

SENCOR®

SRM 0670WH
SRM 0671BK



NISKOKALORIČNO KUHALO ZA RIŽU

Prijevod originalnog priručnika

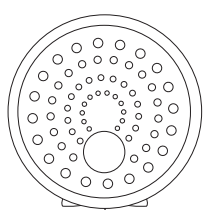
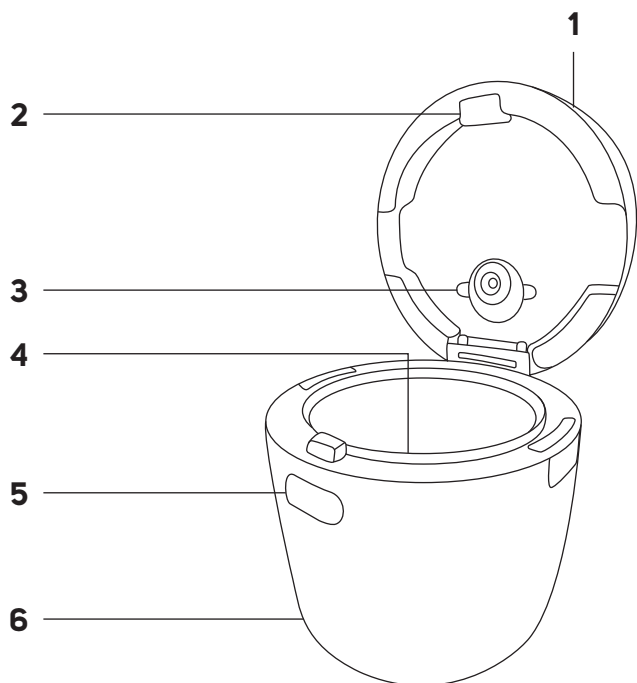


SENCOR®

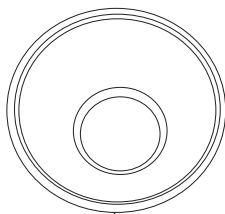
SRM 0670WH
SRM 0671BK



A



7



8



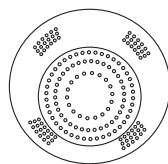
9



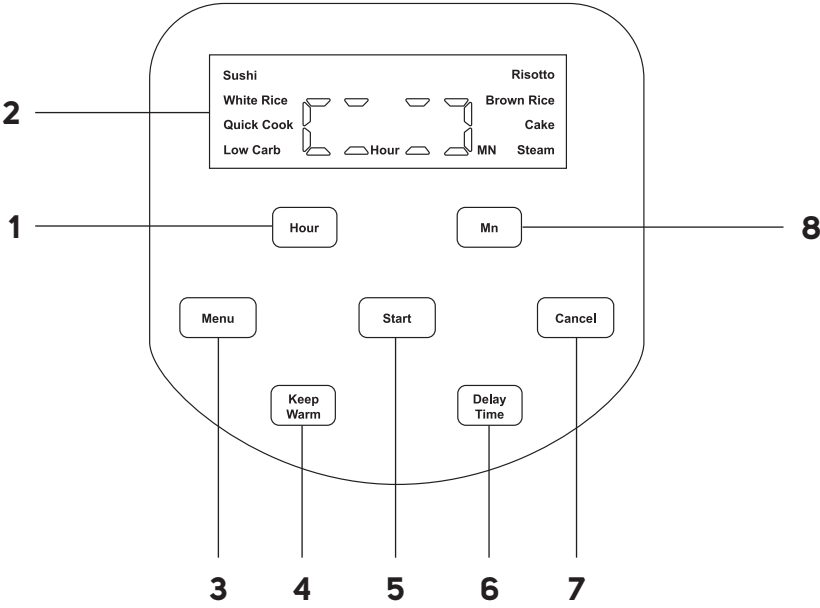
10



11



12



HR Niskokalorično kuhalo za rižu

Važne sigurnosne upute

PAŽLJIVO PROČITAJTE I SPREMITE ZA BUDUĆU UPOTREBU.

