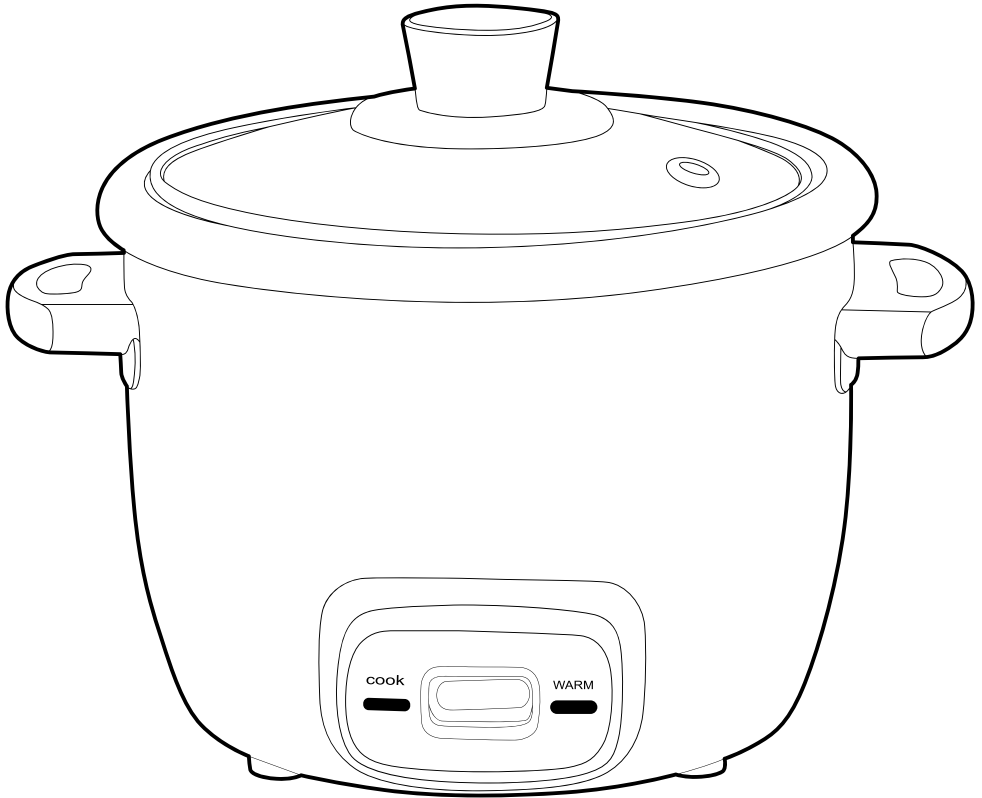


User manual

Rice cooker



To register for your extended guarantee, scan the QR code or visit guarantee.upplc.com/giles-and-posner and register your product within 30 days of purchase. For any further queries, visit www.upplc.com/giles-posner.

**giles &
posner**[®]

Important safety

Please read carefully

FR | Informations de sécurité importantes

Veillez les lire attentivement

NL | Belangrijk voor de veiligheid

Lees zorgvuldig

DE | Wichtige Sicherheitsinformationen

Bitte sorgfältig lesen

ES | Seguridad importante

Lea con atención

PT | Informações de segurança importantes

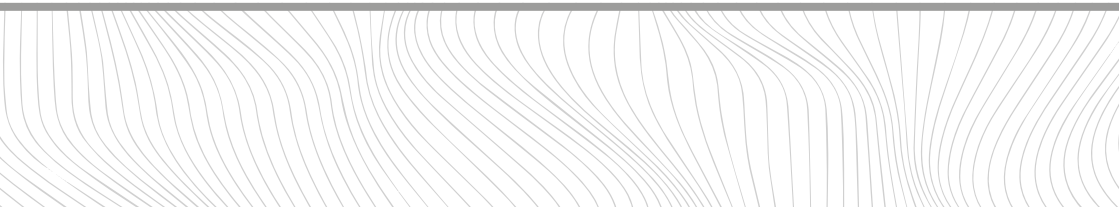
Leia atentamente

IT | Importanti istruzioni di sicurezza

Leggere attentamente

**PL | Ważna informacja dotycząca
bezpieczeństwa**

Przeczytaj uważnie



EN | Please retain instructions for future reference.

SAFETY INSTRUCTIONS

- When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed.
- Check that the voltage indicated on the rating plate corresponds with that of the local network before connecting the appliance to the mains power supply.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities and knowledge, if they have been supervised/instructed and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.
- Children should not perform cleaning or user maintenance, unless they are older than 8 and supervised.
- This appliance is not a toy.
- If the power supply cord, plug or any part of the appliance is malfunctioning or if it has been dropped or damaged, cease using the product immediately to avoid potential injury.
- This appliance contains no user serviceable parts, only a qualified electrician should carry out repairs. Improper repairs may place the user at risk of harm.
- Keep the appliance and its power supply cord out of the reach of children.
- Keep the appliance out of the reach of children when it is switched on or cooling down.
- Keep the appliance and its power supply cord away from heat or sharp edges that could cause damage.
- Keep the power supply cord away from any parts of the appliance that may become hot during use.
- Keep the appliance away from other heat emitting appliances.
- Do not allow the power supply cord to hang over worktops, touch hot surfaces or become twisted.
- Do not immerse the electrical components of this appliance in water or any other liquid.
- Do not operate the appliance with wet hands or if any connections are wet.
- Do not leave the appliance unattended whilst connected to the mains power supply.
- Do not remove the appliance from the mains power supply by pulling the cord; switch it off and remove the plug by hand.
- Do not pull or carry the appliance by its power supply cord.
- Do not use the appliance for anything other than its intended use.
- Do not use any accessories other than those supplied.
- Do not use this appliance outdoors.
- Do not store the appliance in direct sunlight or in high humidity conditions.
- Do not move the appliance whilst it is in use.
- If this appliance falls or accidentally becomes immersed in water, unplug it from the wall outlet immediately. Do not reach into the water.
- Always unplug the appliance after use and allow it to cool fully before any cleaning, user maintenance or storing away.

- Always use the appliance on a stable, heat-resistant surface, at a height that is comfortable for the user.
- This appliance should not be operated by means of an external timer or separate remote control system.
- Use of an extension cord with the appliance is not recommended.
- This appliance is intended for domestic use only. It should not be used for commercial purposes.



CAUTION: Hot surface – do not touch hot sections or heating components of the appliance.



WARNING: Boiling water and steam can cause serious injury; exercise extreme caution when using this appliance.

FR | Veuillez conserver ces instructions pour référence ultérieure.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Lors de l'utilisation d'appareils électriques, les consignes élémentaires de sécurité doivent toujours être respectées.
- Vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à celle du réseau local avant de brancher l'appareil sur l'alimentation secteur.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et toute personne aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, à la seule condition qu'ils soient surveillés ou informés de l'utilisation appropriée de l'appareil et soient conscients des risques inhérents à son utilisation.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Les enfants ne doivent procéder ni au nettoyage ni à la maintenance de l'appareil sauf s'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont sous surveillance.
- Cet appareil n'est pas un jouet.
- Si le cordon d'alimentation, la prise ou toute autre partie de l'appareil ne fonctionne pas correctement, ou si l'appareil est tombé ou endommagé, cessez immédiatement d'utiliser le produit pour éviter tout risque de blessure.
- Cet appareil ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur ; seul un électricien qualifié est autorisé à effectuer des réparations. Des réparations hasardeuses peuvent mettre l'utilisateur en danger.
- Tenez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants.
- Tenez l'appareil hors de portée des enfants lorsqu'il est allumé ou qu'il refroidit.
- Tenez l'appareil et son cordon d'alimentation à l'écart de toute source de chaleur ou de tout bord tranchant susceptible de les endommager.
- Tenez le cordon d'alimentation à l'écart de toute pièce de l'appareil qui pourrait devenir chaude pendant son utilisation.
- Tenez l'appareil à l'écart d'autres appareils émettant de la chaleur.
- Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne pende pas au-dessus du plan de travail, ne touche pas de surfaces chaudes et ne se torde pas.

- N'immergez pas les composants électriques de cet appareil dans l'eau ni dans tout autre liquide.
- N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées ou si les connecteurs sont mouillés.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché sur l'alimentation secteur.
- Ne débranchez pas l'appareil de l'alimentation secteur en tirant sur le cordon d'alimentation ; éteignez-le et débranchez-le à la main.
- Ne tirez pas et ne transportez pas l'appareil par son cordon d'alimentation.
- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.
- N'utilisez pas d'accessoires autres que ceux fournis.
- N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur.
- Ne laissez pas l'appareil à la lumière directe du soleil ou dans des conditions d'humidité élevée.
- Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation.
- Si l'appareil tombe dans l'eau accidentellement, débranchez-le immédiatement de l'alimentation secteur. Ne mettez pas les mains dans l'eau.
- Débranchez toujours l'appareil après utilisation et laissez-le refroidir complètement avant de le nettoyer, de procéder à son entretien ou de le ranger.
- Utilisez toujours l'appareil sur une surface stable et résistante à la chaleur, à une hauteur confortable.
- N'utilisez pas de minuteur externe ni de système de commande à distance avec cet appareil.
- L'utilisation d'une rallonge avec l'appareil est déconseillée.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Il ne doit pas être utilisé à des fins commerciales.



ATTENTION : surface chaude. Ne touchez pas les parties chaudes ou les composants chauffants de l'appareil.



AVERTISSEMENT : l'eau bouillante et la vapeur peuvent causer des blessures graves. Faites preuve de prudence lorsque vous utilisez cet appareil.

NL | Bewaar de instructies voor toekomstige raadpleging.

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

- Bij het gebruik van elektrische apparaten moeten altijd de standaard veiligheidsmaatregelen worden opgevolgd.
- Controleer of het voltage aangegeven op het typeplaatje overeenkomt met dat van het lokale netwerk voordat u het apparaat op de netspanning aansluit.
- Kinderen vanaf 8 jaar en mensen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met een gebrek aan kennis mogen dit apparaat alleen onder toezicht gebruiken, of nadat ze instructie hebben ontvangen en als ze de gevaren van het gebruik begrijpen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Kinderen mogen dit apparaat alleen schoonmaken of onderhouden als ze ouder zijn dan 8 jaar en er toezicht wordt gehouden.

- Dit apparaat is geen speelgoed.
- Als het netsnoer, de stekker of een onderdeel van het apparaat defect, gevallen of beschadigd is, stop dan onmiddellijk met het gebruik van het product om mogelijk letsel te voorkomen.
- Dit apparaat bevat geen onderdelen die door de gebruiker kunnen worden onderhouden. Alleen een gekwalificeerde elektricien mag reparaties uitvoeren. Bij onjuiste reparaties kan de gebruiker letsel oplopen.
- Houd het apparaat en het netsnoer buiten het bereik van kinderen.
- Houd het apparaat buiten het bereik van kinderen wanneer het is ingeschakeld of aan het afkoelen is.
- Houd het apparaat en het netsnoer uit de buurt van warmtebronnen en scherpe randen die schade kunnen veroorzaken.
- Houd het netsnoer uit de buurt van onderdelen van het apparaat die tijdens gebruik heet kunnen worden.
- Houd het apparaat uit de buurt van andere apparaten die warmte afgeven.
- Laat het netsnoer niet over werkbladen hangen of in aanraking komen met hete oppervlakken, en zorg dat het niet gedraaid zit.
- Dompel de elektrische componenten niet onder in water of een andere vloeistof.
- Gebruik het apparaat niet met natte handen of als de aansluitingen nat zijn.
- Laat het apparaat niet onbeheerd achter terwijl het is aangesloten op het stopcontact.
- Haal de stekker niet uit het stopcontact door aan het snoer te trekken; schakel het apparaat uit en verwijder de stekker met de hand.
- Draag het apparaat niet aan het netsnoer en trek ook niet aan het snoer.
- Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan waarvoor het is bedoeld.
- Gebruik geen andere accessoires dan de meegeleverde accessoires.
- Gebruik dit apparaat niet buitenshuis.
- Berg het apparaat niet op in direct zonlicht of in vochtige omstandigheden.
- Verplaats het apparaat niet terwijl het in gebruik is.
- Als dit apparaat valt of per ongeluk in water wordt ondergedompeld, haal dan onmiddellijk de stekker uit het stopcontact. Steek uw hand niet in het water.
- Haal altijd na gebruik de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat volledig afkoelen voordat u het schoonmaakt, onderhoudt of opbergt.
- Gebruik het apparaat altijd op een stabiele, hittebestendige ondergrond, op een hoogte die comfortabel is voor de gebruiker.
- Dit apparaat mag niet worden bediend met een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
- Het gebruik van een verlengsnoer wordt afgeraden.
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Het mag niet worden gebruikt voor commerciële doeleinden.



LET OP: Heet oppervlak – raak het hete gedeelte of de verwarmingsonderdelen van het apparaat niet aan.

- Verwenden Sie dieses Gerät nicht im Freien.
- Lagern Sie das Gerät nicht in direktem Sonnenlicht oder bei hoher Luftfeuchtigkeit.
- Bewegen Sie das Gerät nicht, während es verwendet wird.
- Wenn das Gerät herunterfällt oder versehentlich in Wasser getaucht wird, ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose. Greifen Sie nicht in das Wasser.
- Trennen Sie das Gerät nach der Verwendung immer vom Stromnetz und vergewissern Sie sich vor jeder Reinigung oder Wartung sowie vor dem Aufbewahren, dass es vollständig abgekühlt ist.
- Verwenden Sie das Gerät immer auf einer stabilen, hitzebeständigen Oberfläche, die sich für den Benutzer in einer angenehmen Höhe befindet.
- Dieses Gerät darf nicht mit einem externen Timer oder einem separaten Fernbedienungssystem betrieben werden.
- Es wird nicht empfohlen, das Gerät zusammen mit einem Verlängerungskabel zu verwenden.
- Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch vorgesehen. Es sollte nicht für kommerzielle Zwecke verwendet werden.



ACHTUNG: Heiße Oberfläche – Berühren Sie keine heißen Bereiche und Bauteile des Geräts.



WARNUNG: Kochendes Wasser und Dampf können zu schweren Verletzungen führen. Gehen Sie bei der Verwendung des Geräts äußerst vorsichtig vor.

ES | Conserve estas instrucciones para poder consultarlas en el futuro.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- Siga siempre las precauciones básicas de seguridad al usar aparatos eléctricos.
- Compruebe que el voltaje indicado en la placa coincide con el de la red local antes de conectar el dispositivo a la corriente eléctrica.
- Este dispositivo puede ser usado por niños de 8 años en adelante y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o sin conocimientos al respecto, siempre y cuando se les den instrucciones y se los supervise, y solo si comprenden los riesgos que su uso conlleva.
- Los niños no deben jugar con el dispositivo.
- A menos que sean mayores de 8 años y estén bajo supervisión, los niños no deben realizar labores de limpieza ni de mantenimiento del dispositivo.
- Este dispositivo no es un juguete.
- Deje de utilizar el dispositivo inmediatamente si el cable de alimentación, el enchufe o cualquier otra pieza no funcionan correctamente, o si ha sufrido alguna caída o algún otro tipo de daño, para evitar posibles lesiones.
- Este dispositivo contiene piezas que el usuario no puede reparar, por lo que es necesario que un electricista cualificado se ocupe de las reparaciones pertinentes. Una reparación inadecuada puede poner al usuario en riesgo de sufrir daños.
- Mantenga el dispositivo y el cable de alimentación fuera del alcance de los niños.

