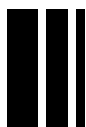


optimum



TV

PAROWAR PR-0700



**INSTRUKCJA OBSŁUGI
GWARANCJA**

INSTRUKCJA OBSŁUGI PAROWAR PR-0700



Przed użyciem, prosimy przeczytać niniejszą instrukcję i przechowywać ją w bezpiecznym miejscu. W wypadku przekazania komuś parowaru, wraz z nim należy przekazać również instrukcję.

Usunąć wszelkie materiały opakowaniowe, należy je jednak zachować tak długo, aż będziecie pewni, że parowar funkcjonuje prawidłowo. Na parowarze może znajdować się samoprzylepna naklejka z opisem jego właściwości - należy ją usunąć.

WAŻNE ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

W czasie korzystania z urządzeń elektrycznych należy stosować się do podstawowych zasad bezpieczeństwa, włącznie z poniższymi:



1. Nie wkładać kabla sieciowego, wtyczki lub zespołu podstawy do wody ani innych cieczy. Nie używać parowara w łazience lub w pobliżu jakichkolwiek źródeł wody, jak również nie używać go na zewnątrz budynku.



UWAGA: Groźba porażenia elektrycznego

2. Parowar powinien być używany przez osoby dorosłe lub pod nadzorem odpowiedzialnej osoby dorosłej.
3. Nie wkładać do parowara zamrożonego mięsa lub drobiu – przed użyciem produkty należy w pełni rozmrozić.
4. Napełnić zbiornik do oznaczenia poziomu maksymalnego (890 ml), lecz nie powyżej. Jeżeli zbiornik będzie przepełniony, gotująca się woda może wytrysnąć i może uszkodzić parowar.
5. Nie dotykać gorących powierzchni zespołu podstawy, pokrywy, koszyków, miski do ryżu lub tacy do owoców.
6. Używać rękawic kuchennych lub ściereczki przy podnoszeniu pokrywy, wyjmowaniu koszyków, tacy do owoców lub miski do ryżu oraz podnosić je używając uchwytów.

7. Nie sięgać ponad urządzeniem. Z otworów wentylacyjnych, koszyków i zespołu podstawy będzie uciekać para.
8. Trzymać ręce i twarz z dala od uciekającej pary w czasie podnoszenia pokrywy, koszyków, tacy do owoców lub miski do ryżu.
9. Ustawić parowar na stabilnej, poziomej i odpornej na temperaturę powierzchni, w pobliżu gniazda elektrycznego i poza zasięgiem dzieci.
10. Nie pozwalać aby kabel sieciowy zwisał poza krawędź blatu, gdzie mógłby on być przypadkowo chwycony lub przytrzaśnięty, szczególnie kiedy w pobliżu znajdują się dzieci.
11. Nie używać parowara w pobliżu firanek, półek lub szafek, jako że uciekająca para może je uszkodzić.
12. Nie wykladać koszyków papierem, folią itp., jako że zablokuje to przepływ pary.
13. Nie przykrywać parowara w czasie jego używania.
14. Nie umieszczać parowara na, ani w pobliżu płyty kuchennej lub palnika oraz trzymać kabel sieciowy z dala od gorących powierzchni.
15. Wyjmować wtyczkę kabla sieciowego z gniazda ściennego, kiedy parowar nie jest używany oraz przed jego przenoszeniem i czyszczeniem. Przed czyszczeniem i przechowywaniem pozwolić, aby parowar całkowicie ostygł.
16. Nie używać akcesoriów i dodatków innych niż dostarczone przez producenta.
17. Nie używać parowara do innych celów niż opisane w niniejszej instrukcji.
18. Nie używać parowara po tym jak zacznie źle funkcjonować albo zostanie uszkodzony kabel sieciowy lub wtyczka. W parowarze nie ma części nadających się do naprawy przez użytkownika. Parowar musi być zwrócony do naprawy lub wymiany, w celu uniknięcia niebezpieczeństw.

19. Wszelkie naprawy powinny być dokonywane przez autoryzowany serwis.

Uwaga: Urządzenie wolno podłączyć wyłącznie do gniazdka ze stykiem ochronnym.

Urządzenie służy tylko do użytku domowego.

