

bono

ENJOY ELECTRICS

89980138

DE // Reiskocher



MX Logistika SL, spol. s. r. o.,
Rožňavská 32
82104 Bratislava II
Ružinov, Slovakia
www.moebelix.com
info@moebelix.at



WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

1. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben.
2. Reinigung und Wartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
3. Bewahren Sie Gerät und Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
4. Das Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben.
5. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
6. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, dessen Vertriebspartner oder ähnlich qualifiziertes Fachpersonal ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
7. Warnung: Der Stromanschluss darf nicht mit Wasser in Berührung kommen.
8. **WARNUNG!** Es besteht eine mögliche Verletzungsgefahr durch unsachgemäßen Gebrauch.
9. Beachten Sie die Restwärme des Heizelements nach Gebrauch.
10. Verbinden Sie dieses Gerät ausschließlich mit einer geerdeten Steckdose.
11. Das Gerät ist für den Gebrauch im Haushalt und in Bereichen wie den Folgenden bestimmt: Küchen für Mitarbeiter in Geschäften, Büros und andere Arbeitsumgebungen, Bauernhöfe, Hotels, Raststätten und andere Wohneinrichtungen (verwendet von Gästen bzw. Bewohnern), Frühstückspensionen.
12. Lesen Sie sich sämtliche Anweisungen sorgfältig durch.
13. Berühren Sie keine heißen Oberflächen, sondern Verwenden Sie die Griffe.
14. Um einen Stromschlag zu vermeiden, tauchen Sie das Netzkabel, den Netzstecker oder das Heizelement des Geräts nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
15. Das Gerät ist zu beaufsichtigen, wenn es in der Nähe von Kindern betrieben wird.
16. Ziehen Sie den Netzstecker nach dem Gebrauch und vor der Reinigung aus der Steckdose. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie den Innentopf einsetzen oder entnehmen.
17. Verwenden Sie das Gerät niemals mit beschädigtem Netzkabel oder wenn das Gerät Funktionsstörungen bzw. Beschädigungen aufweist. Wenden Sie sich in solchen Fällen zur Prüfung, Reparatur oder Einstellung des Geräts an eine autorisierte Fachkraft.
18. Füllen Sie niemals Wasser oder andere Flüssigkeiten in den Außentopf.
19. Verbinden Sie das Gerät nur dann mit dem Stromnetz, wenn der Innentopf zuvor eingesetzt wurde.
20. Die Verwendung von Zubehör, welches nicht vom Hersteller empfohlen wird, kann sicherheitsgefährdende Risiken zur Folge haben.
21. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht über Tisch- bzw. Arbeitsflächenkanten hängt und nicht mit heißen Oberflächen in Berührung kommt.
22. Platzieren Sie das Gerät nicht auf oder in der Nähe von Kochplatten, Gas- oder Elektroherden sowie in oder in der Nähe von Backöfen.
23. Im Umgang mit einem Gerät, das heißes Öl oder andere heiße Flüssigkeiten enthält, ist größte Vorsicht geboten.
24. Verwenden Sie das Gerät ausschließlich für den vorgesehenen Verwendungszweck.
25. Trennen Sie das Gerät nach Gebrauch stets vom Stromnetz. Um den Reiskocher auszuschalten, stellen Sie den Ein-/Ausschalter an die Position „O“ und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
26. Das Gerät darf nicht mithilfe einer externen Zeitschaltuhr oder einer separaten Fernbedienung betrieben werden.
27. Verwenden Sie das Gerät stets auf einem ebenen, trockenen und hitzebeständigen Untergrund.
28.  Vorsicht – heiße Oberfläche.

WARNUNG! Berühren Sie die zugänglichen Flächen nicht, während das Gerät in Betrieb ist. Während des Betriebs können Teile des Geräts eine hohe Temperatur erreichen.

29. Hinweise zur Reinigung von Flächen, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, finden Sie im Abschnitt „REINIGUNG UND PFLEGE“.



30. Dieses Gerät erfüllt die Anforderungen des LFGB und ist für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet.



31. Dieses Gerät darf nur in Innenbereichen verwendet werden. Verwenden Sie das Gerät niemals im Freien.

BESTANDTEILE

1. Deckel
2. Dampfgareinsatz
3. Innentopf
4. Warmhalte-Kontrollleuchte
5. Betriebskontrollleuchte
6. Betriebsschalter
7. Ein-/Ausschalter
8. Außenbehälter



ZUSÄTZLICHE HINWEISE

1. Das Gerät ist mit einem kurzen Netzkabel ausgestattet. Dadurch wird die Gefahr, über das Kabel zu stolpern bzw. sich darin zu verfangen, reduziert.
2. Ein Verlängerungskabel kann verwendet werden, wenn dabei die notwendigen Vorsichtsmaßnahmen beachtet werden.
3. Beachten Sie bei der Verwendung einer Steckdosenleiste bzw. eines Verlängerungskabels, dass (1) die angegebene Nennleistung der Verlängerung mindestens gleich oder höher ist wie die Nennleistung des Geräts, und (2) das Kabel so verlegt wird, dass es nicht herunterhängt.

VERWENDUNG

1. Verwenden Sie dieses Produkt ausschließlich mit einer passenden Wechselstrom-Steckdose (220–240 V).
2. Setzen Sie den Innentopf in den Reiskocher ein, bevor Sie diesen in Betrieb nehmen. Der Betriebsschalter kann erst dann betätigt werden, wenn der Innentopf korrekt eingesetzt ist.
3. Um das Gerät in Betrieb zu nehmen, verbinden Sie den Netzstecker mit einer Steckdose, stellen Sie den Ein-/Ausschalter an die Position „I“ und drücken Sie den Betriebsschalter nach unten.
4. Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, aktiviert das Gerät automatisch die Warmhaltefunktion. Trennen Sie das Gerät nach Gebrauch stets vom Stromnetz. Um den Reiskocher auszuschalten, stellen Sie den Ein-/Ausschalter an die Position „O“ und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen.
5. Während das Gerät in Betrieb ist, muss sich der Deckel auf dem Innentopf befinden. Halten Sie auch danach den Innentopf geschlossen, damit der Reis nicht austrocknet oder sich verfärbt.
6. Um kalten Reis aufzuwärmen, geben Sie pro Tasse gekochten Reis etwa 1/4 Tasse kaltes Wasser hinzu, rühren Sie um und betätigen Sie den Betriebsschalter. Hinweis: Reis vom Vortag eignet sich hervorragend zur Zubereitung von gebratenem Reis.
7. Wenn Sie Reis kochen und gleichzeitig andere Zutaten im Dampfgareinsatz garen möchten, geben Sie 1/8 Tasse Wasser zusätzlich in den Innentopf.
8. Halten Sie den Boden des Innentopfs sowie die Oberfläche der Heizplatte frei von Fremdkörpern, um Funktionsstörungen zu vermeiden.
9. Drehen Sie den Topf vorsichtig zur Seite, um zu überprüfen, ob er korrekt eingesetzt ist.

REINIGUNG UND PFLEGE

Bevor Sie den Reiskocher reinigen, stellen Sie den Ein-/Ausschalter stets an die Position „O“, ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.

1. Entnehmen Sie den Innentopf, nehmen Sie den Deckel ab und reinigen Sie beides mit warmem Seifenwasser. Spülen Sie die Teile gründlich ab und trocknen Sie sie mit einem weichen, sauberen Tuch.
2. Reinigen Sie die Außenflächen des Geräts bei Bedarf mit einem sauberen, feuchten Tuch oder einem milden Spülmittel. Verwenden Sie zur Reinigung NIEMALS scheuernde Reinigungsmittel. Verwenden Sie keine Metallutensilien oder Stahlwolle zur Reinigung der Außenflächen oder des Topfs, da diese dadurch beschädigt werden können. Tauchen Sie keine Teile des Geräts in Wasser.
3. Zur Reinigung der Heizplatte und der Thermostatplatte kann Stahlwolle verwendet werden, um Rückstände zu entfernen oder die Platten zu polieren. Wischen Sie anschließend mit einem feuchten Tuch nach. Lassen Sie das Gerät vollständig trocknen, bevor Sie es erneut verwenden. Die Heizplatte und die Thermostatplatte müssen frei von Fremdkörpern gehalten werden, da der Reiskocher sonst nicht ordnungsgemäß funktioniert.
4. Beachten Sie, dass Rückstände von Essig oder Salz im Innentopf Korrosion verursachen können. Reinigen Sie das Gerät gründlich nach jedem Gebrauch.
5. Abgesehen von der Reinigung sollten sämtliche Wartungsarbeiten von autorisiertem Kundendienstpersonal durchgeführt werden.

TIPP FÜR DIE SCHNELLE REINIGUNG

Geben Sie eine halbe Tasse Wasser und etwas Spülmittel in den Innentopf. Starten Sie den Kochvorgang und lassen Sie den Innentopf 10 Minuten lang aufheizen. Lassen Sie ihn anschließend wieder abkühlen. Spülen Sie ihn gründlich aus und trocknen Sie ihn vollständig, bevor Sie ihn erneut verwenden.

INFORMATIONEN ÜBER REIS

Reis stellt eine wertvolle Quelle für komplexe Kohlenhydrate und andere Nährstoffe dar. Reis hat einen niedrigen Fettgehalt und ist reich an Thiamin (Vitamin B1), Niacin (Vitamin B3) und Eisen. Für mehr als die Hälfte der Weltbevölkerung stellt Reis ein tägliches Nahrungsmittel dar.

In den meisten Lebensmittelgeschäften sind mehrere verschiedene Reissorten erhältlich. Sie können einige Reissorten ausprobieren, um herauszufinden, welche Ihnen am besten schmeckt. Es folgt eine Beschreibung der gängigsten Reissorten und ihrer Eigenschaften:

Langkornreis

Wird in der Regel für Gerichte verwendet, bei denen der Reis nach dem Kochen locker, nicht klebrig und als einzelne Körner bevorzugt wird. California-Reis hat eine weichere, Carolina-Reis hingegen eine etwas festere Konsistenz. Bei Jasminreis handelt es sich um eine besonders aromatische, duftende Reissorte.

