

Adresy Addresses

- PL** ZELMER S.A.
35-016 Rzeszów, ul. Hoffmanowej 19, Polska
www.zelmer.pl
- CZ** ZELMER CZECH s.r.o.
Horní Těrlíčko 770, 735 42 Těrlíčko, Tel.: 596 423 710, Fax: 596 423 713
Mobilní telefon: 602 583 958, e-mail: zelmer@zelmer.cz
- SK** ZELMER SLOVAKIA s.r.o.
Bidovce 316, 044 45 Bidovce, tel.: 055 / 720 40 10, fax: 055 / 720 40 40
e-mail: zelmer@zelmer.sk, www.zelmer.sk
- HU** ZELMER Magyarország
Angyal utca 26
1094 Budapest
- RO** ZELMER Romania Reprezentanta
Str. Popa Savu, nr 77, birou 1, sect 1, cod 011432. Bucuresti
Tel/Fax: +40 21 2222 137
- RU** ООО "Зелмер Раша" Россия, Москва, Краснопрudная 30/34
ИНН 7708619872; КПП 770801001
БИК 044525716; ИНН 7710353606
- BG** ДИСТРИБУТОР: ДЕНСИ-М ЕООД
бул. „Акад. Ст. Младенов“ №90, 1700 София БЪЛГАРИЯ
Тел.: 02 / 960 12 01, Факс: 02 / 960 12 07
- UA** ТОВ «Зелмер Україна»
вул. Турівська 18/20 04080 Київ, УКРАЇНА, Тел: +380 44 501 5626
Факс: +380 44 501 5636, www.zelmer.ua



GW 37-006

zelmer

instrukcja
użytkowania
user
manual

37Z011
Parowar
Steam cooker



37Z011
Parowar
Steam cooker



Linia Produktów Product Line



Krajalnica
Slicer

Czajnik
Electric kettle

Maszynka do mielenia
Meat mincer

Robot kuchenny
Food processor

Sokowirówka
Juice extractor

Mikser
Mixer

Blender ręczny
Hand blender

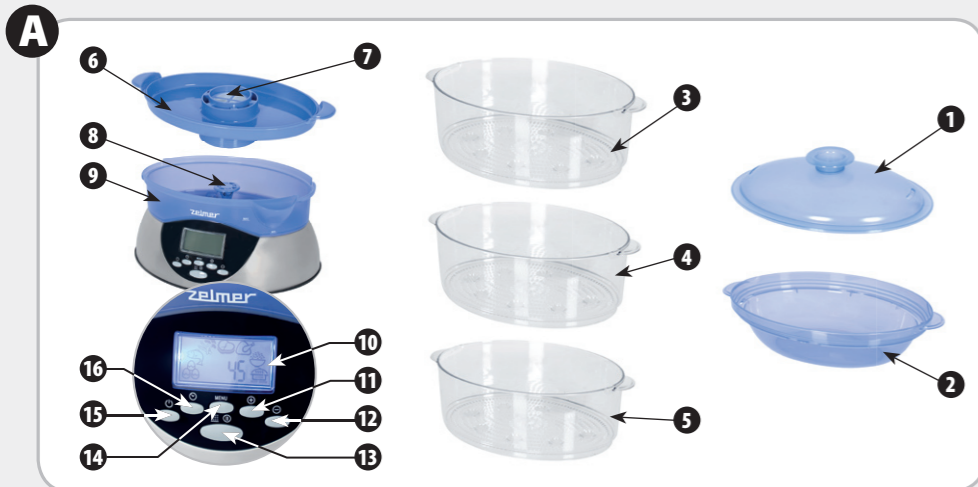
PL INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA PAROWAR Typ 37Z011 4–9	HU HASZNÁLATI UTASÍTÁS ÉTELPÁROLÓ 37Z011 Típus 21–26	BG ИНСТРУКЦИЯ ЗА УПОТРЕБА ПАРОВАРКА Тип 37Z011 39–44
CZ NÁVOD K POUŽITÍ PARNÍ HRNEC Typ 37Z011 10–14	RO INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE APARAT DE GĂTIT CU ABURI Tip 37Z011 27–32	UA ІНСТРУКЦІЯ З КОРИСТУВАННЯ ПАРОВАРКА Тип 37Z011 45–50
SK NÁVOD NA OBSLUHU PARNÝ HRNIEC Typ 37Z011 15–20	RU ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ПАРОВАРКА Тип 37Z011 33–38	EN USER MANUAL STEAM COOKER Type 37Z011 51–55

zelmer

www.zelmer.pl
www.zelmer.com

zelmer

www.zelmer.pl
www.zelmer.com



PL

Szanowni Klienci

Prosimy o uważne przeczytanie niniejszej instrukcji użytkowania. Szczególną uwagę należy poświęcić wskazówkom dotyczącym bezpieczeństwa, tak aby podczas użytkowania urządzenia zapobiec wypadkom i/lub uniknąć uszkodzenia urządzenia. Instrukcję użytkowania radzimy zachować, aby mogli Państwo z niej korzystać również w trakcie późniejszego użytkowania urządzenia.

