

SENCOR®

SRM 3900BK



RÝŽOVAR S INDUKČNÍM OHŘEVEM
Návod k použití v originálním jazyce

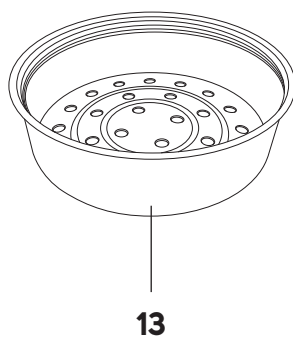
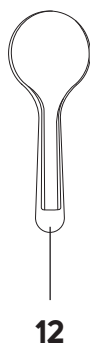
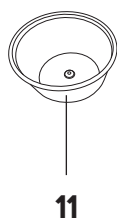
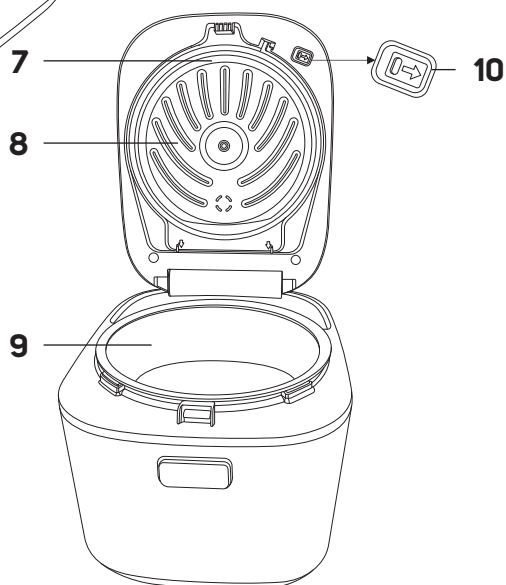
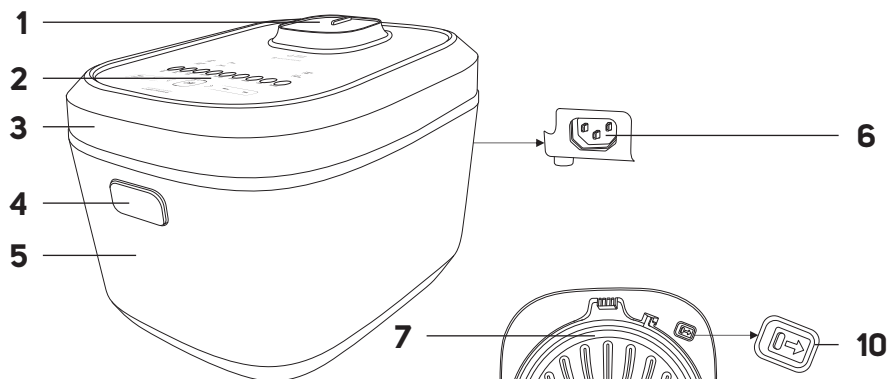


