

Bedienungsanleitung/Garantie

Gebruiksaanwijzing • Mode d'emploi
 Instrucciones de servicio • Istruzioni per l'uso
 Instruction Manual • Instrukcja obsługi/Gwarancja
 Használati utasítás • Інструкція з експлуатації
 Руководство по эксплуатации • دليل التعليمات



DAMPFGARER

Stomer • Cuit vapeur • Vaporera • Pentola a pressione • Steamer
 Parowar • Pároló • Пароварка • Пароварка • جهاز الطهي بالبخار

DG 3547

DEUTSCH	
Inhalt	
Übersicht der Bedienelemente	Seite 3
Bedienungsanleitung.....	Seite 4
Technische Daten.....	Seite 11
Garantie	Seite 11
Entsorgung	Seite 12

ENGLISH	
Contents	
Location of Controls	page 3
Instruction Manual	page 45
Technical Specifications	page 51
Disposal	page 51

NEDERLANDS	
Inhoud	
Locatie van bedieningselementen	Pagina 3
Gebruiksaanwijzing	Pagina 13
Technische specificaties	Pagina 20
Verwijdering	Pagina 20

JĘZYK POLSKI	
Spis treści	
Lokalizacja kontrolek	strona 3
Instrukcja obsługi	strona 52
Techniczne specyfikacje	strona 59
Ogólne warunki gwarancji.....	strona 59
Używanie	strona 59

FRANÇAIS	
Table des matières	
Situation des commandes	page 3
Mode d'emploi	page 21
Données techniques	page 28
Élimination	page 28

MAGYARUL	
Tartalom	
A Kezelőszervek Elhelyezkedése.....	oldal 3
Használati utasítás	oldal 60
Műszaki adatok.....	oldal 66
Hulladékkezelés	oldal 67

ESPAÑOL	
Índice	
Ubicación de los controles	página 3
Instrucciones de servicio.....	página 29
Datos técnicos	página 36
Eliminación	página 36

УКРАЇНСЬКА	
Зміст	
Розташування органів керування.....	стор 3
Інструкція з експлуатації	стор 68
Технічні характеристики	стор 75

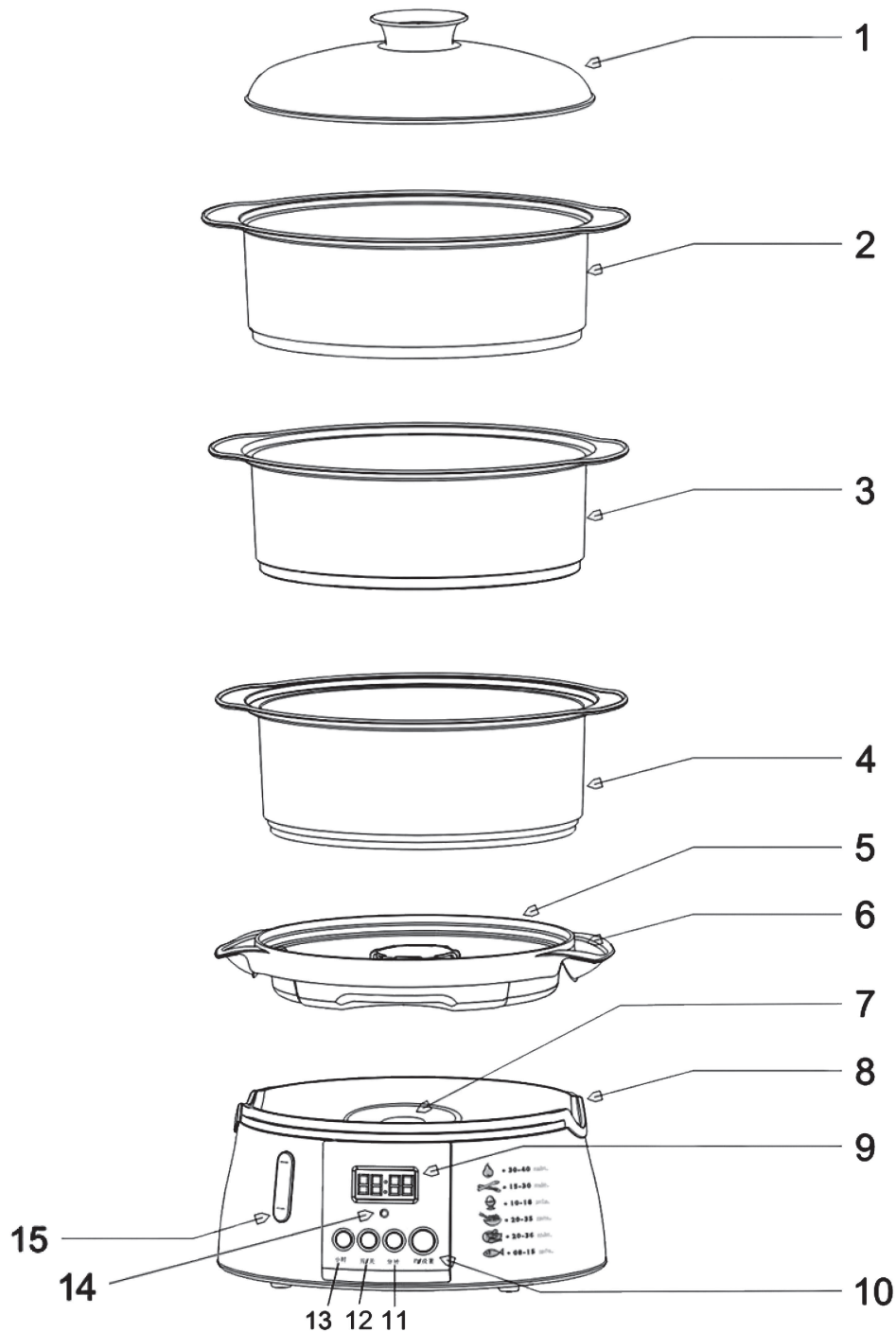
ITALIANO	
Indice	
Posizione dei comandi	pagina 3
Manuale dell'utente	pagina 37
Specifiche tecniche	pagina 44
Smaltimento.....	pagina 44

