



CZ NÁVOD K OBSLUZE

Parní hrnec DG 3547

Obj. č.: 116 93 10



Vážený zákazníku,

děkujeme Vám za Vaši důvěru a za nákup parního hrnce Clatronic.

Tento návod k obsluze je součástí výrobku. Obsahuje důležité pokyny k uvedení výrobku do provozu a k jeho obsluze. Jestliže výrobek předáte jiným osobám, dbejte na to, abyste jim odevzdali i tento návod.

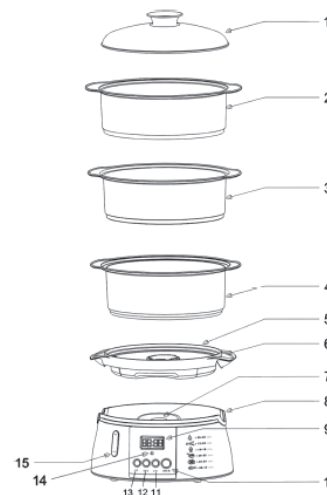
Ponechejte si tento návod, abyste si jej mohli znovu kdykoliv přečíst!

Uvedení do provozu

- Poté, co jste nalili vodu, nasadte parní misku a víčko.
- Připojte spotřebič do zásuvky 230 V/ 50 Hz.
- Na displeji se zobrazí „00:00“. Kontrolky se rozsvítí.

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

Popis a ovládací prvky



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

Vlastnosti a provoz

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

- Ukazatel hladiny vody se značkou MIN. a MAX. Naleznete na ovládacím panelu.
- Do nádržky na vodu nalévejte jen čistou pitnou vodu. Do nádržky nelijte žádné jiné tekutiny. Nesmí být přidávána 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.



Sběrná 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 základnu parního hrnce.
- Postavte parní misku „1“ na sběrnou misku.
- Zeleninu, ryby či jiné potraviny položte bez omáčky či jiných kapalin do parní misky. Otvory pro výstup páry při tom nesmějí být úplně zakryty!
- Na závěr nasadte víko.

Použití 2 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 3 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 věnujte pozornost našim „pokynům k přípravě“. Zde naleznete doporučení pro přidání vody u různých druhů rýže.

Funkce a provoz

Parní hrnec nabízí různé funkce:

- Zvolte čas vaření v páře a spotřebič začne cca po 5 vteřin automaticky napařovat.
- Můžete spotřebič pro přípravu pokrmů v páře rovněž spustit se zpožděním, aby Váš pokrm byl hotov v požadovaném čase.
- Po ukončení doby vaření se spotřebič přepne do režimu udržování teploty.
- Ochrana proti přehřátí: Pokud se voda ve spotřebiči zcela vyčerpá, sám 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.
- Spotřebič počítá minuty, jak dlouho jídlo ohřívá.

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

Ukončení provozu

Stiskněte tlačítko START/OFF a vytáhněte zástrčku ze zásuvky.

Pokyny pro přípravu pokrmů

Následující 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 kusy či potraviny, které vyžadují delší dobu 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.
- Vývar, který se hromadí ve sběrné misce, můžete použít do polévek a omáček.

Rýže

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

Druh rýže	Množství rýže + voda		Přibližná doba přípravy (minuty)
Normální	½ šálku	1 šálek	42 – 45
Na půl uvařená	1 šálek	1 ½ šálku	45 – 50
Mix (dlouhozrná, divoká)			
Normální	1 šálek	1 ½ šálku	56 - 58
Předvařená	1 šálek	1 ¾ šálku	18 - 20
Instantní rýže	1 šálek	1 ½ šálku	12 - 15
Bílá rýže			
Normální	1 šálek	1 ½ šálku	45 – 50
Dlouhozrná rýže	1 šálek	1 ⅔ šálku	50 - 55

Zelenina/ovoce

Zeleninu důkladně omyjte a odříznete lodyhy. Podle potřeby ji můžete připravovat vcelku, oloupanou nebo nasekanou. Menší kusy potřebují kratší dobu přípravy než velké kusy.

Dobu přípravy mohou ovlivnit množství, kvalita, velikost / jednotnost, to, zda je zelenina čerstvá, a také teplota zmražených potravin. Množství vody a doba přípravy jsou proměnné, vždy podle požadovaného výsledku. Zmražená 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
Fazolové 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 kusy	10-15
Hrušky	500 g, na kusy	10-15

Ryby a plody moře

Časy přípravy, uvedené v tabulce, platí pro čerstvé, 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 malé mušle a ústřice 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 misce pro přípravu rýže. 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
Ústřice (čerstvé v lasturách)	1500 g	18-20
Hřebenatky (čerstvé)	500 g	16-18
Garnáči		
- 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		
- kusky	500 g	28-30
- hamburger / karbanátek	500 g	16-18
- masové kuličky	500 g	22-24
Kuře		
- kusky / plátky	2-4	24-26
Jehněčí		
- kusky / plátky	500 g	26-28
Vepřové		
- kusky / plátky	500 g	26-28
Párek v rohlíku / klobásky	500 g	14-18

Vejsce

Až 6 vajec můžete vařit v jedné parní misce. Chcete-li vařit více vajec najednou, použijte další misku.

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 misky pro přípravu rýže nalijte dva šálky vody; zapněte přístroj, aby se voda zahřála.		7-8
2. krok: Vejce rozbijte a obsah vložte do malé misky, misku vložte do misky pro přípravu rýže s horkou vodou, a vyčkejte, dokud se vejce „neztratí“.		7-8

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

Bezpečnostní předpisy, údržba a čištění

Z bezpečnostních důvodů a z důvodů registrace (CE) neprovádějte žádné zásahy do elektrického parního hrnce. Případné opravy svěřte odbornému servisu. Nevystavujte tento výrobek přílišné vlhkosti, nenamáčejte jej do vody, nevystavujte jej vibracím, otřesům a přímému slunečnímu záření. Tento výrobek a jeho příslušenství nejsou žádné dětské hračky a nepatří do rukou malých dětí! Nenechávejte volně ležet obalový materiál. Fólie z umělých hmot představují velké nebezpečí pro děti, neboť by je mohly spolknout.



Pokud si nebudete vědět rady, jak tento výrobek používat a v návodu nenajdete potřebné informace, spojte se s naší technickou poradnou nebo požádejte o radu kvalifikovaného odborníka.

K čištění pouzdra používejte pouze měkký, mírně vodou navlhlý hadřík. Nepoužívejte žádné prostředky na drhnutí nebo chemická rozpouštědla (ředidla barev a laků), neboť by tyto prostředky mohly poškodit displej a součásti spotřebiče.

Recyklace



Elektronické a elektrické produkty nesmějí být vyhazovány do domovních odpadů. Likviduje odpad na konci doby životnosti výrobku přiměřeně podle platných zákonných ustanovení.

Šetřete životní prostředí! Přispějte k jeho ochraně!

Technické údaje

Provozní napětí: 220 - 240 V, 50/60 Hz

Příkon: 700 - 800 W

Třída ochrany: I

Hmotnost: 2,10 kg

Příklad tohoto návodu zajistila společnost Conrad Electronic Česká republika, s. r. o.

Všechna práva vyhrazena. Jakékoliv druhy kopií tohoto návodu, jako např. fotokopie, jsou předmětem souhlasu společnosti Conrad Electronic Česká republika, s. r. o. Návod k použití odpovídá technickému stavu při tisku! **Změny vyhrazeny!**

© Copyright Conrad Electronic Česká republika, s. r. o.

DO/2/2018