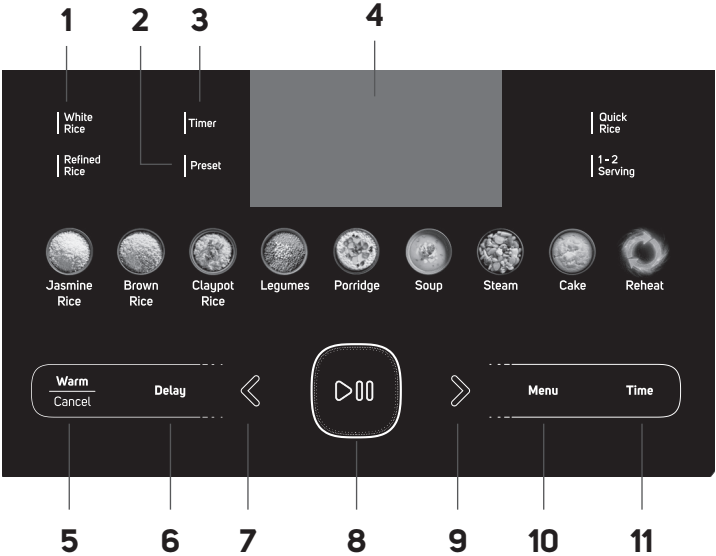
SENCOR®

SRM 3900BK

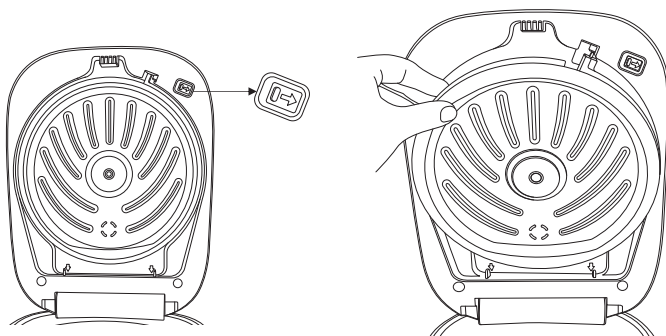


A

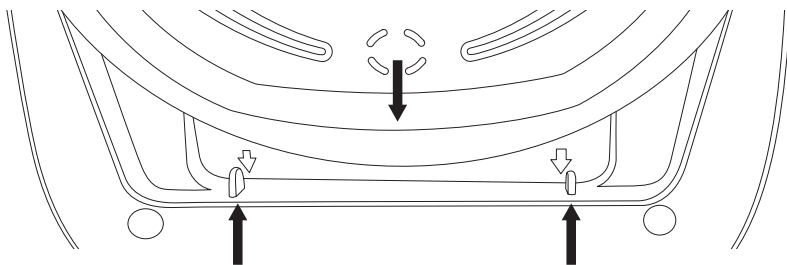




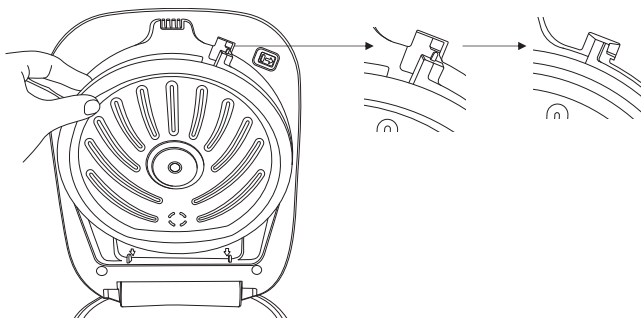
C1

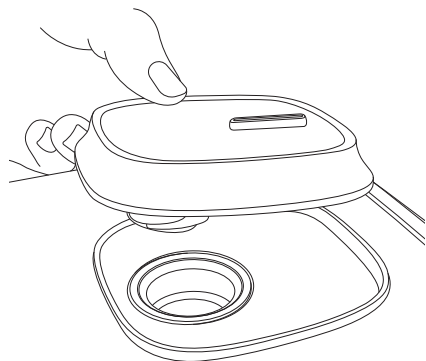
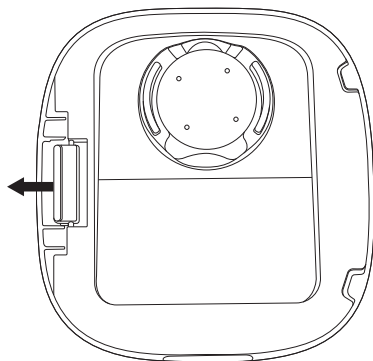
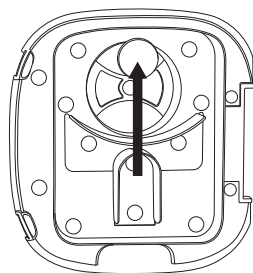
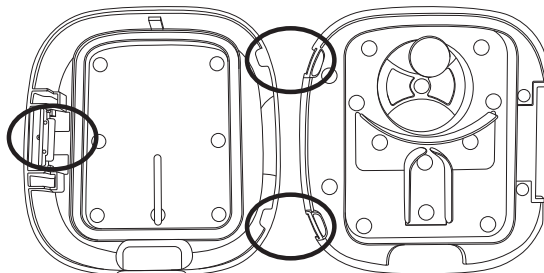


C2



C3



D1**D2****D3****D4**

Důležité bezpečnostní pokyny

ČTĚTE POZORNĚ A USCHOVEJTE JE PRO BUDOUCÍ POUŽITÍ.

- Tento spotřebič mohou používat děti ve věku 8 let a starší a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dozorem nebo byly poučeny o používání spotřebiče bezpečným způsobem a rozumí případným nebezpečím.
- Děti si se spotřebičem nesmějí hrát.
- Čištění a údržbu prováděnou uživatelem nesmějí provádět děti, pokud nejsou starší 8 let a pod dozorem.
- Děti mladší 8 let se musí držet mimo dosah spotřebiče a jeho přívodu.
- Udržujte spotřebič a jeho přívod mimo dosah dětí mladších 8 let.
- Pokud je přívodní kabel poškozen, jeho výměnu svěřte odbornému servisnímu středisku, aby se zabránilo vzniku nebezpečné situace. Spotřebič s poškozeným přívodním kabelem je zakázáno používat.
- Spotřebič se nesmí ponořovat při čištění.
- Používejte spotřebič pouze s dodávaným přívodním kabelem. Nepoužívejte jiný přívodní kabel ani dodávaný přívodní kabel nepoužívejte k napájení jiného spotřebiče.

- Varnou nádobu, špachtli, odměrku a parní nástavec omyjte v teplé vodě s trochou kuchyňského prostředku na mytí nádobí. Opláchněte čistou vodou a otřete dosucha.
- Při plnění varné nádoby vodou a surovinami dodržujte rysky maximálního naplnění, které jsou zde vyznačeny.
- Spotřebič není určen pro činnost prostřednictvím vnějšího časového spínače nebo dálkového ovládání.
- Tento spotřebič je určen pouze pro použití v domácnosti. Spotřebič je rovněž určen pro osobní nekomerční použití v prostorách, jako jsou:
 - kuchyňské kouty v obchodech, kancelářích a na ostatních pracovištích;
 - prostory v zemědělství;
 - hotely, motely a jiné obytné oblasti, kde jej mohou používat hosté;
 - podniky zajišťující nocleh se snídaní.

