

gorenje



FS 900 W

Parni kuhalnik	Navodila za uporabo	SI
Aparat za kuhanje na pari	Upute za uporabu	BIH HR
Aparata za kvanje na pari	Uputstvo za upotrebu	BIH SRB MNE
Food steamer	Instruction manual	GB
Készülék működése közben	Használati útmutató	H
Parowaru podczas	Instrukcja obsługi	PL
Steamer alimentar	Manual de utilizare	RO
Potravin parník	Návod na obsluhu	SK
Устройство за пара	Инструкции за употреба	BG
Пароварка	Інструкція з експлуатації	UA
Пароварка	Инструкция по эксплуатации	RUS
Parní hrnce	Návod k obsluze	CZ

Všeobecný popis (obr. 1)

- 1 Poklice
- 2 Nádoba na polévku/rýži
- 3 Parní nádoba 3
- 4 Parní nádoba 2
- 5 Parní nádoba 1
- 6 Odkapávací nádoba
- 7 Nádobka pro vylepšování chuti
- 8 Přívod vody
- 9 Displej
- 10 Tlačítko časového spínače -
- 11 Tlačítko časového spínače +
- 12 Tlačítko start/stop
- 13 Tlačítko menu

Důležité

Před použitím zařízení si tento návod k obsluze důkladně přečtěte a uložte ho na bezpečné místo, abyste do něho mohli v budoucnu nahlédnout.

Nebezpečí

Základnu nikdy nevkládejte do vody ani neoplachujte pod vodovodním kohoutkem.

Varování

Zkontrolujte, zda napětí uvedené na spotřebiči odpovídá místnímu síťovému napětí ještě předtím, než spotřebič připojíte. Spotřebič zapojte pouze do uzemněné zásuvky. Vždy zkontrolujte, zda je zástrčka zasunutá pevně do zásuvky.

Jestliže je zástrčka, kabel pro připojení k síti nebo samotný spotřebič poškozený, nepoužívejte ho. Jestliže je poškozený napájecí kabel, musíte ho nechat vyměnit firmou Gorenje prostřednictvím autorizovaného servisního střediska nebo podobně kvalifikovaných osob, aby se vyloučilo nebezpečí.

Tento spotřebič není určen pro používání osobami (včetně dětí) se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi ani osobami s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud nejsou pod dozorem osoby zodpovědné za jejich bezpečnost, nebo pokud jim tato osoba nebude vydávat pokyny, které se týkají použití tohoto spotřebiče.

Děti by měly být pod dohledem, aby bylo zajištěno, že si s tímto spotřebičem nebudou hrát. Udržujte kabel pro připojení k síti mimo dosah dětí. Nenechávejte kabel pro připojení k síti viset přes okraj stolu nebo kuchyňské linky, na které spotřebič stojí.

Nikdy neohřívejte zmražené maso, drůbež nebo plody moře v páře. Tyto potraviny vždy úplně rozmrazte, než

je budete připravovat v páře.

Nikdy nepoužívejte tento přístroj pro vaření v páře bez odkapávací nádoby; v opačném případě bude ze spotřebiče stříkat voda.

Parní nádoby a nádobu na polévku/rýži používejte výhradně ve spojení s originální základnou.

Kabel pro připojení k síti udržíte mimo horké povrchy.

Tento spotřebič nikdy nepřipojujte k externímu časovému spínači nebo k systému dálkového ovládání, aby se vyloučil vznik nebezpečných situací.

Upozornění

Nikdy nepoužívejte žádná příslušenství ani díly jiných výrobců, pokud to nebude konkrétně doporučeno společností Gorenje. V případě použití takových příslušenství nebo dílů bude vaše záruka

zrušena.

Nevystavujte spotřebič vysokým teplotám, horkému plynu, páře nebo vlhkému teplu.

Nestavte

přístroj pro přípravu jídel v páře na spuštěný nebo stále ještě horký sporák nebo vařič ani do jeho blízkosti.

Vždy před odpojením ze zásuvky zkontrolujte, zda je spotřebič vypnutý.

Před čištěním spotřebič vždy odpojte ze zásuvky a nechte ho vychladnout.

