

SENCOR®

SRM 2000WH



LOW CARB RYŽOVAR

Preklad pôvodného návodu

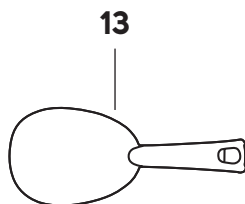
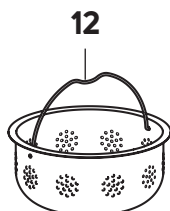
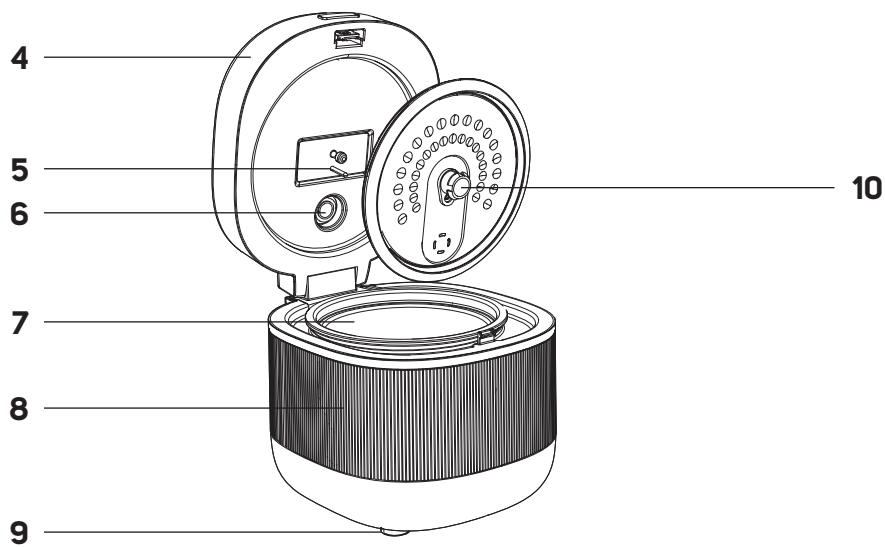
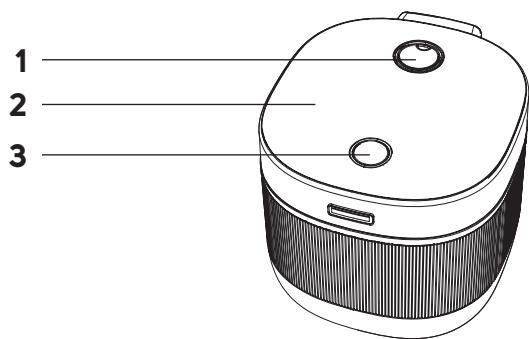


SENCOR®

SRM 2000WH



A



B

1

Slow Cook

Quick Cook

Grain
Rice

Reheat

Porridge

Low Carb
Rice

Sticky
Rice

Claypot
Rice

Soup

Stew

2



3

00:00



2

Menu

Preset

Warm
Cancel

Start

4

5

6

7

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.
- Udržujte 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 prírodným káblom. Nepoužívajte iný prírodný kábel, ani dodávaný prírodný 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 ovládača.
- 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.

- 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 mokkými rukami.
- Dbajte na to, aby sa vidlica prírodného kábla nedostala do kontaktu s vodou alebo vlhkosťou.
- Neodpájajte spotrebič od sieťovej zásuvky ťahom za prírodný kábel. Mohlo by dôjsť k poškodeniu prírodného kábla alebo sieťovej zásuvky. Kábel odpájajte od zásuvky ťahom za zástrčku prírodného kábla.

- Na privodný kábel nekladte ťažké predmety. Dbajte na to, aby privodný 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, privodný 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, 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 ohrievaciú platňu vnútri spotrebiča a vyberateľnú varnú nádobu nikdy nevkladajte 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 nevkladajte potraviny priamo do vnútorného priestoru spotrebiča.
- Spotrebič používajte iba na rovnom, suchom, čistom, stabilnom a tepelne odolnom povrchu.
- Spotrebič nekladte na okraj stola, na odkvapkávaciú 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 opatrnosť je nutné dbať, keď premiestňujete spotrebič, ak je naplnený horúcimi potravinami a tekutinami.
- Na miešanie a naberanie 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.

