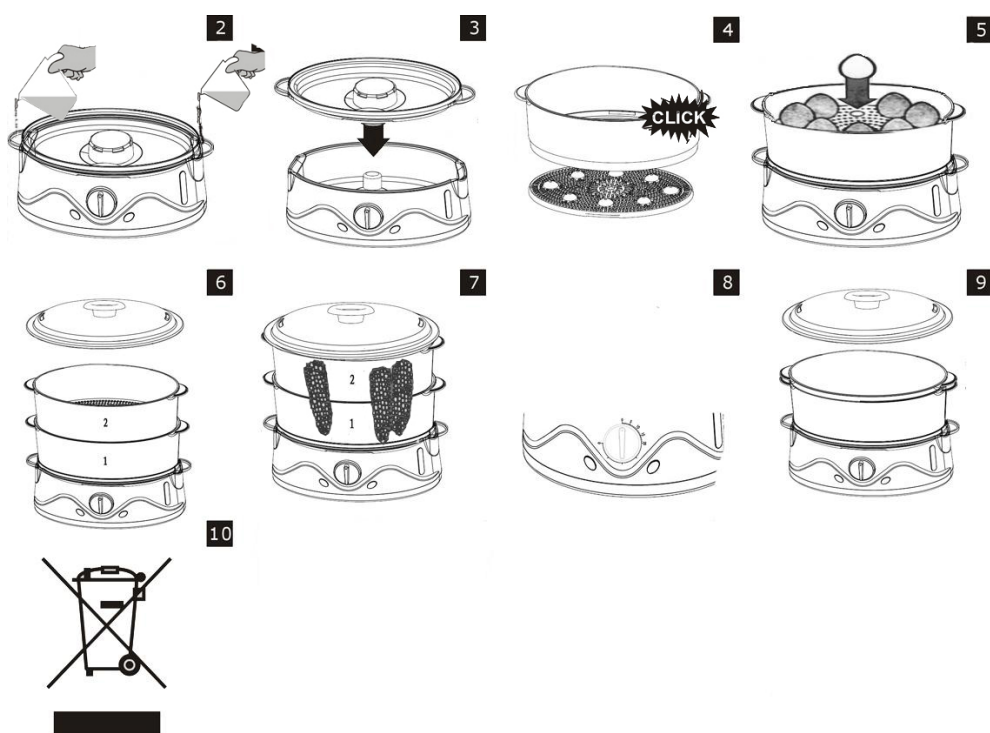


LAUSON

INSTRUKCJA OBSŁUGI

AFS 102

Parowar



ŚRODKI BEZPIECZEŃSTWA

Podczas używania urządzeń elektrycznych, zawsze powinny zostać zachowane podstawy bezpieczeństwa, jak poniżej:

PRZECZYTAJ WSZYSTKIE INSTRUKCJE PRZED UŻYCIEM URZĄDZENIA. TRZYMAJ Z DALA OD WODY.

UWAGA: w przypadku większości urządzeń elektrycznych, wszystkie części elektryczne są w stanie pobudzenia nawet, gdy urządzenie jest wyłączone.

Aby zredukować ryzyko śmierci poprzez porażenie prądem:

