

SENCOR®

SRM 2000WH



LOW CARB RÝŽOVAR

Návod k použití v originálním jazyce

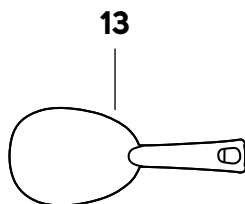
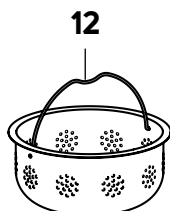
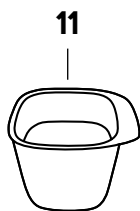
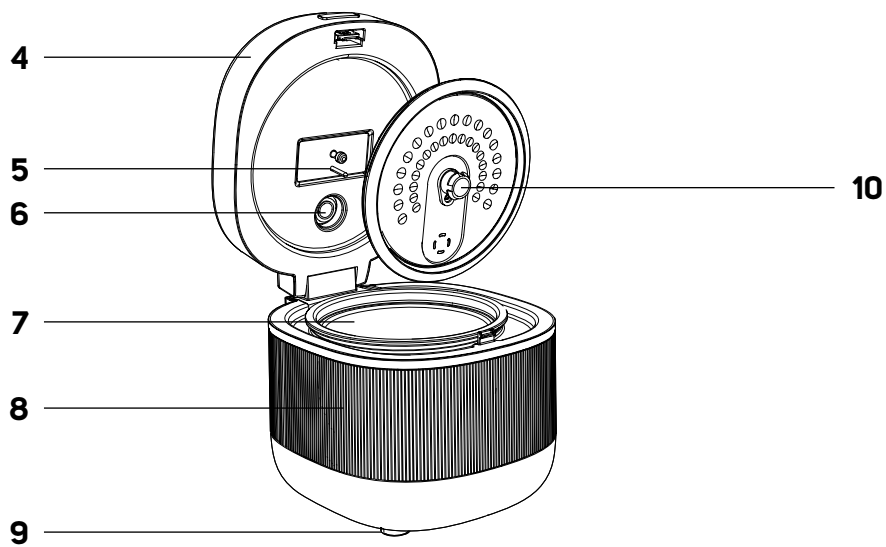
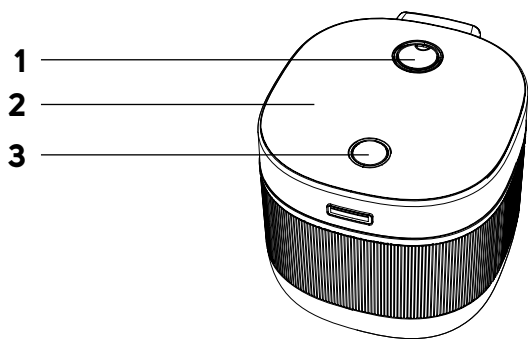


SENCOR®

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

Důležité bezpečnostní pokyny

ČTĚTE POZORNĚ A USCHOVEJTE JE PRO BUDOUCÍ POUŽITÍ.

- Tento spotřebič mohou používat děti ve věku 8 let a starší a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dozorem nebo byly poučeny o používání spotřebiče bezpečným způsobem a rozumí případným nebezpečím.
- Děti si se spotřebičem nesmějí hrát.
- Čištění a údržbu prováděnou uživatelem nesmějí provádět děti, pokud nejsou starší 8 let a pod dozorem.
- Děti mladší 8 let se musí držet mimo dosah spotřebiče a jeho přívodu.
- Udržujte spotřebič a jeho přívod mimo dosah dětí mladších 8 let.
- Pokud je přívodní kabel poškozen, jeho výměnu svěřte odbornému servisnímu středisku, aby se zabránilo vzniku nebezpečné situace. Spotřebič s poškozeným přívodním kabelem je zakázáno používat.
- Spotřebič se nesmí ponořovat při čištění.
- Používejte spotřebič pouze s dodávaným přívodním kabelem. Nepoužívejte jiný přívodní kabel, ani dodávaný přívodní kabel nepoužívejte k napájení jiného spotřebiče.

