

zelmer



PL

2-7

**Instrukcja użytkowania
Parowar
Typ 37Z010**

ZELMER SA
35-016 Rzeszów,
ul. Hoffmanowej 19, Polska
www.zelmer.pl

CZ

8-12

**Návod k obsluze
Parní hrnec
Typ 37Z010**

ZELMER BOHEMIA, s.r.o.
Horní Těrlícko 770, 735 42 Těrlícko
Tel.: 596 423 710, Fax: 596 423 713
Mobilní telefon: 602 583 958
e-mail: zelmer@zelmer.cz

SK

13-18

**Návod na použitie
Parný hrniec
Typ 37Z010**

ZELMER SLOVAKIA, s.r.o.
Bidovce 316, 044 45 Bidovce
tel.: 055/720 40 10 fax: 055/720 40 40
e-mail: zelmer@zelmer.sk; www.zelmer.sk

H

19-24

**Kezelési utasítás
Ételpároló
Típus 37Z010**

ASPICO KFT
H-9027 Győr, Puskás T. u. 4
Tel. +36 96 511 291
Fax. +36 96 511 293

RO

25-30

**Instrucțiuni de folosire
Aparat de gătit cu aburi
Tip 37Z010**

Zelmer Romania
Popa Savu Street No.77,
Office No1, First Floor
District 1 Bucharest Romania
Phone No/Fax: +40.21.22.22.173
Mobil Phone: +40.726.110.701

RU

31-36

**Инструкция по эксплуатации
Эксплуатации
Тип 37Z010**

ООО "Зелмер Раша"
Россия, Москва
Краснопрудная, 30/34
ИНН 7708619872; КПП 770801001
БИК 044525716; ИНН 7710353606

BG

37-42

**Инструкция за експлоатация
Обслужване
Тип 37Z010**

ДИСТРИБУТОР: ДЕНСИ-М ЕООД
бул. "Акад. Ст. Младенов" №90
1700 София БЪЛГАРИЯ
Тел.: 02/960 12 01; Факс: 02/960 12 47

UA

43-48

**Інструкція з експлуатації
Пароварка
Тип 37Z010**

Представництво в Україні
ТзОВ „Інтернаціонально-торгова компанія”
м. Львів, Городоцька 367, ТМ Zelmer
(032) 2951229/(032) 2951066
м. Київ (044) 4840631/(044) 4840635

GB

49-56

**Instructions for use
Food steamer
Type 37Z010**

Bezpečnostní pokyny	8
Technické údaje	8
Stavba spotřebiče	9
Příprava parního hrnce k práci.....	9
Činnost a obsluha parního hrnce	9
Tipy	10
Tabulka časů vaření	11
Čistění a údržba.....	12
Ekologie – chraňme životní prostředí.....	12

Vážení zákazníci

Přečtěte si, prosíme, pečlivě tento návod k použití. Zvláštní pozornost je třeba věnovat bezpečnostním pokynům, aby se předešlo nehodám či poškození přístroje během používání. Návod k použití si uschovejte, abyste jej měli k dispozici i později při používání spotřebiče.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

- Před použitím parního hrnce si přečtěte celý návod k obsluze.
- Parní hrnec je určen pro použití v domácnosti. Při používání v gastronomických zařízeních se mění záruční podmínky.
- Parní hrnec vždy zapojte do zásuvky elektrické sítě (pouze střídavé napětí) s ochranným kolíkem a napětím odpovídajícím hodnotám na výrobním štítku.
- Spotřebič vždy ustavujte na rovnou plochu.
- Pokud spotřebič nepoužíváte nebo pokud se jej chystáte čistit, odpojte jej z elektrické sítě.
- Zástrčku nevytahujte ze zásuvky za kabel.
- Přívodní kabel nesmí viset z okraje stolu nebo pracovní desky a nesmí se dotýkat horkých ploch.

