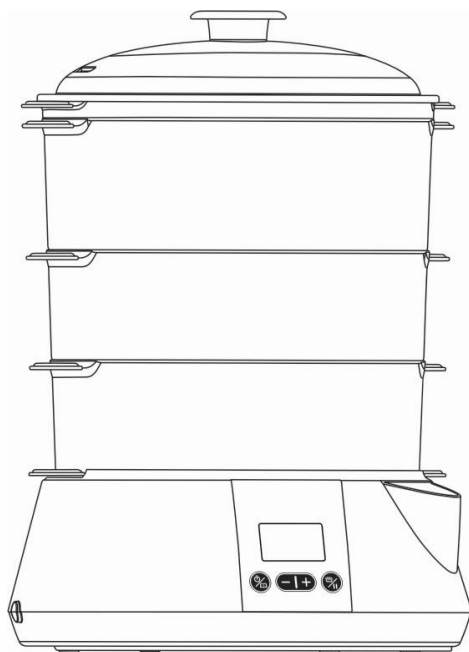


Amica

PT 3011 Lunaris
PT 3012



PL INSTRUKCJA OBSŁUGI PAROWAR - PAROWAR
EN INSTRUCTION MANUAL - STEAMER

6
19

SPIS TREŚCI

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa użytkowania.....7

Budowa i wyposażenie urządzenia.....11

Obsługa.....12

Czyszczenie i konserwacja.....15

Orientacyjny czas przygotowywania potraw.....16

Dane techniczne i specyfikacja urządzenia.....17

Gwarancja, obsługa posprzedażowa.....18

CONTENTS

Safety instructions for use.....20

Features and components.....23

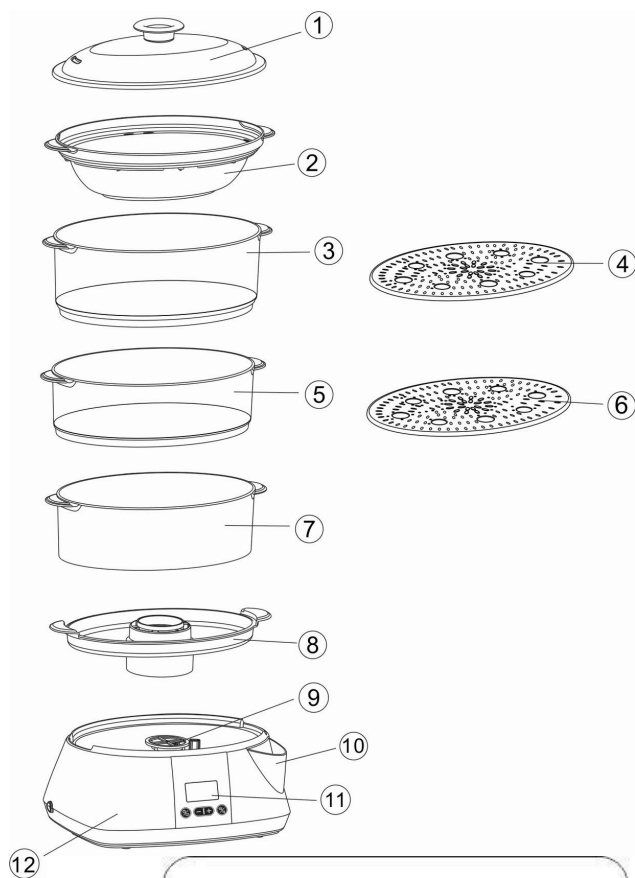
Operation.....24

Cleaning and maintenance.....27

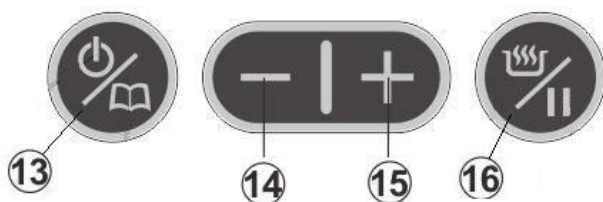
Approximate cooking time.....28

Technical specifications.....29

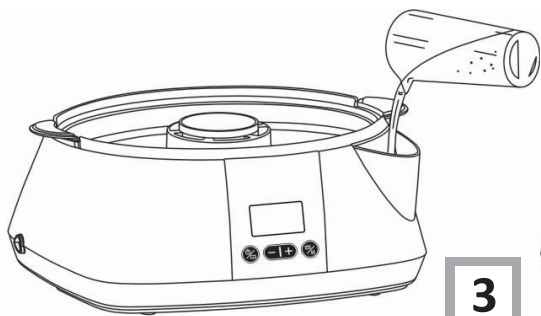
Warranty and after sales service.....30



1



2



3



4



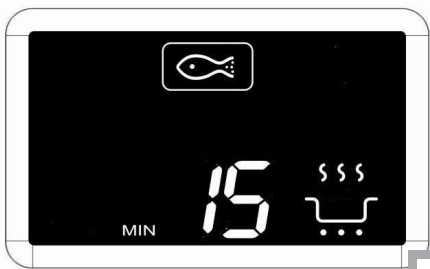
5



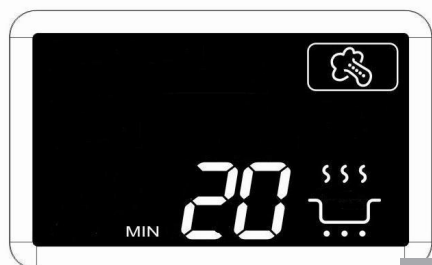
6



7



8



9



10



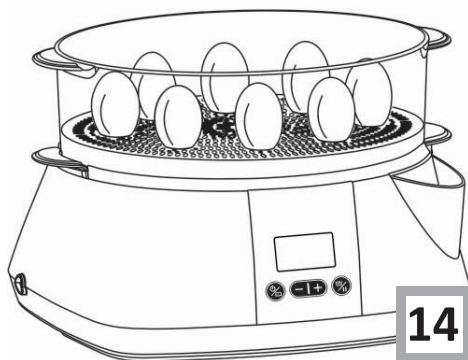
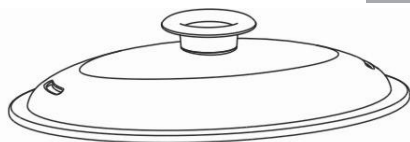
11



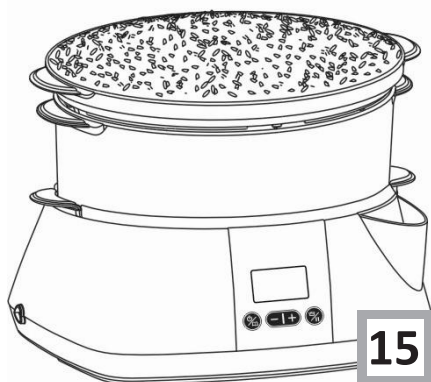
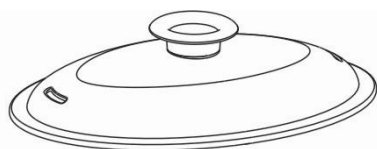
12



13



14



15

SZANOWNY KLIENCIE,

Urządzenie marki Amica to połączenie wyjątkowej łatwości obsługi i doskonałej efektywności. Po przeczytaniu niniejszej instrukcji, obsługa urządzenia nie będzie problemem.

