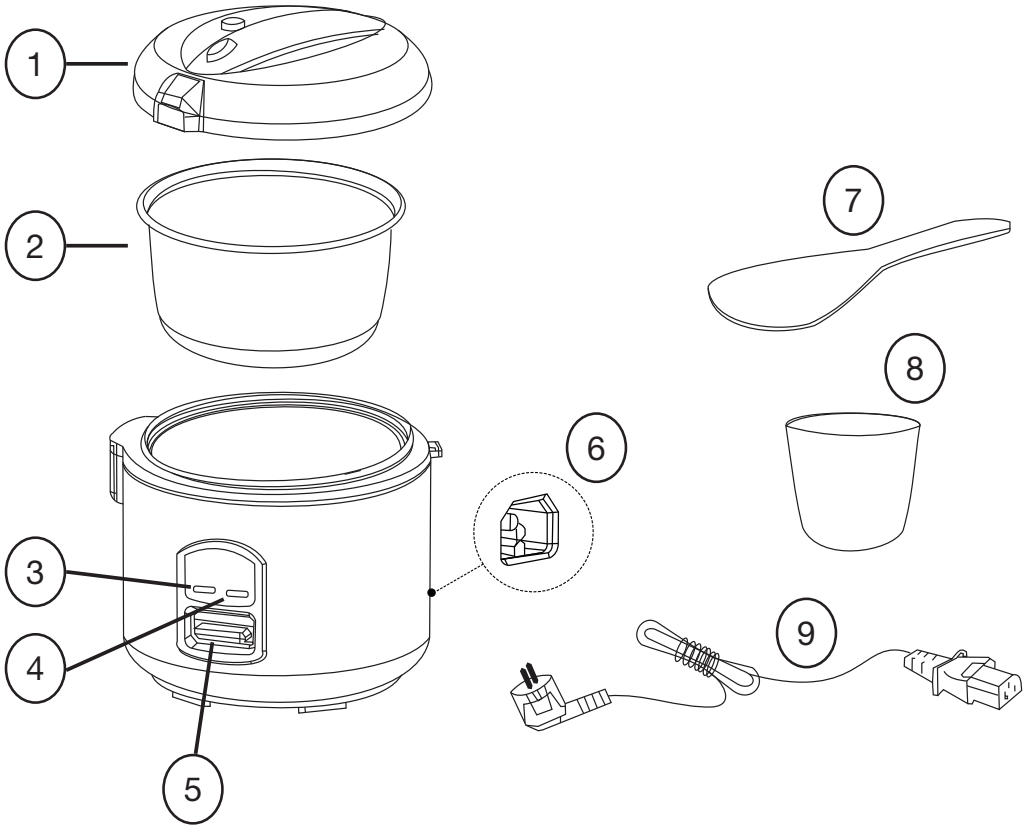
essentiel

Cuiseur à riz / Rice cooker / Reiskocher / Rijstkoker

ERC3



Notice d'utilisation / User guide / Bedienungsanleitung / Gebruiksaanwijzing



	FR	EN	NL	DE
1	Couvercle	Lid	Deksel	Deckel
2	Cuiseur à riz	Rice cooker	Rijstkoker	Reiskocher
3	Témoin lumineux de cuisson	Cooking indicator light	Lampje van het koken	Kochanzeige
4	Témoin lumineux de maintien au chaud	Keep warm indicator light	Lampje van de warmhoudfunctie	Warmhalte-Leuchtanzeige
5	Bouton pour démarrer la cuisson	Button to start cooking	Knop om de bereiding te starten	Taste zum Starten des Kochvorgangs
6	Prise du cordon d'alimentation	Power cord plug	Aansluiting voor het voedingssnoer	Stecker des Stromkabels
7	Spatule	Spatula	Spatel	Spatel
8	Gobelet doseur	Measuring cup	Doseerschepje	Dosierbecher
9	Cordon d'alimentation	Power cord	Voedingssnoer	Stromkabel

votre produit

Contenu de l'emballage

- 1 cuiseur à riz
- 1 panier cuisson vapeur
- 1 doseur de riz
- 1 cuillère
- 1 notice d'utilisation

Caractéristiques techniques

- Puissance : 700 W
- Capacité : de 4 à 12 personnes
- Quantité de riz : 1,4 kg max.
- Capacité utile : 3 L
- Capacité max. : 4 L
- Cuve anti-adhésive amovible graduée

Informations produits pour la consommation d'énergie et le temps maximum requis pour atteindre le mode basse consommation applicable	
Consommation d'énergie en mode arrêt	≤0.30W
Consommation d'énergie en mode veille	NA
Temps maximum requis pour que l'équipement atteigne automatiquement le mode basse puissance applicable	NA
Consommation d'énergie en veille avec maintien de la connexion au réseau si tous les ports réseau filaires sont connectés et que tous les ports réseau sans fil sont activés	NA

avant la première utilisation

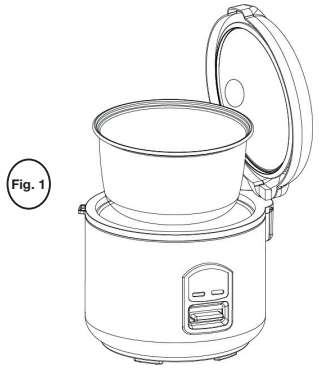
- Déballez l'appareil ainsi que ses accessoires en prenant soin de bien retirer les éléments de calage.
- Lavez tous les accessoires avec une éponge douce et de l'eau chaude savonneuse.
- Nettoyez l'intérieur du cuiseur à riz avec un chiffon doux et sec.
- Nettoyez l'intérieur de la cuve amovible anti-adhésive avec de l'eau chaude savonneuse et l'extérieur avec une éponge légèrement humide.

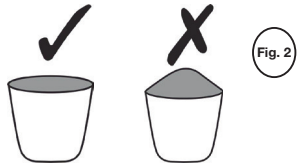
utilisation

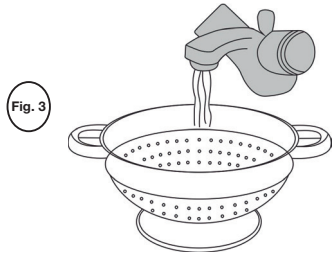
Cuisson du riz et des céréales

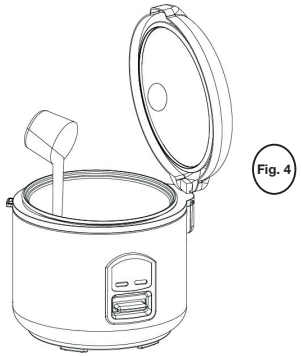
ATTENTION !

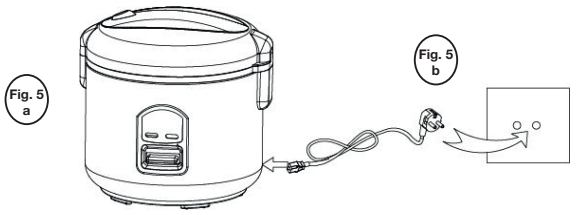
- Assurez-vous que votre cuiseur à riz est hors tension, débranché de la prise secteur et complètement refroidi avant d'assembler ou de désassembler l'appareil.
- Le couvercle en plastique, la cuve amovible et le cuiseur à riz deviennent très chauds pendant l'utilisation.
- Faites attention lorsque vous manipulez l'appareil et utilisez toujours des gants de cuisine pour éviter les brûlures (en particulier lorsque vous retirez le couvercle et la cuve une fois la cuisson terminée).

