

CS	p. 1 - 8
SK	p. 9 - 16
HU	p. 17 - 24
PL	p. 25 - 32
ET	p. 33 - 40
LV	p. 41 - 48
LT	p. 49 - 56
BG	p. 57 - 64
RO	p. 65 - 72
SR	p. 73 - 80
BS	p. 81 - 88
SQ	p. 89 - 96
HR	p. 97 - 104
SL	p. 105 - 112

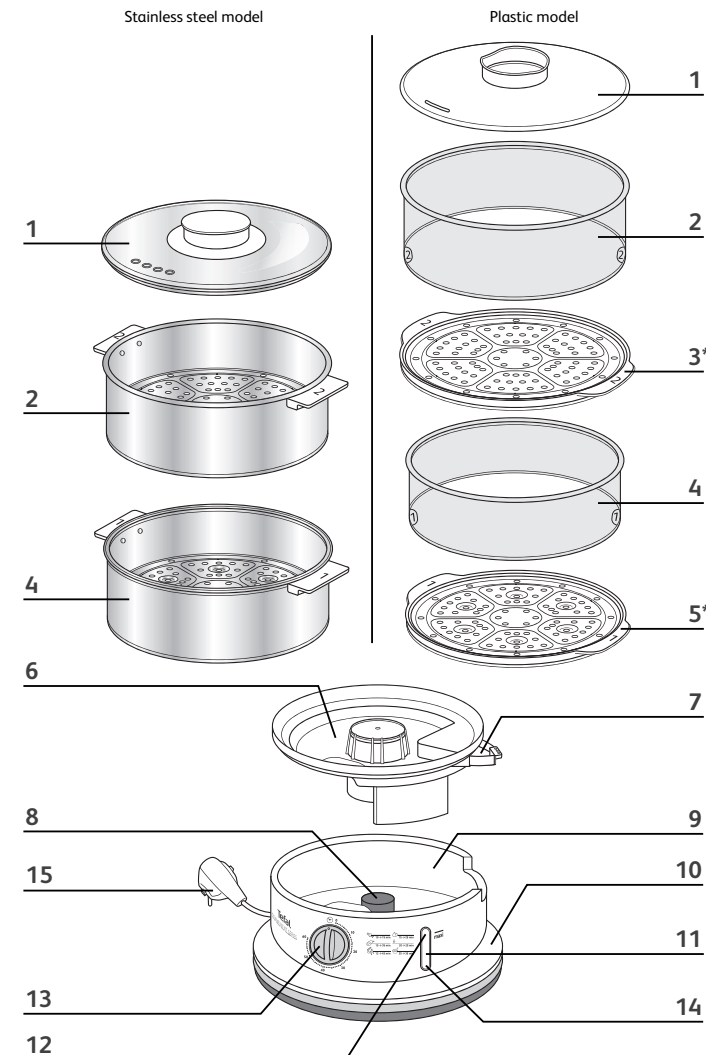
# Tefal®



June 2012 - Réf.: NC00113571 - réalisation : Espace Graphique

Návod k použití - Uživatelská příručka - Használati útmutató  
 Instrukcija obsługi - Kasutusjuhend- Lietotāja rokasgrāmata  
 Vartotojo vadovas - Ръководство на потребителя  
 Ghidul utilizatorului - Uputstvo za korisnika  
 Upute za upotrebu - Guide e anëtarit- Korisnički vodič  
 Navodila za uporabnika

CS
SK
HU
PL
ET
LV
LT
BG
RO
SR
BS
SQ
HR
SL



\* podle modelu - v závislosti od modelu - modellől függően - w niektórych modelach - söltuvalt modelist atkaribā no modeļa - priklausomai nuo modelio - според модела - in funcție de model - u zavisnosti od modela - ovisno o modelu - në varësi të modelit - ovisno o modelu - odvisno od modela.

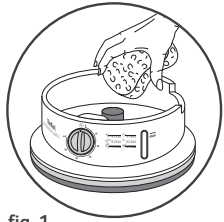


fig. 1

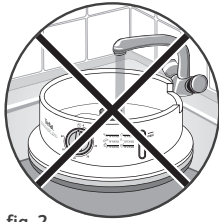


fig. 2

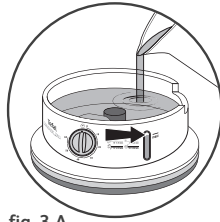


fig. 3-A



fig. 12

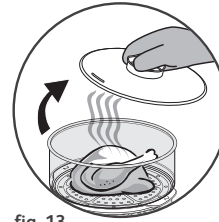


fig. 13

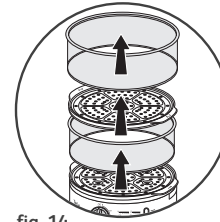


fig. 14

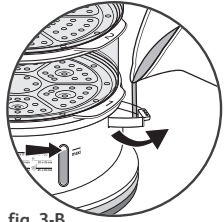


fig. 3-B

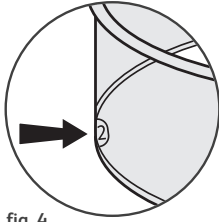


fig. 4

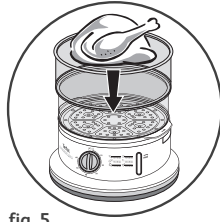


fig. 5



fig. 15

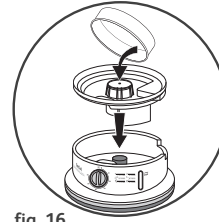


fig. 16

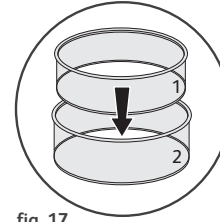


fig. 17

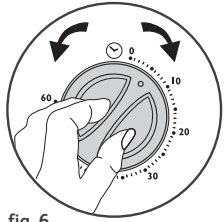


fig. 6

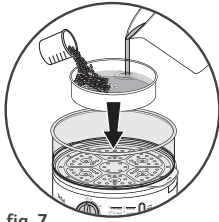


fig. 7

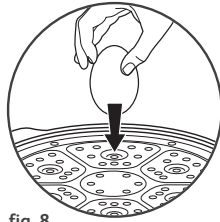


fig. 8

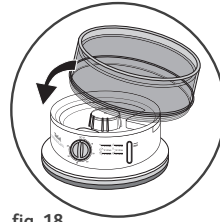


fig. 18

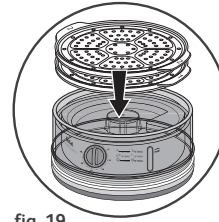


fig. 19

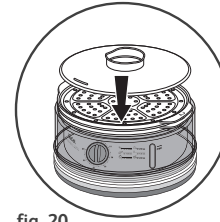


fig. 20

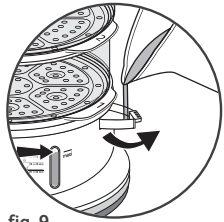


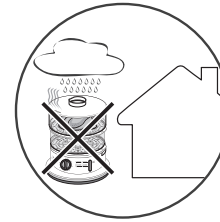
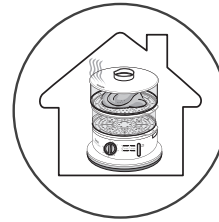
fig. 9



fig. 10



fig. 11



## Popis

1. Víko
2. Parní koš č. 2
3. Odnímatelný rošt č. 2 (podle modelu)
4. Parní koš č. 1
5. Odnímatelný rošt č. 1 a integrovaný držák na vejce (podle modelu)
6. Sběrná nádoba na šťávu
7. Zásuvka k doplnění vody
8. Ohřívací prvek
9. Nádrž na vodu
10. Základna
11. Průzor ke kontrole hladiny vody
12. Max. hladina vody
13. Časovač
14. Oranžový indikátor zapnutí
15. Zástrčka

## Příprava

### Před použitím

- Nádrž na vodu otřete dočista vlhkou neabrazivní houbičkou – **Obr. 1.**
- Všechny odnímatelné části omyjte teplou vodou a mycím prostředkem, opláchněte je a osušte.

**Zabraňte kontaktu elektrické základny s vodou – Obr. 2.**

### Příprava parního hrnce

- Základnu umístěte na stabilní plochu.

### Filling the water tank

- Jsou dva způsoby, jak naplnit nádrž na vodu:
  - A. Vodu nalijte přímo do nádrže na vodu až po maximální úroveň – **Obr. 3-A.**
  - B. Otevřete zásuvku k doplnění vody a nalijte do ní vodu až po maximální úroveň – **Obr. 3-B.**
- K nádrži připevněte sběrnou nádobu na šťávu a přesvědčte se, že je pevně na svém místě.
- Při každém použití hrnce použijte vždy čerstvou vodu.

**Odstraňte z dosahu všechny předměty, které by pára mohla poškodit.**

**Do nádrže nepřidávejte koření ani jiné kapaliny vyjma vody.**

**Před zapnutím spotřebiče se přesvědčte, že je v nádrži voda.**

## Instalace odnímatelných roštů a košů (podle modelu)

---

**Spotřebič lze podle potřeby použít s jedním nebo dvěma koši.**

**Koš instalujte v správném pořadí. Pro dosažení co nejlepšího výsledku nekládejte do košů příliš mnoho potravin.**

- Koše jsou vybaveny rošty, které lze odejmout a získat tak větší prostor k vaření nebo vařit potraviny větších rozměrů.
- Rošt č. 1 vždy umístěte na sběrnou nádobu na šťávu
- Pak instalujte koš č. 1
- Pak umístěte rošt č. 2.
- Instalujte koš č. 2
- Na koš položte víko (víko padne na oba koše).

**Pokud chcete vařit potraviny větších rozměrů:**

- Odstraňte rošt č. 2
- Koš č. 2 položte přímo na koš č. 1
- Dovnitř vložte potraviny – **Obr. 5.**
- Na koš položte víko.

## Parní vaření

### Volba času vaření

---

- Spotřebič připojte do elektrické sítě.
  - Časovač nastavte na doporučený čas - **Obr. 6** (viz tabulku časů vaření).
  - Rozsvítí se oranžový indikátor.
  - Parní vaření začalo
- V případě času vaření kratšího než 15 minut zapněte časovač nejprve na 30 minut a pak jej otočte zpět na požadovaný čas.**

**Časovač lze nastavit, jen když je spotřebič připojen do elektrické sítě.**

### Vaření rýže:

---

- Do mísy na rýži dejte vodu a rýži.
- Mísu na rýži vložte do parního koše – **Obr. 7.** Nastavte časovač na doporučený čas (viz tabulku časů vaření níže).

## Vaření vajec: \_\_\_\_\_

- Vejce vložte do integrovaných držáků na vejce - **Obr. 8.**
- Časovač nastavte na doporučený čas (viz tabulku časů vaření).

## Během vaření

**Chybí-li v spotřebiči voda, nebude vytvářet páru a rovněž již nebude vařit potraviny do něj vložené.**

- Průzorem kontrolujte hladinu vody.
- Je-li to nutné, přidejte vodu zásuvkou k doplnění vody - **Obr. 9.**

**Během vaření se vyvarujte otevření víka - Obr. 10. Ujistěte se rovněž, aby nedošlo k ucpání výpusti páry na víku. Obr. 11 Víko nedávejte do svislé polohy, aby nedošlo k jeho zkroucení - Obr. 12.**

## Po dokončení vaření \_\_\_\_\_

- Spotřebič se automaticky vypne.
- Časovač zapípá a indikátor zapnutí zhasne.
- Chcete-li spotřebič vypnout před dokončením nastaveného času vaření, přepněte časovač do polohy Off (VYP).

## Ohřívání potravin

- V parním hrnci lze ohřát jídlo.

## Vyjmutí potravin z parních košů \_\_\_\_\_

- Víko uchopte za rukojeť a odejměte je - **Obr. 13.**
- Vyjměte parní koš č. 2, rošt č. 2 a parní koš č. 1 - **Obr. 14.**
- Potraviny vyjměte s pomocí kuchařských rukavic - **Obr. 15.**

**Kuchařské rukavice používejte při manipulaci s koši, rukojetí, základnou a víkem - Obr. 15.**

**Nedoporučujeme používat k vyjímání potravin kovové nástroje.**

**Před odstraněním sběrné nádoby na šťávu se přesvědčte, že je dostatečně ochlazená.**

- Odpojte spotřebič z elektrické sítě.
- Před zahájením čištění jej nechte zcela vychladnout.

## Tabulka časů vaření

Časy vaření uvádíme jako návod pro vaření v dolním koši. Mohou se lišit podle velikosti potravin, podle prostoru mezi jednotlivými kusy nebo podle množství potravin, též v důsledku použití jiné úrovně koše a individuálních požadavků. Čas vaření přizpůsobte podle množství použitých potravin. Čas vaření je nutno prodloužit též v případě, že při parním vaření použijete více než jeden koš.

U potravin s různými časy vaření umístěte potraviny, které vyžadují nejdelší čas vaření do dolního koše. Během vaření pak přidejte druhý koš s potravinami, které vyžadují kratší čas vaření.

**Při manipulaci s koši a víkem během vaření používejte kuchyňské rukavice.**

## Časy vaření při použití koše č. 1

<b>Zelenina</b>			
<b>Druh</b>	<b>Typ</b>	<b>Množství</b>	<b>Čas vaření (min)</b>
Artyčoky	čerstvé	1	45-55
Chřest	čerstvý	550gr	30-35
Brokolice	čerstvá	500gr	30-35
	mražená	400gr	25-31
Mrkev (nakrájená natenko, 3 mm)	čerstvá	300gr	20-25
Houby	čerstvé	500gr	20-25
Zelí (80gramové kousky)	čerstvé	600gr	25-30
Květák	čerstvý	1 average size	30-35
Špenát	čerstvý	300gr	15-20
	mražený	300gr	15-20
Bílé fazole	čerstvé	400gr	15-21
Zelené fazolky	čerstvé	450gr	35-40
	mražené	400gr	30-35
Pórek	čerstvý	500gr	35-40
Paprika	čerstvá	250gr	20-25
Zelený hrášek v míse na rýži	čerstvý	300gr	50-55
	mražený	300gr	50-55
Drobné bílé cibulky	čerstvé	250gr	15-20
Brambory	čerstvé	600gr	40-45
Cuketa	čerstvá	600gr	30-35
Kukuřice	čerstvá - celá	500gr	35-40
Lilek	čerstvý	600gr	20-25
<b>Ovoce</b>			
<b>Druh</b>	<b>Typ</b>	<b>Množství</b>	<b>Čas vaření (min)</b>
Hrušky	čerstvé	4	30-35
Banány	čerstvé	4	15-20
Broskve	čerstvé	4	15-20
Jablka	čerstvé	4	15-20

## Ryby – mořské plody

Druh	Typ	Množství	Čas vaření (min)
Rybí filet	čerstvý	350gr	10-15
	mražený	400gr	15-20
Celá ryba	čerstvá	600gr	30-35
Slávky	čerstvé	1kg	20-25
Steak z tresky	čerstvý	300gr	15-20
Krevety	čerstvé	200gr	20-25
Mušle	čerstvé	100gr	20-25
Losos	čerstvý	550gr	15-20

## Maso - drůbež

Druh	Typ	Množství	Čas vaření (min)
Kuřecí stehna	čerstvá - celá	4	35-40
Kuřecí prsa	čerstvá	450gr	20-25
Krůtí prsa	-	400gr	20-25
Vepřový filet	-	600gr	35-40
Klobásy	-	6	20-25
Hovězí taštičky	mražené	8	20-25
	čerstvé	8	15-20

## Vejce

Druh	Typ	Množství	Čas vaření (min)
Vejce natvrdo	-	6	20-25

## Rýže – těstoviny - obiloviny

Druh	Typ	Množství	Čas vaření (min)
Bílá rýže dlouhozrná	125g	200ml	30-35
Bulgur	125g	200ml	15-20
Obiloviny	125g	300ml	40-45



# Čištění a údržba

## Čištění vašeho spotřebiče

---

- Spotřebič po použití odpojte.
- Před čištěním jej nechte zcela vychladnout.
- Před vyprázdněním sběrné nádoby na šťávu a nádrže na vodu se přesvědčte, že spotřebič dostatečně vychladl.
- Všechny odnímatelné části umyjte v roztoku teplé vody a mycího prostředku, opláchněte je a osušte.
- Všechny části vyjma elektrické základny lze mýt v myčce na nádobí.

Chcete-li zabránit vzniku skvrn, čistěte tyto části často a ihned po použití.

**Zabraňte kontaktu elektrické základny s vodou.**

**Nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky.**

## Odstranění vodního kamene ze spotřebiče

Optimální funkce spotřebiče vyžaduje odstranění usazeného vodního kamene po každém osmém použití. Postupujte následujícím způsobem:

- Odstraňte sběrnou nádobu na šťávu.
- Do nádrže na vodu nalijte litr vody.
- Přidejte 2 sklenice (přibližně 300 ml) bílého vinného octa.
- Nechte působit za studena přes noc.
- Vnitřek nádrže na vodu několikrát opláchněte teplou vodou.

## Uložení košů a odnímatelných roštů (podle modelu)

---

- Po vyčištění všech částí uložte spotřebič následujícím způsobem:
- Sběrnou nádobu na šťávu vložte do nádrže na vodu. Mísu na rýži položte na sběrnou nádobu na šťávu - **Obr. 16**.
- Parní koš č. 1 vložte do parního koše č. 2 - **Obr. 17** (podle modelu).
- Oba koše uložte na základnu - **Obr. 18** (podle modelu).

- Rošt č. 1 položte na rošt č. 2. Rošty uložte na základnu - **Obr. 19** (podle modelu).
- Nahoru položte víko - **Obr. 20**

## Návod k řešení technických potíží

- Pokud váš spotřebič přestane fungovat, nesnažte se jej rozebírat, ale obraťte se na některé z našich autorizovaných servisních středisek.

Problém	Příčina	Řešení
<b>Oranžový indikátor zapnutí se nerozsvítí.</b>	Nebyl nastaven časovač.	Spotřebič připojte do sítě a zapněte časovač.
	Vaření je dokončeno.	Po ukončení času vaření světelný indikátor automaticky zhasne.
	Části jsou poškozené.	Kontaktujte naše reklamční oddělení.
<b>Oranžový indikátor se rozsvítí, ale spotřebič se nezahřívá.</b>	Porucha topného prvku.	Kontaktujte naše reklamční oddělení.
<b>Časovač je zaseklý.</b>	Čas vaření je nastaven na příliš nízkou hodnotu.	V případě času vaření kratšího než 15 minut otočte voličem alespoň na 30 minut a pak jej otočte zpět na požadovaný čas.
<b>Ze základny uniká voda.</b>	Únik vody z topného prvku.	Kontaktujte naše reklamční oddělení.
<b>Vaření trvá déle než obvykle.</b>	Na topném prvku je usazen vodní kámen.	Odstraňte vodní kámen usazený na topném prvku.
<b>Ze stran spotřebiče uniká pára.</b>	Koš/rošty nejsou sestaveny správně.	Zkontrolujte, zda jsou správně a ve správném pořadí sestaveny koše/rošty.
	Zásuvka na doplnění vody umístěná pod sběrnou nádobou na šťávu je otevřená.	Zkontrolujte její polohu.

## Popis

---

- |  |   |
|--|---|
| <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Poklop</li> <li>2. Parný košík 2</li> <li>3. Vymeniteľná mriežka 2 (v závislosti od modelu)</li> <li>4. Parný košík 1</li> <li>5. Vymeniteľná mriežka 1 a zabudovaný držiak na vajcia (v závislosti od modelu)</li> <li>6. Zberač šťavy</li> <li>7. Priečinko na dopĺňovanie vody</li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>8. Výchrevný prvok</li> <li>9. Nádoba na vodu</li> <li>10. Základňa</li> <li>11. Viditeľná hladina vody</li> <li>12. Maximálna hladina vody</li> <li>13. Časovač</li> <li>14. Pomarančové svetlo indikátora ZAP</li> <li>15. Zástrčka</li> </ol> |
|--|---|

## Príprava

### Pred použitím

---

- Nádobu na vodu pri čistení utrite vlhkou neškrabúcou špongiou - **obr. 1.**
- Všetky vymeniteľné časti umyte v teplej vode a umývacom prostriedku, prepláchnite ich a vysušte ich.

**Elektrickú základnú jednotku neponárajte pod vodu - obr. 2.**

### Príprava parného hrnca

- Základnú jednotku položte na stabilný povrch.

### Naplnenie nádoby na vodu

---

- Existujú dva spôsoby naplňovania nádoby na vodu:
  - A. Nalejte vodu priamo do nádoby na vodu na maximálnu hladinu - **obr. 3-A.**
  - B. Otvorte priečinko na vodu a naplňte ho vodou na maximálnu hladinu - **obr. 3-B.**
- Pripevnite zberač šťavy na nádobu a uistite sa, že sedí na mieste.
- Zakaždým použite čerstvú vodu.

**Odstráňte všetky položky, ktoré môžu byť poškodené parou.**

**V nádobe nepoužívajte prísady ani žiadne tekutiny okrem vody.**

**Skôr než zapnete spotrebič, presvedčte sa že v nádobe je voda.**

## Uloženie vymeniteľných mriežok a košíkov (v závislosti od modelu)

---

**Spotrebič môžete používať s jedným košíkom alebo dvomi košíkmi v závislosti od vašich potrieb.**

**Košíky vkladajte v správnom poradí.**

**Pre najlepšie výsledky nevkladajte do košíkov príliš mnoho jedla.**

- Košíky majú mriežky ktoré môžu byť odobrané, aby ste získali väčšiu plochu varenia, alebo ak chcete variť väčšie kusy jedla.
- Na zberač šťavy vždy položte mriežku 1.
- Potom vložte košík 1.
- Následne vložte mriežku 2.
- Následne vložte košík 2.
- Nasadte poklop (poklop sadne na všetky košíky).

**Na varenie väčších kusov jedla:**

- Odstráňte mriežku 2.
- Košík 2 položte priamo na košík 1.
- Vložte dnu jedlo - **obr. 5**.
- Nasadte poklop.

## Varenie parou

**Vyberte čas varenia**

---

- Zapojte spotrebič.
- Nastavte časovač na odporúčaný čas - **obr. 6** (pozri tabuľku časov varenia).
- Pomarančové svetlo indikátora sa zapne.
- Spustí sa varenie parou.

**Ak potrebuje čas varenia menej ako 15 minút, nastavte časovač na 30 minút a následne ho otočte dozadu na požadovaný čas.**

**Na nastavenie času musí byť spotrebič zapojený v napájaní.**

---

**Na varenie ryže :**

- Do misky na ryžu vložte vodu a ryžu.
- Vložte misku na ryžu do parného košíka - **obr. 7**.  
Nastavte časovač na odporúčaný čas (pozri tabuľku časov varenia).

## Na varenie vajec: \_\_\_\_\_

- Vložte vajcia do zabudovaných držiakov na vajcia - **obr. 8**.
- Nastavte časovač na odporúčaný čas (pozri tabuľku časov varenia).

