

HEINNER

APARAT DE GATIT CU ABURI

Model: HSA-1000XMC



- Aparat de gatit cu aburi
- Putere: 1000W
- Culoare: inox

www.heinner.ro

Va multumim pentru alegerea acestui produs!

I. INTRODUCERE

Va rugam sa cititi cu atentie instructiunile si sa pastrati manualul pentru informari ulterioare.

Acest manual este conceput pentru a va oferi toate instructiunile necesare referitoare la instalarea, utilizarea si intretinerea aparatului.

Pentru a opera unitatea corect si in siguranta, va rugam sa cititi acest manual cu instructiuni cu atentie inainte de instalare si utilizare.

II. CONTINUTUL PACHETULUI DUMNEAVOASTRA

- **Aparat de gatit cu aburi**
- **Manual de utilizare**
- **Certificat de garantie**



III. MASURI DE SIGURANTA

Atunci când folosiți aparate electrocasnice, trebuie să vă luați întotdeauna măsurile de precauție de bază, inclusiv pe cele menționate mai jos:

1. Citiți toate instrucțiunile înainte de a utiliza aparatul de gătit cu aburi.
2. Înainte de a conecta aparatul la rețeaua electrică, verificați dacă voltajul inscripționat pe etichetă corespunde cu voltajul din locuință; dacă nu corespunde, vă rugăm să nu utilizați aparatul și să contactați vânzătorul.
3. Nu atingeți suprafețele fierbinți. Folosiți-vă de mânere sau butoane. De fiecare dată când manevrați alimente fierbinți, folosiți mănuși de bucătărie și evitați aburul fierbinte generat de partea de sus a aparatului de fiecare dată când este în funcțiune. Nu atingeți aparatul în timp ce generează aburi. Ridicați capacul, îndepărtându-l încet de dumneavoastră. Folosiți întotdeauna mânerul când mutați aparatul.
4. Lăsați aparatul să se răcească înainte de a adăuga sau detașa piese.
5. Lăsați aparatul să se răcească complet înainte de a-l curăța sau depozita.
6. Scoateți din priză aparatul de gătit cu aburi atunci când nu îl utilizați și înainte de a-l curăța.
7. Pentru a vă proteja împotriva electrocutării, nu scufundați aparatul, cablul de alimentare sau ștecărul în apă sau alte lichide.
8. Atunci când acest aparat sau alte aparate electrocasnice sunt utilizate în preajma copiilor, este necesară o strictă supraveghere a acestora.
9. Nu utilizați aparate electrocasnice care au cablul de alimentare sau ștecărul deteriorat, prezintă defecțiuni sau au fost deteriorate în vreun fel. Returnați aparatul celui mai apropiat centru de service autorizat pentru a fi verificat, reparat sau reglat.
10. Nu folosiți accesorii care nu sunt recomandate de producător; pot cauza incendii, electrocutare sau răniri.
11. Utilizați aparatul pe o suprafață plană și stabilă, departe de surse de apă.
12. Nu folosiți aparatul în spații deschise.
13. Nu utilizați acest aparat în scopuri comerciale sau în alte scopuri decât cel pentru care a fost destinat.
14. Nu lăsați cablul de alimentare să atârne peste marginea mesei sau a blatului de bucătărie și nici să atingă suprafețe fierbinți.
15. Nu poziționați aparatul lângă o plită fierbinte, electrică sau pe gaz, ori în apropierea cuptorului electric deoarece se pot produce incendii.
16. Nu utilizați aparatul fără apă deoarece i se poate deteriora rezistența. Dacă totuși se întâmplă acest lucru din cauza neatenției, scoateți-l imediat din priză. După ce s-a răcit, adăugați apă în aparat.
17. Folosiți întotdeauna apă suficientă pentru a găti cu aburi.
18. Când utilizați aparatul, așezați-l pe o suprafață plană la care copiii să nu aibă acces.

19. Nu scufundați baza aparatului în apă deoarece poate duce la incendii sau electrocutare.

20. În timpul gătitului, fiți atenți la aburii care ies din capacul aparatului, iar când deschideți capacul aveți grijă ca acesta să nu fie îndreptat către cineva.

21. Acest aparat nu este destinat utilizării de către persoane (inclusiv copii) cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau care nu au experiență sau cunoștințe, cu excepția cazului în care sunt supravegheați sau instruiți referitor la utilizarea aparatelor electrocasnice de către o persoană responsabilă pentru siguranța lor.

22. Trebuie să supravegheți copiii pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul.

23. Acest aparat este destinat uzului în gospodărie, precum și:

- În bucătării dedicate personalului din magazine, birouri sau alte spații de lucru;
- La ferme;
- De clienți, în hoteluri, moteluri și alte spații de tip rezidențial;
- În spații tip pensiune.

24. Păstrați aceste instrucțiuni.

IV. DESCRIEREA PRODUSULUI



Denumirea componentelor:

1. Capacul vasului de gatit
2. Tavita de scurgere
3. Recipient pentru orez
4. Indicator nivel apa
5. Vas superior
6. Vas median
7. Vas inferior
8. Panou de control
9. Rezervor

Panoul de control

1. Pornit/Oprit (On/Off): Controlează starea de funcționare a aparatului.
2. Mod (Mode) : Apăsați butonul pentru a selecta programul dorit (5 programe).
3. “+/-” : Alegeți timpul necesar pentru a găti alimentele (până în 59 minute).
4. Ore/min. (Hr/min.): Aparatul are funcție automată de pornire. Apăsați butonul pentru a trece de la „oră” la „minut” și invers și alegeți timpul de pornire automată.
5. Ecran: Indică modul și timpul de funcționare.

PIESE

1. **Rezervor:** Conține apa pentru gătitul alimentelor cu aburi; nu puneți alte lichide în rezervor.
2. **Tăvița de scurgere:** Împiedică apa provenită din condensare și din lichidele din alimente să se scurgă înapoi în rezervor; astfel se asigură o apă curată în rezervor.
3. **Vase:** Pentru a identifica ușor vasele, acestea au fost numerotate. Cel inferior a fost notat cu „1” și a fost marcat în partea de sus a mânerului vasului, iar cel median și cel superior au fost numerotate cu „2”, respectiv cu „3”.
4. **Recipientul pentru orez:** Pentru a găti orez, puteți așeza acest recipient în oricare dintre vasele cu aburi. Pentru a reduce spațiul de depozitare când nu folosiți aparatul, puteți pune recipientul pentru orez în rezervor. Trebuie însă răsturnat și apoi așezat.
5. **Capacul vasului de gătit:** Are un mâner practic în partea de sus pentru a nu vă opări atunci când îl ridicați. În plus, capacul se potrivește cu oricare dintre vasele aparatului.

V. INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

Înainte de prima utilizare a aparatului de gătit cu aburi, curățați-l bine, introducând accesoriile – vasele, tăvița de scurgere, capacul etc. – în apă și adăugând un detergent adecvat. Umpleți rezervorul cu apă până la marcajul care indică nivelul maxim, asamblați toate piesele și porniți aparatul. Când începe să fiarbă, aruncați apa.

NOTĂ: Asamblați toate piesele, montați tăvița de scurgere în rezervor, asigurați-vă că este fixată în poziție corectă, orizontală. Când folosiți aparatul, asigurați-vă că nivelul apei din rezervor se află între cel minim și cel maxim. Când curățați aparatul, nu introduceți niciodată rezervorul și baza în apă.

MOD DE FOLOSIRE

1. Așezați aparatul pe o suprafață stabilă și plană.
2. Umpleți rezervorul cu apă în funcție de tipul și cantitatea de alimente. Dacă este nevoie ca mâncarea să fie gătită la aburi timp de 15 – 60 minute, adăugați apă până la marcajul care indică nivelul maxim, însă dacă timpul necesar pentru gătit este mai mic de 15 minute, adăugați apă până la marcajul care indică nivelul minim. Dacă aparatul nu mai scoate aburi sau aburii se reduc înainte ca mâncarea să fie gata, înseamnă că trebuie să mai adăugați apă în rezervor.

NOTĂ:

1. Nu adăugați sare, piper, arome, esențe, vin sau alte lichide în apa de la robinet pe care o puneți în rezervor.
2. În timpul funcționării aparatului, asigurați-vă că nivelul apei se află între cel minim și cel maxim.
3. Aparatul se poate utiliza în trei moduri:
 - 1) Folosind numai vasul inferior: Puneți alimentele în vasul inferior, apoi fixați-l pe baza aparatului
 - 2) Folosind toate cele trei vase odată: Așezați fiecare vas conform numărului pe care îl au. Vă rugăm să păstrați ordinea; altfel, vasele nu vor avea stabilitate.
 - 3) Folosind două vase: Numai vasul din mijloc se potrivește cu cel inferior.

NOTĂ: Când folosiți două sau trei vase, alimentele din vasul inferior se gătesc mai repede decât în cel superior, deci ați putea pune alimentele care se gătesc mai greu în vasul de jos.

4. Puneți capacul.
5. Conectați aparatul la priză.

NOTĂ: Nu puneți aparatul în funcțiune fără vase și capac.

6. Odată aparatul conectat, se va auzi un semnal sonor prelung, iar ecranul va afișa „0:00” după 1 secundă. Numai butonul „Mod” (“Mode”) poate fi activat.

7. Apăsați butonul „**Mod**” (“**Mode**”), iar ecranul va afișa continuu:

a. **pâine** b. **orez** c. **pește** d. **pui sau carne** e. **legume**. Selectați programul dorit și ecranul LCD va afișa timpul predefinit necesar pentru gătit; acesta poate fi schimbat apăsând butoanele „+” și „-”.

8. Aparatul are funcție de pornire automată. Timpul maxim de programare este de 12 ore și 59 minute. Dacă nu doriți ca aparatul să înceapă să funcționeze imediat, puteți programa funcția de pornire automată apăsând butonul „Min” după cum urmează:

De exemplu: Doriți ca aparatul să înceapă să funcționeze după 2 ore și 30 minute:

1). Urmați pașii 1 – 8 de mai sus, apăsați butonul “**Min**” o singură dată. În stânga ecranului va apărea imaginea unui ceas deșteptător, iar „00” va începe să lumineze intermitent.

2). Schimbați „00” cu „30” apăsând butoanele „+” și „-”, apoi apăsați butonul “**Min**” din nou și “0” va începe să lumineze intermitent. Treceți de la „0” la „2” apăsând pe butonul „+” și pe „-”. Confirmați selecția apăsând butonul „**Min**”.

3). Apăsați butonul „**Pornit/Oprit**” (“**On/Off**”). Se va auzi un semnal sonor prelung, indicatorul va arăta culoarea verde și va lumina intermitent. Ecranul LCD va începe să afișeze o numărătoare inversă și, când timpul va ajunge la „0:00”, imaginea ceasului deșteptător va dispărea. Indicatorul va arăta culoarea roșie și nu va mai lumina. Aparatul va începe să funcționeze.

4). Când operațiunea s-a încheiat, se va auzi un semnal sonor.

NOTĂ: Perioada minimă de funcționare pentru fiecare mod este cea predefinită, maximum 59 minute. În timpul funcționării se poate anula opțiunea apăsând butonul „**Pornit/Oprit**” (“**On/Off**”) 2 secunde.

Anularea programului de pornire automată: Apăsați butonul „**Pornit/Oprit**” (“**On/Off**”) timp de 2 secunde; se va auzi un semnal sonor, imaginea ceasului deșteptător va dispărea, timpul va reveni la zero și se vor anula toate opțiunile.