- Mantenga el dispositivo fuera del alcance de los niños cuando esté encendido o mientras se esté enfriando.
- Mantenga el dispositivo y el cable de alimentación alejados de fuentes de calor o bordes afilados que puedan causar daños.
- Mantenga el cable de alimentación alejado de las partes del dispositivo que puedan calentarse durante el uso.
- Mantenga el dispositivo alejado de otros que emitan calor.
- No deje que el cable de alimentación cuelgue de la encimera, toque superficies calientes ni se retuerza.
- No sumerja los componentes eléctricos del aparato en agua u otros líquidos.
- No manipule el aparato con las manos mojadas ni si alguna de las conexiones está húmeda.
- Supervise el dispositivo mientras esté conectado a la corriente eléctrica.
- No desconecte el aparato de la corriente eléctrica tirando del cable. En su lugar, apáguelo y retire el enchufe con la mano.
- No transporte ni mueva el dispositivo agarrándolo por el cable de alimentación.
- No utilice el dispositivo para ningún otro uso que no sea el previsto.
- No utilice accesorios diferentes a los incluidos.
- No utilice el dispositivo al aire libre.
- Guarde el dispositivo alejado de la luz solar directa y de la humedad.
- No mueva el dispositivo mientras esté en uso.
- Si el aparato sufre una caída o se sumerge accidentalmente en agua, desenchúfelo inmediatamente de la toma de corriente. No sumerja las manos en el agua.
- Desenchufe siempre el aparato después de cada uso y deje que se enfríe por completo antes de almacenarlo o de realizar cualquier labor de limpieza o de mantenimiento.
- Utilice siempre el dispositivo sobre una superficie estable, resistente al calor y a una altura que sea cómoda para el usuario.
- Este dispositivo no debe utilizarse con un temporizador externo ni un sistema de control remoto independiente.
- No se recomienda el uso de un cable alargador con el dispositivo.
- Este dispositivo está diseñado exclusivamente para el uso doméstico. No debe utilizarse para fines comerciales.



PRECAUCIÓN: Superficie caliente: no toque las partes calientes ni los componentes calefactores del aparato.



ADVERTENCIA: El agua hirviendo y el vapor pueden provocar lesiones graves. Extreme la precaución al utilizar este aparato.

PT | Conserve estas instruções para referência futura.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

- Quando utilizar aparelhos elétricos, as precauções básicas de segurança devem ser sempre seguidas.
- Verifique se a tensão indicada na placa de classificação corresponde à da rede local antes de ligar o aparelho à tomada elétrica.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade e por pessoas com limitações físicas, sensoriais ou mentais ou com falta de conhecimento, desde que as mesmas tenham sido supervisionadas/instruídas e compreendam os perigos associados.
- O aparelho não deve servir de brinquedo para crianças.
- As crianças não devem efetuar a limpeza ou a manutenção a realizar pelo utilizador, exceto se tiverem idade superior a 8 anos e sejam supervisionadas.
- Este aparelho não é um brinquedo.
- Em caso de queda ou danos do aparelho ou de avaria no cabo de alimentação, na ficha ou em qualquer peça do aparelho, pare imediatamente de utilizar o produto para evitar potenciais ferimentos.
- Este aparelho não contém peças que possam ser reparadas pelo utilizador; apenas um electricista qualificado deve efetuar reparações. As reparações incorretas podem colocar o utilizador em risco de ferimentos.
- Mantenha o aparelho e o respetivo cabo de alimentação fora do alcance das crianças.
- Mantenha o aparelho fora do alcance das crianças quando estiver ligado ou a arrefecer.
- Mantenha o aparelho e o cabo de alimentação afastados de fontes de calor ou arestas afiadas que possam causar danos.
- Mantenha o cabo de alimentação afastado de quaisquer peças do aparelho que possam aquecer durante a utilização.
- Mantenha o aparelho afastado de outros aparelhos que irradie calor.
- Não permita que o cabo de alimentação fique pendurado em bancadas, toque em superfícies quentes ou fique torcido.
- Não mergulhe os componentes elétricos deste aparelho dentro de água ou de qualquer outro líquido.
- Não utilize o aparelho com as mãos molhadas ou se alguma ligação estiver molhada.
- Não deixe o aparelho sem vigilância enquanto estiver ligado à tomada elétrica.
- Não desligue o aparelho da tomada elétrica puxando pelo cabo. Desligue e retire a ficha à mão.
- Não puxe nem transporte o aparelho segurando-o pelo cabo de alimentação.
- Não utilize o aparelho para outro fim que não o previsto.
- Não utilize outros acessórios que não os fornecidos.
- Não utilize este aparelho no exterior.
- Não guarde o aparelho sob luz solar direta ou em condições de humidade elevada.
- Não tente mudar o aparelho de local enquanto estiver em funcionamento.

- Se cair ou ficar acidentalmente submerso em água, desligue o aparelho imediatamente da tomada. Não toque na água.
- Desligue sempre a ficha do aparelho após a utilização e deixe-o arrefecer completamente antes de efetuar qualquer operação de limpeza ou manutenção do utilizador ou de o armazenar.
- Utilize sempre o aparelho numa superfície estável e resistente ao calor, a uma altura confortável para o utilizador.
- Este aparelho não deve ser utilizado com um temporizador externo nem um sistema de controlo remoto separado.
- Não se recomenda a utilização de um cabo de extensão com o aparelho.
- Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico. Não deve ser utilizado para fins comerciais.



CUIDADO: superfície quente – não toque nas secções quentes nem nos componentes de aquecimento do aparelho.



AVISO: água a ferver e vapor podem causar ferimentos graves; tenha muito cuidado ao utilizar este aparelho.

IT | Conservare il manuale di istruzioni per riferimento futuro.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

- Durante l'uso di apparecchiature elettriche, è necessario osservare le precauzioni di sicurezza di base.
- Prima di collegare l'apparecchio all'alimentazione elettrica, verificare che la tensione indicata sull'apposita targhetta corrisponda a quella della rete locale.
- Questo apparecchio può essere usato da bambini a partire da 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o non in possesso della necessaria esperienza e conoscenza, solo in presenza di un supervisore e solo dopo aver ricevuto istruzioni sul suo impiego e sui rischi associati.
- Non lasciare che i bambini giochino con il prodotto.
- La pulizia e la manutenzione non devono essere effettuate da bambini, a meno che non abbiano almeno 8 anni e non siano supervisionati da un adulto.
- Questo apparecchio non è un giocattolo.
- Se il cavo di alimentazione, la spina o una qualsiasi parte dell'apparecchio non funziona correttamente o se ha subito cadute o danni, interrompere immediatamente l'uso del prodotto onde evitare possibili lesioni.
- Questo apparecchio non contiene parti riparabili dall'utente, rivolgersi esclusivamente a un elettricista qualificato per la riparazione. Le riparazioni improprie possono provocare danni agli utenti.
- Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini.
- Tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini quando è acceso e in fase di raffreddamento.
- Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione lontano da fonti di calore o bordi affilati per evitare danni.

- Tenere il cavo di alimentazione lontano da qualsiasi parte dell'apparecchio che potrebbe surriscaldarsi durante l'uso.
- Tenere l'apparecchio lontano da altre apparecchiature che producono calore.
- Evitare che il cavo di alimentazione rimanga sospeso su piani di lavoro, entri in contatto con superfici calde o si intrecci.
- Non immergere i componenti elettrici dell'apparecchio in acqua o in altri liquidi.
- Non utilizzare l'apparecchio con le mani bagnate o se i collegamenti sono umidi.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito quando è collegato all'alimentazione elettrica.
- Non scollegare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica tirando il cavo; è consigliabile prima spegnerlo e poi estrarre la spina con cautela.
- Non tirare o trasportare l'apparecchio tramite il cavo di alimentazione.
- Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi dall'uso previsto.
- Non utilizzare accessori diversi da quelli forniti in dotazione.
- Non utilizzare questo apparecchio all'aperto.
- Non conservare l'apparecchio alla luce diretta del sole o in condizioni di umidità elevata.
- Non spostare l'apparecchio mentre è in funzione.
- Se l'apparecchio cade o viene involontariamente immerso nell'acqua, scollegarlo immediatamente dalla presa a muro. Non tentare di afferrarlo in acqua.
- Scollegare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica dopo l'uso e lasciarlo raffreddare completamente prima di eseguire operazioni di pulizia o manutenzione o prima di riporlo.
- Utilizzare sempre l'apparecchio su una superficie stabile e resistente al calore, a un'altezza confortevole.
- L'apparecchio non deve essere azionato mediante timer esterno o telecomando separato.
- Si sconsiglia l'uso di prolunghie.
- Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico, non a scopi commerciali.



ATTENZIONE: superficie calda! Non toccare le superfici calde o i componenti dell'apparecchio che generano calore.



AVVERTENZA: acqua bollente e vapore possono causare lesioni gravi. Prestare la massima attenzione durante l'utilizzo dell'apparecchio.

PL | Prosimy o zachowanie niniejszej instrukcji na przyszłość.

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

- Podczas używania urządzeń elektrycznych zawsze należy stosować podstawowe środki ostrożności.
- Przed podłączeniem urządzenia do zasilania sieciowego należy sprawdzić, czy napięcie podane na tabliczce znamionowej jest zgodne z napięciem w sieci lokalnej.
- To urządzenie może być użytkowane przez dzieci w wieku od 8 lat oraz przez osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, a także przez osoby nieposiadające odpowiedniej wiedzy, o ile znajdują się one pod nadzorem

- Urządzenia nie należy obsługiwać za pomocą zewnętrznego zegara ani oddzielnego układu zdalnego sterowania.
- Nie zaleca się używania przedłużacza do zasilania urządzenia.
- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Nie należy go używać do celów komercyjnych.



UWAGA: gorąca powierzchnia — nie należy dotykać gorących części ani elementów grzejnych urządzenia.



OSTRZEŻENIE: wrząca woda i para mogą spowodować poważne obrażenia. Podczas korzystania z urządzenia należy zachować szczególną ostrożność.



EN | Disposal of Waste Batteries and Electrical and Electronic Equipment

This product is labelled with this crossed out wheel bin symbol in accordance with European Directive 2012/19/EC to indicate that it must not be disposed of with your other household waste. Due to the presence of hazardous substances, mixtures or components, electrical and electronic devices that are not subject to selective sorting are potentially dangerous to the environment and human health. Please check your local city office or waste disposal service for the return and recycling of this product.

FR | Élimination des piles usagées et des équipements électriques et électroniques

Ce produit est étiqueté avec ce symbole de poubelle barrée conformément à la directive européenne 2012/19/EC pour indiquer qu'il ne doit pas être éliminé avec vos autres déchets ménagers. En raison de la présence de substances, de mélanges ou de composants dangereux, les appareils électriques et électroniques qui ne sont pas soumis à un tri sélectif sont potentiellement dangereux pour l'environnement et la santé humaine. Veuillez consulter votre bureau municipal local ou votre service d'élimination des déchets pour plus de détails sur le retour et le recyclage de ce produit.

NL | Weggooien van afgedankte batterijen en elektrische en elektronische apparatuur

Dit product is gemarkeerd met dit symbool van een doorgekruiste vuilnisbak in overeenstemming met de Europese Richtlijn 2012/19/EC om aan te geven dat het niet weggegooid mag worden met uw andere huishoudelijke afval. Door de aanwezigheid van gevaarlijke stoffen, mengsels en derivaten, elektrische en elektronische apparaten die niet selectief worden gesorteerd, kunnen gevaarlijk zijn voor het milieu en de menselijke gezondheid. Raadpleeg uw gemeente of de afvalverwijderingsdienst voor het inleveren en recyclen van dit product.

DE | Entsorgung von Altbatterien und Elektro- und Elektronikaltgeräten

Das nebenstehende Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne auf Rädern zeigt an, dass dieses Gerät der Richtlinie 2012/19/EC unterliegt. Diese Richtlinie besagt, dass Sie dieses Gerät am Ende seiner Nutzungszeit nicht mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgen dürfen, sondern in speziell eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abgeben müssen. Aufgrund des Vorhandenseins von gefährlichen Stoffen, Gemischen oder Komponenten können elektrische und elektronische Geräte, die nicht selektiv sortiert werden, eine Gefahr für die Umwelt und die menschliche Gesundheit darstellen. Diese Entsorgung ist für Sie kostenfrei. Schonen Sie die Umwelt und entsorgen Sie fachgerecht.

Sofern Ihr Altgerät personenbezogene Daten enthält, sind Sie selbst für deren Löschung verantwortlich, bevor Sie es zurückgeben. Sofern dies ohne Zerstörung des Altgerätes möglich ist, entnehmen Sie die alten Batterien oder Akkus sowie Lampen bevor Sie das Altgerät zur Entsorgung zurückgeben und führen Sie sie einer separaten Sammlung zu. Bei fest eingebauten Akkus ist bei der Entsorgung darauf hinzuweisen, dass das Gerät einen Akku enthält. Weitere Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

ES | Eliminación de residuos de baterías y de equipos eléctricos y electrónicos

Este producto está etiquetado con el símbolo de un cubo de basura tachado de acuerdo con la Directiva Europea 2012/19/EC para indicar que no puede desecharse junto con los demás residuos domésticos. Debido a su contenido en sustancias, mezclas o componentes peligrosos, los aparatos eléctricos y electrónicos que no se clasifican de forma selectiva para su reciclado son potencialmente peligrosos para el medio ambiente y la salud humana. Consulte a su Ayuntamiento o a su servicio de recogida de residuos local para la devolución y el reciclaje del producto.

PT | Eliminação de resíduos de equipamentos elétricos e eletrônicos e pilhas/baterias

Este produto é rotulado com este símbolo do contentor do lixo barrado, em conformidade com a Diretiva Europeia 2012/19/EC, para indicar que não deve ser eliminado juntamente com os seus restantes resíduos domésticos. Devido à presença de substâncias, misturas ou componentes nocivos, os dispositivos elétricos e eletrônicos que não estão sujeitos a triagem seletiva são potencialmente perigosos para o ambiente e para a saúde humana. Consulte o seu departamento municipal ou serviço de eliminação de resíduos locais para realizar a devolução e a reciclagem deste produto.

IT | Smaltimento delle batterie e delle apparecchiature elettriche ed elettroniche

Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura indica che questo prodotto non deve essere smaltito con i normali rifiuti domestici. I dispositivi elettronici ed elettrici non inclusi in un processo di riciclo sono potenzialmente pericolosi per l'ambiente e la salute umana a causa della presenza di sostanze pericolose. Si prega di smaltire l'apparecchiatura in modo responsabile presso centri idonei di raccolta differenziata o di consegnarla al rivenditore seguendo una delle seguenti modalità:

- nel caso di apparecchiature di piccolissime dimensioni (dimensioni esterne inferiori a 25 cm), consegna gratuita senza obbligo di acquisto nei negozi con superficie di vendita di apparecchiature elettriche ed elettroniche superiore ai 400 mq (modalità "uno contro zero"). Per i negozi con superficie inferiore tale modalità è facoltativa.
- nel caso di apparecchiature di dimensioni esterne superiori a 25 cm, consegna gratuita al rivenditore all'atto dell'acquisto di un prodotto equivalente (modalità "uno contro uno").

