

Cuisinart®



**Parný hrniec
VARIČ RYŽE A OBILNÍN**

1. ÚVOD

Gratulujeme Vám k zakúpeniu parného hrnca Cuisinart®!

Tento varič má unikátnu konštrukciu - umožňuje variť ryžu a obilniny (bulgur, špalda, quinoa, semolina, atď.), rovnako ako pokrmy v pare (ryby, kuracie mäso, zelenina). Vďaka funkcii automatického ohrevu budú vaše pokrmy pripravené rýchlejšie a zdravšie. Môžete tiež variť strukoviny (cícer, fazule, atď.) a pripravovať polievky bez časovača. Sklenená pokrievka vám umožní mať varenie neustále pod kontrolou.

2. POPIS A FUNKCIE

1. Sklenená pokrievka s nerezovým okrajom a parným ventilom
2. Nerezový naparovací kôš
3. Varná nádoba s neprilnavým povrchom
4. Púzdro z kefovanej ocele
5. Tepelne izolované rukoväte
6. Spínač zapnutia/vypnutia
7. Indikátory pre „Varenie“ a „Ohrievanie“
8. Odmerka (šálka)
9. Stierka / lyžica
10. Úložný priestor pre kábel (nie je zobrazené)

Varnú nádobu, naparovací kôš, pokrievku a príslušenstvo je možné umávať v úmývačke riadu.



3. POUŽÍVÁNIE

A. ZOSTAVENIE

Pred prvým použitím variča ryže a obilnín Cuisinart® utrite kryt spotrebiča vlhkou handričkou. Umyte pokrievku, naparovací kôš, varnú nádobu, odmerku a stierku v roztoku vody a saponátu alebo v umývačke riadu.

Ďalšie informácie nájdete v časti „Čistenie a skladovanie“.

B. OBSLUHA SPOTREBIČA

Úrovne vytlačené na stenách hrnca sa vzťahujú len k vareniu ryže.

Výraz „Šálka“ sa vzťahuje k odmerke.

Sprievodná tabuľka na odmerku

Šálka	Tekutina	Ryža
1	160 ml	130 g
3/4	120 ml	100 g
1/2	80 ml	65 g
1/4	40 ml	30 g

VARENIE RYŽE, OBILNÍN A STRUKOVÍN

Odmerajte asi 50 g ryže na osobu ako prílohu, 100 g ryže na hlavný chod. Ryžu odmerajte pomocou odmerky a vsýpte ju do varnej nádoby. Pridajte vodu po zodpovedajúcu značku (napr.: 4 šálky ryže = úroveň 4 pre vodu).

Značky v litroch sa vzťahujú k množstvu vody.

Prepnite spínač do polohy „I“ a stlačte ovládač na základne: rozsvieti sa červený indikátor funkcie „Cook“ (Varenie).

Varenie začína...

Tabuľka varenia pre dlhozrnnú bielu ryžu

Dlhozrnná ryža	Šálky	Šálky vody	Porcie
130 g	1	1	1 až 2
260 g	2	2	2 až 3
390 g	3	3	3 až 4
520 g	4	4	4 až 6

Automatický ohrev

Po dokončení varenia ryžovar detekuje celkové množstvo absorbovanej vody a automaticky prepne na „Warm“ (Ohrev). Ovládač sa vráti do hornej polohy a rozsvieti sa indikátor „Warm“ (Ohrev). Ryža je tak vždy pripravená ku konzumácii. Ryžovar zostane v nastavení „Warm“ (Ohrev), kým spínač neprepnete do polohy „O“. Nastavenie „Warm“ (Ohrev) je možné aktivovať zvýšením ovládača a to je možné použiť k ohrievaniu jedla.