Je-li přívodní šňůra poškozena nebo je viditelně poškozen kryt topného bloku, spotřebič nezapínejte.

Poškodí-li se přívodní kabel, měl by být z bezpečnostních důvodů vyměněn specializovaným servisem.

Opravy spotřebiče smí provádět pouze zaškolený personál. Nesprávně provedená oprava může vést k ohrožení uživatele.

V případě závad se obraťte na specializovaný servis ZELMER.

- Před demontáží dílů nechejte spotřebič vystydnout.
- **Při přenášení spotřebiče s horkým jídlem, vodou či jinými horkými tekutinami zachovávejte co největší opatrnost. Nedávejte ruce nad zapnutý parní hrnec.**
- Spotřebič vypínejte tlačítkem  REFILL.
- Pokličku zvedejte a sundávejte opatrně, abyste se neopařili. Voda by měla stékat do parního hrnce.
- Nezapomínejte, že se hladina vody v zásobníku má pohybovat mezi ryskami MIN a MAX. Pak bude vaření probíhat správně.
- Používání parního hrnce s nedostatečným množstvím vody (pod úroveň MIN) může vést k přehřátí topných prvků hrnce a v důsledku i k jeho poškození.
- Nemyjte pod tekoucí vodou, ani nenamáchejte topný blok do vody.
- K mytí krytu topného bloku nepoužívejte agresivní čisticí prostředky jako jsou různé emulze, mléka, prášek atp. Mohou mj. setřít informační grafické symboly jako dílky, znaménka, varovné symboly atp.
- Nedotýkejte se horkých ploch. K přenášení horkých věcí vždy používejte kuchyňské chňapky.
- Během činnosti spotřebiče nedávejte nad něj ruce, obličej ani jiné části těla, jelikož zařízení vytváří horkou páru. Pokličku zvedejte zvolna. Ke zjištění stavu jídel používejte nástroje s dlouhou rukojetí.
- Spotřebič nestavte na horké plynové hořáky či elektrické plotýnky, do mikrovlnné trouby, na rozehrátá kamna ani bezprostředně pod kuchyňskými skříňkami.
- Nezapínejte parní hrnec v blízkosti hořlavých či výbušných výparů.
- Používání příslušenství, které výrobce spotřebiče nedoporučil, může způsobit zranění.
- Spotřebič není určen k používání osobami (včetně dětí) s omezenými fyzickými, smyslovými či duševními schopnostmi nebo s nedostatečnými zkušenostmi či znalostmi, dokud nebudou patřičně zaškoleny osobami, které mají na starost jejich bezpečnost.
- Nikdy nenechávejte zařízení během činnosti bez dozoru. Nepouštějte děti k zařízení.
- Děti by měly být pod dohledem, aby byla jistota, že si se spotřebičem nehrají.

Ujistěte se, že jste pochopili výše uvedené pokyny.

TECHNICKÉ ÚDAJE

Technické parametry jsou uvedeny na výrobním štítku spotřebiče.

Parní hrnec je zařízení třídy I, vybavený přívodním kabelem s ochranným vodičem a zástrčkou s ochranným kolíkem.

Parní hrnec splňuje požadavky platných norem.

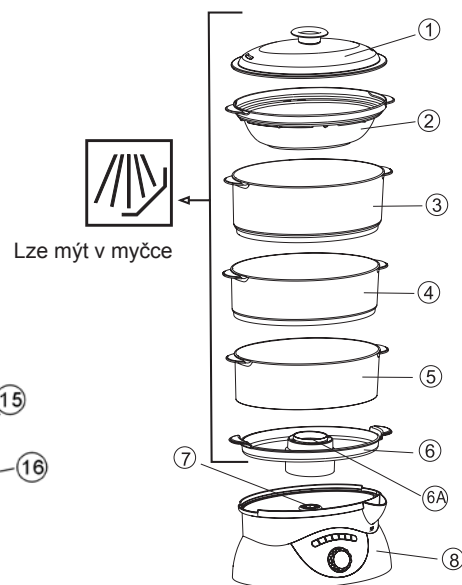
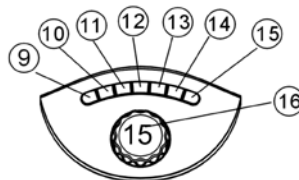
Spotřebič vyhovuje požadavkům směrnice:

- Elektrická zařízení nízkého napětí (LVD) – 2006/95/EC.
- Elektromagnetická kompatibilita (EMC) – 2004/108/EC.

