









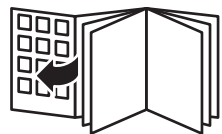
Register your product and get support at
www.philips.com/welcome

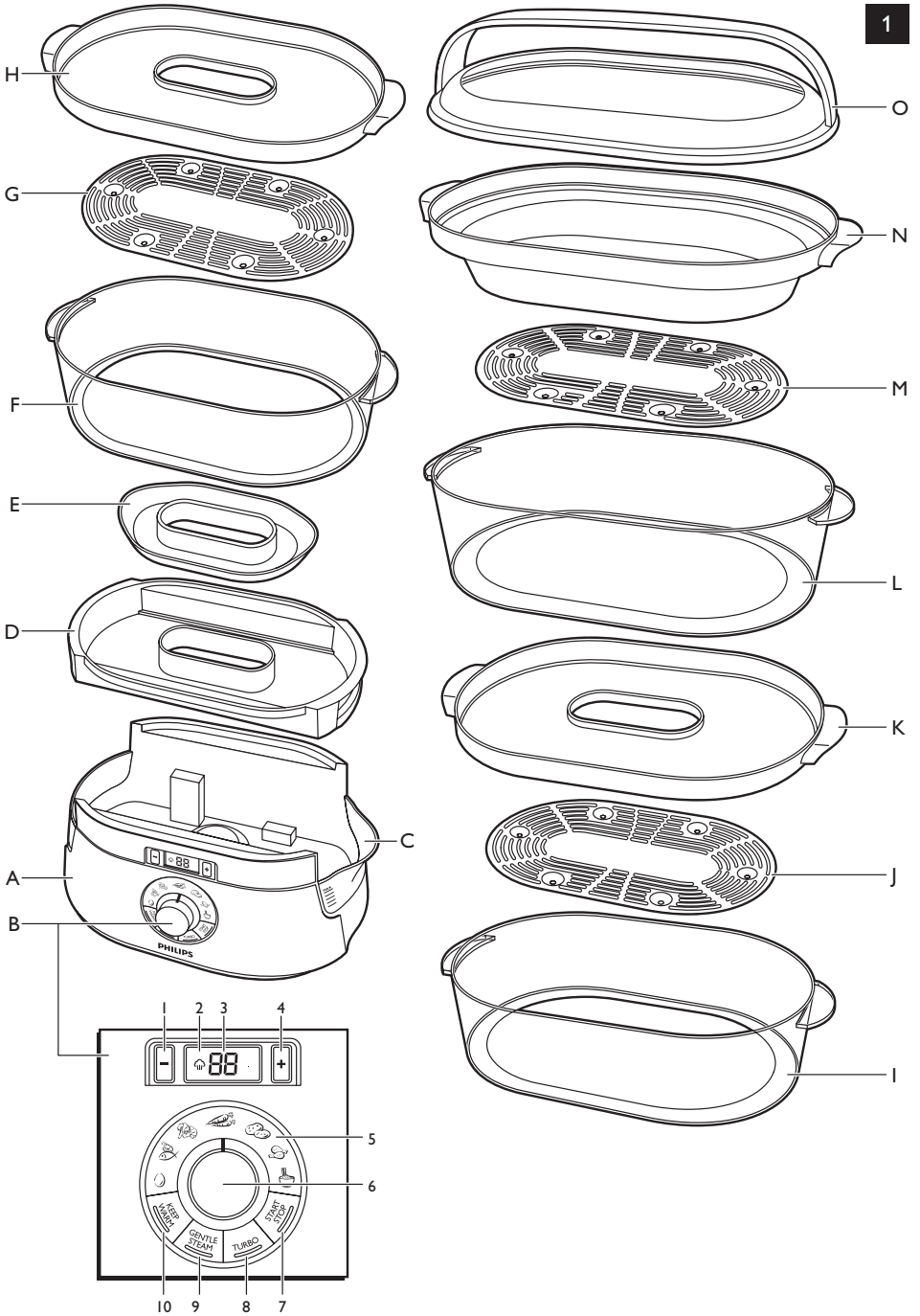
HD9160



PHILIPS

							
	12	12	20	20	25	25	35





ENGLISH	6
БЪЛГАРСКИ	20
ČEŠTINA	37
EESTI	51
HRVATSKI	66
MAGYAR	80
ҚАЗАҚША	94
LIETUVIŠKAI	111
LATVIEŠU	125
POLSKI	139
ROMÂNĂ	155
РУССКИЙ	170
SLOVENSKY	186
SLOVENŠČINA	202
SRPSKI	216
УКРАЇНСЬКА	230

Introduction

Congratulations on your purchase and welcome to Philips! To fully benefit from the support that Philips offers, register your product at www.philips.com/welcome.

General description (Fig. 1)

- A** Base with water tank
- B** Control knob and display with timer buttons
 - 1** Timer - button
 - 2** Steaming symbol
 - 3** Time in minutes
 - 4** Timer + button
 - 5** Preset steaming modes
 - 6** Control knob
 - 7** START/STOP button with light
 - 8** TURBO button with light
 - 9** GENTLE STEAM button with light
 - 10** KEEP-WARM button with light
- C** Spout
- D** Drip tray 1
- E** Flavour Booster+
- F** Steaming bowl 2
- G** Removable bottom
- H** Drip tray 3
- I** Steaming bowl 4
- J** Removable bottom
- K** Drip tray 5
- L** Steaming bowl 6
- M** Removable bottom
- N** Fish/rice bowl 7
- O** Lid

Note: The steaming bowls, drip trays and fish/rice bowl are numbered from 1 to 7. You find the numbers of drip trays and steaming bowls 2 to 7 on their handles. The number of drip tray 1 is located on its top edge. Only stack them in this order. Use each steaming bowl with the fitting drip tray. Always use drip tray 1 under the bottom steaming bowl. Only use bowls that are filled with food.

Important

Read this user manual carefully before you use the appliance and save it for future reference.

Danger

- Never immerse the base in water or rinse it under the tap.

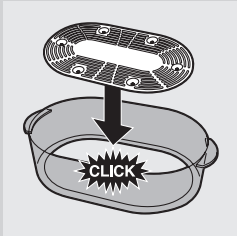
Warning

- Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
- Only connect the appliance to an earthed wall socket. Always make sure the plug is inserted firmly into the socket.
- Do not use the appliance if the plug, the mains cord or the appliance itself is damaged.

- If the mains cord is damaged, you must have it replaced by Philips, a service centre authorised by Philips or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Keep the mains cord out of the reach of children. Do not let the mains cord hang over the edge of the table or worktop on which the appliance stands.
- Always fully unwind the mains cord from the reel in the base before you plug in the appliance.
- Never steam frozen meat, poultry or seafood. Always thaw these ingredients completely before you steam them.
- Never use the food steamer without drip tray 1, otherwise hot water may splash out of the appliance.
- Only use the steaming bowls and the fish/rice bowl in combination with the original base.
- Keep the mains cord away from hot surfaces.

Caution

- Never use any accessories or parts from other manufacturers or that Philips does not specifically recommend. If you use such accessories or parts, your guarantee becomes invalid.
- Do not expose the base of the appliance to high temperatures, hot gas, steam or damp heat. Do not place the food steamer on or near an operating or still hot stove or cooker.
- Always unplug the appliance and let it cool down before you clean it.
- This appliance is intended for household use only. If the appliance is used improperly or for professional or semi-professional purposes or if it is not used according to the instructions in the user manual, the guarantee becomes invalid and Philips refuses any liability for damage caused.
- Place the food steamer on a stable, horizontal and level surface and make sure there is at least 10cm free space around it to prevent overheating.
- Always place the removable bottoms into the steaming bowls from the top and make sure they are positioned correctly ('click').
- Beware of the hot steam that comes out of the food steamer during (gentle) steaming, in the keep warm mode or when you remove the lid. When you check food, always use kitchen utensils with long handles.
- Always remove the lid carefully and away from you. Let condensation drip off the lid into the food steamer to avoid scalding.
- Always hold the steaming bowl by the handles when the food is hot.
- Do not move the food steamer while it is operating.
- Do not reach over the food steamer while it is operating.
- Do not touch the hot surfaces of the appliance. Always use oven mitts when you handle hot parts of the appliance.
- Do not place the appliance near or underneath objects that would be damaged by steam, such as walls and cupboards.



- Do not operate the appliance in the presence of explosive and/or flammable fumes.
- Never connect the appliance to a timer switch or remote control system in order to avoid a hazardous situation.

Automatic shut-off

The appliance is equipped with automatic shut-off. The appliance switches off automatically if you do not turn the control knob to a preset steaming mode within 5 minutes after plugging in the appliance. The appliance also switches off automatically after the set steaming time has elapsed.

Boil-dry protection

This food steamer is equipped with boil-dry protection. The boil-dry protection automatically switches off the appliance when there is no water in the water tank or if the water runs out during use. Let the food steamer cool down for 10 minutes before you use it again.

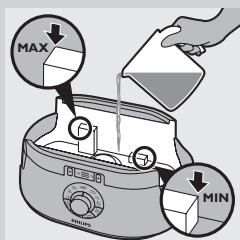
Electromagnetic fields (EMF)

This Philips appliance complies with all standards regarding electromagnetic fields (EMF). If handled properly and according to the instructions in this user manual, the appliance is safe to use based on scientific evidence available today.

Before first use

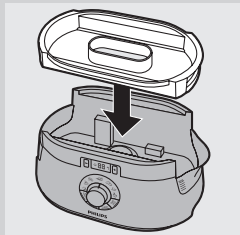
- 1 Thoroughly clean the parts that come into contact with food before you use the appliance for the first time (see chapter 'Cleaning').
- 2 Wipe the inside of the water tank with a damp cloth.

Preparing for use



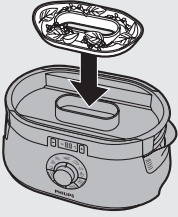
- 1 Put the appliance on a stable, horizontal and level surface.
- 2 Fully unwind the mains cord from the reel in the base before you plug in the appliance.
- 3 Fill the water tank with water up to the maximum level.
 - ▶ When the water tank is filled up to the maximum level, the steamer can steam for approx. 45 minutes.

Only fill the water tank with water. Never put seasoning, oil, or other substances in the water tank.



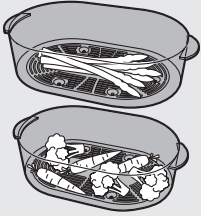
- 4 Place drip tray 1 on the water tank in the base.

Note: Never use the appliance without drip tray 1.

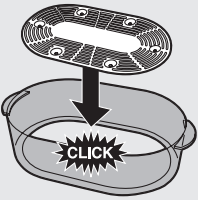


5 Place the Flavour Booster+ on the base if you want to add extra flavour to the food to be steamed.

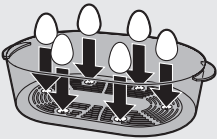
- Fill the Flavour Booster+ with fresh or dried herbs or a liquid like wine or bouillon up to the maximum level.
- For suggested herbs or spices for various types of food, see the food steaming table in chapter 'Food table and steaming tips'.



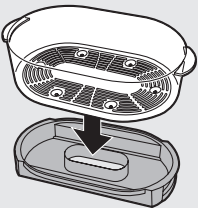
6 Put the food to be steamed in one or more steaming bowls and/or in the fish/rice bowl.



- Always place the removable bottoms into the steaming bowls from the top and make sure they are positioned correctly ('click').
- Do not put too much food in the steaming bowls. Arrange the food with ample space between the pieces to allow maximum steam flow.
- Place larger pieces of food and food that requires a longer steaming time in the bottom steaming bowl.

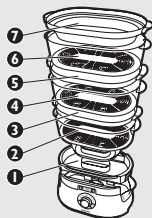


- Put eggs on the egg holders to steam eggs conveniently.
- To steam large-sized foods (e.g. whole chickens, corn cobs), you can remove the removable bottoms from steaming bowls 4 and 6 to create one large bowl.

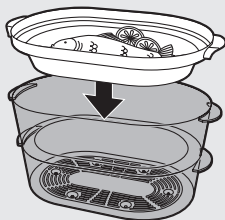


7 Put one or more steaming bowls on drip tray 1. If you use more bowls, we advise you to separate the bowls by drip trays 3 and 5. Place the bowls properly and make sure they do not wobble.

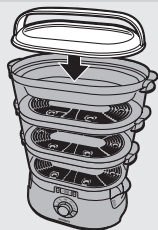
- You do not have to use all 3 steaming bowls.



- The steaming bowls, drip trays and fish/rice bowl are numbered from 1 to 7. You find the numbers of drip trays and steaming bowls 2 to 7 on their handles. The number of drip tray 1 is located on its top edge. Only stack them in this order: Use each steaming bowl with the fitting drip tray. Always use drip tray 1 under the bottom steaming bowls. Only use bowls that are filled with food.
- The fish/rice bowl is intended for steaming marinated fish, rice or other liquid food. When you want to use the fish/rice bowl, put it in the top steaming bowl.



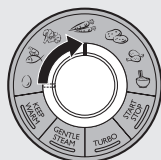
- When the removable bottom is removed from steaming bowl 6 to create a larger bowl with bowl 4 underneath, you can still place the fish/rice bowl to prepare fish, rice or soup on top.
- When the removable bottom is removed from steaming bowl 4 to create a larger bowl with bowl 2 underneath, you can still place drip tray 5 and steaming bowl 6 on top.



8 Put the lid on the top steaming bowl.

Note: If the lid is not or not correctly placed on the steaming bowl, the food does not get steamed properly.

Using the appliance

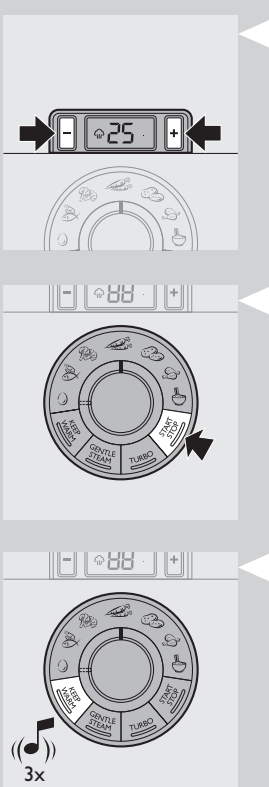


- 1 Put the plug in the wall socket.
 - ▶ The display and the light ring round the control knob light up.
- 2 Turn the control knob to the preset steaming mode for the type of food you want to steam.



- ▶ The preset steaming time is shown on the display. For the preset steaming times of the preset steaming modes and tips, see chapter 'Food table and steaming tips'.





Note: If you want to set a different steaming time than the preset steaming times of the steaming modes on the control knob, for instance because you want to steam an ingredient not shown as one of the preset steaming modes, select a steaming mode that comes closest to the desired steaming time. Use the + and - timer buttons to increase or decrease the steaming time.

3 Press the START/STOP button.

- ▶ The steaming process starts and the timer counts down the steaming time.
- ▶ During the first 5 minutes of the steaming process, the Turbo light lights up. This indicates that the steamer uses the extra power of the Turbo mode to heat up quickly. You cannot switch off the Turbo mode during these first 5 minutes.
 - If you steam large quantities of food, stir the food halfway through the steaming process with a kitchen utensil with a long handle. Make sure you wear oven mitts.
 - When the set or preset steaming time has elapsed, the appliance beeps three times and switches to the Keep-warm mode.

4 Carefully remove the lid.

Beware of hot steam that comes out of the appliance when you remove the lid.

- To prevent burns, wear oven mitts when you remove the lid, the fish/rice bowl and the steaming bowls. Remove the lid slowly and away from you. Let condensation drip off the lid into the steaming bowl.
- Use a kitchen utensil with long handles to remove the food from the steaming bowls.
- When you remove a steaming bowl, let condensation drip off the bowl in the underlying drip tray.

5 Remove the plug from the wall socket and let the steamer cool down completely before you remove drip tray 1.

Be careful when you remove drip tray 1, because the water in the water tank and the drip tray may still be hot, even if the other parts of the appliance have cooled down already.

Handle drip tray 1 with care, as its outside may be slippery.

6 Empty the water tank after each use through the spout on the side of the base.

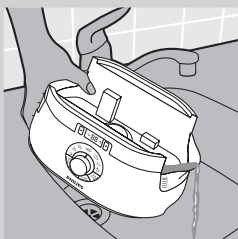
Note: If you want to steam more food, use fresh water.

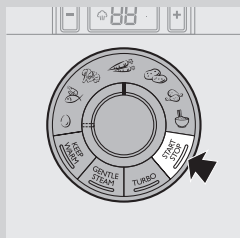
Steaming multiple ingredients

If you want to steam foods that require different steaming times, follow the instructions below:

1 Set the timer to the longest steaming time.

2 Put the food with the longest steaming time in bowl 2 and the food with the shorter steaming time in bowl 4.





3 Put drip tray 1 and bowl 2 on the base and put the lid on top of the bowl.

4 Press the START/STOP button to start the steaming process until the remaining steaming time on the display is equal to the shortest steaming time.

5 Carefully remove the lid with oven mitts and place drip tray 3 and steaming bowl 4 on top of bowl 2.

6 Put the lid on bowl 4 and let the steaming process continue until the set steaming time has elapsed.

This process can also be applied if you have three kinds of food with different steaming times.