Tabuľka varenia pre rôzne druhy ryže

V tejto tabuľke je uvedené vhodné množstvo vody pre dokonalé uvarenie ďalších druhov ryže:

Basmati, thajská, surinamská ryža	Šálky	Šálky vody	Porcie
130 g	1	2	1 až 2
260 g	2	3	2 až 3
390 g	3	5	3 až 4
520 g	4	6	4 až 6

Gulatozrnná sushi ryža, lepkavá ryža	Šálky	Šálky vody	Porcie
130 g	1	2	1 až 2
260 g	2	3	2 až 3
390 g	3	4	3 až 4
520 g	4	5	4 až 6

Divoká ryža, arborio ryža	Šálky	Šálky vody	Porcie
130 g	1	2	1 až 2
260 g	2	4	2 až 4
390 g	3	5	4 až 6

Tabuľka varenia pre rôzne obiloviny

Mäkká pšenica, bulgur, quinoa	Šálky	Šálky vody	Porcie
150 g	1	1	1 až 2
300 g	2	2	2 až 4
450 g	3	4	4 až 6

Semolina	Šálky	Šálky vody	Porcie
120 g	1	1	1 až 2
240 g	2	2	2 až 3
360 g	3	3	3 až 4
480 g	4	4	4 až 6

Poznámka: Na šálku semoliny pridajte jednu polievkovú lyžicu olivového oleja.

Tabuľka varenia pre rôzne strukoviny

Na varenie strukovín nie je možné použiť funkciu automatického ukončenia varenia, pretože strukoviny musia nasiaknuť, aby nevyschli. Niektoré strukoviny by sa mali pred varením namočiť vo vode počas 6 až 8 hodín, aby sa rehydratovali.

V nasledujúcich tabuľkách boli strukoviny odmerané v šálkach pred rehydratáciou. Strukoviny je lepšie variť bez viečka ryžovaru, aby nedošlo k ich prevareniu, ktoré by spôsobila pena vznikajúca pri varení.

Cícer, šošovica	Šálky	Šálky vody	Doba varenia	Porcie
120 g	1	3	40 min	1 až 2
260 g	2	5	45 min	2 až 4
390 g	3	6	45 min	4 až 6

Biela fazuľa haricot Coco	Šálky	Šálky vody	Doba varenia	Porcie
120 g	1	4	1 h	2 až 3
260 g	2	5	1 h	3 až 4
390 g	3	7	1 h	4 až 6

Biela fazuľa haricot Soisson	Šálky	Šálky vody	Doba varenia	Porcie
120 g	1	4	1 h 30'	1 až 2
260 g	2	5	1 h 30'	2 až 4
360 g	3	7	1 h 30'	4 až 6

VARENIE V PARE

Do vnútornej varnej nádoby nalejte požadované množstvo vody. Doba varenia v pare určuje množstvo vody (viď tabuľka nižšie). Potraviny vložte do naparovacieho koša a koš položte na vnútornú varnú nádobu.

Zelenina by sa mala najskôr umyť a olúpať.

Na tento spotrebič umiestnite viečko, nastavte spínač do polohy „I“ a stlačte ovládač na základne (ako je popísané na varenie ryže). Akonáhle sa voda odparí, tento spotrebič sa automaticky prepne na “warm” (Ohrev) a rozsvieti sa indikátor. K vyzdvihnutiu naparovacieho koša použite kuchynské chňapky. Pripraviť jedlo v pare je možné aj počas varenia ryže. To vyžaduje dozor nad varením.

Tabuľka varenia

(viď tabuľka na nasledujúcej strane)

Dobu prípravy určuje množstvo vody. Orientačne, pre 160 ml vody (1 šálka) bude doba varenia asi 30 minút, pre 80 ml (1/2 šálky) to bude 15 minút, atď.

Potravina	Množstvo	Poznámky	Šálky vody	Doba varenia
Špargľa	125 g	V dĺžkach 10 cm	50 ml	12 min
Brokolica	200 g	Ružičky	40 ml	10 min
Mrkva	300 g	Nakrájané na kúsky	80 ml	15 min
Karfiol	300 g	Ružičky	80 ml	15 min
Cukety	300 g	Nakrájané na kúsky	50 ml	12 min
Zelené fazulky	200 g	Celé, jemné	80 ml	15 min
Zemiaky	300 g	Nakrájané na polovičky	100 ml	20 min
Hrášok	200 g	Čerstvé / mrazené	80 ml	15 min
Pór	250 g	V dĺžkach 10 cm	100 ml	20 min
Artičok	300 g	Stredne veľké srdiečka	100 ml	20 min
Ryby	300 g	Priemerne veľké filety	80 ml	15 min
Kôrovce	300 g	Mušle...	100 ml	20 min
Mušle	200 g	Čerstvé	60 ml	10 min
Krevety, gamby	300 g	Vylúpané	80 ml	15 min
Vajce natvrdo	5 vajec	Čerstvé, stredné	80 ml	15 min
Vajce namätko	5 vajec	Čerstvé, stredné	40 ml	7 min
Kura	300 g	Rezne, filety	100 ml	20 min
Klobása, čierny puding	400 g	Čerstvé, celé	160 ml	30 min
Čínske ravioly	200 g	Čerstvé	80 ml	15 min

