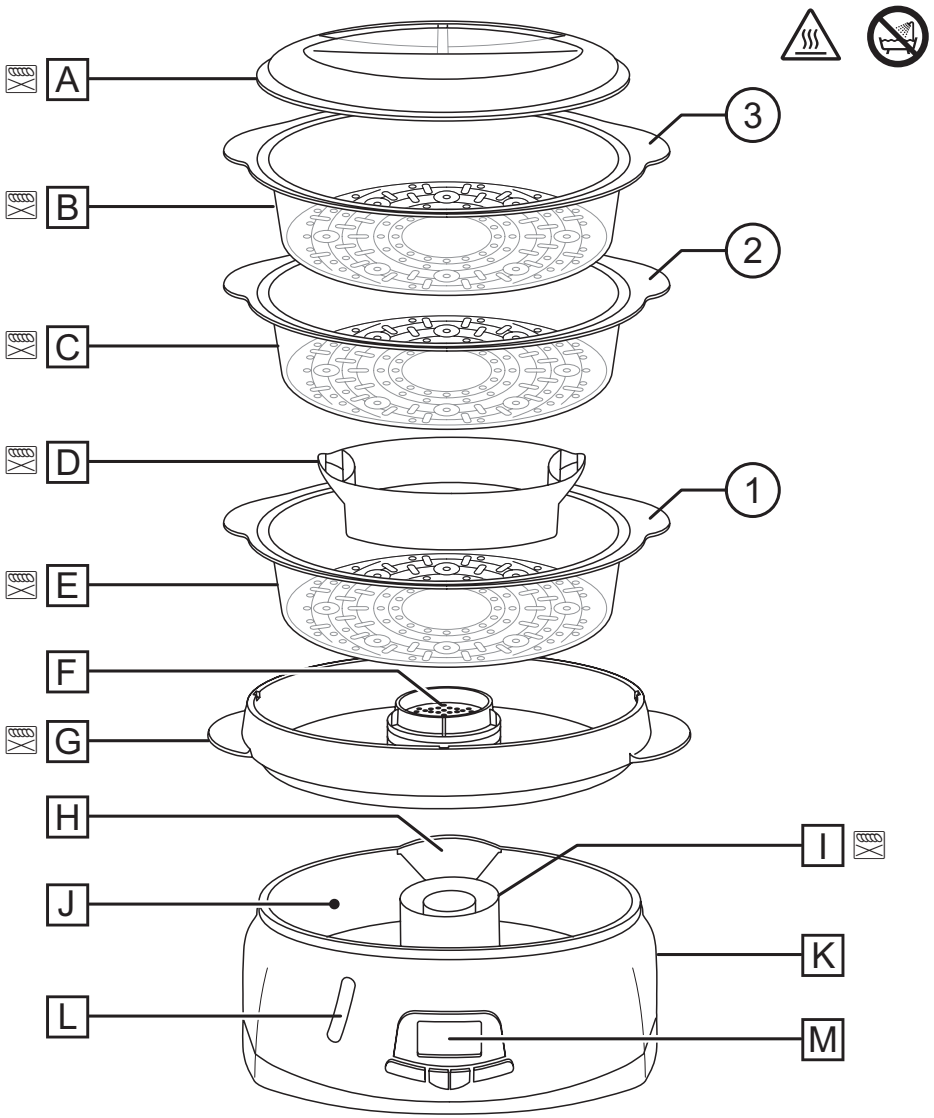
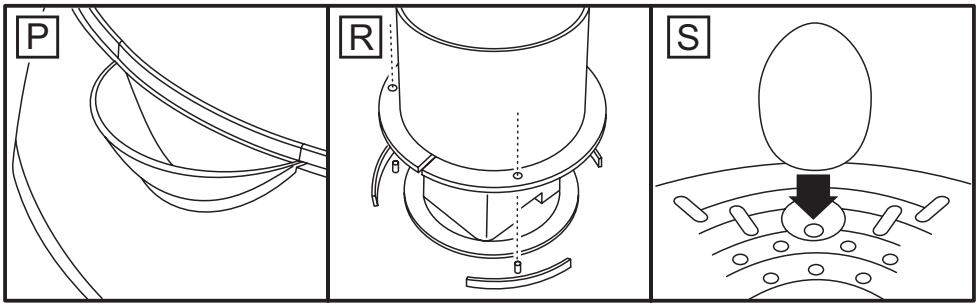
Russell Hobbs



