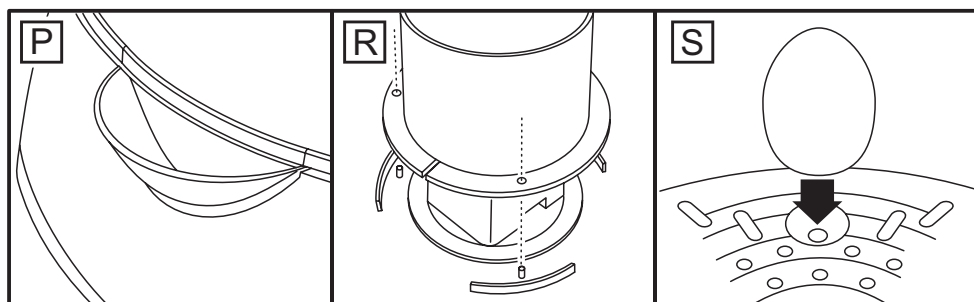
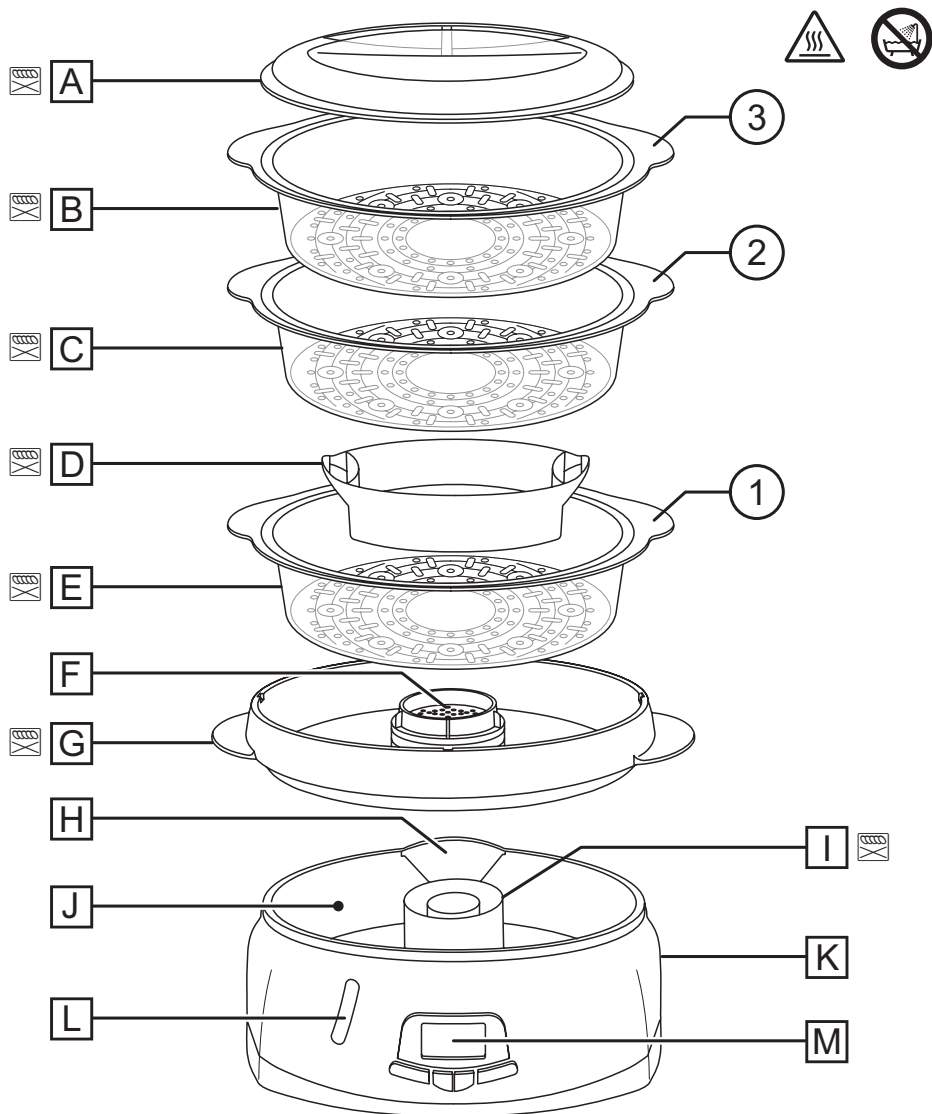




Russell Hobbs



instructions	3	pokyny (Čeština)	64
Bedienungsanleitung	8	pokyny (Slovenčina)	69
mode d'emploi	13	instrukcja	74
instructies	19	upute	79
istruzioni per l'uso	24	navodila	84
instrucciones	29	οδηγίες	89
instruções	34	utasítások	95
brugsanvisning	39	talimatlar	100
bruksanvisning (Svenska)	44	instrucțiuni	105
bruksanvisning (Norsk)	49	инструкции (Български)	110
käyttöohjeet	55	تعليمات الاستخدام	115
инструкции (Русский)	59		



Přečtěte si pokyny a uschovejte je. Pokud zařízení předáte dál, předejte ho i s návodem. Před použitím odstraňte všechny obaly.

DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

Dodržujte základní bezpečnostní pokyny, jako jsou:

Tento přístroj mohou používat děti ve věku od 8 let a osoby se sníženými fyzickými, sensorickými či mentálními schopnostmi nebo osoby, které výrobek nikdy nepoužívaly nebo jej neznají, pokud tak činí pod dozorem/byly poučeny a rozumí souvisejícím rizikům. S přístrojem si nesmějí hrát děti. Děti nesmějí provádět čištění a běžnou údržbu, pokud nedosáhly věku alespoň 8 let a nejsou-li pod dozorem. Přístroj i kabel uchovávejte mimo dosah dětí mladších 8 let.

Pokud je poškozený kabel, musí jej vyměnit výrobce, jeho servisní zástupce nebo osoba podobně kvalifikovaná, aby nedošlo k riziku.

 Neponořujte přístroj do kapaliny.

 Povrchy přístroje budou pálit. Povrch topného tělesa bude po použití ještě nějaký čas horký.

- Do přístroje nevkládějte zmražené maso či drůbež – napřed tyto potraviny zcela rozmrazte.
- Maso, drůbež a druhotné výrobky (mleté maso, burgery, atd.) připravujeme tak dlouho, dokud výrazně nepouští šťávu. Rybu grilujeme tak dlouho, dokud celkově neztmavne.
- Nad přístroj se nenaklánějte a nedávejte nad něj ruce, paže, obličej, atd., ať vás unikající pára nepopálí.
- Nezakrývejte spotřebič a nic na něj nestavte.
- Když přístroj nepoužíváte, vytáhněte jej ze sítě.
- Nepoužívejte příslušenství nebo přídatné prvky mimo těch, které dodáváme my.
- Tento spotřebič nesmí být ovládán externím časovačem nebo systémem dálkového ovládání.
- Nepoužívejte spotřebič, je-li poškozen nebo se objevují poruchy.

JEN PRO DOMÁCÍ POUŽITÍ

NÁKRESY

- | | |
|-------------------|---|
| A. Poklice | H. Nalévací otvor |
| B. Koš číslo 3 | I. Parní nástavec |
| C. Koš číslo 2 | J. Nádržka |
| D. Mísa na rýži | K. Základní jednotka |
| E. Koš číslo 1 | L. Okénko pro kontrolu hladiny vody |
| F. Infuzér | M. Ovládací panel |
| G. Odkapávací táč |  myčka na nádobí – horní koš |

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

Odnímatelné části umyjte v teplé mýdlové vodě, dobře opláchněte a nechte oschnout.

MONTÁŽ

1. Parní hrnec umístěte na plochý, rovný a tepelně odolný povrch. Ze všech stran musí být dostatečné množství volného prostoru, aby nedošlo k poškození skříněk, stěn atd.
2. Na topné těleso nasadte parní nástavec. Parní nástavec přijde svými třemi otvory nasadit na dané tři kolíky (Obr. R).
3. Na nádržku dobře nasadte odkapávací táč.
4. Na odkapávací táč nasadte varný koš (koše). Držadla košů jsou označena čísly 1, 2 a 3. Koš 1 umístěte úplně dolů, 2 doprostřed a 3 úplně nahoru.
5. Varný koš, který je úplně nahoře, pak přikryjte poklicí.

PLNĚNÍ

1. Do nádržky napustěte čerstvou studenou vodu z kohoutku. Hladina by měla být v okénku pro kontrolu hladiny vody nad značkou Min a pod značkou Max. Nikdy neplňte nad značku Max.
2. Nádržku můžete napustit přímo, anebo pomocí nalévacího otvoru vzadu (Obr. P).
- V průběhu vaření potom vodu dolévejte vždy jen pomocí daného nalévacího otvoru.