## \_\_\_\_\_ Počas varenia

**Ak sa vyprázdni voda, spotrebič nebude produkovať žiadnu ďalšiu paru a jedlo nebude ďalej varené - obr. 9.**

- Skontrolujte hladinu vody na viditeľnom ukazovateli hladiny vody.
  - Ak potrebujete, doplňte vodu cez priečinok na dopĺňanie vody.
- Počas varenia neotvárajte poklop - obr. 10. Taktiež sa uistite, že výpusť pary na poklope nie je upchatý - obr. 11. Poklop nestavajte zvislo, aby ste predišli jeho ohnutiu - obr. 12.**

## Na konci varenia \_\_\_\_\_

- Spotrebič sa automaticky vypne.
- Časovač zapípa a svetlo indikátora sa vypne.
- Ak chcete spotrebič vypnúť pred ukončením nainštalovaného času varenia, otočte časovač do polohy VYP.

## \_\_\_\_\_ Opätovné zohrievanie

- Jedlo môžete opätovne zohrievať.

## Vyberanie jedla z parných košíkov \_\_\_\_\_

- Odoberte poklop za držiak - **obr. 13**.
  - Odoberte parný košík 2, mriežku 2 a parný košík 1 - **obr. 14**.
  - Odoberte jedlo použitím rukavíc - **obr. 15**.
- Pri manipulácii s košíkmi, držiakom, podstavcami a poklopom použite rukavice na varenie - obr. 15.**

**Neodporúča sa použitie kovových pomôcok na vyberanie jedla.**

**Pred odobratím zberača šťavy sa presvedčte že je dostatočne vychladený.**

- Odpojte spotrebič od zdroja.
- Pred vyčistením ho nechajte dostatočne vychladiť.

## Tabuľka časov varenia

Časy varenia slúžia ako smernica na varenie použitím spodného košíka. Časy sa môžu líšiť podľa veľkosti jedla, priestoru medzi kusmi jedla, množstvom jedla, použitím inej hladiny košíka a jednotlivých preferencií. Časy varenia nastavte podľa množstva použitého jedla. Časy varenia musia byť tiež zvýšené ak sa na varenie používa viac ako jeden košík.

Keď varíte jedlá s odlišnými časmi varenia: jedlo ktoré si vyžaduje najdlhší čas varenia položte na nižší košík. Počas varenia pridajte druhý košík s jedlom, ktoré je menej časovo náročné.

**Na manipuláciu s košíkmi počas varenia použite kuchynské rukavice.**

## Časy varenia použitím košíka 1

<b>Zelenina</b>			
<b>Jedlo</b>	<b>Typ</b>	<b>Množstvo</b>	<b>Čas varenia (min)</b>
Artičoky	čerstvé	1	45-55
Špargľa	čerstvé	550gr	30-35
Brokolica	čerstvé	500gr	30-35
	mrazené	400gr	25-31
Mrkva (3mm plátky)	čerstvé	300gr	20-25
Hríby	čerstvé	500gr	20-25
Kapusta (80g štvrtky)	čerstvé	600gr	25-30
Karfiol	čerstvé	1 priemernej veľkosti	30-35
Špenát	čerstvé	300gr	15-20
	mrazené	300gr	15-20
Zobcová fazuľa	čerstvé	400gr	15-21
Fazuľa	čerstvé	450gr	35-40
	mrazené	400gr	30-35
Pór	čerstvé	500gr	35-40
Paprika	čerstvé	250gr	20-25
Záhradný hrášok v miske na ryžu	čerstvé	300gr	50-55
	mrazené	300gr	50-55
Malá biela cibuľa	čerstvé	250gr	15-20
Zemiaky	čerstvé	600gr	40-45
Cukina	čerstvé	600gr	30-35
Kukurica	čerstvé - celé	500gr	35-40
Baklažán	čerstvé	600gr	20-25
<b>Ovocie</b>			
<b>Jedlo</b>	<b>Typ</b>	<b>Množstvo</b>	<b>Čas varenia (min)</b>
Hrušky	čerstvé	4	30-35
Banány	čerstvé	4	15-20
Broskyňa	čerstvé	4	15-20
Jablká	čerstvé	4	15-20

## Ryby - mäkkýše

Jedlo	Typ	Množstvo	Čas varenia (min)
Rybíe filé	čerstvé	350gr	10-15
	mrazené	400gr	15-20
Celá ryba	čerstvé	600gr	30-35
Mušle	čerstvé	1kg	20-25
Steak z tresky	čerstvé	300gr	15-20
Krevety	čerstvé	200gr	20-25
Lastúrniky v ulite	čerstvé	100gr	20-25
Losos	čerstvé	550gr	15-20

## Mäso - hydina

Jedlo	Typ	Množstvo	Čas varenia (min)
Kuracie stehná spojené	čerstvé- celé	4	35-40
Kurací rezeň	čerstvé	450gr	20-25
Morčací rezeň	-	400gr	20-25
Bravčový rezeň	-	600gr	35-40
Klobásy	-	6	20-25
Hovädzie placky	mrazené	8	20-25
	čerstvé	8	15-20

## Vajcia

Jedlo	Typ	Množstvo	Čas varenia (min)
Natvrdo uvarené vajcia	-	6	20-25

## Ryža - Cestoviny- Obilniny

Jedlo	Typ	Množstvo	Čas varenia (min)
Biela dlhozrná ryža	125g	200ml	30-35
Bulgur pšeničný	125g	200ml	15-20
Obilniny	125g	300ml	40-45



# Čistenie a údržba

## Čistenie vášho spotrebiča

---

SK

- Po použití odpojte spotrebič zo zásuvky.
- Pred čistením ho nechajte celkom vychlaadiť.
- Pred vyprázdnením zberača šťavy a nádoby na vodu sa presvedčte, že spotrebič je dostatočne vychladený.
- Všetky vymeniteľné časti umyte v teplej vode, prepláchnite ich a vysušte ich.
- Všetky časti sa dajú dať do umývačky na riad, okrem elektrickej základnej jednotky.

Aby ste zabránili objaveniu sa týchto škvrn, tieto časti umývajte často a okamžite po použití.

**Elektrickú základňu nevnárajte pod vodu.**

**Nepoužívajte drsné čistiace prostriedky.**

## Odstránenie vytvorených povlakov zo spotrebiča

---

Pre optimálne fungovanie vášho spotrebiča odstraňujte vytvorený povlak po každých 8 použitíach. Nasledovným spôsobom:

- Odstráňte zberač šťavy.
- Do nádoby na vodu nalejte 1 liter vody.
- Pridajte 2 poháre (okolo 300 ml) bieleho octu.
- Nechajte pôsobiť cez noc.
- Niekoľkokrát prepláchnite nádobu na vodu teplou vodou.

## Uskladnenie košíkov a vymeniteľných mriežok

(v závislosti od modelu)

---

- Po vyčistení všetkých častí uskladnite váš spotrebič nasledovným spôsobom:
- Zberač šťavy vložte do nádoby na vodu. Misku na ryžu môžete obrátiť cez zberač šťavy. - **obr. 16.**
- Parný košík 1 vložte do parného košíka 2 - **obr. 17 (v závislosti od modelu).**
- Dva košíky obráťte na základnej jednotke - **obr. 18 (v závislosti od modelu).**

- Poskladajte mriežku 1 a 2. Mriežky položte na základnú jednotku - **obr. 19 (v závislosti od modelu)**.
- Nasadte navrch poklop - **obr. 20**.

## Technická príručka pre odstraňovanie porúch

- Spotrebič nerozoberajte. Ak prestane fungovať, zoberte ho na opravu do jedného z našich autorizovaných servisných stredísk.

Chyba	Príčina	Riešenie
<b>Oranžové svetlo indikátora sa nezapne.</b>	Nebol nastavený časovač.	Zapojte spotrebič a otočte časovačom.
	Varenie skončilo.	Na konci času varenia sa svetlo automaticky vypne.
	Diely sú poškodené.	Skontaktujte popredajný servis.
<b>Oranžové svetlo indikátora sa zapne ale spotrebič sa nezohrieva.</b>	Chyba vo výhrevnom prvku.	Skontaktujte popredajný servis.
<b>Časovač sa zasekáva.</b>	Čas varenia nastavený na nízku hodnotu.	Ak chcete čas varenia menej ako 15 min, otočte tlačidlo aspoň na hodnotu 30 min a vráťte späť na požadovaný čas.
<b>Zo základne uniká voda.</b>	Únik z výhrevného telesa.	Skontaktujte popredajný servis.
<b>Jedlo trvá uvariť dlhšie než zvyčajne.</b>	Na výhrevnom telese je vytvorený povlak.	Odstráňte povlak vytvorený na výhrevnom telese.
<b>Po bokoch spotrebiča unika para.</b>	Nie sú upevnené správne košíky/mriežky.	Skontrolujte či sú košíky/mriežky upevnené poriadne a v správnom poradí.
	Priečinok na dopĺňanie vody pod zberačom šťavy je otvorený.	Skontrolujte jeho polohu.

- |   |                            |
|---|----------------------------|
| 1. Fedő   | 8. Fűtőelem                |
| 2. 2. sz. párolóedény   | 9. Víztartály              |
| 3. R2. sz. kivehető rács (modelltől függően)                        | 10. Pároló betét           |
| 4. 1. sz. párolóedény   | 11. Vízszintjelző          |
| 5. 1. sz. kivehető rács és beépített tojástartó (modelltől függően) | 12. Maximális vízszint     |
| 6. Szaftgyűjtő  | 13. Időzítő                |
| 7. Vízutántöltő   | 14. Narancssárga jelzőfény |
|   | 15. Csatlakozó             |

## Előkészítés

### Használat előtt

---

- Törölje le egy nedves, nem dörzshatású szivaccsal a víztartályt – **1. ábra**.
- Az összes kivehető részt mossa át meleg vízzel és mosogatószerrel, öblítse le és szárítsa meg.

**Ne merítse le az elektromos egységet! – 2. ábra**

### A párolóedény előkészítése

- Helyezze a készüléket stabil felületre.

### A víztartály feltöltése

---

- A víztartályt kétféleképpen lehet feltölteni:
  - A.** A vizet közvetlenül a víztartályba öntse, egészen a maximális jelzésig! – **3-A. ábra**.
  - B.** Nyissa ki a vízutántöltőt, és tölts fel vízzel, egészen a maximális jelzésig! – **3-B. ábra**
- Illessze a szaftgyűjtőt a tartályhoz, ügyelve a megfelelően szoros illeszkedésre.
- Minden egyes használat alkalmával friss vizet használjon.

**Távolítson el minden olyan tárgyat, amelyet a gőz károsíthat. Soha ne tegyen semmilyen ízesítőt vagy a vízen kívül bármely más folyadékot a víztartályba! Bekapcsolás előtt mindig ellenőrizze, hogy a tartályban van-e víz.**

## A kivehető rácsok és a kosarak elhelyezése (modelltől függően)

**A készüléket, igényeitől függően 1 vagy 2 edénnyel is használhatja.**

**Az edényeket a megfelelő sorrendben helyezze el.**

**A legjobb eredmény érdekében, ne tegyen túl sok ételt az edényekbe.**

- Az edények kivehető rácsokkal vannak ellátva, amelyekkel megnövelhető a főzéshez rendelkezésre álló térfogat, s így nagydarab ételek is elkészíthetők.
- Az 1. sz. rácsot mindig a saftgyűjtőre helyezze fel.
- Majd helyezze fel az 1. sz. edényt.
- Ezt követően helyezze fel a 2. sz. rácsot.
- Majd a 2. sz. edényt.
- Helyezze rá a fedelet (a fedél minden edény esetén pontosan illeszkedik).

### **Nagydarab ételek elkészítése:**

- Vegye ki a 2. sz. rácsot.
- A 2. sz. edényt helyezze közvetlenül az 1. sz. edényre.
- Helyezze be az ételt – **5. ábra**.
- Tegye rá a fedőt.

## Párolás

### Válassza ki a főzési időt

- Csatlakoztassa a készüléket.
- Állítsa be az időzítőt a javasolt időtartamra.  
- **6. ábra** (lásd Főzési idők táblázata).
- A narancssárga jelzőfény kigyullad.
- A párolás megkezdődött.

**15 percnél kevesebb főzési idő esetén, állítsa az időzítőt a 30 perchez, majd tekerje vissza a kívánt időhöz.**

**Az időzítő beállításához a készülék csatlakoztatása szükséges.**

### Rizsfőzés:

- Helyezze a vizet és a rizst a rizses tálba.
- Helyezze a rizses tálat a párolóedénybe – **7. ábra**.

Állítsa be az időzítőt a javasolt időtartamra (lásd Főzési idők táblázata)

## Tojásfőzés: \_\_\_\_\_

- Helyezze a tojásokat a beépített tojástartókba - **8. ábra.**
- Állítsa be az időzítőt a javasolt időtartamra (lásd Főzés idők táblázata).

**Amennyiben nincs több víz, a készülék nem termel több gőzt, és a továbbiakban nem főzi tovább az ételt**

## Főzés közben

- A vízszintjelző segítségével ellenőrizze a vízszintet.
- Ha szükséges, adjon hozzá vizet a vízutántöltőn keresztül - **9. ábra.**

**A főzés során, győződjön meg róla, hogy nem nyitotta-e ki a fedelet –10. ábra. Arról is győződjön meg, hogy a fedélen kiáramló gőz nem ütközik-e akadályba - 11. ábra.**

**Az elgörbülés elkerülése végett, a fedelet ne helyezze el fejjel lefelé! - 12. ábra**

## A főzés végén \_\_\_\_\_

- A készülék automatikusan kikapcsol.
- Az időzítő hangjelzést ad, és a jelzőfény kialszik.
- A készülék előzőleg beállított főzési időt megelőző leállításához forgassa el az időzítőt Ki állásba.

## Újramelegítés

- Újramelegítheti az ételt.

## Az étel eltávolítása a párolóedényből \_\_\_\_\_

- A fogantyú segítségével vegye le a fedőt – **13. ábra.**
- Távolítsa el a 2. sz. párolóedényt, a 2. sz. rácsot, és az 1. sz. párolóedényt – **14. ábra.**
- A fogókesztyű segítségével vegye ki az ételt – **15. ábra.**

**Az edények, a fogantyú, a pároló betétek és a fedél megérintéséhez használjon fogókesztyűt – 15. ábra.**

**Az ételek kiemeléséhez fém kiegészítők használata nem javasolt.**

**Mielőtt eltávolítaná, ellenőrizze, hogy a saftgyűjtő kellőképpen lehűlt.**

- Húzza ki a készüléket.
- Tisztítás előtt hagyja, hogy a készülék teljesen kihűljön.

## Főzési idők táblázata

A főzési idők az alsó edény használatával történő főzéshez szolgálnak útmutatóként. Az étel méretétől, az ételek közötti távolságtól, az étel mennyiségétől, a felhasznált edény típusától, illetve az egyéni beállításoktól függően eltérőek lehetnek. A főzési időt a felhasznált étel mennyiségétől függően állítsa be. A főzési időt növelni kell, amennyiben egynél több edényt használ.

Különböző főzési időt igénylő ételek esetén: a leghosszabb főzési időt igénylő ételt az alsóbb edénybe helyezze. A főzés során, adja hozzá a kevesebb főzési időt igénylő ételt tartalmazó második edényt.

**Az edények és a fedél főzés közben történő megérintéséhez használjon fogókesztyűt.**

## Főzési idők az 1. sz. párolóedény használata esetén

<b>Zöldségek</b>			
<b>Étel</b>	<b>Típus</b>	<b>Mennyiség</b>	<b>Főzési idő (perc)</b>
Articsóka	Friss	1	45-55
Spárga	Friss	550gr	30-35
Brokkoli	Friss	500gr	30-35
	Fagyaszott	400gr	25-31
Sárgarépa (3 mm-es szeletek)	Friss	300gr	20-25
Gomba	Friss	500gr	20-25
Káposzta (80 g-os negyedek)	Friss	600gr	25-30
Karfiol	Friss	1 átlagos méretű	30-35
Spenót	Friss	300gr	15-20
	Fagyaszott	300gr	15-20
Flageolet bab	Friss	400gr	15-21
Futóbab	Friss	450gr	35-40
	Fagyaszott	400gr	30-35
Póréhagyma	Friss	500gr	35-40
Paprika	Friss	250gr	20-25
Kerti borsó rizses tálban	Friss	300gr	50-55
	Fagyaszott	300gr	50-55
Fehér hagyma	Friss	250gr	15-20
Burgonya	Friss	600gr	40-45
Cukkini	Friss	600gr	30-35
Csemegekukorica	Friss – egész	500gr	35-40
Padlizsán	Friss	600gr	20-25
<b>Gyümölcs</b>			
<b>Étel</b>	<b>Típus</b>	<b>Mennyiség</b>	<b>Főzési idő (perc)</b>
Körte	Friss	4	30-35
Banán	Friss	4	15-20
Őszibarack	Friss	4	15-20
Alma	Friss	4	15-20

## Hal - kagyló

Étel	Típus	Mennyiség	Főzési idő (perc)
Halfilé	Friss	350gr	10-15
	Fagyaszott	400gr	15-20
Egész hal	Friss	600gr	30-35
Kagyló	Friss	1kg	20-25
Fekete tőkehal	Friss	300gr	15-20
Garnélarák	Friss	200gr	20-25
Fésűskagyló	Friss	100gr	20-25
Lazac	Friss	550gr	15-20

## Meat- Poultry

Étel	Típus	Mennyiség	Főzési idő (perc)
Csirkecomb	Friss – egész	4	35-40
Vékony szelet csirkemell	Friss	450gr	20-25
Vékony szelet pulykahús	-	400gr	20-25
Sertésszelet	-	600gr	35-40
Kolbász	-	6	20-25
Marhapogácsa	Fagyaszott	8	20-25
	Friss	8	15-20

## Eggs

Étel	Típus	Mennyiség	Főzési idő (perc)
Kemény tojás	-	6	20-25

## Rice - Pasta- Grains

Étel	Típus	Mennyiség	Főzési idő (perc)
Fehér hosszú szemű rizs	125g	200ml	30-35
Bolgár búza	125g	200ml	15-20
Gabona	125g	300ml	40-45



# Tisztítás és karbantartás

## A készülék tisztítása

---

- Húzza ki a készüléket használat után.
- Hagyja, hogy tisztítás előtt teljesen kihűljön.
- Mielőtt a saftgyűjtőt és a víztartályt kiürítené, ellenőrizze, hogy a készülék kellően lehűlt-e.
- Az összes kivehető részt mossa át meleg vízzel és mosogatószerrel, öblítse le és szárítsa meg.
- Az elektromos egység kivételével valamennyi rész behelyezhető a mosogatógépbe.

A foltok elkerülése végett használat után azonnal tisztítsa meg ezen részeket.

**Ne merítse vízbe az elektromos egységet!**

**Ne használjon dörzshatású tisztítószereket!**

HU

---

## Vízkömentesítés

A készülék optimális működése érdekében, minden 8. használatot követően távolítsa el a vízkövet. Ennek érdekében:

- Távolítsa el a saftgyűjtőt.
- Töltsön 1 liter vizet a víztartályba.
- Adjon hozzá 2 pohár (kb. 300 ml) fehér ecetet.
- Hagyja úgy éjszakára.
- Melegvízzel többször öblítse ki a víztartály belsejét.

## Az edények és a kivehető rácsok tárolása

(modelltől függően)

---

- Az egyes részek megtisztítását követően az alábbi módon tárolja a készüléket:
- A saftgyűjtőt helyezze be víztartályba. A rizses tál felfordítva a saftgyűjtőre helyezhető – **16. ábra**.
- Az 1. sz. párolóedényt helyezze bele a 2. sz. párolóedénybe – **17. ábra (modelltől függően)**.

- A két edényt helyezze az alapegységre – **18. ábra (modelltől függően).**
- Az 1. sz. és a 2. sz. rácsot tegye egymás tetejére. A rácsokat helyezze az alapegységre – **19. ábra (modelltől függően).**
- A fedelet tegye a tetejére - **20. ábra.**

## Műszaki hibaelhárítási útmutató

- Ne szerelje szét a készüléket, ha az nem működne, hanem javítás céljából vigye el az egyik jóváhagyott szervizközpontunkba.

Hiba	Ok	Megoldás
<b>A narancssárga jelzőfény nem gyullad ki.</b>	Az időzítő nem lett beállítva.	Csatlakoztassa a készüléket és fordítsa el az időzítőt.
	A főzés véget ért.	A főzési idő lejártát követően a fény automatikusan kialszik.
	A részek károsodtak.	Vegye fel a kapcsolatot vevőszolgálatunkkal.
<b>A narancssárga jelzőfény kigyullad, de a készülék nem melegszik fel.</b>	A fűtőelem hibája.	Vegye fel a kapcsolatot vevőszolgálatunkkal.
<b>Az időzítő beragad.</b>	A főzési idő alacsony értékre lett beállítva.	15 percnél kevesebb főzési idő esetén, állítsa az időzítőt a 30 perchez, majd tekerje vissza a kívánt időhöz.
<b>Az alapegységből szivárog a víz.</b>	A fűtőelem szivárgása.	Vegye fel a kapcsolatot vevőszolgálatunkkal.
<b>A szokásosnál több időt vesz igénybe az étel megfőzése.</b>	Vízkölerakodás a fűtőelemen.	Vízkömentesítse a fűtőelemet.
<b>A készülék oldalai mentén eltávozik a gőz.</b>	Az edények/rácsok nem megfelelően illeszkedek.	Ellenőrizze, hogy az edények/rácsok megfelelően illeszkednek-e és megfelelő-e a sorrendjük.
	A saftgyűjtő alatt található vízutántöltő nyitva van.	Ellenőrizze a helyzetét.

## Opis

1. Pokrywa
2. Kosz parowy nr 2
3. Zdejmowane dno kosza nr 2 (w niektórych modelach)
4. Kosz parowy nr 1
5. Zdejmowane dno kosza nr 1 z uchwytnymi na jaja (w niektórych modelach)
6. Zbiornik sosu
7. Wyszowany wlew wody
8. Element grzejny
9. Zbiornik wody
10. Podstawa
11. Wskaźnik poziomu wody
12. Maksymalny poziom wody
13. Zegar
14. Pomarańczowa lampka kontrolna włączenia
15. Wtyczka

## Przygotowanie

### Przed użyciem urządzenia

- Zbiornik na wodę przetrzeć wilgotną miękką gąbką - **Rys. 1**.
- Umyć wszystkie ruchome części urządzenia przy pomocy ciepłej wody i płynu do mycia naczyń, wypłukać i wysuszyć.

**Podstawy elektrycznej urządzenia nie wolno zanurzać w wodzie - Rys. 2**

### Przygotowanie parowaru

- Podstawę urządzenia umieścić na stabilnej powierzchni.

### Napełnić zbiornik wody

- Istnieją dwie metody napełniania zbiornika wody:

**A.** Można wlać wodę bezpośrednio do zbiornika wody, do poziomu maksymalnego - **Rys. 3-A**.

**B.** Można wysunąć boczny wlew wody i nalać wodę do zbiornika, do poziomu maksymalnego - **Rys. 3-B**.

- Nałożyć zbiornik sosu na zbiornik wody upewniając się, że został stabilnie zamocowany.
- Przy każdym użyciu należy do urządzenia zawsze nalewać świeżą wodę.

