

SINCE 1908

Solis

RICE COOKER COMPACT

Model 821

Návod na obsluhu

Návod k použití



Blahoželáme Vám, že ste si zakúpili ryžovar SOLIS RICE COOKER COMPACT4-Tassen Cool Touch.

SOLIS dovedol umenie prípravy perfektnej, nadýchanej ryže k dokonalosti a zjednodušil ju na jednoduché stlačenie jediného tlačidla. Váš ryžovar SOLIS ukončí varný proces automaticky, hneď ako je ryža hotová, a prepne sa do pohodlného režimu udržiavania teploty; vďaka tomu už sa Vám nikdy nestane, že by ste ryžu rozvarili.

Tento návod na obsluhu obsahuje pokyny na použitie Vášho nového ryžovaru spolu s dopĺňajúcimi informáciami o ryži.

Pred prvým uvedením Vášho ryžovaru do prevádzky si prosím pozorne prečítajte celý návod na obsluhu.

▲ DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

Počas používania elektrospotrebičov by ste vždy mali dodržiavať základné bezpečnostné pokyny vrátane nasledujúcich:

1. **Dôležité:** Pred prvým použitím si pozorne prečítajte všetky pokyny.
2. Nedotýkajte sa horúceho povrchu spotrebiča. Spotrebič uchopte len za rukoväti, ktoré sú k tomu určené.
3. Umiestnite spotrebič iba na rovnú, suchú a žiaruvzdornú plochu.
4. Spotrebič, prívodný kábel ani zástrčku neponárajte do vody ani inej tekutiny, v opačnom prípade hrozí úraz elektrickým prúdom.
5. Zvýšte pozornosť, ak spotrebič používajú deti alebo pokiaľ je spotrebič používaný v blízkosti detí.
6. Keď spotrebič nepoužívate alebo ho chcete vyčistiť, vždy najskôr vytiahnite zástrčku zo zásuvky. Pred zostavením, rozobraním alebo čistením nechajte spotrebič celkom vychladnúť.
7. Nepoužívajte spotrebič, ak došlo k poškodeniu prívodného kábla alebo zástrčky. Nepoužívajte chybný alebo poškodený spotrebič. Odovzdajte ho najbližšiemu autorizovanému servisu alebo odbornému predajcovi na kontrolu, opravu alebo nastavenie.
8. Použitie príslušenstva, ktoré nebolo odporučené výrobcom spotrebiča, môže spôsobiť požiar, úraz elektrickým prúdom alebo poranenie.
9. Nepoužívajte spotrebič v exteriéri.
10. Dbajte na to, aby ste neviedli prívodný kábel cez horúci povrch. Prívodný kábel nesmie visieť cez hranu pracovnej plochy alebo stola.
11. Nikdy nestavajte spotrebič na horúci horák ani do jeho blízkosti. Nevkladajte spotrebič do horúcej rúry.
12. Spotrebič používajte iba na určený účel.
13. Budte veľmi opatrný, ak premiestňujete spotrebič naplnený horúcou vodou alebo inými tekutinami.

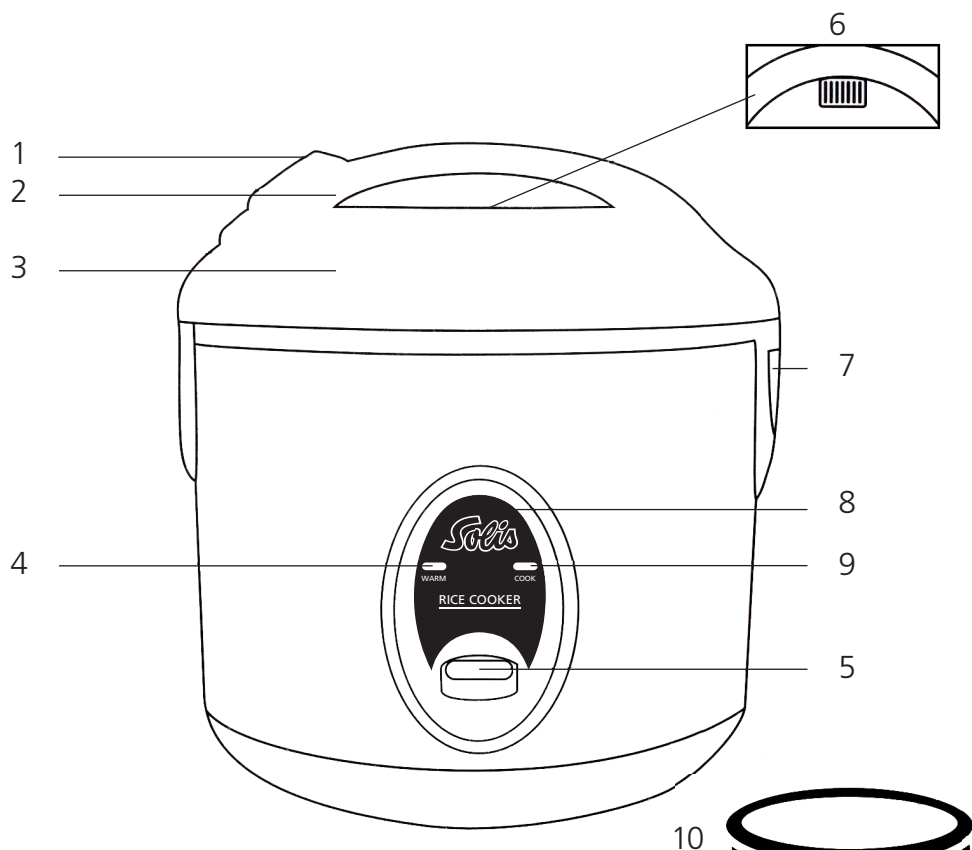
14. Nikdy sa nedotýkajte parného ventilu, nezakrývajte ho ani ho ničím neupchávajte. Je veľmi horúci a môže spôsobiť popálenie.
15. Pripojte spotrebič iba k sieťovej zásuvke s napätím 220 - 240 V.
16. Pri odpájaní spotrebiča od elektrickej siete vždy ťahajte iba za zástrčku, nikdy za kábel.
17. Ryžovar by mal byť pripojený oddelene od ostatných elektrospotrebičov k samostatnému okruhu. Pokiaľ dôjde k preťaženiu elektrického okruhu inými spotrebičmi, ryžovar sa môže poškodiť.
18. Pred použitím sa vždy uistite, že povrch vnútornej varnej nádoby je suchý. Mokrú vnútornú varnú nádobu vloženú do základne spotrebiča môže spôsobiť poškodenie spotrebiča.
19. Buďte veľmi opatrný, keď otvárate vrchnák počas varného procesu alebo krátko po jeho ukončení. Vychádzajúca horúca para môže spôsobiť popáleniny.
20. Pri zapnutej funkcii udržiavania teploty by sa ryža nemala nachádzať v spotrebiči dlhšie ako 12 hodín.
21. Nikdy nepoužívajte vnútornú varnú nádobu na varnom paneli alebo plynovom horáku, v opačnom prípade môže dôjsť k poškodeniu alebo deformácii nádoby.
22. Spotrebič vypnete nastavením vypínača na polohu „OFF“ a vytiahnutím zástrčky zo zásuvky.
23. Varte ryžu len vo varnej nádobe, ktorá sa dá vyberať, inak hrozí nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom.

