

CS	p. 2 - 9
SK	p. 10 - 17
HU	p. 18 - 25
BG	p. 26 - 33
SL	p. 34 - 41
SR	p. 42 - 49
HR	p. 50 - 57
BIH	p. 58 - 65
RO	p. 66 - 73

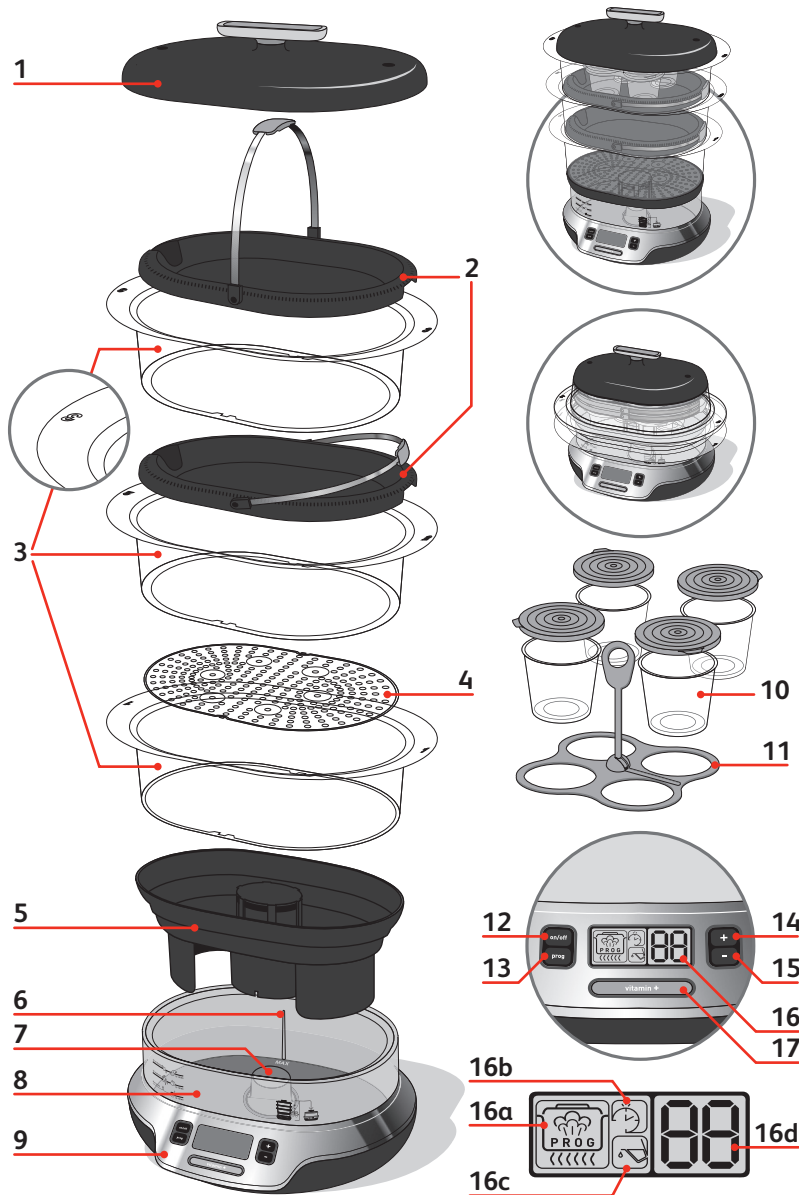
Tefal®

VITACUISINE COMPACT



CS
SK
HU
BG
SL
SR
HR
BIH
RO

www.tefal.com



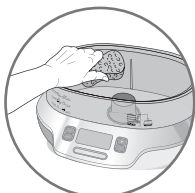


fig. 1

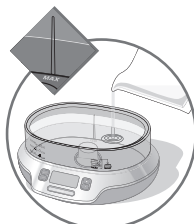


fig. 2

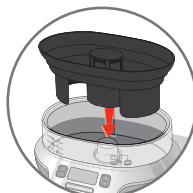


fig. 3

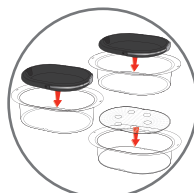


fig. 4

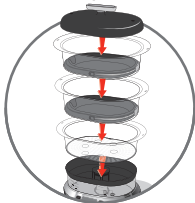


fig. 5



fig. 6



fig. 7



fig. 8



fig. 9



fig. 10

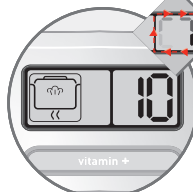


fig. 11

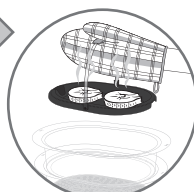


fig. 12

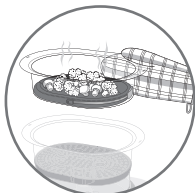


fig. 13



fig. 14



fig. 15

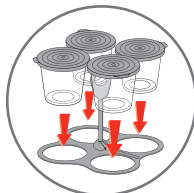


fig. 16



fig. 17

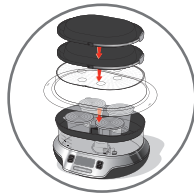


fig. 18

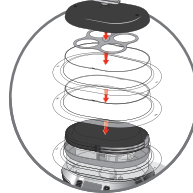


fig. 19

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 ovládní. 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 vzájemnému 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 přívodní kabel viset.
- Zařízení vždy připojte 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 pohybujete,
 - před jakýmkoliv čištěním nebo údržbou.
- Nikdy neponořujte zařízení do vody!
- Neumísťujte zařízení poblíž zdi nebo skříně: pára, kterou zařízení produkuje, může způsobit poškození.
- Zařízením nepohybujte, 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 jakékoli 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, myslte 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 hrnec do zásuvky a zapněte ho: ozve se pípnutí  a zobrazí se - fig. 6.
 - Pokud se neprovede žádná jiná akce, displej je prázdný a parní hrnec 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 hrnec 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. vkladáte koš, sundáváte víko, abyste zkontrolovali postup vaření atd.), stiskněte tlačítko „vitamin +“ pro výměnu uniklé páry - fig. 9.

Během vaření




- Pokud se zobrazí symbol  (a zazní zvukový signál) - fig. 10, opatrně vyjměte koše a sběrač štávy 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 dvojitě 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, použijte 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 síťovém napětí.

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 koši
	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 - koryši

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	

Zelenina

CS

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 pásy
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

Ovoce

Potravina	Typ	Množství	Čas vaření	Doporučení
Hrušky	Čerstvé	4	25 min	S napařovacími 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. Ponechejte nějaké místo, aby mohla pára co nejvíce 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 zkazení delikates, jako je například vaječný krém. Vyhybejte 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 příchuť 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, použijte 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 připravenou směs do kelímku, dbejte při tom na to, abyste je nepřefnili a předešli tak přetékání, protože některé připravené 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.

Vytahování napařovacích kelímků

CS

Používejte rukavice do trouby. Odstraňte víko za rukojetí. 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 hrnec ze zásuvky.
 - Před čištěním ho nechejte zcela vychladnout.
 - Před vyprázdněním sběrače šťávy a vodní nádoby zkontrolujte, zda parní hrnec 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 čisticí prostředky.

Odstraňování vodního kamene z parního hrnce

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

- Vyjměte 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.

Dôležité bezpečnostné upozornenia

Bezpečnostné pokyny

- Prečítajte si návod na obsluhu a postupujte podľa neho. Uschovajte ho. Tento prístroj nie je určený na prevádzku pomocou externého časovača alebo samostatného diaľkového ovládania. Tento prístroj bol pre vašu bezpečnosť skonštruovaný v súlade s bezpečnostnými predpismi a smernicami platnými v čase výroby (Smernica o nízkom napätí, elektromagnetickej kompatibilitate, materiáloch v kontakte s potravinami, životnom prostredí...).
- Skontrolujte, či sa sieťové napätie zhoduje s napätím uvedeným na prístroji (striedavý prúd).
- Ak sa prístroj používa v inom štáte, ako tam, kde bol kúpený, požiadajte, vzhľadom na rôzne platné smernice, o jeho kontrolu v schválenom servisnom stredisku.
- Prístroj nedávajte do blízkosti tepelného zdroja alebo do horúcej rúry, pretože by mohlo dôjsť k vážnemu poškodeniu.
- Aby ste predišli postriekaniu vodou, použite stabilný, teplu odolný pracovný povrch.
- Počas prevádzky nenechávajte prístroj nikdy bez dozoru. Prístroj nesmie byť v dosahu detí.
- Tento prístroj nie je určený na používanie osobami (vrátane detí) so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo s nedostatkom skúsenosti a poznatkov, pokiaľ neboli tieto osoby poučené o používaní zariadenia a kontrolované osobou zodpovednou za ich bezpečnosť.
- Deti by mali byť pod dohľadom, aby sa zabezpečilo, že sa s prístrojom nebudú hrať.
- Kábel nenechávajte voľne visieť.
- Prístroj zapájajte iba do uzemnenej zásuvky.
- Nepoužívajte predlžovacie káble. Ak prevezmete na seba zodpovednosť za takéto konanie, používajte iba predlžovací kábel, ktorý nie je poškodený, ktorý má uzemnenú zástrčku a je vhodný pre napájanie prístroja.
- Prístroj neodpájajte ťahaním za napájací kábel.
- Prístroj nepoužívajte, ak:
 - je prístroj alebo kábel poškodený.
 - prístroj spadol, alebo je viditeľne poškodený, alebo nepracuje správne.
 Pokiaľ nastane jedna z týchto možností, musíte prístroj zaslať do autorizovaného servisného strediska. Prístroj sami nerozoberajte.
- Pri poškodení sieťového kábla, musí kábel vymeniť výrobca, servisné stredisko alebo kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo rizikám.
- **Pri dotyku s horúcim povrchom prístroja, horúcou vodou, parou alebo jedlom môžu vzniknúť popáleniny.**
- Prístroj vždy odpojte zo siete:
 - ihneď po ukončení prevádzky,
 - pri premiestňovaní,
 - pred každým čistením alebo údržbou.
- Prístroj nikdy nesmiete ponárať do vody!
- Prístroj neumiestňujte do tesnej blízkosti steny alebo skrine, para vytvorená prístrojom môže prístroj vážne poškodiť.
- Prístroj nepremiestňujte, pokiaľ je v ňom tekutina alebo horúce jedlo.
- Tento prístroj je určený iba pre použitie v domácnosti. V prípade profesionálneho používania, nevhodného používania alebo pri nedodržaní pokynov výrobca nezodpovedá za škody a zaniká nárok na záruku.
- Prístroj nie je určený na používanie v nasledujúcich prípadoch a záruka nebude platiť pre:
 - zamestnancov kuchýň v obchodoch, kanceláriách a iných prevádzkach,
 - hodpodárske stavby,
 - klientov v hoteloch, motelloch a v iných typoch ubytovacích zariadení,
 - ubytovanie typu nocľah s raňajkami.
- Uvedené doby varenia slúžia len ako návod.
- Nedotýkajte sa spotrebiča, keď varí, a pri skladaní viečka a košíkov používajte chňapku.

- Nikdy nepoužívajte poškodený napařovací kořík.
- V prípade akýchkoľvek problémov alebo otázok kontaktujte, prosím, naše oddelenie pre zákazníkov alebo navštívte našu webovú stránku:

Linka: Veľká Británia 0845 602 1454 www.tefal.co.uk
 Írsko (01) 677 4003
 Austrália 02 9748 7944 www.tefal.com.au
 NZ 0800 700711 www.tefal.co.nz

SK

- **Ak je váš prístroj vybavený vymeniteľným napájacím káblom:** ak je napájací kábel poškodený, musí byť nahradený špeciálnym káblom alebo súčiastkou dostupnou v autorizovanom servisnom stredisku spoločnosti Tefal.
- **Ak je váš prístroj vybavený pevným napájacím káblom:** ak je napájací kábel poškodený, musí byť nahradený v autorizovanom servisnom stredisku spoločnosti Tefal alebo podobne kvalifikovanou osobou, aby sa predišlo rizikám.

Ochrana životného prostredia

- Váš prístroj bol navrhnutý na dlhodobú prevádzku. Napriek tomu, keď sa rozhodnete ho vymeniť, zamyslite sa, ako by ste mohli prispieť k ochrane životného prostredia.
- Kým prístroj vyradíte, mali by ste vybrať baterku z časovača a zaniest' ju do miestnej zberne odpadu (podľa modelu).



Ochrana životného prostredia je na prvom mieste!

- ① Váš prístroj obsahuje hodnotné materiály, ktoré sa dajú využiť alebo recyklovať.
- ☛ Odnesť ho do miestnej zberne odpadu.

Popis

- | | |
|-------------------------------------|----------------------------------|
| 1. Viečko | 12. Tlačidlo on/off |
| 2. Vaničky na varenie | 13. Tlačidlo Program |
| 3. Napařovacie koříky c. 1, 2 a 3 | 14. Tlačidlo + |
| 4. Odoberateľná základňa | 15. Tlačidlo – |
| 5. Zberač šťavy | 16. Displej LCD |
| 6. Vnútorňy ukazovateľ hladiny vody | a. Ukazovateľ úrovne varenia |
| 7. Ohrevné teleso | b. Hodiny |
| 8. Zásobník na vodu | c. Ukazovateľ nízkej úrovne vody |
| 9. Napájacía základňa | d. Časovač |
| 10. Napařovacie hrnčeky a viečka | 17. Tlačidlo « vitamin + » |
| 11. Držiak na napařovacie hrnčeky | |

Návod na používanie

Pred prvým použitím

- Zásobník vody vyčistite vlhkou, mäkkou handričkou - fig. 1.
 - Všetky odoberateľné diely umyte v horúcej vode, opláchnite ich a osušte.
- Napájaciu základňu nikdy nedávajte do vody.




Naplníte zásobník vody

Do zásobníka vody nedávajte korenie, bylinky, ani akúkoľvek inú tekutinu ako vodu. Uistite sa, že zásobník vody (8) je pred zapnutím parného hrnca plný vody až na maximálnu úroveň.

- Do zásobníka vody nalejte studenú vodu až po značku maximum (1,5 litra) - fig. 2.
- Na zásobník vody položte zberač šťavy - fig. 3.
- Odoberateľnú základňu (4) umiestnite do koša 1 a vaničky na varenie podľa potreby do košov 2 a 3 - fig. 4.
- Košíky 1, 2 a 3 položte na seba a zakryte ich vekom - fig. 5.
- Pri každom použití dajte čerstvú vodu a skontrolujte, či je zásobník vody naplnený na maximálnu úroveň.

Varenie

Vyberte si dobu varenia

- Parný hrniec zapojte do siete a zapnite: zaznie pípnutie  a rozsvieti sa displej - fig. 6.
- Ak nedôjde k žiadnej činnosti, za 2 minúty sa obrazovka vypne a parný hrniec sa prepne do pohotovostného režimu .
- Dobu varenia nastavte s pomocou tlačidiel + a - (max. 60 min) - fig. 7.
- Varenie v pare začne za 5 sekúnd (alebo po krátkom stlačení tlačidla on/off). Tlačidlo  sa rozsvieti a na displeji sa rozsvieti symbol varenia - fig. 8.
- V ktoromkoľvek okamihu varenia môžete zmeniť dobu varenia stlačením tlačidiel + alebo - - fig. 7.
- V priebehu varenia sa zobrazený čas odpočítava po minútach a počas poslednej minúty po sekundách.


Dlhým stlačením tlačidla + alebo - znížite alebo zvýšite dobu varenia rýchlejšie.

Používanie tlačidla « vitamin + »

Po niekoľkých minútach varenia môžete stlačením osvetleného tlačidla manuálne zastaviť program « vitamin + » - fig. 9.

- Váš parný hrniec je vybavený tlačidlom « vitamin + », vďaka ktorému sa znižuje doba varenia a zachováva sa plný obsah vitamínov.
- Pri začatí varenia sa tlačidlo rozsvieti. To umožní rýchlejší štart procesu varenia z dôvodu vyššieho parného výkonu.
- Osvetlené tlačidlo « vitamin + » sa automaticky vypne, keď sa nahromadí dostatočné množstvo pary potrebnej pre proces varenia.
- Pokiaľ tlačidlo « vitamin + » nesvieti a v priebehu varenia budete zasahovať (napr. vložíte košík, odstránite veko, aby ste mohli skontrolovať proces varenia, atď.), pre doplnenie uniknutej pary stlačte tlačidlo « vitamin + » - fig. 9.

V priebehu varenia

- Ak sa zobrazí  (+ zvukový alarm) - fig. 10 pomocou chňapiek opatrne vyberte košíky a zberač šťavy, pridajte vodu na maximálnu úroveň. Parný hrniec bude automaticky pokračovať v procese varenia.




V priebehu varenia sa nedotýkajte horúcich povrchov ani horúceho jedla. Používajte chňapky.

Ak je zásobník vody prázdny, parný hrniec prestane variť.


SK

Oneskorený štart

Oneskorený štart je možné kedykoľvek zmeniť.

- Dobu varenia nastavte tlačidlami + a - (max. 60) - fig. 7.
- Stlačte tlačidlo Prog - fig. 14. Na displeji sa zobrazí symbol programovania  a rozblíkajú sa hodiny .
- Vyberte čas, kedy má byť varenie dokončené - fig. 7 (najprv po 15 minútach, potom po hodinových intervaloch).
- O 5 sekúnd neskôr sa spustí oneskorený štart a hodiny  zmiznú. Potom sa na niekoľko sekúnd ozve zapípanie na znamenie toho, že varenie bolo nastavené.
- Na konci nastavenej doby sa parný hrniec automaticky prepne do režimu varenia.

Funkcia uchovania v teple

- Na konci varenia sa ozve dvojité zapípanie.
- Na konci varenia sa automaticky zapne funkcia uchovanie v teple a na displeji sa zobrazí symbol  uchovania v teple - fig. 11.
- Doba, kedy je funkcia uchovania v teple zapnutá (od konca varenia) sa zobrazí na displeji.



V dobe, kedy je zapnutá funkcia uchovania v teple, nie je možné začať žiadnu inú činnosť, s výnimkou zastavenia.

Vybratie jedla

Pri manipulácii s košíkmi, rukoväťami a viečkom používajte chňapky.

- Odstráňte viečko.
- Pomocou chňapiek odstráňte vaničky na varenie a naparovacie košíky - fig. 12 - 13.
- Môžete podávať jedlo.

Vypnutie parného hrnca

- Jedno stlačenie tlačidla on/off vypne funkciu uchovania v teple - fig. 15.
- Druhé stlačenie uvedie parný hrniec do pohotovostného režimu .
- Po 1 hodine režimu uchovania v teple sa parný hrniec prepne do pohotovostného režimu. Svetlo sa vypne .
- Odpojte parný hrniec zo siete.

Ak chcete parný hrniec vypnúť, pretože sa zapol ukazovateľ « nízkej hladiny vody », musíte dvakrát stlačiť tlačidlo on/off.

Tabuľka dôb varenia

Doby varenia sú orientačné a môžu sa líšiť v závislosti od veľkosti jedla, priestoru medzi potravinami, množstva jedla, individuálnych preferenciách a napájacom napätí.

V priebehu varenia používajte pri manipulácii s košíkmi chňapku.

Mäso – Hydina

Príprava	Typ	Množstvo	Doba varenia	Odporúčenie
Kuracie prsia (vykostené)	čerstvé celé	350 g	20 min.	2 kuracie prsia v naparovačom košíku
	malé kúsky	450 g	17 min.	
Kuracie stehná	čerstvé celé	2	36 min.	
Morčací rezeň	tenký	600 g	24 min.	
Bravčová panenka	čerstvé	700 g	38 min.	Nakrájaná na 1 cm tenké plátky
Jahňací steak	čerstvé	500 g	14 min.	
Párky	čerstvé	10	10 min.	

Ryby – Makyse

Príprava	Typ	Množstvo	Doba varenia	Odporúčenie
Tenké rybie filety (treska, platesa, morský jazyk, losos...)	čerstvé	450 g	15 min.	
	mrazené	370 g	18 min.	
Rybie steaky (treska, platesa, morský jazyk, losos...)	čerstvé	400 g	15 min.	
Celé ryby (pstruh, pstruh obyčajný, morský ostriež)	čerstvé	600 g	25 min.	
Mušle	čerstvé	1 kg	20 min.	
Krevety	čerstvé	200 g	5 min.	
Lastúry	čerstvé	100 g	5 min.	