4. TIPY A RADY KUCHÁRA



- Doba varenia v pare sa môže mierne líšiť, v závislosti na množstve potravín. Množstvo vody bude teda treba upraviť.
- Pokiaľ varenie v pare skončí skôr, než sa potraviny správne uvaria, pridajte do vnútornej nádoby trochu studenej vody, vložte potraviny späť a prikryte.
- Menšie kúsky potravín sa varia rýchlejšie než väčšie. Na rovnomerné varenie doporučujeme variť spoločne potraviny rovnakej veľkosti.
- Ryžu niekoľkokrát poriadne prepláchnite vodou a sceďte. Uvarená bude dokonale.
- Na konci varenia, keď je ryža hotová a je aktívna funkcia "warm" (ohrev), ryžu zamiešajte a nechajte ju v automatickom hrnci o niekoľko minút dlhšie, aby bola dokonale uvarená.
- Na dochutenie varených potravín, použite napr., cibuľu, tymián, bobkový list, klinček pri varení bielej fazule, šošovice, atď.

5. OTÁZKY A ODPOVEDE

Čo mám urobiť, keď...	Odpoveď:
ingrediencie počas varenia veľmi zväčšia objem?	Uistite sa, že vložené ingrediencie nepresahujú maximálnu hladinu v hrnci.
spotrebič ukončil varenie, aj keď potraviny nie sú dostatočne uvarené?	Nebol použitý dostatok vody. Pridajte vodu a predĺžte dobu varenia.
ryžovar je aj po niekoľkých hodinách stále teplý?	Po uvarení sa aktivuje funkcia "warm" (ohrev). Po použití ryžovaru ho vypnite a odpojte.
môj ryžovar nefunguje?	Uistite sa, že je zapojený do zásuvky, že je hrniec v základne správne vložený, a že je správne zapnutá funkcia "cook" (varenie).
môj ryžovar prerušil varenie ?	Zo základne bol zdvihnutý alebo vybratý hrniec počas prevádzky. Znova nastavte funkciu "cook" (varenie).

6. ČISTENIE A SKLADOVANIE

Po dokončení varenia prepnite spínač do polohy „0“, a potom odpojte napájací kábel. Pred čistením nechajte spotrebič úplne vychladnúť.

- Hrniec, naparovací kôš, pokrievku a príslušenstvo je možné umývať v umývačke riadu a samozrejme tiež ručne.
- Ak na niektorom z dielov, ktoré je možné ponoriť do vody (napr. kôš), ostali zvyšky potravín, naplňte vhodnú nádobu teplou vodou s roztokom saponátu, a pred čistením ich nechajte nasiaknuť vodou. Nepoužívajte drôtenky alebo abrazívne čistiace prostriedky, ktoré by mohli poškodiť povrchovú úpravu.
- K čisteniu vonkajších častí spotrebiča použite handričku, namočenú v slabom roztoku jemného čistiacieho prostriedku. Nepoužívajte drôtenky alebo abrazívne čistiace prostriedky, ktoré by mohli poškodiť povrchovú úpravu.

SPOTREBIČ NEPONÁRAJTE DO VODY ANI DO INEJ KVAPALINY.

7. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

- Pri používaní spotrebiča používajte chňapky.
- S nádobami naplnenými horúcou tekutinou zaobchádzajte opatrne.
- Spotrebič nekladte na iný horúci spotrebič alebo do jeho blízkosti. Neumiestňujte ho blízko povrchov, citlivých na teplotu alebo do blízkosti horľavých materiálov.
- Nekladte nič na spotrebič, keď je používaný.
- Spotrebič vytvára paru, preto medzi ním a stenami či nábytkom ponechajte dostatočný priestor. Spotrebič neumiestňujte pod nástennou kuchynskou skrinkou.
- Napájací kábel nenechávajte visieť cez okraj pracovnej plochy. Zabráňte kontaktu napájacieho kábla so zdrojom tepla.
- Neponárajte do vody alebo inej kvapaliny.
- Po použití a pred čistením spotrebič odpojte, počas používania ho nenechávajte bez dozoru. Na odpojenie ťahajte za zástrčku, nie za kábel.
- Buďte obzvlášť opatrný, ak je spotrebič používaný v blízkosti detí. Skladujte mimo dosah detí. Nenechávajte používať detmi.
- Spotrebič nepoužívajte, ak spadol / zdá sa byť poškodený.
- Ak je poškodený kábel, spotrebič prestaňte používať. Kábel musí byť vymenený v autorizovanom servise / odborníkom.
- Nepokúšajte sa spotrebič opraviť sami.
- Používanie akéhokoľvek iného príslušenstva, než Cuisinart®, ktoré nie je výrobcom doporučené alebo dodané, môže spôsobiť požiar alebo úraz elektrickým prúdom.
- Spotrebič je v zhode so smernicami 89/336/EEC (elektromagnetická kompatibilita) a 73/23/EEC (bezpečnosť domácich elektrických zariadení), podľa smernice 93/68/EEC (označenie CE).
- Používajte len k vareniu a podľa tu uvedených pokynov.
- Nepoužívajte vo vonkajších priestoroch.
- Tento spotrebič je určený len na domáce použitie.

Likvidácia vyslúžilých elektrických a elektronických zariadení

V záujme všetkých a pre aktívne podieľanie sa na spoločnom úsilí o ochrane životného prostredia:



- Nevhadzujte do domáceho odpadu.
- Produkt odovzdajte na zbernom mieste s licenciou na recykláciu vyradených elektrických a elektronických zariadení v súlade s národnou legislatívou.



www.cuisinart.eu

BABYLIS SARL

99 avenue Aristide Briand
92120 Montrouge France

Hot Line: 00 800 5000 6000
cuisinart_international@conair.com



Cuisinart®



**Parní hrnec
VAŘIČ RÝŽE A OBILOVIN**

1. ÚVOD

Gratulujeme Vám k zakoupení parního hrnce Cuisinart®!

Tento vařič má unikátní konstrukci - umožňuje vařit rýži a obiloviny (bulgur, špalda, quinoa, semolina, atd.), stejně jako pokrmy v páře (ryby, kuřecí maso, zelenina). Díky funkci automatického ohřevu budou vaše pokrmy připraveny rychleji a zdravěji. Můžete také vařit luštěniny (cizrnu, fazole, atd.) a připravovat polévky bez časovače. Skleněná poklice vám umožní mít vaření neustále pod kontrolou.

2. POPIS A FUNKCE

1. Skleněná poklice s nerezovým okrajem a parním ventilem
2. Nerezový napařovací koš
3. Varná nádoba s nepřilnavým povrchem
4. Pouzdro z kartáčované oceli
5. Tepelně izolované rukojeti
6. Spínač zapnutí/vypnutí
7. Indikátory pro „Vaření“ a „Ohřívání“
8. Odměrka (šálek)
9. Stěrka / lžíce
10. Úložný prostor pro kabel (není zobrazeno)

Varnou nádobu, napařovací koš, poklici a příslušenství lze mýt v myčce.



3. POUŽÍVÁNÍ

A. SESTAVENÍ

Před prvním použitím vařiče rýže a obilovin Cuisinart® otřete kryt spotřebiče vlhkým hadříkem. Umyjte poklici, napařovací koš, varnou nádobu, odměrku a sítěrku v roztoku vody a saponátu nebo v myčce nádobí.

Další informace naleznete v části „Čištění a skladování“.

