



Wstęp

W niniejszej instrukcji obsługi urządzenia zastosowano następujące piktogramy:			
	Przeczytać instrukcję obsługi		Uwaga – gorące powierzchnie!
	Przestrzegaj wskazówek ostrzegawczych i bezpieczeństwa!		Urządzenie elektryczne należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci!
	Niebezpieczeństwo wybuchu!		Watt (Moc skuteczna)
	Ostrzeżenie przed porażeniem prądem elektrycznym! Zagrożenie dla życia!		Volt (Napięcie przemienne)
	Produkt stosowny dla artykułów spożywczych!		Zwracać uwagę na nienaruszony stan urządzenia, kabla sieciowego oraz wtyczki sieciowej!
	To jest prawidłowy sposób postępowania!		Niebezpieczeństwo pożaru!
	Opakowanie i urządzenie przekaż do utylizacji zgodnie z przepisami o ochronie środowiska!		

Urządzenie do gotowania na parze

● Wstęp



Ogromnie nas cieszy, że zdecydowaliście się Państwo na niniejszy produkt. Proszę rozłożyć stronę z rysunkami oraz zapoznać się przed pierwszym zastosowaniem z funkcjami urządzenia. W tym celu należy przeczytać uważnie następującą instrukcję obsługi oraz wskazówki bezpieczeństwa. Urządzenie należy stosować jedynie w sposób podany oraz w podanych zakresach zastosowania. Proszę starannie przechowywać niniejszą instrukcję. W przypadku przekazania urządzenia osobie trzeciej, należy jej udostępnić wszystkie posiadane dokumenty.

● Zastosowanie zgodne z przeznaczeniem

Urządzenie przeznaczone jest do gotowania artykułów żywnościowych na parze. Parowar wolno stosować jedynie w suchych i zamkniętych pomieszczeniach. Inne zastosowanie oraz zmiany na produkcie uważane są za sprzeczne z postanowieniami i mogą być skutkiem wystąpienia zagrożenia wypadkiem. Za szkody powstałe na wskutek zastosowania sprzecznego z postanowieniami producent nie przejmuje odpowiedzialności. Produkt nie jest przeznaczony do użytku komercyjnego.

● Dane techniczne

Napięcie nominalne:	220-240 V ~
	50 Hz
Nominalne zużycie energii:	800 W
Pojemność miski parowej:	3 l
Pojemność miski na ryż:	1 l

Wymiary: 31,3 x 23,1 x 39,8 cm
(szer. x głęb. x wys.)
Ciężar: 2,05 kg

● Zakres dostawy

Prosimy o sprawdzenie zawartości - bezpośrednio po rozpakowaniu produktu - pod kątem kompletności i stanu elementów.

1 x Jednostka bazowa
1 x Dyfuzor pary
1 x Tacka ociekowa
3 x Miska parowa
1 x Miska na ryż (1 l)
1 x Pokrywa
1 x Instrukcja obsługi

● Opis części

- 1 Pokrywa
- 2 Miska na ryż
- 3 Górna miska parowa (3)
- 4 Środkowa miska parowa (2)
- 5 Miejsce na jajka (wgłębienia)
- 6 Dolna miska parowa (1)
- 7 Tacka ociekowa
- 8 Dyfuzor pary
- 9 Oznakowanie Minimal
- 10 Jednostka bazowa / zbiornik wody
- 11 Element grzejny
- 12 Wskaźnik poziomu wody
- 13 Wyświetlacz LC
- 14 Przycisk ZAŁ./WYŁ.
- 15 Lampka kontrolna
- 16 Przycisk Plus/Minus
- 17 Przycisk PROG („Programowanie”)
- 18 Przewód zasilający z wtyczką
- 19 Oznakowanie MAX
- 20 Wskaźnik godziny
- 21 Symbol PROG („Programowanie”)
- 22 Symbol utrzymywania ciepła

● Bezpieczeństwo

⚠ OSTRZEŻENIE! Należy przeczytać wszystkie wskazówki bezpieczeństwa oraz instrukcję. Niestosowanie się do ostrzeżeń oraz instrukcji może spowodować porażenie prądem elektrycznym, pożar oraz/lub poważne uszkodzenia ciała.

PRZECZYTUJ WSZYSTKIE WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA ORAZ INSTRUKCJE NA PRZYSZŁOŚĆ!