Zelenina

Potravina	Typ	Množstvo	Doba varenia	Odporúčenie
Artičok	čerstvé	2	55 min.	Celý do košíkov 1 a 2 (bez vaničiek na varenie)
Zemiaky	čerstvé	600 g	20 min.	Na plátky alebo na kocky. Malé nové zemiaky možno variť vcelku
Špargľa	čerstvé	600 g	17 min.	
Brokolica	čerstvé	500 g	18 min.	Malé ružičky
	mrazená	500 g	18 min.	
Zeler	čerstvé	350 g	22 min.	Na kocky
Huby	čerstvé	500 g	22 min.	Celé
Karfiol	čerstvé	1 stredny	19 min.	Malé ružičky
Kapusta (červená, biela)	čerstvé	600 g	22 min.	Na plátky
Cuketa	čerstvé	600 g	12 min.	Na plátky
Špenát	čerstvé	300 g	13 min.	V polovici varenia prehodiť
	mrazený	300 g	15 min.	
Zelené fazule	čerstvé	500 g	35 min.	
	mrazené	500 g	35 min.	
Mrkva	čerstvé	500 g	15 min.	Nakrájaná na tenké plátky
Kukurिčný klas	čerstvé	500 g	45 min.	
Zelene fazule	čerstvé	500 g	35 min.	Celé
Pór	čerstvé	500 g	30 min.	Na plátky
Papriky	čerstvé	300 g	20 min.	Na široké prúžky
Hrášok	čerstvé	400 g	20 min.	Vylúpaný
	mrazený	400 g	20 min.	

Ryža

Potravina	Typ	Množstvo	Doba varenia	Odporúčenie
1 hrnček dlhohrznnej ryže alebo ryže basmati	30 g	70 ml	20 min.	Pred varením ryžu dobre prepláchnite. Ryžu dajte do napařovacieho hrnčeka, zalejte studenou vodou, neprikřývajte viečkom. Použite košík č. 3

Ovocie

Potravina	Typ	Množstvo	Doba varenia	Odporúčenie
Hrušky	čerstvé	4	25 min.	V košíku 1 a 2 (bez vaničiek na varenie). Varte celé alebo rozpolené
Banány	čerstvé	4	15 min.	Celé
Jablká	čerstvé	5	20 min.	Na štvrtiny

Tipy pre varenie v parnom hrnci

- Potraviny nedávajte do naparovacieho košíka príliš nahusto. Ponechajte čo najväčší priestor pre cirkuláciu pary.
- Na dosiahnutie čo najlepších výsledkov používajte potraviny približne rovnakej veľkosti (napr. zemiaky, zelenina a kuracie prsia), aby sa uvarili rovnako. Veľkosť a hrúbka potravín zmení dobu varenia.
- Nenadvihujte často viečko, aby ste kontrolovali priebeh varenia, pretože tým dochádza k strate pary a zbytočne tým predlžujete dobu varenia.
- Ak recepty vyžadujú použitie fólie, vždy používajte univerzálny typ vhodný na použitie v mikrovlnných rúrach. Fólia sa často používa na zabránenie kondenzácii a znehodnoteniu jemných pokrmov, napr. vajcového krému. Ak je to možné, nepoužívajte fóliu, lebo predlžuje dobu varenia.
- Pri výbere potravín na varenie v pare vyberte vždy vhodnú veľkosť potravín, aby sa zmestili do košíka, najmä, ak sa varia celé, napr. ryba.
- Dusené jedlá je možné ochutiť čerstvými bylinkami, plátkami citrónu alebo pomaranča, cesnakom a cibuľou. Možno ich umiestniť priamo pod alebo nad potravinu v naparovacom košíku.
- Aby mäso, hydina a ryby získali lahodnejšiu chuť, boli šťavnatejšie a jemnejšie, naložte ich pred dusením na niekoľko hodín do marinády. Môže to byť jednoduchá marináda z vína a čerstvých bylín alebo zo zmesi pre grilovanie alebo tandoori.
- Mrazenú zeleninu je možné variť aj v zmrazenom stave. Ale všetky druhy mäsa, hydiny a ulitníky je nutné pred varením úplne rozmraziť.
- Pri niektorých receptoch s dlhou dobou varenia, napr. hubového pudingu, musíte v priebehu varenia dolievať viac studenej vody.
- Pri manipulácii s košíkmi alebo naparovacími hrnčekmi počas varenia alebo po ňom vždy používajte chňapku.

Recepty na varenie v pare v hrnčekoch

Príprava v naparovacích hrnčekoch

V naparovacích hrnčekoch môžete variť buď podľa receptov z kuchárskej knihy alebo podľa vlastných receptov. Pripravenú zmes vložte do hrnčekov, dajte pozor, aby ste ich nepreplnili a predišli vytečeniu, pretože niektoré jedlá môžu počas varenia nadobudnúť na objeme. Ak je potrebné, hrnčeky zakryte viečkami. Štyri hrnčeky umiestnite do držiaka - fig. 16. Držiak vezmite za rukoväť a vložte do košíka - fig. 17.

Hrnčeky musia byť vždy umiestnené v hornom košíku (košík č. 3) priamo pod viečkom.

Vybratie naparovacích hrnčkov

Používajte chňapky. Odstráňte viečko. Hrnčeky vyberte pomocou rukoväte s držiakom. Hrnčeky vyberte z držiaka a odstráňte viečka (ak ste ich pri varení použili). V prípade potreby môžete nechať hrnčeky vychladnúť v studenej vode. Urobte to s pomocou držiaku. Pred vložením hrnčkov do chladničky počkajte, kým nedosiahnu izbovú teplotu. Jedlo uvarené podľa receptu servírujte v hrnčkoch.

SK

Údržba a čistenie

Čistenie parného hrnca

- Parný hrniec po použití odpojte zo siete.
- Pred čistením ho nechajte úplne vychladnúť.
- Pred vylitím zberača šťavy a zásobníka na vodu skontrolujte, či parný hrniec úplne vychladol.
- Všetky odoberateľné diely umyte v horúcej vode, opláchnite ich a osušte.
- Všetky diely (okrem napájacej základne) je možné umývať v umývačke.

Napájaciu základňu nikdy nedávajte do vody.
Nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky.

Odstraňovanie vodného kameňa z parného hrnca

Kvôli efektívnosti odstraňujte z parného hrnca vodný kameň vždy po 8 použitíach. Postupujte takto:

- Zložte zberač šťavy.
- Do zásobníka vody nalejte 1 liter studenej vody.
- Pridajte 1 pohár (asi 150 ml) bieleho octu (k dispozícii v obchodoch s domácimi potrebami).
- Vodný kameň nechajte odstraňovať cez noc.
- Zásobník na vodu niekoľkokrát vypláchnite teplou vodou.
- Nepoužívajte žiadne iné prípravky na odstraňovanie vodného kameňa.

Uskladnenie

- Naparovacie hrnčeky s viečkami uschovávajú v zberači šťavy.
- Kôš 1 otočte hore dnom na základňu.
- Na misku 1 položte dve vaničky na varenie - fig. 18.
- Misku 2 vložte do misky 3, potom ich otočte hore dnom a položte na základňu. Na ne položte držiak hrnčkov a potom viečko - fig. 19.

Všetky časti je možné skladovať vo vnútri parného hrnca.

Fontos biztonsági tudnivalók

Biztonsági előírások

- Olvassa el és tartsa be a használati útmutatót, majd tegye azt biztonságos helyre. A készülék nem alkalmas külső időkapcsolóról vagy különálló, távvezérelt rendszerről történő üzemeltetésre. A felhasználó biztonság érdekében a készülék minden, a gyártás időpontjában érvényben lévő biztonsági előírásnak és irányelvnek (Alacsonyfeszültségi irányelv, Elektromágneses összeférhetőség [EMC], Az élelmiszerekkel érintkezésbe kerülő anyagokra vonatkozó rendeletek, Környezetvédelmi szabályozás stb.) megfelel.
- Ellenőrizze, hogy az áramforrás feszültsége megfelel-e a készüléken feltüntetettnek (váltóáram).
- Mivel különféle szabványok vannak érvényben, ha a készüléket más országban használják, mint ahol vásárolták, azt egy hivatalos szervizközponttal ellenőriztetni kell.
- Ne helyezze a készüléket hőforrás közelébe vagy forró sütőbe, mivel ez súlyos károsodást okozhat.
- A készüléket sima, kemény, hőálló felületen használja, és ügyeljen rá, hogy ne érje víz.
- A készüléket használat közben soha ne hagyja felügyelet nélkül. Gyermekektől tartsa távol.
- A készüléket csökkent fizikai, érzékelési vagy mentális képességekkel, illetve korlátozott tapasztalattal vagy ismeretekkel rendelkező személyek (a gyermekeket is beleértve) nem használhatják, kivéve, ha egy, az adott személy biztonságáért felelős személy felügyeli vagy ismerteti a készülék használatát.
- A gyermekeket szemmel kell tartani, hogy ne használják játékszerként a készüléket.
- A tápkábelt ne hagyja szabadon függni.
- A készüléket mindig földelt aljzathoz csatlakoztassa.
- Ne használjon hosszabbító zsinórt. Ha a saját felelősségére mégis használ hosszabbító zsinórt, csak megfelelő állapotban lévő, földelt aljzathoz csatlakoztatott, a berendezés tápellátásának megfelelő zsinórt válasszon.
- A készüléket ne a tápkábel kihúzásával kapcsolja ki.
- Ne használja a készüléket, ha
 - a készülék vagy a tápkábel meghibásodott,
 - a készülék a földre esett, láthatóan megsérült, vagy nem működik megfelelően.
 A fenti esetekben a készüléket egy hivatalos szervizközpontba kell szállítani, és át kell vizsgáltatni. Ön ne szerelje szét a készüléket.
- Ha a tápkábelt megsérült, azt biztonsági okokból csak a gyártó, a hivatalos szervizközpont vagy egy hasonlóan képezett személy cserélheti ki.
- Ha megérinti a készülék forró részeit, illetve forró vízbe, gőzbe vagy az ételhez nyúl, égési sérüléseket szenvedhet.
- Mindig húzza ki a készüléket, ha
 - már nem használja (a használat után azonnal),
 - áthelyezi,
 - tisztítást vagy karbantartást kíván végezni rajta (még a tisztítás/karbantartás előtt).
- Soha ne merítse vízbe a készüléket!
- Ne helyezze a készüléket a fal vagy a konyhaszekrény mellé, mivel a készülékből származó gőz kárt tehet bennük.
- Ne helyezze át a készüléket, ha folyadék vagy forró étel van benne.
- A készülék kizárólag otthoni használatra alkalmas. Üzemi felhasználás esetén a nem megfelelő használat vagy az útmutató be nem tartása a jóállás elvesztésével jár, a károkért és sérülésekért pedig a gyártó nem vállal felelősséget.
- A készüléket az alábbi helyeken tilos használni, a jóállás pedig nem vonatkozik a következőkre:
 - üzemi konyha, menza üzemhelyiségekben, irodákban és egyéb munkakörnyezetben;
 - tanyák és majorok,
 - szállodák, motelek és egyéb szálláshelyek szállóvendégei,
 - szállást és reggelit nyújtó szálláshelyek.
- Az útmutatóban szereplő főzési idők csak megközelítő értékek.

- Ne érintse meg a készüléket, ha az épp gőzt ereszt, a fedőt és a párolókosarakat pedig kizárólag edényfogóval emelje le.
- Ha valamelyik főzőcsésze megsérült, ne használja.
- Ha problémája vagy kérdése van, forduljon ügyfélszolgálatunkhoz, vagy tekintse meg weboldalunkat:

Forródrot:	Egyesült Királyság	0845 602 1454	www.tefal.co.uk
	Írország	(01) 677 4003	
	Ausztrália	02 9748 7944	www.tefal.com.au
	Új-Zéland	0800 700711	www.tefal.co.nz

- **Ha a készülék leszerelhető tápkábelrel rendelkezik:** ha a tápkábel megsérült, azt egy, a Tefal hivatalos szervizközpontjában kapható különleges kábelre vagy egységre kell cserélni.
- **Ha a készülék rögzített tápkábelrel rendelkezik:** ha a tápkábel megsérült, azt biztonsági okokból csak a Tefal hivatalos szervizközpontja vagy egy hasonlóan képezett személy cserélheti ki.

HU

Óvja a környezetet!

- A készüléket hosszú évekig használhatja. Ha azonban úgy dönt, hogy kicseréli, ne feledkezzen meg a környezetvédelmi előírásokról.
- A készülék leselejtezése előtt vegye ki az elemet az időkapcsolóból, és (típustól függően) adja le egy helyi hulladékgyűjtő központban.



A környezetvédelem az első!

- ① A készülék értékes, visszanyerhető vagy újrahasznosítható anyagokból készült.
- Adja le egy helyi hulladékgyűjtő központban.

Leírás

- | | |
|---|---------------------------|
| 1. Fedő | 12. Be/ki kapcsoló |
| 2. Főzőtálcsák | 13. Programkapcsoló |
| 3. Párolókosarak (1-es, 2-es és 3-as számú) | 14. + kapcsoló |
| 4. Levehető alj | 15. - kapcsoló |
| 5. Légyűjtő edény | 16. LCD kijelző |
| 6. Belső vízszintjelző | a. Főzőszintjelző |
| 7. Fűtőelem | b. Óra |
| 8. Vízartály | c. Alacsonyvízszint-jelző |
| 9. Tápellátást biztosító alsó rész | d. Időkapcsoló |
| 10. Főzőcsészek és fedelek | 17. „vitamin +” kapcsoló |
| 11. Főzőcsészetartó | |

Használati útmutató

Az első használat előtt

- Tisztítsa meg a víztartályt egy nedves, karcmentes szivaccsal - fig. 1.
 - Mosószeres meleg vízben mossa el, majd öblítse el és szárítsa meg az edénykészlet levehető részeit.
- Ne merítse vízbe a tápellátást biztosító alsó részt!




A víztartály megtöltése

A víztartályba csak vizet öntsön, más egyebet – fűszereket, fűszernövényeket – ne. A párolóedény használata előtt győződjön meg arról, hogy a víztartály (8) teljesen fel van töltve vízzel.

- Öntse tele (másfél liter) hideg vízzel a víztartályt - fig. 2.
- Helyezze a légyűjtő edényt a víztartályba - fig. 3.
- Helyezze a levehető aljat (4) az 1-es kosárba, a főzőtálcákat pedig (ha szükséges) a 2-es és 3-as kosárba - fig. 4.
- Helyezze egymásra az 1-es, 2-es és 3-as kosarakat, majd a fedőt - fig. 5.
- A víztartályt minden használat során töltsse fel friss vízzel, és ellenőrizze, hogy a vízszint a maximumon van-e.

Főzés

A főzési idő kiválasztása

- Csatlakoztassa a hálózathoz és kapcsolja be a párolóedényt: ekkor sípoló hang hallható , és megjelenik a X ikon - fig. 4.
- Ha más nem történik, a képernyő kialszik, a párolóedény pedig 2 perc elteltével készenléti állapotba áll .
- A főzési időt a + és - kapcsoló segítségével állíthatja be (max. 60 percre) - fig. 7.
- 5 másodperccel később (vagy a be/ki kapcsoló rövid megnyomására) megkezdődik a gőzben főzés. Felgyullad a „vitamin +” jelzőfény, és megjelenik a főzés szimbólum  - fig. 8.
- A főzési időt a + és - kapcsolókkal a főzés megkezdése után bármikor módosíthatja - fig. 7.
- A főzés során a képernyőn látható idő percenként, majd az utolsó perc során másodpercenként csökken.


Ha a + vagy - kapcsolót hosszabban lenyomva tartja, a főzési idő gyorsabban növelhető vagy csökkenthető.

A „vitamin +” kapcsoló használata

Pár percnyi főzés után a világító kapcsoló megnyomásával kézzel is leállíthatja a „vitamin +” programot - fig. 9.

- A párolóedény „vitamin +” kapcsolóval is rendelkezik, amely csökkenti a főzési időt, és megőrzi az alapanyagok teljes vitamintartalmát.
- A kapcsoló a főzés megkezdésekor kezd világítani. Így gyorsabban megkezdődhet a nagyobb gőzkibocsátással járó főzési folyamat.
- A „vitamin +” kapcsoló jelzőfénye automatikusan kialszik, ha a felgyülemlett gőzmennyiség elegendő a főzési folyamat megkezdéséhez.
- Ha a „vitamin +” kapcsoló nem világít, Ön pedig megszakítja a főzési folyamatot (pl. behelyez egy kosarat, vagy leemeli a fedőt, hogy ellenőrizze a főzési folyamat állapotát), nyomja meg a „vitamin +” kapcsolót, hogy az elszállt gőz újratermelődjön - fig. 9.

Főzés közben



- Ha a kijelzőn megjelenik a  ikon (és hangjelzés hallható) - fig. 10, edényfogó segítségével emelje le a kosarakat és a légyújtó edényt, és töltsen tele a víztartályt. A párolóedény ezután automatikusan folytatja a főzési folyamatot.

Főzés közben ne érjen a készülék forró részeihez vagy a forró ételhez. Használjon edényfogót. Ha a víztartályt kiürült, a párolóedény nem melegít tovább.


HU

Késleltetett indítás

A késleltetett indítási idő bármikor módosítható.

- A főzési időt a + és – kapcsoló segítségével állíthatja be (max. 60 percre) - fig. 7.
- Nyomja meg a programkapcsolót - fig. 14. Megjelenik a programozás szimbólum , az óra pedig villog.
- Válassza ki a főzés befejezésének (negyedóránként, majd óránként növelhető) idejét - fig. 7.
- 5 másodperccel később működésbe lép a késleltetett indítás, az óra pedig eltűnik . Ezután néhány másodpercig sípoló hang hallható, amely azt jelzi, hogy a főzés beállítása kész.
- A késleltetési idő leteltével a párolóedény automatikusan főzni kezd.

Melegítés

- A főzési idő végén két sípolás hallható.
- A melegítés funkció a főzési folyamat végén automatikusan bekapcsol, és megjelenik a melegítés szimbólum  - fig. 11.
- Megjelenik a (főzés vége óta) eltelt melegítési idő hossza.



Amíg a melegítés funkció aktív, Ön az esetleges leállításon kívül nem tud más műveletet végezni.

Az étel kiemelése

A kosarak, fogantyúk és a fedő leemeléséhez használjon edényfogót.

- Fogja meg a fedőt a fogantyújánál, és vegye le.
- Fogja meg a főzőtálcaikat és a párolókosarakat a fogantyújuknál fogva, majd vegye le őket - fig. 12 és 13.
- Szolgálja fel az ételt.

A párolóedény leállítása

- Ha a be/ki kapcsolót egyszer nyomja meg, azzal kikapcsol a melegítés funkció - fig. 15.
- A kapcsoló második megnyomására a párolóedény készenléti állapotba kerül .
- Egy órával a melegítés funkció bekapcsolása után a párolóedény készenléti állapotba áll. A jelzfény kialszik .
- Húzza ki a párolóedény tápkábelét.

Ha az alacsonyvízszint-jelző bekapcsolásakor ki kívánja kapcsolni a párolóedényt, nyomja meg kétszer a be/ki kapcsolót.

Főzési idők – összefoglalás

Az alábbi táblázatokban szereplő főzési idők csak hozzávetőlegesek, és az élelmiszer méretétől, az egyes darabok közötti helytől, a mennyiségtől, az egyéni ízléstől és a hálózati feszültségtől függenek.

Ha a főzési folyamat során leemeli a kosarakat, használjon edényfogót.

