

## PŘÍPRAVA OSTATNÍCH OBILOVIN A LUŠTĚNIN

	Pohanka	Kroupy	Jáhly
Počet odměrek vody	1,5	2,5	3
Počet odměrek suroviny	1	1	1
Doba varu (min.)	1 – 2	25	10 – 15
Doba odstání uvařeného pokrmu (min.)	30 – 40	30	20

- Čas měříme od doby varu, ne od zapnutí tlačítka „plain rice“!
- Pokud vaříme obiloviny a luštěniny, vaříme na program „plain rice“.
- U vaření výše uvedených obilovin a lušt., musíme přístroj vypnout tlačítkem „warm/off“ po uplynutí doby vaření příslušné suroviny!!!
- Dbáme dostatečného opláchnutí suroviny před vařením.
- Můžeme vařit dochucené např. bylinkami, solí, nebo pepřem ale i nedochucené a dochutit pokrm můžeme až na talíři.
- Doporučujeme pohanku solit méně než je obvyklé vaše množství. Pohanka má sklon k nasakování maxima soli a mohlo by tak dojít k přesolení pokrmu.
- Doporučujeme neponechávat rýži a jáhly v hrnci na vaření rýže (po úplném vypnutí přístroje) déle jak 1,5 hodiny.

## ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA PŘÍSTROJE

Před čištěním a celkovou údržbou vždy odpojte přístroj z elektriky a nechejte jej vychladnout

### JAK UDRŽOVAT PARNÍ VENTIL HRNCE NA VAŘENÍ RÝŽE V ČISTOTĚ



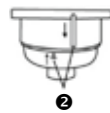
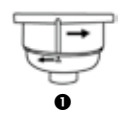
#### Kryt (víčko) parního otvoru

- Dle obrázku vysuňte víčko,
- Očistěte víčko tak, aby byly veškeré nečistoty odstraněny,
- Umístěte víčko parního otvoru zpět tlačení na vrch otvoru.



#### Vnitřní kryt (víčko)

- Z obou stran vyjměte vnitřní kryt víka (pozice jedna na obrázku). Vyjměte vnitřní kryt z víka.
- Umístěte nejdříve zpět do víka kryt vnitřního víka (pozice 2) a zatlačte z obou stran kryt vnitřního víka (pozice 1).



#### Vyjmutí víčka parního otvoru

- Směr pohybu dle obrázku č. 1
- U obrázku č. 2 ukazatel (šipka jasně ukazuje, že usazení není správné).

Upomínka: Při nesprávném sestavení může dojít k špatnému procesu a výsledku vaření.

Část přístroje k čištění	Způsob údržby	Čistící metody
<b>Pánev</b>	Použijte navlhčené ubrousky nebo vlhčený papír, popř. jemnou hadru na mytí nádobí k umytí špinavých oblastí. Po umytí vlhkou hadrou znovu očistěte suchou hadrou, kterou odstraníte vlhkost.	Rýžový tuk a prach který je na povrchu pánve způsobuje špatnou nebo neúplnou funkčnost přístroje a špatný kontakt mezi pánví a vnitřní nádobou hrnce na vaření rýže. Toto může způsobit selhání přístroje.
<b>Vnitřní nádoba, víčko parního otvoru, napařovací mísa a kryt vnitřního víka</b>	Vnitřní nádoba, víčko parního otvoru, napařovací mísa a kryt vnitřního víka umývejte vlažnou vodou hubkou na nádobí s použitím jaru. Poté osušte suchou hadrou.	Použití kovových hubek či kartáčů na mytí nádobí způsobí poškrábání povrchového materiálu jednotlivých částí přístroje. Rýže se poté přichytává na dnu přístroje a celkový výsledek vaření je špatný
<b>Tělo přístroje, víko a vnitřní víko</b>	Umývejte hubkou na mytí nádobí a osušte suchou hadrou. Namočte hadku do horké vody, poté jemně otřete vnitřek vnitřního víka.	Nepoužívejte kovové hubky na nádobí nebo kartáče na mytí k čištění těla přístroje a víka, jinak dojde k porušení povrchového materiálu poškrábáním. Nepoužívejte nylonové ani kovové kartáče a houby na mytí.

