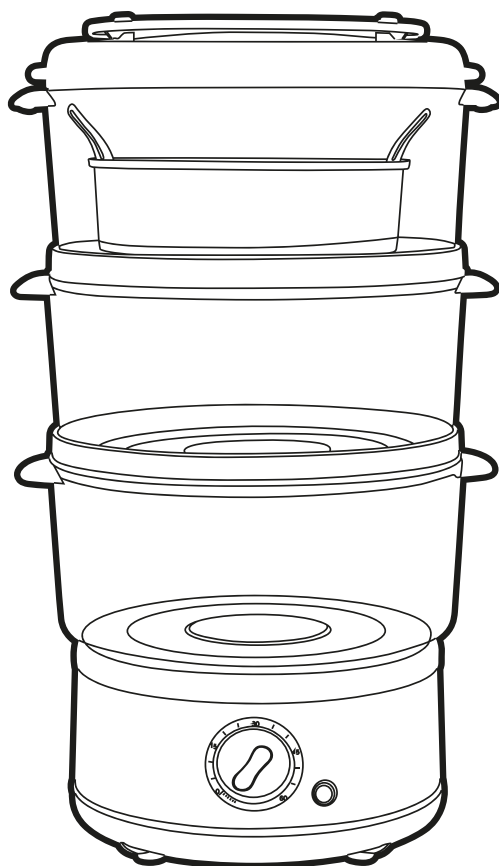
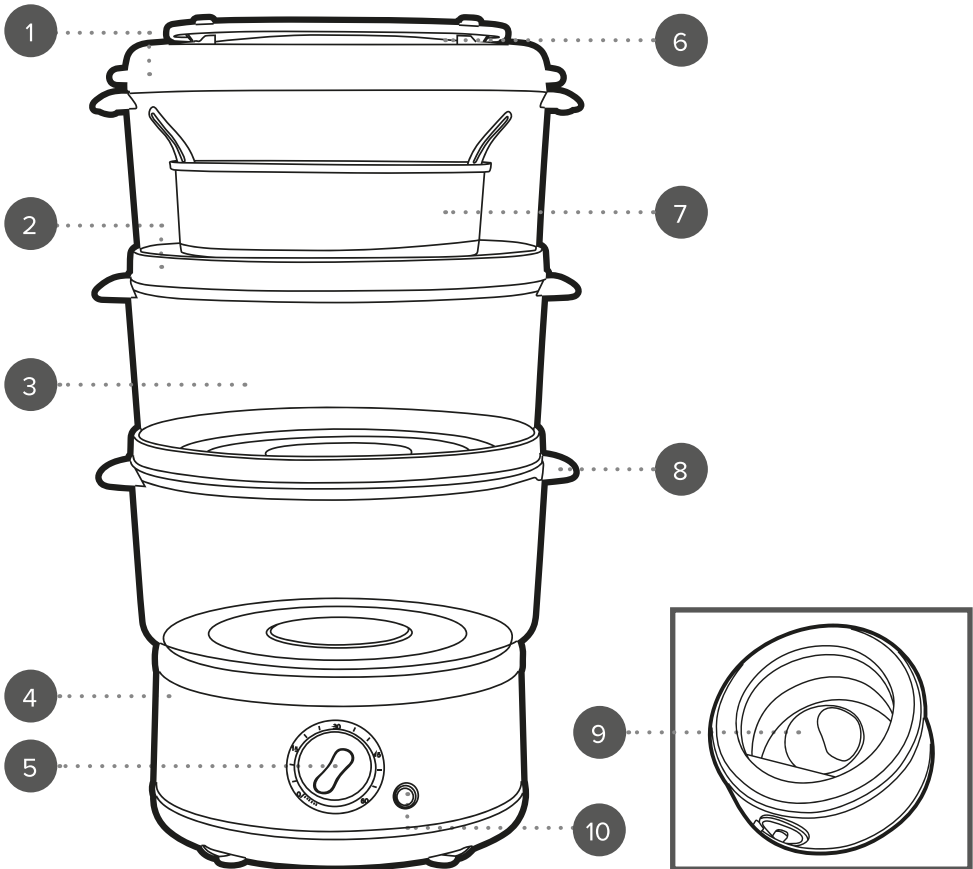


