

Steba®

GERMANY

DD1

Parní tlakový hrnec





Doba vaření

ECO vaření s 800 wattů – v průběhu 15-40 minut je jídlo připraveno.
Vaření ještě nikdy to nebylo tak snadné, zdravé a energeticky úsporné...
Nepotřebujete sporák.

Pokrmu se dusí v páře s přetlakem při max. 800 wattech
za zlomek běžné doby vaření,
přičemž zůstanou zachovány vitamíny, minerální soli a stopové prvky.

Vzduchotěsně uzavřený parní tlakový hrnec redukuje výparu z vaření.
U všech pokrmů je nutné sbírat zkušenosti.

Všeobecně

Tento spotřebič je určen jen k použití v domácnosti a nikoliv ke komerčním účelům.


Tento návod k použití si pozorně prostudujte a poté jej dobře uschovejte.


Při předání spotřebiče další osobě přiložte také návod k použití.

Spotřebič používejte podle uvedených pokynů a dodržujte bezpečnostní pokyny.

Za škody nebo nehody, které vzniknou nedodržením, výrobce nepřebírá odpovědnost.

Bezpečnostní pokyny

- Spotřebič připojíte a provozujete jen podle údajů na typovém štítku.
- **Spotřebič není fritéza a nesmí být jako fritéza používán.**
- Parní hrnec používejte, jen pokud není poškozený přívodní kabel, a pokud nevykazuje žádná poškození.
- Před každým použitím spotřebič zkontrolujte!
- Děti držte od spotřebiče v bezpečné vzdálenosti. Nebezpečí popálení horkou párou!
-  Tento spotřebič není určen pro použití osobami (včetně dětí) s omezenými fyzickými, senzorickými, nebo duševními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a/ nebo vědomostí, leda že by byly pod dohledem odpovědné osoby, anebo byly o správném používání spotřebiče odpovědnou osobou poučeny.
- Děti by měly být neustále pod dohledem, aby si se spotřebičem nebo s obaly nehrály. Spotřebič neprovozujte se spínacími hodinami nebo s dálkovým systémem!
- Po každém použití nebo v případě závady vytáhněte zástrčku.
- Síťový kabel nepřetrhňte. Dejte pozor, abyste neodřeli okraje kabelu, nebo jej nepřiskřípnuli. Zabraňte kontaktu přírodního kabelu s horkými částmi.
- Spotřebič nikdy nenechávejte během provozu z dohledu.
- Spotřebič neskladujte venku ani ve vlhké místnosti.
- Spotřebič nikdy neponořujte do vody.
- Nikdy nepoužívejte spotřebič, pokud nesprávně funguje, např. pokud upadnul nebo byl poškozen jiným způsobem.
- Výrobce nepřebírá odpovědnost při nesprávném nebo neodborném použití, pokud bylo poškození zapříčiněno nedodržením tohoto návodu k použití.

- Z bezpečnostních důvodů se vyhněte opravám na spotřebiči, jako je např. výměna poškozeného síťového kabelu, výměnu smí provádět jen autorizovaná zákaznická střediska.
-  Pozor! Spotřebič se silně zahřívá. Nebezpečí popálení!
Spotřebič postavte na rovný a odolný podklad a dodržujte minimální vzdálenosti od hořlavých předmětů 70 cm (např. záclony).
- Budte opatrní, během vaření a otvírání víka vystupuje pára.
- Kondenzační ventil ve víku nezakrývejte ani neblokujte. Spotřebič zcela odvzdušněte, poté pomalu otevřete víko!
- Spotřebič provozujte bez víka jen během osmahnutí, poté víko zavřete.
- Spotřebič nenoste v horkém stavu za otočnou rukojeť.

Pracovní místo:

Důležité: Spotřebič nikdy nestavějte na nebo vedle horkých ploch (např. sporák). Spotřebič provozujte jen na rovném, stabilním a tepelně odolném podkladu. Dejte pozor na to, aby se v blízkosti nenacházely žádné hořlavé předměty.

U zavěšených regálů může unikající pára poškodit dýhování!

Čištění před prvním použitím

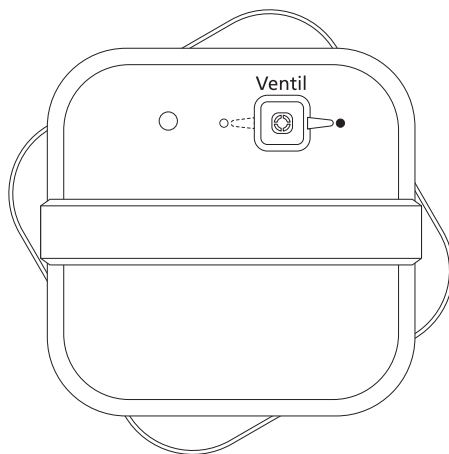
Vyndejte příslušenství a vnitřní hrnec a tyto části vyčistěte jemným čistícím prostředkem. Víko a vnější plášť utřete vlhkým hadříkem. Jednotlivé části vytřete dosucha.

120710 Top DD 1 - celkem

Používání:



Vnitřní nádobu postavte do vnějšího hrnce. Dejte pozor, aby byly naplněny potraviny do maximálně dvou třetin, protože by jinak mohly překypět. Přitom dejte pozor, aby na varné plotně nebo na vnitřním hrnci nic nepřilnulo, protože by mohla být negativně narušena regulace.
Vnitřní hrnec mírně otočte doprava nebo doleva, aby se vytvořil dobrý kontakt s ohřevnou deskou. Do vnějšího pláště nedávejte tekutiny ani potraviny.



Položení víka

Dříve než položíte víko, musíte zkontrolovat, jestli se na horním okraji vnějšího hrnce nenacházejí nečistoty.

Víko položte diagonálně, přičemž ventil musí směřovat dozadu. Otáčivým pohybem doprava se víko zajistí. Poté zkontrolujte, jestli je ventil zavřený.

Otevření víka



Je-li proces vaření ukončen, pomocí tlakového ventilu nejdříve odpusťte tlak. Z bezpečnostních důvodů si vezměte lžičku a s její pomocí ventil otevřete. Nad ventilem nadržte ruce ani tvář!



Vystupuje horká pára! Pokud uniká tlak a ve spotřebiči se nenachází žádná pára, lze víko otáčivým pohybem doleva otevřít.

Tlak:

10 PSI = 0,69 bar přetlak, tím stoupá teplota vaření

5 PSI = 0,35 bar přetlak, tím se teplota vaření snižuje, avšak je vyšší než 100°C.

Množství vody: naplňte minimálně ½ litru, aby se mohla začat vytvářet pára!

Doba vaření s uzavřeným ventilem: začíná po dosažení tlaku páry.


Otevření: Pomocí ventilu spotřebič vždy opatrně odvzdušněte, dokud nepřestane vycházet pára, poté rukojeť víka otočte doleva až nadoraz.

Spotřebič má pevně nastavené programy. Pokud chcete – podle přání nebo druhu potravin – změnit tlak páry nebo dobu tlakového vaření, lze pevně nastavený program změnit.


Příklad: Polévka pevný program

Položte víko a otočte jej doprava až nadoraz. Zavřete ventil.

Zasuňte zástrčku – na displeji svítí 8 čárek

Stiskněte tlačítko  Polévka – v horním displeji se zobrazí 10 P

v dolním displeji bliká „25 min. Doba tlakového vaření“.