- Ovaj uređaj mogu koristiti samo djeca stara najmanje 8 godina i osobe smanjenih fizičkih, osjetilnih ili mentalnih sposobnosti te neiskusne osobe ako su pod nadzorom ili su primile upute za sigurnu upotrebu uređaja i svjesne su mogućih opasnosti.
- Djeca se ne smiju igrati uređajem.
- Čišćenje i održavanje ne smiju obavljati djeca, osim ako su starija od 8 godina i pod nadzorom.
- Djecu mlađu od 8 godina držite podalje od uređaja i strujnog kabela.
- Aparat i strujni kabel držite izvan dohvata djece mlađe od 8 godina.
- Ako se strujni kabel ošteti, zamijenite ga u servisu i tako izbjegnite opasne situacije. Uređaj je zabranjeno koristiti ako je strujni kabel oštećen.
- Prilikom čišćenja ne uranjajte uređaj u vodu ili tekućinu.
- Uređaj upotrebljavajte samo s isporučenim strujnim kabelom. Ne koristite niti jedan drugi strujni kabel, a isporučeni strujni kabel ne koristite za napajanje drugih uređaja.

- Operite posudu za kuhanje, lopaticu, mjernu posudicu i nastavak za kuhanje na pari u toploj vodi s malo deterdženta za pranje posuđa. Isperite čistom vodom i osušite.
- Prilikom punjenja posude vodom i sastojcima, pridržavajte se ovdje označenih linija maksimalnog punjenja.
- Uređaj nije predviđen za upotrebu s vanjskim mjeračem vremena ili daljinskim upravljačem.
- Ovaj je uređaj namijenjen isključivo za upotrebu u kućanstvu. Uređaj je također prikladan za osobnu i ne-poslovnu upotrebu u prostorijama kao što su:
 - čajne kuhinje u radionicama, uredima i drugim radnim mjestima;
 - prostori u poljoprivredi;
 - hoteli, moteli i druga stambena okruženja gdje ih mogu koristiti gosti;
 - prenoćišta.
- **UPOZORENJE:** Izbjegavajte prolijevanje po utikaču.
- **UPOZORENJE:** Neispravna upotreba može rezultirati ozljedama.
- Grijачi su još neko vrijeme vrući nakon upotrebe.

- Prije priključivanja uređaja u strujnu utičnicu provjerite odgovara li napon naveden na nazivnoj natjepnici naponu strujne utičnice.
- Uređaj priključujte isključivo u pravilno uzemljenu utičnicu. Nemojte upotrebljavati produžni kabel.
- Uređaj nemojte nikada priključivati u strujnu utičnicu dok nije pravilno sastavljen.
- Strujni kabel potpuno odmotajte prije upotrebe.
- Ne spajate i ne odspajate strujni kabel uređaja u ili iz strujne utičnice ako su vam ruke mokre.
- Pobrinite se da utikač strujnog kabela ne dođe u dodir s vodom ili drugom tekućinom.
- Ne odspajajte uređaj iz strujne utičnice povlačenjem strujnog kabela. To može izazvati oštećenje strujnog ili utičnice. Kabel odspojite iz strujne utičnice laganim povlačenjem utikača strujnog kabela.
- Na strujni kabel nemojte postavljati teške predmete. Ne dopustite da strujni kabel visi preko ruba stola ili da dodiruje vruće površine ili oštre predmete.
- Spriječite opasnost od strujnog udara i nikad ne uranjajte kućište uređaja, strujni kabel ili utikač u vodu ili bilo koju drugu tekućinu.
- Uređaj uvijek isključite i iskopčajte iz napajanja nakon upotrebe, kada ga ostavljate bez nadzora, prije premještanja, čišćenja ili drugog održavanja i rukovanja.
- Ovaj je uređaj namijenjen za kuhanje riže i kuhanje na pari. Uređaj ne koristite u druge svrhe osim za koje je namijenjen.
- Uređaj upotrebljavajte samo s originalnim dodacima s kojima je isporučen. Upotreba neoriginalnog pribora može dovesti do opasnih situacija.
- Uređaj nemojte upotrebljavati ako nije ispravan, ako padne na pod ili u vodu te ako se ošteti na bilo koji način. Odnosite u ovlašteni servis radi pregleda ili popravka.