Výrobek je na výrobním štítku označen znakem CE.

STAVBA SPOTŘEBIČE

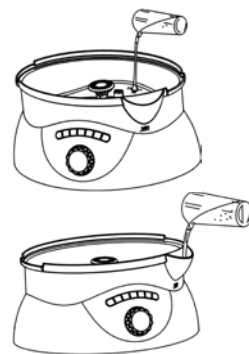
1. Poklička s otvory na páru.
2. Miska na např. rýži či polévku.
3. Horní miska.
4. Prostřední miska.
5. Dolní miska.
6. Odkapávací miska
- 6A Prostor na bylinky a koření.
7. Difuzér.
8. Zásobník vody s topným blokem.
9. Tlačítko zapnout/vypnout .
10. Tlačítko módu (funkce): udržování teploty .
11. Tlačítko módu (funkce): vejce/maso .
12. Tlačítko módu (funkce): ryby/zelenina .
13. Tlačítko módu (funkce): kuře .
14. Tlačítko módu (funkce): rýže .
15. Tlačítko módu (funkce): polévka .
16. Ovládání doby vaření s displejem.



PŘÍPRAVA PARNÍHO HRNCE K PRÁCI

- Vybalte z krabice spotřebič a veškeré příslušenství.
- Odstraňte všechny samolepky.
- Teplou vodou s příměsí saponátu umyjte pokličku (1), misky (3), (4), (5), odkapávací misku (6), difuzér (7).
- Všechny části důkladně opláchněte a nechte oschnout.
- Vnitřek zásobníku na vodu (8) přetřete vlhkým hadříkem.

ČINNOST A OBSLUHA PARNÍHO HRNCE



1. Postavte spotřebič na stabilní rovnou plochu daleko od předmětů, které by mohla horká pára poškodit, například kuchyňských skříněk.
2. Do zásobníku (8) nalijte vodu do úrovně mezi znaménky MIN – MAX (nepřekračujte maximální úroveň 1,2 litru). Během vaření vodu doplňujte plnicím otvorem.
3. Odkapávací misku (6) položte na zásobník vody (8) a přesvědčte se, zda leží rovně.
4. Na odkapávací misku (6) do prostoru na bylinky a koření (6A) vložte bylinky nebo koření, aby jídlo získalo aroma. Odkapávací miska (6) se může používat i bez bylinek a koření.

UPOZORNĚNÍ: Pokrmy určené k vaření na páře očistěte a volně položte do misek, aby nebylo zamezeno proudění vzduchu otvory v miskách.

Do zásobníku na vodu nepřidávejte sůl, pepř, koření, bylinky, víno, vývar ani žádné jiné tekutiny, kromě vody z vodovodu. Nezapomínejte, že se hladina vody v zásobníku (8) má pohybovat vždy mezi ryskami MIN a MAX. Pak bude vaření na páře probíhat správně.