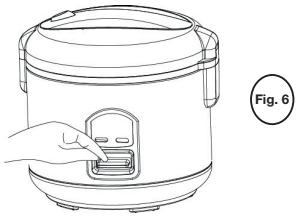












1. Placez la cuve amovible dans le cuiseur à riz (**Fig. 1**).
2. Servez le nombre souhaité de doses de riz ou de céréales (pas plus de 10). Le doseur doit être rempli de riz ou de céréales jusqu'au bord, sans le faire déborder (voir **Fig. 2**).
3. Rincez le riz dans un récipient jusqu'à ce que l'eau soit claire (**Fig. 3**). Cela permet d'enlever l'excès d'amidon et d'obtenir une meilleure cuisson. Versez le riz rincé ou les céréales dans la cuve amovible.
4. Ajoutez de l'eau dans la cuve jusqu'au repère correspondant au nombre de doseurs (graduation « doseur ») sans dépasser le 10^{e} repère (**Fig. 4**). Répartissez le riz ou les céréales de manière uniforme.
5. Enfoncez le couvercle (**Fig. 5a**).
6. 6. Insérez le cordon d'alimentation dans la fiche située sur le cuiseur à riz, puis branchez l'autre extrémité dans une prise secteur (**Fig. 5b**). Mettez l'appareil sous tension (interrupteur en position « I »). Le voyant de maintien au chaud orange s'allume.
7. Appuyez sur le bouton de démarrage de la cuisson jusqu'à ce que vous entendiez un clic (**Fig. 6**). Le voyant de cuisson rouge s'allume. La cuisson commence.

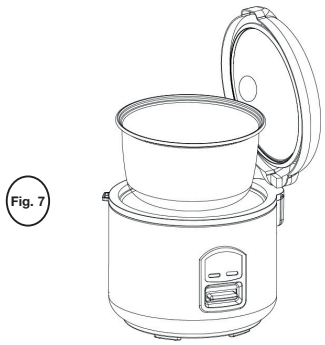
- Une fois la cuisson terminée, l'appareil passe automatiquement en mode maintien au chaud. Le voyant orange s'allume.
- Si vous avez terminé d'utiliser l'appareil, mettez-le hors tension (interrupteur en position 0)
- et débranchez le cordon d'alimentation de la prise secteur et du cuiseur à riz.
- Laissez le riz ou les céréales reposer en mode maintien au chaud pendant 10 à 15 minutes après la cuisson.
- Vérifiez que le riz ou les céréales sont bien cuits et mélangez soigneusement avant de servir.
- Pour réduire au maximum le temps de cuisson et empêcher la perte de vapeur, évitez d'ouvrir le couvercle pendant la cuisson.

Pendant toute la durée où l'appareil est branché à une prise secteur et où l'interrupteur est en position « I » (sous tension), il reste en mode maintien au chaud. Il ne se met pas automatiquement hors tension. Débranchez toujours l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.

Cuisson des légumes, des légumineuses et du poisson

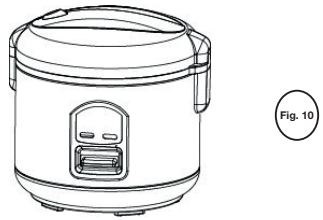
ATTENTION !

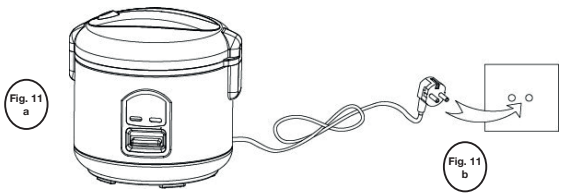
- Assurez-vous que votre cuiseur à riz est hors tension, débranché de la prise secteur et complètement refroidi avant d'assembler ou de désassembler l'appareil.
- Le couvercle en plastique, la cuve amovible et le cuiseur à riz deviennent très chauds pendant l'utilisation.
- Faites attention lorsque vous manipulez l'appareil et utilisez toujours des gants de cuisine pour éviter les brûlures (en particulier lorsque vous retirez la cuve une fois la cuisson terminée).

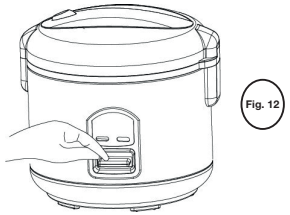












1. Placez la cuve amovible dans le cuiseur à riz (**Fig. 7**).
2. Utilisez le doseur gradué fourni pour remplir la cuve avec la quantité d'eau requise. Versez au moins 3 doseurs remplis d'eau, mais pas plus de 6 (**Fig. 8**).
3. Insérez le panier cuisson et ajoutez les légumes (**Fig. 9**), les légumineuses ou le poisson. Vérifiez que les trous du panier cuisson ne sont pas obstrués, car cela empêcherait la vapeur de bien circuler et pénétrer les légumes. Ne remplissez pas trop le panier cuisson, les légumes ne seraient pas assez cuits.
4. Enfoncez le couvercle (**Fig. 11a**).
5. Insérez le cordon d'alimentation dans la fiche située sur le cuiseur à riz, puis branchez l'autre extrémité dans une prise secteur (**Fig. 11b**). Mettez l'appareil sous tension (interrupteur en position « I »). Le voyant de maintien au chaud orange s'allume.
6. Appuyez sur le bouton de démarrage de la cuisson jusqu'à ce que vous entendiez un clic (**Fig. 12**). Le voyant de cuisson rouge s'allume. La cuisson commence.

- Pour réduire au maximum le temps de cuisson, évitez d'ouvrir le couvercle pendant la cuisson. Cela rallonge le temps de cuisson nécessaire.
- S'il faut davantage de vapeur, vérifiez qu'il y a suffisamment d'eau dans la cuve. Ajoutez la quantité d'eau ou de bouillon nécessaire, puis replacez le panier cuisson.
- Une fois la cuisson terminée, l'appareil passe automatiquement en mode maintien au chaud. Le voyant orange s'allume.
- Si vous avez terminé d'utiliser l'appareil, mettez-le hors tension (interrupteur en position 0) et débranchez le cordon d'alimentation de la prise secteur et du cuiseur à riz.

Pendant toute la durée où l'appareil est branché à une prise secteur et où l'interrupteur est en position « I » (sous tension), il reste en mode maintien au chaud. Il ne se met pas automatiquement hors tension. Débranchez toujours l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.

Légumes	Préparation	Quantité	Durée de cuisson moyenne (min)
Artichauts	Cassez la tige, ôtez les feuilles dures à l'extérieur, retirez les feuilles une à une et coupez les pointes sèches.	2	30-35
Asperges	Épluchez la partie fibreuse extérieure des tiges.	2 bottes	12-14
Haricots	Équeutez-les et laissez-les entiers.	250 g	13-15
Mange-tout	Équeutez-les et laissez-les entiers.	250 g	4-5
Betteraves	Coupez-la mais ne l'épluchez pas.	300 g	12-13
Brocoli	Coupez les têtes.	250 g	8-10
Choux-fleur	Coupez les têtes.	375 g	17-19
Choux de Bruxelles	Tracez une croix à l'aide d'un couteau à la base de chaque chou.	375 g	17-19
Poireaux	Coupez-les en gros morceaux.	500 g	10-12
Carottes	Coupez-les en rondelles.	3	14-16
Poivrons	Coupez en lamelles.	3	14-16
Céleri	Émincez-les.	3 branches	5-6
Pois chiches	Laissez-les tremper pendant 12h.	1 verre (de pois secs)	40-45
Champignons	Laissez-les entiers.	300 g	8-10
Oignons à mariner	Épluchez-les et laissez-les entiers.	6	20-25
Petits pois frais	Écossez-les.	250 g	8-10
Petits pois congelés	-	250 g	8-10
Épinards	Divisez en branches et coupez les queues.	1/2 bouquet	5
Navets	Épluchez-les et coupez-les en gros morceaux.	350 g	15-17
Courgettes	Coupez-les en rondelles.	350 g	6
Pommes de terre* (toutes utilisations)	Épluchez-les et coupez-les en gros morceaux.	160 g	35-40
Pommes de terre nouvelles*	Ne les épluchez pas et laissez-les entières.	125 g	25-30

* Les aliments doivent être rincés à l'eau froide et claire avant d'être préparés.

nettoyage et entretien

Après chaque utilisation, placez l'interrupteur de mise sous tension sur la position "0" (arrêt), débranchez l'appareil de la prise de courant et laissez refroidir les différents éléments de l'appareil avant de procéder à toute opération de nettoyage.

