

SENCOR®

SRM 0670WH
SRM 0671BK



OREZAR CU CONȚINUT REDUS DE CARBOHIDRAȚI
Traducerea manualului original

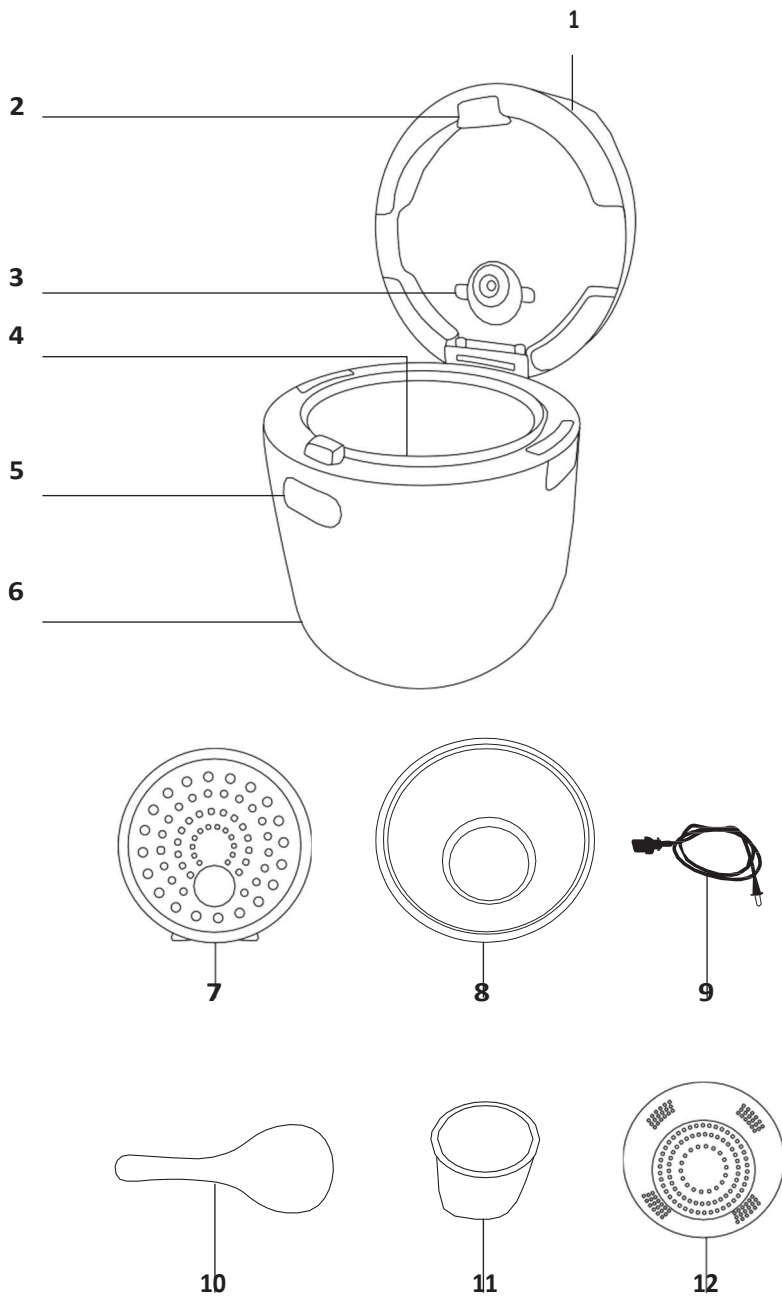


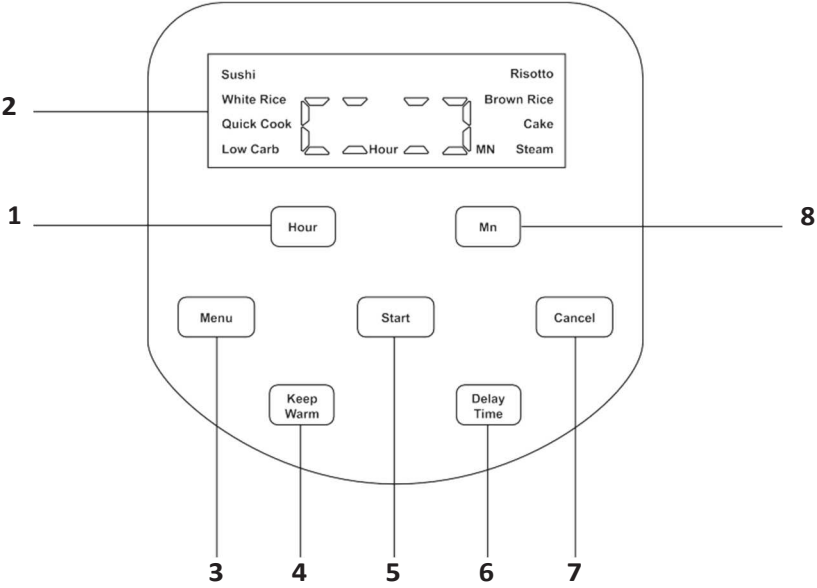
SENCOR®

SRM 0670WH
SRM 0671BK



A





RO Orezar cu conținut redus de carbohidrați

Instrucțiuni importante de siguranță

CITIȚI CU ATENȚIE ȘI PĂSTRAȚI PENTRU UTILIZARE ULTERIOARĂ.

- Acest aparat poate fi utilizat numai de copii cu vârsta de peste 8 ani și de persoane cu deficiențe fizice, senzoriale sau mentale sau cu lipsă de experiență și cunoștințe, dacă sunt supravegheate sau au fost instruite cu privire la utilizarea în siguranță a aparatului și înțeleg potențialele pericole.
- Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul.
- Curățarea și întreținerea de către utilizator nu trebuie efectuate de copii, cu excepția cazului în care aceștia au vârsta de peste 8 ani și sunt supravegheați.
- Copiii cu vârsta sub 8 ani trebuie ținuti la distanță de aparat și de cablul său de alimentare.
- Păstrați aparatul și cablul de alimentare la îndemâna copiilor cu vârsta sub 8 ani.
- Dacă cablul de alimentare este deteriorat, înlocuiți-l la un centru de service profesional pentru a preveni o situație periculoasă. Este interzisă utilizarea aparatului cu cablul de alimentare deteriorat.
- Nu scufundați aparatul în apă pentru curățare.
- Utilizați aparatul numai cu cablul de alimentare furnizat. Nu utilizați niciun alt cablu de alimentare și nu utilizați cablul de alimentare furnizat pentru a alimenta alt aparat.

- Spălați oala de gătit, spatula, paharul de măsurare și accesoriul pentru aburit în apă caldă cu puțin detergent de vase. Clătiți cu apă curată și ștergeți până se usucă.
- Când umpleți vasul de gătit cu apă și ingrediente, respectați liniile de umplere maximă marcate aici.
- Acest aparat nu este destinat să fie utilizat cu un temporizator extern sau o telecomandă.
- Acest aparat este destinat exclusiv uzului casnic. De asemenea, este adecvat pentru uz personal necomercial în spații precum:
 - bucătării în magazine, birouri și alte locuri de muncă;
 - spații din agricultură;
 - hoteluri, moteluri și alte zone rezidențiale unde oaspeții îl pot utiliza;
 - pensiuni.
- **AVERTISMENT:** Evitați vărsarea de lichide pe priză.
- **AVERTISMENT:** Utilizarea necorespunzătoare poate duce la răniri.
- Suprafața elementului de încălzire conține căldură reziduală după utilizare.

