

TIP NA VAŘENÍ RÝŽE

Poznámka:

Po zmáčknutí tlačítka „COOK“ hrnec automaticky provede veškeré funkce jako je vření, paření a následné vaření.

Nikdy nevkládejte do hrnce pouze rýži bez vody! Množství vody se určuje dle druhu rýže, kterou se chystáte připravovat.

ÚDRŽBA HRNCE NA VAŘENÍ RÝŽE

Pravidelná péče:

Víko - omyjte navlhčenou utěrkou

Vnitřní nádoba - opláchněte pod teplou vodou s použitím houby na mytí nádoby. POZOR! Nikdy nepoužívejte kovové nebo drátěné houby na mytí nádobí, neškrábejte povrch násilně. Předejdete tak zničení povrchového materiálu vnitřní nádoby.

Vnitřní pánev - umyjte houbou na mytí a jemným prostředkem na mytí nádobí

Nikdy do vnitřní nádoby nezasahujte jinou než přiloženou lžící či jinými předměty!

TECHNICKÉ DOTAZY: info@hrncenavareniryze.cz

www.hrnce-na-vareni-ryze.cz



NÁVOD

ELEKTRICKÝ HRNEC NA VAŘENÍ RÝŽE

S H A R P

MODEL:

SHARP KS-R11ST

SHARP KS-R19ST

SHARP KS-R19ST - white

SHARP KS-R23ST

DŮLEŽITÉ INFORMACE A POUČENÍ K PRODUKTU

1. Nepoužívejte a nevařte na takových místech, jako je vznětlivá podložka nebo vinyl, hrozí nebezpečí vzplanutí!
2. Odstraňte papír pod vnitřní nádobou před použitím!
3. Při přípravě doporučujeme vařit rýži a vodu v poměru 1 dílek rýže a 1,5 dílku vody.
4. Nedotýkejte se horké vnitřní pánve ihned po skončení procesu vaření nebo během zahřívání. **HROZÍ NEBEZPEČÍ POPÁLENÍ!**
5. Nepoužívejte teplotní funkce, jestliže lžice, určená na rýži je uvnitř hrnce na vaření rýže.
6. Udržujte vnitřní pánev hrnce a vnitřní nádobu hrnce čistou a dbejte na to, aby jste teflonový povrch nepoškrábali.
7. Nepřenášejte RICE COOKER za úchytky, které jsou součástí vnitřní nádoby hrnce.
8. Dbejte správného postupu dle instrukcí uvedených v návodu na použití hrnce na vaření rýže. Předejdete tak zničení fluoritového materiálu na ploše vnitřní nádoby.
 - a) Rýže by se neměla oplachovat ve vnitřní nádobě.
 - b) Nepoužívejte jinou než určenou lžici k rýži, která je součástí soupravy.
 - c) Nevkládejte do vnitřní nádoby jakékoliv jiné nádoby.
 - d) po skončení vaření rýže s kořením nádobu ihned omyjte.
9. Udržujte mimo dosah dětí a ohně. Hrozí nebezpečí úrazu!

JAK VAŘIT RÝŽI V HRNCI NA VAŘENÍ RÝŽE

1. Propláchněte rýži v jiné nádobě nebo sítu a následně umytou rýži vložte do vnitřní nádoby určené k vaření rýže v hrnci na vaření rýže. Nádoba je nedílnou součástí balení.
2. **Při použití odměrky odpovídá množství odměrek číslu na stupnici uvnitř hrnce. Např. 3 odměrky rýže, množství vody na stupnici 3 (plain rice).**
3. Přidejte vodu do vyznačené rysky (záleží na zvoleném druhu rýže).
4. Vnitřní nádobu s rýží a vodou umístěte do hrnce na vaření rýže. Vložte nádobu horizontálně do hrnce za její úchytky a jemně zaklopte kryt.
5. Vzhledem k univerzálnosti přístroje je možno zároveň s rýží připravovat i zeleninu na páře. Jednoduše umístěte do vnitřní mísy nad rýží misku s průduchy, do které umístěte před zapnutím přístroje danou zeleninu.
6. Po ukončení procesu vaření se rozsvítí kontrolka teplotního světla označená jako „WARM“. Pokrm bude udržován v teple.
7. Po ukončení procesu vaření se rozsvítí kontrolka teplotního světla „WARM“. Pokrm je hotov, pokud si nepřejete dále pokrm udržovat v teple, vyjměte přístroj ze zásuvky poté, co se kontrolka „WARM“ rozsvítí.
8. Po dokončení všech procesů, vyjměte přístroj ze zásuvky.

TYP RÝŽE

Druh rýže	Nastavení
bílá tmavá více se lepící rýže z ovesných vloček	„plain rice“ „mixed rice/glutinous rice“ „mixed rice/glutinous rice“ „porridge“

DOBA VAŘENÍ

	Lepící se rýže	Bílá rýže	Tmavá rýže	Rýže z ovesných vloček
Počet odměrek	2-6	2-10	2-10	0,5-1,5
Doba vaření / min.	38-50	32-50	45-64	50-55

PŘÍPRAVA OSTATNÍCH OBILOVIN A LUŠTĚNIN

	Pohanka	Kroupy	Jáhly
Počet odměrek vody	1,5	2 - 2,5	3
Počet odměrek suroviny	1	1	1
Doba varu (min.)	2-4	20-25	10-15
Doba odstání uvařeného pokrmu (min.)	30-40	30-40	30

- ✓ Čas měříme od doby varu, ne od zapnutí tlačítka „cook“!
- ✓ U vaření výše uvedených obilovin a luště., musíme přístroj vypnout tlačítkem „warm“ 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 funkci nasáknout maximum soli a mohlo by tak dojít k přesolení pokrmu.
- ✓ Minimální množství jakékoliv rýže pro hrnce s objemem 1,8 l jsou dvě plné odměrky.
- ✓ Doporučujeme neponechávat rýži a jáhly v hrnci na vaření rýže (po úplném vypnutí přístroje) déle jak 1,5 hodiny.