- N'utilisez jamais de poudre à récurer ou de tampon abrasif.
- **Ne plongez jamais le cuiseur à riz et le cordon d'alimentation dans l'eau ou tout autre liquide !**

Nettoyage du cuiseur à riz

1. Après avoir retiré tous les accessoires, éteint l'interrupteur de mise sous tension et débranché le cordon d'alimentation de la prise secteur et du cuiseur à riz refroidi, essuyez la surface extérieure du cuiseur et la plaque de cuisson à l'intérieur à l'aide d'un chiffon doux légèrement humide.
2. Laissez sécher complètement et vérifiez qu'aucun résidu alimentaire ne se trouve sur la plaque de cuisson.

Nettoyage de la cuve et des accessoires

1. Faites tremper préalablement la cuve amovible dans de l'eau chaude savonneuse si des résidus alimentaires restent collés sur la surface.
2. Nettoyez les accessoires (cuve amovible, panier vapeur, couvercle, spatule, gobelet doseur) dans de l'eau chaude additionnée de produit vaisselle à l'aide d'une éponge douce.
3. Frottez avec une éponge douce.
4. Rincez à l'eau claire et séchez à l'aide d'un chiffon doux.

Le panier vapeur et le couvercle en verre sont compatibles lave-vaisselle. **Tous les autres éléments doivent être lavés à la main.**

your product

Contents of the packaging

- 1 rice cooker
- 1 steamer basket
- 1 rice measuring cup
- 1 rice spoon
- 1 user manual

Technical features

- Power: 700 W
- Capacity: from 4 to 12 people
- Amount of rice: 1.4 kg max.
- Useful capacity: 3 L
- Max. capacity. : 4 L
- Removable graduated non-stick pan

Product Information for power consumption and maximum time to reach applicable low power mode	
Power consumption in off mode	≤0.30W
Power consumption in standby	NA
The maximum time needed to automatically reach the applicable low power mode or condition	NA
Power consumption in network standby if all wired network ports are connected and all wireless network ports are activated	NA

before first use

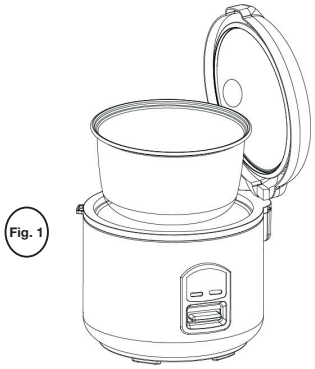
- Unpack the appliance and its accessories, taking care to remove the packing materials.
- Wash all the accessories with a soft sponge and warm, soapy water.
- Clean the inside of the rice cooker with a soft, dry cloth.
- Clean the inside of the removable non-stick pan with hot soapy water and the outside with a slightly damp sponge.

use

Cooking rice and cereals

WARNING!

- Make sure your rice cooker is switched off, unplugged from the mains and completely cool before assembling or disassembling the appliance.
- The plastic lid, removable pan and rice cooker get very hot during use.
- Be careful when handling the appliance and always use oven gloves to avoid burns (especially when you remove the lid and pan after cooking is finished).


Fig. 1

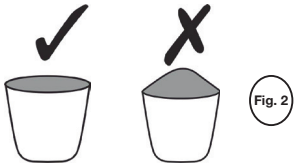
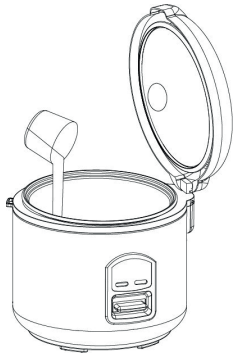

Fig. 2


Fig. 3


Fig. 4

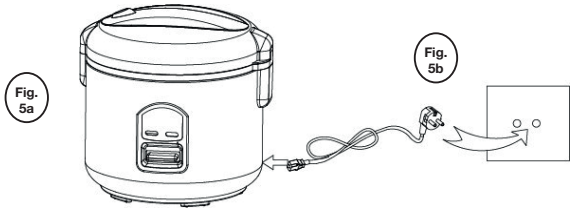

Fig. 5a

Fig. 5b


Fig. 6

EN

1. Place the removable pan in the rice cooker (**Fig. 1**).
2. Add the required number of measures of rice or cereal (no more than 10). The measuring cup must be filled up to the brim with rice or cereals, but not overflowing (see **Fig. 2**).
3. Rinse the rice in a container until the water runs clear (**Fig. 3**). This removes excess starch and improves cooking results. Pour the rinsed rice or cereals into the removable pan.
4. Add water to the pan up to the mark that corresponds to the number of measuring cups ("measuring cup" graduation) without exceeding 10th mark (**Fig. 4**). Spread the rice or cereals evenly.
5. Push down the lid (**Fig. 5a**).
6. 6.Insert the power cord into the plug on the rice cooker, then plug the other end into a power outlet (**Fig. 5b**). Switch on the appliance (switch in position "I"). The orange "keep warm" indicator light comes on.
7. Press the start cooking button until you hear a click (**Fig. 6**). The red cooking light switches on. Cooking begins.

- When cooking is finished, the appliance automatically switches to the keep warm cycle. The orange LED lights up.
- If you've finished using the appliance, switch it off (switch in position 0)
- and unplug the power cord from the power outlet and the rice cooker.
- Leave the rice or cereal to rest in "keep warm" mode for 10 to 15 minutes after cooking.
- Check that the rice or cereal is cooked through and mix thoroughly before serving.
- To reduce the cooking time as much as possible and prevent the loss of steam, do not open the lid during cooking.

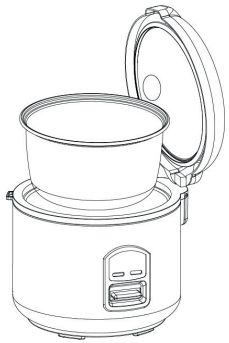
Throughout the period when the appliance is plugged into a power outlet and the switch is in the "I" position (on), it remains in "keep warm" mode. It does not automatically switch off. Always unplug the appliance when it is not in use.

Cooking vegetables, pulses and fish

WARNING!

- Make sure your rice cooker is switched off, unplugged from the mains and completely cool before assembling or disassembling the appliance.
- The plastic lid, removable pan and rice cooker get very hot during use.
- Take care when handling the appliance and always use oven gloves to avoid burns (especially when you remove the pan after cooking is finished).