Prosimy Państwa o uważną lekturę instrukcji obsługi przed uruchomieniem urządzenia. Przestrzeganie zawartych w niej wskazówek uchroni Państwa przed niewłaściwym użytkowaniem.

Instrukcję należy zachować i przechowywać tak, aby mieć ją zawsze pod ręką. Należy dokładnie przestrzegać instrukcji obsługi w celu uniknięcia nieszczęśliwych wypadków.



Uwaga!

Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku domowego.

Producent zastrzega sobie możliwość dokonywania zmian niewpływających na działanie urządzenia.



Uwaga! Aby zminimalizować ryzyko powstania pożaru, porażenia prądem lub uszkodzenia ciała:

- Uważnie przeczytaj tę instrukcję przed użytkowaniem urządzenia.
- Dzieci nie zdają sobie sprawy z niebezpieczeństw, które mogą powstać podczas używania urządzeń elektrycznych; dlatego trzymaj to urządzenie poza zasięgiem dzieci.
- Nie zanurzaj korpusu urządzenia w wodzie lub innych cieczach. Zanurzenie w wodzie może spowodować porażenie prądem elektrycznym.
- W przypadku zalania wodą zewnętrznych elementów urządzenia, przed ponownym włączeniem urządzenia do sieci dokładnie je wysusz.
- Nie używaj urządzenia, jeżeli wykazuje ono jakiegokolwiek oznaki uszkodzenia przewodu przyłączeniowego lub jeżeli urządzenie zostało upuszczone na podłogę.
- Po użyciu zawsze wyciągaj wtyczkę z gniazdka a także w przypadku jakiegokolwiek niewłaściwego działania oraz przed czyszczeniem.
- Przy wyciąganiu wtyczki z gniazdka ściennego nigdy nie ciągnij za przewód tylko za wtyczkę jednocześnie trzymając drugą ręką gniazdko sieciowe.
- Urządzenie jest wykonane w I klasie ochrony przeciwporażeniowej i dlatego gniazdo zasilające, do którego zostanie podłączony musi być bezwzględnie wyposażone w bolec ochronny.
- Nie próbuj usuwać żadnych części obudowy.
- Aby uniknąć uszkodzenia przewodu zasilającego nie umieszczaj go ponad ostrymi krawędziami, ani w pobliżu gorących powierzchni.
- Nie wystawiaj urządzenia na deszcz lub wilgoć i nie używaj urządzenia na zewnątrz. Nie obsługuj urządzenia mokrymi rękoma.
- Jeżeli przewód sieciowy lub wtyczka ulegną uszkodzeniu, to powinny one być wymienione przez specjalistyczny zakład naprawczy w celu uniknięcia za-

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA UŻYTKOWANIA

grożenia.

- Nigdy nie zostawiaj urządzenia podłączonego do sieci bez nadzoru.
- Niniejszy sprzęt nie jest przeznaczony do użytkowania przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonej zdolności fizycznej, czuciowej lub psychicznej, lub osoby o braku doświadczenia lub znajomości sprzętu, chyba że odbywa się to pod nadzorem lub zgodnie z instrukcją użytkowania sprzętu, przekazaną przez osoby odpowiadające za ich bezpieczeństwo. Należy zwracać uwagę na dzieci, by nie bawiły się urządzeniem.
- Używanie akcesoriów, które nie zostały dostarczone wraz z produktem może doprowadzić do uszkodzenia urządzenia.
- Przed użyciem rozwinąć i wyprostować przewód sieciowy.
- Nie używaj przedłużacza, który nie spełnia obowiązujących norm i przepisów elektrycznych.
- Nie próbuj usuwać żadnych części obudowy albo wkładać jakichkolwiek obiektów do wnętrza urządzenia.
- Nigdy nie napełniaj urządzenia wodą w większym stopniu niż do oznaczonego maksymalnego poziomu wody.
- Przed napełnianiem zbiornika wodą odłącz urządzenie od zasilania.
- Przed przystąpieniem do napełniania zbiornika wodą wyciągnij wtyczkę przewodu sieciowego z gniazdka.
- Po użyciu opróżnij zbiornik z wodą.
- Ustawiając urządzenie na podstawie sprawdź czy powierzchnia na której ustawia się podstawę jest stabilna.
- Urządzenie wytwarza duże ilości gorącej pary, do obsługi zawsze używaj rękawicy kuchennej w celu uniknięcia poparzenia. Pokrywę urządzenia zawsze podnoś po woli, w taki sposób by strumień pary skierować w inną stronę niż stoisz.
- Upewnij się, że pojemniki zostały ułożone na urządzeniu w odpowiedni sposób, są dobrze dopasowane i całość jest stabilna.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA UŻYTKOWANIA

- Przed demontażem upewnij się, że urządzenie całkowicie ostygło.
- Nie należy przenosić urządzenia zawierającego gorącą żywność.
- Pod żadnym pozorem nie należy dotykać komory parowej, jest ona bardzo gorąca.
- Podczas procesu gotowania nie wkładaj rąk do urządzenia, w celu sprawdzenia temperatury wyciągnij żywność za pomocą długiej łyżki lub widelca, nie pochylaj się nad urządzeniem w czasie pracy.
- Nie używaj urządzenia w pobliżu ścian lub szafek, gorąca para może uszkodzić powierzchnie.
- Nie używaj urządzenia bez zamontowanych wszystkich elementów.
- Urządzenie wytwarza wysoką temperaturę, zachowaj wszelkie szczególne środki ostrożności podczas pracy z urządzeniem.
- Przed czyszczeniem urządzenia odłącz je od zasilania i poczekaj aż całkowicie ostygnie.
- Urządzenie służy do gotowania żywności na parze, nie używaj urządzenia do innych celów.
- Żaden z elementów zestawu nie nadaje się do mycia w zmywarce.
- Nie dodawaj do wody żadnych dodatków takich jak, cukier, sól, pieprz, przypraw, wina, oliwy i innych tego typu dodatków. Może to spowodować trwałe uszkodzenie urządzenia.



Uwaga: istnieje ryzyko poparzenia się wydostającą się parą. Zachowaj wszelkie środki ostrożności podczas użytkowania urządzenia.