**Z wnętrza parowaru należy usunąć wszelkie przedmioty, które mogłyby zostać uszkodzone przez parę wodną.**

**Do zbiornika wody nie wolno wypywać albo wlewać żadnych innych substancji np. przypraw lub płynów innego rodzaju niż woda.**

**Przed włączeniem urządzenia należy koniecznie upewnić się, że w zbiorniku jest woda.**

## Instalacja usuwalnych zdejmowanego sita i koszy (w niektórych modelach)

---

**W zależności od potrzeb urządzenie można używać z jednym lub dwoma koszami.**

**Kosze należy instalować w prawidłowej kolejności.**

**W celu uzyskania najlepszych rezultatów gotowania, do koszy nie należy wkładać zbyt dużo żywności.**

- Kosze parowe wyposażone są w sita, które można usunąć w celu uzyskania większej pojemności gotowania lub gotowania większych kawałków żywności.
- Na zbiorniku soku zawsze należy umieszczać dno kosza nr 1
- Następnie należy zainstalować kosz nr 1
- Na kosz nr 1 nałożyć dno kosza nr 2
- i kosz nr 2
- Nałożyć pokrywkę (pokrywka pasuje do każdego z koszy).

### **Aby gotować duże kawałki żywności:**

- Usunąć dno kosza nr 2 lub nie nakładać tego kosza
- Kosz nr 2 nałożyć bezpośrednio na kosz nr 1
- Włożyć żywność do wnętrza - **Rys. 5.**
- Nałożyć pokrywkę.

## Gotowanie na parze

### Ustawianie czasu gotowania

---

- Podłączyć urządzenie do gniazdka zasilającego.
- Ustawić zegar na zalecany czas - **Rys. 6** (patrz tabela czasów gotowania).
- Zapala się pomarańczowa lampka kontrolna.
- Gotowanie na parze rozpoczęło się.

**W przypadku czasu gotowania krótszego niż 15 min. nastawić zegar na 30 min. a następnie przekręcić zegar wstecz do pożądaney wartości.**

**Aby ustawienie zegara było możliwe urządzenie musi być podłączone do zasilania.**

### **Aby ugotować ryż:**

- Nalać wodę i wsypać ryż do miski do gotowania ryżu.
- Miskę z ryżem włożyć do kosza parowego - **Rys. 7.**

- Ustawić zegar na zalecany czas gotowania (patrz tabela czasów gotowania).

## Aby ugotować jaja: \_\_\_\_\_

- Umieścić jaja w specjalnych uchwytach - **Rys. 8**.
- Ustawić zegar na zalecany czas gotowania (patrz tabela czasów gotowania).

## W czasie gotowania

**W przypadku braku wody w zbiorniku urządzenie nie wytwarza pary i nie gotuje żywności.**

- Sprawdzać poziom wody przy pomocy wskaźnika poziomu wody.
- W razie potrzeby dolać wody za pomocą bocznego wlewu wody wysuwany wlew wody - **Rys.9**.

**W czasie gotowania nie należy zdejmować pokrywki - Rys. 10 Ponadto należy uważać, by nie zatkać wylotu pary w pokrywce. Rys. 11 Pokrywki nie należy stawiać pionowo. Może to spowodować jej zdeformowanie - Rys. 12**

## Po zakończeniu gotowania \_\_\_\_\_

- Urządzenie wyłącza się automatycznie.
- Zegar emituje sygnał dźwiękowy oraz gaśnie lampka kontrolna.
- Aby wyłączyć urządzenie przed upływem ustawionego czasu gotowania należy zegar przełączyć w pozycję Off (Wyłączone)

## Odgrzewanie żywności

- Parowar można użyć do podgrzania żywności

## Usuwanie żywności z koszy parowych \_\_\_\_\_

- Zdjąć pokrywkę trzymając za uchwyt - Rys. 13.
- Wyjąć kosz nr 2 i dno kosza nr 2 oraz kosz nr 1 - **Rys. 14**.
- Wyjąć gotowaną potrawę przy pomocy rękawic kuchennych - **Rys. 15**.

**Podczas czynności związanych z koszami, uchwytami, spodami koszy i pokrywką należy używać rękawic kuchennych - Rys. 15.**

**Używanie metalowych akcesoriów do wyjmowania żywności z urządzenia nie jest zalecane.**

---

## Po zakończeniu gotowania

**Przed zdjęciem zbiornika sosu należy sprawdzić, czy uległ schłodzeniu w dostatecznym stopniu.**

- Wyjąć wtyczkę urządzenia z gniazda.
- Przed myciem urządzenie należy pozostawić do całkowitego schłodzenia.

## Tabela czasów gotowania

Podane czasy gotowania dotyczą gotowania w dolnym koszu parowym. Rzeczywisty czas gotowania może być odmienny w zależności od rozmiaru żywności, przestrzeni pomiędzy kawałkami żywności, ilości żywności, użycia dolnego lub górnego kosza oraz indywidualnych preferencji. Czasy gotowania należy dostosować do ilości gotowanej żywności. Ponadto w przypadku korzystania z większej liczby koszy należy zwiększyć czas gotowania.

W przypadku gotowania żywności o różnych czasach gotowania żywność wymagającą najdłuższego czasu gotowania należy umieszczać w dolnym koszu. W czasie gotowania dodać drugi kosz z żywnością wymagającą krótszego czasu gotowania.

**W czasie czynności związanych z koniecznością dotknięcia koszy i pokrywki w czasie gotowania należy używać rękawic.**

## Czasy gotowania z użyciem kosza nr 1

<b>Warzywa</b>			
<b>Żywność</b>	<b>Rodzaj</b>	<b>Ilość</b>	<b>Czas gotowania (min.)</b>
Karczochy	świeże	1	45-55
Szparagi	świeże	550gr	30-35
Brokuły	świeże	500gr	30-35
	mrożone	400gr	25-31
Marchewka (cienkie plastry - 3 mm grubości)	świeże	300gr	20-25
Grzyby	świeże	500gr	20-25
Kapusta (ćwiartki 80 g)	świeże	600gr	25-30
Kalafior	świeże	1 średniej wielkości	30-35
Szpinak	świeże	300gr	15-20
	mrożone	300gr	15-20
Fasola flązoletka	świeże	400gr	15-21
Fasolka szparagowa	świeże	450gr	35-40
	mrożone	400gr	30-35
Por	świeże	500gr	35-40
Papryka	świeże	250gr	20-25
Groszek zielony w misce do gotowania ryżu	świeże	300gr	50-55
	mrożone	300gr	50-55
Cebulki białe	świeże	250gr	15-20
Ziemniaki	świeże	600gr	40-45
Cukinia	świeże	600gr	30-35
Kukurydza	świeża-w całości	500gr	35-40
Bakłazany	świeże	600gr	20-25
<b>Owoce</b>			
<b>Żywność</b>	<b>Rodzaj</b>	<b>Ilość</b>	<b>Czas gotowania (min.)</b>
Gruszki	świeże	4	30-35
Banany	świeże	4	15-20
Brzoskwinie	świeże	4	15-20
Jabłka	świeże	4	15-20

## Fish - Shellfish

<b>Żywność</b>	<b>Rodzaj</b>	<b>Ilość</b>	<b>Czas gotowania (min.)</b>
Filety rybne	świeże	350gr	10-15
	mrożone	400gr	15-20
Ryby w całości	świeże	600gr	30-35
Małże	świeże	1kg	20-25
Stek z czarniaka	świeże	300gr	15-20
Krewetki	świeże	200gr	20-25
Przegrzebki	świeże	100gr	20-25
Łosoś	świeże	550gr	15-20

## Mięso - drób

<b>Żywność</b>	<b>Rodzaj</b>	<b>Ilość</b>	<b>Czas gotowania (min.)</b>
Udka kurczące	świeża-w całości	4	35-40
Eskalopki kurczaka	świeże	450gr	20-25
Eskalopki indyka	-	400gr	20-25
Polędwica wieprzowa	-	600gr	35-40
Kiełbaski	-	6	20-25
Kotlety wołowe	mrożone	8	20-25
	świeże	8	15-20

## Jaja

<b>Żywn</b>	<b>Rodzaj</b>	<b>Ilość</b>	<b>Czas gotowania (min.)</b>
Jaja na twardo	-	6	20-25

## Ryż - makaron - kasze

<b>Żywn</b>	<b>Rodzaj</b>	<b>Ilość</b>	<b>Czas gotowania (min.)</b>
Ryż biały długoziarnisty	125g	200ml	30-35
Kasza z ziarna pszennego	125g	200ml	15-20
Kasze	125g	300ml	40-45



# Czyszczenie i konserwacja

## Czyszczenie urządzenia

---

- Po zakończeniu używania wyjąć wtyczkę urządzenia z gniazda sieciowego.
- Przed myciem urządzenie należy pozostawić do całkowitego schłodzenia.
- Przed opróżnieniem zbiornika sosu i zbiornika wody sprawdzić czy urządzenie uległo dostatecznemu schłodzeniu.
- Umyć wszystkie ruchome części urządzenia przy pomocy ciepłej wody i płynu do mycia naczyń, wypłukać i wysuszyć.
- Wszystkie części urządzenia, za wyjątkiem podstawy elektrycznej można myć w zmywarce. Aby uniknąć pojawiania się plam na komponentach urządzenia należy myć je często i zaraz po użyciu.

**Podstawy elektrycznej nigdy nie zanurzać w wodzie.**

**Nie wolno używać ściernych środków czyszczących.**

---

## Usuwanie kamienia z urządzenia

Aby urządzenie funkcjonowało optymalnie kamień należy usuwać po każdym ósmym jego użyciu. Aby usunąć kamień:

- Zdjąć zbiornik sosu.
- Do zbiornika na wodę wlać 1 litr wody.
- Dolać 2 szklanki (około 300 ml) białego octu.
- Nie podgrzewać i pozostawić na noc.
- Ciepłą wodą kilkakrotnie wypłukać zbiornik na wodę.

## Przechowywanie koszy i zdejmowanych sit (w niektórych modelach)

---

- Po umyciu wszystkich części urządzenie należy przechowywać następująco:
- Nałożyć zbiornik soku na zbiornik wody. Miskę na ryż nałożyć na zbiornik soku do góry dnem - **Rys. 16.**

- kosz parowy nr 1 włożyć do wnętrza kosza nr 2 - **Rys. 17 (w niektórych modelach)**.
- Nałożyć oba kosze na podstawę urządzenia - **Rys. 18 (w niektórych modelach)**.
- Nałożyć spód kosza nr 1 na spód kosza nr 2. Zdejmowane sita umieścić na podstawie urządzenia - **Rys. 19 (w niektórych modelach)**.
- Na samej górze umieścić pokrywkę - **Rys. 20**.

## Rozwiązywanie problemów technicznych

- Jeśli urządzenie nie pracuje z powodu awarii, nie wolno go demontować. Konieczne jest powierzenie naprawy serwisowi autoryzowanemu przez producenta.

Awaria	Powód	Rozwiązanie
Pomarańczowa lampka kontrolna nie zapala się.	Nie został ustawiony zegar.	Podłączyć urządzenie do gniazda sieciowego i ustawić zegar.
	Gotowanie zakończyło się.	Po upływie czasu gotowania lampka kontrolna wyłącza się automatycznie.
	Uszkodzone są części urządzenia.	Należy skontaktować się z działem obsługi serwisowej producenta.
Pomarańczowa lampka kontrolna zapala się, lecz urządzenie nie rozgrzewa się.	Awaria elementu grzejnego.	Należy skontaktować się z działem obsługi serwisowej producenta.
Zegar został zablokowany.	Ustawiony krótki czas gotowania.	W przypadku czasu gotowania krótszego niż 15 min. nastawić zegar na co najmniej 30 min. a następnie przekreślić wstecz do pożądanego wartości.
Z podstawy urządzenia wycieka woda.	Wyciek z elementu grzejnego.	Należy skontaktować się z działem obsługi serwisowej producenta.
Ugotowanie żywności zajmuje więcej czasu niż zwykle.	Element grzejny pokryty kamieniem.	Remove scale build-up from the heating element.
Para ucieka wzdłuż boków urządzenia.	Nieprawidłowo zainstalowane kosze i/lub dna koszy.	Sprawdzić, czy kosze i ich dna są zainstalowane prawidłowo i w prawidłowej kolejności.
	Otwarty jest boczny wlew wody znajdujący się pod zbiornikiem soku.	Sprawdzić położenie wlewu.

## Kirjeldus

---

- |  |                           |
|--|---------------------------|
| 1. Kaas  | 8. Kütteelement           |
| 2. Aurutamiskorv nr 2  | 9. Veepaak                |
| 3. Eemaldatav võre nr 2 (sõltuvalt mudelist)                             | 10. Alus                  |
| 4. Aurutamiskorv nr 1  | 11. Nähtav veetase        |
| 5. Eemaldatav võre nr 1 ja sisseehitatud munahoidik (sõltuvalt mudelist) | 12. Maksimaalne veetase   |
| 6. Mahlakoguja   | 13. Taimer                |
| 7. Vee lisamise sahtel   | 14. Oranž indikaatorituli |
|  | 15. Pistik                |

## Ettevalmistamine

### Enne kasutamist

---

- Pühkige veepaak niiske mitteabasiivse lapiga puhtaks – **Fig. 1**.
- Peske kõiki eemaldatavaid osi sooja vee ja nõudepesuvahendiga, loputage ning kuivatage.

**Ärge kastke seadme elektrilist alust vette - Fig. 2.**

---

### Auruti ettevalmistamine

- Asetage seadme alus kindlale pinnale.

### Veepaagi täitmine

---

- Veepaaki saab täita kahel viisil.
  - A.** Valage vett otse veepaaki kuni maksimaalse veetaseme märkeni – **Fig. 3-A**.
  - B.** Avage vee lisamise sahtel ja valage vett kuni maksimaalse veetaseme märkeni – **Fig. 3-B**.
- Paigaldage mahlakoguja paagi külge ja veenduge, et see on kindlalt paigas.
- Kasutage iga kord värsket vett.

**Viige mujale kõik esemed, mida aur võib kahjustada.**

**Ärge lisage paaki maitseaineid ega ühtki muud vedelikku peale vee.**

**Enne seadme sisselülitamist veenduge, et paagis on vett.**

## Eemaldatavate võrede ja korvide kohaleasetamine (sõltuvalt mudelist)

Võite kasutada seadet sõltuvalt vajadusest ühe või kahe korviga.

Asetage korvid kohale õiges järjekorras.

Parimate tulemuste saamiseks ärge pange korvidesse liiga palju toiduaineid.

- Korvidel on võred, mida on võimalik suurema toiduvalmistamispinna saamiseks või suuremate toidupalade aurutamiseks eemaldada.
- Asetage võre nr 1 alati mahlakoguja peale.
- Siis asetage paika korv nr 1.
- Seejärel paigaldage võre nr 2.
- Seejärel korv nr 2.
- Pange kaas peale (kaas sobib kõigile korvidele).

### Suuremate toidupalade aurutamine

- Eemaldage võre nr 2.
- Asetage korv nr 2 otse korvi nr 1 peale.
- Pange toit sisse – **Fig. 5**.
- Pange kaas peale

## Aurutamine

### Valige küpsetusaeg

- Ühendage seade vooluvõrku.
- Seadke taimer soovitud ajale – **Fig. 6** (vt küpsetusaegade tabelit).
- Oranž indikaator tuli lülitub sisse.
- Aurutamine on alanud.

Alla 15-minutiliste küpsetusaegade puhul keerake taimer kõigepealt 30 minuti märkeni ja seejärel tagasi soovitud ajale.

**Taimeri seadistamiseks peab seade olema vooluvõrku ühendatud.**

### Riisi valmistamine

- Pange vesi ja riis riisinõusse.
- Asetage riisinõu aurutamiskorvi – **Fig. 7**.
- Seadke taimer soovitatud ajale (vt küpsetusaegade tabelit).

## Munade valmistamine: \_\_\_\_\_

- Asetage munad sisseehitatud munahoidikutesse – Fig. 8.
- Seadke taimer soovitud ajale (vt küpsetusaegade tabelit).

## Toiduvalmistamise ajal

- Kontrollige vee olemasolu, jälgides nähtavat veetaset.
- Vajaduse korral valage vee lisamise sahtli kaudu vett juurde - Fig.9.

**Aurutamise ajal ei tohi kaant avada - Fig. 10.**

**Samuti ei tohi kaanel olevat auruva blokeerida - Fig. 11**

**Väändumise vältimiseks ärge asetage kaant servale püsti - Fig. 12.**

**Kui vesi on otsas, ei tooda seade enam auru ning toiduvalmistamine peatub.**

ET

## Pärast aurutamise lõppu \_\_\_\_\_

- Seade lülitub automaatselt välja.
- Taimerist kostab helisignaali ja indikaatortuli kustub.
- Seadme töö peatamiseks enne seadistatud küpsetusaja lõppu keerake taimer asendisse Off (Väljas).

## Ülessoojendamine

- Seadmes saab toitu üles soojendada .

## Toidu aurutamiskorvidest väljavõtmine \_\_\_\_\_

- Eemaldage kaas käepidemest hoides – Fig. 13.
- Eemaldage aurutamiskorv nr 2, võre nr 2 ja aurutamiskorv nr 1 – Fig. 14.
- Võtke toit seadmest välja, kasutades pajakindaid – Fig. 15.

**Korvide, käepideme, aluste ja kaane käsitlemisel kasutage pajakindaid – Fig. 15.**

**Metallriistade kasutamine toidu väljavõtmiseks ei ole soovitatav.**

**Enne mahlakoguja eemaldamist veen-  
duge, et see on pii-  
savalts jahtunud.**

- Eemaldage seade vooluvõrgust.
- Enne puhastamist laske sellel täielikult maha jahtuda.

## Küpsetusaegade tabel

Küpsetusajad on antud soovituslikuna ning mõeldud alumise korvi jaoks. Need võivad varieeruda sõltuvalt toidupalade suurusest, nendevahelisest kaugusest, toidu kogusest, muu tasandi korvi kasutamisest ja isiklikest eelistustest. Kohandage küpsetusaegu vastavalt toidu kogusele. Küpsetusaegu tuleb pikendada ka siis, kui toidu aurutamiseks kasutatakse rohkem kui ühte korvi.

Erinevate küpsetusaegadega toidu puhul pange kõige pikema valmimisajaga toit alumisse korvi. Aurutamise ajal lisage teine korv, milles oleva toidu valmisaeg on lühem.

**Korvide ja kaane käsitlemisel toiduvalmistamise ajal kasutage pajakin-  
daid.**

## Küpsetusaeg korviga nr 1

<b>Köögivili</b>			
<b>Toiduaine</b>	<b>Tüüp</b>	<b>Kogus</b>	<b>Küpsetusaeg (min)</b>
Artišokk	värske	1	45-55
Spargel	värske	550gr	30-35
Brokoli	värske	500gr	30-35
	külmutatud	400gr	25-31
Porgandid (õhukesed 3 mm viilud)	värske	300gr	20-25
Seened	värske	500gr	20-25
Kapsas (80 g sektorid)	värske	600gr	25-30
Lillkapsas	värske	1 keskmise suurusega	30-35
Spinat	värske	300gr	15-20
	külmutatud	300gr	15-20
Aeduba	värske	400gr	15-21
Õisuba	värske	450gr	35-40
	külmutatud	400gr	30-35
Porulauk	värske	500gr	35-40
Paprika	värske	250gr	20-25
Aedhersed riisinõus	värske	300gr	50-55
	külmutatud	300gr	50-55
Väikesed valged sibulad	värske	250gr	15-20
Kartulid	värske	600gr	40-45
Kabatšokk	värske	600gr	30-35
Magus mais	värske, tõlvik	500gr	35-40
Baklažaan	värske	600gr	20-25
<b>Puuvili</b>			
<b>Toiduaine</b>	<b>Tüüp</b>	<b>Kogus</b>	<b>Küpsetusaeg (min)</b>
Pirnid	värske	4	30-35
Banaanid	värske	4	15-20
Virsikud	värske	4	15-20
Õunad	värske	4	15-20

## Kala, koorikloomad

Toiduaine	Tüüp	Kogus	Küpsetusaeg (min)
Kalafilee	värske	350gr	10-15
	külmutatud	400gr	15-20
Terve kala	värske	600gr	30-35
Rannakarbid	värske	1kg	20-25
Saida praelõik	värske	300gr	15-20
Krevetid	värske	200gr	20-25
Kammkarp	värske	100gr	20-25
Lõhe	värske	550gr	15-20

## Liha, linnuliha

Toiduaine	Tüüp	Kogus	Küpsetusaeg (min)
Kanakoivad	värske, terve	4	35-40
Kana eskalopp	värske	450gr	20-25
Kalkuni eskalopp	-	400gr	20-25
Seafilee	-	600gr	35-40
Vorstid	-	6	20-25
Toored pihvid	külmutatud	8	20-25
	värske	8	15-20

## Munad

Toiduaine	Tüüp	Kogus	Küpsetusaeg (min)
Kõvaks keedetud munad	-	6	20-25

## Riis, pasta, teravili

Toiduaine	Tüüp	Kogus	Küpsetusaeg (min)
Valge pikateraline riis	125g	200ml	30-35
Bulgur-nisu	125g	200ml	15-20
Teravili	125g	300ml	40-45



# Puhastamine ja hooldus

## Seadme puhastamine

---

- Pärast kasutamist eemaldage seade vooluvõrgust.
- Enne puhastamist laske sellel täielikult jahtuda.
- Enne mahlakoguja ja veepaagi tühjendamist veenduge, et seade on piisavalt maha jahtunud.
- Peske kõiki eemaldatavaid osi sooja vee ja nõudepesuvahendiga, loputage ja kuivatage.
- Kõiki osi peale seadme elektrilise aluse võib pesta nõudepesumasinas.

Plekkide tekke vältimiseks puhastage neid osi sageli ja vahetult pärast kasutamist.

**Ärge kastke elektrilist alust vette.**

**Ärge kasutage abrasiivseid puhastusvahendeid.**

---

## Katlakivi eemaldamine seadmest

Seadme optimaalse töö tagamiseks eemaldage katlakivi pärast iga 8 kasutuskorda. Tehke järgmist.

- Eemaldage mahlakoguja.
- Valage veepaaki 1 l vett.
- Lisage 2 klaasi (u 300 ml) äädikat.
- Jätke üleöö toimima.
- Loputage veepaaki mitu korda sooja veega.

## Korvide ja eemaldatavate võrede hoiustamine (sõltuvalt mudelist)

---

- Pärast kõigi osade puhastamist hoiustage seade järgmisel viisil.
- Pange mahlakoguja veepaaki. Riisinõu võib mahlakoguja peale kummuli panna – **Fig. 16**.
- Pange aurutamiskorv nr 1 aurutamiskorvi nr 2 sisse – **Fig. 17 (sõltuvalt mudelist)**.
- Asetage need kaks korvi seadme alusele kummuli – **Fig. 18 (sõltuvalt mudelist)**.

- Pange võre nr 1 ja võre nr 2 seadme aluse peale – **Fig. 19 (sõltuvalt mudelist)**.
- Pange kõige peale kaas – **Fig. 20**.

## Tehniliste tõrgete korral

- Kui seade lakkab töötamast, ärge võtke seda koost lahti, vaid viige parandamiseks meie volitatud teeninduskeskusesse.

