

emerio®

RCE-106051.6



***Rice cooker (EN)***

***Reiskocher (DE)***

***Autocuiseur (FR)***

***Pentola cuoci-riso (IT)***

**CE**

# Content – Inhalt – Contenu – Contenuto

Instruction manual – English .....	- 2 -
Bedienungsanleitung – Deutsch .....	- 9 -
Mode d'emploi – Français .....	- 16 -
Manuale d'istruzioni – Italiano .....	- 23 -

## **IMPORTANT SAFEGUARDS**

1. Please read through the instruction manual carefully before using the device for the first time and store it in a safe place for future reference. If you ever give the device to a new owner, ensure that you also pass on this instruction manual.
2. This appliance can be used by children aged from 8 years and above if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
3. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
4. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years.
5. Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
6. Children shall not play with the appliance.
7. The appliance must not be immersed.
8. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; farmhouses; by clients in hotels, motels and other residential type environments; bed and breakfast type environments.
9. Warning: Avoid spillage on the connector.
10. Warning: Potential risk of injuries from misuse.
11. The heating element surface is subject to residual heat after use.
12. Do not touch hot surfaces. Use handles.
13. To prevent electrical hazards, do not immerse cord, plug or rice cooker heating plate in liquid or water.

14. Adult supervision is necessary when operating any appliance near children.
15. Unplug appliance from the wall outlet when not in use and before cleaning. Allow the appliance to cool completely before adding or removing the pot.
16. Do not operate the appliance if the cord has been damaged, or if the appliance malfunctions or is damaged in any way. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
17. Never put water or any liquid into the outer pot.
18. Never plug in the power cord without the inner pot inside the cooker.
19. Any use of accessory attachments not recommended by the manufacturer may cause hazards.
20. Do not use outdoors.
21. Do not let cord dangle or hang over the edge of table or counter tops or allow it to touch hot surfaces.
22. Do not place the appliance on or near gas or electric burners, on a stovetop or in an oven.
23. Exercise extreme caution when moving or handling appliances containing hot oil or other liquids.
24. Do not use this appliance for any other purpose but its intended use.
25. Always unplug after use. Your cooker's power will remain on unless you press the on/off switch to "O" position and unplug the power cord.
26. The machine should not be operated by means of an external timer-switch or by means of a separate system with remote control.
27. Use the appliance on a flat, dry and heat resistance surface.
28. Regarding the instructions for cleaning the surfaces which come in contact with food, please refer to the paragraph "cleaning" of the manual.



29. Caution, hot surface

WARNING!! Please do not touch surface while in use. The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.

## PARTS AND ACCESSORIES

1. Lid
2. Steam basket
3. Inner bowl
4. Warm indicator light (keep warm)
5. Cook indicator light (cooking)
6. Cooking switch
7. On / off switch



## USE

1. Only use this product with the correct AC outlet.
2. Place the inner pot inside the cooker before operating. The cooker will not turn on unless the inner pot is in place.
3. When ready to cook, plug the cord into the cooker first, then into the wall outlet. Then press the on/off switch to "I" and press the cooking switch down.
4. When your rice is done or food is steamed, the cooker will automatically switch to the warm function. Always unplug after use. Your cooker's power will remain on unless you press the on/off switch to "O" position and unplug the power cord. Allow cooling before cleaning.
5. Place the lid on your inner pot while cooking. Keep the lid in place after serving to prevent your rice from drying out or discoloring.
6. To reheat cold rice, add about 1/4 cup (4Tb) of cold water per cup of cooked rice, stir to mix, then press switch to cook. Note: Leftover rice is excellent for making fried rice.
7. Keep the bottom of your inner pot and the surface of the heating plate free from any foreign matter to prevent operating malfunctions.
8. This appliance is intended for use with standard power outlets. Different levels of voltage in different homes may change approximate cooking times.
9. Turn the Pot gently sideways to make sure it sits flat inside.

## MAINTAINING YOUR RICE COOKER

### Cleaning

Before cleaning your rice cooker, always press the on/off switch to "O" position, unplug the power cord and allow it to cool completely.

1. Remove the inner pot and lid from the rice cooker and wash them in hot sudsy water. Rinse completely, then dry with a soft clean cloth.
2. Clean the outside of your cooker when necessary with a clean damp cloth or with a mild dish detergent. Never use abrasive cleaners. Do not use any metal tools or steel wool on the outside finish or on cooking pot as they may cause damage. Do not submerge any part of the rice cooker body in water.
3. To clean the heating plate and thermo-control plate, use steel wool to polish or remove any residue. Then wipe with a damp cloth. Allow drying completely before re-using. You must keep the heating plate and thermo-control plate free from any foreign objects; otherwise the cooker will not operate properly.
4. Any residue of vinegar or salt may cause your inner pot to corrode. Always cleanse completely after each use.
5. Any servicing other than cleaning should be performed by an authorized service representative.

## **QUICK CLEANING TIP**

Add 1/2 cup of water and a small amount of liquid dish or dishwasher detergent to inner pot. Press the switch to COOK and allow heating for 10 minutes. Cool. Rinse well and dry completely before re-using.

## **ABOUT RICE**

Rice is a valuable source of complex carbohydrates and nutrition. It has no fat and is rich in thiamine, niacin and iron. An interesting note more than half of the world's population eats rice every day.

There are many different varieties of rice available at your market. You may want to try several to see which types best suit your taste. Here are some of the more common types and some of their characteristics:

### **Long Grain Rice**

Typically used for recipes calling for loose, non-sticky, individual grains after cooking. "California" rice is soft while "Caroline" a bit firmer. "Jasmine" is the firmest and is very flavorful and fragrant.

### **Short Grain Rice**

This variety, which is softer and stickier is the rice most commonly used in oriental recipes. The "California" variety is soft; "Sweet Rice", often called "Pearl" rice, is rounder in shape. The sweet rice is extra sticky and is often the variety of choice for making rice pudding.

### **Brown Rice**

Brown rice is often considered as the healthiest variety. It offers itself in its natural unbleached, bran rich form. It contains more B-complex vitamins, iron, calcium and fiber than other varieties.

### **Wild Rice**

Wild rice comes in many delicious varieties and mixes. Often it is mixed with long grain rice for its firmer texture and rich brown to black colour. Wild rice makes a wonderful stuffing for poultry when cooked with broth and mixed with your favourite dried fruits.

## **COOKING RICE**

You'll have excellent results using this guideline. For your convenience, the inner pot features water measurement lines inside. We have also provided a handy cup that is designed to measure rice and water.

1. Using the measuring cup provided in the package, measure and add rice to the inner pot. One full-level measure equals one cup.
2. You may choose any one of the following ways to add water for cooking: By measuring cup, add proper amount of water to the rice inside the inner pot. (See measurement chart); By waterline, add water to the rice inside the inner pot up to the proper waterline. Example: for 3 cups of uncooked rice, add water to line 3.
3. For softer rice, we suggest preparing rice and water in the inner pot and let it soak for 10-20 minutes before cooking.
4. Place the lid on cooker and plug in power cord. Press the on/off switch to "I" position and press the cooking switch down. When your rice is cooked the cooker will automatically switch to the warm function.
5. After cooking it is important to allow rice to stand, for 5-10 minutes without removing lid. This will ensure that rice is cooked through.
6. Brown rice will take longer to cook. We suggest adding an additional 3/4-cup of water to accommodate the proper cooking time.