Wymagania elektryczne

Należy sprawdzić, czy napięcie podane na tabliczce znamionowej odpowiada parametrom zasilania elektrycznego w domu, przy czym zasilanie to musi być oznaczone jako ~ (prąd przemienny).



ROZPAKOWANIE

Urządzenie na czas transportu zostało zabezpieczone przed uszkodzeniem. Po rozpakowaniu urządzenia prosimy Państwa o usunięcie elementów opakowania w sposób niezagrożający środowisku. Wszystkie materiały zastosowane do opakowania są nieszkodliwe dla środowiska naturalnego, w 100% nadają się do odzysku i oznakowano je odpowiednim symbolem.

Uwaga! Materiały opakowaniowe (woreczki polietylenowe, kawałki styropianu itp.) należy w trakcie rozpakowywania trzymać z dala od dzieci.



To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE oraz polską Ustawą o zużyтым sprzęcie elektrycznym i elektronicznym symbolem przekreślonego kontenera na odpady. Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po okresie jego użytkowania, nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego.

Użytkownik jest zobowiązany do oddania go prowadzącym zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Prowadzący zbieranie, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy oraz gminne jednostki, tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie tego sprzętu.

Właściwe postępowanie ze zużyтым sprzętem elektrycznym i elektronicznym przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego konsekwencji, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.

BUDOWA I WYPOSAŻENIE URZĄDZENIA

Budowa urządzenia (Rys. 1):

1. Pokrywa z otworami wentylacyjnymi
2. Misa na ryż lub zupy
3. Górny pojemnik parowy
4. Dolna podstawa pojemnika 3 (odczepiana)
5. Środkowy pojemnik parowy
6. Dolna podstawa pojemnika 5 (odczepiana)
7. Dolny pojemnik parowy
8. Taca ociekowa
9. Dyfuzor
10. Wlew wody z podziałką
11. Panel sterowania z wyświetlaczem LCD
12. Zbiornik na wodę

Panel sterowania (Rys. 2):

13. Włącznik /wyłącznik; przycisk menu
14. Kontroler czasu "-"
15. Kontroler czasu "+"
16. Włącznik start /pauza

Przed pierwszym użyciem

- Rozpakuj urządzenie i sprawdź czy zestaw zawiera wszystkie akcesoria.
- Usuń wszelkie folie i taśmy zabezpieczające.
- Wszystkie elementy zestawu (prócz zbiornika na wodę) umyj ciepłą wodą z dodatkiem delikatnego detergentu, następnie wytrzyj je do sucha ściereczką.
- Zbiornik na wodę przetrzyj wilgotną ściereczką, następnie dokładnie go osusz.

Gotowanie

- Umieść urządzenie na płaskiej stabilnej powierzchni.
- Przy pomocy własnego naczynia nalej odpowiednią ilość wody do zbiornika (Rys. 3 lub Rys. 4), nie przekraczaj maksymalnego poziomu wody w zbiorniku. W zależności od metody napełniania zbiornika zwróć uwagę na pozycje "MIN" oraz "MAX", zaznaczone są wewnątrz zbiornika oraz na wlewie wody.
- Umieść tacę ociekową (Rys. 1, poz. 8) na zbiorniku na wodę (Rys. 1, poz. 12) i upewnij się, że oba elementy są stabilne.
- W zależności od ilości żywności, którą chcesz przygotować, umieść odpowiednią ilość pojemników z żywnością w odpowiedniej kolejności (pojemniki powinny zostać wcześniej połączone z odpowiednimi podstawami). Sprawdź, czy cała konstrukcja jest stabilna. Zachowaj zasadę, by potrawy, które są większe i potrzebują więcej czasu na przygotowanie znajdowały się w najniższym pojemniku.



W środkowej części tacy ociekowej znajduje się siateczka, na której możesz umieścić świeże lub suszone zioła do wzbogacenia zdrowej żywności. Tymianek, kolendry, bazylia, koper, curry i estragon to niektóre zioła i przyprawy, które wraz z czosnkiem, kminkiem lub chrzanem wzmocnią smak bez dodatku soli. Żeby zabezpieczyć przedostanie się małych ziół /przypraw przez sitko, przepłucz lub zmocz sitko przed dodaniem przypraw. Nie dodawaj do zbiornika na wodę soli, pieprzu, przypraw, ziół ani żadnych innych cieczy niż woda. Może to uszkodzić urządzenie.

- Podłącz urządzenie do zasilania, urządzenie automatycznie przejdzie w stan czuwania, na ekranie zapalą się wszystkie symbole (Rys. 5) i wyda sygnał akustyczny "biip". Urządzenie będzie gotowe do ustawienia odpowiedniego programu (Rys. 6).
- Ustaw odpowiedni program gotowania, wszelkie niezbędne informacje na temat doboru programu znajdują się w dalszej części instrukcji - **Jak ustawić program gotowania?**
- Aby rozpocząć gotowanie naciśnij przycisk
- W ciągu 30 sekund urządzenie zacznie produkować parę, na wyświetlaczu urządzenia zacznie migotać symbol , rozpocznie się odliczanie do zakończenia pracy urządzenia minuta po minucie, aż do pojawienia się na wyświetlaczu symbolu



Nie dotykaj zbiornika na wodę, pojemników ani pokrywy w czasie pracy, elementy te są bardzo gorące.

- Kiedy proces gotowania na parze dobiegnie końca, rozlegnie się dwukrotny sygnał akustyczny "biip" i urządzenie przejdzie automatycznie do funkcji podtrzymania ciepła. Funkcja ta trwa około 20 minut. Funkcja podtrzymania ciepła będzie sygnalizowana symbolem na wyświetlaczu, rozpocznie się odliczanie do zakończenia trwania funkcji podtrzymania ciepła, do pojawienia się symbolu
- Zakończenie tejże funkcji zostanie zasygnalizowane pięciokrotnym sygnałem akustycznym "biip", urządzenie po jednej minucie od sygnału wyłączy się automatycznie.
- Używając rękawic kuchennych lub ręcznika ostrożnie unieś pokrywę, zachowaj szczególną ostrożność gdyż podniesienie pokrywy jest równoznaczne zwolnieniem dużej ilości pary skumulowanej wewnątrz pojemników.
- Odłącz urządzenie od zasilania.



Podczas procesu gotowania na parze można dodawać lub redukować czas pracy przy pomocy przycisków , podczas działania funkcji podtrzymania ciepła regulacja czasu również jest możliwa. Podczas pracy urządzenia przyciśnięcie przycisku START/PAUZA możliwe jest wstrzymanie pracy urządzenia, Całkowite wyłączenie zadanego programu jest możliwe po naciśnięciu przycisku START /PAUZA a następnie przycisku włącznik /wyłącznik (Rys. 13).



