

使用说明书

非常感谢您购买本产品。请务必阅读本说明书，确保正确使用。另外，阅读后，请慎重保管。

使用説明書

感謝您購買本商品。為了能正確使用本商品，請務必詳細閱讀此說明書。此外，看完說明書後，請妥善保管。

취급설명서

본 제품을 구매해 주셔서 진심으로 감사드립니다. 올바르게 사용하기 위해 이 취급설명서를 반드시 읽어 주십시오. 또한, 읽으신 후 잘 보관해 주십시오.

Bedienung-
sanleitung

Danke, dass Sie dieses HARIO-Produkt erworben haben. Lesen Sie diese Bedienungsanleitung aufmerksam durch, um das Produkt korrekt zu verwenden. Bewahren Sie die Anleitung nach dem Lesen an einem sicheren Ort auf, um in Zukunft darauf zurückgreifen zu können.

Manual de
instrucciones

Gracias por comprar este producto HARIO. Asegúrese de leer este manual de instrucciones completamente con el fin de usar este producto correctamente. Después de leerlo, guárdelo en un lugar seguro para referencia futura.

Manuel
d'instructions

Nous vous remercions d'avoir acheté ce produit HARIO. Merci de lire ce manuel d'instructions attentivement afin d'utiliser le produit correctement. Après l'avoir lu, le garder dans un endroit sûr pour pouvoir s'y référer plus tard.

Manuale di
istruzioni

Grazie per avere acquistato questo prodotto HARIO. Per un utilizzo corretto del prodotto, leggere attentamente il presente manuale di istruzioni. Dopo avere letto il manuale, conservarlo in un luogo sicuro per future consultazioni.

Manual de
instruções

Obrigado por comprar este produto HARIO. Certifique-se de ler este manual de instruções para utilizar o produto de maneira correta. Após ler este manual, guarde-o em um local adequado para referência futura.

Instrukcja
obsługi

Dziękujemy za zakup niniejszego produktu firmy HARIO. W celu prawidłowego użytkowania produktu należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi. Po przeczytaniu należy ją odłożyć w bezpieczne miejsce z myślą o przyszłym wykorzystaniu.

製品についてのお問い合わせ先
HARIO株式会社

〒103-0006
東京都中央区日本橋富沢町9-3
<https://www.hario.com>
0120-398-208



Contact
HARIO CO., LTD.

9-3 Nihonbashi Tomizawa-Cho,
Chuo-ku, Tokyo 103-0006 Japan
<https://www.hario.jp>



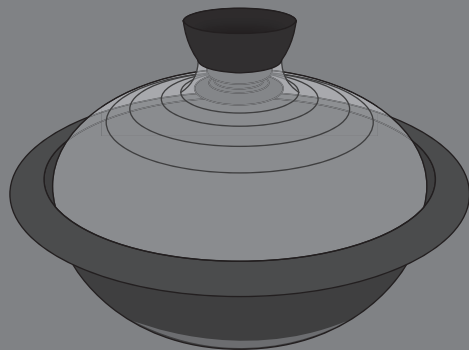
HARIO

DONABE Glass Lid Cooking Pot フタがガラスの土鍋

GDN-165

GDN-225

GDN-255



取扱説明書

お買いあげ誠にありがとうございます。正しく使用していただくため、この取扱説明書を必ずお読みください。また、お読みになりましたら、大切に保管してください。

Instruction
Manual







Thank you for purchasing this HARIO product. Please be sure to read this instruction manual thoroughly prior to use. After reading the manual, store it in a safe place for future reference.

お取り扱い上の注意

- ⚠ ガラス、陶器は割れるものです。洗浄やご使用時はていねいにお取り扱いください。
- ⚠ お子様には使用させないでください。また、幼児のそばで使用したり、幼児の手の届く所に置かないでください。
- ⚠ 天ぷら、フライ等の揚げ物は絶対にしないでください。火災の原因になります。
- ⚠ 空焚きは絶対にしないでください。必ず食材や水分を入れた状態で調理してください。
- ⚠ 調理中は鍋全体が大変熱くなり、フタグリップの空気穴から蒸気が噴き出します。鍋つかみ等を必ず使用し、ガラスフタや鍋身に直接触れないでください。やけどの原因になります。また、調理後はテーブル等には直接置かず、鍋敷きを使用してください。
 - ご使用前に洗浄してください。
 - ヒビ、欠け、強いスリ傷の入ったものは、思わぬときに破損することがありますので、使用しないでください。
 - ガラスフタ、鍋身の内面を、金属スプーンなどで強くたたいたり強くこすったりしないでください。破損の原因になります。
 - 破損した際のお取扱いは、ケガをしないよう十分ご注意ください。
 - 廃棄する際は、各自自治体の指示に従い分別してください。
 - ガラスフタ、鍋身が熱いうちにぬれた布でふれたり、ぬれた台の上に置くと、急激な温度変化により破損する場合があります。おやめください。
 - 直火調理、電子レンジ加熱後は鍋全体が大変熱くなりますので持ち運びの際は、なべつかみなどを使って鍋全体を持ってください。また、ビニール製のテールクロスなど、熱に弱いものの上には置かないでください。
 - 鍋身のみオープンでのご使用ができます。

お手入れの方法

- ⚠ 洗浄する場合は、やわらかいスポンジに中性洗剤を使用してください。
- ⚠ やわらかいスポンジでも、下図のようにクレンザーや陶器、ガラスに傷のつく研磨材、または研磨粒子がついているスポンジなどは使用しないでください。思わぬときに破損する原因となります。
- ⚠ 使用後の鍋身は長時間水や洗剤に浸したままにしないでください。カビや臭気の原因になります。汚れは早めに落とし、洗浄後、水気を拭き取ってください。収納するときは風通しの良いところで完全に乾燥させてから収納してください。

ご使用いただけます		使用しないでください			
					
スポンジ	中性洗剤	クレンザー	研磨材付スポンジ	研磨材入ナイロンたわし	スチールたわし

- ガラスフタ、フタグリップは食器洗い乾燥機のご使用ができます。ご使用の際はお手持ちの食器洗い乾燥機の取扱説明書をよくお読みください。鍋身は食器洗い乾燥機のご使用はできません。
- ガラスフタの汚れのひどいときは「家庭用漂白剤」を薄めてご使用ください。その際「家庭用漂白剤」の取扱注意事項を必ずお守りください。漂白後は十分に水洗いしてください。鍋に「家庭用漂白剤」等は使用しないでください。
- 鍋身の焦げ付きがひどい場合は、鍋身に水を適量入れ重曹を小さじ2杯程度加え、弱火で煮立たせ、しばらく置いてからスポンジでごすってください。
- 使い始めより5回程度の間は、濃い味付けの調理は避けてください。

ご飯の炊き方

- ① 米をとぎ(洗い)ザル等で水気を切ってから、鍋身に移します。炊飯する米の量に合わせて、米1合に対して水200mlを目安として入れてください。
 - ※キヌの原因になりますので米を鍋身の中でとがしないでください。
 - ※水量は目安です。米の種類・季節・お好みにより調整をしてください。
- ② 30分程度(冬場は1時間程度)水に浸します。
 - ※乾燥しやすい季節ははじめに浸水させてください。
- ③ 中火〜強火にかけ、水面が泡立ちフタグリップの空気穴から湯気が出てきたら弱火にして5分加熱します。
- ④ 火を止めて、そのまま15分以上蒸らしたら出来上がり。
 - ※時間は目安です。
 - ※火が鍋底からはみ出さないように火加減を調整してください。
 - ※火加減、加熱時間によって吹きこぼれる場合がありますのでご注意ください。

サイズのご案内

- フタがガラスの土鍋6号(GDN-165)
 - 満水容量：700ml
 - 炊飯目安：1合
 - 使用できる電子レンジのサイズ：庫内高さ140mm以上/
庫内幅・奥行220mm以上
- フタがガラスの土鍋8号(GDN-225)
 - 満水容量：2000ml
 - 炊飯目安：2〜3合
 - 使用できる電子レンジのサイズ：庫内高さ170mm以上/
庫内幅・奥行285mm以上
- フタがガラスの土鍋9号(GDN-255)
 - 満水容量：3000ml
 - 炊飯目安：3〜5合
 - 使用できる電子レンジのサイズ：庫内高さ185mm以上/
庫内幅・奥行325mm以上







Precautions for use

- ⚠ The glass and the pot are both breakable. Handle with care when washing or using.
- ⚠ Do not allow children to use this product. Do not use near children, and store out of reach of children.
- ⚠ This pot cannot be used for tempura or other deep-fried foods. Doing so may cause a fire.
- ⚠ Never heat an empty pot. It must always contain foodstuffs and/or liquids when you cook with it.
- ⚠ The pot becomes very hot during use and steam is vented out of the hole in the center of the lid knob. Always use oven gloves and make sure that you do not directly touch the glass lid or pot, otherwise you might burn yourself. Never place the hot pot directly on a table or other surface. Always use a pot stand.

- Wash the product before using for the first time.
- Do not use the product if it is cracked, broken, or heavily scratched as it may break unexpectedly.
- When using metal utensils such as spoons, do not tap or scrape them hard against the glass lid or the inside of the pot. Doing so may cause damage.
- If the product becomes damaged, please handle any broken pieces with care.
- Follow local rules on garbage disposal when disposing of this product.
- Never wipe the glass lid and pot with a damp cloth or place them on a damp surface while they are hot. The sudden change in temperature may damage them.
- The pot becomes very hot when you have used it over an open flame or heated it in a microwave. Always use oven gloves to carry it, and hold the pot securely. Do not place it onto a surface that can be damaged by heat, such as a plastic tablecloth.
- The pot can be used in an oven, but without the lid.