Przygotowanie

1. Ustawić parowar na stabilnej, poziomej i odpornej na temperaturę powierzchni, w pobliżu gniazda elektrycznego i poza zasięgiem dzieci.
2. Z parowara będzie uciekała para, toteż nie należy go ustawiać w pobliżu firanek, pod półkami lub szafkami, ani w pobliżu czegokolwiek co mogłoby być uszkodzone przez wydobywającą się parę.
3. Skrócić kabel sieciowy przez zwinięcie go dookoła miejsca służącego do chowania kabla pod zespołem podstawy.
4. Trzymać pod ręką talerze lub tacki, w celu odkładania na nie koszyków po gotowaniu, jako że będzie z nich ściekać woda. Będzie to dobry moment na wyjęcie chochli, szczypiec itp. potrzebnych do

opróżnienia koszyków. Przygotować rękawice kuchenne (lub mieć pod ręką ściereczkę).

5. Założyć rurę parową dookoła grzałki.

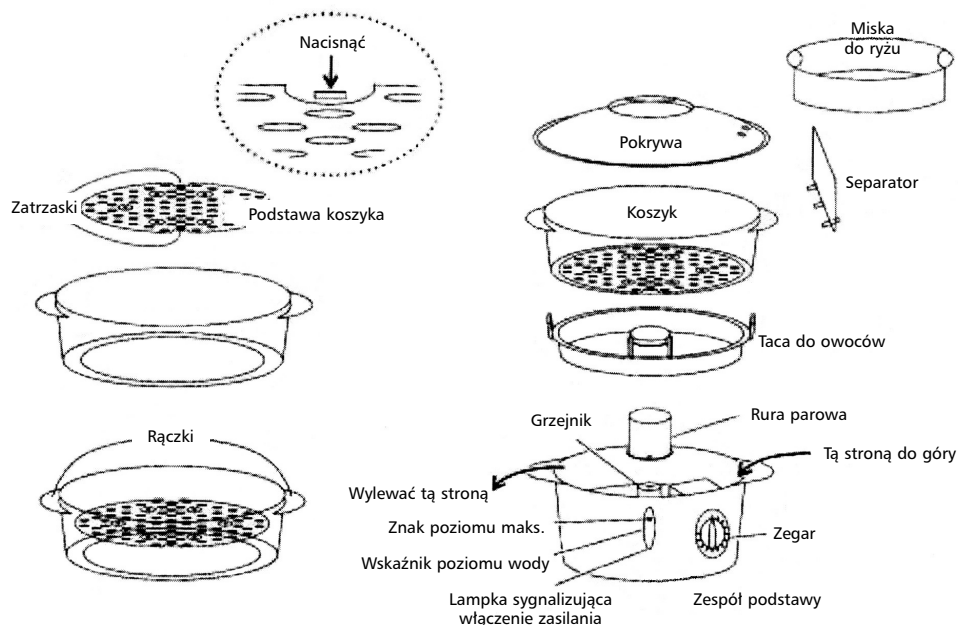
6. Zagotować 890 ml wody w czajniku.

Napełnianie zbiornika

7. Napełnić zbiornik wrzącą wodą aż do znacznika poziomu maksymalnego (890 ml).
8. Nie dodawać niczego do wody. Przyprawy, marynaty itp. mogą uszkodzić powierzchnię zbiornika i grzałki.

Dolewanie wody

9. Jeżeli zamierzacie gotować na parze dłużej niż 40 minut, należy dolewać wodę do zbiornika co 20 minut albo gdy poziom wody zmniejszy się do około połowy.
 - a) Używać wrzątki wodę.
 - b) Wlewać ją powoli do zbiornika poprzez rączki zespołu podstawy.
 - c) Zwracać uwagę na wskaźnik poziomu wody - nie dopuścić do przekroczenia poziomu maksymalnego.
 - d) Wlewać wodę powoli tak, aby uniknąć rozlewania.



Taca do owoców

Taca do owoców chroni zbiornik i grzałkę przed sokami wytwarzanymi przez gotujące się produkty żywnościowe. Jeżeli jakiegolwiek płyny dostaną się do wody w zbiorniku, mogą one uszkodzić grzałkę i powierzchnię zbiornika.

Napełnianie koszyków

10. Postawić tacę na sok na górze zbiornika, następnie w wypadku:

1 koszyka: położyć dolny koszyk (najmniejszy) na górze tacy na sok i ułożyć produkty w koszyku;

2 koszyków: położyć drugi koszyk (średni) na górze dolnego koszyka, tak, aby obrzeże na jego dolnej stronie wpasowało się w wewnętrzną ściankę koszyka dolnego, a potem napełnić ten koszyk produktami;

3 koszyków: położyć trzeci koszyk (największy) na górze drugiego koszyka, tak, aby obrzeże na jego dolnej stronie wpasowało się w wewnętrzną ściankę koszyka drugiego, a potem napełnić ten koszyk produktami.

