



Holmes Products (Europe) Ltd
1 Francis Grove
London SW19 4DT
England

Fax: +44 (0)20 8947 8272

Email: enquiriesEurope@jardencs.com

Website address: www.jardencs.com

UK - Customer Service Helpline
– 0800 052 3615

www.crockpoteurope.com



CKCPRC6038,
CKCPRC6039 &
CKCPRC6040



CROCK·POT™

RICE COOKER WITH SAUTÉ FUNCTION

INSTRUCTION MANUAL

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS



English	2
Suomi/Finnish	10
Français/French	18
Dutch/Nederlands	26
Svenska/Swedish	34
Български/Bulgarian	44

ENGLISH

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety instructions should always be followed, including the following:

1. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING YOUR CROCK-POT™ RICE COOKER.
2. Do not touch hot surfaces. Use pot holders when removing Lid or handling hot containers to avoid steam burns.
3. To protect against electrical shock, do not immerse temperature control probe or cord in water or any other liquid.
4. The plug on your appliance has a ground connection and it must be plugged into a grounded electrical outlet.
5. This appliance should only be used with the provided cable and plug. Other types of cables and plugs may damage or affect the appliance or cause personal injuries.
6. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children, or incapacitated individuals.
7. This appliance cannot be operated with an external timer or a separate control system.
8. To protect against risk of electric shock, do not immerse the Heating Body in water or other liquids.
9. Turn Saute switch off and unplug from outlet when not in use. Unplug before putting on or taking off parts, and allow to cool before cleaning.
10. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to an Authorized Crock-Pot™ Service Center for examination, repair or adjustment.
11. Do not use outdoors.
12. Do not let Cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
13. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
14. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot food or water or other hot liquids.
15. Do not use appliance for other than its intended use.
16. Lift and open Lid carefully to avoid scalding and allow water to drip into the Inner Pot.
17. DO NOT operate this appliance without the Lid in place on the unit when cooking rice or other ingredients. Steam is generated during use.
18. The use of accessory attachments not recommended by this appliance manufacturer may cause hazards.
19. If a longer detachable power-supply cord or extension cord is used, the marked electrical rating of the extension cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

THIS UNIT IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

FITTING OF A PLUG - FOR U.K. AND IRELAND ONLY

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. Please refer to "Installation of a plug" below.

INSTALLATION OF A PLUG - APPLICABLE TO U.K. AND IRELAND

WARNING - THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED


NOTE: If the terminals in the plug are not marked or if you are unsure or in doubt about the installation of the plug please contact a qualified electrician.

If a 13A 3-pin plug is fitted, it must be an ASTA approved plug, conforming to BS1363 standard. Replacement 3A fuses must be BSI or ASTA BS1362 approved.

The wires in the mains lead are coloured as such:

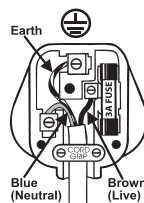
GREEN AND YELLOW	-	EARTH
BROWN	-	LIVE
BLUE	-	NEUTRAL

Please note that the colour of these mains wires may not correspond with the colour markings that identify the terminals in your plug. Please proceed as follows:

The wire which is coloured GREEN AND YELLOW must be connected to the terminal which is marked with the letter 'E' or by the earth symbol  or coloured GREEN or GREEN AND YELLOW.

The BROWN coloured wire must be connected to the terminal, which is marked with the letter "L" or is coloured RED.

The BLUE coloured wire must be connected to the terminal, which is marked with the letter "N" or is coloured BLACK.



KNOW YOUR RICE COOKER

(See Fig. 1)

- | | |
|----------------------------|------------------------------|
| A. Glass Lid | G. On-Switch Cook Button |
| B. Heating Body | H. Power Cord |
| C. Keep Warm Light (green) | I. Handle |
| D. Cook Light (amber) | J. Inner Pot |
| E. Sauté Light (red) | K. Measuring Cup (not shown) |
| F. Sauté On/Off Button | L. Paddle (not shown) |



BEFORE USING YOUR CROCK-POT™ RICE COOKER



Clean the Glass Lid, Inner Pot, Paddle and Measuring Cup according to the user maintenance instructions.

USING YOUR CROCK-POT™ RICE COOKER

Your Multi-Use 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. 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 favorite recipes.

SAUTÉ FUNCTION

This function was designed to give you control when sautéing/browning and needs to be controlled manually as follows:

1. Remove lid and place food inside pot.
2. Connect power cord to an electrical outlet and press the Sauté On/Off Button “” once to active function.
3. The Multi-Use Rice Cooker will heat up the Inner Pot and sauté the food inside.
4. This function requires close supervision and needs to be controlled manually. When browning is done, turn off this function by pressing the Sauté On/Off Button “” once.

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

NOTE: Do not use a metal spoon to stir the food inside the inner pot since that might damage the non-stick coating, which could affect the unit performance in the long term.

AUTOMATIC COOK FUNCTION

If you would like to sauté/brown prior to cooking rice or other ingredients, please refer to the Sauté Function section. Once you are done browning your ingredients, follow the instructions below.

You may also use the Automatic Cook Function without browning any ingredients by simply following these instructions.

1. Make sure appliance is unplugged.
2. Measure raw rice for desired amount with the Measuring Cup (5.41 oz/160 mL) provided.
3. One cup of the uncooked rice will make about two cups of cooked rice. Maximum of 7 cups (41 oz/1.2 L) uncooked rice for model CKCPRC6038-060. Maximum of 10 cups (61 oz/1.8 L) uncooked rice for model CKCPRC6039-060. Maximum of 12 cups (74 oz/2.2 L) uncooked rice for model CKCPRC6040-060. Add rice to Inner Pot.
4. By using the Measuring Cup, add proper amount of water to the rice inside the Inner Pot (for every cup [5.41 oz/160 mL] of raw rice, add 1-1/2 cups of water).

NOTE: You may need to adjust the quantity of water depending on the kind of rice you are cooking and how moist you prefer it. For stickier rice, add slightly more water. For fluffier rice, use slightly less water. If you are cooking brown rice, add more water. You may also need to adjust the water quantity by adding more water if you are using the rice cooker at a high altitude.

5. Set the Inner Pot into the Rice Cooker. Make sure that the Inner Pot sits directly in contact with the heating plate by turning it slightly from right to left until it is seated properly. Cover with Lid.

WHEN USING THE AUTOMATIC COOK MODE DO NOT OPERATE UNIT UNCOVERED. STEAM IS GENERATED DURING USE. LID IS HOT, USE POTHOLDER.

6. Plug the Power Cord into an electrical outlet. Activate the Rice Cooker on by pushing down the On-Switch Cook Button down. Make sure the Cook Light (amber) is on.

IMPORTANT: If you use the sauté/brown function, you must manually turn off the sauté/brown function before cooking rice.

7. After 15 minutes mix the rice. Lift and remove the Lid carefully to avoid scalding and allow water to drip into the Inner Pot. Use the Paddle or another long handheld utensil to scoop and mix the rice. After mixing, cover the Inner Pot with the Lid.

8. When your rice is cooked, the Rice Cooker will automatically switch to the warm function and the Keep Warm Light (green) will turn on. The Rice Cooker will keep the rice warm until the unit is disconnected from the wall outlet.
9. The Rice Cooker will automatically keep rice warm at 60°C – 80°C (140°F – 175°F).
10. Allow the appliance to cool completely before cleaning. Disconnect the plug from the wall outlet to turn off Rice Cooker and when not in use.

NOTES: Wash the rice in a separate bowl, prior to cooking, if desired. For softer rice, we suggest preparing rice and water in the Inner Pot and letting soak for 10 – 20 minutes before cooking.

WHEN USING THE AUTOMATIC COOK MODE DO NOT OPERATE UNIT UNCOVERED. STEAM IS GENERATED DURING USE. LID IS HOT, USE POTHOLDER.

INSTRUCTIONS TO REHEAT RICE

To reheat cold rice, add 1/4 cup (59 mL) of cold water per cup of cooked rice, stir to mix, and then press On-Switch Cook Button to start cooking. When rice is warm, the Rice Cooker will automatically switch to the keep warm function.

HOW TO CLEAN YOUR CROCK-POT™ RICE COOKER

THIS APPLIANCE SHOULD BE CLEANED AFTER EVERY USE.

1. Unplug the Rice Cooker from the wall outlet when not in use or before cleaning. Never immerse the Heating Body in water or any other liquid! Allow the Rice Cooker to cool completely before cleaning.
2. Do not use abrasive cleaners or scouring pads or steel wool to clean the Rice Cooker.
3. Heating Body: lightly wipe the exterior with a damp cloth or sponge. **DO NOT IMMERSE HEATING BODY INTO WATER OR ANY OTHER LIQUID. Dry thoroughly with a soft cloth.**
4. Inner Pot: fill with hot water and let sit for a while and then wash with hot, soapy water using a sponge and dry thoroughly with a cloth or use dishwasher.
5. Lid, Measuring Cup and Paddle: wash in warm, soapy water. Rinse thoroughly and dry.
CAUTION: handle the Lid with extreme care, as it may become slippery when wet or use dishwasher.
6. Heating plate: grains of rice or other foreign matter may stick to the heating plate. These must be removed to prevent inadequate cooking. To remove cooked rice, smooth sandpaper can be used. Smooth out and polish the spot for good contact between the heating plate and the bottom of the Inner Pot.
7. There are no user serviceable parts inside this appliance. Do not attempt to repair this appliance yourself as you could render it dangerous to use.

NOTE: Inner Pot and Lid are not Oven or Microwave Safe. Do not use in microwave and oven.

RECIPES

SPANISH RICE

250 grams of sausage (chorizo)	1 red pepper, diced
1 medium onion, diced	2 celery stalks, sliced
1 tablespoon yellow pepper, ground	1 green pepper, diced
1-teaspoon paprika	2 cups long-grain rice
2 cups tomatoes, diced, without skin or seeds	3 cups chicken broth
1 cup green peas	Salt and pepper

Turn on “☺” the sauté function of your Crock-Pot™ Multi-Use Rice Cooker and add the sausage cut in slices, the onion, the yellow pepper, paprika and tomatoes. Mix together and sauté the ingredients. Turn off “☺” the sauté function. Add the remaining vegetables, the rice and the broth. Check seasoning, cover and cook until done. Garnish with curly parsley. Serve hot.

FETTUCCHINI WITH APPLE, SHRIMP AND CURRY SAUCE

½ kg fettuccini	1 cup chicken broth
4 tablespoons butter	2 cups apples, peeled and diced
3 tablespoons flour	½ kg shrimp
1-teaspoon curry	Parmesan cheese to taste
½ cup cream	Juice of one lemon (for the apples)

In the Crock-Pot™ Multi-Use Rice Cooker, melt butter, add flour and curry. Cook for 2 minutes. Add cream, chicken broth, apples and shrimp. Stir until thickened. Remove from heat and keep hot. In the Crock-Pot™ Multi-Use Rice Cooker, pour sufficient water and salt to cook fettuccini al dente. Serve the fettuccini with the sauce and sprinkle with Parmesan cheese.

RICE WITH SHELLFISH

1 package (400 grams) saffron rice	250 grams oysters with or without tails
12 small clams	1 cup sweet peas
240 grams shrimp, shelled and deveined,	¼ red pepper, diced

Wash clams, shucking thoroughly, and rinse well. Cook rice in the Crock-Pot™ Multi-Use Rice Cooker, following the instructions on the package. Add clams, shrimp, oysters, sweet peas and red pepper five minutes before the rice is fully cooked. Mix well, without stirring. Serve with French bread croutons and a fresh salad. Option: The saffron rice may be substituted with brown rice.

RECIPES

MILANESE MINISTRONE

½ kg chicken breast	½ cup squash, diced
2 cloves garlic, chopped	2 cups tomatoes, diced,
1-tablespoon basil	3 medium potatoes, peeled
½ cup celery	and diced without skin
½ cup fresh beans	½ kg fine noodles
½ teaspoon thyme	2 teaspoons of Worcestershire sauce
½ teaspoon oregano	1 cup Parmesan cheese
½ cup onions, sliced	3 tablespoons margarine
½ cup green pepper, chopped	2 quarts water
½ cup mushrooms, and sliced	Salt

In the Crock-Pot™ Multi-Use Rice Cooker, pour water and boil chicken with the salt. When chicken is cooked, remove and dice. Reserve the broth. Turn on “☺” the sauté function of your Crock-Pot™ Multi-Use Rice Cooker, melt butter, add garlic, onion, celery, green pepper, mushrooms, beans and squash. Sauté until soft. Add the tomatoes, then the potatoes and sauté. Turn off “☺” the sauté function. Add this mixture to the chicken broth; add Worcestershire sauce, the herbs bouquet (basil, thyme, oregano), salt, chicken and noodles. Cook 10 minutes until the potatoes are cooked, but firm. Add Parmesan cheese while stirring. Cook 2 minutes longer. Serve and sprinkle with more cheese.

RICE WITH CHICKEN

0.9 kg rice	4 chicken breasts
1 onion	3 tablespoons salt
3 green peppers	Black pepper to taste
2 carrots	Oregano to taste
4 cloves garlic	Chicken broth, 1 packet
Celery to taste	Tomato paste to taste

Cook the chicken in water, salt, black pepper, oregano, chicken broth in the Crock-Pot™ Multi-Use Rice Cooker. When done, shred the chicken in the water in which it was cooked and add green peppers, onion, garlic, celery and carrots, everything well chopped. Cook 10 minutes, and add tomato paste and shredded chicken. After the sauce is cooked, add the uncooked, washed rice and cover the rice somewhat more than normal.

RECIPES

RICE AND TUNA SALAD

2 cups cooked rice
2 peppers in vinegar*
1 can tuna
100 grams green olives
3 hard-boiled eggs

Mayonnaise
Salt and pepper
Lettuce leaves
Olive oil
Vinegar

Cook the rice in the Crock-Pot™ Multi-Use Rice Cooker in the traditional manner, remove and place on a platter until it is completely cool. Dice the cooked peppers and slice the eggs. Shred the tuna and add along with the remaining ingredients to the rice, reserving some of the egg slices and olives to garnish the salad. Season with olive oil, salt, pepper and vinegar. Serve the salad on a platter with lettuce leaves and garnish with hard-boiled egg and olives.

* Peppers in vinegar: wash and cut the peppers in two lengthwise. Remove the seeds and cook the peppers in a saucepan with two cups water and one-half cup vinegar with a pinch of salt. After 15 minutes, remove from heat.

RICE PUDDING

1 cup rice
3 cups water
1 cinnamon stick
2 whole cloves
1¾ cup evaporated milk
1¼-cup condensed milk

1 teaspoon grated lemon and orange peel
½ cup dark raisins
1-teaspoon vanilla
¼ cup grape brandy
1 egg yolk
Powdered cinnamon

In the Crock-Pot™ Multi-Use Rice Cooker, cook the pre-washed rice with 3 cups of water, cinnamon stick and cloves. Once the rice is cooked, add evaporated and condensed milk, grated lemon and orange peel, and raisins. Continue stirring until set. Add vanilla, grape brandy and the egg yolk well beaten. Sprinkle with cinnamon and serve.

CHINESE RICE

4 cups of cooked rice
½ cup of snow peas
½ cup of bean sprouts
1 sliced onion
1 scallion (green onion), minced

1 red pepper, thinly sliced
3 tablespoons of soy sauce
1 tablespoon of shredded ginger
2 tablespoons of sesame oil

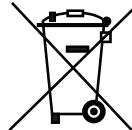
Turn on “☺” the sauté function of your Crock-Pot™ Multi-Use Rice Cooker. Sauté the onion and red pepper. Add the ginger, the snow peas and the bean sprouts. Then add the cooked rice and stir it until it is hot. Add the soy sauce and then the minced scallion. Turn off “☺” the sauté function. Serve hot.