Gentle Steam mode

The Gentle Steam mode steams food at a gentle temperature of around 80°C, which is an ideal cooking temperature for fish. At this temperature the delicate structure and flavour of fish is preserved.

We advise you to use only one steaming bowl directly on the base when you want to steam food in the Gentle Steam mode, as this guarantees the best results in this mode.

Note: The Gentle Steam mode only works when the control knob is set to the preset steaming mode for fish.

Note: If you use the fish/rice bowl in the Gentle Steam mode, the steaming time will be longer. Check if the prepared fish is done before serving.

1 Turn the control knob to the preset steaming mode for fish (1) and press the GENTLE STEAM button (2).

The preset steaming time is shown on the display. This time will be longer than the normal steaming time.

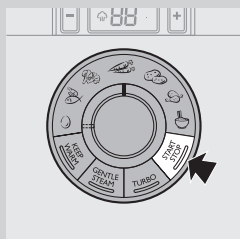
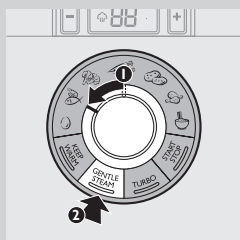
2 Press the START/STOP button to start the steaming process.

- When steaming in the Gentle Steam mode, you can switch to the normal steaming mode by pressing the GENTLE STEAM button.
- If you want to switch to the Gentle Steam mode while steaming in the preset steaming mode for fish, press the GENTLE STEAM button.
- During the first 5 minutes, the Turbo light lights up. This indicates that the steamer uses the extra power of the Turbo mode to heat up quickly. You cannot switch off the Turbo mode during these first 5 minutes.
- If you start to steam in the Gentle Steam mode while the appliance is still cold, start to steam with an empty bowl with the lid placed on it. When the Turbo light switches off, carefully open the lid and add the fish.

Tip: While you are steaming food in the bottom steaming bowl in the Gentle Steam mode, you can place one or two other bowls on top to keep food warm. For some inspiring Gentle Steam recipes, take a look at the recipe booklet or visit www.philips.com/kitchen.

Turbo mode

The Turbo mode is automatically active during the first 5 minutes of each steaming process to allow the steamer to heat up quickly. By ensuring



that food reaches its ideal cooking temperature faster; more vitamins and minerals are retained.

You may also want to use the Turbo mode:

- after you have opened the lid to check or stir food
- when you have added food to one or more bowls
- when you have refilled the water tank

To activate the Turbo mode, press the TURBO button. The Turbo mode remains active for 1 minute and then switches off automatically. The Turbo light goes out and the steamer continues to steam in the normal steam mode. To switch off the Turbo mode when it is active, press the TURBO button again.

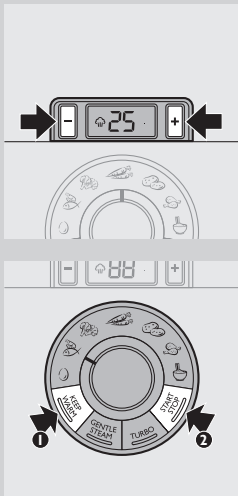
Note: *If you use the Gentle Steam mode within 5 minutes after the end of a previous steaming process, the Turbo mode is not activated and the Turbo light does not go on because the water is still warm.*

Keep-warm mode

The steamer automatically switches to the Keep-warm mode after the steaming time has elapsed, which is indicated by 3 beeps. The Keep-warm light goes on to indicate the steamer is in the Keep-warm mode. The Keep-warm mode keeps the food warm for 30 minutes.

- If you want to keep the food warm longer than 30 minutes, press the timer + and - buttons to adjust the time.
- If you press the KEEP WARM button during a keep-warm cycle, the timer sets to 30 minutes again.
- If you want to deactivate the Keep-warm mode when it is active, press the START/STOP button.
- If you want to activate the Keep-warm mode when the appliance is off or after it has switched off automatically, first press the KEEP WARM button (1) and then the START/STOP button (2).

Note: *Beware that the food is still hot and steam can escape when you open the lid during Keep-warm mode.*



Cleaning and maintenance

Never use scouring pads, abrasive cleaning agents or aggressive liquids such as petrol or acetone to clean the appliance.

- 1** Remove the plug from the wall socket and let the appliance cool down.
- 2** Clean the outside of the base with a moist cloth.

Never immerse the base in water, nor rinse it under the tap.

Do not clean the base in the dishwasher.

- 3** Clean the water tank with a cloth soaked in warm water with some washing-up liquid. Then wipe the water tank with a clean moist cloth.
- 4** Remove the removable bottoms from the steaming bowls. Clean the steaming bowls, removable bottoms, the Flavour Booster+, drip trays,

the fish/rice bowl and the lid by hand or in the dishwasher, using a short cycle and a low temperature.

Repeated cleaning of the steaming bowls and the lid in a dishwasher may result in a slight dulling of these parts.

Descaling

You have to descale the appliance when scale is visible in the water tank. It is important that you descale the food steamer regularly to maintain optimal performance.

- 1 Fill the water tank with white vinegar (8% acetic acid) up to the maximum level.

Do not use any other kind of descaler.

- 2 Put the drip trays, the steaming bowls and the fish/rice bowl on the base properly.

- 3 Put the lid on top of the fish/rice bowl.

- 4 Put the plug in the wall socket.

- 5 Turn the control knob to the preset steaming mode for carrots (1) and then press the START/STOP button (2) to let the appliance operate for 20 minutes.

If the vinegar starts to boil over the edge of the base, unplug the appliance and reduce the amount of vinegar.

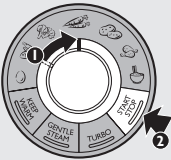
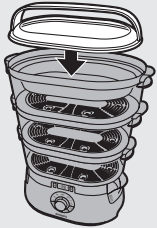
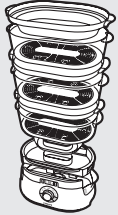
- 6 After 20 minutes, unplug the appliance and let the vinegar cool down completely. Then empty the water tank.

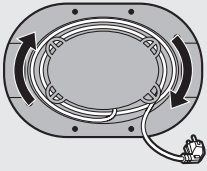
- 7 Rinse the water tank with cold water several times.

Note: Repeat the procedure if there is still some scale in the water tank.

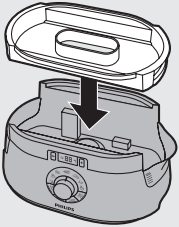
Storage

- 1 Make sure all parts are clean and dry before you store the appliance (see chapter 'Cleaning').



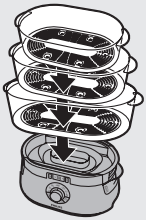


2 To store the mains cord, wind it round the reel in the base.

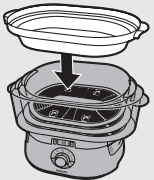


3 Place drip tray 1 on the base.

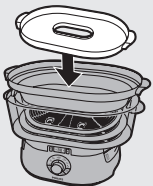
4 Make sure the removable bottoms are in place in the steaming bowls.



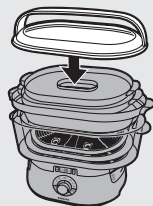
5 Place steaming bowl 6 on drip tray 1. Place steaming bowl 4 in steaming bowl 6. Place steaming bowl 2 in steaming bowl 4.



6 Place the fish/rice bowl in the top steaming bowl.



7 Place drip tray 5 on top of the fish/rice bowl. Place drip tray 3 in drip tray 5.



8 Place the lid on the drip tray 5.

Guarantee and service

If you need service or information or if you have a problem, please visit the Philips website at www.philips.com or contact the Philips Consumer Care Centre in your country (you find its phone number in the worldwide guarantee leaflet). If there is no Consumer Care Centre in your country, go to your local Philips dealer.

Environment



- Do not throw away the appliance with the normal household waste at the end of its life, but hand it in at an official collection point for recycling. By doing this, you help to preserve the environment.

Troubleshooting

This chapter summarises the most common problems you could encounter with the appliance. If you are unable to solve the problem with the information below, contact the Consumer Care Centre in your country.

Problem	Possible cause	Solution
The steamer does not work.	The steamer is not plugged in.	Put the plug in the wall socket.
	There is no water in the water tank.	Fill the water tank.
	You have not pressed the START/STOP button yet.	Press the START/STOP button
Not all the food is cooked.	Some pieces of food in the steamer are larger and/or require a longer steaming time than others.	Set a longer steaming time with the + button.

Problem	Possible cause	Solution
		Put larger pieces of food and food that requires a longer steaming time in the bottom steaming bowl or put the steaming bowls with these foods on the base and start steaming some time before you add the other bowls.
	You put too much food in the steaming bowls.	Do not overload the steaming bowls. Cut the food into small pieces and put the smallest pieces on top.
		Arrange the food with ample space between the pieces to enable maximum steam flow.
The appliance does not heat up properly.	You have not descaled the appliance regularly.	Descalc the appliance. See chapter 'Cleaning and maintenance'.
The Gentle Steam function does not work.	The control knob has not been set to the preset steaming mode for fish.	Set the control knob to the preset steaming mode for fish, press the GENTLE STEAM button and then press the START/STOP button.

Food table and steaming tips

- For recipes, please see the recipe booklet or visit our website www.philips.com/kitchen.
- The steaming times mentioned in the table below are only an indication. Steaming times may vary depending on the size of the food pieces, the spaces between the food in the steaming bowl, the amount of food in the bowl, the freshness of the food and your personal preference.

Food steaming table

Food to be steamed	Amount	Steaming time (min)	Suggested herbs/spices for Flavour Booster+
Asparagus	500g	15-20	Thyme, basil, lemon
Baby corn	200g	5-8	Chives, chilli, paprika
Green beans	500g	15-20	Parsley, lemon, garlic
Broccoli	400g	20	Garlic, crushed red chilli, tarragon
Carrots	500g	20	Parsley, dry mustard, chives
Cauliflower florets	400g	20	Rosemary, basil, tarragon
Celeriac (in cubes)	300g	15-20	Cumin, white pepper, chilli
Chicken leg	1pc	25	Black pepper, lemon, paprika
Corncob	500g	30-40	Parsley, garlic, chives
Courgette (sliced)	500g	10	Dill, sage, rosemary

Food to be steamed	Amount	Steaming time (min)	Suggested herbs/spices for Flavour Booster+
Couscous	150g + 250ml water	10-15	Cumin, coriander, clove
Eggs	6pcs	12-15	-
Fruit	500g/4pcs	10-15	Cinnamon, lemon, clove
Peas (frozen)	400g	20-25	Rosemary, cumin, parsley
Potatoes	400g	25-30	Parsley, chives, garlic
Prawns	200g	5	Curry powder, saffron, lemon
Puddings	4 bowls	20	Cinnamon, clove, vanilla
Rice	150g + 300ml water	35	Pandan, parsley, cumin
	250g + 500ml water	35	Pandan, parsley, cumin
Salmon	450g	12-15 min.	Dill, parsley, basil
White fish	450g	10-15	Dry mustard, allspice, marjoram

Steaming in the Gentle Steame mode

Food to be steamed	Amount	Steaming time (min)	Suggested herbs/spices for Flavour Booster+
Salmon	450g	15-20	Dill, parsley, basil
White fish	450g	15-20	Dry mustard, allspice, marjoram

Steaming times of the preset steaming modes (Fig. 28)

Tips for steaming food

Flavour Booster+

- Thyme, coriander, basil, dill, curry and tarragon are some of the herbs and spices that you can put in the Flavour Booster+. You can combine them with garlic, caraway or horseradish to enhance flavour without adding salt. We advise you to use 1/2 to 3tsp of dried herbs or spices. Use more if you use fresh herbs or spices.
- When you use liquids like wine or lemon juice, you can fill the Flavour Booster+ up to the 'max' indication.
- For more tips about herbs, spices and liquids to use in the Flavour Booster+, see the food steaming table above.

Vegetables and fruits

- Cut off thick stems from cauliflower, broccoli and cabbage.
- Steam leafy, green vegetables for the shortest possible time, because they lose colour easily.
- Do not thaw frozen vegetables before you steam them.

Meat, poultry, seafood and eggs

- Tender pieces of meat with a little fat are most suitable for steaming.
- Wash meat properly and dab it dry, so that as little juice as possible drips out.

- Always use the drip trays between steaming bowls when preparing meat, poultry, fish or eggs, or place these foods below other food types.
- Puncture eggs before you put them in the steamer.
- Never steam frozen meat, poultry or seafood. Always let frozen meat, poultry or seafood thaw completely before you put it in the steamer.

Sweet deserts

- Add some cinnamon to desserts to enhance sweetness instead of adding more sugar.

General tips

- To prepare rice, you have to add water with the rice in the fish/rice bowl. For the amounts, see the food steaming table above.
- You can also use the fish/soup bowl to prepare vegetables in sauces or to poach fish in water.
- Leave gaps between the pieces of food.
- If the steaming bowl is very full, stir the food halfway through the steaming process.
- Small amounts of food require a shorter steaming time than large amounts.
- If you only use one steaming bowl, the food requires a shorter steaming time than when you use 2 or 3 steaming bowls.
- If you use more than one steaming bowl, let the food cook 5-10 minutes longer.
- Food is ready more quickly in the bottom steaming bowl than in the steaming bowls on top.
- Make sure that the food is well done before you eat it.
- You can add food or bowls filled with food during the steaming process. If an ingredient needs a shorter steaming time, add it later.
- If you lift the lid, steam escapes. Press the TURBO button to reheat the steamer and to avoid a longer steaming time.
- Food continues to be steamed for some time when the steamer switches to the Keep-warm mode. If the food is already very well done, remove it from the steamer when the steaming process ends and the appliance switches to Keep-warm mode.
- If the food is not done, set a longer steaming time. You may need to put some more water in the water tank.
- The steamer can be used to warm up ready-made soup. Put the soup in the fish/rice bowl and let it steam at the preset steaming mode for fish. Heating up 250ml soup takes approximately 10 minutes.

Увод

Поздравления за вашата покупка и добре дошли във Philips! За да се възползвате изцяло от предлаганата от Philips поддръжка, регистрирайте продукта си на www.philips.com/welcome.

Общо описание (фиг. 1)

- A** Основа с резервоар за вода
- B** Ключ за регулиране и дисплей с бутони на таймера
 - 1** Бутон - на таймера
 - 2** Символ за задушаване
 - 3** Време в минути
 - 4** Бутон + на таймера
 - 5** Предварително зададени режими за задушаване
 - 6** Ключ за регулиране
 - 7** Бутон START/STOP (вкл./изкл.) със светлинен индикатор
 - 8** Бутон TURBO (турбо) със светлинен индикатор
 - 9** Бутон GENTLE STEAM (леко задушаване) със светлинен индикатор
 - 10** Бутон KEEP-WARM (поддържане на топлината) със светлинен индикатор
- C** Улей за изливане
- D** Тава за отцеждане 1
- E** Усилвател на вкуса+
- F** Купа за задушаване 2
- G** Подвижно дъно
- H** Тава за отцеждане 3
- I** Купа за задушаване 4
- J** Подвижно дъно
- K** Тава за отцеждане 5
- L** Купа за задушаване 6
- M** Подвижно дъно
- N** Купа за риба и ориз 7
- O** Капак

Забележка: Купите за задушаване, тавите за отцеждане и купата за риба и ориз са номерирани от 1 до 7. Ще намерите номерата на тавите за отцеждане и купите за задушаване от 2 до 7 на дръжките им. Номерът на тавата за отцеждане 1 се намира на горния ѝ ръб. Подреждайте ги само в този ред. Използвайте всяка купа за задушаване със съответстващата ѝ тава за отцеждане. Винаги поставяйте тавата за отцеждане 1 под най-долната купа за задушаване. Използвайте купите в уреда само когато са пълни с храна.

Важно

Преди да използвате уреда, прочетете внимателно това ръководство за експлоатация и го запазете за справка в бъдеще.

Опасност

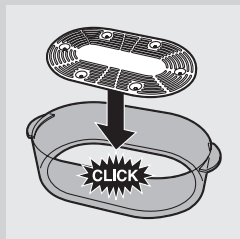
- Не потапяйте основата във вода и не я изплаквайте с течаша вода.

Предупреждение

- Преди да свържете уреда към мрежата, проверете дали посоченото върху уреда напрежение отговаря на напрежението на местната електрическа мрежа.
- Включвайте уреда само в заземен мрежов контакт. Винаги проверявайте дали щепселът е включен както трябва в контакта.
- Не използвайте уреда, ако щепселът, мрежовият кабелът или самият уред са повредени.
- Ако захранващият кабел се повреди, той трябва винаги да се подменя от Philips, упълномощен сервиз на Philips или подобни квалифицирани лица, за да се избегне опасност.
- Този уред не е предназначен за ползване от хора с намалени физически усещания или умствени недостатъци или без опит и познания, включително деца, ако са оставени без наблюдение и не са инструктирани от страна на отговарящо за тяхната безопасност лице относно начина на използване на уреда.
- Наглеждайте децата, за да не си играят с уреда.
- Пазете захранващия кабел от достъп на деца. Не го оставяйте да виси през ръба на масата или работния плот, на който е сложен уредът.
- Винаги развивайте докрай захранващия кабел от макарата в основата, преди да поставите щепсела на уреда в контакта.
- Никога не задушавайте на пара замразени месни, птичи или морски храни. Винаги размразявайте напълно тези съставки, преди да ги задушавате на пара.
- Не използвайте никога уреда за задушаване на пара без тавата за отцеждане 1, в противен случай от уреда може да пръсне гореща вода.
- Използвайте купите за задушаване на пара и купата за риба и ориз само в съчетание с оригиналната основа.
- Внимавайте кабелът да е далече от горещи повърхности.