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	instrucţiuni	105
bruksanvisning (Norsk)	49	инструкции (Български)	110
käyttöohjeet	55	تعليمات الاستخدام	115
инструкции (Русский)	59		


A
B
C
D
E
F
G
H
I
J
K
L
M
1
2
3


P
R
S

Prečítajte si pokyny a odložte tak, aby ste ich mohli priložiť pri prípadnom odovzdaní výrobku niekomu inému. Pred použitím odstráňte všetky obaly.

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA

Dodržujte základné bezpečnostné opatrenia, vrátane:

Tento prístroj môžu používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo psychickými schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a vedomostí ak sú pod dozorom/poučení a sú si vedomí s tým spojených rizík. Deti sa nesmú hrať s prístrojom. Čistenie a používateľská údržba nemajú byť vykonávané deťmi ak nie sú staršie ako 8 rokov a pod dozorom. Prístroj a elektrickú šnúru uchovávajte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.

Ak je prívodný kábel poškodený, musí byť vymenený výrobcom, jeho servisným technikom alebo iným kvalifikovaným odborníkom, aby nedošlo k riziku.

Neponárajte spotrebič do tekutiny.

Niektoré časti prístroja budú počas používania horúce. Povrch ohrievacieho telesa zostane istý čas po použití horúci.

- Nedávajte do spotrebiča mrazené mäso alebo hydinu – pred použitím ich úplne rozmrazte.
- Mäso, hydinu a jedlá z nich (mleté mäso, hamburgery, atď.) varíme / pripravujeme dovtedy, kým z nich nevyteká čistá šťava. Rybu varíme/pripravujeme dovtedy, kým nie je mäso vo všetkých častiach nepriehľadné.
- Nenaťahujte sa ponad spotrebič a ruky, ramená, tvár a pod. nevystavujte unikajúcej pare.
- Spotrebič neprikrývajte ani nedávajte žiadne predmety na jeho vrchnú časť.
- Keď prístroj nepoužívate, odpojte ho z elektrickej siete.
- Nepoužívajte iné doplnky alebo vybavenie ako tie, ktoré boli dodané.
- Prístroj používajte iba na účely popísané v tomto návode.
- Nepoužívajte tento spotrebič, ak je poškodený alebo nefunguje správne.

LEN NA DOMÁCE POUŽITIE

NÁKRESY

A. Vrchnák
B. Košík číslo 3
C. Košík číslo 2
D. Nádoba na ryžu
E. Košík číslo 1
F. Sitko na naparovanie
G. Odkvapkávacia miska
H. Nalievací otvor
I. Parný nadstavec
J. Zásobník na vodu
K. Základňa
L. Okienko na kontrolu hladiny vody
M. Ovládací panel
umývačka riadu – horný kôš

PRED PRVÝM POUŽITÍM

Vyberateľné časti umyte v teplej vode so saponátom, dobre opláchnite a osušte.

MONTÁŽ

1. Parný hrniec postavte na stabilný, vodorovný a teplovzdorný povrch. Okolo celého spotrebiča nechajte primeraný priestor na ventiláciu, aby ste zabránili poškodeniu skriniek, stien a pod.
2. Na ohrievacie teleso položte parný nadstavec. Tri otvory na parnom nadstavci musia dosadnúť na tri kolíky (Obr R).
3. Na zásobník pevne umiestnite odkvapkávaciu misku.
4. Parný košík (y) umiestnite na odkvapkávaciu misku. Rúčky košíkov sú označené číslami 1, 2 a 3. Umiestnite košík 1 na najnižšiu úroveň, 2 na strednú úroveň a 3 na najvyššiu úroveň.
5. Vrchnák umiestnite na najvyšší parný košík.

