

SENCOR®

SRM 3900BK



RÝŽOVAR S INDUKČNÝM OHREVOM

Preklad pôvodného návodu

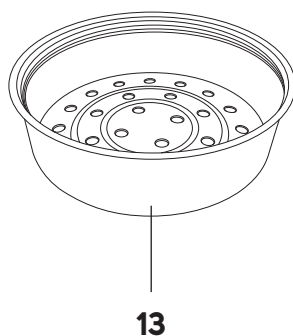
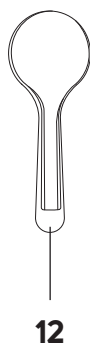
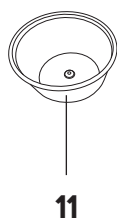
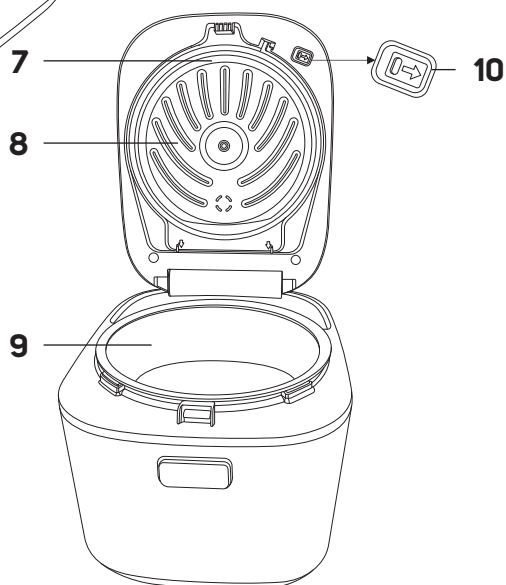
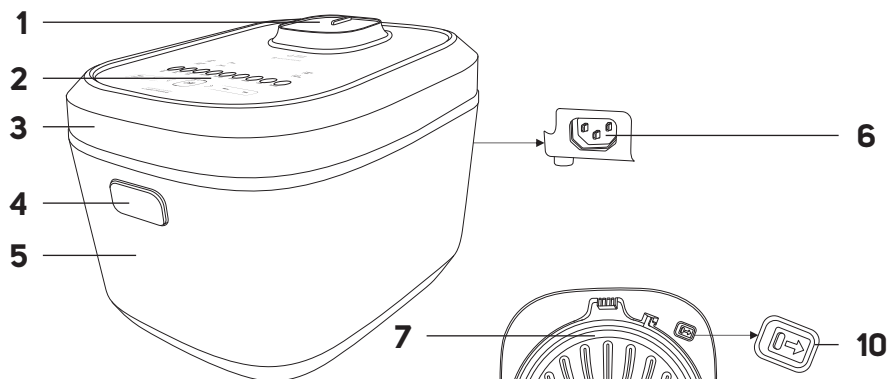


