



SMART RICE COOKER

EP6200



GEBRUIKERSHANDLEIDING
MANUEL D'INSTRUCTIONS
INSTRUCTION MANUAL
BEDIENUNGSANLEITUNG

Correcte manier van afvoeren van dit product



Deze markering geeft aan dat dit product in de hele EU niet met ander huishoudelijk afval mag worden weggegooid. Om mogelijke schade aan het milieu of de menselijke gezondheid door ongecontroleerde afvalverwijdering te voorkomen, moet u het op verantwoorde wijze recylen om duurzaam hergebruik van materiële hulpbronnen te bevorderen. Gebruik voor het retourneren van uw gebruikte apparaat de retour- en ophaalsystemen of neem contact op met de winkel waar het product is gekocht. Zij kunnen dit product meenemen voor milieuvriendelijke recycling.



Verpakkingsafval: Gooi het verpakkingsmateriaal niet weg. Gelieve deze in de prullenbak te deponeren. *Productdoos:* Papier, dient ingeleverd te worden bij het oud papier inzamelpunt. Kunststof verpakkingsmateriaal en folies dienen te worden verzameld in de speciale inzamelbakken.

Élimination correcte de ce produit



Ce marquage indique que ce produit ne doit pas être jeté avec les autres déchets ménagers dans toute l'UE. Pour éviter d'éventuels dommages à l'environnement ou à la santé humaine dus à une élimination incontrôlée des déchets, recyclez-les de manière responsable afin de promouvoir la réutilisation durable des ressources matérielles. Pour retourner votre appareil usagé, veuillez utiliser les systèmes de retour et de collecte ou contacter le revendeur où le produit a été acheté. Ils peuvent prendre ce produit pour un recyclage sans danger pour l'environnement.



Élimination de l'emballage : Ne jetez pas les matériaux d'emballage. Veuillez le mettre dans le bac de recyclage. *Coffret cadeau :* papier, à déposer au point de collecte des vieux papiers. Les matériaux d'emballage en plastique et les feuilles doivent être collectés dans les conteneurs de collecte spéciaux.

Correct disposal of this product



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



Packaging disposal: Do not throw away the package materials. Please put it in the recycling bin. *Gift box:* Paper, should be put to the old paper collection point. Plastic packaging material and foils should be collected in the special collection containers.

Korrekte Entsorgung dieses Produkts



Diese Kennzeichnung weist darauf hin, daß dieses Produkt in der gesamten EU nicht mit anderen Haushaltsabfällen entsorgt werden darf. Um mögliche Schäden für die Umwelt oder die menschliche Gesundheit durch unkontrollierte Abfallentsorgung zu vermeiden, recylen Sie es verantwortungsbewusst, um die nachhaltige Wiederverwendung von Materialressourcen zu fördern. Um Ihr gebrauchtes Gerät zurückzugeben, nutzen Sie bitte die Rückgabe- und Sammelsysteme oder wenden Sie sich an den Händler, bei dem Sie das Produkt gekauft haben. Sie können dieses Produkt umweltgerecht recylen.



Verpackungsentsorgung: Werfen Sie das Verpackungsmaterial nicht weg. Bitte entsorgen Sie es in der Wertstofftonne. *Geschenkverpackung:* Papier, sollte zur Altpapiersammelstelle gebracht werden. Verpackungsmaterial und Folien aus Kunststoff sind in den speziellen Sammelbehältern zu sammeln.

SMART RICE COOKER

EP6200

Nederlands

Gebruikershandleiding ————— 5

Français

Manuel d'instructions ————— 17

English

Instruction manual ————— 29

Deutsch

Bedienungsanleitung ————— 41

Gebruikershandleiding

Inhoud

Espressions veiligheidsvoorschriften	6
Onderdelen van de Smart rijstkoker	10
Bediening	11
Vóór het eerste gebruik	11
Plaatsing	11
Bereiden van de rijst	12
Rijst koken	12
Sauteren, koken en stomen	13
Reinigen en schoonmaken	15
Probleemoplossing	15
Technische specificaties	15
Garantiebepalingen	16

Geachte klant

Door dit apparaat te kopen heeft u de juiste keuze gemaakt. Als het goed onderhouden wordt zult u er vele jaren plezier van hebben. Lees de gebruikershandleiding goed door voordat u het apparaat voor het eerst gebruikt en neem de veiligheidsinstructies in acht die hieronder beschreven worden. Personen die de gebruiksaanwijzing van dit apparaat niet kennen moeten het niet gebruiken. Bewaar de verpakking voor later gebruik, maar gooi alle plastic verpakkingsmateriaal weg. Het kan gevaarlijk zijn voor kinderen die er mee gaan spelen.

Voor verdere informatie over onze producten of ons assortiment, raadpleeg onze internetsite: www.espressions.eu

Espressions veiligheidsvoorschriften

Veiligheidsvoorschriften voor je Espressions Smart rijstkoker

Om gevaar voor personen, dieren en voorwerpen te vermijden, lees deze instructies zorgvuldig door voor de ingebruikname van de Espressions Smart rijstkoker en houdt deze bij de hand voor toekomstig gebruik.

- De fabrikant en de verkoper worden alleen verantwoordelijke geacht voor veiligheid, betrouwbaarheid en prestaties als:
 - A) De rijstkoker wordt gebruikt in overeenstemming met de gebruiksinstructies.
 - B) De elektriciteitsvoorzieningen waarin de rijstkoker wordt gebruikt, voldoen aan de geldende wetten en normen.
- Indien het apparaat slecht functioneert of op enigerlei wijze is aangetast, mag u het niet meer gebruiken totdat het gerepareerd is door de fabrikant, door de servicedienst of door een derde, voldoende gekwalificeerde partij om eventuele risico's te voorkomen.
- Plaats het apparaat niet nabij hittebronnen, bronnen met hoge magnetische velden, vlambare of licht-ontvlambare bronnen van gas, gasfornuizen of ovens om schade aan onderdelen, breuk en brand te voorkomen.
- Bereid alleen voedsel in de meegeleverde binnenpan en stoommand om elektrische schokken te voorkomen.

Let op: Vul alleen de roestvrijstalen binnenpan met water en NOOIT de elektrische behuizing. Dit om elektrische schokken te voorkomen. Gebruik het apparaat nooit zonder deksel.

- Gebruik de roestvrijstalen binnenpan alleen in de Smart rijstkoker. De binnenpan is niet geschikt voor ander apparaten of hittebronnen zoals een fornuis.
- Schakel het apparaat en alle bedieningselementen uit, alvorens je de stekker in het stopcontact steekt of uitneemt. Verwijder de stroomdraad door de stekker vast te pakken – trek niet aan de draad.
- Wees zeer voorzichtig bij het verplaatsen van de binnenpan met hete ingrediënten hierin en gebruik altijd ovenwanten.
- Het apparaat is niet geschikt voor gebruik door of in nabijheid van kinderen, mensen met een beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of door personen die geen voorlichting en instructies tot zich hebben genomen over het gebruik van dit apparaat.

- Controleer voor ieder gebruik het apparaat op schade aan stroomkabel, stekker en andere onderdelen. Indien beschadigingen geconstateerd worden, stop dan direct met gebruik van het apparaat en neem contact op met een officieel reparatie- of servicepunt. Probeer eventuele beschadigingen niet zelf te herstellen.
- Neem de stekker van het apparaat uit het stopcontact voordat je de afneembare onderdelen loskoppelt en voor reiniging van het apparaat. Dit om het risico op kortsluiting en elektrische schokken te voorkomen.
- Voordat je het apparaat op een stroombron aansluit, zorg ervoor dat het apparaat correct gemonteerd is en de stekker in het apparaat zit.
- Het apparaat dient op een horizontale en stabiel aanrecht geplaatst te worden. Plaats het apparaat niet op een hellend vlak, tapijt, textiel, plastic, papier of ontvlambare materialen om schade aan het apparaat te voorkomen.
- Gebruik de handgrepen aan de zijkant om de Smart rijstkoker op te tillen en raak nooit de oppervlakken van de pan aan wanneer deze in gebruik of nog verhit is.
- Gebruik de Smart rijstkoker alleen voor het aangegeven gebruik.
- De ingangsspanning van het apparaat is 220-240V ~ 50-60Hz. Controleer voor gebruik van het apparaat of de stroombron hier aan voldoet. Onvoldoende of verkeerde stroomspanning kan het apparaat beschadigen.
- De hoeveelheid voedsel en vloeistof in de binnenpan mag nooit de aanduiding 1.4L passeren vóór het koken. Bonen, rijst, groenten of ander voedsel dat tijdens het kookproces uitzet mogen niet voorbij de 7-cups (7 kopjes) worden toegevoegd. Als de binnenpan te vol is, kan dit het apparaat beschadigen en brandwonden en verwondingen bij de gebruiker veroorzaken.
- Gebruik alleen accessoires of vervangingsonderdelen van Espressions geschikt voor de Smart rijstkoker en niet van andere merken. De binnenpan van Espressions is geschikt voor dit apparaat, waar andere binnenpannen niet geschikt zijn of passen bij het verwarmingselement.

Espressions is erg veiligheidsbewust in het ontwerpen en vervaardigen van consumenten producten, maar het is essentieel dat de gebruiker van het product ook zorg uitoefent bij het gebruiken van elektrische apparaten. De lijst hieronder bevat voorschriften die essentieel zijn voor een veilig gebruik van elektrische apparaten:

- Lees en bewaar alle gebruiksaanwijzingen die met het apparaat geleverd worden zorgvuldig.
- Steek de stekker nooit in het stopcontact met natte handen.
- Sluit het apparaat uitsluitend op een geaard en gemakkelijk te bereiken stopcontact aan.
- Schakel het apparaat uit en neem de stekker uit het stopcontact, als het apparaat niet in gebruik is en voor schoonmaak.
- Laat voor het schoonmaken of verwijderen van onderdelen, deze onderdelen eerst afkoelen.
- Gebruik het apparaat niet met een verlengsnoer.
- Kinderen moeten onder toezicht worden gehouden om te verzekeren dat ze niet met het apparaat spelen.
- De temperatuur van bereikbare oppervlaktes kan hoog zijn als het apparaat in werking is.
- Laat het apparaat nooit onbeheerd als het in gebruik is.
- Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan waar het voor bestemd is.
- Plaats het apparaat nooit op of dichtbij een hete gasvlam, elektrisch element of in een verwarmde oven.
- Laat de stroomkabel van het apparaat niet over een rand, tafel of aanrecht hangen, of een heet oppervlak aanraken.
- Controleer voor het eerste gebruik, en periodiek gedurende de levensduur van het product, de stroomkabel om er zeker van te zijn dat deze niet beschadigd is. Indien de stroomkabel beschadigd is, dient deze te worden vervangen door de fabrikant, door de servicedienst of door een derde, voldoende gekwalificeerde partij om eventuele risico's te voorkomen.
- Voor aanvullende bescherming raadt Espressions het gebruik van een aardlekschakelaar met een uitschakelstroom van maximaal 30mA in het elektrische circuit dat het apparaat van stroom voorziet.
- Dompel het snoer of (enig onderdeel van) het apparaat nooit onder water of enige andere vloeistof. Dit om elektrische schokken te voorkomen.
- Apparaten zijn niet bedoeld om bediend te worden door middel van een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.
- Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk gebruik en niet ontwikkeld voor intensief professioneel gebruik.
- Gebruik niet buitenshuis.

- Mors niet op de stekker, connector of snoer van de Smart rijstkoker. Mocht dit toch gebeuren, maak dan goed schoon en droog voordat het apparaat weer in gebruik genomen wordt.
- Houd het apparaat en snoer altijd buiten bereik van kinderen.
- **Let op:** het niet opvolgen van de handleiding of misbruik van het apparaat kan ernstig letsel veroorzaken.
- **Let op:** de binnenpan mag nooit meer gevuld worden dan de aangegeven maatverdeling in de binnenpan.
- **Let op:** het verwarmingselement heeft tijd nodig om af te koelen na gebruik en kan nog erg warm zijn.



- De oppervlakken kunnen heet worden tijdens gebruik.
- **Waarschuwing:** vermijd morsen op de stekker.
- De apparaten zijn niet bedoeld om te worden bediend door middel van een externe timer of een afzonderlijk afstandbedieningssysteem.

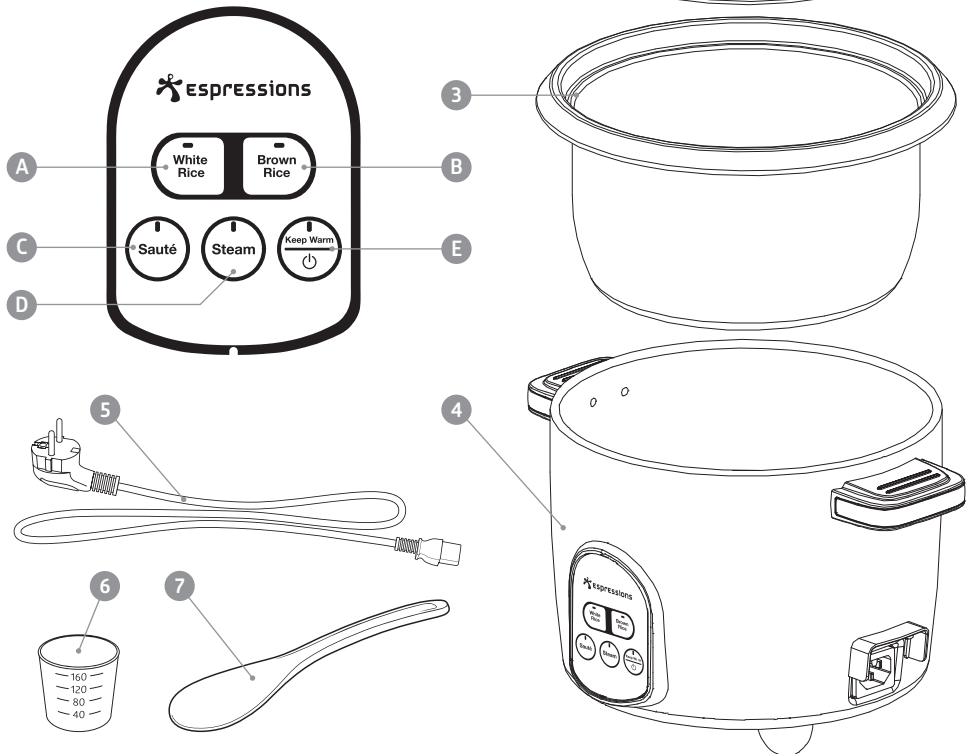
Onderdelen van uw smart rijstkoker

Onderdelen

- 1 Deksel
- 2 Roestvrijstalen stoommand
- 3 Roestvrijstalen binnenpan
- 4 Behuizing met verwarmingselement
- 5 Stroomsnoer
- 6 Maatbeker
- 7 Roerspatel

Bedieningspaneel van de smart rijstkoker

- A Knop voor witte rijst
- B Knop voor bruine rijst
- C Sauteerknop
- D Stoomknop
- E Warmhoudknop / ON-OFF toets



Bediening

De rijstkoker is eenvoudig te gebruiken en de toepassingen zijn veelzijdig

Bedrijfstemperatuurbereik (afhankelijk van de vloeistof en de hoeveelheid rijst):

- Rijst: 98 ° - 103 ° C
- Warmhoud functie: 60° - 70° C
- Capaciteit: 1,4 liter / maximaal 7 maatbekers rijst (niet gekookt) = 14 maatbekers rijst (gekookt), geschikt voor 1 tot 5 personen.
- Minimale bereidingshoeveelheid: 1 halve maatbeker (90 ml) rijst met 2 maatbekers (360 ml) water.