Probleem	Põhjus	Lahendus
<b>Oranž indikaatortuli ei sütti.</b>	Taimer ei ole seadistatud.	Ühendage seade vooluvõrku ja seadistage taimer.
	Aurutamine on lõppenud.	Pärast küpsetusaja lõppemist lülitub seade automaatselt välja.
	Seadme osad on kahjustatud.	Pöörduge müügijärgsesse teenindusse.
<b>Oranž indikaatortuli süttib, kuid seade ei kuumene.</b>	Kütteelemendi rike.	Pöörduge müügijärgsesse teenindusse.
<b>Taimer jääb kinni.</b>	Küpsetamisaeg seadistati madalale väärtusele.	Alla 15-minutiliste küpsetusaegade puhul keerake nuppu kõigepealt vähemalt 30 minuti märkeni ja seejärel tagasi soovitud küpsetusajani.
<b>Alusest lekib vett.</b>	Kütteelement lekib.	Pöörduge müügijärgsesse teenindusse.
<b>Toidu valmistamiseks kulub kauem aega kui tavaliselt.</b>	Kütteelemendile on kogunenud katlakivi.	Eemaldage kütteelemendilt katlakivi.
<b>Seadme külgedelt väljub auru.</b>	Korvid/võred ei ole korralikult kinnitatud.	Veenduge, et korvid/võred on korralikult ja õiges järjekorras üksteise külge kinnitatud.
	Mahlakoguja all asuv vee lisamise sahtel on lahti.	Kontrollige selle asendit.

## Apraksts

---

1. Vāks
2. Tvaika grozs nr. 2
3. Noņemams režģis nr. 2 (atkarībā no modeļa)
4. Tvaika grozs nr. 1
5. Noņemams režģis nr. 1 un iebūvēts olu turētājs (atkarībā no modeļa)
6. Sulas savācējs
7. Ūdens uzpildes atvere
8. Sildelements
9. Ūdens tvertne
10. Pamatne
11. Redzamā ūdens līmeņa lodziņš
12. Ūdens maksimālā līmeņa atzīme
13. Taimeris
14. Oranžais ieslēgšanās („On”) indikators
15. Slēdzis

## Sagatavošana

### Pirms lietošanas

---

- Lai notīrītu ūdens tvertni, noslaukiet to ar mitru, neabrazīvu sūkli – **Fig. 1.**
- Nomazgājiet visas noņemamās daļas ar siltu ūdeni un trauku mazgāšanas līdzekli, pēc tam noskalojiet un nožāvējiet.

**Nemērcējiet elektrisko pamatni - Fig. 2.**

### Tvaika katla sagatavošana

- Novietojiet pamatni uz stabilas virsmas.

### Ūdens tvertnes uzpildīšana

---

- Ūdens tvertni var uzpildīt divos veidos:
  - A. ielejot ūdeni tieši ūdens tvertnē līdz maksimālā līmeņa atzīmei – **Fig. 3-A;**
  - B. atverot ūdens uzpildes atveri un ielejot ūdeni līdz maksimālā līmeņa atzīmei – **Fig. 3-B.**
- Nostipriniet tvertnē sulas savācēju, lai tas stingri turētos savā vietā.
- Katrā lietošanas reizē izmantojiet svaigu ūdeni.

**Neturiet tuvumā lietas, ko var sabojāt tvaiki.**

**Neberiet tvertnē garšvielas un nelejiet citu šķidrumu kā tikai ūdeni.**

**Pirms ierīces ieslēgšanas pārbaudiet, vai tvertnē ir ieliets ūdens.**

## Noņemamo režģu un grozu uzstādīšana (atkarībā no modeļa)

---

**Varat lietot ierīci ar  
1 vai 2 groziem pēc  
vajadzības.**

**Ievietojiet grozus  
pareizajā secībā.**

**Lai iegūtu labāku  
rezultātu, nelieciet  
grosos pārāk daudz  
produktu.**

- Groziem ir režģi, kurus var noņemt, lai iegūtu vairāk vietas ēdiena gatavošanai vai lai pagatavotu lielākus pārtikas produktus.
- Vienmēr novietojiet režģi nr. 1 uz sulas savācēja.
- Tad ievietojiet grozu nr. 1.
- Pēc tam ievietojiet režģi nr. 2.
- Un tad – grozu nr. 2.
- Uzlieciet vāku (vāks ir piemērots visiem groziem).

**Lai pagatavotu lielus pārtikas produktus:**

- noņemiet režģi nr. 2;
- uzlieciet grozu nr. 2 tieši uz groza nr. 1;
- ielieciet produktus – **Fig. 5.**
- uzlieciet vāku.

## Gatavošana ar tvaiku

### Izvēlieties gatavošanas laiku

---

- Pieslēdziet ierīci elektrotīklam.
- Iestatiet taimerī ieteicamo gatavošanas laiku – **Fig. 6** (skatīt gatavošanas laiku tabulu).
- Iedegsies oranžais indikators.
- Sākas ēdiena gatavošana ar tvaiku.

**Lai iestatītu gatavošanas laiku, kas ir mazāks par 15 min., pagrieziet taimerī līdz 30 min. atzīmei un pēc tam pagrieziet to atpakaļ uz nepieciešamo laiku.**

**Lai iestatītu tai-  
meri, ierīce ir  
jāieslēdz.**

### Lai pagatavotu rīsus:

- Ielejiet rīsu traukā ūdeni un ieberiet rīsus.
- Ievietojiet rīsu trauku tvaika grozā – **Fig. 7.**
- Iestatiet taimerī ieteicamo gatavošanas laiku (skatīt gatavošanas laiku tabulu).

## Lai pagatavotu olas: \_\_\_\_\_

- Ielieciet olas iebūvētajos olu turētājos – Fig. 8.
- Iestatiet taimerī ieteicamo gatavošanas laiku (skatīt gatavošanas laiku tabulu).

**Ja ūdens būs izbeidzies, ierīcē vairs neveidosies tvaiki, un produktu gatavošana tiks pārtraukta.**

## Gatavošanas laikā

- Pārbaudiet ūdens līmeni, aplūkojot redzamā ūdens līmeņa lodziņu.
- Ja nepieciešams, ielejiet ūdeni caur ūdens uzpildes atveri – Fig.9.

**Gatavošanas laikā nenoņemiet vāku – Fig. 10. Tāpat arī neaizsprostojiet vākā esošo tvaika izplūdes atveri - Fig. 11.**

**Nenovietojiet vāku stāvus pozīcijā, lai tas nesaliekotos - Fig. 12.**

## Gatavošanas beigās \_\_\_\_\_

- Ierīce izslēdzas automātiski.
- Atskan taimera signāls, un indikators nodziest.
- Lai apturētu ierīci pirms iestatītā gatavošanas laika beigām, pagrieziet taimerī pozīcijā „Off”.

## Atkārtota uzsildīšana

- Jūs varat atkārtoti uzsildīt ēdienu.

## Ēdiena izņemšana no tvaika groziem \_\_\_\_\_

- Noņemiet vāku, turot to aiz roktura – Fig. 13.
- Noņemiet tvaika grozu nr. 2, režģi nr. 2 un tvaika grozu nr. 1 – Fig. 14.
- Izņemiet ēdienu, izmantojot virtuves cimdus – Fig. 15.

**Izmantojiet virtuves cimdus, lai satvertu grozus, rokturi, pamatnes un vāku – Fig. 15.**

**Ēdiena izņemšanai nav ieteicams izmantot metāla piederumus.**

**Pirms sulas savācēja izņemšanas pārbaudiet, vai tas ir pietiekami atdzisis.**

- Atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
- Pirms tīrīšanas ļaujiet tai pilnībā atdzist.

## Gatavošanas laiku tabula

Produktu gatavošanas laiki ir norādīti kā tvaicēšanas ilguma orientieris, kad tiek izmantots zemākais grozs. Tie var atšķirties atkarībā no produktu izmēra, attāluma starp produktiem, produktu daudzuma, izmantotā groza līmeņa un individuālajiem iestatījumiem. Pielāgojiet gatavošanas laikus atbilstoši izmantoto produktu daudzumam. Kad ēdiena tvaicēšanai tiek izmantoti vairāki grozi, gatavošanas laiks ir jāpagarina.

Produktiem ar atšķirīgiem gatavošanas laikiem: produktus, kam nepieciešams ilgāks gatavošanas laiks, ievietojiet apakšējā grozā. Gatavošanas laikā pievienojiet otru grozu ar produktiem, kam nepieciešams mazāks gatavošanas laiks.

**Gatavošanas laikā izmantojiet virtuves cimdu, lai satvertu grozus un vāku.**

## Produktu gatavošanas laiki, izmantojot grozu nr. 1

<b>Dārzeni</b>			
<b>Produkts</b>	<b>Veids</b>	<b>Daudzums</b>	<b>Gatavošanas laiks (min.)</b>
Artišoki	svaigi	1	45-55
Sparģeļi	svaigi	550gr	30-35
Brokoļi	svaigi	500gr	30-35
	sasaldēti	400gr	25-31
Burkāni (sagriezti 3 mm plānās šķēlītēs)	svaigi	300gr	20-25
Sēnes	svaigas	500gr	20-25
Kāposti (80 g ceturtdaļās)	svaigi	600gr	25-30
Ziedkāposti	svaigi	1 vid. izm.	30-35
Spināti	svaigi	300gr	15-20
	sasaldēti	300gr	15-20
Kāršu pupas	svaigas	400gr	15-21
Turku pupas	svaigas	450gr	35-40
	sasaldētas	400gr	30-35
Puravi	svaigi	500gr	35-40
Pipari	svaigi	250gr	20-25
Dārza zirņi rīsu traukā	svaigi	300gr	50-55
	frozen	300gr	50-55
Mazi baltie sīpoli	svaigi	250gr	15-20
Kartupeļi	svaigi	600gr	40-45
Cukīni	svaigi	600gr	30-35
Cukurkukurūza	svaiga - vesela	500gr	35-40
Baklažāni	svaigi	600gr	20-25
<b>Augļi</b>			
<b>Produkts</b>	<b>Veids</b>	<b>Daudzums</b>	<b>Gatavošanas laiks (min.)</b>
Bumbieri	svaigi	4	30-35
Banāni	svaigi	4	15-20
Persīki	svaigi	4	15-20
Āboli	svaigi	4	15-20

## Zivis un vēžveidīgie

Produkts	Veids	Daudzums	Gatavošanas laiks (min.)
Zivs fileja	svaiga	350gr	10-15
	sasaldēta	400gr	15-20
Vesela zivs	svaiga	600gr	30-35
Ēdamgliemenes	svaigas	1kg	20-25
Saidas steiks	svaigs	300gr	15-20
Garneles	svaigas	200gr	20-25
Jūras ķemmītes	svaigas	100gr	20-25
Lasis	svaigs	550gr	15-20

## Meat- Poultry

Produkts	Veids	Daudzums	Gatavošanas laiks (min.)
Vistas stilbiņi	svaigi - veseli	4	35-40
Vistas eskalops	svaigs	450gr	20-25
Tītara eskalops	-	400gr	20-25
Cūkgaļas fileja	-	600gr	35-40
Desiņas	-	6	20-25
Liellopu gaļas pīrādziņi	sasaldēti	8	20-25
	svaigi	8	15-20

## Olas

Produkts	Veids	Daudzums	Gatavošanas laiks (min.)
Cieti vārītas olas	-	6	20-25

## Rīsi - makaroni- graudi

Produkts	Veids	Daudzums	Gatavošanas laiks (min.)
Baltie garengraudu rīsi	125g	200ml	30-35
Bulguri	125g	200ml	15-20
Graudi	125g	300ml	40-45



# Tīrīšana un apkope

## Ierīces tīrīšana

---

- Pēc lietošanas atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
- Pirms tīrīšanas ļaujiet tai pilnībā atdzist.
- Pirms sulas savācēja un ūdens tvertnes iztukšošanas pārbaudiet, vai ierīce ir pilnībā atdzisusi.
- Nomazgājiet visas noņemamās daļas ar siltu ūdeni un trauku mazgāšanas līdzekli, pēc tam noskalojiet un nožāvējiet.
- Visas daļas, izņemot elektrisko pamatni, var mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā.

Lai izvairītos no traipiem, tīriet šīs daļas bieži un uzreiz pēc ierīces lietošanas.

**Nemērciet elektrisko pamatni ūdenī.**

**Nelietojiet abrazīvus tīrīšanas līdzekļus.**

LV

---

## Katlakmens likvidēšana

Lai ierīce darbotos nevainojami, ik pēc 8 lietošanas reizēm likvidējiet uzkrājušos katlakmeni. Lai to izdarītu:

- izņemiet sulas savācēju;
- ielejiet ūdens tvertnē 1 l ūdens;
- pievienojiet 2 glāzes (aptuveni 300 ml) baltā etiķa;
- atstājiet ievilktnes uz nakti vēsā vietā;
- vairākas reizes izskalojiet ūdens tvertnes iekšpusi ar siltu ūdeni.

## Grozu un noņemamo režģu uzglabāšana

(atkarībā no modeļa)

---

- Pēc visu daļu notīrīšanas sagatavojiet ierīci uzglabāšanai:
- ielieciet sulas savācēju ūdens tvertnē. Rīsu trauku var novietot otrādi apgrieztu uz sulas savācēja – **Fig. 16**
- ielieciet tvaika grozu nr. 1 tvaika grozā nr. 2 – **Fig. 17 (atkarībā no modeļa)**;

- novietojiet abus grozus otrādi apgrieztus uz pamatnes – **Fig. 18 (atkarībā no modeļa)**;
- uzlieciet režģi nr. 1 uz režģa nr. 2. Novietojiet šos režģus uz pamatnes – **Fig. 19 (atkarībā no modeļa)**;
- virsū uzlieciet vāku – **Fig. 20**.

## Tehnisko problēmu novēršanas pamācība

- Ja ierīce pārstāj darboties, neizjauciet to, bet nogādāiet kādā no mūsu apstiprinātajiem servisa centriem labošanai.

Problēma	Cēlonis	Risinājums
<b>Oranžais indikators neiedegas.</b>	Nav iestatīts taimeris.	Pieslēdziet ierīci elektrotīklam un pagrieziet taimera pogu.
	Produkti ir pagatavoti.	Pēc gatavošanas laika beigām indikators izslēdzas automātiski.
	Daļas ir bojātas.	Sazinieties ar mūsu pēcpārdošanas servisa centru.
<b>Oranžais indikators iedegas, taču ierīce neuzsilst.</b>	Sildelements ir bojāts.	Sazinieties ar mūsu pēcpārdošanas servisa centru.
<b>Taimeris ir iestrēdzis.</b>	Gatavošanas laikam ir iestatīta maza vērtība.	Lai iestatītu gatavošanas laiku, kas ir mazāks par 15 min., pagrieziet pogu vismaz līdz 30 min. atzīmei un tad pagrieziet to atpakaļ līdz vēlamajam laikam.
<b>No pamatnes izplūst ūdens.</b>	Noplūde no sildelementa.	Sazinieties ar mūsu pēcpārdošanas servisa centru.
<b>Produkti tvaicējas ilgāk nekā parasti.</b>	Uz sildelementa ir izveidojies katlakmens.	Likvidējiet uz sildelementa izveidojušos katlakmeni.
<b>Pa ierīces malām izplūst tvaiks.</b>	Grozi/režģi nav kārtīgi sastiprināti.	Pārbaudiet, vai grozi/režģi ir sastiprināti kārtīgi un pareizā secībā.
	Ir atvērta zem sulas savācēja esošā ūdens uzpildes atvere.	Pārbaudiet tās pozīciju.

## Aprašymas

---

1. Dangtis
2. Garinimo krepšelis Nr. 2
3. Nuimamas tinklelis Nr. 2 (priklausomai nuo modelio)
4. Garinimo krepšelis Nr. 1
5. Nuimamas tinklelis Nr. 1 ir integruotas kiaušinio laikiklis (priklausomai nuo modelio)
6. Skysčio surinktuvas
7. Vandens papildymo stalčius
8. Kaitinamasis elementas
9. Vandens indas
10. Pagrindas
11. Matomas vandens lygis
12. Didžiausias vandens lygis
13. Laikmatis
14. Oranžinė lemputė „On“ (Ijungta)
15. Elektros kištukas

## Paruošimas

### Prieš naudojimą

---

- Vandens indą išvalyti drėgna, švelnia kempinėle - **Fig. 1.**
- Visas nuimamas dalis išplauti šiltu vandeniu ir indų plovikliu, nuskalauti ir iššluostyti.

**Nemerkti į vandenį elektrinio pagrindo - Fig. 2.**

LT

### Garpuodžio paruošimas

- Padėti pagrindą ant stabilaus paviršiaus.

### Vandens indo pripildymas

---

- Vandens indą galima pripildyti dvejopai:
  - A. Vandens pilti tiesiai į vandens indą iki didžiausio lygio - **Fig. 3-A.**
  - B. Atidaryti vandens papildymo stalčių ir į jį pilti vandenį iki didžiausio lygio - **Fig. 3-B.**
- Pritvirtinti skysčio surinktuvą prie indo, įsitikinti, kad jis tvirtai laikosi.
- Kaskart naudoti švarų vandenį.

**Patraukti visus daiktus, kuriuos garai gali sugadinti.**

**Vandens inde ne naudoti prieskonių ar kitų skysčių, išskyrus vandenį.**

**Prieš įjungiant prietaisą įsitikinti, kad vandens inde yra vandens.**

## Išimamų tinklelių ir krepšelių įstatymas (priklausomai nuo modelio)

**Priklausomai nuo poreikių, prietaisą galima naudoti su 1 arba 2 krepšeliais.**

**Teisinga tvarka įstatykite krepšelius.**

**Kad rezultatas būtų kuo geresnis, į krepšelius neprikrauti per daug maisto.**

- Krepšelių tinklelius galima išimti, kad būtų daugiau vietos virimui arba būtų galima virti stambesnius maisto produktus.
- Visada ant skysčio surinktuvo uždėti tinklelį Nr. 1
- Tuomet uždėti krepšelį Nr. 1
- Po to įstatyti tinklelį Nr. 2
- Tuomet krepšelį Nr. 2
- Uždengti dangčiu (dangtis tinka visiems krepšeliams).

**Verdant stambesnius maisto produktus:**

- Išimti tinklelį Nr. 2
- Tiesiai ant krepšelio Nr. 1 uždėti krepšelį Nr. 2
- Į vidų sudėti maisto produktus - **Fig. 5.**
- Uždengti dangčiu.

## Virimas garpuodyje

### Virimo laiko pasirinkimas

- Įjungti prietaisą į elektros tinklą.
- Nustatyti laikmatį rekomenduojamam laikui - **Fig. 6** (žr. virimo trukmės lentelę).
- Užsižiebia oranžinė indikatoriaus lemputė.
- Virimas garpuodyje prasidėjo.

**Kai virimo laikas trumpesnis kaip 15 min., nustatyti virimo laiką 30 min. ir tuomet sukti jį atgal iki reikiamo laiko.**

**Prietaisas turi būti įjungtas į elektros tinklą, kad būtų galima nustatyti laikmatį.**

### Ryžių virimas:

- Į ryžių indą įpilti vandens ir suberti ryžius.
- Ryžių indą įstatyti į garų krepšelį - **Fig. 7.**
- Nustatyti laikmatį rekomenduojamam laikui (žr. virimo trukmės lentelę).

## Kiaušinių virimas:

---

- Sudėti kiaušinius į integruotus kiaušinių laikiklius - **Fig. 8**.
- Nustatyti rekomenduojamą laiką (žr. virimo trukmės lentelę).

## Verdant

---

- Patikrinti vandens lygį pagal matomą vandens lygį.
- Prireikus, vandenį papildykite per vandens papildymo stalčių - **Fig.9**.

**Verdant nenuodinginėti dangčio - Fig. 10. Taip pat neuždenkite garų išsiskyrimo angos dangtyje - Fig. 11.**

**Nedėti dangčio stačiai, kad jis nesideformuotų - Fig. 12.**

**Jeigu vanduo baigiasi, prietaisas nustos gaminti garus ir maistas nebevirs.**

## Baigus virti

---

- Prietaisas išsijungia automatiškai.
- Laikmatis supypsi ir indikatoriaus lemputė užgesta.
- Norint išjungti prietaisą prieš pasibaigiant nustatytai virimo trukmei, pasukti laikmatį į „Off“ (Išjungta) poziciją.

## Pašildymas

---

- Maistą galima pašildyti.

## Maisto išėmimas iš garų krepšelių

---

- Nuimti dangtį imant jį už rankenėlės - **Fig. 13**.
- Išimti garinimo krepšelį Nr. 2, tinklę Nr. 2 ir garinimo krepšelį Nr.1 - **Fig. 14**.
- Išimti maistą mėvint orkaitei skirtas pirštines - **Fig. 15**.

**Išimant krepšelius, rankenėlę, pagrindą ir dangtį, mėvėti orkaitei skirtas pirštines. - Fig. 15.**

**Maisto išėmimui nerekomenduojama naudoti metalinių įrankių.**

**Patikrinti, ar skystčio surinktuvas pakankamai ataušo prieš jį nuimant.**

- Išjungti prietaisą iš elektros lizdo.
- Prieš valant, leisti jam visiškai ataušti.

## Virimo trukmės lentelė

Pateikiama virimo trukmė yra rekomenduojamo pobūdžio, maisto gamybai naudojant apatinį krepšelį. Virimo trukmė gali skirtis priklausomai nuo maisto produktų dydžio, vietos tarp maisto produktų, maisto produktų kiekio, kai naudojamas kitas krepšelis arba individualių poreikių. Virimo trukmė nustatoma pagal naudojamo maisto kiekį. Virimo trukmę taip pat būtina pailginti, kai maisto gamybai garuose naudojamas daugiau negu vienas krepšelis.

Gaminant skirtingus patiekalus, kurių virimo trukmė skiriasi, maistą, kuri reikia virti ilgiausiai, sudėti į apatinį krepšelį. Virimo metu įstatykite antrą krepšelį, kuriame maistas gaminamas trumpiau.

