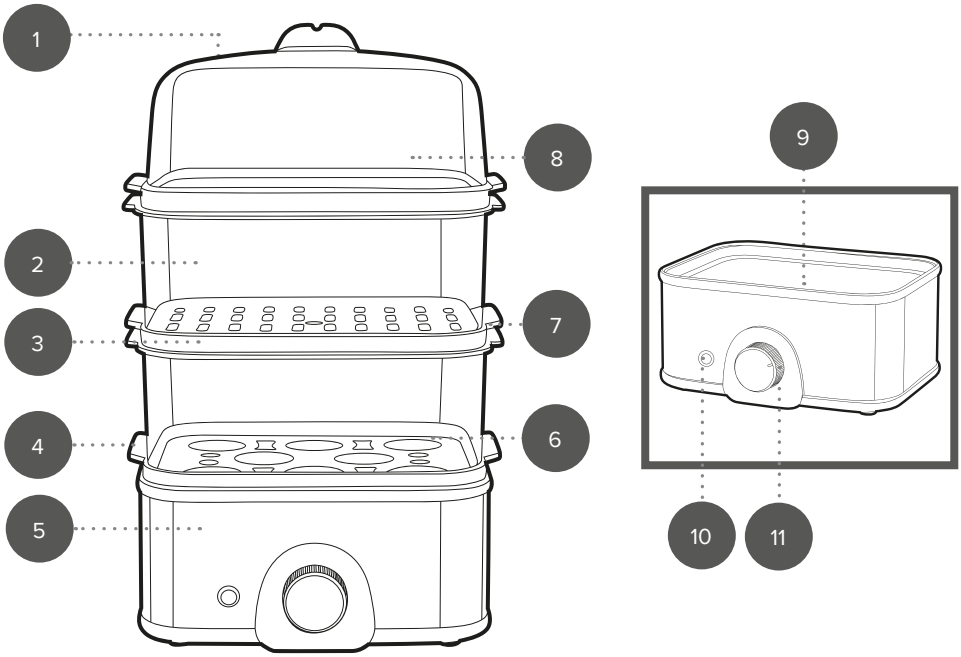
Instrukcja obsługi

3-poziomowy parowar



1. Otwór wentylacyjny
2. Kosze parowe (szt. 2)
3. Tacki parowaru (szt. 2)
4. Uchwyty tacki parowaru (szt. 6)
5. Podstawa parowaru
6. Tacka na jajka
7. Uchwyty kosza parowego (szt. 6)
8. Górny kosz
9. Zbiornik
10. Kontrolka zasilania
11. Pokrętło regulatora czasowego

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.
- Urządzenie 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 produktu 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. Należy uważać, aby nie polać elementu grzejnego wodą.

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 zimną 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. 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.

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.
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 parowaru

KROK 1: Wlej do zbiornika ok. 500 ml wody; nie przekraczaj maksymalnego poziomu 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 jedną z tac lub tackę na jajka na podstawie parowaru i postaw na niej kosze.
KROK 3: Włóż składniki do gotowania na parze do pierwszego kosza.
KROK 4: Jeśli wymagany jest więcej niż jeden poziom, umieść tackę parowaru na pierwszym koszu, a następnie umieść drugi kosz na górze.
KROK 5: W razie potrzeby powtórz kroki 3–4 dla trzeciego poziomu.
KROK 6: Uważaj, aby nie przepełnić górnego kosza parowaru, ponieważ podczas jego wyjmowania może dojść do rozlania się lub wysypania żywności.
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 tackę, aby zyskać dostęp do następnego poziomu, używając termoodpornych rękawic kuchennych.

UWAGA: Napełnij zbiornik do maksymalnego poziomu, aby zapobiec gotowaniu na sucho. Gotowanie wody i wytwarzanie pary po dodaniu wody jej do zbiornika zajmuje około 5 minut; uwzględnij to w czasie gotowania. Aby uzyskać najlepsze rezultaty, podczas gotowania jajek użyj tacki na jajka i dolnego kosza parowaru.

UWAGA: Podczas zdejmowania pokrywki, koszy i tacek 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. Podczas wyjmowania koszy parowaru należy zadbać o to, aby podnieść właściwą tacę. Tacki parowaru nie są połączone, dlatego może dojść do rozlania płynu.

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 tacki, 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

Odległość między żywnością a zbiornikiem u podstawy parowaru wpływa na wymagany czas gotowania. W przypadku żywności, która gotuje się dłużej, takiej jak jajka, mięso, w tym drób, zaleca się umieszczenie jej na dolnym poziomie. Poziom środkowy najlepiej nadaje się do warzyw i owoców morza. Górny poziom parowaru jest przeznaczony dla żywności, którą wystarczy gotować przy mniejszej ilości pary, np. szparagi. Eksperymentuj z czasem gotowania i pozycjonowaniem potraw w parowarze. W przypadku mrożonych potraw zaleca się napełnianie tylko jednego kosza parowaru.
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 kosze 2–3, ponieważ para będzie musiała ugotować więcej składników.
B) składniki są ułożone warstwowo w jednym 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
Warzywa		
Szparagi	400 g	15 min
Brokuły	400 g	20 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

Potrawa	Ilość	Przybliżony czas gotowania
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
Jajka		
Na miękko	Do 8 jajek	11–12 min
Na półtwardo	Do 8 jajek	14–15 min
Na twardo	Do 8 jajek	19–20 min

UWAGA: Przed podaniem potrawy należy zawsze sprawdzić, czy jest gorąca i dokładnie upieczona. Parowanie mrożonych warzyw będzie trwać dłużej; aby uzyskać najlepsze rezultaty, zapoznaj się z instrukcją na opakowaniu żywności. Nie przepełniaj poziomów parowaru, ponieważ może to wpłynąć na rozprowadzanie pary i spowodować, że potrawy będą niedogotowane.

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: PT5885
Wejście: 220–240 V ~ 50/60 Hz
Wyjście: 400–500 W

Wyprodukowano przez:
UP Global Sourcing UK Ltd.,
Victoria Street, Manchester OL9 0DD. **UK**.
Ultimate Products Europe Limited.,
19 Baggot Street Lower, Dublin D02 X658. **ROI.**

WYPRODUKOWANO W CHINACH.

CD211123/MD000000/V1