Należy unikać urazów i uszkodzeń urządzenia elektrycznego:

-  **ZAGROŻENIE ŻYCIA ORAZ NIEBEZPIECZEŃSTWO WYPADKU W PRZYPADKU W MAŁYCH DZIECI** Nigdy nie należy pozostawiać bez nadzoru dzieci z materiałem opakowaniowym. Zachodzi niebezpieczeństwo uduszenia się materiałem opakowaniowym. Dzieci często nie doceniają zagrożenia. Dzieci należy trzymać zawsze z dala od produktu.
-  Urządzenia nie należy używać w otoczeniu z istniejącym zagrożeniem eksplozji, w którym znajdują się palne ciecze lub gazy.
- Dzieci lub osoby, którym brak wiedzy lub doświadczenia w obchodzeniu się z urządzeniem lub które są ograniczone pod względem ich zdolności fizycznych, sensorycznych lub umysłowych nie mogą użytkować urządzenia bez nadzoru lub instruktażu udzielonego przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo. Dzieci muszą być nadzorowane, aby nie bawiły się urządzeniem.
- **OSTROŻNIE!** Parowaru nie należy pozostawiać bez nadzoru w trakcie jego pracy.
-  **OSTROŻNIE! ZAGROŻENIE POPARZENIEM!** Urządzenie jest w trakcie jego zastosowania bardzo gorące. Należy zwracać uwagę, aby unikać kontaktu z unoszącą się parą wodną oraz gorącą żywnością.
- Pokrywę  należy zawsze podnosić wolno, w kierunku od siebie oraz pozwolić, aby para

Bezpieczeństwo

splęnęła do tyłu. Nie należy się nachylać nad urządzeniem w trakcie wytwarzania przez niego pary. Dotykając pokryw **[1]** oraz misek parowych **[3]**, **[4]**, **[6]** należy używać szmatek do garnków. Aby sprawdzić, czy żywność jest całkowicie ugotowana na parze należy użyć długiego widelca lub szpikulca.

- Po każdym użyciu należy wyjąć wtyczkę z gniazdka elektrycznego. Przewód zasilający **[18]** nie powinien zwiisać nad brzegiem powierzchni roboczej, aby urządzenie nie zostało przypadkowo ścignięte.

- Urządzenie należy całkowicie ochłodzić zanim usunie się pozostałą wodę z jednostki bazowej / zbiornika wody **[10]**.



OSTROŻNIE! ZAGROŻENIE

POŻAREM! Parowaru nie należy

uruchamiać w pobliżu lub pod zastanami, pod szafkami wiszącymi lub innymi palnymi materiałami.

- Urządzenie należy ustawić na powierzchni żaroodpornej (nigdy na lakierowanym stole, na obrusie). Nie należy używać urządzenia w pobliżu innych źródeł ciepła (pieca, palnika gazowego). W przeciwnym razie istnieje zagrożenie uszkodzenia urządzenia oraz / lub mebli.
- Urządzenie należy umieścić na płaskiej, stabilnej powierzchni. Należy zwrócić uwagę na wystarczającą odległość od ściany oraz szafek. W ten sposób zapobiega się szkodom powstałym przez unoszącą się parę wodną.
- Należy zwracać uwagę, aby jednostka bazowa / zbiornik wody **[10]** podczas procesu gotowania na parze wypełniony był dostateczną ilością wody. Jednostki bazowej / zbiornika wody **[10]** nie należy wykladać folią aluminiową lub podobnym. Nie przestrzegając tego może dojść do przegrzania urządzenia. Uszkodzenia produktu są tego następstwem.
- Urządzenia nie należy zanurzać w wodzie oraz zawsze należy wyjąć wtyczkę z gniazdka, zanim przystąpi się do jego czyszczenia lub transportu.



BEZ WPŁYWU NA ŻYWNOŚĆ

Produkt nie wpływa ujemnie na właściwości smakowe i zapachowe.



Należy unikać niebezpieczeństwa porażenia prądem elektrycznym:

- Upewnij się, że napięcie w sieci jest identyczne z informacjami podanymi na tabliczce znamionowej. Urządzenie należy podłączyć jedynie do prądu zmiennego.
- Nie należy używać urządzenia za pośrednictwem zewnętrznego zegara lub oddzielnego pilota.



Przewód zasilający **[18]** należy regularnie kontrolować pod względem uszkodzeń oraz zużycia.

- Nie należy używać urządzenia z uszkodzonym przewodem zasilającym **[18]** lub uszkodzoną wtyczką.

OSTROŻNIE! Uszkodzone przewody zasilające **[18]** oznaczają niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym. W przypadku wadliwie funkcjonujących lub uszkodzonych urządzeń należy natychmiast oraz wyłącznie zlecić ich kontroli oraz naprawy placówce serwisowej obsługi klienta.

- Nie należy nadużywać przewodu sieciowego **[18]** w celu usunięcia urządzenia z gniazdka. Przewód sieciowy **[18]** należy utrzymywać z dala od gorących powierzchni, ostrych obrzeży oraz mechanicznych obciążeń. Uszkodzone lub zaplątane przewody sieciowe **[18]** zwiększają ryzyko porażenia prądem elektrycznym.
- Urządzenia nie należy używać na wolnej przestrzeni. Należy zapewnić, aby przewód zasilający **[18]** podczas pracy nigdy nie był mokry lub wilgotny.
- Przewód sieciowy **[18]** należy usunąć z gniazdka, gdy urządzenie nie jest używane.