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa


- Przed rozpoczęciem użytkowania parowaru zapoznaj się z treścią całej instrukcji obsługi.
- Parowar jest przeznaczony do użytku domowego. W przypadku wykorzystywania go do celów biznesu gastronomicznego, warunki gwarancji zmieniają się.
- Parowar zawsze podłączaj do gniazdka sieci elektrycznej (jedynie prądu przemiennego) wyposażonego w kolekcję ochrony o napięciu zgodnym z podanym na tabliczce znamionowej urządzenia.
- Zawsze umieszczaj urządzenie na płaskiej, równej powierzchni.
- Odłączaj parowar od gniazdka elektrycznego, gdy nie jest on używany oraz przed rozpoczęciem czyszczenia.
- Nie wyciągaj wtyczki z gniazdka sieciowego pociągając za przewód.
- Przewód zasilający nie może zwisać nad brzegiem stołu lub blatu ani dotykać gorącej powierzchni.
- Nie uruchamiaj urządzenia, jeśli przewód zasilający, obudowa lub uchwyt są w sposób widoczny uszkodzone. Oddaj wówczas urządzenie do punktu serwisowego.

Jeżeli przewód zasilający nieodłączalny ulegnie uszkodzeniu, to powinien on być wymieniony u wytwórcy lub w specjalistycznym zakładzie naprawczym albo przez wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia zagrożenia.

Napraw urządzenia może dokonywać jedynie przeszkolony personel. Nieprawidłowo wykonana naprawa może spowodować poważne zagrożenia dla użytkownika. W razie wystąpienia usterek radzimy zwrócić się do specjalistycznego punktu serwisowego ZELMER.

- Pozostaw urządzenie do ochłodzenia przed demontażem części.

Przenosząc urządzenie zawierające gorące produkty spożywcze, wodę lub inne gorące płyny zachowaj jak największą ostrożność. Unikaj umieszczania rąk nad funkcjonującym parowarem.

- Wyłączaj urządzenie przyciskiem .
- Pokrywę podnoś i zdejmuj ostrożnie, aby uniknąć oparzenia. Woda powinna ściekać do parowaru.
- Pamiętaj, aby poziom wody w zbiorniku zawsze znajdował się pomiędzy oznaczeniami MIN i MAX. W takim przypadku proces gotowania będzie przebiegał poprawnie.

- Używanie parowaru ze zbyt małą ilością wody (poniżej poziomu MIN), może spowodować przegrzanie elementów grzejnych parowaru i w konsekwencji jego uszkodzenie.
- Nie myj pod bieżącą wodą, ani nie zanurzaj zespołu grzejnego w wodzie.
- Do mycia obudowy zespołu grzejnego nie używaj agresywnych detergentów w postaci emulsji, mleczka, past itp. Mogą one między innymi usunąć naniesione informacyjne symbole graficzne, takie jak: podziałki, oznaczenia, znaki ostrzegawcze, itp.
- Nie dotykaj gorących powierzchni. Do przenoszenia gorących materiałów zawsze używaj rękawic kuchennych.

Nie trzymaj rąk, twarzy ani innych części ciała nad urządzeniem podczas pracy, ponieważ wytwarza parę. Pokrywę podnoś powoli. Do sprawdzenia stanu produktów używaj narzędzi o długich uchwytach.

- Nie umieszczaj urządzenia na gorących palnikach gazowych lub elektrycznych, w kuchenkach mikrofalowych, rozgrzanym piecu ani bezpośrednio pod szafkami.
- Nie włączaj parowaru w otoczeniu palnych i/lub wybuchowych oparów.
- Stosowanie akcesoriów nie zalecanych przez producenta urządzenia może spowodować obrażenia ciała.
- Niniejszy sprzęt nie jest przeznaczony do użytkowania przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonej zdolności fizycznej, czuciowej lub psychicznej, lub osoby nie mające doświadczenia lub znajomości sprzętu, chyba że odbywa się to pod nadzorem lub zgodnie z instrukcją użytkowania sprzętu, przekazanej przez osoby odpowiedzialne za ich bezpieczeństwo.
- Należy zwracać uwagę na dzieci, aby nie bawiły się sprzętem.