Nie używaj urządzenia bez zamontowanych wszystkich elementów, można jedynie redukować ilość pojemników do gotowania na parze.

Jak ustawić program gotowania?

- Urządzenie posiada 7 niezależnych programów. Aby zmienić program użyj przycisku , każda zmiana programu będzie zasygnalizowana sygnałem akustycznym "biip" oraz odpowiednim symbolem na wyświetlaczu urządzenia:

Potrawa	Numer rysunku	Symbol wyświetlacza	czas gotowania (min.)
Jajka	7		12
Ryby	8		15
Warzywa	9		20
Mięso	10		30
Kurczak	11		35
Ryż	12		40
Podtrzymanie ciepła	13		10

- Po ustawieniu odpowiedniego programu uruchom urządzenie według odpowiednich punktów instrukcji.

Ustawienie funkcji podtrzymania ciepła

- Urządzenie funkcję podtrzymania ciepła, uruchamia się ona automatycznie po zakończeniu programu gotowania. Można ją również ustawić ręcznie.
- Po wyborze funkcji podtrzymania ciepła na wyświetlaczu pojawiają się odpowiednie symbole (Rys. 13).
- Po zakończeniu funkcji na wyświetlaczu pojawi się  oraz rozlegnie się pięciokrotny sygnał akustyczny "biip", urządzenie po 1 minucie wyłączy się automatycznie.

Ważne uwagi dotyczące działania

- Aby zatrzymać proces gotowania naciśnij .
- Aby wznowić proces gotowania naciśnij powtórnie .
- Aby zmienić czas gotowania użyj przycisków   po wybraniu odpowiedniego programu.
- Podczas pracy urządzenia można zmienić program, w tym celu zatrzymaj pracę urządzenia naciśnięciem przycisku , następnie naciśnij kilkakrotnie przycisk  w celu wybrania nowego programu.
- Aby całkowicie wyłączyć urządzenie naciśnij i przytrzymaj przycisk  przez ponad 2 sekundy, wyświetlacz zgaśnie, następnie odłącz urządzenie od zasilania wyciągając wtyczkę z gniazdka.

Własne ustawienia czasu pracy urządzenia

- Możesz ustawić własny czas pracy, minimalny czas pracy to 1 min, maksymalny to 99 min.
- Po uruchomieniu urządzenia według odpowiednich punktów instrukcji, po pojawieniu się domyślnych ustawień (Rys. 6), za pomocą przycisków   ustaw odpowiedni czas pracy.
- Po wybraniu odpowiedniego czasu naciśnij przycisk  aby rozpocząć proces gotowania.

OBSŁUGA

Gotowanie jajek

- Wykonaj odpowiednie kroki z działu **Gotowanie**.
- Umieść jajka w odpowiednim pojemniku (Rys. 14) i przykryj całość załączoną pokrywą.
- Ustaw odpowiedni program według wskazówek z działu **Jak ustawić program gotowania?**

Gotowanie ryżu

- Wykonaj odpowiednie kroki z działu **Gotowanie**.
- Umieść dolny pojemnik, na urządzeniu z zamontowaną tacą ociekową.
- Na zestawie umieść misę na ryż lub zupy.
- Do misy dodaj jeden kubek ryżu oraz półtora kubka zimnej wody (Rys. 15). Maksymalna porcja ryżu nie powinna przekroczyć 250g.
- Ustaw odpowiedni program według wskazówek z działu **Jak ustawić program gotowania?**

Napełnianie zbiornika wodą podczas pracy urządzenia

- Podczas procesu gotowania na parze należy co jakiś czas uzupełniać zbiornik na wodę.
- Dolewaj wody do zbiornika gdy tylko jej poziom w zbiorniku zbliży się do pozycji "MIN" na wlewie wody (Rys. 4).
- Zbyt mała ilość wody w zbiorniku będzie sygnalizowana akustycznie, dodatkowo na wyświetlaczu pojawi się pulsujący symbol .
- Po napełnieniu zbiornika odpowiednią ilością wody zniknie sygnał akustyczny oraz symbol z wyświetlacza.



Podczas pracy urządzenia nie wolno stosować drugiego sposobu napełniania związanego z odstawieniem zespołu pojemników (Rys. 3). Odstawienie pojemników spowoduje uwolnienie dużej ilości pary co może spowodować poparzenia.

Funkcja Autowylłączenia

- Urządzenie wyłączy się automatycznie jeżeli jest ono podłączone do zasilania i nie jest używane (znajduje się w stanie czuwania). Autowylłączenie nastąpi po ok. 1 minucie bezczynności, zostanie to zasygnalizowane akustycznie.
- Autowylłączenie następuje również po zakończeniu procesu gotowania wraz z funkcją podtrzymania ciepła.
- Funkcja autowylłączenia aktywuje się również po wybraniu programu pracy /zadeklarowaniu czasu pracy w momencie gdy nie zatwierdzisz programu przyciskiem .
- Aby wznowić pracę urządzenia naciśnij przycisk .

Przydatne informacje dotyczące gotowania na parze

- Potrawy, które znajdują się w wyższych partiach urządzenia wymagają dłuższego czasu gotowania.
- Domyślne ustawienia czasu przy określonych programach jest tylko czasem sugerowanym. Czas gotowania może być inny ze względu na grubość żywności, wielkości przestrzeni w poszczególnych pojemnikach, świeżości produktów oraz indywidualnych upodobań.
- Pojedynczy pojemnik z pokrywą spowoduje, że żywność będzie szybciej ugotowana niż wiele warstw pojemników.
- Jeżeli grubość poszczególnych składników różni się od siebie, zastosuj zasadę, by cieńsze składniki potrawy były umiejscowione wyżej.
- Żywność w pojemnikach umieszczaj w taki sposób, by para mogła się swobodnie przemieszczać do wyższych pojemników.
- Podczas gotowania dużej ilości żywności w połowie cyklu gotowania unieś ostrożnie pokrywę i wymieszaj żywność. Korzystaj z rękawicy kuchennej i zachowaj szczególną ostrożność, para jest bardzo gorąca. Do mieszania używaj długiej łyżki, nie wkładaj rąk do wnętrza pojemników.
- Nie dodawaj soli i przypraw do pojemników parowych oraz do zbiornika na wodę - spowoduje to zakamienienie i trwale uszkodzi element grzejny.

