

RODRI



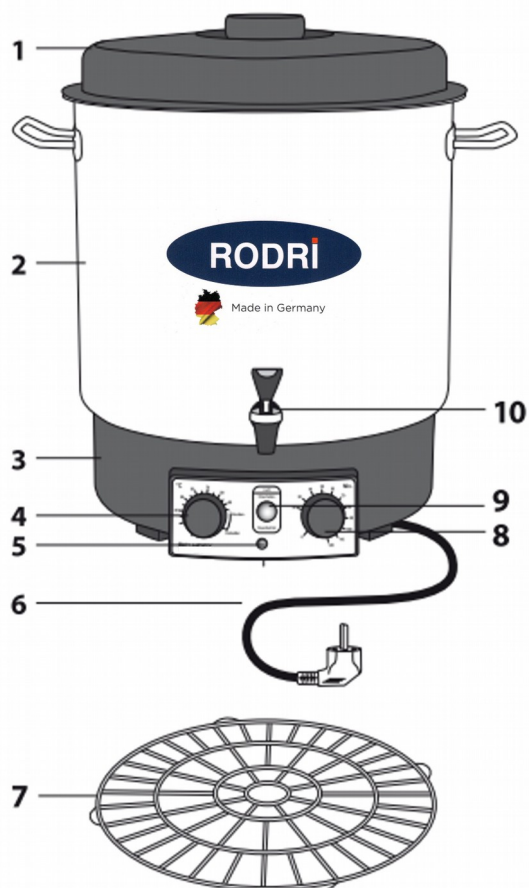
Made in Germany

CZ

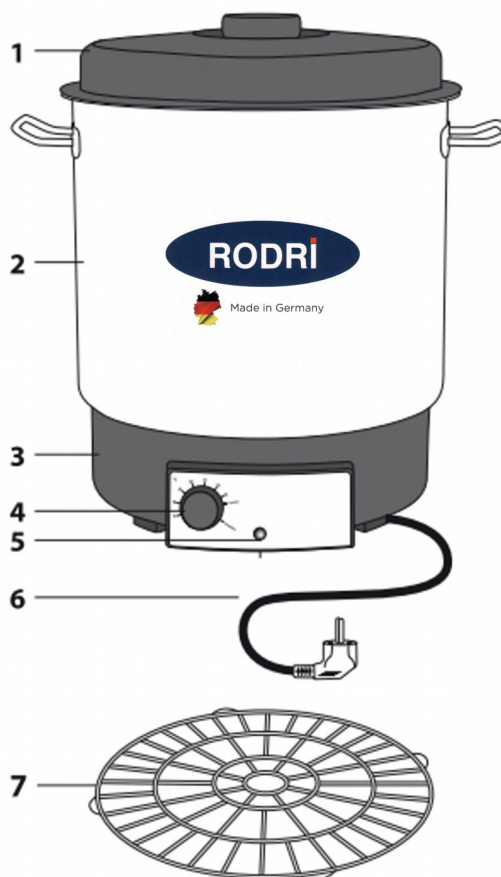
Návod na použití zavařovacího automatu.



ZAVAŘOVACÍ AUTOMAT



ZAVAŘOVACÍ POLOAUTOMAT



- 1 Poklice
- 2 Hrnec vyroben z:
 - Nerezu
 - Smaltu
 - Umělé hmoty
- 3 Dno nádoby s topným tělesem
- 4 Regulátor teploty
- 5 Světelná kontrolka
- 6 Síťový kabel
- 7 Rošt - (u některých modelů není součástí dodávky)
- 8 Synchronní časovač
- 9 Spínač
- 10 Výpustný kohout

Změny vyhrazeny.

NÁVOD K POUŽITÍ

pro zavařovací hrnce poloautomatické, automatické a výčepní automaty RODRI.



DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

Velmi nás těší, že jste se rozhodli právě pro tento produkt a děkujeme za vaši důvěru . Bezpečnost elektrospotřebičů RODRI odpovídá obecně platným technickým předpisům a zákonům o bezpečnosti .

Přesto bychom vás i ostatní uživatele chtěli upozornit na následující skutečnosti .

PŘED UVEDENÍM SPOTŘEBIČE DO PROVOPZU SI PEČLIVĚ PŘEČTĚTE NÁVOD K POUŽITÍ A USCHOVEJTE HO!

