

**Guter Tipp:** Beim Garen von Jasminreis etwas weniger Wasser in den Reiskocher geben: Füllen Sie Wasser in den Innentopf mit dem zu garenden Reis, so dass der Wasserstand etwa eine halbe Markierung unter dem der eingefüllten Anzahl an Messbechern Reis liegt.

**Guter Tipp:** Für weicheren weißen Reis das Programm **Vollkornreis** verwenden.

**Guter Tipp:** Den gegarten Reis, der im Reiskocher bei Serviertemperatur warmgehalten wird, spätestens 60 Minuten nach Beendigung des Kochvorgangs servieren.



### BREI

#### BUCHWEIZENBREI

**Zutaten:** 250 g geschälter Buchweizen (2 Messbecher), 160 ml Milch (1 Messbecher), 40 ml Ahornsirup, 2 EL Kokosraspeln, 20 g Vanillezucker, 1 TL gemahlener Zimt, 2 Prisen Salz

**Vorgehensweise:** Den Buchweizen gründlich abwaschen, 2 Messbecher in den Innentopf geben, 4 Messbecher Wasser hinzufügen und umrühren. Den Reiskocher schließen, das Programm **Brei** starten und den Buchweizen kochen. Nach Ende des Garvorgangs den Reiskocher öffnen, alle restlichen Zutaten zum gegarten Buchweizen geben und gründlich verrühren. Den Buchweizenbrei mit Früchten, Schokolade, Kakaopulver oder Zimt garnieren, mit zerlassener Butter beträufeln.

**Guter Tipp:** Auf die gleiche Weise kann auch der Hirsebrei zubereitet werden (die Hirse vor dem Kochen unter heißem Wasser waschen).

#### HAFERBREI

**Zutaten:** 200 g Haferflocken (2 Messbecher), 160 ml Milch (1 Messbecher), 20 g Vanillezucker, 50 g Butter, 1 EL Honig, 2 Prisen Salz

**Vorgehensweise:** In den Innentopf 2 Messbecher Haferflocken und 4 Messbecher Wasser geben. Den Reiskocher schließen, das Programm **Brei** starten und den Brei kochen. Nach Ende des Garvorgangs den Reiskocher öffnen, alle restlichen Zutaten zu den gegarten Haferflocken hinzufügen und den Brei gründlich verrühren. Mit Trockenfrüchten garnieren und servieren.



## DAMPFGAREN

### MARINIERTER LACHSFILETS

**Zutaten:** 400 bis 600 g Lachsfilet mit Haut

**Marinade:** 2 EL Honig, 1 EL Senf, 1 EL Olivenöl, 1 EL Sonnenblumenöl, 1 EL Sojasaße, 1 EL süße Chilisauce, Saft von ½ Zitrone, Knoblauch nach Geschmack, Salz, Pfeffer (alle Zutaten für die Marinade vermengen)

**Vorgehensweise:** Den Lachs in die vorbereitete Marinade einlegen und für mehrere Stunden im Kühlschrank marinieren lassen. 0,5 l Wasser in den Innentopf füllen, den Dampfgareinsatz einsetzen und den marinierten Lachs darauflegen. Den Reiskocher schließen, das Programm **Dampfgaren** wählen, die Garzeit auf 10 bis 15 Minuten (je nach Portionsgröße) anpassen und den Lachs garen. Den marinierten dampfgegarten Lachs sofort nach Ende des Garvorgangs servieren.

### GEFÜLLTE KARTOFFELKNÖDEL MIT GERÄUCHERTEM FLEISCH

**Zutaten:** 200 g gewürfeltes geräuchertes Schweinefleisch, 400 g geschälte Kartoffeln, ca. 250 g halbgriffiges Mehl, 1 Ei, 2 gestrichene TL Salz

**Vorgehensweise:** Die vorgekochten Kartoffeln schälen, fein reiben, salzen, das Ei unterrühren und löffelweise so viel Mehl hinzufügen, dass ein kompakter Teig entsteht (die genaue Mehlmenge hängt auch von der Kartoffelsorte ab). Aus dem Teig ca. 16 Knödel formen und mit geräuchertem Fleisch füllen. 0,5 l Wasser in den Innentopf geben, den Dampfgareinsatz einsetzen und die Hälfte der Knödel so darauf verteilen, dass sie sich nicht berühren. Den Reiskocher schließen, das Programm **Dampfgaren** wählen, die Garzeit auf 10 Minuten anpassen und das Gericht garen. Nach Ende des Garvorgangs die gefüllten Kartoffelknödel mit geräuchertem Fleisch entnehmen (warmhalten), die andere Hälfte auf dieselbe Weise zubereiten.



## KUCHEN

### QUARKKUCHEN

**Zutaten:** 170 g halbgriffiges Mehl, 90 g Kristallzucker, 80 g Butter (plus etwas zum Einfetten des Innentopfs), 1 gestrichener TL Backpulver

**Quarkfüllung:** 250 g Sahnequark, 90 g Kristallzucker, 160 ml Milch, 1 Ei, abgeriebene Zitronenschale

**Vorgehensweise:** Den Boden des Innentopfes mit Butter einfetten und mit Backpapier auslegen. Die Butter in dünne Scheiben schneiden und die Hälfte davon auf dem Backpapier im Topf verteilen. Mehl, Zucker und Backpulver vermischen, die Hälfte der Mischung gleichmäßig auf dem Topfboden verteilen und glatt streichen. Die dünnflüssige Quarkmasse darüber gießen, mit der restlichen Mehlmischung bestreuen. Die Oberfläche des Kuchens mit den restlichen dünnen Butterscheiben belegen. Den Reiskocher schließen, das Programm **Kuchen** wählen, die Garzeit auf 60 Minuten anpassen und das Gericht garen. Nach Ende des Garvorgangs (Backvorgangs) den Innentopf aus dem Reiskocher nehmen, abkühlen lassen, auf eine vorbereitete Unterlage stürzen und das Backpapier entfernen.

### MOHNKUCHEN

**Zutaten:** 100 g gemahlener Mohn, 100 g glattes Mehl, 100 g Kristallzucker, 100 ml fettarme Milch, 50 ml Sonnenblumenöl, 40 g Vanillezucker, 1 Ei, 1 gestrichener TL Backpulver, ½ TL Zimt, abgeriebene Zitronenschale, Prise Salz

**Vorgehensweise:** Den Boden des Innentopfes mit Butter einfetten und mit Backpapier auslegen. Alle trockenen Zutaten einschließlich der abgeriebenen Zitronenschale mischen, dann Milch, Öl und Eier dazugeben und alles gut verrühren. Den Teig in den mit Backpapier ausgelegten Innentopf gießen. Den Reiskocher schließen, das Programm **Kuchen** wählen, den Kuchen garen. Nach Ende des Garvorgangs (Backvorgangs) den Innentopf aus dem Reiskocher nehmen, abkühlen lassen, auf eine vorbereitete Unterlage stürzen und das Backpapier entfernen.



## FLEISCHGERICHTE

### RINDFLEISCHBRÜHE

---

**Zutaten:** 500 g Suppenfleisch und einen kleineren Markknochen vom Rind, 1 Möhre, 1 Petersilie, 50 g Sellerie, 5 cm Porree, 4 Pimentkörner, 8 schwarze Pfefferkörner, Lorbeerblatt, Wasser, Salz

**Vorgehensweise:** Alle Zutaten in den Innentopf geben und mit Wasser bis zur Markierung 2 l auffüllen. Das Programm **Fleischgerichte** wählen, die Garzeit auf 60 Minuten anpassen und das Gericht garen. Vor dem Servieren die Brühe abseihen.

**Guter Tipp:** Eine köstliche Hühnersuppe lässt sich ähnlich wie die Rindfleischbrühe zubereiten, dabei die voreingestellte Garzeit von 30 Minuten unverändert lassen.

### GEFÜLLTE HÄHNCHENBRUSTROULADEN MIT BAUCHSPECK

---

**Zutaten:** 4 ganze Hähnchenbrustfilet, 12 Scheiben Frühstücksspeck, Tafelsenf, Thymian, Pfeffer, Salz

**Vorgehensweise:** Hähnchenbrustfilets von eventuellen Sehnen befreien, längs einschneiden und flach klopfen. Mit Salz, Pfeffer würzen und mit Thymian bestreuen, mit Tafelsenf bestreichen, mit Speckscheiben belegen. Die gefüllten Filets aufrollen, in den Innentopf einlegen. Den Reiskocher schließen, das Programm **Fleischgerichte** wählen, die Rouladen garen.

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Avant l'utilisation, lire attentivement le Mode d'emploi et le garder.

L'appareil ne doit être utilisé que sur un réseau électrique de 230 V. Il est destiné uniquement à un usage domestique non commercial ; ne pas l'utiliser à l'extérieur.

Brancher l'appareil dans la prise secteur à contact de protection bien installée.

N'utiliser l'appareil que sur une surface de travail plane. Pour déplacer l'appareil, utiliser exclusivement la poignée rabattable. Le couvercle de l'appareil peut être chaud pendant l'utilisation.

Lors de l'ouverture du couvercle, de la vapeur s'échappe de l'appareil. Faire preuve d'une grande prudence, risque de brûlure.

Protéger l'appareil contre les sources de chaleur, les rayons directs du soleil, l'humidité (ne jamais plonger l'appareil dans un liquide) et les bords tranchants.

Lors de l'utilisation, ne pas toucher l'appareil avec les mains mouillées. Si l'appareil est humide ou mouillé, le débrancher immédiatement.

Avant le nettoyage ou lorsque l'appareil n'est pas utilisé, toujours l'éteindre et débrancher (tirer sur la fiche, jamais sur le cordon). Utiliser uniquement des accessoires d'origine.

Tenir l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

Cet appareil peut être utilisé par les enfants de plus de 8 ans mais uniquement sous surveillance ou après qu'ils aient reçu les instructions relatives à une utilisation sûre et s'ils sont conscients des risques possibles.

Les personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou sans expérience ou connaissance nécessaire peuvent utiliser cet appareil uniquement sous surveillance ou après qu'elles aient reçu les instructions relatives à une utilisation sûre et si elles sont conscientes des risques possibles.

## PARAMÈTRES TECHNIQUES

**Alimentation :** 220–240 V, 50–60 Hz

**Puissance :** 500 W

**Volume utile de la cuve de cuisson :** 2,0 l

## DESCRIPTION

### 1. Panneau de commande tactile

a) Écran

### Voyants des programmes

b) Riz blanc

c) Riz complet

d) Bouillies

e) Cuisson vapeur

f) Desserts

g) Plats de viande

### Boutons de commande

h) Départ différé

i) Sélection de programme

j) Lancement de programme

k) Réglage individuel du temps de cuisson

l) Réchauffage

m) Maintien au chaud / arrêt

### 2. Couvercle rabattable avec bouton

### 3. Poignée rabattable

### 4. Réservoir pour la vapeur condensée

### 5. Disque amovible avec joint

### 6. Valve d'évacuation de vapeur avec joint

### 7. Mesurette doseur pour riz

### 8. Panier vapeur

### 9. Cuve de cuisson avec graduation

### 10. Surface de cuisson

### 11. Fiche avec cordon d'alimentation



## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

---

Placer le cuiseur à riz sur une surface plane, utiliser un tapis pour protéger la surface de travail contre toute humidité éventuelle. Appuyer sur le bouton blanc du couvercle et ouvrir le couvercle. Retirer du cuiseur à riz la mesurette, le panier vapeur, le cordon d'alimentation et la cuve de cuisson. Laver et sécher la mesurette, le panier vapeur et la cuve de cuisson.

**Avertissement :** Lors de la première utilisation, l'appareil peut dégager une légère odeur due au chauffage des éléments chauffants encore neufs. Il s'agit d'un phénomène naturel qui n'apparaît plus lors des prochaines utilisations.

Lors de la préparation d'aliments à forte teneur en eau, de l'humidité due à la vapeur condensée peut apparaître sous l'appareil posé sur un tapis. Il s'agit d'une caractéristique normale de l'appareil et cela n'est pas considéré comme un défaut.

## REMPLISSAGE DE LA CUVE DE CUISSON

---

Remplir toujours la cuve de cuisson en dehors du cuiseur à riz, puis l'insérer dans l'appareil débranché de la prise électrique. Mélanger le riz et les autres ingrédients pour les répartir uniformément sur tout le fond. Avant d'insérer la cuve de cuisson dans le cuiseur, s'assurer que sa partie extérieure est propre et sèche.

Dans le programme **Riz blanc** et **Riz complet**, mettre de 1 à 6 mesurètes de riz sec (1) dans la cuve de cuisson et ajouter la quantité d'eau nécessaire jusqu'au niveau correspondant sur la graduation à droite (cup), en fonction du nombre de mesurètes de riz ajoutées (2). La quantité maximale autorisée (6 mesurètes) correspond à environ 900 g de riz sec.

**Avertissement :** Lors de la cuisson du riz jasmin, ajouter environ une moitié de graduation en moins d'eau dans le cuiseur par rapport à la préparation des autres types de riz blanc.

Dans le programme **Plats de viande**, remplir la cuve de cuisson au maximum jusqu'au trait supérieur de la graduation.

Dans les programmes **Bouillies** et **Desserts**, ainsi que pour les plats qui gonflent pendant la cuisson, remplir la cuve de cuisson au maximum jusqu'à la moitié de sa capacité.

Dans le programme **Cuisson vapeur**, verser dans la cuve de cuisson un maximum de 500 ml d'eau selon le type de plat.

Insérer la cuve de cuisson remplie des aliments dans le cuiseur à riz et refermer le couvercle.

## MISE EN MARCHE DU CUISEUR À RIZ


---

Brancher le cordon d'alimentation dans la prise du cuiseur à riz (3) et connecter la fiche à l'autre extrémité à une prise électrique 230 V. Le cuiseur à riz s'allume et le panneau de commande s'illumine.

**Avertissement :** Ne pas utiliser le cuiseur à riz sans insérer la cuve de cuisson ou si la cuve est vide. Ne pas utiliser la cuve de cuisson pour préparer des plats en dehors du cuiseur à riz.

## SÉLECTION DE PROGRAMME

---

Après la mise en marche, le panneau de commande du cuiseur à riz affiche le menu de sélection du programme par défaut (4). Dans ce menu, le programme **Riz blanc**  est sélectionné par défaut avec un temps de cuisson de 30 minutes. Le voyant correspondant au programme clignote.

Pour sélectionner un autre programme, toucher le bouton **Menu** jusqu'à ce que le voyant correspondant clignote.

## APERÇU DES PROGRAMMES

---

### Riz blanc

Programme pour la cuisson du riz blanc, temps de cuisson pré réglé à 30 minutes.

### Riz complet

Programme pour la cuisson du riz complet, temps de cuisson pré réglé à 45 minutes.

### Bouillies

Programme pour la cuisson des bouillies de riz et de céréales, temps de cuisson pré réglé à 20 minutes.

**Avertissement :** Lors de la préparation de bouillies au lait susceptibles de déborder à haute température, suivre les recettes fournies.

### Cuisson vapeur

Programme pour la cuisson à la vapeur, temps de cuisson pré réglé à 5 minutes.

### Desserts

Programme pour la préparation de certains types de desserts, temps de cuisson pré réglé à 25 minutes.

**Bonne astuce :** Avant de préparer les desserts, graisser la cuve avec du beurre et tapisser le fond de papier sulfurisé.

### Plats de viande

Programme pour la préparation de viande mijotée, goulash, bouillons, etc., temps de cuisson pré réglé à 30 minutes.

**Avertissement :** Le temps spécifique nécessaire à la préparation du plat peut différer du temps pré réglé par le programme. Cela dépend du type, de la quantité, de la température initiale ainsi que du degré de cuisson souhaité du plat. En cas de besoin de modifier le temps de cuisson pré réglé dans les programmes **Bouillies**, **Cuisson vapeur**, **Desserts** et **Plats de viande**, utiliser la fonction de réglage individuel du temps de cuisson (voir ci-dessous).

## DÉMARRAGE DU PROGRAMME

---

Lancer le programme choisi en touchant le bouton **Start**. Un signal sonore retentit, les voyants des autres programmes s'éteignent et le voyant du programme sélectionné s'allume en continu. L'écran affiche une ligne interrompue clignotante (5), ce qui signifie que le cuiseur à riz chauffe jusqu'à la température de fonctionnement. Une fois la température de fonctionnement atteinte, l'écran affiche la durée de cuisson en minutes et la préparation du plat dans le programme sélectionné démarre automatiquement. Pendant la cuisson, l'écran affichera le temps restant et une petite quantité de vapeur s'échappera en continu par la valve située sur le couvercle. À la fin du temps de cuisson, un signal sonore intermittent retentit, le programme se termine automatiquement et la fonction de maintien au chaud s'active.

## DÉPART DIFFÉRÉ

---

Si vous souhaitez différer le démarrage du programme sélectionné, toucher plusieurs fois le bouton **Delay** pour régler le délai avant le départ différé, entre 2 et 12 heures. Toucher ensuite le bouton **Start** et la fonction Départ différé s'active. L'écran affichera le temps restant programmé et, une fois ce délai écoulé, le programme sélectionné démarrera automatiquement.

## RÉGLAGE INDIVIDUEL DU TEMPS DE CUISSON

---

Si vous souhaitez modifier le temps de cuisson pré réglé par le programme (à l'exception des programmes Riz blanc et Riz complet), toucher le bouton **Time** avant le démarrage du programme et ajuster la durée de cuisson.

**Avertissement :** Le réglage individuel du temps de cuisson n'est pas mémorisé par le cuiseur à riz. En cas de besoin, ajuster à nouveau le temps de cuisson avant chaque nouveau démarrage du programme.