Tento spotřebič je určen pouze pro domácí použití. Jestliže se zařízení používá nevhodným způsobem nebo pro

profesionální či poloprofesionální účely, nebo jestliže se nepoužívá podle pokynů uvedených v návodu pro uživatele, bude záruka zrušena a společnost Gorenje odmítá jakoukoliv zodpovědnost za škody, které vzniknou.

Spotřebič pro vaření v páře umístěte na stabilní, horizontální a rovný povrch a zajistěte, aby kolem spotřebiče byl ponechán volný prostor o šířce 10 cm, abyste zabránili v přehřívání.

Dávejte pozor na horkou páru, která vychází ven ze zařízení během vaření v páře nebo když odstraníte víko. Při kontrole jídla vždy používejte kuchyňské pomůcky s dlouhými rukojetmi.

Poklici vždy sundávejte opatrně a ve směru od sebe. Nechte zkondenzovanou vodu odkapat z poklice do parní nádoby, abyste se vyvarovali opaření.

Když mícháte horké potraviny, vždy nádoby přidržujte za jednu z jejich rukojetí nebo nádobu

sundejte z ostatních nádob.

Zařízení pro vaření v páře nepohybujte, pokud je v provozu.

Nenatahujte se přes přístroj pro vaření v páře, pokud je v provozu.

Nedotýkejte se horkých povrchů zařízení. Při manipulaci s horkými částmi zařízení vždy používejte kuchyňské čňapky.

Neumísťujte zařízení do blízkosti nebo pod předměty, které by pára mohla poškodit, jako jsou například stěny a skříňky.

Zařízení nepoužívejte v přítomnosti výbušných a/nebo hořlavých par.

Spotřebič nikdy nepřipojujte k časovému spínači nebo k systému dálkového ovládání, aby se vyloučil

vznik nebezpečných situací.

Uvnitř zásobníku na vodu je malé sítko. Pokud sítko vyjmete, vždy ho

uchovávejte mimo dosah dětí, které by ho mohly spolknout.

Automatické vypnutí

Spotřebič se po uplynutí nastavené doby vaření v páře automaticky vypne.

Ochrana proti varu nasucho

Tento přístroj pro vaření v páře je vybaven ochranou proti varu nasucho. Ochrana proti varu nasucho zařízení automaticky

vypne, jestliže dojde k jeho zapnutí, jestliže v zásobníku na vodu nebude žádná voda, nebo když se

voda během používání spotřebojuje. Před dalším používáním nechte přístroj pro vaření v páře 10 minut vychladnout.

Elektromagnetická pole (EMF)

Tento spotřebič značky Gorenje splňuje všechny normy týkající se elektromagnetických polí. Pokud se se spotřebičem nakládá řádným způsobem a podle pokynů uvedených v tomto návodu pro uživatele, je jeho používání na základě dnes dostupných vědeckých důkazů bezpečné.

Před prvním použitím

- 1.) Dříve než zařízení poprvé použijete, důkladně vyčistíte všechny části, které se dostávají do kontaktu s potravinami (viz kapitola „Čištění“).
- 2.) Vytřete vnitřek zásobníku na vodu vlhkým hadříkem.

Příprava k používání

- 1.) Zařízení umístíte na stabilní, horizontální a rovný povrch.

- 2.) Vstupním otvorem naplníte zásobník na vodu vodou až po maximální výšku (obr. 2).

Zásobník plňte výhradně vodou. Do zásobníku na vodu nikdy nepřidávejte koření, olej ani žádné další látky.

- 3.) Umístíte odkapávací nádobu na zásobník vody v základně.

Poznámka: Spotřebič nikdy nepoužívejte bez odkapávací nádoby.

- 4.) V případě potřeby položte do nádoby pro zlepšování chuti sušené nebo čerstvé byliny nebo koření, abyste vařeným jídlům dodali lepší chuť.

Tymián, koriandr, bazalka, kopr, kari a estragon jsou pouze některé ze skvělých druhů bylin a koření, které můžete vkládat do nádoby pro zlepšování chuti. Můžete je kombinovat s česnekem, kmínem nebo křenem, abyste zlepšili chuť bez přidávání soli. Doporučujeme vám používat 1/2 až 3 lžičky sušených bylin nebo koření. Pokud používáte čerstvé byliny nebo koření, vkládejte větší množství.