РУССКИЙ	
Содержание	
Расположение элементов	стр. 3
Руководство по эксплуатации.....	стр. 76
Технические характеристики	стр. 83

العربية	
المحتويات	
مكان عناصر التحكم.....	صفحة 3
دليل التعليمات	صفحة 90
البيانات الفنية.....	صفحة 84

Übersicht der Bedienelemente

Locatie van bedieningselementen • Situation des commandes
 Ubicación de los controles • Posizione dei comandi • Location of Controls
 Lokalizacja kontrolek • A Kezelőszervek Elhelyezkedése
 Розташування органів керування • Расположение элементов • مكان عناصر التحكم



Instrukcja obsługi

Dziękujemy za wybór naszego produktu. Mamy nadzieję, że korzystanie z urządzenia sprawi Państwu radość.

Symbole użyte w tej instrukcji obsługi

Ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa użytkownika są specjalnie wyróżnione. Koniecznie stosuj się do tych wskazówek, aby uniknąć wypadków i uszkodzenia urządzenia.

OSTRZEŻENIE:

Ostrzega przed zagrożeniami dla zdrowia i wskazuje na potencjalne ryzyko obrażeń.

UWAGA:

Wskazuje na potencjalne zagrożenia dla urządzenia lub innych przedmiotów.

WSKAZÓWKA:

Wyróżnia porady i informacje ważne dla użytkownika.

Ogólne uwagi

Przed uruchomieniem urządzenia proszę bardzo dokładnie przeczytać instrukcję obsługi. Proszę zachować ją wraz z kartą gwarancyjną, paragonem i w miarę możliwości również kartonem z opakowaniem wewnętrznym. Przekazując urządzenie innej osobie, oddaj jej także instrukcję obsługi.

- Proszę wykorzystywać urządzenie jedynie dla prywatnego celu, jaki został przewidziany dla urządzenia. Urządzenie to

nie zostało przewidziane do użytku w ramach działalności gospodarczej.

- Proszę nie korzystać z urządzenia na zewnątrz. Proszę trzymać urządzenie z daleka od ciepła, bezpośredniego promieniowania słonecznego, wilgoci (w żadnym wypadku nie zanurzać w substancjach płynnych) oraz ostrych krawędzi. Proszę nie obsługiwać urządzenia wilgotnymi dłońmi. Jeżeli urządzenie jest wilgotne lub mokre, proszę natychmiast wyciągnąć wtyczkę (należy ciągnąć za wtyczkę, nie za przewód).
- Jeżeli nie korzystacie Państwo z urządzenia, jeżeli chcecie Państwo zamontować jakieś akcesoria, w celu wyczyszczenia lub w przypadku jakichkolwiek zakłóceń, proszę zawsze wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka.
- Pracującego urządzenia **nie** należy pozostawiać bez nadzoru. Przed opuszczeniem pomieszczenia urządzenie należy zawsze wyłączać i wyciągać wtyczkę sieciową z gniazdka.
- Należy regularnie sprawdzać, czy urządzenie i kabel sieciowy nie są uszkodzone. W razie uszkodzenia należy przestać korzystać z urządzenia.
- Proszę stosować tylko oryginalne akcesoria.
- Dla bezpieczeństwa dzieci proszę nie zostawiać swobodnie dostępnych części opakowania (torby plastikowe, kartony, styropian itp.).