## SPECIFIKACE PŘÍSTROJE

MODEL	KS-COM 10	KS-COM 18	
Napětí	220 V	220 V	
Frekvence	50 Hz	50 Hz	
Spotřeba	Vaření	625 W	830 W
	Ohřívání	Maximum	93 W
		Průměr	28 W
Kapacita v litrech	0,18 – 1,0	0,36 – 1,8	
Kapacita v gramech (surová rýže)	140 – 770 g	280 – 1400 g	
Venkovní rozměry (Š x V x D)	267 x 212 x 371 mm	296 x 242 x 408 mm	
Váha	3,3 kg	4,1 kg	
Příslušenství	Plastová lžice, plastová odměrka, napařovací mísa		



Top Class Cooking

[www.top-class-cooking.cz](http://www.top-class-cooking.cz)

Technické dotazy:

[info@hrnce-na-vareni-ryze.cz](mailto:info@hrnce-na-vareni-ryze.cz)

+420 608 727 420

# SHARP

## KS-COM 10 KS-COM 18

## NÁVOD NA POUŽITÍ



KS-COM 18 WHITE



KS-COM 18 GRAY



KS-COM 10 WHITE



# DŮLEŽITÁ UPOZORNĚNÍ

Prosíme, pečlivě si přečtete tuto příručku upozornění před použitím přístroje.