Het digitale bedieningspaneel is eenvoudig te gebruiken. Het bestaat uit 5 soft-touch toetsen. Om het apparaat in te schakelen, druk op de KEEP WARM / ON-OFF-toets. Het apparaat doorloopt een test run waarbij alle toetsen kort oplichten. Selecteer nu het gewenste programma door kort op de knop te drukken. De licht indicator begint te branden. Na het kookproces schakelt het apparaat automatisch over naar de warmhoudstand, de lichtindicator licht geel op. Om het apparaat volledig uit te schakelen, drukt u op de KEEP WARM / ON-OFF.

- Met de knop WITTE RIJST kook je witte rijst van restaurantkwaliteit.
- De toets BRUINE RIJST is perfect voor bruine rijst, natuurrijst en andere rijst soorten die een langere kooktijd vereisen.
- Met de SAUTÉ-toets wordt alleen op hoog temperatuur aangebraden en later schakelt de kookplaat automatisch over op sudderen. Ideaal bijv. voor uien, pepers, risotto en nog veel meer!
- De STEAM-toets is voor het snel stomen van groenten, vis of vlees.
- De KEEP WARM / ON-OFF-toets heeft twee functies. Het apparaat schakelt na het koken automatisch over naar de warmhoudstand om de rijst warm en vers te houden. Druk nogmaals op de KEEP WARM / ON-OFF-toets om het apparaat uit te schakelen.

De bediening is heel eenvoudig. Maak je zelf vertrouwd met het onderstaande controlepaneel. Het apparaat schakelt na voltooiing van het kookproces altijd over naar de opwarmmodus. Om het apparaat volledig uit te schakelen, drukt u ALTIJD op de ON-OFF-toets en neem je vervolgens de stekker uit het stopcontact.

Voor het eerste gebruik

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

Was de glazen deksel, de stoompan, binnenpan, maatbeker en de roerspateel af in warm water met afwasmiddel voordat je de rijstkoker voor het eerst gebruikt. Spoel en droog goed af. Gebruik geen schuurmiddelen, chemicaliën of ovenreiniger. Droog alle oppervlakken grondig.

Plaatsing

Plaats de rijstkoker op een gemakkelijk bereikbaar vlak, waterdicht, hittebestendig en voldoende stabiel werkoppervlak. Plaats de rijstkoker niet in de buurt van de rand van het werkoppervlak. Vermijdt warmteontwikkeling door de rijstkoker niet direct tegen de muur of

onder wandkasten, dit omdat er hete stoom door de stoomopneming in de deksel ontsnapt. Hete stoom kan meubilair beschadigen. Bedek de ventilatiegaten op de bodem van de rijstkoker niet. Plaats de rijstkoker nooit of in de buurt van hete oppervlakken.

Bereiden van de rijst

Let op: de aangegeven tijden zijn indicatief en gelden voor ongekookte rijst, dus niet voor snelkookrijst. Tijdens het garen verdubbelt het volume van de rijst zich. Volkorenrijst/ zilvervliesrijst vraagt gemiddeld een tot 3 maal langere kooktijd dan witte rijst.

Hoeveelheid ongekookte rijst	Hoeveelheid water	Lijn in de binnenpan	Soort rijst	Kooktijd (indicatie)
2 kopjes	4 kopjes	Lijn 2	Witte rijst Volkoren- /zilvervliesrijst	30- 35 minuten 100 - 105 minuten
3 kopjes	6 kopjes	Lijn 3	Witte rijst Volkoren- /zilvervliesrijst	32 - 37 minuten 102 - 107 minuten
4 kopjes	8 kopjes	Lijn 4	Witte rijst Volkoren- /zilvervliesrijst	34- 39 minuten 110 - 115 minuten
5 kopjes	10 kopjes	Lijn 5	Witte rijst Volkoren- /zilvervliesrijst	38 - 43 minuten 114 - 119 minuten
6 kopjes	12 kopjes	Lijn 6	Witte rijst Volkoren- /zilvervliesrijst	40 - 45 minuten 116 - 121 minuten
7 kopjes	14 kopjes	Lijn 7	Witte rijst Volkoren- /zilvervliesrijst	41 - 46 minuten 118 - 123 minuten

Rijst koken

1. Was de rijst grondig om overtollig zetmeel te verwijderen zodat de rijst niet te veel schuimt.
 2. Voeg de gewenste hoeveelheid rijst en water toe in de rijstkoker volgens de gebruiksaanwijzing op de verpakking. Gebruik indien nodig de bijgeleverde maatbeker. Verdeel de rijst gelijkmatig over de bodem.
 3. Zet de roestvrijstalen pan in de rijstkoker.
 4. Voeg naar smaak zout toe.
 5. Doe de glazen deksel op de rijstkoker.
 6. Sluit de rijstkoker aan op het netsnoer. Zet de rijstkoker aan met de ON-OFF-toets.
 7. Druk op de toets WHITE RISE of BROWN RICE op het bedieningspaneel van de rijstkoker. De LED licht nu rood op.
 8. Nadat de rijst gekookt is, schakelt de rijstkoker automatisch over naar de KEEP WARM-modus. De LED licht nu geel op. De rijst wordt niet langer gekookt, maar warm gehouden.
 9. Schakel de rijstkoker uit met de KEEP WARM / ON-OFF-toets.
 10. Open de deksel voorzichtig en roer de rijst met de bijgeleverde lepel. Door het ontbreken van een coating op de roestvrijstalen pan, vormt zich tijdens het kookproces een bruine laagje bruine rijst op de bodem van de pan.
 11. Neem de hete binnenpan uit met behulp van pannenlappen.
 12. Neem de stekker uit het stopcontact.
- Week de roestvrijstalen binnenpan na elk gebruik in warm water en zeep op de rijst laag op de bodem van de pan op te lossen. Je kunt de binnenpan met de hand afwassen of in de vaatwasser reinigen.
- Bij sommige rijst variëteiten kan de binnenpan een beetje bruin worden. Dit is volkomen normaal en kan niet worden voorkomen door de werking van het apparaat.

Sauteren, stomen en koken

1. Doe de te Sauteren ingrediënten in de RVS binnenpan
 2. Plaats de binnenpan in de buitenpan, steek de stekker in het stopcontact.
 3. Druk op de toets ON-OFF
 4. Druk op de toets SAUTÉ, de LED licht rood op.
 5. Sauteer de ingrediënten
 6. Voeg overige ingrediënten en voeg vloeistof toe.
 7. De rijstkoker schakelt automatisch over op koken, plaats de deksel op de pan en laat rijstkoker koken.
 8. Indien de kooktijd voorbij is klinkt er 4 maal een pieptoon, de warmhoud stand schakelt dan automatisch in.
 9. Om het koken te beëindigen op de ON-OFF-toets drukken, neem daarna de stekker uit.
7. Indien de geschatte tijd is verstreken neem je de deksel af om de gaarheid te controleren, indien de ingrediënten gaar zijn op de KEEP WARM-toets drukken voor de warmhoudfunctie. Het apparaat uitschakelen door nogmaals op de ON-OFF te drukken, de stekker kan nu worden uitgenomen.

Alleen sauteren

1. Doe de te sauteren ingrediënten in de RVS binnenpan.
2. Plaats de binnenpan in de buitenpan, steek de stekker in het stopcontact.
3. Druk op de toets ON-OFF.
4. Druk op de toets SAUTÉ, de LED licht rood op.
5. Sauteer de ingrediënten.
6. Druk op de KEEP WARM toets om de warmhoudfunctie te gebruiken.
7. Druk op de ON-OFF-toets om het apparaat uit te schakelen, neem daarna de stekker uit.

Stomen

1. Vul de binnenpan met 3 cups (ca. 480 ml.) water.
2. Plaats de binnenpan in de rijstkoker.
3. Plaats de te stomen levensmiddelen in de stoommand. Niet te vol doen, de deksel dient nog goed te kunnen sluiten.
4. Plaats de stoommand met deksel op de binnenpan.
5. Steek de stekker in het stopcontact en schakel het apparaat in met de ON-OFF-toets.
6. Druk op de knop STEAM.

Stoomtabel

	Stoomtijd	Veilige binnentemp.
Groenten		
<i>Asperge</i> <i>Courgette</i> <i>Groene bonen</i> <i>Pompoen</i>	9-11 minuten	
<i>Broccoli</i>	6-8 minuten	
<i>Kool</i>	5-7 minuten	
<i>Wortel</i>	11-13 minuten	
<i>Bloemkool</i>	7-9 minuten	
<i>Aardappel</i>	28-33 minuten	
<i>Erwten</i>	4-6 minuten	
<i>Maiskolf</i>	12-16 minuten	
<i>Spinazie</i>	2-4 minuten	
Vis	25 minuten	140° C
Kip	30 minuten	165° C
Varken	30 minuten	160° C
Rundvlees	<i>Medium</i> 25 minuten <i>Medium-well</i> 30 minuten <i>Well done</i> 33 minuten	160° C

Stomen en rijst koken

1. **Maximaal 5 cups** rijst bereiden indien de stoommand ook gebruikt gaat worden.
2. De stoommand voor het einde van rijst kooktijd plaatsen zodat beide gelijktijdig klaar zijn.
3. Was de rijst grondig om overtollig zetmeel te verwijderen zodat de rijst niet te veel schuimt.
4. Voeg de gewenste hoeveelheid rijst en water toe in de rijstkoker volgens de gebruiksaanwijzing op de verpakking. Gebruik indien nodig de bijgeleverde maatbeker. Verdeel de rijst gelijkmatig over de bodem.
5. Zet de roestvrijstalen pan in de rijstkoker.
6. Voeg naar smaak zout toe.
7. Doe het glazen deksel op de rijstkoker
8. Sluit de rijstkoker aan op het netsnoer. Zet de rijstkoker aan met de ON-OFF-toets.
9. Druk op de toets WHITE RISE of BROWN RICE op het bedieningspaneel van de rijstkoker. De LED licht nu rood op.
10. Afhankelijk van de te stomen ingrediënten (zie indicaties in het tabel) de deksel voorzichtig afnemen, de stoommand op de binnenpan plaatsen en de deksel terug plaatsen.
11. Wanneer de geschatte stoomtijd is afgelopen de ingrediënten controleren op gaarheid, en de stoommand wegnemen.
12. Indien het rijstprogramma klaar is klinken er 4 piepjes, de rijstkoker schakelt nu automatisch over in de KEEP WARM-modus. De LED licht nu geel op.
13. Nadat de rijst gekookt is, schakelt de rijstkoker automatisch over naar KEEP WARM-modus. De LED licht nu geel op. De rijst wordt niet langer gekookt, maar warm gehouden.
14. Schakel de rijstkoker uit met de KEEP WARM / ON-OFF-toets.

Tips en aanvullende informatie

- De oververhittingsbeveiliging schakelt de rijstkoker automatisch uit bij oververhitting. Als er te weinig water wordt gebruikt, schakelt het apparaat vóór het einde van de bereidingstijd automatisch uit, de rijst is in de regel dan nog niet gaar. Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat ongeveer 45 minuten afkoelen in een goed geventileerde ruimte
- Houd de rijst niet langer dan 12 uur warm. Anders kunnen er geurtjes ontstaan en kan de rijst gelig worden en uitdrogen.
- Neem de stekker niet uit het stopcontact in de KEEP WARM-modus. Schakel het apparaat eerst uit met de KEEP WARM / ON-OFF-toets.
- Risotto kan niet warm worden gehouden omdat het dan plakkerig wordt.
- Gebruik de KEEP WARM-warmtemodes niet voor gemengde rijst, bruine rijst, zoete rijst of gekiemde bruine rijst, omdat de rijst hierdoor slecht kan worden of geuren kan ontwikkelen.
- Er kan een lichte inbrandlaag op de bodem van de binnenpan zitten. Dit kan worden verwijderd door de pan na het koken te weken met heet water en afwasmiddel en daarna goed schoon te borstelen.
- Neem na gebruik de stekker uit het stopcontact.

Het koken van bruine rijst duurt langer en vereist meer water dan witte rijst vanwege de extra zemellagen op de korrels. De waterlijnen in de binnenpan zijn alleen bedoeld voor witte rijst. Bruine rijst, wilde rijst en rijstmixen verschillen in samenstelling. Voor sommige variaties kan een langere kooktijd en/of extra water nodig zijn om een optimaal resultaat te bereiden. Aanbevelingen voor het koken vind je op de rijstverpakking van de gekozen rijst soort. Doe niet meer dan 7 kopjes ongekookte rijst of 6 kopjes bruine rijst tegelijk in de pan. De maximale capaciteit van dit apparaat is 7 kopjes ongekookte rijst (6 kopjes bruine rijst), na het koken is het volume toegenomen tot 14 kopjes rijst (12 kopjes bruine rijst).

Reinigen en schoonmaken

- Neem de stekker uit het stopcontact. Voordat je het apparaat schoon maakt, moet het voldoende afgekoeld zijn na gebruik. Giet de vloeistof pas uit als het voldoende is afgekoeld om ongelukken te voorkomen. Dompel het apparaat nooit onder in water, want dan kan het beschadigd raken.
- Maak de onderdelen schoon met een mild schoonmaakmiddel en een beetje warm water. Voordat je de onderdelen opnieuw gebruikt droog ze voldoende af. Gebruik geen schuursponsjes of agressieve vloeistoffen om het apparaat schoon te maken.
- Wassen in de vaatwasser kan een lichte verkleuring van de binnenpan en accessoires veroorzaken, dit is alleen cosmetisch en heeft geen invloed op de prestaties.

Probleemoplossing

Aangezien rijstsoorten kunnen verschillen in samenstelling, kunnen de resultaten verschillen. Hier zijn wat tips voor het oplossen van problemen om de gewenste consistentie te krijgen.

Rijst is te droog/hard na het koken

Als je rijst droog of hard/taai is wanneer de rijstkoker overschakelt naar KEEP WARM, kan de rijst verzacht worden door extra water en extra kooktijd. Afhankelijk van hoe droog de rijst is voeg je ½ tot 1 kopje water toe en roer door. Plaats de deksel terug en druk op de WHITE RICE schakelaar. Wanneer de rijstkoker schakelt naar KEEP WARM, verwijder de deksel en roer de rijst om te controleren op consistentie. Indien nodig, herhaal dit tot de rijst zacht en vochtig is.

Rijst is te vochtig na koken

Als de rijst nog steeds te vochtig is terwijl de rijstkoker overschakelt naar KEEP WARM, roer dan de rijst met de spatel. Hierdoor wordt het laagste (natste) deel van de rijst herverdeeld en komt overtollig vocht vrij. Plaats de deksel terug en laat het 10 tot 30 minuten opwarmen, verwijder de deksel en roer regelmatig om overtollig vocht af te voeren.

De onderste rijst laag is bruin/gekarameliseerd

De onderste laag gekookte rijst kan tijdens het koken lichtjes bruin en/of gekarameliseerd worden. Om het bruin worden te verminderen, spoel je rijst voor het koken om overtollig zetmeel te verwijderen. De rijst omroeren nadat deze op KEEP WARM is gezet helpt ook om de bruining/karamelisatie te verminderen.

