

CROCK·POT®

DIGITAL RICE COOKER

WITH
STEAMER
&
SAUTÉ
FUNCTION



INSTRUCTION MANUAL
NOTICE D'UTILISATION
GEBRUIKSAANWIJZING

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS



English	3
Français/French	13
Dutch/Nederlands	23

IMPORTANT SAFEGUARDS

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and 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. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

Never fill the appliance above the MAX marking. Parts of the appliance get hot during use.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by one of exactly the same type available from the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

- This appliance generates heat during use. Adequate precaution must be taken to prevent the risk of burns, scalds, fires or other damage to persons or property caused whilst in use or during cooling.
- Never use this appliance for anything other than its intended use. This appliance is for household use only. Do not use this appliance outdoors.
- Always ensure that hands are dry before handling the plug or switching on the appliance.
- Always use the appliance on a stable, secure, dry and level surface.
- This appliance must not be placed on or near any potentially hot surfaces (such as a gas or electric hob).
- Do not use the appliance if it has been dropped, if there are any visible signs of damage or if it is leaking.
- Ensure the appliance is switched off and unplugged from the supply socket after use and before cleaning.
- Always allow the appliance to cool before cleaning or storing.
- Never immerse the body of the appliance or power cord and plug in water or any other liquid.
- Never let the power cord hang over the edge of a worktop, touch hot surfaces or become knotted, trapped or pinched.
- Never leave the appliance unattended when in use.
- Beware of escaping steam when opening the lid of the appliance.
- The Inner bowl must always be fitted.
- Allow the appliance to cool completely before cleaning.
- Disconnect the plug from the wall outlet when not in use.

FITTING A PLUG (FOR U.K. AND IRELAND ONLY)

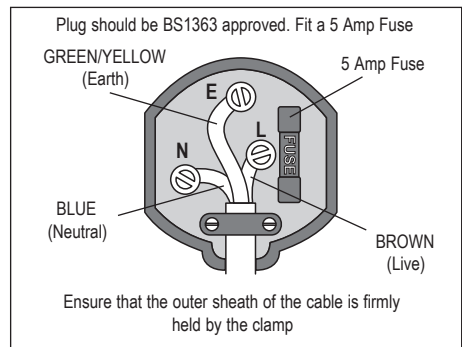
▲ This appliance must be earthed.

If the plug is not suitable for the socket outlets in your home, it can be removed and replaced by a plug of the correct type.

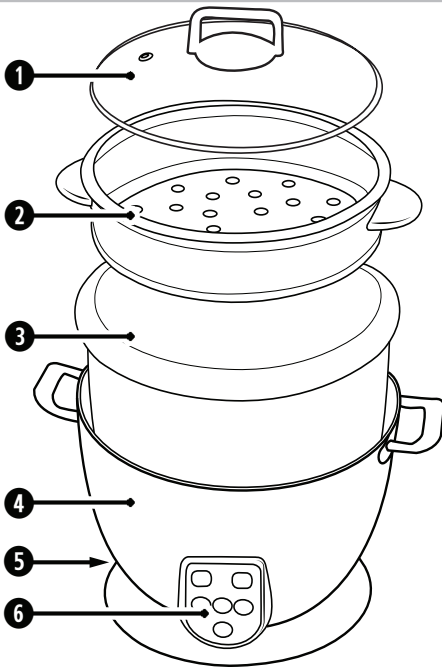
If the fuse in a moulded plug needs to be changed, the fuse cover must be refitted. The appliance must not be used without the fuse cover fitted.

If the plug is unsuitable, it should be dismantled and removed from the supply cord and an appropriate plug fitted as detailed. If you remove the plug it must not be connected to a 13 amp socket and the plug must be disposed of immediately.

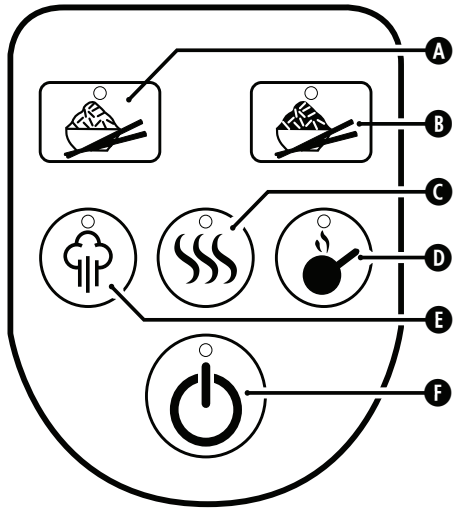
If any other plug is used, a 13 amp fuse must be fitted either in the plug or adaptor or at the distributor board.



PARTS AND CONTROLS



1. Glass lid
2. Steam Tray
3. Pot Liner
4. Cooker Body
5. Power Cord Connector (at rear)
6. Control Panel



- A. White Rice Button
- B. Brown Rice Button
- C. Keep Warm Button
- D. Sauté Button
- E. Steam Button
- F. Standby Power Button

BEFORE FIRST USE

▲ Make sure your Rice Cooker is switched off and unplugged from the mains supply socket before cleaning. Never immerse the cooker body, cord or plug in water or any other liquid.

Before using your Rice Cooker for the first time, wash the glass lid, inner bowl, measuring cup and stirring paddle in warm, soapy water. Rinse and dry thoroughly. Do not use harsh abrasives, chemicals or oven cleaners. Using a damp cloth or sponge, wipe the exterior and interior of the cooker body. Use a mild detergent solution. Dry thoroughly.

POSITIONING

Position your Rice Cooker on a dry, flat, secure, heat resistant surface close to a mains supply socket. When connected, ensure that the power cord does not overhang the work surface or is positioned where it might be caught accidentally.

Leave a clear space of at least 100mm (4") all around the unit and keep it as far back from the edge of the work surface as possible.

Do not position the unit underneath anything such as a shelf or cupboard, and place away from curtains, wall coverings, or other flammable materials and never cover. Apart from the possible risk of fire, the steam given off by the cooking process may mark or damage anything above the cooker. Provide adequate ventilation when using your Rice Cooker.

USING YOUR RICE COOKER

Your Rice Cooker includes a convenient and useful Sauté Function, which allows you to sauté/brown onions, garlic and/or other ingredients in oil prior to cooking. It also allows you to cook risotto.

You can choose to cook rice or other meals directly without the need to sauté, but this added feature gives you greater versatility in the preparation of your favourite recipes.

During use the glass lid, inner bowl and cooker body will get very hot. Always handle with care and use oven gloves. Make sure your Rice Cooker is switched off, unplugged at the mains supply socket and is fully cooled before assembling or disassembling.

After use, unplug your rice cooker from the supply socket. Your rice cooker does not switch off automatically.

COOKING WHITE RICE

Always check that the rice is thoroughly cooked before serving.

1. Place the Pot Liner **3** inside the Cooker Body **4**. Ensure the bowl is positioned correctly before continuing.
2. Use the supplied measuring cup to measure the required quantity of rice into a container for washing. For quantities see the rice cooking guides on page 7. For accuracy, always fill the measuring cup with rice until it is level with the top of the cup. Don't use heaped measures.
3. Wash the rice thoroughly under cold running water. This will remove the excess starch from the rice and produce better results when cooking. Add the washed rice to the inner bowl, spreading it evenly across the bottom of the bowl.
4. Using the supplied measuring cup, add the required quantity of cold water to the inner bowl. For quantities see the rice cooking guides on page 7. Make sure that the bowl is not filled above the maximum level marking.
5. Place the Glass Lid **1** onto the Pot Liner.
6. Plug your rice cooker into a suitable mains supply socket.
7. Press the White Rice button **A** followed by the Power button **F** to begin cooking. The buttons will illuminate.
8. When the rice is cooked, the Keep Warm function will automatically activate and the Keep Warm button light **C** will illuminate. We recommend that you don't leave your rice cooker on the Keep Warm setting for longer than one hour.

COOKING BROWN RICE

Please note that when cooking brown rice the maximum amount of raw rice must not exceed 8 cups. This is because brown rice absorbs more water as it cooks and produces a fluffier rice which has more volume. Because of this we advise you to follow the rice cooking guides on page 7.

Always check that the rice is thoroughly cooked before serving.

1. Place the Pot Liner **3** inside the Cooker Body **4**. Ensure the bowl is positioned correctly before continuing.
2. Use the supplied measuring cup to measure the required quantity of rice. For quantities see the rice cooking guides on page 7. For accuracy, always fill the measuring cup with rice until it is level with the top of the cup. Don't use heaped measures.
3. Add the rice to the inner bowl, spreading it evenly across the bottom of the bowl.
4. Using the supplied measuring cup, add the required quantity of cold water to the inner bowl. For quantities see the rice cooking guides on page 7. Make sure that the bowl is not filled above the maximum level marking.
5. Place the Glass Lid **1** onto the Pot Liner.
6. Plug your rice cooker into a suitable mains supply socket.
7. Press the Brown Rice button **B** followed by the Power button to begin cooking. The button will illuminate.
8. When the rice is cooked, the Keep Warm function will automatically activate and the Keep Warm button light **C** will illuminate. We recommend that you don't leave your rice cooker on the Keep Warm setting for longer than one hour.

SAUTÉ FUNCTION

This function is designed to allow you to sauté or brown ingredients.

1. Connect power cord to an electrical outlet and press the Sauté button **D** once, followed by the Power button **F** to activate the function. The Sauté light on the button will come on, and the power button flashes. Allow the inner bowl to heat up for approximately 1 minute.
2. Add oil or butter and allow it to heat up for a few moments. Next, place the food to be sautéed inside the inner bowl.
3. Sauté the food while stirring.

- The sauté function requires close supervision and needs to be controlled manually. Don't leave your Rice Cooker unattended when in Sauté mode. When you have finished sautéing, press the power button to turn off the unit. The button's light will go out.

IMPORTANT: Before cooking rice, you must manually turn off the Sauté function.

NOTE: Do not use a metal spoon to stir the food in the inner bowl as this may damage the non-stick coating.

STEAMING FUNCTION

Steam cooking vegetables retains more nutrients than boiling or baking, while preserving the bright, natural color.

- Prepare vegetables by washing, peeling and then cutting into even sized pieces.
- Make sure the unit is unplugged.
- Fill the Pot Liner **3** with the appropriate amount of water. (See chart below)
- Set the Pot Liner into the Cooker Body **4**. Ensure the bowl is positioned correctly before continuing.
- Place vegetables in the Steam Tray **2** and position the Tray on top of the Pot Liner. Cover with Glass Lid **1**. **DO NOT OPERATE THIS UNIT UNCOVERED. STEAM IS GENERATED DURING USE. LID IS HOT.**
- Plug the Power Cord into a wall outlet. Activate the Rice Cooker by pressing the Steam Button **5** followed by the power button **6**. The buttons will illuminate.
- Time the cooking manually according to the chart below. Turn off the unit by pressing the Power button when ready. **NOTE:** The unit will automatically switch to the keep warm cycle should all the water evaporate. If all the water evaporates and you wish to extend the cooking cycle, add more water.
- Once the vegetables have been steamed according to your personal preference, remove the Steam Tray from the Crock-Pot® Rice Cooker.
- Disconnect from the wall outlet and allow the unit to cool completely before cleaning.