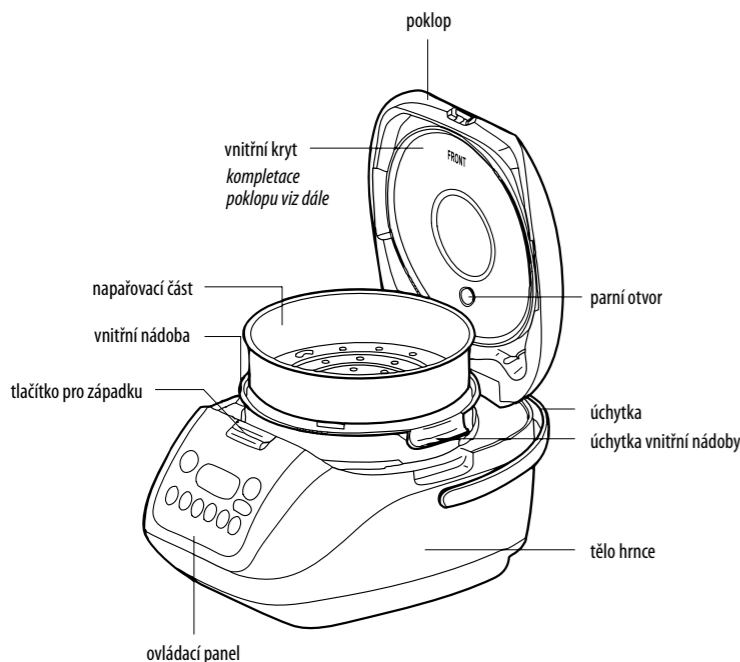
## UPOZORNĚNÍ

- Neponořujte přístroj do vody a dbejte pozornosti při pokládání přístroje na plochu. Přístroj by neměl přijít do styku s minimálním množstvím vody.
- Nepoužívejte přístroj na vlhkém povrchu nebo vlhké podlaze. Na přímém slunci nebo v blízkosti plynového vaříče.
- Během procesu vaření nepokládejte přístroj blízko vznětlivých materiálů jako je např. vinyl či do blízkosti závěsů, záclon a jiných látkových materiálů.
- Okolí průduchu pro odvod páry na poklopu přístroje dosahuje velmi vysokých teplot. Nedotýkejte se proto těchto míst během nebo ihned po skončení doby varu a dbejte opatrnosti, předejdete tak možnému popálení.
- Nepokládejte, neutírejte ani nezakrývejte víko přístroje v průběhu vaření. Nepřenášejte přístroj v průběhu vaření.
- Dbejte pozornosti při kontaktu s elektrickou přípojkou. Nikdy se přípojky nedotýkejte vlhkou či mokrou rukou, hrozí nebezpečí zasáhnutí elektrickým proudem. Vyjměte přístroj ze zásuvky až po úplném ukončení procesu vaření.
- Nepoužívejte žádnou jinou varnou nádobu do hrnce na vaření rýže, ale jen tu, která je součástí balení.
- Udržujte mimo dosah dětí, především v průběhu vaření.
- Pro úplnou bezpečnost se zacházením přístroje zapínejte elektrickou přípojku do zásuvky samotnou. Bez účasti jiných zapnutých spotřebičů.
- Neotvírejte víko přístroje v průběhu vaření. Hrozí nebezpečí popálení.
- Přístroj nikdy sami neopravujte ani nerozmontovávejte. Hrozí nebezpečí elektrického šoku nebo vzplanutí.
- V případě, že je šňůra elektrického vedení poškozená, musí být vyměněna manufakturním nebo určeným kusem, který poskytuje dodavatel. V případě potřeby proto neprodleně kontaktujte prodejce.
- Při odstraňování nálepek z rýžovaru postupujte opatrně, nepoužívejte žádné chemické prostředky ani drátěnku, můžete poškodit povrch hrnce. Nejlépe několikrát uvařit rýži (či jiný pokrm), samolepka sama povolí.

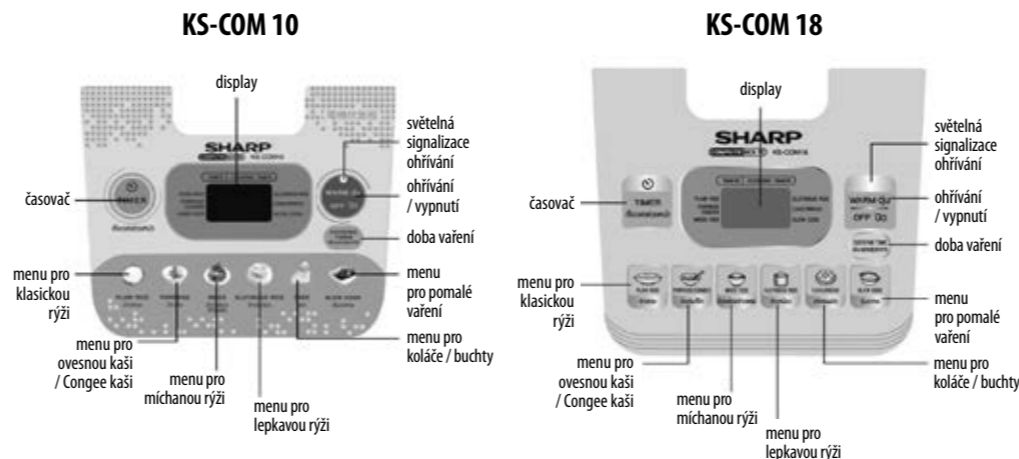


## OPATRNOST

- Zapojte pevně elektrickou přípojku do zásuvky. Při vyjímání elektrické přípojky ze zásuvky dbejte pevného uchycení elektrické přípojky a táhněte směrem ven. Nedotýkejte se elektrické přípojky.
- Nepoužívejte zničenou nebo nepoužitelnou elektrickou šňůru, hrozí zničení přístroje.
- Nepoužívejte vnitřní nádobu hrnce k ohřevu či vaření na jiných zařízeních. Nepokládejte na plynový, elektrický ani indukční sporák. Vnitřní nádoba je určena pouze a jen k přístroji a patří dovnitř přístroje na vaření rýže.
- Nepoužívejte jinou než přiloženou lžici, která je součástí sady. Vyhněte se používání kovových předmětů!
- Neponechávejte uvnitř hrnce na vaření rýže plastickou ani jinou lžici nebo předměty během procesu vaření nebo tepelného udržování pokrmu.
- Přenášejte hrnec na vaření rýže pouze za rukojeť přístroje.



