

Rýžovar EMERIO RCE-110118

Obj. č.: 190 08 06



Vážený zákazníku,

děkujeme Vám za Vaši důvěru a za nákup rýžovaru EMERIO.

Tento návod k obsluze je součástí výrobku. Obsahuje důležité pokyny k uvedení výrobku do provozu a k jeho obsluze. Jestliže výrobek předáte jiným osobám, dbejte na to, abyste jim odevzdali i tento návod.

Ponechejte si tento návod, abyste si jej mohli znovu kdykoliv přečíst!

Bezpečnostní pokyny

V případě poškození, které bylo způsobeno nerespektováním pokynů v tomto návodu k obsluze, pozbývá záruka platnosti. Výrobce/dovozce neručí za škody, které byly způsobeny nedodržením návodu k obsluze, nedbalým používáním nebo používáním v rozporu s tímto návodem k obsluze.

1. Děti od 8 let mohou přístroj používat, pokud jsou pod dozorem nebo byly poučeny o bezpečném způsobu používání spotřebiče a rozumí příslušným rizikům.
2. Čištění a údržbu nesmějí provádět děti, ledaže by byly starší 8 let a pod dozorem.
3. Spotřebič a jeho připojovací vedení musí být uchovávány mimo dosah dětí mladších 8 let.
4. Osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností či vědomostí mohou spotřebič používat, pokud jsou pod dozorem nebo byly poučeny o bezpečném způsobu používání spotřebiče a rozumí z toho vyplývajícím rizikům.
5. Děti si nesmějí s výrobkem hrát.
6. Pokud se napájecí kabel tohoto přístroje poškodí, musí jej vyměnit výrobce nebo servis.
7. Tento výrobek je určený pouze k použití v domácnosti nebo pro podobné účely, jako: v kuchyních pro personál obchodů, kanceláří a na jiných pracovištích, v zemědělských usedlostech, zákazníci hotelů, motelů a jiných ubytovacích zařízení, v ubytování s polopenzí.
8. Varování: Nebezpečí poranění při nesprávném používání.
9. Povrch topného tělesa vyzáří po použití ještě zbytkové teplo.
10. Chcete-li získat informace k čištění ploch, které přicházejí do styku s potravinami, přečtěte si prosím kapitulu „Čištění a údržba“ v návodu k obsluze.
11. Předtím, než zapojíte zástrčku do zásuvky, zkontrolujte, zda napětí a frekvence odpovídá údajům na typovém štítku.
12. Pokud používáte prodlužovací kabel, musí být vhodný pro příkon výrobku, jinak může dojít k přehřátí prodlužovacího kabelu nebo zástrčky. Hrozí nebezpečí poranění v důsledku zakopnutí o prodlužovací kabel. Buďte opatrní, abyste se vyhnuli nebezpečným situacím.

13. Zástrčku vytáhněte ze síťové zásuvky, pokud výrobek nepoužíváte a předtím, než ho začnete čistit.
14. Síťový kabel nenechávejte viset přes ostré hrany a uchovávejte ho v dostatečné vzdálenosti od horkých předmětů a plamenů.
15. Výrobek ani zástrčku neponořujte do vody nebo jiné kapaliny. Ohrožení života při úrazu elektrickým proudem!
16. Při vytahování zástrčky ze zásuvky tahejte za zástrčku. Netahejte za kabel.
17. Pokud výrobek spadl do vody, nedotýkejte se ho. Vytáhněte zástrčku ze zásuvky, výrobek vypněte a navštivte servis.
18. Výrobek neodpojujte ze zásuvky mokrou rukou, ani ho mokrou rukou nezapojujte.
19. Za žádných okolností se nepokoušejte otevírat plášť výrobku nebo ho sami opravit.
To by mohlo způsobit úraz elektrickým proudem.
20. Během používání výrobek nikdy nenechávejte bez dozoru.
21. Tento výrobek není určený ke komerčnímu používání.
22. Používejte ho pouze ke stanovenému účelu.
23. Kabel neovíňte kolem přístroje a nezalamujte ho.
24. Po použití spotřebiče vytáhněte zástrčku ze zásuvky. Váš rýžovar zůstane nadále zapnutý; ledaže byste uvedli vypínač do polohy „0“ a vytáhli zástrčku ze zásuvky.
25. Postavte výrobek na rovnou, suchou a žáruvzdornou plochu.