Technische specificaties

Model: EP6200
Afmeting: HxBxD 285 x 290 x 240mm
Gewicht: ca. 2.4kg
Spanning: 220-240V-50-60Hz
Vermogen: 500 W
Inhoud pan: 1,4L / 7 cups

Garantiebepalingen

Dit ESPRESSIONS keukenapparaat is van een uitstekende kwaliteit en constructie. Echter, mochten er zich, tijdens de geldende garantieperiode, gebreken voordoen in de materialen of in de afwerking, dan zullen wij naar ons oordeel, de defecte onderdelen kosteloos vervangen of repareren volgens onderstaande garantiebepalingen. Deze 2-jarige garantie geldt voor zowel onderdelen als voor arbeid en uitsluitend voor huishoudelijk gebruik. Verzendkosten zijn niet inbegrepen.

Deze garantiebepalingen voorzien in voordelen naast, en niet ten nadele, van uw wettelijke rechten. Deze garantie dekt niet de verzend- of transportkosten van het retourneren van het apparaat.

Deze garantie geldt slechts voor producten die binnen de Benelux zijn verkocht en verblijven. De garantie is niet van toepassing op de stekkers, elektriciteits snoeren of zekeringen en ook niet op defecten veroorzaakt door:

- Reguliere slijtage aan het apparaat of onderdelen door het gebruik.
- Nalatigheid in gebruik of het onderhoud volgens de gebruiksinstructies.
- Het product aan te sluiten op een elektriciteitsbron die hiervoor niet geschikt is.
- Beschadiging door foutief gebruik of misbruik van het product.
- Wanneer veranderingen zijn aangebracht door anderen dan een door Espressions geautoriseerde servicedienst.
- Het uit elkaar halen of belemmeren van het product.
- Diefstal of poging tot diefstal van het product.
- Breuk of defecten veroorzaakt door transport.

Controleer, alvorens een product onder deze garantievoorwaarden te retourneren, of:

- De instructies van het product goed zijn opgevolgd.
- De voeding naar het apparaat werkt dan wel dat het apparaat ingeschakeld is.
- Het defect niet te wijten is aan een defecte zekering.

Indien u aanspraak wilt maken op deze garantie, dient u:

- Het product per post of vervoersdienst te retourneren aan de dealer waar het is gekocht of rechtstreeks aan Espressions.
- Ervoor zorg dragen dat het product schoon is en goed en transport zeker verpakt, bij voorkeur in de originele verpakking.
- Informatie in te sluiten met uw contactgegevens (naam, adres, telefoonnummer) en waar en wanneer het product is aangeschaft, samen met een kopie aankoopbewijs.
- De exacte aard van het defect aan te geven.

Deze garantie dekt geen andere claims welke dan ook, inclusief en zonder uitzondering, enige aansprakelijkheid voor bijkomend, indirect of voortvloeiende schade. Zoals het ook niet de kosten dekt voor het wijzigen of repareren door een derde zonder toestemming van Espressions. Indien onderdelen of het gehele apparaat zijn vervangen, zal dit de garantieperiode niet verlengen. De originele aankoopdatum geldt als aanvang garantieperiode.

Voor meer informatie neemt u contact op met de dealer of:

Espressions B.V. Eindhoven
www.espressions.eu



Manuel d'instructions

Index

Consignes de sécurité Espressions	18
Composants de votre Smart de riz vapeur	22
Utilisation	23
Avant la première utilisation	23
Emplacement	23
Préparation du riz	24
Cuisson du riz	24
Sauter, cuire et cuire à la vapeur	25
Nettoyage	27
Problèmes et solutions	27
Spécifications techniques	27
Termes de la garantie	28

Cher client

Vous avez fait le bon choix en achetant cet appareil. S'il est entretenu correctement, il vous rendra service pendant de longues années. Lisez attentivement la notice d'utilisation avant la première mise en service de l'appareil et respectez les instructions de sécurité indiquées ci-dessous. Les personnes qui ne connaissent pas le mode d'emploi de l'appareil ne doivent pas l'utiliser. Gardez l'emballage pour une utilisation ultérieure, mais détruisez tous les sacs en plastique qui, utilisés comme jouets, sont très dangereux pour les enfants.

Pour de plus amples informations sur nos produits ou notre gamme, veuillez consulter:
www.espressions.eu

Consignes de sécurité Espressions

Consignes de sécurité pour votre Smart cuiseur de riz d'Espressions

Afin de prévenir les dangers pour les personnes, animaux et objets, veuillez prendre connaissance des instructions suivantes avant d'utiliser votre Smart cuiseur de riz d'Espressions, et les conserver sous la main pour référence.

- Le fabricant et le vendeur sont seulement tenus responsables de la sécurité, de la fiabilité et des performances aux conditions suivantes :
 - A) Le cuiseur de riz est utilisé conformément aux instructions d'utilisation.
 - B) Le branchement électrique qui alimente le cuiseur de riz est conforme aux dispositions légales applicables.
- Si l'appareil fonctionne mal, ou est endommagé de quelle façon que ce soit, vous ne devez plus l'utiliser jusqu'à ce qu'il soit réparé par le fabricant, son service technique, ou un autre technicien qualifié, afin de prévenir des risques possibles.
- Ne placez pas l'appareil à proximité de sources de chaleur, de champs magnétiques forts, de gaz inflammables, ni près de fours ou de cuisinières à gaz, pour prévenir dommages, pannes et incendies.
- Préparez les aliments uniquement dans la casserole et le panier de cuisson fournis avec l'appareil, pour ne pas risquer une électrocution.

Attention : Versez de l'eau uniquement dans la casserole, JAMAIS dans le récipient électrique qui l'entoure. Sinon, vous risquez l'électrocution. N'enclenchez jamais l'appareil sans fermer son couvercle.

- Utilisez la casserole en inox uniquement dans votre Smart cuiseur de riz . Cette casserole n'est pas adaptée à d'autres appareils, et ne supporte pas la chaleur d'une cuisinière.
- Avant de brancher ou débrancher la fiche l'alimentation de l'appareil, éteignez l'appareil et tous ses composants. Saisissez la fiche proprement dite pour la débrancher, ne tirez pas sur le câble.
- Respectez la plus grande prudence quand vous déplacez la casserole remplie d'aliments chauds, et utilisez toujours une protection telle qu'une manique.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants ni par des personnes ayant un handicap physique, sensoriel ou mental, ni en leur présence. Il ne doit pas être utilisé par des personnes n'ayant pas reçu les avertissements et instructions nécessaires sur son utilisation.

- Contrôlez avant chaque utilisation le bon état du câble, de la fiche et des autres composants. Si quelque chose est endommagé, cessez immédiatement d'utiliser l'appareil et contactez un service d'assistance technique ou de réparation agréé. Ne tentez pas d'effectuer vous-même une réparation.
- Débranchez la fiche de l'appareil avant déposer des composants amovibles, ou avant de nettoyer l'appareil. Vous prévenez ainsi le risque de court-circuit ou d'électrocution.
- Avant de brancher la fiche sur le réseau d'alimentation électrique, contrôlez que l'appareil est assemblé correctement et que le câble est bien branché sur l'appareil.
- Cet appareil doit être placé sur un plan de travail stable et horizontal. Ne placez pas l'appareil sur une surface inclinée ni sur une surface couverte d'un tapis, d'un textile, de plastique, de papier ou d'un matériau inflammable, sinon vous risquez des dommages.
- Pour soulever votre Smart de riz vapeur, saisissez les poignées latérales ; ne touchez jamais les surface des récipients quand ils sont en usage, ou échauffés.
- Utilisez votre Smart cuiseur de riz uniquement pour l'usage indiqué pour cet appareil.
- La tension d'alimentation de cet appareil est de 220-240V ~ 50-60Hz. Avant de brancher l'appareil sur le réseau d'alimentation, contrôlez qu'il est conforme à ces spécifications. Un courant trop faible ou incorrect peut endommager l'appareil.
- Le volume combiné des aliments et du liquide dans la casserole ne doivent jamais dépasser la marque 1,4 l avant la cuisson. Pour les aliments qui gonflent durant la cuisson, comme les haricots, le riz et certains légumes, la quantité avant la cuisson ne doit pas dépasser 7 godets de mesure. Si vous remplissez trop la casserole, vous risquez d'endommager l'appareil, de vous brûler ou de vous blesser.
- Utilisez exclusivement les accessoires et pièces détachées Espressions destinés à votre modèle de Smart cuiseur de riz , n'y mélangez pas d'autre marque. La casserole Espressions est faite exprès pour cet appareil, un autre récipient ne conviendra pas ou ne fonctionnera pas sur l'élément chauffant.

Espressions accorde une grande attention à la sécurité lors de la conception et de la fabrication des produits destinés aux consommateurs, mais il reste indispensable que l'utilisateur exerce la prudence nécessaire lors de l'emploi d'appareils électriques. La liste ci-dessous donne les consignes de sécurité essentielles pour utiliser sans danger les appareils électriques :

- Lisez attentivement les instructions livrées avec l'appareil et conservez-les avec soin.
- Ne branchez jamais la fiche d'alimentation sur la prise réseau si vos mains sont mouillées.
- Branchez l'appareil exclusivement sur une prise réseau mise à la terre et aisément accessible.
- Éteignez l'appareil et débranchez la fiche lorsque vous n'utilisez pas l'appareil, et pour le nettoyer.
- Avant de nettoyer ou d'enlever n'importe quel composant de l'appareil, laissez-le refroidir.
- Ne branchez pas cet appareil sur une rallonge électrique.
- Surveillez les enfants pour avoir l'assurance qu'ils ne joueront pas avec l'appareil.
- Quand l'appareil est en marche, les surfaces accessibles peuvent atteindre des températures élevées.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance quand il est enclenché.
- N'utilisez jamais l'appareil à des fins autres que celles pour lesquelles il a été fabriqué.
- Ne placez jamais l'appareil sur ou près d'une flamme de gaz, d'un élément chauffant électrique, ou d'un four chaud.
- Le câble d'alimentation de l'appareil ne doit jamais pendre par-dessus le bord d'une table ou d'un plan de travail, et ne doit jamais toucher une surface chaude.
- Contrôlez que le câble d'alimentation est en bon état, avant la première utilisation puis à intervalles réguliers tout au long de la durée de vie utile de l'appareil. Si le câble d'alimentation est endommagé, vous devez le faire remplacer par le fabricant, son service d'assistance technique, ou par un service de réparation qualifié, pour prévenir d'éventuels risques.
- Pour plus de sécurité, Espressions recommande de protéger le circuit qui alimente l'appareil par un disjoncteur de fuite à la terre de 30mA au maximum.

- Ni l'appareil, ni aucune de ses parties, ni le câble d'alimentation ne doivent être immergés dans de l'eau ni dans aucun autre liquide. Sinon, vous risquez l'électrocution.
- Les appareils ne sont pas faits pour être commandés par une minuterie ni par un système de télécommande externe.
- Cet appareil est destiné à l'usage domestique, et non à un usage professionnel intensif.
- N'utilisez pas cet appareil en extérieur.
- Évitez d'éclabousser la fiche, la prise ou le câble d'alimentation de votre Smart cuiseur de riz . En cas d'éclaboussure, nettoyer bien et séchez à fond avant de remettre l'appareil en marche.
- Tenez toujours l'appareil et son câble hors de portée des enfants.
- **Attention** : si vous ne suivez pas les instructions, ou si vous utilisez l'appareil incorrectement, vous risquez des blessures graves.
- **Attention** : la casserole ne doit jamais être remplie au-dessus de sa marque de remplissage maximum.
- **Attention** : après usage, l'élément chauffant peut être brûlant, et le refroidissement prend du temps.



- Les surfaces sont susceptibles de devenir chaudes pendant l'utilisation.
- **Attention** : évitez tout déversement sur le connecteur.
- Les appareils ne sont pas destinés à être actionnés au moyen d'une minuterie externe ou d'une système de télécommande séparé.

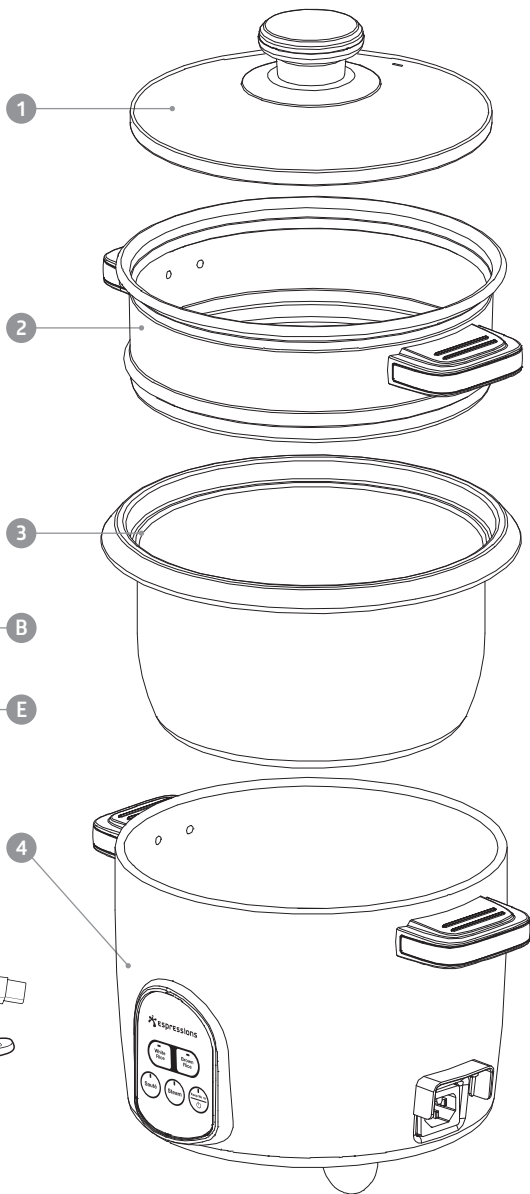
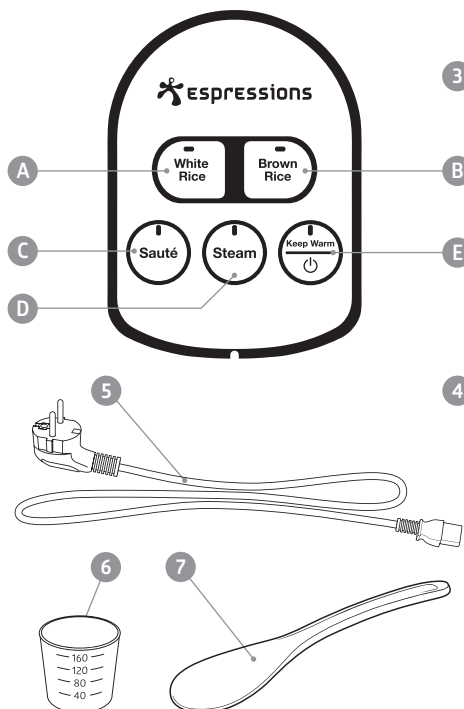
Composants de votre Smart cuiseur de riz

Composants

- 1 Couvercle
- 2 Panier de cuisson en inox
- 3 Casserole en inox
- 4 Récipient avec élément chauffant électrique
- 5 Câble d'alimentation
- 6 Godet de mesure
- 7 Spatule

Panneau de commande de votre Smart de riz vapeur

- A Touche pour le riz blanc
- B Touche pour le riz complet
- C Touche Sauteuse
- D Touche Vapeur
- E Touche KEEP WARM / ON-OFF (Tenir au chaud / Marche-Arrêt)



Utilisation

Le cuiseur de riz est facile à utiliser, et propre à de nombreuses applications.