PLNENIE

1. Zásobník na vodu naplňte čerstvou studenou vodou z vodovodu. Úroveň vody by mala byť nad značkou Min a pod značkou Max v okienku na kontrolu hladiny vody. Nikdy nenapĺňajte viac ako po Max.
2. Zásobník môžete naplniť priamo alebo pomocou nalievacieho otvoru vzadu (Obr P).

- Keď dopĺňate hladinu vody počas naparovania, používajte vždy nalievací otvor.

SITKO NA NAPAROVANIE (INFUZÉR)

Naparovacie sitko je možné používať počas naparovania na pridanie príchutí. Jemne navlhčite sitko, potom pridajte na sitko ktorúkoľvek z nasledujúcich prísad:

- Bylinky a koreniny (celé alebo nahrubo nakrájané)
- Strúčiky cesnaku (celé alebo nakrájané)
- Tenké plátky citrusového ovocia, ako je citrón alebo limetka

VARENIE RYŽE

1. Do nádoby na ryžu vložte suchú ryžu a vodu v pomere podľa návodu na balení.
2. Nádobu na ryžu vložte do spodného parného košíka.
3. Parný košík prikryte vrchnákom.
4. Nastavte časovač na 25 - 30 minút a stlačte tlačidlo ⏻.
5. Skontrolujte, či je ryža uvarená tak, ako ju máte radi. Ak nie, upravte čas naparovania.

- Ak používate viac parných košíkov, ryžu varte vždy v najspodnejšom košíku.
- Časy varenia pri hnedej ryži a divokej ryži sa budú líšiť.

NAPROGRAMOVANIE PARNÉHO HRNCA

Nastavenie hodín

1. Parný hrniec zapojte do elektrickej zásuvky.
2. Na digitálnych hodinách sa zobrazí 00:00.
3. Stlačte tlačidlo **TIME** jedenkrát. Číslice hodín začnú blikať.
4. Stláčajte + alebo -, až kým sa na displeji nezobrazí správna hodina. Hodiny sú nastavené v 24 hodinovom formáte.
5. Znovu stlačte tlačidlo **TIME**. Číslice minút začnú blikať.
6. Stláčajte + alebo -, až kým sa na displeji nezobrazí správna minúta.
7. Po 20 sekundách číslice hodín prestanú blikať, čo znamená, že hodiny sú nastavené.

- Ak je parný hrniec odpojený z elektrickej zásuvky alebo sa preruší prívod elektrickej energie k nemu, bude potrebné čas nastaviť znovu.

Nastavenie času naparovania

1. Dbajte o to, aby bol zásobník na vodu naplnený. Sledujte to počas naparovania.
2. Stláčajte tlačidlo **TIME** opakovane dovtedy, kým sa šípka ▼ na obrazovke displeja nepriblíži čo najviac času naparovania, ktorý požadujete.
3. Ak potrebujete čas upraviť, použite tlačidlá + a – , až kým displej nezobrazuje presný čas, ktorý požadujete.
4. Stlačte tlačidlo ⏻ na začatie naparovania. Časovač bude odpočítavať v jednominútových intervaloch.
5. Keď je naparovanie hotové, parný hrniec niekoľkokrát zapípa a nad ikonkou ukončenia naparovania (✔) sa zobrazí šípka ▼.
6. Ohrievacie teleso sa vypne.

UPOZORNENIE

Pri odoberaní košíkov postupujte s maximálnou opatrnosťou. Nikdy neodoberajte všetky košíky naraz. Odoberajte košíky jeden po druhom a začnite s najvrchnejším. Používajte kuchynské chňapky alebo podobné ochranné pomôcky, aby vám pomohli chrániť sa proti popáleninám horúcou parou.