Rundkornreis

Diese Sorte ist weicher und klebriger und wird häufig in der asiatischen Küche verwendet. California-Reis hat eine weichere Konsistenz; Süßer Reis (auch Pearl Reis genannt) hat eine charakteristische runde Form. Süßer Reis ist besonders klebrig und wird daher oft für die Zubereitung von Süßspeisen verwendet.

Brauner Reis

Brauner Reis gilt oft als die gesündeste Reissorte. Brauner Reis ist in seiner naturbelassenen Form, d.h. ungebleichten und ungeschält, erhältlich. Er enthält daher mehr B-Vitamine, Eisen, Kalzium und Ballaststoffe als andere Reissorten.

Wildreis

Wildreis wird in verschiedensten Variationen und Mischungen angeboten. Wegen seiner festeren Konsistenz und seiner dunklen braunen bis schwarzen Farbe wird er oft mit Langkornreis gemischt. Wildreis eignet sich hervorragend als Füllung für Geflügel, wenn er in Brühe gekocht und mit Trockenfrüchten vermengt wird.

REIS ZUBEREITEN

Mit der folgenden Anleitung gelingt die Zubereitung von Reis garantiert. Der Innentopf verfügt über praktische Markierungen zur Anzeige des Wasserstands. Außerdem liegt ein praktischer Messbecher zum Abmessen von Reis und Wasser bei.

1. Messen Sie den Reis mit dem im Lieferumfang enthaltenen Messbecher ab und geben Sie ihn in den Innentopf. Ein Messbecher (vollständig gefüllt) entspricht einer Tasse.
2. Fügen Sie Wasser zum Reis hinzu und orientieren Sie sich dabei an den Markierungslinien im Inneren des Topfs (siehe Mengenangaben-Tabelle).
Beispiel: Für 2 Becher ungekochten Reis, füllen Sie das Wasser bis zur Linie 2.
3. Für weicheren Reis empfiehlt es sich, Reis und Wasser im Innentopf vorzubereiten und vor dem Kochen 10–20 Minuten einweichen zu lassen.
4. Setzen Sie den Deckel auf den Reiskocher und verbinden Sie das Netzkabel mit dem Stromnetz. Stellen Sie den Ein-/Ausschalter an die Position „I“ und drücken Sie den Betriebsschalter nach unten. Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, aktiviert das Gerät automatisch die Warmhaltefunktion.
5. Lassen Sie den Reis nach dem Kochen weitere 6–10 Minuten lang quellen, ohne den Deckel abzunehmen. Dadurch wird sichergestellt, dass der Reis vollständig gar ist.
6. Brauner Reis benötigt eine längere Garzeit. Es empfiehlt sich außerdem, zusätzlich eine 3/4 Tasse Wasser hinzuzufügen, um die benötigte Garzeit zu erreichen.

MENGENANGABEN-TABELLE

REIS UNGEKOCHT	WASSERSTANDS-LINIE	MENGE GEKOCHTER REIS CA.
2 Tassen	Linie 2	4 Tassen
4 Tassen	Linie 4	8 Tassen
6 Tassen	Linie 6	12 Tassen
8 Tassen	Linie 8	16 Tassen

HILFREICHE TIPPS

1. Sie können den Reis waschen, um überschüssige Kleie und Stärke zu entfernen. Dadurch wird verhindert, dass der Reis nach dem Garen braun wird und am Boden des Topfs anklebt; allerdings können dabei auch Nährstoffe verloren gehen.
2. Zu Beachten: Geben Sie zuerst den Reis in den Innentopf und fügen Sie dann das Wasser zum Garen hinzu.
3. Wenn Sie feststellen, dass der Reis aufgrund der gewählten Reissorte am Boden des Topfs anhaftet, bestreichen Sie den Boden des Innentopfs mit etwas Pflanzenöl, bevor Sie den Reis einfüllen.
4. Wenn Sie braunen Reis oder Wildreis kochen, wird ca. eine 3/4 Tasse zusätzliches Wasser benötigt.
5. Abhängig von der Reissorte kann das Verhältnis von Reis zu Wasser leicht variieren. Passen Sie die Mengenangaben entsprechend an, um ein optimales Ergebnis zu erzielen.

SUPPEN UND EINTÖPFE

Herzhafte Suppen und Eintöpfe sind immer eine gute Wahl. Sie können Fleisch und Gemüse vom Vortag beliebig mit einer Bouillon Ihrer Wahl kombinieren, um Ihre eigenen individuellen Rezepte zu kreieren. Planen Sie bei der Zubereitung von Suppen und Eintöpfen etwas mehr Zeit zum Köcheln ein. Dadurch entfalten sich die Aromen und das Fleisch wird zart gekocht.

HILFREICHE TIPPS

1. Um Eintöpfe anzudicken, vermischen Sie 1/4 Tasse Mehl mit kaltem Wasser zu einer dünnflüssigen Paste. Rühren Sie diese nach und nach zum Eintopf hinzu, bis er die gewünschte Konsistenz erreicht hat.
2. Wenn Sie frische Petersilie oder andere Kräuter in Ihrem Rezept verwenden, fügen Sie diese erst kurz vor Ende der Garzeit hinzu, um das Aroma zu bewahren.
3. Bewahren Sie übrig gebliebenes Essen für den nächsten Tag auf. Im Kühlschrank aufbewahrt vertärken sich die Aromen über Nacht.
4. Tomaten aus der Dose oder Bouillon mit Gewürzen eignet sich hervorragend als Grundlage für Suppen und Eintöpfe.

TECHNISCHE DATEN

Spannung/Frequenz	220–240 V Wechselstrom, 50/60 Hz
Nennleistung	500 W
Wenn ausgeschaltet	0 W
Schutzklasse gegen elektrischen Schlag	Klasse I
Produktmaße (L x B x H)	290 x 250 x 300 mm
Nettogewicht	2087 g
Fassungsvermögen	1,5 l
Markierungslinie im Innentopf	0,4, 0,8, 1,2, 1,5 l / 2, 4, 6, 8 Becher
Kontrollleuchte	230 V Wechselstrom, 0,25 W, orangefarbene Neonleuchte. Die Lichtquelle ist nicht durch den Benutzer austauschbar.
Netzkabellänge	90 cm
Zubehör	Messbecher, Löffel, Dampfgareinsatz
Markierungslinie am Messbecher	30, 60, 90, 120 ml / ¼, ½, ¾ Becher

ENTSORGUNG



Dieses Produkt ist mit dem durchgestrichenen Mülltonnensymbol gemäß der EU-Richtlinie 2012/19/EU gekennzeichnet, um darauf hinzuweisen, dass es nicht mit dem übrigen Hausmüll entsorgt werden darf.

■ Aufgrund von gefährlichen Stoffen, Gemischen oder Bestandteilen sind Elektro- und Elektronikgeräte, die nicht getrennt entsorgt werden, potenziell schädlich für die Umwelt und die menschliche Gesundheit. Bitte wenden Sie sich an Ihre Stadtverwaltung oder Abfallentsorgungsstelle vor Ort für Informationen zu Rückgabe und Recycling dieses Produkts.

bono

ENJOY ELECTRICS

89980138

BG // Оризоварка



MX Logistika SL spol. s. r. o.,
Rožňavská 32
82104 Bratislava II
Ružinov, Slovakia (Словакія)
www.moebelix.com
info@moebelix.at



ВАЖНИ УКАЗАНИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

1. Този уред може да се използва от деца над 8 години ако са под надзор или са били инструктирани относно безопасната употреба на уреда и са разбрали свързаните с това опасности.
2. Почистването и поддръжката не бива да се извършват от деца освен ако не са по-големи от 8 години и са под наблюдение.
3. Съхранявайте уреда и хранящия кабел на място, недостъпно за деца на възраст под 8 години.
4. Уредът може да се използва от лица с намалени физически, сетивни или умствени способности или с липса на опит и познания, ако те са под надзор или са били инструктирани относно безопасната употреба на уреда и са разбрали свързаните с това опасности.
5. Деца не бива да си играят с уреда.
6. Ако хранящият кабел е повреден, той трябва да се смени от производителя, неговия дистрибутор или от специализиран персонал с подобна квалификация, за да се избегнат опасности.
7. Предупреждение: Входът за електрическо храняне не трябва да влиза в контакт с вода.
8. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Възможен е риск от нараняване поради неправилна употреба.
9. Обърнете внимание на остатъчната топлина на нагревателния елемент след употреба.
10. Включвайте уреда само към заземен контакт.
11. Уредът е предназначен за употреба в домакинството и на места като следните: кухни за служители в магазини, офиси и други работни среди, ферми, хотели, места за паркиране и други жилищни сгради (използвани от гости съотв. живущи), пансиони със закуска.
12. Прочетете внимателно всички указания.
13. Не докосвайте горещи повърхности, а използвайте дръжките.
14. За да избегнете токов удар, не потапяйте хранящия кабел, щепсела или нагревателния елемент на уреда във вода или други течности.
15. Уредът трябва да се наблюдава, когато се използва в близост до деца.
16. След употреба и преди почистване издърпайте щепсела от контакта. Оставете уреда да изстине, преди да поставите или извадите вътрешната тенджера.
17. Никога не използвайте уреда с повреден хранящ кабел или ако уредът има неизправности или повреди. В такива случаи се обърнете към оторизиран специалист за проверка, поправка или настройка на уреда.
18. Никога не наливайте вода или други течности във външната тенджера.
19. Свържете уреда към електрическата мрежа само след като сте поставили вътрешната тенджера.
20. Използването на аксесоари, които не са препоръчани от производителя, може да доведе до рискове за безопасността.
21. Уверете се, че хранящият кабел не виси над ръбове на маси или плотове и не влиза в контакт с горещи повърхности.
22. Не поставяйте уреда върху или в близост до котлони, газови или електрически печки, както и във или в близост до фурни.
23. При боравене с уред, който съдържа горещо олио или други горещи течности, е необходимо изключително внимание.
24. Използвайте уреда само по предназначение.
25. След употреба винаги отделяйте уреда от електрическата мрежа. За да изключите оризоварката, поставете превключвателя за включване/изключване в положение „О“ и извадете щепсела от контакта.
26. Уредът не бива да се управлява с помощта на външен таймер или отделно дистанционно управление.
27. Използвайте уреда винаги върху равна, суха и топлоустойчива повърхност.
28.  Внимание – гореща повърхност.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Не докосвайте достъпните повърхности, докато уредът работи. По време на употреба части на уреда могат да достигнат висока температура.

