

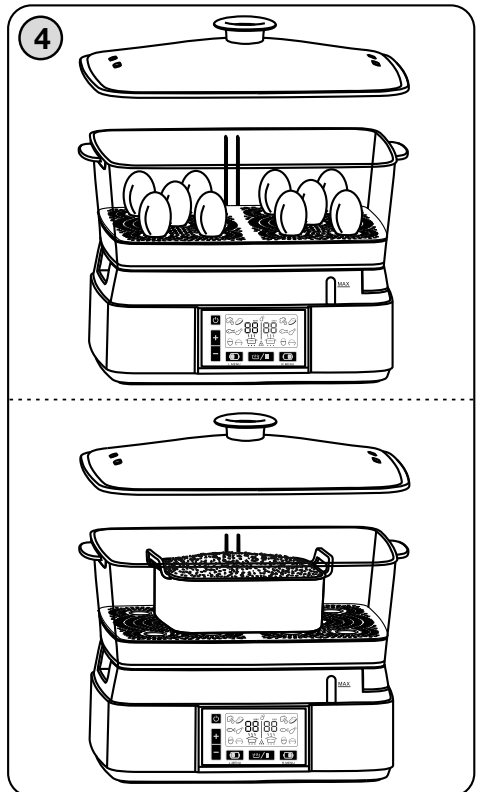
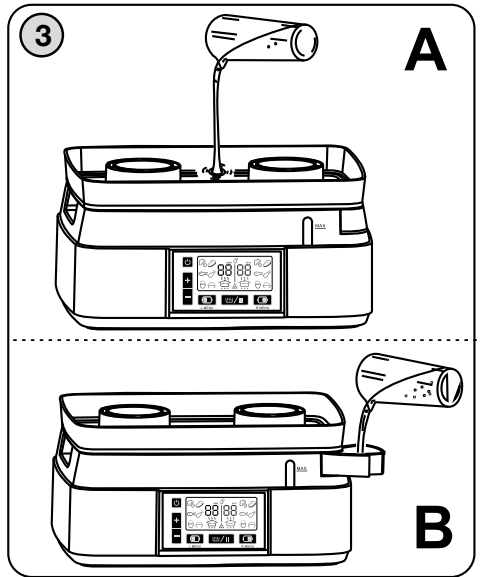
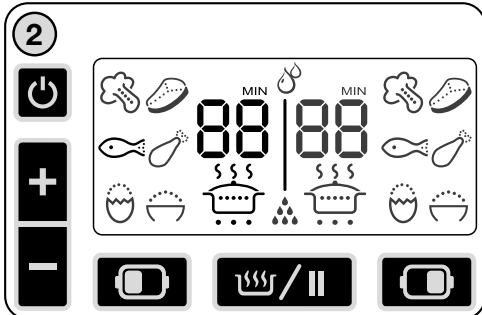
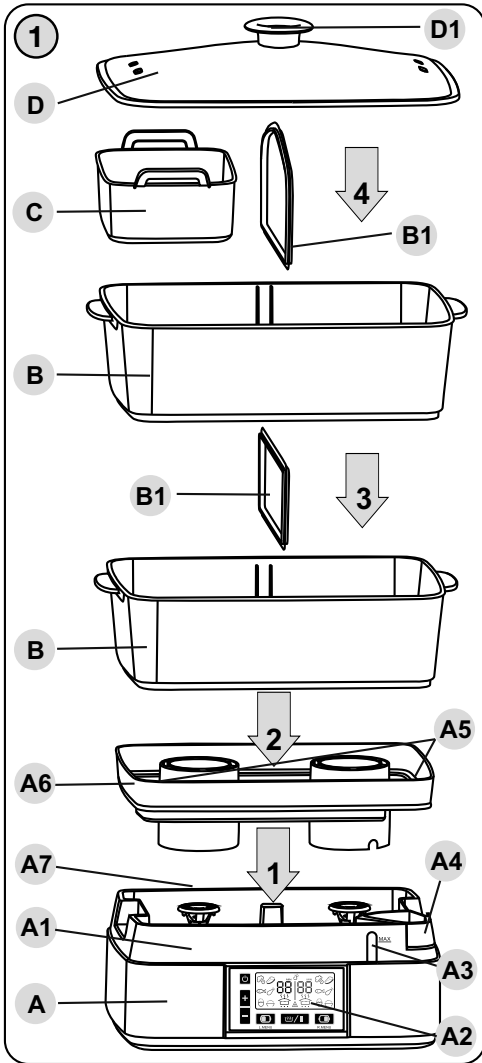
<i>Elektrický parní hrnec</i> • NÁVOD K OBSLUZE	<b>CZ</b> 4 – 13
<i>Elektrický parný hrniec</i> • NÁVOD NA OBSLUHU	<b>SK</b> 14 – 23
<i>Electric steam pot</i> • INSTRUCTIONS FOR USE	<b>GB</b> 24 – 33
<i>Elektromos ételpároló</i> • HASZNÁLATI UTASÍTÁS	<b>H</b> 34 – 44
<i>Parowar elektryczny</i> • INSTRUKCJA OBSŁUGI	<b>PL</b> 45 – 54
<i>Dampfgarer</i> • BEDIENUNGSANLEITUNG	<b>D</b> 56 – 66

# Calderon II



10/2/2020

*eta*





Symbol Icon Szimbóluma						
Typ Type Típus Rodzaj Typ	zelenina zelenina vegetable zöldségfélék warzywa Gemüse	maso mäso meat hús mięso Fleisch	ryby ryby fish halak ryby Fische	kuře kuracie chicken csirkehús kurczak Huhn	vejce vajcia eggs tojásfélék jajka Eier	rýže rýža rice rizs ryż Reis

<b>CZ</b>	
I. BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ	4
II. POPIS POTŘEBIČE A PŘISLUŠENSTVÍ	5
III. PŘÍPRAVA A POUŽITÍ	7
IV. ÚDRŽBA	12
V. EKOLOGIE	12
VI. TECHNICKÁ DATA	13

<b>SK</b>	
I. BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA	14
II. OPIS SPOTREBIČA A PŘISLUŠENSTVA	16
III. PŘÍPRAVA A POUŽITIE	16
IV. ÚDRŽBA	22
V. EKOLOGIA	22
VI. TECHNICKÉ ÚDAJE	23

<b>GB</b>	
I. SECURITY ADVICE	24
II. DESCRIPTION OF THE APPLIANCE	26
III. PREPARATION A USE	26
IV. MAINTENANCE	32
V. ENVIRONMENT	32
VI. TECHNICAL DATA	33

<b>H</b>	
I. BIZTONSÁGI FIGYELMEZTETÉS	34
II. A KÉSZÜLÉK LEÍRÁSA	36
III. ELŐKÉSZÍTÉS A HASZNÁLAT	37
IV. KARBANTARTÁS	42

V. ÖKOLÓGIA	43
VI. MŰSZAKI ADATOK	43

<b>PL</b>	
I. OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZENSTWA	45
II. OPIS URZĄDZENIA I AKCESORIÓW	47
III. PRZYGOTOWANIE I UŻYCIE	48
IV. KONSERWACJA	53
V. EKOLOGIA	54
VI. DANE TECHNICZNE	54

<b>D</b>	
I. SICHERHEITSHINWEISE	56
II. BESCHREIBUNG DES GERÄTES	59
III. VORBEREITUNG UND GEBRAUCH	59
IV. INSTANDHALTUNG	64
V. UMWELTSCHUTZ	65
VI. TECHNISCHE DATEN	65

Obrázky jsou pouze ilustrační  
 Obrázky sú len ilustračné  
 Product images are for illustrative  
 purposes only

Illusztratív képek  
 Zdjęcia służą wyłącznie jako ilustracja  
 Die Abbildungen dienen nur zur Illustration

Elektrický parní hrnec

**eta 1134-10**

# Calderon II

NÁVOD K OBSLUZE

Vážený zákazníku, děkujeme Vám za zakoupení našeho produktu. Před uvedením tohoto přístroje do provozu si velmi pozorně přečtete návod k obsluze a tento návod spolu se záručním listem, pokladním dokladem a podle možností i s obalem a vnitřním obsahem obalu dobře uschovejte.

## I. BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ



- Instrukce v návodu považujte za součást spotřebiče a postupte je jakémukoliv dalšímu uživateli spotřebiče.
- Zkontrolujte, zda údaj na typovém štítku odpovídá napětí ve Vaší elektrické zásuvce.
- Tento spotřebič mohou používat děti ve věku 8 let a starší, pokud jsou pod dozorem nebo byly poučeny o používání spotřebiče bezpečným způsobem a rozumí případným nebezpečím. Čištění a údržbu prováděnou uživatelem nesmějí provádět děti, pokud nejsou starší 8 let a pod dozorem. Udržujte spotřebič a jeho přívod mimo dosah dětí mladších 8 let.
- Spotřebiče mohou používat osoby se sníženými fyzickými, smyslovými či mentálními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dozorem nebo byly poučeny o používání spotřebiče bezpečným způsobem a rozumí případným nebezpečím. Děti si se spotřebičem nesmějí hrát.
- Před výměnou příslušenství nebo přístupných částí, před montáží a demontáží, před čištěním nebo údržbou, spotřebič vypněte a odpojte od el. sítě vytažením vidlice napájecího přívodu z el. zásuvky!
- Jestliže je napájecí přívod spotřebiče poškozen, ihned odpojte spotřebič od el. sítě. Přívod musí být vyměněn výrobcem, jeho servisním technikem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se tak zabránilo úrazu el. proudem nebo požáru
- Vždy odpojte spotřebič od napájení, pokud ho necháváte bez dozoru a před montáží, demontáží nebo čištěním.
- Nikdy spotřebič nepoužívejte, pokud má poškozený napájecí přívod nebo vidlici, pokud nepracuje správně, pokud upadl na zem a poškodil se nebo spadl do vody. V takových případech zanechte spotřebič do odborné elektroopravy k prověření jeho bezpečnosti a správné funkce.
- **POZOR:** Spotřebič není určen pro činnost prostřednictvím vnějšího časového spínače, dálkového ovládání nebo jakékoli jiné součásti, která spíná spotřebič automaticky, protože existuje nebezpečí vzniku požáru, pokud by byl spotřebič zakryt nebo nesprávně umístěn v okamžiku uvedené spotřebiče do činnosti.

- **UPOZORNĚNÍ** – Některé části tohoto výrobku se mohou stát velmi horkými a způsobit popálení. Zvláštní pozornost musí být věnována přítomnosti dětí a hendikepovaných lidí.
- Vidlici napájecího přívodu je nutné připojit do správně zapojené a uzemněné zásuvky dle ČSN!
- **Vidlici napájecího přívodu nezasunujte do el. zásuvky a nevytahujte z el. zásuvky mokryma rukama a taháním za napájecí přívod!**
- Je-li spotřebič v činnosti, zabraňte v kontaktu s ním domácím zvířatům, rostlinám a hmyzu.
- Výrobek je určen pouze pro použití v domácnostech a podobné účely (příprava pokrmů v obchodech, kancelářích a podobných pracovištích, v hotelích, motelech a jiných obytných prostředích, v podnicích zajišťujících nocleh se snídaní)! Není určen pro komerční použití!
- Tento spotřebič není určen pro venkovní použití.
- Nepoužívejte spotřebič k vytápění místnosti!
- Nepoužívejte spotřebič s programem, časovým spínačem nebo jakoukoli jinou součástí, která spíná spotřebič automaticky, protože existuje nebezpečí vzniku požáru, jestliže je spotřebič zakryt nebo nesprávně umístěn.
- **Vyjma částí, uvedených v kapitole Údržba, spotřebič nikdy neponořujte do vody ani nemyjte pod proudem vody!**
- **Doporučujeme, spotřebič nenechávat v chodu bez dozoru a kontrolovat ho po celou dobu přípravy potravin!**
- Před údržbou nebo uložením nechte spotřebič vychladnout.
- Není přípustné jakýmkoli způsobem upravovat povrch spotřebiče (např. **pomocí samolepicí tapety, fólie, apod.**)!
- Po ukončení práce vždy spotřebič vypněte a odpojte od el. sítě vytažením vidlice napájecího přívodu z elektrické zásuvky.
- Nezapínajte parní hrniec bez dostatečného množstva vody v zásobníku.
- Nepoužívejte parní hrniec bez odkapní misky, ze spotřebiče by mohla vystříkovať horká voda.
- V žádném případě do zásobníku nenalévejte vodu vzniklou odmrazením chladničky, vodu ze sušičky na prádlo, z kondenzovanou vodu, určité druhy minerálních vod, vodu obohacenou o koření, alkohol apod. Používejte pouze studenou čistou pitnou vodu.
- Spotřebič je vybaven tepelnou bezpečnostní pojistkou, která přeruší přívod proudu v případě vyvaření vody nebo uvedení prázdného hrnce do činnosti. Pokud k tomu dojde, spotřebič odpojte od el. sítě a nechte vychladnout. Nenaplňujte hrniec studenou vodou za účelem rychlého ochlazení. Mohlo by to snížit životnost topného tělesa.
- Nepokládejte spotřebič v blízkosti předmětů nebo pod předměty, které se mohou poškodit párou, například stěny, kuchyňské skřínky, příborníky, obrazy, záclony unikající pára by je mohla poškodit.
- Nepoužívejte spotřebič v prostředí nasyceném výbušnými nebo hořlavými parami.
- Neumisťujte spotřebič na nestabilní, křehké a hořlavé podklady (např. **skleněné, papírové plastové, dřevěné-lakované desky a různé tkaniny/ubrusy**).
- Spotřebič používejte pouze v pracovní poloze na místech, kde nehrozí jeho převrnutí a v dostatečné vzdálenosti od tepelných zdrojů (např. **kamna, el./plynový sporák, vaříč atd.**) a vlhkých povrchů (**dřezy, umyvadla atd.**).
- **Nedotýkejte se při vaření míst, kde vystupuje horká pára, hrozí nebezpečí popálení a opaření.**
- Při manipulaci s varnými miskami a víkem používejte ochranné kuchyňské rukavice nebo utěrku.

- Při zvedání víka buďte opatrní a víko odnímejte vždy směrem od sebe.
- Pro mísení a nabírání pokrmů používejte kuchyňské náčiní
- Během provozu nenechávejte na víku hrnce žádné předměty (např., ochranné rukavice, utěrky), které by mohly způsobit zakrytí otvorů pro odvod páry.
- Spotřebič nepřenášejte v horkém stavu, při eventuálním překlopení hrozí nebezpečí úrazu popálením a opaření.
- Za účelem údržby nebo opravy demontujte pouze ty díly elektrického hrnce, které jsou zmíněny v tomto návodu. Ostatní součásti nebo příslušenství nikdy nerozmontovávejte a nevyměňujte je za jiné.
- Pro přenášení spotřebiče používejte prolisy!
- Používejte hrnce pouze s napájecím přívodem, který je jeho součástí! Pokud dojde k poškození napájecího přívodu, nikdy je nevyměňujte za přívod nestejného typu.
- Spotřebič je přenosný a je vybaven pohyblivým přívodem s vidlicí, jenž zabezpečuje dvoupólové odpojení od el. sítě.
- Napájecí přívod nesmí být poškozen ostrými nebo horkými předměty, otevřeným plamenem a nesmí se ponořit do vody.
- Napájecí přívod nikdy nepokládejte na horké plochy, ani jej nenechávejte viset přes okraj stolu nebo pracovní desky. Zaváděním nebo zataháním za přívod např. dětmi může dojít k převržení či stažení spotřebiče a následně k vážnému zranění!
- Pravidelně kontrolujte stav napájecího přívodu spotřebiče.
- V případě potřeby použití prodlužovacího přívodu je nutné, aby nebyl poškozen a vyhovoval platným normám.
- Spotřebič používejte pouze s originálním příslušenstvím od výrobce.
- Tento spotřebič používejte pouze pro účel, pro který je určen tak, jak je popsáno v tomto návodu. Spotřebič nikdy nepoužívejte pro žádný jiný účel.
- **VAROVÁNÍ:** Při nesprávném používání spotřebiče, které není v souladu s návodem k obsluze, existuje riziko poranění.
- Případné texty v cizím jazyce a obrázky uvedené na obalech, nebo výrobku, jsou přeloženy a vysvětleny na konci této jazykové mutace.
- Výrobce neodpovídá za škody a zranění způsobené nesprávným používáním spotřebiče a příslušenství (např. **znehodnocení potravin, poranění, popálení, opaření, požár**) a není odpovědný ze záruky za spotřebič v případě nedodržení výše uvedených bezpečnostních upozornění.

## II. POPIS SPOTŘEBIČE A PŘÍSLUŠENSTVÍ (obr. 1)

### A – parní hrnec

- A1 – zásobník vody
- A2 – ovládací panel a displej
- A3 – vodoznak

- A4 – výklopný plnicí otvor
- A5 – sítko
- A6 – odkapná miska
- A7 – napájecí přívod

### B – varná mísa (2 ks)

- B1 – přepážka (2 ks)

### C – miska na rýži/polévku











### D – víko

- D1 – držadlo

### III. PŘÍPRAVA A POUŽITÍ

Odstraňte veškerý obalový materiál, vyjměte parní hrnec a veškeré příslušenství. Umístěte hrnec na rovný a suchý povrch (např. kuchyňský stůl), ve výšce minimálně 85 cm, mimo dosah dětí. (viz odst. I. **BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ**). Před prvním použitím umyjte části, které přijdou do styku s potravinami, v teplé vodě s přidavkem saponátu, důkladně opláchněte čistou vodou, vytřete do sucha, případně nechte oschnout. **Zásobník naplňte cca 0,5 l čisté pitné vody a poskládejte všechny součásti parního hrnce.** Nastavte časovač na 30 minut a nechte vytvářet páru. Po uplynutí času nechejte hrnec vychladnout a následně vylijte zbylou vodu z hrnce. Nyní je spotřebič připraven k použití.

#### Popis - ovládací panel a displej (obr. 2)

	Tlačítko - hlavní vypínač. Slouží pro zapnutí a vypnutí spotřebiče. Po stisknutí zazní zvukový signál a spotřebič se zapne nebo vypne
	Tlačítko MENU - L = slouží pro nastavení požadovaného programu. Symbol a číslice na displeji znázorňuje zvolený program a jeho přednastavený čas přípravy
	Tlačítko MENU - P = slouží pro nastavení požadovaného programu. Symbol a číslice na displeji znázorňuje zvolený program a jeho přednastavený čas přípravy
	Tlačítko pro manuální nastavení času přípravy (zvýšení hodnoty), rozmezí 1 - 99 minut (krok 1 minuta)
	Tlačítko pro manuální nastavení času přípravy (snížení hodnoty), rozmezí 99 - 1 minut (krok 1 minuta)
	Tlačítko START / PAUSE = slouží pro spuštění a pozastavení programu
	Symbol = funkce napařování Popis stavu: Symbol bliká = zóna je v provozu - produkce páry Symbol svítí = produkce páry je pozastavena Symbol nesvítí = zóna je vypnutá
	Symbol = funkce udržování teploty (20 minut)
	Symbol = ochrana před nedostatkem vody (do zásobníku doplňte vodu)
	Symbol = odvápnění (příliš mnoho usazenin v zásobníku)

#### Zvuková signalizace

- po připojení napájecí přívodu k el. síti (1x zvukový signál),
- když se stiskne tlačítko MENU, ON/OFF (1x zvukový signál),
- když skončí nastavený program (2x zvukový signál),
- když skončí režim udržování teploty (5x zvukový signál),
- když se aktivuje funkce automatického vypnutí spotřebiče (1x zvukový signál).

Po správném sestavení a připojení k el. síti se rozsvítí displej a ozve se 1x zvukový signál. následně se hrnec automaticky přepne do pohotovostního režimu (Stand-By).

- 1) Ovládací panel **A2**: umožňuje nastavení času přípravy o max. délce 99 minut a celkem 6 automatických programů. Po uplynutí nastaveného času zazní zvukový signál, ohřev se ukončí a zapne se funkce udržování teploty.
- 2) Displej **A2**: zobrazuje aktuální funkci spotřebiče.
- 3) Vodoznak **A3**: zobrazuje aktuální množství vody v zásobníku.
- 4) Odkapní miska **A6**: zabraňuje kondenzaci vody a potravinářských tekutin v odkapávání zpět do nádrže. Voda v nádrži pro tvorbu páry tak zůstává stále čistá.
- 5) Varné mísy **B**: jsou pro snadnější orientaci očíslovány. Mísa s číslovkou 1 umístěte jako první na základnu, mísu s číslovkou 2 umístěte jako poslední. Dna jsou opatřeny 10 prolisy pro snadné umístění vajec při vaření. Vejce před přípravou propíchněte.
- 6) Miska na rýži/polévku **C**: můžete také použít k vaření potravin v tekutině (např. zeleniny v omáčce nebo ryb ve vodě). Do misky na rýži dejte rýži a vodu (dva díly vody na jeden díl rýže = max. 250 g). Misku na rýži položte do varné mísy č. 2.

### Sestavení hrnce pro vaření (obr. 1, 3, 4)


Do zásobníku **A1** vložte odkapní misku **A6**. Naplňte zásobník čistou pitnou vodou v množství dle potřeby vařených potravin (minimální a maximální množství je označeno na vodoznaku **A3**). Sestavené a naplněné varné mísy **B** postupně vložte na parní hrnec v příslušném pořadí (tj. 1, 2). Nyní umístěte na horní mísu víko **D** tak, aby otvory pro odvod páry směřovaly vždy od Vás. Přesvědčte se, že napájecí přívod není poškozen a že neprochází přes jakékoliv ostré či horké plochy. Připojte vidlici napájecího přívodu **A7** k el. síti. Na ovládacím panelu **A2** nastavte program a čas potřebný pro přípravu potravin. Displej **A2** zobrazuje funkci spotřebiče. Po spuštění zvoleného programu se číslice postupně po 1 minutě snižují. Jakmile je program u konce, zobrazí se na displeji 00 a zazní akustický signál. Parní hrnec se pak přepne do režimu udržování teploty 20 minut. Potravina nebo specialita se může nyní vyjmout z misek. Navolený program lze kdykoliv ukončit stisknutím tlačítka START / PAUSE.


### Ovládání výrobku

Tento výrobek je vybaven duální zónou vaření. To znamená, že můžete vařit ve dvou zónách rozličné suroviny s různým nastavením doby vaření.

Pomocí ovládacího panelu můžete nastavit 2 druhy vaření:


#### 1/ Vaření s různou dobou ukončení

Při tomto způsobu si zvolte délku vaření v první zóně pomocí tlačítek tlačítek menu (případně upravte čas pomocí tlačítek + - ) a ihned po nastavení zapněte stiskem tlačítka  vaření v nastavené zóně.

Následně kdykoliv nastavte stejným způsobem vaření v druhé zóně a zapněte vaření v této zóně stiskem tlačítka . Zbývajícím časem do konce vaření se zobrazuje na displeji a konec vaření v jednotlivých zónách nastane po uplynutí času jednotlivých zón. Tj. každá zóna ukončí vaření v různou dobu.



## 2/ Vaření se stejnou dobou ukončení

Pokud požadujete, aby vaření v obou zónách bylo ukončeno ve stejný čas, zvolte si nejprve délku vaření v první zóně pomocí tlačítek tlačítek menu (případně upravte čas pomocí tlačítek + -). Následně nastavte stejným způsobem druhou zónu. Až po nastavení časů obou zón stisknete tlačítko . Po spuštění se zapne nejprve zóna, která má delší dobu vaření. V okamžiku, kdy nastavený čas druhé zóny bude shodný s aktuálním časem první zapnuté zóny, se zapne tato druhá zóna. Tím dosáhnete ukončení vaření obou zón ve stejnou dobu.

### Funkce automatické vypnutí

- když skončí nastavený program,
- neproběhne-li žádná operace během cca 60 sekund.

### DOPORUČENÍ

- Pro přípravu potravin můžete použít pouze jednu nebo obě varné mísy.
- Při použití pouze jedné napařovací mísy se pokrm napařuje kratší dobu než při použití 2 napařovacích mís.
- Pokrm v míse 1 se uvaří rychleji než pokrm ve výše položené míse 2. Pokud používáte více než jednu mísu, vařte pokrm v míse 2 o 5 – 10 minut déle.
- Objemově velké potraviny připravujte v míse č. 1, případně je umísťujte blíže k okraji mísy, naopak nejmenší potraviny v míse č. 2 a blíže ke středu mísy.
- Při přípravě jídla, které během vaření nabývá objemu, naplňte mísu maximálně do 3/5.
- Nevyplňujte prostor v míse velkým množstvím potravin, ponechte dostatečný prostor pro maximální průchod páry.
- Budete – li vařit ve všech třech mísách najednou, maso, drůbež, ryby vložte vždy do spodní mísy a zeleniny do horních misek, aby šťáva ze syrového nebo nedostatečně uvařeného masa a drůbeže nekapala na ostatní pokrmy.
- Skapávající zkondenzovaná pára z horní mísy může ovlivňovat chuť potravin v dolní míse. Dbejte, aby se dobře snášely chutě pokrmů v různých napařovacích mísách.
- Po celou dobu přípravy vychází z otvoru ve víku pára, což je doprovázeno charakteristickým zvukovým projevem „syčením“. Tento jev je naprosto normální a není důvodem k reklamaci spotřebiče.
- Zjistíte – li během vaření, že v zásobníku je nedostatečné množství vody, snadno a bezpečně ji vždy doplňte pomocí vhodné nádoby pouze přes výklopný plnicí otvor **A4**, aniž byste museli zvedat varné mísy (viz obr. 3B).
- Jestliže vaříte dvě jídla následně po sobě, vyprázdněte odkapní misku a pokud je třeba, doplňte hladinu vody v zásobníku.
- V případě, že vícekrát zvednete víko, unikne pára a vaření pak potrvá déle.