- Ďakujeme, že ste si kúpili náš výrobok značky SENCOR, a veríme, že s ním budete spokojní.
- Pred použitím tohto 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.
- Minimálne počas trvania zákonného práva z chybného plnenia, prípadne záruky za akosť, odporúčame uschovávať 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 RYŽOVARU

A1 Výstup pary	A9 Nohy
A2 Ovládací panel	A10 Odnímateľný vnútorný kryt veka
A3 Tlačidlo na otvorenie veka	A11 Odmerka na ryžu
A4 Veko ryžovaru	A12 Parný nadstavec/Vnútorný košík
A5 Teplotný senzor	A13 Špachtľa na ryžu
A6 Otvor na výstup pary	
A7 Antikorová varná nádoba	
A8 Telo ryžovaru	

POPIS OVLÁDACIEHO PANELA

B1 Ikony programov prípravy	B5 Tlačidlo Preset
B2 Tlačidlá +/–	B6 Tlačidlo Warm/Cancel
B3 Číselný displej	B7 Tlačidlo Start
B4 Tlačidlo Menu	

ÚČEL POUŽITIA

Ryžovar Sencor SRM 2000WH je určený na varenie rôznych druhov ryže, 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 trochu kuchynského prostriedku na umývanie riadu. Opláchnite čistou vodou a utrite dosucha.
- Pred opätovným vložením varnej nádoby do ryžovaru sa uistite, že je vonkajšie dno nádoby čisté a suché.
- Vonkajší povrch ryžovaru a ohrievacie teleso utrite mierne navlhčenou hubkou a utrite dosucha.

TIP:

Odporúčame pred prvým použitím naliať do varnej nádoby vodu (približne 1 l) a spustiť ryžovar na program Soup alebo Stew na 1 hodinu. Tým dôjde k vypáleniu ohrievacieho telesa. Za tento čas môžete zaznamenať mierny zápach a slabý dym. Ide o normálny jav, ktorý týmto krokom spravidla vymizne.

UMIESTNENIE

Umiestnite ryžovar do horizontálnej polohy na pevný, suchý a rovný povrch, napr. na kuchynskú dosku stola. Zaisťte okolo ryžovaru dostatočný voľný priestor, a to aspoň 10 cm po stranách a 50 cm nad vekom spotrebiča.

Umiestnite ryžovar 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 ryžovar 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. Priklopte veko a mierne zatlačte, až začujete cvaknutie.
3. Vidlicu prívodného kábla vložte do sieťovej zásuvky. Zaznie zvukové upozornenie a ovládací panel sa rozsvieti.
4. Opakovaným stlačením tlačidla **Menu** vyberte jeden z prednastavených programov prípravy. Vybraný program sa rozblíka.
5. Pri vybraných programoch môžete upraviť čas prípravy pomocou tlačidiel + a –.
6. Stlačte tlačidlo **Start**, zaznie krátke pípnutie a zvolený program sa spustí. Najskôr sa spustí predhriatie a potom sa spustí príprava. Je bežné, že odpočítavanie sa zobrazí v zostávajúcich 10 minútach v závislosti od hmotnosti, obsahu vody surovín a pod. Dovtedy sa po obvodov displeja zobrazuje iba prerušovaná čiara.
7. Hneď ako je príprava dokončená, zaznie zvukové upozornenie (3 dlhé pípnutia) a ryžovar sa automaticky prepne do režimu uchovania teploty. Tlačidlo **Warm/Cancel** sa rozsvieti.
8. Stlačte tlačidlo **Warm/Cancel** na zrušenie režimu uchovania teploty.
9. Stlačte tlačidlo na otvorenie veka a vyberte varnú nádobu. Pri vybratí používajte ochranné kuchynské lapy. Varná nádoba a jej obsah sú veľmi horúce.
10. Vytčistite ryžovar 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. Nechajte paru uniknúť pred úplným otvorením veka.