OSTRZEŻENIE!

Nie pozwalaj dzieciom bawić się folią. **Niebezpieczeństwo uduszenia!**

Specjalne wskazówki związane z bezpieczną obsługą tego urządzenia

Na produkcie znajdują się następujące ikony ostrzegawcze lub informacyjne:



OSTRZEŻENIE: Niebezpieczeństwo poparzenia!

- Po podniesieniu pokrywy, przez otwory wydostaje się para!
- Przenosząc lub zdejmując gorące elementy, należy zawsze używać łapek lub rękawic kuchennych!
- Urządzenie umieścić na płaskiej powierzchni. Nigdy nie umieszczać kabla zasilania lub samego urządzenia na gorących powierzchniach lub w pobliżu źródeł ciepła. Kabel należy poprowadzić w taki sposób, aby nie stykał się z przedmiotami o ostrych krawędziach.

- Nie zwijać kabla i nie owijać go wokół urządzenia.
- Podczas pracy elektronicznych urządzeń nagrzewających powstają temperatury, które mogą spowodować poparzenia (np. gorącą wodą, parą wodną, gorącym elementem urządzenia). Pokrywkę i pojemniki należy trzymać za uchwyty. O zagrożeniach należy poinformować pozostałych użytkowników!
- Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia lub schowaniem go, należy poczekać, aż całkowicie ostygnie.
- Nie zanurzać urządzenia bazowego w wodzie w celu czyszczenia. Proszę przestrzegać instrukcji podanych w rozdziale „Czyszczenie”.
- Nie włączać parowaru bez wody!
- Urządzenie może być użytkowane przez **dzieci** od 8 roku, jeśli znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane odnośnie **użytkowania urządzenia** w bezpieczny sposób i rozumieją związane z tym ryzyko.
- **Dzieci** nie mogą zajmować się czyszczeniem ani **konserwacją urządzenia**, chyba, że ukończyły 8 lat i są nadzorowane.
- Trzymać urządzenie i jego przewód z dala od dzieci poniżej 8 roku życia.
- **Dzieciom** nie wolno bawić się urządzeniem.
- Urządzenia mogą być użytkowane przez osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, czuciowymi lub mentalnymi oraz bez doświadczenia i wiedzy w zakresie użytkowania, jeśli znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane odnośnie **użytkowania urządzenia** w bezpieczny sposób i rozumieją związane z tym ryzyko.
- W razie awarii proszę nie naprawiać urządzenia samemu lecz skorzystać z pomocy autoryzowanego specjalisty. Jeżeli przewód zasilający nieodłączalny ulegnie uszkodzeniu, to powinien on być wymieniony u producenta lub w specjalnym zakładzie naprawczym albo przez wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia zagrożenia.

- Nie używać urządzenia w celach innych niż gotowanie produktów spożywczych. Przeznaczone jest do użycia w gospodarstwach domowych oraz podobnych zastosowaniach jak w kuchniach dla personelu w sklepach, w biurach i innych miejscach pracy.

Nie jest przeznaczone do następujących zastosowań:

- w gospodarstwach agroturystycznych;
- przez gości w hotelach, motelach i innych miejscach zakwaterowania;
- w placówkach oferujących noclegi ze śniadaniem.

Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody wynikłe na skutek użycia urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem lub nieprawnej obsługi!

Elementy i lokalizacja kontrolek

- 1 Pokrywka
- 2 Największy pojemnik
- 3 Średni pojemnik
- 4 Najmniejszy pojemnik
- 5 Zbiornik kondensacyjny
- 6 Wlew wody
- 7 Podgrzewacz
- 8 Jednostka bazowa
- 9 Wyświetlacz cyfrowy
- 10 Przełącznik ON / OFF (Włączanie / Wyłączanie)
- 11 Przycisk minutowy MIN
- 12 Przycisk funkcyjny SET
- 13 Przycisk godzinowy HR
- 14 Kontrolka diodowa
- 15 Wskaźnik poziomu wody

Brak na rysunku: 1 x pojemnik do gotowania ryżu

Przed pierwszym użyciem

- Usunąć opakowanie.
- Zaleca się wyczyszczenie części zgodnie ze wskazówkami zawartymi w punkcie „Czyszczenie”.

Montaż i uwagi dotyczące obsługi

- Urządzenie należy zainstalować w pobliżu gniazdka ściennego. Wybrać płaską, suchą, antypoślizgową i termoodporną powierzchnię, zapewniając wystarczającą odległość od ściany lub mebli.

