



- PL** Możliwość uzupełniania wody podczas pracy.
- CZ** Možnost doplnit vodu během provozu.
- SK** Možnosť doplniť vodu počas práce.
- HU** Vízfeltöltés lehetséges munkavégzés közben is.
- RO** Posibilitatea de completare a apei în timpul funcționării.
- RU** Возможность допивать воду во время работы.
- BG** Възможност за допълване на вода по време на работата.
- UA** Можливість доливання води під час роботи.
- EN** You can add water during operation.



- PL** Łatwe przechowywanie – możliwość złożenia pojemników.
- CZ** Snadné skladování – možnost složit nádoby.
- SK** Jednoduché skladovanie – možnosť zložiť nádoby.
- HU** Egyszerű tárolás – egymásba rakható edények.
- RO** Depozitare facilă – posibilitatea de a pune împreună recipientele.
- RU** Легкое хранение – все чаши вкладываются друг в друга.
- BG** Лесно съхраняване – възможност за съхраняване на съдовете един в друг.
- UA** Легке зберігання – можливість складання ємностей.
- EN** Easy storage – possibility of putting containers together.



- PL** Zintegrowana podstawa na jajka.
- CZ** Integrovaný podstavec na vejce.
- SK** Integrovaný stojan na vajcia.
- HU** Beépített tojástartó.
- RO** Suport incorporat pentru ouă.
- RU** Интегрированная подставка для яиц.
- BG** Вградена подставка за яйца.
- UA** Інтегрована підставка для яєць.
- EN** Integrated egg cup.

zelmer

SC1002
Parowar
Steam cooker

instrukcja
użytkowania
user
manual



PL INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA PAROWAR Typ SC1002 4–8	HU HASZNÁLATI UTASÍTÁS ÉTELPÁROLÓ SC1002 Típus 19–23	BG ИНСТРУКЦИЯ ЗА УПОТРЕБА ПАРОВАРКА Тип SC1002 34–38
CZ NÁVOD K POUŽITÍ PARNÍ HRNEC Typ SC1002 9–13	RO INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE APARAT DE GĂTIT CU ABURI Tip SC1002 24–28	UA ІНСТРУКЦІЯ З КОРИСТУВАННЯ ПАРОВАРКА Тип SC1002 39–44
SK NÁVOD NA OBSLUHU PARNÝ HRNIEC Typ SC1002 14–18	RU ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ПАРОВАРКА Тип SC1002 29–33	EN USER MANUAL STEAM COOKER Type SC1002 45–49

SC1002-002_V01



SC1002
Parowar
Steam cooker

Linia Produktów Product Line

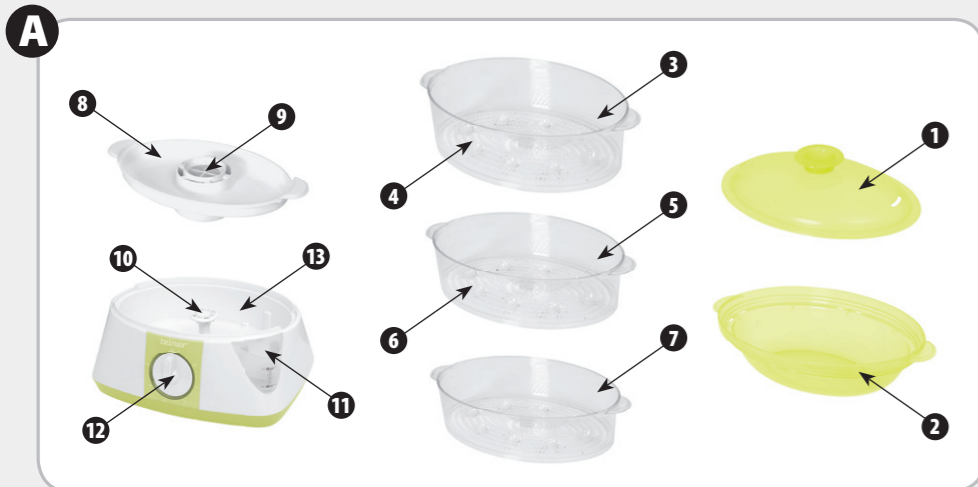


zelmer

www.zelmer.pl
www.zelmer.com

zelmer

www.zelmer.pl
www.zelmer.com



PL

Szanowni Klienci!

Gratulujemy wyboru naszego urządzenia i witamy wśród użytkowników produktów Zelmer.

W celu uzyskania najlepszych rezultatów rekomendujemy używanie tylko oryginalnych akcesoriów firmy Zelmer.

Zostały one zaprojektowane specjalnie dla tego produktu.

Prosimy o uważne przeczytanie niniejszej instrukcji obsługi. Szczególną uwagę należy poświęcić wskazówkom bezpieczeństwa. Instrukcję obsługi prosimy zachować, aby mogli Państwo z niej korzystać również w trakcie późniejszego użytkowania.

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

Należy upewnić się, że poniższe wskazówki zostały zrozumiane.

! Niebezpieczeństwo! / Ostrzeżenie! Nieprzestrzeganie grozi obrażeniami

- Odłączaj parowar od gniazdka elektrycznego, gdy nie jest on używany oraz przed rozpoczęciem czyszczenia.
- Nie uruchamiaj parowaru, jeśli przewód zasilający jest uszkodzony lub obudowa zespołu grzejnego jest w sposób widoczny uszkodzona.
- Jeżeli przewód zasilający nieodłączalny ulegnie uszkodzeniu, to powinien on być wymieniony u wytwórcy lub w specjalistycznym zakładzie naprawczym albo przez wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia zagrożenia.
- Napraw urządzenia może dokonywać jedynie przeszkolony personel. Nieprawidłowo wykonana naprawa może spowodować poważne zagrożenia dla użytkownika. W razie wystąpienia usterek radzimy zwrócić się do specjalistycznego punktu serwisowego.
- Przenosząc urządzenie zawierające gorące produkty spożywcze, wodę lub inne gorące płyny zachowaj jak największą ostrożność. Unikaj umieszczania rąk nad funkcjonującym parowarem.
- Pokrywą podnoś i zdejmuj ostrożnie, aby uniknąć oparzenia. Woda powinna ściekać do parowaru.
- Nie dotykaj gorących powierzchni. Do przenoszenia gorących materiałów zawsze używaj rękawic kuchennych.
- Nie trzymaj rąk, twarzy ani innych części ciała nad urządzeniem podczas pracy, ponieważ wytwarza parę. Pokrywą podnoś powoli. Do sprawdzenia stanu produktów używaj narzędzi o długich uchwytach.
- Nie włączaj parowaru w otoczeniu palnych i/lub wybuchowych oparów.
- Stosowanie akcesoriów nie zalecanych przez producenta urządzenia może spowodować obrażenia ciała.
- Dzieci powyżej ósmego roku życia, osoby o ograniczonych zdolnościach psychicznych, sensorycznych lub mentalnych oraz osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i wiedzy mogą korzystać z urządzenia wyłącznie pod nadzorem lub po wcześniejszym obja-

! Uwaga! Nieprzestrzeganie grozi uszkodzeniem mienia

- Parowar zawsze podłączaj do gniazdka sieci elektrycznej (jedynie prądu przemiennego) wyposażonego w kolek ochronny, o napięciu zgodnym z podanym na tabliczce znamionowej urządzenia.
- Zawsze umieszczaj urządzenie na płaskiej, równej powierzchni.
- Nie wyciągaj wtyczki z gniazdka sieciowego pociągając za przewód.
- Przewód zasilający nie może zwisać nad brzegiem stołu lub blatu ani dotykać gorącej powierzchni.
- Pozostaw urządzenie do ochłodzenia przed demontażem części.
- Używanie parowaru ze zbyt małą ilością wody (poniżej poziomu Min), może spowodować przegrzanie elementów grzejnych parowaru i w konsekwencji jego uszkodzenie.
- **Nie myj pod bieżącą wodą, ani nie zanurzaj zespołu grzejnego w wodzie.**
- Do mycia obudowy zespołu grzejnego nie używaj agresywnych detergentów w postaci emulsji, mleczonek, past itp. Mogą one między innymi usunąć naniesione informacyjne symbole graficzne, takie jak: podziałki, oznaczenia, znaki ostrzegawcze, itp.
- Nie umieszczaj urządzenia na gorących palnikach gazowych lub elektrycznych, w kuchenkach mikrofalowych, rozgrzanym piecu ani bezpośrednio pod szafkami.
- Sprzęt nie jest przeznaczony do pracy z użyciem zewnętrznych wyłączników czasowych lub oddzielnego układu zdalnej regulacji.

i Wskazówka Informacje o produkcie i wskazówki dotyczące użytkowania

- Przed rozpoczęciem użytkowania parowaru zapoznaj się z treścią całej instrukcji obsługi.
- Parowar jest przeznaczony do użytku domowego. W przypadku wykorzystywania go do celów biznesu gastronomicznego, warunki gwarancji zmieniają się.
- Pamiętaj, aby poziom wody w zbiorniku zawsze znajdował się pomiędzy oznaczeniami Min i Max. W takim przypadku proces gotowania będzie przebiegał poprawnie.

- Plug the cooker into the power socket. During the process the dripping tray (8), the steam bowls (3), (5), (7), and the lid (1) should be in their places.

- Set the cooking timer to 25 minutes.

! **If the vinegar starts boiling and spilling over, turn off the cooking time dial, and unplug the cooker from the socket. Then decrease the amount of vinegar.**

- When you hear the sound, unplug the steam cooker from the socket, and leave it to cool off completely. Next pour out the vinegar.

- Rinse the container with cold water – refilling and emptying it several times. Wipe the device dry.

! **Do not use running water to clean the water container housing the heating unit. Also, do not immerse it in water.**

Ecology – environment protection

Each user can protect the natural environment. It is neither difficult nor expensive.

In order to do it: put the cardboard packing into recycling paper container; put the polyethylene (PE) bags into container for plastic.

When worn out, dispose the appliance to particular disposal centre, because of the dangerous elements of this appliance, which can be hazardous for natural environment.

Do not dispose into the domestic waste disposal!!!

*The manufacturer/importer does not accept any liability for any damages resulting from unintended use or improper handling.
The manufacturer/importer reserves his rights to modify the product any time in order to adjust it to law regulations, norms, directives, or due to construction, trade, aesthetic or other reasons, without notifying in advance.*

Dane techniczne

Parametry techniczne podane są na tabliczce znamionowej wyrobu.

Parowar jest urządzeniem klasy I, wyposażonym w przewód przyłączeniowy z żyłą ochronną i wtyczkę ze stykiem ochronnym.

Parowar spełnia wymagania obowiązujących norm.

Urządzenie jest zgodne z wymaganiami dyrektyw:

- Urządzenie elektryczne niskonapięciowe (LVD) – 2006/95/EC.
- Kompatybilność elektromagnetyczna (EMC) – 2004/108/EC.

Wyrób oznaczono znakiem CE na tabliczce znamionowej.

Deklaracja zgodności CE znajduje się na stronach www.zelmer.pl

Opis urządzenia (Rys. A)

- 1 Pokrywa
- 2 Miska do przygotowywania zup, gotowania ryżu i kasz
- 3 Górna miska parowa (oznaczona na uchwytach do przenoszenia symbolem 3)
- 4 Odpinane dno górnej miski parowej
- 5 Środkowa miska parowa (oznaczona na uchwytach do przenoszenia symbolem 2)
- 6 Odpinane dno środkowej miski parowej
- 7 Dolna miska parowa (oznaczona na uchwytach do przenoszenia symbolem 1)
- 8 Tacka ociekowa
- 9 Miejsce na ziola i przyprawy
- 10 Dyfuzor pary
- 11 Wlew wody ze wskaźnikami Min-Max
- 12 Pokrętko minutnika (60 minut) ze wskaźnikiem zasilania
- 13 Zbiornik na wodę

Przygotowanie parowaru do użycia

- Wyjmij urządzenie i wszystkie akcesoria z opakowania.
- Usuń wszystkie samoprzylepne etykiety.
- Umyj wszystkie części (oprócz zbiornika na wodę z zespołem grzejnym) ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń.
- Dokładnie opłucz w/w części parowaru i osusz je.
- Wnętrze zbiornika na wodę przetrzyj wilgotną szmatką.



Nie zanurzaj zbiornika na wodę w wodzie.

Działanie i obsługa parowaru (Rys. B)

- ① Ustaw urządzenie na stabilnej, równej powierzchni z dala od przedmiotów, które gorąca para może uszkodzić, na przykład ścian i wiszących szafek.
- ② Wlej wodę bezpośrednio do zbiornika wody (13), do poziomu pomiędzy oznaczeniem Min-Max (nie przekraczając

poziomu maksymalnego 1,1 litra). Uzupełnij wodę w czasie gotowania wlewając ją przez wlew wody.

- ③ Tackę ociekową (8) umieść na zbiorniku wody (13) i upewnij się, czy leży na niej prawidłowo (płasko).

Na tacke ociekowej (8) w miejscu na ziola i przyprawy (9) możesz położyć świeże lub suszone przyprawy, aby dodać potrawom aromatu i zwiększyć ich zalety zdrowotne. Tymianek, kolendra, bazylia, koperek, curry i estragon, a także czosnek, kminek czy chrzan to tylko niektóre przyprawy wzmagające aromat potrawy tak bardzo, że sól nie jest już potrzebna.

Tackę ociekową (8) można również używać bez umieszczenia na niej przypraw.

- ④ Włóż produkty do misek. Zaleca się wkładanie największych porcji wymagających dłuższego gotowania do dolnej miski parowej (7).

Pojemność pojemników:

- Górna miska parowa – 3,4 l
- Środkowa miska parowa – 2,6 l
- Dolna miska parowa – 2,5 l



Produkty przeznaczone do gotowania na parze oczyść i ulóż luźno w miskach parowych, tak aby nie odcinać całkowicie przepływu powietrza w sitach misek parowych.



Do zbiornika wody nie dodawaj soli, pieprzu, przypraw, ziół, wina, rosolu ani żadnych płynów poza wodą z kranu.

- ⑤ Miskę/miski postaw na zbiorniku wody (13).

Parowar może mieć założone 1, 2 lub 3 miski parowe zależnie od ilości produktów przeznaczonych do gotowania na parze.

Miski parowe (3), (5), (7) można łączyć wg rysunku przedstawionego w rozdziale „Budowa urządzenia” (stosując dwie miski, ściągnij górną miskę parową (3); stosując jedną miskę, ściągnij górną miskę parową (3) i środkową miskę parową (5) z urządzenia).

Urządzenie może być wykorzystane do gotowania ryżu. Włóż ryż oraz wlej wodę do miski na ryż zgodnie z proporcjami podanymi w Tabeli czasów gotowania a następnie włóż miskę na ryż do miski parowej.

Urządzenie może być również wykorzystane do gotowania jajek. Umieść jajka w dolnej misie parowej, w podstawie której znajdują się specjalne wgłębienia na jajka.

- ⑥ Przykryj urządzenie pokrywą.
- ⑦ Włóż wtyczkę przewodu zasilającego do gniazda sieci.
- ⑧ Ustaw pokrętko minutnika zgodnie z żądanym czasem gotowania (patrz Tabela czasów gotowania). Maksymalny czas do ustawienia to 60 minut. O włączeniu urządzenia informuje zapalenie się niebieskiego ringu wokół pokrętki. Para z urządzenia zacznie wydobywać się po ok. 50 sekundach od momentu włączenia urządzenia (gdy zbiornik wypełniony jest wodą do poziomu Max).



Jeżeli żądany czas gotowania wynosi mniej niż 3 minuty, najpierw przekręć pokrętko minutnika w pozycję powyżej 5 minut, a następnie cofnij do żadanego czasu gotowania.



Podczas korzystania z urządzenia nie dotykaj misek parowych, pokrywy, ani produktów w miskach parowych, gdyż grozi to poparzeniem.

⑨ W czasie pracy urządzenia wskaźnik poziomu wody informuje o ilości wody w zbiorniku. W razie potrzeby można dołączyć wody w trakcie pracy urządzenia.



Gdy poziom wody spadnie poniżej poziomu MIN, dolej wodę przez wlew wody.

⑩ Zakończenie ustawionego czasu gotowania sygnalizowane jest pojedynczym dźwiękiem, urządzenie automatycznie wyłączy się. Wskaźnik zasilania zgaśnie.

⑪ Aby wcześniej zakończyć pracę urządzenia ustaw pokrętkę minutnika w pozycji „OFF”.



Nie wkładaj rąk do urządzenia podczas gotowania. Do sprawdzania postępów gotowania lub mieszania używaj narzędzia z długim uchwytem.

● Po zakończeniu gotowania na parze wyciągnij wtyczkę przewodu zasilającego z gniazda sieci.

⑫ Za pomocą uchwytu pokrywy zdejmij ją a następnie zdejmij wszystkie miski ze zbiornika na wodę.



Przy zdejmowaniu misek parowych używaj rękawic kuchennych.



Po zakończeniu pracy nie nachylaj się nad urządzeniem przy zdjętej pokrywie, grozi to poparzeniem.



Podczas wyjmowania tacki ociekowej (8) zachowaj ostrożność, ponieważ woda w zbiorniku wody (13) i zebrany na tacce ociekowej (8) płyn mogą być wciąż bardzo gorące mimo ochłodzenia innych części urządzenia.

Dolewanie wody podczas gotowania

W przypadku potraw wymagających długiego gotowania:

- Sprawdź poziom wody.
- Gdy poziom wody spadnie poniżej poziomu Min, dolej wodę przez wlew wody.

Warzywa

- Zielone, liściaste warzywa gotuj jak najkrócej, ponieważ szybko tracą kolor.
- Mrożonych warzyw nie rozmrażaj przed gotowaniem.

Warzywo	Rodzaj	Waga/liczba sztuk	Sugerowane przyprawy	Czas gotowania [min.]	Zalecenia
Karczochy	Świeże	3 średnie	Czosnek, Estragon, Koperek	45-50	
Szparagi	Świeże/Mrożone (zielone)	400 g	Melisa, Liście laurowe, Tymianek	13-15/16-18	Natnij lodygi na krzyż, aby ułatwić wnikiwanie pary.
Brokuły	Świeże/Mrożone	400 g	Czosnek, Zmielony pieprz, Estragon	16-18/15-18	

Przydatne rady

- Gotowanie w górnej misce parowej (3) może wymagać dłuższego czasu gotowania ze względu na niższą temperaturę pary w górnej części pracującego parowaru.
- Zaleca się, aby porcje produktów były podobnej wielkości. Jeżeli porcje są różnej wielkości i konieczne jest układanie ich warstwami, mniejsze kawałki układaj na wierzchu.
- Produkty w miskach parowych (3), (5), (7) nie powinny być ściśnięte. Między porcjami produktów zachowaj odstęp, aby zapewnić maksymalny przepływ pary.
- W przypadku gotowania dużych ilości produktów w połowie gotowania zdejmij pokrywę (1) i zamieszaj potrawę lub odwróć produkty na drugą stronę narzędziem z długim uchwytem, chroniąc dłonie przed parą rękawicami kuchennymi.
- Sól i przyprawę dodawaj do potraw dopiero po zakończeniu gotowania, po wyjęciu ich poza urządzenie. Pozwoli to uniknąć uszkodzenia grzałki mieszczącej się w zbiorniku wody (13).
- Płyn zbierający się na tacce ociekowej (8) można zachować i użyć go do przygotowania zup lub sosów.
- Nie gotuj w urządzeniu mrożonego mięsa, drobiu i owoców morza. Przed gotowaniem należy je dokładnie rozmrozić.
- Miska do przygotowywania zup, gotowania ryżu i kasz (2) jest także idealnym pojemnikiem na owoce, warzywa, desery, przekąski, itp.
- Miski parowe (3) i (5) posiadają odpinane dna, które umożliwiają włożenie większej porcji potrawy niż może zmieścić się w pojedynczej misce parowej.

Tabela czasów gotowania

i Czas gotowania podane w tabelach i przepisach mają wyłącznie charakter orientacyjny. Czas gotowania może się zmieniać zależnie od wielkości porcji, ich ułożenia w misce parowej, świeżości produktów i indywidualnych preferencji. W miarę zapoznawania się z urządzeniem można zmieniać czasy gotowania.

Warzywo	Rodzaj	Waga/liczba sztuk	Sugerowane przyprawy	Czas gotowania [min.]	Zalecenia
Marchew w talarkach	Świeża	400 g	Anyz, Mięta, Koperek	20-22	W połowie gotowania zamieszać.
Kalafior	Świeży/Mrożony	400 g	Rozmarny, Bazylia, Estragon	16-18/18-20	W połowie gotowania zamieszać.
Szpinak	Świeży/Mrożony	250 g	Trybula, Tymianek, Czosnek	8-10/18-20	W połowie gotowania zamieszać.
Fasola	Świeża	400 g	Kminek, Nasiona kopru, Cząber	18-20	W połowie gotowania zamieszać.
Groszek	Świeży/Mrożony (luskany)	400 g	Bazylia, Majeranek, Mięta	10-12/15-18	W połowie gotowania zamieszać.
Ziemniaki (połówki)	Świeże	400 g	Trybula, Szcypiorek, Koperek	20-22	

Mięso i drób

- Gotowanie na parze ma tę zaletę, że cały tłuszcz ścieka z mięsa. Temperatura podczas gotowania nie jest zbyt wysoka, dlatego wybieraj miękkie, chude mięso i usuwaj z niego tłuszcz.
- Podczas gotowania dodaj świeże zioła, aby nadać potrawie silniejszy aromat.

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

Ryby i owoce morza

- Mrożone ryby można gotować bez rozmrażania, jeżeli przed gotowaniem się je rozdzieli, a czas gotowania wydłuży.
- Podczas gotowania dodaj cząstki cytryny i zioła, aby wzmoczyć aromat potrawy.

Produkt	Rodzaj	Waga/liczba sztuk	Sugerowane przyprawy	Czas gotowania [min.]
Skorupiaki	Świeże	400 g	Majeranek, Melisa	8-10
Krewetki	Świeże	400 g	Melisa, Czosnek	6
Małże	Świeże	400 g	Melisa, Czosnek	8-10
Homar (ogon)	Mrożony	2 szt. po 400 g	Chrzan, Czosnek	20-22
Filety rybne	Świeże/Mrożone	250 g	Gorczyca, Ziele angielskie, Majeranek	6-8/10-12


Ryż

Używaj miski do przygotowywania zup, gotowania ryżu i kasz (2). Jednocześnie z ryżem wlej potrzebną ilość wody.

Produkt	Rodzaj	Ilość/Ilość wody	Czas gotowania [min.]	Zalecenia
Ryż	Biały	200 g/300 ml	35-40	Dwie porcje

Czyszczenie i konserwacja (Rys. C)

① Zawsze przed czyszczeniem upewnij się czy pokrętko minutnika znajduje się w pozycji „OFF” i wtyczka przewodu przyłączeniowego jest wyciągnięta z gniazdka sieci.


 **Urządzenie można czyścić dopiero po jego całkowitym wystygnięciu.**

② Wyjmij miski parowe, tackę ociekową, opróżnij je oraz wylej wodę ze zbiornika na wodę i przetrzyj zbiornik wilgotną szmatką.

③ Umyj wszystkie części urządzenia (oprócz zbiornika na wodę z zespołem grzejnym) ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń.

