

INSTRUKCJA OBSŁUGI



Nr produktu 1391648

**Parowar WMF 415090011, ze szklaną
pokrywką, 140 mm x 275 mm , stalowy**



Instrukcja obsługi

Ważne instrukcje bezpieczeństwa

- To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od 8 lat i więcej jeśli są one nadzorowane lub zostały przeszkolone w sposobie użycia urządzenia w bezpieczny sposób i rozumieją niebezpieczeństwa z tym związane.
- Czyszczenie i konserwacja nie powinny być wykonywane przez dzieci chyba że są one starsze niż 8 lat i zapewniony jest odpowiedni nadzór.
- Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
- Trzymaj urządzenie i przewód do niego w miejscu niedostępnym dla dzieci w wieku mniej niż 8 lat.
- Urządzenie może być stosowane przez osoby o ograniczonej zdolności fizycznej lub umysłowej lub osoby z brakiem doświadczenia i wiedzy, pod warunkiem że zostały one przeszkolone jak w bezpieczny sposób korzystać z urządzenia i rozumieją niebezpieczeństw z tym związane.
- Nie należy zanurzać urządzenia w wodzie.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony może zostać wymieniony przez producenta za pomocą autoryzowanego serwisu lub wykwalifikowaną osobą w celu uniknięcia zagrożeń.
- Urządzenie jest przeznaczone do użytku w gospodarstwach domowych i podobnych, takich jak:
 - Obszary kuchenne w sklepach, biurach i innych miejscach pracy
 - Domach gospodarczych
 - Przez klientów w hotelach, motelach i innych pomieszczeniach mieszkalnych
- Uwaga! Ryzyko poparzenia! Temperatura dostępnej powierzchni może być bardzo wysoka. Powierzchnie grzewcze zachowują gorąco przez pewien okres czasu po wyłączeniu urządzenia.

Przed użyciem

Urządzenie może być używane tylko zgodnie z przeznaczeniem, zgodnie z instrukcją obsługi.

Z tego powodu należy uważnie przeczytać instrukcję obsługi, gdyż zawiera ona wskazówki dotyczące użytkowania, czyszczenia i konserwacji urządzenia.

Producent nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne szkody spowodowane przez nieprzebranie instrukcji obsługi. Należy przechowywać instrukcję obsługi w bezpiecznym miejscu i przekazać ją kolejnemu użytkownikowi wraz z urządzeniem.

Podczas korzystania z urządzenia należy przestrzegać wszystkich instrukcji dotyczących bezpieczeństwa.

Dane techniczne

Napięcie znamionowe.....	220–240 V~ 50–60 Hz
Pobór mocy.....	900 W
Klasa ochrony.....	I

Dodatkowe informacje dotyczące bezpieczeństwa

- Należy podłączyć urządzenie wyłącznie do uziemionych gniazd elektrycznych, które zostały zamontowane zgodnie z obowiązującymi przepisami. Przewód zasilający i wtyczka musi być sucha.
- Nie ciągnij za kabel oraz nie przeprowadzaj go na ostrych krawędziach. Nie zostawiaj go zwisającego i chroń go przed gorącym i gorącym olejem.
- Należy używać przedłużacza tylko wtedy, gdy jest w idealnym stanie.

- Nigdy nie należy wyciągać wtyczki z gniazda ciągnąc za kabel lub mokrymi rękami.
- Nie przenoś urządzenia ciągnąc za kabel.
- Nie należy umieszczać urządzenia na gorących powierzchniach, takich jak palniki lub podobnych, lub w pobliżu otwartego ognia, ponieważ obudowa może się stopić.
- Nie należy umieszczać urządzenia na powierzchniach wrażliwych na wodę. Para wodna może uszkodzić te powierzchnie.
- Uwaga: z urządzenia wydobywa się para! Nie należy korzystać z urządzenia gdy pod spodem znajdują się wrażliwe meble (np. szafki).
- Uwaga: urządzenie nagrzewa się! Istnieje ryzyko poparzenia przez parę wodną!. Nie przenoś urządzenia w czasie pracy i nie ciągnij go za kabel zasilający!
- Napełnij zbiornik za pomocą zimnej wody nie więcej niż do znacznika MAX
- Jeśli urządzenie nie jest używane przez dłuższy okres czasu, należy wyciągnąć wtyczkę sieciową.
- Przerwij korzystanie z urządzenia lub wyciągnij wtyczkę z gniazda zasilającego natychmiast jeśli:
- Przewód zasilający lub urządzenie jest uszkodzone
- Podejrzewasz że urządzenie ma usterkę gdy upadło na ziemię. W takich przypadkach należy przygotować urządzenie do naprawy
- Urządzenie musi być nadzorowane w trakcie użycia
- Z urządzenie należy regularnie usuwać kamień
- Nie ponosimy żadnej odpowiedzialności za szkody powstałe w wyniku niewłaściwego użytkowania, nieprawidłowej eksploatacji, niewłaściwych napraw lub nieprzestrzegania instrukcji odkamieniania. Roszczenia z tytułu gwarancji są wyłączone, również w takich przypadkach.