Doporučené byliny nebo koření pro různé typy jídel, viz tabulka vaření potravin v kapitole „Tabulka jídel a tipy pro vaření v páře“.

Tip: Jestliže používáte mleté byliny nebo koření, opláchněte odkapávací nádobu tak, aby se systém na zlepšování chuti namočil. To brání v propadávání mletých bylin a koření otvory nádoby pro zlepšování chuti.

- 5.) Vložte potraviny, které chcete vařit v páře, do jedné nebo více parních nádob a/nebo do nádoby na polévku/rýži.

Nevkládejte do parních nádob nadměrné množství potravin. Rozmístěte potraviny tak, aby mezi jednotlivými kusy zůstal dostatek prostoru, a umožnilo se tak maximální proudění páry.

Maso a drůbež vždy vkládejte do spodní nádoby, aby šťáva ze syrového nebo částečně připraveného masa nebo drůbeže nemohla odkapávat na další druhy potravin.

Velké kusy potravin a potraviny, které vyžadují delší dobu přípravy, vkládejte do spodní nádoby.

Vejde vkládejte do držáku vajec, aby se mohla pohodlně vařit (obr. 3).

- 6.) Na odkapávací nádobu umístíte jednu nebo více parních nádob. Jestliže chcete používat nádobu na polévku/rýži, umístíte ji na vrchní parní nádobu. Dbejte na to, aby nádoby byly řádně usazeny tak, aby se nekývaly. Nemusíte používat všechny 3 parní nádoby. Parní nádoby jsou očíslovány. Jejich číslo najdete na jejich držadlech. Vrchní parní

nádoba má číslo 3, prostřední parní nádoba má číslo 2 a spodní parní nádoba číslo 1. Parní nádoby na sebe skládejte pouze v následujícím pořadí: parní nádoba 1, parní nádoba 2, parní nádoba 3. Nádoba na polévku/rýži je určena pro vaření rýže, polévek a jiných tekutých potravin. Jestliže chcete používat nádobu na polévku/rýži, umístěte ji na vrchní parní nádobu.

Jestliže vaříte velká množství potravin, v polovině postupu vaření je promíchejte. Používejte kuchyňské chňapky a pomůcky s dlouhými rukojetmi.

Uvaření potravin v horní nádobě obvykle trvá o trochu déle než ve spodních nádobách. Jestliže chcete vařit potraviny, které vyžadují různé doby vaření, začněte v nádobě 1 vařit tu potravinu, která vyžaduje nejdelší dobu vaření. Přepínač pro nastavení doby vaření nastavte na hodnotu, kterou vypočítáte odečtením nejkratší doby vaření od nejdelší doby vaření. Jestliže je vaření ukončeno, opatrně sundejte poklici pomocí kuchyňských chňapek a umístěte nádobu 2 obsahující přísady s kratší dobou vaření na vrch nádoby 1. Na nádobu 2 položte poklici a pomocí přepínače pro nastavení doby vaření nastavte kratší dobu vaření.

Jestliže chcete vařit velké kusy potravin (například kukuřičné klasy), můžete z parních nádob 2 a/nebo 3 vyndat dna, abyste zvětšili prostor pro vaření na maximum.

Jestliže máte odstraněná dna parních nádob 2 a 3, můžete přesto umístit na vrch nádoby na polévku/rýži a připravovat rýži nebo polévku.

Jestliže máte odstraněné pouze dno parní nádoby 2, můžete na vrch umístit parní nádobu 3.

7.) Na vrchní parní nádobu položte poklici.

Poznámka: Jestliže poklici na parní nádobu nepoložíte správně nebo vůbec, potraviny se nebudou řádně vařit.

Používání spotřebiče

- 1.) Připojte zástrčku do stěnové zásuvky.
- 2.) Stiskněte tlačítko hlavního vypínače. Stiskněte tlačítko menu pro typ jídla, které chcete vařit (obr. 4).
- 3.) Předem nastavené doby vaření v páře pomocí tlačítek menu, viz kapitola „Tabulka potravin a tipy pro vaření v páře“.