Product care

- ⚠ Use a soft sponge and neutral detergent to clean this product.
- ⚠ Do not use cleansers or sponges that contain abrasives, as doing so may scratch the glass.
- ⚠ Do not leave the pot to soak for a long time in water or detergent after use. Doing so may result in mold or an unpleasant odor. Wash it clean soon after use and then wipe it dry. Leave it to dry thoroughly in a well-ventilated place before putting it away.

Compatible		Incompatible			
					
Sponge	Neutral detergent	Cleanser	Abrasive sponge	Nylon abrasive scrubbing brush	Steel scrubbing brush

- The glass lid and resin parts are dishwasher safe. Be sure to read the instruction manual provided with your dishwasher before use. The pot itself is not dishwasher safe.
- If the glass lid gets very dirty, please clean it with diluted household bleach. Always follow the instructions that come with the household bleach. Rinse the lid thoroughly after using bleach. Do not use household bleach or similar products on the pot.
- If there is charred food stuck to the pot, fill the pot with enough water to cover the charred areas and add two teaspoons of baking soda. Simmer over a low flame for a little while, and then wipe away the charred food with a sponge.
- Do not cook strongly flavored dishes for the first five times or so that you use this pot.

Using the pot to cook rice

- ① Wash the rice, drain in a sieve, and place in the pot. Add water according to how much rice you wish to cook. A rough guide is 200 ml of water per cup of rice (150 g).
 - ※ Do not wash the rice inside the pot as doing so would scratch the inner surface of the pot.
 - ※ The amount of water given is a rough guide. Please adjust the amount according to the type of rice, the season, and your personal preference.
- ② Leave the rice to soak for approx. 30 min (approx. 1 hour in winter).
 - ※ Soak for longer when the air is dry.
- ③ Cook on a medium to high heat until the water bubbles and steam comes out of the vent. Simmer on a low heat for 5 min.
- ④ Turn off the heat and leave to steam for at least 15 min. The rice is now cooked.
 - ※ The times are a rough guide.
 - ※ Adjust the heat so that the flames do not extend from below the base of the pot.
 - ※ Please keep an eye on the pot as it may boil over depending on how high the heat is and how long it is on.

Size

- DONABE Glass Lid Cooking Pot Size 6(GDN-165)
Full capacity : 700 ml
Recommended amount of rice to cook : One cup (150 g)
Can fit into a microwave with an inside measuring at least 140 mm x 220 mm x 220 mm (H/W/D)
- DONABE Glass Lid Cooking Pot Size 8(GDN-225)
Full capacity : 2000 ml
Recommended amount of rice to cook : 2~3 cups (300~450 g)
Can fit into a microwave with an inside measuring at least 170mm x 285 mm x 285 mm (H/W/D)
- DONABE Glass Lid Cooking Pot Size 9(GDN-255)
Full capacity : 3000 ml
Recommended amount of rice to cook : 3~5 cups (450~750 g)
Can fit into a microwave with an inside measuring at least 185mm x 325 mm x 325 mm (H/W/D)






使用注意事項

- ⚠️ 玻璃和陶器為易碎物品。洗淨和使用時請小心處理。
- ⚠️ 孩童使用時，請注意指導其使用，請勿讓孩童獨自使用。另外，請勿在幼童旁使用或是放置幼童觸手可及的地方。
- ⚠️ 請勿用於製作天婦羅等炸製食品。否則會造成火災。
- ⚠️ 請勿空燒。請務必在鍋內裝有食材或水分的狀態下進行烹調。
- ⚠️ 烹調過程中整個鍋子溫度會較高，鍋蓋把手中間的氣孔會有蒸汽噴出。請務必使用隔熱手套等工具，請勿直接觸碰玻璃蓋及鍋身。否則會造成燙傷。此外，烹調後請勿直接將鍋子置於桌子上等，請使用隔熱墊。

- 請於初次使用商品前清洗一次。
- 有裂痕、破損、嚴重擦傷的東西，有時可能造成意想不到的損壞，請勿使用。
- 請勿用金屬湯匙等物品用力敲打或刮蹭玻璃蓋及鍋身的內面。否則會造成破損。
- 在處理商品損壞時，請特別注意以避免受傷。
- 丟棄時，請依照各地區政府的指示進行分類。
- 如果在玻璃蓋或鍋身較熱的狀態下用濕布擦拭或者置於有水的平台上，可能會因急劇的溫度變化造成破損。請絕對不要這樣做。
- 用明火烹調或用微波爐加熱後，整個鍋子的溫度會非常高，所以在搬運時請務必使用隔熱手套等工具來拿穩整個鍋子。此外，請勿置於乙烯樹脂材質的桌布等耐熱性較差的物品上。
- 僅鍋身可以放入烤箱使用。

清潔方法

- ⚠️ 洗滌時請用柔軟的與中性清潔劑。
- ⚠️ 即使是柔軟的海棉，也請避免使用如下圖可能對玻璃造成損傷含有強力摩擦效果或粒子的海綿或去污粉。
- ⚠️ 請勿將使用後的鍋身長時間浸泡在水或者清洗劑中。否則會造成發霉和發臭。請盡早去除污漬，並在洗淨後擦乾水分。請待整個鍋子完全乾燥後收納於通風良好的場所。

可以使用		請勿使用		
				
海綿	中性清潔劑	去污粉	含研磨材質的海綿	含研磨材質的海綿
				鋼刷

- 玻璃蓋和樹脂零件可以使用洗碗機進行清洗。使用時，請詳閱您的洗碗機的使用說明書。鍋身無法使用洗碗機。
- 玻璃蓋的油污較嚴重時，請使用稀釋後的「家用漂白劑」進行清洗。清洗時請務必遵守「家用漂白劑」的使用注意事項。漂白後請充分水洗。請勿使用「家用漂白劑」等物品清洗鍋身。
- 如果鍋身有頑固的焦垢黏結，請往鍋中加入適量水，再加入2小匙小蘇打，用小火煮沸後靜置一段時間，再用海綿擦除。
- 購入新鍋後前5次使用時，請勿製作調味較重的食物。

米飯的炊煮方法

- ①將米用淘米篩等工具瀝乾水分後，倒入鍋中。依據炊煮的米量加水，通常每1合米加200ml水。
※請勿在鍋內淘米，否則可能造成鍋身受損。
※加水量僅供參考。請依據米的種類、季節、個人喜好進行調整。
- ②用水浸泡30分鐘左右（冬天需浸泡1小時左右）。
※在氣候乾燥的季節請浸泡久一些。
- ③開中火~大火，待水面冒泡且氣孔有蒸汽冒出時，轉小火繼續加熱5分鐘。
- ④關火，用餘熱蒸煮15分鐘，即告完成。

- ※時間僅供參考。
- ※請調節火候，確保火焰不冒出鍋底。
- ※根據火候、加熱時間的不同，可能會有益鍋的現象，敬請注意。

尺寸說明

- 玻璃蓋土鍋6號 (GDN-165)
滿水容量：700ml
煮飯標準：1合
可使用的微波爐尺寸：爐腔高140mm以上/
爐腔寬、深220mm以上
- 玻璃蓋土鍋8號 (GDN-225)
滿水容量：2000ml
煮飯標準：2~3合
可使用的微波爐尺寸：爐腔高170mm以上/
爐腔寬、深285mm以上
- 玻璃蓋土鍋9號 (GDN-255)
滿水容量：3000ml
煮飯標準：3~5合
可使用的微波爐尺寸：爐腔高185mm以上/
爐腔寬、深325mm以上







使用注意事项

- ⚠ 玻璃、陶器属易碎品。清洗及使用时应小心操作。
- ⚠ 孩子使用时，请告知孩子使用注意事项，且不要让孩子单独使用。另外，请不要在幼儿旁边使用，不要放在幼儿的手可以够到的地方。
- ⚠ 切勿用于烹饪天妇罗、油炸食品等。以免发生火灾。
- ⚠ 切勿进行干烧。请务必在放有食材或水分的状态下进行烹饪。
- ⚠ 烹饪过程中锅身温度极高，且锅盖顶帽中央透气孔有蒸汽喷出。请务必使用防烫手套，请勿直接触摸玻璃锅盖及锅身。以免导致烫伤。此外，烹饪后切勿直接将土锅放置在餐桌等上，请使用锅垫。

- 初次使用产品前请清洗干净。
- 有裂纹、缺口、严重擦伤的东西有可能造成意想不到的损坏，请不要使用。
- 请勿使用金属汤匙等用力敲击、摩擦玻璃锅盖及土锅内侧。以免导致破损。
- 如果损坏，使用时请充分小心，避免受伤。
- 废弃时，请按照当地政府的要求分类。
- 在玻璃锅盖、锅身尚未冷却前请勿使用湿布擦拭、或将其放置在打湿的台面上，以免因剧烈的温度变化导致破损。
- 明火烹饪、微波炉加热后锅身会发热，移动时请使用防烫手套等扶稳锅身。此外，请勿将锅身放置在塑料桌布等不耐热的物体上。
- 仅锅身可用于烤箱。