- Spotřebič nesmí být uveden do provozu, jestliže:
 - je poškozen přívodní kabel
 - spotřebič vykazuje viditelná poškození
 - spotřebič upadl na zem
 - spotřebič je vlhký .
- Při viditelném poškození spotřebiče nebo přívodního kabelu, nechte přístroj přezkoušet u odborníka nebo v servisním středisku RODRI .
- Spotřebič připojte pouze ke zdroji střídavého napětí, které odpovídá označení na typovém štítku přístroje (chráněná zásuvka) .
- Přívodní kabel úplně odmotejte .
- ■Přívodní kabel nikdy nenechávejte volně viset .
- ■Zástrčku vytáhněte ze zásuvky:
 - Při poruchách během provozu
 - Před každým čištěním a údržbou
 - Po použití
- ■Spotřebič umístěte na rovnou, volnou a stabilní podložku .
- ■Spotřebič neodkládejte ani nenechávejte v provozu na horké ploše nebo v blízkosti otevřeného plynového hořáku .
- **Pozor!** Umístěte spotřebič tam, kde ho budete používat . Zavařovací sklenice postavte dovnitř a spotřebič naplňte vodou (obr. 1) (strana 41) . Teprve potom zapojte přístroj do zásuvky .
- ■**Spotřebič transportujte jen studený a prázdný!** Pokud je plný, má vysokou hmotnost a vzniká nebezpečí zranění .
- ■**Vychladlý a zcela prázdný přístroj uchopte pouze za k tomu určené úchyty!** Předejdete tak nebezpečí popálení .
- **Nikdy nevyprazdňujte horký přístroj za jeho okraje.** V horkém stavu je obsah nutné odebrat výhradně výpustným kohoutem . Pokud je to možné, počkejte, až přístroj i jeho obsah vychladnou, **jinak hrozí nebezpečí opaření a/nebo spálení!**
- ■Před zapnutím naplňte spotřebič vodou .
- ■Nádobu na vodu nepřepĺňujte, naplňte ji max . 4 cm pod okraj . Při přepĺnění může vystřikovat ven horká voda .
- ■**Pozor!** Vzniklou párou může dojít k nebezpečí opaření!
- ■**Pozor!** Spotřebič je za provozu horký .
- **Dotýkejte se proto**
 - **Nerezových spotřebičů** pouze za úchyty
 - **Emailových spotřebičů** pouze za izolovaných úchyty,
 - **Plastových spotřebičů** za okraj úchytů .
- ■Nikdy neponořujte spotřebič do vody! Před vlhkostí chraňte i přívodní kabel!
- ■Děti neznají nebezpečí, která mohou vzniknout při zacházení s elektrickými spotřebiči. Proto je nikdy nenechávejte manipulovat se spotřebičem bez dozoru a v přítomnosti dětí zacházejte se spotřebičem velmi opatně .
- ■Tento spotřebič je určen jen pro použití v domácnosti, nikoliv pro komerční účely .

- ▪Za eventuální škody vzniklé používáním spotřebiče k jiným než uvedeným účelům, nebo
- nedodržáním pokynů v návodu k použití nepřebíráme žádnou odpovědnost .

VŠEOBECNÉ INFORMACE

Objem: Zavařovací automat RODRI má objem 29 litrů . Tekutina smí dosahovat max . 4 cm pod horní okraj nádoby .

Spotřebič je mnohostranně použitelný: k zavařování, ohřívání ve vodní lázni, přípravě horkých nápojů, vaření*, ohřívání*, blanširování zeleniny* aj .

Hustá jídla, která se mohou připálit, je třeba ohřívát pomalu za stálého míchání .*

Prosím pozor: Začneme zařízení vařit prázdné, zamezí příliš silnému přehřátí dodatečná pojistka proti chodu za sucha . **DŮLEŽITÉ: Nechte zařízení dobře vychladnout, než je opět naplníte vodou, jinak hrozí nebezpečí opaření vzniklou parou. Kromě toho se tím může nádoba poničit.**

Při prvním použití může vzniknout mírný zápach, který po chvíli zmizí .

Z hygienických důvodů byste měli spotřebič před prvním použitím naplnit asi 6 litry vody – termostat nastavit (4) na odšťavňování – a vodu jednou dostatečně povařit.



