

**NÁVOD K POUŽITÍ  
NÁVOD NA POUŽITIE  
INSTRUKCJA OBSŁUGI  
INSTRUCTION MANUAL  
HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ**

**GALCUV 962  
Pantin**



**Parní hrnec  
Parný hrniec  
Parowar  
Food steamer**

**Elektromos ételpároló**

**Gallet**

**CE**

<b>CZ</b>	I. BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ	3
	II. POPIS SPOTŘEBIČE (OBR. 1)	5
	III. PŘÍPRAVA A POUŽITÍ (OBR. 2 - 9)	6
	IV. ÚDRŽBA	12
	V. TECHNICKÁ DATA	13
	VI. LEGISLATIVA A EKOLOGIE	13
<b>SK</b>	I. BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA	15
	II. POPIS SPOTREBIČA (OBR. 1)	17
	III. PRÍPRAVA A POUŽITIE (OBR. 2 - 9)	18
	IV. ÚDRŽBA	24
	V. TECHNICKÉ ÚDAJE	25
	VI. LEGISLATÍVA A EKOLÓGIA	25
<b>PL</b>	I. UWAGI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA	27
	II. OPIS URZĄDZENIA (RYS. 1)	29
	III. PRZYGOTOWANIE I UŻYCIE (RYS. 2 - 9)	30
	IV. KONSERWACJA	36
	V. DANE TECHNICZNE	37
	VI. PRAWODAWSTWO I EKOLOGIA	37
<b>GB</b>	I. SAFETY NOTICE	39
	II. DESCRIPTION OF THE APPLIANCE (FIG. 1)	41
	III. PREPARATION AND USE (FIG. 2 - 9)	42
	IV. MAINTENANCE	48
	V. TECHNICAL DATA	49
	V. LEGISLATIVE & ECOLOGY	49
<b>H</b>	I. BIZTONSÁGI FIGYELMEZTETÉSEK	51
	II. A KÉSZÜLÉK LEÍRÁSA (1. KÉP)	53
	III. ELŐKÉSZÍTÉS ÉS HASZNÁLAT (2. - 9. SZ. ÁBRÁK)	54
	IV. KARBANTARTÁS	60
	V. MŰSZAKI ADATOK	61
	VI. JOGALKOTÁS ÉS ÖKOLÓGIA	61

## NÁVOD K OBSLUZE

Vážený zákazníku, děkujeme Vám za zakoupení našeho produktu. Před uvedením tohoto přístroje do provozu si velmi pozorně přečtěte návod k obsluze a tento návod spolu se záručním listem, pokladním dokladem a podle možností i s obalem a vnitřním obsahem obalu dobře uschovejte.

### I. BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ

- Instrukce v návodu považujte za součást spotřebiče a postupte je jakémukoliv dalšímu uživateli spotřebiče.
- Zkontrolujte, zda údaj na typovém štítku odpovídá napětí ve Vaší elektrické zásuvce.
- Tento spotřebič mohou používat děti ve věku 8 let a starší a osoby se sníženými fyzickými či mentálními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dozorem nebo byly poučeny o používání spotřebiče bezpečným způsobem a rozumí případným nebezpečím. Děti si se spotřebičem nesmějí hrát. Čištění a údržbu prováděnou uživatelem nesmějí provádět děti bez dozoru. Udržujte spotřebič a jeho přívod mimo dosah dětí.
- Před výměnou příslušenství nebo přístupných částí, před montáží a demontáží, před čištěním nebo údržbou, spotřebič vypněte a odpojte od el. sítě vytažením vidlice napájecího přívodu z el. zásuvky!
- Jestliže je napájecí přívod spotřebiče poškozen, ihned odpojte spotřebič od el. sítě. Přívod musí být vyměněn výrobcem, jeho servisním technikem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se tak zabránilo úrazu el. proudem nebo požáru
- Vždy odpojte spotřebič od napájení, pokud ho necháváte bez dozoru a před montáží, demontáží nebo čištěním.
- Nikdy spotřebič nepoužívejte, pokud má poškozený napájecí přívod nebo vidlici, pokud nepracuje správně, pokud upadl na zem a poškodil se nebo spadl do vody. V takových případech zanechte spotřebič do odborné elektroopravy k prověření jeho bezpečnosti a správné funkce.
- Je-li spotřebič v činnosti, zabraňte v kontaktu s ním domácím zvířatům, rostlinám a hmyzu.
- **POZOR** – Spotřebič není určen pro činnost prostřednictvím vnějšího časového spínače, dálkového ovládání nebo jakékoli jiné součásti, která spíná spotřebič automaticky, protože existuje nebezpečí vzniku požáru, pokud by byl spotřebič zakryt nebo nesprávně umístěn v okamžiku uvedení spotřebiče do činnosti.
- Vidlici napájecího přívodu je nutné připojit do správně zapojené a uzemněné zásuvky dle ČSN!
- Vidlici napájecího přívodu nezasunujte do el. zásuvky a nevytahujte z el. zásuvky mokřýma rukama a taháním za napájecí přívod!
- Tento spotřebič není určen pro venkovní použití.

- **Výrobek je určen pouze pro použití v domácnostech a pro podobné účely**  
(v obchodech, kancelářích a podobných pracovištích, v hotelích, motelech a jiných obytných prostředích, v podnicích zajišťujících nocleh se snídaní)! **Není určen pro komerční použití!**
- Nepoužívejte spotřebič k vytápění místnosti!
- **Vyjma částí, uvedených v kapitole Údržba, spotřebič nikdy nepoňujte do vody ani nemyjte pod proudem vody!**
- **Doporučujeme, spotřebič nenechávat v chodu bez dozoru a kontrolovat ho po celou dobu přípravy potravin!**
- Před údržbou nebo uložením nechte spotřebič vychladnout.
- Není přípustné jakýmkoli způsobem upravovat povrch spotřebiče (např. **pomocí samolepicí tapety, fólie, apod.**)!
- Prostor nad parním hrncem musí být volný. Je nutné dbát na to, aby mohl okolo hrnce cirkulovat vzduch.
- Po ukončení práce vždy spotřebič vypněte a odpojte od el. sítě vytažením vidlice napájecího přívodu z elektrické zásuvky.
- Nezapínejte parní hrnec bez dostatečného množství vody v nádobě pro přípravu pokrmu.
- Nepoužívejte parní hrnec bez odkapní misky, ze spotřebiče by mohla vystříkovat horká voda.
- V žádném případě do zásobníku nenalévejte vodu vzniklou odmrazením chladničky, vodu ze sušičky na prádlo, z kondenzovanou vodu, určité druhy minerálních vod, vodu obohacenou o koření, alkohol apod.
- Spotřebič je vybaven tepelnou bezpečnostní pojistkou, která přeruší přívod proudu v případě vyvaření vody nebo uvedení prázdného hrnce do činnosti. Pokud k tomu dojde, spotřebič odpojte od el. sítě a nechte vychladnout. Nenaplňujte hrnec studenou vodou za účelem rychlého ochlazení. Mohlo by to snížit životnost topného tělesa.
- Nepokládejte spotřebič v blízkosti předmětů nebo pod předměty, které se mohou poškodit párou, například stěny, kuchyňské skřínky, příborníky, obrazy, záclony unikající pára by je mohla poškodit.
- Nepoužívejte spotřebič v prostředí nasyceném výbušnými nebo hořlavými parami.
- Spotřebič se nesmí používat v prostorách, ve kterých se používají nebo skladují chemikálie, barvy a další hořlavé, výbušné, těkavé a zdraví škodlivé látky.
- Neumísťujte spotřebič na nestabilní, křehké a hořlavé podklady (např. **skleněné, papírové plastové, dřevěné-lakované desky a různé tkaniny/ubrusy**).
- Spotřebič používejte pouze v pracovní poloze na místech, kde nehrozí jeho převrnutí a v dostatečné vzdálenosti od tepelných zdrojů (např. **kamna, el./plynový sporák, vařič atd.**) a vlhkých povrchů (**dřezy, umyvadla atd.**).
- Nedotýkejte se při vaření míst, kde vystupuje horká pára, hrozí nebezpečí popálení a opaření.
- Při manipulaci s varnými miskami a víkem používejte ochranné kuchyňské rukavice nebo utěrku.
- Při zvedání víka buďte opatrní a víko odnímejte vždy směrem od sebe.
- Pro mísení a nabírání pokrmů používejte kuchyňské náčiní
- Během provozu nenechávejte na víku hrnce žádné předměty (např., ochranné rukavice, utěrky), které by mohly způsobit zakrytí otvorů pro odvod páry.
- Vedení páry (tj. otvory pro odvod páry), jenž jsou součástí víka a které umožňují únik páry, vždy udržujte v čistotě. Současně pravidelně kontrolujte jejich stav, zda nejsou zablokovány (např. zbytky potravin).
- Součásti pro výrobu páry nejsou uzpůsobeny pro použití v mikrovlnné, horkovzdušné ani tradiční troubě či na sporáku.
- Spotřebič nepřeházejte v horkém stavu, při eventuálním překlopení hrozí nebezpečí úrazu popálením a opaření.

- Pro manipulaci používejte držadla!
- Za účelem údržby nebo opravy demontujte pouze ty díly elektrického hrnce, které jsou zmíněny v tomto návodu. Ostatní součásti nebo příslušenství nikdy nerozmontovávejte a nevyměňujte je za jiné.
- Používejte hrnce pouze s napájecím přívodem, který je jeho součástí! Pokud dojde k poškození napájecího přívodu, nikdy je nevyměňujte za přívod nestejného typu.
- Napájecí přívod nesmí být poškozen ostrými nebo horkými předměty, otevřeným plamenem a nesmí se ponořit do vody.
- Napájecí přívod nikdy nepokládejte na horké plochy, ani jej nenechávejte viset přes okraj stolu nebo pracovní desky. Zavaděním nebo zataháním za přívod např. dětmi může dojít k převržení či stažení spotřebiče a následně k vážnému zranění!
- Pravidelně kontrolujte stav napájecího přívodu spotřebiče.
- V případě potřeby použití prodlužovacího přívodu je nutné, aby nebyl poškozen a vyhovoval platným normám.
- Spotřebič používejte pouze s originálním příslušenstvím od výrobce.
- Tento spotřebič používejte pouze pro účel, pro který je určen tak, jak je popsáno v tomto návodu. Spotřebič nikdy nepoužívejte pro žádný jiný účel.
- **VAROVÁNÍ:** Při nesprávném používání přístroje, které není v souladu s návodem k obsluze, existuje riziko poranění.
- Výrobce neodpovídá za škody a zranění způsobené nesprávným používáním spotřebiče a příslušenství (např. **znehodnocení potravin, poranění, popálení, opaření, požár**) a není odpovědný ze záruky za spotřebič v případě nedodržení výše uvedených bezpečnostních upozornění.
- Případné texty v cizím jazyce a obrázky uvedené na obalec nebo výrobku, jsou přeloženy a vysvětleny na konci této jazykové mutace.

## II. POPIS SPOTŘEBIČE A PŘÍSLUŠENSTVÍ (obr. 1)

### A – parní hrnce

- A1 – zásobník vody
- A2 – časový spínač
- A3 – kontrolní světlo (ohřevu)
- A4 – vodoznak
- A5 – držadla
- A6 – plnicí otvory
- A7 – kryt topného tělesa
- A8 – odkapní miska
- A9 – topné těleso
- A10 – napájecí přívod
- A11 – kontrolní světlo (provozu)

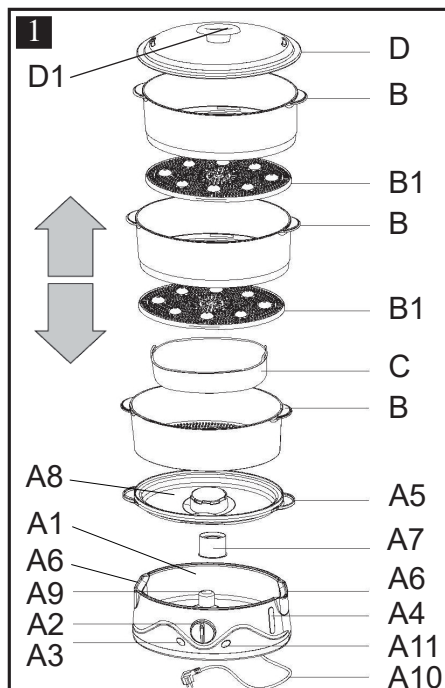
### B – varná mísa (3 ks)

- B1 – dno (2 ks)

### C – miska na rýži/polévku

### D – víko

- D1 – držadlo



### III. PŘÍPRAVA A POUŽITÍ

Odstraňte veškerý obalový materiál, vyjměte parní hrnec a veškeré příslušenství. Umístěte hrnec na rovný a suchý povrch (např. kuchyňský stůl), ve výšce minimálně 85 cm, mimo dosah dětí (viz odst. I. **BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ**). Před prvním použitím umyjte části, které přijdou do styku s potravinami, v teplé vodě s přísadkou saponátu, důkladně opláchněte čistou vodou, vytřete do sucha, případně nechte oschnout. **Zásobník naplňte cca 0,5 l čistou pitnou vodou a poskládejte všechny součásti parního hrnce.** Nastavte časovač na 10 minut a nechte vytvářet páru. Po uplynutí času nechejte hrnec vychladnout a následně vylijte zbylou vodu z hrnce. Nyní je spotřebič připraven k použití. Při prvním zapnutí se může objevit případné krátké, mírné zakouření nebo zápach, tato skutečnost není na závadu a důvodem k reklamaci spotřebiče.

- 1) Časový spínač **A2**: umožňuje nastavení času přípravy o max. délce 60 minut. Po uplynutí nastaveného času zazní zvukový signál a ohřev se ukončí.
- 2) Kontrolní světlo **A3**: signalizuje funkci (ohřev) spotřebiče.
- 3) Vodoznak **A4**: zobrazuje aktuální množství vody v zásobníku. Minimální množství vody umožní vývin páry na cca 20 minut. Maximální množství vody (cca 1 l) umožní vývin páry na cca 60 minut.
- 4) Odkapní miska **A8**: zabraňuje kondenzaci vody a potravinářských tekutin v odkapávání zpět do nádrže. Voda v nádrži pro tvorbu páry tak zůstává stále čistá.
- 5) Varné mísy **B**: jsou pro snadnější orientaci očíslovány. Mísu s číslovkou 1 umístěte jako první na základnu, mísu s číslovkou 3 umístěte jako poslední.
- 6) Dna **B1**: jsou opatřeny 8 prolisy pro snadné umístění vajec při vaření. Vejce před přípravou propíchněte.
- 7) Miska na rýži/polévku **C**: můžete také použít k vaření potravin v tekutině (např. zeleniny v omáčce nebo ryb ve vodě). Do misky na rýži dejte rýži a vodu (dva díly vody na jeden díl rýže). Misku na rýži položte do varné mísy č. 3.
- 8) Kontrolní světlo **A11**: signalizuje připojení spotřebiče el. sítě

#### Sestavení hrnce pro vaření (obr. 2 - 9)

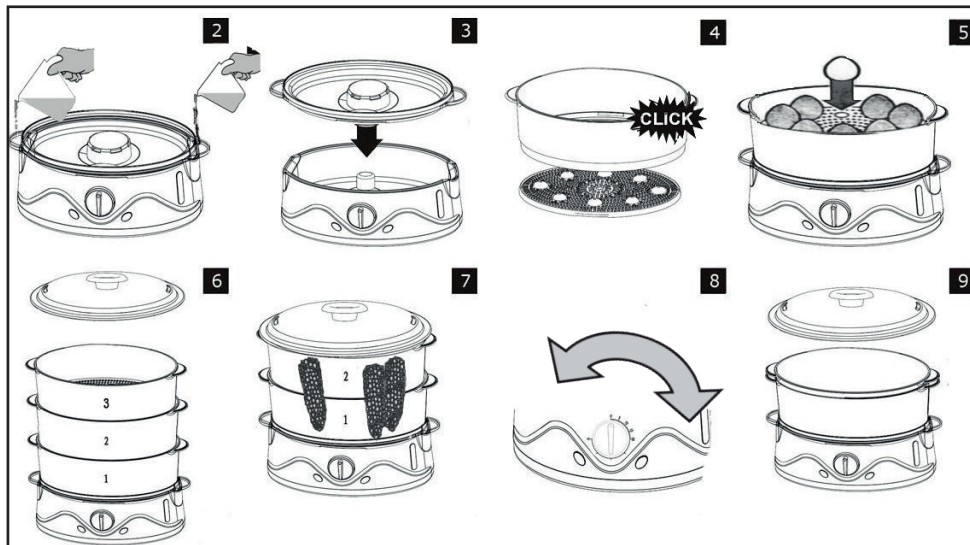
Do zásobníku **A1** vložte kryt topného tělesa **A7** tak, aby se nasunul na vytvořený „rant“ na dně zásobníku (**POZOR: otvor v krytu musí být směrem dolů**). Naplňte zásobník čistou pitnou vodou v množství dle potřeby vařených potravin (minimální a maximální množství je označeno na vodoznaku **A4**). Do zásobníku **A1** vložte odkapní misku **A8**. Sestavte dna **B1** s varnými mísami **B** tak, že dno vložíte do mísy tak, aby se na jedné straně zasnulo pod výstupek, následně mírným tlakem dno zasuňte i pod výstupek na protilehlé straně. Sestavené a naplněné varné mísy postupně vložte na parní hrnec v příslušném pořadí (tj. 1, 2, 3). Nyní umístěte na horní mísu víko **D** tak, aby otvory pro odvod páry směřovaly vždy od Vás. Ponechtejte volný prostor pro řádnou ventilaci. Otvory ve spotřebiči zajišťují proudění páry při vaření a nesmí se zakrývat ani jinak blokovat. Přesvědčte se, že napájecí přívod není poškozen a že neprochází přes jakékoliv ostré či horké plochy. Připojte vidlici napájecího přívodu **A10** k el. síti. Rozsvítí se kontrolní světlo **A11**, které signalizuje připojení k el. síti. Časovým spínačem **A2** nastavte čas potřebný pro přípravu potravin.

Svit kontrolního světla **A3** signalizuje funkci spotřebiče. Po uplynutí nastaveného času zazní zvukový signál, zhasne kontrolní světlo a potravina nebo specialita se může nyní vyjmout z misek. Navolenou délku přípravy lze kdykoliv ukončit tak, že časový spínač nastavíte do polohy **0**.

**Poznámka: Na odnímatelném krytu topného tělesa je malý výřez, který musí být při umístění na topné těleso směrem dolů.**

### Nastavení časového spínače

Požadovaný čas přípravy vaření se nastavuje otočením časového spínače **A2** ve směru hodinových ručiček. Časovým spínačem otáčejte pouze v rozmezí **0** až **60**. Při násilném přetočení by mohlo dojít k poruše časového spínače.



### DOPORUČENÍ

- Pro přípravu potravin můžete použít pouze jednu, dvě nebo všechny tři varné misky.
- Při použití pouze jedné napařovací misky se pokrm napařuje kratší dobu než při použití 2 nebo 3 napařovacích misek.
- Pokrm v misce 1 se uvaří rychleji než pokrm ve výše položených miskách 2 a 3. Pokud používáte více než jednu misku, vařte pokrm v misce 2 a 3 o 5 – 10 minut déle.
- Jestliže je doba potřebná k uvaření potravin v jednotlivých miskách různá, začněte vařením potravin s delší dobou vaření v misce 1 a potom během vaření přidejte misku 2, případně misku 3 a dokončete varný cyklus.
- Objemově velké potraviny připravujte v misce č. 1, případně je umístějte blíže k okraji misky, naopak nejmenší potraviny v misce č. 3 a blíže ke středu misky.
- Při přípravě jídla, které během vaření nabývá objemu, naplňte misku maximálně do 3/5.
- Nevypĺňujte prostor v misce velkým množstvím potravin, ponechte dostatečný prostor pro maximální průchod páry.
- Tekutiny zachycené v odkapní misce můžete následně použít pro přípravu polévek, vývarů, omáček atd.
- Maso, ryby a mořské produkty řádně provařte. Před vařením je vždy nechte rozmrazit.



- Budete-li vařit ve všech třech mísách najednou, maso, drůbež, ryby vložte vždy do spodní mísy a zeleniny do horních misek, aby šťáva ze syrového nebo nedostatečně uvařeného masa a drůbeže nekapala na ostatní pokrmy.
- Skapávající zkondenzovaná pára z horní mísy může ovlivňovat chuť potravin v dolní misce. Dbejte, aby se dobře snášely chutě pokrmů v různých napařovacích mísách.
- Po celou dobu přípravy vychází z otvoru ve víku pára, což je doprovázeno charakteristickým zvukovým projevem „syčněním“. Tento jev je naprosto normální a není důvodem k reklamaci spotřebiče.
- Pokud v průběhu vaření potřebujete z jakéhokoliv důvodu odejmout víko, mísu (např. doplnit / dokořenit / promíchat potraviny) použijte vždy držadla a vhodné ochranné pomůcky (např. utěrku, ochranné rukavice).
- Vařená jídla ochucujte až po uvaření. Pokud by se koření, bylinky nebo chuťové přísady dostaly do vody, mohly by poškodit topné těleso.
- Zjistíte – li během vaření, že v zásobníku je nedostatečné množství vody, můžete vodu snadno doplnit pomocí vhodné nádoby přes plnicí otvory **A6** v držadlech **A5** odkapní misky, aniž byste museli zvedat varné mísy.
- Jestliže vaříte dvě jídla následně po sobě, vyprázdněte odkapní misku a pokud je třeba, doplňte hladinu vody v zásobníku.
- V případě, že vícekrát zvednete víko, unikne pára a vaření pak potrvá déle.
- Před konzumací zkontrolujte dostatečné tepelné zpracování pokrmu. Pokud připravované pokrmy nejsou dostatečně uvařené, nastavte znovu čas vaření. Zároveň zkontrolujte a případně doplňte dostatečné množství vody do zásobníku

## POZOR

- **Neení-li víko správně položené na misce nebo pokud zcela chybí, nebude se pokrm správně napařovat.**
- **Na vnitřní ploše víka, mísy, odkapní misce mohou zůstat zbytky horké vody! Horká voda také zůstane v zásobníku, přestože, ostatní díly jsou již chladné. Pozor, abyste se nezranili (neopařili a nespálili). Použijte vhodné ochranné pomůcky (např. utěrku, ochranné rukavice).**

## Rady pro vaření v parním hrnci

Následující typy zpracování považujte za příklady a za inspiraci, jejichž účelem není poskytnout návod, ale ukázat možnosti různého zpracování potravin. Časy příprav (vaření) závisí na množství, druhu a kvalitě použitých substancí, standardně se však pohybují v jednotkách až desítkách minut. **Uvedené časy (viz níže) a časy uvedené na grafice produktu, jsou z tohoto důvodu pouze orientační.** Množství zpracovávaných potravin volte tak, aby nedošlo při jejich zpracování k překročení maximálního obsahu misek. Dodržujte předepsané časy uvedené v receptech. Vždy však nalijte dostatečné množství vody, jinak by se parní hrnec mohl před dokončením procesu vaření bez vody přehřát. Po nějaké době používání hrnce budete používat vlastní časy, získané zkušenostmi a praktickým vařením.

## OHŘÍVÁNÍ: CHLÉB A POLOTOVARY

- Při opětovném ohřívání chleba jej nezabalujte či nezakryvejte.
- U polotovarů závisí čas přípravy na teplotě zmrazeného jídla.
- Při ohřevu polotovarů v misce na rýži vložte jídlo do mísy a zakryjte alobalem.