保养方法

- ⚠ 清洗时，请使用柔软海绵和中性洗涤剂。
- ⚠ 即使是柔软的海绵，也请不要使用下图所示的去污粉和含有损伤玻璃壶的研磨材料或研磨粒子的海绵等。
- ⚠ 使用后，请勿长时间将锅身浸泡在水或洗剂中。以免导致发霉、或产生异味。请尽快去除污渍，并在清洗后擦干水分。请将土锅在通风透气处完全干燥后收纳。

可放心使用		请勿使用		
				
海绵	中性洗涤剂	去污粉	含研磨材料的海绵	含研磨材料的尼龙刷
				钢刷

- 玻璃锅盖、树脂部件可使用洗碗烘干机。使用时，请仔细阅读洗碗烘干机使用说明书。锅身不得用于洗碗烘干机。
- 玻璃锅盖污渍较重时，请使用稀释后的“家用漂白剂”进行清洁。请务必遵守“家用漂白剂”使用注意事项。漂白后请充分用水清洗干净。请勿使用“家用漂白剂”清洗锅身。
- 锅身焦糊严重时，请在锅中倒入适量的水，放入约2小勺小苏打，开小火煮沸并放置片刻后用海绵擦拭干净。
- 开始使用的前5次左右，请勿用于烹饪味道较重的菜肴。

煮饭步骤

- ① 淘米（洗净）后放入筲箕等沥干水分，并将米放入锅内。请根据米量按照1合米：200ml水的比例放入水。
※请勿在锅内淘米，以免导致损伤。
※水量仅供参考。请根据大米种类、季节、个人喜好调整水量。
- ② 将米在水中浸泡约30分钟（冬天约浸泡1小时）。
※容易干燥的季节请增加浸泡时间。
- ③ 开中火~大火，待水面开始冒泡，且空气孔有蒸汽涌出时，转小火加热5分钟。
- ④ 关火后闷蒸15分钟以上即可。

- ※时间仅供参考。
- ※适当调节火力，确保火焰不超出锅底。
- ※依火力大小、加热时间会导致出现溢锅，敬请注意。

尺寸介绍

- 玻璃盖土锅6号（GDN-165）
满水容量：700ml
煮饭标准：1合
支持微波炉尺寸：库内高140mm以上/
库内宽、深220mm以上
- 玻璃盖土锅8号（GDN-225）
满水容量：2000ml
煮饭标准：2~3合
支持微波炉尺寸：库内高170mm以上/
库内宽、深285mm以上
- 玻璃盖土锅9号（GDN-255）
满水容量：3000ml
煮饭标准：3~5合
支持微波炉尺寸：库内高185mm以上/
库内宽、深325mm以上

취급상의 주의

- ⚠️ 유리, 도기는 깨질 수 있습니다. 세정 및 사용 시에 조심하 다루어 주십시오.
- ⚠️ 어린이가 사용할 때는 취급상의 주의를 지도한 후, 혼 자서 사용하지 않도록 해 주십시오. 또한, 유아의 옆에 서 사용하거나 유아의 손이 닿는 곳에 두는 일이 없도록 하십시오.
- ⚠️ 튀김 요리에는 절대로 사용하지 마십시오. 화재의 원인이 됩니다.
- ⚠️ 절대로 빈 냄비인 상태로 가열하지 마십시오. 반드시 식재료와 수분을 넣은 상태에서 조리해 주십시오.
- ⚠️ 조리 중에는 냄비 전체가 매우 뜨거워지며, 뚜껑 손잡이 중앙의 공기 구멍에서 증기가 뿜어져 나옵니다. 냄비 장갑 등을 반드시 사용하고, 유리 뚜껑과 냄비를 직접 만지지 마십시오. 화상의 원인이 됩니다. 또한, 조리 후에는 테이블 등에 직접 올리지 말고 냄비 받침을 사용해 주십시오.
- 제품을 맨 처음 사용하기 전에 세정해 주십시오.
- 금, 이 뼈짐, 심한 스크래치가 생긴 제품은 예기치 못한 때에 파손될 수 있으므로 사용하지 마십시오.
- 유리 뚜껑, 냄비의 인콰를 금속 스푼 등으로 강하게 두드려거나 세제 굵지 마십시오. 파손의 원인이 됩니다.
- 파손되었을 때는 다치지 않도록 취급에 충분히 주의하십시오.
- 폐기할 때는 각 자치단체의 지시에 따라 분리처분하십시오.
- 유리 뚜껑, 냄비가 뜨거운 때 젖은 천에 닿거나 젖은 곳 위에 올려 두면 심각한 온도 변화에 의해 파손될 수 있습니다. 피해 주십시오.
- 직화, 조리, 전자레인지 가열 후에는 냄비 전체가 매우 뜨거우므로 옮기실 때는 냄비 장갑 등을 사용해 냄비 전체를 들어 주십시오. 또한, 비닐 재질의 테이블 커버 등 열에 약한 물건 위에는 올리지 마십시오.
- 냄비 본체에 한해서 오븐 사용이 가능합니다.

관리 방법

- ⚠️ 세척 시에는 부드러운 스펀지에 중성세제를 묻혀 사용하십시오.
- ⚠️ 부드러운 스펀지라도 아래 그림과 같이 클렌저나 유리에 손상을 입히는 연마재가 붙어있는 스펀지는 사용하지 마십시오.
- ⚠️ 사용 후 냄비 본체는 장시간 물과 세제에 담가두지 마십시오. 곰팡이나 악취의 원인이 됩니다. 오염은 빠른 시간 내에 없애고, 세정 후에 물기를 닦아 주십시오. 수납하실 때는 통풍이 잘되는 곳에 완전히 건조한 상태로 수납해 주십시오.

사용할 수 있습니다	사용하지 마십시오
 스펀지  중성세제	 클렌저  연마재 함유 스펀지  연마재 함유 나일론 수세미  철수세미

- 유리 뚜껑, 수저 부분은 식기세척건조기 사용이 가능합니다. 사용 시에는 가지고 계신 식기세척건조기의 취급설명서를 잘 읽어 주십시오. 냄비 본체는 식기세척건조기를 사용하지 않습니다.
- 유리 뚜껑의 오염이 심할 때는 '가정용 표백제'를 희석해 사용하십시오. 사용하실 때는 '가정용 표백제'의 취급주의사항을 반드시 지켜주십시오. 표백 후에는 충분히 물로 씻으십시오. 냄비에 '가정용 표백제' 등은 사용하지 마십시오.
- 냄비 본체에 눌어붙음이 심할 때는 냄비 본체에 물을 적당량 넣고 마키링소다 2작은술을 넣어 약불로 끓인 뒤 잠시 그대로 두었다가 스펀지로 문질러 주십시오.
- 처음 사용부터 5회 정도까지는 진한 맛의 조리는 피해 주십시오.

밥 짓는 방법

- ① 쌀을 씻고 찬밥 등으로 물기를 뺀 다음 냄비에 옮깁니다. 밥을 지을 쌀 양에 맞추어 쌀 1컵(150ml)당 물 200ml를 기준으로 하여 넣으십시오. ※물집이 날 수 있으므로 쌀을 냄비 안에서 씻지 마십시오. ※물 양은 표준 양입니다. 쌀의 종류, 계절, 취향에 따라 조절해 주십시오.
- ② 30분 정도(겨울에는 1시간 정도) 물에 담가둡니다. ※간조해지기 쉬운 계절에는 긴 시간 담가두십시오.
- ③ 중불~강불에 올려 수면에 거품이 생기고 공기 구멍에서 김이 나오기 시작하면 약불로 줄여 5분 가열합니다.
- ④ 불을 끄고 그 상태로 15분 이상 뜸을 들이면 완성.

- ※시간은 표준 시간입니다.
- ※물이 냄비 바닥 밖으로 튀어나오지 않도록 불 세기를 조절해 주십시오.
- ※불 세기, 가열 시간에 따라 끓어 넘칠 수 있으므로 주의해 주십시오.

크기 안내







- 뚜껑이 유리인 질냄비 6호(GDN-165)
만수 용량 : 700ml
취반 기준 : 쌀 1컵(150ml)
사용하실 수 있는 전자레인지 크기 :
고내 높이 140mm 이상/고내 폭·안길이 220mm 이상
- 뚜껑이 유리인 질냄비 8호(GDN-225)
만수 용량 : 2000ml
취반 기준 : 쌀 2~3컵
사용하실 수 있는 전자레인지 크기 :
고내 높이 170mm 이상/고내 폭·안길이 285mm 이상
- 뚜껑이 유리인 질냄비 9호(GDN-255)
만수 용량 : 3000ml
취반 기준 : 쌀 3~5컵
사용하실 수 있는 전자레인지 크기 :
고내 높이 185mm 이상/고내 폭·안길이 325mm 이상