VEGETABLE	QUANTITY	WATER	TIME
Green Beans	300g	200 ml	10-12 minutes
Broccoli	300g	200 ml	10 minutes
Carrots (Sliced)	200g	200 ml	10-12 minutes
Cauliflower	200g	200 ml	10-12 minutes
Asparagus Spears	200g	200 ml	5-10 minutes
Spinach	150g	200 ml	5 minutes
Chicken Fillet	200g	200 ml	15 minutes
Salmon Fillet	250g	200 ml	10-15 minutes

NOTE: These times are approximate. It is recommended that you monitor the steaming process and adjust the cooking time according to your preference.

COOKING PASTA

Your Rice Cooker can also be used like a standard saucepan to cook other foods using the sauté function. **Note:** the automatic cooking features of your Rice Cooker will not work in this type of cooking due to the large quantities of water used.

To cook pasta (4 servings) measure out the dry pasta using the measuring cup provided. **1 cup of dried pasta = 1 serving of cooked pasta.** Add the dried pasta to the inner bowl along with 1.5L of boiling water. Don't use the glass lid when cooking in this way.

Drain and serve immediately. Alternatively you can place the cooked pasta back into the inner bowl along with any extra ingredients and cook until heated through. Serve immediately.

WHITE BASMATI RICE

Measure out the required quantity of rice. Only use the measuring cup supplied. Basmati/long grain rice must be rinsed before use. Use a sieve and allow the water to run clear. Leave to drain for a few minutes. Your Rice Cooker will automatically switch to the Keep Warm setting when your rice is cooked.

Uncooked rice measures	Cold water measures	Cooked rice portions	Approx cooking time (mins)
10	12.5	11-12	42-44
8	10	9-10	38-40
6	7.5	7-8	34-36
4	5	5-6	29-31
2	2.5	3-4	25-27
1	1.25	1-2	23-24

BROWN RICE

Although not strictly necessary, you can rinse brown rice before use. Your Rice Cooker will automatically switch to the Keep Warm setting when your rice is cooked.

Uncooked rice measures	Cold water measures	Cooked rice portions	Approx cooking time (mins)
8	12	10-12	55-57
6	9	8-9	50-52
4	6	6-7	45-47
2	3	4-5	40-42
1	1.5	2	35-37

USING YOUR RICE COOKER

TIPS

- Add a little extra water for fluffier rice and a little less water for firmer rice.
- Some rice varieties may require more water for cooking, such as wild rice. Follow the directions on the packet or use the brown rice cooking table.
- When you are cooking risottos, removing the lid occasionally and stirring the rice during cooking will help the risotto to cook more evenly. To make risotto, follow our recipes starting on page 8.

CARE AND CLEANING

▲ Always unplug your Rice Cooker before cleaning it. Never immerse the cooker body, power cord or plug in water or any other liquid. Never use harsh abrasive cleaners or cleaning materials.

Cooker body

Using a mild detergent solution, wipe the exterior of the main body with a damp cloth. DO NOT IMMERSE THE COOKER BODY INTO WATER OR ANY OTHER LIQUID. Dry thoroughly.

Keep the heating plate in the bottom of the base unit clean from any food residue or spills. Use a damp, non-abrasive pad or cloth. Keeping the heating plate clean ensures efficient heat transfer to the bowl during cooking.

Glass lid, pot liner, steam tray, stirring paddle and measuring cup

After removing from the main body wash the glass lid, pot liner, steam tray, stirring paddle and measuring cup in warm soapy water. Rinse and dry thoroughly.

- If there is stubborn or burnt residue sticking to the pot liner, soak it in hot soapy water, and then brush the residue off with a stiff nylon brush.
- Do not use harsh or abrasive cleaning products as they may damage the non-stick surface of the bowl. It must be cleaned gently to avoid damage.
- Only the rice measuring cup, lid and stirring paddle are suitable for cleaning in a dishwasher. NOTE: Due to possible discolouration, we do not recommend placing the inner bowl in a dishwasher.
- NOTE: Pot Liner, Steam Tray and Lid are not oven or microwave safe. Do not use in a microwave or oven.

RECIPES

Our products are sold worldwide so all our recipe measurements are in kilograms, grams, litres and millilitres. Common conversions for smaller quantities are:

1g	1 pinch
2.5g	½ teaspoon
5g	1 teaspoon
15g	1 tablespoon

SPANISH STYLE RICE - Serves 4 - Cooking time: 30 mins

15ml olive oil

1 onion, diced

250g Chorizo sausage, sliced

1 clove of garlic, finely chopped

1 green pepper, diced

½ yellow pepper, diced

½ red pepper, diced

5g smoked paprika

300g long grain rice

900ml hot chicken stock

50g frozen peas

180g large cooked peeled King prawns

Chopped parsley

Switch your Rice Cooker to the Sauté mode and allow it to heat for approx. 1 minute. Add the oil and onion to the cooking pot and sauté for 1-2 minutes. Add the chorizo, garlic and peppers and cook for a further 3-4 minutes, the chorizo will add some lovely colour to your dish at this stage. Stir in the paprika and rice, mixing well. Add the hot stock and peas, and stir well.

Cook for approx. 20-25 minutes, stirring regularly. Stir in the cooked prawns, cover and allow to heat for 5 minutes. Stir in the chopped parsley and serve immediately.

RECIPES

MAC 'N' CHEESE - Serves 4-6 - Cooking time: 30 mins

360g pasta spirals or macaroni
30g butter
30g plain flour
1 garlic clove, finely chopped

5g English mustard powder
250g grated mature cheddar
Seasoning

Place 1.5 litres of water into the rice cooker inner bowl, add some salt and switch to the steam mode, cover with the lid and allow water to reach boiling point.

Add the pasta, stir to separate and cook for approx 8-10 minutes until Al Dente. Do not cover with the lid.

Drain the pasta well and refresh under cold water.

Wipe out the inner bowl with a little kitchen paper. Add the butter to the bowl and switch the rice cooker to the sauté mode. Allow the butter to melt and then stir in the garlic.

Add the flour and mustard powder and stir well. Begin adding the milk, beating well between additions, allowing the sauce to thicken. Season and switch the rice cooker to the Keep Warm mode. Stir in the majority of the grated cheese and the pasta.

Pour the sauce and pasta into an ovenproof dish and sprinkle over the remaining cheese. Brown under a hot grill until the cheese is melted, golden and bubbling.

Serve dusted with freshly grated parmesan and a crisp green salad.

WILD MUSHROOM RISOTTO - Serves 4 - Cooking time: 30 mins

1 onion, diced
15ml vegetable oil
50g butter
1 litre hot vegetable stock
40g mixed dried mushrooms, (reconstituted in 300ml of boiling water)
2 large cloves of garlic, finely chopped

200g chestnut mushrooms, wiped and sliced
200ml dry white wine (optional)
350g Arborio rice
Zest of 1 lemon
100g grated parmesan cheese
Chopped parsley

Switch your Rice Cooker to the Sauté mode and allow it to heat for approx. 1 minute. Add the oil and 25g butter to your Rice Cooker bowl, allow it to melt then add the onion. Sauté for 2-3 minutes until softened. Add the garlic and cook for a few more seconds. Add the rice and stir well to coat the grains in the onion mixture. Add the sliced mushrooms and wine and allow to cook for a few minutes until the wine has reduced slightly. Add the dried mushrooms and the hot vegetable stock. Stir well.

Cook for approximately 20 - 25 minutes, stirring regularly. Add in some of the mushroom liquid, if required. Stir in the remaining 25g butter, parmesan cheese, lemon zest and parsley. Serve immediately.

RECIPES

THAI STYLE STEAMED FISH - Serves 2 - Cooking time: 30 mins

2 Sea bass fillets, each weighing about 140g
3cm piece, fresh root ginger, peeled and chopped
1 small garlic clove, finely chopped
1 small red chilli, seeded and finely chopped

Grated zest and juice of 1 lime
1 lemongrass stalk, bashed to release flavour
3 baby pak choi, each quartered lengthways
15ml soy sauce

Place 1 litre of water into the rice cooker inner bowl, switch to the steam mode, cover with the lid and allow water to reach boiling point.

Place the fish fillets, skin side down onto a large square of foil and scatter the ginger, garlic, chilli and lime zest over them. Nestle the lemon grass in between the fillets and drizzle the lime juice on top. Scatter the pieces of pak choi around and on top of the fish. Pour over the soy sauce and loosely seal the foil to make a package, making sure you leave space at the top for the steam to circulate as the fish cooks.

Place the foil parcels into the steaming tray, cover with the lid and steam for 15 minutes; serve with some steamed jasmine rice for a delicious healthy meal.

MARINATED STEAMED CHICKEN BREAST FILLET - Serves 2 Cooking time: 25-30 mins

2 boneless, skinless chicken breast fillets
30ml light soy sauce
15ml sweet chilli sauce
15ml Worcestershire sauce
15ml honey

15ml toasted sesame oil
1 small clove garlic, finely chopped
3g grated fresh ginger
1 spring onion, cut into slivers.

Combine soy sauce, chilli sauce, Worcestershire sauce, honey, sesame oil, garlic and ginger with the chicken breasts and marinate for approx 1 hour in a refrigerator.

Fill the cooking bowl with 1 litre of water, replace the lid and select the steam mode button, allow the water to reach boiling point. Place the Chicken fillets onto a large piece of foil, scatter over the spring onions and loosely seal.

Place onto the steaming rack, cover with the lid and allow to steam for 15-20 minutes.

Serve with vegetables and egg noodles for a healthy supper.

Tip: Why not arrange some of your favourite vegetables alongside the chicken parcels to steam as an accompaniment.

Tip: Once the chicken has finished steaming, remove the steaming tray complete with the chicken and set aside. Add some dried egg noodles to the boiling water and cook for approx 2 - 3 minutes until soft. Drain, drizzle with a little sesame oil and serve with the chicken.

RECIPES

EGG FRIED RICE - Serves 2 - Cooking time: 15 mins

150g cold cooked rice
1 large egg
15ml sesame oil
15ml vegetable oil

4 spring onions, finely sliced
15ml soy sauce
50g cooked peas

This is a great recipe for using leftover cooked rice. Please ensure that the finished dish is thoroughly heated before serving.

Switch your Rice Cooker to the Sauté mode and allow it to heat for approx. 1 minute. Beat the egg and sesame oil together in a small bowl or cup and set aside. Add the vegetable oil to the inner bowl and sauté the spring onions for a few minutes until softened. Stir in the cold cooked rice and peas. Heat thoroughly for 4-5 minutes while stirring.

Tip in the egg mixture and stir until the eggs have begun to set. Add the soy sauce to taste and season with black pepper. Serve piping hot

Chicken Fried Rice – Add 1 diced, cooked, chicken breast and 50g of cooked sweetcorn to the above recipe ingredients. Add the chicken and corn at the same time as the rice and peas. Heat thoroughly until the finished dish is piping hot throughout.

MELTING CHOCOLATE RISOTTO - Serves 4-6 - Cooking time: 30 mins

50g unsalted butter
1 litre full fat milk
100g dark chocolate (70% +)broken into squares
300ml double cream
25g cocoa powder

200g Arborio rice
75g golden castor sugar
To serve:
Double cream

Pour the milk into a jug or bowl, add the cream and mix well together. Place the cocoa powder into a small bowl and add a splash of milk from the litre, mix to form a smooth paste. Whisk the cocoa into the remaining milk.