Použití odkapávací misky (6) s prostorem na bylinky a koření (6A)

Na odkapávací misku (6) do prostoru na bylinky a koření (6A) položte čerstvé nebo sušené bylinky či koření, které pokrmům dodá aroma a zvýší jejich zdravotní přednosti. Tymián, koriandr, bazalka, kopr, karí, estragon, ale také česnek, kmín či křen jsou jen některé bylinky a koření, které dodávají pokrmu tolik aroma, že sůl není už zapotřebí. Do prostoru na bylinky a koření (6A) dávejte:

- Koření uvedené v předpisu nebo své oblíbené bylinky.
 - Vhodné množství sušeného koření je ½ – 3 lžičky. Čerstvé bylinky drobně pokrájejte a vložte v trojnásobně větším množství.
 - Před vložením koření opláchněte nebo navlhčete prostor na bylinky a koření (6A), aby se z něho nevysypávaly částičky koření.
5. Parní hrnec může mít nasazenou 1, 2 nebo 3 misky podle počtu připravovaných pokrmů na páře.
 6. Misky (3), (4), (5) se mohou sesazovat podle obrázku uvedeného v kapitole „Stavba spotřebiče“ (při použití dvou misek sejměte horní misku (3); při použití jedné misky sejměte ze spotřebiče odložte horní (3) i prostřední misku (4)).
 7. Vložte do misek připravované pokrmy. Doporučuje se největší porce vyžadující delší vaření vkládat do dolní misky (5).
 8. Misku či misky nasadte na zásobník vody (8) a přikryjte pokličkou (1).
 9. Zapojte spotřebič do sítě a nastavte režim vaření (viz „Nastavení doby vaření“). Vaření začne asi 30 sekund po zvolení druhu funkce.

UPOZORNĚNÍ: Během práce spotřebiče se nedotýkejte pláště zásobníku vody s topným blokem (8), misek (3), (4), (5) ani pokličky (1), jelikož jsou značně horké.

10. Po ukončení nastavené doby vaření spotřebič dvakrát pípne a automaticky přejde do stavu udržování teploty. Tlačítko  bude blikat.
11. Po 20 minutách udržování teploty spotřebič pětikrát pípne a automaticky se vypne.

Upozornění: Aby se předešlo popaření, používejte při snímání pokličky (1) nebo misek (3), (4), (5) chňapky, jelikož ze spotřebiče uniká horká pára. Pokličku snímejte zvolna, přičemž její vnitřní stranu odvracejte od sebe, aby mohla pára postupně uniknout. Pokličku držte nad spotřebičem, aby zkondenzovaná pára mohla stéct dovnitř.

Během vaření nedávejte do zařízení ruce. Při zjišťování, jak vaření postupuje, používejte nástroje s dlouhou rukojetí.

12. Aby se jídlo nerozvařilo, ihned po uvaření misku pomocí chňapky sundejte a odstavte ji na prkénko nebo obrácenou pokličku. Misku na rýži uchopte po stranách a opatrně sejměte. V případě potřeby použijte nástroje s dlouhou rukojetí.
13. Po použití spotřebič odpojte od sítě nechte vystydnout, pak všechny díly vyjměte, umyjte, nechte oschnout, přírodní kabel vložte dovnitř a parní hrnec ukliděte.

UPOZORNĚNÍ:

1. Během vyjímání odkapávací misky (6) buďte opatrní, jelikož voda v zásobníku (8) i tekutina v odkapávací misce (6) mohou být stále velmi horké, a to i přes vystydnutí jiných částí spotřebiče.
2. Nikdy spotřebič nepoužívejte bez misek a pokličky na příslušných místech.

Nastavení doby vaření

1. Zapojte parní hrnec do elektrické sítě. Spotřebič přejde do pohotovostního režimu a pípne.
 2. Příslušným tlačítkem zvolte vhodnou funkci vaření. Spotřebič má různé programy na vaření různých pokrmů.
- Zvolte jeden z níže uvedených programů:

	Udržování teploty	Vejce/maso	Ryby/zelenina	Kuře	Rýže	Polévka
	KEEP WARM					
Doporučený čas [min]	10	15	20	30	42	60