Внимание

- Никога не използвайте аксесоари или части от други производители или такива, които не са специално препоръчвани от Philips. При използване на такива аксесоари или части вашата гаранция става невалидна.
- Не излагайте основата на уреда на високи температури, горещи газове, пара или влага. Не поставяйте уреда върху или в близост до работеща или още гореща готварска печка.
- Преди да почиствате уреда, винаги го изключвайте от контакта и го оставяйте да изстине.
- Този уред е предназначен само за битови цели. Ако уредът се използва неправилно или за професионални или полупрофесионални цели или ако се използва по начин, който не е в съответствие с указанията в това ръководство за експлоатация, гаранцията става невалидна и Philips отказва отговорност за каквито и да е причинени щети.
- Поставяйте уреда за задушаване на пара върху стабилна, хоризонтална повърхност и съблюдавайте около него да има поне 10 см празно пространство, за да се предотврати прегряването му.



- Поставете подвижните дъна в купите за задушаване откъм горната страна и внимавайте да са правилно разположени (трябва да чуете леко шракване).
- Пазете се от горещата пара, която излиза от уреда по време на (леко) задушаване, в режима за поддържане на топлината или при повдигане на капака. Когато проверявате храната, винаги използвайте кухненски прибори с дълги дръжки.
- Винаги вдигайте капака внимателно и далеч от себе си. Оставете кондензатът да се оттича от капака вътре в уреда за задушаване на пара, за да избегнете опарване.
- Дръжте купата за задушаване за дръжките, когато храната е гореща.
- Не местете уреда за задушаване на пара, докато работи.
- Не се пресягайте над уреда за задушаване на пара, докато работи.
- Не докосвайте горещите повърхности на уреда. Винаги използвайте ръкавици за фурна, когато работите с горещи части на уреда.
- Не поставяйте уреда до или под предмети, които могат да се повредят от парата, например стени или шкафове.
- Не работете с уреда при наличие на взривоопасни и/или запалителни пари.
- За да се избегне евентуална опасност, този уред не бива никога да се свързва към таймерен ключ или система за дистанционно управление.

Автоматично изключване

Уредът има функция за автоматично изключване. Той се изключва автоматично, ако в рамките на 5 минути, след като сте го включили, не завъртите ключа за регулиране на предварително зададен режим за задушаване. Уредът се изключва автоматично и при изтичане на зададеното време за задушаване.

Предпазване срещу прегаряне

Този уред за задушаване на пара е снабден със защита срещу прегаряне. Защитата срещу прегаряне изключва уреда автоматично, ако в резервоара няма вода или водата свърши по време на работа. Изчакайте уреда за задушаване на пара да се охлади за 10 минути, преди да го използвате отново.

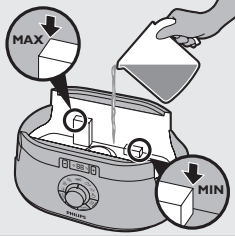
Електромагнитни излъчвания (EMF)

Този уред Philips е в съответствие с всички стандарти по отношение на електромагнитните излъчвания (EMF). Ако се употребява правилно и съобразно напътствията в Ръководството, уредът е безопасен за използване според наличните досега научни факти.

Преди първата употреба

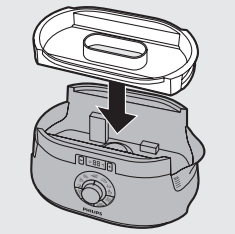
- 1** Старателно почистете частите, които ще се допират до храна, преди да използвате уреда за първи път (вж. раздел "Почистване").
- 2** Избършете резервоара за вода отвътре с влажна кърпа.

Подготовка за употреба



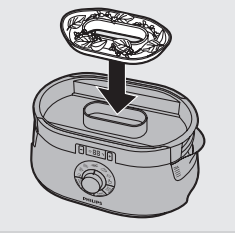
- 1** Поставете уреда върху стабилна, хоризонтална и равна повърхност.
- 2** Развийте докрай захранващия кабел от макарата в основата, преди да поставите щепсела на уреда в контакта.
- 3** Напълнете резервоара с вода до максималното равнище.
 - ▶ Когато резервоарът за вода е пълен до максималното ниво, уредът може да задушава в продължение на около 45 минути.

Пълнете резервоара само с вода. Никога не поставяйте в резервоара за вода сосове, олио или други съставки.



- 4** Сложете тавата за отцеждане **1** на резервоара за вода в основата.

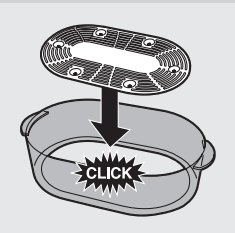
Забележка: Не използвайте уреда без тавата за отцеждане 1.



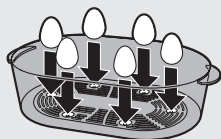
- 5** Поставете усилвателя на вкуса+ на основата, ако искате да привнесете допълнителен вкус към храната, която ще задушавате.
 - Напълнете усилвателя на вкуса+ с пресни или сушени билки, или течност като вино или бульон, до максималното равнище.
 - За препоръчаните билки или подправки за различните типове храна вижте таблицата за задушаване на пара в раздел "Таблица на храните и съвети за задушаване на пара".



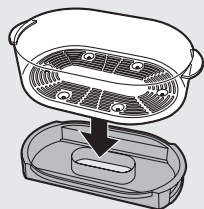
- 6** Поставете храната, която трябва да се задушава на пара, в една или повече купи за задушаване и/или в купата за риба и ориз.



- Поставяйте подвижните дъна в купите за задушаване откъм горната страна и внимавайте да са правилно разположени (трябва да чуете леко щракване).
- Не поставяйте твърде много храна в купите за задушаване. Подреждайте храните с достатъчно място между парчетата, за да позволите максимален поток на парата.
- Поставяйте по-големите парчета храна и храната, която изисква по-дълго време на задушаване на пара, в долната купа за задушаване.

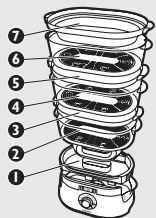


- Поставете яйцата в поставките за яйца, за да ги задушавате лесно на пара.
- За задушаване на по-едри продукти (напр., цели пилета или кочани царевича), можете да свалите подвижните дъна от купите за задушаване 4 и 6, за да получите една голяма купа.

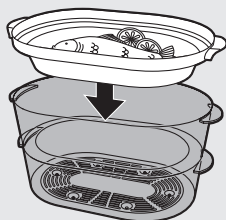


7 Поставете една или повече купи за задушаване върху тавата за отцеждане 1. Ако използвате повече купи, препоръчваме ви да ги разделите с тавите за отцеждане 3 и 5. Поставете купите правилно и се уверете, че не се клатят.

- Не е необходимо да използвате всичките 3 купи за задушаване.



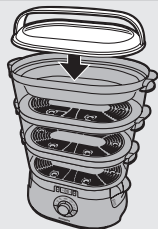
- Купите за задушаване, тавите за отцеждане и купата за риба и ориз са номерирани от 1 до 7. Ще намерите номерата на тавите за отцеждане и купите за задушаване от 2 до 7 на дръжките им. Номерът на тавата за отцеждане 1 се намира на горния ѝ ръб. Подреждайте ги само в този ред. Използвайте всяка купа за задушаване със съответстващата ѝ тава за отцеждане. Винаги поставяйте тавата за отцеждане 1 под долните купи за задушаване. Използвайте купите в уреда само когато са пълни с храна.



- Купата за риба и ориз е предназначена за задушаване на пара на Маринована риба, ориз или друга течна храна. Когато искате да използвате купата за риба и ориз, поставете я в най-горната купа за задушаване.
- Ако свалите подвижното дъно на купата за задушаване 6, за да получите по-голям съд заедно с долната купа 4, това не пречи да поставите отгоре купата за риба и ориз, за да сготвите риба, ориз или супа.
- Ако свалите подвижното дъно на купата за задушаване 4, за да получите по-голям съд заедно с долната купа 2, това не пречи да поставите отгоре тавата за отцеждане 5 и купата за задушаване 6.

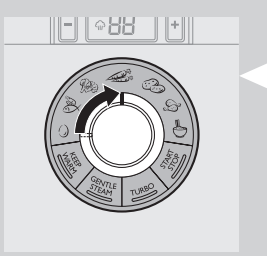
8 Сложете капакът върху най-горната купа за задушаване.

Забележка: Ако капакът не е сложен правилно върху купата за задушаване или не е сложен изобщо, храната не се задушава както трябва.



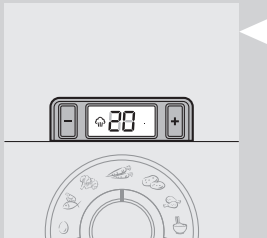
Използване на уреда

- 1** Включете щепсела в контакта.



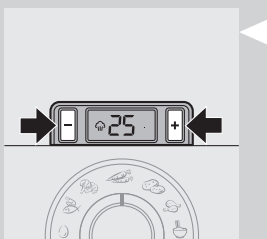
1 Дисплеят и светлинният пръстен около ключа за регулиране светват.

2 Завъртете ключа за регулиране на предварително зададения режим за задушаване на вида храна, който искате да пригответе.

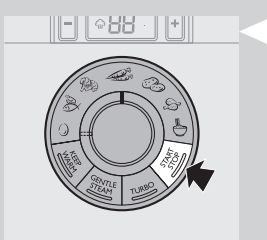


3 На дисплея се извежда предварително зададеното време за задушаване.

Информация и съвети за предварително зададените времена за задушаване, съответстващи на предварително зададените режими за задушаване, ще намерите в раздел "Таблица на храните и съвети за задушаване на пара".



Забележка: Ако желаете да зададете време за задушаване, различно от предварително зададените времена, отговарящи на режимите за задушаване, които се задават с ключа за регулиране, например защото желаете да задушите на пара продукт, който не е показан в някой от предварително зададените режими, изберете най-близкия до желаното време режим за задушаване. Използвайте бутоните + и - на таймера, за да увеличите или намалите времето за задушаване.



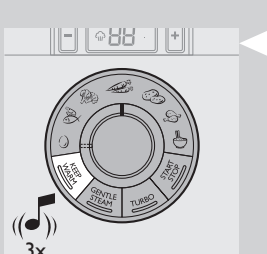
3 Натиснете бутона START/STOP.

1 Процесът на задушаване на пара започва и таймерът отброява времето на задушаване на пара.

2 През първите 5 минути от задушаването свети индикаторът на турбо режима. Това показва, че уредът използва допълнителната мощност на турбо режима, за да постигне бързо нагряване. През тези първи 5 минути не можете да изключите турбо режима.

- Ако задушавате на пара големи количества храна, разбъркайте я на половината време за задушаване с кухненски прибор с дълга дръжка. Не забравяйте да си сложите ръкавици за фурна.

- След изтичане на зададеното или предварително зададеното време за задушаване, уредът издава три звукови сигнала и преминава в режим за поддържане на топлината.



4 Внимателно вдигнете капака.

Пазете се от горещата пара, излизаща от уреда, когато свалите капака.

- За да се предпазите от изгаряне, носете ръкавици за фурна, когато свалите капака, купата за риба и ориз и купите за задушаване. Свалете капака бавно, без да стоите твърде близо до уреда. Оставете кондензираната вода да се оттече от капака в купата за задушаване.

- Използвайте кухненски прибор с дълга дръжка, за да извадите продуктите от купите за задушаване.
- След като свалите купа за задушаване, оставете кондензираната вода да се оттече от купата в тавата за отцеждане под нея.

5 Извадете щепсела от контакта и оставете уреда за задушаване на пара да изстине напълно, преди да извадите тавата за отцеждане 1.

Внимавайте, когато изваждате тавата за отцеждане 1, защото водата в резервоара и тавата за отцеждане може още да е гореща, дори и ако другите части на уреда вече са се охладили.

Внимавайте при боравене с тавата за отцеждане 1, тъй като външната ѝ част може да е хлъзгава.

6 След всяка употреба изпразвайте водния резервоар през улея отстрани на основата.

Забележка: Ако искате да задушавате на пара повече храна, използвайте прясна вода.

Задушаване на пара на различни продукти едновременно

Ако желаете да задушите хранителни продукти, изискващи различно време за задушаване, следвайте тези указания:

- 1** Нагласете таймера на най-дългото време за задушаване.
- 2** Сложете продуктите с най-дълго време за задушаване в купа 2, а тези с по-кратко - в купа 4.
- 3** Поставете на основата тавата за отцеждане 1 и купата 2 и затворете купата с капака.
- 4** Натиснете бутона START/STOP, за да започне задушаването, докато оставащото време за задушаване, показано на дисплея, стане равно на най-краткото време за задушаване.
- 5** Свалете внимателно капака с ръкавици за фурни и поставете тавата за отцеждане 3 и купата за задушаване 4 върху купа 2.

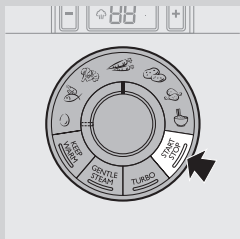
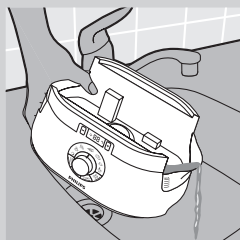
6 Поставете капака на купа 4 и оставете задушаването да продължи до изтичане на зададеното време.

Същата процедура може да се приложи и ако имате три вида продукти с различно време за задушаване.

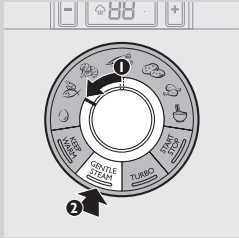
Режим за леко задушаване

В режим за леко задушаване продуктите се задушават на слаба температура от около 80°C, което е идеалната температура за приготвяне на риба, тъй като запазва деликатната ѝ структура и вкус. Препоръчваме ви да използвате само една купа за задушаване, поставена директно върху основата, когато желаете да използвате режима за леко задушаване, тъй като това гарантира постигане на оптимален резултат в този режим.

Забележка: Режимът за леко задушаване работи само когато ключът за регулиране е поставен на предварително зададения режим за задушаване на риба.

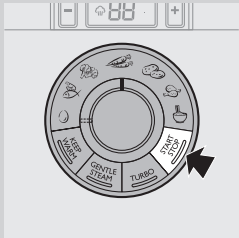


Забележка: Ако използвате купата за риба и ориз в режим за леко задушаване, времето за задушаване ще бъде по-дълго. Проверете дали рибата е добре сготвена, преди да я сервирате.



1 Завъртете ключа за регулиране на предварително зададения режим за задушаване на риба (1) и натиснете бутона GENTLE STEAM (2).

На дисплея се извежда предварително зададеното време за задушаване. То е по-дълго от обикновеното време за задушаване.



2 Натиснете бутона START/STOP, за да започне задушаването.

- Когато използвате режима за леко задушаване, можете да превключите към обикновения режим за задушаване, като натиснете бутона GENTLE STEAM.
- Ако желаете да превключите към режима за леко задушаване, когато използвате предварително зададения режим за задушаване на риба, натиснете бутона GENTLE STEAM.
- През първите 5 минути свети индикаторът на турбо режима. Това показва, че уредът използва допълнителната мощност на турбо режима, за да постигне бързо нагряване. През тези първи 5 минути не можете да изключите турбо режима.
- Ако включите режима за леко задушаване, докато уредът е още студен, започнете задушаването с празна купа, затворена с капак. Когато индикаторът на турбо режима угасне, вдигнете внимателно капака и сложете рибата.

Съвет: Докато използвате режима за леко задушаване, за да сготвите продуктите в долната купа, можете да поставите отгоре още една или две купи, за да запазите храната в тях топла. В книжката с рецепти или на адрес www.philips.com/kitchen ще намерите някои вдъхновяващи рецепти, при които се използва режимът за леко задушаване.

Турбо режим

Турбо режимът се включва автоматично през първите 5 минути на всяко задушаване, което позволява на уреда да се загрее за кратко време. Така продуктите достигат по-бързо идеалната си температура за приготвяне и в тях се запазва по-голямо количество витамини и минерали.

Турбо режимът може да се използва и в следните случаи:

- след като сте отворили капака, за да проверите или разбъркате продуктите
- след добавяне на продукти в една или повече купи
- след добавяне на вода в резервоара

За да включите турбо режима, натиснете бутона TURBO. Турбо режимът остава включен в продължение на 1 минута и след това се изключва автоматично. Индикаторът на турбо режима угасва и уредът продължава задушаването в обикновения режим. За да изключите турбо режима, докато е включен, натиснете отново бутона TURBO.

