

Důležitá bezpečnostní upozornění

Bezpečnostní pokyny

- Přečtěte si a řiďte se návodem k použití. Uchovejte ho na bezpečném místě. Toto zařízení není určeno k obsluze pomocí externího časovače nebo samostatného systému dálkového ovládání. Kvůli vaší bezpečnosti splňuje toto zařízení bezpečnostní předpisy a směrnice platné v době výroby (směrnice o nízkém napětí, elektromagnetické kompatibilitě, nařízení o materiálech, které přicházejí do kontaktu s potravinami, životní prostředí atd.).
- Zkontrolujte, zda napětí v napájení odpovídá tomu, co je zobrazeno na zařízení (střídavý proud).
- S ohledem na různé platné normy, pokud se zařízení používá v zemi jiné, než ve které bylo zakoupeno, nechejte je zkontrolovat autorizovaným servisním centrem.
- Neumísťujte zařízení poblíž zdroje tepla nebo do horké trouby, může dojít k vážnému poškození.
- Použijte rovný, stabilní, tepelně odolný pracovní povrch mimo dosah stříkající vody.
- Nikdy nenechávejte zařízení v provozu bez dohledu. Uchovávejte mimo dosah dětí.
- Tento výrobek není určen pro použití osobami (včetně dětí) se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud nejsou pod dohledem nebo pokud jim nebyly dány pokyny týkající se použití zařízení ze strany osoby zodpovědné za jejich bezpečnost.
- Děti by měly být pod dozorem, aby si se zařízením nehrály.
- Nenechávejte přírodní kabel viset.
- Zařízení vždy připojujte do uzemněné zásuvky.
- Nepoužívejte prodlužovací kabel. Pokud takto na svou odpovědnost učiníte, použijte pouze takový prodlužovací kabel, který je v dobrém stavu, má uzemněnou zástrčku a je vhodný pro napětí tohoto zařízení.
- Nevytahujte zástrčku ze zásuvky tahem kabelu.
- Nepoužívejte zařízení, pokud:
 - je zařízení nebo kabel poškozený.
 - zařízení spadlo nebo vykazuje viditelné známky poškození nebo nefunguje správně.V případě situace popsané výše musí být zařízení posláno do autorizovaného servisního centra. Zařízení sami nedemontujte.
- Pokud je napájecí kabel poškozen, musí ho vyměnit výrobce, autorizované servisní středisko nebo podobně kvalifikovaná osoba, aby se předešlo vzniku nebezpečí.
- **Při kontaktu s horkými plochami zařízení, horkou vodou, párou nebo potravinami může dojít k popáleninám.**
- Vždy vytáhněte zařízení ze zásuvky:
 - okamžitě po použití,
 - když s ním pohybuje,
 - před jakýmkoliv čištěním nebo údržbou.
- Nikdy neponořujte zařízení do vody!
- Neumísťujte zařízení poblíž zdi nebo skříně: pára, kterou zařízení produkuje, může způsobit poškození.
- Zařízením nepohybuje, když je plné tekutin nebo horkých potravin.
- Toto zařízení je určeno pouze pro domácí použití. V případě profesionálního použití, nevhodného použití nebo neplnění pokynů na sebe výrobce nebere žádnou odpovědnost a na výrobek se nevztahuje záruka.
- Není určeno pro následující použití a záruka se nevztahuje na:
 - použití v kuchyňkách pro personál v obchodech, kancelářích a jiných pracovních prostorech,
 - použití v obytných budovách,
 - klienty v hotelech, motelech a jiných typech obytného prostředí,
 - použití v prostředích, kde se poskytuje nocleh se snídaní.
- Časy vaření jsou uvedeny pouze pro orientaci.

