

RICE COOKER AND SUSHI SET

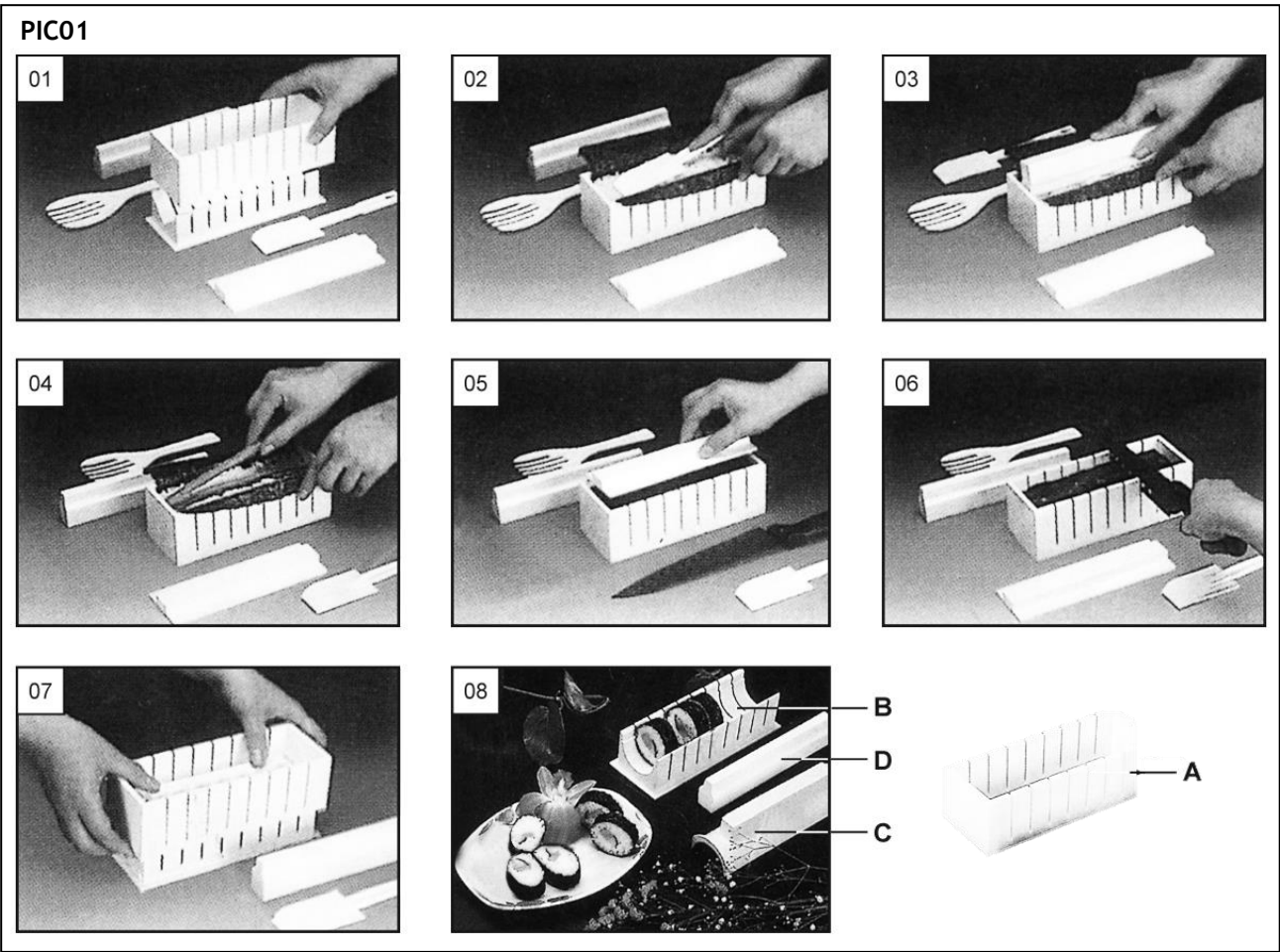
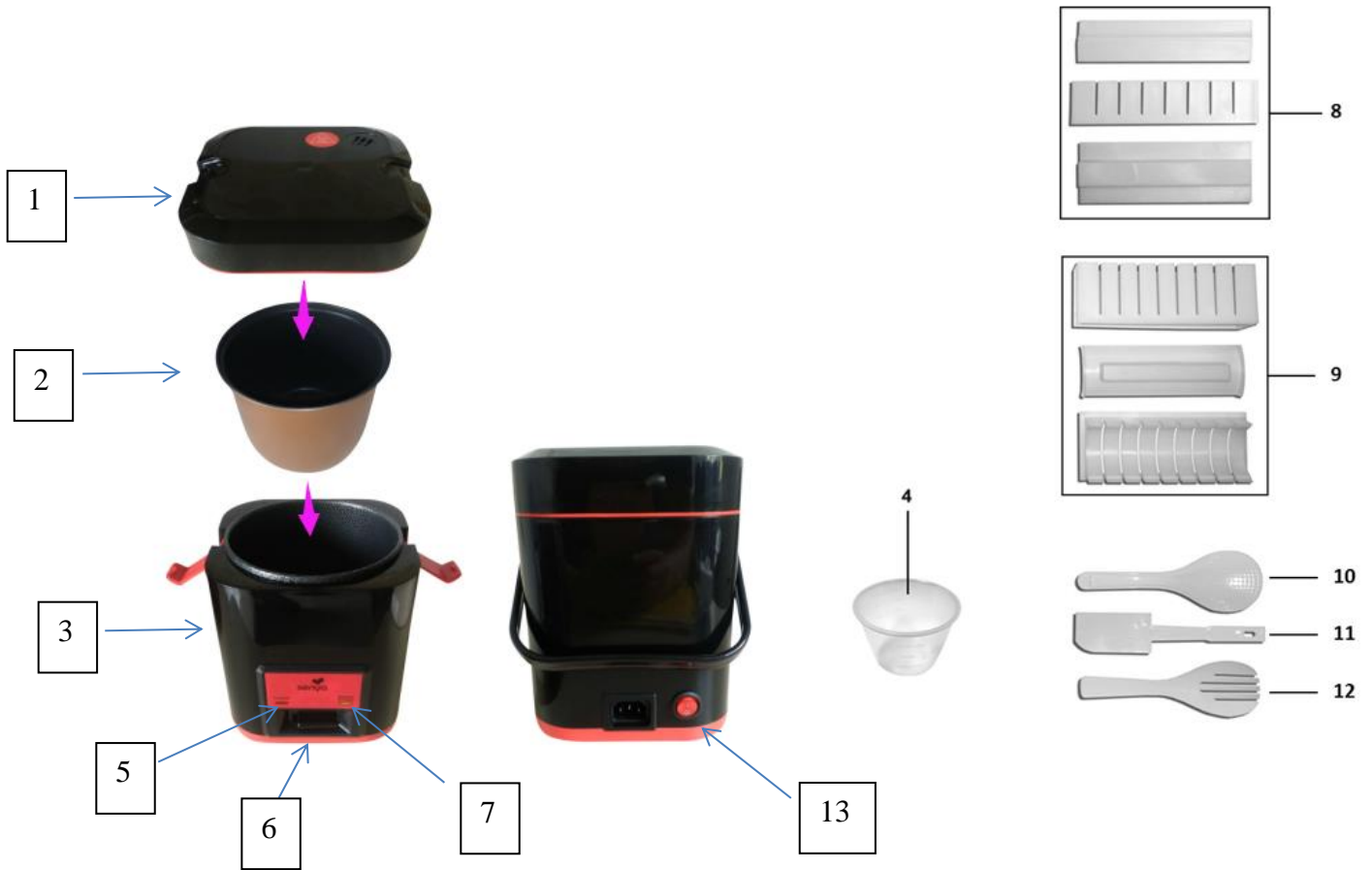
Référence / Referentie / Referencia / Reference

