PETRA®
ELECTRIC

SINCE 1968

3-POZIOMOWY **PAROWAR**

INSTRUKCJA OBSŁUGI

Prosimy o zachowanie niniejszej instrukcji na przyszłość.

Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

Podczas używania urządzeń elektrycznych zawsze należy stosować podstawowe środki ostrożności.
Przed podłączeniem urządzenia do zasilania sieciowego należy sprawdzić, czy napięcie podane na tabliczce znamionowej jest zgodne z napięciem w sieci lokalnej.
To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od 8 lat oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także nieposiadające wiedzy lub doświadczenia w użytkowaniu tego typu urządzeń, pod warunkiem, że będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane na temat bezpiecznego korzystania z tego urządzenia oraz poinformowane o potencjalnych zagrożeniach. Produkt nie jest przeznaczony do zabawy, dlatego dzieci powinny używać go pod nadzorem.
Dzieci nie powinny czyścić ani konserwować urządzenia, chyba że mają więcej niż 8 lat i są nadzorowane w trakcie tych czynności.
Ten produkt nie jest zabawką.
Jeśli przewód zasilający, wtyczka lub jakakolwiek część urządzenia nie działają prawidłowo bądź zostały one upuszczone lub zniszczone, należy natychmiast przerwać użytkowanie urządzenia w celu uniknięcia potencjalnych obrażeń.
To urządzenie nie zawiera części, które mogą być serwisowane przez użytkownika. Naprawy należy powierzyć wyłącznie wykwalifikowanemu elektrykowi. Nieprawidłowo przeprowadzona naprawa może narazić użytkownika na niebezpieczeństwo.
Urządzenie i jego przewód zasilający należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
Włączone lub stygnące urządzenie należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
Produkt i jego kabel zasilania należy przechowywać z dala od źródeł ciepła i ostrych krawędzi, które mogą spowodować uszkodzenia.
Kabel zasilania należy przechowywać z dala od części urządzenia, które mogą się nagrzewać podczas pracy.
Urządzenie należy trzymać z dala od urządzeń emitujących ciepło.
Nie wolno zanurzać urządzenia w wodzie ani innym płynie.
Nie wolno obsługiwać urządzenia mokrymi rękami.
Nie należy pozostawiać urządzenia bez nadzoru po podłączeniu do sieci elektrycznej.

Nie należy odłączać urządzenia od zasilania, ciągnąc za przewód – należy wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę ręcznie.
Nie wolno ciągnąć ani przenosić urządzenia za przewód zasilający.
Nie należy korzystać z urządzenia, jeśli zostało ono upuszczone, widoczne są oznaki uszkodzenia lub jeżeli przecieka.
Nie wolno używać produktu do celów innych niż jego przeznaczenie.
Nie należy używać akcesoriów innych niż dołączone do zestawu.
Nie należy używać urządzenia na zewnątrz.
Nie należy przechowywać urządzenia w miejscu narażonym na bezpośrednie działanie promieni słonecznych ani w warunkach wysokiej wilgotności.
Nie należy przesuwać urządzenia, gdy jest ono używane.
Nie należy korzystać z urządzenia, jeśli poziom wody przekracza oznaczenie maksymalnego napełnienia.
Nie należy korzystać z urządzenia, jeśli poziom wody nie przekracza oznaczenie minimalnego napełnienia.
Nie należy wlewać do urządzenia cieczy innej niż woda.
Nie należy dotykać żadnych części urządzenia, które mogą się nagrzewać, ani elementów grzejnych urządzenia, ponieważ może to spowodować obrażenia ciała.
Przed wymianą lub zamontowaniem akcesoriów należy wyłączyć urządzenie i odłączyć je od zasilania sieciowego.
Zawsze należy odłączać urządzenie od zasilania po użyciu, a także przed czyszczeniem lub konserwacją.
Przed przystąpieniem do czyszczenia, konserwacji lub przechowywania urządzenia należy zawsze upewnić się, że zostało ono całkowicie schłodzone.
Zawsze należy używać urządzenia na stabilnej, odpornej na wysoką temperaturę powierzchni, na wysokości zapewniającej komfort użytkownika.
Nie zaleca się używania przedłużacza do zasilania urządzenia.
Urządzenia nie należy obsługiwać za pomocą zewnętrznego zegara ani oddzielnego układu zdalnego sterowania innego niż ten, który został dostarczony wraz z urządzeniem.
To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Nie należy go używać do celów komercyjnych.
Po użyciu element grzejny zatrzymuje ciepło.
Zewnętrzna powierzchnia urządzenia może się nagrzewać podczas pracy.

