

SENCOR®

SRM 0670WH
SRM 0671BK



LOW CARB RIZSFŐZŐ

Az eredeti útmutató fordítása

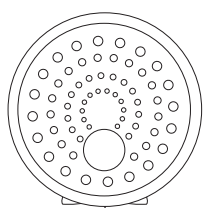
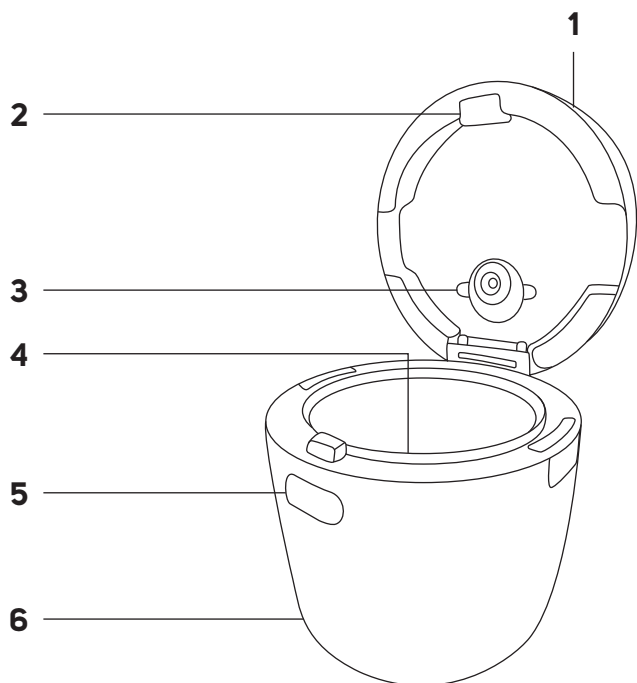


SENCOR®

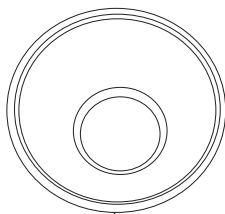
SRM 0670WH
SRM 0671BK



A



7



8



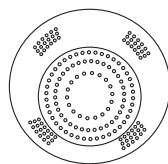
9



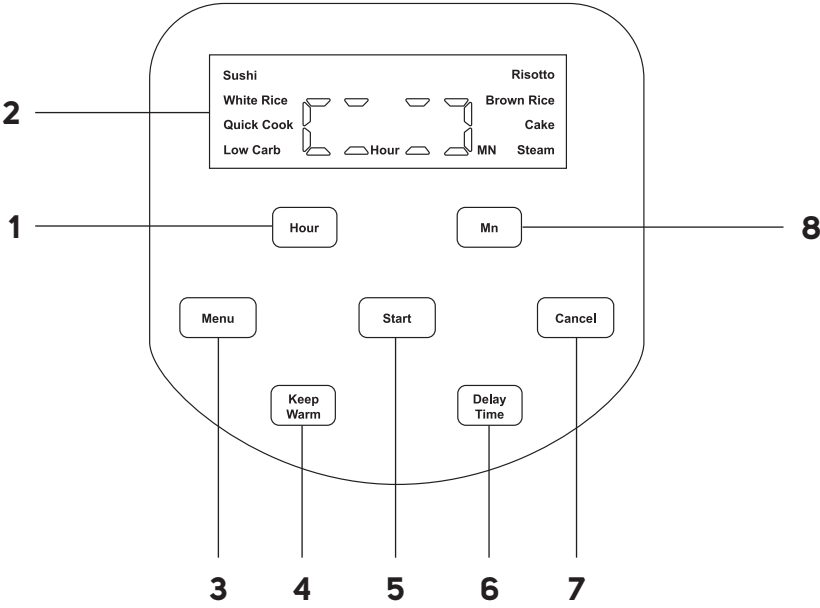
10



11



12



Fontos biztonsági utasítások

FIGYELMESEN OLVASSA EL, ÉS ŐRIZZE MEG KÉSŐBBI FELHASZNÁLÁS CÉLJÁBÓL.

