

EN	p. 2 - 11
CS	p. 12 - 21
SK	p. 22 - 31
HU	p. 32 - 41
BG	p. 42 - 51
SL	p. 52 - 61
SR	p. 62 - 71
HR	p. 72 - 81
RO	p. 82 - 91
RU	p. 92 - 101
UK	p. 102 - 111
PL	p. 112 - 121
ET	p. 122 - 131
LV	p. 132 - 141
LT	p. 142 - 151

Tefal

STEAM N'LIGHT



EN
CS
SK
HU
BG
SL
SR
HR
RO
RU
UK
PL
ET
LV
LT



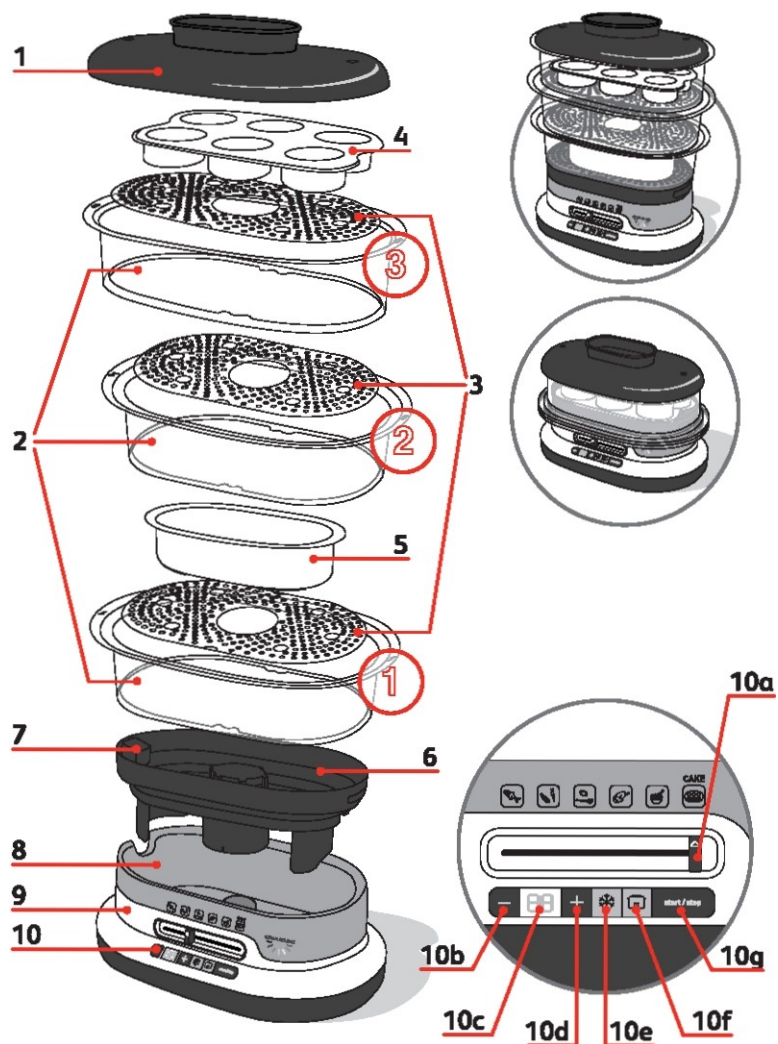




fig. 1

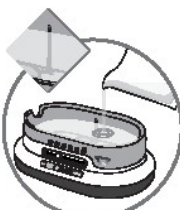


fig. 2



fig. 3

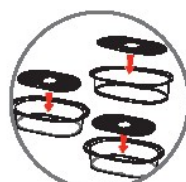


fig. 4



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

Popis

- | | |
|---|---|
| 1 Víko | 10 Ovládací panel |
| 2 Parní koše | a Volič programu |
| 3 Odnímatelné varné dno | b Tlačítko  |
| 4 Forma na dezert | c Displej s časem tepelné úpravy |
| 5 Mísa na vaření rýže | d Tlačítko  |
| 6 Sběrná nádoba šťávy | e Tlačítko na rozmrazování s kontrolkou  |
| 7 Plnicí otvor | f Kontrolka udržování teploty  |
| 8 Vodní nádoba | g Tlačítko  (start/stop) |
| 9 Základna pro napájení elektrickým proudem | |

Návod k použití

Před prvním použitím

- Na čištění zásobníku na vodu a na elektrickou základnu nepoužívejte drsnou houbičku - fig.1. Nepoužívejte škrabku, a to zejména na topné těleso.
- Umyjte všechny odnímatelné díly (varné mísy, mísu na vaření rýže, sběrnou nádobu šťávy, odnímatelná dna, víko, formu na dezert) vlažnou vodou a saponátem. Opláchněte a osušte. Elektrickou základnu nikdy neponořujte do vody.
- Všechny díly s výjimkou elektrické základny můžete mít v myčce na nádobí.

Naplněte vodní nádobu

Do zásobníku na vodu nalévejte pouze vodu, nedávejte žádné koření nebo jiné kapaliny.

Při plnění zásobníku vodou ho neumísťte pod tekoucí vodu, ale použijte nádobu s hubičkou.

- Nalijte studenou vodu přímo do vodní nádoby po maximální úroveň (1,5 litru) - fig.2.
- Při každém použití použijte čerstvou vodu a kontrolujte, zda je vodní nádoba naplněna po maximální úroveň.

PŘED ZAPNUTÍM SPOTŘEBIČE SE UJISTĚTE, ŽE JE V ZÁSOBNÍKU VODA.

Umístěte snímatelné díly

- Umístěte sběrnou nádobu šťávy na zásobník - fig.3. Pouze mísa 1 může být použita přímo na sběrnou nádobu šťávy.
- Přichyťte odnímatelná dna k mísám - fig.4.
- Umístěte mísy 1, 2 a 3 na sběrnou nádobu šťávy - fig.5.
- Přiklopte víkem.
- Pokud používáte příslušenství mísu na rýži a formu na dezert, umístěte je přímo na dno v míse.
- Zkontrolujte, zda jsou mísy správně umístěné.







Vaření

- Zapojte spotřebič: Ozve se zvukový signál oznamující, že je spotřebič pod napětím. Bliká barva zvoleného programu. Na displeji bliká navržená doba tepelné úpravy.
- Nastavte volič programu pod piktogram zvoleného programu tepelné úpravy - fig.6.
- Navrženou dobu tepelné úpravy lze změnit tlačítky **+** a **-**.
- Nedojde-li k další aktivaci, displej zhasne a spotřebič po 2 minutách přejde do pohotovostního režimu.
- Stiskem tlačítka **start/stop** se spotřebič navrátí z pohotovostního režimu.

Při tepelné úpravě nedávejte nad spotřebič ruce kvůli páře, která uniká z otvorů vika.



CS

Zvolte čas vaření

- Tento spotřebič má 6 programů tepelné úpravy, ke kterým je přiřazeno 6 světelných barev:
 -  Program 1/MODRÁ: Ryby (přednastaveno 15 min).
 -  Program 2/ORANŽOVÁ: Zelenina krátká tepelná úprava (přednastaveno 20 min)
 -  Program 3/ZELENÁ: Zelenina dlouhá tepelná úprava (přednastaveno 30 min)
 -  Program 4/FIALOVÁ: Maso (přednastaveno 35 min)
 -  Program 5/ŽLUTÁ: Rýže/vejce (přednastaveno 40 min)
 -  Program 6/ČERVENÁ: Dezert (přednastaveno 17 min)
- Barva programu se rozsvítí a bliká - fig.7.
- Zobrazený implicitně nastavený čas bliká:
 - Pokud vám čas vyhovuje, stiskněte **start/stop** - fig.8.
 - Pokud vám přednastavený čas nevyhovuje, můžete ho změnit tlačítky **+** a **-** a stisknutím **start/stop** tento čas potvrdíte.
- Zvolený čas a světlo programu se ustálí a vaření se spustí.
- Zobrazený čas v průběhu vaření klesá po minutách a během poslední minuty po sekundách.
- Během vaření můžete kdykoliv změnit dobu tepelné úpravy stisknutím tlačítka **+** nebo **-** a změnit program.