9. Nu atingeți baza, recipientul pentru orez și vasele aparatului în timpul funcționării. Purtați mănuși ori de câte ori manevrați aparatul de gătit cu aburi.

10. După ce procesul de gătit cu aburi s-a terminat, scoateți aparatul din priză și lăsați-l să se răcească înainte de a detașa rezervorul.

NOTĂ: Fiți atenți când scoateți tăvița de scurgere; este posibil ca anumite piese ale aparatului să se răcească, însă apa din rezervor și tăvița de scurgere să se mențină fierbinți.

11. Aruncați apa după fiecare utilizare. La următorul ciclu de funcționare, adăugați din nou apă de la robinet.

12. După ce toate piesele s-au răcit complet, depozitați aparatul de gătit cu aburi într-un loc uscat, cum ar fi pe masă, pe blatul de bucătărie sau pe un raft al bufetului. Cablul de alimentare se poate deteriora dacă este așezat sub partea de jos a aparatului.

VI. INTRETINERE SI CURATARE

1. Lăsați aparatul să se răcească înainte de a-l curăța.
2. Spălați vasele aparatului, capacul, tăvița de scurgere și recipientul pentru orez cu apă caldă cu săpun, clătiți și uscați bine.
3. Nu curățați nicio piesă cu produse de curățat abrazive precum bureți de sârmă abrazivi sau pudră de curățat abrazivă.
4. Nu scufundați rezervorul în apă, ci mai întâi turnați apă caldă în acesta, apoi clătiți bine și aruncați apa. La final ștergeți-l cu o cârpă moale. Toate piesele, cu excepția rezervorului, pot fi curățate în mașina de spălat vase. Totuși, curățarea repetată poate duce la o ușoară pierdere a luciului.
5. După ce s-au răcit complet toate piesele, depozitați aparatul de gătit cu aburi într-un loc uscat, cum ar fi pe masă, pe blatul de bucătărie sau pe un raft al bufetului. Înfășurați cablul de alimentare și prindeți-l cu o clemă.

PROTECȚIE ANTI-FIERBERE ȘI ANTI-EPUIZARE A APEI

Verificați dacă în timpul funcționării apa din rezervor este suficientă. Dacă nu mai este apă sau dacă nivelul apei din rezervor este scăzut, sistemul de protecție anti-epuizare a apei va opri aparatul, se vor auzi semnale sonore, iar ecranul LCD va afișa:



ÎNDEPĂRTAREA DEPUNERILOR

După o perioadă de utilizare de 2 – 3 luni, pot apărea anumite depuneri de natură chimică în rezervor sau pe rezistență; acesta este un lucru normal. Cantitatea depunerilor depinde de duritatea apei din zona dumneavoastră. Pentru a prelungi durata de folosință a aparatului, este esențial să îndepărtați depunerile din rezervor.

1. Umpleți rezervorul cu un amestec din oțet și apă până la marcajul ce indică nivelul maxim. Nu utilizați alte produse chimice sau pentru îndepărtat depuneri.
2. Atunci când conectați aparatul la priză, tăvița de scurgere, vasele și capacul trebuie să fie corect poziționate.
3. Reglați aparatul să pornească după 20 – 25 minute. Dacă oțetul se revarsă din rezervor, scoateți aparatul din priză, închideți cronometrul și reduceți din cantitatea de oțet.
4. Când cronometrul emite un semnal sonor, scoateți aparatul din priză și lăsați-l să se răcească înainte de a scoate oțetul.
5. Clătiți de câteva ori rezervorul cu apă rece și curățați celelalte piese conform secțiunii **Întreținere și Curățare**.

VII. SFATURI

1. Când folosiți aparatul la altitudine mare, este posibil să trebuiască să măriți perioada de timp necesară gătirii cu aburi, aceasta variind în funcție de altitudine.
2. Timpul necesar gătirii cu aburi menționat în rețete este doar de referință, depinzând de dimensiunea alimentelor, locație, prospețime și gust. Dacă sunteți familiarizat, timpul se poate regla ușor.
3. Alimentele într-un singur strat se gătesc mai repede decât cele așezate în mai multe straturi; așadar, timpul necesar gătirii unei cantități mai mari de hrană este mai îndelungat.
4. Pentru rezultate mai bune, alegeți o dimensiune potrivită pentru alimentele ce urmează a fi gătite. Dacă mărimea acestora variază mult, vă sfătuim să le așezați pe cele de dimensiuni mai mici în partea de sus.
5. Nu umpleți vasele aparatului cu alimente deoarece trebuie să existe suficient spațiu între ele pentru ca aburii să circule.
6. Când gătiți cu aburi o cantitate mare de alimente, înlăturați capacul și amestecați folosind o ustensilă cu coadă lungă.
7. Păstrați lichidele din tăvița de scurgere pentru prepararea supelor sau a sosurilor.
8. Înainte de a găti cu aburi carne sau carne de pasăre congelată, trebuie să o decongelați.
9. Timpul de gătit precizat în rețete se aplică în cazul folosirii apei reci.
10. Vasele interioare ale aparatului se mai folosesc pentru a găti cu aburi și alte alimente precum fructe, legume, budincă, pâine rapidă etc.
11. Când folosiți două vase, așezați întotdeauna alimentele care se gătesc mai greu în vasul inferior.
12. În cele trei vase puteți pune tipuri diferite de alimente. Deoarece aburul se va scurge din vasul superior, pentru a păstra aroma fiecărui aliment, carne sau legume, așezați întotdeauna carnea în vasul inferior, astfel încât zeama cărnii să nu picure pe celelalte alimente.
13. Gătitul cu aburi în cazul alimentelor din vasul superior durează, de obicei, mai mult cu 5 minute. Dacă doriți să gătiți alimente care necesită timp diferit pentru a fi gătite, puneți alimentele care se gătesc mai greu în vasul inferior al aparatului. Apoi, când timpul rămas coincide cu cel al alimentelor care necesită mai puțin timp, înlăturați cu atenție capacul cu ajutorul unor mănuși și puneți mâncarea în vasul de jos. În cele din urmă, puneți capacul și continuați procesul de gătire cu aburi.

VIII. RETETE

Tip	Greutate	Timp necesar pentru gătit cu aburi
Orez	Orez 400 g, apă 500 ml	45-50 min.
Cartofi	900 g	40 min.
Morcovi	550 g	40 min.
Ouă	6 ouă	15-20 min.
Pui	550 g	40 min

Timpul sau greutatea menționate mai sus sunt numai de referință. Pentru rezultate mai bune, le puteți ajusta în funcție de greutatea, de grosimea alimentelor sau de gust.

IX. FISA TEHNICA

Putere	1000W
Alimentare	220-240V; 50/60Hz
Culoare	inox



HEINNER este marca înregistrată a companiei **Network One Distribution SRL**. Celelalte branduri, denumirile produselor sunt mărci înregistrate ale respectivilor deținători.

Nicio parte a specificațiilor nu poate fi reprodusă sub orice formă sau prin orice mijloc, utilizată pentru obținerea unor derivate precum traduceri, transformări sau adaptări, fără permisiunea prealabilă a companiei NETWORK ONE DISTRIBUTION.

Copyright © 2013 Network One Distribution. All rights reserved.

<http://www.heinner.com>, <http://www.nod.ro>



MASURI PENTRU PROTECTIA MEDIULUI

Va informam ca persoanele fizice au urmatoarele obligatii prin legislatia specifica privind protectia mediului si regimul deseurilor:

- Deseurile de echipamente electrice si electronice (DEEE), pot contine substante periculoase pentru mediu si sanatatea umana. Conform OUG 5/2015, exista obligativitatea predarii acestora, pentru tratarea corespunzatoare si valorificarea componentelor reciclabile. Societatea Network One Distribution S.R.L. este platitoare de taxa de "timbru verde" pentru fiecare Echipament Electric si Electronic (EEE) pe care il pune pe piata. Acest cost asigura tratarea ulterioara a echipamentelor uzate colectate. Din acest motiv, odata ce devine deseu, produsul EEE poate fi predat gratuit operatorului Dvs. de salubritate, la magazine atunci cand achizitionati alt echipament similar, sistemul "unul la unu" sau la punctul de colectare organizat de Primaria Sectorului / localitatii Dvs.
- Simbolul (marcajul) aplicat produselor, care indica faptul ca deseurile DEEE, bateriile si acumulatorii - fac obiectul unei colectari separate, il reprezinta o pubea barata cu o cruce.



Aceste masuri vor ajuta la protejarea mediului

Societatea Network One Distribution S.R.L. este inregistrata in Registrul de punere pe piata a echipamentelor electrice si electronice, avand numarul de inregistrare: RO-2016-03-EEE-0201-IV. De asemenea, au fost intocmite si sunt gestionate: Registrul de Retragere EEE si Registrul de Rechemare EEE, in conformitate cu HG 322/2013. Totodata societatea este inregistrata in Registrul de punere pe piata a bateriilor, avnd numarul de inregistrare: RO-2011-03-B&A-0283.

Conformitatea cu directiva RoHS: Produsul pe care l-ați cumpărat este conform cu Directiva RoHS UE (2011/65/UE). Nu conține materialele dăunătoare și interzise specificate în Directivă.

Va multumim ca participati alaturi de noi la protejarea mediului si a sanatatii umane!



Acest produs este proiectat si realizat in conformitate cu standardele si normele Comunitatii Europene

Importator: **Network One Distribution**

Str. Marcel Iancu, nr 3-5, Bucuresti, Romania

Tel: +40 21 211 18 56, www.heinner.ro , www.heinner.com

HEINNER

FOOD STEAMER

Model: HSA-1000XMC



- Food steamer
- Power: 1000W
- Color: stainless steel

Thank you for purchasing this product!

I. INTRODUCTION

Before using the appliance, please read carefully this instruction manual and keep it for future reference.

This instruction manual is designed to provide you with all required instructions related to the installation, use and maintenance of the appliance.

In order to operate the unit correctly and safety, please read this instruction manual carefully before installation and usage.

II. CONTENT OF YOUR PACKAGE



- **Food steamer**
- **User manual**
- **Warranty card**

III. SAFETY MEASURES

When using electrical appliance, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. Read all instructions before using Food Steamer.
2. Before connecting the appliance to the power supply, check the voltage on the label corresponds with the voltage on your home, if this is not the case, please don't use the appliance and contact your dealer.
3. Do not touch the hot surfaces. Use handles or knobs, always use oven mitts when handling hot materials, avoid hot steam rising from top of steamer at all times when in use, do not touch over appliance while it is generating steam. Remove lid by lifting slowly away from you. Always use the handle when moving the unit.
4. Allow the unit to cool before putting on or taking off parts.
5. Allow the unit to cool completely before cleaning or storing.
6. When the appliance is not in use and before cleaning, unplug the food steamer from the outlet.
7. To protect against the risk of electrical shock, do not immerse the unit, cord or plug in water or other liquid.
8. Close supervision is always necessary when this or any appliance is used near children.
9. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
10. Do not use attachments not recommended by manufacturer, they may cause fire, electronic shock or injury.
11. Use the appliance on a level and stable work surface away from water.
12. Do not use outdoors.
13. Do not use this for commercial purpose or for other than intended purpose.
14. Do not let the cord hang over the edge of table or counter, nor let cord touch hot surface.
15. Do not place the appliance near the hot gas or electronic burner or other toaster oven, as this will cause fire.
16. Do not operate the appliance without water, it may damage the heating element, if the case happens for incaution, you should immediately unplug the appliance from the outlet. After cooling the appliance down, pour water in the appliance.
17. Always use sufficient water for steaming time.
18. When in use, position the appliance at the balanced place where the children can't touch it.
19. Don't let the base immerse in water, it may cause the fire or electric shock.