- Ezt a készüléket 8 évnél idősebb gyermekek és csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkező személyek csak felügyelet alatt használhatják, vagy ha tájékoztatták őket a készülék biztonságos használatáról és tisztában vannak az esetleges veszélyekkel.
- Gyermekeknek tilos a készülékkel játszani.
- A karbantartást és tisztítást gyerekek nem végezhetik, ha nem idősebbek 8 évnél, és nincsenek felügyelet alatt.
- A 8 évnél fiatalabb gyerekeket tartsa távol a készüléktől és a vezetékektől.
- A készüléket és a tápkábelt tartsa távol 8 évnél fiatalabb gyerekektől.
- Ha a tápkábel sérült, a cserét bízza szervizközponttal, hogy elkerülje a veszélyes helyzetek kialakulását. Sérült hálózati kábellel a készüléket tilos használni.
- A készüléket nem szabad a tisztítás során vízbe meríteni.
- A készüléket csak a mellékelt hálózati kábellel használja. Ne használjon másik tápkábelt vagy a mellékelt tápkábelt egy másik készülék áram alá helyezéséhez.

- A főző edényt, a spatulát, a mérőket és a gőzölő toldóelemet mossa meg meleg vízben egy kevés mosogatószerrel. Öblítse le tiszta vízzel és törölje szárazra.
- Amikor feltölti a főzőedényt vízzel és nyersanyagokkal, vegye figyelembe az itt feltüntetett maximális töltési vonalakat.
- A készülék nem használható külső időzítővel vagy távirányítóval felszerelt csatlakozóval.
- A készüléket csak háztartásban használja. A készüléket személyes, nem kereskedelmi célú felhasználásra is alkalmas, például:
 - konyhasarkok üzletekben, irodákban és más munkahelyeken;
 - mezőgazdasági területeken;
 - szállodák, motelek és egyéb lakóterületek, ahol a vendégek használhatják;
 - szállást és reggelit biztosító vendéglátóhelyek.
- VIGYÁZAT: Vigyázzon, ne öntse le a csatlakozót.
- VIGYÁZAT: Helytelen használat esetén potenciális sérülés veszélye áll fenn.
- A fűtőelem a használatot követően forró.

- A készülék hálózatra csatlakoztatása előtt győződjön meg róla, hogy a típuscímkén jelzett feszültség megfelel a hálózati feszültségnek.
- A készüléket csak jól földelt aljzatba csatlakoztassa. Ne használjon hosszabbító kábelt.
- A készüléket sose csatlakoztassa hálózati aljzathoz, ha nincs rendesen összeszerelve.
- Használat előtt teljesen tekerje le a tápkábelt.
- Ne csatlakoztassa vagy húzza ki nedves kézzel a készülék tápkábelét a hálózati aljzathól.
- Ügyeljen arra, hogy a tápkábel csatlakozóját ne érje víz vagy nedvesség.
- Ne a tápkábelnél fogva húzza ki a készüléket a hálózati aljzathól. Ezzel megsérülhet a tápkábel vagy a csatlakozó. A kábelt a dugónál húzva húzza ki az aljzathól.
- A tápkábelre ne tegyen nehéz tárgyakat. Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábel ne lógjon az asztal szélén, és ne érintkezzen forró felületekkel vagy éles tárgyakkal.
- Az áramütés veszélyének elkerülése érdekében soha ne tegye a készüléket, a tápkábelt vagy a hálózati csatlakozódugót vízbe vagy más folyadékba.
- A készüléket mindig kapcsolja ki és áramtalanítsa, ha befejezte a használatot, ha felügyelet nélkül hagyja, áthelyezés, tisztítás vagy egyéb karbantartás és kezelés előtt.
- Ez a készülék rizs főzésére és gőzölésre szolgál. Ne használja más célra, mint amire szánták.
- A készüléket csak a mellékelt eredeti tartozékokkal használja. A nem eredeti tartozékok használata veszélyes helyzethez vezethet.