TENTO NÁVOD STAROSTLIVO USCHOVAJTE

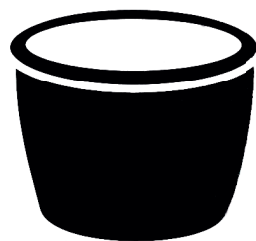
▲ POKYNY PRE KRÁTKY PRÍVODNÝ KÁBEL

1. Spotrebič je dodávaný s krátkym prívodným káblom; vďaka tomu sa znižuje riziko, že sa o kábel niekto zachytí alebo o kábel zakopne.
2. Budte veľmi opatrný, ak používate predlžovací kábel.
3. Ak používate predlžovací kábel:
 - a. Údaje o zaťažení uvedené na predlžovacom kábli by mali zodpovedať aspoň elektrickým menovitým údajom spotrebiča.
 - b. Vedte predlžovací kábel tak, aby nevisel cez hranu stola alebo pracovnej plochy. V opačnom prípade by zaň deti mohli stiahnuť spotrebič na zem nebo by o kábel mohol niekto zakopnúť.

▲ OPIS SPOTREBIČA



1. Tlačidlo na otvorenie veka
2. Rukoväť
3. Veko s bezpečnostným uzáverom
4. Kontrolka pre FUNKCIU UDRŽIAVANIA TEPLoty
5. Sietový vypínač
6. Výstup pary
7. Zberná nádoba na kondenzovanú vodu
8. Ovládací panel
9. Kontrolka na VARENIE («COOK»)
10. Vnútoraná varná nádoba
11. Odmerka
12. Lopatka na ryžu



▲ POUŽÍVÁNIE RYŽOVARU

Pred prvým použitím:

1. Pozorne si prečítajte všetky pokyny a dôležité bezpečnostné opatrenia.
 2. Odstráňte všetky obalové materiály a skontrolujte, či sú všetky komponenty spotrebiča v bezchybnom stave.
 3. Roztrhajte všetky igelitové vrecká, ktoré by mohli predstavovať riziko pre deti.
 4. Umyte všetky časti príslušenstva v teplej vode s trochou prostriedku na umývanie riadu. Opláchnite ich a dôkladne vysušte.
 5. Vyberte z ryžovaru vnútornú varnú nádobu a umyte ju v teplej vode s trochou prostriedku na umývanie riadu. Opláchnite ju a dôkladne ju vysušte. Až potom ju môžete opäť vložiť do spotrebiča.
 6. Vyčistite povrch spotrebiča vlhkou handričkou.
- Nepoužívajte drsné prostriedky a špongie alebo produkty, ktoré nie sú vhodné na čistenie povrchov s neprilňavou vrstvou.
 - Základňu spotrebiča, prírodný kábel ani zástrčku spotrebiča nikdy neponárajte do vody.

Varenie ryže:

1. Odmerajte požadované množstvo ryže pomocou priloženej odmerky. Plná odmerka surovej ryže sa rovná 2 odmerkám uvarenej ryže. Objem dodanej odmerky je 180 ml.
2. Preplachujte ryžu v osobitnej nádobe tak dlho, pokiaľ stekajúca voda nie je čistá.
3. Nasypťe premytú ryžu do vnútornej varnej nádoby.
4. Pomocou dodanej odmerky alebo značiek vo vnútri varnej nádoby nalejte vhodné množstvo vody. Tabuľku s uvedením pomeru ryže a vody pre bielu (lúpanú) aj hnedú (nelúpanú) ryžu nájdete taktiež na strane 9.
POZNÁMKA: Značky na vnútornej strane varnej nádoby platia len pre bielu ryžu.
5. Mäkšiu ryžu získate, pokiaľ ju pred varením namočíte na 10 - 20 minút.
6. Skontrolujte, či je vonkajší plášť vnútornej varnej nádoby suchý, čistý a či na ňom nezostávajú zvyšky. Potom ho vložte do ryžovaru. Zatvorte veko, pripojte prírodný kábel a zasuňte zástrčku do zásuvky.
** Počas celého varného procesu by ste nemali otvárať veko, v opačnom prípade dôjde ku strate pary a ryža sa bude variť dlhšie.*

7. Stlačte sieťový vypínač. Kontrolka «COOK» začína svietiť. Hneď ako je ryža hotová, spotrebič sa automaticky prepne do režimu udržiavania teploty a začne svietiť kontrolka «WARM».
8. Po uvarení nechajte ryžu 5 - 10 minút oddýchnuť so zatvoreným vekom. Ryža počas tohto času dôjde a bude celkom uvarená.
9. Ryžovar zostane v režime udržiavania teploty, pokiaľ ho neodpojíte od elektrickej siete. Keď spotrebič nepoužívate, VŽDY vytiahnite prívodný kábel zo zásuvky.

Je dôležité, aby vonkajší plášť vnútornej varnej nádoby bol dokonalo čistý a suchý, kým ho vložíte do ryžovaru. Voda, zvyšky potravín a iné substancie by sa mohli dostať do styku s ohrevným telesom a poškodiť tak spotrebič.

▲ TIPY NA PRÍPRAVU

Príprava hnedej ryže

- Zrnka hnedej ryže obsahujú vrstvu otrúb, preto táto ryža potrebuje dlhšiu tepelnú úpravu ako biela ryža. Približný čas tepelnej úpravy tejto ryže nájdete v tabuľke na strane 10.
- Počas prípravy hnedej ryže sa riadte pomerom vody a ryže uvedeným v tabuľke na strane 9 v tomto návode. Značky vo vnútornej varnej nádobe platia len pre bielu ryžu; neriadte sa nimi pri príprave hnedej ryže.
- Hnedá ryža vyžaduje pri príprave väčšie množstvo vody, preto môžete v ryžovare pripraviť maximálne 3 odmerky (surovej ryže), čo zodpovedá 6 odmerkám uvarenej ryže.

Príprava ryžových zmesí

Zloženie hnedej ryže, divokej ryže a ryžových zmesí sa môže odlišovať. Tieto odlišnosti môžu mať za následok dlhší čas tepelnej úpravy a/alebo potrebu doliať ešte trochu vody, aby boli dosiahnuté ideálne výsledky. Riadte sa vždy návodom uvedeným na obale danej ryže.

Odmerka

Objem dodanej odmerky je 180 ml. Tabuľka na strane 9 sa vzťahuje na pomer ryže a vody meraný dodanou odmerkou.