20. During steaming, please be careful of the steam coming out of the steamer lid and not to be opposite to anyone when opening the lid.

21. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliances by a person responsible for their safety.

22. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

23. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:

- Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments.
- Farm houses.
- By clients in hotels, motels and other residential type environments.
- Bed and breakfast type environments.

24. Save these instructions.

IV. DESCRIPTION



Parts name:

1. Steamer lid
2. Drip tray
3. Rice pan
4. Water gauge
5. Upper steamer column
6. Middle steamer column
7. Lower steamer column
8. Control panel
9. Reservoir

Control panel

1. **On/Off:** Control the appliance working state
2. **Mode:** Press the button to select your desired program (5 programs).
3. **+/-**: Set the steaming food time within 59 minutes.
4. **Hr/min:** The unit has the automatic start function, press the button to change between the **“hour”** and **“minute”** and set the automatic start time.
5. **Display:** Indicate the working mode and time.

PARTS

1. **Reservoir:** Hold water for steaming food, don't place any other liquid in the reservoir.
2. **Drip tray:** Prevent water condensation and food liquids from dripping back to the reservoir to ensure the water in the reservoir is clean.
3. **steamer column:** In order to identify the steamer column conveniently, each one has been numbered. The lower steamer column is numbered **“1”**, and marked at the above side of steamer column handle, for the medium and upper are numbered **“2”**, **“3”** respectively.
4. **Rice pan:** It can be placed on any steam plate to cook rice. For the sake of reducing space, the rice pan can be stored in the reservoir when not in use. But it should be overturned, then position it in place.
5. **Steamer lid:** It has a convenient knob on top to avoid scalding when it is removed. Besides, the steam lid can match with any steam support.

V. USING INSTRUCTIONS

BEFORE THE FIRST USE

Before using the food steamer at the first, please clean the food steamer completely, put the attachments such as steam plates, drip tray, steamer lid etc into water (also adding the proper cleanser) and clean them thoroughly. Fill the reservoir with water to the max mark, assemble all parts and begin to operate, when the water is boiling, discard the water.

NOTE: Assemble all parts, place drip tray in reservoir, make sure it is fixed to the correct position and it sits flat. When using, make sure the water level in the reservoir is between the maximum and minimum mark. Never put reservoir and base in the water for cleaning.

USING FOOD STEAMER

1. Place the food steamer on a stable and level surface.
2. Fill the reservoir with water according to food type and quantity. If the food needs steaming for 15-60 minutes, add water to the maximum mark, but if the steaming time is less the 15 minutes, add water to the minimum mark. If food steamer stops producing steam or steam rate is obviously slow before the food is ready, it indicates you should add water to the reservoir.

NOTE:

- 1). Don't add any salt, pepper, flavoring, essence, wine or other liquids in tap water in the reservoir.
- 2). While using the appliance, ensure the water level between the minimum and maximum.
3. The appliance can be used in three ways:
 - 1) Only using lower steamer column: Put food in lower steamer column, then position them on the base.
 - 2) Using three steamer columns together: Position each steamer column in place according to the number. Please keep the order otherwise the steamer column cannot sit flat.
 - 3) Using two steamer columns: Only the middle steamer column can fix with the lower one.

NOTE: During steaming food with two or three steamer columns, the food of cooking in the lower steamer column is more rapid than in the upper steamer column, so you may put the difficult cooked food in the lower steamer column.

4. Cover with the steamer lid.
5. Plug into the outlet.

NOTE: Don't operate it without steamer columns and lid in place.

6. Plug the power outlet, a long buzzers will be heard, the display will display "0:00" after 1s, only the "Mode" button can be activated.

7. Press the "Mode" button, the display will display continuously:

a. *steamed bread*

b. *steam rice*

c. *steam fish*

d. *steam chicken or meat*

e. *steam vegetable.*

Select your desired program, the LCD will display the default steaming time, and the steaming time can be changed by pressing the "+" and "-" button.

8. The unit has automatic start function, the max delay time is 12 hours and 59 minutes. If you do not want to the steamer start operation immediately, you may set the automatic start function by pressing the "Min" as follows:

For example: Set the unit begins working after 2 hours and 30minutes.

1). Operate according to the above 1-8 steps, press "Min" button once, a icon of alarm clock will display in the left of display, and the "00" begin to flash.

2). Adjust the "00" to the "30" by pressing the "+" and "-" button, then press the "Min" button again and "0" begin to flashing, adjust the "0" to "2" by pressing "+" and "-" button, confirm the setting by pressing "Min".

3). Press the "On/Off" button, a long buzzers will be heard, the indicator will indicate green and flash, the LCD count down, when the time is "0:00", the icon of alarm clock will disappear, the indicator will indicate red and stop flashing, the unit begins to working.

4). When the operation is finished, the buzzer will beep.

NOTE: The minimum operation time of every mode is them default time, the maximum is 59 minutes. During operation, you can cancel the setting by pressing the "On/Off" button for 2 seconds.

Cancellation of the automatic start program: Press the "On/Off" for 2 seconds and a long buzzer will be heard, the icon of alarm clock will disappear, the time return to zero and cancel all the setting.

9. During work, don't touch the base, rice pan and steamer columns, always use groves when handling the food steamer.

10. After finishing steaming, unplug the appliance from the outlet and let it cool completely before removing the reservoir.

NOTE: Be careful when removing the drip tray, while other parts of the unit may cool down, water in the reservoir and drip tray is still very hot.

11. Discard the water after each using, next cycle pour the tap water again.

12. Store the food steamer after all parts cool down completely and place it at the dry location such as a table top or counter top or a cupboard shelf. The power cord may be wound under the bottom of steamer.

VI. MAINTENANCE AND CLEANING

1. Allow the appliance to cool down completely before cleaning.
2. Wash the steamer columns, steamer lid, drip tray, rice pan in hot soapy water, rinse and dry completely.
3. Don't clean any part with abrasive cleaners such as metal scouring pads, and scouring powder.
4. Don't immerse the reservoir in water, whereas pour the warm water into the reservoir firstly, then rinse thoroughly and discard water, finally dry it with soft cloth. All parts except the reservoir can be cleaned in dishwasher, however, continual cleaning in a dishwasher may result in a slight loss of polish.
5. Store the food steamer after all parts cool down completely and place it at the dry location such as a table top or counter top or a cupboard shelf, wind the cord into a coil and secure with a twist fastener.

BOIL-DRY PROTECTION

During working, please note the water in the reservoir whether is enough, if it has no water or the water level is lower in the reservoir, the operating dry protective will shut off the power and buzzers will be heard, the LCD will display:



REMOVAL OF MINERAL DEPOSITS

After using about 2-3 months, some chemical deposits may build up in the reservoir or on the heating element, this is normal case. The amount of deposits depends on the hardness of water in your area, it is essential to descale the reservoir on the purpose of prolonging the product life.

1. Fill the reservoir with the mixture of vinegar and water to the maximum mark, not to use any other chemical or descaler.
2. Plug into the outlet, drip tray, steamer columns and steamer lid should be in the correct place during this procedure.
3. Set timer for approx 20-25 minutes to start steaming, while white vinegar is overflowing from the reservoir, unplug from the outlet, switch off timer and reduce some white vinegar.
4. When the timer is ringing, unplug from the outlet and allow the unit to cool down before pouring white vinegar out.
5. Rinse the reservoir several times with cold water and clean other parts as described in **Cleaning and Maintenance**.

VII. TIPS

1. When using the appliance at high altitude, steaming time may need to be increased and vary by altitude.
2. Steaming time stated in recipes is only referenced, also it depends on food size, location, freshness and taste. If you are familiar with it, the time can be set easily.
3. For single layer, the food is steamed faster than multiplayer, therefore, steaming time for a large quantity of food is much longer.
4. For better results, select proper size food to steam, if food size is different greatly, advise you to place the small food on the top.
5. Don't fill steamer columns with full food, as there should be enough space between foods to allow for the maximum steam flow.
6. When steaming a large quantity of food, remove steamer lid and stir the food halfway by a long handled tool.
7. Save liquids in drip tray for making soup, sauces or gravy.
8. Please defrost it first before steaming frozen meat or poultry.
9. Steaming time stated in recipes is based on the use of cold water.
10. Inner steamer column is also used for steaming other food such as fruits, vegetables, pudding, quick bread etc.
11. When using two steamer columns, always place the food in need of long steaming time in lower steamer column.
12. You may place different food respectively in three steamer columns. As steam will drip from the upper layer, so as to ensure food flavor is consistent with each other, such as steaming meat and vegetables, always place meat in the lower layer so that gravy can't drip onto other food.
13. Steaming time for food in the upper steamer column is usually longer 5 minutes. If you need to steam the food with different cooking time, start steaming the food in need of the longer cooking time in the lower steamer column. Then when the remaining time reaches that of food with the short cooking time, carefully remove steamer lid by gloves and place the food into the lower steamer column, eventually, cover with steamer lid and continue steaming.

VIII. RECIPES

Type	Weight	Steaming time
Rice	rice 400g water 500ml	45-50min
Potato	900g	40min
Carrot	550g	40min
Egg	6 eggs	15-20min
Chicken	550g	40min

The time or weight above mentioned is only referenced, you can adjust them according to food weight, thickness or taste for better results.

IX. TECHNICAL DETAILS

Power	1000W
Voltage	220-240V; 50/60Hz
Color	Stainless steel



Environment friendly disposal

You can help protect the environment!

Please remember to respect the local regulations: hand in the non-working electrical equipment's to



HEINNER is a registered trademark of **Network One Distribution SRL**. Other brands and product names are trademarks or registered trademarks of their respective holders.

No part of the specifications may be reproduced in any form or by any means or used to make any derivative such as translation, transformation, or adaptation without permission from NETWORK ONE DISTRIBUTION.



This product is in conformity with norms and standards of European Community

Importer: **Network One Distribution**

Marcel Iancu Street, no. 3-5, Bucharest, Romania

Tel: +40 21 211 18 56, www.heinner.ro, www.heinner.com

HEINNER

GŐZPÁROLÓ

Modell: HSA-1000XMC



- Gőzpároló
- Teljesítmény: 1000W
- Szín: Rozsdamentes

Köszönjük, hogy ezt a terméket választotta!

I. BEVEZETŐ

Kérjük olvassa el a használati utasítást és a további információkért tartsa meg a kézikönyvet.

Jelen kézikönyv a készülék felszereléséhez, használatához és karbantartásához tartozó valamennyi információt tartalmazza.

A megfelelő és biztonságos üzemeltetés érdekében használat előtt kérjük olvassa el figyelmesen a kézikönyvet.