- Ne használja a készüléket, ha nem működik megfelelően, ha a földre esett, ha vízbe merült vagy bármilyen módon megsérült. Adja le ellenőrzésre vagy javításra hivatalos szakszervízben.
- A készüléket üres állapotban ne kapcsolja be.
- Soha ne helyezzen semmilyen tárgyat a készüléken belüli főzőlap és a kivehető főzőedény közé. Győződjön meg arról, hogy a főzőedény belső alja tiszta és száraz, mielőtt beteszi a készülékbe.
- Csak a főzőedény alkalmas élelmiszerek készítésére. Soha ne öntsön vizet, és ne tegyen ételt közvetlenül a készülék belsejébe.
- A készüléket csak egyenes, száraz, tiszta, stabil és hőálló felületen használja.
- Ne helyezze a készüléket asztal szélére, mosogató lefolyólapijára, instabil, ferde vagy egyenetlen felületre, elektromos vagy gáztűzhelyre vagy más hőforrásra vagy annak közelébe.
- Ne használja a készüléket hőre érzékeny felületen, mert az károsíthatja a felületet.
- Használat közben elegendő teret kell biztosítani szellőzéshez az edény fölött és minden oldalán. Ne takarja le a készüléket, és ne takarja el annak szellőzőnyílásait.
- Győződjön meg arról, hogy a hővezető nyílás nem hőérzékeny anyagokra, Őnre vagy másokra irányul. A forró gőz súlyos forrázást okozhat.
- Ne érintse meg azokat a területeket, ahol forró gőz távozik, égési sérülések és forrázások veszélye áll fenn.
- Tisztítás előtt várja meg, míg a készülék teljesen kihűl.
- Használjon sütőkesztyűt, amikor főzés után kiveszi a főzőedényt.
- Különösen körültekintően kell mozgatni a készüléket, ha az tele van forró étellel és folyadékkal.
- Használjon műanyagból vagy fából készült konyhai eszközöket a keveréshez és tálaláshoz, mivel a fém eszközök károsíthatják a főzőedény felületét.
- A készüléket rendszeresen tisztítsa minden használat után a Tisztítás és karbantartás fejezet utasításai szerint. Tartsa be az ebben a fejezetben szereplő összes utasítást.
- A készülék egyik alkatrésze sem mosogatható mosogatógépben.
- Ne használja a készüléket, ha annak bármely része sérült, repedt vagy nem működik megfelelően. Forduljon a megfelelő szervizközponthoz.
- Az áramütés veszélyének elkerülése érdekében ne kísérelje meg a készüléket maga javítani vagy bármilyen módon módosítani. A készülék mindenemű javítását és beállítását bizza szakszervízre. A jótállási idő érvényessége alatt a készülékbe való beavatkozással elveszítheti a jótállásra vonatkozó jogát.

HU Low carb rizsfőző

Használati útmutató

- Köszönjük, hogy megvásárolta a SENCOR márka termékét, és bízunk benne, hogy elégedett lesz vele.
- A termék használatba vétele előtt olvassa el a használati útmutatót, akkor is, ha a hasonló termékek használatát már ismeri. A készüléket csak úgy használja, ahogy ebben a használati útmutatóban le van írva. Őrizze meg az útmutatót a későbbiekre.
- Javasoljuk, hogy legalább a hibás teljesítésre vagy a minőségi garanciára vonatkozó törvényes jog fennállásának időtartamára őrizze meg az eredeti szállítási kartont, a csomagolóanyagot, a pénztári bizonylatot és az eladó felelősségvállalásának mértékéről szóló igazolást vagy a jótállási jegyet. Javasoljuk, hogy szállítás esetén a készüléket az eredeti dobozába csomagolja vissza.

A RIZSFŐZŐ LEÍRÁSA

A1 Rizsfőző fedele	A7 Belső fedél
A2 Belső fedél kioldó gomb	A8 Főzőedény
A3 Gőzkimenet	A9 Tápkábel
A4 Fűtőszál (az edény belsejében)	A10 Rizs spatula
A5 Fedélnyitó gomb	A11 Rizsmérő kanál
A6 Rizsfőző teste	A12 Pároló betét

A KEZELŐPANEL LEÍRÁSA

B1 Hour (Óra) gomb	B5 Start gomb
B5 Kijelző	B6 Delay Time (Késleltetési idő) gomb
B3 Menu (Menü) gomb	B7 Cancel (Törlés) gomb
B4 Keep Warm (Melegen tartás) gomb	B8 Min (Perc) gomb

A HASZNÁLAT CÉLJA

A Sencor SRM 067x rizsfőzőt különböző típusú rizs főzésére és ételkészítésre tervezték.

AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

- Az első használat előtt a készüléket és tartozékait vegye ki a csomagolásból, és távolítson el minden csomagolóanyagot és reklámcímkét. Ellenőrizze, hogy nem sérült-e a készülék és a tartozékai.
- Nyomja meg a gombot a fedél kinyitásához, és vegye ki a főzőedényt.
- A főző edényt, a spatulát, a mérőket és a gőzölő toldóelemet mossa meg meleg vízben egy kevés mosogatószerrel. Öblítse le tiszta vízzel és törölje szárazra.
- Győződjön meg arról, hogy a főzőedény külseje tiszta és száraz, mielőtt ismételtlen a rizsfőzőbe helyezi.
- A rizsfőző külső felületét és a fűtőtestet törölje meg enyhén benedvesített ronggyal és törölje szárazra.

Rizsfőző programok

Program	Készítési idő	Hőtartás funkció	Halasztott indítás	Megjegyzés
Sushi	---	Igen max. 12 óra	Igen 30 perctől 12 óráig	Program sushi rizs főzésére.
White Rice (Fehér rizs)	---			Fehér rizs főzési program.
Quick Cook (Gyors főzés)	---			Gyorsított rizsfőző program. Javasoljuk, hogy rövid főzési idejű rizst használjon.
Low Carb (Alacsony kalóriatartalom)	---			Program speciális alacsony kalóriatartalmú rizs főzésére. Előkészítés gőzölési tartozékban.
Risotto (Rizottó)	---			Rizottó főzési program.
Brown Rice (Barna rizs)	---	Nem	Nem	Program barna vagy teljes kiőrlésű rizs főzésére.
Cake (Sütemény)	1 óra			Program levegős és finom sütemények sütéséhez.
Steam (Gőz)	5 perctől 1 óráig			Program párolt ételek készítésére.

ELHELYEZÉS

- Helyezze a rizsfőzőt vízszintes helyzetbe egy szilárd, száraz és síma felületre, pl. egy asztallapra. Biztosítson elegendő helyet a rizsfőző körül, legalább 10 cm-t az oldalakon és 50 cm-t a készülék fedele felett.
- A rizsfőző hő- és nedvességsérzékeny anyagoktól (pl. függönyök vagy drapériák), egyéb készülékektől, hőforrásoktól (pl. tűzhely vagy fűtés) távol helyezze el. Ne tegye ki a rizsfőzőt közvetlen napsgárázásnak.

HASZNÁLAT

Alapvető használat

- A gomb megnyomásával nyissa ki a fedelet, és helyezze az elkészíteni kívánt rizst vagy ételt a főzőedénybe. Törölje le a kiömlött vizet vagy más folyadékot a főzőedény széléről.
- A fedelet csukja vissza és enyhén nyomja meg, míg egy kattantást nem hall.
- Csatlakoztassa a tápkábel csatlakozóját a rizsfőző hátulján lévő nyílásba, és dugja be a villás csatlakozót hálózati aljzatba. Megszólal egy figyelmeztető hangjelzés, és a vezérlőpanel kigyullad.
- A **Menu** (Menü) gomb többszöri megnyomásával válassza ki az előrebeállított elkészítési módok egyikét. A kiválasztott program villogni kezd.
- Steam** (Gőz) program esetén állítsa be az elkészítési időt 5 perc és 1 óra között a **Hour** (Óra) és **Min** (Perc) gombok segítségével.
- Nyomja meg a **Start** gombot, és a kiválasztott program elindul. Először az előmelegítés indul el. Amikor a kijelzőn megjelenik az elkészítési idő, elindul a visszaszámolás.
- Az elkészítés befejezése után hangjelzés hallható, és a rizsfőző automatikusan hőmérséklet tartás üzemmódba kapcsol. A **Keep Warm** (Melegen tartás) és a **Cancel** (Törlés) gombok világitani fognak.
- A hőmérséklet tartási üzemmód törléséhez nyomja meg a **Cancel** (Törlés) gombot.
- Nyomja meg a gombot a fedél kinyitásához, és vegye ki a főzőedényt. Kivételkor mindig használjon edényfogót. A főzőedény és tartalma nagyon forró.
- Tisztítsa meg a rizsfőzőt a „Tisztítás és karbantartás” részben lévő utasítások szerint.



Figyelmeztetés:

Vigyázzon, nehogy leforrassa magát a kiszökő gőzzel, amikor leveszi a fedelet. Javasoljuk, hogy a fedelet hátulról tartsa meg, mielőtt megnyomja a gombot a fedél kinyitásához. Hagyja kiszökni a gőzt, mielőtt teljesen kinyitná a fedelet.