## RICE/WATER MEASUREMENT CHART

RICE UNCOOKED	WATER WITH MEASURING CUP PROVIDED	WATERLINE INSIDE INNER POT	APPROX COOKED RICE YIELD
1 cup	1 1/2 cups	Line 1	2 cups
2 cups	2 1/2 cups	Line 2	4 cups
3 cups	3 1/2 cups	Line 3	6 cups
4 cups	4 1/2 cups	Line 4	8 cups
5 cups	5 1/2 cups	Line 5	10 cups

### Helpful hints

1. You may rinse rice to remove excess bran and starch. This will help to reduce rice browning and sticking to the bottom of your pot after cooking, but it may also lose some nutrients in the rice.
2. Remember: Place rice to your inner pot first and then add water before cooking.
3. If you have experienced any sticking due to the type of rice you choose, try adding a light coating of vegetable oil to the bottom of inner pot before placing rice.
4. When cooking brown or wild rice, add 3/4 additional cup of water.
5. As there are many kinds of rice available, rice/water measurement might be slightly different by using different kind of rice. Remember to make the adjustment to get the better result.
6. Notes: Always use the Measuring Cup coming together with your Rice Cooker, otherwise fill the water to the bottom of the waterline.

## SOUPS AND STEWS

A hearty bowl of soup or stew is always welcome at any table. Be creative and use various leftover meats and vegetables with your favourite stock and create your own unique recipes. When preparing soup or stew, try to allow extra time for it to “simmer”. This will allow flavours to blend and meat to be tender.

### Helpful hints

1. To thicken your stew, mix 1/4-cup flour with enough cold water to form a thin paste. Gradually add it to the stew and stir till thickened.
2. If using fresh parsley or herbs in your recipe, add them in the last few moments of cooking to preserve flavour.
3. Save any leftovers for the next day. The flavours increase overnight in your refrigerator.
4. Canned stewed tomatoes or water with bouillon seasoning and spices added make great stock starters for soups and stews.

## TECHNICAL DATA

Supply voltage: 220-240V ~ 50/60Hz

Power consumption: 400W

## GUARANTEE AND CUSTOMER SERVICE

Before delivery our devices are subjected to rigorous quality control. If, despite all care, damage has occurred during production or transportation, please return the device to your dealer. In addition to statutory legal rights, the purchaser has an option to claim under the terms of the following guarantee:

For the purchased device we provide 2 years guarantee, commencing from the day of sale. If you have a defective product, you can directly go back to the point of purchase.

Defects which arise due to improper handling of the device and malfunctions due to interventions and repairs



by third parties or the fitting of non-original parts are not covered by this guarantee. Always keep your receipt, without the receipt you can't claim any form of warranty. Damage caused by not following the instruction manual, will lead to a void of warranty, if this results in consequential damages then we will not be liable. Neither can we hold responsible for material damage or personal injury caused by improper use if the instruction manual is not properly executed. Damage to accessories does not mean free replacement of the whole appliance. In such case please contact our service department. Broken glass or breakage of plastic parts is always subject to a charge. Defects to consumables or parts subjected to wearing, as well as cleaning, maintenance, replacement of said parts or shipping and transportation costs to and from any place of repair are not covered by the warranty and are to be paid.

#### **ENVIRONMENT FRIENDLY DISPOSAL**



Recycling – European Directive 2012/19/EU

This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmentally safe recycling.

EMERIO Switzerland AG  
Industriestrasse 47  
6300 Zug  
Switzerland

## **WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE**

1. Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung genau durch, bevor Sie das Gerät das erste Mal in Betrieb nehmen und bewahren Sie diese zum späteren Nachschlagen gut auf, geben Sie sie ggf. an den Nachbesitzer weiter.
2. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren verwendet werden, sofern für Aufsicht oder Anleitung bezüglich der sicheren Geräteverwendung gesorgt wurde und die damit verbundenen Gefahren verstanden werden.
3. Reinigungs- und Instandhaltungsmaßnahmen sollten nicht von Kindern unter 8 Jahren und nicht ohne Aufsicht durchgeführt werden.
4. Bewahren Sie das Gerät und sein Netzkabel außerhalb des Zugriffs von Kindern unter 8 Jahren auf.
5. Dieses Gerät kann von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen und mentalen Fähigkeiten sowie Mangel an Erfahrung und Wissen verwendet werden, wenn für Aufsicht oder Erläuterungen bezüglich der sicheren Geräteverwendung gesorgt wird und die damit verbundenen Gefahren verstanden werden.
6. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
7. Das Gerät nicht ins Wasser tauchen.
8. Dieses Gerät ist für die Verwendung im Haushalt oder für ähnliche Anwendungen vorgesehen, wie: in Personalküchen von Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen; auf Bauernhöfen; von Kunden in Hotels, Motels und in anderen Unterkünften; in Unterkünften mit Halbpension.
9. Warnung: Nichts auf den Steckverbinder verschütten.
10. Warnung: Verletzungsgefahr bei Fehlgebrauch.
11. Die Oberfläche des Heizelements erzeugt nach dem Gebrauch noch Restwärme.

12. Berühren Sie keine heißen Flächen, benutzen Sie Handgriffe und Knöpfe.
13. Gerät, Netzkabel oder Stecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen, Stromschlaggefahr!
14. Gebrauch durch oder in unmittelbarer Nähe von Kindern nur unter Aufsicht.
15. Ziehen Sie bei Nichtbenutzung und vor dem Reinigen den Netzstecker. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie Zubehörteile auswechseln.
16. Gerät nicht weiterverwenden, wenn es einmal heruntergefallen oder in irgendeiner Weise beschädigt oder der Netzstecker beschädigt ist. Bitte wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.
17. Füllen Sie keinesfalls Wasser oder andere Flüssigkeiten in das äußere Gehäuse.
18. Schließen Sie das Gerät keinesfalls ohne den inneren Topf an.
19. Nicht empfohlenes Zubehör kann zu Verletzungen führen.
20. Nicht im Freien benutzen.
21. Lassen Sie das Netzkabel keine heißen Flächen berühren oder herunterhängen, wo es von Kindern heruntergezogen werden kann.
22. Gerät nicht auf oder in unmittelbarer Nähe von heißen Gas- oder Elektroherden oder in beheizten Öfen aufstellen.
23. Besondere Vorsicht ist nötig, wenn Sie das Gerät mit heißen Flüssigkeiten umsetzen.
24. Benutzen Sie das Gerät nur für seinen Bestimmungszweck.
25. Ziehen Sie nach Gebrauch stets den Netzstecker. Die Kochleistung wird gehalten, insofern der An-/Ausschalter nicht auf Position „O“ geschaltet wird und der Netzstecker gezogen wird.
26. Das Gerät darf nicht mit Hilfe einer externen Zeitschaltuhr oder eines separaten Systems mit Fernbedienung eingeschaltet werden.

27. Stellen Sie das Gerät auf einen geraden, trockenen und hitzebeständigen Untergrund
28. Beachten Sie die Anweisungen zur Reinigung von Oberflächen, die mit Lebensmittel in Kontakt kommen wie in „Reinigung“.



29.  Vorsicht – heiße Oberfläche.

**WARNUNG!** Bitte berühren Sie während des Gebrauchs nicht die Oberfläche. Die Temperatur der zugänglichen Oberflächen kann sehr hoch sein, wenn das Gerät in Betrieb ist.