II. A CSOMAGOLÁS TARTALMA

- Gőzpároló
- Kézikönyv
- Jótállási tanusítvány



III. BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

Amikor ezt a háztartási gépet használja, mindig tegye meg az alapvető elővigyázatossági intézkedéseket, az alább felsoroltakat is:

1. Olvassa el az összes utasítást, mielőtt a gőzpárolót használná.
2. Mielőtt a készüléket az elektromos hálózathoz csatlakoztatná, ellenőrizze, hogy a címkén feltüntetett feszültség megfelel a hálózati feszültségnek; ha nem felel meg, kérem, ne használja a készüléket és keresse meg az eladót.
3. Ne érintse a forró felületeket. Használja a fogantyúkat és a gombokat. Használjon konyhakesztyűt, amikor a forró élelmiszereket kezeli, és a készülék működése idején kerülje el a készülék tetején keletkező forró gőzt. Ne érintse a készüléket gőz keletkezésekor. A fedő felemelésekor lassan távolítsa el magától. Átköltöztetéskor a készüléket a fogantyújától fogja.
4. Tartozékok elhelyezése vagy leszerelése előtt hagyja a készüléket kihűlni.
5. Tisztítás vagy tárolás előtt mindig hagyja teljesen kihűlni a készüléket.
6. Húzza ki a készüléket a konnektorból, amikor nem használja, vagy mielőtt kitisztítaná.
7. Az áramütés elkerülése érdekében ne merítse a készüléket, a tápkábelt vagy a csatlakozódugót vízbe vagy más folyadékba.
8. A készüléket vagy más villamos háztartási készüléket gyermekek jelenlétében szigorú felügyelettel lehet használni.
9. Ne használja az elektromos háztartási készüléket, ha a tápkábel vagy a csatlakozódugó megsérül, meghibásodott vagy bármilyen módon megrongálódott. Ellenőrzésre, javításra vagy beállításra vigye vissza a készüléket a legközelebbi szakszervizbe.
10. Ne használjon olyan kellékeket, amelyeket nem a gyártó ajánlott; ezek tüzet, áramütést vagy sérülést okozhatnak.
11. A készüléket vízforrástól távol, vízszintes és stabil felületre helyezze.
12. Ne használja a készüléket nyílt helyen.
13. Ne használja a készüléket kereskedelmi céllal vagy a rendeltetésétől eltérő célokra.
14. Ne hagyja a tápkábelt az asztal széléről, a konyhai munkalapról lelógni vagy forró felületeket érinteni.
15. Ne helyezze a készüléket forró villamos vagy gáztűzhely mellé, illetve villamos sütők közelében, mert tűz keletkezhet.
16. Ne használja a készüléket víz nélkül, mert megrongálódhat az ellenállása. Ha figyelmetlenségből ez mégis előfordulna, húzza ki azonnal a villamos hálózathoz. Miután a készülék kihűlt, adagoljon vizet.
17. Használjon mindig elégséges vizet, hogy gőzpárolóban süssön-főzzön.
18. Használat közben helyezze a készüléket a gyermekek számára hozzáférhetetlen, síkfelületre.
19. Ne merítse vízbe a készülék alját, mert tűz vagy áramütés keletkezhet.

20. Ét elkészítés idején figyeljen a készülék fedelén kiáramló gőzre, amikor pedig kinyitja a fedőt, vigyázzon, hogy azt ne irányítsa személyekre.

21. A készüléket nem arra szánták, hogy csökkentett testi, érzékszervi vagy szellemi képességű személyek (ideértve a gyermekeket is) vagy tapasztalattal, illetve ismeretekkel nem rendelkező személyek használják, ha a biztonságukért felelős személy nem felügyel rájuk vagy nem készítette fel őket a készülék használatára.

22. A gyermekeket nem lehet felügyelet nélkül hagyni, hogy ne játsszanak a készülékkel.

23. Ez a készülék háztartási használatra alkalmas, mint például:

- Üzletek, irodák vagy más munkahelyek személyzetének konyháiban;
- Farmokon;
- Szállodák, motelek ügyfelei által, illetve rezidencia jellegű helyiségekben;
- Panzió jellegű helyeken.

24. Őrizze meg ezt a kézikönyvet.

IV. A TERMÉK LEÍRÁSA



➤ Az alkatrészek nevei:

1. Fedél
2. Csepptálca
3. Tálca rizshez
4. Vízsintjelző
5. Felső kosár
6. Középső kosár
7. Alsó kosár
8. Kezelőpannó
9. Vízartály

KEZELŐPANNÓ



1. **Be-/kikapcsolás On/Off):** Szabályozza a készülék működési állapotát.
2. **Funkció (Mode):** Nyomja meg a gombot a kívánt program kiválasztásához (5 program).
3. **“+/-”:** Szelektálja az élelmiszerek elkészüléséhez szükséges időtartamot (59 percig).
4. **Óra/perc (Hr/perc):** A készüléknek automatikus indítás funkciója van. Nyomja meg a gombot, hogy az „óra” átváltson „perc”-re és fordítva, és válassza ki az automatikus beindulás időpontját.
5. **Kijelző:** Mutatja a funkciót és a működési időtartamot.

RÉSZEK

1. **Vízartály:** Az élelmiszerek gőzben való elkészítéséhez szükséges víz; ne tegyen a tartályba víztől eltérő folyadékot.
2. **Csepptálca:** Megakadályozza a kicsapódott víz és az élelmiszerből származó folyadékok tartályba való visszafolyását; ezáltal a vízartályban mindig tiszta víz van.
3. **Kosarak:** Egyszerűbb azonosítás céljából a kosarak meg vannak számozva. Az alsó kosár az „1”-es, s ez a szám a kosár fogantyúján van megjelölve, a középső és a felső pedig „2”-es, illetve a felső „3”-as számú kosár.
4. **Tálca rizshez:** Rizs készítéséhez a tálcát bármelyik edénybe elhelyezheti. Amikor az edényt nem használja, a rizs készítésére szánt tálcát tárolja a vízartályban. Fel kell fordítani és így elhelyezni.
5. **Fedő:** Felső részén praktikus fogantyúja van, ami megakadályozza, hogy megforrassa magát, amikor a fedőt felemeli. Sőt, a fedő bármelyik kosárra talál.

V. HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

A gőzpároló első használata előtt tisztítsa meg tartozékait: a kosarakat, a cseptálcát, a fedőt stb. mosogatószeres vízbe helyezve. A víztartályt töltsse fel vízzel a maximális szintjelzőig, szerelje össze részeit és kapcsolja be a készüléket. Amikor forrni kezd, öntse ki a vizet.

MEGJEGYZÉS: Szerelje össze a részeket, helyezze el a cseptálcát a víztartályba, ellenőrizze, hogy megfelelő pozícióban, vízszintesen van rögzítve. Amikor a készüléket használja, ellenőrizze, hogy a víztartályban a víz szintje a minimális és maximális szint között van. Amikor a készüléket tisztítja, a víztartályt és az edényalapot ne merítse vízbe.

HASZNÁLATI MÓD

1. Helyezze a készüléket stabil és vízszintes felületre.
2. Töltsse meg a víztartályt az élelmiszer típusától és mennyiségétől függően. Ha az élelmiszer elkészítése 15-60 percet igényel, a maximális szintig töltsse a víztartályt, ha pedig 15 percnél rövidebb időt igényelt, a víztartályt töltsse a minimális szintig. Ha a készülék már nem termel gőzt, vagy a gőz csökken még mielőtt az élelem elkészülne, a víztartályba vizet kell adatolni.

MEGJEGYZÉS:

1. A víztartályba töltendő csapvízhez nem adagoljon sót, borsot, aromákat, esszenciákat, bort vagy egyéb folyadékokat.
2. A készülék működése idején győződjön meg, hogy a víz a minimális és maximális szint között van.
3. A készülék három módon használható:
 - 1) Csak az alsó kosarat használva: Az élelmiszereket helyezze az alsó kosárba, majd rögzítse az edény alapjához
 - 2) Mind a három kosarat használva egyidejűleg: Mindegyik kosarat a számozásának megfelelően helyezze el. Kérjük, tartsa be a sorrendet, különben az edény nem lesz stabil.
 - 3) Két kosarat használva: Csak a középső kosár talál az alsó kosárra.

MEGJEGYZÉS: Amikor két vagy három kosarat használ, az alsó kosárban levő élelmiszerek gyorsabban elkészülnek, mind a felsőbb kosarakban levők, tehát a nehezebben elkészülő élelmiszereket helyezze az alsó kosárba.

4. Helyezze el a fedőt.

5. Csatlakoztassa a készüléket az elektromos hálózathoz.

MEGJEGYZÉS: A készüléket ne helyezze működésbe kosarak és fedő nélkül.

6. Miután a készüléket csatlakoztatta a villamos hálózatba, hosszú hangos jelzés hallható, s kijelzőn 1 másodperc múlva megjelent: „0:00”. Csak a funkció „Mod” (“Mode”) gomb aktiválható.

7. Nyomja meg a „Funkció” (“Mode”) gombot, s a kijelzőn folytonosan olvasható:

a. kenyér b. rizs c. hal d. csirke vagy hús e. zöldség. Válassza ki a kívánt programot, és az LCD kijelző kiírja az előzetesen meghatározott időtartamot; ez a „+” és „-” gombokkal szabályozható.

8. A készüléknek automatikus indulás funkciója van. A maximális beprogramozási idő 12 óra és 59 perc. Ha nem óhajtja, hogy készüléke azonnal működni kezdjen, beállíthatja az automatikus indítás funkciót, megnyomva a „Min” gombot, a következők szerint:

Például: Azt szeretné, hogy készüléke 2 óra 30 per múlva induljon el:

1). Kövesse a fenti 1 – 8. lépéseket, nyomja meg egyszer a “Min” gombot. A kijelző baloldalán megjelenik egy ébresztőóra, s „00” villogni kezd.

2). Állítsa át a „00”-t „30”-ra, megnyomva a „+” és a „-” gombokat, majd a “Min” gombot, s a “0” villogni kezd. Állítsa át a „0”-t „2”-re megnyomva a „+” és a „-” gombot. Zárja le a folyamatot a „Min” gomb megnyomásával.

3). Nyomja meg a „Ki-/Bekapcsol” (“On/Off”) gombot. Hosszas hangjelzés következik, majd a kijelző zölden villogni kezd. Az LCD kijelző elkezd visszafelé számolni, s amikor a „0:00”-hoz ér az ébresztőóra eltűnik. A kijelző pirosra vált és többé nem villog. A készülék működni kezd.

4). Amikor a művelet véget ér, a készülék hangjelzést ad.

MEGJEGYZÉS: Az egyes funkciók minimális időtartama az alapból meghatározott maximum 59 perc. Működés idején az opció érvényteleníthető, 2 másodpercig megnyomva a „Ki-/Bekapcsolás” (“On/Off”) gombot.

Az automatikus indítás program törlése: Nyomja meg a „Ki-/Bekapcsolás” (“On/Off”) gombot 2 másodpercig; hangos jelzés hallható, eltűnik az ébresztőóra, az időmérő visszatér a nullára, és valamennyi opció törlődik.

9. Működés idején ne érintse a készülék alját, a rizstálat és a kosarakat. Mindig viseljen kesztyűt, amikor a gőzpárolót kezeli.

10. Az élelmiszerkészítési folyamat befejeződése után húzza ki a dugaszt az aljzatból, és hagyja a készüléket teljesen kihűlni, mielőtt a víztartályt eltávolítaná.

MEGJEGYZÉS: Legyen figyelmes, amikor a csepptálcát eltávolítja; előfordulhat, hogy a készülék részei lehűlnek, de a víztartályban és a csepptálcában található víz még forró.