Nastavená doba vaření je zobrazena na displeji.

Poznámka: Jestliže chcete nastavit dobu vaření, která se liší od předem nastavené doby vaření tlačítek menu, stiskněte tlačítko menu s dobou vaření, která se nejvíce blíží

požadované době vaření. Potom pomocí tlačítek + a - časového spínače prodlužte nebo zkracujte dobu vaření.

Postup vaření v páře se spustí a časový spínač začne odpočítávat dobu vaření. Po uplynutí doby vaření přístroj zapírá a přepne se do režimu udržování jídla v teplém stavu.

- 4.) Opatrně sejměte poklici. Dávejte pozor na horkou páru, která po sejmutí poklice vyjde ven. Abyste se vyhnuli popálení, při snímání poklice, nádoby na polévku/rýži a parní nádoby používejte kuchyňské chňapky. Poklici vždy sundávejte pomalu a ve směru od sebe. Nechte zkondenzovanou vodu odkapat z poklice do parní nádoby. Když vyndáváte potraviny z nádob, vždy nádoby přidržujte za jednu z jejich rukojetí. Pro vyjímání jídel z parní nádoby nebo nádob vždy používejte kuchyňské chňapky a pomůcky s dlouhými rukojetmi.
- 5.) Před vyjímáním odkapávací nádoby vytáhněte zástrčku ze stěnové zásuvky a nechte celé zařízení pro vaření v páře vychladnout. Při vyndávání odkapávací nádoby zachovávejte opatrnost, protože voda v zásobníku a odkapávací nádoba může být stále ještě velmi horká, i když další části přístroje již vychladly.
- 6.) Po každém používání nádobu na vodu vyprázdněte.

Poznámka: Jestliže chcete vařit více potravin, použijte čerstvou vodu.

Režim udržování jídla v teplém stavu

Zařízení pro vaření v páře se po skončení jakéhokoliv menu přepne na režim udržování jídla v teplém stavu. Jídlo se udržuje v teplém stavu po dobu 20 minut. Svítící kroužek kolem tlačítka režimu udržování jídla v teplém stavu se rozsvítí a svítící kroužek kolem tlačítka menu zhasne. Jestliže chcete jídlo udržovat v teple déle než 20 minut, stiskněte do 1 minuty od skončení prvního cyklu udržování v teplém stavu tlačítko hlavního vypínače, aby se spustil další cyklus udržování teploty. Jestliže chcete režim udržování v teplém stavu deaktivovat, když je aktivní, stiskněte tlačítko hlavního vypínače.

Signálka doplňování

Jestliže hladina vody v zásobníku poklesne pod minimální úroveň (MIN), začne blikat signálka doplňování, aby upozornila na to, že je třeba doplnit zásobník na vodu.

Čištění a údržba

Pro čištění spotřebiče nikdy nepoužívejte utěrky pro drhnutí, abrazivní čisticí přípravky nebo agresivní kapaliny, například benzin nebo aceton.

- 1.) Vytáhněte zástrčku ze stěnové zásuvky a nechte přístroj vychladnout.
- 2.) Očistěte vnější stranu základny vlhkým hadříkem. Základnu nikdy nevkládejte do vody ani ji neoplachujte pod vodovodním kohoutkem.
Základnu neumývejte v myčce.
- 3.) Očistěte zásobník na vodu hadříkem namočeným v teplé vodě s přidáním některého čisticího přípravku. Zvedněte sítko ze zásobníku na vodu, aby ho bylo možné vyčistit. Potom vytřete zásobník na vodu čistým vlhkým hadříkem.
Jestliže vyndáte sítko ze zásobníku na vodu, udržujte ho mimo dosah dětí, které by ho mohly spolknout.
- 4.) Vytáhněte dna parních nádob 2 a 3. Umyjte parní nádobu, dna, nádobu na polévku/rýži a poklici buď ručně, nebo v myčce v krátkém cyklu za nízké teploty.
Opakované mytí parních nádob, nádoby na polévku/rýži a poklice v myčce může mít za následek lehké zeslabení lesku těchto částí.