Należy upewnić się, że powyższe wskazówki zostały zrozumiane.

Dane techniczne

Parametry techniczne podane są na tabliczce znamionowej wyrobu.

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

Parowar spełnia wymagania obowiązujących norm.

Urządzenie jest zgodne z wymaganiami dyrektyw:




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

Wyrób oznaczono znakiem CE na tabliczce znamionowej.

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

Notes

Budowa urządzenia (Rys. A)

- 1 Pokrywa z otworami na parę.
- 2 Miska na produkty np. ryż, zupa.
- 3 Górna miska parowa (oznaczona na uchwytach do przenoszenia symbolem 3).
- 4 Środkowa miska parowa (oznaczona na uchwytach do przenoszenia symbolem 2).
- 5 Dolna miska parowa (oznaczona na uchwytach do przenoszenia symbolem 1).
- 6 Tacka ociekowa.
- 7 Miejsce na ziola i przyprawę.
- 8 Dyfuzor pary.
- 9 Zbiornik wody z zespołem grzejnym.
- 10 Wyświetlacz LCD.
- 11 Regulacja czasu przygotowania przycisk „+”.
- 12 Regulacja czasu przygotowania przycisk „-”.
- 13 Przycisk start/stop .
- 14 Przycisk wyboru trybu MENU.
- 15 Przycisk włącz/wyłącz .
- 16 Regulator czasu gotowania z wyświetlaczem .

Przygotowanie parowaru do pracy

- Wyjmij urządzenie i wszystkie akcesoria z opakowania.
- Usuń wszystkie samoprzylepne etykiety.
- Umyj pokrywę (1), miski parowe (3), (4), (5), tackę ociekową (6), dyfuzor pary (8) ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń.
- Dokładnie opłucz w/w części parowaru i osusz je.
- Wnętrze zbiornika na wodę (9) przetrzyj wilgotną szmatką.

Działanie i obsługa parowaru (Rys. B)

- ① Ustaw urządzenie na stabilnej, równej powierzchni z dala od przedmiotów, które gorąca para może uszkodzić, na przykład ścian i wiszących szafek.
- ② Wlej wodę bezpośrednio do zbiornika wody (9), do poziomu pomiędzy oznaczeniem MIN – MAX (nie przekraczając poziomu maksymalnego 1,2 litra). Uzupełniaj wodę w czasie gotowania wlewając ją przez wlew wody.
- ③ Tackę ociekową (6) umieść na zbiorniku wody (9) i sprawdź, czy leży na niej płasko.

Na tackę ociekowej (6) w miejscu na ziola i przyprawę (7) połóż świeże lub suszone przyprawy, aby dodać potrawom aromatu i zwiększyć ich zalety zdrowotne. Tymianek, kolendra, bazylija, koperek, curry i estragon, a także czosnek, kminek czy chrzan to tylko niektóre przyprawy wzmagające aromat potrawy tak bardzo, że sól nie jest już potrzebna.

Tackę ociekową (6) można również używać bez umieszczenia na niej przypraw.

- ④ Włóż produkty do misek. Zaleca się wkładanie największych porcji wymagających dłuższego gotowania do dolnej miski (5).

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

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

- ⑤ Miskę/miski postaw na zbiorniku wody (9) i przykryj urządzenie pokrywą (1).

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

Miski parowe (3), (4), (5) można łączyć wg rysunku przedstawionego w rozdziale „Budowa urządzenia” (stosując dwie miski, ściągnij górną miskę parową (3); stosując jedną miskę, ściągnij górną miskę parową (3) i środkową miskę parową (4) z urządzenia).

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

Urządzenie może być również wykorzystane do gotowania jajek.

UWAGA: Podczas korzystania z urządzenia nie dotykaj obudowy zbiornika wody z zespołem grzejnym (9), misek parowych (3), (4), (5) ani pokrywy (1), ponieważ są one bardzo gorące.