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 Holmes Products (Europe) Ltd. ("Holmes") has the right to change these terms.
- Holmes 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 Holmes 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 Holmes.
- Faults that occur through, improper use, damage, abuse, use with incorrect voltage, acts of nature, events beyond the control of Holmes, repair or alteration by a person other than a person authorised by Holmes 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.

Product marking indicates that this product should not be disposed with household waste. To prevent possible harm to environment or human health recycle it responsibly by returning your used product to local collection systems or contact retailer. Check on the following website for further recycling and WEEE information:
www.jardencs.com or e-mail enquiriesEurope@jardencs.com



Holmes Products (Europe) Limited
1 Francis Grove
London
SW19 4DT
UK

TÄRKEITÄ VAROTOIMENPITEITÄ

Sähkölaitteita käytettäessä tulee aina noudattaa perusturvallisuusohjeita, seuraavat mukaan lukien:

1. LUE KAIKKI OHJEET ENNEN CROCK-POT™ -RIISINKEITTIMESI KÄYTTÖÄ.
2. Älä koske kuumiin pintoihin. Palovammojen välttämiseksi käytä patalappuja, kun poistat kannen tai käsittelet kuumia astioita.
3. Älä upota lämpötila-anturia tai johtoa veteen tai muuhun nesteeseen sähköiskulta suojautuaksesi.
4. Laitteesi pistoke on maadoitettu, ja se täytyy kytkeä maadoitettuun pistorasiaan.
5. Tätä laitetta tulee käyttää ainoastaan mukana tulleen kaapelin ja pistokkeen kanssa. Muun tyyppiset kaapelit ja pistokkeet saattavat vioittaa laitetta, vaikuttaa laitteeseen haitallisesti tai aiheuttaa henkilövahinkoja.
6. Huolellinen valvonta on tarpeen, kun laitteita käytetään lasten tai toimintarajoitteisten henkilöiden lähellä.
7. Tätä laitetta ei voida käyttää ulkoisen ajastimen tai erillisen ohjausjärjestelmän kanssa.
8. Älä upota lämmitysrunkoa veteen tai muihin nesteisiin sähköiskulta suojautuaksesi.
9. Kytke kuullotuksen katkaisija pois päältä ja irrota pistoke verkosta laitteen ollessa pois käytöstä. Irrota pistoke verkosta ennen osien lisäämistä tai irrottamista ja anna kuivua ennen puhdistamista.
10. Älä käytä laitetta, jonka johto tai pistoke on vioittunut, tai laitteen toimintahäiriön jälkeen tai jos laite on jollain tavalla vioittunut. Palauta laite valtuutettuun Crock-Pot™ -palvelukeskukseen tarkistusta, korjausta tai säätöä varten.
11. Älä käytä ulkona.
12. Älä anna johdon roikkua pöydän tai työtason reunan yli tai olla kosketuksissa kuumiin pintoihin.
13. Älä sijoita kuuman kaasun- tai sähkölieden lähelle tai lämmitettyyn uuniin.
14. Äärimmäistä varovaisuutta on noudatettava, kun liikutellaan laitetta, jonka sisällä on kuumaa ruokaa, vettä tai muita kuumia nesteitä.
15. Älä käytä laitetta muuhun kuin suunniteltuun käyttötarkoitukseen.
16. Nosta kantta ja avaa se varovasti palamisen välttämiseksi. Anna veden tippua sisäkattilaan.
17. ÄLÄ käytä laitetta, kun kansi ei ole paikoillaan riisiä tai muita ruoka-aineita keitettäessä. Käytön aikana muodostuu höyryä.
18. Laitteen valmistaja ei suosittele lisävarusteiden käyttöä, sillä se saattaa aiheuttaa vaaratilanteita.
19. Mikäli käytetään irrotettavaa virtajohtoa tai jatkojohtoa, sen merkityn sähköluokituksen tulee olla vähintään yhtä suuri kuin laitteen sähköluokituksen ja johto tulee asettaa siten, ettei se roiku työtason tai -pöydän yli, josta lapset voivat vetää siitä tai jossa siihen voi vahingossa kompastua.

TÄMÄ LAITE ON TARKOITETTU AINOASTAAN KOTITALOUSKÄYTTÖÖN.

SÄILYTÄ NÄMÄ OHJEET

TUNNE RIISINKEITTIMESI

(Katso kuva 1)

- | | |
|---------------------------------------|----------------------------------|
| A. Lasikansi | G. Keittämisen käynnistyspainike |
| B. Lämmitysrunko | H. Virtajohto |
| C. Lämmityksen merkkivalo (vihreä) | I. Kahva |
| D. Keittämisen merkkivalo (keltainen) | J. Sisäkattila |
| E. Kuullotuksen merkkivalo (punainen) | K. Mittakuppi (ei näy tässä) |
| F. Kuullotuksen on/off-painike | L. Lasta (ei näy tässä) |



ENNEN CROCK-POT™ -RIISINKEITTIMESI KÄYTTÖÄ

Puhdista lasikansi, sisäkattila, lasta ja mittakuppi käyttäjän huolto-ohjeiden mukaan.

CROCK-POT™ -RIISINKEITTIMESI KÄYTTÄMINEN

Monikäyttöiseen riisinkeittimeesi kuuluu hyödyllinen ja käyttökelpoinen kuullotustoiminto, jonka avulla voit kuullottaa/ruskistaa sipulin, valkosipulin ja/tai muita ruoka-aineita öljyssä ennen keittämistä. Jos et tarvitse ruskistustoimintoa, voit keittää riisin tai muut ruoat suoraan, mutta tämä lisäominaisuus tekee suosikkireseptiesi valmistuksesta monipuolisemman.

KUULLOTUSTOIMINTO

Tämä toiminto on suunniteltu kuullottamiseen/ruskistamiseen ja sitä täytyy seurata manuaalisesti seuraavalla tavalla:

1. Poista kansi ja laita ruoka kattilaan.
2. Liitä virtajohto pistorasiaan ja paina kuullotuksen on/off-painiketta "⏻" kytkeäksesi toiminnon päälle.
3. Monikäyttöinen riisinkeitin lämmittää sisäkattilan ja kuullottaa sen sisältämän ruoan.
4. Tämä toiminto vaatii tarkkaa valvontaa ja sitä tulee seurata manuaalisesti. Kun ruskistus on suoritettu, kytke toiminto pois päältä painamalla kuullotuksen on/off-painiketta "⏻" kerran.

TÄRKEÄÄ: Kuullotustoiminto täytyy kytkeä manuaalisesti pois päältä ennen riisin keittämistä.

HUOMIO: Älä käytä metallilusikkaa sisäkattilassa olevan ruoan hämmäntämiseen, sillä se saattaa vaurioittaa tarttumaton pinnoitetta, mikä voi vaikuttaa laitteen toimintaan pitkällä aikavälillä.

AUTOMAATTINEN KEITTOTOIMINTO

Mikäli haluat kuullottaa/ruskistaa ennen riisin tai muiden ruoka-aineiden keittämistä, lue kuullotustoiminnon osio. Kun olet lopettanut ruoka-aineidesi kuullottamisen, seuraa alla olevia ohjeita. Voit myös käyttää automaattista keittotoimintoa ruoka-aineita kuullottamatta näitä ohjeita noudattaen.

1. Varmista, että laite on irrotettu verkosta.
2. Mittaa haluttu määrä raakaa riisiä mukana tulleen mittakupin (5,41 oz/160 ml) avulla.
3. Yksi kuppi keittämätöntä riisiä vastaa keskimäärin kahta kuppia keitettyä riisiä. Mallin CKCPRC6038-060 enimmäismäärä on 7 kuppia (41 oz/1,2 l) keittämätöntä riisiä. Mallin CKCPRC6039-060 enimmäismäärä on 10 kuppia (61 oz/1,8 l) keittämätöntä riisiä. Mallin CKCPRC6040-060 enimmäismäärä on 12 kuppia (74 oz/2,2 l) keittämätöntä riisiä. Lisää riisi sisäkattilaan.
4. Lisää sisäkattilassa olevaan riisiin asianmukainen määrä vettä mittakupin avulla (lisää 1–1/2 kuppia vettä jokaista kupillista [5,41 oz/160 ml] raakaa riisiä kohti.)
HUOMIO: Sinun täytyy ehkä mukauttaa veden määrä keittämäsi riisityypin ja makusi mukaan. Lisää hieman vettä, jotta riisi olisi tahmeampaa. Käytä hieman vähemmän vettä, jotta riisi olisi kuohkeampaa. Lisää vettä keittäessäsi ruskeaa riisiä. Sinun täytyy ehkä myös mukauttaa veden määrä lisäämällä vettä, jos käytät riisinkeitintä korkeilla paikoilla.
5. Aseta sisäkattila riisinkeittimeen. Varmista, että sisäkattila on suoraan kosketuksissa lämpölevyn kanssa kääntämällä sitä hieman vasemmalta oikealle, kunnes se on asetettu oikein. Peitä kannella. **ÄLÄ KÄYTÄ LAITETTA ILMAN KANTTA AUTOMAATTISTA KEITTOTILAA KÄYTTÄESSÄ. KÄYTÖN AIKANA MUODOSTUU HÖYRYÄ. KANSI ON KUUMA. KÄYTÄ PATALAPPUA.**
6. Liitä virtajohto pistorasiaan. Kytke riisinkeitin päälle painamalla keittämisen käynnistyspainike alas. Varmista, että keittämisen (keltainen) merkivalo palaa.

TÄRKEÄÄ: Jos käytät kuullotus-/ruskistustoimintoa, se tulee kytkeä pois päältä manuaalisesti ennen riisin keittämistä.

7. Sekoita riisiä 15 minuutin kuluttua. Nosta kantta ja avaa se varovasti palamisen välttämiseksi. Anna veden tippua sisäkattilaan. Käytä lastaa tai muuta pitkävärtistä keittiövälinettä riisin kauhomiseen ja sekoittamiseen. Peitä sisäkattila kannella sekoittamisen jälkeen.

8. Kun riisi on keitetty, riisinkeitin kytkee lämmitystoiminnon automaattisesti päälle ja lämmityksen (vihreä) merkkivalo syttyy palamaan. Riisinkeitin pitää riisin lämpimänä, kunnes laite kytketään irti seinäpistorasiasta.
9. Riisinkeitin pitää riisin automaattisesti lämpimänä 60–80 °C:ssa (140–175 °F:ssa).
10. Anna laitteen jäähtyä kokonaan ennen puhdistusta. Irrota pistoke seinäpistorasiasta kytkääksesi riisinkeittimen pois päältä sen ollessa pois käytöstä.

HUOMIO: Pese riisi tarvittaessa erillisessä kulhossa ennen keittämistä. Jos haluat pehmeämpää riisiä, suosittelemme riisin ja veden liottamista sisäkattilassa 10–20 minuuttia ennen keittämistä.

ÄLÄ KÄYTÄ LAITETTA ILMAN KANTTA AUTOMAATTISTA KEITTOTILAA KÄYTETTÄESSÄ. KÄYTÖN AIKANA MUODOSTUU HÖYRYÄ. KANSI ON KUUMA. KÄYTÄ PATALAPPUA.

OHJEET RIISIN UUELLEENLÄMMITTÄMISEEN

Lämmittäaksesi kylmän riisin uudelleen lisää 1/4 kupillista (59 ml) kylmää vettä kupillista keitettyä riisiä kohden, hämmennä sekoittaen ja paina sitten keittämisen käynnistyspainiketta aloittaaksesi lämmittämisen. Kun riisi on lämmintä, riisinkeitin kytkee lämmitystoiminnon automaattisesti päälle.

CROCK-POT™ -RIISINKEITTIMEN PUHDISTUS

LAITE TULEE PUHDISTAA JOKAISEN KÄYTÖN JÄLKEEN.

1. Irrota riisinkeitin seinäpistokkeesta laitteen ollessa pois käytöstä tai ennen puhdistamista. Älä koskaan upota lämmitysrunkoa veteen tai muuhun nesteeseen! Anna riisinkeittimen jäähtyä kokonaan ennen puhdistamista.
2. Älä käytä hankaavia puhdistusaineita, hankaussieniä tai teräsvillaa riisinkeittimen puhdistamiseen.
3. Lämmitysrunko: pyyhi ulkokuori kostealla liinalla tai sienellä. **ÄLÄ UPOTA LÄMMITYSRUNKOA VETEEN TAI MUUHUN NESTEeseen. Kuivaa huolellisesti pehmeällä liinalla.**
4. Sisäkattila: täytä kuumalla vedellä ja anna veden seisoa hetken aikaa. Pese sitten sienen avulla kuumalla saippuavedellä ja kuivaa huolellisesti liinalla tai käytä astianpesukonetta.
5. Kansi, mittakuppi ja lasta: pese lämpimässä saippuavedessä. Huuhtelee huolellisesti ja kuivaa. **VAROITUS:** käsittele kantta erittäin varovasti, sillä se saattaa olla märkänä liukas tai käytä astianpesukonetta.
6. Lämpölevy: riisinjyvät tai muut vieraat aineet saattavat tarttua lämpölevyyn. Ne täytyy poistaa epäasianmukaisen käytön estämiseksi. Keitetyn riisin poistoon voidaan käyttää hienoa hiekkapaperia. Tasoita ja hio tahra, jotta lämpölevyn ja sisäkattilan pohjan välillä olisi hyvä kosketus.
7. Laitteen sisällä ei ole osia, jotka ovat käyttäjän huollettavissa. Älä yritä korjata laitetta itse, sillä siitä voi tulla vaarallinen käytettäväksi.

HUOMIO: Sisäkattila ja kansi eivät ole uunin- tai mikroaaltouuninkestäviä. Älä käytä mikroaaltouunissa tai uunissa.

RUOKAOHJEITA

ESPANJALAINEN RIISI

250 grammaa makkaraa (chorizo),
1 keskikokoinen sipuli kuutioituna
1 ruokalusikallinen keltaista paprikaa jauhattuna
1 teelusikallinen paprikamaustetta
2 kupillista kuutioituja ja kuorittuja tomaatteja
ilman siemeniä
1 kupillinen herneitä

1 punainen paprika kuutioituna
2 viipaloitua sellerinvartta
1 vihreä paprika kuutioituna
2 kupillista pitkäjyväistä riisiä
3 kupillista kanaliientä
suolaa ja pippuria

Kytke monikäyttöisen Crock-Pot-riisinkäyttöimen ”☺” kuullotustoiminto™ Lisää siivutetut makkarat, sipuli, keltainen paprika, paprikamauste ja tomaatit. Sekoita ainekset ja kuullota. Kytke ”☺” kuullotustoiminto pois päältä. Lisää loput vihannekset, riisi ja liemi. Tarkista mausteet. Sulje kansi ja keitä, kunnes ruoka on valmista. Koristele persiljalla. Tarjoile kuumana.

FETTUCINI OMENOILLA, KATKARAVUILLA JA CURRY-KASTIKKEELLA

½ kg fettucinia
4 ruokalusikallista voita
3 ruokalusikallista jauhoja
1 teelusikallinen curry
½ kupillista kermaa

1 kupillinen kanaliientä
2 kupillista kuorittuja ja kuutioituja omenoita
½ kg katkarapuja
Parmesanjuustoa maun mukaan
yhden sitruunan mehu (omenoihin)

Keitä huuhdeltu riisi monikäyttöisessä Crock-Pot™ -riisinkäyttöimessä voi, lisää jauhot ja curry. Keitä kaksi minuuttia. Lisää kerma, kanaliemi, omenat ja katkaravut. Hämmennä, kunnes liemi saostuu. Lopeta keittäminen ja pidä kuumana. Keitä huuhdeltu riisi monikäyttöisessä Crock-Pot™ -riisinkäyttöimeen, jotta fettuccinit jäävät ”al dente”. Tarjoile fettuccinit kastikkeen kanssa ja sirottele päälle parmesanjuustoa.