**Virimo metu išimant krepšelius ir nuimant dangtį, mūvēti orkaitei skirtas pirštines.**

## Virimo trukmė naudojant krepšelį Nr. 1

<b>Daržovės</b>			
<b>Produktas</b>	<b>Tipas</b>	<b>Kiekis</b>	<b>Virimo trukmė (min.)</b>
Artišokai	švieži	1	45-55
Šparagai	švieži	550gr	30-35
Brokoliai	švieži	500gr	30-35
	šaldyti	400gr	25-31
Morkos (plonai supjaustytos 3mm)	šviežios	300gr	20-25
Grybai	švieži	500gr	20-25
Kopūstai (80 g ketvirčiai)	švieži	600gr	25-30
Kalafioras	šviežias	1 vidutinio dydžio	30-35
Špinatai	švieži	300gr	15-20
	šaldyti	300gr	15-20
Pupelės	šviežios	400gr	15-21
Šparaginės pupelės	šviežios	450gr	35-40
	šaldytos	400gr	30-35
Porai	švieži	500gr	35-40
Paprika	šviežia	250gr	20-25
Žirneliai ryžių inde	švieži	300gr	50-55
	šaldyti	300gr	50-55
Maži baltieji svogūnai	švieži	250gr	15-20
Bulvės	šviežios	600gr	40-45
Cukinija	šviežia	600gr	30-35
Saldieji kukurūzai	švieži – nesmulkinti	500gr	35-40
Baklažanai	švieži	600gr	20-25
<b>Vaisiai</b>			
<b>Produktas</b>	<b>Tipas</b>	<b>Kiekis</b>	<b>Virimo trukmė (min.)</b>
Kriaušės	šviežios	4	30-35
Bananai	švieži	4	15-20
Persikai	švieži	4	15-20
Obuoliai	švieži	4	15-20

## Žuvis - Moliuskai

Produktas	Tipas	Kiekis	Virimo trukmė (min.)
Žuvies filė	šviežia	350gr	10-15
	šaldyta	400gr	15-20
Nesmulkinta žuvis	šviežia	600gr	30-35
Midijos	šviežios	1kg	20-25
Ledjūrio menkės gabalas	šviežia	300gr	15-20
Krevetės	šviežios	200gr	20-25
Šukutės su kiautu	šviežios	100gr	20-25
Lašiša	šviežia	550gr	15-20

## Mėsa - Paukštiena

Produktas	Tipas	Kiekis	Virimo trukmė (min.)
Vištienos šlaunelės	šviežios- nesmulkintos	4	35-40
Vištienos eskalopas	šviežias	450gr	20-25
Kalakutienos eskalopas	-	400gr	20-25
Kiaulienos filė	-	600gr	35-40
Dešrelės	-	6	20-25
Jautienos paštetas	šaldytas	8	20-25
	šviežias	8	15-20

## Kiaušiniai

Produktas	Tipas	Kiekis	Virimo trukmė (min.)
Kietai virti kiaušiniai	-	6	20-25

## Ryžiai – Makaronai - Javai

Produktas	Tipas	Kiekis	Virimo trukmė (min.)
Baltieji ilgagrūdžiai ryžiai	125g	200ml	30-35
Apvirti ir išdžiovinti kviečiai	125g	200ml	15-20
Javai	125g	300ml	40-45



# Valymas ir priežiūra

## Prietaiso valymas

---

- Panaudojus prietaisą išjungti iš elektros tinklo.
- Prieš valant leisti jam visiškai ataušti.
- Patikrinti, ar prietaisas pakankamai ataušo prieš išpilant skysčio surinktuvo ir vandens indo turinį.
- Išplauti visas nuimamas dalis šiltu vandeniu ir indų plovikliu, išskalauti ir iššluostyti.
- Visas dalis, išskyrus elektrinį pagrindą, galima plauti indaplovėje.

Kad neatsirastų dėmių, šias dalis reikia valyti dažnai ir iš karto po naudojimo.

**Nemerkti į vandenį elektrinio pagrindo.**

**Nenaudoti šveičiamųjų valymo priemonių.**

---

## Susikaupusių kalkių šalinimas

LT

Kad prietaisas veiktų optimaliausiai, susikaupusias kalkes reikia šalinti jį panaudojus 8 kartus. Tai atliekama taip:

- išimti skysčio surinktuvą;
- į vandens indą įpilti 1 l vandens;
- įpilti 2 stiklinės (arba maždaug 300 ml) baltojo acto;
- palikti per naktį šalta;
- kelis kartus išskalauti vandens indą šiltu vandeniu.

## Krepšelių ir nuimamų tinklelių laikymas

(priklausomai nuo modelio)

---

- Išvalius visas dalis, laikyti prietaisą taip:
- skysčio surinktuvą įdėti į vandens indą. Ryžių indą galima apversti ir uždėti ant skysčio surinktuvo - **Fig. 16**.
- įdėti garinimo krepšelį Nr. 1 į garinimo krepšelį Nr. 2 - **Fig. 17 (priklausomai nuo modelio)**.
- užvožti abu krepšelius ant pagrindo - **Fig. 18 (priklausomai nuo modelio)**.

- Vieną ant kito sudėti tinklę Nr. 1 ir tinklę Nr. 2. Sudėti tinklelius ant pagrindo - **Fig. 19 (priklausomai nuo modelio)**.
- Ant viršaus užvožti dangtį - Fig. 20.

## Techninių gedimų šalinimo rekomendacijos

- Prietaiso neišrinkti, jeigu prietaisas nebeveikia, vežkite jį į mūsų patvirtintus priežiūros centrus remontui.

Gedimas	Priežastis	Sprendimas
<b>Oranžinė indikatoriaus lemputė neužsidega.</b>	Nenustatytas laikmatis.	Įjungti prietaisą į elektros tinklą ir nustatyti laikmatį.
	Baigėsi virimo laikas.	Baigus virti, lemputė automatiškai išsijungia.
	Sugadintos dalys.	Susisiekti su mūsų priežiūros po pardavimo tarnyba.
<b>Oranžinė indikatoriaus lemputė užsidega, tačiau prietaisas nešyla.</b>	Kaitinamojo elemento gedimas.	Susisiekti su mūsų priežiūros po pardavimo tarnyba.
<b>Užstringa laikmatis.</b>	Nustatyta per trumpa virimo trukmė.	Jeigu virimo trukmė trumpesnė negu 15 min., pasukti laikmatį bent iki 30 min. ir atsukti jį atgal iki reikiamos virimo trukmės.
<b>Iš pagrindo teka vanduo.</b>	Prateka kaitinamasis elementas.	Susisiekti su mūsų priežiūros po pardavimo tarnyba.
<b>Maistą virti reikia ilgiau negu paprastai.</b>	Ant kaitinamojo elemento susikaupė kalkės.	Pašalinti ant kaitinamojo elemento susikaupusias kalkes.
<b>Per prietaiso kraštus veržiasi garai.</b>	Krepšeliai ir (arba) tinkleliai netinkamai įstatyti.	Patikrinti, ar krepšeliai ir (arba) tinkleliai tinkamai ir tinkama tvarka įstatyti.
	Atsidarė po skysčių surinktųvų esantis vandens papildymo stalčius.	Patikrinti padėtį.

## Описание

---

1. Капак
2. Кошница за готвене на пара № 2
3. Подвижна решетка № 2 (според модела)
4. Кошница за готвене на пара № 1
5. Подвижна решетка № 1 и вграден носач за яйца (според модела)
6. Тавичка за събиране на соса
7. Чекмедже за доливане на вода
8. Нагревател
9. Резервоар за вода
10. База
11. Прозорче за ниво на водата
12. Максимално ниво на водата
13. Таймер
14. Оранжев индикатор „Вкл.“
15. Щепсел

## Подготовка

### Преди използване

---

- Почистете резервоара за вода, като го избършете с влажна неабразивна гъба – **Fig. 1.**
- Измийте всички подвижни части с топла вода и препарат за съдове, изплакнете и подсушете.

**Не потапяйте електрическата база – Fig. 2.**

### Подготовка на уреда за готвене на пара

- Поставете базата на стабилна повърхност.

### Пълнене на резервоара с вода

---

- Има два начина за пълнене на резервоара с вода:
  - А. Налейте вода направо в резервоара до максималното ниво – **Fig. 3-A.**
  - Б. Отворете чекмеджето за доливане на вода и долейте до максималното ниво – **Fig. 3-B.**
- Поставете тавичката за събиране на соса под резервоара и проверете дали е здраво закрепена.
- Сменяйте водата при всяко използване..

**Махнете всички предмети, които може да се повредят от парата.**  
**Не използвайте подправки или течност, различна от вода, в резервоара.**  
**Проверете дали има достатъчно вода в резервоара, преди да включите уреда.**

## Поставяне на подвижните решетки и кошниците (сперед модела)

---

Можете да използвате уреда с кошница 1 или 2 според нуждите.

Поставяйте кошниците в правилния ред.

За да постигнете най-добри резултати, не препълвайте кошниците с хранителни продукти.

- В кошниците има решетки, които могат да се махат за увеличаване на площта за готвене или за готвене на обемисти продукти.
- Задължително сложете решетка № 1 върху тавичката за събиране на соса
- Над нея поставете кошница № 1
- После сложете решетка № 2
- След това сложете кошница № 2
- Сложете капака (капакът пасва на всички кошници).

**За готвене на обемисти продукти:**

- Махнете решетка № 2
- Сложете кошница № 2 направо върху кошница № 1
- Поставете храната вътре – Fig. 5.
- Сложете капака.

## Готвене на пара

### Задаване на време за готвене

---

- Включете уреда в контакта.
- Задайте желаното време на таймера – Fig. 6 (вижте таблиците за времето за приготвяне).
- Оранжевият индикатор светва.
- Готвенето на пара е започнало.

**Ако времето за приготвяне е по-малко от 15 минути, поставете таймера на 30 минути и после го върнете на желаното време.**

**Уредът трябва да е включен в контакта, за да може да се настрои таймерът.**

### За готвене на ориз:

---

- Налейте вода и сложете ориза в купата за ориз.
- Поставете купата за ориз в кошницата за готвене на пара – Fig. 7.
- Задайте нужното време на таймера (вижте таблиците за времето за приготвяне).

## Варене на яйца: \_\_\_\_\_

- Поставете яйцата във вградените носачи за яйца – Fig. 8.
- Задайте нужното време на таймера (вижте таблиците за времето за приготвяне).

**Ако водата свърши, уредът няма да произвежда пара и ще спре да приготвя храната.**

## По време на готвене

- Проверете нивото на водата, като погледнете през прозорчето.
- Ако е необходимо, долейте вода през чекмеджето за доливане – Fig.9.

**Не отваряйте капака по време на готвене – Fig. 10. Също така, внимавайте да не запушите отвора за пара на капака – Fig. 11.**

**Не поставяйте капака изправен, за да не се деформира – Fig. 12.**

## След приключване на готвенето \_\_\_\_\_

- Уредът се изключва автоматично.
- Таймерът подава звуков сигнал, а индикаторът за работа изгасва.
- За да изключите уреда, преди да е изтекло зададеното време, завъртете таймера до положение „Изкл.“.

## Претопляне

- Можете да претопляте храна

## Изваждане на храната от кошниците за готвене на пара \_\_\_\_\_

- Махнете капака, като го държите за ръкохватката – Fig. 13.
- Извадете кошница № 2, решетка № 2 и накрая кошница за готвене на пара № 1 – Fig. 14.
- Извадете храната, като използвате готварска ръкавица – Fig. 15.

**Използвайте готварски ръкавици, когато докосвате кошниците, ръкохватката, базата и капака – Fig. 15.**

**Не се препоръчва използването на метални прибори за изваждане на храната.**

**Уверете се, че тавичката за събиране на соса е изстинала достатъчно, преди да я извадите.**

- Изключете уреда от контакта.
- Изчакайте да изстине напълно, преди да го почиствате.

## Таблицы за времето за приготвяне

Времето за приготвяне е посочено ориентировъчно за готвене в долната кошница. То може да се различава в зависимост от размерите на продуктите, разстоянието между тях, количеството продукти, използването на друга кошница и личните предпочитания. Задайте времето за приготвяне според количеството използвани продукти. Също така, времето трябва да се удължи, когато се готви на пара с повече от една кошница.

Продукти с различно време за приготвяне: поставете продуктите, за които е необходимо най-много време, в долната кошница. По време на готвенето добавете втората кошница, в която са продуктите, за които е необходимо по-малко време.

**Използвайте готварски ръкавици, когато вдигате кошниците и капака по време на готвене.**

## Време за приготвяне в кошница № 1

### Зеленчуци

Продукт	Вид	Количество	Време за приготвяне (мин.)
Артишок	пресен	1	45-55
Аспержи	пресни	550gr	30-35
Броколи	пресни	500gr	30-35
	замразени	400gr	25-31
Моркови (нарязани на тънко 3 mm)	пресен	300gr	20-25
Гъби	пресен	500gr	20-25
Зеле (парчета по 80 g)	пресен	600gr	25-30
Карфиол	пресен	1 средна глава	30-35
Спанак	пресен	300gr	15-20
	замразен	300gr	15-20
Зелен фасул	пресен	400gr	15-21
Градински фасул с червени цветове	пресен	450gr	35-40
	замразен	400gr	30-35
Праз	пресен	500gr	35-40
Чушки	пресен	250gr	20-25
Обикновен грах в купата за ориз	пресен	300gr	50-55
	замразен	300gr	50-55
Пресен лук – глави	пресни	250gr	15-20
Картофи	пресни	600gr	40-45
Тиквички	пресни	600gr	30-35
Сладка царевица	прясна – цяла	500gr	35-40
Патладжан	пресен	600gr	20-25

### Плодове

Продукт	Вид	Количество	Време за приготвяне (мин.)
Круши	пресни	4	30-35
Банани	пресни	4	15-20
Праскови	пресни	4	15-20
Ябълки	пресни	4	15-20

## Риба – миди

Продукт	Вид	Количество	Време за приготвяне (мин.)
Филе от риба	прясно	350gr	10-15
	замразено	400gr	15-20
Цяла риба	прясна	600gr	30-35
Черни миди	пресни	1kg	20-25
Стек от треска	пресен	300gr	15-20
Скариди	пресни	200gr	20-25
Миди Сен Жак	пресни	100gr	20-25
Сьомга	прясна	550gr	15-20

## Месо – Птици

Продукт	Вид	Количество	Време за приготвяне (мин.)
Пилешки бут	пресен – цял	4	35-40
Пилешка пържола	пресен	450gr	20-25
Пуешка пържола	-	400gr	20-25
Свинско филе	-	600gr	35-40
Колбаси	-	6	20-25
Банички с говеждо месо	замразени	8	20-25
	пресни	8	15-20

## Яйца

Продукт	Вид	Количество	Време за приготвяне (мин.)
Твърдо сварени яйца	-	6	20-25

## Ориз – Паста – Зърнени

Продукт	Вид	Количество	Време за приготвяне (мин.)
Бял дългозърнест ориз	125g	200ml	30-35
Булгур	125g	200ml	15-20
Зърнени	125g	300ml	40-45



# Почистване и поддръжка

## Почистване на уреда

---

- Изключете уреда от контакта след използване.
- Изчакайте да изстине напълно, преди да го почиствате.
- Уверете се, че е изстинал достатъчно, преди да изпразвате тавичката за събиране на соса и резервоара за вода.
- Измийте всички подвижни части с топла вода и препарат за съдове; изплакнете и подсушете.
- Всички части, с изключение на електрическата база, могат да се мият в съдомиялна машина.

За да не се появят петна, почиствайте тези части често и винаги непосредствено след използване.

**Не потапяйте електрическата база във вода.**

**Не използвайте абразивни почистващи препарати.**

---

## Почистване на уреда от котлен камък

За оптимална работа на уреда почиствайте натрупания котлен камък на всеки 8 използвания.

За целта:

- Махнете тавичката за събиране на соса.
- Налейте 1 l вода в резервоара.
- Добавете 2 чаши (около 300 ml) бял оцет.
- Оставете да действа на студено цялата нощ.
- Изплакнете резервоара за вода няколко пъти с топла вода.

## Съхранение на кошниците и подвижните решетки (според модела)

---

- След като почистите частите, съхранявайте уреда, както следва:
- Поставете тавичката за събиране на соса в резервоара за вода. Купата за ориз можете да обърнете върху тавичката за събиране на сос – **Fig. 16**.
- Сложете кошницата за готвене на пара № 1 в кошница № 2 – **Fig. 17 (според модела)**.

- Обърнете двете кошници върху базата – **Fig. 18** (според модела).
- Сложете една върху друга решетки № 1 и № 2. Поставете решетките върху базата – **Fig. 19** (според модела).
- Най-отгоре сложете капака – **Fig. 20**.

## Откриване и отстраняване на повреди

- Не разглобявайте уреда. Ако той престане да работи, го занесете в някой от нашите упълномощени сервиси за ремонт.

Повреда	Причина	Решение
<b>Оранжевият индикатор не светва.</b>	Не е зададено време на таймера.	Включете уреда в контакта и завъртете таймера.
	Готвенето е приключило.	Когато готвенето приключи, индикаторът изгасва автоматично.
	Повредени части.	Обърнете се към сервиз.
<b>Оранжевият индикатор светва, но уредът не нагрива.</b>	Повреда в нагревателя.	Обърнете се към сервиз.
<b>Таймерът е блокиран.</b>	Зададено е кратко време за готвене.	Ако времето за приготвяне е под 15 минути, завъртете таймера поне до 30 минути и после го върнете до желаното време
<b>От базата тече вода.</b>	Теч от нагревателя.	Обърнете се към сервиз.
<b>Продуктите трябва да се готвят по-дълго от обичайното</b>	Има натрупване на котлен камък по нагревателя.	Отстранете котления камък от нагревателя.
<b>От страните на уреда излиза пара</b>	Кошниците и решетките не са сглобени правилно.	Проверете дали кошниците и решетките са сглобени в правилния ред.
	тавичката за събиране на соса.	положение е.

## Descriere

---

1. Capac
2. Coș pentru gătit cu aburi nr.2
3. Separator detașabil nr. 2 (în funcție de model)
4. Coș pentru gătit cu aburi nr. 1
5. Separator detașabil nr. 1 cu suport integrat pentru ouă (în funcție de model)
6. Colector pentru suc
7. Orificiu extern de alimentare cu apă
8. Element de încălzire
9. Recipient pentru apă
10. Bază
11. Nivel vizibil al apei
12. Nivel maxim al apei
13. Temporizator
14. Led indicator funcționare de culoare portocalie
15. Ștecher

## Pregătire

### Înainte de utilizare

---

- Ștergeți cu un burete umed, neabraziv pentru a curăța rezervorul pentru apă - **Fig. 1.**
- Spălați toate părțile detașabile cu apă caldă și cu lichid de spălare, clătiți și ștergeți bine.

**Nu introduceți în apă baza aparatului - Fig. 2.**

### Pregătirea aparatului de gătit cu aburi

- Așezați baza aparatului pe o suprafață stabilă.

RO

### Umplerea recipientului pentru apă

---

- Există două modalități de umplere a recipientului pentru apă:
  - A. Turnați apa direct în recipientul aferent până la nivelul maxim - **Fig. 3-A.**
  - B. Deschideți orificiul pentru alimentare cu apă și turnați apă până la nivelul maxim - **Fig. 3-B.**
- Montați colectorul pentru suc pe rezervor asigurându-vă că este fixat în poziție.
- De fiecare dată când utilizați aparatul, folosiți apă proaspătă.

**Îndepărtați orice ambalaj care se poate deteriora în cazul expunerii la abur.**

**Nu utilizați nici un fel de condimente sau alte lichide în afară de apă.**

**Înainte de a porni aparatul, asigurați-vă că există apă în recipientul aferent.**

## Poziționarea separatoarelor detașabile și a coșurilor (în funcție de model)

---

**Puteți utiliza aparatul cu 1 sau 2 coșuri, după caz.**

**Așezați coșurile în ordinea corectă.**

**Pentru rezultate optime, nu așezați prea multe alimente în coșuri.**

- Coșurile sunt prevăzute cu separatoare care pot fi îndepărtate pentru a obține o suprafață mai mare de gătit sau pentru a putea prepara alimente mai mari.

- Așezați întotdeauna separatorul nr. 1 pe colectorul pentru suc

- Iar apoi așezați coșul nr. 1

- După aceea așezați separatorul nr. 2

- Iar deasupra acestuia, coșul nr. 2

- Puneți capacul (capacul este compatibil cu ambele coșuri).

**Pentru a găti alimente mai mari:**

- Îndepărtați separatorul nr. 2

- Așezați coșul nr. 2 direct pe coșul nr. 1

- Așezați alimentele în interior - **Fig. 5.**

- Puneți capacul.

## Gătirea cu aburi

### Alegeți intervalul de gătit

---

- Conectați aparatul la sursa de alimentare.
- Setați temporizatorul pentru intervalul recomandat - **Fig. 6** (consultați tabelul cu intervalele de timp pentru gătit).
- Se aprinde ledul indicator de culoare portocalie.
- Începe procesul de gătit cu aburi.

**Pentru intervale de gătit sub 15 min, setați temporizatorul la 30 min, iar apoi deplasați-l înapoi spre intervalul de timp dorit.**

**Pentru a seta temporizatorul, aparatul trebuie să fie conectat la sursa de alimentare electrică.**

### Pentru a găti orez:

- Turnați apă și orez în recipientul pentru orez.
- Așezați recipientul cu orez în coșul de gătit cu aburi - **Fig. 7.**
- Setați temporizatorul la intervalul recomandat (consultați tabelul cu intervalele de timp pentru gătit).

## Pentru a fierbe ouă

---

- Așezați ouăle în suportul integrat destinat ouălor - **Fig. 8.**
- Setați temporizatorul la intervalul de timp recomandat (consultați tabelul cu intervalele de timp pentru gătit).

**Dacă nu există destulă apă, aparatul nu va produce abur și nu va mai continua să gătească alimentele.**

## În timpul preparării

- Verificați nivelul apei urmărind nivelul vizibil al apei.
- Dacă este necesar, adăugați apă prin orificiul de alimentare cu apă - **Fig.9.**

**În timpul preparării, nu ridicați capacul de reze recipientul de gătit - Fig. 10. De asemenea, nu blocați orificiul de ieșire a aburului de pe capac - Fig. 11.**

**Pentru a evita deformarea, nu așezați capacul pe verticală - Fig. 12.**

## La sfârșitul preparării

---

- Aparatul se oprește în mod automat.
- Temporizatorul emite un semnal sonor iar ledul indicator se stinge.
- Pentru a opri aparatul înainte de expirarea timpului setat de gătire, treceți temporizatorul în poziția de dezactivare.

## Reîncălzire

- Puteți reîncălzi mâncarea.

## Îndepărtarea alimentelor din coșurile de gătit cu aburi

---

- Îndepărtați capacul, ținând numai de mâner - **Fig. 13.**
- Îndepărtați coșul pentru gătit cu aburi nr. 2, separatorul nr. 2 și coșul pentru gătit nr. 1 - **Fig. 14.**
- Îndepărtați alimentele cu ajutorul mănușilor de cuptor - **Fig. 15.**

**Utilizați mănușile pentru a manevra coșurile, mânerul, bazele recipientelor și capacul - Fig. 15.**

**Nu se recomandă utilizarea de accesorii metalice pentru ridicarea alimentelor din recipientul de gătit.**

**Lăsați colectorul pentru suc să se răcească suficient înainte de a-l îndepărta.**

- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare.
- Lăsați-l să se răcească complet înainte de a-l curăța.

## Tabelul intervalelor de timp pentru gătit

Intervalele de timp pentru gătit sunt oferite sub forma unui ghid pentru prepararea alimentelor pe coșul inferior. Acestea pot varia în funcție de dimensiunile alimentelor, spațiul dintre bucățile de alimente, cantitatea acestora, utilizarea unui coș diferit sau preferințele individuale. Reglați intervalele de timp pentru gătit în funcție de cantitatea de alimente din aparat. Intervalele de gătit trebuie să fie de asemenea mărite atunci când utilizați minim două coșuri pentru prepararea mâncării.

Pentru alimente cu diferite intervale de gătit: așezați produsele ce necesită cel mai lung interval de gătit în coșul inferior. În timpul gătitului, adăugați cel de-al doilea coș cu alimentele care necesită un interval de gătit mai redus.