PL | Utylizacja zużytych akumulatorów oraz urządzeń elektrycznych i elektronicznych

Ten produkt jest oznaczony symbolem przekreślonego pojemnika na śmieci zgodnie z dyrektywą europejską 2012/19/EC, co oznacza, że nie można go wyrzucać wraz z innymi odpadami domowymi. Ze względu na obecność niebezpiecznych substancji, mieszanin lub części składowych, urządzenia elektryczne i elektroniczne, które nie są selektywnie sortowane, stanowią potencjalne zagrożenie dla środowiska i zdrowia ludzi. Informacje na temat zwrotu i recyklingu tego produktu można uzyskać w lokalnym urzędzie miasta lub w firmie zajmującej się utylizacją odpadów.

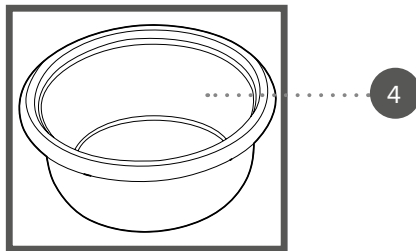
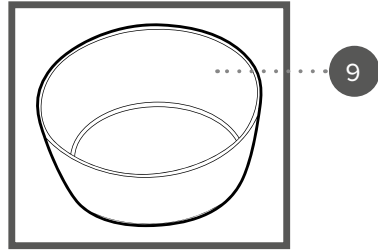
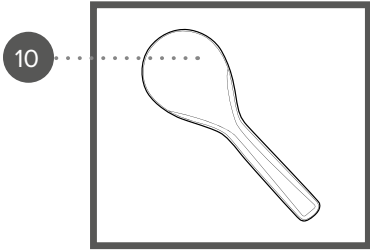
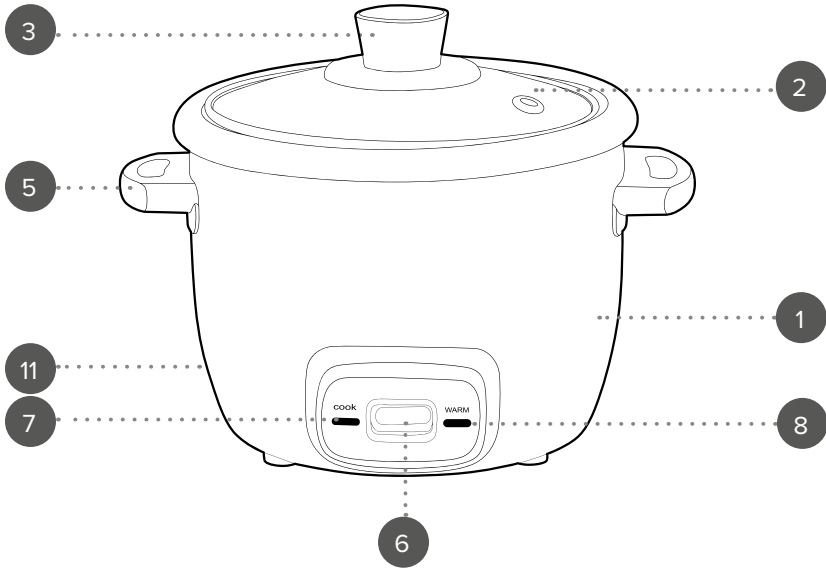


Manufactured by:
Ultimate Products UK Ltd.,
Victoria Street, Manchester OL9 0DD. **UK.**
Ultimate Products Europe Ltd.,
19 Baggot Street Lower, Dublin D02 X658. **ROI.**

MADE IN CHINA.

CD300125/MD000000/V1

Description of parts



EN | Description of parts

1. Rice cooker main unit
2. Glass lid with steam vent
3. Lid handle
4. Removable cooking pot
5. Cool-touch handles
6. Function switch
7. Cook indicator light
8. Warm indicator light
9. Measuring cup
10. Rice spoon
11. Power switch

FR | Description des pièces

1. Unité principale du cuiseur à riz
2. Couvercle en verre avec orifice d'évacuation de la vapeur
3. Poignée du couvercle
4. Cuve de cuisson amovible
5. Poignées isolantes
6. Sélecteur de fonctions
7. Voyant de cuisson
8. Voyant de maintien au chaud
9. Gobelet doseur
10. Cuillère à riz
11. Interrupteur d'alimentation

NL | Beschrijving van onderdelen

1. Hoofdeenheid van de rijstkoker
2. Glazen deksel met stoomuitlaat
3. Dekselgreep
4. Uitneembare kookpan
5. Koelblijvende handgrepen
6. Functieschakelaar
7. Kookindicatorlampje
8. Warmhoudindicatorlampje
9. Maatbeker
10. Rijst lepel
11. Aan/uit-schakelaar

DE | Beschreibung der Teile

1. Reiskocher-Hauptgerät
2. Glasdeckel mit Dampfauslass
3. Deckelgriff
4. Herausnehmbarer Kochbehälter
5. Kühlbleibende Griffe
6. Funktionsschalter
7. Koch-Kontrollleuchte
8. Warmhalte-Kontrollleuchte
9. Messbecher
10. Reis löffel
11. Ein-/Ausschalter

ES | Descripción de las partes

1. Unidad principal de la arrocera
2. Tapa de vidrio con salida de vapor
3. Asa de la tapa
4. Olla de cocción extraíble
5. Asas de tacto frío
6. Interruptor de funciones
7. Luz indicadora de cocción
8. Luz indicadora de mantenimiento en caliente
9. Vaso medidor
10. Cuchara para arroz
11. Interruptor de encendido

PT | Descrição das partes

1. Unidade principal da panela de arroz
2. Tampa de vidro com saída de vapor
3. Pega da tampa
4. Recipiente de cozedura amovível
5. Pegas de toque frio
6. Interruptor de funções
7. Luz indicadora de cozedura
8. Luz indicadora de aquecimento
9. Copo medidor
10. Colher de arroz
11. Interruptor de alimentação

IT | Descrizione delle parti

1. Unità principale del cuociriso
2. Coperchio in vetro con sfiato per il vapore
3. Manico del coperchio
4. Pentola interna estraibile
5. Manici termoisolanti
6. Selettore delle funzioni
7. Spia di cottura
8. Spia di mantenimento in caldo
9. Bicchiere dosatore
10. Cucchiaio per riso
11. Interruttore di accensione

PL | Opis części

1. Korpus ryżowaru
2. Szklana pokrywa z otworem wentylacyjnym na parę
3. Uchwyt pokrywy
4. Wyjmowany garnek do gotowania
5. Uchwyty z izolacją cieplną
6. Przełącznik funkcji
7. Kontrolka trybu gotowania
8. Kontrolka trybu podtrzymywania ciepła
9. Miarka
10. Łyżka do ryżu
11. Włącznik zasilania

EN | Please retain instructions for future reference.

Dos and don'ts



Handle the removable cooking pot and glass lid with care.
Use heat-resistant oven gloves when removing the cooking pot from the rice cooker.
Check that the rice is cooked through before serving.
Take care when removing the lid, as steam may be emitted.
Wipe the outer edge of the removable cooking pot with a dry cloth before placing it into the rice cooker main unit to reduce the possibility of liquid coming into contact with the heating element
Only operate the rice cooker with the removable cooking pot and glass lid in place.



Do not use the removable cooking pot if it is chipped or cracked.
Do not subject the removable cooking pot to sudden changes in temperature; adding cold water to the cooking pot when it is very hot could cause it to crack.
Do not put any part of the rice cooker into an oven, freezer, microwave or on a gas/electrical hob.
Do not operate the rice cooker without rice and water.
Do not place food, water or other liquid directly into the base of the rice cooker.
Never place anything on top of the rice cooker.
Never cover or restrict the airflow from the steam vent during use.
Never exceed the relevant fill line for the amount of rice being cooked.
Never place the removable cooking pot onto any surfaces that may be affected by heat.
Do not use the warm function to cook rice; it should only be used to keep cooked rice warm.
Never leave rice in the cooking pot whilst the warm function is selected for longer than 3 hours; this is for food hygiene reasons.

Care and maintenance

Before attempting any cleaning or maintenance, unplug the rice cooker from the mains power supply and allow to cool fully.

STEP 1: Wipe the rice cooker main unit with a soft, damp cloth and dry thoroughly.

STEP 2: Clean all other components in warm, soapy water, then rinse and dry thoroughly.

Never use harsh or abrasive cleaning detergents or scourers to clean the rice cooker or its accessories, as this could cause damage.

The rice cooker is not suitable for use in a dishwasher.



NOTE: The rice cooker should be cleaned after each use.

Instructions for use

Before first use

STEP 1: Before connecting to the mains power supply, clean the rice cooker following the instructions in the section entitled '**Care and maintenance**'.

STEP 2: Place the rice cooker onto a stable, flat surface, at a height that is comfortable for the user.



NOTE: When using the rice cooker for the first time, a slight smoke or odour may be emitted. This is normal and will soon subside. Allow for sufficient ventilation around the rice cooker.

Using the rice cooker

STEP 1: Measure out the required amount of rice using the measuring cup provided, then wash the rice under clean, cold, running tap water using a sieve. Wash thoroughly to remove the surface layer of starch; this will help to avoid rice clumping during cooking.

STEP 2: Place the removable cooking pot into the rice cooker main unit.

STEP 3: Add the washed rice to the removable cooking pot, then add the required amount of water. The markings on the cooking pot show how much water needs to be added. For example, if two cups of uncooked white rice have been added to the cooking pot, fill with water to the '**White Rice – 2**' mark; if one cup of uncooked brown rice has been added to the cooking pot, fill with water to the '**Brown Rice – 1**' mark.

STEP 4: Add approx. 1 tsp of salt for each cup of uncooked rice.

STEP 5: Using the lid handle, gently place the glass lid on top of the removable cooking pot.

STEP 6: Plug in and switch on the rice cooker at the mains power supply and ensure the power switch is in the on position. The warm indicator light will illuminate orange.

STEP 7: Push the function switch downwards to begin cooking. The cook light will illuminate red.

STEP 8: Once the rice is cooked and all the water has been absorbed, the function switch will pop up automatically and the warm light will illuminate orange.

STEP 9: Wait for approx. 10 minutes then remove the glass lid. Fluffing the rice before waiting can result in inconsistently cooked rice.

Storage

Check that the rice cooker is cool, clean and dry before storing in a cool, dry place.

Never wrap the cord tightly around the rice cooker; wrap it loosely to avoid causing damage.

Specifications

Product code: EK6748

Input: 220–240 V ~ 50/60 Hz

Power: 250 W

Power consumption (off mode): 0 W



NOTE: Use the included measuring cup when cup is referenced in the ingredients list.

RECIPES

Lime and coriander rice

Ingredients

- 1¼ cup water
- ¾ cup long grain jasmine rice
- ½ onion, diced
- 1 clove garlic, finely chopped
- 1 tbsp freshly squeezed lime juice
- 1 tsp olive oil
- Handful of chopped coriander
- Pinch of salt

Method

Add the olive oil and chopped onion to the rice cooker and switch it on. Cook for approx. 3–5 minutes until the onion has softened, then add the garlic, rice, water and salt. Cook for approx. 10 minutes until all the water has been absorbed, then fluff the rice with a fork. Stir in the lime juice and garnish with the coriander.

Coconut rice

Ingredients

- 1 cup water
- ¾ cup jasmine rice
- ½ cup coconut cream
- ¼ tsp coconut oil
- ¼ tsp sea salt

Method

Coat the inside of the rice cooker with coconut oil and add the rice, water and coconut milk. Cover and turn the rice cooker on. Cook for 15–20 minutes.

Harissa rice

Ingredients

- 1 cup water
- ¾ cup long grain rice
- ½ onion, diced
- 1 clove garlic, finely chopped
- 1 tsp olive oil
- 1 tsp harissa paste
- ¼ tsp sea salt

Method

Add the olive oil and onion to the rice cooker and switch it on. Cook for approx. 3–5 minutes until the onion has softened, then add the garlic, rice, water, harissa paste and salt. Cook until all the water has been absorbed, then fluff the rice with a fork.

Rice pudding

Ingredients

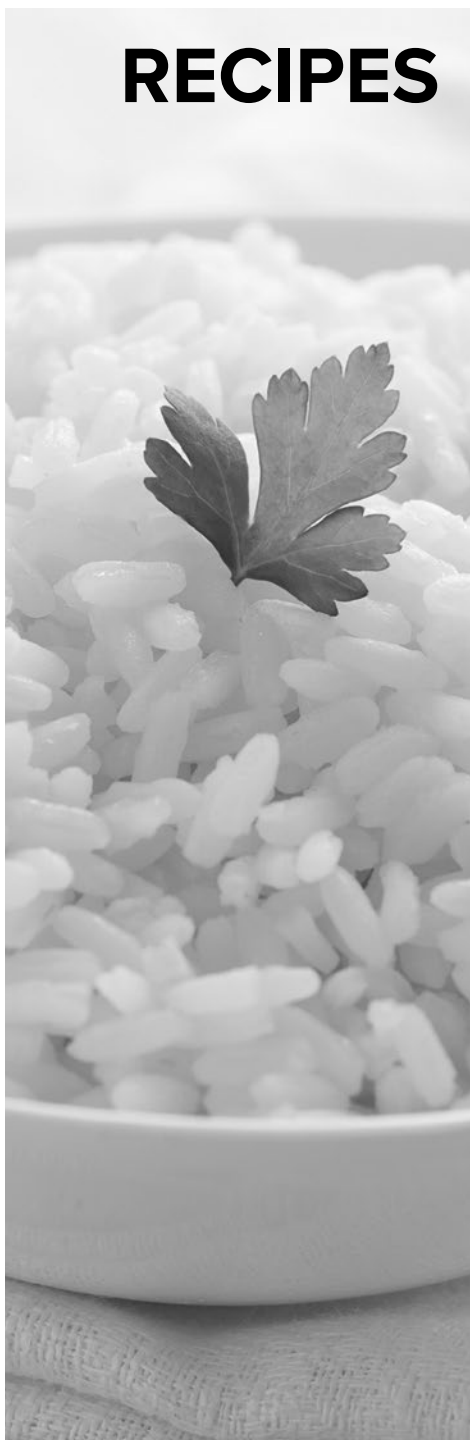
- 2 cups of skimmed milk
- 1 tsp cinnamon
- 1 tsp sugar
- ½ cup white rice
- ½ tsp pure vanilla extract

Method

Add the rice, 1.5 cups of milk, sugar and vanilla extract to the rice cooker. Cook for one cycle (approx. 30 minutes or until the rice is fully cooked), stirring occasionally. When the rice cooker finishes cooking, stir in the cinnamon and the remaining ½ cup of milk. Cover with the lid and leave to cool before serving.