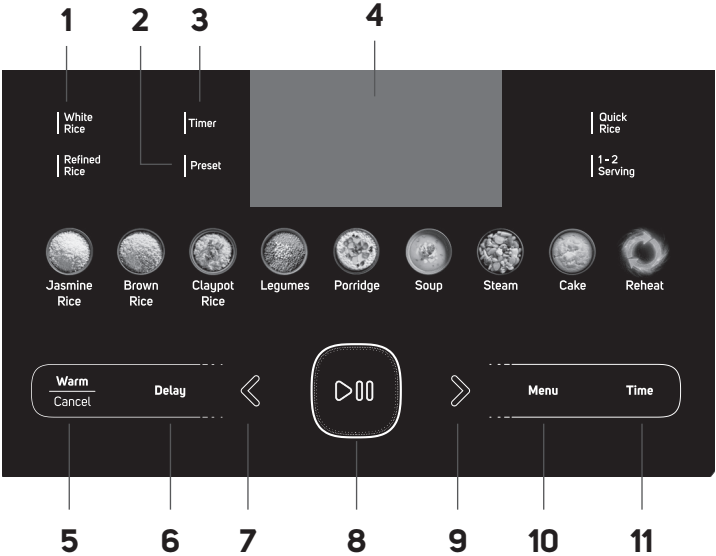
SENCOR®

SRM 3900BK

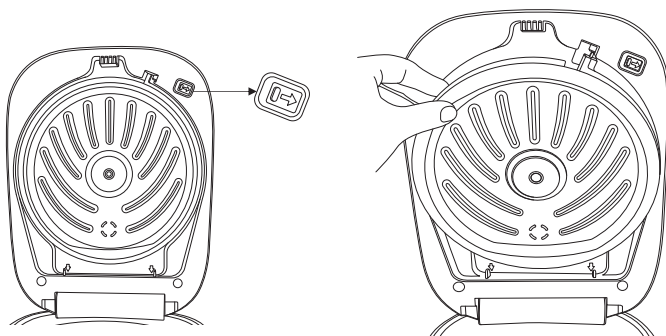


A

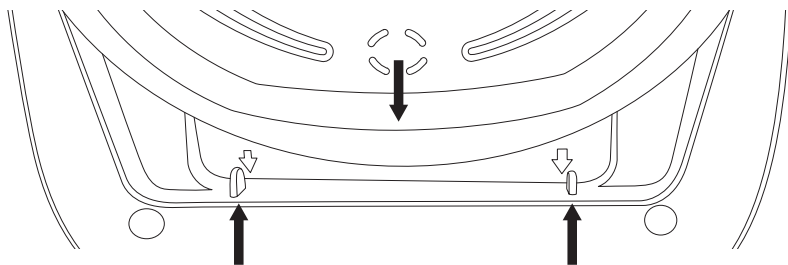




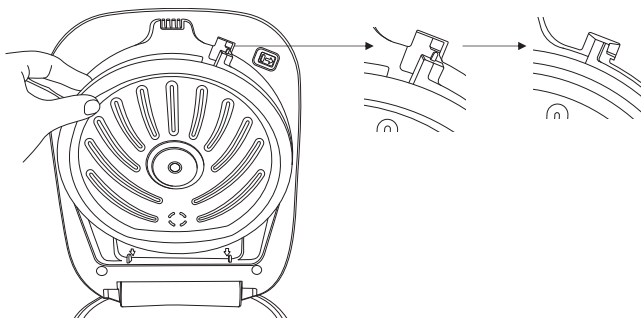
C1

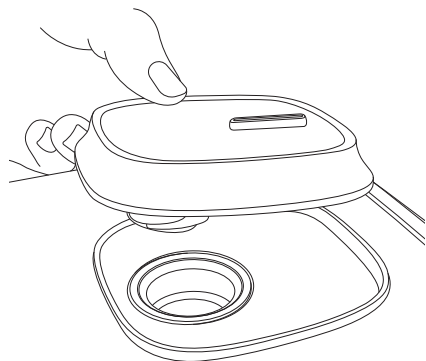
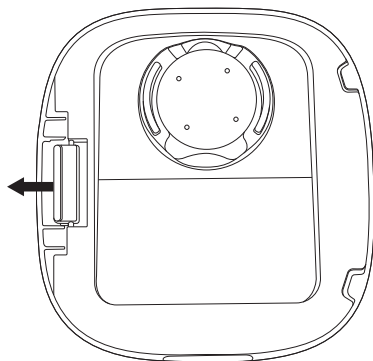
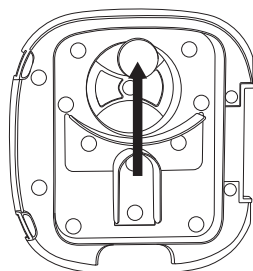
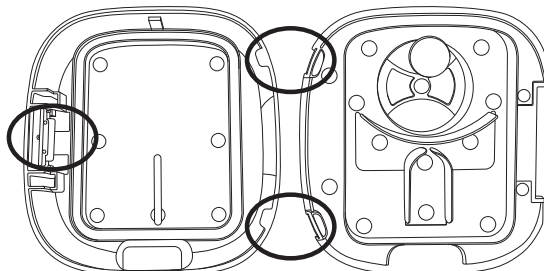


C2



C3



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

Dôležité bezpečnostné pokyny

ČÍTAJTE POZORNE A USCHOVAJTE ICH NA BUDÚCE POUŽITIE.

- Tento spotrebič môžu používať deti vo veku 8 rokov a staršie a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a znalostí, ak sú pod dozorom alebo boli poučené o používaní spotrebiča bezpečným spôsobom a rozumejú prípadným nebezpečenstvám.
- Deti sa so spotrebičom nesmú hrať.
- Čistenie a údržbu vykonávanú používateľom nesmú vykonávať deti, ak nie sú staršie ako 8 rokov a pod dozorom.
- Deti mladšie ako 8 rokov sa musia držať mimo dosahu spotrebiča a jeho prívodu.
- Udržiavajte spotrebič a jeho prívod mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.
- Ak je prívodný kábel poškodený, jeho výmenu zverte odbornému servisnému stredisku, aby sa zabránilo vzniku nebezpečnej situácie. Je zakázané používať spotrebič s poškodeným prívodným káblom.
- Spotrebič sa nesmie ponárať pri čistení.
- Používajte spotrebič iba s dodávaným prívodným káblom. Nepoužívajte iný prívodný kábel ani dodávaný prívodný kábel nepoužívajte na napájanie iného spotrebiča.

- Varnú nádobu, špachtľu, odmerku a parný nadstavec umyte v teplej vode s trochou kuchynského prostriedku na umývanie riadu. Opláchnite čistou vodou a utrite dosucha.
- Pri plnení varnej nádoby vodou a surovinami dodržujte rysky maximálneho naplnenia, ktoré sú tu vyznačené.
- Spotrebič nie je určený na činnosť prostredníctvom vonkajšieho časového spínača alebo diaľkového ovládania.
- Tento spotrebič je určený iba na použitie v domácnosti. Spotrebič je tiež určený na osobné nekomerčné použitie v priestoroch, ako sú:
 - kuchynské kúty v obchodoch, kanceláriách a na ostatných pracoviskách;
 - priestory v poľnohospodárstve;
 - hotely, motely a iné obytné oblasti, kde ho môžu používať hostia;
 - podniky zaisťujúce nocľah s raňajkami.



VÝSTRAHA:

Zabráňte poliatu zástrčky.



VÝSTRAHA:

Pri nesprávnom používaní hrozí potenciálne poranenie. Povrch ohrievacieho článku obsahuje po použití zvyškové teplo.