## TEILE UND ZUBEHÖR

1. Deckel
2. Dampfgarer
3. Innerer Behälter
4. Aufwärm-Anzeigeleuchte (warmhalten)
5. Koch-Anzeigeleuchte (kochen)
6. Koch-Schalter
7. An-/Ausshalter



## ALLGEMEINE BEDIENUNGSHINWEISE

1. Vergewissern Sie sich, dass Ihre Netzspannung, mit der auf dem Typenschild angegebenen übereinstimmt.
2. Stellen Sie den inneren Topf in den Reiskocher, bevor Sie ihn in Betrieb nehmen. Der Reiskocher lässt sich ohne den inneren Topf nicht in Betrieb nehmen.
3. Wenn die Zutaten kochbereit sind, schließen Sie zuerst den Stecker an das Gerät an und anschließend an die Wandsteckdose. Schalten Sie dann den An-/Ausshalter auf Position „I“ und drücken den Koch-Schalter nach unten.
4. Wenn der Reis fertig ist oder die Speisen gegart sind, schaltet sich der Kocher automatisch in die Warmhalte-Funktion. Ziehen Sie nach Gebrauch stets den Netzstecker. Die Kochleistung wird gehalten, insofern der An-/Ausshalter nicht auf Position „O“ geschaltet wird und der Netzstecker gezogen wird. Das Gerät vor der Reinigung abkühlen lassen.
5. Setzen Sie beim Kochen den Deckel auf den inneren Topf, setzen Sie ihn nach dem Servieren zurück, um ein Verfärben und Austrocknen des Reises zu vermeiden.
6. Zum Aufwärmen von kaltem Reis geben Sie etwa 1/4 Tasse (4 Esslöffel) kaltes Wasser je Tasse gekochten Reis hinzu, rühren Sie um und schalten Sie den Reiskocher ein. Hinweis: Übriggebliebener Reis ist besonders gut zum Anbraten geeignet.
7. Halten Sie den inneren Topf und das Heizelement frei von Fremdkörpern, um Fehlfunktionen zu vermeiden.
8. Dieses Gerät ist für Standard-Netzspannung ausgelegt. Abweichende Spannungen können zu veränderten Kochzeiten führen.
9. Drehen Sie den inneren Topf etwas, damit er sicher und flach aufliegt.

## PFLEGE IHRES REISKOCHERS

### Reinigung

Schalten Sie den An-/Ausshalter vor dem Reinigen stets auf Position „O“, ziehen den Netzstecker und lassen Sie den Reiskocher vollständig abkühlen.

1. Nehmen Sie den inneren Topf und den Deckel heraus und waschen Sie alles in heißer Seifenlauge ab, danach spülen Sie alles bitte gut ab und trocknen es mit einem weichen Tuch.
2. Reinigen Sie den Reiskocher außen mit einem feuchten Tuch und etwas mildem Neutralreiniger. Benutzen Sie KEINE Scheuermittel. Tauchen sie das Gerät nicht in Wasser ein.
3. Das Heizelement können Sie mit Stahlwolle reinigen und anschließend feucht abwischen. Lassen Sie alles vor erneuter Benutzung gut trocknen. Halten Sie das Heizelement frei von Verunreinigungen.
4. Essig- und Salzreste können zu Rostschäden führen. Bitte nach jedem Gebrauch reinigen.
5. Alle weiteren Wartungsarbeiten müssen durch einen autorisierten Kundendienst durchgeführt werden.

## **SCHNELLREINIGUNGS-TIPP**

Geben Sie 1/2 Tasse Wasser und etwas Neutralreiniger oder Abwaschwasser in den inneren Topf. Drücken Sie den Schalter herunter und lassen Sie den Reiskocher für 10 Minuten aufheizen. Lassen Sie ihn danach abkühlen. Vor erneuter Benutzung gut ausspülen und abtrocknen.

## **INFORMATIONEN ZU REIS**

Reis ist eine wertvolle Quelle komplexer Kohlenhydrate und Nährstoffe. Er enthält kein Fett und ist reich an Thiamin, Niacin und Eisen. Interessanterweise isst mehr als die Hälfte der Weltbevölkerung täglich Reis.

Es gibt viele verschiedene Reissorten. Versuchen Sie unterschiedliche Sorten und entscheiden Sie selbst nach Geschmack. Hier eine Liste der eher gewöhnlichen Reissorten und einige ihrer Eigenschaften:

### **Langkornreis**

Wird gewöhnlich für Rezepte benutzt, welche lose, nicht verklebte einzelne Reiskörner nach dem Kochen benötigen. „Kalifornischer“ Reis ist weich, während „Caroline“ ein wenig fester ist. „Jasmine“ ist der festeste Reis und sehr aromatisch.

### **Rundkornreis**

Diese Variante, obwohl sie weicher und klebriger ist, wird in den meisten orientalischen Rezepten benutzt. „Kalifornischer“ ist weich, „Süß Reis“ oder „Pearl“ ist runder. Der süße Reis ist extra klebrig und ist für Reispudding beliebt.

### **Brauner Reis**

Brauner Reis wird häufig als die gesündeste Variante betrachtet. Er wird in seiner natürlichen, ungebleichten und kleiereichen Form angeboten. Er enthält mehr B-Komplex Vitamine, Eisen, Kalzium und Ballaststoffe als andere Arten.

### **Wilder Reis**

Wilder Reis wird in vielen schmackhaften Variationen und Mischungen angeboten. Er wird wegen seiner festen Struktur und der reichen braunen bis schwarzen Farbe häufig mit Langkornreis gemischt. Wilder Reis eignet sich hervorragend für Füllungen von Geflügel, wenn er in einer Brühe mit getrockneten Früchten gekocht wird.

## **REIS KOCHEN**

Mit diesem Leitfaden erzielen Sie hervorragende Ergebnisse. Für Ihren Komfort hat der innere Topf Füllmengenangaben auf der Innenseite. Wir haben ebenfalls einen handlichen Messbecher zum Abmessen von Reis und Wasser beigefügt.

1. Messen Sie mit dem mitgelieferten Messbecher Reis ab und geben Sie ihn in den inneren Topf. Ein Messbecher entspricht einer Tasse.
2. Wählen Sie einen der nachstehenden Wege, um Wasser hinzuzugeben: Mit dem Messbecher geben Sie die korrekte Menge Wasser zum Reis im inneren Topf. (siehe Tabelle); Mithilfe der Wasserlinie geben Sie Wasser dem Reis im inneren Topf entsprechend der korrekten Wasserlinie hinzu. Beispiel: für 3 Tassen ungekochten Reis füllen Sie bis Wasserlinie 3.
3. Für weicheren Reis empfehlen wir die Vorbereitung von Reis und Wasser im inneren Topf, lassen Sie ihn für 10-20 Minuten vor dem Kochen einweichen.
4. Legen Sie den Deckel auf den Kocher und stecken Sie den Netzstecker ein. Schalten Sie den An-/Ausschalter auf Position „I“ und dann den Koch-Schalter nach unten. Wenn der Reis gekocht ist, schaltet sich der Kocher automatisch in die Warmhalte-Funktion.
5. Lassen Sie den Reis nach dem Kochen für 5-10 Minuten stehen, ohne den Deckel zu öffnen. Hierdurch wird gewährleistet, dass der Reis durchgekocht ist.
6. Brauner Reis braucht etwas länger. Wir empfehlen eine zusätzliche 3/4 Tasse Wasser für die korrekte Kochzeit.