SIMPUKKARIISI

1 paketti (400 grammaa)
sahramiriisiä
12 pientä simpukkaa
240 grammaa kuorittuja, perattuja katkarapuja,

250 grammaa ostereita ilman pyrstöä
tai sen kanssa
1 kupillinen sokeriherneitä
¼ punaista paprikaa kuutioituna

Pese simpukat poistaen kuoret kokonaan ja huuhtelee hyvin. Keitä riisi monikäyttöisessä Crock-Pot™ -riisinkäyttöimessä pakkauksessa olevia ohjeita noudattaen. Lisää simpukat, katkaravut, osterit, sokeriherneet ja punaiset paprikat viisi minuuttia ennen kuin riisi on täysin valmista. Sekoita hyvin hämmentämättä. Tarjoile krutonkien ja tuoreen salaatin kanssa. Vaihtoehto: Sahramiriisi voidaan korvata ruskealla riisillä.

RUOKAOHJEITA

MILANOLAINEN MINESTRONEKEITTO

½ kg kananrintaa	½ kupillista kurpitsaa paloiteltuna
2 paloiteltua valkosipulinkynttä	2 kupillista tomaattia paloiteltuna
1 teelusikallinen basilikaa	3 keskikokoista kuorittua perunaa kuutioituina
½ kupillista selleriä	½ kg ohuita nuudeleita
½ kupillista tuoreita papuja	2 teelusikallista Worcestershires-kastiketta
½ teelusikallinen timjamia	1 kupillinen parmesaanijuustoa
½ teelusikallinen oreganoa	3 teelusikallista margariinia
½ kupillista sipulia viipaloituna	2 litraa vettä suolaa
½ kupillista vihreää paprikaa paloiteltuna	
½ kupillista viipaloituja sieniä	

Keitä huuhdeltu riisi monikäyttöisessä Crock-Pot™ -riisinkeittimessä, lisää suola ja kiehauta kana. Kun kana on keitetty, ota pois ja paloittele. Säilytä liemi. Kytke monikäyttöisen Crock-Pot-riisinkeittimen "☺" kuullotustoiminto™ ja sulata voi. Lisää valkosipuli, sipuli, selleri, vihreä paprika, sienet, pavut ja kesäkurpitsa. Kuullota, kunnes ne ovat pehmeitä. Lisää tomaatit ja perunat ja kuullota. Kytke "☺" kuullotustoiminto pois päältä. Lisää seos kanaliemeen; lisää Worcestershire-kastike, yrtit (basilika, timjami ja oregano), suola, kana ja nuudelit. Keitä 10 minuuttia, kunnes perunat ovat kypsiä, mutta kiinteitä. Lisää parmesanjuusto samalla hämmettäen. Keitä vielä 2 minuuttia. Ripottele pinnalle lisää juustoa ja tarjoile.

RIISI JA KANA

0,9 kg riisiä	4 kananrintaa
1 sipuli	3 teelusikallista suolaa
3 vihreää paprikaa	Mustapippuria maun mukaan
2 porkkanaa	oreganoa maun mukaan
4 valkosipulinkynttä	Kanalientä, 1 purkki
selleriä maun mukaan	tomaattipyreetä maun mukaan

Keitä kana monikäyttöisessä™ Monikäyttöinen Riisinkeitin. Kun kana on valmis, suikaloi se. Lisää keittoveteen vihreät paprikat, sipuli, valkosipuli, selleri ja porkkanat hyvin paloitetuina. Keitä 10 minuuttia ja lisää tomaattipyree sekä suikaloiu kana. Kun kastike on valmista, lisää keittämätön, huuhdeltu riisi ja peitä se hieman paremmin kuin yleensä.

RUOKAOHJEITA

RIISI- JA TONNIKALASALAATTI

2 kupillista keitettyä riisiä
2 etikassa säilöttyä chilippureita*
1 tonnikalapurkki
100 grammaa vihreitä oliiveja
3 kovaksi keitettyä munaa

Majoneesia
Suolaa ja pippuria
Salaatinlehtiä
Oliiviöljyä
Viinietikkaa

Keitä riisi monikäyttöisessä Crock-Pot™ -riisinkeittimessä tavalliseen tapaan. Ota riisi pois keittimestä ja jätä se tarjoilulautaselle, kunnes se on täysin jäähtynyt. Paloittele keitetyt paprikat ja viipaloi kananmunat. Silppua tonnikala ja lisää se muut ainesosat riisiin. Jätä muutama kananmunan viipale ja oliivi salaatin koristeluun. Mausta oliiviöljyllä, suolalla, pippurilla ja viinietikalla. Tarjoile lautaselta salaatinlehtien keralla ja tarjoile kovaksi keitettyjen munien ja oliivien kanssa.

* Etikassa säilötty chilippurit: pese chilippurit ja leikkaa ne kahtia pituussuunnassa. Poista chilippureista siemenet ja keitä ne paistinpannalla lisäten kaksi kupillista vettä, puoli kupillista viinietikkaa ja ripaus suolaa. Lopeta keittäminen 15 minuutin kuluttua.

RIISIVANUKAS

1 kupillinen riisiä
3 kupillista vettä
1 kanelitanko
2 kokonaista valkosipulinkynttä
1¾ kupillista maitojauhetta
1¼ kupillista maitotiivistettä

1 teelusikallinen raastettua sitruunan
ja appelsiinin kuorta
½ kupillista tummia rusinoita
1 teelusikallinen vaniljaa
¼ kupillista viinirypälebrandyä
1 munankeltuainen
Jauhettua kanelia

Keitä huuhdeltu riisi monikäyttöisessä Crock-Pot™ monikäyttöisessä Crock-Pot-riisinkeittimessä 3 kupillisessa vettä, lisää kanelitanko ja valkosipulinkyntset. Kun riisi on valmista, lisää maitojauhe ja -tiiviste sekä raastetut sitruunan ja appelsiinin kuoret ja rusinat. Jatka hämmementämistä, kunnes riisiseos asettuu. Lisää vanilja, viinirypälebrandy ja hyvin vatkattu munankeltuainen. Sirottele päälle kanelia ja tarjoile.

KIINALAINEN RIISI

4 kupillista keitettyä riisiä
½ kupillista silpoherneitä
½ kupillista pavun ituja
1 viipaloitu sipuli
1 hienonnettu salottisipuli (askalonsipuli)

1 punainen paprika ohueksi viipaloituna
3 ruokalusikallista soijakastiketta
1 ruokalusikallinen silputtua inkivääriä
2 ruokalusikallista seesamiöljyä

Kytke monikäyttöisen Crock-Pot-riisinkeittimen "🔥" kuullotustoiminto™ Monikäyttöinen Riisinkeitin. Kuullota sipuli ja punaiset paprikat. Lisää inkivääri, silpoherne ja pavun idut. Lisää sitten keitetty riisi ja hämmennä, kunnes se on kuumaa. Lisää soijakastike ja hienonnettu salottisipuli. Kytke "🔥" kuullotustoiminto pois päältä. Tarjoile kuumana.

TAKUU

Säilytä kuititisi, sillä se vaaditaan kaikkia tämän takuun piiriin kuuluvia korvausvaatimuksia varten.

- Ostos jälkeen laitteella on kahden vuoden takuu, kuten tässä asiakirjassa on esitetty.
- Jos laite ei enää toimi valmistusvian vuoksi takuuajana (mikä on epätodennäköistä) palauta se ostopaikkaan kuitin ja tästä takuusta otetun kopion kanssa.
- Tämän takuun piiriin kuuluvien oikeuksien ja etujen lisäksi hyödyt lakisääteisistä oikeuksista, jotka eivät vaikuta tähän takuuseen. Ainoastaan Holmes Products (Europe) Ltd:llä ("Holmesilla") on oikeus muuttaa näitä ehtoja.
- Holmes sitoutuu takuuajana veloituksetta korjaamaan tai vaihtamaan laitteen tai minkä tahansa laitteen osan, joka ei toimi asianmukaisesti, edellyttäen, että:
 - ongelmasta ilmoitetaan viipymättä ostopaikkaan tai Holmesille ja
 - laitetta ei ole muunneltu millään tavalla tai sitä ei ole vaurioitettu tai käytetty väärin, eivätkä sitä ole korjanneet tai muunnelleet muut kuin Holmesin valtuuttamat henkilöt.
- Epäasianmukaisesta käytöstä, vaurioittamisesta, väärinkäytöstä, väärän jännitteen käytöstä sekä luonnonilmiöistä johtuvat tapahtumat ja tapahtumat, joita Holmes ei voi hallita ja muun kuin Holmesin valtuuttaman henkilön suorittama korjaaminen tai muuntelu sekä ohjeiden noudattamatta jättäminen eivät kuulu tämän takuun piiriin. Lisäksi normaali kuluminen, mukaan lukien muttei yksinomaan lievä värjäytyminen ja naarmut, eivät kuulu tämän takuun piiriin.
- Takuuseen kuuluvia oikeuksia sovelletaan ainoastaan alkuperäiseen ostajaan, eikä niitä laajenneta koskemaan kaupallista tai yhteiskäyttöä.
- Mikäli laitteeseen kuuluu maakohtainen takuu tai lisätakuu, katso siihen kuuluvat ehdot tämän takuun sijasta tai ota yhteyttä paikalliseen valtuutettuun jälleenmyyjään lisätietoja saadaksesi.

Tuotemerkinnät osoittavat, että tätä tuotetta ei tule hävittää talousjätteenä. Kierrätä käytetty tuote vastuullisesti palauttamalla se paikalliseen keräysjärjestelmään mahdollisen ympäristölle tai ihmisten terveydelle koituvan haitan estämiseksi. Käy seuraavilla verkkosivuilla saadaksesi lisätietoja kierrätyksestä sekä sähkö- ja elektroniikkalaiteromun liittyviä tietoja:

www.jardencs.com tai sähköpostitse osoitteessa enquiriesEurope@jardencs.com

Holmes Products (Europe) Limited
1 Francis Grove
London
SW19 4DT
UK



MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

L'utilisation d'appareils électriques nécessite de prendre des précautions d'emploi élémentaires, en particulier :

1. LIRE LE GUIDE D'UTILISATION AVANT D'UTILISER LE CUISEUR À RIZ CROCK-POT™.
2. Ne pas toucher toute surface chaude. Au moment de retirer le couvercle ou de manipuler des plats chauds, utiliser des maniques afin d'éviter toute brûlure due à la vapeur.
3. Afin d'éliminer tout risque d'électrocution, ne pas plonger la sonde de contrôle thermique ni le cordon dans : d'alimentation dans l'eau ou tout autre liquide.
4. Le cordon d'alimentation de votre appareil est équipé d'une fiche terre et doit être branché dans une prise de courant dotée d'une fiche terre.
5. Cet appareil doit uniquement être utilisé avec le cordon d'alimentation et la prise fournis. L'utilisation d'un autre type de cordon et de prise pourrait endommager l'appareil ou provoquer son dysfonctionnement et causer des blessures corporelles.
6. Il est nécessaire de superviser vos enfants ou toute personne frappée d'incapacité lorsqu'ils utilisent ou se trouvent à proximité de l'appareil en marche.
7. Cet appareil ne peut être utilisé avec un minuteur ou un système de contrôle externes.
8. Afin d'éliminer tout risque d'électrocution, ne pas plonger la base chauffante dans l'eau ou tout autre liquide.
9. Éteindre la fonction Sauté et débrancher l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas. Débrancher l'appareil avant d'assembler ou de retirer des éléments et attendre que l'appareil refroidisse avant de le nettoyer.
10. 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.
11. Ne pas utiliser cet appareil à l'extérieur.
12. Ne pas laisser pas le cordon d'alimentation pendre sur le bord d'une table ou d'un plan de travail ni le mettre en contact avec des surfaces chaudes.
13. Ne pas placer sur ou près d'un brûleur électrique ou à gaz chaud, ni dans un four chaud.
14. Faire preuve d'une extrême prudence lorsque vous déplacez un appareil contenant des aliments, de l'eau ou tout autre liquide brûlant.
15. Ne pas utiliser l'appareil autrement que ce pour quoi il a été conçu.
16. Soulever et retirer le couvercle avec précaution afin d'éviter toute brûlure due à la vapeur et permettre à l'eau de s'égoutter dans la cuve.
17. NE PAS utiliser cet appareil sans que le couvercle ne soit bien en place lors de la cuisson du riz ou de tout autre aliment. De la vapeur se dégage lors de la cuisson.
18. L'utilisation d'éléments accessoires non recommandés par le fabricant de cet appareil peut présenter des risques.
19. En cas d'utilisation d'une rallonge, s'assurer que la rallonge présente les mêmes caractéristiques électriques que l'appareil, et que la rallonge est placée de façon à ne pas pendre depuis le bord de la table ou du plan de travail, car un enfant pourrait tirer dessus ou se prendre les pieds dedans.

CET APPAREIL EST UNIQUEMENT DESTINÉ À UN USAGE DOMESTIQUE

VEUILLEZ CONSERVER CES INSTRUCTIONS

DESCRIPTION DE VOTRE CUISEUR À RIZ

(Voir Fig. 1)

- | | |
|---|----------------------------------|
| A. Couvercle en verre | G. Bouton Marche/Arrêt |
| B. Base chauffante | H. Cordon d'alimentation |
| C. Voyant (vert) de la fonction Maintien au chaud | I. Poignée |
| D. Voyant (ambre) de Cuisson | J. Cuve |
| E. Voyant (rouge) de la fonction Sauté | K. Verre doseur (non représenté) |
| F. Bouton Marche/Arrêt de la fonction Sauté | L. Spatule (non représentée) |



AVANT D'UTILISER VOTRE CUISEUR À RIZ CROCK-POT™



Nettoyer le couvercle en verre, la cuve, la spatule et le verre doseur en respectant les instructions d'entretien.

UTILISER VOTRE CUISEUR À RIZ CROCK-POT™

Votre cuiseur à riz multifonction comprend une fonction Sauté pratique et facile à utiliser, vous permettant de faire revenir et dorer dans de l'huile des oignons, de l'ail et/ou d'autres ingrédients avant la cuisson. Vous pouvez choisir de cuire du riz ou d'autres aliments sans utiliser la fonction Sauté mais cette fonctionnalité en plus vous offre une grande diversité de choix dans la préparation de vos recettes favorites.

LA FONCTION SAUTÉ

Cette fonction requiert que vous contrôliez la cuisson des aliments lorsque vous les faites revenir/dorer et doit être contrôlée manuellement comme suit :

1. Retirer le couvercle et placer des aliments dans la cuve.
2. Brancher le cordon d'alimentation à une prise électrique et appuyer une fois sur le bouton Marche/Arrêt de la fonction Sauté  pour activer cette fonctionnalité.
3. Le cuiseur à riz multifonction chauffe la cuve et fait revenir les aliments dans la cuve.
4. Cette fonction requiert de bien surveiller l'appareil et doit être vérifiée manuellement. Une fois que les aliments sont bien dorés, éteindre la fonction en appuyant une fois sur le bouton  Marche/Arrêt de la fonction Sauté.

IMPORTANT : Avant de cuire du riz, vous devez manuellement éteindre la fonction Sauté.

NOTE : Ne pas utiliser une cuillère en métal pour mélanger les aliments dans la cuve car cela pourrait endommager le revêtement anti-adhésif et affecter les performances de l'appareil à long terme.

LA FONCTION DE CUISSON AUTOMATIQUE

Si vous désirez faire revenir/dorer des aliments avant la cuisson du riz ou d'autres ingrédients, veuillez vous référer aux instructions sur la fonction Sauté. Une fois que les aliments sont bien dorés, suivre les instructions suivantes.

Vous pouvez également utiliser la fonction de cuisson automatique sans faire revenir/dorer vos aliments en suivant simplement les instructions suivantes.