Fig. 7



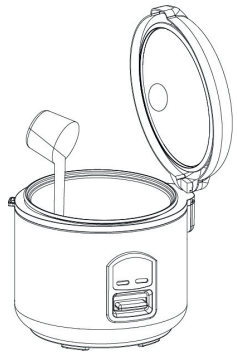


Fig. 8

Fig. 9

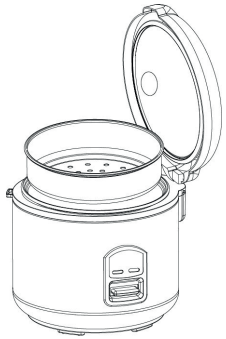




Fig. 10

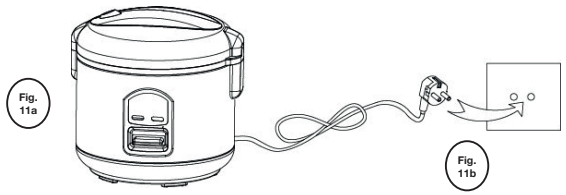


Fig. 11a

Fig. 11b



Fig. 12

1. Place the removable pan in the rice cooker (**Fig. 7**).
2. Use the graduated measuring cup provided to fill the pan with the required amount of water. Pour at least 3 measuring cups filled with water, but not more than 6 (**Fig. 8**).
3. Insert the cooking basket and add the vegetables (**Fig. 9**), pulses or fish. Check that the cooking basket holes are not blocked, as this would prevent the steam from circulating properly and getting inside the vegetables. Do not overfill the cooking basket, as this can prevent the vegetables from being properly cooked.
4. Push down the lid (**Fig. 11a**).
5. Insert the power cord into the plug on the rice cooker, then plug the other end into a power outlet (**Fig. 11b**). Switch on the appliance (switch in position "I"). The orange "keep warm" indicator light comes on.
6. Press the start cooking button until you hear a click (**Fig. 12**). The red cooking light switches on. Cooking begins.

- To minimise cooking time, do not open the lid during cooking. This increases the required cooking time.
- If more steam is needed, check that there is enough water in the pan. Add the required amount of water or broth and put the cooking basket back in position.
- When cooking is finished, the appliance automatically switches to the keep warm cycle. The orange LED lights up.
- If you've finished using the appliance, switch it off (switch in position 0) and unplug the power cord from the power outlet and from the rice cooker.

Throughout the period when the appliance is plugged into a power outlet and the switch is in the "I" position (on), it remains in "keep warm" mode. It does not automatically switch off. Always unplug the appliance when it is not in use.

EN

Vegetables	Preparation	Quantity	Average cooking time (min)
Artichokes	Cut the stem, remove the hard leaves on the outside, remove the leaves one by one and cut off any dry tips.	2	30-35
Asparagus	Peel the outer fibrous part of the stems.	2 bunches	12-14
Beans	Cut off the ends and leave them whole.	250 g	13-15
Mange-tout	Cut off the ends and leave them whole.	250 g	4-5
Beetroot	Cut them but do not peel them.	300g	12-13
Broccoli	Cut off the florets.	250 g	8-10
Cauliflower	Cut off the florets.	375 g	17-19
Brussels sprouts	Make a cross with a knife at the base of each sprout.	375 g	17-19
Leeks	Cut them into large pieces.	500 g	10-12
Carrots	Cut them into slices.	3	14-16
Peppers	Cut into strips.	3	14-16
Celery	Slice them.	3 branches	5-6
Chickpeas	Let them soak for 12 hours.	1 glass (of dry peas)	40-45
Mushrooms	Leave them whole.	300g	8-10
Onions to marinate	Peel them and leave them whole.	6	20-25
Fresh peas	Shell them.	250 g	8-10
Frozen peas	-	250 g	8-10
Spinach	Divide into branches and cut off the stems.	1/2 bunch	5
Turnips	Peel them and cut them into large pieces.	350g	15-17
Courgettes	Cut them into slices.	350g	6
Potatoes* (all uses)	Peel them and cut them into large pieces.	160g	35-40
New potatoes*	Do not peel them and leave them whole.	125 g	25-30

* Food should be rinsed with cold, clean water before being prepared.

cleaning and maintenance

After each use, set the power switch to the "0" (off) position, unplug the appliance from the power outlet and allow the various parts of the appliance to cool down before carrying out any cleaning.

- Never use scouring powder or an abrasive pad.
- **Never immerse the rice cooker and power cord in water or any other liquid!**

Cleaning the rice cooker

1. After removing all the accessories, switching off the power switch and unplugging the power cord from the power outlet and from the cooled rice cooker, wipe the outside surface of the cooker and the heating plate inside using a soft, slightly damp cloth.
2. Let it dry completely and check that there is no food residue on the heating plate.

Cleaning the pan and accessories

1. Soak the removable pan beforehand in hot soapy water if any food residues are stuck to the surface.
2. Clean the accessories (removable pan, steam basket, lid, spatula, measuring cup) in hot water with some detergent using a soft sponge.
3. Rub with a soft sponge.
4. Rinse with clean water and dry using a soft cloth.

The steam basket and the glass lid are dishwasher safe. **All the other items must be washed by hand.**

uw product

Inhoud van de verpakking

- 1 rijstkoker
- 1 stoommandje
- 1 doseerschepje
- 1 lepel
- 1 gebruiksaanwijzing

Technische eigenschappen

- Vermogen: 700 W
- Volume: van 4 tot 12 personen
- Hoeveelheid rijst: 1,4 kg max.
- Inhoud: 3 l
- Maximuminhoud : 4 l
- Afneembare kuip met antikleeflaag en maataanduiding

Productinformatie voor stroomverbruik en maximale tijd om de toepasselijke modus voor laag vermogen te bereiken	
Stroomverbruik in uitstand modus	≤0.30W
Stroomverbruik in stand-by	NA
De maximale tijd die de apparatuur nodig heeft om automatisch de toepasselijke modus voor laag vermogen te bereiken	NA
Het elektriciteitsverbruik van de apparatuur in netwerkgebonden standby-stand wanneer alle bedrade netwerkpoorten verbonden zijn en alle draadloze netwerkpoorten geactiveerd zijn	NA

voor het eerste gebruik

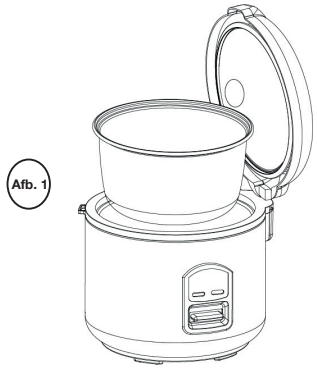
- Haal het toestel en de accessoires uit de verpakking en verwijder zeker de vastzetelementen.
- Was alle accessoires met een zachte spons en warm zeepsop af.
- Maak de binnenkant van de rijstkoker schoon met een zachte en droge doek.
- Reinig de binnenkant van de afneembare kuip met antikleeflaag met warm zeepsop en de buitenkant met een lichtjes vochtige spons.

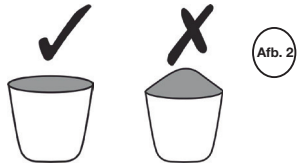
gebruik

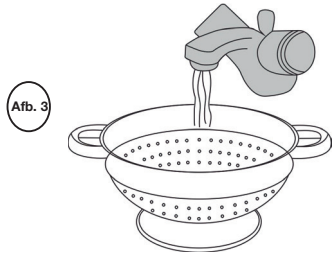
Rijst en graan koken

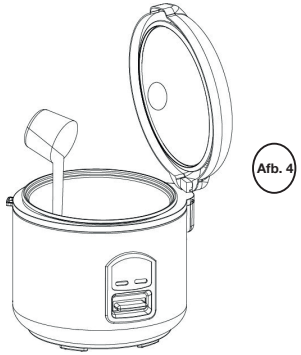
OPGELET !