- Varnou nádobu, špachtli, odměrku a parní nástavec omyjte v teplé vodě s trochou kuchyňského prostředku na mytí nádobí. Opláchněte čistou vodou a otřete dosucha.
- Při plnění varné nádoby vodou a surovinami dodržujte rysky maximálního naplnění, které jsou zde vyznačeny.
- Spotřebič není určen pro činnost prostřednictvím vnějšího časového spínače nebo dálkového ovládání.
- Tento spotřebič je určen pouze pro použití v domácnosti. Spotřebič je rovněž určen pro osobní nekomerční použití v prostorách, jako jsou:
 - kuchyňské kouty v obchodech, kancelářích a na ostatních pracovištích;
 - prostory v zemědělství;
 - hotely, motely a jiné obytné oblasti, kde jej mohou používat hosté;
 - podniky zajišťující nocleh se snídaní.

VÝSTRAHA: Zabraňte políť nástrčky.

VÝSTRAHA: Při nesprávném používání hrozí potenciální poranění.

- Povrch topného článku obsahuje po použití zbytkové teplo.

- Před připojením spotřebiče k síťové zásuvce se ujistěte, že se shoduje napětí uvedené na jeho typovém štítku s napětím ve vaší zásuvce.
- Spotřebič připojte pouze k řádně uzemněné zásuvce. Nepoužívejte prodlužovací kabel.
- Spotřebič nikdy nepřipojujte k síťové zásuvce, dokud není řádně sestaven.
- Před použitím plně rozviňte přírodní kabel.
- Přírodní kabel spotřebiče nepřipojujte a neodpojujte od síťové zásuvky mokřima rukama.
- Dbejte na to, aby se vidlice přírodního kabelu nedostala do kontaktu s vodou nebo vlhkostí.
- Neodpojujte spotřebič od síťové zásuvky tahem za přírodní kabel. Mohlo by dojít k poškození přírodního kabelu nebo síťové zásuvky. Kabel odpojujte od zásuvky tahem za zástrčku přírodního kabelu.
- Na přírodní kabel nepokládejte těžké předměty. Dbejte na to, aby přírodní kabel nevisel přes okraj stolu nebo aby se nedotýkal horkého povrchu nebo ostrých předmětů.
- Abyste zabránili nebezpečí úrazu elektrickým proudem, nikdy neponořujte plášť spotřebiče, přírodní kabel ani síťovou zástrčku do vody nebo jiné tekutiny.
- Spotřebič vždy vypněte a odpojte od síťové zásuvky po ukončení používání, když jej necháváte bez dozoru, před přemístěním, vyčištěním nebo jinou údržbou a manipulací.