Wyżej wymienione elementy parowaru można również myć na górnym poziomie zmywarki, stosując krótki cykl mycia. Jednakże stałe ich mycie w zmywarce może spowodować niewielką utratę połysku powierzchni zewnętrznej i jej matowienie.

④ Wytrzyj do sucha każdy element.


 **Nie myj pod bieżącą wodą, ani nie zanurzaj zbiornika na wodę z zespołem grzejnym w wodzie.**

Do mycia obudowy zespołu grzejnego nie używaj agresywnych detergentów w postaci emulsji, mleczka, past itp. Mogą one między innymi usunąć naniesione informacyjne symbole graficzne, takie jak: podziałki, oznaczenia, znaki ostrzegawcze, itp.


Usuwanie kamienia ze zbiornika na wodę

Po 2-3 miesiącach nieprzerwanego używania w zbiorniku wody z zespołem grzejnym (13) może się odłożyć kamień. Jest to normalne zjawisko. Ilość kamienia zależy od twardości wody. Konieczne jest regularne usuwanie kamienia, aby zapewnić stałą ilość wytwarzanej pary i przedłużyć okres przydatności parowaru do użytku.

- Napelnij zbiornik na wodę (13) białym (nie ciemnym) octem do poziomu Max.


 **Nie używaj chemicznych substancji do usuwania kamienia ani produktów do usuwania kamienia dostępnych w handlu.**

- Podłącz urządzenie do gniazdka elektrycznego. Podczas tego procesu tacka ociekowa (8), miski parowe (3), (5), (7) i pokrywa (1) powinny znajdować się na swoich miejscach.
- Ustaw czas gotowania na 25 minut.

 **Jeżeli ocet zacznie kipieć i wylewać się na podstawę, wyłącz regulator czasu gotowania i odłącz urządzenie od sieci. Zmniejsz nieco ilość octu.**

- Gdy urządzenie wyda sygnał dźwiękowy, odłącz parowar od zasilania i pozostaw do całkowitego ochłodzenia, a następnie wylej ocet.

- Zbiornik oplucz. W tym celu kilkakrotnie wlej zimną wodę do zbiornika i wylej ją z niego. Osusz urządzenie.

 **Nie myj pod bieżącą wodą, ani nie zanurzaj zbiornika na wodę z zespołem grzejnym w wodzie.**

Ekologia – Zadbajmy o środowisko

Każdy użytkownik może przyczynić się do ochrony środowiska. Nie jest to ani trudne, ani zbyt kosztowne. W tym celu: opakowanie kartonowe przekaż na makulaturę, worki z polietylenem (PE) wrzuć do kontenera na plastik.



Zużyte urządzenie oddaj do odpowiedniego punktu składowania, gdyż znajdujące się w urządzeniu niebezpieczne składniki mogą być zagrożeniem dla środowiska.

Nie wyrzucaj wraz z odpadami komunalnymi!!!

Importer: Zelmer Market Sp. z o.o. – Polska

DANE KONTAKTOWE:

- zakup części eksploatacyjnych – akcesoriów
<http://www.zelmer.pl/akcesoria-agd/>
- salon firmowy – sprzedaż internetowa
salon@zelmer.pl
- wykaz punktów serwisowych
http://www.zelmer.pl/punkty_serwisowe/
- infolinia (sprzedaż, reklamacje, serwis)
801 005 500

Importer/producent nie odpowiada za ewentualne szkody spowodowane zastosowaniem urządzenia niezgodnym z jego przeznaczeniem lub niewłaściwą jego obsługą.

Importer/producent zastrzega sobie prawo modyfikacji wyrobu w każdej chwili, bez wcześniejszego powiadomienia, w celu dostosowania do przepisów prawnych, norm, dyrektyw albo z przyczyn konstrukcyjnych, handlowych, estetycznych i innych.



Vážení zákazníci

Blahopřejeme Vám k nákupu našeho přístroje a vítáme Vás mezi uživateli výrobků Zelmer.

Pro dosažení nejlepších výsledků Vám doporučujeme používat pouze originální příslušenství firmy Zelmer. Bylo vyvinuto speciálně pro tento výrobek.

Přečtěte si, prosíme, pečlivě tento návod k použití. Zvláštní pozornost je třeba věnovat bezpečnostním pokynům, aby se předešlo nehodám či poškození přístroje během používání. Návod k použití si uschovejte, abyste jej měli k dispozici i později při používání spotřebiče.

Bezpečnostní pokyny

VAROVÁNÍ: Dodržujte níže uvedené zásady, abyste zabránili nebezpečí popálení, poranění elektrickým proudem nebo požáru.



Nebezpečí/Pozor!

Při nedodržení těchto zásad hrozí úraz

- Pokud spotřebič nepoužíváte nebo pokud se jej chystáte čistit, odpojte jej z elektrické sítě.
- Nezapínejte spotřebič, je-li napájecí kabel, kryt nebo držák zjevně poškozen. V těchto případech odevzdejte přístroj do servisu.
- Pokud dojde k poškození neodělitelné přírodní sňury, musí jej vyměnit výrobce, specializovaný servis nebo jiná kvalifikovaná osoba, aby nedošlo k ohrožení.
- Opravy přístroje může provádět pouze proškolený personál. Neodborně provedena oprava může být pro uživatele příčinou vážného ohrožení. V případě vzniku závad se obraťte na specializovaný servis.
- Při přenášení spotřebiče s horkým jídlem, vodou či jinými horkými tekutinami zachovávejte co největší opatrnost. Nedávejte ruce nad zapnutý parní hrnec.
- Pokličku zvedejte a sundávejte opatrně, abyste se neopálili. Voda by měla stékat do parního hrnce.
- Nedotýkejte se horkých ploch. K přenášení horkých věcí vždy používejte kuchyňské čňapky.
- Během činnosti spotřebiče nedávejte nad něj ruce, obličej ani jiné části těla, jelikož zařízení vytváří horkou páru. Pokličku zvedejte zvolna. Ke zjištění stavu jídel používejte nástroje s dlouhou rukojetí.
- Nezapínejte parní hrnec v blízkosti hořlavých či výbušných výparů.
- Používání příslušenství, které výrobce spotřebiče nedoporučil, může způsobit zranění.
- Děti mladší osmi let, osoby s psychickým, senzoricím nebo mentálním omezením a osoby, jež nemají žádné zkušenosti a odborné znalosti, mohou používat spotřebič pouze pod dohledem, nebo po předchozím poučení o možném riziku a seznámení s bezpečným používáním spotřebiče. Nedovolte dětem, aby si se spotřebičem hrály. Čistit a provádět údržbu na spotřebiči mohou pouze děti starší osmi let, za předpokladu, že budou pod přísným dohledem.



Pozor!

Při nedodržení těchto zásad hrozí poškození majetku

- Parní hrnec vždy zapojujte do zásuvky elektrické sítě (pouze střídavé napětí) s ochranným kolíkem a napětím odpovídajícím hodnotám na výrobním štítku.
- Spotřebič vždy ustavujte na rovnou plochu.
- Zástrčku nevytahujte ze zásuvky za kabel.
- Přírodní kabel nesmí viset z okraje stolu nebo pracovní desky a nesmí se dotýkat horkých ploch.
- Před demontáží dílů nechejte spotřebič vystydnout.
- Používání parního hrnce s nedostatečným množstvím vody (pod úrovní Min) může vést k přehřátí topných prvků hrnce a v důsledku i k jeho poškození.
- **Nemyjte pod tekoucí vodou, ani nenamáčejte topný blok do vody.**
- K mytí krytu topného bloku nepoužívejte agresivní čisticí prostředky jako jsou různé emulze, mléka, prášek atp. Mohou mj. setřít informační grafické symboly jako dílky, znaménka, varovné symboly atp.
- Spotřebič nestavte na horké plynové hořáky či elektrické plotýnky, do mikrovlnné trouby, na rozežhátá kamna ani bezprostředně pod kuchyňskými skříňkami.
- Spotřebič není určen k provozu s použitím vnějších časových vypínačů nebo zvláštního systému dálkového ovládání.



Pokyny

Informace o výrobku a pokyny k použití

- Před použitím parního hrnce si přečtěte celý návod k obsluze.
- Parní hrnec je určen pro použití v domácnosti. Při používání v gastronomických zařízeních se mění záruční podmínky.
- Nezapomínejte, že se hladina vody v zásobníku má pohybovat mezi ryskami Min a Max. Pak bude vaření probíhat správně.

Technické údaje

Technické parametry jsou uvedeny na výrobním štítku spotřebiče.

Parní hrnec je zařízení třídy I, vybavený přírodním kabelem s ochranným vodičem a zástrčkou s ochranným kolíkem.

Parní hrnec splňuje požadavky platných norem.

Spotřebič vyhovuje požadavkům směrnice:

- Elektrická zařízení nízkého napětí (LVD) – 2006/95/EC.
- Elektromagnetická kompatibilita (EMC) – 2004/108/EC.

Výrobek je na výrobním štítku označen znakem CE.

Popis spotřebiče

(Obr. A)

- 1 Poklička
- 2 Miska na přípravu polévek, vaření rýže a kaše
- 3 Horní parní miska (na držácích označená číslicí 3)
- 4 Odpojitelné dno horní parní misky
- 5 Prostřední parní miska (na držácích označená číslicí 2)
- 6 Odpojitelné dno prostřední parní misky
- 7 Dolní parní miska (na držácích označená číslicí 1)
- 8 Odkapávací miska
- 9 Prostor na bylinky a koření
- 10 Difúzér
- 11 Plnicí otvor na vodu s ukazateli Min-Max
- 12 Otočný knoflík minutky (60 minut) s ukazatelem napájení
- 13 Zásobník na vodu

Příprava parního hrnce k práci

- Vyjměte přístroj a veškerá příslušenství z obalu.
- Odstraňte veškeré samolepicí etikety.
- Umyjte všechny díly (kromě nádrže na vodu s topným systémem) teplou vodou s přídavkem přípravku na mytí nádobí.
- Důkladně opláchněte všechny výše uvedené díly a osušte je.
- Vnitřek nádrže na vodu otřete vlhkou utěrkou.



Neponořuje nádrž na vodu do vody.

Provoz a obsluha parního hrnce

(Obr. B)

① Postavte spotřebič na stabilní rovnou plochu daleko od předmětů, které by mohla horká pára poškodit, například kuchyňských skříněk.

② Do zásobníku (13) nalijte vodu do úrovně mezi znaménky Min-Max (nepřekračujte maximální úroveň 1,1 litru). Během vaření vodu doplňujte plnicím otvorem.

③ Odkapávací misku (8) položte na zásobník vody (13) a přesvědčte se, zda na něm leží správně (rovně).

Na odkapávací misku (8) do prostoru na bylinky a koření (9) můžete položit čerstvé nebo sušené koření, které pokrmům dodá aroma a zvýší jejich zdravotní přednosti. Tymián, koriandr, bazalka, kopr, karí, estragon, ale také česnek, kmín či křen jsou jen některá koření, která dodávají pokrmu tolik aroma, že sůl není už zapotřebí.

Odkapávací miska (8) se může používat i bez koření.

④ Vložte do misek připravované pokrmy. Doporučuje se vkládat největší porce vyžadující delší vaření do dolní parní misky (7).

Obsah nádob:

- Horní parní miska – 3,4 l
- Prostřední parní miska – 2,6 l
- Dolní parní miska – 2,5 l



Pokrmy určené k vaření na páře očistěte a volně položte do misek, aby nebylo zamezeno proudění vzduchu otvory v miskách.



Do zásobníku na vodu nepřidávejte sůl, pepř, koření, bylinky, vino, vývar ani žádné jiné tekutiny, kromě vody z vodovodu.

⑤ Misku/misky nasadte na zásobník vody (13).

Parní hrnec může mít nasazenou 1, 2 nebo 3 parní misky podle počtu pokrmů připravovaných na páře.

Parní misky (3), (5), (7) se mohou spojovat podle obrázků uvedeného v kapitole „Stavba spotřebiče“ (při použití dvou misek sejměte horní parní misku (3); při použití jedné misky sejměte ze spotřebiče sejměte horní parní misku (3) a prostřední parní misku (5)).

Přístroj se může používat také k vaření rýže. Vložte rýži a nalijte vodu do misky na rýži v souladu s poměry uvedenými v Tabulce doby přípravy a poté vložte misku s rýží do parní misky.

Přístroj může být také použit k vaření vajec. Vložte vajíčka v dolní parní misce, v jejímž podstavci se nacházejí zvláštní prohlubně na vejce.

⑥ Zakryjte přístroj pokličkou.

⑦ Vložte zástrčku napájecího kabelu do zásuvky.

⑧ Nastavte otočný knoflík minutky v souladu s požadovanou dobou vaření (viz Tabulka doby přípravy). Maximální doba, kterou lze nastavit, je 60 minut. Zapnutí přístroje signalizuje rozsvícení modrého kroužku kolem otočného knoflíku. Pára začne z přístroje unikat po uplynutí asi 50 sekund od okamžiku zapnutí přístroje (pokud je zásobník naplněn vodou do úrovně Max).



Pokud požadovaná doba vaření činí méně než 3 minuty, nejdříve otočte knoflíkem minutky do polohy nad 5 minut a pak zase zpátky na požadovanou dobu vaření.



Během provozu spotřebiče nesahejte na parní misky, pokličky ani výrobky v parních miskách, protože hrozí popálení.

⑨ Během provozu přístroje ukazatel hladiny vody informuje o množství vody v zásobníku. V případě potřeby lze přidat vodu také během provozu přístroje.



Pokud hladina vody klesne pod úroveň MIN, dolijte vodu plnicím otvorem na vodu.

⑩ Ukončení nastavené doby vaření spotřebič oznámí jednotlivým pípnutím a automaticky se vypne. Ukazatel napájení zhasne.

⑪ Pro okamžitě zastavení provozu spotřebiče uveďte otočný knoflík minutky do polohy „OFF“.



Během vaření nedávejte do zařízení ruce. Při zjišťování, jak vaření postupuje, používejte nástroje s dlouhou rukojetí.

- Po ukončení přípravy na páře vyjměte zástrčku napájecího kabelu ze síťové zásuvky.

⑫ Pomocí držáku sundejte víko a následně všechny misky z nádrže na vodu.



Při sundávání parních misek používejte kuchyňské rukavice.



Po ukončení práce se nenaklánějte nad spotřebič po sundání pokličky, hrozí nebezpečí popálení.



Při vyjímání odkapávací misky (8) buďte opatrní, jelikož voda v zásobníku (13) a tekutina v odkapávací misce (8) mohou být stále velmi horké, a to i přes vychladnutí jiných částí spotřebiče.

Dolévání vody během vaření

V případě jídel vyžadujících delší vaření:

- Zkontrolujte hladinu vody.
- Pokud hladina vody klesne pod úroveň Min, dolijte vodu plnicím otvorem.

Praktické rady

- Vaření v vlastní parní misce (3) může vyžadovat delší čas přípravy vzhledem k nižší teplotě páry v horní části parního hnce.
- Doporučuje se mít jednotlivé porce podobné velikosti. Pokud jsou porce různé veliké a je nutné je ukládat po vrstvách, pak menší kousky dávejte nahoru.

- Potravinu na parních miskách (3), (5), (7) by neměly být namačkané. Mezi porcemi nechte volný prostor, aby bylo zaručeno maximální proudění páry.
- Při vaření většího množství jídla v polovině doby vaření sejměte pokličku (1) a zamíchejte jídlo nebo obraťte potraviny na druhou stranu náčíním s dlouhou rukojetí. Dlaně chraňte před párou kuchyňskými rukavicemi.
- Sůl a koření přidávejte do jídla teprve po ukončení vaření, až po jejich vyjmutí ze spotřebiče. Zamezí se tím poškození topného tělesa v zásobníku na vodu (13).
- Tekutinu, která se hromadí na odkapávací misce (8) lze použít k přípravě polévek nebo omáček.
- Nevařte ve spotřebiči zmrazené maso, drůbež a mořské plody. Před přípravou je nutné je nechat dobře rozmrazit.
- Miska pro přípravu polévek, vaření rýže a kaše (2) je také ideální nádobou na ovoce, zeleninu, moučníky, malé pokrmy apod.
- Parní misky (3) a (5) mají odpojitelné dno, které umožňuje vložení větší porce jídla než se vejde do jedné parní misky.

Tabulka časů vaření



Doby vaření uvedené v tabulkách a předpisech jsou jen orientační. Doba vaření se může lišit podle velikosti porcí, jejich uložení v misce, čerstvosti přísad a osobních preferencí. Jak se budete postupně seznamovat se spotřebičem, doby vaření si upravíte.

Zelenina

- Zelenou listovou zeleninu vařte co nejkratší dobu, jelikož rychle ztrácí barvu.
- Mraženou zeleninu před vaření nerozmrazujte.

Zelenina	Druh	Hmotnost/počet kusů	Doporučené koření	Doba vaření [min]	Doporučení
Artyčoky	Čerstvé	3 střední	Česnek, Estragon, Kopr	45-50	
Chřest	Čerstvý/mražený (zelený)	400 g	Melisa, meduňka Bobkový list, Tymián	13-15/16-18	Narízněte lodyhy křížem, aby mohla pára snáze pronikat.
Brokolice	Čerstvá/mražená	400 g	Česnek, Mletý pepř, Estragon	16-18/15-18	
Mrkev nakrájená na kolečka	Čerstvá	400 g	Anýz, Máta, Kopr	20-22	V polovině vaření zamíchat.
Květák	Čerstvý/mražený	400 g	Rozmarýn, Bazalka, Estragon	16-18/18-20	V polovině vaření zamíchat.
Špenát	Čerstvý/mražený	250 g	Kerblík, Tymián, Česnek	8-10/18-20	V polovině vaření zamíchat.
Fazole	Čerstvé	400 g	Kmín, Koprová semínka, Saturejka	18-20	V polovině vaření zamíchat.
Hrášek	Čerstvý/mražený (loupáný)	400 g	Bazalka, Majoránka, Máta	10-12/15-18	V polovině vaření zamíchat.
Brambory (překrojené na poloviny)	Čerstvé	400 g	Kerblík, Pažitka, Kopr	20-22	

Maso a drůbež

- Vaření na páře má tu výhodu, že veškerý tuk stéká z masa. Teplota není během vaření příliš vysoká, proto vyberte měkké libové maso a odstraňujte z něj tuk.
- Během vaření přidávejte čerstvé bylinky, aby pokrm dostal výraznější aroma.

Pokrm	Druh	Hmotnost/počet kusů	Doporučené koření	Doba vaření [min]	Doporučení
Kuře	Kuřecí řízek bez kostí, maso na pečení	250 g (4 ks) 450 g	Karí, Rozmarýn, Tymián	12-15 30-35	Pečlivě odstraňte tuk.
Vepřové	Panenko, pečeně, řízky nebo kotlety	400 g (4 ks)	Karí, Melisa, meduňka, Tymián	5-10	Pečlivě odstraňte tuk.
Hovězí	Ramstek, plátky ze svičkové nebo bifteku	250 g	Karí, Paprika, Tymián	8-10	Pečlivě odstraňte tuk.

Ryby a mořské plody

- Mražené ryby se mohou vařit bez rozmrazování, musí se však před vařením rozdělit na jednotlivé kusy a doba vaření se prodlouží.
- Během vaření přidejte kousky citrónu a bylinky, aby se zvýraznilo aroma pokrmu.

Pokrm	Druh	Hmotnost/počet kusů	Doporučené koření	Doba vaření [min]
Korýši	Čerství	400 g	Majoránka Melisa, meduňka	8-10
Krevety	Čerstvé	400 g	Melisa, meduňka, Česnek	6
Miži, slávky	Čerstvé	400 g	Melisa, meduňka, Česnek	8-10
Humr (ocas)	Mražený	2 ks po 400 g	Křen, Česnek	20-22
Rybí filé	Čerstvé/mražené	250 g	Hořčičné semínko, Nové koření, Majoránka	6-8/10-12

Rýže

Použijte misku na rýži (2). Zároveň s rýží nalijte potřebné množství vody.

Pokrm	Druh	Množství/množství vody	Doba vaření [min]	Doporučení
Rýže	Bílá	200 g/300 ml	35-40	Dvě porce

Čištění a údržba

(Obr. C)

① Před každým čištěním se ujistěte, zda je otočný knoflík minutky v poloze „OFF“ a zda je vidlice napájecího kabelu vytáhena ze síťové zásuvky.

 **Přístroj lze čistit teprve poté, co úplně vychladne.**

② Vyjměte parní misky, odkapávací misku, vyprázdněte je a vylijte vodu ze zásobníku na vodu a otřete zásobník vlhkým hadříkem.

③ Umyjte všechny díly (kromě zásobníku na vodu s topným blokem) teplou vodou s přidavkem přípravku na mytí nádobí.

Výše jmenované díly parního hrnce lze mýt také na horním patře myčky na krátký cyklus. Jejich časté mytí v myčce však může vést k nevelké ztrátě lesku vnějších ploch a k jejich zmatnění.

④ Vytřete každý díl dosucha.



Nemyjte pod tekoucí vodou ani neponořujte zásobník na vodu s topným blokem do vody.

K mytí krytých topných soustav nepoužívejte agresivní čisticí přípravky ve formě emulzí, krémů, past apod. Mohlo by dojít k odstranění informačních grafických symbolů, jako jsou stupnice, označení, výstražné symboly apod.

Odstraňování kamene ze zásobníku na vodu

Po 2-3 měsících nepřetržitého používání se v zásobníku na vodu s topným blokem (13) může usadit vodní kámen. Je to normální jev. Množství kamene závisí na tvrdosti vody. Kámen by se měl odstraňovat pravidelně, aby bylo zajištěno stálé množství vytvářené páry, a aby se prodloužila životnost parního hrnce.

- Naplňte zásobník na vodu (13) bílým (nikoliv tmavým) octem do úrovně Max.



K odstraňování kamene nepoužívejte chemické látky ani přípravky na odstraňování kamene, které jsou v prodeji v obchodech.

- Zapojte spotřebič do elektrické zásuvky. Odkapávací miska (8), misky (3), (5), (7) a poklička (1) by měly být na svých místech.
- Nastavte dobu vaření na 25 minut.



Pokud ocet začne kypět a vylévat se na podstavec, vypněte ovládání času vaření a odpojte přístroj od sítě. Odeberte trochu octa.

- Jakmile z přístroje zazní zvukový signál, odpojte parní hrnec od sítě a nechte jej úplně vychladnout. Pak ocet vylijte.
- Vypláchněte zásobník na vodu. Za tímto účelem několikrát nalijte studenou vodu do zásobníku a zase ji vylijte. Spotřebič pak vysušte.



Nemyjte přístroj pod tekoucí vodou. Neponožujte zásobník na vodu s topným blokem do vody.

Ekologicky vhodná likvidace

Obalový materiál jednoduše neodhodte. Obaly a balící prostředky elektrospotřebičů Zelmer jsou recyklovatelné, a zásadně by měly být vráceny k novému zhodnocení. Obal z kartonu lze odevzdat do sběren starého papíru. Pytlík z polyetylénu (PE, PE-HD, PE-LD) odevzdejte do sběren PE k opětovnému využití.