29. Указания относно почистването на повърхности, които влизат в контакт с хранителни продукти ще намерите в раздел „ПОЧИСТВАНЕ И ГРИЖА“.

30.  Този уред отговаря на изискванията на LFGB и е подходящ за контакт с храни.

31.  Този уред може да се използва само на закрито. НЕ използвайте уреда навън.

КОМПОНЕНТИ

1. Капак
2. Вложка за готвене на пара
3. Вътрешна тенджера
4. Контролна лампичка за поддържане на топлината
5. Контролна лампичка за работа
6. Превключвател за работа
7. Превключвател за включване/изключване
8. Външен контейнер



ДОПЪЛНИТЕЛНИ УКАЗАНИЯ

1. Уредът е снабден с къс захранващ кабел. Това намалява риска от спъване или заплитане в кабела.
2. Може да се използва удължител, ако се спазват необходимите предпазни мерки.
3. Когато използвате контакт с няколко гнезда или удължител, уверете се, че (1) посочената номинална мощност на удължителя е поне равна или по-висока от номиналната мощност на уреда и (2) кабелът е положен по такъв начин, че да не виси надолу.

УПОТРЕБА

1. Използвайте този продукт само с подходящ контакт за променлив ток (220–240 V).
2. Поставете вътрешната тенджера в оризоварката, преди да я включите. Превключвателят за работа може да се натисне само когато вътрешната тенджера е поставена правилно.
3. За да включите уреда, свържете щепсела с контакта, поставете превключвателя за включване/изключване в положение „I“ и натиснете превключвателя за работа надолу.
4. Когато процесът на готвене приключи, уредът автоматично активира функцията за поддържане на топлината. След употреба винаги отделяйте уреда от електрическата мрежа. За да изключите оризоварката, поставете превключвателя за включване/изключване в положение „O“ и извадете щепсела от контакта. Оставете уреда напълно да се охлади, преди да го почистите.
5. По време на работа на уреда капакът трябва да е върху вътрешната тенджера. Дръжте вътрешната тенджера затворена и след това, за да предотвратите изсъхването или оцветяването на ориза.
6. За да стоплите студен ориз, добавете около 1/4 чаша студена вода на чаша сварен ориз, разбъркайте и натиснете превключвателя за работа. Забележка: Оризът от предния ден е идеален за приготвяне на пържен ориз.
7. Ако искате да сварите ориз и едновременно с това да пригответе други съставки във вложката за готвене на пара, налейте допълнително 1/8 чаша вода във вътрешната тенджера.
8. Дръжте дъното на вътрешната тенджера и повърхността на нагревателната плоча чисти от чужди тела, за да избегнете функционални проблеми.
9. Завъртете тенджерата внимателно настрани, за да проверите дали е поставена правилно.

ПОЧИСТВАНЕ И ГРИЖА

Преди да почистите оризоварката, винаги поставяйте превключвателя за включване/изключване в положение „О“, извадете щепсела от контакта и оставете уреда да изстине напълно.

1. Извадете вътрешната тенджера, махнете капака и почистете и двете части с топла сапунена вода. Изплакнете добре частите и ги подсушете с мека, чиста кърпа.
2. Почистете външните повърхности на уреда, ако е необходимо, с чиста, влажна кърпа или мек препарат за миене. НИКОГА не използвайте абразивни почистващи средства. Не използвайте метални прибори или телена гъбичка за почистване на външните повърхности или на тенджерата, тъй като това може да ги повреди. Не потапяйте части от уреда във вода.
3. За почистване на нагревателната плоча и термостатната плоча може да се използва телена гъбичка, за да се отстранят остатъците или да се полират плочите. След това избършете с влажна кърпа. Оставете уреда да изсъхне напълно, преди да го използвате отново. Нагревателната плоча и термостатната плоча трябва да се поддържат чисти от чужди тела, тъй като в противен случай оризоварката няма да функционира правилно.
4. Имайте предвид, че остатъците от оцет или сол във вътрешната тенджера могат да причинят корозия. Почиствайте основно уреда след всяка употреба.
5. Освен почистването, всички дейности по поддръжката трябва да се извършват от оторизиран персонал за обслужване на клиенти.

СЪВЕТ ЗА БЪРЗО ПОЧИСТВАНЕ

Налейте половин чаша вода и малко течност за миене на съдове във вътрешната тенджера. Стартирайте процеса на варене и оставете вътрешната тенджера да се нагрее за 10 минути. След това я оставете отново да изстине. Изплакнете я добре и я подсушете напълно, преди да я използвате отново.

ИНФОРМАЦИЯ ЗА ОРИЗА

Оризът е ценен източник на сложни въглехидрати и други хранителни вещества. Оризът е с ниско съдържание на мазнини и е богат на тиамин (витамин В1), ниацин (витамин В3) и желязо. Оризът е основен продукт в ежедневието на повече от половината от населението на света.

В повечето магазини за хранителни стоки се предлагат няколко различни вида ориз. Можете да изпробвате няколко различни вида ориз, за да откриете кой ви харесва най-много. По-долу са описани най-разпространените видове ориз и техните свойства:

Дългозърнест ориз

Обикновено се използва за ястия, при които свареният ориз трябва да е рохкав, да не е лепкав и да е на отделни зърна. Оризът Калифорния е с по-мека консистенция, докато оризът Каролина е с малко по-твърда консистенция. Жасминовият ориз е особено ароматен, приятно ухаещ сорт ориз.

Кръглозърнест ориз

Този сорт е по-мек и лепкав и често се използва в азиатската кухня. Оризът Калифорния е с по-мека консистенция; Сладкият ориз (известен още като перлен ориз) има характерна кръгла форма. Сладкият ориз е особено лепкав и затова често се използва за приготвяне на десерти.

Кафяв ориз

Кафявият ориз често се смята за най-здравословния вид ориз. Кафявият ориз се предлага в естествения си вид, т.е. неизбелван и нелющен. Поради това той съдържа повече витамини от група В, желязо, калций и фибри в сравнение с други видове ориз.

Див ориз

Дивият ориз се предлага в широк спектър от варианти и смеси. Заради по-твърдата си консистенция и тъмнокафявия до черен цвят той често се смесва с дългозърнест ориз. Дивият ориз се превръща в отлична плънка за птиче месо, когато се сvari в бульон и се смеси със сушени плодове.

ПРИГОТВЯНЕ НА ОРИЗ

Следвайте инструкциите по-долу, за да пригответе ориз по най-добрия начин. Вътрешната тенджера има практични обозначения, които показват нивото на водата. Освен това е включена и практична мерителна чашка за измерване на ориза и водата.

1. Измерете ориза с мерителната чашка, включена в комплекта, и го изсипете във вътрешната тенджера. Една мерителна чашка (пълна до горе) съответства на една чаша.
2. Добавете вода към ориза, като използвате маркировъчните линии от вътрешната страна на тенджерата като ориентир (вж. таблицата с количествата).
3. Пример: За 2 чаши несварен ориз напълнете водата до линия 2.
4. За по-мек ориз е препоръчително да подготвите ориза и водата във вътрешната тенджера и да ги оставите да се накиснат за 10-20 минути преди варенето.
5. Поставете капака на оризоварката и включете захранващия кабел в електрическата мрежа. Поставете превключвателя за включване/изключване в положение „I“ и натиснете превключвателя за работа надолу. Когато процесът на готвене приключи, уредът автоматично активира функцията за поддържане на топлината.
6. След като се сvari, оставете ориза да набъбне за още 6-10 минути, без да сваляте капака. Това гарантира, че оризът е напълно сварен.
7. Кафявият ориз изисква по-дълго време за готвене. Препоръчително е да добавите още 3/4 чаша вода, за да постигнете необходимото време за готвене.

ТАБЛИЦА С КОЛИЧЕСТВА

НЕСВАРЕН ОРИЗ	ЛИНИЯ ЗА НИВОТО НА ВОДАТА	КОЛИЧЕСТВО СВАРЕН ОРИЗ
2 чаши	линия 2	4 чаши
4 чаши	линия 4	8 чаши
6 чаши	линия 6	12 чаши
8 чаши	линия 8	16 чаши

ПОЛЕЗНИ СЪВЕТИ

1. Можете да измиете ориза, за да премахнете излишните трици и нишесте. Това предотвратява покафеняването на ориза след варене и залепването му за дъното на тенджерата; но при този процес могат да се загубят и хранителни вещества.
2. Забележка: Първо сложете ориза във вътрешната тенджера и след това добавете водата за готвене.
3. Ако забележите, че оризът залепва за дъното на тенджерата поради вида на ориза, който сте избрали, намажете дъното на вътрешната тенджера с малко растително олио, преди да добавите ориза.
4. Ако пригответе кафяв или див ориз ще Ви е необходима около 3/4 чаша допълнителна вода.
5. В зависимост от вида на ориза съотношението между ориза и водата може да варира леко. Адаптирайте количествата съответно, за да постигнете оптимален резултат.

СУПИ И ЯХНИИ

Пикантните супи и яхнии винаги са добър избор. Можете да комбинирате месото и зеленчуците от предишния ден с бульон по Ваш избор, за да създадете свои собствени рецепти. Когато пригответе супи и яхнии, предвидете малко повече време за варене. Така ароматите се разгръщат и месото става крехко.