- Nie zakrywać otworów na parę wodną podczas pracy urządzenia. Para wodna musi swobodnie wydostawać się z otworów.

UWAGA:

- Nie umieszczać urządzenia pod wiszącymi szafkami!
- Parowaru i jego akcesoriów nie wolno używać w piekarniku (mikrofalowym, konwekcyjnym czy tradycyjnym) ani na nim stawiać!

Natychmiastowy wypływ pary

Specjalna rurka doprowadza parę już po kilku sekundach. Jest ona połączona z elementem grzejnym i reguluje przepływ wody.

Napełnianie wodą

WSKAZÓWKA:

- Wskaźnik poziomu wody z oznaczeniami MIN i MAX znajduje się obok panelu kontrolnego.
- Zbiornik należy napełnić czystą słodką wodą. Nie wlewać innych płynów; nie dodawać soli, pieprzu itp.
- Wskaźnik poziomu wody pokazuje poziom wody w zbiorniku.
- Zbiornik napełnić do maksymalnego poziomu (1 litr).
- Po upływie 15 Minut pracy urządzenia, należy dopełnić zbiornik do maksymalnego poziomu.

Zbiornik kondensacyjny

Umieścić zbiornik kondensacyjny na jednostce bazowej.

Użycie jednego pojemnika

i WSKAZÓWKA:

- Aby uprościć użytkowanie, pojemniki oznaczono cyframi 1, 2 i 3.
- Na zbiornik kondensacyjny pasuje tylko pojemnik oznaczony „1”.

1. Umieścić pojemnik „1” na zbiorniku kondensacyjnym.
2. Włożyć warzywa, ryby lub inne produkty spożywcze, bez sosów czy innych płynów, do pojemnika. Nie zakrywać całkowicie otworów na parę!
3. Przykryć pojemnik pokrywką.

Użycie dwóch pojemników

1. Umieścić pojemnik „1” na zbiorniku kondensacyjnym.
2. Włożyć do pojemnika największy produkt spożywczy o najdłuższym wymaganym czasie gotowania.
3. Umieścić pojemnik „2” na pojemniku „1”.
4. Przykryć górny pojemnik pokrywką.

Użycie trzech pojemników

1. Umieścić pojemnik „1” na zbiorniku kondensacyjnym.
2. Włożyć do pojemnika największy produkt spożywczy o najdłuższym wymaganym czasie gotowania.
3. Umieścić pojemnik „2” na pojemniku „1”.
4. Do pojemnika „2” włożyć produkty spożywcze.
5. Umieścić pojemnik „3” na pojemniku „2”.
6. Przykryć górny pojemnik pokrywką.

Użycie pojemnika do gotowania ryżu

1. W pojemniku do gotowania ryżu umieścić ryż lub inny produkt wraz z sosem lub innym płynem.
2. Umieścić miskę z ryżem na misce na parę.
3. Na koniec, nałożyć pokrywkę.

i WSKAZÓWKA:

Dalej postępować zgodnie ze „Instrukcją dotyczącą gotowania”. Znajdują się tam sugestie dotyczące ilości wody, której należy użyć do gotowania.

Funkcje

Parowar posiada szereg różnych funkcji:

- Ustawienia czasu gotowania – parowar automatycznie rozpocznie pracę po ok. 5 sekundach.
- Czas pracy można zaprogramować z wyprzedzeniem.
- Po upływie czasu gotowania, parowar przejdzie w tryb podtrzymywania temperatury.
- Ochrona przed przegrzaniem: Po zużyciu całej ilości wody, urządzenie po pewnym czasie się wyłączy.

Działania wstępne

- Po nalaniu wody, należy ustawić zbiornik kondensacyjny, pojemniki do gotowania i pokrywkę.
- Pokrywkę ustawić w taki sposób, aby otwór na parę znajdował się z tyłu.

Podłączenie do napięcia sieci

1. Sprawdzić, czy napięcie sieciowe, z którego chcemy skorzystać pasuje do napięcia urządzenia. Znajdą Państwo informacje o tym na płycie znamionowej na urządzeniu bazowym.
2. Sprawdzić ustawienie przełączania na przełączniku ON/OFF. Musi być rozłączony.
3. Włożyć wtyczkę do prawidłowo zamontowanego izolowanego gniazda.