### POZOR

- Pokud se na displeji objeví neobvyklé znaky, odpojte spotřebič od el. sítě a následně ho znovu připojte.
- Není-li víko správně položené na míse nebo pokud zcela chybí, nebude se pokrm správně napařovat.
- Na vnitřní ploše víka, mísy, odkapní misce mohou zůstat zbytky horké vody! Horká voda také zůstane v zásobníku, přestože, ostatní díly jsou již chladné. Pozor, abyste se nezranili (neopařili a nespálili). Použijte vhodné ochranné pomůcky (např. utěrku, ochranné rukavice).

## Rady pro vaření v parním hrnci

Následující typy zpracování považujte za příklady a za inspiraci, jejichž účelem není poskytnout návod, ale ukázat možnosti různého zpracování potravin. Časy příprav (vaření) závisí na množství, druhu a kvalitě použitých substancí, standardně se však pohybují v jednotkách až desítkách minut.

Množství zpracovávaných potravin volte tak, aby nedošlo při jejich zpracování k překročení maximálního obsahu masek. Dodržujte předepsané časy uvedené v receptech. Vždy však nalijte dostatečné množství vody, jinak by se parní hrnec mohl před dokončením procesu vaření bez vody přehřát. Po nějaké době používání hrnce budete používat vlastní časy, získané zkušenostmi a praktickým vařením.

## RÝŽE A OBILNINY

- Existuje mnoho typů rýže. Řiďte se pokyny pro daný typ.
- Odměřte přesně rýži a vodu, kterou pak smícháte v míse. Zakryjte a zapněte páru.
- Pro měkčí rýže přidejte 1 – 2 polévkové lžíce vody k množství zaznačeném v tabulce. Pro tvrdší rýži snižte množství vody o 1 – 2 lžíce.
- Zkontrolujte konzistenci rýže, až uplyne minimální doba pro přípravu daného typu rýže. Rýži také promíchejte.
- Ochutit rýži solí, pepřem nebo máslem můžete až po paření.

Typ rýže	Poměr v míse na rýži		Přibližná doba (v minutách)
	Množství rýže	Množství vody	
Bílá			
– Obyčejná	0,2 kg	0,3 l	35 – 45

## ZELENINA

- Zeleninu dobře očistěte, odřežte stonky, okrájejte, oloupejte či nakrájejte. Malé kousky se připraví rychleji než větší.
- Množství, kvalita, čerstvost, velikost a teplota jídla mohou ovlivnit dobu paření. Podle potřeby uzpůsobte množství vody.
- Mražená zelenina by se neměla před přípravou rozmrazovat.
- Některá mražená zelenina by se měla vložit do mísy na rýži a před vařením zakrýt kouskem alobalu.
- Zmrazené potraviny by se měly oddělit nebo zamíchat po 10–12 minutách. Použijte k tomu dlouhou vidličku/lžíci.

Druh	Hmotnost / Kusy	Přibližná doba (v minutách)
Artičoky, celé	4 ks s odřezanými vršky	40 – 50
Chřest, stonkový, fazole	0,40 kg	13 – 15
Mrkev	0,40 kg na jemno nakrájená	20 – 22
Květák, celý	0,40 kg	16 – 18
Hrášek	0,40 kg vyloupaný	10 – 12
Špenát	0,25 kg	8 – 10

## RYBY A MOŘSKÉ PLODY

- Doba vaření uvedená v tabulce je pro čerstvé nebo mražené i plně rozmražené mořské plody a ryby.
- Mořské plody a ryby před vařením očistěte a připravte.
- Mlži, ústřice a slávky se mohou otevřít po různé době. Kontrolujte je, aby se nepřevařili.
- Rybí filety můžete připravovat v misce na rýži a podávat ryby a mořské plody buď neochucené či s přidáním bylinkového másla, margarínu, citronů či omáčky.
- Doby přípravy upravte podle potřeby.

Druh	Hmotnost / Kusy	Přibližná doba (v minutách)
Humr		
- Ocas	2 ks	20 – 22
- Půlky	0,4 kg	20 – 22
Hřebenatka (čerstvá)		
- mořská (ve škebli)	0,25 – 0,45 kg	8 – 10
Ryby		
- Filety	0,25 kg	10 – 12

## MASO

Druh	Hmotnost / Kusy	Přibližná doba (v minutách)
Hovězí		
- Plec	0,25 kg	8 – 10
Kuřecí	0,25 kg	
- Kousky	2 – 4 ks	12 – 15
Vepřové		
- Kostky	0,4 kg	5 – 10

## VAJÍČKA

Toto jsou užitečné pokyny pro přípravu vajec v pařícím hrnci. Dá se použít k přípravě vajec naměkko, ztracených vajec i míchaných vajec.

### VAŘENÍ VAJEC VE SKOŘÁPCE (NA MĚKKO)

Vejsce propíchněte jehlou nebo špejlí ve spodní nebo horní části skořápky. Vejce poté umístěte do misek propíchnutým koncem nahoru.

### ZTRACENÁ VEJCE

Vejce rozbijte a vložte do jednotlivých tepluvzdorných misek s trochou vody, poté je vložte do mísy k vaření.

### MÍCHANÁ VEJCE

Rozmíchejte vajíčka s trochou mléka či smetany, pak směs vylejte do mísy na rýži, vložte ji do mísy, zakryjte víkem. Jednou nebo dvakrát během vaření promíchejte.

**POZNÁMKA:** Velká vejce se budou muset vařit o něco déle.

Typ	Množství	Přibližná doba (v minutách)
Vařená ve skořápce Měkká	1 – 10 (x60 g)	8 – 9 minut
Střední		11 – 12 minut
Tvrdá		15 – 16 minut
Ztracená Měkká	4 – 10 (x60 g)	6 minut
Střední		7 – 8 minut
Tvrdá		10 minut
Míchaná	6 (x60 g) vajec s 1/3 hrnku mléka nebo smetany a koření	12 – 14 minut

## IV. ÚDRŽBA

**Před každou údržbou spotřebič odpojte vytažením vidlice napájecího přívodu z el. zásuvky! Parní hrnec čistěte až po jeho vyhladnutí!** Čištění provádějte pravidelně po každém použití! Nepoužívejte drsné a agresivní čisticí prostředky (např. **ostré předměty, škrabky, chemická rozpouštědla, ředidla, žíravé prostředky na čištění trub nebo jiná rozpouštědla**)! Vyprázdněte odkapní misku a zásobník vody. Vnější plochy hrnce čistěte měkkým vlhkým hadříkem. Zásobník vody vytřete houbou na nádobí a osušte. Všechny ostatní dílce (tj. **odkapní misku, mísy, misku na rýži a víko**) umyjte v horké vodě s čisticím prostředkem, následně opláchněte čistou vodou a nechte dokonale uschnout (můžete použít myčku nádobí). Pravidelně kontrolujte čistotu sítěk **A5** umístěných v odkapní misce. Pokud jsou zanesené, vyjměte je a vhodným nástrojem (jemným kartáčkem) proveďte jejich vyčištění. Výlisky z plastu nikdy nesušte nad zdrojem tepla (např. **kamna, el./plynový sporák**). Pokud se znečistí napájecí přívod, otřete jej vlhkým hadříkem. Některé potraviny mohou určitým způsobem příslušenství zabarvit. To však nemá na funkci spotřebiče žádný vliv a není důvodem k reklamaci spotřebiče. Toto zabarvení obvykle za určitou dobu samo zmizí.

### Odstranění vodního kamene

Pokud se na displeji zobrazí symbol „odvánění“ nebo dojde ke zřetelnému prodloužení doby vývinu páry, je nutné provést vyčištění topného tělesa od vápenatých a minerálních usazenin, které jsou obsaženy v pitné vodě. Zmíněné usazeniny lze odstranit buď pomocí kyseliny citronové nebo octové. **Nepoužívejte odstraňovač vodního kamene nebo dekalciфикаční tablety!** Do zásobníku nasypte cca 50 g kyseliny citrónové nebo nalijte 1/2 bílého octu a doplňte vodou po rysku MAX. Hrnc zapněte a mějte ho pod dozorem. Po dosažení mírného varu hrnc vypněte a nechte i s náplní vychladnout. Následně náplň vylijte a několikrát pláchněte zásobník vody čistou pitnou vodou z důvodu odstranění případných zbytků použitého čisticího prostředku. V případě velmi silného znečištění můžete celý postup zopakovat.

### Uložení

Před uložením se ujistěte, že je hrnc a všechny jeho součásti chladné. Hrnec skladujte na bezpečném a suchém místě, mimo dosah dětí a nesvéprávných osob.

## V. EKOLOGIE



Pokud to rozměry dovolují, jsou na všech kusech vytištěny znaky materiálů použitých na výrobu balení, komponentů a příslušenství, jakož i jejich recyklace. Uvedené symboly na výrobku nebo v průvodní dokumentaci znamenají, že použité elektrické nebo elektronické výrobky nesmí být likvidovány společně s komunálním odpadem.

Za účelem jejich správné likvidace je odevzdejte na k tomu určených sběrných místech, kde budou přijaty zdarma. Správnou likvidací tohoto produktu pomůžete zachovat cenné přírodní zdroje a napomáháte prevenci potenciálních negativních dopadů na životní prostředí a lidské zdraví, což by mohly být důsledky nesprávné likvidace odpadů. Další podrobnosti si vyžádejte od místního úřadu nebo nejbližšího sběrného místa. Při nesprávné likvidaci tohoto druhu odpadu mohou být v souladu s národními předpisy uděleny pokuty. Pokud má být spotřebič definitivně vyřazen z provozu, doporučuje se po odpojení napájecího přívodu od el. sítě přívod odříznout, spotřebič tak bude nepoužitelný.

**Údržbu rozsáhlejšího charakteru nebo údržbu, která vyžaduje zásah do vnitřních částí výrobku, musí provést odborný servis! Nedodržením pokynů výrobce zaniká právo na záruční opravu!**

Případné další informace o spotřebiči a servisní síti získáte na infolince +420 545 120 545 nebo na internetové adrese [www.eta.cz](http://www.eta.cz).

## VI. TECHNICKÉ ÚDAJE

Napětí (V)	uvedeno na typovém štítku výrobku
Příkon (W)	uveden na typovém štítku výrobku
Hmotnost cca (kg)	6,5
Spotřebič třídy ochrany	II.
Příkon v pohotovostním režimu je < 0,50 W.	

**Změna technické specifikace a obsahu případného příslušenství dle modelu výrobku vyhrazena výrobcem.**

### UPOZORNĚNÍ A SYMBOLY POUŽITÉ NA SPOTŘEBIČI, OBALECH NEBO V NÁVODU:

*HOT – Horké. DO NOT COVER – Nezakrývat. CAUTION: BE CAREFUL OF STEAM – POZOR: nebezpečí opaření. HOUSEHOLD USE ONLY – Pouze pro použití v domácnosti. DO NOT IMMERSE IN WATER OR OTHER LIQUIDS – Neponořovat do vody nebo jiných tekutin.*



*TO AVOID DANGER OF SUFFOCATION, KEEP THIS PLASTIC BAG AWAY FROM BABIES AND CHILDREN. DO NOT USE THIS BAG IN CRIBS, BEDS, CARRIAGES OR PLAYPENS. THIS BAG IS NOT A TOY – Nebezpečí udušení. Nepoužívejte tento sáček v kolébkách,*

*postýlkách, kočárcích nebo dětských ohrádkách. PE sáček odkládejte mimo dosah dětí. Sáček není na hraní.*



UPOZORNĚNÍ



UPOZORNĚNÍ: HORKÝ POVRCH

## eta 1134-10

## Calderon II

## NÁVOD NA OBSLUHU

Vážený zákazník, ďakujeme vám za zakúpenie nášho produktu. Pred uvedením tohto prístroja do prevádzky si veľmi pozorne prečítajte návod na obsluhu a tento návod spolu so záručným listom, pokladničným dokladom a podľa možnosti i s obalom a vnútorným obsahom obalu dobre uschovajte pre budúce použitie.

**I. BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIE**

- Inštrukcie v návode považujte za súčasť spotrebiča a odovzdajte ho akémukoľvek ďalšiemu užívateľovi spotrebiča.
- Tento spotrebič môžu používať deti vo veku 8 rokov a staršie pokiaľ sú pod dozorom alebo boli poučené o používaní tohto spotrebiča bezpečným spôsobom a porozumeli prípadným nebezpečenstvám. Deti si so spotrebičom nesmú hrať. Čistenie a údržbu vykonávanú užívateľom nesmú vykonávať deti, pokiaľ nie sú starší 8 rokov a pod dozorom. Deti mladší 8 rokov sa musia držať mimo dosah spotrebiča a jeho prívodu.
- Spotrebiče môžu používať osoby so zníženými fyzickými či mentálnymi schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a znalostí, ak sú pod dozorom alebo boli poučené o používaní spotrebiča bezpečným spôsobom a rozumejú prípadnému nebezpečenstvu. Deti si so spotrebičom nesmú hrať.
- Ak je napájací prívod tohto spotrebiča poškodený, musí byť prívod nahradený výrobcom, jeho servisným technikom alebo podobne kvalifikovanou osobou, aby sa tak zabránilo vzniku nebezpečnej situácie.
- Pred výmenou príslušenstva alebo prístupných častí, ktoré sa pri používaní pohybujú, pred montážou a demontážou, pred čistením alebo údržbou, spotrebič vypnite a odpojte od el. siete vytiahnutím vidlice napájacieho prívodu z elektrickej zásuvky!
- Vždy odpojte spotrebič od napájania, ak ho nechávate bez dozoru a pred montážou, demontážou alebo čistením.
- Spotrebič nikdy nepoužívajte, pokiaľ má poškodený napájací prívod alebo vidlicu, pokiaľ nepracuje správne, pokiaľ spadol na zem a poškodil sa alebo spadol do vody. V takých prípadoch zanešte spotrebič do odborného servisu na preverenie jeho bezpečnosti a správnej funkčnosti.
- **POZOR:** Nepoužívajte tento spotrebič v spojení s tepelne citlivým riadiacim zariadením, programátorom, časovačom alebo akýmkoľvek iným zariadením, ktoré zapína spotrebič automaticky, pretože v prípade, že by bol spotrebič zakrytý alebo premiestnený, hrozí nebezpečenstvo požiaru.

- **UPOZORNENIE** – Niektoré časti tohto výrobku sa môžu stať veľmi horúcimi a spôsobiť popálenie. Zvláštna pozornosť musí byť venovaná pri prítomnosti detí a hendikepovaných ľudí.
- Skontrolujte, či údaj na typovom štítku zodpovedá napätiu vo vašej elektrickej zásuvke.
- Vidlicu napájacieho prívodu je nutné pripojiť do správne zapojenej a uzemnenej zásuvky podľa STN!
- Tento spotrebič nie je určený na vonkajšie použitie.
- Ak je spotrebič v činnosti, zabráňte v kontakte s ním domácim zvieratám, rastlinám a hmyzu.
- Nepoužívajte spotrebič na vykurovanie miestnosti!
- Nepoužívajte spotrebič s programom, časovým spínačom alebo akoukoľvek inou súčasťou, ktorá spína spotrebič automaticky, pretože existuje nebezpečenstvo vzniku požiaru, ak je spotrebič zakrytý alebo nesprávne umiestnený.
- **Vidlicu napájacieho prívodu nezasúvajte do el. zásuvky a nevytáhnajte z el. zásuvky mokrými rukami a ťahaním za napájací prívod!**
- **Výrobok je určený len pre použitie v domácnostiach a pre podobné účely (v obchodoch, kanceláriách a podobných pracoviskách, v hoteloch, moteloch a iných obytných prostrediach, v podnikoch zaisťujúcich nocľah s raňajkami)! Nie je určený pre komerčné použitie!**
- **Okrem častí, uvedených v kapitole Údržba, spotrebič nikdy neponárajte do vody ani neumývajte pod prúdom vody!**
- **Odporúčame spotrebič nenechávať v chode bez dozoru a kontrolovať ho po celý čas prípravy potravín!**
- Pred údržbou alebo uložením nechajte spotrebič vychladnúť.
- Nie je prípustné akýmkoľvek spôsobom upravovať povrch spotrebiča (napr. **pomocou samolepiacej tapety, fólie, a pod.**)!
- Po ukončení práce vždy spotrebič vypnite a odpojte od el. siete vytiahnutím vidlice napájacieho prívodu z elektrickej zásuvky.
- Nezapínajte parný hrniec bez dostatočného množstva vody v zásobníku.
- Nepoužívajte parný hrniec bez odkvapkávacej misky, zo spotrebiča by mohla vystrekovať horúca voda.
- V žiadnom prípade do zásobníka nenalievajte vodu vzniknutú odmrázením chladničky, vodu zo sušičky na bielizeň, skondenzovanú vodu, určité druhy minerálnych vôd, vodu obohatenú o korenie, alkohol a pod. Používajte iba studenú čistú pitnú vodu.
- Spotrebič je vybavený tepelnou bezpečnostnou poistkou, ktorá preruší prívod prúdu v prípade vyvarenia vody alebo uvedenia prázdneho hrnca do činnosti. Pokiaľ k tomu dôjde, spotrebič odpojte od el. siete a nechajte vychladnúť. Nenapľňujte hrniec studenou vodou s cieľom rýchleho ochladenia. Mohlo by to znížiť životnosť ohrievacieho telesa.
- Neukladajte spotrebič v blízkosti predmetov alebo pod predmety, ktoré sa môžu poškodiť parou, napríklad steny, kuchynské skrinky, príborníky, obrazy, záclony unikajúca para by ich mohla poškodiť.
- Nepoužívajte spotrebič v prostredí nasýtenom výbušnými alebo horľavými parami.
- Neumiestňujte spotrebič na nestabilné, krehké a horľavé podklady (napr. **sklenené, papierové plastové, drevené – lakované dosky a rôzne tkaniny/obrusy**).
- Spotrebič používajte iba v pracovnej polohe na miestach, kde nehrozí jeho prevrhnutie a v dostatočnej vzdialenosti od tepelných zdrojov (napr. **kachle, el./plynový sporák, varič atď.**) a vlhkých povrchov (**drezy, umývadlá atď.**).
- **Nedotýkajte sa pri varení miest, kde vystupuje horúca para, hrozí nebezpečenstvo popálenia a oparenia.**
- Pri manipulácii s varnými miskami a vekom používajte ochranné kuchynské rukavice alebo utierku.
- Pri zdvíhaní veka buďte opatrní a veko odnímajte vždy smerom od seba.
- Na miešanie a naberanie pokrmov používajte kuchynské náradie
- Počas prevádzky nenechávajte na veku hrnca žiadne predmety (napr., ochranné rukavice, utierky), ktoré by mohli spôsobiť zakrytie otvorov na odvod pary.

- Spotrebič neprenášajte v horúcom stave, pri eventuálnom preklopení hrozí nebezpečenstvo úrazu popálením a oparenie.
- Na prenášanie spotrebiča používajte prelisy!
- S cieľom údržby alebo opravy demontujte iba tie diely elektrického hrnca, ktoré sú spomenuté v tomto návode. Ostatné súčasti alebo príslušenstvo nikdy nerozmontujte a nevymieňajte ich za iné.
- Používajte hrnce iba s napájacím prívodom, ktorý je jeho súčasťou! Pokiaľ dôjde k poškodeniu napájacieho prívodu, nikdy ho nevymieňajte za prívod nerovnakého typu.
- Spotrebič je prenosný a je vybavený pohyblivým prívodom s vidlicou, ktorý zabezpečuje dvojpólové odpojenie od el. siete.
- Napájací prívod nesmie byť poškodený ostrými alebo horúcimi predmetmi, otvoreným plameňom a nesmie sa ponoriť do vody.
- Napájací prívod nikdy nekladte na horúce plochy, ani ho nenechávajte visieť cez okraj stola alebo pracovnej dosky. Zavadením alebo ťažaním za prívod napr. deťmi môže dôjsť k prevrhnutiu či stiahnutiu spotrebiča a následne k vážnemu zraneniu!
- Pravidelne kontrolujte stav napájacieho prívodu spotrebiča.
- V prípade potreby použitia predlžovacieho prívodu je nutné, aby nebol poškodený a vyhovoval platným normám.
- Tento spotrebič používajte iba na účel, na ktorý je určený tak, ako je popísané v tomto návode. Spotrebič nikdy nepoužívajte na žiadny iný účel.
- Spotrebič používajte iba s originálnym príslušenstvom od výrobcu.
- **VAROVANIE:** Pri nesprávnom používaní prístroja, ktoré nie je v súlade s návodom na obsluhu, existuje riziko poranenia.
- Prípadné texty v cudzom jazyku a obrázky uvedené na obaloch, alebo výrobku, sú preložené a vysvetlené na konci tejto jazykovej mutácie.
- Výrobca nezodpovedá za škody a zranenia spôsobené nesprávnym používaním spotrebiča a príslušenstva (napr. **znehodnotenie potravín, poranenie, popálenie, oparenie, požiar**) a nie je zodpovedný zo záruky za spotrebič v prípade nedodržania vyššie uvedených bezpečnostných upozornení.

## II. POPIS SPOTREBIČA A PRÍSLUŠENSTVA (obr. 1)

### A – parný hrniec

A1 – zásobník vody

A2 – ovládací panel s displejom

A3 – vodoznak

A4 – plniaci otvor

A5 – sitka

A6 – odkvapkávacia miska

A7 – napájací prívod

### B – varná misa (2 ks)

B1 – Separátor oddelenia – prepážka (2 ks)

### C – miska na ryžu/polievku

### D – večo

D1 – držadlo











## III. PRÍPRAVA A POUŽITIE

Odstráňte všetok obalový materiál, vyberte parný hrniec a všetko príslušenstvo. Umiestnite hrniec na rovný a suchý povrch (napr. kuchynský stôl), vo výške minimálne 85 cm, mimo dosahu detí (pozrite ods. **I. BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA**). Pred prvým použitím umyte časti, ktoré prídu do styku s potravinami, v teplej vode s prídavkom saponátu, dôkladne opláchnite čistou vodou, vytrite do sucha, prípadne nechajte oschnúť. **Zásobník naplňte cca 0,5 l čistej pitnej vody a poskladajte všetky súčasti parného hrnca.** Nastavte časovač na 30 minút a nechajte vytvárať paru.



Po uplynutí času nechajte hrniec vychladnúť a následne vylejte zvyšnú vodu z hrnca. Teraz je spotrebič pripravený na použitie.

### Popis - ovládací panel a displej (obr. 2)

	Tlačidlo OFF = slúži na zapnutie / vypnutie. Po stlačení zaznie zvukový signál (pípnutie) a hrniec sa zapne alebo vypne
	Tlačidlo MENU - L = slúži pre výber programu. Číslica a symbol na displeji znázorňuje zvolený program a jeho prednastavený čas prípravy
	Tlačidlo MENU - P = slúži pre výber programu. Číslica a symbol na displeji znázorňuje zvolený program a jeho prednastavený čas prípravy
	Tlačidlo = slúži pre nastavovanie času jednotlivých programov, znižujeme hodnoty času v rozmezí 1 - 99 minút (krok 1 minúta)
	Tlačidlo = slúži pre nastavovanie času jednotlivých programov, znižujeme hodnoty času v rozmezí 99 - 1 minút (krok 1 minúta)
	Tlačidlo START / PAUSE = slúži pre spustenie alebo prerušenie činnosti zvoleného programu
	Symbol = funkcia pára Popis stavu: Symbol bliká = zóna je v prevádzke s produkciou pary Symbol svieti = produkcia pary je pozastavená v danej zóne Symbol nesvieti = zóna je vypnutá
	Symbol = funkcia udržiavania teploty (20 minút)
	Symbol = ochrany pred nedostatkom vody (do zásobníku doplňte vodu)
	Symbol = odstránenie vodného kameňa (príliš mnoho usadenín v zásobníku)

### Zvukový signál sa ozve:

- po pripojení napájacieho prívodu k el. sieti (1x zvukový signál),
- pri stlačení tlačidla MENU, ON/OFF (1x zvukový signál),
- keď skončí nastavený program (2x zvukový signál),
- keď skončí režim udržiavania teploty (5x zvukový signál),
- keď sa aktivuje funkcia automatického vypnutia spotrebiča (1x zvukový signál).

Po správnom zostavení a pripojení k el. sieti sa rozsvieti displej a ozve sa 1x zvukový signál, následne sa hrniec automaticky prepne do pohotovostného režimu Stand-By.

- 1) Ovládací panel **A2**: umožňuje nastavenie času prípravy s max. dĺžkou 99 minút a celkom 6 automatických programov. Po uplynutí nastaveného času zaznie zvukový signál, ohrev sa ukončí a zapne sa funkcia udržiavania teploty.