- Po stisknutí tlačítka volby programu se ozve zvukový signál a tlačítko vybraného programu začne blikat. Na displeji (16) se objeví naprogramovaný čas, který zbývá do konce přípravy. Zvolený program se zapne a zařízení bude příslušnou dobu v činnosti.
- Změna programu:
- Stisknete jedenkrát tlačítko zvoleného programu; ozve se pípnutí a tlačítko přestane blikat;
 - stisknete jednou jiné tlačítko s požadovaným programem, ozve se pípnutí; tlačítko nově zvoleného programu začne blikat a program bude po zadanou dobu pracovat.
- Během daného programu je možné pomocí ovládání času vaření (16) libovolně upravovat délku vaření. Změnit délku vaření můžete provést otáčením ovládání vpravo (+) nebo vlevo (-). Každý pohyb knoflíkem délky vaření (16) vpravo nebo vlevo prodlužuje nebo zkracuje naprogramovanou dobu vaření pro daný druh jídla o jednu minutu. Maximální možný nastavitelný čas vaření na páře pomocí ovládání (16) činí 99 minut.
- Činnost spotřebiče můžete přerušit tlačítkem  (9) nebo opětovným stiskem tlačítka zvolené funkce.

UPOZORNĚNÍ:

1. Délku vaření je možné nastavit teprve po zvolení programu.
2. Spotřebič vypínáte tlačítkem  (9).
3. Spotřebič můžete opětovně zapnout stisknutím tlačítka  (9).

Vaření vajíček

1. Připravte parní hrnec podle výše uvedeného postupu.
2. Vejce vložte do misky s držákem na vajíčka.
3. Přikryjte pokličkou.
4. Nastavte délku vaření (doporučenou nebo podle vlastního uvážení).

Vaření rýže

1. Podle výše uvedeného postupu připravte parní hrnec.
2. Do misky na rýži nasypete 200 g rýže a nalijte 300 ml vody. Vložte ji do perforované misky a položte na odkapávací misku (maximální množství rýže je 250 gramů).
3. Misku přikryjte pokličkou.
4. Nastavte délku vaření (doporučenou nebo podle vlastního uvážení).

Udržování teploty

Pokrmu vařené na páře jsou nejvoňavější a nejzdravější ihned po připravení. Pokud je však nutné po krátkou dobu uchovat jídlo teplé, stiskněte tlačítko .

Automatické udržování teploty

1. Spotřebič samočinně přejde do programu udržování teploty na 20 minut po uplynutí libovolného zvoleného programu vaření.
2. Po ukončení programu udržování teploty spotřebič pětkrát pípne. Spotřebič se sám vypne.

Dolévání vody během vaření

V případě jídel vyžadujících delší vaření:

- Když hladina vody klesne pod minimální úroveň, spotřebič začne vydávat stálý zvukový signál a začne blikat symbol .
- Zkontrolujte hladinu vody.
- Když hladina vody klesne pod úroveň MIN, dolijte vodu doplňovacím otvorem.
- Když voda překročí úroveň MIN, zvukový signál se přeruší a přestane blikat symbol .

Automatické vypínání spotřebiče

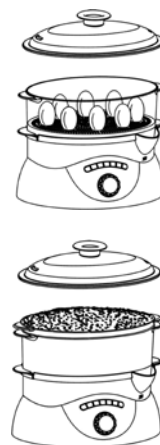
Spotřebič se vypíná samočinně, když je zapojen do sítě a ponechán bez dohledu.

Hrnec se vypíná automaticky po minutě a přitom dvakrát pípne v následujících situacích:

- Po ukončení naprogramované činnosti.
 - Když není potvrzen zvolený program po automatickém zapnutí programu udržování teploty.
- Spotřebič můžete opětovně zapnout stisknutím tlačítka  (9).

