

Használati útmutató

Biztonsági előírások

Használat előtt figyelmesen olvassa el a Használati útmutatót, és őrizze meg azt.

A készülék kizárólag 230 V-os elektromos hálózaton használható. Csak nem kereskedelmi célú, háztartási használatra készült, kültéren ne használja.

A készüléket egy megfelelően beszerelt hálózati aljzathoz csatlakoztassa, amely megfelelő érintésvédelemmel rendelkezik.

A készüléket kizárólag egyenes munkafelületen használja. A készüléket mindig csak a lehajtható fogantyúnál fogva mozgassa, mert a fedél használat közben forró lehet.

A fedél felnyitásakor gőz távozik a készülékből, ezért fokozott óvatossággal járjon el, mert forrázás veszélye áll fenn.

Védje a készüléket a hőforrásoktól, a közvetlen napsütéstől, a nedvességtől (soha ne merítse a készüléket folyadékba) és az éles peremektől.

A használat során ne nyúljon a készülékhez vizes kézzel. Ha a készülék nedves vagy vizes, azonnal kapcsolja le az elektromos hálózatról.

Tisztítás előtt vagy abban az esetben, ha a készüléket nem fogja használni, kapcsolja ki, és mindig húzza ki a dugót a hálózati aljzathoz (a dugót húzza, soha ne a kábelt). Csak eredeti tartozékokat használjon.

A készüléket és a tápkábelt tartsa 8 év alatti gyermekektől távol.

Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel.

Ezt a készüléket gyermekek csak 8 éves kor felett használhatják abban az esetben, ha a felügyelet biztosított, vagy ha megismertették velük a termék biztonságos használati módját, és tisztában vannak az esetleges veszélyekkel.

Csökkenett fizikai vagy szellemi képességű, illetve gyakorlatlan személyek csak felügyelet mellett használhatják a készüléket, vagy ha megismertették velük a termék biztonságos használati módját, és tisztában vannak az esetleges veszélyekkel.

Műszaki paraméterek

Tápfeszültség: 220-240 V, / 50 Hz

Teljesítményfelvétel: 500 W

A főzőedény hasznos térfogata: 2.0 l

Leírás

1. Érintőpanel

a) Kijelző:

Programjelző lámpák

b) Fehér rizs

c) Barna rizs

d) Kásák

e) Párolás

f) Sütemények

g) Húsételek

Vezérlőgombok

h) Időzített indítás

i) Program kiválasztása

j) A program elindítása

k) A főzési idő egyéni beállítása

l) Melegítés

m) A tálalási hőmérséklet fenntartása

2. Lehajtható fedél nyomógommbal

3. Lehajtható fogantyú

4. A kondenzált gőz tárolására szolgáló tartály

5. Levehető korong tömítéssel

6. Gőzkieresztő szelep tömítéssel

7. Mérőpohár rizshez

8. Párolótál

9. Mérőskálával ellátott főzőedény

10. Melegítőfelület

11. Dugó tápkábellel

Az első használat előtt

Helyezze a rizsfőzőt egy egyenes felületre, és használjon alátétet, hogy megvédje az asztalt az esetleges nedvességtől. Nyomja meg a fedél fehér gombját, és nyissa fel a fedelet. Vegye ki a rizsfőzőből a rizsadagoló poharat, a párolótálat, a tápkábelt és a főzőedényt. A mérőpoharat, a párolót és a főzőedényt mossa el és szárítsa meg.

Figyelmeztetés: Az első használat során a készülék enyhe szagot bocsáthat ki a még nem használt fűtőelemek felmelegedése miatt. Ez egy természetes jelenség, amely a további használatok során már nem jelentkezik.

Magas víztartalmú ételek készítése közben a készülék alatt, az alátétén, a lecsapódó gőz következtében nedvesség jelenhet meg. Ez a készülék természetes tulajdonsága, és nem minősül hibának.

A főzőedény feltöltése

A főzőedényt mindig a rizsfőzőn kívül töltsse meg, és csak ezután helyezze be a az elektromos hálózatról leválasztott készülékbe. Keverje össze a rizst és a többi alapanyagot, hogy egyenletesen eloszoljanak az edény alján. Mielőtt a főzőedényt a rizsfőzőbe helyezné, mindig győződjön meg arról, hogy az edény külső felülete tiszta és száraz.