UWAGA: Gorąca powierzchnia – nie należy dotykać gorących części ani elementów grzejnych urządzenia.
OSTRZEŻENIE: Urządzenie należy przechowywać z dala od materiałów łatwopalnych.

Wyłącznik gotowania przy pustym zbiorniku

Parowar jest wyposażony w automatyczny wyłącznik, który zapobiega gotowaniu przy pustym zbiorniku. Jeśli w zbiorniku nie ma wystarczającej ilości wody, wyłącznik zostanie automatycznie uruchomiony, a element grzejny wyłączy się. W takim przypadku:
KROK 1: Wyłącz parowar i wyjmij jego wtyczkę z gniazdka elektrycznego.
KROK 2: Zaczekaj, aż urządzenie ostygnie (ok. 15 minut).
KROK 3: Ostrożnie rozłóż elementy parowaru, używając termoodpornych rękawic kuchennych.
KROK 4: Napełnij zbiornik wrzącą wodą; nie przekraczaj maksymalnego poziomu napełnienia.
KROK 5: Złóż parowar i zresetuj zegar. Wyłącznik funkcji gotowania na sucho powinien zostać zresetowany i może rozpocząć się gotowanie na parze.

Konserwacja

Przed przystąpieniem do czyszczenia lub konserwacji należy zawsze sprawdzić, czy parowar jest odłączony od zasilania sieciowego i całkowicie schłodzony.
KROK 1: Wytrzyj podstawę parowaru miękką, wilgotną szmatką i dokładnie osusz.
KROK 2: akcesoria należy myć ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu, a następnie dokładnie opłukać i osuszyć. Nigdy nie należy zanurzać podstawy parowaru w wodzie ani w innym płynie. Do czyszczenia parowaru i jego akcesoriów nie wolno używać silnie działających lub ściernych detergentów ani drucianych zmywaków, ponieważ może to spowodować uszkodzenie urządzenia.
UWAGA: Parowar należy czyścić po każdym użyciu.

Usuwanie kamienia

Z upływem czasu może osadzać się kamień, który może mieć wpływ na działanie i trwałość parowaru. Zaleca się regularne usuwanie kamienia z parowaru za pomocą dostępnego w handlu środka do

usuwania kamienia co najmniej raz w miesiącu.
KROK 1: Wlej roztwór do usuwania kamienia do zbiornika, postępując zgodnie z instrukcjami producenta.
KROK 2: Podłącz parowar do sieci elektrycznej i włącz go, a następnie ustaw zegar na 20 minut lub na czas określony na etykiecie produktu do usuwania kamienia.
KROK 3: Po upływie 20 minut należy odczekać, aż roztwór całkowicie ostygnie przed opróżnieniem zbiornika i kilkukrotnym wypłukaniem go. Dokładnie osuszyć.
OSTRZEŻENIE: Nie zostawiaj parowaru bez nadzoru podczas usuwania kamienia.

Opis części

1. Podstawa 3-poziomowego parowaru
2. Pokrywa
3. Otwory wentylacyjne
4. Uchwyty
5. Kosze
6. Miska do ryżu
7. Mocowania
8. Zbiornik
9. Kontrolka zasilania
10. Pokrętło regulatora czasowego

Instrukcja obsługi

Przed pierwszym użyciem

KROK 1: Przed podłączeniem do gniazdka elektrycznego wytrzyj podstawę parowaru miękką, wilgotną ściereczką i dokładnie osusz.
KROK 2: akcesoria należy myć ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu, a następnie dokładnie opłukać i osuszyć. Nigdy nie należy zanurzać podstawy parowaru w wodzie ani w innym płynie. Do czyszczenia parowaru i jego akcesoriów nie wolno używać silnie działających lub ściernych detergentów ani drucianych zmywaków, ponieważ może to spowodować uszkodzenie urządzenia.
KROK 3: Postaw podstawę parowaru na stabilnej, odpornej na wysoką temperaturę powierzchni, na wysokości komfortowej dla użytkownika.