Instrukcje dotyczące obsługi

Natychmiastowy wpływ pary

1. Włączyć urządzenie za pomocą przełącznika ON/OFF. Usłyszymy dźwięk sygnału. Wyświetlacz i lampka kontrolna zapalą się na niebiesko.
2. Wcisnąć jednokrotnie przycisk SET. Wyświetlacz pokaże domyślne ustawienie czasu gotowania 5 minut „00:05”.
3. Jeśli zamierzają Państwo gotować dłużej niż przez 5 minut, należy ustawić czas gotowania wciskając wielokrotnie przycisk minutowy MIN lub godzinowy HR.
4. Jeśli ustawiony czas gotowania przekracza 50 minut, należy przed upłynięciem 50-ej minuty pracy urządzenia dopełnić zbiornik wodą. W przeciwnym razie urządzenie wyłączy się.

i WSKAZÓWKA:

- Maksymalne ustawienie czasu to 1 godzina i 59 minut.
- W tym czasie w prawej górnej części wyświetlacza mruga komunikat „STEAMER” (tłumaczenie: parowar).
- Aby zmienić wprowadzone ustawienia, wcisnąć odpowiedni przycisk MIN lub HR i przytrzymać go do momentu wyświetlenia pożądanej wartości.
- Jeśli w ciągu 5 sekund nie zostanie wcisnięty żaden przycisk, urządzenie automatycznie rozpocznie podgrzewanie wody. Komunikat „STEAMER” świeci się w sposób ciągły. Lampka kontrolna zmieni kolor na czerwony.
- Timer odlicza w dół. Po upływie ustawionego czasu rozlegnie się 5-krotny sygnał dźwiękowy, sygnalizujący ukończenie gotowania.

Gotowanie z opóźnieniem

1. Włączyć urządzenie za pomocą przełącznika ON/OFF. Usłyszymy dźwięk sygnału. Wyświetlacz i lampka kontrolna zapalą się na niebiesko.
2. Wcisnąć jednokrotnie przycisk SET. Wyświetlacz pokaże domyślne ustawienie czasu gotowania 5 minut „00:05”.
3. Ustawić czas gotowania wciskając wielokrotnie przycisk minutowy MIN lub godzinowy HR.
4. Wcisnąć przycisk SET drugi raz.
5. Ustawić za pomocą przycisków MIN i/lub HR czas, po upływie którego urządzenie ma rozpocząć gotowanie.

WSKAZÓWKA:

- W tym czasie w prawej górnej części wyświetlacza mruka komunikat „TIMER” (tłumaczenie: timer).
- Rozpoczęcie gotowania można opóźnić maksymalnie o 12 godzin i 59 minut.
- Aby zmienić wprowadzone ustawienia, wcisnąć odpowiedni przycisk MIN lub HR i przytrzymać go do momentu wyświetlenia pożądanej wartości.
- Jeśli w ciągu 5 sekund nie zostanie wciśnięty żaden przycisk, urządzenie automatycznie rozpocznie odliczać czas. Komunikat „TIMER” świeci się w sposób ciągły. Po upływie czasu trybu TIMER, urządzenie automatycznie przejdzie w tryb „STEAMER” i rozpocznie gotowanie. Lampka kontrolna zmieni kolor na czerwony.

OSTRZEŻENIE:

Nie pozostawiać pracującego urządzenia bez nadzoru. Podczas ustawiania gotowania z opóźnieniem, należy pamiętać o zapewnieniu nadzoru nad urządzeniem w czasie gotowania.

Tryb utrzymywania temperatury

- Po upływie czasu gotowania, rozlegnie się 5-krotny sygnał dźwiękowy.
- Na wyświetlaczu pojawi się komunikat „00:00”, a poniżej „KEEP WARM”.
- Lampka kontrolna zmieni kolor na niebieski. Uruchomi się tryb utrzymywania temperatury.
- Podgrzewacz będzie się włączał i wyłączał w odstępach czasowych. Podczas podgrzewania kontrolka będzie zmieniała kolor na czerwony.
- Urządzenie odlicza minuty w przód. Wyświetlacz pokazuje czas trwania trybu utrzymywania temperatury.

Wstrzymywanie działania

Nacisnąć przełącznik ON/OFF. Podświetlenie wyświetlacza i lampka kontrolna wygasną. Wszystkie ustawienia zostaną wyzerowane.

Ochrona przed przegrzaniem

Po zużyciu całej ilości wody, urządzenie po pewnym czasie się wyłączy. Wszystkie ustawienia zostaną wyzerowane. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Podświetlenie wyświetlacza oraz lampka kontrolna zgasną.

OSTRZEŻENIE:

Urządzenie jest nadal podłączone do zasilania!

- Przerwać pracę urządzenia wyjmując wtyczkę z gniazdka. Lub dolać zimnej wody.