Plage de températures d'utilisation (en fonction du liquide et de la quantité de riz) :

- Riz : 98 - 103 °C
- Fonction de maintien au chaud : 60 - 70 °C
- Capacité : 1,4 litre / 7 godets de mesure de riz (avant cuisson) = 14 godets de riz cuit, convient pour 1 à 5 personnes.
- Quantité minimale de préparation : 1 demi godet (90 ml) de riz avec 2 godets (360 ml) d'eau.

Le panneau de commande numérique est très simple à utiliser. Il comprend 5 touches soft-touch. Pour mettre l'appareil sous tension, vous appuyez sur la touche KEEP WARM / ON-OFF. L'appareil s'allume et fait un auto-test, au cours duquel toutes les touches s'éclairent brièvement. Sélectionnez le programme voulu en appuyant brièvement sur la touche correspondante. Le témoin s'allume. À la fin du procédure de cuisson, l'appareil se met automatiquement en mode 'Tenir au chaud' et le témoin s'allume en jaune. Pour mettre l'appareil hors tension, vous appuyez sur la touche KEEP WARM / ON-OFF.

- La touche WHITE RICE sert à cuire du riz blanc comme au restaurant.

- La touche BROWN RICE sert pour le riz complet, le riz sauvage et les autres types de riz exigeant une cuisson plus longue.
- La touche SAUTÉ lance le programme qui saisit brièvement les aliments à haute température, puis réduit la chaleur pour les mijoter. Idéal pour les oignons, les poivrons, le risotto, et ainsi de suite !
- La touche STEAM lance le programme de cuisson à la vapeur pour les légumes, le poisson ou la viande.
- La touche KEEP WARM / ON-OFF a deux fonctions. À la fin du programme de cuisson, l'appareil se met automatiquement en mode de maintien au chaud pour conserver le riz chaud et appétissant. Pour éteindre l'appareil, vous appuyez encore une fois sur la touche KEEP WARM / ON-OFF.

La commande de l'appareil est très simple. Familiarisez-vous avec le panneau de commande ci-dessous. À la fin du programme de cuisson, l'appareil se met toujours automatiquement en mode de maintien au chaud. Pour mettre l'appareil hors tension, vous appuyez TOUJOURS sur la touche ON-OFF et vous retirez la fiche de la prise réseau.

Avant la première utilisation

Avant de nettoyer l'appareil, mettez-le hors tension et débranchez la fiche. N'immergez jamais votre cuiseur de riz, ni le cordon, ni la fiche dans l'eau ou tout autre liquide. Avant la première utilisation de votre cuiseur de riz, lavez à l'eau chaude additionnée de

détergent vaisselle le couvercle en verre, le panier de cuisson, la casserole, le godet de mesure et la spatule. Rincez et séchez. N'utilisez pas de produits abrasifs, ni de substances chimiques agressives, ni de nettoyeurs pour fours. Séchez à fond toutes les surfaces.

Placement

Placez le cuiseur de riz sur un plan de travail facilement accessible, étanche, résistant à la chaleur et suffisamment stable. Ne placez pas le cuiseur de riz près du bord du plan de travail. Ne placez pas le cuiseur de riz directement contre le mur ou sous des armoires murales pour

éviter le développement de chaleur. La vapeur chaude s'échappe par l'ouverture de vapeur du couvercle. La vapeur chaude peut endommager les meubles. Ne couvrez pas les fentes d'aération au bas du cuiseur de riz. Ne placez jamais le cuiseur de riz à proximité de surfaces chaudes.

Préparation du riz

Attention : les durées de cuisson sont donnés à titre indicatif et sont valables pour le riz cru, pas pour le riz étuvé. La cuisson fait doubler le volume du riz. Le riz complet exige une cuisson jusqu'à 3 fois plus longue, en moyenne, que le riz blanc.

Quantité de riz avant cuisson	Quantité d'eau	Marque dans la casserole	Type de riz	Durée de cuisson (indication)
2 godets	4 godets	Marque 2	Riz blanc Riz complet	30 - 35 minutes 100 - 105 minutes
3 godets	6 godets	Marque 3	Riz blanc Riz complet	32 - 37 minutes 102 - 107 minutes
4 godets	8 godets	Marque 4	Riz blanc Riz complet	34 - 39 minutes 110 - 115 minutes
5 godets	10 godets	Marque 5	Riz blanc Riz complet	38 - 43 minutes 114 - 119 minutes
6 godets	12 godets	Marque 6	Riz blanc Riz complet	40 - 45 minutes 116 - 121 minutes
7 godets	14 godets	Marque 7	Riz blanc Riz complet	41 - 46 minutes 118 - 123 minutes

Cuisson du riz

1. Laver le riz pour enlever l'amidon en trop, afin de minimiser l'écume durant la cuisson.
 2. Ajouter la quantité d'eau voulue dans le cuiseur de riz, selon les indications sur l'emballage. Utiliser selon le besoin le godet de mesure fourni. Répartir régulièrement le riz régulièrement au fond de la casserole.
 3. Placer la casserole en inox à l'intérieur du récipient du cuiseur.
 4. Saler à volonté.
 5. Poser le couvercle en verre sur le cuiseur de riz.
 6. Brancher la fiche du cordon d'alimentation sur la prise réseau. Mettre le cuiseur de riz en marche avec la touche ON-OFF.
 7. Appuyer sur la touche WHITE RICE ou BROWN RICE, selon le cas, sur le panneau de commande du cuiseur de riz. Le témoin LED s'allume en rouge.
 8. Une fois que le riz est cuit, le cuiseur de riz se met automatiquement en mode 'Tenir au chaud'. Le témoin LED s'allume en jaune. La cuisson du riz ne va pas plus loin, le riz cuit est seulement tenu au chaud.
 9. Éteindre le cuiseur de riz avec la touche KEEP WARM / ON-OFF.
 10. Soulever doucement le couvercle et remuer le riz avec la spatule fournie à cet effet. La casserole en inox n'a pas de revêtement, ce qui fait qu'à chaque cuisson de riz, une couche brune se forme sur le fond.
 11. Sortir la casserole chaude du cuiseur, en se protégeant les mains avec un torchon ou des maniques.
 12. Débrancher la fiche.
- Mettre à tremper la casserole avec de l'eau chaude et du produit à vaisselle pour détacher le riz collé au fond. La casserole se lave à la main ou au lave-vaisselle. Certaines variétés de riz peuvent laisser une coloration brunâtre dans la casserole. Ceci est normal et le fonctionnement de l'appareil n'y fait rien.

Sauter, cuire à la vapeur, cuire

1. Mettre les aliments que vous voulez sauter dans la casserole en inox.
2. Placer la casserole dans le récipient du cuiseur et brancher la fiche.
3. Appuyer sur la touche ON-OFF.
4. Appuyer sur la touche SAUTÉ. Le témoin s'allume en rouge.
5. Sauter les aliments.
6. Ajouter les autres ingrédients et ajoutez le liquide voulu.
7. Le cuiseur de riz se met automatiquement en mode de cuisson. Placer le couvercle sur la casserole et laisser cuire.
8. Lorsque la durée de cuisson est écoulée, l'appareil fait 4 bip et se met automatiquement en mode Tenir au chaud.
9. Pour mettre fin à la cuisson, appuyer sur la touche ON-OFF et débrancher la fiche.
7. Lorsque le temps de cuisson est écoulé, soulever le couvercle pour vérifier que les aliments sont bien cuits. Quand c'est le cas, mettre l'appareil en mode 'Tenir au chaud' en appuyant sur la touche KEEP WARM / ON-OFF. Pour éteindre l'appareil, appuyer encore une fois sur la touche ON-OFF, puis débrancher la fiche.

Sauter seulement

1. Mettre les aliments que vous voulez sauter dans la casserole en inox.
2. Placer la casserole dans le récipient du cuiseur et brancher la fiche.
3. Appuyer sur la touche ON-OFF.
4. Appuyer sur la touche SAUTÉ. Le témoin s'allume en rouge.
5. Sauter les aliments.
6. Appuyer sur la touche KEEP WARM pour mettre l'appareil en mode 'Tenir au chaud'.
7. Appuyer sur la touche ON-OFF pour éteindre l'appareil, puis débrancher la fiche.

Cuisson à la vapeur

1. Mettre de l'eau dans la casserole : 3 godets de mesure, environ 480 ml.
2. Placer la casserole dans le récipient du cuiseur.
3. Placer dans le panier de cuisson les aliments que vous voulez faire cuire à la vapeur. Ne remplissez pas trop le panier, le couvercle doit se fermer sans peine.
4. Placer le panier de cuisson sur la casserole. Poser le couvercle sur le cuiseur.
5. Brancher la fiche, puis appuyer sur la touche ON-OFF pour enclencher l'appareil.
6. Appuyer sur le bouton STEAM (vapeur).

Tableau pour la cuisson à la vapeur

	Durée de cuisson	Temp. intérieure sûre
Légumes		
<i>Asperges</i> <i>Courgette</i> <i>Haricots verts</i> <i>Potiron</i>	9-11 minutes	
<i>Brocoli</i>	6-8 minutes	
<i>Chou</i>	5-7 minutes	
<i>Carottes</i>	11-13 minutes	
<i>Chou-fleur</i>	7-9 minutes	
<i>Pommes de terre</i>	28-33 minutes	
<i>Pois</i>	4-6 minutes	
<i>Épi de maïs</i>	12-16 minutes	
<i>Épinards</i>	2-4 minutes	
Poisson	25 minutes	140 °C
Poulet	30 minutes	165 °C
Porc	30 minutes	160 °C
Bœuf	<i>À point</i> 25 minutes <i>À point - Bien cuit</i> 30 minutes <i>Bien cuit</i> 33 minutes	160 °C

Cuisson du riz et cuisson vapeur

1. **Un maximum de 5 godets** de riz s'impose si l'on utilise le panier de cuisson vapeur en même temps.
2. Placer le panier de cuisson vapeur dans le cuiseur avant la fin de la cuisson du riz, de façon à ce que les deux cuissons s'achèvent en même temps.
3. Bien laver le riz pour enlever l'amidon en trop, afin de minimiser l'écume durant la cuisson.
4. Ajouter la quantité d'eau voulue dans le cuiseur de riz, selon les indications sur l'emballage. Utiliser selon le besoin le godet de mesure fourni. Répartir régulièrement le riz régulièrement au fond de la casserole.
5. Placer la casserole en inox à l'intérieur du récipient du cuiseur.
6. Saler à volonté.
7. Poser le couvercle en verre sur le cuiseur Il riz.
8. Brancher la fiche du cordon d'alimentation sur la prise réseau. Mettre le cuiseur de riz en marche avec la touche ON-OFF.
9. Appuyer sur la touche WHITE RICE ou BROWN RICE, selon le cas, sur le panneau de commande du cuiseur de riz. Le témoin LED s'allume en rouge.
10. Au moment qui convient pour les ingrédients à cuire à la vapeur (voir le tableau), soulever le couvercle avec prudence, placer le panier de cuisson dans la casserole, et refermer le couvercle.
11. Une fois que la durée de cuisson estimée est écoulée, contrôler que les aliments sont bien cuits ; quand c'est le cas, retirer le panier.
12. Si le programme de cuisson du riz est achevé, l'appareil fait 4 bip et se met automatiquement en mode 'Tenir au chaud'. Le témoin LED s'allume en jaune.
13. Une fois que le riz est cuit, le cuiseur riz se met automatiquement en mode 'Tenir au chaud'. Le témoin LED s'allume en jaune. La cuisson du riz ne va pas plus loin, le riz cuit est seulement tenu au chaud.
14. Éteindre le cuiseur de riz avec la touche KEEP WARM / ON-OFF.

Conseils et renseignements

- Le cuiseur de riz est équipé d'un coupe-circuit thermique qui l'éteint automatiquement en cas de surchauffe. Si vous avez mis trop peu d'eau, l'appareil s'éteindra donc automatiquement avant la fin du programme et le riz ne sera pas tout à fait cuit. Débranchez alors la fiche et laissez l'appareil se refroidir pendant environ 45 minutes dans un endroit bien ventilé.
- Ne pas tenir le riz au chaud pendant plus de 12 heures, sinon il risque de sentir mauvais, de jaunir et de se dessécher.
- Ne débranchez pas la fiche quand l'appareil est en mode 'Tenir au chaud'. Éteignez l'abord l'appareil avec la touche KEEP WARM / ON-OFF.
- Les risotto ne doit pas être tenu au chaud, sous peine de devenir collant.
- N'utilisez pas le mode 'Tenir au chaud' pour les mélanges de riz, le riz complet, le riz doux ou le riz germé, qui risquent de se dégrader ou de sentir mauvais.
- Le riz cuit peut laisser une couche collée au fond de la casserole. Pour l'enlever, mettez à tremper la casserole avec de l'eau chaude et du produit à vaisselle, puis nettoyez à la brosse.
- Débranchez la fiche quand vous avez fini d'utiliser l'appareil.

La cuisson du riz complet dure plus longtemps et exige plus d'eau que celle du riz blanc, à cause des couches de son entourant le grain. Les marques pour l'eau à l'intérieur de la casserole sont calculées pour le riz blanc. Le riz complet, le riz sauvage et les mélanges de riz sont de composition variable. Pour certaines variétés, il faudra un temps de cuisson plus long et/ou une plus grande quantité d'eau. L'emballage de votre riz porte les renseignements pour la cuisson. Ne mettez jamais dans la casserole plus de 7 godets de riz blanc, ou 6 de riz complet. La capacité maximale cet appareil est de 7 godets de riz blanc (ou 6 de riz complet) avant cuisson ; après la cuisson, le volume sera de 14 godets (ou 12).

Nettoyage

- Débranchez la fiche. Avant de nettoyer l'appareil, attendez qu'il soit suffisamment refroidi. Ne déversez pas le liquide tant qu'il n'est pas refroidi, pour éviter de vous brûler. N'immergez jamais l'appareil, cela l'endommagerait.
 - Nettoyer les composants avec un produit vaisselle et un peu d'eau chaude. Avant de les utiliser à nouveau, séchez bien les pièces.
- N'utilisez pas d'éponges à récurer ni de produits abrasifs pour nettoyer cet appareil.
- La casserole va au lave-vaisselle, mais ceci peut causer une légère décoloration, purement superficielle et n'affectant en rien les performances.

Problèmes et solutions

Vu les différences entre les variétés de riz, les résultats de cuisson peuvent différer. Voici quelques conseils pour vous aider à obtenir la consistance voulue.

Le riz est trop sec ou trop dur après la cuisson

Si le riz est trop sec ou trop dur à la fin de la cuisson, quand l'appareil se met en mode 'Tenir au chaud', on ajoutera de l'eau et on prolongera la cuisson. Selon le cas, ajoutez ½ à 1 godet d'eau et remuez. Refermez le couvercle et appuyez sur la touche WHITE RICE. Lorsque le cuiseur de riz passe en mode 'Tenir au chaud', soulevez le couvercle pour vérifier que le riz a la consistance voulue. Selon le besoin, répétez jusqu'à ce que le riz soit tendre.

Le riz est trop mouillé après la cuisson

Si le riz est trop humide quand le cuiseur de riz passe en mode 'Tenir au chaud', remuez-le avec la spatule. Ceci répartit dans l'ensemble du riz le liquide accumulé au fond, et lui permet de s'échapper. Refermez le couvercle et laissez chauffer 10 à 30 minutes, en levant régulièrement le couvercle pour remuer le riz afin de laisser échapper la vapeur.