**VÝSTRAHA:**

Zabraňte polití zástrčky.

**VÝSTRAHA:**

Při nesprávném používání hrozí potenciální poranění. Povrch topného článku obsahuje po použití zbytkové teplo.

**VÝSTRAHA:**

Výstup horké páry.

Hrozí riziko opaření. Dbejte zvýšené opatrnosti.

Další důležité bezpečnostní pokyny k používání spotřebiče

- Před připojením spotřebiče k síťové zásuvce se ujistěte, že se shoduje napětí uvedené na jeho typovém štítku s napětím ve vaší zásuvce.
- Spotřebič připojujte pouze k řádně uzemněné zásuvce. Nepoužívejte prodlužovací kabel.
- Spotřebič nikdy nepřipojujte k síťové zásuvce, dokud není řádně sestaven.
- Před použitím plně rozviňte přívodní kabel.
- Přívodní kabel spotřebiče nepřipojujte a neodpojujte od síťové zásuvky mokřima rukama.
- Dbejte na to, aby se vidlice přívodního kabelu nedostala do kontaktu s vodou nebo vlhkostí.
- Neodpojujte spotřebič od síťové zásuvky tahem za přívodní kabel. Mohlo by dojít k poškození přívodního kabelu nebo síťové zásuvky. Kabel odpojujte od zásuvky tahem za zástrčku přívodního kabelu.
- Na přívodní kabel nepokládejte těžké předměty. Dbejte na to, aby přívodní kabel nevisel přes okraj stolu nebo aby se nedotýkal horkého povrchu nebo ostrých předmětů.
- Abyste zabránili nebezpečí úrazu elektrickým proudem, nikdy neponořujte plášť spotřebiče, přívodní kabel ani síťovou zástrčku do vody nebo jiné tekutiny.
- Spotřebič vždy vypněte a odpojte od síťové zásuvky po ukončení používání, když jej necháváte bez dozoru, před přemístěním, vyčištěním nebo jinou údržbou a manipulací.
- Tento spotřebič je určen k vaření různých druhů rýže a luštěnin, k dušení pokrmů nebo k přípravě polévek či kaší. Nepoužívejte jej k jiným účelům, než ke kterým je určen.
- Spotřebič používejte pouze s originálním příslušenstvím, které je s ním dodáváno. Použití neoriginálního příslušenství může vést ke vzniku nebezpečné situace.
- Spotřebič nepoužívejte, pokud nefunguje správně, pokud upadl na zem, pokud byl ponořen do vody nebo je jakkoli poškozen. Předejte jej autorizovanému servisnímu středisku ke kontrole nebo opravě.
- Nezapínejte spotřebič naprázdno.
- Mezi topnou plotnu uvnitř spotřebiče a vyjímatelnou varnou nádobu nikdy nevkládejte žádné předměty. Ujistěte se, že je vnější dno varné nádoby čisté a suché, než ji vložíte do spotřebiče.
- Pouze varná nádoba je určena k přípravě potravin. Nikdy nelijte vodu ani nevkládejte potraviny přímo do vnitřního prostoru spotřebiče.
- Spotřebič používejte pouze na rovném, suchém, stabilním a tepelně odolném povrchu.
- Spotřebič nepokládejte na okraj stolu, na odkapávací desku dřezu, na nestabilní, nakloněné nebo nerovné povrchy, na elektrický nebo plynový varník a jiné zdroje tepla nebo do jejich blízkosti.
- Spotřebič nepoužívejte na povrchu, který je citlivý na teplo, protože by mohlo dojít k poškození takového povrchu.
- Při provozu musí být zajištěn dostatečný prostor pro cirkulaci vzduchu nad hřncem a okolo něj. Spotřebič nezakrývejte ani neblokuje jeho ventilační otvor.
- Dbejte na to, aby otvor pro únik páry nesměřoval na materiály citlivé na teplo nebo na vás či jiné osoby. Horká pára může způsobit vážné opaření.
- Nedotýkejte se míst, kde vystupuje horká pára, hrozí nebezpečí popálení a opaření.
- Před čištěním nechte spotřebič zcela vychladnout.
- Při vyjímání varné nádoby po skončení vaření používejte kuchyňské chňapky.
- Mimořádné opatnosti je nutné dbát, když přemísťujete spotřebič, pokud je naplněn horkými potravinami a tekutinami.
- Pro míchání a nabírání pokrmů používejte kuchyňské nástroje z plastu nebo ze dřeva, protože kovové nástroje by mohly poškodit povrch varné nádoby.
- Spotřebič čistěte pravidelně po každém použití dle instrukcí uvedených v kapitole Čištění a údržba. Dodržujte veškeré pokyny v této kapitole.
- Žádná část spotřebiče není určena pro mytí v myčce.
- Nepoužívejte spotřebič, pokud je některá jeho část poškozená, prasklá nebo nefunguje správně. Obratle se na autorizované servisní středisko.
- Abyste se vyvarovali nebezpečí úrazu elektrickým proudem, neopravujte spotřebič sami ani ho nijak neupravujte. Veškeré opravy a seřízení tohoto spotřebiče svěřte autorizovanému servisnímu středisku. Zásahem do spotřebiče během platnosti záruky se vystavujete riziku ztráty záručních plnění.