A **Fehér rizs** és **Barna rizs** programban tegyen az edénybe 1–6 mérőpoháryi száraz rizst (1), és adjon hozzá annyi vizet, hogy a vízszint elérje a mérőskála jobb oldalán a betett rizsmennyiségnek (2) megfelelő jelzést (cup). A maximális megengedett mennyiség a 6 mérőpohár, amely kb. 900 g száraz rizsnek felel meg.

Figyelmeztetés: Jázminrizs főzésekor körülbelül fél jelzéssel kevesebb vizet tegyen a rizsfőzőbe, mint más fehér rizsfajtáknál.

A **Húsételek** programban a főzőedényt legfeljebb a mérőskála felső jelzéséig töltsse meg.

A **Kásák** és **Sütemények** programban, valamint az olyan ételeknél, amelyek főzés közben megduzzadnak, az edényt legfeljebb a feléig töltsse meg.

A **Párolás** programban legfeljebb 500 ml vizet töltsön az edénybe az étel típusától függően.

Az étellel megtöltött edényt helyezze a rizsfőzőbe, és zárja le a fedelet.

A rizsfőző bekapcsolása

Csatlakoztassa a tápkábelt a rizsfőző aljzatához (3), majd a kábel másik végét a 230 V-os hálózathoz. A rizsfőző bekapcsol, és a vezérlőpanel világítani kezd.

Figyelmeztetés: A rizsfőzőt soha ne használja behelyezett főzőedény nélkül, vagy üres edénnyel. A főzőedényt ne használja más készülékben vagy a rizsfőzőn kívül ételkészítésre.

A program kiválasztása

Bekapcsolás után a vezérlőpanel megjeleníti a rizsfőző alapmenüjét, amely a program kiválasztására szolgál (4). Alapértelmezésként a **Fehér rizs** program van beállítva 30 perces főzési idővel. Az ehhez a programhoz tartozó jelzőfény villog.

Más program kiválasztásához nyomja meg többször a **Menü** gombot mindaddig, amíg a kívánt program jelzőfénye villogni nem kezd.

A programok áttekintése

Fehér rizs

Fehér rizs elkészítésére, előre beállított főzési idő: 30 perc.

Barna rizs

Barna rizs elkészítésére, előre beállított főzési idő: 45 perc.

Kásák

Rizs- és gabonakásák elkészítésére, előre beállított főzési idő: 20 perc.

Figyelmeztetés: Tejes kásák főzésekor, amelyeknél magas hőmérsékleten fennáll a kifutás lehetősége, kövesse a mellékelt recepteket.

Párolás

Ételek párolására és gőzölésére szolgáló program, előre beállított főzési idő: 5 perc.

Sütemények

Különféle sütemények elkészítésére szolgáló program, előre beállított főzési idő: 25 perc.

Hasznos tipp: Sütemények készítése előtt kenje ki az edényt vajjal, és bélelje ki az alját sütőpapírral.

Húsételek

Párolt húsok, pörköltök, levesek készítésére szolgáló program, előre beállított főzési idő: 30 perc.

Figyelmeztetés: Az étel tényleges főzési ideje eltérhet a program alapbeállításától. Ez az étel típusától, mennyiségétől, kiinduló hőmérsékletétől és az átfőzés elvárt szintjétől is függ. Ha módosítani kívánja az előre beállított főzési időt, a **Kásák**, **Párolás**, **Sütemények** és a **Húsételek** programokban használja a Főzési idő egyéni beállítása lehetőséget (lásd lejjebb).

A program elindítása

A kiválasztott programot a **Start** gomb megérintésével indíthatja el. Ekkor hangjelzés hallatszik, a többi program jelzőfénye kialszik, míg a kiválasztott programé folyamatosan világítani kezd. A kijelzőn villogó csik jelenik meg (5), ami azt jelzi, hogy a rizsfőző felfűti magát az üzemi

hőmérsékletre. Az üzemi hőmérséklet elérésekor a kijelzőn megjelenik a főzési idő percben, és az ételkészítés automatikusan elindul. Főzés közben a kijelző a hátralévő időt mutatja, és a fedél szelepén keresztül folyamatosan kis mennyiségű gőz távozik. A főzési idő letelte után szaggatott hangjelzés hallatszik, a program automatikusan befejeződik, és aktiválódik a Tálalási hőmérséklet fenntartása funkció.