- ⑥ Włóż wtyczkę przewodu zasilającego do gniazda sieci.
- ⑦ Wybierz tryb gotowania naciskając kolejno przycisk MENU (14). Urządzenie jest zaprogramowane do gotowania różnych produktów spożywczych. Należy wybrać jeden z poniższych trybów gotowania:

	Jaja	Ryby	Warzywa	Mięso	Kurczak	Ryż	Utrzym. temp.	Program 1	Program 2
								P 1:00	P 2:00
Sugerowany czas [min.]	12	15	20	30	35	40	10	Możliwość ustawienia czasu gotowania	Możliwość ustawienia czasu gotowania

Po wciśnięciu przycisku wyboru trybu MENU (14) rozlegnie się sygnał dźwiękowy, jednocześnie na wyświetlaczu (10) pojawi się ikonka odpowiadająca rodzajowi produktów spożywczych, a także zaprogramowany czas, jaki pozostał do zakończenia gotowania.



⑧ Naciśnij przycisk start/stop (13), wybrany tryb włączy się i urządzenie będzie funkcjonować przez ustawiony czas.

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

- Naciśnij przycisk start/stop (13), aby zatrzymać proces gotowania.
- Aby wznowić proces gotowania należy ponownie nacisnąć przycisk start/stop (13).
- ⑨ Aby zmienić ustawienia czasu gotowania należy nacisnąć przycisk regulacji czasu gotowania „+” lub „-”. Ustawienia czasu można zmieniać nawet podczas gotowania przy użyciu automatycznego trybu gotowania.
- Aby zmienić ustawienia trybu gotowania w trakcie działania urządzenia należy nacisnąć przycisk start/stop (13) a następnie przyciskiem MENU (14), zmień tryb gotowania. Po wybraniu trybu gotowania przyciśnij przycisk start/stop (13).
- Podczas procesu gotowania symbol  na wyświetlaczu (10) będzie migał.
- Aby wyłączyć urządzenie należy nacisnąć przycisk start/stop (13) a następnie przycisk .
- Program 1 i Program 2 należy samodzielnie ustawić i zachować ustawienie. Instrukcja jak ustawić P1 i P2 znajduje się poniżej.
- ⑩ Po zakończeniu ustawionego czasu gotowania urządzenie wyda dwukrotny dźwięk i automatycznie przejdzie do trybu utrzymywania temperatury. Ikonka  zacznie migać. Po 20 minutach utrzymywania temperatury wydawany jest pięciokrotny sygnał dźwiękowy i urządzenie automatycznie wyłącza się.
- ⑪ Po zakończeniu gotowania na parze wyciągnij wtyczkę przewodu zasilającego z gniazda sieci.
- ⑫ Za pomocą rączki pokrywy zdejmij ją a następnie zdejmij wszystkie miski ze zbiornika na wodę.

UWAGA: Podczas wyjmowania tacki ociekowej (6) zachowaj ostrożność, ponieważ woda w zbiorniku wody (9) i zebrany na tacce ociekowej (6) płyn mogą być wciąż bardzo gorące mimo ochłodzenia innych części urządzenia.

Program 1 i Program 2





- Naciśnij i przytrzymaj przycisk MENU (14) przez około 3 sekundy, zacznie migać ikonka .
- Aby wybrać P2, ponownie naciśnij przycisk MENU (14), zacznie migać ikonka .
- Ustaw preferowany czas gotowania, naciskając przyciski regulacji czasu gotowania „+” lub „-”, po każdym wciśnięciu rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

- Aby zachować ustawiony czas, naciśnij przycisk start/stop (13). Cyfry na wyświetlaczu przestaną migać.


UWAGA: Programów P1 i P2 można używać, aby zachować najczęściej używane czasy gotowania. Na przykład jeżeli często gotujesz mięso w parowarze przez 55 minut, ustaw czas dla programu P1 lub P2 na 55 minut.

Podczas gotowania przy użyciu programu P1 i P2 możliwa jest regulacja czasu.