Switch on your Rice Cooker in the sauté mode and allow to heat for approx 1 minute. Add the butter and whilst melting, stir in the rice and sugar using a silicone or wooden spoon.

Allow the rice and sugar to heat in the butter stirring continuously for approx 1-2 minutes.

Pour in 1/3rd of the chocolate milk and allow to bubble away for approx 5 minutes, stirring almost continuously.

Add half of the remaining chocolate milk, repeating the above process, followed by the last amount.

The risotto will require regular stirring.

Check the rice is cooked, this should still be slightly firm as when making a traditional risotto.

Stir in half of the broken chocolate and mix well.

Scatter over the remaining chocolate and drizzle with splashes of double cream.

Serve at the table straight from the bowl.

GUARANTEE

Please keep your receipt as this will be required for any claims under this guarantee.

This appliance is guaranteed for 2 years after your purchase as described in this document.

During this guaranteed period, if in the unlikely event the appliance no longer functions due to a design or manufacturing fault, please take it back to the place of purchase, with your till receipt and a copy of this guarantee.

The rights and benefits under this guarantee are additional to your statutory rights, which are not affected by this guarantee. Only Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited ("JCS (Europe)") has the right to change these terms.

JCS (Europe) undertakes within the guarantee period to repair or replace the appliance, or any part of appliance found to be not working properly free of charge provided that:

- you promptly notify the place of purchase or JCS (Europe) of the problem; and
- the appliance has not been altered in any way or subjected to damage, misuse, abuse, repair or alteration by a person other than a person authorised by JCS (Europe).

Faults that occur through, improper use, damage, abuse, use with incorrect voltage, acts of nature, events beyond the control of JCS (Europe), repair or alteration by a person other than a person authorised by JCS (Europe) or failure to follow instructions for use are not covered by this guarantee. Additionally, normal wear and tear, including, but not limited to, minor discoloration and scratches are not covered by this guarantee.

The rights under this guarantee shall only apply to the original purchaser and shall not extend to commercial or communal use.

If your appliance includes a country-specific guarantee or warranty insert please refer to the terms and conditions of such guarantee or warranty in place of this guarantee or contact your local authorized dealer for more information.

Waste electrical products should not be disposed of with household waste. Please recycle where facilities exist. E-mail us at enquiriesEurope@jardencs.com for further recycling and WEEE information.

Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited

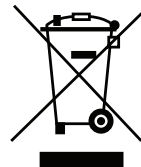
5400 Lakeside

Cheadle Royal Business Park

Cheadle

SK8 3GQ

UK



INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

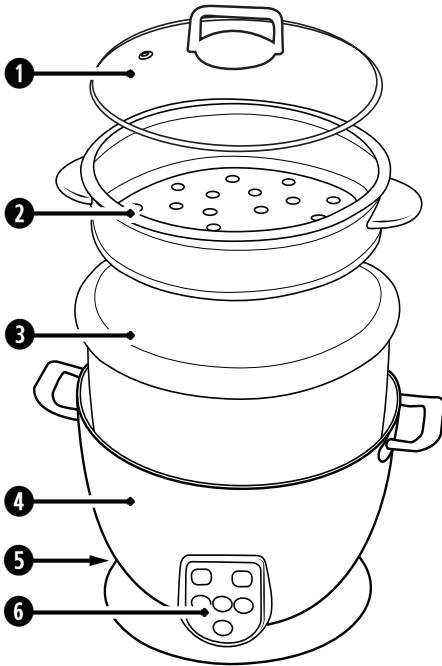
Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans, ainsi que par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles réduites, ou encore des personnes n'ayant aucune connaissance ou expérience du produit, à condition d'avoir été formés à son utilisation correcte et de comprendre les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Les opérations de nettoyage et d'entretien ne doivent pas être effectuées par des enfants sans surveillance.

Ne dépassez pas la marque MAX. Ne touchez pas les parties de l'appareil en cours d'utilisation, car elles risquent d'être brûlantes.

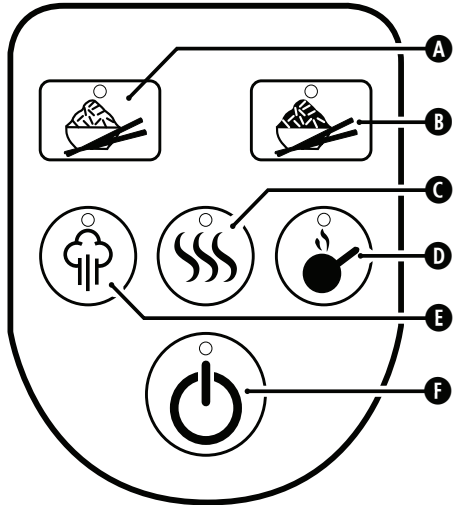
Ne pas utiliser l'appareil si le cordon ou la prise d'alimentation est endommagé(e), ou si l'appareil a démontré des signes de dysfonctionnement ou a été endommagé de quelque façon que ce soit. Renvoyer l'appareil à un centre de service après-vente agréé Crock-Pot™ pour tout test, réparation ou ajustement.

- Cet appareil génère de la chaleur en cours d'utilisation. Prenez des précautions concernant la prévention des brûlures, des projections d'eau bouillante, des flammes ou tout autre dommage occasionné aux personnes ou aux biens qui peuvent se produire en touchant l'extérieur pendant les phases d'utilisation ou de refroidissement.
- N'utilisez ce produit qu'aux fins pour lesquelles il est prévu. Cet appareil est conçu exclusivement pour une utilisation domestique. N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur.
- Assurez-vous que vos mains sont sèches avant de manipuler la prise ou de mettre l'appareil en marche.
- Utilisez toujours l'appareil sur une surface stable, sûre, sèche et horizontale.
- Cet appareil ne doit pas être placé sur ou près de surfaces potentiellement chaudes (telles que des plaques de cuisson au gaz ou à l'électricité).
- N'utilisez pas l'appareil s'il a subi un choc, ou en cas de signes visibles de dommages ou en cas de fuite.
- Assurez-vous que l'appareil est arrêté et débranchez-le avant de le nettoyer.
- Attendez toujours que l'appareil se refroidisse avant de le nettoyer ou le ranger.
- Ne plongez pas, même partiellement, l'appareil ou son cordon dans du liquide.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre dans le vide, toucher des surfaces chaudes ou s'emmêler, se bloquer ou se pincer.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance au cours de son utilisation.
- Laissez l'appareil refroidir complètement avant de le nettoyer.
- Débranchez-le lorsqu'il n'est pas utilisé.

PIÈCES ET COMMANDES



1. Couvercle en verre
2. Panier de cuisson à la vapeur
3. Cuve de cuisson
4. Corps du cuiseur
5. Connecteur du cordon d'alimentation (à l'arrière)
6. Panneau de commande



- A. Touche Riz blanc
- B. Touche Riz complet
- C. Touche Maintien au chaud
- D. Touche Sauté
- E. Touche Vapeur
- F. Touche Veille Marche/Arrêt

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

▲ Assurez-vous que le cuiseur à riz est arrêté et débranchez-le de la prise murale avant de le nettoyer. Ne plongez pas le corps du cuiseur, son cordon ou sa prise dans de l'eau ou tout autre liquide.

Avant d'utiliser le cuiseur à riz pour la première fois, lavez le couvercle en verre, la cuve intérieure, le verre doseur et la cuiller de service dans de l'eau chaude et savonneuse. Rincez abondamment et séchez à fond. N'utilisez pas d'abrasifs durs, de produits chimiques ou de décapant pour four. Avec un chiffon humide ou une éponge, essuyez l'extérieur et l'intérieur du corps du cuiseur. Utilisez une solution détergente douce. Essuyez soigneusement.

PLACEMENT

Posez votre cuiseur à riz sur une surface sèche, plate, sûre et résistante à la chaleur, près d'une prise d'alimentation. Une fois l'appareil branché, assurez-vous que son cordon ne dépasse pas du plan de travail et ne risque pas d'être accroché par d'autres objets. Ménagez un espace libre d'au moins 10 cm tout autour de l'unité et placez-la aussi loin que possible du bord de la surface de travail.

Ne placez pas l'appareil immédiatement sous un autre objet, tel qu'une étagère ou un placard, et tenez-le à l'écart des rideaux, tapisseries ou tout autre matériau inflammable et ne le couvrez pas. En dehors des risques d'incendie, la vapeur générée par le processus de cuisson risque de marquer ou endommager tout ce qui se trouve au-dessus du cuiseur. Assurez-vous que la ventilation est efficace pendant l'utilisation du cuiseur à riz.

UTILISATION DU CUISEUR À RIZ

Votre cuiseur à riz inclut la fonction Sauté, aussi pratique qu'utile, qui permet de faire sauter/brunir des oignons, de l'ail et/ou autres ingrédients dans de l'huile avant la cuisson. Vous pouvez également préparer du risotto.

Il est naturellement possible de cuire le riz et autres repas sans la fonction Sauté, mais cette dernière apporte plus de souplesse lors de la préparation de vos recettes favorites.

En cours d'utilisation, le couvercle en verre, la cuve intérieure et le corps du cuiseur deviennent extrêmement chauds. Manipulez-les avec précaution et utilisez des gants de cuisine. Assurez-vous que le cuiseur à riz est arrêté, débranchez la prise électrique et laissez l'appareil refroidir totalement avant d'enlever ses accessoires.

Après utilisation, débranchez le cuiseur à riz de la prise murale, car ce dernier ne s'arrête pas automatiquement.

CUISSON DE RIZ BLANC

Assurez-vous que le riz est bien cuit avant de servir.

1. Placez la cuve de cuisson **3** dans le corps du cuiseur **4**. Assurez-vous que la position de la cuve est correcte avant de continuer.
2. Utilisez le verre doseur pour mesurer la quantité de riz à réserver. Pour connaître les quantités requises consultez le guide de cuisson à la page 17. Pour plus de précision, remplissez totalement le verre doseur sans former de dôme.
3. Rincez abondamment le riz au robinet à l'eau froide. Ceci permet de supprimer l'amidon du riz afin de produire de meilleurs résultats pendant la cuisson. Ajoutez le riz lavé dans la cuve intérieure en le répartissant de façon égale.
4. En utilisant le verre doseur, ajoutez la quantité requise d'eau froide dans la cuve intérieure. Pour connaître les quantités requises consultez le guide de cuisson à la page 17. Ne remplissez pas la cuve au-dessus de la marque maximale.
5. Placez le couvercle en verre **1** sur la cuve de cuisson.
6. Branchez le cuiseur à riz sur une prise murale.
7. Appuyez sur la touche Riz blanc **A**, puis sur la touche Marche/Arrêt **F** pour démarrer la cuisson. Les touches s'allument.
8. Lorsque le riz est cuit, la fonction Maintien au chaud est automatiquement activée et la touche Maintien au chaud **C** s'allume. Ne laissez pas le cuiseur à riz sur la position Maintien au chaud pendant plus d'une heure.

CUISSON DU RIZ COMPLET

Lors de la cuisson du riz brun, la quantité totale de riz ne doit pas dépasser 8 verres doseurs. En effet, le riz brun absorbe davantage d'eau et produit un riz plus moelleux avec plus de volume. À cet effet, nous vous conseillons de suivre les instructions du guide de cuisson à la page 17.

