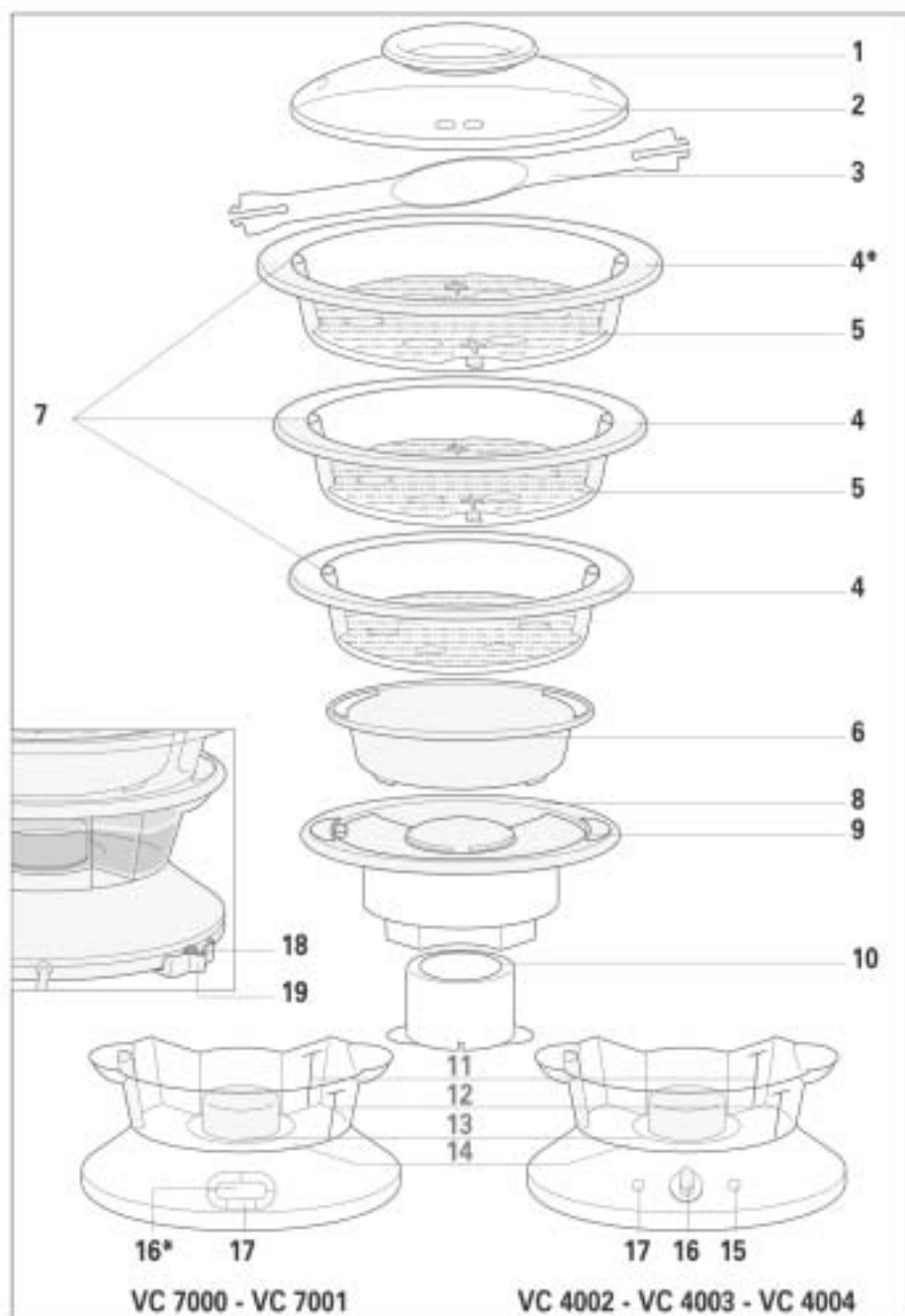


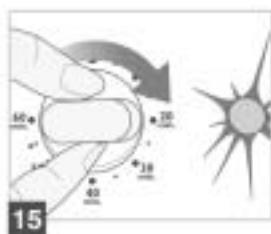
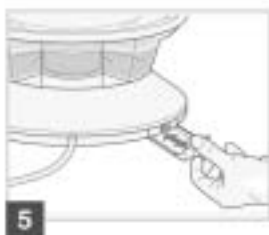
TEFAL®