Ustawianie automatycznego czasomierza


- Naciśnij przycisk automatycznego czasomierza .
- Ustaw czas, po którym chcesz żeby rozpoczął się proces gotowania naciskając przycisk regulacji czasu gotowania „+” lub „-”.
- Ustawienie czasu będzie się zwiększać w następujących odstępach czasowych 0 min, 5 min, 10 min, 15 min, ..., ..., 23.55 min, 0 min (odwrotna kolejność po naciśnięciu przycisku „-”).
- Naciśnij przycisk start/stop (13). Na wyświetlaczu pojawią się dostępne tryby gotowania wraz z ikonką .
- Wybierz tryb gotowania naciskając przycisk MENU (14).
- W razie potrzeby ustawienia czasu gotowania naciśnij przycisk regulacji czasu gotowania „+” lub „-”.
- Naciśnij przycisk start/stop (13).
- Czas, po upływie którego ma rozpocząć się gotowanie będzie się zmniejszać w odstępie co minutę, na wyświetlaczu pojawi się ikonka .
- Gotowanie rozpocznie się, kiedy czasomierz osiągnie wartość 0.
- Po zakończeniu gotowania rozlegnie się dwukrotny sygnał dźwiękowy, a urządzenie automatycznie przełączy się na tryb utrzymywania temperatury. Zacznie migać ikonka .
- Po 20 minutach utrzymywania temperatury rozlegnie się pięciokrotny sygnał dźwiękowy i urządzenie automatycznie się wyłączy.

Utrzymywanie temperatury

Potrawy gotowane na parze są najbardziej aromatyczne i najzdrowsze natychmiast po przyrządzeniu. Jeżeli jednak konieczne jest przechowanie żywności w cieple przez krótki czas, użyj funkcji utrzymania temperatury , naciskając przycisk MENU (14) i jeżeli jest to konieczne ustawiając czas odpowiednim przyciskiem regulacji gotowania „+” lub „-”.



Automatyczne utrzymywanie temperatury

- Urządzenie automatycznie przechodzi w tryb utrzymywania temperatury na 20 minut po upływie dowolnego, wybranego czasu gotowania.
- Po zakończeniu pracy w trybie utrzymywania temperatury rozlegnie się pięciokrotny sygnał dźwiękowy. Urządzenie wyłączy się automatycznie.

UWAGA: Podczas pracy urządzenia w trybie utrzymania temperatury, na wyświetlaczu będzie migać ikonka .

Dolewanie wody podczas gotowania

W przypadku potraw wymagających długiego gotowania:


- Gdy poziom wody spadnie poniżej poziomu MIN, rozlegnie się ciągły sygnał dźwiękowy; symbol  zacznie migać.
- Sprawdź poziom wody.
- Gdy poziom wody spadnie poniżej poziomu MIN, dolej wodę przez wlew wody.
- Gdy poziom wody przekroczy poziom MIN, sygnał dźwiękowy zostanie przerwany, a symbol  przestanie migać. Naciśnij przycisk start/stop (13), aby ponownie włączyć urządzenie.

Automatyczne wyłączenie urządzenia

Urządzenie wyłącza się automatycznie, gdy jest podłączone do sieci i pozostawione bez nadzoru.

Parowar wyłącza się automatycznie po minucie, wydając dwukrotny sygnał dźwiękowy w następujących sytuacjach:

- Po zakończeniu zaprogramowanej operacji.
- Gdy wybrany program nie zostanie potwierdzony po automatycznym włączeniu trybu utrzymywania temperatury.

Aby ponownie włączyć urządzenie, wystarczy wcisnąć przycisk .

Przydatne rady

- Gotowanie w górnej misce parowej (3) może wymagać dłuższego czasu gotowania ze względu na niższą temperaturę pary w górnej części pracującego parowaru.

- Zaleca się, aby porcje produktów były podobnej wielkości. Jeżeli porcje są różnej wielkości i konieczne jest układanie ich warstwami, mniejsze kawałki układaj na wierzchu.
- Produkty w miskach parowych (3), (4), (5) lub misce na produkty (2) nie powinny być ściśnięte. Między porcjami produktów zachowaj odstępy, aby zapewnić maksymalny przepływ pary.
- W przypadku gotowania dużych ilości produktów w połowie gotowania zdejmij pokrywę (1) i zamieszaj potrawę narzędziem z długim uchwytem, chroniąc dłonie przed parą rękawicami kuchennymi.
- Sól i przyprawy dodawaj do misek parowych (3), (4), (5) dopiero po zakończeniu gotowania. Pozwoli to uniknąć uszkodzenia grzałki mieszczącej się w zbiorniku wody (9).
- Płyn zbierający się na tacce ociekowej (6) można zebrać i użyć go do przygotowania zup lub sosów.
- Nie gotuj w urządzeniu mrożonego mięsa, drobiu i owoców morza. Przed gotowaniem należy je dokładnie rozmrozić.