# POUŽITÍ

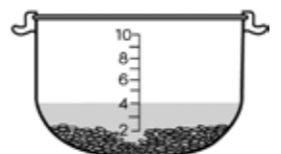


Než přístroj začnete používat, pečlivě zkontrolujte, zda je elektrická přípojka na 220 V.

- Odměřte si množství rýže nebo jiných obilovin či luštěnin v odměrce, která je součástí balení.



- V jiné nádobě opláchněte zvolenou surovinu pod vodou a chvíli nechte okapat. **Upozornění:** Neoplachujte rýži ani jinou surovinu v nádobě, která je součástí hrnce na vaření rýže. Může dojít k poškození povrchu vnitřní nádoby. Vaření v hrnci na vaření rýže může být pak ovlivněno nekvalitně uvařeným pokrmem a takto i špatným výsledkem chutě pokrmu.
- Vložte opláchnutou surovinu do vnitřní nádoby hrnce a přidejte vodu v určeném množství.



Např.:  
Vaříte bílou rýži, pro 4 odměry rýže nalijte vodu do úrovně 4 na stupnici plain rice ve vnitřní nádobě

- Dbejte na správné vložení vnitřní nádoby na plochu pánve uvnitř hrnce na vaření rýže pohybem zprava doleva dokud neucítíte, že se vnitřní nádoba „sedlá“ na pánve. **Upozornění:** před umístěním vnitřní nádoby do hrnce na vaření rýže dbejte toho, aby byla vnitřní nádoba zvenčí čistá, utřená od vlhkosti, popř. tuku či nečistot. Stejně tak by měl být i povrch vnitřní pánve, na kterou se vnitřní nádoba usazuje úplně čistá a suchá.
- Víko hrnce na vaření rýže pevně uzavřete a ujistěte se, že při zavírání víka slyšíte kliknutí.
- Zapněte přístroj do zásuvky. Na displeji zvolte např. „plain rice“ jakmile jste rozhodnutí vařit. Jamile je rýže uvařená, odpočítává si přístroj sám 3 minuty do přechodu procesu „WARM“ (ustalovač teploty). Po uběhnutí 3 minut se zapne světelná signalizace předvolby „WARM“ na displeji. **Upozornění:** pokud si přejete změnit menu během již navoleného programu hrnce na vaření rýže, stlačte „WARM/OFF“ k přepnutí a zrušení Vámi navolené funkce, poté stačí stlačit „MENU“ a zvolit funkci dle Vašeho přání. Stlačte „WARM/OFF“ předvolbu a vyjměte ze zásuvky v případě, že nepoužíváte hrnec na vaření rýže již více.

## DŮLEŽITÉ POZNÁMKY

- „WARM/OFF“ předvolba – jestliže stlačíte tuto předvolbu jedenkrát, bude nastavena volba ohřívání pokrmu. Pokud stlačíte dvakrát, vypnete tuto funkci.
- Nepoužívejte ohřev pokrmu „WARM“ déle jak 1,5 hodiny u rýže, jinak bude vysušena.
- Nepoužívejte ohřev pokrmu „WARM“, pokud vaříte malé množství suroviny.
- Nepřidávejte rýži ani jiné suroviny či ingredience v průběhu varu.
- Program „PLAIN RICE“ je vhodný k vaření bílých rýží, tzn: bílá jasmínová rýže, Sao Hai rýže, atd. Není však vhodný pro hnědou rýži a lepkavou rýži.
- Minimální množství jakékoliv rýže pro hrnec s objemem 1,8 l jsou dvě plné odměry.
- Minimální množství jakékoliv rýže pro hrnec s objemem 1,0 l je jedna plná odměra.
- Váha jedné odměry je 140 g surové rýže.