Po ukončení životnosti spotřebič zlikvidujte prostřednictvím k tomu určených recyklačních středisek. Pokud má být spotřebič definitivně vyřazen z provozu, doporučuje se po odpojení napájecího přívodu od elektrické sítě jeho odřiznutí, přístroj tak bude nepoužitelný. Informujte se laskavě u Vaší obecní správy o recyklačním středisku, ke kterému příslušíte.

Toto elektrozařízení nepatří do komunálního odpadu. Spotřebitel přispívá na ekologickou likvidaci výrobku. ZELMER CENTRAL EUROPE s.r.o. je zapojena do kolektivního systému ekologické likvidace elektrozařízení u firmy Elektrowin a.s. Více na www.elektrowin.cz.

Veškeré opravy svěřte odborníkům v servisních střediscích. Záruční i pozáruční opravy osobně doručené nebo zaslané poštou provádí servisní střediska ZELMER – viz. SEZNAM ZÁRUČNÍCH OPRAVEN.

Dovozce/výrobce nezodpovídá za případné škody způsobené použitím zařízení v rozporu s jeho určením nebo chybnou obsluhou.

Dovozce/výrobce si vyhrazuje právo výrobek kdykoli, bez předchozího oznámení, upravovat za účelem přizpůsobení výrobku právním předpisům, normám, směrnícím nebo z konstrukčních, obchodních, estetických nebo jiných důvodů.

Vážení klienti

Blahoželáme Vám k výberu nášho zariadenia a vítame Vás medzi používateľmi výrobkov Zelmer.

Ak chcete získať najlepšie výsledky, odporúčame Vám používať len originálne príslušenstvo firmy Zelmer. Príslušenstvo bolo navrhnuté špeciálne pre tento výrobok.

Prosíme Vás, aby ste si dôkladne prečítali túto inštrukciu používania. Obzvlášť by ste sa mali sústrediť na pokyny týkajúce sa bezpečnosti, tak aby ste sa počas používania zariadenia vyhli nehodám a/alebo poškodeniu zariadenia. Inštrukciu používaniu uschovajte, aby ste ju mohli využívať taktiež aj počas ďalšieho používania zariadenia.

Pokyny týkajúce sa bezpečnosti

UPOZORENIE: *Dodržujte dole opísané pokyny. Unikajte tak možnému opareniu, úrazu elektrickým prúdom alebo vzniku požiaru.*



Nebezpečenstvo! / Upozornenie!

Ak nedodržíte tieto pokyny, môžete sa zraniť

- Vyťahujte parný hrniec z elektrickej zásuvky, ak nie je používaný, ako aj pred začatím čistenia.
- Nezapínajte parný hrniec, ak prívodné vedenie je poškodené alebo ak výstuž vykurovacieho agregátu je evidentne poškodená.
- Ak sa neodpojitelný elektrický kábel poškodí, musí ho vymeniť výrobca alebo špecializovaný opravárenský podnik alebo vykvalifikovaná osoba, aby ste predišli nebezpečenstvu.
- Spotrebič smú opravovať iba odborne spôsobilí zamestnanci. Nesprávne vykonaná oprava môže byť príčinou vážneho ohrozenia pre používateľa. V prípade poruchy odporúčame, aby ste sa obrátili na špecializovaný servis.
- Dávajte pozor pri prenášaní zariadenia, ktoré obsahuje horúce potravinárske produkty, vodu alebo iné horúce tekutiny. Snažte sa vyhýbať vkladaniu rúk nad zapnutý parný hrniec.
- Aby ste sa vyhli opareniu, dvíhajte a odkladajte prikrývku opatrne. Voda by mala stekať do parného hrnca.
- Nedotýkajte sa horúceho povrchu. Na prenášanie horúcich materiálov používajte vždy kuchynské rukavice.
- Nedržte ruky, tvár ani iné časti tela nad zariadením počas jeho výkonu, pretože vytvára paru. Pokrývku dvíhajte pomaly. Na skontrolovanie stavu výrobkov používajte nástroje s dlhšími držiakmi.
- Nezapínajte parný hrniec pri zápalných a/alebo výbušných výparoch.
- Používanie dodatkov, ktoré nie sú odporúčané producentom zariadenia, Vás môžu poraniť.
- Deti vo veku viac ako osem rokov, osoby s ohraničenými psychickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami, ako aj osoby, ktoré nemajú dostatočné skúsenosti alebo nie sú dostatočne oboznámené s po-

užívaním tohto zariadenia, môžu vykonávať prácu so zariadením pod dohľadom alebo po dôkladnom oboznámení sa s možnými rizikami a pravidlami bezpečnosti pri práci so zariadením. Zabráňte deťom, aby sa hrali so spotrebičom. Spotrebič môžu čistiť alebo konzervovať iba deti vo veku viac ako osem rokov a iba v prítomnosti zodpovednej osoby.



Pozor!

Ak nedodržíte tieto pokyny, môžete spôsobiť škodu na majetku

- Parný hrniec vždy pripájajte do zásuvky elektrickej siete (jedine premenlivého prúdu), ktorá je vybavená ochranným kolíkom s napätím, ktorý je v súlade s tým, ktorý je uvedený na charakteristickej tabuľke zariadenia.
- Vždy kladte zariadenie na plochom, rovnom povrchu.
- Nevyťahujte zástrčku z elektrickej zásuvky, ťahajúc za vedenie.
- Prívodné vedenie nemôže previsať cez okraj stola alebo dosky a nemôže sa dotýkať horúceho povrchu.
- Pred demontážou častí nechajte zariadenie vychladnúť.
- Užívanie parného hrnca s príliš malým množstvom vody (nižšie ako úroveň Min) môže mať vplyv na prehriatie vykurovacích elementov parného hrnca a za následok jeho poškodenie.
- **Neumývajte pod tečúcou vodou a neponárajte vykurovacie agregát do vody.**
- Na umývanie výstuže vykurovacieho agregátu nepoužívajte agresívne detergenty také ako emulzia, mliečko, krémy atď. Môžu one okrem iného odstrániť nanesené grafické informačné symboly, také ako: mierka, označenia, výstražné znaky atď.
- Neumiestňujte zariadenie na horúcich plynových alebo elektrických sporákoch, v mikrovlnných rúrach, vyhriatej rúre, ani priamo pod skriňkami.
- Prístroj nie je určený na prácu s použitím vonkajších časových vypínačov alebo samostatného systému diaľkovej regulácie.



Pokyn

Informácia o výrobku a pokyny, ktoré sa týkajú používania

- Pred začatím používania parného hrnca sa oboznámte s obsahom celej inštrukcie obsluhy.
- Parný hrniec je určený na domáce použitie. V prípade využívania na ciele gastronomického podnikania, sa podmienky záruky menia.
- Pamätajte, aby sa úroveň vody v zásobníku vždy nachádzala medzi označeniami Min a Max. V takom prípade proces varenia bude prebiehať správne.

Technické údaje

Technické parametre sú uvedené na charakteristickej tabuľke výrobu.

Parný hrniec je zariadením I. triedy, vybaveným prípojným vedením s ochranným káblom a zástrčkou s ochranným kontaktom.

Parný hrniec spĺňa požiadavky platných noriem.

Zariadenie je v súlade s požiadavkami direktív:

- Elektrické zariadenie nízkeho napätia (LVD) – 2006/95/EC.
- Elektromagnetická kompatibility (EMC) – 2004/108/EC.

Výrobok je označeným znakom CE na charakteristickej tabuľke.

Opis prístroja

(Obr. A)

- 1 Vrchtnák
- 2 Miska na prípravu polievok, varenie ryžu a kaše
- 3 Horná parná miska (označená na prenosných držiakoch symbolom 3)
- 4 Odpinané dno hornej parnej misky
- 5 Stredná parná miska (označená na prenosných držiakoch symbolom 2)
- 6 Odpinané dno strednej parnej misky
- 7 Dolná parná miska (označená na prenosných držiakoch symbolom 1)
- 8 Podnos na odkvapkávanie
- 9 Miesto pre liečivé rastliny a koreniny
- 10 Difúzor pary
- 11 Otvor na dopĺňovanie vody s ukazovateľmi Min-Max
- 12 Otočný prepínač minútovníka (60 minút) s ukazovateľom napájania
- 13 Zásobník na vodu

Príprava parného hrnca na varenie

- Vyberte spotrebič a príslušenstvo z obalu.
- Odstráňte všetky samolepiace etikety.
- Umyte všetky prvky (okrem zásobníka na vodu s ohrievacou sústavou) teplou vodou s prostriedkom na umývanie riadu.
- Dôkladne opláchnite hore uvedené prvky parného hrnca a vysušte ich.
- Vnútornú časť zásobníka na vodu utrite vlhkou handričkou.



Zásobník neponárajte do vody.

Činnosť a obsluha parného hrnca

(Obr. B)

- 1 Postavte prístroj na stabilnom rovnom povrchu ďaleko od predmetov, ktoré môže horúca para poškodiť ako sú napríklad steny a visiace skrine.
- 2 Vlejte vodu priamo do zásobníka vody (13), do úrovne medzi označením Min-Max (neprekračujte maximálnu úro-

veň 1,1 litra). Počas varenia doplňajte vodu. Vodu dolievajte cez otvor na dopĺňovanie vody.

- 3 Podnos na odkvapkávanie (8) položte na zásobník vody (13). Presvedčte sa, že podnos na odkvapkávanie je na hladine vody položený správne (rovno).

Na podnose na odkvapkávanie (8) v mieste na liečivé rastliny a koreniny (9) môžete položiť čerstvé alebo sušené koreniny. Dodáte tak jedlám arómu a zväčšíte ich zdravotné prednosti. Tymian, koriander, bazalka, kôpor, curry a palina dračia a tiež cesnak, rasca alebo chren sú len niektoré koreniny zväčšujúce arómu jedál tak veľmi, že soľ nie je už potrebná.

Podnos na odkvapkávanie (8) môžete používať aj bez toho, aby ste na ňu položili koreniny.

- 4 Položte výrobky do misiek. Odporúčame Vám položiť najväčšie porcie, ktoré musia byť varené dlhšie, do dolnej parnej misky (7).

Objem nádob:

- Horná parná miska – 3,4 l
- Stredná parná miska – 2,6 l
- Dolná parná miska – 2,5 l



Výrobky určené na varenie na pare očistite a položte voľno v parných miskách. Do sietiek parných misiek sa musí dostávať trochu vzduchu.



Do zásobníka vody nedodávajte soľ, korenie, koreniny, liečivé rastliny, víno, vývar ani žiadne tekutiny okrem vody z točky.

- 5 Misku/misky postavte na zásobník vody (13).

Na parný hrniec môžete založiť 1, 2 alebo 3 parné misky v závislosti od počtu výrobkov, ktoré sú určené na varenie na pare.

Parné misky (3), (5), (7) môžete spájať podľa obrázka, ktorý sa nachádza v kapitole „Zloženie prístroja“ (ak použijete dve misky, stiahnite hornú parnú misku (3); ak použijete jednu misku, stiahnite hornú parnú misku (3) a strednú parnú misku (5) z prístroja). Prístroj môžete použiť na varenie ryžu.

Položte ryžu a vlejte vodu do misky na ryžu podľa pomerov uvedených v Tabuľke časov varenia a následne položte misku na ryžu do parnej misky.

Prístroj môžete použiť aj na varenie vajíčok. Položte vajíčka v dolnej parnej miske. V jej dne sa nachádza špeciálne vyhlbenie na vajíčka.

- 6 Prikyte prístroj vrchnákom.

- 7 Vložte zástrčku elektrického kábla do zásuvky.

- 8 Nastavte otočný prepínač minútovníka v súlade s požadovaným časom varenia (pozrite Tabuľku časov varenia). Maximálny čas, ktorý môžete nastaviť, je 60 minút. Ak sa rozsvieti modrý kruh okolo otočného prepínača, prístroj je zapnutý.

Para začne z prístroja vychádzať po asi 50 sekundách od momentu zapnutia prístroja (keď zásobník vody je vyplnená vodou do úrovne Max).



Ak požadovaný čas varenia je menej než 3 minúty, najskôr pretočte otočný prepínač minútovníka do polohy viac než 5 minút a následne ho vráťte na požadovaný čas varenia.



Počas používania prístroja sa nedotýkajte parných misiek, vrchnáka, ani výrobkov v parných miskách. Môžete sa opariť.

9 Ak prístroj pracuje, ukazovateľ úrovne vody informuje o množstve vody v zásobníku. V prípade potreby môžete počas práce prístroja vodu doliat.



Keď úroveň vody klesne pod úroveň MIN, dolejte vodu cez otvor na doplňovanie vody.

10 Pri zakončení nastaveného času varenia budete počuť jeden súvislý signál. Prístroj sa automaticky vypne. Ukazovateľ elektrického napätia zhasne.

11 Ak chcete skôr ukončiť prácu prístroja, nastavte otočný prepínač minútovníka do polohy „OFF“.



Nevkladajte ruky do prístroja počas varenia. Ak chcete skontrolovať postup varenia alebo zamiešať, používajte pomôcky s dlhým držiakom.

Po ukončení varenia na pare vytiahnite elektrickú zástrčku zo zásuvky.

12 Pomocou držiaka stiahnite vrchnák a následne stiahnite všetky misky zo zásobníka vody.



Pri sťahovaní parných misiek používajte kuchynské rukavice.



Ak skončíte pracovať, nenahýbajte sa nad prístroj pri stiahnutom vrchnáku. Môžete sa opariť.



Počas vyberania podnosu na odkvapkanie (8) buďte opatrní, pretože voda v zásobníku vody (13) a tekutina na podnose na odkvapkanie (8) môžu byť stále veľmi horúce napriek tomu, že iné časti prístroja už ochladili.

Dolievanie vody počas varenia

V prípade jedál, ktoré musia byť dlho varené:

- preverte úroveň vody.
- ak úroveň vody klesne pod úroveň Min, dolejte vodu cez otvor na doplňovanie vody.

Užitočné rady

- Varenie v hornej parnej miske (3) si môže vyžadovať dlhší čas varenia vzhľadom na nižšiu teplotu pary v hornej časti pracujúceho parného hrnca. Odporúčame Vám, aby porcie výrobkov boli približne rovnako veľké. Ak porcie sú rôznej veľkosti a je potrebné ich ukladať vrstvami, menšie kusy ukladajte na vrchu.
- Výrobky v parných miskách (3), (5), (7) nestláčajte. Medzi porciami výrobkov nechajte medzery. Zabezpečte tak maximálny prietok pary. Ak varíte veľké kusy výrobkov, v polovici varenia stiahnite vrchnák (1) a zamiešajte jedlo alebo odvráťte výrobky na druhú stranu pomôckami s dlhým držiakom. Chráňte si pritom dlane pred parou kuchynskými rukavicami. Soľ a koreniny dodávajte do jedla až po ukončení varenia, keď jedlo vyberiete z prístroja. Predidete tak poškodeniu ohrievacej sústavy, ktorá sa nachádza v zásobníku vody (13).
- Tekutinu, ktorá sa zbiera na podnose na odkvapkanie (8) môžete odložiť a použiť do polievok alebo omáčok.
- V prístroji nevarte mrazené mäso, hydinu a morské ovocie. Zmrazené výrobky pred varením starostlivo rozmrazte. Miska na prípravu polievok, varenie ryže a kaše (2) je tiež ideálnou nádobou na ovocie, zeleninu, dezerty, snack, atď.
- Parné misky (3) a (5) majú odpinané dna, ktoré umožňujú vložiť väčšie porcie jedla než sa zmestí v jednej parnej miske.

Tabuľka časov varenia

Časy varenia sú uvedené v tabuľkách a prípisoch, majú výlučne orientačný charakter. Čas varenia sa môže meniť v závislosti od veľkosti porcie, jej uloženia v parnej miske, čerstvosti výrobkov a individuálnych preferencií. Pri obznamovaní sa so zariadením je možné meniť čas varenia.

Zelenina

- Zelenú, listnatú zeleninu varte najkratšie, pretože rýchlo stráca farbu.
- Mrazenú zeleninu nerozmrazujte pred varením.

Zelenina	Druh	Váha/množstvo kusov	Odporúčané korenie	Čas varenia [min.]	Odporúčania
Artičoky	Čerstvé	3 priemerné	Cesnak, Estragón, Kôpor	45-50	
Špargle	Čerstvé/Mrazené (zelené)	400 g	Medovka, Bobkové listy, Tymián	13-15/16-18	Narežte hĺbky križom, tým para bude ľahšie prenikať.
Borkolice	Čerstvé/Mrazené	400 g	Cesnak, Mleté čierne korenie, Estragón	16-18/15-18	

Zelenina	Druh	Váha/množstvo kusov	Odporúčané korenie	Čas varenia [min.]	Odporúčania
Mrvka na kolieska	Čerstvá	400 g	Aníz, Mäta, Kôpor	20-22	V polovici varenia zemiešajte.
Karfiol	Čerstvý/Mrazený	400 g	Rozmarín, Bazalka, Estragón	16-18/18-20	V polovici varenia zemiešajte.
Špenát	Čerstvý/Mrazený	250 g	Trebulka, Tymián, Cesnak	8-10/18-20	V polovici varenia zemiešajte.
Fazuľa	Čerstvá	400 g	Rasca, Semienka kôpru, Saturejka	18-20	V polovici varenia zemiešajte.
Hrášok	Čerstvý/Mrazený (lúskaný)	400 g	Bazalka, Majoránka, Mäta	10-12/15-18	V polovici varenia zemiešajte.
Zemiaky (polovičky)	Čerstvé	400 g	Trebulka, Pažitka, Kôpor	20-22	

Mäso a hydina

- Výhodou varenia na pare je to, že všetká masť steká z mäsa. Teplota počas varenia nie je príliš vysoká, preto by ste si mali vybrať mäkké, chudé mäso a odstraňovať z neho masť.
- Počas varenia dodajte čerstvé bylinky, aby potraviny nasiakli silnejšou vôňou.

Výrobok	Druh	Váha/množstvo kusov	Odporúčané korenie	Čas varenia [min.]	Odporúčania
Kuracie mäso	Filé bez kostí, mäso na pečeň	250 g (4 ks.) 450 g	Curry, Rozmarín, Tymián	12-15 30-35	Starostlivo odstráňte masť.
Bravčovina	Sviečkovica, rebierko, steky alebo rezne z rebierka	400 g (4 ks.)	Curry, Medovka, Tymián	5-10	Starostlivo odstráňte masť.
Hovädzina	Hovädzie rezne, steky zo sviečkovice alebo biftek	250 g	Curry, Paprika, Tymián	8-10	Starostlivo odstráňte masť.

Ryby a morské plody

- Mrazené ryby je možné variť bez rozmrazovania, ak sa pred varením oddelia, čím sa čas varenia predĺži.
- Počas varenia dodávajte kúsky citrónu a bylinky, aby ste zosilnili vôňu potravín.

Výrobok	Druh	Váha/množstvo kusov	Odporúčané korenie	Čas varenia [min.]
Kôrovce	Čerstvé	400 g	Majoránka, Medovka	8-10
Krewetky	Čerstvé	400 g	Medovka, Cesnak	6
Lastúrniky	Čerstvé	400 g	Medovka, Cesnak	8-10
Homár (chvost)	Mrazené	2 ks. po 400 g	Chrzan, Cesnak	20-22
Rybie filé	Čerstvé /Mrazené	250 g	Horčica, Čierne korenie, Majoránka	6-8/10-12

Ryža

Používajte misky na ryžu (2). Zároveň s ryžou nalejte potrebné množstvo vody.

Výrobok	Druh	Množstvo/Množstvo vody	Čas varenia [min.]	Odporúčania
Ryža	Biela	200 g/300 ml	35-40	Dve porcie

Čistenie a údržba (Obr. C)

① Pred čistením sa vždy presvedčte, že otočný prepínač minútovníka sa nachádza v polohe „OFF“ a elektrická zástrčka je vytiahnutá zo zásuvky.

 **Prístroj môžete čistiť až po jeho úplnom ochladnutí.**

② Vyberte parné misky a podnos na odkvapkavanie. Vyprázdňte ich a vylejte vodu zo zásobníka vody. Pretrite ich vlhkou handričkou.

③ Umyte všetky časti prístroja (okrem zásobníka vody a ohrievacieho telesa) teplou vodou a čistiacim prostriedkom na umývanie riadu. Vyššie uvedené prvky parného hrnca môžete tiež umývať v hornej úrovni umývačky riadu. Použite pritom krátky cyklus umývania. Avšak neustále umývanie

v umývačke riadu, môže mať vplyv na stratu lesku vonkajšieho povrchu a jej matnutie.

④ Utrite každý prvok na sucho.



Neumývajte pod tečúcou vodou, ani neponárajte spolu s ohrievacou sústavou v zásobníku vody.

Na umývanie krytu ohrievacej sústavy nepoužívajte agresívne detergenty ako sú emulzie, mliečka, pasty atď. Agresívne detergenty môžu okrem iného odstrániť nanosené informačné grafické symboly ako sú: mierky, označenia, výstražné znaky, atď.

Odstránenie kameňa zo zásobníka vody

Po 2-3 mesiacoch stáleho používania v zásobníku vody s ohrievacou sústavou (13) sa môže usadiť kameň. Je to normálny jav. Veľkosť kameňa závisí od tvrdosti vody. Je potrebné neustále odstraňovať kameň, aby ste zabezpečili stále množstvo vytvárajanej pary a predĺžili obdobie používania parného hrnca.

- Naplňte zásobník vody (13) bielym (nie tmavým) octom do úrovne Max.



Nepoužívajte chemické zložky na odstraňovanie kameňa ani výrobky na odstraňovanie kameňa, ktoré sa predávajú v obchodoch.

- Zapnite prístroj do elektrickej zásuvky. Počas tohto procesu podnos na odkvapkávanie (8), parné misky (3), (5), (7) a vrchnák (1) musia byť na svojich miestach.
- Nastavte čas varenia na 25 minút.



Ak ocot začne kypieť a vylievať sa na podstavec, vypnite regulátor času varenia a odpojte prístroje zo siete. Zmenšite trochu množstvo octu.

- Ak budete počuť zvukový signál, odpojte parný hrniec z elektrickej siete a nechajte ho úplne vychladnúť.
- Následne ocot vylejte. Nádobu vymyte. Niekoľkokrát vlejte do nádoby studenú vodu a vylejte ju. Prístroj osušte.



Neumývajte pod tečúcou vodou ani neponárajte zásobník vody spolu s ohrievacou sústavou vo vode.

Ekologicky vhodná likvidácia

Obalový materiál nevyhadzujte. Obaly a baliace prostriedky elektrospotrebičov ZELMER sú recyklovateľné a zásadne by mali byť vrátené na nové zhodnotenie. Kartónový obal odovzdajte do zberne starého papiera. Vrečka z polyetylénu (PE, PE-HD, PE-LD) odovzdajte do zberne PE na opätovné zužitkovanie.

Po ukončení životnosti spotrebič zlikvidujte prostredníctvom na to určených recyklačných stredísk. Ak má byť prístroj definitívne vyradený z prevádzky, doporučuje sa po odpojení prírodnej šnúry od elektrickej siete jej odstránenie (odrezanie), prístroj tak bude nepoužiteľný.



Informujte sa láskavo na Vašej obecnej správe, ku ktorému recyklačnému stredisku patríte.