- Ne uključuje uređaj kada je prazan.
- Nikada ne stavljajte nikakve predmete između ploče grijača unutar kuhala i uklonjive posude za kuhanje. Prije stavljanja u uređaj provjerite je li vanjsko dno posude za kuhanje čisto i suho.
- Samo je posuda za kuhanje namijenjena za pripremu hrane. Ne ulijevajte vodu ili ne stavljajte hranu izravno u unutarnji prostor uređaja.
- Uređaj postavite na ravnu, čistu i suhu površinu otpornu na toplinu.
- Uređaj ne stavljajte na rub stola, na odvodnu ploču sudopera, na nestabilne, nagnute ili neravne površine, na ili u blizini električnih ili plinskih štednjaka i drugih izvora topline.
- Uređaj ne koristite na površinama osjetljivim na toplinu jer može oštetiti takvu površinu.
- Potrebno je osigurati odgovarajući prostor za cirkulaciju zraka oko uređaja tijekom rada. Nemojte prekrivati otvore za prozračivanje na uređaju.
- Pripazite da ispušni otvor za paru nije usmjeren prema materijalima osjetljivim na toplinu ili prema vama ili drugim osobama. Vruća para može uzrokovati jako opekotine.
- Ne dirajte dijelove kroz koje se ispušta vruća para, jer postoji opasnost od opekline.
- Prije čišćenja pustite neka se uređaj potpuno ohladi.
- Koristite kuhinjske rukavice kada vadite posudu za kuhanje nakon kuhanja.
- Budite iznimno oprezni prilikom pomicanja uređaja ako sadrži vruću hranu i tekućine.
- Koristite plastični ili drveni kuhinjski pribor e za miješanje i skupljanje hrane, jer metalni pribor može oštetiti površinu kuhala.
- Nakon svake upotrebe očistite uređaj u skladu s uputama u dijelu „Čišćenje i održavanje“. Pridržavajte se uputa u ovom poglavlju.
- Nijedan dio uređaja nije prikladan za pranje u perilici posuda.
- Uređaj nemojte upotrebljavati ako je bilo koji njegov dio oštećen, napuknut ili ne radi ispravno. Kontaktirajte ovlašteni servis.
- Izbjegnite opasnost od ozljeda izazvanih strujnim udarom i nemojte sami popravljati uređaj ili raditi preinake. Neka sve popravke i preinake izvede ovlašteni servis. Izvođenje neovlaštenih promjena na uređaju tijekom jamstvenog razdoblja može poništiti jamstvo.

- Zahvaljujemo na kupnji SENCOR proizvoda i nadamo se da ćete biti zadovoljni s njim.
- Prije upotrebe ovog uređaja upoznajte se s korisničkim priručnikom, čak i ako ste već upoznati s upotrebom sličnih vrsta uređaja. Uređaj koristite samo kako je opisano u ovom korisničkom priručniku. Priručnik čuvajte za kasniju upotrebu.
- Preporučuje se da originalnu kartonsku kutiju, ambalažu, račun i potvrdu obuhvata prodavačeve odgovornosti ili jamstvenu potvrdu čuvate najmanje tijekom trajanja zakonskog prava na neispravan rad ili jamstva kvalitete. Kada transportirate uređaj, preporučujemo da ga ponovno spakirate u originalnu kutiju proizvođača.

OPIS KUHALA ZA RIŽU

- | | |
|---|---------------------------------------|
| A1 Poklopac kuhala za rižu | A7 Unutarnji poklopac |
| A2 Tipka za otpuštanje unutarnjeg poklopca | A8 Posuda za kuhanje |
| A3 Otvor za paru | A9 Strujni kabel |
| A4 Grijač (unutar posude) | A10 Lopatica za rižu |
| A5 Tipka za otvaranje poklopca | A11 Mjerna posudica za rižu |
| A6 Kucište kuhala za rižu | A12 Dodatak za kuhanje na pari |

OPIS UPRAVLJAČKE PLOČE

- | | |
|--|---|
| B1 Gumb Hour (sat) | B5 Gumb Start (pokreni) |
| B2 Zaslon | B6 Gumb Delay Time (vrijeme odgode) |
| B3 Gumb Menu (izbornik) | B7 Gumb Cancel (poništi) |
| B4 Gumb KEEP WARM (održavanje topline) | B8 Gumb Min (minute) |

NAMJENA

Kuhalo za rižu Sencor SRM 067x namijenjeno je za kuhanje različitih vrsta riže i pripremu hrane na pari.