- 2) Displej **A2**: zobrazuje aktuálnu funkciu spotrebiča.
- 3) Vodoznak **A3**: zobrazuje aktuálne množstvo vody v zásobníku.
- 4) Odkvapkávacia miska **A6**: zabraňuje kondenzácii vody a potravinárskych tekutín v odkvapkávaní späť do nádrže. Voda v nádrži na tvorbu pary tak zostáva stále čistá.
- 5) Varné misy **B**: sú pre ľahšiu orientáciu očíslované. Misu s číslou 1 umiestnite ako prvú na základňu, misu s číslou 2 umiestnite ako poslednú. Dná sú opatrené 10 prelismi pre ľahké umiestnenie vajec pri varení. Vajcia pred prípravou prepichnete.
- 6) Miska na ryžu/polievku **C**: môžete ju tiež použiť na varenie potravín v tekutine (napr. zeleniny v omáčke alebo rýb vo vode). Do misy na ryžu dajte ryžu a vodu (dva diely vody na jeden diel ryže = max. 250 g). Misku na ryžu položte do varnej misy č. 2.

### Funkcia automatické vypnutie

- keď skončí nastavený program,
- Ak neprebehne žiadna operácia v priebehu cca 60 sek.

### Zostavenie hrnca na varenie (obr. 1, 3, 4)



Do zásobníka **A1** vložte odkvapkávaciu misku **A6**. Naplňte zásobník čistou pitnou vodou v množstve podľa potreby varených potravín (minimálne a maximálne množstvo je označené na vodoznaku **A3**). Zostavené a naplnené varné misy **B** postupne vložte na parný hrniec v príslušnom poradí (t. j. 1, 2). Teraz umiestnite na hornú misu veko **D** tak, aby otvory na odvod pary smerovali vždy od vás. Presvedčte sa, že nie je napájací prívod poškodený a že neprechádza cez akékoľvek ostré či horúce plochy. Pripojte vidlicu napájacieho prívodu **A7** k el. sieti. Na ovládacom paneli **A2** nastavte čas potrebný na prípravu potravín. Displej **A2** zobrazuje funkciu spotrebiča. Po spustení zvoleného programu sa číslice postupne po 1 minúte znižujú. Ako náhle je program u konca, zaznie zvukový signál a zobrazí sa na displeji 00. Parný hrniec sa potom prepne do režimu udržiavania teploty (20 min.). Potravina alebo špecialita sa môže vybrať z hrnca. Navolenú dĺžku prípravy / program je možné kedykoľvek ukončiť tak, že stlačíte tlačidlo START/PAUSE.

### Ovládanie výrobu


Tento výrobok je vybavený duálnou zónou varenia. To znamená, že môžete variť v dvoch zónach rozličné suroviny s rôznym nastavením doby varenia.

Pomocou ovládacieho panelu môžete nastaviť 2 druhy varenia:

#### 1 / Varenie s rôznou dobou ukončenia

Pri tomto spôsobe si zvolíte druh potraviny a k nej zodpovedajúcu dĺžku varenia v prvej zóne. Voľbu vykonajte pomocou tlačidiel menu (prípadne upravte čas pomocou tlačidiel + -) a ihneď po nastavení stlačením tlačidla  zapnite varenie v nastavenej zóne. Následne nastavte kedykoľvek rovnakým spôsobom varenie v druhej zóne a zapnite varenie v tejto zóne stlačením tlačidla . Zostávajúci čas do konca varenia sa zobrazuje na displeji. Koniec varenia v jednotlivých zónach nastane po uplynutí času zodpovedajúcich zón. To znamená, že každá zóna ukončí varenie v rôznom čase.

## 2 / Varenie s rovnakou dobou ukončenia

Ak požadujete, aby varenie v oboch zónach bolo ukončené v rovnaký čas, zvolte si najprv potravinu a dĺžku varenia v prvej zóne pomocou tlačidiel menu (prípadne upravte čas pomocou tlačidiel + -). Následne nastavte rovnakým spôsobom druhú zónu. Až po nastavení časov oboch zón stlačte tlačidlo . Po spustení sa zapne najprv zóna, ktorá má dlhšiu dobu varenia. V okamihu, keď nastavený čas druhej zóny bude zhodný s aktuálnym časom prvej už zapnutej zóny, sa zapne táto druhá zóna. Tým dosiahnete ukončenie varenia oboch zón v rovnakom čase.

## ODPORÚČANIA

- Na prípravu potravín môžete použiť iba jednu, alebo dve varné misy.
- Pri použití iba jednej naparovacej misy sa pokrm naparuje kratší čas než pri použití 2 naparovacích mis.
- Pokrm v mise 1 sa uvarí rýchlejšie než pokrm vo vyššie položené mise 2. Pokiaľ používate viac než jednu misu, varte pokrm v mise 2 o 5 – 10 minút dlhšie.
- Objemovo veľké potraviny pripravujte v mise č. 1, prípadne ich umiestňujte bližšie k okraju misy, naopak najmenšie potraviny v mise č. 2 a bližšie k stredu misy.
- Pri príprave jedla, ktoré počas varenia naberá objem, naplňte misu maximálne do 3/5.
- Nevyplňujte priestor v mise veľkým množstvom potravín, ponechajte dostatočný priestor na maximálny prechod pary.
- Ak budete variť vo všetkých troch misách naraz, mäso, hydinu, ryby vložte vždy do spodnej misy a zeleniny do horných misiek, aby šťava zo surového alebo nedostatočne uvareného mäsa a hydiny nekvapkala na ostatné pokrmy.
- Kvapkajúca skondenzovaná para z hornej misy môže ovplyvňovať chuť potravín v dolnej mise. Dbajte na to, aby sa dobre znášali chute pokrmov v rôznych naparovacích misách.
- Po celý čas prípravy vychádza z otvoru vo veku para, čo je sprevádzané charakteristickým zvukovým prejavom „syčaním“. Tento jav je úplne normálny a nie je dôvodom na reklamáciu spotrebiča.
- Ak zistíte počas varenia, že je v zásobníku nedostatočné množstvo vody, môžete vodu ľahko doplniť pomocou vhodnej nádoby cez výklopný plniaci otvor **A4** bez toho, aby ste museli zdvíhať varné misy (pozri obr. 3B).
- Ak varíte dve jedlá následne po sebe, vyprázdnite odkvapkávacia misku a pokiaľ je to potrebné, doplňte hladinu vody v zásobníku.
- V prípade, že viackrát zdvihnete veko, unikne para a varenie potom potrvá dlhšie.

### POZOR

- Ak sa na displeji objaví nezvyčajné znaky, odpojte spotrebič od el. siete a následne ho znova pripojte.
- Ak nie je veko správne položené na mise alebo pokiaľ celkom chýba, nebude sa pokrm správne naparovať.
- Na vnútornej ploche veka, misy, odkvapovej miske môžu zostať zvyšky horúcej vody! Horúca voda tiež zostane v zásobníku, napriek tomu, že ostatné diely sú už chladné. Pozor, aby ste sa nezranili (neoparili a nespálili). Použite vhodné ochranné pomôcky (napr. utierku, ochranné rukavice).

## Rady pre varenie v parnom hrnci

Následujúce typy spracovania považujte za príklady a za inšpiráciu, ktorej cieľom nie je poskytnúť návod, ale ukázať možnosti rôzneho spracovania potravín. Časy príprav (varenia) závisia od množstva, druhu a kvality použitých substancií, štandardne sa však

pohybujú v jednotkách až desiatkach minút. Množstvo spracovávaných potravín voľte tak, aby nedošlo pri ich spracovaní k prekročeniu maximálneho obsahu misiek. Dodržujte predpísané časy uvedené v receptoch. Vždy však nalejte dostatočné množstvo vody, inak by sa parný hrniec mohol pred dokončením procesu varenia bez vody prehriať. Po nejakom čase používania hrnca budete používať vlastné časy, získané skúsenosťami a praktickým varením.

## RYŽA A OBILNINY

- Existuje mnoho typov ryže. Riadte sa pokynmi pre daný typ.
- Odmerajte presne ryžu a vodu, ktoré potom zmiešate v mise. Zakryte a zapnite paru.
- Pre väčšiu ryžu pridajte 1 – 2 polievkové lyžice vody k množstvu zaznačenému v tabuľke. Pre tvrdšiu ryžu znížte množstvo vody o 1 – 2 lyžice.
- Ochutiť ryžu soľou, čiernym korením alebo maslom môžete až po parení.

Typ ryže	Pomer v mise na ryžu		Približná doba (v minútach)
	Množstvo ryže	Množstvo vody	
Biela			
– Obyčajná	0,25 kg	0,3 l	50 – 55

## ZELENINA

- Zeleninu dobre očistite, odrežte stonky, okrajajte, olúpte či nakrájajte. Malé kúsky sa pripravujú rýchlejšie než väčšie.
- Množstvo, kvalita, čerstvosť, veľkosť a teplota jedla môžu ovplyvniť čas parenia. Podľa potreby prispôbte množstvo vody.
- Mrazená zelenina by sa nemala pred prípravou rozmrazovať.
- Niektorá mrazená zelenina by sa mala vložiť do misky na ryžu a pred varením zakryť kúskom alobalu.
- Zmrazené potraviny by sa mali oddeliť alebo zamiešať po 10 – 12 minútach. Použite na to dlhú vidličku/lyžicu.

Druh	Hmotnosť / Kusy	Približná doba (v minútach)
Artičoky, celé	4 ks s odrezanými vrškami	40 – 50
Chren, stonkový, fazuľa	0,4 kg	13 – 15
Brokolice, stonková	0,4 kg	16 – 18
Mrkva	0,4 kg najemno nakrájaná	20 – 22
Karfiól, celý	0,4 kg	16 – 18
Hrášok	0,4 kg vylúpaný	10 – 12
Špenát	0,25 kg	8 – 10

## RYBY A MORSKÉ PLODY

- Čas varenia uvedený v tabuľke je pre čerstvé alebo mrazené i plne rozmrazené morské plody a ryby.
- Morské plody a ryby pred varením očistite a pripravte.– Lastúrniky, ustrice a slávky sa môžu otvoriť po rôznom čase. Kontrolujte ich, aby sa neprevarili.

- Rybie filety môžete pripravovať v miske na ryžu a podávať ryby a morské plody buď neochutené či s pridaním bylinkového masla, margarínu, citrónov či omáčky.
- Časy prípravy upravte podľa potreby.

Druh	Hmotnosť / Kusy	Približná doba (v minútach)
Humr		
– Ocas	2 ks	20 – 22
– Povelky	0,4 kg	20 – 22
Hrebenačka (čerstvá)		
– morská (v šklbli)	0,25 – 0,45 kg	8 – 10
Ryby		
– Filety	0,25 kg	10 – 12

## MÄSO

Druh	Hmotnosť / Kusy	Približná doba (v minútach)
Hovädzie		
– Plece	0.25 kg	8 – 10
Kuracie	0.45 kg	
– Kúsky	2 – 4 ks	12 – 15
Bravčové		
– Kocky	0,4 kg	5 – 10

## VAJÍČKA

Toto sú užitočné pokyny na prípravu vajec v pariacom hrnci. Dá sa použiť na prípravu vajec namäkko, stratených vajec i miešaných vajec.

### VARENIE VAJEC V ŠKRUPINKE (NA MÄKKO)

Vajce prepichnete ihlou alebo špajľou v spodnej alebo hornej časti škrupinky. Vajcia potom umiestnite do misiek prepichnetým koncom nahor.

### STRATENÉ VAJCIA

Vajcia rozbite a vložte do jednotlivých teplovzdorných misiek s trochou vody, potom ich vložte do misy na varenie.

### MIEŠANÉ VAJCIA

Rozmiešajte vajíčka s trochou mlieka či smotany, potom zmes vylejte do misy na ryžu, vložte ju do misy, zakryte vekom. Raz alebo dvakrát počas varenia premiešajte.

POZNÁMKA: Veľké vajcia sa budú musieť variť o niečo dlhšie.

Typ	Množstvo	Približná doba (v minútach)
Varené v škrupine Mäkké	1 – 10 (x60g)	8 – 9 minút
Stredné		11 – 12 minút
Tvrde		15 – 16 minút

Stratené Mäkké	4 – 10 (x60g)	6 minút
Stredné		7 – 8 minút
Tvrde		10 minút
Miešané	6 (x60 g) vajec s 1/3 hrnčeka mlieka alebo smotany a korenia	12 – 14 minút

## IV. ÚDRŽBA

**Pred každou údržbou spotrebič odpojte vytiahnutím vidlice napájacieho prívodu z el. zásuvky! Parný hrniec čistite až po jeho vychladnutí!** Čistenie vykonávajte pravidelne po každom použití! Nepoužívajte drsné a agresívne čistiace prostriedky (napr. **ostré predmety, škrabky, chemické rozpúšťadlá, riedidlá, žieravé prostriedky na čistenie rúr alebo iné rozpúšťadlá!**) Vyprázdňte odkvapkávaciu misku a zásobník vody. Vonkajšie plochy hrnca čistite mäkkou vlhkou handričkou. Zásobník vody vytrite hubou na riad a osušte. Všetky ostatné dielce (t.j. **odkvapkávaciu misku, misy, misku na ryžu a veko**) umyte v horúcej vode s čistiacim prostriedkom, následne opláchnite čistou vodou a nechajte dokonale uschnúť (môžete použiť umývačku riadu). Pravidelne kontrolujte čistotu sitka **A5** umiestnených v odkvapovej miske. Ak sú zanesené, treba ich vybrať sitka môžete ľahko vyčistiť pomocou vhodnej kefy. Výlisky z plastu nikdy nesaďte nad zdrojom tepla (napr. **kachle, el./plynový sporák**). Pokiaľ sa znečistí napájací prívod, utrite ho vlhkou handričkou. Niektoré potraviny môžu určitým spôsobom príslušenstvo zafarbiť. To však nemá na funkciu spotrebiča žiadny vplyv a nie je dôvodom na reklamáciu spotrebiča. Toto zafarbenie obvykle za určitý čas samo zmizne.

### Odstránenie vodného kameňa

Ak sa na displeji zobrazí symbol „odvánění“ alebo dôjde k zreteľnému predĺženiu času vývinu pary, je nutné vykonať vyčistenie ohrievacieho telesa od vápenatých a minerálnych usadenín, ktoré sú obsiahnuté v pitnej vode. Spomínané usadeniny je možné odstrániť buď pomocou kyseliny citrónovej alebo octovej. **Nepoužívajte odstraňovač vodného kameňa alebo dekalciфикаčné tablety!** Do zásobníka nasypete cca 50 g kyseliny citrónovej alebo nalejte 1/2 bieleného octu a doplňte vodou po rysku MAX. Hrniec zapnite a majte ho pod dozorom. Po dosiahnutí mierneho varu hrniec vypnite a nechajte i s náplňou vychladnúť. Následne náplň vylejte a niekoľkokrát vypláchnite zásobník vody čistou pitnou vodou z dôvodu odstránenia prípadných zvyškov použitého čistiaceho prostriedku. V prípade veľmi silného znečistenia môžete celý postup zopakovať.

### Uloženie

Pred uložením sa uistite, že sú hrniec a všetky jeho súčasti chladné. Hrniec skladujte na bezpečnom a suchom mieste, mimo dosahu detí a nesvojprávnych osôb.

## V. EKOLÓGIA



Ak to rozmery umožňujú, na všetkých dieloch sú vytlačené znaky materiálov, ktoré sú použité na obalový materiál, komponenty a príslušenstvo, ako aj na ich recyklovanie. Uvedené symboly na výrobku alebo v sprievodnej dokumentácii znamenajú, že použité elektrické alebo elektronické výrobky nesmú byť likvidované spoločne s komunálnym

odpadom. Za účelom správnej likvidácie výrobku ho odovzdajte na určených zberných miestach, kde budú prijaté zdarma. Správnu likvidáciou tohto produktu pomôžete zachovať cenné prírodné zdroje a napomáhate prevencii potenciálnych negatívnych dopadov na životné prostredie a ľudské zdravie, čo by mohli byť dôsledky nesprávnej likvidácie odpadov. Ďalšie podrobnosti si vyžiadajte od miestneho úradu alebo najbližšieho zberného miesta. Pri nesprávnej likvidácii tohto druhu odpadu môžu byť v súlade s národnými predpismi udelené pokuty. Ak má byť spotrebič definitívne vyradený z činnosti, odporúča sa po jeho odpojení od elektrickej siete odrezat' napájací prívod. Spotrebič tak bude nepoužiteľný.

**Údržbu rozsiahlejšieho charakteru alebo údržbu, ktorá vyžaduje zásah do vnútorných častí spotrebiča, musí vykonať iba špecializovaný servis! Nedodržaním pokynov výrobcu zaniká právo na záručnú opravu!**

Prípadné ďalšie informácie o spotrebiči a servisnej sieti získate na infolinke +420 545 120 545 alebo na internetovej adrese [www.eta.sk](http://www.eta.sk).

## VI. TECHNICKÉ ÚDAJE

Napätie (V)	uvedené na typovom štítku výrobku
Príkion (W)	uvedený na typovom štítku výrobku
Hmotnosť približne (kg)	6,5
Spotrebič ochrannej triedy	II.
Príkion v pohotovostnom režime je < 0,50 W.	

**Zmena technickej špecifikácie a obsahu prípadného príslušenstvo podľa modelu výrobku je vyhradená výrobcem.**

### UPOZORNENIA A SYMBOLY POUŽITÉ NA SPOTREBIČI, OBALOCH ALEBO V NÁVODE:

*HOT – Horúce. DO NOT COVER – Nezakrývať. CAUTION: BE CAREFUL OF STEAM – POZOR: nebezpečenstvo oparenia. HOUSEHOLD USE ONLY — Len na použitie v domácnosti. DO NOT IMMERSE IN WATER OR OTHER LIQUIDS — Neponárať do vody alebo iných tekutín.*



*TO AVOID DANGER OF SUFFOCATION, KEEP THIS PLASTIC BAG AWAY FROM BABIES AND CHILDREN. DO NOT USE THIS BAG IN CRIBS, BEDS, CARRIAGES OR PLAYPENS. THIS BAG IS NOT A TOY. Nebezpečenstvo udusenía. Nepoužívajte toto vrecúško v kolískach, postieľkach, kočíkoch alebo detských ohrádkach. PE vrecko odkladajte mimo dosahu detí. Vrecko nie je na hranie.*

 UPOZORNENIE



UPOZORNENIE: HORÚCI POVRCH

Electric steam pot

**eta 1134-10**

# Calderon II

## INSTRUCTIONS FOR USE

Dear customer, thank you for buying our product. Before putting the appliance into operation, read carefully these instructions for use and store properly this manual together with the certificate of warranty, a cash voucher and possibly with the package and the internal contents of the package.

### I. SAFETY WARNINGS



- Consider the instructions for use as a part of the appliance and pass them on to any other user of the appliance.
- Do not insert or take the plug out of a socket with wet hands and do not pull the power cord!
- Never use the appliance if the power cord or power plug are damaged, if it is not functioning correctly or if it has fallen on the floor and been damaged or if it has fallen into water. In such cases take the appliance to a professional service centre to verify its safety and correct function.
- This product can be used by children at the age of 8 years and older if they are supervised or if they were instructed regarding use of the appliance in a safe way and if they understand possible risks. Children must not play with the appliance. User cleaning and maintenance must not be performed by children if they are younger than 8 year and unsupervised. Children younger than 8 years must be kept out of reach of the appliance and its power cord.
- The device may be used by persons with reduced physical or mental abilities or lack of experience and knowledge only if they are under supervision or they have been instructed about using the appliance safely and understand the potential dangers. Children must play with the appliance.
- If the power cord of this appliance is damaged, the cord must be replaced by the manufacturer, their service technician or by a similarly qualified person, this will prevent the creation of a dangerous situation.
- Always unplug the appliance from power supply if you leave it unattended and before assembly, disassembly or cleaning.
- Before replacing accessories or accessible parts, which move during operation, before assembly and disassembly, before cleaning or maintenance, turn off the appliance and disconnect it from the mains by pulling the power cord from the power socket!
- CAUTION: Do not use the appliance with a program, time switch or any other part that turns the appliance on automatically as there is a risk of fire if the appliance is not covered or placed properly.



- **NOTICE** – Some parts of this product may become very hot and cause burns. Take special care when children or handicapped persons are present.
- Check whether the data on the type label correspond with the voltage in your socket.
- The power cord plug has to be connected to a properly connected and grounded socket according to the EU standard.
- This appliance is not intended for outdoor use.
- Do not use the appliance for heating a room!
- When the appliance is in operation, prevent pets, plants or insects to get in contact with it.
- The product is intended for home use and similar (in shops, offices and similar workplaces, in hotels, motels and other residential environments, in facilities providing accommodation with breakfast). It is not intended for commercial use!
- Do not use the appliance with a program, time switch or any other part that turns the appliance on automatically as there is a risk of fire if the appliance is not covered or placed properly.
- **Never immerse the appliance into water or wash it in running water, except for the parts mentioned in the Maintenance chapter.**
- **We recommend not leaving the appliance in operation without supervision and checking it during the whole time of food preparation!**
- Let the appliance cool down before maintenance or storing it.
- It is not allowed to modify the surface of the appliance in any way (e.g. **using a self-adhesive wallpaper, foils, etc.**)!
- After finishing work, always switch off the appliance and disconnect it from power supply by taking the power cord connector out of the electric socket.
- Do not switch on the steam pot without insufficient amount of water in the water container.
- Do not use the steam pot without the drip tray; hot water could splash from the appliance.
- Never pour water in the container that was made by defrosting a freezer, water from a clothes dryer, condensed water, some kinds of mineral water, water with added spices, alcohol etc.
- The appliance is equipped with the heat safety lock, which disconnects power supply if the steam sensor fails, or if an empty pot is turned on. If it happens, unplug the appliance from power supply and let it cool down. Do not fill the pot with cold water in order to cool it down quickly. It could reduce life of the heating element.
- Never put the appliance close to objects or under objects that can be damaged by steam, e.g. walls, kitchen cabinets, cupboards, paintings or curtains. Leaking steam could damage them.
- Do not use the appliance in the environment that is saturated with explosive or flammable steams.
- Do not place the appliance on unstable, fragile and flammable surfaces (e.g. **glass, paper and plastic, varnished wooden plates and various fabrics/table cloths**).
- Use the appliance in the working position only at places with no risk of its turning over and in sufficient distance from heat sources (e. g. **heater, electric/gas stove, cooker, etc.**) and wet surfaces (**e. g. sinks, wash basins, etc.**)
- **When cooking, do not touch places where hot steam is coming out; there is a risk of burning and scalding.**
- When handling the cooking bowls and the lid, use the protective kitchen gloves or a towel.
- Be careful when lifting the lid and always remove the lid away from your body.
- Always use kitchen utensils for mixing and taking food out
- Do not let any objects on the lid of the pot during operation (e.g. protective gloves, towels) that could cause covering the holes for steam outlet.

- Do not carry the appliance when it is hot; there is a risk of getting burned and scalded in the case of possible tilting. Use carry for carrying the appliance!
- For maintenance or repairs, disassemble only those parts of the electric pot that are mentioned in these instructions for use. Never disassemble the appliance or its parts and do not replace them with other ones.
- Use the pot only with the power cord that makes up its part! If the power cord is damaged, never replace it with a power cord that is not of the same type.
- The appliance is portable and it is equipped with a movable connector with a plug, which ensures double-pole disconnection from power supply.
- Check the condition of the power cord of the appliance regularly.
- The power cord must not be damaged with sharp or hot objects, open fire and it must not be sunk into water.
- Never put the power cord on hot surfaces or do not let it hang over the edge of a table or a work top. Plugging or pulling the power cord e.g. by children can result in tilting over or drawing the appliance down and serious injury!
- If you need to use an extension cord, it has to be uncorrupted and it has to comply with the valid standards.
- Use the appliance only with original accessories from the producer.
- Use the appliance only for the purpose it is intended for as specified in this manual. Never use the appliance for any other purpose.
- **WARNING:** There is a risk of injury in case of incorrect use (not in accordance with the manual) of the appliance.
- The manufacturer is not responsible for damage caused by improper use of the appliance and the accessories (e.g. **food deterioration, injury, burning, scalding, fire**) and its guarantee for the appliance does not apply in situations when the safety warnings above are not complied with.

## II. DESCRIPTION OF THE APPLIANCE AND ITS ACCESSORIES (Fig. 1)

### A – steam pot

A1 – water container

A2 – control panel with display

A3 – water gauge

A4 – filling hole

A5 – strainers

A6 – drip tray

A7 – power cord

### B – cooking bowl (2 pieces)

B1 – compartment separator (2 pieces)

### C – rice/soup tray











### D – lid

D1 – handle

## III. PREPARATION AND USE

Remove all the packing material, take out the steam pot and all the accessories. Place the pot on flat and dry surface (e. g. kitchen table) in the height of at least 85 cm, out of reach of children. (see par. I. **SAFETY WARNINGS**). Before the first use, wash the parts that will be in contact with food in hot water with a detergent, rinse thoroughly with clean water, wipe till dry or let it dry. **Fill in the container with about 0.5 L clean water and assemble all parts of the steam pot.** Set the timer to 30 minutes while steam is created. After lapse of the time, let the pot cool down and then pour the remaining water from the pot. Now the appliance is ready for use.