ПОЛЕЗНИ СЪВЕТИ

1. За да сгъстите яхниите, смесете 1/4 чаша брашно със студена вода, за да се получи рядка каша. Добавете я постепенно към яхнията, докато се получи желаната консистенция.
5. Ако в рецептата си използвате пресен магданоз или други билки, добавете ги непосредствено преди края на готвенето, за да запазите аромата им.
6. Запазете останалата храна за следващия ден. Съхранявани в хладилника, ароматите се засилват през нощта.
7. Доматените консерви или бульонът с подправки са отлична основа за супи и яхнии.

ТЕХНИЧЕСКИ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напрежение/честота	220–240 V променлив ток, 50/60 Hz
Номинална мощност	500 W
В изключено състояние	0 W
Клас на защита срещу токов удар	клас I
Размери на продукта (Д x Ш x В)	290 x 250 x 300 мм
Нетно тегло	2087 г
Вместимост	1,5 л
Маркировъчна линия на вътрешната тенджерка	0,4, 0,8, 1,2, 1,5 л / 2, 4, 6, 8 чаши
Контролна лампичка	230 V променлив ток, 0,25 W, оранжева неонтова светлина. Източникът на светлина не може да бъде заменен от потребителя.
Дължина на захранващия кабел	90 см
Принадлежности	мерителна чашка, лъжица, вложка за готвене на пара
Маркировъчна линия на мерителната чашка	30, 60, 90, 120 мл / ¼, ½, ¾ чаша

ИЗХВЪРЛЯНЕ



Този продукт е маркиран със символа на зачеркнат контейнер за боклук в съответствие с Директива 2012/19/ЕС на ЕС, за да се посочи, че не трябва да се изхвърля заедно с други битови отпадъци.

Поради наличието на опасни вещества, смеси или компоненти електрическото и електронното оборудване, което не е изхвърлено разделно, е потенциално вредно за околната среда и човешкото здраве. Моля, свържете се с местната градска администрация или център за изхвърляне на отпадъци за информация относно връщането и рециклирането на този продукт.

bono

ENJOY ELECTRICS

89980138

FR // Cuiseur à riz



MX Logistika SL, spol. s. r. o.,
Rožňavská 32
82104 Bratislava II
Ružinov, Slovaquie
www.moebelix.com
info@moebelix.at



CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

1. Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de huit ans, à condition qu'ils soient surveillés ou qu'ils aient reçu des instructions concernant une utilisation en toute sécurité et qu'ils comprennent les risques liés à son usage.
2. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de huit ans et sont surveillés.
3. Conservez l'appareil et le câble d'alimentation hors de portée des enfants de moins de huit ans.
4. Les personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, peuvent utiliser l'appareil à condition qu'elles soient surveillées ou aient reçu des instructions concernant une utilisation sûre de l'appareil et qu'elles aient compris les risques encourus.
5. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
6. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou un technicien qualifié, afin de prévenir tout danger.
7. Avertissement : le raccordement électrique ne doit pas entrer en contact avec de l'eau.
8. AVERTISSEMENT ! Une utilisation inappropriée peut entraîner un risque de blessure.
9. Faites attention à la chaleur résiduelle de l'élément chauffant après utilisation.
10. Branchez cet appareil exclusivement dans une prise mise à la terre.
11. L'appareil est destiné à l'usage domestique ou à des domaines similaires tels que les suivants : les cuisines réservées au personnel dans les magasins, bureaux ou autres environnements professionnels ; les exploitations agricoles ; les hôtels, stations-service et autres types d'hébergements (utilisation par les clients ou les résidents) ; les chambres d'hôtes.
12. Veuillez lire attentivement l'ensemble des instructions.
13. Ne touchez pas les surfaces chaudes, utilisez les poignées prévues à cet effet.
14. Afin d'éviter tout risque de choc électrique, ne plongez pas le câble d'alimentation, la fiche secteur ni l'élément chauffant de l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
15. L'appareil doit être surveillé lorsqu'il est utilisé à proximité d'enfants.
16. Débranchez l'appareil après utilisation et avant toute opération de nettoyage. Laissez l'appareil refroidir avant d'insérer ou de retirer la cuve intérieure.
17. N'utilisez jamais l'appareil si le câble d'alimentation est endommagé ou si l'appareil présente des dysfonctionnements ou des dommages. Dans de tels cas, adressez-vous à un personnel qualifié et agréé pour le contrôle, la réparation ou le réglage de l'appareil.
18. Ne versez jamais d'eau ni d'autres liquides dans la cuve extérieure.
19. Ne branchez l'appareil au secteur qu'après avoir inséré la cuve intérieure.
20. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut entraîner des risques pour la sécurité.
21. Veillez à ce que le câble d'alimentation ne pende pas au-delà des bords de la table ou du plan de travail et n'entre pas en contact avec des surfaces chaudes.
22. Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité de plaques de cuisson, de cuisinières à gaz ou électriques, ni à proximité de fours.
23. Faites preuve de la plus grande prudence lors de l'utilisation d'un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
24. Utilisez l'appareil exclusivement pour l'usage auquel il est destiné.
25. Débranchez toujours l'appareil du réseau électrique après utilisation. Pour éteindre le cuiseur à riz, placez l'interrupteur marche/arrêt sur la position « 0 » et débranchez la fiche secteur de la prise de courant.
26. L'appareil ne doit pas être utilisé avec un minuteur externe ou une télécommande séparée.
27. Utilisez toujours l'appareil sur une surface plane, sèche et résistante à la chaleur.
28.  Attention – surface chaude.

AVERTISSEMENT ! Ne touchez pas les surfaces accessibles pendant le fonctionnement de l'appareil. Pendant le fonctionnement, certaines parties de l'appareil peuvent atteindre une température élevée.

29. Les consignes relatives au nettoyage des surfaces entrant en contact avec des aliments figurent dans la section « NETTOYAGE ET ENTRETIEN ».



30. Cet appareil est conforme aux exigences de la LFGB et convient au contact alimentaire.



31. Cet appareil doit être utilisé uniquement à l'intérieur. N'utilisez jamais l'appareil à l'extérieur.

Composants

1. Couvercle
2. Panier vapeur
3. Cuve intérieure
4. Voyant de maintien au chaud
5. Voyant de contrôle
6. Interrupteur
7. Interrupteur marche/arrêt
8. Boîtier extérieur



REMARQUES SUPPLÉMENTAIRES

1. L'appareil est équipé d'un câble d'alimentation court. Cela réduit le risque de trébucher ou de s'emmêler dans le cordon
2. Une rallonge peut être utilisée à condition de respecter les précautions nécessaires.
3. Lors de l'utilisation d'une multiprise ou d'une rallonge, veillez à ce que (1) la puissance nominale indiquée de la rallonge soit au moins égale à la puissance nominale de l'appareil, et (2) le câble soit disposé de manière à ne pas pendre.

UTILISATION

1. Utilisez ce produit exclusivement avec une prise de courant alternatif appropriée (220–240 V).
2. Insérez la cuve intérieure dans le cuiseur à riz avant de mettre l'appareil en fonctionnement. L'interrupteur de fonctionnement ne peut être actionné que lorsque la cuve intérieure est correctement en place.
3. Pour mettre l'appareil en fonctionnement, branchez la fiche secteur sur une prise de courant, placez l'interrupteur marche/arrêt sur la position « I » et appuyez l'interrupteur de fonctionnement vers le bas.
4. Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil active automatiquement la fonction de maintien au chaud. Débranchez toujours l'appareil du réseau électrique après utilisation. Pour éteindre le cuiseur à riz, placez l'interrupteur marche/arrêt sur la position « 0 » et débranchez la fiche secteur de la prise de courant. Laissez l'appareil refroidir complètement avant de le nettoyer.
5. Pendant le fonctionnement de l'appareil, le couvercle doit être placé sur la cuve intérieure. Après la cuisson, maintenez également la cuve intérieure fermée afin que le riz ne se dessèche pas et ne se décolore pas.
6. Pour réchauffer du riz froid, ajoutez environ 1/4 de tasse d'eau froide par tasse de riz cuit, remuez, puis actionnez l'interrupteur de fonctionnement. Remarque : Le riz de la veille convient parfaitement à la préparation de riz sauté.
7. Si vous souhaitez cuire du riz tout en faisant cuire d'autres ingrédients dans le panier vapeur, ajoutez 1/8 de tasse d'eau supplémentaire dans la cuve intérieure.
8. Maintenez le fond de la cuve intérieure ainsi que la surface de la plaque chauffante exempts de corps étrangers afin d'éviter tout dysfonctionnement.
9. Inclinez délicatement la cuve sur le côté afin de vérifier qu'elle est correctement mise en place.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Avant de nettoyer le cuiseur à riz, placez toujours l'interrupteur marche/arrêt sur la position « 0 », débranchez la fiche secteur et laissez l'appareil refroidir complètement.

1. Retirez la cuve intérieure, enlevez le couvercle et nettoyez-les tous deux avec de l'eau chaude savonneuse. Rincez soigneusement les pièces et séchez-les à l'aide d'un chiffon doux et propre.
2. Nettoyez les surfaces extérieures de l'appareil, si nécessaire, à l'aide d'un chiffon propre et humide ou d'un détergent doux. N'utilisez JAMAIS de produits de nettoyage abrasifs. N'utilisez pas d'ustensiles métalliques ni de laine d'acier pour nettoyer les surfaces extérieures ou la cuve, car cela pourrait les endommager. Ne plongez aucune partie de l'appareil dans l'eau.
3. Pour nettoyer la plaque chauffante et la plaque du thermostat, de la laine d'acier peut être utilisée afin d'éliminer les résidus ou de polir les plaques. Essuyez ensuite avec un chiffon humide. Laissez l'appareil sécher complètement avant de l'utiliser à nouveau. La plaque chauffante et la plaque du thermostat doivent être maintenues exemptes de corps étrangers, dans le cas contraire, le cuiseur à riz risque de ne pas fonctionner correctement.
4. Noter que des résidus de vinaigre ou de sel dans la cuve intérieure peuvent provoquer de la corrosion. Nettoyez soigneusement l'appareil après chaque utilisation.
5. À l'exception du nettoyage, tous les travaux de maintenance doivent être effectués par un service après-vente agréé.