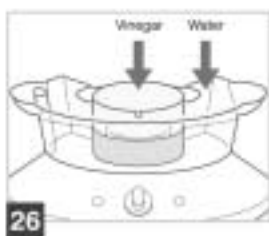
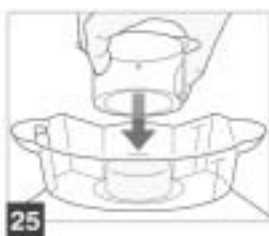
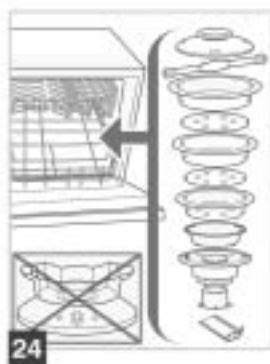
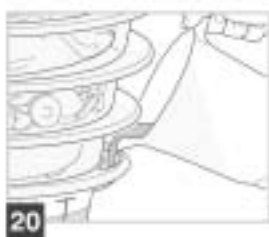
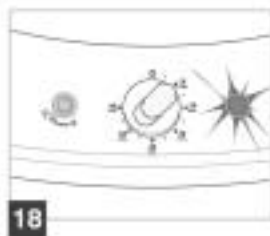
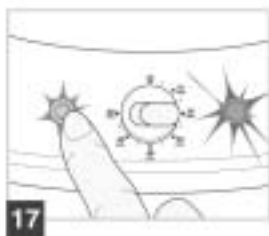
Vitamin+ Uživatelská příručka Pokyny pre používateľa





*podle modelu / * podľa modelu





Ochrana životního prostředí

" Váš spotřebič byl navržen tak, aby jste ho mohli používat po mnoho let. Rozhodnete-li se však nahradit ho novým, nezapomeňte, že můžete chránit životní prostředí tak, že starý spotřebič odnesete do místního střediska pro likvidaci odpadů (v případě spotřebičů vybavených elektronickým časovým spínačem).



Dodržujte, prosím, pečlivě uvedené pokyny k použití.

Spotřebič vydává během procesu vaření horkou páru.

Bezpečnostní pokyny

- Tento spotřebič splňuje platné bezpečnostní předpisy a podmínky a následující směrnice:
 - Směrnici EMC (elektromagnetická kompatibilita) 89/336/CEE upravenou Směrnicí 93/68/CEE.
 - Směrnici o nízkém napětí 72/23/CEE upravenou Směrnicí 93/68/CEE.
- Zkontrolujte, zda napětí zdroje elektrické energie odpovídá hodnotám napětí uvedených na spotřebiči (střídavý proud).
- Jelikož se standardy platné v různých zemích mohou odlišovat, hodláte-li spotřebič používat v jiné zemi, než ve které jste ho zakoupili, nechte ho zkontrolovat v autorizovaném servisním centru.
- Neumísťujte spotřebič do blízkosti zdrojů tepla nebo na horkou troubu, jelikož tak byste mohli spotřebič vážně poškodit.
- Spotřebič používejte na rovné stabilní tepelně odolné ploše, kde se nedostane do kontaktu s vodou.
- Nikdy nenechávejte spotřebič bez dozoru, jestliže je v provozu. Dbejte na to, aby na něj nedosáhly děti.
- Nenechávejte přívodní šňůru volně viset.
- Vždy spotřebič zapojujte do zásuvky s uzemněním.
- Nevypínejte spotřebič tak, že zatáhnete za přívodní šňůru.
- Spotřebič nepoužívejte, jestliže:
 - je poškozen nebo je poškozena přívodní šňůra.
 - spadl nebo vykazuje jasné známky poškození nebo jestliže nefunguje správně.

Jestliže zjistíte jednu z výše uvedených situací, spotřebič předejte autorizovanému servisnímu centru.