## REIS/WASSER MESSTABELLE

UNGEKOCHTER REIS	WASSER MIT MITGELIEFERTEM MESSBECHER	WASSERLINIE IM INNEREN TOPF	GEKOCHTER REIS CA. MENGE
1 Tasse	1 1/2 Tassen	Linie 1	2 Tassen
2 Tassen	2 1/2 Tassen	Linie 2	4 Tassen
3 Tassen	3 1/2 Tassen	Linie 3	6 Tassen
4 Tassen	4 1/2 Tassen	Linie 4	8 Tassen
5 Tassen	5 1/2 Tassen	Linie 5	10 Tassen

### Nützliche Hinweise

1. Spülen Sie den Reis, um übermäßige Kleie und Stärke zu entfernen. Dies hilft auch, den Reis am Bräunen und Ankleben am Boden des Reiskochers zu hindern, Sie verlieren allerdings auch einige Nährstoffe.
2. Bitte beachten Sie: Geben Sie den Reis erst in den inneren Topf und füllen Sie dann das Wasser vor dem Kochen ein.
3. Haben Sie schlechte Erfahrung mit klebrigem Reis, so versuchen Sie ein leichtes Bestreichen des Topfbodens mit Pflanzenöl, bevor Sie den Reis einfüllen.
4. Beim Kochen von braunem oder wildem Reis nehmen Sie eine  $\frac{3}{4}$  Tasse Wasser zusätzlich.
5. Aufgrund der großen Anzahl von Reissorten kann das Reis/Wasser-Verhältnis leicht abweichen. Passen Sie die Mengen für beste Ergebnisse an.
6. Hinweis: Benutzen Sie stets den Messbecher mit dem Reiskocher, anderenfalls benutzen Sie zum Abmessen die Wasserlinie.

### SUPPEN UND EINTOPF

Eine herzhafte Suppe oder ein Eintopf wird am Tisch immer gern gesehen. Seien Sie kreativ und benutzen Sie übriggebliebenes Fleisch und Gemüse mit einer Brühe und kreieren Sie Ihre eigenen Rezepte. Bei der Zubereitung von Suppe oder Eintopf erlauben Sie etwas zusätzliche Zeit zum Simmern. Das macht das Fleisch zarter.

### Nützliche Hinweise

1. Zum Andicken von Eintopf mischen Sie  $\frac{1}{4}$  Tasse Mehl mit etwas kaltem Wasser zu einer dünnen Paste. Geben Sie dies nach und nach zum Eintopf und rühren Sie gut um.
2. Benutzen Sie frische Petersilie oder Kräuter in Ihrem Rezept, so geben Sie diese zum Schluss hinzu, um den Geschmack zu bewahren.
3. Heben Sie Reste für den nächsten Tag auf. Eintopf schmeckt am folgenden Tag am besten, bitte im Kühlschrank aufbewahren.
4. Tomaten in Dosen oder Wasser mit Bouillonwürze und Gewürzen ergeben eine hervorragende Basis für Brühe, zur Verwendung in Suppen und Eintöpfen.

### TECHNISCHE DATEN

Netzspannung: 220-240V ~ 50/60Hz

Leistungsaufnahme: 400W

## **GEWÄHRLEISTUNG UND KUNDENSERVICE**

Vor der Lieferung werden unsere Geräte einer strengen Qualitätskontrolle unterzogen. Wenn, trotz aller Sorgfalt, während der Produktion oder dem Transport Beschädigungen aufgetreten sind, senden Sie das Gerät zurück an den Händler. Zusätzlich zu den gesetzlichen Rechten hat der Käufer die Option, gemäß den folgenden Bedingungen Gewährleistung zu fordern:

Wir bieten eine 2-Jahres-Gewährleistung für das erworbene Gerät, beginnend am Tag des Verkaufs. Defekte, die aufgrund von unangemessenem Umgang mit dem Gerät entstehen und Störungen aufgrund von Eingriffen und Reparaturen Dritter oder das Montieren von nicht-Originalteilen, werden nicht von dieser Garantie abgedeckt. Die Quittung immer aufbewahren, ohne Quittung wird jegliche Garantie ausgeschlossen. Bei Schäden durch Nichteinhalten der Bedienungsanleitung erlischt die Garantie, Wir sind für daraus resultierende Folgeschäden nicht haftbar. Für Materialschäden oder Verletzungen aufgrund falscher Anwendung oder Nichtbefolgen der Sicherheitshinweise sind wir nicht haftbar. Schäden an den Zubehörteilen bedeutet nicht, dass das gesamte Gerät kostenlos ausgetauscht wird. In diesem Fall kontaktieren Sie unseren Kundendienst. Zerbrochenes Glas oder Kunststoffteile sind immer kostenpflichtig. Schäden an Verbrauchsmaterialien oder Verschleißteilen, sowie Reinigung, Wartung, Austausch oder Kosten für Versand/Transport zum Reparaturort und zurück, der besagten Teile werden durch die Garantie nicht abgedeckt und sind deshalb kostenpflichtig.

## **UMWELTGERECHTE ENTSORGUNG**



Wiederverwertung – Europäischen Richtlinie 2012/19/EG

Dieses Symbol zeigt an, dass das Produkt nicht zusammen mit Haushaltsabfällen entsorgt werden darf. Um Umwelt- und Gesundheitsschäden durch unkontrollierte Abfallentsorgung zu verhindern,

■ bitte verantwortungsbewusst entsorgen, um die nachhaltige Wiederverwertung von Ressourcen zu fördern. Nutzen Sie zur Rückgabe Ihres Altgeräts bitte die Rückgabe- und Sammelsysteme oder wenden Sie sich an den Händler, bei dem Sie dieses Gerät erworben haben. Dieser kann das Gerät umweltschonend entsorgen.

EMERIO Switzerland AG  
Industriestrasse 47  
6300 Zug  
Switzerland



## **INSTRUCTIONS DE SECURITE IMPORTANTES**

1. Veuillez lire attentivement le mode d'emploi avant la première mise, en service de l'appareil et conservez-le pour toute consultation ultérieure ou remettez-le, le cas échéant, au nouveau propriétaire.
2. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans, à condition qu'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent bien les dangers encourus.
3. Le nettoyage et l'entretien de l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils ne soient âgés d'au moins 8 ans et qu'ils soient sous la surveillance d'un adulte.
4. Conserver l'appareil et son câble hors de portée des enfants âgés de moins de 8 ans.
5. Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou dont l'expérience ou les connaissances ne sont pas suffisantes, à condition qu'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et dans la mesure où ils en comprennent bien les dangers potentiels.
6. Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil comme un jouet.
7. L'appareil ne doit pas être immergé.
8. Cet appareil est conçu pour être utilisé dans les ménages et dans les lieux similaires notamment : Les cuisines du personnel dans les magasins, les bureaux et autres lieux de service; Les fermes; par des clients dans des hôtels, des motels et autres types d'environnement résidentiel; en plus des environnements du type auberge, bistrot, café, etc.

9. Avertissement: Évitez tout déversement sur le connecteur.
10. MISE EN GARDE: Risques de blessures en cas de mauvaise utilisation.
11. La surface de l'élément chauffant peut rester chaude un certain temps après utilisation.
12. Ne touchez pas les surfaces chaudes, utilisez les poignées.
13. Pour éviter les risques d'électrocution, n'immergez pas le cordon, la fiche ou la plaque chauffante de l'autocuiseur dans un liquide ou dans l'eau.
14. La surveillance d'un adulte est nécessaire lorsque l'appareil fonctionne a proximité des enfants.
15. Débranchez l'appareil de la prise mural lorsque vous ne vous en servez pas et avant de le nettoyer. Laissez l'appareil refroidir complètement avant d'ajouter ou de retirer le récipient.
16. N'utilisez aucun appareil don't le cordon ou la fiche est endommagé, ou une fois qu'il a subit des disfonctionnements, une chute ou été endommagé d'une façon quelconque. Retournez l'appereil chez le constructeur ou le réparateur agréé le plus proche pour le faire examiner e réparer ou ajuster.
17. Ne jamais verser d'eau ou de n'importe quel autre liquide dans le récipient externe.
18. Ne jamais brancher le cordon d'alimentation lorsque le récipient interne ne se trouve pas dans l'autocuiseur.
19. L'utilisation de tout accessoire non recommandé par le constructeur peut présenter un risque.
20. Ne pas utiliser à l'extérieur.
21. Ne laissez pas le cordon pendre depuis le rebord d'une table ou d'un plan de travail, et ne le laissez pas toucher les surfaces chaudes.
22. Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité de brûleurs à gaz ou électriques, sur une cuisinière ou dans un four.
23. Soyez très prudent lorsque vous déplacez ou manipulez l'appareil et qu'il contient de l'huile chaude ou d'autres liquides.