Odporúčané časy naparovania

Tieto potraviny sa najlepšie tepelne upravujú ak ich vložíte ešte do studeného parného hrnca. Naplňte zásobník studenou vodou, pridajte suroviny a nastavte časovač podľa tabuľky.

Potraviny (čerstvé)	Poznámky	Čas (minúty)
Brokolica	Nakrájajte na kúsky/ružičky veľkosti 1-2 cm	13-15
Zelená fazuľka	Poukladajte ju na dno košíka	13-15
Mrkva	Nakrájajte na hrúbku asi ½ cm	17-19
Kapusta (Kel kučeravý)	Natrhajte alebo nakrájajte na kúsky	11-13
Špargľa	Poukladajte ju na dno košíka	11-13
Cuketa	Nakrájajte na hrúbku asi ½ cm	9-11
Kel ružičkový	Celý (priemer asi 2 cm)	13-15
Karfiol	Nakrájajte na kúsky/ružičky veľkosti 1-2 cm	15-17
Sladká kukurica	Celý klas kukurice	17-21
Zemiaky	Nové zemiaky alebo zemiaky nakrájané na kúsky veľkosti 1-2 cm	21-23

Nasledujúce potraviny by sa mali variť potom, keď sa v parnom hrnci začne produkovať para. Pridajte suroviny do košíka (košíkov) a zakryte ich vrchnákom, ale neukladajte košíky na odkvapkávaciu misku, pokiaľ sa nezačne tvoriť para. Keď sa začne tvoriť para, opatrne položte košík (košíky) s jedlom vo vnútri na odkvapkávaciu misku pomocou kuchynských chňapiek alebo podobných pomôcok a zapnite časovač.

Potraviny (čerstvé)	Poznámky	Čas (minúty)
Vajce uvarené v škrupine	Namäkko/Na hniličku/Natvrdo/Úplne uvarené	5-6/7-8/9-10/11-12
Vajce uvarené vo vode bez škrupiny	Vložte do keramickej zapekacej formy (tzv. ramekin) alebo malej misky	5-6
Kuracie prsia	Vykostite a nafiletujte alebo nakrájajte na kocky veľkosti 1-2 cm	12-14
Losos/lososovité ryby	Treska, treska škvrnitá atď.	7-9
Ploché ryby s bielym mäsom	Platesa, morský jazyk, ryba basa (druh pangasiusa) atď.	3-4
Ryby na steaky	Tuniak, mečúň, atď.	7-9
Mušle (slávky)	V polovici varenia premiešajte.	8-10
Kráľovské krevety	Krevety olúpajte. Naparujte 2-3 minúty alebo kým sa krevety celkom neuvaria. V polovici varenia premiešajte.	

Používanie funkcie Auto Delay - automatické odloženie štartu

Začiatok varenia môžete odložiť pomocou funkcie automatického odloženia.

DÔLEŽITÉ Táto funkcia sa odporúča iba pre ryžu a zeleninu a nemala by sa používať pri mäse a vajíčkach.

1. Postupujte podľa krokov 1-4 v časti **Nastavenie času naparovania**
2. Stlačte naraz tlačidlá + a –. Nad ikonkou odloženého varenia sa zobrazí šípka ▼ a číslice hodín začnú blikať. Na zrušenie automatického odloženia stlačte znovu naraz tlačidlá + a – .
3. Odloženie sa nastavuje v hodinách a minútach (nie zvolením konkrétneho času). Stláčajte + alebo -, kým sa na displeji nezobrazí vami požadovaný počet hodín/minút odloženého štartu.
4. Stlačte tlačidlo **TIME**. Číslice minút začnú blikať.
5. Stláčajte + alebo -, kým sa na displeji nezobrazí vami požadovaný počet minút odloženia.
6. Stlačte tlačidlo ⏻ na automatické spustenie odloženého štartu.

RADY, TIPY A BEZPEČNOSŤ POTRAVÍN

- Dbajte o to, aby hladina vody zostávala stále nad značkou Min v okienku s vodoznakom.
- Počas naparovania by mal byť vrchnák parného hrnca stále na svojom mieste.
- Na okamžité zastavenie naparovania stlačte tlačidlo ⏻.
- Jedlo ukladajte v jednej vrstve.
- Jedlá nakrájané na rovnaké kúsky sa budú variť v pare rovnomernejšie.