VYSVĚTLENÍ SYMBOLŮ UMÍSTĚNÝCH NA VÝROBKU NEBO V PŘÍVODNÍ DOKUMENTACI



Výrobek splňuje veškeré základní požadavky směrnic EU, které se na něj vztahují.



Tento symbol na produktech nebo v průvodních dokumentech znamená, že použité elektrické a elektronické výrobky nesmí být přidány do běžného komunálního odpadu.

Růžovar s indukčním ohřevem

Návod k použití

- Děkujeme, že jste si zakoupili náš výrobek značky SENCOR, a věříme, že s ním budete spokojeni.
- Před použitím spotřebiče se, prosím, seznámte s návodem k jeho obsluze, a to i v případě, že jste již obeznámeni s používáním spotřebičů podobného typu. Spotřebič používejte pouze tak, jak je popsáno v tomto návodu k použití. Návod uschovejte pro případ další potřeby. Pokud předáváte spotřebič jiné osobě, zajistěte, aby u něj byl přiložen tento návod k použití.
- Spotřebič pečlivě vybalte a dejte pozor, abyste nevyhodili žádnou část obalového materiálu dřívě, než najdete všechny jeho součásti. Minimálně po dobu trvání zákonného práva z vadného plnění, případně záruky za jakost, doporučujeme uschovat originální přepravní karton, balicí materiál, pokladní doklad a potvrzení o rozsahu odpovědnosti prodávajícího nebo záruční list. V případě přepravy doporučujeme zabalit spotřebič opět do originální krabice od výrobce.

POPIS RŮŽOVARU

A1 Výstup páry	A7 Těsnění vnitřního vika
A2 Ovládací panel	A8 Odnímatelné vnitřní viko
A3 Viko růžovaru	A9 Varná nádoba
A4 Tlačítko k otevření vika	A10 Posuvné tlačítko k uvolnění vika
A5 Tělo růžovaru	A11 Odměrka na rýži
A6 Zdířka k připojení konektoru přívodního kabelu (umístěna vzadu)	A12 Špatklice na rýži
	A13 Parní nástavec / Vnitřní košík

POPIS OVLÁDACÍHO PANELU

B1 Ikony programů přípravy	B7 Tlačítko <<
B2 Ikona Preset	B8 Tlačítko >>>>
B3 Ikona Timer	B9 Tlačítko >>
B4 Číselný displej	B10 Tlačítko Menu
B5 Tlačítko Warm/Cancel	B11 Tlačítko Time
B6 Tlačítko Delay	

ÚČEL POUŽITÍ

- Růžovar Sencor SRM 3900BK je určen k vaření různých druhů rýže a luštěnin, k dušení pokrmů nebo k přípravě polévek či kaší.

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

- Před prvním použitím vyjměte spotřebič a jeho příslušenství z obalového materiálu a odstraňte veškeré propagační štítky či etikety. Zkontrolujte, že spotřebič ani žádná jeho součást nejsou poškozeny.
- Stiskněte tlačítko k otevření vika a vyjměte varnou nádobu.
- Varnou nádobu, špatklici, odměrku a parní nástavec omýjte v teplé vodě s trochou kuchyňského prostředku na mytí nádobí. Opláchněte čistou vodou a otřete dosucha.
- Před opětovným vložením varné nádoby do růžovaru se ujistěte, že je vnější dno nádoby čisté a suché.
- Vnější povrch růžovaru a topné těleso otřete mírně navlhčenou houbičkou a otřete dosucha.

UMÍSTĚNÍ

- Umístěte růžovar do horizontální polohy na pevný, suchý a rovný povrch, např. na kuchyňskou desku stolu. Zajistěte okolo růžovaru dostatečný volný prostor, a to alespoň 10 cm po stranách a 50 cm nad vřem spotřebiče.
- Umístěte růžovar v dostatečné vzdálenosti od materiálů citlivých na teplo a vlhko (např. od záclon nebo závěsů), od jiných spotřebičů, od zdrojů tepla (např. kamen nebo topení). Nevystavujte růžovar přímému slunečnímu svitu.