- Nedotýkejte se zařízení, když vypouští páru, a pro odstranění víka a parních košů použijte rukavice do trouby.
- Pokud je jedna z parních nádob poškozena, dále ji nepoužívejte.
- Pokud máte jakékoliv problémy nebo dotazy, kontaktujte Tým péče o zákazníka nebo si prostudujte naše internetové stránky:

Linka podpory:	Velká Británie	0845 602 1454	www.tefal.co.uk
	Irsko	(01) 677 4003	
	Austrálie	02 9748 7944	www.tefal.com.au
	Nový Zéland	0800 700711	www.tefal.co.nz

- **Pokud je vaše zařízení vybaveno odnímatelným napájecím kabelem:** Pokud je napájecí kabel poškozen, musí být nahrazen speciálním kabelem nebo jednotkou dostupnou v autorizovaném servisním středisku společnosti Tefal.
- **Pokud je vaše zařízení vybaveno fixním napájecím kabelem:** Pokud je napájecí kabel poškozen, musí ho vyměnit výrobce, autorizované servisní středisko společnosti Tefal nebo podobně kvalifikovaná osoba, aby se předešlo vzniku nebezpečí.

Chraňte životní prostředí

- Vaše zařízení bylo navrženo tak, aby fungovalo mnoho let. Avšak pokud se jej rozhodnete vyměnit, myslíte na to, jak můžete přispět k ochraně životního prostředí.
- Před likvidací svého zařízení byste měli odstranit baterii z časovače a odevzdat ji v místním sběrném dvoře (podle modelu).



Ochrana životního prostředí na prvním místě!

- ① Vaše zařízení obsahuje cenné materiály, které je možno znovu použít nebo recyklovat.
- ➔ Odložte je v místním sběrném dvoře.

Popis

- | | |
|--|--------------------------------|
| 1. Víko | 11. Držák parních kelímků |
| 2. Misky na vaření | 12. Tlačítko zapnuto/vypnuto |
| 3. Parní koše - číslo 1, 2 a 3 | 13. Programové tlačítko |
| 4. Odnímatelná základna | 14. Tlačítko + |
| 5. Sběrač šťávy | 15. Tlačítko - |
| 6. Ukazatel vnitřní hladiny vody | 16. LCD displej |
| 7. Topné těleso | a. Ukazatel hladiny vaření |
| 8. Vodní nádoba | b. Hodiny |
| 9. Základna pro napájení elektrickým proudem | c. Ukazatel nízké hladiny vody |
| 10. Parní kelímky a víka | d. Časovač |
| | 17. Tlačítko „vitamin +“ |

Návod k použití

Před prvním použitím

- Umyjte vodní nádobu pomocí navlhčené neodírající houby - fig. 1.
- Umyjte všechny odnímatelné součásti teplou vodou a mycím prostředkem, opláchněte a usušte.

Neponořujte základnu pro napájení elektrickým proudem do vody.




Naplňte vodní nádobu

Ve vodní nádobě nepoužívejte koření, byliny nebo jakoukoliv jinou tekutinu než vodu. Před použitím parního hrnce zajistěte, aby byla vodní nádoba (8) naplněna vodou po maximální úroveň.

- Nalijte studenou vodu přímo do vodní nádoby po maximální úroveň (1,5 litru) - fig. 2.
- Pozice sběrače šťávy ve vodní nádobě - fig. 3.
- Umístěte odnímatelnou základnu (4) do koše 1 a misky na vaření do košů 2 a 3, pokud je třeba - fig. 4.
- Umístěte koše 1, 2 a 3 s jejich základnami a poté víko do pozice - fig. 5.
- Při každém použití používejte čerstvou vodu a kontrolujte, zda je vodní nádoba naplněna po maximální úroveň.

Vaření

Zvolte čas vaření

- Připojte parní hrnce do zásuvky a zapněte ho: ozve se pípnutí  a zobrazí se - fig. 6.
- Pokud se neprovede žádná jiná akce, displej je prázdný a parní hrnce se po 2 minutách přepne do pohotovostního režimu .
- Nastavte čas vaření pomocí tlačítek + a - (max. 60 min.) - fig. 7.
- Za 5 sekund (nebo po krátkém stisknutí tlačítka zapnuto/vypnuto) začne parní vaření. Rozsvítí se tlačítko  a zobrazí se symbol vaření - fig. 8.
- Kdykoliv po zahájení můžete změnit čas vaření stisknutím tlačítka + nebo - - fig. 7.
- Během vaření se zobrazovaný čas snižuje o minuty a poté v poslední minutě o sekundy.