Tabela czasów gotowania

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

Warzywa

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

Warzywo	Rodzaj	Waga/liczba sztuk	Sugerowane przyprawy	Czas gotowania [min.]	Zalecenia
Karczochy	Świeże	3 średnie	Czosnek, Estragon, Koperek	45-50	
Szparagi	Świeże/Mrożone (zielone)	400 g	Melisa, Liście laurowe, Tymianek	13-15/16-18	Natnij lodygi na krzyż, aby ułatwić wnikanie pary.
Brokuły	Świeże/Mrożone	400 g	Czosnek, Zmielony pieprz, Estragon	16-18/15-18	
Marchew w talarkach	Świeża	400 g	Anyz, Mięta, Koperek	20-22	W połowie gotowania zamieszać.
Kalafior	Świeży/Mrożony	400 g	Rozmaryn, Bazylia, Estragon	16-18/18-20	W połowie gotowania zamieszać.
Szpinak	Świeży/Mrożony	250 g	Trybula, Tymianek, Czosnek	8-10/18-20	W połowie gotowania zamieszać.
Fasola	Świeża	400 g	Kminek, Nasiona kopru, Cząber	18-20	W połowie gotowania zamieszać.
Groszek	Świeży/Mrożony (luskany)	400 g	Bazylia, Majeranek, Mięta	10-12/15-18	W połowie gotowania zamieszać.
Ziemniaki (połówki)	Świeże	400 g	Trybula, Szcypiorek, Koperek	20-22	

Mięso i drób

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

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

Ryby i owoce morza

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

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

Ryż

Używaj miski na ryż (2). Jednocześnie z ryżem wlej potrzebną ilość wody.

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

Czyszczenie i konserwacja (Rys. C)

UWAGA: Nie wolno zanurzać podstawy, przewodu zasilającego oraz wtyczki w wodzie.

- ① Przed rozpoczęciem czyszczenia odłącz urządzenie od sieci i pozostaw je do całkowitego ochłodzenia.
- ② Wyjmij miski parowe, tackę ociekową, opróżnij je oraz wylej wodę ze zbiornika na wodę i przetrzyj zbiornik wilgotną szmatką.
- ③ Umyj wszystkie części urządzenia (oprócz zbiornika na wodę z zespołem grzejnym) ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń.

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

- ④ Wytrzyj do sucha każdy element.

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

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

Usuwanie kamienia ze zbiornika na wodę

Po 2-3 miesiącach nieprzerwanego używania w zbiorniku wody z zespołem grzejnym (9) mogą się odłożyć związki chemiczne. Jest to normalne zjawisko. Ilość kamienia zależy od twardości wody. Konieczne jest regularne usuwanie kamienia, aby zapewnić stałą ilość wytwarzanej pary i przedłużyć okres przydatności parowaru do użytku.

- Napełnij zbiornik wody (9) białym (nie ciemnym) octem do poziomu maksymalnego.

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

- Podłącz urządzenie do gniazdka elektrycznego. Podczas tego procesu tacka ociekowa (6), miski parowe (3), (4), (5) i pokrywa (1) powinny znajdować się na swoich miejscach.
- Ustaw czas gotowania na 25 minut.

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

- Gdy urządzenie wyda sygnał dźwiękowy, odłącz parowar od zasilania i pozostaw do całkowitego ochłodzenia, a następnie wylej ocet.
- Kilkakrotnie opłucz zbiornik wody z zespołem grzewczym zimną wodą i osusz go.

Ekologia – zadbajmy o środowisko

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



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

Nie wyrzucaj wraz z odpadami komunalnymi!!!

Importer: Zelmer S.A. – Polska

Zakup części eksploatacyjnych – akcesoriów:

- w punktach serwisowych,
- sklep internetowy – jak poniżej.

Telefony:

1. Salon Sprzedaży Wysyłkowej Zelmer S.A.:
 - wyroby/akcesoria – sklep internetowy: www.zelmer.pl, e-mail: salon@zelmer.pl
 - części zamienne: tel. (017) 865-86-05, fax (017) 865-82-47
2. Zelmer S.A. – Sprawy handlowe: tel. (017) 865-81-02, e-mail: spredadz@zelmer.pl
3. Zelmer S.A. – Biuro reklamacji: tel. (017) 865-82-88, (017) 865-85-04 e-mail: reklamacje@zelmer.pl

Producent nie odpowiada za ewentualne szkody spowodowane zastosowaniem urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem lub niewłaściwą jego obsługą. Producent zastrzega sobie prawo modyfikacji wyrobu w każdej chwili, bez wcześniejszego powiadomienia, w celu dostosowania do przepisów prawnych, norm, dyrektyw albo z przyczyn konstrukcyjnych, handlowych, estetycznych i innych.