Szárnycsőrök és húsfélék

Alapanyag	Minőség	Mennyiség	Főzési idő	Elkészítési javaslat
(Filézett) csirkemell	Friss, egész	350 g	20 min	Párolókosaraként 2 csirkemell
	Apró darabok	450 g	17 min	
Csirke alsócomb	Friss, egész	2	36 min	
Pulykaszelet	Sovány	600 g	24 min	
Sertésszelet	Friss	700 g	38 min	1 cm vastagságú csíkokra vágva
Bárányszelet	Friss	500 g	14 min	
Virslis	Friss	10	10 min	

Halfélék és a tenger gyümölcsei

Alapanyag	Minőség	Mennyiség	Főzési idő	Elkészítési javaslat
Sovány halszelet (tőkehal, foltos tőkehal, lepényhal, nyelvhal, lazac stb.)	Friss	450 g	15 min	
	Fagyasztott	370 g	18 min	
Halszelet (tőkehal, foltos tőkehal, lepényhal, nyelvhal, lazac stb.)	Friss	400 g	15 min	
Egész hal (pisztráng, tavaszi pisztráng, tengeri sügér)	Friss	600 g	25 min	
Kagyló	Friss	1 kg	20 min	
Garnéla	Friss	200 g	5 min	
Fésűkagyló	Friss	100 g	5 min	

Zöldségfélék

Alapanyag	Minőség	Mennyiség	Főzési idő	Elkészítési javaslat
Articsóka	Friss	2	55 min	Egészen az 1-es és 2-es párolókosárban (a főzőtálcák nélkül)
Burgonya	Friss	600 g	20 min	Felszeletelve vagy kockára vágva. Az aprószemű újburgonya egészben is megfőzhető
Spárga	Friss	600 g	17 min	
Brokkoli	Friss	500 g	18 min	Rózsánként
	Fagyasztott	500 g	18 min	
Zeller	Friss	350 g	22 min	Kockára vágva
Gomba	Friss	500 g	22 min	Egészen
Karfiol	Friss	1 közepes méretű	19 min	Rózsánként
(Vörös- és zöld-) káposzta	Friss	600 g	22 min	Felszeletelve
Cukkini	Friss	600 g	12 min	Felszeletelve
Spenót	Friss	300 g	13 min	Főzés közben keverje meg
	Fagyasztott	300 g	15 min	
Zsenge zöldbab	Friss	500 g	35 min	
	Fagyasztott	500 g	35 min	
Sárgarépa	Friss	500 g	15 min	Vékonyra szeletelve
Csőves kukorica	Friss	500 g	45 min	
Zöldbab	Friss	500 g	35 min	Egészen
Póréhagyma	Friss	500 g	30 min	Felszeletelve
Paprika	Friss	300 g	20 min	Széles csíkokra vágva
Borsó	Friss	400 g	20 min	Hüvelyezve
	Fagyasztott	400 g	20 min	

HU

Rizs

Alapanyag	Minőség	Mennyiség	Főzési idő	Elkészítési javaslat
Egy csésze hosszúszemű vagy basmati rizs	30 g	70 ml	20 min	Főzés előtt alaposan mossa meg a rizst. Helyezze a rizst a főzőcsészébe, és öntsön rá hideg vizet. A csészét ne fedje le. Használja a 3-as párolókosarat

Gyümölcsök

Alapanyag	Minőség	Mennyiség	Főzési idő	Elkészítési javaslat
Körte	Friss	4	25 min	Az 1-es és 2-es párolókosárban (a főzőtálcák nélkül). Egészen vagy félbe vágva párolja meg
Banán	Friss	4	15 min	Egészen
Alma	Friss	5	20 min	Négy részre vágva

Párolási ötletek és fortélyok

- Ne gyömöszölje az alapanyagokat a párolókosarakba. Fontos, hogy a kosarakban a lehető legtöbb hely maradjon, hogy a gőz körbe tudjon bennük áramlani.
- A legjobb eredményt akkor érheti el, ha az egyes alapanyagok (pl. burgonya, zöldségfélék, csirkemell) mérete körülbelül megegyezik, így azonos időben készülnek el. A főzési idő az alapanyagok méretétől és tömörségétől függően módosulhat.
- Főzés közben ne vegye le túl gyakran a fedőt, mivel így csökken a gőzmennyiség, és megnő a főzési idő.
- Ha a recept folpack használatát írja elő, csak mikrohullámú sütőben is használható típust használjon. A folpackot gyakran a nedvességképződés megelőzésére használják, amely tönkretesz a felkátészeket, pl. a vaníliásodót. Ne használjon sütőfóliát, mert az megnövelheti a párolási időt.
- Amikor kiválasztja a párolnivalót, megfelelő méretű, a párolókosárban is elférő alapanyagot válasszon, különösen, ha egyben kell elkészíteni, mint a halféléket.
- A párolnivaló alapanyag íze friss fűszerekkel, citrom- vagy narancsszeletekkel, fokhagymával és vöröshagymával fokozható. Ezeket a párolókosárba, közvetlenül az alapanyagra vagy az alá kell helyezni.
- A hús- és halfélék, illetve a szárnyasok íze még különlegesebb, állaga pedig még puhább és szaftosabb lesz, ha párolás előtt néhány órával bepácolja őket. A pác bor és friss fűszernövények keverékéből is állhat, de erre a célra csípős barbecue-szósz vagy tandoori fűszerkeverék is használható.
- A mirelit zöldségfélék fagyasztott állapotban is párolhatók. A húsféléket, szárnyasokat és a tenger gyümölcseit párolás előtt teljesen ki kell olvasztani.
- Hosszú főzési időt kívánó ételek, pl. piskótafelfújt készítése során a gőzöléshez több hideg vízre lesz szükség.
- A kosarak és főzőcsészék kiemeléséhez főzés közben és után mindig használjon edényfogót.

Főzőcsészében készült ételek

Főzőcsészében készült ételek készítése

Ételeket a főzőcsészékben, a párolóedényhez készült szakácskönyvből vett vagy saját receptek alapján is lehet készíteni. Töltse az előkészített keveréket a csészékbe. Ügyeljen rá, hogy ne töltse túl őket, mert a főzés során előfordulhat, hogy kifolynak. Ha szükséges, tegyen rájuk fedőt. Tegye a négy csészét a tartóba - fig. 16. A tartót a fogantyúnál fogva emelje meg, majd helyezze a kosárba - fig. 17.

A csészéket kizárólag a legfelső (3-as számú) kosárba, közvetlenül a fedő alá szabad helyezni.

A főzőcsészék kiemelése

Használjon edényfogót. Fogja meg a fedőt a fogantyújánál, és vegye le. Emelje ki a csészéket a tartó fogantyújának segítségével. Vegye ki a csészéket a tartóból, és vegye le róluk a fedőt (ha a recept előírta azok használatát). Ha szükséges, hideg vízbe állítva hűtse le a csészéket. Ehhez tegyen fedőt a csészékre. Várja meg, hogy a csészék szobahőmérsékletűre hűljenek, majd tegye őket a hűtőszekrénybe. Az ételt a csészékben szolgálja fel.



Karbantartás és tisztítás

A párolóedény tisztítása

- Használat után húzza ki a párolóedényt.
- Tisztítás előtt hagyja teljesen lehűlni.
- A légyűjtő edény és a víztartály kiürítése előtt ellenőrizze, hogy a párolóedény teljesen kihült-e.
- Mosószeres meleg vízben mossa el, majd öblítse el és szárítsa meg az edénykészlet levehető részeit.
- A párolóedény valamennyi elemét – a tápellátást biztosító alsó rész kivételével – mosogatógépben is el lehet mosni.

Ne merítse vízbe a tápellátást biztosító alsó részt!
Csak karcolásmentes tisztítószereket használjon!

A párolóedény vízkömentesítése

A legjobb eredmény érdekében minden 8. használat után vízkömentesítse a párolóedényt.

Ehhez tegye a következőket:

- Emelje ki a légyűjtő edényt.
- Öntsön 1 liter hideg vizet a víztartályba.
- Adjon hozzá 1 pohár (kb. 150 ml) (háztartási boltban kapható) fehér ecetet.
- Hagyja másnapig hatni.
- Meleg vízzel többször öblítse ki a víztartály belsejét.
- Ne használjon egyéb vízköoldót.

Tárolás

- A főzőcsészéket fedelestül a légyűjtő edényben tárolja.
- Fordítsa le az 1-es kosarat az alsó részre.
- Helyezze a két főzőtálcat az 1-es tál tetejére - fig. 18.
- A 2-es tálat tegye a 3-as tálba, majd fordítsa fel és helyezze őket az alsó részre. A csészéstartót helyezze legfelülre, majd tegye rá a fedőt - fig. 19.

A készlet valamennyi eleme elfér a párolóedény belsejében.

Инструкции за безопасност

- Прочетете и спазвайте инструкциите за безопасност. Запазете ги. Този уред не е предназначен да се ползва с устройство за отложен старт или с отделна система за дистанционно управление. За ваша безопасност този уред отговаря на наредбите за безопасност и директивите към датата на производство (директива за несък волтаж, директива за електромагнитна съвместимост, регулативни актове за контакт с храните, екология и др.)
- Уверете се, че необходимото захранване кореспондира с това на вашата електрическа инсталация. Евентуална грешка при включването би довела до анулиране на гаранцията.
- Като се има предвид различните стандарти в силата на волтажа в тделните държави, ако уредът се използва в страна, различна от тази, в която е закупен вие трябва да го проверите в оторизиран сервизен център.
- Не поставяйте уреда до източници на топлина или във фурна, тъй като това може да го повреди.
- Този уред не е предназначен да бъде ползван от деца или от лица чиито физически, сетивен или ментален капацитет не позволява да използват уреда безопасно, както и от лица без необходимите знания и опит, освен ако те не са наблюдавани от човек, който отговаря за тяхната безопасност.
- Децата трябва да бъдат наблюдавани, да не си играят с уреда.
- Не изключвайте уреда като дърпате кабела.
Не използвайте уреда ако:
 - Захранващия кабел е повреден
 - Електроуредът е падал или показва видими дефекти или неработи както трябва. В тези случаи уредът трябва да бъде занесен в оторизиран сервизен център. Никога не разглобявайте вашия уред сами.
- Ако захранващия кабел е повреден той трябва своевременно да бъдат подменени в оторизиран сервизен център, за да се избегне евентуален риск.
- **Можете да се изгорите ако докоснете горещата повърхност на уреда, горещата вода, пара или храна.**
- Винаги изключвайте вашия уред:
 - Веднага след ползване
 - Когато го пренасяте
 - Преди всяко почистване и поддръжка
- Никога не потапяйте уреда в във вода.
- Не поставяйте уреда близо до стена или шкаф: паратар която излиза може да ги повреди.
- Не местете уреда, когато е пълен с течност или храна.
- Този уред е предназначен само за домашно ползване. В случаи на професионална, неуместна употреба или в разрез с инструкциите за ползване, производителят не носи отговорност и гаранцията се счита за невалидна.
- Уредът не е предназначен да се ползва в следните случаи, както и гаранцията е неприложима в случаите:
 - Зони за готвене в магазини, офиси и други работни среди;
 - Във ферми;
 - От криенти на хотели, мотели и други жилищни сгпади;
 - Обекти от типа – легло и закуска;
- Времето за готвене е дадено само за упътване
- Не докосвайте уреда, когато се използва и използвайте кухненски ръкавици, за да отстраните капака и кошниците.
- Ако някоя от купите за готвене е повредена не я използвайте повече.
- За проблеми или въпроси моля свържете се с нашия екип за връзки с клиенти или да се консултирайте снашия уеб сайт.

- **Ако уредът ви е окомплектован с подвижен захранващ кабел:** ако захранващият кабел е повреден той трябва да бъде подменен със специален кабел или друг такъв в оторизиран сервизен център на Tefal.
- **Ако уредът ви е окомплектован с фиксиран кабел:** ако захранващият кабел е повреден той трябва да бъде подменен в оторизиран сервизен център на Tefal или от квалифицирано за целта лице, за да се избегне всяка опасност.

Пазете околната среда!

- Вашият уред е проектиран да работи в продължение на много години. Все пак, когато решите да го замените, не забравяйте да помислите относно това как можете да допринесете за опазването на околната среда.
- Преди изхвърлянето на устройството ви трябва да извадите батерията от таймера и да я предадете в местния център за събиране на вторични суровини (в зависимост от модела).




Опазването на околната среда е от първостепенно значение!

- ① Вашият уред съдържа материали, които могат да бъдат рециклирани.
- ☞ Предайте ненужния вече уред на мястото, определено за това.

Описание

- | | |
|---|--------------------------------------|
| 1. Капак | 12. Бутон Вкл./Изкл. |
| 2. Тавички за готвене | 13. Бутон за програмите |
| 3. Кошница за готвене на пара | 14. + Бутон |
| 4. Подвижна основа | 15. – Бутон |
| 5. Колектор за сока | 16. Течнокристален екран |
| 6. Индикатор за нивото на водата | а. Индикатор за нивото на готвене |
| 7. Нагряващ елемент | б. Часовник |
| 8. Резервоар за водата | с. Индикатор за ниско ниво на водата |
| 9. Захранваща основа | д. Таймер |
| 10. Купи и капаци за готвене на пара | 17. Бутон „Витамин +“ |
| 11. Държач на купите за готвене на пара | |

Инструкция за употреба

Преди да позвате за първи път

- Почистете резервоара за вода с влажна и неабразивна гъба - fig. 1.
 - Измийте всички подвижни части с топла вода и миеш препарат, изплакнете ги и ги подсушете.
- Не потапяйте захранващата основа във вода.




Пълнене на резервоара за вода

Не използвайте сосове, билки или други течности, различни от вода, в резервоара за вода. Уверете се, че резервоара за вода (8) е напълнен с вода до максималното ниво, преди да използвате уреда.

- Налейте студена директно в резервоара до максималното ниво (1,5 литра) - fig. 2.
- Поставете колектора за сок върху резервоара - fig. 3.
- Поставете подвижната основа (4) в кошницата 1 и тавичките за готвене в в кошниците 2 и 3, ако е необходимо - fig. 4.
- Сложете кошници 1, 2 и 3 с основите им на позиция и после капака - fig. 5.
- Използвайте прясна вода при всяка употреба и проверявайте дали резервоара за вода е запълнен до максимално ниво.

Готвене

Избор на времето за готвене

- Включете уреда в мрежата и натиснете бутона Вкл./Изкл.: чувате звук за сигнал и на дисплея се показва  - fig. 6.
- Ако не се предприемат други действия екрана става празен и уреда преминава в режим на готовност след 2 минути .
- Изберете времето за готвене чрез бутоните + и - (максимално 60 минути) - fig. 7.
- 5 секунди по-късно (или след кратко натискане на бутона Вкл./Изкл.) готвенето на пара започва. Бутонът „Витамин +“ светва и на дисплея се показва символът за готвене  - fig. 8. Вие може да промените времето за готвене във всеки момент, след като готвенето е започнало с натискане на + или бутоните - fig. 7.
- По време на готвенето, времето, което се показва намалява с минути и после със секунди в последната минута.

Продължително натискане на + или - бутоните ви позволява да увеличите или намалите времето за готвене по-бързо.

Използване на бутона „Витамин +“

След няколко минути готвене, койтоможете ръчно да спрете „Витамин +“ програмата ч рез натискане на осветения бутон - fig. 9.

- Вашият уред е снабден с „витамин +“ бутон, намалява времето за готвене и запазва цялото съдържание на витамини.
- Бутонът светва, когато готвенето започне. Тази функция позволява по-бърз старт на процеса на готвене, поради по-голямото количество пара.
- Бутонът за „Витамин +“ светва автоматично, когато количеството на парата е достатъчно, за да започне готвенето.
- Ако „витамин +“ бутон не е осветен и вие се намесите в процеса на готвене (като вмъкване на кошница, отстраняване на капака за проверка на процеса на готвене и т.н.) натиснете „витамин +“ бутон, за да възстановите изгубената пара - fig. 9.




По време на готвене

- Ако се покаже символът (+ звук сигнал) - fig. 10 внимателно отстранете кошниците и колектора за сок като използвате кухненски ръкавици, доватете вода до максималното ниво. Уредът ще продължи автоматично да готви.

Не докосвайте горещите повърхности или гореща храна по време на готвене. Използвайте кухненски ръкавици. Ако резервоара за вода е празен, уредът спира да нагрява.


Отложен старт

Отложеният старт може да бъде променен по всяко време.

- Задайте времето за приготвяне като използвате + и бутоните (макс. 60) - fig. 7.
- Натиснете бутона за програмите - fig. 14. Символът за програмите  се показва на дисплея и часовникът  започва да мига.
- Изберете времето, в което готвенето да приключи - fig. 7 (започва на стъпки от по 15 минути, а после от по 1 час).
- След 5 секунди отложеният старт е зададен и часовника  изчезва. Чува се звук сигнал за няколко секунди, който индикира, че готвенето е зададено.
- В края на времето за отложен старт уредът автоматично се включва в режим на готвене.

BG

Функция за поддържане на сготвеното топло

- Чува се два пъти звук сигнал в края на готвенето.
- Функцията се стартира автоматично в края на процеса на готвене и символът за поддържане на топло  се показва - fig. 11.
- Времето, през което сготвеното се поддържа топло (след края на готвенето) е указано на дисплея.



Когато тази функция е активна не е възможно да се извършват други действия, освен ако не се налага спиране.

Изваждане на храната

Използвайте ръкавици при работа на кошниците, дръжките и капака.

- Отстранете капака като га държите за дръжката.
- Отстранете тавичките за готвене и кошниците за готвене на пара като ползвате дръжките - fig. 12 и 13.
- Поднесете храната

Спиране на уреда

- Едно натискане на бутона Вкл./Изкл. Спира функцията за поддържане на сготвеното топло.
- Второ натискане извежда уреда в режим на готовност .
- След 1 час в режим на поддържане на сготвеното топло, уредът преминава в режим на готовност. Светлинната индикация  угасва.
- Изключет уреда от контакта.

Ако искате да изключите уреда, когато индикаторът „ниско ниво на водата“ е включен, можете да натиснете два пъти бутона за Вкл./Изкл.

Таблица с времето за готвене

Времената за готвене са приблизителни и могат да варират в зависимост от размера на храната, пространството между храната, количеството на храната, индивидуални предпочитания, импрежовано напрежение.

Използвайте кухненски ръкавици, когато работите с кошниците по време на готвене.

Месо – Пиле

Приготвяне	Тип храна	Количество	Време за сготвяне	Препоръки
Пилешки гърди (бонфилета)	Пресни Цели	350 г	20 мин	По 2 пилешки гърди в кошница
	Малки парчета	450 г	17 мин	
Пилешки кълки	Пресни Цели	2	36 мин	
Пуешки шницел	Тънки	600 г	24 мин	
Свинско филе	Прясно	700 г	38 мин	Нарязано на ленти от по 1 см
Агнешки стек	Прясно	500 г	14 мин	
Кренвирши	Прясно	10	10 мин	

Риба и черупчести

Приготвяне	Тип храна	Количество	Време за сготвяне	Препоръки
Тънки рибни филета (треска, писия, морски език, съомга...)	Пресни	450 г	15 мин	
	Замразени	370 г	18 мин	
Рибни пържоли (треска, писия, морски език, съомга...)	Пресни	400 г	15 мин	
Цяла риба (лъстърва, съомга, лаврак)	Пресни	600 г	25 мин	
Миди	Пресни	1 кг	20 мин	
Скариди	Пресни	200 г	5 мин	
Кръгли миди	Пресни	100 г	5 мин	

Zelenina

Приготвяне	Тип храна	Количество	Време за сготвяне	Препоръки
Артишок	Пресни	2	55 мин	Цял в кошници 1 и 2 (без кухненски тавички)
Картофи	Пресни	600 г	20 мин	Нарязани на парчета или кубчета Малки картофи, може да бъде приготвени цели
Аспержи	Пресни	600 г	17 мин	
Броколи	Пресни	500 г	18 мин	Малки плодчета
	Замразени	500 г	18 мин	
Целина	Пресни	350 г	22 мин	На кубчета
Гъби	Пресни	500 г	22 мин	Цели
Карфиол	Пресни	1 среден	19 мин	Малки плодчета
Зеле (червено-зелено)	Пресни	600 г	22 мин	Нарязано
Тиквички	Пресни	600 г	12 мин	Нарязано
Спанак	Пресни	300 г	13 мин	Губи обема си наполовина по време на готвене
	Замразени	300 г	15 мин	
Крехък зелен фасул	Пресни	500 г	35 мин	
	Замразени	500 г	35 мин	
Моркови	Пресни	500 г	15 мин	Тънко нарязани
Цяла царевица	Пресни	500 г	45 мин	
Зелен фасул	Пресни	500 г	35 мин	Цял
Праз лук	Пресни	500 г	30 мин	Нарязан
Сладки чушки	Пресни	300 г	20 мин	Нарязани на широки ленти
Грахово зърно	Пресни	400 г	20 мин	Извън шушуката
	Замразени	400 г	20 мин	

Ориз

Приготвяне	Тип храна	Количество	Време за сготвяне	Препоръки
продълговати басмати	30 г	70 мл	20 мин	Ориза се измива добре преди готвене. Сложете ориза и студена вода в купата за готвене на пара без да слагате капак. Използвайте кошница № 3



Плодове

Приготвяне	Тип храна	Количество	Времетрае за готвяне	Препоръки
Круши	Пресни	4	25 мин	С кошници 1 и 2 (без тави за готвене). Могат да се приготвят цели или разполовени
Банани	Пресни	4	15 мин	Цели
Ябълки	Пресни	5	20 мин	Нарязани на четири

Техники за готвене на пара

- Не натъквайте храната плътно в парната кошница. Оставете малко място парата да се движат колкото е възможно повече.
- За най-добри резултати, режете храните на парчета с приблизително еднакъв размер (като картофи, зеленчуци и пилешки гърди), така че те да се приготвят по едно и също време. Размерът и дебелината на храната ще промени времето за готвене.
- Избягвайте вдигането на капака, за да проверявате как върви готвенето твърде често, тъй като това води до загуба на пара и удължава времето за готвене.
- Ако рецептата изисква използването на придържащо фолио, винаги използвайте такова, което е подходящо и за микровълнова фурна. Фолиото често се използва за предотвратяване на кондензация, както и за оформяне и хомогенизиране на вкусоити като яйчен крем, например. Избягвайте да използвате често фолио, защото това води до увеличаване на времето за приготвяне.
- Когато избирате храна за пара, изберете храна с подходящи размери, за да се побира в кошницата, особено ако приготвяното е цяло като риба.
- Можете да придадете лек аромат на приготвяната храна като тобавите пресни билки, резени лимон или портокал, чесън и лук. Те могат да се поставят директно отдолу или върху храната в кошницата.
- За да придадете на месото, птиците и рибата допълнителен вкусен аромат ги маринирайте за няколко часа преди готвенето. Маринатата може да бъде проста смес от вино и пресни билки или люта барбекю или тандори смес.
- Замразените зеленчуци може да се приготвят замразени. Всички миди, домашни птици и месо трябва да бъде напълно размразени преди приготвянето.
- При някои рецепти с дълго време на готвене, като гъбен пудинг на пара, се налага допълването на студена вода по време на готвенето.
- Винаги ползвайте ръкавици когато работите с кошниците или купите по време и след готвене.