VÝSTRAHA:

Výstup horúcej pary.

Hrozí riziko oparenia. Dbajte na zvýšenú opatrnosť.

Ďalšie dôležité bezpečnostné pokyny na používanie spotrebiča

- Pred pripojením spotrebiča k sieťovej zásuvke sa uistite, že sa zhoduje napätie uvedené na jeho typovom štítku s napätím vo vašej zásuvke.
- Spotrebič pripájajte iba k riadne uzemnenej zásuvke. Nepoužívajte predlžovací kábel.
- Spotrebič nikdy nepripájajte k sieťovej zásuvke, pokým nie je riadne zostavený.
- Pred použitím plne rozviňte prírodný kábel.
- Prírodný kábel spotrebiča nepripájajte a neodpájajte od sieťovej zásuvky mokрыmi rukami.
- Dbajte na to, aby sa vidlica prírodného kábla nedostala do kontaktu s vodou alebo vlhkosťou.
- Neodpájajte spotrebič od sieťovej zásuvky ľahom za prírodný kábel. Mohlo by dôjsť k poškodeniu prírodného kábla alebo sieťovej zásuvky. Kábel odpájajte od zásuvky ľahom za zástrčku prírodného kábla.
- Na prírodný kábel nekladte ťažké predmety. Dbajte na to, aby prírodný kábel nevisel cez okraj stola alebo aby sa nedotýkal horúceho povrchu alebo ostrých predmetov.
- Aby ste zabránili nebezpečenstvu úrazu elektrickým prúdom, nikdy neponárajte plášť spotrebiča, prírodný kábel ani sieťovú zástrčku do vody alebo inej tekutiny.
- Spotrebič vždy vypnite a odpojte od sieťovej zásuvky po ukončení používania, keď ho nechávate bez dozoru, pred premiestnením, vyčistením alebo inou údržbou a manipuláciou.
- Tento spotrebič je určený na varenie rôznych druhov ryže a strukovín, na dusenie pokrmov alebo na prípravu polievok či kaší. Nepoužívajte ho na iné účely, než na ktoré je určený.
- Spotrebič používajte iba s originálnym príslušenstvom, ktoré sa s ním dodáva. Použitie neoriginálneho príslušenstva môže viesť k vzniku nebezpečnej situácie.
- Spotrebič nepoužívajte, ak nefunguje správne, ak spadol na zem, ak bol ponorený do vody alebo je akokoľvek poškodený. Odovzdajte ho autorizovanému servisnému stredisku na kontrolu alebo opravu.
- Nezapínajte spotrebič naprázdno.
- Medzi ohrievaciu platňu vnútri spotrebiča a vyberateľnú varnú nádobu nikdy nekladajte žiadne predmety. Uistite sa, že je vonkajšie dno varnej nádoby čisté a suché, než ju vložíte do spotrebiča.
- Iba varná nádoba je určená na prípravu potravín. Nikdy nelejte vodu ani nekladajte potraviny priamo do vnútorného priestoru spotrebiča.
- Spotrebič používajte iba na rovnom, suchom, čistom, stabilnom a tepelne odolnom povrchu.
- Spotrebič nekladte na okraj stola, na odkvapkávacia dosku drezu, na nestabilné, naklonené alebo nerovné povrchy, na elektrický alebo plynový varič a iné zdroje tepla alebo do ich blízkosti.
- Spotrebič nepoužívajte na povrchu, ktorý je citlivý na teplo, pretože by mohlo dôjsť k poškodeniu takého povrchu.
- Pri prevádzke sa musí zaistiť dostatočný priestor na cirkuláciu vzduchu nad hrncom a okolo neho. Spotrebič nezakrývajte ani neblokujte jeho ventilačný otvor.
- Dbajte na to, aby otvor na únik pary nesmeroval na materiály citlivé na teplo alebo na vás či iné osoby. Horúca para môže spôsobiť vážne oparenie.
- Nedotýkajte sa miest, kde vystupuje horúca para, hrozí nebezpečenstvo popálenia a oparenia.
- Pred čistením nechajte spotrebič úplne vychladnúť.
- Pri vyberaní varnej nádoby po skončení varenia používajte kuchynské lapky.
- Na mimoriadnu opatnosť je nutné dbať, keď premiestňujete spotrebič, ak je naplnený horúcimi potravinami a tekutinami.
- Na miešanie a nabieranie pokrmov používajte kuchynské nástroje z plastu alebo z dreva, pretože kovové nástroje by mohli poškodiť povrch varnej nádoby.
- Spotrebič čistite pravidelne po každom použití podľa inštrukcií uvedených v kapitole Čistenie a údržba. Dodržujte všetky pokyny v tejto kapitole.
- Žiadna časť spotrebiča nie je určená na umývanie v umývačke.
- Nepoužívajte spotrebič, ak je niektorá jeho časť poškodená, prasknutá alebo nefunguje správne. Obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
- Aby ste sa vyvarovali nebezpečenstva úrazu elektrickým prúdom, neopravujte spotrebič sami ani ho nijako neupravujte. Všetky opravy a nastavenia tohto spotrebiča zverte autorizovanému servisnému stredisku. Zásahom do spotrebiča počas platnosti záruky sa vystavujete riziku straty záručných plnení.