DŮLEŽITÁ UPOZORNĚNÍ K POUŽÍVÁNÍ SPOTŘEBIČE

- Před prvním použitím umyjte důkladně vnitřní stěny nádoby .
- ▪Před zapnutím přístroje naplňte nádobu vodou .
- ▪Nádobu nepřepĺňujte, dodržujte doporučenou hranici max . 4 cm pod horní okraj, jinak může horká voda vystříkavat ven .
- ▪Tekutiny, které potom ještě v automatu zůstanou, musí být odebrány, nebo vypuštěny kohoutem (pokud je k dispozici) . **Automat nepřeklápějte!**

U PLASTOVÝCH ZAVAŘOVACÍCH AUTOMATŮ DBEJTE NÁSLEDUJÍCÍCH POKYNŮ:

Přístroj je určený výhradně k zavařování potravin, k odšťavňování a k ohřívání nápojů .

Tento přístroj není vhodný k ohřívání a vaření hustých omáček nebo jiných pokrmů husté konzistence.

Oproti přístrojům vyrobených ze smaltu a nerezové oceli není dno nádoby uzavřené, a tak **není topná spirála krytá.**

Pozor! Nebezpečí popálení při nesprávné manipulaci!

Nikdy nesahejte do nádoby (2), je-li síťový kabel (6) v zásuvce .

ÚDRŽBA

Nikdy neponořujte spotřebič do vody . Vytáhněte síťový kabel ze zásuvky a utřete spotřebič zvenku vlhkým hadrem a zevnitř ho vypláchněte . Vzniklé usazeniny vodního kamene čas od času odstraňte octovou vodou nebo odvápnovačem, který je v obchodech běžně dostupný . Následně vždy nechte převařit čistou vodou .

** K tomu nejsou vhodné spotřebiče z umělé hmoty – kvůli nekrytému topnému tělesu.*

Použitý roztok na čištění odčerpejte nebo vypusťte výpustným kohoutem, pokud je jím váš spotřebič vybaven . **Nikdy spotřebič nepřeklápějte!**

TERMOSTAT (4)

Spotřebič je vybaven přesným termostatem (kapilárový typ) . Termostat (4) můžete plynule nastavit od cca .

30°C do bodu varu . Nastavená teplota je automaticky udržována . Přídavný teploměr není nutný .

NASTAVENÍ TEPLoty

- Termostat (4) otočte ve směru hodinových ručiček až k zarážce a potom zpátky až k požadovanému stupni teploty .
- Na konci doby chodu nebo při přerušení provozu otočte termostat (4) úplně doleva (proti směru hodinových ručiček) a vytáhněte automat ze zásuvky .

NASTAVENÍ TERMOSTATU „KOCHEN“ (VAŘENÍ)

Bod varu vody je závislý na tlaku vzduchu popř . na nadmořské výšce .

Jestliže je termostat (4) na spotřebiči nastaven příliš vysoko, hřeje spotřebič trvale, tzn . že dochází k silnému vzniku páry, ztrátě vody ve spotřebiči a spotřebě elektrického proudu .

Správného nastavení bodu varu dosáhnete následujícím způsobem:

1. Termostat (4) otočte ve směru chodu hodinových ručiček doprava k označení varu „Kochen“ (vaření).
2. Počkejte, dokud se voda nezačne vařit .
3. Termostat (4) otáčejte pomalu doleva, až se termostat vypne . Vařící voda tolik nekypí a tvoří se méně páry . V této pozici se ohřev vypíná a zapíná automaticky .

NASTAVENÍ TERMOSTATU „ENTSAFTEN“ (ODŠŤAVŇOVÁNÍ)

Zavařovací automat RODRI můžete využít také při odšťavňování, a to při použití odšťavňovacího nástavce RJE20-K (není součástí dodávky!) .

Samozřejmě můžete použít také jiný odšťavňovací nástavec běžně dostupný v obchodech (důležité: průměr 35 cm) .

Pro odšťavňování obsahuje termostat (4) navíc označení, které garantuje nepřetržitý ohřev .

ZAŘÍZENÍ S ČASOVÝM SPÍNAČEM (8)

Aby se dala nastavit délka zavařování podle časové tabulky nebo kuchařky, je v přístroji zabudovaný synchronní časový spínač (8) . Poloha spínače „0“ znamená, že přístroj je vypnut . Přístroje může být používán dvěma způsoby provozu:

1. Trvalý chod (Spínač (9) směrem dolů, Trvalý chod spusťte otočením spínače (8))
2. Automatický chod, plynule bezestupňově nastavitelná doba 20 – 120 minut (Točte otočným spínačem (8) vpravo ve směru hodinových ručiček a spínač (9) nastavte směrem nahoru na hodiny) .