- Înainte de a conecta aparatul la o priză de alimentare, asigurați-vă că tensiunea indicată pe eticheta de caracteristici a produsului corespunde tensiunii din priză de alimentare.
- Conectați aparatul numai la o priză cu împământare corespunzătoare. Nu utilizați un prelungitor.
- Nu conectați niciodată aparatul la priză de alimentare înainte de a fi complet asamblat.
- Derulați complet cablul de alimentare înainte de utilizare.
- Nu conectați și nu deconectați cablul de alimentare al aparatului de la priză de curent cu mâinile ude.
- Asigurați-vă că furculița cablului de alimentare nu intră în contact cu apă sau umezeală.
- Nu deconectați aparatul de la priză de alimentare trăgând de cablul de alimentare. Acest lucru ar putea deteriora cablul de alimentare sau priză de alimentare. Deconectați cablul de la priză de alimentare trăgând ușor de ștecherul cablului de alimentare.
- Nu așezați obiecte grele pe cablul de alimentare. Asigurați-vă că cablul de alimentare nu atârna peste marginea mesei și nu atinge suprafețe fierbinți sau obiecte ascuțite.
- Pentru a evita riscul de electrocutare, nu scufundați niciodată carcasa aparatului, cablul de alimentare sau ștecherul în apă sau în orice alt lichid.
- Opriți și deconectați întotdeauna aparatul după utilizare, când este lăsat nesupravegheat, înainte de a-l muta, curăța sau efectua alte operațiuni de întreținere și manipulare.
- Acest aparat este conceput pentru gătirea orezului și prepararea alimentelor la abur. Nu îl utilizați în alte scopuri decât cele pentru care a fost conceput.
- Utilizați aparatul numai cu accesoriile originale furnizate împreună cu acesta. Utilizarea accesoriilor neoriginale poate duce la situații periculoase.
- Nu utilizați aparatul dacă funcționează defectuos, a căzut pe podea, a fost scufundat în apă sau a fost deteriorat în vreun fel. Duceți-l la un centru de service autorizat pentru inspecție sau reparații.
- Nu porniți aparatul când este gol.
- Nu așezați obiecte între placa de încălzire din interiorul aparatului și vasul de gătit detașabil. Asigurați-vă că partea inferioară exterioară a vasului de gătit este curată și uscată înainte de a-l așeza în aparat.
- Numai vasul de gătit este destinat preparării alimentelor. Nu turnați apă și nu așezați alimente direct în interiorul aparatului.

- Utilizați aparatul numai pe o suprafață plană, uscată, curată, stabilă și rezistentă la căldură.
- Nu așezați aparatul pe marginea unei mese, pe scurgerea chiuvetei, pe suprafețe instabile, înclinate sau denivelate, pe sau în apropierea aragazurilor electrice sau cu gaz și a altor surse de căldură.
- Nu utilizați aparatul pe o suprafață sensibilă la căldură, deoarece aceasta poate provoca deteriorarea suprafeței respective.
- În timpul funcționării, trebuie asigurat un spațiu adecvat pentru circulația aerului deasupra și în jurul oalei. Nu acoperiți și nu blocați orificiile de ventilație ale aparatului.
- Asigurați-vă că orificiul de evacuare a aburului nu este îndreptat către materiale sensibile la căldură, către dvs. sau către alte persoane. Aburul fierbinte poate provoca arsuri grave.
- Nu atingeți zonele din care iese abur fierbinte; există riscul de arsuri și opăriri.
- Lăsați aparatul să se răcească complet înainte de curățare.
- Folosiți mănuși de bucătărie când scoateți vasul de gătit după gătit.
- Aveți mare grijă când mutați aparatul dacă acesta conține alimente și lichide fierbinți.
- Utilizați ustensile de bucătărie din plastic sau lemn pentru a amesteca și a scoate alimentele, deoarece ustensilele din metal pot deteriora suprafața vasului de gătit.
- Curățați aparatul în mod regulat după fiecare utilizare, conform instrucțiunilor din secțiunea Curățare și întreținere. Urmați toate instrucțiunile din această secțiune.
- Nicio parte a aparatului nu este potrivită pentru spălarea în mașina de spălat vase.
- Nu utilizați aparatul dacă vreo parte a acestuia este deteriorată, crăpată sau nu funcționează corect. Contactați un centru de service autorizat.
- Pentru a evita pericolul de rănire prin electrocutare, nu reparați singur aparatul și nu efectuați niciun fel de reglaje. Toate reparațiile sau reglajele aparatului trebuie efectuate la un centru de service autorizat. Modificarea aparatului în perioada de garanție poate duce la anularea garanției.



Orezar cu conținut redus de carbohidrați

- Vă mulțumim că ați achiziționat produsul nostru SENCOR; sperăm că acesta vă va satisface pe deplin.
- Înainte de a utiliza acest aparat, vă rugăm să vă familiarizați cu manualul de utilizare, chiar dacă sunteți deja familiarizați cu utilizarea unor aparate similare. Utilizați aparatul numai conform instrucțiunilor din acest manual de utilizare. Păstrați manualul pentru consultare ulterioară.
- Se recomandă păstrarea ambalajului original, a materialului de ambalare, a chitanței și a confirmării privind răspunderea vânzătorului sau a certificatului de garanție cel puțin pe durata dreptului legal de garanție pentru defecte de funcționare sau de calitate. Pentru transportul aparatului, vă recomandăm să îl ambalați din nou în cutia originală furnizată de producător.