UWAGA: Przy pierwszym użyciu parowaru może pojawić się nieprzyjemny zapach lub dym. Jest to zjawisko normalne i wkrótce ustąpi. Zapewnij odpowiednią wentylację wokół parowaru.

Korzystanie z 3-poziomowego parowaru

KROK 1: Wlej do zbiornika ok. 500 ml wrzącej wody; nie przekraczaj maks oznaczenie napełnienia. Będzie to wystarczająca ilość wody, aby gotować na parze ok. 60 min, co jest wystarczające dla większości produktów spożywczych. Różne rodzaje żywności wymagają różnych czasów gotowania; przed ich użyciem zapoznaj się z przepisami lub instrukcjami na opakowaniu i upewnij się, że jedzenie jest dokładnie ugotowane.
KROK 2: Umieść jeden z koszyków na podstawie parowaru.
KROK 3: Włóż składniki do gotowania na parze do pierwszego kosza.
KROK 4: Jeśli wymagany jest więcej niż jeden poziom, umieść mocowanie na pierwszym koszu, a następnie umieść drugi kosz na górze.
KROK 5: W razie potrzeby powtórz kroki 3–4 dla trzeciego poziomu.
KROK 6: Załóż pokrywę i zamocuj ją na swoim miejscu.
KROK 7: Podłącz parowar do źródła zasilania i włącz go.
KROK 8: Ustaw czas gotowania, obracając pokrętło regulacji czasu w prawo. Włączy się kontrolka zasilania, sygnalizując nagrzewanie się parowaru.
KROK 9: Po zakończeniu gotowania i upłynięciu ustawionego czasu parowar automatycznie się wyłączy. Ważne, aby natychmiast sprawdzić, czy jedzenie zostało dokładnie ugotowane; jeśli nie, wyzeruj stoper i gotuj dalej. Jeśli jedzenie zostanie ugotowane przed upłynięciem ustawionego czasu, obróć pokrętło regulatora czasu w lewo do pozycji „0”.
KROK 10: Wyłącz parowar i wyjmij jego wtyczkę z gniazdka elektrycznego.
KROK 11: Ostrożnie otwórz pokrywę za pomocą rękawic odpornych na wysoką temperaturę.
KROK 12: Opróżnij zawartość do miski lub na talerz za pomocą pary szczypiec odpornych na wysoką temperaturę (niedołączone do zestawu). Jeśli użyto więcej niż jednego poziomu, należy ostrożnie zdjąć kosz i mocowanie, aby zyskać dostęp do następnego poziomu, używając termoodpornych rękawic kuchennych.

UWAGA: Napełnij zbiornik do maksymalnego poziomu, aby zapobiec gotowaniu na sucho. Przed rozpoczęciem gotowania zawsze należy dolać wrzącej wody do zbiornika; w razie potrzeby można gotować wodę w zbiorniku, ale nie jest to zalecane. Zegar może czasami wydawać dźwięk nawet po upłynięciu czasu. Jest to zjawisko normalne; parowar i jego element grzejne zostaną wyłączone.
UWAGA: Podczas zdejmowania pokrywki, koszy i mocowań należy zachować ostrożność, ponieważ podczas użytkowania bardzo się nagrzewają, a z urządzenia może wydostawać się para. Aby uniknąć obrażeń, należy używać rękawic kuchennych odpornych na wysoką temperaturę.
OSTRZEŻENIE: Nie dodawaj żadnych dodatków do wody. Wszelkie przyprawy lub marynaty powinny być dodawane bezpośrednio do żywności, w przeciwnym razie będą one gromadzić się w zbiorniku i mogą spowodować uszkodzenia. Napięcie znamionowe jest nadal obecne nawet po wyłączeniu termostatu. Aby na stałe wyłączyć parowar, odłącz go od zasilania sieciowego.