SYCK-RC003/A

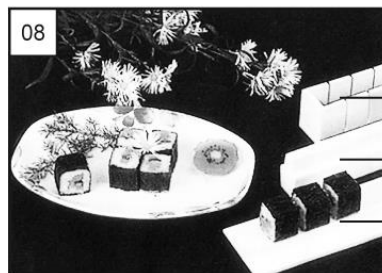
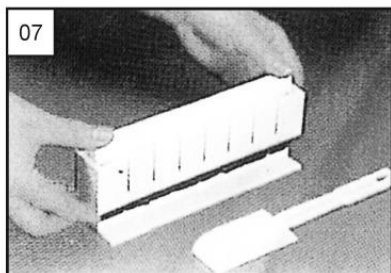
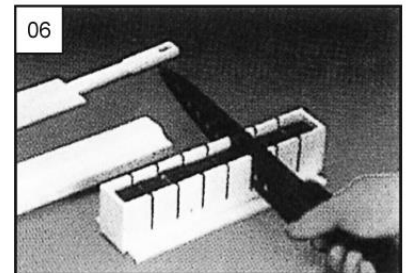
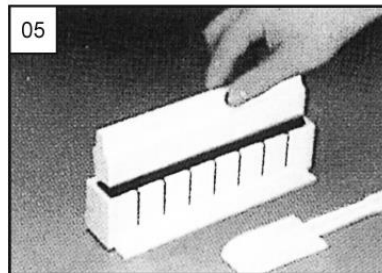
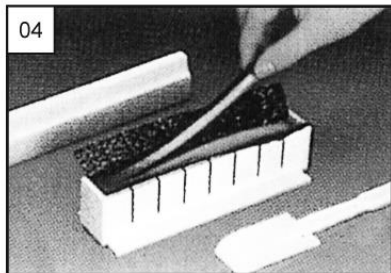
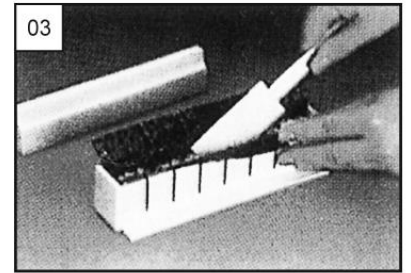
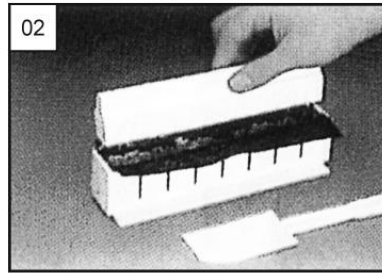
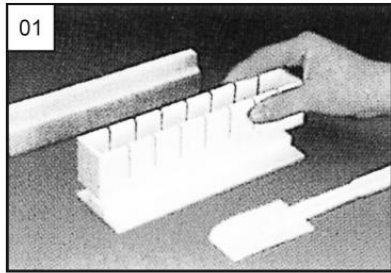


EN – USER INSTRUCTIONS
FR – NOTICE D'UTILISATION

NL – GEBRUIKSAANWIJZING
ES – MANUAL DE INSTRUCCIONES



PIC02



E

D

F

EN – USER INSTRUCTIONS

1 Lid	5 Cooking light indicator	9 Mould for preparing square shaped sushis (3 items)
2 Recipient	6 Switch on button	10 Flat plastic spoon
3 Main body	7 Keep warm light indicator	11 Flat plastic spatula
4 Dispenser	8 Mould for preparing round shaped sushis (3 items)	12 Flat plastic fork
		13 ON/OFF button


TECHNICAL SPECIFICATIONS

- This set comprises a rice cooker and moulds for sushi preparation. Using this set, you can quickly and simply prepare traditional sushi according to your desires. Mesmerize your friends by preparing this much loved and essential Japanese dish.
- Power: 300W
- Voltage: 220-240V ~ 50/60Hz
- Capacity: 1L

Read carefully this user manual before first use. Pay special attention to the security instructions. Keep this manual for later consultation.

SECURITY INSTRUCTIONS

- Inspect the appliance for visible signs of damage before use. Do not use a damaged device.
- This appliance is intended for private and non-commercial use. Any use other than previously stated is considered as improper use. No claims of any kind will be accepted for damage resulting from use of the appliance for other than its intended purpose. The risk must be borne solely by the user.
- This device is not intended to be used for domestic applications (or similar applications) such as:
 - kitchen areas reserved for staff in shops, offices and other professional environments;
 - farms
 - use by customers of hotels, motels and other environments of a residential nature;
 - “bed and breakfast” - type environments.
- This appliance complies with the standards in force for this type of product.
- Make sure that the network voltage corresponds to 220-240V.
- Always connect the appliance into a grounded outlet.
- If the use of an extension cord is needed, use one with ground socket, and take all necessary precautions so that nobody hinders it.
- Place the product on a stable surface. Do not slot it in.
- Place the product at a minimum distance of 30cm from any vertical surface (wall, etc.)
- Do not place the unit directly against a wall or near flammable materials such as curtains, draperies, etc.
- Do not place the product on any heated surfaces.
- Do not use the product outdoors.
- Keep the cordless iron, base and cord/cable away from heat, direct sunlight, water, moisture, sharp edges and the like.

- This appliance is not intended to be switched on by an external timer or a remote control system.
- Do not use this product for anything other than its intended use. This appliance is intended for domestic use only.
- Do not use this appliance outdoors. The appliance should be stored in a dry, well-ventilated place when not in use.
- Place the appliance on a flat surface and do not allow the cord suspended at the end of a table or counter and ensure that it is not in contact with a hot surface.
- **Warning: accessible surfaces may become hot during operation of the device. Do not touch them and always careful when removing the lid.** 
- Disconnect the plug when not in use and before cleaning or packing. To disconnect, remove the plug from the socket. Do not pull on the power cable to remove the plug.
- Regarding details on how to clean the surfaces in contact with food, refer to the paragraph "Advice for use and care" below for instructions.
- Never leave the appliance working unattended.
- To avoid electric shocks, never immerse the cord, plug or power unit in water or any other liquid.
- Never use an appliance if the cord or plug is damaged in any way. Do not use if the appliance is defective or has been dropped or damaged in any way. If the appliance or power cable is damaged, it must be repaired by a qualified professional to ensure safety. Do not dismantle, repair or modify the appliance yourself.
- If the power cord is damaged, it must be repaired by the manufacturer, reseller, its after-sales service, or by a third person with similar qualification, in order to avoid all risks.
- 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. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are aged from 8 years and above and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years.
- This appliance 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 if they understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance.