V režimu trvalého chodu se časový spínač (8) nevypne automaticky . Tuto spínací polohu potřebujete při odšťavňování nebo k udržování teploty horkých pokrmů* nebo nápojů .

** K tomu nejsou vhodné spotřebiče z umělé hmoty – kvůli nekrytému topnému tělesu.*

Při automatickém zavařování nastavte termostat (4) na odpovídající teplotu podle tabulky, časový spínač (8) na odpovídající dobu zavařování . A nyní začíná automatický proces zavařování, světelná kontrolka (8) svítí .

Teprve když je dosažena nastavená teplota, sepne se automaticky také časovač (8) a nastavený čas se začne odečítat . Po uplynutí zavařovací doby zhasne světelná kontrolka (5) .

ZAŘÍZENÍ S VÝPUSTNÝM KOHOUTEM (10)

Řídké tekutiny můžete vypouštět výpustným kohoutem (10) . Při přípravě hustých jídel* doporučujeme utěsnit zevnitř odtok do kohoutu (např . zátkou), abyste zabránili ucpání výpustného kohoutu .

CENNÉ ZKUŠENOSTI K ZAVAŘOVÁNÍ

Jak se všeobecně říká, oproti časům, kdy zavařovaly naše babičky, se nic nezměnilo! Zavařování znamená sterilizování zavařované suroviny bez přidávání konzervačních látek . Vytvářená stálá teplota zabíjí zárodky v zavařované surovině . Zároveň se vzniklým tlakem je zavařovací sklenice sterilně a vzduchotěsně uzavřena .

Jen zavařovací hrnec už není ten samý jako za dob našich babiček . Zavařovací automaty RODRI přinášejí mnohostranné ulehčení práce, které by tehdy každá babička uvítala .

VLASTNÍ ZAVAŘOVÁNÍ

- **Příprava a čistota jsou z důvodu trvanlivosti nejdůležitější.**
- **▪Ovoce a zelenina by měly být jen té nejvyšší kvality, čerstvé a zralé .**
- **▪Ovoce a zeleninu (nerozkrájené) dobře umyjte a nechte okapat .**
- **▪Zelené fazole a hrách jsou trvanlivější, když je předem mírně podusíte (blanšírujete) .**
- Sklenice, plechovky a lahve nejprve pečlivě umyjte horkou vodou, vypláchněte a nechte je uschnout na čisté utěrce .
- **▪Zkontrolujte, zda v nádobách nejsou připálené zbytky nebo zda nejsou poškozené .**
- **▪Umyjte také pečlivě uzávěry pod horkou vodou a nechte je až do použití ponořené v čisté vodě .**
- **▪Nepoužívejte také žádné gumové těsnění, které je poškozené, vytahané nebo má póry .**
- **▪Sklenice vždy naplňujte následujícím způsobem:**
 - Max . 2 cm pod okraj
 - U kašovitě hmoty (jablečná dřev) jen 4 cm pod okraj
 - Zeniny všeho druhu plňte jen do $\frac{3}{4}$ skle nice
 - Suroviny, které zvětší svůj objem (např . těsto na koláče) jen do $\frac{1}{2}$ sklenice
 - U sklenic dodržujte pokyny určené výrobcem



- Sklenice

pevně uzavřete šroubovacími, pružinovými uzávěry nebo svorkami .

- **▪Sklenice stavte vždy na rošt . Můžete použít sklenice různé výšky .**
- **▪Sklenice mají stát ve vodě do $\frac{2}{3}$ až $\frac{3}{4}$, při dvojité vrstvě platí pro vrchní řadu .**
- Optimální výška plnění
- **▪Teplota sklenic by měla být stejná jako teplota vody, ušetříte tak čas i energii .**
- **▪Nasadte poklici na spotřebič .**
- **▪Zapojte přístroj do zásuvky . Zjistěte si v receptech nebo v kuchařce teplotu i dobu zavařování a nastavte je na vašem automatu RODRI .**

- Doba zahřívání se nepočítá do doby zavařování . Začíná teprve tehdy, když je dosažena zvolená teplota .
- Na konci vaření vyjměte síťový kabel ze zásuvky (6) .
- Vyjměte zavařovací sklenice . Svorky ponechte až do úplného vychladnutí sklenic . Plechovky musíte ihned ponořit do studené vody .
- Zavařené suroviny je nejlépe uchovávat v suchu, chladu a ve tmě .
- Je účelné a praktické si sklenice popisovat (datum, obsah) .
- Jak a jakým způsobem ovoce, zeleninu, maso apod . zavařovat si vyberte v kuchařkách .
- Můžete se také podívat do našich receptů na s . 7.