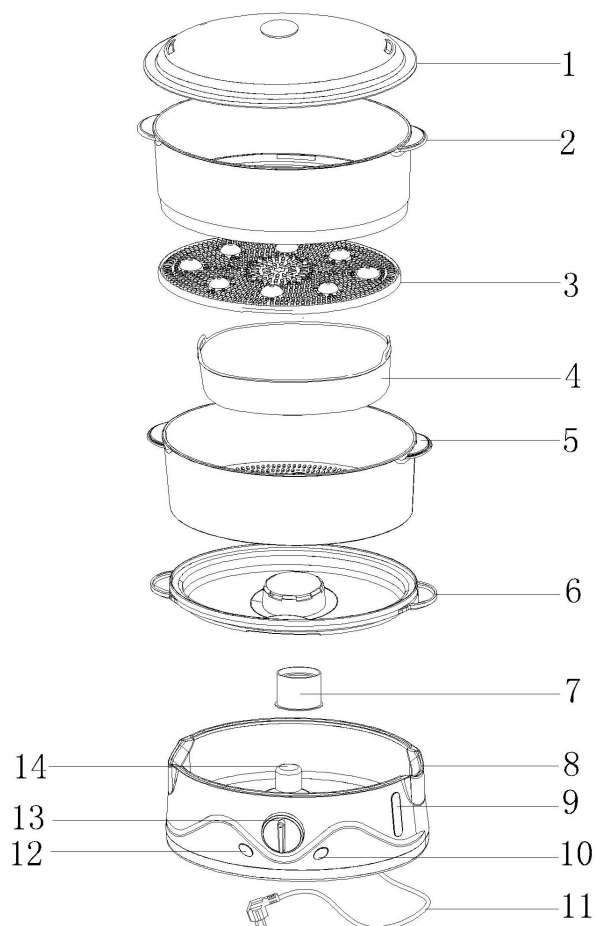
1. Zawsze wyłącz urządzenie z gniazdka, gdy nie jest używane.
2. Nie korzystaj z urządzenia podczas kąpieli. Przechowuj urządzenie w takim miejscu, by jego upadek do wanny, czy zlewu nie był możliwy.
3. Nie umieszczaj urządzenia w wodzie i innych płynach.
4. Jeśli urządzenie wpadnie do wody, odłącz je natychmiast. **NIE SIĘGAJ PO NIE DO WODY!**

UWAGA: By zredukować ryzyko poparzeń, porażenia prądem, pożaru czy innego urazu:

1. Nie zostawiaj urządzenia, gdy pracuje, bądź jest włączone do gniazdka.
2. Nadzór jest konieczny, gdy urządzenie jest używane przez dzieci, bądź osoby niepełnosprawne.
3. Korzystaj z urządzenia tylko w celach, do których jest przeznaczone. Korzystanie z dodatków niezalecanych przez producenta może być niebezpieczne.
4. Nigdy nie korzystaj z urządzenia, gdy jego przewód, bądź wtyczka są uszkodzone. Także gdy nie działa poprawnie, bądź zostało upuszczone lub w inny sposób uszkodzone. Tym bardziej, gdy wpadło do wody. Zanieś urządzenie do najbliższego serwisu w celu przeglądu, bądź naprawy.
5. Trzymaj przewód zasilający z dala od gorących powierzchni, bądź innego źródła ciepła.
6. Nigdy nie wrzucaj, ani nie wkładaj żadnych obiektów do urządzenia. Może to być niebezpieczne.
7. Elementy mogą nagrzewać się podczas użytkowania. Pozwól im ostygnąć po skończonej pracy, nim schowasz urządzenie.

OPIS CZĘŚCI

1. Pokrywa
2. Misa parowa 2
3. Wyjmowana dolna taca
4. Misa na ryż
5. Misa parowa 1
6. Taca ociekowa
7. Pokrywa elementu grzewczego
8. Podstawa ze zbiornikiem wody
9. Poziom wody
10. Wskaźnik zasilania
11. Przewód zasilający
12. Wskaźnik grzania
13. Zegar
14. Element grzewczy



Automatyczne wyłączenie

Urządzenie wyłącza się automatycznie po upływie ustawionego czasu gotowania na parze.

Zabezpieczenie przed włączeniem bez wody.

To urządzenie jest wyposażone w zabezpieczenie przed włączeniem bez wody. Automatycznie wyłącza urządzenie, jeśli w zbiorniku nie ma wody. Należy pozostawić parowar do ostygnięcia na 10 minut przed użyciem go ponownie.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

1. Dokładnie oczyścić części, które mają kontakt z żywnością przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia (patrz rozdział "Czyszczenie").
2. Wyczyścić wnętrze zbiornika na wodę za pomocą wilgotnej szmatki.

PRZYGOTOWANIE DO UŻYCIA

1. Umieścić urządzenie na stabilnej, poziomej i płaskiej powierzchni.
2. Napełnij zbiornik wodą do maksymalnego poziomu przez wlot wody (rys.2).

Zbiornik napełniać tylko i wyłącznie wodą. Nigdy nie dodawaj przypraw, oleju lub innych substancji do zbiornika na wodę.

3. Umieścić tacę ociekową na zbiorniku wodnym w bazie (Rys.3)

Uwaga: Nigdy nie używaj urządzenia bez tacki.