Gotowanie na parze dłużej niż 60 minut

W przypadku gotowania na parze trwającego dłużej niż 60 minut należy zwracać uwagę na poziom wody w zbiorniku. Jeśli poziom wody spadnie poniżej połowy:
KROK 1: Obróć pokrętło regulacji czasu do położenia „0", zwracając uwagę na czas gotowania, który już upłynął.
KROK 2: Za pomocą odpornych na wysoką temperaturę rękawic kuchennych zdejmij pokrywę, kosze i mocowania, aż do uzyskania dostępu do zbiornika.
KROK 3: Napełnij zbiornik wrzącą wodą do poziomu maksymalnego napełnienia.
KROK 4: Ostrożnie zmontuj parowar.
KROK 5: Ustaw zegar na pozostały czas gotowania.

Zasady przygotowywania potraw

Poniżej przedstawiono wskazówki dotyczące gotowania niektórych rodzajów składników w jednej warstwie w dolnym koszu.
Są to jedynie wskazówki, proces smażenia należy zawsze nadzorować.
Wydłuż czas gotowania, jeśli:
a) używane są 2–3 kosze, ponieważ para będzie miała więcej składników do gotowania
b) składniki są ułożone warstwowo w tym samym koszu

Potrawa	Ilość	Przybliżony czas gotowania
Mięso, w tym drób		
Piersi z kurczaka (bez kości)	400 g	20–30 min
Frankfurterki	400 g	15 min
Ryby i owoce morza		
Filety rybne (świeże)	200 g	10 min
Steki rybne (świeże)	200 g	12–17 min
Krewetki (świeże)	400 g	6–8 min
Ogon homara (zamrożony)	w 2 częściach	20–22 min
Małże (świeże)	400 g	10–15 min
Warzywa		
Karczochy (świeże)	2–3 średnie	40–45 min
Szparagi	400 g	15 min
Brokuły	400 g	15 min
Brukselka	400 g	15–18 min
Kapusta	1 główka, pokrojona	20 min
Marchew	400 g, pokrojona w plastry	15 min

Kalafior	1 główka, wydrążona	15 min
Kolba kukurydzy (świeża)	1	15 min
Cukinia	400 g, pokrojona w plastry	10 min
Zielona fasolka	400 g	18–20 min
Zielony groszek	400 g, łuskany	12–15 min
Grzyby (świeże)	200 g	10–13 min
Młode ziemniaki	10–12, w całości	20–25 min
Papryka	1, bez gniazda nasiennego i pokrojona	10 min
Ziemniaki	900 g, obrane i pokrojone	20 min
Szpinak (świeży)	200 g	10 min

UWAGA: Im dalej żywność znajduje się od elementu grzejnego, tym dłuższy będzie czas gotowania.
Eksperymentuj z czasem gotowania i pozycjonowaniem potraw w parowarze.
Przed podaniem potrawy należy zawsze sprawdzić, czy jest gorąca i dokładnie upieczona.

Gotowanie ryżu

KROK 1: Podczas gotowania ryżu napełnij pojemnik do ryżu nie więcej niż do połowy niegotowanym ryżem.
KROK 2: Do miski na ryż dodaj wodę; użyj nieco więcej wody niż ryżu, ponieważ ryż ją wchłonie.
KROK 3: Umieść pojemnik na ryż na górze parowaru. Nie używaj dolnego poziomu do ryżu, ponieważ soki z innych produktów mogą zmienić jego smak.
KROK 4: Gotowanie ryżu powinno trwać około 25–30 minut, w zależności od rodzaju ryżu i jego ilości/ Sprawdź ryż po 20 minutach i gotuj do momentu, gdy będzie gotowy do spożycia.

Wskazówki i porady

1. Pokrój składniki tak, aby były mniej więcej tej samej wielkości.
2. W przypadku gotowania większych składników umieść je w dolnym koszu, najbliżej zbiornika.
3. Aby umożliwić cyrkulację pary, ułóż składniki luźno w koszach, w miarę możliwości w pojedynczych warstwach, i pozostawiając miejsce między składnikami.
4. Podczas demontażu parowaru zaleca się przygotowanie talerza lub tacy, ponieważ kosze na parę i pokrywka będą ociekać wodą.