1. Vérifier que l'appareil est débranché.
2. Doser la mesure de riz cru désirée avec le verre doseur (5,41 oz/160 ml) fourni.
3. Une mesure de riz cru donne environ 2 mesures de riz cuit. Il y a une limite maximale de 7 mesures (41 oz/1,2 l) de riz cru pour le modèle CKCPRC6038-060. Il y a une limite maximale de 10 mesures (61 oz/1,8 l) de riz cru pour le modèle CKCPRC6039-060. Il y a une limite maximale de 12 mesures (74 oz/2,2 l) de riz cru pour le modèle CKCPRC6040-060. Mettre le riz dans la cuve.
4. Avec le verre doseur, ajouter une quantité suffisante d'eau au riz dans la cuve (pour chaque mesure [5,41 oz/160 ml] de riz cru, ajouter 1-1,5 mesure d'eau).

NOTE : Il vous faudra peut-être ajuster la quantité d'eau en fonction du riz utilisé et de vos préférences en matière de cuisson. Pour un riz bien collant, ajouter un peu plus d'eau. Pour un riz bien gonflé, utiliser un peu moins d'eau. Si vous cuisez du riz complet, ajouter plus d'eau. Il vous faudra peut-être ajuster la quantité d'eau en ajoutant plus d'eau si vous utilisez le cuiseur à riz à haute altitude.

5. Placer la cuve dans le cuiseur à riz. Vérifier que la cuve est directement posée sur la plaque chauffante en la faisant pivoter légèrement de droite à gauche jusqu'à ce qu'elle soit bien positionnée. Couvrir avec le couvercle. **NE PAS UTILISER LA FONCTION DE CUISSON AUTOMATIQUE DE CET APPAREIL SANS COUVERCLE. DE LA VAPEUR SE DÉGAGE LORS DE LA CUISSON. LE COUVERCLE EST BRÛLANT, UTILISER DES MANIQUES.**
6. Brancher le cordon d'alimentation dans une prise électrique. Allumer le cuiseur à riz en appuyant sur le bouton Marche/Arrêt de l'appareil. Vérifier que le voyant (ambre) de cuisson est allumé.

IMPORTANT : Si vous utilisez la fonction Sauté, vous devez éteindre manuellement la fonction Sauté avant de cuire du riz.

7. Mélanger le riz au bout de 15 minutes. Soulever et retirer le couvercle avec précaution afin d'éviter toute brûlure due à la vapeur et permettre à l'eau de s'égoutter dans la cuve. Utiliser la spatule ou tout autre ustensile long pour manipuler et mélanger le riz. Une fois le riz mélangé, couvrir la cuve avec le couvercle.
8. Quand votre riz est cuit, le cuiseur à riz bascule automatiquement en mode Maintien au chaud et le voyant (jaune) correspondant s'allume. Le cuiseur à riz maintient le riz au chaud jusqu'à ce que le cordon d'alimentation de l'appareil soit débranché de la prise murale.
9. Le cuiseur à riz maintient automatiquement le riz à une chaleur de 60 °C-80 °C (140 °F-175 °F).
10. Attendre que l'appareil refroidisse totalement avant de le nettoyer. Débrancher le cordon d'alimentation de la prise murale lorsque vous n'utilisez pas l'appareil.

NOTES : Laver le riz dans un bol séparé avant la cuisson si vous le désirez. Pour un riz plus fondant, nous vous suggérons de laisser le riz tremper dans l'eau dans la cuve de 10 à 20 minutes avant la cuisson.

NE PAS UTILISER LA FONCTION DE CUISSON AUTOMATIQUE DE CET APPAREIL SANS COUVERCLE. DE LA VAPEUR SE DÉGAGE LORS DE LA CUISSON. LE COUVERCLE EST BRÛLANT, UTILISER DES MANIQUES.

INSTRUCTIONS POUR RÉCHAUFFER DU RIZ

Pour réchauffer du riz froid, ajouter 1/4 de mesure (59 ml) d'eau froide par mesure de riz cuit, mélanger puis appuyer sur le bouton Marche/Arrêt pour lancer la cuisson. Quand le riz est chaud, le cuiseur à riz bascule automatiquement sur la fonction Maintien au chaud.

COMMENT NETTOYER VOTRE CUISEUR À RIZ CROCK-POT™

CET APPAREIL DOIT ÊTRE NETTOYÉ APRÈS CHAQUE UTILISATION.

1. Débrancher le cordon d'alimentation de la prise murale lorsque vous n'utilisez pas votre cuiseur à riz ou avant de le nettoyer. Ne jamais plonger la base chauffante dans l'eau ou tout autre liquide ! Attendre que le cuiseur à riz refroidisse totalement avant de le nettoyer.
2. Ne pas utiliser de produits abrasifs, d'éponges à récurer ou de paille de fer pour nettoyer le cuiseur à riz.
3. Base chauffante : essuyer légèrement l'extérieur avec un chiffon ou une éponge humide. **NE PAS PLONGER LA BASE CHAUFFANTE DANS L'EAU OU TOUT AUTRE LIQUIDE. Bien sécher avec un chiffon doux.**
4. Cuve : remplir d'eau chaude et laisser tremper un moment, puis nettoyer à l'eau chaude et savonneuse en utilisant une éponge. Bien sécher la cuve avec un chiffon ou la placer dans votre lave-vaisselle.
5. Couvercle, verre doseur et spatule : nettoyer à l'eau chaude et savonneuse. Bien rincer et sécher. **ATTENTION :** manipuler le couvercle avec précaution, car il peut devenir glissant lorsqu'il est mouillé ou utiliser votre lave-vaisselle.
6. Plaque chauffante : il arrive que des grains de riz ou d'autres substances restent collés sur la plaque chauffante. Il est important de les retirer afin d'éviter une cuisson insuffisante. Pour retirer les grains de riz cuits, il est possible d'utiliser du papier de verre doux. Frotter et polir la zone afin d'assurer un contact optimal entre la plaque chauffante et le fond de la cuve.
7. Cet appareil ne comprend aucune pièce pouvant être réparée par l'utilisateur. Ne pas tenter de réparer cet appareil vous-même, car cela pourrait rendre l'appareil dangereux à utiliser.

NOTE : La cuve et le couvercle ne passent ni au four ni au micro-ondes. Ne pas passer au micro-ondes ou au four.

RECETTES

RIZ À L'ESPAGNOLE

250 grammes de chorizo
1 oignon moyen coupé en dés
1 cuillerée à soupe de poivron jaune
1 cuillerée à café de paprika moulu
2 mesures de tomates coupées en dés,
sans peau ni pépins
1 mesure de petits pois

1 poivron rouge coupé en dés
2 branches de céleri coupées en rondelles
1 poivron vert coupé en dés
2 mesures de riz long-grain
3 mesures de bouillon de poulet
Du sel et du poivre

Mettre en marche "☺" la fonction Sauté de votre cuiseur à riz multifonction Crock-Pot™ et placer le chorizo coupé en rondelles, l'oignon, le poivron jaune, le paprika et les tomates dans la cuve. Mélanger et faire dorer les ingrédients. Éteindre "☺" la fonction Sauté. Ajouter le reste des légumes, le riz et le bouillon. Vérifier l'assaisonnement, couvrir et faire cuire. Garnir avec du persil frais. Servir chaud.

FETTUCCINI AUX POMMES, AUX CREVETTES ET À LA SAUCE CURRY

½ kg de fettuccini
4 cuillerées à soupe de beurre
3 cuillerées à soupe de farine
1 cuillerée à café de curry
½ mesure de crème

1 mesure de bouillon de poulet
2 mesures de pommes pelées et coupées en dés
½ kg de crevettes
Du parmesan selon votre goût
Le jus d'un citron (pour les pommes)

Faire fondre le beurre puis ajouter la farine et le curry dans le cuiseur à riz multifonction Crock-Pot™. Faire cuire pendant 2 minutes. Ajouter la crème, le bouillon de poulet, les pommes et les crevettes. Mélanger jusqu'à épaississement. Retirer de la cuve et réserver au chaud. Verser une quantité d'eau suffisante et du sel pour cuire les fettuccini al dente dans le cuiseur à riz multifonction Crock-Pot™. Servir les fettuccini avec la sauce et saupoudrer de parmesan.

RIZ AUX FRUITS DE MER

1 paquet (400 grammes)
de riz au safran
12 petites palourdes
240 grammes de crevettes décortiquées
et déveinées

250 grammes d'huîtres
1 mesure de petits pois
¼ de poivron rouge coupé en dés

Laver les palourdes, bien les nettoyer et rincer. Cuire du riz dans le Cuiseur à riz multifonction Crock-Pot™, en suivant les instructions figurant sur l'emballage. Ajouter les palourdes, les crevettes, les huîtres, les petits pois et le poivron rouge cinq minutes avant la fin de la cuisson du riz. Bien mélanger sans trop tourner. Servir avec des croûtons et une salade fraîche. Option : Le riz au safran peut être remplacé par du riz complet.

RECETTES

MINISTRONE À LA MILANAISE

½ kg de filets de poulet	½ mesure de potiron coupé en dés
2 dents d'ail coupées en morceaux	2 mesures de tomates coupées en dés
1 cuillerée à soupe de basilic	3 pommes de terre moyennes pelées et découpées en dés
½ mesure de céleri	½ kg de nouilles fines
½ mesure de haricots frais	2 cuillerées à café de sauce Worcestershire
½ cuillerée à café de thym	1 mesure de parmesan
½ cuillerée à café d'origan	3 cuillerées à soupe de margarine
½ mesure d'oignon coupé en rondelles	2 litres d'eau
½ mesure de poivron vert coupé en morceaux	Du sel
½ mesure de champignons coupés en rondelles	

Verser de l'eau et faire bouillir le poulet avec du sel dans le cuiseur à riz multifonction Crock-Pot™. Lorsque le poulet est cuit, le retirer du bouillon et le couper en dés. Réserver le bouillon. Mettre en marche "☺" la fonction Sauté de votre cuiseur à riz multifonction Crock-Pot™, faire fondre le beurre, ajouter l'ail, l'oignon, le céleri, le poivron vert, les champignons, les haricots verts et le potiron. Faire revenir les ingrédients jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Ajouter les tomates puis les pommes de terre et les faire revenir. Éteindre "☺" la fonction Sauté. Ajouter ce mélange au bouillon de poulet et y ajouter de la sauce Worcestershire, un bouquet garni (basilic, thym, origan), du sel, le poulet et les nouilles. Faire cuire 10 minutes jusqu'à ce que les pommes de terre soient cuites mais encore fermes. Ajouter le parmesan en remuant votre plat. Faire cuire encore 2 minutes. Servir et saupoudrer de plus de fromage.

RIZ AU POULET

0,9 kg de riz	4 filets de poulet
1 oignon	3 cuillerées à café de sel
3 poivrons verts	Du poivre noir selon votre goût
2 carottes	De l'origan selon votre goût
4 dents d'ail	Du bouillon de poulet
Du céleri selon votre goût	1 paquet de sauce tomate selon votre goût

Cuire le poulet dans de l'eau avec du sel, du poivre noir, de l'origan et le bouillon de poulet dans le cuiseur à riz multifonction Crock-Pot™. Une fois que le poulet est cuit, le couper en lanières dans l'eau de cuisson et ajouter les poivrons verts, l'oignon, l'ail, le céleri et les carottes, le tout coupé en petits morceaux. Cuire 10 minutes et ajouter la sauce tomate et les lanières de poulet. Une fois que la sauce est cuite, ajouter le riz cru et lavé dans la cuve et le couvrir d'un peu plus de liquide que d'habitude.

RECETTES

SALADE DE RIZ AU THON

2 mesures de riz cuit
2 poivrons au vinaigre*
1 boîte de thon
100 grammes d'olives vertes
3 œufs durs

Mayonnaise
Du sel et du poivre
Feuilles de laitue
De l'huile d'olive
Du vinaigre

Cuire le riz comme à votre habitude dans le cuiseur à riz multifonction Crock-Pot™, puis retirer du feu et étaler sur un plateau jusqu'à complet refroidissement. Couper les poivrons cuits en dés et les œufs en rondelles. Émietter le thon et ajouter le reste des ingrédients au riz, tout en gardant quelques rondelles d'œuf et des olives pour garnir la salade. Assaisonner avec de l'huile d'olive, du sel, du poivre et du vinaigre. Servir la salade sur un plateau avec des feuilles de laitue et garnie de rondelles d'œuf dur et d'olives.

* Poivrons au vinaigre : laver et couper les poivrons en deux dans le sens de la longueur. Retirer les graines et cuire les poivrons dans une poêle avec deux mesures d'eau et 1/2 mesure de vinaigre avec une pincée de sel. Retirer du feu au bout de 15 minutes.

GÂTEAU DE RIZ

1 mesure de riz
3 mesures d'eau
1 bâton de cannelle
2 clous de girofle
1¾ mesure de lait évaporé
1¼ mesure de lait concentré

1 cuillerée à café de zestes de citron et d'orange
½ mesure de raisins de Corinthe
1 cuillerée à café de vanille
¼ mesure d'eau-de-vie de raisins
1 jaune d'œuf
Cannelle en poudre

Cuire le riz lavé au préalable dans 3 mesures d'eau avec le bâton de cannelle et les clous de girofle dans le cuiseur à riz multifonction Crock-Pot™. Une fois le riz cuit, ajouter le lait évaporé, le lait concentré, les zestes de citron et d'orange, et les raisins. Mélanger jusqu'à obtenir la consistance désirée. Ajouter la vanille, l'eau de vie de raisins et le jaune d'œuf bien battu. Saupoudrer de cannelle et servir.

RIZ CHINOIS

4 mesures de riz cuit
½ mesure de haricots mange-tout
½ mesure de pousses de soja
1 oignon coupé en rondelles
1 oignon vert émincé

1 poivron rouge coupé en fines rondelles
3 cuillerées à soupe de sauce de soja
1 cuillerée à soupe de gingembre râpé
2 cuillerées à soupe d'huile de sésame

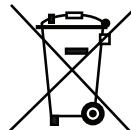
Mettre en marche "🍲" la fonction Sauté de votre cuiseur à riz multifonction Crock-Pot™. Faire revenir l'oignon et le poivron rouge. Ajouter le gingembre, les haricots mange-tout et les pousses de soja. Ajouter le riz cuit et mélanger jusqu'à ce qu'il soit chaud. Ajouter la sauce de soja puis l'oignon vert émincé. Éteindre "🍲" la fonction Sauté. Servir chaud.

GARANTIE

Veillez conserver votre facture, car vous devrez la présenter pour toute réclamation au titre de la présente garantie.

- Cet appareil est garanti deux ans à partir de la date d'achat comme décrit dans le présent document.
- Durant la période de garantie, dans l'éventualité improbable que l'appareil ne fonctionne plus du fait d'une erreur de conception ou de production, veuillez rapporter l'appareil au lieu d'achat, muni de votre facture et d'une photocopie de la présente garantie.
- Les droits et avantages au titre de la présente garantie viennent en complément de vos droits statutaires qui ne sont pas concernés par la présente garantie. Holmes Products (Europe) Ltd seulement. ("Holmes") est en droit de modifier ces termes.
- Holmes s'engage, pendant la période de garantie, à réparer ou remplacer gratuitement l'appareil ou toute pièce défectueuse aux conditions suivantes :
 - vous devez signaler le problème à votre détaillant ou à la société Holmes dans les plus brefs délais,
 - l'appareil ne doit avoir subi aucune modification ni dommage, emploi impropre, abus, réparation ou modification par toute personne non habilitée par Holmes.
- Les pannes découlant d'un emploi impropre de l'appareil, d'un dommage, d'un abus, de l'usage d'un voltage incorrect, d'un cas de force majeure ou tout évènement au-delà du contrôle de la société Holmes, d'une réparation ou d'une modification par toute personne non habilitée par Holmes ou du non-respect de ce guide d'utilisation ne sont pas couvertes par la présente garantie. De plus, l'usure due à l'usage, ce qui inclut entre autres les décolorations et les rayures mineures, n'est pas couverte par la présente garantie.
- Les droits au titre de la présente garantie ne bénéficient qu'à l'acheteur original et ne s'étendent pas à un usage commercial ou collectif.
- Si votre appareil inclut un ajout de garantie propre à votre pays, veuillez vous référer aux conditions de la garantie en question au lieu de la présente garantie ou contacter votre vendeur agréé pour de plus amples informations.

