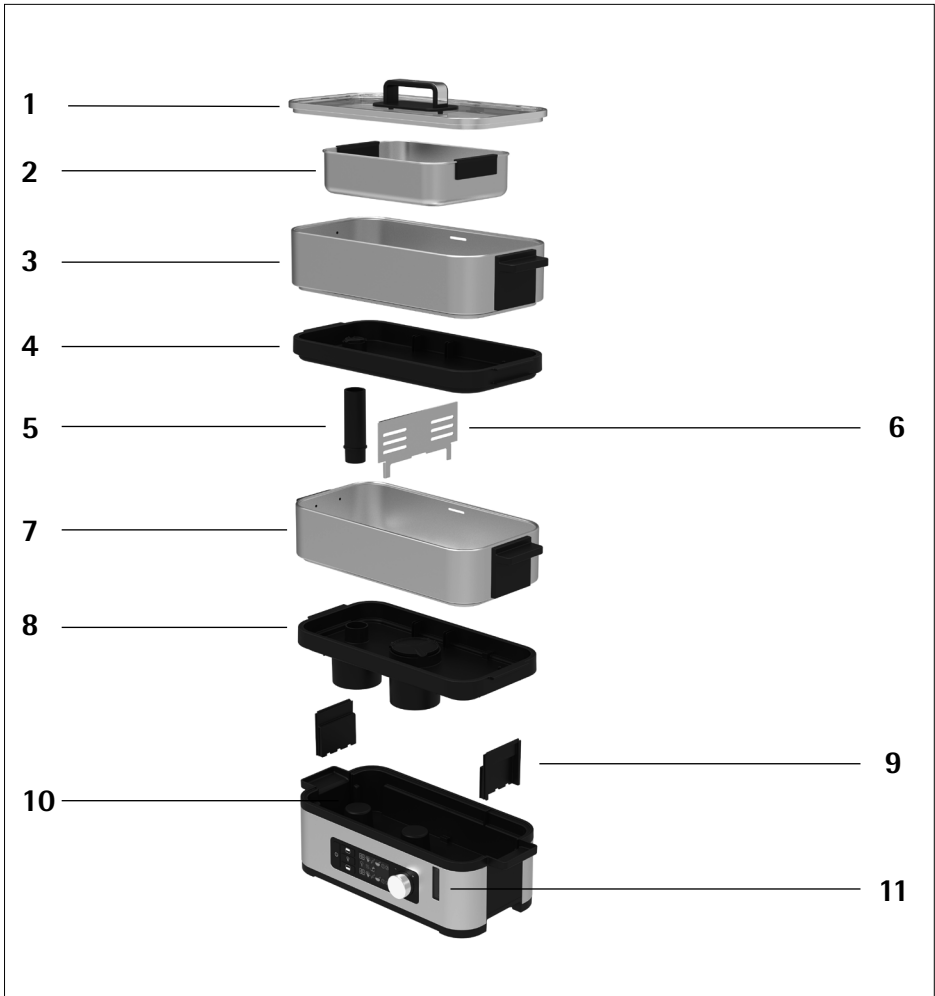


WMF KÜCHENminis®



**Parowar
Instrukcja obsługi**







Budowa parowaru

- 1 Pokrywka
- 2 Misa do gotowania Cromargan®
- 3 Górny pojemnik do gotowania
- 4 Górna tacka ociekowa
- 5 Rurka odprowadzająca parę
- 6 Separator (wyjmowany)
- 7 Dolny pojemnik do gotowania
- 8 Dolna tacka ociekowa
- 9 Blokada ujścia pary
- 10 Zbiornik na wodę
- 11 Wskaźnik poziomu wody
- 12 Panel sterowania
 - a) Przycisk wł/wył
 - b) Przycisk wyboru