V průběhu 30 sekund musí být stisknuto tlačítko Start/Stop , jinak se spotřebič přepne znovu na „Standby“. Doba tlakového vaření začne plynout, když se při zavřeném ventilu vytvoří tlak páry.

Příklad: Polévka vlastní program

Důvodem by mohla být příliš dlouhá/krátká doba pevně nastaveného času, anebo příliš citlivá kvalita potravin, v tom případě je potřeba jen 5 P.

2 krát stiskněte tlačítko Polévka , na displeji bliká 10,0 P

Stiskněte tlačítko Polévka  – hodnota se změní na 5 P.

Ještě jednou stiskněte tlačítko Polévka , tak lze tlačítkem  změnit dobu tlakového vaření 20-30 minut. Program spusťte pomocí tlačítka Start/Stop .

Po uplynutí času se spotřebič přepne na Ohřívání, pokud nebude stisknuto tlačítko Start/Stop.

Programy

| | Pevně nastavený program | | Variabilní Program | | | | |
|---|---|-------------------------|---|-------------------------------------|--|---------------------------------------|-------------------------|
| | | | Tlak | S | Čas | Start/Stop | |
| Polévka: Stiskněte polévka Položte víko Zavřete ventil | 10 P tlak 30 min. bliká doba tlakového vaření | stiskněte Start/Stop | Polévka stiskněte 2x | s ⊖⊕ z 10 P na 5P 30 bliká | Znovu stiskněte polévka | s ⊖⊕ změňte 1-35 min. | Stiskněte Start/Stop |
| Opékání dohněda Bez pokličky Stiskněte <i>Opékání dohněda</i> | 170°C 15 min. bliká | stiskněte Start/Stop | <i>Opékání dohněda</i> stiskněte 2x | 15 bliká | | s ⊖⊕ změňte 1-30 min. | stiskněte Start/Stop |
| Maso: Položte víko Zavřete ventil Stiskněte <i>Maso</i> | 10 P tlak 30 min. bliká | stiskněte Start/Stop | <i>Maso</i> stiskněte 2x | s ⊖⊕ z 10 P na 5P 30 bliká | znovu stiskněte <i>Maso</i> | s ⊖⊕ změňte 1-30 min. | stiskněte Start/Stop |
| Ryba: Položte víko Zavřete ventil Stiskněte <i>Ryba</i> | 10 P tlak 7 min. bliká | stiskněte Start/Stop | <i>Ryba</i> stiskněte 2x | s ⊖⊕ z 10 P na 5 P 7 bliká | znovu stiskněte <i>Ryba</i> | s ⊖⊕ změňte 1-10 min. | stiskněte Start/Stop |
| Vaření v páře: Položte víko Otevřete ventil Vkládací držák Děrovaný hmec Stiskněte <i>Vaření v páře</i> | 110°C 15 min. bliká | stiskněte Start/Stop | <i>Vaření v páře</i> stiskněte 2x | 15 bliká | | s ⊖⊕ změňte 1-99 min. | stiskněte Start/Stop |
| Ohřívání: Položte víko Otevřete ventil Stiskněte <i>Ohřívání</i> | 70°C 4 hodiny bliká | stiskněte Start/Stop | <i>Ohřívání</i> stiskněte 2x | 70°C bliká | znovu stiskněte <i>Ohřívání</i> Bliká 4:00 | s ⊖⊕ změňte 1 min.- 24 hodin | stiskněte Start/Stop |
| Slow cook: Položte víko Otevřete ventil Stiskněte <i>Slow cook</i> | 82°C 4 hodiny bliká | stiskněte Start/Stop | <i>Slow cook</i> stiskněte 2x | 82°C bliká | znovu stiskněte <i>slow cook</i> Bliká 4:00 | s ⊖⊕ změňte 1 min.- 24 hodin | stiskněte Start/Stop |
| Zelenina: Položte víko Zavřete ventil Příprava v hrnci Stiskněte <i>Zelenina</i> | 10 P tlak 15 min. bliká | stiskněte Start/Stop | <i>Zelenina</i> stiskněte 2x | s ⊖⊕ z 10 P na 5P 15 bliká | Znovu stiskněte <i>Zelenina</i> Bliká 15 | s ⊖⊕ změňte 10-30 min. | stiskněte Start/Stop |
| Rýže: Položte víko Zavřete ventil Příprava v hrnci Stiskněte <i>Rýže</i> | 0 P tlak 10 min. bliká | stiskněte Start/Stop | <i>Rýže</i> stiskněte 2x | s ⊖⊕ z 10 P na 5P 10 bliká | <i>Znovu stiskněte Rýže</i> | s ⊖⊕ změňte 1-20 min. | stiskněte Start/Stop |

Příprava menu

Doba se řídí vždy podle pokrmu s nejdelší dobou tepelné úpravy (např. *Maso* 40 min., brambory nebo zelenina 10 min.) Maso (např. roláda) osmahněte na stupni *Opékání dohněda*, poté maso podlijte tekutinou.

Zavřete víko i ventil, vařte na stupni *Maso* (30 min.) Po uplynutí programu odvzdušněte a otevřete víko.

Držák sítka a děrovanou vložku postavte do hrnce a zeleninu nebo brambory dejte do vložky.

Stiskněte tlačítko zelenina a tlačítko *Start/stop*.

Po uplynutí času se spotřebič nastaví na *Ohřívání* nebo se ukončí proces vaření pomocí tlačítka *Start/stop*.



Hrnc by měl být naplněn včetně masa, kostí, polévkové zeleniny atd. do max. 75 %, aby nic nepřeteklo, nevykypělo!

Pro zkrácení doby vaření použijte teplou vodu z vodovodu.



Po uplynutí doby vaření nastavte ventil pomocí lžičky na „Odvzdušnění“. Vycházející pára je velmi horká! Víko u všech postupů vaření otvírejte, až když ze spotřebiče přestane vycházet pára!

Návrhy k vaření

Masový vývar:

Doba tlakového vaření cca 30 min.

Vložte do hrnce maso na polévku (např. lýtko), zeleninu, koření (bujonovou kostku – zrníčka pepře – bobkový list). Naplňte teplou vodou max. do 75 %. Nasadte víko, zajistěte a zavřete ventil. Stiskněte tlačítko *Soup* (polévka) a *Start/Stop*.

Kuřecí vývar:

Doba tlakového vaření cca 30 min.

1 ½ litru slané vody přiveďte do varu v poloze *Opékání dohněda*. Kuře na polévku (příp. kuřecí čtvrtky), koření a kořenovou zeleninu vložte do vřící vody. Podle pokynů nahoře zavřete víko a zajistěte ventil. Spusťte program *Soup* a stiskněte tlačítko *Start/Stop*.

Bramborová polévka:

Doba tlakového vaření cca 10 min.

Do vnitřního hrnce dejte tuk, cibuli, špek a osmahněte v poloze *Opékání dohněda*. Oloupané a nahrubo nakrájené syrové brambory, kořenovou zeleninu a koření (bobkový list, majoránka, příp. špeková kůže) podlijte horkou vodou. Víko – jak je popsáno nahoře – zavřete a zajistěte ventil. Stiskněte program *Soup* a *Start/Stop*.

Krupicová polévka:

Doba tlakového vaření cca 10 min.