- Tento spotřebič je určen k vaření různých druhů rýže, k dušení pokrmů nebo k přípravě polévek či kaší. Nepoužívejte jej k jiným účelům, než ke kterým je určen.
- Spotřebič používejte pouze s originálním příslušenstvím, které je s ním dodáváno. Použití neoriginálního příslušenství může vést ke vzniku nebezpečné situace.
- Spotřebič nepoužívejte, pokud nefunguje správně, pokud upadl na zem, pokud byl ponořen do vody nebo je jakkoli poškozen. Předejte jej autorizovanému servisnímu středisku ke kontrole nebo opravě.
- Nezapínejte spotřebič naprázdno.
- Mezi topnou plotnu uvnitř spotřebiče a vyjímatelnou varnou nádobu nikdy nevkládejte žádné předměty. Ujistěte se, že je vnější dno varné nádoby čisté a suché, než je vložíte do spotřebiče.
- Pouze varná nádoba je určena k přípravě potravin. Nikdy nelijte vodu ani nevkládejte potraviny přímo do vnitřního prostoru spotřebiče.
- Spotřebič používejte pouze na rovném, suchém, čistém, stabilním a tepelně odolném povrchu.
- Spotřebič nepokládejte na okraj stolu, na odkapávací desku dřezu, na nestabilní, nakloněné nebo nerovné povrchy, na elektrický nebo plynový varič a jiné zdroje tepla nebo do jejich blízkosti.
- Spotřebič nepoužívejte na povrchu, který je citlivý na teplo, protože by mohlo dojít k poškození takového povrchu.
- Při provozu musí být zajištěn dostatečný prostor pro cirkulaci vzduchu nad hřncem a okolo něj. Spotřebič nezakrývejte ani neblokujejte jeho ventilační otvor.
- Dbejte na to, aby otvor pro únik páry nesměřoval na materiály citlivé na teplo nebo na vás či jiné osoby. Horká pára může způsobit vážné opaření.
- Nedotýkejte se míst, kde vystupuje horká pára, hrozí nebezpečí popálení a opaření.
- Před čištěním nechte spotřebič zcela vychladnout.
- Při vyjímání varné nádoby po skončení vaření používejte kuchyňské chňapky.
- Mimořádné opatnosti je nutné dbát, když přemísťujete spotřebič, pokud je naplněn horkými potravinami a tekutinami.
- Pro míchání a nabírání pokrmů používejte kuchyňské nástroje z plastu nebo ze dřeva, protože kovové nástroje by mohly poškodit povrch varné nádoby.
- Spotřebič čistěte pravidelně po každém použití dle instrukcí uvedených v kapitole Čištění a údržba. Dodržujte veškeré pokyny v této kapitole.
- Žádná část spotřebiče není určena pro mytí v myčce.
- Nepoužívejte spotřebič, pokud je některá jeho část poškozená, prasklá nebo nefunguje správně. Obratle se na autorizované servisní středisko.
- Abyste se vyvarovali nebezpečí úrazu elektrickým proudem, neopravujte spotřebič sami ani ho nijak neupravujte. Veškeré opravy a seřízení tohoto spotřebiče svěťte autorizovanému servisnímu středisku. Zásahem do spotřebiče během platnosti záruky se vystavujete riziku ztráty záručních plnění.

Low Carb rýžovar

Návod k použití

- Děkujeme, že jste si zakoupili náš výrobek značky SENCOR, a věříme, že s ním budete spokojeni.
- Před použitím tohoto spotřebiče se prosím seznámte s návodem k jeho obsluze, a to i v případě, že jste již obeznámeni s používáním spotřebičů podobného typu. Spotřebič používejte pouze tak, jak je popsáno v tomto návodu k použití. Návod uschovejte pro případ další potřeby.
- Minimálně po dobu trvání zákonného práva z vadného plnění, případně záruky za jakost doporučujeme uschovávat originální přepravní karton, balicí materiál, pokladní doklad a potvrzení o rozsahu odpovědnosti prodávajícího nebo záruční list. V případě přepravy doporučujeme zabalit spotřebič opět do originální krabice od výrobce.

POPIS RÝŽOVARU

A1	Výstup páry	A8	Tělo rýžovaru
A2	Ovládací panel	A9	Protiskluzové nohy
A3	Tlačítko k otevření víka	A10	Odmíratelný vnitřní kryt víka
A4	Víko rýžovaru	A11	Odměrka na rýži
A5	Teplotní senzor	A12	Parní nástavec/Vnitřní košík
A6	Otvor pro výstup páry	A13	Špatkile na rýži
A7	Nerezová varná nádoba		

POPIS OVLÁDACÍHO PANELU

B1	Ikonu programu přípravy	B5	Tlačítko Preset
B2	Tlačítka +/-	B6	Tlačítko Warm/Cancel
B3	Číselný displej	B7	Tlačítko Start
B4	Tlačítko Menu		

ÚČEL POUŽITÍ

Rýžovar Sencor SRM 2000WH je určen k vaření různých druhů rýže, k dušení pokrmů nebo k přípravě polévek či kaší.