Рецепти за готвене на пара

Подготвяне за рецепти за готвене на пара

Можете да пригответе рецепти в купите за готвене на пара както от рецептурника, така и ваши, собствени рецепти. Сложете приготвената микстура в купите, погрижете се да не са препълнени, тъй като някои храни увеличават доста обема си при готвене. Захлупете купите, ако е необходимо с капаци. Сложете четирите купи на местата отредени за тях държача - fig. 16. Хванете държача за дръжката и го поставете в кошницата - fig. 17.

Купите винаги трябва да са поставени в най-горната кошница (кошница № 3) точно под капака.

Изваждане на купте за готвене на пара

Използвайте кухненски ръкавици. Отстранете капака като държите за държача. Извадете купите заедно с държача. Извадете купите от държача и махнете капациите (ако се ползват капаци в речпата). Ако е необходимо охладете купите като ги потопите в студена вода. Правете това като ползвате държача. Изчакайте купите да достигнат стайна температура, преди да ги сложите в хладилника. Сервирайте заедно с купите.

BG

Поддръжка и почистване

Почистване на уреда

- Изключете уреда за готвене на пара след ползване.
 - Оставете го да изстине напълно преди да го почистите.
 - Проверете дали е изстинало напълно преди да
 - Измийте всички подвижни части с топла вода и миеш препарат, изплакнете и подсушете.
 - Всички части с изключение на захранващия кабел са подходящи за миене в съдомиялна машина.
- Не потапяйте захранващия кабел във вода. Не използвайте абразивни почистващи препарати.

Почистване от котлен камък

За оптимален резултат почиствайте уреда след всеки 8 ползвания. За да го направите:

- Отстранете колектора за сок
- Налейте 1 литър студена вода в резервоара за вода.
- Добавете 1 чаша (около 150 мл) бял оцет
- Оставете да подейства 1 нощ
- Изплакнете няколко пъти резервоара с топла вода
- Не ползвайте други продукти за премахване на котлен камък.

Съхранение

- Съхранявайте купите с капациите в колектора за сок.
 - Обърнете кошница 1 с горната част надолу към основата.
 - Поставете двете тавички за готвене върху купа 1 - fig. 18.
 - Сложете купа 2 в купа 3, след това да ги обърнете двете с горната част надолу ги поставете върху основата.
- Сложете държача за купите най-отгоре и след това капака - fig. 19.
- Всички части могат да се съхраняват в уреда

Pomembni zaščitni ukrepi

Varnostna navodila

- Preberite in sledite navodilom za uporabo. Hranite jih na varnem mestu. Te naprave ni mogoče upravljati z zunanjim nadzornim sistemom ali ločenim nadzornim sistemom na daljinsko upravljanje. Naprava ustreza varnostnim predpisom in direktivam, ki veljajo v času proizvodnje (Direktiva o nizki napetosti, elektromagnetna združljivost, predpisi o materialih, namenjenih za stik z živili, okolje ...).
- Preverite, ali električna napetost ustreza tisti, ki je prikazana na napravi (izmenični tok).
- Ob danih različnih veljavnih standardih mora napravo pregledati pooblaščen servisni center, če se naprava uporablja zunaj države, v kateri je bila kupljena.
- Ne postavljajte naprave v bližino vira toplote ali v vročo pečico, saj je posledica lahko resna škoda.
- Uporabite ravno, stabilno in na toploto obstojno delovno površino, stran od kakršnih koli vodnih curkov.
- Nikoli ne pustite naprave delovati brez nadzora. Hranite jo zunaj dosega otrok.
- Ta naprava ni namenjena uporabi oseb (vključno z otroki), ki imajo omejene telesne, čutne ali duševne zmožnosti ali pa jim primanjkuje izkušenj in znanja, razen če jih ne nadzoruje ali pa jim poda navodila o uporabi naprave oseba, ki je odgovorna za njihovo varnost.
- Otroke je potrebno nadzorovati, da se zagotovi, da se z napravo ne igrajo.
- Ne pustite kabla, da visi.
- Vedno vključite napravo v ozemljeno vtičnico.
- Ne uporabite podaljška voda. Če sprejmete odgovornost za takšno početje, uporabite samo podaljšek voda, ki je v dobrem stanju, ima ozemljeno vtičnico in je primeren za napajanje naprave.
- Ne izklopite naprave tako, da potegnete kabel iz vtičnice.
- Ne uporabljajte naprave, če:
 - sta naprava ali kabel poškodovana,
 - je naprava padla ali kaže vidno škodo ali pa ne deluje pravilno.
 V primeru zgoraj naštetega, morate napravo dostaviti pooblaščenemu servisnemu centru. Naprave ne razstavljajte sami.
- Če je poškodovan napajalni kabel, ga mora zamenjati proizvajalec, pooblaščen servisni center ali podobno usposobljena oseba, da se prepreči kakršna koli škoda.
- **Ob dotiku vroče površine naprave, vroče vode, pare ali hrane lahko pride do opeklin.**
- Napravo vedno izklopite:
 - takoj po uporabi,
 - kadar jo premikate,
 - pred vsakim čiščenjem ali vzdrževanjem.
- Nikoli ne potopite naprave v vodo!
- Ne položite naprave v bližino stene ali omare: para, ki jo naprava proizvede, bi lahko povzročila škodo.
- Ne premikajte naprave, če je napolnjena s tekočino ali vročo hrano.
- Ta naprava je zasnovana samo za domačo uporabo. V primeru profesionalne uporabe, neprimerne uporabe ali neizpolnjevanja navodil proizvajalec ne sprejema nobene odgovornosti in garancija ne velja.
- Ni namenjena, da se uporabi v naslednjih praktičnih primerih in garancija ne velja za:
 - kuhinjske prostore za osebe v trgovinah, pisarnah in drugih delovnih okoljih;
 - kmečke hiše;
 - uporabo strank v hotelih, motelih in drugih vrstah bivalnega okolja;
 - vrste okolja, ki ponujajo zajtrk in nočitev.
- Čas kuhanja je podan zgolj okvirno.
- Ne dotikajte se naprave, kadar proizvaja paro, ter uporabite kuhinjske rokavice, da umaknete pokrov in košare za kuhanje v pari.

- Če je ena izmed skodelic za kuhanje v pari poškodovana, je ne uporabljate več.
- V primeru težav ali povpraševanja vas prosimo, da se obrnete na našo skupino za odnose s strankami ali pa informacije poiščete na naši spletni strani:

Telefon za pomoč uporabnikom:

Slovenija

02 234 94 90

www.tefal.si

- **Če je vaša naprava opremljena z odstranljivim napajalnim kablom:** če je napajalni kabel poškodovan, ga morate zamenjati s posebnim kablom ali enoto, ki je na voljo v pooblaščenem servisnem centru podjetja Tefal.
- **Če je vaša naprava opremljena s pritrjenim napajalnim kablom:** če je napajalni kabel poškodovan, ga mora zamenjati pooblaščen servisni center podjetja Tefal ali podobno usposobljena oseba, da se prepreči kakršna koli škoda.

Varujte okolje **SL**

- Vaša naprava je bila zasnovana za dolgoletno delovanje. Vendar če se odločite, da jo boste zamenjali, ne pozabite na to, kako lahko prispevate k varovanju okolja.
- Preden napravo zavrzete, odstranite baterije iz merilnika časa in jih odvrzite v lokalnem javnem centru za zbiranje odpadkov (glede na model).



Najprej varovanje okolja!

- ① Vaša naprava vsebuje dragocene materiale, ki jih je mogoče predelati ali reciklirati.
- Pustite jo na lokalni javni točki zbiranja odpadkov.

Opis

- | | |
|---|---------------------------------------|
| 1. Pokrov | 11. Držalo skodelic za kuhanje v pari |
| 2. Pladnji za kuhanje | 12. Gumb na dotik za vklop/izklop |
| 3. Košare za kuhanje v pari – oštevilčene z 1, 2 in 3 | 13. Gumb na dotik za izbiro programa |
| 4. Odstranljiv podstavek | 14. Gumb na dotik + |
| 5. Zbiralnik soka | 15. Gumb na dotik – |
| 6. Notranji indikator ravni vode | 16. LCD-zaslon |
| 7. Ogrevalni element | a. Indikator ravni kuhanja |
| 8. Vodni rezervoar | b. Ura |
| 9. Ohišje z napajanjem | c. Indikator nizke ravni vode |
| 10. Skodelice in pokrovi za kuhanje v pari | d. Merilnik časa |
| | 17. Gumb na dotik « vitamin + » |

Navodila za uporabo

Pred prvo uporabo

- Očistite vodni rezervoar tako, da uporabite vlažno gobo brez grobe strani - fig. 1.
 - Operite vse odstranljive dele z vročo vodo in detergentom za pomivanje posode. Splaknite in posušite.
- Ne potopite ohišja z napajanjem v vodo.




Napolnite vodni rezervoar

V vodnem rezervoarju ne uporabljajte začimbne mešanice, zelišč ali katere koli druge tekočine razen vode. Zagotovite, da je vodni rezervoar (8) napolnjen z vodo do najvišje ravni, preden uporabite parilnik.

- Nalijte hladno vodo neposredno v vodni rezervoar do najvišje ravni (1,5 litra) - fig. 2.
- Položite zbiralnik soka na vodni rezervoar - fig. 3.
- Namestite odstranljivo podlago (4) v košarico 1 ter po potrebi pladnje za kuhanje v košarice 2 in 3 - fig. 4.
- Postavite košarice 1, 2 in 3 s podlagami na ustrezno mesto, nato namestite še pokrov - fig. 5.
- Pri vsaki uporabi uporabite svežo vodo in preverite, ali je vodni rezervoar napolnjen do najvišje ravni.

Kuhanje

Izberite čas kuhanja

- Priključite parni kuhalnik in ga vključite: zaslisiš se bo pisk in izpisalo se bo  - fig. 6.
- Če ne storite ničesar drugega, zaslon potemni in parni kuhalnik po 2 minutah preklopi v način pripravljenosti .
- Nastavite čas kuhanja z uporabo gumbov na dotik + in - (največ 60 minut) - fig. 7.
- Pet sekund kasneje (ali s kratkim pritiskom na gumb na dotik on/off (vklop/izklop) se prične kuhanje v pari. Gumb na dotik «vitamin +» osvetli ter izpiše se znak za kuhanje  - fig. 8.
- Po pričetku kuhanja lahko v vsakem trenutku spremenite čas kuhanja s pritiskom na gumb na dotik + ali - - fig. 7.
- Med kuhanjem se prikazani čas zmanjšuje po minutah, v zadnji minuti pa po sekundah.


Dolg pritisk na gumbna dotik + ali - vam omogoča, da hitreje povečate ali zmanjšate čas kuhanja.

Uporaba gumba na dotik « vitamin + »

Po nekaj minutah kuhanja lahko ročno ustavite program « vitamin + » tako, da pritisnete osvetljen gumb na dotik - fig. 9.

- Vaš parni kuhalnik je opremljen z gumbom na dotik « vitamin + », ki zmanjšuje čas kuhanja ter ohranja popolno vsebnost vitaminov.
- Ko pričnete s kuhanjem, se gumb na dotik osvetli. To omogoča hitrejši začetek postopka kuhanja zaradi večje proizvodnje pare.
- Osvetlitev gumba na dotik « vitamin + » se izklopi samodejno, ko količina pare zadostuje za postopek kuhanja.
- Če gumb na dotik « vitamin + » ni osvetljen, vi pa posežete v postopek kuhanja (npr. z vstavljanjem košarice, z odstranitvijo pokrova, da bi preverili postopek kuhanja itd.), potem pritisnite gumb na dotik « vitamin + », da nadomestite izgubljeno paro - fig. 9.




Med kuhanjem

- Če je prikazan  (in prisoten zvočni alarm) - fig. 10 – previdno odstranite košarice in zbiralnik soka tako, da uporabite kuhinjske rokavice, ter dodajte vodo do najvišje ravni. Parilnik bo samodejno nadaljeval s postopkom kuhanja.

Med kuhanjem se ne dotikajte vročih površin ali vroče hrane. Uporabite kuhinjske rokavice. Če je vodni rezervoar prazen, parilnik preneha s segrevanjem.


Odložen začetek

Odložen čas začetka lahko kadar koli spremenite.

- Nastavite čas kuhanja z uporabo gumbov na dotik + in – (največ 60) - fig. 7.
- Pritisnite gumb na dotik Prog - fig. 14. Prikaže se znak za programiranje , ura  pa utripa.
- Izberite čas, ko naj naprava preneha s kuhanjem - fig. 7 (čas se sprva pomika po petnajstminutnih intervalih, nato pa po urah).
- Pet sekund kasneje je odloženi začetek nastavljen in ura  izgine. Temu sledi pisk, ki traja nekaj sekund in označuje, da je bilo kuhanje nastavljeno.
- Na koncu odloženega časa se parnik samodejno preklopi v način kuhanja.

SL

Funkcija ohranjanja toplote

- Ob koncu časa kuhanja se zasliši dvojni pisk.
- Funkcija ohranjanja toplote se samodejno sproži ob koncu postopka kuhanja. Prikaže se znak za ohranjanje toplote  - fig. 11.
- Čas ohranjanja toplote poteče (saj je prikazan zaključek kuhanja).



Ko je funkcija ohranjanja toplote pripravljena za izvajanje, ni mogoče izvesti nobenega drugega dejanja, razen potrebne ustavitve.

Kako odstranite hrano

Uporabite kuhinjske rokavice, kadar se dotikate košaric, ročajev in pokrova.

- Primate pokrov za ročaj in ga odstranite.
- Odstranite pladnje za kuhanje in košarice za kuhanje v pari s pomočjo ročajev - fig. 12 in 13.
- Postrezite hrano.

Kako ustavite parni kuhalnik

- En pritisk na gumb na dotik on/off (vklop/izklop) prekine funkcijo ohranjanja toplote - fig. 15.
- Drug pritisk nastavi parilnik v pripravljenost .
- Po 1 uri v načinu ohranjanja toplote parilnik preklopi v način pripravljenosti. Lučka se ugasne. .
- Parilnik izklopite.

Če želite izključiti parni kuhalnik, kadar je vključen « indikator nizke ravni vode », morate dvakrat pritisniti na gumb na dotik on/off (vklop/izklop).

Tabela s časom kuhanja

Čas kuhanja je približen in je odvisen od velikosti hrane, prostora med hrano, količine hrane ter želja posameznika in napetosti električnega omrežja.

Uporabite kuhinjske rokavice, če se med kuhanjem dotikate košaric.

Meso – perutnina

Priprava	Vrsta	Količina	Čas kuhanja	Priporočila
Piščančje prsi (brez kosti)	Sveža Cela	350 g	20 min	2 piščančji prsi v košarici za kuhanje v pari
	Majhni kosi	450 g	17 min	
Piščančja bedra	Sveža Cela	2	36 min	
Na tanko narezano puranje meso brez kosti, hrustanca ali kože	Tanko	600 g	24 min	
Svinjski file	Sveža	700 g	38 min	Rezan na debelino 1 cm
Jagnječji zrezek	Svež	500 g	14 min	
Frankfurtske hrenovke	Sveže	10	10 min	

Ribe – školjke

Priprava	Vrsta	Količina	Čas kuhanja	Priporočila
Tanek ribji file (polenovka, vahnja, morska)	Svež	450 g	15 min	
	Zamrznjen	370 g	18 min	
Ribji zrezki polenovka, vahnja, morska ploščča, morski list, losos ...)	Sveži	400 g	15 min	
Cela riba (postrv, lososova postrv, brancin)	Sveža	600 g	25 min	
Klapavice	Sveže	1 kg	20 min	
Kozice	Sveže	200 g	5 min	
Pokrovače	Sveže	100 g	5 min	

Zelenjava

Hrana	Vrsta	Količina	Čas kuhanja	Priporočila
Artičoke	Sveže	2	55 min	Celi v košaricah za kuhanje v pari 1 in 2 (brez pladnjev za kuhanje)
Krompir	Svež	600 g	20 min	Narezan na rezine ali kocke. Majhen mlad krompir se lahko kuha cel
Beluši	Sveži	600 g	17 min	
Brokoli	Svež	500 g	18 min	Majhni cveti
	Zamrznjen	500 g	18 min	
Zelena	Sveža	350 g	22 min	V kockah
Gobe	Sveže	500 g	22 min	Cele
Cvetača	Sveža	1 srednja	19 min	Majhni cveti
Zelje (rdeče, zeleno)	Sveže	600 g	22 min	Na rezine narezano
Bučke	Sveže	600 g	12 min	Na rezine narezano
Špinača	Sveža	300 g	13 min	Preprisesite na polovici kuhanja
	Zamrznjen	300 g	15 min	
Mladi zeleni fižol	Svež	500 g	35 min	
	Zamrznjen	500 g	35 min	
Korenje	Sveže	500 g	15 min	Na tanke rezine narezano
Cela koruza	Sveža	500 g	45 min	
Zeleni fižol	Svež	500 g	35 min	Cele
Por	Svež	500 g	30 min	Na rezine narezan
Sladke paprike	Sveže	300 g	20 min	Na široke trakove narezane
Grah	Svež	400 g	20 min	Olupljen
	Zamrznjen	400 g	20 min	

SL

Riž

Hrana	Vrsta	Količina	Čas kuhanja	Priporočila
Za eno skodelico belega dolgozrnatega ali basmati riža	30 g	70 ml	20 min	Pred kuhanjem riž dobro operite. Položite riž in hladno vodo v skodelico za kuhanje v pari brez pokrova. Uporabite parno košarico št. 3

Sadje

Hrana	Vrsta	Količina	Čas kuhanja	Priporočila
Hruške	Sveže	4	25 min	5 parnima košaricama 1 in 2 (brez pladnjev za kuhanje). V pari kuhajte cele ali razpolovljene
Banane	Sveže	4	15 min	Cele
Jabolka	Cela	5	20 min	Četrtnine

Nasveti in postopki kuhanja v pari

- Ne zložite hrane v košarice za kuhanje pretesno. Pustite nekaj prostora, da para lahko kroži, če je to mogoče.
- Za najboljši rezultat uporabite kose hrane, ki so približno enake velikosti (kot so krompirji, zelenjava in piščančja prsa), da se skuhamo ob istem času. Velikost in debelina hrane vplivata na čas kuhanja.
- Izogibajte se prepogostemu dvigovanju pokrova, da bi preverili potek kuhanja, saj to omogoča izgubo pare in lahko podaljša čas kuhanja.
- Če recepti zahtevajo uporabo folije za hrano, vedno uporabite vrsto za vse namene, ki je primerna za uporabo v mikrovalovnih pečicah. Folija za hrano se pogosto uporablja, da se prepreči nastanek kondenzacije in da se občutljiva hrana, kot je npr. jajčna krema, ne pokvari. Izogibajte se uporabi folije, saj le-ta utegne podaljšati čas kuhanja v pari.
- Ko izbirate hrano za kuhanje v pari, izberite hrano primerne velikosti, da ustreza košarici za kuhanje v pari, zlasti, če jo kuhate celo, kot npr. ribo.
- Hrani, kuhani v pari, lahko izboljšate okus z dodatkom svežih zelišč, rezinami limone ali pomaranče, česna in čebule. Le-te lahko namestite bodisi neposredno pod hrano bodisi na vrh hrane v košarici za kuhanje v pari.
- Da bi mesu, perutnini in ribam izboljšali okus ter da bi zagotovili njihovo sočnost in mehkost, jih nekaj ur pred kuhanjem v pari marinirajte. Marinada je lahko tako preprosta, kot je mešanica vina in svežih zelišč, ali pa pikantna mešanica začimb za žar ali začimbna mešanica tandori.
- Zamrznjeno zelenjavo lahko še zamrznjeno kuhate v pari. Vse školjke, perutnina in meso pa mora biti pred kuhanjem v pari popolnoma odtajano.
- Za nekatere recepte z dolgim časom kuhanja, kot je v pari kuhan puding, boste morali med kuhanjem s paro napolniti rezervoar s hladno vodo.
- Vedno uporabite kuhinjske rokavice, kadar se med kuhanjem ali po njem dotikate košaric ali skodelic za kuhanje v pari.