Tuk a cibuli ve vnitřním hrnci osmahněte v poloze *Opékání dohněda*, podlijte teplou vodou a přidejte koření (bobkový list, pepř, muškát). Když se polévka vaří, zavřete spotřebič a ventil. Stiskněte tlačítko *Soup*, rovněž i tlačítko *Start/Stop*.

Když bude polévka potřebovat ještě 4-6 minut tlakového vaření, nastavte kuchyňskou minutku na požadovaný čas a spotřebič se po uplynutí nastaveného času vypne.

Cibulová polévka:

Doba tlakového vaření cca 10 min.

Větší množství nasekané cibule s tukem osmahněte dozlatova v poloze *Opékání dohněda* a zaprašte moukou. Podlijte vodou a okořeňte kořením. Zavřete víko a ventil podle pokynů nahoře. Stiskněte program *Soup* a tlačítko *Start/Stop*. Z důvodu relativně krátké doby tlakového vaření nastavte kuchyňskou minutku na požadovaný čas. Dobu vaření lze také naprogramovat podle popsaných pokynů.

Polévka z volské oháňky:

Doba tlakového vaření cca 30 min.

Kousky z volské oháňky s rajčatovým přetlakem osmahněte v poloze *Opékání dohněda*. Podlijte vodou, přidejte kořenovou zeleninu a koření.

Zavřete víko a ventil. Stiskněte program polévka a tlačítko *Start/Stop*.

Zeleninová polévka:

Doba tlakového vaření cca 10 min.

Tuk, kostky špeku a nahrubo nasekanou cibuli osmahněte v poloze *Opékání dohněda*. Podlijte vodou a přidejte různou zeleninu podle ročního období (jako např. nahrubo nakrájené bílé zelí, květák, fazole, pórek, mrkev atd.), koření a rajčatový protlak.

Zavřete víko a ventil. Stiskněte program *Soup* a tlačítko *Start/Stop*. Z důvodu relativně krátké doby tlakového vaření nastavte kuchyňskou minutku na požadovaný čas.

Dobu vaření lze také naprogramovat – podle popsaných pokynů.

Pokud chcete rozmixovanou polévku, je možné ji rozmixovat v hrnci.

Od výrobce Steba lze zakoupit tyčový mixer **s extra dlouhou tyčí** (MX21 – Artik.-číslo. 28.05.00)

Maso

Čím menší maso, tím rychleji bude hotové a přesto zůstane šťavnaté. Základem časových hodnot je 500 g potravin pokojové teploty. Jinak se časy změní nepatrně.

Na začátek raději zvolte kratší dobu tepelné úpravy, dobu tepelné úpravy lze prodloužit vždy!

- Vařené maso:
Maso připravujte s min. ½ litrem vody na dně hrnce.
- Maso dušené v páře:
V děrované vložce duste v min. ½ vody. Vývar po dokončení okořeňte, zahustěte máslem a jedlým škrobem a vložte maso.
- Dušená pečeně:
V rozpáleném tuku v hrnci silně osmahněte, přidejte tekutinu a duste.
- Tuk: k pečení používejte rostlinný tuk (např. olej z řepky olejné).

Nakládání pečeně na kyselo:

Doba tlakového vaření cca 40 min.

Hovězí maso naložte na dva dny do octové marinády. Poté maso vysušte a osmahněte pomocí stupně *Opékání dohněda* a stiskněte tlačítko *Start/Stop* bez pokličky v rostlinném tuku. Přidejte nejmenno nasekanou polévkovou zeleninu a polijte marinádou. Zavřete víko a ventil. Stiskněte program *Maso* a tlačítko *Start/Stop*.

Po ukončení doby vaření maso vyndejte, udělejte omáčku a dochuťte (např. rybízovým želé).

Roláda:

Doba tlakového vaření cca 40 min.

Bylinkami, špekem, okurkou naplněnou roládu osmahněte v otevřeném hrnci v rostlinném tuku pomocí stupně *Opékání dohněda*. Podlijte 1 litrem vody a okořeňte. Zavřete víko a ventil.

Stiskněte tlačítko *Maso* a *Start/Stop*. Po ukončení doby vaření roládu vyndejte a zjemněte omáčku.

Hovězí guláš:

Doba tlakového vaření cca 35 min.

Na malé kousky nakrájené hovězí maso osmahněte v tuku s cibulí v otevřeném hrnci pomocí stupně *Opékání dohněda* a stiskněte tlačítko *Start/Stop*. Zalijte vývarem a přidejte koření. Zavřete víko a ventil. Stiskněte tlačítko *Maso* a *Start/Stop*. Po ukončení doby vaření dokořeňte.

Doba tepelné úpravy je závislá na kvalitě potravin. Jak je popsáno v krátkém návodu, lze pevně naprogramované hodnoty variabilně nastavit také podle vlastních hodnot, které vycházejí ze zkušeností a chuti.

Vepřová pečeně:

Doba tlakového vaření cca 35 min.

Kousek vepřového bůčku (cca 700 g) prudce osmahněte v otevřeném hrnci pomocí stupně *Opékání dohněda* a stiskněte tlačítko *Start/Stop*. Přidejte jemně nakrájenou zeleninu a koření a podlijte trochou vývaru. Pečení vložte do děrované vložky a tuto postavte na držák sítka do hrnce. Zavřete víko a ventil. Stiskněte tlačítko *Maso* a tlačítko *Start/Stop*. Po ukončení doby vaření dochuťte omáčkou.

Uzené plecko:

Doba tlakového vaření cca 25 min.

Kyselé zelí vložte do hrnce a podlijte ½ litrem vody. Přidejte cibuli, jablka a koření. Uzené položte na zelí. Zavřete víko a ventil. Stiskněte tlačítko *Maso* a *Start/Stop*.

Pokrm z jednoho hrnce „Pichelsteiner“:

Doba tlakového vaření cca 10 min.

Hovězí a vepřové maso nakrájejte na kostičky a v otevřeném hrnci osmahněte na tuku pomocí stupně *Opékání dohněda* bez pokličky a stiskněte tlačítko *Start/Stop*. Podlijte vývarem a přidejte zeleninu nakrájenou na malé kousky (bílé zelí, mrkev, pórek atd.) a koření. Zavřete víko a ventil. Stiskněte tlačítko *Zelenina* a potvrďte tlačítkem *Start/Stop*.

Ryba na páře:

Doba tlakového vaření cca 10 min.

Do hrnce dejte ¼ litru vývaru, držák sítka a děrovanou vložku postavte do hrnce. Rybu (např. zlatý okoun) položte do vložky, posypte bylinkami a kořením. Zavřete víko a ventil. Stiskněte tlačítko *Ryba* a *Start/Stop*.

Ryba v omáčce:

Doba tlakového vaření cca 5 min.

Cibuli a špek osmahněte v tuku na stupni *Opékání dohněda* a stiskněte tlačítko *Start/Stop* a zahustěte trochou mouky. Přidejte koření s uvařenými kousky ryby a dolijte trochou vývaru. Zavřete víko a ventil. Stiskněte tlačítko *Ryba* a *Start/Stop*.

Zelenina:

Doba tlakového vaření cca 10 min.

Vývar dejte do hrnce, držák sítka a děrovanou vložku postavte do hrnce. Čerstvou zeleninu dejte do vložky. Položte pokličku a ventil nechte otevřený. Stiskněte program *Vaření v páře* a stiskněte tlačítko *Start/Stop*.