B. OBSLUHA SPOTŘEBIČE

Úrovně vytištěné na stěnách hrnce se vztahují pouze k vaření rýže. Výraz „Šálek“ se vztahuje k odměrce.

Převodní tabulka na odměrku

Šálek	Tekutina	Rýže
1	160 ml	130 g
3/4	120 ml	100 g
1/2	80 ml	65 g
1/4	40 ml	30 g

VAŘENÍ RÝŽE, OBILOVIN A LUŠTĚNIN

Odměřte asi 50 g rýže na osobu jako přílohu, 100 g rýže na hlavní chod. Rýži odměřte pomocí odměrky a vsypte ji do varné nádoby. Přidejte vodu po odpovídající značce (např.: 4 šálky rýže = úroveň 4 pro vodu).

Značky v litrech se vztahují k množství vody.

Přepněte spínač do polohy „I“ a stiskněte ovladač na základně: rozsvítí se červený indikátor funkce „Cook“ (Vaření).

Vaření začíná...

Tabulka vaření pro dlouhozrnnou bílou rýži

Dlouhozrnná rýže	Šálky	Šálky vody	Porce
130 g	1	1	1 až 2
260 g	2	2	2 až 3
390 g	3	3	3 až 4
520 g	4	4	4 až 6

Automatický ohřev

Po dokončení vaření rýžovar detekuje celkové množství absorbované vody a automaticky přepne na „Warm“ (Ohřev). Ovladač se vrátí do horní polohy a rozsvítí se indikátor „Warm“ (Ohřev). Rýže je tak vždy připravena ke konzumaci. Rýžovar zůstane v nastavení „Warm“ (Ohřev), dokud spínač nepřepnete do polohy „O“. Nastavení „Warm“ (Ohřev) je možné aktivovat zvýšením ovladače a to lze použít k ohřívání jídla.

Tabulka vaření pro různé druhy rýže

V této tabulce je uvedeno vhodné množství vody pro dokonalé uvaření dalších druhů rýže:

Basmati, thajská, surinamská rýže	Šálky	Šálky vody	Porce
130 g	1	2	1 až 2
260 g	2	3	2 až 3
390 g	3	5	3 až 4
520 g	4	6	4 až 6

Kulatozrnná sushi rýže, lepkavá rýže	Šálky	Šálky vody	Porce
130 g	1	2	1 až 2
260 g	2	3	2 až 3
390 g	3	4	3 až 4
520 g	4	5	4 až 6

Divoká rýže, arborio rýže	Šálky	Šálky vody	Porce
130 g	1	2	1 až 2
260 g	2	4	2 až 4
390 g	3	5	4 až 6

Tabulka vaření pro různé obiloviny

Měkká pšenice, bulgur, quinoa	Šálky	Šálky vody	Porce
150 g	1	1	1 až 2
300 g	2	2	2 až 4
450 g	3	4	4 až 6

Semolina	Šálky	Šálky vody	Porce
120 g	1	1	1 až 2
240 g	2	2	2 až 3
360 g	3	3	3 až 4
480 g	4	4	4 až 6

Poznámka: Na šálek semoliny přidejte jednu polévkovou lžici olivového oleje.

Tabulka vaření pro různé luštěniny

Pro vaření luštěnin nelze použít funkci automatického ukončení vaření, protože luštěniny musí nasáknout, aby nevyschly. Některé luštěniny by se měly před vařením namočit ve vodě po dobu 6 až 8 hodin, aby se rehydratovaly.

V následujících tabulkách byly luštěniny odměřeny v šálcích před rehydratací. Luštěniny je lepší je vařit bez víka rýžovaru, aby nedošlo k jejich převaření, které by způsobila pěna vznikající při vaření.

Cizrna, čočka	Šálky	Šálky vody	Doba vaření	Porce
120 g	1	3	40 min	1 až 2
260 g	2	5	45 min	2 až 4
390 g	3	6	45 min	4 až 6

Bílé fazole haricot Coco	Šálky	Šálky vody	Doba vaření	Porce
120 g	1	4	1 h	2 až 3
260 g	2	5	1 h	3 až 4
390 g	3	7	1 h	4 až 6

Bílé fazole haricot Soisson	Šálky	Šálky vody	Doba vaření	Porce
120 g	1	4	1 h 30'	1 až 2
260 g	2	5	1 h 30'	2 až 4
360 g	3	7	1 h 30'	4 až 6

VAŘENÍ V PÁŘE

Do vnitřní varné nádoby nalijte požadované množství vody. Doba vaření v páře určuje množství vody (viz tabulka níže). Potraviny vložte do napařovacího koše a koš položte na vnitřní varnou nádobu.