DESCRIEREA APARATULUI DE GĂTIT OREZ

- A1** Capacul aparatului de gătit orez
A2 Buton de eliberare a capacului interior
A3 Orificiul de evacuare a aburului
A4 Element de încălzire (în interiorul oalei)
A5 Buton de deschidere capac
A6 Corpul aparatului de gătit orez
- A7** Capac interior
A8 Oală de gătit
A9 Cablu de alimentare
A10 Spatulă pentru orez
A11 Cupă de măsurare a orezului
A12 Accesoriu pentru abur

DESCRIEREA PANELULUI DE CONTROL

- B1** Butonul „Hour” (Oră)
B2 Afișaj
B3 Butonul „Menu”
B4 Butonul Keep Warm (Menținere cald)
B5 Butonul „ ” (Pornire)
B6 Buton „ ” (Pornire cu întârziere)
B7 Buton „ ” (Păstrare caldă) Anulare
B8 Butonul „Min”

SCOPUL UTILIZĂRII

Orezierul Sencor SRM 067x este conceput pentru gătitul diverselor tipuri de orez și prepararea alimentelor la abur.

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

- Înainte de prima utilizare, scoateți aparatul și accesoriile sale din ambalaj și aruncați toate etichetele și tagurile promoționale. Verificați dacă aparatul sau componentele sale nu sunt deteriorate.
- Apăsăți butonul pentru a deschide capacul și scoateți vasul de gătit.
- Spălați vasul de gătit, spatula, paharul de măsurare și accesoriul pentru gătit la abur în apă caldă cu puțin detergent de vase. Clătiți cu apă curată și ștergeți-le până se usucă.
- Înainte de a reintroduce oala de gătit în aparatul de gătit orez, asigurați-vă că partea exterioară a fundului oalei este curată și uscată.
- Ștergeți suprafața exterioară a aparatului de gătit orez și elementul de încălzire cu o burete ușor umezită și ștergeți-le până se usucă.

Modurile aparatului de gătit orez

Mod	Temp de gătire	Funcție de menținere caldă	Pornire întârziată	Notă
Sushi	--	Da, max. 12 ore	Da 30 minute până la 12 ore	Modul de gătit orezului pentru sushi.
Orez alb	--			Modul pentru prepararea orezului alb.
Gătire rapidă	--			Mod de gătire accelerată a orezului. Recomandăm utilizarea orezului cu timp de gătire scurt.
Conținut redus de carbohidrați	--			Mod pentru gătit orezului special cu conținut redus de calorii. Pregătire în accesoriul pentru aburire.
Risotto	--			Mod pentru prepararea risotto.
Orez brun	--	Nu	Nu	Modul pentru prepararea orezului brun sau integral.
Prăjituri	1 oră			Mod pentru coacerea prăjiturilor pufoase și delicate.
Abur	5 minute până la 1 oră			Mod pentru prepararea alimentelor la abur.

AMPLASARE

- Așezați aparatul de gătit orez în poziție orizontală pe o suprafață fermă, uscată și plană, cum ar fi blatul unei mese. Asigurați-vă că există suficient spațiu în jurul aparatului de gătit orez, cel puțin 10 cm pe fiecare parte și 50 cm deasupra capacului aparatului.
- Păstrați aparatul de gătit orez la o distanță suficientă de materiale sensibile la căldură și umezite (de exemplu, perdele sau draperii), alte aparate, surse de căldură (de exemplu, sobe sau radiatoare). Nu expuneți aparatul de gătit orez la lumina directă a soarelui.

FUNCȚIONARE

Utilizare standard

- Apăsăți butonul pentru a deschide capacul și puneți orezul sau alimentele pe care doriți să le gătiți.
Pregătiți în vasul de gătit. Ștergeți orice picături de apă sau alte lichide de pe marginea vasului de gătit.
Închideți capacul și apăsați ușor până auziți un clic.
- Introduceți conectorul cablului de alimentare în priză din partea din spate a aparatului de gătit orez și conectați ștecherul la priză de alimentare. Veți auzi un semnal sonor și panoul de control se va aprinde.
- Apăsăți butonul Meniu în mod repetat pentru a selecta unul dintre modulele de gătit prestabilite. Modul selectat va începe să clipească.
- Pentru modul Steam, setați timpul de gătit între 5 minute și 1 oră folosind butoanele Hour și Min.