● Zastosowanie oryginalnych akcesoriów

- Należy używać jedynie akcesoriów oraz urządzeń dodatkowych, określonych w instrukcji obsługi. Zastosowania innych produktów lub akcesoriów, niż zalecane w instrukcji obsługi może stwarzać zagrożenie obrażenia.

● Przed pierwszym uruchomieniem

- Przed pierwszym zastosowaniem należy oczyścić wszystkie części ruchome ciepłą wodą z dodatkiem detergentu oraz dokładnie wysuszyć. Wnętrze jednostki bazowej / zbiornika wody [10] należy przetrzeć wilgotną ściereczką.

● Uruchomienie

Należy zwrócić uwagę na napięcie. Napięcie zasilania musi być zgodne z informacjami na tabliczce znamionowej. Urządzenia oznakowane z 230V, mogą również pracować pod napięciem 220V.

- Jednostkę bazową / zbiornik wody [10] należy ustawić na stabilnym, równym podłożu.
- Następnie należy założyć czarny dyfuzor pary [8] na centralnie zamontowany element grzejny [11]. Należy przy tym zwracać uwagę, aby większa strona znajdowała się u dołu.
- Następnie należy napędnąć jednostkę bazową / zbiornik wody [10] zimną wodą do poziomu MAX [19].

Wskazówka: Należy pamiętać, że jednostka bazowa / zbiornik wody [10] musi być zawsze wypełniony wodą co najmniej do poziomu Minimal [9].

- ▲ **OSTROŻNIE! ZAGROŻENIE POPARZENIEM!** Należy przestrzegać, aby poziom wody nie przekraczał oznakowania MAX [19]. W przeciwnym razie może dojść do rozpryskiwania się gorącej wody z parowaru podczas procesu gotowania na parze.

OSTROŻNIE! Nie należy dodawać jakichkolwiek przypraw lub podobnych do wody. Może to w istotnym stopniu ograniczyć cyrkulację pary oraz / lub uszkodzić powierzchnię jednostki bazowej / zbiornika wody [10] oraz elementu grzejnego [11].

- Następnie należy nałożyć czarną tackę ociekową [7] na jednostkę bazową / zbiornik wody [10]. Należy przestrzegać, aby półkolisty wzrost wskaazywał do przodu w stronę przycisków sterujących i istniało całkowite przyleganie.

Sprawia to, że dyfuzor pary [8] utrzymywany jest w swojej pozycji.

- Artykuły żywnościowe należy teraz nałożyć na miski parowe [3] [4] [6].
- Przed uruchomieniem urządzenia należy zapewnić, aby wszystkie części zostały równo rozmieszczone.

OSTROŻNIE! Nie należy stosować misek oraz innych części, które nie zostały specjalnie wyprodukowane dla niniejszego urządzenia. W innym razie istnieją zagrożenia obrażeniem oraz / lub uszkodzenia urządzenia.

- Miski parowe [3] [4] [6] należy nałożyć w kolejności 1-2-3 (zobacz oznakowanie na uchwytach) na tackę ociekową [7].
- Pokrywę należy nałożyć centralnie [1], tak aby górna miska parowa [3] była całkowicie zamknięta i para nie wychodziła na zewnątrz.
- Proszę włożyć wtyczkę przewodu zasilającego [18] w odpowiednie gniazdko sieciowe.
- W wyświetlaczu LC [13] pojawi się „45” (zobacz rys. B).

Parowar jest gotowy do zastosowania.

● Ustawienie czasu

Tok postępowania:

- Należy równocześnie nacisnąć przyciski PROG [17] oraz ZAT. / WYŁ. [14] na czas 2-3 sekund. Po zwolnieniu przycisków rozlega się sygnał.
- Następnie należy nacisnąć przycisk Plus [16], aby zwiększać wskaźnik godziny [20] o 10 minut. Proszę nacisnąć przycisk Minus [16], aby redukować wskaźnik godziny [20] o 1 minutę.
- Proszę nacisnąć przycisk PROG [17], aby potwierdzić zapis.
- Wyświetlacz LC [13] wskazuje aktualną godzinę (tryb czasu).

● Zastosowanie funkcji natychmiastowego startu

Wskazówka: Należy pamiętać, że jednostka bazowa / zbiornik wody [10] musi być zawsze wypełniony wodą co najmniej do poziomu Minimal

9. Należy się upewnić, że dyfuzor pary 8 oraz tacka ociekowa 7 zostały właściwie osadzone.

- Proszę nacisnąć przycisk ZAT./WYŁ. 14. W wyświetlaczu LC 13 miga wstępnie zaprogramowany czas gotowania 45 minut (zobacz rys. B).