Květák/růžičková kapusta:

Kapustu rozdělte na menší kousky a dejte ji do děrované vložky. Do hrnce nalijte teplou vodu a na stupni *Opékání dohněda* a *Start/Stop* přiveďte k varu. Zavřete víko a ventil. Stiskněte tlačítko *Vaření v páře* a *Start/Stop*.

Luštěniny:

Potravinu vložte do hrnce bez soli a na stupni *Opékání dohněda* s teplou vodou (½ litru na 100 g luštěnin) přiveďte k varu. Zavřete víko a ventil. Stiskněte tlačítko *Vaření v páře* a *Start/Stop*.

Rýže:

Doba tlakového vaření cca 10 min.

Rýži trochu poduste na tuku v poloze *Opékání dohněda*. Na šálek rýže 1½ šálku vody. Přidejte sůl a hovězí bujón. Zavřete víko a ventil. Stiskněte program *Rýže* a tlačítko *Start/Stop*. Po uplynutí času se spotřebič přepne na *Ohřívání* nebo proces vaření ukončete tlačítkem *Start/Stop*.

Loupané brambory:

Doba tlakového vaření cca 12 min.

Stejně velké umyté rozpůlené brambory dejte řeznou stranou dolů do děrované vložky a postavte na držák sítka (hrnec naplňte cca ½ vody). Stiskněte program *Rýže* a tlačítko *Start/Stop*.

Knedlíky:

Doba tlakového vaření cca 10 min.

1 kg hotového knedlíkového těsta smícháme se 2 polévkovými lžičkami jogurtu a solí.

Vyformujeme mokřma rukama a přitom doprostřed vložíme opečené kousky housky.

Slanou vodu přivedeme k varu na stupni *Opékání dohněda*. Vložte knedlíky, přikryjte víkem a zavřete ventil. Stiskněte tlačítko *Zelenina* a tlačítko *Start/Stop*.

Pokud vaříte menu (např. rolády) po 10 minutách se předtím popsany program na rulády přeruší, postavíte sítkovou vložku s knedlíky a napařovákem do hrnce, zavřete víko a ventil, stiskněte tlačítko *Maso*, rovněž i tlačítko *Start/Stop* a po uplynutí 10 minut stiskněte tlačítko *Stop*. Spotřebič odvzdušněte a otevřete.

Čištění

Kompletní spotřebič neponořujte do vody.

- Vytáhněte síťový kabel ze zásuvky a spínač nastavte do polohy „vyp“.
- Spotřebič nechte vychladnout.
- Sundejte vnitřní hrnec a tento vypláchněte jemným mycím roztokem. (nepoužívejte agresivní čističe, jako jsou čističe hrnců)
- Ohřevnou desku, rovněž i kontaktní plochu termostatu ve vnějším hrnci vyčistěte vlhkým hadříkem, přitom termostat nezdeformujte. Při čištění víka opatrně vyndejte těsnění.
- Těsnění vyčistěte od všech zbytků a znovu jej správně nasadte do kovového kroužku.
- Pokud z přetlakového ventilu nevystupuje žádná pára, pak jste nesprávně nasadili těsnění víka. Pokud se těsnění poškodí nebo je tvrdé, obraťte se prosím na náš zákaznický servis.
- Víko vytřete dosucha – příp. vylijte zkondenzovanou vodu.
- Sundejte ventil k čištění – stáhněte horní ventil, vyčistěte jej a znovu správně složte, jinak by ventil neuzavíral.
- Vnější plášť utřete vlhkým hadříkem s mycím prostředkem. Pokud spotřebič delší čas nepoužíváte, víko položte obráceně, aby zbytková vlhkost mohla vyschnout a netvořily se zápachy.

Správná likvidace tohoto produktu:

Vysloužilé spotřebiče učiňte okamžitě nepoužitelnými.



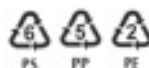
V rámci EU tento symbol upozorňuje na to, že tento produkt nesmí být likvidován společně s odpadem z domácnosti. Staré spotřebiče obsahují cenné recyklovatelné suroviny, které by měly být odevzdány k recyklaci, aby nekontrolovaným odstraněním odpadu, nepoškozovaly životní prostředí, resp. lidské zdraví. Z toho důvodu prosím, likvidujte staré spotřebiče prostřednictvím vhodných sběrných systémů nebo starý spotřebič zašlete k likvidaci zpět na místo, kde jste jej zakoupili. Odsud se následně spotřebič odveze k látkové recyklaci.

Likvidace obalu

Obalový materiál nevyhazujte, nýbrž jej odevzdejte k recyklaci.

Obal spotřebiče:

- Obaly z papíru, kartonu, vlnité lepenky odevzdejte na sběrných místech, které jsou určeny pro sběr starého papíru.
- Obalové části z plastu a fólie by měly být rovněž vloženy do sběrné nádoby, která je k tomu určena.



V příkladech pro označení plastů je uvedeno: PE pro polyetylén, identifikační číslo 02 pro PE-HD, 04 pro PE-LD, PP pro polypropylén, PS pro polystyren.

Zákaznický servis:

Pokud by Váš spotřebič vyžadoval zásah zákaznického servisu, obraťte se na níže uvedenou adresu. V případě poškození ještě v záruce dáme podnět k vyzvednutí. Spotřebič musí být k přepravě vhodně zabalen.

Nezabalené balíky nemohou být přijaty!

STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG
Pointstr. 2 · 96129 Strullendorf / Germany
Tel.: 0 95 43 / 449-17 / -18 Fax: 0 95 43 / 449-19
e-Mail: elektro@steba.com Internet: <http://www.steba.com>

Pozor! Elektrosportřebiče smí opravovat jen elektro-odborník, protože neodbornými opravami mohou vzniknout značné škody.

Záruční doba a podmínky

Záruka na tento spotřebič představuje 24 měsíců od data zakoupení. Tato záruka platí pouze tehdy, pokud je doložena dokladem o zakoupení. Záruka zahrnuje výměnu nebo opravu částí spotřebiče, které jsou se poškodí z důvodu poruch ve výrobě spotřebiče. Po uplynutí záruční doby bude spotřebič opraven za poplatek.

Výrobce neodpovídá za poškození nebo úrazy osob, zvířat z důvodu nesprávného použití spotřebiče a nedodržení pokynů v návodu k použití.

Omezení

Všechna práva této záruky ztrácí platnost z naší strany, pokud byl spotřebič:

- používán neoprávněnou osobou
- nesprávně používán, skladován nebo přenášen.

Záruka se netýká poškození vnějšího vzhledu nebo jiných, které nebrání standardní obsluze.

Kontakt na servis

JV Servis Ing. Jan Vachutka,
Na břehu 23, 190 00 Praha 9 - Vysočany
tel. 283 892 112
e-mail: jvservispraha@seznam.cz

Steba®

GERMANY

DD1

Parný tlakový hrniec



SK

Návod na obsluhu



Čas varenia

ECO varenie s 800 wattmi – počas 15-40 minút je jedlo pripravené.
Varenie ešte nikdy nebolo také jednoduché, zdravé a energeticky úsporné...
Nepotrebuje sporák.


Pokrmy sa dusia v pare s pretlakom pri max. 800 wattoch
za zlomok bežnej doby varenia,
pričom zostanú zachované vitamíny, minerálne soli a stopové prvky.


Vzduchotesne uzatvorený parný tlakový hrniec redukuje výpary z varenia.
Pri všetkých pokrmoch je nutné zbierať skúsenosti.