- Jestliže je poškozena přívodní šňůra, musí ji vyměnit výrobce, poskytovatel servisních služeb po zakoupení spotřebiče nebo podobně kvalifikovaná osoba, aby se předešlo jakémukoli možnému nebezpečí.
- Hrozí nebezpečí popálení, jestliže se budete dotýkat horkých povrchů spotřebiče, páry nebo potravin a nebo ponoříte-li ruku do horké vody.
- Vždy spotřebič odpojte od zdroje elektrické energie:
 - ihned po použití,
 - jestliže s ním chcete pohybovat,
 - předtím, než ho vyčistíte nebo provedete údržbu.
- Nikdy neponořujte spotřebič do vody!
- Neumísťujte spotřebič do blízkosti stěn nebo přiborníků - pára, kterou spotřebič vydává, je může poškodit.
- Nepohybujte se spotřebičem, jestliže je zcela naplněn vodou nebo horkými potravinami.
- Tento spotřebič je určen pouze pro použití v domácnosti. V případě profesionálního využití, nesprávného použití nebo nedodržení uvedených pokynů nepřebírá výrobce žádnou odpovědnost a záruka je neplatná.
- Nedotýkejte se spotřebiče, jestliže z něj stoupá pára. V případě, že chcete sejmut víko, nádobu na rýži a napařovací nádobu, použijte utěrku.

Popis

- 1 Držadlo víka
- 2 Víko
- 3 Odnímatelný držák
- 4 Napařovací nádoba (2 nebo 3)
- 5 Odnímatelné dno s držákem vajec
- 6 Nádoba na rýži
- 7 Odvod páry
- 8 Sběrná miska na šťávu
- 9 Nálevka na vodu
- 10 Odnímatelný turbo kroužek

- 11 Vnější stupnice maximální úrovně hladiny vody
- 12 Vnitřní stupnice maximální úrovně hladiny vody
- 13 Topný článek
- 14 Nádoba na vodu (o objemu 1,1 l)
- 15 Světelná kontrolka zapnuto/vypnuto
- 16 Časový spínač s nastavením až na 60 minut
- 17 Programovací tlačítko/tlačítka funkce "VITAMIN+": pro extra rychlé vaření a zachování více vitamínů.
- 18 Otvor pro únik páry
- 19 Tácek na zachycování kondenzace

Příprava


Před použitím


Veškeré odnímatelné části a vnitřek nádoby na vodu omyjte v teplé mýdlové vodě. Opláchněte a osušte - obrázek 1.

 **Při umývání neponořujte nádobu na vodu do vody.**

Příprava parního hrnce k provozu

Položte parní hrnec na stabilní povrch. Umístěte turbo kroužek na topný článek ve směru tak, jak je zobrazeno na schématu - obrázek 2.

 **Spotřebič umístěte do bezpečné vzdálenosti od předmětů, které by mohla poškodit pára.**

 **Turbo kroužek musí být vždy správně nasazen ještě před tím, než naplníte nádobu na vodu.**

Naplnění nádoby na vodu


Vodu nalijte přímo do nádoby na vodu až po maximální úroveň hladiny vody a také do turbo kroužku - obrázek 3.

Na nádobu na vodu umístěte sběrnou misku na šťávu tak, aby pevně seděla - obrázek 4.

Jestliže se Vám nepodaří pevně nasadit sběrnou misku na šťávu, zkontrolujte pozici turbo kroužku. Ten může být v tomto případě špatně nasazen.

Při každém použití používejte čistou vodu.

 **Vodu nenalívejte do odvodů páry.**

 **Do nádoby na vodu nenalívejte žádné ochucovací prostředky nebo jiné tekutiny, ale pouze vodu.**

 **Před použitím se ujistěte, že je ve spotřebiči voda.**

Do zadní části spotřebiče umístěte tácek na zachycování kondenzace - obrázek 5.

 **Před každým použitím se ujistěte, že je tácek na zachycování kondenzace prázdný.**

Nasazení a sejmutí odnímatelných den


Horní nádoby mají dna, která lze sejmut a tak zvětšit prostor pro vaření objemnějších potravin.


Chcete-li zasadit dno do nádoby:


Položte nádobu na stůl. Držte dno lícem směrem nahoru (háčky směřují směrem ke spodní části). Umístěte dno do středu nádoby. Zatlačte na háčky, až dno pevně zasadíte - obrázek 5.