11. Ażeby możliwa była cyrkulacja pary:

- Produkty należy układać w koszykach luźno;
- Kiedy tylko jest to możliwe, produkty układać w jednej warstwie;
- Pozostawiać odstępy pomiędzy poszczególnymi kawałkami;
- Przy układaniu warstw w koszykach, pozostawiać odstępy pomiędzy poszczególnymi kawałkami w każdej warstwie.

12. Ażeby gotowanie było równomierne:

- Starać się pociąć wszystkie kawałki produktów żywnościowych w koszyku mniej więcej na kawałki o jednakowych rozmiarach;
- Układać większe kawałki, lub produkty o dłuższym czasie gotowania, bliżej zbiornika z wodą;
- Układać mniejsze kawałki, lub produkty o krótszym czasie gotowania, dalej od zbiornika z wodą;
- Nie martwić się zbyt o przegotowanie - gotowanie na parze jest stosunkowo delikatną metodą gotowania

i kilka dodatkowych minut nie ma generalnie większego znaczenia;

- Nie przegotowywać ryb - mięso ryb po przegotowaniu tarcie walory smakowe.

Uwaga: Sok z górnego koszyka będzie spływał do koszyka dolnego. Nie układać produktów o delikatnym smaku i zapachu poniżej produktów o smaku i zapachu intensywniejszym albo warzyw poniżej produktów tłustych.

Gotowanie na parze

- Położyć pokrywę na górze, tak, aby jej obrzeże pasowało do zewnętrznej ściany górnego koszyka.
- Włożyć wtyczkę kabla zespołu podstawy do gniazda ściennego, jeżeli gniazdo ściennie zawiera wyłącznik, włączyć go, a następnie ustawić zegar na pożądany czas gotowania (do 60 minut).
- Lampka sygnalizująca włączenie zasilania zaświeci się i będzie świecić się tak długo aż zegar nie powróci do zera.
- Kiedy zegar powróci do zera i gotowanie na parze skończy się, parowar sam się wyłączy a lampka sygnalizująca włączenie zasilania zgaśnie. Zegar ma konstrukcję mechaniczną a nie elektroniczną, toteż może on tykać jeszcze przez chwilę po wyłączeniu gotowania.

Gotowanie dłuższe niż 40 minut

- Jeżeli zamierzacie gotować na parze dłużej niż 40 minut, należy
 - obserwować poziom wody i/lub zegar oraz dolać wodę, kiedy poziom w zbiorniku spadnie do mniej więcej połowy, albo
 - ustawić zegar na połowę czasu gotowania, a wówczas dzwonek przypomni wam o konieczności dolania wody do zbiornika.
- Ażeby ugotować w całości dużą porcję produktu, taką jak przykładowo cały kurczak, należy zacząć od kroku 10 (a) opisanego wcześniej, a następnie:
 - Położyć kurczaka w dolnym koszyku;
 - Nacisnąć zatrzaski mocujące w kierunku do środka podstawy;
 - Wyjąć podstawę na zewnątrz;

- d) Wpasować drugi koszyk w górną ściankę pierwszego koszyka;
- e) Założyć pokrywę na drugi koszyk.

Uwaga: Nie wyjmować podstawy z dolnego koszyka. Układanie produktów na tacy do soków nie jest dobrym pomysłem.

Wygotowanie się wody

- 19. Urządzenie posiada termostat, co zabezpiecza parowar w przypadku wygotowania się wody.
- 20. Zalecamy jednak unikać takich sytuacji, ponieważ tracicie kontrolę nad procesem gotowania.
- 21. W wypadku gdy, zdarzy się wygotowanie wszystkich wody, termostat wyłączy zasilanie grzałki, lecz lampka sygnalizująca włączenie parowara będzie nadal się świecić.
- 22. Termostat będzie się okresowo włączał i wyłączał tak długo aż przypomniecie sobie o dolaniu wody lub zegar powróci do zera i wyłączy parowar.
- 23. Należy ustawić zegar na zero, pozwolić, aby parowar ostygł przez kilka minut, a następnie nalać do pełna wrzącej wody i ponownie ustawić zegar na wymagany czas dalszego gotowania.
- 24. Przy obliczaniu potrzebnego czasu dalszego gotowania, należy uwzględnić łączny czas dotychczasowego gotowania na parze oraz część czasu pomiędzy wygotowaniem się wody a ponownym włączeniem, ponieważ proces gotowania nie zatrzymał się natychmiast po wygotowaniu się wody ze zbiornika.