Une couche de riz est brune, caramélisée, au fond de la casserole

Le riz qui se trouve au fond de la casserole peut devenir brunâtre et/of caramélisé durant la cuisson. Pour réduire ce phénomène, rincez bien le riz avant de le cuire pour enlever l'amidon qui colle aux grains. Il est également utile de remuer régulièrement le riz cuit tenu au chaud.

Spécifications techniques

Modèle :	EP6200
Dimensions :	HxLxP 285 x 290 x 240mm
Poids :	Environ 2,4 kg
Tension d'alimentation :	220-240V~50-60Hz
Puissance :	500 W
Contenu de la casserole :	1,4 l / 7 godets

Conditions de garantie

Cet appareil ménager d'ESPRESSIONS est fabriqué avec des matières de haute qualité. Si toutefois, au cours de la période de garantie, l'appareil présente un défaut de matériau ou de finition, après évaluation de notre part, nous nous engageons à remplacer les pièces défectueuses sans frais, selon les dispositions de garantie ci-dessous. La garantie de 2 ans s'applique aux pièces et à la main d'oeuvre et uniquement pour un usage domestique.

Ces dispositions de garantie offrent des avantages supplémentaires et n'affectent en rien vos droits.

Cette garantie ne couvre pas les frais d'envoi ou de transport pour retourner l'appareil. Cette garantie s'applique uniquement aux produits vendus et utilisés au sein du Benelux. La garantie ne s'applique pas aux prises de courant, cordons d'alimentation ou fusibles et non plus sur les problèmes causés par:

- L'usure normale de l'appareil ou de ses composants due à l'utilisation.
- La négligence au niveau de l'utilisation ou l'entretien selon les instructions indiquées.
- Le branchement du produit à une source d'électricité non appropriée pour cela.
- Endommagement suite à une mauvaise utilisation du produit.
- modification de l'appareil par toute personne autre qu'un réparateur agréé par Espressions.
- Le produit qui a été démonté ou entravé.
- Le vol ou tentative de vol du produit.
- La casse ou le défaut causé par le transport.

Avant de nous retourner le produit sous garantie, veuillez vérifier si:

- Les instructions du produit ont été correctement suivies.
- L'alimentation électrique pour l'appareil fonctionne ou que l'appareil est allumé.
- Le défaut n'est pas causé par un fusible défectueux.

Si vous souhaitez faire une réclamation sur cette garantie, veuillez:

- Renvoyer le produit par la poste ou par un transporteur au distributeur où il a été acheté ou directement à Espressions.
- Vous assurer que le produit soit propre et dans un emballage adapté au transport, de préférence son emballage d'origine.
- Joindre vos coordonnées (nom, adresse, numéro de téléphone), l'endroit et la date de l'achat, ainsi qu'une copie de la preuve d'achat.
- Indiquer la nature exacte du défaut.

Cette garantie ne couvre pas les autres réclamations, y compris et sans exception, toute responsabilité pour les dommages additionnels, indirects ou consécutifs. La garantie ne couvre pas non plus le coût de la modification ou la réparation effectuée par un tiers sans l'autorisation préalable d'Espressions. Dans le cas où des pièces ou l'ensemble de l'appareil ont été remplacés, la période de garantie ne sera pas prolongée. La période de garantie commence à la date de l'achat.

Pour plus d'informations, contactez le revendeur ou dans le Benelux avec:

Espressions B.V. Eindhoven
www.espressions.eu



User manual

Contents

Espressions safety precautions	30
Parts of the Smart rice cooker	34
Operation	35
Before first use	35
Installation	35
Preparing the rice	36
Cooking rice	36
Sautéing, boiling, and steaming	37
Cleaning and sanitising	39
Troubleshooting	39
Technical specifications	39
Terms of guarantee	40

Dear customer

By purchasing this appliance, you have made the right choice. If you look after it properly it will give you many years of service. Please read this user manual carefully before using. Before using the appliance for the first time, please read this user manual and follow the safety instructions described below. Persons who do not know the operating instructions for this device should not use the appliance. Keep the packaging for future use, but throw away all the plastic packaging material. It may be dangerous for children to play with it.

For further information about our products or product range, please visit our website:
www.espressions.eu

Espressions safety precautions

Safety instructions for your Espressions Smart rice cooker

To avoid danger to persons, animals, and objects, read these instructions carefully before using the Espressions Smart rice cooker and keep them handy for future reference.

- The manufacturer and seller are considered responsible for safety, reliability and performance only if:
 - A) The rice cooker is used in accordance with the operating instructions.
 - B) The electricity supply with which the rice cooker is used complies with applicable laws and standards.
- If the appliance malfunctions or is compromised in any way, do not use it again until it has been repaired by the manufacturer, by the service department, or by a third party suitably qualified to avoid any risks.
- Do not place the appliance near heat sources, sources of high magnetic field, flammable or highly inflammable sources of gas, gas cookers or ovens to avoid damage to parts, breakage and fire.
- Only prepare food in the supplied inner pan and steamer basket to avoid electric shock.

Please note: Fill only the stainless steel inner pan with water and NEVER the electric housing. This is to avoid electric shocks.

Never use the appliance without a lid.

- Use the stainless steel inner pan only in the Smart rice cooker. The inner pan is not suitable for other appliances or heat sources such as a cooker.
- Switch off the appliance and all controls before plugging it in or unplugging it. Remove the power wire by grasping the plug - do not pull on the wire.
- Be very careful when moving the inner pan with hot ingredients in it and always use oven gloves.
- The appliance is not suitable for use by or in the vicinity of children, people with reduced physical, sensory, or mental capabilities or by persons who have not received information and instructions on how to use this appliance.

- Before each use, check the appliance for damage to power cable, plug, and other parts. If damage is found, stop using the appliance immediately and contact an official repair or service point. Do not try to repair any damage yourself.
- Unplug the appliance before disconnecting the detachable parts and before cleaning the appliance. This is to prevent the risk of short circuits and electric shocks.
- Before connecting the appliance to a power source, make sure it is correctly assembled and the plug is inserted.
- The appliance should be placed on a horizontal and stable countertop. To avoid damage to the appliance, do not place it on a sloping surface, carpet, textile, plastic, paper or flammable materials.
- Use the side handles to lift the Smart rice cooker and never touch the surfaces of the pan when in use or still hot.
- Use the Smart rice cooker only for its designated use.
- The input voltage of the appliance is 220-240V ~ 50-60Hz. Before using the appliance, check that the power source complies with this. Insufficient or incorrect voltage may damage the appliance.
- The amount of food and liquid in the inner pan should never pass the 1.4L mark before cooking. Beans, rice, vegetables or any other food that expands during the cooking process should not be added past the 7-cup mark. If the inner pan is too full, it may damage the appliance and cause burns and injuries to the user.
- Only use Espressions accessories or replacement parts suitable for the Smart rice cooker and not other brands. Espressions' inner pan is suitable for this appliance, where other inner pans are not suitable or fit the heating element.

Espressions is very safety conscious when designing and manufacturing consumer products, but it is essential that the product user also exercise care when using an electrical appliance. The list below contains regulations essential for the safe use of electrical appliances:

- Read carefully and save all the instructions provided with the appliance.
- Never insert the plug in the socket with wet hands.
- Only connect the appliance to a grounded and easily accessible socket.
- Switch off and unplug the appliance when not in use and before cleaning.
- Before cleaning or removing parts, let these parts cool down first.
- Do not use the appliance with an extension cord.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.
- Never leave an appliance unattended while in use.
- Do not use an appliance for any purpose other than its intended use.
- Never place the appliance on or near a hot gas flame, electric element, or in a heated oven.
- Do not let the power lead of an appliance hang over the edge of a table or countertop or touch any hot surface.
- Before first use, and periodically during the product's lifetime, check the power cable to ensure it is not damaged. If the power cable is damaged, it should be replaced by the manufacturer, by the service department, or by a suitably qualified third party to avoid any risks.
- For additional protection, Espressions recommends the use of a residual current device with a tripping current of up to 30mA in the electrical circuit that powers the appliance.
- Never immerse the cord or (any part of) the appliance in water or any other liquid. This is to avoid electrical shock.
- Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.
- This appliance is intended for domestic use and is not designed for intensive professional use.
- Do not use outdoors.

- Do not spill anything on the plug, connector or cord of the Smart rice cooker. Should this nonetheless happen, clean and dry it thoroughly before putting the appliance back into operation.
- Always keep the appliance and cord out of the reach of children.
- **Caution:** failure to follow the manual or misuse of the device may cause serious injury.
- **Attention:** Please note that the inner pan should never be filled more than the indicated scale in the inner pan.
- **Attention:** Please note that the heating element takes time to cool down after use and may still be very hot.



- The surfaces are liable to get hot during use.
- **Warning:** avoid spillage on the connector.
- The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

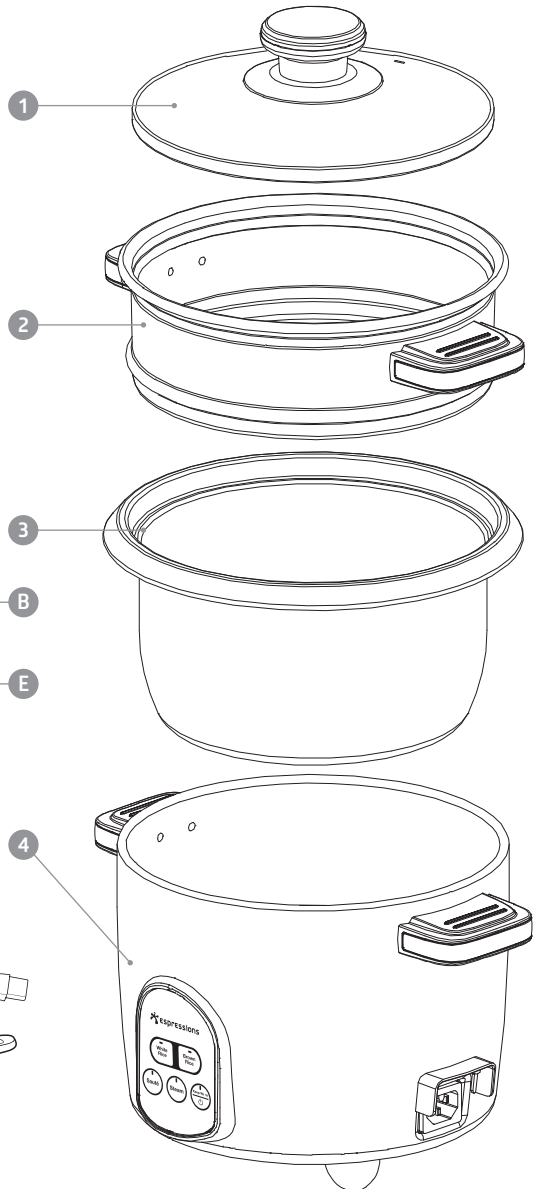
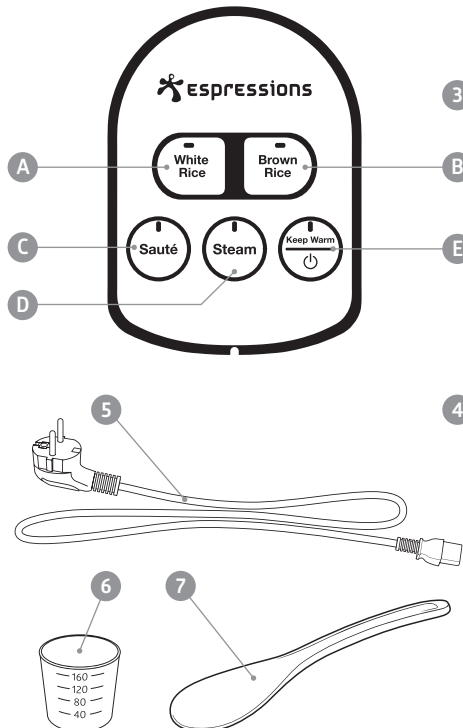
Spare parts for your Smart rice cooker

Parts

- 1 Lid
- 2 Stainless steel steamer basket
- 3 Stainless steel inner pan
- 4 Housing with heating element
- 5 Power cord
- 6 Measuring cup
- 7 Stirring spatula

Control panel of the Smart rice cooker

- A Button for white rice
- B Button for brown rice
- C Saute button
- D Steam button
- E Keep warm button / ON-OFF button



Operation

The rice cooker is easy to use and its applications are versatile.

Operating temperature range (depending on liquid and amount of rice):

- Rice: 98 - 103 °C
- Keep warm function: 60 - 70 °C
- Capacity: 1.4 litres / up to 7 measuring cups of rice (uncooked) = 14 measuring cups of rice (cooked), suitable for 1 to 5 people.
- Minimum preparation quantity: 1 half measuring cup (90 ml) of rice with 2 measuring cups (360 ml) of water.

The digital control panel is easy to use. It consists of 5 soft-touch buttons. To switch the appliance on, press the KEEP WARM / ON-OFF button. The device goes through a test run where all buttons light up briefly. Now select the desired programme by briefly pressing the button. The indicator light goes on. After the cooking process, the appliance automatically switches to keep warm status; the indicator light lights up yellow. To switch off the appliance completely, press the KEEP WARM / ON-OFF button.

- With the WHITE RICE button, you can cook restaurant-quality white rice.
- The BROWN RICE button is perfect for brown rice, natural rice, and other types of rice that require a longer cooking time.
- With the SAUTÉ button, the appliance only sears at a high temperature, after which the hob automatically switches to simmer. Ideal, for example, for onions, peppers, risotto and much more!
- The STEAM button is for quick steaming of vegetables, fish, or meat.
- The KEEP WARM / ON-OFF button has two functions. The appliance automatically switches to keep warm mode after cooking to keep the rice warm and fresh. Press the KEEP WARM / ON-OFF button again to switch the unit off.

Operation is very simple. Familiarise yourself with the control panel below. The appliance always switches to keep warm mode after completion of the cooking process. To switch off the appliance completely, ALWAYS press the ON-OFF button and then unplug it.

Before first use

Make sure the rice cooker is switched off and unplug it before cleaning. Never immerse the rice cooker housing, power cord, and plug in water or any other liquid.

Before using the rice cooker for the first time, wash the glass lid, steamer pan, inner pan,

measuring cup and stirring spatula in warm water with washing-up liquid. Rinse and dry well. Do not use abrasives, chemicals, or oven cleaner. Dry all surfaces thoroughly.

Placement

Place the rice cooker on an easily accessible, waterproof, heat-resistant and sufficiently stable work surface. Do not place the rice cooker near the edge of the work surface. Do not place the rice cooker directly against the wall or under wall cabinets to avoid heat

development, as hot steam escapes through the steam opening in the lid. Hot steam can damage furniture. Do not cover the ventilation slots on the bottom of the rice cooker. Never place the rice cooker near hot surfaces.

Preparing the rice

Note: the times indicated are indicative and apply to uncooked rice, i.e., not precooked rice. During cooking, the volume of the rice doubles. Wholegrain rice/brown rice requires on average one to three times longer cooking time than white rice.

