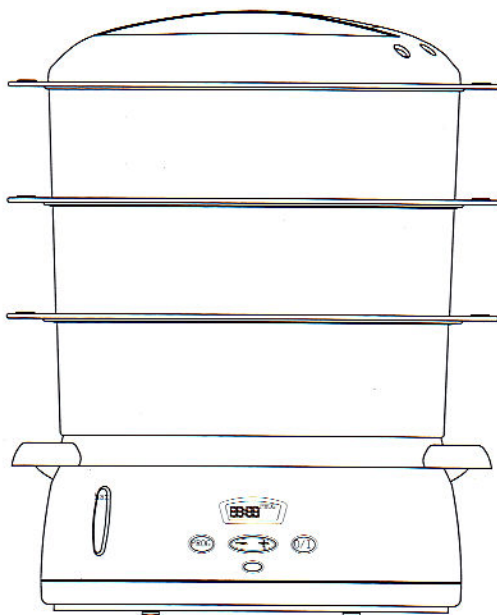


PAROWAR ELEKTRYCZNY

CLARUS

Model: FS-5125



Spis treści

| | | |
|----|---------------------------------------|---|
| 1 | Przeznaczenie | 2 |
| 2 | Dane techniczne | 2 |
| 3 | Zasady bezpiecznego użytkowania | 2 |
| 4 | Objaśnienie symboli..... | 3 |
| 5 | Budowa | 4 |
| 6 | Zawartość zestawu | 5 |
| 7 | Użytkowanie..... | 5 |
| 8 | Tabela przygotowywania posiłków | 6 |
| 9 | Czyszczenie i pielęgnacja..... | 7 |
| 10 | Naprawa i konserwacja..... | 8 |
| 11 | Przechowywanie i transport..... | 8 |
| 12 | Utylizacja..... | 8 |
| 13 | Deklaracja CE | 8 |
| 14 | Gwarancja i serwis..... | 9 |

1 Przeznaczenie

Parowar elektryczny przeznaczony jest do przygotowywania potraw na parze. Gotowanie na parze ma wiele zalet. Potrawy są zdrowe, niskokaloryczne, nie tracą znajdujących się w nich witamin i minerałów, a przy tym są proste i szybkie w przygotowaniu.

Dzięki trzem specjalnie zaprojektowanym pojemnikom Turbo Steam z podstawkami do gotowania jajek oraz dodatkowej miseczki do gotowania ryżu, możesz przygotować za jednym razem kilka potraw.

Przestrzeganie instrukcji zapewnia bezpieczną instalację i użytkowanie urządzenia.

To urządzenie jest do prywatnego użytku domowego.

2 Dane techniczne

| | |
|---------------------|---------------------------|
| Zasilanie | 220 - 240 V~ 50 Hz |
| Moc | 800 W |
| Numer partii | PO100357 |
| Waga netto | 2,16 kg |
| Waga brutto | 2,76 kg |

3 Zasady bezpiecznego użytkowania

1. Przed użyciem należy przeczytać całą instrukcję.
2. Należy sprawdzić, czy zasilanie w gnieździe sieciowym jest zgodne z zalecanym dla urządzenia.
3. Używać urządzenia tylko zgodnie z jego przeznaczeniem.
4. Nie dotykać gorących powierzchni. Uważać na parę wydobywającą się z wnętrza urządzenia podczas pracy – ryzyko oparzenia.
5. Nie dopuścić do kontaktu przewodu sieciowego, wtyczki oraz innych podobnych części z wodą.
6. Każdorazowo upewnij się, że urządzenie jest ustawione na stabilnej, płaskiej powierzchni.
7. Nie używać metalowych narzędzi takich jak: noże, widelce itp. w kontakcie z pojemnikami, gdyż może to spowodować ich zarysowanie bądź uszkodzenie.
8. Nie pozostawiać urządzenia włączonego podczas nieobecności użytkownika w pomieszczeniu.
9. Nie dopuścić, aby przewód sieciowy zwisał poza krawędzią stołu oraz dotykał gorących powierzchni.