## RÝŽE A OBILNINY

- Existuje mnoho typů rýže. Řiďte se pokyny pro daný typ.
- Odměřte přesně rýži a vodu, kterou pak smícháte v míse. Zakryjte a zapněte páru.
- Pro měkčí rýže přidejte 1–2 polévkové lžíce vody k množství uvedeném v tabulce. Pro tvrdší rýži snižte množství vody o 1–2 lžíce.
- Zkontrolujte konzistenci rýže, až uplyne minimální doba pro přípravu daného typu rýže. Rýži také promíchejte.
- Ochutit rýži solí, pepřem nebo máslem můžete až po paření.
- 1 hrnek má obsah cca 200 g,

Typ rýže	Poměr v míse na rýži		Přibližná doba (v minutách)
	Množství rýže	Voda	
Dlouhozrná			
– Obyčejná (170 g balení)	Mix	1 1/2 hrnku	56–58
– Rychlovarná (30–60 g balení)	Mix	1 3/4 hrnku	18–20
Instantní	1 hrnek	1 1/2 hrnku	12–15
Bílá			
– Obyčejná	1 hrnek	1 1/2 hrnku	45–50
– Dlouhozrná	1 hrnek	1 2/3 hrnku	50–55

## ZELENINA

- Zeleninu dobře očistěte, odřežte stonky, okrájejte, oloupejte či nakrájejte. Malé kousky se připraví rychleji než větší.
- Množství, kvalita, čerstvost, velikost a teplota jídla mohou ovlivnit dobu paření. Podle potřeby uzpůsobte množství vody.
- Mražená zelenina by se neměla před přípravou rozmrazovat.
- Některá mražená zelenina by se měla vložit do mísy na rýži a před vařením zakrýt kouskem alobalu.
- Zmrazené potraviny by se měly oddělit nebo zamíchat po 10–12 minutách. Použijte k tomu dlouhou vidličku/lžíci.

Druh	Hmotnost / Kusy	Přibližná doba (v minutách)
Artičoky, celé	4 ks s odřezanými vršky	30-32
Chřest, stonkový, fazole	0,45 kg	13-15
- Zelené	0,22 kg	12-14
- Nasekané či celé	0,45 kg	20-22
Řepa	0,45 kg nasekaná	25-28
Brokolice, stonková	0,45 kg	20-22
Růžičková kapusta	0,45 kg	24-26
Zelí	0,45 kg na nudličky	16-18
Celer	0,22 kg na jemno nakrájený	14-16

Mrkev	0,45 kg na jemno nakrájená	18-20
Květák, celý	0,45 kg	20-22
Kukuřice	3-5 klasů	14-16
Lilek	0,45 kg	16-18
Houby, celé	0,45 kg	10-12
Cibule	0,2 kg na jemno nakrájená	12-14
Pastinák	0,22 kg	8-10
Hrášek	0,45 kg vyloupaný	12-13
Paprika, celá	Max. 4 středně velké (ne plněné)	12-13
Paprika, celá-červená	0,45 kg, asi 6 malých	30-32
Kolník	1 střední na kostičky	28-30
Špenát	0,22 kg	14-16
Dýně		
- Letní žlutá, cuketa	0,45 kg nakrájená	12-14
- Zimní a světle žlutá	0,45 kg	22-24
Tuřín	0,45 kg	20-22
Veškerá mražená zelenina	280 g	28-50

## RYBY A MOŘSKÉ PLODY

- Doba vaření uvedená v tabulce je pro čerstvé nebo mražené i plně rozmražené mořské plody a ryby.
- Mořské plody a ryby před vařením očistěte a připravte.
- Většina ryb a mořských plodů se uvaří velmi rychle. Připravujte v malých porcích či množstvích tak, jak je uvedeno.
- Mlži, ústřice a slávky se mohou otevřít po různé době. Kontrolujte je, aby se nepřevařili.
- Rybí filety můžete připravovat v misce na rýži a podávat ryby a mořské plody buď neochucené či s přidáním bylinkového másla, margarínu, citronů či omáčky.
- Doby přípravy upravte podle potřeby.

Druh	Hmotnost / Kusy	Přibližná doba (v minutách)
Mlži v mušli		
- Mladý mlž/Mlž s tvrdou mušlí	0,45 kg	10-12
Krab		
- Krab královský, nohy/klepeta - Měkká skořápka	0,22 kg	20-22
	8-12 ks	8-10
Humr		
- Ocas	2-4 ks	16-18
- Půlky	0,45-0,56 kg	18-20

- Celý	0,45-0,56 kg	18-20
Slávky (čerstvé v mušli)	0,45 kg	14-16
Ústřice (čerstvé v mušli)	1,35 kg	18-20
Hřebenatka (čerstvá)		
- hnědočervená (ve škebli)	0,45 kg	14-16
- mořská (ve škebli)	0,45 kg	18-20
Garnát		
- Střední (ve škebli)	0,45 kg	10-12
- Velký/obrovský (ve škebli)	0,45 kg	16-18
Ryby		
- Celé	0,22-0,35 kg	10-12
- Odšupené	0,22-0,35 kg	10-12
- Filety	0,45 kg	10-12
- Steaky	0,45 kg, 2,5 cm silné	16-18

## MASO

Druh	Hmotnost / Kusy	Přibližná doba (v minutách)
Hovězí		
- Plec	0,45 kg	28-30
- Hamburger	0,45 kg	16-18
- Masové kuličky	0,45 kg	22-24
Kuřecí	0,45 kg	
- Kousky	2-4 ks	24-26
Jehněčí		
- Kostky	0,45 kg	26-28
Vepřové		
- Kostky	0,45 kg	26-28
Párky	0,45 kg	14-18
Předvařená klobása	0,45 kg	14-18

## VAJÍČKA

Toto jsou užitečné pokyny pro přípravu vajec v pařícím hrnci. Dá se použít k přípravě vajec naměkko, ztracených vajec i míchaných vajec.

## VAŘENÍ VAJEC VE SKOŘÁPCE (NA MĚKKO)

Vejce propíchněte jehlou nebo špejlí ve spodní nebo horní části skořápky. Vejce poté umístěte do misek propíchnutým koncem nahoru.

## ZTRACENÁ VEJCE

Vejsce rozbijte a vložte do jednotlivých tepluvzdorných misek s trochou vody, poté je vložte do mísy k vaření.

## MÍCHANÁ VEJCE

Rozmíchejte vajíčka s trochou mléka či smetany, pak směs vylejte do misky na rýži, vložte ji do mísy, zakryjte víkem. Jednou nebo dvakrát během vaření promíchejte.

**POZNÁMKA:** Velká vejce se budou muset vařit o něco déle.

TYP	MNOŽSTVÍ	PŘIBLIŽNÁ DOBA (V MINUTÁCH)
Vařená ve skořápce Měkká	1-12 (x60 g)	8-9 minut
Střední		11-12 minut
Tvrdá		15-16 minut
Ztracená / Měkká	4-9 (x60 g)	6 minut
Střední		7-8 minut
Tvrdá		10 minut
Míchaná	6 (x60 g) vajec s 1/3 hrnku mléka nebo smetany a koření	12-14 minut

## IV. ÚDRŽBA

**Před každou údržbou spotřebič odpojte vytažením vidlice napájecího přívodu z el. zásuvky! Parní hrnec čistěte až po jeho vyhladnutí!** Čištění provádějte pravidelně po každém použití! Nepoužívejte drsné a agresivní čisticí prostředky (např. **ostré předměty, škrabky, chemická rozpouštědla, ředidla, žíravé prostředky na čištění trub nebo jiná rozpouštědla**)! Vyprázdněte odkapní misku a zásobník vody. Vnější plochy hrnce čistěte měkkým vlhkým hadříkem. Zásobník vody vytřete houbou na nádobí a osušte. Všechny ostatní dílce (tj. **kryt topného tělesa, odkapní misku, dna, mísy, misku na rýži a víko**) umyjte v horké vodě s čisticím prostředkem, následně opláchněte čistou vodou a nechte dokonale uschnout (můžete použít myčku nádobí). Výlisky z plastu nikdy nesušte nad zdrojem tepla (např. **kamna, el./plynový sporák**). Pokud se znečistí napájecí přívod, otřete jej vlhkým hadříkem. Některé potraviny mohou určitým způsobem příslušenství zabarvit. To však nemá na funkci spotřebiče žádný vliv a není důvodem k reklamaci spotřebiče. Toto zabarvení obvykle za určitou dobu samo zmizí.

### Odstranění vodního kamene

V případě, že dojde ke zřetelnému prodloužení doby vývinu páry, je nutné provést vyčištění topného tělesa od vápenatých a minerálních usazenin, které jsou obsaženy v pitné vodě. Zmíněné usazeniny lze odstranit buď pomocí kyseliny citronové nebo octové.

**Nepoužívejte odstraňovač vodního kamene nebo dekalciфикаční tablety!**

Do zásobníku nasypejte cca 50 g kyseliny citrónové nebo nalijte 0,2 octu (8%) a doplňte vodou tak, aby topné těleso **A9** bylo celé ponořené (**kryt topného tělesa nevkládejte**). Hrnec zapněte pomocí časového spínače a mějte ho pod dozorem. Po dosažení mírného varu hrnec vypněte a nechte i s náplní vychladnout.

Následně náplň vylijte a několikrát pláchněte zásobník vody s topným tělesem čistou pitnou vodou z důvodu odstranění případných zbytků použitého čisticího prostředku. V případě velmi silného znečištění můžete celý postup zopakovat. Čištění provádějte pravidelně, cca 2 – 3 krát ročně při tvrdosti vody do 18 °DH (22,5 °Clarke) a 4 – 5 krát ročně při tvrdosti vody nad 18 °DH (22,5 °Clarke). Informace o tvrdosti vody získáte u správce vodovodní sítě, případně na hygienické stanici.

## Uložení

Před uložením se ujistěte, že je hrnec a všechny jeho součásti chladné. Hrnec skladujte na bezpečném a suchém místě, mimo dosah dětí a nesvéprávných osob.

## V. TECHNICKÉ ÚDAJE

Napětí (V)	uvedeno na typovém štítku výrobku
Příkon (W)	uveden na typovém štítku výrobku
Hmotnost cca (kg)	2,05
Spotřebič třídy	I.
Rozměry cca (mm)	305 x 198 x 415
Příkon ve vypnutém stavu je	0,00 W

## VI. LEGISLATIVA A EKOLOGIE

Změna technické specifikace a obsahu případného příslušenství dle modelu výrobku vyhrazena výrobcem.



**VAROVÁNÍ:** NEVYSTAVUJTE SPOTŘEBIČ DEŠTI NEBO VLHKOSTI ABYSTE PŘEDEŠLI VZNIKU POŽÁRU NEBO ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM. VŽDY SPOTŘEBIČ VYPNĚTE ZE ŽÁSUVKY KDYŽ JEJ NEPOUŽÍVÁTE NEBO PŘED OPRAVOU. V PŘÍSTROJI NEJSOU ŽÁDNÉ ČÁSTI OPRAVITELNÉ SPOTŘEBITELEM. VŽDY SE OBRACEJTE NA KVALIFIKOVANÝ AUTORIZOVANÝ SERVIS. PŘÍSTROJ JE POD NEBEZPEČNÝM NAPĚTÍM.

## Informace o ochraně životního prostředí

Udělalí jsme to nejlepší pro snížení množství obalů a zajistili jsme jejich snadné rozdělení na 3 materiály: lepenka, papírová drť a roztažený polyetylén. Tento přístroj obsahuje materiály, které mohou být po demontáži specializovanou společností recyklovány. Dodržujte prosím místní nařízení týkající se nakládání s balíciemi materiály, vybitými bateriemi a starým zařízením.

## Likvidace starého elektrozařízení a použitých baterií a akumulátorů



Tento symbol na výrobku, jeho příslušenství nebo na jeho obalu označuje, že s výrobkem nesmí být nakládáno jako s domácím odpadem. Po ukončení životnosti odevzdejte prosím výrobek nebo baterii (pokud je přiložena) v příslušném místě zpětného odběru, kde bude provedena recyklace tohoto elektrozařízení a baterií. V Evropské unii a v ostatních evropských zemích existují místa zpětného odběru vysloužilého elektrozařízení. Tím, že zajistíte správnou likvidaci výrobku, můžete předejít možným negativním následkům pro životní prostředí a lidské zdraví, které

se mohou v opačném případě projevit jako důsledek nesprávné manipulace s tímto výrobkem nebo baterií či akumulátorem.

Recyklace materiálů přispívá k ochraně přírodních zdrojů. Z tohoto důvodu prosím nevyhazujte vysloužilé elektrozařízení a baterie / akumulátory do domovního odpadu. Informace o tom, kde je možné vysloužilé elektrozařízení zdarma odložit, získáte u vašeho prodejce, na obecním úřadě nebo na webu [www.elektrowin.cz](http://www.elektrowin.cz). Informace o tom, kde můžete zdarma odevzdat použité baterie nebo akumulátory, získáte také u vašeho prodejce, na obecním úřadě a na webu [www.ecobat.cz](http://www.ecobat.cz). Dovozce zařízení je registrován u kolektivního systému Elektrowin a.s. (pro recyklaci elektrozařízení) a u kolektivního systému ECOBAT s.r.o. (pro recyklaci baterií a akumulátorů).

*HOT – Horké; HOUSEHOLD USE ONLY – Pouze pro použití v domácnosti; DO NOT COVER – Nezakrývat; DO NOT IMMERSE IN WATER OR OTHER LIQUIDS – Neponořovat do vody nebo jiných tekutin;*



*TO AVOID DANGER OF SUFFOCATION, KEEP THIS PLASTIC BAG AWAY FROM BABIES AND CHILDREN. DO NOT USE THIS BAG IN CRIBS, BEDS, CARRIAGES OR PLAYPENS. THIS BAG IS NOT A TOY – Nebezpečí udušení. Nepoužívejte tento sáček v kolébkách, postýlkách, kočárcích nebo dětských ohrádkách. PE*

*sáček odkládejte mimo dosah dětí. Sáček není na hraní.*

 UPOZORNĚNÍ



UPOZORNĚNÍ: HORKÝ POVRCH

## NÁVOD NA OBSLUHU

Vážení zákazníci, ďakujeme vám za zakúpenie nášho produktu. Pred uvedením tohto prístroja do prevádzky si veľmi pozorne prečítajte návod na obsluhu a tento návod spolu so záručným listom, pokladničným dokladom a podľa možností i s obalom a vnútorným obsahom obalu dobre uschovajte.

### I. BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIE

- Inštrukcie v návode považujte za súčasť spotrebiča a odovzdajte ho akémukoľvek ďalšiemu užívateľovi spotrebiča.
- Skontrolujte, či údaj na typovom štítku zodpovedá napätiu vo vašej elektrickej zásuvke.
- Vidlicu napájacieho prívodu je nutné pripojiť do správne zapojenej a uzemnenej zásuvky podľa STN!
- **Vidlicu napájacieho prívodu nezasúvajte do el. zásuvky a nevytáhnajte z el. zásuvky mokrými rukami a ťahaním za napájací prívod!**
- **Spotrebič je určený iba na použitie v domácnosti a podobné účely (príprava pokrmov)! Nie je určený na komerčné použitie!**
- Tento spotrebič môžu používať deti vo veku 8 rokov a staršie a osoby so zníženými fyzickými alebo mentálnymi schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a znalostí, pokiaľ sú pod dozorom alebo boli poučené o používaní tohto spotrebiča bezpečným spôsobom a porozumeli prípadným nebezpečenstvám. Deti si so spotrebičom nesmú hrať. Čistenie a údržbu vykonávanú užívateľom nesmú vykonávať deti, pokiaľ nie sú staršie ako 8 rokov a pod dozorom. Udržujte spotrebič a jeho prívod mimo dosahu detí.
- Ak je napájací prívod tohto spotrebiča poškodený, musí byť prívod nahradený výrobcom, jeho servisným technikom alebo podobne kvalifikovanou osobou, aby sa tak zabránilo vzniku nebezpečnej situácie.
- Pred výmenou príslušenstva alebo prístupných častí, ktoré sa pri používaní pohybujú, pred montážou a demontážou, pred čistením alebo údržbou, spotrebič vypnite a odpojte od el. siete vytiahnutím vidlice napájacieho prívodu z elektrickej zásuvky!
- Vždy odpojte spotrebič od napájania, ak ho nechávate bez dozoru a pred montážou, demontážou alebo čistením.
- Spotrebič nikdy nepoužívajte, pokiaľ má poškodený napájací prívod alebo vidlicu, pokiaľ nepracuje správne, pokiaľ spadol na zem a poškodil sa alebo spadol do vody. V takých prípadoch zanešte spotrebič do odborného servisu na preverenie jeho bezpečnosti a správnej funkčnosti.
- **POZOR:** Nepoužívajte tento spotrebič v spojení s tepelne citlivým radiacím zariadením, programátorom, časovačom alebo akýmkoľvek iným zariadením, ktoré zapína spotrebič automaticky, pretože v prípade, že by bol spotrebič zakrytý alebo premiestnený, hrozí nebezpečenstvo požiaru.



- Ak je spotrebič v činnosti, zabráňte v kontakte s ním domácim zvieratám, rastlinám a hmyzu.
- Výrobok je určený len pre použitie v domácnostiach a pre podobné účely (v obchodoch, kanceláriách a podobných pracoviskách, v hoteloch, moteloch a iných obytných prostrediach, v podnikoch zaisťujúcich nocľah s raňajkami)! Nie je určený pre komerčné použitie!
- Tento spotrebič nie je určený na vonkajšie použitie.
- Nepoužívajte spotrebič na vykurovanie miestností!
- Parný hrniec se nesmí používať bez filtračného sítka!
- **Okrem častí, uvedených v kapitole Údržba, spotrebič nikdy neponárajte do vody ani neumývajte pod prúdom vody!**
- **Odporúčame spotrebič nenechávať v chode bez dozoru a kontrolovať ho po celý čas prípravy potravín!**
- Pred údržbou alebo uložením nechajte spotrebič vychladnúť.
- Nie je prípustné akýmkoľvek spôsobom upravovať povrch spotrebiča (napr. **pomocou samolepiacej tapety, fólie, a pod.**)!
- Priestor nad hrncom musí zostať voľný. Dbajte, aby okolo hrnca mohol prúdiť vzduch
- Po ukončení práce vždy spotrebič vypnite a odpojte od el. siete vytiahnutím vidlice napájacieho prívodu z elektrickej zásuvky.
- Nezapínajte parný hrniec bez dostatočného množstva vody v nádobe na prípravu pokrmu.
- Nepoužívajte parný hrniec bez odkvapkávacej misky, zo spotrebiča by mohla vystrekovať horúca voda.
- V žiadnom prípade do zásobníka nenalievajte vodu vzniknutú odmrazením chladničky, vodu zo sušičky na bielizeň, skondenzovanú vodu, určité druhy minerálnych vôd, vodu obohatenú o korenie, alkohol a pod.
- Spotrebič je vybavený tepelnou bezpečnostnou poistkou, ktorá preruší prívod prúdu v prípade vyvarenia vody alebo uvedenia prázdneho hrnca do činnosti. Pokiaľ k tomu dôjde, spotrebič odpojte od el. siete a nechajte vychladnúť. Nenaplnujte hrniec studenou vodou s cieľom rýchleho ochladenia. Mohlo by to znížiť životnosť ohrievacieho telesa.
- Neukladajte spotrebič v blízkosti predmetov alebo pod predmety, ktoré sa môžu poškodiť parou, napríklad steny, kuchynské skrinky, príborníky, obrazy, záclony unikajúca para by ich mohla poškodiť.
- Nepoužívajte spotrebič v prostredí nasýtenom výbušnými alebo horľavými parami.
- Spotrebič sa nesmie používať v priestoroch, v ktorých sa používajú alebo skladujú chemikálie, farby a ďalšie horľavé, výbušné, prchavé a zdraviu škodlivé látky.
- Neumiestňujte spotrebič na nestabilné, krehké a horľavé podklady (napr. **sklenené, papierové plastové, drevené – lakované dosky a rôzne tkaniny/obrusy**).
- Spotrebič používajte iba v pracovnej polohe na miestach, kde nehrozí jeho prevrhnutie a v dostatočnej vzdialenosti od tepelných zdrojov (napr. **kachle, el./plynový sporák, varič atď.**) a vlhkých povrchov (**drezy, umývadlá atď.**).
- **Nedotýkajte sa pri varení miest, kde vystupuje horúca para, hrozí nebezpečenstvo popálenia a oparenia.**
- Pri manipulácii s varnými miskami a vekom používajte ochranné kuchynské rukavice alebo utierku.
- Pri zdvíhaní veka buďte opatrní a veko odnímajte vždy smerom od seba.
- Na miešanie a naberanie pokrmov používajte kuchynské náradie
- Počas prevádzky nenechávajte na veku hrnca žiadne predmety (napr., ochranné rukavice, utierky), ktoré by mohli spôsobiť zakrytie otvorov na odvod pary.
- Súčasti pre výrobu pary nie sú usposobené pre použitie v mikrovlnnej, horko vzdušnej ani tradičnej rúre či na sporáku.
- Pre manipuláciu používajte držadlá!

- Spotrebič neprenášajte v horúcom stave, pri eventuálnom preklopení hrozí nebezpečenstvo úrazu popálením a oparením.
- S cieľom údržby alebo opravy demontujte iba tie diely elektrického hrnca, ktoré sú spomenuté v tomto návode. Ostatné súčasti alebo príslušenstvo nikdy nerozmontujte a nevymieňajte ich za iné.
- Používajte hrnce iba s napájacím prívodom, ktorý je jeho súčasťou! Pokiaľ dôjde k poškodeniu napájacieho prívodu, nikdy ho nevymieňajte za prívod nerovnakého typu.
- Napájací prívod nesmie byť poškodený ostrými alebo horúcimi predmetmi, otvoreným plameňom a nesmie sa ponoriť do vody.
- Napájací prívod nikdy nekladte na horúce plochy, ani ho nenechávajte visieť cez okraj stola alebo pracovnej dosky. Zavadením alebo zaťahovaním za prívod napr. deťmi môže dôjsť k prevrhnutiu či stiahnutiu spotrebiča a následne k vážnemu zraneniu!
- Pravidelne kontrolujte stav napájacieho prívodu spotrebiča.
- V prípade potreby použitia predlžovacieho prívodu je nutné, aby nebol poškodený a vyhovoval platným normám.
- Tento spotrebič používajte iba na účel, na ktorý je určený tak, ako je popísané v tomto návode. Spotrebič nikdy nepoužívajte na žiadny iný účel.
- **VAROVANIE:** Pri nesprávnom používaní prístroja, ktoré nie je v súlade s návodom na obsluhu, existuje riziko poranenia.
- Spotrebič používajte iba s originálnym príslušenstvom od výrobcu.
- Výrobca nezodpovedá za škody a zranenia spôsobené nesprávnym používaním spotrebiča a príslušenstva (napr. **znehodnotenie potravín, poranenie, popálenie, oparenie, požiar**) a nie je zodpovedný zo záruky za spotrebič v prípade nedodržania vyššie uvedených bezpečnostných upozornení.
- Prípadné texty v cudzom jazyku a obrázky uvedené na obaloch, alebo výrobku, sú preložené a vysvetlené na konci tejto jazykovej mutácie.