Zelenina by se měla nejprve umýt a oloupat.

Na tento spotřebič umístěte víko, nastavte spínač do polohy „I“ a stiskněte ovladač na základně (jak je popsáno pro vaření rýže). Jakmile se voda odpaří, tento spotřebič se automaticky přepne na “warm” (Ohřev) a rozsvítí se indikátor. K vyzvednutí napařovacího koše použijte kuchyňské chňapky. Připravit jídlo v páře je možné i během vaření rýže. To vyžaduje dozor nad vařením.

Tabulka vaření

(viz tabulka na následující straně)

Dobu přípravy určuje množství vody. Orientačně, pro 160 ml vody (1 šálek) bude doba vaření asi 30 minut, pro 80 ml (1/2 šálku) to bude 15 minut, atd.

Potravina	Množství	Poznámky	Šálky vody	Doba vaření
Chřest	125 g	V délkách 10 cm	50 ml	12 min
Brokolice	200 g	Růžičky	40 ml	10 min
Mrkev	300 g	Nakrájeno na kousky	80 ml	15 min
Květák	300 g	Růžičky	80 ml	15 min
Cukety	300 g	Nakrájeno na kousky	50 ml	12 min
Zelené fazolky	200 g	Celé, jemné	80 ml	15 min
Brambory	300 g	Nakrájeno na půlky	100 ml	20 min
Hrášek	200 g	Čerstvé / mražené	80 ml	15 min
Pórek	250 g	V délkách 10 cm	100 ml	20 min
Artyčok	300 g	Středně velká srdíčka	100 ml	20 min
Ryby	300 g	Průměrně velké filety	80 ml	15 min
Korýši	300 g	Mušle, škeble, ...	100 ml	20 min
Mušle	200 g	Čerstvé	60 ml	10 min
Krevety, gamby	300 g	Vyloupané	80 ml	15 min
Vejce natvrdo	5 vajec	Čerstvé, střední	80 ml	15 min
Vejce naměkko	5 vajec	Čerstvé, střední	40 ml	7 min
Kuře	300 g	Řízky, filety	100 ml	20 min
Klobása, černý pudink	400 g	Čerstvé, celé	160 ml	30 min
Čínské ravioly	200 g	Čerstvé	80 ml	15 min

4. TIPY A RADY KUCHAŘE



- Doba vaření v páře se může mírně lišit, v závislosti na množství potravin. Množství vody bude tedy potřeba upravit.
- Pokud vaření v páře skončí dříve, než se potraviny řádně uvaří, přidejte do vnitřní nádoby trochu studené vody, vložte potraviny zpět a přikryjte.
- Menší kousky potravin se vaří rychleji než větší. Pro rovnoměrné vaření doporučujeme vařit společně potraviny stejné velikosti.
- Rýži několikrát pečlivě promyjte vodou a scedte. Uvařena bude dokonale.
- Na konci vaření, když je rýže hotová a je aktivní funkce "warm" (ohřev), rýži zamíchejte a nechte ji v automatickém hrnci o několik minut déle, aby byla dokonale uvařená.
- Pro dochucení vařených potravin, použijte např., cibuli, tymián, bobkový list, hřebíček při vaření bílých fazolí, čočky, atd.

