

DG 3547 – parní hrnec**Všeobecně bezpečnostní pokyny**

Před uvedením tohoto přístroje do provozu si velmi pozorně přečtěte návod k obsluze a tento návod spolu se záručním listem, pokladním blokem a podle možnosti i s obalem a vnitřním vybavením obalu dobře uschovejte. Pokud budete přístroj předávat třetím osobám, odevzdejte jim i tento návod k obsluze.

- Používejte tento přístroj výlučně pro soukromou potřebu a pro stanovené účely. Tento přístroj není určen pro komerční použití. Nepoužívejte jej v otevřeném prostoru. Chraňte jej před horkem, přímým slunečním zářením, vlhkostí (v žádném případě jej neponořujte do kapalin) a stykem s ostrými hranami. Nepoužívejte, přístroj v případě, že máte vlhké ruce. Jestliže dojde k navlhčení nebo namočení přístroje, okamžitě vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
- Přístroj vypněte a vždy vytáhněte zástrčku ze zásuvky (vždy tahejte za zástrčku, nikdy ne za kabel), jestliže nebudete přístroj používat, pokud chcete namontovat příslušenství přístroje, při čištění nebo v případě poruchy.
- Přístroj nesmí zůstat v provozu bez dozoru. Pokud byste chtěli prostor opustit, přístroj vždy vypněte. Vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
- Pravidelně kontrolujte přístroj a přívodní kabel z hlediska poškození. Jestliže přístroj vykazuje nějakou závadu, nenadějte jej do provozu.
- Neopravujte přístroj vlastními silami, ale vyhledejte autorizovaného opraváře. Abyste eliminovali rizika, nechejte poškozený přívodní kabel nahradit kabelem se stejnými hodnotami pouze výrobcem, našim servisem pro zákazníky nebo jinou kvalifikovanou osobou.
- Používejte jen originální příslušenství.
- Respektujte prosím následující „Speciální bezpečnostní pokyny“.
- Z důvodu zajištění bezpečnosti Vašich dětí neponechávejte v jejich dosahu žádné součásti obalu (plastové pytlíky, karton, styropor atd.).

VÝSTRAHA!

Zabraňte tomu, aby si malé děti hrály s folii. Hrozí nebezpečí udušení!

- Za účelem ochrany dětí a slabých osob před nebezpečím elektrických přístrojů dbejte na to, aby byl tento přístroj používán pouze pod dohledem. Tento přístroj není hračka. Zabraňte tomu, aby si s ním hrály malé děti. Symboly v tomto návodu k obsluze Důležitá upozornění pro Vaši bezpečnost jsou speciálně označena. Bezpodmínečně dbejte těchto upozornění, aby nedošlo k nehodám a škodám na přístroji.

VYSTRACHA:

Varuje před nebezpečím pro Vaše zdraví a upozorňuje na možná rizika zranění.