INSTRUCTIONS

1. BEFORE THE FIRST USE

- Clean the lid (1), recipient (2), dispenser (4) and the two sushi moulds (8-9) with hot soapy water to remove all manufacturing residues.
- Then, thoroughly rinse and dry them.
- Do not clean the recipient with an abrasive sponge.

WARNING: DO NOT IMMERSE THE BASE IN WATER OR ANY OTHER LIQUID.

2. USE

- Place the appliance on a flat surface.

- Pour the quantity of rice to be cooked in the recipient (2) using the dispenser (4). Rinse the rice with clean water and then drain it. Repeat this 2 to 3 times.
- Pour the equivalent quantity in clean water using the dispenser (4).

WARNING: Do not cook more than 6 cups in the recipient per use.

- Properly dry the external surface of the recipient (2) using a dry cloth.
- Place the recipient (2) in the main body (3) and put the lid (1).
- Plug in the power cord. Switch on the appliance by pressing the ON / OFF button (13) to set it to "I"
- Plug in the power cable. Cooking light indicator (5) comes on.
- Start the cooking by pressing the switch on button (6).
- Once the cooking is completed, the cooking light indicator (5) goes off and the keep warm light indicator (7) comes on.

Note: Be careful with the emanating hot vapour when opening the lid.

Disconnect the power cable before removing the recipient from its base.

3. PREPARING SUSHIS

Preparing rice

- First cook the rice using the rice cooker following the instructions above.
- During this time, heat the rice vinegar with sugar and salt. Allow it to cook without boiling until the sugar completely dissolves. Allow it to cool.
- As soon as the rice is cooked, remove the lid and wait for 10 min.
- Put the rice using the flat plastic spoon (10) or fork (12) in a big salad bowl and pour vinegar sauce. Carefully mix using a wooden spoon ensuring that you do not break grains.

⇒ **To prepare round shaped sushis (PIC01).**

1. Place the item (B) on a flat surface and insert item (A) from above.
2. Put a Nori algae leaf at the bottom and uniformly half fill sushi rice using the spatula supplied (11).
3. Press using the item (D) with the excess turned towards the base to make a 'trench' in the rice.
4. Add your favourite ingredients in groove and cover it with rice.
5. Cover the set with the Nori algae leaf and firmly press with the item (C).
6. Cut the set into pieces using item cutting guides (B).
7. Press and hold the set with the item (C) and then remove the item (A).
8. Your round shaped sushis are ready.

⇒ **To prepare small square-shaped sushi (PIC02).**

1. Place the item (F) on a flat surface and insert the item (E) from above.
2. Put a Nori algae leaf at the bottom and uniformly half fill sushi rice.
3. Use the spatula to prepare a groove in the rice.
4. Add your favourite ingredients in the rice groove and then cover it with rice.
5. Cover up the set with the Nori algae leaf and firmly press with the item (D).
6. Cut the set into pieces using item cutting guides (E).
7. Press and hold the set with the item (D) and then remove the item (E).
8. Your round shaped sushis are ready to be savoured.

Ingredients for 3 to 4 persons:

- 5 cups of Japanese rice previously cooked using the rice cooker
- 4 soup spoons of rice vinegar
- 2 soup spoons of sugar

- ½ soup spoon of salt

Note: you can adjust the vinegar, sugar and salt doses to suit your taste.

- Nori algae leaves
- Forcemeat: according to your desires and imaginations. You will find some suggestions below:
 - **Western roll:** crab, avocado, algae, mayonnaise and sesame seeds.
 - **Salad roll:** tomato, avocado, cucumber, mayonnaise and sesame seeds.
 - **Shrimp roll:** cooked small shrimps, avocado, cucumber, mayonnaise and sesame seeds.
 - **Vegetarian roll:** carrot, avocado, mayonnaise and sweet pepper.
 - **Smoked salmon roll:** smoked salmon, avocado, cucumber and mayonnaise.
 - **Tuna roll:** mayonnaise, canned tuna and cucumber.

ADVICE FOR USE AND CARE

- Always switch off the appliance via the ON / OFF switch (put it in position "O" - The operating functions of the appliance are therefore stopped) and disconnect it. Wait for its complete stop before dismantling it.
- Never immerse the motor unit, its power cord or its plug in water or any other liquid. Clean them with a soft, damp cloth.
- Wait for the appliance to completely cool before displacing or cleaning it.
- Clean and rinse the lid, dispenser and recipient in hot soapy water. Rinse with clean water then dry thoroughly. Do not clean them in a dishwasher.
- Spatulas and moulds can be cleaned in a dishwasher.

NOTE: clean all the parts after each use

TREATMENT OF THE ELECTRIC AND ELECTRONIC APPLIANCES AT THE END OF LIFE

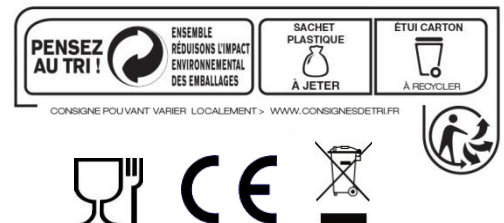
Application in the countries belonged to the European Union and in other European countries which have a selective collect system.



In accordance with applicable European Union regulations, we would remind you that end-of-life electrical and electronic appliances must not be disposed of among household waste. There are collection points for this purpose, where the value of such appliances is enhanced and they are processed and recycled. By acting accordingly, you contribute to the conservation of natural resources and the protection of human health.

Imported by :
Senya International
21 bd Général Leclerc
59100 Roubaix, France

Made in P.R.C 2017
Reference: SYCK-RC003/A
Batch : PO2017202



FR – NOTICE D'UTILISATION

1	Couvercle	5	Témoin lumineux de mise sous tension	9	Moule pour la préparation de sushi en forme ronde (3 éléments)
2	Récipient	6	Bouton de marche	10	Cuillère plate en plastique
3	Base	7	Témoin lumineux maintien au chaud	11	Spatule plate en plastique
4	Verre doseur	8	Moule pour la préparation de sushi en forme carré (3 éléments)	12	Fourchette plate en plastique
				13	Bouton ON/OFF


CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

- Cet ensemble est composé d'un cuiseur à riz et des moules pour la réalisation de sushis. Grâce à cet ensemble, réalisez rapidement et simplement des sushis traditionnels ou selon vos envies. Epatez vos amis en leur préparant ce met japonais incontournable tant apprécié.
- Puissance : 300W
- Voltage : 220-240V ~ 50/60Hz
- Capacité : 1L

Lisez attentivement le mode d'emploi en prêtant une attention particulière aux consignes de sécurité. Conservez ce manuel pour une consultation ultérieure.