5. OTÁZKY A ODPOVĚDI

Co mám dělat, když...	Odpovědi:
ingredience během vaření příliš zvětší objem?	Ujistěte se, že vložené ingredience nepřesahují maximální hladinu v hrnci.
spotřebič ukončil vaření, i když potraviny nejsou dostatečně uvařené?	Nebyl použit dostatek vody. Přidejte vodu a prodlužte dobu vaření.
rýžovar je i po několika hodinách stále teplý?	Po uvaření se aktivuje funkce "warm" (ohřev). Po použití rýžovaru jej vypněte a odpojte.
můj rýžovar nefunguje?	Ujistěte se, že je zapojen do zásuvky, že je hrnec v základně řádně vložen, a že je správně zapnutá funkce "cook" (vaření).
můj rýžovar přerušil vaření?	Ze základny byl zvednut nebo vyjmut hrnec během provozu. Znovu nastavte funkci "cook" (vaření).

6. ČIŠTĚNÍ A SKLADOVÁNÍ

Po dokončení vaření přepněte spínač do polohy „O“, a pak odpojte napájecí kabel. Před čištěním nechte spotřebič zcela vychladnout.



- Hrnec, napařovací koš, poklice a příslušenství lze myt v myčce na nádobí a samozřejmě také ručně.
- Pokud na některém z dílů, které lze ponořit do vody (např. koš), ulpěly zbytky potravin, naplňte vhodnou nádobu teplou vodou s roztokem saponátu, a před čištěním je nechte nasáknout vodou. Nepoužívejte drátěnky nebo abrazivní čisticí prostředky, které by mohly poškodit povrchovou úpravu.
- K čištění vnějších částí spotřebiče použijte hadřík, namočený ve slabém roztoku jemného čisticího prostředku. Nepoužívejte drátěnky nebo abrazivní čisticí prostředky, které by mohly poškodit povrchovou úpravu.

SPOTŘEBIČ NEPONOŘUJTE DO VODY ANI DO JINÉ KAPALINY.

7. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

- Při používání spotřebiče používejte chňapky.
- S nádobami naplněnými horkou tekutinou zacházejte opatrně.
- Spotřebič nepokládejte na jiný horký spotřebič nebo do jeho blízkosti. Neumísťujte jej blízko povrchů, citlivých na teplotu nebo do blízkosti hořlavých materiálů.
- Nepokládejte nic na spotřebič, když je v provozu.
- Spotřebič vytváří páru, proto mezi ním a stěnami či nábytkem ponechejte dostatečný prostor. Spotřebič neumísťujte pod nástěnnou kuchyňskou skříňku.
- Napájecí kabel nenechávejte viset přes okraj pracovní plochy. Zabráňte kontaktu napájecího kabelu se zdrojem tepla.
- Neponořujte do vody nebo jiné kapaliny.
- Po použití a před čištěním spotřebič odpojte, během provozu jej nenechávejte bez dozoru. Pro odpojení tahejte za zástrčku, ne za kabel.
- Buďte zvláště opatrní, pokud je spotřebič používán v blízkosti dětí. Skladujte mimo dosah dětí. Nenechávejte používat děti.
- Spotřebič nepoužívejte, pokud spadl / zdá se být poškozený.
- Pokud je poškozený kabel, spotřebič přestaňte používat. Kabel musí být vyměněn v autorizovaném servisu / odborníkem.
- Nepokoušejte se spotřebič opravit sami.
- Používání jakéhokoli jiného příslušenství, než Cuisinart®, které není výrobcem doporučeno nebo dodáno, může způsobit požár nebo úraz elektrickým proudem.
- Spotřebič je ve shodě se směrnicemi 89/336/EEC (elektromagnetická kompatibilita) a 73/23/EEC (bezpečnost domácích elektrických zařízení), dle směrnice 93/68/EEC (označení CE).
- Používejte pouze k vaření a podle zde uvedených pokynů.
- Nepoužívejte ve venkovních prostorách.
- Tento spotřebič je určen pouze pro domácí použití.

Likvidace vysloužilých elektrických a elektronických zařízení
V zájmu všech a pro aktivní podílení na společném úsilí o ochranu životního prostředí:

-  • Nevhazujte do domovního odpadu.
-  • Produkt odevzdejte na sběrném místě s licencí pro recyklaci vyřazených elektrických a elektronických zařízení v souladu s národní legislativou.



www.cuisinart.eu

BABYLISS SARL

99 avenue Aristide Briand
92120 Montrouge France

Hot Line: 00 800 5000 6000
cuisinart_international@conair.com