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

Funkce udržování teploty




- Při udržování teploty není možné provést jinou činnost, pokud budete chtít, můžete spotřebič pouze vypnout (stisknutím tlačítka ).
- Po uplynutí doby vaření zazní dva zvukové signály - fig.9.
 - Udržování teploty se automaticky spustí po ukončení vaření a barva programu se střídavě rozsvěcuje. Rozsvítí se tlačítko  - fig.10.
 - Zobrazuje se uplynulý čas udržování teploty od ukončení vaření.

Teplná úprava mražených produktů

Můžete připravovat zmraženou zeleninu a ovoce bez potřeby rozmrazení. Spotřebič automaticky přidá 10 minut k nastavené době teplé úpravy.

- Zvolte požadovaný program.
- Stiskněte tlačítko  - fig.11.
- Čas rozmrazení je automaticky přičten a bliká.
- Stisknutím tlačítka  spustíte vaření, čas přestane blikat a vaření se spustí.
- Během vaření můžete kdykoliv změnit dobu teplé úpravy stisknutím tlačítka  nebo  a změnit program.

Průběh vaření

- Během vaření se nedotýkejte horkých částí spotřebiče ani potravin. Použijte kuchyňské rukavice. Pokud dojde voda, spotřebič přestane hřát.
- Chcete-li upravit dobu teplé úpravy, stiskněte tlačítka  nebo .
 - Pokud již nevzniká pára, znamená to, že ve spotřebiči chybí voda. Doplňte vodu plnicím otvorem umístěným na pravé straně spotřebiče - fig.12.
 - Není nutné znovu stisknout tlačítko , spotřebič se sám znovu spustí.

Vyjmutí potravin



- Odejměte víko za rukojeť.
- Sejměte misky - fig.13.
- Servírujte potraviny.

K manipulaci s miskami a víkem použijte kuchyňské rukavice - fig.13.

Zastavení parního hrnce

Nedojde-li k další aktivaci, displej zhasne a spotřebič po 2 minutách přejde do pohotovostního režimu.

Po 1 hodině udržování teploty zařízení přejde do pohotovostního režimu. Světlo zhasne.

- Chcete-li během tepelné úpravy spotřebič vypnout, stiskněte tlačítko 
- Při udržování teploty stiskněte tlačítko 
- Vypnutí vaření je signalizováno rychlým blikáním světla a displeje „volič programu“.
- Chcete-li spotřebič zcela vypnout, odpojte ho od sítě.

CS

Tabulka časů vaření

Uvedené časy jsou pro mísu 1, jsou pouze orientační a mohou se lišit v závislosti na velikosti potravin, prostoru mezi potravinami, množství potravin, podle individuální chuti a v závislosti na napětí v elektrické síti.

Zelenina – ovoce

Zelenina – ovoce krátká tepelná úprava

Příprava	Druh	Množství	Doba tepelné úpravy
Mrkve nakrájené na kolečka	Čerstvé	300 g	22-27 min
Houby	Čerstvý	500 g	18-25 min
Špenát	Čerstvý	300 g	12-17 min
Papriky	Čerstvý	250 g	18-25 min
Bílé cibulky	Čerstvý	250 g	15-20 min
Banány	Čerstvé	4	12-17 min
Broskve	Čerstvé	4	12-17 min
Jablka	Čerstvé	4	25-30 min

Zelenina – ovoce dlouhá tepelná úprava

Příprava	Druh	Množství	Doba tepelné úpravy
Artyčok	Čerstvý	1 průměrné velikosti	45-55 min
Chřest	Čerstvé	550 g	30-34 min
Brokolice	Čerstvý	500 g	25-35 min
Zelí	Čerstvý	600 g	30-35 min
Květák	Čerstvý	1 průměrné velikosti	35-45 min
Zelené fazolové lusky	Čerstvý	450 g	34-40 min
Pórky	Čerstvý	500 g	34-41 min
Hrášek	Čerstvý	350 g	35-40 min
Brambory	Čerstvé	600 g	40-46 min
Dýně	Čerstvé	500 g	25-30 min
Hrušky	Čerstvé	4	25-30 min

Ryby – korýši

Příprava	Druh	Množství	Doba tepelné úpravy
Rybí filé	Čerstvý	350 g	12-14 min
Korýši	Čerstvý	200 g	5-10 min
Bítek	Čerstvý	300 g	12-17 min
Losos	Čerstvý	550 g	20-30 min

Maso – drůbež

Příprava	Druh	Množství	Doba tepelné úpravy
Kuřecí stehna	Čerstvý entier	4	35-45 min
Celá čerstvá	Čerstvý	450 g	20-25 min
Krůtí řízek	Čerstvý	400 g	20-26 min
Jehněčí kotleta	Čerstvý	500 g	18-23 min
Vepřové plátky	Čerstvý	600 g	40-45 min
Klobásy	--	6	10-15 min

Vejce

Příprava	Druh	Množství	Doba tepelné úpravy
Vejce na hniličku	--	6	12-15 min
Vejce natvrdo	--	6	20-25 min

Rýže – Těstoviny – Obilniny

Příprava	Druh	Množství	Doba tepelné úpravy
Bílá rýže dlouhozrná	150 g	300 ml	30 min



Koláč

Příprava	Druh	Množství	Doba tepelné úpravy
Koláč s červeným ovocem	--	6	25 min
Čokoládový dort	--	6	23 min
Jogurtový dort	--	6	18 min
Provensálský koláč	--	6	18 min
Mrkvový koláč	--	6	18 min

- Můžete si připravit různé receptury na koláče podle kuchařky nebo podle svých receptů.
- Pokud připravujete více jídel: začněte s vařením potravin, které vyžadují nejdelší dobu tepelné úpravy. Umístěte je do mísy 1. V průběhu vaření můžete přidávat další mísy s potravinami, které mají kratší tepelnou úpravu.

Příprava koláčů

- Dajte připravenou směs do formy na koláč, dbejte na to, aby forma nebyla příliš naplněná, aby nedošlo u některých receptů k přetečení.
- Umístěte formu na koláč do mísy - fig. 14.
- Formu na koláč není možno použít v troubě, mikrovlnné troubě ani v mrazničce.

Forma na koláč musí být pokaždé umístěna na dno mísy pod pokličkou. U některých receptů je nutné formu trochu vymastit.

Vyjmutí formy na koláč

Chcete-li koláčky uschovat do lednice, vyčkejte, dokud nedosáhnou pokojové teploty.

- Použijte tepelně odolné rukavice. Zvedněte víko za držák.
- Vyjměte formu z mísy.
- Před vyjmutím koláče nechte pár minut chladit.
- Koláčky můžete podávat.

CS

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. Vyhněte se použití fólie, protože to prodlužuje čas vaření.
- Při výběru potravin k napařování zvolte vhodnou velikost potravin, které se vlezou do koše, zejména pokud se vaří celé, jako například ryby.
- Pokrmu připravenému v páře můžete dodat jemnou příchut' přidáním čerstvých bylinek, plátků citrónu či pomeranče, česneku a cibule. Tyto ingredience můžete přidávat přímo k jídlu.
- Pro výraznější chuť drůbeže, masa a ryb, použijte marinády, kombinace bylinek a vína, nebo barbecue omáček a koření.
- Mražená zelenina a ovoce může být připravena v páře bez potřeby rozmrazení. Korýše, drůbež a maso musí být před vařením v páře úplně rozmražené.
- 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 kelímky a při vaření nebo po něm, používejte rukavice do trouby.