## Description of control panel and display (fig. 2)

	The ON/OFF button = to switch the pot on/off. The button is used for turning the steam pot on/off. A beep signal will be heard after pressing the button for and the appliance is on or off
	The MENU - Left side button = is used for selection of the program required. Numbers of the display show the program selected and its pre-set baking time
	The MENU - Right side button = is used for selection of the program required. Numbers of the display show the program selected and its pre-set baking time
	Button = used to set the duration of the individual programmes time (+ increasing the time). The maximum value is 99 minutes
	Button used to set the duration of the individual programmes time (- decreasing the time). The minimum value is 1 minute
	This button is used to start and pause the programme
	Symbol = for Steaming function Status description: Symbol light is flashing = the zone is in operation with steam generation Symbol light is on = steam generation is paused in the zone Symbol light is off = the zone is off
	Symbol = for Keep warm* function (20 minutes)
	Symbol = for protection when waterless (fill water into water container)
	Symbol = for to descale the appliance

### The beep sound will activate:

- if you plug the fork of the supply cord into the el. outlet (one beep),
- if you press of the button MENU, ON/OFF (one beep),
- when the programme is finished (two beep),
- when the temperature maintenance mode is finished, (five beep),•
- when automatic switch off is activated (one beep).

After correct assembling and connecting the appliance to the mains, display will light, a signal (1 beep) will sound and then the pot is switched automatically to the stand-by regime.

- 1) Control panel **A2**: enables setting the preparation time of the maximum length of 99 minutes and 6 automatic programs. After lapse of the set time, the sound signal will go off, heating will stop and the appliance will automatically go to Keep warm mode.

- 2) Display **A2**: will displays all symbols with operation of the appliance.
- 3) Water gauge **A3**: displays the current amount of water in the container.
- 4) Drip tray **A6**: prevents condensation of water and food liquids and dripping back to the container. So the water in the container for steam creation always remains clean
- 5) Cooking bowls **B**: they are numbered for easier reference. Place bowl 1 as the first one on the base and place bowl 2 as the last one. Bottoms have 10 moulded holes inside for easy positioning of eggs while cooking. Pierce eggs before cooking.
- 6) Rice/soup tray **C**: you can also use for cooking food in liquid (e.g. vegetables in a sauce or fish in water). Put rice and water inside the bowl (two parts of water per one part of rice = max. 250 g). Put the rice tray into cooking bowl 3.

### Auto shut off

- Selected operation (steaming + keep warming) is completed as per the program.
- Selected operation is not confirmed by pressing the “Cooking” start/pause button

### Assembly of pot for cooking (Fig. 1, 3, 4)


Put drip tray **A6** into container **A1**. Fill in the container with clean drinking water as needed for cooking the food (the minimum and the maximum amount is marked on water gauge **A3**). Then put the assembled and filled in cooking bowls **B** onto the steam pot in the respective order (i.e. 1, 2). Now place lid **D** on the upper bowl so that the holes of steam outlet are always directed from you. Make sure that the power cord is not damaged and that it does not lead through any sharp or hot surfaces. Connect the plug of power cord **A7** to power supply. Set the time necessary for preparation of food by control panel **A2**. The display **A2** is signals that the appliance is in operation. When the selected programme is switched on, the digits start decreasing. When the programme finishes, the display shows 00. The steam pot switches over to the temperature maintenance mode (20 min.) The food or speciality may now be removed from the bowls. A selected programme can be ended at any time by pressing the START / PAUSE button.


### Product control

The product is equipped with dual cooking zone, allowing you to cook different types of food in the two zones with two different cooking time settings.


Using the control panel, you can set 2 cooking modes:

#### 1/ Cooking with different ends of cooking time

In this mode select the type of food and appropriate cooking time for the first zone. To make the selection, press menu buttons (or adjust the time by pressing “+ -” buttons) and immediately after setting press the  button to start the cooking programme in the set zone.

Then use the same procedure to set the cooking in the second zone. To start the cooking programme in this zone press  button. Remaining cooking time is shown on the display. The cooking time in each zone ends when the selected time for given zone has expired, i.e. the end of cooking time is different in each zone.

## 2/ Cooking with the same end of cooking time

If you wish the cooking process in the both zones to end at the same time, first select the food and the cooking time for the first zone using Menu buttons (or adjust the time by pressing “+ - “buttons). Then use the same procedure to set the cooking in the second zone. When the cooking times for both zones are set, press the  button. After starting the cooking programme, the zone with longer cooking time starts to cook first. When the set time of the second zone is equal to the remaining time of the first one, which is already cooking, the second zone starts to cook too. Thus, the cooking time ending at the same time in both zones can be achieved.

### RECOMMENDATIONS

- You can use one, or the two cooking bowls for cooking food.
- When using only one steaming bowl, food is steamed for shorter time than in use of 2 steaming bowls.
- Food in bowl 1 is cooked more quickly than food in bowls 2 that are located higher. If you use more than one bowl, cook the food in bowl 2 for 5 to 10 minutes longer.
- Food with large volume is made in bowl 1, or place it closer to the bowl wall; on the other hand, the smallest food is put in bowl 2 and closer to the bowl centre.
- Do not fill in a bowl to more than three fifths when preparing food that expands during cooking. You using the dual zone cooking - two different timer setting and menu.
- Do not fill in the space in the bowl with a large amount of food; leave sufficient space for the maximum steam passage.
- If you cook in all the three bowls at the same time, put meat, poultry, fish into the lower bowl and vegetables into the upper bowls so that the juice from raw or insufficiently cooked meat and poultry does not drip on the other food.
- The dripping condensed steam from the upper bowl can affect the taste of food in the lower bowl. Make sure that tastes of food in various steaming bowls go together well.
- During the whole time there is steam going out from the hole in the lid, which is accompanied with characteristic hissing. This is normal and the appliance cannot be subject to a complaint for this reason.
- If you find out during cooking that there is insufficient amount of water in the container, you can add water easily using a suitable container through filling hole **A4** without having to lift the cooking bowls (fig. 3B).
- If you cook two meals one after another, empty the drip tray and add water to the container.
- If you lift the lid more times, steams will go out and cooking will last longer.

### ATTENTION

- If any unusual characters appear on the display, disconnect the appliance from the electric power and reconnect it.
- If the lid is not properly placed on the bowl or if it is missing, food will not be steamed properly.
- Some hot water may stay on the inner area of the lid, the bowl and the drip tray! Hot water will also stay in the container although the other parts have cooled down already. Make sure you do not get injured (scalded and burned). Use suitable protective aids (e.g. cloth, protective gloves).

### Advice for cooking in a steaming pot

Please consider the following tips for preparing food as examples and inspiration,

the purpose of which is not to provide instructions, but to show various possibilities of preparing food. The preparation (processing) times depend on the amount, the kind and the quality of used ingredients, but as a standard they are in minutes to tens of minutes. Choose the amount of the processed food so that the maximum volume of the bowls is not exceeded. Keep the prescribed times mentioned in the recipes. But always pour in sufficient amount of water; failure to do so may result in overheating of the steam pot before completing cooking without water. After some time of using the pot you will be using your own times gained by experience and practical cooking.

## RICE AND CEREALS

- There are many types of rice. Follow the instructions for the respective type.
- Measure rice and water exactly and then mix them in the bowl. Put the lid on and switch on steam creation.
- For softer rice, add 1 to 2 tablespoons of water to the amount marked in the table. For harder rice, remove 1 or 2 tablespoons of water.
- Check the rice texture when the minimum time for preparation of the respective type of rice lapses. Also mix the rice.
- You can add salt, pepper or butter only after steaming.

Type of rice	Combinated jelú rizs		Approx. time (minutes)
	Amt. Rice	Amt. Water	
White			
- Regular	0.2 kg	0.3 l	35 – 45

## VEGETABLES

- Clean vegetables properly, cut off stalks, remove skin, peel or cut. Small pieces are prepared more quickly than bigger ones.
- The amount, quality, freshness, size and temperature of food can affect the time of steaming. Adapt the amount of steaming as necessary.
- Frozen vegetables should not be defrosted before preparation.
- Some frozen vegetables should be put into the rice tray and covered with a piece of aluminium foil before cooking.
- Frozen food should be separated or mixed after 10 to 12 minutes. You can use a long fork/spoon for that.

Variety	Weight / Or number Pieces	Approx Time (minutes)
Artichokes, whole	4 whole tops trimmed	40 – 50
Asparagus, Spears, Beans	0.4 kg	13 – 15
Broccoli, Spears	0.4 kg	16 – 18
Carrots	0.45 kg thickly sliced	20 – 22
Cauliflower - whole	0.4 kg	16 – 18
Peas	0.4 kg shelled	10 – 12
Spinach	0.25 kg	8 – 10

## FISH AND SEAFOOD

- The time of cooking given in the table applies to fresh or frozen and for fully defrosted

seafood and fish.

- Clean and prepare seafood and fish before cooking.
- Most kinds of fish and seafood are cooked very quickly. Prepare in small portions or amounts as specified.
- Clams, oysters and mussels can be opened after different times. Check them to avoid overcooking.
- Fish fillet can be prepared in the rice tray and fish and seafood can be served either without seasoning or with addition of herb butter, margarine, lemons or sauce.
- Adapt the preparation times as necessary.

Variety	Weight / Or number pieces	Approx. time( Minute)
Lobster		
- Tails	2 pcs	20 – 22
- Split	0.4 kg	20 – 22
Scallops (fresh)		
- Sea (shucked)	0.25 – 0.45 kg	8 – 10
Fish		
- Filetes	0.25 kg	10 – 12

## MEAT

Variety	Weight / Or number pieces	Approx. time (minutes)
Beef		
- Chuck	0.25 kg	8 – 10
Chicken	0.25 kg	
- Pieces	2 – 4 pcs	12 – 15
Pork		
- Cubes	0.4 kg	5 – 10

## EGGS

These are useful instructions for preparing eggs in the steam pot. It can be used for preparing soft-boiled eggs, poached eggs and scrambled eggs.

### COOKING EGGS IN SHELL (SOFT-BOILED)

Pierce eggs with a needle or a pin in the lower or the upper part of the shell. Then put eggs into the bowls with the pierced end up.

### POACHED EGGS

Break eggs and put them into individual heat-resistant bowls with a bit of water, then put them into the bowl for cooking.

### SCRAMBLED EGGS

Mix eggs with a bit of milk or cream, then pour the mixture into the rice tray, put it into the bowl and put the lid on. Mix once or twice during cooking.

NOTE: Big eggs will have to be cooked for a bit longer.

Type	Quantity	Approx. time (minutes)
Steamed in shell Soft	1 – 10 (x60 g)	8 – 9 minutes
Medium		11 – 12 minutes
Hard		15 – 16 minutes
Poached Soft	4 – 10 (x60 g)	6 minutes
Medium		7 – 8 minutes
Hard		10 minutes
Scrambled	6 (x60 g) eggs with 1/3 cup milk or cream and seasoning	12 – 14 minutes

## IV. MAINTENANCE

**Unplug the appliance from power supply by taking the connector of the power cord out of the socket before any maintenance! Clean the steam pot only after it has cooled down!** Clean the appliance regularly after every use. Do not use rough and aggressive detergents (e.g. **sharp objects, peelers, chemical solvents, thinning agents, caustic agents for cleaning ovens or other solvents**)! Empty the drip tray and the water container. Clean the outer surfaces with a soft and wet cloth. Wipe the water container with a kitchen sponge and dry it. Wash all the other parts (i.e. **drip tray, bowls, rice tray and lid**) in hot water with a detergent, then rinse with clean water and let them dry completely (you can also use a dishwasher). Do not clean clear plastic bowls and baskets with abrasive side of a sponge or pad. Check regularly the strainers **A5** for cleanliness. The strainers may be easily cleaned with the brush. Never dry plastic mouldings over a heat source (e.g. **heater, electric/gas stove**). If the power cord is soiled, wipe it with a wet cloth. Some food can colour the accessories in some way. However, this does not affect the function of the appliance and it is not a reason for a claim. This colouring usually disappears after some time.

### Removing scale

After every 15 hours of steaming usage (only steaming, not keep warming). The logo “descale” will blink to remind you to descale the appliance (maximum reminding time is 1-hour) or if the time of steam creation is significantly longer, the heating element has to be cleaned from calcium and mineral sediments that are contained in drinking water. The mentioned sediments can be removed using citric acid or acetic acid.

### Do not use a scale-removing agent or decalcification tablets!

Pour about 50 g citric acid into the container or pour in 1/2 vinegar and fill with water (the maximum amount is marked on water gauge). Switch on the pot using the time switch and supervise it. After achieving mild boiling, switch off the pot and let it cool down with the liquid inside. Then pour out the liquid and rinse the water container several times using drinking water to remove possible residues of the used detergent. Repeat the whole procedure if the pot is too soiled.



## Storage

Before storage, make sure that the pot and all its parts have cooled down. Store the pot at a safe and dry place, out of reach of children and incapacitated people.

## V. ENVIRONMENT



If the size of the appliance allows, all the parts contain marking of the materials used for production packaging, components and accessories as well as for recycling. The symbols on the product or in the accompanying documentation mean that the electrical or electronic product used must not be liquidated together with communal waste. To ensure the appropriate liquidation take the used appliance to a collection point where it will be accepted free of charge.

Correct liquidation of the product helps to protect valuable natural resources and helps to prevent a potential negative impact on the environment and human health which can be the outcome of inappropriate liquidation of waste. More details can be obtained from your local authorities or the closest collection point. Inappropriate manipulation of such waste can result in a fine according to the national legislation.

**Maintenance of a serious nature or maintenance which requires interference with the internal parts of the appliance must be carried out by a professional service centre! By failing to follow the instructions issued by the manufacturer, the right to the warranty service will be invalidated!**

## VI. TECHNICAL DATA

Voltage (V)	Shown on the type label of the appliance
Wattage (W)	Shown on the type label of the appliance
Weight approx (kg)	6.5
Protection class of the appliance	II.
Input in standby mode is	< 0.50 W.

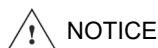
**The manufacturer reserves the right to change the technical specifications and accessories for the respective models.**

### WARNINGS AND SYMBOLS USED ON THE APPLIANCE, PACKAGING OR IN THE INSTRUCTIONS MANUAL:

*HOT, DO NOT COVER, CAUTION: BE CAREFUL OF STEAM, HOUSEHOLD USE ONLY. DO NOT IMMERSE IN WATER OR OTHER LIQUIDS.*



*TO AVOID DANGER OF SUFFOCATION, KEEP THIS PLASTIC BAG AWAY FROM BABIES AND CHILDREN. DO NOT USE THIS BAG IN CRIBS, BEDS, CARRIAGES OR PLAYPENS. THIS BAG IS NOT A TOY.*



NOTICE



WARNING: HOT SURFACE

## KEZELÉSI ÚTMUTATÓ

Tisztelt Vevőnk! Köszönjük, hogy termékünket megvásárolta. Ezen készülék üzembehelyezése előtt kérjük, olvassa el nagyon figyelmesen annak használati utasítását és ezt az útmutatót a garanciajeggyel, a pénztári bizonylattal és a lehetőségek szerint a csomagoló anyagokkal és azok tartalmával együtt gondosan őrizze meg.

**I. BIZTONSÁGI FIGYELMEZTETÉS**

- Az útmutató utasításait tekintse a készülék tartozékaként és adja át azt a készülék esetleges további felhasználójának.
- Ellenőrizze, hogy a típustáblán levő feszültségérték megegyezik-e az Ön elektromos dugaszolóaljzatában levő feszültséggel.
- **Nedves kézzel ne dugja be a csatlakozóvezeték villásdugóját az el. dugaszolóaljzatba és ne húzza ki azt az el. dugaszolóaljzathoz a csatlakozó vezetékénél fogva!**
- A készüléket 8 éven felüli gyermekek, a készülék működtetésében járatlan személyek is használhatják, amennyiben ezt felügyelet mellett teszik, illetve ismerik a készülék biztonságos működtetésének módját és az azzal járó veszélyeket. A gyermek ne játszon a készülékkel! A felhasználó által történő tisztítást és karbantartást gyermekek nem végezhetik, ha nincsenek legalább 8 évesek és csak felügyelet mellett. 8 évnél fiatalabb gyermekek csak a készülék és csatlakozó vezetéke hatósugarán kívül tartózkodhatnak.
- A készüléket nem használhatják felügyelet nélkül olyan személyek, akik alacsonyabb fizikai és szellemi képességekkel rendelkeznek, vagy akiknek nincs tapasztalatuk és nem ismerik a használati utasításokat, kizárólag abban az esetben használhatják, ha a készülékek használatáról írt utasításokat és a lehetséges veszélyeket megértik! A gyermekek nem játszhatnak a készülékkel!
- Ha a készülék tápkábele sérült, a tápkábelt a gyártónak, szervizi dolgozónak vagy hasonló képesített személynek kell kicserélnie, hogy elkerülje veszélyes helyzet kialakulását.
- Mindig válassza le a készüléket az elektromos hálózatról, ha a készülék felügyelet nélkül marad, továbbá annak beszerelése, leszerelése vagy tisztítása előtt.
- Ne használja sohasem a készüléket, ha a csatlakozókábele vagy a villásdugó megsérült, ha nem működik megfelelően, ha leesett a földre és megsérült. Ezekben az esetekben forduljon szakszervizhez és ellenőriztesse a készülék biztonsági és működési funkcióit.
- A tartozékok vagy a hozzáférhető alkatrészek cseréje előtt, azok beszerelése, kiszerelese, tisztítása vagy karbantartása előtt kapcsolja ki a készüléket és válassza le azt az el. hálózatról annak villásdugója el.dugaszolóaljzathoz történő kihúzásával!

- **FIGYELEM:** Ne használja a készüléket olyan programmal, időkapcsolóval vagy bármely olyan alkatrészsel összekapcsoltan, amelyek a készüléket automatikusan bekapcsolhatják, mivel a készülék letakart, vagy helytelen elhelyezésekor tűzveszély keletkezhet.
- **FIGYELMEZTETÉS** – A készülék egyes részei nagyon melegek lehetnek, égési sérülést okozhatnak! Figyeljen oda a gyerekekre és mozgáskorlátozott emberekre!
- A készüléket nem szabad külső térben alkalmazni.
- A készüléket nem szabad külső térben alkalmazni.
- A termék otthoni és hasonló (üzletekben, irodákban és más hasonló munkahelyeken, szállodákban, motelekben és más hasonló helyiségekben, „bed and breakfast“ típusú szállodákban) használatra szánt! Nem kereskedelmi használatra!
- A csatlakozóvezeték villásdugóját csak a szabvány szerint helyesen bekötött és földelt dugaszolóaljzatba szabad becsatlakoztatni!
- A készüléket ne használja helyiségfűtéshez!
- A készülék működéséhez nem szabad külső időzítő kapcsolót, vagy külön távvezérlő rendszert használni!
- **A Karbantartás c.fejezetben foglaltakat kivéve ne merítse a készüléket vízbe és ne öblítse azt le folyóvíz alatt!**
- **Tanácsosnak tartjuk, hogy a készüléket bekapcsolt állapotban ne hagyja őrizetlenül és ellenőrizze azt az ételkészítés teljes ideje alatt!**
- Karbantartás vagy tárolásra történő elhelyezés előtt hagyja lehűlni a készüléket.
- Nem megengedett a készülék felületét bármilyen módon megváltoztatni (pl. **öntapadó tapétával, fóliával stb.**)!
- A munka befejezése után kapcsolja ki a készüléket és válassza le az el.hálózatról a csatlakozóvezeték villásdugója elektromos dugaszolóaljzataból történő kihúzásával.
- Ne kapcsolja be a főzőedényt az étel elkészítéséhez szükséges elegendő vízmennyiség nélkül.
- Ne használja a főzőedényt csöpögtető tálca nélkül, mivel a készülékből forróvíz fröccsenhet ki.
- Semmiesetre se öntsön annak tartályába hűtőszekrény jég leolvasztásából származó, a ruhaszárító gépből eredő kondenzált vizet, bizonyos fajta ásványvízféléket, fűszerezett vizet, alkoholt stb.
- A készülék hőbiztosítóval védett, ami lekapcsolja az elektromos áram hozzávezetését akkor, ha kiforr a benne levő víz vagy ha üres készülék kerül bekapcsolásra. Ha ez bekövetkezik, akkor kapcsolja le a készüléket az el. hálózatról és hagyja azt lehűlni. A lehűtés meggyorsítása céljából ne töltsen meg a főzőedényt hideg vízzel. Csökkentheti ezzel a fűtőtest élettartamát.
- Ne helyezze a készüléket olyan tárgyak közelébe vagy alá, amelyeket a gőz megkárosíthat, például falak, konyhaszekrények, tálalók, festmények, függönyök, amelyeket a fejlődő gőz megkárosíthat.
- Ne használja a készüléket robbanás- vagy tűzveszélyes gőzökkel telt helyiségben. Ne helyezze a készüléket nem stabil, törékeny és éghető felületekre (pl. **üveg-, papír-, műanyag-, fából készült-lakkozott lapokra és különböző szőtt anyagokra/abroszokra**).
- A készüléket csak annak üzemhelyzetében használja olyan helyen, ahol az nem borulhat fel és hőforrásoktól (pl. **kályha, el./gáztűzhely, főzőlap stb.**) valamint nedves felületektől (**mosogatók, mosdók stb.**) megfelelő távolságban van.

- **Főzés közben ne érintse meg azokat a helyeket, ahol forró gőz áramlik ki, égési és forrázási veszély fenyeget.**
- A főzőedények és azok fedői megfogásakor használjon konyhai védőkesztyűt vagy konyharuhát.
- A fedő felemelésekor legyen óvatos és a fedelet mindig magától távolodó irányban emelje.
- Az ételek keveréséhez és azok kivételekor használjon megfelelő konyhai eszközöket
- Főzés közben ne hagyjon az edény fedőjén semmiféle tárgyat sem (pl. védőkesztyűt, konyharuhát), amelyek letakarhatják a gőzelvezető nyílást.
- A forró készüléket ne helyezze át más helyre, annak esetleges felborulásakor égési sérülés és leforrázás veszélye fenyeget.
- A készülék áthelyezéséhez használja annak fogantyúit!
- Karbantartási vagy javítási célokra csak azokat az elektromos főzőedény részeket távolítsa el, amelyeket ezen útmutató közöl. A többi alkatrészt vagy tartozékot soha ne szerelje szét és ne cserélje azt más darabra.
- Az ételpárolót csak az ahhoz tartozó csatlakozóvezetékekkel együtt használja! Ha a csatlakozóvezeték megsérül, akkor azt soha ne cserélje ki nem ahhoz tartozó típusú csatlakozó vezetékre.
- A készülék hordozható kivitelű és villásdugóval ellátott hajlékony csatlakozóvezetékekkel rendelkezik, ami a készülék elektromos hálózatról történő kétsarkú leválasztását teszi lehetővé.
- A csatlakozó vezeték nem szabad éles vagy forró tárgyakkal, nyílt lánggal megromgálni és nem szabad azt vízbe meríteni.
- Ellenőrizze rendszeresen a készülék csatlakozóvezetéke sértetlen állapotát.
- Soha ne helyezze a vezeték forró felületre, ne hagyja az asztal vagy a munkalap szélén át lelőgni. A csatlakozóvezetékbe történő beakadásakor vagy a csatlakozó vezeték pl. gyermekek által történő meghúzásakor a készülék felborulhat vagy leeshet és azt követően komoly sérülés történhet!
- Az esetleges vezetékhozzáadás használatakor fontos, hogy az ép legyen és megfeleljen az érvényes szabványoknak.
- **FIGYELEM:** olyan készülék használata, amely nem egyezik meg a használati utasítással, esetén a sérülés veszély léphet elő.
- A készüléket csak annak a gyártó cég által készített eredeti tartozékaival együtt használja. A készüléket csak arra a célokra használja, amelyekre az készült, ahogyan azt ezen útmutató leírása tartalmazza. Ne használja a készüléket semmilyen más célra.
- Gyártó cég nem felelős a készülék és tartozékai helytelen használatából eredő károokért (pl. az élelmiszerek tönkremenetelért, balesetekért, égési, forrázási sérülésekért, tűzkárookért) és nem felelős a készülék jótállásáért a fenti biztonsági figyelmeztetések be nem tartása esetén.

## II. A KÉSZÜLÉK ÉS TARTOZÉKAI LEÍRÁSA (1. ábra)

### A – ételpároló

A1 – víztartály

A2 – kezelőpanel + a kijelzőn

A3 – vízsztintjelző

A4 – töltőnyílások

A5 – szűrő

A6 – csepegtető tálca

A7 – csatlakozó vezeték

### B – főzőedény (2 db)

B1 – rekeszelválasztó (2 db)

### C – rizs / levesfőző edény











### D – fedél

D1 – tartófogantyú

### III. ELŐKÉSZÍTÉS ÉS HASZNÁLAT (1. ábra)

Távolítsa el a csomagolóanyagot, vegye ki az ételpárolót és annak valamennyi tartozékát. Helyezze az ételpárolót szilárd, síma és száraz felületre (például konyhaasztalra), legalább 85 cm magasságban, gyermekek részére nem hozzáférhető helyen. (lásd az **I. bekezdést BIZTONSÁGI FIGYELMEZTETÉS**). Első üzembehelyezés előtt mossa le azokat a részeket, amelyek élelmiszerekkel kerülhetnek érintkezésbe meleg, szappanos vízzel, majd alaposan öblítse le azokat tiszta vízzel és törölje szárazra, illetve szárítsa meg azokat. **Töltsön a tárolóba kb. 0,5 l tiszta ivóvizet és állítsa össze az ételpároló valamennyi részét.** Az időkapcsolót állítsa 30 percre és fejlesszen gőzt. Ezen idő eltelte után hagyja az ételpárolót kihűlni, ezután öntse ki a maradék vizet a párolól. Ezzel a készülék használatra kész állapotba kerül.

