

SENCOR®

SRM 0670WH
SRM 0671BK



LOW CARB RYŽOVAR
Preklad pôvodného návodu

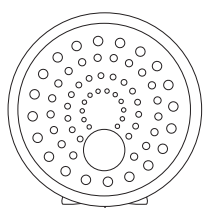
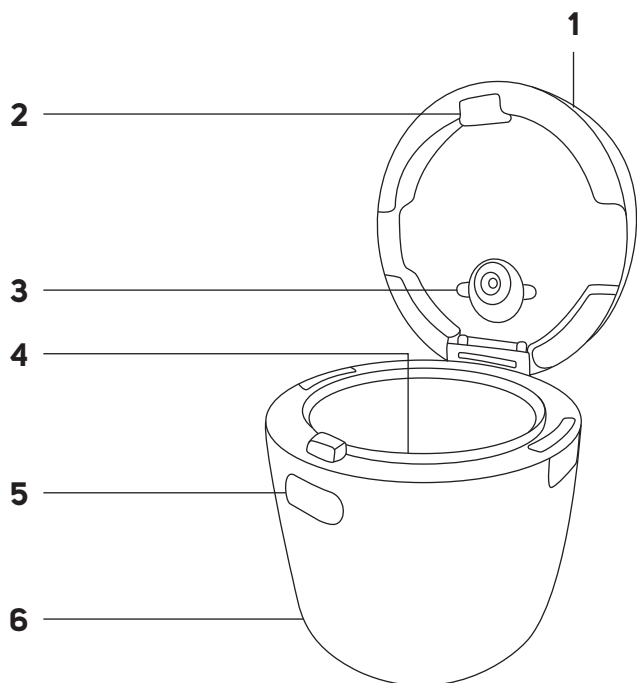


SENCOR®

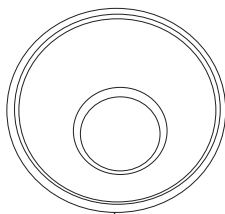
SRM 0670WH
SRM 0671BK



A



7



8



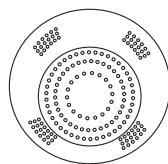
9



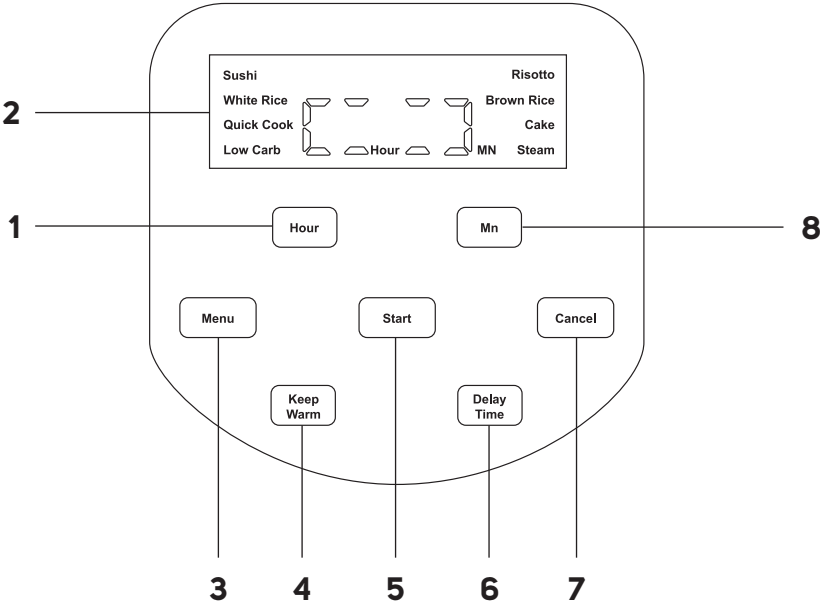
10



11



12



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 rýsky 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 predĺžovací kábel.
- Spotrebič nikdy nepripájajte k sieťovej zásuvke, pokiaľ nie je riadne zostavený.
- Pred použitím plne rozviňte prírodný kábel.
- Prírodný kábel spotrebiča nepripájajte a neodpájajte od sieťovej zásuvky mokrými 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 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 ryže a varenie v pare. 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 ohrievaci 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 odkvapkávaci 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 zistiť 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 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.

