



# Cuisinart®



**Parní hrnec  
VAŘIČ RÝŽE A OBILOVIN**

# 1. ÚVOD

## Gratulujeme Vám k zakoupení parního hrnce Cuisinart®!

Tento vařič má unikátní konstrukci - umožňuje vařit rýži a obiloviny (bulgur, špalda, quinoa, semolina, atd.), stejně jako pokrmy v páře (ryby, kuřecí maso, zelenina). Díky funkci automatického ohřevu budou vaše pokrmy připraveny rychleji a zdravěji. Můžete také vařit luštěniny (cizrnu, fazole, atd.) a připravovat polévky bez časovače. Skleněná poklice vám umožní mít vaření neustále pod kontrolou.

## 2. POPIS A FUNKCE

1. Skleněná poklice s nerezovým okrajem a parním ventilem

2. Nerezový napařovací koš

3. Varná nádoba s nepřilnavým povrchem

4. Pouzdro z kartáčované oceli

5. Tepelně izolované rukojeti

6. Spínač zapnutí/vypnutí

7. Indikátory pro „Vaření“ a „Ohřívání“

8. Odměrka (šálek)

9. Stěrka / lžíce

10. Úložný prostor pro kabel (není zobrazeno)

Varnou nádobu, napařovací koš, poklici a příslušenství lze mýt v myčce.



### 3. POUŽÍVÁNÍ

#### A. SESTAVENÍ

Před prvním použitím vařiče rýže a obilovin Cuisinart® otřete kryt spotřebiče vlhkým hadříkem. Umyjte poklici, napařovací koš, varnou nádobu, odměrku a sítěrku v roztoku vody a saponátu nebo v myčce nádobí.

Další informace naleznete v části „Čištění a skladování“.

#### B. OBSLUHA SPOTŘEBIČE

Úrovně vytištěné na stěnách hrnce se vztahují pouze k vaření rýže. Výraz „Šálek“ se vztahuje k odměrce.

##### Převodní tabulka na odměrku

Šálek	Tekutina	Rýže
1	160 ml	130 g
3/4	120 ml	100 g
1/2	80 ml	65 g
1/4	40 ml	30 g

##### VAŘENÍ RÝŽE, OBILOVIN A LUŠTĚNIN

Odměřte asi 50 g rýže na osobu jako přílohu, 100 g rýže na hlavní chod. Rýži odměřte pomocí odměrky a vsypte ji do varné nádoby. Přidejte vodu po odpovídající značce (např.: 4 šálky rýže = úroveň 4 pro vodu).

Značky v litrech se vztahují k množství vody.

Přepněte spínač do polohy „I“ a stiskněte ovladač na základně: rozsvítí se červený indikátor funkce „Cook“ (Vaření).

Vaření začíná...

##### Tabulka vaření pro dlouhozrnnou bílou rýži

Dlouhozrnná rýže	Šálky	Šálky vody	Porce
130 g	1	1	1 až 2
260 g	2	2	2 až 3
390 g	3	3	3 až 4
520 g	4	4	4 až 6

##### Automatický ohřev

Po dokončení vaření rýžovar detekuje celkové množství absorbované vody a automaticky přepne na „Warm“ (Ohřev). Ovladač se vrátí do horní polohy a rozsvítí se indikátor „Warm“ (Ohřev). Rýže je tak vždy připravena ke konzumaci. Rýžovar zůstane v nastavení „Warm“ (Ohřev), dokud spínač nepřepnete do polohy „O“. Nastavení „Warm“ (Ohřev) je možné aktivovat zvýšením ovladače a to lze použít k ohřívání jídla.

##### Tabulka vaření pro různé druhy rýže

V této tabulce je uvedeno vhodné množství vody pro dokonalé uvaření dalších druhů rýže:

Basmati, thajská, surinamská rýže	Šálky	Šálky vody	Porce
130 g	1	2	1 až 2
260 g	2	3	2 až 3
390 g	3	5	3 až 4
520 g	4	6	4 až 6

Kulatozrnná sushi rýže, lepkavá rýže	Šálky	Šálky vody	Porce
130 g	1	2	1 až 2
260 g	2	3	2 až 3
390 g	3	4	3 až 4
520 g	4	5	4 až 6

Divoká rýže, arborio rýže	Šálky	Šálky vody	Porce
130 g	1	2	1 až 2
260 g	2	4	2 až 4
390 g	3	5	4 až 6

## Tabulka vaření pro různé obiloviny

Měkká pšenice, bulgur, quinoa	Šálky	Šálky vody	Porce
150 g	1	1	1 až 2
300 g	2	2	2 až 4
450 g	3	4	4 až 6

Semolina	Šálky	Šálky vody	Porce
120 g	1	1	1 až 2
240 g	2	2	2 až 3
360 g	3	3	3 až 4
480 g	4	4	4 až 6

**Poznámka:** Na šálek semoliny přidejte jednu polévkovou lžici olivového oleje.

## Tabulka vaření pro různé luštěniny

Pro vaření luštěnin nelze použít funkci automatického ukončení vaření, protože luštěniny musí nasáknout, aby nevyschly. Některé luštěniny by se měly před vařením namočit ve vodě po dobu 6 až 8 hodin, aby se rehydratovaly.