Maximálna kapacita

Do spotrebiča môžete nasypať len 4 odmerky surovej ryže (maximálne 3 odmerky hnedej ryže). Maximálne množstvo pre tento ryžovar sú 4 odmerky surovej ryže (3 odmerky hnedej ryže), čo zodpovedá 8 odmerkám uvarenej ryže (alebo 6 odmerkám hnedej ryže).

Zberná nádoba na kondenzovanú vodu

Tento ryžovar je vybavený zbernou nádobou na kondenzovanú vodu (pozri opis spotrebiča na strane 6). Zberná nádoba na kondenzovanú vodu odvádza počas varenia prebytočnú vlhkosť z ryže. Vďaka tomu je ryža vždy perfektne uvarená a nikdy sa nerozvarí.

POZNÁMKA:

Uistite sa, že ste vyčistili zbernú nádobu na kondenzovanú vodu po každom použití. Nádobu vyberte z ryžovaru uchopením na obidvoch stranách a vytiahnutím. Umyte nádobu v teplej vode s trochou prostriedku na umývanie riadu; poriadne ju vysušte a opäť ju zasunite do ryžovaru tak, aby zapadla na miesto.

▲ POKYNY K PROCESU VARENIA

Varenie polievok a pokrmov z jedného hrnca:

1. Vložte všetky suroviny do vnútornej varnej nádoby. Vložte nádobu do ryžovaru.
2. Stlačte sieťový vypínač. Rozsvieti sa kontrolka «COOK».
3. Varte za častého miešania, pokiaľ pokrm nie je hotový.
4. Po uvarení posuňte sieťový vypínač smerom hore. Spotrebič sa prepne do režimu udržiavania teploty («WARM»). Rozsvieti sa kontrolka «WARM».
5. Ryžovar zostane v režime udržiavania teploty («WARM»), pokiaľ ho neodpojíte od elektrickej siete. Ak spotrebič nepoužívate, vždy vytiahnite zástrčku zo zásuvky.

Tabuľka pomeru ryže a vody platná pre bielu ryžu:

SUROVÁ RYŽA	BIELA RYŽA Voda v odmerke	BIELA RYŽA Značka na vnútornej stene varnej nádoby*	Približné množstvo uvarenej ryže
1 odmerka	1½ odmerky	1. značka	2 odmerky
2 odmerky	2½ odmerky	2. značka	4 odmerky
3 odmerky	3½ odmerky	3. značka	6 odmerky
4 odmerky	4½ odmerky	4. značka	8 odmerky

Tabuľka pomeru ryže a vody platná pre hnedú ryžu:

SUROVÁ RYŽA	HNEDÁ RYŽA Voda v odmerke	Približné množstvo uvarenej ryže
1 odmerka	1¾ odmerky	2 odmerky
2 odmerky	3 odmerky	4 odmerky
3 odmerky	4¼ odmerky	6 odmerky

- * Značky vo vnútri varnej nádoby platí len pre bielu ryžu. Hnedá ryža a ryžové zmesi vyžadujú dlhší čas tepelnej úpravy ako biela ryža. Riadte sa pokynmi uvedenými na obale konkrétnej ryže.

POZNÁMKA

V dôsledku väčšieho množstva vody, ktoré pri varení vyžaduje hnedá ryža, môžete do ryžovaru nasypať iba tri odmerky hnedej ryže.

▲ POKYNY K PROCESU VARENIA

Užitočné rady

1. Ryžu pred vložením do vnútornej varnej nádoby vždy prepláchnite, aby ste odstránili škrob a zvyšky plevu. Vďaka tomu sa ryža na dne varnej nádoby nepripáli.
2. Pokiaľ sa druh ryže, ktorý používate, prichytáva ku dnu varnej nádoby, najskôr potrite dno nádoby rastlinným olejom a až potom do nej nasypete ryžu.
3. Údaje v tejto tabuľke sú iba orientačné. V obchodoch je množstvo rôznych druhov ryže (pozri kapitolu «O ryži» na strane 13), ktoré sa môžu odlišovať potrebným množstvom vody aj časom tepelnej úpravy. Môže teda dochádzať k miernym odchýlkam od údajov uvedených v tejto tabuľke.

Čas tepelnej úpravy

BIELÁ RYŽA Surová v odmerkách	Čas tepelnej úpravy	HNEDÁ RYŽA Surová v odmerkách*	Čas tepelnej úpravy
1 odmerka	19 - 24 min.	1 odmerka	28 - 33 min.
2 odmerky	23 - 28 min.	2 odmerky	32 - 37 min.
3 odmerky	27 - 32 min.	3 odmerky	40 - 45 min.
4 odmerky	32 - 37 min.	4 odmerky	NIE JE MOŽNÉ

Čas tepelnej úpravy uvedený v tabuľke je iba orientačný. Táto tabuľka slúži iba ako odporúčanie. Skutočný čas tepelnej úpravy sa môže mierne odlišovať pôsobením týchto faktorov:

- Použili ste iný druh ryže.
- Nedodrжали ste pomer ryže a vody vo vnútornej varnej nádobe.
- Ak ste práve dovarili ryžu a chcete chvíľu potom pripraviť ďalšiu porciu, môže dôjsť ku skráteniu času tepelnej úpravy, lebo ohrevné teleso je ešte teplé.
- Otvorenie veka počas varného procesu spôsobí stratu tepla a pary. Ak teda otvoríte veko skôr, ako dovaríte ryžu, môže dôjsť k predĺženiu času tepelnej úpravy.

▲ ČISTENIE SPOTREBIČA

Pred čistením vždy odpojte spotrebič od elektrickej siete a nechajte ho celkom vychladnúť.

Vyčistite povrch ryžovaru a vnútornej varnej nádoby:

1. Vyberte vnútornú varnú nádobu: Umyte ju v teplej vode s trochou prostriedku na umývanie riadu. Použite pritom nylonovou špongiu alebo handričku.
2. Opláchnite varnú nádobu a dôkladne ju vysušte.
3. Utrite vonkajší povrch samotného ryžovaru dočista vlhkou handričkou.

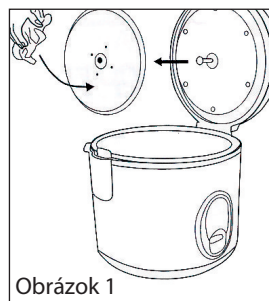
Vyčistite spodnú stranu veka: (Pozri obrázok 1)

Spodnú stranu veka by ste mali vyčistiť po každom použití.

1. Vyberte vnútorné veko zľahka von z osi. Veko nakrátko namočte.
2. Utrite spodnú stranu veka handričkou mierne namočenou v teplej vode.
3. Vysušte veko mäkkou suchou handričkou.
4. Opäť nasadte vnútorné veko nasunutím na os a zatlačením.

Po nasadení vnútorného veka by pri otvorení vonkajšom veku mala menšia strana tesnenia vnútorného veka byť namierená proti Vám. Pri nesprávne nasadenom vnútornom veku nie je možné zatvoriť vonkajšie veko.

POZNÁMKA: Nikdy nečistite spotrebič, keď je ešte horúci.