Időzített indítás

Ha a kiválasztott program indítását későbbre szeretné halasztani, érintse meg többször a **Delay** gombot, és állítsa be a késleltetés idejét 2 és 12 óra között. Ezután érintse meg a **Start** gombot, és az Időzített indítás aktiválódik. A kijelzőn a hátralévő idő látható, és az idő letelte után a program automatikusan elindul.

A főzési idő egyéni beállítása

Ha módosítani szeretné a program előre beállított főzési idejét (a Fehér rizs és a Barna rizs programok kivételével), a program indítása előtt érintse meg a **Time** gombot, és állítsa be a kívánt főzési időt.

Figyelmeztetés: A beállított egyéni főzési időt a rizsfőző nem menti el. Szükség esetén minden indítás előtt állítsa be újra a kívánt időt.

A tálalási hőmérséklet fenntartása

A program befejezése után a rizsfőző automatikusan átvált a Tálalási hőmérséklet fenntartása üzemmódra. A **Warning** gomb világítani kezd, majd a rizsfőző 12 órán keresztül tálalási hőmérsékleten tartja az ételt a kijelző pedig az eltelt időt mutatja. 12 óra elteltével szaggatott hangjelzés hallatszik, és a funkció automatikusan leáll.

Melegítés

Ha a kész ételt gyorsan újra szeretné melegíteni, a programválasztó alamenüben érintse meg a **Reheat** gombot, majd a **Start gombot**. A rizsfőző intenzíven melegíti az ételt 20 percig, a kijelzőn pedig a hátralévő idő látható. A 20 perc letelte után szaggatott hangjelzés hallatszik, a funkció leáll, és a készülék automatikusan átvált a Tálalási hőmérséklet fenntartására.

Program/funkció azonnali leállítása

Ha bármikor le szeretné állítani a futó programot vagy funkciót, röviden érintse meg a **Stop** gombot. A program vagy funkció leáll, és a vezérlőpanel visszatér a programválasztó almenübe.

A rizsfőző kézi kikapcsolása

A rizsfőző kézi kikapcsolásához először állítsa le a futó programot vagy funkciót, majd **hosszan** érintse meg a **Stop** gombot. A készülék kikapcsol, és a vezérlőpanel elsötétül.

A rizsfőző automatikus kikapcsolása

Ha a bekapcsolt rizsfőzőt nem használja (nem fut rajta program vagy funkció), 10 perc elteltével automatikusan kikapcsol, és a vezérlőpanel elsötétül.

Ételek tálalása

Az elkészült ételeket olyan eszközzel vegye ki a főzőedényből, amelynek a fejrésze műanyagból vagy fából készült, hogy ne sértse meg a tapadásmentes bevonatot.

Tisztítás

A főzőedényt, a párolótálat, a rizsadagoló poharat és a kondenzvízgyűjtő tartályt mosogatógépben is tisztíthatja. A mosogatáshoz ne használjon éles fém tárgyakat, súrolószivacsot vagy agresszív tisztítószeret. A főzőedényt csak kihűlés után mossa el.

Használat után vegye ki a fedélből a tömítőkorongot (6), öblítse le folyó víz alatt, szárítsa meg, és helyezze vissza. Szükség esetén vegye le a korongról a tömítést (7), tisztítsa meg folyó víz alatt, majd tegye vissza.

Ha eltömődik, vegye ki a gőzkimeneti szelep szilikon tömítését (8). Tisztítsa meg a tömítést és a szelep nyílásait, majd helyezze vissza a tömítést.

A készülék külső rozsdamentes acél részeit nedves ruhával törölje le és szárítsa meg. A rizsfőző tisztítás előtt mindig válassza le az elektromos hálózatról. Szükség esetén ürítse ki és tisztítsa meg a kondenzvízgyűjtő tartályt, majd tegye vissza (9).

Figyelmeztetés: Minden használat előtt győződjön meg arról, hogy a főzőedény és a fűtőfelület közötti rész teljesen tiszta. Szükség esetén törölje át nedves ruhával és szárítsa meg.

Tárolás

A megtisztított rizsfőzőt a belsejébe helyezett elektromos kábellel, mérőpohárral és párolótálal együtt kissé nyitott fedéllel tárolja.

Karbantartás

Ha a rizsfőző bekapcsolás után nem működik, ellenőrizze a tápkábel csatlakoztatását. A készüléket ne próbálja meg saját maga megjavítani, forduljon a TESCOMA szervizközpontjához (elérhetőség: www.tescoma.hu).