Ważne informacje w zakresie bezpieczeństwa

- Urządzenie może być używane przez dzieci powyżej 8 roku życia wyłącznie pod nadzorem oraz pod warunkiem, że zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego użytkowania i zrozumiały związane z nim zagrożenia.
 - Dzieci nie mogą czyścić urządzenia ani zajmować się jego konserwacją, chyba że mają ponad 8 lat i są pod nadzorem.
 - Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.
 - Trzymać urządzenie i przewód poza zasięgiem dzieci w wieku poniżej 8 lat.
 - Urządzeń mogą używać osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, zmysłowych lub umysłowych, lub nieposiadające doświadczenia i/lub wiedzy o sposobie użytkowania, jeżeli są nadzorowane lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego użytkowania i zrozumiały związane z nim zagrożenia.
 - Nie zanurzać urządzenia w wodzie.
 - Jeżeli przewód zasilający jest uszkodzony, dla zachowania bezpieczeństwa powinien on zostać wymieniony przez producenta w ramach usługi posprzedażowej lub przez podobnie przeszkoloną osobę.
 - Niniejsze urządzenie jest przeznaczone do użytku w gospodarstwach domowych i podobnych miejscach, np.:
 - w aneksach kuchennych w sklepach, biurach i innych pomieszczeniach roboczych;
 - w gospodarstwach wiejskich;
 - przez gości w hotelach, motelach lub innych obiektach noclegowych;
 - w pensjonatach oferujących wyżywienie.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do stosowania w celach czysto komercyjnych.
- **Uwaga!** Ryzyko poparzenia! Zewnętrzne powierzchnie urządzenia mogą mocno się nagrzewać i utrzymywać wysoką temperaturę na długo po tym, jak urządzenie zostanie wyłączone.

Przed użyciem

Urządzenie może być używane wyłącznie do celu, do jakiego jest przeznaczone, zgodnie z niniejszą instrukcją. Dlatego należy uważnie zapoznać się z instrukcją przed użyciem urządzenia, gdyż zawiera ona ważne informacje w zakresie użytkowania, czyszczenia i konserwacji. Nie ponosimy odpowiedzialności za uszkodzenia powstałe w przypadku nieprzestrzegania instrukcji. Instrukcję należy trzymać w bezpiecznym miejscu i przekazywać następnym użytkownikom.

Podczas korzystania z urządzenia należy przestrzegać niniejszych instrukcji bezpieczeństwa.

Dane techniczne

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

Dodatkowe informacje na temat bezpieczeństwa

- Urządzenie powinno się podłączać do odpowiednio zainstalowanych i uziemionych gniazdek ściennych. Przewód zasilający i wtyczka muszą być suche.
- Nie ścisnąć kabla ani nie ciągnąć go po ostrych powierzchniach. Nie pozwalać mu zwisać i chronić go przed ciepłem oraz tłuszczem.
- W przypadku korzystania z przedłużacza, należy dopilnować, aby był w stanie idealnym.
- Nie ciągnąć wtyczki ani nie wyciągać jej z gniazdka mokrymi rękoma.
- Nie wolno podnosić urządzenia ani ciągnąć za kabel.
- Nie umieszczać urządzenia na gorącej powierzchni, np. gorących płytach itp., ani nie obsługiwać w pobliżu otwartego ognia, gdyż powoduje to ryzyko stopienia obudowy.
- Nie umieszczać urządzenia na powierzchniach wrażliwych na oddziaływanie wody, gdyż strumień wody może je uszkodzić.
- **Uwaga!** Z urządzenia wydostaje się para! Nie używać urządzenia pod meblami wykonanymi z delikatnych materiałów (np. szafkami ściennymi).
- **Uwaga!** urządzenie się nagrzewa! Istnieje ryzyko poparzenia wydobywającą się parą. Podczas pracy urządzenia nie należy go przesuwac ani ciągnąć kabla zasilania.
- Do zbiornika wlać **zimną** wodę do **maksymalnego** poziomu wyznaczonego przez wskaźnik.
- Gdy urządzenie nie jest używane, wyciągnąć wtyczkę z gniazdka.
- Nie używać urządzenia i natychmiast wyjąć wtyczkę, jeżeli:
 - urządzenie lub przewód zasilający są uszkodzone,
 - zachodzi podejrzenie, że po upadku lub podobnym zdarzeniu doszło do usterki urządzenia.W takich przypadkach urządzenie należy wysłać do naprawy.
- Urządzenie wymaga nadzoru podczas pracy.
- Kamień należy usuwać regularnie.
- Nie ponosimy odpowiedzialności za szkody wynikłe z niewłaściwego użytkowania, nieprawidłowej obsługi, niewłaściwych napraw lub nieprzestrzegania instrukcji odkamieniania. W takich wypadkach niemożliwe jest również dochodzenie odszkodowania z tytułu gwarancji.