## MAINTIEN AU CHAUD

Après la fin du programme, le cuiseur à riz passe automatiquement en mode Maintien au chaud. Le bouton tactile **Warming** sera allumé, le cuiseur à riz maintiendra le plat prêt à la température de service pendant 12 heures et l'écran affichera le temps écoulé. Après 12 heures, un signal sonore intermittent retentira et la fonction de maintien au chaud s'arrêtera automatiquement.

## RÉCHAUFFAGE

Si vous avez besoin de réchauffer rapidement un plat prêt dans le cuiseur à riz, toucher dans le menu principal de Sélection du programme le bouton **Reheat** puis le bouton **Start**. Le cuiseur à riz réchauffera intensément le plat pendant 20 minutes et l'écran affichera le temps restant. À la fin, un signal sonore intermittent retentira, la fonction Réchauffage s'arrêtera et le cuiseur à riz passera automatiquement en mode Maintien au chaud.

## ARRÊT IMMÉDIAT DU PROGRAMME/FONCTION

Si vous souhaitez arrêter à tout moment un programme ou une fonction en cours, toucher brièvement le bouton **Stop**. Le programme ou la fonction s'arrête et le panneau de commande revient au menu principal de Sélection du programme.

## ARRÊT MANUEL DU CUISEUR À RIZ

Pour éteindre manuellement le cuiseur à riz, terminer d'abord le programme ou la fonction en cours, puis toucher **longuement** le bouton **Stop**. Le cuiseur à riz s'éteint et le panneau de commande s'éteint également.

## ARRÊT AUTOMATIQUE DU CUISEUR À RIZ

Si le cuiseur à riz allumé n'est pas utilisé (aucun programme ni fonction en cours), il s'éteint automatiquement après 10 minutes et le panneau de commande s'éteint.

## SERVICE DES PLATS

Retirer les plats préparés de la cuve avec un ustensile doté d'une partie de travail en plastique ou en bois, afin de ne pas endommager le revêtement antiadhésif.

## NETTOYAGE

La cuve de cuisson, le panier vapeur, la mesurette à riz et le réservoir de condensation peuvent être lavés au lave-vaisselle. Ne pas utiliser d'objets métalliques tranchants, de pailles de fer ou de produits de nettoyage agressifs lors du lavage. Laver la cuve de cuisson seulement après qu'elle ait refroidi.

Après utilisation, retirer le disque avec le joint (6) du couvercle du cuiseur à riz, le laver à l'eau courante, le sécher et le remettre en place dans le couvercle. Si nécessaire, retirer le joint (7) du disque, le nettoyer à l'eau courante et le remettre en place.

En cas d'encrassement, retirer le joint en silicone (8) de la valve d'évacuation de vapeur. Nettoyer le joint ainsi que les orifices de la valve dans le couvercle, puis remettre le joint en place.

Nettoyer les parties extérieures en acier inoxydable de l'appareil avec un chiffon humide, puis sécher. Nettoyer le cuiseur à riz toujours débranché de la prise électrique. Si nécessaire, vider et nettoyer le réservoir de condensation, puis le remettre en place (9).

**Avertissement** : Avant chaque utilisation, s'assurer que l'emplacement de la cuve de cuisson avec la surface chauffante est parfaitement propre. Si nécessaire, nettoyer avec un chiffon humide et sécher.

## RANGEMENT

Ranger le cuiseur à riz nettoyé avec le cordon électrique, la mesurette et le panier vapeur à l'intérieur de la cuve de cuisson placée dans le cuiseur, le couvercle légèrement entrouvert.

## ENTRETIEN

Si le cuiseur à riz ne fonctionne pas après l'allumage, vérifier la connexion correcte du cordon d'alimentation. En cas de panne, ne pas réparer l'appareil soi-même, s'adresser à un centre de service de TESCOMA (le contact est disponible sur [www.tescoma.fr](http://www.tescoma.fr)).

## RECYCLAGE

Le produit n'appartient pas aux déchets municipaux, il faut le déposer aux points de collecte de produits électroménagers usagés.

## RECETTES



### RIZ BLANC / RIZ COMPLET

#### RIZ À LA VAPEUR

**Préparation :** Verser de 1 à 6 mesurette(s) de riz blanc ou complet dans la cuve de cuisson. Ajouter la quantité d'eau nécessaire pour que le niveau atteigne la marque correspondant au nombre de mesurette(s) de riz ajoutées, située à droite de l'échelle (cup). La quantité maximale autorisée de 6 mesurette(s) correspond à environ 900 g de riz sec. Mélanger le riz dans la cuve de cuisson avec l'eau afin qu'il soit réparti uniformément sur tout le fond. Fermer le cuiseur à riz, sélectionner le programme **Riz blanc** ou **Riz complet** et cuire le plat.

**Bonne astuce :** Lors de la cuisson du riz jasmin, verser un peu moins d'eau : remplir la cuve contenant le riz de façon à ce que le niveau d'eau soit environ à mi-chemin entre la marque correspondant au nombre de mesurette(s) et celle juste en dessous.

**Bonne astuce :** Pour un riz blanc cuit plus moelleux, utiliser le programme **Riz complet**.

**Bonne astuce :** Le riz prêt, maintenu à température de service dans le cuiseur à riz, est recommandé d'être consommé dans les 60 minutes suivant la fin du programme.



### BOUILLIES

#### BOUILLIE DE SARRASIN

**Ingédients :** 250 g de sarrasin décortiqué (2 mesurette(s)), 160 ml de lait (1 mesurette), 40 ml de sirop d'érable, 2 cuillère(s) de noix de coco râpée, 20 g de sucre vanillé, 1 cuillère à café de cannelle moulue, 2 pincées de sel

**Préparation :** Verser dans la cuve 2 mesurette(s) de sarrasin bien rincé, ajouter 4 mesurette(s) d'eau et mélanger. Fermer le cuiseur à riz, lancer le programme **Bouillies** et cuire le sarrasin. Après la fin de la cuisson, ouvrir le cuiseur à riz, ajouter au sarrasin cuit tous les ingrédients restants et bien mélanger. Servir la bouillie garnie de fruits frais, de chocolat, de cacao ou de cannelle, légèrement arrosée de beurre fondu.

**Bonne astuce :** Préparer de la même manière la bouillie de millet (rincer les graines de millet à l'eau chaude avant de les mettre dans la cuve).

#### BOUILLIE D'AVOINE

**Ingédients :** 200 g de flocons d'avoine (2 mesurette(s)), 160 ml de lait (1 mesurette), 20 g de sucre vanillé, 50 g de beurre, une cuillère de miel, 2 pincées de sel

**Préparation :** Mettre 2 mesurette(s) de flocons d'avoine et 4 mesurette(s) d'eau dans la cuve. Fermer le cuiseur à riz, lancer le programme **Bouillies** et cuire le plat. À la fin de la cuisson, ouvrir le cuiseur à riz, ajouter tous les ingrédients restants aux flocons d'avoine cuits et bien mélanger la bouillie. Servir décoré avec des fruits secs.



## CUISSON VAPEUR

### FILET DE SAUMON MARINÉ

**Ingédients :** 400 à 600 g de filet de saumon avec peau

**Marinade :** 2 cuillères de miel, 1 cuillère de moutarde, 1 cuillère d'huile d'olive, 1 cuillère d'huile de tournesol, 1 cuillère de sauce soja, 1 cuillère de sauce chili douce, le jus d'un demi-citron, de l'ail selon goût, sel, poivre (mélanger tous les ingrédients de la marinade)

**Préparation :** Mariner le saumon dans la marinade préparée et le placer au réfrigérateur pendant plusieurs heures. Verser 0,5 l d'eau dans la cuve, insérer le panier vapeur et y déposer le saumon mariné. Fermer le cuiseur à riz, sélectionner le programme **Cuisson vapeur**, régler la durée de cuisson entre 10 et 15 minutes (selon la taille de la portion) et lancer la préparation. Servir le saumon mariné à la vapeur immédiatement après la fin de la cuisson.

### BOULETTES DE POMMES DE TERRE FARCIES À LA VIANDE FUMÉE

**Ingédients :** 200 g de viande de porc fumée coupée, 400 g de pommes de terre pelées, environ 250 g de farine tout-usage, 1 œuf, 2 cuillères à café rases de sel

**Préparation :** Les pommes de terre précuites avec la peau doivent être pelées, finement râpées, salées, puis mélangées avec l'œuf. Incorporer ensuite progressivement la farine, cuillère par cuillère, jusqu'à obtenir une pâte ferme (la quantité exacte de farine dépend également du type et de la variété des pommes de terre utilisées). La pâte préparée permet de réaliser environ 16 boulettes farcies de viande fumée. Verser 0,5 l d'eau dans la cuve de cuisson, placer le panier vapeur à l'intérieur et y disposer la moitié des boulettes préparées en veillant à ce qu'elles ne se touchent pas. Fermer le cuiseur à riz, sélectionner le programme **Cuisson vapeur**, régler le temps de cuisson à 10 minutes et préparer le plat. À la fin de la cuisson, retirer les boulettes de pommes de terre farcies à la viande fumée (les maintenir au chaud) et préparer de la même manière le reste.



## DESSERTS

### GÂTEAU AU FROMAGE BLANC

**Ingédients :** 170 g de farine tout-usage, 90 g de sucre semoule, 80 g de beurre et un peu pour graisser la cuve de cuisson, une cuillère à café rase de levure chimique

**Garniture au fromage blanc :** 250 g de fromage blanc entier, 90 g de sucre semoule, 160 ml de lait, 1 œuf, zeste de citron râpé

**Préparation :** Beurrer le fond de la cuve de cuisson et le tapisser de papier sulfurisé. Couper le beurre en fines tranches et répartir la moitié sur le papier sulfurisé à l'intérieur de la cuve. Mélanger la farine, le sucre et la levure chimique, étaler la moitié du mélange au fond de la cuve et lisser. Verser la garniture au fromage blanc plus liquide sur la couche en place, puis saupoudrer avec le reste du mélange sec. Disposer les fines tranches de beurre restantes sur la surface du gâteau. Fermer le cuiseur à riz, sélectionner le programme **Desserts**, régler le temps de cuisson à 60 minutes et préparer le plat. À la fin de la cuisson, retirer la cuve du cuiseur à riz, démouler sur une surface préparée après refroidissement et enlever le papier sulfurisé du gâteau.

### GÂTEAU AU PAVOT

**Ingédients :** 100 g de graines de pavot moulues, 100 g de farine fluide, 100 g de sucre en poudre, 100 ml de lait demi-écrémé, 50 ml d'huile de tournesol, 40 g de sucre vanillé, 1 œuf, une cuillère à café rase de levure chimique, une demi-cuillère à café de cannelle, zeste de citron râpé et une pincée de sel

**Préparation :** Beurrer le fond de la cuve de cuisson et le tapisser de papier sulfurisé. Mélanger tous les ingrédients secs, y compris le zeste de citron, ajouter le lait, l'huile et l'œuf, puis bien mélanger. Verser la pâte dans la cuve de cuisson chemisée de papier sulfurisé. Fermer le cuiseur à riz, sélectionner le programme **Desserts** et lancer la cuisson. À la fin de la cuisson, retirer la cuve du cuiseur à riz, démouler sur une surface préparée après refroidissement et enlever le papier sulfurisé du gâteau.



## PLATS DE VIANDE

### BOUILLON DE BŒUF

---

**Ingrédients :** 500 g de viande de bœuf pour bouillon et un petit os à moelle, 1 carotte, 1 persil racine, 50 g de céleri, 5 cm de poireau, 4 clous de girofle, 8 grains de poivre noir, feuille de laurier, eau et sel

**Préparation :** Mettre tous les ingrédients dans la cuve de cuisson et ajouter de l'eau jusqu'au repère 2 l. Sélectionner le programme **Plats de viande**, régler le temps de cuisson à 60 minutes et lancer la cuisson. Avant de servir, filtrer le bouillon.

**Bonne astuce :** De la même manière que pour le bouillon de bœuf, préparer un excellent potage de poulet, ne pas modifier la durée de cuisson, laisser le temps pré-réglé de 30 minutes.

### ROULÉS DE POULET AU BACON

---

**Ingrédients :** 4 blancs de poulet entiers, 12 tranches de bacon anglais, moutarde forte, thym, poivre et sel

**Préparation :** Inciser les blancs de poulet nettoyés dans le sens de la longueur et les aplatir. Saler, poivrer, parsemer légèrement de thym, badigeonner de moutarde et disposer les tranches de bacon sur le dessus. Rouler les escalopes garnies et les placer dans la cuve de cuisson. Fermer le cuiseur à riz, sélectionner le programme **Plats de viande** et cuire les roulés.

# pl INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA

## ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

Przed użyciem należy uważnie przeczytać Instrukcję użytkownika i zachować ją.

Urządzenie może być używane wyłącznie w sieci elektrycznej 230 V. Jest przeznaczone jedynie do niekomercyjnego, domowego użytku, nie należy używać go na wolnym powietrzu.

Należy podłączyć urządzenie do prawidłowo zainstalowanego gniazdka sieciowego z uziemieniem.

Urządzenia należy używać wyłącznie na równej i stabilnej powierzchni roboczej. Do przenoszenia urządzenia należy używać wyłącznie składanego uchwyty, podczas użytkowania pokrywa urządzenia może być gorąca.

Podczas otwierania pokrywy z urządzenia wydobywa się para, należy zachować szczególną ostrożność, może dojść do oparzenia. Należy chronić urządzenie przed źródłami ciepła, bezpośrednim działaniem promieni słonecznych, wilgocią (nigdy nie należy zanurzać urządzenia w cieczy) oraz ostrymi krawędziami.

Podczas używania urządzenia nie należy dotykać go mokrymi rękami. Jeżeli urządzenie jest wilgotne lub mokre, należy natychmiast odłączyć je od sieci elektrycznej.

Przed czyszczeniem lub w przypadku, gdy urządzenie nie jest używane, należy je wyłączyć i zawsze wyjmować wtyczkę z gniazdka sieciowego (należy ciągnąć za wtyczkę, nigdy za kabel). Należy używać wyłącznie oryginalnych akcesoriów.

Urządzenie oraz jego kabel należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej 8 roku życia.

Urządzenie nie jest przeznaczone do zabawy.

To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku powyżej 8 roku życia wyłącznie pod nadzorem lub jeśli zostały pouczone o zasadach bezpiecznego użytkowania urządzenia i są świadome możliwych zagrożeń.

Osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub intelektualnej, nieposiadające doświadczenia lub wiedzy mogą używać urządzenia wyłącznie pod nadzorem lub jeśli zostały pouczone o zasadach bezpiecznego użytkowania urządzenia i są świadome możliwych zagrożeń.

## PARAMETRY TECHNICZNE

Zasilanie: 220–240 V, 50–60 Hz

Moc: 500 W

Pojemność użytkowa naczynia do gotowania: 2,0 l

## OPIS

1. Dotykowy panel sterowania

a) Wyświetlacz

**Kontrolki programów**

b) Ryż biały

c) Ryż pełnoziarnisty

d) Owsianki

e) Gotowanie na parze

f) Ciasta

g) Potrawy mięsne

**Przyciski sterowania**

h) Opóźniony start

i) Wybór programu

j) Włączenie programu

k) Indywidualne ustawienie czasu gotowania

l) Ogrzewanie

m) Utrzymywanie temperatury podawania/wyłączenie

2. Składana pokrywa z przyciskiem

3. Składany uchwyt

4. Zbiornik na skroploną parę

5. Zdejmowany dysk z uszczelką

6. Zawór do odprowadzania pary z uszczelką

7. Miarka do ryżu

8. Miska do gotowania na parze

9. Naczynie do gotowania z miarką

10. Powierzchnia grzewcza

11. Wtyczka z kablem zasilającym



## PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

---

Ryżowar należy umieścić na równej powierzchni, należy użyć podkładki, która ochroni powierzchnię roboczą przed ewentualną wilgocią. Należy nacisnąć biały przycisk na pokrywie i otworzyć ją. Wyjąć z ryżowaru miarkę do ryżu, miskę do gotowania na parze, kabel zasilający oraz naczynie do gotowania. Miarkę, miskę oraz naczynie do gotowania należy umyć i wysuszyć.

**Ostrzeżenie:** Podczas pierwszego użycia urządzenie w wyniku rozgrzania się jeszcze nieużywanych elementów grzewczych może wydzielać delikatny zapach. To zjawisko jest naturalne i nie występuje podczas dalszego użytkowania.

Podczas przygotowywania potraw o wysokiej zawartości wody, pod urządzeniem umieszczonym na podkładce może pojawić się wilgoć ze skroplonej pary. Jest to naturalna cecha urządzenia i nie jest uważana za wadę.

## NAPEŁNIANIE NACZYNIA DO GOTOWANIA

---

Naczynie do gotowania należy napełnić zawsze poza ryżowarem i dopiero po napełnieniu naczynia należy włożyć je do urządzenia odłączonego od sieci elektrycznej. Należy wymieszać ryż i inne składniki tak, aby były rozmieszczone równomiernie na całym dnie. Przed włożeniem naczynia do gotowania do ryżowaru należy upewnić się, że jego zewnętrzna część jest czysta i sucha.

W programie **Ryż biały** i **Ryż pełnoziarnisty** należy wsypać do naczynia do gotowania od 1 do 6 miarek suchego ryżu (1) i dodać potrzebną ilość wody tak, aby jej powierzchnia sięgała do linii w prawej części miarki (cup) odpowiadającej ilości wyspanych miarek ryżu (2). Maksymalna dozwolona ilość (6 miarek) odpowiada około 900 g suchego ryżu.

**Ostrzeżenie:** Podczas gotowania ryżu jaśminowego należy dodać do ryżowaru około połowę jednego poziomu wody mniej niż podczas przygotowywania innych rodzajów białego ryżu.