**Utilizați mănuși pentru cuptor pentru a manipula coșurile și capacul în timpul gătitului.**

## Intervale de gătit utilizând coșul nr. 1

<b>Legume</b>			
<b>Aliment</b>	<b>Tip</b>	<b>Cantitate</b>	<b>Interval de gătit (min)</b>
Anghinare	Proaspete	1	45-55
Sparanghel	Proaspăt	550gr	30-35
Broccoli	Proaspăt	500gr	30-35
	Congelat	400gr	25-31
Morcovi (tăiați subțire, 3 mm)	Proaspeți	300gr	20-25
Ciuperci	Proaspete	500gr	20-25
Varză (bucăți de 80 g)	Proaspătă	600gr	25-30
Conopidă	Proaspătă	1 de dimensiune medie	30-35
Spanac	Proaspăt	300gr	15-20
	Congelat	300gr	15-20
Fasole flageolet	Proaspătă	400gr	15-21
Fasole verde	Proaspătă	450gr	35-40
	Congelată	400gr	30-35
Praz	Proaspăt	500gr	35-40
Ardei gras	Proaspăt	250gr	20-25
Fasole verde în recipientul pentru orez	Proaspătă	300gr	50-55
	Congelată	300gr	50-55
Ceapă albă de mici dimensiuni	Proaspătă	250gr	15-20
Cartofi	Proaspeți	600gr	40-45
Dovlecei	Proaspeți	600gr	30-35
Porumb dulce	Proaspăt – întreg	500gr	35-40
Vinete	Proaspete	600gr	20-25
<b>Fructe</b>			
<b>Aliment</b>	<b>Tip</b>	<b>Cantitate</b>	<b>Interval de gătit (min)</b>
Pere	Proaspete	4	30-35
Banane	Proaspete	4	15-20
Piersici	Proaspete	4	15-20
Mere	Proaspete	4	15-20

## Pește - fructe de mare

Aliment	Tip	Cantitate	Interval de gătit (min)
File de pește	Proaspăt	350gr	10-15
	Congelat	400gr	15-20
Pește întreg	Proaspăt	600gr	30-35
Midii	Proaspete	1kg	20-25
Cod negru	Proaspăt	300gr	15-20
Creveți	Proaspeți	200gr	20-25
Scoici	Proaspete	100gr	20-25
Somon	Proaspăt	550gr	15-20

## Carne - Pasăre

Aliment	Tip	Cantitate	Interval de gătit (min)
Pulpe de pui	Proaspete – întregi	4	35-40
Escalop de pui	Proaspăt	450gr	20-25
Escalop de curcan	-	400gr	20-25
File de porc	-	600gr	35-40
Cârnăciori	-	6	20-25
Pateuri cu carne de vită	Congelate	8	20-25
	Proaspete	8	15-20

## Ouă

Aliment	Tip	Cantitate	Interval de gătit (min)
Ouă fierte tari	-	6	20-25

## Orez – Paste - Cereale

Aliment	Tip	Cantitate	Interval de gătit (min)
Orez alb cu boabe lungi	125g	200ml	30-35
Bulgur	125g	200ml	15-20
Cereale	125g	300ml	40-45



# Curățare și întreținere

## Curățarea aparatului

---

- După utilizare, deconectați aparatul de la sursa de alimentare electrică.
- Lăsați-l să se răcească complet înainte de a-l curăța.
- Asigurați-vă că aparatul s-a răcit destul înainte de a goli colectorul de suc și rezervorul cu apă.
- Spălați piesele demontabile cu apă caldă și lichid de spălat vase, clătiți-le și ștergeți-le bine.
- Toate componentele pot fi spălate în mașina de spălat vase, cu excepția bazei aparatului.
- Pentru a evita apariția de pete, curățați componentele frecvent și imediat după fiecare utilizare.

**Nu introduceți în apă baza aparatului.**

**Nu utilizați produse de curățare abrazive.**

## Îndepărtarea depunerilor de calcar de pe aparat

Pentru asigurarea unei funcționări optime a aparatului dumneavoastră, îndepărtați acumulările de calcar după fiecare 8 utilizări. În acest sens:

- Îndepărtați colectorul de suc.
- Turnați 1 l de apă în rezervorul aferent.
- Adăugați 2 pahare (aprox. 300 ml) de oțet alb.
- Lăsați să acționeze peste noapte în aparatul pornit.
- Clătiți de mai multe ori partea interioară a rezervorului pentru apă cu apă caldă

## Depozitarea coșurilor și separatoarelor detașabile (în funcție de model)

---

- După curățarea tuturor componentelor, depozitați aparatul după cum urmează:
- Așezați colectorul pentru suc pe rezervorul pentru apă. Recipientul pentru orez poate fi întors invers, așezându-l pe colectorul pentru suc - **Fig. 16**.
- Așezați coșul nr. 1 în interiorul coșului nr. 2 - **Fig. 17 (în funcție de model)**.

- Întoarceți cele două coșuri invers, așezându-le pe baza aparatului - **Fig. 18 (în funcție de model)**.
- Așezați deasupra separatorul nr. 1, iar apoi pe cel cu nr. 2. Așezați separatoarele pe baza aparatului - **Fig. 19 (în funcție de model)**.
- Așezați la final capacul - **Fig. 20**.

## Ghid tehnic de depanare

- Nu dezasamblați aparatul în cazul în care acesta nu mai funcționează. Pentru reparații, apelați la unul dintre centre noastre de service aprobate.

Problemă	Cauză	Soluție
<b>Ledul indicator portocaliu nu se aprinde.</b>	Nu a fost setat temporizatorul.	Conectați aparatul la sursa de alimentare și setați temporizatorul.
	S-a finalizat ciclul de gătit.	Ledul se stinge automat la finalul intervalului de gătit.
	Componentele sunt deteriorate.	Contactați departamentul nostru de servicii post-vânzare.
<b>Ledul indicator portocaliu se aprinde, însă aparatul nu se încălzește.</b>	Defecțiune la nivelul elementului de încălzire.	Contactați departamentul nostru de servicii post-vânzare.
<b>Temporizatorul se blochează.</b>	Intervalul de timp pentru gătit este setat la o valoare redusă.	Pentru un interval de gătit sub 15 min, deplasați butonul până la cel puțin 30 min și apoi aduceți butonul la intervalul necesar pentru gătit.
<b>Scurgeri de apă de la nivelul bazei aparatului.</b>	Scurgerile provin de la elementul de încălzire.	Contactați departamentul nostru de servicii post-vânzare
<b>Intervalul de timp necesar pentru gătitul alimentelor este mai lung decât de obicei.</b>	Pe elementul de încălzire există depuneri de calcar.	Îndepărtați acumulările de calcar de pe elementul de încălzire.
<b>Prin părțile laterale ale aparatului iese abur.</b>	Coșurile/separatoarele nu au fost asamblate în mod corespunzător.	Asigurați-vă că separatoarele/coșurile sunt asamblate în mod corespunzător și în ordinea corectă.
	Orificiul de umplere cu apă aflat sub colectorul de suc este deschis.	Verificați poziția acestuia.

## Opis

---

- |   |                                     |
|---|-------------------------------------|
| 1. Poklopac   | 8. Grejač                           |
| 2. Posuda za kuvanje na pari br.2   | 9. Rezervoar za vodu                |
| 3. Rešetka koja se vadi br.2 (u zavisnosti od modela)                         | 10. Ploča                           |
| 4. Posuda za kuvanje na pari br.1   | 11. Prozorčić za proveru nivoa vode |
| 5. Rešetka koja se vadi br.1 i ugrađen držač za jaja (u zavisnosti od modela) | 12. Maksimalni nivo vode            |
| 6. Deo za sakupljanje sokova  | 13. Tajmer                          |
| 7. Odeljak za dopunjavanje vode   | 14. Narandžasta lampica za rad      |
|   | 15. Utikač                          |

## Priprema

### Pre upotrebe

---

- Obrišite rezervoar za vodu vlažnim, neabrazivnim sunđerom - **Slika 1**.
- Operite sve delove koji se skidaju toplom vodom i deterdžendom za pranje sudova, zatim ih isperite i obrišite.

**Nemojte prati pod vodom električnu ploču - Slika 2.**

### Priprema aparata za kuvanje na pari

- Postavite ploču na stabilnu površinu.

### Punjenje rezervoara za vodu

---

- Rezervoar za vodu se može napuniti na dva načina:
  - A. Sipajte vodu direktno u rezervoar do maksimalnog nivoa - **Slika 3-A**.
  - B. Otvorite odeljak za dopunjavanje vode i sipajte vodu do maksimalnog nivoa - **Slika 3-B**.
- Spojte deo za sakupljanje sokova sa rezervoarom i proverite da li dobro stoji na mestu.
- Koristite svežu vodu prilikom svake upotrebe.

**Uklonite sve predmete koje bi para mogla da oštetiti.**

**Nemojte koristiti začine niti bilo koju drugu tečnost osim vode u rezervoaru.**

**Proverite da li ima vode u rezervoaru pre no što uključite aparat.**

## Postavljanje rešetki i posuda (u zavisnosti od modela)

---

**U zavisnosti od potrebe, možete koristiti samo 1 posudu prilikom pripreme hrane u aparatu.**

**Postavite posude pravilnim redom.**

**Priprema će biti uspješnija ako ne stavljate previše hrane u posude.**

- Posude poseduju rešetke koje se mogu ukloniti da bi se dobio veći prostor za kuvanje ili da bi se pripremili veći komadi hrane.
- Rešetku br.1 uvek postavljajte na deo za sakupljanje sokova.
- Zatim postavite posudu br.1.
- Potom rešetku br.2.
- Na nju postavite posudu br.2.
- Poklopite poklopcem (poklopac odgovara svim posudama).

**Da biste pripremili veće komade hrane:**

- Skinite rešetku br.2.
- Postavite posudu br.2 direktno na posudu br.1.
- Stavite hranu unutra - **Slika 5.**
- Poklopite poklopcem.

## Kuvanje na pari

### Podేశavanje vremena kuvanja

---

- Uključite aparat u struju.
- Podesite tajmer na preporučeno vreme - **Slika 6** (pogledajte spisak vremena kuvanja).
- Narandžasta lampica se uključuje.
- Kuvanje na pari je počelo.

**Za kuvanje koje je kraće od 15 minuta, okrenite tajmer na 30 minuta, pa ga onda vratite unazad na željeno vreme.**

**Aparat mora biti uključen u struju da bi se podesio tajmer.**

### Kuvanje pirinča:

- Sipajte vodu i pirinač u činiju za pirinač.
- Postavite činiju za pirinač u posudu za kuvanje na pari - **Slika 7.**
- Podesite tajmer na preporučeno vreme (pogledajte spisak vremena kuvanja).

## Kuvanje jaja: \_\_\_\_\_

- Stavite jaja u postojeće držače za jaja - **Slika 8.**
- Podesite tajmer na preporučeno vreme (pogledajte spisak vremena kuvanja).

**Ako nema vode, aparat neće proizvesti paru i hrana se više neće kuvati.**

## Tokom kuvanja

- Proverite nivo vode tako što ćete pogledati u prozorčić za proveru nivoa vode
- Ukoliko je potrebno, dolijte vodu kroz odeljak za dopunjavanje vode – **Slika 9.**

**Tokom kuvanja, poklopac ne smete otklapati - Slika 10. Takođe, vodite računa da ne zapušite izlaz za paru na poklopcu. Slika 11**

**Ne postavljajte poklopac uspravno jer može doći do deformacije - Slika 12.**

## Na kraju kuvanja \_\_\_\_\_

- Aparat se automatski isključuje.
- Tajmer se oglašava zvučnim signalom i lampica se isključuje.
- Da biste isključili aparat pre kraja podešenog vremena kuvanja, okrenite tajmer do pozicije Off.

## Podgrevanje

- Možete da podgrevate hranu.

## Vađenje hrane iz posuda za kuvanje na pari \_\_\_\_\_

- Sklonite poklopac držeći ga za ručku - **Slika 13.**
- Izvadite posudu br.2, rešetku br.2 i posudu br.1 - **Slika 14.**
- Izvadite hranu koristeći rukavice za rernu - **Slika 15.**

**Koristite rukavice za rernu prilikom skidanja posuda, rešetki i poklopca – Slika 15.**

**Ne preporučuje se upotreba metalnog pribora za vađenje hrane.**

**Proverite da li se deo za sakupljanje sokova dovoljno ohladio pre no što ga izvadite.**

- Isključite aparat iz struje.
- Ostavite ga da se skroz ohladi pre pranja delova.

## Spisak vremena kuvanja

Potrebno vreme za kuvanje ovde je dato kao smernica na osnovu kuvanja u donjoj posudi. Ono može da se menja u zavisnosti od veličine komada hrane, prostora između hrane, količine hrane, zatim od toga koliko se posuda koristi i od ličnog ukusa. Podesite vreme kuvanja u skladu sa količinom hrane koju pripremate. Vreme kuvanja se povećava ako se koristi više od jedne posude za pripremu hrane na pari.

Hrana čija priprema zahteva različito vreme: stavite hranu koja zahteva dužu pripremu u donju posudu. Tokom kuvanja, dodajte drugu posudu sa hranom koja zahteva kraće vreme pripreme.

**Koristite rukavice za rernu kad rukujete posudama i poklopcem tokom kuvanja.**

## Vreme kuvanja u posudi br.1

<b>Povrće</b>			
<b>Hrana</b>	<b>Vrsta</b>	<b>Količina</b>	<b>Vreme kuvanja (min)</b>
Artičoke	sveže	1	45-55
Špargle	sveže	550gr	30-35
Brokoli	sveži	500gr	30-35
	smrznuti	400gr	25-31
Šargarepe (tanko isečene na 3 mm)	sveže	300gr	20-25
Pečurke	sveže	500gr	20-25
Kupus (četvrtine od 80 g)	svež	600gr	25-30
Karfiol	svež	1 prosečne veličine	30-35
Spanać	svež	300gr	15-20
	smrznut	300gr	15-20
Pasulj	svež	400gr	15-21
Boranija	sveža	450gr	35-40
	smrznuta	400gr	30-35
Praziluk	svež	500gr	35-40
Paprike	sveže	250gr	20-25
Grašak u činiji za pirinač	svež	300gr	50-55
	smrznut	300gr	50-55
Male glavice luka srebrenca	svež	250gr	15-20
Krompiri	sveži	600gr	40-45
Tikvice	sveže	600gr	30-35
Kukuruz šećerac	svež – ceo	500gr	35-40
Plavi patlidžan	svež	600gr	20-25
<b>Voće</b>			
<b>Hrana</b>	<b>Vrsta</b>	<b>Količina</b>	<b>Vreme kuvanja (min)</b>
Kruške	sveže	4	30-35
Banane	sveže	4	15-20
Breskve	sveže	4	15-20
Jabuke	sveže	4	15-20

## Riba – Morski plodovi

Hrana	Vrsta	Količina	Vreme kuvanja (min)
Filet ribe	svež	350gr	10-15
	smrznut	400gr	15-20
Cela riba	sveža	600gr	30-35
Dagnje	sveže	1kg	20-25
Odrezak crnog bakalara	svež	300gr	15-20
Škampi	sveži	200gr	20-25
Školjke	sveže	100gr	20-25
Losos	svež	550gr	15-20

## Meso

Hrana	Vrsta	Količina	Vreme kuvanja (min)
Pileći bataci	sveži – celi	4	35-40
Pileći file	svež	450gr	20-25
Ćureći file	-	400gr	20-25
Svinjski file	-	600gr	35-40
Kobasice	-	6	20-25
Goveđe pljeskavice	smrznute	8	20-25
	sveže	8	15-20

## Jaja

Hrana	Vrsta	Količina	Vreme kuvanja (min)
Tvrdo kuvana jaja	-	6	20-25

## Rice - Pasta- Grains

Hrana	Vrsta	Količina	Vreme kuvanja (min)
Beli pirinač dugog zrna	125g	200ml	30-35
Bulgur	125g	200ml	15-20
Žitarice	125g	300ml	40-45



# Pranje i održavanje

## Pranje aparata

---

- Isključite aparat iz struje nakon upotrebe.
- Ostavite ga da se skroz ohladi pre pranja delova.
- Proverite da li se aparat dovoljno ohladio pre no što ispraznite deo za sakupljanje sokova i rezervoar za vodu.
- Operite sve delove koji se skidaju toplom vodom i deterđentom za pranje sudova, zatim ih isperite i obrišite.
- Svi delovi osim električne ploče mogu da se peru u mašini za sudove.

Da biste izbegli stvaranje mrlja, operite delove odmah posle upotrebe i s vremena na vreme.

**Nemojte prati pod vodom električnu ploču.**

**Nemojte koristite abrazivna sredstva prilikom pranja.**

---

## Uklanjanje kamenca iz aparata

Za optimalan rad aparata, potrebno je uklanjati kamenac posle svake 8. upotrebe. Na sledeći način:

- Skinite deo za sakupljanje sokova.
- Sipajte 1 l vode u rezervoar za vodu.
- Dodajte 2 čašu (oko 300 ml) belog sirćeta.
- Ostavite tako da odstoji preko noći.
- Isperite unutrašnjost rezervoara za vodu nekoliko puta toplom vodom.

## Pakovanje posuda i rešetki

(u zavisnosti od modela)

---

- Nakon što ste oprali sve delove, spakujte aparat na sledeći način:
- Stavite deo za sakupljanje sokova u rezervoar za vodu. Činija za pirinač može da se poklopi preko dela za sakupljanje sokova - **Slika 16**.
- Ubacite posudu br.1 u posudu br.2 - **Slika 17 (u zavisnosti od modela)**.

- Poklopite ove dve spakovane posude preko ploče - **Slika 18 (u zavisnosti od modela)**.
- Složite rešetku br.1 i rešetku br.2 jednu preko druge. Postavite ih na ploču – **Slika 19 (u zavisnosti od modela)**.
- Stavite poklopac na vrh - **Slika 20**.

## Vodič za otkrivanje uzroka tehničkih smetnji

- Nemojte rasklapati aparat ukoliko prestane da radi, već ga odnesite u neki od naših ovlašćenih servisa na popravku.

Greška	Razlog	Rešenje
<b>Narandžasta lampica se ne uključuje.</b>	Tajmer nije podešen.	Uključite aparat u struju i podesite tajmer.
	Kuvanje je završeno.	Kad se završi kuvanje posle zadatog vremena, lampica se automatski isključuje.
	Delovi su oštećeni.	Pozovite naš ovlašćeni servis.
<b>Narandžasta lampica svetli, ali aparat se ne zagreva.</b>	Kvar u grejaču.	Pozovite naš ovlašćeni servis.
<b>Tajmer se zaglavio.</b>	Vreme kuvanja je podešeno na malu vrednost.	Za kuvanje koje je kraće od 15 min, okrenite dugme na 30 min, pa ga onda vratite unazad na željeno vreme.
<b>Voda curi po ploči.</b>	Do curenja dolazi zbog grejača.	Pozovite naš ovlašćeni servis.
<b>Hrani je potrebno više vremena da se skuva nego što je uobičajeno.</b>	Na grejaču su se nataložile naslage kamenca.	Uklonite nataložene naslage kamenca sa grejača.
<b>Para izlazi sa strane iz aparata.</b>	Posude/rešetke nisu pravilno postavljene.	Proverite da li su posude/rešetke pravilno postavljene i u pravilnom rasporedu.
	Otvoren je odeljak za punjenje vode koji je smešten ispod dela za sakupljanje sokova.	Proverite da li je otvoren.

## Opis

---

1. Poklopac
2. Parna korpica br. 2
3. Odvojiva rešetka br. 2 (ovisno o modelu)
4. Parna korpica br. 1
5. Odvojiva rešetka br. 1 i ugrađeni držač za jaja (ovisno o modelu)
6. Posuda za sakupljanje soka
7. Ladica za sipanje vode
8. Grijač
9. Spremnik za vodu
10. Postolje
11. Indikator nivoa vode
12. Maksimalni nivo vode
13. Tajmer
14. Narandžasta svjetlosna lampica
15. Utikač

## Priprema

### Prije upotrebe aparata

---

- Posudu za vodu prebrišite vlažnom, mekom krpom - **Fig. 1.**
- Toplom vodom i sredstvom za pranje operite sve odvojive dijelove, potom ih isperite i osušite.

**Električnu bazu aparata nemojte uranjati u tekućinu - Fig. 2.**

---

### Priprema kuhala na paru

- Postolje aparata stavite na stabilnu površinu.

### Punjenje spremnika za vodu

---

- Postoje dva načina da napunite spremnik za vodu:
  - A. Sipajte vodu direktno u spremnik za vodu do maksimalnog nivoa - **Fig. 3-A.**
  - B. Otvorite ladicu za sipanje vode i sipajte vodu do maksimalnog nivoa - **Fig. 3-B.**
- Posudu za sakupljanje soka stavite na spremnik i provjerite da li čvrsto stoji na svom mjestu.
- Pri svakoj upotrebi aparata sipajte svježu vodu.

**Sklonite sve predmete koji bi mogli biti oštećeni parom.**

**U spremnik nemojte stavljati začine niti sipati drugu tekućinu osim vode.**

**Prije uključivanja aparata provjerite da li u posudi ima vode.**

## Postavljanje odvojivih rešetki i korpica (ovisno o modelu)

---

**Aparat možete koristiti s 1 ili 2 korpice, ovisno o vašim potrebama.**

**Složite korpice ispravno redosljedom.**

**Najbolje rezultate ćete postići ako u korpice ne stavite previše hrane.**

- Korpice imaju rešetke koje se mogu ukloniti kako bi se dobio veći prostor za kuhanje ili za kuhanje većih namirnica.
- Uvijek stavite rešetku br. 1 na posudu za sakupljanje soka
- Zatim stavite korpicu br. 1
- Onda stavite rešetku br. 2.
- Potom korpicu br. 2
- Stavite poklopac (poklopac odgovara svim korpicama).

### **Kuhanje velikih namirnica:**

- Skinite rešetku br. 2
- Stavite korpicu br. 2 direktno na korpicu br. 1
- Stavite hranu unutra - Fig. 5.
- Stavite poklopac.

## Kuhanje na paru

### Odaberite vrijeme kuhanja

---

- Uključite aparat.
- Podesite tajmer na preporučeno vrijeme - **Fig. 6** (vidjeti tabelu s vremenima kuhanja).
- Narandžasta svjetlosna lampica se uključuje.
- Kuhanje na paru započinje.

**Za vrijeme kuhanja koje je kraće od 15 min. okrenite tajmer na 30 minuta i zatim ga vratite na željeno vrijeme.**

**Aparat mora biti uključen da bi tajmer mogao biti podešen.**

### Kuhanje riže:

---

- Sipajte vodu i stavite rižu u posudu za rižu.
- Stavite posudu za rižu u parnu korpicu - **Fig. 7**. Postavite tajmer na preporučeno vrijeme (vidjeti tabelu s vremenima kuhanja).

## Kuhanje jaja:

---

- Stavite jaja u predviđene držače za jaja - **Fig. 8.**
- Postavite tajmer na preporučeno vrijeme (vidjeti tabelu s vremenima kuhanja).

**Ako nema vode, aparat više neće stvarati paru i neće nastaviti s kuhanjem hrane.**

## Za vrijeme kuhanja

- Provjerite nivo vode gledajući u indikator nivoa vode.
- Ako je potrebno, dodajte vodu kroz ladicu za sipanje vode - **Fig.9.**

**Pazite da tokom kuhanja ne otvorite poklopac - Fig. 10. Također pazite da ne blokirate izlaz za paru na poklopcu - Fig. 11. Poklopac nemojte stavljati uspravno kako ne bi došlo do savijanja - Fig. 12.**

## Na kraju kuhanja

---

- Aparat se automatski isključuje.
- Tajmer emituje zvučni signal, a svjetlosna lampica se isključuje.
- Ako želite isključiti aparat prije kraja podešenog vremena kuhanja, okrenite tajmer u položaj Isklj.

## Ponovno zagrijavanje

- Hranu možete ponovo zagrijati.