Dlouhé stisknutí tlačítka + nebo - umožňuje prodloužit nebo zkrátit čas vaření rychleji.

Použití tlačítka „vitamin +“

Po několika minutách vaření můžete manuálně program „vitamin +“ zastavit stisknutím osvětleného tlačítka - fig. 9.

- Váš parní hrnce je vybaven tlačítkem „vitamin +“, který snižuje čas vaření a zachovává plný obsah vitamínů.
- Tlačítko se rozsvítí při zahájení vaření. To umožňuje rychlejší zahájení procesu vaření díky vyššímu výkonu páry.
- Tlačítko „vitamin +“ se automaticky zhasne, když je množství páry dostatečné pro proces vaření.
- Pokud se tlačítko „vitamin +“ nerozsvítí a zasáhnete během procesu vaření (např. vkládáte koš, sundáváte víko, abyste zkontrolovali postup vaření atd.), stiskněte tlačítko „vitamin +“ pro výměnu unklé páry - fig. 9.




Během vaření

- Pokud se zobrazí symbol  (a zazní zvukový signál) - fig. 10, opatrně vyjměte koše a sběrač šťávy pomocí rukavic, přidejte vodu po maximální úroveň. Parní hrnec bude automaticky pokračovat v procesu vaření.


Nedotýkejte se horkých ploch nebo horkého jídla během vaření. Používejte rukavice do trouby. Pokud je vodní nádoba prázdná, parní hrnec přestane s ohřevem.

Opožděný start

Opožděný start je možno v kterémkoliv bodě změnit.

- Nastavte čas vaření pomocí tlačítek + a – (max. 60 min.) - fig. 7.
- Stiskněte tlačítko Prog - fig. 14. Zobrazí se programovací symbol  a začnou blikat hodiny .
- Vyberte dobu, po které má vaření skončit - fig. 7 (zvyšuje se v krocích po 15 minutách, poté po hodinách).
- O 5 sekund později je odložený start připraven k provozu a hodiny  zmizí. Následně se ozve na několik sekund zvukový signál, což znamená, že vaření bylo nastaveno.
- Na konci doby zpoždění se parní hrnec automaticky přepne do režimu vaření.

Funkce udržování teploty

- Na konci času vaření se ozve dvojité pípnutí.
- Funkce udržování teploty se spustí automaticky na konci procesu vaření a zobrazí se symbol  udržování teploty - fig. 11.
- Zobrazuje se uplynulý čas udržování teploty (od konce vaření).



Zatímco je v činnosti funkce udržování teploty, není možné učinit žádnou jinou akci kromě vypnutí, pokud je to zapotřebí.

Vyjmutí potravin

Když manipulujete s koši, rukojeťmi a víkem, používejte rukavice do trouby.

- Odejměte víko za rukojeť.
- Vyjměte misky na vaření a napařovací koše pomocí rukojetí - fig. 12 - 13.
- Servírujte potraviny.

Zastavení parního hrnce

- Funkce udržování teploty se zastaví po jednom stisknutí tlačítka zapnuto/vypnuto - fig. 15.
- Druhé stisknutí tlačítka uvede parní hrnec do pohotovostního režimu .
- Po 1 hodině v režimu udržování teploty se parní hrnec přepne do pohotovostního režimu. Světlo zhasne .
- Odpojte parní hrnec ze zásuvky.

Pokud chcete parní hrnec vypnout, když se zapne ukazatel „nízká hladina vody“, je třeba dvakrát stisknout tlačítko zapnuto/vypnuto.

Tabulka časů vaření

Časy vaření jsou přibližné a mohou se lišit v závislosti na velikosti potravin, místu mezi potravinami, množství potravin, individuálními preferencemi a síťovým napětím.

Při manipulaci s koší během doby vaření používejte rukavice do trouby.

