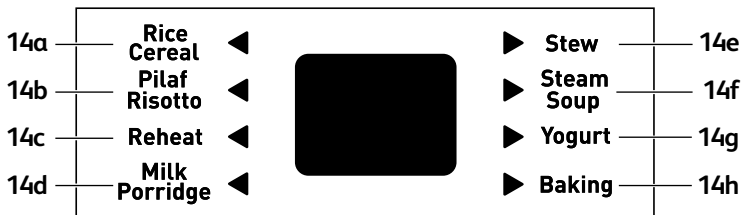
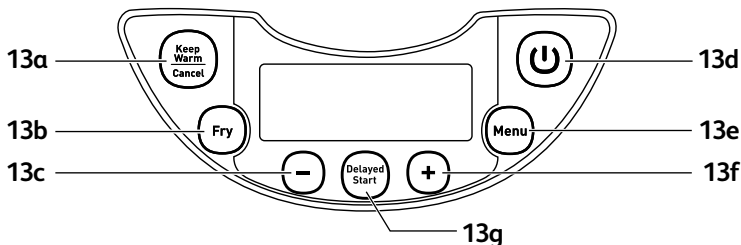


OVLÁDACÍ PANEĽ



POPIS

1. Parní koš
2. Rysy pro vodu a rýži
3. Vyjímatelná keramická nádoba
4. Odměrka
5. Lžice na rýži
6. Polévková lžice
7. Víko
8. Vnitřní vyjímatelný parní košík
9. Mikro tlakový ventil
10. Tlačítko pro otevření víka
11. Držadlo
12. Opěrka lžice na rýži
13. Ovládací panel
 - a. tlačítko „KEEP WARM/CANCEL“ (uchovávaní teploty/zrušit)
 - b. tlačítko „FRY“ (smažení)
 - c. tlačítko „-“
 - d. tlačítko „START“
 - e. tlačítko „MENU“ (nabídka)
 - f. tlačítko „+“
 - g. tlačítko „DELAYED START“ (odložený start)
14. Indikátory funkce
 - a. funkce „RICE/CEREAL“ (rýže/cereálie)
 - b. funkce „PILAF/RISOTTO“ (pilaf/rizoto)
 - c. funkce „REHEAT“ (opětovný ohřev)
 - d. funkce „MILK PORRIDGE“ (mléčná kaše)
 - e. funkce „STEW“ (dušení)
 - f. funkce „STEAM/SOUP“ (pára/polévka)
 - g. funkce „YOGURT“ (jogurt)
 - h. funkce „BAKING“ (pečení)
15. Plášť
16. Topný článek
17. Přívodný šňůra

CS

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

Vybalení přístroje

- Vyndejte zařízení z balení a vybalte příslušenství a tištěné dokumenty.
- Stisknutím tlačítka pro otevření, umístěného v přední části zařízení, otevřete víko - fig.1.

Přečtěte si instrukce a pečlivě dodržujte postup používání.

Čištění přístroje

- Vyjměte keramickou nádobu – fig.2, parní košík a tlakový ventil – fig.3a a 3b.
- Nádobu, ventil i košík omyjte houbičkou s trochou saponátu.
- Vnější povrch zařízení a víko otřete vlhkým hadříkem.
- Řádně osušte.
- Všechny součásti uložte na původní místo. Parní košík umístěte na správné místo na víku zařízení. Zatlačte na něj, až pevně zapadne na své místo. Do zdířky v základně hrnce zasuňte přívodní kabel.
- Opěrku pro lžici uložte do základny zařízení – fig.4.

ZAŘÍZENÍ

- Tento multifunkční hrnc nabízí 12 multifunkcí: Rice/Cereal (rýže/cereálie), Pilaf/Risotto (pilaf/rizoto), Reheat (opakovaný ohřev), Milk Porridge (mléčná kaše), Stew (dušení), Steam/Soup (pára/polévka), Yogurt (jogurt), Baking (pečení), Fry (smažení), Keep Warm (uchovávání teploty), Adjustable Timer (časovač) a Preset (přednastavené časy).
- Jakmile jednu stranu přívodního kabelu zasunete do zásuvky a druhou do zdířky v základně vařiče, zařízení vydá dlouhý zvukový signál «píp» a na ovládacím panelu se na okamžik rozsvítí všechny indikátory. Poté se na displeji velmi rychle objeví symbol «→», všechny indikátory zhasnou. Zařízení přejde do pohotovostního režimu, v nabídce můžete dle libosti zvolit funkce.
- Na konci doby přípravy se zařízení automaticky přepne do režimu uchovávání teploty, ve kterém se může nacházet maximálně po dobu 24 hodin.
- Mytí v myčce na nádobí se nedoporučuje.
- Nedotýkejte se topného článku, je-li zařízení zapojeno do sítě či po vaření.
- Zařízení, které se zrovna používá, nepřeházejte. nepřeházejte je ani těsně poté, co jste v něm vařili.