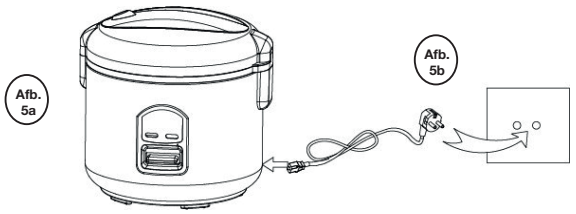
- Zorg ervoor dat de rijstkoker uit staat, dat de stekker uit het stopcontact werd gehaald en volledig afgekoeld is vooraleer u het toestel monteert of demonteert.
- Het plastic deksel, de afneembare kuip en de rijstkoker worden erg warm tijdens het gebruik.
- Wees voorzichtig wanneer u het toestel gebruikt en draag ovenwanten om brandwonden te vermijden (vooral wanneer u het deksel en de kuip wegneemt wanneer de bereiding klaar is.

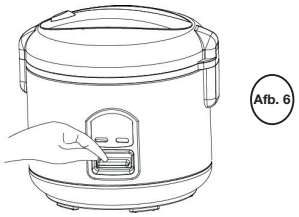












1. Plaats de afneembare kuip in de rijstkoker (**Afb. 1**).
2. Voeg het gewenste aantal porties rijst of granen toe (niet meer dan 10). Vul het maatschepje tot aan de rand met rijst of granen, doe het niet te vol (zie **Afb. 2**).
3. Spoel de rijst in een recipiënt tot het water helder is (**Afb. 3**). Hierdoor verwijdert u het overtollige zetmeel en verkrijgt u een betere garing. Giet de gespoelde rijst of granen in de afneembare kuip.
4. Giet water in de kuip tot aan de aanduiding die overeenkomt met het aantal porties ("portie-aanduiding ") en overschrijd het 10e streepje niet (**Afb. 4**). Verdeel de rijst of de granen gelijkmatig.
5. Plaats het deksel op de kuip (**Afb. 5a**).
6. 6. Steek het voedingssnoer in de rijstkoker en stop de stekker in een stopcontact (**Afb. 5b**). Zet het toestel aan (schakelaar op stand "I") Het oranje lampje van de warmhoudfunctie gaat branden.
7. Druk op de aan/uit-knop tot u een klik hoort om het koken te starten (**Afb. 6**). Het rode lampje van het koken gaat branden. Het koken start.

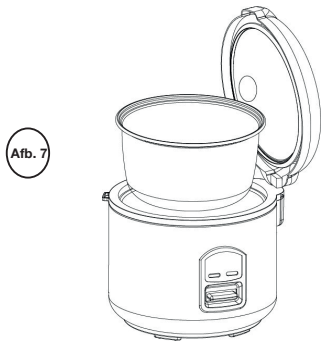
- Eens het koken klaar is, schakelt het toestel automatisch over naar de warmhoudfunctie. Het oranje lampje gaat branden.
- Zet het toestel uit wanneer u klaar bent (schakelaar op stand 0)
- en haal de stekker uit het stopcontact en het snoer uit de rijstkoker.
- Laat de rijst of het graan na het koken 10 tot 15 minuten rusten in de warmhoudmodus.
- Controleer of de rijst of het graan goed gekookt werden en meng zorgvuldig vooraleer te serveren.
- Open het deksel niet tijdens het koken om de kooktijd zo kort mogelijk te maken en te vermijden dat er stoom verloren gaat.

Tijdens de volledige duur waarin het toestel aangesloten is op een netstopcontact en wanneer de schakelaar op stand "I" staat (onder spanning), blijft het toestel in warmhoudmodus staan. Het toestel schakelt niet automatisch uit. Zet het toestel steeds uit wanneer het niet gebruikt wordt.

Koken van groenten, peulvruchten en vis

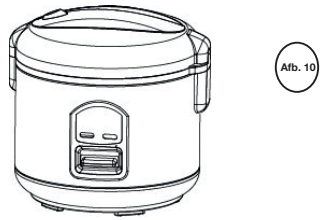
OPGELET!

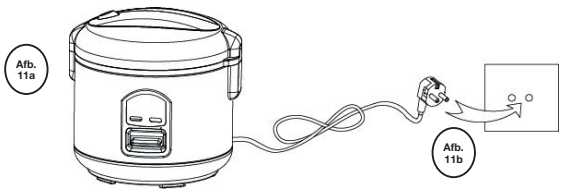
- Zorg ervoor dat uw rijstkoker uitgeschakeld is, dat de stekker uit het stopcontact werd gehaald en volledig afgekoeld is vooraleer het toestel te monteren of te demonteren.
- Het plastic deksel, de afneembare kuip en de rijstkoker worden erg warm tijdens het gebruik.
- Wees voorzichtig wanneer u het toestel gebruikt en draag ovenwanten om brandwonden te vermijden (vooral wanneer u het deksel en de kuip wegneemt wanneer de bereiding klaar is.

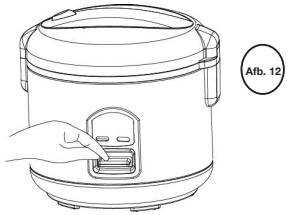












1. Plaats de afneembare kuip in de rijstkoker (**Fig. 7**).
2. Gebruik het maatschepje om de kuip te vullen met de vereiste hoeveelheid water. Voeg minstens 3 maatschepjes water toe, maar niet meer dan 6 (**Afb. 8**).
3. Plaats het mandje en voeg de groenten (**Afb. 9**), de peulvruchten of de vis toe. Controleer of de openingen van het stoommandje niet verstopt zijn, dit zou het verspreiden van de stoom kunnen hinderen waardoor deze niet in de groenten kan dringen. Doe het stoommandje niet te vol, de groenten zullen niet voldoende gestoomd worden.
4. Plaats het deksel op de kuip (**Afb. 11a**).
5. Steek het voedingssnoer in de rijstkoker en steek de stekker in een stopcontact (**Afb. 11b**). Zet het toestel aan (schakelaar op stand "I") Het oranje lampje van de warmhoudfunctie gaat branden.
6. Druk op de aan/uit-knop tot u een klik hoort om het koken te starten (**Afb. 12**). Het rode lampje van het koken gaat branden. Het koken start.

- Open het deksel niet tijdens het koken om de kooktijd zo kort mogelijk te maken en te vermijden dat er stoom verloren gaat. Dit verlengt de vereiste kooktijd.
- Controleer of er voldoende water in de kuip zit als er meer stoom nodig is. Voeg de vereiste hoeveelheid water of bouillon toe, plaats vervolgens het stoommandje terug.
- Eens het koken klaar is, schakelt het toestel automatisch over naar de warmhoudfunctie. Het oranje lampje gaat branden.
- Zet het toestel uit wanneer u klaar bent (schakelaar op stand 0) en haal de stekker uit het stopcontact en het snoer uit de rijstkoker.

Tijdens de volledige duur waarin het toestel aangesloten is op een netstopcontact en wanneer de schakelaar op stand "I" staat (onder spanning), blijft het toestel in warmhoudmodus staan. Het toestel schakelt niet automatisch uit. Zet het toestel steeds uit wanneer het niet gebruikt wordt.

