

UNIVERSE

ספר מתכונים עבור סיר אידוי

אורז חשמלי NRI-6018

תכולה: 1.8 ליטר



אורז לבן בסיסי

זמן הכנה: 5 דקות

זמן בישול: 20 דקות

מנות: 4 מנות

מרכיבים

שתי כוסות אורז לבן (להשתמש בכוס המדידה המצורפת)

שלוש כוסות מים

חצי כפית מלח

הוראות הכנה

שטפו היטב את האורז במים עד שהמים צלולים.

הכניסו את האורז והמים לסיר הפנימי והוסיפו מלח.

וודאו שהסיר הפנימי יבש מבחוץ ושצלחת החימום נקייה מחפצים זרים.

סגרו את המכסה היטב, הכניסו את התקע לשקע ולחצו על לחצן הבישול.

כשהאורז מוכן, הלחצן ישתחרר אוטומטית למצב שמירת חום.

השאירו את האורז במצב שמירת חום למשך 5 דקות לפני הפתיחה וההגשה.

UNIVERSE



אורז לסושי

זמן הכנה: 5 דקות

זמן בישול: 20 דקות

מנות: 4 מנות

מרכיבים

2 כוסות אורז לסושי

3 כוסות מים

1/4 כוס חומץ אורז

1 כף סוכר

1 כפית מלח

הוראות הכנה

שטפו את האורז היטב והניחו לו להשרות במים למשך 30 דקות.

הכניסו את האורז והמים לסיר הפנימי.

סגרו את המכסה, וודאו שהסיר יבש מבחוץ ושמחתית הסיר אין חפצים זרים.

לחצו על לחצן הבישול.

כשהבישול יסתיים, ערבבו את חומץ האורז, הסוכר והמלח, ושפכו את התערובת על האורז בעדינות.

השאירו את האורז להתקרר לפני השימוש בגלגול סושי.

UNIVERSE



ריזוטו פטריות

זמן הכנה: 10 דקות

זמן בישול: 25 דקות

מנות: 4 מנות

מרכיבים

1 כוס אורז ארבוריו (להשתמש בכוס המדידה המצורפת)

2.5 כוסות מרק עוף או ירקות חם

1 כוס פטריות פרוסות

1 כף חמאה

1/4 כוס גבינת פרמזן מגוררת

הוראות הכנה

הכניסו את האורז, מרק העוף והפטריות לסיר הפנימי של המכשיר. ודאו שהסיר הפנימי יבש מבחוץ ושצלחת החימום נקייה מחפצים זרים.

סגרו את המכסה היטב, חברו את התקע לחשמל ולחצו על לחצן הבישול.

לאחר 20 דקות, הוסיפו את החמאה והפרמזן לסיר, ערבבו וסגרו שוב את המכסה.

השאירו במצב שמירת חום למשך 5 דקות והגישו.

UNIVERSE



ריזוטו עגבניות

זמן הכנה: 10 דקות

זמן בישול: 25 דקות

מנות: 4 מנות

מרכיבים

1 כוס אורז ארבוריו

2 כוסות מרק ירקות חם

1/2 כוס עגבניות מרוסקות

1 כף שמן זית

1/4 כוס גבינת פרמזן מגוררת

הוראות הכנה

הכניסו את האורז, המרק והעגבניות המרוסקות לסיר הפנימי.

ודאו שהסיר יבש מבחוץ ושהחלק התחתון נקי.

סגרו את המכסה, הפעילו את מצב הבישול, ובשלו במשך 20 דקות.

הוסיפו את שמן הזית והפרמזן לסיר, ערבבו וסגרו את המכסה למשך 5 דקות במצב שמירת חום.

הגישו חם.

UNIVERSE



אורז פרסי עם כורכום

זמן הכנה: 5 דקות

זמן בישול: 20 דקות

מנות: 4 מנות

מרכיבים

2 כוסות אורז

3 כוסות מים

1/2 כפית כורכום

1/2 כפית מלח

הוראות הכנה

שטפו את האורז היטב במים.

הכניסו את האורז, המים, הכורכום והמלח לסיר הפנימי.

ודאו שהסיר הפנימי יבש מבחוץ ושצלחת החימום נקייה מחפצים זרים.

סגרו את המכסה היטב, הפעילו את מצב הבישול והמתינו עד לסיום. השאירו את האורז במצב שמירת חום למשך 5 דקות וערבבו בעדינות לפני ההגשה.