CONSIGNES DE SECURITE

- Avant d'utiliser l'appareil, veuillez le contrôler pour vérifier qu'il ne présente aucun dommage apparent. Ne mettez pas en service un appareil endommagé.
- Cet appareil est destiné à une utilisation domestique et non commerciale. Toute autre utilisation ou toute utilisation allant au-delà de celle-ci est considérée comme non-conforme. Toute réclamation pour cause de dommages survenus suite à une utilisation non-conforme est exclue. Seul l'utilisateur en assume les risques.
- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que:
 - des coins cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels;
 - des fermes;
 - l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel;
 - des environnements du type chambres d'hôtes.
- Ne pas utiliser le produit à d'autres utilisations que celles prévues.
- Cet appareil est conforme aux normes en vigueur relatives à ce type de produit.
- Vérifier que la tension du réseau correspond bien à 220-240V.
- Toujours brancher l'appareil sur une prise reliée à la terre.

- Dans le cas où une rallonge est nécessaire, utilisez une rallonge avec prise de terre, en prenant toutes les précautions nécessaires afin que personne ne s'y entrave.
- Placez l'appareil sur une surface bien stable. Ne pas encastrer l'appareil.
- Placez l'appareil à une distance minimale de 30cm de toute surface verticale (mur, etc...)
- Ne pas placer l'appareil directement contre un mur ou à proximité de matériaux inflammables tels que des rideaux, tentures, etc.
- Ne pas placer le produit sur des surfaces chaudes lors de son utilisation.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Gardez l'appareil et le cordon loin d'une source de chaleur, du soleil, de l'eau, de l'humidité, des arêtes vives, etc.
- Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par système de commande à distance.
- N'utilisez pas ce produit pour un usage différent de celui auquel il est destiné. Cet appareil est destiné uniquement à un usage domestique.
- N'utilisez pas cet appareil en extérieur. L'appareil doit être entreposé dans un endroit sec et aéré lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Placez l'appareil sur une surface plate et ne laissez pas le cordon pendre au bord d'une table ou d'un plan de travail et veillez à ce qu'il ne soit pas en contact avec une surface chaude.
- **Attention : les surfaces accessibles peuvent devenir très chaudes pendant le fonctionnement de l'appareil. Ne les touchez pas et faites toujours attention en retirant le couvercle.** 
- Débranchez la fiche en cas d'inutilisation et avant de le nettoyer ou de le ranger. Pour débrancher, retirez la fiche de la prise. Ne tirez pas sur le cordon pour retirer la fiche.
- Concernant les détails sur la façon de nettoyer les surfaces qui sont au contact des denrées alimentaires, référez-vous au paragraphe "entretien et stockage" ci-après de la notice.
- Ne laissez jamais un appareil sans surveillance pendant qu'il est en marche.
- Pour éviter les chocs électriques, ne plongez jamais le cordon, la fiche ou le bloc moteur de l'appareil dans de l'eau ou d'autres liquides
- N'utilisez jamais un appareil dont le cordon ou la fiche est abîmé. Evitez également de l'utiliser en cas de défectuosité, de chute ou de dommage quelconque. Si l'appareil ou le câble d'alimentation est endommagé, il doit être réparé par une personne qualifiée afin d'éviter tout danger. Ne démontez pas, ne réparez pas et ne modifiez pas l'appareil par vous-même.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par votre revendeur, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire, afin d'éviter tout danger.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans, à condition qu'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent bien les dangers encourus. Le nettoyage et l'entretien de l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils ne soient âgés d'au moins 8 ans et qu'ils soient sous la surveillance d'un adulte. Conserver l'appareil et son câble hors de portée des enfants âgés de moins de 8 ans.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou dont l'expérience ou les connaissances ne sont pas suffisantes, à condition qu'ils bénéficient d'une

surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et dans la mesure où ils en comprennent bien les dangers potentiels. Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil comme un jouet.

MISE EN MARCHÉ

1. AVANT LA PREMIERE UTILISATION

- Nettoyez le couvercle (1), le récipient (2), verre doseur (4) et les différents moules à sushi (8-9) avec de l'eau chaude savonneuse pour enlever tout résidu de fabrication.
- Rincez ensuite abondamment et séchez-les.
- Ne pas nettoyer le récipient avec une éponge abrasif.

ATTENTION : NE PLONGEZ PAS LA BASE DANS L'EAU OU TOUT AUTRE LIQUIDE.

2. UTILISATION

- Placez l'appareil sur une surface plane.
- Versez à l'aide du verre doseur (4) la quantité de riz à cuire dans le récipient (2). Rincez le riz à l'aide d'eau claire et ensuite égouttez-le. Faites cela à 2-3 reprises.
- Versez ensuite à l'aide du doseur (4) la quantité équivalente en eau claire.

ATTENTION : Vous ne pouvez faire cuire qu'au maximum 6 doses dans le récipient par utilisation.

- Séchez bien les parois extérieures du récipient (2) à l'aide d'un chiffon sec.
- Placez le récipient (2) dans la base (3) et placez le couvercle (1).
- Branchez le cordon d'alimentation. Mettez en marche l'appareil en appuyant sur le bouton ON/OFF (13), afin de le positionner sur « I ». Le témoin lumineux de mise sous tension (5) s'allume.
- Démarrez la cuisson en pressant le bouton de marche (6).
- Une fois la cuisson terminée le témoin lumineux de mise sous tension (5) s'éteint et le témoin lumineux de maintien à chaud (7) s'allume.

Remarque : Veuillez faire attention aux émanations de vapeur chaude lors de l'ouverture du couvercle.

Débranchez le cordon d'alimentation avant de retirer le récipient de sa base.

3. PREPARATION DES SUSHIS

Préparation du riz

- Faites cuire préalablement le riz grâce au cuiseur à riz en suivant les instructions ci-dessus.
- Pendant ce temps, faites chauffer le vinaigre de riz avec le sucre et le sel. Laissez cuire sans bouillir, jusqu'à dissolution complète du sucre. Laissez refroidir.
- Dès que le riz est cuit, ôtez le couvercle et laissez reposer 10 min.
- Déposez le riz dans un grand saladier à l'aide de la cuillère (10) ou fourchette (12) et versez la sauce vinaigrée. Mélangez délicatement à l'aide d'une cuillère en bois, en faisant attention de ne pas écraser les grains.

Ingrédients pour 3-4 personnes:

- 5 verres doseurs de riz japonais cuit préalablement grâce au cuiseur à riz
- 4 cuillères à soupe de vinaigre de riz
- 2 cuillères à soupe de sucre
- ½ cuillère à soupe de sel

Remarque : vous pouvez ajuster les doses de vinaigre, sucre et sel selon votre goût.

- Feuilles d'algues Nori
- Farces : selon vos envies et imaginations. Vous trouverez ci-dessous quelques suggestions :
 - **Rouleau Californien** : crabe, avocat, concombre, algues, mayonnaise et des graines de sésame.
 - **Rouleau de Salade** : tomate, avocat, concombre, mayonnaise et des graines de sésame.
 - **Rouleau de Crevettes** : petites crevettes cuites, avocat, concombre, mayonnaise et des graines de sésame.
 - **Rouleau Végétarien** : carotte, avocat, mayonnaise et poivron.
 - **Rouleau de Saumon fumé** : saumon fumé, avocat, concombre et mayonnaise.
 - **Rouleau de Thon** : mayonnaise, thon en conserve et concombre.