- Apăsăți butonul „Start” și modul selectat va porni. Mai întâi va începe preîncălzirea. Când se afișează timpul de gătit, va începe număratoarea inversă.
- Odată ce gătitul este finalizat, se va auzi un semnal sonor, iar aparatul de gătit orez va trece automat în modul „Keep Warm” (Menținere cald). **Păstrați**
- Butoanele „Warm” (Încălzire) și „Cancel” (Anulare) se vor aprinde.
- Apăsăți butonul Anulare pentru a anula modul Menținere caldă.
- Apăsăți butonul pentru a deschide capacul și a scoate vasul de gătit. Folosiți întotdeauna mânuși pe bucătărie când îl scoateți. Vasul de gătit și conținutul său sunt foarte fierbinți.
- Curățați aparatul de gătit orez conform instrucțiunilor din secțiunea „Curățare și întreținere”.



Avertisment:

Aveți grijă când deschideți capacul pentru a evita opărirea cu aburul care iese. Vă recomandăm să țineți capacul din spate înainte de a apăsa butonul pentru a-l deschide. Lăsați aburul să iasă înainte de a deschide complet capacul.

Notă:

Vă recomandăm să amestecați orezul gătit după finalizare pentru a preveni lipirea excesivă și pentru a-l menține umed.



Notă:

Tempul de gătire pentru modurile Sushi, Orez alb, Gătire rapidă, Conținut redus de carbohidrați, Risotto și Orez brun este calculat automat în funcție de cantitatea de orez și apă adăugată.

**Pornire
întârziată**

- Această funcție vă permite să porniți aparatul de gătit orez la ora dorită, adică după ce a trecut timpul setat. Afişajul arată timpul setat, nu orele.
1. Puneți orezul sau alimentele pe care doriți să le preparați în vasul de gătit. Închideți capacul.
 2. Introduceți conectorul cablului de alimentare în priză din partea din spate a aparatului de gătit orez și conectați ștecherul la priză de alimentare. Veți auzi un semnal sonor și panoul de control se va aprinde.
 3. Apăsăți repetat butonul **Meniu** pentru a selecta unul dintre modurile de gătit prestabilite. Modul selectat va începe să clipească.
 4. Apăsăți butonul **Delay Time** (Timp de întârziere) și, folosind butoanele **Hour (Oră)** și **Min (Minute)**, setați timpul de întârziere după care va porni aparatul de gătit orez. Folosiți butonul **Hour (Oră)** pentru a seta orele și butonul **Min (Minute)** pentru a seta minutele. Timpul de întârziere implicat este de 30 de minute. Puteți seta timpul de întârziere între 30 de minute și 12 ore.
 5. Apăsăți butonul **Start**, iar butonul **Delay Time (Timp de întârziere)** se va aprinde. În același timp, va începe numărătoarea inversă a timpului setat.
 6. Gătul va începe automat odată ce timpul setat a expirat. Dacă trebuie să anulați pornirea întârziată, apăsați butonul **Anulare**. Nu utilizați această funcție atunci când folosiți ingrediente proaspete (de exemplu, lapte, ouă etc.). Acest lucru poate duce la deteriorarea lor. În lunile de vară, se recomandă setarea timpului de întârziere la maximum 8 ore pentru a evita deteriorarea ingredientelor utilizate. **Funcția de menținere a căldurii** Funcția de menținere a căldurii este disponibilă pentru toate modulele și se activează automat la finalizarea gătirii. Timpul scurs de la trecerea la modul de menținere a căldurii este afișat pe ecran. Acest mod asigură menținerea caldă a preparatului, reîncălzind periodic alimentele la temperatura optimă. Timpul maxim de menținere cald este de 12 ore. După aceea, aparatul de gătit orez se oprește. Pentru a anula modul Keep Warm (Menținere caldă), apăsați butonul **Cancel (Anulare)**.