Údržba a čištění

Čištění parního hrnce

- Po použití odpojte parní hrec z zásuvky.
 - Před čištěním ho nechte zcela vychladnout.
 - Před vyprázdněním sběrače šťávy a vodní nádoby zkontrolujte, zda parní hrec 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 elektrickou základnu do vody a ani ji neoplachujte pod tekoucí vodou. Nepoužívejte drsné čisticí prostředky.

Odstranění vodního kamene

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

CS

Skladování

- Obratě misku na vaření rýže do sběrné nádoby šťávy.
- Obratě formu na koláč na misku na vaření rýže - fig. 15.
- Obratě misku 1 na základnu - fig. 16.
- Vložte nádobu 2 do nádoby 3, následně je otočte obě vzhůru nohama a umístěte je na základnu - fig. 17.
- Nahoru umístěte víko - fig. 18.

Všechny části mohou být skladovány v parním hrnci.

Problémy / Řešení

Problém	Příčina	Řešení
Ze stran spotřebiče uniká pára.	Nádoby jsou na sebe špatně nasazeny.	Zkontrolujte správné nasazení a pořadí rozmístění nádob.
Spotřebič je zapojen do sítě, ale přestal fungovat.	Spotřebič jste během 2 minut nezapnuli a došlo k přepnutí do pohotovostního režimu.	Jedním stiskem tlačítka start/stop se navrátíte z pohotovostního režimu.
Z podstavce vytéká voda.	Únik na topném tělese.	Odneste spotřebič do autorizovaného servisního střediska.
Potraviny se vaří déle než dříve.	Topné těleso je pokryto vodním kamenem.	Odstraňte vodní kámen z topného tělesa (viz odstavec údržba a čištění).

TEFAL/T-FAL* MEZINÁRODNÍ ZÁRUKA

www.tefal.com

Tento výrobek je opravitelný firmou TEFAL/T-FAL během záruční lhůty a po jejím uplynutí.

Záruka

Na tento výrobek poskytuje firma TEFAL/T-FAL (adresa společnosti a údaje obsažené v seznamu zemí pod Mezinárodní zárukou TEFAL/T-FAL) záruku na výrobní vady materiálu nebo zpracování během záruční lhůty v zemích, které jsou uvedeny v seznamu zemí na poslední straně návodu k obsluze, od původního data koupě.

Mezinárodní záruka výrobce poskytovaná firmou TEFAL/T-FAL je dodatečnou výhodou, která neovlivňuje zákonná práva spotřebitele.

Mezinárodní záruka výrobce se vztahuje na veškeré náklady související s obnovou prokazatelně vadného výrobku, aby tento byl v souladu se svými původními specifikacemi, a to prostřednictvím opravy nebo výměny kterékoli vadné součásti a potřebné práce. Dle výběru firmy TEFAL/T-FAL může být namísto opravy vadného výrobku poskytnut náhradní výrobek. Výhradní odpovědnost firmy TEFAL/T-FAL a vaše výhradní rozhodnutí dle této záruky se omezují na takovouto opravu nebo výměnu.

Podmínky a vyloučení

Mezinárodní záruka firmy TEFAL/T-FAL platí pouze během záruční lhůty a pro země uvedené v příloženém Seznamu zemí a je platná pouze po předložení důkazu o koupi. Výrobek lze dopravit přímo osobně do autorizovaného servisního střediska nebo musí být adekvátně zabalen a zaslán zpět doporučeně (nebo ekvivalentním způsobem poštou) do autorizovaného servisního střediska TEFAL/T-FAL. Úplné údaje o adresách servisního střediska každé země jsou uvedeny na internetových stránkách TEFAL/T-FAL (www.tefal.com) nebo jsou dostupné po zavolání na příslušné telefonní číslo uvedené v Seznamu zemí s žádostí o příslušnou poštovní adresu.

Firma TEFAL/T-FAL neodpovídá za opravu nebo výměnu výrobku, který nebyl zaslán spolu s platným dokladem o koupi.

Tato záruka se nevztahuje na žádnou škodu, která by mohla být způsobena následkem nesprávného používání, nedbalosti, nedodržení pokynů firmy TEFAL/T-FAL, použitím při elektrickém proudu nebo napětí neodpovídajících údajům vyraženým na výrobku nebo modifikací nebo neoprávněnou opravou výrobku. Také se nevztahuje na běžné opotřebení, údržbu nebo výměnu spotřebních součástí a na následující:

- používání nesprávného druhu vody;
- tvorba kamene (odstraňování kamene musí být provedeno v souladu s pokyny pro použití);
- vnikání vody, prachu nebo hmyzu dovnitř výrobku;
- mechanická poškození, přetěžování;
- škody nebo špatné výsledky kvůli nesprávnému napětí nebo frekvenci;
- nehody, včetně požáru, povodně, úderu blesku atd.;
- profesionální nebo komerční použití;
- poškození skla nebo porcelánu uvnitř výrobku;
- výměna spotřebních součástí.

Tato záruka se nevztahuje na žádný výrobek, do kterého bylo zasahováno, nebo na škody způsobené nesprávným používáním a péčí, nesprávným balením majitele nebo nesprávnou manipulací přepravce.

Mezinárodní záruka firmy TEFAL/T-FAL se vztahuje pouze na výrobky zakoupené v jedné ze zemí uvedených v seznamu a používané pouze pro domácí účely v jedné ze zemí uvedených na Seznamu zemí. V případě výrobku zakoupeného v jedné uvedené zemi a posléze používaného v jiné uvedené zemi:

- a) Doba trvání mezinárodní záruky TEFAL/T-FAL je doba v zemi používání výrobku, i když byl výrobek zakoupen v jiné uvedené zemi s rozdílnou dobou trvání záruky.
- b) Mezinárodní záruka TEFAL/T-FAL neplatí v případě neshody zakoupeného výrobku s místními normami, např. napětí, frekvence, elektrické zásuvky nebo jiné místní technické specifikace
- c) Proces opravy výrobků zakoupených mimo zemi použití může vyžadovat delší dobu, pokud výrobek v daném místě neprodává firma TEFAL/T-FAL
- d) V případech, kdy výrobek není opravitelný v nové zemi, se mezinárodní záruka TEFAL/T-FAL omezuje na výměnu za podobný výrobek nebo alternativní výrobek za podobné náklady, je-li to možné.

Zákonná práva spotřebitele






Tato mezinárodní záruka TEFAL/T-FAL neovlivňuje zákonná práva, která spotřebiteli přísluší, ani ta práva, která nelze vyloučit nebo omezit, ani práva proti maloobchodnímu prodejci, od kterého spotřebitel výrobek koupil. Tato záruka poskytuje spotřebiteli specifická zákonná práva a spotřebitel může mít rovněž další zákonná práva, která se liší stát od státu nebo země od země. Spotřebitel může taková práva uplatnit dle vlastního úsudku.

Dodatečné informace

Příslušenství, spotřební součásti a vyměnitelné součásti pro koncového uživatele lze zakoupit, pokud jsou místně k dostání, jak je popsáno na internetových stránkách firmy TEFAL / T-FAL. Záruku firmy TEFAL/T-FAL platnou pro Českou republiku poskytují autorizované servisní střediska TEFAL v České republice v souladu se zákonem na ochranu spotřebitele.

* Spotřebiče do domácnosti zn. TEFAL se v některých zemích, např. v Americe a Japonsku, vyskytují pod značkou T-FAL. TEFAL/T-FAL jsou ochranné známky Groupe SEB.