Čistenie ohrevnej dosky: (Pozri obrázok 2)

Ohrevnú dosku by ste mali vyčistiť po každom použití.

1. Utrite ohrevnú dosku handričkou mierne namočenou v teplej vode.
2. Vysušte ju mäkkou suchou handričkou.

3. Na ohrevnej doske môžu zostať ryžové zrnká alebo iný suchý materiál. Opakujte kroky 1 a 2, pokiaľ ohrevná doska nebude dokonalo čistá. Musí dochádzať k dokonalému kontaktu ohrevnej dosky s vnútornou varnou nádobou. V opačnom prípade spotrebič nebude fungovať správne a môže dôjsť k jeho prehriatiu.



- Na čistenie spotrebiča nepoužívajte žiadne drsné alebo abrazívne čistiace prostriedky alebo produkty, ktoré nie sú vhodné na povrchy vybavené nepríľnavou vrstvou.
- Tento spotrebič NIE JE MOŽNÉ umývať v umývačke riadu. Vnútornú varnú nádobu ani príslušenstvo NIE JE MOŽNÉ umývať v umývačke riadu.
- Pred použitím sa vždy uistite, že vonkajší plášť vnútornej varnej nádoby je suchý. Pokiaľ príde mokrá vnútorná nádoba do styku s ohrevnou doskou, môže dôjsť k poškodeniu a chybnému fungovaniu spotrebiča.

▲ ODSTRÁNENIE PROBLÉMOV

Jednotlivé druhy ryže sa odlišujú zložením aj konzistenciou, preto môžu byť výsledky rozdielne. V nasledujúcej tabuľke nájdete niekoľko tipov, ktoré Vám pomôžu odstrániť chyby počas prípravy ryže a dosiahnuť požadovanú konzistenciu varenej ryže.

Problém	Riešenie
Ryža je po uvarení veľmi suchá/tvrdá.	Pokiaľ je ryža pri prepnutí ryžovaru do režimu udržiavania teploty („WARM“) suchá alebo tvrdá, môžete to napraviť pridaním vody alebo dlhšou tepelnou úpravou. V závislosti od toho, ako suchá je Vaša ryža, pridajte ½ až 1 odmerku vody a dobre zamiešajte. Zatvorte veko a prepnite vypínač do polohy «COOK». Po prepnutí ryžovaru do režimu udržiavania teploty («WARM») otvorte veko, zamiešajte ryžu a skontrolujte jej konzistenciu. Ak je potrebné, opakujte tento postup, pokiaľ ryža nie je mäkká a vlhká.
Ryža je po uvarení veľmi vlhká/mokrú.	Pokiaľ je ryža pri prepnutí ryžovaru do režimu udržiavania teploty («WARM») ešte veľmi vlhká/mokrú, zamiešajte ju priloženou lopatkou. Tým sa od dna oddelí najvlhkejšia časť ryže a vlhkosť sa môže vypariť. Zatvorte veko a nechajte varnú nádobu podľa potreby 10 - 30 minút v režime udržiavania teploty («WARM»); potom otvorte veko a ryžu periodicky premiešavajte, aby sa prebytočná vlhkosť mohla vypariť.

O RYŽI

Ryža je hodnotný zdroj komplexných uhľohydrátov, bohatý na tiamín, niacín a železo a zároveň chudobný na tuky. Je podstatnou zložkou zdravej výživy. Na trhu môžete zohnať veľké množstvo rôznych druhov ryže. Váš ryžovar SOLIS môže perfektne pripraviť každý druh ryže. Nasleduje predstavenie najčastejších druhov ryže, ktoré si môžete v obchodoch zakúpiť:

Dlhozrná ryža

Táto ryža sa vyznačuje malým množstvom škrobu. Po uvarení je krásne sypká a nelepi sa. «Carolina» je pevná a «Jasmine» je najpevnejší druh dlhozrnej ryže, korenený a aromatický.

Gulatozrná ryža

Gulatozrná ryža je charakteristicky mäkká, lepkavá a kašovitá. Táto ryža sa používa na prípravu sushi. «Ryža California» je mäkká; «Sweet Reis», nazývaná kvôli svojmu gulatému zrnú často «Perlová ryža», je veľmi lepkavá a výborne sa hodí na prípravu ryžového nákypu.

Hnedá ryža

Hnedá ryža je často označovaná ako najzdravší druh ryže. Ryžové zrno je obklopené vrstvou otrúb a obsahuje viac vitamínov B komplex, železa, vápnika a vlákniny ako čistená (biela) ryža. Najobľúbenejšia hnedá ryža je dlhozrná a má mäkkú konzistenciu.

Divoká ryža

Divoká ryža sa nachádza v množstve lahodných druhoch a zmesiach. Často sa kvôli svojej pevnej konzistencii a sýto hnedej až čiernej farbe mieša s dlhozrnnou ryžou. Z divokej ryže sa dá pripraviť lahodná plnka k hydine, stačí ryžu uvariť vo vývare a zmiešať s obľúbeným sušeným ovocím.



Šetrí miesto



Jednoducho sa čistí



Disponuje funkciou udržiavania teploty



Je úsporný



▲ LIKVIDÁCIA



EÚ 2002/96/EC

Pokyny k likvidácii spotrebiča v súlade so smernicou EÚ č. 2002/96/EC

Opatrebovaný spotrebič nesmie byť zlikvidovaný spolu s bežným domácim odpadom. Odovzdajte ho v miestnej zberni odpadu alebo v obchode, kde ste spotrebič zakúpili. Tak bude zaistená ekologická likvidácia. Likvidácia elektrických a elektronických spotrebičov oddelene od ostatného odpadu nemá na rozdiel od neodbornej likvidácie negatívne následky na životné prostredie a ľudské zdravie. Zároveň umožňuje opätovné využitie a recykláciu súčiastok, čo vedie k značným úsporám energie a surovín. Symbol preškrtnutého kontajnera na odpad signalizuje, že starý spotrebič musí byť zlikvidovaný v súlade s predpismi.

Solis of Switzerland AG si vyhradzuje právo kedykoľvek vykonať technické alebo optické zmeny alebo úpravy, ktoré prispievajú k vylepšeniu produktu.

Starostlivo si uschovajte originálny obal spotrebiča, aby ste ho mohli prípadne použiť na prepravu alebo odoslanie spotrebiča.

Informácie o likvidácii opotrebovaného elektrického zariadenia (súkromné domácnosti)



Tento symbol na produktoch a/alebo na priložených dokumentoch znamená, že sa pri likvidácii nesmú elektrické a elektronické zariadenia miešať so všeobecným domácim odpadom. V záujme správneho obhospodarovania, obnovy a recyklácie odveďte, prosím, tieto produkty na určené zberné miesta, kde budú prijaté bez poplatku. V niektorých krajinách je možné tieto produkty vrátiť priamo miestnemu maloobchodu v prípade, ak si objednáte podobný nový výrobok. Správna likvidácia týchto produktov pomôže ušetriť hodnotné zdroje a zabrániť možným negatívnym vplyvom na ľudské zdravie a prostredie, ktoré môžu inak vzniknúť v dôsledku nesprávneho zaobchádzania s odpadom. Bližšie informácie o najbližšom zbernom mieste získate na miestnom úrade. V prípade nesprávnej likvidácie odpadu môžu byť uplatnené pokuty v súlade s platnou legislatívou.