## II. OPIS SPOTREBIČA A PRÍSLUŠENSTVA

(obr. 1)

### A — parný hrniec

- A1 — zásobník vody
- A2 — časový spínač
- A3 — kontrolné svetlo (zapnuto)
- A4 — vodoznak
- A5 — držadlá
- A6 — plniace otvory
- A7 — kryt ohrievacieho telesa
- A8 — odkvapkávacia miska
- A9 — ohrievacie teleso
- A10 — napájací prívod
- A11 — kontrolné svetlá (pripojenie k el. sieti)

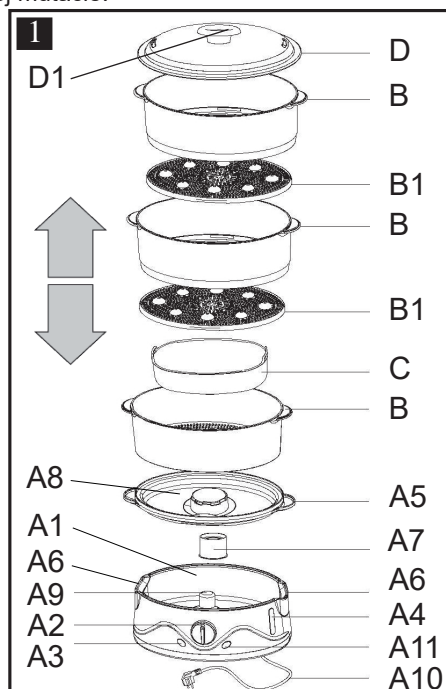
### B — varná misa (3 ks)

- B1 — dno (2 ks)

### C — miska na ryžu/polievku

### D — veko

- D1 — držadlo



### III. PRÍPRAVA A POUŽITIE

Odstráňte všetok obalový materiál, vyberte parný hrniec a všetko príslušenstvo. Umiestnite hrniec na rovný a suchý povrch (napr. kuchynský stôl), vo výške minimálne 85 cm, mimo dosahu detí (pozrite ods. I. **BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA**). Pred prvým použitím umyte časti, ktoré prídu do styku s potravinami, v teplej vode s prídavkom saponátu, dôkladne opláchnite čistou vodou, vytrite do sucha, prípadne nechajte oschnúť. **Zásobník naplňte cca 0,5 l čistej pitnej vody a poskladajte všetky súčasti parného hrnca.** Nastavte časovač na 30 minút a nechajte vytvárať paru. Po uplynutí času nechajte hrniec vychladnúť a následne vylejte zvyšnú vodu z hrnca. Teraz je spotrebič pripravený na použitie. Pri prvom zapnutí môžete spozorovať slabé dymenie a zacítiť slabý zápach, ktoré rýchlo prestanú a nie sú dôvodom na reklamáciu spotrebiča.

- 1) Časový spínač **A2**: umožňuje nastavenie času prípravy s max. dĺžkou 75 minút. Po uplynutí nastaveného času zaznie zvukový signál a ohrev sa ukončí.
- 2) Kontrolné svetlo **A3**: signalizuje funkciu spotrebiča.
- 3) Vodoznak **A4**: zobrazuje aktuálne množstvo vody v zásobníku. Minimálne množstvo vody umožní vývin pary na cca 20 minút. Maximálne množstvo vody (asi 1 l) umožní vývin pary na cca 60 minút.
- 4) Odkvapkávacia miska **A8**: zabraňuje kondenzácii vody a potravinárskych tekutín v odkvapkávani späť do nádrže. Voda v nádrži na tvorbu pary tak zostáva stále čistá.
- 5) Varné misy **B**: sú pre ľahšiu orientáciu očíslované. Misu s číslou 1 umiestnite ako prvú na základňu, misu s číslou 3 umiestnite ako poslednú.
- 6) Dná **B1**: sú opatrené 8 prelismi pre ľahké umiestnenie vajec pri varení. Vajcia pred prípravou prepichnete.
- 7) Miska na ryžu/polievku **C**: môžete ju tiež použiť na varenie potravín v tekutine (napr. zeleniny v omáčke alebo rýb vo vode). Do misky na ryžu dajte ryžu a vodu (dva diely vody na jeden diel ryže). Misku na ryžu položte do varnej misy č. 3.
- 8) Kontrolné svetlo **A11**: signalizuje pripojenie spotrebiča k el. sieti.

#### **Zostavenie hrnca na varenie (obr. 2 — 9)**

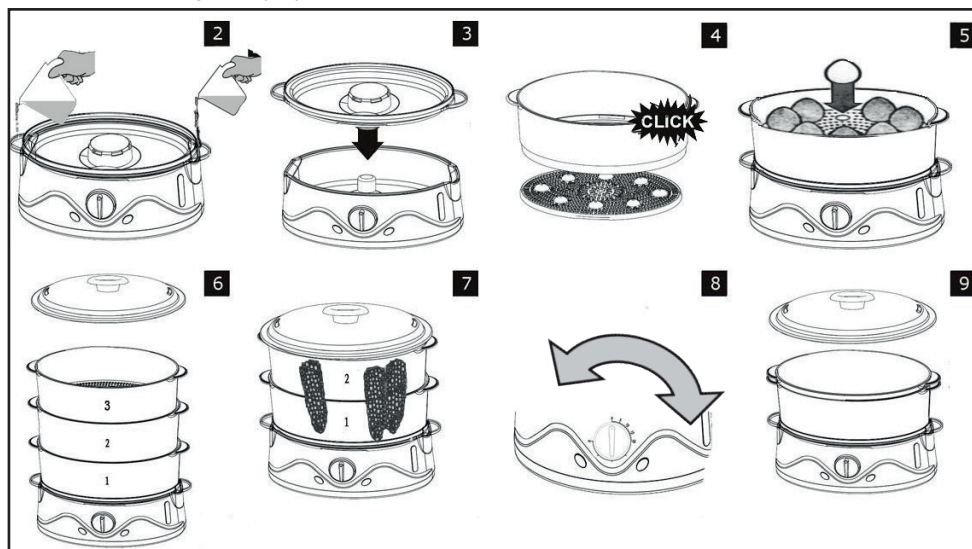
Do zásobníka **A1** vložte kryt ohrievacieho telesa **A7** tak, aby sa nasunul na vytvorenú „obrubu“ na dne zásobníka (**POZOR: otvor v kryte musí byť smerom dolu**). Naplňte zásobník čistou pitnou vodou v množstve podľa potreby varených potravín (minimálne a maximálne množstvo je označené na vodoznaku **A4**). Do zásobníka **A1** vložte odkvapkávaciu misku **A8**. Zostavte dná **B1** s varnými misami **B** tak, že dno vložíte do misy tak, aby sa na jednej strane zasunulo pod výstupok, následne miernym tlakom dno zasuniete i pod výstupok na protiahlejšiu stranu. Zostavené a naplnené varné misy postupne vložte na parný hrniec v príslušnom poradí (t. j. 1, 2, 3). Teraz umiestnite na hornú misu veko **D** tak, aby otvory na odvod pary smerovali vždy od vás. Ponechajte voľný priestor na dobrú ventiláciu. Otvory v spotrebiči zaisťujú prúdenie páry pri varení a nesmú sa zakryť ani inak blokovať.

Presvedčte sa, že nie je napájací prívod poškodený a že neprechádza cez akékoľvek ostré či horúce plochy. Pripojte vidlicu napájacieho prívodu **A10** k el. sieti. Svietenie kontrolného svetla **A11** signalizuje pripojenie spotrebiča k sieti. Časovým spínačom **A2** nastavte čas potrebný na prípravu potravín. Svietenie kontrolného svetla **A3** signalizuje funkciu spotrebiča. Po uplynutí nastaveného času zaznie zvukový signál, zhasne kontrolné svetlo a potravina alebo špecialita sa môže teraz vybrať z misiek. Navolenú dĺžku prípravy je možné kedykoľvek ukončiť tak, že časový spínač nastavíte do polohy **0**.

**Poznámka:** Na odnímateľnom kryte topného telesa je malý výrez, ktorý musí byť pri umiestnení na topné teleso smerom dole.

### Nastavenie časového spínača

Potrebná doba prípravy varenia sa nastavuje otočením časového spínača **A2** v smere hodinových ručičiek. Časovačom otáčajte len v medziach **0** až **60**. Násilným pretočením sa môže poškodiť regulačný systém.



### ODPORÚČANIA

- Na prípravu potravín môžete použiť iba jednu, dve alebo všetky tri varné misy.
- Pri použití iba jednej napařovacej misy sa pokrm napařuje kratší čas než pri použití 2 alebo 3 napařovacích mís.
- Pokrm v mise 1 sa uvarí rýchlejšie než pokrm vo vyššie položených misách 2 a 3. Pokiaľ používate viac než jednu misu, varte pokrm v mise 2 a 3 o 5 – 10 minút dlhšie.
- Ak je čas potrebný na uvarenie potravín v jednotlivých misách rôzny, začnite varením potravín s dlhším časom varenia v mise 1 a potom počas varenia pridajte misu 2, prípadne misu 3 a dokončíte varný cyklus.
- Objemovo veľké potraviny pripravujte v mise č. 1, prípadne ich umiestňujte bližšie k okraju misy, naopak najmenšie potraviny v mise č. 3 a bližšie k stredu misy.
- Pri príprave jedla, ktoré počas varenia naberá objem, naplňte misu maximálne do 3/5.
- Nevyplňujte priestor v mise veľkým množstvom potravín, ponechajte dostatočný priestor na maximálny prechod pary.

- Tekutiny zachytené v odkvapkávacej miske môžete následne použiť na prípravu polievok, vývarov, omáčok atď.
- Mäso, ryby a morské produkty riadne prevarte. Pred varením ich vždy nechajte rozmraziť.
- Ak budete variť vo všetkých troch misách naraz, mäso, hydinu, ryby vložte vždy do spodnej misy a zeleniny do horných misiek, aby štava zo surového alebo nedostatočne uvareného mäsa a hydiny nekvapkala na ostatné pokrmy.
- Kvapkajúca skondenzovaná para z hornej misy môže ovplyvňovať chuť potravín v dolnej mise. Dbajte na to, aby sa dobre znášali chute pokrmov v rôznych naparovacích misách.
- Po celý čas prípravy vychádza z otvoru vo veku para, čo je sprevádzané charakteristickým zvukovým prejavom „syčaním“. Tento jav je úplne normálny a nie je dôvodom na reklamáciu spotrebiča.
- Pokiaľ v priebehu varenia potrebujete z akéhokoľvek dôvodu odobrať veko, misu (napr. doplniť/dokoreniť/premiešať potraviny) použijete vždy držadlá a vhodné ochranné pomôcky (napr. utierku, ochranné rukavice).
- Varené jedlá ochucujte až po uvarení. Pokiaľ by sa korenie, bylinky alebo chuťové prísady dostali do vody, mohli by poškodiť ohrievacie teleso.
- Ak zistíte počas varenia, že je v zásobníku nedostatočné množstvo vody, môžete vodu ľahko doplniť pomocou vhodnej nádoby cez plniace otvory **A6** v držadlách **A5** odkvapkávacej misky bez toho, aby ste museli zdvíhať varné misky.
- Ak varíte dve jedlá následne po sebe, vyprázdňte odkvapkávaciu misku a pokiaľ je to potrebné, doplňte hladinu vody v zásobníku.
- V prípade, že viackrát zdvihnete veko, unikne para a varenie potom potrvá dlhšie.
- Pred konzumáciou skontrolujte dostatočné tepelné spracovanie pokrmu. Pokiaľ pripravované pokrmy nie sú dostatočne uvarené, nastavte znovu čas varenia. Zároveň skontrolujte a prípadne doplňte dostatočné množstvo vody do zásobníka.

## POZOR

- **Ak nie je veko správne položené na mise alebo pokiaľ celkom chýba, nebude sa pokrm správne naparovať.**
- **Na vnútornej ploche veka, misky, odkvapovej misky môžu zostať zvyšky horúcej vody! Horúca voda tiež zostane v zásobníku, napriek tomu, že ostatné diely sú už chladné. Pozor, aby ste sa nezranili (neoparili a nespálili). Použite vhodné ochranné pomôcky (napr. utierku, ochranné rukavice).**

## Rady pre varenie v parnom hrnci

Nasledujúce typy spracovania považujte za príklady a za inšpiráciu, ktorej cieľom nie je poskytnúť návod, ale ukázať možnosti rôzneho spracovania potravín. Časy príprav (varenia) závisia od množstva, druhu a kvality použitých substancií, štandardne sa však pohybujú v jednotkách až desiatkach minút. **Uvedené časy (dole) a časy uvedené na grafike produktu sú z tohto dôvodu iba orientačné.**

Množstvo spracovávaných potravín voľte tak, aby nedošlo pri ich spracovaní k prekročeniu maximálneho obsahu misiek. Dodržujte predpísané časy uvedené v receptoch. Vždy však nalejte dostatočné množstvo vody, inak by sa parný hrniec mohol pred dokončením procesu varenia bez vody prehriať. Po nejakom čase používania hrnca budete používať vlastné časy, získané skúsenosťami a praktickým varením.

## OHRIEVANIE: CHLIEB A POLOTOVARY

- Pri opätovnom ohrievaní chleba ho nezabaluňte či nezakrývajte.
- U polotovarov závisí čas prípravy na teplote zmrazeného jedla.
- Pri ohreve polotovarov v miske na ryžu vložte jedlo do misky a zakryte alobalom.

## RYŽA A OBILNINY

- Existuje mnoho typov ryže. Riadte sa pokynmi pre daný typ.
- Odmerajte presne ryžu a vodu, ktoré potom zmiešate v mise. Zakryte a zapnite paru.
- Pre mäkkšiu ryžu pridajte 1 — 2 polievkové lyžice vody k množstvu zaznačenému v tabuľke. Pre tvrdšiu ryžu znížte množstvo vody o 1 — 2 lyžice.
- Skontrolujte konzistenciu ryže, až uplynie minimálny čas na prípravu daného typu ryže. Ryžu tiež premiešajte.
- Ochutiť ryžu soľou, čiernym korením alebo maslom môžete až po parení.
- 1 hrnček obsahuje asi 200 g.

Typ ryže	Pomer v mise na ryžu		Približná doba (v minútach)
	Množstvo ryže	Voda	
Dlho zrná			
- Obyčajná (170g balenie)	Mix	1 1/2 hrnčeka	56-58
- Rýchlo varná (30-60 g balenie)	Mix	1 3/4 hrnčeka	18-20
Instantná	1 hrnček	1 1/2 hrnčeka	12-15
Biela			
- Obyčajná	1 hrnček	1 1/2 hrnčeka	45-50
- Dlho zrná	1 hrnček	1 2/3 hrnčeka	50-55

## ZELENINA

- Zeleninu dobre očistite, odrežte stonky, okrájajte, olúpte či nakrájajte. Malé kúsky sa pripravujú rýchlejšie než väčšie.
- Množstvo, kvalita, čerstvosť, veľkosť a teplota jedla môžu ovplyvniť čas parenia. Podľa potreby prispôbte množstvo vody.
- Mrazená zelenina by sa nemala pred prípravou rozmrazovať.
- Niektorá mrazená zelenina by sa mala vložiť do misky na ryžu a pred varením zakryť kúskom alobalu.
- Zmrazené potraviny by sa mali oddeliť alebo zamiešať po 10 — 12 minútach. Použite na to dlhú vidličku/lyžicu.

Druh	Hmotnosť / Kusy	Približná doba (v minútach)
Artičoky, celé	4 ks s odrezanými vrškami	30-32
Chren, stonkový, fazuľa	0.45 kg	13-15
- Zelené	0.22 kg	12-14
- Nasekané či celé	0.45 kg	20-22
Repa	0.45 kg nasekaná	25-28
Brokolice, stonková	0.45 kg	20-22
Ružičkový kel	0.45 kg	24-26
Kapusta	0.45 kg na slíže	16-18

Celér	0.22 kg najemno nakrájaný	14-16
Mrkva	0.45 kg najemno nakrájaná	18-20
Karfiól, celý	0.45 kg	20-22
Kukurica	3-5 klasov	14-16
Lilek	0.45 kg	16-18
Huby, celé	0.45 kg	10-12
Cibuľa	0.22 kg na jemno nakrájaná	12-14
Paštrnák siaty	0.22 kg	8-10
Hrášok	0.45 kg vylúpaný	12-13
Paprika, celá	Max. 4 stredne veľké (neplnené)	12-13
Paprika, celá - červená	0.45 kg, asi 6 malých	30-32
Kalník	1 stredný na kocky	28-30
Špenát	0.22 kg	14-16
Dyňa		
- Letná žltá, cuketa	0.45 kg nakrájaná	12-14
- Zimná a svetle žltá	0.45 kg	22-24
Turín	0.45 kg	20-22
Rôzna mrazená zelenina	280 g	28-50

## RYBY A MORSKÉ PLODY

- Čas varenia uvedený v tabuľke je pre čerstvé alebo mrazené i plne rozmrazené morské plody a ryby.
- Morské plody a ryby pred varením očistite a pripravte.
- Väčšina rýb a morských plodov sa uvarí veľmi rýchlo. Pripravujte v malých porciách či množstvách tak, ako je uvedené.
- Lastúrniky, ustrice a slávky sa môžu otvoriť po rôznom čase. Kontrolujte ich, aby sa neprevarili.
- Rybie filety môžete pripravovať v miske na ryžu a podávať ryby a morské plody buď neochutené či s pridaním bylinkového masla, margarínu, citrónov či omáčky.
- Časy prípravy upravte podľa potreby.

Druh	Hmotnosť / Kusy	Približná doba (v minútach)
Mlži v mušli		
- Mladý mlž/mlž s tvrdou mušľou	0.45 kg	10-12
Krab		
- Krab kráľovský, nohy/klepeta - Mäkká škrupina	0.22 kg	20-22
	8-12 ks	8-10
Humr		
- Ocas	2-4 ks	16-18



- Povolky	0.45-0.56 kg	18-20
- Celý	0.45-0.56 kg	18-20
Slávky (čerstvé v mušli)	0.45 kg	14-16
Ustrice (čerstvé v mušli)	1.35 kg	18-20
Hrebenačka (čerstvá)		
- hnedočervená (v šklbli)	0.45 kg	14-16
- morská (v šklbli)	0.45 kg	18-20
Granát		
- Stredná (v šklbli)	0.45 kg	10-12
- Veľký/obrovský (v šklbli)	0.45 kg	16-18
Ryby		
- Celé	0.22-0.35 kg	10-12
- Ošúpané	0.22-0.35 kg	10-12
- Filety	0.45 kg	10-12
- Steaky	0.45 kg, 2.5 cm tlsté	16-18

## MÄSO

Druh	Hmotnosť / Kusy	Približná doba (v minútach)
Hovädzie		
- Plece	0.45 kg	28-30
- Hamburger	0.45 kg	16-18
- Mäsové guľôčky	0.45 kg	22-24
Kuracie	0.45 kg	
- Kúsky	2-4 ks	24-26
Jahňacie		
- Kocky	0.45 kg	26-28
Bravčové		
- Kocky	0.45 kg	26-28
Párky	0.45 kg	14-18
Predvarená klobása	0.45 kg	14-18

## VAJCIA

Toto sú užitočné pokyny na prípravu vaječ v pariacom hrnci. Dá sa použiť na prípravu vaječ namäkko, stratených vaječ i miešaných vaječ.

## VARENIE VAJEČ V ŠKRUPINKE (NA MÄKKO)

Vajce prepichnete ihlou alebo špajľou v spodnej alebo hornej časti škrupinky. Vajcia potom umiestnite do misiek prepichnetým koncom nahor.

## STRATENÉ VAJCIA

Vajcia rozbite a vložte do jednotlivých teplovzdorných misiek s trochou vody, potom ich **vložte do misy na varenie**.

## MIEŠANÉ VAJCIA

Rozmiešajte vajička s trochou mlieka či smotany, potom zmes vylejte do misky na ryžu, vložte ju do misy, zakryte vekom. Raz alebo dvakrát počas varenia premiešajte.

**POZNÁMKA:** Veľké vajcia sa budú musieť variť o niečo dlhšie.

TYP	MNOŽSTVO	PRIBLIŽNÁ DOBA (V MINÚTACH)
Varené v škrupine	1-12 (x60 g)	8-9 minút
Mäkké		11-12 minút
Stredné		15-16 minút
Tvrdé		6 minút
Stratené	4-9 (x60 g)	6 minút
Mäkké		7-8 minút
Stredné		10 minút
Tvrdé		12-14 minút
Miešané	6 (x60 g) vajec s 1/3 hrnčeka mlieka alebo smotany a korenia	12-14 minút

## IV. ÚDRŽBA

**Pred každou údržbou spotrebič odpojte vyťahnutím vidlice napájacieho prívodu z el. zásuvky! Parný hrniec čistite až po jeho vychladnutí!** Čistenie vykonávajte pravidelne po každom použití! Nepoužívajte drsné a agresívne čistiace prostriedky (napr. **ostré predmety, škrabky, chemické rozpúšťadlá, riedidlá, žieravé prostriedky na čistenie rúr alebo iné rozpúšťadlá!**) Vyprázdnite odkvapkávaciu misku a zásobník vody. Vonkajšie plochy hrnca čistite mäkkou vlhkou handričkou. Zásobník vody vytrite hubou na riad a osušte. Všetky ostatné dielce (t.j. **kryt ohrievacieho telesa, odkvapkávaciu misku, dná, misy, misku na ryžu a veko**) umyte v horúcej vode s čistiacim prostriedkom, následne opláchnite čistou vodou a nechajte dokonale uschnúť (môžete použiť umývačku riadu). Výlisky z plastu nikdy nesušte nad zdrojom tepla (napr. **kachle, el./plynový sporák**). Pokiaľ sa znečistí napájací prívod, utrite ho vlhkou handričkou. Niektoré potraviny môžu určitým spôsobom príslušenstvo zafarbiť. To však nemá na funkciu spotrebiča žiadny vplyv a nie je dôvodom na reklamáciu spotrebiča. Toto zafarbenie obvykle za určitý čas samo zmizne.

### Odstránenie vodného kameňa

V prípade, že dôjde k zreteľnému predĺženiu času vývinu pary, je nutné vykonať vyčistenie ohrievacieho telesa od vápenatých a minerálnych usadenín, ktoré sú obsiahnuté v pitnej vode. Spomínané usadeniny je možné odstrániť buď pomocou kyseliny citrónovej alebo octovej. **Nepoužívajte odstraňovač vodného kameňa alebo dekalifikáčne tablety!**

Do zásobníka nasypete cca 50 g kyseliny citrónovej alebo nalejte 0,2 l octu (8%) a doplňte vodou tak, aby bolo ohrievacie teleso **A9** celé ponorené (**kryt ohrievacieho telesa nevkładajte**). Hrnec zapnite pomocou časového spínača a majte ho pod dozorom. Po dosiahnutí mierneho varu hrniec vypnite a nechajte i s náplňou vychladnúť. Následne náplň vylejte a niekoľkokrát vypláchnite zásobník vody s ohrievacím telesom čistou pitnou vodou z dôvodu odstránenia prípadných zvyškov použitého čistiaceho prostriedku. V prípade veľmi silného znečistenia môžete celý postup zopakovať. Spotrebič čistite pravidelne, dva- až trikrát za rok pri tvrdosti vody do 18 °DH (22,5 °Clarke) a štyri až päťkrát do roka pri tvrdosti vody nad 18 °DH (22,5 °Clarke). Informácie o tvrdosti vody získate od správcu vodovodnej siete alebo na hygienickej stanici.

## Uloženie

Pred uložením sa uistite, že sú hrniec a všetky jeho súčasti chladné. Hrniec skladujte na bezpečnom a suchom mieste, mimo dosahu detí a nesvojprávnych osôb.

## V. TECHNICKÉ ÚDAJE

Napätie (V)	uvedené na typovom štítku výrobku
Príkion (W)	uvedený na typovom štítku výrobku
Hmotnosť približne (kg)	2,05
Spotrebič ochrannej triedy	I.
Rozmery (dxhvx), (mm):	305 x 198 x 415
Príkion vo vypnutom stave je	0,00 W

## VI. LEGISLATÍVA A EKOLÓGIA

Zmena technickej špecifikácie a obsahu prípadného príslušenstva podľa modelu výrobku je vyhradená výrobcom.