11. Minden használat után öntse ki a vizet. A következő cikluskor töltsön újra vizet a csapból.

12. Miután valamennyi rész kihűlt, a gőzpárolót száraz helyen tárolja, mint például az asztalon, a munkalapon vagy a konyhaszekrény polcán. A tápkábel megrongálódhat, ha a tárolás idején a készülék alá szorul.

VI. KARBANTARTÁS ÉS TISZTÍTÁS

1. Tisztítás előtt hagyja teljesen kihűlni a készüléket.
2. Meleg, szappanos vízzel mossa, majd öblítse és szárítsa meg a készülék kosarait, fedelét, csepptálcáját és rizstálját.
3. Egyetlen részt se tisztítson dörzsölő hatású kellékekkel, mint például drótmosóval vagy súrlóporral.
4. A víztartályt ne merítse vízbe, öntsön bele langyos vizet, alaposan öblítse, majd öntse el a vizet. Végül törölje ki puha törlővel. Minden rész, a víztartály kivételével, mosható mosogatógépben. Sokszori tisztítás után a készülék enyhén fénytelené válhat.
5. Miután valamennyi rész kihűlt, a gőzpárolót száraz helyen tárolja, mint például az asztalon, a munkalapon vagy a konyhaszekrény polcán. A tápkábelt tekerics alakba gyűjtse össze, majd fogja össze egy szorítóval.

FORRÁS- ÉS KISZÁRADÁS-VÉDELEM

Ellenőrizze, hogy működés közben elégsége víz található a víztartályban. Amikor a víz kifogy vagy túl kevés, a kiszáradás-védelmi rendszer kikapcsolja a készüléket, hangjelzés hallható, s az LCD kijelzőn megjelenik a következő szimbólum:



VÍZKŐMENTESÍTÉS

Két-három havi használat után a víztartályban vagy az ellenálláson vegyi lerakódások keletkezhetnek; ez szokványos jelenség. A lerakódások mennyisége a víz keménységétől függ. A készülék élettartamának meghosszabbítása érdekében fontos a lerakódások eltávolítása a víztartályból.

1. Töltse meg a víztartályt a maximális szintjelzőig, ecetes vízzel. A lerakódások eltávolításához ne használjon más vegyszert.
2. Amikor a készüléket rácsatlakoztatja a villamos hálózatra, a csepptálcának, a kosaraknak és a fedőnek a helyükön kell lenniük.
3. Állítsa be, hogy a készülék 20 – 25 perc elteltével kapcsolódjon be. Ha az ecet nem folyik ki a víztartályból, húzza ki a készüléket a hálózati csatlakozóból, állítsa meg az órát, és csökkentse az ecet mennyiségét.
4. Amikor az időmérő hangosan jelez, húzza ki a készüléket a hálózati csatlakozóból, és hagyja kihűlni, mielőtt az ecetet kiöntené.
5. Néhányszor öblítse ki hideg vízzel a víztartályt, és a **Karbantartás és tisztítás** fejezetnek megfelelően tisztítsa meg a többi részt.

VII. TANÁCSOK

1. Amikor a készüléket magaslaton használja, előfordulhat, hogy növelni kell a párolás időtartamát, hiszen ez a magaslattól függően változik. Amikor a készülék felsőbb kosarait használja, előfordulhat, hogy növelni kell a készítési időt, amely a szinttől függően változik.
2. A receptekben feltüntetett gőzpárolási időtartam csak referenciaidő, az az élelmiszer méretétől, elhelyezésétől, frissességétől és ízétől függ. Ha már tapasztalata van, az idő könnyen beállítható.
3. Az egyetlen rétegben elhelyezett élelmiszerek gyorsabban elkészülnek, mint a több rétegben elhelyezettek; tehát nagyobb mennyiségű élelmiszer elkészítése több időt igényel.
4. Jobb eredmények elérése érdekében válasszon megfelelő méretű élelmiszereket. Ha az élelmiszerek mérete nagyon eltérő, ajánljuk, hogy a kisebb méretűeket felsőbb szintre helyezze.
5. Ne töltsen meg a készülék kosarait élelmiszerekkel, hiszen közöttük elégséges térre van szükség, hogy a gőz foroghasson.
6. Amikor nagy mennyiségű élelmiszert készít gőzzel, távolítsa el a fedőt és hosszabb nyelű eszközzel kavargassa azt.
7. A cseptálcában összegyűlt folyadékokat őrizze meg levesek és szószok készítéséhez.
8. Fagyasztott hús vagy csirke elkészítése előtt ezt ki kell olvasztani.
9. A receptekben előírt elkészülési idő hideg víz használata esetén érvényes.
10. A készülék belső kosarai más élelmiszerek, mint például gyümölcs, zöldség, puding elkészítésére és gyors kenyérsütésre stb. is használhatók.
11. Amikor két kosarat használ, a nehezebben elkészülő élelmiszereket az alsó edénybe helyezze.
12. A három kosárba különféle élelmiszereket tehet. Mivel a kicsapódó pára a felső kosárból lefolyik, az egyes élelmiszerek – hús vagy zöldség – aromájának megőrzéséhez a húst mindig az alsó kosárba helyezze, hogy ennek leve ne csöpögjön a többi élelmiszereire.
13. A felső kosárban levő élelmiszerek elkészítése gőzpárolással hosszabb, általában 5 perccel több időt igényel. Ha eltérő elkészülési időt igénylő élelmiszereket akar készíteni, a nehezebben elkészülő élelmiszereket helyezze az alsó kosárba. Majd amikor a fennmaradt idő azonos a többi élelmiszer elkészülési idejével, figyelmesen távolítsa el a fedőt, kesztyű segítségével, és az élelmiszert helyezze a felső kosárba. Végül helyezze el a fedőt és folytassa a gőzpárolást.

VIII. RECEPTEK

Élelmiszer	Súly	Elkészítési idő gőzpárolással
Rizs	400 g rizs, 500 ml víz	45-50 perc
Burgonya	900 g	40 perc
Sárgarépa	550 g	40 perc
Tojás	6 tojás	15-20 perc
Csirke	550 g	40 perc

A fent feltüntetett élelmiszermennyiségek és elkészítési idők referencia jellegűek. Megfelelőbb eredmények eléréséhez adaptálhatja azt az élelmiszerek súlyához, vastagságához és aromájához.

IX. MŰSZAKI ADATLAP

Teljesítmény	1000W
Hálózati feszültség	220-240V ; 50/60Hz
Szín	Rozsdamentes

**KÖRNYEZETTUDATOS HULLADÉKKEZELÉS**

Ön is tehet a környezetvédelemért!

Kérjük tartsa be a helyi szabályozásokat: az elhasznált készülékeket vigye egy elektromos hulladékgyűjtő központba.



HEINNER a **Network One Distribution SRL**. bejegyzett védjegye. A többi márka-, terméknevek a megfelelő tulajdonosok bejegyzett védjegyei.

A NETWORK ONE DISTRIBUTION előzetes beleegyezése nélkül az utasítások szövegének egyetlen része sem másolható, nem változtatható meg, nem fordítható, nem értékesíthető, semmilyen más módon nem felhasználható.

Copyright © 2013 Network One Distribution. All rights reserved.

<http://www.heinner.com>, <http://www.nod.ro>



Ez a termék az Európai Közösség által megszabott standardok és normáknak megfelelően készült.

Importáló: **Network One Distribution**

Str. Marcel Iancu, nr 3-5, Bucuresti, Románia

Tel: +40 21 211 18 56, www.heinner.ro, www.nod.ro

HEINNER

УРЕД ЗА ГОТВЕНЕ НА ПАРА

Модел: HSA-1000XMC



- Уред за готвене на пара
- Енергия: 1000W
- Цвят: бази INOX

Благодарим че избрахте този продукт!

I. ВЪВЕДЕНИЕ

Прочетете внимателно инструкциите и запазете наръчника за скрит информация.

Този наръчник е изготвен, за да ви осигури всички необходими инструкции за инсталиране, използване и поддръжка на устройството.

За да бъде правилно и безопасно да се справяте с устройството, моля, прочетете внимателно това ръководство, преди да го инсталирате и да го използвате.

II. СЪДЪРЖАНИЕ НА ПАКЕТА

- Уред за готвене на пара
- Наръчник на потребителя
- Гаранционен сертификат



III. МЕРКИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

При използване на електродомакински уреди, винаги трябва да си вземете основни предпазни мерки, включително и тези, изброени по-долу:

1. Прочетете инструкциите преди да използвате уреда за готвене на пара.
2. Преди да свържете уреда към електрическата мрежа, проверете дали указаното на етикета напрежение съответства на домашното напрежение; ако не съвпада, моля, не използвайте уреда и се обърнете към продавача.
3. Не докосвайте горещите повърхности. Използвайте дръжки или бутони. Всеки път, когато боравите с гореща храна, използвайте кухненски ръкавици и избягвайте горещата пара, генерирана от горната част на уреда, всеки път когато е в експлоатация. Не докосвайте уреда докато се генерира пара. Повдигнете капака, като бавно го отдалечавате от вас. Винаги използвайте дръжката при преместване на уреда.
4. Оставете уреда да се охлади, преди да добавите или премахнете части.
5. Оставете уреда да се охлади напълно, преди да го почистите или съхранявате.
6. Изключете от контакта уреда за готвене на пара, когато не го използвате и преди почистване.
7. За да се предпазите от електрически удар, не потапяйте уреда, захранващия кабел или щепсела във вода или други течности.
8. Когато този уред или други електродомакински уреди се използват в близост до деца, необходимо е тяхно стриктно наблюдение.
9. Не използвайте електродомакински уреди, чиито захранващ кабел или щепсел са повредени, имат дефекти или са повредени по някакъв начин. Върнете уреда до най-близкия оторизиран сервизен център, за да бъде проверен, ремонтиран или настройван.
10. Не използвайте аксесоари, които не са препоръчани от производителя; те могат да причинят пожар, токов удар или нараняване.
11. Използвайте уреда на равна и стабилна повърхност, далеч от източници на вода.
12. Не използвайте уреда на открито.
13. Не използвайте този уред за търговски или други цели, различни от предвидените.
14. Не оставяйте захранващия кабел да виси над ръба на масата или кухненския плот, нито да се допира до горещи повърхности.
15. Не поставяйте уреда в близост до гореща печка, електрическа или газова, или в близост до готварска електрическа печка, защото това може да причини пожар.
16. Не използвайте уреда без вода, тъй като може да се повреди нагревателя. Ако обаче това се случва поради невнимание, незабавно го изключете от контакта. След като се е охладил, добавете вода в уреда.
17. Винаги използвайте достатъчно вода за да готвите на пара.

18. Когато използвате уреда, поставете го върху плоска повърхност, където децата нямат достъп.
19. Не потапяйте основата на уреда във вода, тъй като това може да доведе до пожар или токов удар.
20. По време на готвене, бъдете внимателни към парата, която излиза от капака на уреда, и когато отваряте капака се уверете да не бъде насочен към никого.
21. Този уред не е предназначен за ползване от хора (включително деца) с намалени физически, сетивни или умствени способности или без опит и познания, освен ако те не са под надзор или са инструктирани относно използването на електродомакински уреди от лице, отговорно за тяхната безопасност.
22. Трябва да надзиравате децата за да се уверите, че те не си играят с уреда.
23. Този уред е предназначен за домакинска употреба, както и:
 - В кухни, предназначени за персонала в магазини, офиси или други работни места;
 - В ферми;
 - От клиенти в хотели, мотели и други жилищни площи;
 - В помещения от типа на пансионни.
24. Пазете тези инструкции.

