

SENCOR®

SRM 0670WH
SRM 0671BK



LOW CARB RÝŽOVAR

Návod k použití v originálním jazyce

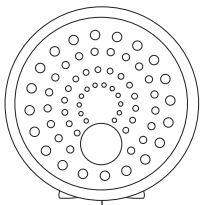
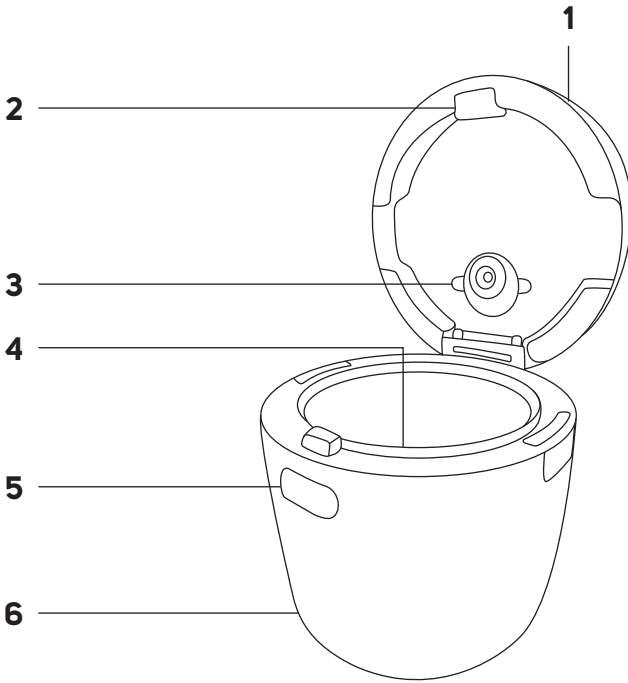


SENCOR®

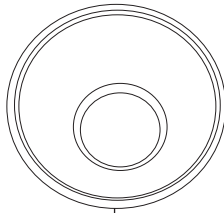
SRM 0670WH
SRM 0671BK



A



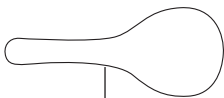
7



8



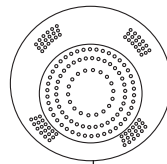
9



10

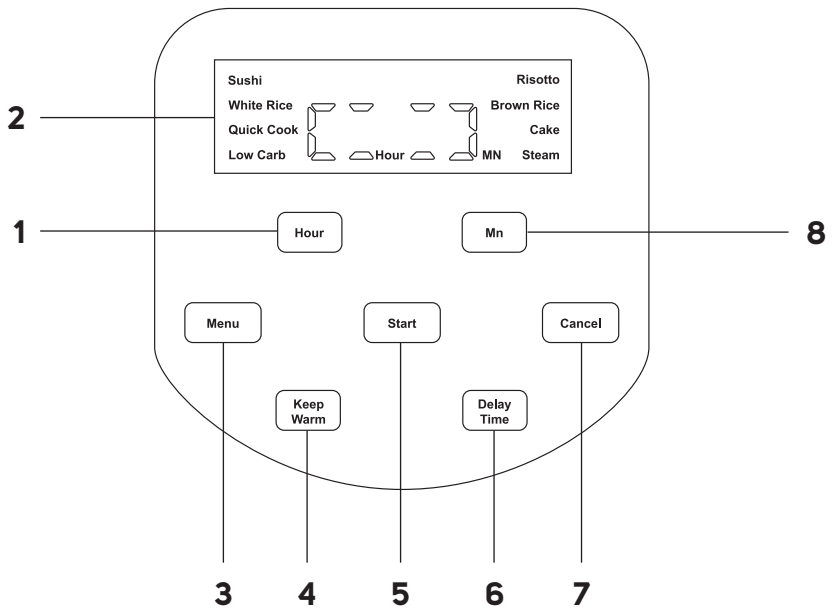


11



12

B



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 rozvíňte přívodní kabel.
- Přívodní kabel spotřebiče nepřipojujte a neodpojujte od síťové zásuvky mokřkýma rukama.
- Dbejte na to, aby se vidlice přívodního kabelu nedostala do kontaktu s vodou nebo vlhkostí.
- Neodpojujte spotřebič od síťové zásuvky tahem za přívodní kabel. Mohlo by dojít k poškození přívodního kabelu nebo síťové zásuvky. Kabel odpojujte od zásuvky tahem za zástrčku přívodního kabelu.
- Na přívodní kabel nepokládejte těžké předměty. Dbejte na to, aby přívodní kabel nevisel přes okraj stolu nebo aby se nedotýkal horkého povrchu nebo ostrých předmětů.
- Abyste zabránili nebezpečí úrazu elektrickým proudem, nikdy neponořujte plášť spotřebiče, přívodní 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 rýže a vaření v páře. 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 ji 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 vařič 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 hrncem a okolo něj. Spotřebič nezakrývejte ani neblokuje 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 použijte 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. Obratě 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.