Vorsichtsmaßnahmen zum Gebrauch

- ⚠ Das Glas und der Topf sind beide zerbrechlich. Seien Sie daher beim Reinigen und der Verwendung vorsichtig.
- ⚠ Kinder dürfen dieses Produkt nur unter Aufsicht von Erwachsenen verwenden. Erklären Sie alle Vorsichtsmaßnahmen vor der Verwendung. Seien Sie überaus vorsichtig, wenn Sie dieses Produkt in der Nähe von Kindern verwenden. Außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.
- ⚠ Dieser Topf kann nicht für Tempura oder sonstige frittierte Gerichte verwendet werden. Dies kann zu einem Brand führen.
- ⚠ Erhitzen Sie niemals einen leeren Topf. Der Topf muss stets Lebensmittel und/oder Flüssigkeiten enthalten, wenn Sie damit kochen.
- ⚠ Er erhitzt sich bei der Verwendung sehr stark, weshalb Dampf aus dem Dampfauslass in der Mitte des Deckelknopfs strömt. Verwenden Sie daher stets Topfhandschuhe und achten Sie darauf, den Glasdeckel und den Topf nicht direkt anzufassen, sonst können Sie sich verbrennen. Stellen Sie den Topf nicht direkt auf den Tisch oder sonstige Flächen. Verwenden Sie stets einen Topfrentsetzer.
- Reinigen Sie das Produkt, bevor Sie es zum ersten Mal verwenden.
- Verwenden Sie das Produkt nicht, wenn es Sprünge hat, Risse aufweist oder stark verkratzt ist, da es plötzlich zerbrechen könnte.
- Klopfen Sie nicht hart mit Metallutensilien, z. B. Löffeln, gegen den Glasdeckel oder das Topfinnerer und kratzen Sie nicht damit darin. Dies kann zu Beschädigungen führen.
- Falls das Produkt dennoch beschädigt werden sollte, behandeln Sie die Splitter mit äußerster Vorsicht.
- Entsorgen Sie das Produkt gemäß der regional geltenden Vorschriften zur Müllentsorgung.
- Wischen Sie den Glasdeckel und den Topf nie mit einem feuchten Tuch ab und legen bzw. stellen Sie sie nie auf eine feuchte Fläche, solange sie heiß sind. Sie könnten durch den abrupten Temperaturwechsel beschädigt werden.
- Der Topf wird sehr heiß, wenn er auf offenem Feuer verwendet oder in einer Mikrowelle erhitzt wurde. Verwenden Sie daher zum Anfassen stets Handschuhe und halten Sie ihn gut fest. Stellen Sie ihn nicht auf Flächen, die durch Hitze beschädigt werden können, z. B. eine Plastiktischdecke.
- Der Topf kann im Backofen verwendet werden, allerdings nur ohne Deckel.

Pflege des Produkts

- ⚠ Verwenden Sie zum Reinigen einen weichen Schwamm und mildes Reinigungsmittel.
- ⚠ Verwenden Sie keine Scheuermittel oder Scheuerschwämme, da sie das Glas zerkratzen könnten.
- ⚠ Lassen Sie den Topf nach der Verwendung nicht lange in Wasser oder Spülmittel einweichen. Dies könnte zu Schimmel oder unangenehmen Gerüchen führen. Reinigen Sie ihn bald nach der Verwendung und trocknen Sie ihn danach ab. Lassen Sie ihn an einem gut belüfteten Ort zu Ende trocknen, bevor Sie ihn wegräumen.

Kompatibel		Inkompatibel		
				
Schwamm	Mildes Reinigungsmittel	Reinigungsmittel	Scheuerschwamm	Scheuerbürste mit Nylon-Borsten
				Drahtbürste

- Der Glasdeckel und die Glascharzeile sind spülmaschinenfest. Lesen Sie die Bedienungsanleitung Ihrer Spülmaschine vor der Verwendung aufmerksam durch. Der Topf selbst ist nicht spülmaschinenfest.
- Sollte der Glasdeckel sehr schmutzig werden, reinigen Sie ihn bitte mit verdünntem Haushaltsbleichmittel. Folgen Sie stets der dem von der Verwendung von Haushaltsbleichmittel beiliegenden Bedienungsanleitung. Spülen Sie den Deckel nach der Verwendung von Haushaltsbleichmittel stets gründlich ab. Verwenden Sie kein Haushaltsbleichmittel ca. 2, für den Topf.
- Sollten sich eingebraunte Essensreste im Topf befinden, bedecken Sie die verbrannten Stellen im Topf mit Wasser und geben Sie zwei Teelöffel Backpulver hinzu. Lassen Sie alles kurz auf kleiner Flamme köcheln und wischen Sie dann die Essensreste mit einem Schwamm weg.
- Kochen Sie die ersten ca. fünf Verwendungs male keine stark gewürzten Gerichte oder Gerichte mit starkem Aroma im Topf.

Verwendung des Topfs zum Reiskochen

- ① Reinigen Sie den Reis, geben Sie ihn in ein Sieb, damit das Wasser abläuft, und schütten Sie ihn dann in den Topf. Geben Sie entsprechend der gewünschten Menge Reis Wasser hinzu. Ein grober Richtwert sind 200 ml Wasser pro Tasse Reis (150 g).
 - ※ Reinigen Sie den Reis nicht im Topf, da dadurch das Innere des Topfs zerkratzt werden könnte.
 - ※ Die angegebene Menge Wasser ist ein grober Richtwert. Passen Sie die Wassermenge gemäß der Reissorte, den Würzzutaten und Ihren persönlichen Vorlieben an.
- ② Lassen Sie den Reis ca. 30 min (im Winter ca. 1 Stunde) quellen.
 - ※ Lassen Sie ihn länger quellen, wenn die Luft trocken ist.
- ③ Kochen Sie ihn bei mittlerer bis hoher Hitze, bis das Wasser kocht und Dampf aus dem Dampfauslass strömt. Lassen Sie ihn dann 5 Min. lang köcheln.
- ④ Stellen Sie die Hitze aus und lassen Sie ihn mindestens 15 Min. dampfgaren. Der Reis ist dann gar.
 - ※ Die Zeitangaben sind grobe Richtwerte.
 - ※ Stellen Sie die Hitze so ein, dass die Flammen nicht unter dem Topfboden herauschlagen.
 - ※ Halten Sie bitte den Topf im Auge, da er überkochen könnte, wenn die Hitze zu hoch eingestellt ist oder zu lange auf dem Herd steht.

Größe

- Keramiktopf mit Glasdeckel Größe 6 (GDN-165)
 Volle Kapazität: 700 ml
 Zum Kochen empfohlene Reismenge: 1 Tasse
 Passt in eine Mikrowelle mit Innenmaßen von mindestens 140 mm x 220 mm x 220 mm (H/B/T)
- Keramiktopf mit Glasdeckel Größe 8 (GDN-225)
 Volle Kapazität: 2000 ml
 Zum Kochen empfohlene Reismenge: 2~3 Tassen
 Passt in eine Mikrowelle mit Innenmaßen von mindestens 170 mm x 285 mm x 285 mm (H/B/T)
- Keramiktopf mit Glasdeckel Größe 9 (GDN-255)
 Volle Kapazität: 3000 ml
 Zum Kochen empfohlene Reismenge: 3~5 Tassen
 Passt in eine Mikrowelle mit Innenmaßen von mindestens 185 mm x 325 mm x 325 mm (H/B/T)




Precauciones de uso

- ⚠ Tanto la tapa de vidrio como la olla son objetos frágiles. Tenga cuidado al lavarlas o al utilizarlas.
- ⚠ Se requiere supervisión adulta si un menor está usando este producto. Asegúrese de explicar todas las precauciones antes de usarla. Tenga mucho cuidado al usarlo cerca de niños. Almacénelo lejos del alcance de niños.
- ⚠ Esta olla no sirve para hacer tempura ni otros alimentos fritos. Si lo hace podría provocar un incendio.
- ⚠ Nunca caliente la olla cuando esté vacía. Cuando cocine con ella, siempre debe tener alimentos y/o líquidos adentro.
- ⚠ La olla se calienta mucho cuando se utiliza y el vapor sale por el agujero del centro de la perilla de la tapa. Utilice siempre guantes de cocina y asegúrese de no tocar directamente ni la tapa de vidrio ni la olla, de lo contrario, podría quemarse. Nunca coloque la olla caliente directamente sobre una mesa u otra superficie. Utilice siempre un salvamanteles para ollas.

- Lave el producto antes de usarlo por primera vez.
- No use el producto si está rajado, roto o muy arañado ya que puede romperse inesperadamente.
- Cuando utilice utensilios metálicos (p. ej., cucharas), no golpee ni raspe con fuerza la tapa de vidrio o el interior de la olla con ellos. Si lo hace, podría causar daños.
- En el improbable caso de que se dañe el producto, manipule cualquier pieza rota con cuidado.
- Siga las reglas locales sobre la eliminación de basura al desechar este producto.
- No limpie ni la tapa de vidrio ni la olla con paños húmedos ni las coloque sobre superficies húmedas mientras estén calientes. El cambio repentino de temperatura podría dañarlas.
- La olla se calienta mucho cuando se utiliza sobre una llama abierta o si se calienta en un microondas. Utilice siempre guantes de cocina para transportar la olla y sujétela de forma segura. No la coloque sobre superficies que puedan dañarse por el calor, como, por ejemplo, manteles de plástico.
- La olla se puede usar en el horno, pero sin la tapa.

Cuidado del producto

- ⚠ Use una esponja suave y un detergente neutro para limpiar este producto.
- ⚠ No use limpiadores abrasivos o esponjas que contengan abrasivos ya que hacerlo puede rayar el vidrio.
- ⚠ No deje la olla en remojo durante mucho tiempo, ya sea en agua o detergente, después de su uso. Si lo hace, podría producirse moho u olores desagradables. Límpiela poco después de utilizarla y, a continuación, séquela. Antes de guardarla, deje que se seque completamente en un lugar bien ventilado.