Opróżnianie

- 25. Kiedy zegar powróci do zera, rozlegnie się dźwięk dzwonka, lampka sygnalizująca włączenie zasilania zgaśnie i parowar wyłączy się.
- 26. Wyjąć wtyczkę kabla zespołu podstawy z gniazda ściennego.
- 27. Wszystko będzie gorące - używać rękawic kuchennych lub ściereczki - chwycić za uchwyty.
- 28. Para będzie uciekać z koszyków - trzymać ręce, twarz itp. z dala od miejsc ponad parowarem. Nie nachylać się nad nim.

- 29. Przy podnoszeniu pokrywki, ustawić ją pod kątem w taki sposób, aby para nie uciekała w naszą stronę.
- 30. Położyć pokrywkę na talerzu lub tacy.
- 31. Wyjąć koszyki i postawić je na talerzach lub tacach przed podaniem dań.
- 32. Zachować ostrożność przy wyjmowaniu tacy na sok - oprócz tego, że jest ona bardzo gorąca, jeżeli sok zostanie rozlany, mogą powstać plamy.
- 33. Ewentualna woda pozostała w zbiorniku powinna być pozostawiona tam do ostygnięcia, następnie należy ją wylać poprzez jedną z rączek, aby uniknąć dostania się wody do włącznika zegarowego lub zamoczenia wtyczki kabla zasilającego.

Czasz gotowania

Czasz podane w instrukcji na ostatniej stronie mają zastosowanie do pojedynczej warstwy produktów żywnościowych w dolnym koszyku stosowanym samodzielnie. Będziecie musieli przedłużyć te czasz, jeżeli:

- a) używane są dwa lub trzy koszyki, jako że ta sama ilość pary będzie musiała ogrzać większą ilość produktów;
- b) jakiś szczególny rodzaj produktu jest gotowany w drugim lub trzecim koszyku; ogólnie mówiąc, im dalej produkt znajduje się od grzałki, tym dłużej trwa jego gotowanie;
- c) produkt jest ułożony w koszyku w wielu warstwach.

Będziecie musieli poeksperymentować, aby ustalić czasz i położenia odpowiednie dla waszych ulubionych produktów i ich kombinacji.

Ryba jest ugotowana, kiedy jej mięso ma wygląd nieprzezroczysty i może być łatwo rozdrabniane na kawałki. Mięso należy gotować tak długo, jak długo ściekający sos jest przezroczysty. Warzywa liściaste powinny być gotowane możliwie jak najkrócej, w celu zachowania ich zieleni i twardości.

Włożenie do schłodzonej wody zatrzymuje proces gotowania.

Miska do ryżu

Przy gotowaniu ryżu, oprócz wody w zbiorniku, należy dolać wodę również do

miski z ryżem. Objętość wody dolanej do miski z ryżem powinna wynosić w przybliżeniu jeden i ćwierć razy objętość samego ryżu.

Miskę do ryżu należy umieścić w najwyższym koszyku. Soki z innych produktów zmieniąby smak ryżu, a dodatkowy płyn spowodowałby rozgotowanie ryżu na papkę.

Separator

Nadaje się on do przegrodzenia najmniejszego koszyka przez środek, chociaż można go wstawić do każdego koszyka.

UTRZYMANIE I KONSERWACJA

Przed przystąpieniem do czyszczenia należy wyjąć wtyczkę kabla zasilającego z gniazda ściennego i pozostawić parowar do całkowitego ostygnięcia.

Czyszczenie

Umyć pokrywę, miskę do ryżu, koszyki, separator, tacę na sok i rurę parową w ciepłej mydlanej wodzie, a następnie dokładnie je opłukać i wysuszyć.

Nie zalecamy korzystania ze zmywarki do naczyń, jako że może to doprowadzić do uszkodzenia powłok na powierzchni koszyków itp.

Wytrzeć zespół podstawy, wewnątrz i na zewnątrz, za pomocą zwilżonej ściereczki. Trudne do usunięcia plamy można zmyć za pomocą odrobiny płynu do mycia naczyń, lecz należy pamiętać o całkowitym usunięciu wszystkich zanieczyszczeń przed ponownym użyciem parowara.

Nie wkładać zespołu podstawy do wody ani żadnych innych płynów.

Nie stosować ściernych środków czyszczących ani rozpuszczalników.

Usuwanie kamienia

Z czasem na wewnętrznej powierzchni zbiornika i grzałce może odkładać się kamień. Osad ten będzie pogarszał skuteczność parowara i może skrócić jego żywotność.