Amount of uncooked rice	Amount of water	Line in the inner pan	Type of rice	Cooking time (indication)
2 cups	4 cups	Line 2	White rice Wholegrain/brown rice	30- 35 minutes 100 - 105 minutes
3 cups	6 cups	Line 3	White rice Wholegrain/brown rice	32 - 37 minutes 102 - 107 minutes
4 cups	8 cups	Line 4	White rice Wholegrain/brown rice	34- 39 minutes 110 - 115 minutes
5 cups	10 cups	Line 5	White rice Wholegrain/brown rice	38 - 43 minutes 114 - 119 minutes
6 cups	12 cups	Line 6	White rice Wholegrain/brown rice	40 - 45 minutes 116 - 121 minutes
7 cups	14 cups	Line 7	White rice Wholegrain/brown rice	41 - 46 minutes 118 - 123 minutes

Cooking rice

1. Wash the rice thoroughly to remove excess starch so that the rice does not foam too much.
 2. Place the desired amount of rice and water in the rice cooker according to the instructions on the packet. If necessary, use the measuring cup provided. Spread the rice evenly on the bottom.
 3. Put the stainless steel pan in the rice cooker.
 4. Add salt to taste.
 5. Put the glass lid on the rice cooker.
 6. Connect the rice cooker to the power cord. Turn on the rice cooker using the ON-OFF button.
 7. Press the WHITE RICE or BROWN RICE button on the rice cooker control panel. The LED now lights up red.
 8. After the rice is cooked, the rice cooker automatically switches to KEEP WARM mode. The LED now lights up yellow. The rice is no longer cooked, but kept warm.
 9. Switch off the rice cooker with the KEEP WARM / ON-OFF button.
 10. Carefully open the lid and stir the rice with the spoon provided. Due to the lack of a coating on the stainless steel pan, a layer of browned rice forms on the bottom of the pan during the cooking process.
 11. Remove the hot inner pan using potholders.
 12. Remove the plug from the socket.
- Soak the stainless steel inner pan in warm water and soap after each use to dissolve the rice layer on the bottom of the pan. You can wash the inner pan by hand or clean it in the dishwasher.
- With some rice varieties, the inner pan may brown a little. This is perfectly normal and cannot be prevented by the operation of the device.

Sautéing, steaming, and cooking

1. Put the ingredients to be sauteed in the stainless steel inner pan.
2. Place the inner pan in the outer pan; put the plug in the socket.
3. Press the ON-OFF button.
4. Press the SAUTÉ button; the LED lights up red.
5. Saute the ingredients.
6. Add remaining ingredients and add liquid.
7. The rice cooker automatically switches to cooking; place the lid on the pan and let the rice cooker cook.
8. When the cooking time is over, a beep sounds 4 times; the keep warm mode then switches on automatically.
9. To end cooking, press the ON-OFF button, then unplug.

Sautéing only

1. Put the ingredients to be sautéed in the stainless steel inner pan.
2. Place the inner pan in the outer pan; put the plug in the socket.
3. Press the ON-OFF button.
4. Press the SAUTÉ button; the LED lights up red.
5. Saute the ingredients.
6. Press the KEEP WARM button to use the keep warm function.
7. Press the ON-OFF button to switch off the appliance, then unplug it.

Steaming

1. Fill the inner pan with 3 cups (approx. 480 ml) of water.
2. Place the inner pan in the rice cooker.
3. Place the food to be steamed in the steamer basket. Do not overfill; the lid should still be able to close properly.
4. Place the steamer basket with lid on the inner pan.
5. Plug in and switch on the appliance using the ON-OFF button.
6. Press the STEAM button.

7. If the estimated time has elapsed take off the lid to check doneness. If the ingredients are cooked, press the KEEP WARM button for the keep warm function. Switch off the appliance by pressing ON-OFF again; the plug can now be removed.

Steam table

	Steam time	Safe internal temp.
Vegetables		
<i>Asparagus</i> <i>Courgette</i> <i>Green beans</i> <i>Pumpkin</i>	9-11 minutes	
<i>Broccoli</i>	6-8 minutes	
<i>Cabbage</i>	5-7 minutes	
<i>Carrots</i>	11-13 minutes	
<i>Cauliflower</i>	7-9 minutes	
<i>Potatoes</i>	28-33 minutes	
<i>Peas</i>	4-6 minutes	
<i>Corn cob</i>	12-16 minutes	
<i>Spinach</i>	2-4 minutes	
Fish	25 minutes	140 °C
Chicken	30 minutes	165 °C
Pork	30 minutes	160 °C
Beef	<i>Medium</i> 25 minutes <i>Medium-well</i> 30 minutes <i>Well done</i> 33 minutes	160 °C

Steaming and cooking rice

1. Cook **up to 5 cups of** rice if the steamer basket will also be used.
2. Place the steamer basket before the end of rice cooking time so that both are ready at the same time.
3. Wash the rice thoroughly to remove excess starch so that the rice does not foam too much.
4. Place the desired amount of rice and water in the rice cooker according to the instructions on the packet. If necessary, use the measuring cup provided. Spread the rice evenly on the bottom.
5. Put the stainless steel pan in the rice cooker.
6. Add salt to taste.
7. Put the glass lid on the rice cooker.
8. Connect the rice cooker to the power cord. Turn on the rice cooker using the ON-OFF button.
9. Press the WHITE RICE or BROWN RICE button on the rice cooker control panel. The LED now lights up red.
10. Depending on the ingredients to be steamed (see indications in the table), carefully remove the lid, place the steamer basket on the inner pan, and replace the lid.
11. When the estimated steaming time is over, check the ingredients for doneness, and remove the steaming basket.
12. If the rice programme is finished, 4 beeps will sound; the rice cooker will now automatically switch to KEEP WARM mode. The LED now lights up yellow.
13. After the rice is cooked, the rice cooker automatically switches to KEEP WARM mode. The LED now lights up yellow. The rice is no longer cooked, but kept warm.
14. Switch off the rice cooker with the KEEP WARM / ON-OFF button.

Tips and additional information

- The overheating protection automatically switches off the rice cooker in case of overheating. If too little water is used, the appliance will switch off automatically before the end of the cooking time; the rice is then generally not cooked yet. Unplug the appliance and let it cool down in a well-ventilated area for about 45 minutes.
- Do not keep the rice warm for more than 12 hours. Otherwise, odours may develop and the rice may turn yellowish and dry out.
- Do not unplug in KEEP WARM mode. First switch off the appliance using the KEEP WARM / ON-OFF button.
- Risotto cannot be kept warm as it will become sticky.
- Do not use the KEEP WARM heat modes for mixed rice, brown rice, sweet rice or sprouted brown rice, as this may cause the rice to go bad or develop odours.
- There may be a slight burned-on layer on the bottom of the inner pan. This can be removed by soaking the pan with hot water and washing-up liquid after cooking and then scrubbing it thoroughly clean.
- Remove the plug from the socket after use.

Cooking brown rice takes longer and requires more water than white rice because of the extra bran layers on the grains. The water lines in the inner pan are for white rice only. Brown rice, wild rice, and rice mixes differ in composition. Some variations may require longer cooking time and/or extra water to achieve optimal results. Recommendations for cooking can be found on the rice packaging of the chosen rice variety.

Put no more than 7 cups of uncooked rice or 6 cups of brown rice in the pan at a time. The maximum capacity of this appliance is 7 cups of uncooked rice (6 cups of brown rice). After cooking, the volume will have increased to 14 cups of rice (12 cups of brown rice).

Cleaning and sanitising

- Remove the plug from the socket. Before cleaning, the appliance must have cooled down sufficiently after use. To avoid accidents, do not pour out the liquid until it has cooled down sufficiently. Never immerse the device in water, as this may damage it.
 - Clean the parts with a mild detergent and a little warm water.
- Dry the parts thoroughly before reusing them. Do not use scouring pads or aggressive liquids to clean the appliance.
 - Washing in the dishwasher may cause slight discolouration of the inner pan and accessories. This is cosmetic only and does not affect performance.

Troubleshooting

Since rice varieties can vary in composition, results may differ. Here are some troubleshooting tips to get the consistency you want.

Rice is too dry/hard after cooking

If your rice is dry or hard/tough when the rice cooker switches to KEEP WARM, the rice can be softened by extra water and extra cooking time. Depending on how dry the rice is, add ½ to 1 cup of water and stir. Replace the lid and press the WHITE RICE button. When the rice cooker switches to KEEP WARM, remove the lid and stir the rice to check for consistency. If necessary, repeat until the rice is soft and moist.

Rice is too moist after cooking

If the rice is still too moist when the rice cooker switches to KEEP WARM, stir the rice with the spatula. This redistributes the lowest (wettest) part of the rice and releases excess moisture. Replace the lid and let it heat up for 10 to 30 minutes, remove the lid, and stir frequently to remove excess moisture.

The bottom rice layer is brown/caramelised

The bottom layer of cooked rice can become slightly browned and/or caramelised during cooking. To reduce browning, rinse your rice before cooking to remove excess starch. Stirring the rice after setting it to KEEP WARM also helps reduce browning/caramelisation.

Technical specifications

Model: EP6200
Dimensions: HxWxD 285 x 290 x 240mm
Weight: approx. 2.4kg
Voltage: 220-240V~50-60Hz
Capacity: 500 W
Pan contents: 1.4L / 7 cups

Terms of warranty

This ESPRESSIONS kitchen appliance has been made to a very high degree of excellence in quality and design. However, should there be, within the guarantee period, any defects found in the materials or in the operation, and if we feel it is appropriate, we will replace the defective parts or effect repairs in accordance with the terms of guarantee stated below. This 2-year guarantee applies to parts as well as the costs of labour only in the case of domestic use. Postage costs are not included.

These terms of guarantee are provided in addition to, and will not be prejudicial to, your legal rights. This guarantee does not cover postage or transport costs incurred in the return of the appliance. This guarantee only applies to products that have been purchased and remain within the Benelux countries. The guarantee does not apply to any plugs, electric leads or fuses, and also does not apply to any defects resulting from:

- Normal wear and tear of the appliance or parts in respect of use.
- Failure to follow the instructions for use in respect of use or maintenance.
- Connecting the product to a power source not suitable to the purpose.
- Damage caused by incorrect use or misuse of the product.
- Any modifications made to the product by anyone else other than the service personnel authorised by Espressions.
- The dismantling of or any other interference with the product.
- Theft or attempted theft of the product.
- Breakages or defects resulting from transport.

Before you return this product under the terms of this guarantee, please make sure:

- that you have followed the instructions for this product properly.
- that the power supply to the equipment is working and that you have plugged in the appliance.
- that the defect is not a result of a faulty fuse.

If you wish to make a claim under the terms of this guarantee, then please:

- Return the product by post or transport services to the dealer from whom the product was purchased or directly to Espressions.
- Ensure that the product is clean and carefully and suitably packed for transportation, preferably in its original packing.
- Enclose information in respect of your contact details (name, address telephone number) and where and when the product was purchased, together with a copy of the receipt.
- Describe the exact nature of the defect.

This guarantee does not cover any other claims whatsoever, including and without any exception, any liability for additional, indirect or resulting damage. It also does not cover any costs for modifications or repairs carried out by third parties without the express permission of Espressions. If any part of or the whole appliance is replaced, the guarantee period will not be extended. The original date of purchase shall still apply as the commencement of the guarantee period.

For more information you can contact your dealer or:

Espressions B.V. Eindhoven
www.espressions.eu



Bedienungsanleitung

Inhaltsverzeichnis

Espressions Sicherheitsvorschriften	42
Teile des Smart-Reiskochers	46
Bedienung	47
Vor der ersten Benutzung	47
Aufstellung	47
Zubereiten von Reis	48
Reis kochen	48
Anbraten, Kochen und Dämpfen	49
Reinigen und Säubern	51
Problemlösung	51
Technische Daten	51
Garantiebedingungen	52

Sehr geehrter Kunde,

Sie haben mit dem Kauf dieses Gerät die richtige Wahl getroffen. Wenn Sie das Gerät gut pflegen, werden Sie viele Jahre lang daran Freude haben. Lesen Sie sich vor dem Erstgebrauch des Geräts bitte die Bedienungsanleitung durch und beachten Sie die nachfolgenden Sicherheitsanweisungen. Personen, die nicht mit der Gebrauchsanleitung für dieses Gerät vertraut sind, dürfen es nicht verwenden. Heben Sie die Verpackung bitte für eine spätere Verwendung auf. Entsorgen Sie jedoch bitte das komplette Kunststoffverpackungsmaterial. Das kann für Kinder, die damit spielen, gefährlich sein.

Weitere Informationen zu unseren Produkten oder unserem Sortiment finden Sie auf unserer Internetseite unter: **www.espressions.eu**

Espressions Sicherheitsvorschriften

Sicherheitshinweise für Ihren Espressions Smart-Reiskocher

Um Gefahren für Personen, Tiere und Gegenstände zu vermeiden, lesen Sie sich diese Anleitung vor der Inbetriebnahme des Espressions Smart-Reiskochers sorgfältig durch und bewahren Sie sie für den späteren Gebrauch auf.

- Der Hersteller und der Verkäufer sind nur dann für die Sicherheit, Zuverlässigkeit und Leistung haftbar, wenn:
 - A) der Reiskocher entsprechend der Bedienungsanleitung verwendet wird.
 - B) das Stromnetz, mit dem der Reiskocher verbunden wird, den geltenden Gesetzen und Normen entspricht.
- Wenn das Gerät nicht ordnungsgemäß funktioniert oder auf irgendeine Weise modifiziert wurde, darf es erst wieder benutzt werden, wenn es vom Hersteller, vom Kundendienst oder von einem entsprechend qualifizierten Dritten repariert worden ist, um jegliche Risiken zu vermeiden.
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen, Quellen starker Magnetfelder, entflammaren oder leicht entzündlichen Gasquellen, Gasherden oder Öfen auf, um Schäden an Teilen, Bruch und Feuer zu vermeiden.
- Bereiten Sie Speisen nur im mitgelieferten Innentopf und Dämpfeinsatz zu, da sonst die Gefahr von Stromschlägen besteht.

Hinweis: Füllen Sie nur den Edelstahl-Innentopf mit Wasser und NIEMALS das Elektrogehäuse, da sonst die Gefahr von Stromschlägen besteht. Verwenden Sie das Gerät niemals ohne Deckel.

- Verwenden Sie den Edelstahl-Innentopf nur im Smart-Reiskocher. Der Innentopf ist nicht für andere Geräte oder Wärmequellen wie beispielsweise einen Kochherd geeignet.
- Schalten Sie das Gerät und alle Bedienelemente aus, bevor Sie den Stecker in die Steckdose stecken oder herausziehen. Ziehen Sie das Netzkabel ab, indem Sie es am Stecker greifen – ziehen Sie nicht am Kabel selbst.
- Seien Sie sehr vorsichtig beim Transportieren des Innentopfs, wenn er heiße Zutaten enthält. Tragen Sie immer Ofenhandschuhe.