INFUZÉR

Pro dochucení je možné během vaření použít infuzér. Sítko zvlhčete a potom na ně položte nějaké z následujících ingrediencí:

- Bylinky a koření (celé nebo nhrubo nakrájené)
- Stroužky česneku (celé nebo na plátky)
- Tenké plátky citrusů, např. citronu či limetky

VAŘENÍ RÝŽE

1. Do mísy na rýži nasypete suchou rýži a nalijte vodu v takovém poměru, jak je uvedeno v instrukcích na balení.
2. Mísu na rýži umístěte do spodního varného koše.
3. Varný koš přikryjte poklicí.
4. Nastavte časovač na 25 - 30 minut a stiskněte tlačítko .
5. Zkontrolujte rýži, jestli je uvařená podle vašich představ. Pokud není, časy vaření upravte.
- Pokud se rozhodnete použít více než jeden varný koš, rýži vařte vždy v nejnižším koši.
- Časy pro vaření hnědé rýže a divoké rýže se budou lišit.

PROGRAMOVÁNÍ PARNÍHO HRNCE

Nastavení hodin

1. Parní hrnec zapojte do sítě.
2. Na digitálních hodinách se zobrazí 00:00.
3. Stiskněte jednou tlačítko **TIME**. Číslice hodin začnou blikat.
4. Stiskněte + nebo -, dokud nebude na displeji zobrazena správná hodina. Čas se zobrazuje ve 24hodinovém formátu.
5. Stiskněte tlačítko **TIME** znovu. Číslice minut začnou blikat.
6. Stiskněte + nebo -, dokud nebude na displeji zobrazena správná minuta.
7. Po 20 vteřinách přestanou číslice digitálních hodin blikat, což znamená, že čas je nastaven.
- Pokud bude parní hrnec vypojen ze sítě nebo dojde k přerušení dodávky elektřiny, bude třeba čas nastavit znovu.

Nastavení času vaření

1. Ujistěte se, že je v nádržce napuštěná voda. Během vaření stav vody kontrolujte.
2. Opakovaně stiskněte tlačítko **TIME**, dokud nebude ▼ na displeji nejbližší odpovídat času vaření, který požadujete.
3. Pokud potřebujete daný čas upravit, použijte tlačítka + a -, dokud se na displeji nezobrazí přesný čas, který požadujete.
4. Pro započetí vaření stiskněte tlačítko .
5. Až bude vaření u konce, parní hrnec několikrát pípne a nad ikonou ukončení vaření (✓) se objeví šipka ▼.
6. Topné těleso se vypne.

UPOZORNĚNÍ

Při snímání košů buďte extrémně opatrní. Nikdy nesnímejte všechny koše zároveň. Koše snímejte jeden po druhém, a začněte vždy košem horním. Používejte rukavice na vaření nebo podobnou ochranu, abyste si horkou párou nezpůsobili popáleniny.

Navrhované časy vaření

Následující potraviny se v páře nejlépe uvaří, když je do parního hrnce vložíte ještě za studena. Do nádržky nalijte studenou vodu, přidejte ingredience a podle tabulky nastavte časovač.

Potraviny (čerstvé)	Poznámky	Čas (minuty)
Brokolice	Nakrájejte na 1-2 cm růžičky/kousky	13-15
Zelené fazolky	Naplocho vložte do koše	13-15
Mrkev	Nakrájejte na asi ½ cm tlusté plátky	17-19
Hlávková kapusta	Nasekejte nebo nakrájejte na kousky	11-13
Chřest	Naplocho vložte do koše	11-13
Cuketa	Nakrájejte na asi ½ cm tlusté plátky	9-11
Růžičková kapusta	Celé (o průměru asi 2 cm)	13-15
Květák	Nakrájejte na 1-2 cm růžičky/kousky	15-17
Sladká kukuřice	Celou palici kukuřice	17-21
Brambory	Nové brambory nebo běžné brambory nakrájejte na 1-2 cm kousky	21-23

Následující potraviny by se měly vařit, až když parní hrnec generuje páru. Do koše (košů) vložte ingredience a přikryjte poklicí, ale koše na odkapávací táč nenasazujte, dokud se nezačne generovat pára. Až bude hrnec generovat páru, opatrně umístěte koš (koše) s potravinami na odkapávací táč - použijte rukavice na vaření nebo podobnou ochranu, a zapněte časovač.

Potraviny (čerstvé)	Poznámky	Čas (minuty)
Vařené vejce	Na měkko / Na hniličku / Na tvrdo / Dobře uvařené	5-6/7-8/9-10/11-12
Sázené vejce	Vložte do ramekinu (malá zapékací kulatá miska) nebo malé mísy	5-6
Kuřecí prsa	Vykostěte a nakrájejte na 1-2 cm kostky	12-14
Losos/oblé ryby - lososovité	Treska, treska skvrnitá atd.	7-9
Ploché bělomasé ryby - platýsovitě	Platýs, mořský jazyk, pangasius atd.	3-4
Ryba na steak	Tuňák, mečoun atd.	7-9
Slávky	V půlce vaření zamíchejte	8-10
Velké krevety	Oloupejte. Vařte 2-3 minuty, dokud nebudou krevety dobře uvařené. V půlce vaření zamíchejte.	