Pre právnické osoby v Európskej únii

Ak potrebujete zlikvidovať opotrebované elektrické a elektronické zariadenia, bližšie informácie získate od svojho miestneho predajcu alebo dodávateľa.

Informácie o likvidácii v krajinách mimo Európskej únie

Tento symbol je platný len v Európskej únii. Ak si želáte zlikvidovať toto zariadenie, obráťte sa na miestny úrad alebo predajcu a poinformujte sa o správnom spôsobe likvidácie tohto typu odpadu.

Výhradný dovozca a distribútor pre Slovensko:

DSI Slovakia s.r.o.
Letná 42
040 01 Košice
Slovenská republika
Tel: +421 556 118 110

Blahopřejeme Vám ke koupi rýžovaru SOLIS RICE COOKER COMPACT4-Tassen Cool Touch.

SOLIS dovedl umění přípravy perfektní, nadýchané rýže k dokonalosti a zjednodušil ji na pouhé stisknutí jediného tlačítka. Váš rýžovar SOLIS ukončí varný proces automaticky, jakmile je rýže hotová, a přepne se do pohodlného režimu udržování teploty; díky tomu už se Vám nikdy nestane, že byste rýži rozvařili.

Tento návod k použití obsahuje pokyny k použití Vašeho nového rýžovaru spolu s doplňujícími informacemi o rýži.

Před prvním uvedením Vašeho rýžovaru do provozu si prosím pečlivě přečtete celý návod k použití.

▲ DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Při používání elektrospotřebičů byste vždy měli dodržovat základní bezpečnostní pokyny včetně následujících:

1. **Důležité:** Před prvním použitím si pečlivě přečtěte všechny pokyny.
2. Nedotýkejte se horkého povrchu spotřebiče. Uchopte spotřebič pouze za madla, která jsou k tomu určená.
3. Umístěte spotřebič pouze na rovnou, suchou a žáruvzdornou plochu.
4. Spotřebič, napájecí kabel ani zástrčku nelze ponořit do vody ani jiné tekutiny, v opačném případě hrozí úraz elektrickým proudem.
5. Zvyšte pozornost, pokud spotřebič používají děti nebo pokud je spotřebič používán v blízkosti dětí.
6. Pokud spotřebič nepoužíváte nebo ho chcete vyčistit, vždy nejprve vytáhněte zástrčku ze zásuvky. Před sestavením, rozebráním nebo čištěním nechte spotřebič zcela vychladnout.
7. Nepoužívejte spotřebič, pokud došlo k poškození napájecího kabelu nebo zástrčky. Nepoužívejte vadný nebo poškozený spotřebič. Odevzdejte ho nejbližšímu autorizovanému servisu nebo odbornému prodejci ke kontrole, opravě nebo nastavení.
8. Použití příslušenství, které nebylo doporučeno výrobcem spotřebiče, může způsobit požár, úraz elektrickým proudem nebo zranění.
9. Nepoužívejte spotřebič v exteriéru.
10. Dbejte na to, abyste nevedli napájecí kabel přes horký povrch. Napájecí kabel nesmí viset přes hranu pracovní plochy či stolu.
11. Nikdy nestavte spotřebič na horký hořák ani do jeho blízkosti. Nevkládejte spotřebič do horké trouby.
12. Používejte spotřebič pouze k určenému účelu.
13. Budte velmi opatrní, pokud přemísťujete spotřebič naplněný horkou vodou nebo jinými tekutinami.

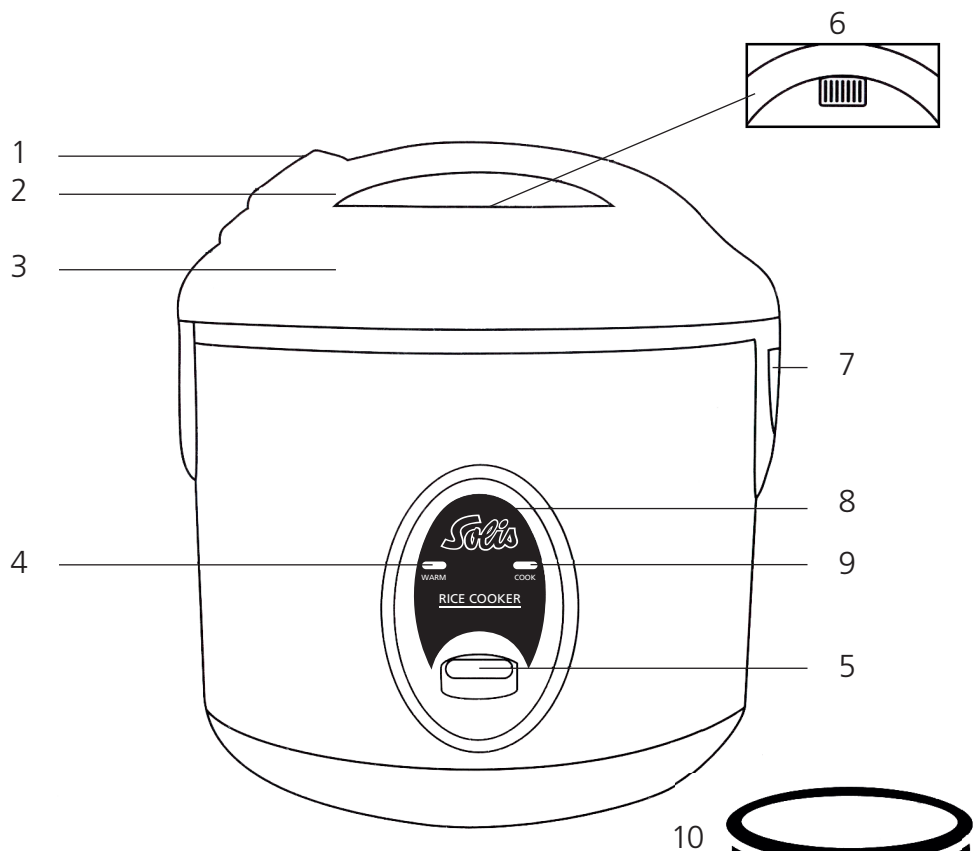
14. Nikdy se nedotýkejte parního ventilu, nezakrývejte ho ani ho ničím neucpávejte. Je velmi horký a může způsobit popálení.
15. Připojte spotřebič pouze k síťové zásuvce o napětí 220 - 240 V.
16. Při odpojování spotřebiče od elektrické sítě vždy tahejte pouze za zástrčku, nikdy za kabel.
17. Rýžovar by měl být připojen odděleně od ostatních elektrospotřebičů k samostatnému okruhu. Pokud dojde k přetížení elektrického okruhu jinými spotřebiči, rýžovar se může poškodit.
18. Před použitím se vždy ujistěte, že povrch vnitřní varné nádoby je suchý. Mokrý vnitřní varná nádoba vložená do základny spotřebiče může způsobit poškození spotřebiče.
19. Buďte velmi opatrní, pokud otvíráte víko během varného procesu nebo krátce po jeho ukončení. Vycházející horká pára může způsobit popáleniny.
20. Při zapnuté funkci udržování teploty by se rýže neměla nacházet ve spotřebiči déle než 12 hodin.
21. Nikdy nepoužívejte vnitřní varnou nádobu na varné desce nebo plynovém hořáku, v opačném případě může dojít k poškození nebo deformaci nádoby.
22. Spotřebič vypnete nastavením vypínače na polohu „OFF“ a vytáhnutím zástrčky ze zásuvky.
23. Vařte rýži pouze ve vyjímatelné varné nádobě, jinak hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem.