10. Nie nakrywać urządzenia, gdy jest ono uruchomione, bądź gorące.
11. Nie dotykać urządzenia, gdy jest włączone, należy używać rękawic kuchennych do zdejmowania pokrywy, pojemnika na ryż, czy pojemników na parę.
12. Nigdy nie przenosić urządzenia, gdy jest pełne płynów bądź gorącego jedzenia.
13. Aby uniknąć wypadku, w przypadku uszkodzonego przewodu sieciowego, musi być on naprawiony przez producenta, bądź kompetentną osobę w serwisie sprzętu elektrycznego.
14. Wyjąć wtyczkę z kontaktu po zakończeniu pracy z urządzeniem lub przed czyszczeniem.
15. Użytkowanie akcesoriów do urządzenia nie polecanych przed producenta może spowodować uszkodzenia.
16. Ustaw urządzenie z dala od innych nagrzewających się urządzeń kuchennych takich jak piecyk, kuchenka elektryczna, palnik gazowy itp.
17. Urządzenie nie powinno być używane przez osoby, w tym dzieci, o ograniczonej zdolności fizycznej, czuciowej lub psychicznej lub osoby o braku doświadczenia lub znajomości sprzętu, chyba że odbywa się to pod nadzorem lub zgodnie z instrukcją użytkowania sprzętu przekazaną przez osoby odpowiedzialne za ich bezpieczeństwo.
18. Należy zwracać uwagę na dzieci, by nie bawiły się urządzeniem.
19. Nigdy nie ciągnij za przewód sieciowy, aby odłączyć wtyczkę od gniazdka sieciowego, zamiast tego chwyć wtyczkę i wyciągnij ją z gniazdka.
20. Użytkuj urządzenie tylko w warunkach domowych, nie jest ono przeznaczona do użytku komercyjnego.
21. Zachowaj instrukcję oraz jeśli to możliwe opakowanie.

4 Objaśnienie symboli



Przeczytaj instrukcję



Produkt zgodny z wymaganiami dyrektyw Unii Europejskiej



Wyrób przystosowany do kontaktu z żywnością



Utylizacja urządzeń elektrycznych i elektronicznych – patrz punkt UTYLIZACJA w niniejszej instrukcji.

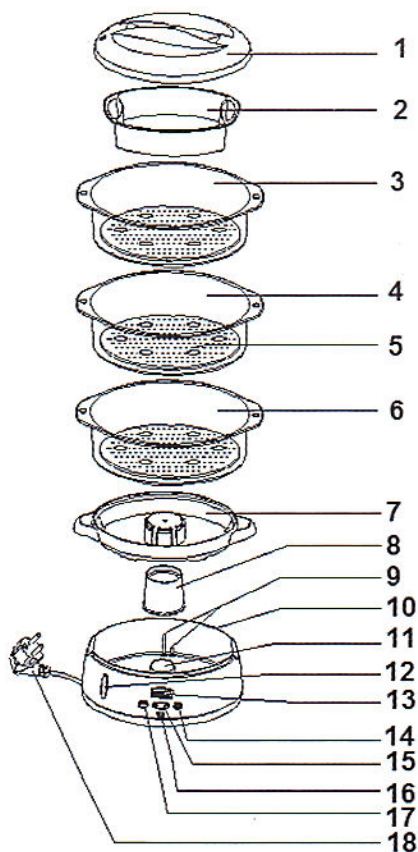


Urządzenie do użytku wewnętrznego



Należy odłączyć urządzenie od źródła zasilania.