Groenten	Bereiding	Hoeveelheid	Gemiddelde bereidingsduur (min.)
Artisjokken	Verwijder de stengel, verwijder de harde blaadjes aan de buitenkant, verwijder de blaadjes één per één en snijd de droge punten af.	2	30-35
Asperges	Schil de asperges om de vezels te verwijderen.	2 botten	12-14
Boontjes	Verwijder de uiteinden en laat ze heel.	250 g	13-15
Peulen	Verwijder de uiteinden en laat ze heel.	250 g	4-5
Bietjes	Snijd in stukken zonder te schillen.	300 g	12-13
Broccoli	Snijd de roosjes af	250 g	8-10
Bloemkool	Snijd de roosjes af	375 g	17-19
Spruitjes	Snijd met een mesje een kruisje in de onderkant van elk spruitje.	375 g	17-19
Prei	Snijd in grove stukken.	500 g	10-12
Worteltjes	Snijd in schijfjes.	3	14-16
Paprika	Snijd in schijfjes.	3	14-16
Selder	Snijd in stukjes.	3 stengels	5-6
Kikkererwten	Laat 12 uur weken.	1 glas (gedroogde erwten)	40-45
Champignons	Snijd ze niet in stukken.	300 g	8-10
Gemarineerde uien	Schil en snijd niet in stukken.	6	20-25
Verse erwtjes	Dop ze.	250 g	8-10
Diepvrieserwtjes	-	250 g	8-10
Spinazie	Verdeel en snijd de stengels af.	1/2 bosje	5
Rapen	Schil en snijd in grove stukken.	350 g	15-17
Courgettes	Snijd in schijfjes.	350 g	6
Aardappelen* (alle gebruik)	Schil en snijd in grove stukken.	160 g	35-40
Nieuwe aardappelen*	Schil niet en snijd niet in stukken.	125 g	25-30

* Spoel de groenten met koud en helder water voor de bereiding.

reiniging en onderhoud

Zet na elk gebruik de aan/uit-knop op "0" (stop), haal de stekker uit het stopcontact en laat de verschillende onderdelen van het toestel afkoelen vooraleer u het toestel schoonmaakt.

- Gebruik nooit schuurpoeder of schuursponsjes.
- **Dompel de rijstkoker en het voedingssnoer nooit onder in water of eender welke andere vloeistof!**

Reinigen van de rijstkoker

1. Nadat u alle accessoires verwijderd hebt, de aan/uit-knop uitgezet hebt, de stekker uit het stopcontact en uit het afgekoelde toestel hebt gehaald, wrijft u de buitenkant van de rijstkoker en de kookplaat aan de binnenkant schoon met een lichtjes vochtige doek.
2. Laat volledig drogen en controleer of er voedselresten op de kookplaat zijn achtergebleven.

Reinigen van de kuip en de accessoires

1. Wanneer er voedselresten achtergebleven zijn, laat u de afneembare kuip vooraf weken in warm zeepsop.
2. Reinig de accessoires (afneembare kuip, stoommandje, deksel, spatel, doseerschepje) in warm water met afwasmiddel en een zachte spons.
3. Wrijf met een zachte spons.
4. Spoel met helder water en wrijf zorgvuldig droog met een zachte doek.

Het stoommandje en het glazen deksel zijn vaatwasbestending. **Alle andere onderdelen moeten met de hand afgewassen te worden.**

Ihr Produkt

Verpackungsinhalt

- 1 Reiskocher
- 1 Dampfgarkorb
- 1 Reisdosierer
- 1 Löffel
- 1 Bedienungsanleitung

Technische Daten

- Leistung: 700 W
- Inhalt: für 4 bis 12 Personen
- Reismenge: 1,4 kg max.
- Nutzinhalt: 3 L
- Inhalt max. : 4 L
- Abnehmbarer Behälter mit Antihaft-Beschichtung und Messskala

Produktinformationen für Stromverbrauch und maximale Zeit bis zum Erreichen des entsprechenden Energiesparmodus	
Leistungsaufnahme im Aus-Zustand	≤0.30W
Leistungsaufnahme im Bereitschaftszustand	NA
Maximale Zeit, die das Gerät benötigt, um automatisch den entsprechenden Energiesparmodus zu erreichen	NA
Die Leistungsaufnahme des Geräts im vernetzten Bereitschaftsbetrieb, wenn alle drahtgebundenen Netzwerk-Ports mit dem Netzwerk verbunden und alle drahtlosen Netzwerk-Ports aktiviert sind	NA

Vor dem ersten Gebrauch

- Packen Sie das Gerät und sein Zubehör aus, achten Sie darauf, das Verpackungsmaterial und Keile zu entfernen.
- Waschen Sie alle Zubehörteile mit einem weichen Schwamm und warmem Seifenwasser.
- Reinigen Sie die Innenseiten des Reiskochers mit einem weichen, trockenen Tuch.
- Reinigen Sie das Innere des abnehmbaren Antihaft-Behälters mit heißem Seifenwasser und die Außenseiten mit einem leicht feuchten Schwamm.

Gebrauch

Garen von Reis und Getreide

ACHTUNG!

- Vergewissern Sie sich, dass Ihr Reiskocher vor der Montage und Demontage ausgeschaltet, vom Stromnetz getrennt und vollständig abgekühlt ist.
- Der Plastikdeckel, der abnehmbare Behälter und der Reiskocher werden beim Gebrauch sehr heiß.
- Handhaben Sie das Gerät mit Vorsicht und verwenden Sie stets Topflappen, um Verbrennungen zu vermeiden (insbesondere beim Abnehmen des Deckels und der Entnahme des Behälters nach dem Kochen).

Abb. 1

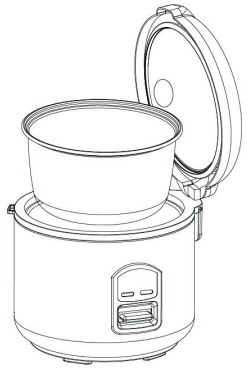


Abb. 2

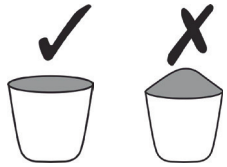


Abb. 3



Abb. 4

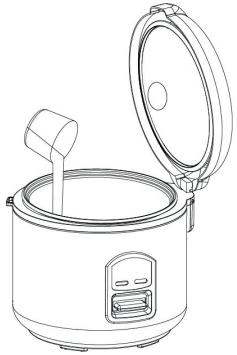


Abb. 5a



Abb. 5b

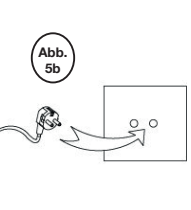


Abb. 6



1. Setzen Sie den abnehmbaren Behälter in den Reiskocher. (**Abb. 1**).
2. Füllen Sie die gewünschte Anzahl von Portionen Reis oder Getreide ein (nicht mehr als 10). Der Dosierer sollte bis zum Rand mit Reis oder Getreide gefüllt werden, ohne dass er überläuft (siehe **Abb. 2**).
3. Spülen Sie den Reis in einer Schüssel ab, bis das Wasser klar ist (**Abb. 3**). Dadurch wird überschüssige Stärke entfernt und der Kochvorgang optimiert. Schütten Sie den abgespülten Reis oder das Getreide in den abnehmbaren Behälter.
4. Füllen Sie Wasser in den bis zu der Markierung in den Behälter, die der Anzahl der mit dem Dosierer abgemessenen Portionen entspricht (Messskala des "Dosierers"), ohne die Markierung für 10 Portionen zu überschreiten (**Abb. 4**). Den Reis oder das Getreide gleichmäßig verteilen.
5. Den Deckel aufsetzen (**Abb. 5a**).
6. 6. Schließen Sie das Stromkabel an die Steckdose des Reiskochers an und stecken Sie dann das andere Ende in eine Netzsteckdose (**Abb. 5b**). Schalten Sie das Gerät ein (Schalter auf Position "I"). Die orange Warmhalte-Leuchtanzeige schaltet sich ein.
7. Drücken Sie die Taste für den Start des Kochvorgangs, bis Sie ein Klicken hören (**Abb. 6**). Die rote Kochanzeige schaltet sich ein. Der Kochvorgang startet.