Megjegyzés:

Javasoljuk, hogy az elkészítés után keverje össze a főtt rizst, hogy ne tapadjon össze túlzottan, és rugalmas maradjon.



Megjegyzés:

A Sushi, White Rice, Quick Cook, Low Carb, Risotto és Brown Rice programok elkészítési ideje automatikusan kiszámításra kerül a betöltött rizs és víz mennyisége alapján.

Hasznaltott indítás

Ez a funkció lehetővé teszi a rizsfőző elindítását a kívánt időpontban, azaz a beállított idő eltelte után. A kijelzőn az aktuálisan beállított idő jelenik meg, nem az óra.

- Helyezze az elkészíteni kívánt rizst vagy ételt a főzőedénybe. Csukja le a fedelet.
 - Csatlakoztassa a tápkábel csatlakozóját a rizsfőző hátulján lévő nyílásba, és dugja be a villás csatlakozót hálózati aljzatba. Megszólal egy figyelmeztető hangjelzés, és a vezérlőpanel kigyullad.
 - A **Menu** (Menü) gomb többszöri megnyomásával válassza ki az előbeállított elkészítési módok egyikét. A kiválasztott program villogni kezd.
 - Nyomja meg a **Delay Time** (Késleltetési idő) gombot, és állítsa be a késleltetett indítási időt a **Hour** (Óra) és **Min** (Perc) gombokkal, majd a rizsfőző elindul. A **Hour** (Óra) gombbal állítsa be az órát, a **Min** (Perc) gombbal pedig a percet. A késleltetett indítás alapértelmezett ideje 30 perc. A késleltetett indítást 30 perc és 12 óra között állíthatja be.
 - Nyomja meg a **Start** gombot, és a **Delay Time** (Késleltetési idő) gomb kigyullad. Megkezdődik a beállított idő visszaszámlálása.
 - Az elkészítés automatikusan elindul, amint letelik a beállított idő. Ha meg kell szakítania a késleltetett indítást, nyomja meg a **Cancel** (Törlés) gombot.
- Ne használja ezt a funkciót, ha friss összetevőket (pl. tejet, tojást stb.) használ. Használhatatlanná válhatnak.
- A nyári hónapokban javasoljuk, hogy a késleltetett indítási időt legfeljebb 8 órára állítsa be, hogy felhasználott alapanyagok ne értéktelenedjenek el.

Hőmérséklet megőrzés

A hőmérséklet megőrzési mód minden programhoz elérhető, és automatikusan aktiválódik, amikor a sütés befejeződik. A kijelzőn megjelenik a hőmérséklet megőrzési módba váltás óta eltelt idő. Ez az üzemmód biztosítja, hogy az elkészített étel meleg legyen, és ezért rendszeresen feltölti azt optimális hőmérsékletre. A maximális hőmérséklet tartási idő 12 óra. Azután a rizsfőző kikapcsol. Ha meg kell szakítania a hőmérséklet megőrzési üzemmódot, nyomja meg a **Cancel** (Törlés) gombot.

Rizskészítési tipp

- A rizs elkészítésekor ki kell választania a megfelelő arányt a rizs és a víz között. Az ajánlott rizs-víz arány a rizscsomagon van feltüntetve, ezért fontos, hogy kövesse azt. A kapott textúra és íz számos tényezőtől függ, nevezetesen a rizs frissességétől, a tárolási körülményektől, a márkától, a szárazasztól és végül, de nem utolsósorban a személyes preferenciáktól.
- A rizs és víz alapértelmezett aránya 1:1. A kerek szemű rizs általában több vizet igényel. A víz hőmérsékletének 5 és 35 °C között kell lennie. Csak csapvizet használjon. Ne használjon desztillált vagy szűrt vizet.
- A rizs és a víz méréséhez mindig ugyanazt a mérőpoharat használja.
- Ezt az edényt úgy tervezték, hogy legfeljebb 3 mérőpohárryi rizst készítsen.
- A víz mérések a főzőedény belső falán lévő vonalakat is használhatja. Fehér rizs (White Rice), rizottó (Risotto), sushi rizs (Sushi), barna rizs (Brown Rice) vagy Gyors főzéshez (Quick Cook) talál vonalakat
- Fehér rizs és barna rizs keverékének elkészítéséhez használja azt a vonalat, amelynek aránya nagyobb a keverékben, azaz ha több fehér rizs van a keverékben, használja a White Rice (Fehér rizs) vonalat és fordítva. Ha a fehér és a barna rizs aránya azonos, használja a White Rice (Fehér rizs) vonalát, és áztassa a rizst tiszta vízbe 2-3 órára.
- Tegyen kívánt mérőpohárryi rizst az edénybe, és adjon hozzá vizet. Ha például 2 mérőpohár rizst rakott, adjon hozzá vizet a „2”-es vonalig.
- Főzés előtt javasoljuk, hogy alaposan öblítse le a rizst (legalább 10 percig) hideg folyó víz alatt, hogy eltávolítsa a felesleges keményítőt és szennyeződések.