CONSEIL POUR UN NETTOYAGE RAPIDE

Versez une demi-tasse d'eau et un peu de liquide vaisselle dans la cuve intérieure. Démarrez la cuisson et laissez la cuve intérieure chauffer pendant 10 minutes. Laissez-la ensuite refroidir. Rincez-la soigneusement et séchez-la complètement avant de l'utiliser à nouveau.

INFORMATIONS SUR LE RIZ

Le riz constitue une source précieuse de glucides complexes et d'autres nutriments. Le riz a une faible teneur en matières grasses et est riche en thiamine (vitamine B1), en niacine (vitamine B3) et en fer. Pour plus de la moitié de la population mondiale, le riz constitue un aliment de base quotidien.

Dans la plupart des magasins d'alimentation, plusieurs variétés de riz sont disponibles. Vous pouvez essayer différentes variétés de riz afin de déterminer celle qui vous convient le mieux en termes de goût. Vous trouverez ci-après une description des variétés de riz les plus courantes et de leurs caractéristiques :

Riz à grains longs

Il est généralement utilisé pour les plats dans lesquels le riz, après cuisson, doit être léger, non collant et composé de grains bien séparés. Le riz de Californie présente une texture plus tendre, tandis que le riz Carolina a une consistance légèrement plus ferme. Le riz jasmin est une variété de riz particulièrement aromatique et parfumée.

Riz à grains ronds

Cette variété est plus tendre et plus collante et est souvent utilisée dans la cuisine asiatique. Le riz de Californie a une texture plus tendre ; le riz gluant (également appelé riz perlé) présente une forme ronde caractéristique. Le riz gluant est particulièrement collant et est donc souvent utilisé pour la préparation de desserts.

Riz brun

Le riz brun est souvent considéré comme la variété de riz la plus saine. Le riz brun est disponible sous sa forme naturelle, c'est-à-dire non blanchi et non décortiqué. Il contient donc davantage de vitamines B, de fer, de calcium et de fibres que les autres variétés de riz.

Riz sauvage

Le riz sauvage est proposé dans de nombreuses variantes et mélanges. En raison de sa texture plus ferme et de sa couleur brun foncé à noire, il est souvent mélangé à du riz à grains longs. Le riz sauvage convient parfaitement comme farce pour la volaille lorsqu'il est cuit dans un bouillon et mélangé à des fruits secs.

PRÉPARATION DU RIZ

Les instructions suivantes garantissent une préparation réussie du riz. La cuve intérieure est dotée de repères pratiques indiquant le niveau d'eau. Un verre doseur pratique pour mesurer le riz et l'eau est également fourni.

1. Mesurez le riz à l'aide du verre doseur fourni et versez-le dans la cuve intérieure. Un verre doseur (entièrement rempli) correspond à une tasse.
2. Ajoutez de l'eau au riz et référez-vous aux lignes de marquage à l'intérieur de la cuve (voir tableau des quantités).
3. Exemple: Pour 2 verres doseurs de riz cru, remplissez l'eau jusqu'à la ligne 2.
4. Pour obtenir un riz plus tendre, il est recommandé de préparer le riz et l'eau dans la cuve intérieure et de les laisser tremper pendant 10 à 20 minutes avant la cuisson.
5. Placez le couvercle sur le cuiseur à riz et raccordez le câble d'alimentation au réseau électrique. Placez l'interrupteur marche/arrêt sur la position « I » et appuyez l'interrupteur de fonctionnement vers le bas. Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil active automatiquement la fonction de maintien au chaud.
6. Après la cuisson, laissez le riz reposer encore 6 à 10 minutes sans retirer le couvercle. Cela permet de s'assurer que le riz est entièrement cuit.
7. Le riz brun nécessite un temps de cuisson plus long. Il est également recommandé d'ajouter 3/4 de tasse d'eau supplémentaire afin d'atteindre le temps de cuisson nécessaire.

TABLEAU DES QUANTITÉS

RIZ CRU	LIGNE DE NIVEAU D'EAU	QUANTITÉ DE RIZ CUIT ENV.
2 tasses	ligne 2	4 tasses
4 tasses	Ligne 4	8 tasses
6 tasses	Ligne 6	12 tasses
8 tasses	Ligne 8	16 tasses

CONSEILS UTILES

1. Vous pouvez laver le riz afin d'éliminer l'excès de son et d'amidon. Cela permet d'éviter que le riz ne brunisse après la cuisson et n'adhère au fond de la cuve ; toutefois, des nutriments peuvent également être perdus.
2. À noter : Versez d'abord le riz dans la cuve intérieure, puis ajoutez l'eau nécessaire à la cuisson.
3. Si vous constatez que, selon la variété de riz choisie, le riz adhère au fond de la cuve, enduisez le fond de la cuve intérieure d'un peu d'huile végétale avant d'y verser le riz.
4. Si vous faites cuire du riz brun ou du riz sauvage, environ 3/4 de tasse d'eau supplémentaire est nécessaire.
5. Selon la variété de riz, le rapport entre le riz et l'eau peut légèrement varier. Ajustez les quantités en conséquence afin d'obtenir un résultat optimal.

SOUPES ET RAGOÛTS

Les soupes et ragoûts copieux sont toujours un bon choix. Vous pouvez combiner à votre guise de la viande et des légumes de la veille avec le bouillon de votre choix afin de créer vos propres recettes. Lors de la préparation de soupes et de ragoûts, prévoyez un peu plus de temps pour le mijotage. Cela permet aux arômes de se développer et à la viande de devenir tendre.

CONSEILS UTILES

1. Pour épaissir les ragoûts, mélangez 1/4 de tasse de farine avec de l'eau froide jusqu'à obtenir une pâte fluide. Incorporez-la progressivement au ragoût jusqu'à ce que la consistance souhaitée soit atteinte.
2. Si vous utilisez du persil frais ou d'autres herbes dans votre recette, ajoutez-les uniquement peu avant la fin de la cuisson afin d'en préserver l'arôme.
3. Conservez les restes de nourriture pour le lendemain. Conservés au réfrigérateur, les arômes se développent davantage pendant la nuit.
4. Les tomates en conserve ou le bouillon agrémenté d'épices conviennent parfaitement comme base pour les soupes et les ragoûts.

DONNÉES TECHNIQUES

Tension/fréquence	220-240 V courant alternatif, 50/60 Hz
Puissance nominale	500 W
Hors tension	0 W
Classe de protection contre les chocs électriques	classe I
Dimensions du produit (L x l x H)	290 x 250 x 300 mm
Poids net	2087 g
Capacité	1,5 l
Ligne de marquage dans la cuve intérieure	0,4 ; 0,8 ; 1,2 ; 1,5 l / 2, 4, 6, 8 verres doseurs
Voyant lumineux	230 V courant alternatif, 0,25 W, voyant néon orange. La source lumineuse ne peut pas être remplacée par l'utilisateur.
Longueur du câble d'alimentation	90 cm
Accessoires	Verre doseur, cuillère, panier vapeur,
Repère sur le verre doseur	30, 60, 90, 120 ml / ¼, ½, ¾ verre doseur

ÉLIMINATION



Ce produit est marqué du symbole représentant une poubelle barrée, conformément à la directive européenne 2012/19/UE, afin d'indiquer qu'il ne doit pas être jeté avec les autres déchets ménagers. En raison des substances, mélanges ou composants dangereux qu'ils contiennent, les équipements électriques et électroniques qui ne sont pas éliminés séparément peuvent être nocifs pour l'environnement et la santé humaine. Veuillez contacter votre administration municipale ou votre centre local de collecte des déchets pour obtenir des informations sur la restitution et le recyclage de ce produit.

bono

ENJOY ELECTRICS

89980138

IT // Cuociriso



MX Logistika SL, spol. s. r. o.,
Rožňavská 32
82104 Bratislava II
Ružinov, Slovackia
www.moebelix.com
info@moebelix.at