Popis

- | | | | |
|---|----------------------|----|--|
| 1 | Viečko | 10 | Palubná doska |
| 2 | Naparovacie košíky | a | Volič programu |
| 3 | Mriežky na pečenie | b | Tlačidlo  |
| 4 | Forma na koláč | c | Displej zobrazujúci čas prípravy |
| 5 | Miska na ryžu | d | Tlačidlo  |
| 6 | Zachytávač šťavy | e | Tlačidlo mrazenia s kontrolkou  |
| 7 | Poklop pre napĺňanie | f | Tlačidlo pre uchovanie v teple  |
| 8 | Zásobník na vodu | g | Tlačidlo  (štart/zastavenie) |
| 9 | Napájacia základňa | | |

Návod na používanie

Pred prvým použitím

- Nádobku na vodu vyčistite mäkkou špongiou - fig.1 a tiež vonkajšiu stranu elektrickej bázy. Nepoužívajte škrabku, najmä nie na zohrievané súčasti.
- Umyte všetky odnímateľné diely (misky, misku na ryžu, zachytávač šťavy, odnímateľné misky, kryt, formu na koláč) vlažnou vodou a prostriedkom na umývanie riadu. Opláchnite a nechajte vyschnúť. Nikdy neponárajte elektrickú bázu do vody.
- V umývačke riadu môžete umývať všetky súčasti okrem elektrickej bázy.

Naplňte zásobník vody

V nádržke nepoužívajte koreniny ani iné kvapaliny ako vodu. Nenapĺňajte nádržku tak, že ju kladiete priamo pod vodovodný kohútik, používajte nádobku vybavenú náustkom na vylievanie.

- Do zásobníka vody nalejte studenú vodu až po značku maximum (1,5 litra) - fig.2.
- Pri každom použití dajte čerstvú vodu a skontrolujte, či je zásobník vody naplnený na maximálnu úroveň.

UBEZPEČTE SA, ČI JE V NÁDRŽKE VODA, AŽ POTOM ZARIADENIE ZAPNITE.

Založte odoberateľné súčasti

- Umiestnite zachytávač šťavy na nádržku - fig.3.
 - Založte mriežky na misky - fig.4.
 - Umiestnite misku/y 1, 2 a 3 na zachytávač šťavy - fig.5.
 - Založte veko.
 - Keď používate príslušenstvo: misku na ryžu a formu na koláč, umiestnite ich priamo na mriežky v miske.
 - Skontrolujte, či sú misky správne umiestnené.
- Iba miska 1 môže byť použitá priamo na zachytávač šťavy.







Varenie

- Zapojte prístroj: zaznie pípnutie pri zapojení do prúdu. Farba zvoleného programu bude blikať. Displej s plánovaným časom prípravy bude blikať.
- Posuňte volič programov pod piktogram zvoleného programu prípravy - fig.6.
- Navrhovaný čas prípravy sa môže nastaviť pomocou tlačidiel **+** a **-**.
- Ak neuskutočnite žiadny ďalší úkon, displej sa vypne a zariadenie sa po 2 minútach prepne do pohotovostného režimu.
- Stlačte tlačidlo **start/stop** pre odchod z pohotovostného režimu.

Nekladte ruky nad zariadenie počas prípravy, uniká z neho para, ktorá prechádza otvormi vo veku.

SK

Vyberte si dobu varenia

- Váš prístroj využíva 6 programov pre prípravu jedla spojených s 6 farebnými kontrolkami:
 -  Program 1 / MODRÁ: Ryba (prednastavené na 15 min)
 -  Program 2 / ORANŽOVÁ: Zelenina s krátkou prípravou (prednastavené na 20 min)
 -  Program 3 / ZELENÁ: Zelenina s dlhou prípravou (prednastavené na 30 min)
 -  Program 4 / FIALOVÁ: Mäso (prednastavené na 35 min)
 -  Program 5 / ŽLTÁ: Ryža/vajcia (prednastavené na 40 min)
 -  Program 6 / ČERVENÁ: Koláč (prednastavené na 17 min)
- Dlhé stlačenie tlačidla **+** alebo **-** umožňuje predĺžiť alebo skrátiť čas varenia rýchlejšie.
- Farebná kontrolka programu sa rozsvieti a bliká - fig.7.
- Prednastavený čas zobrazený na displeji bliká:
 - Ak vám tento čas vyhovuje, stlačte **start/stop** - fig.8.
 - Ak vám prednastavený čas nevyhovuje, môžete ho zmeniť za pomoci tlačidiel **+** a **-** a stlačte **start/stop** pre potvrdenie.
- Čas a kontrolka zvoleného programu sa uložia a príprava sa začne.
- Počas prípravy sa zobrazený čas odpočítava v minútach a počas poslednej minúty v sekundách.
- Po spustení prípravy môžete kedykoľvek meniť čas prípravy stlačením tlačidla **+** alebo **-** a zmeniť program.





Funkcia uchovania v teple

- Počas uchovania v teple nie je možná žiadna iná činnosť okrem zastavenia, ak si ho želáte (stlačením tlačidla **start/stop**).
- Dve série zvukových signálov zaznejú počas ubiehania prípravy - fig.9.
 - Uchovanie v teple sa spustí automaticky na konci prípravy, prípadne sa rozsvieti kontrolka príslušenstva programu. Tlačidlo **start/stop** sa rozsvieti - fig.10.
 - Zobrazuje sa uplynutý čas uchovania v teple od ukončenia varenia.

Príprava mrazených potravín

Môžete pripravovať zmrazenú zeleninu a ovocie bez potreby rozmrazenia.

Prístroj automaticky pripočíta 10 minút k zvolenému času prípravy.




- Zvoľte želaný program.
- Stlačte tlačidlo  - fig.11.
- Čas rozmrazenia je automaticky pripočítaný a bliká.
- Stlačte  pre spustenie prípravy, čas sa uloží a príprava sa začne.
- Keď sa príprava spustí, kedykoľvek môžete zmeniť čas prípravy stlačením tlačidla  alebo  a zmeniť program.

Počas prípravy

Nedotýkajte sa horúcich povrchov ani potravín počas ich tepelnej prípravy.

Použite kuchynské rukavice.

Ak prístroju došla voda, prestane vydávať teplo.



- Ak si želáte zmeniť čas prípravy, stlačte tlačidlá  alebo .
- Ak prístroj nepúšťa paru, došla mu voda. Dolejte vodu vliatím cez náustok na naplnenie nachádzajúci sa na pravom boku prístroja - fig.12.
- Nemusíte znova stláčať tlačidlo  prístroj sa spustí sám.

Vybratie jedla

- Odstráňte viečko.
- Vyberte misky - fig.13.
- Môžete podávať jedlo.

Na prácu s miskami a pokrievkami použite kuchynské rukavice - fig.13.

Vypnutie parného hrnca

- Ak neuskutočnite žiadny ďalší úkon, displej sa vypne a zariadenie sa po 2 minútach prepne do pohotovostného režimu.
- Po 1 hodine uchovávaní v teple prístroj prejde do pohotovostného režimu. Kontrolka sa vypne.
- Počas prípravy, ak si želáte svoj prístroj zastaviť, stlačte tlačidlo .
 - Počas uchovávaní v teple stlačte tlačidlo .
 - Zastavenie prípravy signalizuje rýchle blikanie kontrolky a displeja „volič programu“.
 - Pre úplné zastavenie prístroja odpojte prístroj.

SK

Tabuľka časov varenia

Časy prípravy sa uvádzajú ako návod pre misku 1, môžu sa meniť v závislosti od veľkosti potravín, priestoru ponechaného medzi potravinami, množstva, individuálnej chuti a napätia v elektrickej sieti.