Assurez-vous que le riz est bien cuit avant de servir.

1. Placez la cuve de cuisson **3** dans le corps du cuiseur **4**. Assurez-vous que la position de la cuve est correcte avant de continuer.
2. Utilisez le verre doseur pour mesurer la quantité de riz à réserver. Pour connaître les quantités requises consultez le guide de cuisson à la page 17. Pour plus de précision, remplissez totalement le verre doseur sans former de dôme.
3. Versez le riz dans la cuve intérieure en le répartissant de façon égale au fond de celle-ci.
4. Utilisez le verre doseur à ajouter la quantité requise d'eau froide pour la cuve intérieure. Pour connaître les quantités requises consultez le guide de cuisson à la page 17. Ne remplissez pas la cuve au-dessus de la marque maximale.
5. Placez le couvercle en verre **q** sur la cuve de cuisson.
6. Branchez le cuiseur à riz sur une prise murale.
7. Appuyez sur la touche Riz complet **B**, puis sur la touche Marche/Arrêt pour démarrer la cuisson. La touche s'allume.
8. Lorsque le riz est cuit, la fonction Maintien au chaud est automatiquement activée et la touche Maintien au chaud **C** s'allume. Ne laissez pas le cuiseur à riz sur la position Maintien au chaud pendant plus d'une heure.

FONCTION SAUTÉ

Cette fonction a été conçue pour faire sauter ou brunir des ingrédients.

1. Branchez le cordon d'alimentation et appuyez une fois sur la touche Sauté **D**, puis sur la touche Marche/Arrêt **F** pour activer la fonction. Le voyant Sauté s'allume et la touche Marche/Arrêt clignote. Laissez chauffer la cuve intérieure pendant environ 1 minute.

- Ajoutez de l'huile ou du beurre et laissez chauffer pendant quelques instants. Ensuite, placez les aliments à faire sauter dans la cuve intérieure.
- Faites sauter la préparation tout en remuant.
- En mode Sauté, le cuiseur de riz doit faire l'objet d'une surveillance constante et requiert une intervention manuelle. Ne laissez pas le cuiseur à riz sans surveillance en mode Sauté. Une fois cette préparation terminée, appuyez sur la touche Marche/Arrêt pour arrêter l'appareil. Le voyant s'éteint.

IMPORTANT : avant de cuire du riz, arrêtez manuellement la fonction Sauté.

REMARQUE : n'utilisez pas de cuiller en métal pour remuer la nourriture dans la cuve intérieure, car ceci risque d'endommager le revêtement non-adhésif.

FONCTION DE CUISSON À LA VAPEUR

Cuire les légumes à la vapeur plutôt qu'à l'eau bouillante ou au four permet de conserver leur valeur nutritive, ainsi que leur couleur vive naturelle.

- Préparez les légumes. Pour ce faire, lavez-les, épluchez-les, puis coupez-les en morceaux de taille égale.
- Vérifiez que l'appareil est débranché.
- Versez dans la cuve de cuisson **3** le volume d'eau requis. (Voir tableau ci-dessous)
- Placez la cuve de cuisson dans le corps du cuiseur **4**. Assurez-vous que la position de la cuve est correcte avant de continuer.
- Mettez les légumes dans le panier de cuisson à la vapeur w, puis placez celui-ci au-dessus de la cuve de cuisson. Posez le couvercle en verre q sur le cuiseur. **N'UTILISEZ PAS CET APPAREIL SANS SON COUVERCLE. IL GÉNÈRE DE LA VAPEUR EN COURS D'UTILISATION. LE COUVERCLE EST EXTRÊMEMENT CHAUD.**
- Branchez le cordon d'alimentation sur une prise murale. Activez le cuiseur à riz en appuyant sur la touche Vapeur **E**, puis sur la touche Marche/Arrêt F. Les touches s'allument.
- Reportez-vous au tableau ci-dessous pour déterminer la durée de cuisson requise. Une fois la cuisson terminée, arrêtez l'appareil en appuyant sur la touche Marche/Arrêt. **REMARQUE :** le cycle Maintien au chaud est automatiquement activé une fois l'eau évaporée. Si l'eau est entièrement évaporée et que vous souhaitez poursuivre le cycle de cuisson, ajoutez de l'eau.
- Une fois les légumes cuits à votre goût, sortez le panier de cuisson à la vapeur du cuiseur de riz Crock-Pot®.
- Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir complètement avant de le nettoyer.

LÉGUMES	QUANTITÉ	EAU	TEMPS DE CUISSON
Haricots verts	300g	200 ml	10-12 minutes
Brocoli	300g	200 ml	10 minutes
Carottes (coupées en rondelles)	200g	200 ml	10-12 minutes
Chou-fleur	200g	200 ml	10-12 minutes
Asperges	200g	200 ml	5-10 minutes
Épinards	150g	200 ml	5 minutes
Blanc de poulet	200g	200 ml	15 minutes
Filet de saumon	250g	200 ml	10-15 minutes

REMARQUE : ces temps de cuisson sont approximatifs. Il est recommandé de surveiller le processus de cuisson à la vapeur et d'adapter le temps de cuisson à vos préférences.

CUISSON DE PÂTES

Votre cuiseur à riz peut également être utilisé comme une casserole ordinaire pour préparer d'autres plats. Remarque : la fonction de cuisson automatique du cuiseur à riz ne peut pas fonctionner pour ce type de cuisson en raison des gros volumes d'eau utilisés.

Pour cuire des pâtes (4 portions), mesurez les pâtes sèches avec le verre doseur fourni. **1 verre doseur de pâtes sèches = 1 portion de pâtes cuites.** Ajoutez les pâtes sèches dans la cuve intérieure et versez 1,5 l d'eau bouillante. N'utilisez pas le couvercle en verre pour ce type de cuisson.

Égouttez et servez immédiatement. Vous pouvez également remettre les pâtes cuites dans la cuve intérieure avec des ingrédients supplémentaires et les cuire jusqu'à satisfaction. Servez immédiatement.

RIZ BLANC BASMATI

Mesurez la quantité requise. Utilisez uniquement le verre doseur fourni. Le riz Basmati/long grain doit être rincé avant la cuisson. Utilisez un égouttoir et rincez au robinet. Laissez-le s'égoutter pendant quelques minutes. Le cuiseur à riz se place automatiquement en position Maintien au chaud pendant la cuisson du riz.

Mesures de riz non cuit	Mesures d'eau froide	Portions de riz cuit	Temps de cuisson (minutes)
10	12.5	11-12	42-44
8	10	9-10	38-40
6	7.5	7-8	34-36
4	5	5-6	29-31
2	2.5	3-4	25-27
1	1.25	1-2	23-24

RIZ COMPLET

Facultatif, rincez le riz brun avant cuisson. Le mode Maintien au chaud est automatiquement activé lorsque le riz est cuit.

Mesures de riz non cuit	Mesures d'eau froide	Portions de riz cuit	Temps de cuisson (minutes)
8	12	10-12	55-57
6	9	8-9	50-52
4	6	6-7	45-47
2	3	4-5	40-42
1	1.5	2	35-37

UTILISATION DU CUISEUR À RIZ

CONSEILS

- Ajoutez un peu d'eau pour obtenir un riz plus moelleux et retirez-en pour un riz plus ferme.
- Certaines variétés de riz nécessitent davantage d'eau pour la cuisson, telles que le riz sauvage. Suivez les instructions figurant sur le paquet ou utilisez la recette du riz brun.
- Lorsque vous cuisinez des risottos, enlevez occasionnellement le couvercle et remuez de temps à autre pour obtenir une cuisson plus homogène. Pour faire du risotto, suivez les recettes à compter de la page 18.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

▲ Débranchez systématiquement votre cuiseur à riz avant de le nettoyer. Ne plongez pas le corps du cuiseur, son cordon ou sa prise dans de l'eau ou tout autre liquide. N'utilisez pas de détergents ou d'éponges durs.

Corps du cuiseur

En utilisant une solution détergente douce, essuyez l'extérieur du corps du cuiseur avec un chiffon humide. Essuyez soigneusement.

Conservez la plaque de chauffage située au fond de l'unité de base propre, sans résidus de nourriture. Utilisez une éponge ou un tissu humide et non-abrasif. Il est essentiel d'avoir une plaque chauffante propre afin d'assurer un transfert de chaleur efficace au cours de la cuisson.

Couvercle en verre, cuve de cuisson, panier de cuisson à la vapeur, palette et verre doseur

- Après les avoir sortis de l'appareil, lavez le couvercle en verre, la cuve de cuisson, le panier de cuisson à la vapeur, la palette et le verre doseur dans de l'eau chaude additionnée de produit vaisselle. Rincez-les et séchez-les soigneusement.
- En cas de résidus difficiles à enlever ou brûlés dans la cuve intérieure, laissez-la tremper dans de l'eau chaude savonneuse, puis nettoyez les résidus avec une brosse dure en nylon.
- N'utilisez pas de détergents durs ou abrasifs, car ils risquent d'endommager la surface anti-adhésive de la cuve. Nettoyez-la doucement pour éviter tout dommage.
- Seuls le verre doseur de riz, le couvercle et la palette passent au lave-vaisselle. REMARQUE : en raison des risques de décoloration, il n'est pas recommandé de passer la cuve intérieure au lave-vaisselle.
- REMARQUE : la cuve de cuisson, le panier de cuisson à la vapeur et le couvercle ne passent ni au four, ni au micro-ondes. Ne les utilisez pas dans un four ou un micro-ondes.

RECETTES

Nos produits sont vendus dans le monde entier. C'est pourquoi les ingrédients sont indiqués en kilogrammes, en grammes, en litres et en millilitres. Vous trouverez ci-dessous une grille de conversion des quantités plus réduites :

1g	1 pincée
2.5g	½ cuillerée à café
5g	1 cuillerée à café
15g	1 cuillerée à soupe

RIZ À L'ESPAGNOLE - Pour 4 personnes - Durée de cuisson 30 minutes

15 ml d'huile d'olive

1 oignon haché

250 g de chorizo, coupé en rondelles

1 gousse d'ail, hachée menu

1 poivron vert, coupé en dés

½ poivron vert, coupé en dés

½ poivron rouge, coupé en dés

5 g de paprika fumé

300 g de riz long grain

900 ml de bouillon de volaille chaud

50 g de pois surgelés

180 g de grosses crevettes cuites décortiquées

Persil haché

Mettez le cuiseur à riz en mode Sauté et laissez-le chauffer pendant environ 1 minute. Ajoutez l'huile et l'oignon dans la cuve de cuisson et faites-les revenir pendant 1 à 2 minutes. Ajoutez le chorizo, l'ail et les poivrons. Laissez cuire pendant 3 à 4 minutes. Le chorizo apporte alors de la couleur à votre plat à ce stade. Mélangez le paprika et le riz, remuez bien. Ajoutez le bouillon chaud et les petits pois et mélangez bien.

Faites cuire les ingrédients pendant environ 20 à 25 minutes en remuant régulièrement. Ajoutez les crevettes cuites, mettez le couvercle et laissez cuire pendant 5 minutes. Ajoutez le persil haché et servez immédiatement.

