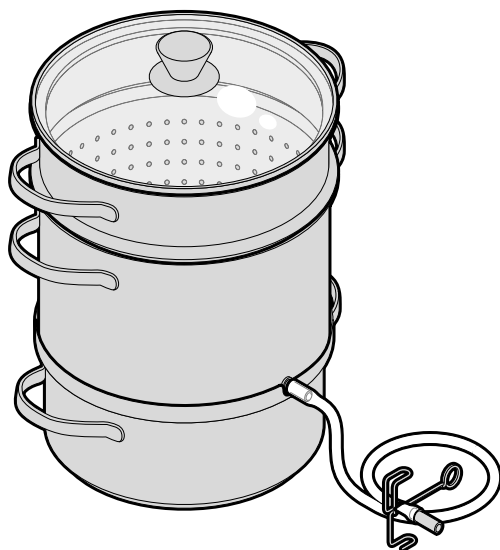




Parní odšťavňovač z nerezové oceli



Vážení zákazníci!

Při parním odšťavňování se voda v hrnci na vodu uvede do varu. Vodní pára stoupá trychtýřem hrnce na šťávu do koše na ovoce. Vlivem vodní páry popraskají buňky rostlin a odevzdají rostlinnou šťávu, která odkapává otvory koše na ovoce a shromažďuje se v hrnci na šťávu.

Ovoce a zelenina se nevaří, ale jen nahřívají párou. Aroma, barva, chuť, minerály a vitamíny zůstanou převážně zachovány.

Choroboplodné zárodky a bakterie se při parním odšťavňování zahubí. Šťáva se připravuje bez přídavku umělých chuťových a konzervačních látek a lze ji dlouho skladovat.

Při parním odšťavňování můžete odšťavňovat velké množství ovoce, zeleniny apod. a získávat z odšťavňovaného materiálu velké množství šťávy.

Odstraňování pecek nebo slupek z ovoce není nutné. Parní odšťavňování je vhodné zejména pro spadané ovoce. Musíte jen odkrojit shnilé části.

Součástí sady lze využívat i jednotlivě - hrnec na vodu např. jako hrnec na vaření s poklicí, koš na ovoce jako cedník.

Integrovaná plnicí hadice umožňuje čisté plnění i úzkých lahví. Trychtýř není nutný.

Klasický způsob dalšího zpracování získané šťávy je výroba domácího želé. I zbytky ovoce lze po odšťavnění ještě použít k výrobě chutných produktů, jako jsou např. ovocná povidla nebo tzv. „ovocná kůže“.

Přejeme Vám, abyste byli s Vaším parním odšťavňovačem spokojeni, a dobrou chuť!

Váš tým Tchibo



www.tchibo.cz/navody

Obsah

4	Bezpečnostní pokyny	17	Další zpracování
7	Přehled (rozsah dodávky)	17	Želé
8	Přehled objemů	17	Ovocná kaše
8	Příprava vhodných potravin	17	„Ovocná kůže“
11	Příprava vhodných lahví	19	Čištění
12	Před prvním použitím	20	Likvidace
12	Použití		

Bezpečnostní pokyny

Pozorně si prosím přečtete bezpečnostní pokyny a používejte tento výrobek pouze tak, jak je popsáno v tomto návodu, aby nedopatřením nedošlo k poranění nebo škodám.

Uschovejte si tento návod pro pozdější potřebu.

Při předávání výrobku s ním současně předejte i tento návod.

Účel použití

- Parní odšťavňovač je určen k výrobě šťávy z ovoce, zeleniny a bylin.
- Parní odšťavňovač můžete používat na plynových a elektrických sporácích, a též na indukčních a sklokeramických varných deskách.
Je vhodný do trouby do max. 180 °C.
- Hrnec na vodu lze používat také jako hrnec na vaření.
- Koš na ovoce lze používat také jako cedník.
- Tento výrobek je koncipován pro soukromé použití a není vhodný pro komerční účely.
- Používejte výrobek pouze tak, jak je popsáno v tomto návodu a nepoužívejte jej k jiným než určeným účelům.