**VAROVANIE:** NEVYSTAVUJTE SPOTREBIČ DAŽĎU ALEBO VLHKOSTI, ABY STE PREDIŠLI VZNIKU POŽIARU ALEBO ÚRAZU ELEKTRICKÝM PRÚDOM. PRED OPRAVOU ALEBO VŽDY, KEĎ SPOTREBIČ NEPOUŽÍVATE, VYPNITE HO ZO ZÁSUVKY V PRÍSTROJI NIESÚ ŽIADNE ČASTI OPRAVITEĽNÉ SPOTREBITEĽOM. VŽDY SA OBRACAJTE NA KVALIFIKOVANÝ AUTORIZOVANÝ SERVIS. SPOTREBIČ JE POD NEBEZPEČNÝM NAPÄTÍM.

## Informácie o ochrane životného prostredia

Urobili sme to najlepšie pre zníženie množstva obalov a zaistili sme ich jednoduché rozdelenie na 3 materiály: lepenka, papierová drť a roztiahnutý polyetylén. Tento prístroj obsahuje materiály, ktoré môžu byť po demontáži špecializovanou spoločnosťou recyklované. Dodržujte prosím miestne nariadenia týkajúce sa nakladania s baliacimi materiálmi, vybitými batériami a starým zariadením.

## Likvidácia starého elektrozariadenia a použitých batérií a akumulátorov



Tento symbol na výrobku, jeho príslušenstve alebo na jeho obale označuje, že výrobkom nesmie byť nakladané ako s domácim odpadom. Po skončení životnosti odovzdajte prosím výrobok alebo batériu (ak je priložená) v príslušnom mieste spätného odberu, kde bude vykonaná recyklácia tohto elektrozariadenia a batérií. V Európskej únii a v ostatných európskych krajinách existujú miesta spätného odberu odsluženého elektrozariadenia.

Tým, že zaistíte správnu likvidáciu výrobku, môžete predísť možným negatívnym následkom pre životné prostredie a ľudské zdravie, ktoré sa môže v opačnom prípade prejaviť ako dôsledok nesprávnej manipulácie s týmto výrobkom alebo batériou, alebo akumulátorom. Recyklácia materiálov prispieva k ochrane prírodných zdrojov. Z tohto dôvodu prosím nevyhadzujte odslúžené elektrozariadenie a batérie / akumulátory do domového odpadu. Informácie o tom, kde je možné odslúžené elektrozariadenie zadarmo odložiť, získate u vášho predajcu, na obecnom úrade alebo na webe **www.envidom.sk**. Informácie o tom, kde môžete bezplatne odovzdať použité batérie alebo akumulátory, získate aj u vášho predajcu, na obecnom úrade a na webe **www.sewa.sk**. Dovoza zariadenia je registrovaný u kolektívneho systému ENVIDOM (pre recykláciu elektrozariadení) au kolektívneho systému SEWA, a.s. (pre recykláciu batérií a akumulátorov).

*HOT — horúce. HOUSEHOLD USE ONLY — Len na použitie v domácnosti. DO NOT COVER — Nezakrývať. DO NOT IMMERSE IN WATER OR OTHER LIQUIDS — Neponárať do vody alebo iných tekutín.*



*TO AVOID DANGER OF SUFFOCATION, KEEP THIS PLASTIC BAG AWAY FROM BABIES AND CHILDREN. DO NOT USE THIS BAG IN CRIBS, BEDS, CARRIAGES OR PLAYPENS. THIS BAG IS NOT A TOY. — Nebezpečenstvo udusenía. Nepoužívajte toto vrecúško v kolískach, postieľkach, kočíkoch alebo detských*

*ohrádkach. PE vrecko odkladajte mimo dosahu detí. Vrecko nie je na hranie.*



UPOZORNENIE



UPOZORNENIE: HORÚCI POVRCH

## INSTRUKCJA OBSŁUGI

Szanowny Kliencie, dziękujemy za zakup naszego produktu. Przed uruchomieniem urządzenia, uważnie przeczytaj instrukcję obsługi i wraz gwarancją, paragonem i, jeśli to możliwe, z opakowaniem i wewnętrzną zawartością schowaj na bezpieczne miejsce.

### I. OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- Wskazówki w instrukcji należy uważać za część urządzenia i przekazać jakiemukolwiek następnemu użytkownikowi urządzenia.
- Skontroluj, czy dane na tabliczce znamionowej odpowiadają napięciu w Twoim gniazdku elektrycznym.
- Wtyczka kabla zasilania musi być podłączona do prawidłowo podłączonego i uziemionego gniazdka zgodnie z EU!
- Z urządzenia mogą korzystać dzieci powyżej 8 roku życia, oraz osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi lub umysłowymi, a także nieposiadające wiedzy lub doświadczenia w użytkowaniu tego typu urządzeń pod warunkiem, że będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane na temat bezpiecznego korzystania z tego urządzenia oraz zagrożeń wiążących się z jego używaniem. Bawienie się urządzeniem jest zabronione dzieciom. Czyszczenie i konserwacja bez nadzoru dorosłych jest dzieciom zabroniona. Dzieci do lat 8 muszą trzymać się z dala od urządzenia i jego przewodu.
- Przed wymianą akcesoriów lub dostępnych części, przed montażem i demontażem przed czyszczeniem lub konserwacją należy urządzenie wyłączyć i odłączyć od sieci wyciągając wtyczkę sieciową gniazda!
- Nigdy nie używaj urządzenia z uszkodzonym kablem lub wtyczką, jeśli nie działa prawidłowo, o ile spadło na ziemię i uszkodziło się lub wpadło do wody. W takich wypadkach urządzenie należy oddać do specjalistycznego serwisu w celu sprawdzenia jego bezpieczeństwa i funkcjonalności.
- Jeśli przewód zasilający tego urządzenia jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego technika serwisowego lub podobną wykwalifikowaną osobę tak, aby nie doszło do powstania niebezpiecznej sytuacji.
- Podczas pracy urządzenia należy zapobiegać, aby zwierzęta i owady nie miały dostępu do urządzenia.
- Zawsze należy odłączyć urządzenie od zasilania, jeśli jest pozostawione bez opieki, przed montażem, demontażem lub czyszczeniem.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku zewnętrznego.
- **Wtyczkę kabla zasilającego nie wkładaj do gniazdka elektrycznego i nie wyjmuj mokrymi rękami i nie ciągnij za kabel zasilający!**
- **Urządzenie jest przeznaczone tylko do zastosowania w gospodarstwie domowym i do podobnych celów (przygotowanie pokarmu)! Nie jest przeznaczone do wykorzystania komercyjnego!**
- **Nie używaj urządzenia do ogrzewania pomieszczenia!**
- Podczas pracy urządzenia należy zapobiegać, aby zwierzęta i owady nie miały dostępu do urządzenia.

- Nie należy korzystać z programu, zegara lub innej części, która automatycznie włącza urządzenie, ponieważ istnieje ryzyko pożaru, jeżeli urządzenie jest zakryte lub ustawione nieprawidłowo.
- Z wyjątkiem części wymienionych w rozdziale „Konserwacja” nigdy nie wolno zanurzać urządzenia w wodzie ani myć pod bieżącą wodą!
- Zalecamy, aby nie pozostawiać bez nadzoru urządzenia i sprawdzić go przez cały czas przygotowywania posiłków!
- Przed przechowywaniem lub konserwacją urządzenie pozostawić do wystygnięcia.
- Nie wolno w żaden sposób modyfikować powierzchni urządzenia (np. **za pomocą samoprzylepnej tapety, folii itp.**)!
- Przestrzeń nad parowarom musi być wolna. Ważne jest, aby powietrze cyrkulowało wokół parowara.
- Po zakończeniu wyłączyć i odłączyć od prądu wyciągając wtyczkę przewodu zasilającego z gniazdka elektrycznego.
- Nie włączaj parowaru bez wystarczającej ilości wody w zbiorniku do przygotowywania żywności.
- Nie używaj parowaru bez tacki, z urządzenia mogłaby być wystrzyknięta gorąca woda.
- Do zbiornika nie wolno wlewać wody z lodówki z rozmrażania, wody z suszarki, skroplonej wody, niektóre rodzaje wody mineralnej, wody wzbogaconej przyprawami, alkoholem itd.
- Urządzenie wyposażone jest w bezpiecznik termiczny bezpieczeństwa, który przerywa zasilanie w przypadku wygotowania wody lub użycia pustego urządzenia. Jeśli tak się zdarzy, należy odłączyć urządzenie z sieci i pozostawić do wystygnięcia. Nie napełniać garnka zimną wodą w celu lepszego schłodzenia. To może zmniejszyć trwałość elementu grzejnego.
- Nie umieszczaj urządzenia w pobliżu obiektów lub pod przedmiotami, które mogą zostać uszkodzone przez parę, np. ściany, szafki kuchenne, szafy, obrazy, zasłony, uciekająca para mogłaby je zniszczyć.
- Nie używać urządzenia w środowisku nasyconym parami wybuchowymi lub łatwopalnymi.
- Urządzenie nie może być używane w miejscach, w których są przechowywane lub używane substancje chemiczne, farby i inne substancje łatwopalne, wybuchowe, lotne i zdrowiu szkodliwe.
- Nie umieszczać urządzenia na niestabilne kruche i palne podkłady (np. **szkło, papier, plastik, drewno lakierowane panele i różne tkaniny / tkaniny**).
- Używać tylko w pozycji roboczej w miejscach, gdzie nie ma ryzyka przewrócenia, z dala od źródeł ciepła np. **kuchenka el. / gazowa, piecyk itp.**) oraz powierzchni wilgotnych (**zlewy, umywalki itp.**).
- Podczas **gotowania nie dotykać miejsc, gdzie jest gorąca para, występuje ryzyko poparzeń**. Przy obchodzeniu się z miskami do gotowania i pokrywką zakładaj rękawice ochronne lub używaj ręczników kuchennych.
- Podczas podnoszenia pokrywy należy zachować ostrożność i pokrywę ściągać zawsze w kierunku od siebie.
- Do mieszania i nabierania jedzenia użyć naczyń kuchennych.
- Podczas pracy, na pokrywie urządzenia nie należy zostawiać żadnych przedmiotów (np. rękawice kuchenne, ścierki), które mogłyby zakryć otwory odprowadzenia pary.
- Nie należy przenosić gorącego urządzenia, ewentualne przechylenie grozi niebezpieczeństwem urazu spalania lub oparzenia.
- Parowar i jego akcesoria nie nadają się do użytkowania w kuchenkach (mikrofalowych, piekarnikach, opiekaczach) ani na płytach kuchennych.
- Do przenoszenia urządzenia używać uchwytów!
- W celu konserwacji lub naprawy, należy demontować tylko te części elektryczne, które są wymienione w instrukcji. Innych części lub akcesoriów nigdy nie należy demontować i nie wymieniać na inne.

- Należy używać tylko urządzenia z przewodem zasilania, który jest jego częścią! Jeśli dojdzie do uszkodzenia przewodu zasilania, nigdy nie wymieniaj za przewód innego typu.
- Urządzenie jest przenośne i jest wyposażone w ruchome doprowadzenie z wtyczką, która zabezpiecza dwubiegunowe odłączenie od sieci.
- Przewód zasilania nie może być uszkodzony przez ostre lub gorące przedmioty i otwarty ogień i nie może być zanurzony we wodzie.
- Nigdy nie należy umieszczać przewodu zasilania na gorących powierzchniach lub zostawiać wiszącego przez krawędź stołu lub blatu. Zawadzając lub pociągając za przewód np. przez małe dzieci może dojść do przewrócenia lub spadnięcia urządzenia a następnie do ważnego poranienia!
- Regularnie sprawdzaj stan przewodu zasilania.
- W razie potrzeby użycia przedłużacza, należy użyć kabel nieuszkodzony odpowiadający aktualnym normom.
- Urządzenie używaj tylko z oryginalnymi akcesoriami od producenta.
- Urządzenia nigdy nie używaj do żadnego innego celu, tylko do tego, do jakiego jest przeznaczone i opisane w tej instrukcji obsługi!
- **UWAGA:** Istnieje ryzyko poważnego urazu w przypadku nieprawidłowego użycia urządzenia (niezgodnie z instrukcją).
- Producent nie jest odpowiedzialny za szkody powstałe przez niepoprawne obchodzenie się z urządzeniem i akcesoriami (np. **zniszczenie surowców, poranienie, uszkodzenie urządzenia, pożar**) i według przepisów gwarancyjnych nie jest odpowiedzialny za urządzenie w przypadku nieprzestrzegania wyżej przedstawionych ostrzeżeń bezpieczeństwa.
- Wszystkie teksty w innych językach, a także obrazki na opakowaniu lub produkcie są przetłumaczone i wyjaśnione na końcu odpowiedniej mutacji językowej.

## II. OPIS URZĄDZENIA I AKCESORIÓW (rys. 1)

### A – parowar

- A1 – zbiornik na wodę
- A2 – zegar
- A3 – lampka kontrolna (ogrzewanie)
- A4 – znak wodny
- A5 – uchwyty
- A6 – otwory do napełniania
- A7 – osłona elementu grzejnego
- A8 – taca ociekowa
- A9 – element grzejny
- A10 – zasilanie
- A11 – lampka kontrolna (podłączenie podłączenie do sieci elektrycznej).

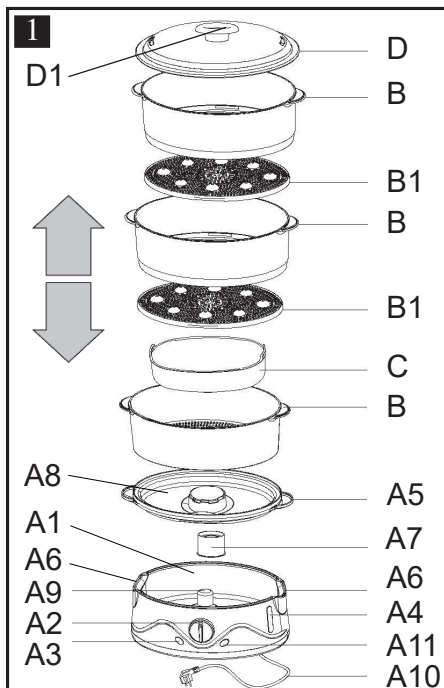
### B – miska do gotowania (3 szt.)

- B1 – dno (2 szt.)

### C – miska na ryż / zupę

### D – pokrywa

- D1 – uchwyt





### III. PRZYGOTOWANIE I UŻYCIE

Usuń wszystkie materiały opakowaniowe, wyjmij parowar i wszystkie akcesoria. Umieścić urządzenie na płaskiej i suchej powierzchni np. stół kuchenny, na wysokości, co najmniej 85 cm, z dala od dzieci (patrz I. **OSTRZEŻENIA DOT. BEZPIECZEŃSTWA**). Przed pierwszym użyciem umyj części mające kontakt z żywnością w ciepłej wodzie z detergentem, spłucz czystą wodą, wytrzyj do sucha lub pozostaw do wyschnięcia. **Wypełnij pojemnik o 0,5 litra czystej wody pitnej i umieść wszystkie składniki do parowaru.** Ustaw czas 30 minut w celu wytworzenia pary. Po tym czasie pozostaw do ostygnięcia, a następnie wylej pozostałą wodę z urządzenia. Teraz urządzenie jest gotowe do użycia. Podczas pierwszego włączenia może wystąpić krótkie, lekkie zadymienie lub zapach, nie jest to usterka i nie jest powodem do reklamacji urządzenia.

- 1) Zegar **A2**: pozwala ustawić czas przygotowania na maksymalnie 60 minut. Po tym czasie, zabrmi sygnał dźwiękowy i ogrzewanie zostanie zakończone.
- 2) Lampka kontrolna **A3**: oznacza, że urządzenie działa.
- 3) Znak wodny **A4**: pokazuje aktualną ilość wody w zbiorniku. Minimalna ilość wody (1 l) pozwoli parować przez około 20 minut, maksymalna ilość wody około 60 minut.
- 4) Tacka ociekowa **A8**: zapobiega kondensacji wody i soku z żywności z powrotem do zbiornika. Woda w zbiorniku do tworzenia pary i pozostaje czysta
- 5) Miski do gotowania **B**: są dla ułatwienia numerowane. Miskę z numerem 1 należy umieścić na podstawę, jako pierwszą, miskę z numerem 3 ostatnią.
- 6) Dna **B1**: posiadają 8 wycięć dla łatwego umieszczenia jaj podczas gotowania. Jaja przed gotowaniem przekłuj.
- 7) Miska na ryż / zupę **C**: może być również używana do gotowania żywności w sosie np. warzywa w sosie lub ryba w wodzie). Do miski na ryż umieść ryż i wodę (dwie części wody na jedną część ryżu). Umieścić miskę na ryż na miskę do gotowania nr 3
- 8) Lampka kontrolna **A11**: oznacza, że urządzenie podłączenie do sieci elektrycznej.

#### Zmontowanie parowaru (rys. 2 - 9)

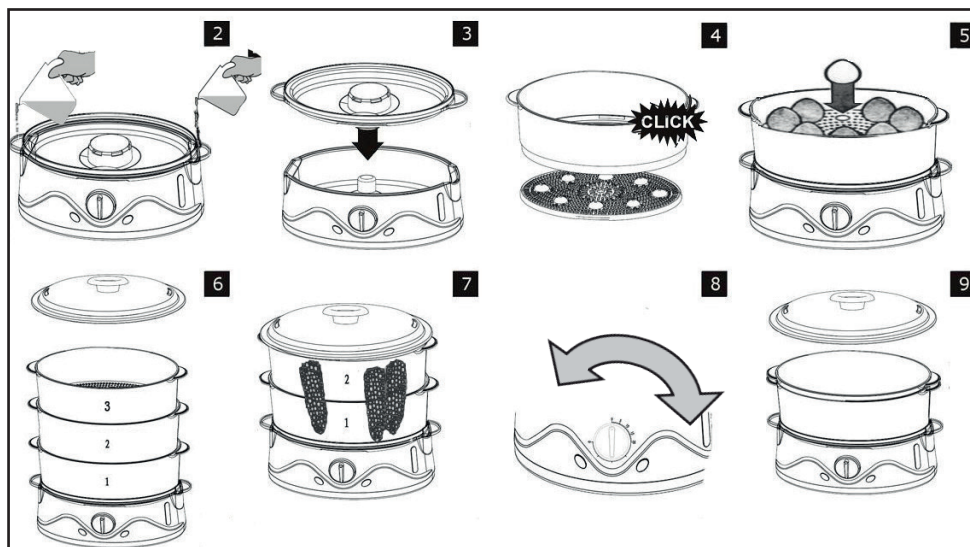
Do zbiornika **A1** włóż osłonę elementu grzejnego **A7** aby nasunął się na utworzony „skraj” na dole zbiornika (**UWAGA: otwór w pokrywie musi być skierowany w dół**). Napełnij zbiornik czystą wodą pitną w ilości potrzebnej dla gotowanych potraw (minimalna i maksymalna ilość wskazana jest na wodoznaku **A4**. Do zbiornika **A1** włóż tackę **A8**. Zmontuj dna **B1** z miskami **B**: dno włożyć do miski, aby na jednej stronie zasunęła się pod występek, następnie lekko naciskając dno zasunąć i pod występek na przeciwległej stronie. Zmontowane i wypełnione miski i stopniowo wkładaj do parowaru w odpowiedniej kolejności (tj. 1, 2, 3). Teraz umieść pokrywkę **D** na miskę górną tak, aby otwory dla pary wylotowej zawsze były skierowane od siebie. Otwory w urządzeniu zapewniają przepływ pary i nie można ich zakrywać lub blokować. Upewnij się, że kabel zasilający nie jest uszkodzony i że nie przechodzi przez żadne ostre lub gorące powierzchnie. Upewnij się, że kabel zasilający nie jest uszkodzony i że nie przechodzi przez żadne ostre lub gorące powierzchnie.

Podłącz wtyczkę zasilacza **A10** do sieci. Zaświeci się czerwona i zielona lampka **A11**, która wskazuje na podłączenie do sieci elektrycznej. Zegarem **A2** ustaw czas potrzebny do przygotowania żywności. Lampka **A3** sygnalizuje działanie urządzenia. Kiedy ustawiony czas minie, słycać sygnał akustyczny i lampka gaśnie, żywność lub specjalność można teraz wyjąć z naczynia. Długość przygotowania można zakończyć w dowolnym momencie ustawiając czasomierz na **0**.

**UWAGA:** na pokrywie elementu grzewczego znajduje się niewielkie nacięcie, które powinno być skierowane w dół gdy pokrywa jest nałożona na element grzewczy.

### Ustawienie zegara

Żądany czas gotowania jest regulowany przez obrót minutnika **A2** zgodnie z ruchem wskazówek zegara. Pokrętko zegar tylko w zakresie **0** do **60**. Energiczne obracanie może spowodować awarię pokrętkła zegar.



### ZALECENIA

- Aby przygotować potrawy można używać tylko jednej, dwóch lub wszystkie trzy miski do gotowania.
- Przy użyciu jednej miski, jedzenie gotuje się krótszy czas niż przy użyciu 2 lub 3 misek.
- Pokarm w misce 1 jest ugotowany szybciej niż we wyżej położonych miskach 2 i 3. Jeśli korzystasz z więcej niż jednej miski, gotuj pokarm w misce 2 i 3, 5–10 minut dłużej.
- Jeżeli czas potrzebny do gotowania żywności w poszczególnych miskach różni się, należy rozpocząć gotowanie potraw z dłuższym czasem gotowania w misce 1, a następnie dodać podczas gotowania miskę 2 lub 3 i zakończyć cykl gotowania.
- Potrawy o dużej objętości, przygotować w misce 1 lub umieścić bliżej krawędzi miski, najmniejsze w misce 3 i bliżej środka miski.
- Podczas przygotowywania potraw, które podczas gotowania zwiększa objętość, należy wypełnić miskę do 3/5.
- Nie wypełniać misek dużą ilością jedzenia, pozostaw wystarczającą przestrzeń dla maksymalnego przepływu pary.

- Płynny na tacce mogą być następnie wykorzystane do przygotowania zup, bulionów, sosów, itp.
- Mięso, ryby i owoce morza należy zawsze ugotować prawidłowo. Przed gotowaniem zawsze rozmrozić.
- Jeśli gotujesz we wszystkich trzech miskach na raz, mięso, drób, ryby, zawsze wstaw do dolnej miski mięso a do górnych misek, warzywa, aby sok z surowego lub niedostatecznie ugotowanego mięsa nie kapał na inne produkty.
- Skondensowana para z górnej miski może mieć wpływ na smak żywności w dolnej misce. Upewnij się, że dania są dobrze dobrane.
- Przez cały okres przygotowania wychodzi z otworu para, której towarzyszy charakterystyczny dźwięk „szumu”. Jest to zjawisko całkowicie normalne, a nie jest powodem do reklamacji urzędnika.
- Jeżeli w trakcie gotowania, z jakiegoś powodu musisz usunąć pokrywę (np. uzupełnić / przyprawić / wmieszać danie), zawsze używaj uchwytu i odpowiedniego sprzętu ochronnego (np. ściereki, rękawice ochronne).
- Gotowane dania przyprawiaj raczej po ugotowaniu. Jeśli przyprawy, zioła lub inne przyprawy dostaną się do wody może to doprowadzić do uszkodzenia elementu grzejnego.
- Jeśli okaże się, że w zbiorniku nie ma wystarczającej ilości wody, można łatwo dodać wodę za pomocą odpowiedniego pojemnika przez otwory **A6** w uchwytach **A5** tacki bez konieczności podnoszenia miski.
- Jeśli gotujesz dwa posiłki za sobą, opróżnij tackę i jeśli to konieczne, dodaj wodę do zbiornika.
- Jeśli podnosić pokrywę kilka razy, para ucieknie i gotowanie będzie trwało dłużej.
- Przed jedzeniem należy sprawdzić obróbkę cieplną danego pożywienia. Jeśli nie jest wystarczająco ugotowane, ustaw ponownie czas dogotowania. W tym samym czasie, skontroluj ilość wody w zbiorniku i ewentualnie uzupełnij.