Popis a ovládací prvky

1. Víko
2. Vnitřní hrnec
3. Kontrolka ohřevu (udržování teploty)
4. Kontrolka vaření (vaření)
5. Spínač vaření
6. Vypínač
7. Rukojeti (na obou stranách)



Další upozornění:

1. Krátký síťový kabel zamezuje tomu, aby o něj někdo zakopl, nebo aby se zašmodrchal.
2. Delší kabely nebo prodlužovací kabely jsou k dostání a lze je použít. Buďte ale maximálně opatrní.
3. Pokud používáte delší kabel nebo prodlužovací kabel, musí (1) průřez kabelu odpovídat alespoň průřezu síťového kabelu výrobku a (2) kabel musíte položit tak, aby se nemohl zašmodrchat nebo aby o něj nemohl nikdo zakopnout.

Všeobecné pokyny týkající se obsluhy

1. Ujistěte se, že vaše síťové napětí odpovídá napětí na typovém štítku (220–240 V).
2. Postavte vnitřní hrnec do rýžovaru, ještě než ho uvedete do provozu. Spínač vaření lze stlačit dolů, až když je vnitřní hrnec na svém místě.
3. Pokud jste připraveni vařit, zapojte výrobek do zásuvky. Pak přepněte vypínač do polohy „I“ a stiskněte spínač vaření.
4. Je-li rýže hotová nebo pokrmy uvařené, přepne se přístroj automaticky na funkci udržování teploty. Po použití vždy vytáhněte zástrčku ze zásuvky. Varný výkon je udržován, dokud nepřepnete vypínač do polohy „0“ a dokud nevytáhnete zástrčku ze zásuvky. Přístroj nechte před čištěním vychladnout.
5. Při vaření umístěte víko na vnitřní hrnec. Po naservírování rýže dejte víko zpátky na místo, abyste zamezili zabarvení a vysušení rýže.
6. Pro ohřívání studené rýže přidejte ke každému šálku uvařené rýže asi 1/4 šálku studené vody, zamíchejte a zapněte rýžovar.
Poznámka: Zbytky rýže se obzvláště dobře hodí k zapékání.
7. Vnitřní hrnec a topné těleso udržujte bez cizích těles, aby nedocházelo k nesprávnému fungování.
8. Hrnec mírně pootočte, aby ležel bezpečně a naplocho.

Čištění a údržba

Před čištěním vždy přepněte vypínač do polohy „0“, vytáhněte zástrčku ze zásuvky a nechte rýžovar zcela vychladnout.

1. Vyjměte vnitřní hrnec a víko a vše umyjte v horké vodě s prostředkem na mytí nádobí, poté vše dobře opláchněte a osušte měkkou utěrkou.
2. Vnější povrch rýžovaru vyčistěte vlhkou utěrkou a trochou jemného neutrálního čistícího prostředku. Nepoužívejte abrazivní prostředky. Neponořujte přístroj do vody.
3. Topné těleso můžete vyčistit ocelovou vlnou a následně je otřete vlhkým hadříkem. Před dalším použitím nechte vše dobře oschnout. Topné těleso udržujte bez nečistot.
4. Zbytky octu a soli mohou způsobit korozi. Po každém použití vyčistěte.
5. Všechny údržbářské práce musejí být prováděny autorizovaným zákaznickým servisem.

Tipy pro rychlé čištění

Do vnitřního hrnce dejte 1/2 šálku a trochu neutrálního čistícího prostředku nebo vodu na mytí nádobí. Stiskněte spínač dolů a nechte rýžovar ohřívat po dobu 10 minut. Poté ho nechte vychladnout. Před dalším používáním ho dobře vypláchněte a osušte.

Informace k rýži

Rýže je cenným zdrojem kompletních uhlohydrátů a živin. Neobsahuje žádný tuk a je bohatá na thiamin, niacin a železo. Zajímavostí je, že více než polovina světové populace jí denně rýži. Existuje mnoho různých odrůd rýže. Vyzkoušejte různé druhy a rozhodněte se podle vlastní chuti. Zde najdete seznam obvyklých druhů rýže a některé jejich vlastnosti:

Dlouhozrná rýže

Používá se obvykle v receptech, které po uvaření vyžadují volná, neslepená jednotlivá rýžová zrnka. „Kalifornská“ rýže je měkká, zatímco „Caroline“ je trochu pevnější. Jasminová rýže je nejpevnější a velmi aromatická.

Kulatozrná rýže

Tato varianta, přestože je měkká i lepkavější, se používá ve většině orientálních receptů.

„Kalifornská“ je měkká, „sladká rýže“ nebo „perličková“ je kulatější. Sladká rýže je extrémně lepivá a vhodná do rýžových pudinků.

Hnědá rýže

Hnědá rýže je často vnímána jako nejzdravější druh rýže. Prodává se ve své přirozené, nebělené podobě, včetně otrub. Obsahuje více vitamínů řady B, železa, vápníku a vlákniny než jiné druhy.