CZ

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 uschovat 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 Viko rýžovaru | A7 Vnitřní viko |
| A2 Tlačítko k uvolnění vnitřního vika | A8 Varná nádoba |
| A3 Ventil páry | A9 Přívodní kabel |
| A4 Topné těleso (uvnitř hrnce) | A10 Špachtle na rýži |
| A5 Tlačítko k otevření vika | A11 Odměrka na rýži |
| A6 Tělo rýžovaru | A12 Parní nástavec |

POPIS OVLÁDACÍHO PANELU

- | | |
|-------------------------------------|--------------------------------------|
| B1 Tlačítko Hour | B5 Tlačítko Start |
| B2 Displej | B6 Tlačítko Delay Time |
| B3 Tlačítko Menu | B7 Tlačítko Cancel |
| B4 Tlačítko Keep Warm | B8 Tlačítko Min |

ÚČEL POUŽITÍ

Rýžovar Sencor SRM 067x je určen k vaření různých druhů rýže a přípravě potravin v páře.

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 vika a vyjměte varnou nádobu.
- Varnou nádobu, špachtli, 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.

Programy rýžovaru

Program	Doba přípravy	Funkce uchování teploty	Odložené spuštění	Poznámka
Sushi	--	Ano max. 12 hodin	Ano 30 minut až 12 hodin	Program k vaření rýže na sushi.
White Rice	--			Program k vaření bílé rýže.
Quick Cook	--			Zrychlený program vaření rýže. Doporučujeme používat rýži s krátkou dobou vaření.
Low Carb	--			Program k vaření speciální nízkokalorické rýže. Příprava v parním nástavci.
Risotto	--			Program k vaření rizota.
Brown Rice	--			Program k vaření hnědé nebo celozrné rýže.
Cake	1 hodina	Ne	Ne	Program k pečení nadýchaných a jemných koláčů.
Steam	5 minut až 1 hodina			Program pro přípravu potravin v páře.

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. kamna nebo topení). Nevystavujte rýžovar přímému slunečnímu svitu.

POUŽITÍ

Základní použití

- Stiskněte tlačítko k otevření vika a do varné nádoby vložte rýži nebo potraviny, které chcete připravit. Rozlitou vodu nebo jiné tekutiny otřete z okraje varné nádoby.
- Příklopte viko a mírně zatlačte, až uslyšíte cvaknutí.
- Konektor přívodního kabelu zapojte do zdířky v zadní části rýžovaru a vidlici 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.
- U programu **Steam** nastavte dobu přípravy od 5 minut do 1 hodiny pomocí tlačítek **Hour** a **Min**.
- Stiskněte tlačítko **Start** a zvolený program se spustí. Nejdříve se spustí predehřátí. Když se na displeji zobrazí doba přípravy, spustí se odpočítávání.
- Jakmile je příprava dokončena, zazní zvukové upozornění a rýžovar se automaticky přepne do režimu uchování teploty. Tlačítka **Keep Warm** a **Cancel** budou rozsvícena.
- Stiskněte tlačítko **Cancel** pro zrušení režimu uchování teploty.
- Stiskněte tlačítko k otevření vika 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 vika buďte opatrní, abyste se neoparili unikající párou. Doporučujeme viko ze zadu podržet před stisknutím tlačítka k otevření vika. Nechte páru uniknout před úplným otevřením vika.



Poznámka:

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



Poznámka:

Doba přípravy programů Sushi, White Rice, Quick Cook, Low Carb, Risotto a Brown Rice se vypočítává automaticky na základě množství vložené rýže a vody.

Odložené spuštění

Tato funkce umožňuje spustit rýžovar v požadovaném čase, tj. po uplynutí nastavené doby. Na displeji se zobrazí nastavená doba, nikoli hodiny.

1. Do varné nádoby vložte rýži nebo potraviny, které chcete připravit. Zavřete víko.
2. Konektor přívodního kabelu zapojte do zdířky v zadní části rýžovaru a vidlici vložte do síťové zásuvky. Zazní zvukové upozornění a ovládací panel se rozsvítí.
3. Opakovaným stisknutím tlačítka **Menu** vyberte jeden z přednastavených programů přípravy. Vybraný program se rozblíká.
4. Stiskněte tlačítko **Delay Time** a tlačítka **Hour** a **Min** nastavte dobu odloženého spuštění, po jejímž uplynutí se rýžovar spustí. Tlačítkem **Hour** nastavujete hodiny, tlačítkem **Min** nastavujete minuty. Výchozí doba odloženého spuštění je 30 minut. Doba odloženého spuštění můžete nastavit v rozmezí od 30 minut po 12 hodin.
5. Stiskněte tlačítko **Start** a tlačítko **Delay Time** se rozsvítí. Zároveň se spustí odpočítávání nastavené doby.
6. Příprava se spustí automaticky, jakmile uplyne nastavená doba. 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 je bude pravidelně dohřívat na optimální teplotu.