- Pri dlhších cykloch naparovania jedlo v polovici naparovania premiešajte, kvôli rovnomernejšiemu naparovaniu.
- Jedlá, ktoré vyžadujú dlhší čas varenia, by sa mali ukladať do nižších parných košíkov.
- Jedlá, ktoré vyžadujú jemné naparovanie alebo kratšie časy varenia ukladajte do vyšších parných košíkov.
- Budete musieť experimentovať, aby ste zistili časy, ktoré sú najvhodnejšie pre vaše obľúbené jedlá a kombinácie jedál.
- Nádobu na ryžu používajte na varenie jedál, ktoré majú konzistenciu omáčky alebo tekutiny.
- Šťavy z hydiny alebo rýb môžu kvapkať a preniesť svoju chuť na iné potraviny. Aby ste tomu zabránili, zabaľte mäso do alobalu.
- Nepoužívajte mušle (slávky), ktoré sú otvorené už pred varením. Pripravte/varte ich v pare, kým sa úplne neotvoria a vyhoďte všetky, ktoré sa neotvoria počas varenia.
- Mäso, hydinu a jedlá z nich (mleté mäso, hamburgery, atď.) varte/pripravujte dovtedy, kým z nich nevyteká čistá šťava. Rybu varte/pripravujte dovtedy, kým nie je mäso vo všetkých častiach nepriehľadné.
- Listovú zeleninu by ste mali variť čo najmenej, aby ste ju zachovali zelenú a krehkú. Ak ju ponoríte do ľadovo studenej vody, zastavíte proces jej varenia.

STAROSTLIVOSŤ A ÚDRŽBA

1. Vypnite spotrebič, vytiahnite ho z elektrickej zásuvky a nechajte vychladnúť.
2. Odoberte vrchnák, košíky, odkvapkávaciu misku, parný nadstavec a nádobu na ryžu.
3. Vyprázdnite zásobník na vodu a utrite ho čistou, vlhkou utierkou. NEPONÁRAJTE základňu do vody.
4. Všetky vyberateľné časti umyte v teplej vode so saponátom alebo vo vrchnom koši umývačky riadu.

USKLADNENIE

1. Spotrebič odpojte a nechajte ho vychladnúť pred čistením alebo pred uskladnením.
2. Pri odkladaní je praktické naskladať košíky jeden do druhého. Nádobu na ryžu vložte do košíka 1. Košík 1 vložte do košíka 2 a oba potom vložte do košíka 3.

ODVÁPŇOVANIE PARNÉHO HRNCA

Po čase môžu usadeniny minerálov ovplyvniť výkon vášho parného hrnca. Odstraňovanie týchto usadenín (alebo odvápnenie) sa odporúča vykonať každé 3 mesiace.

1. Pripravte asi 1 liter odvápňovacieho roztoku podľa návodu výrobcu. Roztok vlejte do zásobníka na vodu.
2. Nasaďte parný nadstavec, odkvapkávaciu misku, jeden parný košík a vrchnák.
3. Naparujte 25 minút.
4. Odpojte jednotku zo zásuvky a nechajte ju úplne vychladnúť.
5. Odvápňovací roztok vylejte.
6. Opakujte kroky 1–4 iba s použitím vody. Opakujte, kým sa neodstránia všetky zvyšky odvápňovača.
7. Umyte všetky vyberateľné časti v teplej vode so saponátom alebo vo vrchnom koši umývačky riadu.

OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Aby nedošlo k ohrozeniu zdravia a životného prostredia vplyvom nebezpečných látok v elektrických a elektronických produktoch, nesmú byť spotrebiče označené týmto symbolom likvidované s netriedeným komunálnym odpadom. Je nutné ich triediť, znova použiť alebo recyklovať.