Poznámka:

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

Programy ryžovaru

Program	Predvolený čas prípravy	Úprava času prípravy	Funkcia uchovania teploty	Odložené spustenie	Poznámka
Slow Cook (pomalé varenie)	00:45	--	Áno max. 12 hodín	Áno 2 až 24 hodín	Program na pomalú prípravu surovín.
Quick Cook (rýchla príprava ryže)	00:35	--			Zrýchlený program varenia ryže. Odporúčame používať ryžu s krátkym časom varenia.
Grain Rice (obiliny)	01:10	01:00 – 02:00			Program na varenie obilnín (proso, krúpy a pod.) Pred varením odporúčame obilniny namočiť na 2 až 4 hodiny do studenej vody.
Reheat (ohrev)	00:30	00:20 – 00:40			Program na ohrev jedla.
Porridge (kaša)	01:00	01:00 – 01:30 – 02:00			Program na prípravu kaši. Maximálny objem pri príprave ryže je 1 odmerka. Odporúčaný pomer ryže a vody je 1 : 8 až 1 : 10. Pri príprave obilných kaší odporúčame obilninu 2 až 4 hodiny pred varením namočiť.
Low Carb (nízkokalorická ryža)	00:50	--			Program na varenie špeciálnej nízkokalorickej ryže. Prípravujte vždy v parnom nadstavci.
Sticky rice (lepkavá ryža)	00:50	--			Program na varenie špeciálnej lepkavej ryže. Prípravujte vždy v parnom nadstavci.
Claypot rice (claypot ryža)	01:10	01:00 – 01:10 – 01:20			Program na varenie tzv. claypot ryže (ryže z hrnca). Vodu plňte vždy k ryske na vnútornej stene varnej nádoby. Klobásu, surové vajcia a ďalšie suroviny môžete pridať 40 minút po začatí varenia ryže. Surové mäso vložte hneď na začiatku varenia. Pred pridaním ingrediencií odporúčame potrieť dno varnej nádoby trochu oleja.
Soup (polievka)	02:00	01:00 – 01:30 – 02:00			Program na prípravu polievok.
Stew (dusené jedlá)	01:00	01:00 – 02:00			Program na prípravu dusených mäsových jedál, jedál z jedného hrnca s obsahom vody/vývaru. Tento program nie je vhodný na prípravu ryže.



Poznámka:

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

Odložené spustenie

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

- Do varnej nádoby vložte ryžu alebo potraviny, ktoré chcete pripraviť. Zavrite veko.
- Vidlicu prívodného kábla vložte do sieťovej zásuvky. Zaznie zvukové upozornenie a ovládací panel sa rozsvieti.
- Opakovaným stlačením tlačidla **Menu** vyberte jeden z prednastavených programov prípravy. Vybraný program sa zobliká.
- Stlačte tlačidlo **Preset** a tlačidlami + a – nastavte čas odloženého spustenia, po ktorého uplynutí sa ryžovar spustí. Východiskový čas odloženého spustenia sú 4 hodiny. Čas odloženého spustenia môžete nastaviť v rozmedzí od 2 do 24 hodín.
- Stlačte tlačidlo **Start**. Zároveň sa spustí odpočítavanie nastaveného času.
- V závislosti od zvoleného programu a nastaveného času prípravy a odloženého spustenia sa ryžovar v určitom okamihu spustí.

Ak potrebujete odložené spustenie zrušiť, stlačte tlačidlo **Cancel**. Nepoužívajte túto funkciu, ak používate čerstvé suroviny (napr. mlieko, vajce a pod.). Mohlo by dôjsť k ich znehodnoteniu. V letných mesiacoch odporúčame nastaviť čas odloženého spustenia na maximálne 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 ryže

- Pri príprave ryže treba zvoliť správny pomer ryže a vody. Odporúčaný pomer ryže a vody je napísaný 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. Gufatozrná 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 3 odmeriek ryže.
- Pri odmeriavaní vody môžete takisto použiť rysky na vnútornej stene varnej nádoby. Nájdete tu rysky na prípravu ryže (Rice) a kaše (Porridge).

- 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.

Program LowCarb

Nízkokalorickú ryžu na program LowCarb je nutné pripravovať v parnom nastavci, ktorý vložíte do varnej nádoby. V tomto programe môžete pripravovať maximálne 1 odmerku ryže.

Do parného nastavca nasypete prepláchnutú ryžu a nalejte vodu až po rysku 1, ktorá je na parnom nastavci vyznačená.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

- Pred čistením odpojte zástrčku prívodného 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 nastaviec umyte v teplej vode s trochu kuchynského prostriedku na umývanie riadu. Opláchnite čistou vodou a utrite dosucha.

Ak sa suroviny pripáliť 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.