VYSVETLENIE SYMBOLOV UMIESTNENÝCH NA VÝROBKU ALEBO V SPRIEVODNEJ DOKUMENTÁCII



Výrobok spĺňa všetky základné požiadavky smerníc EÚ, ktoré sa naň vzťahujú.



Tento symbol na produktoch alebo v sprievodných dokumentoch znamená, že použité elektrické a elektronické výrobky sa nesmú pridávať do bežného komunálneho odpadu.

- Ďakujeme, že ste si kúpili náš výrobok značky SENCOR, a veríme, že s ním budete spokojní.
- Pred použitím spotrebiča sa, prosím, oboznámte s návodom na jeho obsluhu, a to aj v prípade, že ste už oboznámení s používaním spotrebičov podobného typu. Spotrebič používajte iba tak, ako je opísané v tomto návode na použitie. Návod uschovajte pre prípad ďalšej potreby. Ak spotrebič odovzdávate inej osobe, zaistite, aby bol k nemu priložený tento návod na použitie.
- Spotrebič starostlivo vybalte a dajte pozor, aby ste nevyhodili žiadnu časť obalového materiálu skôr, než nájdete všetky jeho súčasti. Minimálne počas trvania zákonného práva z chybného plnenia, prípadne záruky za akosť odporúčame uschovať originálny prepravný kartón, baliaci materiál, pokladničný doklad a potvrdenie o rozsahu zodpovednosti predávajúceho alebo záručný list. V prípade prepravy odporúčame zabaliť spotrebič opäť do originálnej škatule od výrobcu.

OPIS RÝŽOVARU

A1 Výstup pary	A8 Odnímateľné vnútorné veko
A2 Ovládaci panel	A9 Varná nádoba
A3 Veko rýžovaru	A10 Posuvné tlačidlo na uvoľnenie veka
A4 Tlačidlo na otvorenie veka	A11 Odmerka na ryžu
A5 Telo rýžovaru	A12 Špachtľa na ryžu
A6 Zdieľka na pripojenie konektora prívodného kábla (umiestnená vzadu)	A13 Parný nadstavec / Vnútorný košík
A7 Tesnenie vnútorného veka	

POPIS OVLÁDACIEHO PANELA

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

ÚČEL POUŽITIA

- Rýžovar Sencor SRM 3900BK je určený na varenie rôznych druhov rýž a strukovín, na dusenie pokrmov alebo na prípravu polievok či kaší.

PRED PRVÝM POUŽITÍM

- Pred prvým použitím vyberte spotrebič a jeho príslušenstvo z obalového materiálu a odstráňte všetky propagačné štítky či etikety. Skontrolujte, či spotrebič ani žiadna jeho súčasť nie sú poškodené.
- Stlačte tlačidlo na otvorenie veka a vyberte varnú nádobu.
- Varnú nádobu, špachtľu, odmerku a parný nadstavec umyte v teplej vode s trochou kuchynského prostriedku na umývanie riadu. Opláchnite čistou vodou a utrite dosucha.
- Pred opätovným vložením varnej nádoby do rýžovaru sa uistite, že je vonkajšie dno nádoby čisté a suché.
- Vonkajší povrch rýžovaru a ohrievacie teleso utrite mierne navlhčenou hubkou a utrite dosucha.

UMIESTNENIE

- Umiestnite rýžovar do horizontálnej polohy na pevný, suchý a rovný povrch, napr. na kuchynskú dosku stola. Zaistite okolo rýžovaru dostatočný voľný priestor, a to aspoň 10 cm po stranách a 50 cm nad vekom spotrebiča.
- Umiestnite rýžovar v dostatočnej vzdialenosti od materiálov citlivých na teplo a vlhko (napr. od záclon alebo závesov), od iných spotrebičov,

od zdrojov tepla (napr. kachiel alebo kúrenia). Nevystavujte rýžovar priamemu slnečnému svitu.

POUŽITIE

Základné použitie

1. Stlačte tlačidlo na otvorenie veka a do varnej nádoby vložte ryžu alebo potraviny, ktoré chcete pripraviť. Rozliatu vodu alebo iné tekutiny utrite z okraja varnej nádoby.
2. Priklapte veko a mierne zatlačte, až začujete cvaknutie.
3. Konektor prívodného kábla zapojte do zdieľky v zadnej časti rýžovaru a vidlicu prívodného kábla vložte do sieťovej zásuvky. Zaznie zvukové upozornenie a ovládaci panel sa rozsvieti. Na číselnom displeji sa zobrazí „--:--“.
4. Stlačte raz tlačidlo **Menu**.
5. Potom opakovaným stlačením tlačidla **Menu** alebo tlačidlami << a >> vyberte jeden z prednastavených programov prípravy. Ikona vybraného programu sa rozsvieti. Tlačidlo >>> bude blikať.
6. Pri vybraných programoch je možné upraviť čas prípravy – postupujte podľa pokynov nižšie.
7. Stlačte tlačidlo >>> a zvolený program sa spustí. V závislosti od zvoleného programu sa na číselnom displeji zobrazí čas prípravy alebo pohybujúce sa segmenty ikony 8888.
8. Keď sa spustí odpočítavanie, rozsvieti sa ikona **Timer** a dvojbodka na číselnom displeji bude blikať.
9. Hneď ako je príprava dokončená, zaznie zvukové upozornenie (1 dlhé pípnutie) a rýžovar sa automaticky prepne do režimu uchovania teploty. Tlačidlo **Warm/Cancel** sa rozsvieti. Na číselnom displeji sa bude načítat čas, ktorý je rýžovar v režime uchovania teploty.
10. Stlačte tlačidlo **Warm/Cancel** na zrušenie režimu uchovania teploty.
11. Stlačte tlačidlo na otvorenie veka a vyberte varnú nádobu. Pri vybratí používajte ochranné kuchynské lapky. Varná nádoba a jej obsah sú veľmi horúce.
12. Vytčistite rýžovar podľa pokynov v časti „Čistenie a údržba“.