Sfaturi pentru prepararea orezului

- Atunci când pregătiți orezul, este necesar să alegeți proporția corectă de orez și apă. Proporția recomandată de orez și apă este indicată pe ambalajul orezului și, prin urmare, este important să o respectați. Textura și gustul final depind de mai mulți factori, și anume prospețimea orezului, condițiile de depozitare, marca, originea și, nu în ultimul rând, preferințele personale.
- Raportul de bază între orez și apă este de 1,1:1. Orezul cu bob rotund necesită, de obicei, mai multă apă. Temperatura apei trebuie să fie între 5 și 35 °C. Folosiți apă de la robinet. Nu folosiți apă distilată sau filtrată.
- Utilizați întotdeauna aceeași cană de măsurare pentru a măsura orezul și apa.
- Acest aparat de gătit este conceput pentru a prepara maximum 3 căni de orez.
- Când măsurați apa, puteți folosi și liniile de pe peretele interior al aragazului. Veți găsi linii pentru gătit orezului alb (White Rice), risotto (Risotto), orez pentru sushi (Sushi), orez brun (Brown Rice) sau gătire rapidă (Quick Cook).
- Când pregătiți un amestec de orez alb și orez brun, utilizați linia cu proporția mai mare în amestec. De exemplu, dacă în amestec este mai mult orez alb, utilizați linia Orez alb și invers. Dacă proporția de orez alb și brun este aceeași, utilizați linia pentru Orez alb și înmuiați orezul în apă curată timp de 2-3 ore.
- Turnați cupele de orez în oală și adăugați apă până la linia corespunzătoare. De exemplu, dacă puneți 2 cupe de orez, adăugați apă până la linia „2”.
- Înainte de gătit, se recomandă să clătiți bine orezul (cel puțin 10 minute) sub apă rece curentă pentru a îndepărta excesul de amidon și orice murdărie.
- După gătire, se recomandă să amestecați orezul pentru a elimina aburul și căldura acumulate.

Modul Low Carb

Orezul cu conținut caloric redus pentru modul Low Carb trebuie preparat în accesoriul pentru aburit, pe care îl introduceți în oala de gătit. În acest mod puteți prepara maximum 1 cană de orez. Turnați orezul spălat în accesoriul pentru aburit și adăugați apă până la linia „1” indicată pe accesoriul pentru aburit.

Sfaturi pentru gătitul la abur

Acest aparat vă permite să preparați ingredientele prin aburire. Turnați apă curată în vasul de gătit până la linia „1” și introduceți accesoriul pentru gătit la abur, așezând alimentele în interiorul acestuia. În tabelul de mai jos, veți găsi o prezentare generală a alimentelor și a timpilor de gătire recomandați.

Ingrediente	Timp de gătire
Legume cu frunze (varză murată, varză etc.)	20 minute
Ardel, broccoli, sparanghel etc.	25 minute
Legume rădăcinoase (morcov, țelină, pătrunjel etc.)	25 minute
Ciuperci	20 minute
Cartofi, topinambur etc.	40 minute

Sfaturi pentru coacerea prăjiturilor

Oala de gătit servește numai pentru preparare, nu pentru prelucrarea ingredientelor. Nu bateți și nu amestecați ingredientele în oala de gătit. Înainte de coacere, se recomandă ungerea vasului de gătit cu ulei. Cantitatea maximă de aluat utilizată nu trebuie să depășească 2/3 din volumul total al vasului de gătit.

CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

- Înainte de curățare, deconectați cablul de alimentare din priză și lăsați aparatul să se răcească.
- Nu utilizați agenți de curățare abrazivi, solvenți sau alte substanțe pentru a curăța părțile aparatului care ar putea deteriora suprafața acestuia. Niciuna dintre componentele acestui aparat nu poate fi spălată în mașina de spălat vase.



Avertisment:

Pentru a preveni riscul de electrocutare, nu scufundați aparatul, cablul de alimentare sau ștecherul în apă sau în orice alt lichid.

Spălați oala, spatula, paharul de măsurat și accesoriul pentru aburit în apă caldă cu puțin detergent de vase. Clătiți cu apă curată și ștergeți până se usucă. Dacă ingredientele s-au ars pe fundul oalei, turnați apă caldă în ea și adăugați puțin detergent de vase. Lăsați să acționeze, apoi spălați. Înainte de a reintroduce oala de gătit în aparatul de gătit orez, asigurați-vă că partea exterioră a fundului oalei este curată și uscată.