Zelenina - ovocie

Zelenina - ovocie, krátka príprava

Príprava	Typ	Množstvo	Čas prípravy
Kolieska mrkvy	Čerstvé	300 g	22-27 min
Huby	Studené	500 g	18-25 min
Špenát	Studené	300 g	12-17 min
Paprika	Studené	250 g	18-25 min
Biela malá cibuľa	Studené	250 g	15-20 min
Banány	Čerstvé	4	12-17 min
Broskyne	Čerstvé	4	12-17 min
Jablká	Čerstvé	4	25-30 min

Zelenina - ovocie, dlhá príprava

Príprava	Typ	Množstvo	Čas prípravy
Artičok	Studené	1 spôsob	45-55 min
Špargľa	Čerstvé	550 g	30-34 min
Brokolica	Studené	500 g	25-35 min
Kapusta	Studené	600 g	30-35 min
Karfiol	Studené	1 spôsob	35-45 min
Zelená fazuľa, struky	Studené	450 g	34-40 min
Pór	Studené	500 g	34-41 min
Hrach	Studené	350 g	35-40 min
Zemiaky	Čerstvé	600 g	40-46 min
Cukety	Čerstvé	500 g	25-30 min
Hrušky	Čerstvé	4	25-30 min

Ryby - Mäkkýše

Príprava	Typ	Množstvo	Čas prípravy
Rybie filety	Studené	350 g	12-14 min
Kôrovce	Studené	200 g	5-10 min
Steak	Studené	300 g	12-17 min
Losos	Studené	550 g	20-30 min

Mäso - Hydina

Príprava	Typ	Množstvo	Čas prípravy
Kuracie stehná	Studené	4	35-45 min
Kuracie rezne	Studené	450 g	20-25 min
Morčacie rezne	Studené	400 g	20-26 min
Jahňacie kotlety	Studené	500 g	18-23 min
Bravčové filety	Studené	600 g	40-45 min
Klobásy	--	6	10-15 min

Vajcia

Príprava	Typ	Množstvo	Čas prípravy
Vajcia namätko	--	6	12-15 min
Vajcia natvrdo	--	6	20-25 min

Ryža - Cestoviny - Obilniny

Príprava	Typ	Množstvo	Čas prípravy
Biela dlhozrná ryža	150 g	300 ml	30 min

CAKE



Koláč

Príprava	Typ	Množstvo	Čas prípravy
Koláč s červeným ovocím	--	6	25 min
Čokoládový koláč	--	6	23 min
Koláč s jogurtom	--	6	18 min
Vidiecky koláč	--	6	18 min
Mrkvový koláč	--	6	18 min

SK

- Máte možnosť pripraviť recepty koláčov z knihy receptov alebo svoje vlastné recepty.
- Na prípravu viacerých chodov: začnite prípravu potravín vyžadujúcich si dlhšiu prípravu. Umiestnite ich do misky 1. Počas varenia môžete pridávať ďalšie misky s potravinami na rýchlejšie varenie.

Príprava koláčov

- Vložte prípravu do formy, nenapĺňajte ju doplna, aby pri niektorých receptoch nepretiekla.
 - Vložte formu na koláč do misky - fig.14.
 - Formu na koláč nemožno použiť v rúre, mikrovlnnej rúre ani v mrazničke.
- Forma na koláč musí byť vždy umiestnená v miske pod pokrievkou. Pri niektorých prípravách môže byť potrebné formu vymastiť.

Pre vybratie formy na koláč

- Ak si želáte uchovávať koláče v chladničke, počkajte, kým nedosiahnu teplotu okolia.
- Používajte rukavice na pečenie. Odoberte veko uchopením za rúčku.
- Odoberte formu na koláč z misky.
- Pred vybratím koláča nechajte pár minút chladnúť.
- Podávajte koláč.

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 rovnačo. 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.
- Pokrmu pripravenému v pare môžete dodať jemnú príchuť pridaním čerstvých bylín, plátkov citróna či pomaranča, cesnaku a cibule. Tieto ingrediencie sa môžu pridávať priamo k jedlu.
- Pre výraznejšiu chuť hydiny, mäsa a rýb, použite marinády, kombinácie bylín a vína, alebo barbecue omáčok a korenín.
- Zmrazená zelenina a ovocie môže byť pripravená v pare bez potreby rozmrazenia. Mäkkýše, hydina a mäso musia byť pred varením v pare úplne rozmrazené.
- 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.

Údržba a čistenie

Čistenie parného hrnca

- Parný hrniec po použití odpojte zo siete.
 - Pred čistením ho nechajte úplne vychladnúť.
 - Pred vyliatím 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.
- Neponárajte elektrickú bázu do vody a neoplachujte ju priamo pod vodovodným kohútikom. Nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky.

Pre odstránenie vodného kameňa z vášho prístroja

- 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.

SK

Uskladnenie

- Vráťte misku na ryžu do zadržávača šťavy.
- Vráťte formu na koláč na misku na ryžu - fig.15.
- Vráťte misku 1 na bázu - fig.16.
- Misku 2 vložte do misky 3, potom ich otočte hore dnom a položte na základňu - fig.17.
- Zložte veko - fig.18.

Všetky části je možné skladovat' vo vnútri parného hrnca.

Problémy / Riešenia

Problém	Príčina	Riešenie
Bočnými stranami výrobku uniká para.	Misky sú do seba nesprávne založené.	Skontrolujte správne založenie misiek do seba a poradie ich umiestnenia.
Prístroj som zapojil/a do siete, ale nezapína sa.	Výrobok ste nezapli počas 2 minút a spustil sa pohotovostný režim.	Stlačte raz tlačidlo zapínania/vypínania on/off pre odchod z pohotovostného režimu.
Z podstavca vyteká voda.	Úniky na úrovni vyhrievacieho telesa.	Výrobok odnesť do autorizovaného servisného strediska.
Potraviny sa pripravujú dlhšie ako predtým.	Vyhrievacie teleso je zanesené kameňom.	Odstráňte vodný kameň z vyhrievacieho telesa (pozri odsek o údržbe a čistení).

TEFAL/T-FAL* MEDZINÁRODNÁ ZÁRUKA

www.tefal.com

Na tomto výrobku môže vykonať opravu spoločnosť TEFAL/T-FAL počas a po uplynutí záručnej doby.

Záruka

Na tento výrobok sa vzťahuje záruka spoločnosti TEFAL/T-FAL (adresu spoločnosti a podrobnosti sa uvádzajú v zozname štátov, pre ktoré platí medzinárodná záruka TEFAL/T-FAL) pokrývajúca všetky výrobné chyby materiálu alebo chyby vzniknuté pri výrobe počas záručnej doby v rámci štátov, ktoré sa uvádzajú v zozname štátov na poslednej strane používateľskej príručky, počínajúc dátumom zakúpenia výrobku.

Medzinárodná záruka výrobcu od spoločnosti TEFAL/T-FAL je dodatočná výhoda, ktorá nijako nepovplyvňuje zákonom dané práva používateľa.

Medzinárodná záruka používateľa sa vzťahuje na všetky náklady spojené s opravou preukázanej chyby na výrobku a uvedením výrobku do pôvodného technického stavu, a to na základe opravy alebo nahradenia nejakého chybného dielu a vykonania potrebnej práce. Na základe rozhodnutia spoločnosti TEFAL/T-FAL sa namiesto opravy môže vykonať nahradenie chybného výrobku. Výhradná povinnosť spoločnosti TEFAL/T-FAL a vaše výhradné rozhodnutie v rámci tejto záruky sa obmedzujú na takú opravu alebo nahradenie.

Podmienky a výnimky

Medzinárodná záruka spoločnosti TEFAL/T-FAL sa uplatňuje iba počas trvania záručnej doby a iba v prípade tých štátov, ktoré sa uvádzajú v priloženom zozname štátov, je platná iba na základe predloženia dokladu o zakúpení. Tento výrobok môžete osobne zaniest' do autorizovaného servisného strediska alebo ho musíte zabaliť príslušným spôsobom a doporučené (či rovnocenným spôsobom) zaslať do autorizovaného servisného strediska TEFAL/T-FAL. Úplná adresa autorizovaných servisných stredísk v jednotlivých štátoch sa nachádza v zozname na webovej stránke spoločnosti TEFAL/T-FAL (www.tefal.com) alebo ju získate na príslušnom telefónnom čísle uvedenom v zozname štátov pri konzultácii príslušnej poštovej adresy.

