



# Russell Hobbs

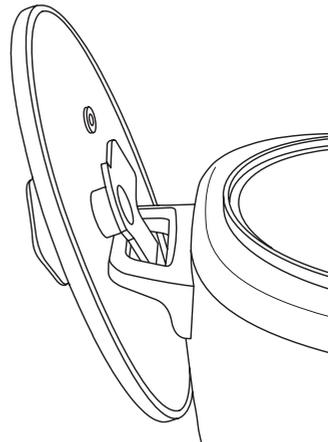
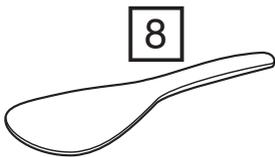
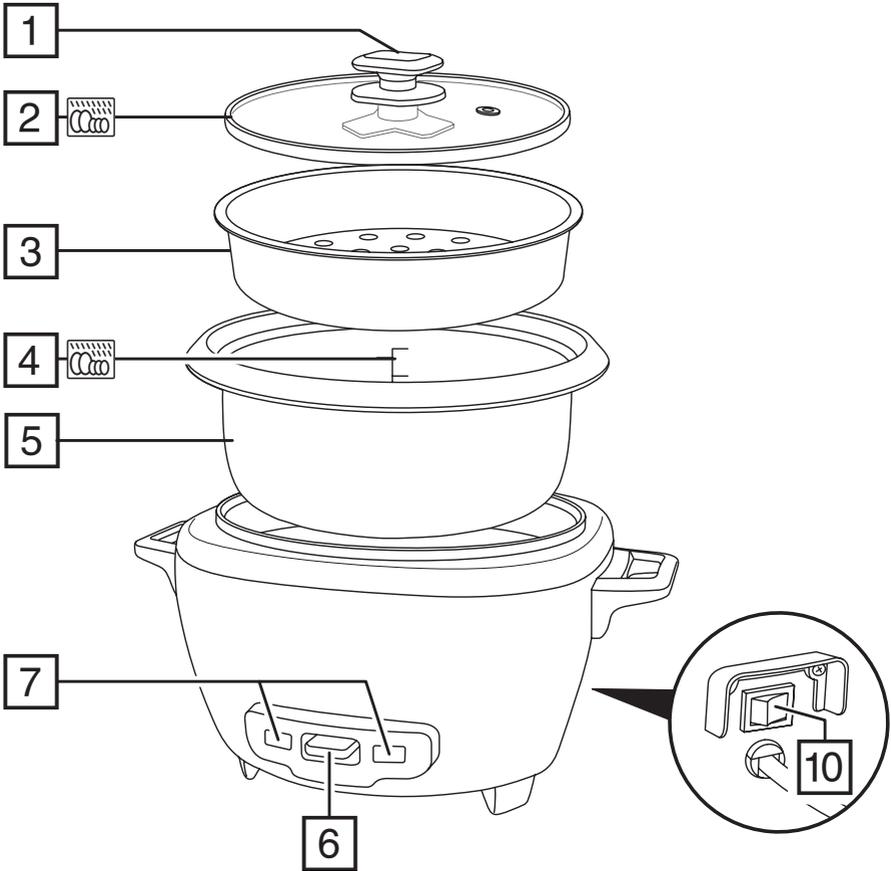
GB

AE



**27040GCC**

 [www.russellhobbs.com](http://www.russellhobbs.com)



Read the instructions, keep them safe, pass them on if you pass the appliance on. Remove all packaging before use.



---

## IMPORTANT SAFEGUARDS

Follow basic safety precautions, including:

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been supervised/instructed and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be done by children unless they are older than 8 and supervised. Keep the appliance and cable out of reach of children under 8 years.

If the cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent, or someone similarly qualified, to avoid hazard.

 The surfaces of the appliance will get hot.

 Do not use this appliance near bathtubs, showers, basins or other vessels containing water.