V následujících tabulkách byly luštěniny odměřeny v šálcích před rehydratací. Luštěniny je lepší je vařit bez víka rýžovaru, aby nedošlo k jejich převaření, které by způsobila pěna vznikající při vaření.

Cizrna, čočka	Šálky	Šálky vody	Doba vaření	Porce
120 g	1	3	40 min	1 až 2
260 g	2	5	45 min	2 až 4
390 g	3	6	45 min	4 až 6

Bílé fazole haricot Coco	Šálky	Šálky vody	Doba vaření	Porce
120 g	1	4	1 h	2 až 3
260 g	2	5	1 h	3 až 4
390 g	3	7	1 h	4 až 6

Bílé fazole haricot Soisson	Šálky	Šálky vody	Doba vaření	Porce
120 g	1	4	1 h 30'	1 až 2
260 g	2	5	1 h 30'	2 až 4
360 g	3	7	1 h 30'	4 až 6

## VAŘENÍ V PÁŘE

Do vnitřní varné nádoby nalijte požadované množství vody. Doba vaření v páře určuje množství vody (viz tabulka níže). Potraviny vložte do napařovacího koše a koš položte na vnitřní varnou nádobu.

Zelenina by se měla nejprve umýt a oloupat.

Na tento spotřebič umístěte víko, nastavte spínač do polohy „I“ a stiskněte ovladač na základně (jak je popsáno pro vaření rýže). Jakmile se voda odpaří, tento spotřebič se automaticky přepne na “warm” (Ohřev) a rozsvítí se indikátor. K vyzvednutí napařovacího koše použijte kuchyňské chňapky. Připravit jídlo v páře je možné i během vaření rýže. To vyžaduje dozor nad vařením.

## Tabulka vaření

(viz tabulka na následující straně)

Dobu přípravy určuje množství vody. Orientačně, pro 160 ml vody (1 šálek) bude doba vaření asi 30 minut, pro 80 ml (1/2 šálku) to bude 15 minut, atd.

Potravina	Množství	Poznámky	Šálky vody	Doba vaření
Chřest	125 g	V délkách 10 cm	50 ml	12 min
Brokolice	200 g	Růžičky	40 ml	10 min
Mrkev	300 g	Nakrájeno na kousky	80 ml	15 min
Květák	300 g	Růžičky	80 ml	15 min
Cukety	300 g	Nakrájeno na kousky	50 ml	12 min
Zelené fazolky	200 g	Celé, jemné	80 ml	15 min
Brambory	300 g	Nakrájeno na půlky	100 ml	20 min
Hrášek	200 g	Čerstvé / mražené	80 ml	15 min
Pórek	250 g	V délkách 10 cm	100 ml	20 min
Artyčok	300 g	Středně velká srdíčka	100 ml	20 min
Ryby	300 g	Průměrně velké filety	80 ml	15 min
Koryši	300 g	Mušle, škeble, ...	100 ml	20 min
Mušle	200 g	Čerstvé	60 ml	10 min
Krevety, gamby	300 g	Vyloupané	80 ml	15 min
Vejce natvrdo	5 vajec	Čerstvé, střední	80 ml	15 min
Vejce naměkko	5 vajec	Čerstvé, střední	40 ml	7 min
Kuře	300 g	Řízky, filety	100 ml	20 min
Klobása, černý pudink	400 g	Čerstvé, celé	160 ml	30 min
Čínské ravioly	200 g	Čerstvé	80 ml	15 min

## 4. TIPY A RADY KUCHAŘE



- Doba vaření v páře se může mírně lišit, v závislosti na množství potravin. Množství vody bude tedy potřeba upravit.
- Pokud vaření v páře skončí dříve, než se potraviny řádně uvaří, přidejte do vnitřní nádoby trochu studené vody, vložte potraviny zpět a přikryjte.
- Menší kousky potravin se vaří rychleji než větší. Pro rovnoměrné vaření doporučujeme vařit společně potraviny stejné velikosti.
- Rýži několikrát pečlivě promyjte vodou a scedte. Uvařena bude dokonale.
- Na konci vaření, když je rýže hotová a je aktivní funkce "warm" (ohřev), rýži zamíchejte a nechte ji v automatickém hrnci o několik minut déle, aby byla dokonale uvařená.
- Pro dochucení vařených potravin, použijte např., cibuli, tymián, bobkový list, hřebíček při vaření bílých fazolí, čočky, atd.