Spoločnosť TEFAL/T-FAL nie je povinná vykonať opravu alebo nahradenie výrobku, ktorý nie je doložený platným dokladom o zakúpení.

Táto záruka sa nevzťahuje na žiadne poškodenie, ktoré by sa mohlo vyskytnúť následkom nesprávneho použitia, nedbalosti, nedodržania pokynov spoločnosti TEFAL/T-FAL, použitia prúdu alebo napätia iného, ako sa uvádza na výrobku, alebo v prípade nepovolenej úpravy alebo zmeny vykonanej na výrobku. Nepokrýva ani bežné opotrebovanie vzniknuté používaním výrobku, údržbu alebo nahradenie spotrebných dielov a nasledujúce prípady:

- používanie nevhodného typu vody;
- skladanie (a rozkladanie sa musí vykonávať v súlade s pokynmi na používanie);
- vniknutie vody, prachu alebo hmyzu do výrobku;
- mechanické poškodenie, preťaženie;
- škody alebo zlé výsledky zapríčinené nesprávnym napätím alebo frekvenciou;
- nehody vrátane ohňa, povodne, blesku, atď.;

- profesionálne a komerčné využitie;
- poškodenie skleneného alebo porcelánového príslušenstva výrobku;
- nahradenia spotrebných dielov.

Táto záruka sa nevzťahuje na výrobky, ktoré boli predmetom svojvoľného manipulovania, alebo na škody spôsobené nesprávnym používaním a starostlivosťou, nesprávnym zabalением používateľom alebo nesprávnym zaobchádzaním prepravcom.

Medzinárodná záruka spoločnosti TEFAL/T-FAL sa vzťahuje iba na výrobky zakúpené v jednom z uvedených štátov a využívané na domáce účely iba v jednom zo štátov uvedených v zozname štátov. V prípade, že bol výrobok zakúpený v jednom z uvedených štátov, a potom sa používal v inom z uvedených štátov:

SK

- a) Trvanie medzinárodnej záruky spoločnosti TEFAL/T-FAL je trvanie, ktoré sa uvádza pre štát používania výrobku, aj keď bol výrobok zakúpený v inom uvedenom štáte s iným trvaním záruky.
- b) Medzinárodná záruka TEFAL/T-FAL sa neuplatňuje v prípade nesúladu zakúpeného výrobku s miestnymi normami pre napätie, frekvenciu, elektrické zásuvky alebo iné miestne technické špecifikácie
- c) Oprava výrobkov zakúpených mimo štátu jeho používania si môže vyžadovať dlhší čas, ak spoločnosť TEFAL/T-FAL taký výrobok v danom štáte nepredáva
- d) V prípade, že výrobok sa v novom štáte nedá opraviť, sa medzinárodná záruka spoločnosti TEFAL/T-FAL obmedzuje na nahradenie podobným výrobkom alebo alternatívnym výrobkom s rovnakou cenou, ak je to možné.

Zákonom dané práva používateľa

Táto medzinárodná záruka spoločnosti TEFAL/T-FAL neovplyvňuje zákonné práva spotrebiteľa alebo tieto práva nemožno obísť či obmedziť, neovplyvňuje ani práva v súvislosti k maloobchodníkovi, u ktorého si spotrebiteľ výrobok zakúpil. Táto záruka spotrebiteľovi poskytuje osobitné zákonné práva a spotrebiteľ môže mať tiež iné zákonné práva, ktoré sa môžu meniť v závislosti od štátu. Spotrebiteľ si môže uplatňovať také práva podľa vlastného uváženia.






Ďalšie informácie

Príslušenstvo, spotrebné diely a náhradné diely konečného používateľa možno v prípade ich miestnej dostupnosti zakúpiť v súlade s postupom uvedeným na internetovej stránke spoločnosti TEFAL/T-FAL.

Záruku spoločnosti TEFAL/T-FAL v prípade Slovenska poskytujú autorizované servisné strediská TEFAL na Slovensku v súlade so zákonmi pre ochranu spotrebiteľa.

* Domáce spotrebiče spoločnosti TEFAL sa na niektorých územiach, ako sú Amerika a Japonsko, uvádzajú pod značkou T-FAL. TEFAL/T-FAL sú registrované obchodné značky Skupiny SEB.

Leírás

- | | | | |
|---|---------------------------------|----|---|
| 1 | Fedő | 10 | Kezelőfelület |
| 2 | Párolókosarak | a | Programválasztó |
| 3 | Főzőrácsok | b |  gomb |
| 4 | Tortaforma | c | Kijelző a főzési időtartammal |
| 5 | Rizsesztál | d |  gomb |
| 6 | Légűjtő | e | Mélyhűtött gomb  jelzőlámpával |
| 7 | Töltőnyílás | f |  melegen tartó jelzőlámpa |
| 8 | Víztartály | g |  gomb (indítás/leállítás) |
| 9 | Tápellátást biztosító alsó rész | | |

Használati útmutató

Az első használat előtt

- A víztartályt - fig.1 és az elektromos alapot nem súroló szivaccsal törölje át. Ne használjon kaparót, főleg a fűtőegységen. Ne mártsa vízbe az elektromos alapot.
- Mosson el minden kivehető alkatrészt (tálak, rizsesztál, légűjtő, kivehető rácsok, fedél, tortaforma) langyos vízzel és mosogatószerrel. Öblítse el és szárítsa meg.
- Minden alkatrészt beletehet mosogatógépbe, az elektromos alap kivételével.

A víztartály megtöltése

Ne tegyen a tartályba vízen kívül fűszereket vagy egyéb folyadékokat.

A tartályt feltöltéskor ne tegye közvetlenül a vízcsap alá, használjon egy csőrös edényt.

- Öntse tele (másfél liter) hideg vízzel a víztartályt - fig.2.
- A víztartályt minden használat során töltsse fel friss vízzel, és ellenőrizze, hogy a vízszint a maximumon van-e.

BEKAPCSOLÁS ELŐTT ELLENŐRIZZE, HOGY VAN-E A VÍZTARTÁLYBAN VÍZ.

A kivehető alkatrészeket tegye a helyükre

- A légűjtőt tegye a tartályra - fig.3.
 - Pattintsa a rácsokat a tálakra - fig.4.
 - Tegye az 1-es, 2-es és 3-as tálakat a légűjtőre - fig.5.
 - Tegye rá a fedelet.
 - Ha a rizsesztál és tortasütő tartozékot használja, tegye őket közvetlenül a táliban lévő rácsokra.
 - Ellenőrizze, hogy a tálak pontosan a helyükön legyenek.
- Csak 1-es tál használható közvetlenül a gyümölcscentrifugán.







Főzés

- Dugja be a készüléket a konnektorba: a készülék feszültség alá helyezését rövid sípszó jelzi. A kiválasztott program színe villog. A kijelző az ajánlott főzési idővel villog.
- Tegye a programválasztót a kiválasztott főzési program piktogramja alá - fig.6.
- Az ajánlott főzési időt a **+** és **-** gombokkal lehet állítani.
- Ha nincs beavatkozás, a kijelző kialszik és a készülék készenléti állapotba kerül 2 perc elteltével.
- Nyomja meg az **start / stop** gombot a készenléti módból való kilépéshez.

Ne tegye a kezét főzés közben a készülékre, mert a fedél nyílásaiból gőz távozik.