Le pictogramme sur l'appareil indique que ce produit ne doit pas être jeté à la poubelle. Par mesure de prévention pour l'environnement et la santé humaine, veuillez recycler ce produit de façon responsable en confiant l'appareil à un service de tri local ou contacter votre détaillant. Vous trouverez de plus amples informations sur le recyclage et les normes DEEE sur www.jardencs.com ou via l'email enquiriesEurope@jardencs.com.



Holmes Products (Europe) Limited
1 Francis Grove
Londres
SW19 4DT
RU

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Bij het gebruik van elektrische apparaten dienen de basisveiligheidsvoorschriften altijd opgevolgd te worden, waaronder de volgende:

1. LEES ALLE INSTRUCTIES ALVORENS GEBRUIK TE MAKEN VAN DE CROCK-POT™ RIJSTKOKER.
2. Raak hete oppervlakken niet aan. Gebruik pannenlappen bij het verwijderen van het deksel of bij het hanteren van warme voorwerpen om brandwonden door stoom te voorkomen.
3. Bescherm tegen elektrische schok. Dompel de temperatuurcontrolesonde of kabel niet onder in water of een andere vloeistof.
4. De stekker van uw apparaat heeft een aardverbinding en moet aan een geaarde wandcontactdoos worden verbonden.
5. Gebruik dit apparaat uitsluitend met de bijgeleverde kabel en stekker. Andere soorten kabels en stekkers kunnen het apparaat beschadigen of persoonlijk letsel veroorzaken.
6. Streng toezicht is noodzakelijk wanneer het apparaat wordt gebruikt door of in de buurt van kinderen, of personen met een beperking.
7. Dit apparaat kan niet worden bediend door middel van een externe timer of apart controlesysteem.
8. Bescherm u tegen het risico van elektrische schok, dompel het warmte-element niet onder in water of andere vloeistoffen.
9. Schakel de sauteerfunctie uit en koppel het apparaat wanneer niet in gebruik los van de wandcontactdoos. Afsluiten van elektriciteitsvoer alvorens onderdelen aan of af te koppelen en laten afkoelen alvorens te reinigen.
10. 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.
11. Niet buitenshuis gebruiken.
12. Laat de kabel niet over de rand van een tafel of balie hangen, en niet in contact komen met hete oppervlakken.
13. Niet in de buurt van een warme gasbrander, elektrische brander of hete oven plaatsen.
14. Uiterste voorzichtigheid is geboden bij het verplaatsen van een apparaat met daarin hete etenswaren, heet water of andere vloeistoffen.
15. Gebruik het apparaat voor niets anders dan waarvoor het is bedoeld.
16. Til het deksel voorzichtig op en open het zo om verhitting te vermijden en te vermijden dat er water in de binnenpan loopt.
17. Gebruik het apparaat NIET zonder dat het deksel tijdens het koken van rijst of andere ingrediënten correct is geplaatst. Tijdens het gebruik wordt stoom gegenereerd.
18. Het gebruik van de accessoires die niet door de fabrikant van het apparaat worden aangeraden kan gevaar veroorzaken.
19. Als gebruik wordt gemaakt van een afneembare elektriciteitskabel, dient de aangegeven elektrische classificatie van het verlengsnoer minstens zo hoog te zijn als de elektrische classificatie van het apparaat en dient de kabel zo te worden geplaatst dat deze niet over de rand van een balie of tafel ligt, waar er door kinderen aan kan worden getrokken of er per ongeluk over kan worden gestruikeld.

DIT APPARAAT IS UITSLUITEND BESTEMD VOOR HUISHOUDELIJK GEBRUIK.

BEWAAR DEZE HANDLEIDING

KEN UW RIJSTKOKER

(Zie fig. 1)

- | | |
|--------------------------------|-------------------------------|
| A. Glazen deksel | G. Inschakelknop koken |
| B. Verwarmingselement | H. Elektricitetskabel |
| C. Warmhoudlicht (groen) | I. Handvat |
| D. Kooklicht (oranje) | J. Binnenpan |
| E. Sauteerlicht (rood) | K. Maatbeker (niet afgebeeld) |
| F. Knop sauteerfunctie aan/uit | L. Pollepel (niet afgebeeld) |



ALVORENS GEBRUIK TE MAKEN VAN UW CROCK-POT™ RIJSTKOKER

Reinig het glazen deksel, de binnenpan, de pollepel en de maatbeker volgens de onderhoudsinstructies.

GEBRUIK MAKEN VAN UW CROCK-POT™ RIJSTKOKER

Uw multifunctionele rijstkoker bevat een handige en nuttige sauteerfunctie, die u in staat stelt uien, knoflook en/of andere ingrediënten voorafgaand aan het koken in olie te sauteren.

U kunt ervoor kiezen de rijst of andere maaltijden direct te koken zonder te sauteren, maar deze extra functie maakt het apparaat extra veelzijdig voor de bereiding van uw favoriete recepten.

SAUTEERFUNCTIE

Deze functie is ontworpen om u controle te bieden over het sauteren en dient als volgt handmatig te worden bediend:

1. Verwijder het deksel en plaats de voedingsmiddelen in de pan.
2. Sluit de elektriciteitskabel aan op een wandcontactdoos en druk eenmaal op de knop Sauteren aan/uit "⏻" om de functie te activeren.
3. De multifunctionele rijstkoker verhit de binnenpot en sauteert het voedsel dat zich in het apparaat bevindt.
4. Voor deze functie is streng toezicht vereist en dient handmatig te worden gecontroleerd. Wanneer het sauteren is afgerond, schakelt u deze functie uit door de knop Sauteren aan/uit "⏻" eenmaal in te drukken.

BELANGRIJK: Schakel de sauteerfunctie handmatig uit alvorens de rijst te koken.

N.B.: Gebruik geen metalen lepel om het voedsel in de pan om te scheppen. De anti-aanbaklaag kan zo beschadigd raken wat de prestatie van de pan op de lange termijn kan beïnvloeden.

AUTOMATISCHE KOOKFUNCTIE

Als u wilt sauteren alvorens rijst of andere ingrediënten te koken, raadpleeg dan de sectie Sauteerfunctie. Als u klaar bent met het sauteren van de ingrediënten, volg dan onderstaande instructies.

U kunt tevens de automatische kookfunctie gebruiken, door geen ingrediënten te sauteren, maar eenvoudigweg onderstaande instructies te volgen.

1. Verzekert u ervan dat het apparaat is losgekoppeld.
2. Neem de gewenste hoeveelheid rijst in de bijgeleverde maatbeker (160 ml / 5,41 oz).
3. Een kop ongekookte rijst wordt na het koken ongeveer twee koppen gekookte rijst. Een maximum van 7 koppen (1,2 l / 41 oz) ongekookte rijst voor model CKCPRC6038-060. Een maximum van 10 koppen (1,8 l / 61 oz) ongekookte rijst voor model CKCPRC6039-060. Een maximum van 12 koppen (2,2 l / 74 oz) ongekookte rijst voor model CKCPRC6040-060. Plaats de rijst in de binnenpan.
4. Voeg de juiste hoeveelheid water toe aan de rijst in de binnenpan door middel van de maatbeker (voeg voor iedere kop ongekookte rijst (160 ml / 5,41 oz) 1-1,2 koppen water toe).

N.B.: U dient de hoeveelheid water wellicht aan te passen afhankelijk van het soort rijst dat u gebruikt en hoe vochtig u het wilt hebben. Voor plakkerige rijst, voegt u een beetje meer water toe. Voor zachte rijst, voegt u een beetje minder water toe. Kookt u zilvertviesrijst? Gebruik dan meer water. Bij gebruik op grote hoogte dient u meer water toe te voegen.

5. Plaats de binnenpan in de rijstkoker. Zorg ervoor dat de binnenpan in direct contact staat met de verwarmingsplaat door deze licht van links naar rechts te bewegen tot deze correct is geplaatst. Afsluiten met deksel. **BIJ GEBRUIK VAN DE AUTOMATISCHE KOOKMODUS, HET APPARAAT NIET ZONDER DEKSEL GEBRUIKEN. TIJDENS HET GEBRUIK WORDT STOOM GEGENEREERD. HET DEKSEL IS HEET, GEBRUIK EEN PANNENLAP.**
6. Sluit de elektriciteitskabel aan op een wandcontactdoos. Activeer de rijstkoker door de inschakelknop koken in te drukken. Controleer dat het kooklicht (oranje) is ingeschakeld.

BELANGRIJK: Als u gebruik maakt van de sauteerfunctie, schakel deze dan handmatig uit, alvorens de rijst te koken.

7. Roer de rijst na 15 minuten door. Til het deksel voorzichtig op en verwijder het zo om verhitting te vermijden en te vermijden dat er water in de binnenpan loopt. Gebruik de pollepel of een ander handbediend stuk keukengerei met een lange steel om de rijst te mengen en op te scheppen. Sluit de binnenpan na het mengen af met het deksel.
8. Wanneer de rijst gekookt is, schakelt de rijstkoker automatisch over naar de warmhoudfunctie en schakelt het warmhoudlicht (groen) aan. De rijstkoker houdt de rijst warm tot het apparaat wordt afgesloten van de wandcontactdoos.
9. De rijstkoker houdt de rijst automatisch warm op een temperatuur van 60°C – 80°C (140°F – 175°F).
10. Laat het apparaat volledig afkoelen, alvorens het te reinigen. Verwijder de stekker uit de wandcontactdoos om de rijstkoker uit te schakelen wanneer u deze niet gebruikt.

OPMERKINGEN: Was de rijst desgewenst voor het koken in een aparte kom. Voor zachtere rijst, raden we aan de rijst in de binnenpan voor te bereiden en 10-20 minuten te laten weken alvorens deze te koken.

BIJ GEBRUIK VAN DE AUTOMATISCHE KOOKMODUS, HET APPARAAT NIET ZONDER DEKSEL GEBRUIKEN. TIJDENS HET GEBRUIK WORDT STOOM GEGENEREERD. HET DEKSEL IS HEET, GEBRUIK EEN PANNENLAP.

INSTRUCTIES VOOR HET OPWARMEN VAN RIJST

Voeg om koude rijst op te warmen 1/4 kop (59 ml) koud water per kop gekookte rijst toe, doorroeren en druk de inschakelknop in om te beginnen met koken. Wanneer de rijst warm is, schakelt de rijstkoker automatisch over op de warmhoudfunctie.

UW CROCK-POT™ RIJSTKOKER REINIGEN

DIT APPARAAT DIEN T NA IEDER GEBRUIK TE WORDEN GEREINIGD.

1. Koppel de Rijstkoker voor het reinigen los van de wandcontactdoos wanneer deze niet in gebruik is. Dompel het verwarmingselement niet onder in water of een andere soort vloeistof! Laat de Rijstkoker volledig afkoelen alvorens deze te reinigen.
2. Gebruik geen schuurmiddelen, schuursponsjes of staalwol om de rijstkoker mee schoon te maken.
3. Verwarmingselement: veeg de buitenzijde van het verwarmingselement af met een vochtige doek of een spons. **DOMPEL HET VERWARMINGSELEMENT NIET ONDER IN WATER OF EEN ANDERE SOORT VLOEISTOF. Grondig afdrogen met een zachte doek.**
4. Binnenpan: met heet water vullen en enige tijd laten weken. Vervolgens afwassen met een spons en heet sop en afdrogen met een doek, of een afwasmachine gebruiken.
5. Deksel, maatbeker en pollepel: met warm sop afwassen. Met ruim water afspoelen en vervolgens afdrogen. **WAARSCHUWING:** het deksel uiterst zorgvuldig behandelen. Het kan glad worden als het nat is. U kunt ook een afwasmachine gebruiken.
6. Verwarmingsplaat: rijstkorrels of materie van buiten kan aan de verwarmingsplaat blijven plakken. Deze dient te worden verwijderd om problemen bij het koken te voorkomen. Om gekookte rijst te verwijderen mag schuurpapier met een fijne korrel worden gebruikt. De plek goed effen maken voor een goed contact tussen de verwarmingsplaat en de onderzijde van de binnenpan.
7. Dit apparaat bevat geen onderdelen die door de gebruiker kunnen worden onderhouden of gerepareerd. Probeer dit product niet eigenhandig te repareren. Het kan hierdoor gevaarlijk worden in het gebruik.

N.B.: De binnenpan en het deksel zijn niet veilig voor gebruik in de oven en magnetron. Niet gebruiken in de magnetron en oven.

RECEPTEN

SPAANSE RIJST

350 gram worst (chorizo),
1 halve ui in blokjes
1 eetlepel gele paprika, gemalen
1 theelepel paprikapoeder
2 koppen tomaten, in blokjes en ontveld
en zonder de zaden
1 kop groene erwten

1 rode paprika, in blokjes
2 selderijstronken, in plakjes
1 groene paprika, in blokjes
2 koppen rijst van lange korrel
3 koppen kippenbouillon
Zout en peper

Schakel de “☺” Sauteerfunctie van uw Crock-Pot™ Multifunctionele Rijstkoker in en voeg de gesneden worst, de uien, de gele paprika en de tomaten toe. Meng de ingrediënten en sauteer deze. Schakel de “☺” sauteerfunctie uit. Voeg de overgebleven groente, de rijst en de bouillon toe. Controleer de specerijen, dek het af en kook tot het gaar is. Garneren met krulpeterselie. Warm serveren.

FETTUCCINI MET APPEL, GARNALEN EN CURRYSAU

½ kg fettuccini
4 eetlepels boter
3 eetlepels bloem
1 theelepel curry
½ kop room

1 kop kippenbouillon
2 koppen appels, geschild en in blokjes
½ kg garnalen
Parmezaanse kaas naar smaak
Sap van een citroen (voor de appels)

In de Crock-Pot™ Multifunctionele Rijstkoker, smelt boter, bloem en curry toevoegen. Kook gedurende 2 minuten. Voeg de room, kippenbouillon, appels en garnalen toe. Roer het geheel tot het is ingedikt. Verwijder het van de warmtebron en houd het warm. In de Crock-Pot™ Multifunctionele Rijstkoker, voeg voldoende water en zout toe om de fettuccini al dente te koken. Serveer de fettuccini met de saus en strooi er Parmezaanse kaas overheen.

RIJST MET SCHAALDIEREN

1 pak saffraanrijst (400 gram)
12 kleine sint-jacobsschelpen
240 gram garnalen, verwijder de schaal
en het darmkanaal

250 gram oesters met of zonder staart
1 kop reukerwten
¼ rode paprika, in blokjes

Was de sint-jacobsschelpen grondig, en spoel ze goed af. Kook de rijst in de Crock-Pot™ Multifunctionele Rijstkoker volgens de instructies op de verpakking. Voeg de sint-jacobsschelpen, garnalen, oesters, peultjes en rode paprika vijf minuten voordat de rijst gaar is toe. Goed mengen, zonder te roeren. Serveer met Franse broodcroutons en een verse salade. Optie: U kunt de saffraanrijst vervangen door zilvertviesrijst.