Maximální doba uchování teploty je 12 hodin. Poté se rýžovar vypne. Pokud potřebujete režim uchování teploty zrušit, stiskněte tlačítko **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 odměřování rýže a vody používejte vždy stejnou odměrku.
- Tento hrnec je určen pro přípravu maximálně 3 odměrek rýže.
- Při odměřování vody můžete rovněž použít rýsku na vnitřní stěně varné nádoby. Naleznete zde rýsku pro přípravu bílé rýže (White Rice), rízota (Risotto), rýže na sushi (Sushi), hnědé rýže (Brown Rice) nebo Quick Cook
- Při přípravě směsi bílé rýže a hnědé rýže použijte tu rýsku, jejíž poměr je ve směsi větší, tj. pokud je ve směsi více bílé rýže, použijte rýsku White Rice a naopak. Pokud je poměr bílé a hnědé rýže stejný, použijte rýsku pro White Rice a rýži namočte do čisté vody po dobu 2 až 3 hodin.
- Do nádoby vložte odměrky rýže a dolijte vodou vždy k dané rýsce. Např. pokud jste vložili 2 odměrky rýže, dolijte vodu až k rýsce „2“.
- Před přípravou doporučujeme rýži důkladně propláchnout (alespoň 10 minut) pod studenou tekoucí vodou, abyste odstranili přebytečný škrob a případné nečistoty.
- Po dokončení přípravy doporučujeme rýži promíchat, abyste odstranili nahromaděnou páru a teplo.

Low Carb program

Nízkokalorickou rýži na program Low Carb je nutné připravovat v parním nástavci, který vložte do varné nádoby. V tomto programu můžete připravovat maximálně 1 odměrku rýže.

Do parního nástavce nasypejte propláchnutou rýži a nalijte vodu až po rýsku 1, která je na parním nástavci vyznačena.

Tipy na přípravu v páře

Tento spotřebič umožňuje připravovat suroviny v páře.

Do varné nádoby nalijte čistou vodu až k rýsce 1 a vložte parní nástavec, do kterého vložíte potraviny.

V níže uvedené tabulce naleznete základní přehled o potravinách a jejich doporučené době přípravy.

Suroviny	Doba přípravy
Listová zelenina (zelí, kapusta apod.)	20 minut
Paprika, brokolice, chřest apod.	25 minut
Kořenová zelenina (mrkev, celer, petržel apod.)	25 minut
Houby	20 minut
Brambory, topinambury apod.	40 minut

Tipy při přípravě koláčů

Varná nádoba slouží pouze k přípravě, nikoli ke zpracování surovin. Ve varné nádobě nešlehejte ani nemíchejte suroviny.

Před pečením doporučujeme varnou nádobu vymazat olejem.

Maximální množství použitého těsta nesmí překročit 2/3 celkového objemu varné nádoby.

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 abrazivními účinkem, ředidla apod., které by mohly poškodit povrch spotřebiče. Žádná součást tohoto spotřebiče není určena pro mytí v myčce nádobí.



Varování:

Aby se zabránilo nebezpečí úrazu elektrickým proudem, neponařujte 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.

Vnější povrch

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

Vnitřní viko

Stiskněte tlačítko k uvolnění vnitřního víka a odstraňte jej z rýžovaru.

Omyjte vnitřní viko v teplé vodě s trochou kuchyňského prostředku na mytí nádobí. Opláchněte čistou vodou a otřete dosucha. Otřete prostor, kde je umístěno vnitřní viko, suchou utěrkou.

Nasaďte vnitřní viko zpět tak, že nejprve vložíte spodní část víka, kterou zarovnáte se dvěma západkami, a poté vložte horní část víka. Mírně zatlačte, až uslyšíte cvaknutí.

Při nasazování víka dbajte i na to, aby otvory ve viku 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.