W programie **Potrawy z mięsa** należy napełnić naczynie do gotowania maksymalnie do górnej linii miarki.

W programie **Owsianki** i **Ciasta** oraz w przypadku potraw, które pęcznieją podczas obróbki cieplnej, należy napełniać naczynie do gotowania do połowy jego objętości.

W programie **Gotowanie na parze** do naczynia do gotowania należy wlać maksymalnie 500 ml wody w zależności od rodzaju potrawy.

Napełnione potrawą naczynie do gotowania należy włożyć do ryżowaru i zamknąć pokrywę.

## WŁĄCZANIE RYŻOWARU


---

Należy podłączyć kabel zasilający do ryżowaru (3), a jego przeciwległy koniec do sieci elektrycznej 230 V. Ryżowar włączy się, a panel sterowania zaświeci.

**Ostrzeżenie:** Nie należy używać ryżowaru bez włożonego naczynia do gotowania lub jeśli naczynie do gotowania jest puste. Nie należy używać naczynia do gotowania do przygotowywania potraw poza ryżowarem.

## WYBÓR PROGRAMU

---

Po włączeniu panel sterowania ryżowaru wyświetli wyjściowe menu umożliwiające Wybór programu (4). W tym menu został wstępnie wybrany program **Ryż biały**  z czasem gotowania 30 minut. Odpowiadająca programowi kontrolka będzie świecić w sposób przerywany.

Aby wybrać inny program, należy naciskać przycisk **Menu**, dopóki odpowiadająca mu kontrolka nie zacznie świecić w przerywany sposób.

## WYKAZ PROGRAMÓW

---

### Ryż biały

Program do przygotowywania białego ryżu, wstępnie ustawiony czas gotowania wynosi 30 minut.

### Ryż pełnoziarnisty

Program do przygotowywania pełnoziarnistego ryżu, wstępnie ustawiony czas gotowania wynosi 45 minut.

### Owsianki

Program do przygotowywania ryżowych i zbożowych owsianek, wstępnie ustawiony czas gotowania wynosi 20 minut.

**Ostrzeżenie:** Podczas przygotowywania owsianek na mleku, które mogą wykłócić przy podgrzewaniu do wysokiej temperatury, należy postępować według dołączonych przepisów.

### Gotowanie na parze

Program do gotowania potraw na parze, wstępnie ustawiony czas gotowania wynosi 5 minut.

### Ciasta

Program do przygotowywania wybranych rodzajów ciast, wstępnie ustawiony czas gotowania wynosi 25 minut.

**Wskazówka:** Przed przygotowaniem ciast należy natłuścić naczynie masłem i wyłożyć dno papierem do pieczenia.

### Potrawy mięsne

Program do przygotowywania duszonego mięsa, gulaszu, bulionu itp., wstępnie ustawiony czas gotowania wynosi 30 minut.

**Ostrzeżenie:** Konkretny czas potrzebny do przygotowania potraw może różnić się od czasu wstępnie ustawionego przez program. Zależy od rodzaju, ilości, wyjściowej temperatury i wymaganego stopnia przygotowania potrawy. W razie potrzeby zmiany wstępnie ustawionego czasu gotowania w programach **Owsianka**, **Gotowanie na parze**, **Ciasta** i **Potrawy z mięsa** należy skorzystać z funkcji Indywidualnego ustawienia czasu gotowania (patrz niżej).

## WŁĄCZENIE PROGRAMU

Wybrany program należy włączyć dotykając przycisku **Start**. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy, kontrolki pozostałych programów zgasną, a kontrolka wybranego programu zacznie świecić w sposób ciągły. Na wyświetlaczu pojawi się przerywana linia (5), co oznacza, że ryżowar podgrzewa się do temperatury roboczej. Po osiągnięciu temperatury roboczej, na wyświetlaczu pojawi się czas gotowania w minutach, a przygotowanie potrawy w wybranym programie rozpocznie się automatycznie. Podczas gotowania wyświetlacz będzie pokazywał pozostały czas, z zaworu w pokrywie w sposób płynny będzie wydobywać się mała ilość pary. Po upłygnięciu czasu gotowania rozlegnie się przerywany sygnał dźwiękowy, program zakończy się sam, a funkcja Utrzymywania temperatury podawania aktywuje się automatycznie.

## OPÓŹNIONY START

Aby opóźnić start wybranego programu, należy kilkakrotnie dotknąć przycisk **Delay** i ustawić czas pozostały do opóźnionego startu w przedziale 2 do 12 godzin. Następnie należy dotknąć przycisku **Start**, a funkcja Opóźniony start zostanie aktywowana. Wyświetlacz będzie pokazywał pozostały ustawiony czas, a po jego upłygnięciu wybrany program włączy się automatycznie.

## INDYWIDUALNE USTAWIENIE CZASU GOTOWANIA

Aby zmienić wstępnie ustawiony przez program czas gotowania (z wyjątkiem Ryż biały i Ryż pełnoziarnisty), przed włączeniem programu należy dotknąć przycisku **Time** i zmienić czas gotowania.

**Ostrzeżenie:** Indywidualne ustawienie czasu gotowania nie jest zapisywane w pamięci ryżowaru. W razie potrzeby należy ponownie ustawić czas gotowania przed włączeniem programu.

## UTRZYMYWANIE TEMPERATURY PODAWANIA

Po zakończeniu programu ryżowar automatycznie przejdzie do trybu Utrzymywanie temperatury podawania. Przycisk dotykowy **Warming** będzie świecił, ryżowar będzie przez 12 godzin utrzymywał przygotowaną potrawę w temperaturze podawania, a wyświetlacz będzie pokazywał czas, który upływał. Po 12 godzinach rozlegnie się przerywany sygnał dźwiękowy, a funkcja Utrzymywanie temperatury podawania zakończy się automatycznie.

## OGRZEWANIE

Aby ponownie szybko podgrzać gotową potrawę w ryżowarze, należy dotknąć przycisku **Reheat** w wyjściowym menu Wyboru programu, a następnie przycisku **Start**. Ryżowar będzie intensywnie ogrzewał potrawę przez 20 minut, a wyświetlacz będzie pokazywał pozostały czas. Po jego upływie rozlegnie się przerywany sygnał dźwiękowy, funkcja Ogrzewanie zakończy się, a ryżowar automatycznie przejdzie do trybu Utrzymywanie temperatury podawania.

## NATYCHMIASTOWE UKOŃCZENIE PROGRAMU/FUNKCJI

Aby w dowolnej chwili zakończyć bieżący program lub funkcję, należy krótko dotknąć przycisku **Stop**. Program lub funkcja zakończy się, a panel sterowania wróci do wyjściowego menu umożliwiającego Wybór programu.

## MANUALNE WYŁĄCZANIE RYŻOWARU

Aby manualnie wyłączyć ryżowar, należy najpierw zakończyć bieżący program lub funkcję, a następnie dotknąć **na dłużej** przycisku **Stop**. Ryżowar wyłączy się, a panel sterowania zgaśnie.

## AUTOMATYCZNE WYŁĄCZANIE RYŻOWARU

Jeśli włączony ryżowar nie jest używany (nie jest uruchomiony żaden program ani funkcja), po 10 minutach wyłączy się automatycznie, a panel sterowania zgaśnie.

## PODAWANIE POTRAW

Przygotowane potrawy należy wyjmować z naczyń do gotowania za pomocą odpowiedniego akcesorium z częścią roboczą z tworzywa sztucznego lub drewna, która nie uszkodzi powłoki antyadhezyjnej.

## CZYSZCZENIE

Naczynie do gotowania, miskę do gotowania na parze, miarkę do ryżu oraz zbiornik na skroploną parę można myć w zmywarce do naczyń. Do czyszczenia nie należy używać ostrych, metalowych przedmiotów, druciaków itp. ani agresywnych środków czyszczących. Naczynie do gotowania należy myć dopiero po jego wystygnięciu.

Po użyciu należy wyjąć z pokrywy ryżowaru dysk z uszczelką (6), umyć go pod bieżącą wodą, osuszyć i włożyć z powrotem do pokrywy. W razie potrzeby zdjąć uszczelkę z dysku (7), wyczyścić ją pod bieżącą wodą i nałożyć z powrotem.

W przypadku zabrudzenia należy wyjąć silikonową uszczelkę z zaworu do odprowadzania pary (8). Należy wyczyścić uszczelkę oraz otwory zaworu w pokrywie i włożyć uszczelkę z powrotem.

Zewnętrzne części urządzenia ze stali nierdzewnej należy czyścić wilgotną ściereczką i osuszyć. Należy zawsze odłączyć ryżowar z sieci elektrycznej przed rozpoczęciem jego czyszczenia. W razie potrzeby należy opróżnić i wyczyścić zbiornik na skroploną parę i włożyć go z powrotem (9).

**Ostrzeżenie:** Przed każdym użyciem należy upewnić się, że przestrzeń na naczynie do gotowania z powierzchnią grzewczą jest całkowicie czysta. W razie potrzeby należy wyczyścić ją wilgotną ściereczką i osuszyć.

## PRZECHOWYWANIE

Wyczyszczony ryżowar należy przechowywać z kablem elektrycznym, miarką oraz miską do gotowania na parze włożonymi do środka ryżowaru z uchyloną pokrywą.

## KONSERWACJA

Jeśli ryżowar nie działa po włączeniu, należy sprawdzić, czy kabel zasilający został prawidłowo podłączony. Nie należy naprawiać urządzenia samodzielnie, ale zwrócić się do centrum serwisowego TESCOMA, kontakt na [www.tescoma.pl](http://www.tescoma.pl).

## RECYKLING

Produktu elektrycznego nie należy wyrzucać do odpadów komunalnych, ale oddać do zbiórki odpadów elektrycznych.

## PRZEPISY



### RYŻ BIAŁY / RYŻ PEŁNOZIARNISTY

#### DUSZONY RYŻ

**Przygotowanie:** Do naczynia do gotowania należy wsypać 1 do 6 miarek białego lub pełnoziarnistego ryżu. Dodać potrzebną ilość wody tak, aby jej powierzchnia dosięgała do linii odpowiadającej ilości wysypanych miarek ryżu w prawej części podziałki (cup). Maksymalna dozwolona ilość 6 miarek odpowiada około 900 g suchego ryżu. Należy wymieszać ryż z wodą w naczyniu do gotowania, aby był równomiernie rozmieszczony po całym dnie. Należy zamknąć ryżowar, wybrać program **Ryż biały** lub **Ryż pełnoziarnisty** i ugotować potrawę.

**Wskazówka:** Podczas gotowania ryżu jaśminowego należy dodać do ryżowaru trochę mniej wody: do naczynia z wysypanym ryżem należy dolać tyle wody, aby jej powierzchnia była o około połowę jednego poziomu niżej, niż odpowiada to ilości wysypanych miarek ryżu.

**Wskazówka:** Aby przygotować bardziej miękki biały ryż, należy użyć programu **Ryż pełnoziarnisty**.

**Wskazówka:** Gotowy ryż utrzymany w ryżowarze w temperaturze podawania zalecamy podać w ciągu 60 minut od ukończenia programu.



### OWSIANKI

#### GRYCZANKA

**Składniki:** 250 g łuskanej kaszy gryczanej (2 miarki na ryż), 160 ml mleka (1 miarka), 40 ml syropu klonowego, 2 łyżki wiórków kokosowych, 20 g cukru waniliowego, łyżeczka mielonego cynamonu, 2 szczypty soli

**Przygotowanie:** Do naczynia do gotowania należy wsypać 2 miarki dobrze wypłukanej kaszy gryczanej, dodać 4 miarki wody i wymieszać. Zamknąć ryżowar, włączyć program **Owsianki** i ugotować gryczankę. Po ukończeniu gotowania należy otworzyć ryżowar, dodać do ugotowanej kaszy wszystkie pozostałe składniki i dokładnie wymieszać. Gryczankę podawać ozdobioną świeżymi owocami, czekoladą, kakao lub cynamonem i delikatnie polaną rozpuszczonym masłem.

**Wskazówka:** W ten sam sposób można przygotować także jaglankę (przed wsypaniem kaszy jaglanej do naczynia do gotowania należy sparzyć ją gorącą wodą).

#### OWSIANKA

**Składniki:** 200 g płatków owsianych (2 miarki), 160 ml mleka (1 miarka), 20 g cukru waniliowego, 50 g masła, łyżka miodu, 2 szczypty soli

**Przygotowanie:** Do naczynia do gotowania należy dodać 2 miarki płatków owsianych i 4 miarki wody. Zamknąć ryżowar, włączyć program **Owsianki** i ugotować potrawę. Po ukończeniu gotowania należy otworzyć ryżowar, dodać do ugotowanych płatków owsianych wszystkie pozostałe składniki i dokładnie wymieszać. Podawać ozdobioną suszonymi owocami.



## GOTOWANIE NA PARZE

### MARYNOWANY FILET Z ŁOSOSIA

**Składniki:** 400 do 600 g filetu z łososia ze skórą

**Marynata:** 2 łyżki miodu, 1 łyżka musztardy, 1 łyżka oliwy z oliwek, 1 łyżka oleju słonecznikowego, 1 łyżka sosu sojowego, 1 łyżka słodkiego sosu chilli, sok z połówki cytryny, czosnek do smaku, sól, pieprz (wszystkie składniki na marynatę należy wymieszać)

**Przygotowanie:** Należy umieścić łososia w przygotowanej marynacie i włożyć na kilka godzin do lodówki. Wlać 0,5 l wody do naczynia do gotowania, włożyć miskę do gotowania na parze i położyć na niej marynowanego łososia. Zamknąć ryżowar, wybrać program **Gotowanie na parze**, zmienić czas gotowania na 10 do 15 minut (w zależności od wielkości porcji) i przygotować potrawę. Podawać marynowanego łososia na parze natychmiast po zakończeniu gotowania.

### KNEDLIKI ZIEMNIACZANE NADZIEWANE WĘDZONYM MIĘSEM

**Składniki:** 200 g pokrojonego, wędzonego mięsa wieprzowego, 400 g obranych ziemniaków, około 250 g mąki krupczatki, 1 jajko, 2 płaskie łyżeczki soli

**Przygotowanie:** Należy obrać ugotowane wcześniej ziemniaki w skórce, zetrzeć je drobno, posolić, wmieszać jajka, a następnie stopniowo dodawać do mieszanki łyżeczkami tyle mąki, aby ciasto osiągnęło gęstą konsystencję (dokładna ilość mąki zależy również od typu i odmiany użytych ziemniaków). Z przygotowanego ciasta należy uformować około 16 knedlików nadziewanych wędzonym mięsem. Do naczynia do gotowania należy wlać 0,5 l wody, włożyć sitko do gotowania na parze i rozmieścić na niej połowę przygotowanych knedlików tak, aby wzajemnie się nie dotykały. Zamknąć ryżowar, wybrać program **Gotowanie na parze**, zmienić czas gotowania na 10 minut i przygotować potrawę. Po ukończeniu gotowania należy wyjąć (utrzymywać w ciepłe) ziemniaczane knedliki nadziewane wędzonym mięsem i w ten sam sposób przygotować pozostałą połowę.



## CIASTA

### CIASTO TWAROGOWE

**Składniki:** 170 g mąki krupczatki, 90 g drobnego cukru, 80 g masła i kawałek do natłuszczenia naczynia, płaska łyżeczka proszku do pieczenia

**Nadzienienie twarogowe:** 250 g pełnotłustego twarogu, 90 g drobnego cukru, 160 ml mleka, 1 jajko, starta skórka z cytryny

**Przygotowanie:** Dno naczynia do gotowania należy natłuszczyć masłem i wyłożyć papierem do pieczenia. Pokroić masło na cienkie plasterki i rozłożyć połowę na papierze do pieczenia wewnątrz naczynia. Wymieszać mąkę, cukier i proszek do pieczenia, połowę mieszanki rozłożyć na dnie naczynia i wygładzić. Włożoną warstwę zalać przygotowanym rzadszym twarogowym nadzieniem i posypać resztką sypkiej mieszanki. Powierzchnię ciasta należy obłożyć pozostałymi cienkimi plasterkami masła. Zamknąć ryżowar, wybrać program **Ciasta**, zmienić czas gotowania na 60 minut i przygotować potrawę. Po ukończeniu gotowania (pieczenia) należy wyjąć naczynie z ryżowaru, po wystygnięciu wyjąć je na przygotowaną podkładkę i zdjąć z ciasta papier do pieczenia.

### MAKOWIEC

**Składniki:** 100 g mielonego maku, 100 g mąki tortowej, 100 g drobnego cukru, 100 ml półtłustego mleka, 50 ml oleju słonecznikowego, 40 g cukru waniliowego, 1 jajko, płaska łyżeczka proszku do pieczenia, pół łyżeczki cynamonu, skórka z jednej cytryny, szczypta soli

**Przygotowanie:** Dno naczynia do gotowania należy natłuszczyć masłem i wyłożyć papierem do pieczenia. Połączyć wszystkie sypkie składniki włącznie ze skórką z cytryny, dodać mleko, olej i jajka, a następnie dokładnie wymieszać. Wlać ciasto do naczynia do gotowania wyłożonego papierem do pieczenia. Zamknąć ryżowar, wybrać program **Ciasta** i przygotować potrawę. Po ukończeniu gotowania (pieczenia) należy wyjąć naczynie z ryżowaru, po wystygnięciu wyjąć je na przygotowaną podkładkę i zdjąć z ciasta papier do pieczenia.



### ROSÓŁ WOŁOWY

---

**Składniki:** 500 g mięsa wołowego na rosół i mniejsza kość szpikowa, 1 marchewka, 1 pietruszka, 50 g selera, 5 cm pora, 4 ziarenka ziela angielskiego, 8 ziarenek czarnego pieprzu, liść laurowy, woda i sól

**Przygotowanie:** Wszystkie składniki należy włożyć do naczynia do gotowania i wlać wodę do linii 2 l. Wybrać program **Potrawy z mięsa**, zmienić czas gotowania na 60 minut i przygotować potrawę. Przed podaniem bulion należy przecedzić.