Sposób użycia

Parowar WMF KÜCHENminis® to urządzenie kuchenne, które nie zajmuje dużo miejsca i pozwala oszczędzać energię. Może służyć do delikatnego gotowania np. warzyw, mięsa, ryb czy ryżu.

Dzięki funkcji Easy Steam można gotować, ustawiając różny czas gotowania poprzez naciśnięcie zaledwie jednego przycisku, a wszystkie składniki będą gotowe do podania w tym samym czasie.

Panel sterowania



Symbol/przycisk	Funkcja
	Przycisk wł/wył
	Przycisk uruchamiający
	Wybór gotowania w dolnej części
	Wybór gotowania w górnej części
	Pozostały czas
	Program gotowania liściastych warzyw i owoców
	Warzywa korzeniowe
	Program gotowania ryżu/makaronu
	Program z indywidualnymi ustawieniami
	Funkcja podtrzymywania temperatury
	Zbyt mała ilość wody

Uwaga! Symbole w tekście podano w wersji czarno-białej ze względów typograficznych.














Przed pierwszym użyciem

Czyszczenie

Przed użyciem urządzenia wyczyść je zgodnie z opisem zawartym w rozdziale „Czyszczenie i konserwacja”.



Uruchamianie urządzenia

1. Wlej zimną wodę z kranu do zbiornika. Zbiornik wypełnij wodą co najmniej do połowy, uważając, aby nie przekroczyć poziomu maksymalnego. Zaleca się uzupełnianie zbiornika wodą zawsze do poziomu maksymalnego. Oznaczenia poziomu znajdują się z tyłu zbiornika na wodę. Uwaga! Blokady pary należy włożyć w uchwyty u podstawy urządzenia. Zapobiegnie to nadmiernemu nagrzewaniu się uchwytów. Po zakończeniu gotowania należy zdjąć blokady, aby poprzez uchwyty można było usunąć resztkę wody.
2. Dolną tackę ociekową z rurką odprowadzającą parę i dolny pojemnik do gotowania umieścić na zbiorniku na wodę. Na to można nałożyć górną tackę ociekową, górny pojemnik do gotowania i pokrywkę. Uwaga! Prowadnicowy system układania został zaprojektowany tak, aby można było kolejne elementy kłaść jeden na drugim. Wszystkie ujścia pary z pojemników do gotowania znajdują się z tyłu urządzenia. Pomiędzy poszczególnymi misami i pojemnikami do gotowania nie powinno być luk. Należy sprawdzić, czy elementy zostały złożone we właściwej kolejności.
3. Jeśli wykorzystywany jest tylko jeden pojemnik do gotowania, należy użyć jedynie dolnej tacki ociekowej, dolnego pojemnika do gotowania bez rurki odprowadzającej parę i pokrywki.
Należy wybrać tylko jeden program dla dolnego pojemnika do gotowania .
4. Włożyć składniki do pojemnika do gotowania.
Należy pamiętać, żeby do jednego pojemnika do gotowania wkładać składniki, których czas gotowania jest taki sam.
Uwaga! Jeżeli w jednym pojemniku gotują się dwa różne składniki, można je oddzielić separatorem. Pojemnik można podzielić na pół, w 2/3 lub 1/3.
Uwaga! Należy używać mis do gotowania Cromargan® do przygotowywania ryżu, makaronu lub potraw marynowanych/przyprawianych.
5. Podłączyć urządzenie do zasilania. Po podłączeniu słyszalny będzie dźwięk.
6. Wybrać odpowiedni program/czas gotowania dla górnego pojemnika do gotowania  lub dolnego pojemnika do gotowania . Po wciśnięciu przycisku  lub  na panelu sterowania będzie można zobaczyć wybrany aktualnie program oraz wstępnie ustawiony czas gotowania.
7. Wybrać programy (, , , ① lub ②), przekręcając przycisk wyboru. Potwierdzić wybór programu, wciskając przycisk wyboru.
8. Migać zacznie ustawiony czas gotowania (dla danego programu). Można ręcznie zmienić ten czas, przekręcając przycisk wyboru i zatwierdzając poprzez przyciśnięcie tego przycisku.
Uwaga! Urządzenie ma 2 indywidualnie programowane programy (① i ②). Można ich użyć do samodzielnego ustawienia preferowanego czasu gotowania. Ostatnie ustawienie jest zapisywane w pamięci.
9. Gotowanie uruchamia się po naciśnięciu przycisku uruchamiającego . Na wyświetlaczu pojawi się . Uwaga! Urządzenie jest wyposażone w funkcję podtrzymywania temperatury służącą do utrzymywania ciepła potrawy po zakończeniu gotowania. Po wciśnięciu przycisku uruchamiającego  na wyświetlaczu pojawi się . Należy wcisnąć przycisk uruchamiający w ciągu 3 sekund, aby aktywować funkcję podtrzymywania temperatury. Pojawi się symbol . W przeciwnym razie urządzenie automatycznie wyłączy się po zakończeniu gotowania.