TIPY

1. Vaření v horní misce (3) může vyžadovat delší čas přípravy vzhledem k nižší teplotě páry v horní části parního hrnce.
2. Pokrmu uložené v jedné vrstvě se vaří rychleji než v několika vrstvách. Proto větší množství jídla potřebuje delší čas vaření.
3. Doporučuje se mít jednotlivé porce podobné velikosti. Pokud jsou porce různě velké a je nutné je ukládat po vrstvách, pak menší kousky dávejte nahoru.
4. Jídlo na miskách (3), (4), (5) nebo v misce (2) by nemělo být stlačeno. Mezi porcemi nechávejte prostor, aby tudy mohla proudit pára.
5. Při vaření většího množství jídla v polovině doby sejměte pokličku (1), jídlo zamíchejte vařečkou s delší rukojetí a ruce si přitom chraňte kuchyňskými rukavicemi.



6. Sůl a koření přidávejte do misek (3), (4), (5) až po ukončení vaření. Zamezí se tím poškození topného tělesa v zásobníku s vodou (8).
7. Tekutinu na odkapávací misce (6) je možné použít k přípravě polévek nebo omáček.
8. Ve spotřebiči nevařte zmrazené maso, drůbež a mořské plody. Před přípravou je nutné je nechat dobře rozmrazit.
9. Miska na ryži (2) se hodí k přípravě dalších pokrmů jako jsou ovoce, zelenina, puding, rychlé občerstvení atp.
10. Při používání tří misek (3), (4), (5):
 - největší porce jídel vyžadující nejdelší přípravu kladte na dolní misku.
 - Do horní a dolní misky dávejte různá jídla, ale ujistěte se, zda se jejich aroma k sobě hodí, jelikož z horní misky odkapává kondenzovaná pára.
 - Pokud vaříte maso nebo drůbež a zeleninu, tak maso či drůbež pokládejte do dolní misky, aby šťáva ze syrového či jen částečně tepelně zpracovaného masa nescapávala na další pokrmy.
 - Jídla v horní misce zpravidla potřebují trochu delší dobu vaření, přičtete tedy asi 5 minut.
 - Pokud připravujete jídla vyžadující různou dobu vaření, pak jídlo vařící se nejdéle vkládejte do dolní misky; když pak čas zbývá, vejďte do ukončení vaření je roven času, který je potřeba na jídlo připravované nejkratší dobu, opatrně sejměte pokličku pomocí chňapek a položte nahoru horní misku; přikryjte a pokračujte ve vaření.

TABULKA ČASŮ VAŘENÍ

1. Doby vaření uvedené v tabulkách a předpisech jsou jen orientační. Doba vaření se může lišit podle velikosti porcí, jejich uložení v misce, čerstvosti přísad a osobních preferencí. Jak se budete postupně seznamovat se spotřebičem, doby vaření si upravíte.
2. Uvedené doby vaření platí pro množství surovin složek uvedené v kuchařském předpisu. Délku vaření upravte podle množství připravovaného jídla.
3. Není-li uvedeno jinak, doba vaření platí pro přípravu jídla v dolní misce. Jídlo umístěné v horní misce může potřebovat o něco delší dobu přípravy.
4. Časy uvedené v příručce či předpisech byly spočteny za předpokladu, že voda v zásobníku je studená.

Zelenina

1. Z brokolice, květáků, zelí a kapusty odstraňte košťály.
2. Zelenou listovou zeleninu vařte co nejkratší dobu, jelikož rychle ztrácí barvu.
3. Sůl a koření přidejte až po skončení vaření.
4. Mraženou zeleninu před vařením nerozmrazujte.