Recepti za kuhanje v pari v skodelicah

Priprava receptov za kuhanje v pari v skodelicah

Za kuhanje na pari v skodelicah lahko uporabite recepte iz knjižice receptov ali svoje recepte. Položite pripravljeno mešanico v skodelice in pri tem pazite, da jih ne napolnite preveč in se tako izognete razlitju, saj lahko pri nekaterih receptih jed med kuhanjem naraste. Če je potrebno, pokrijte skodelice s pokrovi. Namestite štiri skodelice v držalo - fig. 16. Primito držalo za ročaj in ga namestite v košarico - fig. 17.

Skodelice morajo biti vedno položene v vrhno košarico (košarico št. 3), takoj pod pokrovom.

Kako odstranite skodelice za kuhanje v pari

Uporabite kuhinjske rokavice. Odstranite pokrov tako, da ga primete za ročaj. Odstranite skodelice tako, da uporabite ročaj držala. Vzemite skodelice iz držala ter odstranite pokrove (če jih vaš recept zahteva). Če je potrebno, lahko ohladite skodelice tako, da jih postavite v hladno vodo. To storite s pomočjo držala. Počakajte, da se skodelice ohladijo na sobno temperaturo, preden jih daste v hladilnik. Jed postrezite v skodelicah.

Vzdrževanje in čiščenje

Čiščenje parnega kuhalnika

- Po uporabi parilnik izklopite.
- Pred čiščenjem počakajte, da se popolnoma ohladi.
- Preverite, da je parilnik popolnoma ohlajen, preden izpraznite zbiralnik soka in vodni rezervoar.
- Operite vse odstranljive dele s toplo vodo in detergentom za pomivanje posode. Splaknite in posušite.
- Vse deli, razen ohišja z napajanjem, so primerni za pomivanje v pomivalnem stroju.

Ne potopite ohišja z napajanjem v vodo.
Ne uporabljajte grobih izdelkov za pomivanje.

SL

Kako odstranite vodni kamen iz vašega parnega kuhalnika

Za najboljši rezultat odstranite vodni kamen iz parilnika po vsaki osmi uporabi. To storite tako, da:

- Odstranite zbiralnik soka.
- Nalijte 1 liter hladne vode v vodni rezervoar .
- Dodajte 1 kozarec (približno 150 ml) belega kisa (ki je na voljo v železninah).
- Pustite, da se vodni kamen čez noč raztopi.
- Večkrat izplaknite notranjost vodnega rezervoarja s toplo vodo.
- Ne uporabljate drugih proizvodov za odstranjevanje vodnega kamna.

Shranjevanje

- Skodelice za kuhanje v pari s pokrovi shranjujte v zbiralniku soka.
- Obrnite košarico 1 navzdol na ohišje.
- Položite dva pladnja za kuhanje na vrh posode 1 - fig. 18.
- Položite posodo 2 v posodo 3, nato pa obe posodi obrnite in ju namestite na ohišje. Položite držalo skodelic na vrh, nato pa pokrijte s pokrovom - fig. 19.

Vse dele parnega kuhalnika lahko shranite v sam aparat.

Važne preporuke

SIGURNOSNA UPUTSTVA

- Pažljivo pročitajte i pratite uputstva za upotrebu i čuvajte ih na sigurnom. Nije predviđeno rukovanje aparatom preko daljinskog tajmera ili posebnog daljinskog upravljača. Radi Vaše bezbednosti, aparat je napravljen u skladu sa važećim normama i propisima (Direktive o najnižem naponu, Elektromagnetskoj kompatibilnosti, Okolini...).
- Proverite da li napon aparata odgovara naponu Vaše mreže (naizmenična struja). Svaka greška kod priključivanja poništava garanciju.
- U slučaju upotrebe aparata u zemlji u kojoj nije kupljen, zbog različitih uslova upotrebe, neka ovlašćeni serviser obavezno pregleda aparat.
- Ne stavljajte aparat blizu izvora toplote ili u vruću rernu jer to može teško oštetiti aparat.
- Stavite aparat na ravnu, stabilnu i termoizolovanu površinu, dalje od prskanja vode.
- Nikada ne ostavljajte bez nadzora aparat koji je u funkciji. Držite ga tako da deci nije na dohvat ruke.
- Nije predviđeno da aparat koriste deca, kao ni hendikepirane osobe. Mogu ga koristiti jedino pod nadzorom odgovorne osobe koja je upoznata sa uputstvima za upotrebu.
- Decu nadzirite sve vreme da se ne bi igrala aparatom.
- Ne ostavljajte kabl da visi.
- Uvek uključujte aparat u utičnicu sa uzemljenjem.
- Ne koristite produžni kabl. U slučaju da ga, ipak, koristite, pobrinite se da je ispravan i da je priključen na uzemljenu utičnicu, kao i da odgovara snazi aparata
- Ne isključujte aparat iz električne mreže povlačeći ga za kabl
- Nemojte koristiti aparat ukoliko je:
 - aparat ili kabl oštećen
 - aparat padao i pokazuje vidljive znake oštećenja ili neispravno radi.
 U oba slučaja, radi Vaše bezbednosti, aparat morate odneti u ovlašćeni servis. Nemojte sami popravljati aparat.
- Ukoliko je kabl oštećen, mora ga zameniti ovlašćeni serviser ili kvalifikovana osoba da bi se izbegla bilo kakva opasnost
- **Dodirivanje vrele površine aparata, vruće vode, pare ili hrane, može izazvati opekotine.**
- Uvek isključite aparat:
 - neposredno nakon upotrebe
 - Kada ga pomerate
 - Pre bilo kakvog čišćenja ili popravke.
- Nikada ne potapajte aparat u vodu!
- Ne postavljajte aparat blizu zida ili ormara: para koju aparat proizvodi može izazvati štetu.
- Ne premeštajte aparat kada je pun tečnosti ili vrele hrane.
- Aparat je namenjen isključivo za kućnu upotrebu. Svaka profesionalna, neprimerena ili upotreba koja nije u skladu sa uputstvima, oslobađa proizvođača odgovornosti i garancija neće važiti.
- Nije predviđeno da se aparat koristi i garancija neće važiti u sledećim situacijama:
 - U kuhinjama u prodavnicama, kancelarijama i ostalom radnom okruženju
 - U seoskim domaćinstvima
 - U sobama hotela, motela i drugim rezidencijalnim okruženjima
 - U pensionima
- Vremena kuvanja data su kao vodič
- Ne dodirujte aparat kada radi i koristite kuhinjske rukavice da skinete poklopac sa korpe za kuvanje na pari.
- Ukoliko je neka posuda za kuvanje na pari oštećena, više je nemojte koristiti.

- Ukoliko imate bilo kakvih problema, kontaktirajte ovlašćeni Tefal servis (pogledajte spisak u garantnom listu) ili posetite našu internet stranicu www.tefal.co.rs
- **Ukoliko je Vaš aparat opremljen demontažnim kablom:** Ukoliko je kabl za napajanje oštećen, morate ga zameniti u ovlašćenom Tefal servisu
- **Ukoliko je Vaš aparat opremljen fiksiranim kablom:** Ako je kabl za napajanje oštećen, morate ga zameniti u ovlašćenom Tefal servisu i mora ga zameniti kvalifikovana osoba.

ZAŠTITITE OKOLINU

- Vaš aparat je dizajniran da traje mnogo godina. Međutim, kada odlučite da ga zamenite, zapamtite da treba da mislite i o svojoj okolini.
- Pre nego što bacite aparat, treba da izvadite bateriju tajmera i da ga odnesete na mesto za reciklažu takvog materijala.



Zaštita čovekove okoline na prvom mestu!

- ① Vaš aparat sadrži vredne materije koje se mogu reciklirati i ponovo upotrebiti.
- ☛ Ostavite ga na mesto za prikupljanje takvog otpada.

SR

OPIS

- | | |
|--|-------------------------------------|
| 1. Poklopac | 11. Držač posuda za kuvanje na pari |
| 2. Rešetke za kuvanje | 12. Taster ON/OFF |
| 3. Korpe za kuvanje – označene brojevima 1,2,3 | 13. Taster za izbor programa |
| 4. Demontažna baza aparata | 14. + taster |
| 5. Posuda za sakupljanje sokova | 15. – taster |
| 6. Unutrašnji indikator nivoa vode | 16. LCD displej |
| 7. Grejač | a. Indikator nivoa kuvanja |
| 8. Rezervoar za vodu | b. Sat |
| 9. Baza aparata za napajanje | c. Indikator nivoa vode |
| 10. Posude za kuvanje na pari i poklopci | d. Tajmer |
| | 17. Taster Vitamin + |

UPUTSTVO ZA UPOTREBU PRE PRVE UPOTREBE

- Temeljno očistite rezervoar za vodu koristeći vlažnu mekanu krpicu ili neabrazivni sunder - fig. 1.
 - Operite sve demontažne delove toplom vodom i tečnošću za pranje posuda, isperite i osušite.
- Bazu aparata sa priključkom za struju nikada ne potajite u vodu.




PUNJENJE REZERVOARA VODOM

Nemojte upotrebljavati začine, bilje ili bilo kakvu tečnost izuzev vode u rezervoaru. Uverite se da je rezervoar (8) napunjen vodom do maksimalnog nivoa pre nego što upotrebite aparat za kuvanje na pari.

- Sipajte hladnu vodu direktno u rezervoar, do maksimalnog nivoa (1,5l) - fig. 2.
- Postavite posudu za sakupljanje sokova na rezervoar - fig. 3.
- Postavite demontažnu bazu (4) u korpu 1 i tacne u korpe 2 i 3, ukoliko je to neophodno - fig. 4.
- Postavite korpe 1,2 i 3 sa bazama u pozicije za kuvanje, a zatim poklopce - fig. 5.
- Koristite svežu vodu prilikom svake upotrebe i proverite da li je rezervoar za vodu napunjen do maksimalnog nivoa.

KUVANJE

BIRANJE VREMENA KUVANJA

- Priključite aparat za kuvanje na pari u struju: čučete zvučni signal i na ekranu će se prikazati  - fig. 6.
- Ukoliko ne aktivirate aparat, ekran će ostati prazan, a aparat će biti u poziciji standby nakon dva minuta .
- Podesite vreme kuvanja koristeći tastere + i - (max 60min) - fig. 7.
- Nakon pet sekundi (ili kratkim pritiskom na taster ON/OFF) zapoćeće kuvanje na pari. Taster Vitamin + će se uključiti i simbol za kuvanje  pojaviće se na ekranu - fig. 8.
- Možete promeniti vreme kuvanja u svakom trenutku nakon početka kuvanja pritiskom na taster + i - - fig. 7.
- Tokom kuvanja, vreme prikazano na displeju smanjivaće se, najpre minuti, a zatim i sekunde u poslednjem minutu.


Dug pritisak na taster + ili - omogućava Vam da povećate ili smanjite vreme kuvanja znatno brže.

UPOTREBA VITAMIN + FUNKCIJE

Nakon nekoliko minuta kuvanja, možete ručno zaustaviti program Vitamin + pritiskom na svetlosni taster - fig. 9.

- Vaš aparat je opremljen tasterom VITAMIN+ koji skraćuje vreme kuvanja i pomaže da se vitamini bolje sačuvaju.
- Kada započne kuvanje, taster počinje da svetli. To omogućava brži početak kuvanja zahvaljujući većem otpuštanju pare.
- VITAMIN+ svetlosni indikator se automatski isključuje čim je generisana količina pare dovoljna za početak kuvanja.
- Ukoliko svetlosni indikator Vitamin + ne svetli ili Vi intervenišete tokom kuvanja (kada dodajete namirnice u korpu, otvarate poklopac da proverite proces kuvanja, itd), pritisnite VITAMIN+ svetlosni indikator da nadoknadite izgubljenu paru - fig. 9.




TOKOM KUVANJA

- Ukoliko se na displeju pojavi  (uz zvučni signal) - fig. 10, pažljivo uklonite korpe i posudu za sakupljanje sokova koristeći kuhinjske rukavice, dodajte vodu do maksimalnog nivoa. Aparat za kuvanje na pari automatski će nastaviti proces kuvanja.

Ne dodirujte tople površine ili vruću hranu tokom procesa kuvanja. Koristite kuhinjske rukavice. Ukoliko je rezervoar za vodu prazan, aparat će prestati sa zagrevanjem.


ODLOŽENI START

Odloženi start se može podesiti u svakom trenutku.

- Podesite vreme kuvanja koristeći + i – tastere (max 60) - fig. 7.
- Pritisnite taster Prog taster - fig. 14. Programirani simbol  pojaviće se na displeju i sat  će zasvetleti.
- Odaberite vreme kada kuvanje treba da se završi - fig. 7 (povećavajte na 15 minuta, a zatim na sat vremena)
- Nakon 5 sekundi odloženi start je u funkciji i ikonica sata nestaje . Zvučni signal pokazuje da je sat podešen.
- Na kraju perioda odloženog vremena, aparat se automatski prebacuje na funkciju kuvanja.

SR

FUNKCIJA ODRŽAVANJA TOPLOTE

- Zvučni signal će se dva puta začuti na kraju vremena kuvanja
- Funkcija održavanja toplote automatski se aktivira na kraju procesa kuvanja i na displeju će se pojaviti simbol održavanja toplote  - fig. 11.
- Kada istekne vreme održavanja toplote (do kraja kuvanja) to će se prikazati na displeju.



Kada je aktivirana funkcija za održavanje toplote nijedna druga akcija nije moguća, izuzev zaustavljanja ukoliko je potrebno.

VAĐENJE HRANE IZ KORPE

Koristite kuhinjske rukavice kada pomerate korpe, ručke ili poklopac.

- Podignite poklopac držeći ga za ručku.
- Skinite tacne za kuvanje i korpe za kuvanje na pari koristeći ručke - fig. 12 i 13.
- Servirajte hranu.

ZAUSTAVLJANJE APARATA

- Jedan pritisak na taster ON/OFF zaustavlja funkciju održavanja toplote - fig. 15.
- Drugi pritisak postavlja aparat za kuvanje na pari u funkciju Standby .
- Nakon jednog sata u funkciji održavanja toplote, aparat se prebacuje u poziciju Standby. Svetlosna lampica se isključuje .
- Isključite aparat iz struje.

Ukoliko želite da isključite aparat kada je indikator niskog nivoa vode uključen, morate pritisnuti dva puta taster ON/OFF.

TABELA SA VREMENIMA PRIPREME

Navedena vremena pripreme hrane su okvirna i mogu varirati u zavisnosti od veličine i količine namirnica, razmaka među njima, karakteristika namirnica, ličnog ukusa i napona.

Koristite kuhinjske rukavice kada za vreme kuvanja rukujete korpama.

MESO - ŽIVINA

VRSTA	TIP	KOLIČINA	VREME PRIPREME	PREPORUKE
Pileća prsa (bez kostiju)	Sveže/celo	350 g	20 min	2 komada pilećih grudi u korpi za paru
	Komadići	450 g	17 min	
Pileći bataci	Sveži celi	2	36 min	
Ćureći odrezak	Tanko sečen	600 g	24 min	
Svinjski file	Sveži	700 g	38 min	1 cm debljine
Jagnjeći odrezak	Sveži	500 g	14 min	
Kobasice	Sveže	10	10 min	

RIBA - ŠKOLJKE

VRSTA	TIP	KOLIČINA	VREME PRIPREME	PREPORUKE
Tanki riblji fileti (bakalar,list, losos..)	Sveži	450 g	15 min	
	Zamrznuti	370 g	18 min	
Riblji odresci, tanki riblji fileti (bakalar,list,losos..)	Sveži	400 g	15 min	
Cela riba (pastrmka, losos pastrmka,brancin)	Sveža	600 g	25 min	
Dagnje	Sveže	1 kg	20 min	
Škampi	Sveži	200 g	5 min	
Školjke	Sveže	100 g	5 min	

POVRĆE

VRSTA	TIP	KOLIČINA	VREME PRIPREME	PREPORUKE
Artičoke	Sveže	2	55 min	Cele u korpi za paru 1 i 2 (bez tacni za kuvanje)
Krompir	Sveži	600 g	20 min	Iseckan na kockice. Mali mladi krompir može ceo da se kuva
Špargle	Sveže	600 g	17 min	
Brokoli	Sveži	500 g	18 min	Podeljen na manje cvetove
	Zamrznut	500 g	18 min	
Celer	Sveži	350 g	22 min	Iseckan na kockice
Pečurke	Sveže	500 g	22 min	Cele
Karfiol	Sveži	1 glavica	19 min	Mali cvetovi
Kupus (crveni/zeleni)	Sveži	600 g	22 min	Iseckan
Tikvice	Sveže	600 g	12 min	Iseckane
Spanać	Sveži	300 g	13 min	Okrenite kada prođe polovina ukupnog vremena kuvanja
	Zamrznuti	300 g	15 min	
Zelena boranija	Sveža	500 g	35 min	
	Zamrznuta	500 g	35 min	
Šargarepa	Sveža	500 g	15 min	Tanko iseckana
Klip kukuruza	Svež	500 g	45 min	
Boranija	Sveža	500 g	35 min	Cela
Praziluk	Svež	500 g	30 min	Iseckan
Paprika	Sveža	300 g	20 min	Iseckana na šire trake
Grašak	Sveži	400 g	20 min	U mahuni
	Zamrznuti	400 g	20 min	

SR

PIRINAČ – TESTENINA - ŽITARICE

VRSTA	TIP	KOLIČINA	VREME PRIPREME	PREPORUKE
Jedna šolja belog pirinča dugog zrna ili Basmati pirinač	30 g	70 ml	20 min	Operite pirinač pre kuvanja. Stavite ga u hladnu vodu, u posudu za kuvanje na pari, bez poklopca. Koristite korpicu broj 3

VOĆE

VRSTA	TIP	KOLIČINA	VREME PRIPREME	PREPORUKE
Kruške	Sveže	4	25 min	Koristite korpicu 1 i 2 (bez tacni za kuvanje). Kuvajte ih cele ili isečene na pola
Banane	Sveže	4	15 min	Cele
Jabuke	Sveže	5	20 min	Iseckane na četvrtine

SAVETI I TEHNIKE ZA PRIPREMANJE HRANE NA PARI

- Ne sabijajte hranu previše u korpama za kuvanje na pari. Ostavite malo prostora između namirnica da bi para mogla što bolje da cirkuliše.
- Za postizanje najboljih rezultata, koristite namirnice iste veličine (krompir, povrće, pileća prsa) da bi se one istovremeno kuvale. Veličina i debljina namirnica utičaće na vreme kuvanja.
- Izbegavajte često podizanje poklopca i proveravanje namirnica, jer se tako gubi para i to može da produži vreme kuvanja.
- Ukoliko je zbog recepta neophodno korišćenje providne, plastične folije, koristite onu koja je pogodna za mikrotalasnu pećnicu. Ona se često koristi za sprečavanje kondenzacije i za delikatne namirnice kao što je krem od jaja. Izbegavajte korišćenje folije jer ona produžava vreme kuvanja.
- Kada birate hranu za kuvanje na pari, birajte namirnice koje mogu da stanu u korpe, naročito se to odnosi za ribu u komadu.
- Hranu koju pripremate na pari možete začiniti dodavanjem svežeg začinskog bilja, kriški limuna ili narandži, belog ili crnog luka. Začine možete staviti ispod ili na same namirnice.
- Da meso i riba dobiju poseban ukus, da bude sočno i mekano, pre kuvanja na pari, držite ga nekoliko sati u marinadi. Ona može biti jednostavna mešavina vina i svežeg začinskog bilja, ili sos za roštilj ili bilo koji drugi sos za meso.
- Zamrznuto povrće možete kuvati na pari. Školjke, meso i živinu morate potpuno da odledite pre kuvanja na pari.
- Kod nekih recepata koji zahtevaju duže vreme kuvanja, kao što je patišpanj, neophodno je da u toku kuvanja dodate još hladne vode.
- Uvek koristite kuhinjske rukavice kada hvatate korpe ili posude za kuvanje za vreme i posle kuvanja na pari.