- Miután elkészült, javasoljuk, hogy keverje meg a rizst, hogy eltávolítsa a felgyülemlett gőzt és hót.

Low Carb (Alacsony kalóriatartalom) program

Az alacsony kalóriatartalmú rizst a főzőedénybe helyezett gőzlési tartozékban kell elkészíteni. Ebben a programban legfeljebb 1 mérőedény rizst készíthet.

Öntse az öblített rizst a gőzlési tartozékba, és öntse fel a vizet az 1-es vonalig, amely a gőzlési tartozékon van feltüntetve.

Párolási tipp

Ez a készülék lehetővé teszi az alapanyagok párolását. Öntsön tiszta vizet a főzőedénybe az 1-es vonalig, és helyezze be a pároló toldalékot, amelybe az ételt helyezi. Az élelmiszereket ajánlott elkészítési idejük áttekintését lásd az alábbi táblázatban.

Alapanyagok	Készítési idő
Leveles zöldségek (lila káposzta, káposzta stb.)	20 perc
Paprika, brokkoli, spárga stb.	25 perc
Gyökérzöldségek (sárgarépa, zeller, petrezselyem stb.)	25 perc
Gombák	20 perc
Burgonya, csicsóka stb.	40 perc

Tipp a sütemények készítéséhez

A főzőedény csak elkészítésre szolgál, az alapanyagok feldolgozására nem. Ne verje fel vagy keverje össze a hozzávalókat a főzőedényben. Javasoljuk, hogy sütés előtt alaozza be a főzőedényt. A felhasznált teszta maximális mennyisége nem haladhatja meg a főzőedény teljes térfogatának 2/3-át.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

- Tisztítás előtt húzza ki a tápkábel csatlakozóját a hálózati aljzatból, és várja meg, míg a készülék teljesen kihűl.
- A készülék egyetlen részének tisztításához se használjon súrolószert, higított stb., amelyek felsérthetik a készülék felületét. A készülék egyetlen alkatrészre sem mosható mosogatógépben.



Figyelmeztetés:

Az áramütés veszélyének elkerülése érdekében ne tegye a készüléket, a tápkábelt vagy a hálózati csatlakozódugót vízbe vagy más folyadékba.

Főzőedény és tartozéka

A főző edényt, a spatulát, a mérőkét és a gőzlő toldalelemet mossa meg meleg vízben egy kevés mosogatószerrel. Öblítse le tiszta vízzel és törölje szárazra.

Ha az alapanyagok a főzőedény aljához égtek, öntsön a formába meleg vizet, és adjon hozzá kis mosogatószert. Hagyja állni, majd mossa le. Győződjön meg arról, hogy a főzőedény külseje tiszta és száraz, mielőtt ismétlően a rizsfőzőbe helyezi.

Külső felület

A rizsfőző külső felületét és a fűtőtestet törölje meg enyhén benedvesített ronggyal és törölje szárazra.

Belső fedél

Nyomja meg a gombot a belső fedél felengedéséhez, és vegye le a rizsfőzőről. Mossa meg a belső fedelet meleg vízben, kevés konyhai mosószerrel. Öblítse le tiszta vízzel és törölje szárazra. Törölje le száraz ronggyal azt a területet, ahol a belső fedél található. Helyezze vissza a belső fedelet úgy, hogy először behelyezi a fedél alsó részét, amelyet a két reteshez igazít, majd behelyezi a fedél felső részét. Kísé nyomja meg, míg egy kattánást nem hall. A fedél felszerelésekor ügyeljen arra is, hogy a fedélben lévő lyukak egy vonalba essenek a gőzszéplel.