Użycie

Parowar WMF 415090011 jest zajmującym mało miejsca oraz energooszczędnym urządzeniem kuchennym.

Można go używać do gotowania żywności, takiej jak warzywa, mięso, ryby oraz ryż.

Dzięki prostej funkcji zarządzania parą, można gotować potrawy z różnymi czasami gotowania tylko za pomocą naciśnięcia jednego przycisku i mieć je gotowe w tym samym czasie.

Panel kontrolny



SYMBOL / PRZYCISK	FUNKCJA
	Przycisk on/off (włączenia/ wyłączenia)
	Przycisk start
	Wybór dolnej powierzchni gotowania
	Wybór górnej powierzchni gotowania
	Pozostały czas
	Program do gotowania warzyw liściastych oraz owoców
	Program do gotowania warzyw z korzeniem
	Program do gotowania ryży / makaronu
	Program ustawiany indywidualnie
	Funkcja zachowania ciepła
	Niewystarczający zapas wody w zbiorniku

Przed pierwszym użyciem

Czyszczenie

Przed użyciem należy wyczyścić urządzenie, zgodnie ze wskazówkami opisanymi w rozdziale „Czyszczenie i konserwacja”

Uruchamianie urządzenia



1. Napełnij zbiornik za pomocą zimnej wody z kranu. Napełnij zbiornik co najmniej do połowy, ale nie więcej niż do oznaczenia MAX.

Zalecamy jednak zawsze napełniać zbiornik do maksymalnej wartości.

Znacznik MAX jest umieszczony na tylnej ścianie zbiornika wody.

Uwaga: Musisz założyć uszczelniacze pary na uchwytych na podstawie urządzenia aby zapobiec zbyt niemu przegrzaniu się uchwytów.

Na końcu zdejmij zbiornik na wodę, tak żeby pozostałą wodę można było usunąć za pomocą uchwytów.

2. Umieść dolną tackę na przewodzie pary i dolną powiertrzną gotowania w górnej części zbiornika. Teraz możesz umieścić górną tackę, górną powierzchnię do gotowania oraz pokrywę na szczycie.

Uwaga: system montowania urządzenia jest skonstruowany w taki sposób że poszczególne komponenty mogą być poprawnie umieszczane na sobie. Wszystkie wyloty pary do obszarów gotowania znajdują się w tylnej części urządzenia. Nie powinno być żadnych przerw pomiędzy poszczególnymi tackami oraz powierzchniami do gotowania. Sprawdź, czy wszystkie elementy urządzenia zostały podłączone w odpowiedniej kolejności.

3. Jeśli używasz tylko jednej powierzchni do gotowania, należy użyć tylko dolnej tacki, dolnej powierzchni do gotowania bez rury na parę, oraz pokrywki.

Wybierz jeden program do gotowania dla dolnego obszaru gotowania

4. Umieść składniki jedzenia na powierzchni do gotowania.

Upewnij się że umieściłeś składniki o podobnych czasach gotowania na tej samej powierzchni do gotowania.

Uwaga: jeśli używasz dwóch różnych składników na jednej powierzchni do gotowania możesz je oddzielić za pomocą rozdzielacza. Można podzielić obszar gotowania na pół lub 2/3 i 1/3.

Uwaga: aby przygotować ryż, makaron lub marynowane/ przyprawione potrawy należy użyć miski do gotowania Cromargan®

5. Podłącz urządzenie do sieci zasilającej. Usłyszysz sygnał dźwiękowy

6. Wybierz odpowiedni program / czas gotowania dla górnego lub dolnego obszaru gotowania.

Po naciśnięciu przycisku lub zobaczysz aktualnie wybrany program do gotowania z predefiniowanym czasem gotowania – na wyświetlaczu.

7. Wybierz program (, , , ① lub ②) poprzez obracanie pokrętki wyboru.

Potwierdź żądany program naciskając pokrętkę wyboru.