4. Umieść żywność w jednej lub kilku misach parowych i / lub w misce do zupy / ryżu.

- Jeżeli korzystasz z dwóch mis parowych, korzystaj z wyjmowanych blokad dolnych ("kliknięcie") (rys.4)
- Nie wkładaj zbyt dużo żywności do mis parowych. Ułóż żywność z przestrzenią między kawałkami, aby umożliwić maksymalny przepływ pary.
- Zawsze umieszczaj mięso i drób w dolnej misie, tak aby soki z surowego lub częściowo ugotowanego mięsa nie kapały na inne pokarmy.
- Umieść większe kawałki żywności lub takie, które wymagają dłuższego czasu gotowania, w dolnej misce.
- Umieść jajka na odpowiedniej podkładce do gotowania jaj (rys 5).

5. Ułóż jedną lub więcej mis na tacy ociekowej. Należy upewnić się, miski są prawidłowo umiejscowione i się nie chwieją (Rys.6).

- Nie musisz używać wszystkich mis parowych.
- Miski są ponumerowane. Znajdziesz numer na ich uchwytych. Górny miska posiada nr 2 a dolna nr 1.
- Układaj miski tylko w następującej kolejności: miska 1, miska 2.
- Jeśli gotujesz duże ilości żywności, zamieszaj je w połowie procesu gotowania na parze.
- Gotowanie w górnej misce trwa zwykle nieco dłużej niż w dolnej.
- Jeśli chcesz gotować produkty, które wymagają różnego czasu przyrządzenia, rozpocznij gotowanie żywności, która wymaga najwięcej czasu w misce 1. Ustaw odpowiedni czas gotowania za pomocą pokrętki regulacji czasu.
- Kiedy gotowanie jest zakończone, ostrożnie zdejmij pokrywę za pomocą rękawic kuchennych i umieść miskę 2 zawierającą składniki o krótszym czasie gotowania.
- Jeśli chcesz gotować duże kawałki żywności (np kolby kukurydzy lub ziemniaki), możesz usunąć dno z miski 2, aby zmaksymalizować przestrzeń (Rys.7).

6. Załóż pokrywę na górnej misce parowej.

Uwaga: Jeśli pokrywa nie jest umieszczona na misce prawidłowo lub w ogóle, żywność może nie ugotować się prawidłowo.

OBSŁUGA URZĄDZENIA

- 1. Włóż wtyczkę do gniazdka elektrycznego. Wskaźnik zasilania zaświeci się.**
- 2. Obróć pokrętkę regulacji czasu, aby ustawić żądany czas gotowania na parze (Rys.8). Wskaźnik grzania zaświeci się. Gotowanie na parze zaczyna się po około 30 sekundach.**
- 3. Po upływie czasu gotowania, wskaźnik zgaśnie.**
- 4. Ostrożnie zdejmij pokrywę.**

Uważaj na gorącą parę, która wydostaje się urządzenia podczas zdejmowania pokrywy.

Aby zapobiec oparzeniom, używaj rękawic kuchennych podczas zdejmowania pokrywy, miski na ryż i misek parowych. Pozwól skroplonej parze ścieknąć z pokrywy do miski parowej. Zawsze trzymaj miskę parową za jeden z uchwytów podczas wyjmowania żywności. Zawsze używaj rękawic kuchennych i przyborów kuchennych z długimi rączkami, wyjmując żywność z miski parowej.

5. Wyjmij wtyczkę z gniazdka i pozwól urządzeniu ostygnąć przed wyjęciem tacki ociekowej.

- Należy zachować ostrożność podczas wyjmowania tacki ociekowej, ponieważ woda może być gorąca, nawet jeśli inne części urządzenia już ostygną.

6. Opróżnij zbiornik wody po każdym użyciu.

Uwaga: Jeśli chcesz ugotować więcej żywności, należy użyć świeżej wody.

CZYSZCZENIE

Nigdy nie należy używać gąbek, środków ściernych ani żrących płynów, takich jak benzyna lub aceton do czyszczenia urządzenia.

- 1. Wyjmij wtyczkę z gniazdka elektrycznego i poczekaj, aż urządzenie ostygnie.**
- 2. Wyczyść obudowę wilgotną ściereczką.**

Nigdy nie zanurzaj podstawy w wodzie, ani nie płukaj pod bieżącą wodą.