Odstraňování kotelního kamene

Po 15 hodinách používání spotřebiče musíte provést odstranění kotelního kamene. Je důležité, abyste

kotelní kámen z přístroje na vaření v páře pravidelně odstraňovali, protože tak zachováte optimální výkonnost a prodloužíte životnost spotřebiče.

- 1.) Naplňte zásobník na vodu bílým octem (8% kyselinou octovou) až po maximální výšku.
- Pro odstraňování kotelního kamene nepoužívejte žádný jiný druh přípravku.
- 2.) Odkapávací nádobu, parní nádobu a nádobu na polévku/rýži nasadte správně na základnu.
 - 3.) Na vrch nádoby na polévku/rýži položte poklici.
 - 4.) Připojte zástrčku do stěnové zásuvky.
 - 5.) Stiskněte tlačítko menu a tlačítko +, aby došlo ke spuštění přístroje na dobu 25 minut.
Jestliže se ocet začne vyvaňovat přes okraj základny, odpojte spotřebič ze zásuvky a snižte množství octa.
 - 6.) Po uplynutí doby vaření odpojte spotřebič ze zásuvky a nechte ocet úplně vychladnout. Potom zásobník na vodu vyprázdněte.
 - 7.) Zásobník na vodu několikrát vypláchněte studenou vodou.

Poznámka: Jestliže v zásobníku na vodu bude stále ještě kotelní kámen, postup opakujte.

Skladování

- 1.) Před uložením spotřebiče zkontrolujte, zda jsou všechny části čisté a suché (viz kapitola „Čištění“).
- 2.) Vložte dna do parních nádob 2 a 3.
- 3.) Umístěte parní nádobu 3 na odkapávací nádobu.
- 4.) Umístěte parní nádobu 2 na nádobu 3. Parní nádobu 1 umístěte na nádobu 2 (obr. 12).
- 5.) Umístěte nádobu na polévku/rýži na vrch parní nádoby.
- 6.) Na nádobu na polévku/rýži položte poklici.
- 7.) Kabel pro připojení k síti uložte zatlačením do příslušného prostoru v základně.

Záruka a servis

Jestliže budete potřebovat jakékoliv informace nebo budete mít jakýkoliv problém, obraťte se na centrum péče o zákazníky společnosti Gorenje ve vaší zemi (jeho telefonní číslo najdete na celosvětovém záručním listu). Jestliže ve vaší zemi není žádné centrum péče o zákazníky, obraťte se na vašeho místního obchodního zástupce společnosti Gorenje nebo na servisní oddělení společnosti Gorenje pro domácí spotřebiče.

Životní prostředí

Spotřebič na konci jeho životnosti nevyhazujte do normálního domovního odpadu, ale předejte ho ve stanoveném sběrném místě k recyklaci. Tímto způsobem pomůžete chránit životní prostředí.

Tento přístroj je označen v souladu s evropskou směrnicí 2002/96/ES o elektrickém a elektronickém odpadu (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Směrnice obsahuje nařízení o sběru a nakládání s odpady elektrického a elektronického charakteru, které platí v EU.

Odstraňování závad

Tato kapitola shrnuje nejběžnější problémy, na které můžete u spotřebiče narazit. Pokud nebudete schopni problém vyřešit sami podle níže uvedených informací, obraťte se na centrum péče o zákazníky ve vaší zemi.

Problém	Možná příčina	Řešení
Zařízení nefunguje.		Zařízení není připojené k zásuvce. V zásobníku není voda.
		Nenastavili jste dobu vaření pomocí přepínače pro nastavování doby vaření.
Všechny potraviny nejsou uvařené.	Některé kusy potravin v přístroji jsou větší a/nebo vyžadují delší	Nastavte delší dobu vaření pomocí přepínače pro nastavování času.

	dobu vaření než jiné.	
		Větší kusky jídla a potraviny, které vyžadují delší dobu vaření, vkládejte do spodní parní nádoby (č. 1).
	Vložili jste příliš mnoho potravin do parních nádob.	Nepřetěžujte parní nádoby. Rozkrájejte potraviny na menší kusky a nejmenší kusy nechte na vrchu.
		Rozmístíte potraviny s mezerami mezi kusky, aby se umožnil maximální průchod páry.
Spotřebič nehřeje správně.	Neprovádíte pravidelné odstraňování kotelního kamene ze spotřebiče.	Odstraňte kotelní kámen. Viz kapitola „Čištění a údržba“.