Compatible		Incompatible		
				
Esponja	Detergente neutro	Limpiador	Cepillo escobilla abrasivo de nailon	Cepillo escobilla de acero

- La tapa de vidrio y las piezas de resina son aptas para lavavajillas. Asegúrese de leer el manual de instrucciones suministrado con el lavavajillas antes del uso. La olla como tal no es apta para lavavajillas.
- Si la tapa de vidrio se ensucia mucho, límpiela con lejía diluida. Siga siempre las instrucciones que vienen con la lejía. Enjuague bien la tapa después de utilizar lejía. No utilice lejía ni productos similares para limpiar la olla.
- Si hay comida carbonizada pegada a la olla, llene la olla con suficiente agua para cubrir las áreas carbonizadas y añada dos cucharaditas de bicarbonato de sodio. Cocine a fuego lento durante un rato y luego retire la comida carbonizada con una esponja.
- No cocine platos que tengan sabores fuertes las primeras cinco veces que utilice esta olla.

Utilizar la olla para hacer arroz

- ① Lave el arroz, escúrralo con un colador y colóquelo en la olla. Añada agua según la cantidad de arroz que desee cocinar. Una medida aproximada serían 200 ml de agua por cada taza de arroz (150 g).
 - ※ No lave el arroz dentro de la olla, ya que al hacerlo se rayaría la superficie interior de la misma.
 - ※ La cantidad de agua mencionada es una medida aproximada. Ajuste la cantidad según el tipo de arroz, la temporada y su preferencia personal.
- ② Deje el arroz en remojo durante aprox. 30 minutos (aprox. 1 hora en invierno).
 - ※ Deje en remojo durante más tiempo cuando el aire sea seco.
- ③ Cocine a fuego medio-alto hasta que el agua burbujee y salga vapor por el agujero de la perilla. Cocine a fuego lento durante 5 minutos.
- ④ Apague el fuego y deje que se cocine al vapor durante al menos 15 minutos. El arroz ya está cocido.
 - ※ Los tiempos son medidas aproximadas.
 - ※ Ajuste el fuego para que las llamas no se extiendan por debajo de la base de la olla.
 - ※ Vigile la olla, ya que puede desbordarse dependiendo de lo alto que esté el fuego y el tiempo que esté encendido.

Tamaño

- Olla de cerámica con tapa de vidrio, tamaño 6 (GDN-165)
Capacidad total: 700 ml
Cantidad recomendada de arroz para cocinar: 1 taza
Cabe en microondas de al menos 140 mm x 220 mm x 220 mm (alt./anch./prof.)
- Olla de cerámica con tapa de vidrio, tamaño 8 (GDN-225)
Capacidad total: 2000 ml
Cantidad recomendada de arroz para cocinar: 2-3 tazas
Cabe en microondas de al menos 170 mm x 285 mm x 285 mm (alt./anch./prof.)
- Olla de cerámica con tapa de vidrio, tamaño 9 (GDN-255)
Capacidad total: 3000 ml
Cantidad recomendada de arroz para cocinar: 3-5 tazas
Cabe en microondas de al menos 185 mm x 325 mm x 325 mm (alt./anch./prof.)







Précautions d'utilisation

- ⚠ Le verre et cocotte sont fragiles. À manipuler avec soin lors du lavage ou de l'utilisation.
- ⚠ La supervision d'un adulte est requise si un enfant utilise le produit. S'assurer d'expliquer toutes les précautions d'utilisation. Faire très attention lors de l'utilisation du produit à proximité d'enfants. Ranger hors de portée des enfants.
- ⚠ Cette cocotte ne peut pas être utilisée pour la tempura ou d'autres aliments frits. Cela pourrait provoquer un incendie.
- ⚠ Ne chauffez jamais une cocotte vide. Elle doit toujours contenir des aliments et/ou des liquides lorsque vous l'utilisez pour cuisiner.
- ⚠ La cocotte devient très chaude lors de l'utilisation et de la vapeur est évacuée par le trou au centre du bouton du couvercle. Utilisez toujours des gants de cuisine et veillez à ne pas toucher directement le couvercle ou la cocotte en verre, sinon vous pourriez vous brûler. Ne placez jamais la cocotte directement sur une table ou une autre surface. Utilisez toujours un support pour cocotte.

- Laver le produit avant de l'utiliser pour la première fois.
- Ne pas utiliser le produit s'il est fissuré, cassé, ou très rayé car il pourrait se casser de manière inattendue.
- Lorsque vous utilisez des ustensiles en métal, tels que des cuillères, ne les tapotez pas et ne les grattez pas fortement contre le couvercle en verre ou l'intérieur de la cocotte. Vous risqueriez de l'endommager.
- Dans le cas improbable où le produit serait endommagé, manipuler les morceaux cassés avec précaution.
- Suivre la réglementation locale concernant le traitement des déchets lors de la mise au rebut de ce produit.
- N'essuyez jamais le couvercle en verre et la cocotte avec un chiffon humide et ne les placez pas sur une surface humide pendant qu'ils sont chauds. Le changement soudain de température peut les endommager.
- La cocotte devient très chaude après utilisation sur une flamme nue ou si elle a été chauffée au micro-ondes. Utilisez toujours des gants de cuisine pour transporter la cocotte et tenez-la fermement cocotte. Ne la placez pas sur une surface qui peut être endommagée par la chaleur, comme une nappe en plastique.
- Vous pouvez utiliser la cocotte dans un four, mais sans couvercle.

Entretien du produit

- ⚠ Utiliser une éponge douce et un détergent neutre pour nettoyer ce produit.
- ⚠ Ne pas utiliser d'éponges ou de détergents abrasifs, car ils pourraient rayer le verre.
- ⚠ Ne laissez pas la cocotte tremper longtemps dans l'eau ou du détergent après utilisation. Cela pourrait entraîner des moisissures ou une odeur désagréable. Lavez-la bien peu de temps après utilisation, puis essuyez-la. Laissez-la sécher complètement dans un endroit bien ventilé avant de la ranger.

Compatible		Incompatible		
				
Eponge	Détergent neutre	Détergent	Éponge abrasive	Brosse à récurer abrasive en nylon
				
				Laine d'acier

- Le couvercle en verre et les pièces en résine peuvent être lavés au lave-vaisselle. S'assurer de lire le manuel d'instructions fourni avec le lave-vaisselle avant de l'utiliser. La cocotte même n'est pas lavable au lave-vaisselle.
- Si le couvercle en verre devient très sale, nettoyez-le avec de l'eau de Javel domestique diluée. Suivez toujours les instructions fournies avec l'eau de Javel. Rincez soigneusement le couvercle après avoir utilisé de l'eau de Javel. N'utilisez pas d'eau de Javel ou de produits similaires sur la cocotte.
- Si des aliments carbonisés restent collés dans la cocotte, remplissez-la avec suffisamment d'eau pour couvrir les zones carbonisées et ajoutez deux cuillères à café de bicarbonate de soude. Laissez mijoter à feu doux pendant un petit moment, puis essuyez les aliments carbonisés avec une éponge.
- Ne faites pas cuire des plats fortement aromatisés les quatre ou cinq premières fois que vous utilisez cette cocotte.

Utilisation de la cocotte pour cuire le riz

- ① Lavez le riz, égouttez-le dans une passoire et placez-le dans la cocotte. Ajoutez de l'eau en fonction de la quantité de riz que vous souhaitez cuire. Une indication approximative est de 200 ml d'eau par tasse de riz (150 g).
 - ※ Ne lavez pas le riz à l'intérieur de la cocotte car cela en rayurerait la surface intérieure.
 - ※ La quantité d'eau donnée est une indication approximative. Ajustez la quantité en fonction du type de riz, de la saison et de vos préférences personnelles.
- ② Laissez le riz tremper pendant environ 30 min (environ 1 heure en hiver).
 - ※ Faites tremper plus longtemps lorsque l'air est sec.
- ③ Faites cuire à feu moyen à élevé jusqu'à ce que l'eau bouillonne et que la vapeur sorte de l'évent. Laissez mijoter à feu doux pendant 5 min.
- ④ Éteignez le feu et laissez cuire à la vapeur pendant au moins 15 minutes. Le riz est maintenant cuit.
 - ※ Les durées sont approximatives.
 - ※ Ajustez la chaleur afin que les flammes ne s'étendent pas en dessous de la base de la cocotte.
 - ※ Gardez un œil sur la cocotte, car elle peut déborder en fonction de la hauteur de la chaleur et de sa durée.

Taille

- Marmite à couvercle en verre DONABE, taille 6(GDN-165)
Pleine capacité : 700 ml
Quantité recommandée de riz à cuire : 1 tasse
Peut s'insérer dans un micro-ondes dont l'intérieur mesure au moins 140 mm x 220 mm x 220 mm (H/L/P)
- Marmite à couvercle en verre DONABE, taille 8(GDN-225)
Pleine capacité : 2000 ml
Quantité recommandée de riz à cuire : 2-3 tasses
Peut s'insérer dans un micro-ondes dont l'intérieur mesure au moins 170 mm x 285 mm x 285 mm (H/L/P)
- Marmite à couvercle en verre DONABE, taille 9(GDN-255)
Pleine capacité : 3000 ml
Quantité recommandée de riz à cuire : 3-5 tasses
Peut s'insérer dans un micro-ondes dont l'intérieur mesure au moins 185 mm x 185 mm x 325 mm (H/L/P)






Precauzioni per l'uso

- ⚠ Il coperchio di vetro e la casseruola possono rompersi. Maneggiare con cura durante l'uso e il lavaggio.
- ⚠ Non permettere ai bambini di usare questo prodotto. Non usare il prodotto nelle vicinanze di bambini e conservarlo fuori dalla portata degli stessi.
- ⚠ La casseruola non può essere utilizzata per preparare il tempura o altri piatti fritti. Ciò potrebbe causare un incendio.
- ⚠ Non riscaldare mai la casseruola vuota. Deve sempre contenere alimenti e/o liquidi quando la si mette sul fuoco.
- ⚠ La casseruola diventa molto calda durante l'uso e dal foro al centro della manopola del coperchio fuoriesce vapore. Usare sempre guanti da forno e assicurarsi di non toccare direttamente il coperchio di vetro o la casseruola per evitare bruciature. Non mettere mai la casseruola calda direttamente sul tavolo o su un'altra superficie. Usare sempre un sottopentola.