Varovanie:

Pri otváraní veka buďte opatrní, aby ste sa neoparili unikajúcou parou. Odporúčame veko zozadu podržať pred stlačením tlačidla na otvorenie veka. Pred úplným otvorením veka nechajte paru uniknúť.



Poznámka:

Uvarenú ryžu odporúčame po dokončení prípravy premiešať, aby sa nadmerne nezteplila a zostala vláčna.



Poznámka:

Ak nezvolíte program alebo nespustíte rýžovar, po 1 minúte nečinnosti sa prepne do pohotovostného režimu a ovládaci panel zhasne. Stlačením ľubovoľného tlačidla sa ovládaci panel rozsvieti a pohotovostný režim sa zruší.

Programy ryžovaru

Program	White Rice (Biela ryža)	Refined Rice (Nelúpaná ryža)	Quick Rice (Rýchla príprava ryže)	1–2 Serving (1 – 2 porcie)
Predvolený čas prípravy	0:42	0:52	--	0:20
Úprava času prípravy	--	--	--	--
Počet minút pri úprave času prípravy	----	----	----	----
Poznámka	Po zapnutí sa spustí odpočítavanie	Po zapnutí sa spustí odpočítavanie	Odpočítavanie sa spustí na posledných 7 minút	Po zapnutí sa spustí odpočítavanie
Program	Jasmine Rice (Jazminová ryža)	Brown Rice (Hnedá ryža)	Claypot Rice (Claypot ryža)	Legumes (Strukoviny)
Predvolený čas prípravy	0:32	--	0:42	01:00
Úprava času prípravy	--	--	--	0:10 – 02:00
Počet minút pri úprave času prípravy	--	--	--	Po 5 minútach
Poznámka	Po zapnutí sa spustí odpočítavanie	Odpočítavanie sa spustí na posledných 12 minút	Po zapnutí sa spustí odpočítavanie	Po zapnutí sa spustí odpočítavanie
Program	Porridge (Kaša)	Soup (Polievka)	Steam (Príprava v pare)	Cake (Koláč)
Predvolený čas prípravy	01:00	01:00	0:10	01:00
Úprava času prípravy	01:00 – 03:00	0:40 – 02:00	0:01 – 01:00	0:40 – 02:00
Počet minút pri úprave času prípravy	Po 10 minútach	Po 10 minútach	Po 1 minúte	Po 1 minúte
Poznámka	Po zapnutí sa spustí odpočítavanie	Po zapnutí sa spustí odpočítavanie	Kým sa voda nevarí, zobrazí sa „88:88“. Keď sa voda varí (dosiahla teplotu pary), spustí sa odpočítavanie.	Po zapnutí sa spustí odpočítavanie
Program	Reheat (Ohrev)			
Predvolený čas prípravy	0:15			
Úprava času prípravy	--			
Počet minút pri úprave času prípravy	----			
Poznámka	Po zapnutí sa spustí odpočítavanie			



Poznámka:

Čas prípravy jednotlivých programov sa môže mierne líšiť, pretože sa vypočítava automaticky na základe množstva vlozenej ryže a vody.

Úprava času prípravy

1. Zvoľte program, pri ktorom je možné upraviť čas prípravy – pozrite tabuľku vyššie.
2. Stlačte tlačidlo **Time** a čas prípravy na číselnom displeji sa rozblíka.
3. Tlačidlami «a» upravte čas prípravy. Každým stlačením tlačidla sa čas prípravy predlží alebo skráti o prednastavený počet minút (tento je uvedený v tabuľke vyššie). Dlhým stlačením tlačidla sa úprava času prípravy zručí.
4. Keď je čas prípravy upravený, stlačte tlačidlo ▷00 na spustenie ryžovaru.

Ak počas úpravy času stlačíte tlačidlo **Warm/Cancel** alebo **Menu**, úprava času prípravy sa zruší.

Ak počas úpravy času nestlačíte žiadne tlačidlo počas 1 minúty, proces úpravy času prípravy sa zruší.

Odložené spustenie

Táto funkcia umožňuje odložiť čas spúšťania a dokončiť prípravu po uplynutí vami nastaveného času. Čas odloženého spustenia tak zahŕňa aj samotnú prípravu.

1. Vyberte program prípravy a podľa potreby upravte jeho čas prípravy.
2. Stlačte tlačidlo **Delay**. Na číselnom displeji sa rozblíka „01:00“ (východiskový čas odloženého spustenia) a ikona **Preset** bude blikať.

