

ITEM NO.:73849



GB: Instruction Manual

- 1.Put the rice into the pot and soak it for more than 20 minutes. c
- 2.Pour water to a height of approximately 0.3cm above the soaked rice.
- 3.Fasten the lid with a spoon.
- 3.Steam it in the microwave.
- 4.After closing the lid, heat it in the microwave for 12 minutes.
- 5.Cover with the lid and let it sit for 3 to 5 minutes, and the delicious rice will be ready.

TIPS!

- 1.If rice does not tender enough or water not fully absorbed, cook for 2 - 4 minutes longer.
- 2.If rice is crunchy, add 1/4 cup of additional water, cover and cook on medium low until tender.
- 3.Do not stir rice during cooking! It will release starch, and your rice will best sticky.
- 4.Soak your rice for 30 minutes before cooking in the microwave.
- 5.After cooking done, let it simmer for another 5 to 10 minutes. once done, you can stir it in cooker.

DE: Anleitung

1. Lasse den Reis länger als 20 Minuten in die Pfanne. Verwenden Sie ausreichend Wasser, wenn Sie den Reis einweichen.
2. Das Wasser muss 0,3 cm über dem Reis liegen.
3. Mit dem Löffel verschließen wir den Deckel.
3. Dämpfen Sie es in der Mikrowelle.
4. Nach dem Schließen des Deckels 12 Minuten lang in der Mikrowelle erhitzen.
5. Mit dem Deckel abdecken und 3 bis 5 Minuten ruhen lassen, dann ist der leckere Reis fertig.

TIPS:

1. Wenn der Reis nicht weich genug ist oder das Wasser nicht vollständig aufgenommen wurde, kochen Sie ihn weitere 2 bis 4 Minuten.
2. Wenn der Reis noch bissfest ist, fügen Sie 1/4 Tasse Wasser hinzu, decken Sie ihn zu und kochen Sie ihn bei mittlerer Hitze, bis er weich ist.
3. Rühren Sie den Reis während des Kochens nicht um! Dadurch wird Stärke freigesetzt und Ihr Reis wird klebrig.
4. Weichen Sie den Reis vor dem Kochen in der Mikrowelle 30 Minuten lang ein.
5. Nach dem Garen noch 5 bis 10 Minuten köcheln lassen. Anschließend können Sie ihn im Kocher umrühren.

FR: instructions

1. Laissez le riz dans la casserole pendant plus de 20 minutes. Utilisez suffisamment d'eau lorsque vous faites tremper le

riz.

2. L'eau doit recouvrir le riz de 0,3 cm.

3. Fermez le couvercle à l'aide d'une cuillère.

3. Faites cuire à la vapeur au micro-ondes.

4. Après avoir fermé le couvercle, faites cuire au micro-ondes pendant 12 minutes.

5. Couvrez avec le couvercle et laissez reposer pendant 3 à 5 minutes, puis le délicieux riz est prêt.

CONSEILS :

1. Si le riz n'est pas assez tendre ou si l'eau n'a pas été complètement absorbée, faites-le cuire encore 2 à 4 minutes.

2. Si le riz est encore al dente, ajoutez 1/4 de tasse d'eau, couvrez-le et faites-le cuire à feu moyen jusqu'à ce qu'il soit tendre.

3. Ne remuez pas le riz pendant la cuisson ! Cela libérerait l'amidon et rendrait votre riz collant.

4. Faites tremper le riz pendant 30 minutes avant de le cuire au micro-ondes.

5. Après la cuisson, laissez mijoter encore 5 à 10 minutes. Vous pouvez ensuite le remuer dans la cocotte.

CZ : Návod

1. Nechte rýži v pánvi déle než 20 minut. Při namáčení rýže použijte dostatečné množství vody.

2. Voda musí sahat 0,3 cm nad rýži.

3. Lžíci přikryjte pokličkou.

3. Vařte v mikrovlnné troubě.

4. Po přikrytí pokličkou vařte v mikrovlnné troubě 12 minut.

5. Přikryjte pokličkou a nechte 3 až 5 minut odpočinout, pak je lahodná rýže hotová.

TIPY:

1. Pokud rýže není dostatečně měkká nebo se voda úplně nevsákla, vařte ji další 2 až 4 minuty.

2. Pokud je rýže ještě tvrdá, přidejte 1/4 šálku vody, přikryjte a vařte na středním ohni, dokud nezměkne.

3. Rýži během vaření nemíchejte! Tím se uvolní škrob a rýže bude lepkavá.

4. Před vařením v mikrovlnné troubě rýži namočte na 30 minut.

5. Po uvaření nechte ještě 5 až 10 minut dusit. Poté ji můžete v hrnci promíchat.

SK: Návod

1. Nechajte ryžu v panvici dlhšie ako 20 minút. Pri namáčení ryže použijte dostatočné množstvo vody.

2. Voda musí byť 0,3 cm nad ryžou.

3. Veko uzavrieme lyžicou.

3. Parné varenie v mikrovlnnej rúre.

4. Po uzavretí veka zahrievajte v mikrovlnnej rúre 12 minút.

5. Zakryte vekom a nechajte 3 až 5 minút odstáť, potom je chutná ryža hotová.

TIPY:

1. Ak ryža nie je dostatočne mäkká alebo sa voda úplne nevsiakla, varte ju ďalších 2 až 4 minúty.

2. Ak je ryža ešte tvrdá, pridajte 1/4 šálky vody, zakryte ju a varte na strednom ohni, kým nezmäkne.

3. Počas varenia ryžu nemiešajte! Tým sa uvoľní škrob a ryža bude lepkavá.

4. Pred varením ryžu namočte na 30 minút do mikrovlnnej rúry.

5. Po uvarení nechajte ešte 5 až 10 minút vrieť. Potom ju môžete premiešať v hrnci.

DE/FR/CZ/SK :

3Pagen

Hergestellt für 3Pagen

Sankt-Joeris-Strasse 16-28

52477 Alsdorf

Tel: +49 (0) 2404/980-204

Customer Services: kontakt@3pagen.de

Web Site: www.3pagen.de