24. N'utilisez pas cet appareil pour tout usage autre que celui auquel il est destiné.
25. Toujours débrancher après utilisation. Votre autocuiseur restera allumé jusqu'à ce que vous fassiez basculer l'interrupteur marche/arrêt en position « O » puis que vous débranchiez le cordon d'alimentation.
26. L'appareil ne doit pas être mis en marche au moyen d'une prise minuteur externe ou au moyen d'un système de télécommande séparé.
27. Placez l'appareil sur une surface plate, sèche et résistante à la chaleur.
28. Pour obtenir des instructions sur comment nettoyer les surfaces qui sont en contact avec des aliments, reportez-vous au paragraphe « nettoyage » du mode d'emploi.



29. Attention, surface chaude.

**AVERTISSEMENT !!** Ne touchez pas les surfaces de l'appareil pendant l'utilisation. La température des surfaces accessibles peut être élevée quand l'appareil est en fonctionnement.

## PIECES ET ACCESSOIRES

1. Couvercle
2. Panier vapeur
3. Récipient intérieur
4. Témoin Lumineux "warm" (tenir au chaud)
5. Témoin lumineux "cook" (cuisson)
6. Interrupteur de cuisson
7. Interrupteur marche/arrêt



## INSTRUCTIONS D'UTILISATION

1. N'utilisez cet appareil qu'avec une prise secteur adaptée.
2. Placez le récipient interne dans l'autocuiseur avant de vous en servir. L'autocuiseur ne se mettra pas en marche tant que le récipient interne n'est pas en place.
3. Une fois prêt, branchez le cordon sur l'appareil puis dans une prise murale. Puis faites basculer le bouton marche/arrêt en position « I » et appuyez sur le bouton de cuisson.
4. Une fois la cuisson vapeur de votre riz ou de vos aliments terminée, l'autocuiseur basculera automatiquement en mode « garder au chaud ». Toujours débrancher après utilisation. Votre autocuiseur restera allumé jusqu'à ce que vous fassiez basculer l'interrupteur marche/arrêt en position « O » puis que vous débranchiez le cordon d'alimentation. Attendez que l'appareil ait refroidit avant de le nettoyer.
5. Lors de la cuisson, placez le couvercle sur votre récipient interne. Laissez le couvercle en place après avoir servi afin d'éviter que le riz ne sèche ou ne se décolore.
6. Pour réchauffer du riz froid, ajouter environ 1/4 de tasse d'eau froide par tasse de riz cuit, remuez pour mélanger puis appuyez sur l'interrupteur pour le placer sur cuisson. Note: Les restes de riz sont parfait pour faire du riz sauté.
7. Conservez le fond du récipient interne et la surface de la plaque chauffante libre de tout corps étrangers pour éviter les mauvais fonctionnements.
8. Cet appareil est destiné à être utilisé avec des prises de courant standard de. Des niveaux de tensions différents risquent de changer les temps de cuisson nécessaires.
9. Faites délicatement pivoter le récipient pour vous assurer qu'il soit positionné bien à plat à l'intérieur.

## ENTRETIEN DE VOTRE AUTOCUISEUR

### Nettoyage

Avant de nettoyer votre autocuiseur à riz, faites basculer l'interrupteur marche/arrêt en position « O » puis débranchez le cordon d'alimentation et attendez qu'il refroidisse complètement.

1. Retirez le récipient interne et le couvercle de l'autocuiseur et lavez-les avec de l'eau chaude savonneuse. Rincez complètement, puis séchez à l'aide d'un chiffon doux et propre.
2. Nettoyez l'extérieur de votre autocuiseur avec un chiffon humide ou du produit vaisselle lorsque c'est nécessaire. N'utilisez JAMAIS de produits de nettoyage abrasifs, n'utilisez pas non plus d'ustensiles en métal ni de laine de fer sur la finition externe, cela pourrait endommager votre autocuiseur. Ne submergez aucun élément de l'autocuiseur dans l'eau.
3. Pour nettoyer la plaque chauffante et la plaque de thermo-contrôle, utilisez de la laine de fer pour polir et retirer tous les résidus. Essuyez ensuite à l'aide d'un chiffon humide. Laissez sécher complètement avant de réutiliser. Vous devez conserver la plaque chauffante et la plaque de thermo-contrôle libre de tous corps étrangers sinon l'autocuiseur ne fonctionnera pas normalement.
4. Toute trace de vinaigre ou de sel peut provoquer une corrosion du récipient interne. Nettoyez toujours complètement après chaque utilisation.
5. Toute intervention d'entretien autre que le nettoyage doit être effectuée par un représentant du service d'entretien agréé.

## **ASTUCE POUR UN NETTOYAGE RAPIDE**

Ajoutez 1/2 tasse d'eau et une petite quantité de liquide vaisselle ou de produit pour le lave-vaisselle dans le récipient interne. Appuyez sur l'interrupteur pour le placer sur cuisson et laissez chauffer durant 10 minutes. Laissez refroidir. Rincez bien et séchez complètement avant de réutiliser.

## **A PROPOS DU RIZ**

Le riz est une source importante de glucides et a une importante valeur nutritive. Il n'est pas gras et est riche en thiamine (vitamine B1), niacine (vitamine PP) et en fer. Plus de la moitié de la population mondiale mange du riz tous les jours.

Il existe de nombreuses variétés de riz disponibles sur votre marché. Vous pouvez choisir d'en essayer plusieurs pour déterminer celle qui correspond le mieux à vos goûts. Voici certaines des principales variétés et leurs caractéristiques :

### **Riz à grain long**

Généralement utilisé pour les recettes nécessitant des grains séparés et ne collant pas après la cuisson. Le riz "Californie" est doux alors que la variété "Caroline" est un peu plus ferme. Le riz "Jasmine" est le plus ferme et très parfumé.

### **Riz à grain court**

Cette variété, plus courte et plus collante est la plus communément utilisée dans les recettes orientales. La variété "Californie" est douce, le riz "glutineux", souvent appelé riz "à grain rond" a une forme plus ronde. Le riz glutineux est très collant et sert souvent à faire des gâteaux de riz.

### **Riz brun**

Le riz brun est souvent considéré comme la variété la meilleure pour la santé. Il se présente sous sa forme naturelle non décolorée et riche en fibres. Il contient davantage de vitamines B complexes, de fer, de calcium et de fibres que les autres variétés.

### **Riz sauvage**

Le riz sauvage se présente sous la forme de nombreuses variétés et mélanges. Il est souvent mélangé avec du riz à grains longs pour sa texture plus ferme et sa couleur brune ou noire. Le riz sauvage fait une farce idéale pour la volaille lorsque vous le cuisez avec un bouillon et que vous le mélangez avec vos fruits secs préférés.

## **CUISSON DU RIZ**

Vous obtiendrez d'excellents résultats en suivant ces indications. Il y a des lignes de mesure d'eau dans le récipient interne pour faciliter vos dosages. Nous avons également mis une coupe permettant de mesurer l'eau et le riz.