OBSŁUGA

- Wywar znajdujący się w tacy ociekowej nadaje się idealnie do przygotowania aromatycznych sosów.
- Nigdy nie gotuj na parze zamrożonego mięsa, drobiu i owoców morza. Przed gotowaniem na parze należy je całkowicie odmrozić.
- W razie konieczności uzupełnienia wody w zbiorniku używaj zawsze zimnej wody.
- Misa dołączona do zestawu idealnie nadaje się do przygotowywania warzyw, owoców, pudingu, zup itp.
- W różnych pojemnikach możesz umieścić inne potrawy, zwróć uwagę na kapanie z górnych pojemników z powodu kondensacji pary wodnej.
- Zawsze umieszczaj w dolnym pojemniku składniki potraw, które wymagają dłuższego czasu przygotowania.
- Mięso umieszczaj w najniższym pojemniku żeby kapiące woda mająca kontakt z surowym mięsem nie kapłała na inne składniki potrawy, takie jak warzywa.
- Potrawy gotowane w wyższych partiach zwykle potrzebują kilku minut gotowania więcej niż pozostałe składniki znajdujące się w niższych partiach urządzenia.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Czyszczenie i konserwacja

- Przed czyszczeniem urządzenia, upewnij się, że jest odłączone od zasilania i że zupełnie ostygło.
- Nie zanurzaj zbiornika na wodę w wodzie lub innej cieczy, wewnątrz myj ściereczką z dodatkiem delikatnego detergentu. Powierzchnie zewnętrzne zbiornika na wodę przetrzyj mokrą ściereczką. Całość dokładnie osusz.
- Do mycia pozostałych elementów nie używaj ostrych proszków oraz ściernych środków myjących. Używaj delikatnego detergentu i ciepłej wody.
- Żaden z elementów zestawu nie nadaje się do mycia w zmywarce.
- Każdy z elementów zestawu należy myć po każdym użyciu.
- Zwróć szczególną uwagę na umycie zbiornika na wodę w okolicach dyfuzora oraz znajdującego się obok czujnika pływakowego - zanieczyszczony czujnik pływakowy może sygnalizować zbyt małą ilość wody, pomimo że fizycznie w zbiorniku znajduje się wystarczająca ilość wody.

Odkamienianie urządzenia

- Regularne odkamienianie urządzenia przedłuża jego żywotność.
- Po każdych 15 godzinach gotowania (tylko gotowanie przy użyciu pary, funkcja podtrzymania ciepła nie wlicza się do tego czasu) na wyświetlaczu urządzenia pojawi się symbol  przypominający o konieczności odkamienienia urządzenia.
- Po zakończeniu działającego programu w celu odkamienienia urządzenia postępuj według poniższych kroków:
 - Napełnij zbiornik wody do pozycji oznaczonej jako "MAX" białym octem, do tego celu nie używaj innych środków chemicznych ani innych substancji.
 - Umieść wszystkie elementy wchodzące w skład zestawu według odpowiednich punktów instrukcji.
 - Podłącz urządzenie do zasilania
 - Ustaw czas gotowania na 25 minut, jeżeli gotujący się biały ocet będzie wypływał poza urządzenie, wyłącz parowar, poczekaj aż ostygnie i zredukuj ilość octu w zbiorniku.
 - Kilkakrotnie powtórz proces gotowania zmieniając po każdych 5 minutach wodę w zbiorniku na nową.

ORIENTACYJNY CZAS PRZYGOTOWANIA POTRAW

Orientacyjny czas przygotowania składników potraw

Warzywa:

- Potnij warzywa na mniejsze części
- Liściaste warzywa gotuj w jak najkrótszym czasie, zbyt długie gotowanie na parze spowoduje utratę koloru przez warzywa.
- Po procesie gotowania użyj przypraw i soli w razie konieczności
- Mrożone warzywa nie powinny być rozmrażane przed gotowaniem.

Produkt	Typ produktu	Waga / ilość	Sugerowane przyprawy	Czas gotowania (minuty)	Zalecenia
Karczochy	Świeży	3 średniej wielkości	Czosnek, estragon	45-50	Pociąć na mniejsze części
Szparagi	Świeży / mrożony (zielone)	400g	Melisa, liście laurowe, tymianek	13-15 16-18	Pociąć szparagi wzdłuż
Brokuły	Świeży / mrożony	400g	Czosnek, mielona papryka, estragon	16-18 15-18	
Marchew (w plastrach)	Świeży	400g	Anyż, mięta	20-22	Zamieszać w połowie czasu gotowania
Kalafior	Świeży / mrożony	400g	Rozmaryn, bazylia, estragon	16-18 18-20	Zamieszać w połowie czasu gotowania
Szpinak	Świeży / mrożony	250g	Trybula, tymianek, czosnek	8-10 18-20	Zamieszać w połowie czasu gotowania
Fasola	Świeży	400g	Kminek, koper, cząber	18-20	Zamieszać w połowie czasu gotowania
Groszek	Świeży / głęboko mrożony	400g	Bazylia, majeranek, mięta	10-12 15-18	Zamieszać w połowie czasu gotowania
Ziemniaki	Świeży	400g	Trybula, szczypiorek	20-22	

Mięso i drób:

- Gotowanie na parze ma tę zaletę, że cały tłuszcz z gotowanego mięsa spływa do tacy ociekowej.
- Potnij porcję mięsa na mniejsze kawałki, przyspieszy to proces gotowania.
- Marynatę i przyprawy należy dodać do mięs przed procesem gotowania na parze.
- Upewnij się że potrawy przed podaniem są całkowicie ugotowane, przetnij jeden kawałek mięsa i upewnij się że mięso jest odpowiednie.
- Kielbasę przed gotowaniem na parze należy ugotować w tradycyjny sposób.
- Używaj świeżych ziół żeby podkreślić smak gotowanych potraw.

Produkt	Typ produktu	waga / ilość	Sugerowane przyprawy	Czas gotowania (minuty)	Zalecenia
Kurczak	Filet bez kości / część kurczaka	250g (4 szt) 450g	Curry rozmaryn tymianek	12-15 30-35	Odetnij cały tłuszcz
Wieprzowina	Pośrednica, filet, steki lub kotlety schabowe	400g 4 szt	Curry melisa tymianek	5-10	Odetnij cały tłuszcz
Wołowina	Plastry, stek, połówka lub filet	250g	Curry mielona papryka tymianek	8-10	Odetnij cały tłuszcz

ORIENTACYJNY CZAS PRZYGOTOWANIA POTRAW

Ryby i owoce morza:

- Ryby są gotowe do spożycia jeżeli można łatwo rozdzielić je widelcem.
- Ryb mrożonych nie trzeba rozmrażać przed gotowaniem na parze, wystarczy wydłużyć proces gotowania o kilka minut.
- Dodaj soku z cytryny i ziół dla poprawienia smaku ryby.