NEBEZPEČÍ pro děti a osoby s omezenou schopností ovládnání přístrojů

- Tento přístroj nesmí používat děti ani osoby, které jej na základě svých fyzických, smyslových či duševních schopností nebo nedostatku zkušeností či z neznalosti nejsou schopny používat bezpečně.
Na děti musíte dohlížet a zajistit, že si nebudou s přístrojem hrát.
Od okamžiku zahřívání až do úplného vychladnutí udržujte výrobek mimo dosah dětí.
- Obalový materiál se nesmí dostat do rukou dětem.
Mimo jiné hrozí i nebezpečí udušení!

VÝSTRAHA před popálením, opařením a požárem

- Parní odšťavňovač i Vámi naplněné lahve jsou během používání horké!
Hrnce na vodu, hrnce na šťávu, vložky koše na ovoce, plnicí hadice, svorky, držadel, poklice a lahví se dotýkejte pouze chňapkou, kuchyňskými rukavicemi apod.!
- Vařící voda a vodní pára mohou způsobit popáleniny. Nesahejte do parního odšťavňovače ani nad něj, když je v provozu. Dávejte pozor na unikající páru, zejména při otvírání víka.
- Při používání na plynovém sporáku dbejte na to, aby plameny nepřesahovaly dno hrnce.

- K plnění šťávy používejte pouze nepoškozené nádoby odolávající teplotě minimálně 100 °C.
- Při plnění postupujte vždy velmi opatrně. Dbejte na to, aby Vám lahev při plnění šťávou nemohla vyklouznout z ruky, a aby plnicí hadice nemohla vyklouznout z hrdla lahve. Používejte protiskluzové chňapky, kuchyňské rukavice apod.
- Během používání nelze vyloučit střikání. Zajistěte žáruvzdorné prostředí, odolné proti postříkání, které se dobře čistí.
- Před uvolněním svorky se plnicí hadice musí plnicí hadice nacházet v nádobě, do níž chcete plnit šťávu. Nesmí vyklouznout ven.

Když používáte hrnec na vodu k pečení, smažení nebo fritování:

- Při zahřívání oleje nebo tuku nepokládejte na hrnec na vidu poklici. Nenechávejte hrnec s horkým tukem nikdy bez dozoru! Horký tuk se může velmi snadno vznítit. Hrozí nebezpečí požáru!
- Hořící tuk nikdy nehaste vodou. Hrozí nebezpečí výbuchu! Hořící tuk haste hasicím přístrojem, který je vhodný k hašení hořícího jedlého oleje a tuku.

POZOR - věcné škody

- Parní odšťavňovač nezahřívajte, pokud je prázdný, zabraňte úplnému vypaření tekutiny a parní odšťavňovač nebo jeho části neumísťujte do pečicí trouby, pokud je nastavená na teplotu vyšší než 180 °C. Přehřátí parního odšťavňovače může vést k zbarvení materiálu a trvalému poškození parního odšťavňovače.
- Pokud odšťavňujete déle než 1 hodinu, pravidelně kontrolujte, zda je v hrnci na vodu dostatek vody. Pokud ne, vodu dolijte.
- Plnicí hadici udržujte v dostatečné vzdálenosti od horké plotny sporáku, plamene plynového sporáku apod.
- Zacházejte se skleněnou poklicí opatrně, abyste zabránili škodám, ke kterým by mohlo dojít, kdybyste vystavili poklici nárazům apod. Skleněnou poklici nepoužívejte, pokud jsou na ní vidět škrábance nebo praskliny, protože by mohla prasknout úplně.
- Vyvarujte se prudkého zchlazení skleněné poklice studenou vodou (teplotní šok).
- Šroub v držadle poklice se časem může v důsledku používání povolít. V případě potřeby povolenou matici opět dotáhněte vhodným klíčem na šrouby. Matici ale utahujte jen silou ruky.