3. Tlačidlami «a» nastavte čas odloženého spustenia od 01:00 do 24:00. Každým stlačením tlačidla sa čas odloženého spustenia predlží alebo skráti o 30 minút. Dlhým stlačením tlačidla sa úprava času odloženého spustenia zručí.
4. Stlačte tlačidlo ▷00 a spustí sa odpočítavanie nastaveného času. Ikona **Preset** sa rozsvieti.
5. V závislosti od zvoleného programu a nastaveného času prípravy a odloženého spustenia sa ryžovar v určitom okamihu spustí.

Funkcia odloženého spustenia nie je dostupná pri programoch prípravy: 1–2 Serving (1 – 2 porcie), Claypot Rice (Claypot ryža), Cake (Koláč), Soup (Polievka) a Reheat (Ohrev).

Ak počas nastavenia odloženého spustenia stlačíte tlačidlo **Warm/Cancel** alebo **Menu**, nastavenie sa zruší.

Ak potrebujete odložené spustenie zrušiť, stlačte tlačidlo **Warm/Cancel**. Nepoužívajte túto funkciu, ak pripravujete čerstvé suroviny (napr. mlieko, vajcia a pod.). Mohlo by dôjsť k ich znehodnoteniu.

V letných mesiacoch odporúčame nastaviť čas odloženého spustenia maximálne na 8 hodín, aby nedošlo k znehodnoteniu použitých surovín.

Uchovanie teploty

Režim uchovania teploty je dostupný pre všetky programy a po ukončení varenia sa automaticky aktivuje. Na displeji sa načíta čas, ktorý uplynul od prepnutia do režimu uchovania teploty.

Tento režim zaisťuje, že bude pripravený pokrm teplý, a preto ho bude pravidelne dohrievať na optimálnu teplotu.

Ak ho potrebujete manuálne zapnúť, stlačte tlačidlo **Warm/Cancel** a ryžovar sa spustí.

Maximálny čas uchovania teploty je 12 hodín. Potom sa ryžovar vypne.

Ak potrebujete režim uchovania teploty zrušiť, stlačte opätovne tlačidlo **Warm/Cancel**.

TIPY NA PRÍPRAVU RYZE

- Pri príprave ryže treba zvoliť správny pomer ryže a vody. Odporúčaný pomer ryže a vody je uvedený na obale ryže, a je preto dôležité ho dodržiavať. Výsledná textúra a chuť závisia od niekoľkých faktorov, a to čerstvosti ryže, skladovacích podmienok, značky, pôvodu a v neposlednom rade aj osobných preferencií.
- Základný pomer ryže a vody je 1: 1,1. Guľatozrná ryža spravidla vyžaduje viac vody. Teplota vody by mala byť od 5 do 35 °C. Používajte vodu z vodovodného kohútika. Nepoužívajte destilovanú ani filtrovanú vodu.
- Pri odmeriavaní ryže a vody používajte vždy rovnakú odmerku.
- Tento hrniec je určený na prípravu maximálne troch odmeriek ryže.
- Pri odmeriavaní vody môžete takisto použiť ruský na vnútornej stene varnej nádoby. Nájdete tu ruský na prípravu sushi ryže (Sushi Rice), bielej ryže (White Rice), hnedej ryže (Brown Rice).
- Pred prípravou odporúčame ryžu dôkladne prepláchnuť (aspoň 10 minút) pod studenou tečúcou vodou, aby ste odstránili prebytočný škrob a prípadné nečistoty.
- Po dokončení prípravy odporúčame ryžu premiešať, aby ste odstránili nahromadenú paru a teplo.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

- Pred čistením odpojte zástrčku prírodného kábla od sieťovej zásuvky a nechajte spotrebič vychladnúť.
- Na čistenie akýchkoľvek častí spotrebiča nepoužívajte čistiace prostriedky s abrazívnym účinkom, riedidlá a pod., ktoré by mohli poškodiť povrch spotrebiča. Žiadna súčasť tohto spotrebiča nie je určená na umývanie v umývačke riadu.



Varovanie:

Aby sa zabránilo nebezpečenstvu úrazu elektrickým prúdom, neponárajte spotrebič, napájací kábel ani sieťovú zástrčku do vody alebo inej tekutiny.

Varná nádoba a príslušenstvo

Varnú nádobu, špachtľu, odmerku a parný nadstavec umyte v teplej vode s trochou kuchynského prostriedku na umývanie riadu. Opláchnite čistou vodou a utrite dosucha.

Ak sa suroviny pripálili ku dnu varnej nádoby, nalejte do nej teplú vodu a pridajte trochu prostriedku na umývanie riadu. Nechajte pôsobiť a potom umyte.

Pred opätovným vložením varnej nádoby do ryžovaru sa uistite, že je vonkajšie dno nádoby čisté a suché.



Poznámka:

Počas používania sa v dôsledku kvality vody, vysokej teploty a ďalších podmienok môže vytvoriť na povrchu varnej nádoby biele škvrny, mierne zafarbenie a prípadne malé škvrny. Ide o normálny jav a nemá vplyv na funkčnosť.

Vonkajší povrch

Vonkajší povrch ryžovaru a ohrievacie teleso utrite mierne navlhčenou hubkou a utrite dosucha.