GRATIN DE PÂTES À L'AMÉRICAIN - Pour 4 à 6 personnes - Durée de cuisson : 30 minutes

360 g de pâtes (fusilli ou macaroni)

30 g de beurre

30 g de farine

1 gousse d'ail hachée

1 cuillère à café de poudre de moutarde anglaise

250 g de cheddar affiné râpé

Sel et poivre

Placez 1,5 litre d'eau dans la cuve intérieure du cuiseur à riz, ajoutez du sel et activez le mode Vapeur. Placez le couvercle sur l'appareil et attendez que l'eau bouille.

Ajoutez les pâtes, remuez-les pour les séparer et laissez-les cuire de 8 à 10 minutes jusqu'à ce qu'elles soient al dente. Ne placez pas le couvercle sur l'appareil.

Égouttez bien les pâtes et passez-les à l'eau froide.

Essayez la cuve intérieure à l'aide de papier essuie-tout. Ajoutez le beurre dans la cuve intérieure et activez le mode Sauté du cuiseur à riz. Laissez fondre le beurre et ajoutez l'ail.

Ajoutez la farine et la poudre de moutarde et remuez bien. Ajoutez petit à petit le lait en remuant vigoureusement le mélange pour que la sauce épaississe. Ajoutez du sel et du poivre et activez le mode Maintien au chaud du cuiseur de riz.

Ajoutez le cheddar râpé (conservez-en toutefois une petite quantité) et les pâtes.

Versez la sauce et les pâtes dans un plat qui passe au four et saupoudrez du reste de fromage.

Placez sous un gril préchauffé jusqu'à ce que le fromage soit bien gratiné.

Servez saupoudré de parmesan fraîchement râpé et accompagné d'une salade verte croquante.

RISOTTO AUX CHAMPIGNONS SAUVAGES - Pour 4 personnes - Durée de cuisson : 30 minutes

1 oignon haché

15 ml d'huile végétale

50 g de beurre

1 litre de bouillon de légumes chaud

40 g de champignons séchés mélangés (reconstitués dans 300 ml d'eau bouillante)

2 grosses gousses d'ail, hachées menu

200 g de champignons blonds, essuyés et coupés en lamelles

300 ml de vin blanc sec (facultatif)

350 g de riz Arborio

Zeste d'un citron

100 g de parmesan râpé

Persil haché

Mettez le cuiseur à riz en mode Sauté et laissez-le chauffer pendant environ 1 minute. Placez l'huile et 25 g de beurre dans la cuve du cuiseur à riz, laissez-le fondre et ajoutez les oignons. Faites revenir les oignons pendant 2 à 3 minutes jusqu'à ce qu'ils ramollissent.

Ajoutez l'ail et laissez cuire pendant quelques secondes. Ajoutez le riz et mélangez bien afin d'enrober les grains dans la mixture d'oignons. Ajoutez les champignons en lamelles et le vin, puis laissez cuire pendant quelques minutes jusqu'à ce que le vin réduise légèrement.

Ajoutez les champignons séchés et le bouillon de légumes chaud. Mélangez bien.

Faites cuire les ingrédients pendant environ 20 à 25 minutes en mélangeant régulièrement. Le cas échéant, versez une partie du liquide dans lequel ont trempé les champignons. Ajoutez le reste de beurre (25 g), le parmesan, le zeste de citron et le persil, puis mélangez bien. Servez immédiatement.

RECETTES

POISSON À LA VAPEUR À LA THAÏLANDAISE - Pour 2 personnes - Durée de cuisson : 30 minutes

2 filets de bar de 140 g environ chacun
Un morceau de 3 cm de gingembre frais, épluché et coupé en petits dés
1 petite gousse d'ail, hachée menu
1 petit piment rouge, épépiné et finement haché
Jus et zeste d'1 citron vert

1 tige de citronnelle, écrasée grossièrement pour en libérer l'arôme
3 petits pak choi, coupés en quatre dans le sens de la longueur
2 cuillères à soupe de sauce soja

Placez 1 litre d'eau dans la cuve intérieure du cuiseur à riz, activez le mode Vapeur, placez le couvercle sur l'appareil et attendez que l'eau bouille.

Disposez les filets de poisson, peau vers le bas, sur une grande feuille de papier d'aluminium et placez par-dessus le gingembre, l'ail, le piment et le zeste de citron vert. Insérez la tige de citronnelle entre les filets et arrosez d'un filet de jus de citron vert. Éparpillez les morceaux de pak choi autour du poisson et par-dessus ce dernier. Versez la sauce soja et rabattez le papier aluminium en papillote sans trop le serrer, en veillant à laisser suffisamment d'espace sur le dessus pour que la vapeur circule pendant la cuisson du poisson.

Disposez les papillotes dans le panier de cuisson à la vapeur, placez le couvercle sur l'appareil et laissez cuire à la vapeur pendant 15 minutes. Accompagnez le poisson de riz au jasmin cuit à la vapeur pour un menu délicieux et équilibré.

BANC DE POULET MARINÉ ET CUIT À LA VAPEUR - Pour 2 personnes - Durée de cuisson : 25 à 35 minutes

2 blancs de poulet sans peau
30 ml de sauce soja claire
15 ml de sauce au piment doux
15 ml de sauce Worcestershire
15 ml de miel

15 ml d'huile de sésame grillée
1 petite gousse d'ail, hachée menu
3 g de gingembre frais râpé
1 oignon de printemps coupé en fines rondelles

Mélangez la sauce soja, la sauce Worcestershire, le miel, l'huile de sésame, l'ail et le gingembre avec le blanc de poulet et laissez mariner environ 1 heure au réfrigérateur.

Versez 1 litre d'eau dans le bol de cuisson, mettez le couvercle et sélectionnez le mode Vapeur. Attendez que l'eau bouille. Disposez les blancs de poulet sur une grande feuille d'aluminium, parsemez de rondelles d'oignon de printemps et fermez les papillotes sans trop les serrer.

Disposez les papillotes dans le panier de cuisson à la vapeur, placez le couvercle sur l'appareil et laissez cuire à la vapeur pendant 15 à 20 minutes.

Servez avec des légumes et des nouilles aux œufs pour un repas équilibré.

Astuce : vous pourriez disposer vos légumes favoris à côté des blancs de poulet en papillote dans le panier de cuisson à la vapeur pour accompagner la viande.

Astuce : une fois le poulet cuit à la vapeur, sortez le panier de cuisson à la vapeur de l'appareil et mettez-le de côté. Placez des nouilles aux œufs sèches dans l'eau bouillante et laissez cuire de 2 à 3 minutes jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Égouttez les nouilles, versez un filet d'huile de sésame et servez avec le poulet.

RIZ ET OEUFS FRITS - Pour 2 personnes - Durée de cuisson: 15 minutes

150g riz cuit

1 gros œuf

15 ml d'huile de sésame

15 ml d'huile végétale

4 oignons de printemps, coupées en rondelles

15 ml de sauce soja

50 g de pois cuits

Cette recette est parfaite pour utiliser les restes de riz. Réchauffez le plat avant de servir.

Mettez le cuiseur à riz en mode Sauté et laissez-le chauffer pendant environ 1 minute. Battez les œufs et l'huile de sésame dans un grand bol ou une grande tasse et réservez-les. Ajoutez l'huile dans la cuve intérieure et faites sauter les oignons de printemps pendant quelques minutes pour les faire ramollir. Mélangez le riz froid cuit et les pois. Réchauffez bien pendant 4 à 5 minutes tout en remuant.

Versez les œufs battus et remuez jusqu'à ce que les œufs commencent à durcir. Ajoutez de la sauce au soja selon votre goût et assaisonnez avec du poivre noir. Servez bien chaud.

Poulet et riz frit : ajoutez un blanc de poulet cuit et coupé en dés, ainsi que 50 g de maïs cuit aux ingrédients ci-dessus. Ajoutez le riz et le maïs en même temps que le riz et les pois. Réchauffez bien jusqu'à ce que le plat soit totalement chaud.

RISOTTO AU CHOCOLAT FONDANT - Pour 4 à 6 personnes - Durée de cuisson : 30 minutes

50 g de beurre non salé

1 litre de lait entier

100 g de chocolat noir (70 % de cacao au moins) en carrés

300 ml de crème épaisse

25 g de cacao en poudre

200 g de riz Arborio

75 g de sucre semoule

Pour servir :

Crème épaisse

Versez le lait dans une cruche ou un bol, ajoutez la crème et mélangez bien. Placez le cacao en poudre dans un bol de petite taille, ajoutez un peu de lait prélevé sur le litre nécessaire à la recette et mélangez bien pour obtenir une pâte lisse. Fouettez le cacao et le reste de lait.

Mettez le cuiseur à riz en mode Sauté et laissez-le chauffer pendant environ 1 minute. Ajoutez le beurre et pendant qu'il fond, versez le riz et le sucre et mélangez-les à l'aide d'une cuillère en bois ou en silicone.

Laissez chauffer le riz et le sucre dans le beurre en mélangeant continuellement pendant 1 à 2 minutes.

Versez 1/3 du mélange de lait et de chocolat et laissez frémir pendant environ 5 minutes en remuant presque constamment.

Ajoutez la moitié du reste de lait et de chocolat en répétant la procédure ci-dessus, puis la deuxième moitié.

Le risotto doit être remué régulièrement.

Vérifiez que le riz en cuisson. Les grains doivent être légèrement plus fermes qu'un risotto normal.

Versez la moitié des carrés de chocolat et mélangez bien.

Parsemez le plat du reste de chocolat et versez la crème épaisse en un mince filet.

Servez directement dans le plat de cuisson.

GARANTIE

Veillez conserver votre ticket de caisse, il vous sera demandé lors de toute réclamation sous garantie.
Cet appareil est garanti 2 ans à partir de la date d'achat, comme indiqué dans le présent document.

Dans le cas peu probable d'une panne résultant d'un défaut de conception ou de fabrication au cours de la période de garantie, veuillez rapporter l'appareil au magasin où vous l'avez acheté avec votre ticket de caisse et une copie de cette garantie.

Vos droits statutaires ne sont aucunement affectés par cette garantie. Seul Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited (« JCS (Europe) ») peut modifier ces dispositions.

JCS (Europe) s'engage à réparer ou remplacer gratuitement, pendant la période de garantie, toute pièce de l'appareil qui se révèle défectueuse sous réserve que :

- vous avertissiez rapidement le magasin ou JCS (Europe) du problème ; et
- l'appareil n'ait pas été altéré de quelque manière que ce soit ou endommagé, utilisé incorrectement ou abusivement, ou bien réparé ou altéré par une personne autre qu'une personne agréée par JCS (Europe) Products Europe.

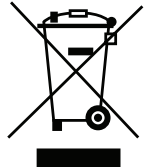
Cette garantie ne couvre pas les défauts liés à une utilisation incorrecte, un dommage, une utilisation abusive, l'emploi d'une tension incorrecte, les catastrophes naturelles, les événements hors du contrôle de JCS (Europe), une réparation ou une altération par une personne autre qu'une personne agréée par JCS (Europe) ou le non-respect des instructions d'utilisation. De plus, cette garantie ne couvre pas non plus l'usure normale, y compris, mais sans limitation, les petites décolorations et éraflures.

Cette garantie s'applique uniquement à l'acheteur d'origine et elle n'étend aucun droit à toute personne acquérant l'appareil pour un usage commercial ou communal.