- Lavare il prodotto prima di utilizzarlo per la prima volta.
- Non usare il prodotto se presenta crepe, fratture o graffi notevoli, poiché potrebbe rompersi in maniera preventiva.
- Se si usano utensili da cucina di metallo, ad esempio un cucchiaino, assicurarsi di non sbatterli sul coperchio di vetro o di non raschiare all'interno della casseruola. Ciò potrebbe provocare danni.
- Nel caso improbabile di danni al prodotto, maneggiare con cura eventuali frammenti rotti.
- Attenersi alle normative locali in materia di raccolta dei rifiuti per lo smaltimento di questo prodotto.
- Non pulire mai il coperchio di vetro e la casseruola con un panno umido o metterli su una superficie umida quando sono ancora caldi. L'improvviso sbalzo di temperatura potrebbe danneggiarli.
- La casseruola diventa molto calda quando la si usa su una fiamma libera oppure la si riscalda nel microonde. Usare sempre dei guanti per trasportarla e tenerla sempre saldamente. Non metterla su una superficie che potrebbe danneggiarsi a causa del calore, ad esempio sopra una tovaglia di plastica.
- La casseruola può essere utilizzata in forno, ma senza il coperchio.

Cura del prodotto

- ⚠ Usare una spugna morbida e un detersivo neutro per pulire il prodotto.
- ⚠ Non usare detersivi o spugne che contengono sostanze abrasive, per evitare di graffiare le parti in vetro.
- ⚠ Dopo l'uso, non lasciare la casseruola immersa in acqua o detersivo troppo a lungo. Ciò potrebbe causare la formazione di muffa o cattivi odori. Lavarla subito dopo l'uso e asciugarla. Lasciarla asciugare completamente in un luogo ben ventilato prima di riportarla.

Adatto		Non adatto		
				
Spugna	Detersivo neutro	Detersivo	Spugna abrasiva	Spugnetta di acciaio

- Il coperchio di vetro e le parti in resina sono lavabili in lavastoviglie. Prima dell'uso, leggere attentamente il manuale di istruzioni fornito in dotazione con la lavastoviglie. La casseruola, invece, non è lavabile in lavastoviglie.
- Se il coperchio di vetro è molto sporco, pulirlo con candeggina per uso domestico diluita. Seguire sempre le istruzioni riportate sul flacone della candeggina. Sciacquare con cura il coperchio dopo averlo pulito con la candeggina. Non usare candeggina per uso domestico o prodotti simili per pulire la casseruola.
- Se ci sono resti di cibo attaccati alla casseruola, riempire quest'ultima con una quantità d'acqua sufficiente per coprire i punti in cui ci sono i resti di cibo e aggiungere due cucchiaini di bicarbonato di sodio. Far sobbollire a fiamma bassa per un po' di tempo, quindi eliminare i resti attaccati con una spugna.
- Per le prime cinque volte che si usa la casseruola, non usare troppo condimento per cucinare.

Come cucinare il riso con la casseruola

- ① Lavare il riso, scolarlo e metterlo nella casseruola. Aggiungere acqua in base alla quantità di riso che si desidera cucinare. Usare circa 200 ml di acqua per una tazza di riso (150 g).
 - ※ Non lavare il riso all'interno della casseruola in quanto si potrebbe graffiare la superficie interna della stessa.
 - ※ La quantità di acqua indicata è puramente indicativa. Regolare la quantità in base al tipo di riso, alla stagione e alle proprie preferenze.
- ② Lasciare il riso in ammollo per circa 30 minuti (1 ora circa in inverno).
 - ※ Lasciare in ammollo più a lungo se l'aria è secca.
- ③ Cuocere a fuoco medio-alto finché l'acqua non bolle e il vapore non fuoriesce dal foro sulla manopola del coperchio. Far sobbollire a fiamma bassa per 5 minuti.
- ④ Spegnere la fiamma e lasciare riposare per almeno 15 minuti. Il riso è pronto.
 - ※ I tempi indicati sono puramente indicativi.
 - ※ Regolare la fiamma in modo che non superi la base della casseruola.
 - ※ Controllare la casseruola in quanto l'acqua in ebollizione potrebbe fuoriuscire a seconda di quanto è alta la fiamma e di quanto tempo la casseruola è sul fuoco.

Dimensione







- Casseruola in ceramica con coperchio di vetro Dimensione 6 (GDN-165)
Capacità totale: 700 ml
Quantità di riso consigliata: 1 tazza
Può essere messa in un forno a microonde con dimensioni interne di almeno 140 mm x 220 mm x 220 mm (alt./larg./prof.)
- Casseruola in ceramica con coperchio di vetro Dimensione 8 (GDN-225)
Capacità totale: 2000 ml
Quantità di riso consigliata: 2~3 tazze
Può essere messa in un forno a microonde con dimensioni interne di almeno 170 mm x 285 mm x 285 mm (alt./larg./prof.)
- Casseruola in ceramica con coperchio di vetro Dimensione 9 (GDN-255)
Capacità totale: 3000 ml
Quantità di riso consigliata: 3~5 tazze
Può essere messa in un forno a microonde con dimensioni interne di almeno 185 mm x 325 mm x 325 mm (alt./larg./prof.)

Precauções de uso

- ⚠ O vidro e a panela podem quebrar. Manuseie com cuidado ao lavar ou utilizar.
- ⚠ É necessária a supervisão de um adulto caso crianças utilizem o produto. Explique todas as precauções antes do uso. Tenha muito cuidado ao utilizar o produto perto de crianças, e armazene fora do alcance delas.
- ⚠ Esta panela não pode ser usada para fazer tempura ou outros alimentos fritos em imersão. Isso pode causar incêndios.
- ⚠ Nunca aqueça a panela vazia. Ela deve ser utilizada para cozinhar produtos alimentícios e/ou líquidos.
- ⚠ A panela fica muito quente durante o uso e vapor é liberado pelo orifício no centro da alça da tampa. Sempre use luvas e não toque diretamente a tampa de vidro ou a panela, pois você pode se queimar. Nunca coloque a panela quente diretamente na mesa ou em outras superfícies. Use sempre um descanso para panelas.
- Lave o produto antes de usá-lo pela primeira vez.
- Não use o produto caso ele esteja rachado, quebrado ou muito arranhado, pois ele pode quebrar inesperadamente.
- Ao usar utensílios de metal, como colheres, não raspel/ata com força contra a tampa de vidro, nem contra a parte interna da panela. Isso pode causar danos.
- Caso o produto esteja danificado ou quebrado, tome cuidado ao manusear cascos de vidro e/ou outras partes.
- Siga as regras locais ao descartar este produto no lixo.
- Nunca limpe a tampa de vidro e a panela com pano úmido, nem as coloque em uma superfície úmida enquanto estiverem quentes. A mudança repentina de temperatura pode danificá-las.
- A panela fica muito quente após o uso em chama acesa ou após aquecer no micro-ondas. Use sempre luvas para carregá-la, e segure-a com firmeza. Não a coloque em uma superfície que possa ser danificada pelo seu calor, como toalha de mesa de plástico.
- A panela pode ser usada no forno, mas sem a tampa.

Cuidados com o produto

- ⚠ Use esponja macia e detergente neutro para lavar este produto.
- ⚠ Não use produtos de limpeza abrasivos nem esponjas que contenham abrasivos, pois isso poderá arrANHAR o vidro.
- ⚠ Não deixe a panela de molho por muito tempo na água ou no detergente após o uso. Isso pode resultar em bolor ou odor desagradável. Lave e seque-a logo após o uso. Deixe-a secar completamente em um local bem-ventilado antes de guardar.

Compatível		Incompatível			
					
Esponja	Detergente	Sapão	Esponja abrasiva	Escova abrasiva	Esponja de aço

- A tampa de vidro e as peças de resina podem ser utilizadas na máquina de lavar louças. Leia o manual de instruções fornecido com a máquina de lavar louças antes de usar. A panela em si não pode ser utilizada na máquina de lavar louças.
- Se a tampa de vidro estiver muito suja, limpe com alvejante doméstico diluído. Siga sempre as instruções que vêm com o alvejante doméstico. Enxágue bem a tampa após usar o alvejante. Não use alvejante doméstico ou produtos semelhantes na panela.
- Se houver restos de alimentos queimados grudados na panela, preencha a panela com água suficiente para cobrir as áreas queimadas e adicione duas colheres de chá de bicarbonato de sódio. Cozinhe em fogo brando por um tempo, depois limpe os alimentos queimados com uma esponja.
- Não faça pratos muito temperados durante os cinco primeiras vezes que usar esta panela, aproximadamente.