Speciální bezpečnostní pokyny

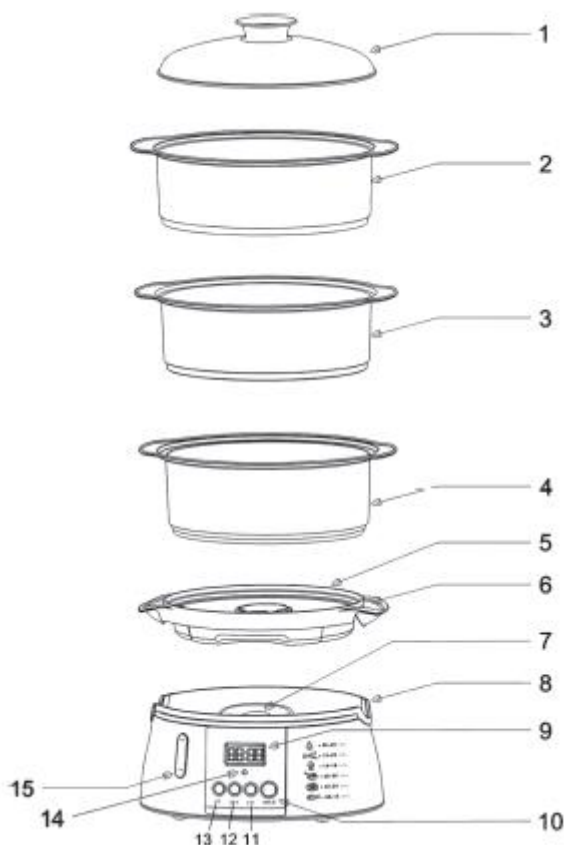
- Přístroj připojujete jen do předpisově instalované zásuvky o napětí 230 V, 50 Hz.
- Přístroj postavte na rovnou plochu. Dbejte na to, aby síťový kabel a přístroj nebyly umístěny na horkém podkladu nebo v blízkosti zdrojů tepla. Síťový kabel položte tak, aby se nedotýkal se předmětů s ostrými hranami.
- Síťový kabel nepřelamujte ani jej nenavíjejte kolem přístroje.
- Pokud by snad přístroj spadl do vody, vyndejte jej z vody teprve tehdy, až vytáhněte zástrčku ze zásuvky! Poté jej již neuvádějte do provozu a nechte jej překontrolovat autorizovanou servisní opravnou. To platí i tehdy, jestliže dojde k poškození síťového kabelu nebo přístroje samotného nebo jestliže přístroj spadl na zem.
- Záruka se nevztahuje na škody, které vzniknou nesprávným používáním nebo chybnou obsluhou!
- V případě tepelných elektrospotřebičů dochází ke vzniku vysokých teplot, které mohou zapříčinit popálení (např. horka voda, horka vodní para, topný článek). K uchopení poklopu a mis používejte jen k tomu určené rukojetě. Upozorněte i další uživatele na tato nebezpečí!
- Neinstalujte přístroj příliš blízko u zdi (minimální vzdálenost od zdi má činit 10 cm) nebo pod závěsnou skříňku. Na přístroj nic nestavte. Otvory pro vstup páry v průběhu provozu ničím nekývejte. Para musí unikat bez jakéhokoli omezení.

VÝSTRACHA:

- Z otvorů pro vstup páry a při otevření poklopu vystupuje horká para! Nebezpečí popálení!
- Při uchopení nebo odstraňování horkých předmětů bezpodmínečně používejte chňapku nebo kuchyňské rukavice.
- Před čištěním a uložením nechte přístroj zcela vychladnout.
- Nikdy neprovozujte přístroj bez vody!
- Používejte přístroj jen k přípravě pokrmů, v žádném případě pro nějaké jiné účely.

Před prvním použitím

- Odstraňte obalový materiál.
- Doporučujeme vám vyčistit příslušenství tak, jak je popsáno pod „Čištění“.



1. Poklice
2. velký parní hrnec
3. střední parní hrnec
4. malý parní hrnec
5. odkapávací nádoba na vodu
6. plnicí otvor na vodu
7. topné těleso
8. základna
9. digitální displej
10. tlačítko ON/OFF
11. tlačítko pro nastavení času (minut)
12. tlačítko pro nastavení funkcí
13. tlačítko pro nastavení času (hodin)
14. LED kontrolka
15. odměrka se stupnicí

1 x hrnec na rýži

Montáž a pokyny k použití

Přístroj instalujte v blízkosti elektrické zásuvky a s dostatečným odstupem od zdi nebo nábytku. Dbejte přitom na to, aby instalační plocha byla rovná, suchá, neklouzavá a odolná vůči působení vysokých teplot.

Okamžitá funkce páry

Speciálním přívodem páry začnou po několika vteřinách vycházet první proudy páry. Tento montážní prvek zakrývá topný článek a reguluje přicházející páru.

Nalévání vody

UPOZORNĚNI:

- Ukazatel hladiny vody se značkou MIN. a MAX. Naleznete na ovládacím panelu.
- Do nádržky na vodu nalévejte jen čistou pitnou vodou. Do nádržky nelijte žádné jiné tekutiny. Nesmí být přidáván ani sůl, pepř atd.
- Na ukazateli hladiny vody můžete zjistit stav hladiny v nádržce na vodu.
- Dolijte vodu až po maximální označení.
- Pokud je doba přípravy delší, jak 15 min. měli byste nádržku naplnit až po značku maximální hladiny.



Sběrna miska pro kondenzát

Do spodního dílu vložte misku na zachycování kondenzátu.