RECEPTEN

MILANESE MINESTRONE

½ kg kippenborst,
2 teentjes knoflook, gehakt
1 eetlepel basilicum
½ kop selderij
½ kop verse bonen
½ eetlepel tijm
½ eetlepel oregano
½ kop uien, in plakjes
½ kop groene paprika, gehakt
½ kop paddenstoelen, in plakjes

½ kop pompoen, in blokjes
2 koppen tomaten, in blokjes,
3 middelgrote aardappels, geschild
en in blokjes
½ kg smalle noodles
2 eetlepels Worcestersaus
1 kop Parmezaanse kaas
3 eetlepels margarine
2 kwarten water
Zout

In de Crock-Pot™ Multifunctionele Rijstkoker, voeg water toe en kook de kip met het zout. Als de kip gekookt is, verwijderen en in blokjes snijden. Bewaar de bouillon. Schakel de “☺” Sautéerfunctie van uw Crock-Pot™ Multifunctionele Rijstkoker in, smelt de boter en voeg knoflook, ui, selderij, groene paprika, paddenstoelen, bonen en pompoen toe. Sautéer tot de groente zacht is. Voeg de tomaten en vervolgens de aardappels toe en sautéer. Schakel de “☺” sautéerfunctie uit. Voeg dit mengsel toe aan de kippenbouillon; voeg Worcestersaus, het kruidenboeket (basilicum, tijm, oregano), zout, kip en noodles toe. Kook gedurende tien minuten tot de aardappelen gaar, maar stevig zijn. Voeg tijdens het roeren Parmezaanse kaas toe. Kook 2 minuten door. Serveer en garmeer met extra kaas.

RIJST MET KIP

0,9 kg rijst
1 ui
3 groene paprika's
2 wortelen
4 teentjes knoflook
Selderij naar smaak

3 kippenborsten
3 eetlepels zout
Zwarte peper naar smaak
Oregano naar smaak
Kippenbouillon, 1 pak
Tomatenpasta naar smaak

Kook de kip in water met zout, zwarte peper, oregano, kippenbouillon in de Crock-Pot™ Multifunctionele rijstkoker. Wanneer de kip gaar is, snijd deze dan fijn in het water waarin hij gekookt is en voeg de fijngesneden groene paprika's, uien, knoflook, selderij en wortelen toe. Kook gedurende tien minuten en voeg de tomatenpasta en de fijngesneden kip toe. Nadat de saus is gekookt, voeg de ongekookte, gewassen rijst toe en dek deze ietwat meer dan gewoonlijk toe.

RECEPTEN

RIJST EN TONIJSALADE

2 koppen gekookte rijst
2 paprika's in azijn*
1 blik tonijn
100 gram groene olijven
3 hardgekookte eieren

Mayonaise
Zout en peper
Slablaadjes
Olijfolie
Azijn

Kook de rijst in de Crock-Pot™ Multifunctionele Rijstkoker op de traditionele wijze, verwijder het en plaats op een bord tot het volledig is afgekoeld. Snijd de gekookte paprika in blokjes en snijd de eieren in plakjes. Snijd de tonijn in stukjes en voeg deze met de andere ingrediënten toe aan de rijst. Houd wat plakjes ei en olijven apart om de salade mee te garneren. Aanmaken met olijfolie, zout peper en azijn. Serveer de salade op een bord met blaadjes sla en garneer met hardgekookte eieren en olijven.

* Paprika's in azijn: was en snijd de paprika's over de lengte in tweeën. Verwijder de zaden en kook de paprika's in een sauspan met twee koppen water en een halve kop azijn met een mespuntje zout. Verwijder het na 15 minuten van de warmtebron.

RIJSTPUDDING

1 kop rijst
3 koppen water
1 kaneelstokje
2 hele kruidnagels
1¾ kop koffiemelk
1¼ kop gecondenseerde melk



1 theelepel citroen- en
sinaasappelschilafsel en
½ kop donkere rozijnen
1 theelepel vanille
¼ kop grappa
1 eiwit
Kaneelpoeder

In de Crock-Pot™ Multifunctionele Rijstkoker, kook de gewassen rijst in drie koppen water, met een kaneelstokje en de kruidnagels. Zodra de rijst gekookt is, voegt u de koffiemelk, de gecondenseerde melk, geraspte citroen- en sinaasappelschil en de rozijnen toe. Blijf roeren tot de rijst gaar is. Voeg vanille, grappa, en het stijfgeklopte eiwit toe. Strooi er kaneel overheen en serveer de rijstpudding.

CHINESE RIJST

4 koppen gekookte rijst
½ kop peultjes
½ kop taugé
1 ui in plakjes
1 sjalot (groene ui), gehakt

1 rode paprika, in dunne plakjes
3 eetlepels sojasaus
1 eetlepel gehakte gember
2 eetlepels sesamololie

Schakel de “” Sauteerfunctie van uw Crock-Pot™ Multifunctionele rijstkoker in. Sauteer de ui en de rode paprika. Voeg de gember, de peultjes en de taugé toe. Voeg vervolgens de gekookte rijst toe en roer tot het heet is. Voeg de sojasaus toe en vervolgens de gehakte sjalot. Schakel de “” sauteerfunctie uit. Warm serveren.

GARANTIE

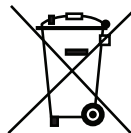
Bewaar de aankoopbon, deze is vereist om gebruik te maken van de garantie.

- U hebt na de aankoopdatum twee jaar garantie op dit apparaat zoals omschreven in dit document.
- Als het apparaat tijdens de garantieperiode niet meer functioneert als gevolg van een ontwerp- of fabricagefout, breng het dan terug naar het verkooppunt met uw aankoopbon en een kopie van dit garantiebewijs.
- De onder deze garantie beschreven rechten en privileges vormen een aanvulling op uw wettelijke rechten, die door deze garantie niet worden aangetast. Only Holmes Products (Europe) Ltd. ("Holmes") behoudt zich het recht voor deze voorwaarden te wijzigen.
- Holmes garandeert het apparaat of ieder onderdeel van het apparaat dat niet naar behoren werkt binnen de garantieperiode kosteloos te repareren of te vervangen, op voorwaarde dat:
 - u het verkooppunt van Holmes tijdig informeert over het probleem; en
 - het apparaat niet op enige wijze is gemanipuleerd, beschadigd, verkeerd gebruikt of gerepareerd door een individu die hiertoe geen toestemming heeft verkregen van Holmes.
- Buiten deze garantie vallen: defecten veroorzaakt door oneigenlijk gebruik, schade, gebruik met onjuiste voltage, natuurverschijnselen, gebeurtenissen buiten de invloedssfeer van Holmes, reparatie of manipulatie door een individu dat hiertoe geen toestemming heeft verkregen van Holmes en het niet-opvolgen van de gebruiksaanwijzing. Ook normale slijtage inclusief maar niet beperkt tot lichte verkleuring en krassen vallen niet onder deze garantie.
- De rechten van deze garantie gelden uitsluitend voor de originele koper en zijn niet uit te breiden voor commercieel of gemeenschappelijk gebruik.
- Als uw apparaat een landspecifieke garantie of waarborg bevat, beroep u dan op de voorwaarden van deze garantie of waarborg in plaats van deze garantie of neem voor meer informatie contact op met uw lokale geautoriseerde dealer.

De productmarkering geeft aan dat dit product niet thuishoort bij het huishoudafval. Recycle het gebruikte apparaat om eventuele schade aan het milieu of de menselijke gezondheid te voorkomen, of neem contact op met uw verkooppunt. Bekijk voor meer informatie over recycling en WEEE:

www.jardencs.com of e-mail enquiriesEurope@jardencs.com

Holmes Products (Europe) Limited
1 Francis Grove
Londen
SW19 4DT
VK



VIKTIGA SÄKERHETSÅTGÄRDER

När du använder elapparater ska du alltid följa grundläggande säkerhetsinstruktioner, inkl. följande:

1. LÄS ALLA INSTRUKTIONER INNAN DU ANVÄNDER DIN CROCK-POT™ RISKOKARE.
2. Rör inte vid heta ytor. Använd hållare när du tar bort locket eller hanterar heta behållare för att undvika brännskador från ånga.
3. Förhindra elstötar genom att inte sänka ned temperatursonden eller sladden i vatten eller annan vätska.
4. Kontakten på apparaten har en jordanslutning och den måste kopplas in i ett jordat eluttag.
5. Apparaten ska endast användas med den medföljande sladden och kontakten. Andra typer av sladdar och kontakter kan skada eller påverka apparaten eller orsaka personsador.
6. Noggrann övervakning krävs när apparaten används av eller i närheten av barn eller personer med nedsatta funktioner.
7. Apparaten kan inte användas med en extern timer eller separat kontrollsystem.
8. Skydda dig mot risken för elstötar genom att inte sänka ned höljet i vatten eller andra vätskor.
9. Stäng av sauté-brytaren och koppla ur från vägguttaget när apparaten inte används. Koppla ur innan du lägger till eller tar bort delar och låt svalna innan rengöring.
10. Använd inte några apparater med skadad sladd eller kontakt, eller efter några fel eller skador på apparaten. Skicka tillbaka apparaten till ett auktoriserat crock pot™-servicecenter för undersökning, reparation eller justering.
11. Använd inte utomhus.
12. Låt inte sladden hänga över kanten på en arbetsyta eller ett bord eller vidröra heta ytor.
13. Placera inte på eller nära en het gasbrännare eller elektrisk värmeplatta, eller i en uppvärmd ugn.
14. Var extremt försiktig när du flyttar en apparat som innehåller het mat eller vatten eller andra heta vätskor.
15. Använd inte apparaten för något annat än dess avsedda användning.
16. Lyft och öppna locket försiktigt för att undvika skällning och låt vattnet droppa ned i innerskålen.
17. Använd INTE denna apparat utan locket på plats när du kokar ris eller annan mat. Ånga genereras vid användning.
18. Användning av tillbehör rekommenderas inte av apparatens tillverkare och kan orsaka risker.
19. Om en längre sladd till en borttagbar strömdosa eller förlängningssladd används ska den märkta delen av förlängningssladden dras så att den inte hänger ned från en bänk eller en bordsyta där den kan dras av barn eller där någon kan snubbla över den.

DENNA ENHET ÄR ENDAST AVSEDD FÖR HUSHÅLLSBRUK.

SPARA DENNA BRUKSANVISNING

BEKANTA DIG MED DIN RISKOKARE

(Se Fig. 1)

- | | |
|--|--------------------------------|
| A. Glaslock | G. Strömbrytare (On) kokknapp |
| B. Hölje | H. Nätsladd |
| C. Signallampa för varmhållning (grön) | I. Handtag |
| D. Signallampa för kokning (orange) | J. Innerskål |
| E. Signallampa för sautering (röd) | K. Mätkopp (visas inte) |
| F. Sauté-knapp (On/off) | L. Serveringssked (visas inte) |



INNAN DU ANVÄNDER DIN CROCK-POT™ RISKOKARE

Rengör glaslocket, innerskålen, serveringsskeden och mätkoppen enligt underhållsinstruktionerna.

ANVÄNDA DIN CROCK-POT™ RISKOKARE

Din flerfunktionsriskokare inkluderar en behändig och användbar sauté-funktion som gör det möjligt att sautera/bryna lök, vitlök och/eller andra ingredienser i olja före kokning. Du kan välja att koka ris eller andra måltider direkt utan att sautera, men denna extrafunktion ger dig fler alternativ när du förbereder dina favoritrecept.

SAUTÉ-FUNKTION

Denna funktion är utformad för att ge dig kontroll när du sauterar/bryner och måste kontrolleras manuellt enligt följande:

1. Ta bort locket och placera mat i skålen.
2. Anslut nätsladden till ett eluttag och tryck en gång på knappen för sautering (Sauté On/Off) "☺"
3. Flerfunktionsriskokaren värmer upp innerskålen och sauterar maten i den.
4. Denna funktion kräver noggrann övervakning och måste kontrolleras manuellt. När sautering är klart stänger du av funktionen genom att trycka en gång på knappen för sautering (Sauté On/Off) "☺".

VIKTIGT: Du måste stänga av sauteringsfunktionen manuellt innan du kokar ris.

OBS! Använd inte en metallsked för att röra om i maten i innerskålen eftersom det kan skada ytbeläggningen, vilket kan påverka apparatens prestanda i det långa loppet.

AUTOMATISK KOKFUNKTION

Om du vill sautera/bryna innan du kokar ris eller andra ingredienser ska du hänvisa till avsnittet om sauté-funktionen. När du är klar med att sautera ingredienserna ska du följa instruktionerna nedan. Du kan även använda den automatiskt kokfunktionen utan att sautera ingredienser genom att följa dessa enkla instruktioner.

1. Kontrollera att apparaten är urkopplad.
2. Mät ut önskad mängd okokt ris med mätkoppen (5,41 oz/160 ml) som medföljer.
3. En kopp okokt ris blir cirka två koppar kokt ris. Max. 7 koppar (41 oz/1,2 l) okokt ris för modellen CKCPRC6038-060. Max. 10 koppar (61 oz/1,8 l) okokt ris för modellen CKCPRC6039-060. Max. 12 koppar (74 oz/2,2 l) okokt ris för modellen CKCPRC6040-060. Tillsätt ris i innerskålen.
4. Använd mätkoppen för att tillsätta rätt mängd vatten för riset i innerskålen (tillsätt 1-1/2 koppar vatten för varje kopp [5,41 oz/160 ml] okokt ris).

OBS! Du kanske måste justera mängden vatten beroende på vilken sorts ris du kokar och hur fuktigt du vill ha det. Tillsätt lite mer vatten för klabbigt ris. Använd lite mindre vatten för fluffigare ris. Tillsätt mer vatten om du kokar brunt ris. Du kanske även måste justera mängden vatten genom att tillsätta mer vatten om du kokar ris på hög höjd.

5. Ställ innerskålen i riskokaren. Kontrollera att innerskålen har direkt kontakt med värmeplattan genom att vända den från höger till vänster tills den sitter ordentligt på plats. Täck med locket.
NÄR DU ANVÄNDER AUTOMATISKT KOKLÄGE SKA DU INTE ANVÄNDA ENHETEN UTAN LOCK. ÅNGA GENERERAS VID ANVÄNDNING. ANVÄND HÅLLARE OM LOCKET ÄR VARTM.

6. Koppla in nätsladden i ett eluttag. Aktivera riskokaren genom att trycka ned strömbrytaren (On). Kontrollera att signallampan för kokning (orange) är tänd.

VIKTIGT: Om du använder sauteringsfunktionen måste du stänga av funktionen manuellt innan du kokar ris.

7. Rör om i riset efter 15 minuter. Lyft och ta försiktigt bort locket för att undvika skållning och låt vattnet droppa ned i innerskålen. Använd serveringsskeden eller ett annat långt handhållet föremål för att röra om i riset. Efter blandning ska innerskålen täckas med locket.

8. När riset har kokat växlar riskokaren automatiskt till värmefunktionen och signallampan för varmhållning (grön) aktiveras. Riskokaren håller riset varmt tills enheten kopplas ur från vägguttaget.
9. Riskokaren håller automatiskt riset varmt vid 60°C – 80°C (140°F – 175°F).
10. Låt apparaten svalna innan du fortsätter med rengöring. Koppla ur kontakten från vägguttaget för att stänga av riskokaren när den inte används.

ANMÄRKNINGAR: Skölj riset i en separat skål före kokning om så önskas. Om du vill ha mjukare ris föreslår vi att du förbereder ris och vatten i innerskålen och låter det stå i 10–20 minuter före kokning.

NÄR DU ANVÄNDER AUTOMATISKT KOKLÄGE SKA DU INTE ANVÄNDA ENHETEN UTAN LOCK. ÅNGA GENERERAS VID ANVÄNDNING. ANVÄND HÅLLARE OM LOCKET ÄR VARMT.

INSTRUKTIONER FÖR ATT VÄRMA UPP RIS

Värm upp kallt ris genom att tillsätta 1/4 kopp (59 ml) kallt vatten per kopp kokt ris, rör om för att blanda och tryck ned strömbrytaren (On) för att börja koka. När riset är varmt växlar riskokaren automatiskt till varmhållningsfunktionen.