IMPORTANTI INDICAZIONI DI SICUREZZA

1. Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini dagli 8 anni in su solo sotto sorveglianza e dopo che saranno stati istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e dei pericoli legati allo stesso.
2. La pulizia e la manutenzione non devono essere eseguite da bambini, a meno che questi abbiano più di 8 anni e vengano sorvegliati.
3. Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni.
4. L'apparecchio può essere utilizzato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate, oppure prive di esperienza e conoscenze in merito, solo sotto supervisione o dopo che saranno state istruite sull'uso sicuro dell'apparecchio e dei pericoli legati allo stesso.
5. I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
6. Per evitare qualsiasi pericolo, il cavo di alimentazione eventualmente danneggiato deve essere sostituito dal fabbricante, dal distributore o da personale qualificato.
7. Attenzione: Il collegamento elettrico non deve entrare in contatto con l'acqua.
8. AVVERTENZA! L'uso improprio può comportare il rischio di lesioni.
9. Tenere presente che dopo l'uso la serpentina presenta calore residuo.
10. Collegare l'apparecchio solo a una presa con messa a terra.
11. L'apparecchio è destinato all'uso domestico e nei seguenti ambiti: Cucine per i dipendenti di negozi, uffici e altri ambienti di lavoro, aziende agricole, alberghi, stazioni di servizio e altre strutture residenziali (utilizzate da ospiti o residenti), bed and breakfast.
12. Leggere attentamente tutte le istruzioni.
13. Non toccare le superfici calde, ma utilizzare i manici.
14. Per evitare scosse elettriche non immergere il cavo di alimentazione, la spina o altre parti dell'apparecchio in acqua o altri liquidi.
15. L'apparecchio deve essere sorvegliato quando viene utilizzato in prossimità di bambini.
16. Dopo l'uso o prima di pulirlo, staccare la spina dalla presa di corrente. Lasciar raffreddare l'apparecchio prima di inserire o rimuovere la pentola interna.
17. Non utilizzare mai l'apparecchio con un cavo di alimentazione danneggiato o se l'apparecchio è malfunzionante o danneggiato. In tal caso, per il controllo, la riparazione o regolazione rivolgersi a un tecnico autorizzato.
18. Non versare mai acqua o altri liquidi nella pentola esterna.
19. Collegare l'apparecchio alla rete elettrica solo se prima è stata inserita la pentola interna.
20. L'uso di accessori non raccomandati dal produttore può comportare rischi per la sicurezza.
21. Controllare che il cavo non corra sopra i bordi del tavolo o del piano di lavoro e che non sia a contatto con superfici molto calde.
22. Evitare di posizionare l'apparecchio sopra o nelle vicinanze di fornelli, piani cottura a gas o elettrici o forni.
23. Nel maneggiare qualsiasi apparecchio contenente olio o altri liquidi bollenti è necessaria la massima cautela.
24. Utilizzare l'apparecchio unicamente per lo scopo previsto.
25. Dopo l'uso, scollegare sempre l'apparecchio dalla rete elettrica. Per spegnere il cuociriso, posizionare l'interruttore di accensione/spegnimento su "O" e scollegare la spina dalla presa di corrente.
26. L'apparecchio non deve essere collegato a un timer esterno o a un telecomando a parte.
27. Utilizzare sempre l'apparecchio su una superficie piana, asciutta e resistente al calore.
- 28.



Attenzione – superficie bollente.

AVVERTENZA! Non toccare le superfici accessibili mentre l'apparecchio è in funzione. Mentre l'apparecchio è in funzione, alcune parti dell'apparecchio possono raggiungere alte temperature.

29. Per indicazioni sulla pulizia delle superfici a contatto con gli alimenti consultare il paragrafo "PULIZIA E CURA".



30. Questo apparecchio soddisfa i requisiti del LFGB (codice alimentare tedesco) ed è adatto al contatto con gli alimenti.

31.  Questo apparecchio può essere utilizzato solo in ambienti chiusi. Non utilizzare mai l'apparecchio all'aperto.

COMPONENTI

1. Coperchio
2. Inserto per cottura a vapore
3. Pentola interna
4. Spia di mantenimento in caldo
5. Spia di controllo del funzionamento
6. Interruttore di funzionamento
7. Interruttore on/off
8. Contenitore esterno



ULTERIORI AVVERTENZE

1. L'apparecchio è dotato di un cavo di rete corto. In questo modo si riduce il rischio di inciampare nel cavo o di rimanervi impigliati.
2. È possibile utilizzare un cavo di prolunga se si osservano le necessarie precauzioni.
3. Quando si utilizza una presa multipla o una prolunga, assicurarsi che (1) la potenza nominale specificata della prolunga sia almeno pari o superiore alla potenza nominale dell'apparecchio e (2) il cavo sia posato in modo da non pendere.

USO

1. Utilizzare questo prodotto solo con una presa di corrente adeguata (220-240 V).
2. Inserire la pentola interna nel cuociriso prima di metterlo in funzione. L'interruttore di comando può essere azionato solo se la pentola interna è stata inserita correttamente.
3. Per mettere in funzione l'apparecchio, inserire la spina in una presa, posizionare l'interruttore di accensione/spegnimento su "I" e premere l'interruttore di funzionamento verso il basso.
4. Al termine del processo di cottura, l'apparecchio attiva automaticamente la funzione di mantenimento in caldo. Dopo l'uso, scollegare sempre l'apparecchio dalla rete elettrica. Per spegnere il cuociriso, posizionare l'interruttore di accensione/spegnimento su "O" e scollegare la spina dalla presa di corrente. Prima di procedere con la pulizia lasciare raffreddare l'apparecchio.
5. Durante il funzionamento dell'apparecchio, il coperchio deve trovarsi sulla pentola interna. Tenere poi la pentola interna chiusa per evitare che il riso si secchi o si scolorisca.
6. Per riscaldare il riso freddo, aggiungere circa 1/4 di tazza di acqua fredda per ogni tazza di riso cotto, mescolare e premere l'interruttore di funzionamento. Nota: Il riso del giorno precedente è ideale per preparare il riso fritto.
7. Se si desidera cuocere contemporaneamente il riso e altri ingredienti nel cestello per la cottura a vapore, aggiungere 1/8 di tazza d'acqua alla pentola interna.
8. Mantenere la base della pentola interna e la superficie della piastra riscaldante priva di oggetti estranei per evitare malfunzionamenti.
9. Ruotare delicatamente la pentola di lato per verificare che sia inserita correttamente.

PULIZIA E CURA

Prima di pulire il cuociriso, posizionare sempre l'interruttore di accensione/spegnimento su "O", estrarre la spina di alimentazione e lasciar raffreddare completamente l'apparecchio.

1. Rimuovere la pentola interna, togliere il coperchio e pulire entrambi con acqua calda saponata. Sciacquare accuratamente le parti e asciugarle con un panno morbido e pulito.
2. Se necessario, pulire le superfici esterne dell'apparecchio con un panno pulito e umido o con un detergente delicato. Non utilizzare MAI detergenti abrasivi per la pulizia. Non utilizzare utensili metallici o lana d'acciaio per pulire le superfici esterne o la pentola, perché potrebbero danneggiarle. Non immergere in acqua alcuna parte dell'apparecchio.
3. La lana d'acciaio può essere utilizzata per pulire la piastra riscaldante e la piastra termostatica per rimuovere i residui o lucidare le piastre. Pulire quindi con un panno umido. Lasciar asciugare completamente l'apparecchio prima di utilizzarlo nuovamente. La piastra di riscaldamento e la piastra termostatica devono essere tenute libere da oggetti estranei, altrimenti il cuociriso non funzionerà correttamente.
4. Tenere presente che i residui di aceto o di sale nella pentola interna possono causare corrosione. Pulire l'apparecchio dopo ogni uso.
5. Oltre alla pulizia, tutti gli interventi di manutenzione devono essere eseguiti da personale autorizzato del servizio clienti.

SUGGERIMENTO PER UNA PULIZIA RAPIDA

Versare mezza tazza d'acqua e un po' di detersivo nella pentola interna. Avviare la cottura e lasciare riscaldare la pentola interna per 10 minuti. Poi lasciar raffreddare di nuovo. Risciacquare accuratamente e asciugare completamente prima di riutilizzarlo.

INFORMAZIONI SUL RISO

Il riso è una fonte preziosa di carboidrati complessi e altri nutrienti. Il riso ha un basso contenuto di grassi ed è ricco di tiamina (vitamina B1), niacina (vitamina B3) e ferro. Il riso è un alimento quotidiano per oltre la metà della popolazione mondiale.

Nella maggior parte dei negozi di alimentari sono disponibili diversi tipi di riso. Si possono provare diversi tipi di riso per scoprire quello che piace di più. Di seguito vengono descritti i tipi di riso più comuni e le loro proprietà:

Riso a chicco lungo

Si usa generalmente per piatti in cui il riso è preferibilmente sciolto, non appiccicoso e come singoli chicchi dopo la cottura. Il riso California ha una consistenza più morbida, mentre il riso Carolina ha una consistenza un po' più solida. Il riso Jasmine è un tipo di riso particolarmente aromatico e profumato.

Riso a chicco tondo

Questa varietà è più morbida e appiccicosa e viene spesso utilizzata nella cucina asiatica. Il riso California ha una consistenza più morbida; il riso dolce (noto anche come riso perlato) ha una caratteristica forma rotonda. Il riso dolce è particolarmente appiccicoso e per questo viene spesso utilizzato nella preparazione di dolci.

Riso integrale

Il riso integrale è spesso considerato il tipo di riso più sano. Il riso integrale è disponibile nella sua forma naturale, cioè non sbiancato e non decorticato. Contiene quindi più vitamine del gruppo B, ferro, calcio e fibre rispetto ad altri tipi di riso.

Riso selvatico

Il riso selvatico è disponibile in un'ampia gamma di varianti e miscele. Per la sua consistenza più solida e il colore marrone scuro o nero, viene spesso mescolato con il riso a chicco lungo. Il riso selvatico è un ottimo ripieno per il pollame se cotto in brodo e mescolato con frutta secca.

PREPARAZIONE DEL RISO

Le seguenti istruzioni vi aiuteranno a preparare il riso con successo. La pentola interna è dotata di pratici segni per indicare il livello dell'acqua. È inclusa anche una pratica caraffa per misurare il riso e l'acqua.

1. Misurare il riso con il misurino in dotazione e versarlo nella pentola interna. Un misurino (completamente pieno) corrisponde a una tazza.
2. Aggiungere l'acqua al riso, usando come guida i segni sulla parte interna della pentola (vedere la tabella delle quantità).
3. Esempio: Per 2 tazze di riso non cotto, riempire l'acqua fino alla linea 2.
4. Per un riso più morbido, si consiglia di preparare il riso e l'acqua nella pentola interna e di lasciarlo in ammollo per 10-20 minuti prima della cottura.
5. Posizionare il coperchio sul cuoceriso e collegare il cavo di alimentazione alla rete elettrica. Posizionare l'interruttore di accensione/spengimento su "I" e premere l'interruttore di funzionamento verso il basso. Al termine del processo di cottura, l'apparecchio attiva automaticamente la funzione di mantenimento in caldo.
6. Una volta cotto, lasciare il riso in ammollo per altri 6-10 minuti senza togliere il coperchio. In questo modo si assicura che il riso sia completamente cotto.
7. Il riso integrale richiede un tempo di cottura più lungo. Si consiglia inoltre di aggiungere altri 3/4 di tazza d'acqua per ottenere il tempo di cottura richiesto.