- Před použitím dbejte na to, aby dno hrnce a varná deska byly čisté.
- Při vaření nepoužívejte ostré ani špičaté předměty. Uvnitř parního odšťavňovače používejte výhradně kuchyňské náčiní ze dřeva nebo žáruvzdorného plastu. Kovové kuchyňské náčiní zkracuje životnost parního odšťavňovače a může poškrábat jeho povrch. Přímo v parním odšťavňovači také nic nekrájejte.
- K čištění výrobku nepoužívejte žíraviny ani agresivní nebo abrazivní čisticí prostředky.

Když používáte hrnce na vodu jako hrnce na vaření:

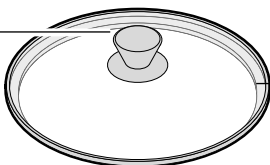
- Sůl přidávejte do horké vody jen za současného míchání.
- Při servírování postavte horký hrnce na vodu vždy na rovnou, žáruvzdornou podložku.



- Působením vysokých teplot se může parní odšťavňovač zbarvit - tak jako každý jiný hrnce na vaření z nerezové oceli. Nejedná se přitom o vadu materiálu a nijak to nesnižuje kvalitu ani funkci parního odšťavňovače.
- Při vaření budete šetřit energií, když zvolíte ploténku odpovídající průměru dna hrnce. Jakmile parní odšťavňovač dosáhne správné teploty, můžete regulátor teploty nastavit na nižší stupeň.
- Indukční varnou zónu je nutno zvolit podle průměru dna hrnce. Pokud je dno hrnce příliš malé nebo parní odšťavňovač nestojí uprostřed varné zóny, nebude varnou zónou případně rozpoznán. Podle typu indukční varné desky může případně dojít k chybovému hlášení.
- Při používání hrnce na indukční varné desce mohou vznikat nezvyklé zvuky, které mají svůj původ v elektromagnetických vlastnostech varné desky.

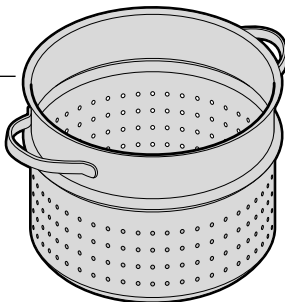
Přehled (rozsah dodávky)

Držadlo poklice

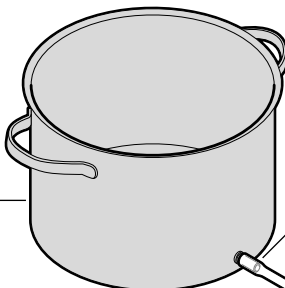


Skleněná poklice

Koš na ovoce



Hrniec na šťávu

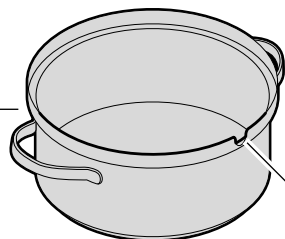


Výtokové hrdlo

Plnicí hadice

Výstup
plnicí hadice

Hrniec na vodu



Svorka

Vybrání

Přehled objemů

Objem hrnce na vodu:	3,85 litru
Objem hrnce na šťávu:	2,75 litru
Objem koše na ovoce:	7,8 litru
Vnitřní průměr hrnce na vodu:	Ø ~ 24 cm
Průměr dna hrnce na vodu:	Ø ~ 21,4 cm
Made exclusively for:	Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany www.tchibo.cz

Příprava vhodných potravin



• Uvedené druhy ovoce, zeleniny a bylin jsou příklady. Lze ale odšťavňovat i mnoho dalších druhů. Jednoduše vyzkoušejte, které druhy se dobře odšťavňují a dobře Vám chutnají. Vaší fantazii a experimentování se meze nekladou.

Můžete samozřejmě například i kombinovat druhy ovoce nebo odšťavňovat zeleninu spolu s bylinami.