RIEŠENIE PROBLÉMOV

Problém	Možná príčina	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.	
	Varná nádoba nie je správne umiestnená.	Otočte nádobou, aby správne dosadla na ohrievacie teleso.
	Medzi varnou nádobou a ohrievacím telesom sa nachádza cudzí predmet.	Odstráňte cudzí predmet.
	Varná nádoba je zdeformovaná.	Kúpte novú varnú nádobu.
	Porucha základnej dosky.	Obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
	Porucha senzora.	
Obsah nádoby pretiekol.	V nádobe je mnoho tekutín.	Znížte množstvo tekutín.
Ovládací panel je vypnutý.	Prívodný kábel nie je zapojený v zásuvke.	Zapojte prívodný kábel do sieťovej zásuvky.
Povrch vnútornej nádoby zmenil používaním 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 neheje.	Zásuvka nie je pod napätím.	Zapojte ryžovar do inej zásuvky, skontrolujte istič alebo sa obráťte na dodávateľa elektriny, či nedošlo k výpadku.
	Porucha základnej dosky.	Obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
	Poistka je vyhorelá.	
	Porucha ohrievacieho telesa.	
Ovládací panel svieti, ale ohrievacie teleso neheje.	Porucha základnej dosky.	Obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
	Porucha ohrievacieho telesa.	



Poznámka:

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. Ide o normálny jav a nemá to vplyv na funkčnosť.

Vonkajší povrch

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

Vnútorné veko

Stlačte tlačidlo na uvoľnenie vnútorného veka a odstráňte ho z ryžovaru. Umyte vnútorné veko v teplej vode s trochu kuchynského prostriedku na umývanie riadu. Opláchnite čistou vodou a utrite dosucha.

Utrite priestor, kde je umiestnené vnútorné veko, suchou utierkou.

Nasajte vnútorné veko späť. Pri nasadzovaní veka dbajte aj na to, aby otvory vo veku boli zarovnané s ventilom pary.

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.



Poznámka:

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

CHYBOVÉ HLÁSENIA

Chybové hlásenie	Význam	Riešenie
E1	Skrat spodného snímača	Vypnite ryžovar, odpojte ho od zdroja napájania, vyčkajte chvíľu a potom znovu pripojte k zdroju napájania a zapnite. Ak hlásenie pretrváva, obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
E2	Prerušený obvod spodného snímača	
E3	Skrat horného snímača	
E4	Prerušený obvod horného snímača	
E5	Ochrana proti prehriatiu.	Teplota v spodnej časti presiahla 150 °C. Vypnite ryžovar, odpojte ho od zdroja napájania a nechajte ho vychladnúť. Ak hlásenie pretrváva, obráťte sa na autorizované servisné stredisko.

TECHNICKÉ ÚDAJE

Menovitý rozsah napätia220 – 240 V~
Menovitý kmitočet 50 – 60 Hz
Menovitý príkon500 W
Maximálny objem naplnenia varnej nádoby 2 l

Zmeny textu a technických špecifikácií vyhradené.

POKYNY A INFORMÁCIE O ZAOBCHÁDZANÍ S POUŽITÝM OBALOM

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

LIKVIDÁCIA POUŽITÝCH ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZARIADENÍ



Tento symbol na produktoch alebo v sprievodných dokumentoch znamená, že použité elektrické a elektronické výrobky sa nesmú pridať do bežného komunálneho odpadu. Pre správnu likvidáciu, obnovu a recykláciu 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 elektrické a elektronické zariadenia, vyžiadajte si potrebné informácie od svojho predajcu alebo dodávateľa.

Likvidácia v ostatných krajinách mimo Európskej únie

Tento symbol je platný v Európskej únii. Ak chcete tento výrobok zlikvidovať inde, vyžiadajte si potrebné informácie o správnom spôsobe likvidácie od miestnych úradov alebo od svojho predajcu.



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

RÝCHLA RYŽA S KURACÍM MÄSOM

Čas varenia: 35 – 45 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 rezančeky
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, kminom, solou a čiernym korením a všetko dôkladne premiešajte.
5. Zavrite veko a zvolte program **Slow Cook**. Po uvarení ihneď podávajte.

Tip:

Pre intenzívnejšiu chuť môžete odmerku vývaru nahradiť odmerkou bieleho vína.

.....

OVSENÁ KAŠA S JABLKAMI A ŠKORICOU

Čas varenia: 10 – 15 minút

Suroviny:

1 jablko
1 šálka ovsených vločiek
½ lyžičky škoric
1 polievková lyžica medu
1 a 3/4 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 kockičky 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 hrnca a rozmixujte tyčovým mixérom.

Tip:

Odporúčame podávať s chlebovými krutónikmi.