Si votre appareil est accompagné d'une garantie locale ou d'une carte de garantie, veuillez en consulter les dispositions et conditions en vigueur, ou vous adresser à votre revendeur local pour en savoir plus.

Les déchets d'équipement électrique ne doivent pas être mélangés aux ordures ménagères. Veuillez recycler si vous en avez la possibilité. Envoyez-nous un email à enquiriesEurope@jardencs.com pour plus d'informations sur le recyclage et la directive WEEE.

Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited
5400 Lakeside
Cheadle Royal Business Park
Cheadle
SK8 3GQ
UK



BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

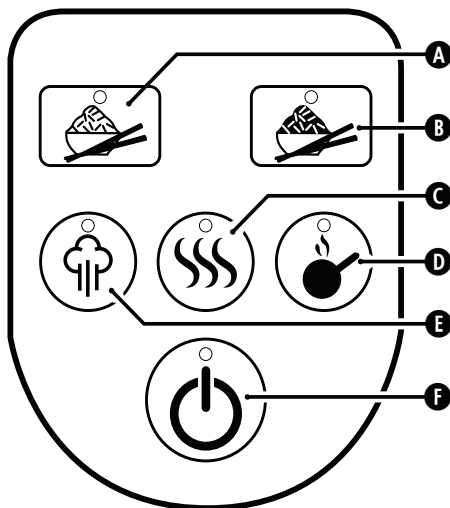
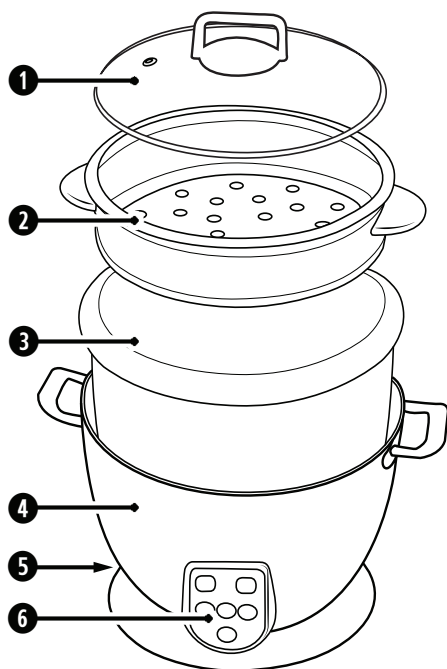
Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met beperkt fysiek, zintuiglijk of mentaal vermogen, of een gebrek aan ervaring en kennis, indien zij voldoende begeleiding of instructies hebben ontvangen over het veilige gebruik van het apparaat en zij de eventuele gevaren ervan begrijpen. Laat kinderen niet met dit apparaat spelen. Reiniging of onderhoud door kinderen mag uitsluitend onder begeleiding worden uitgevoerd.

De waterkoker niet verder vullen dan de markering MAX. Tijdens gebruik de delen van het apparaat niet aanraken; deze kunnen erg heet worden.

Een apparaat met beschadigde kabel of stekker niet gebruiken, noch na het slecht functioneren van het apparaat of na enige beschadiging. Breng het apparaat terug naar een geautoriseerd Crock-Pot™ Service Center voor onderzoek, reparatie of afstellen.

- Dit apparaat geeft warmte af tijdens gebruik. Er dienen afdoende maatregelen te worden getroffen om het risico van brandwonden, brand of ander persoonlijk letsel of beschadiging van eigendommen te voorkomen door aanraking van de buitenkant van het apparaat tijdens gebruik of afkoelen.
- Dit apparaat niet gebruiken voor een ander doel dan het bestemde doel. Dit apparaat is uitsluitend voor huishoudelijk gebruik. Het is niet geschikt voor gebruik buiten.
- Altijd zorgen dat uw handen droog zijn alvorens de stekker in het stopcontact te steken of te verwijderen of het apparaat aan te zetten.
- Altijd zorgen dat het apparaat op een stabiel, stevig, droog en plat oppervlak staat.
- Dit apparaat mag niet op of in de buurt van oppervlakken worden geplaatst die heet kunnen worden (zoals een fornuis).
- Het apparaat niet gebruiken als het is gevallen of zichtbare beschadiging of lekkages vertoont.
- Na gebruik, alvorens het apparaat te reinigen, altijd controleren of het apparaat is uitgeschakeld en de stekker uit het stopcontact is verwijderd.
- Het apparaat altijd goed laten afkoelen voordat dit wordt gereinigd of opgeborgen.
- Geen enkel deel van het apparaat of het stroomsnoer onderdompelen in water of een andere vloeistof.
- Het stroomsnoer nooit over de rand van een werkblad of aanrecht laten hangen, in aanraking laten komen met hete oppervlakken, of in de knoop, vast of bekneld laten raken.
- Het apparaat nooit onbeheerd achterlaten wanneer dit in werking is.
- Laat het apparaat volledig afkoelen voordat het wordt gereinigd.
- Verwijder de stekker uit het stopcontact als het apparaat niet wordt gebruikt.

ONDERDELEN EN BEDIENINGSKNOPPEN



1. Glazen deksel
2. Stoommandje
3. Binnenpan
4. Behuizing
5. Contact voor stroomsnoer (achterkant)
6. Bedieningspaneel

- A. Knop voor witte rijst
- B. Knop voor bruine rijst
- C. Warmhoudknop
- D. Sauteerknop
- E. Stoomknop
- F. Standby en aan/uit-knop

VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK

▲ Zorg dat uw rijstkoker is uitgeschakeld en verwijder de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat gaat reinigen. Dompel de behuizing van de rijstkoker, het stroomsnoer en de stekker nooit onder in water of een andere vloeistof.

Was het glazen deksel, de binnenpan, de maatbeker en de lepel om in warm water met afwasmiddel voordat u de rijstkoker voor het eerst gebruikt. Spoel en droog alles goed af. Gebruik geen schuurmiddelen, chemicaliën of ovenreinigers. Neem de buiten- en binnenkant van de behuizing af met een vochtige doek of spons. Gebruik hiervoor water met een weinig afwasmiddel. Droog alle oppervlakken grondig.

PLAATSING

Zet uw rijstkoker op een droog, vlak, stevig en hittebestendig oppervlak, dicht in de buurt van een stopcontact. Laat het aangesloten stroomsnoer nooit over de rand van het werkblad hangen en leg het snoer zodanig neer dat er niets per ongeluk in verstrikt kan raken. Houd een ruimte van ten minste 100 mm om de rijstkoker vrij en plaats deze zo ver mogelijk van de rand van het werkblad vandaan.

Zet de rijstkoker niet onder een plank, keukenkastje, enz. en uit de buurt van gordijnen en andere brandbare materialen. De rijstkoker mag nooit worden ingesloten. Behalve brandgevaar kan de stoom die tijdens het koken wordt geproduceerd, tevens plekken of schade veroorzaken aan oppervlakken boven de koker. Zorg voor voldoende ventilatie tijdens het gebruik van uw rijstkoker.

UW RIJSTKOKER GEBRUIKEN

Uw rijstkoker is voorzien van een uiterst handige sauteerfunctie, waarmee u vóór het koken uien of knoflook kunt fruiten en/of andere ingrediënten in olie kunt sauteren. U kunt hiermee ook risotto maken.

Rijst en andere maaltijden kunnen uiteraard ook worden gekookt zonder te sauteren, maar deze extra functie geeft u meer mogelijkheden voor het bereiden van uw favoriete recepten.

Het glazen deksel, de binnenpan en de behuizing van de koker worden erg heet tijdens gebruik. Wees altijd voorzichtig en gebruik ovenhandschoenen. Zorg dat uw rijstkoker is uitgeschakeld, dat de stekker uit het stopcontact is verwijderd en dat de rijstkoker volledig is afgekoeld voordat u onderdelen verwijderd of plaatsat.

Verwijder de stekker uit het stopcontact na gebruik van de rijstkoker. De rijstkoker schakelt niet automatisch uit.

WITTE RIJST KOKEN

Controleer altijd of de rijst goed gaar is voordat u het gerecht opdient.

1. Zet de binnenpan **3** in de behuizing van de rijstkoker **4**. Controleer of de pan goed is geplaatst voordat u doorgaat.
2. Meet de benodigde hoeveelheid rijst met gebruik van de meegeleverde maatbeker en giet de rijst in een container om te spoelen. Raadpleeg pagina 27 voor aanwijzingen over hoeveelheden. De maatbeker moet precies tot de rand worden gevuld. Vul de beker niet tot boven de rand.
3. Spoel de rijst goed schoon onder koud stromend water. Dit verwijderd de overmaat aan zetmeel van de rijst en zorgt voor betere resultaten bij het koken. Giet de gewassen rijst in de binnenpan en spreidt dit gelijkmatig over de bodem uit.
4. Voeg de benodigde hoeveelheid koud water toe met gebruik van de maatbeker. Raadpleeg pagina 27 voor aanwijzingen over hoeveelheden. De binnenpan mag niet tot boven de lijn voor het maximumniveau worden gevuld.
5. Zet het glazen deksel **1** op de binnenpan.
6. Steek de stekker in een geschikt stopcontact.
7. Druk op knop **A** voor witte rijst en vervolgens op de aan/uit-knop **F** om de rijst te koken. De knoppen lichten op.
8. Als de rijst klaar is, wordt automatisch de warmhoudfunctie ingeschakeld en gaat het warmhoudlampje **C** branden. U wordt aanbevolen uw rijstkoker niet langer dan één uur in de warmhoudstand te laten staan.

BRUINE RIJST KOKEN

Bij het koken van bruine rijst mogen niet meer dan maximaal 8 maatbekers. This is because brown rice absorbs more water as it cooks and produces a fluffier rice which has more volume. Bruine rijst absorbeert meer water en de gekookte bruine rijstkorrels zijn luchtiger en hebben meer volume dan witte rijst. U wordt daarom aanbevolen om de tabellen op pagina 27 te volgen.

Controleer altijd of de rijst goed gaar is voordat u het gerecht opdient.

1. Zet de binnenpan **3** in de behuizing van de rijstkoker **4**. Controleer of de pan goed is geplaatst voordat u doorgaat.
2. Meet de benodigde hoeveelheid rijst met gebruik van de meegeleverde maatbeker en giet de rijst in een container om te spoelen. Raadpleeg pagina 27 voor aanwijzingen over hoeveelheden. De maatbeker moet precies tot de rand worden gevuld. Vul de beker niet tot boven de rand.
3. Giet de rijst in de binnenpan en spreidt dit gelijkmatig over de bodem uit.
4. Voeg de benodigde hoeveelheid koud water toe met gebruik van de maatbeker. Raadpleeg pagina 27 voor aanwijzingen over hoeveelheden. De binnenpan mag niet tot boven de lijn voor het maximumniveau worden gevuld.
5. Zet het glazen deksel **1** op de binnenpan.
6. Steek de stekker in een geschikt stopcontact.
7. Druk op knop **B** voor bruine rijst en vervolgens op de aan/uit-knop om de rijst te koken. De knop licht op.
8. Als de rijst klaar is, wordt automatisch de warmhoudfunctie ingeschakeld en gaat het warmhoudlampje **C** branden. U wordt aanbevolen uw rijstkoker niet langer dan één uur in de warmhoudstand te laten staan.