HUR DU RENGÖR DIN CROCK-POT™ RISKOKARE

DENNA APPARAT SKA RENGÖRAS EFTER VARJE ANVÄNDNING.

1. Koppla ur riskokaren från vägguttaget när den inte används eller innan rengöring. Sänk aldrig ned höljet i vatten eller annan vätska! Låt riskokaren svalna helt innan rengöring.
2. Använd inte frätande rengöringsmedel, skursvampar eller stålull för att rengöra riskokaren.
3. Hölje: torka av ytan med en fuktad trasa eller svamp. **SÄNK INTE NED HÖLJET I VATTEN ELLER ANNAN VÄTSKA. Torka ordentligt med en mjuk trasa.**
4. Innerskål: fyll med hett vatten och låt stå ett tag och tvätta sedan med hett såpvatten med en svamp och torka ordentligt med en trasa eller använd diskmaskin.
5. Lock, mät kopp och serveringssked: tvätta i varmt såpvatten. Skölj ordentligt och torka.

WARNING! hantera locket extra försiktigt eftersom det kan bli halt när det är blött, eller använd diskmaskin.

6. Värmeplatta: risgryn eller annat främmande material kan fastna på värmeplattan. Dessa måste avlägsnas för att förhindra otillräcklig kokning. Avlägsna kokat ris genom att använda glatt sandpapper. Jämna ut och polera för att få bra kontakt mellan värmeplattan och botten av innerskålen.
7. Det finns inga delar som är servicebara för användaren inuti denna apparat. Försök inte att reparera apparaten själv eftersom den kan bli farlig att använda.

OBS! Innerskålen och locket är inte säkra att använda i ugn eller mikrovågsugn. Använd inte i ugn eller mikrovågsugn.

RECEPT

SPANSKT RIS

250 gram korv (chorizo)	1 hackad röd paprika
1 medelstor lök, hackad	2 skivade selleristjälkar
1 matsked gul paprika,	1 hackad grön paprika,
1 tesked paprikapulver	2 koppar långkornigt ris
2 koppar hackade tomater utan skal eller frön,	3 koppar kycklingbuljong, salt och peppar
1 kopp gröna ärter	

Aktivera "☺" sauté-funktionen på din Crock-Pot™ flerfunktionsriskokare och tillsätt korv skuren i skivor, lök, gul paprika, paprikapulver och tomater. Blanda ihop och sautera ingredienserna. Stäng av "☺" sauté-funktionen. Lägg i kvarvarande grönsaker, ris och buljong. Smaka av med salt och peppar, täck och koka tills det är klart. Garnera med persilja. Servera varmt.

FETTUCCINI MED ÄPPLE, RÄKOR OCH CURRYSÅS

½ kg fettuccini	1 kopp kycklingbuljong
4 matskedar smör	2 koppar skalade och hackade äpplen,
3 matskedar mjöl,	½ kg räkor
1 tesked curry	Parmesanost efter smak och
½ kopp grädde,	saften från en citron (för äpplena)

Använd Crock-Pot™ flerfunktionsriskokaren för att smälta smör, och tillsätt sedan mjöl och currypulver. Fräs i 2 minuter. Tillsätt grädde, kycklingbuljong, äpple och räkor. Rör om tills det har tjocknat. Ta bort från värmeplattan och håll varmt. Använd Crock-Pot™ flerfunktionsriskokaren med tillräckligt med vatten och salt för att koka fettuccini al dente. Servera fettuccinin med såsen och strö över parmesanost.

RIS MED SKALDJUR

1 paket (400 gram) saffransris	250 gram ostron med eller utan svans
12 små musslor	1 kopp gröna ärter
240 gram skalade räkor med strängar borttagna,	¼ hackad röd paprika

Tvätta musslorna, ta ur dem ur skalerna och skölj noggrant. Koka ris i Crock-Pot™ flerfunktionsriskokaren, genom att följa instruktionerna på förpackningen. Tillsätt musslor, räkor, ostron, ärter och röd paprika fem minuter innan riset har kokat klart. Blanda ordentligt utan att röra om. Servera med krutonger och en färsk sallad. Alternativ: Saffransris kan bytas ut mot brunt ris.

RECEPT

MILANESISK MINESTRONE

½ kg kycklingbröst,
2 hackade vitlöksklyftor
1 matsked basilika,
½ kopp selleri
½ kopp färska bönor,
½ tesked timjan
½ tesked oregano,
½ kopp skivad lök
½ kopp hackad grön paprika,
½ kopp skivade champinjoner

½ kopp hackad squash,
2 koppar hackade tomater
3 medelstora potatisar, skalade
och hackade utan skal,
½ kg smala nudlar
2 teskedar Worcestershiresås,
1 kopp parmesanost,
3 matskedar margarin
2,2 liter vatten,
salt

Använd Crock-Pot™ flerfunktionsriskokaren med vatten och koka kycklingen med saltet. När kycklingen är klar ska den tas ut och skäras i kuber. Spara buljongen. Aktivera "☺" sauté-funktionen på din Crock-Pot™ flerfunktionsriskokaren, smält smör, tillsätt vitlök, lök, selleri, grön paprika, champinjoner, bönor och squash. Sautera tills mjukt. Tillsätt tomater och sedan potatis och sautera. Stäng av "☺" sauté-funktionen. Tillsätt denna blandning till kycklingbuljongen; lägg till Worcestershiresås, örtbodyketten (basilika, timjan, oregano), salt, kyckling och nudlar. Koka i 10 minuter tills potatisen är kokt men fast. Tillsätt parmesanost medan du rör om. Koka i 2 minuter till. Servera och strö över mer ost.

RIS MED KYCKLING

0,9 kg ris,
1 lök
3 gröna paprikor,
2 morötter
4 vitlöksklyftor,
selleri efter smak

4 kycklingbröst,
3 matskedar salt
Svartpeppar efter smak
oregano efter smak
Kycklingbuljong, 1 paket
tomatpuré efter smak

Koka kyckling i vatten, salt, svartpeppar, oregano och kycklingbuljong i Crock-Pot™ flerfunktionsriskokaren. När du är klar ska du riva sönder kycklingen i vattnet som den kokades i och tillsätta ordentligt hackad grön paprika, lök, vitlök, selleri och morötter. Koka i 10 minuter och tillsätt tomatpuré och riven kyckling. När såsen har kokats tillsätter du okokt, tvättat ris och täcker riset med lite mer vatten än normalt.

RECEPT

RIS- OCH TONFISKSALLAD

2 koppar kokt ris,
2 paprikor i vinäger*
1 burk tonfisk
100 gram gröna oliver
3 hårdkokta ägg,

majonnäs
Salt och peppar,
salladsblad
Olivolja och
vinäger

Koka riset i Crock-Pot™ flerfunktionsriskokaren på vanligt sätt, ta ut och ställ på en tallrik tills riset är svalt. Hacka den kokta paprikan och skiva äggen. Riv sönder tonfisen och tillsätt i riset tillsammans med kvarvarande ingredienser, spara ett par äggskivor och oliver för att garnera salladen. Smaksätt med olivolja, salt, peppar och vinäger. Servera salladen på en tallrik med salladsblad och garnera med hårdkokt ägg och oliver.

* Paprika i vinäger: tvätta och skär paprikan i två delar på längden. Avlägsna fröna och koka paprika i en stekpanna med två koppar vatten och en halv kopp vinäger med en nypa salt. Ta bort från värmen efter 15 minuter.

ENGELSK RISPUDDING

1 kopp ris,
3 koppar vatten
1 kanelstång,
2 hela nejlikor
1¼ koppar torrmjöl,
1¼ koppar kondenserad mjölk

1 tesked rivet citron- och apelsinskal,
½ kopp mörka russin
1 tesked vanilj,
¼ kopp druvbrännvin
1 äggula,
malen kanel

Använd Crock-Pot™ flerfunktionsriskokare för att koka det tvättade riset tillsammans med 3 koppar vatten, en kanelstång och nejlikor. När riset har kokats tillsätter du torrmjöl och kondenserad mjölk, rivet citron- och apelsinskal och russin. Fortsätt att röra om tills det stelnar. Tillsätt vanilj, druvbrännvin och väl vispad äggula. Strö med kanel och servera.

KINESISKT RIS

4 koppar kokt ris,
½ kopp sockerärter
½ kopp böngroddar,
1 skivad lök
1 finhackad salladslök (vårlök),

1 tunt skivad röd paprika
3 matskedar sojasås,
1 matsked riven ingefära
2 matskedar sesamolja

Aktivera "☺" sauté-funktionen på din Crock-Pot™ flerfunktionsriskokare. Sautera lök och röd paprika. Tillsätt ingefära, sockerärter och böngroddar. Tillsätt sedan kokt ris och rör om tills det är varmt. Tillsätt sedan sojasås och finhackad salladslök. Stäng av "☺" sauté-funktionen. Servera varmt.

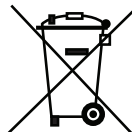
GARANTI

Spara ditt kvitto eftersom det kommer att krävas för eventuella anspråk under denna garanti.

- Denna apparat är garanterad i 2 år efter inköpet enligt beskrivningen i detta dokument.
- Om apparaten mot förmodan slutar att fungera p.g.a. ett design- eller tillverkningsfel under garantiperioden ska du ta tillbaka apparaten till inköpsstället tillsammans med ditt kvitto och en kopia av denna garanti.
- Rättigheterna och fördelarna under garantin utgör ett tillägg till dina normala kundrättigheter, som inte påverkas av garantin. Endast Holmes Products (Europe) Ltd. ("Holmes") har rätt att ändra dessa villkor.
- inom garantiperioden åtar Holmes sig att kostnadsfritt reparera eller ersätta apparaten eller någon del av apparaten som inte fungerar ordentligt, om:
 - du meddelar inköpsstället eller Holmes om problemet omgående och
 - apparaten inte har ändrats på något sätt eller utsatts för skador, missbruk, felaktig användning, reparation eller modifieringar av en person som inte är auktoriserad av Holmes.
- Fel som inträffar p.g.a. felaktig användning, skador, missbruk, användning med fel spänning, force majeure, händelser som inte kan styras av Holmes, reparation eller modifiering av en person som inte är auktoriserad av Holmes eller oförmåga att följa bruksanvisningen täcks inte av denna garanti. Dessutom täcker garantin inte normalt slitage, inklusive men inte begränsat till mindre missfärgningar och repor.
- Rättigheterna under garantin gäller endast för den ursprunglige inköparen och täcker inte kommersiell användning eller gruppanvändning.
- Om din apparat inkluderar en landsspecifik garanti ska du hänvisa till villkoren i den garantin istället för denna garanti eller kontakta din lokala auktoriserade återförsäljare för mer information.

Produktmärkning indikerar att denna produkt inte får avyttras med hushållsavfall. Förhindra skador på miljön och människors hälsa genom att återvinna apparaten på ett ansvarsfullt sätt och lämna in den till din lokala återvinningsstation eller kontakta återförsäljaren. Kontrollera följande webbplatser för mer information om återvinning och WEEE: www.jardencs.com eller skicka e-post till enquiriesEurope@jardencs.com

Holmes Products (Europe) Limited
1 Francis Grove
London
SW19 4DT
Storbritannien



ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

При употреба на електроуреди винаги трябва да се следват основните правила за безопасност, които включват:

1. ПРОЧЕТЕТЕ ВНИМАТЕЛНО ТЕЗИ ИНСТРУКЦИИ, ПРЕДИ ДА ПРИСТЪПИТЕ КЪМ УПОТРЕБАТА НА CROCK-POT™ УРЕД ЗА ГОТВЕНЕ НА ОРИЗ.
2. Не докосвайте горещите повърхности. Използвайте топлоизолиращи ръкавици, когато махате капака и когато държите горещи съдове, за да избегнете изгаряния, причинени от парата.
3. За да избегнете риск от токов удар, не потапяйте части от уреда във вода или друга течност.
4. Уредът е снабден с кабел за включване в електрическата мрежа и за да работи правилно трябва да бъде включен в заземен контакт.
5. Уредът трябва да се използва само с предоставения за целта кабел, защото в противен случай може да се стигне до повреда на устройството или нараняване на хора.
6. Необходими са внимателно наблюдение и предпазни мерки, ако уредът се използва от, или в близост до деца или възрастни без правоспособност самостоятелно да боравят с електроуреди.
7. Уредът не бива да се използва с външен таймер или отделна контролираща система.
8. За да избегнете риска от токов удар не потапяйте нагриващата част във вода или друга течност.
9. Винаги изключвайте устройството от контакта, когато не го използвате. Изключвайте го, преди да сглобявате или разглобявате части от него. Оставете устройството да изстине преди да го почистите.
10. Ако кабелът или щепселът са дефектни или повредени, не включвайте устройството. При повреда трябва да бъдат заменени от производителя или упълномощен техник.
11. Не използвайте уреда навън.
12. Не оставяйте кабела да виси извън ръба на плота или масата, където е поставен уредът, или да докосва горещи повърхности.
13. Не поставяйте уреда върху загрят газ или електрически котлон или в микровълнова фурна.
14. Пренасяйте уреда внимателно, когато съдържа гореща храна, вода или друга гореща течност.
15. Не използвайте уреда за цели, различни от предвидените.
16. Внимателно повдигайте и отваряйте капака, за да се предпазите от опарване, и оставяйте водата да капе във вътрешния съд.
17. НЕ пускайте уреда, ако капакът не е поставен, тъй като по време на готвенето на ориз и други продукти се появява пара.
18. Използването на допълнителни приставки, които не са одобрени от производителя, може да бъде опасно.
19. Ако използвате удължаващ кабел, уверете се, че мощността му е поне толкова голяма, колкото тази на уреда. Също така се уверете, че кабелът е поставен подходящо, за да не виси извън ръба на масата и да не може да бъде дръпнат по случайност от деца или преобърнат.

УРЕДЪТ Е САМО ЗА ДОМАШНА УПОТРЕБА.

ЗАПАЗЕТЕ ТЗИ ИНСТРУКЦИИ

ЧАСТИТЕ НА CROCK-POT™ УРЕД ЗА ГОТВЕНЕ НА ОРИЗ

(Виж Фиг. 1)

- | | |
|---|-----------------------------------|
| A. Стъклен капак | G. Бутон за включване на готвене |
| B. Нагряваща част | H. Кабел |
| C. Лампичка за режим за запазване на температурата (зелена) | I. Дръжки |
| D. Лампичка за режим на готвене (оранжева) | J. Вътрешен съд |
| E. Лампичка за функция соте (червена) | K. Мерителна чаша (не е показана) |
| F. Бутон за включване/ изключване соте | L. Бъркалка (не е показана) |



ПРЕДИ ДА ИЗПОЛЗВАТЕ CROCK-POT™ УРЕД ЗА ГОТВЕНЕ НА ОРИЗ

Почистете стъкления капак, вътрешния съд, бъркалката и мерителната чаша съгласно инструкциите за поддръжка.

УПОТРЕБА НА CROCK-POT™ УРЕД ЗА ГОТВЕНЕ НА ОРИЗ

Вашият многофункционален Crock-Pot™ уред за готвене на ориз има удобна и полезна функция соте, която Ви позволява да сотирате/запържвате лук, чесън и др. продукти преди готвене. Разбира се, можете да готвите ориз и други ястия и без предварително да използвате функцията соте, но това Ви дава повече гъвкавост и възможности при готвене на любимите Ви ястия.

ФУНКЦИЯ СОТЕ

Тази функция е проектирана така, че да Ви даде контрол, когато сотирате/запържвате и е необходимо да се изпълнява лично от Вас както следва:

1. Махнете капака и сложете продуктите вътре в съда.
2. Включете уреда в електрическата мрежа и натиснете веднъж бутона за включване на функцията соте.
3. Уредът ще загрее вътрешния съд и ще сотира продуктите в него.
4. Тази функция изисква контрол от Ваша страна и затова Вие трябва да следите за края на процеса и когато сте готови, изключете функцията соте чрез еднократно натискане на бутона за включване/изключване на соте.