RECEPTY

ZEMIAKOVÝ ŠALÁT S JARNOU CIBUĽKOU A KYSLOU SMOTANOU TYPU "CRÉME FRAICHE"

(4 porcie)

- 200 g nových zemiakov
- 1 zväzok jarnej cibuľky, nakrájanej najemno
- 120 g crème fraiche
- 3 g červenej papriky
- 3 g čili v prášku
- ½ zväzku čerstvého koriandra
- Soľ a čierne korenie

Zemiaky varte v pare asi 15-20 minút. Po uvarení vyberte a nechajte ich vychladnúť. Po vychladnutí nakrájajte zemiaky na kúsky veľké 1-2 cm. Všetky suroviny vložte do misky a pred podávaním spolu zmiešajte.

RUSKÝ ŠALÁT (6 porcií)

- 4 zemiaky
- 2 mrkvy
- 30 g hrášku
- Majonéza
- ¼ zväzku petržlenovej vňate, nasekanej
- Soľ a čierne korenie

Zemiaky a ošúpané mrkvy varte v pare do zmäknutia. Po uvarení vyberte a nechajte ich vychladnúť. Po vychladnutí zemiaky ošúpte a nakrájajte na kocky a mrkvu nakrájajte na kocky. Zemiaky, mrkvu, hrášok a majonézu spolu zmiešajte v miske. Dochuťte korením a vmiešajte petržlenovú vňať.

ROZTLAČENÉ ZEMIAKY S OLIVOVÝM OLEJOM (4 porcie)

- 200 g nových zemiakov
- 2 šalotky, nakrájané najemno
- 30 ml olivového oleja
- ½ zväzku pažítky
- Soľ a čierne korenie

Zemiaky varte v pare asi 15-20 minút, kým nezačnú mäknúť. Po uvarení vyberte a nechajte ich vychladnúť. V panvici zohrejte olivový olej, potom pridajte šalotku a nechajte pražiť 2-3 minúty (bez zhnednutia). Pridajte zemiaky a zľahka ich roztlačte vidličkou. Dochuťte korením, potom vmiešajte pažítku.

BRAVČOVÉ GUĽKY S ČILI (asi 12 kusov)

- 500 g mletého bravčového mäsa
- 1 červená čili paprička, s odstránenými semenami, nakrájaná najemno
- 10 g čerstvého zázvoru, nakrájaného najemno
- 2 jarné cibule, nakrájané najemno
- 3 g drvenej rasce
- 3 g červenej papriky
- 2 strúčiky cesnaku, jemne nakrájané
- ½ zväzku čerstvého koriandra
- Soľ a čierne korenie

Všetky suroviny zmiešajte spolu v miske. Rozdeľte zmes na rovnaké časti a vytvarujte ich do guliek , primeranej veľkosti. Zmes dobre utlačte, aby sa počas varenia nerozpadla. Varte v pare 10-12 minút alebo kým nevyteká čistá šťava.

PRAŽMA MORSKÁ SO ZÁZVOROM A JARNOU CIBUĽKOU (4 porcie)

- 6 rybích filé, každé s hmotnosťou asi 150 g
- 20 g čerstvého zázvoru, jemne nastrúhaného
- 6 jarných cibuliek, nakrájaných na jemné kolieska
- 2 citróny, šťava a kôra
- 75 ml bieleho vína
- 30 ml olivového oleja
- Soľ a čierne korenie

Vezmite kus alobalu približne 15 cm na 25cm a kus papiera na pečenie veľkosti asi 5cm na 10 cm. Prestrite alobalovú fóliu a do stredu na ňu položte papier na pečenie. Rybie filé položte na papier na pečenie. Tento postup opakujte s každým kúskom rybieho filé. Ostatné suroviny rozdeľte rovnomerne medzi filé a dochuťte korením. Štyri konce alobalu spojte nad rybou tak, že vytvoríte balíček. Balíčky vložte do parného košíka a varte v pare asi 12 minút alebo kým sa rybie mäso nezačne oddeľovať.