- Don't put frozen meat or poultry in the appliance – defrost fully before use.
- Cook meat, poultry, and derivatives (mince, burgers, etc.) till the juices run clear. Cook fish till the flesh is opaque throughout.
- Don't try to cook anything in the body of the cooker – cook only in the removable bowl.
- Don't reach over the appliance, and keep hands, arms, face, etc. clear of the escaping steam.
- Fill with at least 1 cup of water.
- Don't fill above the top of the fill mark.
- Don't cover the appliance or put anything on top of it.
- Unplug the appliance when not in use.
- Don't use accessories or attachments other than those we supply.
- Don't use the appliance for any purpose other than those described in these instructions.
- Don't use the appliance if it's damaged or malfunctions.

## HOUSEHOLD USE ONLY

---

### PARTS

- |              |  |
|--------------|--|
| 1. Knob      | 7. Lights  |
| 2. Lid       | 8. Spatula   |
| 3. Basket    | 9. Measuring cup   |
| 4. Fill mark | 10. On/off switch  |
| 5. Bowl      |  You may wash these parts in a dishwasher |
| 6. Switch    |  |

---

### BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

Wash the bowl, lid, and basket in warm soapy water, rinse and dry

---

## PREPARATION

1. Sit the appliance on a stable, level, heat-resistant surface, near a power socket.
2. Don't use the appliance near or below curtains, shelves, cupboards, or anything else likely to be damaged by the escaping steam.
3. Have oven gloves (or a cloth) to hand, and a heat-resistant mat or dinner plate to put the bowl on after cooking.
4. Put the bowl inside the cooker.

---

## COOKING

1. Use the measuring cup to put the rice into the bowl.
2. Fill the bowl with water up to the number corresponding to the number of cups of rice used.
3. Give the bowl quarter of a turn each way, to ensure the bottom of the bowl makes good contact with the element.
4. Put the lid on the bowl.
5. Put the plug into the power socket. Move the on/off switch to I. Move the switch to the } position. The } light will come on.
6. Move the switch to {{{. The } light will go out.
7. When the rice is cooked, the switch will move to }, the {{{ light will go out, and the } light will come on.
8. Let the rice rest for about 10 minutes, then unplug the cooker.
9. Put on the oven gloves.
10. Steam and hot air will escape when you lift the lid. Tilt it slightly to direct the steam away from you.
11. Lift out the bowl and set it down on a heat-resistant mat or dinner plate.
12. Use the spatula to turn and mix the rice, to let all the steam escape.
  - Sometimes the layer of rice in contact with the bowl will form a crust.
  - If you don't want it you can remove it with the spatula, after you've served the rice.

---

## ADDITIONAL INGREDIENTS

- If you add any additional ingredients (raisins, fruit, nuts, etc.), you should reduce the amount of rice to compensate for the amount of water they'll absorb.
- Raisins and dried fruit will absorb as much water as rice, so put them into the measuring cup along with the rice.
- Nuts won't generally absorb much water, so you can normally add them after you've measured the rice.

---

## USING THE COOKER AS A STEAMER

1. Add the required amount of water – Use method 1 or 2 above.
2. Put the basket on top of the bowl and put the food into the basket.
3. For uniform cooking, cut all pieces of food to roughly the same size.
4. For peas, or anything that'll break up or drop into the water, make a parcel with aluminium foil.
5. Take care when removing the parcel – wear oven gloves and use plastic tongs/spoons.
6. Put the lid on top of the basket.
7. Operate the cooker the same way you would when cooking rice.
8. Follow the steaming times.
9. Don't leave food in the cooker after steaming – it'll go soggy.
10. Note the type and quantity of food and the amount of water. Next time, adjust the amount of water and let the cooker look after the timing.

## FINISHED?

1. Switch off the appliance and unplug it.
2. Don't move the rice cooker with the full bowl inside it. It will be heavy, and the cable may catch on something as you move.
3. Remove the bowl from the rice cooker before emptying it. If you try to remove food from the bowl while it's in the rice cooker, you may spill the contents into the rice cooker. This will damage it.