**Wskazówka:** W podobny sposób jak bulion wołowy można przygotować również doskonały bulion drobiowy, nie należy zmienić czasu gotowania, pozostawić wstępnie ustawiony czas 30 minut.

### ROLADKI Z KURCZAKA Z BOCZKIEM

---

**Składniki:** 4 całe piersi z kurczaka, 12 plasterków boczku, pełnotłusta musztarda, tymianek, pieprz i sól

**Przygotowanie:** Oczyszczone piersi z kurczaka należy przekroić wzdłuż i rozbić. Doprawić solą, pieprzem, delikatnie posypać tymiankiem, natrzeć musztardą i rozłożyć na wierzchu krojony boczek. Obłożone plasterki należy zrolować i włożyć do naczynia do gotowania. Zamknąć ryżowar, wybrać program **Potrawy z mięsa** i przygotować roladki.

# sk NÁVOD NA POUŽITIE

## BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

Pred použitím si starostlivo prečítajte a uschovajte Návod na použitie.

Prístroj smie byť používaný len v elektrickej sieti 230 V. Je určený len pre nekomerčné domáce použitie, nepoužívajte ho vo vonkajšom prostredí.

Zapojte prístroj do riadne nainštalovanej sieťovej zásuvky s ochranným kontaktom.

Používajte spotrebič len na rovnej pracovnej ploche. Na premiestnenie prístroja používajte výhradne sklápacia rukoväť, veko spotrebiča môže byť počas používania horúce.

Pri otváraní veka vychádza z prístroja para, dbajte na zvýšenú opatnosť, môže dôjsť k opareniu.

Chránite prístroj pred zdrojmi tepla, priamym slnečným žiarením, vlhkosťou (nikdy spotrebič neponárajte do kvapaliny) a ostrými hranami. Pri použití nesiahajte na spotrebič mokrými rukami. Ak je spotrebič vlhký alebo mokrý, ihneď ho odpojte od elektrickej siete.

Pred čistením alebo v prípade, že prístroj nebude používaný, vypnite ho a vždy vyberte zástrčku zo sieťovej zásuvky (ťahajte za zástrčku, nie za kábel). Používajte len originálne príslušenstvo.

Uchovávajte prístroj a jeho napájací kábel mimo dosah detí mladších 8 rokov.

Deti sa nesmú so spotrebičom hrať.

Tento spotrebič môžu používať deti od 8 rokov veku v prípade, že je zaistený dohľad alebo poučenie týkajúce sa bezpečného používania a užívatelia sú si vedomí možných rizík.

Osoby so zníženými telesnými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a znalostí môžu prístroj používať iba v prípade, že je zaistený dohľad alebo poučenie týkajúce sa bezpečného používania a užívatelia sú si vedomí možných rizík.

## TECHNICKÉ PARAMETRE

**Napájanie:** 220–240 V, 50–60 Hz

**Príkon:** 500 W

**Úžitkový objem varnej nádoby:** 2,0 l

## POPIS

### 1. Dotykový ovládací panel

a) Displej

### Kontrolky programov

b) Biela ryža

c) Celozrná ryža

d) Kaše

e) Naparovanie

f) Múčniky

g) Pokrmy z mäsa

### Ovládacie tlačidlá

h) Odložený štart

i) Voľba programu

j) Spustenie programu

k) Individuálne nastavenie doby varenia

l) Ohrievanie

m) Udržiavanie servírovacej teploty/vypnutie

### 2. Sklápacie veko s tlačidlom

### 3. Sklápacia rukoväť

### 4. Nádržka na skondezovanú paru

### 5. Odnímateľný disk s tesnením

### 6. Ventil na odvod pary s tesnením

### 7. Odmerka na ryžu

### 8. Naparovacia miska

### 9. Varná nádoba so stupnicou

### 10. Ohrevná plocha

### 11. Zástrčka s prírodným káblom



## PRED PRVÝM POUŽITÍM

---

Ryžovar umiestnite na rovnú plochu, používajte podložku, ktorá ochráni pracovnú plochu pred prípadnou vlhkosťou. Stlačte biele tlačidlo na veko a veko otvorte. Z ryžovaru vyberte odmerku na ryžu, naparovaciu misku, prírodný kábel a varnú nádobu. Odmerku, misku a varnú nádobu umyte a vysušte.

**Upozornenie:** Počas prvého použitia môže spotrebič vydávať vplyvom zahriatia doteraz nepoužívaných vyhrievacích telies mierny zápach. Tento jav je prirodzený a pri ďalšom používaní sa už neobjavuje.

Počas prípravy potravín s vysokým obsahom vody sa pod prístrojom umiestneným na podložke môže objaviť vlhkosť z kondenzovanej pary. To je prirodzená vlastnosť prístroja a nie je považovaná za chybu.

## PLNENIE VARNEJ NÁDOBY

---

Varnú nádobu plňte vždy mimo ryžovar a najskôr po naplnení ju vložte do prístroja odpojeného z elektrickej siete. Ryžu aj ostatné potraviny premiešajte, aby bola rozprestrená rovnomerne po celom dne. Pred vložením varnej nádoby do ryžovaru sa vždy uistite, že je jej vonkajšia časť čistá a suchá.

V programe **Biela ryža** a **Celozrná ryža** dajte do varnej nádoby 1 až 6 odmeriek suchej ryže (1) a pridajte potrebné množstvo vody tak, aby hladina dosahovala k ryske v pravej časti stupnice (cup) odpovedajúcej počtu vložených odmeriek ryže (2). Maximálne povolené množstvo (6 odmeriek) zodpovedá cca 900 g suchej ryže.

**Upozornenie:** Pri varení jazmínovej ryže dávajte vody do ryžovaru zhruba o polovicu jednej rysky menej než pri príprave ostatných druhov bielej ryže.

V programe **Pokrmy z mäsa** plňte varnú nádobu najviac po hornú rysku stupnice.

V programe **Kaše** a **Múčniky** a pri jedlách, ktoré počas tepelnej úpravy pučia, plňte varnú nádobu najviac do polovice jej objemu.

V programe **Naparovanie** dajte do varnej nádoby max. 500 ml vody podľa druhu pokrmu.

Potavinami naplnenú varnú nádobu vložte do ryžovaru a uzavrite veko.

## ZAPNUTIE RYŽOVARU

---

Prírodný kábel zapojte do zástrčky v ryžovare (3) a zástrčku na opačnom konci do elektrickej siete 230 V. Ryžovar sa zapne a ovládací panel sa rozsvieti.

**Upozornenie:** Ryžovar nepoužívajte bez vlozenej varnej nádoby alebo pokiaľ je varná nádoba prázdna. Varnú nádobu na prípravu pokrmov mimo ryžovar nepoužívajte.

## VOĽBA PROGRAMU

---

Po zapnutí zobrazí ovládací panel ryžovaru východzie menu pre Voľbu programu (4). V tomto menu je predvolený program **Biela ryža**  s dobou varenia 30 minút. Programu odpovedajúca kontrolka svietí prerušovane.

Pre voľbu iného programu sa dotýkajte tlačidla **Menu**, pokiaľ nebude svietiť prerušovane jemu odpovedajúca kontrolka.

## PREHĽAD PROGRAMOV

---

### **Biela ryža**

Program na prípravu bielej ryže, prednastavená doba varenia je 30 minút.

### **Celozrná ryža**

Program na prípravu celozrnej ryže, prednastavená doba varenia je 45 minút.

### **Kaše**

Program na prípravu ryžových a obilninových kaší, prednastavená doba varenia je 20 minút.

**Upozornenie:** Pri príprave mliečnych kaší, ktoré môžu pri zahriatí na vysokú teplotu kypieť, postupujte podľa priložených receptov.

### **Naparovanie**

Program na naparovanie a varenie pokrmov v pare, prednastavená doba varenia je 5 minút.

### **Múčniky**

Program na prípravu vybraných druhov múčnikov, prednastavená doba varenia je 25 minút.

**Dobry tip:** Pred prípravou múčnikov vymastite nádobu maslom a dno vyložte papierom na pečenie.

### **Pokrm z mäsa**

Program na prípravu duseného mäsa, gulášov, vývarov a pod., prednastavená doba varenia je 30 minút.

**Upozornenie:** Konkrétna doba potrebná na prípravu pokrmu sa môže od programom prednastavenej doby líšiť. Závisí na druhu, množstve, východzej teplote aj požadovanom stupni úpravy pokrmu. V prípade potreby úpravy prednastavenej doby varenia v programoch **Kaše**, **Naparovanie**, **Múčniky** a **Pokrm z mäsa** využite funkciu Individuálneho nastavenia doby varenia (viď nižšie).

## SPUSTENIE PROGRAMU

Zvolený program spustíte dotykom tlačidla **Start**. Ozve sa zvukový signál, kontrolky ostatných programov zhasnú a kontrolka zvoleného programu začne svietiť neprerušovane. Displej zobrazí bežiacu prerušovanú linku (5), čo znamená, že sa ryžovar zahrieva na prevádzkovú teplotu. Po dosiahnutí prevádzkovej teploty displej zobrazí dobu varenia v minútach a príprava pokrmu v zvolenom programe sa automaticky spustí. Počas varenia bude displej zobrazovať zostávajúci čas, z ventilu vo veku bude plynule odchádzať malé množstvo pary. Po uplynutí doby varenia sa ozve prerušovaný zvukový signál, program sa sám ukončí a automaticky sa aktivuje funkcia Udržiavanie servírovacej teploty.

## ODLOŽENÝ ŠTART

Pokiaľ si prajete spustenie zvoleného programu odložiť, dotknite sa opakovane tlačidla **Delay** a nastavte dobu trvania od odloženého štartu v rozmedzí 2 až 12 hodín. Potom sa dotknite tlačidla **Start** a funkcia Odložený štart sa aktivuje. Displej bude zobrazovať zostávajúci čas a po jeho uplynutí sa zvolený program automaticky spustí.

## INDIVIDUÁLNE NASTAVENIE DOBY VARENIA

Pokiaľ si prajete upraviť programom prednastavenú dobu varenia (s výnimkou programov Biela ryža a Celozrná ryža), dotýkajte sa pred spustením programu tlačidla **Time** a upravte dobu varenia.

**Upozornenie:** Individuálne nastavenie doby varenia nie je ryžovarom ukladané do pamäti. V prípade potreby dobu varenia pred ďalším spustením programu znovu upravte.

## UDRŽIAVANIE SERVÍROVACEJ TEPLoty

Po ukončení programu ryžovar prejde automaticky do režimu Udržiavanie servírovacej teploty. Dotykové tlačidlo **Warming** bude svietiť, ryžovar bude po dobu 12 hodín udržiavať pripravený pokrm pri servírovacej teplote a displej bude zobrazovať uplynutý čas. Po 12 hodinách sa ozve prerušovaný zvukový signál a funkcia Udržiavanie servírovacej teploty sa automaticky ukončí.

## OHRIEVANIE

Pokiaľ potrebujete hotový pokrm v ryžovare znovu rýchlo ohriať, dotknite sa vo východzom menu pre Voľbu programu tlačidla **Reheat** a potom tlačidla **Start**. Ryžovar bude pokrm intenzívne ohrievať po dobu 20 minút a displej bude zobrazovať zostávajúci čas. Po jeho uplynutí sa ozve prerušovaný zvukový signál, funkcia Ohrievanie sa ukončí a ryžovar prejde automaticky do režimu Udržiavanie servírovacej teploty.

## OKAMŽITÉ UKONČENIE PROGRAMU/FUNKCIE

Pokiaľ potrebujete spustený program alebo funkciu kedykoľvek ukončiť, dotknite sa **krátko** tlačidla **Stop**. Program alebo funkcia sa ukončí a ovládací panel sa vráti do východzieho menu pre Voľbu programu.

## MANUÁLNE VYPNUTIE RYŽOVARU

Pre manuálne vypnutie ryžovaru najskôr ukončíte prebiehajúci program alebo funkciu a potom sa dotknite **dlho** tlačidla **Stop**. Ryžovar sa vypne a ovládací panel zhasne.

## AUTOMATICKÉ VYPNUTIE RYŽOVARU

Pokiaľ zapnutý ryžovar nie je používaný (nebeží žiadny program ani funkcie), vypne sa po 10 minútach automaticky a ovládací panel zhasne.

## PODÁVANIE POKRMOV

Pripravené pokrmy odoberajte z varnej nádoby vhodným nástrojom s plastovou alebo drevenou pracovnou časťou, ktorá nepoškodí antiadhéznym povrch.

## ČISTENIE

Varnú nádobu, napařovací misku, odmerku na ryžu a nádržku na skondenovanú paru možno umývať v umývačke riadu. Na umývanie nepoužívajte ostré predmety, drôtenky a pod. ani agresívne čistiace prostriedky. Varnú nádobu umývajte až po jej vychladnutí.

Po použití vyberte z veka ryžovaru disk s tesnením (6), umyte ho pod tečúcou vodou, vysušte a vložte späť do veka. V prípade potreby vyberte z disku tesnenie (7), vyčistite ho pod tečúcou vodou a nasadte späť.

V prípade zanesenia vyberte z ventilu na odvod pary silikónové tesnenie (8). Tesnenie aj otvory ventilu vo veku vyčistite a tesnenie vložte späť.

Vonkajšie nerezové časti prístroja čistite vlhkou utierkou a vysušte. Ryžovar čistite vždy odpojený z elektrickej siete. V prípade potreby vyprázdňte a vyčistite nádržku na skondenovanú paru a vráťte ju späť (9).

**Upozornenie:** Pred každým použitím sa uistite, že je priestor na varnú nádobu s ohrevnou plochou úplne čistý. V prípade potreby ho vyčistite vlhkou utierkou a vysušte.

## SKLADOVANIE

Vyčistený ryžovar skladujte s elektrickým káblom, odmerkou a napařovací miskou vo vnútri varnej nádoby vlozenej v ryžovare s pootvoreným vekom.

## ÚDRŽBA

Pokiaľ ryžovar po zapnutí nefunguje, skontrolujte správne zapojenie prírodného kábla. Prístroj sami neopravujte, obráťte sa na Servisné stredisko TESCOMA, kontakt na [www.tescoma.sk](http://www.tescoma.sk).

## RECYKLÁCIA

Výrobok nepatrí do komunálneho odpadu, ale do spätného odberu elektroodpadu.

## RECEPTY

### BIELA RYŽA / CELOZRNNÁ RYŽA

#### DUSENÁ RYŽA

**Postup:** Do varnej nádoby nasypete 1 až 6 odmeriek bielej alebo celozrnnnej ryže. Pridajte potrebné množstvo vody tak, aby jej hladina dosahovala k rýske odpovedajúcej počtu vložených odmeriek ryže v pravej časti stupnice (cup). Maximálne povolené množstvo 6 odmeriek zodpovedá cca 900 g suchej ryže. Ryžu vo varnej nádobe s vodou premiešajte, aby bola rovnomerne rozprestrená po celom dne. Ryžovar uzavrite, zvolte program **Bielá ryža** alebo **Celozrnná ryža** a pokrm uvarte.

**Dobrý tip:** Pri varení jazmínovej ryže pridávajúte do ryžovaru o niečo menej vody: do nádoby s vloženou ryžou doplňte vodu tak, aby jej hladina bola o cca polovicu jednej rýsky nižšie, než zodpovedá počtu vložených odmeriek ryže.

**Dobrý tip:** Pre bielu ryžu pripravenú viac namákko použite program **Celozrnná ryža**.

**Dobrý tip:** Hotovú ryžu udržiavanú v ryžovare pri servírovacej teplote odporúčame podávať najviac do 60 minút od ukončenia programu.

### KAŠE

#### POHÁNKOVÁ KAŠA

**Ingrediencie:** 250 g lúpanej pohánky (2 odmerky), 160 ml mlieka (1 odmerka), 40 ml javorového sirupu, 2 lyžice strúhaného kokosu, 20 g vanilkového cukru, lyžička mletej škorice, 2 štipky soli

**Postup:** Do varnej nádoby dajte 2 odmerky dobre prepláchnutej pohánky, pridajte 4 odmerky vody a premiešajte. Ryžovar uzavrite, spustíte program **Kaše** a pohánku uvarte. Po ukončení varenia ryžovar otvorte, k uvarenej pohánke pridajte všetky zvyšné suroviny a dôkladne premiešajte. Kašu podávajte zdobenú čerstvým ovocím, čokoládou, kakaom či škoricou a zľahka poliatou rozpusteným maslom.

**Dobrý tip:** Rovnakým spôsobom pripravíte tiež pšennú kašu (pšeno pred vložením do varnej nádoby sparte horúcou vodou).

#### OVSEŇÁ KAŠA

**Ingrediencie:** 200 g ovsených vločiek (2 odmerky), 160 ml mlieka (1 odmerka), 20 g vanilkového cukru, 50 g masla, lyžica medu, 2 štipky soli

**Postup:** Do varnej nádoby dajte 2 odmerky ovsených vločiek a 4 odmerky vody. Ryžovar uzavrite, spustíte program **Kaše** a pokrm uvarte. Po ukončení varenia ryžovar otvorte, k uvareným ovseným vločkám pridajte všetky zvyšné suroviny a kašu dôkladne premiešajte. Podávajte zdobenú sušeným ovocím.