Como usar a panela para cozinhar arroz

- ① Lave o arroz, passe no escorredor e coloque-o na panela. Adicione água de acordo com a quantidade de arroz que deseja cozinhar. Uma quantidade aproximada é de 200 ml de água por xícara de arroz (150 g).
 - ※ Não lave o arroz dentro da panela, pois isso pode arrANHAR a superfície interna da panela.
 - ※ A quantidade de água indica é apenas um valor aproximado. Ajuste a quantidade de acordo com o tipo de arroz, a estação do ano e sua preferência pessoal.
- ② Deixe o arroz de molho por aproximadamente 30 min. (aprox. 1 hora no inverno).
 - ※ Quando o ar estiver seco, deixe de molho por mais tempo.
- ③ Cozinhe em fogo médio a alto até que a água ferva e saia vapor pelo respiro. Cozinhe em fogo brando por 5 min.
- ④ Desligue o fogo e deixe no vapor por pelo menos 15 min. E o arroz estará cozinhado.
 - ※ O tempo é aproximado.
 - ※ Ajuste o calor para que as chamas não ultrapassem a base da panela.
 - ※ Fique de olho na panela, pois ela pode transbordar, dependendo da temperatura do fogo e do tempo de cozimento.

Tamanho






- Panela de cerâmica com tampa de vidro Tamanho 6 (GDN-165)
Capacidade máxima: 700 ml
Quantidade de arroz recomendada para cozinhar: 1 xícara
Cabe em micro-ondas com medidas internas mínimas de 140 mm x 220 mm x 220 mm (A/L/P)
- Panela de cerâmica com tampa de vidro Tamanho 8 (GDN-225)
Capacidade máxima: 2000 ml
Quantidade de arroz recomendada para cozinhar: 2-3 xícaras
Cabe em micro-ondas com medidas internas mínimas de 170 mm x 285 mm x 285 mm (A/L/P)
- Panela de cerâmica com tampa de vidro Tamanho 9 (GDN-255)
Capacidade máxima: 3000 ml
Quantidade de arroz recomendada para cozinhar: 3-5 xícaras
Cabe em micro-ondas com medidas internas mínimas de 185 mm x 325 mm x 325 mm (A/L/P)

Środki ostrożności dotyczące stosowania

- ⚠ Szklko i gamek są narażone na zabicie/śluzczenie. Należy obchodzić się z nimi ostrożnie podczas mycia i użytkowania.
- ⚠ Nie zezwalać dzieciom na korzystanie z tego produktu. Nie używać w pobliżu dzieci. Przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- ⚠ Tego gameka nie można używać do przyrządzania tempury ani innych potraw smażonych w głębokim tłuszczu. Mogłoby to doprowadzić do pożaru.
- ⚠ Nigdy nie podgrzewać pustego gameka. Podczas gotowania muszą się w nim zawsze znajdować środki spożywcze i/lub płyny.
- ⚠ Podczas użytkowania gamek staje się bardzo gorący, a z otworu na środku galki pokrywyki wydostaje się para wodna. Zawsze używać rękawic kuchennych i nigdy nie dotykać szklanej pokrywy ani gameka gołymi rękami, gdyż może dojść do poparzenia. Nigdy nie umieszczaj gorącego gameka bezpośrednio na stole ani innej powierzchni. Zawsze używać podstawki pod gameki.
- Umyć produkt przed pierwszym użyciem.
- Nie używać produktu, jeśli jest popękany, złamany lub mocno porysowany, ponieważ może wtedy niespodziewanie pęknąć.
- W przypadku używania metalowych sztućców, na przykład łyżek, nie należy nimi mocno dotykać ani skrobać szklanej pokrywyki ani wnętrza gameka. Mogłoby to spowodować uszkodzenia.
- W mało prawdopodobnym przypadku uszkodzenia produktu należy obchodzić się ostrożnie z jego odłamkami.
- Podczas użycia tego produktu należy przestrzegać lokalnych przepisów dotyczących usuwania odpadów.
- Nigdy nie wycierać szklanej pokrywyki ani gameka wilgotną szmatką ani nie umieszczać ich na wilgotnej powierzchni, gdy są gorące. Nagła zmiana temperatury mogłaby je uszkodzić.
- Gamek staje się bardzo gorący, gdy jest używany na otwartym ogniu lub gdy jest ogrzewany w kuchence mikrofalowej. Do przenoszenia gameka zawsze używać rękawic kuchennych, pewnie go trzymając. Nie należy umieszczać gameka na powierzchni, która może zostać uszkodzona przez ciepło, np. na plastikowym obrusie.
- Gameka można używać w piekarniku, ale bez pokrywyki.

Dbałość o produkt

- ⚠ Do czyszczenia tego produktu należy używać miękkiej gąbki i neutralnego detergentu.
- ⚠ Nie należy używać środków czyszczących ani gąbek zawierających materiały ścierne, ponieważ może to doprowadzić do zarysowania szkła.
- ⚠ Po użyciu nie zostawiać gameka na dłuższy czas zamoczonego w wodzie ani detergencie. Mogłoby to doprowadzić do powstania pleśni lub nieprzyjemnego zapachu. Wkrótce po użyciu umyć gamek do czysta, a następnie wytrzeć do sucha. Przed odłożeniem pozostawić gameka do całkowitego wyschnięcia w dobrze wentylowanym miejscu.

Zgodność	Brak zgodności
 Gąbka  Neutralny detergent	 Ostry środek czyszczący  Gąbka ścierna  Nylonowa szczotka ścierna do szorowania  Stalowa szczotka do mycia posadzek

- Szklana pokrywyka i elementy z żywicy można myć w zmywarce. Przed użyciem należy zapoznać się z instrukcją obsługi dołączonej do zmywarki. Sam gamek nie nadaje się do mycia w zmywarce.
- Jeśli szklana pokrywyka bardzo się zabrudzi, należy ją oczyścić rozcieńczonym wybielaczem domowym. Zawsze postępować zgodnie z instrukcjami dotyczącymi do wybielacza domowego. Po użyciu wybielacza należy dokładnie wypłukać pokrywykę. Nie należy myć gameka domowymi wybielaczami ani podobnymi produktami.
- Jeśli do gameka przywarło zżwłone jedzenie, napełnić gamek wystarczającą ilością wody, aby zakryć zżwłone obszary, a następnie dodać dwie łyżeczki sody oczyszczonej. Gotować przez chwilę na wolnym ogniu, a następnie zetrzeć zżwłone jedzenie gąbką.
- Przez pierwszych pięć operacji gotowania przy użyciu gameka nie należy gotować potraw o silnym smaku.

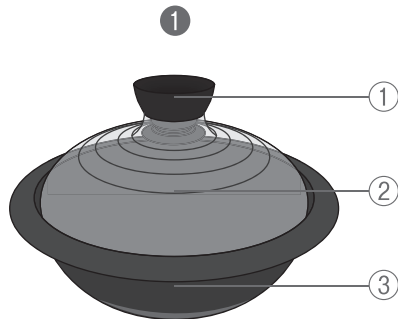
Używanie gameka do gotowania ryżu

- ① Umyć ryż, odcedzić na sitku i umieścić w gameku. Wlać odpowiednią objętość wody dopasowaną do ilości gotowanego ryżu. Orientacyjne proporcje to 200 ml wody na filiżankę ryżu (150 g).
 ※ Nie przemyczać ryżu wewnątrz gameka, ponieważ mogłoby to porysować wewnętrzną powierzchnię gameka.
 ※ Podana ilość wody ma charakter orientacyjny. Dostosować objętość w zależności od rodzaju ryżu, pory roku i osobistych preferencji.
- ② Pozostawić ryż do namoczenia na ok. 30 min (ok. 1 godz. w zimie).
 ※ Moczyć dłużej, gdy powietrze jest suche.
- ③ Gotować na średnim lub dużym ogniu, aż z odpyrznika zaczną się wydostawać pęcherzyki wody i para. Dusić na małym ogniu przez 5 minut.
- ④ Wyłączyć grzanie i pozostawić na co najmniej 15 minut. Ryż jest teraz ugotowany.
 ※ Podane czasy mają charakter orientacyjny.
 ※ Regulować ciepło w taki sposób, aby płomień nie wydostawał się spod podstawy gameka.
 ※ Obserwować gamek, ponieważ woda w jego wnętrzu może się nadmiernie zagotować w zależności od intensywności ciepła i okresu włączenia.

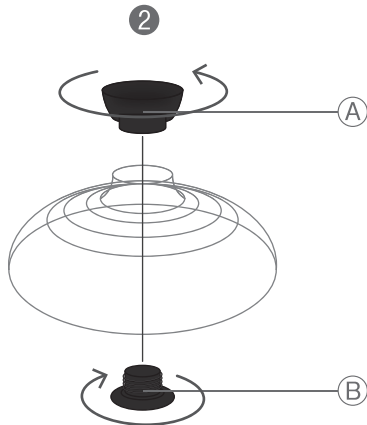
Rozmiar

- Gamek ceramiczny ze szklaną pokrywyką rozmiaru 6 (GDN-165)
 Pełna pojemność: 700 ml
 Zalecana ilość ryżu do gotowania: Jedna filiżanka
 Może zmieścić się w mikrofalówce o wymiarach wewnętrznych co najmniej 140 x 220 x 220 mm (wys. x szer. x gł.)
- Gamek ceramiczny ze szklaną pokrywyką rozmiaru 8 (GDN-225)
 Pełna pojemność: 2000 ml
 Zalecana ilość ryżu do gotowania: 2-3 filiżanki
 Może zmieścić się w mikrofalówce o wymiarach wewnętrznych co najmniej 170 x 285 x 285 mm (wys. x szer. x gł.)
- Gamek ceramiczny ze szklaną pokrywyką rozmiaru 9 (GDN-255)
 Pełna pojemność: 3000 ml
 Zalecana ilość ryżu do gotowania: 3-5 filiżanki
 Może zmieścić się w mikrofalówce o wymiarach wewnętrznych co najmniej 185 x 325 x 325 mm (wys. x szer. x gł.)