- Proszę nacisnąć przycisk PLUS/MINUS 16, aby zwiększyć odstępy czasowe o co 5 minut lub zredukować w odstępach o co 1 minutę.

Wskazówka: Maksymalny czas gotowania wynosi 90 minut.

Wskazówka: Należy mieć na uwadze, że podczas dłuższego gotowania należy ewentualnie uzupełnić wodę. Do uzupełniania należy wykorzystać boczne otwory na tacce ociekowej 7. Napelniona do oznakowania MAX 19 jednostka bazowa / napelnięty zbiornik wody 10 wystarczy na czas gotowania ok. 1 godziny.

- ▲ **OSTROŻNIE! ZAGROŻENIE POPARZENIEM!** Należy przestrzegać, aby poziom wody nie przekraczał oznakowania MAX 19. W przeciwnym razie może dojść do rozpryskiwania się gorącej wody z parowaru podczas procesu gotowania.

- Proszę nacisnąć przycisk ZAT./WYŁ. 14. Rozlega się sygnał dźwiękowy. Lampka kontrolna 15 zapala się na czerwono i urządzenie rozpoczyna automatycznie proces gotowania.
- Wyświetlacz LC 13 wskazuje pozostały czas gotowania.

- ▲ **OSTROŻNIE! ZAGROŻENIE POPARZENIEM!** Urządzenie nagrzewa się w trakcie jego zastosowania. Należy zwracać uwagę, aby nie doszło do kontaktu z unoszącą się parą wodną lub częściami urządzenia.

- Po upływie nastawionego czasu gotowania urządzenie przełącza automatycznie w tryb utrzymywania temperatury (zobacz „Tryb utrzymywania temperatury”).

Wskazówka: W trakcie procesu gotowania można w każdej chwili zwiększyć czas gotowania na parze w odstępach czasowych o co 5 minut lub zredukować w odstępach czasowych o co 1 minutę, naciskając przycisk PLUS/MINUS 16. Jak tylko czas gotowania zostanie manualnie nastawiony na pozycję „0”, urządzenie przełącza automatycznie w tryb utrzy-

mywania temperatury (zobacz „Tryb utrzymywania temperatury”).

- ▲ **OSTROŻNIE! ZAGROŻENIE POPARZENIEM!** Pokrywę 1 należy zawsze podnosić wolno, w kierunku od siebie oraz pozwolić, aby para spłynęła do tyłu. Nie należy się nachylać nad urządzeniem w trakcie wytwarzania przez niego pary. Dotykając pokrywę 1 oraz misek parowych 3, 4, 6 należy używać szmatek do garnków. Aby sprawdzić, czy żywność jest całkowicie ugotowana na parze należy użyć długiego widelca lub szpikulca.

- Proszę nacisnąć przycisk ZAT./WYŁ. 14, aby wcześniej przerwać proces gotowania lub wyłączyć urządzenie. Wskaźnik w wyświetlaczu LC 13 przechodzi ponownie do wskaźnika godziny 20 (zobacz rys. A).

Wskazówka: Po zużyciu wody w trakcie pracy rozlega się sygnał dźwiękowy. Proces gotowania zostaje przerwany. Wskaźnik w wyświetlaczu LC 13 przechodzi ponownie do wskaźnika godziny 20 (zobacz rys. A). Z tego też powodu należy regularnie kontrolować poziom wody za pomocą wskaźnika poziomu wody 12 oraz dopełnić odpowiednio wcześniej wystarczającą ilość wody.

- ▲ **OSTROŻNIE! ZAGROŻENIE POPARZENIEM!** Należy przestrzegać, aby poziom wody nie przekraczał oznakowania MAX 19. W przeciwnym razie może dojść do rozpryskiwania się gorącej wody z parowaru podczas procesu gotowania.

● Zastosowanie opóźnionego startu

Wskazówka: Należy pamiętać, że jednostka bazowa / zbiornik wody 10 musi być zawsze wypełniony wodą co najmniej do poziomu Minimal 9. Należy się upewnić, że dyfuzor pary 8 oraz tacka ociekowa 7 zostały właściwie osadzone.

- Proszę nacisnąć przycisk PROG 17. W wyświetlaczu LC 13 ukazuje się wskaźnik godziny 20 jak również symbol PROG 21 (zobacz rys. A).
- Proszę nacisnąć przycisk PLUS/MINUS 16, aby zwiększyć wymagany czas opóźnienia w

odstępach czasu o co 10 minut lub redukować w odstępach czasu o co 1 minutę.