PRIJE PRVE UPOTREBE

- Prije prve upotrebe izvadite aparat i njegove dodatke iz pakiranja i bacite sve promotivne etikete i naljepnice. Provjerite kako aparat te niti jedan njegov dio nisu oštećeni.
- Pritisnite tipku za otvaranje poklopca i izvadite posudu za kuhanje.
- Operite posudu za kuhanje, lopaticu, mjernu posudicu i nastavak za kuhanje na pari u toploj vodi s malo deterdženta za pranje posuda. Isperite čistom vodom i osušite.
- Prije ponovnog umetanja posude za kuhanje u kuhalo za rižu, provjerite je li vanjsko dno posude čisto i suho.
- Vanjsku površinu kuhala za rižu i grijača obrišite vlažnom spužvom i osušite brisanjem.

Načini kuhanja riže

Način rada	Vrijeme kuhanja	Funkcija Keep Warm (održavanje topline)	Odgoda početka rada	Napomena
Sushi	--	Da maks. 12 sati	Da 30 minuta do 12 sati	Način kuhanja riže za sushi.
White Rice (bijela riža)	--			Način kuhanja bijele riže.
Quick Cook (brzo kuhanje)	--			Način ubrzanog kuhanja riže. Preporučujemo upotrebu riže s kratkim vremenom kuhanja.
Low Carb (riža s malim udjelom ugljikohidrata)	--			Način za kuhanje posebne niskokalorične riže. Priprema u dodatku za kuhanje na pari.
Risotto (rižot)	--			Način kuhanja rižota.
Brown Rice (smeđa riža)	--			Način za kuhanje smeđe riže ili riže punog zrna.
Cake (kolač)	1 sat	Ne	Ne	Način za pečenje rahlih i prhkih kolača.
Steam (kuhanje na pari)	5 minuta do 1 sat			Način za kuhanje hrane na pari.

POSTAVLJANJE

- Postavite kuhalo za rižu u vodoravni položaj na čvrstu, suhu i ravnu površinu, kao što je radna ploha stola. Pobrinite se da ima dovoljno prostora oko kuhala za rižu, najmanje 10 cm sa svake strane i 50 cm iznad poklopca uređaja.
- Kuhalo za rižu držite na dovoljnoj udaljenosti od materijala osjetljivih na toplinu i vlagu (npr. zavjesa ili zastora), drugih uređaja, izvora topline (npr. štednjaka ili grijalica). Kuhalo za rižu ne izlažite izravnom sunčevom svjetlu.

UPOTREBA

Standardna upotreba

- Pritisnite tipku za otvaranje poklopca i stavite rižu ili hranu koju želite pripremiti u posudu za kuhanje. Obrišite svu prolivenu vodu ili druge tekućine s ruba posude za kuhanje.
- Zatvorite poklopac i lagano ga pritisnite tako da čujete zvuk "klik".
- Umetnite priključak strujnog kabela u utičnicu na stražnjoj strani kuhala za rižu i ukopčajte utikač u strujnu utičnicu. Čut ćete zvučno upozorenje i upravljačka ploča će nakratko zasvijetliti.
- Uzastopno pritisnite tipku **Menu** (izbornik) i odaberite jedan od načina rada. Odabrani način rada počeo će treperiti.
- Za način rada **Steam** (kuhanje na pari) podesite vrijeme kuhanja od 5 minuta do 1 sata pomoću tipaka **Hour** (sat) i **Min** (minute).
- Pritisnite tipku **Start** (pokreni) i pokrenut će se odabrani način rada. Prvo će se pokrenuti zagrijavanje. Kada se prikaže vrijeme kuhanja, započet će odbojavanje.
- Po završetku kuhanja oglasit će se zvučno upozorenje i kuhalo za rižu automatski će se prebaciti u način rada **Keep Warm** (održavanje topline). Zasvijetlit će gumbi **Keep Warm** (održavanje topline) i **Cancel** (poništi).
- Pritisnite gumb **Cancel** (poništi) i poništite način rada **Keep Warm** (održavanje topline).
- Pritisnite tipku za otvaranje poklopca i izvadite posudu za kuhanje. Prilikom vadenja uvijek nosite kuhinjske rukavice. Posuda za kuhanje i njezin sadržaj vrlo su vrući.
- Očistite kuhalo za rižu u skladu s uputama u poglavlju "Čišćenje i održavanje".