POUŽITÍ

Základní použití

- Stiskněte tlačítko k otevření vika a do varné nádoby vložte rýži nebo potraviny, které chcete připravit. Rozlitou vodu nebo jiné tekutiny otřete z okraje varné nádoby.
- Přiklopte viko a mírně zatlačte, až uslyšíte cvaknutí.
- Konektor přívodního kabelu zapojte do zdířky v zadní části růžovaru a vidlici přívodního kabelu vložte do síťové zásuvky. Zazní zvukové upozornění a ovládací panel se rozsvítí. Na číselném displeji se zobrazí „---“.
- Stiskněte jednou tlačítko **Menu**.
- Poté opakovaným stisknutím tlačítka **Menu** nebo tlačítka << a >> vyberte jeden z přednastavených programů přípravy. Ikona vybraného programu se rozsvítí. Tlačítko >>>> bude blikat.
- U vybraných programů je možné upravit dobu přípravy – postupujte podle pokynů níže.
- Stiskněte tlačítko >>>> a zvolený program se spustí. V závislosti na zvoleném programu se na číselném displeji zobrazí doba přípravy nebo pohybující se segmenty ikony >>>>.
- Když se spustí odpočítávání, rozsvítí se ikona **Timer** a dvojtečka na číselném displeji bude blikat.
- Jakmile je příprava dokončena, zazní zvukové upozornění (1 dlouhé pípnutí) a růžovar se automaticky přepne do režimu uchování teploty. Tlačítko **Warm/Cancel** se rozsvítí. Na číselném displeji se bude načítat doba, po kterou je růžovar v režimu uchování teploty.
- Stiskněte tlačítko **Warm/Cancel** pro zrušení režimu uchování teploty.
- Stiskněte tlačítko k otevření vika a vyjměte varnou nádobu. Při vyjmutí používejte ochranné kuchyňské čňapky. Varná nádoba a její obsah jsou velmi horké.
- Vyčistěte růžovar podle pokynů v části „Čištění a údržba“.



Varování:

Při otvírání vika buďte opatrní, abyste se neoparili unikající párou. Doporučujeme viko ze zadu podržet stisknutím tlačítka k otevření vika. Před úplným otevřením vika nechte páru uniknout.



Poznámka:

Uvařenou rýži doporučujeme po dokončení přípravy promíchat, aby se nadměrně neslepila a zůstala vláčná.



Poznámka:

Pokud ne zvolíte program nebo nespustíte růžovar, po 1 minutě nečinnosti se přepne do pohotovostního režimu a ovládací panel zhasne. Stisknutím libovolného tlačítka se ovládací panel rozsvítí a pohotovostní režim se zruší.

Programy rýžovaru

Program	White Rice (Bílá rýže)	Refined Rice (Neloupaná rýže)	Quick Rice (Rychlá příprava rýže)	1-2Serving (1–2 porce)
Výchozí doba přípravy	0:42	0:52	--	0:20
Úprava doby přípravy	--	--	--	--
Počet minut při úpravě doby přípravy	----	----	----	----
Poznámka	Po zapnutí se spustí odpočítávání	Po zapnutí se spustí odpočítávání	Odpočítávání se spustí na posledních 7 minut	Po zapnutí se spustí odpočítávání
Program	Jasmine Rice (Jasmínová rýže)	Brown Rice (Hnědá rýže)	Claypot Rice (Claypot rýže)	Legumes (Luštěniny)
Výchozí doba přípravy	0:32	--	0:42	1:00
Úprava doby přípravy	--	--	--	0:10–2:00
Počet minut při úpravě doby přípravy	--	--	--	Po 5 minutách
Poznámka	Po zapnutí se spustí odpočítávání	Odpočítávání se spustí na posledních 12 minut	Po zapnutí se spustí odpočítávání	Po zapnutí se spustí odpočítávání
Program	Porridge (Kaše)	Soup (Polévka)	Steam (Příprava v páře)	Cake (Koláč)
Výchozí doba přípravy	1:00	1:00	0:10	1:00
Úprava doby přípravy	1:00–3:00	0:40–2:00	0:01–1:00	0:40–2:00
Počet minut při úpravě doby přípravy	Po 10 minutách	Po 10 minutách	Po 1 minutě	Po 1 minutě
Poznámka	Po zapnutí se spustí odpočítávání	Po zapnutí se spustí odpočítávání	Dokud se voda nevaří, zobrazí se „88:88“. Když se voda vaří (dosáhla teploty páry), spustí se odpočítávání.	Po zapnutí se spustí odpočítávání
Program	Reheat (Ohřev)			
Výchozí doba přípravy	0:15			
Úprava doby přípravy	--			
Počet minut při úpravě doby přípravy	----			
Poznámka	Po zapnutí se spustí odpočítávání			



Poznámka:

Doba přípravy jednotlivých programů se může mírně lišit, neboť se vypočítává automaticky na základě množství vložené rýže a vody.

Úprava doby přípravy

1. Zvolte program, u kterého je možné upravit dobu přípravy – viz tabulka výše.
2. Stiskněte tlačítko **Time** a doba přípravy na číselném displeji se rozbliká.
3. Tlačítky **◀** a **▶** upravte dobu přípravy. Každým stisknutím tlačítka se doba přípravy prodlouží nebo zkrátí o přednastavený počet minut (tento je uvedený v tabulce výše). Dlouhým stisknutím tlačítka se úprava doby přípravy zrychlí.
4. Když je doba přípravy upravena, stiskněte tlačítko **▷00** pro spuštění rýžovaru.

Pokud během úpravy doby stisknete tlačítko **Warm/Cancel** nebo **Menu**, úprava doby přípravy se zruší.
Pokud během úpravy doby nestisknete žádné tlačítko během 1 minuty, proces úpravy doby přípravy se zruší.

Odložené spuštění

Tato funkce umožňuje odložit dobu spouštění a dokončit přípravu po uplynutí vámi nastavené doby. Doba odloženého spuštění tak zahrnuje i samotnou přípravu.