Wskazówka: Nastawiony czas opóźnienia odnosi się do aktualnego czasu. To znaczy, jeśli czas opóźnienia zostaje nastawiony o godz. 13:00 o 30 minut, proces gotowania startuje o godz. 13:30. Maksymalny czas opóźnienia wynosi 24 godziny.

- Proszę ponownie nacisnąć przycisk PROG [17].
- Proszę nacisnąć przycisk PLUS/MINUS [16] aby zwiększyć wymagany czas gotowania w odstępach czasu o co 5 minut lub redukować w odstępach czasu o co 1 minutę.

Wskazówka: Maksymalny czas gotowania wynosi 90 minut.

Wskazówka: Należy mieć na uwadze, że podczas dłuższego gotowania należy ewentualnie uzupełnić wodę. Do uzupełniania należy wykorzystać boczne otwory na tacce ociekowej [7]. Napełniona do oznakowania MAX [19] jednostka bazowa / napełniony zbiornik wody [10] wystarcza na czas gotowania ok. 1 godziny.

- Proszę ponownie nacisnąć przycisk PROG [17]. W wyświetlaczu LC [13] ukazuje się wskaźnik godziny [20], jak również symbol PROG [21]. Opóźniony start jest aktywny.
- Po upływie określonego czasu opóźnienia, rozlegnie się sygnał dźwiękowy, lampka kontrolna [15] zapala się na czerwono i urządzenie startuje automatycznie proces gotowania.

⚠ OSTROŻNIE! ZAGROŻENIE POPARZENIEM! Urządzenie nagrzewa się w trakcie jego zastosowania. Należy zwracać uwagę, aby nie doszło do kontaktu z unoszącą się parą wodną lub częściami urządzenia.

Wskazówka: Po zużyciu wody w trakcie pracy rozlega się sygnał dźwiękowy. Proces gotowania zostaje przerwany. Z tego też powodu należy regularnie kontrolować poziom wody za pomocą wskaźnika poziomu wody [12] oraz dopełnić odpowiednio wcześniej wystarczającą ilość wody.

⚠ OSTROŻNIE! ZAGROŻENIE POPARZENIEM! Należy przestrzegać, aby poziom wody nie przekraczał oznakowania MAX [19]. W przeciwnym razie może dojść do rozpryskiwania się gorącej wody z parowaru podczas procesu gotowania.

- Proszę nacisnąć przycisk PROG [17] aby anulować opóźniony start. Symbol PROG [21] gaśnie w wyświetlaczu LC [13].

● Tryb utrzymywania temperatury

Po upływie nastawionego czasu gotowania urządzenie przechodzi automatycznie w tryb utrzymywania temperatury.

- W wyświetlaczu LC [13] ukazuje się wskaźnik godziny [20] jak również symbol utrzymywania temperatury [22].
 - Lampka kontrolna [15] zapala się na zielono.
 - W trybie utrzymywania temperatury woda zostaje ponownie podgrzewana cyklicznie. W ten sposób potrawy zostają utrzymywane w cieple w temperaturze ok. 60 - 70 °C.
- ⚠ OSTROŻNIE! ZAGROŻENIE POPARZENIEM!** Urządzenie nagrzewa się w trakcie jego zastosowania. Należy zwracać uwagę, aby nie doszło do kontaktu z unoszącą się parą wodną lub częściami urządzenia.
- Tryb utrzymywania temperatury pozostaje tak długo aktywny, aż zużyty zostanie zasób wody lub aż do ponownego naciśnięcia przycisku.
 - Proszę nacisnąć przycisk ZAL./WYŁ. [14], aby wyjść z trybu utrzymywania temperatury.

● Zastosowanie kilku misek parowych

- Największe artykuły żywnościowe lub artykuły wymagające dłuższego czasu gotowania na parze (np. ryż) należy umieścić w dolnej misce parowej [6].
- Należy mieć na uwadze, że czas trwania gotowania w górnej [3] oraz środkowej misce parowej [4] zwiększa się o 5 - 10 minut. Należy to mieć na uwadze podczas nastawiania czasu gotowania.
- Smak żywności może być przenoszony przez kondensację. Z tego też względu ryby oraz mięso powinny zostać umieszczone w każdym przypadku na dolnej misce parowej [6]. Dolną

Uruchomienie

miszkę parową [6] należy pozostawić pustą, o ile zamierza się przygotować najpierw artykuły żywnościowe wymagające dłuższego czasu gotowania. Rybę lub mięso należy następnie w stosownym czasie umieścić w dolnej misce parowej [6].

⚠ OSTROŻNIE! ZAGROŻENIE POPARZENIEM!