Produkt	Typ produktu	waga /ilość	Sugerowane przyprawy	Czas gotowania (minuty)	Zalecenia
Skorupiaki	Świeży	250g / 400g	Majeranek, melisa	8-10	
Krewetki	Świeży	400g	Melisa, czosnek	6	
Małże	Świeży	400g	Melisa, czosnek	8-10	
Homar (ogon)	Mrożony	2 sztuki po 400g każda	Chrzan, czosnek	20-22	
Ryby (filet)	Świeży / mrożony	250g 250g	Musztarda, ziele angielskie, majeranek	10-12 6-8	

DANE TECHNICZNE I SPECYFIKACJA URZĄDZENIA

Typ	PT 3011 Lunaris / PT 3012
Napięcie znamionowe	220V-240V ~ 50 Hz
Moc znamionowa	755 - 900 W
Wyświetlacz	Tak / LCD
Przewód zasilający	~1m
Automatyczne programy gotowania	Tak / 6
Regulator czasowy	Tak / 1-99min
Automatyczne podtrzymanie temperatury	Tak
Czujnik poziomu wody	Tak
Pojemnik na wodę	1,1l
Ilość pojemników	3
Misa na ryż lub zupy	Tak
Zabezpieczenie przed przegrzaniem	Tak
Schówek na przewód sieciowy	Tak

GWARANCJA, OBSŁUGA POSPRZEDAŻNA

Gwarancja

Świadczenia gwarancyjne wg karty gwarancyjnej.

Producent nie odpowiada za jakiegokolwiek szkody spowodowane nieprawidłowym postępowaniem z wyrobem.

Obsługa posprzedażna

W przypadku zaistnienia jakiegokolwiek problemu związanego z użytkowaniem urządzenia Amica, nasze Centrum Serwisowe zapewni Państwu szybką i w pełni profesjonalną pomoc.

Wszystkim, którzy zaufali marce Amica gwarantujemy pełen komfort korzystania z naszego wyrobu.

Oświadczenie producenta

Producent deklaruje niniejszym, że wyrób ten spełnia zasadnicze wymagania wymienionych poniżej dyrektyw europejskich:

- **dyrektywy niskonapięciowej 2014/35/UE**
- **dyrektywy kompatybilności elektromagnetycznej 2014/30/UE**
- **dyrektywy ekoprojektowania 2009/125/UE**
- **dyrektywy RoHS 2011/65/UE**

i dlatego wyrób został oznakowany  oraz została wystawiona dla niego deklaracja zgodności udostępniana organom nadzorującym rynek.

DEAR CUSTOMER,

Your appliance is exceptionally easy to use and extremely efficient. Before being packaged and leaving the manufacturer, the appliance was thoroughly checked with regard to safety and functionality.

Before using the appliance, please carefully read these Operating Instructions



Note!

The appliance is designed for household use only.

The manufacturer reserves the right to introduce changes, which do not affect operation of the appliance.

SAFETY INSTRUCTIONS FOR USE



Important! To minimize the risk of fire, electric shock or injury:

- Carefully read this instruction before using the appliance.
- Children do not realize the dangers that can arise when using electrical appliances; therefore keep the appliance out of reach of children.
- Do not immerse the body of the appliance in water or other liquids. Immersing in water may cause an electric shock.
- If water spills on the external components of the appliance, dry it thoroughly before switching back on. Do not touch wet surfaces in contact with the appliance connected to power supply, immediately disconnect it from the mains.
- Do not use the appliance if it shows any signs of damage to the power cord, or if the appliance has been dropped on the floor.
- After use, always pull out the plug from the socket, and also in case of any malfunction, before cleaning or before changing accessories.
- When pulling out the plug from the wall outlet, never pull by the cord, only the plug, holding the socket with your other hand.
- This is a class I electrical shock protection appliance, and therefore power outlet to which it is connected to must be equipped with grounding pin.
- Do not attempt to remove any parts of the housing.
- To prevent damage to the power cord, do not place it over sharp edges or close to hot surfaces.
- Do not expose the appliance to rain or humidity, and do not use it outdoors. Do not operate the appliance with wet hands.
- If the power cord is damaged, it should be replaced by a professional repair shop in order to avoid hazard.
- Never leave the appliance connected to the mains without supervision.

SAFETY INSTRUCTIONS FOR USE

- This appliance can be used by children aged 8 years and older or by persons with physical, mental or sensory handicaps, or by those who are inexperienced or unfamiliar with the appliance, provided they are supervised or have been instructed how to safely use the appliance and are familiar with risks associated with the use of the appliance. Ensure that children do not play with the appliance. Cleaning and maintenance of the appliance should not be performed by children unless they are 8 years or older and are supervised by a competent person.
- Using attachments that were not supplied with the product may cause damage to the appliance.
- Before use, extend and straighten the power cord.
- Do not use an extension cord which does not meet the applicable electrical standards and regulations.
- Do not attempt to remove any parts of the housing or insert any objects into the appliance.
- Never fill the appliance with more water than up the indicated maximum water level.
- Disconnect the appliance from the power supply before adding water to the reservoir.
- Unplug the appliance from the wall socket before adding water to the reservoir.
- Empty the water reservoir after use.
- When placing the appliance on a base, make sure it is stable.
- The appliance generates a large amount of hot steam during operation. Always use oven mitts to avoid burns. Always pick up the lid slowly making sure steam will escape away from you.
- Make sure the baskets are stacked on the appliance correctly, fit well and are stable.
- Before taking the appliance apart, make sure it has cooled down completely.
- Do not move the appliance containing hot food.
- Under no circumstances should you touch the steam chamber — it is very hot.

SAFETY INSTRUCTIONS FOR USE

- During cooking do not reach into the appliance. To check the temperature take the food out with a long spoon or fork. Do not lean over the appliance during operation.
- Do not use the appliance near furniture, as hot steam can damage the surfaces.
- Do not use the appliance when not fully assembled.
- The appliance generates heat. Be cautious when using the appliance.
- Unplug the appliance from the power outlet and wait until it cools down before cleaning.
- The appliance is designed for cooking food — do not use it for any other purpose.
- Appliance components are not suitable for washing in the dishwasher.
- Do not add to the water any sugar, salt, pepper, spices, wine, olive oil and other such additives. This can irreversibly damage the appliance.



Warning: there is a risk of burns from escaping steam. Observe all safety precautions when using the appliance.

Electrical requirements

Make sure that the voltage indicated on the nameplate corresponds to the electric power parameters at home, power must be marked as ~ (alternating current).

SAFETY INSTRUCTIONS FOR USE

UNPACKING



During transportation, protective packaging was used to protect the appliance against any damage. After unpacking, please dispose of all elements of packaging in a way that will not cause damage to the environment.

All materials used for packaging the appliance are environmentally friendly; they are 100% recyclable and are marked with the appropriate symbol. Important! During unpacking, keep the packaging material (polyethylene bags, polystyrene pieces, etc.) out of reach of children.