Nie czyścić podstawy urządzenia w zmywarce.

3. Czyść zbiornik wody szmatką zwilżoną w ciepłej wodzie z płynem do mycia naczyń.

Podnieś sito w zbiorniku wody, aby je oczyścić. Następnie przetrzyj zbiornik na wodę czystą wilgotną szmatką.

4. Zdejmij spód miski parowej. Można czyścić miski, spody, miski do ryżu i pokrywy ręcznie lub w zmywarce do naczyń, przy użyciu krótkiego cyklu i niskiej temperatury.

Powtarzające się elementów w zmywarce do naczyń może spowodować nieznaczne zmatowienie tych części.

Usuwanie kamienia

Należy usuwać kamień z urządzenia po jego użyciu lub po 15 godzinach. Ważne jest, aby usuwać kamień regularnie, aby utrzymać optymalną wydajność i wydłużyć żywotność urządzenia.

1. Napełnić zbiornik octem (8% kwasu octowego) do maksymalnego poziomu.

Nie należy używać innego rodzaju środków do usuwania kamienia.

2. Ułóż prawidłowo tacę ociekową, miski parowe na podstawie.

3. Załóż pokrywę.

4. Włóż wtyczkę do gniazdka.

5. Obróć pokrętko regulacji czasu na 25 minut.

Jeżeli ocet zacznie kipieć z krawędzi podstawy, należy odłączyć urządzenie i zmniejszyć ilość octu.

6. Po upływie czasu, oczyść urządzenie i pozostaw do ostygnięcia. Następnie opróżnij zbiornik na wodę.

7. Przepłukaj zbiornik zimną wodą kilka razy.

PRZECHOWYWANIE

1. Upewnij się, że wszystkie części są czyste i suche przed przechowywaniem urządzenia (patrz rozdział "Czyszczenie").

2. Umieść spód w misce 2.

3. Umieść miskę 2 na tacce.

4. Umieść miskę 1 w misce 2. (rysunek 9).

5. Umieść miskę na ryż w górnej misce parowej.

6. Umieść pokrywkę na misce do ryżu.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

W tym rozdziale opisano najczęstsze problemy, które mogą pojawić się podczas eksploatacji urządzenia. Jeśli nie jesteś w stanie rozwiązać problemu korzystając z poniższych informacji, skontaktuj się z Centrum Obsługi Klienta w swoim kraju.

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Parowar nie działa		Urządzenie nie jest podłączone.
		Brak wody w zbiorniku.
		Nie ustawiono czasu gotowania za pomocą pokrętle.
Żywność nie jest ugotowana w całości	Niektóre kawałki są większe i/lub wymagają dłuższego czasu gotowania.	Ustaw dłuższy czas gotowania.
		Umieść większe kawałki żywności w dolnej misce (nr 1)
	Włożono za dużą ilość żywności w do miski.	Pokrój żywność na mniejsze kawałki i umieść je na wierzchu.
		Umieść jedzenie w misce zachowując przestrzeń pomiędzy kawałkami.
Urządzenie nie nagrzewa się dostatecznie.	Nie przeprowadzono odkamieniania,	Usuń kamień z urządzenia. Zobacz rozdział: Czyszczenie

TABELA CZASU GOTOWANIA ŻYWNOSCI

Czasy gotowania wymienione w poniższej tabeli stanowią jedynie wskazówkę. Czas gotowania może się różnić w zależności od wielkości kawałków żywności, przestrzeni pomiędzy kawałkami w misce, ilości jedzenia w misce, świeżości żywności i osobistych preferencji.

Food steaming table

Żywność	Ilość	Czas gotow. min
Szparagi	400g	13-15
Brokuły	400g	16-18
Kalafior	400g	16-18
Filet z kurczaka	250g	30-35
Filet rybny	250g	10-12
Ryż	200g	40
	(+woda 300ml)	
Zupa	250ml	12-16
Jajka	6-8	15

Wskazówki odnośnie gotowania żywności na parze

Warzywa i owoce

- Odciąć grube łodygi z kalafiora, brokuły i kapusty.
- Gotować liściaste, zielone warzywa w możliwie najkrótszym czasie, ponieważ tracą kolor.
- Nie odmrażaj mrożonych warzyw przed ich gotowaniem.