SK Low carb ryžovar

Návod na použitie

- 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 | Veko ryžovaru | A6 | Telo ryžovaru |
| A2 | Tlačidlo na uvoľnenie vnútorného veka | A7 | Vnútorné veko |
| A3 | Ventil pary | A8 | Varná nádoba |
| A4 | Ohrievacie teleso (vnútorná hmca) | A9 | Prívodný kábel |
| A5 | Tlačidlo na otvorenie veka | A10 | Špachtľa na ryžu |
| | | A11 | Odmerka na ryžu |
| | | A12 | Parný nadstavec |

POPIS OVLÁDACIEHO PANELA

- | | | | |
|----|---------------------------|----|----------------------------|
| B1 | Tlačidlo Hour | B5 | Tlačidlo Start |
| B2 | Displej | B6 | Tlačidlo Delay Time |
| B3 | Tlačidlo Menu | B7 | Tlačidlo Cancel |
| B4 | Tlačidlo Keep Warm | B8 | Tlačidlo Min |

ÚČEL POUŽITIA

Ryžovar Sencor SRM 067x je určený na varenie rôznych druhov ryže a prípravu potravín v pare.

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 ryžovaru sa uistite, že je vonkajšie dno nádoby čisté a suché.
- Vonkajší povrch ryžovaru a ohrievacie teleso utrite mierne navlhčenou hubkou a utrite dosucha.

Programy ryžovaru

Program	Čas prípravy	Funkcia uchovania teploty	Odložené spustenie	Poznámka
Sushi	--	Áno max. 12 hodín	Áno 30 minút až 12 hodín	Program na varenie ryže na sushi.
White Rice	--			Program na varenie bielej ryže.
Quick Cook	--			Zrýchlený program varenia ryže. Odporúčame používať ryžu s krátkym časom varenia.
Low Carb	--			Program na varenie špeciálnej nízkokalorickej ryže. Príprava v parnom nadstavci.
Risotto	--			Program na varenie rizota.
Brown Rice	--			Program na varenie hnedej alebo celozrnnej ryže.
Cake	1 hodina	Nie	Nie	Program na pečenie nadýchaných a jemných koláčov.
Steam	5 minút až 1 hodina			Program na prípravu potravín v pare.

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. kachle alebo kúrenie). 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. Konektor prívodného kábla zapojte do zdieľky v zadnej časti ryžovaru a vidlicu 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 programe **Steam** nastavte čas prípravy od 5 minút do 1 hodiny pomocou tlačidiel **Hour** a **Min**.
6. Stlačte tlačidlo **Start** a zvolený program sa spustí. Najskôr sa spustí predhriatie. Keď sa na displeji zobrazí čas prípravy, spustí sa odpočítavanie.
7. Hneď ako je príprava dokončená, zaznie zvukové upozornenie a ryžovar sa automaticky prepne do režimu uchovania teploty. Tlačidlá **Keep Warm** a **Cancel** budú rozsvietené.
8. Stlačte tlačidlo **Cancel** na zrušenie režimu uchovania teploty.
9. Stlačte tlačidlo na otvorenie veka a vyberte varnú nádobu. Pri vybratí používajte ochranné kuchynské lapky. Varná nádoba a jej obsah sú veľmi horúce.
10. Vycistíte 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.



Poznámka:

Čas prípravy programov Sushi, White Rice, Quick Cook, Low Carb, Risotto a Brown Rice sa vypočítava automaticky na základe množstva vlozenej ryže a vody.

Odložené spustenie

Táto funkcia umožňuje spustiť ryžovar v požadovanom čase, t. j. po uplynutí nastaveného času. Na displeji sa zobrazí nastavený čas, nie hodiny.