Upozorenje:

Budite oprezni prilikom otvaranja poklopca kako vas ne bi opekla para koja izlazi iz uređaja. Preporučujemo da držite poklopac sa stražnje strane prije nego što pritisnete tipku za otvaranje poklopca. Pustite paru da izađe iz uređaja prije nego što potpuno otvorite poklopac.



Napomena:

Preporučujemo da promiješate kuhano rižu nakon završetka i tako spriječite prekomjerno ljepljenje i kako bi ostala vlažna.



Napomena:

Vrijeme kuhanja za načine rada sushi, bijela riža, brzo kuhanje, riža s malim udjelom ugljikohidrata, rižoto i smeda riža izračunava se automatski na temelju količine dodane riže i vode.

Delayed Start (odgoda početka rada)

Ova funkcija omogućuje pokretanje kuhala za rižu u željeno vrijeme, tj. nakon isteka podešenog vremena. Na zaslonu se prikazuje podešeno vrijeme, a ne sati.

1. U posudu za kuhanje stavite rižu ili hranu koju želite pripremiti. Zatvorite poklopac.
2. Umetnite priključak strujnog kabela u utičnicu na stražnjoj strani kuhala za rižu i upokčajte utikač u strujnu utičnicu. Čut ćete zvučno upozorenje i upravljačka ploča će nakratko zasvijetliti.
3. Uzastopno pritisnite tipku **Menu** (izbornik) i odaberite jedan od načina rada. Odabrani način rada počeo će treperiti.
4. Pritisnite gumb **Delay Time** vrijeme odgode te pomoću gumba **Hour** (sati) i **Min** (minute) podesite vrijeme odgode početka nakon kojeg će kuhalo za rižu započeti s radom. Pomoću gumba **Hour** (sati) podesite sate, a pomoću gumba **Min** (minute) podesite minute. Zadano vrijeme odgode početka rada je 30 minuta. Vrijeme odgode početka rada možete podesiti od 30 minuta do 12 sati.
5. Pritisnite gumb **Start** (pokreni), zasvijetlit će gumb **Delay Time** (vrijeme odgode). Istovremeno, započeo će odbrojavanje podešenog vremena.
6. Nakon isteka podešenog vremena uređaj će se automatski pokrenuti.

Ako trebate poništiti odgođeni početak rada, pritisnite gumb **Cancel** (poništi).

Ovu funkciju ne koristite kada koristite svježe sastojke (npr. mlijeko, jaja itd.). To može izazvati njihovo kvarenje. U ljetnim mjesecima preporučuje se podesiti vrijeme odgode početka rada na najviše 8 sati kako bi se izbjeglo kvarenje korištenih sastojaka.

Funkcija Keep Warm (održavanja topline)

Funkcija održavanja topline dostupna je za sve načine rada i automatski se aktivira po završetku kuhanja. Proteklo vrijeme od prebacivanja na način održavanja topline prikazuje se na zaslonu. Ovaj način rada osigurava da pripremljeno jelo ostane toplo, tako da povremeno podgrijava hranu na optimalnu temperaturu. Maksimalno vrijeme održavanja topline je 12 sati. Nakon toga, kuhalo za rižu će se isključiti.

za poništenje načina održavanja topline pritisnite gumb **Cancel** (poništi).

Savjeti za kuhanje riže

- Prilikom pripreme riže potrebno je odabrati pravi omjer riže i vode. Preporučeni omjer riže i vode napisan je na pakiranju riže, stoga ga je važno pridržavati ga se. Rezultirajući tekstura i okus ovise o nekoliko čimbenika, a to su svježina riže, uvjeti skladištenja, robna marka, podrijetlo i, na kraju, osobne preferencije.
- Osnovni omjer riže i vode je 1 : 1,1. Riža okruglog zrna obično zahtijeva više vode. Temperatura vode treba biti između 5 i 35 °C. Koristite vodu iz slavine. Ne koristite destiliranu ili filtriranu vodu.
- Prilikom mjerenja riže i vode uvijek upotrebljavajte istu mjernu posudicu.
- Ovo je kuhalo dizajnirano za pripremu najviše 3 mjerne posudice riže.
- Prilikom mjerenja vode možete koristiti i crtu na unutarnjoj stjenki kuhala. Nadi ćete crte za kuhanje bijele riže (White Rice), rižota (Risotto), riže za sushi (Sushi), smeđe riže (Brown Rice) ili brzog kuhanja.
- Kada pripremate kombinaciju bijele riže i smeđe riže, koristite crtu za rižu s većim udjelom u kombinaciji. Na primjer, ako u kombinaciji ima više bijele riže, koristite crtu bijela riža i obrnuto. Ako je omjer bijele i smeđe riže isti, koristite crtu za bijelu rižu i potopite rižu u čistu vodu 2 do 3 sata.
- Dodajte mjerne posudice riže u posudu i dodajte vodu do odgovarajuće crte. Na primjer, ako ste u kuhalo stavili 2 mjerne posudice riže, dodajte vodu do linije "2".
- Preporučujemo da rižu prije kuhanja temeljito isperete (najmanje 10 minuta) pod hladnom tekućom vodom kako biste uklonili višak škroba i prijavštine.
- Preporučujemo da nakon kuhanja rižu promiješate kako biste uklonili nakupljenu paru i toplinu.