WSKAZÓWKA:

- Po schłodzeniu elementu grzejnego, urządzenie przejdzie automatycznie w tryb gotowości.
- Wyświetlacz i lampka kontrolna zapalą się na niebiesko. Urządzenie jest gotowe do użycia.
- Ta procedura może trwać do 30 minut, w zależności od tego, czy dolano wody do zbiornika.
- Jeśli chcemy kontynuować pracę, ponownie ustawić czas parowania.

Dolewanie wody

Przy maksymalnym poziomie wody (1 litr), cała ilość wody zostanie zużyta po upływie ok. 50 minut.

Należy sprawdzać wskaźnik poziomu wody. Zalecamy dolanie wody w momencie, gdy poziom wody osiągnie oznaczenie MIN. Można zrobić to nie przerywając pracy urządzenia.

- Użyć pojemnika z miarką.
- Dolać wody przez specjalny wlew.
- Zbiornik napełnić do poziomu MAX.

**Zatrzymanie pracy urządzenia**

1. Nacisnąć przełącznik ON/OFF. Podświetlenie wyświetlacza i lampka kontrolna wygasną.
2. Wyjąć wtyczkę z gniazdka.

OSTRZEŻENIE:

- Aby nie ulec poparzeniu przez gorącą parę przenosząc lub zdejmując gorące elementy, należy zawsze używać łapek lub rękawic kuchennych!
 - Płyn znajdujący się w zbiorniku kondensacyjnym jest gorący!
3. Najpierw zdjąć pojemniki do gotowania, a na końcu zbiornik.

Czyszczenie

OSTRZEŻENIE:

- Przed przystąpieniem do czyszczenia należy wyjąć wtyczkę z gniazdka i poczekać, aż urządzenie całkowicie ostygnie.

OSTRZEŻENIE:

- Nie zanurzać jednostki bazowej parowaru w wodzie. Może to spowodować porażenie prądem elektrycznym lub pożar.

UWAGA:

- Nie stosować czyszcików drucianych lub innych drapiących przedmiotów.
- Nie stosować ostrych ani żrących środków czyszczących.

Powierzchnia jednostki bazowej

- Powierzchnię jednostki bazowej przecierać wilgotną szmatką, a następnie wycierać suchą szmatką.

Zbiornik

- Wyłączyć ze zbiornika pozostałą wodę.
- Wytrzeć zbiornik do sucha.

Pokrywka, pojemniki do gotowania, pojemnik do gotowania ryżu

UWAGA:

Pokrywka, pojemniki do gotowania, pojemnik do gotowania ryżu

- Czyścić ręcznie w wodzie mydlanej.
- Oplukać pod bieżącą wodą i wysuszyć.

Usuwanie kamienia

Na obszarach, w których występuje twarda woda, na elemencie grzejnym odkłada się kamień. Może to powodować wyłączanie się parowaru przed ugotowaniem produktów.

- Aby tego uniknąć, należy po 7-10 cyklach roboczych włączyć do zbiornika 3 kubki octu i dolać do pełna wody – do poziomu „MAX”.
- Nie montować pokrywki, pojemników do gotowania, ani zbiornika kondensacyjnego.
- Włożyć wtyczkę sieciową do gniazdka i włączyć urządzenie. Ustawić czas parowania na 30 minut.
- Po upływie czasu, wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę sieciową z gniazdka. Pozostawić urządzenie do całkowitego ostygnięcia.
- Wyłączyć wodę ze zbiornika. Wypłukać zbiornik kilka razy w zimnej wodzie.

Przechowywanie

Ułożyć pojemniki do gotowania jeden na drugim w odwrotnej kolejności, co oszczędza przestrzeń.

Instrukcje dotyczące gotowania

Ogólne

- Podane ustawienia czasu są orientacyjne i mogą różnić się w zależności od warunków.
- Gdy w użyciu znajduje się kilka pojemników do gotowania, czas gotowania wydłuży się o ok. 5 minut.
- Duże kawałki produktów o długim czasie gotowania należy wkładać do najniższego pojemnika.
- Nie gotować za dużych kawałków produktów, a także zbyt dużej ilości produktów naraz, aby nie blokować otworów, którymi wydostaje się para.
- Przed gotowaniem rozmrozić zamrożone mięso i drób.
- Płyny zebrane w zbiorniku kondensacyjnym można zużyć do przygotowania zup lub sosów.

Ryż:

1. Ryż można gotować do różnych stopni twardości. Należy zwrócić uwagę na instrukcje gotowania dla konkretnego stopnia.
2. Wsypać ryż i wlać odmierzoną ilość wody do pojemnika do gotowania ryżu. Przykryć pojemnik pokrywką i włączyć parowar.
3. Sprawdzić po upływie podanego - dla każdego stopnia twardości ryżu - czasu gotowania, czy ryż jest już gotowy. Zamieszać ryż.
4. Podczas sprawdzania/mieszania ryżu uważać, aby woda ze zbiornika kondensacyjnego nie dostała się do pojemnika. Zmieniłoby to strukturę i smak ryżu.
5. Po ugotowaniu ryż można doprawić solą, pieprzem lub masłem.