1. Do varnej nádoby vložte ryžu alebo potraviny, ktoré chcete pripraviť. Zavrite veko.
2. Konektor prívodného kábla zapojte do zdierky v zadnej časti ryžovaru a vidlicu vložte do sieťovej zásuvky. Zaznie zvukové upozornenie a ovládací panel sa rozsvieti.
3. Opakovaným stlačením tlačidla **Menu** vyberte jeden z prednastavených programov prípravy. Vybraný program sa rozblíka.
4. Stlačte tlačidlo **Delay Time** a tlačidlami **Hour** a **Min** nastavte čas odloženého spustenia, po ktorého uplynutí sa ryžovar spustí. Tlačidlom **Hour** nastavujete hodiny, tlačidlom **Min** nastavujete minúty. Východiskový čas odloženého spustenia je 30 minút. Čas odloženého spustenia môžete nastaviť v rozmedzí od 30 minút po 12 hodín.
5. Stlačte tlačidlo **Start** a tlačidlo **Delay Time** sa rozsvieti. Zároveň sa spustí odpočítavanie nastaveného času.
6. Príprava sa spustí automaticky, hneď ako uplynie nastavený čas. 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. Maximálny čas uchovania teploty je 12 hodín. Potom sa ryžovar vypne. Ak potrebujete režim uchovania teploty zrušiť, stlačte tlačidlo **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. 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 3 odmeriek ryže.
- Pri odmeriavaní vody môžete tiež použiť rysku na vnútornej stene varnej nádoby. Nájdete tu rysku na prípravu bielej ryže (White Rice), risotta, ryže na sushi (Sushi), hnedej ryže (Brown Rice) alebo Quick Cook.
- Pri príprave zmesi bielej ryže a hnedej ryže použite tú rysku, ktorej pomer je v zmesi väčší, t. j. ak je v zmesi viac bielej ryže, použite rysku White Rice a naopak. Ak je pomer bielej a hnedej ryže rovnaký, použite rysku pre White Rice a ryžu namočte do čistej vody na 2 až 3 hodiny.
- Do nádoby vložte odmerku ryže a dolejte vodu vždy k danej ryske. Napr. ak ste vložili 2 odmerky ryže, dolejte vodu až k ryske „2“.
- 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.

Low Carb program

Nizkokalorickú ryžu na program Low Carb je nutné pripravovať v parnom nadstavci, ktorý vložíte do varnej nádoby. V tomto programe môžete pripravovať maximálne 1 odmerku ryže.

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

Tipy na prípravu v pare

Tento spotrebič umožňuje pripravovať suroviny v pare.

Do varnej nádoby nalejte čistú vodu až k ryske 1 a vložte parný nadstavec, do ktorého vložíte potraviny.

V nižšie uvedenej tabuľke nájdete základný prehľad o potravinách a ich odporúčané časy prípravy.

Suroviny	Čas prípravy
Listová zelenina (kapusta, kel a pod.)	20 minút
Paprika, brokolica, špargľa a pod.	25 minút
Koreňová zelenina (mrkva, zeler, petržlen a pod.)	25 minút
Huby	20 minút
Zemiaky, topinambury a pod.	40 minút

Tipy pri príprave koláčov

Varná nádoba slúži iba na prípravu, nie na spracovanie surovín. Vo varnej nádobe nešťahajte ani nemiešajte suroviny.

Pred pečením odporúčame varnú nádobu vymazať olejom.

Maximálne množstvo použiteľného cesta nesmie prekročiť 2/3 celkového objemu varnej nádoby.

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:

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

Varná nádoba a príslušenstvo

Varnú nádobu, spachtľu, odmerku a parný nadstavec umyte v teplej vode s trochu 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.

Vonkajší povrch

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

Vnútorňé 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. Nasadte vnútorné veko späť tak, že najskôr vložíte spodnú časť veka, ktorú zarovnáte s dvoma západkami, a potom vložíte hornú časť veka. Mierne zatlačte, až začujete cvaknutie.

Pri nasadzovaní veka dbajte aj na to, aby otvory vo veku boli zarovnané s ventilom paru.