NOTE: Milk may bubble up around the lid. Exercising caution, remove the lid with heat-resistant oven gloves and stir until the milk settles. Cover the rice cooker to continue cooking.



FR | Veuillez conserver ces instructions pour référence future.

À faire et à ne pas faire



Manipulez la cuve de cuisson amovible et le couvercle en verre avec précaution.

Utilisez des gants de cuisine résistant à la chaleur lors du retrait de la cuve de cuisson du cuiseur à riz.

Vérifiez que le riz est parfaitement cuit avant de servir.

Faites attention lors du retrait du couvercle, car de la vapeur peut s'échapper.

Essayez le bord extérieur de la cuve de cuisson amovible avec un chiffon sec avant de l'insérer dans l'unité principale du cuiseur à riz afin de réduire le risque que du liquide n'entre en contact avec l'élément chauffant.

N'utilisez le cuiseur à riz que lorsque la cuve de cuisson amovible et le couvercle en verre sont en place.



N'utilisez pas la cuve de cuisson amovible si elle est ébréchée ou fissurée.

Ne soumettez pas la cuve de cuisson amovible à des changements brusques de température ; l'ajout d'eau froide dans la cuve lorsqu'elle est très chaude pourrait la fissurer.

Ne placez aucune partie du cuiseur à riz dans un four, un congélateur, un micro-ondes ou sur une plaque de cuisson à gaz ou électrique.

N'utilisez pas le cuiseur à riz sans riz ni eau.

Ne versez jamais d'aliments, d'eau ou tout autre liquide directement dans la base du cuiseur à riz.

Ne posez jamais aucun objet sur le cuiseur à riz.

Ne couvrez ni n'obstruez jamais l'orifice d'évacuation de la vapeur pendant l'utilisation.

Ne dépassez jamais le niveau de remplissage indiqué correspondant à la quantité de riz à cuire.

Ne posez jamais la cuve de cuisson amovible sur des surfaces sensibles à la chaleur.

N'utilisez pas la fonction maintien au chaud pour cuire le riz ; elle doit uniquement servir à conserver le riz déjà cuit au chaud.

Ne laissez jamais de riz dans la cuve de cuisson lorsque la fonction maintien au chaud est activée pendant plus de 3 heures ; ceci pour des raisons d'hygiène alimentaire.

Entretien et maintenance

Avant toute opération de nettoyage ou d'entretien, débranchez le cuiseur à riz de la prise secteur et laissez-le refroidir complètement.

ÉTAPE 1 : Nettoyez l'unité principale du cuiseur à riz à l'aide d'un chiffon doux et légèrement humide, puis séchez soigneusement.

ÉTAPE 2 : Nettoyez tous les autres éléments dans de l'eau chaude savonneuse, puis rincez et séchez soigneusement.

N'utilisez jamais de détergents agressifs ou abrasifs ni d'éponges à récurer pour nettoyer le cuiseur à riz ou ses accessoires, car cela pourrait les endommager.

Le cuiseur à riz n'est pas adapté au lavage en lave-vaisselle.



REMARQUE : Le cuiseur à riz doit être nettoyé après chaque utilisation.

Instructions d'utilisation

Avant la première utilisation

ÉTAPE 1 : Avant de brancher l'appareil sur le secteur, nettoyez le cuiseur à riz en suivant les instructions de la section intitulée « **Entretien et maintenance** ».

ÉTAPE 2 : Placez le cuiseur à riz sur une surface stable et plate, à une hauteur adaptée à l'utilisateur.



REMARQUE : Lors de la première utilisation du cuiseur à riz, une légère fumée ou une odeur peut se dégager. Ceci est normal et disparaîtra rapidement. Veillez à assurer une ventilation suffisante autour du cuiseur à riz.

Utilisation du cuiseur à riz

ÉTAPE 1 : Mesurez la quantité de riz souhaitée à l'aide du gobelet doseur fourni, puis lavez le riz dans une passoire sous l'eau froide et courante. Rincez soigneusement afin d'éliminer la couche superficielle d'amidon ; cela permettra d'éviter que le riz ne s'agglomère pendant la cuisson.

ÉTAPE 2 : Placez la cuve de cuisson amovible dans l'unité principale du cuiseur à riz.

ÉTAPE 3 : Versez le riz lavé dans la cuve de cuisson amovible, puis ajoutez la quantité d'eau nécessaire. Les graduations à l'intérieur de la cuve indiquent la quantité d'eau à ajouter. Par exemple, si vous avez mis deux gobelets de riz blanc cru dans la cuve, remplissez d'eau jusqu'au repère « **White Rice - 2** » ; si vous avez mis un gobelet de riz complet cru, remplissez d'eau jusqu'au repère « **Brown Rice - 1** ».

ÉTAPE 4 : Ajoutez environ 1 cuillère à café de sel par gobelet de riz cru.

ÉTAPE 5 : À l'aide de la poignée du couvercle, placez délicatement le couvercle en verre sur la cuve de cuisson amovible.

ÉTAPE 6 : Branchez le cuiseur à riz sur l'alimentation secteur, allumez-le et assurez-vous que l'interrupteur d'alimentation est en position Marche. Le voyant de chaleur s'allume en orange.

ÉTAPE 7 : Abaissez le sélecteur de fonctions pour lancer la cuisson. Le voyant de cuisson s'allumera en rouge.

ÉTAPE 8 : Lorsque le riz est cuit et que toute l'eau a été absorbée, le sélecteur de fonctions remontera automatiquement et le voyant orange de maintien au chaud s'allumera.

ÉTAPE 9 : Attendez environ 10 minutes, puis retirez le couvercle en verre. Si vous égrenez le riz avant ce délai, la cuisson risque d'être inégale.

Stockage

Vérifiez que le cuiseur à riz est froid, propre et sec avant de le ranger dans un endroit frais et sec.

Ne jamais enrouler le cordon d'alimentation de façon serrée autour du cuiseur à riz ; enroulez-le de manière lâche afin d'éviter tout risque d'endommagement.

Caractéristiques

Code produit : EK6748
Alimentation : 220-240 V ~
50/60 Hz

Puissance : 250 W
Consommation électrique
(en mode arrêt) : 0 W



REMARQUE : Utilisez le gobelet doseur fourni chaque fois qu'il est fait mention du gobelet dans la liste des ingrédients.

Riz au citron vert et coriandre

Ingrédients

1¼ gobelets d'eau
¾ gobelet de riz jasmin à grains longs
½ oignon, coupé en dés
1 gousse d'ail, finement hachée
1 c. à soupe de jus de citron vert fraîchement pressé
1 c. à café d'huile d'olive
Une poignée de coriandre ciselée
Une pincée de sel

Préparation

Ajoutez l'huile d'olive et l'oignon émincé dans le cuiseur à riz, puis mettez-le en marche. Laissez cuire environ 3 à 5 minutes jusqu'à ce que l'oignon soit tendre, puis ajoutez l'ail, le riz, l'eau et le sel. Faites cuire pendant environ 10 minutes, jusqu'à absorption complète de l'eau, puis égrenez le riz à la fourchette. Incorporez le jus de citron vert, puis décorez avec la coriandre.

Riz à la noix de coco

Ingrédients

1 gobelet d'eau
¾ gobelet de riz jasmin
½ gobelet de crème de coco
¼ c. à café d'huile de coco
¼ c. à café de sel de mer

Préparation

Enduisez l'intérieur du cuiseur à riz d'huile de coco puis ajoutez le riz, l'eau et le lait de coco. Couvrez et mettez le cuiseur à riz en marche. Faites cuire pendant 15 à 20 minutes.

Riz à la harissa

Ingrédients

1 gobelet d'eau
¾ gobelet de riz à grains longs
½ oignon, coupé en dés
1 gousse d'ail, finement hachée

1 c. à café d'huile d'olive
1 c. à café de pâte de harissa
¼ c. à café de sel de mer

Préparation

Ajoutez l'huile d'olive et l'oignon dans le cuiseur à riz, puis mettez-le en marche. Laissez cuire environ 3 à 5 minutes jusqu'à ce que l'oignon soit tendre, puis ajoutez l'ail, le riz, l'eau, la pâte de harissa et le sel. Laissez cuire jusqu'à absorption complète de l'eau, puis égrenez le riz à la fourchette.

Riz au lait

Ingrédients

2 gobelets de lait écrémé
1 c. à café de cannelle
1 c. à café de sucre

½ gobelet de riz blanc
½ c. à café d'extrait de vanille pure

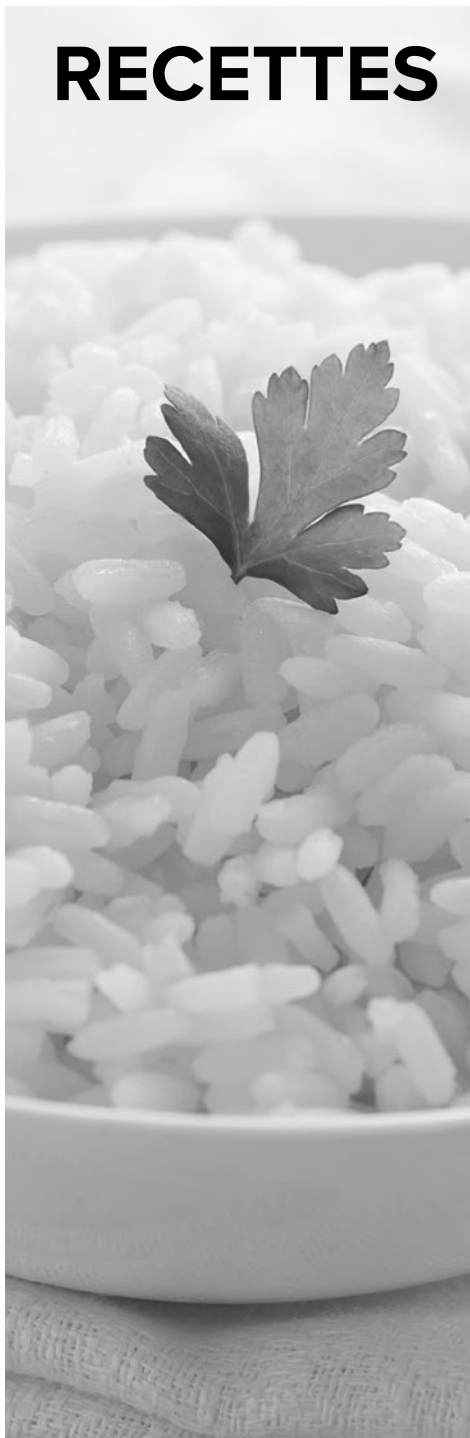
Préparation

Ajoutez le riz, 1,5 gobelet de lait, le sucre et l'extrait de vanille dans le cuiseur à riz. Faites cuire pendant un cycle (environ 30 minutes ou jusqu'à ce que le riz soit parfaitement cuit), en remuant de temps en temps. Lorsque le cuiseur à riz a terminé la cuisson, incorporez la cannelle ainsi que le ½ gobelet de lait restant. Couvrez avec le couvercle et laissez refroidir avant de servir.



REMARQUE : Le lait peut bouillonner autour du couvercle. Manipulez avec précaution, retirez le couvercle à l'aide de gants de cuisine résistants à la chaleur, puis remuez jusqu'à ce que le lait soit retombé. Remplacez le couvercle sur le cuiseur à riz pour poursuivre la cuisson.

RECETTES



Wat wel en niet te doen



Ga voorzichtig om met de uitneembare kookpan en het glazen deksel.

Gebruik hittebestendige ovenhandschoenen bij het uitnemen van de kookpan uit de rijstkoker.

Controleer of de rijst volledig gaar is voordat u deze serveert.

Wees voorzichtig bij het verwijderen van het deksel; er kan stoom vrijkomen.

Veeg de buitenrand van de uitneembare kookpan af met een droge doek voordat u deze in de hoofdeenheid van de rijstkoker plaatst, om te voorkomen dat er vloeistof in aanraking komt met het verwarmingselement.

Gebruik de rijstkoker uitsluitend wanneer de uitneembare kookpan en het glazen deksel correct geplaatst zijn.



Gebruik de uitneembare kookpan niet als deze gebarsten of beschadigd is, of als er stukjes zijn afgebroken.

Stel de uitneembare kookpan niet bloot aan plotselinge temperatuurschommelingen; als u koud water in de kookpan giet terwijl deze zeer heet is, kan deze barsten.

Plaats geen enkel onderdeel van de rijstkoker in een oven, vriezer, magnetron of op een gas- of elektrische kookplaat.

Gebruik de rijstkoker niet zonder rijst en water.

Plaats geen voedsel, water of andere vloeistoffen direct in de basis van de rijstkoker.

Plaats nooit voorwerpen op de rijstkoker.

Bedek of blokkeer tijdens het gebruik nooit de luchtstroom van de stoomuitlaat.

Overschrijd nooit het betreffende vulniveau voor de hoeveelheid rijst die u bereidt.

Plaats de uitneembare kookpan nooit op oppervlakken die door hitte kunnen worden aangetast.

Gebruik de warmhoudfunctie niet om rijst te koken; deze is uitsluitend bedoeld om reeds gekookte rijst warm te houden.

Laat rijst nooit langer dan 3 uur in de kookpan staan wanneer de warmhoudfunctie is ingeschakeld; dit is in verband met voedselhygiëne.

Onderhoud en verzorging

Haal de stekker van de rijstkoker uit het stopcontact en laat het apparaat volledig afkoelen voordat u begint met schoonmaken of onderhoud.

STAP 1: Maak de hoofdeenheid van de rijstkoker schoon met een zachte, vochtige doek en droog deze vervolgens grondig af.

STAP 2: Reinig alle overige onderdelen in een warm sopje, spoel ze daarna af en droog ze grondig.

Gebruik nooit agressieve of schurende reinigingsmiddelen of schuursponsjes om de rijstkoker of de toebehoren schoon te maken; dit kan schade veroorzaken.

De rijstkoker is niet geschikt voor gebruik in de vaatwasser.



OPMERKING: De rijstkoker dient na ieder gebruik schoongemaakt te worden.

Instructies voor gebruik Voor eerste gebruik

STAP 1: Maak de rijstkoker schoon volgens de instructies in de sectie „Onderhoud en verzorging”, voordat u het apparaat op het lichtnet aansluit.

STAP 2: Plaats de rijstkoker op een stabiele, vlakke ondergrond op een hoogte die prettig is voor de gebruiker.



OPMERKING: Bij het eerste gebruik van de rijstkoker kan er een lichte rookontwikkeling of geur vrijkomen. Dit is normaal en verdwijnt snel. Zorg voor voldoende ventilatie rondom de rijstkoker.

De rijstkoker gebruiken

STAP 1: Meet de benodigde hoeveelheid rijst af met de bijgeleverde maatbeker. Spoel de rijst daarna onder koud, stromend kraanwater in een zeef. Spoel grondig om het zetmeellaagje aan de buitenkant te verwijderen; dit voorkomt dat de rijst tijdens het koken aan elkaar plakt.

STAP 2: Plaats de uitneembare kookpan in de hoofdeenheid van de rijstkoker.