Način kuhanja riže s niskim udjelom ugljikohidrata

Niskokalorična riža za način kuhanja riže s niskim udjelom ugljikohidrata treba se pripremiti u dodatku za kuhanje na pari koji umetnete u posudu za kuhanje. U ovom načinu rada možete pripremiti najviše 1 mjernu posudicu riže. Dodajte ispranu rižu u dodatak za kuhanje na pari i dodajte vodu do crte "1" naznačene na dodatku za kuhanje na pari.

Savjeti za kuhanje na pari

Ovaj uređaj omogućuje pripremu sastojaka kuhanjem na pari. Ulijte čistu vodu u posudu za kuhanje do crte "1" i umetnite dodatak za kuhanje na pari, u njega stavite hranu. U donjoj tablici pronaći ćete osnovni pregled hrane i preporučenog vremena kuhanja.

Sastojci	Vrijeme kuhanja
Lisnato povrće (kiseli kupus, kupus itd.)	20 minuta
Paprika, brokula, šparoge itd.	25 minuta
Korjenasto povrće (mrkva, selen, peršin itd.)	25 minuta
Gljive	20 minuta
Kumpir, čičoke i sl.	40 minuta

Savjeti za pečenje kolača

Posuda za kuhanje služi samo za pripremu, a ne za obradu sastojaka. Nemojte muckati ili miješati sastojke u posudi za kuhanje. Preporučujemo da prije pečenja posudu za kuhanje premažete uljem. Maksimalna količina tijesta koje se koristi ne smije premašiti 2/3 ukupne zapremine posude za kuhanje.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

- Prije čišćenja iskopčajte strujni kabel iz električne utičnice i pustite neka se uređaj ohladi.
- Ne koristite abrazivna sredstva za čišćenje, otapala ili bilo kakve tvari za čišćenje bilo kojeg dijela uređaja koje bi mogle oštetiti površinu uređaja. Nijedan dio ovog uređaja ne smije se prati u perilici posuda.



Upozorenje:

Sprječite opasnost od strujnog udara i ne uranjajte uređaj, strujni kabel ili utikač u vodu ili bilo koju drugu tekućinu.

Posuda za kuhanje i ostali dodaci

Operite posudu za kuhanje, lopaticu, mjernu posudicu i nastavak za kuhanje na pari u toploj vodi s malo deterdženta za pranje posuda. Isperite čistom vodom i osušite. Ako sastojci zagore na dnu posude za kuhanje, ulijte u nju toplu vodu i dodajte malo deterdženta za pranje posuda. Pustite neka odstoji i zatim operite. Prije ponovnog umetanja posude za kuhanje u kuhalo za rižu, provjerite je li vanjsko dno posude čisto i suho.

Vanjska površina

Vanjsku površinu kuhala za rižu i grijača obrišite vlažnom spužvom i osušite brisanjem.

Unutarnji poklopac

Pritisnite tipku za otpuštanje unutarnjeg poklopca i izvadite ga iz kuhala za rižu. Unutarnji poklopac operite u toploj vodi s malo deterdženta za pranje posuda. Isperite čistom vodom i osušite. Područje u kojem se nalazi unutarnji poklopac obrišite suhom krpom. Ponovno pričvrstite unutarnji poklopac tako što ćete najprije umetnuti donji dio poklopca, poravnati ga s dva zasuna, a zatim umetnuti gornji dio poklopca. Lagano gurnite dok ne čujete zvuk „klik“. Prilikom pričvršćivanja poklopca provjerite jesu li otvori na poklopcu poravnati s otvorom za paru.