Pokrywę [1] należy zawsze podnosić wolno, w kierunku od siebie oraz pozwolić, aby para spłynęła do tyłu. Nie należy się nachylać nad urządzeniem w trakcie wytwarzania przez niego pary. Dotykając pokrywy [1] oraz misek parowych [3, 4, 6] należy używać szmatek do garnków. Aby sprawdzić, czy żywność jest całkowicie ugotowana na parze należy użyć długiego widelca lub szpikulca.

- Artykuły żywnościowe wymagające dłuższego czasu gotowania należy umieścić w dolnej misce parowej [6], o ile zamierza się przygotowanie żywności o różnorodnym czasie gotowania. Proszę usunąć ostrożnie pokrywę [1] oraz ustawić kolejną miszkę parową [3, 4] na spodniej, kiedy pozostały jeszcze czas gotowania odpowiada wymaganemu czasowi gotowania pozostałej żywności. Proszę ponownie ostrożnie nałożyć pokrywę [1].



Przydatne rady

Czasy gotowania podane w tabeli są jedynie wartościami przybliżonymi. Czasy te mogą się różnić w zależności od wielkości artykułów żywnościowych, pojemności misek parowych [3, 4, 6], stanu świeżości artykułów żywnościowych oraz osobistych zamiłowań. Po całkowitym zapoznaniu się z parowarem można dopasowywać czas gotowania.

- Należy mieć na uwadze, że jedna warstwa potraw szybciej gotuje się, aniżeli więcej warstw. W związku z tym wzrasta czas gotowania w zależności od ilości żywności, np. 1000 g kalafiora wymaga dłuższego czasu, aniżeli 500 g.
- Należy przestrzegać, aby wszystkie części były tej samej wielkości. W ten sposób osiąga się optymalny wynik. Mniejsze kawałki należy umieścić na górę, o ile części są różnej wielkości i muszą być ułożone warstwami.

- Artykułów żywnościowych nie należy upychać w miskach parowych [3, 4, 6]. Należy pozostawić wolne miejsce pomiędzy pojedynczymi częściami. W ten sposób gwarantuje się optymalną cyrkulację pary.
- W przypadku gotowania dużych ilości produktów w połowie gotowania należy zamieszać potrawę używając pomocy kuchennej z długim uchwytem.
- Mięsa, drobiu oraz owoców morza nie należy gotować w stanie zamrożonym. Przed gotowaniem należy je najpierw dokładnie rozmrozić.
- Wszystkie wartości podane w tabeli czasów gotowania na parze odwołują się do stosowania zimnej wody. W celu częściowego skrócenia czasu gotowania należy użyć letniej (nie wrzącej) wody.
- Miska na ryż [2] nadaje się również idealnie do parowania innych produktów, takich jak owoców oraz jarzyn, itp.

● Tabela czasów gotowania

Czasy gotowania podane w tabeli są jedynie wartościami przybliżonymi. Czasy te mogą się różnić w zależności od wielkości artykułów żywnościowych, pojemności misek parowych [3, 4, 6], stanu świeżości artykułów żywnościowych oraz osobistych zamiłowań. Z tego względu zalecamy przed upływem nastawionego czasu gotowania dokonać kontroli stopnia miękkości żywności, posługując się długim przedmiotem (widelec lub szpikulec). Czasy gotowania są odpowiednie dla ilości podanych w tabeli. O ile nie zaznaczono inaczej, czasy gotowania na parze odnoszą się do korzystania z niższej miski parowej [6]. Żywność w górnej oraz środkowej misce parowej [3, 4] wymaga dłuższego czasu o 5-10 minut.

Wszystkie wartości podane w tabeli odwołują się do stosowania zimnej wody.

Warzywo	Rodzaj	Ilość	Czas gotowania	Uwagi
Karczochy	świeże	2-3, średnie	50-55 minut	
Szparagi	świeże	400 g	15-20 minut	ułożyć płasko w misce parowej [3], [4], [6]
	mrożone	400 g	15-20 minut	2. warstwę ułożyć na krzyż, dla lepszej cyrkulacji pary
Fasola, zielona	świeża	400 g	25-30 minut	w połowie gotowania, zamieszać
	mrożona	400 g	35-40 minut	
Brokuły	świeże	400 g	15-20 minut	w połowie gotowania, zamieszać
	mrożone	400 g	20-25 minut	
Brukselka	świeża	400 g	20-25 minut	w połowie gotowania, zamieszać
Kapusta	świeża, drobno krojona	400 g	35-40 minut	w połowie gotowania, zamieszać
Marchewka	świeża, w plasterkach	400 g	20-25 minut	w połowie gotowania, zamieszać
Kolba kukurydzy	świeża, w całości		ok. 15 minut	w połowie gotowania, obrócić o 180°
Kalafior	świeży, różyczki	400 g	15-20 minut	w połowie gotowania, zamieszać
	mrożony	400 g	20-25 minut	
Cukinia	świeża, w plasterkach	400 g	15-20 minut	w połowie gotowania, zamieszać
Grzyby	świeże	200 g	15-20 minut	w połowie gotowania, zamieszać
Groszek	mrożony	400 g	15-20 minut	w połowie gotowania, zamieszać