Usunąć kamień możemy za pomocą wiania do zbiornika 600 ml przezroczystego octu, włożyć wtyczkę kabla zasilającego do gniazda i ustawić zegar na 20 minut. Dopilnować, aby w czasie wykonywania tej czynności kuchnia

była dobrze przewietrzana, jako że podgrzewany ocet będzie wydzielał nieprzyjemny zapach.

Nie wkładać w czasie czyszczenia kamienia koszyków, miski do ryżu lub pokrywki.

Po upływie 20 minut pozostawić parowar do całkowitego ostygnięcia, następnie wyłączyć ocet i kilkakrotnie przepłukać zbiornik zimną wodą, celu usunięcia wszelkich pozostałości octu.

Wylewać od końca zbiornika, aby zapobiec przedostaniu się płynu do zegara z przodu lub zamoczenia wtyczki kabla z tyłu parowara.

Dokładnie wytrzeć do sucha zespół podstawy. Nie stosować żadnych innych środków poza przezroczystym octem i nie stosować żadnych gotowych odkamieniaczy.

Składanie i przechowywanie

Koszyki zostały zaprojektowane w sposób pozwalający na ich składanie, tak, aby w czasie przechowywania zajmowały mniej miejsca niż konwencjonalne parowary.

Należy odwrócić kolejność wkładania koszyków. Postawić największy koszyk na zespole podstawy, włożyć średni koszyk do jego wnętrza, a następnie najmniejszy koszyk do wnętrza koszyka średniego. Następnie należy nałożyć tacę na sok do wnętrza najmniejszego koszyka (wchodzi ciasno), odwrócić miskę do ryżu do góry dnem i położyć ją na tacy do soku. Obrócić separator na bok i położyć na misce do ryżu, a następnie położyć pokrywę na całości. Łączna wysokość jest mniejsza niż 270 mm.

Warzywa		
Karczochy, świeże	2-3 średniej wielkości	40-45 minut (dolewać wodę do zbiornika)
Szparagi	400 g	15 minut
Groszek, zielony	400 g	18-20 minut
Brokuły	400 g	15 minut
Brukselka	400 g	15-18 minut
Kapusta	1 główka, bez głąba i pocięta na ósemki	20 minut
Marchewka, plasterki	400 g	15 minut
Kalafior	1 główka, obrana	15 minut
Kukurydza w kaczanach, świeża		15 minut
Grzyby, świeże	200 g	10-13 minut
Fasolka, zielona, w strąkach	400 g	12-15 minut
Papryka, bez ziaren i pokrojona	1 cała papryka	10 minut
Ziemniaki, białe, ogólnego przeznaczenia, obrane i pokrojone	900 g	20 minut
Ziemniaki, młode, całe	10-12	20-25 minut
Szpinak, świeży	250 g	10 minut
Mięsa i drób		
Cały kurczak (bez farszu)	do 1,5 kg	60-70 minut
Nie należy próbować gotowania kurczaków ważących więcej niż 1,5 kg. Ich wielkość nie pozwoli na odpowiednią cyrkulację pary i mogą one nie ugotować się całkowicie. Nie napełniać kurczaka farszem. Dolać wody do zbiornika po 30 minutach.		
Pierś z kurczaka (filety bez kości) (w zależności od rozmiarów i grubości)	400 g	20-30 minut
Parówki (frankfurterki) (przed gotowaniem nakłuć)	400 g	15 minut
Ryby i owoce morza		
Małże jadalne, świeże	400 g	20-30 minut
Wyrzucić małże, które były otwarte przed gotowaniem. Gotować na parze aż małże całkowicie się otworzą. Wyrzucić te małże, które nie otworzą się w wyniku gotowania.		
Krewetki, świeże	400 g	6-8 minut
Ogon homara, mrożony	2 kawałki	20-22 minuty
Filety rybne, świeże, 6-13 mm grubości, płastuga, makrela, pstrąg itp.	200 g	10 minut
Kotlety rybne, świeże, 19-25 mm grubości, łosoś, dorsz, tuńczyk itp.	200 g	
Ryż, płatki i wyroby mączne		
Ryż biały, 2 porcje	200 g z 300 ml wody	35-40 minut
Ryż brązowy, 2 porcje	200 g z 300 ml wody	45-50 minut (dolewać wodę do zbiornika)
Kasza "kuskus", 2 porcje	150 g z 300 ml wody	10-12 minut
Makaron (spaghetti), 2 porcje	100 g z 500 ml wody	20 minut