STAP 3: Doe de gewassen rijst in de uitneembare kookpan en voeg vervolgens de benodigde hoeveelheid water toe. De aanduidingen op de kookpan geven aan hoeveel water u moet toevoegen. Bijvoorbeeld: als u twee maatbekers ongekookte witte rijst in de kookpan heeft gedaan, vult u aan tot het streepje „White Rice - 2”; als u één maatbeker ongekookte zilvervriesrijst toevoegt, vult u aan tot het streepje „Brown Rice - 1”.

STAP 4: Voeg ongeveer 1 theelepel zout toe per maatbeker ongekookte rijst.

STAP 5: Gebruik de dekselgreep om het glazen deksel voorzichtig op de uitneembare kookpan te plaatsen.

STAP 6: Steek de stekker in het stopcontact en schakel de rijstkoker in. Controleer of de schakelaar aan staat. Het warmhoudindicatielampje gaat oranje branden.

STAP 7: Druk de functieschakelaar naar beneden om het kookproces te starten. Het kookindicatorlampje licht rood op.

STAP 8: Zodra de rijst gaar is en al het water is opgenomen, springt de functieschakelaar automatisch omhoog en gaat het warmhoudindicatorlampje oranje branden.

STAP 9: Wacht ongeveer 10 minuten en verwijder daarna het glazen deksel. Als u de rijst vóór afloop van deze wachttijd losmaakt, kan de rijst ongelijkmatig gaar worden.

Opslag

Controleer of de rijstkoker is afgekoeld, schoon en droog voordat u deze opbergt op een koele, droge plaats.

Wikkel het snoer nooit strak om de rijstkoker; wikkel het losjes om beschadiging te voorkomen.

Specificaties

Productcode: EK6748

Vermogen: 250 W

Ingang: 220–240 V ~ 50/60 Hz

Stroomverbruik (uitgeschakeld): 0 W



OPMERKING: Gebruik de bijgeleverde maatbeker wanneer in de ingrediëntenlijst wordt verwezen naar een maatbeker.

Limoen -korianderrijst

Ingrediënten

- 1¼ maatbeker water
- ¾ maatbeker langkorrelige jasmijnrijst
- ½ ui, in blokjes gesneden
- 1 teentje knoflook, fijngehakt
- 1 theelepel versgeperst limoensap
- 1 theelepel olijfolie
- Handvol fijngehakte koriander
- Snuffe zout

Bereidingswijze

Voeg de olijfolie en de fijngehakte ui toe aan de rijstkoker en schakel deze in. Bak de ui ongeveer 3–5 minuten tot deze zacht is. Voeg vervolgens de knoflook, rijst, water en zout toe. Laat de rijst ongeveer 10 minuten koken totdat al het water is opgenomen. Maak daarna de rijst los met een vork. Roer het limoensap erdoor en garneer met de koriander.

Kokos rijst

Ingrediënten

- 1 maatbeker water
- ¾ maatbeker jasmijnrijst
- ½ maatbeker kokosroom
- ¼ theelepel kokosolie
- ¼ theelepel zeezout

Bereidingswijze

Vet de binnenkant van de rijstkoker in met kokosolie en voeg de rijst, het water en de kokosmelk toe. Doe het deksel erop en schakel de rijstkoker in. Kook 15–20 minuten.

Harissa rijst

Ingrediënten

- 1 maatbeker water
- ¾ maatbeker langkorrelige rijst
- ½ ui, in blokjes gesneden
- 1 teentje knoflook, fijngehakt
- 1 theelepel olijfolie
- 1 theelepel harissapasta
- ¼ theelepel zeezout

Bereidingswijze

Voeg de olijfolie en de ui toe aan de rijstkoker en schakel het apparaat in. Bak de ui ongeveer 3–5 minuten tot deze zacht is. Voeg vervolgens de knoflook, rijst, water, harissapasta en zout toe. Kook tot al het water is opgenomen en maak de rijst daarna los met een vork.

Rijstpudding

Ingrediënten

- 2 maatbekers magere melk
- ½ maatbeker witte rijst
- 1 theelepel kaneel
- ½ theelepel pure vanille-extract
- 1 theelepel suiker

Bereidingswijze

Voeg de rijst, 1,5 maatbeker melk, suiker en vanille-extract toe aan de rijstkoker. Kook gedurende één cyclus (ongeveer 30 minuten of tot de rijst volledig gaar is), en roer af en toe door. Zodra de rijstkoker klaar is met koken, roer de kaneel en de resterende ½ maatbeker melk erdoor. Sluit af met het deksel en laat afkoelen voordat u serveert.



OPMERKING: Melk kan rondom het deksel opborrelen. Wees voorzichtig; verwijder het deksel met hittebestendige ovenhandschoenen en roer tot de melk is gezakt. Plaats het deksel weer terug op de rijstkoker om het kookproces voort te zetten.

RECEPTEN



DE | Bitte bewahren Sie die Anweisungen für zukünftige Nachschlagezwecke auf.

Was man tun und lassen sollte



Gehen Sie vorsichtig mit dem herausnehmbaren Kochbehälter und dem Glasdeckel um.
Verwenden Sie hitzebeständige Ofenhandschuhe, wenn Sie den Kochbehälter aus dem Reiskocher entnehmen.
Überprüfen Sie vor dem Servieren, ob der Reis vollständig durchgegart ist.
Seien Sie vorsichtig beim Abnehmen des Deckels, da Dampf austreten kann.
Reinigen Sie vor dem Einsetzen des herausnehmbaren Kochbehälters in das Reiskocher-Hauptgerät den äußeren Rand des Behälters mit einem trockenen Tuch, um zu verhindern, dass Flüssigkeit mit dem Heizelement in Berührung kommt.
Betreiben Sie den Reiskocher nur, wenn der herausnehmbare Kochbehälter und der Glasdeckel eingesetzt sind.



Verwenden Sie den herausnehmbaren Kochbehälter nicht, wenn er abgesplittert oder gerissen ist.
Setzen Sie den herausnehmbaren Kochbehälter keinen plötzlichen Temperaturschwankungen aus; kaltes Wasser in den sehr heißen Kochbehälter zu geben, kann dazu führen, dass er reißt.
Geben Sie kein Teil des Reiskochers in den Backofen, Gefrierschrank, in die Mikrowelle oder auf eine Gas- bzw. Elektrokochplatte.
Betreiben Sie den Reiskocher niemals ohne Reis und Wasser.
Geben Sie keine Speisen, kein Wasser und keine anderen Flüssigkeiten direkt in das Gehäuse des Reiskochers.
Stellen Sie niemals Gegenstände auf den Reiskocher.
Bedecken oder behindern Sie während des Betriebs niemals die Dampfaustrittsöffnung.
Überschreiten Sie niemals die entsprechende Fülllinie für die zu kochende Reismenge.
Stellen Sie den herausnehmbaren Kochbehälter niemals auf Oberflächen ab, die durch Hitze beschädigt werden könnten.
Verwenden Sie die Warmhaltefunktion nicht zum Kochen von Reis; diese ist ausschließlich dazu gedacht, bereits gekochten Reis warmzuhalten.
Lassen Sie den Reis aus Gründen der Lebensmittelsicherheit niemals länger als 3 Stunden im Kochbehälter, während die Warmhaltefunktion aktiviert ist.

Pflege und Wartung

Ziehen Sie vor allen Reinigungs- oder Wartungsarbeiten den Netzstecker des Reiskochers und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.

SCHRITT 1: Wischen Sie das Reiskocher-Hauptgerät mit einem weichen, feuchten Tuch ab und trocknen Sie es anschließend gründlich.

SCHRITT 2: Reinigen Sie alle anderen Komponenten in warmem Seifenwasser, spülen Sie sie anschließend ab und trocknen Sie sie gründlich.

Verwenden Sie niemals aggressive oder scheuernde Reinigungsmittel bzw. Scheuerschwämme zur Reinigung des Reiskochers oder seines Zubehörs, da dies zu Beschädigungen führen kann.

Der Reiskocher ist nicht spülmaschinene geeignet.



HINWEIS: Der Reiskocher sollte nach jedem Gebrauch gereinigt werden.

Gebrauchsanweisung Vor dem ersten Gebrauch

SCHRITT 1: Reinigen Sie den Reiskocher vor dem Anschluss an das Stromnetz entsprechend den Anweisungen im Abschnitt „**Pflege und Wartung**“.

SCHRITT 2: Stellen Sie den Reiskocher auf eine stabile, ebene Fläche in einer für den Benutzer angenehmen Höhe.



HINWEIS: Bei der ersten Inbetriebnahme des Reiskochers kann es zu einer leichten Rauch- oder Geruchsentwicklung kommen. Dies ist normal und lässt nach kurzer Zeit nach. Sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung rund um den Reiskocher.

Verwendung des Reiskochers

SCHRITT 1: Messen Sie die gewünschte Menge Reis mit dem beiliegenden Messbecher ab und spülen Sie den Reis anschließend in einem Sieb unter klarem, kaltem, fließendem Leitungswasser. Waschen Sie den Reis gründlich, um die oberste Stärchenschicht zu entfernen; dadurch wird ein Verkleben der Reiskörner beim Kochen verhindert.

SCHRITT 2: Setzen Sie den herausnehmbaren Kochbehälter in das Reiskocher-Hauptgerät ein.

SCHRITT 3: Geben Sie den gewaschenen Reis in den herausnehmbaren Kochbehälter und fügen Sie dann die erforderliche Menge Wasser hinzu. Die Markierungen im Kochbehälter zeigen an, wie viel Wasser hinzugefügt werden muss. Zum Beispiel: Wenn Sie zwei Messbecher ungekochten weißen Reis in den Kochbehälter gegeben haben, füllen Sie Wasser bis zur Markierung „**White Rice – 2**“ auf. Wenn Sie einen Messbecher ungekochten braunen Reis hinzugefügt haben, füllen Sie Wasser bis zur Markierung „**Brown Rice – 1**“.

SCHRITT 4: Geben Sie pro Messbecher ungekochten Reis etwa 1 Teelöffel Salz hinzu.

SCHRITT 5: Setzen Sie mit dem Deckelgriff vorsichtig den Glasdeckel auf den herausnehmbaren Kochbehälter.

SCHRITT 6: Schließen Sie den Reiskocher an das Stromnetz an und schalten Sie ihn ein. Stellen Sie dabei sicher, dass sich der Ein-/Ausschalter in der Ein-Position befindet. Die Kontrollleuchte für die Warmhaltefunktion leuchtet orange auf.

SCHRITT 7: Drücken Sie den Funktionsschalter nach unten, um den Kochvorgang zu starten. Die Koch-Kontrollleuchte leuchtet rot.

SCHRITT 8: Sobald der Reis fertig gegart ist und das gesamte Wasser aufgenommen wurde, springt der Funktionsschalter automatisch nach oben und die Warmhalte-Kontrollleuchte leuchtet orange.

SCHRITT 9: Warten Sie etwa 10 Minuten und nehmen Sie dann den Glasdeckel ab. Wenn Sie den Reis vor Ablauf dieser Wartezeit auflockern, kann dies zu ungleichmäßig gegartem Reis führen.

Aufbewahrung

Vergewissern Sie sich, dass der Reiskocher abgekühlt, sauber und trocken ist, bevor Sie ihn an einem kühlen, trockenen Ort aufbewahren.

Wickeln Sie das Kabel niemals straff um den Reiskocher; wickeln Sie es locker, um Beschädigungen zu vermeiden.

Technische Daten

Produktcode: EK6748 Leistung: 250 W
Eingang: 220–240 V ~ 50/60 Hz Leistungsaufnahme (Aus-Zustand): 0 W



HINWEIS: Verwenden Sie den beiliegenden Messbecher, wenn in der Zutatenliste auf „Becher“ Bezug genommen wird.

Limetten-Koriander-Reis

Zutaten

1¼ Becher Wasser	1 TL Olivenöl
¾ Becher langkörniger Jasminreis	Eine Handvoll gehackter Korianderblätter
½ Zwiebel, gewürfelt	Prise Salz
1 Knoblauchzehe, fein gehackt	
1 EL frisch gepresster Limettensaft	

Zubereitung

Geben Sie das Olivenöl und die gehackte Zwiebel in den Reiskocher und schalten Sie ihn ein. Garen Sie die Zwiebel etwa 3–5 Minuten, bis sie weich geworden ist, und geben Sie anschließend Knoblauch, Reis, Wasser und Salz hinzu. Garen Sie den Reis etwa 10 Minuten, bis das gesamte Wasser aufgenommen wurde, und lockern Sie den Reis anschließend mit einer Gabel auf. Rühren Sie den Limettensaft unter und garnieren Sie mit dem Koriander.

Kokos reis

Zutaten

1 Becher Wasser	¼ TL Kokosöl
¾ Becher Jasminreis	¼ TL Meersalz
½ Becher Kokoscreme	

Zubereitung

Bestreichen Sie den Innenraum des Kochbehälters mit Kokosöl und geben Sie Reis, Wasser und Kokoscreme hinzu. Decken Sie den Reiskocher ab und schalten Sie ihn ein. Garen Sie ca. 15–20 Minuten.

Harissa-Reis

Zutaten

1 Becher Wasser	1 TL Olivenöl
¾ Becher Langkornreis	1 TL Harissa-Paste
½ Zwiebel, gewürfelt	¼ TL Meersalz
1 Knoblauchzehe, fein gehackt	

Zubereitung

Geben Sie das Olivenöl und die Zwiebel in den Reiskocher und schalten Sie ihn ein. Garen Sie die Zwiebel etwa 3–5 Minuten, bis sie weich geworden ist, und geben Sie anschließend Knoblauch, Reis, Wasser, Harissa-Paste und Salz hinzu. Garen Sie den Reis, bis das gesamte Wasser aufgenommen wurde, und lockern Sie ihn anschließend mit einer Gabel auf.

Milch reis

Zutaten

2 Becher entrahmte Milch	½ Becher weißer Reis
1 TL Zimt	½ TL reiner Vanilleextrakt
1 TL Zucker	

Zubereitung

Geben Sie den Reis, 1,5 Becher Milch, Zucker und Vanilleextrakt in den Reiskocher. Garen Sie den Reis für einen Durchgang (ca. 30 Minuten oder bis er vollständig gar ist) und rühren Sie zwischendurch gelegentlich um. Wenn der Reiskocher mit dem Garvorgang fertig ist, rühren Sie den Zimt und den restlichen ½ Becher Milch unter. Mit dem Deckel abdecken und vor dem Servieren abkühlen lassen.



HINWEIS: Die Milch kann am Deckel Deckel. Entfernen Sie den Deckel vorsichtig mit hitzebeständigen Ofenhandschuhen und rühren Sie um, bis sich die Milch beruhigt hat. Decken Sie den Reiskocher anschließend wieder ab, um den Kochvorgang fortzusetzen.

REZEPTE



ES | Por favor, conserve las instrucciones para futura referencia.

Recomendaciones y advertencias



Manipule la olla de cocción extraíble y la tapa de vidrio con cuidado.
Utilice guantes de horno resistentes al calor al retirar la olla de cocción de la arrocera.
Compruebe que el arroz esté completamente cocido antes de servir.
Tenga cuidado al retirar la tapa, ya que puede salir vapor.
Limpie el borde exterior de la olla de cocción extraíble con un paño seco antes de colocarla en la unidad principal de la arrocera, para reducir la posibilidad de que el líquido entre en contacto con el elemento calefactor.
Utilice la arrocera únicamente con la olla de cocción extraíble y la tapa de vidrio correctamente colocadas.