Stopień twardości ryżu	Ilość składników Ryż + Woda		Czas gotowania (w minutach)
Ryż brązowy			
- normalny	1/2 kubka	1 kubek	42-45
- na w pół twardy („obgotowany”)	1 kubek	1i 1/2 kubka	45-50
Mieszanek ryżu długoziarnistego i dzikiego			
- normalny	1 kubek	1i 1/2 kubka	56-58
- szybkie gotowanie	1 kubek	1 i 3/4 kubka	18-20
Ryż błyskawiczny (typu instant)	1 kubek	1i 1/2 kubka	12-15

Stopień twardości ryżu	Ilość składników Ryż + Woda		Czas gotowania (w minutach)
Ryż biały			
- normalny	1 kubek	1 i 1/2 kubka	45-50
- długoziarnisty	1 kubek	1 i 2/3 kubka	50-55

Warzywa/owoce:

1. Dokładnie oczyścić warzywa i odciąć łodygi. Obrać i pociąć zgodnie według upodobań. Mniejsze kawałki gotują się szybciej niż duże.
2. Ilość, jakość, stopień świeżości, rozmiar/stopień jednorodności oraz temperatura produktów mrożonych mają wpływ na czas gotowania. Ilość wody oraz czas gotowania różnią się w zależności od pożądanych rezultatów.
3. Mrożonych warzyw nie należy rozmrażać przed gotowaniem.

Warzywa/owoce	Waga lub liczba sztuk	Czas gotowania (w minutach)
Karczochy w całości	4 sztuki	30-32
Szparagi, główki	500 g	12-14
Fasola		
- zielona/zwykła	250 g	12-14
- cięta lub w całości	500 g	20-22
- fasola Gruby Jaś	500 g, wyluskane ziarna	12-13
Buraki	500 g, pocięte	25-28
Brokuły	500 g	20-22
Brukselka	500 g	24-26
Kapusta	500 g, pocięta	16-18
Seler	250 g, plastry	14-16
Marchew	500 g, plastry	18-20
Kalafior w całości	500 g	20-22
Kukurydza w kolbach	3-5 kolb	14-16
Bakłażan	500 g	16-18
Pieczarki, całe	500 g	10-12
Cebula	250 g, cienkie plastry	12-14
Papryka, cała	do 4 średniej wielkości	12-13
Ziemniaki (ok.)	500 g	30-32
Rzepa	1 średnia, pokrojona w kostkę	28-30
Szpinak	250 g	14-16
Dynia	500 g	16-18
Buraki	500 g, plastry	20-22
Warzywa mrożone	285 g	28-50
Jablka	500 g, w kawałkach	10-15
Gruszki	500 g, w kawałkach	10-15

Ryby i owoce morza:

1. Podane w tabeli czasy gotowania odnoszą się do świeżych, mrożonych i rozmrożonych ryb i owoców morza. Przed gotowaniem ryby i owoce morza należy oczyścić.
2. Większość ryb i owoców morza gotuje się krótko. Gotować mniejsze porcje lub ilości podane w tabeli.
3. Duże i małe przegrzebki i ostrygi otwierają się po upływie różnej ilości czasu. Aby uniknąć niedogotowania, należy sprawdzać muszle. Aby uniknąć zatrucia, nie jeść przegrzebków, których muszle nie otworzyły się po zagotowaniu!
4. Filety rybne można również gotować w pojemniku do gotowania ryżu.
5. Ustawić odpowiedni czas gotowania.

Owoce morza/ryby	Waga lub liczba sztuk	Czas gotowania (w minutach)
Duże przegrzebki z muszlami	500 g	10-12
Krewetki	250 g	20-22
Homar		
- ogon	2-4	16-18
- cięty	500-600 g	18-20
Małe przegrzebki (świeże, w muszlach)	500 g	14-16
Ostrygi (świeże, w muszlach)	1500 g	18-20
Przegrzebki grzebieniowate (świeże)	500 g	16-18
Krewetki królewskie		
- średnie, w skorupkach	500 g	10-12
- duże, w skorupkach	500 g	16-18
Ryby		
- w całości	250-375 g	10-12
- filet	500 g	10-12
- stek	500 g, o grubości 2,5 cm	16-18

Mięso:

Mięso	Waga lub liczba sztuk	Czas gotowania (w minutach)
Wołowina		
- kawałki	500 g	28-30
- kotlet	500 g	16-18
- kulki	500 g	22-24
Drób		
- kawałki / plastry	2-4	24-26

Mięso	Waga lub liczba sztuk	Czas gotowania (w minutach)
Baranina		
- kawałki / plastry	500 g	26-28
Wieprzowina		
- kawałki / plastry	500 g	26-28
Parówki / kielbaski	500 g	14-18

Jajka:

Na dnie pojemnika do gotowania można umieścić do 6 jajek włożonych do specjalnej podstawki do jajek.