DISPOSAL OF THE APPLIANCE



At the end of its useful life, this product must not be disposed of with normal municipal waste. Instead, it should be taken to an electronic waste collection and recycling point. It is indicated by the symbol on the product itself, or on the Operating Instructions or packaging.

The materials used in making of this appliance can be reused, as indicated. By reusing or recycling the materials or parts, you will be playing an important part in protecting our environment.

Information about the relevant disposal points for worn-out electrical goods is available from your local authorities.

FEATURES AND COMPONENTS

Features and components (Figure 1)

1. Lid with venting holes
2. Rice or soup bowl
3. Top steaming basket
4. Basket 3 base (detachable)
5. Middle steaming basket
6. Basket 5 base (detachable)
7. Bottom steaming basket
8. Drip tray
9. Diffuser
10. Water inlet with scale
11. Control panel with LCD display
12. Water reservoir

Control panel (fig. 2):

13. On / off switch; menu button
14. Reduce time “-”
15. Add time “+”
16. Start / pause

OPERATION

Before first use

- Unpack the appliance and check if the kit contains all the accessories.
- Remove any protective film and tape.
- Wash all elements (except the base unit with water reservoir) in warm water and mild detergent, then wipe dry with a cloth.
- Wipe the base unit with a damp cloth, then dry thoroughly.

Cooking

- Place the appliance on a stable, flat surface.
- Pour enough water into the reservoir (Figure 3 and Figure 4). Do not exceed the maximum water level in the reservoir. Depending on the method of filling pay attention to the "MIN" and "MAX" marks inside the reservoir and the water inlet.
- Place the drip tray (Figure 1, item 8) on the base unit (Figure 1, item 12) and make sure that both elements are stable.
- Depending on the amount of food you want to cook, place the appropriate number of baskets with food in the correct order (fit correct bases in baskets). Make sure the assembled appliance is stable. Place larger items of food that will take more time to cook in the bottom basket.



There is a strainer in the middle of the drip tray where you can put fresh or dried herbs to spice up your healthy dishes. Thyme, coriander, basil, dill, curry and tarragon are some of the herbs and spices, which, along with garlic, caraway or horseradish will enhance the flavour without the need to add salt. To make sure small pieces of herbs / spices do not fall through the strainer, rinse the strainer before adding the spices. Do not add salt, pepper, spices, herbs or other liquids into the water reservoir. This can damage the appliance.

- Connect the appliance to the power supply. The appliance will be in standby mode. The display will light up with all the symbols (Figure 5), and you will hear a beep. The appliance is ready to set the cooking programme (Figure 6).
- Read the chapter **Set a cooking program** below to obtain all the necessary information on how to set the desired cooking program.
- Press  to start cooking.
- Within 30 seconds, the appliance will produce steam, the  symbol will flash on the display. Timer will start countdown and when programme ends the  symbol will be displayed.



Do not touch the base unit, baskets or the lid during appliance operation, as these elements are very hot.

- When cooking programme ends you will hear two beeps and the appliance will start to keep food warm. This takes about 20 minutes. The keep food warm symbol  is shown on the display, the timer countdown starts until  is shown. You will then hear five beeps and the appliance will turn off after one minute.
- Using oven mitts or a towel gently lift the lid. Use caution because a large amount of steam accumulated inside the baskets will be released.
- Unplug the appliance.



While steam cooking you can add or reduce the cooking time using the   buttons. You can also adjust time in keep food warm mode. Press START / PAUSE to pause the programme while steam cooking. To end a programme press START / PAUSE button and then On/Off switch (Figure 13).

You can use fewer baskets for steaming but never operate the appliance that is not fully assembled.

OPERATION

Set a cooking programme.

- The appliance features 7 cooking programmes. Press  to select a programme. You will hear a beep and appropriate symbol will be displayed:

Dish	Figure No.	Symbol shown on the display	Cook Time [min]
Egg	7		12
Fish	8		15
Vegetables	9		20
Meat	10		30
Chicken	11		35
Rice	12		40
Keep food warm	13		10

- Select the cooking programme and start the appliance.

Use the keep food warm function

- The keep food warm function activates automatically at the end of the cooking programme. It can also be set manually.
- When you select the keep food warm function the corresponding symbol will be shown on the display (Figure 13).
- At the end of the programme  will be shown on the display, you will hear five beeps and the appliance will turn off after 1 minute.

Important notes on the operation

- Press  to pause cooking.
- Press  again to resume cooking.
- When you select the programme use the   buttons to adjust cooking time.
- You can change programme while cooking. To do this press  to pause, then press the  button repeatedly to select a new program and resume cooking.
- To completely turn off the appliance, press and hold  for more than 2 seconds. The display will go off. Then unplug the appliance by pulling the power plug out of the socket.

Custom cooking time

- You can set custom cooking time from 1 minute to 99 minutes.
- When you start the appliance with default settings (Figure 6), adjust cooking time using the   buttons.
- When you select the desired cooking time press  to start the cooking process.

OPERATION

Cooking eggs

- Refer to the **Cooking** chapter.
- Place eggs in a suitable basket (Figure 14) and cover with the lid.
- Set the appropriate cooking programme as explained in chapter **Set a cooking programme**.

Cooking rice

- Refer to the **Cooking** chapter.
- Place the bottom basket with drip tray on the appliance.
- Place a soup/rice bowl on top.
- Add one cup of rice in the bowl and half a cup of cold water (Figure 15). The portion of rice should not exceed 250g.
- Set the appropriate cooking programme as explained in chapter **Set a cooking programme**.

Add water during operation

- You need to periodically add water during steam cooking.
- Add water to the reservoir when water level approaches the "MIN" level at the water inlet (Figure 4).
- When there is not enough water in the reservoir you will hear a beep and the flashing symbol  will be shown on the display.
- When you add more water the beeping will stop and the symbol will be turned off.



During operation, do not add water by removing the stacked baskets (Figure 3). When you remove the baskets, large amount of steam will be released, which can cause burns.

The auto off

- The appliance turns off automatically when it is plugged in and not in use (standby mode). The appliance will turn off after about 1 minute of inactivity and you will hear a beep.
- The appliance will also turn off after the keep food warm function completes.
- The appliance will auto power off when you select a programme, set the off-timer but do not confirm by pressing the  button.
- To resume the operation, press .

Useful information about steam cooking.

- The food in the top basket will take longer to cook.
- The default time setting in all programmes is a suggestion only. The cooking time can differ depending on the size of pieces of food, spacing between the pieces, the freshness of products, and personal preference.
- Food will cook faster in a single basket then in stacked baskets.
- When you cook food of different thickness, place the thinnest pieces at the top.
- Place food in baskets in such a way that the steam flow to the upper baskets is unrestricted.
- When cooking large quantity of food, carefully lift the lid and stir the food halfway through the cooking programme. Use oven mitts and be cautious as steam is very hot. Use a long spoon for stirring and do not put your hand inside the baskets.
- Do not add salt and spices to baskets and water reservoir — this can cause scale build-up and permanently damage the heating element.