## 5. OTÁZKY A ODPOVĚDI

Co mám dělat, když...	Odpovědi:
ingredience během vaření příliš zvětší objem?	Ujistěte se, že vložené ingredience nepřesahují maximální hladinu v hrnci.
spotřebič ukončil vaření, i když potraviny nejsou dostatečně uvařené?	Nebyl použit dostatek vody. Přidejte vodu a prodlužte dobu vaření.
rýžovar je i po několika hodinách stále teplý?	Po uvaření se aktivuje funkce "warm" (ohřev). Po použití rýžovaru jej vypněte a odpojte.
můj rýžovar nefunguje?	Ujistěte se, že je zapojen do zásuvky, že je hrnec v základně řádně vložen, a že je správně zapnutá funkce "cook" (vaření).
můj rýžovar přerušil vaření?	Ze základny byl zvednut nebo vyjmut hrnec během provozu. Znovu nastavte funkci "cook" (vaření).

## 6. ČIŠTĚNÍ A SKLADOVÁNÍ

Po dokončení vaření přepněte spínač do polohy „O“, a pak odpojte napájecí kabel. Před čištěním nechte spotřebič zcela vychladnout.

- Hrnec, napařovací koš, poklice a příslušenství lze myt v myčce na nádobí a samozřejmě také ručně.
- Pokud na některém z dílů, které lze ponořit do vody (např. koš), ulpěly zbytky potravin, naplňte vhodnou nádobu teplou vodou s roztokem saponátu, a před čištěním je nechte nasáknout vodou. Nepoužívejte drátěnky nebo abrazivní čisticí prostředky, které by mohly poškodit povrchovou úpravu.
- K čištění vnějších částí spotřebiče použijte hadřík, namočený ve slabém roztoku jemného čisticího prostředku. Nepoužívejte drátěnky nebo abrazivní čisticí prostředky, které by mohly poškodit povrchovou úpravu.

**SPOTŘEBIČ NEPONOŘUJTE DO VODY ANI DO JINÉ KAPALINY.**

## 7. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

- Při používání spotřebiče používejte chňapky.
- S nádobami naplněnými horkou tekutinou zacházejte opatrně.
- Spotřebič nepokládejte na jiný horký spotřebič nebo do jeho blízkosti. Neumísťujte jej blízko povrchů, citlivých na teplotu nebo do blízkosti hořlavých materiálů.
- Nepokládejte nic na spotřebič, když je v provozu.
- Spotřebič vytváří páru, proto mezi ním a stěnami či nábytkem ponechte dostatečný prostor. Spotřebič neumísťujte pod nástěnnou kuchyňskou skříňku.
- Napájecí kabel nenechávejte viset přes okraj pracovní plochy. Zabráňte kontaktu napájecího kabelu se zdrojem tepla.
- Neponořujte do vody nebo jiné kapaliny.
- Po použití a před čištěním spotřebič odpojte, během provozu jej nenechávejte bez dozoru. Pro odpojení tahejte za zástrčku, ne za kabel.
- Buďte zvláště opatrní, pokud je spotřebič používán v blízkosti dětí. Skladujte mimo dosah dětí. Nenechávejte používat děti.
- Spotřebič nepoužívejte, pokud spadl / zdá se být poškozený.
- Pokud je poškozený kabel, spotřebič přestaňte používat. Kabel musí být vyměněn v autorizovaném servisu / odborníkem.
- Nepokoušejte se spotřebič opravit sami.
- Používání jakéhokoli jiného příslušenství, než Cuisinart®, které není výrobcem doporučeno nebo dodáno, může způsobit požár nebo úraz elektrickým proudem.
- Spotřebič je ve shodě se směrnicemi 89/336/EEC (elektromagnetická kompatibilita) a 73/23/EEC (bezpečnost domácích elektrických zařízení), dle směrnice 93/68/EEC (označení CE).
- Používejte pouze k vaření a podle zde uvedených pokynů.
- Nepoužívejte ve venkovních prostorách.
- Tento spotřebič je určen pouze pro domácí použití.

### Likvidace vysloužilých elektrických a elektronických zařízení

V zájmu všech a pro aktivní podílení na společném úsilí o ochranu životního prostředí:



- Nevhazujte do domovního odpadu.
- Produkt odevzdejte na sběrném místě s licencí pro recyklaci vyřazených elektrických a elektronických zařízení v souladu s národní legislativou.



[www.cuisinart.eu](http://www.cuisinart.eu)

**BABYLISS SARL**

99 avenue Aristide Briand  
92120 Montrouge France

Hot Line: 00 800 5000 6000  
[cuisinart\\_international@conair.com](mailto:cuisinart_international@conair.com)