- Nach Beendigung des Kochvorgangs schaltet das Gerät automatisch in den Warmhaltemodus. Die orange Leuchtanzeige schaltet sich ein.
- Das Gerät nach der Benutzung ausschalten (Schalter auf Position 0)
- und ziehen Sie das Stromkabel aus der Netzsteckdose und aus dem Reiskocher.
- Lassen Sie den Reis oder das Getreide nach dem Kochen 10 bis 15 Minuten lang im Warmhalte-Modus ruhen.
- Vergewissern Sie sich, dass der Reis oder das Getreide ordnungsgemäß gar gekocht ist und rühren Sie es vor dem Servieren gründlich um.
- Um die Garzeit zu verkürzen und das Entweichen von Dampf zu vermeiden, den Deckel während des Kochvorgangs möglichst nicht abnehmen.

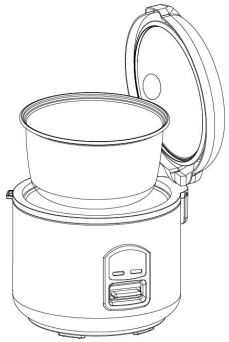
Solange das Gerät an eine Netzsteckdose angeschlossen ist und sich der Schalter auf der Position "I" (Ein) steht, bleibt es im Warmhaltemodus. Es schaltet sich automatisch aus. Schalten Sie das Gerät immer aus und trennen Sie es vom Stromnetz, wenn Sie es nicht benutzten.

Garen von Gemüse, Hülsenfrüchten und Fisch

ACHTUNG !

- Vergewissern Sie sich, dass Ihr Reiskocher vor der Montage und Demontage ausgeschaltet, vom Stromnetz getrennt und vollständig abgekühlt ist.
- Der Plastikdeckel, der abnehmbare Behälter und der Reiskocher werden beim Gebrauch sehr heiß.
- Handhaben Sie das Gerät mit Vorsicht und verwenden Sie stets Topflappen, um Verbrennungen zu vermeiden (insbesondere beim Abnehmen des Deckels und der Entnahme des Behälters nach dem Kochen).

Abb. 7



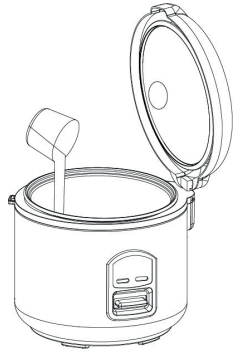


Abb. 8

Abb. 9

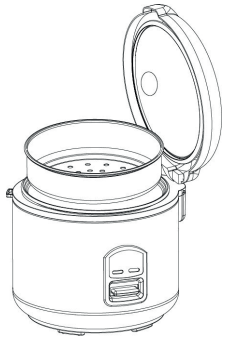




Abb. 10

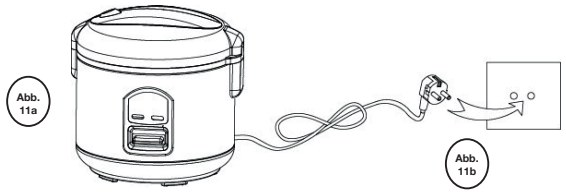


Abb. 11a

Abb. 11b



Abb. 12

1. Setzen Sie den abnehmbaren Behälter in den Reiskocher. (**Abb. 7**).
2. Verwenden Sie den mitgelieferte Dosierer mit Messskala, um den Behälter mit der erforderlichen Wassermenge zu füllen. Füllen Sie mindestens 3 und höchstens 6 Dosiereinheiten Wasser ein (**Abb. 8**).
3. Setzen Sie den Garkorb ein und fügen Sie das Gemüse (**Fig. 9**), die Hülsenfrüchte oder den Fisch hinzu. Vergewissern Sie sich, dass die Löcher des Garkorbs nicht verstopft sind, da sonst der Dampf nicht richtig zirkulieren und in das Gemüse eindringen könnte. Den Garkorb nicht überfüllen, da das Gemüse ansonsten nicht ausreichend gegart wird.
4. Den Deckel aufsetzen (**Fig. 11a**).
5. Schließen Sie das Stromkabel an die Steckdose des Reiskochers an und stecken Sie dann das andere Ende in eine Netzsteckdose (**Abb. 11b**). Schalten Sie das Gerät ein (Schalter auf Position "I"). Die orange Warmhalte-Leuchtanzeige schaltet sich ein.
6. Drücken Sie die Taste für den Start des Kochvorgangs, bis Sie ein Klicken hören (**Abb. 12**). Die rote Kochanzeige schaltet sich ein. Der Kochvorgang startet.

- Um die Garzeit zu verkürzen, den Deckel während des Kochvorgangs möglichst nicht abnehmen. Dadurch verlängert sich die erforderliche Garzeit.
- Wenn mehr Dampf benötigt wird, prüfen Sie, ob sich genügend Wasser im Behälter befindet. Fügen Sie die erforderliche Menge Wasser oder Brühe hinzu und setzen Sie dann den Garkorb wieder ein.
- Nach Beendigung des Kochvorgangs schaltet das Gerät automatisch in den Warmhaltemodus. Die orange Leuchtanzeige schaltet sich ein.
- Das Gerät nach der Benutzung ausschalten (Schalter auf Position 0) und das Stromkabel von der Netzsteckdose und der Steckdose des Reiskochers trennen.

Solange das Gerät an eine Netzsteckdose angeschlossen ist und sich der Schalter auf der Position "I" (Ein) steht, bleibt es im Warmhaltemodus. Es schaltet sich automatisch aus. Schalten Sie das Gerät immer aus und trennen Sie es vom Stromnetz, wenn Sie es nicht benutzen.

Gemüse	Zubereitung	Menge	Durchschnittliche Kochdauer (min)
Artischocken	Den Strunk abbrechen, die harten äußeren Blätter entfernen, die Blätter einzeln abpflücken und schneiden die trockenen Spitzen abschneiden.	2	30-35
Spargel	Den faserigen Teil der Spargelstangen schälen.	2 Bund	12-14
Grüne Bohnen	DieEnden abschneiden und die grünen Bohnen ganz lassen.	250 g	13-15
Zuckererbsenschoten	DieEnden abschneiden und die Schoten ganz lassen.	250 g	4-5
Beete	Beeten schneiden, jedoch nicht schälen.	300 g	12-13
Brokkoli	Die Köpfe abschneiden.	250 g	8-10
Blumenkohl	Die Köpfe abschneiden.	375 g	17-19
Rosenkohl	Die Unterseite jedes Kohls mit einem Messer kreuzförmig einschneiden.	375 g	17-19
Porree	In große Stücke schneiden.	500 g	10-12
Karotten	In Scheiben schneiden.	3	14-16
Paprika	In Streifen schneiden.	3	14-16
Sellerie	In dünne Scheiben schneiden.	3 Zweige	5-6
Kichererbsen	12 Stunden einweichen lassen.	1 Glas (trockene Erbsen)	40-45
Champignons	Diese ganz lassen.	300 g	8-10
Eingelegte Zwiebeln	Schälen und ganz lassen.	6	20-25
Frische Erbsen	Die Erbsen aushülsen.	250 g	8-10
Tiefgefrorene Erbsen	-	250 g	8-10
Spinat	Blattspinat in Zweige teilen und die Enden abschneiden.	1/2 Strauß	5
Rüben	Schälen und in große Stücke schneiden.	350 g	15-17
Zucchini	In Scheiben schneiden.	350 g	6
Kartoffeln* (alle Verwendungen)	Schälen und in große Stücke schneiden.	160 g	35-40
Frühkartoffeln	Nicht schälen und ganz lassen.	125 g	25-30

* Die Lebensmittel vor der Zubereitung in kaltem, klarem Wasser abspülen.