10. Teraz będzie można na wyświetlaczu zobaczyć pozostały czas gotowania (funkcja odliczania). Pojemnik, dla którego czas gotowania jest krótszy włączy się dopiero po tym, gdy pojemnik, dla którego ustawiony jest dłuższy czas zrówna się z tym krótszym.



Uwaga! Jeśli w zbiorniku będzie za mało wody, podczas gotowania będzie można usłyszeć sygnał dźwiękowy, a na ekranie pojawi się . Należy potwierdzić sygnał wciskając przycisk uruchamiający . Zbiornik napełnić wodą co najmniej do połowy. Wodę można wlać zlewką poprzez uchwyty w dolnej tace ociekowej. Gotowanie można kontynuować wciskając przycisk uruchamiający .

11. Urządzenie automatycznie wyłączy się, gdy czas gotowania dobiegnie końca lub aktywowana zostanie funkcja podtrzymywania temperatury. Po podłączeniu słyszalny będzie dźwięk.

Uwaga! Teraz można przerwać gotowanie wciskając w dowolnym momencie przycisk włącz/wyłącz . Urządzenie się wyłączy.

Niebezpieczeństwo! Ryzyko oparzenia! Po zdjęciu pokrywki, wkładów parowych i tacek ociekowych z urządzenia wydobywa się para. Dlatego należy zawsze korzystać z uchwytów.

Czas gotowania

Czas gotowania podano orientacyjnie. Może się on różnić, w zależności od rozmiaru, konsystencji i ilości użytych składników. Wielkość porcji na osobę również podano wyłącznie poglądowo.

Warzywa liściaste i owoce	1 porcja		2 porcje	
	czas	ilość	czas	ilość
Różyczki kalafiora	30 minut	100 g	30 minut	200 g
Brokuły	20 minut	60 g	20 minut	120 g
Zielona fasola	15 minut	50 g	15 minut	100 g
Groszek (świeży lub mrożony)	10 minut	60 g	10 minut	120 g
Zielona fasola	20 minut	50 g	20 minut	100 g
Pory	15 minut	70 g	15 minut	140 g
Papryka	15 minut	80 g	15 minut	160 g
Grzyby	13 minut	50 g	13 minut	100 g
Kiełki fasoli	20 minut	100 g	20 minut	200 g
Szparagi	15 minut	60 g	15 minut	120 g
Szpinak	15 minut	60 g	15 minut	120 g
Słodka kukurydza (puszka)	12 minut	80 g	15 minut	160 g
Słodka kukurydza (mrożona)	15 minut	80 g	15 minut	160 g

Warzywa liściaste i owoce	1 porcja		2 porcje	
Pomidory	10 minut	120 g	13 minut	240 g
Kapusta biała	15 minut	50 g	15 minut	100 g
Cukinia	15 minut	60 g	15 minut	120 g
Groszek cukrowy	13 minut	50 g	13 minut	100 g