## NAPAROVANIE

### MARINOVANÝ FILET Z LOSOSA

**Ingrediencie:** 400 až 600 g filetu z lososa s kožou

**Marináda:** 2 lyžice medu, 1 lyžica horčice, 1 lyžica olivového oleja, 1 lyžica slnečnicového oleja, 1 lyžica sójovej omáčky, 1 lyžica sladkej chilli omáčky, šťava z pol citróna, cesnak podľa chuti, soľ, korenie (všetky ingrediencie na marinádu premiešajte)

**Postup:** Lososa naložte do pripravenej marinády a dajte na niekoľko hodín do chladničky. Do varnej nádoby nalejte 0,5 l vody, vložte naparovaciu misku a na ňu položte naloženého lososa. Ryžovar uzavrite, zvolte program **Naparovanie**, upravte dobu varenia na 10 až 15 minút (podľa veľkosti porcie) a pokrm pripravte. Marinovaného lososa v pare podávajte hneď po ukončení varenia.

### ZEMIAKOVÉ KNEDLIČKY PLNENÉ ÚDENÝM MÄSOM

**Ingrediencie:** 200 g nakrájaného údeného bravčového mäsa, 400 g očistených zemiakov, cca 250 g polohrubej múky, 1 vajce, 2 zarovnané lyžičky soli

**Postup:** Vopred uvarené zemiaky v šupke ošúpte, nastrúhajte na jemno, osolte, vmiešajte vajce a potom do zmesi zapracujte postupne po lyžičkách toľko múky, aby cesto získalo hutnú konzistenciu (presné množstvo múky závisí aj na type a odrode použitých zemiakov). Z pripraveného cesta vytvoríte cca 16 kusov knedličiek plnených údeným mäsom. Do varnej nádoby dajte 0,5 l vody, vložte naparovacie sito a naň rozmiestnite polovicu pripravených knedličiek, tak aby sa vzájomne nedotýkali. Ryžovar uzavrite, zvolte program **Naparovanie**, dobu varenia upravte na 10 minút a pokrm pripravte. Po ukončení varenia zemiakové knedličky plnené údeným mäsom odoberte (udržujte v teple) a rovnakým spôsobom pripravte zvyšnú polovicu.



## MŪČNIKY

### TVAROHOVÝ KOLÁČ

**Ingrediencie:** 170 g polohrubej múky, 90 g krupicového cukru, 80 g masla a kúsok na vymastenie nádoby, zarovnaná lyžička prášku do pečiva

**Tvarohová náplň:** 250 g tučného tvarohu, 90 g krupicového cukru, 160 ml mlieka, 1 vajce, strúhaná citrónová kôra

**Postup:** Dno varnej nádoby vymastíte maslom a vyložte papierom na pečenie. Maslo nakrájajte na tenké plátky a polovicu z nich rozložte na papier na pečenie vo vnútri nádoby. Zmiešajte múku, cukor a prášok do pečiva, polovicu zmesi rozprestrite na dno nádoby a uhladte. Vloženú vrstvu zalejte pripravenou redšou tvarohovou náplňou a posypte zvyškom sypkej zmesi. Na povrch koláča poukladajte zvyšné tenké plátky masla. Ryžovar uzavrite, zvolte program **Múčniky**, dobu varenia upravte na 60 minút a pokrm pripravte. Po ukončení varenia (pečenia) nádobu z ryžovaru vyberte, po vychladnutí ju vyklopte na pripravenú podložku a z koláča odstráňte papier na pečenie.

### MAKOVÝ KOLÁČ

**Ingrediencie:** 100 g mletého maku, 100 g hladkej múky, 100 g krupicového cukru, 100 ml polotučného mlieka, 50 ml slnečnicového oleja, 40 g vanilkového cukru, 1 vajce, zarovnaná lyžička kypriaceho prášku do pečiva, pol lyžičky škoric, strúhaná citrónová kôra a štipka soli

**Postup:** Dno varnej nádoby vymastíte maslom a vyložte papierom na pečenie. Všetky sypké ingrediencie vrátane citrónovej kôry zmiešajte, pridajte mlieko, olej aj vajcia a dôkladne premiešajte. Cesto nalejte do varnej nádoby vyloženej papierom na pečenie. Ryžovar uzavrite, zvolte program **Múčniky** a pokrm pripravte. Po ukončení varenia (pečenia) nádobu z ryžovaru vyberte, po vychladnutí ju vyklopte na pripravenú podložku a z koláča odstráňte papier na pečenie.



## POKRMY Z MĚSA

### HOVĚDZÍ VÝVAR

**Ingrediencie:** 500 g hovädzieho mäsa na vývar a menšia morčacia kosť, 1 mrkva, 1 petržlen, 50 g zeleru, 5 cm póru, 4 guľôčky nového korenia, 8 guľôčok čierneho korenia, bobkový list, voda a soľ

**Postup:** Všetky ingrediencie vložte do varnej misy a dolejte vodou po rysku 2 l. Zvoľte program **Pokrm z mäsa**, dobu varenia upravte na 60 minút a pokrm pripravte. Pred podávaním vývar precedte.

**Dobrý tip:** Podobne ako hovädzí vývar pripravíte aj vynikajúcu kuraciu polievku, dobu varenia neupravujte, ponechajte programom prednastavenú dobu 30 minút.

### KURACIE ZÁVITKY SO SLANINOU

**Ingrediencie:** 4 kuracie prsia vcelku, 12 plátkov anglickej slaniny, plnotučná horčica, tymián, korenie a soľ

**Postup:** Očistené kuracie prsia pozdĺžne narežte a rozklepte. Posolte, okoreňte, zľahka posypte tymiánom, potrite horčicou a na povrch rozložte nakrájanú slaninu. Obložené plátky zrolujte a vložte do varnej nádoby. Ryžovar uzavrite, zvoľte program **Pokrm z mäsa** a závitky pripravte.

**BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK**

Használat előtt figyelmesen olvassa el a Használati útmutatót, és őrizze meg azt.

A készülék kizárólag 230 V-os elektromos hálózaton használható. Csak nem kereskedelmi célú, háztartási használatra készült, kültéren ne használja.

A készüléket egy megfelelően beszerelt hálózati aljzathoz csatlakoztassa, amely megfelelő érintésvédelemmel rendelkezik.

A készüléket kizárólag egyenes munkafelületen használja. A készüléket mindig csak a lehajtható fogantyúnál fogva mozgassa, mert a fedél használat közben forró lehet.

A fedél felnyitásakor gőz távozik a készülékből, ezért fokozott óvatossággal járjon el, mert forrázás veszélye áll fenn.

Védje a készüléket a hőforrásoktól, a közvetlen napsütéstől, a nedvességtől (soha ne merítse a készüléket folyadékba) és az éles peremektől.

A használat során ne nyúljon a készülékhez vizes kézzel. Ha a készülék nedves vagy vizes, azonnal kapcsolja le az elektromos hálózatról.

Tisztítás előtt vagy abban az esetben, ha a készüléket nem fogja használni, kapcsolja ki, és mindig húzza ki a dugót a hálózati aljzathoz (a dugót húzza, soha ne a kábelt). Csak eredeti tartozékokat használjon.

A készüléket és a tápkábelt tartsa 8 év alatti gyermekektől távol.

Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel.

Ezt a készüléket gyermekek csak 8 éves kor felett használhatják abban az esetben, ha a felügyelet biztosított, vagy ha megismertették velük a termék biztonságos használati módját, és tisztában vannak az esetleges veszélyekkel.

Csökkent fizikai vagy szellemi képességű, illetve gyakorlatlan személyek csak felügyelet mellett használhatják a készüléket, vagy ha megismertették velük a termék biztonságos használati módját, és tisztában vannak az esetleges veszélyekkel.

**MŰSZAKI PARAMÉTEREK**

**Tápfeszültség:** 220–240 V, 50–60 Hz

**Teljesítményfelvétel:** 500 W

**A főzőedény hasznos térfogata:** 2,0 l

**LEÍRÁS**

1. Érintőpanel

a) Kijelző:

**Programjelző lámpák**

b) Fehér rizs

c) Barna rizs

d) Kásák

e) Párolás

f) Sütemények

g) Húsételek

**Vezérlőgombok**

h) Időzített indítás

i) Program kiválasztása

j) A program elindítása

k) A főzési idő egyéni beállítása

l) Melegítés

m) A tálalási hőmérséklet fenntartása

2. Lehajtható fedél nyomógombbal

3. Lehajtható fogantyú

4. A kondenzált gőz tárolására szolgáló tartály

5. Levehető korong tömítéssel

6. Gőzkieresztő szelep tömítéssel

7. Mérőpohár rizshez

8. Párolótál

9. Mérőskálával ellátott főzőedény

10. Melegítőfelület

11. Dugó tápkábellel



## AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

---

Helyezze a rizsfőzőt egy egyenes felületre, és használjon alátétet, hogy megvédje az asztalt az esetleges nedvességtől. Nyomja meg a fedél fehér gombját, és nyissa fel a fedelet. Vegye ki a rizsfőzőből a rizsadagoló poharat, a párolótálat, a tápkábelt és a főzőedényt. A mérőpoharat, a párolót és a főzőedényt mossa el és szárítsa meg.

**Figyelmeztetés:** Az első használat során a készülék enyhe szagot bocsáthat ki a még nem használt fűtőelemek felmelegedése miatt. Ez egy természetes jelenség, amely a további használatok során már nem jelentkezik.

Magas víztartalmú ételek készítése közben a készülék alatt, az alátétén, a lecsapódó gőz következtében nedvesség jelenhet meg. Ez a készülék természetes tulajdonsága, és nem minősül hibának.

## A FŐZŐEDÉNY FELTÖLTÉSE

---

A főzőedényt mindig a rizsfőzőn kívül töltsen meg, és csak ezután helyezze be a az elektromos hálózatról leválasztott készülékbe. Keverje össze a rizst és a többi alapanyagot, hogy egyenletesen eloszoljanak az edény alján. Mielőtt a főzőedényt a rizsfőzőbe helyezné, mindig győződjön meg arról, hogy az edény külső felülete tiszta és száraz.

A **Fehér rizs** és **Barna rizs** programban tegyen az edénybe 1–6 mérőpohárnyi száraz rizst (1), és adjon hozzá annyi vizet, hogy a vízszint elérje a mérőskála jobb oldalán a betett rizsmennyiségnek (2) megfelelő jelzést (cup). A maximális megengedett mennyiség a 6 mérőpohár, amely kb. 900 g száraz rizsnek felel meg.

**Figyelmeztetés:** Jázminriz főzések körülbelül fél jelzéssel kevesebb vizet tegyen a rizsfőzőbe, mint más fehér rizsfajtáknál.

A **Húsételek** programban a főzőedényt legfeljebb a mérőskála felső jelzéséig töltsen meg.

A **Kásák** és **Sütemények** programban, valamint az olyan ételeknél, amelyek főzés közben megduzzadnak, az edényt legfeljebb a feléig töltsen meg.

A **Párolás** programban legfeljebb 500 ml vizet töltsön az edénybe az étel típusától függően.

Az étellel megtöltött edényt helyezze a rizsfőzőbe, és zárja le a fedelet.

## A RIZSFŐZŐ BEKAPCSOLÁSA

---

Csatlakoztassa a tápkábelt a rizsfőző aljzatához (3), majd a kábel másik végét a 230 V-os hálózathoz. A rizsfőzőt bekapcsol, és a vezérlőpanel világítani kezd.

**Figyelmeztetés:** A rizsfőzőt soha ne használja behelyezett főzőedény nélkül, vagy üres edénnyel. A főzőedényt ne használja más készülékben vagy a rizsfőzőn kívül ételkészítésre.

## A PROGRAM KIVÁLASZTÁSA

---

Bekapcsolás után a vezérlőpanel megjeleníti a rizsfőző alapmenüjét, amely a program kiválasztására szolgál (4). Alapértelmezésként a **Fehér rizs**  program van beállítva 30 perces főzési idővel. Az ehhez a programhoz tartozó jelzőfény villog.

Más program kiválasztásához nyomja meg többször a **Menu** gombot mindaddig, amíg a kívánt program jelzőfénye villogni nem kezd.

## A PROGRAMOK ÁTTEKINTÉSE

---

### Fehér rizs

Fehér rizs elkészítésére, előre beállított főzési idő: 30 perc.

### Barna rizs

Barna rizs elkészítésére, előre beállított főzési idő: 45 perc.

### Kásák

Rizs- és gabonakásák elkészítésére, előre beállított főzési idő: 20 perc.

**Figyelmeztetés:** Tejes kásák főzésekor, amelyeknél magas hőmérsékleten fennáll a kifutás lehetősége, kövesse a mellékelt recepteket.

### Párolás

Ételek párolására és gőzölésére szolgáló program, előre beállított főzési idő: 5 perc.

### Sütemények

Különféle sütemények elkészítésére szolgáló program, előre beállított főzési idő: 25 perc.

**Hasznos tipp:** Sütemények készítése előtt kenje ki az edényt vajjal, és bélelje ki az alját sütőpapírral.

### Húsételek

Párolt húсок, pörköltök, levesek készítésére szolgáló program, előre beállított főzési idő: 30 perc.

**Figyelmeztetés:** Az étel tényleges főzési ideje eltérhet a program alapbeállításától. Ez az étel típusától, mennyiségétől, kiinduló hőmérsékletétől és az átfőzés elvárt szintjétől is függ. Ha módosítani kívánja az előre beállított főzési időt, a **Kásák**, **Párolás**, **Sütemények** és a **Húsételek** programokban használja a Főzési idő egyéni beállítása lehetőséget (lásd lejjebb).

## A PROGRAM ELINDÍTÁSA

---

A kiválasztott programot a **Start** gomb megérintésével indíthatja el. Ekkor hangjelzés hallatszik, a többi program jelzőfénye kialszik, míg a kiválasztott programé folyamatosan világítani kezd. A kijelzőn villogó csík jelenik meg (5), ami azt jelzi, hogy a rizsfőző felfűti magát az üzemi hőmérsékletre. Az üzemi hőmérséklet elérésekor a kijelzőn megjelenik a főzési idő percben, és az ételkészítés automatikusan elindul. Főzés közben a kijelző a hátralévő időt mutatja, és a fedél szelepén keresztül folyamatosan kis mennyiségű gőz távozik. A főzési idő letelte után szaggatott hangjelzés hallatszik, a program automatikusan befejeződik, és aktiválódik a Tálalási hőmérséklet fenntartása funkció.

## IDŐZÍTETT INDÍTÁS

---

Ha a kiválasztott program indítását későbbre szeretné halasztani, érintse meg többször a **Delay** gombot, és állítsa be a késleltetés idejét 2 és 12 óra között. Ezután érintse meg a **Start** gombot, és az időzített indítás aktiválódik. A kijelzőn a hátralévő idő látható, és az idő letelte után a program automatikusan elindul.

## A FŐZÉSI IDŐ EGYÉNI BEÁLLÍTÁSA

---

Ha módosítani szeretné a program előre beállított főzési idejét (a Fehér rizs és a Barna rizs programok kivételével), a program indítása előtt érintse meg a **Time** gombot, és állítsa be a kívánt főzési időt.

**Figyelmeztetés:** A beállított egyéni főzési időt a rizsfőző nem menti el. Szükség esetén minden indítás előtt állítsa be újra a kívánt időt.

## A TÁLALÁSI HŐMÉRSÉKLET FENNTARTÁSA

---

A program befejezése után a rizsfőző automatikusan átvált a Tálalási hőmérséklet fenntartása üzemmódra. A **Warming** gomb világítani kezd, majd a rizsfőző 12 órán keresztül tálalási hőmérsékleten tartja az eltelt a kijelző pedig az eltelt időt mutatja. 12 óra elteltével szaggatott hangjelzés hallatszik, és a funkció automatikusan leáll.

## MELEGÍTÉS

Ha a kész ételt gyorsan újra szeretné melegíteni, a programválasztó alapmenüben érintse meg a **Reheat** gombot, majd a **Start** gombot. A rizsfőző intenzíven melegíti az ételt 20 percig, a kijelzőn pedig a hátralévő idő látható. A 20 perc letelte után szaggatott hangjelzés hallatszik, a funkció leáll, és a készülék automatikusan átvált a Tálalási hőmérséklet fenntartására.

## PROGRAM/FUNKCIÓ AZONNALI LEÁLLÍTÁSA

Ha bármikor le szeretné állítani a futó programot vagy funkciót, röviden érintse meg a **Stop** gombot. A program vagy funkció leáll, és a vezérlőpanel visszatér a programválasztó alapmenübe.

## A RIZSFŐZŐ KÉZI KIKAPCSOLÁSA

A rizsfőző kézi kikapcsolásához először állítsa le a futó programot vagy funkciót, majd **hosszan** érintse meg a **Stop** gombot. A készülék kikapcsol, és a vezérlőpanel elsötétül.

## A RIZSFŐZŐ AUTOMATIKUS KIKAPCSOLÁSA

Ha a bekapcsolt rizsfőzőt nem használja (nem fut rajta program vagy funkció), 10 perc elteltével automatikusan kikapcsol, és a vezérlőpanel elsötétül.

## ÉTELEK TÁLALÁSA

Az elkészült ételeket olyan eszközzel vegye ki a főzőedényből, amelynek a fejrésze műanyagból vagy fából készült, hogy ne sértse meg a tapadásmentes bevonatot.

## TISZTÍTÁS

A főzőedényt, a párolótálat, a rizsadaló poharat és a kondenzvízgyűjtő tartályt mosogatógéppen is tisztíthatja. A mosogatáshoz ne használjon éles fémtárgyakat, súrolószivacsot vagy agresszív tisztítószereket. A főzőedényt csak kihűlés után mossa el.

Használat után vegye ki a fedélből a tömítőkorongot (6), öblítse le folyó víz alatt, szárítsa meg, és helyezze vissza. Szükség esetén vegye le a korongról a tömitést (7), tisztítsa meg folyó víz alatt, majd tegye vissza.

Ha eltömődik, vegye ki a gőzkimeneti szelep szilikon tömítését (8). Tisztítsa meg a tömitést és a szelep nyílásait, majd helyezze vissza a tömitést.