Reinigung und Wartung

Stellen Sie nach jedem Gebrauch den Netzschalter auf die Position "0" (Aus), ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie die einzelnen Teile des Geräts abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung fortfahren.

- Schalten Sie das Gerät ein (Schalter auf Position "I").
- **Tauchen Sie den Reiskocher und das Stromkabel niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein!**

Reinigung des Reiskochers

1. Nachdem Sie alle Zubehörteile entfernt, den Netzschalter ausgeschaltet und das Stromkabel aus der Netzsteckdose und dem abgekühlten Reiskocher gezogen haben, die Außenflächen des Kochers und die Kochplatte im Geräteinnenraum mit einem weichen, leicht feuchten Tuch abwischen.
2. Vollständig trocknen lassen und prüfen, ob sich keine Speisereste auf Kochplatte befinden.

Reinigung des Behälters und des Zubehörs

1. Wenn Speiserückstände an den Flächen des abnehmbaren Behälters haften, diesen vorher in heißem Seifenwasser einweichen.
2. Reinigen Sie das Zubehör (abnehmbaren Behälter, Dampfgarkorb, Deckel, Spatel, Dosierbecher) in heißem Wasser mit Spülmittel und einem weichen Schwamm.
3. Mit einem weichen Schwamm abreiben.
4. Die Teile dann mit klarem Wasser abspülen und mit einem weichen Tuch abtrocknen.

Der Dampfgarkorb und der Glasdeckel sind spülmaschinenfest. **Alle anderen Teile müssen per Hand gespült werden.**

Toutes les informations, dessins, croquis et images dans ce document relèvent de la propriété exclusive de SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION se réserve tous les droits relatifs à ses marques, créations et informations. Toute copie ou reproduction, par quelque moyen que ce soit, sera jugée et considérée comme une contrefaçon.

All information, designs, drawings and pictures in this document are the property of SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION reserves all rights to its brands, designs and information. Any copy and reproduction through any means shall be deemed and considered as counterfeiting.

Alle Informationen, Zeichnungen, Skizzen und Bilder in diesem Dokument sind alleiniges Eigentum von SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION behält sich alle Rechte in Zusammenhang mit ihren Marken, Schöpfungen und Informationen vor. Kopien oder Reproduktionen, ungeachtet des dazu verwendeten Mittels, werden als Fälschung betrachtet und beurteilt.

Alle gegevens, tekeningen, schetsen en afbeeldingen in dit document zijn het exclusieve eigendom van SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION behoudt alle rechten met betrekking tot haar merken, creaties en informatie. Alle kopieën, of reproducties, met eender welk middel, worden beoordeeld en beschouwd als een vervalsing.



Protection de l'environnement
Ce symbole apposé sur le produit signifie qu'il s'agit d'un appareil dont le traitement en tant que déchet est soumis à la réglementation relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Cet appareil ne peut donc en aucun cas être traité comme un déchet ménager, et doit faire l'objet d'une collecte spécifique à ce type de déchets. Des systèmes de reprise et de collecte sont mis à votre disposition par les collectivités locales (déchèterie) et les distributeurs. En orientant votre appareil en fin de vie vers sa filière de recyclage, vous contribuerez à protéger l'environnement et empêcherez toute conséquence nuisible pour votre santé.

Protection of the environment
This symbol attached to the product means that it is an appliance whose disposal is subject to the directive on waste from electrical and electronic equipment (WEEE). This appliance may not in any way be treated as household waste and must be subject to a specific type of removal for this type of waste. Recycling and recovery systems are available in your area (waste removal) and by distributors. By taking your appliance at its end of life to a recycling facility, you will contribute to environmental conservation and prevent any harm to your health.

Umweltschutz
Dieses Symbol auf dem Produkt bedeutet, dass es sich um ein Gerät handelt, dessen Entsorgung den Vorschriften für elektrische und elektronische Altgeräte (Elektronikschrott) unterliegt. Dieses Gerät darf daher auf keinen Fall als Haushaltsmüll behandelt werden und muss an einer spezifischen Sammelstelle für diesen Typ von Abfall abgegeben werden. Rücknahme- und Sammelsysteme werden Ihnen von den lokalen Gebietskörperschaften (Mülldeponie) und Vertrieben bereitgestellt. Indem Sie Ihr Gerät an seinem Lebensende dem Recycling zuführen, tragen sie zum Umweltschutz bei und verhindern schädliche Folgen für Ihre Gesundheit.

Milieubescherming
Dit op het apparaat aangebrachte symbool betekent dat het apparaat aan het einde van de levensduur afgevoerd moet worden volgens de voorschriften voor afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (WEEE). Dit apparaat mag dus in geen geval bij het gewone huisafval weggeworpen worden maar moet naar een specifiek inzamelpunt teruggebracht worden. De gemeentes (vuilstortplaatsen) of de verkooppunten stellen inzamelsystemen en -punten tot uw beschikking. Door uw apparaat aan het einde van de levensduur in te leveren voor recycling, draagt u bij aan de milieubescherming en voorkomt u schadelijke gevolgen voor de gezondheid.

*** Testé dans nos laboratoires**
Garantie valide à partir de la date d'achat (ticket de caisse faisant foi). Cette garantie ne couvre pas les vices ou les dommages résultant d'une mauvaise installation, d'une utilisation incorrecte ou de l'usure normale du produit.

*** Tested in our laboratories**
Warranty valid from the date of purchase (receipt as proof of purchase). This warranty does not cover defects or damage caused by improper set up, incorrect use, or normal wear and tear of this product.

*** In unseren Labors getestet**
Die Garantie läuft ab dem Kaufdatum (maßgeblich ist der Kassenzettel). Diese Garantie deckt keine Mängel oder Schäden, die aus unsachgemäßer Installation, falschem Gebrauch oder der normalen Abnutzung des Produkts resultieren.

*** Getest in onze laboratoria**
Waarborg geldig vanaf de datum van aankoop (kasticket geldt als bewijs). De garantie dekt geen gebreken of schade die voortvloeien uit een onjuiste installatie, een onjuist gebruik of de normale slijtage van het product.



essentiel b



SERVICE RELATION CLIENTS /
Customer Relations Department /
Kundenservice / Klantenafdeling

Avenue de la Motte
CS 80137
59811 Lesquin cedex

Art. 8008461
Ref. ERC3

FABRIQUÉ EN R.P.C. / Made in China /
Hergestellt in VR China / Gefabriceerd in VRC.

SOURCING & CREATION
Avenue de la Motte
59810 Lesquin - FRANCE
contact@sc-ub.com