⇒ **Pour réaliser des sushis de forme ronde (PIC01).**

1. Placez l'élément (B) sur une surface plane et insérer l'élément (A) par-dessus.
2. Insérez une feuille d'algue Nori au fond et remplissez uniformément à moitié de riz à sushi à l'aide de la spatule fournie (11).
3. Pressez à l'aide de l'élément (D) avec le dépassement tourné vers le bas afin de réaliser une tranche dans le riz.
4. Ajoutez vos ingrédients favoris dans la rainure et ensuite recouvrez-le de riz.
5. Refermez l'ensemble avec la feuille d'algue Nori et pressez fermement avec l'élément (C).
6. Coupez l'ensemble en morceau en utilisant les guides de découpe de l'élément (B).
7. Pressez et maintenez l'ensemble avec l'élément (C) et retirez ensuite l'élément (A).
8. Vos sushis de forme ronde sont prêts.

⇒ **Pour réaliser des sushis de forme de petit carré (PIC02).**

1. Placez l'élément (F) sur une surface plane et insérer l'élément (E) par dessus.
2. Insérez une feuille d'algue Nori au fond et remplissez uniformément à moitié de riz à sushi.
3. Utilisez la spatule (11) afin faire une rainure dans le riz.
4. Ajoutez vos ingrédients favoris dans la rainure de riz et ensuite recouvrez-le de riz.
5. Refermez l'ensemble avec la feuille d'algue Nori et pressez fermement avec l'élément (D).
6. Coupez l'ensemble en morceau en utilisant les guides de découpe de l'élément (E).
7. Pressez et maintenez l'ensemble avec l'élément (D) et retirez l'élément (E).
8. Vos sushis de forme carrée sont prêts à être dégustés.

ENTRETIEN ET STOCKAGE

- Toujours mettre l'appareil hors tension via le bouton ON/OFF, (le mettre en position « O » - Les fonctions opérationnelles de l'appareil sont donc à l'arrêt) et le débrancher. Attendre son arrêt complet avant de le démonter.
- N'immergez jamais le bloc moteur, le câble d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide. Nettoyez-les à l'aide d'un chiffon doux et humide.
- Attendez que l'appareil ait complètement refroidi avant de le déplacer ou de le nettoyer.
- Nettoyez et rincez le couvercle, verre doseur et récipient à l'eau chaude savonneuse. Rincez à l'eau claire puis, séchez soigneusement. Ne pas les laver dans un lave-vaisselle.
- Les spatules ainsi que les moules sont compatibles au lave-vaisselle.

NOTE : Procédez à ces opérations de nettoyage après chaque utilisation.

TRAITEMENT DES APPAREILS ELECTRIQUES ET ELECTRONIQUES EN FIN DE VIE

Application dans les pays de l'Union Européenne et aux autres pays européens disposant de systèmes de collecte sélective.

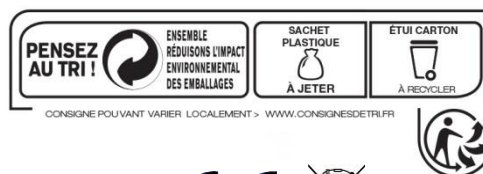
Ce symbole, apposé sur le produit ou sur son emballage, indique que ce produit ne doit pas être traité avec les déchets ménagers. Il doit être remis à un point de collecte approprié pour le recyclage des équipements électriques et électroniques.



En s'assurant que ce produit est bien mis au rebus de manière appropriée, vous aiderez à prévenir les conséquences négatives potentielles pour l'environnement et la santé humaine. Le recyclage des matériaux aidera à conserver les ressources naturelles. Pour toute information supplémentaire au sujet du recyclage de ce produit, vous pouvez contacter votre municipalité, votre déchetterie ou votre distributeur.

Importé par
Senya International
21 bd Général Leclerc
59100 Roubaix, France

Fabriqué en R.P.C. 2017
Référence : SYCK-RC003/A
N° de lot : PO2017202



NL – GEBRUIKSAANWIJZING

1 Deksel	5 Lampje voeding	9 Vorm voor de bereiding van ronde sushi (3 elementen)
2 Recipiënt	6 Startknop	10 Platte plastic lepel
3 Basis	7 Lampje warm houden	11 Platte plastic spatel
4 Doseerbeker	8 Vorm voor de bereiding van vierkante sushi (3 elementen)	12 Platte plastic vork
		13 ON/OFF klop


TECHNISCHE KENMERKEN

- Deze set omvat een rijstkoker en vormpjes om sushi te bereiden. Met deze set kunt u snel en eenvoudig traditionele sushi maken zoals u het wenst. Verbaas uw vrienden met dit populair en typisch Japans gerecht.
- Vermogen: 300W
- Invoer voltage/frequentie: 220-240V ~ 50/60Hz
- Inhoud: max 1L

Lees aandachtig deze gebruiksaanwijzingen voor het eerste gebruik. Let vooral op de veiligheidsvoorschriften. Bewaar deze gebruiksaanwijzingen voor latere raadplegingen.

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

- Vooraleer het apparaat te gebruiken, ga na of er geen zichtbare schade is. Gebruik het apparaat niet wanneer het beschadigd is.
- Dit apparaat is bestemd voor een huishoudelijk en niet een commercieel gebruik. Elk ander of afwijkend gebruik wordt als niet-conform beschouwd. Elke claim omwille van schade die te wijten is aan een niet-conform gebruik, wordt niet in aanmerking genomen. De gebruiker is de enige verantwoordelijke.
- Dit apparaat is niet bestemd voor gebruik in huishoudelijke en gelijkaardige contexten zoals:
 - kookhoeken voorbehouden aan het personeel in winkels, kantoren en andere professionele omgevingen;
 - boerderijen;
 - gebruik door klanten in hotels, motels en andere verblijfsaccommodaties;
 - omgevingen van het type « chambres d'hôtes »
- Gebruik het toestel niet voor andere doeleinden.
- Dit toestel is conform de geldende normen met betrekking tot dit type toestel.
- Kijk na of de netspanning effectief 220-240V is.
- Sluit het toestel steeds aan op een stopcontact met aarding.
- Indien een verlengdraad nodig is, gebruik dan een verlengdraad met aardleiding en neem alle nodige voorzorgsmaatregelen om te voorkomen dat niemand hierdoor wordt gehinderd.
- Plaats het toestel op een stabiele oppervlak. Bouw het toestel niet in.
- Plaats het toestel op minimum 30 cm afstand van ieder verticaal oppervlak (muur, enz.)
- Plaats het toestel niet rechtstreeks tegen een muur of in de buurt van ontvlambare materialen zoals gordijnen, behang, enz.