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

- Před prvním použitím vyjměte spotřebič a jeho příslušenství z obalového materiálu a odstraňte veškeré propagační štítky či etikety. Zkontrolujte, že spotřebič ani žádná jeho součást nejsou poškozeny.
- Stiskněte tlačítko k otevření víka a vyjměte varnou nádobu.
- Varnou nádobu, špatkile, odměrku a parní nástavec omýjte v teplé vodě s trochou kuchyňského prostředku na mytí nádobí. Opláchněte čistou vodou a otřete dosucha.
- Před opětovným vložením varné nádoby do rýžovaru se ujistěte, že je vnější dno nádoby čisté a suché.
- Vnější povrch rýžovaru a topné těleso otřete mírně navlhčenou houbičkou a otřete dosucha.

TIP:

Doporučujeme před prvním použitím nalít do varné nádoby vodu (přibližně 1 l) a spustit rýžovar na program Soup nebo Stew na 1 hodinu. Tím dojde k vypálení topného tělesa. Během této doby můžete zaznamenat mírný zápach a slabý kouř. Jedná se o normální jev, který tímto krokem zpravidla vymizí.

UMÍSTĚNÍ

Umístěte rýžovar do horizontální polohy na pevný, suchý a rovný povrch, např. na kuchyňskou desku stolu. Zajistěte okolo rýžovaru dostatečný volný prostor, a to alespoň 10 cm po stranách a 50 cm nad víkem spotřebiče.

Umístěte rýžovar v dostatečné vzdálenosti od materiálů citlivých na teplo a vlhko (např. od záclon nebo závěsů), od jiných spotřebičů, od zdrojů tepla (např. kamen nebo topení). Nevystavujte rýžovar přímému slunečnímu svitu.

POUŽITÍ

Základní použití

- Stiskněte tlačítko k otevření víka a do varné nádoby vložte rýži nebo potraviny, které chcete připravit. Rozlitou vodu nebo jiné tekutiny otřete z okraje varné nádoby.
- Přiklopte víko a mírně zatlačte, až uslyšíte cvaknutí.
- Vidlici přívodního kabelu vložte do síťové zásuvky. Zazní zvukové upozornění a ovládací panel se rozsvítí.
- Opakovaným stisknutím tlačítka **Menu** vyberte jeden z přednastavených programů přípravy. Vybraný program se rozbliká.
- U vybraných programů můžete upravit dobu přípravy pomocí tlačítek + a -.
- Stiskněte tlačítko **Start**, zazní krátké pípnutí a zvolený program se spustí. Nejdříve se spustí předehřátí a poté se spustí příprava. Je běžné, že odpočítávání se zobrazí ve zbývajících 10 minutách v závislosti na hmotnosti, obsahu vody surovin apod. Do té doby se po obvodu displeje zobrazuje pouze přerušovaná čára.
- Jakmile je příprava dokončena, zazní zvukové upozornění (3 dlouhá pípnutí) a rýžovar se automaticky přepne do režimu uchování teploty. Tlačítko **Warm/Cancel** se rozsvítí.
- Stiskněte tlačítko **Warm/Cancel** pro zrušení režimu uchování teploty.
- Stiskněte tlačítko k otevření víka a vyjměte varnou nádobu. Při vyjmutí použijte ochranné kuchyňské chňapky. Varná nádoba a její obsah jsou velmi horké.
- Vyčistěte rýžovar podle pokynů v části „Čištění a údržba“.



Varování:

Při otvírání víka buďte opatrní, abyste se neopařili unikající párou. Doporučujeme viko zezadu podržet před stisknutím tlačítka k otevření víka. Nechte páru uniknout před úplným otevřením víka.



Poznámka:

Uvařenou rýži doporučujeme po dokončení přípravy promíchat, aby se nadměrně neslepila a zůstala vláčná.