SPREMANJE

- Ako uređaj nećete koristiti dulje vrijeme, iskopčajte utikač iz strujne utičnice, pustite ga neka se ohladi i očistite ga u skladu s uputama iz poglavlja „Čišćenje i održavanje“.
- Prije pohrane, provjerite jesu li uređaj i svi dodaci temeljito očišćeni i suhi.
- Uređaj čuvajte na suhom, čistom i dobro prozračenom mjestu koje nije izloženo ekstremnim temperaturama te koje je izvan doseg djece ili kućnih ljubimaca.

RJEŠAVANJE PROBLEMA

Problem	Mogući uzrok	Rješenje
Riža je tvrda/suha nakon kuhanja.	Nije dodano dovoljno vode.	Dodajte 0,5 do 1 šalicu vode, ovisno o stanju riže, i odaberite način kuhanja riže. Nakon kuhanja provjerite stanje riže i po potrebi ponovite postupak.
Kuhana riža je previše vlažna i ljepljiva.		Otvorite poklopac i dobro promiješajte rižu kako biste uklonili višak vlage. Zatvorite poklopac i ostavite rižu u načinu održavanja topline 10 do 30 minuta, redovito otvarajući poklopac i miješajući rižu.
Sastojci su zagorjeli na stijenkama posude, što otežava njihovo uklanjanje.		Ulijte vodu u posudu za kuhanje i dodajte malo deterdženta za pranje posuda. Pustite neka odstoji i zatim operite. Ako je teško ukloniti zagorjele ostatke, nanesite malo deterdženta za pranje posuda izravno na zagorjele ostatke, ostavite ga da odstoji, a zatim ga prelijte vrućom vodom.
Riža je malo zagorjela na dnu.	Riža nije bila dovoljno isprana.	Dobro isperite rižu tekućom vodom kako biste uklonili što više škroba. Nakon kuhanja, promiješajte rižu.
Voda u kuhuhalu za rižu ključa.	Unutarnji poklopac ili otvor za paru nisu pravilno postavljeni.	Pravilno postavite unutarnji poklopac i otvor za paru.
	Za kuhanje riže odaberite način kuhanja na pari.	Promijenite načina kuhanja.
Kuhalo za rižu ne može se uključiti; tipke/gumbi ne reagiraju.	Strujni kabel nije pravilno ukopčan.	Provjerite priključak strujnog kabela u utičnici uređaja i strujnoj utičnici.
Kuhalo za rižu ne može se uključiti.	Ostali uređaji su priključeni i rade u istom strujnom krugu.	Preporučujemo priključivanje kuhala za rižu u nezavisan strujni krug.



Napomena:
Ako se problem ne riješi ili nije naveden, prekinite s upotrebom uređaja i odmah kontaktirajte ovlašteni servis.

TEHNIČKE SPECIFIKACIJE

Nazivni raspon napona220–240 V~
Nazivna frekvencija 50–60 Hz
Nazivna ulazna snaga 350 W
Maksimalni volumen punjenja posude za kuhanje 2 l

Zadržavamo pravo izmjene teksta i tehničkih specifikacija.

UPUTE I INFORMACIJE O ZBRINJAVANJU RABLJENE AMBALAŽE

Rabljenu ambalažu zbrinite na predviđenim mjestima za zbrinjavanje otpada, koje je odredila lokalna uprava.

ZBRINJAVANJE RABLJENE ELEKTRIČNE I ELEKTRONIČKE OPREME



Ovi simboli na proizvodima ili popratnoj dokumentaciji naznačuju da se rabljeni električni i elektronički proizvodi ne smiju miješati s uobičajenim kućanskim otpadom. Za pravilno zbrinjavanje i recikliranje ovih proizvoda, predajte ih na predviđena mjesta za prikupljanje. Alternativno, u nekim državama članicama Europske unije ili drugim europskim državama proizvode možete vratiti lokalnoj maloprodajnoj trgovini prilikom kupnje ekvivalentnog novog proizvoda. Pravilnim zbrinjavanjem ovog proizvoda pomažete u očuvanju dragocjenih prirodnih resursa i pridonosite sprječavanju mogućih negativnih utjecaja na okoliš i ljudsko zdravlje, koji proizlaze iz nepravilnog zbrinjavanja otpada. Za više informacija kontaktirajte lokalne vlasti ili najbliži sabirni centar za odlaganje otpada. Za nepravilno zbrinjavanja otpada ove vrste mogu se izreći kazne sukladno nacionalnim propisima.