Przechowywanie

Zanim odłożysz parowar w chłodne i suche miejsce, musi on być wystudzony, czysty i suchy.
Przewodu nigdy nie należy owijać ściśle wokół parowaru. Należy owinąć go luźno, aby uniknąć uszkodzenia.

Dane techniczne

Kod produktu: PT2726
Wejście: 220–240 V ~50–60 Hz
Wyjście: 500 W

UP Global Sourcing UK Ltd.,
Victoria Street, Manchester OL9 0DD. UK.
Edmund-Rumpler Straβe 5, 51149 Köln, Germany.

Jeśli produkt nie dotrze do Ciebie w akceptowalnym stanie, skontaktuj się z naszym działem obsługi klienta, wysyłając wiadomość na adres: **customercare@upgs.com**.

Przygotuj dowód dostawy, ponieważ wymagane będą umieszczone tam informacje.

Jeśli chcesz zwrócić ten produkt, zwróć go wraz z paragonem sprzedawcy, u którego został zakupiony (zgodnie z warunkami sprzedawcy).

Gwarancja

Wszystkie produkty zakupione jako nowe są objęte gwarancją producenta. Okres gwarancji różni się w zależności od produktu. W przypadku przedstawienia akceptowalnego dowodu zakupu firma Petra oferuje standardową gwarancję, którą można zrealizować u sprzedawcy detalicznego w ciągu 12 miesięcy od daty zakupu. Ma ona zastosowanie tylko wtedy, gdy produkty były używane zgodnie z ich przeznaczeniem i do użytku domowego. Nieprawidłowe użycie lub demontaż produktów spowoduje utratę gwarancji.

W ramach gwarancji podejmujemy się bezpłatnej naprawy lub wymiany wszelkich części, które zostaną uznane za wadliwe. W przypadku, gdy nie jesteśmy w stanie zapewnić wymiany na dokładnie taki sam produkt, zaoferujemy podobne urządzenie lub zwrot kosztów. Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń spowodowanych codziennym zużyciem ani materiałów eksploatacyjnych, takich jak wtyczki, bezpieczniki itp.

Należy pamiętać, że powyższe warunki mogą być od czasu do czasu aktualizowane, dlatego zalecamy ich sprawdzanie podczas odwiedzin w naszej witrynie.

Żadne z postanowień niniejszej gwarancji ani instrukcji tego produktu nie wyklucza, nie ogranicza ustawowych praw użytkownika ani w żaden inny sposób na te prawa nie wpływa.

Utylizacja zużytych akumulatorów oraz urządzeń elektrycznych i elektronicznych

Ten symbol na produkcie, jego bateriach lub opakowaniach oznacza, że nie wolno wyrzucać ich razem z odpadami domowymi. Użytkownik jest natomiast odpowiedzialny za to, aby przekazać je do odpowiedniego punktu zbiórki w celu recyklingu akumulatorów oraz sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Ten odrębny proces zbierania i recyklingu pomaga chronić zasoby naturalne i zapobiega potencjalnym negatywnym wpływom na zdrowie ludzkie i środowisko naturalne, wynikającym z możliwej obecności niebezpiecznych substancji w akumulatorach oraz sprzęcie elektrycznym i elektronicznym, które mogą być spowodowane niewłaściwą utylizacją. Niektórzy sprzedawcy detaliczni oferują usługi odbioru zużytego sprzętu, które umożliwiają użytkownikowi zwrot zużytego sprzętu w celu właściwej utylizacji. **Użytkownik jest odpowiedzialny za usunięcie wszelkich danych na urządzeniach elektrycznych i elektronicznych przed ich utylizacją.** Aby uzyskać więcej informacji na temat miejsc wyrzucania baterii, odpadów elektrycznych i elektronicznych, należy skontaktować się z lokalnym urzędem miasta/gminy, firmą zajmującą się utylizacją odpadów domowych lub sprzedawcą.

Wyprodukowano przez:
UP Global Sourcing UK Ltd.,
Victoria Street, Manchester OL9 0DD. **UK.**
Edmund-Rumpler Straβe 5, 51149 Köln, **Germany.**

WYPRODUKOWANO W CHINACH.

www.petra-electric.com

©Petra znak towarowy. Wszelkie prawa zastrzeżone.

CD020817/MD100123/V7