Programy rýžovařu

Program	Výchozí doba přípravy	Úprava doby přípravy	Funkce uchování teploty	Odložené spuštění	Poznámka
Slow Cook (pomalé vaření)	00:45	--	Ano max. 12 hodin	Ano 2 až 24 hodin	Program k pomalé přípravě surovin.
Quick Cook (rychlá příprava rýže)	00:35	--			Zrychlený program vaření rýže. Doporučujeme používat rýži s krátkou dobou vaření.
Grain Rice (obiloviny)	01:10	01:00–02:00			Program k vaření obilovin (proso, kroupy apod.) Před vařením doporučujeme obiloviny namočit na 2 až 4 hodiny do studené vody.
Reheat (ohřev)	00:30	00:20–00:40			Program k ohřevu jídla.
Porridge (kaše)	01:00	01:00–01:30–02:00			Program k přípravě kaši. Maximální objem při přípravě rýže je 1 odměrka. Doporučený poměr rýže a vody je 1 : 8 až 1 : 10. Při přípravě obilných kaší doporučujeme obiloviny 2 až 4 hodiny před vařením namočit.
Low Carb (nízkokalorická rýže)	00:50	--			Program k vaření speciální nízkokalorické rýže. Přípravujte vždy v parním nástavci.
Sticky rice (lepkavá rýže)	00:50	--			Program k vaření speciální lepkavé rýže. Přípravujte vždy v parním nástavci.
Claypot rice (claypot rýže)	01:10	01:00–01:10–01:20			Program k vaření tzv. claypot rýže (rýže z hrnce). Vodu přlité vždy k rýsce na vnitřní stěně varné nádoby. Klobásu, syrové vejce a další suroviny můžete přidat 40 minut po zahájení vaření rýže. Surové maso vložte hned na začátku vaření. Před přidáním ingrediencí doporučujeme potřít dno varné nádoby trochou oleje.
Soup (polévka)	02:00	01:00–01:30–02:00			Program k přípravě polévek.
Stew (dušená jídla)	01:00	01:00–02:00			Program pro přípravu dušených masových jídel, jídel z jednoho hrnce s obsahem vody/ vývaru. Tento program není vhodný k přípravě rýže.



Poznámka:

Doba přípravy jednotlivých programů se může mírně lišit, neboť se vypočítává automaticky na základě množství vložené rýže a vody.

Odložené spuštění

Tato funkce umožňuje odložit dobu spouštění a dokončit přípravu po uplynutí vámi nastavené doby. Doba odloženého spuštění tak zahrnuje i samotnou přípravu.

- Do varné nádoby vložte rýži nebo potraviny, které chcete připravit. Zavírete víko.
- Vidlici přívodního kabelu vložte do síťové zásuvky. Zazní zvukové upozornění a ovládací panel se rozsvítí.
- Opakovaným stisknutím tlačítka **Menu** vyberte jeden z přednastavených programů přípravy. Vybraný program se rozblíká.
- Stiskněte tlačítko **Preset** a tlačítky + a – nastavte dobu odloženého spuštění, po jejímž uplynutí se rýžovar spustí. Výchozí doba odloženého spuštění jsou 4 hodiny. Doba odloženého spuštění můžete nastavit v rozmezí od 2 do 24 hodin.
- Stiskněte tlačítko **Start**. Zároveň se spustí odpočítávání nastavené doby.
- V závislosti na zvoleném programu a nastavené době přípravy a odloženého spuštění se rýžovar v určitém okamžiku spustí.

Pokud potřebujete odložené spuštění zrušit, stiskněte tlačítko **Cancel**. Nepoužívejte tuto funkci, pokud používáte čerstvé suroviny (např. mléko, vejce apod.). Mohlo by dojít k jejich znehodnocení. V letních měsících doporučujeme nastavit dobu odloženého spuštění na maximálně 8 hodin, aby nedošlo ke znehodnocení použitých surovin.

Uchování teploty

Režim uchování teploty je dostupný pro všechny programy a po ukončení vaření se automaticky aktivuje. Na displeji se načítá čas, který uplynul od přepnutí do režimu uchování teploty.

Tento režim zajišťuje, že bude připravený pokrm teplý, a proto jej bude pravidelně dohřívat na optimální teplotu. Pokud jej potřebujete manuálně zapnout, stiskněte tlačítko **Warm/Cancel** a rýžovar se spustí.