Použití oddáleného startu (Auto Delay Feature)

Díky této funkci můžete vařit také s oddáleným startem.

DŮLEŽITÉ Tato funkce se doporučuje pouze u rýže a zeleniny a neměla by být používána u masa nebo vajec.

1. Řiďte se kroky 1-4 v Nastavení času vaření
2. Stiskněte tlačítka + a – zároveň. Nad ikonou oddáleného startu  se objeví šipka ▼ a číslice hodin začnou blikat. Pro opuštění oddáleného startu znovu zároveň stiskněte tlačítka + a –.
3. Oddálený start se nastavuje v hodinách a minutách (ne volbou konkrétního času). Stiskněte + nebo -, dokud se na displeji neobjeví vámi požadované hodiny/minuty oddáleného startu.
4. Stiskněte tlačítko TIME. Číslice minut začnou blikat.
5. Stiskněte + nebo -, dokud se na displeji neobjeví požadované minuty oddáleného startu.
6. Pro spuštění oddáleného startu stiskněte tlačítko .

RADY, TIPY A BEZPEČNOST POTRAVIN

- Ujistěte se, že je hladina vody v okénku pro kontrolu hladiny vody vždy nad značkou Min.
- Parní hrnec by měl být po celou dobu vaření přikrytý poklicí.
- Pro ukončení vaření v kteroukoliv dobu stiskněte tlačítko .
- Potraviny naskládejte v jedné vrstvě.
- Stejněomně nakrájené potraviny se budou v páře vařit rovnoměrněji.
- Aby se potraviny vařily ještě rovnoměrněji, u delších cyklů je v polovině vaření zamíchejte.
- Potraviny, které vyžadují delší čas vaření, by se měly vkládat do nižších varných košů.
- Potraviny, které vyžadují jemnější vaření nebo kratší časy vaření, vkládejte do horních košů.

- Budete muset experimentovat, abyste zjistili, jaké časy vašim oblíbeným potravinám a jídelním kombinacím vyhovují.
- Mísu na rýži používejte k vaření jakýchkoliv potravin, které mají konzistenci omáčky nebo tekutiny.
- Stékáním šťáv z drůbežního masa a ryb mohou načichnout jiné potraviny. Zabráňte tomu tak, že maso obalíte alobalem.
- Nepoužívejte slávky, které jsou otevřené už před vařením. Vařte je v páře, dokud se zcela neotevřou. Ty, které se po vaření neotevřou, vyhodte.
- Maso, drůbež a druhotné výrobky (mleté maso, burgery, atd.) připravujeme tak dlouho, dokud výrazně nepouští šťávu. Rybu grilujeme tak dlouho, dokud celkově neztmavne.
- Listovou zeleninu musíte připravovat jen krátce, aby zůstala zelená a čerstvá. Když ji ponoříte do ledové vody, proces tepelné úpravy se zastaví.

PÉČE A ÚDRŽBA

1. Přístroj vypněte, vypojte ze sítě a nechte vychladnout.
2. Sejměte poklici, koše, odkapávací táč, parní nástavec a mísu na rýži.
3. Nádržku vyprázdněte a vytřete čistým a vlhkým hadříkem. NEPONOŘUJTE základní jednotku do vody.
4. Všechny snímatelné části umyjte v teplé mýdlové vodě nebo v horním koši myčky na nádobí.

USKLADNĚNÍ

1. Odpojte spotřebič a nechte jej vychladnout, než jej vyčistíte nebo uložíte.
2. Je praktické, když za účelem uskladnění koše naskládáte do sebe. Mísu na rýži vložte do koše 1. Koš 1 vložte do koše 2 a potom oba tyto koše vložte do koše 3.

ODSTRAŇOVÁNÍ VODNÍHO KAMENE Z PARNÍHO HRNCE

Časem se v parním hrnci usadí minerály, které mohou mít vliv na jeho výkon. Takovéto usazeniny (vodní kámen) doporučujeme odstraňovat každé 3 měsíce.