Tento elektrospotrebič nepatrí do komunálneho odpadu. Spotrebiteľ prispieva na ekologickú likvidáciu výrobku. ZELMER SLOVAKIA spol. s r.o. je zapojená do systému ekologickej likvidácie elektrospotrebičov u firmy ENVIDOM – združenie výrobcov. Viac na www.envidom.sk.

Opravy spotrebičov si uplatnite u odborníkov v servisných strediskách. Záručné a pozáručné opravy doručené osobne alebo zaslané poštou prevádzajú servisné strediská firmy ZELMER – vid' ZOZNAM ZÁRUČNÝCH SERVISOV.

Dovozca/výrobca nenesie zodpovednosť za prípadné škody vzniknuté vo výsledku použitia zariadenia v rozpore s jeho určením alebo vo výsledku nesprávnej obsluhy.

Dovozca/výrobca si vyhradzuje právo výrobok kedykoľvek upravovať bez predchádzajúceho oznámenia za účelom prispôbenia právnympredpisom, normám, smerniciam alebo z konštrukčných, obchodných, dizajnových alebo iných dôvodov.

Gratulálunk a készülék kiválasztásához és üdvözöljük a Zelmer termékek felhasználói között.

A legjobb hatások elérése érdekében javasoljuk, hogy használjon eredeti Zelmer tartozékokat. Kifejezetten ehhez a termékhez lettek kifejlesztve.

Kérjük figyelmesen olvassa el a használati utasítást. Különös figyelmet kell szentelni a biztonsági előírásoknak, azért, hogy a készülék használata során a baleseteket és/vagy a készülék sérülését megelőzze. A használati utasítást kérjük megőrizni, hogy a termék későbbi használata során is rendelkezésre álljon.

Biztonsági előírások

FIGYELMEZTETÉS: Az égési sérülések, áramütés vagy tűzveszély elkerülése végett tartsa be a biztonsági előírásokat.



Veszély! / Vigyázat!

A biztonsági előírások be nem tartása sérülésekhez vezet

- Az ételpárolót kapcsolja ki a konnektorból, ha nincs használva valamint a tisztítása előtt.
- Ne indítsa be az ételpárolót, ha a hálózati kábel vagy a fűtőrész burkolata szemmel láthatólag sérült.
- Ha a tápkábel sérült, a cserét a készülék gyártójának vagy a szakértőnek ajánljuk megbízni a veszedelem kikerülése céljából.
- A készülék javítását kizárólag csak arra kiképzett szakember végezheti. A helytelenül elvégzett javítás a használó számára komoly veszélyt jelenthet. Meghibásodás esetén forduljon a szakszervizhez.
- Ha a készülék forró élelmiszert, vizet vagy más forró folyadékot tartalmaz, más helyre történő áthelyezéséskor fokozottan ügyeljen. Ne tegye a kezét a működő ételpároló fölé.
- Az égési sérülés elkerülése végett a fedőt óvatosan emelje fel és vegye le. A víznek az ételpárolóba kell lecsurognia.
- Ne érjen a forró felületekhez. Ha forró anyagokat kíván másik helyre vinni, használjon mindig konyhai védőkesztyűt.
- Az ételpároló működése közben tartsa távol a kezét, arcát és más testrészeit a készüléktől, mivel az gőzt bocsát ki. A fedőt lassan emelje fel. Az étel állapotának az ellenőrzéséhez használjon hosszú fogantyús eszközöket.
- Az ételpárolót ne kapcsolja be tűz- és/vagy robbanásveszélyes környezetben.
- A készülék gyártója által nem javasolt tartozékok alkalmazása testi sérülést okozhat.
- Nyolc év feletti gyermekek, pszichikai, érzékszervi vagy értelmi képességeikben korlátozott személyek, valamint azok, akik nem rendelkeznek kellő tapasztalattal

és ismerettel, a berendezést kizárólag felügyelettel, vagy a lehetséges veszélyek és a használat módjának előzetes ismertetése után használhatják a berendezést. Nem szabad megengedni, hogy a gyermekek játszanak a berendezéssel. Nyolc év feletti gyermekek, megfelelő felügyelet mellett, tisztíthatják és karbantartják a berendezést.



Vigyázat!

Ha nem tartja be az előírásokat veszélynek teszi ki a tulajdonát

- Az ételpárolót mindig földelt (kizárólag váltóáramú) hálózati konnektorhoz csatlakoztassa, amelynek feszültsége megegyezik a készülék névleges adattáblázatában megadott adattal.
- A készüléket mindig lapos, egyenletes felületre helyezze.
- Ne húzza ki a dugót a vezetéknel fogva a konnektorból.
- A hálózati csatlakozó kábel ne lógjon le az asztallapról vagy a konyhabútor lapjáról és az nem érhet semmiféle forró felülethez.
- A készülék tartozékainak a szétszerelése előtt várja meg, míg azok kihűlnek.
- A készülék túl kevés vízzel való használata (a Min szint alatt), az ételpároló fűtélelemeinek a túlmelegedését és ennek következtében a készülék megsérülését okozhatja.
- **Ne mossa el folyó víz alatt és ne merítse a fűtőrészt vízbe.**
- A fűtőrész külső burkolatának a mosogatásához ne használjon erős detergenset, emulzió, folyékony sűrűlő vagy tisztítópasztát stb. formájában. Azok, többek között eltávolíthatják a készüléken található információs grafikai jelzéseket, mint pl.: skálabeosztás, jelzések, figyelmeztető jelek, stb.
- A készüléket ne tegye forró gázegőre vagy elektromos főzőlapra, mikrohullámú sütőbe, felforrósodott tűzhelyre vagy közvetlenül a konyhaszerekre alá.
- A készülék működtetéséhez nem szabad külső időzítő kapcsolót vagy külön távvezérlő rendszert csatlakoztatni.



Javaslat

Információk a termékről és felhasználási javaslatok

- Az ételpároló üzembehelyezése előtt ismerkedjen meg a használati utasításban leírtakkal.
- Az ételpároló haztartásbeli használatra készült. A vendéglátóipari felhasználása esetén a garancia feltételei módosulnak.
- Ügyeljen arra, hogy a víz szintje a víztartályban mindig a Min és Max jelek között legyen. Ilyen esetben a főzési folyamat megfelelő lesz.

Műszaki adatok

A műszaki paramétereket a termék névleges adattáblázata tartalmazza.

Az ételpároló az I. biztonsági osztályba tartozó készülék, amely földelt kábellel és földelt hálózati dugóval van felszerelve.

Az ételpároló az érvényes szabványoknak megfelel.

A készülék az alábbi irányelveknek megfelel:

- Kíszerűltésű elektromos berendezések (LVD) – 2006/95/EC.
- Elektromágneses kompatibilitás (EMC) – 2004/108/EC.

A készülék a névleges adattáblázaton CE jelzéssel van ellátva.

A készülék leírása

(A. ábra)

- 1 Fedő
- 2 Leves-, rizs- és kásafőző edény
- 3 Felső párolóedény (a fogókon 3. számmal jelölve)
- 4 A főzőedény lecsatlakozó alja
- 5 Középső párolóedény (fogókon 2. számmal jelölve)
- 6 A középső párolóedény lecsatlakozó alja
- 7 Alsó párolóedény (fogókon 1. számmal jelölve)
- 8 Csepegtetőtálca
- 9 Fűszertartó
- 10 Gőzképző
- 11 Vízfeltöltő Min-Max jelzővel
- 12 Percszámoló (60 perc) áramforrás visszajelzővel
- 13 Vízirtály

Az ételpároló működés előtti előkészítése

- Vegye ki a készüléket és az összes tartozékát a csomagolásból.
- Távolítsa el az összes öntapadós címkét.
- Mosogassa el az összes részt (a fűtőreszes vízirtály kivételével) folyékony mosogatószeres meleg vízben.
- Az ételpároló fent említett részeit öblítse le alaposan, majd szárítsa meg őket.
- A vízirtály belsejét törölje ki nedves ruhával.



A vízirtályt ne merítse vízbe.

Az ételpároló működése és használata (B. ábra)

- 1 Tegye stabil, egyenes felületre, távol olyan tárgytól, amelyekben a forró gőz kárt okozhat, mint pl. fal és függő szekrények.
- 2 Öntsön vizet közvetlenül a vízirtályba (13) a Min és Max jelzés közötti szintig (de ne lépje túl a maximálisan megengedett 1,1 l mennyiséget). A főzés során egészítse ki a vizet a vízbeöntő nyíláson keresztül töltve
- 3 A csepegtetőtálcat (8) tegye a vízirtályra (13) és bizonyosodjon meg róla, hogy az megfelelően fekszik a helyén.

A csepegtető tálcan (8) a fűszertartóba (9) friss vagy szárított fűszereket is tehet, hogy az ételek aromásabbak és egészségesebbek legyenek. Kakukkfű, koriander, bazsalikom, kapor, curry, tárkony, de fokhagyma, kömény, de akár a toma is csak egy a sok aromát fokozó fűszereke közül, melyek használata során a só, akár mellőzhető is.

A csepegtetőtálcat (8) fűszerek nélkül is használhatja.

④ Helyezze az ételt az edényekbe. A leghosszabb főzést igénylő ételeket helyezze az alsó párolóedénybe (7).

Az edények űrtartalma:

- Felső párolóedény – 3,4 l
- Középső edény – 2,6 l
- Alsó párolóedény – 2,5 l



A megfőzni szánt ételeket helyezze a párolóedénybe lazán úgy, hogy ne zárják el a párolóedény szűrőin keresztül áramló levegő útját..



A vízirtályba csapvizet kívül ne tegyen semmilyen más adalékot, mint pl. sót, borsot, fűszereket, fűszernövényeket, bort vagy húslét.

⑤ Edényt / edényeket tegye a vízirtályra (13).

Az ételpárolót 1, 2 vagy 3 párolóedénnyel is lehet használni, attól függően, hogy mennyi ételt szeretne megpárolni.

A főzőedények (3), (5), és a párolóedény (7) a „Készülék leírásában” feltüntetett rajz szerint lehet kombinálva használni (két edényt használva, ekkor le kell venni a felső párolóedényt (3); Egy edényt használva, ekkor le kell venni a felső (3) és középső párolóedényeket (5) a készülékről).

A készülék rizs főzésére is felhasználható. Szórja be a rizst és öntse be a vizet a rizsesztálba a Főzési idők táblázatában megadott arányban, majd tegye be a rizses tálát az ételpárolóba.

A készülék tojás főzésére is használható. Tegye a tojásokat az alsó párolóedény tojás főzésére alkalmas mélyedéseibe.

⑥ A készülékre tegye rá a fedőt.

⑦ Csatlakoztassa a hálózati dugót a konnektorhoz.

⑧ Az időmérő beállítógombját állítsa a kívánt főzési időre (ld. a Főzési idők táblázata). Maximálisan 60 perc állítható be. A munka megkezdését a tekerőkapcsoló körül felgyulladó kék működésjelző fény jelzi. A készülék kb. 50 mp el kezd gőzt termelni (Ha a vízirtály a Max jelzésig van feltöltve).



Ha a kívánt főzési idő 3 percnél kevesebb, először fordítsa el az időmérő beállítógombját a 5 perc feletti pozícióba, majd tekerje vissza a kívánt főzési időre.



A készülék használata során ne nyúljon a párolóedényekhez, a fedőhöz, sem pedig a párolóedényekben lévő ételekhez, mert az égési sérülést okozhat.

⑨ A készülék működése közben a vízszint-jelző a vízirtályban lévő víz mennyiségéről nyújt tájékoztatást. Szükség esetén a készülék működése közben a vizet pótolni lehet.



Ha a víz szintje a Min szintnél lejjebb süllyed, pótolja a vizet a beöntő nyíláson keresztül.

10 Az ételpárolás befejezését a készülék egyszeri hangjelzéssel jelzi, majd automatikusan leáll. Az áramforrás visszajelzője kialszik.

11 Ha a készüléket korábban kívánja leállítani, a perczszám-lót állítsa a „OFF” pozícióba.



A készülék használata során ne nyúljon a párolóedénybe. Az ételek állapotát hosszúnyelű eszközzel ellenőrizze

• Az ételpárolás befejezése után húzza ki a csatlakozó dugót a konnektorból.

12 Vegye le a fedőt a fogantyújánál fogva, majd a víztartályról vegye le az összes párolóedényt.



párolóedények levételekor használjon konyhai védőkesztyűt.



A készülék használata után, ha a fedő le van véve, ne hajoljon fölé, mert az égési sérülést okozhat.



A csepegtetőtálca (8) kivétele során legyen óvatos, mert a víz a víztartályban (13) és a csepegtetőtálcan (8) felgyülemlett folyadék még mindig nagyon forró, annak ellenére hogy a készülék többi része már kihűlt

Vízfeltöltés a főzés során

Hosszúfőzési idejű ételek esetében:

- Ellenőrizze a vízszintet.
- Ha a víz szintje a Min szintnél lejjebb süllyed, pótolja a vizet a beöntő nyíláson keresztül.

Zöldségek

- A zöld, leveles zöldségeket a lehető legrövidebb ideig főzze, mivel azok gyorsan színüket veszítik.
- A fagyasztott zöldségeket a főzés előtt ne olvassza fel.

Zöldség	Fajta	Súly/darabszám	Javasolt fűszerek	Főzési idő [perc]	Javaslatok
Articsóka	Friss	3 közepes	Fokhagyma, Tárkony, Kapor	45-50	
Spárga	Friss/Fagyasztott (zöld)	400 g	Citromfű, Babérlevél, Kakukkfű	13-15/16-18	A szárait vágja keresztbe, hogy a gőz könnyebben hozzájuk férjen.
Brokkoli	Friss/Fagyasztott	400 g	Fokhagyma, Őrölt bors, Tárkony	16-18/15-18	
Karikákra vágott sárgarépa	Friss	400 g	Ánizs, Menta, Kapor	20-22	A főzési idő felénél megkeverni.
Karfiol	Friss/Fagyasztott	400 g	Rozmaring, Bazsalikom, Tárkony	16-18/18-20	A főzési idő felénél megkeverni.

Hasznos tanácsok

- A felső főzőedényben (3) történő főzés több időt vehet igénybe, mert itt alacsonyabb az ételpároló hőmérséklete.
- Javasoljuk, hogy a főni kívánt ételek mennyisége legyen lehetőleg hasonló. Ha azok különböznek érdemes őket rétegesen elhelyezni, a kisebb darabokat téve felülre.
- A főzőedényekben (3), (5), és a párolóedényben (7) az ételek ne legyenek összenyomva. Az ételek adagai között hagyjon teret, hogy a pára maximálisan átjárhassa azokat.
- Nagy mennyiségű étel főzése során a főzés felidejében vegye le a fedőt (1) és keverje meg az ételt, vagy fordítsa meg a ételdarabokat hosszúnyelű eszköz segítségével és konyhai védőkesztyűt használva.
- A só és a fűszereket a főzés befejezése után adja csak az ételekhez, miután azokat kivette az ételpárolóból. Így megakadályozhatja a víztartályban (13) található fűtő-rész sérülését.
- A csepegtetőtálcan (8) felgyülemlett folyadék felhasználhatóevések és szószok készítéséhez.
- Ne főzzön a készülékben fagyasztott húst, csirkét, vagy tenger gyümölcseit. Főzés előtt alaposan olvassza fel ezeket a termékeket.
- A leves-, rizs- és kásafőző edény (2) ideális gyümölcs, zöldség, édesség, vagy sós rágsálnivalók, stb. tárolására.
- A főzőedények (3) és (5) lecsatlakozhat aljál rendelkeznek, melynek köszönhetően nagyobb mennyiségű étel-miszer is az ételpárolóba tehető, mint amennyi egy-egy edényben elfér.

A főzési idők táblázata



A táblázatokban és ételreceptekben megadott főzési idők kizárólag tájékoztató jellegűek. A főzési idő az adagok nagyságától, azok elhelyezésétől a párolóedényekben, a termékek frissességétől és egyéni igényektől függően megváltozhat. A készülék egyre jobb megismerésének függvényében a főzési időt meg lehet változtatni.

Zöldség	Fajta	Súly/darabszám	Javasolt fűszerek	Főzési idő [perc]	Javaslatok
Spenót	Friss/Fagyasztott	250 g	Turbolya, Kakukkfű, Fokhagyma	8-10/18-20	A főzési idő felénél megkeverni.
Bab	Friss	400 g	Köménymag, Kapormag, Csombor	18-20	A főzési idő felénél megkeverni.
Zöldborsó	Friss/Fagyasztott (kifejtett)	400 g	Bazsalikom, Majoránna, Menta	10-12/15-18	A főzési idő felénél megkeverni.
Burgonya (félbevágott)	Friss	400 g	Turbolya, Metélőhagyma, Kapor	20-22	

Hús és baromfi

- Az étel párolásának az az előnye, hogy annak során a zsír a húsból lecsurog. A hőmérséklet a főzés során nem túl magas, ezért puha, sovány húst válasszon ki és távolítsa el róla a zsírt.
- A főzés alatt adja hozzájuk a friss fűszernövényeket, hogy az ételnek erősebb aromát biztosítsanak.

Étel	Fajta	Súly/darabszám	Javasolt fűszerek	Főzési idő [perc]	Javaslatok
Csirkehús	Csontozott filé, sütnivaló hús	250 g (4 db) 450 g	Curry, Rozmaring, Kakukkfű	12-15 30-35	Távolítsa el teljesen a zsírt.
Sertéshús	Vesepecsenye, karaj, szték és szeletelt sertéskaraj	400 g (4 db)	Curry, Citromfű, Kakukkfű	5-10	Távolítsa el teljesen a zsírt.
Marhahús	Hátszín, szték vesepecsenyéből vagy bifsztek	250 g	Curry, Paprika, Kakukkfű	8-10	Távolítsa el teljesen a zsírt.

Hal és tenger gyümölcse

- A fagyasztott halat felolvasztás nélkül lehet főzni, ha a főzés előtt a darabokat egymástól elválasztja és a főzési időt meghosszabbítja.
- A főzés alatt az ételhez adjon citrom-darabokat és a fűszernövényeket, hogy az étel aromásabb legyen.

Étel	Fajta	Súly/darabszám	Javasolt fűszerek	Főzési idő [perc]
Rákfélék	Friss	400 g	Majoránna, Citromfű	8-10
Garnélarák	Friss	400 g	Citromfű, Fokhagyma	6
Kagylók	Friss	400 g	Citromfű, Fokhagyma	8-10
Homár (farok)	Fagyasztott	2 db 400 g-os	Torma, Fokhagyma	20-22
Halfilék	Friss/Fagyasztott	250 g	Mustármag, Szegfűbors, Majoránna	6-8/10-12

Rizs

Használja a rizsesztálat (2). Öntse a rizshez a szükséges vízmennyiséget.

Étel	Fajta	Súly/Vízmennyiség	Főzési idő [perc]	Javaslatok
Rizs	Fehér	200 g/300 ml	35-40	Két adag

Tisztítás és karbantartás (C. ábra)

① A tisztítás előtt mindig ellenőrizze, hogy az időmérő beállítógombja a „OFF” pozícióban legyen, a hálózati csatlakozódugó pedig ki legyen húzva a konnektorból.



A készüléket csak a teljes kihűlése után szabad tisztítani.

② Vegye ki a párolóedényeket, a csepegtetőtálcát, ürítse ki őket és öntse ki a vizet a víztartályból, majd pedig törölje le a tartályt nedves ruhával.

③ Mosogassa el a készülék összes részét (a fűtőrézes víztartály kivételével) folyékony mosogatószeres meleg vízben.

Az ételpároló fent említett részeit a mosogatógép felső szintjén is el lehet mosogatni, a rövid mosogatási ciklust alkalmazva. A mosogatógépben történő folytonos mosogatásuk viszont a felületük fényességének csökkenését és a színek mattosodását okozhatja.

④ Mindegyik részt törölje szárazra.



A készüléket ne mosogassa folyó víz alatt és a fűtőrészes víztartályt ne merítse vízbe.

A fűtő rész külső borításának a tisztításához ne használjon erős detergenset emulzió, folyékony súroló vagy tisztító-paszta stb. formájában. Azok, többek között eltávolíthatják a készüléken található információs grafikai jelzéseket, mint pl.: skálabeosztás, jelzések, figyelmeztető jelek, stb.

A vízkő eltávolítása a víztartályból

A fűtőelemmel ellátott víztartály (13) két-három hónapos folyamatos használata után elvízkövesedhet. Ez természetes jelenség. A vízkő mennyisége a víz keménységétől függ. A vízkövet rendszeresen el kell távolítani, hogy biztosítsuk a termelt pára megfelelő mennyiségét, valamint meghosszabbítsuk az ételpároló élettartamát.

- Töltse fel a víztartályt (13) világos (nem sötét) ecettel egészen Max jelig.



Ne használjon boltban kapható vízkőoldó szereket. Azok, többek között eltávolíthatják a készüléken található információs grafikai jelzéseket, mint pl.: skálabeosztás, jelzések, figyelmeztető jelek, stb.

- Dugja be a készüléket a konnektorba. E folyamat alatt a csepegtetőtálca (8), a főzőedények (3), (5), a párolóedény (7) és a fedő (1) a helyükön kell, hogy legyenek.
- Állítsa be a készüléket 25 perc főzésre.



Ha az ecet forni kezd és kifolyik az alaplapra, kapcsolja ki percszámlálót és áramtalanítsa a készüléket. Csökkentse az ecet mennyiségét.

- Amikor a készülék hangjelzéssel jelez, kapcsolja ki és áramtalanítsa az ételpárolót, majd hagyja teljesen kihűlni és végül öntse ki az ecetet.
- Öblítse el a tartályt. E célból töltse fel a tartályt hideg vízzel, majd öntse ki, ezt ismétlje meg néhányszor. Szárítsa meg a készüléket.



A készüléket ne mosogassa folyó víz alatt és a fűtőelemes víztartályt ne merítse vízbe.

Környezetvédelem – óvjuk környezetünket

A karton csomagolás javasoljuk leadni a hulladékgyűjtő helyre.

A polietilén (PE) zsákat dobja műanyag gyűjtő konténerbe. A hálózattól való kikapcsolás után a használt készüléket szétszerelni, a műanyag alkatrészeket leadni másodlagos nyersanyag felvásárló helyen.

A fém alkatrészeket leadni a MÉH-be.



Nem dobható ki háztartási hulladékkal együtt!!!

Az Importőr/gyártó nem vállal magára felelősséget a készülék nem rendeltetésszerű használatából vagy a használati utasításban foglaltaktól eltérő felhasználásából eredő esetleges károkért.

Az Importőr/gyártó fenntartja magának a jogot a termék bármikori, előzetes bejelentés nélküli megváltoztatására, annak az érvényes jogszabályokhoz, szabványokhoz, irányelvekhez való igazítására, vagy a konstrukciós, kereskedelmi, esztétikai és egyéb okokból történő módosítására.

Vă felicităm pentru că ați ales aparatul nostru și vă urăm bun-venit în rândul utilizatorilor de produse ale firmei Zelmer.

Pentru a obține cele mai bune rezultate vă recomandăm să folosiți doar accesoriile originale fabricate de firma Zelmer. Accesoriile au fost proiectate special pentru acest produs.