8. Ustawiony czas gotowania (dla konkretnego programu) zacznie migać. Można go ręcznie zmienić poprzez obrócenie pokrętki wyboru i potwierdzić wybór za pomocą naciśnięcia pokrętki wyboru.

Uwaga: urządzenie posiada dwa indywidualne programowalne programy ① oraz ②.

Użyj ich jeśli chcesz samemu ustawić czas gotowania. Ostateczne ustawienia zostaną zapisane.

9. Rozpocznij gotowanie za pomocą naciśnięcia przycisku start . Symbol pojawi się na wyświetlaczu.

Uwaga: urządzenie posiada funkcję zachowania ciepła aby utrzymać jedzenie w ciepłej temperaturze gdy gotowanie zostanie zakończone. Po naciśnięciu przycisku start , symbol zacznie migać na wyświetlaczu. Naciśnij i przytrzymaj przycisk start przez 3 sekundy aby wyłączyć funkcję zachowania ciepła. Symbol pojawi się na wyświetlaczu. Jeśli nie, urządzenie automatycznie wyłączy się gdy gotowanie będzie zakończone.

10. Można zobaczyć pozostały czas gotowania na wyświetlaczu (funkcja odliczania).

Obszar o krótszym czasie gotowania włącza dopiero wtedy, gdy obszar z dłuższego czasu gotowania osiągnie czas krótszego.

Uwaga: jeśli nie ma wystarczającej ilości wody w zbiorniku wody, usłyszysz sygnał dźwiękowy podczas gotowania i symbol pojawi się na wyświetlaczu.

Potwierdź sygnał za pomocą przycisku start . Napełnij zbiornik na wodę co najmniej do połowy.

Naciśnij przycisk start aby wznowić gotowanie .


11. Urządzenie automatycznie wyłączy się gdy gotowanie zostanie zakończone / funkcja zachowania ciepła zostanie włączona. Usłyszysz sygnał dźwiękowy.



Uwaga: jeśli chcesz przerwać proces gotowania w każdym czasie naciśnij przycisk wyłączenia , urządzenie wyłączy się.

Niebezpieczeństwo: ryzyko poparzenia! Gorąca para uwalnia się podczas zdejmowania pokrywy, tacek. Dlatego zawsze należy używać uchwytów.

Czasy gotowania

Czasy gotowania są orientacyjne i mogą różnić się w zależności od wielkości, konsystencji oraz ilości składników. Wielkości porcji na osobę są przybliżone.

Liściaste owoce i warzywa 	1 PORCJA		2 PORCJE	
	czas	ilość	czas	ilość
Kalafior	30 min	100 g	30 min	200 g
Brokuły	20 min	60 g	20 min	120 g
Zielona fasolka	15 min	50 g	15 min	100 g
Groch (świeży lub mrożony)	10 min	60 g	10 min	120 g
Zielony groszek	20 min	50 g	20 min	100 g
Por	15 min	70 g	15 min	140 g
Papryka	15 min	80 g	15 min	160 g
Grzyby	13 min	50 g	13 min	100 g
Kiełki fasoli	20 min	100 g	20 min	200 g
Szparagi	15 min	60 g	15 min	120 g
Szpinak	15 min	60 g	15 min	120 g
Słodka kukurydza (puszka)	12 min	80 g	12 min	160 g
Słodka kukurydza (mrożona)	15 min	80 g	15 min	160 g
Pomidory	10 min	120 g	10 min	240 g
Biała kapusta	15 min	50 g	15 min	100 g
Cukinia	15 min	60 g	15 min	120 g
Groszek	13 min	50 g	13 min	100 g

Warzywa korzeniowe 	1 PORCJA		2 PORCJE	
	czas	ilość	czas	ilość
Dynia	15 min	100 g	15 min	200 g
Marchew	30 min	100 g	30 min	200 g
Kalarepa	30 min	100 g	30 min	200 g
Seler	20 min	100 g	20 min	200 g
Ziemniaki (młode)	23 min	180 g	23 min	350 g
Ziemniaki	30 min	180 g	30 min	350 g
Słodka kukurydza (na kolbie)	30 min na jedną sztukę / 250 g			
Cebula	20 min	2 sztuki	20 min	4 sztuki
Ryż i makaron 	1 PORCJA		2 PORCJE	
Ryż paraboliczny	30 min	75 g + 150 ml wody	30 min	75 g + 300 ml wody
Biały ryż	30 min	75 g + 150 ml	30 min	75 g + 300 ml

długoziarnisty		wody		wody
Biały ryż basmati	30 min	75 g + 150 ml wody	30 min	75 g + 300 ml wody
Pęczak	20 min	75 g + 150 ml wody	27 min	75 g + 300 ml wody
Kuskus	15 min	75 g + 150 ml wody	17 min	75 g + 300 ml wody
Makaron	25 min	75 g + 150 ml wody (musi zakrywać makaron)	30 min	75 g + 300 ml wody (musi zakrywać makaron)