- Uvedené doby napařování jsou pouze orientační. Doba odšťavňování je závislá na množství odšťavňovaného materiálu a velikosti kusů.
- Čím více odšťavňovaného materiálu je koši na ovoce, tím delší je doba napařování a tím vyšší je zpravidla výtěžek. Doba napařování může případně činit až čtyři hodiny.
- Čím zralejší je ovoce, tím aromatictější bude šťáva a bude vyšší výtěžek.
- Ovoce a zelenina se nemusí loupat. Ani jadřince nebo pecky se nemusí odstraňovat.
Nezapomeňte však, že chuť získané šťávy závisí na tom, zda se zpracovává materiál se slupkami, jadřinci, stopkami, nebo bez nich. V této tabulce uvádíme po jednom příkladu variant.
- Pokud chcete odšťavňovaný materiál po odšťavnění dále použít k výrobě marmelády, ovocné kaše apod., odstraňte jadřince, stopky, pecky a jiné nejedlé části.
- Shnilé nebo plsnivé části, listy a parazity je nutné vždy odstranit.
- Odšťavňovaný materiál je nutné vždy umýt.

Odšťavňovaný materiál	Doba napařování vaření v minutách	Příprava odšťavňovaného materiálu
Ovoce		
Jablka	60	Umýt a nakrájet na kousky, 50 g cukru na kg ovoce
Hrušky	60	Umýt a nakrájet na kousky, 50 g cukru na kg ovoce
Ostružiny	30	Umýt, 100 g cukru na kg ovoce
Jahody	30	Umýt, 50 g cukru na kg ovoce
Borůvky	45	Umýt, 100 g cukru na kg ovoce
Maliny	30	Umýt, 50 g cukru na kg ovoce
Květy černého bezu	30	Umýt, 80 g cukru na kg ovoce
Rybíz, červený	45	Umýt, 100 g cukru na kg ovoce
Rybíz, černý	45	Umýt, 150 g cukru na kg ovoce
Třešně	45	Umýt, 50 g cukru na kg ovoce
Višně	60	Umýt, 100 g cukru na kg ovoce
Slívy	45	Umýt, 100 g cukru na kg ovoce
Broskve	45	Umýt, 50 g cukru na kg ovoce
Brusinky	60	Umýt, 100 g cukru na kg ovoce
Kdoule	60	Umýt, nakrájet na kousky, 100 g cukru na kg ovoce
Rebarbora (pouze stvoly)	45	Umýt, nakrájet na kousky, 100 g cukru na kg ovoce
Angrešt	45	Umýt, 100 g cukru na kg ovoce
Hroznové víno	45	Umýt, 50 g cukru na kg ovoce
Švestky	45	Umýt, 80 g cukru na kg ovoce

Odšťavňovaný materiál	Doba napařování vaření v minutách	Příprava odšťavňovaného materiálu
Zelenina		
Okurky	45	Okurky oloupat a nakrájet na kousky
Mrkev	60	Oškrábat a nastrouhat
Ředkev	60	Umýt, očistit a nastrouhat
Červená řepa	60	Umýt, neloupat, nastrouhat
Chřest (s odpadovými částmi a slupkami)	60	Umýt a oloupat, odpadové části nakrájet na kousky
Celer bulvový	60	Bulvy a listy umýt a nakrájet na malé kousky
Špenát (pouze nehnojený)	45	Dobře umýt a nakrájet
Rajčata	45	Umýt, odstranit stopku a nakrájet na malé kousky
Cibule	60	Oloupat a nakrájet na kousky

Byliny		
Řeřicha potoční nebo řeřicha zahradní	60	Umýt ve slabě octové vodě
Pampeliška	60	Použít mladé listy, dobře umýt a nakrájet
Meduňka	60	Použít čerstvé listy, opatrně umýt, nechat okapat a nakrájet
Petržel	60	Umýt, nechat okapat
Krvavec menší	60	Opatrně umýt, nechat okapat
Šalvěj	60	Opatrně umýt, nechat okapat
Libeček	60	Opatrně umýt, nechat okapat
Šťovík	60	Opatrně umýt, nechat okapat a nakrájet
Kerblík	60	Opatrně umýt, nechat okapat

Příprava vhodných lahví



VÝSTRAHA - nebezpečí opaření!

K plnění šťávy používejte pouze nepoškozené nádoby odolávající teplotě minimálně 100 °C.