- Plaats het toestel niet op warme oppervlakken tijdens het gebruik.
- Gebruik het toestel niet buitenshuis.
- Houd het toestel en het snoer ver verwijderd van warmte, zon, water, vocht, scherpe hoeken, enz.
- Het toestel wordt niet met een externe timer of met een afstandsbediening aangezet.
- Gebruik dit toestel enkel waarvoor het is ontworpen. Het toestel is enkel geschikt voor huishoudelijk gebruik.
- Gebruik het toestel niet buiten. Als u het toestel niet gebruikt, sla het dan op in een droge, goed geventileerde ruimte.
- Plaats het toestel op een platte ondergrond en zorg dat de kabel niet over de hoek van een tafel of werkblad hangt en zorg dat de kabel niet in contact komt met een heet oppervlak.
- **Let op: toegankelijke oppervlakken kunnen heet worden tijdens de werking van het apparaat. Niet aanraken en let altijd op wanneer u het deksel verwijdert.** 
- Haal de stekker uit wanneer u het toestel niet gebruikt en voor u het schoonmaakt of inpakt. Om uit te schakelen, haal de stekker uit het stopcontact. Trek nooit aan de voedingskabel om de stekker uit te trekken.
- Voor details betreffende de reiniging van oppervlakten die met voedingsmiddelen in contact komen, wordt u verwezen naar de hier onderstaande paragraaf "onderhoud en opslag" van deze handleiding.
- Laat het toestel nooit werken zonder toezicht.
- Om elektrische schokken te vermijden mag u de kabel, stekker of het toestel nooit in water of een andere vloeistof dompelen.
- Gebruik nooit een toestel waarvan de kabel of stekker enigszins beschadigd is. Gebruik het toestel niet als het defect is, als het is gevallen, of op een of andere manier is beschadigd. Als het toestel of de voedingskabel beschadigd is, dan moet het worden hersteld door een bevoegd vakman om de veiligheid te waarborgen. Haal het toestel niet zelf uit elkaar, herstel of verander het niet zelf.
- Als het stroomsnoer beschadigd is, moet uw verkoper, zijn klantendienst of personen met een gelijkaardige kwalificatie het laten vervangen, om gevaarlijke situaties te voorkomen.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar, op voorwaarde dat ze onder toezicht staan, of zij instructies gekregen hebben over hoe het apparaat op een veilige manier gebruikt moet worden, en begrijpen wat de mogelijke gevaren zijn. Reinigings- en onderhoudswerkzaamheden mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, of ze moeten ten minste 8 jaar oud zijn en onder toezicht staan van een volwassene. Het apparaat en het snoer buiten bereik van kinderen onder 8 jaar houden.
- Dit apparaat kan gebruikt worden door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en/of gebrek aan kennis als ze onder toezicht staan van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid; of indien ze van deze persoon instructies gekregen hebben over hoe het apparaat op een veilige manier moet worden gebruikt, en begrijpen wat de mogelijke gevaren zijn. Kinderen dienen niet met het apparaat te spelen.

INSCHAKELEN

1. EERSTE GEBRUIK

- Reinig het deksel (1), de recipiënt (2), de doseerbeker (4) en de verschillende sushivormen (8-9) met een warm zeepsop om alle productieresiduen te verwijderen.
- Spoel met overvloedig water en droog af.
- Reinig de recipiënt niet met een schuursponsje.

LET OP: DOMPEL DE BASIS NIET ONDER IN WATER OF EEN ANDERE VLOEISTOF.

2. WERKING

- Plaats het apparaat op een vlakke ondergrond.
- Giet met de doseerbeker (4) de te koken hoeveelheid rijst in de recipiënt (2). Spoel de rijst met schoon water en laat uitlekken. Doe dit tot 2-3 keer.
- Voeg met de doseerbeker (4) evenveel schoon water toe.

LET OP: Per keer kunt u maximum 6 dosissen bereiden in deze recipiënt.

- Droog de buitenkant van de recipiënt (2) goed af met een droge doek.
- Plaats de recipiënt (2) in de basis (3) en plaats het deksel (1).
- Sluit het netsnoer. Zet het apparaat aan door op de ON / OFF-knop (13) in de stand "I". Het lampje van de voeding (5) brandt.
- Start de bereiding door te drukken op de startknop (6).
- Na de bereiding zal het lampje van de voeding (5) uitgaan en zal het lampje warm houden (7) branden.

Opmerking: Let op ontsnappende damp bij het openen van het deksel.

Trek de stekker uit het stopcontact vooraleer de recipiënt van de basis te halen.

3. SUSHI VOORBEREIDING

Bereiding van de rijst

- Laat de rijst koken in de rijstkoker volgens de bovenstaande instructies.
- Laat inmiddels de rijstazijn opwarmen met suiker en zout. Niet tot het kookpunt brengen, maar de suiker moet wel helemaal opgelost zijn. Laat afkoelen.
- Zodra de rijst gekookt is, open het deksel en laat 10 minuten rusten.
- Doe de rijst in een grote slakom met behulp van de lepel (10) of vork (12) en giet er de vinaigrettesaus bij. Meng voorzichtig met een houten lepel en let erop de rijstkorrels niet te pletten.

Ingrediënten voor 3-4 personen:

- 5 doseerbekers Japanse rijst die vooraf gekookt is in de rijstkoker
- 4 eetlepels rijstazijn
- 2 eetlepels suiker
- ½ eetlepel zout

Opmerking: de hoeveelheden azijn, suiker en zout kunnen volgens uw persoonlijke smaak aangepast worden.

- Blaadjes Nori-alg
- Vulling: naar wens. Hieronder geven we een aantal suggesties:
 - **California roll:** krab, avocado, komkommer, alg, mayonaise en sesamzaadjes.
 - **Salad roll:** tomaat, avocado, komkommer, mayonaise en sesamzaadjes.
 - **Prawn roll:** gekookte garnalen, avocado, komkommer, mayonaise en sesamzaadjes.
 - **Vegetarian roll:** wortel, avocado, mayonaise en paprika.
 - **Smoked salmon roll:** gerookte zalm, avocado, komkommer en mayonaise.
 - **Tuna roll:** mayonaise, tonijn in blik en komkommer.

⇒ **Om ronde sushi te bereiden (PIC01).**

1. Plaats het element (B) op een vlakke ondergrond en plaats er het element (A) bovenop.
2. Leg een blaadje Nori-alg op de bodem en vul voor de helft met sushirijst met behulp van de meegeleverde spatel (11) die u helpt de rijst gelijkmatig aan te brengen.
3. Druk aan met het element (D) met het uitstekend deel naar onder, zodat er een groef komt in de rijst.
4. Doe uw favoriete ingrediënten in de uitsparing en bedek met rijst.
5. Dek het geheel af met de Nori-alg en druk stevig aan met het element (C).
6. Snij de rol in stukken volgens de referentiegroeven in het element (B).
7. Druk aan en hou het geheel samen met het element (C). Verwijder vervolgens het element (A).
8. Uw ronde sushi is klaar.

⇒ **Om kleine vierkante sushi te bereiden (PIC02).**

1. Plaats het element (F) op een vlakke ondergrond en plaats er het element (E) bovenop.
2. Leg een blaadje Nori-alg op de bodem en vul voor de helft gelijkmatig met sushirijst.
3. Gebruik de spatel (11) om een groef te maken in de rijst.
4. Doe uw favoriete ingrediënten in de uitsparing en bedek met rijst.
5. Dek het geheel af met de Nori-alg en druk stevig aan met het element (D).
6. Snij de rol in stukken volgens de referentiegroeven in het element (E).
7. Druk aan en hou het geheel samen met het element (D). Verwijder het element (E).
8. Uw vierkante sushi is klaar om geproefd te worden.