PEČLIVĚ USCHOVEJTE TENTO NÁVOD

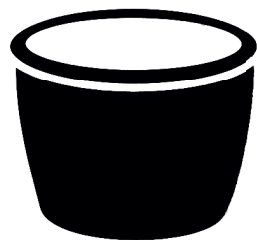
▲ POKYNY PRO KRÁTKÝ NAPÁJECÍ KABEL

1. Spotřebič je dodáván s krátkým napájecím kabelem; díky tomu se snižuje riziko, že o kabel někdo zachytí nebo o něj zakopne.
2. Buďte velmi opatrní, pokud používáte prodlužovací kabel.
3. Pokud používáte prodlužovací kabel:
 - a. Údaje o zatížení natištěné na prodlužovacím kabelu by měly odpovídat alespoň elektrickým jmenovitým údajům spotřebiče.
 - b. Ved'te prodlužovací kabel tak, aby nevisel přes hranu stolu nebo pracovní desky. V opačném případě by za něj děti mohly stáhnout spotřebič na zem nebo by o něj mohl někdo zakopnout.

▲ POPIS SPOTŘEBIČE



1. Tlačítko pro otevření víka
2. Madlo
3. Víko s bezpečnostním uzávěrem
4. Kontrolka pro FUNKCI UDRŽOVÁNÍ TEPLoty
5. Síťový vypínač
6. Výstup páry
7. Sběrná nádoba na kondenzovanou vodu
8. Ovládací panel
9. Kontrolka pro VAŘENÍ («COOK»)
10. Vnitřní varná nádoba
11. Odměrka
12. Lopatka na rýži



▲ POUŽÍVÁNÍ RÝŽOVARU

Před prvním použitím:

1. Pečlivě si přečtěte všechny pokyny a důležitá bezpečnostní opatření.
 2. Odstraňte všechny obalové materiály a zkontrolujte, zda jsou všechny komponenty spotřebiče v bezvadném stavu.
 3. Roztrhejte všechny igelitové sáčky, které mohou představovat riziko pro děti.
 4. Umyjte všechny části příslušenství v teplé vodě s trochou prostředku na mytí nádobí. Opláchněte je a důkladně vysušte.
 5. Vyjměte z rýžovaru vnitřní varnou nádobu a umyjte ji v teplé vodě s trochou prostředku na mytí nádobí. Opláchněte ji a důkladně ji vysušte. Teprve poté ji můžete opět vložit do spotřebiče.
 6. Vyčistěte povrch spotřebiče vlhkým hadříkem.
- Nepoužívejte drhnoucí prostředky a houbičky nebo produkty, které nejsou vhodné k čištění povrchů s nepřilnavou vrstvou.
 - Základnu spotřebiče, napájecí kabel ani zástrčku spotřebiče nikdy neponořujte do vody.

Vaření rýže:

1. Odměřte požadované množství rýže pomocí přiložené odměrky.
Plná odměrka syrové rýže se rovná 2 odměrkám uvařené rýže.
Objem dodané odměrky je 180 ml.
2. Proplachujte rýži ve zvláštní nádobě tak dlouho, dokud stékající voda není čistá.
3. Nasypete přemytou rýži do vnitřní varné nádoby.
4. Pomocí dodané odměrky nebo značek uvnitř varné nádoby nalijte vhodné množství vody. Tabulku s uvedením poměru rýže a vody pro bílou (loupanou) i hnědou (neloupanou) rýži naleznete také na straně 9.
POZNÁMKA: Značky na vnitřní straně varné nádoby platí pouze pro bílou rýži.
5. Měkčí rýži získáte, pokud ji před vařením namočíte na 10 - 20 minut.
6. Zkontrolujte, zda je vnější plášť vnitřní varné nádoby suchý, čistý a zda na něm neulpívají zbytky. Poté ho vložte do rýžovaru. Zavřete víko, připojte napájecí kabel a zasuněte zástrčku do zásuvky.

* *Během celého varného procesu byste neměli otevírat víko, v opačném případě dojde ke ztrátě páry a rýže se bude vařit delší dobu.*

7. Stiskněte síťový vypínač. Kontrolka «COOK» začíná svítit. Jakmile je rýže hotová, spotřebič se automaticky přepne do režimu udržování teploty a začne svítit kontrolka «WARM».
8. Po uvaření nechte rýži 5 - 10 minut odpočinout při zavřeném víku. Rýže během této doby dojde a bude zcela uvařená.
9. Rýžovar zůstane v režimu udržování teploty, dokud ho neodpojíte od elektrické sítě. Pokud spotřebič nepoužíváte, VŽDY vytáhněte napájecí kabel ze zásuvky.

Je důležité, aby vnější plášť vnitřní varné nádoby byl dokonale čistý a suchý, než ho vložíte do rýžovaru. Voda, zbytky potravin a jiné substance by se mohly dostat do styku s topným tělesem a poškodit tak spotřebič.

▲ TIPY PRO START

Příprava hnědé rýže

- Zrnka hnědé rýže obsahují vrstvu otrub, proto tato rýže potřebuje delší tepelnou úpravu než bílá rýže. Přibližnou dobu tepelné úpravy této rýže naleznete v tabulce na straně 10.
- Při přípravě hnědé rýže se řiďte poměrem vody a rýže uvedeným v tabulce na straně 9 tohoto návodu. Značky ve vnitřní varné nádobě platí pouze pro bílou rýži; neřídte se jimi při přípravě hnědé rýže.
- Hnědá rýže vyžaduje při přípravě větší množství vody, proto lze v rýžovaru připravit maximálně 3 odměrky (syrové rýže), což odpovídá 6 odměrkám uvařené rýže.

Příprava rýžových směsí

Složení hnědé rýže, divoké rýže a rýžových směsí se může lišit. Tyto odlišnosti mohou mít za následek delší dobu tepelné úpravy a/nebo potřebu dolít ještě trochu vody, aby bylo dosaženo ideálním výsledku. Řiďte se vždy návodem uvedeným na obalu dané rýže.