- Můžete používat jak zakoupené, tak i použité lahve se šroubovacím nebo patentním víčkem. Zakoupené i použité lahve je nutné před plněním důkladně vyčistit.
 - Lahve se nesmějí vystavovat velkým rozdílům teplot, protože jinak mohou prasknout.
Lahve plněné horkou šťávou musí mít minimálně pokojovou teplotu. Případně je trochu zahřejte postavením na horkou vlhkou utěrku **předtím**, než do nich naplníte horkou šťávu.
Plné horké lahve prudce neochlazujte!
 - Pokud chcete šťávu v lahvích navíc zavařit, aby měla ještě delší trvanlivost, potřebujete zavařovací lahve.
- ▷ Lahve a víčka důkladně umyjte horkou vodou s prostředkem na mytí nádobí a potom je opláchněte čistou horkou vodou.



Aby se dosáhlo co nejdelší trvanlivosti naplněné šťávy, musí být lahve pokud možno sterilní:

1. Vložte lahve do velkého hrnce a nalijte vlažnou vodu. Lahve musí být zcela zakryté vodou.
2. Zahřejte je ve vodní lázni minimálně na 80 °C.
3. Do horké vodní lázně vložte i víčka. Dávejte však pozor na to, aby materiál víček vydržel vysokou teplotu.
4. Lahve po jedné odebírejte a ihned je plňte.

Když lahve a víčka vyjímáte z vodní lázně, jsou horké! Postupujte opatrně! Při vyjímání používejte kleště a lahví a víček se dotýkejte jen kuchyňskými chňapkami apod.

Před prvním použitím

1. Odstraňte veškerý obalový materiál.
2. Zkontrolujte utažení šroubu držadla poklice. V případě potřeby povolenou maticí opět dotáhněte vhodným klíčem na šrouby. Matici ale utahujte jen silou ruky.
3. Vyčistěte parní odšťavňovač tak, jak je popsáno v kapitole „Čištění“.

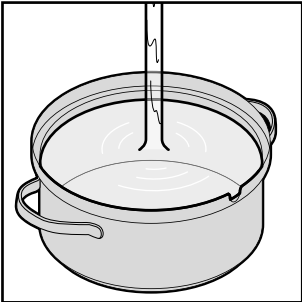
Použití

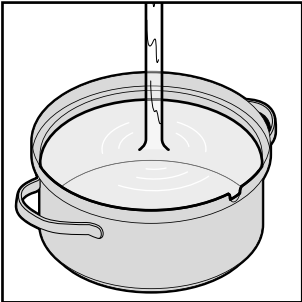
i Pokud jste parní odšťavňovač delší dobu nepoužívali, vyčistěte jej tak, jak je popsáno v kapitole „Čištění“.

1. Připravte si ovoce, zeleninu nebo byliny tak, jak je popsáno v kapitole „Příprava vhodných potravin“.
2. Vyčistěte lahve tak, jak je popsáno v kapitole „Příprava vhodných lahví“.

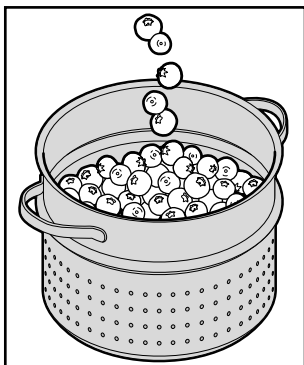
POZOR - věcné škody

- Plnicí hadici udržujte v dostatečné vzdálenosti od horké plotny sporáku, plamene plynového sporáku apod.
- Pokud odšťavňujete déle než 1 hodinu, pravidelně kontrolujte, zda je v hrnci na vodu dostatek vody. Pokud ne, vodu dolijte.

3.  Naplňte hrnc na vodu do 2/3 vodou a postavte jej na větší ze dvou předních plotének sporáku.



4.