Vnútrore veko

1. Stlačte tlačidlo na uvoľnenie vnútorného veka v smere šípky – pozrite obrázok **C1**, a vyberte ho z ryžovaru.
2. Umyte vnútorné veko, vrátane záhybu tesnenia v teplej vode s trochou kuchynského prostriedku na umývanie riadu. Opláchnite čistou vodou a utrite dosucha.
3. Utrite priestor, kde je umiestnené vnútorné veko, suchou utierkou.
4. Nasadte vnútorné veko späť. Najskôr vložte dolnú časť vnútorného veka za výstupky v priestore pre vnútorné veko – pozrite obrázok **C2**. Potom priklopte hornú časť. Výstupok v hornej časti vnútorného veka má pasovať do výrezu v priestore pre vnútorné veko – pozrite obrázok **C3**. Správne nasadenie vnútorného veka je signalizované cvaknutím.

Výstup pary

Pravidelne čistite výstup pary (**A1**).

1. Vyberte výstup pary z veka ľahom smerom hore – pozrite obrázok **D1**.
2. Otočte výstup pary tak, aby spodná strana smerovala hore.
3. Uvoľnite zámkú ťahom smerom von – pozrite obrázok **D2**, a opatrne oddelte spodnú časť výstupu pary. Pri rozložení sa môže zo spodnej časti výstupu pary uvoľniť kovový kolík. Ide o normálny jav. Budte opatrní, aby ste ho nestrátili.
4. Umyte obe časti v teplej vode s trochou kuchynského prostriedku na umývanie riadu. Opláchnite čistou vodou a utrite dosucha.
5. Kovový kolík vložte znova do otvoru v spodnej časti výstupu pary – pozrite obrázok **D3**.
6. Jednou rukou uchopte hornú časť výstupu pary, druhou rukou uchopte spodnú časť výstupu pary a spojte obe časti k sebe tak, aby výrezy na spodnej časti zapadli za výstupky v hornej časti – pozrite obrázok **D4**. Zámka musí byť vytiahnutá nahor (nemala by byť spadnutá), aby ste ňou mohli pripnúť obe časti k sebe.
7. Zaisťte obe časti zámkou, až začujete cvaknutie.

ULOŽENIE

- Ak nebudete spotrebič dlhšie používať, odpojte zástrčku od sieťovej zásuvky, nechajte spotrebič vychladnúť a vyčistite ho podľa pokynov v kapitole „Čistenie a údržba“.
- Pred uložením sa uistite, že sú spotrebič aj všetko príslušenstvo riadne čisté a suché.
- Uložte spotrebič na suché, čisté a dobre vetrané miesto, kde nebude vystavený extrémnym teplotám a kde bude mimo dosahu detí alebo zvierat.

RIEŠENIE PROBLÉMOV

Problém	Možná příčina	Riešenie
Ryža nie je uvarená, je prevarená alebo nedovarená.	Príliš dlhý alebo krátky čas prípravy.	Dobre odmeriavajte pomer vody a ryže, aby bol čas prípravy správne nastavený.
	Nesprávny pomer ryže a vody.	Otočte nádobou, aby správne dosadla na ohrievacie teleso.
	Varná nádoba nie je správne umiestnená.	Odstraňte cudzí predmet.
	Medzi varnou nádobou a ohrievacím telesom sa nachádza cudzí predmet.	Kúpte novú varnú nádobu.
	Varná nádoba je zdeformovaná.	Porucha základnej dosky.
Obsah nádoby pretiekol.	V nádobu je mnoho tekutín.	Obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
Ovládací panel je vypnutý.	Prívodný kábel nie je zapojený v zásuvke.	Znížte množstvo tekutín.
Povrch vnútornej nádoby zmenil farbu.	Ide o bežný jav, ktorý nemá vplyv na funkčnosť. Počas používania sa v dôsledku kvality vody, vysokej teploty a ďalších podmienok môžu vytvoriť na povrchu varnej nádoby biele škvrny, mierne zafarbenie a prípadne malé škvrny.	
Ohrievacie teleso nehrje.	Porucha základnej dosky.	Obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
	Polistka je vyhořetá.	
Ovládací panel svieti, ale ohrievacie teleso nehrje.	Porucha ohrievacieho telesa.	Obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
	Porucha základnej dosky.	



Poznámka:

Ak vyššie uvedený problém pretrváva alebo nie je uvedený, prestaňte ryžovar používať a obráťte sa na autorizovaný servis.

RYCHLA RYŽA S KURACÍM MÄSOM

Čas varenia: 42 minút

Suroviny:

- 1 stredne veľká cibuľa
- 2 strúčiky cesnaku
- 1,5 odmerky ryže
- 2 polievkové lyžice masla
- 2 odmerky kuracieho alebo zeleninového vývaru
- 400 g krájaných paradajok (v plechovke)
- 450 g kuracích prs nakrájaných na rezančekom
- štipka mletej rasce
- štipka rozmarínu
- soľ a čierne mleté korenie na dochutenie

Postup:

1. Cibuľu nakrájajte najemno, cesnak nakrájajte na malé kúsky a všetko vložte do varnej nádoby.
2. Pridajte dobre prepláchnutú ryžu, maslo a zalejte kuracím vývarom. Premiešajte.
3. Pridajte krájané paradajky z plechovky a kuracie mäso.
4. Dochuťte rozmarínom, krmínom, soľou a čiernym korením a všetko dôkladne premiešajte.
5. Zavrite veko a zvolte program **Claypot Rice**. Po uvarení ihneď podávajte.