PRIPREMANJE HRANE U POSUDAMA ZA KUVANJE NA PARI

Možete pripremati hranu u posudama za kuvanje na pari koristeći recepte iz naše knjige recepata ili po izboru. Stavite napravljene mešavine u posude, vodeći računa da ih ne prepunite da ne bi došlo do prelivanja tokom kuvanja, jer kod nekih recepata hrana u posudama može da naraste. Ukoliko je neophodno, poklopite posude. Stavite četiri posude u držač - fig. 16. Uхватite držač za ručku i stavite ga u korpu - fig. 17.

Posude morate staviti u korpu na vrhu (korpa broj 3), odmah ispod poklopca.

UKLANJANJE POSUDA ZA KUVANJE NA PARI

Koristite kuhinjske rukavice. Skinite poklopac hvatanjem za ručku. Uklonite posude koristeći ručku držača. Izvadite posude iz držača i skinite poklopce (ukoliko je u receptu navedeno korišćenje poklopaca). Ukoliko je neophodno, posude možete ohladiti držanjem u hladnoj vodi. Ne koristite držač. Sačekajte da posude dostignu sobnu temperaturu pa ih onda stavite u frižider. Servirajte hranu u posudama.

ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE

ČIŠĆENJE APARATA

- Isključite aparat iz struje nakon upotrebe.
- Ostavite da se u potpunosti ohladi pre nego što započnete sa čišćenjem.
- Uverite se da je aparat potpuno hladan pre pražnjenja posude za sakupljanje sokova i rezervoara za vodu. Prebršite rezervoar za vodu vlažnom krpicom.
- Operite sve demontažne delove sunderom, toplom vodom i deterdžentom za pranje posuđa. Temeljno isperite i osušite.
- Svi delovi osim baze sa električnim priključkom mogu se prati u mašini za pranje posuđa.

Ne potapajte bazu sa električnim priključkom u vodu. Ne koristite abrazivna sredstva za čišćenje.

SR

UKLANJANJE KAMENCA

- Za postizanje najboljih rezultata, uklanjajte kamenac nakon svakih osam upotreba.
- Izvadite posudu za sakupljanje sokova.
- Sipajte 1l hladne vode u rezervoar za vodu.
- Dodajte jednu čašu (150ml) belog sirćeta.
- Ostavite preko noći da se kamenac u potpunosti odstrani.
- Isperite unutrašnjost rezervoara toplom vodom nekoliko puta.
- Ne koristite proizvode za uklanjanje kamenca.

ODLAGANJE APARATA

- Posude za kuvanje na pari sa poklopcima stavite u posudu za skupljanje sokova.
- Prevrnite korpu 1 i stavite na bazu.
- Dve tacne za kuvanje na pari stavite na vrh posude 1 - fig. 18.

Stavite korpu 2 u korpu 3, a onda ih obe prevrnite i stavite na bazu. Držač posuda za kuvanje na pari stavite na vrh a zatim ih poklopite - fig. 19.

Svi delovi mogu da se spakuju u aparat za kuvanje na pari.

SIGURNOSNE UPUTE

Važne preporuke

- Pažljivo pročitajte i slijedite upute za uporabu. Pohranite ih na sigurno. Uređajem se ne smije upravljati uređajem za daljinsko upravljanje.
- Za vašu sigurnost, ovaj uređaj je u skladu s važećim normama i propisima (Direktive o najnižem naponu, Elektromagnetskoj kompatibilnosti, Okolišu...). Potvrdu o sukladnosti za EMC te Izjave o sukladnosti možete pogledati na internetskoj stranici www.seb.hr
- Provjerite da li napon uređaja odgovara naponu vaše mreže (izmjenična struja). Svaka greška kod priključivanja poništava jamstvo.
- U slučaju uporabe uređaja u zemlji u kojoj isti nije originalno kupljen, a zbog različitih uvjeta uporabe, obavezno dajte pregledati uređaj u ovlaštenom servisu.
- Ne stavljate uređaj blizu izvora topline niti pored vruće pećnice jer to može dovesti do oštećenja uređaja.
- Uređaj rabite na ravnoj, stabilnoj površini otpornoj na toplinu, daleko od vode i bilo kakvih izvora topline.
- Nikada ne ostavljajte uređaj u radu bez nadzora.
- Uređaj nije namijenjen uporabi od strane osoba (uključujući i djecu) smanjenih fizičkih, psihičkih ili mentalnih sposobnosti osim ako su pod nadzorom odgovorne osobe ili ih je ista upozнала s uputama za uporabu.
- Djecu se mora nadgledati kako se ne bi igrala s uređajem.
- Ne ostavljajte priključni vod da slobodno visi.
- Uređaj uvijek uključite u utičnicu s uzemljenjem.
- Ne rabite priključni vod. U slučaju da ga ipak odlučite rabiti pobrinite se da je priključni vod ispravan i da je priključen na uzemljenu utičnicu te da odgovara priključnom vodu uređaja.
- Ne isključite uređaj s električne mreže povlačeći ga za priključni vod.
- Ne rabite uređaj ako su priključni vod ili utikač oštećeni. Kako biste izbjegli opasnost, zamijenite navedene dijelove u ovlaštenom Tefal servisu (vidi popis u jamstvenom listu). Ne pokušavajte rastaviti ili popraviti uređaj sami.
- Nemojte rabiti uređaj ako je priključni vod oštećen ili nespravan te ako je uređaj pao na pod i pritom pokazuje vidljiva oštećenja ili neispravno radi. U takvom slučaju obratite se ovlaštenom Tefal servisu (vidi popis u jamstvenom listu).
- Uslijed kontakta s vrućim površinama, vrućom vodom, parom ili vrućom hranom može doći do opekline.
- Isključite uređaj s električne mreže nakon uporabe, prije premještanja uređaja te prije čišćenja.
- Ne uranjajte uređaj u vodu!
- Ne ostavljajte uređaj u blizini zida ili kuhinjskih ormarića, jer proizvedena para može nanijeti velika oštećenja.
- Ne premještajte uređaj dok je unutar njega vruća, tek pripremljena hrana.
- Ovaj uređaj je namijenjen isključivo kućnoj uporabi. Svaka profesionalna, neprimjerena ili uporaba koja nije u skladu s uputama za uporabu oslobađa Tefal svake odgovornosti i jamstvo prestaje biti važeće.
- Jamstvo se ne odnosi za uporabu u uredima, trgovinama, profesionalnim kuhinjama, hotelima, pansionima, seoskim gospodarstvima ili ostalim turističkim i ugostiteljskim objektima isl.
- Vremena pripreme su dana samo kao mjerilo.
- Uvijek rabite krpu ili kuhinjske rukavice prilikom dizanja poklopca, vađenja posuda ili košara.
- Ukoliko je neka od posuda za kuhanje na paru oštećena nemojte je rabiti.

HELPLINE

- Ako imate bilo kakvih problema ili upita u svezi s proizvodom, molimo Vas da se obratite na slijedeće brojeve telefona 01 30 15 300 / 01 30 15 294
- **Ukoliko vam je uređaj opremljen odvojivim priključnim vodom:** ukoliko je vod oštećen morate ga zamijeniti novim.

- **Ukoliko vam je uređaj opremljen fiksnim priključnim vodom:** ukoliko se priključni vod ošteti, obratite se Tefal ovlaštenom servisu.

ZAŠTITA OKOLIŠA

- Vaš uređaj je koncipiran za dugogodišnji rad. Međutim kada se jednog dana odlučite zamijeniti ga, nikako ne smijete zaboraviti na vaš doprinos za zaštitu okoliša. Prije nego što vaš uređaj odložite na otpad, potrebno je odstraniti baterijske uloške i odložiti ih u centar za skupljanje otpada te vrste ili ih predati u ovlašteni servis.



Sudjelujmo u zaštiti okoliša!

- ① Vaš uređaj se sastoji od brojnih vrijednih materijala koji se mogu reciklirati i ponovno rabiti.
- ☛ Odnosite uređaj na mjesto predviđeno za odlaganje sličnog otpada.

OPIS

- | | |
|--|-------------------------------------|
| 1. Poklopac | 11. Držač posuda |
| 2. Plitice za kuhanje | 12. Tipka za uključenje/Isključenje |
| 3. Košare za kuhanje na pari - 1,2 i 3 | 13. Tipka za izbor programa |
| 4. Odvojivo postolje | 14. Tipka + |
| 5. Posuda za skupljanje sokova | 15. Tipka - |
| 6. Unutrašnja oznaka za maksimalnu razinu vode | 16. LCD zaslon |
| 7. Grijaći element | a. Pokazatelj stupnja kuhanja |
| 8. Spremnik za vodu | b. Sat |
| 9. Kućište uređaja | c. Pokazatelj niske razine vode |
| 10. Posude i poklopci za kuhanje na paru | d. Timer |
| | 17. VITAMIN + tipka |

HR

UPUTE ZA UPORABU PRIJE PRVE UPORABE

- Temeljito očistite spremnik vode rabeći vlažnu mekanu krpu - fig. 1.
 - Operite sve odvojive djelove toplom vodom i tekućinom za pranje posuđa, rabeći spužvicu. Isperite i temeljito posušite.
- Ne uranjajte priključni vod u vodu.




PUNJENJE SPREMNIKA VODE

Rabite uvijek svježju vodu i pazite da je voda dosegla maksimalnu dopuštenu razinu. Ne stavljate nikakve začine ili druge tekućine u spremnik za vodu. Pazite da je spremnik (8) napunjen do maksimalne razine prije uporabe uređaja.

- Ulijte hladnu vodu izravno u spremnik vode, ne prekoračujući maksimalnu dopuštenu razinu od 1.5 l - fig. 2.
- Postavite posudu za skupljanje sokova na spremnik dok čvrsto ne sjedne na svoje mjesto - fig. 3.
- Postavite odvojivu bazu (4) u košaru 1 i plitice za kuhanje u košaru 2 ili 3, ako je potrebno - fig. 4.
- Stavite košaru 1, 2 ili 3 s postoljima na njihovo mjesto i zatim stavite poklopac - fig. 5.

KUHANJE

Odabir vremena kuhanja


- Priključite uređaj na električnu mrežu i uključite: oglasit će se zvučni signal a na zaslonu će biti prikazano  - fig. 6.
 - Ukoliko nikakvu drugu radnju niste napravili, zaslon će se ugasisi i uređaj ulazi u stand by režim rada nakon 2 minute. .
 - Postavite vrijeme kuhanja uporabom tipki + i - (maksimalno 60 minuta) - fig. 7.
 - 5 sekundi kasnije (ili uslijed kratkog potiska na tipku uključenje/isključenje) započinje kuhanje na pari.
 - Zasvjetlit će i VITAMIN+ tipka a na zaslonu se pojavljuje simbol .
 - Vrijeme kuhanja možete u svakom trenutku izmijeniti pritiskom na tipku + ili - - fig. 7.
 - Tijekom kuhanja vrijeme kuhanja će se smanjivati u minutama dok ne dođe do zadnje minute kuhanja, kada će se preostalo vrijeme kuhanja odbrojavati u sekundama.
- Dugi potisak na tipke + ili -, omogućava vam da smanjite vrijeme kuhanja puno brže.

UPORABA VITAMIN+ tipke

Nakon nekoliko minuta kuhanja možete i ručno isključiti Vitamin+ funkciju pritiskom na osvjetljenu tipku - fig. 9.

- Jedinstveno: vaš uređaj je opremljen VITAMIN+ tipkom koja skraćivanjem vremena pripreme pomaže efikasnijem zadržavanju vitamina u hrani koju pripremate.
- Na početku kuhanja, svjetlosni pokazatelj se automatski uključuje. Ovo omogućava brzi početak kuhanja zbog većeg otpuštanja pare.
- VITAMIN+ svjetlosni pokazatelj se automatski isključuje čim je generirana količina pare dostatna za početak kuhanja.
- Ako otvarate poklopac uređaja (kako biste primjerice dodali još namirnica) možete potisnuti VITAMIN+ tipku kako biste osigurali brži povratak idealne temperature uređaja - fig. 9.




TIJEKOM KUHANJA

- Ukoliko se pojavljuje  (+ zvučni signal) - fig. 10. Pažljivo uklonite košaru i posudu za skupljanje sokova uporabom rukavica, dodajte vodu do maksimalne dopuštene razine. Kuhalo će automatski nastaviti s procesom kuhanja.

Ne dirajte vruće površine niti hranu tijekom kuhanja. Uvijek rabite kuhinjske rukavice. Ukoliko je spremnik vode prazan, uređaj prestaje grijati.


ODGOĐENI START

Funkcija odgođenog starta može se izmijeniti u svakom trenutku.

- Postavite vrijeme kuhanja pritiskom na tipke +, i -, (max. 60 min.) - fig. 7.
- Pritisnite tipku Program - fig. 14. znak za program  se pojavljuje a  će zasvijetliti.
- Odaberite vrijeme kada bi kuhanje trebalo završiti - fig. 7. (prvo u koracima po 15 minuta a zatim u satima)
- 5 s kasnije, postavljen je odgođeni start i  nestaje. Zvučni signal se oglašava i označava da su postavke spremljene.
- Na kraju perioda odgode, kuhalo se automatski uključuje.

ODRŽAVANJE TOPLINE

HR

- Kada istekne vrijeme pripreme, zvučni signal će označiti kraj rada: hrana je kuhana.
- Funkcija održavanja topline započinje s radom automatski a na zaslonu se pojavljuje znak  - fig. 11.
- Na zaslonu se prikazuje preostalo vrijeme održavanja topline.



Kada je aktivna funkcija održavanja topline, ne može se pokrenuti niti jedna druga funkcija osim isključivanja.

VAĐENJE HRANE IZ KOŠARA

Rabite kuhinjske rukavice u kontaktu s košarama, ručkama i poklopcem.

- Podignite poklopac držeći ga za ručku.
- Izvadite košare držeći ih za ručke - fig. 12 i 13
- Poslužite hranu

ZAUSTAVLJANJE UREĐAJA

- Jedan potisak na tipku uključeno/isključeno zaustavlja funkciju održavanja topline - fig. 15.
- Kratki potisak stavlja uređaj u stadbij režim rada .
- Nakon što je prošlo 60 minuta kako je uređaj u fazi održavanja topline, uređaj sam ulazi u standby režim rada. Svjetlo se isključuje .
- Isključite uređaj iz mreže.

Ukoliko želite isključiti uređaj kada je uključen pokazatelj za nisku razinu vode, dvaput potisnite tipku za uključenje/isključenje.

TABLICA S VREMENIMA PRIPREME

- Navedena vremena pripreme hrane su okvirna i mogu varirati ovisno o razmaku između namirnica unutar posude ili košare, veličini i količini namirnica, osobnim preferencijama i temperaturi kuhanja.
- Rabite kuhinjske rukavice u kontaktu s košarom za vrijeme kuhanja.

MESO – PERAD

VRSTA	TIP	KOLIČINA	VRIJEME PRIPREME	PREPORUKE
Pileća prsa (bez kosti)	Cijela	350 g	20 min	2 prsa u košari za kuhanje na pari
	Komadići	450 g	17 min	
Pileći bataci	Svježi	2	36 min	
Pureći odrezak	Svježi	600 g	24 min	
Svinjski odrezak	Svježi	700 g	38 min	1 cm debljine
Janjeći odrezak	Svježi	500 g	14 min	
Kobasice	Svježi	10	10 min	

RIBA - ŠKOLJKE

VRSTA	TIP	KOLIČINA	VRIJEME PRIPREME	PREPORUKE
Tanki riblji fileti (losos,list,bakalar..)	Svježi	450 g	15 min	
	Zamrznuti	370 g	18 min	
Riblji odresci	Svježi	400 g	15 min	
Cijela riba (pastrva, losos..)	Svježa	600 g	25 min	
Dagnje	Svježe	1 kg	20 min	
Škampi	Svježi	200 g	5 min	
Jakobove kapice	Svježe	100 g	5 min	

POVRĆE

VRSTA	TIP	KOLIČINA	VRIJEME PRIPREME	PREPORUKE
Artičoke	Svježe	2	55 min	Cijele u košarama 1 i 2 (bez plitica)
Krumpir	Svježi	600 g	20 min	Narezan na ploške ili kockice. Mladi krumpir manjih dimenzija se može kuhati cijeli
Šparoge	Svježe	600 g	17 min	
Brokula	Svježa	500 g	18 min	Razlomljena na manje dijelove
	Zamrznuta	500 g	18 min	
Celer	Svježi	350 g	22 min	Narezan na kockice ili ploške
Gljive	Svježe	500 g	22 min	Cijele
Cvjetača	Svježa	1 srednja glavica	19 min	Razlomljena na manje dijelove
Kupus (crveni/zeleni)	Svježi	600 g	22 min	Narezan
Tikvice	Svježe	600 g	12 min	Narezane
Špinat	Svježi	300 g	13 min	
	Zamrznuti	300 g	15 min	
Mahune	Svježe	500 g	35 min	
	Zamrznute	500 g	35 min	
Mrkva	Svježa	500 g	15 min	Narezana na ploške
Klip kukuruza	Svježi	500 g	45 min	
Grah	Svježi	500 g	35 min	Cijeli
Poriluk	Svježi	500 g	30 min	Narezan na ploške
Paprika	Svježa	300 g	20 min	Narezana na trakice
Grašak	Svježi	400 g	20 min	Očišćen
	Zamrznuti	400 g	20 min	

HR

RIŽA

VRSTA	TIP	KOLIČINA	VRIJEME PRIPREME	PREPORUKE
1 šalica bijele ili basmati riže dugog zrna	30 g	70 ml	20 min	Operite rižu prije kuhanja. Stavite rižu i hladnu vodu u posudu za rižu bez poklopca. Rabite košaru broj 3

Gyümölcsök

VOĆE	TIP	KOLIČINA	VRIJEME PRIPREME	PREPORUKE
Banane	Svježe	4	15 min	Cijele
Jabuke	Svježe	5	20 min	Narezane na četvrtine. Rabite košaru broj 1 ili 2
Kruške	Svježe	4	25 min	Cijele ili prepolovljene

Savjeti za kuhanje na pari

- Ne stavljajte previše hrane u košare, ostavite malo mjesta kako bi zrak mogao kružiti.
- Za najbolje rezultate, rabite komadiće hrane približne veličine (krumpiri, povrće, pileća prsa) kako bi se skuhalo u približno isto vrijeme. Vrijeme kuhanja ovisi o veličini i debljini namirnica.
- Izbjegavajte prečesto podizanje poklopca tijekom kuhanja, jer tako se gubi prijeko potrebna para.
- Ukoliko recept zahtjeva uporabu folije za kuhanje rabite one koje se preporučuju za uporabu u mikrovalnim pećnicama. Folija se najčešće rabi kako bi smanjili kondenzaciju bitnu za recepte poput kreme od jaja. Izbjegavajte rabiti foliju ako nije potrebno jer ona produžuje trajanje kuhanja.
- Kada izabirete hranu za pripremu u vašem uređaju, odaberite onu koja odgovara veličini košare za kuhanje na pari, posebno ukoliko se kuha cijela poput npr. ribe.
- Dodatni okus hrani kuhanoj na pari možete dati kroz dodavanje svježih začina, kriški limuna ili naranče, luka ili češnjaka. To možete staviti direktno na vrh hrane ili u košaru.
- Kako bi mesu peradi ili ribi još bolji okus te ih učinili još sočnijim i mekšim, marinirajte ih nekoliko sati prije pripreme. Marinada može biti jednostavna, malo vina i svježih začina, tandoru umak ili umak za roštilj.
- Zamrznuto povrće možete na pari malo otopiti. Školjke, perad i meso moraju biti kompletno otopljeni prije pripreme.
- Za neke recepte koji zahtjevaju dugu pripremu, kao npr., pudinzi, morat ćete nadoljevati hladne vode tijekom kuhanja.
- Uvijek rabite kuhinjske rukavice u kontaktu s posudicama za kuhanje na paru ili košarom, tijekom ili nakon kuhanja.

RECEPTI ZA UPORABU POSUDICA ZA KUHANJE NA PARI

U posudicama za kuhanje na pari možete pripremati recepte iz kuharice za recepte za kugalo na paru ili svoje osobne recepte. Stavite pripremljenu smjesu u posudice, pazite da ih ne napunite previše kako bi izbjegli prelijevanje jer neke namirnice nabubre tijekom kuhanja. Pokrijte s poklopcem ako je potrebno. Četiri posudice stavite u držače - fig. 16. Držače postavite u košaru za kuhanje na pari - fig. 17.

Posudice se uvijek moraju postaviti na gornju košaru (broj 3.) odmah ispod poklopca.