1. A l'aide de la coupe de mesure fournie avec l'appareil, mesurez et ajoutez le riz dans le récipient interne. Une mesure pleine correspond à une tasse.
2. Vous pouvez choisir l'une des façons suivantes pour ajouter de l'eau pour la cuisson : A l'aide du verre mesureur, ajouter la quantité d'eau nécessaire pour le riz que se trouve dans le récipient interne. (Voir la table des mesures) ; En vous servant des lignes de mesure d'eau, ajoutez de l'eau au riz qui se trouve dans le récipient jusqu'au niveau correspondant. Exemple : Pour 3 tasses de riz non cuit, ajoutez de l'eau jusqu'à la ligne 3.
3. Pour un riz plus tendre, nous vous suggérons de placer le riz et l'eau dans le récipient interne et de laisser tremper durant 10 à 20 minutes avant de cuire.
4. Remettez le couvercle en place et branchez le cordon d'alimentation. Puis faites basculer le bouton marche/arrêt en position « I » et appuyez sur le bouton de cuisson. Une fois la cuisson vapeur de votre riz ou de vos aliments terminée, l'autocuiseur basculera automatiquement en mode « garder au chaud ».

- Après la cuisson, il est important de laisser le riz reposer de 5 à 10 minutes sans retirer le couvercle. Ceci garantira une bonne cuisson du riz.
- Le riz brun nécessite un temps de cuisson plus long. Nous vous suggérons d'ajouter 3/4 de mesure d'eau supplémentaire pour obtenir un temps de cuisson adéquat.

#### **TABLEAU DE MESURES RIZ / EAU**

<b>RIZ NON CUIT</b>	<b>QUANTITE D'EAU AVEC LE DOSEUR FOURNI</b>	<b>LIGNE DE NIVEAU DANS LE RECIPIENT INTERNE</b>	<b>QUANTITE APPROXIMATIVE DE RIZ CUIT</b>
1 tasse	1 1/2 tasse	Ligne 1	2 tasses
2 tasses	2 1/2 tasses	Ligne 2	4 tasses
3 tasses	3 1/2 tasses	Ligne 3	6 tasses
4 tasses	4 1/2 tasses	Ligne 4	8 tasses
5 tasses	5 1/2 tasses	Ligne 5	10 tasses

#### **Conseils utiles**

- Vous pouvez rincer le riz pour retirer les excès de fibres et d'amidon. Ceci vous aidera à limiter la présence de riz brun et collé au fond du récipient après la cuisson, mais vous risquez aussi de perdre une partie des nutriments du riz.
- Rappelez-vous : Placez d'abord le riz dans le récipient interne, puis ajoutez de l'eau avant de cuire.
- Si vous obtenez un riz trop gluant à cause de la variété de riz utilisée, essayez d'ajouter une fine couche d'huile végétale au fond du récipient interne avant d'y mettre le riz.
- Lorsque vous faites cuire du riz brun ou du riz sauvage, ajouter 3/4 de tasse d'eau supplémentaire.
- Étant donné qu'il existe de nombreuses variétés de riz différentes, les mesures de riz et d'eau peuvent légèrement différer en fonction du type de riz que vous utilisez. Pensez à effectuer des ajustements pour obtenir les meilleurs résultats.
- Notes : Utilisez toujours le doseur fourni avec votre autocuiseur ou bien remplissez d'eau jusqu'aux lignes de mesures figurant dans le récipient interne.

#### **SOUPES ET RAGOUTS**

Un bon bol de soupe ou de ragoût est toujours le bienvenu sur n'importe quelle table. Soyez créatif et utilisez les restes de viandes et de légumes d'autres repas avec vos aliments préférés pour créer vos propres recettes. Lorsque vous préparez une soupe ou un ragoût, laissez mijoter un peu plus longtemps. Ceci permettra aux saveurs de mieux se mélanger et à la viande d'être plus tendre.

#### **Conseils utiles**

- Pour épaissir votre ragoût, ajoutez 1/4 de tasse de farine avec suffisamment d'eau pour faire une fine pâte. Ajoutez progressivement au ragoût et mélangez jusqu'à ce que ce dernier épaississe.
- Si vous utilisez du persil frais ou des herbes pour votre recette, ajoutez-les tout à la fin de la cuisson pour préserver les saveurs.
- Conservez tous les restes pour le lendemain. Les saveurs se développent la nuit dans votre réfrigérateur.
- Les tomates à l'étuvée en conserve et l'eau avec un bouillon et des épices font d'excellentes bases pour les soupes et ragoûts.

#### **DONNÉES TECHNIQUES**

Tension d'opération : 220-240V ~ 50/60Hz

Consommation énergétique : 400W

## **GARANTIE ET SERVICE APRÈS-VENTE**

Nos appareils sont soumis à un contrôle de qualité strict avant d'être livrés. Si l'appareil a toutefois été endommagé lors de la production ou du transport en dépit des soins que nous lui donnons, retournez l'appareil au vendeur. En plus des droits juridiques, le client a la possibilité dans les limites de la garantie de déposer les réclamations suivantes :

Nous offrons une garantie de 2 ans pour l'appareil acheté à partir de la date de vente. Les défauts dus à une utilisation non conforme de l'appareil et les dommages dus à une intervention ou réparation faite par une tierce personne ou dus à l'installation de pièces qui ne sont pas d'origine ne sont pas couverts par cette garantie. Conservez toujours votre reçu, car sans celui-ci vous ne pourrez réclamer aucune sorte de garantie. Les dommages causés par le non-respect des instructions de ce manuel rendront la garantie caduque, Nous décline toute responsabilité en cas de dommages indirects. Nous déclinons toute responsabilité en cas de dégâts matériels ou de dommages corporels causés par une utilisation inappropriée ou si les instructions de sécurité n'ont pas été convenablement observées. Si les accessoires sont endommagés, cela ne signifie pas que toute la machine sera remplacée gratuitement. Dans de tels cas, veuillez contacter notre assistance. Des pièces brisées en verre ou en plastique sont toujours sujettes à des frais. Les défauts des consommables ou des pièces susceptibles de s'user, ainsi que le nettoyage, l'entretien, réparation ou les frais d'expédition et de transport à destination et au départ de tout lieu de réparation. Desdites pièces ne sont pas couverts par la garantie et doivent donc être payés.

## **APPAREIL RESPECTUEUX DE L'ENVIRONNEMENT**



Recyclage – Directive européenne 2012/19/EU

Ce symbole indique que le produit ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères. Pour limiter les risques pour l'environnement et la santé entraînés par le rejet non contrôlé des déchets, recyclez ce produit pour promouvoir une réutilisation responsable de ses matériaux. Pour recycler votre produit, utilisez les réseaux de collecte de votre région ou prenez contact avec le revendeur du produit. Ce dernier pourra vous aider à le recycler.

EMERIO Switzerland AG  
Industriestrasse 47  
6300 Zug  
Switzerland

## **AVVERTENZE IMPORTANTI**

1. Prima di utilizzare l'apparecchio leggere attentamente le istruzioni per l'uso. Dopo aver letto le istruzioni per l'uso, conservarle con cura per la futura consultazione.
2. L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore agli 8 anni, nel caso in cui siano supervisionati o abbiamo ricevuto istruzioni sull'uso sicuro dell'apparecchio e ne abbiamo compreso i possibili pericoli correlati.
3. Pulizia e manutenzione possono essere effettuate da bambini di età superiore agli 8 anni sotto la supervisione di un adulto.
4. Mantenere l'apparecchio e il relativo cavo fuori dalla portata di bambini di età inferiore agli 8 anni.
5. Gli apparecchi possono essere usati da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o senza esperienza o conoscenza del prodotto se supervisionati o se hanno ricevuto istruzioni sull'uso sicuro dell'apparecchio e ne abbiano compreso i possibili pericoli correlati.
6. I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
7. Non immergere l'apparecchio.
8. L'apparecchio è indicato per essere utilizzato in ambienti domestici e simili come: cucine per il personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro; abitazioni rurali; da parte di clienti di alberghi, residence o altre tipologie di ambienti residenziali; bed and breakfast e simili.
9. Avvertenza: Evitare fuoriuscite sul connettore.
10. Avvertenza! L'uso improprio comporta il rischio di lesioni.
11. La superficie dell'elemento riscaldante è soggetta a calore residuo dopo l'uso.
12. Non toccare le superfici calde. Usare i manici.