## CARE AND MAINTENANCE

1. Switch off the appliance, unplug it and let it cool.
  2. Wash the lid, bowl, and rack in warm, soapy water, rinse and dry.
  3. Wipe all surfaces with a clean damp cloth.
-  You may wash these parts in a dishwasher.

## COOKING TIMES AND FOOD SAFETY

food (fresh)	quantity	time (minutes)
asparagus	400g	15-18
green beans	200g	20
broccoli	200g	18
brussels sprouts	200g	20
cabbage (quarter)		25-30
carrots (sliced)	200g	15-20
cauliflower	200g	15
corn cobs	2	24-35
courgette (sliced)	200g	10-12
potatoes (quartered)	400g	25-30
spinach	200g	5-8
chicken (boneless)	400g	6-8
fish fillets	400g	8-10
fish steaks	2	20-23
prawns	250g	10-12
lobster tail (frozen)		12-15
mussels	250g	15

- Don't use mussels that are open prior to cooking. Steam until the shells open fully, and discard any that aren't open after cooking.
- These times are for a single layer of food. You'll need to experiment to find the times which suit your favourite foods and food combinations.
- Cook meat, poultry, and derivatives (mince, burgers, etc.) till the juices run clear. Cook fish till the flesh is opaque throughout.
- You should cook leaf vegetables as little as possible, to keep them green and crisp. Plunging them into iced water will stop the cooking process.

## RECYCLING



To avoid environmental and health problems due to hazardous substances, appliances and rechargeable and non-rechargeable batteries marked with one of these symbols must not be disposed of with unsorted municipal waste. Always dispose of electrical and electronic products and, where applicable, rechargeable and non-rechargeable batteries, at an appropriate official recycling/collection point.

اقرأ التعليمات واحفظها في مكان آمن. في حالة اهداء الجهاز لشخص آخر ارفق معه التعليمات. يجب ازالة جميع الأغلفة قبل الاستعمال.

## اجراءات امان ضرورية

يجب اتخاذ اجراءات الامان الأساسية التالية:

يمكن استخدام هذا الجهاز بواسطة الأطفال الذين تتراوح أعمارهم من 8 سنوات فما فوق والأشخاص ذوي القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية المنخفضة أو عديمي الخبرة والمعرفة إذا تم الإشراف عليهم/تعليمهم ويفهمون المخاطر المعنية. يجب إلا يعبث الأطفال بالجهاز.

يجب عدم قيام الأطفال بالتنظيف والصيانة إلا إذا كانوا أكبر من 8 سنوات مع الإشراف عليهم.

اجعل الجهاز والكبلات بعيدا عن متناول الأطفال دون سن 8 سنوات.

إذا كان السلك متضررا فاطلب استبداله في الشركة المصنعة في مكتبها للبيع أو عن طريق مهنيّ محترف، لمنع أي حادث ممكن.

⚠ سوف تصبح أسطح الجهاز ساخنة. سوف تبقى الحرارة المتبقية الأسطح ساخنة بعد الاستخدام.

⚠ لا تستخدم هذا الجهاز بالقرب من أحواض الاستحمام أو الحمامات أو أي أحواض أخرى تحتوي على ماء

- لا تضع اللحوم المجمدة أو الدواجن في الجهاز – قم بتذويبها تماما قبل الاستخدام.
- قم بطبخ اللحم والدجاج ومشثقاتهم (المفروم، البرغر، وغيرها) حتى جفاف العصارة. قم بطبخ الأسماك حتى يصبح لحمها غير نافرذ.
- لا تحاول طهي أي شيء في جسم جهاز الطبخ - اطح فقط في وعاء قابل للنقل.
- لا تقترب من أعلى الجهاز وحافظ على اليدين والذراعين والوجه وما إلى ذلك خالية من البخار المتسرب.
- املا بما لا يقل عن كوب من الماء.
- لا تغطي الجهاز أو تضع أي شيء فوقه.
- افصل الجهاز عن التيار عند عدم الاستعمال.
- لا تستخدم أي أداة غير التي تكون مع الجهاز.
- لا تستخدم الجهاز لأغراض غير مقرر في التعليمات.
- لا تستخدم الجهاز إذا كان تالفا أو لا يعمل بصورة صحيحة.