TIP:

Pre intenzívnejšiu chuť môžete odmerku vývaru nahradiť odmerkou bieleho vína.

OVSENÁ KAŠA S JABLKAMI A ŠKORICOU

Čas varenia: 15 – 20 minút

Suroviny:

- 1 jablko
- 1 šálka ovsených vločiek
- ½ lyžičky škorice
- 1 polievková lyžica medu
- 1 a ¼ šálky vody

Postup:

1. Ovsené vločky zalejte vodou, dochuťte nastrúhaným jablkom, škoricou či medom.
2. Zavrite veko a zvolte program **Porridge** (cca 10 – 15 min), kým nedosiahnete požadovanú konzistenciu.
3. Potom ryžovar ručne vypnite (nie je nutné čakať na koniec nastaveného času) a kašu v prípade potreby dochuťte.

TIP:

Jablko je možné nahradiť aj iným ovocím podľa vlastnej chuti, napríklad malinami.

HRACHOVÁ POLIEVKA

Čas varenia: 70 minút

Suroviny:

- 450 g mrazeného hrášku
- 1 stredne veľká cibuľa
- 1 pór (iba biela časť)
- 600 ml hydínového alebo zeleninového vývaru
- 100 g anglickej slaniny
- soľ a čierne mleté korenie na dochutenie

Postup:

1. Cibuľu nakrájajte najemno, pór nakrájajte na tenké prúžky, slaninu na kocky a všetko vložte do nádoby.
2. Prisypte mrazený hrášok a zalejte hydínovým či zeleninovým vývarom. Podľa chuti osolte, okoreňte.
3. Zavrite veko a zvolte program **Soup** (60 min).

4. Na konci varenia všetko prelejte do inej nádoby alebo hrnce a rozmixujte tyčovým mixérom.

TIP:

Odporúčame podávať s chlebovými krutónikmi.

MEDOVÝ KOLÁČ

Suroviny:

- 4 vajcia
- 10 – 30 g krupicového cukru (podľa preferovanej chuti)
- 20 ml mlieka
- 100 g polohrubej múky
- 10 – 20 g medu (podľa preferovanej chuti)
- rastlinný olej na vymazanie nádoby

Postup:

1. Oddelte žĺtky od bielkov.
2. V mise vyšľahajte bielky do pevného snehu. Počas šľahania postupne na trikrát pridajte cukor.
3. Pridajte postupne tri žĺtky. Každý žĺtok dôkladne zašľahajte.
4. Potom pridajte na trikrát múku a dôkladne zmiešajte.
5. Nakoniec pridajte mlieko s medom a znovu dôkladne zmiešajte.
6. Vytrite varnú nádobu rastlinným olejom a nalejte hotové cesto do varnej nádoby.
7. Vložte varnú nádobu do ryžovaru, zavrite veko a zvolte program **Cake**.
8. Nechajte ryžovar dokončiť program.

TIP:

Do medového koláča môžete pridať hrozienka, oriešky, kúsky čokolády alebo kandizovaného ovocia.

TECHNICKÉ ÚDAJE

Menovitý rozsah napätia	220 – 240 V~
Menovitý kmitočet	50–60 Hz
Menovitý príkon	1000 W
Spotreba energie v pohotovostnom režime	<0,8 W
Čas potrebný na to, aby sa zariadenie prepo do pohotovostného režimu	1 minúta
Maximálny objem naplnenia varnej nádoby	3 l

Zmeny textu a technických špecifikácií vyhradené.

POKYN Y A INFORMÁCIE O ZAOBCHÁDZANÍ S POUŽÍ TÝ M OBALOM

Použitý obalový materiál odložte na miesto určené obcou na ukladanie odpadu.

LIKVIDÁCIA POUŽÍ TÝ H ELEKTRICKÝ H A ELEKTRONICKÝ H ZARIADENÍ

Použitý elektrický a elektronický výrobky sa nesmú pridať do bežného komunálneho odpadu. S cieľom zaistiť správnu likvidáciu, obnovu a recykliáciu odovzdajte tieto výrobky na určených zberných miestach. Alternatívne v niektorých krajinách Európskej únie alebo iných európskych krajinách môžete vrátiť svoje výrobky miestnemu predajcovi pri kúpe ekvivalentného nového produktu. Správnu likvidáciu tohto produktu pomôžete zachovať cenné prírodné zdroje a napomáhate prevencii potenciálnych negatívnych dopadov na životné prostredie a ľudské zdravie, ktoré by mohli byť dôsledkom nesprávnej likvidácie odpadov. Ďalšie podrobnosti si vyžiadajte od miestneho úradu alebo najbližšieho zberného miesta. Pri nesprávnej likvidácii tohto druhu odpadu sa môžu v súlade s národnými predpismi udeliť pokuty.

Pre podnikové subjekty v krajinách Európskej únie

Ak chcete likvidovať elektrický a elektronický zariadenia, vyžadujete si potrebné informácie od svojho predajcu alebo dodávateľa.

Likvidácia v ostatných krajinách mimo Európskej únie

Ak chcete tento výrobok zlikvidovať inde, vyžadujete si potrebné informácie o správnom spôsobe likvidácie od miestnych úradov alebo od svojho predajcu.

Zmeny textu a technických parametrov vyhradené.