Za pravne osobe u državama Europske unije

Ako želite zbrinuti električne i elektroničke uređaje, kontaktirajte vašeg zastupnika ili dobavljača radi točnih informacija.

Odlaganje u državama izvan Europske unije

Ovaj je simbol važeći u Europskoj uniji. Za zbrinjavanje ovog proizvoda u drugim državama, zatražite potrebne informacije o pravilnom načinu zbrinjavanja od lokalnih nadležnih ustanova ili prodavača.



Ovaj proizvod ispunjava osnovne zahtjeve važećih EU propisa.

RECEPTI

KREMASTI RIŽOTO S TIKVICAMA, ŽUTIM RAJČICAMA I BOSILJKOM

Vrijeme kuhanja: 30-40 minuta

Sastojci (za 2 osobe):

- 1 tikvica srednje veličine
- 2-3 žute cherry rajčice
- svježi bosiljak
- 1,5 mjerna posudica riže basmati ili jasmin riže
- sušeno provansalsko začinsko bilje
- prstohvat soli
- 1 čajna žličica maslinovog ulja
- voda

Postupak:

- Temeljito isperite rižu i dodajte u kuhalo za rižu.
- Dodajte narezane tikvice, cijele oprane rajčice, listiće bosiljka, ulje, provansalsko začinsko bilje i pokrijte.
- Uključite kuhalo za rižu na načinu kuhanja **Risotto** (rižot) pustite neka se kuha.
- Na kraju, promiješajte rižot kako bi se rajčice skuhale.

Savjet: Poslužite sa svježim povrćem ili salatom.

BRZA RIŽA S PILETINOM

Vrijeme kuhanja: 35-45 minuta

Sastojci:

- 500 g pilećih prsa narezanih na trakice
- 1 luk srednje veličine
- 3 režnja češnjaka
- 1,5 mjerna posudica riže
- 2 šalice pilećeg temeljca
- 400 g sjeckanih rajčica (konzerviranih)
- 1 jušne žlice maslaca
- 1 čajna žličica mljevenog kumina
- 2 žlica sjeckanog peršina ravnog lista (tzv. talijanski peršin)
- sol i papar za začini

Postupak:

- Sitno nasjeckajte luk. Češnjak nasjeckajte na sitne komade. Stavite ih u posudu za kuhanje.
- Dodajte ispranu rižu, maslac, mljeveni kumin i ulijte pileći temeljac.
- Začinite sa soli i paprom. Dobro promiješajte.
- Dodajte sjeckane rajčice i na vrh stavite piletinu. Ne miješajte.
- Zatvorite poklopac i odaberite način kuhanja **Quick Cook** (brzo kuhanje). Pričekajte dok ne završi način kuhanja kuhala za rižu.
- Nakon kuhanja dobro promiješajte, po potrebi začinite i poslužite toplo, posuto nasjeckanim peršinom ravnog lista.

KOLAČ OD MEDA

Sastojci:

- 4 jaja
- 10-30 g šećera u prahu (ovisno o željenom okusu)
- 20 ml mlijeka
- 100 g višenamjenskog brašna
- 10-20 g meda (ovisno o željenom okusu)
- biljno ulje za premazivanje posude

Postupak:

- Odvojite žumanjke od bjelanjaka.
- U zdjeli umutite bjelanjke dok ne očvrсну. Postupno dodajte šećer dok miješate.
- Postepeno dodajte tri žumanjka. Svaki žumanjak temeljito umutite.
- Zatim postupno dodajte brašno i dobro promiješajte.
- Na kraju dodajte mlijeko s medom i dobro promiješajte.
- Posudu za kuhanje premažite biljnim uljem i u nju ulijte gotovu smjesu.
- Posudu za kuhanje stavite u kuhalo za rižu, zatvorite poklopac i odaberite način rada **Cake** (kolači).
- Pričekajte dok ne završi način kuhanja kuhala za rižu.

Savjet: U kolač od meda možete dodati groždice, orašaste plodove, komadiće čokolade ili kandirano voće.