Všeobecne

Tento spotrebič je určený len na použitie v domácnosti a nie na komerčné účely.
Tento návod na obsluhu si pozorne prečítajte a potom ho dobre uschovajte.
Pri odovzdaní spotrebiča ďalšej osobe priložte aj návod na obsluhu.
Spotrebič používajte podľa uvedených pokynov a dodržiavajte bezpečnostné pokyny.
Za škody alebo nehody, ktoré vzniknú nedodržaním pokynov, výrobca nepreberá zodpovednosť.

Bezpečnostné pokyny

- Spotrebič pripájajte a prevádzkujte len podľa údajov na typovom štítku.
- **Spotrebič nie je fritéza a nesmie byť ako fritéza používaný.**
- Parný hrniec používajte, len ak nie je poškodený prírodný kábel, a ak nevykazuje žiadne poškodenia.
- Pred každým použitím spotrebič skontrolujte!
- Deti držte od spotrebiča v bezpečnej vzdialenosti. Nebezpečenstvo popálenia horúcou parou!
-  Tento spotrebič nie je určený pre použitie osobami (vrátane detí) s obmedzenými fyzickými, senzorickými, alebo duševnými schopnosťami, alebo s nedostatkom skúseností a/alebo vedomostí, len ak by boli pod dohľadom zodpovednej osoby, alebo boli o správnom používaní spotrebiča zodpovednou osobou poučené.
- Deti by mali byť neustále pod dohľadom, aby sa so spotrebičom alebo s obalmi nehrali.
Spotrebič neprevádzkujte so spínacími hodinami alebo diaľkovým systémom!
- Po každom použití alebo v prípade poruchy vyťahnite zástrčku.
- Sieťový kábel nepretrhnite. Dajte pozor, aby ste neodreli okraje kábla, alebo ho nepricvakli.
Zabráňte kontaktu prírodného kábla s horúcimi časťami.
- Spotrebič nikdy nenechávajte počas prevádzky z dohľadu.
- Spotrebič neskladujte vonku ani vo vlhkej miestnosti.
- Spotrebič nikdy neponárajte do vody.
- Nikdy nepoužívajte spotrebič, ak nesprávne funguje, napr. ak spadol alebo bol poškodený iným spôsobom.
- Výrobca nepreberá zodpovednosť pri nesprávnom alebo neodbornom použití, ak bolo poškodenie zapríčinené nedodržaním tohto návodu na obsluhu.

- Z bezpečnostných dôvodov sa vyhnite opravám na spotrebiči, ako je napr. výmena poškodeného sieťového kábla, výmenu môžu vykonávať len autorizované zákaznícke strediská.
-  Pozor! Spotrebič sa veľmi zahrieva. Nebezpečenstvo popálenia!
Spotrebič postavte na rovný a odolný podklad a dodržiavajte minimálnu vzdialenosť od horľavých predmetov 70 cm (napr. záclony).
- Budte opatrní, počas varenia a otvárania veka vystupuje para.
- Kondenzačný ventil vo veku nezakrývajte ani neblokujte. Spotrebič úplne odvdzdušnite, potom pomaly otvorte veko!
- Spotrebič prevádzkujte bez veka len počas opraženia, potom veko zatvorte.
- Spotrebič nenoste v horúcom stave za otočnú rukoväť.

Pracovné miesto:

Dôležité: Spotrebič nikdy neodkladajte na, alebo vedľa horúcich plôch (napr. sporák). Spotrebič prevádzkujte len na rovnom, stabilnom a tepelne odolnom podklade. Dajte pozor na to, aby sa v blízkosti nenachádzali žiadne horľavé predmety.

Pri zavesených regáloch môže unikajúca para poškodiť dyhovanie!

Čistenie pred prvým použitím

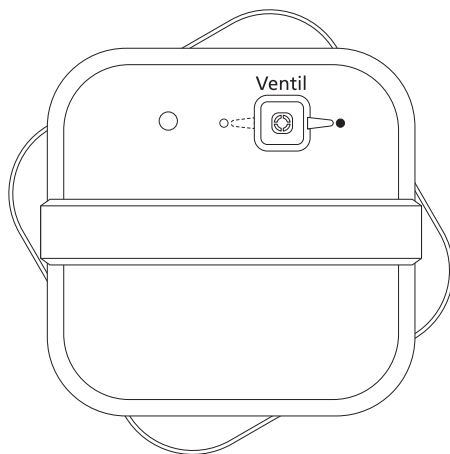
Vyberte príslušenstvo a vnútorný hrniec a tieto časti vyčistite jemným čistiacim prostriedkom. Veko a vonkajší plášť utrite vlhkou utierkou. Jednotlivé časti utrite dosucha.

120710 Top DD 1 - celkom

Používanie:



Vnútornú nádobu postavte do vonkajšieho hrnca. Dajte pozor, aby boli potraviny do maximálne dvoch tretín, pretože by inak mohli vykipieť. Pritom dajte pozor, aby na varnej platni alebo na vnútornom hrnci nič nepriľnulo, pretože by mohla byť negatívne narušená regulácia. Vnútorný hrniec mierne otočte doprava alebo doľava, aby sa vytvoril dobrý kontakt s ohrevnou doskou. Do vonkajšieho plášťa nedávajte tekutiny ani potraviny.



Položenie veka

Skôr ako položíte veko, musíte skontrolovať, či sa na hornom okraji vonkajšieho hrnca nenachádzajú nečistoty.

Veko položte diagonálne, pričom ventil musí smerovať dozadu. Otáčavým pohybom doprava sa veko zaistí. Potom skontrolujte, či je ventil zatvorený.

Otvorenie veka



Ak je proces varenia ukončený, pomocou tlakového ventilu najskôr odpustíte tlak. Z bezpečnostných dôvodov si vezmite lyžičku a s jej pomocou ventil otvorte. Nad ventilom nedržte ruky ani tvár!



Vystupuje horúca para! Ak uniká tlak a v spotrebiči sa nenachádza žiadna para, je možné veko otáčavým pohybom doľava otvoriť.

Tlak:

10 PSI = 0,69 bar pretlak, tým stúpa teplota varenia

5 PSI = 0,35 bar pretlak, tým sa teplota varenia znižuje, ale je vyššia ako 100°C.

Množstvo vody: naplňte minimálne ½ litra, aby sa mohla začať vytvárať para!

Čas varenia s uzatvoreným ventilom: začína po dosiahnutí tlaku pary.


Otvorenie: Pomocou ventilu spotrebič vždy opatrne odvdzdušnite, pokým neprestane vychádzať para, potom rukoväť veka otočte doľava až na doraz.

Spotrebič má pevne nastavené programy. Ak chcete – podľa želania alebo druhu potraviny – zmeniť tlak pary alebo čas tlakového varenia, je možné pevne nastavený program zmeniť.


Príklad: Polievka pevný program

Položte veko a otočte ho doprava až na doraz. Zatvorte ventil.

Zasuňte zástrčku – na displeji svieti 8 čiarok

Stlačte tlačidlo  Polievka – v hornom displeji sa zobrazí 10 P

v dolnom displeji bliká „25 min. Čas tlakového varenia“.




Počas 30 sekúnd musí byť stlačené tlačidlo Štart/Stop , inak sa spotrebič prepne opäť na „Standby“. Čas tlakového varenia začne plynúť, keď sa pri zatvorenom ventilu vytvorí tlak pary.

