

Povrće/voće	Težina	Vrijeme
Šampinjoni	500g	10-12
Luk	250g, sjeckan	12-14
Paprika cijela	4 kom	12-13
Krompir	500g	30-32
Repa	1 kom	28-30
Bundeva	500g	16-18
Spanać	250g	14-16
Cvekla	500g, kriške	20-22
Smrznuto povrće	285g	28-50
Jabuke	500g komadi	10-15
Kruške	500g, komadi	10-15

Riba i morski plodovi

1. Vrijeme kuvanja prikazano u tabeli se odnosi na svežu, smrznutu i otoplenu ribu i morske plodove. Očistite i operite svježu ribu i plodove prije kuvanja
2. Skoro sve vrste ribe i plodova se brzo kuvaju.
3. Vrijeme varira u odnosu na veće ili manje školjke. Provjerite školjke kako bi izbjegli ključanje. Ne jedite školjke čiji se oklop ne otvori nakon kuvanja, možete se otrovati.
4. Riblje filete mogu biti kuvane u zdjeli za rižu.
5. Podesite odgovarajuće vrijeme.

Morski plodovi/riba	Težina/kom	Vrijeme
Školjke sa oklopom	500g	10-12
Kraba	250g	20-22
Jastog		
rep	2-4	16-18
kljesta	500-600g	18-20
Male školjke	500g	14-16
Ostrige	1500g	18-20
Školjke kapice	500g	16-18
Škampi		
Prosječni	500g	10-12
veliki	500g	16-18
Riba		
Cijela	250-375g	10-12
File	500g	10-12
Odrezak	500g, 2,5cm	16-18

Meso

Govedina		
Komadi	500g	28-30
Hamburger	500g	16-18
Knedle	500g	22-24
Piletina		
Komadi	2-4	24-26
Jagnjetina		
Komadi	500g	26-28

Vrsta mesa	Težina/kom	Vrijeme
Svinjetina		
Komadi	500g	26-28
Hot-dog	500g	14-18

Jaja

vrsta	Količina	Vrijeme
U ljusci		
Meko kuvana	1-12	15-18
Tvrdo kuvana	1-12	19-22
Poširana		
Prvi korak: sipajte dvije šolje vode u zdjelu za rižu.		7-8
Drugi korak: razbijte jaja i stavite sadržaj u malu zdjelu, stavite je u zdjelu za rižu dok jaja ne budu poširana		7-8
Skrembljovana jaja		
Razbijte 6 jaja sa 2 kašike mlijeka i sipajte u zdjelu za rižu. Začinite sa soli i biberom. Miješajte jaja tokom prvog minuta kuvanja		20-22

Tehnički podaci

ModelDG 3270
 Napajanje220-240V, 50Hz
 Potrošnja800W
 ZaštitaI
 Težina1,90kg

Ovaj uređaj je testiran na osnovu svih relevantnih CE smjernica, kao što su elektromagnetna kompatibilnost i direktive niske voltaže, i konstruisan je u skladu sa poslednjim sigurnosnim pravilima.

Moguće su promjene bez obavještenja

Ne odlažite proizvod kao nesortirani opštinski otpad. Sakupljanje takvog otpada odvojeno za poseban tretman je obavezno. Divlja odlagališta otpada u šumama i obalama ugrožava zdravlje kada hazardne supstance cure u zemlju ili vodu i pronađu svoj put u lanac ishrane.



Osnovne mjere opreza

Pročitajte uputstva za rad pažljivo prije nego uključite uređaj i sačuvajte uputstvo kao i garanciju, račun i ukoliko je moguće kutiju u kojoj je uređaj upakovan. Ukoliko date nekom drugom uređaj, dajte i uputstvo.

- Uređaj je napravljen isključivo za privatnu upotrebu. Ovaj uređaj nije za komercijalnu upotrebu. Ne koristite ga napolju. Držite ga dalje od izora toplote, direktne sunčeve svjetlosti, vlažnosti i oštrih ivica. Ne koristite ga mokrim rukama. Ukoliko se uređaj pokvasi isključite ga odmah.
- Kada čistite ili sklanjate uređaj, isključite ga i izvucite utikač iz utičnice, i uklonite sve dodatke.
- Ne koristite uređaj bez nadzora. Ukoliko treba da ostavite radno mjesto, isključite uređaj i izvucite utikač iz utičnice.
- Provjerite uređaj i kabl da li postoje oštećenja. Ne koristite uređaj ukoliko je oštećen.
- Ne pokušavajte popraviti uređaj samostalno. Uvijek kontaktirajte servis.
- Uvijek koristite samo originalne dijelove

Djeca i pojedinci

- Da bi obezbijedili sigurnost djece, držite pakovanje (plastične kese, kutije, itd.) van njihovog odmašaja.