No utilice la olla de cocción extraíble si está astillada o agrietada.
No someta la olla de cocción extraíble a cambios bruscos de temperatura; añadir agua fría a la olla cuando está muy caliente podría agrietarla.
No coloque ninguna parte de la arrocera en un horno, congelador, microondas ni sobre una placa de gas o eléctrica.
No utilice la arrocera sin arroz y agua.
No coloque alimentos, agua u otros líquidos directamente en la base de la arrocera.
Nunca coloque ningún objeto sobre la arrocera.
Nunca cubra ni obstruya la salida de vapor durante el uso.
Nunca sobrepase la línea de llenado correspondiente a la cantidad de arroz que está cocinando.
Nunca coloque la olla de cocción extraíble sobre superficies que puedan verse afectadas por el calor.
No utilice la función de mantener en caliente para cocinar arroz; esta función debe usarse únicamente para mantener caliente el arroz ya cocido.
Nunca deje el arroz en la olla de cocción con la función de mantener en caliente activada por más de 3 horas; esto es por razones de higiene alimentaria.

Cuidado y mantenimiento

Antes de realizar cualquier limpieza o mantenimiento, desconecte la arrocera de la red eléctrica y deje que se enfríe completamente.

PASO 1: Limpie la unidad principal de la arrocera con un paño suave y húmedo, y séquela completamente.

PASO 2: Lave todos los demás componentes con agua tibia y jabón, enjuáguelos y séquelos completamente.

Nunca utilice detergentes agresivos o abrasivos ni estropajos para limpiar la arrocera o sus accesorios, ya que podrían dañarlos.

La arrocera no es apta para su limpieza en lavavajillas.



NOTA: La arrocera debe limpiarse después de cada uso.

Instrucciones de uso

Antes del primer uso

PASO 1: Antes de conectar la arrocera a la red eléctrica, límpiela siguiendo las indicaciones de la sección titulada «Cuidado y mantenimiento».

PASO 2: Coloque la arrocera sobre una superficie estable y plana, a una altura que resulte cómoda para el usuario.



NOTA: Al utilizar la arrocera por primera vez, puede desprenderse un leve humo o un olor ligero. Esto es normal y desaparecerá en poco tiempo. Asegúrese de que haya suficiente ventilación alrededor de la arrocera.

Uso de la arrocera

PASO 1: Mida la cantidad de arroz necesaria utilizando el vaso medidor incluido, luego lave el arroz bajo el grifo con agua fría y limpia, utilizando un colador. Lávelo bien para eliminar la capa superficial de almidón; esto ayudará a evitar que el arroz se apelmace durante la cocción.

PASO 2: Coloque la olla de cocción extraíble dentro de la unidad principal de la arrocera.

PASO 3: Coloque el arroz lavado en la olla de cocción extraíble y añada la cantidad de agua correspondiente. Las marcas en la olla indican el nivel de agua que debe añadirse. Por ejemplo, si ha puesto dos tazas de arroz blanco sin cocer en la olla, llene con agua hasta la marca «White Rice - 2»; si ha puesto una taza de arroz integral sin cocer, llene hasta la marca «Brown Rice - 1».

PASO 4: Añada aproximadamente 1 cucharadita de sal por cada taza de arroz sin cocer.

PASO 5: Utilizando el asa de la tapa, coloque suavemente la tapa de vidrio sobre la olla de cocción extraíble.

PASO 6: Enchufe y encienda la arrocera en la red eléctrica y asegúrese de que el interruptor de encendido esté en la posición de encendido. La luz indicadora de calor se iluminará en naranja.

PASO 7: Presione el interruptor de funciones hacia abajo para iniciar la cocción. La luz indicadora de cocción se encenderá en rojo.

PASO 8: Una vez que el arroz esté cocido y toda el agua haya sido absorbida, el interruptor de funciones saltará automáticamente y la luz de mantenimiento en caliente se encenderá en color naranja.

PASO 9: Espere aproximadamente 10 minutos y, a continuación, retire la tapa de vidrio. Si esponja el arroz antes de esperar este tiempo, podría resultar en una cocción desigual.

Almacenamiento

Verifique que la arrocera esté fría, limpia y seca antes de guardarla en un lugar fresco y seco.

Nunca enrolle el cable de manera ajustada alrededor de la arrocera; enróllelo de forma holgada para evitar daños.

Especificaciones

Código de producto: EK6748

Potencia: 250 W

Entrada: 220–240 V ~ 50/60 Hz

Consumo de energía (modo apagado): 0W



NOTA: Cuando en la lista de ingredientes se indique como medida una taza, utilice el vaso medidor incluido.

Arroz con lima y cilantro

Ingredientes

- 1/4 taza de agua
- 3/4 taza de arroz jazmín de grano largo
- 1/2 cebolla picada en cubos
- 1 diente de ajo, finamente picado
- 1 cucharada de zumo de lima recién exprimido
- 1 cucharadita de aceite de oliva
- Un puñado de cilantro picado
- Una pizca de sal

Elaboración

Añada el aceite de oliva y la cebolla picada a la arrocera y enciéndala. Cocine durante aproximadamente 3–5 minutos hasta que la cebolla esté blanda, luego añada el ajo, el arroz, el agua y la sal. Cocine durante aproximadamente 10 minutos hasta que toda el agua se haya absorbido, luego esponje el arroz con un tenedor. Incorpore el zumo de lima y decore con el cilantro.

Arroz con coco

Ingredientes

- 1 taza de agua
- 3/4 taza de arroz jazmín
- 1/2 taza de crema de coco
- 1/4 cucharadita de aceite de coco
- 1/4 cucharadita de sal marina

Elaboración

Unte el interior de la arrocera con aceite de coco y añada el arroz, el agua y la leche de coco. Cúbrala y encienda la arrocera. Cocine durante 15–20 minutos.

Arroz con harissa

Ingredientes

- 1 taza de agua
- 3/4 taza de arroz de grano largo
- 1/2 cebolla picada en cubos
- 1 diente de ajo, finamente picado
- 1 cucharadita de aceite de oliva
- 1 cucharadita de pasta de harissa
- 1/4 cucharadita de sal marina

Elaboración

Añada el aceite de oliva y la cebolla a la arrocera y enciéndala. Cocine durante aproximadamente 3–5 minutos hasta que la cebolla esté blanda, luego añada el ajo, el arroz, el agua, la pasta de harissa y la sal. Cocine hasta que toda el agua se haya absorbido y luego esponje el arroz con un tenedor.

Arroz con leche

Ingredientes

- 2 tazas de leche desnatada
- 1 cucharadita de canela
- 1 cucharadita de azúcar
- 1/2 taza de arroz blanco
- 1/2 cucharadita de extracto de vainilla puro

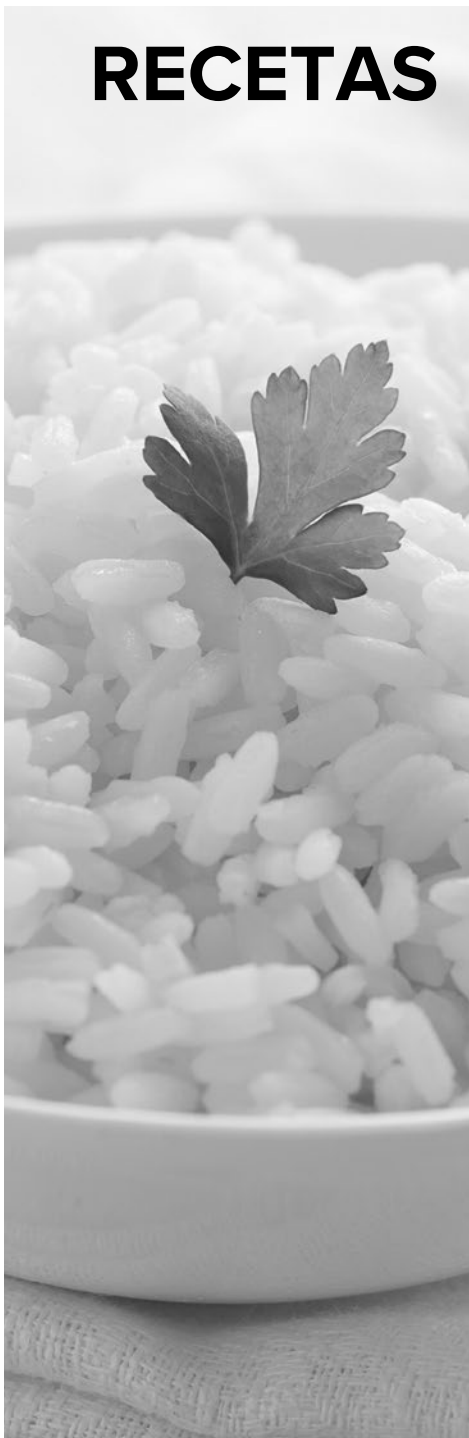
Elaboración

Añada el arroz, 1,5 tazas de leche, el azúcar y el extracto de vainilla a la arrocera. Cocine durante un ciclo (aproximadamente 30 minutos o hasta que el arroz esté completamente cocido), removiendo ocasionalmente. Cuando la arrocera termine la cocción, incorpore la canela y la 1/2 taza de leche restante. Cúbralo con la tapa y deje que se enfríe antes de servir.



NOTA: La leche puede burbujear alrededor de la tapa. Con precaución, retire la tapa utilizando guantes de horno resistentes al calor y remueva hasta que la leche se asiente. Vuelva a cubrir la arrocera para continuar la cocción.

RECETAS



PT | Por favor, guarde as instruções para referência futura.

O que fazer e o que não fazer



Manuseie o recipiente de cozedura amovível e a tampa de vidro com cuidado.
Utilize luvas de forno resistentes ao calor ao retirar o recipiente de cozedura da panela de arroz.
Certifique-se de que o arroz está totalmente cozido antes de servir.
Tenha cuidado ao retirar a tampa, pois pode sair vapor.
Limpe a borda exterior do recipiente de cozedura amovível com um pano seco antes de o colocar na unidade principal da panela de arroz, de modo a reduzir a possibilidade de contacto de líquidos com o elemento de aquecimento.
Utilize a panela de arroz apenas com o recipiente de cozedura amovível e a tampa de vidro devidamente colocados.



Não utilize o recipiente de cozedura amovível se estiver lascado ou rachado.
Não submeta o recipiente de cozedura amovível a mudanças bruscas de temperatura; adicionar água fria ao recipiente quando este está muito quente pode fazê-lo rachar.
Não coloque nenhuma parte da panela de arroz no forno, congelador, micro-ondas nem num fogão a gás/elétrico.
Não utilize a panela de arroz sem arroz e água.
Não coloque alimentos, água ou outros líquidos diretamente na base da panela de arroz.
Nunca coloque nada em cima da panela de arroz.
Nunca cubra nem obstrua a saída de vapor durante a utilização.
Nunca ultrapasse a marca de enchimento correspondente à quantidade de arroz a cozinhar.
Nunca coloque o recipiente de cozedura amovível sobre superfícies que possam ser afetadas pelo calor.
Não utilize a função de aquecimento para cozinhar arroz; apenas deve ser utilizada para manter quente o arroz já cozinhado.
Nunca deixe arroz no recipiente de cozedura com a função de aquecimento ligada por mais de 3 horas; isto deve-se a razões de higiene alimentar.

Cuidados e manutenção

Antes de proceder a qualquer limpeza ou manutenção, desligue a panela de arroz da tomada e deixe-a arrefecer completamente.

PASSO 1: Limpe a unidade principal da panela de arroz com um pano macio e húmido e seque completamente.

PASSO 2: Lave todos os outros componentes em água morna com detergente para loiça, enxague e seque completamente.

Nunca utilize detergentes agressivos ou abrasivos, nem esfregões na limpeza da panela de arroz ou dos seus acessórios, pois isso pode causar danos.

A panela de arroz não é adequada para utilização na máquina de lavar loiça.



NOTA: A panela de arroz deve ser limpa após cada utilização.

Instruções de utilização Antes da primeira utilização

PASSO 1: Antes de ligar à alimentação elétrica principal, limpe a panela de arroz conforme as instruções indicadas na secção «Cuidados e manutenção».

PASSO 2: Coloque a panela de arroz sobre uma superfície estável e plana, a uma altura confortável para o utilizador.



NOTA: Ao utilizar a panela de arroz pela primeira vez, poderá libertar-se um ligeiro fumo ou odor. Isto é normal e desaparecerá em breve. Assegure uma ventilação adequada em redor da panela de arroz.

Utilização da panela de arroz

PASSO 1: Meça a quantidade necessária de arroz com o copo medidor fornecido. Depois, lave o arroz num coador sob água corrente fria da torneira. Lave cuidadosamente para remover a camada superficial de amido; isto ajudará a evitar que o arroz fique colado durante a cozedura.

PASSO 2: Coloque o recipiente de cozedura amovível na unidade principal da panela de arroz.

PASSO 3: Coloque o arroz lavado no recipiente de cozedura amovível e adicione a quantidade necessária de água. As marcas no recipiente indicam a quantidade de água a adicionar. Por exemplo, se adicionar duas medidas de arroz branco cru ao recipiente, encha com água até à marca «White Rice - 2»; se adicionar uma medida de arroz integral cru, encha com água até à marca «Brown Rice - 1».

PASSO 4: Adicione aproximadamente 1 colher de chá de sal por cada medida de arroz cru.

PASSO 5: Utilizando a pega da tampa, coloque cuidadosamente a tampa de vidro sobre o recipiente de cozedura amovível.

PASSO 6: Ligue a panela de fazer arroz à tomada elétrica e certifique-se de que o interruptor de alimentação está na posição ON (ligado). A luz indicadora da função manter quente acende-se a laranja.

PASSO 7: Pressione o interruptor de funções para baixo para iniciar a cozedura. A luz indicadora de cozedura acender-se-á a vermelho.

PASSO 8: Assim que o arroz estiver cozido e toda a água tiver sido absorvida, o interruptor de funções saltará automaticamente para cima e a luz indicadora de aquecimento acender-se-á em laranja.

PASSO 9: Aguarde aproximadamente 10 minutos e só depois retire a tampa de vidro. Soltar o arroz antes deste tempo pode resultar numa cozedura desigual.

Armazenamento

Certifique-se de que a panela de arroz está fria, limpa e seca antes de a guardar num local fresco e seco.

Nunca enrole o cabo firmemente à volta da panela de arroz; enrole-o de forma solta para evitar danos.

Especificações

Código do produto: EK6748

Potência: 250 W

Entrada: 220–240 V ~ 50/60 Hz

Consumo de energia (modo desligado): 0W



NOTA: Utilize o copo medidor fornecido sempre que a palavra «copo» for mencionada na lista de ingredientes.