Warzywo	Rodzaj	Ilość	Czas gotowania	Uwagi
Ziemniaki	obrane oraz drobno pokrojone	900 g	25-30 minut	w połowie gotowania, zamieszać
Nowe ziemniaki	świeże, w całości	400 g	30-35 minut	
Szpinak	świeży	250 g	10-15 minut	
	mrożony	400 g	15-20 minut	

Przydatne rady:

- Proszę usunąć grube łodygi kalafiora, brokuły i kapusty.
- Zielone warzywa liściaste należy możliwie krótko gotować, gdyż tracą one swój kolor.
- Najlepszy rezultat gotowania uzyskuje się,

soląc i przyprawiając warzywa po ugotowaniu. Mrożone warzywa nie muszą być rozmrażane przed gotowaniem.

Ryby oraz owoce morza	Rodzaj	Ilość	Czas gotowania	Uwagi
Homar (ogon)	świeży	2 sztuki	20-25 minut	mięso staje się nieprzeźroczyste; w razie potrzeby dłużej gotować
Filet rybny	mrożony	250 g	10-15 minut	
	świeży	250 g	10-15 minut	
Ryba, gruby stek	łosoś, Dorsz	250 / 400 g	10-15 minut	
	Tuńczyk	400 g	15-20 minut	
Małże	świeże	400 g	10-15 minut	czas gotowania jest zakończony, gdy skorupy całkowicie się otworzy
Ostrygi	świeże	6 sztuk	15-20 minut	czas gotowania jest zakończony, gdy skorupy całkowicie się otworzy
Krewetki	świeże	400 g	10-15 minut	w połowie gotowania, zamieszać

Przydatne rady:

- Ryba jest ugotowana, kiedy przybrała nieprzeźroczysty kolor.
- Ryba mrożona może być gotowana na parze bez rozmrażania, o ile jej części zostały przed gotowaniem rozdzielone i wydłużony zostanie czas gotowania.
- W trakcie gotowania proszę ułożyć na rybie w misce parowej kawałek cytryny oraz przyprawy, aby wzbogacić wartości smakowe.

Drób	Rodzaj	Ilość	Czas gotowania	Uwagi
Kurczak	pierś, bez kości	400 g	15-20 minut	skórę usunąć przed gotowaniem
	mięso na pieczeń	400 g	20-30 minut	po gotowaniu ew. dopiec w piekarniku (funkcja grilla)

Mięso oraz kielbasa	Rodzaj	Ilość	Czas gotowania	Uwagi
Wołowina	w plasterkach, stek z polędwicy lub rostbefu	250 g	10-15 minut	usunąć całkowicie tłuszcz, wołowina gotowana na parze posiada stałą strukturę
Baranina	kotelet, z kością lub bez	4 kotlety	15-20 minut	usunąć całkowicie tłuszcz
Wieprzowina	filet, stek z polędwicy lub polędwica	400 g lub 4 sztuki	10-15 minut	usunąć całkowicie tłuszcz
Kielbasa (parzona)	Frankfurterki	400 g	10-15 minut	przed gotowaniem nakłuć skórę
	inne	400 g	ok. 15 minut	

Przydatne rady:

- Gotowanie na parze ma tę zaletę, że tłuszcze spływają całkowicie w trakcie gotowania. Ze względu na łagodną temperaturę w trakcie gotowania na parze należy wybierać wyłącznie miękkie, chude mięso, z którego należy całkowicie usunąć tłuszcz. Mięso nadające się do grillowania jest idealnym mięsem do gotowania na parze.
- Mięso oraz drób gotowane na parze należy serwować ze smacznymi sosami lub wcześniej marynować.
- Żywność należy przed zaserwowaniem starannie gotować. W celu dokonania próby stopnia miękkości należy nakłuć w mięso długim przedmiotem (nóż lub szpikulec).
- Kielbasy muszą być przed gotowaniem na parze całkowicie ugotowane.
- Podczas gotowania należy dodać świeżych ziół, aby wzmocnić aromat potrawy.

Ryż	Rodzaj	Ilość	Ilość wody	Czas gotowania	Uwagi
Ryż	biały	200 g	300 ml	25 minut	2 porcje
		300 g	600 ml	35 minut	4 porcje
	brązowy	300 g	600 ml	40 minut	4-6 porcji
Budyń ryżowy	ryż budyńowy	100 g ryżu + 30 g cukru	ciepłe mleko	75-80 minut	

Przydatne rady:

- Proszę włożyć ryż wraz z wymaganą ilością wody do miski na ryż [2].
- Gotując potrawę należy zawsze umieścić miskę na ryż [2] w górnej misce parowej, ze

względu na to, że aromaty innych potraw zostają rozmieszczane przez kondensat.