Maximální doba uchování teploty je 12 hodin. Poté se rýžovar vypne. Pokud potřebujete režim uchování teploty zrušit, stiskněte opětovně tlačítko **Warm/Cancel**.

Tipy na přípravu rýže

- Při přípravě rýže je třeba zvolit správný poměr rýže a vody. Doporučený poměr rýže a vody je napsán na obalu rýže, a je proto důležité jej dodržovat. Výsledná textura a chuť závisí na několika faktorech, a to čerstvosti rýže, skladovacích podmínkách, značce, původu a v neposlední řadě i osobních preferencích.
- Základní poměr rýže a vody je 1 : 1,1. Kulatozrná rýže zpravidla vyžaduje více vody. Teplota vody by měla být od 5 do 35 °C. Používejte vodu z vodovodního kohoutku. Nepoužívejte destilovanou ani filtrovanou vodu.
- Při odměňování rýže a vody použijte vždy stejnou odměrku.
- Tento hrnec je určen pro přípravu maximálně 3 odměrek rýže.
- Při odměňování vody můžete rovněž použít rýsky na vnitřní stěně varné nádoby. Naleznete zde rýsky pro přípravu rýže (Rice) a kaše (Porridge).

- Před přípravou doporučujeme rýži důkladně propláchnout (alespoň 10 minut) pod studenou tekoucí vodou, abyste odstranili přebytkový škrob a případné nečistoty.
- Po dokončení přípravy doporučujeme rýži promíchat, abyste odstranili nahromaděnou páru a teplo.

LowCarb program

Nizkokalorickou rýži na program LowCarb je nutné připravovat v parním nástavci, který vložíte do varné nádoby. V tomto programu můžete připravovat maximálně 1 odměrku rýže. Do parního nástavce nasypete propláchnutou rýži a nalijte vodu.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Před čištěním odpojte zástrčku přívodního kabelu od síťové zásuvky a nechte spotřebič vychladnout.
- K čištění jakýchkoli částí spotřebiče nepoužívejte čisticí prostředky s abrazivním účinkem, ředidla apod., které by mohly poškodit povrch spotřebiče. Žádná součást tohoto spotřebiče není určena pro mytí v myčce nádobí.



Varování:

Abyste zabránili nebezpečí úrazu elektrickým proudem, neponořujte spotřebič, napájecí kabel ani síťovou zástrčku do vody nebo jiné tekutiny.

Varná nádoba a příslušenství

Varnou nádobu, špachtli, odměrku a parní nástavec omyjte v teplé vodě s trochou kuchyňského prostředku na mytí nádobí. Opláchněte čistou vodou a otřete dosucha. Pokud se suroviny připálily ke dnu varné nádoby, nalijte do ní teplou vodu a přidejte trochu prostředku na mytí nádobí. Nechte působit a poté omyjte. Před opětovným vložením varné nádoby do rýžovaru se ujistěte, že je vnější dno nádoby čisté a suché.

ŘEŠENÍ POTÍŽÍ

Problém	Možná příčina	Řešení
Rýže není uvařená, je převařená nebo nedovařená.	Příliš dlouhá nebo krátká doba přípravy.	Dobře odměřujte poměr vody a rýže, aby byla doba přípravy správně nastavena.
	Nesprávný poměr rýže a vody.	
	Varná nádoba není správně umístěna.	Otočte nádobou, aby správně dosedla na topné těleso.
	Mezi varnou nádobou a topným tělesem se nachází cizí předmět.	Odstraňte cizí předmět.
	Varná nádoba je zdeformovaná.	Zakupte novou varnou nádobu.
	Porucha základní desky.	Obracejte se na autorizované servisní středisko.
Obsah nádoby přetekl.	Porucha senzoru.	
	V nádobě je mnoho tekutin.	Snížte množství tekutin.
Ovládací panel je vypnutý.	Přívodní kabel není zapojený v zásuvce.	Zapojte přívodní kabel do síťové zásuvky.
Povrch vnitřní nádoby změnil používáním barvu.	Jedná se o běžný jev, který nemá vliv na funkčnost. Během používání se v důsledku kvality vody, vysoké teploty a dalších podmínek mohou vytvořit na povrchu varné nádoby bílé skvrny, mírné zabarvení a případně malé skvrny.	
Topné těleso neheje.	Zásuvka není pod napětím.	Zapojte rýžovar do jiné zásuvky, zkontrolujte jistič nebo se obraťte na dodavatele elektřiny, zdali nedošlo k výpadku.
	Porucha základní desky.	
	Pojistka je vyhořelá.	Obracejte se na autorizované servisní středisko.
	Porucha topného tělesa.	
Ovládací panel svítí, ale topné těleso neheje.	Porucha základní desky.	Obracejte se na autorizované servisní středisko.
	Porucha topného tělesa.	