Mięso, drób, owoce morza i jajka

- Kawałki mięsa z małą ilością tłuszczu są najbardziej odpowiednie do gotowania na parze.
- Mięso umyć i wytrzeć.
- Zawsze umieszczać mięsa poniżej innych gotowanych składników.
- Nakłuć jaja przed umieszczeniem w parowarze.
- Nigdy nie gotować zamrożonego mięsa, drobiu i owoców morza.
- W przypadku korzystania z więcej niż jednej miski parowej, upewnij się, że smaki żywności w różnych miskach pasują do siebie.
- Można również użyć miski do ryżu aby przygotować sos warzywny lub gotować ryby w wodzie.
- Pozostawić przerwy pomiędzy kawałkami żywności. Umieścić grubsze kawałki bliżej zewnętrznej krawędzi miski.
- Jeśli miska jest pełna, wymieszać żywność w połowie procesu gotowania.
- Małe ilości jedzenia wymagają krótszego czasu gotowania na parze.
- Jeśli używasz tylko jednej miski, jedzenie wymaga krótszego czasu gotowania na parze niż w przypadku korzystania z 2 mis.
- Żywność w najniższej misce będzie ugotowana szybciej niż jedzenie w wyższych miskach. Jeśli używasz więcej niż jedną miskę parową, gotuj jedzenie gotować ok. 5-10 minut dłużej.
- Możesz dodawać kawałki żywności podczas procesu gotowania na parze. Jeśli składnik wymaga krótszego czasu gotowania na parze, dodać go później.
- Jeśli podniesiesz pokrywę, para ucieka i gotowanie trwa dłużej.
- Jeśli żywność nie jest dobrze ugotowana, ustawić dłuższy czas. Być może trzeba uzupełnić wodę w zbiorniku.

KARTA GWARANCYJNA

IMPORTER / GWARANT :

COMTEL GROUP spółka z ograniczoną odpowiedzialnością sp.k.
PLAC KUPIECKI 2, 32-800 BRZESKO,

TEL: +48 14 68 49 418 , FAX: +48 14 68 49 419.

www.comtel-brzesko.pl e-mail: biuro@comtel-brzesko.pl , serwis@comtel-brzesko.pl

Nazwa i model	Nr fabryczny

Data sprzedaży	Podpis i pieczętka sprzedawcy

Adnotacje o naprawie

LP	Data przyjęcia do naprawy	opis naprawy	pieczętka/podpis
1			
2			
3			
4			

"Zgodnie z przepisami Ustawy z dnia 29 lipca 2005r. o ZSEiE zabronione jest umieszczanie łącznie z innymi odpadami zużytego sprzętu oznakowanego symbolem przekreślonego kosza.

Użytkownik, chcąc pozbyć się sprzętu elektronicznego lub elektrycznego, jest obowiązany do oddania go do punktu zbierania zużytego sprzętu. Powyższe obowiązki ustawowe zostały wprowadzone w celu ograniczenia ilości odpadów powstałych ze zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego oraz zapewnienia odpowiedniego poziomu zbierania, odzysku i recyklingu. W sprzęcie nie znajdują się składniki niebezpieczne, które mają szczególnie negatywny wpływ na środowisko i zdrowie ludzi."