#### Működtető panel és a kijelzőn (2. ábra)

	A jelű nyomógombok ON/OFF = be- és kikapcsolása szolgálnak. A nyomógomb benyomását és benyomását és hangjelzés hallatszik és a ételpároló be- és kikapcsolása
	Ez a gomb MENU - L = lehetővé teszi a kívánt program beállítását. A kijelzőn levő számok a választott programot és az előre beállított elkészítési időt mutatja
	Ez a gomb MENU - P = lehetővé teszi a kívánt program beállítását. A kijelzőn levő számok a választott programot és az előre beállított elkészítési időt mutatja
	Ez a gomb = egyes programok időtartamának a beállítása (+ növelés). A maximális érték 99 perc.
	Ez a gomb = egyes programok időtartamának a beállítása (- csökkenés). A minimális érték 1 perc.
	A nyomógomb a program beindítására és megszakítására szolgál
	Szimbóluma = funkció gőzölős Az állapot leírása: A szimbólum villog = a zóna gőzfejlesztéssel működik A szimbólum világít = a gőztermelés megszakadt az adott zónában A szimbólum nem világít = a zóna ki van kapcsolva
	Szimbóluma = Hőmérséklettartási funkció (20 perc)
	Szimbóluma = vízkifogyás elleni védelem (töltse fel a tartályt vízzel)
	Szimbóluma = A vízkő eltávolítása (a víztartályról távolítsa el a vízkőlerakódást)

#### A hangjelzési funkció bekapcsol:

- ha a az jelű csatlakozóvezeték villásdugóját dugja be az el. dugaszolóaljzatba (1x csipogás),
- ha a nyomógomb Menu, ON/OFF benyomásakor (1x csipogás),

- ha a beállított program befejeződik (2x csipogás),
- ha befejeződik a hőmérséklettartó üzemmód (5x csipogás),
- ha a OFF aktiválódik (1x csipogás).

A megfelelő összeszerelés és elektromos hálózathoz való csatlakozás után a pároló megnyomása után hangjelzést fog hallani (1x sípol). Majd azt követően a ételpároló készenléti üzemmódba kapcsol át.

- 1) Az **A2** kezelőpanel: lehetővé teszi beállítani az ételkészítés idejét max. 99 perces és 6 automatikus program időtartamra. A beállított idő elteltével hangjelzés hallatszik, befejeződik a melegítési folyamat. Majd azt követően a ételpároló hőmérséklettartási funkció.
- 2) Az **A2** kijelzőn: a készülék működését jelzi.
- 3) Az **A3** jelű vízszintjelző: a tárolóban levő vízmennyiség aktuális szintjét mutatja.
- 4) Az **A6** jelű csepegtető tálca: megakadályozza a víz és az élelmiszerből származó folyadék kondenzálódását és annak a tartályba történő visszajutását. A tartályban levő gőzfejlesztési célokra szolgáló víz így állandóan tiszta marad
- 5) A **B** jelű főzőtálcák: a könnyebb megkülönböztethetőség céjából számozva vannak. Az 1 számú tálcát helyezze elsőként az alapzatra, a 2 számmal jelzett tálcát pedig utolsóként. A jelű fenéklapok: 10 db bepréseléssel rendelkeznek a tojások főzéshez történő elhelyezésére. A tojásokat főzés előtt szűrje át.
- 6) **C** jelű rizs/levesfőző edény: folyadékban történő élelmiszerkészítésre használhatja (pl. zöldség mártásban történő vagy halak vízben történő főzéséhez). A rizs főző edényébe tegyen rizst és vizet (két rész vizet egy rész rizshez = max. 250 g). A rizs tálcáját helyezze be a 3. sz. főzőtálcába.

### Automatikus kikapcsolás

- ha a beállított program befejeződik,
- ha nem történik semmilyen akció több mint 60 másodperc.

### Az ételpároló főzésre történő összeállítás (1., 3., 4. ábrak)

Helyezze az **A1** jelű tárolótartályba az **A6** jelű csöpögtető tálcat. Töltse meg a tartályt tiszta ivóvízzel a főzendő élelmiszerek szerinti kellő vízmennyiséggel (a minimális és a maximális vízmennyiség jeleit az **A3** jelű vízszintjelző mutatja). Az összeállított és megtöltött főzőedényeket **B** fokozatosan helyezze az ételpároló alaprésze fölé a megfelelő számozási sorrendben (1, 2). Helyezze a **D** jelű fedelet a felső edényre úgy, hogy a gőzelvezető nyílások az Önnel ellentétes oldalon legyenek. Győződjön meg arról, hogy a betápláló csatlakozó vezeték nem sérült-e és nem fekszik-e éles szélű vagy forró felületen. A csatlakozó vezeték **A7** jelű villásdugóját csatlakoztassa az el. hálózatba. Az **A2** kezelőpanel állítsa be az ételkészítéshez szükséges program/időt. Az **A2** jelű kijelzőn világitása a készülék működését jelzi. A kiválasztott program beindítása után a számértékek fokozatosan csökkennek. Amint a program befejeződik, a kijelzőn a 00 érték jeleink meg. A ételpároló ezt követően a hőmérséklettartási üzemmódba kapcsol át (20 percig). Az ételt vagy a specialitást ki lehet venni az edényekből. A kiválasztott

programot a START/PAUSE gombbal bármikor meg lehet szakítani és törölni.


## A termék kezelése


A termék kettős főzési zónával van felszerelve. Ez azt jelenti, hogy különböző alapanyagokat főzhet két zónában, különböző főzési időbeállításokkal.

A kezelőpanel segítségével 2 főzési módot állíthat be:


### 1/ Főzés különböző befejezési időekkel

Ilyen módon válassza ki az étel típusát és a megfelelő főzési időt az első zónában.

Válassza ki a menügombokat (vagy állítsa be az időt a + - gombokkal), és a beállítás után azonnal nyomja meg a  gombot a főzéshez a beállított zónában.

Ezután egyidejűleg állítsa be a főzési módot a második zónában, és indítsa el a főzést ebben a zónában a  gomb megnyomásával. A hátralévő főzési idő megjelenik a kijelzőn. A főzés az egyes zónákban a megfelelő zónák időtartamának letelte után fejeződik be. Azaz minden zóna különböző időpontokban fejezi be a főzést.

### 2/ Főzés azonos befejezési idővel

Ha azt szeretné, hogy mindkét zónában a főzés egyszerre fejeződjön be, először válassza ki az ételt és a főzési idejét az első zónában a menügombok segítségével (vagy állítsa be az időt a + - gombokkal). Ezután állítsa be a második zónát ugyanúgy. Csak akkor nyomja meg a  gombot, ha mindkét zóna be lett állítva. Az indítás után először a hosszabb főzési idővel rendelkező zóna kapcsol be. Ha a második zóna ideje megegyezik a már élesített első zóna aktuális idejével, akkor a második zóna is bekapcsol. Ezzel eléri a két zóna főzésének egyszerre való befejezését.

## JAVASLATOK

- Az étel elkészítéséhez csak egy, vagy kettő a három párolóedényt felhasználhatja.
- Egy párolóedény használatakor az étel gyorsabban felmelegszik, mint 2 ételpároló edény használatakor.
- Az 1. edénybe helyezett étel gyorsabban fő meg mint a fentebb levő 2 edénybe. Ha egynél több edényt használ, akkor főzze az ételt a 2 edénybe 5 – 10 perccel hosszabb időtartamban.
- Nagyobb térfogatú ételeket az 1. edényben készítse, illetve helyezze közelebb az edény oldalához, és viszont, a legkisebb ételdarabokat a 2. edényben annak közepére helyezze.
- Az olyan étel elkészítésekor, amelynek főzés közben megnövekszik a terjedelme, töltsé az edényt maximálisan annak 3/5 térfogatrészig.
- Húst, halat és tengeri termékeket alaposan főzze meg. Főzés előtt hagyja azokat teljesen felolvadni.
- Ha egyszerre mind a három edényben főz, akkor a húst, a baromfit, a halat mindig az alsó edénybe helyezze és a zöldséget a felső edényekbe úgy, hogy a nyers vagy nem elegendően átfőtt baromfi húsból kicsöpögő lé ne csöpögjön a többi ételre.
- A felső edényben kondenzálódó és lecsöpögő gőz befolyásolhatja az alsó edényben levő étel ízét. Ügyeljen arra, hogy a különböző ételpároló edényekbe helyezett ételek ízei egymáshoz jól illjenek.
- Az ételkészítés teljes ideje alatt a fedélben levő nyíláson át gőz áramlik ki, amit jellegzetes sziszegő hang kísér. Ez teljesen normális jelenség, és nem ok a készülék reklamációjára.
- Ha főzés közben derül ki, hogy a tartályban nincs elegendő víz, akkor megfelelő edény segítségével a vizet könnyen utánatöltheti a csöpögtető tál **A4** jelű fogantyújában levő

**A6** jelű töltőnyílásokon át anélkül, hogy fel kellene emelnie a főzőedényeket.

- Ha egymásután két ételt készít, akkor ürítse ki a csöpögtető tálat és szükség esetén töltsze utána a tartályban levő vizet.
- Abban az esetben, ha a fedelet többször felemeli, akkor a gőz elszökik és a főzés tovább tart majd.

### FIGYELEM

- Ha a kijelzőn a nem megszokott jelek jelennek meg, akkor kapcsolja ki a készüléket az el.hálózatról majd ismételten kapcsolja azt be.
- Ha a fedő nincs rendesen elhelyezve a párolóedényen vagy teljesen hiányzik, akkor az étel nem lesz megfelelően párolt állapotban.
- A fedő belső oldalán, az edényben, a csöpögtető tálcában forróvíz maradványok lehetnek! A tárolóban még maradhat forróvíz, annak ellenére, hogy a többi alkatrészek már lehűltek. Ügyeljen arra, hogy ne sérüljön meg (ne forrázza le és ne égesse meg magát). Használjon megfelelő védő segédeszközöket (pl. konyharuhát, védőkesztyűt).

### Tanácsok az ételpárolóban történő főzéshez

A következő feldolgozási javaslatokat csak példaként és inspirációként vegye, annak nem célja az útmutatás, hanem az élelmiszerek különböző feldolgozási módja bemutatása. Az elkészítés (főzés) időtartama a mennyiségtől a felhasznált anyagok fajtájától és minőségétől függ, általában tízperces nagyságrendben mozognak.

A feldolgozandó élelmiszer mennyiségét úgy válassza meg, hogy azok főzésekor ne történjen meg az edény maximális tartalma túllépése. Tartsa be a receptekben előírt időtartamokat. Azonban mindenkor öntsön elegendő vizet az edénybe, különben a pároló még a főzési folyamat befejezése előtt túlmelegedhet. A pároló egy bizonyos idő utáni használatát követően a főzéshez saját időket fog alkalmazni, amelyeket a gyakorlatban már kipróbált és begyakorolt.

### RIZS ÉS GABONAFÉLÉK

- Több rizstípus létezik. Tartsa be az adott típusra vonatkozó utasításokat.
- Mérje ki pontosan a rizs és a víz mennyiségét, amelyeket az edényben össze fog keverni. Takarja le az edényt és kapcsolja be a gőzfejlesztést.
- Puhára főtt rizs elkészítéséhez adjon hozzá 1 – 2 leveleskanálnyi vízzel többet, mint ami a táblázatban szerepel. Keményebb főttrisz eléréséhez csökkentse a vízmennyiséget 1 – 2 leveles kanálnyival.
- Ellenőrizze a rizs állapotát, amint eltelik az adott rizstípus elkészülése minimális ideje. Keverje a rizst.
- A rizs ízesítését sóval, borssal vagy vajjal csak annak megfőtte után tegye meg.

Fajta rizst	A rizs főző edényébe tegyen rizst és vizet		Közeliítő idő (percekben)
	rizst mennyiségét	víz mennyiségét	
Fehér			
– Szabályos	0.2 kg	0.3 l	35 – 45

### ZÖLDSÉGFÉLÉK

- A zöldséget jól tisztítsa meg, a szárazakat vágja le, hámozza meg, fejtse le vagy szeletelje fel. A kis darabok elkészítése gyorsabban megy, mint a nagyobb daraboké.



- Az étel mennyisége, minősége, frissessége, mérete és hőmérséklete befolyásolhatja a főzési időt. Szükség szerint változtasson a víz mennyiségén.
- A fagyasztott zöldséget annak előkészítése előtt nem kell felolvasztani.
- Néhány fagyasztott zöldségfajtát helyezze be a rizsfőző edényébe és főzés előtt fedje le egy darab alumínium fóliával.
- A fagyasztott élelmiszereket el kell különíteni vagy 10 – 12 percenként meg kell keverni. Használjon ahhoz hosszú villát/kanalat.

Fajta	Tömeg / Darabok	Közelítő idő (percekben)
Articsóka, egészben	4 db levágott csúcsokkal	40 – 50
Spárga, száras bab	0.4 kg	13 – 15
Brokkoli, száras	0.4 kg	16 – 18
Sárgarépa	0.4 kg vékonyra szeletelve	20 – 22
Karfiol, egészben	0.4 kg	16 – 18
Borsó	0.4 kg fejtett	10 – 12
Spenót	0.25 kg	8 – 10

### HALAK ÉS A TENGER GYÜMÖLCSEI

- A táblázatban levő főzési idők friss vagy fagyasztott és teljesen felolvasztott tenger gyümölcsekre és halakra vonatkoznak.
- A tenger gyümölcseit és a halakat főzés előtt tisztítsa meg és készítse elő.
- A halak és a tenger gyümölcsei többsége eléggé gyorsan megfő. Kis adagokban ill. mennyiségekben készítjük azokat, a táblázat szerint.
- Kagylót, osztrigát és ehető kagylót egymástól eltérő időkben lehet felnyitni. Ellenőrizze, hogy azok ne főződjenek túl.
- Halfilét a rizsedényben lehet elkészíteni és a halakat valamint a tenger gyümölcseit vagy ízesítés nélkül tálaljuk vagy fűszeres vajjal, margarinnal, citrommal vagy mártással ízesítjük.
- Az elkészítés idejét szükség szerint módosíthatja.

Fajta	Tömeg / Darabok	Közelítő idő (percekben)
Homár rák		
- Farok	2 db	20 – 22
- Féldarabok	0.4 kg	20 – 22
Fésűskagyló (friss)		
- tengeri (kagylóban)	0.25 – 0.45 kg	8 – 10
Halfélék		
- Filé	0.25 kg	10 – 12

### HÚS

Fajta	Tömeg / Darabok	Közelítő idő (percekben)
Marhahús		
- Lapocka	0.25 kg	8 – 10
Csirkehús	0.25 kg	

- Darabosan	2 – 4 db	12 – 15
Disznóhús		
- Kockák	0.4 kg	5 – 10

## TOJÁSFÉLÉK

Az alábbiakban hasznos utasításokat közlünk ételpárolóban történő tojásfőzéshez. Használható tojáskészítésre lágytojáshoz, buggyant tojáshoz és tojásrántottához.

### HÉJÁBAN FŐTT TOJÁS (LÁGYTOJÁS)

Szűrje át a tojást tüvel vagy hurkapálcikával a tojánhéj alsó vagy felső részén. Helyezze a tojást az edénybe annak átszűrt végével felfelé.

### BUGGYANT TOJÁS

Törje fel a tojást és öntse be hőálló edényekbe egy kevés vízzel, majd helyezze azokat a főzőedénybe.

### TOJÁSRÁNTOTTA

Keverje össze a tojást egy kevés tejjel vagy tejföllel, majd öntse a keveréket a rizsfőző edénybe, helyezze a pároló edénybe és fedje le a fedővel. Főzés közben egyszer vagy kétszer keverje meg.

**MEGJEGYZÉS:** Nagyobb tojást valamivel tovább kell főzni.

Típus	Mennyiség	Közelítő idő (percekben)
Héjában főzve Lágy	1 – 10 (x60 g)	8 – 9 perc
Közepes		11 – 12 perc
Kemény		15 – 16 perc
Buggyant Lágy	4 – 10 (x60 g)	6 perc
Közepes		7 – 8 perc
Kemény		10 perc
Rántotta	6 (x60 g) tojás 1/3 bögre tejjel vagy tejszínnel és fűszerrel	12 – 14 perc

## IV. KARBANTARTÁS

**Karbantartás előtt kapcsolja ki a készüléket, húzza ki a csatlakozóvezeték dugóját az el. dugaszolóaljzatból! Az ételpárolót csak annak gőzfejlesztő része teljes lehűlése után tisztítsa!** A tisztítást minden használatbavétel követően végezze el! Ne használjon karcos és agresszív tisztítószerkeket (pl. éles tárgyakat, kaparókat, vegyi oldószereket, hígítókat, maró hatású sütő-tisztító anyagokat vagy más oldószereket)! Üritse ki a csöpögtető edényt és a víztárolót. Az edény külső felületét tisztítsa puha, nedves ruhadarabbal. A víztárolót törölje ki edénytisztító szivaccsal és szárítsa ki. Valamennyi többi részt (azaz **a csöpögtető edényt, az edényeket, a rizsfőző edényt és a fedelet**) mossa le forró vízben, tisztítószerrel, azután öblítse le tiszta vízzel és hagyja tökéletesen megszáradni (erre használhat edénmosogató gépet is). Rendszeresen ellenőrizze a szűrő **A5** tisztaságát és a jelű szűrőt jelű kefével könnyen tisztíthatja. A műanyagból

préselt részeket ne szárítsa hőforrások (pl. **kályha, el/gáztűzhely**) fölött.

Ha a csatlakozóvezeték beszennyeződik, akkor azt nedves ruhadarabbal törölje meg. Néhány élelmiszer a tartozékokat bizonyos mértékig beszínezheti. Ez azonban nincs hatással a készülék működésére és nem ad okot a készülék reklamációjára. Az elszíneződés általában egy idő eltelte után magától eltűnik.

#### **A vízkő eltávolítása**

Az kijelzőn Szimbóluma = a vízkő eltávolítása (a víztartályról távolítsa el a vízkőlerakódást) vagy abban az esetben, ha a gőzképződés időtartama észrevehetően meghosszabbodik, ki kell tisztítani a fűtőtestet a rárakódott kalcium és egyéb ásványi anyagoktól, amelyeket az ivóvíz tartalmaz. A jelzett lerakódásokat citromsavval vagy ecettel lehet eltávolítani.

**Ne használjon vízkő eltávolítót vagy vízkőoldó tablettákat!** Szórjon a tartályba kb. 50 g citromsavat vagy öntsön annak 1/2 részéig ecetet és egészítsed ki azt vízzel úgy, vízszintjelző MAX. Időkapcsoló segítségével kapcsolja be a főzőedényt és kísérelje azt figyelemmel. A víz forrása eléréskor kapcsolja ki a főzőedényt és hagyja azt annak töltetével együtt kihűlni. Ezt követően öntse ki a töltetet és öblítse ki néhányszor ellátott tárolót tiszta ivóvízzel, az esetleg bentmaradt tisztítószer maradékok eltávolítására. Erősebb vízkőlerakódás esetén megismételheti a teljes eljárást.

#### **Tárolás**

Elhelyezés előtt győződjön meg arról, hogy a főzőedény és annak alkatrészei lehültek. A készüléket tiszta állapotban, biztonságos és száraz helyen, gyermekek és nem önjogú személyek elől elzárva tárolja.

## **V. ÖKOLÓGIA**



Amennyiben a méretek lehetővé teszik, a készülék valamennyi darabján fel van tüntetve a csomagolóanyagok, komponensek és tartozékok gyártására használt anyagok jelei, továbbá azok újrahasznosítására vonatkozó jelzések. A terméken vagy annak kísérő dokumentációjában feltüntetett jelzések azt jelentik, hogy az elektromos és elektronikus termékeket nem szabad a kommunális hulladékokkal együtt ártalmatlanítani. A helyes ártalmatlanítás céljából adja le azokat az arra kijelölt hulladékgyűjtő helyeken, ahol azokat ingyenesen veszik át. A termékek helyes ártalmatlanításával értékes természeti forrásokat segít megőrizni és megelőzi azok nem megfelelő ártalmatlanításból következő potenciálisan negatív hatásait a környezetre és az emberi egészségre. További részleteket kérjen a helyi önkormányzattól vagy a legközelebbi hulladékgyűjtő helyen. Ezen hulladékanyagok helytelen ártalmatlanítása néhány ország előírásai szerint pénzbírsággal is járhat. Amennyiben a készüléket véglegesen kiselejtezi, javasoljuk annak csatlakozóvezetéke elektromos hálózatról történő lekapcsolásakor a csatlakozóvezetékét levágni, ezzel a készülék használhatatlanná válik.

**Terjedelmesebb jellegű karbantartást vagy olyan karbantartást, ami a készülék belső részébe történő beavatkozást igényli, csak szakszerviz végezhet! A gyártói utasítások be nem tartása a garancia kötelezettségek megszűnését vonja maga után!**

## VI. MŰSZAKI ADATOK

Feszültség (V)	a készülék típusának címkéjén látható
Teljesítményfelvétel (W)	a készülék típusának címkéjén látható
Tömeg cca (kg)	6,5
A készülék érintésvédelmi osztálya	II.
Teljesítményfelvétel készenléti állapotban < 0,50 W.	

**A technikai specifikációk és modell szerinti esetleges tartozékok változtatásának jogát a gyártó fenntartja!**

**A KÉSZÜLÉKEN, ANNAK CSOMAGOLÁSÁN VAGY ÚTMUTATÓJÁBAN TALÁLHATÓ FIGYELMEZTETÉSEK ÉS SZIMBÓLUMOK:**

*HOT – Forró. DO NOT COVER – Nem szabad letakarni.*

*CAUTION: BE CAREFUL OF STEAM – VIGYÁZAT: Legyen óvatos a gőz.*

*HOUSEHOLD USE ONLY – Csak háztartásokon belüli használatra.*

*DO NOT IMMERSE IN WATER OR OTHER LIQUIDS – Nem szabad vízbe vagy más folyadékba meríteni.*



*TO AVOID DANGER OF SUFFOCATION, KEEP THIS PLASTIC BAG AWAY FROM BABIES AND CHILDREN. DO NOT USE THIS BAG IN CRIBS, BEDS, CARRIAGES OR PLAYPENS. THIS BAG IS NOT A TOY.*

*Fulladásveszély. Tartsa a PE zacskót gyermekek részére nem hozzáférhető helyen.*

*A zacskó nem játékszer. Ne használja ezt a zacskót bölcsőkben, kiságyakban, babakocsikban, vagy gyerek járókákban.*



FIGYELMEZTETÉS



FIGYELMEZTETÉS: FORRÓ FELÜLET

Parowar elektryczny

**eta** 1134-10

# Calderon II

## INSTRUKCJA OBSŁUGI

Szanowny Kliencie, dziękujemy za zakup naszego produktu. Przed uruchomieniem urządzenia, uważnie przeczytaj instrukcję obsługi i wraz gwarancją, paragonem i, jeśli to możliwe, z opakowaniem i wewnętrzną zawartością schowaj na bezpieczne miejsce.

### I. OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA



- Wskazówki w instrukcji należy uważać za część urządzenia i przekazać jakiegokolwiek następnemu użytkownikowi urządzenia.
- Skontroluj, czy dane na tabliczce znamionowej odpowiadają napięciu w Twoim gniazdku elektrycznym.
- Z urządzenia mogą korzystać dzieci powyżej 8 roku życia a także nieposiadające wiedzy lub doświadczenia w użytkowaniu tego typu urządzeń pod warunkiem, że będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane na temat bezpiecznego korzystania z tego urządzenia oraz zagrożeń wiążących się z jego używaniem. Bawienie się urządzeniem jest zabronione dzieciom. Czyszczenie i konserwacja bez nadzoru dorosłych jest dzieciom zabroniona. Dzieci do lat 8 muszą trzymać się z dala od urządzenia i jego przewodu.
- Urządzenia mogą być używane przez osoby o ograniczonej sprawności fizycznej lub umysłowej lub z niedostatecznym doświadczeniem i wiedzą, jeżeli są one pod nadzorem lub zostały poinstruowane na temat używania urządzenia w sposób bezpieczny i rozumieją potencjalnemu zagrożeniu. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem
- Przed wymianą akcesoriów lub dostępnych części, przed montażem i demontażem przed czyszczeniem lub konserwacją należy urządzenie wyłączyć i odłączyć od sieci wyciągając wtyczkę sieciową gniazda!
- Nigdy nie używaj urządzenia z uszkodzonym kablem lub wtyczką, jeśli nie działa prawidłowo, o ile spadło na ziemię i uszkodziło się lub wpadło do wody. W takich wypadkach urządzenie należy oddać do specjalistycznego serwisu w celu sprawdzenia jego bezpieczeństwa i funkcjonalności.
- Jeśli przewód zasilający tego urządzenia jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego technika serwisowego lub podobną wykwalifikowaną osobę tak, aby nie doszło do powstania niebezpiecznej sytuacji.
- Zawsze należy odłączyć urządzenie od zasilania, jeśli jest pozostawione bez opieki, przed montażem, demontażem lub czyszczeniem.