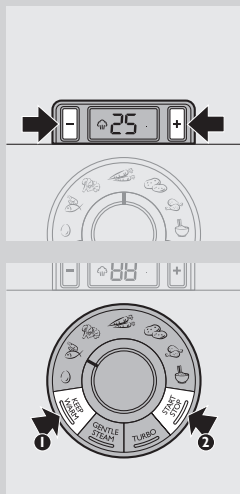
Забележка: Ако използвате режима за леко задушаване в рамките на 5 минути след края на предишно задушаване, турбо режимът не се включва и индикаторът му не светва, тъй като водата е все още топла.

Режим за поддържане на топлината

След изтичане на времето за задушаване, което се указва с три звукови сигнала, уредът преминава автоматично в режим за поддържане на топлината. Индикаторът за поддържане на топлината светва, за да покаже, че уредът е в този режим. Режимът за поддържане на топлината запазва продуктите топли в продължение на 30 минути.

- Ако искате да запазите продуктите топли за повече от 30 минути, натиснете бутоните + и - на таймера, за да зададете друго време.
- Ако натиснете бутона KEEP WARM, докато уредът е в режим за поддържане на топлината, таймерът се връща отново на 30 минути.
- Ако желаете да изключите режима за поддържане на топлината, натиснете бутона START/STOP.
- Ако желаете да включите режима за поддържане на топлината, когато уредът е изключен или след като се е изключил автоматично, натиснете първо бутона KEEP WARM (1) и след това бутона START/STOP (2).

Забележка: Имайте предвид, че в режима за поддържане на топлината продуктите са все още горещи и при отваряне на капака може да излезе пара.



Почистване и поддръжка

Никога не използвайте за почистване на уреда фибро гъби, абразивни почистващи препарати или агресивни течности, като бензин или ацетон.

- 1** Извадете щепсела от контакта и оставете уреда да изстине.
- 2** Почистете външността на основата с влажна кърпа.

Не потапяйте основата във вода, нито я изплаквайте с течаща вода.

Не мийте основата в съдомиялна машина.

- 3** Почиствайте водния резервоар с кърпа, натопена в топла вода с малко миялен препарат. След това забършете резервоара с чиста влажна кърпа.
- 4** Свалете подвижните дъна на купите за задушаване. Почистете купите, дъната, усилвателя на вкуса+, тавите за отцеждане, купата за риба и ориз и капака на ръка или в съдомиялна машина, като я настроите на кратък цикъл и ниска температура.

Многократното измиване на купите за задушаване и капака в съдомиялна машина може да доведе до лекото им потъмняване.

Премахване на накип

Накипът трябва да се премахне от уреда, когато видите, че се е натрупал във водния резервоар. Редовното премахване на накипа е важно за поддържане на оптимална производителност.

- 1 Напълнете резервоара за вода с бял оцет (8% оцетна киселина) до максималното ниво.

Не използвайте никакъв друг вид препарат за премахване на накип.

- 2 Поставете правилно тавите за отцеждане, купите за задушаване и купата за риба и ориз върху основата.
- 3 Поставете капака върху купата за риба и ориз.
- 4 Включете щепсела в контакта.

- 5 Завъртете ключа за регулиране на предварително зададения режим за задушаване на моркови (1), след което натиснете бутона START/STOP (2), за да включите уреда за 20 минути.

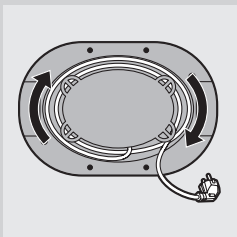
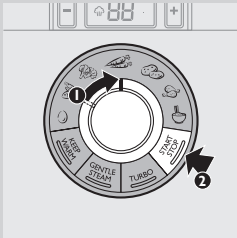
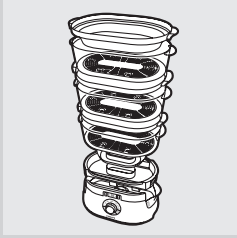
Ако оцетът започне да кипи през ръба на основата, изключете уреда от контакта и намалете количеството оцет.

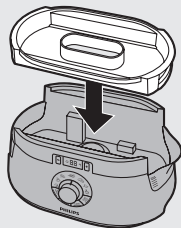
- 6 След 20 минути изключете уреда от контакта и оставете оцета да изстине напълно. След това изпразнете водния резервоар.
- 7 Изплакнете водния резервоар със студена вода няколко пъти.

Забележка: Повторете процедурата, ако в резервоара за вода има още накип.

Съхранение

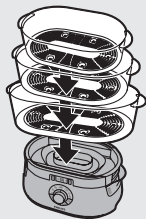
- 1 Погрижете се всички части да са чисти и сухи, преди да напълните уреда (вж. раздел "Почистване").
- 2 За да приберете захранващия кабел, навийте го около макарата в основата.



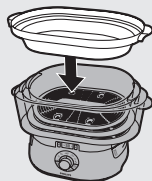


3 Поставете тавата за отцеждане 1 върху основата.

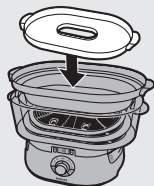
4 Уверете се, че подвижните дъна са поставени в купите за задушаване.



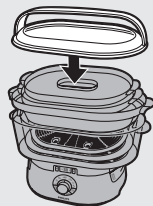
5 Поставете купата за задушаване 6 върху тавата за отцеждане 1. Поставете купата за задушаване 4 в купата за задушаване 6. Поставете купата за задушаване 2 в купата за задушаване 4.



6 Поставете купата за риба и ориз в най-горната купа за задушаване.



7 Поставете тавата за отцеждане 5 върху купата за риба и ориз. Поставете тавата за отцеждане 3 в тавата за отцеждане 5.



8 Поставете капака върху тавата за отцеждане 5.

Гаранция и сервиз

Ако се нуждаете от сервизно обслужване или информация или имате проблем, посетете Интернет сайта на Philips на адрес www.philips.com

или се обърнете към Центъра за обслужване на потребители на Philips във вашата страна (телефонният му номер ще намерите в международната гаранционна карта). Ако във вашата страна няма Център за обслужване на потребители, обърнете се към местния търговец на уреди на Philips.

Опазване на околната среда



- След края на срока на експлоатация на уреда не го изхвърляйте заедно с нормалните битови отпадъци, а го предайте в официален пункт за събиране, където да бъде рециклиран. По този начин вие помагате за опазването на околната среда.

Отстраняване на неизправности

В този раздел са обобщени най-често срещаните проблеми, на които можете да се натъкнете при ползване на този уред. Ако не можете да разрешите проблема с помощта на долните указания, свържете се с Центъра за обслужване на потребители във вашата страна.

Проблем	Възможна причина	Решение
Уредът за задушаване на пара не работи.	Уредът за задушаване на пара не е включен в контакта.	Включете щепсела в контакта.
	Няма вода в резервоара за вода.	Напълнете водния резервоар.
Не се е сготвила всичката храна.	Не сте натиснали бутона START/STOP.	Натиснете бутона START/STOP
	Някои парчета храна в уреда за задушаване на пара и/или изискват по-дълго време за задушаване на пара от други.	Задайте по-дълго време на задушаване на пара с бутона +. Слагайте по-големите продукти и продуктите, изискващи по-дълго задушаване, в най-долната купа или поставяйте купите с тези продукти на основата и започвайте задушаването им известно време преди да поставите другите купи.
	Сложили сте твърде много храна в купите за задушаване на пара.	Не претоварвайте купите за задушаване на пара. Нарязвайте храната на малки парчета и поставяйте най-малките парчета отгоре.

Проблем	Възможна причина	Решение
		Разположете продуктите така, че между отделните парчета да остава голямо пространство. Това ще осигури максимален поток на парата.
Уредът не се загрива добре.	Не премахвате накипа от уреда редовно.	Премахнете накипа от уреда. Вж. раздел "Почистване и поддръжка".
Функцията за леко задушаване не работи.	Ключът за регулиране не е поставен на предварително зададения режим за задушаване на риба.	Поставете ключа за регулиране на предварително зададения режим за задушаване на риба, натиснете бутона GENTLE STEAM и след това бутона START/STOP.

Таблица на храните и съвети за задушаване на пара

- Можете да намерите рецепти в книжката с рецепти или на нашия уеб сайт на адрес www.philips.com/kitchen.
- Времената на задушаване на пара в таблицата по-долу са единствено ориентировъчни. Времената за задушаване на пара може да са различни в зависимост от размера на парчетата храна, разстоянията между храната в купата за задушаване на пара, количеството храна в купата, свежестта на храната и личните си предпочитания.

Таблица на храните за задушаване на пара

Храна за задушаване на пара	Количество	Време на задушаване на пара (мин.)	Препоръчвани билки и подправки за усилвателя на вкуса+
Аспержи	500 г	15-20	Мащерка, босилек, лимон
Млечна царевица	200 г	5-8	Лук, люти чушки, червен пипер
Зелен фасул	500 г	15-20	Магданоз, лимон, чесън
Броколи	400 г	20	Чесън, счукани люти чушки, пелин
Моркови	500 г	20	Магданоз, суха горчица, лук
Глави карфиол	400 г	20	Розмарин, босилек, пелин
Керевиз (на кубчета)	300 г	15-20	Кимион, бели чушки, люти чушки
Пилешки бутчета	1 бр.	25	Чер пипер, лимон, червен пипер
Кочани царевица	500 г	30-40	Магданоз, чесън, лук
Тиквички (нарязани)	500 г	10	Копър, градински чай, розмарин
Кус-кус	150 г + 250 мл вода	10-15	Кимион, кориандър, карамфил
Яйца	6 бр.	12-15	-

Храна за задушаване на пара	Количество	Време на задушаване на пара (мин.)	Препоръчвани билки и подправки за усилвателя на вкуса+
Плодове	500 г / 4 бр.	10-15	Канела, лимон, карамфил
Грах (замразен)	400 г	20-25	Розмарин, кимион, магданоз
Картофи	400 г	25-30	Магданоз, лук, чесън
Скариди	200 г	5	Къри на прах, шафран, лимон
Пудинг	4 купи	20	Канела, карамфил, ванилия
Ориз	150 г + 300 мл вода	35	Пандан, магданоз, кимион
	250 г + 500 мл вода	35	Пандан, магданоз, кимион
Сьомга	450 г	12-15 мин.	Копър, магданоз, босилек
Бяла риба	450 г	10-15	Суша горчица, бахар, риган

В режим за леко задушаване

Храна за задушаване на пара	Количество	Време на задушаване на пара (мин.)	Препоръчвани билки и подправки за усилвателя на вкуса+
Сьомга	450 г	15-20	Копър, магданоз, босилек
Бяла риба	450 г	15-20	Суша горчица, бахар, риган

Времена за задушаване, съответстващи на предварително зададените режими за задушаване (фиг. 28)

Съвети за задушаване на пара на храни

Усилвател на вкуса+

- Машерка, кориандър, босилек, копър, къри и пелин са някои от билките и подправките, които можете да сложите в усилвателя на вкуса+. Можете да ги съчетаете с чесън, кимион или хрян, за да усилите вкуса, без да добавяте сол. Препоръчваме ви да използвате между 1/2 и 3 чаени лъжички сушени билки или подправки. Слагайте повече, ако използвате пресни билки или подправки.
- Когато използвате течности, като вино или лимонов сок, можете да пълните усилвателя на вкуса+ до означението "max".
- Други съвети за билките, подправките и течностите, които можете да използвате в усилвателя на вкуса+, ще намерите в горната таблицата на храните за задушаване на пара.

Зеленчуци и плодове

- Изрязвайте дебелите стъбла от карфиола, броколито и зелето.
- Задушавайте на пара зелени зеленчуци с листа за най-краткото възможно време, защото те лесно се обезцветяват.

- Не размразявайте замразени зеленчуци, преди да ги задушавате на пара.

Месо, птици, морски деликатеси и яйца

- Най-подходящи за задушаване на пара са крехки парчета месо с малко мазнина.
- Измийте добре месото и го начукайте до сухо, така че да изтича колкото може по-малко сок.
- Винаги поставяйте тавите за отцеждане между купите за задушаване, когато приготвяте месо, птици, риба или яйца, или поставяйте тези продукти под другите.
- Пробивайте яйцата, преди да ги поставите в уреда за задушаване на пара.
- Не задушавайте на пара замразено месо, птици или морски деликатеси напълно да се размразят, преди да ги поставите в уреда за задушаване на пара.

Десерти

- Добавете към десертите малко канела, за да ги направите по-сладки, вместо да слагате допълнително захар.

Общи съвети

- За да сготвите ориз, трябва да добавите към него вода в купата за риба и ориз. Нужните количества ще намерите в горната таблицата на храните за задушаване на пара.
- Можете също да използвате купата за риба и ориз, за да сготвите зеленчуци в сос или да задушите риба във вода.
- Оставете място между парчетата храна.
- Ако купата за задушаване е много пълна, разбъркайте храната на половината време на процеса на задушаване на пара.
- Малките количества храна изискват по-кратко време на задушаване от по-големите количества храна.
- Ако използвате само една купа за задушаване, храната изисква по-кратко време за задушаване, отколкото когато използвате 2 или 3 купи за задушаване на пара.
- Ако използвате повече от една купа за задушаване, оставете продуктите да се задушават 5-10 минути по-дълго.
- Продуктите стават готови по-бързо в най-долната купа, отколкото в горните.
- Преди консумация се уверете, че продуктите са добре сготвени.
- Можете да добавяте продукти или купи с продукти по време на задушаване. Ако даден продукт изисква по-кратко задушаване, добавете го по-късно.
- Ако вдигнете капака, част от парата излиза. Натиснете бутона TURBO, за да се загрее отново уредът и да не е нужно да се задушават продуктите по-дълго.
- Продуктите продължават да се задушават известно време след като уредът премине в режим за поддържане на топлината. Ако те са вече напълно сготвени, когато задушаването приключи и уредът премине в режим за поддържане на топлината, свалете ги от уреда.
- Ако храната не е готова, задайте по-дълго време за задушаване на пара. Може да е необходимо да сложите още вода в резервоара.
- Уредът може да се използва за стопляне на готова супа. Налейте супата в купата за риба и ориз и я оставете да се задушава на предварително зададения режим за задушаване на риба. Затоплянето на 250 мл супа отнема около 10 минути.

Úvod

Blahopřejeme vám k nákupu a vítáme vás ve společnosti Philips. Abyste mohli plně využít podpory, kterou Philips poskytuje, zaregistrujte svůj výrobek na adrese www.philips.com/welcome.

Všeobecný popis (Obr. 1)

- A** Základna se zásobníkem vody
- B** Ovládací knoflík a displej s tlačítky časovače
 - 1** Tlačítko časovače -
 - 2** Symbol napařování
 - 3** Čas v minutách
 - 4** Tlačítko časovače +
 - 5** Přednastavené režimy napařování
 - 6** Ovládací knoflík
 - 7** Tlačítko START/STOP s kontrolkou
 - 8** Tlačítko TURBO s kontrolkou
 - 9** Tlačítko jemného napařování GENTLE STEAM s kontrolkou
 - 10** Tlačítko udržování teploty KEEP-WARM s kontrolkou
- C** Hubička
- D** Tácek na odkapávání 1
- E** Zvýrazňovač chutí+
- F** Napařovací mísa 2
- G** Odnímatelné dno
- H** Tácek na odkapávání 3
- I** Napařovací mísa 4
- J** Odnímatelné dno
- K** Tácek na odkapávání 5
- L** Napařovací mísa 6
- M** Odnímatelné dno
- N** Mísa na ryby a rýži 7
- O** Víko

***Poznámka:** Napařovací mísy, mísa na ryby a rýži a tácky na odkapávání jsou číslovány od 1 do 7. Čísla táček na odkapávání a napařovacích mís 2 až 7 naleznete na rukojetích. Číslo tácku na odkapávání 1 je umístěno na horní hraně. Skládejte je na sebe jen v tomto pořadí. Každou napařovací mísu používejte jen s táckem na odkapávání. Pod spodní napařovací mísu vždy použijte tácek na odkapávání 1. Používejte pouze mísy naplněné potravinami.*

Důležité

Před použitím přístroje si důkladně přečtěte tuto uživatelskou příručku a uschovejte ji pro budoucí použití.

Nebezpečí

- Základnu nesmíte nikdy ponořit do vody ani mýt pod tekoucí vodou.

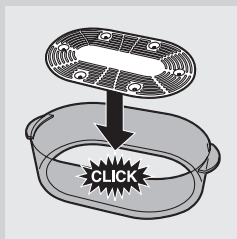
Výstraha

- Dříve než přístroj připojíte do sítě, zkontrolujte, zda napětí uvedené na přístroji souhlasí s napětím v místní elektrické síti.
- Přístroj připojujte výhradně do uzemněných zásuvek. Ujistěte se, že je zástrčka řádně zasunuta do síťové zásuvky.
- Pokud byste zjistili závadu na zástrčce, na síťové šňůře nebo na přístroji, dále jej nepoužívejte.