DONABE Glass Lid Cooking Pot
フタがガラスの土鍋



MADE IN JAPAN



日本語

①

材質のご案内

①フタグリップ:ポリプロピレン
(耐熱温度140°C)

②ガラスフタ:耐熱ガラス
(耐熱温度差120°C)



電子レンジ用

③鍋身:耐熱陶器(萬古焼)
(耐熱温度差350°C)

※電子レンジ可

※直火可

※オープン可

②

フタグリップの取り外し方法

●**A**を反時計回りに、**B**を時計回りに回し、外してください。

※フタグリップはしっかりとご使用ください。フタグリップがゆるんだまま持つと落下の危険性があります。

ENGLISH

①

Material Guide

①Lid knob:Polypropylene
(Heat resistance temperature
140°C/284°F)

②Glass lid:Heatproof glass
(Heat resistance temperature
difference 120°C/248°F)



For Microwave Use only

③Pot:Heatproof ceramic pot
(Banko ceramic ware)
(Heat resistance temperature
difference 350°C/662°F)

※Microwave oven safe

※Open flames safe

※Oven safe

②

How to remove the lid grip

●Turn**A** counterclockwise, turn **B** clockwise, and remove the knob.

※Always tighten the lid knob before use. If it is not properly tightened it may come off, causing you to drop the lid.

简体中文

1

材质标识

- ①锅盖顶帽：聚丙烯
(耐热温度140°C)
- ②玻璃锅盖：耐热玻璃
(耐热温差120°C)



微波炉用

- ③锅身：耐热陶瓷（万古烧）
(耐热温差350°C)
※可使用微波炉
※可使用明火加热
※可使用烤箱

2

锅盖顶帽拆除方法

- 请逆时针旋转(A)，顺时针旋转(B)后拆下锅盖顶帽。
- ※请切实拧紧锅盖顶帽后使用。锅盖顶帽松动，可能导致拿起时锅盖掉落。

繁體中文

1

材質標記

- ①鍋蓋把手：聚丙烯
(耐熱溫度140°C)
- ②玻璃蓋：耐熱玻璃
(耐熱溫差120°C)



微波爐用

- ③鍋身：耐熱陶瓷（萬古燒）
(耐熱溫差350°C)
※可使用微波爐
※可直火加熱
※可使用烤箱

2

鍋蓋把手的拆卸方法

- 逆時針轉動(A)，再順時針轉動(B)，然後將其拆下。
- ※請在充分擰緊鍋蓋把手後再行使用。如果在鍋蓋把手未充分擰緊的狀態下拿持，可能會有掉落的風險。

한국어

1

재질 표기

- ①뚜껑 손잡이: 폴리프로필렌
(내열 온도140°C)
- ②유리 뚜껑 : 내열유리
(내열 온도차120°C)



전자레인지용

- ③냄비 본체: 내열 도기
(반코야키)
(내열 온도차350°C)
※전자레인지 사용 가능
※직화 사용 가능
※오븐 사용 가능

2

뚜껑 손잡이 분리 방법

- A를 반시계 방향으로, B를 시계 방향으로 돌려 분리해 주십시오.
- ※뚜껑 손잡이는 꼭 잠근 후에 사용해 주십시오. 뚜껑 손잡이가 느슨한 채로 잡으면 낙하의 위험이 있습니다.

DEUTSCH

1

Material-Übersicht

- ① Deckelknopf: Polypropylen
(Hitzebeständig bis 140°C/284°F)
- ② Glasdeckel: Hitzebeständiges Glas
(Hitzebeständig bis Temperaturdifferenz 120°C/248°F)



Zum Gebrauch in der Mikrowelle

- ③ Topf: Hitzebeständiger Keramiktopf (Banko-Keramik)
(Hitzebeständig bis Temperaturdifferenz 350°C/662°F)
※Mikrowellenofenfest
※ Geeignet für offene Flammen
※ Ofenfest

2

Abnahme des Deckelknopfs

- Drehen Sie (A) gegen den Uhrzeigersinn, drehen Sie (B) im Uhrzeigersinn und nehmen Sie den Knopf ab.
- ※ Drehen Sie den Deckelknopf vor der Verwendung stets fest. Sitzt er nicht fest genug, könnte er sich lösen und dadurch der Deckel herunterfallen.

1

Guía de materiales

- ① Perilla de la tapa: polipropileno (temperatura de resistencia al calor 140°C/284°F)
- ② Tapa de vidrio: Cristal resistente a alta temperatura (diferencia de la temperatura de resistencia al calor 120°C/248°F)



Para uso en microondas

- ③ Olla: olla de cerámica resistente al calor (cerámica Banko) (diferencia de la temperatura de resistencia al calor 350°C/662°F)
- ※ Apto para horno microondas
 - ※ Apto para uso con llama abierta
 - ※ Apto para horno

2

Cómo retirar la perilla de la tapa

- Gire (A) en sentido contrario a las agujas del reloj, gire (B) en sentido de las agujas del reloj y retire la perilla.
- ※ Siempre apriete la perilla de la tapa antes de utilizarla. Si no está bien apretada, puede salirse, lo que hará que se le caiga la tapa.

1

Guide des matériaux

- ① Bouton de couvercle : polypropylène (température de résistance à la chaleur : 140°C/284°F)
- ② Couvercle en verre: Verre résistant à la chaleur (différence de température de résistance à la chaleur : 120°C/248°F)



Pour une utilisation au micro-ondes

- ③ Cocotte : Cocotte en céramique résistante à la chaleur (articles en céramique Banko) (différence de température de résistance à la chaleur : 350°C/662°F)
- ※ Résistant au four à micro-ondes
 - ※ Peut être exposé à une flamme nue
 - ※ Résistant au four

2

Comment retirer le bouton du couvercle

- Tournez (A) dans le sens antihoraire, tournez (B) dans le sens horaire et retirez le bouton.
- ※ Serrez toujours le bouton du couvercle avant utilisation. S'il n'est pas correctement serré, il pourrait se détacher, vous faisant tomber le couvercle.

1

Guida ai materiali

- ① Manopola del coperchio: Polipropilene (resistente ad alte temperature 140°C/284°F)
- ② Coperchio di vetro: Vetro resistente al calore (resistente a sbalzi di temperatura 120°C/248°F)



Per utilizzo in microonde

- ③ Casseruola: Casseruola in ceramica resistente al calore (articoli in ceramica Banko) (resistente a sbalzi di temperatura 350°C/662°F)
- ※ Utilizzabile in forno a microonde
 - ※ Utilizzabile con fiamme libere
 - ※ Utilizzabile in forno

2

Come rimuovere la manopola del coperchio

- Ruotare (A) in senso antiorario, ruotare (B) in senso orario e rimuovere la manopola.
- ※ Serrare sempre la manopola del coperchio prima dell'uso. Se non è completamente serrata, il coperchio potrebbe cadere dalle mani.

1

Guia de materiais

- ① Alça da tampa: Polipropileno (temperatura de resistência ao calor 140°C/284°F)
- ② Tampa de vidro: Vidro resistente ao calor (diferença de temperatura de resistência ao calor 120°C/248°F)



Para microondas

- ③ Panela: Panela de cerâmica resistente ao calor (material de cerâmica Banko) (diferença de temperatura de resistência ao calor 350°C/662°F)
- ※ Pode ser usado no microondas
 - ※ Pode ser usado com chama aberta
 - ※ Pode ser usado no forno

2

Como remover a alça da tampa

- Gire (A) no sentido anti-horário, gire (B) no sentido horário e remova a alça.
- ※ Sempre aperte a alça da tampa antes de usar. Se ela não estiver corretamente apertada, pode sair, fazendo com que você derrube a tampa.

1

Informacje o materiałach

- ① Galka pokrywki: Polipropylen
(temperatura oporu ciepłego
140°C/284°F)
- ② Szklana pokrywka: Szkło
żaroodporne
(różnica temperatur oporu
ciepłego 120°C/248°F)



Do użytku w kuchenice
mikrofalowej

- ③ Gamek: Gamek ceramiczny
żaroodporny (wyroby
ceramiczne Banko)
(różnica temperatur oporu
ciepłego 350°C/662°F)
- ※Nadaje się do piekarnika i
kuchenki mikrofalowej
 - ※Do użytku z otwartym
płomieniem
 - ※Nadaje się do piekarnika

2

Demontaż gałki pokrywki

- Obrócić element (A) w lewo,
obrócić element (B) w prawo
i wyjąć gałkę.
- ※Przed użyciem zawsze
dokręcić gałkę pokrywki.
Jeśli nie będzie prawidłowo
dokręcona, może się
odkręcić i doprowadzić do
upuszczenia pokrywki.