TÁROLÁS

- Ha a készüléket hosszabb ideig nem kívánja használni, húzza ki a tápkábelt a hálózati aljzataból, várja meg, míg a készülék kihűl, majd a „**Tisztítás és karbantartás**” fejezetben lévő utasítások szerint tisztítsa meg.
- Mielőtt elteszi, előtt győződjön meg róla, hogy a készülék és tartozékai tiszták és szárazak.
- A készüléket száraz, tiszta és jól szellőző helyen tárolja, ahol nincs kitéve szélsőséges hőmérsékletnek, és ahol gyermekek vagy háziállatok nem férhetnek hozzá.

HIBAELEHÁRÍTÁS

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
A rizs főzés után kemény/száraz.	Túl kevés vizet töltött be.	A rizs állapotától függően adjon hozzá 0,5-1 mérőedény vizet, és válassza ki a rizsfőzési programot. Amikor a főzés befejeződött, ellenőrizze a főzési állapotot, és szükség esetén ismételje meg.
A megfőtt rizs túl nedves és ragacsos.		Nyissa ki a fedelet, és alaposan keverje össze a rizst, hogy eltávolítsa a felesleges nedvességet. Zárja le a fedelet, és hagyja a rizst melegen 10–30 percig, rendszeresen nyissa ki a fedelet, és keverje meg a rizst.
A nyersanyagok a főzőedény falára égtek, és nehéz eltávolítani őket.		Öntsön vizet a főzőedénybe, és adjon hozzá egy kevés mosogatószer. Hagyja állni, majd mossa le. Ha nehéz eltávolítani az égett maradékokat, tegyen egy kevés mosogatószer közvetlenül az égett maradéokra, hagyja hatni, és öntsön rá forró vizet.
A rizs enyhén megégett az alján.	A rizst nem öblítette át eléggé.	A rizst alaposan öblítse le folyó víz alatt, hogy a lehető legtöbb keményítőt eltávolítsa. Főzés után keverje össze a rizst.
A rizsfőzőben forr a víz.	A belső fedél vagy a gőzszelep nincs megfelelően elhelyezve.	Helyezze be a belső fedelet és a gőzszelepet.
	A Steam (Gőz) programot választotta rizs főzéséhez.	Módosítsa a programot.
A rizsfőző nem kapcsolható be, a gombok nem reagálnak.	A tápkábel nincs jól bedugva.	Ellenőrizze a tápkábel csatlakozását a nyílásban és az aljzatban.
A rizsfőzőt nem lehet bekapcsolni.	Ugyanabban az áramkörben más készülékek is csatlakoznak és működnek.	Javasoljuk, hogy a készüléket különálló elektromos áramkörhöz kösse.



Megjegyzés:

Ha a fenti probléma továbbra is fennáll, vagy nem szerepel a felsorolásban, hagyja abba a rizsfőző használatát, és forduljon szakszervizhez.

MŰSZAKI ADATOK

Névleges feszültségtartomány220–240 V~
Névleges frekvencia.....50-60 Hz
Névleges teljesítmény.....350 W
A főzőedény maximális töltőtérfogata 2 l

A szöveg és a műszaki paraméterek megváltoztatásának joga fenntartva.

A HASZNÁLT CSOMAGOLÓANYAGOKRA VONATKOZÓ UTASÍTÁSOK ÉS TÁJÉKOZTATÓ

A használt csomagolóanyagot az önkormányzat által kijelölt hulladékgyűjtő helyen adja le.

HASZNÁLT ELEKTROMOS ÉS ELEKTRONIKUS KÉSZÜLÉKEK ÁRTALMATLANÍTÁSA



Ez a jelzés a terméken vagy a kísérő dokumentációban azt jelzi, hogy az elektromos vagy elektronikus termék nem dobható háztartási hulladék közé. A megfelelő ártalmatlanításhoz és újrafelhasználáshoz az ilyen terméket adja le a kijelölt gyűjtőhelyeken. Az EU országokban, illetve más európai országokban a használt termékeket azonos új termék vásárlása esetén az eladás helyén is le lehet adni. A termék megfelelő módon történő ártalmatlanításával segít megőrizni az értékes természeti erőforrásokat, és hozzájárul a nem megfelelő hulladék-megsemmisítés által okozott esetleges negatív környezeti és egészségügyi hatások megelőzéséhez. A további részletekről a helyi önkormányzati hivatal vagy a legközelebbi hulladékgyűjtő hely ad tájékoztatást. Ezen hulladékfajta nem megfelelő ártalmatlanítása a nemzeti előírásokkal összhangban bírsággal sújtható.