SAUTEERFUNCTIE

This function is designed to allow you to sauté or brown ingredients.

1. Steek de stekker in het stopcontact en druk de sauteerknop **D** één keer in. Druk vervolgens op de aan/uit-knop **F** om de functie in te schakelen. Het sauteerlampje op de knop gaat branden en het lampje van de aan/uit-knop knippert. Laat de binnenpan ongeveer 1 minuut opwarmen.

- Voeg olie of boter toe aan de pan en laat dit even opwarmen. Voeg de ingrediënten die u wilt sauteren toe aan de olie of boter in de binnenpan.
- Roer de ingrediënten tijdens het bakken.
- The sauté function requires close supervision and needs to be controlled manually. Don't leave your Rice Cooker unattended when in Sauté mode. When you have finished sautéing, press the power button to turn off the unit. The button's light will go out.
- Bij gebruik van de sauteerfunctie moet altijd toezicht worden gehouden en de functie moet handmatig worden bediend. Laat uw rijstkoker nooit onbeheerd achter als de sauteerfunctie is ingeschakeld. Druk als u klaar bent de aan/uit-knop in om het apparaat uit te schakelen. Het lampje van de knop gaat uit.

BELANGRIJK: voordat u rijst gaat koken, moet u de sauteerfunctie handmatig uitschakelen.

OPMERKING: roer de ingrediënten in de binnenpan niet om met een metalen lepel, aangezien u de antiaanbaklaag hiermee kunt beschadigen.

STOOMFUNCTIE

Door groente te stomen, blijven er meer voedingsstoffen bewaard dan bij koken of bakken en houdt de groente haar heldere, natuurlijke kleur.

- Was en schil de groenten en snijd ze in stukken van gelijke grootte.
- Zorg dat de stekker van het apparaat uit het stopcontact is verwijderd.
- Vul de binnenpan **3** met de benodigde hoeveelheid water. (Raadpleeg de onderstaande tabel.)
- Zet de binnenpan in de rijstkoker **4**. Controleer of de pan goed is geplaatst voordat u doorgaat.
- Leg de groente in het stoommandje **2** en zet het mandje op de binnenpan. Plaats het glazen deksel **1**. **GEBRUIK HET APPARAAT NIET ZONDER DEKSEL. TIJDENS GEBRUIK WORDT STOOM GEGENEREERD. HET DEKSEL IS HEET.**
- Steek de stekker in een stopcontact. Druk op de stoomknop **E** en vervolgens op de aan/uit-knop **F** om de rijstkoker aan te zetten. De knoppen lichten op.
- Gebruik de kooktijd in de onderstaande tabel voor het stomen van de groente. Druk op de aan/uit-knop van het apparaat als de groente klaar is. **OPMERKING:** Het apparaat schakelt automatisch over op de warmhoudstand als het water volledig is verdampt. Voeg water toe als de pan is drooggekookt en u de groente nog iets langer wilt stomen.
- Wanneer de groenten helemaal naar wens zijn, verwijdert u het stoommandje van de Crock-Pot® rijstkoker.
- Neem de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat volledig afkoelen voordat u dit reinigt.

GROENTE	HOEEVEELHEID	WATER	TIJD
Sperziebonen	300g	200 ml	10-12 minuten
Broccoli	300g	200 ml	10 minuten
Wortelen (gesneden)	200g	200 ml	10-12 minuten
Bloemkool	200g	200 ml	10-12 minuten
Asperges	200g	200 ml	5-10 minuten
Spinazie	150g	200 ml	5 minuten
Kipfilet	200g	200 ml	15 minuten
Zalmfilet	250g	200 ml	10-15 minuten

OPMERKING: Deze kooktijden zijn bij benadering. U wordt aanbevolen het stoomproces in de gaten te houden en de kooktijd aan uw eigen voorkeur aan te passen.

PASTA KOKEN

U kunt uw rijstkoker ook gebruiken om ander voedsel te koken. **Opmerking:** de automatische kookfuncties van uw rijstkoker werken niet als de koker voor andere soorten voedsel wordt gebruikt, omdat er hierbij meer water wordt gebruikt.

Voor het koken van pasta (voor 4 personen) meet u de droge pasta met de meegeleverde maatbeker. **1 maatbeker gedroogde pasta = 1 portie gekookte pasta.** Giet de gedroogde pasta in de binnenpan en voeg hier 1,5 liter kokend water aan toe. Gebruik het glazen deksel niet als de rijstkoker op deze manier wordt gebruikt.

Giet de gekookte pasta af en serveer meteen. U kunt de gekookte pasta ook weer in de binnenpan gieten, samen met de gewenste extra ingrediënten, en laten koken totdat alles goed is opgewarmd. Serveer het gerecht meteen.

WITTE BASMATIRIJST

Meet de benodigde hoeveelheid rijst met de maatbeker. Gebruik uitsluitend de meegeleverde maatbeker. Basmati-/ langgraanrijst moet voor het koken worden gespoeld. Gebruik een zeef en spoel de rijst totdat het spoelwater helder is. Laat de gespoelde rijst enkele minuten uitlekken. Uw rijstkoker schakelt automatisch over in de warmhoudstand als uw rijst gaar is.

Ongekookte hoeveelheid rijst	Maatbekers koud water	Porties gekookte rijst	Kooktijd (minuten)
10	12.5	11-12	42-44
8	10	9-10	38-40
6	7.5	7-8	34-36
4	5	5-6	29-31
2	2.5	3-4	25-27
1	1.25	1-2	23-24

BRUINE RIJST

Hoewel dit niet strikt noodzakelijk is, kunt u bruine rijst voor het koken eerst spoelen. Uw rijstkoker schakelt automatisch over op de warmhoudstand als uw rijst gaar is.

Ongekookte hoeveelheid rijst	Maatbekers koud water	Porties gekookte rijst	Kooktijd (minuten)
8	12	10-12	55-57
6	9	8-9	50-52
4	6	6-7	45-47
2	3	4-5	40-42
1	1.5	2	35-37

UW RIJSTKOKER GEBRUIKEN

TIPS

- Voeg meer water toe voor luchtige rijst en minder water voor iets stevigere rijst.
- Sommige rijstsoorten moeten in meer water worden gekookt, zoals bijvoorbeeld wilde rijst. Volg de instructies op de doos of in de kooktabel voor bruine rijst.
- Bij het koken van risotto kunt u zo nu en dan het deksel verwijderen en de rijst roeren om de risotto meer gelijkmatig te laten koken. Voor risotto kunt u onze recepten volgen, vanaf pagina 28.

ONDERHOUD EN REINIGING

▲ Verwijder altijd de stekker uit het stopcontact voordat u de rijstkoker gaat reinigen. Dompel de behuizing van de rijstkoker, het stroomsnoer en de stekker nooit onder in water of een andere vloeistof. Gebruik geen agressieve reinigingsmiddelen of -materialen met schuurmiddel.

Behuizing

Neem de buitenkant van de behuizing af met een doek die is bevochtigd met water en een weinig afwasmiddel. Droog alle oppervlakken grondig.

Zorg dat de kookplaat onder in de rijstkoker vrij is van voedselresten of gemorste vloeistof. Reinig de plaat met een vochtige, niet schurende spons of doek. Een schone kookplaat zorgt dat de pan efficiënt wordt verwarmd tijdens het koken.

Glazen deksel, binnenpan, stoommandje, roerlepel en maatbeker

- Verwijder de onderdelen uit de behuizing en was het glazen deksel, de binnenpan, de roerlepel en de maatbeker af in warm water met afwasmiddel. Goed afspoelen en drogen.
- Bij hardnekkige voedingsresten in de binnenpan laat u de pan weken in warm water met afwasmiddel, waarna u de resten met een harde nylon afwasborstel kunt verwijderen.
- Gebruik geen agressieve of schurende reinigingsmiddelen; deze kunnen de antiaanbaklaag van de pan beschadigen. De pan moet voorzichtig worden gereinigd om beschadiging te voorkomen.
- Uitsluitend de binnenpan en roerlepel zijn geschikt voor vaatwasmachines.
- Uitsluitend de maatbeker voor rijst, het deksel en de roerlepel zijn geschikt voor vaatwasmachines. OPMERKING: Door het risico op verkleuren wordt u afgeraden de binnenpan in de vaatwasmachine te reinigen.

OPMERKING: De binnenpan, het stoommandje en het deksel zijn niet bestand tegen de oven of magnetron. Gebruik ze niet in uw oven of magnetron.

RECEPTEN

Onze producten worden wereldwijd verkocht en daarom gebruiken we in onze recepten maateenheden in kilo, gram, liter en milliliter. Voor kleinere hoeveelheden wordt het volgende gebruikt:

1g	1 snufje
2.5g	½ theelepel
5g	1 theelepel
15g	1 eetlepel

SPAANSE RIJST - voor 4 personen - kooktijd: 30 minuten

1 eetlepel (15 ml) olijfolie

250 g Chorizo, in plakjes gesneden

1 ui, fijngehakt

1 groene paprika, in blokjes gesneden

½ gele paprika, in blokjes gesneden

½ rode paprika, in blokjes gesneden

1 teentje knoflook, zeer fijngehakt

1 theelepel (g) paprikapoeder

50 gr ingevroren doperwten

300 g langgraanrijst

900 ml warme kippenbouillon

180 g grote garnalen, gekookt en gepeld

Fijngehakte peterselie

Zet uw rijstkoker in de sauteerstand en laat de koker ongeveer 1 minuut opwarmen. Voeg de olie en ui aan de binnenpan toe en laat de ui 1 tot 2 minuten fruiten. Voeg de chorizo, knoflook en paprika's toe en laat het geheel een verdere 3 tot 4 minuten bakken. De chorizo geeft het gerecht nu een prachtige kleur. Roer de rijst en paprikapoeder in het mengsel en meng alle ingrediënten goed. Voeg nu de warme bouillon en doperwten toe en roer alles goed.

Laat het gerecht 20-25 minuten koken en roer regelmatig. Roer de garnalen door de rijst, plaats het deksel weer en laat ze 5 minuten opwarmen. Roer de fijngehakte peterselie door de rijst en serveer meteen.

RECEPTEN

MACARONI MET KAAS - Voor 4 tot 6 personen - Kooktijd: 30 minuten

360 g spiraalvormige pasta of macaroni
30 g boter
30 g bloem
1 teentje knoflook, fijngehakt
1 theelepel Engelse mosterdpoeder

250 g geraspte belegen kaas
Peper en zout

Giet 1,5 liter water in de binnenpan van de rijstkoker, voeg zout toe naar smaak en schakel de stoomknop in. Plaats het deksel en wacht tot het water kookt.

Voeg de pasta toe, roer het even door en kook het in 8-10 minuten 'al dente' gaar. Zet het deksel niet op de pan.

Giet de pasta goed af en houd de pasta dan even onder koud stromend water.

Veeg de binnenpan droog met keukenpapier. Voeg nu de boter toe en zet de rijstkoker in de sauteerstand. Laat de boter smelten en roer hier de knoflook doorheen.

Voeg de bloem en mosterdpoeder toe en roer het mengsel goed door. Giet nu steeds iets melk in het mengsel en blijf goed roeren tot de saus indikt. Breng de saus op smaak met peper en zout en zet de rijstkoker nu in de warmhoudstand.