Príklad: Polievka vlastný program

Dôvodom by mohla byť veľmi dlhý/krátky čas pevne nastaveného času, alebo veľmi citlivá kvalita potravín, v tom prípade je potrebné len 5 P.

dvakrát stlačte tlačidlo Polievka , na displeji bliká 10,0 P

Stlačte tlačidlo Polievka  – hodnota sa zmení na 5 P.

Ešte raz stlačte tlačidlo Polievka , tak je možné tlačidlom  zmeniť čas tlakového varenia 20-30 minút. Program spustíte pomocou tlačidla Štart/Stop .

Po uplynutí času sa spotrebič prepne na Ohrievanie, ak nebude stlačené tlačidlo Štart/Stop.

Programy

| | Pevne nastavený program | | Variabilný Program | | | | Štart/Stop |
|--|---|------------------------|--|-------------------------------------|--|---------------------------------------|-----------------------|
| | | | Tlak | S | Čas | | |
| <u>Polievka:</u> Stlačte polievka Položte veko Zatvorte ventil | 10 P tlak 30 min. bliká čas tlakového varenia | stlačte Štart/ Stop | Polievka stlačte 2x | s ⊖⊕ z 10 P na 5P 30 bliká | Opäť stlačte polievka | s ⊖⊕ zmeňte 1-35 min. | Stlačte Štart/Stop |
| <u>Opekanie dohneda</u> Bez pokrývky Stlačte <i>Opekanie dohneda</i> | 170°C 15 min. bliká | stlačte Štart/ Stop | <i>Opekanie dohneda</i> stlačte 2x | 15 bliká | | s ⊖⊕ zmeňte 1-30 min. | Stlačte Štart/Stop |
| <u>Mäso:</u> Položte veko Zatvorte ventil Stlačte <i>Mäso</i> | 10 P tlak 30 min. bliká | stlačte Štart/ Stop | <i>Mäso</i> stlačte 2x | s ⊖⊕ z 10 P na 5P 30 bliká | Opäť stlačte <i>Mäso</i> | s ⊖⊕ zmeňte 1-30 min. | Stlačte Štart/Stop |
| <u>Ryba:</u> Položte veko Zatvorte ventil Stlačte <i>Ryba</i> | 10 P tlak 7 min. bliká | stlačte Štart/ Stop | <i>Ryba</i> stlačte 2x | s ⊖⊕ z 10 P na 5 P 7 bliká | Opäť stlačte <i>Ryba</i> | s ⊖⊕ zmeňte 1-10 min. | Stlačte Štart/Stop |
| <u>Varenie v pare:</u> Položte veko Otvorte ventil Vkladací držiak Dierovaný hrniec Stlačte <i>Varenie v pare</i> | 110°C 15 min. bliká | stlačte Štart/ Stop | <i>Varenie v pare</i> stlačte 2x | 15 bliká | | s ⊖⊕ zmeňte 1-99 min. | Stlačte Štart/Stop |
| <u>Ohrievanie:</u> Položte veko Otvorte ventil Stlačte <i>Ohrievanie</i> | 70°C 4 hodiny bliká | stlačte Štart/ Stop | <i>Ohrievanie</i> stlačte 2x | 70°C bliká | Opäť stlačte <i>Ohrievanie</i> Bliká 4:00 | s ⊖⊕ zmeňte 1 min.- 24 hodín | Stlačte Štart/Stop |
| <u>Slow cook:</u> Položte veko Otvorte ventil Stlačte <i>Slow cook</i> | 82°C 4 hodiny bliká | stlačte Štart/ Stop | <i>Slow cook</i> stlačte 2x | 82°C bliká | Opäť stlačte <i>slow cook</i> Bliká 4:00 | s ⊖⊕ zmeňte 1 min.- 24 hodín | Stlačte Štart/Stop |
| <u>Zelenina:</u> Položte veko Zatvorte ventil Príprava v hrnci Stlačte <i>Zelenina</i> | 10 P tlak 15 min. bliká | stlačte Štart/ Stop | <i>Zelenina</i> stlačte 2x | s ⊖⊕ z 10 P na 5P 15 bliká | Opäť stlačte <i>Zelenina</i> Bliká 15 | s ⊖⊕ zmeňte 10-30 min. | Stlačte Štart/Stop |
| <u>Ryža:</u> Položte veko Zatvorte ventil Príprava v hrnci Stlačte <i>Ryža</i> | 0 P tlak 10 min. bliká | stlačte Štart/ Stop | <i>Ryža</i> stlačte 2x | s ⊖⊕ z 10 P na 5P 10 bliká | Opäť stlačte <i>Ryža</i> | s ⊖⊕ zmeňte 1-20 min. | Stlačte Štart/Stop |

Príprava menu

Čas sa riadi vždy podľa pokrmu s najdlhším časom tepelnej úpravy (napr. *Mäso* 40 min., zemiaky alebo zelenina 10 min.) Mäso (napr. roláda) opražte na stupni *Opekanie dohneda*, potom mäso podlejte tekutinou.

Zatvorte veko aj ventil, varte na stupni *Mäso* (30 min.) Po uplynutí programu odvzdušnite a otvorte veko.

Držiak sitka a dierovanú vložku postavte do hrnca a zeleninu alebo zemiaky dajte do vložky. Stlačte tlačidlo zelenina a tlačidlo *Štart/stop*.

Po uplynutí času sa spotrebič nastaví na *Ohrievanie* alebo sa ukončí proces varenia pomocou tlačidla *Štart/stop*.



Hrnec by mal byť naplnený vrátane mäsa, kostí, polievkovej zeleniny atď. do max. 75 %, aby nič nepretieklo, nevykypelo!

Pre skrátenie doby varenia použite teplú vodu z vodovodu.



Po uplynutí doby varenia nastavte ventil pomocou lyžičky na „Odvzdušnenie“. Vychádzajúca para je veľmi horúca! Veko pri všetkých postupoch varenia otvárajte, až keď zo spotrebiče prestane vychádzať para!

Návrhy k vareniu

Mäsový vývar:

Čas tlakového varenia cca 30 min.

Vložte do hrnca mäso na polievku (napr. lýtko), zeleninu, korenie (bujónovú kokcu – zrmiečka korenia – bobkový list). Naplňte teplou vodou max. do 75 %. Naložte veko, zaistite a zatvorte ventil. Stlačte tlačidlo *Soup* (polievka) a *Štart/Stop*.

Kurací vývar:

Čas tlakového varenia cca 30 min.

1 ½ litra slanej vody privedte do varu v polohe *Opekania dohneda*. Kurča na polievku (príp. kuracie štrtky), korenie a koreňovú zeleninu vložte do vriacej vody. Podľa pokynov hore zatvorte veko a zaistite ventil. Spustíte program *Soup* a stlačte tlačidlo *Štart/Stop*.

Zemiaková polievka:

Čas tlakového varenia cca 10 min.

Do vnútorného hrnca dajte tuk, cibuľu, slaninu opražte v polohe *Opekania dohneda*. Olúpané a nahrubo nakrájané surové zemiaky, koreňovú zeleninu a korenie (bobkový list, majoránka, príp. koža zo slaniny) podlejte horúcou vodou. Veko, ako je popísané hore, zatvorte a zaistite ventil. Stlačte program *Soup* a *Štart/Stop*.

Krupicová polievka:

Čas tlakového varenia cca 10 min.