1. Vyberte program přípravy a podle potřeby upravte jeho dobu přípravy.

2. Stiskněte tlačítko **Delay**. Na číselném displeji se rozbliká „01:00“ (výchozí doba odloženého spuštění) a ikona **Preset** bude blikat.
 3. Tlačítka **◀** a **▶** nastavte dobu odloženého spuštění od 01:00 do 24:00. Každým stisknutím tlačítka se doba odloženého spuštění prodlouží nebo zkrátí o 30 minut. Dlouhým stisknutím tlačítka se úprava doby odloženého spuštění zrychlí.
 4. Stiskněte tlačítko **▷00** a spustí se odpočítávání nastavené doby. Ikona **Preset** se rosvítí.
 5. V závislosti na zvoleném programu a nastavené době přípravy a odloženého spuštění se rýžovar v určitém okamžiku spustí.
- Funkce odloženého spuštění není dostupná u programů přípravy: 1–2 Serving (1–2 porce), Claypot Rice (Claypot rýže), Cake (Koláč), Soup (Polévka) a Reheat (Ohřev).
Pokud během nastavení odloženého spuštění stisknete tlačítko **Warm/Cancel** nebo **Menu**, nastavení se zruší.
Pokud potěbujete odložené spuštění zrušit, stiskněte tlačítko **Warm/Cancel**.

Nepoužívejte tuto funkci, pokud připravujete čerstvé suroviny (např. mléko, vejce apod.). Mohlo by dojít k jejich znehodnocení.
V letních měsících doporučujeme nastavit dobu odloženého spuštění maximálně na 8 hodin, aby nedošlo ke znehodnocení použitých surovin.

Uchování teploty

Režim uchování teploty je dostupný pro všechny programy a po ukončení vaření se automaticky aktivuje. Na displeji se načítá čas, který uplynul od přepnutí do režimu uchování teploty.
Tento režim zajišťuje, že bude připravený pokrm teplý, a proto jej bude pravidelně dohřívat na optimální teplotu.

Pokud jej potřebujete manuálně zapnout, stiskněte tlačítko **Warm/Cancel** a rýžovar se spustí.
Maximální doba uchování teploty je 12 hodin. Poté se rýžovar vypne.
Pokud potřebujete režim uchování teploty zrušit, stiskněte opětovně tlačítko **Warm/Cancel**.

TIPY NA PŘÍPRAVU RÝŽE

- Při přípravě rýže je třeba zvolit správný poměr rýže a vody. Doporučený poměr rýže a vody je uveden na obalu rýže, a je proto důležité jej dodržovat. Výsledná textura a chuť závisí na několika faktorech, a to čerstvosti rýže, skladovacích podmínkách, značce, původu a v neposlední řadě i osobních preferencích.
- Základní poměr rýže a vody je 1 : 1,1. Kulatozrná rýže zpravidla vyžaduje více vody. Teplota vody by měla být od 5 do 35 °C. Použijte vodu z vodovodního kohoutku. Nepoužívejte destilovanou ani filtrovanou vodu.
- Při odměřování rýže a vody použijte vždy stejnou odměrku.
- Tento hrnec je určen pro přípravu maximálně tří odměrek rýže.
- Při odměřování vody můžete rovněž použít rýsky na vnitřní stěně varné nádoby. Naleznete zde rýsky pro přípravu sushi rýže (Sushi Rice), bílé rýže (White Rice), hnědé rýže (Brown Rice).
- Před přípravou doporučujeme rýži důkladně propláchnout (alespoň 10 minut) pod studenou tekoucí vodou, abyste odstranili přebytečný škrob a případné nečistoty.
- Po dokončení přípravy doporučujeme rýži promíchat, abyste odstranili nahromaděnou páru a teplo.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Před čištěním odpojte zástrčku přívodního kabelu od síťové zásuvky a nechte spotřebič vychladnout.
- K čištění jakýchkoli částí spotřebiče nepoužívejte čisticí prostředky s abrazivním účinkem, ředidla apod., které by mohly poškodit povrch spotřebiče. Žádná součást tohoto spotřebiče není určena pro mytí v myčce nádobí.



Varování:

Abys se zabránilo nebezpečí úrazu elektrickým proudem, neponořujte spotřebič, napájecí kabel ani síťovou zástrčku do vody nebo jiné tekutiny.

Varná nádoba a příslušenství

Varnou nádobu, špachtli, odměrku a parní nástavec omyjte v teplé vodě s trochou kuchyňského prostředku na mytí nádobí. Opláchněte čistou vodou a otřete dosucha.
Pokud se suroviny připálily ke dnu varné nádoby, nalijte do ní teplou vodu a přidejte trochu prostředku na mytí nádobí. Nechte působit a poté omyjte. Před opětovným vložením varné nádoby do rýžovaru se ujistěte, že je vnější dno nádoby čisté a suché.



Poznámka:

Během používání se v důsledku kvality vody, vysoké teploty a dalších podmínek mohou vytvořit na povrchu varné nádoby bílé skvrny, mírné zabarvení a případně malé skvrny. Jedná se o normální jev a nemá vliv na funkčnost.

Vnější povrch

Vnější povrch rýžovaru a topné těleso otřete mírně navlhčenou houbičkou a otřete dosucha.