## Uklanjanje hrane iz parnih korpica

---

- Skinite poklopac držeći ga za dršku - **Fig. 13.**
- Uklonite parnu koricu br. 2, rešetku br. 2 i parnu koricu br. 1 - **Fig. 14.**
- Izvadite hranu koristeći rukavice za pećnicu - **Fig. 15.**

**Koristite rukavice za pećnicu kada rukujete korpicama, drškom, bazom i poklopcem - Fig. 15.**

**Ne savjetujemo vam da za uklanjanje hrane koristite metalni pribor.**

---

## Nakon upotrebe aparata

**Prije uklanjanja provjerite da li se posuda za sakupljanje soka dovoljno ohladila.**

- Isključite aparat.
- Ostavite ga da se potpuno ohladi prije čišćenja.

## Tabela s vremenima kuhanja

Vrijeme kuhanja je dato kao smjernica za kuhanje u donjoj korpici. Vrijeme kuhanja može varirati ovisno o veličini hrane, prostoru između namirnica, količini namirnica, različitim nivoima korpice i ličnim sklonostima. Podesite vrijeme kuhanja u skladu s količinom hrane. Vrijeme kuhanja mora se povećati kada se koristi više od jedne korpice za pripremu hrane na paru.

Za hranu s različitim vremenima kuhanja: hranu koja zahtijeva najviše vremena stavite u donju korpicu. Za vrijeme kuhanja dodajte drugu korpicu s hranom koja zahtijeva manje vremena za kuhanje.

**Koristite rukavice za pećnicu kada za vrijeme kuhanja rukujete korpicama i poklopcem.**

## Vrijeme kuhanja u košari br. 1

<b>Povrće</b>			
<b>Hrana</b>	<b>Vrsta</b>	<b>Količina</b>	<b>Vrijeme kuhanja (min)</b>
Artičoke	svježe	1	45-55
Šparoga	svježe	550gr	30-35
Brokula	svježe	500gr	30-35
	smrznuto	400gr	25-31
Mrkva (tanko narezana 3mm)	svježe	300gr	20-25
Gljive	svježe	500gr	20-25
Kupus (četvrtine od 80g)	svježe	600gr	25-30
Karfiol	svježe	1 prosječne veličine	30-35
Špinat	svježe	300gr	15-20
	smrznuto	300gr	15-20
Bijeli grah	svježe	400gr	15-21
Mahune	svježe	450gr	35-40
	frozen	400gr	30-35
Prasa	svježe	500gr	35-40
Paprika	svježe	250gr	20-25
Grašak u posudi za rižu	svježe	300gr	50-55
	smrznuto	300gr	50-55
Bijeli luk	svježe	250gr	15-20
Krompir	svježe	600gr	40-45
Tikvica	svježe	600gr	30-35
Slatki kukuruz	svježe - cijeli	500gr	35-40
Plavi patlidžan	svježe	600gr	20-25
<b>Voće</b>			
<b>Hrana</b>	<b>Vrsta</b>	<b>Količina</b>	<b>Vrijeme kuhanja (min)</b>
Kruške	svježe	4	30-35
Banane	svježe	4	15-20
Breskve	svježe	4	15-20
Jabuke	svježe	4	15-20

## Riba - školjke

Hrana	Vrsta	Količina	Vrijeme kuhanja (min)
File od ribe	svježe	350gr	10-15
	smrznuto	400gr	15-20
Cijela riba	svježe	600gr	30-35
Dagnje	svježe	1kg	20-25
Odrezak ugljenara	svježe	300gr	15-20
Škampi	svježe	200gr	20-25
Kapice Sv. Jakova	svježe	100gr	20-25
Losos	svježe	550gr	15-20

## Meso - perad

Hrana	Vrsta	Količina	Vrijeme kuhanja (min)
Pileći bataci	svježe - cijelo	4	35-40
Pileći odrezak	svježe	450gr	20-25
Pureći odrezak	-	400gr	20-25
Svinjski file	-	600gr	35-40
Kobasice	-	6	20-25
Goveđa pašteta	smrznuto	8	20-25
	svježe	8	15-20

## Jaja

Hrana	Vrsta	Količina	Vrijeme kuhanja (min)
Tvrdo kuhana jaja	-	6	20-25

## Riža – tjestenina – žitarice

Hrana	Vrsta	Količina	Vrijeme kuhanja (min)
Bijela riža dugog zrna	125g	200ml	30-35
Bulgar pšenica	125g	200ml	15-20
Žitarice	125g	300ml	40-45



# Čišćenje i održavanje

## Čišćenje aparata

---

- Nakon upotrebe isključite aparat iz struje.
- Ostavite ga da se potpuno ohladi prije čišćenja.
- Provjerite da li se aparat dovoljno ohladio prije nego što ispraznite posudu za sakupljanje soka i spremnik za vodu.
- Operite sve odvojive dijelove u toploj vodi i sa sredstvom za pranje, a zatim isperite i osušite.
- Svi dijelovi, osim električne baze aparata mogu se prati u mašini za suđe.

Da biste izbjegli pojavu mrlja, čistite dijelove često i odmah nakon upotrebe.

**Električnu bazu aparata ne stavljajte u vodu.**

**Nemojte koristiti abrazivna sredstva za čišćenje.**

---

## Uklanjanje kamenca iz aparata

Da bi vaš aparat radio optimalno treba uklanjati kamenac nakon svakih 8 upotreba. Uradite to na sljedeći način:

- Skinite posudu za sakupljanje soka.
- Sipajte 1 L vode u spremnik za vodu.
- Sipajte 2 čašu (oko 300 ml) bijelog sirćeta.
- Ostavite preko noći.
- Nekoliko puta toplom vodom isperite unutrašnjost spremnika za vodu.

## Održavanje korpica i odvojivih rešetki (ovisno o modelu)

---

- Nakon čišćenja svih dijelova, vaš aparat pohranite na slijedeći način:
- Posudu za sakupljanje soka stavite u spremnik za vodu. Posudu za rižu možete staviti preko posude za sakupljanje soka - **Fig. 16**.
- Parnu koricu br. 1 stavite u parnu koricu br. 2 - **Fig. 17 (ovisno o modelu)**.
- Ova dvije korpice okrenite preko baze aparata - **Fig. 18 (ovisno o modelu)**.

- Spojite rešetku br. 1 i br. 2. Stavite ih na postolje aparata - **Fig. 19 (ovisno o modelu).**
- Stavite poklopac na vrh - **Fig. 20.**

## Vodič za rješavanje tehničkih problema

- Nemojte rastavljati aparat; ako vaš aparat prestane raditi, odnesite ga u neki od naših ovlaštenih servisa.

Nedostatak	Uzrok	Rješenje
<b>Narandžasta svjetlosna lampica se ne uključuje.</b>	Tajmer nije podešen.	Uključite aparat i podesite tajmer.
	Kuhanje je završeno.	Na kraju kuhanja svjetlo će se isključiti automatski.
	Dijelovi su oštećeni.	Kontaktirajte našu službu za post-prodajne usluge.
<b>Narandžasta svjetlosna lampica se uključuje, ali se aparat ne grije.</b>	Kvar na grijaču.	Kontaktirajte našu službu za post-prodajne usluge.
<b>Tajmer se zaglavio.</b>	Vrijeme kuhanja postavljeno na nisku vrijednost.	Ako vrijeme kuhanja treba biti kraće od 15 min, okrenite tipku na najmanje 30 min i potom je vratite na potrebno vrijeme kuhanja.
<b>Voda curi iz baze.</b>	Curenje iz grijača.	Kontaktirajte našu službu za post-prodajne usluge.
<b>Hrana se kuha duže nego obično.</b>	Na grijaču ima kamenca.	Uklonite kamenac s grijača.
<b>Para izlazi duž ivica aparata.</b>	Korpice/rešetke nisu dobro stavljene.	Provjerite da li korpice/rešetke stoje zajedno kako treba i da li su složene ispravnim redoslijedom
	Ladica za sipanje vode ispod posude za sakupljanje soka je otvorena.	Provjerite njen položaj.

## Përshkrimi

---

1. Kapaku
2. Koshi i avullit Nr.2
3. Rrjeta e lëvizshme Nr.2 (në varësi të modelit)
4. Koshi i avullit Nr.1
5. Rrjeta e lëvizshme Nr.1 dhe mbajtësja e inkorporuar e vezëve (në varësi të modelit)
6. Grumbulluesi i lëngut
7. Sirtari i rimbushjes me ujë
8. Elementi nxehtës
9. Rezervuari i ujit
10. Baza
11. Niveli i dukshëm i ujit
12. Niveli maksimal i ujit
13. Kohëmatësi
14. Drita treguese portokalli e aktivizimit
15. Spina

## Përgatitja

### Before use

---

- Fshini me një sfungjer të njomë jo gërvishtës për të pastruar rezervuarin e ujit - **Fig. 1.**
- Lani të gjitha pjesët me ujë të ngrohtë dhe detergjent të lëngshëm, shpëlajini dhe thajini.

**Mos e zhytni njësinë e bazës elektrike - Fig. 2.**

---

### Përgatitja e enës së gatimit me avull

- Vendosni njësinë e bazës në një sipërfaqe të qëndrueshme.

### Mbushja e rezervuarit të ujit

---

- Ekzistojnë dy mënyra për të mbushur rezervuarin e ujit:
  - A. Derdhni ujin direkt në rezervuarin e ujit deri në nivelin maksimal - **Fig. 3-A.**
  - B. Hapni sirtarin e mbushjes së ujit dhe derdhni ujë deri në nivelin maksimal - **Fig. 3-B.**
- Vendosni grumbulluesin e lëngut në rezervuar duke u siguruar që të vendoset mirë në vend.
- Përdorni ujë të freskët gjatë çdo përdorimi.

**Largoni çdo gjë që mund të dëmtohet nga avulli.**

**Në rezervuar mos përdorni erëza apo lëngje të tjera përveç ujit.**

**Sigurohuni që në rezervuar të ketë ujë përpara se të ndizni pajisjen.**

## Pozicionimi i rrjetave dhe koshave të lëvizshëm (në varësi të modelit)

**Ju mund ta përdorni pajisjen me 1 kosh ose me 2, në varësi të nevojave tuaja.**

**Vendosini koshat në rendin e duhur.**

**Për rezultate më të mira, mos vendosni shumë ushqim në kosh.**

- Koshat kanë rrjeta që mund të hiqen për të përfituar hapësirë më të madhe gatimi ose për të gatuar artikuj më të mëdhenj ushqimorë.
- Gjithmonë vendoseni rrjetën Nr.1 mbi grumbulluesin e lëngut
- Më pas vendosni koshin Nr.1
- Pas kësaj vendosni rrjetën Nr.2.
- Më pas koshin Nr.2
- Vendosni kapakun (kapaku puthitet në të gjithë koshat).

**Për gatimin e copave të mëdha të ushqimit:**

- Hiqni rrjetën Nr.2
- Vendosni koshin Nr.2 direkt mbi koshin Nr.1
- Vendosni ushqimin brenda - Fig. 5.
- Vendosni kapakun.

## Gatimi me avull

### Zgjedhja e kohës së gatimit

- Futni pajisjen në prizë.
- Vendoseni kohëmatësin në kohën e rekomanduar - **Fig. 6** (shihni tabelën e kohëve të gatimit).
- Ndizet drita treguese portokalli.
- Gatimi me avull ka filluar.

**Për kohët e gatimit prej më pak se 15 min., vendoseni kohëmatësin në 30 min. dhe më pas rrotullojeni prapa te koha e kërkuar.**

**Në mënyrë që të vendoset kohëmatësi, pajisja duhet të jetë e futur në prizë.**

### Për të gatuar oriz:

- Vendosni ujin dhe orizin në tasin e orizit.
- Vendosni tasin e orizit në koshin e avullit - **Fig. 7.**
- Vendoseni kohëmatësin te koha e rekomanduar (shihni tabelën e kohëve të gatimit).

## Për të gatuar vezë: \_\_\_\_\_

- Vendosni vezët në mbajtëset e inkorporuara të vezëve - **Fig. 8.**
- Vendoseni kohëmatësin te koha e rekomanduar (shihni tabelën e kohëve të gatimit).

**Nëse nuk ka më ujë, pajisja nuk do të prodhojë më avull dhe nuk do të vazhdojë më të gatujë ushqimin.**

## Gjatë gatimit

- Kontrolloni nivelin e ujit duke parë përmes nivelit të dukshëm të ujit.
  - Nëse është e nevojshme, shtoni ujë përmes pjesës së mbushjes me ujë sirtari - **Fig.9.**
- Gjatë gatimit, sigurohuni të mos hapni kapakun - Fig. 10. Gjithashtu sigurohuni të mos bllokoni vrimën dalëse të avullit mbi kapak - Fig. 11.**
- Mos e vendosni kapakun vertikalisht për të shmangur deformimin - Fig. 12.**

## Në përfundim të gatimit \_\_\_\_\_

- Pajisja fiket automatikisht.
- Kohëmatësi lëshon një tingull dhe fiket drita e treguesit.
- Për të ndaluar pajisjen përpara përfundimit të kohës së vendosur të gatimit, rrotullojeni kohëmatësin në pozicionin Off (Fikur).

## Ringrohja

- Ushqimin mund ta ringrohni.

## Heqja e ushqimit nga koshat e avullit \_\_\_\_\_

- Hiqni kapakun duke e kapur nga doreza - **Fig. 13.**
- Hiqni koshin e avullit Nr.2, rrjetën Nr.2 dhe koshin e avullit Nr.1 - **Fig. 14.**
- Hiqni ushqimin duke përdorur doreza kuzhine - **Fig. 15.**

**Përdorni doreza kuzhine për të prekur koshat, dorezën, bazën dhe kapakun - Fig. 15.**

**Nuk rekomandohet përdorimi i aksesoreve metalikë për ngritjen e ushqimit.**

**Kontrolloni që grumbulluesi i lëngut të jetë ftohur mjaftueshëm përpara se ta hiqni.**

- Hiqni spinën nga priza.
- Lëreni të ftohet plotësisht përpara se ta pastroni.

## Tabela e kohëve të gatimit

Kohët e gatimit jepen si udhëzim për gatim duke përdorur koshin e poshtëm. Ato mund të ndryshojnë në varësi të përmasave të ushqimit, hapësirave mes ushqimit, sasisë së ushqimit, përdorimit të nivelit të ndryshëm të koshit dhe preferencave individuale. Rregulloni kohët e gatimit sipas sasisë së ushqimit që përdoret. Kohët e gatimit duhet gjithashtu të rriten kur përdoret më shumë se një kosh për të gatuar ushqimin me avull.

Për ushqime me kohë të ndryshme gatimi: vendoseni ushqimin që kërkon kohën më të gjatë të gatimit në koshin e poshtëm. Gjatë gatimit shtoni koshin e dytë me ushqimin që kërkon kohë më të shkurtër gatimi.

**Përdorni doreza kuzhine për të prekur koshat dhe dorëzën gjatë gatimit.**

**Kohët e gatimit duke përdorur koshin Nr.1**

<b>Perime</b>			
<b>Ushqimi</b>	<b>Lloji</b>	<b>Sasia</b>	<b>Koha e gatimit (min.)</b>
Karçofë	i freskët	1	45-55
Asparag	i freskët	550gr	30-35
Brokoli	i freskët	500gr	30-35
	i ngrirë	400gr	25-31
Karota (të prera hollë 3 mm)	i freskët	300gr	20-25
Kërpudha	i freskët	500gr	20-25
Lakra (kubikë 80 g)	i freskët	600gr	25-30
Lulelakër	i freskët	1 masë mesatare	30-35
Spinaq	i freskët	300gr	15-20
	i ngrirë	300gr	15-20
Fasule	i freskët	400gr	15-21
Fasule pllaqi	i freskët	450gr	35-40
	i ngrirë	400gr	30-35
Presh	i freskët	500gr	35-40
Speca	i freskët	250gr	20-25
Bizele në tas orizi	i freskët	300gr	50-55
	i ngrirë	300gr	50-55
Qepujka të bardha	i freskët	250gr	15-20
Patatet	i freskët	600gr	40-45
Kungulleshka	i freskët	600gr	30-35
Misër i ëmbël	i freskët - i plotë	500gr	35-40
Patëllxhanë	i freskët	600gr	20-25
<b>Fruta</b>			
<b>Ushqimi</b>	<b>Lloji</b>	<b>Sasia</b>	<b>Koha e gatimit (min.)</b>
Dardhë	i freskët	4	30-35
Banane	i freskët	4	15-20
Pjeshkë	i freskët	4	15-20
Mollë	i freskët	4	15-20

## Peshk - Midhje

Ushqimi	Lloji	Sasia	Koha e gatimit (min.)
Fileto peshku	i freskët	350gr	10-15
	i ngrirë	400gr	15-20
Peshk i plotë	i freskët	600gr	30-35
Midhje	i freskët	1kg	20-25
Fetë peshku të zi	i freskët	300gr	15-20
Karkaleca deti	i freskët	200gr	20-25
guaska	i freskët	100gr	20-25
Salmon	i freskët	550gr	15-20

## Mish- Shpezë

Ushqimi	Lloji	Sasia	Koha e gatimit (min.)
Kofshë pule	i freskët - i plotë	4	35-40
Eskallop pule	i freskët	450gr	20-25
Eskallop gjeli deti	-	400gr	20-25
Fileto derri	-	600gr	35-40
Salsiçe	-	6	20-25
Byreçka me mish lope	i ngrirë	8	20-25
	i freskët	8	15-20

## Veze

Ushqimi	Lloji	Sasia	Koha e gatimit (min.)
Veze të ziera fort	-	6	20-25

## Oriz - Makarona- Drithëra

Ushqimi	Lloji	Sasia	Koha e gatimit (min.)
Oriz i bardhë kokërrgjatë	125g	200ml	30-35
Grurë bullguri	125g	200ml	15-20
Drithëra	125g	300ml	40-45



# Pastrimi dhe mirëmbajtja

## Pastrimi i pajisjes

---

- Shkëputeni pajisjen nga rryma përpara përdorimit.
- Lëreni të ftohet plotësisht përpara se ta pastroni.
- Kontrolloni që pajisja të jetë ftohur mjaftueshëm përpara se të zbrazni grumbulluesin e lëngut dhe rezervuarin e ujit.
- Lani të gjitha pjesët me ujë të ngrohtë dhe detergjent të lëngshëm, shpëlajini dhe thajini.
- Mund të vendosen në lavastovilje të gjitha pjesët, përveç njësive së bazës elektrike.

Për të shmangur shfaqjen e njollave, pastrojini këto pjesë shpesh dhe menjëherë pas përdorimit.

**Mos e zhytni njësinë e bazës elektrike në ujë.**

**Mos përdorni produkte pastruese gërryese.**

## Heqja e depozitimeve të smërçit nga pajisja

Për funksionim optimal të pajisjes suaj, hiqni depozitimet e smërçit pas çdo 8 përdorimeve.

Veproni si më poshtë:

- Hiqni grumbulluesin e lëngut.
- Derdhni 1 litër ujë në rezervuarin e ujit.
- Shtoni 2 gota (rreth 300 ml) uthull të bardhë.
- Lëreni të veprojnë në të ftohtë gjatë gjithë natës.
- Shpëlajeni pjesën e brendshme të rezervuarit të ujit disa herë me ujë të ngrohtë

## Ruajtja e rjetave të lëvizshme dhe koshave

(në varësi të modelit)

---

- Pas pastrimit të të gjitha pjesëve, ruajeni pajisjen si më poshtë:
- Vendosni grumbulluesin e lëngut në rezervuarin e ujit. Tasi i orizit mund të vendoset përmbys mbi grumbulluesin e lëngut - **Fig. 16**.
- Vendoseni koshin e avullit Nr.1 brenda koshit të avullit Nr.2 - **Fig. 17 (në varësi të modelit)**.

- Kthejini dy koshat mbi njësinë e bazës - **Fig. 18 (në varësi të modelit)**.
- Vendosni rrjetën Nr.1, rrjetën Nr.2. Vendosini rrjetat mbi njësinë e bazës - **Fig. 19 (në varësi të modelit)**.
- Vendosni kapakun sipër - **Fig. 20**.

## Udhëzues teknik për zgjidhjen e problemeve

- Mos e çmontoni pajisjen. Nëse pajisja nuk punon, dërgojeni për riparim te një nga qendrat tona të autorizuara të shërbimit.

Defekti	Arsyeja	Zgjidhja
<b>Drita treguese portokalli nuk ndizet.</b>	Nuk është vendosur kohëmatësi.	Futni pajisjen në prizë dhe rrotulloni kohëmatësin.
	Gatimi ka përfunduar.	Në përfundim të kohës së gatimit, drita fiket automatikisht.
	Pjesët janë dëmtuar.	Kontaktoni me shërbimin tonë të klientit.
<b>Drita treguese portokalli ndizet, por pajisja nuk nxehet.</b>	Defekt në elementin nxehtës.	Kontaktoni me shërbimin tonë të klientit.
<b>Kohëmatësi ngec.</b>	Kohëmatësi është vendosur në një vlerë të ulët.	Për kohë gatimi më të ulëta se 15 minuta, rrotulloni butonin derisa të shkojë të paktën 30 minuta dhe kthejeni te koha e nevojshme e gatimit.
<b>Rrjedh ujë nga baza.</b>	Rrjedh ujë nga elementi nxehtës.	Kontaktoni me shërbimin tonë të klientit.
<b>Ushqimi do më shumë kohë për t'u gatuar se zakonisht.</b>	Elementi nxehtës ka depozitime smërçit.	Hiqni depozitimet e smërçit nga elementi nxehtës.
<b>Del avull nga anët e pajisjes.</b>	Koshat/rrjetat nuk janë puthitur mirë bashkë.	Kontrolloni që koshat/rrjetat të jenë puthitur mirë bashkë dhe të jenë në rendin e duhur.
	Është hapur sirtari për mbushjen e ujit nën grumbulluesin e lëngut.	Kontrolloni pozicionin e tij.

## Opis

---

1. Poklopac
2. Parna košara br. 2
3. Odvojiva rešetka br. 2 (ovisno o modelu)
4. Parna košara br. 1
5. Odvojiva rešetka br. 1 i ugrađeni držač za jaja (ovisno o modelu)
6. Posuda za sakupljanje soka
7. Ladica za punjenje vodom
8. Grijač
9. Spremnik za vodu
10. Baza
11. Pokazatelj razine vode
12. Maksimalna razina vode
13. Tajmer
14. Narančasti svjetlosni pokazivač
15. Utikač

## Priprema

### Prije prve uporabe

---

- Obrišite vlažnom, neabrazivnom spužvom da očistite spremnik za vodu - Fig. 1.
- Operite sve odvojive dijelove s toplom vodom i tekućinom za pranje, isperite i osušite.

**Električnu bazu uređaja ne uranjajte u tekućinu - Fig. 2.**

### Priprema parnog kuhala

- Postavite bazu uređaja na stabilnu površinu.

### Punjenje spremnika za vodu

---

- Postoje dva načina punjenja spremnika za vodu:

**A.** Ulijte vodu izravno u spremnik za vodu do maksimalne razine - **Fig. 3-A.**

**B.** Otvorite ladicu za punjenje vodom i ulijte vodu do maksimalne razine - **Fig. 3-B.**

- Postavite posudu za sakupljanje soka na spremnik i osigurajte da čvrsto stoji na mjestu.
- Pri svakoj uporabi koristite svježu vodu.