Odměrka

Objem dodané odměrky je 180 ml. Tabulka na straně 9 se vztahuje na poměr rýže a vody měřený dodanou odměrkou.

Maximální kapacita

Do spotřebiče lze nasypat pouze 4 odměrky syrové rýže (maximálně 3 odměrky hnědé rýže). Maximální množství pro tento rýžovar obnáší 4 odměrky syrové rýže (3 odměrky hnědé rýže), což odpovídá 8 odměrkám uvařené rýže (nebo 6 odměrkám hnědé rýže).

Sběrná nádoba na kondenzovanou vodu

Tento rýžovar je vybaven sběrnou nádobou na kondenzovanou vodu (viz popis spotřebiče na straně 6). Sběrná nádoba na kondenzovanou vodu odvádí při vaření přebytečnou vlhkost z rýže. Díky tomu je rýže vždy perfektně uvařená a nikdy se nerozvaří.

POZNÁMKA:

Ujistěte se, že jste vyčistili sběrnou nádobu na kondenzovanou vodu po každém použití. Nádobu vyjmete z rýžovaru uchopením na obou stranách a vytáhnutím. Umyjte nádobu v teplé vodě s trochou prostředku na mytí nádobí; řádně ji vysušte a opět ji zasuněte do rýžovaru tak, aby zapadla na místo.

▲ POKYNY K VARNÉMU PROCESU

Vaření polévek a pokrmů z jednoho hrnce:

1. Vložte všechny suroviny do vnitřní varné nádoby. Vložte nádobu do rýžovaru.
2. Stiskněte síťový vypínač. Rozsvítí se kontrolka «COOK».
3. Vařte za častého míchání, dokud pokrm není hotový.
4. Po uvaření posuňte síťový vypínač nahoru. Spotřebič se přepne do režimu udržování teploty («WARM»). Rozsvítí se kontrolka «WARM».
5. Rýžovar zůstane v režimu udržování teploty («WARM»), dokud ho neodpojíte od elektrické sítě. Pokud spotřebič nepoužíváte, vždy vytáhněte zástrčku ze zásuvky.

Tabulka poměru rýže a vody platná pro bílou rýži:

SYROVÁ RÝŽE	BÍLÁ RÝŽE Voda v odměrce	BÍLÁ RÝŽE Značka na vnitřní stěně varné nádoby*	Přibližné množství uvařené rýže
1 odměrka	1½ odměrky	1. značka	2 odměrky
2 odměrky	2½ odměrky	2. značka	4 odměrky
3 odměrky	3½ odměrky	3. značka	6 odměrky
4 odměrky	4½ odměrky	4. značka	8 odměrky

Tabulka poměru rýže a vody platná pro hnědou rýži:

SYROVÁ RÝŽE	HNĚDÁ RÝŽE Voda v odměrce	Přibližné množství uvařené rýže
1 odměrka	1¾ odměrky	2 odměrky
2 odměrky	3 odměrky	4 odměrky
3 odměrky	4¼ odměrky	6 odměrky

- * Značky uvnitř varné nádoby platí pouze pro bílou rýži. Hnědá rýže a rýžové směsi vyžadují delší dobu tepelné úpravy než bílá rýže. Řiďte se pokyny uvedenými na obalu konkrétní rýže.

POZNÁMKA

Kvůli většímu množství vody, které při vaření vyžaduje hnědá rýže, lze do rýžovaru nasypat pouze tři odměrky hnědé rýže.

▲ POKYNY K VARNÉMU PROCESU

Dobré rady

1. Rýži před vložením do vnitřní varné nádoby vždy propláchněte, abyste odstranili škrob a zbytky plev. Díky tomu se rýže na dně varné nádoby nepřipalí.
2. Pokud se druh rýže, který používáte, přichytává ke dnu varné nádoby, nejprve potřete dno nádoby rostlinným olejem a teprve poté do ní nasypete rýži.
3. Údaje v této tabulce jsou pouze orientační. V obchodech je k sehnání mnoho různých druhů rýže (viz kapitola «O rýži» na straně 13), které se mohou lišit potřebným množstvím vody i dobou tepelné úpravy. Může tedy docházet k mírným odchylkám od údajů uvedených v této tabulce.

Doba tepelné úpravy

BÍLÁ RÝŽE		HNĚDÁ RÝŽE	
Syrová v odměrkách	Doba tepelné úpravy	Syrová v odměrkách*	Doba tepelné úpravy
1 odměrka	19 - 24 min.	1 odměrka	28 - 33 min.
2 odměrky	23 - 28 min.	2 odměrky	32 - 37 min.
3 odměrky	27 - 32 min.	3 odměrky	40 - 45 min.
4 odměrky	32 - 37 min.	4 odměrky	NELZE

Doba tepelné úpravy uvedená v tabulce je pouze přibližná. Tato tabulka slouží jen jako doporučení. Skutečná doba tepelné úpravy se může mírně lišit působením těchto faktorů:

- Použili jste jiný druh rýže.
- Nedodrželi jste poměr rýže a vody ve vnitřní varné nádobě.
- Pokud jste právě dovařili rýži a chcete chvíli poté připravit další porci, může dojít ke zkrácení doby tepelné úpravy, neboť topné těleso je ještě teplé.
- Otevření víka během varného procesu způsobí ztrátu tepla a páry. Pokud tedy otevřete víko dříve, než dovaříte rýži, může dojít k prodloužení doby tepelné úpravy.

▲ ČIŠTĚNÍ SPOTŘEBIČE

Před čištěním vždy odpojte spotřebič od elektrické sítě a nechte ho zcela vychladnout.

Vyčistěte povrch rýžovaru a vnitřní varné nádoby:

1. Vyjměte vnitřní varnou nádobu: Umyjte ji v teplé vodě s trochou prostředku na mytí nádobí. Použijte přitom nylonovou houbičku nebo hadřík.
2. Opláchněte varnou nádobu a důkladně ji osušte.
3. Otřete vnější povrch samotného rýžovaru vlhkým hadříkem dočista.

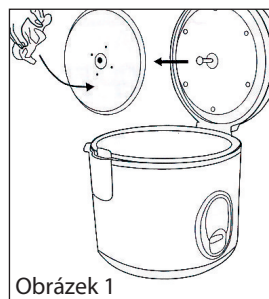
Vyčistěte spodní stranu víka: (Viz obrázek 1)

Spodní stranu víka byste měli vyčistit po každém použití.

1. Vyjměte vnitřní víko lehkým tahem ven z osy. Víko krátce namočte.
2. Otřete spodní stranu víka hadříkem lehce namočeným v teplé vodě.
3. Vysušte víko měkkým suchým hadříkem.
4. Opět nasadte vnitřní víko nasunutím na osu a zatlačením.