ВАЖНО: Преди да започнете да готвите ориз трябва ръчно да изключите функцията соте.

ЗАБЕЛЕЖКА: Не използвайте метална лъжица, за да разбърквате храната във вътрешния съд, защото това може да повреди незалепащото му покритие, което може да засегне ефективността и полезността на уреда.

ФУНКЦИЯ АВТОМАТИЧНО ГОТВЕНЕ

Ако желаете предварително да сотирате/запържите продуктите преди готвене – моля прочетете секцията за функция соте. След като приключите със сотирането на продуктите, следвайте инструкциите, дадени по-долу. Можете да използвате функцията автоматично готвене и без предварително да сте запържвали или сотирали продукти, а като направо пристъпите към тези инструкции.

1. Уверете се, че уредът е изключен.
2. Използвайте мерителната чаша, приложена с уреда, която има вместимост 160 мл.
3. От една чаша негответен ориз се получават около две чаши сгответен ориз. Можете да сложите да се готви максимум 7 чаши (1.2 л) суров ориз за модел СКCPRC6038-060, максимум 10 чаши (1.8 л) суров ориз за модел СКCPRC6039-060 и максимум 12 чаши (2.2 л) суров ориз за модел СКCPRC6040-060. Сложете ориза във вътрешния съд.
4. Използвайки мерителната купа, добавете подходящо количество вода във вътрешния съд – за всяка чаша (160 мл) суров ориз добавете 1-1/2 чаши вода.

ЗАБЕЛЕЖКА: Важно е да прецените правилното количество вода според вида на ориза и според степента на свареност, която предпочитате. Ако използвате кафяв ориз, поставете повече вода, както и ако се намирате на по-голяма надморска височина.

5. Поставете вътрешния съд в Crock-Pot™ уред за готвене на ориз. Уверете се, че прилепва плътно в нагриващата част, като го завъртите леко, докато се закрепи. Покрийте с капака. **КОГАТО ИЗПОЛЗВАТЕ ФУНКЦИЯ АВТОМАТИЧНО ГОТВЕНЕ НЕ ПУСКАЙТЕ УРЕДА, АКО КАПАКЪТ НЕ Е ПОСТАВЕН, ТЪЙ КАТО ПО ВРЕМЕ НА ГОТВЕНЕТО СЕ ПОЯВЯВА ПАРА. КАПАКЪТ Е ГОРЕЩ, ИЗПОЛЗВАЙТЕ РЪКАВИЦИ.**
6. Включете уреда в контакта. Натиснете бутона за готвене надолу. Уверете се, че лампичката за режим на готвене свети (в оранжево).

ВАЖНО: Ако използвате функцията соте, трябва ръчно да я изключите, преди да готвите ориз.

7. Разбъркайте ориза след 15 минути. Внимателно повдигайте и отваряйте капака, за да се предпазите от опарване, и оставете водата да капе във вътрешния съд. Използвайте бъркалката, или нещо друго с подобна дължина, за да разбъркате. След това покрийте обратно с капака.

8. Когато оризът е готов, уредът автоматично ще превключи на режим за запазване на температурата и лампичката за режим за запазване на температурата ще се включи (в зелено). Crock-Pot™ уред за готвене на ориз ще запази ориза топъл, докато не го изключите от контакта.
9. Crock-Pot™ уред за готвене на ориз автоматично ще запази ориза при температура от около 60°C –80°C.
10. Оставете устройството да изстине, преди да го почистите. Винаги изключвайте устройството от контакта, когато не го използвате.

ЗАБЕЛЕЖКА: Ако желаете, можете да измиете ориза в отделна купа, преди да го сготвите. За по-мек ориз препоръчваме да оставите оризът да се накисне с водата във вътрешния съд за 10–20 минути, преди да го сготвите.

КОГАТО ИЗПОЛЗВАТЕ ФУНКЦИЯ АВТОМАТИЧНО ГОТВЕНЕ НЕ ПУСКАЙТЕ УРЕДА, АКО КАПАКЪТ НЕ Е ПОСТАВЕН, ТЪЙ КАТО ПО ВРЕМЕ НА ГОТВЕНЕТО СЕ ПОЯВЯВА ПАРА. КАПАКЪТ Е ГОРЕЩ, ИЗПОЛЗВАЙТЕ РЪКАВИЦИ.

ИНСТРУКЦИИ ЗА ПРЕТОПЛЯНЕ НА ОРИЗ:

За да претоплите студен ориз, добавете ¼ мерителна чаша (59 мл) за всяка мерителна чаша сготвен ориз, разбъркайте, и натиснете бутона за готвене. Когато оризът е топъл, Crock-Pot™ уред за готвене на ориз автоматично ще превключи на режим за запазване на температурата.

ИНСТРУКЦИИ ЗА ПОЧИСТВАНЕ НА CROCK-POT™ УРЕД ЗА ГОТВЕНЕ НА ОРИЗ

УСТРОЙСТВОТО ТРЯБВА ДА СЕ ПОЧИСТВА СЛЕД ВСЯКА УПОТРЕБА.

1. Изключвайте от контакта, преди да започнете почистването. Оставете устройството да изстине, преди да го почистите. Не потапяйте нагриващата част във вода или друга течност.
2. Не използвайте абразиви или тел при почистването.
3. Нагриващ съд: леко изтрийте външната страна с влажна кърпа или гъба. **НЕ ПОТАПАЙТЕ НАГРЯВАЩАТА ЧАСТ ВЪВ ВОДА ИЛИ ДРУГА ТЕЧНОСТ.**
4. Вътрешен съд: напълнете с гореща вода и оставете така за известно време, после измийте с гореща вода, сапун/веро и гъба. Подсушете добре с кърпа. (Може да използвате и съдомиялна машина).
5. Капак, мерителна чаша и бъркалка: измийте с топла, сапунена вода. Изплакнете добре и изсушете.

ВНИМАНИЕ: Дръжте капака внимателно, защото може да стане хлъзгав, когато го намокрите. Можете да използвате съдомиялна машина.

6. Нагриваща част: зрънца ориз или други замърсители мога да залепнат за нагриващата част. Важно е да се премахнат. За да махнете остатъци от сготвен ориз, използвайте шкурка или друг подобен инструмент. Нагриващата част трябва да се почисти и изравни добре, за да може да прилепва правилно към вътрешния съд.
7. Към това устройство няма резервни части, които да могат да бъдат заменени от потребители. Не опитвайте да поправяте сами уреда, защото можете да го направите опасен за употреба.

ЗАБЕЛЕЖКА: Вътрешният съд и капакът не могат да се използват в печка или микровълнова фурна.

РЕЦЕПТИ

ОРИЗ ПО ИСПАНСКИ

250 гр салам чоризо

1 средно голяма глава лук (на кубчета)

1 с. л. жълт пипер (настърган)

1 ч. л. паприка (червен пипер)

2 чаши домати, белени и без семки, на кубчета

1 чаша зелен грах

1 червена чушка (на кубчета)

2 стръка целина, нарязани

1 зелена чушка (на кубчета)

2 чаши продълговат ориз

3 чаши пилешки бульон

сол и пипер

Включете ☞ функцията „sauté“ и добавете чоризото, нарязано на тънко, лука, жълтия пипер, паприката и доматиите. Разбъркайте и сотирайте. Изключете ☞ функцията „sauté“ и добавете останалите зеленчуци, ориза и бульона. Подправете, покрийте и гответе докато са готови. Гарнирайте с листа магданоз. Сервирайте горещо.

ФЕТУЧИНИ С ЯБЪЛКА, СКАРИДИ И КЪРИ

½ кг фетучини

4 с. л. масло

3 с. л. брашно

1 ч. л. къри

½ чаша сметана

1 чаша пилешки бульон

2 чаши ябълки, белени и нарязани на кубчета

½ кг скариди

сирене пармезан

сокът на 1 лимон (за ябълките)

В уреда стопете маслото и добавете брашното и кърито. Гответе в продължение на 2 мин. Добавете сметаната, бульона, ябълките и скаридите. Бъркайте докато се сгъсти. Свалете от огъня и оставете топло. В уреда сложете достатъчно вода и сол, за да приготвите фетучини „al dente“. Сервирайте фетучините със соса и поръсете с пармезан.

ОРИЗ С МОРСКИ ДАРОВЕ

1 пакет (400 гр) жълт ориз

12 малки миди

240 гр скариди, белени и почистени

250 гр стриди (със или без опашките)

1 чаша грах

¼ червена чушка, на кубчета

Измийте мидите и ги изплакнете добре. Гответе ориза съгласно инструкциите на опаковката. Добавете мидите, скаридите, стридите, граха и чушката 5 мин преди ориза да е напълно готов. Смесете добре, без да разбърквате. Сервирайте с франзела и свежа салата. (Жълтият ориз може да се замени с кафяв ориз).

РЕЦЕПТИ

МИНЕСТРОНЕ МИЛАНЕЗЕ

½ кг пилешки гърди	½ чаша жълта тиквичка, на кубчета
2 скилидки чесън, нарязани	2 чаши домати на кубчета
1 с. л. босилек	3 средно големи картофа, белени, на кубчета
½ чаша целина	½ кг макарони
½ чаша пресен боб	2 ч. л. сос Уорчестър
½ ч. л. мащерка	1 чаша сирене пармезан
½ ч. л. риган	3 с. л. маргарин
½ чаша лук, нарязан	2.25 л вода
½ чаша зелена чушка, нарязана на ситно	сол
½ чаша гъби, почистени и нарязани	

Сипете водата в уреда и сварете пилето със сол. Когато е готово, свалете и нарежете на кубчета. Запазете бульона. Включете ☺ функцията „sauté“, стопете маслото, добавете чесън, лука, целината, чушката, гъбите, бобът и жълтата тиквичка. Сотирайте докато омекнат. Добавете домати, после и картофите, и сотирайте. Изключете ☺ функцията „sauté“. Добавете полученото към пилешкия бульон. Добавете соса Уорчестър, подправките (босилек, мащерка, риган), солта, пилето и макароните. Гответе 10 мин, докато картофите са сварени, но не съвсем меки. Добавете пармезана докато разбърквате. Гответе още 2 мин. Сервирайте и поръсете с още пармезан.

ПИЛЕ С ОРИЗ

0.9 кг ориз	4 парчета пилешки гърди
1 глава лук	3 с. л. сол
3 зелени чушки	черен пипер на вкус
2 моркова	риган на вкус
4 скилидки чесън	1 пак. пилешки бульон
целина на вкус	доматено пюре на вкус

В Crock-Pot™ Multi-Use Rice Cooker сварете пилешкото месо, като добавите вода, сол, черен пипер, риган и пилешки бульон. След като е готово, извадете месото и го накъсайте на парчета. Във водата, където е вряло месото, сложете зелените чушки, лука, скилидките чесън, целината и морковите, всичко старателно нарязано. Гответе 10 минути и добавете доматеното пюре и месото. След като соса е вече готов прибавете измития суров ориз и го покрийте с малко повече количество вода, отколкото обикновено.

РЕЦЕПТИ

САЛАТА С ОРИЗ И РИБА ТОН

2 чаши сготвен ориз
2 чушки с *оцет
1 консерва с риба тон
100 гр. зелени маслини
3 твърдо сварени яйца

майонеза
сол и черен пипер
листа маруля
зехтин
оцет

Сгответе ориза в Crock-Pot™ Multi-Use Rice Cooker по традиционния начин и го поставете в чиния, докато изстине напълно. Нарежете чушките и яйцата на парчета по подходящ начин. Разкъсайте рибата на парчета и я добавете към останалите съставки и ориза, запазвайки няколко от парчетата яйце и маслините за декорация на салатата. Подправете със сол, пипер, зехтин и оцет на вкус. Сервирайте в подходяща чиния върху листа маруля, като най-отгоре украсите с парченца яйце и маслини.

*Чушки в оцет: измийте и разрежете на две по дължина. Изчистете от семките и сложете в тиган с две чаши вода, половин чаша оцет и щипка сол. Гответе 15 мин и отстранете от котлона.

ОРИЗОВ ПУДИНГ

1 чаша ориз
3 чаши вода
1 пръчица канела
2 зрънца карамфил
1 ¼ чаши преварено мляко
1 ¼ кондензирано мляко



1 ч.л. настъргани кори от лимон и портокал
½ чаша тъмни стафиди
1 ч.л. ванилия
¼ чаша бренди
1 жълтък
канела на прах

В Crock-Pot™ Multi-Use Rice Cooker сварете предварително измития ориз като добавите вода, пръчицата канела и карамфила. След като ориза е готов добавете превареното и кондензираното мляко, корите лимон и портокал и стафидите. Продължавайте да разбърквате до готовност. Добавете ванилията, брендите и добре разбитото яйце. Поръсете с канела и сервирайте.

ОРИЗ ПО КИТАЙСКИ

4 чаши сготвен ориз
½ чаша бял грах
½ чаша бобени кълнове
1 глава лук, нарязана
1 стрък зелен лук, нарязан

1 червена чушка, тънко нарязана
3 с. л. соев сос
1 с. л. настърган джинджифил
2 с. л. сусамово олио

Включете на  функция „sauté“ на Вашия Crock-Pot™ Multi-Use Rice Cooker. Сотирайте лука и червената чушка. Добавете джинджифила, белия грах и бобените кълнове. След това прибавете сготвения ориз и разбъркайте, докато стане горещ. Накрая прибавете и соевия сос и стръка зелен лук. Изключете  функцията saute. Сервирайте горещо.

ГАРАНЦИЯ

моля запазете разписката, тъй като е необходима ако имате нужда да подадете оплакване в срока на тази гаранция.

- Това устройство е с 2-годишна гаранция след закупуването, както е посочено в този документ.
- Ако поради някакви обстоятелства по време на гаранционния период устройството спре да работи поради грешка в дизайна или изработката, моля занесете го на мястото на закупуване, заедно с разписката и копие от тази гаранция.
- Ползите и правата Ви, дадени от тази гаранция са допълнителни към законовите Ви права на потребител, които не се променят от нея. Само Holmes Products (Europe) Ltd. ("Holmes") има правото да променя условията на тази гаранция.
- Holmes се задължава по време на гаранционния период безплатно да поправи или подмени устройството или част от него, ако спре да работи, при следните условия:
 - Ние сме уведомени навреме за проблема.
 - Устройството не е било променяно, подлагано на неправилна употреба, или поправка от лица, различни от тези, упълномощени от Holmes.
- Дефекти и повреди, възникнали при неправилна употреба, причинена вреда, злоупотреба, работа при неподходящо напрежение, природни явления, събития извън контрола на Holmes, ремонти и поправки, извършени от лица, различни от оторизираните от Holmes или неспазването на инструкциите за употреба не се покриват от тази гаранция. Също така нормално износване, промяна в цвета и драскотини по повърхността не се покриват от настоящата гаранция.
- Правата в тази гаранция важат само за оригиналния потребител, а не са за комерсиално или обществено приложение, нито за лица, получили устройството втора употреба.
- Ако Вашият уред има специфична за Вашата страна гаранция, моля следвайте нейните условия вместо тази гаранция и се свържете с упълномощения представител за Вашата страна за повече информация.

Тази маркировка означава, че продуктът не е годен да се изхвърли на обичайните места за битови отпадъци. За да предотвратите потенциална вреда за околната среда или човешкото здраве, рециклирайте продукта отговорно и върнете използвания от вас уред на оторизираните органи за връщане и събиране или се свържете с търговския представител, от който сте закупили уреда. За повече информация по въпросите за рециклирането проверете на www.jardencs.com или пишете на enquiriesEurope@jardencs.com.



Holmes Products (Europe) Limited
1 Francis Grove
London
SW19 4DT
UK