- Pokud by byla poškozena síťová šňůra, musí její výměnu provést společnost Philips, autorizovaný servis společnosti Philips nebo obdobně kvalifikovaní pracovníci, aby se předešlo možnému nebezpečí.
- Osoby (včetně dětí) s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí by neměly s přístrojem manipulovat, pokud nebyly o používání přístroje předem poučeny nebo nejsou pod dohledem osoby zodpovědné za jejich bezpečnost.
- Dohlédněte na to, aby si s přístrojem nehrály děti.
- Dbejte na to, aby byl síťový kabel mimo dosah dětí. Nenechávejte síťový kabel viset přes hranu stolu nebo pracovní desky, na které je přístroj postaven.
- Před zapojením do zásuvky vždy zcela odviňte síťový kabel ze základny přístroje.
- Neohřívejte v páře zmražené maso, drůbež a mořské produkty. Tyto suroviny vždy před ohříváním úplně rozmrazte.
- Nepoužívejte parní ohřívač bez tácku na odkapávání 1; z přístroje by mohla vystříknout horká voda.
- Napařovací misky a mísu na ryby a rýži používejte výhradně s původní základnou.
- Síťový kabel nenechávejte v blízkosti horkých povrchů.

Upozornění

- Nikdy nepoužívejte žádné příslušenství ani díly od jiných výrobců nebo takové, které nebyly výslovně doporučeny společností Philips. Pokud použijete takové díly či příslušenství, pozbývá záruka platnosti.
- Základnu přístroje nevystavujte vysokým teplotám, horkému plynu, páře ani teplému a vlhkému prostředí. Neumíst'ujte parní ohřívač na zapnutý nebo ještě horký sporák případně vačič.
- Před čištěním vždy odpojte přístroj ze sítě a nechte ho vychladnout.
- Přístroj je určen výhradně pro použití v domácnosti. Pokud by byl používán nesprávným způsobem, pro profesionální či poloprofesionální účely nebo v případě použití v rozporu s pokyny v tomto návodu, pozbývá záruka platnosti a společnost Philips odmítá jakoukoliv zodpovědnost za způsobené škody.
- Přístroj umíst'ete na stabilní, vodorovný a vyrovnaný povrch a zajist'ete, aby kolem přístroje bylo alespoň 10 cm volného prostoru na ochranu proti přehřátí.
- Do napařovacích mís vždy shora vložte odnímatelná dna a ujist'ete se, zda jsou správně umíst'ena (musí „zaklapnout“).
- Dejte pozor na horkou páru unikající z parního ohřívače při napařování (i jemném), v režimu udržování teploty nebo při snímání víka. Když kontrolujete ohřívání pokrm, používejte vždy kuchyňské náčiní s dlouhou rukojetí.
- Víko snímejte opatrně a směrem od sebe. Zkondenzovanou vodu na víku nechte odkapat do parního ohřívače, abyste se neopařili.
- Pokud je jídlo horké, vždy držte napařovací mísu za rukojeti.
- Nepřemíst'ujte parní ohřívač, pokud je v provozu.
- Nenaklánějte se přes parní ohřívač, pokud je v provozu.
- Nedotýkejte se povrchů přístroje. Při manipulaci s horkými částmi přístroje vždy používejte kuchyňské rukavice.
- Nepokládejte přístroj v blízkosti předmětů nebo pod předměty, které se mohou poškodit párou, například stěny a přiborníky.



- Nespouštějte přístroj v prostředí nasyceném výbušnými nebo hořlavými parami.
- Nevystavujte se nebezpečným situacím a nikdy nepřipojujte přístroj k časovému spínači ani dálkovému ovládání.

Automatické vypnutí

Přístroj je vybaven funkcí automatického vypnutí. Přístroj se automaticky vypne, pokud do 5 minut od zapojení přístroje do zásuvky neotočíte ovládací knoflík do přednastaveného režimu napařování. Přístroj se také automaticky vypne po uplynutí nastavené doby napařování.

Ochrana proti vaření bez vody

Parní ohříváč potravy je vybaven ochranou proti vaření bez vody. Ochrana proti vaření bez vody automaticky vypne přístroj, pokud v zásobníku není voda nebo pokud se během provozu voda spotřebuje. Před dalším použitím nechejte parní ohříváč 10 minut vychladnout.

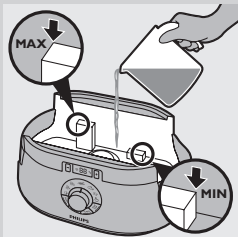
Elektromagnetická pole (EMP)

Tento přístroj společnosti Philips odpovídá všem normám týkajícím se elektromagnetických polí (EMP). Pokud je správně používán v souladu s pokyny uvedenými v této uživatelské příručce, je jeho použití podle dosud dostupných vědeckých poznatků bezpečné.

Před prvním použitím

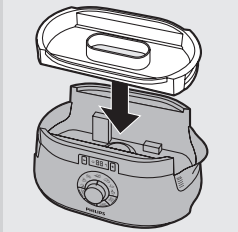
- 1 Než přístroj poprvé použijete, důkladně umyjte všechny díly, které přicházejí do styku s potravinami (viz kapitola „Čištění“).
- 2 Vnitřní povrch zásobníku na vodu čistěte navlhčeným hadříkem.

Příprava k použití



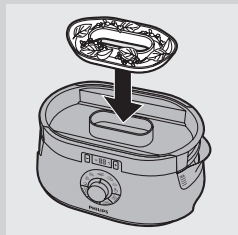
- 1 Přístroj umístěte na stabilní, vodorovný a vyrovnaný povrch.
- 2 Před zapojením do zásuvky vždy zcela odviňte síťový kabel ze základny přístroje.
- 3 Nádržku na vodu naplňte vodou až po značku maxima.
 - ▶ Je-li nádržka na vodu naplněna po maximum, ohříváč potravy bude moci pracovat po dobu přibližně 45 minut.

Zásobník na vodu plňte pouze vodou. Nepřidávejte do zásobníku koření, olej ani jiné látky.



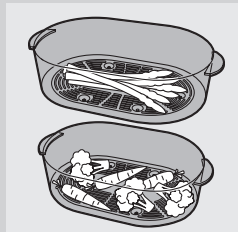
- 4 Na zásobník vody v základně položte tácek na odkapávání 1.

Poznámka: Přístroj nikdy nepoužívejte bez tácku na odkapávání 1.



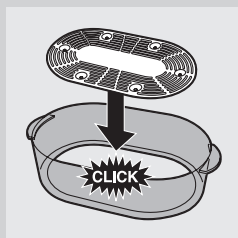
5 Chcete-li pokrmu při napařování dodat více chuti, umístěte na základnu zvýrazňovač chutí+.

- Zvýrazňovač chutí+ naplňte čerstvými nebo sušenými bylinkami nebo tekutinami jako víno nebo vývar až po značku maxima.
- Doporučené byliny nebo koření pro různé typy pokrmů uvádí příslušná tabulka v kapitole „Tabulka pokrmů a typy pro napařování“.

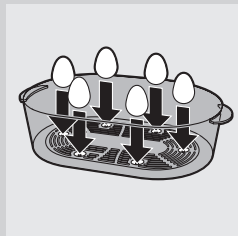


6 Napařované pokrmy položte na jednu nebo více napařovacích mís nebo na mísu na ryby a rýži.

- Do napařovacích mís vždy shora vložte odnímatelná dna a ujistěte se, zda jsou správně umístěna (musí „zaklapnout“).
- Napařovací mísy nepřepĺňujte. Rozložte jednotlivé kousky pokrmu tak, aby prostor mezi nimi umožňoval co nejlepší napařování.
- Větší kousky pokrmů a pokrmy vyžadující delší dobu napařování pokládejte na spodní napařovací mísu.

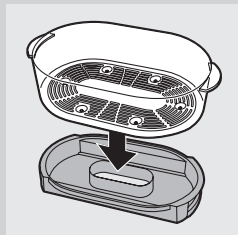


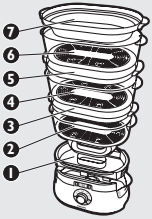
- Vejce můžete pohodlně napařovat s pomocí držáků na vejce.
- Pokud chcete napařovat objemné potraviny (například celá kuřata nebo kukuřičné klasy), je možné vyjmout dna napařovacích mís 4 a 6 a vytvořit tak jednu velkou mísu.



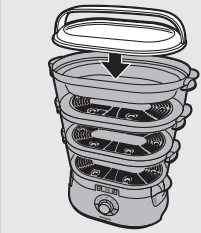
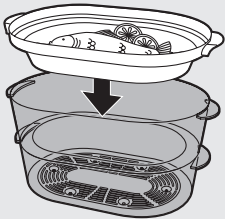
7 Položte jednu nebo více napařovacích mís na tácek na odkapávání 1. Pokud používáte více napařovacích mís, doporučujeme vám oddělit mísy tácky na odkapávání 3 a 5. Mísy dobře uložte tak, aby se nekývaly.

- Není nutné používat vždy všechny 3 napařovací mísy.





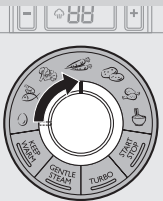
- Napařovací mísy, mísa na ryby a rýži a tácky na odkapávání jsou číslovány od 1 do 7. Číslo tácku na odkapávání a napařovací mísy 2 až 7 naleznete na rukojetích. Číslo tácku na odkapávání 1 je umístěno na horní hraně. Skládejte je na sebe jen v tomto pořadí. Každou napařovací mísu používejte jen s táckem na odkapávání. Pod spodní napařovací mísu vždy použijte tácek na odkapávání 1. Používejte pouze mísy naplněné potravinami.
- Mísa na ryby a rýži je určena k napařování marinovaných ryb, rýže nebo tekutých pokrmů. Jestliže chcete použít mísu na ryby a rýži, položte ji do vrchní napařovací mísy.
- I když je z napařovací mísy 6 vyjmuta odnímatelné dno za účelem vytvoření větší mísy s mísou 4 dole, můžete nahoru umístit mísu na ryby a rýži pro přípravu ryb, rýže nebo polévky.
- I když je z napařovací mísy 4 vyjmuta odnímatelné dno za účelem vytvoření větší mísy s mísou 2 dole, můžete použít tácek na odkapávání 5 a napařovací mísu 6 nahoře.



8 Položte víko na vrchní napařovací mísu.

Poznámka: Není-li víko správně položené na napařovací míse nebo pokud zcela chybí, nebude se pokrm správně napařovat.

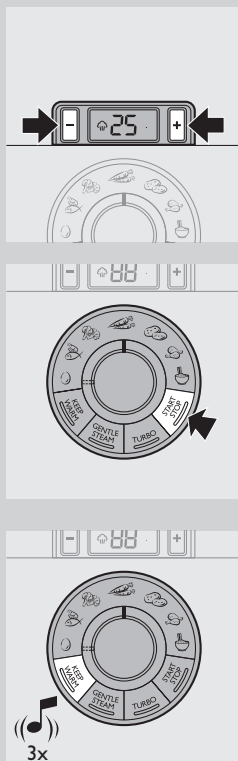
Použití přístroje



- 1** Zasuňte zástrčku do síťové zásuvky.
 ▶ Rozsvítí se displej a světelný kroužek kolem ovládacího knoflíku.
- 2** Otočte ovládací knoflík do přednastaveného režimu napařování pro typ pokrmu, který chcete napařovat.



- ▶ Přednastavený čas napařování se zobrazí na displeji.**
 Přednastavené doby napařování přednastavených režimů a typy jsou uvedeny v kapitole „Tabulka pokrmů a typy pro napařování“.



Poznámka: Chcete-li nastavit jinou dobu napařování, než přednastavené časy pro napařovací režimy na ovládacím knoflíku, například protože hodláte napařovat potraviny jiné než uvedené pro přednastavené napařovací režimy, zvolte napařovací režim nejbližší požadovanému času. Pomocí tlačítek časovače + a - nastavte vyšší nebo nižší dobu napařování.

3 Tlačítko START/STOP.

- ▶ Spustí se napařování a časovač odpočítává dobu napařování.
- ▶ Během prvních 5 minut procesu napařování svítí kontrolka Turbo. To znamená, že parní ohřívač používá zvýšený výkon režimu Turbo pro rychlé zahřátí. Během těchto prvních 5 minut není možné režim turbo vypnout.
 - Pokud napařujete velké množství surovin, promíchejte pokrm v polovině napařování kuchyňským náčiním s dlouhou rukojetí a použijte kuchyňské rukavice.
 - Po uplynutí nastaveného nebo přednastaveného času přístroj třikrát pípne a přepne se do režimu udržování teploty.

4 Opatrně sejměte víko.

Při snímání víka dávejte pozor na horkou páru unikající z přístroje.

- Při snímání víka, mísy na ryby a rýži a při snímání napařovacích mís používejte kuchyňské rukavice, abyste se neopažili. Víko snímejte pomalu a směrem od sebe. Vodu zkondenzovanou na víku nechte odkapat do parního ohřívače.
- K vyjmutí potravin z přístroje použijte kuchyňské náčiní s dlouhou rukojetí.
- Při vyjímání napařovací mísy nechejte zkondenzovanou vodu z mísy odkapat na níže položený tácek na odkapávání.

5 Vyjměte zástrčku ze sít'ové zásuvky a před sejmutím tácku na odkapávání 1 nechejte parní ohřívač úplně vychladnout.

Tácek na odkapávání 1 vyjměte opatrně, protože voda v zásobníku vody a na tácku může být ještě horká, i když ostatní části přístroje již vychladly.

S táckem na odkapávání manipulujte opatrně, vnější povrch může být kluzký.

6 Po každém použití vyprázdněte zásobník na vodu hubičkou na boku základny.

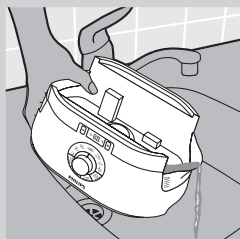
Poznámka: Pro napařování dalších pokrmů použijte čerstvou vodu.

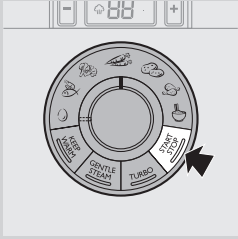
Napařování více surovin

Chcete-li napařovat pokrmy, které vyžadují rozdílné doby napařování, řiďte se níže uvedenými radami:

1 Na časovači nastavte nejdelší dobu napařování.

2 Pokrm s nejdelší dobou napařování uložte do mísy 2 a pokrm s kratší dobou napařování do mísy 4.





- 3** Na základnu položte tácek na odkapávání 1 a misku 2 a na horní část mísy položte víko.
- 4** Stisknutím tlačítka START/STOP spustíte proces napařování, dokud zbývající čas zobrazený na displeji není stejný jako nejkratší potřebný čas napařování.
- 5** Opatrně sejměte víko (použijte kuchyňské rukavice) a na horní část mísy 2 uložte tácek na odkapávání 3 a napařovací misku 4.
- 6** Na misku 4 položte víko a nechejte proces napařování pokračovat až do uplynutí nastaveného času.

Tento postup můžete použít i pro tři typy pokrmů s rozdílnými časy napařování.

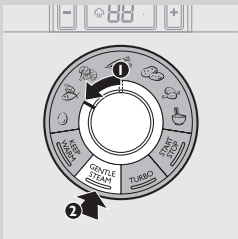
Režim jemného napařování

V režimu jemného napařování je pokrm ohříván párou při teplotě přibližně 80° C, což je ideální teplota pro přípravu ryb. Při této teplotě je zachována jemná struktura a chuť rybiho masa.

Pokud chcete pokrm jemně napařovat, doporučujeme vám použít pouze jednu napařovací misku přímo na základně přístroje. Tak lze zaručit nejlepší výsledky v tomto režimu.

Poznámka: Režim jemného napařování je funkční pouze pokud je ovládací knoflík nastaven na přednastavený režim pro ryby.

Poznámka: Použijete-li v režimu jemného napařování misku na ryby a rýži, bude čas napařování delší. Před podáváním zkontrolujte, zda je připravovaná ryba zcela hotová.



- 1** Otočte ovládací knoflík do přednastaveného režimu pro ryby (1) a stiskněte tlačítko jemného napařování GENTLE STEAM (2).

► Přednastavený čas napařování se zobrazí na displeji. Tento čas napařování bude delší než čas v normálním režimu.

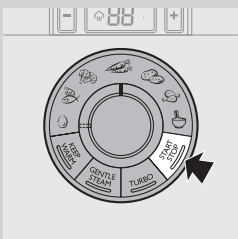
- 2** Stisknutím tlačítka START/STOP spustíte proces napařování.

- Režim jemného napařování můžete opustit přepnutím do normálního režimu stisknutím tlačítka jemného napařování GENTLE STEAM.
- Chcete-li přepnout do režimu jemného napařování během napařování v přednastaveném režimu pro ryby, stiskněte tlačítko jemného napařování GENTLE STEAM.
- Během prvních 5 minut svítí kontrolka Turbo. To znamená, že parní ohříváč používá zvýšený výkon režimu Turbo pro rychlé zahřátí. Během těchto prvních 5 minut není možné režim turbo vypnout.
- Spustíte-li přístroj v režimu jemného napařování dokud je ještě studený, začnete napařovat s prázdnou mísou zakrytou víkem. Po zhasnutí kontrolky Turbo opatrně otevřete víko a vložte rybu.

Tip: Napařujete-li pokrm v dolní napařovací misce v režimu jemného napařování, můžete nahoru umístit jednu nebo dvě další mísy a udržovat pokrm teplý. Inspiraci pro vaření v režimu jemného napařování naleznete také v knize receptů nebo navštivte webovou stránku www.philips.com/kitchen.

Režim Turbo

Režim Turbo se aktivuje automaticky během prvních 5 minut každého procesu napařování, aby se přístroj rychle zahřál. Zajištěním rychlejšího



dosažení ideální teploty vaření se v pokrmu zachová více vitamínů a minerálů.