Suprafața exterioară

Ștergeți suprafața exterioară a aparatului de gătit orez și elementul de încălzire cu un burete ușor umezit și ștergeți-le până se usucă.

Capacul interior

Apăsăți butonul de eliberare a capacului interior și scoateți-l din aparatul de gătit orez. Spălați capacul interior în apă caldă cu puțin detergent de vase. Clătiți cu apă curată și ștergeți până se usucă. Ștergeți zona în care se află capacul interior cu o cârpă uscată. Reatașați capacul interior introducând mai întâi partea inferioară a capacului, aliniind-o cu cele două zăvoare, apoi introducând partea superioară a capacului. Apăsăți ușor până când auziți un clic. Când atașați capacul, asigurați-vă că orificiile din capac sunt aliniate cu orificiul de evacuare a aburului.

DEPOZITARE

- Dacă nu aveți de gând să utilizați aparatul pentru o perioadă îndelungată, deconectați-l de la priză de alimentare, lăsați-l să se răcească și curățați-l conform instrucțiunilor din secțiunea „Curățare și întreținere”.
- Înainte de depozitare, asigurați-vă că aparatul și toate accesoriile sunt complet curate și uscate.
- Depozitați aparatul într-un loc uscat, curat și bine ventilat, ferit de temperaturi extreme și la îndemâna copiilor sau animalelor de companie.

DEPANARE

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Orezul este tare/uscat după gătire.	Nu s-a adăugat suficientă apă.	Adăugați 0,5 până la 1 cană de apă, în funcție de starea orezului, și selectați modul de gătire a orezului. După gătire, verificați starea orezului și, dacă este necesar, repetați procesul.
Orezul gătit este prea umed și lipicios.		Deschideți capacul și amestecați bine orezul pentru a elimina excesul de umiditate. Închideți capacul și lăsați orezul în modul „Keep Warm” (Menținere cald) timp de 10-30 de minute, deschizând regulat capacul și amestecând orezul.
Ingredientele se ard pe pereții oalei, fiind dificil de îndepărtat.		Turnați apă în oala de gătit și adăugați puțin detergent de vase. Lăsați să acționeze, apoi spălați. Dacă este dificil să îndepărtați reziduurile arse, aplicați puțin detergent de vase direct pe reziduurile arse, lăsați să acționeze, apoi turnați apă fierbinte peste ele.
Orezul este ușor ars la fund.	Orezul nu a fost clătit suficient.	Clătiți orezul suficient sub jet de apă pentru a îndepărta cât mai mult amidon posibil. După gătire, amestecați orezul.
Apa din interiorul aparatului de gătit orez fierbe.	Capacul interior sau orificiul de evacuare a aburului nu sunt poziționate corect.	Poziționați corect capacul interior și orificiul de evacuare a aburului.
	Modul abur selectat pentru gătit orezului.	Schimbați modul.
Oala de orez nu poate fi pornită; butoanele nu răspund.	Cablul de alimentare nu este conectat corect.	Verificați conexiunea cablului de alimentare în priză aparatului și în priză de alimentare.
Orezarul nu poate fi pornit.	Alte aparate sunt conectate și funcționează în același circuit electric.	Vă recomandăm să conectați aparatul de gătit orez la un circuit electric independent.



Notă:
Dacă problema de mai sus persistă sau nu este menționată, opriți utilizarea aparatului de gătit orez și contactați un centru de service autorizat.



Acest produs respectă toate cerințele esențiale ale directivelor UE aplicabile.

Intervalul de tensiune nominală220–240 V~
Frecvență nominală50–60 Hz
Putere nominală350 W
Volumul maxim de umplere al vasului de gătit 2 l

Ne rezervăm dreptul de a modifica textul și specificațiile tehnice.

INSTRUCȚIUNI ȘI INFORMAȚII PRIVIND ELIMINAREA MATERIALELOR DE AMBALARE UTILIZATE

Eliminați materialele de ambalare uzate în zona de eliminare a deșeurilor desemnată de municipalitate.