13. Per prevenire pericoli legati all'elettricità, non immergere il cavo, la spina o la piastra riscaldante del cuociriso in liquidi o acqua.
14. È necessaria la supervisione di un adulto quando si opera l'apparecchio in presenza di bambini.
15. Scollegare l'apparecchio dalla presa a muro se non in uso e prima della pulizia. Lasciare raffreddare completamente l'apparecchio prima di aggiungere o rimuovere la pentola.
16. Non mettere in funzione l'apparecchio se il cavo è danneggiato oppure se l'apparecchio non funziona correttamente o è danneggiato. Restituire l'apparecchio alla struttura di assistenza autorizzata più vicina per farlo controllare, riparare o regolare.
17. Non versare acqua o altri liquidi nella pentola esterna.
18. Non collegare il cavo senza che sia posizionata la pentola interna del cuociriso.
19. L'uso di accessori non consigliati dal produttore può essere causa di pericoli.
20. Non utilizzare all'aperto.
21. Non lasciare che il cavo si attorcigli o che penda dal bordo del tavolo o del ripiano ed evitare che entri in contatto con superfici calde.
22. Non posizionare l'apparecchio sopra o in prossimità di piani cottura elettrici o a gas, su una piastra elettrica o all'interno del forno.
23. Esercitare estrema cautela quando si spostano o si maneggiano apparecchi che contengono olio o altri liquidi caldi.
24. Non utilizzare l'apparecchio per usi diversi da quelli previsti.
25. Scollegare sempre dall'alimentazione dopo l'uso. L'alimentazione rimane accesa salvo venga premuto l'interruttore on/off in posizione "O" e venga scollegato il cavo di alimentazione.

26. L'apparecchio non deve essere messo in funzione per mezzo di un timer esterno o per mezzo di un sistema separato di controllo remoto.
27. Utilizzare l'apparecchio su una superficie piana, asciutta e resistente al calore.
28. Per quanto riguarda le istruzioni di pulizia delle superfici che entrano in contatto con il cibo, fare riferimento al paragrafo "pulizia" del manuale.



29. **Attenzione! Superficie calda.**

**AVVERTENZA!** Non toccare la superficie mentre l'apparecchio è in funzione. La temperatura delle superfici accessibili può essere elevata quando l'apparecchio è in funzione.

## COMPONENTI E ACCESSORI

1. Coperchio
2. Cestello vapore
3. Contenitore interno
4. Spia di indicazione calore (tenere caldo)
5. Spia di indicazione cottura (cottura)
6. Interruttore cottura
7. Interruttore di accensione/spegnimento



## USO

1. Usare questo prodotto esclusivamente con la corretta presa CA.
2. Sistemare la pentola interna nel cuociriso prima di avviarlo. Il cuociriso non si accende a meno che la pentola interna non sia in posizione.
3. Quando si è pronti, collegare prima il cavo al cuociriso, poi alla presa a muro. Premere quindi l'interruttore di accensione/spegnimento su "I" e premere l'interruttore di cottura verso il basso.
4. Quando il riso è pronto o il cibo cotto a vapore, il cuociriso passa automaticamente alla funzione per tenere in caldo. Scollegare sempre dall'alimentazione dopo l'uso. L'alimentazione rimane accesa salvo venga premuto l'interruttore on/off in posizione "O" e venga scollegato il cavo di alimentazione. Lasciare raffreddare prima di procedere alla pulizia.
5. Sistemare il coperchio sulla pentola interna durante la cottura. Tenere il coperchio in posizione dopo aver servito il riso per evitare che si asciughi o perda colore.
6. Per riscaldare il riso freddo, aggiungere circa 1/4 di bicchiere di acqua fredda per bicchiere di riso cotto, mescolare e premere il pulsante di cottura. Nota: il riso avanzato è ottimo per preparare il riso fritto.
7. Tenere il fondo della pentola interna e la superficie della piastra riscaldante liberi da materiali estranei per evitare malfunzionamenti.
8. L'apparecchio è indicato per l'uso con prese di corrente standard. Diversi livelli di tensione presenti in diversi ambienti domestici possono portare a piccole variazioni dei tempi di cottura.
9. Ruotare delicatamente la pentola di lato per accertarsi che sia posizionata in piano all'interno.

## MANUTENZIONE DEL CUOCIRISO

### Pulizia

Prima di pulire il cuociriso, premere sempre l'interruttore di accensione/spegnimento in posizione "O", scollegare il cavo di alimentazione e lasciarlo raffreddare completamente.

1. Rimuovere la pentola interna e il coperchio dal cuociriso e lavarli in acqua calda e detersivo. Risciacquare completamente e asciugare con un panno morbido pulito.
2. Pulire l'esterno del cuociriso quando necessario con un panno umido pulito o con un detersivo per stoviglie delicato. Non usare detersivi aggressivi. Non utilizzare strumenti di metallo o lana d'acciaio sulla finitura esterna o sulla pentola poiché ciò potrebbe causare danni. Non immergere alcuna parte del corpo del cuociriso in acqua.
3. Per pulire la piastra riscaldante e la piastra di controllo termico, usare lana d'acciaio per pulire o rimuovere eventuali residui. Pulire quindi con un panno umido. Lasciare asciugare completamente prima di riutilizzare. Tenere la piastra riscaldante e la piastra di controllo termico libere da materiali estranei; in caso contrario il cuociriso non funziona correttamente.
4. Eventuali residui di aceto o sale possono causare corrosione alla pentola interna. Pulire sempre completamente dopo ciascun utilizzo.
5. Qualsiasi intervento di manutenzione diverso dalla pulizia deve essere eseguito da un tecnico dell'assistenza autorizzato.

## **SUGGERIMENTO PER UNA RAPIDA PULIZIA**

Aggiungere 1/2 bicchiere di acqua e una piccola quantità di detersivo per stoviglie o per lavastoviglie nella pentola interna. Premere il pulsante di cottura e lasciare riscaldare per 10 minuti. Lasciare raffreddare. Sciacquare bene e asciugare completamente prima di ri-utilizzare.

## **INFORMAZIONI SUL RISO**

Il riso è una fonte preziosa di nutrimento e carboidrati complessi. Non contiene grassi ed è ricco di tiamina, niacina e ferro. Una nota interessante è che metà della popolazione mondiale mangia riso ogni giorno.

Esistono numerose varietà di riso sul mercato. Provarne diverse per scoprire quale più si adatta al proprio gusto personale. Di seguito alcuni dei tipi più comuni e le relative caratteristiche.

### **Riso a chicco lungo**

Usato solitamente per ricette che richiedono che i singoli grani rimangano separati dopo la cottura. Il riso "California" è morbido mentre quello "Caroline" è un po' più duro. Il tipo "Jasmine" è quello più duro ed è molto saporito e profumato.

### **Riso a chicco corto**

Questa varietà, più morbida e appiccicosa, è quella più usata nelle ricette orientali. La varietà "California" è morbida; il "Sweet Rice" (riso dolce), spesso chiamato perla di riso, ha una forma rotonda. Il "riso dolce" è molto colloso, quindi è la varietà scelta per la crema di riso.

### **Riso integrale**

Il riso integrale è spesso considerato la scelta più salutare. Si presenta nella sua forma naturale scura, con crusca. Contiene maggiori quantità di vitamina B, ferro, calcio e fibre rispetto alle altre varietà.