## **UWAGA**

- **Jeśli pokrywka na misce nie jest prawidłowo umieszczona lub jej nie ma, pożywienie nie jest prawidłowo gotowane.**
- **Na wewnętrznej powierzchni pokrywy, miski, tacki mogą być pozostałości gorącej wody! Ciepła woda również pozostaje w zbiorniku, choć inne części są już chłodne. Uważaj, aby uniknąć obrażeń (oparzeń). Używaj odpowiedniego sprzętu ochronnego (np. ściereki, rękawice ochronne).**

## **Rady dot. gotowania w parowarze**

Następujące rady należy traktować jako przykłady i inspirację, których celem nie jest dostarczenie przepisów, ale pokazanie różnych możliwości przetwórstwa spożywczego. Czasy przygotowania (gotowania) zależą od ilości, rodzaju i jakości surowców, standardowo jednak są w jednostkach minut do kilkudziesięciu minut.

Wybierz odpowiednią ilość żywności, aby uniknąć przekroczenia maksymalnej pojemności misek. Przestrzegaj czasu określonego w przepisach. Zawsze wlej wystarczającą ilość wody, w przeciwnym razie parowar może przegrzać się przed zakończeniem procesu gotowania bez wody. Po pewnym czasie używania parowaru zdobędziesz doświadczenie i czas gotowania nie będzie stanowił problemu.

## **PODGRZEWANIE - CHLEB I WCZEŚNIEJ WSTĘPNIE PRZYGOTOWANE POTRAWY**

- W czasie odświeżania chleba nie przykrywać go ani nie zawijać

- W przypadku potraw wstępnie przygotowanych czas podgrzewania zależy od stopnia ich schłodzenia lub zamrożenia.
- Odgrzewając takie potrawy w naczyniu do gotowania należy włożyć je do naczynia i przykryć folią aluminiową.

## Ryż i zboża

- Istnieje wiele rodzajów ryżu. Postępuj zgodnie z instrukcjami dla danego typu.
- Zmierz dokładnie ryż i wodę, którą następnie zmieszaj w misce. Przykryj i włącz parę.
- Do miękkiego ryżu, w ilości oznaczonej w tabeli, dodaj 1–2 łyżki wody. Do ryżu twardego, należy zmniejszyć ilość wody o 1–2 łyżki.
- Sprawdź konsystencję ryżu po upłynięciu minimalnego czasu przygotowania w zależności od rodzaju ryżu. Wymieszaj ryż.
- Ryż dopraw do smaku solą, pieprzem lub masłem aż po ugotowaniu.
- 1 kubka zawiera 200 g.

Rodzaj ryżu	Stosunek ryżu i wody w misce na ryż		Przybliżony czas (min.)
	Ilość ryżu	Woda	
Długoziarnisty			
- Zwykły (170 g opakowanie)	Mix	1 1/2 kubka	56-58
- Podgotowany (30-60 g opakowanie)	Mix	1 3/4 kubka	18-20
Instant	1 kubek	1 1/2 kubka	12-15
Biały			
- Zwykły	1 kubek	1 1/2 kubka	45-50
- Długoziarnisty	1 kubek	1 2/3 kubka	50-55

## WARZYWA

- Dobrze oczyścić warzywa, usunąć łodygi i obierz i posiekaj. Małe kawałki przygotowujemy szybciej niż duże.
- Ilość, jakość, świeżość, wielkość żywności i temperatura może przez mieć wpływ na czas parowania. Dostosuj ilość potrzebnej wody.
- Warzywa mrożone nie powinny być rozmrożone przed gotowaniem.
- Niektóre warzywa mrożone umieścić przed gotowaniem w misce na ryż i przykryć kawałkiem folii aluminiowej.
- Mrożonki powinny być oddzielone lub należy je zamieszać po 10–12 minutach. Użyj długiego widelca / łyżki.

Rodzaj	Waga / kawałki	Przybliżony czas (min.)
Karczochy, całe	4 szt. z odciętymi wierzchołkami	30-32
Szparagi, fasola	0.45 kg	13-15
- Zielone	0.22 kg	12-14

- pocięte lub w całości	0.45 kg	20-22
Buraki	0.45 kg posiekane	25-28
Brokuły	0.45 kg	20-22
Brukselka	0.45 kg	24-26
Kapusta	0.45 kg w paski	16-18
Seler	0.22 kg drobno pokrojony	14-16
Marchewka	0.45 kg pokrojona na drobno	18-20
Kalafior, cały	0.45 kg	20-22
Kukurydza	3-5 kłosów	14-16
Bakłażan	0.45 kg	16-18
Grzyby, całe	0.45 kg	10-12
Cebula	0.22 kg pokrojona na drobno	12-14
Pasternak	0.22 kg	8-10
Groszek	0.45 kg łupany	12-13
Papryka, cała	Max. 4 średnio wielka (niepełniona)	12-13
Papryka, cała-czerwona	0.45 kg, ok. 6 małych	30-32
Brokiew	1 średnia na kawałki	28-30
Szpinak	0.22 kg	14-16
Dynia		
- Letnia żółta, cukinia	0.45 kg pokrojona	12-14
- Zimowa i jasnożółta	0.45 kg	22-24
Karpień	0.45 kg	20-22
Wszystkie zamrożone warzywa	280 g	28-50

### Ryby i owoce morza

- Czas gotowania pokazany w tabeli odnosi się do świeżych, mrożonych lub całkowicie rozmrożonych owoców morza i ryb.
- Owoce morza i ryby przed gotowaniem oczyść i przygotuj.
- Większość ryb i owoców morza jest gotowana bardzo szybko. Gotuj w małych porcjach lub ilościach, jak pokazano.
- Małże, ostrygi i omułki mogą otwierać się w różnym czasie. Sprawdzaj, aby ich nie gotować zbyt długo.
- Filety rybne można przygotować w misce na ryż i podawać, ryby i owoce morza nieprzyprawione lub dodać masło ziołowe do smaku, margarynę i sos cytrynowy.
- Czas gotowania ustawiaj w miarę potrzeb.

Rodzaj	Waga / sztuki	Przybliżony czas (min.)
Małże w muszli		
- Młode małże /Małże z twardą muszłą	0.45 kg	10-12
Krab		
- Krab królewski, nogi/kleszcze – Miękka skorupka	0.22 kg 8-12 szt.	20-22 8-10
Homar		
- Ogon	2-4 szt.	16-18
- Połówki	0.45-0.56 kg	18-20
- Cały	0.45-0.56 kg	18-20
Omulek jadalny (świeży w muszli)	0.45 kg	14-16
Ostrygi (świeże w skorupkach)	1.35 kg	18-20
Przeżredek (świeży)		
- Brązowo czerwony (w muszli)	0.45 kg	14-16
- Morski (w muszli)	0.45 kg	18-20
Krewety		
- Średnie	0.45 kg	10-12
- Duże/bardzo duże	0.45 kg	16-18
Ryby		
- Całe	0.22-0.35 kg	10-12
- Bez łusek	0.22-0.35 kg	10-12
- Filety	0.45 kg	10-12
- Steaky	0.45 kg, 2.5 cm grube	16-18

## MIĘSO

Rodzaj	Waga / sztuki	Przybliżony czas (min.)
Wołowina		
- Łopatka	0.45 kg	28-30
- Hamburger	0.45 kg	16-18
- Pulpety	0.45 kg	22-24
Kurczak	0.45 kg	
- Kawałki	2-4 szt.	24-26
Jagnięcina		
- Kawałki	0.45 kg	26-28
Wieprzowina		

- Kawałki	0.45 kg	26-28
Parówki	0.45 kg	14-18
Wstępnie gotowana kiełbasa	0.45 kg	14-18

## JAJKA

Przydatne wskazówki dotyczące przygotowania jajek w parowarze. Może być używany do przygotowania jajek na miękko, jajek po benedyktyńsku i jajecznicy.

**GOTOWANIE** jajek w skorupkach na miękko.

Igłą lub szpilką przebij skorupkę jajka na dole lub na górze. Następnie umieść jaja do miski przebitym końcem w górę.

## JAJKA PO BENEDYKTYŃSKU

Jaja rozbij i włóż do poszczególnych misek z niewielką ilością wody, a następnie umieścić je w misce do gotowania.

## JAJECZNICA

Wymieszaj jaja z odrobiną mleka lub śmietany, następnie wlej masę do miski na ryż, umieścić w misce, przykryć pokrywką. Wymieszaj raz lub dwa razy podczas gotowania.

**UWAGA:** duże jajka muszą gotować się trochę dłużej.

Rodzaj	Ilość	Przybliżony czas (w minutach)
Gotowane w skorupkach Na miękko	1-12 (x60 g)	8-9 minut
Średnio		11-12 minut
Na twardo		15-16 minut
Jajka po benedyktyńsku	4-9 (x60 g)	6 minut
Na miękko		7-8 minut
Średnio		10 minut
Na twardo		
Jajecznicza	6 (x60 g) jajek 1/3 kubka mleka lub śmietany i przy- prawy	12-14 minut

## IV. KONSERWACJA

**Przed każdą konserwacją urządzenia należy wyjąć wtyczkę z gniazda! Parowar wyczyścić po jego wychłodnięciu!** Czyścić regularnie po każdym użyciu! Nie wolno używać agresywnych środków czyszczących i szorstkich (np. **ostrych przedmiotów, rozpuszczalników chemicznych, rozcieńczalników** środków żrących **czyszczących lub innych rozpuszczalników**)! Opróżnij tacę ociekową i zbiornik wody. Zewnętrzne powierzchnie garnka czyścić miękką, wilgotną szmatką. Zbiornik na wodę oczyścić gąbką i wysuszyć naczynie.



Wszystkie inne elementy (np. **osłonę elementu grzejnego, taca ociekowa, dna, miski, miskę z ryżu i pokrywę**) umyj w ciepłej wodzie z detergentem, następnie splucz czystą wodą i pozostaw do całkowitego wyschnięcia (można używać zmywarki). Plastikowe części nigdy nie susz nad źródłem ciepła (np. **piecyk, Kuchenki, el. / gazowa**). Jeśli zabrudzi się kabel zasilania, wytrzyj wilgotną szmatką. Niektóre pokarmy mogą powodować zabarwienie akcesoriów. Jednak to nie wpływa na działanie urządzenia, i nie jest powodem do reklamacji urządzenia. Przebarwienie zwykle znika samo za jakiś czas.

### Usuwanie kamienia wodnego

W przypadku, gdy dojdzie do przedłużenia czasu produkcji pary, konieczne jest, aby oczyścić element grzewczy z osadu wapnia i minerałów, które znajdują się w wodzie pitnej. Osady te można usunąć przy użyciu kwasu cytrynowego lub octowego. **Nie należy stosować** środków do usuwania kamienia **lub tabletek do usuwania kamienia!** Napełnij dozownik około 50 g kwasu cytrynowego lub wlej 0,2 l ocet (8%) i dodaj wodę, aby element grzejny **A9** został zanurzony (**nie należy wkładać osłony elementu grzejnego**). Urządzenie należy włączyć zegarem i mieć pod kontrolą. Po osiągnięciu umiarkowanego wrzenia, parowar wyłączyć i pozostawić do wychłodnięcia. Następnie należy wodę wylać i kilka razy przepłukać czystą wodą pitną w celu usunięcia resztek.

W przypadku silnego zanieczyszczenia powtórzyć całą procedurę. Czyszczenie należy wykonywać w regularnych okresach, około 2-3 raz rocznie przy twardości wody do 18 °DH (22,5 °Clarke) i 4 - 5 razy rocznie przy twardości wody ponad 18 °DH (22,5 °Clarke). Informacje o stopniu twardości wody można uzyskać od organizacji zarządzającej wodociągami miejskimi lub zakładu higieny.

### Przechowywanie

Przed przechowaniem sprawdź, czy wszystkie elementy i urządzenie są chłodne. Urządzenie przechowywać w bezpiecznym, suchym miejscu z dala od dzieci i osób niezdolnych.

## V. DANE TECHNICZNE

Napięcie (V)	podano na tabliczce znamionowej urządzenia
Pobór mocy (W)	podano na tabliczce znamionowej urządzenia
Waga ok. (kg)	2,05
Klasa izolacyjna	I
Wymiary produktu (mm)	305 x 198 x 415
Pobór mocy gdy sprzęt jest wyłączony wynosi	0,00 W

## VI. PRAWODAWSTWO I EKOLOGIA

**Zmiana specyfikacji technicznych i akcesoriów w zależności od modelu produktu jest zastrzeżona przez producenta.**



**OSTRZEŻENIE:** ABY UNIKNĄĆ NIEBEZPIECZEŃSTWA POŻARU LUB PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM, NIE WOLNO WYSTAWIAĆ SPRZĘTU NA DZIAŁANIE DESZCZU BĄDŹ WILGOCI. URZĄDZENIE ODBIORCZE ZAWSZE WYŁĄCZYĆ Z GNIAZDKA, KIEDY NIE JEST UŻYWANE LUB PRZED NAPRAWĄ. W URZĄDZENIU NIE MA ŻADNYCH CZĘŚCI, KTÓRE BY MÓGŁY ODBIORCĄSAMODZIELNIE NAPRAWIAĆ. NAPRAWĘ SPRZĘTU NALEŻY ZLECIĆ ODPOWIEDNIO PRZYGOTOWANEMU SERWISU AUTORYZACYJNEMU. URZĄDZENIE ZNAJDUJE SIĘ POD NIEBEZPIECZNYM NAPIĘCIEM.

## Informacje o ochronie środowiska naturalnego

Materiały służące do zapakowania tego urządzenia zostały wykonane z materiałów łatwo rozdzielających się na 3 elementy: tektura, masa papierowa i rozciągnięty polietylen. Materiały te po demontażu mogą zostać zutyliczowane przez wyspecjalizowaną spółkę. Prosimy, aby Państwo dotrzymywali miejscowe przepisy dotyczące obchodzenia się z papierami pakowymi, wyładowanymi bateriami i starymi urządzeniami.

## Likwidacja zużytego sprzętu elektrycznego/elektronicznego oraz utylizacja baterii i akumulatorów



Ten symbol znajdujący się na produkcie, jego wyposażeniu lub opakowaniu oznacza, że z produktem nie można obchodzić jak z odpadami domowymi. Kiedy urządzenie lub bateria / akumulator będą nadawały się do wyrzucenia prosimy, aby Państwo przewieźli ten produkt na odpowiednie miejsce zbiorcze, gdzie zostanie przeprowadzona jego utylizacja. Na terenie Unii Europejskiej oraz w innych europejskich krajach znajdują się miejsca zbiórki zużytych urządzeń elektrycznych i elektronicznych oraz baterii i akumulatorów.

Dzięki zapewnieniu właściwej utylizacji produktów mogą Państwo zapobiec możliwym negatywnym skutkom dla środowiska naturalnego i ludzkiego zdrowia. Mogłyby one wystąpić w wypadku nieodpowiedniego postąpienia z odpadami elektronicznymi i elektrycznymi lub zużytymi bateriami i akumulatorami. Utylizacja materiałów pomaga chronić źródła naturalne. Z tego powodu, prosimy nie wyrzucać starych elektrycznych i elektronicznych urządzeń oraz akumulatorów i baterii razem z odpadami domowymi. Aby uzyskać więcej informacji o sposobach utylizacji starych urządzeń, należy skontaktować się z władzami lokalnymi, przedsiębiorstwem zajmującym się utylizacją odpadów lub sklepem, w którym został produkt kupiony.

*HOT – Gorące. HOUSEHOLD USE ONLY – Tylko do zastosowania w gospodarstwie domowym. DO NOT COVER – Nie zakrywać. DO NOT IMMERSE IN WATER OR OTHER LIQUIDS – Nie zanurzać do wody lub innych cieczy.*



*TO AVOID DANGER OF SUFFOCATION, KEEP THIS PLASTIC BAG AWAY FROM BABIES AND CHILDREN. DO NOT USE THIS BAG IN CRIBS, BEDS, CARRIAGES OR PLAYPENS. THIS BAG IS NOT A TOY. – Niebezpieczeństwo uduszenia. Torebkę z PE należy położyć*

*w miejscu będącym poza zasięgiem dzieci. Torebkę z PE położyć w miejscu będącym poza zasięgiem dzieci. Torebka nie służy do zabawy.*



**OSTRZEŻENIE**



**OSTRZEŻENIA: GORĄCE POWIERZCHNIA**

## INSTRUCTIONS FOR USE

Dear customer, thank you for buying our product. Before putting the appliance into operation, read carefully these instructions for use and store properly this manual together with the certificate of warranty, a cash voucher and possibly with the package and the internal contents of the package.

### I. SAFETY WARNINGS

- Before the first use, read the instructions for use carefully, look at the picture and keep the instructions for future use. Consider the instructions for use as a part of the appliance and pass them on to any other user of the appliance.
- Check whether the data on the type label correspond with the voltage in your socket.
- The power cord plug has to be connected to a properly connected and grounded socket according to the EU standard.
- **Do not insert or take the plug out of a socket with wet hands and do not pull the power cord!**
- Never use the appliance if the power cord or power plug are damaged, if it is not functioning correctly or if it has fallen on the floor and been damaged or if it has fallen into water. In such cases take the appliance to a professional service centre to verify its safety and correct function.
- 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. User cleaning and maintenance must not be performed by children if they are younger than 8 year and unsupervised. Children younger than 8 years must be kept out of reach of the appliance and its power cord.
- If the power cord of this appliance is damaged, the cord must be replaced by the manufacturer, their service technician or by a similarly qualified person, this will prevent the creation of a dangerous situation.
- Always unplug the appliance from power supply if you leave it unattended and before assembly, disassembly or cleaning.
- Before replacing accessories or accessible parts, which move during operation, before assembly and disassembly, before cleaning or maintenance, turn off the appliance and disconnect it from the mains by pulling the power cord from the power socket!
- When the appliance is in operation, prevent pets, plants or insects to get in contact with it.
- **The appliance is intended for use in households only and for similar use (preparation of meals)! It is not designed for commercial use!**
- When the appliance is in operation, prevent pets, plants or insects to get in contact with it.

- This appliance is not intended for outdoor use.
- Do not use the appliance for heating a room!
- The steam pot may not be used without the filter sieve.
- Do not use the appliance with a program, time switch or any other part that turns the appliance on automatically as there is a risk of fire if the appliance is not covered or placed properly.
- **Never immerse the appliance into water or wash it in running water, except for the parts mentioned in the Maintenance chapter.**
- **We recommend not leaving the appliance in operation without supervision and checking it during the whole time of food preparation!**
- Let the appliance cool down before maintenance or storing it.
- It is not allowed to modify the surface of the appliance in any way (e.g. **using a self-adhesive wallpaper, foils, etc.**)!
- The space above the steam pot must be free. It has to be made sure that air can circulate around the steam pot.
- After finishing work, always switch off the appliance and disconnect it from power supply by taking the power cord connector out of the electric socket.
- Do not switch on the steam pot without insufficient amount of water in the container for preparation of food.
- Do not use the steam pot without the drip tray; hot water could splash from the appliance.
- Never pour water in the container that was made by defrosting a freezer, water from a clothes dryer, condensed water, some kinds of mineral water, water with added spices, alcohol etc.
- The appliance is equipped with the heat safety lock, which disconnects power supply if the steam sensor fails, or if an empty pot is turned on. If it happens, unplug the appliance from power supply and let it cool down. Do not fill the pot with cold water in order to cool it down quickly. It could reduce life of the heating element.
- Never put the appliance close to objects or under objects that can be damaged by steam, e.g. walls, kitchen cabinets, cupboards, paintings or curtains. Leaking steam could damage them.
- Do not use the appliance in the environment that is saturated with explosive or flammable steams.
- The appliance must not be used in areas where chemicals, paints and other flammable, explosive, volatile and harmful substances are used or stored.
- Do not place the appliance on unstable, fragile and flammable surfaces (e.g. **glass, paper and plastic, varnished wooden plates and various fabrics/table cloths**).
- Use the appliance in the working position only at places with no risk of its turning over and in sufficient distance from heat sources (e. g. **heater, electric/gas stove, cooker, etc.**) and wet surfaces (**e. g. sinks, wash basins, etc.**)
- **When cooking, do not touch places where hot steam is coming out; there is a risk of burning and scalding.**
- When handling the cooking bowls and the lid, use the protective kitchen gloves or a towel.
- Be careful when lifting the lid and always remove the lid away from your body.
- Always use kitchen utensils for mixing and taking food out
- Do not let any objects on the lid of the pot during operation (e.g. protective gloves, towels) that could cause covering the holes for steam outlet.
- Do not carry the appliance when it is hot; there is a risk of getting burned and scalded in the case of possible tilting.
- The food steamer and components are not for use in ovens (microwave, convection or conventional) or on stove-top.
- Use handles for carrying the appliance!

- For maintenance or repairs, disassemble only those parts of the electric pot that are mentioned in these instructions for use. Never disassemble the appliance or its parts and do not replace them with other ones.
- Use the pot only with the power cord that makes up its part! If the power cord is damaged, never replace it with a power cord that is not of the same type.
- The power cord must not be damaged with sharp or hot objects, open fire and it must not be sunk into water.
- Never put the power cord on hot surfaces or do not let it hang over the edge of a table or a work top. Plugging or pulling the power cord e.g. by children can result in tilting over or drawing the appliance down and serious injury!
- Check the condition of the power cord of the appliance regularly.
- If you need to use an extension cord, it has to be uncorrupted and it has to comply with the valid standards.
- Use the appliance only with original accessories from the producer.
- Use the appliance only for the purpose it is intended for as specified in this manual. Never use the appliance for any other purpose.
- **WARNING:** There is a risk of injury in case of incorrect use (not in accordance with the manual) of the appliance.
- The manufacturer is not responsible for damage caused by improper use of the appliance and the accessories (e.g. **food deterioration, injury, burning, scalding, fire**) and its guarantee for the appliance does not apply in situations when the safety warnings above are not complied with.
- All text in other languages and pictures shown on the packaging, or the product itself, are translated and explained at the end of this language mutation.