Maso - drůbež

Příprava	Typ	Množství	Čas vaření	Doporučení
Kuřecí prsa (vykostěná)	Čerstvá celá	350 g	20 min	2 kuřecí prsa v parním koší
	Malé kousky	450 g	17 min	
Kuřecí špalíčky	Čerstvé celé	2	36 min	
Krůtí kotleta	Tenká	600 g	24 min	
Vepřový filet	Čerstvý	700 g	38 min	Nakrájejte na plátky o tloušťce 1 cm
Jehněčí steak	Čerstvý	500 g	14 min	
Párky	Čerstvý	10	10 min	

Ryby - koryšci

Příprava	Typ	Množství	Čas vaření	Doporučení
Tenké rybí filety (treska, platýz, losos)	Čerstvé	450 g	15 min	
	Mražené	370 g	18 min	
Rybí steaky (treska, platýz, losos...)	Čerstvé	400 g	15 min	
Celé ryby (pstruh, pstruh mořský, mořský vlk)	Čerstvé	600 g	25 min	
Slávky	Čerstvé	1 kg	20 min	
Krevety	Čerstvé	200 g	5 min	
Mušle	Čerstvé	100 g	5 min	

Potravina	Typ	Množství	Čas vaření	Doporučení
Artyčoky	Čerstvé	2	55 min	Celé v napařovacím koši 1 a 2 (bez misek na vaření)
Brambory	Čerstvé	600 g	20 min	Nakrájené na plátky nebo kostky. Malé nové brambory je možno vařit celé
Chřest	Čerstvý	600 g	17 min	
Brokolice	Čerstvá	500 g	18 min	Malé hlavičky
	Mražená	500 g	18 min	
Celer	Čerstvý	350 g	22 min	Na kostky
Houby	Čerstvé	500 g	22 min	Celé
Květák	Čerstvý	střední	19 min	Malé hlavičky
Zelí (červené-zelené)	Čerstvé	600 g	22 min	Nakrájené
Cuketa	Čerstvá	600 g	12 min	Nakrájená
Špenát	Čerstvý	300 g	13 min	Během vaření převracejte
	Mražený	300 g	15 min	
Jemné zelené fazolky	Čerstvé	500 g	35 min	
	Mražené	500 g	35 min	
Mrkev	Čerstvá	500 g	15 min	Jemně nakrájená
Kukuřičný klas	Čerstvý	500 g	45 min	
Zelené fazolky	Čerstvé	500 g	35 min	Celé
Pórek	Čerstvý	500 g	30 min	Nakrájený
Sladké papriky	Čerstvé	300 g	20 min	Nakrájejte na široké pásky
Hrášek	Čerstvý	400 g	20 min	V luscích
	Mražený	400 g	20 min	

Rýže

Potravina	Typ	Množství	Čas vaření	Doporučení
Na jeden šálek bílé dlouhozrnné nebo basmati	30 g	70 ml	20 min	Před vařením rýži pořádně propláchněte. Rýži a studenou vodu vložte do napařovacího kelímku bez víka. Použijte napařovací koš č. 3

Potravina	Typ	Množství	Čas vaření	Doporučení
Hrušky	Čerstvé	4	25 min	5 napařovacím košem 1 a 2 (bez misek na vaření) Napařujte celé nebo poloviny
Banány	Čerstvé	4	15 min	Celé
Jablka	Čerstvá	5	20 min	Na čtvrtinky