Vnitřní víko

1. Stiskněte tlačítko k uvolnění vnitřního víka ve směru šipky – viz obrázek **C1**, a vyjměte jej z rýžovaru.
2. Omyjte vnitřní víko, včetně záhybu těsnění v teplé vodě s trochou kuchyňského prostředku na mytí nádobí. Opláchněte čistou vodou a otřete dosucha.
3. Otřete prostor, kde je umístěno vnitřní víko, suchou utěrkou.
4. Nasadte vnitřní víko zpět. Nejprve vložte dolní část vnitřního víka za výstupky v prostoru pro vnitřní víko – viz obrázek **C2**. Poté přiklopte horní část. Výstupek v horní části vnitřního víka má pasovat do výřezu v prostoru pro vnitřní víko – viz obrázek **C3**. Správné nasazení vnitřního víka je signalizováno cvaknutím.

Výstup páry

- Pravidelně čistěte výstup páry (**A1**).
1. Vyjměte výstup páry z víka tahem směrem nahoru – viz obrázek **D1**.
 2. Otočte výstup páry tak, aby spodní strana směřovala nahoru.
 3. Uvolněte zármek tahem směrem ven – viz obrázek **D2**, a opatrně oddělte rozdílné části výstupu páry. Při rozložení se může ze spodní části výstupu páry uvolnit kovový kolík. Jedná se o normální jev. Buďte opatrní, abyste jej neztratili.
 4. Omyjte obě části v teplé vodě s trochou kuchyňského prostředku na mytí nádobí. Opláchněte čistou vodou a otřete dosucha.
 5. Kovový kolík vložte zevnitř do otvoru ve spodní části výstupu páry – viz obrázek **D3**.
 6. Jednou rukou uchopte horní část výstupu páry, druhou rukou uchopte spodní část výstupu páry a spojte obě části k sobě tak, aby výřezy na spodní části zapadly za výstupky v horní části – viz obrázek **D4**. Zármek musí být vytážen nahoru (neměl by být spadlý), abyste jím mohli připevnit obě části k sobě.
 7. Zajistěte obě části zármekem, až uslyšíte cvaknutí.

ULOŽENÍ

- Pokud nebudete spotřebič delší dobu používat, odpojte zástrčku od síťové zásuvky, nechte spotřebič vychladnout a vyčistěte jej podle pokynů v kapitole „Čištění a údržba“.
- Před uložením se ujistěte, že jsou spotřebič i všechno příslušenství řádně čisté a suché.
- Uložte spotřebič na suché, čisté a dobře větrané místo, kde nebude vystaven extrémním teplotám a kde bude mimo dosah dětí nebo zvířat.

ŘEŠENÍ POTÍŽÍ

Problém	Možná příčina	Řešení
Rýže není uvařená, je přeavařená nebo nedovařená.	Příliš dlouhá nebo krátká doba přípravy.	Dobře odměřujte poměr vody a rýže, aby byla doba přípravy správně nastavena.
	Nesprávný poměr rýže a vody.	
	Varná nádoba není správně umístěna.	Otočte nádobou, aby správně dosedla na topné těleso.
	Mezi varnou nádobou a topným tělesem se nachází cizí předmět.	Odstaňte cizí předmět.
	Varná nádoba je zdeformovaná.	Zakupte novou varnou nádobu.
Obsah nádoby přetekl.	V nádobě je mnoho tekutin.	Snížte množství tekutin.
	Ovládací panel je vypnutý.	Přívodní kabel není zapojený v zásuvce. Zapojte přívodní kabel do síťové zásuvky.
Povrch vnitřní nádoby změnil barvu.	Jedná se o běžný jev, který nemá vliv na funkčnost. Během používání se v důsledku kvality vody, vysoké teploty a dalších podmínek mohou vytvořit na povrchu varné nádoby bílé skvrny, mírné zabarvení a případně malé skvrny.	
	Topné těleso neheje.	Porucha základní desky. Pojistka je vyhořelá. Porucha topného tělesa. Obratse se na autorizované servisní středisko.
Ovládací panel svítí, ale topné těleso neheje.	Porucha základní desky.	Obratse se na autorizované servisní středisko.
	Porucha topného tělesa.	



Poznámka:

Pokud výše uvedený problém přetrvává nebo není uvedený, přestaňte rýžovar používat a obraťte se na autorizovaný servis.

RYCHLÁ RÝŽE S KUŘECÍM MASEM

Čas vaření: 42 minut

Suroviny:

- 1 středně velká cibule
- 2 stroužky česneku
- 1,5 odměrky rýže
- 2 polévkové lžíce másla
- 2 odměrky kuřecího nebo zeleninového vývaru
- 400 g krájených rajčat (v plechovce)
- 450 g kuřecích prsou nakrájených na nudličky
- špetka mletého kmínu
- špetka rozmarýnu
- sůl a pepř na dochucení

Postup:

1. Cibuli nakrájejte najemno, česnek nakrájejte na malé kousky a vše vložte do varné nádoby.
2. Přidejte dobře propláchnutou rýži, máslo a zalijte kuřecím vývarem. Promíchejte.
3. Přidejte krájená rajčata z plechovky a kuřecí maso.
4. Dochutěte rozmarýnem, kmínem, solí a pepřem a vše důkladně promíchejte.
5. Zavřete víko a zvolte program **Claypot Rice**. Po uvaření ihned podávejte.