## II. DESCRIPTION OF THE APPLIANCE AND ITS ACCESSORIES (Fig. 1)

### A – steam pot

- A1 – water container
- A2 – time switch
- A3 – control light (heating)
- A4 – water gauge
- A5 – handles
- A6 – filling holes
- A7 – heating element cover
- A8 – drip tray
- A9 – heating element
- A10 – power cord
- A11 – control light (power)

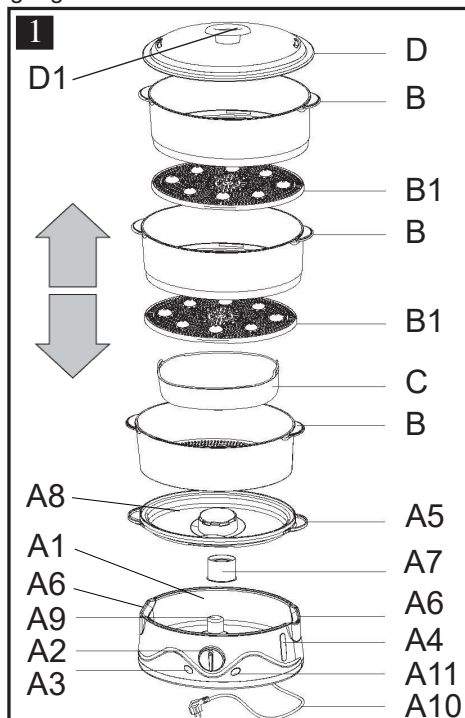
### B – cooking bowl (3 pieces)

- B1 – bottom (2 pieces)

### C – rice/soup tray

### D – lid

- D1 – handle



### III. PREPARATION AND USE

Remove all the packing material, take out the steam pot and all the accessories. Place the pot on flat and dry surface (e. g. kitchen table) in the height of at least 85 cm, out of reach of children. (see par. I. **SAFETY WARNINGS**). Before the first use, wash the parts that will be in contact with food in hot water with a detergent, rinse thoroughly with clean water, wipe till dry or let it dry. **Fill in the container with about 0.5 L clean water and assemble all parts of the steam pot.** Set the timer to 30 minutes while steam is created. After lapse of the time, let the pot cool down and then pour the remaining water from the pot. Now the appliance is ready for use. Possible short-time mild smoke when the appliance is operated for the first time is not a defect and the appliance is not subject to a complaint for this reason.

- 1) Time switch **A2**: enables setting the preparation time of the maximum length of 60 minutes. After lapse of the set time, the sound signal will go off and heating will stop.
- 2) Control light **A3**: signals operation of the appliance.
- 3) Water gauge **A4**: displays the current amount of water in the container. The minimum amount of water will enable creation of steam for about 20 minutes. The maximum amount of water (1 l) will enable creation of steam for about 60 minutes.
- 4) Drip tray **A8**: prevents condensation of water and food liquids and dripping back to the container. So the water in the container for steam creation always remains clean
- 5) Cooking bowls **B**: they are numbered for easier reference. Place bowl 1 as the first one on the base and place bowl 3 as the last one.
- 6) Bottoms **B1**: have 8 moulded holes inside for easy positioning of eggs while cooking. Pierce eggs before cooking.
- 7) Rice/soup tray **C**: you can also use for cooking food in liquid (e.g. vegetables in a sauce or fish in water). Put rice and water inside the bowl (two parts of water per one part of rice). Put the rice tray into cooking bowl 3.
- 8) Control light **A11**: signaling connection to electric power supply.

#### **Assembly of pot for cooking** (Fig. 2 - 9)

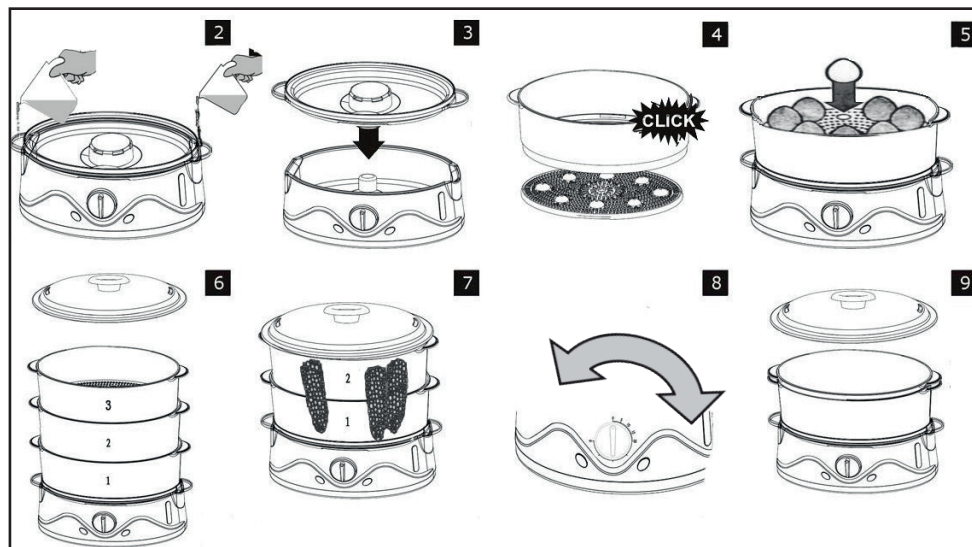
Put heating element cover **A7** into container **A1** so that it can slide in the created rim on the bottom of the container (**CAUTION: the hole in the cover must face down**). Fill in the container with clean drinking water as needed for cooking the food (the minimum and the maximum amount is marked on water gauge **A4**). Put drip tray **A8** into container **A1**. Assemble bottoms **B1** with cooking bowls **B** by putting the bottom into a bowl in such a way that it slides under the protrusion on one side; then push the bottom slightly under the protrusion on the opposite side as well. Then put the assembled and filled in cooking bowls onto the steam pot in the respective order (i.e. 1, 2, 3). Now place lid **D** on the upper bowl so that the holes of steam outlet are always directed from you. Leave free space for due ventilation. Vents in the appliance ensure steam circulation during cooking and they must not be covered or blocked in another way.

Make sure that the power cord is not damaged and that it does not lead through any sharp or hot surfaces. Connect the plug of power cord **A10** to power supply. A red signaling light **A11** will come on, signaling connection to electric power supply. Set the time necessary for preparation of food by time switch **A2**. When control light **A3** is on, it signals that the appliance is in operation. After lapse of the set time, a sound signal will go off, the control light turns off and the food or the specialty can be taken out of the bowls. You can terminate the set preparation time at any time by turning the time switch to the **0** position.

**Please note:** On the removable heater cover, there is a small indentation (cut), which should be faced downward when placed on the heating element.

### The timer setting

Desired cooking time is adjusted by turning cooking timer **A2** clockwise. Turn the timer knob only between positions **0** and **60**. Trying to turn the timer knob by force could cause its failure.



### RECOMMENDATIONS

- You can use one, two or all the three cooking bowls for cooking food.
- When using only one steaming bowl, food is steamed for shorter time than in use of 2 or 3 steaming bowls.
- Food in bowl 1 is cooked more quickly than food in bowls 2 and 3 that are located higher. If you use more than one bowl, cook the food in bowl 2 and 3 for 5 to 10 minutes longer.
- If the time necessary for cooking food in individual bowls is different, start cooking food with the longer time of cooking in bowl 1 and then add bowl 2 or bowl 3 during cooking and complete the cooking cycle.
- Food with large volume is made in bowl 1, or place it closer to the bowl wall; on the other hand, the smallest food is put in bowl 3 and closer to the bowl centre.
- Do not fill in a bowl to more than three fifths when preparing food that expands during cooking.
- Do not fill in the space in the bowl with a large amount of food; leave sufficient space for the maximum steam passage.



- Liquids trapped in the drip tray can then be used for preparing soups, broths, sauces etc.
- Cook meat, fish and seafood thoroughly. Always defrost them before cooking.
- If you cook in all the three bowls at the same time, put meat, poultry, fish into the lower bowl and vegetables into the upper bowls so that the juice from raw or insufficiently cooked meat and poultry does not drip on the other food.
- The dripping condensed steam from the upper bowl can affect the taste of food in the lower bowl. Make sure that tastes of food in various steaming bowls go together well.
- During the whole time there is steam going out from the hole in the lid, which is accompanied with characteristic hissing. This is normal and the appliance cannot be subject to a complaint for this reason.
- If you need to remove the lid for any reason during cooking (e.g. add food/add spices/mix food), always use the handle and suitable protective aids (e.g. a towel, protective gloves).
- Always flavour cooked food when the cooking is over. If spices, herbs or flavouring agents get into water, they could harm the heating element.
- If you find out during cooking that there is insufficient amount of water in the container, you can add water easily using a suitable container through filling holes **A6** in handles **A5** of the drip tray without having to lift the cooking bowls.
- If you cook two meals one after another, empty the drip tray and add water to the container.
- If you lift the lid more times, steams will go out and cooking will last longer.
- Check sufficient heat processing of the food before consumption. If food is undercooked, set the cooking time again. At the same time, check and add sufficient amount of water into the container.

## **ATTENTION**

- **If the lid is not properly placed on the bowl or if it is missing, food will not be steamed properly.**
- **Some hot water may stay on the inner area of the lid, the bowl and the drip tray! Hot water will also stay in the container although the other parts have cooled down already. Make sure you do not get injured (scalded and burned). Use suitable protective aids (e.g. cloth, protective gloves).**

## **Advice for cooking in a steaming pot**

Please consider the following tips for preparing food as examples and inspiration, the purpose of which is not to provide instructions, but to show various possibilities of preparing food. The preparation (processing) times depend on the amount, the kind and the quality of used ingredients, but as a standard they are in minutes to tens of minutes. Choose the amount of the processed food so that the maximum volume of the bowls is not exceeded. Keep the prescribed times mentioned in the recipes. But always pour in sufficient amount of water; failure to do so may result in overheating of the steam pot before completing cooking without water. After some time of using the pot you will be using your own times gained by experience and practical cooking.

## **REHEATING: BREAD AND HALF-PREPARED FOOD**

- Do not wrap or cover bread when reheating.
- For half-prepared food, reheating time depends on the foods freezing temperature.
- When reheating half-prepared food in the rice bowl, put half-prepared food accurately in **RICE BOWL** and use an aluminum foil to cover.

## **RICE AND CEREALS**

- There are many types of rice. Follow the instructions for the respective type.



- Measure rice and water exactly and then mix them in the bowl. Put the lid on and switch on steam creation.
- For softer rice, add 1 to 2 tablespoons of water to the amount marked in the table. For harder rice, remove 1 or 2 tablespoons of water.
- Check the rice texture when the minimum time for preparation of the respective type of rice lapses. Also mix the rice.
- You can add salt, pepper or butter only after steaming.
- 1 cup contains 200 g.

Type of rice	Combinated in Rice Bowl		Approx. Time (minutes)
	Amt. Rice	Water	
Long grain Wild Rice Mix			
- Regular (170 g )	Mix	1 1/2 cups	56-58
- Quick cooking (30-60 g)	Mix	1 3/4 cups	18-20
Instant	1 cup	1 1/2 cups	12-15
White			
- Regular	1 cup	1 1/2 cups	45-50
- Long Grain	1 cup	1 2/3 cups	50-55

## VEGETABLES

- Clean vegetables properly, cut off stalks, remove skin, peel or cut. Small pieces are prepared more quickly than bigger ones.
- The amount, quality, freshness, size and temperature of food can affect the time of steaming. Adapt the amount of steaming as necessary.
- Frozen vegetables should not be defrosted before preparation.
- Some frozen vegetables should be put into the rice tray and covered with a piece of aluminium foil before cooking.
- Frozen food should be separated or mixed after 10 to 12 minutes. You can use a long fork/spoon for that.

Variety	Weight / Or number Pieces	Approx Time (minutes)
Artichokes, whole	4 whole tops trimmed	30-32
Asparagus, Spears, Beans	0.45 kg	13-15
- Green / Wax	0.22 kg	12-14
- Cut or whole	0.45 kg	20-22
Beets	0.45 kg cut	25-28
Broccoli, Spears	0.45 kg	20-22
Brussels Sprouts	0.45 kg	24-26
Cabbage	0.45 kg sliced	16-18
Celery	0.22 kg thinly sliced	14-16
Carrots	0.45 kg thinkly sliced	18-20
Cauliflower - whole	0.45 kg	20-22

Corn or Cob	3-5 ears	14-16
Eggplant	0.45 kg	16-18
Mushrooms, whole	0.45 kg	10-12
Onions	0.22 kg thinly slice	12-14
Parnips	0.22 kg	8-10
Peas	0.45 kg shelled	12-13
Peppers, whole	Up to 4 medium (not stuffed)	12-13
Peppers, whole red	0.45 kg, about 6 small	30-32
Rutabaga	1 medium diced	28-30
Spinach	0.22 kg	14-16
Squash		
- Summer yellow and Zucchini	0.45 kg sliced	12-14
- Winter Acorn and Butternut	0.45 kg	22-24
Turnips	0.45 kg	20-22
All frozen vegetables	280 g	28-50

## FISH AND SEAFOOD

- The time of cooking given in the table applies to fresh or frozen and for fully defrosted seafood and fish.
- Clean and prepare seafood and fish before cooking.
- Most kinds of fish and seafood are cooked very quickly. Prepare in small portions or amounts as specified.
- Clams, oysters and mussels can be opened after different times. Check them to avoid overcooking.
- Fish fillet can be prepared in the rice tray and fish and seafood can be served either without seasoning or with addition of herb butter, margarine, lemons or sauce.
- Adapt the preparation times as necessary.

Variety	Weight / Or number pieces	Approx. time (minute)
Clams in shell		
- Littlenecks / Cerrystones	0.45 kg	10-12
Crab		
- King Crab, legs/claws	0.22 kg	20-22
- Soft shell	8-12 pcs	8-10
Lobster		
- Tails	2-4 pcs	16-18
- Split	0.45-0.56 kg	18-20
- Whole	0.45-0.56 kg	18-20
Mussels (fresh in shell)	0.45 kg	14-16

Oysters (fresh in shell)	1.35 kg	18-20
Scallops (fresh)		
- Bay (shucked)	0.45 kg	14-16
- Sea (shucked)	0.45 kg	18-20
Shrimps		
- Medium in shell	0.45 kg	10-12
- Large / jumbo in shell	0.45 kg	16-18
Fish		
- Whole	0.22-0.35 kg	10-12
- Dressed	0.22-0.35 kg	10-12
- Filetes	0.45 kg	10-12
- Steaks	0.45 kg, 2.5 cm thick	16-18

## MEAT

Variety	Weight / Or number pieces	Approx. time (minute)
Beef		
- Chuck	0.45 kg	28-30
- Hamburger	0.45 kg	16-18
- Meatballs	0.45 kg	22-24
Chicken	0.45 kg	
- Pieces	2-4 ks	24-26
Lamb		
- Cubes	0.45 kg	26-28
Pork		
- Cubes	0.45 kg	26-28
Hot dogs	0.45 kg	14-18
Pre-cooked sausages	0.45 kg	14-18

## EGGS

These are useful instructions for preparing eggs in the steam pot. It can be used for preparing soft-boiled eggs, poached eggs and scrambled eggs.

### COOKING EGGS IN SHELL (SOFT-BOILED)

Pierce eggs with a needle or a pin in the lower or the upper part of the shell. Then put eggs into the bowls with the pierced end up.

### POACHED EGGS

Break eggs and put them into individual heat-resistant bowls with a bit of water, then put them into the bowl for cooking.

## SCRAMBLED EGGS

Mix eggs with a bit of milk or cream, then pour the mixture into the rice tray, put it into the bowl and put the lid on. Mix once or twice during cooking.

NOTE: Big eggs will have to be cooked for a bit longer.

TYPE	QUANTITY	APPROX COOKING TIME
Steamed in shell	1-12 (x60 g)	8-9 minutes
Soft		
Medium		11-12 minutes
Hard		15-16 minutes
Poached	4-9 (x60 g)	6 minutes
Soft		
Medium		7-8 minutes
Hard		10 minutes
Scrambled	6 (x60 g) eggs with 1/3 cup milk or cream and seasoning	12-14 minutes

## IV. MAINTENANCE

**Unplug the appliance from power supply by taking the connector of the power cord out of the socket before any maintenance! Clean the steam pot only after it has cooled down!** Clean the appliance regularly after every use. Do not use rough and aggressive detergents (e.g. **sharp objects, peelers, chemical solvents, thinning agents, caustic agents for cleaning ovens or other solvents**)! Empty the drip tray and the water container. Clean the outer surfaces with a soft and wet cloth. Wipe the water container with a kitchen sponge and dry it. Wash all the other parts (i.e. **heating element cover, drip tray, bottoms, bowls, rice tray and lid**) in hot water with a detergent, then rinse with clean water and let them dry completely (you can also use a dishwasher). Never dry plastic mouldings over a heat source (e.g. **heater, electric/gas stove**). If the power cord is soiled, wipe it with a wet cloth. Some food can colour the accessories in some way. However, this does not affect the function of the appliance and it is not a reason for a claim. This colouring usually disappears after some time.

### Removing scale

If the time of steam creation is significantly longer, the heating element has to be cleaned from calcium and mineral sediments that are contained in drinking water. The mentioned sediments can be removed using citric acid or acetic acid. **Do not use a scale-removing agent or decalcification tablets!** Pour about 50 g citric acid into the container or pour in 0,2 l vinegar (8%) and fill with water so that heating element **A9** is immersed completely (**do not put in the heating element cover**). Switch on the pot using the time switch and supervise it. After achieving mild boiling, switch off the pot and let it cool down with the liquid inside. Then pour out the liquid and rinse the water container with the heating element several times using drinking water to remove possible residues of the used detergent. Repeat the whole procedure if the pot is too soiled.

Carry out the cleaning regularly, approx. 2-3 times a year with water hardness up to 18 °DH (22,5 °Clarke) a 4-5 times a year with water hardness over 18 °DH (22,5 °Clarke). You may find out the information on water hardness at your water mains administrator or at a hygienic station.

### Storage

Before storage, make sure that the pot and all its parts have cooled down. Store the pot at a safe and dry place, out of reach of children and incapacitated people.

**Maintenance of a serious nature or maintenance which requires interference with the internal parts of the appliance must be carried out by a professional service centre! By failing to follow the instructions issued by the manufacturer, the right to the warranty service will be invalidated!**

## V. TECHNICAL DATA

Voltage (V)	Shown on the type label of the appliance
Wattage (W)	Shown on the type label of the appliance
Weight approx (kg)	2.05
Protection class of the appliance	I
Size of the product (mm)	305 x 198 x 415
Input in off mode is	0.00 W

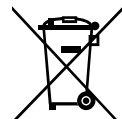
## VI. LEGISLATIVE & ECOLOGY

**The manufacturer reserves the right to change the technical specifications and accessories for the respective models.**



**WARNING:** DO NOT USE THIS PRODUCT NEAR WATER, IN WET AREAS TO AVOID FIRE OR INJURY OF ELECTRIC CURRENT. ALWAYS TURN OFF THE PRODUCT WHEN YOU DON'T USE IT OR BEFORE A REVISION. THERE AREN'T ANY PARTS IN THIS APPLIANCE WHICH ARE REPARABLE BY CONSUMER. ALWAYS APPEAL TO A QUALIFIED AUTHORIZED SERVICE. THE PRODUCT IS UNDER A DANGEROUS TENTION.

### Old electrical appliances, used batteries and accumulators disposal



This symbol appearing on the product, on the product accessories or on the product packing means that the product must not be disposed as household waste. When the product/ battery durability is over, please, deliver the product or battery (if it is enclosed) to the respective collection point, where the electrical appliances or batteries will be recycled. The places, where the used electrical appliances are collected, exist in the European Union and in other European countries as well. By proper disposal of the product you can prevent possible negative impact on environment and human health, which might otherwise occur as a consequence of improper manipulation with the product or battery/ accumulator. Recycling of materials contributes to protection of natural resources. Therefore, please, do not throw the old electrical appliances and batteries/ accumulators in the household waste. Information, where it is possible to leave the old electrical appliances for free, is provided at your local authority, at the store where you have bought the product. Information, where you can leave the batteries and accumulators for free, is provided to you at the store, at your local authority.

**HOT. HOUSEHOLD USE ONLY. DO NOT COVER. DO NOT IMMERSE IN WATER OR OTHER LIQUIDS.**



**TO AVOID DANGER OF SUFFOCATION, KEEP THIS PLASTIC BAG AWAY FROM BABIES AND CHILDREN. DO NOT USE THIS BAG IN CRIBS, BEDS, CARRIAGES OR PLAYPENS. THIS BAG IS NOT**

 NOTICE



**WARNING: HOT SURFACE**

## KEZELÉSI ÚTMUTATÓ

Tisztelt Vevőnk! Köszönjük, hogy termékünket megvásárolta. Ezen készülék üzembehelyezése előtt kérjük, olvassa el nagyon figyelmesen annak használati utasítását és ezt az útmutatót a garanciajeggyel, a pénztári bizonylattal és a lehetőségek szerint a csomagoló anyagokkal és azok tartalmával együtt gondosan őrizze meg.

### I. BIZTONSÁGI FIGYELMEZTETÉS

- Az útmutató utasításait tekintse a készülék tartozékaként és adja át azt a készülék esetleges további felhasználójának.
- Ellenőrizze, hogy a títustáblán levő feszültségérték megegyezik-e az Ön elektromos dugaszolóaljzatában levő feszültséggel.
- **Nedves kézzel ne dugja be a csatlakozóvezeték villásdugóját az el. dugaszolóaljzatba és ne húzza ki azt az el. dugaszolóaljzathoz a csatlakozó vezetékénél fogva!**
- A készüléket 8 éven felüli gyermekek, illetve csökkent fizikai, érzékelési vagy szellemi képességekkel rendelkező, vagy a készülék működtetésében járatlan személyek is használhatják, amennyiben ezt felügyelet mellett teszik, illetve ismerik a készülék biztonságos működtetésének módját és az azzal járó veszélyeket. A gyermek ne játsszon a készülékkel! A felhasználó által történő tisztítást és karbantartást gyermekek nem végezhetik, ha nincsenek legalább 8 évesek és csak felügyelet mellett. 8 évnél fiatalabb gyermekek csak a készülék és csatlakozó vezetéke hatósugarán kívül tartózkodhatnak.
- Ha a készülék tápkábele sérült, a tápkábelt a gyártónak, szervizi dolgozónak vagy hasonló képesített személynek kell kicserélnie, hogy elkerülje veszélyes helyzet kialakulását.
- Mindig válassza le a készüléket az elektromos hálózatról, ha a készülék felügyelet nélkül marad, továbbá annak beszerelése, leszerelése vagy tisztítása előtt.
- Ne használja sohasem a készüléket, ha a csatlakozókábele vagy a villásdugó megsérült, ha nem működik megfelelően, ha leesett a földre és megsérült. Ezekben az esetekben forduljon szakszervizhez és ellenőriztesse a készülék biztonsági és működési funkcióit.
- A tartozékok vagy a hozzáférhető alkatrészek cseréje előtt, azok beszerelése, kiszerezése, tisztítása vagy karbantartása előtt kapcsolja ki a készüléket és válassza le azt az el. hálózatról annak villásdugója el.dugaszolóaljzathoz történő kihúzásával!
- A készülék működése közben kerülje a készülék és az otthoni állatok, virágok, vagy rovarok közötti kontaktust!
- A készüléket nem szabad külső térben alkalmazni.
- A készülék működése közben kerülje a készülék és az otthoni állatok, virágok, vagy rovarok közötti kontaktust!
- **A készüléket csak háztartási vagy ahhoz hasonló célokra szabad használni (ételek készítésére)! Nem használható kommersz célokra!**
- A készüléket ne használja helyiségfűtéshez!

