

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	25	10-15
Doba odstání uvařeného pokrmu (min.)	30-40	30-40	30

- ✓ Čas měříme od doby varu, ne od zapnutí tlačítka „cook“!
- ✓ Pokud vaříme obiloviny a luštěniny, vaříme na program „plain rice“.
- ✓ U vaření výše uvedených obilovin a lušt., 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.

ÚDRŽBA

Pravidelná péče:

Víko - omyjte navlhčenou utěrkou

Vnitřní nádoba - opláchněte pod teplou vodou s použitím houby na mytí nádob. POZOR! Nikdy nepoužívejte kovové nebo drátěné houby na mytí nádobí, neškrábejte povrch násilně. Předjete 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@hrncnavareniryze.cz
www.hrnce-na-vareni-ryze.cz



NÁVOD

ELEKTRICKÝ HRNEC NA VAŘENÍ RÝŽE

SHARP

MODEL:
KS - ZT10
KS - ZT18

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 díl rýže a 1,5 dílu 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. Předjete 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 ji umytou vložte do vnitřní nádoby určené k vaření rýže v hrnci na vaření rýže. Nádobu 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 pánev s rýží a vodou umístěte do hrnce na vaření rýže. Vložte nádobu horizontálně do hrnce za jeho 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 rýži misku s průduchy, do které umístěte před zapnutím přístroje vybraný typ zeleniny.
6. Vyberte funkci vaření na typ rýže kterou budete vařit.
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	„plain rice“
tmavá	„mixed rice/glutinous rice“
více se lepící	„mixed rice/glutinous rice“
rýže z ovesných vloček	„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

JAK NASTAVIT „ODLOŽENÝ START“

1. Umístěte vnitřní nádobu s propláchnutou rýží a dostatečným množstvím vody do hrnce ve správné poloze.
2. Nastavte časovač na dobu, kdy chcete aby byla rýže uvařená. Zapněte tlačítko „TIMER“. 1 zmáčknutí = 1 hodina. Nastavovat se dá až na dobu trvání 12 hodin.
3. Zmáčkněte tlačítko „COOK“. Nastavení je dokončeno. Číslice na displeji pak ukazují, kolik času (hodin) zbývá do začátku vaření.

Poznámka:

Po zmáčknutí tlačítka „COOK“ hrnec automaticky provede veškeré funkce jako je vření, páření a následné vaření. Při vaření rýže z ovesné kaše servírujte ihned po skončení procesu vaření, jinak se rýže slepí.

- Pokud jste udělali chybu v nastavení času, zmáčkněte tlačítko „CLEAR“ a navolte čas znovu.
- Časovač nenastavujte jestliže chcete vařit rýži s kořením nebo jinými ingrediencemi.
- Vaření začne jakmile je časovač nastaven na alespoň jednu hodinu.
- Vnitřní nádobu obsahuje pět rysek pro přesné určení vody, která se přidává zároveň s rýží. **POZOR!** Nikdy nevklaďte do hrnce pouhou rýži bez vody! Množství vody se určuje dle druhu rýže, kterou se chystáte připravovat.