Po nasazení vnitřního víka by při otevření vnějšího víka měla menší strana těsnění vnitřního víka být namířená proti Vám. Při nesprávně nasazeném vnitřním víku nelze zavřít vnější víko.

POZNÁMKA: Nikdy nečistěte spotřebič, pokud je ještě horký.



Čištění topné desky: (Viz obrázek 2)

Topnou desku byste měli vyčistit po každém použití.

1. Otřete topnou desku hadříkem lehce namočeným v teplé vodě.
2. Vysušte ji měkkým suchým hadříkem.

3. Na topné desce mohou ulpět rýžová zrnka nebo jiný suchý materiál. Opakujte kroky 1 a 2, dokud topná deska není dokonale čistá. Musí docházet k dokonalému kontaktu topné desky s vnitřní varnou nádobou. V opačném případě spotřebič nebude fungovat správně a může dojít k jeho přehřátí.



- Nepoužívejte k čištění spotřebiče žádné drsné nebo drhnoucí čisticí prostředky nebo produkty, které nejsou vhodné pro povrchy opatřené nepřilnavou vrstvou.
- Tento spotřebič **NELZE** mýt v myčce nádobí. Vnitřní varnou nádobu ani příslušenství **NELZE** mýt v myčce nádobí.
- Před použitím se vždy ujistěte, že vnější plášť vnitřní varné nádoby je suchý. Pokud přijde mokrá vnitřní nádoba do styku s topnou deskou, může dojít k poškození a chybnému fungování spotřebiče.

▲ ODSTRANĚNÍ POTÍŽÍ

Jednotlivé druhy rýže se liší složením i konzistencí, proto mohou být výsledky rozdílné. V následující tabulce naleznete několik tipů, které Vám pomohou odstranit chyby při přípravě rýže a dosáhnout u požadované konzistence vařené rýže.

Problém	Řešení
Rýže je po uvaření příliš suchá/tvrdá.	Pokud je rýže při přepnutí rýžovaru do režimu udržování teploty („WARM“) suchá nebo tvrdá, lze to napravit přidáním vody nebo delší dobou tepelné úpravy. V závislosti na tom, jak suchá je Vaše rýže, přidejte ½ až 1 odměrku vody a dobře zamíchejte. Zavřete víko a přepněte vypínač do polohy «COOK». Po přepnutí rýžovaru do režimu udržování teploty («WARM») otevřete víko, zamíchejte rýži a zkontrolujte její konzistenci. Pokud je třeba, opakujte tento postup, dokud rýže není měkká a vlhká.
Rýže je po uvaření příliš vlhká/mokrá.	Pokud je rýže při přepnutí rýžovaru do režimu udržování teploty («WARM») ještě příliš vlhká/mokrá, zamíchejte ji přiloženou lopatkou. Tím se ode dna oddělí nejvlhčí část rýže a vlhkost se může vypařit. Zavřete víko a nechte varnou nádobu podle potřeby 10 - 30 minut v režimu udržování teploty («WARM»); poté otevřete víko a rýži periodicky promíchejte, aby se přebytečná vlhkost mohla vypařit.

O RÝŽI

Rýže je hodnotný zdroj komplexních uhlohydrátů, bohatý na thiamin, niacin a železo a zároveň chudý na tuky. Je podstatnou složkou zdravé výživy. Na trhu lze sehnat velké množství různých druhů rýže. Váš rýžovar SOLIS může perfektně připravit každý druh rýže. Následuje popis nejčastějších druhů rýže, které lze v obchodech zakoupit:

Dlouhozrná rýže

Tato rýže se vyznačuje malým množstvím škrobu. Po uvaření je krásně sypká a nelepí se. «Carolina» je pevná a «Jasmine» je nejpevnější druh dlouhozrné rýže, kořeněný a aromatický.

Kulatozrná rýže

Kulatozrná rýže je charakteristicky měkká, lepkavá a kašovitá. Tato rýže se používá pro přípravu sushi. «Rýže California» je měkká; «Sweet Reis», nazývaná kvůli svému kulatému zrně často «Perlová rýže», je velmi lepkavá a báječně se hodí pro přípravu rýžového nákypu.

Hnědá rýže

Hnědá rýže je často označována jako nejzdravější druh rýže. Rýžové zrno je obklopeno vrstvou otrub a obsahuje více vitamínů B komplex, železa, vápníku a vlákniny než čištěná (bílá) rýže. Nejoblíbenější hnědá rýže je dlouhozrná a má měkkou konzistenci.

Divoká rýže

Divoká rýže je k dostání v mnoha lahodných druzích a směsích. Často se kvůli své pevné konzistenci a sytě hnědé až černé barvě míchá s dlouhozrnou rýží. Z divoké rýže se dá připravit lahodná nádivka ke drůbeži, stačí rýži uvařit ve vývaru a smíchat s oblíbeným sušeným ovocem.



Šetří místo



Snadno se čistí



Disponuje funkcí udržování teploty



Je úsporný



▲ LIKVIDACE



EU 2002/96/EC

Pokyny k likvidaci spotřebiče v souladu se směrnicí EU č. 2002/96/EC

Vysloužilý spotřebič nesmí být zlikvidován spolu s běžným domácím odpadem. Odevzdejte ho v místní sběrně odpadu nebo v obchodu, kde jste spotřebič zakoupili. Tak bude zajištěna ekologická likvidace. Likvidace elektrických a elektronických spotřebičů odděleně od ostatního odpadu nemá na rozdíl od neodborné likvidace negativní následky na životní prostředí a lidské zdraví. Zároveň umožňuje opětovné využití a recyklaci součástí, což vede ke značným úsporám energie a surovin. Symbol přeškrtnutého kontejneru na odpad signalizuje, že starý spotřebič musí být zlikvidován v souladu s předpisy.

Solis of Switzerland AG si vyhrazuje právo kdykoliv provést technické nebo optické změny nebo úpravy, které přispějí k vylepšení produktu.

Pečlivě uschovejte originální obal spotřebiče, abyste ho mohli případně použít k přepravě nebo zaslání spotřebiče.

Informace pro uživatele k likvidaci elektrických a elektronických zařízení (domácnosti)



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 doručte tyto výrobky na určená sběrná místa, kde budou přijata zdarma. Alternativně v některých zemích můžete vrátit své výrobky místnímu prodejci při koupi ekvivalentního nového produktu. Správnou likvidací 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 uživatele v zemích Evropské unie

Chcete-li likvidovat elektrická a elektronická zařízení, vyžádejte si potřebné informace od svého prodejce nebo dodavatele.

Informace k likvidaci v ostatních zemích mimo Evropskou unii

Tento symbol je platný jen v Evropské unii.

Chcete-li tento výrobek zlikvidovat, vyžádejte si potřebné informace o správném způsobu likvidace od místních úřadů nebo od svého prodejce.

Výhradní dovozce a distributor pro ČR:

DSI Czech, spol. s.r.o.
Křižíkova 237/36A
186 00 Praha 8 – Karlín
Česká republika
Tel: + 420 225 386 130