HU

A főzési idő kiválasztása


- A készülék 6 főzési programot kínál, amelyekhez 6 világító szín tartozik:
 -  1. program / KÉK: Hal (előre beállított idő 15 perc)
 -  2. program / NARANCS: Rövid főzési időt igénylő zöldségek (előre beállított idő 20 perc)
 -  3. program / ZÖLD: Hosszú főzési időt igénylő zöldségek (előre beállított idő 30 perc)
 -  4. program / LILA: Húsok (előre beállított idő 35 perc)
 -  5. program / SÁRGA: Rizs/tojás (előre beállított idő 40 perc)
 -  6. program / PIROS: Torta (előre beállított idő 17 perc)
- A program színe világít és villog - fig.7.
- Az alapbeállítás szerinti idő villog:
 - Ha az időtartam megfelelő, nyomja meg a **start / stop** gombot - fig.8.
 - Ha az előre beállított idő nem felel meg, módosíthatja az **+** és **-** gombokkal, majd nyomja meg a **start / stop** gombot az idő jóváhagyásához.
- A kiválasztott program időtartama és a fényjelzés folyamatosan világít, a főzés megkezdődik.
- A főzés alatt a kijelzőn lévő főzési idő percenként, majd az utolsó percben másodpercenként csökken.
- Ha a főzés megkezdődött, bármikor módosíthatja a főzési időt az **+** vagy **-** gombok megnyomásával, és változtathatja a programot is.

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

Melegítés

A melegen tartás alatt más műveletet nem lehet végrehajtani, csak a leállítást, ha kívánja





(az  gomb megnyomásával).

- Két hangjelzés-sorozat jelzi, ha a főzési idő lejárt - fig.9.
- A melegen tartás automatikusan működésbe lép a főzés végén és a programok színe felváltva világít. Az  gomb világítani kezd - fig.10.
- A főzéstől eltelt melegen tartás ideje látható.

Mélyhűtött termékek főzése

Fagyasztott zöldségek és gyümölcsök főzésére is alkalmas a kiolvasztásuk szükségessége nélkül.




A készülék automatikusan hozzáad 10 percet a kiválasztott főzési időhöz.

- Válassza ki a kívánt programot.
- Nyomja meg az  gombot - fig.11.
- A kiolvasztás ideje automatikusan megnövekszik és villog.
- Nyomja meg az  gombot a főzés megkezdéséhez, az időtartam villogása megszűnik és a főzés megkezdődik.
- Ha a főzés megkezdődött, bármikor módosíthatja a főzési időt az  vagy  gombok megnyomásával, és változtathatja a programot is.

Főzés közben

Ne érjen a meleg felületekhez, sem a készülő ételekhez.
Használjon hőálló kesztyűt.

Ha a víz elfogyott, a készülék nem melegít tovább.

- Ha a főzési időket változtatni szeretné, nyomja meg az  vagy  gombokat.
- Ha a gőzképződés megszűnik, nincs víz a készülékben. Töltsön vizet a készülék jobb oldalán lévő töltőnyíláson keresztül - fig.12.
- Nem szükséges ismét megnyomni az  gombot, a készülék magától bekapcsol.



Az étel kiemelése

- Fogja meg a fedőt a fogantyújánál, és vegye le.
- Vegye ki a tálat - fig.13.
- Szolgálja fel az ételt.

Használjon hőálló kesztyűt a tálakkal és a fedőkkel történő műveletek során - fig.13.

A párolóedény leállítása

Ha más műveletet nem hajt végre, a kijelző kialszik és a készülék 2 perc elteltével készenléti állapotba kerül. 1 óra melegen tartás után a készülék készenléti állapotba kerül. A világítás kialszik.

- Ha főzés közben szeretné a készüléket kikapcsolni, nyomja meg az  gombot.
- A melegen tartás alatt nyomja meg az  gombot.
- A főzés leállítását a lámpa és a „programválasztó kijelző” gyors villogása jelzi.
- A készülék teljes kikapcsolásához húzza ki a konnektorból.

HU

Főzési idők – összefoglalás

Az időket tájékoztató jelleggel adjuk meg 1 tápra, változhatnak az ételek méretétől, az ételek közötti távolságtól, a mennyiségtől, egyéni ízléstől és az elektromos hálózat feszültségétől függően.

Zöldségek - gyümölcsök

Zöldség - rövid ideig tartó főzés

Elkészítés	Típus	Mennyiség	Főzési idő
Carottes rondelle	Friss	300 g	22-27 perc
Champignons	Friss	500 g	18-25 perc
Epinards	Friss	300 g	12-17 perc
Poivrons	Friss	250 g	18-25 perc
Petits oignons blancs	Friss	250 g	15-20 perc
Bananes	Friss	4	12-17 perc
Pêches	Friss	4	12-17 perc
Pommes	Friss	4	25-30 perc

Hosszú főzési időt igénylő zöldségek - gyümölcsök

Elkészítés	Típus	Mennyiség	Főzési idő
Articsóka	Friss	1 közepes	45-55 perc
Spárga	Friss	550 g	30-34 perc
Brokkoli	Friss	500 g	25-35 perc
Káposzta	Friss	600 g	30-35 perc
Karfiol	Friss	1 közepes	35-45 perc
Zöldbab	Friss	450 g	34-40 perc
Póréhagyma	Friss	500 g	34-41 perc
Zöldborsó	Friss	350 g	35-40 perc
Burgonya	Friss	600 g	40-46 perc
Cukkini	Friss	500 g	25-30 perc
Körte	Friss	4	25-30 perc

Halfélék és a tenger gyümölcsei

Elkészítés	Típus	Mennyiség	Főzési idő
Halfilé	Friss	350 g	12-14 perc
Rákok	Friss	200 g	5-10 perc
Tőkehal steak	Friss	300 g	12-17 perc
Lazac	Friss	550 g	20-30 perc

Szárnyasok és húsfélék

Elkészítés	Típus	Mennyiség	Főzési idő
Csirkecomb	Friss egész	4	35-45 perc
Csirkeszelet	Friss	450 g	20-25 perc
Pulykaszelet	Friss	400 g	20-26 perc
Bárányborda	Friss	500 g	18-23 perc
Sertésfilé	Friss	600 g	40-45 perc
Kolbász	--	6	10-15 perc

Tojás

Elkészítés	Típus	Mennyiség	Főzési idő
Lágy tojás	--	6	12-15 perc
Kemény tojás	--	6	20-25 perc

 Ríz - Tészta - Gabona

Elkészítés	Típus	Mennyiség	Főzési idő
Ríz blanc long grain	150 g	300 ml	30 perc

CAKE



Torta

Elkészítés	Típus	Mennyiség	Főzési idő
Torta erdei gyümölcsökkel	--	6	25 perc
Csokoládétorta	--	6	23 perc
Joghurttorta	--	6	18 perc
Provence-i torta	--	6	18 perc
Sárgarépa torta	--	6	18 perc

HU

- Elkészíthet tortarecepteket, a receptkönyvből vagy saját receptjei alapján.
- Több étel főzéséhez: kezdje a főzést a leghosszabb főzési időt igénylő ételekkel. Tegye őket az 1. edénybe. Főzés közben hozzáteheti a többi tálat a gyorsabban elkészülő ételekkel.

Torta készítéséhez

- Tegye a készítményt a tortaformába. Ne töltse túlságosan tele, mert a tortaformát nem lehet sütőbe, mikrohullámú sütőbe és fagyaszttóba sem tenni. Előfordulhat, hogy a tortaformát be kell zsírozni bizonyos készítményekhez.
- Tegye a tortaformát a tálba - fig.14.
- A tortaformát mindig helyezze a tálba fedő alá.

A tortaforma kivétele

Ha a tortát hűtőszekrényben szeretné tárolni, várja meg, míg kihűl.

- Használjon fogókesztyűt. Vegye le a fedelet a fogantyújánál fogva.
- Vegye ki a tortaformát a tálból.
- Hagyja hűlni pár percre, mielőtt kivenné a süteményt.
- A torta tárolása.