5 Budowa



- | | |
|---|---|
| 1. Pokrywka | 8. Osłona elementu grzejnego |
| 2. Miska do gotowania ryżu (pojemność 1L) | 9. Wskaźnik maksymalnego i minimalnego poziomu wody |
| 3. Pojemnik nr 3 | 10. Zbiornik na wodę |
| 4. Pojemnik nr 2 | 11. Element grzejny |
| 5. Wgłębienia do gotowania jaj | 12. Zewnętrzny wskaźnik poziomu wody |
| 6. Pojemnik nr 1 | 13. Wyświetlacz LCD |
| 7. Zbiornik soków | 14. Włącznik (0/I) |
| | 15. Przyciski + / - |
| | 16. Sygnalizator włączenia |
| | 17. Przycisk PROG |
| | 18. Przewód sieciowy z wtyczką |

6 Zawartość zestawu

Poniższe części powinny znajdować się w zestawie :

| ILOŚĆ | ELEMENT |
|-------|---|
| 1 | Parowar elektryczny z przewodem sieciowym |
| 3 | Pojemnik |
| 1 | Miseczka do gotowania ryżu |
| 1 | Zbiornik soków |
| 1 | Pokrywka |
| 1 | Oslona elementu grzejjnego |
| 1 | Instrukcja obsługi |
| 1 | Karta gwarancyjna |

Otwórz opakowanie i ostrożnie wyjmij urządzenie. Sprawdź, czy zestaw jest kompletny i bez uszkodzeń. Upewnij się, że części z tworzyw sztucznych nie są pęknięte, a przewód nie jest uszkodzony. Jeśli stwierdzisz, że brakuje części bądź jest uszkodzona, nie używaj urządzenia, lecz skontaktuj się ze sprzedawcą. Zachowaj opakowanie lub zutilizuj zgodnie z lokalnymi przepisami.

Uwaga! Dla bezpieczeństwa dzieci proszę nie zostawiać swobodnie dostępnych części opakowania (torby plastikowe, kartony, styropian itp.). Niebezpieczeństwo uduszenia!

7 Użytkowanie

7.1 Przed użyciem


- Rozpakować urządzenie.
- Przebrać powierzchnie pojemników lekko zwilżoną ściereczką lub gąbką (ciepłą wodą z płynem do mycia naczyń), a następnie wytrzeć do sucha.
- Ustawić podstawę urządzenia na stabilnym podłożu.
- Nałożyć osłonę elementu grzejjnego na element grzejjny.
- Wypełnić zbiornik na wodę świeżą wodą do poziomu maksymalnego.
- Położyć zbiornik soków na zbiornik na wodę.
- Położyć kolejno pojemniki na zbiorniku soków.
- Położyć produkt na środku pojemnika i przykryć całość pokrywką.
- Podłączyć urządzenie do sieci elektrycznej.
- Włączyć za pomocą włącznika i ustawić czas gotowania za pomocą panelu, sygnalizator włączenia zapali się i rozpocznie się gotowanie na parze.
- Sprawdzać poziom wody przez zewnętrzny wskaźnik poziomu wody. Jeżeli zachodzi potrzeba dolać wody przez boczne otwory w zbiorniku soków.
- Po określonym czasie urządzenie przejdzie w tryb podtrzymywania ciepła, rozlegnie się sygnał dźwiękowy i zapali się sygnalizator włączenia w kolorze zielonym.
- Można wyjąć produkt.
- Zdjąć pokrywę, położyć pojemnik(i) na stole.
- Odłączyć urządzenie od zasilania. Przed czyszczeniem odczekać aż ostygnie.

7.2 Ustawianie zegara




- Po włączeniu zasilania wyświetlacz pokaże 88:88
- Naciśnij 'PROG' oraz '0/1' jednocześnie, sygnał dźwiękowy potwierdzi zwolnienie przycisków.
- Przyciskami '+' i '-' należy ustawić minuty.
- Po poprawnym ustawieniu aktualnego czasu należy zapisać ustawienie przyciskając 'PROG'.

7.4 Normalny tryb parowania


- Naciśnij '0/I' - na wyświetlaczu będzie mrugać liczba "45" 
- Przyciskami '+' lub '-' ustaw czas parowania dodając lub odejmując 5 minut za każdym naciśnięciem.
- Sygnał dźwiękowy potwierdzi ustawienie czasu. Po chwili urządzenie uruchomi się samo. Sygnalizator włączenia zasygnalizuje pracę, a zegar zacznie odliczanie czasu.
- Po zakończeniu parowania wyświetlacz powróci do trybu zegara. Maksymalny czas parowania to 90 minut.
- Podczas gotowania można skrócić lub wydłużyć proces przez naciśnięcie przycisków '+' lub '-'. Naciśnięcie '0/I' - parowanie zostanie zatrzymane.