Listnatou zelenou zeleninu vařte nejkratší možnou dobu, protože snadno ztrácí barvu.
Zmraženou zeleninu před vařením nerozmrazujte.

Maso, drůbež, plody moře a vejce

Pro vaření v páře jsou nevhodnější slabé kusky masa s malým množstvím tuku.
Maso řádně omyjte a naklepejte tak, aby odkapalo co nejméně šťávy.
Maso vždy umísťujte pod jiné druhy potravin.
U vajec před vložením do spotřebiče propíchněte skořápku.

Nikdy neohřívajte zmražené maso, drůbež nebo plody moře v páře. Zmražené maso, drůbež nebo plody moře vždy úplně rozmrazte před vložením do přístroje pro vaření parou.
Jestliže používáte více než jednu parní nádobu, kondenzát odkapává z horní parní nádoby nebo nádob do spodní parní nádoby. Dbejte na to, aby chuť jídel v různých parních nádobách ladila dohromady.
Nádobu na rýži/polévku můžete používat také pro přípravu zeleniny v omáčkách nebo pro vaření ryb ve vodě.

Mezi kusky potravin nechte rozestupy.
Silnější kusky umísťujte blíže k vnějšímu okraji parní nádoby.

Jestliže je parní nádoba hodně plná, v polovině postupu vaření potraviny promíchejte.
Malá množství potravin vyžadují kratší dobu vaření než velká množství.

Jestliže používáte pouze jednu parní nádobu, jídlo vyžaduje kratší dobu vaření, než když používáte 2 nebo 3 parní nádoby.

Jídlo v nejnižší parní nádobě se uvaří rychleji než jídlo ve vyšších parních nádobách.

Pokud budete používat více parních nádob než jednu, nechte potraviny vařit o 5–10 minut déle.

Dbejte na to, aby potraviny byly před konzumací dobře připravené.
Potraviny můžete doplňovat i v průběhu vaření.
Jestliže některá z příloh vyžaduje kratší dobu vaření, přidejte ji později.

Jestliže nadzvednete poklici, dojde k úniku páry a vaření bude trvat déle.

Jestliže jídlo není hotové, nastavte delší dobu vaření. Možná budete muset přidat o trochu více vody do zásobníku.

**SPOLEČNOST GORENJE
VÁM PŘEJE MNOHO PŘÍJEMNÝCH
ZÁŽITKŮ PŘI POUŽÍVÁNÍ TOHOTO
SPOTŘEBIČE**

Vyhrazujeme si právo na jakékoli úpravy!

Tabulka potravin a tipy pro vaření v páře

Pokud jde o recepty, navštivte naše webové stránky www.Gorenje.com.

Doby vaření uvedené v tabulce níže jsou pouze informativní. Doba vaření se může měnit podle velikosti kusů potravin, mezer mezi kusky potravin v parní nádobě, množství jídla v nádobě, čerstvosti potravin a vámi preferovaných výsledků.

Tabulka vaření potravin

Vařená potravina	Množství	Doporučené byliny/koření pro nádobku pro zlepšení chuti	Doba vaření (min)
Chřest	400 g	Citronový výtažek, bobkový list, tymián	13–15
Brokolice	400 g	Česnek, drčená červená čili paprika, estragon	16–18
Květák	400 g	Rozmarýn, bazalka, estragon	16–18
Kuřecí řízky	250 g	Karí, rozmarýn, tymián	30–35
Rybí filé	250 g	Suchá hořčice, nové koření, majoránka	10–12
Rýže	200 g		40
	• (+30 0 ml vody)		
Polévka	250 ml	Byliny/koření podle chuti	12–16
Vejce	6–8		15

Tipy pro vaření v páře

Zelenina a ovoce

Z květáku, brokolice a kapusty odkrojte silné košťály.

1103002