1. Připravte si asi 1 litr roztoku na odstraňování vodního kamene a řiďte se instrukcemi výrobce. Roztok nalijte do nádržky.
2. Nasaďte parní nástavec, odkapávací táč, jeden varný koš a přikryjte poklicí.
3. Zapněte hrnec asi na 25 minut.
4. Přístroj vypojte ze sítě a nechte jej zcela vychladnout.
5. Roztok na odstraňování vodního kamene vylijte.
6. Kroky 1–4 zopakujte, ale už jen s vodou. Opakujte, dokud všechny stopy prostředku na odstraňování vodního kamene nezmizí.
7. Všechny snímatelné části umyjte v teplé mýdlové vodě nebo v horním koši myčky na nádobí.



OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Aby nedošlo k ohrožení zdraví a životního prostředí vlivem nebezpečných látek obsažených v elektrických a elektronických produktech, spotřebiče označené tímto symbolem nesmějí být vyhazovány do směsného odpadu, ale je nutno je obnovit, znovu použít nebo recyklovat.

RECEPTY

BRAMBOROVÝ SALÁT S JARNÍ CIBULKOU A SMETANOU CRÈME FRAICHE

(Pro 4 osoby)

- | | |
|--|--------------------------------|
| • 200 g nových brambor | • 3 g chilli koření |
| • 1 svazek jarní cibulky, nejmenno nakrájené | • ½ svazku čerstvého koriandru |
| • 120 g crème fraiche | • Sůl a pepř |
| • 3 g mleté papriky | |

Brambory v páře vařte asi 15-20 minut. Po uvaření je vyndejte a nechte vychladnout. Po vychladnutí brambory nakrájejte na 1-2 cm kousky. Všechny ingredience vložte do mísy a před podáváním smíchejte.

RUSKÝ SALÁT (Pro 6 osoby)

- | | |
|---------------|---|
| • 4 brambory | • ¼ svazku čerstvé petrželky s plochými listy, nasekané |
| • 2 mrkve | • Sůl a pepř |
| • 30 g hrášku | |
| • Majonéza | |

Brambory a oloupanou mrkev uvařte v páře doměkka. Po uvaření vše vyndejte a nechte vychladnout. Po vychladnutí brambory oloupejte a nakrájejte na kostky, a mrkev též nakrájejte na kostky. V míse pak brambory a mrkev smíchejte s hráškem a majonézou. Okořeňte a vmíchejte petrželku.

ŠTOUCHANÉ BRAMBORY S OLIVOVÝM OLEJEM (Pro 4 osoby)

- 200 g nových brambor
- 2 šalotky, nakrájené na kostičky
- 30 ml olivového oleje
- ½ svazek pažitky
- Sůl a pepř

Brambory v páře vařte přibližně 15-20 minut, dokud nezačnou měknout. Po uvaření je vyndejte a nechte vychladnout. Rozpalte na pánvi olivový olej, přidejte šalotky a smažte 2-3 minuty (ne do zhnědnutí). Přidejte brambory a jemně vidličkou rozmačkejte. Okořeňte a vmíchejte pažitku.

MASOVÉ KOULE Z VEPŘOVÉHO MASA S CHILLI (Přibližně pro 12 osob)

- 500 g mletého vepřového masa
- 1 červená chilli paprička, zbavená semen a nakrájená na kostičky
- 10 g čerstvého zázvoru, nakrájeného na kostičky
- 2 jarní cibulky, nakrájené na kostičky
- 3 g mletého římského kmínu
- 3 g mleté papriky
- 2 stroužky česneku, najemno nakrájeného
- ½ svazku čerstvého koriandru
- Sůl a pepř

V míse všechny ingredience smíchejte. Směs rozdělte na stejně velké části a uváležte z ní koule o vhodném rozměru. Směs musí být dobře stlačená, aby se koule během vaření nerozpadaly. V páře vařte 10-12 minut, anebo až nebudou šťávy krvavé.

PRAŽMA SE ZÁZVOREM A JARNÍ CIBULKOU (Pro 4 osoby)

- 6 rybích filetů, asi 150 g každý
- 20 g čerstvého zázvoru, najemno nastrouhaného
- 6 jarních cibulek, na jemné plátky
- 2 citrony, šťáva i kůra
- 75 ml bílého vína
- 30 ml olivového oleje
- Sůl a pepř

Utrhněte kus alobalu (přibližně 15 cm x 25 cm) a kus pečicího papíru (přibližně 5 cm x 10 cm). Dejte alobal na stůl a na něj doprostřed položte pečicí papír. Rybí filet položte na pečicí papír. Tento postup opakujte s každým rybím filetem. Další ingredience k filetům rovnoměrně rozdělte a okořeňte. Uchopte alobal za rožky a přes rybu jej přeložte tak, že vytvoříte balíček. Balíček vložte do varného koše a v páře vařte asi 12 minut, anebo až se začne ryba rozpadat.