7.5 Ustawienie automatycznego włączenia urządzenia

- Naciśnij 'PROG' w trybie zegara - wyświetlacz wskaże 
- Ustaw czas odliczany do rozpoczęcia gotowania naciskając '+' lub '-' dodając lub odejmując 10 minut za każdym naciśnięciem.
- Naciśnij 'PROG' ponownie, wyświetlacz wskaże czas parowania.
- Przyciskami '+' lub '-' ustaw czas parowania dodając lub odejmując 5 minut za każdym naciśnięciem.
- Naciśnij 'PROG' - wyświetli się godzina i symbol PROG, co oznacza, że urządzenie zaprogramowało ustawienia.
- Kiedy ustawiony czas dobiegnie końca, sygnał dźwiękowy oraz sygnalizator włączenia zasygnalizują rozpoczęcie pracy urządzenia w ustalonym uprzednio czasie pracy.
- Jeśli chcesz zatrzymać proces należy nacisnąć 'PROG', a parowar powróci do trybu zegara.

7.6 Funkcja podtrzymywania ciepła

- Po zakończeniu parowania, rozlegnie się sygnał dźwiękowy i zapali się sygnalizator włączenia w kolorze zielonym, urządzenie automatycznie przechodzi w tryb podtrzymywania ciepła.

Wyświetlacz pokaże czas i symbol podtrzymywania ciepła. 

- Tryb utrzymania ciepła będzie podgrzewał Twoją potrawę co 8 minut przez 2 minuty, utrzymując optymalną temperaturę do momentu wyczerpania wody lub anulowania funkcji za pomocą przycisku '0/I'.

8 Tabela przygotowywania posiłków

| Produkt | Rodzaj | Waga/liczba sztuk | Czas gotowania [min.] |
|--------------|----------------|-------------------|-----------------------|
| Skorupiaki | Świeże | 400 g | 8-10 |
| Krewetki | Świeże | 400 g | 6 |
| Małże | Świeże | 400 g | 8-10 |
| Homar (ogon) | Mrożony | 2 szt. po 400 g | 20-22 |
| Filety rybne | Świeże/Mrożone | 250 g | 6-8/10-12 |

| Produkt | Rodzaj | Waga/liczba sztuk | Czas gotowania [min.] | Zalecenia |
|-------------|--|-------------------------|-----------------------|-------------------------|
| Kurczak | Filet bez kości, mięso na pieczeń | 250 g (4 szt.) 450 g | 12-15 30-35 | Starannie usuń tłuszcz. |
| Wieprzowina | Polędwica, schab, steki lub kotlety schabowe | 400 g (4 szt.) | 5-10 | Starannie usuń tłuszcz. |
| Wołowina | Rumsztyki, steki z polędwicy lub befsztyki | 250 g | 8-10 | Starannie usuń tłuszcz. |

| Produkt | Rodzaj | Ilość/Ilość wody | Zalecenia |
|---------|--------|------------------|-------------|
| Ryż | Biały | 200 g/300 ml | Dwie porcje |

| Warzywo | Rodzaj | Waga/liczba sztuk | Czas gotowania [min.] | Zalecenia |
|---------------------|--------------------------|-------------------|-----------------------|--|
| Karczochy | Świeże | 3 średnie | 45-50 | |
| Szparagi | Świeże/Mrożone (zielone) | 400 g | 13-15/16-18 | Natnij łodygi na krzyż, aby ułatwić wnikanie pary. |
| Brokuły | Świeże/Mrożone | 400 g | 16-18/15-18 | |
| Marchew w talarkach | Świeża | 400 g | 20-22 | W połowie gotowania zamieszać. |
| Kalafior | Świeży/Mrożony | 400 g | 16-18/18-20 | W połowie gotowania zamieszać. |
| Szpinak | Świeży/Mrożony | 250 g | 8-10/18-20 | W połowie gotowania zamieszać. |
| Fasola | Świeża | 400 g | 18-20 | W połowie gotowania zamieszać. |
| Groszek | Świeży/Mrożony (luskany) | 400 g | 10-12/15-18 | W połowie gotowania zamieszać. |
| Ziemniaki (połówki) | Świeże | 400 g | 20-22 | |