PŘÍPRAVA PŘED VAŘENÍM

Vážení ingrediencí – Maximální kapacita misky

- Jednotlivé čárky uvedené na vnitřní straně nádoby jsou uváděny v litrech a hrnčících, jsou používány pro stanovení množství vody potřebného na vaření rýže
- Plastová odměrka, dodaná s vaším zařízením, slouží k odměřování rýže a nikoli vody. 1 plná odměrka rýže váží zhruba 160 g.
- V závislosti na druhu vařené rýže a chuti, jaké chce uživatel dosáhnout, lze množství vody snižovat nebo zvyšovat.
- Vzhledem k tomu, že napětí se v různých oblastech liší, mírné překypění rýže a vody je běžným jevem.

- Maximální množství vody + rýže by nemělo přesáhnout nejvyšší rysku naznačenou na vnitřní straně nádoby.

Nikdy nepoužívejte takové množství přísad a vody, které by přesáhlo nejvyšší rysku.

Při vaření rýže

- Před vařením si v odměrce odměřte rýži a tu propláchněte.
- Propláchnutou rýži vložte do mísy a zalijte ji odpovídajícím množstvím vody (rysky na odměrkách).
- Množství vody lze v závislosti na vaší chuti měnit.

Při vaření v páře

- Množství vody musí být přiměřené a hladina vody musí být vždy níže, než je dno parního koše.
- Nedodržení této úrovně může v průběhu použití způsobovat přetečení.
- Parní koš umístěte do nádoby – fig.4.
- Do koše vložte všechny přísady.

CS

PRO VŠECHNY FUNKCE

- Opatrně otřete vnější povrch nádoby (obzvláště její dno). Ujistěte se, že pod mísou nebo na topném článku nejsou žádné zbytky ani tekutina – fig.6.
- Nádobu vložte zpět do zařízení; ujistěte se, že jste ji vložili správně – fig.7.
- Ujistěte se, že parní košík je ve své pozici správně.
- Uzavřete víko; mělo by se ozvat cvaknutí.
- Do zástrčky v základně zařízení zapojte jeden konec přírodní šňůry, druhý zapojte do zásuvky.
- Zařízení nezapínejte dříve, než jste provedli všechny výše uvedené kroky.

Během vaření se nikdy nedotýkejte parního ventilu, neboť hrozí nebezpečí popálení – fig.11.

Pokud z důvodu chyby chcete změnit zvolený program, stiskněte tlačítko «KEEP WARM/CANCEL» a opětovně zvolte požadovanou možnost.

Používejte pouze vnitřní nádobu dodanou se spotřebičem.

Nelijte vodu nebo nedávejte ingredience do zařízení, pokud nádoba není uvnitř.

TABULKA PRO VAŘENÍ RÝŽE

- Níže uvedená tabulka poskytuje přehled o tom, jak vařit různé druhy rýže. Chcete-li dosáhnout nejlepších výsledků, doporučujeme vám použít běžnou rýži a nikoliv rýži „parboiled“, která se může přichycovat ke dnu. U ostatních druhů rýže, jako je rýže hnědá či divoká, je možné, že bude zapotřebí upravit množství vody, viz tabulka níže.
- K uvaření 1 odměrky bílé rýže (2 malé či 1 velká porce) použijte 1 odměrku bílé rýže a poté přidejte jednu a půl odměrky vody. U některých druhů rýže je běžné, že při vaření 1 odměrky rýže se trocha rýže přichytí ke dnu. Chcete-li vařit jiné množství rýže, nahlédněte do tabulky pro vaření rýže níže.
- Maximální množství vody + rýže by nemělo přesáhnout nejvyšší rysku naznačenou na vnitřní straně mísy – fig.8. V závislosti na druhu rýže bude možná nutná upravit množství vody. Viz tabulka níže.

Obsah je uzamčen

Dokončete, prosím, proces objednávky.

Následně budete mít přístup k celému dokumentu.



Proč je dokument uzamčen? Nahněvat Vás rozhodně nechceme. Jsou k tomu dva hlavní důvody:

- 1) Vytvořit a udržovat obsáhlou databázi návodů stojí nejen spoustu úsilí a času, ale i finanční prostředky. Dělali byste to Vy zadarmo? Ne*. Zakoupením této služby obdržíte úplný návod a podpoříte provoz a rozvoj našich stránek. Třeba se Vám to bude ještě někdy hodit.

**) Možná zpočátku ano. Ale vězte, že dotovat to dlouhodobě nelze. A rozhodně na tom nezbohatneme.*

- 2) Pak jsou tady „roboti“, kteří se přiživují na naší práci a „vysávají“ výsledky našeho úsilí pro svůj prospěch. Tímto krokem se jim to snažíme překazit.

A pokud nemáte zájem, respektujeme to. Urgujte svého prodejce. A když neuspějete, rádi Vás uvidíme!