WARUNKI GWARANCJI

1. Niniejsza gwarancja jest udzielana przez firmę **COMTEL GROUP spółka z ograniczoną odpowiedzialnością sp.k. z siedzibą Plac Kupiecki 2, 32-800 Brzesko, Tel: 14 68 49 418** nazywana w dalszej części gwarancji **Gwarantem/ Autoryzowanym Serwisem**.
2. Niniejsza gwarancja dotyczy wyłącznie produktów pod marką LAUSON zakupionych na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej.
3. Aby skorzystać z gwarancji należy przekazać kompletne urządzenie wraz z kartą gwarancyjną i dowodem zakupu w miejscu zakupu lub do importera – gwaranta.
4. Okres gwarancji wynosi 24 miesiące od daty zakupu sprzętu.
5. W przypadku wad uniemożliwiających korzystanie ze sprzętu okres gwarancji ulega przedłużeniu o czas od dnia zgłoszenia wady do dnia wykonania naprawy.
6. Gwarancja uprawnia do bezpłatnych napraw nabytego sprzętu, polegających na usunięciu wad fizycznych, które ujawniły się w okresie gwarancyjnym, z zastrzeżeniem punktu 10.
7. Zgłoszenie wad sprzętu powinno zawierać:
 - dowód zakupu towaru, (oryginał lub kopia)
 - nazwę, model towaru, jeżeli są to nr fabryczne urządzenia,
 - datę sprzedaży (bez skreśleń i poprawek),
 - dokładny opis uszkodzenia, wady,
 - podpis i pieczęć sprzedawcy.
8. Gwarant w terminie 14 dni roboczych od daty zgłoszenia wady ustosunkuje się do zgłoszonej reklamacji. Jeśli do dokonania naprawy wystąpi konieczność sprowadzenia części zamiennych z zagranicy termin naprawy może ulec przedłużeniu do czasu sprowadzenia niezbędnych elementów, lecz maksymalnie do 30 dni roboczych od daty otrzymania towaru do naprawy.
9. Reklamujący powinien dostarczyć towar odpowiednio zabezpieczony przed uszkodzeniem w czasie transportu.
10. Gwarancja nie obejmuje:
 - uszkodzeń mechanicznych, chemicznych, termicznych i korozji,
 - uszkodzeń spowodowanych działaniem czynników zewnętrznych, niezależnych od producenta, a w szczególności wynikłych z użytkowania niezgodnego z Instrukcją Obsługi,
 - usterek powstałych w wyniku niewłaściwego montażu sprzętu,
 - samowolnych, dokonywanych przez użytkownika lub inne nieupoważnione osoby napraw, przeróbek lub zmian konstrukcyjnych.
 - używania urządzeń w celach komercyjnych,
 - zaniki sygnału podczas jazdy spowodowane odległością od nadajnika lub źle wykonaną instalacją antenową,
 - uszkodzenie sprzętu, który nie został dostarczony do serwisu w oryginalnym i bezpiecznym opakowaniu,
 - uszkodzenie plomby gwarancyjnej powoduje utratę gwarancji
 - kabli, baterii, akumulatorów, słuchawek, przewodów, wtyczki, uszkodzenia powłok lakierniczych i nadruków, ścierających się pod wpływem eksploatacji, nalepki itp.
11. Niedopuszczalne jest używanie ogrzewacza w pomieszczeniach o dużym zapyleniu - powoduje to bardzo duże zagrożenie pożarowe oraz zniszczenie urządzenia. Uszkodzenie spowodowane osiadaniem kurzu i pyłów na urządzeniu nie podlega gwarancji.
12. Niniejsza gwarancja nie ogranicza, nie zawiesza ani nie wyłącza uprawnień kupującego w stosunku do sprzedawcy, wynikających z niezgodności towaru konsumpcyjnego z umową.
13. Klientowi przysługuje prawo do wymiany sprzętu na inny, posiadający te same zbliżone parametry techniczne w przypadku:
 - jeżeli w okresie gwarancji Serwis Autoryzowany dokona 3 napraw tej samej usterki, a sprzęt nadal będzie nadal wykazywał wady uniemożliwiające używanie go,
 - jeżeli Autoryzowany Serwis uzna że usunięcie wady nie jest możliwe.
14. W przypadku gdy naprawa, bądź wymiana urządzenia na nowe jest niemożliwa, reklamującemu przysługuje prawo do zwrotu zapłaconej kwoty.
15. Każdy reklamowany sprzęt serwis comtel sprawdza pod względem poprawności działania. Jeżeli się okaże że sprzęt jest sprawny, Autoryzowany Serwis może obciążyć reklamującego kosztami związanymi ze sprawdzeniem sprzętu oraz jego wysyłką z powrotem do klienta.

IMPORTER / GWARANT :

COMTEL GROUP spółka z ograniczoną odpowiedzialnością sp.k.

PLAC KUPIECKI 2, 32-800 BRZESKO,

TEL: +48 14 68 49 418, FAX: +48 14 68 49 419.

www.comtel-brzesko.pl e-mail: biuro@comtel-brzesko.pl, serwis@comtel-brzesko.pl