Vă rugăm să citiți cu atenție aceste instrucțiuni. O atenție deosebită trebuie să acordați indicațiilor privind siguranța folosirii aparatului, astfel încât, în timpul utilizării sale, să preveniți apariția accidentelor, precum și deteriorarea aparatului. Vă sfătuim să păstrați instrucțiunile de utilizare, pentru a le putea folosi și mai târziu, în cursul utilizării ulterioare a aparatului.

Indicații privind siguranța

AVERTIZARE: Respectați regulile de mai jos pentru a evita riscul de arsuri, electrocutare sau incendiu.



Pericol! / Atenționare!

Nerespectarea regulilor poate provoca răni

- Scoateți întotdeauna din priză electrică aparatul de gătit cu aburi sau înainte de a începe curățarea sa.
- Nu puneți în funcțiune aparatul de gătit cu aburi dacă este deteriorat cablul de alimentare sau dacă observați deteriorări ale carcasei sistemului de încălzire.
- Dacă cablul de alimentare al mașinii se va defecta, va trebui să fie înlocuit cu un cablu nou la producător sau la un punct de servis specializat sau de către personal calificat pentru a evita situații periculoase.
- Reparațiile aparatului pot fi efectuate numai de către personal calificat. Reparațiile făcute incorect pot pune în pericol viața utilizatorului. În cazul unui defect, vă recomandăm să vă adresați serviciului specializat al firmei.
- Aveți o deosebită grijă când transportați aparatul care conține produse alimentare fierbinți, apă sub alte lichide fierbinți. Evitați să puneți mâna deasupra aparatului de gătit cu aburi aflat în funcțiune.
- Ridicați și scoateți cu grijă capacul, pentru a evita arsurile. Trebuie să goliți apa din aparatul de gătit cu aburi.
- Nu atingeți suprafețele fierbinți. Pentru a transporta materialele fierbinți, folosiți întotdeauna mânuși de bucătărie.
- Nu stați cu mâinile, fața sau alte părți ale corpului deasupra aparatului în timpul funcționării sale, deoarece se formează aburi. Ridicați încet capacul. Pentru a verifica starea produselor, folosiți ustensile care au coadă lungă.
- Nu puneți în funcțiune aparatul de gătit cu aburi într-un mediu cu aburi combustibili sau explozibili.
- Folosirea unor accesorii nerecomandate de producător poate provoca răni.
- Copiii care au depășit vârsta de opt ani, persoanele cu capacități psihice, senzoriale sau mentale limitate cât și persoanele fără experiență și competențe relevante pot utiliza acest dispozitiv numai sub supraveghere

sau după ce le-au fost explicate pericolele utilizării greșite și după ce au fost instruite cu privire la utilizarea în siguranță a echipamentelor. Nu lăsați copii să se joace cu dispozitivul. Se permite ca dispozitivul să fie curățat și întreținut de către copii care au depășit vârsta de opt ani, cu condiția că aceștia vor fi supravegheați.



Atenție!

Nerespectarea poate provoca pagube materiale

- Conectați întotdeauna aparatul de gătit cu aburi la priza unei rețele electrice (numai curent alternativ) prevăzute cu contact de protecție, la o tensiunea corespunzătoare celei înscrise pe eticheta de specificații tehnice a produsului.
- Așezați întotdeauna aparatul pe o suprafață plată, fără denivelări.
- Nu scoateți ștecărul din priză electrică trăgând de cablul de alimentare.
- Nu lăsați cablul de alimentare să atârne peste colțul mesei sau al blatului, nici să intre în contact cu suprafețe fierbinți.
- Înainte de a trece la demontarea componentelor aparatului, lăsați-l să se răcească.
- Utilizarea aparatului de gătit cu aburi cu o cantitate prea mică de apă (sub nivelul Min) poate provoca supraîncălzirea elementelor de înfierbântare ale aparatului de gătit cu aburi și, în consecință, deteriorarea sa.
- **Nu spălați sub jet de apă sistemul de înfierbântare, nici nu-l scufundați în apă.**
- Pentru spălarea carcasei sistemului de înfierbântare, nu folosiți detergenți agresivi, sub formă de emulsii, lichide, paste. Acestea pot, printre altele, să șteargă simbolurile grafice înscrise pe carcasa: scalele, codurile, semnele de avertizare ș.a.
- Nu așezați aparatul pe arzătoare cu gaz sau electrice fierbinți, în cuptorul cu microunde, în cuptorul înfierbântat sau direct sub dulapuri.
- Dispozitivul nu este conceput pentru a funcționa cu comutatori de timp externi sau cu un sistem separat de control de la distanță.



Indicații

Informații despre produs și indicații referitoare la utilizarea acestuia

- Înainte de a începe utilizarea aparatului de gătit cu aburi, parcurgeți în întregime instrucțiunile de utilizare.
- Aparatul de gătit cu aburi este destinat numai folosirii casnice. În cazul în care doriți să-l utilizați în afaceri gastronomice, condițiile garanției suportă modificări.
- Retineți faptul că nivelul apei din rezervorul pentru apă trebuie să se situeze întotdeauna între marcasele Min și Max. În acest caz, procesul de gătire se va desfășura în mod corespunzător.

Date tehnice

Parametrii tehnici sunt înscrși pe lista de specificații tehnice a produsului.

Aparatul de gătit cu aburi este un aparat din clasa I, prevăzut cu cablu de alimentare cu înveliș de protecție și ștecăr cu contact de protecție.

Aparatul de gătit cu aburi corespunde normelor în vigoare.

Aparatul de gătit cu aburi îndeplinește cerințele directivelor:

- Aparat electric de joasă tensiune (LVD) – 2006/95/EC.
 - Compatibilitate electromagnetă (EMC) – 2004/108/EC.
- Produsul ale înscris însemnna Cepe eticheta de specificații tehnice.

Descriere aparat

(Des. A)

- 1 Capac
- 2 Recipient pentru pregătire supe, gotire orez și cereale
- 3 Recipient steamer de sus (marcat pe mânerule de transportare cu simbolul 3)
- 4 Fund detașabil recipient steamer de sus
- 5 Recipient steamer mijloc (marcat pe mânerule de transportare cu simbolul 2)
- 6 Fund detașabil recipient steamer mijloc
- 7 Recipient steamer jos (marcat pe mânerule de transportare cu simbolul 1)
- 8 Tavă de scurgere
- 9 Loc pentru verdeturi și condimente
- 10 Difuzor de abur
- 11 Orificiu de turnare apă cu indicațiile Min-Max
- 12 Măner timer (60 minute) cu indicator de alimentare
- 13 Rezervor pentru apă

Pregătirea aparatului de gătit cu aburi pentru utilizare

- Scoateți aparatul și toate accesoriile din ambalaj.
- Îndepărtați toate etichetele autocolante.
- Spălați toate elementele (în afara recipientului pentru apă cu sistemul de încălzire) cu apă caldă și detergent pentru vase.
- Clătiți bine elementele de mai sus și lăsați-le să se usuce.
- Ștergeți recipientul pentru apă din interior cu o cârpă umedă.



Nu scufundați recipientul în apă.

Funcționare și operare steamer

(Des. B)

- 1 Așezați aparatul pe o suprafață stabilă, plată departe de obiecte pe care aburii fierbinți le-ar putea deteriora, de exemplu pereții și dulapurile suspendate.
- 2 Turnați apă direct în recipientul pentru apă (13), până la

nivelul dintre marcajul Min-Max (fără a depăși nivelul maxim de 1,1 litri). Completați nivelul de apă pe durata gătirii prin orificiul pentru apă.

- 3 Tava de scurgere (8) trebuie amplasată pe recipientul pentru apă (13) și asigurată-vă că stă corespunzător pe acesta (plat).

Pe tava de scurgere (8) în locul pentru verdeturi și condimente (9) puteți așeza condimente proaspete sau uscate pentru a accorda mâncării aromă și pentru a-i spori proprietățile sănătoase. Cimbrul, coriandrul, busuiocul, mărarul, curry și tarhonul, precum și usturoiul, chimionul sau hreanul sunt numai câteva dintre condimentele care îmbogățesc aroma mâncării atât de mult încât nu mai e nevoie de sare.

Tava de scurgere (8) poate fi folosită de asemenea fără a așeza pe aceasta condimente.

- 4 Introduceți produsele în recipiente. Vă recomandăm să introduceți cele mai mari porții care au nevoie de gătire mai îndelungată în recipientul steamer de jos (7).

Capacitatea recipientelor:

- Recipient steamer de sus – 3,4 l
- Recipient steamer mijloc – 2,6 l
- Recipient steamer jos – 2,5 l



Produsele pe care doriți să le gătiți cu aburi trebuie curățate și așezate liber în recipientele steamerului, astfel încât să nu tăiați cu totul circuitul de aer în filtrele recipientelor steamerului.



În rezervorul pentru apă nu adăugați sare, piper, condimente, verdeturi, vin, bulion sau niciun alt lichid în afara de apă de la robinet.

- 5 Așezați recipientul/recipientele pe rezervorul pentru apă (13).

Steamerul poate funcționa cu 1, 2 sau 3 recipiente în funcție de cantitatea de produse pe care doriți să le gătiți cu aburi.

Recipientele steamerului (3), (5), (7) pot fi cuplate conform desenului prezentat în capitolul „Structură aparat” (atunci când folosiți două recipiente decuplați recipientul de sus (3); atunci când folosiți un recipient decuplați recipientul din mijloc (3) și recipientul din mijloc (5) de la aparat).

Aparatul poate fi folosit pentru a fierbe orez. Introduceți orezul și turnați apă în recipientul pentru orez conform proporțiilor indicate în Tabelul cu timpii de gătire și apoi cuplați recipientul pentru orez la steamer.

Aparatul poate fi folosit de asemenea pentru a fierbe ouă. Așezați ouăle în recipientul de jos în care se găsesc adănciri speciale pentru ouă.

- 6 Acoperiți aparatul cu capacul.
- 7 Introduceți mufa cablului de alimentare în priza de rețea.
- 8 Setări butonul timerului conform duratei de gătire dorite (vezi Tabelul cu timpii de gătire). Durata maximă care poate fi setată este de 60 de minute. Pornirea aparatului este indicată de aprinderea cercului albastru din jurul butonului. Aburul din aparat începe să se emane după aprox. 50 de secunde de la momentul la care ați pornit aparatul (când recipientul este umplut cu apă până la nivelul Max).



Dacă durata de fierbere este de mai puțin de 3 minute trebuie mai întâi să setați butonul la o poziție de peste 5 minute și apoi să-l întoarceți la durata dorită de gătire.



Atunci când folosiți aparatul nu atingeți recipientele, capacul și nici produsele din recipiente deoarece acest lucru poate provoca arsuri.

⑨ Atunci când aparatul este în funcțiune indicatorul nivelului de apă vă informează despre cantitatea de apă din rezervor. În cazul când este necesar puteți să turnați apă în timpul funcționării aparatului.



Atunci când nivelul de apă scade sub nivelul MIN, turnați apă prin orificiul de turnare apă.

⑩ Terminarea duratei setate de gătire este semnalizată cu un singur semnal acustic, iar aparatul se oprește automat. Indicatorul de alimentare se oprește.

⑪ Pentru a termina mai repede utilizarea aparatului setați butonul timerului la poziția „OFF”.



Nu introduceți mâinile în aparat atunci când este în funcțiune. Pentru a verifica modul în care decurge gătitul folosiți un instrument cu mâner lung.

● După ce terminați de gătit cu aburi scoateți mufa cablului de alimentare din priză.

⑫ Folosiți mânerul capacului pentru a-l da jos și apoi scoateți toate recipientele de pe rezervorul pentru apă.



Când scoateți recipientele steamerului folosiți mânuși de bucătărie.



După ce s-a terminat programul nu vă aplecați deasupra aparatului cu capacul îndepărtat, acest lucru poate provoca arsuri.



Aveți mare atenție atunci când scoateți tava de scurgere (8) deoarece apa din rezervorul pentru apă (13) și lichidul care s-a depus pe tava de scurgere (8) pot fi în continuare foarte fierbinți cu toate că celelalte părți ale aparatului s-au răcit.

Turnare apă pe durata funcționării

În cazul mâncărilor care au nevoie de gătire îndelungată:

- Verificați nivelul de apă.
- Când nivelul de apă scade sub nivelul Min turnați apă prin orificiul de turnare apă.

Sfaturi practice

- Gătitul în recipientul de sus al steamerului (3) poate necesita mai mult timp datorită temperaturii mai scăzute a aburilor în partea de sus a steamerului în funcțiune.
- Vă recomandăm ca porțiile de produse să fie de dimensiuni asemănătoare. Dacă porțiile sunt de dimensiuni diferite și este necesar să le așezați în straturi, așezați bucățile mai mici la suprafață.
- Produsele din recipientele steamerului (3), (5), (7) nu trebuie să fie presate. Păstrați niște spații libere între porțiile de produse pentru a asigura circuitul maxim de abur.
- În cazul în care gătiți cantități mari de produse la jumătatea duratei de gătire scoateți capacul (1) și amestecați mâncarea sau întoarceți produsele pe cealaltă parte cu o spatulă cu mâner lung și protejați-vă mâinile de aburi cu mânuși de bucătărie.
- Adăugați sarea și condimentele la mâncare doar după ce s-a terminat procesul de gătire și după ce au fost scoase din aparat. Acest lucru vă permite să evitați deteriorarea încălzitorului situat în rezervorul pentru apă (13).
- Lichidul care se strânge pe tava de scurgere (8) poate fi păstrat și folosit pentru pregătirea de supe sau sosuri.
- Nu gătiți în aparat carne congelată, pui congelată sau fructe de mare congelate. Înainte de a le găti trebuie să le decongeleți cu atenție.
- Recipientul pentru gătit supe, orez și cereale (2) este de asemenea un recipient ideal pentru fructe, legume, desert, gustări, etc.
- Recipientele steamerului (3) și (5) sunt prevăzute cu funduri detașabile care vă permit să introduceți cantități mai mari de produse decât ar putea încăpea într-un singur recipient al steamerului.
- ainte de gătire, trebuie decongelate foarte bine.

Tabelul timpilor necesari pentru gătire



Timpii de gătire oferți în tablele și în rețete au un caracter orientativ. Timpul de gătire se poate schimba în funcție de cantitatea porțiilor, de prospețimea produselor, precum și în funcție de preferințele utilizatorului. Pe măsură ce vă obișnuiți cu aparatul, puteți schimba timpii de gătire.

Legume

- Legumele verzi gătiți-le un timp cât mai scurt, pentru că își pierd repede culoarea.
- Nu decongelezi legumele congelate înainte de gătire.

Legume	Felul	Cantitatea/nr. de buc.	Condimente propuse	Timp de gătire [min.]	Rwecomandări
Anghinare	Proaspătă	3 medii	Usturoi, Tarhon, Mărar	45-50	
Sparanghel	Proaspăt/congelat (verde)	400 g	Melisa, Frunze de dafin, Cimbru	13-15/16-18	Așezați tulpinile în cruce, pentru a facilita circulația aburului
Broccoli	Proaspăt/congelat	400 g	Usturoi, Piper măcinat, Tarhon	16-18/15-18	
Morcov rondele	Proaspăt	400 g	Anason, Mentă, Mărar	20-22	La jumătatea timpului de gătire amestecați
Conopidă	Proaspătă/Congelată	400 g	Rozmarin, Busuioc, Tarhon	16-18/18-20	La jumătatea timpului de gătire amestecați.
Spanac	Proaspăt/Congelat	250 g	Asmățui, Cimbru, Usturoi	8-10/18-20	La jumătatea timpului de gătire amestecați
Fasole	Proaspătă	400 g	Chimen, Mărar, Cimbru de grădină	18-20	La jumătatea timpului de gătire amestecați
Mazăre	Proaspătă/Congelată (păstăi)	400 g	Busuioc, Măghiran, Mentă	10-12/15-18	La jumătatea timpului de gătire amestecați
Cartofi (jumătăți)	Proaspeți	400 g	Asmățui, Ceapă verde, Mărar	20-22	

Carne și pui

- Gătirea cu aburi are calitatea de a face ca toată grăsimea să se scurgă din carne. Temperatura în timpul gătirii nu este foarte mare, de aceea alegeți carne moale, slabă și îndepărtați grăsimea.
- Adăugați în timpul gătirii verdețuri proaspete, pentru a-i da felului preparat o aromă mai puternică.

Produs	Tipul	Cantitatea/nr. de bucăți	Condimente propuse	Timp de gătire [min.]	Recomandări
Pui	File (fără os), carne pt. prăjit	250 g (4 buc.) 450 g	Curry, Rozmarin, Cimbru	12-15 30-35	Îndepărtați cu grijă grăsimea.
Carne de porc	File, antricoate, steak sau cotlet	400 g (4 buc.)	Curry, Melisa, Cimbru	5-10	Îndepărtați cu grijă grăsimea.
Carne de vită	Rumpsteak, steak file sau beefsteak	250 g	Curry, Ardei iute cimbru	8-10	Îndepărtați cu grijă grăsimea

Pește și fructe de mare

- Gătiți peștele congelat fără a-l decongeala, dacă îl împărțiți în bucăți înainte de preparare și se mărește timpul de gătire.
- În timpul gătirii, adăugați bucăți de lămâie și verdețuri, pentru a da o aromă mai puternică felului preparat.

Produs	Felul	Cantitatea/nr. de bucăți	Condimente propuse	Timp de gătire [min.]
Crustacee	Proaspete	400 g	Măghiran, Melisa	8-10
Creveți	Proaspeți	400 g	Melisa, Usturoi	6
Stridii, midii ș.a	Proaspete	400 g	Melisa, Usturoi	8-10
Homar (coada)	Congelat	2 buc. a câte 400 g	Hrean, Usturoi	20-22
File de pește	Proaspăt/congelat	250 g	Muștar, Verdețuri, Măghiran	6-8/10-12

Orez

Folosiți vasul pentru orez (2). O dată cu orezul, adăugați cantitatea de apă necesară.

Produs	Felul	Cantitatea/nr. de bucăți	Timp de gătire [min.]	Recomandări
Orez	Alb	200 g/300 ml	35-40	Două porții

Curățare și întreținere

(Des. C)

① Mereu înainte de a curăța asigurați-vă că butonul timerului se află la poziția „OFF” și mufa cablului de alimentare este scoasă din priză.



Aparatul poate fi curățat doar după ce s-a răcit cu totul.

② Scoateți recipientele steamerului, tava de scurgere, goliți-le și vărsați apa din rezervorul pentru apă și ștergeți rezervorul pentru o pânză umedă.

③ Spălați toate piesele aparatului (în afară de rezervorul pentru apă și circuitul de încălzire) cu apă caldă cu puțin detergent de spălat vase.

Aceste piese ale steamerului pot fi de asemenea spălate pe sertarul de sus al mașinii de spălat vase, la ciclul scurt de spălat. Totuși spălatul frecvent al acestora în mașina de spălat vase poate provoca pierderea de strălucire iar suprafața exterioară poate deveni mată.

④ Ștergeți fiecare piesă până când se usucă.



Nu spălați sub jet de apă, nu cufundați rezervorul pentru apă și circuitul de încălzire în apă.

Pentru a spăla circuitul de încălzire nu folosiți detergenți corozivi cum ar fi emulsiile, cremele, pastele etc. Acestea pot, printre altele, să ștergă simbolurile grafice informative inscripționate cum ar fi: scara, marcările, semnele de atenționare, etc.

Îndepărtare piatră din rezervorul pentru apă

După 2-3 luni de utilizare neîntreruptă în rezervorul pentru apă cu circuitul de încălzire (13) se poate depune piatră. Acesta este un fenomen normal. Cantitatea de piatră depinde de duritatea apei. Este necesar să îndepărtați la intervale regulate piatra pentru a asigura un flux constant de abur produs și pentru a prelungi durata de viață a steamerului.

● Umpleți rezervorul pentru apă (13) cu oțet alb (nu închis la culoare) până la nivelul Max.



Nu folosiți substanțe chimice pentru a îndepărta piatra și nicio altă substanță pentru îndepărtare piatră din comerț.

● Cuplați aparatul la priză. Când faceți acest lucru tava de scurgere (8), recipientele steamerului (3), (5), (7) și capacul (1) trebuie să se afle la locurile lor.

● Setati durata de gătire la 25 de minute.



În cazul în care oțetul începe să picure și să se scurgă pe suport, opriți timerul și decuplați aparatul de la priză. Micșorați puțin cantitatea de oțet.

● Atunci când aparatul emite un semnal acustic decuplați steamerul de la rețea și lăsați-l să se răcească total iar apoi vărsați oțetul.

● Clătiți rezervorul. Pentru a face acest lucru turnați de câteva ori apă rece în rezervor și vărsați-o. Uscați aparatul.



Nu spălați sub jet de apă, nu cufundați rezervorul pentru apă și circuitul de încălzire în apă.

Ecologia – ai grijă de mediul înconjurător

Fiecare consumator poate contribui la protecția mediului înconjurător. Acest lucru nu este nici dificil nici scump. În acest scop: cutia de carton duceți-o la maculatură, pungile din polietilen (PE) aruncați-le în container pentru plastic.



Aparatul folosit duceți-l la punctul de colectare corespunzător deoarece componentele periculoase care se găsesc în aparat pot fi periculoase pentru mediul înconjurător.

Nu aruncați aparatul împreună cu gunoiul menajer!!!

Importatorul/producătorul nu răspunde de eventualele defecțiuni apărute ca urmare a utilizării aparatului în neconformitate cu destinația sa sau ca urmare a întreținerii sale necorespunzătoare.

Importatorul/producătorul își rezervă dreptul de a modifica produsul în orice moment – fără o informare prealabilă – în scopul adaptării la prevederile legale, la norme și directive sau din motive ce țin de construcție, de vânzare, de aspectul estetic ș.a.

Поздравляем Вас с выбором нашего устройства и приветствуем среди пользователей товарами Zelmer.

Чтобы достичь наилучших результатов, мы рекомендуем использовать только оригинальные аксессуары компании Zelmer. Они спроектированы специально для этого продукта.

Просим внимательно ознакомиться с настоящей инструкцией по обслуживанию. Особое внимание необходимо обратить на правила техники безопасности. Просим сохранить инструкцию, чтобы ею можно было пользоваться в ходе дальнейшей эксплуатации прибора.

Указания по технике безопасности

ВНИМАНИЕ: Следуйте этим правилам во избежание ожогов, поражения электрическим током или пожара.



Опасность! / Внимание!

Несоблюдение правил грозит травмами

- Всегда отсоединяйте прибор от сети если Вы им не пользуетесь или перед очисткой.
- Не включайте прибор, если питающий подсоединительный провод или корпус нагревательного блока имеют видимые повреждения.
- Если будет поврежден неотделяемый кабель питания, то его должен заменить производитель или специализированная ремонтная мастерская либо квалифицированное лицо во избежание возникновения опасности.
- Ремонт прибора могут выполнять только квалифицированные специалисты. Неправильно выполненный ремонт может создать серьезную угрозу для пользователя. В случае появления неполадок рекомендуем обратиться в специализированный сервисный пункт.
- Соблюдайте осторожность при перемещении пароварки, содержащей горячее блюдо, воду или другую горячую жидкость. Следите за тем, чтобы Ваши руки и лицо находились на безопасном расстоянии от работающей пароварки.
- Следует также остерегаться горячего пара при открывании крышки. Держите крышку так, чтобы вода стекала в пароварку.
- Не прикасайтесь к горячим поверхностям. Чтобы снять крышку или горячие емкости, пользуйтесь кухонными прихватками.
- Поскольку пароварка вырабатывает горячий пар, следите за тем, чтобы Ваши руки и лицо находились на безопасном расстоянии от работающей пароварки. Снимайте крышку осторожно, чтобы не обжечься паром. Для проверки готовности продуктов необходимо использовать кухонные приспособления с длинной ручкой.