ORIENTAČNÍ ZAVAŘOVACÍ TABULKA

Ovoce	Teplota	Čas
černý rybíz	85°C	20 min.
jablka, hrušky	90° C	30 min.
jahody	75° C	25 min.
borůvky	85° C	25 min.
maliny, angrešt	80° C	30 min.
třešně, mirabelky	85° C	30 min.
broskve, meruňky, švestky	90° C	30 min.
rebarbora	vařit	30 min.

Zelenina	Teplota	Čas
květák	vařit	90 min.
fazole, hrách	vařit	120 min.
fazole	vařit	90 min.
kyselé okurky	90° C	30 min.
karotka, mrkev, kedluben	vařit	90 min.
dýně	90° C	30 min.
růžičková kapusta, kapusta, chřest	vařit	120 min.
rajčata	90° C	30 min.

Maso	Teplota	Čas
pečeně-plátek, předpečené	vařit	75 min.
guláš	vařit	75 min.
zvěřina / drůbež, zapečené	vařit	75 min.
uzeninová směs	vařit	120 min.

Upozornění: Tyto údaje jsou jen orientační. Časy platí až po dosažení zvolené teploty. Recepty platí i v době zavařovacích automatů.

ODŠŤAVŇOVÁNÍ

K tomuto účelu potřebujete odšťavňovací nástavec RODRI RJE20-K (není součástí dodávky) nebo jiný nástavec běžně dostupný v obchodech (průměr 35 cm) .

- Do nádoby nalijte nejméně 6 l vody.
- Adaptační kroužek a odšťavňovací nástavec nasadíte na zavařovací automat (obr.2)



- Připravené ovoce, zeleninu aj . vložte do koše na ovoce – nenaplňujte ho více než do ¾ . Další detaily k přípravě si prosím vyhledejte v návodu k použití vašeho odšťavňovacího nástavce nebo ve vašich kuchařkách .
- Nasadíte poklici na nástavec a ujistěte se, jestli správně doléhá . Jinak uniká energie, protože může unikat pára .
- Zapojte síťový kabel do zásuvky .

- Otočte termostat (4) až doprava na označení „Entsaften“ (odšťavňování) .
- Nastavte spínač (9) na trvalý chod „Dauerbetrieb“ a spusťte odšťavňování otočením časovače (8) .
- Při ukončení provozu otočte termostatem (4) do pozice „0“ a odpojte přívodní kabel ze zásuvky .
- **Důležité:** Při každém novém procesu odšťavňování musí být znovu doplněna voda!

TECHNICKÉ ÚDAJE

Připojení: 220 – 240 V ~ / 50 Hz

Příkon: 2000 W (plastové a smaltové přístroje), 1800 W (nerezové přístroje)

Objem nádoby: 29 litrů

Tento spotřebič odpovídá směrnici EG89/336/EWG o elektromagnetické kompatibilitě a směrnici 73/73 EWG pro nízkonapětové systémy .

DBEJTE NA ŽIVOTNÍ PROSTŘEDÍ

Obalový materiál a vysloužilé spotřebiče nevyhazujte do komunálního odpadu, ale na příslušná sběrná místa tomu určená . Příslušné recyklační středisko nebo sběrné místo zjistíte u obecní správy vašeho bydliště .

V případě potřeby záruční opravy se obraťte na vašeho prodejce nebo na příslušné servisní středisko společnosti RODRI .

RECEPTY

MRKEV

Info: je nutné mrkem předem uvařit!

Pozor! Dobu ohřevu je nutno měnit:

▪ mrkev nakrájená na plátky nebo na kostky:

90 minut při 100°C

▪ celá mrkev: 120 minut při 100°

Příprava

Pokud krájíte mrkev na plátky nebo na kousky, hodí se k tomu především mladá, ale ne příliš malá mrkev, jejíž aroma a jemnost pak vyváží námahu při přípravě .