- Das Gerät ist nicht geeignet für die Verwendung durch oder in der Nähe von Kindern, Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder durch Personen, die keine Informationen und Anweisungen zur Verwendung des Geräts erhalten haben.
- Überprüfen Sie das Gerät vor jedem Gebrauch auf Schäden an Netzkabel, Stecker und anderen Teilen. Wenn Sie einen Schaden feststellen, verwenden Sie das Gerät nicht weiter und wenden Sie sich an eine offizielle Reparatur- oder Servicestelle. Versuchen Sie nicht, etwaige Schäden selbst zu reparieren.
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, bevor Sie die abnehmbaren Teile abnehmen und das Gerät reinigen, um so die Gefahr von Kurzschlüssen und Stromschlägen zu vermeiden.
- Vergewissern Sie sich, daß das Gerät richtig zusammengebaut ist und sich der Gerätestecker in das Gerät eingesteckt ist, bevor Sie das Gerät an eine Stromquelle anschließen.
- Das Gerät sollte auf einer waagerechten und stabilen Arbeitsplatte stehen. Um Schäden am Gerät zu vermeiden, stellen Sie das Gerät nicht auf eine schräge Fläche, Teppich, Textilien, Kunststoff, Papier oder brennbare Materialien.
- Nutzen Sie die seitlichen Griffe, um den Smart-Reiskocher anzuheben, und berühren Sie niemals die Oberflächen des Topfes, wenn er in Betrieb oder noch heiß ist.
- Verwenden Sie den Smart-Reiskocher nur für den vorgesehenen Zweck.
- Die Eingangsspannung des Geräts beträgt 220-240V ~ 50-60Hz. Vergewissern Sie sich vor der Verwendung des Geräts, daß Spannung und Frequenz des Netzstroms hiermit übereinstimmen. Eine unzureichende oder falsche Netzspannung kann das Gerät beschädigen.
- Die Menge der Speisen und der Flüssigkeit im Innentopf darf vor dem Garen nie die 1,4-Liter-Marke überschreiten. Bohnen, Reis, Gemüse oder andere Lebensmittel, die während des Kochvorgangs quellen bzw. sich ausdehnen, sollten nicht über die 7-Tassen-Marke hinaus hinzugefügt werden. Wenn der Innentopf zu voll ist, kann das Gerät beschädigt werden und der Benutzer kann Verbrennungen und Verletzungen erleiden.

- Verwenden Sie nur Zubehör- oder Ersatzteile von Espressions, die für den Smart-Reiskocher geeignet sind, und keine Zubehör- oder Ersatzteile von anderen Marken. Der Innentopf von Espressions ist für dieses Gerät geeignet, während andere Innentöpfe nicht geeignet sind oder nicht zu dem Heizelement passen.

Espressions legt bei der Entwicklung und Herstellung von Verbraucherprodukten großen Wert auf Sicherheit. Es ist jedoch wichtig, daß auch der Anwender des Produkts bei der Verwendung elektrischer Geräte Vorsicht walten lässt. Nachfolgend werden Vorschriften aufgeführt, die für einen sicheren Umgang mit elektrischen Geräten unerlässlich sind:

- Lesen Sie alle mit dem Gerät mitgelieferten Bedienungsanleitungen sorgfältig durch und bewahren Sie sie auf.
- Stecken Sie den Stecker niemals mit nassen Händen in die Steckdose ein.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine geerdete und leicht zugängliche Steckdose an.
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn es nicht benutzt wird und bevor Sie es reinigen.
- Lassen Sie Teile erst abkühlen, bevor Sie sie reinigen oder ausbauen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht mit einem Verlängerungskabel.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, daß sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Die erreichbaren Oberflächen können während des Betriebs des Gerätes sehr heiß werden.
- Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, während es in Betrieb ist.
- Verwenden Sie das Gerät nicht für einen anderen als den vorgesehenen Verwendungszweck.
- Stellen Sie das Gerät nie auf oder in der Nähe einer heißen Gasflamme, eines elektrischen Elements oder in einem vorgeheizten Backofen auf.
- Lassen Sie das Netzkabel des Gerätes nicht über einen Rand, einen Tisch oder eine Arbeitsplatte hängen und keine heiße Oberfläche berühren.

- Überprüfen Sie das Netzkabel vor der ersten Inbetriebnahme und regelmäßig während der Lebensdauer des Geräts, um sicherzustellen, daß es nicht beschädigt ist. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, sollte es vom Hersteller, vom Kundendienst oder von einem entsprechend qualifizierten Dritten ersetzt werden, um jegliche Risiken zu vermeiden.
- Für zusätzlichen Schutz empfiehlt Espressions die Verwendung eines FI-Schalters mit einem Auslösestrom von maximal 30 mA im Stromkreis, der das Gerät mit Strom versorgt.
- Tauchen Sie das Kabel (oder irgendein anderes Teil) des Geräts niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein, da sonst die Gefahr von Stromschlägen besteht.
- Es ist nicht vorgesehen, das Gerät mit einem externen Timer oder einer separaten Fernbedienung zu betreiben.
- Das Gerät ist für die Verwendung im Haushalt und nicht für einen intensiven professionellen Einsatz konzipiert.
- Nicht im Freien verwenden.
- Verschütten Sie nichts auf den Stecker, den Anschluss oder das Kabel des Smart-Reiskochers. Sollte dies geschehen, reinigen und trocknen Sie das Gerät gründlich, bevor Sie es wieder in Betrieb nehmen.
- Bewahren Sie das Gerät und das Kabel immer außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- **Hinweis:** Die Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung oder der unsachgemäße Gebrauch des Geräts kann zu schweren Verletzungen führen.
- **Hinweis:** Der Innentopf darf niemals über seine auf der Innenseite angebrachte Skala hinaus gefüllt werden.
- **Hinweis:** Das Heizelement benötigt nach dem Gebrauch einige Zeit zum Abkühlen und kann noch sehr heiß sein.



- Die Oberflächen können während des Gebrauchs heiß werden.
- **Achtung:** Vermeiden Sie daß Flüssigkeit auf dem Stecker gelangt.
- Die Geräte sind nicht für den Betrieb mit einem geeignet externer Timer oder separates Fernbedienungssystem.

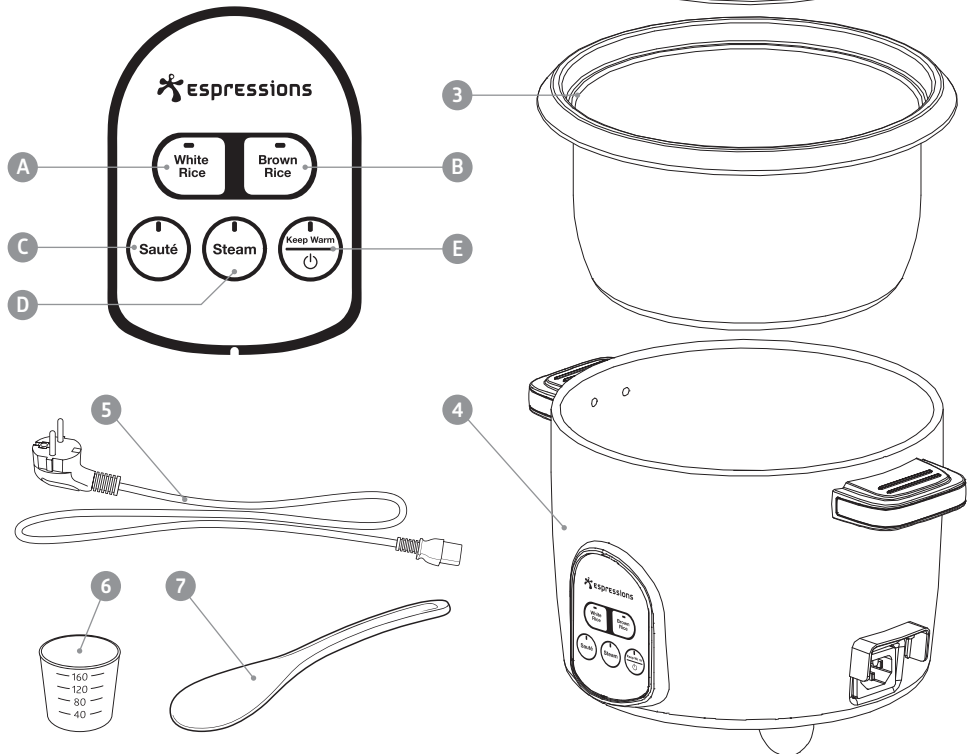
Teile Ihres Smart Reiskochers

Teile

- 1 Deckel
- 2 Dämpfeinsatz aus Edelstahl
- 3 Innentopf aus Edelstahl
- 4 Gehäuse mit Heizelement
- 5 Netzkabel
- 6 Messbecher
- 7 Rührspatel

Bedienfeld des Smart-Reiskochers

- A Taste für weißen Reis
- B Taste für braunen Reis
- C Anbrat-Taste
- D Dämpf-Taste
- E Warmhaltetaste / EIN-AUS-Taste



Bedienung

Der Reiskocher ist einfach zu bedienen und vielseitig einsetzbar.

Betriebstemperaturbereich (abhängig von der Flüssigkeit und der Reismenge):

- Reis: 98 - 103 °C
- Warmhaltefunktion: 60 - 70 °C
- Fassungsvermögen: 1,4 Liter / maximal 7 Messbecher Reis (nicht gekocht) = 14 Messbecher Reis (gekocht), geeignet für 1 bis 5 Personen.
- Mindestzubereitungsmenge: 1 halber Messbecher (90 ml) Reis mit 2 Messbechern (360 ml) Wasser.

Das digitale Bedienfeld ist einfach zu bedienen. Es hat 5 Softtouch-Tasten. Um das Gerät einzuschalten, drücken Sie die Taste KEEP WARM / ON-OFF. Das Gerät führt einen Testlauf durch, bei dem alle Tasten kurz aufleuchten.

Wählen Sie jetzt das gewünschte Programm, indem Sie kurz auf die betreffende Taste drücken. Die Leuchtanzeige beginnt zu leuchten. Nach dem Kochvorgang schaltet das Gerät automatisch in den Warmhaltemodus, die Leuchtanzeige leuchtet gelb. Um das Gerät vollständig auszuschalten, drücken Sie die Taste KEEP WARM / ON-OFF.

- Mit der Taste WHITE RICE wird weißer Reis in Restaurantqualität gekocht.
- Die Taste BROWN RICE ist ideal für braunen Reis, Naturreis und andere Reissorten, die eine längere Kochzeit erfordern.
- Mit der Taste SAUTÉ wird nur bei hoher Temperatur angebraten und später schaltet die Kochplatte automatisch auf Schmoren um. Ideal zum Beispiel für Zwiebeln, Paprika, Risotto und vieles mehr!
- Die STEAM-Taste dient zum schnellen Dämpfen von Gemüse, Fisch oder Fleisch.
- Die Taste KEEP WARM / ON-OFF hat zwei Funktionen. Das Gerät schaltet nach dem Kochen automatisch in den Warmhaltemodus, damit der Reis warm und frisch bleibt. Drücken Sie die Taste KEEP WARM / ON-OFF erneut, um das Gerät auszuschalten.

Die Bedienung ist sehr einfach. Machen Sie sich mit dem nachstehend abgebildeten Bedienfeld vertraut. Das Gerät schaltet nach Beendigung des Kochvorgangs immer in den Warmhaltemodus. Um das Gerät vollständig auszuschalten, drücken Sie IMMER die ON-OFF-Taste und ziehen Sie dann den Stecker aus der Steckdose.

Vor der ersten Benutzung

Vergewissern Sie sich, daß der Reiskocher ausgeschaltet ist, und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät reinigen. Tauchen Sie das Gehäuse des Reiskochers, das Netzkabel und den Stecker niemals in Wasser oder eine andere Flüssigkeit. Bevor Sie den Reiskocher zum ersten Mal benutzen, waschen

Sie den Glasdeckel, den Dämpfeinsatz, den Innentopf, den Messbecher und den Rührspatel in warmem Wasser mit Spülmittel. Abspülen und gut abtrocknen. Verwenden Sie keine Scheuermittel, Chemikalien oder Ofenreiniger. Trocknen Sie alle Oberflächen gründlich ab.

Aufstellung

Stellen Sie den Reiskocher auf eine leicht zugängliche, wasserfeste, hitzebeständige und ausreichend stabile Arbeitsfläche. Stellen Sie den Reiskocher nicht in die Nähe des Randes der Arbeitsfläche. Stellen Sie den Reiskocher nicht direkt an die Wand oder unter Oberschränke, um eine Hitzeentwicklung

zu vermeiden, da heißer Dampf durch die Dampföffnung im Deckel entweicht. Heißer Dampf kann Möbel beschädigen. Decken Sie nicht die Lüftungsschlitze am Boden des Reiskochers ab. Stellen Sie den Reiskocher niemals in die Nähe heißer Oberflächen.

Zubereiten von Reis

Hinweis: Die angegebenen Zeiten sind Richtwerte und gelten für ungekochten Reis, also nicht für vorgekochten Reis. Während des Garens verdoppelt der Reis sein Volumen. Vollkornreis/Silberhautreis benötigt im Durchschnitt eine ein- bis dreimal so lange Kochzeit wie weißer Reis.

Menge an ungekochtem Reis	Wassermenge	Markierung im Innentopf	Reissorte	Kochzeit (Richtwert)
2 Tassen	4 Tassen	Linie 2	Weißer Reis Vollkornreis/Silberhautreis	30- 35 Minuten 100 - 105 Minuten
3 Tassen	6 Tassen	Linie 3	Weißer Reis Vollkornreis/Silberhautreis	32 - 37 Minuten 102 - 107 Minuten
4 Tassen	8 Tassen	Linie 4	Weißer Reis Vollkornreis/Silberhautreis	34- 39 Minuten 110 - 115 Minuten
5 Tassen	10 Tassen	Linie 5	Weißer Reis Vollkornreis/Silberhautreis	38 - 43 Minuten 114 - 119 Minuten
6 Tassen	12 Tassen	Linie 6	Weißer Reis Vollkornreis/Silberhautreis	40 - 45 Minuten 116 - 121 Minuten
7 Tassen	14 Tassen	Linie 7	Weißer Reis Vollkornreis/Silberhautreis	41 - 46 Minuten 118 - 123 Minuten

Reis kochen

1. Waschen Sie den Reis gründlich, um überschüssige Stärke zu entfernen, damit der Reis nicht zu sehr schäumt.
 2. Geben Sie die gewünschte Menge Reis und Wasser nach den Anweisungen auf der Packung in den Reiskocher. Verwenden Sie bei Bedarf den mitgelieferten Messbecher. Verteilen Sie den Reis gleichmäßig auf dem Boden.
 3. Setzen Sie den Edelstahltopf in den Reiskocher ein.
 4. Fügen Sie nach Geschmack Salz hinzu.
 5. Schließen Sie den Reiskocher mit dem Glasdeckel.
 6. Schließen Sie das Netzkabel an den Reiskocher an. Schalten Sie den Reiskocher mit der Taste ON-OFF ein.
 7. Drücken Sie die Taste WHITE RICE oder BROWN RICE auf dem Bedienfeld des Reiskochers. Die LED leuchtet nun rot.
 8. Nachdem der Reis gekocht ist, schaltet der Reiskocher automatisch in den Warmhaltemodus. Die LED leuchtet nun gelb.
 9. Schalten Sie den Reiskocher mit der Taste KEEP WARM / ON-OFF aus.
 10. Nehmen Sie den Deckel vorsichtig ab und rühren Sie den Reis mit dem mitgelieferten Löffel um. Da der Edelstahltopf nicht beschichtet ist, bildet sich während des Kochvorgangs eine braune Reisschicht auf dem Topfboden.
 11. Nehmen Sie den heißen Innentopf unter Verwendung von Topflappen heraus.
 12. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- Der Reis wird nicht weiter gekocht, sondern warm gehalten.
- Geben Sie nach jedem Gebrauch warmes Wasser und etwas Geschirrspülmittel in den Innentopf, um die Reisschicht auf dem Topfboden aufzuweichen und zu lösen. Sie können den Innentopf von Hand abwaschen oder im Geschirrspüler reinigen. Bei einigen Reissorten kann der Innentopf etwas braun werden. Dies ist völlig normal und kann aufgrund der Funktion des Geräts nicht verhindert werden.