Arroz com lima e coentros

Ingredientes

- 1¼ copos de água
- ¼ copo de arroz jasmim de grão longo
- ½ cebola, picada
- 1 dente de alho, finamente picado
- 1 colher de sopa de sumo de lima espremido na hora
- 1 colher de chá de azeite
- Um punhado de coentros picados
- Uma pitada de sal

Preparação

Adicione o azeite e a cebola picada à panela de arroz e ligue o aparelho. Cozinhe durante cerca de 3 a 5 minutos, até a cebola amolecer; depois, adicione o alho, o arroz, a água e o sal. Cozinhe durante cerca de 10 minutos, até que toda a água seja absorvida; depois, solte o arroz com um garfo. Envolve o sumo de lima e decore com os coentros.

Arroz de coco

Ingredientes

- 1 copo de água
- ¾ copo de arroz jasmim
- ½ copo de creme de coco
- ¼ colher de chá de óleo de coco
- ¼ colher de chá de sal marinho

Preparação

Unte o interior da panela de arroz com óleo de coco e adicione o arroz, a água e o leite de coco. Coloque a tampa e ligue a panela de arroz. Cozinhe durante 15 a 20 minutos.

Arroz com harissa

Ingredientes

- 1 copo de água
- ¾ copo de arroz de grão longo
- ½ cebola, picada
- 1 dente de alho, finamente picado
- 1 colher de chá de azeite
- 1 colher de chá de pasta de harissa
- ¼ colher de chá de sal marinho

Preparação

Adicione o azeite e a cebola à panela de arroz e ligue o aparelho. Cozinhe durante cerca de 3 a 5 minutos, até a cebola amolecer; depois, adicione o alho, o arroz, a água, a pasta de harissa e o sal. Cozinhe até que toda a água seja absorvida; depois, solte o arroz com um garfo.

Arroz- doce

Ingredientes

- 2 copos de leite magro
- 1 colher de chá de canela
- 1 colher de chá de açúcar
- ½ copo de arroz branco
- ½ colher de chá de extrato de baunilha puro

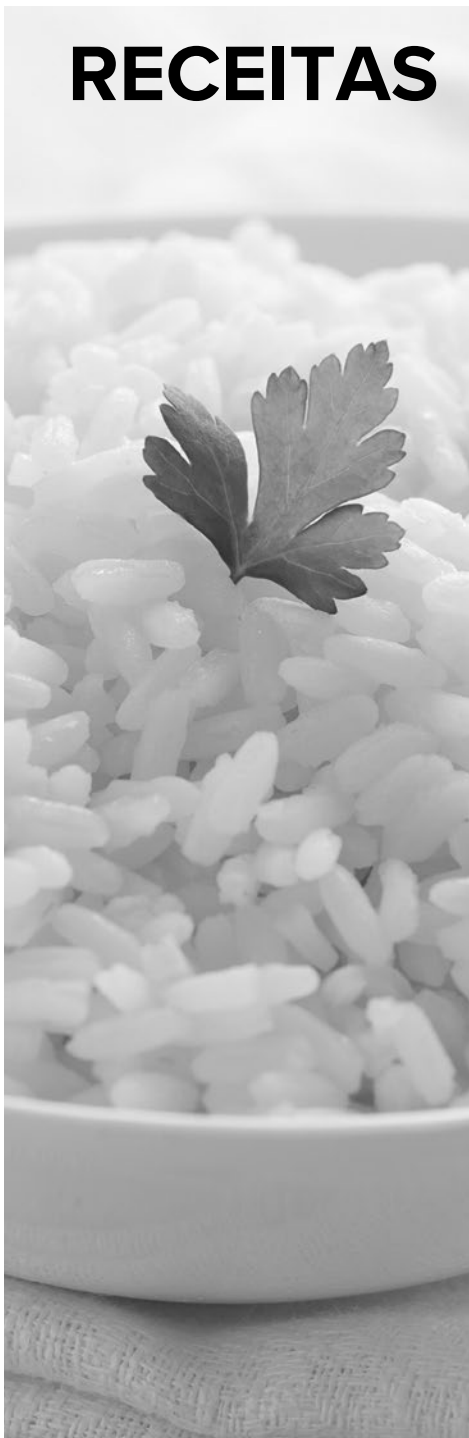
Preparação

Adicione o arroz, 1,5 copos de leite, o açúcar e o extrato de baunilha à panela de arroz. Cozinhe durante um ciclo (cerca de 30 minutos ou até o arroz estar totalmente cozido), mexendo de vez em quando. Quando a panela de arroz terminar a cozedura, misture a canela e o ½ copo de leite restante. Cubra com a tampa e deixe arrefecer antes de servir.



NOTA: O leite pode borbulhar junto à tampa. Tenha cuidado e utilize luvas de forno resistentes ao calor ao remover a tampa. Mexa até o leite acalmar. Volte a tapar a panela de arroz para continuar a cozedura.

RECEITAS



IT | Conservare le istruzioni per riferimento futuro.

Cosa fare e cosa non fare



Maneggiare con attenzione la pentola interna estraibile e il coperchio in vetro.
Utilizzare guanti da forno resistenti al calore quando si rimuove la pentola interna dal cuoceriso.
Verificare che il riso sia completamente cotto prima di servirlo.
Prestare attenzione durante la rimozione del coperchio, poiché potrebbe fuoriuscire del vapore.
Pulire il bordo esterno della pentola interna estraibile con un panno asciutto prima di inserirla nell'unità principale del cuoceriso, per ridurre la possibilità che liquidi vengano a contatto con l'elemento riscaldante.
Utilizzare il cuoceriso solo con la pentola interna estraibile e il coperchio in vetro correttamente posizionati.



Non utilizzare la pentola interna estraibile se è scheggiata o presenta crepe.
Non sottoporre la pentola interna estraibile a sbalzi termici; aggiungere acqua fredda alla pentola interna estraibile quando è molto calda potrebbe causarne la rottura.
Non inserire nessuna parte del cuoceriso in forno, congelatore, forno a microonde o su un fornello a gas/elettrico.
Non utilizzare il cuoceriso senza riso e acqua.
Non introdurre cibo, acqua o altri liquidi direttamente nella base del cuoceriso.
Non appoggiare mai nulla sopra il cuoceriso.
Non coprire né ostruire mai lo sfianto del vapore durante l'utilizzo.
Non superare mai il livello massimo indicato in base alla quantità di riso da cuocere.
Non appoggiare mai la pentola interna estraibile su superfici che potrebbero danneggiarsi a causa del calore.
Non utilizzare la funzione di mantenimento in caldo per cuocere il riso; deve essere impiegata esclusivamente per mantenere il riso già cotto in caldo.
Non lasciare mai il riso nella pentola interna mentre è attiva la funzione di mantenimento in caldo per più di 3 ore; ciò è necessario per motivi di igiene alimentare.

Cura e manutenzione

Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione, scollegare il cuoceriso dalla presa di corrente e lasciarlo raffreddare completamente.

PASSO 1: Pulire l'unità principale del cuoceriso con un panno morbido e leggermente umido, quindi asciugare accuratamente.

PASSO 2: Lavare tutte le altre parti con acqua tiepida saponata, quindi risciacquare e asciugare accuratamente.

Non utilizzare mai detersivi aggressivi, abrasivi o pagliette per pulire il cuoceriso o i suoi accessori, poiché ciò potrebbe danneggiarli.

Il cuoceriso non è adatto al lavaggio in lavastoviglie.



NOTA: Il cuoceriso deve essere pulito dopo ogni utilizzo.

Istruzioni per l'uso

Prima del primo utilizzo

PASSO 1: Prima di collegare il cuoceriso alla rete elettrica, pulirlo seguendo le istruzioni riportate nella sezione «Cura e manutenzione».

PASSO 2: Posizionare il cuoceriso su una superficie stabile e piana, a un'altezza comoda per l'utente.



NOTA: Al primo utilizzo del cuoceriso, potrebbe fuoriuscire una leggera quantità di fumo o avvertirsi un odore. Si tratta di un fenomeno normale che scomparirà rapidamente. Assicurarsi che attorno al cuoceriso vi sia un'adeguata ventilazione.

Utilizzo del cuoceriso

PASSO 1: Misurare la quantità di riso necessaria utilizzando il bicchiere dosatore in dotazione, quindi sciacquare il riso sotto acqua corrente fredda e pulita servendosi di un colino. Lavare accuratamente per eliminare lo strato superficiale di amido; ciò aiuterà a evitare che il riso si agglomeri durante la cottura.

PASSO 2: Inserire la pentola interna estraibile nell'unità principale del cuoceriso.

PASSO 3: Versare il riso lavato nella pentola interna estraibile, quindi aggiungere la quantità d'acqua necessaria. Le tacche presenti sulla pentola indicano il livello d'acqua da raggiungere. Ad esempio, se sono stati inseriti due bicchieri dosatori di riso bianco crudo, riempire d'acqua fino al livello «White Rice - 2»; se si è inserito un bicchiere dosatore di riso integrale crudo, riempire d'acqua fino al livello «Brown Rice - 1».

PASSO 4: Aggiungere circa 1 cucchiaino di sale per ogni bicchiere dosatore di riso crudo.

PASSO 5: Utilizzando il manico del coperchio, posizionare delicatamente il coperchio in vetro sopra la pentola interna estraibile.

PASSO 6: Collegare il cuoceriso elettrico alla presa di corrente e assicurarsi che l'interruttore di accensione sia in posizione on. La spia di mantenimento della temperatura si illuminerà di arancione.

PASSO 7: Premere il selettore delle funzioni verso il basso per avviare la cottura. La spia di cottura si illuminerà di rosso.

PASSO 8: Quando il riso è cotto e tutta l'acqua è stata assorbita, il selettore delle funzioni si solleverà automaticamente e la spia di mantenimento in caldo si illuminerà di arancione.

PASSO 9: Attendere circa 10 minuti, quindi rimuovere il coperchio in vetro. Sgranare il riso prima del tempo previsto può comportare una cottura non omogenea.

Conservazione

Verificare che il cuoceriso sia freddo, pulito e asciutto prima di riporlo in un luogo fresco e asciutto.

Non avvolgere mai il cavo di alimentazione strettamente attorno al cuoceriso; avvolgerlo senza stringere per evitare danni.

Specifiche

Codice prodotto: EK6748

Ingresso: 220-240 V ~ 50/60 Hz

Potenza: 250 W

Consumo energetico (modalità

spenta): 0 W



NOTA: Quando nell'elenco degli ingredienti viene indicato il termine «bicchiere dosatore», utilizzare il bicchiere dosatore in dotazione.

Riso al lime e coriandolo

Ingredienti

1¼ bicchiere dosatore d'acqua

¾ bicchiere dosatore di riso jasmine a chicco lungo

½ cipolla, tagliata a dadini

1 spicchio d'aglio, tritato finemente

1 cucchiaino di succo di lime appena spremuto

1 cucchiaino di olio d'oliva

Una manciata di coriandolo tritato

Un pizzico di sale

Procedimento

Aggiungere l'olio d'oliva e la cipolla tritata nel cuociriso e accenderlo. Cuocere per circa 3-5 minuti fino a quando la cipolla risulta morbida, poi aggiungere l'aglio, il riso, l'acqua e il sale. Cuocere per circa 10 minuti fino a quando tutta l'acqua è stata assorbita, quindi sgranare il riso con una forchetta. Incorporare il succo di lime e guarnire con il coriandolo.

Riso al cocco

Ingredienti

1 bicchiere dosatore d'acqua

¾ bicchiere dosatore di riso jasmine

½ bicchiere dosatore di crema di cocco

¼ cucchiaino di olio di cocco

¼ cucchiaino di sale marino

Procedimento

Ungere l'interno del cuociriso con olio di cocco, quindi aggiungere il riso, l'acqua e il latte di cocco. Coprire con il coperchio e accendete il cuociriso. Cuocere per 15-20 minuti.

Riso all'harissa

Ingredienti

1 bicchiere dosatore d'acqua

¾ bicchiere dosatore di riso a chicco lungo

½ cipolla, tagliata a dadini

1 spicchio d'aglio, tritato finemente

1 cucchiaino di olio d'oliva

1 cucchiaino di pasta harissa

¼ cucchiaino di sale marino

Procedimento

Aggiungere l'olio d'oliva e la cipolla nel cuociriso, quindi accenderlo. Cuocere per circa 3-5 minuti fino a quando la cipolla risulta morbida, poi aggiungere l'aglio, il riso, l'acqua, la pasta harissa e il sale. Cuocere fino a quando tutta l'acqua è stata assorbita, quindi sgranare il riso con una forchetta.

Budino di riso

Ingredienti

2 bicchieri dosatori di latte scremato

½ bicchiere dosatore di riso bianco

1 cucchiaino di cannella

½ cucchiaino di estratto di

1 cucchiaino di zucchero

vaniglia puro

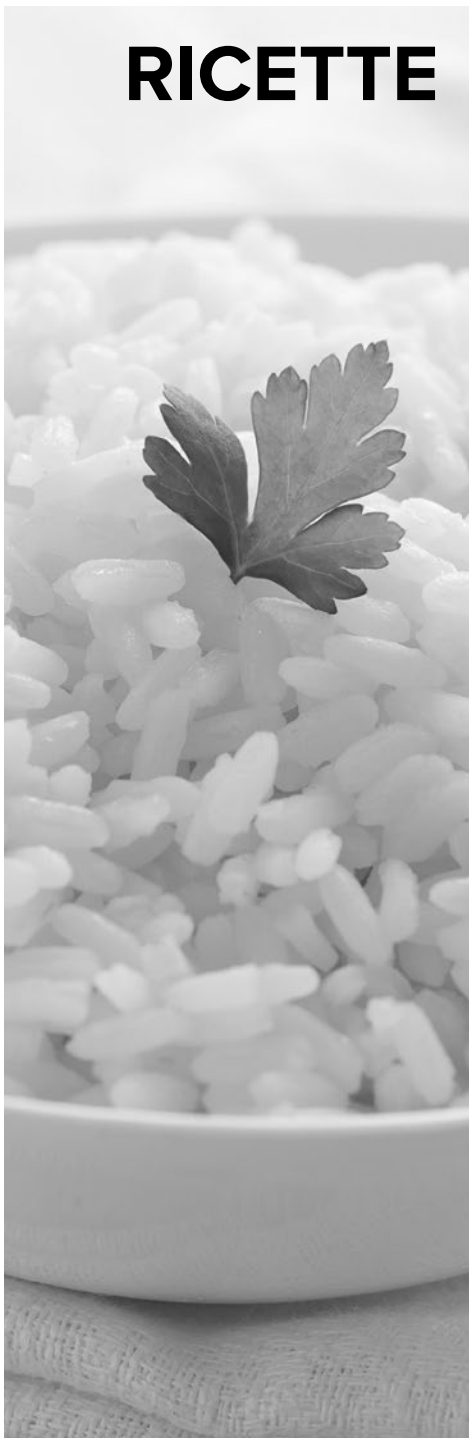
Procedimento

Aggiungere il riso, 1,5 bicchieri dosatori di latte, lo zucchero e l'estratto di vaniglia nel cuociriso. Cuocere per un ciclo completo (circa 30 minuti o fino a completa cottura del riso), mescolando di tanto in tanto. Quando il cuociriso termina la cottura, incorporare la cannella e il restante ½ bicchiere dosatore di latte. Coprire con il coperchio e lasciare raffreddare prima di servire.