- Нельзя включать пароварку в помещениях с содержанием в воздухе легковоспламеняющихся и взрывоопасных веществ.
- Во избежание телесных повреждений не используйте принадлежности, не рекомендованные изготовителем.
- Дети старше 8 лет, люди с ограниченными психическими, физическими и интеллектуальными способностями, а также не обладающие соответствующими опытом и знанием могут пользоваться прибором исключительно под присмотром или после получения соответствующих инструкции по его безопасной эксплуатации. Не позволяйте детям играть с прибором. Допускается очистка прибора и уход за ним детьми старше 8 лет исключительно под соответствующим присмотром.



Внимание!

Несоблюдение этих требований может привести к нанесению ущерба собственности

- Подключайте пароварку только к сети переменного тока с заземлением. Убедитесь в том, что напряжение, указанное на приборе, соответствует напряжению электросети.
- Ставьте пароварку всегда только на стабильную, ровную и плоскую поверхность.
- Не вынимайте вилку из розетки, вытягивая ее за провод.
- Следите за тем, чтобы сетевой шнур не соприкасался с какой-либо горячей поверхностью, а также не свисал с края стола или рабочей поверхности, на которой установлен электроприбор.
- Прежде чем снять съемные детали, дайте пароварке полностью остыть.
- Использование пароварки с недостаточным количеством воды (ниже отметки Min) может привести к перегреву нагревательных элементов и к повреждению пароварки.
- **Не погружайте прибор в воду или другие жидкости и не мойте под струей воды.**
- Не рекомендуется использовать для мытья нагревательного блока агрессивные deterгенты в виде молочка, пасты, эмульсии и т.п., которые могут поцарапать очищаемую поверхность и стереть надписи: графические символы, деления, предупреждающие знаки и т.п.
- Не ставьте прибор на горячие газовые или электрические приборы, не помещайте в микроволновые печи или духовки, не ставьте под навесными шкафами и полками.
- Устройство не предназначено для работы с использованием внешних выключателей-таймеров или отдельной системы дистанционного управления.



Советы

Информация о изделии и рекомендации по его применению

- Прежде чем пользоваться пароваркой, внимательно прочитайте настоящую инструкцию по эксплуатации.
- Пароварка предназначена исключительно для домашнего пользования. В случае использования пароварки в профессиональном гастрономическом бизнесе условия гарантии изменяются.
- Помните о том, что уровень воды в емкости должен находиться между двумя отметками Min и Max на стенке емкости. Только в этом случае процесс приготовления будет правильным.

Техническая характеристика

Технические параметры указаны на заводском щитке прибора.

Пароварка имеет I класс изоляции. Питающий электропровод и вилка имеют заземление.

Пароварка отвечает требованиям действующих норм.

Прибор отвечает требованиям директив:

- Директива по низковольтному оборудованию (LVD) – 2006/95/EC.
- Директива по электромагнитной совместимости (EMC) – 2004/108/EC.

Прибор маркирован знаком соответствия CE.

Описание устройств

(Рис. А)

- 1 Крышка
- 2 Чаша для приготовления супов, риса и каш
- 3 Верхняя паровая чаша (обозначенная на ручках для переноски символом 3)
- 4 Съёмное дно верхней паровой чаши
- 5 Средняя паровая чаша (обозначенная на ручках для переноски символом 2)
- 6 Съёмное дно средней паровой чаши
- 7 Нижняя паровая чаша (обозначенная на ручках для переноски символом 1)
- 8 Поддон для стекания
- 9 Отделение для пряностей и приправ
- 10 Паровой диффузор
- 11 Отверстие для вливания воды с индикаторами Min-Max
- 12 Ручка таймера (60 минут) с индикатором питания
- 13 Емкость для воды 3

Подготовка пароварки к работе

- Перед использованием пароварки освободите все детали и все прилагающиеся к ней принадлежности от упаковочного материала.
- Удалите все имеющиеся защитные пленки и наклейки.
- Все съёмные детали (кроме емкости для воды с нагревательным блоком) необходимо вымыть в теплой воде с добавлением жидкости для мытья посуды.
- Тщательно ополосните в/у детали пароварки чистой водой и осушите.
- Емкость для воды протрите внутри влажной тряпочкой.



Запрещается погружать емкость для воды в воду.

Эксплуатация и техническое обслуживание пароварки

(Рис. В)

- 1 Поставьте устройство на стабильную, ровную поверхность, вдали от предметов, которые могут быть повреждены его паром, например, стен или навесных шкафов.
- 2 Влейте воду непосредственно в емкость для воды (13), до уровня между отметками Min-Max (не более максимального уровня 1,1 литра). Добавляйте воду в процессе приготовления пищи, вливая ее в отверстие для вливания воды (11).
- 3 Установите поддон (8) на емкость для воды (13) и убедитесь, что он правильно стал на свое место (плоско).

На поддоне (8) в отделение для пряностей и приправ (9) можно положить свежие или сушеные приправы, чтобы приготовляемые продукты были более ароматными, а их питательные свойства – более высокими. Тимьян, кориандр, базилик, укроп, карри и эстрагон, а также чеснок, тмин и хрен – это лишь некоторые из приправ, усиливающих аромат пищи настолько, что соль становится не нужна.

Поддон (8) можно использовать также и без приправ.

- 4 Вложите продукты в чаши. Крупные куски, требующие более длительной обработки, рекомендуется помещать в нижнюю паровую чашу (7).

Вместимость контейнеров:

- Верхняя паровая чаша – 3,4 л
- Средняя паровая чаша – 2,6 л
- Нижняя паровая чаша – 2,5 л



Предназначенные для приготовления на пару продукты необходимо очистить и свободно разложить в паровых чашах так, чтобы не перекрывать циркуляцию воздуха в решетках паровых чаш.



Не добавляйте в емкость для воды соль, перец, пряности, приправы, зелень, вино, бульон и не вливайте какие-либо другие жидкости, кроме обычной воды из-под крана.

⑤ Чашу/чаши поставьте на емкости для воды (13).

Пароварка может быть использована с 1, 2 или 3 чашами, в зависимости от количества продуктов, предназначенных для приготовления на пару.

Паровые чаши (3), (5), (7) можно соединять между собой так, как это показано на рисунке в разделе «Устройство пароварки» (применяя две чаши, снимите верхнюю паровую чашу (3); применяя одну чашу, снимите верхнюю (3) и среднюю (5) паровые чаши).

Пароварку можно использовать для приготовления риса. Положите рис в чашу для риса и влейте количество воды, рекомендованное для приготовления риса в соответствии с Таблицей времени приготовления, а затем поставьте чашу для риса в паровую чашу.

Устройство также может быть использован для варки яиц. Поместите яйца в специальные углубления для яиц в нижней части паровой чаши.

⑥ Накройте устройство крышкой.

⑦ Вставьте вилку сетевого провода в розетку.

⑧ Установите таймер в соответствии с желаемым временем приготовления (см. Таблицу времени приготовления). Максимальное время для установки составляет 60 минут. О включении устройства сигнализирует голубое кольцо, светящееся вокруг ручки таймера. Устройство начнет испускать пар через ок. 50 секунд после включения устройства (если емкость для воды наполнена до отметки Max).



Если необходимое время приготовления меньше 3 минут, сначала установите ручку таймера в положение более 5 минут, а затем верните ее в положение, соответствующее требуемому времени приготовления.



При использовании пароварки не прикасайтесь к паровым чашам, к крышке и к продуктам, находящимся в паровых чашах, поскольку это может привести к ожогам.

⑨ Во время работы индикатор уровня воды указывает на количество воды в емкости. При необходимости можно добавить воду в процессе работы устройства.



Если уровень воды опустится ниже отметки MIN, добавьте воду через отверстие для воды.

⑩ По истечении установленного времени приготовления раздастся звуковой сигнал и устройство автоматически выключится. Индикатор питания отключается.

⑪ Для того чтобы выключить устройство раньше заданного времени, переведите рукоятку таймера в положение «OFF».



Не вкладывайте руки в устройство во время приготовления пищи. Для проверки готовности или для перемешивания используйте инструмент с длинной ручкой.

● После окончания приготовления пищи на пару, отключите шнур питания из розетки.

⑫ При помощи ручки снимите сначала крышку, а затем снимите все чаши с емкости для воды.



При снятии паровых чашек используйте кухонные рукавицы.



После окончания работы пароварки не наклоняйтесь над ней при снятой крышке, это грозит ожогами.



Во время снятия поддона (8) будьте осторожны, поскольку вода в емкости для воды (13) и скопившаяся на поддоне (8) жидкость могут оставаться горячими, несмотря на то, что другие части устройства остыли.

Долив воды во время приготовления пищи

Для блюд, которые требуют длительного приготовления:

- Проверьте уровень воды.
- Если уровень воды упадет ниже отметки Min, добавьте воду через отверстие для воды.

Полезные советы

- Приготовление пищи в верхней паровой чаше (3) может требовать более длительного времени приготовления из-за более низкой температуры пара в верхней части работающей пароварки.
- Рекомендуется, чтобы порции продуктов были одинакового размера. Если порции разного размера и их необходимо укладывать слоями, более мелкие куски укладывайте сверху.
- Продукты в паровых чашах (3), (5), (7) не должны быть сжаты. Между порциями продуктов оставляйте промежутки, чтобы обеспечить лучшую циркуляцию пара.
- При приготовлении большого количества продуктов, в середине установленного времени приготовления снимите крышку (1) и перемешайте блюдо или переверните продукты на другую сторону инструментом с длинной ручкой, предохраняя руки от пара при помощи кухонных рукавиц.
- Соль и приправы добавляйте в блюда лишь после окончания приготовления, после того как они будут вынуты из пароварки. Это позволит предотвратить повреждение нагревательного элемента, находящегося внутри емкости для воды (13).
- Жидкость, накопившуюся на поддоне (8) можно сохранить и использовать для приготовления супов или соусов.
- Не готовьте в пароварке замороженное мясо птицу и морепродуктом. Перед приготовлением их следует полностью разморозить.
- Чаша для приготовления супов, риса и каш (2) также является идеальной емкостью для фруктов, овощей, десертов, закусок и т.д.
- Паровые чаши (3) и (5) имеют съемное дно, это позволяет вкладывать большие порции продуктов, которые бы не поместились в одной чаше.

Рекомендации по приготовлению



Время приготовления, указанное в таблицах и рецептах – приблизительное, может изменяться в зависимости от размера приготавливаемых продуктов, их расположения в емкости, свежести и даже от Ваших личных предпочтений. По мере того, как Вы освоитесь с пароваркой, Вы сможете изменять время приготовления.

Овощи

- Зеленые листовые овощи следует обрабатывать паром крайне короткое время, поскольку они легко теряют цвет.
- Не размораживайте замороженные овощи перед приготовлением.

Овощи	Вид	Вес/кол-во	Рекомендуемые приправы	Время приготовления [мин.]	Примечание
Артишоки	Свежие	3 средних	Чеснок, Эстрагон, Укроп	45-50	
Спаржа	Свежая/ Замороженная (зеленая)	400 г	Мелисса, Лавровый лист, Тимьян	13-15/16-18	Надрежьте стебли крест-накрест, чтобы облегчить обработку паром.
Брокколи	Свежая/ Замороженная	400 г	Чеснок, Черный перец молотый, Эстрагон	16-18/15-18	
Морковь ломтики	Свежая	400 г	Анис, Мята, Укроп	20-22	Перемешивать в процессе приготовления.
Цветная капуста	Свежая/ Замороженная	400 г	Розмарин, Базилик, Эстрагон	16-18/18-20	Перемешивать в процессе приготовления.
Шпинат	Свежий/ Замороженный	250 г	Листья кервеля, Тимьян, Чеснок	8-10/18-20	Перемешивать в процессе приготовления.
Фасоль	Свежая	400 г	Тмин, Семена укропа, Чабер	18-20	Перемешивать в процессе приготовления.
Зеленый горошек	Свежий/ Замороженный (очищенный)	400 г	Базилик, Майран, Мята	10-12/15-18	Перемешивать в процессе приготовления.
Катофель (половинки)	Свежий	400 г	Листья кервеля, Зеленый лук, Укроп	20-22	

Мясо и птица

- Во время приготовления мяса и птицы в пароварке весь жир вытапливается. Поскольку температура во время приготовления не слишком высокая, отбирайте только постное мясо и обрежьте жир.
- Во время приготовления можно добавить приправы или пряности.

Продукты	Вид	Вес/кол-во	Рекомендуемые приправы	Время приготовления [мин.]	Примечание
Куры	Филе, мясо для жаркого	250 г (4 шт.) 450 г	Карри, Розмарин, Тимьян	12-15 30-35	Тщательно обрежьте весь жир.
Свинина	Филейная часть, карбонад, стейки или эскалопы	400 г (4 шт.)	Карри, Мелисса, Тимьян	5-10	Тщательно обрежьте весь жир.
Говядина	Рамштексы, стейки из говяжьего филе или бифштексы	250 г	Карри, Паприка, Тимьян	8-10	Тщательно обрежьте весь жир.

Рыба и морепродукты

- Замороженную рыбу можно готовить в пароварке не размораживая, если перед обработкой паром ее разрезать на куски. При этом продолжительность обработки паром следует увеличить.
- Для улучшения вкуса положите на рыбу дольки лимона и добавьте зелень.

Продукты	Вид	Вес/кол-во	Рекомендуемые приправы	Время приготовления [мин.]
Ракообразные	Свежие	400 г	Майоран, Мелисса	8-10
Креветки	Свежие	400 г	Мелисса, Чеснок	6
Моллюски	Свежие	400 г	Мелисса, Чеснок	8-10
Омары (хвосты)	Замороженные	2 шт. по 400 г	Хрен, Чеснок	20-22
Рыба-филе	Свежая/Замороженная	250 г	Горчица, Душистый перец, Майоран	6-8/10-12

Рис

Используйте чашу для риса (2). Залейте рис необходимым количеством воды.

Продукт	Вид	Количество риса/воды	Время приготовления [мин.]	Примечание
Рис	Белый	200 г/300 мл	35-40	Две порции

Чистка и консервация (Рис. С)

① Перед чисткой убедитесь, что ручка таймера находится в положении «OFF», а вилка шнура электропитания вынута из розетки.



Устройство можно чистить только после того, как оно полностью остынет.

② Снимите паровые чаши и поддон, опорожните их и слейте воду из емкости для воды и протрите ее влажной тряпкой.

③ Вымойте все части устройства (кроме емкости для воды с нагревательным элементом) теплой водой с добавлением жидкости для мытья посуды.

Вышеуказанные части пароварки можно также мыть на верхней стойке посудомоечной машины, применяя короткий цикл мытья. Однако, при частом мытье в посудомоечной машине внешняя поверхность частей может потерять блеск и приобрести матовый оттенок.

④ Вытрите насухо каждый элемент.



Не погружайте емкость для воды с нагревательным элементом в воду и не мойте ее под струей воды.

Не используйте для мытья нагревательного блока агрессивные детергенты в виде эмульсии, молочка, пасты и т.п. Они могут уничтожить нанесенные информационные графические обозначения, такие как: деления, символы,

Удаление накипи из емкости для воды

После 2-3 месяцев постоянного использования в емкости для воды с нагревательным элементом (13) может образоваться накипь. Это нормальное явление. Количество накипи зависит от жесткости воды. Необходимо регулярно удалять накипь, чтобы обеспечить равномерную подачу пара и продлить срок службы пароварки.

● Наполните емкость для воды (13) белым (не темным) уксусом до отметки Max.



Не используйте для удаления накипи химические вещества и имеющиеся в продаже средства для удаления накипи.

● Включите устройство в электрическую розетку. Во время этого процесса поддон (8), паровые чаши (3), (5), (7) и крышка (1) должны находиться на своих местах.

● Установите таймер на 25 минут.



Если кипящий уксус начнет выплескиваться на подставку, выключите таймер и отключите устройство от электросети. Уменьшите немного количество уксуса.

- Когда устройство издаст звуковой сигнал, отключите электропитание пароварки и оставьте ее до полного остывания, а затем вылейте уксус.
- Промойте емкость. Для этого несколько раз влейте в емкость холодную воду, а затем вылейте ее. Высушите устройство.



Не погружайте емкость для воды с нагревательным элементом в воду и не мойте ее под струей воды.

Экология – забота о окружающей среде

Каждый пользователь может внести свой вклад в охрану окружающей среды. Это не требует особенных усилий.

С этой целью:

- Картонные упаковки сдавайте в макулатуру.
- Полиэтиленовые мешки (PE) выбрасывайте в контейнер, предназначенный для пластика.
- непригодный прибор отдайте в соответствующий пункт по утилизации, т.к. содержащиеся в приборе вредные компоненты могут создавать угрозу для окружающей среды.



Не выбрасывайте прибор вместе с коммунальными отходами!!!

Импортер/изготовитель не несет ответственности за возможный ущерб, причиненный в результате использования пароварки не по назначению или неправильного обращения с ним.

Импортер/изготовитель сохраняет за собой право на модификацию прибора в любой момент без предварительного уведомления, с целью соблюдения правовых норм, нормативных актов, директив или введения конструктивных изменений, а также по коммерческим, эстетическим и другим причинам.

Поздравяваме Ви за избора и добре дошли сред потребителите на продукти Zelmer.

За постигане на най-добри резултати Ви препоръчваме да използвате само оригинални аксесоари от фирмата Zelmer. Те са проектирани специално за тези продукти.

Молим внимателно да прочетете настоящата инструкция за експлоатация. Особено внимание трябва да се обърне относно указанията за безопасност така, че по време на използване на уреда да се предотвратят злополуки и/или повреда на уреда. Съветваме Ви инструкцията за експлоатация да бъде запазена за да можете да я ползвате при понататъшната експлоатация на уреда.

Указания относно безопасността

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: *Спазвайте долупосочените правила, за да избегнете риск от опарване, поразение от ток или пожар.*



Опасност!/Предупреждение!

Опасност от телесни повреди вследствие на неспазването

- Изключвай паровара от електрическата мрежа, когато не се използва както и преди започване на почистването му.
- Не включвай паровара, когато захранващия кабел е повреден или корпуса на нагревателното устройство видимо е повреден.
- Ако неотключаемият захранващ кабел се повреди, той следва да е заменен при производителя, в специализирано ремонтно предприятие или от квалифицирано лице, за да се избегне опасност.
- Уредът може да се поправя само от обучени специалисти. Неправилно извършените поправки могат да причинят сериозна опасност за потребителя. В случай на неизправност Ви съветваме да се обърнете към специализиран сервиз на.
- Пренасяйки уреда съдържащ горещи хранителни продукти, вода или други горещи течности, бъди много внимателен. Избягвай да държиш ръцете си над работещия паровар.
- Капака повдигай и сваляй внимателно, за да не се опариш. Водата трябва да изтича в паровара.
- Не пипай горещи повърхности. За пренасяне на горещи материали винаги използвай кухненски ръкавици.
- Не дръж ръцете, лицето както и други части от тялото си над уреда по време на работата му, понеже образува пара. Капака повдигай бавно. За проверка на състоянието на продуктите използвай прибори с дълги дръжки.
- Не включвай паровара в среда на лесно запалими и/или избухливи изпарения.
- Използването на елементи които не се препоръчват от производителя на уреда, може да доведе до нараняване на тялото.

- Деца над осем годишна възраст, лица с ограничени умствени, сетивни или физически способности и лица без опит и нужните знания могат да използват уреда само под надзора или след по-ранно обяснение на възможните рискове и опасности и инструкция за безопасна употреба на уреда. Не позволявайте на деца да си играят с уреда. Деца над осем годишна възраст могат да почистват или извършват действия по поддръжка на устройството само под надзор.



Внимание!

Опасност от имуществени вреди вследствие на неспазването

- Пароварът винаги да се включва в щепселното гнездо на електрическата мрежа (само променлив ток) оборудвано със защитен щифт при напрежение дадено върху табелката на уреда.
- Пароварът винаги да се поставя върху плочка и равна повърхност.
- Не изтегляй щепсела от гнездото чрез теглене на кабела.
- Захранващият кабел не може да виси над ръба на масата или плота, както и да се допира до гореща повърхност.
- Остави уредът да изстине преди демониране на съставните елементи.
- Използването на паровара с много малко количество вода (под нивото Min), може да доведе до прегряване на нагревателните елементи на паровара и в резултат на това до повреждането му.
- **Не мий под течаща вода, както и не потапяй във вода нагревателното устройство.**
- За миенето на корпуса на нагревателното устройство не използвай агресивни детергенти във вид на емулсии, пяна, паста и т.н. Между другото те могат да заличат нанесените информационно графични символи като: скала, обозначения, предупредителни знаци и т.н.
- Не слагай уреда върху горещи газове или електрически котлони, в микровълнови печки, разгорещена печка както и директно под шкафафта.
- Устройството не е предназначено за работа с употреба на външни временни изключватели или на отделна система за дистанционна регулация.



Указание

Информация за продукт и указания относно ползването му

- Преди използване на паровара се запознай със съдържанието на цялата инструкция за обслужване.
- Пароварът е предназначен за домашна употреба.

В случаите когато се използва с цел гастрономичния бизнес, гаранционните условия се променят.

- Помни, че водата в резервоара винаги трябва да бъде между означенията Min и Max. В такъв случай процеса на готвене ще протича правилно.

Технически данни

Техническите параметри са дадени върху табелката на izdelieto.

Пароварът е уред от клас I, оборудван със захранващ кабел със защитна жица и щепсел със защитен контакт. Пароварът изпълнява изискванията на съществуващите норми.

Уредът отговаря на изискванията на директивите:

- Електрически уред с ниско напрежение (LVD) – 2006/95/EC.
 - Електромагнитна съвместимост (EMC) – 2004/108/EC.
- Izdelieto е обозначено със знак CE върху табелката.

Описание на устройството (Рис. А)

- 1 Капак
- 2 Чиния за приготвяне на супи, готвене на ориз и каша
- 3 Горна парна чиния (означена върху дръжките за пренасяне със символ 3)
- 4 Откочпаемо дъно на горната парна чиния
- 5 Средна парна чиния (означена върху дръжките за пренасяне със символ 2)
- 6 Откочпаемо дъно на средната парна чиния
- 7 Долна парна чиния (означена върху дръжките за пренасяне със символ 1)
- 8 Табла за оттичане
- 9 Място за билки и подправки
- 10 Дифузор на пара
- 11 Наливнен отвор за вода с показатели Мин-Макс
- 12 Върток на таймъра (60 минути) с показател за захранване
- 13 Резервоар за вода

Подготовка на паровара за работа

- Извадете уреда и всички негови принадлежности от опаковката.
- Отстранете всички самозалепващи се етикети.
- Измийте всички части (освен резервоара за вода с нагревателния модул) с топла вода с препарат за миене на съдове.
- Внимателно изплакнете частите на пароварката и ги подсушете.
- Изтрийте вътрешността на резервоара за вода с влажна кърпа.