## للاستعمال المنزلي فقط

لرسومات	
1. مقبض	7. لمبات
2. الغطاء	8. ملعقة صيدلي
3. سلة	9. كوب قياس
4. علامة الماء	10. مفتاح التشغيل/الإيقاف
5. وعاء	Ⓜ ويمكنك غسل هذه الأجزاء في غسالة صحن
6. أداة التحكم	

## قبل الاستعمال للمرة الأولى

اغسل الوعاء والغطاء والسلة في ماء صابوني دافئ واشطف وجفف.

## التحضير

ضع الجهاز على سطح ثابت ومستوي ومقاوم للحرارة. فلا تضع الجهاز بالقرب من الستائر أو تحت الأرفف أو الخزائن أو بالقرب من أي شيء يمكن أن يتعرض للتلف من جراء خروج البخار.

1. استخدم قفازات جهاز الطبخ (أو قطعة قماش) للتناول وحصيرة مقاومة للحرارة أو لوحة عشاء لوضع الوعاء بعد الطبخ.
2. ضع الوعاء داخل جهاز الطبخ.

## الطبخ

1. استخدم كوب القياس لوضع الحبوب (الأرز والشوفان، الخ) في الوعاء.
2. قم بملء الوعاء بالماء إلى الرقم المناظر لعدد أكواب الأرز المستخدمة.
3. أدر الوعاء ربع لفة في كل اتجاه لضمان تلامس أسفل الوعاء جيدا مع العنصر.
4. ضع الغطاء على الوعاء.
5. أوصل قابس الجهاز بالتيار الكهربائي. ضع مفتاح التشغيل بوضعية I.
6. سوف تضئ اللمبة.)
7. انقل أداة التحكم إلى ())).
8. سوف تنطفئ اللمبة.)
9. عند طبخ الأرز، سوف تنتقل أداة التحكم إلى ( وسوف تنطفئ اللمبة ())) وسوف تضئ اللمبة.)
10. اترك بقية الأرز حوالي 10 دقائق ثم افصل جهاز الطبخ.
11. قم بارتداء قفازات جهاز الطبخ.
12. سوف يخرج البخار والهواء الساخن عند رفع الغطاء. فقم بإمالة قليلا لتوجيه البخار بعيدا عنك.
13. ارفع الوعاء وضعه على حصيرة مقاومة للحرارة أو لوحة عشاء.
14. استخدم ملعقة لتقليب واخلط الأرز للسماح بخروج جميع بخار.
- في بعض الأحيان تكون طبقة الأرز الملامسة للوعاء قشرة.
- وإذا كنت لا تريدها، يمكنك إزالتها بالملعقة بعد تقديم الأرز.

## المكونات الإضافية

- إذا قمت بإضافة أي مكونات إضافية (زبيب وفواكه ومكسرات، الخ)، يجب تقليل كمية الأرز لتعويض كمية الماء التي ستمتص.
- وسوف يمتص الزبيب والفواكه المجففة كميات كبيرة من الماء كالأرز ولذلك ضعه في كوب قياس مع الأرز.
- عموما لن تمتص المكسرات كميات كبيرة من الماء ولذلك يمكنك عادة إضافتها بعد الأرز المقاس.