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 tönkreteszi a delikátesszkeket, pl. a vaníliásodót. Ne használjon sütőfóliát, mert az megnövelheti a párolási időt.
- Finom íz adható a párolt ételeknek friss gyógynövények, szelet citrom vagy narancs, fokhagyma és vöröshagyma hozzáadásával. Ezek az összetevők közvetlenül az élelmiszerbe tehetők.
- Annak érdekében, hogy több ízt adhasson a baromfinak, a húsnak és a halaknak, pácolja be azokat gyógynövényekbe és borba, vagy barbecue szószokba valamint fűszerkeverékekbe.
- A fagyasztott zöldségek és gyümölcsök párolhatók anélkül, hogy felolvasztanánk azokat. Minden kagylót, baromfit és húst teljesen fel kell olvasztani a párolás előtt.
- 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.

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 kihűlt-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 – mosogatógépbén is el lehet mosni.

Az elektromos alapot ne mártsa vízbe és ne öblítse el közvetlenül a vízcsap alatt.

Csak karcolásmentes tisztítószereket használjon!

A készülék vízkőmentesítése

- A legjobb eredmény érdekében minden 8. használat után vízkőmentesítse 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..

HU

Tárolás

- Fordítsa rá a rizsesztálat a légyűjtő edényre.
- Fordítsa rá a tortaformát a rizsesztátra - fig.15.
- Fordítsa rá az 1-es tálat az alapra - fig.16.
- A 2-es tálat tegye a 3-as tálba, majd fordítsa fel és helyezze őket az alsó részre. - fig.17.
- Tegye rá a fedelet - fig.18.

A készlet valamennyi eleme elfér a párolóedény belsejében.

Problémák / Megoldások

Problémák	Okok	Megoldás
A készülék oldalsó résein keresztül gőz távozik	Az edények rosszul vannak összeillesztve	Ellenőrizze, hogy az edények jól illeszkednek és jó sorrendben vannak
A hálózatba csatlakoztatott készülék magától kikapcsol	Nem kapcsolta be a készüléket 2 percn belül, ezért az átállt készenléti üzemmódba	Nyomja meg egyszer a start/stop gombot a készenléti állapot megszüntetéséhez
Víz szivárog a talpnál	Szivárgás a melegítő elemnél	Vigye el a készüléket Hivatalos Márkaszervizbe
Az ételek lassabban főnek, mint azelőtt	A fűtőszál vízköves	Vízkőmentesítse a fűtőszálat (lásd a karbantartás és tisztítás bekezdést)

TEFAL/T-FAL* NEMZETKÖZI KORLÁTOZOTT JÓTÁLLÁS

www.tefal.com

A termék a TEFAL/T-FAL által javítható a jótállási időszak alatt és után.

A jótállás

Erre a termékre a TEFAL/T-FAL jótállása vonatkozik (a vállalat címe és adatai megtalálhatók a TEFAL/T-FAL Nemzetközi jótállás országlistájában) minden gyártási hibára, legyen az anyagbeli vagy kivitelezésbeli, a vásárlás időpontjától számított jótállási időszak alatt a felhasználói kézikönyv utolsó oldalán található országlistában levő országokban.

A TEFAL/T-FAL által nyújtott Nemzetközi gyártói jótállás egy további előny, amely nem érinti a fogyasztó törvényes jogait.

A nemzetközi gyártói jótállás fedez minden olyan költséget, amely a bizonyítottan hibás termék olyan helyreállításakor merül fel, hogy megfeleljen az eredeti műszaki adatoknak, beleértve a hibás alkatrészek kijávitását vagy kicserélését, valamint a szükséges munkát. A TEFAL/T-FAL saját döntése alapján a hibás termék javítása helyett csereterméket biztosíthat. E jótállás alapján a TEFAL/T-FAL egyedüli kötelezettsége és az Ön kizárólagos jóvátetele kizárólag az ilyen javításra vagy cseréjére vonatkozik.

Feltételek és kizárások

A nemzetközi TEFAL/T-FAL jótállás csak a jótállási időszakra és csak a mellékelt Országlistában található országokra vonatkozik, és csak a vásárlást igazoló dokumentum bemutatásával együtt érvényes. A termék személyesen közvetlenül a szakszervizbe szállítható, vagy megfelelően becsomagolva visszajuttatható ajánlott küldeményként (vagy ennek megfelelő postai küldeményként) a TEFAL/T-FAL szakszervizbe. Az egyes országok szakszerveinek címe megtalálható a TEFAL/T-FAL weboldalán (www.tefal.com) vagy az Országlistában feltüntetett megfelelő telefonszám felhívásával megduhatja a helyes postai címet.

A TEFAL/T-FAL nem köteles megjavítani vagy kicserélni azt a terméket, amelyhez nem mellékeltek az érvényes, vásárlást igazoló dokumentumot.

A jótállás nem vonatkozik a rendeltetésellenes használatból, a hanyagságból, a TEFAL/T-FAL utasításainak be nem tartásából, a terméken feltüntetettől eltérő áram vagy feszültség használatából és a termék engedély nélküli módosításából vagy javításából eredő károka. Továbbá nem vonatkozik a normális kopásra, a fogyóeszközök karbantartására és cseréjére és a következőkre:

- helytelen típusú víz használata;
- vízköképződés (vízköteleníteni kell a használati utasítás alapján);
- víz, por vagy rovarok a termékbe történő behatolása;
- mechanikai sérülések, túlterhelés;
- helytelen feszültségből vagy frekvenciából eredő károsodások vagy rossz eredmények;
- balesetek, beleértve a tüzet, az árvizet, a villámáást stb.;
- a professzionális vagy ipari használat;
- termékben levő üveg vagy porcelán károsodására;
- fogyóeszközök cseréjére.

Ez a jótállás nem vonatkozik a megváltoztatott termékre, és azokra a károokra, melyeket a nem megfelelő használat és karbantartás, a tulajdonos hibás csomagolása, vagy bármilyen szállító helytelen kezelése okozott.

A nemzetközi TEFAL/T-FAL jótállás csak azokra a termékekre vonatkozik, amelyeket a felsorolt országok egyikében vásároltak és háztartási célokra használtak az Országlistában felsorolt országok egyikében. Ha a terméket egy felsorolt országban vásárolták, majd egy másik felsorolt országban használták:

- A nemzetközi TEFAL/T-FAL jótállás időtartama a használat helyének megfelelő ország által meghatározott időtartam, még akkor is, ha a terméket egy másik felsorolt országban vásárolták más jótállási időtartammal.
- A nemzetközi TEFAL/T-FAL jótállás nem érvényes, ha a megvásárolt termék nem felel meg a helyi szabványoknak, ilyen a feszültség, a frekvencia, a dugasz és más helyi műszaki előírások.
- A használati országon kívül megvásárolt termékek javítási folyamata hosszabb ideig tarthat, ha a terméket nem helyben értékesítette a TEFAL/T-FAL.
- Abban az esetben, ha a termék nem javítható az új országban, a nemzetközi TEFAL/T-FAL jótállás csak egy hasonló termékre vagy hasonló költségű alternatív termékre korlátozódik, ahol ez lehetséges.

HU

Fogyasztói törvényes jogok

Ez a nemzetközi TEFAL/T-FAL jótállás nem érinti a fogyasztó törvényes jogait, és azokat a jogokat, melyeket nem lehet kizárni vagy korlátozni, vagy azzal a kiskereskedővel szembeni jogokat, melytől a fogyasztó a terméket vásárolta. Ez a jótállás a fogyasztónak különleges törvényes jogokat biztosít, és a fogyasztó rendelkezhet olyan más törvényes jogokkal, melyek Államról Államra vagy Országról Országra eltérhetnek. A fogyasztó élhet ezekkel a jogokkal saját megítélése szerint.

További információk

Tartozékok, fogyóeszközök és a végfelhasználó által cserélhető alkatrészek helyi rendelkezésre állás esetén megvásárolhatók a TEFAL / T-FAL internetes oldalán leírt módon.

* A TEFAL háztartási eszközök T-FAL márkanévvel jelennek meg néhány területen, például Amerikában és Japánban. A TEFAL/T-FAL a Groupe SEB bejegyzett védjegye.