# Instrukcja obsługi

Parowar



## Opis części



1. Pokrywka
2. Podstawy
3. Kosze parowe
4. Podstawa parowaru
5. Pokrętło regulatora czasowego

6. Otwory wentylacyjne
7. Miska do ryżu
8. Uchwyty
9. Zbiornik
10. Kontrolka zasilania

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 użytkowane przez dzieci w wieku od 8 lat oraz przez osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, a także przez osoby nieposiadające odpowiedniej wiedzy, o ile znajdują się one pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo lub otrzymały od niej instrukcje dotyczące bezpiecznego użytkowania urządzenia i o ile są świadome związanych z tym zagrożeń.
- Zabrania się dzieciom zabawy urządzeniem.
- Dzieci nie powinny przeprowadzać czyszczenia ani konserwacji urządzenia, chyba że mają co najmniej 8 lat i są nadzorowane.
- Ten produkt nie jest zabawką.
- Jeśli przewód zasilający, wtyczka lub inna część urządzenia nie działają prawidłowo bądź zostały 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 dopuścić, aby przewód zasilający zwiisał z blatów roboczych, dotykał gorących powierzchni lub się skręcał.
- Nie należy zanurzać elementów elektrycznych urządzenia w wodzie ani innym płynie.
- Nie należy obsługiwać urządzenia mokrymi rękoma ani jeśli złącza są mokre.
- 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 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.
- Jeśli urządzenie wpadnie do wody lub przypadkowo zostanie w niej zanurzone, należy natychmiast wyjąć wtyczkę z gniazdka elektrycznego. Nie należy próbować wyławiać urządzenia.
- Zawsze po użyciu należy odłączać urządzenie od zasilania oraz pozostawiać do ostygnięcia przed czyszczeniem, konserwacją lub odłożeniem na dłuższy czas.
- Zawsze należy używać urządzenia na stabilnej, odpornej na wysoką temperaturę powierzchni, na wysokości zapewniającej komfort użytkownika.
- Urządzenia nie należy obsługiwać za pomocą zewnętrznego zegara ani oddzielnego układu zdalnego sterowania.
- Nie zaleca się używania przedłużacza do zasilania urządzenia.
- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Nie należy go używać do celów komercyjnych.



**UWAGA:** gorąca powierzchnia — nie należy dotykać gorących części ani elementów grzejnych urządzenia.



**OSTRZEŻENIE:** wrząca woda i para mogą spowodować poważne obrażenia; podczas korzystania z urządzenia należy zachować szczególną ostrożność.

## Zalecenia i ograniczenia

### ZALECENIA:

Przed wymianą lub zamontowaniem akcesoriów należy wyłączyć urządzenie i odłączyć je od zasilania sieciowego.

### OGRANICZENIA:

Nie korzystać z urządzenia, jeśli zostało upuszczone, widoczne są oznaki uszkodzenia lub jeżeli przecieka. Nie należy używać przystawek, jeśli są luźne, uszkodzone lub pęknięte.

## 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 z dodatkiem łagodnego detergentu, a następnie dokładnie je oplucz i osusz.

**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:** umyj akcesoria ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu, a następnie dokładnie je oplucz i osusz. 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 druczanych 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 wyptukaniem 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:** umyj akcesoria ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu, a następnie dokładnie je opłucz i osusz.

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 druczianych 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 parowaru

**KROK 1:** wlej do zbiornika ok. 500 ml wrzącej wody, nie przekraczając maksymalnego poziomu napełnienia. Będzie to wystarczająca ilość wody, aby gotować na parze przez ok. 60 min, co jest wystarczające w przypadku większości produktów spożywczych. Różne rodzaje żywności wymagają różnych czasów gotowania. Przed przystąpieniem do niego zapoznaj się z przepisem lub instrukcją w opakowaniu. Przed podaniem sprawdź, czy 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 w przypadku trzeciego poziomu.

**KROK 6:** załóż pokrywkę i zamocuj ją na swoim miejscu.

**KROK 7:** podłącz parowar do źródła zasilania i włącz go.

**KROK 8:** ustaw czas gotowania, obracając pokrętkę regulacji czasu w prawo. Włączy się kontrolka zasilania, sygnalizując nagrzewanie się parowaru.

**KROK 9:** po zakończeniu gotowania i upływie 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 upływem czasu, obróć pokrętkę regulatora czasu w lewo do pozycji „0”.

**KROK 10:** wyłącz parowar i wyjmij jego wtyczkę z gniazdka elektrycznego.

**KROK 11:** ostrożnie otwórz pokrywkę za pomocą rękawic odpornych na wysoką temperaturę.

**KROK 12:** opróżnij zawartość do miski lub na talerz za pomocą szczyptic odpornych na wysoką temperaturę (niedołączone do zestawu). Jeśli zastosowano więcej niż jeden poziom, należy ostrożnie zdjąć kosz i mocowanie, używając termoodpornych rękawic kuchennych, aby uzyskać dostęp do następnego poziomu.



**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 upływie czasu. Jest to zjawisko normalne. Parowar i jego element grzejny zostały 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 dodawać niczego do wody. Wszelkie przyprawy lub marynaty należy dodawać 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 pokrętkę regulacji czasu do położenia „0”, zapisując czas gotowania, który już upłynął.

**KROK 2:** za pomocą odpornych na wysoką temperaturę rękawic kuchennych zdejmij pokrywkę, 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 gotowania należy zawsze nadzorować.

Wydłuż czas gotowania, jeśli:

- używasz 2–3 koszy, ponieważ para będzie musiała ugotować więcej składników.
- składniki są ułożone warstwowo w jednym koszu.

Potrawa	Ilość	Przybliżony czas gotowania
<b>Mięso, w tym drób</b>		
Piersi z kurczaka (bez kości)	400 g	20–30 min
Parówki	400 g	15 min
<b>Ryby i owoce morza</b>		
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
<b>Warzywa</b>		
Karczochy (świeże)	2–3 średnie	40–45 min
Szparagi	400 g	15 min
Brokuły	400 g	15 min

Potrawa	Ilość	Przybliżony czas gotowania
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 ugotowana.

## 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 ryż, 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 owinać go luźno, aby uniknąć uszkodzenia.

## Dane techniczne

Kod produktu: EK6351

Wejście: 220–240 V ~ 50/60 Hz

Wyjście: 500 W

# CE

## 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:  
Ultimate Products UK Ltd., ...  
Victoria Street, Manchester OL9 0DD. **UK.**  
Ultimate Products Europe Ltd.,  
19 Baggot Street Lower, Dublin D02 X658. **ROI.**

**WYPRODUKOWANO W CHINACH.**

CD280324/MD000000/V1