- A csatlakozóvezeték villásdugóját csak a szabvány szerint helyesen bekötött és földelt dugaszolóaljzatba szabad becsatlakoztatni!
- A készülék működéséhez nem szabad külső időzítő kapcsolót, vagy külön távvezérlő rendszert használni!
- **A Karbantartás c.fejezetben foglaltakat kivéve ne merítse a készüléket vízbe és ne öblítse azt le folyóvíz alatt!**
- **Tanácsosnak tartjuk, hogy a készüléket bekapcsolt állapotban ne hagyja őrizetlenül és ellenőrizze azt az ételkészítés teljes ideje alatt!**
- Karbantartás vagy tárolásra történő elhelyezés előtt hagyja lehűlni a készüléket.
- Nem megengedett a készülék felületét bármilyen módon megváltoztatni (pl. **öntapadó tapétával, fóliával stb.**)!
- A ételpároló fölötti térrésznek szabadon kell maradnia. Ügyelni kell arra, hogy a ételpároló körül szabad légcirkuláció alakulhasson ki.
- A munka befejezése után kapcsolja ki a készüléket és válassza le az el.hálózatról a csatlakozóvezeték villásdugója elektromos dugaszolóaljzataból történő kihúzásával.
- Ne kapcsolja be a főzőedényt az étel elkészítéséhez szükséges elegendő vízmennyiség nélkül.
- Ne használja a főzőedényt csöpögtető tálca nélkül, mivel a készülékből forróvíz fröccsenhet ki.
- Semmiesetre se öntsön annak tartályába hűtőszekrény jég leolvasztásából származó, a ruhaszárító gépből eredő kondenzált vizet, bizonyos fajta ásványvízféléket, fűszerezett vizet, alkoholt stb.
- A készülék hőbiztosítóval védett, ami lekapcsolja az elektromos áram hozzávezetését akkor, ha kiforr a benne levő víz vagy ha üres készülék kerül bekapcsolásra. Ha ez bekövetkezik, akkor kapcsolja le a készüléket az el. hálózatról és hagyja azt lehűlni. A lehűtés meggyorsítása céljából ne töltsen meg a főzőedényt hideg vízzel. Csökkentheti ezzel a fűtőtest élettartamát.
- Ne helyezze a készüléket olyan tárgyak közelébe vagy alá, amelyeket a gőz megkárosíthat, például falak, konyhaszekrények, tálalók, festmények, függönyök, amelyeket a fejlődő gőz megkárosíthat.
- Ne használja a készüléket robbanás- vagy tűzveszélyes gőzökkel telt helyiségben. Ne helyezze a készüléket nem stabil, törékeny és éghető felületekre (pl. **üveg-, papír-, műanyag-, fából készült-lakkozott lapokra és különböző szőttes anyagokra/abroszokra**).
- Ne használja a készüléket olyan helyeken, ahol kémiai szereket, festéket és más gyúlékony, robbanékony, illékony és a káros anyagokat tárolnak.
- A készüléket csak annak üzemhelyzetében használja olyan helyen, ahol az nem borulhat fel és hőforrásoktól (pl. **kályha, el./ gáztűzhely, főzőlap stb.**) valamint nedves felületektől (**mosogatók, mosdók stb.**) megfelelő távolságban van..
- **Főzés közben ne érintse meg azokat a helyeket, ahol forró gőz áramlik ki, égési és forrázási veszély fenyeget.**
- A főzőedények és azok fedői megfogásakor használjon konyhai védőkesztyűt vagy konyharuhát.
- A fedő felemelésekor legyen óvatos és a fedelet mindig magától távolodó irányban emelje.
- Az ételek keveréséhez és azok kivételekor használjon megfelelő konyhai eszközöket
- Főzés közben ne hagyjon az edény fedőjén semmiféle tárgyat sem (pl. védőkesztyűt, konyharuhát), amelyek letakarhatják a gőzelvezető nyílást.
- A forró készüléket ne helyezze át más helyre, annak esetleges felborulásakor égési sérülés és leforrázás veszélye fenyeget.
- A készülék áthelyezéséhez használja annak fogantyúit!
- Ellenőrizze rendszeresen a készülék csatlakozóvezetéke sértetlen állapotát.



- Karbantartási vagy javítási célokra csak azokat az elektromos főzőedény részeket távolítsa el, amelyeket ezen útmutató közöl. A többi alkatrészt vagy tartozékot soha ne szerelje szét és ne cserélje azt más darabra.
- Az ételpárolót csak az ahhoz tartozó csatlakozóvezetékkel együtt használja! Ha a csatlakozóvezeték megsérül, akkor azt soha ne cserélje ki nem ahhoz tartozó típusú csatlakozó vezetékre.
- A csatlakozó vezetéket nem szabad éles vagy forró tárgyakkal, nyílt lánggal megromláni és nem szabad azt vízbe meríteni.
- Soha ne helyezze a vezetéket forró felületre, ne hagyja az asztal vagy a munkalap szélén át lelógni. A csatlakozóvezetékbe történő beakadaskor vagy a csatlakozó vezeték pl. gyermekek által történő meghúzásakor a készülék felborulhat vagy leeshet és azt követően komoly sérülés történhet!
- Az esetleges vezetékhozzabító használatakor fontos, hogy az ép legyen és megfeleljen az érvényes szabványoknak.
- A készüléket csak annak a gyártó cég által készített eredeti tartozékaival együtt használja. A készüléket csak arra a célokra használja, amelyekre az készült, ahogyan azt ezen útmutató leírása tartalmazza. Ne használja a készüléket semmilyen más célra.
- **FIGYELEM:** olyan készülék használata, amely nem egyezik meg a használati utasítással, esetén a sérülés veszély léphet elő.
- Gyártó cég nem felelős a készülék és tartozékai helytelen használatából eredő károkért (pl. az **élelmiszerek tönkremeneteléért, balesetekért, égési, forrázási sérülésekért, tűzkárokért**) és nem felelős a készülék jótállásáért a fenti biztonsági figyelmeztetések be nem tartása esetén.
- A csomagoláson, illetve a készüléken található esetleges idegen nyelvű szövegek és képek magyarázata és fordítása a nyelv mutációjának végén található.

## II. A KÉSZÜLÉK ÉS TARTOZÉKAI LEÍRÁSA (1. ábra)

### A – ételpároló

- A1 – víztartály
- A2 – időkapcsoló
- A3 – jelzőlámpa (hőmérséklet beállítási)
- A4 – vízszintjelző
- A5 – tartófogantyú
- A6 – töltőnyílások
- A7 – a fűtőtest burkolata
- A8 – csepegtető tálca
- A9 – fűtőtest
- A10 – csatlakozó vezeték
- A11 – jelzőlámpa (bekapcsolva)

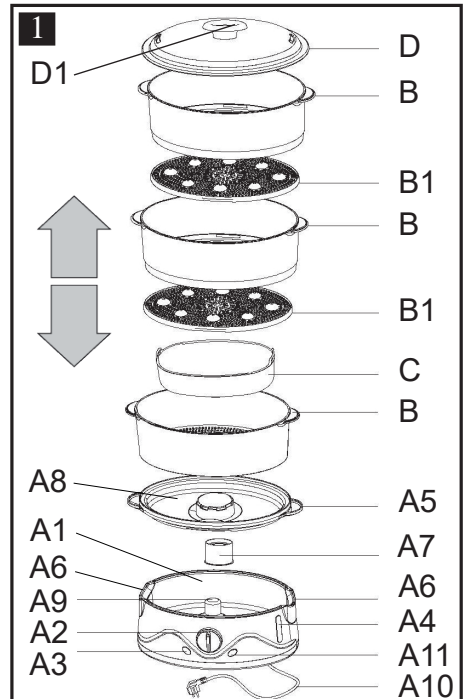
### B – főzőedény (3 db)

- B1 – fenéklap (2 db)

### C – rizs / levesfőző edény

### D – fedél

- D1 – tartófogantyú



### III. ELŐKÉSZÍTÉS ÉS HASZNÁLAT (2. - 9. ábra)

Távolítsa el a csomagolóanyagot, vegye ki az ételpárolót és annak valamennyi tartozékát. Helyezze az ételpárolót szilárd, síma és száraz felületre (például konyhaasztalra), legalább 85 cm magasságban, gyermekek részére nem hozzáférhető helyen. (lásd az **I. bekezdést BIZTONSÁGI FIGYELMEZTETÉS**). Első üzembehelyezés előtt mossa le azokat a részeket, amelyek élelmiszerekkel kerülhetnek érintkezésbe meleg, szappanos vízzel, majd alaposan öblítse le azokat tiszta vízzel és törölje szárazra, illetve szárítsa meg azokat. **Töltsön a tárolóba kb. 0,5 l tiszta ivóvizet és állítsa össze az ételpároló valamennyi részét.** Az időkapcsolót állítsa 30 percre és fejlesszen gőzt. Ezen idő eltelté után hagyja az ételpárolót kihűlni, ezután öntse ki a maradék vizet a készülékből. Ezzel a készülék használatra kész állapotba kerül. A készülék első bekapcsolásakor jelentkező rövid ideig tartó, gyenge füst vagy szagképződés nem hibajelenség és nem ad okot a készülék reklamációjára.

- 1) Az **A2** jelű időkapcsoló: lehetővé teszi beállítani az ételkészítés idejét max. 60 perces időtartamra. A beállított idő elteltével hangjelzés hallatszik és befejeződik a melegítési folyamat.
- 2) Az **A3** jelzőlámpa: a készülék működését jelzi (hőmérséklet beállítási).
- 3) Az **A4** jelű vízszintjelző: a tárolóban levő vízmennyiség aktuális szintjét mutatja.  
A minimális vízmennyiség lehetővé teszi kb. 20 perc időtartamra történő gőzfejlesztést, a maximális vízmennyiség (1 l) a gőzfejlesztést kb. 60 perces időtartamra biztosítja.
- 4) Az **A8** jelű csepegtető tálca: megakadályozza a víz és az élelmiszerből származó folyadék kondenzálódását és annak a tartályba történő visszajutását. A tartályban levő gőzfejlesztési célokra szolgáló víz így állandóan tiszta marad.
- 5) A **B** jelű főzőtálcák: a könnyebb megkülönböztethetőség céljából számozva vannak. Az 1 számú tálcát helyezze elsőként az alapzatra, a 3 számmal jelzett tálcát pedig utolsóként.
- 6) A **B1** jelű fenéklapok: 8 db bepréssel rendelkező tojások főzéshez történő elhelyezésére. A tojásokat főzés előtt szűrje át.
- 7) **C** jelű rizs/levesfőző edény: folyadékban történő élelmiszerkészítésre használhatja (pl. zöldség mártásban történő vagy halak vízben történő főzéséhez). A rizs főző edényébe tegyen rizst és vizet (két rész vizet egy rész rizshez). A rizs tálcaját helyezze be a 3. sz. főzőtálcába.
- 8) Az **A11** jelzőlámpa: a készülék működését jelzi (bekapcsolva).

#### **Az ételpároló főzésre történő összeállítása**

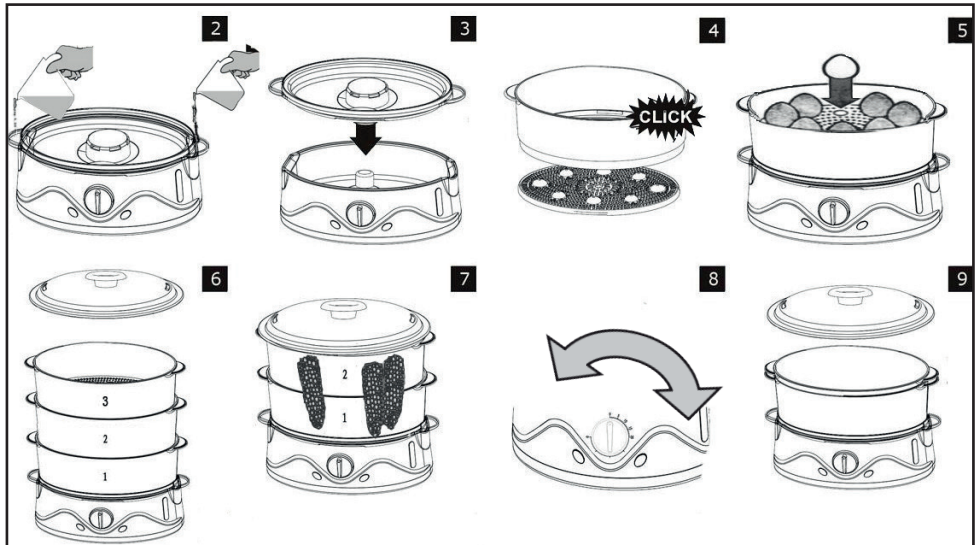
Az **A1** jelű tárolóba helyezze be az **A7** jelű főtőtest burkolatát úgy, hogy az a tároló alján kialakult „peremen” helyezkedjen el. (**FIGYELEM: a burkolat nyílása lefelé irányuljon**). Tölts meg a tartályt tiszta ivóvízzel a főzendő élelmiszerek szerinti kellő vízmennyiséggel (a minimális és a maximális vízmennyiség jeleit az **A4** jelű vízszintjelző mutatja). Helyezze az **A1** jelű tárolótartályba az **A8** jelű csöpögtető tálat.

A **B1** jelű fenékrészeket állítsa össze a **B** jelű főzőtálcákkal úgy, hogy a fenékrészeket helyezze az edényekbe úgy, hogy azokat az egyik oldalukon a kisajtolás alá nyomja, majd ezt követően a másik oldalon enyhe nyomással az ellenkező oldalon levő kisajtolásba is belenyomja. Az összeállított és megtöltött főzőedényeket fokozatosan helyezze az ételpároló alaprésze fölé a megfelelő számozási sorrendben (1, 2, 3) Helyezze a **D** jelű fedelet a felső edényre úgy, hogy a gőzelvezető nyílások az Önnel ellentétes oldalon legyenek. A készüléken levő nyílások a szellőzéshez szükséges levegőáramlást biztosítják és azokat nem szabad letakarni vagy egyéb módon zárolni. Győződjön meg arról, hogy a betápláló csatlakozó vezeték nem sérült-e és nem fekszik-e éles szélű vagy forró felületen. A csatlakozó vezeték **A10** jelű villásdugóját csatlakoztassa az el. hálózatba. Az **A11** jelű jelzőlámpa világítása a készülék működését jelzi. Az **A2** jelű időkapcsolóval állítsa be az ételkészítéshez szükséges időt. Az **A3** jelű jelzőlámpa világítása a készülék működését jelzi. A beállított idő elteltével hangjelzés hallatszik, kialszik a jelzőlámpa és az ételt vagy a specialitást ki lehet venni az edényekből. A beállított elkészítési idő bármikor befejezhető az időkapcsoló **0** helyzetbe történő átkapcsolásával.

**MEGJEGYZÉS:** A vízszint soha ne legyen a minimum jel alatt. A nagyobb élelmiszer darabokat, amelyeket hosszabb ideig kell főzni, helyezze a tál alá.

### Az időzítő beállítása

A kívánt főzési időt a főzési időzítő **A2** óramutató járásával megegyező irányba történő elforgatásával lehet beállítani. Ha az időzítőt 0-60 perc A szabályozó kereket csak **0** és **60**-os fokozat között forgassa. Az erőltetett elfordítás a szabályozó kerék hibáját okozhatja.



### JAVASLATOK

- Az étel elkészítéséhez csak egy, kettő vagy mind a három párolóedényt felhasználhatja.
- Egy párolóedény használatakor az étel gyorsabban felmelegszik, mint 2 vagy 3 ételpároló edény használatakor.
- Az 1. edénybe helyezett étel gyorsabban fő meg mint a fentebb levő 2 és 3 edényekben. Ha egynél több edényt használ, akkor főzze az ételt a 2 és 3 edényben 5–10 perccel hosszabb időtartamban.

- Amennyiben az étel szükséges elkészítési ideje az egyes edényekben egymástól eltérő, akkor a főzést a hosszabb főzési idejű étellel kezdje az 1. edényben, majd főzés közben tegye fel a 2. illetve a 3. edényt és fejezze be a főzési ciklust.
- Nagyobb térfogatú ételeket az 1. edényben készítse, illetve helyezze közelebb az edény oldalához, és viszont, a legkisebb ételdarabokat a 3. edényben annak közepére helyezze.
- Az olyan étel elkészítésekor, amelynek főzés közben megnövekszik a terjedelme, töltsé az edényt maximálisan annak 3/5 térfogatrészéig.
- Ne töltsé meg az edényt nagyobb mennyiségű étellel, hagyjon elegendő teret a gőz maximális átáramlásához.
- A cseppfogó tálcában összegyűlt folyadékot a továbbiakban levesek, táplevesek, szószok stb. készítésére használhatja fel.
- Húst, halat és tengeri termékeket alaposan főzze meg. Főzés előtt hagyja azokat teljesen felolvadni.
- Ha egyszerre mind a három edényben főz, akkor a húst, a baromfit, a halat mindig az alsó edénybe helyezze és a zöldséget a felső edényekbe úgy, hogy a nyers vagy nem elegendően átfőtt baromfi húsból kicsöpögő lé ne csöpögjön a többi ételre.
- A felső edényben kondenzálódó és lecsöpögő gőz befolyásolhatja az alsó edényben levő étel ízét. Ügyeljen arra, hogy a különböző ételpároló edényekbe helyezett ételek ízei egymáshoz jól illjenek.
- Az ételkészítés teljes ideje alatt a fedélben levő nyíláson át gőz áramlik ki, amit jellegzetes sziszegő hang kísér. Ez teljesen normális jelenség, és nem ok a készülék reklamációjára.
- Ha főzés közben bármilyen okból eredően le kell venni a fedőt, az edényt (pl. ételt hozzátenni / fűszerezni / megkeverni) használjon mindenkor fogantyúkat, megfelelő védő segédeszközöket (pl. konyharuhát védőkesztyűt).
- Főtt ételeket azok megfőzése után izesítse. Ha a fűszerek, a fűszernövények vagy izesítő adalékok a vízbe kerülnének, akkor megkárosíthatják a fűtőtestet.
- Ha főzés közben derül ki, hogy a tartályban nincs elegendő víz, akkor megfelelő edény segítségével a vizet könnyen utánatöltheti a csöpögtető tál **A5** jelű fogantyújában levő **A6** jelű töltőnyílásokon át anélkül, hogy fel kellene emelnie a főzőedényeket.
- Ha egymásután két ételt készít, akkor ürítse ki a csöpögtető tálat és szükség esetén töltsé utána a tartályban levő vizet.
- Abban az esetben, ha a fedelet többször felemeli, akkor a gőz elszökik és a főzés tovább tart majd.
- Fogyasztás előtt ellenőrizze, hogy az ételek elegendően megfőttek-e. Ha az elkészített ételek nincsenek elegendően megfőzve, akkor állítsa be ismét a főzési időt. Egyidejűleg ellenőrizze és szükség esetén töltsé utána a tartályban levő vízszintet.

## FIGYELEM

- **Ha a fedő nincs rendesen elhelyezve a párolóedényen vagy teljesen hiányzik, akkor az étel nem lesz megfelelően párolt állapotban.**
- **A fedő belső oldalán, az edényben, a csöpögtető tálcában forróvíz maradványok lehetnek! A tárolóban még maradhat forróvíz, annak ellenére, hogy a többi alkatrész már lehűlt. Ügyeljen arra, hogy ne sérüljön meg (ne forrázza le és ne égesse meg magát). Használjon megfelelő védő segédeszközöket (pl. konyharuhát, védőkesztyűt).**

## Tanácsok az ételpárolóban történő főzéshez

A következő feldolgozási javaslatokat csak példaként és inspirációként vegye, annak nem célja az útmutatás, hanem az élelmiszerek különböző feldolgozási módja bemutatása.

Az elkészítés (főzés) időtartama a mennyiségtől a felhasznált anyagok fajtájától és minőségétől függ, általában tízperces nagyságrendben mozognak. A feldolgozandó élelmiszer mennyiségét úgy válassza meg, hogy azok főzésekor ne történjen meg az edény maximális tartalma túllépése. Tartsa be a receptekben előírt időtartamokat. Azonban mindenkor öntsön elegendő vizet az edénybe, különben a pároló még a főzési folyamat befejezése előtt túlmelegedhet. A pároló egy bizonyos idő utáni használatát követően a főzéshez saját időket fog alkalmazni, amelyeket a gyakorlatban már kipróbált és begyakorolt.

### MELEGÍTÉS: KENYÉR ÉS FÉLKÉSZ ÉTELEK

- Kenyér melegítésénél ne csomagolja be, illetve ne takarja azt le.
- Félkész ételeknél az elkészítési idő a fagyasztott étel hőmérsékletétől függ.
- A rizs tálban történő félkész ételek melegítésénél tegye be az ételt a tálba és takarja azt le alumínium fóliával.

### RIZS ÉS GABONAFÉLÉK

- Több rizstípus létezik. Tartsa be az adott típusra vonatkozó utasításokat.
- Mérje ki pontosan a rizs és a víz mennyiségét, amelyeket az edényben össze fog keverni. Takarja le az edényt és kapcsolja be a gőzfejlesztést.
- Puhára főtt rizs elkészítéséhez adjon hozzá 1–2 leveseskanálni vízzel többet, mint ami a táblázatban szerepel. Keményebb főttrisz eléréséhez csökkentse a vízmennyiséget 1 – 2 leveses kanálnival.
- Ellenőrizze a rizs állapotát, amint eltelik az adott rizstípus elkészülése minimális ideje. Keverje a rizst.
- A rizs ízesítését sóval, borssal vagy vajjal csak annak megfőtte után tegye meg.
- 1 csésze kapacitása 200g.

Rizs típusa	Rizs tálban lévő arány		Főzési idő (percben)
	Rizs	Víz	
Hosszú szemű			
- Normál (170 g csomagolás)	Mix	1 1/2 csésze	56-58
- Gyorsfőzésű (30-60 g csomagolás)	Mix	1 3/4 csésze	18-20
Instant	1 csésze	1 1/2 csésze	12-15
Fehér			
- Normál	1 csésze	1 1/2 csésze	45-50
- Hosszú szemű	1 csésze	1 2/3 csésze	50-55

### ZÖLDSÉGFÉLÉK

- A zöldséget jól tisztítsa meg, a szárazakat vágja le, hámozza meg, fejtse le vagy szeletelje fel. A kis darabok elkészítése gyorsabban megy, mint a nagyobb daraboké.
- Az étel mennyisége, minősége, frissessége, mérete és hőmérséklete befolyásolhatja a főzési időt. Szükség szerint változtasson a víz mennyiségén.
- A fagyasztott zöldséget annak előkészítése előtt nem kell felolvasztani.
- Néhány fagyasztott zöldségfajtát helyezze be a rizsfőző edényébe és főzés előtt fedje le egy darab alumínium fóliával.
- A fagyasztott élelmiszereket el kell különíteni vagy 10 – 12 percenként meg kell keverni. Használjon ahhoz hosszú villát/kanalat.

Fajta	Tömeg / Darabok	Közelítő idő (percekben)
Articsóka, egészben	4 db levágott csúcsokkal	30-32
Spárga, száras bab	0.45 kg	13-15
- Zöld	0.22 kg	12-14
- Darabolt ill. egészben	0.45 kg	20-22
Répa	0.45 kg darabolt	25-28
Brokkoli, száras	0.45 kg	20-22
Kelbimbó	0.45 kg	24-26
Káposzta	0.45 kg csíkokra vágva	16-18
Zeller	0.22 kg vékonyra szeletelve	14-16
Sárgarépa	0.45 kg vékonyra szeletelve	18-20
Karfiol, egészben	0.45 kg	20-22
Kukorica	3 – 5 cső	14-16
Padlizsán	0.45 kg	16-18
Gombafélék, egészben	0.45 kg	10-12
Hagyma	0.22 kg vékonyra szeletelve	12-14
Pasztinák	0.22 kg	8-10
Borsó	0.45 kg fejtett	12-13
Paprika, egészben	Max. 4 db közepes méretű (nem töltött)	12-13
Paprika, egészben - piros	0.45 kg / kb. 6 kis méretű	30-32
Rutabaga	1 közepes, kockára vágott	28-30
Spenót	0.22 kg	14-16
Tök		
- Nyári sárga, cukkini	0.45 kg szeletelve	12-14
- Téli és világos sárga	0.45 kg	22-24
Fehérrépa	0.45 kg	20-22
Valamennyi fajta fagyasztott zöldség	280 g	28-50

## HALAK ÉS A TENGER GYÜMÖLCSEI

- A táblázatban levő főzési idők friss vagy fagyasztott és teljesen felolvasztott tenger gyümölcsekre és halakra vonatkoznak.
- A tenger gyümölcseit és a halakat főzés előtt tisztítsa meg és készítse elő.
- A halak és a tenger gyümölcsei többsége eléggé gyorsan megfő. Kis adagokban ill. mennyiségekben készítjük azokat, a táblázat szerint.
- Kagylót, osztrigát és ehető kagylót egymástól eltérő időkből lehet felnyitni. Ellenőrizze, hogy azok ne főzödjének túl.
- Halfilét a rizsedényben lehet elkészíteni és a halakat valamint a tenger gyümölcseit vagy ízesítés nélkül tálaljuk vagy fűszeres vajjal, margarinnal, citrommal vagy mártással ízesítjük.

