

Riskoger 1,2L 1-2 personer Jiashi Manual

NF55603

Tillykke med din nye riskoger!

Jiashi er specialiseret i produktion af små riskogere, der er praktiske og lette, perfekte til små familier på 1-2 personer eller dem, der bor alene. Det kubeformede design gør det nemt at opbevare den i skabet. Denne model er perfekt til en simpel og hurtig hverdag hvor du bare vil have perfekte ris på kort tid. Sammenlignet med store riskogere har Jiashi's små modeller kun en effekt på 200W, hvilket resulterer i et lavere strømforbrug.

Vi håber du bliver glade for den 😊



Kog ris:

1. Rens ris i koldt vand indtil vandet er klart
2. Indsæt ris og vand i gryden i forholdene:
 - a. Langkornede ris (f.eks. basmati, jasmin): 1 del ris til 1,5 dele vand.
 - b. Vilde ris: 1 del ris til 3 dele vand.
 - c. Kortkornede ris: 1 del ris til 1,2 dele vand.
 - d. Sushiris: 1 del ris til 1 del vand (efter iblødsætning i 30 minutter).
 - e. Brune ris: 1 del ris til 2 dele vand.
3. Indsæt gryden i riskogeren.
OBS: Sørg for at grydens ydre er ren og tør.
4. Sæt stikkontakten til, og tryk ned på vippekontakten
5. Når risene er kogt færdig efter ca. 15min, vil vippekontakten automatisk springe op igen, og gå over på en 'Hold varm' funktion, så længe stikkontakten er sat til.

Kog congee/rissuppe:

1. Rens ris i koldt vand, indtil vandet er klart
2. Indsæt ris og vand i gryden i forholdet: 1 del ris til 8-9 dele vand (alt efter din konsistens-præference)
3. Se step 3-5 foroven.

Vedligeholdelse:

Sørg for at alle dele af riskogeren er rene og tørre, samt at stikket tages ud så snart riskogeren ikke er i brug.