## استخدام جهاز الطبخ كقدر بخاري

- لا تقلق كثيرا بخصوص الطبخ الزائد - التبخير طريقة لطيفة نسبيا للطبخ وعموما لا تؤثر بضع دقائق إضافية.
- 1. أضف كمية الماء المطلوبة.
- 2. ضع السلة فوق الوعاء وضع الطعام في السلة.
- 3. للطبخ المنتظم، اقطع كل قطعة من الطعام بنفس الحجم تقريبا.
- 4. للبلازة أو أي شيء يتكسر أو يسقط في الماء، قم بلفه برقائق الألمونيوم
- 5. توخي الحذر عند إخراج الرزمة - قم بارتداء قفازات جهاز الطبخ واستخدم ملاعق بلاستيكية بملاقط.
- 6. ضع الغطاء فوق السلة.
- 7. قم بتشغيل جهاز الطبخ بنفس الطريقة عند طبخ الأرز.
- 8. اتبع مرات التبخير.
- 9. لا تترك الطعام في جهاز الطبخ بعد التبخير - فسوف يتشبع بالبخار.
- 10. لاحظ نوع وكمية الطعام وكمية الماء. وفي المرة التالية، قم بضبط كمية الماء ودع جهاز الطبخ يراعى التوقيت.

## هل انتهيت؟

1. افصل الجهاز.
2. لا تحرك جهاز طبخ الأرز بالوعاء الممتلئ بداخله. فسوف يكون ثقيلًا وقد يشتبك الكيل بأي شيء وأنت تتحرك.
3. أخرج الوعاء من جهاز طبخ الأرز قبل تبريده. وإذا حاولت إخراج الطعام من الوعاء أثناء وجوده في جهاز طبخ الأرز، فقد تنسكب المحتويات في جهاز طبخ الأرز. وهذا سيعرضه للتلف.

## العناية والصيانة

1. أوقف الجهاز وافصله ودعه يبرد.
2. اغسل الأجزاء القابلة للنقل في ماء صابوني دافئ واشطف وجفف.
3. قم بمسح جميع الأسطح بقطعة قماش مبللة. ويمكنك غسل هذه الأجزاء في غسالة صحون.

الطعام (طازج)	الكمية	بالدقيقة (الوقت)
نبات الهليون	400g	15-18
الفاصوليا الخضراء	200g	20
البروكلي	200g	18
كرنب بروكسيل	200g	20
(الملفوف) ربع		25-30
(الجزر) شرائح	200g	15-20
القرنبيط	200g	15
كيزان الذرة	2	24-35
(الكوسة) شرائح	200g	10-12
(البطاطس) (أربع)	400g	25-30
السبانخ	200g	5-8
(الدجاج) (بدون عظم)	400g	6-8
السّمك الفيليه	400g	8-10
شرائح السمك	2	20-23
القرديس	250g	10-12
ذيل الكركند		12-15
بلح البحر	250g	15

- لا تستخدم بلح البحر المفتوح قبل الطهي. قم بالتبخير إلى أن تنفتح القشور تماما وتجاهل أي قشور غير مفتوحة بعد الطهي.
- هذه الأوقات لطعام الطبقة الواحدة. وستحتاج إلى التجربة لمعرفة الأوقات التي تناسب أطعمتك المفضلة وتشكيلات الطعام.
- قم بطبخ اللحم والدجاج ومشققاتهم (المفروم، البرغر، وغيرها) حتى جفاف العصارة. قم بطبخ الأسماك حتى يصبح لحمها غير نافذ.
- يجب طهي الخضروات الورقية أقل قدر ممكن لإبقائها خضراء وعضنه. وسوف يوقف وضعها في ماء مثلج عملية الطبخ.

## إعادة تدوير



لتجنب المشاكل البيئية والصحية الناجمة عن المواد الخطرة، يجب عدم التخلص من الأجهزة، والبطاريات القابلة لإعادة الشحن والبطاريات غير القابلة لإعادة الشحن التي تحمل علامة واحدة من هذه الرموز مع نفايات البلدية غير المصنفة. يجب دائماً التخلص من المنتجات الكهربائية والإلكترونية، وكذلك إذا أمكن، البطاريات القابلة لإعادة الشحن وغير القابلة لإعادة الشحن، في نقطة رسمية مناسبة لإعادة التدوير/تجميع المخلفات.