ONDERHOUD EN OPSLAG

- Zet altijd het toestel via de aan / uit-toets ("O" - de operationele functies van de inrichting dus uit) en de stekker. Wacht een volledige stop voordat u deze verwijderd.
- Als u voor reiniging het apparaat uit elkaar wilt halen, moet deze volledig stil staan, en de stekker uit het stopcontact gehaald worden.
- Het apparaat, de stroomkabel of stekker nooit in water of ander vloeistof onderdompelen. Met een zacht, vochtig doekje reinigen.
- Wacht tot het apparaat volledig afgekoeld is vooraleer het te verplaatsen of te reinigen.
- Reinig en spoel het deksel, de doseerbeker en de recipiënt met een warm zeepsop. Spoel met schoon water en droog zorgvuldig af. Niet in de vaatwasmachine doen.
- De spatels en vormen mogen in de vaatwasmachine.

OPMERKING: Reinig na elk gebruik.

AFDANKING VAN ELEKTRISCHE EN ELEKTRONISCHE APPARATEN OP HET EINDE VAN HUN LEVENSDUUR

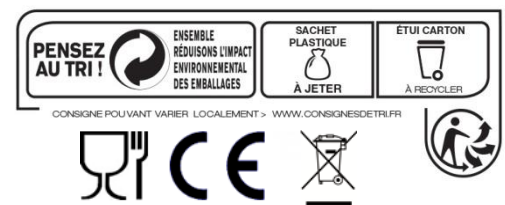
Van toepassing in de landen van de Europese Unie en andere landen die beschikken over systemen voor selectieve afvalophaling.



Overeenkomstig de regelgeving die van toepassing is in de Europese Unie, herinneren wij u eraan dat elektrische en elektronische apparaten niet mogen worden weggegooid met het huisvuil. Speciale inzamelpunten bestaan voor een juiste behandeling, valorisatie en hergebruik ervan. Door zo te handelen draagt u bij aan het behoud van de natuurlijke rijkdommen en de bescherming van de menselijke gezondheid.

Ingevoerd door :
Senya International
21 bd Général Leclerc
59100 Roubaix, France

Gemaakt in China 2017
Referentie: SYCK-RC003/A
Partijnummer : PO2017202



ES – MANUAL DE INSTRUCCIONES

1 Tapa	5 Indicador luminoso de conexión eléctrica	9 Molde para la preparación de sushi redondo (3 elementos)
2 Recipiente	6 Botón de puesta en marcha	10 Cuchara plana de plástico
3 Base	7 Indicador luminoso de mantenimiento de calor	11 Espátula plana de plástico
4 Vaso dosificador	8 Molde para la preparación de sushi cuadrado (3 elementos)	12 Tenedor plano de plástico


CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Este equipo está compuesto por un hervidor de arroz y moldes para la realización de sushis. Con estos elementos, podrás realizar de forma rápida y sencilla unos sushis tradicionales o según tus gustos. Impresiona a tus amigos preparándoles este plato japonés fundamental y tan apreciado.
- Potencia: 300W
- Voltaje: 220-240V ~ 50/60Hz
- Capacidad: 1L

Leer atentamente el manual de instrucciones prestando una atención especial a las normas de seguridad. Conservar el manual para futuras consultas.

NORMAS DE SEGURIDAD

- Revisar el aparato antes de utilizarlo para comprobar que no presenta ningún daño aparente. No poner en marcha un dispositivo dañado.
- Este aparato está destinado a un uso doméstico y no comercial. Cualquier otro uso o todo uso que vaya más allá de lo indicado será considerado como no conforme. Toda reclamación debida a daños ocasionados por un uso no conforme quedará excluido. El usuario asumirá todos los riesgos.
- Este aparato está destinado a ser utilizado en aplicaciones domésticas y análogas tales como:
 - zonas cocina reservadas al personal en tiendas, oficinas y otros ámbitos profesionales;
 - granjas;
 - uso por los clientes de hoteles, moteles y otros ámbitos de carácter residencial;
 - ámbitos de tipo habitaciones de huéspedes.
- No utilizar el producto para otros usos distintos a los previstos.
- Este aparato está conforme con las normas vigentes relativas a este tipo de productos.
- Comprobar que la tensión de la red se corresponda con 220-240V.
- Enchufar siempre el aparato a una toma conectada con tierra.
- En caso de que fuese necesario un alargador, utilizar uno con toma de tierra, y tomar todas las precauciones necesarias para que nadie se enrede con él.
- Colocar el aparato sobre una superficie bien estable. No empotrar el aparato.
- Colocar el aparato a una distancia mínima de 30 cm de toda superficie vertical (pared, etc.)
- No colocar el aparato directamente contra la pared o cerca de materiales inflamables como cortinas, tapicerías, etc.
- No colocar el producto sobre superficies calientes durante su uso.
- No utilizar el aparato en el exterior.

- Mantener el aparato y el cable alejado de fuentes de calor, del sol, del agua, de la humedad, de los bordes afilados, etc.
- Este aparato está destinado a ser puesto en marcha mediante un temporizador externo o por un sistema de control remoto.
- No utilizar este producto para un uso diferente al estipulado. Este dispositivo está destinado exclusivamente a un uso doméstico.
- No utilizar este aparato en el exterior. El aparato debe ser almacenado en un lugar seco y ventilado cuando no se usa.
- Colocar el aparato sobre una superficie plana, no dejar colgar el cable en el borde de una mesa o una encimera y comprobar que no está en contacto con una superficie caliente.
- **Atención: las superficies accesibles pueden calentarse mucho durante el funcionamiento del aparato. No tocar dichas superficies y tener mucho cuidado al retirar la tapa.** 
- Desenchufar el aparato de la toma de corriente si no se usa o para limpiarlo o guardarlo. Para desenchufarlo, retirar el enchufe de la toma. No tirar del cable para sacar el enchufe.
- Para más detalles sobre la forma de limpiar las superficies que están en contacto con alimentos, consultar el apartado “mantenimiento y almacenamiento”
- No dejar nunca el aparato sin vigilancia durante su funcionamiento.
- Para evitar descargas eléctricas, no sumergir nunca el cable, el enchufe o el bloque motor del aparato en agua u otros líquidos.
- No utilizar nunca un aparato cuyo cable o enchufe esté dañado. De la misma forma, evitar utilizarlo en caso de defecto, caída u otro daño cualquiera. Si el aparato o el cable de alimentación están dañados, deben ser reparados por una persona cualificada con el fin de evitar cualquier daño. El usuario no debe desmontar, reparar ni modificar el aparato por sí mismo.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por su distribuidor, su servicio posventa o por una persona de cualificación similar para evitar todo riesgo.
- Este aparato puede ser utilizado por menores de 8 años siempre que sean vigilados o que hayan recibido instrucciones en cuanto al uso del aparato con toda seguridad y que entiendan bien los peligros potenciales. La limpieza y el mantenimiento del aparato no deben ser realizados por niños, a menos que tengan 8 años como mínimo y que sean vigilados por un adulto. Conservar el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- Este aparato puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o cuya experiencia o conocimientos no sean suficientes, siempre que reciban supervisión o hayan recibido instrucciones en cuanto al uso del aparato con toda seguridad y que entiendan bien los peligros potenciales. Los niños no deben utilizar el aparato como un juguete.