Aby ugotować więcej jajek, należy umieścić je bezpośrednio na dnie pojemnika.

Jajka	Liczba	Czas gotowania (w minutach)
W skorupkach		
- na miękko	1-12	15-18
- na twardo	1-12	19-22
Jajka gotowane bez skorupki		
1. krok: wlać 2 kubki wody do pojemnika do gotowania ryżu; podgrzać wodę.		7-8
2. krok: zbić skorupkę i wlać jajko do miseczki; wstawić miseczkę do pojemnika z gorącą wodą i trzymać tam do momentu ugotowania jajka.		7-8
Jajecznicza w pojemniku do gotowania ryżu wymieszać 6 jaj z 2 łyżkami mleka; doprawić solą i pieprzem.		20-22

Techniczne specyfikacje

Model: DG 3547
Zasilanie: 220-240 V~, 50/60 Hz
Moc wejściowa: 700-800 W
Klasa ochrony: I
Waga netto: 2,10 kg

Zastrzegamy sobie prawo wprowadzania zmian technicznych i projektowych w trakcie ciągłego rozwoju produktu.

Niniejsze urządzenie odpowiada wymaganiom normy bezpieczeństwa użytkownika oraz spełnia wymagania dyrektywy niskonapięciowej i kompatybilności elektromagnetycznej.

Ogólne warunki gwarancji

Producent / Dystrybutor udziela 24 miesięcy gwarancji na zakupione urządzenie. Okres gwarancji liczony jest od daty zakupu urządzenia.

W tym okresie uszkodzone urządzenie będzie bezpłatnie wymienione na wolne od wad. W przypadku, gdy wymiana będzie niemożliwa do zrealizowania, Nabywca otrzyma zwrot ceny zakupu urządzenia.

Za uszkodzone urządzenie uważa się takie, które nie spełnia funkcji określonych w instrukcji obsługi, a przyczyną takiego stanu jest wewnętrzna wada fabryczna lub materiałowa.

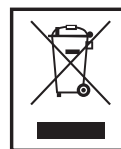
Gwarancją nie są objęte uszkodzenia mechaniczne, chemiczne, termiczne, powstałe w wyniku działania sił zewnętrznych (np. przepięcie w sieci energetycznej czy wyładowania atmosferyczne), jak również wady powstałe w wyniku obsługi niezgodnej z instrukcją obsługi urządzenia.

Nabywcy przysługuje prawo do wymiany urządzenia na wolne od wad lub, jeśli wymiana jest niemożliwa, zwrotu gotówki tylko po dostarczeniu do punktu zakupu kompletnego urządzenia z oryginalnymi akcesoriami, instrukcją obsługi i w oryginalnym opakowaniu wraz z dowodem zakupu i prawidłowo wypełnioną kartą gwarancyjną (pieczętka sklepu, data sprzedaży urządzenia).

Gwarancja oraz zawarte w niej warunki obowiązują na terenie Rzeczypospolitej Polskiej.

Niniejsza gwarancja nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień Nabywcy wynikających z przepisów Ustawy z dnia 27 lipca 2002 r. o szczególnych warunkach sprzedaży konsumenckiej oraz o zmianie kodeksu cywilnego (Dz. U. z 2002 r. Nr 141, poz. 1176).

Dystrybutor:
CTC Clatronic Sp. z o.o.
ul. Opolska 1 a karczów
49 - 120 Dąbrowa



Usuwanie

Znaczenie symbolu „Pojemnik na śmieci“

Proszę oszczędzać nasze środowisko, sprzęt elektryczny nie należy do śmieci domowych.

Proszę korzystać z punktów zbiorczych, przewidzianych do здаwania sprzętu elektrycznego, i tam proszę oddawać sprzęt elektryczny, którego już nie będą Państwo używać.

Tym sposobem pomagają Państwo unikać potencjalnych następstw niewłaściwego usuwania odpadów, mających wpływ na środowisko i zdrowie ludzi.

Tą drogą przyczyniają się Państwo do ponownego użycia, do recyklingu i do innych form wykorzystania starego sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

Informacje, gdzie można zdać sprzęt, otrzymają Państwo w swoich urzędach komunalnych lub w administracji gminy.