TABELLA DELLE QUANTITÀ

RISO NON COTTO	LINEA DI LIVELLO DELL'ACQUA	QUANTITÀ DI RISO COTTO
2 tazze	Linea 2	4 tazze
4 tazze	Linea 4	8 tazze
6 tazze	Linea 6	12 tazze
8 tazze	Linea 8	16 tazze

CONSIGLI UTILI

1. È possibile lavare il riso per eliminare la crusca e l'amido in eccesso. In questo modo si evita che il riso si scurisca dopo la cottura e si attacchi al fondo della pentola, ma si possono perdere anche le sostanze nutritive.
2. Importante: Mettere prima il riso nella pentola interna e poi aggiungere l'acqua per la cottura.
3. Se si nota che il riso si attacca al fondo della pentola a causa del tipo di riso scelto, ricoprire il fondo della pentola interna con un po' di olio vegetale prima di aggiungere il riso.
4. Se si cucina riso integrale o riso selvatico, occorrono circa 3/4 di tazza di acqua in più.
5. A seconda del tipo di riso, il rapporto tra riso e acqua può variare leggermente. Regolare le quantità di conseguenza per ottenere risultati ottimali.

ZUPPE E STUFATI

Zuppe e stufati saporiti sono sempre una buona scelta. È possibile combinare la carne e le verdure del giorno precedente con un brodo a scelta per creare ricette personalizzate. Quando si preparano zuppe e stufati, lasciare un po' più di tempo per la cottura a fuoco lento. In questo modo si sviluppano gli aromi e la carne viene cotta restando tenera.

CONSIGLI UTILI

1. Per addensare gli stufati, mescolare 1/4 di tazza di farina con acqua fredda fino a formare una pasta sottile. Mescolare gradualmente il tutto allo stufato fino a raggiungere la consistenza desiderata.
2. Se nella ricetta si utilizzano prezzemolo fresco o altre erbe, aggiungerle poco prima della fine della cottura per preservarne l'aroma.
3. Conservare gli avanzi per il giorno successivo. Se conservati in frigorifero, gli aromi si intensificano durante la notte.
4. I pomodori in scatola o il brodo con le spezie sono un'ottima base per zuppe e stufati.

DATI TECNICI

Tensione/Frequenza	Corrente alternata 220–240 V, 50/60 Hz
Potenza nominale	500 W
Quando è spento	0 W
Classe di protezione contro le scosse elettriche	Classe I
Dimensioni del prodotto (L x l x H)	290 x 250 x 300 mm
Peso netto	2087 g
Capacità	1,5 l
Linea di marcatura nella pentola interna	0,4, 0,8, 1,2, 1,5 l / 2, 4, 6, 8 tazze
Spia di controllo temperatura	230 V corrente alternata, 0,25 W, luce al neon arancione. La sorgente luminosa non può essere sostituita dall'utente.
Lunghezza cavo d'alimentazione	90 cm
Accessori	Misurino, cucchiaino, inserto per la cottura a vapore
Linea di demarcazione sul misurino	30, 60, 90, 120 ml / ¼, ½, ¾ di tazza

SMALTIMENTO



Questo prodotto è etichettato con il simbolo del cassonetto barrato in conformità alla direttiva europea 2012/19/UE per indicare che non deve essere smaltito insieme ad altri rifiuti domestici. A causa di sostanze, miscele o componenti pericolosi, le apparecchiature elettriche ed elettroniche non smaltite separatamente sono potenzialmente dannose per l'ambiente e la salute umana. Per informazioni sulla restituzione e il riciclaggio di questo prodotto, contattare l'ufficio comunale o il centro di smaltimento rifiuti.

bono

ENJOY ELECTRICS

89980138

HU // Rizsfőző



MX Logistika SL, spol. s. r. o.,
Rožňavská 32
82104 Bratislava II
Ružinov, Szlovákia
www.moebelix.com
info@moebelix.at



FONTOS BIZTONSÁGI TUDNIVALÓK

1. Ezt a készüléket 8 éven felüli gyermekek csak akkor használhatják, ha felügyelnek rájuk, vagy ha tájékoztatták őket a biztonságos használatról és tisztában vannak a használat veszélyeivel.
2. A tisztítást és a karbantartást gyermekek nem végezhetik, kivéve, ha elmúltak 8 évesek, és ha közben felügyelnek rájuk.
3. A készüléket és a hálózati kábelt 8 éven aluli gyermekektől távol tárolja.
4. A készüléket korlátozott fizikai, érzékelési vagy mentális képességű, ill. hiányos tapasztalattal vagy tudással rendelkező személyek csak akkor használhatják, ha megfelelő személy felügyel rájuk, vagy ha tájékoztatták őket a biztonságos használatról, és tisztában vannak a használat veszélyeivel.
5. Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel.
6. Ha a hálózati kábel megsérült, a gyártóval, értékesítő partnerrel vagy hasonlóan képzett szakemberrel cseréltesse ki a veszélyek elkerülése érdekében.
7. Vigyázat: A csatlakozó nem érintkezhet vízzel.
8. VIGYÁZAT! Helytelen használat esetén sérülésveszély áll fenn.
9. Ügyeljen a fűtőszál maradékhőjére használat után.
10. Kizárólag földelt konnektorhoz csatlakoztassa a készüléket.
11. A készülék háztartási célra és a következő helyeken használható: üzletek, irodák és egyéb munkahelyi környezetek dolgozói konyhájában, gazdaságokban, hotelekben, pihenőhelyeken és egyéb szállóhelyeken (vendégek, ill. lakók általi használatra), panziókban.
12. Olvassa el figyelmesen az összes utasítást.
13. Ne érintse meg a forró felületeket, hanem használja az erre a célra szolgáló fogantyúkat.
14. Az áramütés elkerülése érdekében ne merítse vízbe vagy egyéb folyadékba a hálózati kábelt, a hálózati csatlakozót vagy a fűtőelemet.
15. A készüléket felügyelni kell, ha gyermekek közelében használják.
16. Használat után és tisztítás előtt húzza ki a hálózati csatlakozót a konnektorból. A belső edény behelyezése vagy eltávolítása előtt hagyja kihűlni a készüléket.
17. Soha ne használja a készüléket sérült hálózati kábellel, vagy ha a készülék meghibásodott vagy sérült. Ilyen esetekben a készülék ellenőrzése, javítása vagy beállítása céljából forduljon szakemberhez.
18. Soha ne öntsön vizet vagy más folyadékot a külső edénybe.
19. Csak akkor csatlakoztassa a készüléket a hálózatra, ha a belső edényt előzőleg behelyezte.
20. A gyártó által nem ajánlott tartozékok használata biztonsági kockázatot jelenthet.
21. Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábel ne lógjon le asztallap, ill. munkafelület éléről, és ne érintkezzen forró felületekkel.
22. Ne helyezze a készüléket főzőlapra, gáz- vagy villanytűzhelyre, sütőbe vagy ezek közelébe.
23. A forró olajat vagy más forró folyadékot tartalmazó készülékkel rendkívül óvatosan bándjon.
24. A készüléket kizárólag a rendeltetésének megfelelően használja.
25. Használat után mindig húzza ki a készüléket a konnektorból. A rizsfőző kikapcsolásához állítsa a be-/kikapcsolót „O” állásba, és húzza ki a hálózati csatlakozót a konnektorból.
26. Ne üzemeltesse a készüléket külső időzítővel vagy külön távirányítóval.
27. Mindig sík, száraz és hőálló felületen használja a készüléket.

28.  Vigyázat – forró felület.

VIGYÁZAT! Ne érintse meg a hozzáférhető felületeket, amíg a készülék működik. Használat közben a termék részei felforrósodhatnak.

29. Az élelmiszerekkel érintkező felületek tisztítására vonatkozó utasításokat lásd a „TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS” című fejezetben.

30.  Ez a készülék megfelel az LFGB (élelmiszerekről és állateledelekről szóló német törvénykönyv) követelményeinek, és alkalmas élelmiszerekkel való érintkezésre.

31.  Ezt a készüléket csak beltérben szabad használni. Ne használja a készüléket a szabadban.

A TERMÉK RÉSZEI

1. Fedő
2. Gőzlőbetét
3. Belső edény
4. Melegen tartó jelzőlámpa
5. Működésjelző lámpa
6. Üzemkapcsoló
7. Be-/kikapcsoló
8. Külső tartály



TOVÁBBI MEGJEGYZÉSEK

1. A készülék rövid hálózati kábellel van ellátva. Ezzel csökken a kábelbe való belebotlás vagy belegabalyodás veszélye.
2. A szükséges óvintézkedések betartásával hosszabbító kábel is használható.
3. Elosztó vagy hosszabbító kábel használata esetén ügyeljen arra, hogy (1) a hosszabbító megadott névleges teljesítménye legalább a készülék névleges teljesítményével megegyező vagy annál nagyobb legyen, és (2) a kábel úgy legyen lefektetve, hogy ne lógjon lefelé.

HASZNÁLAT

1. Ezt a terméket csak megfelelő váltóáramú aljzattal (220-240 V) használhatja.
2. Helyezze be a belső edényt a rizsfőzőbe, mielőtt üzembe helyezné azt. A kapcsolót csak akkor lehet működtetni, ha a belső edényt megfelelően behelyezte.
3. A készülék bekapcsolásához dugja a hálózati csatlakozót a konnektorba, állítsa a be-/kikapcsolót „I” állásba, és nyomja le a kezelőkapcsolót.
4. A főzési folyamat befejeztével a készülék automatikusan bekapcsolja a melegen tartó funkciót. Használat után mindig húzza ki a készüléket a konnektorból. A rizsfőző kikapcsolásához állítsa a be-/kikapcsolót „O” állásba, és húzza ki a hálózati csatlakozót a konnektorból. Hagyja kihűlni a készüléket, mielőtt megtisztítja.
5. A készülék működése közben a fedőnek a belső edényen kell lennie. A belső edényt tartsa utána zárva, hogy a rizs ne száradjon ki, illetve ne színeződjön el.
6. A hideg rizs újramelegítéséhez adjon kb. 1/4 csésze hideg vizet egy csésze főtt rizshez, keverje meg, majd nyomja meg a kapcsolót. Megjegyzés: Az előző napról megmaradt rizs kiválóan alkalmas sült rizs elkészítéséhez.
7. Ha a rizst és a többi hozzávalót egyszerre szeretné megfőzni a párolóbetétben, adjon 1/8 csésze vizet a belső edénybe.
8. A belső edény alját és a fűtőlap felületét tartsa szabadon idegen tárgyaktól, hogy elkerülje a működési zavarokat.
9. Óvatosan fordítsa oldalra az edényt, hogy ellenőrizze, hogy megfelelően van-e behelyezve.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

A rizsfőző tisztítása előtt mindig állítsa a be-/kikapcsolót „O” állásba, húzza ki a hálózati csatlakozót, és hagyja a készüléket teljesen kihűlni.