Z mrkve odřízněte nať, oškrabejte a ihned vložte do vody, aby mrkev neztratila svoji barvu . Potom nakrájejte mrkev na plátky nebo na kostičky a předvařte v hrnci asi pět minut . Poté ji rychle zchlaďte studenou vodou, naplňte do sklenic, zalijte svařeným slaným nálevem a celé vařte 90 minut při 100°C.

TELECÍ ROLÁDA

Info: před zavařením je nutné předem upéct!

Přísady

na 4 – 6 porcí

▪ 700 g telecí kýty (asi 4 – 6 řízků po 120 – 150 g)

▪ 2 cibule

▪ 50 g okurek (nakládaček)

▪ 50 g libové šunky

▪ 2 3 polévkové lžíce středně ostré hořčice

▪ sůl a pepř

▪ 2 polévkové lžíce oleje

▪ 400 ml telecího vývaru

Příprava

Řízky naklepejte, cibuli, okurky a šunku nakrájejte na kostičky . Vše vymíchejte s hořčicí na jemnou hmotu .

Rolády osolte a opepřete a doprostřed na ně rovnoměrně naneste připravenou hmotu . Přehněte strany, roládu pevně srolujte, omotejte nití nebo pomocí jemné špičkové jehlice a podélně nakrájených proužků slaniny spojte tak, aby roláda držela pohromadě .

Rozpalte olej a rolády na něm zprudka ze všech stran orestujte . Zalijte telecím vývarem a přikryté (při středním stupni) duste, až bude maso měkké .

Nakonec odstraňte nitě i jehlice, vložte rolády do sklenic, zalijte výpekem 3 cm pod okraj sklenice a zavařujte 75 minut při 100°C.

KYNUTÝ ROZINKOVÝ KOLÁČ VE SKLE

Přísady

- 500 g mouky
- 1/8 – ¼ l mléka
- 3 – 4 vejce
- 80 g cukru
- 12 g čerstvého droždí nebo ½ balíčku sušeného
- špetka soli
- 150 g másla
- 200 g rozinek

Příprava

Droždí zamíchejte do vlažného mléka, přidejte rozpuštěné vlažné máslo, sůl, cukr a vejce, vše smíchejte dohromady a nakonec zamíchejte prosetou mouku . Těsto prodělejte a nechte přikryté stát přes noc .

Další den těsto prodělejte znovu tak, aby se nedotýkalo stěn mísy, zároveň rychle zapracujte rozinky .

Skleněný poklop vymažte tukem a vysypte strouhankou nebo strouhanými ořechy .

Sklenice naplňte těstem zhruba do poloviny a nechte ještě krátce kynout .

Pak je uzavřete poklopem a svorkami . Pečení a zavařování probíhá současně v horké vodní lázni 120 minut při 100°C.

JABLKA

Přídavek cukru

- sladká jablka: 300 400 g cukru na 1 litr vody
- kyselá jablka: 500 – 600 g cukru na 1 litr vody

Příprava

Jablka oloupejte, nakrájejte na čtvrtky a odstraňte jádřinec . Nakrájené kousky jablek vložte ihned do studené vody . Přidejte několik kapek citrónové šťávy, aby jablka nezhnědla .

Kromě toho si můžete postavit na sporák cukrový roztok dle výše uvedeného poměru .

Poté naplňte ovoce do sklenic, přelijte svařeným cukrovým roztokem a nechte zavařit 30 minut při 90°C.

MARMELÁDA – JAHODY-MALINY

Přísady

- 500 g cukru
- 750 g jahod
- 500 g malin
- šťáva z půlky citrónu

Příprava

Maliny je nutné pečlivě přebrat a propasírovat sítem . Jahody, malinovou dřeň a cukr pečlivě promíchejte a nechte chvíli odstát . Potom přidejte citrónovou šťávu .

Ovocnou směs přiveďte za stálého míchání k varu a vyzkoušejte, jestli dostatečně rosolovává (1 čajovou lžičku marmelády dejte na studený porcelánový talíř – pokud ztuhne v krátké době, je marmeláda hotová) . Naplňte marmeládu do zavařovacích nebo šroubovacích sklenic, ihned je uzavřete a zavařujte 10 minut při 90°.