Не потапяйте резервоара за вода във вода.

Действие и обслужване на парната тенджера

(рис. В)

- 1 Поставете устройството върху стабилна, равна повърхност, далече от предмети, които могат да бъдат повредени от горещата пара, например от стени и висещи шкафове.
- 2 Налейте вода непосредствено в резервоара за вода (13), до ниво между означенията Мин-Макс (без да превишавате максималното ниво 1,1 литра). По време на готвенето допълвайте водата, като я наливате чрез наливния отвор.
- 3 Поместете таблата за оттичане (8) върху резервоара за вода (13) и осигурете се, че тя лежи правилно (плоско) върху него.

Върху таблата за оттичане (8) можете на мястото за билки и подправки (9) да сложите пресни или сушени подправки, за да добавите аромат на ястията и да увеличите техните преимущества за здравето. Мащерка, кориандър, босилек, копър, кърви, естрагон, а също така чесън, кимион или хрян са само някои подправки, толкова усилващи аромата на ястието, че повече няма нужда от сол.

Таблата за оттичане (8) може да се употребява и без поместване на подправките върху нея.

- 4 Сложете продуктите в чиниите. Препоръчва се най-големи порции, изискващи по-дълго готвене, да се слагат в долната парна чиния (7).

Вместимост на съдовете:

- Горна парна чиния – 3,4 л
- Средна парна чиния – 2,6 л
- Долна парна чиния – 2,5 л



продуктите, предназначени за готвене с пара, очистете и свободно сложете в парните чинии, за да не спирате напълно течението на въздуха в ситата на парните чинии.



Не добавяйте в резервоара за вода сол, черен пипер, подправки, билки, вино, бульон или каквито и да било други течности освен прясна вода.

- 5 Поставете чинията/чиниите върху резервоара за вода (13).

В парната тенджера могат да бъдат сложени 1, 2 или 3 парни чинии, в зависимост от количество продукти, предназначени за готвене с пара.

Парните чинии (3), (5), (7) могат да се съчетават съгласно рисунката, представена в главата «Строене на устройството» (като употребявате две чинии, свалете горната парна чиния (3), като употребявате една чиния, свалете горната парна чиния (3) и средната парна чиния (5) от устройството).

Устройството може да се употребява за готвене на ориз. Сложете ориз и налейте вода в чинията за ориз съгласно пропорциите, посочени в Таблицата на времена за готвене,

а след това сложете чинията с ориз в парната чиния.

Устройството може да се използва също така за готвене на яйца. Поместете яйцата в долната парна чиния, в основание на която се намират специални вдлъбнатини за яйца.

- 6 Прикрийте устройството с капака.
- 7 Сложете щепсела на захранващия кабел в мрежовото гнездо.
- 8 Поставете върток на таймъра съгласно желателното време на готвенето (виж Таблицата на времена за готвене). Максималното време за поставяне е 60 минути. За включване на устройството съобщава запалване на синия пръстен наоколо въртока. Парата ще започне да излиза от устройството след ок. 50 секунди от включването му (ако резервоарът е напълнен с вода до нивото Макс).



Ако желателното време за готвене съставя по-малко от 3 минути, най-напред завъртете въртока на таймъра в положение над 5 минути, а след това завъртете го назад до желателното време за готвене.



При ползване на устройството не се докосвайте до парните чинии, капака или до продуктите в парните чинии, тъй като има опасност от опарване.

- 9 По време на работа на устройството показателят за нивото на вода съобщава за количество вода в резервоара. При необходимост можете да долеете вода по време на работа на устройството.



Ако нивото на вода падне под ниво МИН, долейте вода чрез наливния отвор.

- 10 Приключване на поставеното време за готвене се сигнализира с единичен звук, устройството ще се изключи автоматично. Показателят на захранването ще угасне.
- 11 За да приключите работата на устройството по-рано, поставете въртока на таймъра в положение «OFF».



Не слагайте ръцете в устройството по време на готвенето. За да проверите напредване на готвенето или за бъркане употребявайте инструмент с дълга дръжка.

- След приключване на готвене с пара извадете щепсела на захранващия кабел от мрежовото гнездо.
- 12 С помощта на дръжка на капака свалете го, а след това свалете всички чинии от резервоара за вода.



При сваляне на парните чинии използвайте кухненски ръкавици.



След приключване на работата не се наемайте над устройството при сваляне на капака, има опасност от опарване.



При изваждане на таблата за оттичане (8) бъдете предпазливи, тъй като водата

в резервоара за вода (13) и течността, събрана върху таблата за оттичане (8) могат все още да бъдат много горещи, въпреки на изстиване на другите части на устройството.

Доливане на вода по време на готвенето

При ястията, изискващи дълго готвене:

- Проверете нивото на вода.
- Ако нивото на вода падне под нивото Мин, долейте вода чрез наливния отвор.

Полезни съвети

- Готвенето в горната парна чиния (3) може да изисква по-дълго време поради по-ниската температура на парата в горната част на работещата тенджерка.
- Препоръчва се порции на продуктите да бъдат с подобна величина. Ако порциите са с различна величина и е необходимо да се слагат на слоеве, слагайте по-малките парчета нагоре.
- Продуктите в парните чинии (3), (5), (7) не трябва да бъдат стиснати. Съблюдавайте разстояние между порции на продуктите, за да осигурите максимално течение на парата.
- При готвене на големи количества продукти в половината на готвенето свалете капака (1) и забъркайте ястието или обърнете продуктите на другата страна с инструмент с дълга дръжка, като защитавате дланите си от парата с кухненски ръкавици.
- Солта и подправките добавяйте в ястията чак след приключване на готвенето, след като ги извадите от устройството. Това ще позволи да избегнете повреда на грейката, разположена в резервоара за вода (13).
- Течността, събираща се в таблата за оттичане (8) можете да съхраните и да я употребите за приготвяне на супи или сосове.
- Не гответе в устройството замразено месо, птица и морски продукти. Те трябва преди готвенето напълно да се размразят.
- Чинията за приготвяне на супи, готвене на ориз и каша (2) е също така идеален съд за плодове, зеленчуци, десерти, мезе и др.
- Парните чинии (3) и (5) имат откопчаеми дъна, които създават възможност за слагане на по-голяма порция на ястието, отколкото се побира в единична парна чиния.

Таблица за продължителността на готвене



Времената за готвенето посочвани в таблиците и рецептурниците имат само ориентировъчен характер. Времето за готвене може да се променя в зависимост от големината на порциите, тяхното подреждане в паровата тенджерка, свежестта на продуктите и индивидуалните предпочитания.

Зеленчуци

- Зелените, листообразни зеленчуци да се готвят най-кратко, понеже бързо си загубват цвета.
- Замразените зеленчуци не размразявай преди готвене.

Зеленчук	Вид	Тегло/брой	Препоръчвани подправки	Време за готвене [мин.]	Препоръки
Ангинар	Пресни	3 средни	Чесън, Естрагон, Копър	45-50	
Аспержи	Пресни/замразени (зелени)	400 гр	Маточина, Дафинов лист, Мащерка	13-15/16-18	Нарежи стеблата за да се улесни проникването на пара
Брокули	Пресни/замразени	400 гр	Чесън, Черен пипер, Естрагон	16-18/15-18	
Моркови на кръгчета	Пресни	400 гр	Анасон, Мента, Копът	20-22	По средата на готвенето разбъркай
Карфиол	Пресен/замразен	400 гр	Розмарин, Босилек, Естрагон	16-18/18-20	По средата на готвенето разбъркай
Спанак	Пресен/замразен	250 гр	Трибула, Мащерка, Чесън	8-10/18-20	По средата на готвенето разбъркай
Фасул	Пресен	400 гр	Кимшон, Семена копър, Чубрица	18-20	По средата на готвенето разбъркай
Зелен грах	Пресен/замразен (на зърна)	400 гр	Мащерка, Майорана, Мента	10-12/15-18	По средата на готвенето разбъркай
Картофи (половинки)	Пресни	400гр	Трибула, Зелен лук Копър	20-22	

Месо и пилета

- Готвенето на пара има това преимущество, че цялата мазнина изтича. Температурата повреме на готвенето не е много висока, затова избирай меко, крехко месо и отстранявай мазнината му.
- Повреме на готвенето прибави пресни билки, за да придобие ястието по силен аромат.

Продукт	Вид	Тегло/брой	Препоръчвани подправки	Време за готвене [мин.]	Препоръки
Пиле	Филе без кост, месо за печене	250 гр (4 бр.) 450 гр	Къри, Розмарин, Мащерка	12-15 30-35	Старателно отстри мазнината
Свинско месо	Рибица, филе, стек или пържолки	400 гр (4 бр.)	Къри, Маточина, Мащерка	5-10	Старателно отстри мазнината
Телешко месо	Рамстек, стек от рибица или бифтек	250 гр	Къри, Червен пипер, Мащерка	8-10	Старателно отстри мазнината

Рибни и морски дарове

- Замразена риба може да се готви без размразяване, ако преди готвенето се раздели и времето за готвене да се удължи.
- Повреме на готвенето прибави парчета лимон и билки, за да се усили аромата на ястието.

Продукт	Вид	Тегло/брой	Препоръчвани подправки	Време за готвене [мин.]
Ракообразни	Пресни	400 гр	Майорана, Маточина	8-10
Скариди	Пресни	400 гр	Маточина, Чесън	6
Миди	Пресни	400 гр	Маточина, Хрян	8-10
Омар (опашка)	Замразен	2 бр. по 400 гр	Хрян, Чесън	20-22
Риба филе	Пресна/замразена	250 гр	Горчица, Бахар, Майорана	6-8/10-12


Ориз

Използвай съд за ориз (2). Едновременно с ориза налей необходимото количество вода.

Продукт	Вид	Колич./Колич. вода	Време за готвене [мин.]	Препоръки
Ориз	Бял	200 гр/300 мл	35-40	Две порции

Почистване и поддържане (Рис. С)

① Винаги преди почистването осигурете се дали въртокът на таймъра се намира в положение „OFF“ и дали щепселът на присъединителния кабел е изваден от мрежовото гнездо.


 **Устройството може да се почиства чак след пълното му изстигане.**

② Извадете парните чинии, таблата за оттичане, изпразнете ги, излейте вода от резервоара за вода и протрийте резервоара с влажно парцалче.

③ Измийте всички части на устройството (освен резервоара за вода с нагревателния възел) с топла вода с добавка на средство за миене на съдове.

Горепосочените елементи на парната тенджерка можете също да миете в горното ниво на миячна машина, като употребявате кратък цикъл на миенето. Обаче постоянно миене на тях в машината може да предизвика незначителна загуба на лъскавината на външната повърхност и загуба на яркостта ѝ.

④ Избършете всеки елемент насухо.


 **Не мийте под течаща вода или не потапяйте резервоара за вода с нагревателния възел във вода.**

За измиване на корпуса на нагревателния възел не употребявайте агресивни детергенти във вид на емулсия, мляко, паста и др. Те могат, между друго, да премахнат нанесените информационни графични символи, като: скали, означения, предупредителни знаци и др.

Отстраняване на камъка от резервоара за вода


След 2 – 3 месеца непрекъсната употреба в резервоара за вода с нагревателния възел (13) може да се отложи камък. Това е нормално явление. Количество камък зависи от твърдост на водата. Необходимо е редовно да отстранявате камъка, за да осигурите постоянно количество образуваната пара и да удължите срока за експлоатационна пригодност на тенджерата.

● Напълнете резервоара за вода (13) с бял (не тъмен) оцет до ниво Макс.


 **Не употребявайте за отстраняване на камъка химически вещества или общодостъпни продукти за отстраняване на камъка.**

● Подключете устройството към електрическото гнездо. По време на този процес таблата за оттичане (8), парните чинии (3), (5), (7) и капакът (1) трябва да се намират на местата си.

● Поставете време за готвенето за 25 минути.

 **Ако оцетът започне да кипи и да се излива върху основанието, изключете регулатора за време за готвенето и отключете устройството от мрежата. Малко намалете количество оцет.**

- Когато устройството издаде звуков сигнал, отключете тенджерата от захранването и го оставете напълно да изстине, а след това излейте оцета.
- Изплакнете резервоара. За тази цел влейте няколко пъти в резервоара студена вода и я излейте от него. Изсушете устройството.

 **Не мийте под течаща вода или не потапяйте резервоара за вода с нагревателния възел във вода.**

Екология – грижа за околната среда

Всеки ползвател може да допринесе за опазването на околната среда. Това не е трудно, нито скъпо. За да го постигнете: изхвърлете картонената опаковка в контейнер за рециклиране на хартиени отпадъци; полиетиленовите пликосе изхвърлете в контейнер за пластмаса.



Когато стане непригоден, занесете уреда в подходящ център за унищожаване, защото съдържа опасни елементи, които могат да навредят на околната среда.

Не изхвърляйте в кофи за битови отпадъци!!!

Вносителят/производителят не отговаря за евентуални повреди, предизвикани от използване на уреда по начин, несъответстващ на неговото предназначение, или неправилната му употреба.

Вносителят/производителят си запазва правото да модифицира уреда във всеки момент, без предварително уведомление, с цел изпълнение на правните разпоредби, стандарти, директиви или по конструктивни, търговски, естетически и други причини.

Шановні клієнти!

Вітаємо Вас із вибором нашого пристрою та ласкаво просимо до спільноти користувачів товарів Zelmer.

Для того, щоб отримати найкращі результати, ми рекомендуємо використовувати тільки оригінальні аксесуари компанії Zelmer. Вони спроектовані спеціально для цього продукту.

Уважно прочитайте інструкцію обслуговування. Основну увагу приділіть вказівкам безпеки, так щоб під час використання пристрою запобігти поранень і/або пошкодженнь приладу. Збережіть інструкцію обслуговування, щоб мати змогу скористатися з неї при подальшому використанні приладу.

Вказівки безпеки

ПОПЕРЕДЖЕННЯ: *Дотримуйтесь вказаних нижче правил з метою уникнення небезпеки отримання опіків, ураження струмом і пожежі.*



Небезпека! / Попередження! Недотримання загрожує травмами

- Вимкніть пароварку з розетки, коли вона не використовується, а також перед початком чищення.
- Не вмикайте пароварку, якщо провід живлення, або корпус системи нагрівання пошкоджено.
- Якщо буде пошкоджений невід'єднувальний кабель живлення, то його повинен замінити виробник або спеціалізована ремонтна майстерня чи кваліфікована особа з метою уникнення виникнення небезпеки.
- Ремонт обладнання може виконуватися тільки підготовленим персоналом. Неправильно проведений ремонт може призвести до виникнення серйозної небезпеки для користувача. У разі виявлення дефектів, треба звернутися за порадою до спеціалізованого сервісного центру.
- При перенесенні приладу з гарячими продуктами, водою або іншими гарячими рідинами, будьте дуже обережні. Не тримайте рук над пароваркою, коли вона працює.
- Обережно припіднімайте і знімайте кришку, щоб уникнути опіків. Вода повинна стікати в пароварку.
- Не торкайтеся гарячих поверхонь. Для перенесення гарячих матеріалів завжди використовуйте кухонні рукавички.
- Не тримайте рук, обличчя і інших частин тіла над приладом під час його роботим, так як він утворює пару. Кришку знімайте повільно. Для того, щоб перевірити чи ваші продукти уже готові, використовуйте інструменти з довгими ручками.
- Не вмикайте пароварку в оточенні легко займистих і вибухових парів.
- Використання аксесуарів, не рекомендованих виробником приладу, може призвести до тілесних пошкодженнь.

- Діти старше 8 років, особи з обмеженими психічними, сенсорними або ментальними можливостями, а також особи, що не мають відповідного досвіду та знань, можуть використовувати прилад виключно під наглядом або після попереднього пояснення можливих загроз та інструктажу з безпечного використання приладу. Не можна дозволяти дітям гратись із приладом. Дозволяється очистка приладу та виконання дій по зберіганню дітьми старше 8 років за умови відповідного нагляду.



Увага!

Недотримання загрожує пошкодженням майна

- Завжди вмикайте пароварку в розетку з перемінним струмом із запобіжником.
- Завжди встановлюйте пароварку на плоскій, рівній поверхні.
- Не виймайте вилку з розетки, тягучи за провід живлення.
- Провід живлення не повинен звисати зі столу, а також торкатися гарячих поверхонь.
- Прилад повинен охолонути перед демонтажем його складових.
- Використання пароварки з малою кількістю води (нище рівня Min), може призвести до перегрівання грійника і як наслідок, його пошкодження.
- **Не мийте під водою і не занурюйте систему нагрівання в воду.**
- Не використовуйте агресивні детергенти, такі як емульсії, пасти ітд. для чищення корпусу системи нагрівання. Вони можуть усунути нанесені графічні інформаційні символи, такі як: поділкі, позначки, знаки безпеки, ітд.
- Не встановлюйте прилад на гарячих газових або електричних пальниках, в мікрохвильових печах, розігрітих печах, а також безпосередньо під шафками.
- Пристрій не призначений для роботи з використанням зовнішніх вимикачів-таймерів або окремої системи дистанційного управління.



Вказівка

Інформація про продукт та вказівки щодо користування

- Перед початком роботи з пароваркою, докладно прочитайте усю інструкцію обслуговування.
- Пароварка призначена для домашнього використання. У випадку використання пароварки з ціллю гастрономічного бізнесу, умови гарантії змінюються.
- Пам'ятайте, про те що рівень води повинен завжди знаходитися між Min і Max. Тільки в такому випадку процес приготування буде правильним.

Технічна характеристика

Технічні дані подано в таблиці.

Пароварка є приладом I класу, укомплектована проводом живлення із захисноюжилкою і вилкою із захиснимстиком.

Пароварка виконує вимоги відповідних норм.

Прилад відповідає вимогам директив:

- Електричний пристрій низького струму (LVD)
– 2006/95/ЕС.
- Електромагнетична компатильність (EMC)
– 2004/108/ЕС.

Вибір позначено знаком СЕ в таблиці.

Опис пристрою

(Мал. А)

- 1 Кришка
- 2 Миска для приготування супів, варки рису та каш
- 3 Верхня парова миска (позначена на ручках для переноски символом 3)
- 4 Знімне дно верхньої парової миски
- 5 Середня парова миска (позначена на ручках для переноски символом 2)
- 6 Знімне дно середньої парової миски
- 7 Нижня парова миска (позначена на ручках для переноски символом 1)
- 8 Піднос для стікання води
- 9 Місце для спецій і приправ
- 10 Паровий дифузор
- 11 Заливна горловина води із відмітками Min-Max
- 12 Ручка таймера (60 хвилин) з індикатором електроживлення
- 13 Ємність для води

Підготування пароварки для роботи

- Вийміть пароварку та всі аксесуари з упакування.
- Усуньте всі самоклеючі етикетки.
- Промийте всі частини (крім бункера для води з нагрівним блоком) теплою водою з додаванням засобу для миття посуду.
- Старанно сполосніть вищевказані частини пароварки й осушіть їх.
- Внутрішню частину бункера для води протріть зволоженою ганчіркою.



Не занурюйте бункер для води у воду.

Робота та обслуговування пароварки (Мал. В)

- 1 Установіть пристрій на стабільній, рівній поверхні подалі від предметів, котрі може пошкодити гаряча пара, наприклад, стін та підвісних шафок.
- 2 Налийте воду безпосередньо у ємність для води (13), до рівня між позначками Min-Max (не перевищуючи

максимального рівня 1,1 літра). Доливайте воду під час варки, вливаючи її через заливну горловину води.

- 3 Піднос для стікання води (8) установіть на ємності для води (13) та перевірте, чи він установлений на ємності правильно (горизонтально).

На піднос для стікання води (8) у місце для спецій і приправ (9) можна покласти свіжі або сушені приправи, щоб додати стравам аромату та збільшити їх поживні властивості. Чебрець, коріандр, базилік духмяний, кріп, карі та естрагон, а також часник, кмин або хрін - це лише деякі приправи, котрі посилюють аромат страви настільки сильно, що сіль уже не потрібна.

Піднос для стікання води (8) також можна використовувати без розміщення на ньому приправ.

- 4 Покладіть продукти у миски. Рекомендується найбільші порції, котрі потребують найдовшого часу для приготування, покласти у нижню парову миску (7).

Місткість контейнерів:

- Верхня парова миска – 3,4 л
- Середня парова миска – 2,6 л
- Нижня парова миска – 2,5 л



Продукти, призначені для приготування на парі, слід почистити та вільно розкласти у парових мисках так, щоб не перекрити повністю доступ повітря через сита парових мисок.



У ємність для води не додавайте сіль, перець, приправи, спеції, вино, бульйон чи будь-яку іншу рідину, крім питної води.

- 5 Миску/миски поставте на ємність для води (13).

У пароварці може бути встановлено 1, 2 або 3 парові миски залежно від кількості продуктів, призначених для приготування на парі.

Парові миски (3), (5), (7) можна з'єднувати відповідно до малюнку, представленого у розділі «Будова пристрою» (при використанні двох мисок слід зняти з пристрою верхню парову миску (3); при використанні однієї миски слід зняти з пристрою верхню парову миску (3) та середню парову миску (5)).

Пристрій можна використовувати для приготування рису.

Покладіть рис та налейте воду у миску для рису згідно із пропорціями, вказаними у Таблиці часу приготування страв, а потім установіть миску для рису в парову миску.

Пристрій також можна використовувати для приготування яєць. Покладіть яйця у нижню парову миску, в дні котрої знаходяться спеціальні виїмки для яєць.

- 6 Прикрийте пристрій кришкою.

- 7 Вставте штепсельну вилку кабелю електроживлення у розетку електромережі.

- 8 Установіть ручку таймера відповідно до потрібного часу приготування страви (дивіться Таблицю часу приготування страв). Максимальний можливий для установки час - це 60 хвилин. Про увімкнення пристрою повідомлять

загоряння синього кільця-індикатора довкола ручки. Пара з пристрою почне виходити через близько 50 секунд з моменту вмикання пристрою (коли ємність заповнена водою до рівня Max).



Якщо потрібний час приготування страви становить менше, ніж 3 хвилини, то слід спочатку повернути ручку таймера у положення більше 5 хвилин, а потім повернути назад до потрібного часу приготування страви.



Під час користування пристроєм забороняється торкатися парових мисок, кришки чи продуктів, що знаходяться у парових мисках, оскільки це загрожує отриманням опіків.

9) У процесі роботи пристрою відмітка рівня води інформує про кількість води у ємності. При потребі можна доливати воду під час роботи пристрою.



Коли рівень води знизиться нижче рівня MIN, слід долити воду через заливну горловину води.

10) Про закінчення встановленого часу приготування страви сигналізує одноразовий звуковий сигнал, пристрій автоматично вимкнеться. Індикатор електроживлення згасне.

11) Для того, щоб раніше закінчити роботу пристрою, установіть ручку таймера у положення «OFF».



Не кладіть руки в пристрій під час приготування страви. Для перевірки ходу приготування страви або перемішування використовуйте кухонне приладдя з довгою ручкою.

Після закінчення приготування страви на парі витягніть штепсельну вилку кабелю електроживлення з розетки електромережі.

12) Зніміть кришку за допомогою її ручки, а потім зніміть усі миски із ємності для води.



Під час знімання парових мисок використовуйте кухонні рукавиці.