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 je po uvarení tvrdá/suchá.	Vložili ste málo vody.	Pridajte 0,5 až 1 odmerku vody, v závislosti od stavu ryže, a zvolte program varenia ryže. Po dokončení varenia skontrolujte stav uvarenia a v prípade potreby opakujte.
Uvarená ryža je príliš vlhká a mazlavá.		Otvorte veko a ryžu riadne premiešajte, aby ste odstránili nadmernú vlhkosť. Zavrite veko a nechajte ryžu v režime uchovania v teple 10 až 30 minút a pravidelne otvárajte veko a ryžu premiešavajte.
Suroviny sa pripálili na steny varnej nádoby a je ťažké ich odstrániť.		Nalejte do varnej nádoby vodu a pridajte trochu prostriedku na umývanie riadu. Nechajte pôsobiť a potom umyte. Ak je ťažké pripálené zvyšky odstrániť, aplikujte trochu prostriedku na umývanie riadu priamo na pripálené zvyšky, nechajte pôsobiť a zalejte horúcou vodou.
Ryža je pri dne mierne pripálená.	Ryža nebola dostatočne prepláchnutá.	Ryžu dostatočne prepláchnite pod tečúcou vodou, aby ste odstránili čo najviac škrobu. Po uvarení ryžu premiešajte.
Voda vnútri ryžovaru vríe.	Vnúťorné veko alebo ventil pary nie sú správne umiestnené.	Vložte vnúťorné veko a ventil pary správne.
	Zvolili ste program Steam na varenie ryže.	Zmeňte program.
Ryžovar nie je možné zapnúť, tlačidlá nereagujú.	Prívodný kábel nie je správne zapojený.	Skontrolujte zapojenie prívodného kábla v zdierke a v zásuvke.
Ryžovar nie je možné zapnúť.	V rovnakom elektrickom okruhu sú zapojené a v prevádzke ďalšie spotrebiče.	Odporúčame zapojiť ryžovar do samostatného elektrického obvodu.



Poznámka:

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



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

TECHNICKÉ ÚDAJE

Menovitý rozsah napätia220 – 240 V~
Menovitý kmitočet 50 – 60 Hz
Menovitý príkon350 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.

RECEPTY

KRÉMOVÉ RIZOTO S CUKETOU, ŽLTÝMI PARADAJKAMI A BAZALKOU

Čas varenia: 30 – 40 minút

Suroviny (na 2 porcie):

1 stredne veľká cuketa
2 – 3 žlté cherry paradajky
čerstvá bazalka
1,5 odmerky ryže basmati alebo jazmínovej ryže
sušené provensálske bylinky
štipka soli
1 lyžička olivového oleja
voda

Postup:

1. Ryžu dôkladne prepláchnite a nasypťte ju do ryžovaru.
2. Pridajte na kocky nakrájanú cuketu, celé umyté paradajky, lístky bazalky, olej, provensálske bylinky a priklopte.
3. Zapnite ryžovar na program **Risotto** a nechajte ho variť.
4. Nakoniec rizoto zamiešajte, aby sa paradajky rozpustili.

Tip: Podávajte s čerstvou zeleninou či šalátom.

RÝCHLA RYŽA S KURACÍM MÄSOM

Čas varenia: 35 – 45 minút

Suroviny:

500 g kuracích prs nakrájaných na rezančeky
1 stredne veľká cibuľa
3 strúčiky cesnaku
1,5 odmerky ryže
2 odmerky kuracieho vývaru
400 g krájaných paradajok (v plechovke)
1 lyžice masla
1 lyžička mletej rasce
2 lyžice nasekanej pľocholistej petržlenovej vňate
soľ a čierne mleté korenie na dochutenie

Postup:

1. Cibuľu nakrájajte najemno. Cesnak nakrájajte na malé kúsky. Vložte do varnej nádoby.
2. Pridajte prepláchnutú ryžu, maslo, mletú rascu a zalejte kuracím vývarom.
3. Osolte a okoreňte. Dôkladne premiešajte.
4. Pridajte krájané paradajky a položte na ne kuracie mäso. Už nemiešajte.
5. Zavrite veko a zvolte program **Quick Cook**. Nechajte ryžovar dokončiť program.
6. Po uvarení dôkladne premiešajte, dochuťte podľa potreby a podávajte teplé, zasypané nasekanou pľocholistou petržlenovou vňaťou.

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 kandizované ovocie.