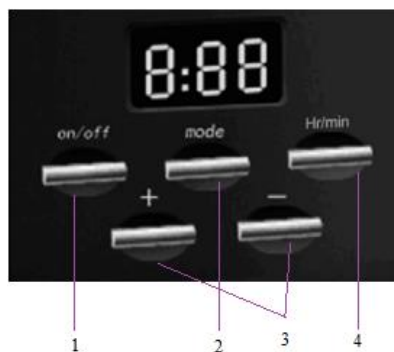
IV. ОПИСАНИЕ НА ПРОДУКТА



➤ **Имена на частите:**

1. Капак на съда за готвене
2. Тавичка за оттичане
3. Контейнер за ориз
4. Показател за нивото на водата
5. Горен съд
6. Среден съд
7. Долен съд
8. Контролен панел
9. Резервоар

КОНТРОЛЕН ПАНЕЛ



1. **Включено/Изключено (On/Off):** Контролира работното състояние на уреда.
2. **Режим (Mode) :** Натиснете бутона за да изберете желаната програма (5 програми).
3. **“+ / —”:** Изберете необходимо време за да пригответе храната (до 59 минути).
4. **Часове / мин. (Hr/min.):** Уредът има функция за автоматично стартиране. Натиснете бутона, за да превключите от „час“ на „минута“ и обратно, и изберете времето за автоматично стартиране.
5. **Дисплей:** Показва режима и времето на работа.

ЧАСТИ

1. **Резервоар:** Съдържа вода за сготвянето на храната на пара; не поставяйте други течности в резервоара.
2. **Тавичка за оттичане:** Предотвратява обратното изтичане в резервоара на водата от конденза и от течностите на храната; по този начин се осигурява чиста вода в резервоара.
3. **Съдове:** За да се идентифицират лесно съдовете, те са номерирани. Долният е обозначен с „1“ и е маркиран в горната част на дръжката на съда, а средният и горният са номерирани с „2“, съответно с „3“.
4. **Контейнерът за ориз:** За да сготвите ориз, можете да поставите този контейнер във всеки от съдовете на пара. За да се намали пространството за съхранение, когато не използвате уреда, можете да поставите контейнерът за ориз в резервоара. Трябва обаче да се обръща и след това да се поставя.
5. **Капакът на съда за готвене:** Има практическа дръжка в горната част, за да не се опарите, когато го вдигнете. Освен това, капакът подхожда на всеки от довете на уреда.

V. ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА

Преди първата употреба

Преди първата употреба на уреда за готвене на пара, почиствайте го добре, като въвеждате аксесоарите - съдовете, тавичката за оттичане, капака и т.н. - във вода и добавяте подходящ препарат за миене. Напълнете резервоара с вода до маркировката, посочваща максималното ниво, сглобявайте всички части и стартирайте уреда. Когато започва да кипи, извхърлете водата.

ЗАБЕЛЕЖКА: Сглобете всички части, монтирайте тавичката за оттичане в резервоара, уверете се, че е фиксирана в правилната хоризонтална позиция. Когато използвате уреда, се уверете, че нивото на водата в резервоара се намира между минималното и максималното. При почистване на уреда, никога не потапяйте резервоара и основата във вода.

Начин на употреба:

1. Поставете уреда върху стабилна и равна повърхност.
2. Напълнете резервоара с вода в зависимост от вида и количеството храна. Ако е необходимо храната да се сготви на пара за 15 - 60 минути, добавете вода до маркировката, посочваща максималното ниво, но ако необходимото време за готвене е по-малко от 15 минути, добавете вода до маркировката, която показва минималното ниво. Ако от уреда не излиза пара или парата се намалява преди храната да е готова, това означава, че трябва да се добави още вода в резервоара.

ЗАБЕЛЕЖКА:

1. Не добавяйте сол, черен пипер, аромати, есенции, вино или други течности в чешмяната вода, която поставяте в резервоара.
2. По време на работа на уреда, уверете се, че нивото на водата е между минималното и максималното.
3. Уредът може да се използва по три начина:
 - 1) Използвайки само долният съд: Поставете храната в долния съд, а след това го фиксирайте на основата на уреда.
 - 2) Използвайки всичките три съдове наведнъж: Поставете всеки съд в зависимост от техния номер. Моля, спазвайте реда; иначе, съдовете няма да бъдат стабилни.
 - 3) Използване два съда: Само средния съд съответства с долния.

ЗАБЕЛЕЖКА: При използване на два или три съда, храната в долния съд се сготвя по-бързо от горния, така че можете да поставите храната, която се сготвя по-бавно в долния съд.

4. Поставете капака.
5. Свържете уреда към електрическата мрежа.

Забележка: Не включвайте уреда без съдове и капак.

6. След свързване на уреда, ще чуете дълъг звуков сигнал, и на дисплея ще се появи „0:00” след 1 секунда. Само бутонът „Режим” (“Mode”) може да се активира.

7. Натиснете бутон „Режим” (“Mode”), и на дисплея ще се появи продължително:

а. хляб б. ориз в. риба г. пиле или месо д. зеленчуци. Изберете желаната програма и LCD дисплея ще покаже предварителното зададено време, необходимо за приготвяне на храната; това може да се променя чрез натискане на бутоните „+” и „-”.

8. Уредът има функция за автоматично стартиране. Максималното време за програмиране е 12 часа и 59 минути. Ако не желаете уреда да заработи веднага, можете да програмирате функцията за автоматично стартиране чрез натискане на бутон „Мин”, както следва:

Например: Ако желаете уредът да започне да работи след 2 часа и 30 минути:

1). Следвайте стъпките 1 - 8 по-горе, натиснете бутон „Min” веднъж. В лявата част на дисплея ще се появи изображението на будилник, и „00” ще започне да мига с прекъсване.

2). Заменете „00” с „30” с натискане на бутоните „+” и „-”, след което натиснете

бутон „Min” отново и „0” ще започне да мига с прекъсване. Преминете от „0” до „2” чрез натискане на бутон „+” и „-”. Потвърдете избора си с натискане на бутон „Min”.

3). Натиснете бутон „Включено/Изключено” (“On/Off”). Ще чуете дълъг звуков сигнал, показателят ще посочи зелен цвят и ще свети с прекъсване. LCD дисплея ще започне да покаже обратно броене, и когато времето достигне „0:00”, изображението на будилника ще изчезне. Показателят ще посочи червен цвят и няма да свети. Уредът ще започне да работи.

4). Когато операцията приключи, ще се чуе звуков сигнал.

ЗАБЕЛЕЖКА: Минималният период на работа за всеки режим е този предварително зададен, максимално 59 минути. По време на работа може да се анулира опцията чрез натискане на бутон „Включено/Изключено” (“On/Off”) за 2 секунди.

Анулиране на програмата за автоматично стартиране: Натиснете бутон „Включено/Изключено” (“On/Off”) за 2 секунди; ще се чуе звуков сигнал, изображението на будилника ще изчезне, времето ще се върне до нула и ще се анулират всички опции.

9. Не докосвайте основата, контейнера за ориз и съдовете на уреда по време на работа. Носете ръкавици, когато работите с уреда за готвене на пара.

10. След като процеса на готвене на пара приключи, изключете уреда от контакта и го оставете да се охлади напълно, преди да отстраните резервоара.

ЗАБЕЛЕЖКА: Бъдете внимателни, когато изваждате тавичката за оттичане; възможно е някои части на уреда да се охладят, но водата в резервоара и тавичката за оттичане се поддържат горещи.

11. Изхвърлете водата след всяка употреба. В следващия оперативен цикъл, добавете отново чешмяна вода.

12. След като всички части са се охладили напълно, съхранявайте уреда за готвене на пара на сухо място, като например на маса, кухненски плот или на рафт на шкафа. Захранващият кабел може да се повреди, ако се поставя под долната част на уреда.

VI. ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

1. Оставете уреда да се охлади напълно, преди да го почистите.

2. Измийте съдовете на уреда, капака, тавичката за оттичане и контейнера за ориз с топла сапунена вода, изплакнете и подсушете добре.

3. Не почиствайте нито една част с абразивни почистващи продукти, като абразивни телени гъби или абразивен прах за почистване.

4. Не потапяйте резервоара във вода, първо наливайте топла вода в него, след което изплакнете добре и изхвърлете водата. Накрая го избършете с мека кърпа. Всички части, с изключение на резервоара, могат да се почистват в съдомиялна машина. Въпреки това, няколкократното почистване може да доведе до лека загуба на блясъка.

5. След като всички части са се охладили напълно, съхранявайте уреда за готвене на пара на сухо място, като например на маса, кухненски плот или на рафт на шкафа. Стегнете захранващия кабел под формата на бобина и след това го захванете с клема.

ЗАЩИТА ПРОТИВ ВАРЕНЕ И ПРОТИВ ПРЕСУШАВАНЕ НА ВОДАТА

Проверете, ако по време на работа има достатъчно вода в резервоара. Ако няма вода, или ако нивото на водата в резервоара е ниско, системата за защита против пресушаване ще изключи уреда, ще се чуят звукови сигнали, и LCD дисплея ще покаже:



Отстраняване на отлаганията

След известен период на използване в продължение на 2-3 месеца, може да се появят някои химически отлагания в резервоара или на нагревателя; това е нормално. Количеството на отлаганията зависи от твърдостта на водата във вашата зона. За да се удължи периода на използване на уреда, от съществено значение е да се отстранят отлаганията в резервоара.

1. Напълнете резервоара със смес от оцет и вода до маркировката, показваща максималното ниво. Не използвайте химически продукти или за отстраняване на отлагания.
2. При свързване на уреда към контакта, тавичката за оттичане, съдовете и капака трябва да бъдат правилно позиционирани.
3. Фиксирайте уреда за да се включи след 20-25 минути. Ако оцетът се излива от резервоара, изключете уреда от контакта, затворете таймера и намалете количеството оцет.
4. Когато таймера издава звуков сигнал, изключете уреда от контакта и го оставете да се охлади, преди да извадите белия оцет.
5. Изплакнете няколко пъти резервоара със студена вода и почистете другите части съгласно раздел **Поддръжка и почистване**.

VII. СЪВЕТИ

1. При използване на уреда на голяма височина, може да се наложи да се увеличи времето, необходимо за готвене на пара, вариращ в зависимост от височината.
2. Времето, което е необходимо за готвене на пара се споменава само като справка в рецептите, като зависи от големината на хранителните продукти, местоположение, свежест и вкус. Ако сте запознати, времето може да се фиксира лесно.
3. Хранителните продукти в един слой се готвят по-бързо от тези, поставени в няколко слоя; следователно, времето, което е необходимо за готвене на по-големи количества храна е по-дълго.
4. За най-добри резултати, изберете подходящ размер за храната, която следва да бъде приготвена. Ако големината им варира много, ние ви съветваме да поставите тези с по-малки размери на горната част.
5. Не пълнете съдовете на уреда с храна, тъй като трябва да има достатъчно пространство между тях, така че парата да циркулира.
6. При готвене на пара на голямо количество храна, премахнете капака и бъркайте с помощта на прибор с дълга опашка.