ŘEŠENÍ POTÍŽÍ

Problém	Možná příčina	Řešení
Růžce je po uvaření tvrdá/suchá.	Vložili jste málo vody.	Přidejte 0,5 až 1 odměrku vody, v závislosti na stavu růžce, a zvolte program vaření růžce. Po dokončení vaření zkontrolujte stav uvaření a v případě potřeby opakujte.
Uvařená růžce je příliš vlhká a mazlavá.		Otevřete víko a růžiči řádně promíchejte, abyste odstranili nadměrnou vlhkost. Zavřete víko a nechte růžiči v režimu uchování v teple po dobu 10 až 30 minut a pravidelně otevírejte víko a růžiči promíchávejte.
Suroviny se připálily na stěny varné nádoby a je obtížné je odstranit.		Nalijte do varné nádoby vodu a přidejte trochu prostředku na mytí nádobí. Nechte působit a poté omyjte. Pokud je obtížné připálené zbytky odstranit, aplikujte trochu prostředku na mytí nádobí přímo na připálené zbytky, nechte působit a zalijte horkou vodou.
Růžce je u dna mírně připálená.	Růžce nebyla dostatečně propláchnutá.	Růžiči dostatečně propláchněte pod tekoucí vodou, abyste odstranili co nejvíce škrobu. Po uvaření růžiči promíchejte.
Voda uvnitř růžčovaře vře.	Vnitřní víko nebo ventil páry nejsou správně umístěny.	Vložte vnitřní víko a ventil páry správně.
	Zvolili jste program Steam pro vaření růžce.	Změňte program.
Růžčovař není možné zapnout, tlačítka nereagují.	Přívodní kabel není správně zapojený.	Zkontrolujte zapojení přívodního kabelu ve zdířce a v zásuvce.
Růžčovař není možné zapnout.	Ve stejném elektrickém okruhu jsou zapojeny a v provozu další spotřebiče.	Doporučujeme zapojit růžčovař do samostatného elektrického obvodu.



Poznámka:

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

TECHNICKÉ ÚDAJE

Jmenovitý rozsah napětí.....	220–240 V-
Jmenovitý kmitočet.....	50–60 Hz
Jmenovitý příkon.....	350 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 likvidaci 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.

RECEPTY

.....

KRÉMOVÉ RIZOTO S CUKETOU, ŽLUTÝMI RAJČATY A BAZALKOU

Čas vaření: 30–40 minut

Suroviny (na 2 porce):

1 středně velká cuketa
2–3 žlutá cherry rajčata
čerstvá bazalka
1,5 odměrky rýže basmati nebo jasmínové rýže
sušené provensálské bylinky
špetka soli
1 lžička olivového oleje
voda

Postup:

1. Rýži důkladně propláchněte a nasypete ji do rýžovaru.
2. Přidejte na kostičky nakrájenou cuketu, celá omytá rajčata, lístky bazalky, olej, provensálské bylinky a přiklopte.
3. Zapněte rýžovar na program **Risotto** a nechte jej vařit.
4. Nakonec rizoto zamíchejte, aby se rajčata rozpustila.

Tip: Podávejte s čerstvou zeleninou či salátem.

.....

RYCHLÁ RÝŽE S KUŘECÍM MASEM

Čas vaření: 35–45 minut

Suroviny:

500 g kuřecích prsou nakrájených na nudličky
1 středně velká cibule
3 stroužky česneku
1,5 odměrky rýže
2 odměrky kuřecího vývaru
400 g krájených rajčat (v plechovce)
1 lžice másla
1 lžička mletého kmínu
2 lžice nasekané plocholisté petrželky
sůl a pepř na dochucení

Postup:

1. Cibuli nakrájejte najemno. Česnek nakrájejte na malé kousky. Vložte do varné nádoby.
 2. Přidejte propláchnutou rýži, máslo, mletý kmín a zalijte kuřecím vývarem.
 3. Osolte a opepřete. Důkladně promíchejte.
 4. Přidejte krájená rajčata a na ně položte kuřecí maso. Již nemíchejte.
 5. Zavřete víko a zvolte program **Quick Cook**. Nechte rýžovar dokončit program.
 6. Po uvaření důkladně promíchejte, dochuťte podle potřeby a podávejte teplé, zasypané nasekanou plocholistou petrželkou.
-

MEDOVÝ KOLÁČ

Suroviny:

4 vejce
10–30 g cukru krupice (podle preferované chuti)
20 ml mléka
100 g polohrubé mouky
10–20 g medu (podle preferované chuti)
rostlinný olej na vymazání nádoby

Postup:

1. Oddělte žloutky od bílků.
2. V míse vyšlehejte bílky do pevného sněhu. Během šlehání postupně natřikrát přidejte cukr.
3. Přidejte postupně tři žloutky. Každý žloutek důkladně zašlehejte.
4. Poté přidejte natřikrát mouku a důkladně smíchejte.
5. Nakonec přidejte mléko s medem a znovu důkladně smíchejte.
6. Vytřete varnou nádobu rostlinným olejem a nalijte hotové těsto do varné nádoby.
7. Vložte varnou nádobu do rýžovaru, zavřete víko a zvolte program **Cake**.
8. Nechte rýžovar dokončit program.

Tip: Do medového koláče můžete přidat rozinky, oříšky, kousky čokolády nebo kandovaného ovoce.