Újrahasznosítás

A termék nem számít kommunális hulladéknak, elektromos hulladékként kell ártalmatlanítani.

Receptek

Fehér rizs / Barna rizs

PÁROLT RIZS

Elkészítés: Szórjon a főzőedénybe 1–6 mérőpoháryi fehér vagy barna rizst. Adjon hozzá annyi vizet, hogy a víz szintje elérje a jobb oldali mérőskála megfelelő jelzését a behelyezett mérőpoháryi rizs (cup) mennyiségének megfelelően. A maximális megengedett mennyiség a 6 mérőpohár, ez kb. 900 g száraz rizsnek felel meg. Keverje meg a rizst a vízzel feltöltött főzőedényben, hogy egyenletesen elterüljön az edény alján. Zárja le a rizsfőzőt, válassza a **Fehér rizs** vagy a **Barna rizs** programot, és főzze meg az ételt.

Hasznos tipp: Jázmin rizs készítésénél tegyen a rizsfőzőbe valamivel kevesebb vizet: tölts fel vízzel a behelyezett rizsszel teli edényt úgy, hogy a felszíne kb. egy fél jelzővonallal lejjebb legyen, mint a behelyezett mérőpohár rizs mennyisége.

Hasznos tipp: Ha a fehér rizst puhábbra szeretné elkészíteni, használja a **Barna rizs** programot.

Hasznos tipp: A rizsfőzőben az elkészült, tálalási hőmérsékleten tartott rizst 60 percen belül ajánlott tálalni a program befejezése után.

Kásák

HAJDINAKÁSA

Hozzávalók: 250 g hántolt hajdina (2 mérőpohár) 160 ml tej (1 mérőpohár), 40 ml juharszirup, 2 evőkanál kókuszreszelék, 20 g vaníliás cukor, egy teáskanál őrölt fahéj, 2 csipet só.

Elkészítés: Tegyen a főzőedénybe 2 mérőpoháryi jól átöblített hajdinát, adjon hozzá 4 mérőpoháryi vizet, és keverje össze. Zárja le a rizsfőzőt, indítsa el a **Kása** programot, és főzze meg a hajdinát. A főzés befejezése után nyissa ki a rizsfőzőt, adja a megfőtt hajdinához az összes többi hozzávalót, és alaposan keverje össze. A kását friss gyümölcsökkel, csokoládéval, kakaóval vagy fahéjjal díszítve tálalja, és enyhén locsolja meg olvasztott vajjal.

Hasznos tipp: Ugyanígy készítheti el a köleskását is (a kölest a főzőedénybe helyezés előtt forró vízzel öblítse le).

ZABKÁSA

Hozzávalók: 200 g zabpehely (2 mérőpohár), 160 ml tej (1 mérőpohár), 20 g vaníliás cukor, 50 g vaj, egy teáskanál méz, 2 csipet só.

Elkészítés: Tegyen 2 mérőpohár zabpelyhet és 4 mérőpohár vizet a főzőedénybe. Zárja le a rizsfőzőt, indítsa el a **Kása** programot, és főzze meg az ételt. A főzés befejezése után nyissa ki a rizsfőzőt, adja a megfőtt zabpelyhehez az összes többi hozzávalót, és a kását alaposan keverje össze. Aszalt gyümölccsel díszítve tálalja.

Párolás

MARINÁLT LAZACFILE

Hozzávalók: Hozzávalók: 400–600 g bőrös lazacfile **Pác:** 2 evőkanál méz, 1 evőkanál mustár, 1 evőkanál olívaolaj, 1 evőkanál napraforgóolaj, 1 evőkanál szójaszós, 1 evőkanál édes chiliszós, fél citrom leve, ízlés szerint fokhagyma, só, bors (a páchoz valókat keverje össze)

Elkészítés: A lazacot tegye az elkészített pácba, és néhány órára helyezze hűtőbe. Öntsön 0,5 l vizet a főzőedénybe, tegye bele a párolótálat, és helyezze rá a pácolt lazacot. Zárja le a rizsfőzőt, válassza a **Párolás** programot, állítsa a főzési időt 10–15 percre (a szelet méretétől függően), és főzze meg az ételt. A marinált lazacot a főzés végétével azonnal tálalja.

