

Pars Khazar- Bedienungsanleitung

1. Vor dem ersten Gebrauch bitte den Innentopf(2) mit warmen Wasser und einem weichen Schwamm reinigen.
2. Der Innentopf und die Heizplatte müssen stets sauber und trocken sein!
3. Das Netzkabel (4) ist am Gerät und an der Netzsteckdose anzuschließen. Achten Sie darauf, das das Gerät ausgeschaltet ist (Timer auf 0).
4. Geben Sie die gewünschte Menge Reis mit der entsprechenden Menge Wasser (siehe untenstehende Tabelle) in den Innentopf und geben etwas Salz und Öl hinzu.
5. Legen Sie den Deckel (1) auf.
6. Achten Sie unbedingt darauf, dass der Reiskocher (3) auf einem flachen, festen Untergrund steht.
7. Das Gerät verfügt über einen Timer (Zeitschaltuhr), der die Herstellung einer knusprigen Reiskruste ermöglicht. Schalten Sie nun den Reiskocher durch Drehen des Timers im Uhrzeigersinn ein. Nach Beendigung des Garens schaltet das Gerät automatisch in den Warmhaltemodus. Dann beginnt der Bräunungsvorgang. Der Bräunungsgrad der Kruste richtet sich nach der Einstellung des Timers (1=Keine Kruste; 4= starke gedräunte Kruste).
8. Nach Beedigung des Garens den Reis am besten wie einen Kuchen auf eine Platte stürzen und servieren.

Reinigung

- Vor dem Reinigen bitte den Netzstecker aus der Steckdose ziehen!
- Das Gerät darf nicht unter Wasser gehalten werden.
- Bitte nur mit einem feuchten Tuch abwischen.
- Der Innentopf kann mit Spülmittel und einem weichen Tuch oder Schwamm gereinigt werden.

Sicherheitshinweise

- Das Gerät bitte stets außer Reichweite von Kindern betreiben!
- Das Netzkabel darf nicht den Rumpf des Gerätes berühren!
- Der Innentopf wird während des Betriebes sehr heiß und darf nur mit isolierenden Topflappen/Handschuhen angefasst werden!
- Es ist darauf zu achten, dass die Kochplatte unter dem Innkopf stets sauber und trocken ist!

101 (4 Personen)	1	1 Tasse + 60ml
	2	2 Tassen + 100ml
	3	3 Tassen + 140ml
	4	4 Tassen + 180ml
181 (8 Personen)	3	3 Tassen + 140ml
	4	4 Tassen + 180 ml
	5	6 Tassen
	6	7 Tassen + 20ml
	7	8 Tassen + 40ml
271 (12 Personen)	8	8-9 Tassen +40ml
	5	6 Tassen
	6	7 Tassen + 20ml
	7	8 Tassen + 40ml
	8	8-9 Tassen + 40ml
	9	10 Tassen + 60ml
	10	11 Tassen + 80ml
	11	12 Tassen +80ml
12	13 Tassen + 80ml	