Tuk a cibuľu vo vnútornom hrnci opražte v polohe *Opekanie dohneda*, podlejte teplou vodou a pridajte korenie (bobkový list, korenie, muškát). Keď sa polievka varí, zatvorte spotrebič a ventil. Stlačte tlačidlo *Soup* a tlačidlo *Štart/Stop*.

Keď bude polievka potrebovať ešte 4-6 minút tlakového varenia, nastavte kuchynskú minútku na požadovaný čas a spotrebič sa po uplynutí nastaveného času vypne.

Cibuľová polievka:

Čas tlakového varenia cca 10 min.

Väčšie množstvo nakrájanej cibule s tukom opražte do zlata v polohe *Opekania dohneda* a poprážte múkou. Podlejte vodou a okoreňte korením. Zatvorte veko a ventil podľa pokynov hore. Stlačte program *Soup* a tlačidlo *Štart/Stop*. Z dôvodu relatívne krátkej doby tlakového varenia nastavte kuchynskú minútku na požadovaný čas. Čas varenia je možné naprogramovať aj podľa popísaných pokynov.

Polievka z volských chvostov:

Čas tlakového varenia cca 30 min.

Kúsky z volského chvosta s paradajkovým pretlakom opražte v polohe *Opekania dohneda*. Podlejte vodou, pridajte koreňovú zeleninu a korenie.

Zatvorte veko a ventil. Stlačte program polievka a tlačidlo *Štart/Stop*.

Zeleninová polievka:

Čas tlakového varenia cca 10 min.

Tuk, kocky slaniny a nahrubo nakrájanú cibuľu opražte v polohe *Opekania dohneda*. Podlejte vodou a pridajte rôznu zeleninu podľa ročného obdobia (ako napr. nahrubo nakrájanú bielu kapustu, karfiol, fazuľu, pór, mrkvu atď.), korenie a paradajkový pretlak.

Zatvorte veko a ventil. Stlačte program *Soup* a tlačidlo *Štart/Stop*. Z dôvodu relatívne krátkej doby tlakového varenia nastavte kuchynskú minútku na požadovaný čas.

Čas varenia je možné aj naprogramovať podľa popísaných pokynov.

Ak chcete rozmixovanú polievku, je možné ju rozmixovať v hrnci.

Od výrobcu Steba je možné zakúpiť tyčový mixér **s extra dlhou tyčou** (MX21 – Artik.-číslo. 28.05.00)

Mäso

Čím menšie mäso, tým rýchlejšie bude hotové a zostane šťavnaté. Základom časových hodnôt je 500 g potravín izbovej teploty. Inak sa časy zmenia nepatrne.

Na začiatok radšej zvolte kratší čas tepelnej úpravy, čas tepelnej úpravy je možné predĺžiť vždy!

• Varené mäso:

Mäso pripravujte s min. ½ litrom vody na dne hrnca.

• Mäso dusené v pare:

V dierovanej vložke duste v min. ½ vody. Vývar po dokončení okoreňte, zahustíte maslom a jedným škrobom a vložte mäso.

• Dusená pečienka:

V rozpálenom tuku v hrnci opražte, pridajte tekutinu a duste.

• Tuk: na pečenie používajte rastlinný tuk (napr. olej z repky olejnej).

Nakladaná pečienka na kyslo:

Čas tlakového varenia cca 40 min.

Hovädzie mäso naložte na dva dni do octovej marinády. Potom mäso vysušte a opražte pomocou stupňa *Opekania dohneda* a stlačte tlačidlo *Štart/Stop* bez pokrývky v rastlinnom tuku. Pridajte najemno nasekanú polievkovú zeleninu a polejte marinádou. Zatvorte veko a ventil. Stlačte program *Mäso* a tlačidlo *Štart/Stop*.

Po ukončení času varenia mäso vyberte, urobte omáčku a dochuťte (napr. ríbezľovým želé).

Roláda:

Čas tlakového varenia cca 40 min.

Bylinkami, slaninou, uhorkou naplnenú roládu opražte v otvorenom hrnci v rastlinnom tuku pomocou stupňa *Opekania dohneda*. Podlejte 1 litrom vody a okoreňte. Zatvorte veko a ventil.

Stlačte tlačidlo *Mäso* a *Štart/Stop*. Po ukončení doby varenia roládu vyberte a zjemnite omáčku.

Hovädzí guláš:

Čas tlakového varenia cca 35 min.

Na malé kúsky nakrájané hovädzie mäso opražte v tuku s cibuľou v otvorenom hrnci pomocou stupňa *Opekania dohneda* a stlačte tlačidlo *Štart/Stop*. Zalejte vývarom a pridajte korenie. Zatvorte veko a ventil. Stlačte tlačidlo *Mäso* a *Štart/Stop*. Po ukončení doby varenia okoreňte.

Čas tepelnej úpravy je závislý od kvality potravín. Ako je popísané v krátkom návode, je možné pevne naprogramované hodnoty variabilne nastaviť aj podľa vlastných hodnôt, ktoré vychádzajú zo skúseností a chute.

Bravčová pečienka:

Čas tlakového varenia cca 35 min.

Kúsok bravčového bôčika (cca 700 g) prudko opražte v otvorenom hrnci pomocou stupňa *Opekania dohneda* a stlačte tlačidlo *Štart/Stop*. Pridajte jemne nakrájanú zeleninu, korenie a podlejte trochou vývaru. Pečienku vložte do dierovanej vložky a postavte na držiak sitka do hrnca. Zatvorte veko a ventil. Stlačte tlačidlo *Mäso* a tlačidlo *Štart/Stop*. Po ukončení doby varenia dochuťte omáčkou.

Údené plece:

Čas tlakového varenia cca 25 min.

Kyslá kapusta vložte do hrnca a podlejte ½ litrom vody. Pridajte cibuľu, jablká a korenie. Údené položte na kapustu. Zatvorte veko a ventil. Stlačte tlačidlo *Mäso* a *Štart/Stop*.

Pokrm z jedného hrnca „Pichelsteiner“:

Čas tlakového varenia cca 10 min.

Hovädzie a bravčové mäso nakrájajte na kocky a v otvorenom hrnci opražte na tuku pomocou stupňa *Opekania dohneda* bez pokrývky a stlačte tlačidlo *Štart/Stop*. Podlejte vývarom a pridajte zeleninu nakrájanú na malé kúsky (biela kapusta, mrkva, pór atď.) a korenie. Zatvorte veko a ventil. Stlačte tlačidlo *Zelenina* a potvrdte tlačidlom *Štart/Stop*.

Ryba na pare:

Čas tlakového varenia cca 10 min.

Do hrnca dajte ¼ litra vývaru, držiak sitka a dierovanú vložku postavte do hrnca. Rybu (napr. zlatý ostriež) položte do vložky, posypte bylinkami a korením. Zatvorte veko a ventil. Stlačte tlačidlo *Ryba* a *Štart/Stop*.

Ryba v omáčke:

Čas tlakového varenia cca 5 min.

Cibuľu a slaninu opražte v tuku na stupni *Opekania dohneda* a stlačte tlačidlo *Štart/Stop* a zahustíte trochou múky. Pridajte korenie s uvarenými kúskami ryby a dolejte trochou vývaru. Zatvorte veko a ventil. Stlačte tlačidlo *Ryba* a *Štart/Stop*.

Zelenina:

Čas tlakového varenia cca 10 min.