Napařovací tipy a techniky

- Nevkládejte potraviny do napařovacích košů příliš těsně. Ponechte nějaké místo, aby mohla pára co nejlépe cirkulovat.
- Pro nejlepší výsledky použijte kousky potravin asi o stejné velikosti (jako např. brambory, zelenina a kuřecí prsa), aby se uvařily ve stejnou dobu. Čas vaření bude záviset na velikosti a tloušťce potravin.
- Pro kontrolu procesu vaření nezvedejte víko příliš často, protože tak dochází ke ztrátě páry a může to prodloužit čas vaření.
- Pokud recepty vyžadují použití potravinářské fólie, použijte univerzální typ pro použití do mikrovlnné trouby. Potravinářská fólie se často používá, aby se zabránilo kondenzaci a zkažení delikates, jako je například vaječný krém. Vyhněte se použití fólie, protože to prodlužuje čas vaření.
- Při výběru potravin k napařování zvolte vhodnou velikost potravin, které se vlezou do koše, zejména pokud se vaří celé, jako například ryby.
- Jemnou příchut' je možno napařovaným potravinám dodat přidáním čerstvých bylin, plátku citronu nebo pomeranče, česneku a cibule. Ty je možno umístit buď přímo pod nebo na potraviny v napařovacím koši.
- Aby maso, drůbež a ryby získaly lahodnou chuť a zároveň byly šťavnaté a měkké, na několik hodin před napařováním je naložte. Marináda může být jednoduchá směs vína a čerstvých bylin nebo se může jednat o pikantní grilovací nebo tandoori směs.
- Mraženou zeleninu je možno napařovat ze zmrazeného stavu. Korýši, drůbež a maso musí být před napařováním zcela rozmrazené.
- U některých receptů s dlouhou dobou vaření, jako například napařovaný piškotový puding, budete muset během napařování přidat více studené vody.
- Když manipulujete s koši nebo napařovacími kelímkami a při vaření nebo něm, používejte rukavice do trouby.

Recepty do napařovacího kelímku

Příprava receptu v napařovacím kelímku

Recepty v napařovacích kelímcích můžete připravovat buď z kuchařské knihy parního hrnce nebo z vašich vlastních receptů. Vložte připravovanou směs do kelímku, dbejte při tom na to, abyste je nepřehlnili a předešli tak přetékání, protože některé připravované pokrmy mohou během vaření nabývat na objemu. Pokud je to nezbytné, přikryjte kelímky víky. Do držáku umístěte čtyři kelímky - fig. 16. Uchopte držák za rukojeť a umístěte jej do koše - fig. 17.

Kelímky musí být vždy umístěny v horním koši (koš č. 3) přímo pod víkem.

Použijte rukavice do trouby. Odstraňte víko za rukojeť. Vytáhněte kelímky s použitím rukojeti držáku. Vytáhněte kelímky z držáku a odstraňte víka (pokud se ve vašem receptu používají). Pokud je to třeba, můžete kelímky vychladit tak, že je postavíte do studené vody. Udělejte to s pomocí držáku. Před vložením do lednice vyčkejte, dokud nebudou mít kelímky pokojovou teplotu. Servírujte pokrm v kelímcích.

Údržba a čištění

Čištění parního hrnce

- Po použití odpojte parní hrnce ze zásuvky.
- Před čištěním ho nechejte zcela vychladnout.
- Před vyprázdněním sběrače šťávy a vodní nádoby zkontrolujte, zda parní hrnce zcela vychladl.
- Umyjte všechny odnímatelné součásti teplou vodou a mycím prostředkem, opláchněte a usušte.
- Všechny součásti kromě základny pro napájení elektrickým proudem se mohou mýt v myčce.

Neponořujte základnu pro napájení elektrickým proudem do vody.

Nepoužívejte drsné čistící prostředky.

Odstraňování vodního kamene z parního hrnce

Vodní kámen z parního hrnce odstraňujte nejlépe po každých 8 použitích. Postup:

- Vyměňte sběrač šťávy.
- Do vodní nádoby nalijte 1 litr studené vody.
- Přidejte 1 sklenici (asi 150 ml) bílého octa (dostupný v železářstvích).
- Nechejte působit přes noc.
- Několikrát vypláchněte vodní nádobu teplou vodou.
- Nepoužívejte přípravky odstraňující vodní kámen.

Skladování

- Napařovací kelímky s víky skladujte uvnitř sběrače šťávy.
- Koš otočte vzhůru nohama na základnu.
- Položte dvě misky na vaření na nádobu 1 - fig. 18.
- Vložte nádobu 2 do nádoby 3, následně je otočte obě vzhůru nohama a umístěte je na základnu. Položte držák kelímku nahoru a přikryjte víkem - fig. 19.

Všechny části mohou být skladovány v parním hrnci.