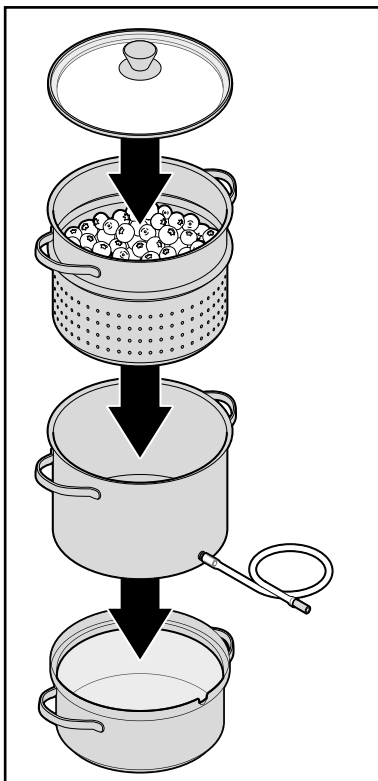
Naplňte koš na ovoce ovocem, zeleninou nebo bylinami. Koš na ovoce se může zcela naplnit. Nechte však ještě trochu místa na cukr, koření atd.



- Přidejte cukr podle chuti nebo receptu.
Pro šťávy určené k přímému pití orientačně platí:
100-150 g cukru na 1 kg sladkého ovoce.
200-250 g cukru na 1 kg kyselého ovoce.
Pro ovocné šťávy, které se před spotřebou ředí, se do ovoce musí přidávat více cukru.
- Je však samozřejmě možné vyrábět šťávy i bez cukru. Pamatujte ale na to, že šťáva má kratší trvanlivost. Následně případně znovu zavažte zavřené lahve v zavařovacím hrnci nebo v troubě.
K tomu potřebujete zavařovací lahve.
Pokyny k zavařování najdete v návodu k použití zavařovacího hrnce nebo na internetu.
- Pokud chcete šťávu dále zpracovat na želé, nepřidávejte při odšťavňování žádný cukr. Na želé se hodí ovoce bohaté na pektin, např. rybíz, nezralá jablka a kdoule.

5. Případně dejte cukr na ovoce v koši na ovoce.

6.

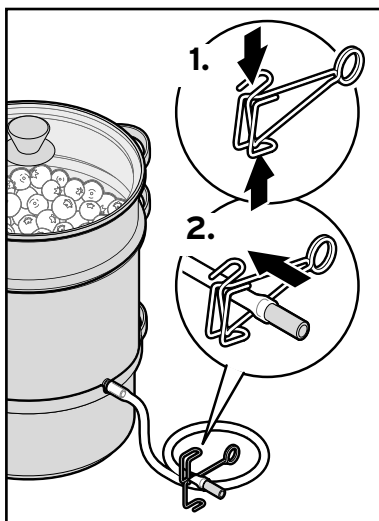


Postavte hrnec na šťávu na hrnec na vodu tak, aby výtokové hrdlo bylo ve vybrání hrnce na vodu. Postavte koš na ovoce na hrnec na šťávu a nahoru dejte poklici.


Plnicí hadice musí směřovat dopředu.

Plnicí hadici udržujte v bezpečné vzdálenosti od zdrojů tepla.

7.




Zavřete plnicí hadici svorkou, pokud jste to ještě neučinili.

 Doporučuje se svorku umístit na hadici dál dolů, aby se rychleji zastavil průtok a aby po zavření nevytékalo tolik šťávy z plnicí hadice. Tím se zabrání přeplnění.

8. Za účelem zahřátí nastavte ploténku sporáku na maximální výkon. Jakmile se voda vaří, snižte výkon tak, aby se voda dál vařila.

Přibližně 15 minut po začátku varu začne kapat šťáva.

- 
- Občas zvedněte koš na ovoce a zkontrolujte, kolik šťávy se již nashromáždilo. Zamezíte tím přetečení hrnce na šťávu.
 - Občas zvedněte hrnec na šťávu a zkontrolujte, zda je v hrnci na vodu ještě dostatek vody. Voda se nesmí beze zbytku vypařit.
 - Pokud má být šťáva sterilizovaná, nalijte šťávu z první lahve zpět na odšťavňovaný materiál do koše na ovoce. První šťáva ještě není dostatečně sterilizovaná párou. Kromě toho se urychlí odšťavňování a zintenzivní se aroma šťávy.
Šťáva se musí ihned naplnit do připravených lahví, protože pouze dokud je horká, je také sterilizovaná.
Lahve plňte pokud možno úplně.
 - Abyste dosáhli rovnoměrné sladkosti a aromatu, případně šťávu v hrnci na šťávu před plněním zamíchejte.