– Az elkészítés idejét szükség szerint módosíthatja.

Fajta	Tömeg / Darabok	Közelítő idő (percekben)
Kagyló héjában		
- Fialat kagyló/Kagyló kemény héjban	0.45 kg	10-12
Rák		
- Királyrák, lábak, ollók - Lágú héjjal	0.22 kg	20-22
	8-12 db	8-10
Homár rák		
- Farok	2-4 db	16-18
- Féldarabok	0.45-0.56 kg	18-20
- Egészben	0.45-0.56 kg	18-20
Kagylók (frissen héjában)	0.45 kg	14-16
Osztrigák (frissen héjában)	1.35 kg	18-20
Fésűskagyló (friss)		
- barnásvörös (kagylóban)	0.45 kg	14-16
- tengeri (kagylóban)	0.45 kg	18-20
Garnéla		
- Közepes (kagylóban)	0.45 kg	10-12
- Nagy/óriás (kagylóban)	0.45 kg	16-18
Halfélék		
- Egészben	0.22-0.35 kg	10-12
- Pikkely nélkül	0.22-0.35 kg	10-12
- Filé	0.45 kg	10-12
- Frissensültek	0.45 kg, 2.5 cm vastag	16-18

## HÚS

Fajta	Tömeg / Darabok	Közelítő idő (percekben)
Marhahús		
- Lapocka	0.45 kg	28-30
- Hamburger	0.45 kg	16-18
- Húsgombócok	0.45 kg	22-24
Csirkehús	0.45 kg	
- Darabosan	2-4 db	24-26
Báránhús		
- Kockák	0.45 kg	26-28

Disznóhús		
- Kockák	0.45 kg	26-28
Virslík	0.45 kg	14-18
Előfőzött kolbász	0.45 kg	14-18

## TOJÁSFÉLÉK

Az alábbiakban hasznos utasításokat közlünk ételpárolóban történő tojásfőzéshez. Használható tojáskészítésre lágytojáshoz, buggyant tojáshoz és tojásrántottnak.

### HÉJÁBAN FŐTT TOJÁS (LÁGYTOJÁS)

Szűrje át a tojást tüvel vagy hurkapálcikával a tojáshéj alsó vagy felső részén. Helyezze a tojást az edénybe annak átszűrt végével felfelé.

### BUGGYANT TOJÁS

Törje fel a tojást és öntse be hőálló edényekbe egy kevés vízzel, majd helyezze azokat a főzőedénybe.

### TOJÁSRÁNTOTTA

Keverje össze a tojást egy kevés tejjel vagy tejföllel, majd öntse a keveréket a rizsfőző edénybe, helyezze a pároló edénybe és fedje le a fedővel. Főzés közben egyszer vagy kétszer keverje meg.

**MEGJEGYZÉS:** Nagyobb tojást valamivel tovább kell főzni.

TÍPUS	MENNYISÉG	KÖZELÍTŐ IDŐ (PERCEKBEN)
Héjában főzve	1-12 (x60 g)	8-9 perc
Lágy		11-12 perc
Közepes		15-16 perc
Kemény		
Buggyant	4-9 (x60 g)	6 perc
Lágy		7-8 perc
Közepes		10 perc
Kemény		
Rántotta	6 (x60 g) tojás 1/3 bögre tejjel vagy tejszínnel és fűszerrel	12-14 perc

## IV. KARBANTARTÁS

**Karbantartás előtt kapcsolja ki a készüléket, húzza ki a csatlakozóvezeték dugóját az el. dugaszolóaljzatból! Az ételpárolót csak annak gőzfejlesztő része teljes lehűlése után tisztítsa!** A tisztítást minden használatbavételt követően végezze el! Ne használjon karcos és agresszív tisztítószeret (pl. éles tárgyakat, kaparókat, vegyi oldószereket, higítókat, maró hatású sütő-tisztító anyagokat vagy más oldószereket)! Ürítse ki a csöpögtető edényt és a víztárolót. Az edény külső felületét tisztítsa puha, nedves ruhadarabbal. A víztárolót törölje ki edénytisztító szivaccsal és szárítsa ki.



Valamennyi többi részt (azaz a **fűtőtest burkolatát, a csöpögtető edényt, a fenékrészeket, az edényeket, a rizsfőző edényt és a fedelet**) mossa le forró vízben, tisztítószerral, azután öblítse le tiszta vízzel és hagyja tökéletesen megszáradni (erre használhat edénymosogató gépet is). A műanyagból préselt részeket ne szárítsa hőforrások (pl. **kályha, elgáztűzhely**) fölött. Ha a csatlakozóvezetétek beszennyeződnek, akkor azt nedves ruhadarabbal törölje meg. Néhány élelmiszer a tartozékokat bizonyos mértékig beszínezheti. Ez azonban nincs hatással a készülék működésére és nem ad okot a készülék reklamációjára. Az elszíneződés általában egy idő eltelte után magától eltűnik.

### A vízkő eltávolítása

Abban az esetben, ha a gőzképződés időtartama észrevehetően meghosszabbodik, ki kell tisztítani a fűtőtestet a ráakódott kalcium és egyéb ásványi anyagoktól, amelyeket az ivóvíz tartalmaz. A jelzett lerakódásokat citromsavval vagy ecettel lehet eltávolítani. **Ne használjon vízkő eltávolítót vagy vízkőoldó tablettákat!** Szórjon a tartályba kb. 50 g citromsavat vagy öntsön annak 0,2 l (8%) részéig ecetet és egészítsd ki azt vízzel úgy, hogy az **A9** jelű fűtőtest teljesen elmerüljön abban (**ne helyezze be a fűtőtest burkolatot**). Időkapcsoló segítségével kapcsolja be a főzőedényt és kísérje azt figyelemmel. A víz forrása elérésekor kapcsolja ki a főzőedényt és hagyja azt annak töltetével együtt kihűlni. Ezt követően öntse ki a töltetet és öblítse ki néhányszor a fűtőtesttel ellátott tárolót tiszta ivóvízzel, az esetleg bentmaradt tisztítószert maradványok eltávolítására. Erősebb vízkőlerakódás esetén megismételheti a teljes eljárást. A tisztítást rendszeresen, évente kb. 2–3-szor végezze el 18 °DH (22,5 °Clarke) vízkeménységnél és évente 4–5-ször 18 °DH (22,5 °Clarke) keménységi értékű víz esetén. A vízkeménységre vonatkozó információkat a vízhalózat üzemeltetőjénél vagy a közegészségügyi állomásokon kaphatják meg.

### Tárolás

Elhelyezés előtt győződjön meg arról, hogy a főzőedény és annak alkatrészei lehültek. A készüléket tiszta állapotban, biztonságos és száraz helyen, gyermekek és nem önjogú személyek elől elzárva tárolja.

## V. MŰSZAKI ADATOK

Feszültség (V)	a készülék típusának címkéjén látható
Teljesítményfelvétel (W)	a készülék típusának címkéjén látható
Tömeg cca (kg)	2,05
A készülék érintésvédelmi osztálya	I.
Termék méretei (mm)	305 x 198 x 415
Teljesítményfelvétel kikapcsolt állapotban	0,00 W

## VI. JOGALKOTÁS ÉS ÖKOLÓGIA

**A technikai specifikációk és modell szerinti esetleges tartozékok változtatásának jogát a gyártó fenntartja! Illusztratív képek.**



**FIGYELEM: TŰZ VAGY ÁRAMÜTÉS ELKERÜLÉSE ÉRDEKÉBEN NE TEGYE KI A KÉSZÜLÉKET ESŐ VAGY NEDVESSÉG HATÁSÁNAK. HASZNÁLATON KÍVÜL VAGY JAVÍTÁS ELŐTT MINDIG HÚZZA KI A KÉSZÜLÉKET AZ ELEKTROMOS HÁLÓZATBÓL. A KÉSZÜLÉK NEM TARTALMAZ A FELHASZNÁLÓ ÁLTAL JAVÍTHATÓ ALKATRÉSZEKET. MINDIG FORDULJON SZAKSZERVIZHEZ. A KÉSZÜLÉK VESZÉLYES FESZÜLTÉG ALATT VAN.**

## Környezetvédelmi információk

Megtettünk lehető legjobbat a csomagolóanyagok mennyiségének csökkentése érdekében: lehetővé tettük azok egyszerű szétválasztását 3 anyagra: kartonpapír, papírzúzalék és olvasztott polipropilén. A készülék olyan anyagokat tartalmaz, amelyek szétszerelés után speciális üzemekben újrahasznosíthatók. Kérjük, tartsa be a csomagolóanyagok, kimerült elemek és régi berendezések kezelésére vonatkozó helyi előírásokat.

## Használt elektromos berendezések, elemek és akkumulátorok megsemmisítése



Ez a jel a készüléken, annak tartozékain vagy csomagolásán azt jelöli, hogy ezt a terméket nem szabad a többi háztartási hulladékkal azonos módon kezelni. Élettartamának letelte után a terméket vagy az elemet (amennyiben tartalmaz) adja le az illetékes hulladékgyűjtő helyen, ahol az elektromos berendezést és elemet újrahasznosítják. Az Európai Unióban és a többi európai államban vannak gyűjtőhelyek a kiszolgált elektromos berendezések számára. A termék megfelelő módon történő megsemmisítésével nagyban hozzájárul a nem megfelelő hulladékkezelés által a környezetet és az emberi

egészséget veszélyeztető kockázatok megelőzéséhez. Az anyagok újrafeldolgozásával megőrizhetők természeti erőforrásaink. Ezért kérjük, ne dobja a kiszolgált elektromos berendezést és elemet/akkumulátort a háztartási hulladék közé. A kiszolgált elektromos berendezések ingyenes elhelyezésére vonatkozó információkért forduljon eladójához, a községi hivatalhoz. A használt elemek és akkumulátorok ingyenes elhelyezésére vonatkozó információkat szintén az eladójától, a községi hivaltaltól.

*HOT – Forró. HOUSEHOLD USE ONLY – Csak háztartásokon belüli használatra. DO NOT COVER – Soha ne takarja le. DO NOT IMMERSE IN WATER OR OTHER LIQUIDS – Ne merítse vízbe vagy más folyadékba.*



*TO AVOID DANGER OF SUFFOCATION, KEEP THIS PLASTIC BAG AWAY FROM BABIES AND CHILDREN. DO NOT USE THIS BAG IN CRIBS, BEDS, CARRIAGES OR PLAYPENS. THIS BAG IS NOT A TOY. – Fulladásveszély. Ne használja ezt a zacskót bölcsőkben, kiságyakban, babakocsikban, vagy gyerek járókákban.*

*Tartsa a PE zacskót gyermekek részére nem hozzáférhető helyen. A zacskó nem játékszer.*



**FIGYELMEZTETÉS**



**FIGYELMEZTETÉS: FORRÓ FELÜLET**



**ZÁRUČNÍ LIST****ZÁRUČNÍ PODMÍNKY**

Na výrobek uvedený v tomto záručním listu je poskytována záruka po dobu dvacet čtyři měsíců od data prodeje spotřebiteli.

Záruka se vztahuje na poruchy a závady, které v průběhu záruční doby vznikly chybou výroby nebo vadou použitých materiálů.

Výrobek je možno reklamovat u prodejce, který výrobek prodal spotřebiteli nebo v autorizovaném servisu.

Při reklamaci je nutné předložit: reklamovaný výrobek, originální nákupní doklad, ve kterém je zřetelně uveden typ výrobku a jeho datum prodeje spotřebiteli, případně tento řádně vyplněný záruční list. Záruka platí pouze tehdy, je-li výrobek používán podle návodu k obsluze a připojen na správné síťové napětí.

**Spotřebitel ztrácí nárok na záruční opravu nebo bezplatný servis v případě:**

- zásahu do přístroje neoprávněnou osobou.
- nesprávné nebo neodborné montáže výrobku.
- poškození přístroje vlivem živelné pohromy.
- používání výrobku pro jiné účely, než je obvyklé.
- používání výrobku k profesionální či jiné výdělečné činnosti.
- používání výrobku s jiným než doporučeným příslušenstvím.
- nesprávné údržby výrobku.
- nepravidelného čištění výrobků zejména v případě, kdy je závada způsobena zbytky potravin, vlasů, domovního prachu nebo jiných nečistot.
- vystavení výrobku nepříznivému vnějšímu vlivu, zejména vniknutím cizích předmětů nebo tekutin (včetně elektrolytu z baterií) dovnitř.
- mechanického poškození výrobku způsobeného nesprávným používáním výrobku nebo jeho pádem.

Pokud zboží při uplatňování vady ze strany spotřebitele bude zasíláno poštou nebo přepravní službou, musí být zabaleno v obalu vhodném pro přepravu tak, aby se zabránilo poškození výrobku přepravou.

Aktuální seznam servisních středisek naleznete na: **[www.gallet.cz](http://www.gallet.cz)**

Případné další dotazy zasílejte na **[info@gallet.cz](mailto:info@gallet.cz)**

Veškeré náležitosti uvedené v tomto záručním listu platí pouze pro výrobky nakoupené a reklamované na území České republiky.

Typ výrobku:

Datum prodeje:

Výrobní číslo:

Razítko a podpis prodávajícího:

**ZÁRUČNÝ LIST****ZÁRUČNÉ PODMIENKY**

Na výrobok uvedený v tomto záručnom liste je poskytovaná záruka na dobu dvadsaťštyri mesiacov od dátumu prevzatia tovaru spotrebiteľom. Ak má výrobok viesť do prevádzky iný podnikateľ než predávajúci, začne záručná doba plynúť až odo dňa uvedenia výrobku do prevádzky, pokiaľ kupujúci objednal uvedenie do prevádzky najneskôr do troch týždňov od prevzatia veci a riadne a včas poskytol na vykonanie služby potrebnú súčinnosť. Záruka sa vzťahuje na vady, ktoré v priebehu záručnej doby vznikli chybou výroby alebo chybou použitých materiálov.

Výrobok je možné reklamovať v ktorejkoľvek prevádzkarni predávajúceho ktorý výrobok predal spotrebiteľovi, v ktorej je prijatie reklamácie v zmysle zákona možné, alebo osoby oprávnenej výrobcom výrobku na vykonávanie záručných opráv.

Pri reklamácií je nutné predložiť: reklamovaný výrobok, originál nákupného dokladu, v ktorom je zreteľne uvedený typ výrobku a jeho dátum predaja spotrebiteľovi prípadne tento riadne vyplnený záručný list.

Výrobok je treba používať podľa návodu na obsluhu a musí byť pripojený na správne sieťové napätie.

Pokiaľ výrobok pri uplatňovaní poruchy zo strany spotrebiteľa bude zasielaný poštou alebo prepravnou službou, musí byť zabalený v obale vhodnom pre prepravu tak, aby sa zabránilo poškodeniu výrobku prepravou.

Aktuálny zoznam servisných stredísk nájdete na: **[www.gallet.cz](http://www.gallet.cz)**  
Prípadné ďalšie dotazy zasielajte na **[info@gallet.cz](mailto:info@gallet.cz)**

Všetky náležitosti uvedené v tomto záručnom liste platia len pre výrobky nakúpené a reklamované na území Slovenskej Republiky.

Typ prístroja:

Dátum predaja:

Výrobné číslo:

Pečiatka a podpis predajca:

**KARTA GWARANCYJNA****WARUNKI GWARANCJI**

- 1) Niniejsza gwarancja dotyczy produktów produkowanych pod marką **GALLET**, zakupionych w sklepach na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej.
- 2) Okres gwarancji wynosi 24 miesiące od daty zakupu produktu.
- 3) Naprawy gwarancyjne odbywają się na koszt Gwaranta we wskazanym przez Gwaranta Autoryzowanym Zakładzie Serwisowym.
- 4) Gwarancją objęte są wady produktu spowodowane wadliwymi częściami i/lub defektami produkcyjnymi.
- 5) Gwarancja obowiązuje pod warunkiem dostarczenia do Autoryzowanego Zakładu Serwisowego urządzenia w kompletnym opakowaniu albo w opakowaniu gwarantującym bezpieczny transport wraz z kompletem akcesoriów oraz z poprawnie i czytelnie wypełnioną kartą gwarancyjną i dowodem zakupu (paragon, faktura VAT, etc.).
- 6) Autoryzowany Zakład Serwisowy może odmówić naprawy gwarancyjnej jeśli Karta Gwarancyjna nosić będzie widoczne ślady przeróbek, jeżeli numery produktów okażą się inne niż wpisane w karcie gwarancyjnej a także jeśli numer dokumentu zakupu oraz data zakupu na dokumencie różnią się z danymi na Karcie Gwarancyjnej.
- 7) Usterki ujawnione w okresie gwarancji będą usunięte przez Autoryzowany Zakład Serwisowy w terminie 14 dni roboczych od daty przyjęcia produktu do naprawy przez zakład serwisowy, termin ten może być przedłużony do 21 dni roboczych w przypadku konieczności sprowadzenia części zamiennych z zagranicy.
- 8) Gwarancją nie są objęte:
  - wadliwe działanie lub uszkodzenie spowodowane niewłaściwym użytkowaniem (np. znaczące zabrudzenie urządzenia, zarówno wewnątrz jak i na zewnątrz, zalanie płynami itp.) lub użytkowanie niezgodne z instrukcją obsługi i przepisami bezpieczeństwa
  - zużycie towaru przekraczające zakres zwykłego używania przez indywidualnego odbiorcę końcowego (zwłaszcza jeżeli był wykorzystywany do profesjonalnej lub innej czynności zarobkowej)
  - uszkodzenia spowodowane czynnikami zewnętrznymi (w tym: wylądowaniami atmosferycznymi, przepięciami sieci elektrycznej, środkami chemicznymi, czynnikami termicznymi) i działaniem osób trzecich
  - uszkodzenia powstałe w wyniku podłączenia urządzenia do niewłaściwej instalacji współpracującej z produktem
  - uszkodzenia powstałe w wyniku zalania wodą, użycia nieodpowiednich baterii (np. ładowanych powtórnie baterii nie będących akumulatorami)
  - produkty nie posiadające wypełnionej przez Sprzedawcę Karty Gwarancyjnej
  - produkty z naruszoną plombą gwarancyjną lub wyraźnymi oznakami ingerencji przez osoby trzecie (nie będące Autoryzowanym Zakładem Serwisowym lub nie działające w jego imieniu i nie będące przez niego upoważnionymi)
  - kable przyłączeniowe, piloty zdalnego sterowania, słuchawki, baterie
  - uszkodzenia powstałe wskutek niewłaściwej konserwacji urządzenia
  - uszkodzenia powstałe w wyniku zdarzeń losowych (np. powódź, pożar, klęski żywiołowe, wojna, zamieszki, inne nieprzewidziane okoliczności)
  - czynności związane ze zwykłą eksploatacją urządzenia (np. wymiana baterii)
  - zapisane na urządzeniu dane w formie elektronicznej (w szczególności Gwarant zastrzega sobie prawo do sformatowania nośników danych zawartych w urządzeniu, co może skutkować utratą danych na nich zapisanych)
  - **uszkodzenia (powodujące np. brak odpowiedzi urządzenia lub jego nie włączanie się) powstałe wskutek wgrania nieautoryzowanego oprogramowania.**
- 9) Jeżeli Autoryzowany Zakład Serwisowy stwierdzi, iż przyczyną awarii urządzenia są przypadki wymienione w pkt. 8 lub nie stwierdzi żadnego uszkodzenia, koszty serwisu oraz całkowite koszty transportu urządzenia pokrywa nabywca.

- 10) W wypadku wystąpienia wypadków wymienionych w pkt. 8 Autoryzowany Zakład Serwisowy wyceni naprawę urządzenia i na życzenie klienta może dokonać naprawy odpłatnej. Uszkodzenia urządzenia powstałe w wyniku wypadków opisanych w pkt. 8 powodują utratę gwarancji.
- 11) Wszelkie wadliwe produkty lub ich części, które zostały w ramach naprawy gwarancyjnej wymienione na nowe, stają się własnością Gwaranta.
- 12) W wypadku gdy naprawa urządzenia jest niemożliwa lub spowodowałaby przekroczenie terminów określonych w pkt. 7 a także kiedy naprawa wiązałaby się z poniesieniem przez Gwaranta kosztów niewspółmiernych do wartości urządzenia Gwarant może wymienić Klientowi urządzenie na nowe o takich samych lub wyższych parametrach. W razie niedostarczenia urządzenia w komplecie Gwarant może wymienić jedynie zwrócone części urządzenia lub dokonać zwrotu zapłaconej ceny jednak wówczas jest upoważniony do odjęcia kosztu części zużytych lub nie dostarczonych przez użytkownika (np. baterii, słuchawek, zasilacza) wraz z reklamowanym urządzeniem.
- 13) Okres gwarancji przedłuża się o czas przebywania urządzenia w Autoryzowanym Zakładzie Serwisowym.
- 14) W wypadku utraty karty gwarancyjnej nie wydaje się jej duplikatu.
- 15) Producent może uchylić się od dotrzymania terminowości usługi gwarancyjnej gdy zaistnieją zakłócenia w działalności firmy spowodowane nieprzewidywalnymi okolicznościami (tj. niepokoje społeczne, klęski żywiołowe, ograniczenia importowe itp).
- 16) Gwarancja nie wyklucza, nie ogranicza ani nie zawiesza praw konsumenta wynikających z niezgodności towaru z umową sprzedaży.
- 17) W sprawach nieuregulowanych niniejszymi warunkami mają zastosowanie przepisy Kodeksu Cywilnego.

**Uszkodzenie wyposażenia nie jest automatycznie powodem dla bezpłatnej wymiany kompletnego urządzenia. Jeżeli reklamujesz słuchawki, pilota, kable przyłączeniowe lub inne akcesoria NIE PRZYSYŁAJ całego urządzenia. Skontaktuj się ze sprzedawcą lub producentem w celu uzgodnienia sposobu przeprowadzenia procedury reklamacyjnej bez konieczności przesyłania całego kompletu do serwisu.**

Kontakt w sprawach serwisowych: Digison Polska Sp. z o.o., Tel. (071) 3577027, Fax. (071) 7234552, internet: <http://www.digison.pl/sonline/>, e-mail: [serwis@digison.pl](mailto:serwis@digison.pl)

Nazwa:	Pieczęć i podpis sprzedawcy:
Data sprzedaży:	
Numer serii:	
1. Data Przyjęcia/Nr Naprawy/Pieczęć i Podpis Serwisanta:	2. Data Przyjęcia/Nr Naprawy/Pieczęć i Podpis Serwisanta:
3. Data Przyjęcia/Nr Naprawy/Pieczęć i Podpis Serwisanta:	4. Data Przyjęcia/Nr Naprawy/Pieczęć i Podpis Serwisanta:

Gallet