- **UWAGA:** Nie używaj urządzenia wraz z programem, włącznikiem czasowym lub jakkolwiek inną częścią, która włącza urządzenie automatycznie, ponieważ istnieje niebezpieczeństwo wybuchu pożaru w przypadku zakrycia urządzenia lub jego nieprawidłowego umieszczenia.
- **UWAGA** – Niektóre części tego produktu mogą być bardzo gorące i spowodować oparzenia. Szczególną uwagę należy zwrócić na obecność dzieci i osób niepełnosprawnych.
- Wtyczka kabla zasilania musi być podłączona do prawidłowo podłączonego i uziemionego gniazdka zgodnie z EU!
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku zewnętrznego.
- **Podczas pracy urządzenia należy zapobiegać, aby zwierzęta i owady nie miały dostępu do urządzenia.**
- **Wtyczkę kabla zasilającego nie wkładaj do gniazdka elektrycznego i nie wyjmuj mokrymi rękami i nie ciągnij za kabel zasilający!**
- Produkt przeznaczony jest do stosowania w gospodarstwach domowych i podobnych miejscach (sklepy, biura i podobne miejsca pracy, hotele, motele i inne środowiska mieszkalne, w firmach świadczących usługi noclegowe ze śniadaniem)! Nie jest przeznaczone do użytku komercyjnego!
- **Nie używaj urządzenia do ogrzewania pomieszczenia!**
- Nie należy korzystać z programu, zegara lub innej części, która automatycznie włącza urządzenie, ponieważ istnieje ryzyko pożaru, jeżeli urządzenie jest zakryte lub ustawione nieprawidłowo.
- Z wyjątkiem części wymienionych w rozdziale „Konserwacja” nigdy nie wolno zanurzać urządzenia w wodzie ani myć pod bieżącą wodą!
- Zalecamy, aby nie pozostawiać bez nadzoru urządzenia i sprawdzić go przez cały czas przygotowywania posiłków!
- Przed przechowywaniem lub konserwacją urządzenie pozostawić do wystygnięcia.
- Nie wolno w żaden sposób modyfikować powierzchni urządzenia (np. **za pomocą samoprzylepnej tapety, folii itp.**)!
- Po zakończeniu wyłączyć i odłączyć od prądu wyciągając wtyczkę przewodu zasilającego z gniazdka elektrycznego.
- Nie włączaj parowaru bez wystarczającej ilości wody w zbiorniku.
- Nie używaj parowaru bez tacki, z urządzenia mogłaby być wystrzyknięta gorąca woda.
- Do zbiornika nie wolno wlewać wody z lodówki z rozmrażania, wody z suszarki, skroplonej wody, niektóre rodzaje wody mineralnej, wody wzbogaconej przyprawami, alkoholem itd.
- Urządzenie wyposażone jest w bezpiecznik termiczny bezpieczeństwa, który przerywa zasilanie w przypadku wygotowania wody lub użycia pustego urządzenia. Jeśli tak się zdarzy, należy odłączyć urządzenie z sieci i pozostawić do wystygnięcia. Nie napełniać garnka zimną wodą w celu lepszego schłodzenia. To może zmniejszyć trwałość elementu grzejnego.
- Nie umieszczaj urządzenia w pobliżu obiektów lub pod przedmiotami, które mogą zostać uszkodzone przez parę, np. ściany, szafki kuchenne, szafy, obrazy, zasłony, uciekająca para mogłyby je zniszczyć.
- Nie używać urządzenia w środowisku nasyconym parami wybuchowymi lub łatwopalnymi.
- Nie umieszczać urządzenia na niestabilne kruche i palne podkłady (np. **szkło, papier, plastik, drewno lakierowane panele i różne tkaniny / tkaniny**).
- Używać tylko w pozycji roboczej w miejscach, gdzie nie ma ryzyka przewrócenia, z dala od źródeł ciepła np. **kuchenka el. / gazowa, piecyk** itp.) oraz powierzchni wilgotnych (**zlew, umywalki** itp.).
- Podczas **gotowania nie dotykać miejsc, gdzie jest gorąca para, występuje ryzyko poparzeń**. Przy obchodzeniu się z miskami do gotowania i pokrywką zakładaj rękawice ochronne lub używaj ręczników kuchennych.

- Podczas podnoszenia pokrywy należy zachować ostrożność i pokrywę ściągać zawsze w kierunku od siebie.
- Do mieszania i nabierania jedzenia użyć naczyń kuchennych.
- Podczas pracy, na pokrywie urządzenia nie należy zostawiać żadnych przedmiotów (np. rękawice kuchenne, ścierki), które mogłyby zakryć otwory odprowadzenia pary.
- Nie należy przenosić gorącego urządzenia, ewentualne przechylenie grozi niebezpieczeństwem urazu spalenia lub oparzenia.
- Do przenoszenia urządzenia używać wcięcia do przenoszenia!
- W celu konserwacji lub naprawy, należy demontować tylko te części elektryczne, które są wymienione w instrukcji. Innych części lub akcesoriów nigdy nie należy demontować i nie wymieniać na inne.
- Należy używać tylko urządzenia z przewodem zasilania, który jest jego częścią! Jeśli dojdzie do uszkodzenia przewodu zasilania, nigdy nie wymieniaj za przewód innego typu.
- Urządzenie jest przenośne i jest wyposażone w ruchome doprowadzenie z wtyczką, która zabezpiecza dwubiegunowe odłączenie od sieci.
- Przewód zasilania nie może być uszkodzony przez ostre lub gorące przedmioty i otwarty ogień i nie może być zanurzony we wodzie.
- Nigdy nie należy umieszczać przewodu zasilania na gorących powierzchniach lub zostawiać wiszącego przez krawędź stołu lub blatu. Zawadzając lub pociągając za przewód np. przez małe dzieci może dojść do przewrócenia lub spadnięcia urządzenia a następnie do ważnego poranienia!
- Regularnie sprawdzaj stan przewodu zasilania.
- W razie potrzeby użycia przedłużacza, należy użyć kabel nieuszkodzony odpowiadający aktualnym normom.
- Urządzenie używaj tylko z oryginalnymi akcesoriami od producenta.
- Urządzenia nigdy nie używaj do żadnego innego celu, tylko do tego, do jakiego jest przeznaczone i opisane w tej instrukcji obsługi!
- Nigdy nie używaj urządzenia do innych celów niż te, do których jest przeznaczony oraz w sposób opisany w niniejszej instrukcji. Nigdy nie używaj urządzenia do żadnych innych celów.
- **UWAGA:** Istnieje ryzyko poważnego urazu w przypadku nieprawidłowego użycia urządzenia (niezgodnie z instrukcją).
- Producent nie jest odpowiedzialny za szkody powstałe przez niepoprawne obchodzenie się z urządzeniem i akcesoriami (np. **zniszczenie surowców, poranienie, uszkodzenie urządzenia, pożar**) i według przepisów gwarancyjnych nie jest odpowiedzialny za urządzenie w przypadku nieprzestrzegania wyżej przedstawionych ostrzeżeń bezpieczeństwa.

## II. OPIS URZĄDZENIA I AKCESORIÓW (rys. 1)

### A – parowar

- |                                   |                           |
|-----------------------------------|---------------------------|
| A1 – zbiornik na wodę             | A4 – otwór do napełniania |
| A2 – panel sterowania+wyświetlacz | A5 – filtr siatkowy       |
| A3 – znak wodny                   | A6 – taca ociekowa        |
|                                   | A7 – zasilanie            |

### B – miska do gotowania (2 szt.)

- B1 – separator przedziału (2 szt.)

### C – miska na ryż / zupę











### D – pokrywa

- D1 – uchwyt

### III. PRZYGOTOWANIE I UŻYCIE

Usuń wszystkie materiały opakowaniowe, wyjmij parowar i wszystkie akcesoria. Umieść urządzenie na płaskiej i suchej powierzchni np. stół kuchenny, na wysokości, co najmniej 85 cm, z dala od dzieci (patrz **I. OSTRZEŻENIA DOT. BEZPIECZEŃSTWA**). Przed pierwszym użyciem umyj części mające kontakt z żywnością w ciepłej wodzie z detergentem, spłucz czystą wodą, wytrzyj do sucha lub pozostaw do wyschnięcia. **Wypełnij pojemnik o 0,5 litra czystej wody pitnej i umieść wszystkie składniki do parowaru.** Ustaw czas 30 minut w celu wytworzenia pary. Po tym czasie pozostaw do ostygnięcia, a następnie wylej pozostałą wodę z urządzenia. Teraz urządzenie jest gotowe do użycia.

**Opis panel sterowania i wyświetlaczu (rys. 2)**

	Przycisk ON/OFF służy do włączenia/wyłączenia parowaru. Po naciśnięciu przycisku słychać dźwięk i po parowaru zostanie włączone lub zakończone
	Przycisk MENU - L = służy do ustawienia danego programu. Numery na wyświetlaczu przedstawiają wybrany program i jego ustawiony czas przygotowania
	Przycisk MENU - P = służy do ustawienia danego programu. Numery na wyświetlaczu przedstawiają wybrany program i jego ustawiony czas przygotowania
	Przycisk = do ustawiania czasu każdego programu (+ zwiększenie czasu). Maksymalna wartość to 99 minut
	Przycisk = do ustawiania czasu każdego programu (- zmniejszenie czasu). Minimalna wartość to 1 minuta
	Przycisk = do uruchamiania i wstrzymywania programu
	Symbol = Funkcja prasowania na parze Opis stanu: Symbol miga = strefa pracuje z produkcją pary Symbol świeci = produkcja pary jest zatrzymana w danej strefie Symbol nie świeci = strefa jest wyłączona
	Symbol = Funkcja utrzymywania temperatury (20 minut)
	Symbol = Zabezpieczenie przed brakiem wody (nappełnić zbiornik wodą)
	Symbol = Usuwanie kamienia wodnego (zbyt dużo osadów w zbiorniku)

**Sygnal dźwiękowy włączy się:**

- po wtyczką kabla zasilania włoż do gniazdka (1 x dźwięk),
- po naciśnięciu z przycisk MENU, ON/OFF (1 x dźwięk),
- gdy skończy się ustawiony program (2 x dźwięk),
- gdy skończy się tryb utrzymywania temperatury (5 x dźwięk),
- gdy zostanie aktywowana funkcja OFF (1 x dźwięk).



Po prawidłowym zmontowaniu i podłączeniu do zasilania zaświeci się wyświetlacz i słyhać sygnał dźwiękowy (1 sygnał dźwiękowy), parowar przełącza się automatycznie w tryb gotowości.

- 1) Panel sterowania **A2**: pozwala ustawić czas przygotowania na maksymalnie 99 minut i 6 automatycznych programów. Po tym czasie, zabrzmi sygnał dźwiękowy, ogrzewanie zostanie zakończone i parowar przełącza się automatycznie w funkcja utrzymywania temperatury.
- 2) Wyświetlacz **A2**: oznacza, że urządzenie działa.
- 3) Znak wodny **A3**: pokazuje aktualną ilość wody w zbiorniku.
- 4) Tacka ociekowa **A6**: zapobiega kondensacji wody i soku z żywności z powrotem do zbiornika. Woda w zbiorniku do tworzenia pary i pozostaje czysta.
- 5) Miski do gotowania **B**: są dla ułatwienia numerowane. Miskę z numerem 1 należy umieścić na podstawę, jako pierwszą, miskę z numerem 2 ostatnią. Dna posiadają 10 wycięć dla łatwego umieszczenia jaj podczas gotowania. Jaja przed gotowaniem przekłuj.
- 6) Miska na ryż / zupę **C**: może być również używana do gotowania żywności w sosie np. warzywa w sosie lub ryba w wodzie). Do miski na ryż umieść ryż i wodę (dwie części wody na jedną część ryżu = max. 250 g). Umieścić miskę na ryż na miskę do gotowania nr 2.

### Funkcja automatycznego wyłączenia

- gdy skończy się ustawiony program,
- jeżeli w ciągu 60 sek nie zostanie wykonana żadna operacja.

### Zmontowanie parowaru (rys. 1, 3, 4)

Do zbiornika **A1** włóż tackę **A6**. Napełnij zbiornik czystą wodą pitną w ilości potrzebnej dla gotowanych potraw (minimalna i maksymalna ilość wskazana jest na wodoznaku **A4**.

Zmontowane i wypełnione miski **B** i stopniowo wkładaj do parowaru w odpowiedniej kolejności (tj. 1, 2). Teraz umieść pokrywkę **D** na miskę górną tak, aby otwory dla pary wylotowej zawsze były skierowane od siebie. Upewnij się, że kabel zasilający nie jest uszkodzony i że nie przechodzi przez żadne ostre lub gorące powierzchnie. Podłącz wtyczkę zasilacza **A7** do sieci. Panel sterowania **A2** ustaw program/czas potrzebny do przygotowania żywności. Wyświetlacz **A2** sygnalizuje działanie urządzenia.

Po uruchomieniu programu cyfry zmniejszają się stopniowo. Gdy program jest zakończony, na wyświetlaczu pojawia się 00 i słyhać sygnał akustyczny. Parowar następnie przełącza się do trybu utrzymania temperatury (20 min). Żywność lub specjalność można teraz wyjąć z naczynia. Wybrany czas i program można kiedykolwiek zakończyć naciskając przycisk START/PAUSE.

### Obsługa wyrobu


Ten wyrób posiada podwójną strefę gotowania. To znaczy, że można gotować w dwóch strefach różne surowce z różnym nastawieniem czasu gotowania.

Z pomocą panelu do obsługi można nastawić 2 rodzaje gotowania:


#### 1/ Gotowanie z różnym czasem ukończenia

Przy tym sposobie należy wybrać rodzaj surowca i odpowiadający mu czas gotowania w pierwszej strefie. Wyboru dokonuje się z pomocą przycisków menu (ewentualnie dostosowuje się czas z pomocą przycisków + - ) i natychmiast po nastawieniu naciskając

 włącza się gotowanie w nastawionej strefie.

Następnie można nastawić kiedykolwiek w taki sam sposób gotowanie w drugiej strefie i włączyć gotowanie naciskając przycisk . Pozostały czas do końca gotowania jest wyświetlany na wyświetlaczu. Koniec gotowania w poszczególnych strefach nastąpi po upływie czasu odpowiednich stref. To znaczy każda strefa ukończy gotowanie w różnym czasie.

## 2/ Gotowanie z jednakowym czasem ukończenia

Jeżeli gotowanie w obu strefach ma zostać ukończone w jednakowym czasie, należy najpierw wybrać surowiec i czas gotowania w pierwszej strefie z pomocą przycisków menu (ewentualnie nastawić czas z pomocą przycisków + -). Następnie nastawić w taki sam sposób drugą strefę. Dopiero po nastawieniu czasów obu stref nacisnąć przycisk . Po uruchomieniu najpierw włączy się strefa, która ma dłuższy czas gotowania. W chwili, kiedy nastawiony czas drugiej strefy będzie zgodny z aktualnym czasem pierwszej już włączonej strefy, włączy się ta druga strefa. W ten sposób uzyska się gotowanie obu stref w tym samym czasie.

## ZALECENIA

- Aby przygotować potrawy można używać tylko jednej lub dwóch miski do gotowania.
- Przy użyciu jednej miski, jedzenie gotuje się krótszy czas niż przy użyciu 2 misek.
- Pokarm w misce 1 jest ugotowany szybciej niż we wyżej położonych misce 2. Jeśli korzystasz z więcej niż jednej miski, gotuj pokarm w misce 2, 5–10 minut dłużej.
- Potrawy o dużej objętości, przygotować w misce 1 lub umieścić bliżej krawędzi miski, najmniejsze w misce 2 i bliżej środka miski.
- Podczas przygotowywania potraw, które podczas gotowania zwiększa objętość, należy wypełnić miskę do 3/5.
- Mięso, ryby i owoce morza należy zawsze ugotować prawidłowo. Przed gotowaniem zawsze rozmrozić.
- Jeśli gotujesz we wszystkich trzech miskach na raz, mięso, drób, ryby, zawsze wstaw do dolnej miski mięso a do górnych misek, warzywa, aby sok z surowego lub niedostatecznie ugotowanego mięsa nie kapał na inne produkty.
- Skondensowana para z górnej miski może mieć wpływ na smak żywności w dolnej misce. Upewnij się, że dania są dobrze dobrane.
- Przez cały okres przygotowania wychodzi z pokrywy z otworu para, której towarzyszy charakterystyczny dźwięk „szumu”. Jest to zjawisko całkowicie normalne, a nie jest powodem do reklamacji urządzenia.
- Jeśli okaże się, że w zbiorniku nie ma wystarczającej ilości wody, można łatwo dodać wodę za pomocą odpowiedniego pojemnika przez otwór **A4** w tacki ociekowa **A6** bez konieczności podnoszenia miski.
- Jeśli gotujesz dwa posiłki za sobą, opróżnij tackę i jeśli to konieczne, dodaj wodę do zbiornika.
- Jeśli podnosić pokrywę kilka razy, para ucieknie i gotowanie będzie trwało dłużej.

**UWAGA**

- Jeśli na wyświetlaczu pojawią się nietypowe znaki, należy odłączyć urządzenie od sieci zasilającej, a następnie podłączyć ponownie.
- Jeśli pokrywka na misce nie jest prawidłowo umieszczona lub jej nie ma, pożywienie nie jest prawidłowo gotowane.
- Na wewnętrznej powierzchni pokrywy, miski, tacki mogą być pozostałości gorącej wody! Ciepła woda również pozostaje w zbiorniku, choć inne części są już chłodne. Uważaj, aby uniknąć obrażeń (oparzeń). Używaj odpowiedniego sprzętu ochronnego (np. ścierki, rękawice ochronne).

**Rady dot. gotowania w parowarze**

Następujące rady należy traktować jako przykłady i inspirację, których celem nie jest dostarczenie przepisów, ale pokazanie różnych możliwości przetwórstwa spożywczego. Czasy przygotowania (gotowania) zależą od ilości, rodzaju i jakości surowców, standardowo jednak są w jednostkach minut do kilkudziesięciu minut. Wybierz odpowiednią ilość żywności, aby uniknąć przekroczenia maksymalnej pojemności misek. Przestrzegaj czasu określonego w przepisach. Zawsze wlej wystarczającą ilość wody, w przeciwnym razie parowar może przegrzać się przed zakończeniem procesu gotowania bez wody. Po pewnym czasie używania parowaru zdobędziesz doświadczenie i czas gotowania nie będzie stanowić problemu.

**Ryż i zboża**

- Istnieje wiele rodzajów ryżu. Postępuj zgodnie z instrukcjami dla danego typu.
- Zmierz dokładnie ryż i wodę, którą następnie zmieszaj w misce. Przykryj i włącz parę.
- Do miękkiego ryżu, w ilości oznaczonej w tabeli, dodaj 1–2 łyżki wody. Do ryżu twardego, należy zmniejszyć ilość wody o 1–2 łyżki.
- Sprawdzić konsystencję ryżu po upłynięciu minimalnego czasu przygotowania w zależności od rodzaju ryżu. Wymieszaj ryż.
- Ryż dopraw do smaku solą, pieprzem lub masłem aż po ugotowaniu.

Rodzaj ryżu	Stosunek ryżu i wody w misce na ryż		Przybliżony czas (min.)
	Ilość ryżu	Ilość Woda	
Biały			
- Zwykły	0,2 kg	0,3 l	35-45

**WARZYWA**

- Dobrze oczyścić warzywa, usunąć łodygi i obierz i posiekaj. Małe kawałki przygotowywane szybciej niż duże.
- Ilość, jakość, świeżość, wielkość żywności i temperatura może przez mieć wpływ na czas parowania. Dostosuj ilość potrzebnej wody.
- Warzywa mrożone nie powinny być rozmrożone przed gotowaniem.
- Niektóre warzywa mrożone umieścić przed gotowaniem w misce na ryż i przykryć kawałkiem folii aluminiowej.
- Mrożonki powinny być oddzielone lub należy je zamieszać po 10–12 minutach. Użyj długiego widelca / łyżki.

Rodzaj	Waga / kawałki	Przybliżony czas (min.)
Karczochy, całe	4 szt. z odciętymi wierzchołkami	30-32
Szparagi, fasola	0.45 kg	12-14
Brokuły	0.45 kg	20-22
Marchewka	0.45 kg pokrojona na drobno	18-20
Kalafior, cały	0.45 kg	20-22
Groszek	0.45 kg łupany	12-13
Szpinak	0.22 kg	14-16

### Ryby i owoce morza

- Czas gotowania pokazany w tabeli odnosi się do świeżych, mrożonych lub całkowicie rozmrożonych owoców morza i ryb.
- Owoce morza i ryby przed gotowaniem oczyścić i przygotuj.
- Większość ryb i owoców morza jest gotowana bardzo szybko. Gotuj w małych porcjach lub ilościach, jak pokazano.
- Małże, ostrygi i omułki mogą otwierać się w różnym czasie. Sprawdzaj, aby ich nie gotować zbyt długo.
- Filety rybne można przygotować w misce na ryż i podawać, ryby i owoce morza nieprzyprawione lub dodać masło ziołowe do smaku, margarynę i sos cytrynowy.
- Czas gotowania ustawiaj w miarę potrzeb.

Rodzaj	Waga / sztuki	Przybliżony czas (min.)
Homar		
- Ogon	2 szt.	20-22
- Połówki	0.4 kg	20-22
Przegrzebek (świeży)		
- Morski (w muszli)	0.25 - 0.45kg	8-10
Ryby		
- Filety	0.25 kg	10-12

### MIĘSO

Rodzaj	Waga / sztuki	Przybliżony czas (min.)
Wołowina		
- Łopatka	0.25 kg	8-10
Kurczak	0.25 kg	
- Kawałki	2-4 szt.	12-15
Wieprzowina		
- Kawałki	0.4 kg	5-10

## JAJKA

Przydatne wskazówki dotyczące przygotowania jajek w parowarze. Może być używany do przygotowania jajek na miękko, jajek po benedyktyńsku i jajecznicy.

**GOTOWANIE** jajek w skorupkach na miękko.

Iglą lub szpilką przebij skorupkę jajka na dole lub na górze. Następnie umieść jaja do miski przebitym końcem w górę.

### JAJKA PO BENEDYKTYŃSKU

Jaja rozbij i włóż do poszczególnych misek z niewielką ilością wody, a następnie umieścić je w misce do gotowania.

### JAJECZNICA

Wymieszaj jaja z odrobiną mleka lub śmietany, następnie wlej masę do miski na ryż, umieść w misce, przykryj pokrywką. Wymieszaj raz lub dwa razy podczas gotowania.

**UWAGA:** duże jajka muszą gotować się trochę dłużej.

Rodzaj	Ilość	Przybliżony czas (w minutach)
Gotowane w skorupkach Na miękko	1-10 (x60 g)	8-9 minut
Średnio		11-12 minut
Na twardo		15-16 minut
Jajka po benedyktyńsk Na miękko	4-10 (x60 g)	6 minut
Średnio		7-8 minut
Na twardo		10 minut
Jajecznicza	6 (x60 g) jajek 1/3 kubka mleka lub śmietany i przyprawy	12-14 minut

## IV. KONSERWACJA

**Przed każdą konserwacją urządzenia należy wyjąć wtyczkę z gniazda! Parowar wyczyścić po jego wychłodnięciu!** Czyścić regularnie po każdym użyciu! Nie wolno używać agresywnych środków czyszczących i szorstkich (np. **ostrych przedmiotów, rozpuszczalników chemicznych, rozcieńczalników** środków żrących **czyszczących lub innych rozpuszczalników**)! Opróżnij tacę ociekową i zbiornik wody. Zewnętrzne powierzchnie garnka czyścić miękką, wilgotną szmatką. Zbiornik na wodę oczyścić gąbką i wysuszyć naczynie. Wszystkie inne elementy (np. **taca ociekowa, miski, miskę z ryżu i pokrywy**) umyć w ciepłej wodzie z detergentem, następnie spłucz czystą wodą i pozostaw do całkowitego wyschnięcia (można używać zmywarki). Regularnie należy sprawdzać czystość sitka **A5**. Wyjąć sitka i sitka można łatwo oczyścić szczotką. Plastikowe części nigdy nie susz nad źródłem ciepła (np. **piecyk, kuchenki, el. / gazowa**). Jeśli zabrudzi się kabel zasilania, wytrzyj wilgotną szmatką. Niektóre pokarmy mogą powodować zabarwienie akcesoriów. Jednak to nie wpływa na działanie urządzenia, i nie jest powodem do reklamacji urządzenia. Przebarwienie zwykle znika samo za jakiś czas.

## Usuwanie kamienia wodnego

Wyświetlacz sygnalizuje Symbol = Usuwanie kamienia wodnego lub w przypadku, gdy dojdzie do przedłużenia czasu produkcji pary, konieczne jest, aby oczyścić element grzewczy z osadu wapnia i minerałów, które znajdują się w wodzie pitnej. Osady te można usunąć przy użyciu kwasu cytrynowego lub octowego. **Nie należy stosować** środków do usuwania kamienia **lub tabletek do usuwania kamienia!** Napełnij dozownik około 50 g kwasu cytrynowego lub wlej ocet 1/2 i dodaj wodę, aby maksymalna ilość wskazana jest na wodoznaku. Urządzenie należy włączyć zegarem i mieć pod kontrolą. Po osiągnięciu umiarkowanego wrzenia, parowar wyłączyć i pozostawić do wychłodnięcia. Następnie należy wodę wylać i kilka razy przepłukać czystą wodą pitną w celu usunięcia resztek. W przypadku silnego zanieczyszczenia powtórz całą procedurę.