Chcete-li dno vyjmout, zatlačte na spodní straně - obrázek 7.

Váš parní hrnec je vybaven odnímatelným držákem misek, díky němuž je snadné vyjmout uvařené jídlo z nádoby, aniž byste ho poškodily (ryby, konce chřestu, atd.). Připněte konec odnímatelného držáku ke dnu - obrázek 8. Chcete-li držák odejmout, zmáčkněte konec držáku.

 **Spodní nádoba má dno pevné.**

 **Odnímatelný držák používejte pouze na horní nádobě.**

 Když používáte odnímatelný držák s nádobou, neupevňujte dno k nádobě, jednoduše ho položte, aby se dalo snadno odejmout.

 Ujistěte se, že háčky držáku pevně drží.

Umístění nádob

Do nádoby vložte potraviny. Vždy umísťujte nejménší nádobu na sběrnou misku na šťávu. Pak nádoby poskládejte od nejmenší po největší a ujistěte se, že jsou na sobě správně umístěny - obrázek 9.

Nasadte víko (víko lze nasadit na všechny nádoby) - obrázek 10.

Jak vařit rýži

Do nádoby na rýži nasypete rýži a nalijte vodu - obrázek 11 (viz tabulka časů potřebných pro přípravu různých druhů potravin). Umístěte nádobu do napařovací nádoby - obrázek 12.

Jak vařit vajíčka


Vajíčka umístěte do držáku vajec - obrázek 13.


Jak uvařit celou rybu

Rybu vložte do horní nádoby a zeleninu do spodní nádoby/nádob - obrázek 14.




Jestliže ze spotřebiče stoupá pára, zkontrolujte, zda nádoby pevně drží a zda jsou umístěny ve správném pořadí.

 *Aby bylo při vaření dosaženo co nejlepších výsledků, do nádob nevkládejte až příliš velké množství potravin.*

 Abyste se neopařili párou vystupující z víka, umístěte víko tak, aby otvory pro únik páry směřovaly dozadu.

Vaření v páře s časovým spínačem


Zvolte čas potřebný pro přípravu potravin. Zapojte spotřebič do zásuvky. Nastavte časový spínač na doporučenou dobu přípravy (viz tabulka časů potřebných pro přípravu různých druhů potravin). Když se rozsvítí červené světlo, proces vaření v páře začal - obrázek 15.


 Aby bylo možné nastavit časový spínač, spotřebič musí být zapojen do zásuvky.


Zkratek dobu vaření pomocí tlačítka/tlačítek funkce "VITAMIN+"

Jedinečná funkce: Váš spotřebič je vybaven tlačítkem/tlačítky funkce "VITAMIN+", díky níž lze zkrátit dobu vaření až o 50% v porovnání s klasickými parními hrci pro lepší uchování vitamínů - obrázek 16.

Před začátkem procesu vaření stiskněte tlačítko/tlačítka funkce "VITAMIN+", automaticky se rozsvítí světlo - obrázek 17. Tím začne proces vaření rychleji díky většímu množství vydávané páry. Když bude dosažena ideální teplota, světlo tlačítka/tlačítek funkce "VITAMIN+" automaticky zhasne - obrázek 18. Poté, co otevřete víko (např. přidáváte-li více potravin) můžete znovu stisknout tlačítko/tlačítka funkce "VITAMIN+", aby se v parním hrci opět rychle nastavila ideální teplota - obrázek 19. Někdy je běžné, že poté, co stisknete tlačítko/tlačítka funkce "VITAMIN+", se světlo nerozsvítí nebo velmi rychle zhasne. To znamená, že v nádobě byla dosažena ideální teplota.


 Je normální, že z otvoru pro únik páry na zadní části spotřebiče vychází malé množství páry.

 Když se rozsvítí světlo tlačítka/tlačítek funkce "VITAMIN+", nelze ho ručně zhasnout. Světlo zhasne automaticky.

 Nedoporučuje se stiskávat tlačítko/tlačítka funkce "VITAMIN+" více než jednou během procesu vaření.