OPERATION

- Cooking juice in the drip tray is ideal as base for aromatic sauces.
- Never steam cook frozen meat, poultry and seafood. Food must be completely thawed before steaming.
- If necessary, add water. Always use cold water.
- Bowl included in the kit is ideal for preparing vegetables, fruit, pudding, soups, etc.
- You can put different food products in baskets. Note that condensed water will drip down to lower baskets.
- Always place in the bottom basket food that takes longer to cook.
- Place meat in the bottom basket so that dripping water having contact with raw meat does not drip onto other ingredients, such as vegetables.
- Food in the top basket usually needs a few minutes longer to cook than the ingredients placed in the bottom basket.

CLEANING AND MAINTENANCE

Cleaning and maintenance

- Before cleaning, make sure the appliance is disconnected from the power source and has cooled completely.
- Do not immerse the base unit in water or other liquid. Wash the interior with a cloth and a little mild detergent. Wipe the external base unit surfaces with a damp cloth. Wipe dry.
- Do not use abrasive powder detergents to clean the appliance components. Use a mild detergent and warm water
- Appliance components are not suitable for washing in the dishwasher.
- Always wash all appliance elements after use.
- Pay particular attention to clean the base unit around the diffuser and the float sensor — dirty float sensor may indicate low water level although there is enough water in the tank.

Descale the appliance

- Regular descaling prolongs the appliance life.
- After every 15 hours of steam cooking (steaming only, keeping food warm does not count) the  will be displayed to remind you to descale the appliance.
- Follow these steps to descale the appliance once you finish steam cooking:
 - Add white vinegar in the water reservoir to the "MAX" mark. Do not use any chemicals or other substances.
 - Assemble the appliance according to the relevant instructions.
 - Power up the appliance.
 - Set the cooking time to 25 minutes. If boiling white vinegar starts to boil over, turn off the appliance, allow it to cool and reduce the amount of vinegar in the tank.
 - Repeat the cooking process several times after every 5 minutes, replace the water in the reservoir.

APPROXIMATE COOKING TIME

Approximate cooking time

Vegetables:

- Cut the vegetables into smaller pieces
- Cook leafy vegetables for the shortest time. When steamed for too long they will lose the colour.
- If necessary, add salt and spices when cooked
- Frozen vegetables should not be thawed before cooking.

Product	Product type	Weight/ quantity	Suggested spices	Cooking time [min]	Recommendations
Artichokes	Fresh	3 medium sized	Garlic, tarragon	45-50	Cut into small pieces
Asparagus	Fresh / Frozen (green)	400g	Lemon balm, bay leaves, thyme	13-15 16-18	Cut the asparagus lengthwise
Broccoli	Fresh / Frozen	400g	Garlic, paprika, tarragon	16-18 15-18	
Carrots (sliced)	Fresh	400g	Anise, mint	20-22	Stir halfway through the cooking time
Cauliflower	Fresh / Frozen	400g	Rosemary, basil, tarragon	16-18 18-20	Stir halfway through the cooking time
Spinach	Fresh / Frozen	250g	Chervil, thyme, garlic	8-10 18-20	Stir halfway through the cooking time
Beans	Fresh	400g	Cumin, fennel, savoury	18-20	Stir halfway through the cooking time
Peas	Fresh / Quick-frozen	400g	Basil, marjoram, mint	10-12 15-18	Stir halfway through the cooking time
Potatoes	Fresh	400g	Chervil, chives	20-22	

Meat and poultry:

- Steaming has the advantage that all fat from cooked meat drips into the drip tray.
- Cut the portion of meat into smaller pieces, which will cook faster.
- Add marinade and spices to the meat prior to steaming.
- Make sure that the food is fully cooked before serving. Cut the largest piece of meat and make sure it is cooked throughout.
- Cook sausage conventionally prior to steaming.
- Use fresh herbs to enhance the flavour of cooked dishes.

Product	Product type	Weight/ quantity	Suggested spices	Cooking time [min]	Recommendations
Chicken	Fillet, boneless / Piece of chicken	250g (4 pcs) 450g	Curry Rosemary Thyme	12-15 30-35	Remove all the fat
Pork	Sirloin, fillet, steak or pork chops	400g 4 pcs	Curry Lemon balm Thyme	5-10	Remove all the fat
Beef	Slices, steak, sirloin or fillet	250g	Curry Ground pepper Thyme	8-10	Remove all the fat

APPROXIMATE COOKING TIME

Fish and seafood:

- The fish are fully cooked when you can easily separate meat with a fork.
- Frozen fish does not need to be thawed before steaming, simply cook frozen fish a few minutes longer.
- Add lemon juice and herbs to enhance the flavour of fish.

Product	Product type	Weight/ quantity	Suggested spices	Cooking time [min]	Recommendations
Shellfish	Fresh	250g / 400g	Marjoram Lemon balm	8-10	
Prawns	Fresh	400g	Lemon balm Garlic	6	
Clams	Fresh	400g	Lemon balm Garlic	8-10	
Lobster (tail)	Frozen	2 pieces 400 g each	Horseradish Garlic	20-22	
Fish fillet	Fresh / Frozen	250g 250g	Mustard, allspice, marjoram	10-12 6-8	

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Type	PT 3011 Lunarix / PT 3012
Rated voltage	220V-240V ~ 50 Hz
Rated power	755 - 900 W
Display	Yes / LCD
Power cord	~1m
Automatic cooking programmes	Yes / 6
Time control	Yes / 1-99 min
Automatic keep food warm	Yes
Water level sensor	Yes
Water tank	1.1l
Number of baskets	3
Rice or soup bowl	Yes
Overheating protection	Yes
Power cord storage	Yes

WARRANTY AND AFTER SALES SERVICE

Warranty

Warranty service as stated on the warranty card

The manufacturer shall not be held liable for any damage caused by improper use of the product.

Manufacturer's Declaration

The manufacturer hereby declares that this product meets the requirements of the following European directives:

- **Low Voltage Directive 2014/35/EC**
- **Electromagnetic Compatibility (EMC) Directive 2014/30/EC**
- **ErP Directive 2009/125/EC**
- **Directive RoHS 2011/65/EC**

and has thus been marked with the **CE** symbol and been issued with a declaration of compliance made available to market regulators.

Amica S.A.
ul. Mickiewicza 52
64-510 Wronki
tel. 67 25 46 100
fax 67 25 40 320
www.amica.pl