Režim Turbo můžete také použít:

- po otevření víka pro kontrolu nebo zamíchání pokrmu
- po přidání jedné nebo více napařovacích mís
- po doplnění zásobníku vody

Chcete-li zapnout režim Turbo, stiskněte tlačítko TURBO. Režim Turbo zůstane aktivní 1 minutu a poté se automaticky vypne. Kontrolka Turbo zhasne a přístroj bude pokračovat v napařování normálním režimem. Chcete-li režim turbo vypnout když je aktivní, stiskněte znovu tlačítko TURBO.

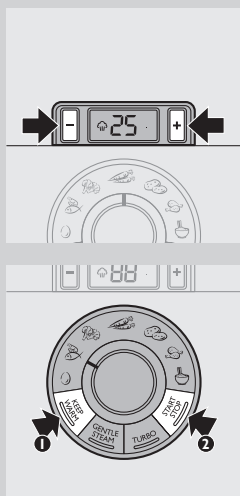
Poznámka: Pokud použijete režim jemného napařování do 5 minut od ukončení předchozího napařovacího procesu, režim Turbo se nezapne a kontrolka se nerozsvítí, protože voda je stále ještě horká.

Režim udržování teploty

Parní ohřívač se po uplynutí každého napařovacího programu automaticky přepne do režimu udržování teploty; to je indikováno 3 pípnutími. Přepnutí do tohoto režimu indikuje rozsvícení kontrolky udržování teploty. Režim udržování teploty udržuje pokrm teplý po dobu 30 minut.

- Chcete-li udržovat pokrm teplý po dobu delší než 30 minut, nastavte požadovaný čas pomocí tlačítek časovače + a - .
- Stisknete-li tlačítko pro udržování teploty KEEP WARM během cyklu udržování teploty, časovač nastaví dalších 30 minut.
- Pokud chcete zrušit aktivní režim udržování teploty, stiskněte tlačítko START/STOP.
- Chcete-li zapnout režim udržování teploty pokud je přístroj vypnutý, nebo po automatickém vypnutí přístroje, stiskněte nejprve tlačítko KEEP WARM (1) a potom tlačítko START/STOP (2).

Poznámka: Buďte opatrní, protože pokrm je stále horký a při otevření víka v režimu udržování teploty uniká z přístroje pára.



Čištění a údržba

K čištění přístroje nikdy nepoužívejte kovové žinky, abrazivní čisticí prostředky ani agresivní čisticí prostředky, jako je například benzín nebo aceton.

- 1** Odpojte zástrčku ze síťové zásuvky a nechte přístroj vychladnout.
- 2** Vnější povrch základny vyčistěte navlhčeným hadříkem.

Základnu nesmíte nikdy ponořit do vody ani mýt pod tekoucí vodou.

Základnu nemýjte v myčce.

- 3** Vyčistěte zásobník na vodu hadříkem namočeným v horké vodě s přidavkem mycího prostředku. Potom otřete zásobník čistým navlhčeným hadříkem.

- 4** Vyjměte odnímatelná dna z napařovacích mís. Napařovací misky, odnímatelná dna, zvýrazňovač chutí+, tácky na odkapávání, mísu na ryby a rýži a víko omyjte v ruce nebo v myčce (krátký cyklus s nízkou teplotou).

Opakovaným mytím v myčce mohou napařovací misky, mísa na ryby a rýži a víko mírně zmatnět.

Odstranění vodního kamene

Pokud je v zásobníku na vodu viditelný vodní kámen, je nutné přístroj zbavit vodního kamene. Pravidelné odstraňování vodního kamene je důležité pro optimální provoz a prodloužení životnosti přístroje.

- 1** Napiňte zásobník vody až na maximální hladinu bílým octem (8% kyselina octová).

Pro odstraňování vodního kamene nepoužívejte jiný prostředek.

- 2** Tácek na odkapávání, napařovací misky a mísu na ryby a rýži umístěte na základnu.

- 3** Mísu na ryby a rýži zakryjte víkem.

- 4** Zasuňte zástrčku do síťové zásuvky.

- 5** Otočte ovládací knoflík do přednastaveného režimu pro mrkev (1), stiskněte tlačítko START/STOP (2) a ponechte přístroj zapnutý na 20 minut.

Jestliže ocet začne překypovat přes okraj základny, odpojte přístroj ze sítě a odeberte určité množství octa.

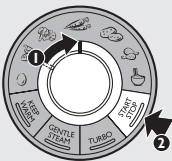
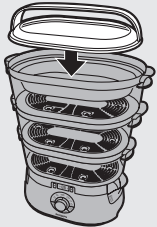
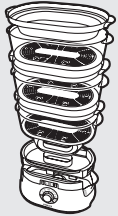
- 6** Po 20 minutách odpojte přístroj ze sítě a nechte ocet úplně vychladnout. Poté vyprázdněte zásobník na vodu.

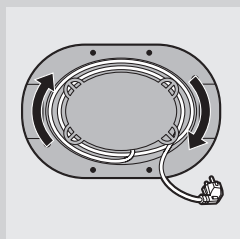
- 7** Vypláchněte zásobník na vodu několikrát studenou vodou.

Poznámka: Pokud jsou v zásobníku na vodu ještě patrné zbytky vodního kamene, postup opakujte.

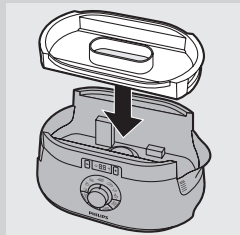
Skladování

- 1** Před uskladněním přístroje se ujistěte, že jsou všechny součásti čisté a suché (viz kapitola „Čištění“).



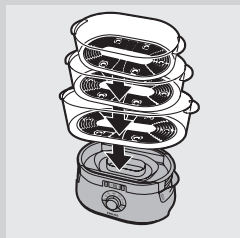


2 Síťovou šňůru uložte obtočením kolem výčnělků v základně.

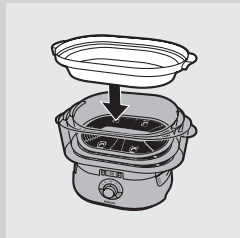


3 Na základnu umístěte tácek na odkapávání 1.

4 Ujistěte se, že jsou odnímací dna umístěna v napařovacích mísách.



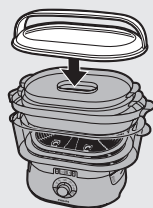
5 Umístěte napařovací mísu 6 na odkapávací tácek 1. Umístěte napařovací mísu 4 do napařovací mísy 6. Umístěte napařovací mísu 2 do napařovací mísy 4.



6 Umístěte mísu na ryby a rýži do horní napařovací mísy.



7 Na horní část mísy na ryby a rýži umístěte tácek na odkapávání 5. Tácek na odkapávání 3 vložte do táčku na odkapávání 5.



8 Na tácek na odkapávání 5 umístěte víko.

Záruka a servis

Pokud budete potřebovat servis, informace nebo pokud dojde k potížím, navštivte webovou stránku společnosti Philips www.philips.com nebo se obraťte na středisko péče o zákazníky společnosti Philips ve své zemi (telefonní číslo na střediska najdete v letáčku s celosvětovou zárukou). Pokud se ve vaší zemi středisko péče o zákazníky nenachází, můžete kontaktovat místního dodavatele výrobků Philips.

Životní prostředí



- Až přístroj doslouží, nevyhazujte jej do běžného komunálního odpadu, ale odevzdejte jej do sběrný určené pro recyklaci. Pomůžete tím chránit životní prostředí.

Odstraňování problémů

V této kapitole jsou shrnuty nejběžnější problémy, se kterými se můžete u přístroje setkat. Pokud se vám nepodaří problém vyřešit podle následujících informací, kontaktujte Středisko péče o zákazníky ve své zemi.

Problém	Možná příčina	Řešení
Parní ohřívač nefunguje.	Parní ohřívač není připojen do sítě,	Zasuňte zástrčku do síťové zásuvky.
	V zásobníku není dostatek vody.	Naplňte nádržku na vodu.
Nejsou hotové všechny pokrmy.	Nestiskli jste tlačítko START/STOP.	Stiskněte tlačítko START/STOP.
	Některé kousky jídla v parním ohřívači jsou větší a vyžadují delší dobu napařování než ostatní kousky.	

Problém	Možná příčina	Řešení
		Větší kousky pokrmů a pokrmy vyžadující delší dobu napařování pokládejte na spodní napařovací mísu nebo mísy s těmito pokrmy položte na základnu a začněte je ohřívat určitou dobu před vložením ostatních mís.
	V napařovacích mísách je příliš mnoho pokrmu.	Nepřepněte napařovací mísy. Nakrájejte jídlo na malé kousky a položte nejmenší kousky navrch.
		Rozložte jednotlivé kousky pokrmu tak, aby prostor mezi nimi umožňoval co nejlepší napařování.
Přístroj se řádně nerozehřeje.	Neprovádíte pravidelné odstranění vodního kamene.	Odstraňte vodní kámen. Viz kapitola „Čištění a údržba“.
Jemné napařování nefunguje.	Ovládací knoflík není otočen do přednastaveného režimu pro ryby.	Otočte ovládací knoflík do přednastaveného režimu pro ryby, stiskněte tlačítko jemného napařování GENTLE STEAM a stiskněte tlačítko START/STOP.

Tabulka pokrmu a typy pro napařování

- Recepty naleznete v knize receptů nebo navštivte webovou adresu www.philips.com/kitchen.
- Doba napařování uvedená v tabulce je pouze orientační. Doba napařování se může lišit v závislosti na velikosti kousků pokrmu, na rozložení pokrmu v napařovací misce, na množství pokrmu v misce, na čerstvosti pokrmu a na vaší chuti.

Tabulka pro napařování pokrmů

Napařovaný pokrm	Množství	Doba napařování (minuty)	Doporučené byliny/koření pro zvýrazňovač chutí+
Chřest	500 g	15 - 20	Tymián, bazalka, citrón
Baby kukuřice	200 g	5 - 8	Pažitka, chilli, paprika
Zelené fazole	500 g	15 - 20	Petržel, citrón, česnek
Brokolice	400 g	20	Česnek, drcená červená paprika, estragon
Mrkev	500 g	20	Petržel, sušená hořčice, pažitka
Růžičky kvěťáku	400 g	20	Rozmarýn, bazalka, estragon
Celer (kostky)	300 g	15 - 20	Kmín, bílý pepř, chilli
Kučecí noha	1 ks	25	Černý pepř, citrón, paprika
Kukuřičný klas	500 g	30 - 40	Petržel, česnek, pažitka
Cuketa (plátky)	500 g	10	Kopr, šalvěj, rozmarýn

Napařovaný pokrm	Množství	Doba napařování (minuty)	Doporučené byliny/koření pro zvýrazňovač chutí+
Kuskus	150 g + 250 ml vody	10 - 15	Kmín, koriandr, hřebíček
Veje	6 ks	12-15	-
Ovoce	500 g/4 ks	10 - 15	Skoňice, citrón, hřebíček
Hrášek (mražený)	400 g	20 - 25	Rozmarýn, kmín, petržel
Brambory	400 g	25 - 30	Petržel, pažitka, česnek
Krevety	200 g	5	Koření kari, šafrán, citrón
Pudinky	4 mísy	20	Skoňice, hřebíček, vanilka
Rýže	150 g + 300 ml vody	35	Pandán, petržel, kmín
	250 g + 500 ml vody	35	Pandán, petržel, kmín
Losos	450 g	12-15 min.	Kopr, petržel, bazalka
Bílá ryba	450 g	10 - 15	Sušená hořčice, nové koření, majoránka

Napařování v režimu jemného napařování

Napařovaný pokrm	Množství	Doba napařování (minuty)	Doporučené byliny/koření pro zvýrazňovač chutí+
Losos	450 g	15 - 20	Kopr, petržel, bazalka
Bílá ryba	450 g	15 - 20	Sušená hořčice, nové koření, majoránka

Doby napařování přednastavených režimů (Obr. 28)

Tipy pro napařování pokrmů

Zvýrazňovač chutí+

- Mezi byliny a koření, které můžete přidat do zvýrazňovače chutí+, patří tymián, koriandr, bazalka, kopr, kari koření nebo estragon. Lze je kombinovat s česnekem, kmínem nebo křenem a dochutit tak pokrm i bez použití soli. Doporučené množství sušených bylin nebo koření je 1/2 až 3 čajové lžičky. V případě čerstvých bylin nebo koření použijte větší dávku.
- Používáte-li tekutiny jako víno nebo citrónovou šťávu, naplňte zvýrazňovač chutí+ až po značku maxima.
- Další tipy pro použití bylinek, koření a tekutin ve zvýrazňovači chutí+ naleznete ve výše uvedené tabulce napařování pokrmů.

Zelenina a ovoce

- Od kvěťáku, brokolice a salátu odkrojte silné košťály.
- Listovou zeleninu napařujte co nejkratší dobu, protože snadno ztratí barvu.
- Zeleninu před napařováním nerozmrazujte.

Maso, drůbež, mořské produkty a vejce

- Pro napařování jsou nejvhodnější libové kousky masa s malým obsahem tuku.
- Maso řádně opláchněte a do sucha oklepejte, aby v něm zůstalo co nejvíc šťávy.
- Při přípravě masa, drůbeže, ryb nebo vajec vždy používejte tácky na odkapávání vložené mezi misky nebo tyto suroviny vkládejte pod ostatní typy pokrmů.
- Vejce před vložení do parního ohříváče propíchněte.
- Nenapařujte zmrazené maso, drůbež a mořské produkty. Zmrazené maso, drůbež a mořské produkty vždy před vložení do parního ohříváče úplně rozmrazte.

Sladké dezerty

- Místo přidávání cukru můžete sladkou chuť dezertů zvýraznit přidáním skořice.

Základní tipy

- Při přípravě rýže dejte do misky na ryby a rýži vodu společně s rýží. Potřebná množství naleznete ve výše uvedené tabulce napařování pokrmů.
- Mísu na ryby a polévku můžete použít také pro přípravu zeleniny v omáčkách nebo vaření ryb ve vodě.
- Mezi jednotlivými kousky pokrmu ponechejte mezery.
- V případě, že v míse napařujete velké množství surovin, promíchejte pokrm v polovině napařování.
- Malé množství pokrmu vyžaduje kratší dobu napařování než velké množství.
- Při použití pouze jedné napařovací misky se pokrm napařuje kratší dobu než při použití 2 nebo 3 napařovacích mís.
- Použijete-li více než jednu napařovací mísu, nechejte pokrm vařit o 5-10 minut déle.
- Pokrm ve spodní míse je rychleji hotový než pokrm v horní míse.
- Před konzumací zkontrolujte dostatečné tepelné zpracování pokrmu.
- Během napařování lze přidávat pokrmy nebo misky naplněné pokrmy. Pokud některá surovina vyžaduje kratší dobu napařování, přidejte ji později.
- Pokud nadzvednete víko, unikne pára. Stisknutím tlačítka Turbo se přístroj znovu nahřeje a nedojde k prodloužení času přípravy.
- Po přepnutí parního ohříváče do režimu udržování teploty se pokrm ještě po určitou dobu napařuje, proto v případě, že pokrm je dobře provařený, vyjměte jej po dokončení napařovacího programu z parního ohříváče.
- Není-li pokrm uvařený, nastavte delší dobu napařování. Možná bude třeba do zásobníku vody přidat vodu.
- Parní ohříváč lze použít pro ohřívání hotových polévek. Polévku nalijte do misky pro ryby a rýži a ohřívajte v přednastaveném režimu napařování pro ryby. Ohřátí 250 ml polévky trvá přibližně 10 minut.

Sissejuhatus

Õnnitleme teid ostu puhul ning tere tulemast kasutama Philipsi tooteid! Philipsi klienditoe tõhusamaks kasutamiseks registreerige toode veebilehel www.philips.com/welcome.

Üldkirjeldus (Jn 1)

- A** Veepaagiga alus
- B** Juhtnupp ja taimeri nuppudega ekraan
 - 1** Taimeri nupp
 - 2** Aurutamise sümbol
 - 3** Aeg minutites
 - 4** Taimeri + nupp
 - 5** Eelseadistatud aurutamisrežiimid
 - 6** Juhtnupp
 - 7** Märgutulega START/STOP nupp
 - 8** Märgutulega TURBO nupp
 - 9** Märgutulega GENTLE STEAM (õrn aurutamine) nupp
 - 10** Märgutulega KEEP-WARM (soojalhoidmise) nupp
- C** Tila
- D** Tilgakandik 1
- E** Flavour Booster+
- F** Aurutusnõu 2
- G** Eemaldatav põhi
- H** Tilgakandik 3
- I** Aurutusnõu 4
- J** Eemaldatav põhi
- K** Tilgakandik 5
- L** Aurutusnõu 6
- M** Eemaldatav põhi
- N** Kala-riisinõu 7
- O** Kaas

Märkus: Aurutusnõud, tilgakandikud ja kala-riisinõud on nummerdatud ühest seitsmeni. Tilgakandikute ja aurutusnõude numbrid kahest seitsmeni leiате käepidemetelt. Tilgakandiku 1 numbrit leiате selle ülemiselt äärelt. Laduge osad ainult selles järjestuses. Kasutage iga aurutusnõud koos sellega sobiva tilgakandikuga. Kasutage tilgakandikut 1 alati alumise aurutusnõuga. Kasutage nõusid ainult toiduga täidetult.