Během procesu vaření

Během procesu vaření kontrolujte úroveň hladiny vody prostřednictvím vnější stupnice maximální úrovně hladiny vody a jestliže to bude potřeba, dolijte studenou vodu skrze nálevky na vodu - obrázek 20.


 Nedotýkejte se spotřebiče ani potravin během procesu vaření, jelikož jsou horké.

Po skončení procesu vaření

Ozve se signál. Zhasne červené světlo, které indikuje, že je spotřebič v provozu. Chcete-li vypnout spotřebič dříve, než uplyne nastavený čas, nastavte časový spínač na hodnotu 0 - obrázek 21.

Ohřívání

Potravinu můžete ohřát (viz tabulka časů potřebných pro přípravu různých druhů potravin).

 *Jestliže ve spotřebiči dojde voda, spotřebič přestane tvořit páru.*

Vyjímání potravin z nádob

Zvedněte víko za držák. Sejměte napařovací nádobu. Položte napařovací nádobu na talíř - obrázek 22.

 **Chcete-li manipulovat s nádobami a víkem, používejte kuchyňskou chňapku.**

Poté

Vytáhněte přírodní šňůru ze zásuvky. Předtím, než ho vyčistíte, ho nechejte zcela vychladnout.






 **Předtím, než vyjmete sběrnou misku na šťávu, se ujistěte, že dostatečně vychladla.**

Čištění a údržba

Čištění spotřebiče

Vyprázdněte nádobu na vodu a očistěte ji vlhkým hadříkem a teplou mýdlovou vodou. Opláchněte a osušte - obrázek 23.


Všechny ostatní odnímatelné části můžete vložit do myčky - obrázek 24.


-  **Nepoužívejte drsné čisticí prostředky.**
-  **Neponořujte nádobu na vodu do vody.**
-  **Pravidelně čistěte turbo kroužek.**
-  **Při mytí v myčce vždy zvolte funkci přemývání nebo nejnižší teplotu vody.**
-  **Nezapomeňte vyprázdnit a umýt táceek na zachycování kondenzace.**

Odstranění vodního kamene ze spotřebiče

Místěte turbo kroužek obráceně na topný článek - obrázek 25. Naplňte turbo kroužek bezbarvým octem po značku maximální úrovně vody. Nádobu na vodu naplňte po stejnou značku vodou - obrázek 26. Nezahřívejte (aby po odstranění kamene nezůstal ve spotřebiči zápach). Nechejte rozpouštět vodní kámen přes noc. Několikrát vypláchněte nádobu na vodu teplou vodou.

 **Vodní kámen odstraňujte ze spotřebiče přibližně po každém osmém použití.**

 **Nepoužívejte žádné jiné přípravky k odstraňování vodního kamene.**

 **Časem se může na sběrné misce na šťávu objevit zabarvení způsobené silně barvicími přírodními šťávami z potravin, jako například z mrkve a červené řepy. To je běžné. Zabarvení můžete odstranit tak, že misku ponoříte do mírného odbarvovacího prostředku (neagresivního) ihned po ukončení vaření.**

Uskladnění nádob

Aby Vám nádoby zabíraly co nejméně místa, můžete je skladovat tak, že je naskládáte jednu do druhé - obrázek 27.

Tabulka časů potřebných k přípravě různých druhů potravin



Uvedené časy k přípravě jídla jsou jen přibližné a mohou se lišit v závislosti na velikosti potravin, prostoru mezi potravinami, množství potravin, individuálních preferencí a napětí zdroje elektrické energie.

Co se týče potravin s různou dobou přípravy: největší porci jídla nebo potraviny, které se připravují nejdelší, vložte do nejnižší nádoby a během procesu vaření přidejte druhou nebo třetí nádobu s potravinami, které se připravují kratší dobu. Na začátku procesu vaření stiskněte tlačítko/tlačítka funkce "VITAMIN+", aby se jídlo rychleji uvařilo a bylo zachováno více vitamínů.