7. Запазете течностите в тавичката за оттичане за приготвяне на супи или сосове.
8. Преди да сготвите на пара месо или замразено птиче месо, трябва да се размразява.
9. Посоченото в рецептите време за готвене се прилага, когато се използва студена вода.
10. Вътрешните съдове на уреда са използвани също така за да се сготвят на пара и други храни като плодове, зеленчуци, пудинг, бърз хляб и т.н.
11. Когато използвате два съда, винаги поставяйте храната, която се сготвя по-трудно в долния съд.
12. В трите съдове можете да сложите различни видове храни. Тъй като парата ще се изтече от горния съд, за запазване на аромата на всяка храна, месо или зеленчуци, винаги поставяйте месото в долния съд, така че сока на месото да не капи върху другите храни.
13. Готвенето на пара при храните в горния съд обикновено отнема с 5 минути повече. Ако искате да сготвите различни храни, които се нуждаят от различно време, за да бъдат сготвени, поставете храните, които се готвят по-бавно в долния съд на уреда. След това, когато оставащото време съвпада с този на храните, които изискват по-малко време, премахнете внимателно капачката с помощта на ръкавици и поставете храната в долния съд. Накрая поставете капачката и продължете процесът на готвене на пара.

VIII. РЕЦЕПТИ

Тип	Тегло	Необходимо време за готвене на пара
	Ориз 400 гр., вода 500	
Ориз	мл	45-50 мин.
Картофи	900 гр.	40 мин.
Моркови	550 гр.	40 мин.
Яйца	6 яйца	15-20 мин.
Пиле	550 гр.	40 мин.

Посочените по-горе време или тегло са само за справка. За по-добри резултати, можете да ги коригирате в зависимост от теглото, дебелината или вкуса на храните.

IX. ИНФОРМАЦИОНЕН ЛИСТ

Енергия	1000W
Захранване	220-240V; 50/60Hz
Цвят	бази INOX



ОБЕЗВРЕЖДАНЕ НА СЪОРЪЖЕНИЯ ЕКОЛОГИЧНО ОТГОВОРЕН

Можете да помогнете за защитата на околната среда!

Моля, спазвайте местните закони и разпоредби: електрическо оборудване неизползваеми отведете до центъра за събиране на отпадъци от електрическо оборудване.



HEINNER е регистрирана търговска марка на Network One Distribution SRL. Други марки, имена на продукти са търговски марки на съответните им собственици.

Никаква част от спецификациите не може да бъде възпроизвеждана под каквато и да е форма или всякакви средства, използвани за получаване на производно, като например превод, трансформация, или адаптация, без предварителното разрешение на ONE РАЗПРЕДЕЛЕНИЕ NETWORK.

Copyright © 2013 Network One Distribution. All rights reserved.

<http://www.heinner.com>, <http://www.nod.ro>



Този продукт е проектиран и произведен в съответствие със стандартите и нормите на Европейската общност.

Вносител: **Network One Distribution**

Str. Marcel Iancu, nr 3-5, Bucuresti, Romania

Tel: +40 21 211 18 56, www.heinner.ro, www.nod.ro

HEINNER

PAROWAR

Model: HSA-1000XMC



- PAROWAR
- Moc: 1000W
- Kolor: ze stali nierdzewnej

Dziękujemy za wybór tego produktu!

I. WPROWADZENIE

Prosimy uważnie przeczytać tę instrukcję i zachować ją do wglądu w przyszłości.

Instrukcja ta została stworzona po to, aby zapewnić państwu wszystkie niezbędne informacje dotyczące montażu, użytkowania i konserwacji urządzenia.

Aby prawidłowo i bezpiecznie korzystać z urządzenia, prosimy o uważne przeczytanie niniejszej instrukcji przed jego instalacją i użytkowaniem.

II. KARTA TECHNICZNA



- Parowar
- Instrukcja obsługi
- Certyfikat gwarancyjny

III. WAŻNE OBSŁUGI ZABEZPIECZENIA

Przy korzystaniu z tego urządzenia elektrycznego, należy zawsze przestrzegać następujących podstawowych środków ostrożności:

1. Przeczytać wszelkie instrukcje przed używaniem Parowaru.
2. Przed podłączeniem urządzenia do źródła zasilania, sprawdzić, czy napięcie na etykiecie odpowiada napięciu w Twoim domu, a w przeciwnym wypadku, nie używać urządzenia i skontaktować się ze swoim sprzedawcą.
3. Nie dotykać gorących powierzchni. Używać uchwytów lub pokręteł, zawsze używać rękawic kuchennych przy działaniach na gorących materiałach, unikać gorącej pary wznoszącej się z parowaru zawsze podczas używania urządzenia, nie dotykać urządzenia, gdy generuje parę. Zdjąć pokrywę, wolno unosząc z dala od siebie. Zawsze używać uchwytu w trakcie przenoszenia jednostki.
4. Pozwolić jednostce, by ostygła przed zamontowaniem lub zdemontowaniem części.
5. Pozwolić jednostce, by ostygła całkowicie przed czyszczeniem lub przechowywaniem.
6. Gdy urządzenie nie jest używane oraz przed czyszczeniem, wyjąć wtyczkę parowaru z gniazdka.
7. By chronić przed ryzykiem porażenia prądem, nie zanurzać jednostki, przewodu lub wtyczki do wody lub innej cieczy.
8. Bliski nadzór jest zawsze konieczny, gdy to lub jakiegokolwiek urządzenie jest używane w pobliżu dzieci.
9. Nie należy używać urządzenia z uszkodzonym przewodem lub wtyczką lub po awarii urządzenia lub jeżeli urządzenie zostało w jakikolwiek sposób uszkodzone. Zwrócić urządzenie do najbliższego autoryzowanego serwisu do zbadania, naprawy lub regulacji.
10. Nie używać przyrządów nie polecanych przez producenta, mogą one spowodować pożar, porażenie prądem lub obrażenia.
11. Używać urządzenia na równej i stabilnej powierzchni, z dala od wody.
12. Nie używać na zewnątrz.
13. Nie używać do celów handlowych lub do innych celów, niż przeznaczenie.
14. Nie pozwalać, by kabel zwisał na gorącą powierzchnię lub na krawędź stołu lub blatu, nie pozwalać, by przewód dotykał gorącej powierzchni.
15. Nie stawiać urządzenia w pobliżu gazowego lub elektrycznego palnika lub innego piekarnika źródła ciepła, ponieważ może to spowodować pożar.
16. Nie włączać urządzenia bez wody, może to uszkodzić element grzejny, a jeżeli zachodzi taki przypadek, należy natychmiast wyjąć wtyczkę urządzenia z gniazdka. Po ostygnięciu urządzenia, należy dodać wodę do urządzenia.
17. Zawsze używać wystarczająco dużo wody dla czasu parowania.
18. W trakcie używania, postawić urządzenie na miejscu płaskiej powierzchni, gdzie dzieci nie mogą go dotknąć.

19. Nie pozwalać, by podstawa była zanurzona w wodzie, może to spowodować pożar lub porażenie prądem.

20. Podczas parowania, prosimy uważać na parę wznoszącą się przez pokrywę parowaru i pilnować, by nie było na przeciwko nikogo podczas otwierania pokrywy.

21. To urządzenie nie jest przeznaczone do używania przez osoby (łącznie z dziećmi) o obniżonych zdolnościach fizycznych, czuciowych i psychicznych, lub bez doświadczenia i wiedzy, chyba, że będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane odnośnie korzystania z urządzeń przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.

22. Dzieci powinny być nadzorowane, by upewnić się, że nie bawią się one urządzeniem.

23. To urządzenie jest przeznaczone do użytku w gospodarstwie domowym i do podobnych zastosowań, takich jak:

- strefy kuchenne dla personelu w sklepach, biurach i innych środowiskach pracy.
- gospodarstwach rolnych.
- przez klientów w hotelach, motelach i innych środowiskach mieszkalnych.
- pensjonatach bed and breakfast.

24. Zachować tę instrukcję.

IV. OPIS PRODUKTU



Имена на частите:

1. Pokrywka parowaru
2. Tacka ociekowa
3. Pojemnik na ryż
4. Wskaźnik poziomu wody
5. Górne naczynie parowe
6. Środkowe naczynie parowe
7. Dolne naczynie parowe
8. Panel sterowania
9. Zbiornik

PANEL STEROWANIA

1. **Włączony/Wyłączony:** Kontrola stanu pracy urządzenia.
2. **Tryb:** Naciśnij przycisk, by wybrać pożądany program (5 programów).
3. **“+/-”:** Ustaw żywność do parowania na czas do 59 minut.
4. **Godz/min:** Jednostka posiada automatyczną funkcję start, nacisnąć przycisk, by zmienić „godzinę” oraz „minutę” i ustawić automatyczny czas startu.
5. **Wyświetlenie:** wskazywanie trybu oraz czasu pracy.

CZĘŚCI

1. **Zbiornik:** Trzyma wodę dla parującej żywności, nie wlewać żadnej innej cieczy do zbiornika.
2. **Tacka ociekowa:** Zapobiega kondensacji wody oraz kapaniu płynnej żywności z powrotem do zbiornika, by zapewnić, że woda w zbiorniku jest czysta.
3. **Naczynie parowe:** W celu wygodnego identyfikowania naczyń parowych, każde zostało ponumerowane. Dolne naczynie parowe zostało oznaczone nr “1” i oznakowane na górnej części uchwytu naczynia parowego, a środkowe i górne ponumerowane odpowiednio “2” i “3”.
4. **Pojemnik na ryż:** Można go ustawić na jakiegokolwiek płycie parowej, by gotować ryż. W celu zmniejszenia przestrzeni, pojemnik na ryż można przechowywać w zbiorniku, gdy nie jest używany. Ale powinien być odwrócony, a następnie postawiony na miejsce.
5. **Pokrywa parowaru:** Posiada wygodne pokrętło na wierzchu, by uniknąć oparzenia, gdy się ją zdejmuje. Poza tym, pokrywa parowaru pasuje do jakiegokolwiek podstawki.

V. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Przed pierwszym użyciem parowaru, prosimy oczyścić całkowicie parowar, stawić dodatki takie, jak płyty, tackę ociekową, pokrywę itd. do wody (dodając również odpowiedni środek do czyszczenia) i oczyścić je dokładnie. Napełnić zbiornik wodą do znaku max., zmontować wszystkie części i zacząć operowanie, gdy woda się gotuje, usunąć wodę.

UWAGA: Zmontować wszystkie części, wstawić tackę ociekową do zbiornika, upewnić się, że jest zamocowana we właściwej pozycji i stoi płasko. W trakcie używania, upewnić się, że poziom wody w zbiorniku jest pomiędzy znakiem maksimum i minimum. Nigdy nie stawiać zbiornika i podstawy do wody dla czyszczenia.

UŻYWANIE PAROWARU

1. Postawić parowar na stabilnej i równej powierzchni.
2. Napełnić zbiornik wodą zgodnie z rodzajem i ilością żywności. Jeżeli żywność ma parować przez 15-60 minut, dodać wodę do znaku maksimum, lecz jeśli czas parowania jest krótszy od 15 minut, dolać wodę do znaku minimum. Jeżeli parowar przestaje produkować parę lub ilość pary jest ewidentnie zbyt mała dla ugotowania żywności, wskazuje to, że należy dodać wodę do zbiornika.