Tähelepanu

Enne seadme kasutamist lugege hoolikalt kasutusjuhendit ja hoidke see edaspidiseks alles.

Oht

- Ärge kunagi kastke seadme alust vette ega loputage kraani all.

Hoiatus

- Enne seadme ühendamist kontrollige, kas seadmele märgitud toitepinge vastab kohaliku elektrivõrgu pingele.
- Ühendage seade ainult maandatud seinakontakti. Veenduge, et pistik oleks kindlalt seinakontakti sisestatud.
- Ärge kasutage seadet, kui selle pistik, toitejuhe või seade ise on kahjustatud.

- Kui toitejuhe on kahjustatud, peab selle ohtlike olukordade vältimiseks uue vastu vahetama Philips, Philipsi volitatud hoolduskeskus või samaväärset kvalifikatsiooni omav isik.
- Seda seadet ei tohi kasutada füüsiliste ja vaimsete puuetega isikud (lisaks lapsed) nii kogemuste kui ka teadmiste puudumise tõttu, välja arvatud nende ohutuse eest vastutava isiku juuresolekul või kui neile on seadme kasutamise kohta antud vastavad juhiseid.
- Lapsi tuleks jälgida, et nad ei mängiks seadmega.
- Hoidke toitejuhe laste käeulatusest kaugemal. Ärge jätke toitejuhet üle lauaserva või tööpinna rippuma, millel seade asub.
- Kerige toitejuhe alati aluses oleva rulli ümbert täielikult lahti, enne kui pistiku seinakontakti panete.
- Ärge kunagi aurutage külmutatud liha, linnuliha või mereande. Alati sulatage need toiduained täielikult enne aurutamist.
- Ärge kunagi kasutage toiduaurutit ilma tilgakandikuta 1, vastasel juhul võib kuum vesi seadmest välja pritsida.
- Kasutage aurutusnõusid ja kala-riisnõud ainult originaalalusega.
- Hoidke toitejuhe tulistest pindadest kaugemal.

Ettevaatust

- Ärge kunagi kasutage teiste tootjate poolt tehtud tarvikuid või osi, mida firma Philips ei ole eriliselt soovitanud. Kui kasutate selliseid tarvikuid või osi, siis muutub te seadme garantii kehtetuks.
- Ärge jätke seadme alust kõrgete temperatuuride, kuumade gaaside, aurude või niiske kuumuse kätte. Ärge jätke toiduaurutit töötavale või ikka veel kuumale pliidile või küpsetajale või nende lähedusse.
- Enne hoiustamist võtke alati pistik seinakontaktist välja ja laske seadmel jahtuda.
- Seda seadet saab kasutada ainult koduses majapidamises. Seadme väärkasutusel, kasutamisel professionaalsel või poolprofessionaalsel eesmärgil, aga ka siis kui seadet ei kasutata kasutusjuhendile vastavalt, kaotab garantii kehtivuse, kusjuures Philips ei võta endale vastutust põhjustatud kahjustuste eest.
- Asetage seade stabiilsele, horisontaalsele ja tasasele pinnale ning veenduge, et ülekuumenemise vältimiseks oleks selle ümber vähemalt 10 cm vaba ruumi.
- Asetage eemaldatavad põhjad aurutusnõudele alati ülaltpoolt ja veenduge, et need on korralikult paigale asetatud (klõpsatus!).
- Olge ettevaatlik (õrna) aurutamise ajal aurutist väljuva kuumu auruga, kas soojalhoidmise režiimis või kaane pealt võtmisel. Toidu kontrollimisel kasutage alati pikkade käepidemetega köögitarvikuid.
- Eemaldage kaas alati ettevaatlikult ja pange endast kaugemale. Põletamise vältimiseks laske kondensaadil kaanelt aurutisse tilkuda.
- Kui toit on kuum, hoidke aurutamise nõud alati käepidemetest.
- Ärge teisdage aurutit kasutamise ajal.
- Ärge kummarduge töötava auruti kohale.
- Ärge katsuge seadme kuumi pindu. Kasutage seadme kuumade osade käsitlemisel alati pajakindaid.
- Ärge pange seadet aurust kahjustuvate asjade (nt seinad ja riivid) alla või lähedale.
- Ärge kasutage seadet plahvatusohtlike või kergesti süttivate aurudega keskkonnas.



- Ohtlike olukordade vältimiseks ärge seda seadet kunagi kasutage koos aeglüliti või kaugjuhtimispuldiga.

Automaatne väljalülitamine

Seade on varustatud automaatse väljalülitusfunktsiooniga. Seade lülitub automaatselt välja, kui te ei keera juhtnuppu eelseadistatud aurutamisrežiimile 5 min jooksul peale seadme sisselülitamist. Seade lülitub automaatselt välja ka siis, kui seadistatud aurutamisaeg läbi saab.

Kuivaltkeemise kaitse

See toiduauruti on varustatud kuivaltkeemise kaitsega. Kuivaltkeemise kaitse lülitab seadme automaatselt välja, kui veepaak on tühi või kui vesi kasutamise ajal otsa saab. Enne uuesti kasutamist laske aurutil 10 minutit jahtuda.

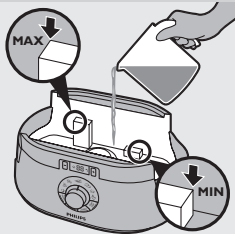
Elektromagnetväljad (EMV)

See Philipsi seade vastab kõikidele elektromagnetilisi välju (EMF) käsitlevatele standarditele. Kui seadet käsitletakse õigesti ja käesolevale kasutusjuhendile vastavalt, on seadet tänapäeval käibelolevate teaduslike teooriate järgi ohutu kasutada.

Enne esmakasutamist

- 1 Enne seadme esmakasutust puhastage põhjalikult kõik toiduainetega kokkupuutuvad seadme osad (vt pt „Puhastamine”).
- 2 Puhastage veepaagi sisemus niiske lapiga.

Ettevalmistused kasutamiseks

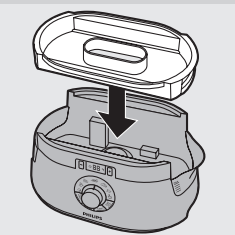


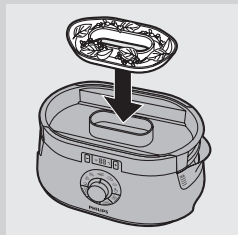
- 1 Pange seade kindlale, horisontaalsele ja tasasele pinnale.
- 2 Kerige toitejuhe alati aluses oleva rulli ümbert täielikult lahti, enne kui pistiku seinakontakti panete.
- 3 Täitke veepaak veega kuni maksimaalse tasemeni.
 - ▶ Kui veepaak on täidetud kuni maksimaalse tasemeni, võite aurutit kasutada umbes 45 minutit järjest.

täitke veepaaki ainult veega. Ärge kunagi lisage veepaaki maitseaineid, õli või muid aineid.

- 4 Pange tilgakandik 1 aluses olevale veepaagile.

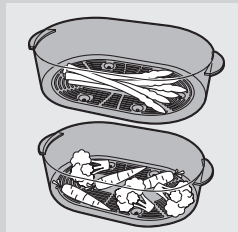
Märkus: ärge kunagi kasutage seadet ilma tilgakandikuta 1.





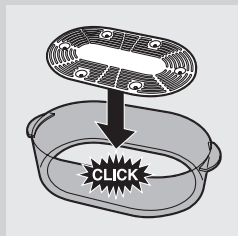
5 Asetage Flavour Booster+ (maitsevõimendi) alusele, kui soovite aurutatavale toidule lisamaitset anda.

- Täitke Flavour Booster+ värskeste või kuivatatud maitsetaimedega või vedelikega, nt veini või puljongiga maksimaalse tasemeni.
- Soovitatud maitsetaimede või -ainete kasutamise kohta eri tüüpi toidus lugege ptk „Toidutabel ja aurutamishäpunäited“ toodud aurutamistabelist.

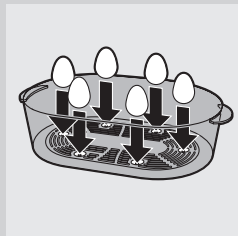


6 Pange aurutatav toit ühte või mitmesse aurutusnõusse ja/või kala-riisinõusse.

- Asetage eemaldatavad põhjad aurutusnõudele alati ülaltpoolt ja veenduge, et need on korralikult paigale asetatud (klõpsatus!).
- Ärge pange liiga palju toitu aurutusnõudesse. Korrastage toit nii, et tükide vahele jääksid küllaldased vahed auruvoo maksimaalseks läbipääsuks.
- Pange suuremad toidutükid ja toit, mis vajavad pikemat aurutamist alumisse aurutusnõusse.

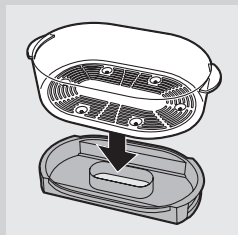


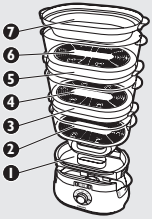
- Munade mugavaks aurutamiseks pange munad munahoidjasse.
- Suuremõotmelise toidu aurutamisel (nt terve kana, maisitõlvikud) võite aurutusnõudelt 4 ja 6 eemaldatavad põhjad ära võtta ja nii saate ühe suure nõu.



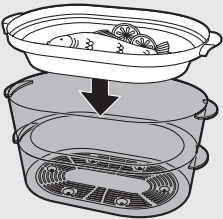
7 Asetage üks või mitu aurutusnõud tilgakandikule 1. Kui kasutate rohkem nõusid, soovitame teil eraldada nõud tilgakandikutega 3 ja 5. Asetage nõud hoolikalt paigale ja veenduge, et need ei loperda.

- Te ei pea kasutama kõiki kolme aurutusnõu.

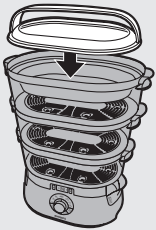




- Aurutusnõud, tilgakandikud ja kala-riisinõud on nummerdatud ühest seitsmeni. Tilgakandikute ja aurutusnõude numbrid kahest seitsmeni leiata käepidemetelt. Tilgakandiku 1 numbri leiata selle ülemiselt ääret. Laduge osad ainult selles järjestuses. Kasutage iga aurutusnõud koos sellega sobiva tilgakandikuga. Kasutage tilgakandikut 1 alati alumise aurutusnõuga. Kasutage nõusid ainult toiduga täidetult.
- Kala-riisinõu on mõeldud marineeritud kala, riisi või vedela toidu aurutamiseks. Kui soovite kasutada kana-riisinõud, asetage see aurutusnõu peale.



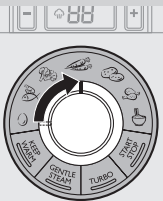
- Kui eemaldate põhja aurutusnõult 6, et ühendada see nõuga 4 üheks suureks nõuks, saate ikkagi asetada selle peale kala-riisinõu, et valmistada kala, riisi või suppi.
- Kui eemaldate põhja aurutusnõult 4, et ühendada see nõuga 2 üheks suureks nõuks, saate ikkagi asetada selle peale tilgakandiku 5 ja aurutusnõu 6.



8 Pange kaas aurutusnõule.

Märkus: Kui kaas pole aurutamishõule asetatud või see on valesti asetatud, ei aurutata toitu korralikult.

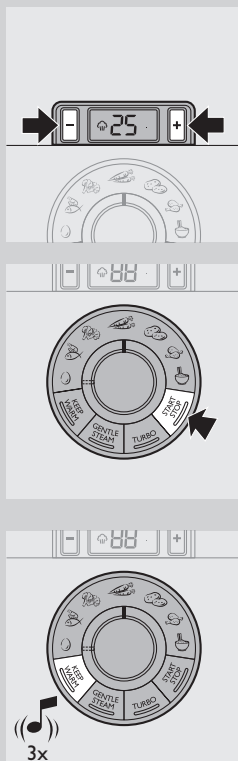
Seadme kasutamine



- 1 Sisestage pistik pistikupesasse.
 - ▶ Ekraan ja valgussõõr ümber juhtnupu süttivad põlema.
- 2 Keerake juhtnuppu, et seadistada eelseadistatav aurutusrežiim vastavalt toidule, mida soovite aurutada.



- ▶ Eelseadistatud aurutusaeg kuvatakse ekraanil. Eelseadistatava aurutusrežiimi aurutusaegade ja nõuannete jaoks vaadake peatükki "Toidutabel ja nõuanded aurutamiseks".



Märkus: Kui soovite seadistada aurutusaegu, mis erinevad juhtnupul toodud eelseadistatud aurutusrežiimide aurutusaegadest, näiteks siis, kui soovite aurutada toiduaineid, mis eelseadistatud aurutusrežiimides ei ilmu, siis valige aurutusrežiim, mis on lähim sellele, mida soovite. Kasutage + ja - taimerinuppe aurutamisaaja pikendamiseks või lühendamiseks.

3 Vajutage nuppu START/STOP.

- ▶ Aurutamistoiming algab ja aegluliti hakkab aurutamisaega lugema.
- ▶ Aurutamise esimese 5 minuti jooksul süttib põlema turbotuli. See osutab, et auruti kasutab kiireks üleskuumenemiseks turborežiimi ekstraenergiat. Nende esimese 5 minuti jooksul ei saa turborežiimi välja lülitada.
 - Kui aurutate suurt kogust toitu, siis segage toitu poole aurutusaaja möödudes pika käepidemega köögiriistaga. Veenduge, et kannate pajakindaid.
 - Kui seadistatud või eelseadistatud aurutamisaeg läbi saab, siis piiksub seade kolm korda ja lülitub soojanahoidmise režiimile.

4 Võtke kaas ettevaatlikult pealt ära.

olge ettevaatlikud kaane eemaldamisel seadmest väljuva kuuma auruga.

- Põletushaavade vältimiseks kandke kaane, kala-riisnõu ja aurutusnõude eemaldamisel pajakindaid. Eemaldage kaas aeglaselt ja suunaga endast eemale. Laske kondensaadil kaanelt aurutusnõusse tilkuda.
- Toidu aurutusnõust välja tõstmisel kasutage pika käepidemega köögiriista.
- Aurutusnõu eemaldamisel laske kondensaadil nõust selle all asetsevale tilgakandikule tilkuda.

5 Enne tilgakandiku 1 eemaldamist tõmmake pistik seinakontaktist ja laske toiduaurutil täielikult jahtuda.

Olge tilgakandiku 1 eemaldamisel ettevaatlik, sest veepaagis ja tilgakandikus olev vesi võib ikka veel kuum olla, olgugi et seadme teised osad on juba jahtunud.

Käsitsege tilgakandikut 1 ettevaatlikult, sest selle välispind võib olla libe.

6 Tühjendage veepaak pärast iga kasutuskorda auruti aluse küljel oleva tila kaudu.

Märkus: suurema toidukoguse aurutamiseks kasutage värsket vett.

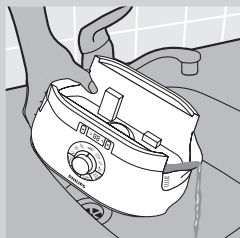
Mitme toiduaine samaaegne aurutamine

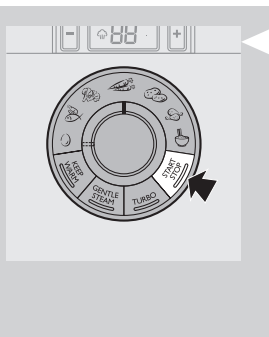
Kui soovite korraga aurutada toiduaineid, millel on erinevad aurutamisajad, järgige allpool toodud juhiseid:

1 Seadke taimer pikemale aurutusaajale.

2 Asetage pikimat aurutusaega vajav toiduaine nõusse 2 ja lühima aurutusaajaga toiduaine nõusse 4.

3 Asetage tilgakandik 1 ja nõu 2 alusele ja katke nõu kaanega.





4 Aurutamise alustamiseks vajutage nuppu START/STOP. Aurutage, kuni järelejäanud aurutamisaeg ekraanil võrdub lühima vajaliku aurutamisaega.

5 Eemaldage pajakinnastega ettevaatlikult kaas ning asetage tilgakandik 3 ja nõu 4 nõule 2.

6 Asetage kaas nõule 4 ja jätkake aurutamist kuni seadistatud aurutamisaeg läbi saab.

Sedasama võite teha ka siis, kui soovite aurutada toitu, millele on kolm erinevat aurutamisaega.

Õrna aurutamise režiim

Õrna aurutamise režiim aurutab toitu madala, umbes 80 °C temperatuuri juures. See on ideaalne temperatuur kala valmistamiseks. Selle temperatuuri juures säilivad kala õrn tekstuur ja maitse.

Õrna aurutamise režiimis soovitame teil kasutada ainult ühte aurutusnõud, mis asetseb otse alusel, sest nii toimib see režiim kõige paremini.

Märkus: Õrna aurutamise režiim töötab ainult siis, kui juhtnupp on seatud kalale mõeldud eelseadistatud aurutamise režiimile.