Upozorenje:

Pažnja! Ne dozvolite da se mala djeca igraju sa folijom pošto postoji opasnost od gušenja!

- Da sačuvate djecu i osjetljiva lica od nezgoda sa električnom opremom, obezbjedite da se uređaj uvijek koristi pod nadzorom. Ovaj uređaj nije igračka. Ne dozvolite maloj djeci da se igraju sa njim.

Simboli u uputstvu

Važne informacije za vašu sigurnost su posebno označene. Važno je da ih pročitate kako bi spriječili oštećenje ureaja:

PAŽNJA:

Ovo vas upozorava na opasnost po vaše zdravlje i potencijalne rizike

OPREZ:

Ovo ukazuje na moguća oštećenja uređaja.

Objašnjenje: naglašava informacije

Posebne sigurnosne instrukcije

PAŽNJA:

Uređaj povežite samo preko utičnice koja ima minimum 1.5A. ukoliko utičnica nije kompatibilna, pozovite električara. Postavite uređaj na ravnu površinu, dalje od objekata koji mogu biti oštećeni parom. Ne savijajte kabl.

Ukoliko uređaj padne u vodu izvadite ga iz vode samo ukoliko nije priključen na struju. Ne koristite dok se uređaj detaljno ne ispita. Ukoliko se uređaj ne koristi prema uputstvu proizvođač ne snosi odgovornost. Kada se koriste uređaji sa jakim grijanjem postoji opasnost od opekotina. Koristite drške. Ne postavljajte aparat u blizini zida, i ne stavljajte ništa na uređaj. Ne pokrivate ga.

Pažnja:

Vruća para može izazvati opekotine. Koristite kuhinjske rukavice. Ostavite uređaj da se ohladi prije nego ga spakujete. Nikad nekoristite uređaj bez vode. Koristite uređaj samo za kuvanje hrane. Nikad ne koristite u druge svrhe.

Pakovanje sadrži:

1x osnova uređaja
 1x posuda za kondenzaciju
 3x posuda za kuvanje 2x vezivni okviri
 1x zdjela za rižu
 1x poklopac.

Izvadite uređaj iz pakovanja i njegove dodatke. Operite sve dodatke. Koristite meku krpu i blagi deterdžent za pranje.

Pažnja

Ne postavljajte uređaj ispod visećih objekata. Posude za kuanje ne smiju se koristiti u pećnicama.

Funkcija instant pare

Posebnim cijevima za paru prvu paru možete dobiti već posle nekoliko sekundi. Ova komponenta prekriva grijač i reguliše višak vode.

Punjenje vodom

Objašnjenje:

Indikatori za nivo vode označavaju maksimalan i minimalan nivo.

Sipajte samo čistu vodu, ne koristite drugu tečnost. Ne dodajte so, biber i sl.

Nivo vode može da se očita na indikatoru.

Sipajte vodu do maksimalne oznake

Za kuvanje preko 15 minuta uvijek morate dodati vodu.

Posuda za kondenzaciju

Postavite ovu posudu na dno.

Korišćenje samo jedne posude

Objašnjenje:

Posude su označene brojevima 1,2,3

Samo posuda br 3 može da se postavi na bazu.

Postavite posudu 3 na osnovu

Pstavite povrće, ribu ili drugu hranu - bez soseva i tečnosti - u posudu. Rupe za paru ne smiju biti skroz pokrivene.

Na kraju postavite poklopac

Korišćenje dvije posude

Objašnjenje:

Ukoliko želite da koristite više od jedne posude morate koristiti vezivne okvire.

Ukoliko se posuda ne uklapa okrenite okvir.

postavite posudu 3 na osnovu.

Postavite najveći dio hrane sa najdužim vremenom kuvanja na dno.

Stavite vezivni okvir

Postavite posudu 2 na posudu 3

Postavite poklopac.

Korišćenje sve tri posude:

postavite posudu 3 na osnovu.

Postavite najveći dio hrane sa najdužim vremenom kuvanja na dno.

Stavite vezivni okvir

Postavite posudu 2 na posudu 3

Stavite vezivni okvir.

Stavite posudu 1.

Postavite poklopac.

Korišćenje zdjele za rižu

Rižu i hranu sa sosevim astavite u ovu zdjelu.

Objašnjenje

Pogledajte instrukcije za pripremanje

Električno povezivanje

Postavite uređaj na toplotno otpornu površinu

Provjerite da li je tajmer podešen na 0

Povežite uređaj pravilno na 230V, 50Hz.