Az Európai Unió országában működő vállalkozások számára

Elektromos és elektronikus berendezések megsemmisítésével kapcsolatban kérjen tájékoztatást eladójától vagy forgalmazójától.

Ártalmatlanítás az Európai Unión kívüli országokban

Ez a jelzés az Európai Unióban érvényes. Ha ezt a terméket máshol akarja megsemmisíteni, a szükséges tájékoztatásért forduljon a termék eladójához vagy a helyi önkormányzat illetékes osztályához.



Ez a termék teljesíti a rá vonatkozó EU irányelvek valamennyi követelményét.

RECEPTEK

KRÉMES RIZOTTÓ CUKKINIVEL, SÁRGA PARADICSOMMAL ÉS BAZSALIKOMMAL

Főzési idő: 30–40 perc

Hozzávalók (2 adag):

- 1 db közepes nagyságú cukkini
- 2–3 sárga cseresznye paradicsom
- friss bazsalikom
- 1,5 mérőedény basmati rizs vagy jázminrizs
- száritott provence-i fűszernövények
- csipet só
- 1 kanál olívaolaj
- víz

Lépések:

- Alaposan öblítse le a rizst, és öntse a rizsfőzőbe.
- Adjon hozzá kockára vágott cukkinit, egész mosott paradicsomot, bazsalikomlevelet, olajat, provence-i fűszernövényeket, és fedje le.
- Kapcsolja be a rizsfőzőt a **Risotto** (Rizottó) programmal, és hagyja főzni.
- Végül keverje meg a rizottót, hogy a paradicsom szétessen.

Tipp: Friss zöldségekkel vagy salátával tálalja.

GYORS RIZS CSIRKEHÚSSAL

Főzési idő: 35–45 perc

Alapanyagok:

- 500 g csibemell, vékony szeletekre vágva
- 1 közepesen nagy hagyma, szeletelve
- 3 gerezd fokhagyma
- 1,5 mérőedény rizs
- 2 mérőkanál tyúkhúsleves
- 400 g szeletelt paradicsom (konzerv)
- 1 evőkanál vaj
- 1 teáskanál őrölt kömény
- 2 evőkanál apróra vágott petrezselyem levél
- só és bors az ízesítéshez

Lépések:

- Apróra vágja fel a hagamát. A fokhagyt vágja kis darabokra. Tegye a főzőedénybe.
- Adja hozzá az átöblített rizst, a vajat, az őrölt köményt, és öntse rá a csirkehúsleveszt.
- Sózza és borsozza meg. Alaposan keverje össze.
- Adja hozzá az apróra vágott paradicsomot, és tegye a csirkét a tetejére. Már ne keverje.
- Csukja le a fedelet, és válassza a **Quick Cook** (Gyors főzés) lehetőséget. Várja meg, amíg a rizsfőző befejezi a programot.
- Főzés után alaposan keverje össze, fűszerezze meg, és melegen tálalja, apróra vágott lapos levelű petrezselyemmel.

MÉZES KALÁCS

Alapanyagok:

- 4 tojás
- 10–30 g kristálycukor (ízlés szerint)
- 20 ml tej
- 100 g kenyérliszt
- 10–20 g méz (ízlés szerint)
- növényi olaj az edény kenéséhez

Lépések:

- Válassza szét a tojássárgáját a tojásfehérjétől.
- Egy táliban verje fel a tojásfehérjéket kemény habbá. Felverés közben három ütemben adja hozzá a cukrot.
- Egyenként adja hozzá a három tojássárgáját. Alaposan keverje bele az egyes tojássárgájakat.
- Ezután három ütemben adja hozzá a lisztet, és alaposan keverje össze.
- Végül adja hozzá a tejet és a mézet, majd újból alaposan keverje össze.
- Kenje be a főzőedényt növényi olajjal, és öntse a kész tésztát a főzőedénybe.
- Helyezze a főzőedényt a rizsfőzőbe, zárja le a fedelet, és válassza ki a **Cake** (Sütemény) programot.

8. Várja meg, amíg a rizsfőző befejezi a programot.

Tipp: A mézeskalácshoz hozzáadhat mazsolát, diót, csokidarabokat vagy kandírozott gyümölcsöt.