9 Czyszczenie i pielęgnacja

Właściwe i regularne czyszczenie zapewnia bezpieczeństwo użytkownika oraz przedłuża żywotność urządzenia.



Ostrzeżenie! Wyłącz urządzenie, odłącz od zasilania i pozostaw do ostygnięcia przed wykonaniem czyszczenia i konserwacji w celu uniknięcia porażenia elektrycznego i oparzenia.

- Myć powierzchnie pojemników lekko zwilżoną ściereczką lub gąbką (ciepłą wodą z płynem do mycia naczyń), a następnie wytrzeć do sucha.
- Opróżnić zbiornik wody i oczyścić go za pomocą miękkiej ściereczki.
- Odkamieniać urządzenie co ósme użycie.
- Zsunąć osłonę elementu grzejnego. Wypełnić zbiornik na wodę zimną wodą do maksymalnego poziomu i dodać trzy duże łyżki stołowe octu. Nie włączać urządzenia

i zostawić na noc. Spowoduje to odkamienienie elementu grzejnego. Przemycь kilkakrotnie ciepłą wodą zbiornik na wodę i wysuszyć.

Uwaga! Nie stosować do czyszczenia żadnych środków chemicznych, alkalicznych, ściernych lub dezynfekujących, gdyż mogą szkodliwie wpływać na powierzchnię urządzenia.

Uwaga! Nie zanurzać urządzenia w wodzie lub innych płynach.

10 Naprawa i konserwacja

Urządzenie nie zawiera części serwisowanych przez użytkownika. Nie naprawiaj urządzenia samodzielnie. Zawsze zlecaj naprawę fachowcowi.

Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez odpowiednio wykwalifikowaną osobę.

11 Przechowywanie i transport

- Urządzenie należy czyścić zgodnie z opisem i pozostawić do całkowitego wyschnięcia. Zalecane jest przechowywanie urządzenia w oryginalnym opakowaniu.
- Zawsze przechowuj urządzenie w suchym wentylowanym miejscu, niedostępnym dla dzieci.
- Chronić urządzenie przed wibracjami i wstrząsami podczas transportu.
- Nie przenosić urządzenia napełnionego gorącymi płynami i potrawami.

12 Utylizacja

Materiały z opakowania nadają się w 100 % do wykorzystania jako surowiec wtórny i są oznakowane symbolem recyklingu. Utylizacji opakowania należy dokonać zgodnie z przepisami lokalnymi.

Materiały z opakowania należy zabezpieczyć przed dziećmi, gdyż stanowią źródło zagrożenia.



Właściwa utylizacja urządzenia:

- Zgodnie z dyrektywą WEEE 2002/96/WE symbolem przekreślonego kołowego kontenera na śmieci (jak obok) oznacza się wszelkie urządzenia elektryczne i elektroniczne podlegające selektywnej zbiórce.
- Po zakończeniu okresu użytkowania nie wolno usuwać niniejszego produktu poprzez normalne odpady komunalne, lecz należy go oddać do punktu zbiórki i recyklingu urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Informuje o tym symbol kołowego kontenera, umieszczony na produkcie, instrukcji obsługi lub opakowaniu.
- Zastosowane w urządzeniu tworzywa nadają się do powtórnego użycia zgodnie z ich oznaczeniem. Dzięki powtórnemu użyciu, wykorzystaniu materiałów lub innym formom wykorzystania zużytych urządzeń wnoszą Państwo istotny wkład w ochronę naszego środowiska
- Informacji o właściwym punkcie usuwania zużytych urządzeń elektrycznych i elektronicznych udzieli Państwu administracja gminna lub sprzedawca urządzenia.