Glavne operacije

Nakon što ste nasuli vodu, postajte posude na svoja mjesta

Uključivanje

Podesite vrijeme kuvanja na tajmeru.

Indikator se uključuje i para je formirana za nekoliko minuta

Isključivanje

Isključite tajmer i isključite iz utičnice.

Dopunjavanje vode

Nema više pare? Da li je nestalo vode? Voda mora da se dopuni.

Isključite tajmer i isključite utič.

Podignite posude.

Pažnja:

Kada rukujete posudama koristite kuhinjske rukavice kako se ne bi opekli.

Napunite vodu do maksimuma

Nastavite rad

Zaustavljanje rada

Kada tajmer isteken indkikator će se isključiti

Isključite uređaj iz utičnice.

Pažnja:

Kada rukujete uređajem i vrućim dijelovima uvijek nosite zaštitne kuhinjske rukavice.

Čišćenje

Uvijek isključite utikač i ohladite uređaj prije čišćenja.

Ne koristite hemijske, čeličnu vunu, ili abrazivne čistače da očistite spoljašnjost uređaja jer to može oštetiti površinu.

Pažnja:

Nikad ne potapajte bazu u vodu kako bi je očistili možete izazvati strujni udar

Čišćenje spoljašnosti baze

Prebrišite spoljašnjost sa mokrom krpom i posušite.

Rezervoar

Sipajte vodu u rezervoar

Posušite ga suvom krpom.

Čišćenje ostalih dijelova

Oprez

Ne perite dijelove u mašini. Plastika može ostati zamagljena

Svi dijelovi mogu biti oprani u vodi sa tečnošću

Isperite sa čistom vodom i posušite

Skidanje kamenca

U slučaju tvrde vode, na grijaču se može skupiti maenac. To može dovesti do kvara uređaja

- Da bi izbjegli ovaj problem nakon korišćenja uređaja 7-10 puta sipajte 3 šoljice sirčeta u kontejner i dospite vodu.
- Ne stavljajte poklopac na uređajni zdjele.
- Uključite uređaj i podesite vrijeme na 30min. Kada vrijeme istekne, isključite uređaj i ostavite da se ohladi.
- Prospite sadržaj kontejnera i ispreite ga.

Instrukcije za pripremu

Osnove

- Sledeće napomene su samo vodič i mogu biti promijenljive.
- Ukoliko koristite nekoliko posuda za kuvanje, vrijeme je duže oko 5 min
- Veći komadi hrane se duže kuvaju i uvijek ih treba smjestiti u zadnju posudu.

- Ne koristite veliku količinu hrane ili hranu koja je sama po sebi velika.
- Odledite meso prije kuvanja.
- Tečnost koja se skuplja može se iskoristiti za supe.

Riža

1. Postoje različite vrste riže.
2. Izmjerite rižu i vodu precizno i sipajte u zdjelu. Stavite poklopac i uključite uređaj.
3. Provjerite da li je riža kuvana.
4. Kada proveravate rižu pazite da voda sa poklopca ne kaplje u zdjelu. Narušiče kvalitet i ukus riže.
5. Nakon kuvanja posolite, pobiberite i dodajte maslac.

Vrsta	Zajedno u zdjeli		Vrijeme
	Riža	Voda	
Braon riža			
Normalno Polukuvano	1/2 šolje 1 šolja	1 šolja 1,5šolja	42-45 45-50
Dugo zrno i mix			
Normalno Prekuvano	1 šolja 1 šolja	1,5 šolja 1 3/4 šolja	56-58 18-20
Instant riža	1 šolja	1 1/2 šolja	12-15
Bijela riža			
Normalno Dugo zrno	1 šolja 1 šolja	1 1/2 šolja 1 2/3 šolja	45-50 50-55

Povrće, voće

1. Operite povrće. Osijecite drške i ogulite ili isijecite kao što piše u receptu. Manji komadi se kuvaju brže.
2. Kvantitet, svježina, količina i temperatura smrznute hrane može imati uticaj na vrijeme kuvanja.
3. Smrznuto povrće ne morate odlediti prije kuvanja.

Povrće/voće	Količina	Vrijeme
Artičoke, cijele	4 kom	30-32
Šparglja	500g	12-14
Pasulj		
Zeleni	250g	12-14
Siječen ili cio	500g	20-22
Crvena repa	500g	25-28
Brokoli	500g	20-22
Prokelj	500g	24-26
Bijeli kupus	500g	16-18
Celer	250g	14-16
Šargarepa	500g	20-22
Kukuruz	3-5	14-16
Patlidžan	510g	16-18