UKLANJANJE POSUDICA ZA KUHANJE NA PARI

Rabite kuhinjske rukavice. Maknite poklopce rabeći ručku. Maknite posudice pomoću držača. Maknite posudice iz držača i skinite poklopac (ukoliko ste ih stavili). Ako je potrebno možete posudice i ohladiti stavljajući ih u hladnu vodu. Pričekajte da se ohlade na sobnu temperature prije nego ih stavite u hladnjak. Hranu poslužite u posudicama.

ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE

ČIŠĆENJE UREĐAJA

- Isključite uređaj iz mreže nakon uporabe.
- Ostavite da se u potpunosti ohladi prije nego što započnete s čišćenjem.
- Osigurajte se da je uređaj potpuno hladan prije pražnjenja posude za skupljanje sokova i spremnika za vodu. Prebrišite spremnik za vodu vlažnom krpicom.
- Operite sve odvojive dijelove rabeći spužvicu, toplu vodu i tekućinu za pranje posuđa.
- Temeljito isperite i posušite.

Ne uranjajte priključni vod niti postolje u vodu. Ne rabite abrazivna sredstva za čišćenje.

HR

UKLANJANJE KAMENCA

- Za postizanje najboljih rezultata, uklanjajte kamenac nakon otprilike svakih 8 uporaba.
- Izvadite posudu za skupljanje sokova.
- Ulijte 1 l vode u spremnik za vodu.
- Dodajte 1 čašu (cca 150 ml) bijelog octa.
- Ostavite preko noći kako bi se u potpunosti uklonio kamenac.
- Isperite unutrašnjost spremnika vode toplom vodom nekoliko puta.
- Ne rabite kemijska sredstva za uklanjanje kamenca.

POHRANA

- Posudice i poklopce spremite unutar posude za skupljanje sokova.
- Košaru broj 1 okrenite i postavite na bazu.
- Plitice za kuhanje stavite na vrh posude 1 - fig. 18.
- Posudu broj 2 stavite u posudu broj 3, okrenite ih i stavite na postolje. Držać posudica stavite na vrh i zatim stavite poklopce - fig. 19.

Svi dijelovi mogu se pohraniti unutar uređaja.

Važne mjere zaštite

Sigurnosne upute

- Pročitajte upute za upotrebu i slijedite ih. Odložite ih na sigurno mjesto. Aparat nije namijenjen za upotrebu uz pomoć vanjskog tajmera ili daljinskog upravljača.
Radi Vaše sigurnosti, aparat je u skladu sa sigurnosnim regulativama i propisima proizvođača (direktiva o visokom naponu, elektromagnetnoj kompatibilnosti, materijalima koji dolaze u dodir s hranom, okoliš...)
- Provjerite da li napon Vaše električne energije odgovara naponu naznačenom na signalnoj pločici aparata (izmjenična struja).
- U slučaju da aparat koristite u drugoj zemlji od one u kojoj je kupljen, najprije ga odnesite u ovlaštenu servis.
- Ovaj aparat nije namijenjen za upotrebu od strane osoba (uključujući i djecu) čije su fizičke, osjetilne ili mentalne sposobnosti smanjene, osoba bez iskustva ili poznavanja, osim ako se to radi u prisustvu osobe odgovorne za njihovu sigurnost.
- Djecu morate nadzirati, kako se ne bi igrali s aparatom.
- Ne ostavljajte kabal da visi.
- Aparat uvijek uključite u utičnicu s uzemljenjem.
- Nemojte koristiti produžni kabal. U slučaju da to ipak uradite, provjerite da li je kabal u dobrom stanju, da je uzemljen i da napon odgovara naponu aparata.
- Ne isključujte aparat povlačeći kabal.
- Ne koristite aparat ako:
 - je kabal oštećen.
 - je aparat ispao, pokazuje vidljiva oštećenja ili ne radi ispravno.
 U slučaju bilo čega navedenog, aparat odnesite u ovlaštenu servis. Ne pokušavajte sami popraviti aparat.
- U slučaju da je kabal oštećen, mora se zamijeniti od strane proizvođača, ovlaštenog servisnog centra ili kvalificirane osobe, kako bi se izbjegla bilo kakva opasnost.
- Možete se opeći ako dodirnete vrele površine aparata, vrelu vodu, paru ili hranu.
- Aparat uvijek isključite:
 - odmah nakon upotrebe,
 - prilikom prenošenja,
 - prilikom čišćenja ili održavanja.
- Aparat nikada ne uranjajte u vodu!
- Aparat ne postavljajte uz zid ili u kuhinjsku policu: para koju aparat proizvede može uzrokovati štetu.
- Ne pomjerajte aparat kada je pun tečnosti ili vrele hrane.
- Ovaj aparat dizajniran je samo za kućnu upotrebu. U slučaju profesionalne upotrebe, nepropisne upotrebe, upotrebe koja nije u skladu s uputama za upotrebu, proizvođač ne preuzima odgovornost i garancija se poništava.
- Aparat nije namijenjen za upotrebu i garancija se neće uzeti u obzir ako ga koristite:
 - u odjelima za osoblje u trgovinama, uredima i drugim poslovnim okruženjima;
 - na farmama;
 - od strane gostiju hotela, motela i sl.
 - u prenoćistima.
- Vrijeme kuhanja je navedeno samo kao smjernica.
- Ne dodirujte aparat kada iz njega izlazi para i koristite rukavice da uzmete poklopac i parnu košaru.
- U slučaju da je jedna od parnih čaša oštećena, ne koristite je više.
- U slučaju problema, molimo Vas kontaktirajte

Službu za brigu o korisnicima:

033/ 55 12 20

www.tefal.ba

- **Ako je Vaš aparat opremljen odvojivim kablom:** u slučaju da je kabal oštećen, zamijenite ga u Tefalovom ovlaštenom servisnom centru.
- **Ako je Vaš aparat opremljen fiksnim kablom:** ako je kabal oštećen, zamijenite ga u ovlaštenom Tefalovom servisnom centru ili neka to uradi kvalificirana osoba, kako biste izbjegli svaku opasnost.

Zaštita okoline

- Aparat je namijenjen da vam služi dugi niz godina. Ipak, kada odlučite da ga zamijenite, razmislite kako da doprinesete zaštiti okoliša.
- Prije nego odložite Vaš aparat, izvadite baterije iz tajmera i odložite ih na zato predviđeno mjesto (ovisno o modelu).



Zaštita okoline na prvom mjestu!

- ① Vaš aparat sadrži vrijedne materijale koji se mogu reciklirati i ponovo upotrijebiti.
- ➡ Odnesite ga na zato predviđeno mjesto.

Opis

- | | |
|---|--------------------------------|
| 1. Poklopac | 12. Uključi/isključi tipka |
| 2. Posude za kuhanje | 13. Tipka za odabir programa |
| 3. Parne košare označene brojevima 1, 2 & 3 | 14. + tipka |
| 4. Odvojiva baza | 15. - tipka |
| 5. Sakupljač sokova | 16. LCD displej |
| 6. Unutarnji indikator nivoa vode | a. Indikator nivoa kuhanja |
| 7. Grijaći element | b. Sat |
| 8. Spremnik za vodu | c. Indikator niskog nivoa vode |
| 9. Baza | d. Tajmer |
| 10. Parne čaše i poklopci | 17. "Vitamin +" tipka |
| 11. Držać za parne čaše | |

Upute za upotrebu

Prije prve upotrebe

- Spremnik za vodu očistite vlažnom, neabrazivnom krpom - fig. 1.
 - Odvojive dijelove operite toplom vodom i deterdžentom, isperite i osušite.
- Bazu nikada ne uranjajte u vodu.




Punjenje spremnika za vodu

Nemojte koristiti začine, bilje ili drugu tečnost u spremniku za vodu. Spremnik služi samo za vodu. Provjerite da je spremnik za vodu (8) napunjen vodom do maksimuma, prije upotrebe aparata.

- Hladnu vodu sipajte direktno u spremnik do maksimalnog nivoa (1,5 l) - fig. 2.
- Posudu za skupljanje sokova stavite direktno na spremnik - fig. 3.
- Odvojivu bazu (4) stavite u košaru 1, a posude za kuhanje u košare 2 i 3, po želji. - fig. 4.
- Košare 1, 2 i 3, zajedno sa bazama postavite na mjesto i poklopite - fig. 5.
- Koristite svježu vodu svaki put i provjerite da li je nivo vode na maksimumu.

Kuhanje

Podేశavanje vremena kuhanja

- Aparat uključite u struju i upalite ga: čuje se zvučni signal i  je prikazano - fig. 6.
- Ako ništa drugo niste pokrenuli, ekran će prestati da svijetli i aparat se vraća u postavku mirovanja nakon 2 minute .
- Podesite vrijeme kuhanja koristeći + i - tipke (max. 60 minuta) - fig. 7.
- 5 sekundi kasnije (ili nakon kratkog pritiska na uključiti/isključiti tipku), kuhanje parom započinje. Vitamin + lampica svijetli i simbol  za kuhanje je prikazan - fig. 8.
- Vrijeme kuhanja možete izmijeniti bilo kada pritiskom na + i - tipke. - fig. 7.
- Tokom kuhanja, vrijeme se reducira, najprije je prikazano u minutama, a zatim u sekundama.


Dugi pritisak na + ili - tipke, omogućava vam da povećate ili smanjite vrijeme kuhanja brže.

Upotreba "Vitamin +" tipke

Nakon par minuta kuhanja, možete zaustaviti "vitamin+" program, pritiskom na svijetleću tipku - fig. 9.

- Vaš aparat je opremljen tipkom "Vitamin +" koja reducira vrijeme kuhanja i čuva vitamine u hrani.
- Tipka svijetli kad kuhanje započne. Ovo Vam omogućava brzi start, jer oslobađa više pare.
- "Vitamin +" lampica se automatski gasi kada je količina pare dovoljna za proces kuhanja.
- Ako "Vitamin +" tipka ne svijetli, a vi prekidate proces kuhanja (kao što je ubacivanje košare, odvajanje poklopca da provjerite hranu), pritisnite "Vitamin+" tipku da nadoknadite izgubljenu paru. - fig. 9.

Tokom kuhanja




- Ako je na ekranu prikazano  (+ zvučni signal) - fig. 10, pažljivo odvojite košare i skupljač sokova koristeći rukavice, dodajte vodu do maksimalnog nivoa. Aparat će automatski nastaviti proces kuhanja.

Ne dodirujte vruće površine ili hranu tokom kuhanja. Koristite rukavice.


U slučaju da je spremnik za vodu prazan, aparat prestaje sa zagrijavanjem.

Odgodeni start

Vrijeme odgođenog starta može se promijeniti bilo kada.

- Podesite vrijeme kuhanja pomoću + i - tipki (max. 60 min.) - fig. 7.
- Pritisnite Prog tipku - fig. 14. Simbol  je prikazan na ekranu i sat  blinka.
- Odaberite vrijeme - kada želite da kuhanje završi - fig. 7. (u koracima, najprije 15 minuta , a zatim sat).
- 5 sekundi kasnije, funkcija je aktivirana i sat nestaje. Čuje se signal  nekoliko sekundi koji označava da je kuhanje podešeno.
- Na kraju odgođenog programa, aparat se automatski prebacuje na postavku kuhanja.

Funkcija održavanja toplote

- Na kraju programa kuhanja, dva puta se oglasi signal.
- Funkcija održavanja toplote započinje odmah po završetku procesa kuhanja, a simbol  je prikazan na ekranu. - fig. 11.
- Preostalo vrijeme održavanja toplote (po završetku procesa kuhanja) je prikazano na ekranu.

Dok je uključena funkcija održavanja toplote, nijedna druga operacija nije moguća, osim zaustavljanja rada aparata.



BIH

Izbacivanje hrane

Kuhinjske rukavice koristite kada rukujete košarama, drškama i poklopcem.

- Otklopite pomoću drške.
- Odvojite posude za kuhanje i parne košare pomoću drški - fig. 12 i - fig. 13.
- Poslužite hranu.

Zaustavljanje aparata

- Jedan pritisak na tipku "on/off" - zaustavlja se funkcija održavanja toplote - fig. 15.
- Slijedeći pritisak aparat postavlja u funkciju odmaranja .
- Nakon 1h funkcije održavanja toplote, aparat prelazi u funkciju mirovanja. Lampica se gasi .
- Isključite aparat iz utičnice.

Ako želite isključiti aparat kada je nivo vode nizak, morate 2x pritisnuti tipku "on/off".

Tabela vremena kuhanja

Vrijeme kuhanja je približno i može varirati ovisno o veličini hrane, prostoru između hrane, količini hrane i voltaži.

Koristite kuhinjske rukavice kada rukujete košarama tokom kuhanja.

Meso - Perad

Priprema	Vrsta	Količina	Vrijeme kuhanja	Preporuke
Pileća prsa (bez kosti)	Svježa Cijela	350 g	20 min	2 komada u parnu košaru
	Komadići	450 g	17 min	
Pileći fileti	Svježi Cijeli	2	36 min	
Pureći naravni odrezak	Tanko	600 g	24 min	
Svinjski fileti	Svježi	700 g	38 min	Izrezati na kriške debljine 1 cm
Janjeći odrezak	Svježi	500 g	14 min	
Viršle	Svježe	10	10 min	

Riba - Školjke

Priprema	Vrsta	Količina	Vrijeme kuhanja	Preporuke
Tanki riblji fileti (bakalar, list, losos...)	Svježi	450 g	15 min	
	Smrznuti	370 g	18 min	
Riblji odresci (bakalar, list, losos...)	Svježi	400 g	15 min	
Cijela riba (pastrmka, losos, lubin)	Svježi	600 g	25 min	
Mušule	Svježi	1 kg	20 min	
Škampi	Svježi	200 g	5 min	
Jakubove kapice	Svježi	100 g	5 min	

Povrće

Priprema	Vrsta	Količina	Vrijeme kuhanja	Preporuke
Artičoke	Svježe	2	55 min	Cijele, u parnu košaru 1 i 2 (bez posuda)
Krompir	Svježi	600 g	20 min	Izrezan na kockice ili na trakice. Mali krompir može se kuhati cijeli
Šparoge	Svježe	600 g	17 min	
Brokule	Svježe	500 g	18 min	Mali cvjetovi
	Smrznuti	500 g	18 min	
Celer	Svježi	350 g	22 min	Na kockice
Gljive	Svježe	500 g	22 min	Cijele
Karfiol	Svježe	1 srednji	19 min	Mali cvjetovi
Kupus (crveni-zeleni)	Svježe	600 g	22 min	Izrezan
Tikvice	Svježe	600 g	12 min	Izrezan
Špinat	Svježe	300 g	13 min	Okrenite na polovini kuhanja
	Smrznuti	300 g	15 min	
Zelena buranija	Svježe	500 g	35 min	
	Smrznuti	500 g	35 min	
Mrkva	Svježs	500 g	15 min	Tanko izrezane
Kukuruz - klip	Svjež	500 g	45 min	
Buranija	Svježa	500 g	35 min	Cijela
Prasa	Svježa	500 g	30 min	Izrezana
Slatka paprika	Svježa	300 g	20 min	Izrezana na široke trake
Grašak	Svježi	400 g	20 min	U ljusci
	Smrznuti	400 g	20 min	

Riža

Priprema	Vrsta	Količina	Vrijeme kuhanja	Preporuke
Jedna šolja riže dugog zrna ili basmati riža	30 g	70 ml	20 min	Operite rižu prije kuhanja. Rižu i hladnu vodu postavite u parnu čašu i ne poklapajte. Koristite košaru broj 3

Voće

Priprema	Vrsta	Količina	Vrijeme kuhanja	Preporuke
Kruške	Svježe	4	25 min	Koristite parne košare 1 i 2 (bez posuda). Cijele ili prepolovljene
Banane	Svježe	4	15 min	Cijele
Jabuke	Svježe	5	20 min	Na četvrtine

Savjeti i tehnike za kuhanje na pari

- Ne stavljajte hranu previše čvrsto u parne košare. Ostavite malo prostora da zrak cirkulira koliko je moguće.
- Za najbolje rezultate, hranu režite na približno iste dijelove (krompir, povrće i pileća prsa), tako da bilo ravnomjerno skuhanu. Veličina i debljina hrane povećaće vrijeme kuhanja.
- Izbjegavajte podizanje poklopca da biste provjerili stanje hrane prečesto, jer na taj način gubite paru i produžavate vrijeme kuhanja.
- Ako recept zahtijeva foliju, koristite samo onu koja se može upotrebljavati u mikrovalnoj pećnici. Folija se koristi da bi se spriječila kondenzacija i prosipanje, npr. krema od jaja. Izbjegavajte korištenje folije, jer ona povećava vrijeme kuhanja.
- Kada odabirete hranu za kuhanje na pari, odaberite hranu koja može da stane u parnu košaru, pogotovo ako se kuha cijela, kao riba npr.
- Suptilan okus ćete postići dodatkom bilja, limuna, narandže, bijelog i crvenog luka. Ovo se može ubaciti ispod ili posuti po hrani u parnoj košari.
- Da biste mesu, peradi i ribi dali delikatan okus, te da biste ih učinili vlažnim i mekanim, prije kuhanja, marinirajte ih par sati. Marinada može biti jednostavna, kao što je vino i začini, ili ljuta, kao što je tandoori mix.
- Povrće se može kuhati smrznuto. Školjke, meso i perad moraju se odmrznuti prije kuhanja.
- Za neke recepte, kao što je puding, moraćete dodavati više hladne vode tokom kuhanja.
- Uvijek koristite rukavice pri rukovanju košarama ili parnim čašama ili nakon kuhanja.

Recepti za parne čaše

Priprema recepata za parne čaše

- Recepte možete kuhati u parnim čašama, koristeći naše ili Vaše recepte. Pripremljenu mješavinu stavite u čaše, vodeći računa da se hrana neće preliti. Poklopite po želji. 4 čaše stavite u držač - fig. 16. Držač uzmite za dršku i postavite u košaru - fig. 17.

Čaše uvijek moraju biti postavljene u košaru na vrhu (košara broj 3), odmah ispod poklopca.

Izbacivanje parnih čaša

Koristite rukavice. Uklonite poklopac pomoću drške. Izbacite čaše pomoću držača i otkopite (ako ste koristili poklopce). Ako je potrebno, čaše ohladite u hladnoj vodi. Ovo uradite držeći za držač. Sačekajte dok čaše ne poprime sobnu temperaturu, prije nego ih stavite u frižider. Jelo poslužite u šoljama.

Čišćenje i održavanje

Čišćenje aparata

- Nakon upotrebe, isključite aparat iz utičnice.
 - Pustite ga da se ohladi prije čišćenja.
 - Provjerite da li se aparat u potpunosti ohladio prije nego ispraznite skupljač sokova i spremnik za vodu.
 - Operite sve odvojive dijelove u toploj sapunljivoj vodi, isperite i osušite.
 - Svi dijelovi aparata, osim baze, mogu se prati u mašini za suđe.
- Bazu ne uranjajte u vodu. Ne koristite abrazivna sredstva za čišćenje.

Uklanjanje kamenca iz Vašeg aparata

Za najbolje rezultate, očistite aparat od kamenca svakih 8 upotreba.

Da biste uklonili kamenac:

- Odvojite sakupljač sokova.
- Naspite 1 l hladne vode u spremnik. Dodajte 1 čašu (oko 150 ml) bijelog vinskog sirćeta
- Ostavite da odstoji preko noći
- Isperite nekoliko puta toplom vodom.
- Ne koristite ostala sredstva za uklanjanje kamenca.

Odlaganje

- Parne čaše s poklopcima stavite u skupljač sokova.
 - Košaru 1 okrenite naopako na bazu.
 - 2 posude za kuhanje stavite na vrh košare 1 - fig. 18.
 - Košaru 2 stavite u košaru 3, zatim ih okrenite naopako i stavite na bazu. Držač čaša stavite na vrh, a zatim postavite poklopac - fig. 19.
- Sve dijelove možete spremiti u aparat.