Zelenina	Druh	Hmotnost/počet kusů	Doporučené koření	Doba vaření [min]	Doporučení
Artyčoky	Čerstvé	3 střední	Česnek Estragon Kopr	45-50	
Chřest	Čerstvý/mražený (zelený)	400 g	Melisa, meduňka Bobkový list Tymián	13-15/16-18	Nařízněte lodyhy křížem, aby mohla pára snáze pronikat.
Brokolice	Čerstvá/mražená	400 g	Česnek Mletý pepř Estragon	16-18/15-18	
Mrkev nakrájená na kolečka	Čerstvá	400 g	Anýz Máta Kopr	20-22	V polovině vaření zamíchat.
Květák	Čerstvý/mražený	400 g	Rozmarýn Bazalka Estragon	16-18/18-20	V polovině vaření zamíchat.
Špenát	Čerstvý/mražený	250 g	Kerblík Tymián Česnek	8-10/18-20	V polovině vaření zamíchat.
Fazole	Čerstvé	400 g	Kmín Koprová semínka Satujka	18-20	V polovině vaření zamíchat.
Hrášek	Čerstvý/mražený (loupáný)	400 g	Bazalka Majoránka Máta	10-12/15-18	V polovině vaření zamíchat.
Brambory (překrojené na poloviny)	Čerstvé	400 g	Kerblík Pažitka Kopr	20-22	

Maso a drůbež

1. Vaření na páře má tu výhodu, že veškerý tuk stéká z masa. Teplota není během vaření příliš vysoká, proto vybírejte měkké libové maso a odstraňujte z něj tuk. Maso na grilování se také může vařit na páře.
2. Maso a drůbež vařené na páře podávejte s aromatickými omáčkami nebo je před vařením marinujte.
3. Jídlo před podáváním pečlivě uvařte. Maso nabodněte nožem nebo špičkovou jehlou, abyste si ověřili, zda už je uvařené i uvnitř a vytékající šťáva je bezbarvá.
4. Během vaření přidávejte čerstvé bylinky, aby pokrm dostal výraznější aroma.

Pokrm	Druh	Hmotnost/počet kusů	Doporučené koření	Doba vaření [min]	Doporučení
Kuře	Kuřecí řízek bez kosti, maso na pečení	250 g (4 ks) 450 g	Karí Rozmarýn Tymián	12-15 30-35	Pečlivě odstraňte tuk.
Vepřové	Panenko, pečeně, řízky nebo kotlety	400 g (4 ks)	Karí Melisa, meduňka Tymián	5-10	Pečlivě odstraňte tuk.
Hovězí	Ramstek, plátky ze svíčkové nebo biftek	250 g	Karí Paprika Tymián	8-10	Pečlivě odstraňte tuk.

Ryby a mořské plody

1. Mražené ryby se mohou vařit bez rozmrazování, musí se však před vařením rozdělit na jednotlivé kusy a doba vaření se prodlouží.
2. Během vaření přidejte kousky citrónu a bylinky, aby se zvýraznilo aroma pokrmu.

Pokrm	Druh	Hmotnost/počet kusů	Doporučené koření	Doba vaření [min]	Doporučení
Koryši	Čerství	400 g	Majoránka Melisa, meduňka	8-10	
Krevety	Čerstvé	400 g	Melisa, meduňka Česnek	6	
Miži, slávky	Čerstvé	400 g	Melisa, meduňka Česnek	8-10	
Humr (ocas)	Mražený	2 ks po 400 g	Křen Česnek	20-22	
Rybí filé	Čerstvé/mražené	250 g	Hořčičné semínko Nové koření Majoránka	6-8/10-12	

Rýže

Používejte misku na rýži (2). Zároveň s rýží nalijte potřebné množství vody.

Pokrm	Druh	Množství/množství vody	Doba vaření [min]	Doporučení
Rýže	Bílá	200 g/300 ml	35-40	Dvě porce