Poznámka:

Během používání se v důsledku kvality vody, vysoké teploty a dalších podmínek mohou vytvořit na povrchu varné nádoby bílé skvrny, mírné zabarvení a případně malé skvrny. Jedná se o normální jev a nemá to vliv na funkčnost.

Vnější povrch

Vnější povrch rýžovaru a topné těleso otřete mírně navlhčenou houbičkou a otřete dosucha.

Vnitřní víko

Stiskněte tlačítko k uvolnění vnitřního víka a odstraňte jej z rýžovaru. Omyjte vnitřní víko v teplé vodě s trochou kuchyňského prostředku na mytí nádobí. Opláchněte čistou vodou a otřete dosucha. Otřete prostor, kde je umístěno vnitřní víko, suchou utěrkou. Nasadte vnitřní víko zpět. Při nasazování víka dbejte i na to, aby otvory ve víku byly zarovnaný s ventilem páry.

ULOŽENÍ

- Pokud nebudete spotřebič delší dobu používat, odpojte zástrčku od síťové zásuvky, nechte spotřebič vychladnout a vyčistěte jej podle pokynů v kapitole „Čištění a údržba“.
- Před uložením se ujistěte, že jsou spotřebič i všechno příslušenství řádně čisté a suché.
- Uložte spotřebič na suché, čisté a dobře větrané místo, kde nebude vystaven extrémním teplotám a kde bude mimo dosah dětí nebo zvířat.



Poznámka:

Pokud výše uvedený problém přetrvává nebo není uvedený, přestaňte rýžovar používat a obraťte se na autorizovaný servis.

CHYBOVÁ HLÁŠENÍ

Chybové hlášení	Význam	Řešení
E1	Zkrat spodního snímače	Vypněte rýžovar, odpojte ho od zdroje napájení, vyčkejte chvíli a poté znovu připojte ke zdroji napájení a zapněte. Pokud hlášení přetrvává, obraťte se na autorizované servisní středisko.
E2	Přerušený obvod spodního snímače	
E3	Zkrat horního snímače	
E4	Přerušený obvod horního snímače	
E5	Ochrana proti přehřátí.	Teplota ve spodní části přesáhla 150 °C. Vypněte rýžovar, odpojte ho od zdroje napájení a nechte jej vychladnout. Pokud hlášení přetrvává, obraťte se na autorizované servisní středisko.

TECHNICKÉ ÚDAJE

Jmenovitý rozsah napětí.....220–240 V~
Jmenovitý kmitočet.....50–60 Hz
Jmenovitý příkon.....500 W
Maximální objem naplnění varné nádoby 2 l

Změny textu a technických specifikací vyhrazeny.

POKYNY A INFORMACE O NAKLÁDÁNÍ S POUŽITÝM OBALEM

Použitý obalový materiál odložte na místo určené obcí k ukládání odpadu.