Anbraten, Dämpfen und Kochen

1. Geben Sie die Zutaten zum Anbraten in den Innentopf aus Edelstahl.
2. Setzen Sie den Innentopf in den Außentopf ein und stecken Sie den Stecker in die Steckdose.
3. Drücken Sie die Taste ON-OFF.
4. Drücken Sie die Taste SAUTÉ; die LED leuchtet rot.
5. Braten Sie die Zutaten an.
6. Fügen Sie die restlichen Zutaten und Flüssigkeit hinzu.
7. Der Reiskocher schaltet automatisch in den Kochmodus; legen Sie den Deckel auf den Topf und lassen Sie den Reiskocher die Speisen garen.
8. Wenn das Ende der Kochzeit erreicht ist, ertönt 4 Mal ein Signalton. Danach schaltet sich der Warmhaltemodus automatisch ein.
9. Um den Kochvorgang zu beenden, drücken Sie die Taste ON-OFF und ziehen Sie dann den Stecker heraus.

Nur Anbraten

1. Geben Sie die Zutaten zum Anbraten in den Innentopf aus Edelstahl.
2. Setzen Sie den Innentopf in den Außentopf ein und stecken Sie den Stecker in die Steckdose.
3. Drücken Sie die Taste ON-OFF.
4. Drücken Sie die Taste SAUTÉ; die LED leuchtet rot.
5. Braten Sie die Zutaten an.
6. Drücken Sie die Taste KEEP WARM, um die Warmhaltefunktion zu nutzen.
7. Drücken Sie die Taste ON-OFF, um das Gerät auszuschalten, und ziehen Sie dann den Stecker heraus.

Dämpfen

1. Füllen Sie den Innentopf mit 3 Tassen (ca. 480 ml) Wasser.
2. Setzen Sie den Innentopf in den Reiskocher ein.
3. Legen Sie die zu dämpfenden Lebensmittel in den Dämpfeinsatz. Füllen Sie nicht zu viel in den Einsatz - der Deckel sollte sich noch gut schließen lassen.
4. Setzen Sie den Dämpfeinsatz mit Deckel auf den Innentopf.

5. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose und schalten Sie das Gerät mit der ON-OFF-Taste ein.
6. Drücken Sie die Taste STEAM.
7. Wenn die geschätzte Zeit abgelaufen ist, nehmen Sie den Deckel ab, um zu prüfen, ob die Zutaten gar sind, und drücken Sie die Taste KEEP WARM, um die Warmhaltefunktion zu aktivieren. Schalten Sie das Gerät aus, indem Sie erneut die Taste ON-OFF drücken. Der Stecker kann nun herausgezogen werden.

Tabelle für Dampfgaren

	Dämpfzeit	Sichere Innentemp.
Gemüse		
<i>Spargel</i> <i>Zucchini</i> <i>Grüne Bohnen</i> <i>Kürbis</i>	9- 11 Minuten	
<i>Brokkoli</i>	6- 8 Minuten	
<i>Weißkohl</i>	5- 7 Minuten	
<i>Möhren</i>	11- 13 Minuten	
<i>Blumenkohl</i>	7- 9 Minuten	
<i>Kartoffeln</i>	28- 33 Minuten	
<i>Erbsen</i>	4- 6 Minuten	
<i>Maiskolben</i>	12- 16 Minuten	
<i>Spinat</i>	2- 4 Minuten	
Fisch	25 Minuten	140 °C
Huhn	30 Minuten	165 °C
Schwein	30 Minuten	160 °C
Rindfleisch	<i>Medium</i> 25 Minuten <i>Medium-well</i> 30 Minuten <i>Well done</i> 33 Minuten	160 °C

Dämpfen und gleichzeitig Reis kochen

1. Bereiten Sie **maximal 5 Tassen** Reis zu, wenn Sie den Dämpfeinsatz ebenfalls verwenden.
2. Setzen Sie den Dämpfeinsatz vor dem Ende der Reiskochzeit ein, damit Reis und Dämpfgut gleichzeitig fertig sind.
3. Waschen Sie den Reis gründlich, um überschüssige Stärke zu entfernen, damit der Reis nicht zu sehr schäumt.
4. Geben Sie die gewünschte Menge Reis und Wasser nach den Anweisungen auf der Packung in den Reiskocher. Verwenden Sie bei Bedarf den mitgelieferten Messbecher. Verteilen Sie den Reis gleichmäßig auf dem Boden.
5. Setzen Sie den Edelstahltopf in den Reiskocher ein.
6. Fügen Sie nach Geschmack Salz hinzu.
7. Schließen Sie den Reiskocher mit dem Glasdeckel.
8. Schließen Sie das Netzkabel an den Reiskocher an. Schalten Sie den Reiskocher mit der Taste ON-OFF ein.
9. Drücken Sie die Taste WHITE RICE oder BROWN RICE auf dem Bedienfeld des Reiskochers. Die LED leuchtet nun rot.
10. Je nach den zu dämpfenden Zutaten (siehe Angaben in der Tabelle) nehmen Sie den Deckel vorsichtig ab, setzen den Dämpfeinsatz auf den Innentopf und setzen den Deckel wieder auf.
11. Wenn das Ende der geschätzten Dämpfzeit erreicht ist, prüfen Sie, ob die Zutaten gar sind, und nehmen Sie den Dämpfeinsatz heraus.
12. Wenn das Reiskochprogramm beendet ist, ertönen 4 Pieptöne. Der Reiskocher schaltet jetzt automatisch in den Warmhaltemodus. Die LED leuchtet nun gelb.
13. Nachdem der Reis gekocht ist, schaltet der Reiskocher automatisch in den Warmhaltemodus. Die LED leuchtet nun gelb. Der Reis wird nicht weiter gekocht, sondern warm gehalten.
14. Schalten Sie den Reiskocher mit der Taste KEEP WARM / ON-OFF aus.

Tipps und zusätzliche Informationen

- Der Überhitzungsschutz schaltet den Reiskocher im Falle einer Überhitzung automatisch ab. Wird zu wenig Wasser verwendet, schaltet sich das Gerät vor Ende der Zubereitungszeit automatisch ab; der Reis ist dann in der Regel noch nicht gar. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät an einem gut belüfteten Ort etwa 45 Minuten lang abkühlen.
- Halten Sie den Reis nicht länger als 12 Stunden warm, da sich sonst Gerüche bilden können und der Reis gelblich wird und austrocknet.
- Ziehen Sie im Warmhaltemodus den Stecker nicht aus der Steckdose. Schalten Sie das Gerät erst mit der Taste KEEP WARM / ON-OFF aus.
- Risotto kann nicht warm gehalten werden, da es sonst klebrig wird.
- Verwenden Sie den Warmhaltemodus nicht für gemischten Reis, braunen Reis, süßen Reis oder gekeimten braunen Reis, da dies dazu führen kann, dass der Reis verdirbt oder Gerüche entwickelt.
- Am Boden des Innentopfs kann sich ein leichter Einbrand bilden. Dieser kann entfernt werden, indem nach dem Kochen heißes Wasser und Geschirrspülmittel in den Topf gegeben werden, um den Einbrand aufzuweichen. Anschließend kann der Topf mit einer Bürste gesäubert werden.
- Ziehen Sie nach Gebrauch den Stecker aus der Steckdose.

Das Kochen von braunem Reis dauert länger und erfordert mehr Wasser als das Kochen von weißem Reis, da die Körner eine zusätzliche Samenschalenschicht aufweisen. Die im Innentopf angebrachten Markierungslinien für das Einfüllen von Wasser beziehen sich nur auf weißen Reis. Brauner Reis, Wildreis und Reismischungen unterscheiden sich in ihrer Zusammensetzung. Bei einigen Varianten kann eine längere Kochzeit und/oder mehr Wasser erforderlich sein, um optimale Ergebnisse zu erreichen. Die Kochempfehlungen finden Sie auf der Verpackung der gewählten Reissorte. Geben Sie nicht mehr als 7 Tassen ungekochten Reis oder 6 Tassen braunen Reis auf einmal in den Topf. Das maximale Fassungsvermögen dieses Geräts beträgt 7 Tassen ungekochten Reis (6 Tassen brauner Reis). Nach dem Garen erhöht sich das Volumen auf 14 Tassen Reis (12 Tassen brauner Reis).

Reinigen und Säubern

- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Bevor Sie das Gerät nach dem Gebrauch reinigen, muss es ausreichend abgekühlt sein. Gießen Sie die Flüssigkeit erst aus, wenn sie ausreichend abgekühlt ist, um Unfälle zu vermeiden. Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser ein, da es dadurch beschädigt werden kann.
- Reinigen Sie die Teile mit einem milden Reinigungsmittel und etwas warmem Wasser. Trocknen Sie die Teile ausreichend ab, bevor Sie sie wieder verwenden. Benutzen Sie zur Reinigung des Geräts keine Scheuerschwämme oder aggressive Flüssigkeiten.
- Die Reinigung in der Geschirrspülmaschine kann zu leichten Verfärbungen des Innentopfs und des Zubehörs führen; diese Verfärbungen betreffen nur das Aussehen, beeinträchtigen aber nicht die Funktion.

Problemlösung

Da Reissorten in ihrer Zusammensetzung variieren können, können die Ergebnisse unterschiedlich ausfallen. Im Folgenden finden Sie einige Tipps dazu, wie Sie die gewünschte Konsistenz erreichen.

Der Reis ist nach dem Kochen zu trocken/hart

Wenn Ihr Reis trocken oder hart/zäh ist, nachdem der Reiskocher auf KEEP WARM geschaltet hat, kann der Reis durch zusätzliches Wasser und zusätzliche Kochzeit weicher gemacht werden. Je nachdem, wie trocken der Reis ist, fügen Sie ½ bis 1 Tasse hinzu und rühren um. Setzen Sie den Deckel wieder auf und drücken Sie die Taste WHITE RICE. Wenn der Reiskocher auf KEEP WARM schaltet, nehmen Sie den Deckel ab und rühren Sie den Reis um, um seine Konsistenz zu überprüfen. Wenn nötig, wiederholen Sie den Vorgang, bis der Reis weich und feucht ist.

Der Reis ist nach dem Kochen zu feucht

Wenn der Reis noch zu feucht ist, nachdem der Reiskocher auf KEEP WARM geschaltet hat, rühren Sie den Reis mit dem Spatel um. Dadurch wird der unterste (feuchteste) Teil der Reismasse umverteilt und die überschüssige Feuchtigkeit kann entzogen werden. Setzen Sie den Deckel wieder auf und erwärmen Sie den Reis 10 bis 30 Minuten lang. Entfernen Sie den Deckel und rühren Sie regelmäßig um, damit überschüssige Feuchtigkeit verdampfen kann.

Die untere Reisschicht ist braun/karamellisiert

Die untere Schicht der gekochten Reismasse kann sich während des Kochvorgangs etwas braun färben und/oder karamellisieren. Um dies zu verringern, können Sie den Reis vor dem Kochen abspülen, um überschüssige Stärke zu entfernen. Durch Umrühren der Reismasse nach dem Aktivieren der Warmhaltefunktion kann die Braunfärbung/Karamellisierung ebenfalls verringert werden.

Technische Daten

Modell:	EP6200
Abmessungen:	HxBxT 285 x 290 x 240 mm
Gewicht:	ca. 2.4 kg
Spannung:	220-240V~50-60Hz
Leistung:	500 W
Fassungsvermögen des Topfs:	1,4 L / 7 Tassen

Garantiebedingungen

Dieses ESPRESSIONS-Küchengerät ist von hervorragender Qualität und Bauart. Sollten sich jedoch innerhalb des geltenden Garantiezeitraums Materialmängel oder Mängel beim Betrieb ergeben, tauschen wir die defekten Teile nach unserem Ermessen kostenlos aus oder reparieren diese gemäß den nachfolgenden Garantiebedingungen. Diese Garantie über 2 Jahre gilt sowohl für Teile als auch für die Verarbeitung sowie ausschließlich für den Gebrauch im Haushalt. Versandkosten sind nicht beinhaltet.

Diese Garantiebedingungen gelten zugunsten und nicht zulasten Ihrer gesetzlichen Rechte. Diese Garantie deckt die Versand- und Transportkosten für das Zurückschicken des Geräts nicht ab. Diese Garantie gilt nur für Produkte, die in den Beneluxstaaten erworben wurden und dort verbleiben. Die Garantie gilt nicht für die Stecker, Stromkabel oder Sicherungen sowie nicht für Mängel, die von Folgendem verursacht wurden:

- Normaler Verschleiß des Geräts oder von Teilen durch den Gebrauch.
- Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung beim Gebrauch oder der Wartung.
- Anschluss des Produkts an eine Stromquelle, die nicht für diesen Zweck geeignet ist.
- Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch oder Missbrauch des Produkts entstehen.
- Wenn Änderungen am Produkt von anderen Personen als dem von Espressions autorisierten Servicepersonal vorgenommen werden.
- Auseinanderbau oder andere Beeinträchtigungen des Produkts.
- Diebstahl oder versuchter Diebstahl des Produkts.
- Durch den Transport verursachte Brüche oder Mängel.

Bevor Sie ein Produkt unter den vorliegenden Garantiebedingungen zurücksenden, prüfen Sie bitte, ob:

- die Anweisungen für das Produkt richtig befolgt wurden.
- die Stromversorgung hin zum Gerät funktioniert oder ob das Gerät eingeschaltet ist.
- der Mangel nicht auf eine defekte Sicherung zurückzuführen ist.

Wenn Sie einen Anspruch im Rahmen dieser Garantie geltend machen möchten, gehen Sie bitte wie folgt vor:

- Schicken Sie das Produkt per Post oder Versandunternehmen an den Händler, bei dem das Produkt gekauft wurde, oder direkt an Espressions zurück.
- Stellen Sie sicher, daß das Produkt sauber und sorgfältig sowie für den Transport sicher sowie vorzugsweise in der Originalverpackung verpackt ist.
- Legen Sie Informationen zu Ihren Kontaktdaten (Name, Adresse, Telefonnummer) sowie Kaufdatum und -ort zusammen mit einer Kopie der Rechnung bei.
- Geben Sie die exakte Art des Mangels an.

Diese Garantie erstreckt sich auf keinen anderen Anspruch jeglicher Art einschließlich und ohne Ausnahme der Haftung für zusätzliche, indirekte oder Folgeschäden. Sie deckt auch keine Kosten für Änderungen oder Reparaturen, die ohne ausdrückliche Genehmigung von Espressions durch Dritte durchgeführt werden. Wird ein Teil oder das gesamte Gerät ersetzt, wird der Garantiezeitraum nicht verlängert. Das ursprüngliche Kaufdatum gilt als Beginn des Garantiezeitraums.

Wenden Sie sich für weitere Informationen an Ihren Händler oder in den Beneluxstaaten an:

Espressions B.V. Eindhoven
www.espressions.eu



Notes

A series of horizontal dotted lines for writing notes.

Notes

A series of horizontal dotted lines for writing notes.



Do you need help?


Contact us or visit our website.

Espressions B.V.

Park Forum 1110
5657 HK Eindhoven
The Netherlands

Mail: info@espressions.eu

Website: www.espressions.eu

 **espressions** is a registered trademark.

Due to minor changes in design or otherwise, the product may differ from the illustrations in this publication.

© 2024 Espressions B.V.