A készülék külső rozsdamentes acél részeit nedves ruhával törölje le és szárítsa meg. A rizsfőzőt tisztítás előtt mindig válassza le az elektromos hálózatról. Szükség esetén ürítse ki és tisztítsa meg a kondenzvízgyűjtő tartályt, majd tegye vissza (9).

**Figyelmeztetés:** Minden használat előtt győződjön meg arról, hogy a főzőedény és a fűtőfelület közötti rész teljesen tiszta. Szükség esetén törölje át nedves ruhával és szárítsa meg.

## TÁROLÁS

A megtisztított rizsfőzőt a belsejébe helyezett elektromos kábellel, mérőpohárral és párolótállal együtt kissé nyitott fedéllel tárolja.

## KARBANTARTÁS

Ha a rizsfőző bekapcsolás után nem működik, ellenőrizze a tápkábel csatlakoztatását. A készüléket ne próbálja meg saját maga megjavítani, forduljon a TESCOMA szervizközpontjához (elérhetőség: [www.tescoma.hu](http://www.tescoma.hu)).

## ÚJRAHASZNOSÍTÁS

A termék nem számít kommunális hulladéknak, elektromos hulladékként kell ártalmatlanítani.

## RECEPTEK



### FEHÉR RIZS / BARNÁ RIZS

#### PÁROLT RIZS

**Elkészítés:** Szórjon a főzőedénybe 1–6 mérőpohárnyi fehér vagy barna rizst. Adjon hozzá annyi vizet, hogy a víz szintje elérje a jobb oldali mérőskála megfelelő jelzését a behelyezett mérőpohárnyi rizs (cup) mennyiségének megfelelően. A maximális megengedett mennyiség a 6 mérőpohár, ez kb. 900 g száraz rizsnek felel meg. Keverje meg a rizst a vízzel feltöltött főzőedényben, hogy egyenletesen elterüljön az edény alján. Zárja le a rizsfőzőt, válassza a **Fehér rizs** vagy a **Barna rizs** programot, és főzze meg az ételt.

**Hasznos tipp:** Jázmin rizs készítésénél tegyen a rizsfőzőbe valamivel kevesebb vizet: töltsé fel vízzel a behelyezett rizzsel teli edényt úgy, hogy a felszíne kb. egy fél jelzővonallal lejjebb legyen, mint a behelyezett mérőpohár rizs mennyisége.

**Hasznos tipp:** Ha a fehér rizst puhábbra szeretné elkészíteni, használja a **Barna rizs** programot.

**Hasznos tipp:** A rizsfőzőben az elkészült, tálalási hőmérsékleten tartott rizst 60 percen belül ajánlott tálalni a program befejezése után.



### KÁSÁK

#### HAJDINAKÁSA

**Hozzávalók:** 250 g hántolt hajdina (2 mérőpohár) 160 ml tej (1 mérőpohár), 40 ml juharszirup, 2 evőkanál kókuszszeszlek, 20 g vaníliás cukor, egy teáskanál őrölt fahéj, 2 csipet só

**Elkészítés:** Tegyen a főzőedénybe 2 mérőpohárnyi jól átöblített hajdinát, adjon hozzá 4 mérőpohárnyi vizet, és keverje össze. Zárja le a rizsfőzőt, indítsa el a **Kása** programot, és főzze meg a hajdinát. A főzés befejezése után nyissa ki a rizsfőzőt, adja a megfőtt hajdinához az összes többi hozzávalót, és alaposan keverje össze. A kását friss gyümölcsökkel, csokoládéval, kakaóval vagy fahéjjal díszítve tálalja, és enyhén locsolja meg olvasztott vajjal.

**Hasznos tipp:** Ugyanígy készítheti el a köleskását is (a kölest a főzőedénybe helyezés előtt forró vízzel öblítse le).

#### ZABKÁSA

**Hozzávalók:** 200 g zabpehely (2 mérőpohár), 160 ml tej (1 mérőpohár), 20 g vaníliás cukor, 50 g vaj, egy teáskanál méz, 2 csipet só

**Elkészítés:** Tegyen 2 mérőpohár zabpehelyt és 4 mérőpohár vizet a főzőedénybe. Zárja le a rizsfőzőt, indítsa el a **Kása** programot, és főzze meg az ételt. A főzés befejezése után nyissa ki a rizsfőzőt, adja a megfőtt zabpehelyhez az összes többi hozzávalót, és a kását alaposan keverje össze. Aszalt gyümölcscsel díszítve tálalja.



### PÁROLÁS

#### MARINÁLT LAZACFILÉ

**Hozzávalók:** Hozzávalók: 400–600 g bőrös lazacfilé

**Pác:** 2 evőkanál méz, 1 evőkanál mustár, 1 evőkanál olívaolaj, 1 evőkanál napraforgóolaj, 1 evőkanál szójaszósz, 1 evőkanál édes chiliszósz, fél citrom leve, izlés szerint fokhagyma, só, bors (a páchoz valókat keverje össze)

**Elkészítés:** A lazacot tegye az elkészített pácba, és néhány órára helyezze hűtőbe. Öntsön 0,5 l vizet a főzőedénybe, tegye bele a párolótalat, és helyezze rá a pácolt lazacot. Zárja le a rizsfőzőt, válassza a **Párolás** programot, állítsa a főzési időt 10–15 percre (a szelet méretétől függően), és főzze meg az ételt. A marinált lazacot a főzés végétével azonnal tálalja.

## FÜSTÖLT HÚSSAL TÖLTÖTT BURGONYAGOMBÓCOK

**Hozzávalók:** 200 g felkockázott füstölt sertéshús, 400 g hámozott burgonya, kb. 250 g félfogós liszt, 1 tojás, 2 csapott teáskanál só

**Elkészítés:** A héjában előfőzött burgonyát hámozza meg, majd reszelje finomra. Sózza meg, keverje hozzá a tojást, majd kanalanként dolgozzon bele annyi lisztet, amíg tömör tésztát nem kap (a pontos lisztmennyiség a burgonya fajtájától is függ). A tésztából formázzon kb. 16 darab füstölt hússal megtöltött gombócot. A főzőedénybe öntsön 0,5 l vizet, helyezze bele a párolóbetétet, és tegye rá a gombócok felét úgy, hogy ne érjenek egymáshoz. Zárja le a rizsfőzőt, válassza a **Párolás** programot, állítsa a főzési időt 10 percre, és főzze meg. A program lejártá után a megfőtt gombócokat vegye ki (tartsa melegen), és ugyanígy készítse el a második adagot is.

## SÜTEMÉNYEK

### TÚRÓS LEPÉNY

**Hozzávalók:** 170 g rétesliszt, 90 g kristálycukor, 80 g vaj + egy kevés a forma kikenéséhez, egy csapott teáskanál sütőpor

**A túrós töltelékhez:** 250 g zsíros túró, 90 g kristálycukor, 160 ml tej, 1 tojás, reszelt citromhéj

**Elkészítés:** A főzőedény alját kenje ki vajjal, majd bélelje ki sütőpapírral. A vajat vágja vékony szeletekre, és a felét helyezze le a sütőpapírra, a főzőedény aljára. Keverje össze a lisztet, a cukrot és a sütőport, és szórja ennek a felét az edény aljára, majd simítsa el. A behelyezett réteget öntse le az előzőleg elkészített, hígabb túrós töltelékkel, majd szórja meg a maradék lisztes keverékkel. A sütemény tetejére tegye rá a maradék vajseleteket. Zárja le a rizsfőzőt, válassza a **Sütemények** programot, állítsa be 60 percre, és süsse meg. A sütés végeztével vegye ki az edényt, várja meg, amíg lehül, borítsa ki a süteményt egy tálcára, majd távolítsa el a sütőpapírt.

### MÁKOS LEPÉNY

**Hozzávalók:** 100 g darált mák, 100 g finomliszt, 100 g kristálycukor, 100 ml félzsíros tej, 50 ml napraforgóolaj, 40 g vaníliás cukor, 1 tojás, egy csapott teáskanál sütőpor, fél teáskanál fahéj, reszelt citromhéj, egy csipet só

**Elkészítés:** A főzőedény alját kenje ki vajjal, majd bélelje ki sütőpapírral. A száraz hozzávalókat a citromhéjjal együtt keverje össze, adja hozzá a tejet, az olajat és a tojást, és dolgozza simára. Öntse a masszát a sütőpapírral bélelt főzőedénybe. Zárja le a rizsfőzőt, válassza a **Sütemények** programot, és süsse meg. A sütés végeztével vegye ki az edényt, várja meg, amíg lehül, borítsa ki a süteményt egy tálcára, majd távolítsa el a sütőpapírt.

## HÚSÉTELEK

### MARHAHÚSLEVES

**Hozzávalók:** 500 g levesbe való marhahús és egy kisebb velőcsont, 1 sárgarépa, 1 petrezselyemgyökér, 50 g zeller, 5 cm póréhagyma, 4 szem szegfűbors, 8 szem fekete bors, babérlevél, víz, só

**Elkészítés:** Tegye az összes hozzávalót a főzőedénybe, öntse fel vízzel a 2 literes jelzésig. Válassza a **Húsételek** programot, állítsa a főzési időt 60 percre, és főzze meg a levest. Tálalás előtt szűrje le a levest.

**Hasznos tipp:** Ugyanígy készíthet kiváló csirkehúslevest is, ehhez a főzési időt nem kell módosítani, maradjon az alapértelmezett 30 perc.

### CSIRKEMELLTEKERCS BACONNEL

**Hozzávalók:** 4 egész csirkemell, 12 szelet bacon, mustár, kakukkfű, bors, só

**Elkészítés:** A megtisztított csirkemelleket hosszában vágja be, majd klopfolja ki. Sózza, borsozza, szórja meg egy kevés kakukkfűvel, kenje meg mustárral, és rakja rá a baconszeleteket. Tekerje fel, és tegye a főzőedénybe. Zárja le a rizsfőzőt, válassza a **Húsételek** programot, és készítse el a tekerceket.

# ru ИНСТРУКЦИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

## ИНСТРУКЦИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед использованием внимательно прочтите и сохраните Инструкцию по использованию.

Устройство может быть использовано только в электрической сети 230 В. Предназначено только для некоммерческого домашнего использования, не используйте ее на открытом воздухе.

Подключайте устройство только к правильно установленной сетевой розетке с заземлением.

Используйте устройство только на ровной рабочей поверхности. Для перемещения устройства используйте только складную ручку, крышка прибора может нагреваться во время использования.

При открытии крышки из прибора выходит пар, будьте особенно осторожны, существует опасность ошпаривания.

Держите устройство вдали от источников тепла, прямого солнечного света, влажности (никогда не погружайте прибор в жидкость) и острых краёв.

При использовании не прикасайтесь к устройству мокрыми руками. Если устройство влажное или мокрое, немедленно отключите его от электрической сети.

Перед очисткой или в случае, когда прибор не будет использоваться, отключите его и всегда вынимайте вилку из сетевой розетки (тяните за вилку, не за кабель). Используйте только оригинальные аксессуары.

Держите прибор и его кабель в недоступном месте для детей, младших 8 лет.

Детям запрещено играть с устройством.

Данное устройство могут использовать дети от 8 лет в случае, если они находятся под присмотром или после ознакомления с техникой безопасности. Пользователь несёт ответственность за возможный риск.

Лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с отсутствием опыта и знаний могут использовать устройство под присмотром или после ознакомления с техникой безопасности. Пользователь несёт ответственность за возможный риск.

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

**Питание:** 220–240 В, 50–60 Гц **Потребляемая мощность:** 500 Вт **Полезный объем варочной емкости:** 2,0 л

## ОПИСАНИЕ

1. Сенсорная панель управления

а) Дисплей

Индикаторы программ

б) Белый рис

с) Цельнозерновой рис

д) Каши

е) Приготовление на пару

ф) Пироги

г) Мясные блюда

Кнопки управления

h) Отложенный запуск

i) Выбор программы

j) Запуск программы

к) Индивидуальная настройка времени приготовления

l) Нагрев

m) Сохранение температуры подачи/выключение

2. Складная крышка с кнопкой

3. Складная ручка

4. Резервуар для конденсированного пара

5. Съёмный диск с уплотнителем

6. Клапан для вывода пара с уплотнителем

7. Мерный стаканчик для риса

8. Миска-пароварка

9. Варочная емкость с измерительной шкалой

10. Поверхность нагрева

11. Разъем с кабелем питания



## ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

---

Поставьте рисоварку на ровную поверхность, используя коврик для защиты рабочей поверхности от возможной влаги. Нажмите белую кнопку на крышке, чтобы открыть крышку. Достаньте из рисоварки мерный стаканчик для риса, кабель питания и варочную емкость. Мерный стаканчик, миску и варочную емкость помойте под проточной водой и высушите.

**Внимание:** При первом использовании устройство может испускать легкий запах в силу разогрева ранее не использованных нагревательных элементов. Это естественное явление, уже не возникающее повторно.

Во время приготовления продуктов с высоким содержанием воды под прибором, установленным на коврике, может появиться влага от сконденсировавшегося пара. Это естественная особенность устройства и не считается дефектом.

## НАПОЛНЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ЕМКОСТИ

---

Всегда наполняйте варочную емкость вне рисоварки и только после наполнения помещайте ее в устройство, отключив от электрической сети. Перемешайте рис и остальные продукты, чтобы они равномерно распределились по всему дну. Перед помещением в рисоварку варочной емкости убедитесь, что ее внешняя часть чистая и сухая.

В программах **Белый рис** и **Цельнозерновой рис** положите в емкость для варки от 1 до 6 мерных стаканчиков сухого риса (1) и добавьте необходимое количество воды, чтобы уровень достиг отметки в правой части шкалы (чашки), соответствующей количеству мерных стаканчиков риса (2). Максимально разрешенное количество (6 мерных стаканчиков), которые соответствуют прилб. 900 г сухого риса.

**Внимание:** При приготовлении жасминового риса налейте в рисоварку примерно в два раза меньше воды, чем при приготовлении других видов белого риса.

В программе **Мясные блюда** заполняйте варочную емкость до верхней отметки шкалы.

В программах **Каша** и **Пирог**, а также для продуктов, которые разбухают во время приготовления, заполняйте варочную поверхность не более чем наполовину ее объема.

В программе **Приготовление на пару** добавьте в варочную емкость максимум 500 мл воды в зависимости от типа блюда.

Поместите заполненную продуктами варочную емкость в рисоварку и закройте крышку.

## ВКЛЮЧЕНИЕ РИСОВАРКИ

---

Подключите кабель питания к разъему в рисоварке (3), а вилку на другом конце – к сети 230 В. Рисоварка включится, и на панели управления загорится индикатор.

**Внимание:** Не используйте рисоварку без установленной варочной емкости или если варочная емкость пуста. Не используйте варочную емкость для приготовления пищи вне рисоварки.

## ВЫБОР ПРОГРАММЫ

---

После включения на панели управления рисоварки появится меню выбора программы по умолчанию (4). В этом меню предварительно выбрана программа **Белый рис** , с временем приготовления 30 минут. Индикатор соответствующей программы горит прерывисто.

Чтобы выбрать другую программу, нажимайте кнопку **Menu**, до тех пор, пока соответствующий индикатор не будет прерывисто гореть.

## СПИСОК ПРОГРАММ

---

### Белый рис

Программа для приготовления белого риса, предустановленное время приготовления – 30 минут.

### Цельнозерновой рис

Программа для приготовления цельнозернового риса, предустановленное время приготовления – 45 минут.

### Каши

Программа для приготовления рисовой и зерновых каш, предустановленное время приготовления – 20 минут.

**Внимание:** При приготовлении молочных каш, которые могут развариться при нагревании до высокой температуры, действуйте согласно прилагаемым рецептам.

### Приготовление на пару

Программа для приготовления блюд на пару, предустановленное время приготовления – 5 минут.

### Пироги

Программа для приготовления выбранных видов пирогов, предустановленное время приготовления – 25 минут.

**Полезный совет:** Перед приготовлением пирогов смажьте емкость сливочным маслом и выстелите дно бумагой для выпечки.

### Мясные блюда

Программа для приготовления тушеных блюд, рагу, бульонов и т. д., предустановленное время приготовления – 30 минут.

**Внимание:** Фактическое время, необходимое для приготовления блюда, может отличаться от предустановленного времени, заданного программой. Это зависит от типа, количества, начальной температуры и желаемой степени приготовления пищи. Если вам необходимо изменить заданное время приготовления в программах **Каши**, **Приготовление на пару**, **Пироги** и **Мясные блюда**, воспользуйтесь функцией индивидуальной настройки времени приготовления (см. ниже).

## ЗАПУСК ПРОГРАММЫ

---

Запустите выбранную программу, нажав кнопку **Start**. Раздастся звуковой сигнал, индикаторы других программ погаснут, а индикатор выбранной программы начнет гореть непрерывно. На дисплее появится бегущая пунктирная линия (5), указывающая на то, что рисоварка разогревается до температуры эксплуатации. При достижении температуры эксплуатации на дисплее отображается время приготовления в минутах, и автоматически начинается приготовление блюда по выбранной программе. Во время приготовления на дисплее будет отображаться оставшееся время, а из клапана в крышке будет постоянно выходить небольшое количество пара. По истечении времени приготовления раздастся прерывистый звуковой сигнал, программа остановится, и автоматически активируется функция поддержания температуры подачи.

## ОТЛОЖЕННЫЙ ЗАПУСК

---

Если вы хотите отложить запуск выбранной программы, нажмите кнопку **Delay** несколько раз и установите продолжительность отложенного запуска в диапазоне от 2 до 12 часов. Затем нажмите **Start**, чтобы активировать функцию отложенного старта. На дисплее отобразится оставшееся заданное время, и по его истечении выбранная программа начнется автоматически.