PUESTA EN MARCHA

1. ANTES DE UTILIZAR POR PRIMERA VEZ

- Limpiar la tapa (1), el recipiente (2), el vaso dosificador (4) y los distintos moldes para sushi (8-9) con agua y jabón para retirar todo residuo de fabricación.
- Aclarar después con abundante agua y secar.
- No limpiar el recipiente con una esponja abrasiva.

ATENCIÓN: NO SUMERGIR LA BASE EN AGUA O CUALQUIER OTRO LÍQUIDO.

2. MODO DE EMPLEO

- Colocar el aparato sobre una superficie plana.
- Con la ayuda del vaso dosificador (4) agregar la cantidad de arroz a cocer en el recipiente (2). Aclarar el arroz con agua limpia y escurrir. Repetir esta operación 2 o 3 veces.
- Agregar después, con la ayuda del vaso dosificador (4), la cantidad equivalente de agua.

ATENCIÓN: se puede hervir hasta un máximo de 5 dosis en el recipiente por cada uso.

- Secar bien las paredes externas del recipiente (2) con ayuda de un paño seco.
- Colocar el recipiente (2) en la base (3) y poner la tapa (1).
- Conectar el cable de alimentación. Encender la máquina pulsando el botón ON / OFF (13) a la posición "I". El indicador luminoso de conexión eléctrica (5) se enciende.
- Iniciar la cocción presionando el botón de puesta en marcha (6).
- Una vez terminada la cocción, el indicador luminoso de conexión eléctrica (5) se apaga y el indicador luminoso de mantenimiento de calor (7) se enciende.

Nota: Tener mucho cuidado con las emanaciones de vapor caliente al abrir la tapa.

Desenchufar el cable de alimentación antes de retirar el recipiente de su base.

3. PREPARACIÓN DE LOS SUSHIS

Preparación del arroz

- Cocer previamente el arroz en el hervidor de arroz siguiendo las instrucciones indicadas más arriba.
- Mientras tanto, calentar el vinagre de arroz con el azúcar y la sal. Dejar cocer sin hervir hasta que el azúcar se disuelva completamente. Dejar enfriar.
- En cuanto el arroz esté listo, retirar la tapa y dejar reposar 10 min.
- Con la ayuda de la cuchara (10) o el tenedor (12), colocar el arroz en una fuente grande y verter sobre el mismo la salsa de vinagre. Mezclar lentamente con la ayuda de una cuchara de madera cuidando de no aplastar los granos de arroz.

Ingredientes para 3-4 personas:

- 5 vasos dosificadores de arroz japonés hervido previamente en el hervidor de arroz
- 4 cucharadas soperas de vinagre de arroz
- 2 cucharadas soperas de azúcar
- ½ cucharada sopera de sal

Nota: se pueden ajustar las dosis de vinagre, azúcar y sal según los gustos.

- Hojas de algas Nori
- Rellenos: Según tus deseos y fantasías. Encontrarás a continuación algunas sugerencias:
 - **Rollo californiano:** cangrejo, aguacate, pepino, algas, mayonesa y semillas de sésamo.
 - **Rollo de ensalada:** tomate, aguacate, pepino, mayonesa y semillas de sésamo.
 - **Rollo de gambas:** pequeñas gambas hervidas, pepino, mayonesa y semillas de sésamo
 - **Rollo vegetariano:** zanahoria, aguacate, mayonesa y pimiento.
 - **Rollo de salmón ahumado:** salmón ahumado, aguacate, pepino y mayonesa.
 - **Rollo de atún:** mayonesa, atún en conserva y pepino.

⇒ **Para realizar sushis con forma redonda (PIC01).**

9. Colocar el elemento (B) sobre una superficie plana e insertar el elemento (A) por encima.
10. Introducir una hoja de alga Nori en el fondo y rellenar de manera uniforme hasta la mitad con arroz de sushi y con la ayuda de la espátula suministrada (11).
11. Presionar con ayuda del elemento (D), con el reborde girado hacia abajo para realizar un corte en el arroz.
12. Añadir los ingredientes favoritos en la ranura y cubrir después con el arroz.

13. Cerrar el conjunto con la hoja de alga Nori y presionar firmemente con el elemento (C).
14. Cortar el conjunto en trozos utilizando las guías de corte del elemento (B).
15. Presionar y sujetar el conjunto con el elemento (C) y retirar después el elemento (A).
16. Los sushis con forma redonda están listos.

⇒ **Para realizar sushis con forma de pequeños cuadrados (PIC02).**

9. Colocar el elemento (F) sobre una superficie plana e insertar el elemento (E) por encima.
10. Introducir una hoja de alga Nori en el fondo y rellenar de manera uniforme hasta la mitad con arroz de sushi.
11. Utilizar la espátula (11) para hacer una ranura en el arroz.
12. Añadir los ingredientes favoritos en la ranura y cubrir después con el arroz.
13. Cerrar el conjunto con la hoja de alga Nori y presionar firmemente con el elemento (D).
14. Cortar el conjunto en trozos utilizando las guías de corte del elemento (E).
15. Presionar y sujetar el conjunto con el elemento (D) y retirar después el elemento (E).
16. Los sushis con forma cuadrado están listos.

MANTENIMIENTO Y ALMACENAMIENTO

- Siempre apague la unidad mediante el botón ON / OFF (para la "O" - las funciones operativas del dispositivo son por lo tanto off) y desenchúfelo. Espere una parada completa antes de retirarlo.
- Desenchufar siempre el aparato y esperar a que se detenga completamente antes de desmontarlo.
- No sumergir nunca el bloque motor, el cable de alimentación o el enchufe en agua o en cualquier otro líquido. Limpiar estos elementos con un paño suave y húmedo.
- Esperar que el aparato esté completamente frío antes de moverlo o de limpiarlo.
- Lavar y aclarar la tapa, el vaso dosificador y el recipiente con agua caliente y jabón. Aclarar con agua limpia y secar cuidadosamente. No introducir en el lavavajillas.
- Las espátulas así como los moldes pueden lavarse en el lavavajillas.

NOTA: Realizar estas operaciones de limpieza después de cada uso.

TRATTAMENTO DEGLI APPARECCHI ELETTRICI ED ELETTRONICI A FINE CICLO

Applicazione nei paesi dell'Unione Europea e in altri paesi che adottano un sistema di raccolta differenziata.



Ai sensi della normativa applicabile nell'Unione Europea, vi ricordiamo che gli apparecchi elettrici ed elettronici non devono essere gettati con i rifiuti domestici. Esistono degli appositi centri di raccolta specializzati per il trattamento, la valorizzazione e il riciclaggio di questo tipo di apparecchi. In questo modo contribuite alla tutela delle risorse naturali e alla protezione della salute umana.



Importado por :
Senya International
21 bd Général Leclerc
59100 Roubaix, France

Fabricado en China
Referencia : SYCK-RC003/A
N°de lote: PO2017202