### **Riso selvatico**

Il riso selvatico si presenta in numerose varietà e miscele deliziose. È spesso mischiato con il riso a chicco lungo per una consistenza più solida e ha un colore da marrone scuro a nero. Il riso selvatico è il ripieno perfetto per il pollame quando cotto con il brodo e unito a frutta secca.

## **COTTURA DEL RISO**

Si ottengono ottimi risultati seguendo le linee guida. Per comodità, la pentola interna presenta delle tacche di livello dell'acqua. Viene inoltre fornito un comodo bicchiere per misurare la quantità di riso e acqua.

1. Usando il bicchiere graduato fornito nella confezione, misurare e aggiungere il riso alla pentola interna. Una misura al massimo livello corrisponde a un bicchiere pieno.
2. È possibile scegliere uno qualsiasi dei seguenti metodi per aggiungere l'acqua per la cottura: con il bicchiere graduato, aggiungere la quantità d'acqua adeguata al riso all'interno della pentola interna (vedere la tabella); in base alle tacche interne, aggiungere acqua al riso all'interno della pentola interna fino alla tacca richiesta. Esempio: per 3 bicchieri di riso crudo, aggiungere fino alla linea 3.
3. Per un riso più morbido, si suggerisce di aggiungere l'acqua e il riso alla pentola interna e lasciarlo in ammollo per 10-20 minuti prima di procedere alla cottura.
4. Sistemare il coperchio sul cuociriso e collegare il cavo di alimentazione. Premere l'interruttore di accensione/spengimento su "I" e premere l'interruttore di cottura verso il basso. Quando il riso è cotto, il cuociriso passa automaticamente alla funzione per tenere in caldo.
5. Al termine della cottura, è importante consentire al riso di assestarsi per 5-10 minuti senza rimuovere il coperchio. Ciò assicura una cottura omogenea del riso.
6. Il riso integrale necessita di maggiore tempo per la cottura. Si suggerisce di aggiungere altri 3/4 bicchieri di acqua per consentire un adeguato tempo di cottura.

## TABELLA QUANTITÀ RISO/ACQUA

<b>RISO CRUDO</b>	<b>ACQUA CON BICCHIERE GRADUATO FORNITO</b>	<b>TACCA PER L'ACQUA ALL'INTERNO DELLA PENTOLA INTERNA</b>	<b>RESA APPROSSIMATIVA RISO COTTO</b>
1 bicchiere	1, 5 bicchieri	Linea 1	2 bicchieri
2 bicchieri	2, 5 bicchieri	Linea 2	4 bicchieri
3 bicchieri	3, 5 bicchieri	Linea 3	6 bicchieri
4 bicchieri	4, 5 bicchieri	Linea 4	8 bicchieri
5 bicchieri	5, 5 bicchieri	Linea 5	10 bicchieri

### Suggerimenti utili

1. È possibile risciacquare il riso per rimuovere crusca e amido in eccesso. Ciò contribuisce a ridurre la doratura del riso ed evita che il riso possa aderire al fondo della padella, ma elimina anche sostanze nutritive dal riso.
2. Ricordare: sistemare prima il riso nella pentola interna, quindi aggiungere l'acqua prima della cottura.
3. In caso il riso si attacchi alla pentola, in base alla varietà scelta, provare a versare una piccola quantità di olio vegetale sul fondo della pentola interna prima di versare il riso.
4. Durante la cottura di riso integrale o selvatico, aggiungere 3/4 bicchieri in più di acqua.
5. Poiché esistono tanti tipi diversi di riso, il rapporto riso/acqua potrebbe essere leggermente diverso in base alla varietà scelta. Ricordarsi di operare delle modifiche per ottenere risultati di cottura ottimali.
6. Note: usare sempre il bicchiere graduato fornito con il cuoceriso, in alternativa riempire d'acqua fino alla tacca interna.

### ZUPPE E STUFATI

Un sano piatto di zuppa o stufato è sempre il benvenuto a tavola. È possibile essere creativi e usare gli avanzi di carne e verdure con del brodo e creare ricette uniche personalizzate. Quando si prepara una zuppa o uno stufato, fornire del tempo extra per consentire una cottura a fuoco lento. Ciò consente l'amalgama dei sapori e permette alla carne di diventare più tenera.

### Suggerimenti utili

1. Per rendere più denso lo stufato, aggiungere 1/4 di bicchiere di farina con acqua fredda sufficiente a creare una pastella. Aggiungerla gradualmente allo stufato e mescolare fino a ottenere una consistenza più densa.
2. Se si utilizzano prezzemolo o erbe aromatiche fresche nella ricetta, aggiungerli all'ultimo momento della cottura per mantenerne il sapore.
3. Conservare gli avanzi per il giorno dopo. I sapori si fanno più intensi durante la notte in frigorifero.
4. I pomodori in scatola o i brodi speziati sono un elemento eccellente per ottenere zuppe e stufati saporiti.

### DATI TECNICI

Voltaggio di esercizio: 220-240V ~ 50/60Hz

Consumo di energia: 400W

### GARANZIA E SERVIZIO DI ASSISTENZA

Prima della fornitura, i nostri apparecchi vengono sottoposti ad un severo controllo di qualità. Se, nonostante la massima cura, si sono verificati danni durante la produzione o il trasporto, si prega di restituire l'apparecchio al rivenditore. Oltre ai diritti legali previsti dalla legge, l'acquirente può far valere i diritti derivanti dalla seguente garanzia:

Concediamo 2 anni di garanzia sull'apparecchio acquistato; il periodo di garanzia inizia dal giorno dell'acquisto. Durante questo periodo ripariamo o sostituiamo gratuitamente ogni componente guasto, la cui malfunzione può essere manifestamente attribuita a difetti del materiale o al processo di produzione. In caso di apparecchio difettoso, rivolgersi direttamente al rivenditore.

I difetti derivanti da un uso scorretto dell'apparecchio e le malfunzioni dovute all'intervento o alla riparazione da parte di terzi o alla sostituzione di componenti con ricambi non originali non sono coperti da questa garanzia.

Conservare sempre lo scontrino, senza il quale non è possibile far valere la garanzia. I danni dovuti al non rispetto del manuale di istruzioni rendono nulla la garanzia; se ciò portasse a conseguenti danni non potremmo essere ritenuti responsabili. Decliniamo inoltre qualsiasi responsabilità per eventuali danni o lesioni personali causati da un uso improprio o in caso di mancata aderenza al manuale di istruzioni. Eventuali danni agli accessori non implicano la sostituzione gratuita dell'intero apparecchio. In tal caso, contattare il reparto di assistenza. La rottura di componenti in vetro o plastica è sempre soggetta a un costo. I difetti ai componenti di consumo o a componenti soggetti a usura, compresa la pulizia, manutenzione, sostituzione o le spese di spedizione e di trasporto verso il luogo di riparazione e ritorno. degli stessi, non sono coperti dalla garanzia e saranno soggetti a un costo.

#### **SMALTIMENTO ECOCOMPATIBILE**



Riciclaggio – Direttiva europea 2012/19/EU

Questo simbolo indica che il prodotto non deve essere smaltito con altri rifiuti domestici. Per prevenire rischi all'ambiente o alla salute da uno smaltimento non controllato, riciclare responsabilmente per promuovere un riutilizzo sostenibile delle risorse materiali. Per restituire il dispositivo utilizzato, servirsi dei sistemi di restituzione e raccolta o contattare il proprio rivenditore autorizzato dove il prodotto è stato acquistato. Il rivenditore autorizzato si occuperà dello smaltimento sicuro del prodotto.

EMERIO Switzerland AG

Industriestrasse 47

6300 Zug

Switzerland