## ИНДИВИДУАЛЬНАЯ НАСТРОЙКА ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

---

Если вы хотите изменить предустановленное время приготовления (кроме белого риса и цельнозернового риса), перед запуском программы нажмите кнопку **Time**, чтобы изменить время приготовления.

**Внимание:** Индивидуальные настройки времени приготовления не сохраняются в памяти рисоварки. При необходимости повторно отрегулируйте время приготовления, прежде чем снова запускать программу.

## СОХРАНЕНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ ПОДАЧИ

По окончании программы рисоварка автоматически переходит в режим сохранения температуры подачи. Загорится сенсорная кнопка **Warming**, рисоварка будет поддерживать температуру готовых блюд в течение 12 часов, а на дисплее будет отображаться прошедшее время. Через 12 часов раздастся прерывистый звуковой сигнал, и функция сохранения температуры подачи автоматически остановится.

## НАГРЕВ

Если вам нужно быстро разогреть готовое блюдо в рисоварке, нажмите кнопки **Reheat**, а затем **Start** в меню выбора программы по умолчанию. Рисоварка будет интенсивно нагревать продукты в течение 20 минут, а на дисплее отобразится оставшееся время. По истечении времени раздастся прерывистый звуковой сигнал, функция Нагрева прекратится, и рисоварка автоматически перейдет в режим сохранения температуры подачи.

## НЕМЕДЛЕННОЕ ЗАВЕРШЕНИЕ ПРОГРАММЫ/ФУНКЦИИ

Если вам нужно в любой момент остановить запущенную программу или функцию, временно нажмите кнопку **Stop**. Программа или функция завершается, и панель управления возвращается в меню по умолчанию для выбора программы.

## РУЧНОЕ ВЫКЛЮЧЕНИЕ РИСОВАРКИ

Чтобы выключить рисоварку вручную, сначала выйдите из текущей программы или функции, а затем долго жмите на кнопку **Stop**. Рисоварка выключится, а панель управления погаснет.

## АВТОМАТИЧЕСКОЕ ОТКЛЮЧЕНИЕ РИСОВАРКИ

Если рисоварка не используется (не работает ни одна программа или функция), она автоматически выключится через 10 минут, а панель управления погаснет.

## ПОДАЧА БЛЮД

Извлекайте готовое блюдо из емкости подходящим инструментом с пластиковой или деревянной рабочей частью, которая не повредит антипригарное покрытие.

## ОЧИСТКА

Варочную емкость, миску-пароварку, мерный стаканчик для риса и резервуар для конденсированного пара можно мыть в посудомоечной машине. Не используйте для очистки острые предметы, металлические губки и т. д. или агрессивные моющие средства. Варочную емкость мойте только после ее полного остывания.

После использования снимите диск с уплотнителем (6) с крышки рисоварки, промойте его под проточной водой, высушите и установите обратно в крышку. При необходимости снимите уплотнитель (7) с диска, очистите его под проточной водой и верните назад.

В случае засорения снимите силиконовый уплотнитель (8) с клапана выпуска пара. Очистите уплотнитель и отверстия клапана в крышке и верните уплотнитель назад.

Очистите внешние детали устройства из нержавеющей стали влажной тканью и высушите. Всегда чистите рисоварку, отключив ее от сети. В случае необходимости опорожните и почистите резервуар для конденсированного пара и верните его на место (9).

**Внимание:** Перед каждым использованием убедитесь, что варочная емкость с нагревательной поверхностью полностью чистая. При необходимости протрите ее влажной тканью и высушите.

## ХРАНЕНИЕ

Чистую рисоварку храните с электрическим кабелем, мерным стаканчиком для риса и миской-пароваркой сложенными внутри рисоварки с приоткрытой крышкой.

## УХОД

Если после включения рисоварка не работает, проверьте правильность подключения кабеля питания. Не подвергайте устройство самостоятельному ремонту, обратитесь в Сервисный центр TESCOMA, контакты на сайте [www.tescomarussia.ru](http://www.tescomarussia.ru).

## ПЕРЕРАБОТКА

Изделие не относится к бытовым отходам, сдайте в место возврата электронных отходов.

## РЕЦЕПТЫ



### БЕЛЫЙ РИС / ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ РИС

#### ПРОПАРЕННЫЙ РИС

**Пошаговый рецепт:** Поместите в варочную емкость от 1 до 6 мерных стаканчиков белого или цельнозернового риса. Добавьте необходимое количество воды так, чтобы её уровень достигал обозначения, которое соответствует количеству вложенных мерных емкостей с рисом в правой части шкалы («сир»). Максимально разрешённое количество мерных емкостей — 6, которые соответствуют прибр. 900 г сухого риса. Перемешайте рис в варочной емкости с водой, чтобы он равномерно распределился по дну. Закройте рисоварку, выберите программу **Белый рис** или **Цельнозерновой рис** и приготовьте блюдо.

**Полезный совет:** При приготовлении риса жасмин, добавляйте в рисоварку немного меньше воды: в ёмкость с вложенным рисом добавьте воды так, чтобы её уровень был примерно на пол-линии ниже, чем количество вложенных мерных емкостей риса.

**Полезный совет:** Чтобы получить более нежный белый рис, используйте программу **Цельнозерновой рис**.

**Полезный совет:** Рекомендуется подавать готовый рис, хранящийся в рисоварке, при температуре подачи в течение 60 минут после окончания программы.



### КАШИ

#### ГРЕЧНЕВАЯ КАША

**Ингредиенты:** 250 г чищенной гречки (2 мерных стаканчика для риса), 160 мл молока (1 мерный стаканчик), 40 мл кленового сиропа, 2 ложки кокосовой стружки, 20 г ванильного сахара, ложечка молотой корицы, 2 щепотки соли

**Пошаговый рецепт:** Положите 2 мерных стаканчика хорошо промытой гречневой крупы в варочную емкость, добавьте 4 мерные стаканчика воды и перемешайте. Включите программу **Каши** и приготовьте гречку. По окончании приготовления откройте рисоварку, добавьте все оставшиеся ингредиенты к готовой гречке и тщательно перемешайте. Кашу подавайте приправленную фруктами, шоколадом, какао или корицей, и слегка политой растопленным маслом.

**Полезный совет:** Таким же образом можно приготовить пшеничную кашу (пшеничную кашу обдайте кипятком, прежде чем положить ее в варочную емкость).

## ОВСЯНАЯ КАША

**Ингредиенты:** 200 г овсяных хлопьев (2 мерных стаканчика), 160 мл молока (1 мерный стаканчик), 20 г ванильного сахара, 50 г масла, ложка мёда, 2 щепотки соли

**Пошаговый рецепт:** В варочную емкость поместите 2 мерных стаканчика овсяных хлопьев и 4 мерных стаканчика воды. Включите программу **Каша** и приготовьте блюдо. По окончании приготовления откройте рисоварку, добавьте все оставшиеся ингредиенты к готовой овсянке и тщательно перемешайте. Подавайте приправленную сушеными фруктами.



## ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ

### МАРИНОВАННОЕ ФИЛЕ ЛОСОСЯ

**Ингредиенты:** 400–600 г филе лосося с кожей

**Маринад:** 2 ст. л. меда, 1 ст. л. горчицы, 1 ст. л. оливкового масла, 1 ст. л. подсолнечного масла, 1 ст. л. соевого соуса, 1 ст. л. сладкого соуса чили, сок половины лимона, чеснок по вкусу, соль, перец (смешайте все ингредиенты для маринада)

**Пошаговый рецепт:** Поместите лосося в подготовленный маринад и отправьте на нескольких часов в холодильник. Налейте в варочную емкость 0,5 л воды, вложите миску-пароварку и положите сверху маринованного лосося. Закройте рисоварку, выберите программу **Приготовление на пару**, установите время приготовления от 10 до 15 минут (в зависимости от размера порции) и приготовьте блюдо. Подавайте маринованного лосося, приготовленного на пару, как только он будет готов.

### КАРТОФЕЛЬНЫЕ КНЕДЛИКИ С НАЧИНКОЙ ИЗ КОПЧЕНОГО МЯСА

**Ингредиенты:** 200 г нарезанной копченой свинины, 400 г очищенного картофеля, около 250 г муки грубого помола, 1 яйцо, 2 чайные ложки соли

**Пошаговый рецепт:** Предварительно отваренный картофель очистите от кожуры, мелко натрите, добавьте соль, взбейте яйцо и постепенно введите в смесь ложкой столько муки, чтобы тесто получилось густым (точное количество муки зависит от вида и сорта используемого картофеля). Из готового теста сделайте около 16 кнедликов с начинкой из копченого мяса. Налейте в варочную емкость 0,5 л воды, поставьте миску-пароварку и выложите на нее половину подготовленных кнедликов так, чтобы они не касались друг друга. Закройте рисоварку, выберите программу **Приготовление на пару**, установите время приготовления на 10 минут и приготовьте блюдо. Когда картофельные кнедлики, фаршированные копченым мясом, будут готовы, выньте их (держите в теплом месте) и приготовьте оставшуюся половину таким же образом.



## ПИРОГИ

### ТВОРОЖНЫЙ ПИРОГ

**Ингредиенты:** 170 г муки грубого помола, 90 г сахарного песка, 80 г сливочного масла и немного для смазывания емкости, чайная ложка разрыхлителя

**Творожная начинка:** 250 г жирного творога, 90 г сахарного песка, 160 мл молока, 1 яйцо, третья лимонная цедра

**Пошаговый рецепт:** Смажьте дно варочной емкости сливочным маслом и застелите бумагой для выпечки. Нарежьте сливочное масло тонкими ломтиками и выложите половину из них на бумагу для выпечки внутри емкости. Смешайте муку, сахар и разрыхлитель, выложите половину смеси на дно емкости и разровняйте. Вылейте готовую творожную начинку на выложенный слой и посыпьте оставшейся крошкой. Покройте поверхность пирога оставшимися тонкими ломтиками сливочного масла. Закройте рисоварку, выберите программу **Пирог**, установите время приготовления на 60 минут и приготовьте блюдо. По окончании приготовления (выпекания) извлеките емкость из рисоварки, выставьте ее на подготовленный коврик и снимите с пирога бумагу для выпечки, когда он остынет.

## МАКОВЫЙ ПИРОГ

---

**Ингредиенты:** 100 г молотого мака, 100 г муки, 100 г сахарного песка, 100 мл полужирного молока, 50 мл подсолнечного масла, 40 г ванильного сахара, 1 яйцо, чайная ложка разрыхлителя, половину ложки корицы, цедра одного лимона, щепотка соли

**Пошаговый рецепт:** Смажьте дно варочной емкости сливочным маслом и застелите бумагой для выпечки. Смешайте все сыпучие ингредиенты, включая цедру лимона, добавьте молоко, масло и яйцо и все тщательно перемешайте. Вылейте тесто в варочную емкость, выстеленную бумагой для выпечки. Закройте рисоварку, выберите программу **Пирог**, и приготовьте блюдо. По окончании приготовления (выпекания) извлеките емкость из рисоварки, выставьте ее на подготовленный коврик и снимите с пирога бумагу для выпечки, когда он остынет.



## МЯСНЫЕ БЛЮДА

### ГОВЯЖИЙ БУЛЬОН

---

**Ингредиенты:** 500 г говяжьего мяса для бульона и одна маленькая сахарная кость, 1 морковь, 1 петрушка, 50 г сельдерея, 5 см лука-порея, 4 шт. душистого перца, 8 шт. чёрного перца горошком, лавровый лист, вода и соль

**Пошаговый рецепт:** Положите все ингредиенты в варочную емкость и залейте водой до отметки 2 литра. Выберите программу **Мясные блюда**, установите время приготовления на 60 минут и приготовьте блюдо. Перед подачей процедите бульон.

**Полезный совет:** По аналогии с говяжьим бульоном, вы также можете приготовить вкусный куриный суп, не регулируя время приготовления, оставьте в программе предустановленное время 30 минут.

### КУРИНЫЕ РУЛЕТКИ С БЕКОНОМ

---

**Ингредиенты:** 4 целых куриных грудки, 12 ломтиков английского бекона, жирная горчица, тимьян, перец и соль

**Пошаговый рецепт:** Очищенные куриные грудки разрежьте вдоль и поперек. Приправьте солью и перцем, слегка посыпьте тимьяном, смажьте горчицей и выложите сверху нарезанный бекон. Сверните ломтики и положите в емкость для приготовления. Закройте рисоварку, выберите программу **Мясные блюда** и приготовьте рулетики.

# ІНСТРУКЦІЯ ДЛЯ КОРИСТУВАЧА

## ІНСТРУКЦІЯ З БЕЗПЕКИ

Перед використанням уважно прочитайте та збережіть Інструкцію для користувача.

Пристрій можна використовувати тільки в мережі 230 В. Він призначений лише для некомерційного домашнього використання, не використовуйте його на відкритій місцевості.

Підключіть пристрій до правильно встановленої мережевої розетки із заземленням.

Використовуйте прилад тільки на рівній робочій поверхні. Для переміщення пристрою використовуйте тільки складну ручку, кришка приладу може нагріватися під час використання.

При відкриванні кришки з приладу виходить пара, будьте особливо обережні, існує небезпека опарювання.

Тримайте прилад подалі від джерел тепла, прямих сонячних променів, вологості (ніколи не занурюйте прилад у рідину) та гострих кутів.

При використанні не торкайтеся приладу мокрими руками. Якщо прилад вологий чи мокрий, негайно відключіть його від електричної мережі.

Перед очищенням чи у випадку, коли прилад не буде використовуватися, відключіть його та завжди виймайте штепсельний з'єднувач з мережевої розетки (тягніть за штепсельний з'єднувач, а не за кабель). Використовуйте лише оригінальні аксесуари. Зберігайте прилад та його кабель живлення в місці, недоступному для дітей, молодших 8 років.

Дітям забороняється гратися з приладом.

Діти від 8 років можуть користуватися пристроєм лише під наглядом дорослих або після ознайомлення з технікою безпеки та за умови, що користувачі знають про можливі ризики.

Особи з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими можливостями або відсутністю досвіду та знань, можуть користуватися пристроєм лише під наглядом дорослих або після ознайомлення з технікою безпеки та за умови, що користувачі знають про можливі ризики.

## ТЕХНІЧНІ ПАРАМЕТРИ

Живлення: 220–240 В, 50–60 Гц

Споживання енергії: 500 Вт

Корисний об'єм варильної ємності: 2,0 л

## ОПИС

### 1. Сенсорна панель управління

a) Дисплей

### Індикатори програм

b) Білий рис

c) Цільнозерновий рис

d) Каші

e) Приготування на пару

f) Пирогов

g) М'ясні страви

### Кнопки управління

h) Відкладений запуск

i) Вибір програми

k) Індивідуальне налаштування часу приготування

l) Нагрівання

m) Збереження температури подачі/вимкнення

### 2. Складна кришка з кнопкою

### 3. Складна ручка

### 4. Резервуар на конденсовану пару

### 5. Знімний диск з ущільненням

### 6. Клапан для відводу пари з ущільненням

### 7. Мірна ємність для рису

### 8. Миска-пароварка

### 9. Варильна ємність з виміральною шкалою

### 10. Поверхня нагріву

### 11. Роз'єм з кабелем живлення



## ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

---

Поставте рисоварку на рівну поверхню, застеливши її килимком, щоб захистити робочу поверхню від потрапляння вологи. Натисніть білу кнопку на кришці, щоб відкрити кришку. Дістаньте з рисоварки мірну ємність для рису, миску-пароварку, кабель живлення та варильну ємність. Мірну ємність, миску та варильну ємність помийте під проточною водою та висушіть.

**Увага:** Під час першого використання пристрій може випромінювати легкий запах через розігрів нагрівальних елементів, які раніше не використовувалися. Це природне явище, яке вже не виникає повторно.

Під час приготування їжі з високим вмістом води під приладом, розміщеним на килимку, може з'явитися волога від конденсованої пари. Це природна особливість пристрою і не вважається дефектом.

## НАПОВНЕННЯ ВАРИЛЬНОЇ ЄМНОСТІ

---

Завжди наповнюйте варильну ємність поза рисоваркою і тільки після наповнення встановлюйте її в прилад, відключений від мережі. Перемішайте рис та інші продукти, щоб вони рівномірно розподілилися по дну. Перед розміщенням у рисоварці варильної ємності переконайтеся, що її зовнішня частина чиста та суха.

У програмі **Білий рис і Цільнозерновий рис** засипте від 1 до 6 мірних ємностей сухого рису (1) у варильну ємність і додайте необхідну кількість води так, щоб рівень досягав позначки праворуч від шкали (cup), що відповідає кількості мірних ємностей для рису (2). Максимально дозволена кількість (6 мірних ємностей), які відповідають прибіл. 900 г сухого рису.

**Увага:** При приготуванні жасминового рису в рисоварку наливайте приблизно вдвічі менше води, ніж при приготуванні інших видів білого рису.

У програмі **М'ясні страви** заповнюйте варильну ємність до верхньої межі шкали.

В програмі **Каші та Пирого** та для продуктів, які розбухають під час приготування, заповнюйте ємність не більше ніж на половину її об'єму.

У програмі **Приготування на пару** додайте в ємність для приготування максимум 500 мл води, залежно від типу продуктів.

Помістіть наповнену продуктами ємність в рисоварку і закрийте її кришкою.

## ВВІМКНЕННЯ РИСОВАРКИ


---

Підключіть кабель живлення до роз'єму в рисоварці (3), а штепсельну вилку з іншого боку – до електромережі 230 В. Рисоварка ввімкнеться, і на панелі управління загориться індикатор.

**Увага:** Не використовуйте рисоварку без встановленої варильної ємності або якщо ємність порожня. Не використовуйте варильну ємність поза рисоваркою.