Ryby / koryši	Druh	Množství	Doba přípravy	Doporučení
Tenké filé nebo ryba	Čerstvé	450 g	5 - 10 min.	Nepokládejte plátky ryby jeden na druhý.
	Mražené	450 g	10 - 15 min.	
TLUSTÉ filé nebo steaky	Čerstvé	400 g	10 - 15 min.	
Celá ryba	Čerstvá	600 g	20 - 25 min.	
Slávky	Čerstvé	1 kg	10 - 15 min.	Odhodte ty, které senerozevěřely.
Garnáty	Čerstvé	200 g	2 - 5 min.	Podle chuti.
Mušle	Čerstvé	100 g	2 - 5 min.	Podle chuti.
Maso / drůbež				
Kuřecí prsa (bez kostí)	Kousky	500 g	10 - 15 min.	
	Celá	450 g	15 - 20 min.	
Kuřecí paličky	Čerstvé	4	30 - 35 min.	
Plátky z krocana	Čerstvé	600 g	15 - 20 min.	
Vepřové plátky	Čerstvé	700 g	10 - 15 min.	Nakrájejte na plátky o tloušťce 1 cm.
Jehněčí steaky	Čerstvé	500 g	10 - 15 min.	
Párky	Vuřky	10	5 min.	Před vařením propíchněte.
	Frankfurtské	10	10 - 15 min.	
Zelenina				
Chřest	Čerstvý	600 g	10 - 15 min.	Odfízněte kořen.
Brokolice	Čerstvá	400 g	19 min.	Rozdělte na malé růžičky.
	Zmražená	400 g	13 min.	
Celer	Čerstvý	350 g	15 - 18 min.	Nakrájejte na kostičky nebo plátky.
Žampiony	Čerstvé	500 g	11 min.	Odfízněte spodní část a dobře umyjte.
Květákové růžičky (Červené - bílé) zelí	Čerstvé	1 průměrné	20 - 25 min.	Rozdělte růžičky na malé velikosti.
	Čerstvé	600 g	15 - 18 min.	Nakrájené nahrubo nebo najemno.
Cukety	Čerstvé	600 g	7 - 10 min.	Nakrájené na plátky.
Špenát	Čerstvý	300 g	8 - 10 min.	Během vaření obračejte.
	Zmražený	300 g	15 - 20 min.	
Jemné zelené fazolky	Čerstvé	500 g	20 - 25 min.	
	Zmražené	500 g	25 - 30 min.	
Hrášek	Čerstvý	400 g	20 min.	
	Zmražený	400 g	25 min.	
Mrkev	Čerstvá	500 g	10 min.	Nakrájejte na tenko.
Kukuřičné klasy	Čerstvé	500 g	30 min.	
Pórek	Čerstvý	500 g	8 min.	Nakrájejte na tenko.
Hrách setý	Čerstvý	500 g	10 - 15 min.	
Papričky	Čerstvé	300 g	10 - 15 min.	Nakrájejte na široké plátky.
Staré brambory	Čerstvé	600 g	20 - 25 min.	Pokrájejte na plátky nebo na kostičky.
Nové brambory	Čerstvé	600 g	35 - 40 min.	Závisí na velikosti a na druhu.
Cibulky malé celé	Čerstvé	malé celé 400 g	8 min.	
Rýže / zrna / těstoviny				
Bílá rýže americká, dlouhozrná	150 g	300 ml	25 - 30 min.	Před vařením rýži umyjte.
Bílá rýže asijská, dlouhozrná	150 g	300 ml	25 min.	Do nádoby na rýži nalijte vařící vodu.
Bílá rýže, která se snadno vaří	150 g	300 ml	18 - 20 min.	Do nádoby na rýži nalijte vařící vodu.
Hnědá rýže	150 g	300 ml	35 min.	
Kuskus	200 g	350 ml	10 min.	Před vařením nechejte kuskus 5 minut ve vařící vodě.
Bulharská pšenice	150 g	300 ml	15 min.	Použijte vařící vodu.
Těstoviny (špagety)	200 g	400 ml	20 - 25 min.	Použijte vařící vodu.
Jiné potraviny				
Vajíčka uvařená natvrdo uvařená naměkko		6	15 min.	Dobře vymažte fóru.
		6	8 - 10 min.	
Ovoce	Čerstvé		10 - 15 min.	
Ohřívání				
Maso	Kousky		10 - 15 min.	
Těstoviny			10 - 15 min.	
Zelenina			5 - 10 min.	