TIP:

Pro intenzivnější chuť můžete odměrku vývaru nahradit odměrkou bílého vína.

OVESNÁ KAŠE S JABLKÝ A SKOŘIČÍ

Čas vaření: 15–20 minut

Suroviny:

- 1 jablko
- 1 šálek ovesných vloček
- ½ lžičky skořice
- 1 polévková lžice medu
- 1 a ¼ šálku vody

Postup:

1. Ovesné vločky zalijte vodou, dochutěte nastrojeným jablkem, skořicí či medem.
2. Zavřete víko a zvolte program **Porridge** (cca 10–15 min), dokud nedosáhnete požadované konzistence.
3. Poté rýžovar ručně vypněte (není nutné čekat na konec nastaveného času) a kaši v případě potřeby dochutěte.

TIP:

Jablka je možné nahradit i jiným ovocem dle vlastní chuti, například malinami.

HRACHOVÁ POLÉVKA

Čas vaření: 70 minut

Suroviny:

- 450 g mraženého hrášku
- 1 středně velká cibule
- 1 pórek (pouze bílá část)
- 600 ml drůbežního nebo zeleninového vývaru
- 100 g anglické slaniny
- sůl a pepř na dochucení

Postup:

1. Cibuli nakrájejte najemno, pórek nakrájejte na tenké proužky, slaninu na kostičky a vše vložte do nádoby.
2. Přisypte mražený hrášek a zalijte drůbežím či zeleninovým vývarem. Dle chuti osolte, opepřete.
3. Zavřete víko a zvolte program **Soup** (60 min).

4. Na konci vaření vše přelijte do jiné nádoby nebo hrnce a rozmixujte tyčovým mixérem.

TIP:

Doporučujeme podávat s chlebovými krutonky.

MEDOVÝ KOLÁČ

Suroviny:

- 4 vejce
- 10–30 g cukru krupice (podle preferované chuti)
- 20 ml mléka
- 100 g polohrubá mouka
- 10–20 g medu (podle preferované chuti)
- rostlinný olej na vymazání nádoby

Postup:

1. Oddělte žloutky od bílků.
2. V míse vyšlehejte bílky do pevného sněhu. Během šlehání postupně natříkrát přidejte cukr.
3. Přidejte postupně tři žloutky. Každý žloutek důkladně zšlehejte.
4. Poté přidejte natříkrát mouku a důkladně smíchejte.
5. Nakonec přidejte mléko s medem a znovu důkladně smíchejte.
6. Vyřete varnou nádobu rostlinným olejem a nalijte hotové těsto do varné nádoby.
7. Vložte varnou nádobu do rýžovaru, zavřete víko a zvolte program **Cake**.
8. Nechte rýžovar dokončit program.

TIP:

Do medového koláče můžete přidat rozinky, oříšky, kousky čokolády nebo kandovaného ovoce.

TECHNICKÉ ÚDAJE

Jmenovitý rozsah napětí.....	220–240 V~
Jmenovitý kmitočet.....	50–60 Hz
Jmenovitý příkon.....	1000 W
Spotřeba energie v pohotovostním režimu.....	<0,8 W
Doba potřebná k tomu, aby zařízení dosáhlo pohotovostního režimu.....	1 minuta
Maximální objem naplnění varné nádoby.....	3 l

Změny textu a technických specifikací vyhrazeny.

POKYNY A INFORMACE O NAKLÁDÁNÍ S POUŽITÝM OBALEM

Použitý obalový materiál odložte na místo určené obcí k ukládání odpadu.

LIKVIDACE POUŽITÝCH ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZAŘÍZENÍ

Použité elektrické a elektronické výrobky nesmí být přidány do běžného komunálního odpadu. Ke správné likvidaci, obnově a recyklaci předejte tyto výrobky na určená sběrná místa. Alternativně v některých zemích Evropské unie nebo jiných evropských zemích můžete vrátit své výrobky místnímu prodejci při koupi ekvivalentního nového produktu. Správnou likvidací tohoto produktu pomůžete zachovat cenné přírodní zdroje a napomáháte prevenci potenciálních negativních dopadů na životní prostředí a lidské zdraví, což by mohly být důsledky nesprávné likvidace odpadů. Další podrobnosti si vyžádejte od místního úřadu nebo nejbližšího sběrného místa. Při nesprávné likvidaci tohoto druhu odpadu mohou být v souladu s národními předpisy uděleny pokuty.

Pro podnikové subjekty v zemích Evropské unie

Chcete-li likvidovat elektrická a elektronická zařízení, vyžádejte si potřebné informace od svého prodejce nebo dodavatele.

Likvidace v ostatních zemích mimo Evropskou unii

Chcete-li tento výrobek zlikvidovat jinde, vyžádejte si potřebné informace o správném způsobu likvidace od místních úřadů nebo od svého prodejce.

Změny textu a technických parametrů vyhrazeny.