## ODLOŽENÝ START (TIMER)

Pokud máte zájem, aby přístroj začal vařit např. po 1 hodině:

- Stlačte časovač „TIMER“ tlačítko. Po stlačení tohoto tlačítka se na displeji objeví čas.
  - Čas je možno nastavit na dobu 1 až 24 hodin. Po každém jednom stlačení časovače se bude doba času zvyšovat o 30 min.
  - Příklad: pokud nastavíte 1 hodinu, přístroj zahájí po 1 hodině proces vaření.
- Jakmile je rýže uvařená ozve se třikrát zvukový signál.
- Po použití hrnce na vaření rýže stlačte tlačítko „OFF“ a poté odpojte z elektrické zásuvky.

Program	Model	KS-COM 10		KS-COM 18	
		Množství rýže (odměrky)	Čas (průměr) hod : min	Množství rýže (odměrky)	Čas (průměr) hod : min
Planá rýže (plain rice)		1 - 5,5	0:29 - 0:45	2 - 10	0:30 - 0:49
Hnědá rýže		1 - 4	1:00 - 1:10	2 - 7	1:06 - 1:15
Lepká rýže (glutinous rice)		1 - 4	0:42 - 0:52	2 - 6	0:53 - 1:03
Rýžová kaše - „Congee“		0,5 - 1,5	0:55 - 1:10	0,5 - 2,5	0:49 - 1:10
Ovesná kaše - Porridge		0,5 - 1	0:58 - 1:06	0,5 - 1,5	0:49 - 1:06
Pomalé vaření	Závislé na množství vody / koření a ingrediencích použitých při vaření				
Moučníky / chléb					

## COOKING TIMER

Ruční nastavení délky vaření (COOKING TIMER).

Tato možnost je pouze u programů:

- a) cake/bread (koláč, buchty) • b) slow cook (pomalé vaření)

Zmáčknete příslušné tlačítko **a** nebo **b**, poté zmáčknete tlačítko cooking time a nastavíte si délku času mačkáním tlačítka cooking time.

### Upozornění:

- Doba vaření se může měnit dle druhu nebo množství rýže či ingrediencí.
- Doby vaření jsou naprogramovány při předepsaném napětí, pokojové teplotě 20-25 °C, teplotě vody 20-25 °C.
- Není potřeba předmáčet lepkavou rýži před vařením.
- K vaření speciálních lepkavých rýží by mělo být sníženo množství vody.
- Jestliže k vaření rýžové kaše typu Congee použijete rozdrčený typ této rýže, docílíte lepšího výsledku.

## PŘÍPRAVA JÍDLA V PÁŘE



- Vložte do vnitřní nádoby hrnce na vaření rýže v potřebném množství (množství vody je možno upravovat dle množství potraviny).
- Vložte napařovací mísu do vnitřní nádoby hrnce na vaření rýže.
- Umístěte požadovanou zeleninu či potraviny do mísy s průduchy a vložte do hrnce na vaření rýže (pokud jsou zvenčí vnitřní nádoby hrnce na vaření rýže nečistoty nebo mastnota, očistěte nádobu použitím navlhčeného hadříku).
- Zavřete víko. Víko je pevně zavřené, jakmile uslyšíte kliknutí (pokud není víko uzavřeno pevně, může dojít k úniku páry z hrnce na vaření rýže a to může způsobit nedokonalé uvaření pokrmu).
- Zapněte elektrickou přípojku do elektriky, stlačte tlačítko „CAKE / BREAD“ poté stlačte tlačítko „COOKING TIME“ a stlačováním tohoto tlačítka nastavte požadovanou délku ohřevu, který se chystá vařit v páře. Jakmile se ozve třikrát tiknutí a rozsvítí se světelná signalizace.
- Po dokončení vaření, stiskněte tlačítko WARM / OFF, vytáhněte zástrčku ze zásuvky. Použijte plastovou lžičku k vyjmutí parní misky. Ujistěte se, že jste plastovou lžičku pevně uchytili v napařovací misce a vyjměte ji. (viz. obrázek)
- Pokud děláte zároveň rýži a v napařovací zeleninu, ryby nebo maso, dejte pod tyto suroviny alobal, aby vám nežádoucí tekutiny nekapaly do rýže.



**Upozornění:**  
Vždy používejte lžičku při vyjmutí parní misky. Dotýkání se horké parní misky může způsobit popálení.