Roer nu driekwart van de geraspte kaas en de pasta door de saus.

Giet de pasta in een ovenschotel en besprenkel het gerecht met de rest van de kaas.

Laat het gerecht onder een hele grill bruinen tot de kaas gesmolten en goudkleurig is.

Besprenkel het gerecht met Parmezaanse kaas en serveer het met knapperige, verse groene sla.

Risotto met wilde paddestoelen - Voor 4 personen - Kooktijd: 30 minuten

1 ui, grof fijngehakt
15 ml plantaardige olie
50 g boter
1 liter warme groentebouillon
40 g gemengde, gedroogde paddenstoelen (geweekt in 300 ml kokend water)
2 grote tenen knoflook, zeer fijngehakt

200 g kastanjechampignons, schoongemaakt en in plakjes gesneden
300 ml droge witte wijn (optioneel)
350 g Arborio-rijst
1 geraspte citroenschil
100 g geraspte Parmezaanse kaas
Fijngehakte peterselie

Zet uw rijstkoker in de sauteerstand en laat de koker ongeveer 1 minuut opwarmen. Voeg de olie en 25 g boter toe aan de binnenpan, laat de boter smelten en voeg de fijngehakte ui toe. Laat de ui 2 tot 3 minuten fruiten.

Voeg de knoflook toe en laat het geheel een moment bakken. Voeg nu de rijst toe en roer alle ingrediënten goed door. Voeg de gesneden paddenstoelen en de wijn toe en laat dit enkele minuten koken totdat de wijn iets is ingekookt.

Voeg de gedroogde paddenstoelen en warme groentebouillon toe. Roer het gerecht goed.

Laat het gerecht 20-25 minuten koken en roer regelmatig. Voeg indien nodig een beetje vocht van de geweekte paddenstoelen toe. Roer de overige 25 g boter, Parmezaanse kaas, geraspte citroenschil en peterselie door het mengsel. Serveer het gerecht meteen.

RECEPTEN

THAISE GESTOOMDE VIS - Voor 2 personen - Kooktijd: 30 minuten

2 zeebaarsfilets van ongeveer 140 g per stuk	1 steel citroengras, gekneusd om de smaak vrij te geven
3 cm verse gemberwortel, geschild en fijngesneden	3 x kleine Chinese kool, elk in de lengte in vieren gesneden
1 klein teentje knoflook, fijngehakt	2 eetlepels sojasaus
1 kleine rode peper, schoongemaakt en fijngehakt	
Geraspte schil en sap van 1 limoen	

Giet 1 liter water in de binnenpan van de rijstkoker en schakel de stoomknop in. Plaats het deksel en wacht tot het water kookt.

Leg de visfilets met het vel naar onderen op een groot vierkant stuk aluminiumfolie en besprenkel ze met gember, knoflook, peper en de geraspte limoenschil. Leg het citroengras tussen de filets en besprenkel dit met limoensap. Verdeel de Chinese koolbladeren naast en op de filets. Giet de sojasaus over de filets en maak het aluminiumfolie nu losjes dicht; zorg dat er boven de filets genoeg ruimte is, zodat de stoom goed kan circuleren.

Leg de foliepakketjes in het stoommandje, plaats het deksel en laat de filets 15 minuten stomen. Serveer de filets met gestoomde jasmijnrijst voor een verrukkelijke en gezonde maaltijd.

GEMARINEERDE, GESTOOMDE KIPPENBORSTFILETS - Voor 2 personen Kooktijd: 25-30 minuten

2 kippenborstfilets, ontbeend en zonder vel	15 ml geroosterde sesamolie
30 ml lichte sojasaus	1 klein teentje knoflook, fijngehakt
15 ml zoete chilisaus	3 g geraspte verse gember
15 ml worcestersaus	1 sluitje, in dunne plakjes gesneden
15 ml honing	

Meng de sojasaus, chilisaus, worcestersaus, honing, sesamolie, knoflook en gember met de kippenborstfilets en laat de filets ongeveer 1 uur in de koelkast marineren.

Giet 1 liter water in de binnenpan, plaats het deksel, selecteer de stoomknop en breng het water aan de kook. Leg de kipfilets op een groot stuk aluminiumfolie, besprenkel ze met het sluitje en maak het folie losjes dicht.

Leg de filets in het stoommandje, plaats het deksel en stoom ze in 15-20 minuten gaar.

Serveer de filets met groente en eiernoedels voor een gezonde maaltijd.

Tip: Leg wat van uw favoriete groenten naast de pakketjes met de kipfilets en stoom ze tegelijkertijd voor een heerlijke aanvulling.

Tip: Nadat de kip is gestoomd, verwijder u het stoommandje met de kip erin en zet u dit terzijde. Voeg nu wat gedroogde eiernoedels aan het kokende water toe en laat ze 2 - 3 minuten koken. Giet de noedels af, besprenkel ze met iets sesamolie en serveer dit bij de kip.

RECEPTEN

GEBAKKEN RIJST MET EI - VOOR 2 PERSONEN - KOOKTIJD: 15 MINUTEN

150 g gekookte langgraanrijst	4 plantuitjes, fijngesneden
1 groot ei	1 eetlepel (15 ml) sojasaus
1 eetlepel (15 ml) sesamolie	50 g gekookte doperwten
1 eetlepel (15 ml) plantaardige olie	

Dit is een ideaal recept om een restant gekookte rijst te gebruiken. Zorg altijd dat het gerecht goed heet wordt opgediend.

Zet uw rijstkoker in de sauteerstand en laat de koker ongeveer 1 minuut opwarmen. Klop het ei samen met de sesamolie op in een kom en zet dit opzij. Voeg de plantaardige olie toe aan de binnenpan en fruit de plantuitjes enkele minuten, totdat ze zacht worden. Voeg hier de koude, gekookte rijst en de doperwten aan toe en roer het mengsel. Warm alles goed op in 4 tot 5 minuten, terwijl u blijft roeren.

Voeg nu het opgeklote ei aan het mengsel toe en blijf roeren tot het ei begint te stollen. Voeg de sojasaus toe en maak het gerecht op smaak met zwarte peper. Goed warm serveren.

Gebakken rijst met kip: voeg 1 gebraden en in blokjes gesneden kippenborst en 50 g gekookte maïs toe aan de bovengenoemde ingrediënten. Voeg de kip en maïs toe op hetzelfde moment als de rijst en doperwten. Verwarm de ingrediënten totdat het gerecht goed heet is.

GESMOLTEN CHOCOLADE-RISOTTO - Voor 4 tot 6 personen - Kooktijd: 30 minuten

50 g ongezouten boter	200 g Arborio-rijst
1 liter volle melk	75 g 'golden caster' suiker of poedersuiker
100 g pure chocolade (70% +), verbrokken	<u>Serveren met:</u>
300 ml dikke room	Dikke room
25 g cacao poeder	

Giet de melk in een kan of kom, voeg hier de room aan toe en roer het mengsel goed. Giet de cacao poeder in een kleine kom en voeg hier een scheutje melk aan toe van de liter. Meng dit tot er een egaal mengsel ontstaat. Klop het cacao mengsel in de resterende melk.

Zet uw rijstkoker in de sauteerstand en laat de koker ongeveer 1 minuut opwarmen. Voeg de boter toe. Terwijl de boter smelt, roert u hier de rijst en suiker doorheen met een kunststof of houten lepel.

Blijf 1 - 2 minuten roeren terwijl de rijst en suiker in de boter opwarmen.

Giet 1/3e van de chocolademelk in het rijstmengsel en laat dit ongeveer 5 minuten koken terwijl u constant roert.

Voeg de helft van de resterende chocolademelk toe, herhaal het bovengenoemde proces en herhaal het dan nogmaals met de rest van de chocolademelk.

De risotto moet regelmatig worden geroerd.

Controleer of de rijst gaar is; deze moet nog iets stevig zijn, net als wanneer u een traditionele risotto maakt.

Roer de helft van de verbrokkelde chocola goed door de rijst.

Verdeel de rest van de chocolade over de rijst en maak het af met wat scheutjes dikke room.

Het gerecht kan rechtstreeks in de pan op tafel worden geserveerd.

GARANTIE

Bewaar uw aankoopbewijs, voor het geval u aanspraak wilt maken op deze garantie.

Op dit apparaat wordt garantie gegeven voor 2 jaar vanaf de aankoopdatum, zoals beschreven in dit document.

In het onwaarschijnlijke geval dat het apparaat gedurende deze garantieperiode niet meer functioneert als gevolg van een ontwerp- of fabricagefout, kunt u het terugbrengen naar de winkel waar u het hebt gekocht, samen met uw aankoopbewijs en een kopie van deze garantie.

De rechten en baten van deze garantie vormen een aanvulling op uw wettelijke rechten, die niet door deze garantie worden beïnvloed. Alleen Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited ("JCS (Europe)") behoudt het recht deze voorwaarden te wijzigen.

JCS (Europe) verplicht zich binnen de garantieperiode het apparaat of een onderdeel van het apparaat dat niet goed werkt gratis te repareren of te vervangen, op voorwaarde dat:

- u de winkel of JCS (Europe) direct op de hoogte brengt van het probleem; en dat
- het apparaat niet op welke manier dan ook is aangepast of te lijden heeft gehad van schade, verkeerd gebruik, misbruik, reparatie of aanpassing door een persoon die daartoe niet is gemachtigd door JCS (Europe).

Storingen die optreden als gevolg van onjuist gebruik, schade, misbruik, gebruik met het verkeerde voltage, natuurrampen, gebeurtenissen die buiten de macht van JCS (Europe) vallen, reparatie door een persoon die daartoe niet is gemachtigd door JCS (Europe) of het niet opvolgen van de gebruiksinstructies, vallen niet onder deze garantie. Bovendien valt normale slijtage, inclusief maar niet beperkt tot lichte verkleuring en krassen, niet onder deze garantie.

De rechten onder deze garantie zijn alleen van toepassing op de oorspronkelijke koper en kunnen niet worden uitgebreid naar commercieel of algemeen gebruik.

Als uw apparaat onder een landspecifieke garantie valt, raadpleegt u de voorwaarden van die garantie in plaats van deze garantie, of neemt u contact op met uw lokale erkende dealer voor meer informatie.

Afgedankte elektrische producten mogen niet bij het huishoudelijk afval worden gegooid. Maak indien mogelijk gebruik van recyclemogelijkheden. E-mail ons op enquiriesEurope@jardencs.com voor meer recycling- en WEEE-informatie.

Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited

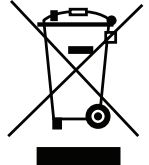
5400 Lakeside

Cheadle Royal Business Park

Cheadle

SK8 3GQ

UK





CROCK·POT.

Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited
Cheadle Royal Business Park, Cheadle, SK8 3GQ, United Kingdom
e-mail: enquiriesEurope@jardencs.com
Telephone: 0161 621 6900

© 2015 Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited

All rights reserved. Imported and distributed by Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited
Cheadle Royal Business Park, Cheadle SK8 3GQ
United Kingdom.

The product you buy may differ slightly from the one shown due to continuing product development.

Two (2) Years Limited Guarantee—see inside for details.

Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited is a subsidiary of Jarden Corporation (NYSE: JAH).

www.crockpot.co.uk

Printed in China.