NOTA: Il latte potrebbe formare delle bolle attorno al coperchio. Prestando attenzione, rimuovere il coperchio indossando guanti da forno resistenti al calore e mescolare finché il latte si abbassa. Coprire nuovamente il cuociriso per proseguire la cottura.

RICETTE



Zalecenia i ostrzeżenia



Wymowany garnek do gotowania oraz szklaną pokrywę należy obsługiwać ostrożnie.

Podczas wymowiania garnka do gotowania z ryżowaru należy używać rękawic ochronnych odpornych na wysoką temperaturę.

Przed podaniem upewnij się, że ryż jest całkowicie ugotowany.

Zachowaj ostrożność podczas zdejmowania pokrywy, ponieważ może wydobywać się para.

Przed umieszczeniem wymowianego garnka do gotowania w korpusierzyżowaru przetrzyj jego zewnętrzną krawędź suchą ściereczką, aby zminimalizować ryzyko kontaktu cieczy z elementem grzewczym.

Ryżowar należy uruchamiać wyłącznie wtedy, gdy zamontowany jest wymowany garnek do gotowania oraz szklana pokrywa.



Nie używaj wymowianego garnka do gotowania, jeśli jest wyszczerbiony lub pęknięty.

Nie narażaj wymowianego garnka do gotowania na nagłe zmiany temperatury; dołanie zimnej wody do bardzo rozgrzanego garnka może spowodować jego pęknięcie.

Nie wolno umieszczać żadnej części ryżowaru w piekarniku, zamrażarce, kuchence mikrofalowej ani stawiać na kuchence gazowej lub elektrycznej. Nie uruchamiaj ryżowaru bez ryżu i wody.

Nie należy umieszczać żywności, wody ani innych płynów bezpośrednio w podstawie ryżowaru.

Nigdy nie stawiaj żadnych przedmiotów na ryżowarze.

Nigdy nie zasłaniaj ani nie ograniczaj przepływu pary z otworu wentylacyjnego podczas użytkowania.

Nigdy nie przekraczaj odpowiedniego poziomu napełnienia przewidzianego dla ilości gotowanego ryżu.

Nigdy nie stawiaj wymowianego garnka do gotowania na powierzchniach wrażliwych na działanie wysokiej temperatury.

Nie używaj funkcji podtrzymywania ciepła do gotowania ryżu; powinna być stosowana wyłącznie do utrzymywania ugotowanego ryżu w cieple.

Nigdy nie pozostawiaj ryżu w garnku do gotowania przy włączonej funkcji podtrzymywania ciepła na dłużej niż 3 godziny; jest to zalecenie związane z zachowaniem higieny żywności.

Konserwacja i utrzymanie

Przed przystąpieniem do czyszczenia lub konserwacji odłącz ryżowar od zasilania sieciowego i pozostaw do całkowitego ostygnięcia.

KROK 1: Przetrzyj korpus ryżowaru miękką, wilgotną ściereczką, a następnie dokładnie osusz.

KROK 2: Wszystkie pozostałe elementy umyj w ciepłej wodzie z dodatkiem detergentu, a następnie oplucz i dokładnie osusz.

Nigdy nie używaj silnie działających lub ściernych detergentów ani szorstkich gąbek do czyszczenia ryżowaru lub jego akcesoriów, ponieważ może to doprowadzić do ich uszkodzenia.

Ryżowar nie nadaje się do mycia w zmywarce.



UWAGA: Ryżowar należy czyścić po każdym użyciu.

Instrukcje użytkownika Przed pierwszym użyciem

KROK 1: Przed podłączeniem do zasilania sieciowego wyczyść ryżowar zgodnie z instrukcjami zawartymi w rozdziale „Konserwacja i utrzymanie”.

KROK 2: Ustaw ryżowar na stabilnej, płaskiej powierzchni, na wysokości wygodnej dla użytkownika.



UWAGA: Podczas pierwszego użycia ryżowaru może pojawić się delikatny dym lub zapach. Jest to zjawisko normalne i szybko ustąpi. Zapewnij odpowiednią wentylację wokół urządzenia.

Użytkowanie ryżowaru

KROK 1: Odmierz wymaganą ilość ryżu za pomocą dołączonej miarki, a następnie oplucz ryż w sitku pod bieżącą, zimną wodą z kranu. Dokładnie wypłucz, aby usunąć wierzchnią warstwę skrobi — pozwoli to zapobiec sklejeniu się ryżu podczas gotowania.

KROK 2: Umieść wymowany garnek do gotowania w korpusie ryżowaru.

KROK 3: Wsyp opłukany ryż do wymowianego garnka do gotowania, a następnie wlej odpowiednią ilość wody. Oznaczenia na garnku wskazują, jaką ilość wody należy dodać. Przykładowo: jeśli do garnka wysypano dwie miarki surowego białego ryżu, nalej wodę do kreski „White Rice - 2”; jeśli wysypano jedną miarkę surowego ryżu brązowego, nalej wodę do kreski „Brown Rice - 1”.

KROK 4: Dodaj około 1 łyżeczkę soli na każdą miarkę surowego ryżu.

KROK 5: Chwytnąc za uchwyt pokrywy, delikatnie nałoż szklaną pokrywę na wymowany garnek do gotowania.

KROK 6: Podłącz ryżowar do źródła zasilania i włącz go, a następnie upewnij się, że przełącznik zasilania znajduje się w pozycji włączonej. Wskaźnik utrzymywania ciepła zaświeci się na pomarańczowo.

KROK 7: Przesuń przełącznik funkcji w dół, aby rozpocząć gotowanie. Kontrolka trybu gotowania zaświeci się na czerwono.

KROK 8: Gdy ryż będzie ugotowany, a cała woda zostanie wchłonięta, przełącznik funkcji samoczynnie podskoczy do góry, a kontrolka trybu podtrzymywania ciepła zaświeci się na pomarańczowo.

KROK 9: Odczekaj około 10 minut, a następnie zdejmij szklaną pokrywę. Spulchnianie ryżu przed upływem tego czasu może skutkować nierównomiernym ugotowaniem ryżu.

Przechowywanie

Przed schowaniem upewnij się, że ryżowar jest wystudzony, czysty i suchy, a następnie przechowuj go w chłodnym i suchym miejscu.

Nigdy nie owijaj przewodu ciasno wokół ryżowaru; przewód należy owijać luźno, aby nie dopuścić do jego uszkodzenia.

Specyfikacja

Kod produktu: EK6748

Moc: 250 W

Zasilanie: 220–240 V ~ 50/60 Hz

Pobór mocy (tryb wyłączony): 0 W



UWAGA: W przypadku odniesienia do miarki w wykazie składników należy używać dołączonej miarki.

Ryż z limonką i kolendrą

Składniki

- 1¼ miarki wody
- ¾ miarki ryżu jaśminowego długoziarnistego
- ½ cebuli, pokrojonej w kostkę
- 1 ząbek czosnku, drobno posiekany
- 1 łyżka świeżo wyciśniętego soku z limonki
- 1 łyżeczka oliwy z oliwek
- Garsć posiekanej kolendry
- Szczypta soli

Sposób przygotowania

Dodaj oliwę z oliwek oraz posiekaną cebulę do ryżowaru i włącz urządzenie. Gotuj przez około 3–5 minut, aż cebula zmięknie, następnie dodaj czosnek, ryż, wodę i sól. Gotuj przez około 10 minut, aż cała woda zostanie wchłonięta, a następnie spulchnij ryż widelcem. Wmieszaj sok z limonki, a następnie udekoruj kolendrą.

Ryż kokosowy

Składniki

- 1 miarka wody
- ¾ miarki ryżu jaśminowego
- ½ miarki śmietanki kokosowej
- ¼ łyżeczki oleju kokosowego
- ¼ łyżeczki soli morskiej

Sposób przygotowania

Wysmaruj wewnątrz ryżowaru olejem kokosowym, a następnie wysyp ryż, wlej wodę oraz mleko kokosowe. Przykryj i włącz ryżowar. Gotuj przez 15–20 minut.

Ryż z harissą

Składniki

- 1 miarka wody
- ¾ miarki ryżu długoziarnistego
- ½ cebuli, pokrojonej w kostkę
- 1 ząbek czosnku, drobno posiekany
- 1 łyżeczka oliwy z oliwek
- 1 łyżeczka pasty harissa
- ¼ łyżeczki soli morskiej

Sposób przygotowania

Dodaj oliwę z oliwek oraz cebulę do ryżowaru i włącz ryżowar. Gotuj przez około 3–5 minut, aż cebula zmięknie, następnie dodaj czosnek, ryż, wodę, pastę harissa i sól. Gotuj, aż cała woda zostanie wchłonięta, a następnie spulchnij ryż widelcem.

Ryż na mleku

Składniki

- 2 szklanki mleka odtłuszczonego
- 1 łyżeczka cynamonu
- 1 łyżeczka cukru
- ½ miarki białego ryżu
- ½ łyżeczki czystego ekstraktu waniliowego

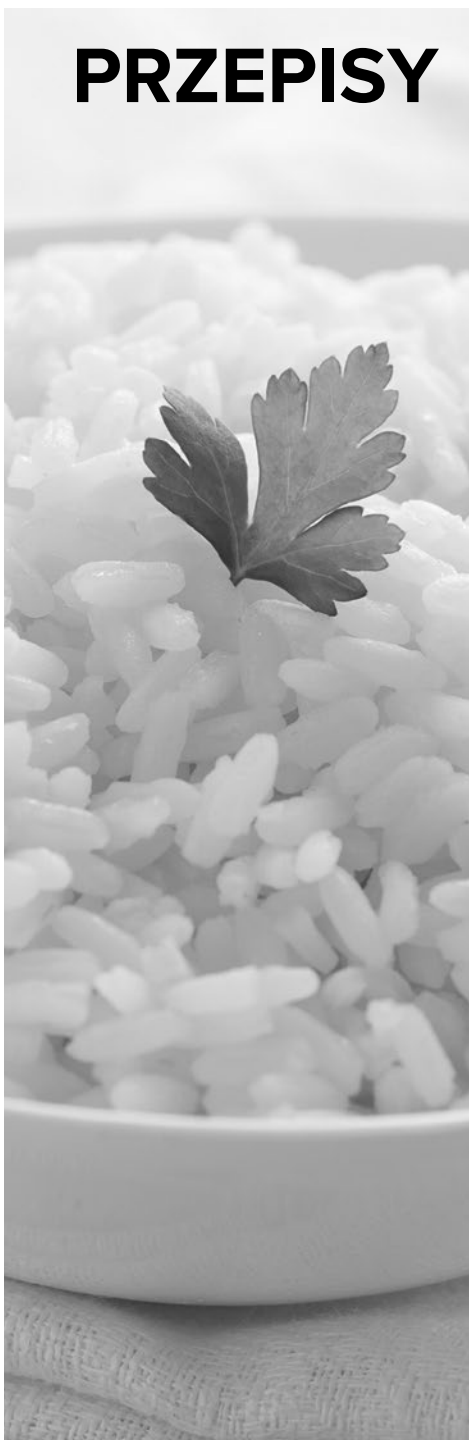
Sposób przygotowania

Wsymp ryż do ryżowaru, dodaj 1,5 szklanki mleka, cukier oraz ekstrakt waniliowy. Gotuj przez jeden cykl (około 30 minut lub do momentu, gdy ryż będzie całkowicie ugotowany), co jakiś czas mieszając. Gdy ryżowar zakończy gotowanie, dodaj cynamon oraz pozostałe ½ szklanki mleka i wymieszaj. Przykryj pokrywą i pozostaw do ostygnięcia przed podaniem.



UWAGA: Mleko może się pienić wokół pokrywy. Zachowując ostrożność, zdejmij pokrywę przy użyciu rękawic kuchennych odpornych na wysoką temperaturę i zamieszaj, aż mleko przestanie się pienić. Przykryj ryżowar, aby kontynuować gotowanie.

PRZEPISY



Giles & Posner Guarantee

UK CUSTOMERS ONLY

EN | Subject to the care and use being followed, the Giles & Posner guarantee promises to replace, substitute or refund any product that fails due to faulty workmanship or materials. This guarantee does not cover any damage caused by accident or misuse and is in addition to your statutory rights. Should any defects due to faulty workmanship or materials appear within 12 months from the date of purchase, please return the goods with proof of purchase to the retailer. For any further queries, visit www.upplc.com/giles-posner. To be eligible for the extended guarantee, go to guarantee.upplc.com/giles-and-posner and register your product within 30 days of purchase.

EU CUSTOMERS ONLY

EN | Should any defects due to faulty workmanship or materials appear within 2 years from the date of purchase, please return the goods with proof of purchase to the retailer. For any further queries, visit www.upplc.com/giles-posner.

FR | Si des défauts dus à un problème de fabrication ou aux matériaux apparaissent dans les deux ans suivant la date d'achat, veuillez renvoyer les articles avec la preuve d'achat au détaillant. Pour toute autre question, veuillez nous contacter à l'adresse customersupport@gilesandposner.com.

NL | Indien er binnen 2 jaar na de aankoopdatum defecten optreden als gevolg van een productiefout of gebrekkig materiaal, kunt u het product met het aankoopbewijs retourneren. Neem voor verdere vragen contact met ons op via customersupport@gilesandposner.com.

DE | Sollten in den ersten 2 Jahren nach dem Kauf Verarbeitungs- oder Materialmängel auftreten, senden Sie die Ware bitte samt Kaufbeleg an den Einzelhändler zurück. Wenn Sie weitere Fragen haben, kontaktieren Sie uns unter customersupport@gilesandposner.com.

ES | Si aparece cualquier defecto debido a un acabado o materiales defectuosos en un plazo de 2 años a partir de la fecha de compra, devuelva el producto con el justificante de compra al distribuidor. Para cualquier otra consulta, póngase en contacto con nosotros en customersupport@gilesandposner.com.

PT | Caso surjam quaisquer avarias devido a defeitos de fabrico ou materiais no prazo de 2 anos após a data de compra, devolva os produtos com um comprovativo de compra ao comerciante. Para outras questões, contacte-nos através do e-mail customersupport@gilesandposner.com.

IT | Se dovessero presentarsi problemi dovuti a difetti di fabbricazione o dei materiali impiegati entro 2 anni dalla data di acquisto, restituire il prodotto con la prova di acquisto al rivenditore. Per ulteriori domande, è possibile contattarci all'indirizzo customersupport@gilesandposner.com.

PL | W przypadku pojawienia się wad robocizny lub wad materiałowych w ciągu 2 lat od daty zakupu produktu należy zwrócić go sprzedawcy wraz z dowodem zakupu. W przypadku dalszych pytań prosimy o kontakt pod adresem: customersupport@gilesandposner.com.



Manufactured by:
Ultimate Products UK Ltd.,
Victoria Street, Manchester OL9 0DD. **UK.**
Ultimate Products Europe Ltd.,
19 Baggot Street Lower, Dublin D02 X658. **ROI.**

MADE IN CHINA.

©Giles & Posner trademark. All rights reserved.

CD170925/MD000000/V1