


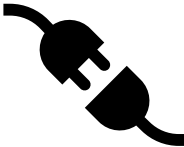


415454 – Elektro Reiskocher

	<p>Allgemeine Informationen</p> <p>5L trocken Reis ergeben 10L perfekt gekochten, lockeren Reis (ca 80 Portionen) Kochzeit: 35 – 40 Minuten Der Reiskocher schaltet nach dem Kochen automatisch auf Warmhalten.</p> <p>Tipps:</p> <p>Den Reis vor dem Kochen gründlich waschen. Dadurch kleben die Reiskörner nicht zusammen. Wenn dem Reis eine kleine Menge Pflanzenöl zugefügt wird, können die Reiskörner besser voneinander getrennt werden. Für braunen oder Wildreis ist u. U. zusätzliches Wasser erforderlich.</p>
	<p>Bedienung</p> <p>Auf der Innenseite der inneren Schale befinden sich Messlinien als Anhaltspunkte. Die mitgelieferte Tasse misst sowohl Reis als auch Wasser.</p> <p>Mit dem mitgelieferten Messbecher die gewünschte Reismenge abmessen. Hinweis: Ein Messbecher Reis ergibt rund zwei Becher gekochten Reis.</p> <p>Den Reis in einem Sieb unter laufendem Wasser abspülen, um überschüssige Kleie und Stärke abzuwaschen.</p> <p>Den Reis in den Einsatz giessen und gleichmässig verteilen, damit der Reis gleichmässig kocht.</p> <p>Die korrekte Menge Wasser mit dem Messbecher zugeben oder den Einsatz bis zur entsprechenden Höhe mit Wasser füllen. Hinweis: Damit der Reis fester wird, die Wassermenge etwas reduzieren, für weicheren Reis etwas erhöhen.</p> <p>Den Einsatz in den Reiskocher stellen. Hinweis: Darauf achten, dass sich aussen am Einsatz kein Reis oder Feuchtigkeit befindet.</p> <p>Den Deckel wieder auflegen oder schliessen und herunterdrücken, bis das Gelenk einrastet.</p> <p>Den Netzstecker des Reiskochers an den Strom anschliessen.</p>

	<p>Den Hebel in die Position COOK (Kochen) herunterdrücken. Die Kochanzeige leuchtet auf.</p> <p>Nach dem Kochen wechselt der Schalter automatisch in die Position WARM (Warmhalten), und die Warmhalteanzeige leuchtet auf.</p> <p>Nach Möglichkeit den Deckel weitere 10 - 15 Minuten geschlossen lassen.</p> <p>Vorsichtig den Deckel öffnen, sodass der Dampf entweichen und Kondensation wieder in den Reiskocher zurücklaufen können.</p> <p>Den Reis umrühren und möglichst schnell servieren.</p> <p>Das Gerät ausschalten und den Netzstecker ziehen.</p> <p>Hinweis: Damit der Reis fester wird, die Wassermenge etwas reduzieren, für weicheren Reis etwas erhöhen.</p> <p>VORSICHT: Beim Öffnen des Deckels aufpassen, da Dampf entweicht. Beim Entnehmen des Einsatzes nach dem Kochen stets Ofenhandschuhe tragen. HEAT WARM Kochanzeige Warmhaltean -zeige Hebel Abgebildetes Modell: J300 15 DE Reis-/Wassermengen Als Faustregel gilt: eine volle Tasse Wasser pro voller Tasse Reis. Wenn der Reis etwas weicher werden soll, etwas mehr Wasser zugeben, für festeren Reis etwas weniger Wasser. Reinigung</p> <p>Achtung:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gerät NICHT in Wasser eintauchen • Den Einsatz niemals über die obere Wasserlinie hinaus füllen • Kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in den äusseren Behälter gelangen lassen. <ul style="list-style-type: none"> • Für den Reiskocher nur die mitgelieferten Utensilien verwenden. Scharfe Objekte können die Antihaftbeschichtung des Einsatzes beschädigen. • Den Netzstecker erst dann einstecken, wenn der Reiskocher einsatzbereit ist. Der Reiskocher bleibt solange eingeschaltet, bis der Netzstecker gezogen wird.
	<p>Reinigung</p> <p>Die Reinigung ist im Mietpreis inbegriffen.</p>
	<p>Anschluss</p> <p>T13</p>



Verpackung

Jeder Reiskocher wird in einer Box bereitgestellt.

Masse: LxBxH 60x50x37cm