13 Deklaracja CE

Urządzenie zostało zaprojektowane, wyprodukowane i wprowadzone na rynek zgodnie z wymaganiami dyrektywy niskonapięciowej 2006/95/EC oraz kompatybilności elektromagnetycznej 2004/108/EC i dlatego wyrób został oznakowany znakiem CE oraz została wystawiona dla niego deklaracja zgodności udostępniana organom nadzorującym rynek.

14 Gwarancja i serwis

Warunki gwarancji zawarte są w dołączonej Karcie Gwarancyjnej.

Serwis gwarancyjny i pogwarancyjny prowadzi firma:

QUADRA-NET Sp. z o.o.
ul. Składowa 5, 61-888 Poznań

tel. 61/853 44 44
tel. kom. 664 44 88 00

email: infolinia@quadra-net.com

www: www.quadra-net.pl

Importer:

VERSHOLD Sp. z o.o.

ul. Łopuszańska 32,
02-220 Warszawa, Polska

Karta gwarancyjna

1. Stempel
2. Data sprzedaży
3. Podpis
4. Nazwa sprzętu
5. Model sprzętu
6. Nr seryjny lub nr partii

Ogólne warunki gwarancji

1. Dystrybutor niniejszego produktu gwarantuje, że w okresie 24 miesięcy od daty zakupu produktu, potwierdzonej prawidłowo wypełnioną kartą gwarancyjną, produkt będzie bezpłatnie naprawiany przez Gwaranta. W przypadku, gdy naprawa będzie niemożliwa nastąpi wymiana produktu na nowy w miejscu zakupu produktu.
2. Za produkt uszkodzony uważa się taki produkt, który nie spełnia funkcji określonych w instrukcji obsługi, a przyczyną tego stanu jest wewnętrzna właściwość urządzenia.
3. Uprawniony z gwarancji jest zobowiązany dostarczyć urządzenie do Punktu Obsługi Klienta w danym sklepie w celu reklamowania sprzętu. Przy realizacji uprawnień z tytułu gwarancji należy okazać prawidłowo wypełnioną kartę gwarancyjną oraz wskazać możliwie dokładny opis wady urządzenia, w szczególności zewnętrzne objawy wady urządzenia.
4. Karta gwarancyjna bez pieczętki, daty sprzedaży, podpisu sprzedawcy jest nieważna.
5. Gwarancja nie obejmuje produktów z uszkodzeniami mechanicznymi nie powstałymi z winy producenta lub dystrybutora, a w szczególności z powodu wadliwego użytkowania lub wynikłymi w następstwie działania siły wyższej.
6. Gwarancją nie są objęte produkty, w których usunięta została plomba zabezpieczająca, chyba, że dokonał tego uprawniony pracownik serwisu.
7. Punkt naprawczy dołoży wszelkich starań, aby dokonać naprawy w terminie 21 dni. Termin ten może ulec przedłużeniu do 1 miesiąca w przypadku zaistnienia potrzeby zakupu części zapasowych, którymi nie dysponuje aktualnie punkt naprawczy.
8. Zaleca się reklamowanie sprzętu kompletnego celem usprawnienia działań serwisowych.
9. Niniejsza gwarancja na sprzedany towar konsumpcyjny nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień kupującego wynikających z niezgodności towaru z umową kupna/ sprzedaży zgodnie z art. 13 pkt. 4 Ustawy o szczególnych warunkach sprzedaży konsumenckiej oraz o zmianie Kodeksu cywilnego (Dz. U. z 2002r. Nr 141, poz. 1176).
10. Terytorialny zasięg ochrony gwarancyjnej: terytorium Rzeczypospolitej Polskiej.

Importer i gwarant:
VERSHOLD Sp. z o.o.
ul. Łopuszańska 32,
02-220 Warszawa, Polska
Wyprodukowano w ChRL