1. Vegye ki a belső edényt, vegye le a fedőt, és tisztítsa meg mindkettőt meleg szappanos vízzel. Alaposan öblítse le az alkatrészeket, és puha, tiszta ronggyal szárítsa meg őket.
2. Szükség esetén tisztítsa meg a készülék külső felületeit tiszta, nedves ronggyal vagy enyhe tisztítószerrel. Soha ne használjon súrolószert a tisztításhoz. Ne használjon fém eszközöket vagy acélszivacsot a külső felületek vagy az edény tisztításához, mert azok megsérülhetnek. Ne merítse a készülék bármely részét vízbe.
3. A főzőlap és a termosztátlap tisztításához acélgyapotot lehet használni a maradványok eltávolítására vagy a lapok polírozására. Ezután törölje le nedves ronggyal. Hagyja teljesen megszáradni a készüléket, mielőtt újra használni kezdi. A főzőlapot és a termosztátlapot szabadon kell tartani az idegen tárgyaktól, különben a rizsfőző nem fog megfelelően működni.
4. Felhívjuk figyelmét, hogy a belső edényben lévő ecet- vagy sómaradványok korróziót okozhatnak. Minden használat után tisztítsa meg a készüléket.
5. A tisztításon kívül minden karbantartási munkát az ügyfélszolgálat felhatalmazott munkatársainak kell elvégezniük.

TIPP A GYORS TISZTÍTÁSHOZ

Öntsön fél csésze vizet és egy kevés mosogatószert a belső edénybe. Indítsa el a főzést, és hagyja a belső edényt 10 percig melegedni. Ezután hagyja újra kihűlni. Alaposan öblítse ki és szárítsa meg teljesen, mielőtt újra használná.

A RIZZSEL KAPCSOLATOS INFORMÁCIÓK

A rizs értékes komplex szénhidrát- és egyéb tápanyagforrás. A rizs alacsony zsírtartalmú, és gazdag tiaminban (B1-vitamin), niacinban (B3-vitamin) és vasban. A világ népességének több mint fele számára a rizs mindennapi táplálék. A legtöbb élelmiszerboltban többféle rizs is kapható. Kipróbálhat néhány rizsfajtát, hogy kiderüljön, melyik ízlik Önnek a legjobban. Az alábbiakban bemutatjuk a leggyakoribb rizsfajtákat és azok tulajdonságait:

Hosszúszemű rizs

Általában olyan ételekhez használják, ahol a főzés után a rizs laza, nem ragadós és inkább különálló szemekből áll. A kaliforniai rizs lágyabb, míg a karolinai rizs kissé keményebb állagú. A jázmin rizs egy különösen aromás, illatos rizsfajta.

Kerekszemű rizs

Ez a fajta puhább és ragadósabb, és gyakran használják az ázsiai konyhában. A kaliforniai rizs lágyabb állagú, az édes rizs (más néven gyöngyrizs) jellegzetes kerek formájú. Az édes rizs különösen ragadós, ezért gyakran használják desszertek készítéséhez.

Barna rizs

A barna rizst gyakran a legegészségesebb rizstípusnak tartják. A barna rizs természetes formájában, azaz fehérítetlen és hántolatlan állapotban kapható. Ezért több B-vitamint, vasat, kalciumot és rostot tartalmaz, mint más rizsfajták.

Vadrizs

A vadrizs számos változatban és keverékben kapható. Szilárdabb állaga és sötétbarna vagy fekete színe miatt gyakran keverik a hosszú szemű rizzsel. A vadrizs kiváló töltelék szárnyasok számára, ha húslevesben főzik és aszalt gyümölcsökkel keverik.

RIZSFŐZÉS

A következő útmutató segítségével garantáltan sikerül a rizs elkészítése. A belső edény praktikus jelölésekkel rendelkezik a vízszint jelzésére. Emellett egy praktikus mérőpohár is tartozik hozzá, amellyel a rizst és a vizet lehet kimérni.

1. Mérje ki a rizst a mellékelt mérőpohárral, és öntse a belső edénybe. Egy mérőpohár (teljesen megtöltve) egy csészenek felel meg.
2. Adjon vizet a rizshez, a serpenyő belsejében lévő jelölések alapján (lásd a mennyiségi táblázatot).
3. Példa: 2 csésze nyers rizshez töltse fel a vizet a 2-es vonalig.
4. Ha puhább rizst szeretne, célszerű a rizst és a vizet a belső edényben előkészíteni, és főzés előtt 10-20 percig áztatni.
5. Helyezze a fedőt a rizsfőzőre, és csatlakoztassa a hálózati kábelt az elektromos hálózatra. Állítsa a be-/kikapcsolót „I” állásba, és nyomja le a kapcsolót. A főzési folyamat befejeztével a készülék automatikusan bekapcsolja a melegen tartó funkciót.
6. Ha megfőtt, hagyja a rizst további 6-10 percig ázni anélkül, hogy levenné a fedőt. Ez biztosítja, hogy a rizs teljesen megfőjön.
7. A barna rizs hosszabb főzési időt igényel. Célszerű még további 3/4 csésze vizet hozzáadni a szükséges főzési idő eléréséhez.

MENNYISÉGI TÁBLÁZAT

NYERS RIZS	VÍZSZINTVONAL	FŐTT RIZS MENNYISÉGE KB.
2 csésze	2. vonal	4 csésze
4 csésze	4. vonal	8 csésze
6 csésze	6. vonal	12 csésze
8 csésze	8. vonal	16 csésze

HASZNOS TIPPEK

1. A rizst megmoshatja, hogy eltávolítsa a felesleges korpát és keményítőt. Ez megakadályozza, hogy a rizs a főzés után megbarnuljon és a serpenyő aljára tapadjon, azonban a folyamat során tápanyagokat is veszíthet.
2. Figyelem: Először a rizst tegye a belső edénybe, majd adja hozzá a vizet, hogy megfőjön.
3. Ha azt veszi észre, hogy a rizs a választott rizstípus miatt az edény aljára tapad, akkor a rizs hozzáadása előtt kenje be a belső edény alját egy kevés növényi olajjal.
4. Ha barna rizst vagy vadrizst főz, akkor körülbelül 3/4 csésze vízre lesz szüksége.
5. A rizsfajtától függően a rizs és a víz aránya kissé eltérhet. Az optimális eredmény elérése érdekében módosítsa a mennyiségeket ennek megfelelően.

LEVESEK ÉS EGYTÁLÉTELEK

A kiadós levesek és egytálételek mindig jó választás. Az előző napról megmaradt húst és zöldséget tetszés szerint kombinálhatja a választott húslevesrel, így saját egyedi recepteket alkothat. Levesek és egytálételek készítésekor hagyjunk egy kis plusz időt a főzésre. Így az aromák kibontakoznak, és a hús omlósra fő.

HASZNOS TIPPEK

1. Az egytálételek sűrítéséhez keverjen össze 1/4 csésze lisztet hideg vízzel, hogy vékony pasztát kapjon. Ezeket fokozatosan keverje az ételbe, amíg eléri a kívánt állagot.
2. Ha friss petrezselymet vagy más fűszernövényt használ a receptben, akkor csak a főzési idő vége előtt adja hozzá, hogy megőrizze az ízét.
3. Tegye el a maradék ételt másnapra. Hűtőszekrényben tárolva az aromák egy éjszaka alatt még intenzívebbé válnak.
4. A paradicsomkonzerv vagy a fűszeres húsleves kiváló alapanyag levesekhez és egytálételekhez.

MŰSZAKI ADATOK

Feszültség/frekvencia	220-240 V váltakozó áram, 50/60 Hz
Névleges teljesítmény	500 W
Kikapcsolva	0 W
Áramütés elleni érintésvédelmi osztály	I. osztály
A termék méretei (ho x szé x ma)	290 x 250 x 300 mm
Nettó súly	2087 g
Úrtartalom	1,5 l
Jelölővonal a belső edényben	0,4, 0,8, 1,2, 1,5 liter / 2, 4, 6, 8 csésze
Jelzőlámpa	230 V váltakozó áram, 0,25 W, narancssárga neonlámpa. Az izzót a felhasználó nem cserélheti ki.
Hálózati kábel hossza	90 cm
Tartozék	Mérőpohár, kanál, gőzlőbetét
Mérőpoháron lévő jelölés	30, 60, 90, 120 ml / ¼, ½, ¾ csésze

ÁRTALMATLANÍTÁS



Ez a termék az EU 2012/19/EU irányelvnek megfelelően áthúzott szemetes szimbólummal van jelölve, jelezve, hogy nem szabad a háztartási hulladékkal együtt ártalmatlanítani. A nem megfelelően ártalmatlanított elektromos és elektronikus készülékek a veszélyes anyagok, keverékek vagy alkatrészek miatt veszélyt jelenthetnek a környezetre és az emberi egészségre. A termék visszavételével és újrahasznosításával kapcsolatos információkért forduljon a helyi városi hivatalhoz vagy hulladékkezelő központhoz.