Vývar dajte do hrnca, držiak sitka a dierovanú vložku postavte do hrnca. Čerstvú zeleninu dajte do vložky. Položte pokrývku a ventil nechajte otvorený. Stlačte program *Varenie v pare* a stlačte tlačidlo *Štart/Stop*.

Karfiol/ružičkový kel:

Rozdeľte na menšie kúsky a dajte do dierovanej vložky. Do hrnca nalejte teplú vodu a na stupni *Opekania dohneda* a *Štart/Stop* privedte do varu. Zatvorte veko a ventil.

Stlačte tlačidlo *Varenia v pare* a *Štart/Stop*.

Strukoviny:

Potravinu vložte do hrnca bez soli a na stupni *Opekania dohneda* s teplou vodou (½ litra na 100 g strukovín) privedte do varu. Zatvorte veko a ventil. Stlačte tlačidlo *Varenia v pare* a *Štart/Stop*.

Ryža:

Čas tlakového varenia cca 10 min.

Ryžu trochu poduste na tuku v polohe *Opekania dohneda*. Na šálku ryže 1½ šálky vody. Pridajte soľ a hovädzí bujón. Zatvorte veko a ventil. Stlačte program *Ryža* a tlačidlo *Štart/Stop*. Po uplynutí času sa spotrebič prepne na *Ohrevanie* alebo proces varenia ukončíte tlačidlom *Štart/Stop*.

Lúpané zemiaky:

Čas tlakového varenia cca 12 min.

Rovnako veľké umyté rozpolené zemiaky dajte reznou stranou dolu do dierovanej vložky a postavte na držiak sitka (hrniec naplňte cca ½ vody). Stlačte program *Ryža* a tlačidlo *Štart/Stop*.

Knedle:

Čas tlakového varenia cca 10 min.

1 kg hotového knedľového cesta zmiešajte s 2 polievkovými lyžicami jogurtu a soľou.

Vyformujeme mokrými rukami a pritom do stredu vložte opečené kúsky žemle.

Slanú vodu privedieme do varu na stupni *Opekania dohneda*. Vložte knedle, prikryte vekom a zatvorte ventil. Stlačte tlačidlo *Zelenina* a tlačidlo *Štart/Stop*.

Ak varíte menu (napr. rolády) po 10 minútach sa predtým popísaný program na rolády preruší, postavíte sitkovú vložku s knedľami a napařovák do hrnca, zatvorte veko a ventil, stlačte tlačidlo *Mäso*, tlačidlo *Štart/Stop* a po uplynutí 10 minút stlačte tlačidlo *Stop*. Spotrebič odvzdušnite a otvorte.

Čistenie

Kompletný spotrebič neponárajte do vody.

- Vytiahnite sieťový kábel zo zásuvky a spínač nastavte do polohy „vyp“.
- Spotrebič nechajte vychladnúť.
- Zložte vnútorný hrniec a vypláchnite jemným umývacím roztokom. (nepoužívajte agresívne čističe, ako sú čističe hrncov)
- Ohrevnú dosku a kontaktnú plochu termostatu vo vonkajšom hrnci vyčistíte vlhkou utierkou, pritom termostat nezdeformujte. Pri čistení veka opatrne vyberte tesnenie.
- Tesnenie vyčistíte od všetkých zvyškov a opäť ich správne naložte do kovového krúžku.
- Ak z pretlakového ventilu nevystupuje žiadna para, potom ste nesprávne naložili tesnenie veka. Ak sa tesnenie poškodí alebo je tvrdé, obráťte sa prosím na náš zákaznícky servis.
- Veko utrite dosucha, príp. vylejte skondenzovanú vodu.
- Zložte ventil pre vyčistenie, stiahnite horný ventil, vyčistíte ho a opäť správne zložte, inak by ventil nezatváral.
- Vonkajší plášť utrite vlhkou utierkou s umývacím prostriedkom. Ak spotrebič dlhší čas nepoužívate, veko položte naopak, aby zvyšková vlhkosť mohla vyschnúť a netvorili sa zápachy.

Správna likvidácia tohto produktu:

Opotrebované spotrebiče okamžite urobte nepoužiteľnými.



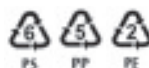
V rámci EU tento symbol upozorňuje na to, že tento produkt nesmie byť likvidovaný spoločne s odpadom z domácnosti. Staré spotrebiče obsahujú cenné recyklovateľné suroviny, ktoré by mali byť odovzdané na recykláciu, aby nekontrolovaným odstránením odpadu, nepoškodzovali životné prostredie, resp. ľudské zdravie. Z toho dôvodu prosím, likvidujte staré spotrebiče prostredníctvom vhodných zberných systémov alebo starý spotrebič zašlite na likvidáciu späť na miesto, kde ste ho zakúpili. Odtiaľ sa následne spotrebič odvezie k látkovej recyklácii.

Likvidácia obalu

Obalový materiál nevyhadzujte, ale odovzdajte na recykláciu.

Obal spotrebiča:

- Obaly z papiera, kartónu, vlnité lepenky odovzdajte na zberných miestach, ktoré sú určené pre zber starého papiera.
- Obalové časti z plastu a fólie by mali byť rovnako vložené do zbernej nádoby, ktorá je na to určená.



V príkladoch pre označenie plastov je uvedené: PE pre polyetylén, identifikačné číslo 02 pre PE-HD, 04 pre PE-LD, PP pre polypropylén, PS pre polystyrén.

Zákaznícky servis:

Ak by váš spotrebič vyžadoval zásah zákazníckeho servisu, obráťte sa na nižšie uvedenú adresu. V prípade poškodenia ešte v záruke dáme podnet k vyzdvihnutiu. Spotrebič musí byť na prepravu vhodne zabalený.

Nezabalené balíky nemôžu byť prijaté!

STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG
Pointstr. 2 · 96129 Strullendorf / Germany
Tel.: 0 95 43 / 449-17 / -18 Fax: 0 95 43 / 449-19
e-Mail: elektro@steba.com Internet: <http://www.steba.com>

Pozor! Elektrosprebiče môže opravovať len elektro-odborník, pretože neodbornými opravami môžu vzniknúť značné škody.

Záručné podmienky

Záruka na tento spotrebič predstavuje 24 mesiacov od dátumu zakúpenia. Táto záruka platí iba vtedy, ak je doložená dokladom o zakúpení. Záruka zahŕňa výmenu alebo opravu častí spotrebiča, ktoré sa poškodia z dôvodu porúch vo výrobe spotrebiča. Po uplynutí záruky bude spotrebič opravený za poplatok. Výrobca nezodpovedá za poškodenie alebo úrazy osôb, zvierat z dôvodu nesprávneho použitia spotrebiča a nedodržanie pokynov v návode na obsluhu.

Obmedzenie

Všetky práva tejto záruky strácajú platnosť z našej strany, pokiaľ bol spotrebič:

- používaný neoprávnenou osobou
- nesprávne používaný, uskladnený alebo prenášaný.

Záruka sa netýka poškodenia vonkajšieho vzhľadu alebo iných, ktoré nebránia štandardnej obsluhu.

Kontakt na servis

ČERTES SK, s.r.o.

Priehrada č.8

013 42 Horný Hričov.

tel./fax: +421 41 5680 171, 173

Pracovná doba Po-Pia. 9:00 - 15:00

e-mail: certes@eslovakia.sk