**Maknite sve predmete koji bi mogli biti oštećeni parom.**

**U spremnik nemojte stavljati začine niti sipati drugu tekućinu osim vode.**

**Uvjerite se da u spremniku ima vode prije uključivanja uređaja.**

## Postavljanje odvojivih rešetki i košaras (ovisno o modelu)

---

**Uređaj možete koristiti s 1 ili 2 košare, ovisno o Vašim potrebama.**

**Stavite košare u ispravnom redoslijedu.**

**Za najbolje rezultate, u košare ne stavljajte previše hrane.**

- Košare imaju rešetke koje se mogu ukloniti kako bi se dobio veći prostor za kuhanje ili za kuhanje većih namirnica.
- Uvijek stavite rešetku br. 1 na posudu za sakupljanje soka
- Potom stavite košaru br. 1
- Zatim stavite rešetku br. 2.
- Potom košaru br. 2
- Stavite poklopac (poklopac odgovara svim košarama).

### **Kuhanje velikih komada hrane:**

- Uklonite rešetku br. 2
- Stavite košaru br. 2 izravno na košaru br. 1
- Stavite hranu unutra - **Fig. 5.**
- Stavite poklopac.

## Kuhanje na paru

### **Odaberite vrijeme kuhanja** \_\_\_\_\_

- Priključite uređaj.
- Postavite tajmer na preporučeno vrijeme - **Fig. 6** (vidi tablicu s vremenima kuhanja).
- Narančasti svjetlosni pokazivač se uključuje.
- Kuhanje na paru započinje.

**Za vrijeme kuhanja kraće od 15 min. okrenite tajmer na 30 min. i zatim ga vratite natrag do željenog vremena.**

**Uređaj mora biti priključen da bi tajmer mogao biti podešen.**

---

### **Kuhanje riže:**

- Ulijte vodu i stavite rižu u zdjelu za rižu.
- Stavite zdjelu za rižu u parnu košaru - **Fig. 7.**
- Postavite tajmer na preporučeno vrijeme (vidi tablicu s vremenima kuhanja).

## Kuhanje jaja: \_\_\_\_\_

- Stavite jaja u ugrađene držače za jaja - **Fig. 8.**
- Postavite tajmer na preporučeno vrijeme (vidi tablicu s vremenima kuhanja).

**Ako nema vode, uređaj više neće proizvoditi paru i neće nastaviti s kuhanjem hrane.**

## Tijekom kuhanja

- Provjerite razinu vode gledajući u pokazatelj razine vode.
- Ako je potrebno, dodajte vodu kroz ladicu za punjenje vodom - **Fig.9.**

**Pobrinite se da tijekom kuhanja ne otvorite poklopac - Fig. 10. Također pazite da ne blokirate izlaz za paru na poklopcu - Fig. 11. Poklopac nemojte stavljati uspravno kako bi se izbjeglo savijanje - Fig. 12.**

## Na kraju kuhanja \_\_\_\_\_

- Uređaj se automatski isključuje.
- Tajmer se oglašava, a svjetlosni pokazivač se isključuje.
- Ako želite isključiti uređaj prije kraja podešenog vremena kuhanja, okrenite tajmer u položaj Isklj.

## Ponovno zagrijavanje

- Hranu možete ponovno zagrijati.

## Removing the food from the steam baskets \_\_\_\_\_

- Skinite poklopac držeći ga za ručku - **Fig. 13.**
- Uklonite parnu košaru br. 2, rešetku br. 2 i parnu košaru br. 1 - **Fig. 14.**
- Izvadite hranu koristeći rukavice za pećnicu - **Fig. 15.**

**Koristite rukavice za pećnicu kada rukujete košarama, ručkom, bazom i poklopcem - Fig. 15.**

**Uporaba metalnog pribora za podizanje hrane ne preporuča se.**

**Prije uklanjanja provjerite je li se posuda za sakupljanje soka dovoljno ohladila.**

- Isključite uređaj iz napajanja.
- Ostavite ga da se potpuno ohladi prije čišćenja.

## Tablica s vremenima kuhanja

Vrijeme kuhanja je dato kao smjernica za kuhanje u donjoj košari. Vrijeme kuhanja može varirati ovisno o veličini hrane, prostoru između hrane, količini hrane, različitim razinama košare i ličnim sklonostima. Podesite vrijeme kuhanja u skladu s količinom hrane. Vrijeme kuhanja mora se povećati kada se koristi više od jedne košare za kuhanje hrane na paru.

Za hranu s različitim vremenima kuhanja: hranu koja zahtijeva najdulje vrijeme stavite u donju košaru. Tijekom kuhanja dodajte drugu košaru s hranom koja zahtijeva manje vremena za kuhanje.

**Koristite rukavice za pećnicu kada rukujete košarama i poklopcem tijekom kuhanja.**

## Vrijeme kuhanja u košari br. 1

<b>Povrće</b>			
<b>Hrana</b>	<b>Vrsta</b>	<b>Količina</b>	<b>Vrijeme kuhanja (min)</b>
Artičoke	svježe	1	45-55
Šparoga	svježe	550gr	30-35
Brokula	svježe	500gr	30-35
	smrznuto	400gr	25-31
Mrkva (tanko narezana 3mm)	svježe	300gr	20-25
Gljive	svježe	500gr	20-25
Kupus (četvrtine od 80g)	svježe	600gr	25-30
Cvjetača	svježe	1 prosječne veličine	30-35
Špinat	svježe	300gr	15-20
	smrznuto	300gr	15-20
Flažolet grah	svježe	400gr	15-21
Puzavi grah	svježe	450gr	35-40
	smrznuto	400gr	30-35
Poriluk	svježe	500gr	35-40
Paprika	svježe	250gr	20-25
Vrtni grašak u zdjeli za rižu	svježe	300gr	50-55
	smrznuto	300gr	50-55
Mali crveni luk	svježe	250gr	15-20
Krumpir	svježe	600gr	40-45
Tikvica	svježe	600gr	30-35
Slatki kukuruz	svježe - cijeli	500gr	35-40
Plavi patlidžan	svježe	600gr	20-25
<b>Voće</b>			
<b>Hrana</b>	<b>Vrsta</b>	<b>Količina</b>	<b>Vrijeme kuhanja (min)</b>
Kruške	svježe	4	30-35
Banane	svježe	4	15-20
Breskve	svježe	4	15-20
Jabuke	svježe	4	15-20

## Riba - školjke

Hrana	Vrsta	Količina	Vrijeme kuhanja (min)
File od ribe	svježe	350gr	10-15
	smrznuto	400gr	15-20
Cijela riba	svježe	600gr	30-35
Dagnje	svježe	1kg	20-25
Odrezak ugljenara	svježe	300gr	15-20
Škampi	svježe	200gr	20-25
Kapice Sv. Jakova	svježe	100gr	20-25
Losos	svježe	550gr	15-20

## Meso - perad

Hrana	Vrsta	Količina	Vrijeme kuhanja (min)
Pileći bataci	svježe - cijelo	4	35-40
Pileći odrezak	svježe	450gr	20-25
Pureći odrezak	-	400gr	20-25
Svinjski file	-	600gr	35-40
Kobasice	-	6	20-25
Goveđa pašteta	smrznuto	8	20-25
	svježe	8	15-20

## Jaja

Hrana	Vrsta	Količina	Vrijeme kuhanja (min)
Tvrdo kuhana jaja	-	6	20-25

## Riža – tjestenina – žitarice

Hrana	Vrsta	Količina	Vrijeme kuhanja (min)
Bijela riža dugog zrna	125g	200ml	30-35
Bulgar pšenica	125g	200ml	15-20
Žitarice	125g	300ml	40-45



# Čišćenje i održavanje

## Čišćenje uređaja

---

- Isključite uređaj iz napajanja nakon uporabe.
- Ostavite ga da se potpuno ohladi prije čišćenja.
- Provjerite je li se uređaj dovoljno ohladio prije pražnjenja posude za sakupljanje soka i spremnika za vodu.
- Operite sve odvojive dijelove u toploj vodi i s tekućinom za pranje, isperite i osušite.
- Svi dijelovi, osim električne baze uređaja mogu se prati u perilici posuđa.

Da biste izbjegli pojavu mrlja, čistite dijelove često i odmah nakon uporabe.

**Električnu bazu uređaja ne uranjajte u vodu. Ne koristite abrazivne proizvode za čišćenje.**

---

## Uklanjanje kamenca iz uređaja

Za optimalan rad Vašeg uređaja, uklanjajte kamenac nakon svakih 8 uporaba. Uradite to na sljedeći način:

- Uklonite posudu za sakupljanje soka.
- Ulijte 1 L vode u spremniku za vodu.
- Dodajte 1 2 čaše (oko 300 ml) bijelog octa.
- Ostavite da odstoji preko noći.
- Nekoliko puta toplom vodom isperite unutrašnjost spremnika za vodu.

## Spremanje košara i odvojivih rešetki

(ovisno o modelu)

---

- Nakon čišćenja svih dijelova, spremite Vaš uređaj kako slijedi:
- Posudu za sakupljanje soka stavite u spremnik za vodu. Zdjelu za rižu možete staviti preko posude za sakupljanje soka - **Fig. 16**.
- Parnu košaru br. 1 stavite u parnu košaru br. 2 - **Fig. 17 (ovisno o modelu)**.

- Ova dvije košare okrenite preko baze uređaja - **Fig. 18 (ovisno o modelu)**.
- Spojite rešetku br. 1 i br. 2. Stavite ih na bazu uređaja - **Fig. 19 (ovisno o modelu)**.
- Stavite poklopac na vrh - **Fig. 20**.

## Vodič za rješavanje tehničkih problema

- Nemojte rastavljati uređaj; ako Vaš uređaj prestane raditi, odnesite ga na popravak u neki od naših ovlaštenih servisnih centara.

Nedostatak	Uzrok	Rješenje
<b>Narančasti svjetlosni pokazivač se ne uključuje.</b>	Tajmer nije podešen.	Ukopčajte uređaj i uključite tajmer.
	Kuhanje je završeno.	Na kraju vremena kuhanja, svjetlo će se isključiti automatski.
	Dijelovi su oštećeni.	Kontaktirajte našu službu za post-prodajne usluge.
<b>Narančasti svjetlosni pokazivač se uključuje, ali uređaj se ne grije.</b>	Kvar grijača.	Kontaktirajte našu službu za post-prodajne usluge.
<b>Tajmer se zaglavio.</b>	Vrijeme kuhanja postavljeno na nisku vrijednost.	Za vrijeme kuhanja kraće od 15 min, okrenite gumb na najmanje 30 min i potom ga vratite na potrebno vrijeme kuhanja.
<b>Voda curi iz baze.</b>	Curenje dolazi iz grijača.	Kontaktirajte našu službu za post-prodajne usluge.
<b>Hrana se dulje kuha nego inače.</b>	Na grijaču ima kamenca.	Uklonite kamenac s grijača.
<b>Para izlazi duž rubove uređaja.</b>	Košare/rešetke nisu dobro stavljene.	Provjerite da li košare/rešetke stoje zajedno kako treba i da li su u ispravnom redoslijedu.
	Ladica za punjenje vodom ispod posude za sakupljanje soka je otvorena.	Provjerite njen položaj.

## Opis

---

1. Pokrov
2. Posoda za kuhanje na pari 2
3. Odstranljiva mrežica 2 (odvisno od modela)
4. Posoda za kuhanje na pari 1
5. Odstranljiva mrežica 1 in vgrajeno držalo za jajca (odvisno od modela)
6. Pladenj za prestrezanje soka
7. Odprtina za polnjenje vode
8. Grelni element
9. Posoda z vodo
10. Podstavek
11. Okence za višino vode
12. Najvišja raven vode
13. Časovna ura
14. Oranžna lučka - prikaz vklopa
15. Vtikač

## Priprava

### Pred pripravo

---

- Posodo za vodo obrišite z vlažno, ne grobo krpo in jo očistite - **slika 1**.
- S toplo vodo in čistilom za pomivanje posode umijte vse odstranljive dele, jih splaknite in posušite.

**Podstavka z električno napravo ne potopite v vodo - Slika 2.**

---

### Priprava parnega kuhalnika

- Podstavek postavite na stabilno podlago.

### Napolnite posodo z vodo

---

- Napolnite jo lahko na dva načina:
  - A. Vodo do najvišje točke nalijte takoj v posodo - **slika 3-A**.
  - B. Odprite odprtino za polnjenje vode in nalijte vodo do najvišje točke - **slika 3-B**.
- Na posodo z vodo natakните pladenj za prestrezanje soka in se prepričajte, da je stabilno postavljen na svojem mestu.
- Vsakič uporabite svežo vodo.

**Odstranite vse predmete, ki bi jih para lahko poškodovala.**

**V posodo za vodo ne dajajte začimb ali druge tekočine razen vode.**

**Preden napravo priključite, se prepričajte, da je voda v posodi.**

## Postavitev odstranljivih mrežic in posod za kuhanje (odvisno od modela)

**Napravo lahko uporabljate s posodo za kuhanje 1 ali 2, odvisno od svojih potreb.**

**Posodi za kuhanje postavite v pravem vrstnem redu.**

**Za najboljši učinek v posodo za kuhanje ne dajajte preveč hrane.**

- Posodi za kuhanje imata mrežici, ki ju je možno odstraniti. S tem pridobite več prostora in lahko kuhate večje kose hrane.
- Na pladenj za prestrezanje soka vedno postavite mrežico 1.
- Nato namestite posodo za kuhanje 1.
- Sledi mrežica 2.
- Nato posoda za kuhanje 2.
- Namestite pokrov (pokrov se prilega na obe posodi za kuhanje).

### **Kuhanje večjih kosov hrane:**

- Odstranite mrežico 2.
- Posodo za kuhanje 2 postavite neposredno na posodo 1.
- V posodo dajte hrano - **slika 5**.
- Namestite pokrov

## Kuhanje s paro

### Izberite čas kuhanja

- Napravo vključite v električno vtičnico.
- Na časovni uri nastavite priporočeni čas - **slika 6** (glejte razpredelnico s časi kuhanja).
- Prižge se oranžna lučka.
- Kuhanje s paro se je pričelo.

**Če kuhate manj kot 15 minut, obrnite časovno uro na 30 minut, nato pa jo zavrtite nazaj do zelenega časa.**

**Če želite nastaviti časovno uro, mora biti naprava vključena v električno omrežje.**

### Kuhanje riža:

- Vodo in riž dajte v posodo za riž.
- Posodo z rižem dajte v posodo za kuhanje na pari - **slika 7**.
- Na časovni uri nastavite priporočeni čas (glejte razpredelnico s časi kuhanja).

## Kuhanje jajc: \_\_\_\_\_

- Jajca postavite na vgrajena držala za jajca - **slika 8**.
- Na časovni uri nastavite priporočeni čas (glejte razpredelnico s časi kuhanja).

**Če vode zmanjka, naprava ne bo več pripravljala pare in hrana se ne bo več kuhala.**

## Med kuhanjem

- Na okencu preverite raven vode.
- Če je potrebno, dodajte vodo skozi odprtino za polnjenje - **slika 9**.

**Med kuhanjem ne smete odpirati pokrova - slika 10. Prav tako ne smete zapirati odprtine za izhod pare na pokrovu - Slika 11.**

**Pokrova ne postavljajte pokonci, da se ne zvije. - Slika 12.**

## Ob koncu kuhanja \_\_\_\_\_

- Naprava se izključi samodejno.
- Časovna ura zapiska in oranžna lučka se izklopi.
- Če želite ustaviti kuhanje pred koncem nastavljenega časa, zavrtite časovno uro do položaja za izklop (off).

## Pogrevanje

- Hrano lahko pogrevate.

## Kako vzamete hrano iz posod za kuhanje \_\_\_\_\_

- Pokrov primite za ročaj in ga odstranite - **slika 13**.
- Odstranite posodo za kuhanje 2, mrežico 2 in posodo za kuhanje na pari 1 - **slika 14**.
- Hrano iz posode vzemite z rokavicami za pečico - **slika 15**.

**Posodi za kuhanje, ročaj, podstavke in pokrov prijemajte z rokavicami za pečico - slika 15.**

**Ne priporočamo vam, da hrano iz posode jemljete s kovinskimi pripomočki.**

**Preden odstranite pladenj za prestrezanje soka, se prepričajte, da se je dovolj ohladil.**

- Unplug the appliance.
- Leave it to cool completely before cleaning.

## Razpredelnica s časi kuhanja

Navedeni časi kuhanja so priporočilo za kuhanje v spodnji posodi. Dejanski čas kuhanja lahko od navedenega odstopa zaradi velikosti hrane, prostora med hrano, količine hrane, uporabe različnih ravni posod in želja posameznika. Čas kuhanja prilagodite količini hrane v posodi. Čas kuhanja morate podaljšati tudi v primeru, ko za kuhanje na pari uporabljate več kot eno posodo.

Za hrano z različnim časom kuhanja: hrano, ki se kuha dlje, postavite v spodnjo posodo za kuhanje. Med kuhanjem dodajte drugo posodo za kuhanje, ki potrebuje manj časa.

**Med kuhanjem posodi za kuhanje in pokrov prijemajte z rokavicami za pečico.**

## Časi kuhanja v posodi za kuhanje 1

<b>Zelenjava</b>			
<b>Hran</b>	<b>Vrsta</b>	<b>Količina</b>	<b>Čas kihanja (min)</b>
Artičoka	sveže	1	45-55
Beluši	sveže	550gr	30-35
Brokoli	sveže	500gr	30-35
	zamrznjen	400gr	25-31
Korenje (tenko narezano - 3 mm)	sveže	300gr	20-25
Gobe	sveže	500gr	20-25
Zelje (80 g, četrtine)	sveže	600gr	25-30
Cvetača	sveže	1, povprečna velikost	30-35
Špinača	sveže	300gr	15-20
	zamrznjen	300gr	15-20
Fižol	sveže	400gr	15-21
Turški fižol	sveže	450gr	35-40
	zamrznjen	400gr	30-35
Por	sveže	500gr	35-40
Paprika	sveže	250gr	20-25
Vrtni grah v posodi za riž	sveže	300gr	50-55
	zamrznjen	300gr	50-55
Majhne bele čebulice	sveže	250gr	15-20
Krompir	sveže	600gr	40-45
Bučke	sveže	600gr	30-35
Sladka koruza	sveža, cela	500gr	35-40
Jajčevci	sveže	600gr	20-25
<b>Sadje</b>			
<b>Hran</b>	<b>Vrsta</b>	<b>Količina</b>	<b>Čas kihanja (min)</b>
Hruške	sveže	4	30-35
Banane	sveže	4	15-20
Breskve	sveže	4	15-20
Jabolka	sveže	4	15-20

## Ribe, lupinarji

Hran	Vrsta	Količina	Čas kihanja (min)
Ribji file	sveže	350gr	10-15
	zamrznjeno	400gr	15-20
Cela riba	sveže	600gr	30-35
Školjke	sveže	1kg	20-25
Zrezek saja	sveže	300gr	15-20
Kozice	sveže	200gr	20-25
Pokrovače	sveže	100gr	20-25
Losos	sveže	550gr	15-20

## Meso, perutnina

Hran	Vrsta	Količina	Čas kihanja (min)
Piščančja bedra, stegna	sveža, cela	4	35-40
Piščančji zrezki	sveže	450gr	20-25
Puranji zrezki	-	400gr	20-25
Svinjska ribica	-	600gr	35-40
Klobase	-	6	20-25
Govedina v listnatem testu	zamrznjeno	8	20-25
	sveže	8	15-20

## Jajca

Hran	Vrsta	Količina	Čas kihanja (min)
Trdo kuhana jajca	-	6	20-25

## Riž, testenine, žitarice

Hran	Vrsta	Količina	Čas kihanja (min)
Beli, dolgozrnati riž	125g	200ml	30-35
Bulgur	125g	200ml	15-20
Žitarice	125g	300ml	40-45



# Čiščenje in vzdrževanje

## Čiščenje naprave

---

- Po uporabi napravo izključite iz električnega omrežja.
- Preden jo očistite, naj se popolnoma ohladi.
- Preden izpraznite pladenj za prestrezanje soka in posodo z vodo, preverite, če se je naprava dovolj ohladila.
- S toplo vodo in čistilom za pomivanje posode umijte vse odstranljive dele, jih splaknite in posušite.
- Vse dele razen električnega podstavka lahko umijete v pomivalnem stroju.

Da bi preprečili pojavljanje madežev na teh delih, jih pogosto in takoj po uporabi umijte.

**Podstavka z elektriko ne potopite v vodo.**

**Ne uporabljajte grobih čistil.**

## Odstranitev vodnega kamna z vaše naprave

Za optimalno delovanje vaše naprave odstranite vodni kamen po vsaki 8. uporabi. To naredite takole:

- Odstranite pladenj za prestrezanje soka.
- V posodo z vodo vlijte 1 l vode.
- Dodajte 2 kozarca (približno 300 ml) belega kisa.
- Pustite, da tekočina hladna deluje čez noč.
- Notranjost posode za vodo večkrat izplaknite s toplo vodo.

## Shranjevanje posod za kuhanje in odstranljivih mrežic (odvisno od modela)

---

- Potem ko očistite vse dele, svojo napravo shranite takole:
- Pladenj za prestrezanje soka postavite v posodo za vodo. Posodo za riž lahko obrnete okrog na pladenj za prestrezanje soka - **slika 16**.
- Posodo za kuhanje 1 spravite v posodo za kuhanje 2 - **slika 17 (odvisno od modela)**.
- Obe posodi obrnjeno postavite na podstavke - **slika 18 (odvisno od modela)**.

- Mrežico 1 spravite v mrežico 2. Mrežici postavite na podstavek - **slika 19 (odvisno od modela)**.
- Na vrhu postavite pokrov - **slika 20**.

## V primeru težav

- Če vaša naprava preneha delovati, je ne zavržite, ampak jo odnesite na popravilo v enega od naših pooblaščenih servisnih centrov.

Napaka	Vzrok	Rešitev
<b>Oranžna lučka se ne prižge.</b>	Časovna ura ni nastavljena.	Napravo vključite v električno omrežje in zavrtite časovno uro.
	Kuhanje se je končalo.	Ob koncu časa kuhanja se lučka izklopi samodejno.
	Deli so poškodovani.	Stopite v stik z našo poprodajno službo.
<b>Oranžna lučka se prižge, naprava pa se ne segreje.</b>	Napaka v grelnem elementu.	Stopite v stik z našo poprodajno službo.
<b>Časovna ura se ne premakne.</b>	Nastavljen je prekratek čas kuhanja.	Če kuhate manj kot 15 min, zavrtite gumb do najmanj 30 minut, nato pa ga zavrtite nazaj do časa, ki ga potrebujete za kuhanje.
<b>Iz podstavka priteka voda.</b>	Grelni element pušča.	Stopite v stik z našo poprodajno službo.
<b>Hrana se kuha dlje kot običajno.</b>	Grelni element je prekrit s plastjo vodnega kamna.	Odstranite vodni kamen z grelnega elementa.
<b>Para uhaja ob strani naprave.</b>	Posodi za kuhanje/mrežici se ne prilegata dobro.	Preverite, če se posodi za kuhanje/mrežici dobro prilegata in če sta postavljeni v pravilnem vrstnem redu.
	Odprtina za dolivanje vode pod pladnjem za prestrezanje soka je odprta.	Preverite njen položaj.