Použití pouze jedné parní misky

UPOZORNĚNÍ:

- Pro usnadnění práce jsou parní misky opatřeny nápisy 1, 2 a 3.
- Pouze parní miska s nápisem „1“ pasuje na základní přístroj parního vaříče.
- Postavte parní misku „1“ na sběrnou misku.
- Zeleninu, ryby či jiné potraviny položte bez omáčky či jiných kapalin do parní misky. Otvory pro vstup páry při tom nesmějí být úplně zakryty!
- Na závěr nasadte víko.

Použití dvou parních misek

- Postavte parní misku „1“ na sběrnou misku.
- Položte největší z kusů, který se má vařit a má nejdelší dobu vaření do spodní parní misky.
- Postavte parní misku „2“ na parní misku „1“.
- Na závěr nasadte víko.

Použití tří parních misek

- Postavte parní misku „1“ na sběrnou misku.
- Položte největší z kusů, který se má vařit a má nejdelší dobu vaření do spodní parní misky.
- Postavte parní misku „2“ na parní misku „1“.
- Vložte tam Vaši potravinu.
- Postavte parní misku „3“ na parní misku „2“.
- Na závěr nasadte víko.

Používání mísy pro přípravu rýže

Vložte rýži nebo jiné pokrmy s omáčkou nebo tekutinou do mísy pro přípravu rýže.

_ UPOZORNĚNÍ:

Nadále prosím věnujte pozornost našim „pokynům k přípravě“.

Zde naleznete doporučení pro přidání vody u různých druhů rýže.

Uvedení do provozu

- Položte přístroj na teplovzdušnou podložku.
- Pote, co jste nalili vodu, nasadte parní misku a víčko.

Elektrické připojení

- Připojte přístroj na chráněnou zásuvku 230 V, 50 Hz instalovanou podle předpisů.
 - Na displeji se objeví „00:00“. Kontrolky se rozsvítí.
- Připojte přístroj do řádně nainstalované zásuvky.

Funkce

Parní hrnec nabízí různé funkce:

- Zvolte čas vaření v páře a přístroj začne přibližně po 5 vteřin automaticky napařovat.
- Můžete přístroj pro přípravu pokrmů v páře rovněž spustit se zpožděním, aby Váš pokrm byl hotov v požadovaném čase.
- Po ukončení doby vaření se přístroj přepne do režimu udržování teploty.
- Ochrana proti přehřátí: Když se voda v přístroji zcela čerpá, přístroj se sám vypne.

Použití přístroje:

1. Zapnete přístroj pomocí tlačítka ON/OFF. Uslyšíte signál. LCD displej a kontrolky se rozsvítí modře.
2. Stisknete tlačítko SET. Na displeji se zobrazí 5 minut „00:05“.
3. Pokud budete chtít více než 5 min napařování, stisknete tlačítko MIN .
4. Pokud nastavíte delší dobu vaření než 50 min. musíte v průběhu vaření doplnit vodu. Když se voda nedoplní, přístroj se vypne.

Režim udržování teploty

- Po ukončení vaření uslyšíte 5x pípnutí.
- Na displeji se zobrazí „00:00“ a pod tím „KEEP WARM“.
- Barva kontrolky se změní z červené na modrou. Poté se spustí režim udržování teploty.
- V pravidelných intervalech se ohřívání pokrmu v parním hrnci zapne a vypne.
- Přístroj počítá minuty, jak dlouho jídlo ohřívá.

Přerušení provozu

- Stisknutím tlačítka ON/OFF se vaření přeruší a všechna nastavení se resetují.

Ukončení provozu

Stisknete tlačítko START/OFF a vytáhněte zástrčku ze zásuvky.

Čištění

VYSTRÁHA:

- Před čištěním vždy vytáhněte zástrčku ze zásuvky a vyčkejte, až přístroj vychladne.
- Základní přístroj parního vařiče z důvodu mytí nenořte v žádném případě do vody. Mohlo by to vest k úrazu elektrickým proudem či požáru.

POZOR:

- Nepoužívejte žádné drátěné kartáče nebo jiné drsné předměty.
- Nepoužívejte žádné agresivní nebo drsné čisticí prostředky.

Základní přístroj z vnějšku

Otřete základní přístroj z vnějšku pouze navlhčeným hadříkem a poté osušte látkou.

Nádržka

- Zbytkovou vodu vylijte z nádržky.
- Následně nádržku vytřete dosucha látkou.

Víko, parní misky, sběrna miska, miska na ryži

POZOR:

- Tyto části nemyjte v myčce nádobí.
- Jasné plochy z plastové hmoty by se mohly stát matnými.
- Tyto části můžete ručně omýt ve dřezu.
- Části opláchnete čistou vodou a osušte je.