Mięso, drób i ryby	1 PORCJA		2 PORCJE	
Pierś z kurczaka (filetowana)	18 min	150 g	20 min	300 g
Pierś z kaczki (filetowana)	18 min	150 g	20 min	300 g
Pierś z indyka	11 min	100 g	15 min	200 g
Połudwiczki wieprzowe	20 min	80 g	20 min	160 g
Kiełbaski	10 min	170 g	10 min	340 g
Filetowane kawałki ryby (grube)	15 min	125 g	15 min	250 g
Filetowane kawałki ryby (cienkie)	13 min	100 g	13 min	200 g

Owoce i jaja	1 PORCJA		2 PORCJE	
Jabłka	13 min	1 szt	15 min	2 szt
Gruszki	20 min	1 szt	25 min	2 szt
Jajka (gotowane na miękko)	9 min	1 szt	10 min	2 szt
Jajka (gotowane na twardo)	18 min	1 szt	20 min	2 szt

Czyszczenie i konserwacja

Czyszczenie

Odłącz wtyczkę z gniazda i poczekaj aż urządzenie ostygnie.

Nie należy zanurzać urządzenia w wodzie, a do czyszczenia należy użyć po prostu wilgotnej szmatki oraz trochę płynu do mycia naczyń w celu oczyszczenia go na zewnątrz.

Nie należy używać agresywnych środków czyszczących, wybielaczy.
Wszystkie zdejmowane elementy urządzenia można łatwo umyć w zmywarce.

Odkamienianie

Osady kamienia mogą doprowadzić do strat energii oraz zmniejszyć żywotność urządzenia.
Urządzenie wyłączy się przed czasem jeśli warstwa kamienia jest zbyt gruba.
Osad w takim wypadku jest bardzo trudny do usunięcia dlatego należy odkamieniać urządzenie regularnie.
Zalecamy korzystnie środka do odkamieniania czajników Cromargol®. Produkt ten został specjalnie zaprojektowany do odkamieniania czajników i jest niezwykle skuteczny, bezpieczny dla jedzenia i ma neutralny zapach i smak. Dzięki specjalnej ochronie i działaniu 2 formuł, środek do odkamieniania Cromargol® nie uszkadza żadnego materiału.



Środek do odkamieniania Cromargol® może zostać zakupiony ze sklepu w którym dokonano zakupu urządzenia lub od wybranego sprzedawcy.

- Przed odkamienianiem należy odłączyć urządzenie od sieci zasilającej i zostawić je w celu ostygnięcia.
- Przed życiem środka Cromargol® należy wstrząsnąć butelkę. Napełnij zbiornik na wodę jedną porcją 100 ml środka Cromargol® do usuwania kamienia i zostaw urządzenie na 5 minut aby środek odniósł skutek. Następnie napełnij zimną wodą pokrycie kamienia i pozostaw je na 30 min.
- Następnie wylej wodę i dokładnie spłukuj urządzenie zimną wodą
- W celu zastosowania środków do odkamieniania innych firm odnieś się do ich instrukcji obsługi.
- Nie podgrzewaj roztworu w czasie odkamieniania.

Uwaga: Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń spowodowanych przez nieprzestrzeganie instrukcji dotyczących odkamieniania.



Urządzenie jest zgodne z europejskimi dyrektywami 2006/95 / WE, 2004/108 / WE i 2009/125 / WE. Pod koniec używania, produkt nie może być utylizowany w normalnym gospodarstwie domowym, a powinien być dostarczony do punktów zbiórki recyklingu urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Materiały wykonania można poddać recyklingowi zgodnie z ich oznakowaniem. Ponowne wykorzystanie do recyklingu i inne sposoby wykorzystania starych urządzeń wnoszą istotny wkład do ochrony środowiska. Należy zwrócić się do dostawcy w celu uzyskania szczegółów o odpowiednim punkcie utylizacji. Z zastrzeżeniem zmian.