Divoká rýže

Divoká rýže je dodávána v mnoha chutných variacích a směsích. Kvůli pevné struktuře a sytě hnědé až černé barvě se často míchá s dlouhozrnnou rýží. Divoká rýže se výborně hodí k nadívání drůbeže připravované ve vývaru se sušeným ovocem.

Vaření rýže

Díky těmto zásadám dosáhnete vynikajících výsledků. Pro vaše pohodlí má vnitřní hrnec na vnitřní straně značení množství. Kromě toho je součástí balení šikovná odměrka pro odměřování rýže a vody.

1. Přiloženou odměrkou odměřte rýži a tu nasypejte do vnitřního hrnce. Odměrka odpovídá jednomu šálku.
2. Přidejte vodu podle značení na vnitřní straně hrnce, abyste mohli rýži uvařit (viz tabulka).

Příklad: přidejte dva šálky (dvě odměrky) syrové rýže a k ní vodu až ke značce 2.

3. Chcete-li mít rýži měkkší, nechte vodu a rýži ve vnitřním hrnci před vařením asi 10 až 20 minut nabobtnat.
4. Přiklopte víkem a zástrčku zapojte do zásuvky. Pak přepněte vypínač do polohy „I“ a stiskněte spínač vaření. Pokud je rýže uvařená, přepne se přístroj automaticky na funkci udržování teploty.
5. Nechte rýži po uvaření 6 až 10 minut stát, aniž byste otevřeli víko. Tím zajistíte, že se rýže uvaří naskrz.
6. Hnědá rýže potřebuje o něco delší dobu. Doporučujeme vám, abyste přidali navíc asi 3/4 šálku vody pro stejnou dobu vaření.

Tabulka

Syrová rýže	Značka pro vodu ve vnitřním hrnci	Přibližné množství uvařené rýže
2 šálky	linie 2	4 šálky
4 šálky	linie 4	8 šálků
6 šálků	linie 6	12 šálků
8 šálků	linie 8	16 šálků

Užitečné pokyny

1. Rýži propláchněte, abyste odstranili přebytečné otruby a škrob. Pomůže to, aby rýže nehnědla a aby se nelepila na dno rýžovaru, nicméně tak dochází i částečné ztrátě živin.
2. Pozor: Do vnitřního hrnce dejte nejprve rýži a až pak, před vařením, přidejte vodu.
3. Pokud máte špatná zkušenost s lepivou rýží, zkuste dno hrnce lehce potřít rostlinným olejem, ještě než do něj vložíte rýži.
4. Při vaření hnědé nebo divoké rýže přidejte 3/4 šálku vody navíc.
5. Z důvodu velkého počtu druhů rýže se může poměr rýže/voda mírně lišit. Množství přizpůsobte podle toho, s čím dosahujete nejlepších výsledků.

Polévky a Eintopf

Lahodná polévka nebo Eintopf je na stole vždy vítána. Buďte kreativní a využijte zbývající maso a zeleninu k přípravě vývaru nebo si vytvořte vlastní recepty. Při přípravě polévky nebo Eintopfu počítejte s trochou delším časem pro dojití. Maso tak bude jemnější.

Užitečné tipy

1. Pro zahuštění polévky smíchejte 1/4 šálku mouky s trochou studené vody. Vytvořte řídkou kašičku. Tu postupně přidávejte do Eintopfu a dobře promíchejte.
2. Pokud ve svém receptu používáte čerstvou petrželku nebo bylinky, přidejte je až nakonec, aby si uchovaly chuť.
3. Zbytky si uschovejte na příští den. Eintopf chutná další den ještě lépe. Uchovávejte ho v chladničce.
4. Rajčata z konzervy nebo voda s kostkou bujónu a kořením představují vynikající základ pro vývar pro použití v polévkách a Eintopfech.

Technické údaje

Provozní napětí: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Příkon: 500 W

Recyklace



Elektronické a elektrické produkty nesmějí být vyhazovány do domovních odpadů.

Likviduje odpad na konci doby životnosti výrobku přiměřeně podle platných zákonných ustanovení.

Šetřete životní prostředí! Přispějte k jeho ochraně!



Příklad tohoto návodu zajistila společnost Conrad Electronic Česká republika, s. r. o.

Všechna práva vyhrazena. Jakékoliv druhy kopií tohoto návodu, jako např. fotokopie, jsou předmětem souhlasu společnosti Conrad Electronic Česká republika, s. r. o. Návod k použití odpovídá technickému stavu při tisku! **Změny vyhrazeny!**

© Copyright Conrad Electronic Česká republika, s. r. o.

MIH/10/2025