UNIVERSE



אורז בר עם עשבי תיבול

זמן הכנה: 5 דקות

זמן בישול: 30 דקות

מנות: 4 מנות

מרכיבים

2 כוסות אורז בר

3 כוסות מים

1/2 כפית מלח

1/4 כוס פטרוזיליה קצוצה

1/4 כוס כוסברה קצוצה

הוראות הכנה

שטפו את אורז הבר היטב במים.

השתמשו בכוס המדידה המצורפת כדי למדוד את כמות האורז והמים.

הכניסו את האורז והמים לסיר הפנימי.

ודאו שהסיר הפנימי יבש מבחוץ ושצלחת החימום נקייה מחפצים זרים.

סגרו את המכסה היטב, חברו את התקע לחשמל ולחצו על לחצן הבישול.

לאחר שהאורז סיים את הבישול והלחצן משתחרר למצב שמירת חום, השאירו

את האורז סגור למשך 5 דקות נוספות.

פתחו את המכסה, הוסיפו את עשבי

התיבול וערבבו בעדינות.

סגרו את המכסה לעוד 2 דקות

לשמירת טעמים.



UNIVERSE

ריזוטו זעפרן

זמן הכנה: 10 דקות

זמן בישול: 25 דקות

מנות: 4 מנות

מרכיבים

1 כוס אורז ארבוריו

2 כוסות מרק עוף חם

1/4 כפית זעפרן

1 כף חמאה

1/4 כוס גבינת פרמזן מגוררת

הוראות הכנה

הכניסו את האורז, מרק העוף וזעפרן לסיר הפנימי של המכשיר.

ודאו שהסיר הפנימי יבש מבחוץ ושצלחת החימום נקייה.

סגרו את המכסה היטב, הפעילו את מצב הבישול והמתינו 20 דקות.

הוסיפו את החמאה והפרמזן לסיר, ערבבו בעדינות, וסגרו את המכסה לעוד 5 דקות במצב שמירת חום.

פתחו את המכסה, ערבבו בעדינות והגישו חם.



UNIVERSE

אורז תאילנדי עם חלב קוקוס

זמן הכנה: 5 דקות

זמן בישול: 20 דקות

מנות: 4 מנות

מרכיבים

2 כוסות אורז יסמין

2 כוסות מים

1 כוס חלב קוקוס

1/2 כפית מלח

הוראות הכנה

שטפו את האורז היטב עד שהמים צלולים.

הכניסו את האורז, המים וחלב הקוקוס לסיר הפנימי והוסיפו מלח.

ודאו שהסיר הפנימי יבש מבחוץ ושצלחת החימום נקייה.

סגרו את המכסה היטב, הפעילו את מצב הבישול והמתינו עד שהמכשיר עובר למצב שמירת חום.

השאירו את האורז סגור לעוד 5 דקות
לספיגת הטעמים, ערבבו בעדינות
והגישו.



UNIVERSE

אורז בסגנון ים תיכוני

זמן הכנה: 10 דקות

זמן בישול: 20 דקות

מנות: 4 מנות

מרכיבים

2 כוסות אורז בסמטי

3 כוסות מים

1 כוס קוביות עגבניות

1/2 כוס זיתים ירוקים קצוצים

1/4 כוס שמן זית

1/2 כפית מלח

1/4 כפית פלפל שחור

הוראות הכנה

שטפו את האורז היטב ושימו אותו בסיר הפנימי יחד עם המים, העגבניות, הזיתים, שמן הזית והתבלינים.

ודאו שהסיר הפנימי יבש מבחוץ ושצלחת החימום נקייה מחפצים זרים.

סגרו את המכסה, הפעילו את מצב הבישול והמתינו עד לסיום.

השאירו את האורז במצב שמירת חום למשך

5 דקות, ערבבו בעדינות והגישו.



UNIVERSE

אורז עם לימון ושמיר

זמן הכנה: 5 דקות

זמן בישול: 20 דקות

מנות: 4 מנות

מרכיבים

2 כוסות אורז בסמטי

3 כוסות מים

1 כף שמן זית

קליפה מגוררת ומיץ מלימון אחד

1/4 כוס שמיר קצוץ

1/2 כפית מלח

הוראות הכנה

שטפו את האורז היטב ושימו אותו בסיר הפנימי יחד עם המים, שמן הזית, קליפת הלימון, מיץ הלימון והמלח.

ודאו שהסיר הפנימי יבש מבחוץ ושצלחת החימום נקייה.

סגרו את המכסה, הפעילו את מצב הבישול והמתינו עד לסיום.

הוסיפו את השמיר, ערבבו בעדינות, השאירו במצב שמירת חום לעוד 2 דקות, והגישו חם.

טיפ: מתאים במיוחד לצד דגים, עוף, או ירקות מאודים.



UNIVERSE