FÜSTÖLT HÚSSAL TÖLTÖTT BURGONYAGOMBÓCOK

Hozzávalók: 200 g felkockázott füstölt sertéshús, 400 g hámozott burgonya, kb. 250 g félfogós liszt, 1 tojás, 2 csapott teáskanál só

Elkészítés: A héjában előfőzött burgonyát hámozza meg, majd reszelje finomra. Sózza meg, keverje hozzá a tojást, majd kanalanként dolgozzon bele annyi lisztet, amíg tömör tésztát nem kap (a pontos lisztmennyiség a burgonya fajtájától is függ). A tésztából formázzon kb. 16 darab füstölt hússal megtöltött gombócot. A főzőedénybe öntsön 0,5 l vizet, helyezze bele a párolóbetétet, és tegye rá a gombócok felét úgy, hogy ne érjenek egymáshoz. Zárja le a rizsfőzőt, válassza a **Párolás** programot, állítsa a főzési időt 10 percre, és főzze meg. A program lejártá után a megfőtt gombócokat vegye ki (tartsa melegen), és ugyanígy készítse el a második adagot is.

Sütemények

TÚRÓS LEPÉNY

Hozzávalók: 170 g rétesliszt, 90 g kristálycukor, 80 g vaj + egy kevés a forma kikenéséhez, egy csapott teáskanál sütőpor **A túrós töltelékhez:** 250 g zsíros túró, 90 g kristálycukor, 160 ml tej, 1 tojás, reszelt citromhéj

Elkészítés: A főzőedény alját kenje ki vajjal, majd bélelje ki sütőpapírral. A vajat vágja vékony szeletekre, és a felét helyezze le a sütőpapírra, a főzőedény aljára. Keverje össze a lisztet, a cukrot és a sütőport, és szórja ennek a felét az edény aljára, majd simítsa el. A belehelyezett réteget öntse le az előzőleg elkészített, hígabb túrós töltelékkel, majd szórja meg a maradék lisztes keverékkel. A sütemény tetejére tegye rá a maradék vajszeleteket. Zárja le a rizsfőzőt, válassza a **Sütemények** programot, állítsa be 60 percre, és süsse meg. A sütés végétével vegye ki az edényt, várja meg, amíg lehül, borítsa ki a süteményt egy tálcára, majd távolítsa el a sütőpapírt.

MÁKOS LEPÉNY

Hozzávalók: 100 g darált mák, 100 g finomliszt, 100 g kristálycukor, 100 ml félzsíros tej, 50 ml napraforgóolaj, 40 g vaníliás cukor, 1 tojás, egy csapott teáskanál sütőpor, fél teáskanál fahéj, reszelt citromhéj, egy csipet só

Elkészítés: A főzőedény alját kenje ki vajjal, majd bélelje ki sütőpapírral. A száraz hozzávalókat a citromhéjjal együtt keverje össze, adja hozzá a tejet, az olajat és a tojást, és dolgozza simára. Öntse a masszát a sütőpapírral bélelt főzőedénybe. Zárja le a rizsfőzőt, válassza a **Sütemények** programot, és süsse meg. A sütés végétével vegye ki az edényt, várja meg, amíg lehül, borítsa ki a süteményt egy tálcára, majd távolítsa el a sütőpapírt.

Húsételek

MARHAHÚSLEVES

Hozzávalók: 500 g levesbe való marhahús és egy kisebb velőscsont, 1 sárgarépa, 1 petrezselyemgyökér, 50 g zeller, 5 cm póréhagyma, 4 szem szegfűbors, 8 szem fekete bors, babérlevél, víz, só

Elkészítés: Tegye az összes hozzávalót a főzőedénybe, öntse fel vízzel a 2 literes jelzésig. Válassza a **Húsételek** programot, állítsa a főzési időt 60 percre, és főzze meg a levest. Tálalás előtt szűrje le a levest.

Hasznos tipp: Ugyanígy készíthet kiváló csirkehúslevest is, ehhez a főzési időt nem kell módosítani, maradjon az alapértelmezett 30 perc.

CSIRKEMELLTEKERCS BACONNEL

Hozzávalók: 4 egész csirkemell, 12 szelet bacon, mustár, kakukkfű, bors, só

Elkészítés: A megtisztított csirkemelleket hosszában vágja be, majd klopfolja ki. Sózza, borsozza, szórja meg egy kevés kakukkfűvel, kenje meg mustárral, és rakja rá a baconszeleteket. Tekerje fel, és tegye a főzőedénybe. Zárja le a rizsfőzőt, válassza a **Húsételek** programot, és készítse el a tekerceket.