



Pilav pişirici

Mikrodalga fırın için



Kullanım kılavuzu ve tarif ipuçları

Değerli Müşterimiz!

Yeni pilav pişiriciniz, pilav pişirmek dışında kuskus, tahıl, arpa yulaf vs. gibi diğer çeşitli tahılları da pişirmek için uygundur.

Yüksek kapak kenarları pilavın pişme sırasında taşmasını önler.

Pilavı, pilav pişiricisinin içerisinde hazırlayabilir ve servis edebilirsiniz.

Afiyet olsun, güle güle kullanın!

Tchibo Ekibiniz

Önemli Bilgiler

- Pilav pişirici -20 °C ila +180 °C arasındaki sıcaklıklara dayanıklıdır.
- Pilav pişiricisini ilk kullanımdan önce ve her kullanımdan sonra sıcak su ve biraz bulaşık deterjanı ile yıkayın.
Temizlemek için sert ya da tahriş edici temizlik maddeleri kullanılmamalıdır.
- Pilav pişiricisi bulaşık makinesi için uygundur. Ancak doğrudan ısıtıcı çubukların üzerine yerleştirmeyin.

- Pilav pişiriciyi asla su olmadan kullanmayın. Pilav pişiricinin aşırı ısınmaması için her zaman kabın içerisinde biraz su olmalıdır.
- Pilav pişiriciyi art arda kullandığınızda, aşırı ısınmasını önlemek için aralıklı olarak soğumasını sağlayın.
- Pişirirken dikkatli olun. Pilav pişiriciyi mikrodalga fırından çıkarırken veya kapağını kaldırırken, her zaman fırın eldiveni ya da bez kullanın. Mikrodalga fırın üreticisinin önerilerini dikkate alın.
- Pilav pişiricinin içinde yiyecek kesmeyin ve sivri nesneler kullanmayın. Aksi takdirde pilav pişirici hasar görebilir.
- Pilav pişiriciyi açık alevlerin, elektrikli ocakların, fırının zeminine veya diğer ısı kaynaklarının üzerine bırakmayın.

Kullanım



Pirinç, tahıl ve su miktarını, aynı zamanda pişirme süresi ile ilgili açıklamaları kullanma kılavuzunun arka sayfasındaki tabloda bulabilirsiniz. Lütfen belirtilen zamanların ve seviyelerin yaklaşık olduğunu ve mikrodalga fırına bağlı olarak değişebileceğini unutmayın. Eğer pirinç ve tahılları ve miktarlarını deneyimliyorsanız pişirme süresine uyun.

1. Pirinci kaba su ile beraber koyun, kapağını kapatın ve pilav pişiriciyi mikrodalga fırına yerleştirin.
2. 800-900 watt'a ayarlayın ve mikrodalga fırını çalıştırın.

3. Pişirme süresi bittiğinde, pilav pişiriciyi fırın eldivenleri ile mikrodalga fırından çıkarın. Kapağı dikkatlice çıkarın.
4. Pilavı karıştırın ve servis etmeden önce birkaç dakika dinlendirin.
5. Pilavı pişirdikten sonra arzuya göre, örn. tuz, karabiber, yağ veya baharatlar ile tatlandırın.



- Tabakta daha fazla çeşitlilik için pişirme işleminden önce veya pişirme sırasında ek malzemeler eklenebilir. Özellikle ufak doğranmış sebzeler bunun için uygundur, örn. biberler buharda beraber pişer ya da rendelenmiş domates, Akdeniz baharatları ile kombine edilerek, balık ve diğer yemeklere garnitür olarak harika bir domatesli pilav olabilir. Yemeğin fazla sulu olmaması için ve eklenen sıvının emilebilmesi için sulu malzemelerde (domates sosu veya sebze püresi) su miktarını azaltın.
- Mevcut pirinç çeşitliliği nedeniyle, pişirme sırasında su miktarını kontrol etmenizi öneririz, çünkü gerekli olan su miktarı tarifte belirtilenden biraz farklılık gösterebilir.
Pirinç her zaman nemli olmalıdır. Gerekirse küçük miktarlarda su ilave edin.
- Genelde, mikrodalga fırında basmati veya yasemin pirinci gibi soyulmuş beyaz pirinç hazırlamanız gerekir.
Mikrodalga fırında kabuğuyla birlikte öğütülmüş tahıldan üretilen pirinç çeşitlerini de hazırlayabilirsiniz. Pişirme süresi gıdanın yapısından dolayı önemli ölçüde uzar.

	1 kişi 60 g	2 kişi 120 g	3 kişi 180 g	4 kişi 240 g
Basmati pirinç	250 ml	300 ml	400 ml	500 ml
Yasemin pirinç*	11 dakika	11 dakika	12 dakika	12 dakika
Kısa taneli pirinç	250 ml	300 ml	400 ml	500 ml
Yuvarlak taneli pirinç	12 dakika	12 dakika	13 dakika	13 dakika
Sushi pirinci**	250 ml 12 dakika	300 ml 12 dakika	350 ml 14 dakika	400 ml 14 dakika
Yulaf***	250 ml 4 dakika	350 ml 4 dakika	450 ml 4 dakika	550 ml 4 dakika
Kinoa	250 ml 10 dakika	300 ml 11 dakika	350 ml 12 dakika	400 ml 13 dakika

* **Yasemin veya kokulu pirincin** aromasını desteklemek için pişirme süresince Yasemin çayı (sıvı veya çay çiçeği olarak) ilave edilebilir. Hint damak keyfi için mikrodalga fırından çıkarıldıktan sonra ayrıca bir avuç kuru üzüm eklenebilir.

** **Sushi pilavı** için mikrodalga fırında pişirdikten sonra tarife göre devam edin. Gerekirse sirke ile harmanlayın.

*** Lezzetli bir **yulaf** ezmesi/kahvaltılık yulaf lapası için mikrodalga fırından çıkardıktan sonra bir miktar süt ve tarçın ve şeker ile harmanlayın.

Ürün numarası: 369 825