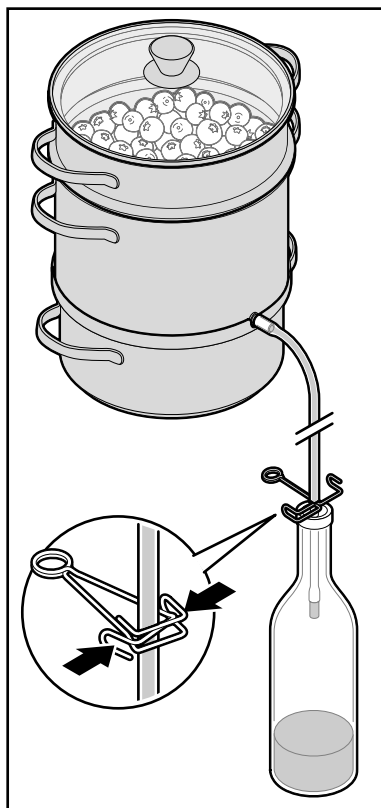
VÝSTRAHA - nebezpečí opaření!

- Při plnění postupujte vždy velmi opatrně. Dbejte na to, aby Vám lahev při plnění šťávou nemohla vyklouznout z ruky, a aby plnicí hadice nemohla vyklouznout z hrdla lahve. Používejte protiskluzové chňapky, kuchyňské rukavice apod.
- Během používání nelze vyloučit stříkání. Zajistěte žáruvzdorné prostředí, odolné proti postříkání, které se dobře čistí.
- Plnicí hadice, svorky a lahve se dotýkejte pouze chňapkou nebo v kuchyňských rukavicích apod.!

9. Postavte lahev tak, aby nemohla spadnout a aby výstup plnicí hadice mohl pohodlně viset do hrdla lahve. Nesmí vyklouznout ven. Případně lahev během plnění držte.

Tip: Postavte lahev při plnění do nádoby. Pokud lahev praskne nebo se položí, vyteče tekutina do nádoby.

10.



Zasuňte plnicí hadici do hrdla lahve a stiskněte k sobě oba konce svorky. Svorka se otevře a šťáva vytéká z plnicí hadice.

11. Uvolněte konce svorky, čímž se plnicí hadice opět zavře a zastaví se průtok šťávy.
Při plnění se může vytvářet pěna. Počkejte, dokud se neusadí a šťávu případně doplňte.
12. Vytáhněte plnicí hadici z hrdla lahve a umístěte ji do nádoby, aby šťáva nemohla kapat na podklad.
13. Případně otřete plnicí otvor lahve a lahev ihned zavřete.
14. Tímto způsobem naplníte veškerou šťávu.
15. Nechte lahve **pomalů** vychladnout na stojato.
16. Případně opatřete lahve popisky a uložte je na chladném a tmavém místě.

Další zpracování

Želé

1. Odšťavněte požadované ovoce bez cukru.
2. Odměřte si vyrobenou šťávu, dejte ji do dostatečně velkého hrnce, přidejte želírovací cukr (dávkování najdete na obalu želírovacího cukru) a povařte ji cca 5 minut.
3. Odstraňujte pěnu, aby se želé nezakalilo.
4. Na zkoušku želírování odeberte 1 čajovou lžičku želé a dejte ji na studený talíř. Pokud želé ztuhne do jedné minuty, je hotové. Pokud ne, vařte krátce dál a zopakujte zkoušku želírování.
5. Hotové želé ihned naplňte do čistých sklenic. K tomu účelu si přečtěte také kapitolu „Příprava vhodných lahví“. Tyto pokyny platí i pro sklenice na želé.
6. Sklenice neprodleně zavřete a nechte je pomalu vychladnout.

Ovocná kaše

- ▷ Propasírujte odšťavněný obsah koše na ovoce přes cedník nebo pomocí pasírky nebo z něj vyrobte pyrė.