Warzywa korzeniowe	1 porcja		2 porcje	
Dynia	15 Min.	100 g	15 minut	200 g
Marchew	30 Min.	100 g	30 minut	200 g
Kalarepa	30 Min.	100 g	35 minut	200 g
Seler	20 Min.	100 g	20 minut	200 g
Ziemniaki (młode)	23 Min.	180 g	25 minut	350 g
Ziemniaki (stare)	30 Min.	180 g	30 minut	350 g
Słodka kukurydza (w kolbach)	30 minut 1 szt. 250 g			
Cebula	20 minut	2 szt.	20 minut	4 szt.

Ryż i makaron	1 porcja		2 porcje	
Ryż parzony	30 minut	75 g + 150 ml wody	30 minut	150 g + 300 ml wody
Biały ryż długoziarnisty	30 minut	75 g + 150 ml wody	30 minut	150 g + 300 ml wody
Biały ryż basmati	30 minut	75 g + 150 ml wody	30 minut	150 g + 300 ml wody
Kasza bulgur	20 minut	75 g + 150 ml wody	27 minut	150 g + 300 ml wody
Kuskus	15 minut	75 g + 150 ml wody	17 minut	150 g + 300 ml wody
Makaron	25 minut	75 g + woda (musi zastąpić makaron)	30 minut	150 g + woda (musi zastąpić makarona)

Mięso, drób i ryby	1 porcja		2 porcje	
Pierś z kurczaka (filetowana)	18 minut	150 g	20 minut	300 g
Pierś z kaczki (filetowana)	18 minut	150 g	20 minut	300 g
Pierś z indyka	11 minut	100 g	15 minut	200 g
Filet wieprzowy	20 minut	80 g	20 minut	160 g
Kiełbaski	10 minut	170 g	10 minut	340 g
Filetowane kawałki ryb (grube)	15 minut	125 g	15 minut	250 g
Filetowane kawałki ryb	13 minut	100 g	13 minut	200 g

Owoce i jajka	1 porcja		2 porcje	
Jabłka	13 minut	1 szt.	15 minut	2 szt.
Gruszki	20 minut	1 szt.	25 minut	2 szt.
Jajka (na miękko)	9 minut	1 szt.	10 minut	2 szt.
Jajka (na twardo)	18 minut	1 szt.	20 minut	2 szt.

Czyszczenie i konserwacja

Wyjąć wtyczkę z gniazdka i pozostawić urządzenie do wystygnięcia.

Nie zanurzać urządzenia w wodzie. Użyć wilgotnej ściereczki i odrobiny płynu do mycia naczyń do czyszczenia elementów zewnętrznych.

Nie wolno używać ostrych środków czyszczących lub środków o działaniu ściernym.

Tacki ociekowe, kosze parowaru, rurkę odprowadzającą parę, misę do gotowania i pokrywkę można myć w zmywarce.



Urządzenie jest zgodne z dyrektywami 2006/95/WE, 2004/108/WE i 2009/125/WE.



Po zakończeniu okresu użytkowania niniejszego produktu nie wolno wyrzucać z normalnymi odpadami gospodarczymi, lecz należy go dostarczyć do punktu zbiórki sprzętów elektrycznych i elektronicznych w celu utylizacji. Materiały podlegają recyklingowi zgodnie z oznaczeniami. Ponowne użytkowanie, recykling lub inne zastosowanie starych urządzeń istotnie przyczynia się do ochrony środowiska. Proszę zasięgnąć informacji u władz lokalnych odnośnie odpowiedniego punktu utylizacji.

Instrukcja może ulec zmianom.

Producent:

WMF consumer electric GmbH
Messerschmittstraße 4
D-89343 Jettingen-Scheppach
Niemcy
www.wmf-ce.de

Dystrybutor:

GRUPE SEB POLSKA SP. Z O.O.
Ul. INFLANCKA 4C 00-189 WARSZAWA
POLSKA

0415090011-01-1803