UWAGA:

- 1). Nie dodawać żadnej soli, pieprzu, aromatów, esencji, wina lub innych cieczy do wody z kranu do zbiornika.
- 2). Podczas używania urządzenia, upewnić się, że poziom wody jest pomiędzy minimum a maksimum.
3. Urządzenia można używać na 3 sposoby:
 - 1) Używając tylko dolnego naczynia parowego: położyć żywność w dolnym naczyniu parowym, a następnie postawić je na podstawkę.
 - 2) Używając trzech naczyń parowych razem: postawić każde naczynie parowe na miejsce zgodnie z numerem. Prosimy zachować kolejność, w przeciwnym przypadku naczynia nie mogą leżeć płasko.
 - 3) Używając dwóch naczyń parowych: tylko środkowe naczynie parowe można zamocować z dolnym naczyniem.

UWAGA: Podczas parowania żywności dwoma lub trzema naczyniami parowymi, żywność w dolnym naczyniu parowym będzie się gotowała szybciej niż ta w górnym naczyniu, więc można położyć trudniejszą do gotowania żywność w dolnym naczyniu.

4. Pokryć pokrywką parowaru.

5. Podłączyć się do gniazdka.

UWAGA: Nie używać parowaru bez naczyń parowych i pokrywki na miejscu.

6. Podłączyć do źródła zasilania, można usłyszeć długi sygnał dźwiękowy, wyświetlacz pokaże "0:00" po 1s, można włączyć jedynie przycisk "Tryb".

7. Nacisnąć przycisk "**Tryb**", wyświetlacz pokaże ciągle:

a. **chleb gotowany na parze**

b. **ryż gotowany na parze**

c. **ryba gotowana na parze**

d. **drób lub mięso gotowane na parze** e. **warzywa gotowane na parze.**

Wybierać pożądaną program, wyświetlacz LCD pokaże domyślny czas gotowania na parze, można zmienić czas gotowania na parze naciskając przycisk "+" i "-".

8. Jednostka posiada automatyczną funkcję startu, max. czas opóźnienia wynosi 12 godzin i 59 minut. Jeżeli nie chcesz, by parowar zaczął funkcjonować natychmiast, możesz ustawić automatyczną funkcję startu naciskając "**Min**" w następujący sposób:

Na przykład: Ustawić jednostkę, by zaczęła funkcjonować po 2 godzinach i 30 minutach.

1). Postępować zgodnie z powyższymi krokami 1-8, nacisnąć raz przycisk "**Min**", a ikonka budzika pojawi się po lewej stronie wyświetlacza, a "00" zacznie mrugać.

2). Dostosować "00" do "30" naciskając przyciski "+" and "-", następnie nacisnąć jeszcze raz przycisk "**Min**", a "0" zacznie mrugać, dostosować "0" do "2" naciskając przyciski "+" i "-", potwierdzić ustawienie poprzez naciśnięcie "**Min**".

3). Nacisnąć przycisk "**Włącz/Wyłącznik**", można usłyszeć długi sygnał dźwiękowy, wskaźnik będzie wskazywał zielony i będzie mrugał, LCD odliczy, gdy czas jest "0:00", ikonka budzika zniknie, a wskaźnik będzie wskazywał czerwony i przestanie mrugać, jednostka zacznie funkcjonować.

4). Gdy operacja jest zakończona, można usłyszeć sygnał dźwiękowy.

UWAGA: Minimalny czas operacji dla każdego trybu to czas domyślny, a maksimum to 59 minut. Podczas operacji można skasować ustawienie naciskając przycisk "**Włącz/Wyłącz**" przez 2 sekundy.

Kasowanie automatycznego startu programu: Nacisnąć "**Włącz/Wyłącz**" przez 2 sekundy i usłyszeć długi sygnał dźwiękowy, ikonka budzika zniknie, czas powróci do zera i zostaną skasowane wszystkie ustawienia.

9. Podczas pracy, nie dotykać podstawki, pojemnika na ryż i naczynia parowego, zawsze używać rękawic przy działaniach na parowarze.

10. Po zakończeniu gotowania na parze, odłączyć urządzenie z gniazdka i pozostawić, by całkowicie ostygło przed wyjęciem zbiornika.

UWAGA: Należy zachować ostrożność podczas wyjmowania tacki ociekowej, podczas, gdy inne części jednostki mogą ostygnąć szybciej, woda w zbiorniku i tacce ociekowej jest nadal bardzo gorąca.

11. Wylać wodę po każdym użyciu, do następnego cyklu należy ponownie nalać wodę z kranu.

12. Przechowywać parowar po całkowitym ostygnięciu wszystkich części i postawić go w suchym miejscu, takim jak stół lub blat lub półka szafki kuchennej. Przewód zasilający może być owinięty pod spodem parowaru.

VI. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

1. Pozwolić, by urządzenie całkowicie ostygło przed czyszczeniem.
2. Przemyc naczynia parowe, pokrywkę, tackę ociekową, pojemnik na ryż w gorącej wodzie z mydłem, przepłukać i całkowicie osuszyć.
3. Nie czyścić żadnych części ściernymi środkami do czyszczenia, takimi jak zmywaki druczane lub proszek do szorowania.
4. Nie zanurzać zbiornika w wodzie, zamiast tego nalać najpierw ciepłą wodę do zbiornika, a następnie dokładnie przepłukać i wylać wodę, na końcu osuszyć miękką tkaniną. Wszystkie części poza zbiornikiem można zmywać w zmywarce, jednak ciągłe czyszczenie w zmywarce może prowadzić do nieznacznej utraty połysku.
5. Przechowywać parowar po całkowitym ostygnięciu wszystkich części i postawić go w suchym miejscu, takim jak stół lub blat lub półka szafki kuchennej, owinąć przewód w pierścień i zabezpieczyć go spinaczem.

OCHRONA WRZENIA-SUCHOŚCI (BOIL-DRY)

Podczas funkcjonowania, prosimy zaobserwować, czy ilość wody w zbiorniku jest wystarczająca, jeżeli zbiornik nie ma wody lub poziom wody w zbiorniku jest niski, ochrona suchości odłączy zasilanie i można usłyszeć sygnał dźwiękowy, LCD wyświetli:



USUWANIE OSADÓW MINERALNYCH

Po 2-3 miesięcznym używaniu, niektóre osady chemiczne mogą zbudować się w zbiorniku lub na elemencie grzejnym, jest to normalne. Ilość osadów zależy od twardości wody w Twoim regionie, ważnym jest, by odwapniać zbiornik w celu przedłużenia życia produktu.

1. Napełnić zbiornik mieszanką octu i wody do znaku maksimum, nie używać innych chemikaliów lub odkamieniaczy.
2. Podłączyć do gniazdka. Tacka ociekowa, naczynia parowe i pokrywka powinny być we właściwym miejscu podczas tej procedury.
3. Ustawić regulator czasowy na ok. 20-25 minut do włączenia parowania, podczas, gdy ocet biały wypływa ze zbiornika, odłączyć z gniazdka, wyłączyć regulator czasowy i zredukować trochę octu białego.
4. Gdy regulator czasowy da sygnał, należy odłączyć od gniazdka i pozwolić jednostce ostygnąć przed wylaniem białego octu.
5. Przepłukać kilka razy zbiornik zimną wodą i oczyścić inne części w sposób opisany w

Czyszczenie i konserwacja.

VII. PORADY

1. Gdy używa się urządzenia na wysokości, może być konieczne zwiększenie czasu parowania, w zależności od wysokości.
2. Czas gotowania na parze określony w przepisach jest jedynie orientacyjny, a zależy on również od wielkości żywności, lokalizacji, świeżości i smaku. Jeżeli jesteś z nim zaznajomiony, można czas ustawić z łatwością.
3. Dla warstwy pojedynczej, żywność jest gotowana na parze szybciej od gotowania w wielu warstwach, a więc czas gotowania na parze dla wielkiej ilości żywności jest o wiele dłuższy.
4. By osiągnąć lepsze wyniki, wybrać odpowiednią wielkość żywności do gotowania na parze, jeżeli wielkość żywności znacznie się różni, zaleca się postawienie mniejszej rozmiarowo żywności na górze.
5. Nie wypełnić naczyń parowych pełną żywnością, ponieważ powinno być wystarczająco miejsca pomiędzy żywnością, by pozwolić na maksymalny przepływ pary.
6. Przy gotowaniu na parze większej ilości żywności, zdjąć pokrywę i wymieszać żywność w połowie gotowania narzędziem z długim uchwytem.
7. Zachować płyny na tacce ociekowej do przygotowania zup lub sosów.
8. Prosimy najpierw odmrozić mięso lub drób przed gotowaniem na parze.
9. Czas gotowania na parze określony w przepisach bazuje na używaniu zimnej wody.
10. Wewnętrzne naczynie parowe jest również używane do gotowania na parze innej żywności, takiej jak owoców, warzyw, budyniu, chleba itd.
11. Przy używaniu dwóch naczyń parowych, zawsze umieścić żywność potrzebującej dłuższego czasu gotowania na parze do dolnego naczynia parowego.
12. Można umieścić różną żywność odpowiednio do trzech naczyń parowych. Gdy para skrapla się z górnej warstwy, należy upewnić się, że aromat jednej żywności jest zgodny z drugim, jak na przykład przy gotowaniu na parze mięsa i warzyw, zawsze należy umieścić mięso w dolnej warstwie, tak, aby sos nie skroplił się na pozostałą żywność.
13. Czas gotowania na parze dla żywności w górnym naczyniu parowym jest zwykle dłuższy o 5 minut. Jeżeli potrzebne jest gotowanie na parze o różnym czasie gotowania, należy zacząć parowanie żywności potrzebującej dłuższego czasu gotowania w dolnym naczyniu parowym. Następnie, gdy pozostały czas równa się temu dla żywności z krótszym czasem gotowania, ostrożnie zdjąć pokrywkę rękawicami i postawić żywność do dolnego naczynia parowego, a następnie przykryć pokrywką i kontynuować gotowanie na parze.

VIII. RECEPTY

Rodzaj	Waga	Czas gotowania na parze
Ryż	ryż 400g woda 500ml	45-50min
Ziemniaki	900g	40min
Marchew	550g	40min
Jajka	6 jaj	15-20min
Drób	550g	40min

Wyżej wskazane czasy i wagi są jedynie referencyjne, można je dostosować zgodnie z wagą żywności, grubością lub smakiem dla lepszych wyników.

IX. KARTA

Мощ	1000W
Zasilanie	220-240V; 50/60Hz
Цвят	бази INOX



Utylizacja przyjazna środowisku

Możesz przyczynić się do ochrony środowiska!

Należy przestrzegać lokalnych przepisów: nie działający sprzęt elektryczny należy przekazać do odpowiedniego centrum utylizacji odpadów.



HEINNER to zarejestrowany znak handlowy Network One Distribution SRL. Inne marki i nazwy produktów to znaki handlowe lub zarejestrowane znaki handlowe ich właścicieli.

Żadna część specyfikacji nie może być przetwarzana w żadnej formie ani w za pomocą żadnych środków, ani użyta do stworzenia tekstu pochodnego takiego jak tłumaczenie, bez zgody i pozwolenia NETWORK ONE DISTRIBUTION.

Copyright © 2013 Network One Distribution. All rights reserved.

<http://www.heinner.com>, <http://www.nod.ro>



Niniejszy produkt jest zgodny z normami i standardami Wspólnoty Europejskiej.

IMPORTER: **Network One Distribution**

Str. Marcel Iancu, nr 3-5, Bucuresti, Romania

Tel: +40 21 211 18 56, www.heinner.ro , www.nod.ro