Ovocnou kaši můžete jíst teplou nebo studenou, zavařením můžete prodloužit její trvanlivost nebo ji můžete zpracovat na marmeládu přidáním želírovacího cukru.

„Ovocná kůže“

1. Propasírujte odšťavněný obsah koše na ovoce přes cedník nebo z něj vyrobte jemné pyrė.
2. Rozetřete ovocné pyrė do tenké rovnoměrné vrstvy na plech na pečení vyložený papírem na pečení.



Čím je vrstva ovocného pyrė silnější, tím je delší doba schnutí.

Ovocné pyrė rozetřené do velmi tenké vrstvy však může schnout velmi rychle a může být lámavé.

3. Vysušte jej v troubě při nejnižší teplotě. Aby mohla odcházet vlhkost, přivřete do dvířek trouby dřevěnou lžící apod. Orientační doba pečení při 50 °C je cca 5 hodin. Doba pečení závisí na tloušťce vrstvy a množství ovocného pyrė.
4. Pokud je po uvedené době povrch ještě lepivý, sušte jej dál v troubě a každou půlhodinu kontrolujte konzistenci.
5. Hotovou ovocnou kůži nechte vychladnout a nakrájejte ji i s papírem na pečení na proužky.

- ▷ Pokud chcete ovocnou kůži rovnou sníst, stáhněte z ní opatrně papír na pečení.
 - ▷ Chcete-li ji sníst později, proužky sviňte a uložte do vzduchotěsné nádoby.
- Ovocné pyré můžete sušit i v sušičce na ovoce. Dodržujte pokyny uvedené v návodu k sušičce na ovoce.

Čištění

POZOR - věcné škody

K čištění výrobku nepoužívejte žíraviny ani agresivní nebo abrazivní čisticí prostředky.

1. Parní odšťavňovač nechte po použití trochu vychladnout.
2. Vyprázdněte hrnec na vodu.
3. Opatrně stáhněte plnicí hadici z výtokového hrdla a z plnicí hadice stáhněte výstup.
4. Po použití vyčistěte všechny části parního odšťavňovače horkou vodou, prostředkem na mytí nádobí a měkkou houbou apod.
5. Všechny části - zejména plnicí hadici - opláchněte čistou horkou vodou.
6. Po umytí parní odšťavňovač vždy ihned utřete, aby se na něm nevytvořily skvrny.
7. Plnicí hadici a její výstup nechte úplně vyschnout. Plnicí hadici nasadte zpět na výtokové hrdlo a na plnicí hadici nasadte výstup. Plnicí hadice musí být na výtokovém hrdle nasazena tak daleko, aby nemohla sklouznout.
 - Všechny díly parního odšťavňovače jsou vhodné také do myčky, jejich údržba je snadná. Svorku a výstup plnicí hadice umístěte do košíku na příbory, aby se neztratily.
Naše doporučení: Používejte tekuté prostředky na mytí nádobí.
Vyberte úsporný mycí program s nízkou teplotou. Ten šetří hrnce a životní prostředí.
 - Silně ulpívající nečistoty nechte nějakou dobu změkknout a potom je odstraňte měkkou houbou.
 - Skvrny od vodního kamene lze odstranit octovou vodou nebo roztokem vody a citronové šťávy (1 díl octa nebo citronové šťávy, 5 dílů vody).

Likvidace

Výrobek a jeho obal byly vyrobeny z cenných recyklovatelných materiálů. Recyklace snižuje množství odpadu a chrání životní prostředí.

Obal roztřídte a zlikvidujte. Využijte místních možností ke sběru papíru, lepenky a lehkých obalů.

Chcete-li se s výrobkem rozloučit, zlikvidujte ho v souladu s platnými předpisy. Informace obdržíte v komunální sběrně.

Pokud máte nějaké dotazy k výrobku, můžete se na nás kdykoli s důvěrou obrátit.

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany
www.tchibo.cz

Za účelem vylepšování výrobku si vyhrazujeme právo technických a vzhledových změn.

Číslo výrobku: 392 990