Pokyny pro přípravu pokrmů

Obecně

- Nasledující časové údaje představují pouze orientační hodnoty a mohou kolísat v závislosti na okolnostech.
- Pokud používáte několik parních misek, celková doba přípravy se prodlouží cca o 5 minut.
- Podle Vaše zkušenosti pokládejte velké kousky či potraviny, které vyžadují delší dobou přípravy vždy na nejspodnější táč na vaření.
- Nevybírejte příliš velké či příliš mnoho potravin, aby se pára mohla volnými otvory tácu na vaření dostatečně šířit.

- Dříve než budete tímto způsobem vařit maso a drůbež, nechte je rozmrazit.
- Kapaliny, které se hromadí ve sběrné misce, můžete využít na polévky a omáčky.

Ryže

1. Existují různé druhy ryže. Řiďte se pokyny pro vaření každého jednotlivého druhu.
2. Ryži a vodu vkládejte do mísy pro přípravu ryže v přesně odměřeném poměru. Nasadte víko a přístroj, zapněte.
3. Zkontrolujte, vždy po uplynutí minimální doby stanovené pro ten který druh ryže, zda je ryže rovnoměrně připravovaná. Promíchejte ji.
4. Při kontrole promíchávání ryže dbejte na to, aby mísy pro přípravu ryže neodkapávala žádné kondenzovaná voda. Ta by totiž změnila kvalitu a chuť ryže.
5. Po dokončení přípravy můžete ryži osolit, opepřit nebo ochutit máslem.

Druh ryže	Množství ryže + voda		Přibližná doba přípravy (minuty)
Normální	½ šálku	1 šálek	42 – 45
Na půl uvařená	1 šálek	1 ½ šálku	45 – 50
Mix (dlouhozrnná, divoká)			
Normální	1 šálek	1 ½ šálku	56 - 58
Předvařená	1 šálek	1 ¾ šálku	18 - 20
Instantní ryže	1 šálek	1 ½ šálku	12 - 15
Bílá ryže			
Normální	1 šálek	1 ½ šálku	45 – 50
Dlouhozrnná ryže	1 šálek	1 ² / ₃ šálku	50 - 55

Zelenina/ovoce

1. Zeleninu důkladně omyjte a odříznete lodyhy. Podle potřeby ji můžete připravovat vcelku, oloupanou nebo nasekanou. Menší kousky potřebují kratší dobu přípravy než velké kusy.
2. Doba přípravy mohou ovlivnit množství, kvalita, velikost / jednotnost, to, zda je zelenina čerstvá, a také teplota zmrazených potravin. Množství vody a doba přípravy jsou proměnné, vždy podle požadovaného výsledku.
3. Zmrazená zelenina by před přípravou neměla být rozmrazovaná.

Druh zeleniny/ovoce	Hmotnost nebo počet kusů	Přibližná doba přípravy (v minutách)
Artyčoky, celé	4 celé kusy	30-32
Chřest, špičky	500 g	12-14
Fazole lusky		
- zelené/voskové žluté	250 g	12-14
- krájené nebo celé	500 g	20-22
- velké fazole	500 g, vyloupané	12-13
Červená řepa	500 g, krájená	25-28
Brokolice, špičky	500 g	20-22
Růžičková kapusta	500 g	24-26
Bílá kapusta	500 g, krájená	16-18
Celer	250 g, na kolečka	14-16
Karotka	500 g, na kolečka	18-20
Květák, celý	500 g	20-22
Kukuřičný klas	3-5 klasů	14-16
Baklažán	500 g	16-18
Žampiony, celé	500 g	10-12
Cibule	250 g, na tenká kolečka	12-14
Paprika, celá	4 střední velikosti (přibližně)	12-13
Brambory	přibližně 500 g	30-32
Tuřín	1 středně velké, krájená	28-30
Špenát	250 g	14-16
Dýně	500 g	16-18
Řepy	500 g, na kolečka	20-22
Mražená zelenina	285 g	28-50
Jablka	500 g, na kousky	10-15
Hrušky	500 g, na kousky	10-15

Ryby a plody moře

- Časy přípravy, uvedené v tabulce, platí pro čerstvě, zmražené a rozmražené plody moře a ryby. Čerstvé ryby a plody moře před přípravou v páře vždy očistěte.
- Téměř všechny druhy ryb a mořských plodů jsou velmi rychle hotově. Připravujte proto male porce nebo uvedena množství.
- Velké a male mušle a ustřice se otevírají po různých časech přípravy. Kontrolujte proto lastury, abyste zamezili vyvaření. V žádném případě nepožívejte mušle, které se po uvaření neotevřely, abyste se vyvarovali eventuální otravy z ryb!
- Rybí filé lze připravovat také v mise pro přípravu ryže.5. Vždy nastavujte odpovídající dobu přípravy.