Instrucțiuni de siguranță

Precauții importante

- Citiți și respectați instrucțiunile de utilizare. Păstrați-le într-un loc sigur. Acest aparat nu este conceput pentru a fi operat cu ajutorul unui cronometru extern sau un sistem separat cu telecomandă.
Pentru siguranța dvs., acest aparat respectă toate regulamentele de siguranță și directivele în vigoare la momentul fabricării lui (Directiva referitoare la joasă tensiune, Compatibilitatea electromagnetică, Regulile aplicabile materialelor cu care intră în contact mâncarea, mediul...).
- Verificați dacă alimentarea cu energie electrică corespunde prevederilor inscripționate pe aparat (curent alternativ).
- Având în vedere diferitele standarde aflate în vigoare, dacă aparatul este utilizat într-o țară alta decât țara unde a fost achiziționat, consultați un centru de service autorizat pentru informații.
- Nu așezați aparatul în apropierea unei surse de căldură sau lângă un cuptor, întrucât poate fi grav deteriorat.
- Utilizați o suprafață de lucru plană, stabilă, termorezistentă, departe de surse de apă.
- Nu lăsați niciodată nesupravegheat aparatul aflat în funcțiune. Nu lăsați la îndemâna copiilor.
- Acest aparat nu este conceput pentru a fi utilizat de persoane (inclusiv copii) cu capacități mentale, senzoriale sau fizice reduse, sau lipsite de experiență sau cunoștințe, dacă nu au primit instrucțiuni referitoare la modul de utilizare a aparatului sau nu sunt supravegheate de o persoană responsabilă pentru siguranța lor.
- Copii trebuie supravegheați pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul.
- Nu lăsați cablul să atârne.
- Întotdeauna conectați aparatul la o priză cu împământare.
- Nu utilizați un cablu de legătură. Dacă totuși acceptați această răspundere, utilizați un cablu de legătură în stare bună, cu priză cu împământare, adecvată puterii aparatului.
- Nu trageți de cablu pentru a scoate aparatul din priză.
- Nu utilizați aparatul dacă:
 - cablul de alimentare al aparatului este deteriorat.
 - aparatul a căzut sau are semne vizibile de deteriorare sau nu funcționează în mod corespunzător.
 În oricare din cazurile de mai sus, aparatul trebuie trimis la un centru de service autorizat. Nu demontați aparatul.
- Dacă cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de producător, un centru de service autorizat sau o persoană calificată în domeniu pentru a evita orice pericol.
- **Se pot produce arsuri dacă se atinge suprafața fierbinte a aparatului, apa fierbinte, aburul sau mâncarea.**
- Întotdeauna, deconectați paratul de la priză:
 - imediat după utilizare;
 - când îl mutați;
 - înainte de efectuarea operațiunilor de curățare sau întreținere
- Nu scufundați niciodată aparatul în apă !
- Nu așezați aparatul lângă perete sau în apropierea unui dulap: aburul produs de aparat poate provoca deteriorări.
- Nu mișcați aparatul când conține lichide sau mâncare fierbinte.
- Aparatul este proiectat exclusiv pentru uz domestic. În caz de utilizare în mediul profesional, utilizare neadecvată sau nerespectare a instrucțiunilor, producătorul nu își asumă responsabilitatea și nu se aplică garanția.
- Aparatul nu este proiectat pentru a fi utilizat în cadrul următoarelor aplicații, pentru care nu se aplică condițiile de garanție:
 - bucătăria dedicată angajaților din cadrul unor magazine, birouri sau alte medii de tip rezidențial;
 - ferme;

- clienți în cadrul hotelurilor, motelurilor sau alte medii de tip rezidențial;
- medii de tip „B & B” (cazare și mic dejun).
- Timpii de coacere au doar valoare informativă.
- Nu atingeți aparatul în momentul când produce abur și utilizați mănuși de bucătărie pentru a îndepărta capacul și vasul de abur.
- Dacă unul dintre bolurile de abur se deteriorează, acesta nu va mai fi utilizat.
- Pentru orice probleme sau întrebări, vă rugăm să contactați echipa de Relații cu clienții sau să accesați site-ul nostru web:

Linie telefonică suport:	Anglia	0845 602 1454	www.tefal.co.uk
	Irlanda	(01) 677 4003	
	Australia	02 9748 7944	www.tefal.com.au
	Noua Zeelandă	0800 700711	www.tefal.co.nz

- **Dacă aparatul dvs. este dotat cu un cablu de alimentare detașabil:** dacă cablul de alimentare este deteriorat, trebuie înlocuit cu un cablu special sau o componentă de la un centru de service autorizat Tefal.
- **Dacă aparatul dvs. este dotat cu un cablu de alimentare fix:** dacă cablul de alimentare este deteriorat, trebuie înlocuit la un centru de service autorizat Tefal sau de către o persoană autorizată în domeniul pentru a evita potențialele pericole.

Protejarea mediului

- Aparatul dvs. a fost proiectat pentru o funcționare îndelungată. Totuși, dacă vă decideți să îl înlocuiți, nu uitați să vă gândiți cum puteți contribui la protejarea mediului.
- Înainte de a arunca aparatul dvs., trebuie să îndepărtați bateria cronometru și să o predați la un centru civil local de colectare a deșeurilor (conform modelului).



Protejarea mediului are prioritate !

- ① Aparatul dvs. conține materiale de valoare, care pot fi recuperate sau reciclate.
- ☞ Predați la un centru civil local de colectare a deșeurilor.

Descriere

- | | |
|---|---|
| 1. Capac | 11. suport boluri de abur |
| 2. tăvi de coacere | 12. comandă tactilă pornire-oprire |
| 3. boluri de preparare la abur – numerotate 1, 2 și 3 | 13. comandă tactilă de programare |
| 4. suport detașabil | 14. comandă tactilă + |
| 5. tavă pentru colectarea sosului | 15. comandă tactilă – |
| 6. indicator intern al nivelului apei | 16. ecran LCD |
| 7. element de încălzire | a. indicator al nivelului de coacere |
| 8. rezervor de apă | b. ceas |
| 9. plită electrică | c. indicator al nivelului scăzut de apă |
| 10. boluri de abur și capace | d. cronometru |
| | 17. comandă tactilă „vitamin +” |

RO



Instrucțiuni de utilizare

Înainte de prima utilizare

- Curățați rezervorul de apă folosind un burete umed, neabraziv - fig. 1.
 - Spălați toate componentele detașabile cu apă caldută și lichid de spălat vase, clătiți și apoi uscați.
- Nu cufundați în apă plita electrică.




Umplerea rezervorului cu apă

Nu adăugați condimente, ierburi sau alte lichide în afară de apă în rezervorul de apă. Verificați ca rezervorul de apă (8) să fie umplut cu apă până la nivelul maxim înainte de a utiliza aparatul de gătit cu aburi.

- Adăugați apă rece direct în rezervorul de apă până când se atinge nivelul maxim (1,5 litri) - fig. 2.
- Poziționați tava de colectare a sosului pe rezervorul de apă - fig. 3.
- Așezați suportul detașabil (4) în coșul 1 și tăvile de coacere în coșurile de fierbere 2 și 3, dacă este necesar - fig. 4.
- Poziționați bazele coșurilor de fierbere 1, 2 și 3 și apoi capacul - fig. 5.
- Adăugați apă proaspătă la fiecare utilizare și verificați ca rezervorul de apă să fie umplut la maximum.

Preparare

Alegerea timpului de preparare

- Introduceți aparatul de gătit cu aburi în priză și porniți-l: se aude un sunet și se afișează următoarea pictogramă  - fig. 6.
 - Dacă nu se acționează, ecranul nu mai afișează nimic, iar aparatul de gătit cu aburi comută pe modul standby (de așteptare) după 2 minute .
 - Setați timpul de preparare folosind funcțiile tactile + și - (max. 60 min.) - fig. 7.
 - După 5 secunde (sau la o apăsare scurtă a butonului de pornire/oprire), aparatul de gătit cu aburi începe să funcționeze. Indicatoarele luminoase ale funcției tactile „vitamin +” se aprind și se afișează simbolul pentru preparare  - fig. 8.
 - După începerea procesului de preparare, timpul aferent poate fi oricând modificat apăsând butonul + sau - - fig. 7.
 - În timpul procesului de preparare, timpul afișat se reduce cu câte un minut, iar în ultimul minut, se reduce secundă cu secundă.
- Prin apăsarea prelungită a funcțiilor tactile + și - puteți mări sau micșora timpul de preparare mai repede.


Utilizarea funcției tactile „vitamin +”

După câteva minute de preparare, puteți opri manual programul „vitamin +” apăsând butonul luminos - fig. 9.

- Aparatul dvs. de gătit cu aburi este dotat cu o funcție tactilă „vitamin +” care reduce timpul de preparare și conservă întregul conținut de vitamine.
- Indicatorul luminos al funcției tactile se aprinde în momentul când începe procesul de preparare. Acesta permite o pornire mai rapidă a procesului de preparare datorită cantității mai mari de abur produse.
- Indicatorul luminos al funcției tactile „vitamin +” se stinge automat când cantitatea de abur este suficientă pentru procesul de preparare.
- Dacă indicatorul luminos al funcției tactile „vitamin +” nu este aprins și dvs. interveniți în timpul procesului de preparare (de exemplu, pentru a introduce un coș, a îndepărta capacul pentru a verifica progresul înregistrat etc.) apăsați butonul „vitamin +” pentru a înlocui aburul pierdut - fig. 9.



În timpul preparării




- Dacă se afișează următorul simbol  - fig. 10, îndepărtați cu atenție coșurile de fierbere și tava de colectare a sosului cu ajutorul mănușilor de bucătărie, adăugați apă până ajunge la nivelul maxim. Aparatul de gătit cu aburi va continua în mod automat procesul de preparare.

Nu atingeți suprafețele fierbinți sau măncarea fierbinte în timpul procesului de preparare. Utilizați mănuși de bucătărie.


Dacă rezervorul de apă este gol, aparatul de gătit cu aburi nu mai încălzește.

Pornire întârziată

Ora stabilită pentru pornirea întârziată poate fi modificată oricând.

- Setati timpul de preparare folosind butonul cu funcție tactilă + și - (max. 60) - fig. 7.
- Apăsati butonul cu funcție tactilă Prog - fig. 14. Se afișează simbolul de programare  iar ceasul  începe să lumineze intermitent.
- Selectați ora la care trebuie să se încheie procesul de preparare - fig. 7 (se mărește din 15 în 15 min, iar apoi din oră în oră).
- După 5 sec., pornirea întârziată este operațională și ceasul  dispăre. Timp de câteva secunde se aude o avertizare sonoră care indică faptul că timpul de preparare a fost setat.
- La sfârșitul perioadei de întârziere, aparatul de gătit cu aburi comută în mod automat pe modul de preparare.

Funcția de păstrare la cald

- La încheierea timpului de preparare, se aude o avertizare sonoră de două ori.
- Funcția de păstrare la cald pornește în mod automat la sfârșitul procesului de preparare și se afișează simbolul  - fig. 11.
- Se afișează intervalul de timp de păstrare la cald care a trecut (de la încheierea procesului de preparare).

În timp ce funcția de păstrare la cald este operațională, nu este posibilă nicio altă funcție, cu excepția funcției de oprire când este necesar.



RO

Îndepărtarea mâncării

Utilizați mănuși de bucătărie la manevrarea coșurilor, a mânerelor și capacului.

- Îndepărtați capacul cu mâna.
- Îndepărtați tăvile de preparare și coșurile de fierbere de abur folosind mânerele - fig. 12 și 13.
- Serviți mâncarea.

Pentru a opri aparatul de gătit cu aburi

- La o singură apăsare a butonului cu funcție tactilă de pornire/oprire se oprește funcția de păstrare la cald - fig. 15.
- La a doua apăsare, aparatul de gătit cu aburi trece în modul standby .
- După un interval de o oră în modul de păstrare la cald, aparatul de gătit cu aburi comută pe modul standby. Indicatorul luminos se stinge .
- Scoateți aparatul de gătit cu aburi din priză.

Dacă doriți să opriți aparatul de gătit cu aburi atunci când se aprinde indicatorul luminos pentru „nivel scăzut de apă”, trebuie să apăsați de două ori pe butonul cu funcție tactilă de pornire/oprire.

Tabel cu timpii de preparare

Timpii de preparare au o valoare aproximativă și pot varia în funcție de dimensiunea mâncării, de spațiul dintre mâncare, de cantitatea de mâncare, preferințele individuale și tensiunea de alimentare de la rețea.

Utilizați mănuși de bucătărie la manevrarea coșurilor de fierbere în timpul preparării.

Carne de pui

Preparare	Tip	Cantitate	Timp de preparare	Recomandări
Piept de pui (fără os)	Proaspăt Întreg	350 g	20 min	2 bucăți de piept de pui într-un coș de fierbere de preparare cu abur
	Bucățele mici	450 g	17 min	
Pulpe de pui	Proaspăt Întreg	2	36 min	
Escalop de curcan	Subțire	600 g	24 min	
File de porc	Proaspăt	700 g	38 min	Tăiat în bucăți de 1 cm grosime
Friptură de miel	Proaspăt	500 g	14 min	
Cărnăciori	Proaspăt	10	10 min	

Pește – crustaceu

Preparare	Tip	Cantitate	Timp de preparare	Recomandări
Fileuri subțiri de pește (cod, batog, cambula, calcan, somon ...)	Proaspăt	450 g	15 min	
	Congelat	370 g	18 min	
Pește fript (cod, batog, cambula, calcan, somon ...)	Proaspăt	400 g	15 min	
Pește întreg (păstrăv, păstrăv european, biban de mare)	Proaspăt	600 g	25 min	
Midii	Proaspete	1 kg	20 min	
Crevete	Proaspăt	200 g	5 min	
Scoici	Proaspete	100 g	5 min	

Legume

Preparare	Tip	Cantitate	Timp de preparare	Recomandări
Anghinare	Proaspătă	2	55 min	Întreagă în coșul 1 și 2 (fără tavă de preparare)
Cartofi	Proaspeți	600 g	20 min	Tăiați felii sau cuburi. Cartofii noi mici pot fi preparați întregi
Asparagus	Proaspăt	600 g	17 min	
Brocoli	Proaspăt	500 g	18 min	Crenguțe mici
	Congelat	500 g	18 min	
Țelină	Proaspătă	350 g	22 min	Tăiată cuburi
Ciuperci	Proaspete	500 g	22 min	Întregi
Conopidă	Proaspătă	1 buc, de mărime medie	19 min	Crenguțe mici
Varză (roșie-verde)	Proaspătă	600 g	22 min	Tăiată bucăți
Dovlecel	Proaspăt	600 g	12 min	Tăiată bucăți
Spanac	Proaspăt	300 g	13 min	Amestecați la jumătatea timpului de preparare
	Congelat	300 g	15 min	
Fasole boabe	Proaspătă	500 g	35 min	
	Congelată	500 g	35 min	
Morcovi	Proaspeți	500 g	15 min	Tăiați în bucăți subțiri
Știulete de porumb	Proaspăt	500 g	45 min	
Fasole verde păstăi	Proaspătă	500 g	35 min	Întreagă
Praz	Proaspăt	500 g	30 min	Feliat
Ardei gras	Proaspăt	300 g	20 min	Tăiați în bucăți subțiri și lungi
Mazăre	Proaspătă	400 g	20 min	Decorticată
	Congelată	400 g	20 min	

RO

Orez

Preparat	Greutate	Cantitate	Timp de preparare	Recomandări
Pentru o cupă de orez alb lung sau basmati	30 g	70 ml	20 min	Spălați orezul bine înainte de a-l prepara. Așezați orezul și apa rece în vasul de abur fără a pune capacul. Utilizați coșul nr. 3

Fructe

Preparat	Tip	Cantitate	Timp de preparare	Recomandări
Pere	Proaspete	4	25 min	Cu coșurile de fierbere nr. 1 și 2 (fără tăvile de preparare). Preparați la abur întregi sau tăiate jumătăți
Banane	Proaspete	4	15 min	Întregi
Mere	Proaspete	5	20 min	Tăiate pe sfert

Tehnici de preparare la abur și sfaturi utile

- Nu așezați mâncarea prea înghesuit în coșurile de fierbere de preparare la abur. Lăsați ceva spațiu pentru o cât mai bună circulație a aburului.
- Pentru cele mai bune rezultate, folosiți bucăți de preparate de dimensiuni aproximativ egale (cum ar fi, de exemplu, cartofi, legume și piept de pui) astfel încât toate să fie gata în același timp. Dimensiunea și grosimea mâncării va modifica timpul necesar pentru preparare.
- Evitați să ridicați prea des capacul pentru a verifica progresul procesului de preparare întrucât astfel se pierde abur și se poate prelungi timpul de preparare.
- Dacă rețetele necesită folosirea unui film pentru aderență, folosiți întotdeauna un tip universal de film adecvat cuptoarelor cu microunde. Filmul pentru aderență este folosit pentru a preveni formarea condensului și deteriorarea alimentelor delicate, cum ar fi crema de patiserie (cu ouă). Nu folosiți folie întrucât aceasta are tendința de a mări timpul de preparare la abur.
- Când se alege alimentele pentru prepararea la abur, selectați-le numai pe acelea care au dimensiuni adecvate coșului de preparare la abur, în special dacă sunt preparate întregi, cum ar fi peștele, de exemplu.
- Alimentelor preparate la abur li se poate da o aromă subtilă prin adăugarea unor verdeturi proaspete, bucăți de lămâie sau portocală, usturoi și ceapă. Acestea pot așezate direct fie dedesubt, fie deasupra alimentelor în coșul de preparare la abur.
- Pentru a conferi preparatelor din carne de pui, porc și pește o savoare delicioasă și, în plus, pentru a fi fragede și succulente, lăsați-le la marinat câteva ore înainte de prepararea lor la abur. Marinarea se poate face cu un simplu amestec de vin și verdeturi proaspete sau poate fi un preparat picant pentru grătar sau un amestec tandoori.
- Legumele congelate nu necesită decongelarea pentru a fi preparate la abur. Însă, crustaceele, carnea de pui și cea de porc trebuie să fie complet decongelate înainte de a fi preparate la abur.
- Pentru anumite rețete cu timp lungi de preparare, cum ar fi budinca de ciuperci preparată la abur, este necesar să mai adăugați apă rece în timpul procesului de preparare la abur.
- Întotdeauna folosiți mănușile de bucătărie atunci când manevrați coșurile de fierbere sau bolurile pentru prepararea la abur în timpul sau după preparare.

Rețete pentru bolurile folosite la prepararea la abur

Prepararea rețetelor pentru bolurile folosite la prepararea la abur

În bolurile folosite pentru prepararea la abur se pot pregăti rețete atât din cartea de rețete a aparatului de gătit cu aburi, cât și propriile dvs. rețete. Așezați amestecul în boluri, având grijă să nu le umpleți prea tare pentru a preveni vărsarea, întrucât unele alimente se pot ridica/umfla în timpul preparării. Acoperiți bolurile dacă este necesar, cu capacele. Așezați cele patru boluri în suport - fig. 16. apucați suportul de mâner și așezați-l în coș de fierbere - fig. 17.

Bolurile trebuie întotdeauna așezate în coșul de sus (coșul nr. 3) imediat sub capac.

– Îndepărtarea bolurilor folosite la prepararea la abur

Utilizați mănuși de bucătărie. Îndepărtați capacul apucându-l de mâner. Îndepărtați și bolurile apucându-le de mânerul suportului. Scoateți bolurile din suport și îndepărtați capacele (dacă s-au folosit capacele, conform instrucțiunilor din rețetă). Dacă e nevoie, puteți răci bolurile prin scufundare în apă rece. Pentru aceasta operațiune, folosiți suportul. Așteptați până când bolurile ajung la temperatura camerei înainte de a le introduce în frigider. Serviți preparatele în bolurile în care au fost pregătite.

Întreținere și curățare

Curățarea aparatului de gătit cu aburi

- După utilizare, scoateți din priză aparatul de gătit cu aburi.
 - Înainte de a îl curăța, lăsați să se răcească complet.
 - Verificați ca aparatul de gătit cu aburi să fie complet rece înainte de a goli tava de colectare a sosului și rezervorul de apă.
 - Spălați toate componentele detașabile cu apă caldă și lichid de spălat vasele, clătiți și uscați.
 - Toate celelalte componente în afară de plita electrică pot fi spălate în mașina de spălat vase.
- Nu scufundați în apă plita electrică.
Nu utilizați produse de curățare abrazive.

— Îndepărtarea depunerilor de calcar din aparatul de gătit cu aburi

Pentru rezultate optime, îndepărtați depunerile de calcar din aparatul de gătit cu aburi după 8 utilizări. Pentru aceasta:

- Îndepărtați tava de colectare a sosului;
- Adăugați 1 litru de apă rece în rezervorul de apă;
- Adăugați 1 pahar (cam 150 ml) de oțet alb (disponibil în magazinele cu articole de menaj)
- Lăsați să acționeze pe perioada nopții;
- Clătiți interiorul rezervorului pentru apă de mai multe ori cu apă caldă.
- Nu utilizați alte produse pentru îndepărtarea depunerilor de calcar.

Depozitare

- Depozitați bolurile de preparare la abur împreună cu capacele în interiorul tăvii de colectare a sosului.
 - Așezați cele două tăvi de preparare deasupra bolului 1 - fig. 18.
 - Puneți bolul 2 în bolul 3, apoi întoarceți-le pe amândouă invers și așezați-le pe suport. Puneți suportul pentru boluri deasupra și apoi capacul - fig. 19.
- Toate componentele pot fi depozitate în interiorul aparatului de gătit cu aburi.

RO