ČISTĚNÍ A ÚDRŽBA

1. Než přistoupíte k čistění, odpojte spotřebič od sítě a nechejte jej vystydnout.
2. K mytí krytu nepoužívejte agresivní čisticí prostředky jako jsou různé emulze, mléka, prášek atp. Mohou mj. setřít informační grafické symboly.
3. Nečistěte průhledné misky z umělé hmoty drátěnkou či drsnými houbičkami.
4. Doporučuje se mýt pokličku (1), misku na rýži (2), misky (3), (4), (5) a odkapávací misku (6) horkou vodou s příměsí saponátu. Po umytí díly důkladně opláchněte a nechejte vyschnout.
5. Výše jmenované díly parního hrnce lze také mýt na horním patře myčky na krátký cyklus. Avšak jejich časté mytí v myčce může vést k nevelké ztrátě lesku vnějších ploch, k jejich zmatnění.
6. Po každém použití parního hrnce vyprázdněte zásobník (8) a vodu změňte.
7. Zásobník na vodu s topným blokem (8) nenamáčejte. Zásobník na vodu naplňte teplou vodou s příměsí saponátu a vytřete utěrkou. Po umytí důkladně opláchněte a nechejte vyschnout.
8. Plášť spotřebiče přetřete vlhkým hadříkem.
9. Zařízení pravidelně čistěte.

Odstraňování kamene ze zásobníku na vodu

Po 2-3 měsících nepřetržitého používání se v zásobníku na vodu s topným blokem (8) mohou usadit chemické sloučeniny. To je běžný jev. Množství kamene záleží na tvrdosti vody. Kámen by se měl odstraňovat pravidelně, aby bylo zajištěno stálé množství vytvářené páry a prodloužila se životnost parního hrnce.

1. Naplňte zásobník na vodu (8) bílým (nikoliv tmavým) octem na maximální úroveň.

UPOZORNĚNÍ: K odstraňování kamene nepoužívejte chemické látky ani výrobky na odstraňování kamene, které jsou v prodeji v obchodech.

2. Zapojte spotřebič do elektrické zásuvky. Odkapávací miska (6), misky (3), (4), (5) a poklička (1) by měly být na svých místech.
3. Nastavte čas vaření na 25 minut.

UPOZORNĚNÍ: Pokud ocet začne kypět a vylévat se na podstavec, vypněte ovládání času a odpojte zařízení od sítě. Odeberte trochu octa.

4. Až zařízení pípne, odpojte parní hrnec od sítě a nechejte jej úplně vystydnout a pak ocet vylijte.
5. Několikrát zásobník na vodu s topným blokem vypláchněte studenou vodou a nechejte vyschnout.

EKOLOGICKY VHODNÁ LIKVIDACE

Obalový materiál jednoduše neodhazte. Obaly a balící prostředky elektrospotřebičů Twist jsou recyklovatelné, a zásadně by měly být vráceny k novému zhodnocení. Obal z kartonu lze odevzdat do sběren starého papíru. Pytlík z polyetylenu (PE, PE-HD, PE-LD) odevzdejte do sběren PE k opětovnému využití.

Po ukončení životnosti spotřebič zlikvidujte prostřednictvím k tomu určených recyklačních středisek. Pokud má být spotřebič definitivně vyřazen z provozu, doporučuje se po odpojení napájecího přívodu od elektrické sítě jeho odříznutí, přístroj tak bude nepoužitelný. Informujte se laskavě u Vaší obecní správy o recyklačním středisku, ke kterému příslušíte.

Toto elektrozařízení nepatří do komunálního odpadu. Spotřebitel přispívá na ekologickou likvidaci výrobku. Zelmer Bohemia s.r.o. je zapojena do kolektivního systému ekologické likvidace elektrozařízení u firmy Elektrowin a.s. Více na www.elektrowin.cz



Veškeré opravy svěřte odborníkům v servisních střediscích. Záruční i pozáruční opravy osobně doručené nebo zaslané poštou provádí servisní střediska ZELMER – viz. SEZNAM ZÁRUČNÍCH OPRAVEN.

Výrobce nebere odpovědnost za nevhodné použití přístroje, za použití přístroje v rozporu z jeho určením nebo v rozporu z návodem k obsluze. Výrobce si vyhrazuje právo na provádění inovačních změn přístroje kdykoliv, bez předchozího upozornění, za účelem přizpůsobení přístroje požadavkům zákona, normám, nařízením nebo z důvodu konstrukčních, obchodních, estetických a jiných.