Jajka	Ilość	Ilość wody	Czas gotowania	Uwagi
gotowane na miękko	maks. 6	400 ml	8 minut	Jajka włożyć w miejsca na jajka [5] (wgłębienia w miskach parowych)
gotowane na twardo			15 minut	

Dla jaj gotowanych na miękko, urządzenie należy nastawić na czas 10 minut oraz odpowiednio wcześniej wyjąć jajka.

● Oszczędne przechowywanie parowaru

- Miskę na ryż [2] ustawić w dolnej misce parowej [6].
- Dolną miskę parową [6] z miską na ryż [2] ustawić w środkowej misce parowej [4].
- Obydwie miski parowe [6] [4] oraz miskę na ryż [2] ustawić w górnej misce parowej [3].
- Miski parowe [3] [4] [6] oraz miskę na ryż [2] ustawić na tacce ociekowej [7] oraz nałożyć na nie pokrywę [1].

● Usuwanie kamienia z jednostki bazowej / zbiornika wody

OSTROŻNIE! ZAGROŻENIE OBRAŻENIAMI

Przed rozpoczęciem wszystkich prac na urządzeniu elektrycznym należy wyłączyć urządzenie oraz usunąć wtyczkę [18] z gniazdka elektrycznego.

OSTROŻNIE! ZAGROŻENIE POPARZENIEM!

Przed rozpoczęciem odwapniania należy najpierw pozostawić parowar do całkowitego ochłodzenia.

- Jednostkę bazową / zbiornik wody [10] należy regularnie odwapniać. W ten sposób zapewni się stałą ilość wytwarzanej pary i przedłuży okres przydatności parowaru do użytku. Siła zwapnienia zależy od twardości wody. Kamień z jednostki bazowej / zbiornika wody [10] należy usuwać po każdym siódmym do dziesiątym zastosowaniu.

Lekkie i trwałe zwapnienia:

- Do usuwania niewielkich zwapnień użyć szmatki zwilżonej w occie.
- Wytrzeć nią zwapnienia.
- Do usuwania trwałych zwapnień użyć większej ilości octu.
- Następnie dokładnie wypłukać urządzenie i starannie je osuszyć.

Usuwanie kamienia z jednostki bazowej / zbiornika wody:

- Dyfuzor pary [8] ustawić górną częścią w dół na element grzejny [11] (większa strona wskazuje w górę).
- Jednostkę bazową / zbiornik wody [10] napelnić zimną wodą do poziomu MAX [19].
- Napelnić wnętrze dyfuzora pary [8] z odwapniaczem ogólnie dostępnym w handlu.
- Nie podgrzewać urządzenia.
- Urządzenie pozostawić na noc w celu odwapnienia.
- Wylać odwapniacz oraz wypłukać gruntownie urządzenie.
- Następnie dokładnie wytrzeć urządzenie i starannie je osuszyć.

● Czyszczenie i pielęgnacja

OSTROŻNIE! ZAGROŻENIE OBRAŻENIEM!

Przed rozpoczęciem wszystkich prac na urządzeniu elektrycznym należy wyłączyć urządzenie oraz usunąć wtyczkę [18] z gniazdka elektrycznego.

OSTROŻNIE! ZAGROŻENIE POPARZENIEM!

Przed rozpoczęciem czyszczenia należy najpierw pozostawić parowar do całkowitego ochłodzenia.

- Parowar czyścić regularnie, najlepiej po każdym zastosowaniu.
- W żadnym przypadku nie zanurzać parowaru w wodzie.
- Wytrzeć jednostkę bazową / zbiornik wody [10] wilgotną ścierką.
- Wszystkie ruchome części myć ciepłą wodą z dodatkiem detergentu oraz z szczyłką. Następnie dokładnie wypłukać wszystkie części i starannie je osuszyć.
- Nie stosować żadnych środków agresywnych

środków czyszczących, takich jak proszku do szorowania, zmywaka do szorowania, zmywaków z wełny stalowej, sody lub wybielaczy.

● Serwis

⚠ OSTRZEŻENIE! Zlecaj naprawę urządzeń punktowi serwisowemu lub fachowcowi-elektrykowi i wyłącznie przy użyciu oryginalnych części zamiennych.

W ten sposób będzie zapewnione, że bezpieczeństwo urządzenia pozostanie zachowane.

⚠ OSTRZEŻENIE! Wymianę wtyczki lub przewodu sieciowego zawsze zlecaj producentowi urządzenia lub jego służbie serwisowej. W ten sposób będzie zapewnione, że bezpieczeństwo urządzenia pozostanie zachowane.