## Przechowywanie

Przed przechowaniem sprawdź, czy wszystkie elementy i urządzenie są chłodne. Urządzenie przechowywać w bezpiecznym, suchym miejscu z dala od dzieci i osób niezdolnych.

## V. EKOLOGIA



Jeżeli tylko pozwoliły na to rozmiary, na wszystkich elementach wydrukowano znaki materiałów zastosowanych do produkcji opakowań, komponentów i wyposażenia, jak również ich przetwórstwa wtórnego. Symbole umieszczone na produktach lub w dołączonej dokumentacji oznaczają, że zastosowanych elementów elektrycznych lub elektronicznych nie można poddawać utylizacji wraz z odpadem komunalnym. Produkt należy przynieść do specjalnych punktów zbiorczych, w których będą przyjęte bez opłaty. Dzięki poprawnej utylizacji można zachować cenne źródła i pomóc w profilaktyce ewentualnych negatywnych wpływów na środowisko naturalne i zdrowie ludzkie, na co mogłaby mieć negatywny wpływ niepoprawna utylizacja odpadu. W celu uzyskania innych szczegółowych informacji dotyczących utylizacji należy zwrócić się do najbliższego urzędu lub punktu zbiorczego (zobacz [www.elektroeko.pl](http://www.elektroeko.pl)). Niewłaściwy sposób utylizacji urządzenia może podlegać karze – zgodnie z przepisami krajowymi i międzynarodowymi. W celu całkowitego wycofania urządzenia z użytkowania zaleca się odłączyć przewód zasilania od sieci elektrycznej, przez ucięcie przewodu. Dzięki czemu użytkowanie urządzenia będzie niemożliwe.

**Wymiana elementów, które wymagają ingerencji do części elektrycznej urządzenia może wykonać wyłącznie serwis specjalistyczny! Nieprzestrzeganie wskazówek producenta powoduje utratę prawa do napraw gwarancyjnych!**

## VI. DANE TECHNICZNE

Napięcie (V)	podano na tabliczce znamionowej urządzenia
Pobór mocy (W)	podano na tabliczce znamionowej urządzenia
Waga ok. (kg)	6,5
Klasa izolacyjna	II.
Pobór mocy w trybie czuwania wynosi poniżej < 0,50 W.	

**Zmiana specyfikacji technicznych i akcesoriów w zależności od modelu produktu jest zastrzeżona przez producenta.**

### OSTRZEŻENIA I SYMBOLE UŻYTE NA URZĄDZENIACH, OPAKOWANIACH LUB W INSTRUKCJI:

*HOT – Gorące. DO NOT COVER – Nie zakrywać.*

*CAUTION: BE CAREFUL OF STEAM – UWAGA: Bądź ostrożny z parą.*

*HOUSEHOLD USE ONLY – Tylko do zastosowania w gospodarstwie domowym.*

*DO NOT IMMERSE IN WATER – Nie zanurzać do wody lub innych cieczy.*



*TO AVOID DANGER OF SUFFOCATION, KEEP THIS PLASTIC BAG AWAY FROM BABIES AND CHILDREN. DO NOT USE THIS BAG IN CRIBS, BEDS, CARRIAGES OR PLAYPENS. THIS BAG IS NOT A TOY. Niebezpieczeństwo uduszenia. Torebkę z PE należy położyć*

*w miejscu będącym poza zasięgiem dzieci. Torebkę z PE położyć w miejscu będącym poza zasięgiem dzieci. Torebka nie służy do zabawy!*



OSTRZEŻENIE



OSTRZEŻENIA: GORĄCE POWIERZCHNIA

**Dampfgarer****eta 1134-10**

BEDIENUNGSANLEITUNG

**Calderon II**

Sehr geehrter Kunde, wir danken Ihnen für den Kauf unseres Produkts. Bitte lesen Sie vor Inbetriebnahme dieses Geräts sehr aufmerksam die Bedienungsanleitung und bewahren Sie diese Anleitung gemeinsam mit dem Garantieschein, dem Kassenbeleg und nach Möglichkeit auch mit der Verpackung und dem inneren Inhalt der Verpackung gut auf.

**I. SICHERHEITSHINWEISE**

- Betrachten Sie die Instruktionen der Anleitung als Bestandteil des Geräts und geben Sie sie jedwedem weiteren Benutzer des Geräts weiter.
- Überprüfen Sie, ob die Angabe auf dem Typenschild der Spannung in Ihrer elektrischen Steckdose entspricht.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahre und älter, wenn diese unter Aufsicht sind, und von Menschen mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt und bedient werden, sofern sie während der Gerätebenutzung beaufsichtigt werden oder unterwiesen wurden, wie das Gerät in einer sicheren Weise zu nutzen ist und wenn sie die möglichen Gefahren verstehen. Die Reinigung und Wartung des Gerätes dürfen von Kindern unter 8 Jahren nicht durchgeführt werden. Kinder unter 8 Jahren müssen von dem Gerät und seiner Anschlussleitung ferngehalten werden.
- Vor dem Austausch des Zubehörs oder der zugänglichen Teile, vor der Montage und Demontage, vor Reinigung und Instandhaltung schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es vom el. Netz durch Ausziehen des Steckers der Anschlussleitung aus der el. Steckdose!
- Falls die Anschlussleitung vom Gerät beschädigt ist, ist diese vom el. Netz zu trennen. Diese muss durch den Hersteller, seinen Servicetechniker oder durch ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um gefährliche Situation wie Stromschlag oder Brand vorzubeugen.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, wenn dieses unbeaufsichtigt gelassen wird und vor der Montage, Demontage oder Reinigung.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn dieses beschädigte Anschlussleitung oder Stecker aufweist, wenn dieses nicht richtig arbeitet, wenn dieses auf den Boden gefallen und beschädigt ist oder ins Wasser gefallen ist. In solchen Fällen ist das Gerät in einen Fachservice zur Überprüfung seiner Sicherheit und der richtigen Funktion zu holen.



- **VORSICHT:** Das Gerät ist nicht für Tätigkeit mittels eines Außenzeitschalters, einer Fernbedienung oder eines anderen Teiles bestimmt, der das Gerät automatisch schaltet, denn es besteht die Gefahr der Feuerentstehung, wenn das Gerät im Zeitpunkt der Inbetriebsetzung des Gerätes abgedeckt oder unrichtig installiert wäre.
- **HINWEIS** – Einige Teile dieses Produktes können sehr heiß werden und Verbrennungen verursachen. Besondere Aufmerksamkeit ist Kindern und Körperbehinderten zu widmen.
- Der Stecker der Anschlussleitung ist an richtig angeschlossene und geerdete Steckdose laut EN anzuschließen!
- Stecken Sie den Stecker der Anschlussleitung nicht in die el. Steckdose und ziehen Sie ihn aus der Steckdose nicht mit nassen Händen durch Ziehen heraus!
- Wenn das Gerät in Betrieb ist, ist sein Kontakt mit Haustieren, Pflanzen und Insekt zu verhindern.
- Das jeweilige Gerät ist nur zum Haushaltsgebrauch und zu den ähnlichen Zwecken (Geschäfte, Büros und ähnliche Arbeitsplätze, in Hotels, Motels und anderen Wohnobjekten, in den B&B sicherstellenden Unternehmen) bestimmt! Es ist nicht zum kommerziellen Gebrauch bestimmt!
- Dieses Gerät ist nicht zur Außenverwendung bestimmt.
- Benutzen Sie das Gerät nicht zur Raumbeheizung!
- Benutzen Sie das Gerät nicht mit einem Programm, Zeitschalter, Fernbedienung oder einem anderen Teil, der das Gerät automatisch schaltet, denn es besteht die Gefahr der Feuerentstehung, wenn das Gerät im Zeitpunkt der Inbetriebsetzung des Gerätes abgedeckt oder unrichtig installiert wäre.
- Ausgenommen der Teile, die im Kapitel Instandhaltung genannt sind, tauchen Sie das Gerät nie ins Wasser sowie waschen Sie es nicht unter fließendem Wasser!
- Wir empfehlen, das Gerät nie unbeaufsichtigt in Betrieb zu lassen und dieses während der ganzen Speisezubereitung zu kontrollieren!
- Vor der Instandhaltung oder Aufbewahrung ist das Gerät abzukühlen.
- Es ist nicht zulässig, die Oberfläche des Gerätes aufzubereiten (z.B. mit einer selbstklebenden Tapete, Folie usw.)!
- Nach dem Arbeitsende ist das Gerät auszuschalten und vom el. Netz durch Ziehen des Steckers der Anschlussleitung aus der el. Steckdose zu trennen.
- Schalten Sie den Dampfgarer nie ohne ausreichende Wassermenge im Behälter ein.
- Benutzen Sie den Dampfgarer nicht ohne die Abtropfschale, aus dem Gerät könnte heißes Wasser ausspritzen.
- Gießen Sie in den Behälter keinesfalls Wasser, das durch Entfrostern des Kühlschranks entstanden ist, Wasser aus einem Wäschetrockner, kondensiertes Wasser, gewisse Arten vom Mineralwasser, mit Gewürz bereichertes Wasser, Alkohol usw. ein. Benutzen Sie nur kaltes Trinkwasser.
- Das Gerät ist mit einer Thermo-Sicherung ausgestattet, die die Stromversorgung im Falle einer Verdampfung des Wassers oder einer Inbetriebsetzung eines leeren Dampfgarers unterbricht. Wenn es der Fall ist, ist das Gerät vom el. Netz zu trennen und abzukühlen. Füllen Sie den Dampfgarer nicht mit kaltem Wasser zum Zwecke einer schnellen Abkühlung ein. Dies könnte die Lebensdauer des Heizkörpers erniedrigen.
- Legen Sie das Gerät nicht in die Nähe der Gegenstände oder unter solche Gegenstände, die durch Dampf beschädigt werden können, z.B. Wände, Küchenschränke, Anrichteschränke, Bilder, Gardinen, der austretende Dampf könnte sie beschädigen.

- Benutzen Sie das Gerät nicht in einer Umgebung, die mit explosiven oder brennbaren Dämpfen gesättigt ist.
- Installieren Sie das Gerät nicht auf instabile, zerbrechliche und brennbare Unterlagen (z.B. Glas-, Papier-, Kunststoffplatten, lackierte Holzplatten und verschiedene Textilien/ Tischtuch).
- Benutzen Sie das Gerät nur in der Arbeitslage in den Stellen, wo sein Umstürzen nicht droht, und in einem ausreichenden Abstand von den Wärmequellen (z.B. Ofen, el./ Gasherd, Kocher usw.) und feuchten Oberflächen (Spülbecken, Waschbecken usw.).
- Berühren Sie beim Kochen nicht die Stellen mit einem Austritt des heißen Dampfes, es droht eine Verbrennungs- und Verbrühungsgefahr.
- Bei dem Umgang mit den Kochschalen und Deckel benutzen Sie Küchenhandschuhe oder Wischtuch.
- Seien Sie beim Deckelheben vorsichtig und nehmen Sie den Deckel in der Richtung von sich ab.
- Zum Mischen und Aufnehmen von Speisen benutzen Sie immer Küchenwerkzeuge.
- Lassen Sie während des Betriebes auf dem Deckel des Dampfgarers keine Gegenstände (z.B. Schutzhandschuhe, Wischtücher), die eine Abdeckung der Öffnungen zur Dampfabführung verursachen könnten.
- Manipulieren Sie mit dem Gerät nicht in einem heißen Zustand, beim eventuellen Umkippen droht eine Unfallgefahr durch Verbrennung und Verbrühung.
- Zum Zwecke der Instandhaltung oder Instandsetzung demontieren Sie nur diejenigen Teile des Dampfgarers, die in dieser Anleitung genannt sind. Sonstige Teile oder Zubehör sind nie zu demontieren oder gegen andere auszutauschen.
- Zum Tragen des Gerätes benutzen Sie die Durchpressungen!
- Benutzen Sie nur Dampfgarer mit einer Anschlussleitung, die sein Bestandteil ist! Falls es zur Beschädigung der Anschlussleitung kommt, tauschen Sie es nie gegen eine Anschlussleitung eines nicht identischen Typs aus.
- Das Gerät ist übertragbar und mit einer beweglichen Anschlussleitung mit einem Stecker ausgestattet, die eine zweipolige Trennung vom el. Netz sicherstellt.
- Die Anschlussleitung darf nicht durch scharfe oder heiße Gegenstände, offenes Feuer beschädigt werden und darf nicht ins Wasser eingetaucht werden.
- Legen Sie die Anschlussleitung nie auf heiße Oberflächen sowie lassen Sie sie nicht über die Kante des Tisches oder der Arbeitsplatte hängen. Durch Ziehen oder Streifen, z.B. seitens der Kinder kann es zum Umstürzen oder Herunterziehen des Gerätes und zur nachfolgenden ernststen Verletzung kommen!
- Kontrollieren Sie regelmäßig den Stand der Anschlussleitung des Gerätes.
- Im Bedarfsfalle der Verwendung eines Verlängerungskabels darf dieses nicht beschädigt sein und muss den geltenden Normen entsprechen.
- Das Gerät nur mit Originalzubehör vom Hersteller benutzen.
- Benutzen Sie das Gerät nur bestimmungsgemäß. Das Gerät nie zu einem anderen Zweck benutzen.
- **WARNUNG:** Bei einem nicht bestimmungsgemäßen Gerätegebrauch besteht Verletzungsrisiko.
- Eventuelle Texte in der Fremdsprache und auf der Verpackung oder dem Produkt angeführte Abbildungen sind am Ende dieser Sprachversion übersetzt und erklärt.
- Der Hersteller haftet nicht für die durch einen nicht bestimmungsgemäßen Umgang mit Gerät und Zubehör verursachten Schäden (z.B. Entwertung von Lebensmitteln, Verbrennung, Verletzung, Verbrühung, Feuer) und haftet auch nicht aus der Garantie für das Gerät im Falle der Nichteinhaltung der oben genannten Sicherheitshinweise.

## II. BESCHREIBUNG DES GERÄTES UND DES ZUBEHÖRS (Abb.1)

### A – Dampfgarer

A1 – Wasserbehälter

A2 – Bedienpanel und Display

A3 – Wasserstandanzeige

A4 – kippbare Füllöffnung

A5 – Siebe

A6 – Abtropfschale

A7 – Anschlussleitung

### B – Kochschale (2 Stück)

B1 – Trennwand (2 Stück)

### C – Reis-/Suppenschale








### D – Deckel




D1 – Griff

## III. VORBEREITUNG UND GEBRAUCH

Beseitigen Sie sämtliches Verpackungsmaterial, nehmen Sie den Dampfgarer und sämtliches Zubehör heraus. Installieren Sie den Dampfgarer auf eine ebene und trockene Oberfläche (z.B. Küchentisch), in der Höhe von mindestens 85 cm, außerhalb der Kinder. (siehe Abs. I. SICHERHEITSHINWEISE). Vor dem ersten Gebrauch sind alle Teile, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, in einem warmen Wasser mit einem Saponatzusatz zu waschen, diese sind mit reinem Wasser gründlich zu spülen, trocken zu wischen, bzw. auszutrocknen. Füllen Sie den Behälter mit ca. 0,5 l klarem Trinkwasser ein und montieren Sie alle Teile des Dampfgarers. Stellen Sie den Timer auf 30 Minuten ein und lassen Sie Dampf bilden. Nach dem Zeitablauf lassen Sie den Dampfgarer abkühlen und gießen Sie anschließend das restliche Wasser aus dem Dampfgarer aus. Nun ist das Gerät zum Gebrauch bereit.

### Beschreibung - Bedienpanel und Display (Abb. 2)

	Taste - Hauptschalter. Diese Taste dient der Einschaltung und Ausschaltung des Gerätes. Nach dem Drücken ertönt ein akustisches Signal und das Gerät wird ein- oder ausgeschaltet
	Taste MENÜ - L = diese Taste dient der Einstellung eines Soll-Programms. Symbol und Ziffern auf dem Display bilden das gewählte Programm und seine voreingestellte Zubereitungszeit ab
	Taste MENÜ - P = diese Taste dient der Einstellung des Soll-Programms. Symbol und Ziffern auf dem Display bilden das gewählte Programm und seine voreingestellte Zubereitungszeit ab
	Taste zur manuellen Einstellung der Zubereitungszeit (Werterhöhung), Bereich 1 - 99 Minuten (Schritt 1 Minute)
	Taste zur manuellen Einstellung der Zubereitungszeit (Werterniedrigung), Bereich 99 - 1 Minuten (Schritt 1 Minute)
	Taste START / PAUSE = dient dem Start und Pause des Programms
	Symbol = Aufdämpffunktion Standbeschreibung: Symbol blinkt = Zone ist im Betrieb - Dampfproduktion Symbol leuchtet = Dampfproduktion ist gestoppt Symbol leuchtet nicht = Zone ist ausgeschaltet

	Symbol = Funktion der Temperaturhaltung (20 Minuten)
	Symbol = Schutz vor Wassermangel (in Wasserbehälter ist Wasser einzufüllen)
	Symbol = Entkalkung (zu viel Ablagerungen im Behälter)

### Akustische Signalisation

- Nach dem Anschluss der Anschlussleitung ans el. Netz (1x akustisches Signal),
- Nach dem Drücken der Taste MENÜ, ON/OFF (1x akustisches Signal),
- Wenn das eingestellte Programm endet (2x akustisches Signal),
- Wenn das Regime der Temperaturhaltung endet (5x akustisches Signal),
- Wenn die Funktion der automatischen Geräteausschaltung aktiviert wird (1x akustisches Signal).

Nach der richtigen Montage und dem Anschluss ans el. Netz leuchtet das Display auf und es ertönt 1x akustisches Signal. Der Dampfgarer geht automatisch in Stand-by-Regime über.

- 1) Bedienpanel **A2**: ermöglicht eine Einstellung der Zubereitungszeit mit max. Zeit von 99 Minuten und mit insgesamt 6 automatischen Programmen. Nach dem Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein akustisches Signal, die Erwärmung wird geendet und es schaltet die Funktion der Temperaturhaltung ein.
- 2) Display **A2**: bildet die aktuelle Gerätefunktion ab.
- 3) Wasserstandanzeige **A3**: bildet die aktuelle Wassermenge im Behälter ab.
- 4) Abtropfschale **A6**: verhindert Wasserkondensation und Kondensation von Lebensmittelflüssigkeiten im Abtropfen zurück in den Behälter. Das Wasser im Behälter zur Dampfbildung bleibt so immer klar.
- 5) Kochschalen **B**: sind zur einfacheren Orientierung nummeriert. Die Schale 1 ist auf die Basis als die erste zu platzieren, die Schale 2 installieren Sie als die letzte. Die Böden weisen 10 Durchpressungen zur einfacheren Eierplatzierung beim Kochen auf. Die Eier sind vor der Zubereitung zu durchstechen.
- 6) Reis-/Suppenschale **C**: man kann auch zum Kochen von Lebensmitteln in einer Flüssigkeit benutzen (z.B. Gemüse in Sauce oder Fische im Wasser). Geben Sie in die Schale Reis und Wasser (zwei Teile Wasser für einen Teil Reis = max. 250 g). Legen Sie die Reisschale in die Kochschale Nr. 2.

### Zusammensetzung des Dampfgarers (Abb. 1, 3, 4)

Legen Sie in den Behälter **A1** die Abtropfschale **A6** ein. Füllen Sie den Behälter mit einem klaren Trinkwasser in der Menge laut den zu kochenden Lebensmitteln ein (minimale und maximale Menge ist auf der Wasserstandanzeige **A3** dargestellt). Die zusammengebauten und eingefüllten Kochschalen **B** legen Sie auf den Dampfgarer in der jeweiligen Reihenfolge (d.h. 1, 2). Installieren Sie nun auf die obere Schale den Deckel **D** so, dass die Öffnungen zur Dampfableitung von Ihnen gerichtet sind. Überzeugen Sie sich, dass die Anschlussleitung nicht beschädigt ist und über keine scharfen oder heißen Flächen geführt wird. Schließen Sie den Stecker der Anschlussleitung **A7** ans el. Netz an. Auf dem Bedienpanel **A2** stellen Sie das Programm und die zur Lebensmittelzubereitung erforderliche Zeit ein. Das Display **A2** bildet die Gerätefunktion ab. Nach dem Start des gewählten Programms werden die Ziffern kontinuierlich nach 1 Minute herabgesetzt. Sobald das Programm am Ende ist, erscheint auf dem Display 00 und es ertönt ein akustisches Signal.


Der Dampfgarer schaltet dann ins Regime der Temperaturhaltung von 20 Minuten um. Die Lebensmittel oder ein spezielles Gericht kann man erst jetzt aus den Schalen herausnehmen. Das angewählte Programm kann man jederzeit durch Drücken der Taste START / PAUSE beenden.


## Produktbedienung

Dieses Produkt ist mit dualer Kochzone ausgestattet. Das bedeutet, dass man in zwei Zonen unterschiedliche Rohstoffe mit unterschiedlicher Einstellung der Kochzeit kochen kann.


Mit dem Bedienpanel kann man 2 Kocharten einstellen:

### 1/ Kochen mit unterschiedlicher Endzeit

Bei dieser Weise wählen Sie die Kochzeit in der ersten Zone mit den Menütasten (bzw. ändern Sie die Zeit mit den Tasten + - ) und schalten Sie das Kochen in der eingestellten Zone sofort nach der Einstellung durch Tastendrücken  .

Anschließend stellen Sie auf dieselbe Weise das Kochen jederzeit in der zweiten Zone ein und schalten Sie das Kochen in dieser Zone durch Tastendrücken  ein. Die restliche Zeit bis zum Kochende erscheint auf dem Display und zum Kochende in einzelnen Zonen kommt es nach dem Zeitablauf von einzelnen Zonen. D.h. jede Zone endet das Kochen in unterschiedlicher Zeit.

### 2/ Kochen mit derselben Endzeit

Wenn Sie wollen, dass das Kochen in beiden Zonen in derselben Zeit endet, wählen Sie zuerst die Kochzeit in der ersten Zone mit den Menütasten (bzw. ändern Sie die Zeit mit den Tasten + - ). Anschließend stellen Sie auf dieselbe Weise die zweite Zone ein. Erst nach der Zeiteinstellung von beiden Zonen drücken Sie die Taste  . Nach dem Start schaltet zuerst die Zone ein, die eine längere Kochzeit aufweist. Wenn die eingestellte Zeit der zweiten Zone mit der aktuellen Zeit der ersten eingeschalteten Zone übereinstimmt, schaltet diese zweite Zone ein. Damit erreicht man das Kochende von beiden Zonen in derselben Zeit.

## Funktion der automatischen Ausschaltung

- wenn das eingestellte Programm endet,
- falls während ca. 60 Sekunden keine Operation stattfindet.

## Empfehlung

- Zur Zubereitung von Lebensmitteln kann man nur eine oder beide Kochschalen benutzen.
- Bei der Benutzung von nur einer Aufdämpfschale wird die Speise kürzere Zeit als bei der Verwendung von 2 Aufdämpfschalen aufgedämpft.
- Die Speise in der Schale 1 wird schneller als die Speise in der oberen Schale 2 zubereitet. Wenn Sie mehr als eine Schale benutzen, kochen Sie die Speise in der Schale 2 5 – 10 Minuten länger.
- Volumenbezogen große Lebensmittel bereiten Sie in der Schale 1 zu, bzw. platzieren Sie diese näher zum Schalenrand, die kleinsten Lebensmittel in der Schale 2 und näher zur Mitte der Schale.
- Bei der Speisezubereitung, die beim Kochen am Volumen zunimmt, füllen Sie die Schale maximal in 3/5 ein.
- Füllen Sie nicht den Raum in der Schale mit einer großen Menge der Lebensmittel, lassen Sie genügend Raum zum maximalen Dampfdruckgang.
- Wenn Sie in allen drei Schalen auf einmal kochen, legen Sie Fleisch, Fische, Geflügel immer in die untere Schale und Gemüse in die oberen Schalen ein, damit Saft aus dem rohen oder ungenügend gekochten Fleisch oder Geflügel nicht auf sonstige Gerichte abtropft.

- Der abtropfende kondensierte Dampf aus der oberen Schale kann den Geschmack der Lebensmittel in der unteren Schale beeinflussen. Es ist darauf zu achten, dass sich der Geschmack von Lebensmitteln in verschiedenen Aufdämpfschalen zusammen gut verträgt.
- Während der ganzen Zeit der Zubereitung tritt aus der Öffnung im Deckel Dampf aus, was durch charakteristische akustische Erscheinung „Zischen“ begleitet wird. Dies ist durchaus normal und stellt keinen Grund zur Gerätereklamation dar.
- Wenn Sie während des Kochens feststellen, dass im Behälter ungenügend Wasser ist, ist das Wasser einfach und sicher mit einem geeigneten Behälter nur über die kippbare Füllöffnung **A4** nachzufüllen, ohne bevor die Kochschalen heben zu müssen (siehe Abb. 3B).
- Wenn Sie zwei Speisen hintereinander kochen, ist die Abtropfschale zu entleeren und das Wasser im Behälter ist im Bedarfsfalle nachzufüllen.
- Wenn Sie den Deckel mehrmals heben, tritt der Dampf aus und das Kochen dauert dann länger.