ELIMINAREA ECHIPAMENTELOR ELECTRICE ȘI ELECTRONICE UTILIZATE



Acest simbol de pe produse sau din documentele însoțitoare indică faptul că produsele electrice și electronice uzate nu trebuie eliminate împreună cu deșeurile municipale obișnuite.
Pentru eliminarea și reciclarea corespunzătoare a acestor produse, livrați-le la punctele de colectare desemnate. Alternativ, în unele state membre ale Uniunii Europene sau în alte țări europene, produsele pot fi returnate comerciantului local la achiziționarea unui produs nou echivalent. Prin eliminarea corespunzătoare a acestui produs produs, contribuiți la conservarea resurselor naturale valoroase și la prevenirea impactului negativ potențial asupra mediului și sănătății umane, rezultat din eliminarea necorespunzătoare a deșeurilor. Pentru mai multe detalii, contactați autoritățile locale sau cel mai apropiat punct de colectare. Eliminarea necorespunzătoare a acestui tip de deșeuri poate fi sancționată cu amenzi, în conformitate cu reglementările naționale.

Pentru entitățile comerciale din statele membre ale Uniunii Europene

Dacă doriți să eliminați dispozitive electrice sau electronice, solicitați informații necesare de la comerciantul sau furnizorul dvs.

Eliminarea în alte țări din afara Uniunii Europene

Acest simbol este valabil în Uniunea Europeană. Pentru a elimina acest produs în altă parte, solicitați informațiile necesare privind metoda corectă de eliminare de la autoritățile locale sau de la distribuitorul dvs.

REȚETE

RISOTTO CREMOS CU DOVLECI, ROȘII GALBENE ȘI BUSUIOC

Timp de preparare: 30–40 minute

Ingrediente (pentru 2 porții):

- 1 dovlecel mediu
- 2–3 roșii cherry galbene busuioc proaspăt
- 1,5 cană de orez basmati sau jasmine
- ierburii provencale uscate
- un praf de sare
- 1 o linguriță de ulei de măsline apă

Mod de preparare

- Ciăți bine orezul și turnați-l în oala de gătit orez.
 - Adăugați dovlecelul tăiat cubulețe, roșiile spălate întregi, frunzele de busuioc, uleiul, ierburile provencale și acoperiți.
 - Porniți oala de orez în modul **Risotto** și lăsați-o să gătească.
 - La final, amestecați risotto-ul pentru a dizolva roșiile.
- Sfat: Serviți cu legume proaspete sau salată.

OREZ RAPID CU PUI

Timp de preparare: 35–45 minute

Ingrediente:

- 500 g piept de pui, tăiat fâșii 1 ceapă medie
- 3 căței de usturoi
- 1,5 cană de orez
- 2 cani de supă de pui
- 400 g de roșii tocate (conserve) 1 lingură de unt
- 1 linguriță de chimen măcinat
- 2 linguri de pătrunjel tocat sare și piper pentru condimentare

Mod de preparare:

- Tăiați ceapa mărunt. Tăiați usturoiul în bucăți mici. Puneți-le într-o oală.
- Adăugați orezul spălat, untul, chimenul măcinat și turnați supa de pui.
- Condimentați cu sare și piper. Amestecați bine.
- Adăugați roșiile tocate și puneți puil deasupra. Nu amestecați.
- Închideți capacul și selectați modul **Quick Cook (Gătire rapidă)**. Lăsați oala de orez să termine modul.
- După ce s-a gătit, amestecați bine, condimentați după gust și serviți cald, presărat cu pătrunjel tocat.

PRĂJITURĂ CU MIERE

Ingrediente:

- 4 ouă
- 10–30 g zahăr pudră (după gust) 20 ml lapte
- 100 g de făină
- 10–20 g miere (în funcție de preferințe) ulei vegetal pentru uns vasul

Mod de preparare

- Separati gălbenușurile de albușuri.
 - Într-un bol, bateți albușurile până devin ferme. Adăugați treptat zahărul în timp ce bateți.
 - Adăugați treptat cele trei gălbenușuri. Bateți bine fiecare gălbenuș.
 - Apoi adăugați treptat făina și amestecați bine.
 - La final, adăugați laptele cu miere și amestecați bine din nou.
 - Ungeți oala de gătit cu ulei vegetal și turnați aluatul finit în ea.
 - Puneți oala de gătit în aparatul de gătit orez, închideți capacul și selectați modul **Tort**.
 - Lăsați aparatul de gătit orez să termine ciclul.
- Sfat: Puteți adăuga stafide, nuci, ciocolată sau fructe confiate în prăjitura cu miere.