Plody moře / ryby	Hmotnost nebo počet kusů	Přibližná doba přípravy (v minutách)
Velké mušle ve skořápce	500 g	10-12
Krabi	250 g	20-22
Humři		
- ocas	2-4	16-18
- rozkrájený	500-600 g	18-20
Malé mušle (čerstvé v lasturách)	500 g	14-16
Ustřice (čerstvé v lasturách)	1500 g	18-20
Hřebenatky (čerstvé)	500 g	16-18
Garnáti		
- středně velké v lastuře	500 g	10-12
- velké/obří v lastuře	500 g	16-18
Ryba		
- celá	250-375 g	10-12
- filet	500 g	10-12
- steak	500 g, silný 2,5 cm	16-18

Maso

Druh masa	Hmotnost nebo počet kusů	Přibližná doba přípravy (v minutách)
Hovězí		
- kousky	500 g	28-30
- hamburger / karbanátek	500 g	16-18
- masové kuličky	500 g	22-24
Kuře		
- kousky / plátky	2-4	24-26
Jehněčí		
- kousky / plátky	500 g	26-28
Vepřové		
- kousky / plátky	500 g	26-28
Párek v rohlíku / klobásky	500 g	14-18

Vejce

- Až 6 vajec můžete vařit v jednom parním hrnci. Pokud chcete vařit více vajec najednou, použijte další parní hrnec.

Druh	Počet kusů	Přibližná doba přípravy (v minutách)
Ve skořápce		
- na hniličku	1-12	15-18
- natvrdo	1-12	19-22
Ztracená vejce		
1. krok: Do mísy pro přípravu ryže nalijte dva šálky vody; zapněte přístroj, aby se voda zahřála.		7-8
2. krok: Vejce rozbijte a obsah vložte do malé mísy, mísu vložte do mísy pro přípravu ryže s horkou vodou, a vyčkejte, dokud se vejce „neztratí“.		7-8

Druh	Počet kusů	Přibližná doba přípravy (v minutách)
Míchaná vejce		
Rozmíchejte šest vajec a společně s 2 polévkovými lžicemi mléka vložte do mísy pro přípravu ryže. Osolte a opeřete. Během prvních minut doby přípravy vejce míchejte.		20-22

Technické údaje

Model:DG 2286
Pokrytí napětí:220 - 240 V, 50/60 Hz
Příkon:700 - 800 W
Třída ochrany: I
Čistá hmotnost:2,10 kg

Tento přístroj byl testován podle všech příslušných, v současné době platných směrnic CE, jako je např. elektromagnetická kompatibilita a direktiva o nízkonapěťové bezpečnosti, a byl zkonstruován podle nejnovějších bezpečnostně-technických předpisů. Vyhrazujeme si technické změny!

Význam symbolu „Popelnice“

Chraňte naše životní prostředí, elektropřístroje nepatří do domovního odpadu. Pro likvidaci elektropřístrojů použijte určených sběrných míst a odevzdejte zde elektropřístroje, jestliže je už nebudete používat. Pomůžete tak předejít možným negativním dopadům na životní prostředí a lidské zdraví, ke kterým by mohlo dojít v důsledku nesprávné likvidace. Přispějete tím ke zhodnocení, recyklaci a dalším formám zhodnocení starých elektronických a elektrických přístrojů. Informace o tom, kde lze tyto přístroje odevzdat k likvidaci, obdržíte prostřednictvím územně správních celků nebo obecního úřadu.



Obal:

krabice – tříděný sběr papíru (PAP)

polystyren – tříděný sběr (PS)

PE sáček – tříděný sběr (PE)



Výrobek:

kabel bez zástrčky – tříděný sběr mědi

plastové části – tříděný sběr (PP)

kovové části – železný šrot (FE)