Після закінчення праці не нахилийтеся над пристроєм при знятті кришки, так як це загрожує отриманням опіків.



Під час витягування підносу для стікання води (8) будьте обережні, оскільки вода у ємності для води (13) та рідина, котра зібрана на підносі для стікання води (8), можуть надалі бути дуже гарячі, незважаючи на охолодження інших частин пристрою.

Доливання води під час варки

У випадку страв, котрі потребують тривалого часу приготування:

- Перевірте рівень води.
- Якщо рівень води знизиться нижче рівня Min, долийте воду через заливний отвір води.

Корисні поради

- Приготування страви у верхній паровій мисці (3) може вимагати довшого часу приготування з огляду на нижчу температуру пари у верхній частині працюючої пароварки.
- Рекомендується, щоб порції продуктів були подібного розміру. Якщо порції різного розміру і необхідно їх укласти шарами, то менші шматки кладіть зверху.
- Продукти у парових мисках (3), (5), (7) не повинні бути стиснуті. Між порціями продуктів слід дотримуватися інтервалів, щоб забезпечити максимальне проходження пари.
- У випадку приготування великої кількості продуктів на половині часу приготування зніміть кришку (1) та перемішайте страву або переверніть продукти на другий бік інструментом з довгою ручкою, захищаючи долоні від пари кухонними рукавицями.
- Сіль та приправи додавайте до страв лише після закінчення приготування страви, після їх виймання за межі пристрою. Це дозволить уникнути пошкодження нагрівального елемента (грілки), котра знаходиться у ємності для води (13).
- Рідину, що збирається на підносі для стікання води (8), можна зберегти та використати для приготування супів і соусів.
- Не варіть у пристрої заморожене м'ясо, птицю та морепродукти. Перед приготуванням їх потрібно належним чином розморозити. Миска для приготування супів, варіння рису та каш (2) являється також ідеальним посудом для фруктів, овочів, десертів, легких закусок та ін.
- Парові миски (3) і (5) мають знімне дно, котре надає можливість вкладати більшу кількість порцій страви, ніж може поміститися в окремій паровій мисці.

Таблиця часу готування



Час готування поданий в таблицях і рекомендаціях має тільки орієнтаційний характер. Час готування може змінюватися в залежності від величини порції, їх розміщення в паровій посудині, свіжості продуктів, а також від індивідуальних уподобань. В міру ознайомлення з приладом можна змінити час готування.

Овочі

- Зелені, листяні овочі готуйте не довго, бо вони дуже швидко втрачають колір.
- Не розморожуйте овочі перед їх приготуванням.

Овочі	Вид	Вага/кільк. штук	Рекомендовані приправи	Час готування [хв.]	Рекомендації
Артишок	Свіжі	3 середні	Часник, Естрагон, Кріп	45-50	
Шпарагівка	Свіжі/Морожені (зелені)	400 г	Меліса, Лавровий лист, Чебрець	13-15/16-18	Наріжте, для кращого проникнення пари
Брокколи	Свіжі/Морожені	400 г	Часник, Зелений перець, Естрагон	16-18/15-18	
Морква	Свіжі	400 г	Аніс, М'ята, Кріп	20-22	В середній фазі приготування перемішайте
Цвітна капуста	Свіжі/Морожені	400 г	Розмарин, Базилик, Естрагон	16-18/18-20	В середній фазі приготування перемішайте
Шпинат	Свіжі/Морожені	250 г	Цибуля, Чебрець, Часник	8-10/18-20	В середній фазі приготування перемішайте
Фасоля	Свіжі	400 г	Кмин, Насіння петрушки, Чомбер	18-20	В середній фазі приготування перемішайте
Горошок	Свіжі/Морожені (чищений)	400 г	Базилик, Майоран, М'ята	10-12/15-18	В середній фазі приготування перемішайте
Картопля	Свіжі	400 г	Цибуля, Зелена цибуля, Кріп	20-22	

М'ясо і курятина

- Готувати на парі корисно, тому що весь жир скапує в посудину. Температура під час готування не є дуже високою, тому вибирайте м'яке, худе м'ясо і забирайте з нього жир.
- Під час приготування додайте свіжу зелень, щоб страва отримала сильніший аромат.

Продукт	Вид	Вага/кільк. штук	Рекомендовані приправи	Час готування [хв.]	Рекомендації
Курка	Філе без костей, М'ясо для запікання	250 г (4 шт.) 450 г	Каррі, Розмарин, Чебрець	12-15 30-35	Старанно відділіть жир
Свинина	Полядвий, відбивна або котлети	400 г (4 шт.)	Каррі, Меліса, Чебрець	5-10	Старанно відділіть жир.
Гов'ядина	Відбивні з полядвиці, біфштекс	250 г	Каррі, Паприка, Чебрець	8-10	Старанно відділіть жир

Риба і морепродукти

- Морожену рибу можна готувати без розморожування, якщо перед приготуванням вона не розділилася, час готування видовжиться.
- Під час приготування додайте трошки лимона, щоб зміцнити аромат страви.

Продукт	Вид	Вага/кільк. штук	Рекомендовані приправи	Час готування [хв.]
Устриці	Свіжі	400 г	Майоран, Меліса	8-10
Криветки	Свіжі	400 г	Меліса, Чісок	6
Краби	Свіжі	400 г	Меліса, Чісок	8-10
Омари (хвіст)	Морожені	2 шт. по 400 г	Хрін, Чісок	20-22
Рибне філе	Свіжі/Морожені	250 г	Гірчиця, Аглійська зелень, Майоран	6-8/10-12


Рис

Використовуйте посудину для рису (2). Одночасно з рисом влийте потрібну кількість води.

Продукт	Вид	Кількість/кільк. води	Час готування [хв.]	Рекомендації
Рис	Білий	200 г/300 мл	35-40	Дві порції

Чищення і догляд (Мал. С)

① Завжди перед чищенням перевірте, чи ручка таймера знаходиться у положенні «OFF», а штепсельна вилка приєднувального кабелю витягнута з розетки електромережі.


 **Пристрій можна чистити лише після його повного охолодження.**

② Вийміть парові миски, піднос для стікання води, випорожніть його, а також вилийте воду із ємкості для води та протріть ємкість вологою ганчіркою.

③ Помийте всі частини пристрою (крім ємкості для води з нагрівальним елементом (грілкою) теплою водою з додаванням рідини для миття посуду.

Вищевказані елементи пароварки також можна мити на верхньому рівні посудомийки, використовуючи короткий цикл миття. Однак, їх постійне миття у посудомийці може призвести до незначної втрати блиску зовнішньої поверхні та її помутніння.

④ Витріть на сухо кожен елемент.


 **Ємкість для води із нагрівальним елементом (грілкою) не можна мити під проточною водою ані занурювати ємкість у воду.**

Для миття корпусу нагрівального елемента (грілки) не використовуйте агресивні миючі засоби (детергенти) у вигляді емульсій, молочка, паст тощо. Вони можуть, серед іншого, усунути нанесені інформаційні графічні символи, такі як: поділкі, позначення, попереджувальні значки та ін.

Усування каменю із ємкості для води

Через 2-3 місяці безперервної експлуатації у ємкості для води з нагрівальним елементом (грілкою) (13) може відкластися камінь. Це нормальне явище. Кількість каменю залежить від твердості води. Необхідно регулярно усувати камінь, щоб забезпечити стабільну кількість утвореної пари та продовжити період придатності пароварки до експлуатації

● Наповніть ємкість для води (13) білим (не темним) оцтом до рівня Max.

 **Не використовуйте для усунування каменю ні хімічні речовини, ані засоби для усунування каменю, доступні у торговельній мережі.**

● Підключіть пристрій до розетки електромережі. Під час цього процесу піднос для стікання води (8), парові миски (3), (5), (7) і кришка (1) повинні знаходитися на своїх місцях.

● Установіть час варіння на 25 хвилин.



Якщо оцет почне кипіти та вихлюпуватися на підставку, вимкніть регулятор часу приготування страви (таймер) та відключіть пристрій від електромережі. Потрібно дещо зменшити кількість оцту.

● Коли пристрій подасть звуковий сигнал, відключіть пароварку від електроживлення та залиште до повного охолодження, а потім вилийте оцет.

● Промийте ємкість. Для цього декілька разів налейте в ємкість холодну воду та вилийте її. Висушіть пристрій.



Ємкість для води із нагрівальним елементом (грілкою) не можна мити під проточною водою, ані занурювати ємкість у воду.

Екологія – давайте дбати про навколишнє середовище

Кожна людина може зробити свій внесок у справу охорони природи. Це зовсім не складно і не потребує витрат. Для цього слід: здати картонну упаковку у пункт прийому макулатури, а поліетиленові пакети викинути у контейнер для пластмаси.



Зношений пристрій слід віддати у відповідний пункт прийому, адже його конструктивні елементи можуть бути небезпечними для навколишнього середовища.

Не викидайте пристрій разом з побутовими відходами!!!

Транспортування і зберігання

- Транспортування виробу може здійснюватись усіма видами транспорту відповідно до вимог та правил які діють на конкретному виді транспорту.
- Під час перевезення повинна бути усунена можливість переміщення виробів всередині транспортного засобу.
- Під час транспортування залізницею перевезення повинно здійснюватися у критих вагонах або контейнерах дрібними чи повагонними відправками.
- Під час транспортування виробів на плоских піддонах вимоги до транспортування повинні відповідати ГОСТ 26663, або ГОСТ 19848 – в разі застосування ящикових піддонів.
- Способи і засоби кріплення, схеми розміщення упкованих виробів (кількість ярусів, рядів) у транспортних засобах зазначені на упаковці.
- Вироби повинні зберігатися у опалювальних складських приміщеннях при температурі +5°C – +40°C. Умови зберігання повинні відповідати – 1(Л) ГОСТ 15150.
- Умови складування виробів зазначені у технічних умовах.

Імпортер/виробник не відповідає за можливі збитки, що виникли внаслідок використання обладнання не за його призначенням або його неналежного обслуговування.

Імпортер/виробник застерігає собі право модифікувати виріб у будь-який момент, без попереднього повідомлення, для пристосування до правових положень, стандартів, директив або у зв'язку з конструкційним, тогочасним, естетичним та іншими причинами.

Dear Customers!

Congratulations on your choice of our appliance, and welcome among the users of Zelmer products.

In order to achieve best possible results we recommend using exclusively original Zelmer accessories. They have been specially designed for this product.

Please read these instructions carefully. Pay special attention to important safety instructions in order to prevent accidents and/or avoid damage. Keep this User's Guide for future reference.

Important safety instructions

WARNING: Observe the following rules in order to avoid danger of burns, electrocution or fire.



Danger! / Warning! Health hazard

- Unplug the food steamer when not in use and before cleaning.
- Never operate this appliance if it has a damaged cord or if the housing of the heating assembly is visibly damaged.
- If the non-detachable part of the cord is damaged, it should be replaced by the producer or at a proper service point or by a qualified person in order to avoid any hazards.
- The appliance can only be repaired by qualified service personnel. Improper servicing may cause a serious hazard to the user. In case of defects please contact a qualified service center.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot food, water or other hot liquids. Avoid reaching over the steamer while operating.
- Carefully lift and remove lid in order to avoid burns. Allow water to drip into steamer.
- Do not touch hot surfaces. Always use pot holders when handling hot materials.
- Do not place hands, face or other parts of the body over the appliance, as it generates steam. Slowly lift the lid. Use utensils with long handgrips to check the food.
- Do not operate the food steamer in the presence of flammable and/or explosive fumes.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are aged from 8 years and above and supervised.



Caution!

Not observance can result in damage to possessions

- Plug the food steamer only to a grounded 230 V electrical outlet of a voltage in accordance with the voltage provided on the rating label.
- Always place the appliance on a flat and even surface.
- Do not unplug by pulling on cord.
- Make sure the cord does not hang over the table or counter and does not touch any hot surface.
- Allow the appliance to cool before dissembling.
- Operating the food steamer with an insufficient amount of water (below the Min level) may result in overheating of the appliance's heating elements and lead to its damage.
- **Do not wash the appliance under running water. Do not immerse the heating assembly in water.**
- Do not use abrasive detergents such as emulsions, cream cleaners, polishes, etc. to clean the heating assembly housing. They may remove the graphic information symbols such as: as scales, marks, warning signs etc.
- Do not place the appliance on hot gas or electric rings, in microwave ovens, in hot ovens or directly under cupboards.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Make sure you have understood the above instructions.



Suggestion

Information on the product and suggestions for its use

- Please read these instructions for use completely before using the food steamer.
- The food steamer is intended for household use only. The warranty conditions change if the appliance is used for commercial purposes.
- Make sure the water level is always between Min and Max. This will ensure a proper cooking process.

Technical parameters

The technical parameters are indicated on the rating label. The food steamer is a class I appliance equipped with a cord having a grounding wire and a grounding plug. The food steamer fulfills the requirements of the existing norms. The appliance is in conformity with the requirements of the directives:

- Low voltage appliance (LVD) – 2006/95/EC.
- Electromagnetic compatibility (EMC) – 2004/108/EC.

The appliance was marked by the CE sign on the rating label.

Description of the Device (Fig. A)

- 1 Lid
- 2 Bowl for preparing soups, boiling rice, and groats
- 3 Top steam bowl (marked by the number "3" on the carrying handles)
- 4 Detachable bottom of the top steam bowl
- 5 Middle steam bowl (marked by the number "2" on the carrying handles)
- 6 Detachable bottom of the middle steam bowl
- 7 Bottom steam bowl (marked by the number "1" on the carrying handles)
- 8 Dripping tray
- 9 Space for herbs and spices
- 10 Steam diffuser
- 11 Water inlet with Min-Max indicator
- 12 Timer dial (60 minutes) with power indicator
- 13 Water container

Preparing the food steamer for operation

- Take the appliance and all accessories out of the packaging.
- Remove all self-adhesive labels.
- Wash all parts (apart from the water tank with heating unit) in warm water with wash-up liquid.
- Rinse the a/m parts of steam cooker thoroughly and dry them.
- Wipe the inner of the water tank with damp cloth.

 **Do not immerse the water tank in water.**

Operating the Steam Cooker (Fig. B)

- 1 Place the device on a stable, even ground, away from any items which could be damaged by hot steam, e.g. walls or hanging cupboards.
- 2 Pour water directly into the water container (13) to a level indicated by the MIN-MAX indicator (without exceeding the maximum level of 1.1 l). In order to replenish the amount of water during cooking, pour it through the water inlet.
- 3 Place the dripping tray (8) on the water container (13), and make sure it is secured (lays flat).


The dripping tray (8) has a space for herbs and spices (9), where you may put fresh or dried spices to make your food healthier and tastier. Thyme, coriander, basil, dill, curry, and tarragon, as well as garlic, caraway or horseradish are only a few examples of spices enhancing the aroma of a dish so much, the addition of salt is unnecessary.


The dripping tray (8) may also be used without placing any spices on it.

- 4 Place products into the bowls. We recommend you to put the largest pieces requiring the longest time to prepare on the bottom steam bowl (7).

Volume of containers:

- Top steam bowl – 3.4 l
- Middle steam bowl – 2.6 l
- Bottom steam bowl – 2.5 l

 **The products for steam cooking should be cleaned, and placed freely in the sieves of steam bowls, in such a way that they do not clog up the airflow in the sieves of steam bowls.**

 **Do not add any salt, pepper, spices, herbs, wine or broth into the water container apart from tap water.**

- 5 Place the bowl(s) on the water container (13).


The steam cooker may use 1, 2 or 3 steam bowls depending on the number of products used for steam cooking.


The steam bowls (3), (5), (7) may be attached as shown on the figure in the Device Construction chapter (while using two bowls remove the top steam bowl (3); while using one bowl remove the top steam bowl (3) and the middle steam bowl (5)).

The steam cooker may be used for cooking rice. Put the rice into the rice bowl, and pour the water into it according to the ratios given in the Cooking Time Table, then place the rice bowl into the steam bowl.


The steam cooker may also be used for boiling eggs. Place the eggs in the appropriate spaces available in the bottom steam bowl.

- 6 Cover the cooker with the lid.
- 7 Plug the power cord into the socket.
- 8 Set the desired time by means of the timer dial, and according to the Cooking Time Table. Maximum time setting is 60 minutes. As soon as the device is turned on, the blue ring around the dial is lit. The steam starts escaping from the device ca. 50 seconds after turning the cooker on (when the container is filled with water to the MAX level).

 **If the needed cooking time is less than 3 minutes, first turn the timer dial to above 5 minutes, and only then back up to the needed time value.**

 **Do not touch the steam bowls, nor the lid or the products inside the bowls while using the steam cooker, or burns may result.**

- 9 While it is working the cooker indicates its water level on the indicator. You may add some water, if necessary.

 **If the water falls below the MIN level, add water by means of the water inlet.**

- 10 When the set time ends, you will hear a singular sound going off, and after that, the cooker turns off. The power indicator goes off to indicate this.

- 11 In order to end the cooking earlier, set the timer dial to the OFF position.



Do not put your hands into the cooker during the cooking process. To check the progress or stir the products use a kitchen utensil with a long handle.

- After finishing work unplug the power cord into the socket.
- ⑫ By using the handles remove the lid, and then remove all the bowls from the water container.



When removing the steam bowls, always use oven gloves.



After finishing work do not lean over the cooker, when the lid is off, or burns may result.



While removing the dripping tray (8) remain extra careful, as the water in the water container (13), and the liquid gathered in the dripping tray may be still hot in spite of other parts of the cooker being already cool.

Adding water during cooking

While preparing food that needs longer time to cook:

- Check water level.
- If the water falls below the Min level, add water by means of the water inlet.

Useful advice

- Food prepared in the top steam bowl (3) may need more time to be cooked due to a lower temperature of steam in comparison to the top bowl.
- We recommend you to have your products of similar size. If the portions of food are different in size, it is necessary to place them in layers with smaller pieces on top.

- The products placed in steam bowls (3), (5), (7) should not be squeezed. Keep space between the products to maximize steam flow.
- When cooking large quantities of products half way through the process take the lid (1) off, and stir the food or turn it over with a kitchen utensil with a long handle, protecting your hands against steam by means of oven gloves.
- Salt and spices should be added to the dish only after the cooking process is over, after taking the food out of the cooker. This will protect the immersion heater situated in the water container (13) from damaging.
- The liquid gathered in the dripping tray (8) can be saved and used to make soups or sauces.
- Do not prepare frozen meat, poultry, and seafood in the steam cooker. You should thoroughly defreeze them first.
- The bowl for preparing soups, boiling rice, and grates (2) is also an excellent container for fruits, vegetables, desserts, snacks, etc.
- The steam bowls (3) and (5) are equipped with detachable bottoms, letting you put larger portions of food, which would not fit into a single bowl.

Cooking time table



The cooking times indicated in the tables and recipes are approximate. The cooking time may vary depending on the size of the portion, its arrangement in the steaming bowl, the food's freshness and individual preferences. You can change the cooking times after familiarizing yourself with the appliance.

Vegetables

- Cook green leaf vegetables for as short as possible, as they quickly lose color.
- Do not defrost frozen vegetables before cooking.

Vegetable	Type	Weight/number of pieces	Suggested spices	Cooking time [min.]	Tips
Artichokes	Fresh	3 medium	Garlic, Tarragon, Dill	45-50	
Asparagus	Fresh/Frozen (green)	400 g	Lemon balm, Bay leaves, Thyme	13-15/16-18	Crisscross the stalks to make it easier for the steam to infiltrate.
Broccoli	Fresh/Frozen	400 g	Garlic, Crushed pepper, Tarragon	16-18/15-18	
Sliced carrots	Fresh	400 g	Anise, Mint, Dill	20-22	Stir in the middle of the cooking time.
Cauliflower	Fresh/Frozen	400 g	Rosemary, Basil, Tarragon	16-18/18-20	Stir in the middle of the cooking time.
Spinach	Fresh/Frozen	250 g	Chervil, Thyme, Garlic	8-10/18-20	Stir in the middle of the cooking time.
Beans	Fresh	400 g	Caraway, Dill seeds, Savory	18-20	Stir in the middle of the cooking time.
Peas	Fresh/Frozen (shelled)	400 g	Basil, Marjoram, Mint	10-12/15-18	Stir in the middle of the cooking time.
Potatoes (halves)	Fresh	400 g	Chervil, Chives, Dill	20-22	

Meat and poultry

- Steam cooking has the advantage that all of the fat drips out of the meat. The cooking temperature is not too high, therefore choose soft, lean meat and trim fat from meat.
- Add fresh herbs during cooking to give the dish a stronger aroma.

Product	Type	Weight/number of pieces	Suggested spices	Cooking time [min.]	Tips
Chicken	Boneless filet roast meat	250 g (4 pieces) 450 g	Curry, Rosemary, Thyme	12-15 30-35	Carefully trim fat.
Pork	Sirloin, loin, steaks or pork chops	400 g 4 (pieces)	Curry, Lemon balm, Thyme	5-10	Carefully trim fat.
Beef	Rump steaks, sirloin steaks or steaks	250 g	Curry, Paprika, Thyme	8-10	Carefully trim fat.

Fish and seafood

- Frozen fish can be cooked without the need of defrosting if they are divided before cooking and the cooking time is prolonged.
- Add lemon pieces during cooking to strengthen the aroma of the dish.

Product	Type	Weight/number of pieces	Suggested spices	Cooking time [min.]
Crustacean	Fresh	400 g	Marjoram, Lemon balm	8-10
Shrimps	Fresh	400 g	Lemon balm, Garlic	6
Clams	Fresh	400 g	Lemon balm, Garlic	8-10
Lobster (tail)	Frozen	2 pieces 400 g each	Horseradish, Garlic	20-22
Fish filets	Fresh/Frozen	250 g	Mustard seed, Allspice	6-8/10-12


Rice

Use the rice bowl (2). Pour a sufficient amount of water with the rice.

Product	Type	Amount/Amount of water	Cooking time [min.]	Tips
Rice	White	200 g/300 ml	35-40	Two servings

Cleaning and maintenance (Fig. C)

① Before starting cleaning make sure the timer dial is in the OFF position, and the cooker is unplugged from the power socket.


 **The cooker may only be cleaned if it has cooled off.**

② Remove the steam bowls, the dripping tray, and empty them; pour the water out of the water container, and wipe it clean with a wet cloth.

③ Wash all the parts of the cooker (apart from the water container housing the heating unit) with warm water with an addition of washing liquid.

All the above elements of the steam cooker may also be washed on the top shelf of a washing machine in a short washing program. However, by constantly using the washing machine to clean the parts may lead to reducing their polish, and dulling their surface.

④ Wipe each element dry.


 **Do not use running water to clean the water container housing the heating unit. Also, do not immerse it in water.**

Do not use harsh detergents in lotions, creams, polishes, etc. to clean the casing of the heating unit. They may remove the information markings, such as scales, symbols, warning signs, etc., from its surface.

Removing limescale from the water container

After 2-3 months of constant using, limescale may gather inside of the water container with the heating unit (13). It is nothing out of the ordinary. The amount of limescale depends on the water hardness. It is necessary to remove the limescale regularly in order to provide a constant amount of produced steam, and prolong the life of the cooker.

- Fill the water container (13) with white (not dark) vinegar up to the MAX level.

 **Do not use chemical agents to remove limestone or any other products for descaling available on the market.**