LIKVIDACE POUŽITÝCH ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZAŘÍZENÍ



Tento symbol na produktech anebo v průvodních dokumentech znamená, že použité elektrické a elektronické výrobky nesmí být přidány do běžného komunálního odpadu. Ke správné likvidaci, obnově a recyklaci předejte tyto výrobky na určená sběrná místa. Alternativně v některých zemích Evropské unie nebo jiných evropských zemích můžete vrátit své výrobky místnímu prodejci při koupi ekvivalentního nového

produktu. Správnou likvidací tohoto produktu pomůžete zachovat cenné přírodní zdroje a napomáháte prevenci potenciálních negativních dopadů na životní prostředí a lidské zdraví, což by mohly být důsledky nesprávné likvidace odpadů. Další podrobnosti si vyžádejte od místního úřadu nebo nejbližšího sběrného místa. Při nesprávné likvidaci tohoto druhu odpadu mohou být v souladu s národními předpisy uděleny pokuty.

Pro podnikové subjekty v zemích Evropské unie

Chcete-li likvidovat elektrická a elektronická zařízení, vyžádejte si potřebné informace od svého prodejce nebo dodavatele.

Likvidace v ostatních zemích mimo Evropskou unii

Tento symbol je platný v Evropské unii. Chcete-li tento výrobek zlikvidovat jinde, vyžádejte si potřebné informace o správném způsobu likvidace od místních úřadů nebo od svého prodejce.



Tento výrobek splňuje veškeré základní požadavky směrnice EU, které se na něj vztahují.

RYCHLÁ RÝŽE S KUŘECÍM MASEM

Čas vaření: 35–45 minut

Suroviny:

1 středně velká cibule
2 stroužky česneku
1,5 odměrky rýže
2 polévkové lžíce másla
2 odměrky kuřecího nebo zeleninového vývaru
400 g krájených rajčat (v plechovce)
450 g kuřecích prsou nakrájených na nudličky
špetka mletého kmínu
špetka rozmarýny
sůl a pepř na dochucení

Postup:

1. Cibuli nakrájejte najemno, česnek nakrájejte na malé kousky a vše vložte do varné nádoby.
2. Přidejte dobře propláchnutou rýži, máslo a zalijte kuřecím vývarem. Promíchejte.
3. Přidejte krájená rajčata z plechovky a kuřecí maso.
4. Dochutěte rozmarýnem, kmínem, solí a pepřem a vše důkladně promíchejte.
5. Zavřete víko a zvolte program **Slow Cook**. Po uvaření ihned podávejte.

Tip:

Pro intenzivnější chuť můžete odměрку vývaru nahradit odměrkou bílého vína.

.....

OVESNÁ KAŠE S JABLKÝ A SKOŘICÍ

Čas vaření: 10–15 minut

Suroviny:

1 jablko
1 šálek ovesných vloček
½ lžičky skořice
1 polévková lžíce medu
1 a 3/4 šálku vody

Postup:

1. Ovesné vločky zalijte vodou, dochutěte nastrohaným jablkem, skořicí či medem.
2. Zavřete víko a zvolte program **Porridge** (cca 10–15 min), dokud nedosáhnete požadované konzistence.
3. Poté rýžovar ručně vypněte (není nutné čekat na konec nastaveného času) a kaši v případě potřeby dochutěte.

Tip:

Jablka je možné nahradit i jiným ovocem dle vlastní chuti, například malinami.

.....

HRACHOVÁ POLÉVKA

Čas vaření: 70 minut

Suroviny:

450 g mraženého hrášku
1 středně velká cibule
1 pórek (pouze bílá část)
600 ml drůbežního nebo zeleninového vývaru
100 g anglické slaniny
sůl a pepř na dochucení

Postup:

1. Cibuli nakrájejte najemno, pórek nakrájejte na tenké proužky, slaninu na kostičky a vše vložte do nádoby.
2. Přisypte mražený hrášek a zalijte drůbežím či zeleninovým vývarem. Dle chuti osolte, opepřete.
3. Zavřete víko a zvolte program **Soup** (60 min).
4. Na konci vaření vše přelijte do jiné nádoby nebo hrnce a rozmixujte tyčovým mixérem.

Tip:

Doporučujeme podávat s chlebovými krutonky.