### VORSICHT

- Falls auf dem Display ungewöhnliche Zeichen erscheinen, trennen Sie das Gerät vom el. Netz und schließen Sie dieses wieder an.
- Wenn der Deckel auf der Schale nicht richtig gelegt ist oder wenn dieser fehlt, wird die Speise nicht richtig aufgedämpft.
- Auf der inneren Fläche des Deckels, der Schale, Abtropfschale können Heißwasserreste bleiben! Das heiße Wasser bleibt auch im Behälter, obwohl die sonstigen Teile bereits gekühlt sind. Verletzungsgefahr (Verbrennung, Verbrühung). Benutzen Sie geeignete Schutzmittel (z.B. Wischtuch, Schutzhandschuhe).

### Ratschläge zum Kochen auf einem Dampfgarer

Folgende Verarbeitungstypen halten Sie für Beispiele und Inspiration, ihr Zweck besteht nicht in einer Anleitung sondern in einer Präsentation der Möglichkeiten von verschiedenen Lebensmittelzubereitungen. Die Zubereitungszeiten (Kochzeiten) hängen von Menge, Art und Qualität der eingesetzten Substanzen ab, diese bewegen sich standardmäßig jedoch in Einheiten von zehn und mehr Minuten.

Die Menge der zu verarbeitenden Lebensmittel wählen Sie so, dass es bei ihrer Verarbeitung nicht zur Überschreitung eines maximalen Schaleninhalts kommt. Beachten Sie die vorgeschriebenen in den Rezepten genannten Zeiten. Gießen Sie jedoch immer genügende Wassermenge ein, sonst könnte sich der Dampfgarer vor dem Prozessende ohne Wasser überhitzen. Nach gewisser Zeit des Einsatzes des Dampfgarers werden Sie eigene Zeiten verwenden, die durch Erfahrungen und Praxis gewonnen werden.

### Reis und Halmfrüchte

- Messen Sie genau Reis und Wasser ab, die Sie dann in der Schale mischen. Schließen Sie und schalten Sie Dampf ein.
- Kontrollieren Sie die Reiskonsistenz, wenn die Mindestzeit zur Zubereitung des jeweiligen Reistyps abläuft. Rühren Sie den Reis auch.

Reistyp	Verhältnis in der Reisschale		Zeit ca. (in Minuten)
	Reismenge	Wassermenge	
Weiß			
– gewöhnlich	0,2 kg	0,3 l	35 – 45

## Gemüse

- Gefriergemüse sollte man vor der Zubereitung nicht entfrosten.
- Die tiefgekühlten Lebensmittel sollte man trennen oder nach 10–12 Minuten rühren.  
Dazu lange Gabel/Löffel verwenden.

Art	Gewicht / Stück	Zeit ca. (in Mi-nuten)
Artischocke, ganz	4 Stück mit abgeschnittenen oberen Teilen	40 – 50
Spargel, Stiel, Bohnen	0,40 kg	13 – 15
Möhre	0,40 kg fein geschnitten	20 – 22
Blumenkohl, ganz	0,40 kg	16 – 18
Erbse	0,40 kg geschält	10 – 12
Spinat	0,25 kg	8 – 10
Szpinak	0.22 kg	14-16

## Fische und Meeresfrüchte

- Die in der Tabelle angeführte Kochzeit gilt für frische oder tiefgekühlte sowie voll entfrosthete Meeresfrüchte und Fische.
- Muscheln, Auster und Miesmuscheln können sich nach unterschiedlicher Zeit öffnen. Kontrollieren Sie, ob diese nicht zu lange gekocht werden.
- Die Fischfilets kann man in der Reisschale zubereiten und die Fische und Meeresfrüchte sind entweder nicht gewürzt oder mit der Zugabe von Kräuterbutter, Margarine, Zitronen oder Sauce zu zubereiten.

Art	Gewicht / Stück	Zeit ca. (in Mi-nuten)
Hummer		
- Schwanz	2 Stück	20 – 22
- Hälften	0,4 kg	20 – 22
Pektenmuschel (frisch)		
- Meerespektenmuschel (in Muschel)	0,25 – 0,45 kg	8 – 10
Fische		
- Filets	0,25 kg	10 – 12

## Fleisch

Art	Gewicht / Stück	Zeit ca. (in Mi-nuten)
Rind		
- Schulter	0,25 kg	8 – 10
Huhn	0,25 kg	
- Stücke	2 – 4 Stück	12 – 15
Schwein		
- Würfel	0,4 kg	5 – 10

## Eier

Dies sind nützliche Tipps zur Eierzubereitung in dem Dampfgarer. Man kann sie zur Zubereitung von weichgekochten Eiern, verlorenen Eiern und Rührei verwenden.

### WEICHGEKOCHTES EI

Durchstechen Sie das Ei durch Nadel oder Speil in dem oberen oder unteren Teil der Eierschale. Platzieren Sie die Eier dann in die Schale mit dem gestochenen Ende nach oben.

### VERLORENES EI

Schlagen Sie das Ei und legen Sie dieses in einzelne wärmebeständige Schalen mit ein bisschen Wasser ein, legen Sie danach diese in die Kochschale ein.

### RÜHREI

Rühren Sie Ei mit ein bisschen Milch oder Sahne, gießen Sie die Mischung in die Reisschale ein, legen Sie diese in die Schale und schließen Sie mit Deckel. Einmal oder zweimal während des Kochens ist die Mischung zu rühren.

ANMERKUNG: Großes Ei muss man ein bisschen länger kochen.

Typ	Menge	Zeit ca. (in Minuten)
Gekochtes Ei, in Eier-schale, Weich	1-10 (x60 g)	8 – 9 Minuten
Mittel		11 – 12 Minuten
Hart		15 – 16 Minuten
Verlorenes Ei, Weich	4-10 (x60 g)	6 Minuten
Mittel		7 – 8 Minuten
Hart		10 Minuten
Rührei	6 (x60 g) 6 Ei mit 1/3 Tasse Milch oder Sahne und Gewürz	12 – 14 Minuten

## IV. INSTANDHALTUNG

Vor jeder Instandhaltung ist das Gerät durch Ausziehen des Steckers der Anschlussleitung aus der el. Steckdose zu trennen! Reinigen Sie den Dampfgarer erst nach seiner Abkühlung! Reinigen Sie das Gerät regelmäßig nach jedem Gebrauch! Benutzen Sie dabei keine rauen und aggressiven Reinigungsmittel (z.B. scharfe Gegenstände, Spachtel, chemische Lösungsmittel, Verdünnungsmittel, ätzende Mittel zum Reinigung von Röhren oder andere Lösemittel)! Entleeren Sie die Abtropfschale und den Wasserbehälter. Die Außenflächen des Gerätes reinigen Sie mit einem weichen feuchten Tuch. Wischen Sie den Wasserbehälter mit Schwamm und trocknen Sie es. Alle sonstigen Teile (d.h. Abtropfschale, Schalen, Schale für Reis und Deckel) waschen Sie im warmen Wasser mit einem Reinigungsmittel, spülen Sie es anschließend mit klarem Wasser und lassen Sie gründlich austrocknen (man kann auch Geschirrspüler verwenden). Kontrollieren Sie regelmäßig die Sauberkeit der Siebe A5, die in der Abtropfschale platziert sind. Wenn diese verstopft sind, sind diese zu demontieren und mit geeignetem Werkzeug zu reinigen (feine Bürste). Die Kunststoffteile sind nie über einer Wärmequelle (z.B. Ofen, el./Gasherd) zu trocknen. Im Falle der Verschmutzung der Anschlussleitung ist diese mit feuchtem Tuch zu wischen. Einige Lebensmittel können gewissermaßen das Zubehör verfärben.



Dies hat jedoch keinen Einfluss auf die Funktion des Verbrauchers und stellt keinen Grund zur Reklamation dar. Diese Verfärbung verschwindet nach gewisser Zeit selbst.

### Entkalkung

Wenn auf dem Display Symbol „Entkalkung“ erscheint oder es zur sichtbaren Zeitverlängerung der Dampfentwicklung kommt, ist der Heizkörper von den kalkhaltigen Ablagerungen oder Mineralablagerungen zu reinigen, die im Trinkwasser enthalten sind. Die genannten Ablagerungen kann man entweder mit Zitronensäure oder Essigsäure entfernen. Benutzen Sie keinen Entkalker oder Dekalkifizierungstabletten! Geben Sie in den Behälter ca. 50 g Zitronensäure ein oder gießen Sie 1/2 Weißessig ein und füllen Sie mit Wasser unter die Markierung MAX nach. Schalten Sie den Topf ein, dieser muss beaufsichtigt sein. Nach der Erreichung eines mäßigen Siedens schalten Sie den Topf aus und lassen Sie diesen auch mit Füllung abkühlen. Gießen Sie die Füllung danach aus und spülen Sie einigemal den Wasserbehälter mit klarem Trinkwasser wegen der Beseitigung von eventuellen Resten des verwendeten Reinigungsmittels aus. Im Falle einer sehr starken Verschmutzung können Sie den ganzen Vorgang wiederholen.

### Aufbewahrung

Überzeugen Sie sich vor der Aufbewahrung, dass der Topf und alle seiner Bestandteile abgekühlt sind. Den Topf auf sicherem und trockenem Ort aufbewahren, außerhalb von Kindern und rechtsunfähigen Personen fernhalten.

## V. UMWELT



Insofern es die Maße zulassen, sind an allen Stücken Symbole der Materialien, die zur Fertigung der Verpackung, Komponenten und des Zubehörs verwendet werden sowie auch für deren Recycling, aufgedruckt. Die am Produkt oder in der Begleitdokumentation angeführten Symbole bedeuten, dass die verwendeten elektrischen bzw. elektronischen Produkte nicht zusammen mit dem kommunalen Abfall entsorgt werden dürfen. Geben Sie diese zum Zweck deren richtigen Entsorgung in dafür bestimmten Altstoffsammlungen ab, wo sie kostenlos entgegengenommen werden. Durch eine richtige Entsorgung dieser Produkte helfen Sie wertvolle Naturquellen zu erhalten und tragen zur Vorbeugung potenzieller, negativer Auswirkungen auf die Umwelt und menschliche Gesundheit bei, was die Folgen einer falschen Entsorgung von Abfällen sein könnten. Fordern Sie weitere Einzelheiten von Ihrer örtlichen Behörde bzw. von der nächstliegenden Altstoffsammelstelle an. Bei einer falschen Entsorgung dieser Art von Abfall können im Einklang mit den nationalen Vorschriften Geldstrafen verhängt werden. Falls das Gerät definitiv außer Betrieb genommen werden soll, wird empfohlen das Kabel nach der Abschaltung des Stromkabels vom Stromnetz abzuschneiden, das Gerät wird somit unbrauchbar.

**Eine Instandhaltung umfangreicheren Charakters bzw. eine Instandhaltung, die einen Eingriff in den inneren Abschnitt des Geräts erfordert, muss ein Fachservice ausführen! Durch Nichteinhaltung der Anweisungen des Herstellers erlischt das Recht auf eine Garantiereparatur!**

## VI. TECHNISCHE DATAN

Spannung (V)	auf dem Typenschild des Produkts angeführt
Anschlusswert (W)	auf dem Typenschild des Produkts angeführt
Schutzklasse des Geräts	II.
Gewicht ca. (kg)	6,5
Anschlusswert (standby mode) < 0,50 W	

Jeder Austausch von Teilen, der Eingriffe in die Elektroteile des Gerätes mit sich bringt, muss von einer Fachwerkstatt durchgeführt werden! Ein Verstoß gegen diese Anweisungen des Herstellers zieht den Verlust der Garantie nach sich! Änderungen im Sinne des technischen Fortschrittes behalten wir uns vor.

## WARNSYMBOL UND SYMBOLE, DIE AUF VERBRAUCHER, VERPACKUNGEN ODER IN DER BEDIENUNGSANLEITUNG VERWENDET WERDEN:

*HOUSEHOLD USE ONLY – Nur zum Gebrauch im Haushalt. DO NOT IMMERSE IN WATER OR OTHER LIQUIDS – Nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen. DO NOT COVER – Nicht abdecken. CAUTION: HOT SURFACE – ACHTUNG: heiße Oberfläche. CAUTION: BE CAREFUL OF STEAM – ACHTUNG: Verbrühungsgefahr.*



*TO AVOID DANGER OF SUFFOCATION, KEEP THIS PLASTIC BAG AWAY FROM BABIES AND CHILDREN. DO NOT USE THIS BAG IN CRIBS, BEDS, CARRIAGES OR PLAYPENS. THIS BAG IS NOT A TOY. Erstickungsgefahr. Verwenden Sie diesen Beutel nicht*

*in Wiegen, Kinderbetten, Kinderwagen oder Kindergittern. Legen Sie den PE-Beutel außerhalb der Reichweite von Kindern ab. Der Beutel ist kein Spielzeug.*



HINWEIS



HEIßE OBERFLÄCHE

Hersteller/ Inverkehrbringer: ETA a.s., Křižíkova 148/34, Karlín, 186 00 Praha 8 CZECH REPUBLIK.  
 Service: Omega electric GmbH, Servicezentrale, Industriering 2, D- 04626 Schmölln.  
 Bei Fragen zu Reparaturen und Bestellung von Ersatzteilen und wenden Sie sich bitte ebenfalls an unsere deutsche Servicezentrale:  
 Tel.: 034491/58860, Fax: 034491/5886189, Email: [info@omega-hausgeraete.de](mailto:info@omega-hausgeraete.de)



**ZÁRUČNÍ PODMÍNKY**

Na výrobek uvedený v tomto záručním listu je poskytována záruka po dobu dvacet čtyři měsíců od data prodeje spotřebiteli. Záruka se vztahuje na poruchy a závady, které v průběhu záruční doby vznikly chybou výroby nebo vadou použitých materiálů. Výrobek je možno reklamovat u prodejce, který výrobek prodal spotřebiteli nebo v autorizovaném servisu. Při reklamaci je nutné předložit: reklamovaný výrobek, originální nákupní doklad, ve kterém je zřetelně uveden typ výrobku a jeho datum prodeje spotřebiteli, případně tento řádně vyplněný záruční list. Záruka platí pouze tehdy, je-li výrobek používán podle návodu k obsluze a připojen na správné síťové napětí.

**Spotřebitel ztrácí nárok na záruční opravu nebo bezplatný servis v případě:**

- zásahu do přístroje neoprávněnou osobou.
- nesprávné nebo neodborné montáže výrobku.
- poškození přístroje vlivem živelné pohromy.
- používání výrobku pro jiné účely, než je obvyklé.
- používání výrobku k profesionální či jiné výdělečné činnosti.
- používání výrobku s jiným než doporučeným příslušenstvím.
- nesprávné údržby výrobku.
- nepravidelného čištění výrobku zejména v případě, kdy je závada způsobena zbytky potravin, vlasů, domovního prachu nebo jiných nečistot.
- vystavení výrobku nepříznivému vnějšímu vlivu, zejména vniknutím cizích předmětů nebo tekutin (včetně elektrolytu z baterií) dovnitř.
- mechanického poškození výrobku způsobeného nesprávným používáním výrobku nebo jeho pádem.

Pokud zboží při uplatňování vady ze strany spotřebitele bude zasíláno poštou nebo přepravní službou, musí být zabaleno v obalu vhodném pro přepravu tak, aby se zabránilo poškození výrobku přepravou.

Aktuální seznam servisních středisek naleznete na: **[www.eta.cz](http://www.eta.cz)**

Případné další dotazy zasilejte na **[info@eta.cz](mailto:info@eta.cz)**, nebo volejte +420 545 120 545.

Veškeré náležitosti uvedené v tomto záručním listu platí pouze pro výrobky nakoupené a reklamované na území České Republiky.

Typ výrobku:

Datum prodeje:

Výrobní číslo

Razítko a podpis prodávajícího:

**ZÁRUČNÝ LIST****ZÁRUČNÉ PODMIENKY**

Na výrobok uvedený v tomto záručnom liste je poskytovaná záruka na dobu dvadsaťštyri mesiacov od dátumu prevzatia tovaru spotrebiteľom. Ak má výrobok uviesť do prevádzky iný podnikateľ než predávajúci, začne záručná doba plynúť až odo dňa uvedenia výrobku do prevádzky, pokiaľ kupujúci objednal uvedenie do prevádzky najneskôr do troch týždňov od prevzatia veci a riadne a včas poskytol na vykonanie služby potrebnú súčinnosť. Záruka sa vzťahuje na vady, ktoré v priebehu záručnej doby vznikli chybou výroby alebo chybou použitých materiálov. Výrobok je možné reklamovať v ktorejkoľvek prevádzkarni predávajúceho ktorý výrobok predal spotrebiteľovi, v ktorej je prijatie reklamácie v zmysle zákona možné, alebo osoby oprávnenej výrobcom výrobku na vykonávanie záručných opráv.

Pri reklamacii je nutné predložiť: reklamovaný výrobok, originál nákupného dokladu, v ktorom je zreteľne uvedený typ výrobku a jeho dátum predaja spotrebiteľovi prípadne tento riadne vyplnený záručný list. Výrobok je treba používať podľa návodu na obsluhu a musí byť pripojený na správne sieťové napätie.

Pokiaľ výrobok pri uplatňovaní poruchy zo strany spotrebiteľa bude zasielaný poštou alebo prepravnou službou, musí byť zabalený v obale vhodnom pre prepravu tak, aby sa zabránilo poškodeniu výrobku prepravou.

Aktuálny zoznam servisných stredísk nájdete na: **[www.eta.sk](http://www.eta.sk)**

Prípadné ďalšie dotazy zasielajte na **[info@eta.cz](mailto:info@eta.cz)** alebo volajte +420 545 120 545.

Všetky náležitosti uvedené v tomto záručnom liste platia len pre výrobky nakúpené a reklamované na území Slovenskej Republiky.

Typ prístroja:

Dátum predaja:

Výrobné číslo:

Pečiatka a podpis predajca:

**WARUNKI GWARANCJI**

- 1) Niniejsza gwarancja dotyczy produktów produkowanych pod marką **ETA**, zakupionych w sklepach na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej.
- 2) Okres gwarancji wynosi 24 miesiące od daty zakupu produktu.
- 3) Naprawy gwarancyjne odbywają się na koszt Gwaranta we wskazanym przez Gwaranta Autoryzowanym Zakładzie Serwisowym.
- 4) Gwarancją objęte są wady produktu spowodowane wadliwymi częściami i/lub defektami produkcyjnymi.
- 5) Gwarancja obowiązuje pod warunkiem dostarczenia do Autoryzowanego Zakładu Serwisowego urządzenia w kompletnym opakowaniu albo w opakowaniu gwarantującym bezpieczny transport wraz z kompletem akcesoriów oraz z poprawnie i czytelnie wypełnioną kartą gwarancyjną i dowodem zakupu (paragon, faktura VAT, etc.).
- 6) Autoryzowany Zakład Serwisowy może odmówić naprawy gwarancyjnej jeśli Karta Gwarancyjna nosić będzie widoczne ślady przeróbek, jeżeli numery produktów okażą się inne niż wpisane w karcie gwarancyjnej a także jeśli numer dokumentu zakupu oraz data zakupu na dokumencie różnią się z danymi na Karcie Gwarancyjnej.
- 7) Usterki ujawnione w okresie gwarancji będą usunięte przez Autoryzowany Zakład Serwisowy w terminie 14 dni roboczych od daty przyjęcia produktu do naprawy przez zakład serwisowy, termin ten może być przedłużony do 21 dni roboczych w przypadku konieczności sprowadzenia części zamiennych z zagranicy.
- 8) Gwarancją nie są objęte:
  - wadliwe działanie lub uszkodzenie spowodowane niewłaściwym użytkowaniem (np. znaczące zabrudzenie urządzenia, zarówno wewnątrz jak i na zewnątrz, zalanie płynami itp.) lub użytkowanie niezgodne z instrukcją obsługi i przepisami bezpieczeństwa
  - zużycie towaru przekraczające zakres zwykłego używania przez indywidualnego odbiorcę końcowego (zwłaszcza jeżeli był wykorzystywany do profesjonalnej lub innej czynności zarobkowej)
  - uszkodzenia spowodowane czynnikami zewnętrznymi (w tym: wyładowaniami atmosferycznymi, przepięciami sieci elektrycznej, środkami chemicznymi, czynnikami termicznymi) i działaniem osób trzecich
  - uszkodzenia powstałe w wyniku podłączenia urządzenia do niewłaściwej instalacji współpracującej z produktem
  - uszkodzenia powstałe w wyniku zalania wodą, użycia nieodpowiednich baterii (np. ładowanych powtórnie baterii nie będących akumulatorami)
  - produkty nie posiadające wypełnionej przez Sprzedawcę Karty Gwarancyjnej
  - produkty z naruszoną plombą gwarancyjną lub wyraźnymi oznakami ingerencji przez osoby trzecie (nie będące Autoryzowanym Zakładem Serwisowym lub nie działające w jego imieniu i nie będące przez niego upoważnionymi)
  - kable przyłączeniowe, piloty zdalnego sterowania, słuchawki, baterie
  - uszkodzenia powstałe wskutek niewłaściwej konserwacji urządzenia
  - uszkodzenia powstałe w wyniku zdarzeń losowych (np. powódź, pożar, klęski żywiołowe, wojna, zamieszki, inne nieprzewidziane okoliczności)
  - czynności związane ze zwykłą eksploatacją urządzenia (np. wymiana baterii)
  - zapisane na urządzeniu dane w formie elektronicznej (w szczególności Gwarant zastrzega sobie prawo do sformatowania nośników danych zawartych w urządzeniu, co może skutkować utratą danych na nich zapisanych)
  - **uszkodzenia (powodujące np. brak odpowiedzi urządzenia lub jego nie włączanie się) powstałe wskutek wgrania nieautoryzowanego oprogramowania.**
- 9) Jeżeli Autoryzowany Zakład Serwisowy stwierdzi, iż przyczyną awarii urządzenia są przypadki wymienione w pkt. 8 lub nie stwierdzi żadnego uszkodzenia, koszty serwisu oraz całkowite koszty transportu urządzenia pokrywa nabywca.

- 10) W wypadku wystąpienia wypadków wymienionych w pkt. 8 Autoryzowany Zakład Serwisowy wyceni naprawę urządzenia i na życzenie klienta może dokonać naprawy odpłatnej. Uszkodzenia urządzenia powstałe w wyniku wypadków opisanych w pkt. 8 powodują utratę gwarancji.
- 11) Wszelkie wadliwe produkty lub ich części, które zostały w ramach naprawy gwarancyjnej wymienione na nowe, stają się własnością Gwaranta.
- 12) W wypadku gdy naprawa urządzenia jest niemożliwa lub spowodowałaby przekroczenie terminów określonych w pkt. 7 a także kiedy naprawa wiązałaby się z poniesieniem przez Gwaranta kosztów niewspółmiernych do wartości urządzenia Gwarant może wymienić Klientowi urządzenie na nowe o takich samych lub wyższych parametrach. W razie niedostarczenia urządzenia w komplecie Gwarant może wymienić jedynie zwrócone części urządzenia lub dokonać zwrotu zapłaconej ceny jednak wówczas jest upoważniony do odjęcia kosztu części zużytych lub nie dostarczonych przez użytkownika (np. baterii, słuchawek, zasilacza) wraz z reklamowanym urządzeniem.
- 13) Okres gwarancji przedłuża się o czas przebywania urządzenia w Autoryzowanym Zakładzie Serwisowym.
- 14) W wypadku utraty karty gwarancyjnej nie wydaje się jej duplikatu.
- 15) Producent może uchylić się od dotrzymania terminowości usługi gwarancyjnej gdy zaistnieją zakłócenia w działalności firmy spowodowane nieprzewidywalnymi okolicznościami (tj. niepokoje społeczne, klęski żywiołowe, ograniczenia importowe itp).
- 16) Gwarancja nie wyklucza, nie ogranicza ani nie zawiesza praw konsumenta wynikających z niezgodności towaru z umową sprzedaży.
- 17) W sprawach nieuregulowanych niniejszymi warunkami mają zastosowanie przepisy Kodeksu Cywilnego.

**Uszkodzenie wyposażenia nie jest automatycznie powodem dla bezpłatnej wymiany kompletnego urządzenia. Jeżeli reklamujesz słuchawki, pilota, kable przyłączeniowe lub inne akcesoria NIE PRZYSYŁAJ całego urządzenia. Skontaktuj się ze sprzedawcą lub producentem w celu uzgodnienia sposobu przeprowadzenia procedury reklamacyjnej bez konieczności przesyłania całego kompletu do serwisu.**

Kontakt w sprawach serwisowych: Digison Polska Sp. z o.o., Tel. (071) 3577027, Fax. (071) 7234552, internet: <http://www.digison.pl/sonline/>, e-mail: [serwis@digison.pl](mailto:serwis@digison.pl)

Nazwa:	Pieczęć i podpis sprzedawcy:
Data sprzedaży:	
Numer serii:	
1. Data Przyjęcia/Nr Naprawy/Pieczęć i Podpis Serwisanta:	2. Data Przyjęcia/Nr Naprawy/Pieczęć i Podpis Serwisanta:
3. Data Przyjęcia/Nr Naprawy/Pieczęć i Podpis Serwisanta:	4. Data Przyjęcia/Nr Naprawy/Pieczęć i Podpis Serwisanta:

*eta*  
since 1943

*Omega*  
since 1904

© DATE 29/8/2019

e.č.31/2019