## ВИБІР ПРОГРАМИ

---

Після ввімкнення на панелі управління рисоварки відображається меню за замовчуванням для вибору програми (4). У цьому меню програма **Білий рис**  з часом приготування 30 хвилин. Відповідний індикатор програми світиться переривчасто.

Щоб вибрати іншу програму, натискайте кнопку **Menu**, доки не засвітиться відповідний індикатор.

## СПИСОК ПРОГРАМ

---

### Білий рис

Програма для приготування білого рису, попередньо встановлений час приготування – 30 хвилин.

### Цільнозерновий рис

Програма для приготування цільнозернового рису, попередньо встановлений час приготування – 45 хвилин.

### Каші

Програма для приготування рисової та зернових каш, попередньо встановлений час приготування – 20 хвилин.

**Увага:** При приготуванні молочних каш, які можуть закипіти при нагріванні до високої температури, дотримуйтесь рецептів, що додаються.

### Приготування на пару

Програма для приготування страв на пару, попередньо встановлений час приготування – 5 хвилин.

### Пироги

Програма для приготування окремих видів пирогів, попередньо встановлений час приготування – 25 хвилин.

**Корисна порада:** Перед приготуванням пирогів змастіть форму вершковим маслом і вистеліть дно папером для випічки.

### М'ясні страви

Програма для приготування рагу, тушкованого м'яса, бульйонів тощо, попередньо встановлений час приготування – 30 хвилин.

**Увага:** Фактичний час, необхідний для приготування страви, може відрізнятись від часу, встановленого програмою. Це залежить від типу, кількості, початкової температури та бажаного ступеня приготування їжі. Якщо вам потрібно змінити попередньо встановлений час приготування в програмах **Каші**, **Приготування на пару**, **Пироги** та **М'ясні страви**, скористайтесь функцією «Індивідуальне налаштування часу приготування» (див. нижче).

## ЗАПУСК ПРОГРАМИ

Запустіть вибрану програму, натиснувши кнопку **Start**. Пролунає звуковий сигнал, індикатори інших програм згаснуть, а індикатор обраної програми почне горіти безперервно. На дисплеї з'явиться пунктирна лінія (5), яка вказує на те, що рисоварка розігрівається до робочої температури. Після досягнення робочої температури на дисплеї відображається час приготування в хвилинах, і приготування страви за обраною програмою починається автоматично. Під час приготування на дисплеї відобразитиметься час, що залишився, а з клапана в кришці буде безперервно виходити невелика кількість пари. Після закінчення часу приготування пролунає переривчастий звуковий сигнал, програма зупиниться і автоматично активується функція «Збереження температури подачі».

## ВІДКЛАДЕНИЙ ЗАПУСК

Якщо ви хочете відкласти запуск обраної програми, натисніть кнопку **Delay** декілька разів і встановіть тривалість відкладеного запуску від 2 до 12 годин. Потім торкніться кнопки **Start** і функція Відкладеного старту активується. На дисплеї відобразитиметься час, що залишився до завершення встановленого часу, а після його закінчення автоматично запуститься обрана програма.

## ІНДИВІДУАЛЬНЕ НАЛАШТУВАННЯ ЧАСУ ПРИГОТУВАННЯ

Якщо ви бажаєте змінити попередньо встановлений час приготування (крім режимів Білий рис і Цільнозерновий рис), перед запуском програми торкніться кнопки **Time**, щоб змінити час приготування.

**Увага:** Індивідуальні налаштування часу приготування не зберігаються в пам'яті рисоварки. Якщо необхідно, відрегулюйте час приготування ще раз перед повторним запуском програми.

## ЗБЕРЕЖЕННЯ ТЕМПЕРАТУРИ ПОДАЧІ

Після завершення програми рисоварка автоматично переходить у режим Збереження температури подачі. Сенсорна кнопка **Warming** засвітиться, рисоварка буде підтримувати приготовлену страву при температурі подачі протягом 12 годин, а на дисплеї відобразиться час, що минув. Через 12 годин пролунає переривчастий звуковий сигнал, і функція збереження температури подачі автоматично вимкнеться.

## НАГРІВАННЯ

Якщо вам потрібно швидко розігріти готову страву в рисоварці, торкніться кнопку **Reheat**, а потім **Start** в меню за замовчуванням для вибору програми. Рисоварка буде інтенсивно нагрівати їжу протягом 20 хвилин, а на дисплеї відобразиться час, що залишився. Після закінчення часу пролунає переривчастий звуковий сигнал, функція підігріву вимкнеться, і рисоварка автоматично перейде в режим Збереження температури подачі.

## НЕГАЙНЕ ЗАВЕРШЕННЯ ПРОГРАМИ/ФУНКЦІЇ

Якщо вам потрібно завершити запущену програму або функцію в будь-який момент, коротко натисніть кнопку **Stop**. Програму або функцію буде завершено, і панель управління повернеться до стандартного меню вибору програми.

## РУЧНЕ ВИМКНЕННЯ РИСОВАРКИ

Щоб вимкнути рисоварку вручну, спочатку вийдіть з поточної програми або функції, а потім **довго** затисніть кнопку **Stop**. Рисоварка вимкнеться, а панель управління згасне.

## АВТОМАТИЧНЕ ВИМКНЕННЯ РИСОВАРКИ

Якщо рисоварка не використовується (жодна програма або функція не запущена), вона автоматично вимкнеться через 10 хвилин, і панель управління вимкнеться.

## ПОДАЧА СТРАВ

Готову страву виймайте з варильної ємності за допомогою відповідного інструменту з пластиковою або дерев'яною робочою частиною, яка не пошкодить антипригарне покриття.

## ОЧИЩЕННЯ

Варильну ємність, миску-пароварку, мірну ємність для рису та резервуар на конденсовану пару можна мити в посудомийній машині. Для очищення не використовуйте гострі металеві предмети, металеві скребки тощо, або агресивні миючі засоби. Варильну ємність мийте тільки після повного її вистигання.

Після використання вийміть диск з ущільненням (6) з кришки рисоварки, промийте його під проточною водою, висушіть і знову вставте в кришку. За необхідності зніміть ущільнення (7) з диска, промийте його під проточною водою та встановіть на місце.

У разі засмічення вийміть силіконове ущільнення (8) з клапана відводу пари. Очистіть ущільнення та отвори клапанів у кришці і встановіть ущільнення на місце.

Очистіть зовнішні частини приладу з нержавіючої сталі вологою ганчіркою і висушіть. Завжди очищайте рисоварку, відключену від електромережі. За необхідності вийміть, спорожніть, очистіть резервуар на конденсовану пару і поверніть його на місце (9).

**Увага:** Перед кожним використанням переконайтеся, що місце для варильної ємності з нагрівальною поверхнею повністю чисте. При необхідності очистіть його вологою ганчіркою і висушіть.

## ЗБЕРІГАННЯ

Очищену рисоварку зберігайте з електричним кабелем, мірною ємністю та мискою-пароваркою вставленими всередину рисоварки з напіввідкритою кришкою.

## ДОГЛЯД

Якщо рисоварка не працює після увімкнення, перевірте правильність підключення кабеля живлення. Не ремонтуйте пристрій самостійно, зверніться у сервісний центр TESCOMA, контакти на сайті [www.tescoma.ua](http://www.tescoma.ua).

## ПЕРЕРОБКА

Виріб не належить до побутових відходів, тому утилізуйте його в місці збору електронних пристроїв.

## РЕЦЕПТИ

### БІЛИЙ РИС / ЦІЛЬНОЗЕРНОВИЙ РИС

#### ПРОПАРЕНИЙ РИС

**Спосіб приготування:** Покладіть від 1 до 6 мірних ємностей білого або цільнозернового рису у варильну ємність. Додайте необхідну кількість води так, щоб її рівень досягав позначення, яке відповідає кількості вкладених мірних ємностей з рисом у правій частині шкали (cup). Максимально дозволена кількість мірних ємностей – 6, які відповідають приблизно 900 г сухого рису. Перемішайте рис у варильній ємності з водою, щоб він рівномірно розподілився по дну. Закрийте рисоварку, виберіть програму **Білий рис** або **Цільнозерновий рис** і приготуйте страву.

**Корисна порада:** При приготуванні рису жасмин, додавайте в рисоварку трохи менше води: у посуд із вкладеним рисом додайте води так, щоб її рівень був приблизно на пів-лінії нижче, ніж кількість вкладених мірних ємностей рису.

**Корисна порада:** Для більш ніжного білого рису використовуйте програму **Цільнозерновий рис**.

**Корисна порада:** Готовий рис, що зберігався в рисоварці при температурі подачі, рекомендується подавати до столу протягом 60 хвилин після завершення програми.

### КАШІ

#### ГРЕЧАНА КАША

**Інгредієнти:** 250 г очищеної гречки (2 мірні ємності), 160 мл молока (1 мірна ємність), 40 мл кленового сиропу, 2 ложки кокосової стружки, 20 г ванільного цукру, ложечка меленої кориці, 2 щіпки солі

**Спосіб приготування:** Помістіть 2 мірні ємності добре промитої гречки у варильну ємність, додайте 4 мірні ємності води і перемішайте. Увімкніть програму **Каші** і приготуйте гречку. Коли приготування завершиться, відкрийте рисоварку, додайте до готової гречки всі інші інгредієнти та ретельно перемішайте. Кашу подавайте приправлену фруктами, шоколадом, какао або корицею, і злегка политою розтопленим маслом.

**Корисна порада:** Ви також можете приготувати пшоняну кашу таким же чином (обдайте пшоняну кашу окропом перед тим, як покласти її у варильну ємність).

#### ВІСЬЯНА КАША

**Інгредієнти:** 200 г вівсяних пластівців (2 мірні ємності), 160 мл молока (1 мірна ємність), 20 г ванільного цукру, 50 г масла, ложка меду, 2 щіпки солі

**Спосіб приготування:** У варильну ємність помістіть 2 мірні ємності вівсяних пластівців і 4 мірні ємності води. Закрийте рисоварку, увімкніть програму **Каші** і приготуйте страву. Коли приготування завершиться, відкрийте рисоварку, додайте до готових вівсяних пластівців всі інші інгредієнти та ретельно перемішайте. Подавайте приправлені сушеними фруктами.



## ПРИГОТУВАННЯ НА ПАРУ

### МАРИНОВАНЕ ФІЛЕ ЛОСОСЯ

**Інгредієнти:** 400 – 600 філе лосося зі шкірою

**Маринад:** 2 ст. л. меду, 1 ст. л. гірчиці, 1 ст. л. оливкової олії, 1 ст. л. соняшникової олії, 1 ст. л. соєвого соусу, 1 ст. л. соусу чилі, сік половини лимона, часник за смаком, сіль, перець (змішайте всі інгредієнти для маринаду)

**Спосіб приготування:** Покладіть лосося в приготований маринад і поставте в холодильник на кілька годин. У варильну ємність налейте 0,5 л води, покладіть миску-пароварку і покладіть зверху маринований лосось. Закрийте рисоварку, виберіть програму **Приготування на пару**, встановіть час приготування від 10 до 15 хвилин (залежно від розміру порції) і приготуйте страву. Подавайте маринований лосось, приготовлений на пару, одразу після приготування.

### КАРТОПЛЯНІ КНИДЛІ З НАЧИНКОЮ З КОПЧЕНОГО М'ЯСА

**Інгредієнти:** 200 г нарізаної копченої свинини, 400 г очищеної картоплі, приблизно 250 г борошна грубого помелу, 1 яйце, 2 чайні ложки солі

**Спосіб приготування:** Попередньо відварену картоплю почистіть, натріть на дрібній тертці, посоліть, вбийте яйце і поступово всипайте чайними ложками борошно, щоб тісто вийшло густої консистенції (точна кількість борошна залежить від сорту картоплі, що використовується). З приготованого тіста зліпіть приблизно 16 штук книдлів з начинкою з копченого м'яса. У варильну ємність налейте 0,5 л води, вставте миску-пароварку для приготування на пару і викладіть на неї половину підготовлених книдлів так, щоб вони не торкалися один одного. Закрийте рисоварку, виберіть програму **Приготування на пару**, встановіть час приготування на 10 хвилин і приготуйте страву. Коли картопляні книдлі з начинкою з копченого м'яса будуть готові, вийміть їх (зберігайте в теплі), і приготуйте другу половину таким же чином.



## ПИРОГИ

### СИРНИЙ ПИРІГ

**Інгредієнти:** 170 г борошна грубого помелу, 90 г цукрового піску, 80 г вершкового масла і трохи для змащування форми, чайна ложка розпушувача

**Сирна начинка:** 250 г жирного сиру, 90 г цукрового піску, 160 мл молока, 1 яйце, терта лимонна цедра

**Спосіб приготування:** Змастіть дно форми вершковим маслом і вистеліть папером для випічки. Наріжте вершкове масло тонкими шматочками і викладіть половину з них на папір для випічки всередині ємності. Змішайте борошно, цукор і розпушувач, викладіть половину суміші на дно миски і розрівняйте. Поверх вкладеного шару налейте підготовлену негусту сирну начинку і присипте рештою крихти. Покрийте поверхню пирога тонкими шматочками вершкового масла, що залишилися. Закрийте рисоварку, виберіть програму **Пирог**, встановіть час приготування на 60 хвилин і приготуйте страву. Коли приготування (випікання) завершиться, вийміть ємність з рисоварки, переверніть її на підготовлений килимок і зніміть з пирога папір для випікання, коли він охолоне.

### МАКОВИЙ ПИРІГ

**Інгредієнти:** 100 г меленого маку, 100 г борошна, 100 г цукрового піску, 100 мл напівжирного молока, 50 мл соняшникової олії, 40 г ванільного цукру, 1 яйце, чайна ложка розпушувача, половина ложки кориці, цедра одного лимона, щіпка солі

**Спосіб приготування:** Змастіть дно форми вершковим маслом і вистеліть папером для випічки. Змішайте усі сипучі інгредієнти, включаючи цедру лимона, додайте молоко, олію та яйця і все ретельно перемішайте. Вилийте тісто у варильну ємність, застелену папером для випічки. Закрийте рисоварку, виберіть програму **Пирог** і приготуйте страву. Коли приготування (випікання) завершиться, вийміть ємність з рисоварки, переверніть її на підготовлений килимок і зніміть з пирога папір для випікання, коли він охолоне.



## М'ЯСНІ СТРАВИ

### ЯЛОВИЧИЙ БУЛЬЙОН

**Інгредієнти:** 500 г яловичини для бульйону та невелика цукрова кістка, 1 морква, 1 петрушка, 50 г селери, 5 см цибулі-порєю, 4 шт. запашного перцю, 8 шт. перцю горошком, лавровий лист, вода і сіль

**Спосіб приготування:** Покладіть всі інгредієнти у варильну ємність і залийте водою до позначки 2 літри. Вберіть програму **М'ясні страви**, встановіть час приготування на 60 хвилин і приготуйте страву. Перед подачею процідити бульйон.

**Корисна порада:** Подібно до яловичого бульйону, ви також можете приготувати смачний курячий суп, не регулюйте час приготування, залиште попередньо встановлений програмою час 30 хвилин.

### КУРЯЧІ РУЛЕТКИ З БЕКОНОМ

**Інгредієнти:** 4 цілі курячі грудки, 12 скибочок англійського бекона, жирна гірчиця, чебрець, перець і сіль

**Спосіб приготування:** Очищені курячі грудки розріжте вздовж і відбийте. Посоліть, поперчить, злегка посипте чебрецем, намажте гірчицею і зверху викладіть нарізаний бекон. Зверніть скибочки рулетом і покладіть у варильну ємність. Закрийте рисоварку, виберіть програму **М'ясні страви** і приготуйте рулетики.



Digital rice cooker GrandCHEF  
 Digitální rýžovar GrandCHEF  
 Cuociriso elettrico digitale GrandCHEF  
 Arroccera digital GrandCHEF  
 Panela de arroz digital GrandCHEF  
 Digitaler Reiskocher GrandCHEF  
 Cuisneur à riz numérique GrandCHEF  
 Cyfrowy ryżowar GrandCHEF  
 Digitálny ryžovar GrandCHEF  
 GrandCHEF digitális rizsfőző  
 Цифровая рисоварка GrandCHEF  
 Цифрова рисоварка GrandCHEF

Art.: 908624

**tescoma®**



TESCOMA s.r.o., U Tescomy 241, 760 01 Zlín, Česká republika  
 Distribuito da: TESCOMA S.p.A., Via Traversa Caduti del Lavoro 3, Cazzago, S. Martino (BS), Italia  
 Distribuido por: TESCOMA España, S.L., Pl.Riodel, C/Moli Nou, Parc.E4, 03110 Mutxamel, Alicante, España  
 Distribuído por: TESCOMA Portugal Lda, Rua 25 de Abril 215, Espargo, Sta. Maria da Feira, Portugal  
 Dystrybuca: TESCOMA Polska Sp. z o.o., Warzywna 14, Katowice, Polska  
 Distribútor: TESCOMA s.r.o., Nimnická cesta 1495/21, Púchov, Slovenská republika  
 Дистрибутор: TESCOMA ТОВ "Т.Д.Т.", 2/1 В. Стуса, Одеса, Україна  
 Vertrieben durch: TESCOMA GmbH, Wingerstr. 18, Butzbach-Griedel, Deutschland  
 Forgalmazó: TESCOMA Kft., Keveháza utca 1-3., 1115 Budapest, Magyarország  
 Distributor: TESCOMA (Guangdong) household Co., Ltd., Zhihui P., Tianhe District, Guangzhou, China

[www.tescoma.com](http://www.tescoma.com) • [tescoma@tescoma.cz](mailto:tescoma@tescoma.cz)

designed by **tescoma®** design protected



AC 220–240 V 50–60 Hz 500 W