Märkus: Kui kasutate õrna aurutamise režiimis kala-riisinõud, siis vajate pikemat aurutamisaega. Enne serveerimist kontrollige, kas kala on valmis.

1 Keerake juhtnupp kalale (1) mõeldud eelseadistatud aurutamise režiimile ja vajutage nuppu GENTLE STEAM (2).

▶ Eelseadistatud aurutamisaeg kuvatakse ekraanil. See aeg on tavalisest aurutamisaegast pikem.

2 Aurutamise alustamiseks vajutage nupule START/STOP.

- Õrna aurutamise režiimis saate lülitada tavalise aurutamise režiimi, kui vajutate nuppu GENTLE STEAM.
- Kui olete kalale (1) mõeldud eelseadistatud aurutamise režiimis ja soovite lülitada õrna aurutamise režiimi, vajutage nuppu GENTLE STEAM.
- Aurutamise esimese 5 minuti jooksul süttib põlema turbotuli. See osutab, et auruti kasutab kiireks üleskuumenemiseks turborežiimi ekstraenergiat. Nende esimese 5 minuti jooksul ei saa turborežiimi välja lülitada.
- Kui alustate aurutamist õrna aurutamise režiimis ajal, mil seade on veel külm, siis alustage aurutamist kaanega kaetud tühja nõuga. Kui turbotuli kustub, avage ettevaatlikult kaas ja pange kala nõusse.

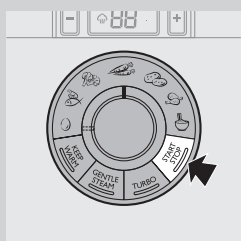
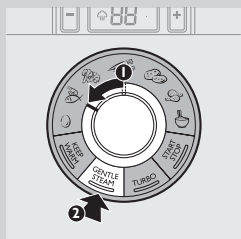
Näpunäide: Samal ajal kui aurutate toitu alumises nõus õrna aurutamise režiimis, võite asetada ühe või kaks nõud selle peale, et toitu soojana hoida. Inspiratsiooniks, millist toitu valmistada õrna aurutamise režiimis, vaadake retseptivihikut või külastage veebisaiti www.philips.com/kitchen.

Turborežiim

Turborežiim aktiveerub automaatselt 5 minutiks igal aurutamisel, et auruti kiiresti üles kuumeneks. Toidus olevad vitamiinid ja mineraalained säiluvad paremini, kui toit saavutab oma ideaalse küpsemistemperatuuri kiiresti.

Turborežiim võib vajalik olla ka muudel põhjustel:

- kui avate kaane, et toitu kontrollida
- kui lisate toitu ühte või mitmesse nõusse



- kui täidate veepaaki uuesti Turborežiimi sisselülitamiseks vajutage nuppu TURBO. Turborežiim jääb tööle 1 sekundiks ja lülitub siis automaatselt välja. Turbotuli kustub ja auruti töö jätkub tavarežiimil. Turborežiimi väljalülitamiseks aktiveeritud olekus vajutage uuest nuppu TURBO.

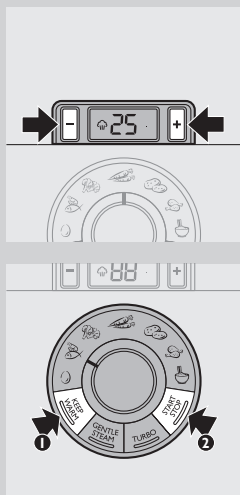
Märkus: Kui kasutate õrna aurutamise režiimi 5 minuti jooksul enne eelmise aurutamisprotsessi lõpetamist, siis turborežiim ei aktiveeru ja tuli ei sütti põlema, sest vesi on veel soe.

Soojanahoidmise režiim

Kui aurutamisaeg saab läbi, millele osutavad 3 piiksu, lülitub auruti automaatselt õrna aurutamise režiimi. Soojanahoidmise tuli süttib põlema, osutades et auruti on soojanahoidmise režiimis. Soojanahoidmise režiim hoiab toidu soojana 30 minuti jooksul.

- Kui soovite hoida toitu soojana kauem kui 30 minutit, vajutage aja seadistamiseks taimer + ja - nuppe.
- Kui vajutate soojanahoidmise tsükli ajal nuppu KEEP WARM, seadistub taimer uuesti 30 minutiks.
- Aktiivse soojanahoidmise režiimi deaktiveerimiseks vajutage nuppu START/STOP.
- Kui soovite aktiveerida soojanahoidmise režiimi ajal, kui seade on välja lülitatud või kui see on automaatselt välja lülitunud, vajutage esmalt nuppu KEEP WARM (1) ja siis nuppu START/STOP (2).

Märkus: Pidage meeles, et kui avate kaane soojanahoidmise režiimis, on toit ikkagi kuum ja kaane alt tõuseb auru.



Puhastamine ja hooldus

ärge kunagi kasutage seadme puhastamiseks küürimiskäsnu, abrasiivseid puhastusvahendeid ega ka sööbivaid vedelikke nagu bensiini või atsetooni.

1 Eemaldage pistik seinakontaktist ja laske seadmel jahtuda.

2 Puhastage aluse välispinda niiske lapiga.

Ärge kunagi kastke alust vette ega loputage seda voolava vee all.

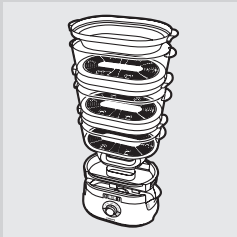
ärge peske alust nõudepesumasinas.

3 Puhastage veepaaki nõudepesuvedelikku sisaldavasse sooja vette kastetud riidelapiga. Seejärel pühkige veepaaki niiske puhta lapiga.

4 Eemaldage aurutusnõudelt eemaldatavad nupud. Puhastage aurutusnõud, eemaldatavad nupud, Flavour Booster+, tilgakandikud, kala-riisinõu ja kaas kas käsitsi või nõudepesumasinas, kasutades lühikese kestusega pesutsükli ja madalat temperatuuri.

Aurutusnõude ja kaane korduv nõudepesumasinas pesemine võib põhjustada nende osade mõningast tuhmustumist.

Katlakivi eemaldamine



Kui veepaagis on nähtav katlakivi, siis tuleb seade puhastada katlakivist. Optimaalse jõudluse pikendamiseks on tähtis toiduauruti katlakivi korrapäraselt eemaldada.

- 1** Kallake veepaaki kuni maksimaalse tasemeni valget äädikat (8% äädikhapet).

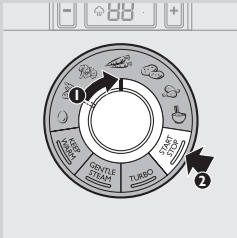
ärge kasutage muud tüüpi katlakivieemaldajaid.

- 2** Pange tilgakandikud, aurutusnõud ja kala-riisinõu korralikult alusele.



- 3** Katke kala-riisinõu kaanega.

- 4** Sisestage pistik pistikupessa.



- 5** Keerake eelseadistatud aurutamisrežiim porgandite aurutamise režiimile (1) ja vajutage nuppu START/STOP (2). Seade töötab nüüd 20 minutit.

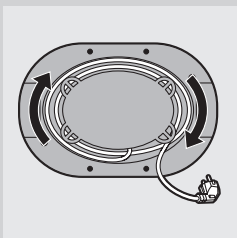
kui äädikas hakkab aluse äärtest üle keema, tõmmake pistik seinakontaktist ja kallake osa äädikat minema.

- 6** Pärast 20 minuti möödumist tõmmake pistik seinakontaktist välja ja laske äädikal täielikult jahtuda. Seejärel tühjendage veepaak.

- 7** Loputage veepaaki külma veega mõned korrad.

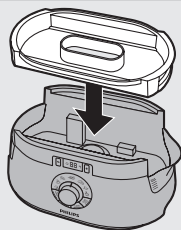
Märkus: kui veepaaki on jäänud veel katlakivi, siis korrake toimingut.

Hoiustamine



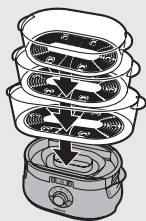
- 1** enne seadme hoiustamist veenduge, et kõik osad oleksid puhtad ja kuivad (vt ptk „Puhastamine”).

- 2** Toitejuhtme hoiustamiseks keerake see ümber aluses oleva rulli.

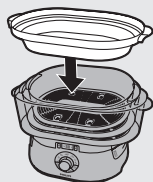


3 Asetage tilgakandik 1 alusele.

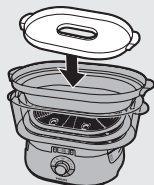
4 Veenduge, et eemaldatavad alused on aurutusnõudele tagasi paigaldatud.



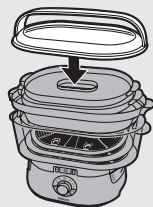
5 Asetage aurutusnõu 6 tilgakandikule 1. Asetage aurutusnõu 4 aurutusnõusse 6. Asetage aurutusnõu 2 aurutusnõusse 4.



6 Asetage kala-riisinõu ülemisse aurutusnõusse.



7 Asetage tilgakandik 5 kala-riisinõu peale. Asetage tilgakandik 3 tilgakandikusse 5.



8 Asetage kaas tilgakandiku 5 peale.

Garantii ja hooldus

Kui vajate hooldust, esitada infopäringuid või on probleeme, külastage palun Philipsi veebisaiti www.philips.com või pöörduge oma riigi Philipsi klienditeeninduskeskusesse (telefoninumbri leiате garantiihelteht). Kui teie riigis ei ole klienditeeninduskeskust, pöörduge Philipsi toodete kohaliku müügiesindaja poole.

Keskkond



- Seadme kasutusaja lõppedes ärge visake seda minema tavalise majapidamisprügi hulgas, vaid viige see ringlussevõtuks kogumispunkti. Nii toimides aitate te hoida loodust.

Veaotsing

Käesolev peatükk esitab kokkuvõtte seadmel esinevatest enamlevinud probleemidest. Kui te ei suuda probleemi alloleva info abil lahendada, võtke ühendust oma riigi klienditeeninduskeskusega.

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
Toiduauruti ei tööta.	Auruti pistik pole seinakontakti sisestatud.	Sisestage pistik pistikupessa.
	Veepaagis ei ole vett.	Täitke veepaak.
Kogu toit pole valminud.	Te pole vajutanud veel nuppu START/STOP.	Vajutage nuppu START/STOP
	Mõned toidutükid on aurutis teistest suuremad ja/või vajavad pikemat aurutamisaega.	Seadistage + nupu abil pikem aurutamisaeg.
	Olete aurutusnõudesse liiga palju toitu pannud.	Asetage suuremamõõtmeline ja pikemat aurutamisaega vajav toit aurutusnõu põhja või asetage sellist toitu sisaldavad nõud alusele ja alustage nende aurutamist enne, kui lisate ülejäänud nõud.
Seade ei kuumuta korralikult.	Te pole seadmest korrapäraselt katlakivi eemaldanud.	Ärge aurutusnõusid üle koormake. Lõigake toit väiksemateks tükkideks ja pange kõige väiksemad tükid ülespoole. Seadke toit nii, et tükkide vahele jääksid võimalikult suured vahed, nii on auruvoog maksimaalne.
		Eemaldage seadmest katlakivi. Lugege ptk „Puhastamine ja hooldus”.

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
Õrna aurutamise režiim ei tööta.	Juhtnupp pole seatud kalale mõeldud eelseadistatud aurutamisrežiimile.	Seadistage juhtnupp kalale mõeldud eelseadistatud aurutamisrežiimile, vajutage nuppu GENTLE STEAM ja seejärel vajutage nuppu START/STOP.

Toidutabel ja aurutamisnäpunäited

- Retseptide jaoks vaadake retseptivihikut või külastage meie veebisaiti www.philips.com/kitchen.
- Tabelis toodud aurutamisaeg on ainult näide. Aurutamisaeg sõltub toidutükkide suurusest, toidutükkide vahelisest vahest aurutusnõus, toidu kogusest aurutusnõus, toidu värskusest ja te enda eelistustest.

Toidu aurutamistabel

Aurutatav toit	Kogus	Aurutamisaeg (min)	Flavour Booster+ jaoks soovitatavad maitsetaimed või -ained
Spargel	500 g	15–20	Tüümian, basiilik, sidrun
Pisikesed maisitõlvikud	200 g	5-8	Murulauk, tšilli, paprika
Rohelised oad	500 g	15–20	Petersell, sidrun, küüslauk
Brokoli	400 g	20	Küüslauk, purustatud punane tšilli, estragon
Porgandid	500 g	20	Petersell, sinepipulber, murulauk
Lillkapsa õisikud	400 g	20	Rosmariin, basiilik, estragon
Seller (kuubikutena)	300 g	15–20	Köömned, valge pipar, tšilli
Kanakoib	1 tk	25	Must pipar, sidrun, paprika
Maisitõlvik	500 g	30-40	Petersell, küüslauk, murulauk
Suvikõrvits (viilutatud)	500 g	10	Till, salvei, rosmariin
Kuskus	150 g + 250 ml vett	10-15	Köömned, koriander, nelk
Munad	6 tk	12–15	-
Puuvili	500 g / 4tk	10-15	Kaneel, sidrun, nelk
Herned (külmutatud)	400 g	20-25	Rosmariin, köömned, petersell
Kartul	400 g	25-30	Petersell, murulauk, küüslauk
Krevetid	200 g	5	Karripulber, safran, sidrun
Pudingud	4 kausikest	20	Kaneel, nelk, vanill
Riis	150 g + 300 ml vett	35	Pandan, petersell, köömned

Aurutatav toit	Kogus	Aurutamisaeg (min)	Flavour Booster+ jaoks soovitatavad maitsetaimed või -ained
	250 g + 500 ml vett	35	Pandan, petersell, köömned
Lõhe	450 g	12-15 min	Till, petersell, basiilik
Valge kala	450 g	10-15	Sinepipulber, nelkpiipar, majoraan

Õrna aurutamise režiimis aurutamine

Aurutatav toit	Kogus	Aurutamisaeg (min)	Flavour Booster+ jaoks soovitatavad maitsetaimed või -ained
Lõhe	450 g	15–20	Till, petersell, basiilik
Valge kala	450 g	15–20	Sinepipulber, nelkpiipar, majoraan

Eelseadistatud aurutamisrežiimide aurutamisajad (Jn 28)

Näpunäited toidu aurutamiseks

Flavour Booster+

- Tüümiand, koriander, basiilik, till, karri ja estragon on mõned neist maitsetaimedest ja -ainetest, mida saate tarvikus Flavour Booster+ kasutada. Maitse parandamiseks saate neid (soola lisamata) kombineerida küüslaugu, köömnede või mädarõikaga. Soovitage kasutada 1/2–3 tl kuivatatud maitsetaimesid või -aineid. Lisage rohkem, kui kasutate värskeid maitseaineid või -taimesid.
- Kui kasutate vedelikke nagu vein või sidrunimahla, võite täita Flavour Booster+ kuni maksimummärgiseni.
- Lisanõuanneteks tarvikus Flavour Booster+ kasutatavate maitsetaimede- ja ainete ning vedelike kohta vaadake ülaltoodud toiduainete aurutamise tabelit.

Köögivilja ja puuviljad

- Lõigake ära lillkapsa, brokoli ja kapsa paksud juured.
- Aurutage lehtedega rohelist köögivilju lühima võimaliku aja jooksul, sest need kaotavad kergesti oma värvuse.
- Ärge külmutatud köögivilju enne aurutamist üles sulatage.

Liha, linnuliha, mereannid ja munad

- Vähesed rasvaga õrnad lihatükid on aurutamiseks kõige sobivad.
- Peske liha korralikult ja tupsutage see kuivaks, nii et võimalikult vähe mahla tilguks välja.
- Kasutage aurutamishõude vahel alati tilgakandikuid, kui valmistate liha, linnuliha, kala või mune või asetage need toiduained teiste toiduainete vahele.
- Torgake munad enne aurutisse panemist läbi.
- Ärge kunagi aurutage külmunud liha, linnuliha või mereande. Laske külmunud lihal, linnulihal või mereandidel enne aurutisse panemist täielikult üles sulada.

Magustoidud

- Magususe esiletoomiseks lisage magustoitudele suhkruga asemel kaneeli.

Üldised nõuanded

- Riisi valmistamisel peate lisama kala-riisinõusse koos riisiga vett. Koguste osas vaadake ülaltoodud toiduainete aurutamise tabelit.
- Kõõgiviljade valmistamiseks omas mahlas või kala hautamiseks vees võite kasutada ka kala-riisinõud.
- Jätke toidutükkide vahele ruumi.
- Kui aurutusnõu on väga täis, siis segage toitu, kui see on poolenisti valminud.
- Väikeste toidukoguste valmistamiseks on vaja suurte tükkidega võrreldes lühemaid aurutamisaegu.
- Ainult ühe aurutusnõu kasutamisel on toiduvalmistamiseks vaja lühemaid aurutamisaegu kui 2 või 3 aurutusnõu kasutamisel.
- Kui kasutate rohkem kui ühte aurutusnõud, laske toidul 5-10 minutit tavalisest kauem küpseda.
- Alumises aurutusnõus olev toit saab kiiremini valmis.
- Enne sööma asumist veenduge, et toit on korralikult küpsenud.
- Aurutamise ajal saate toitu või nõusid lisada. Kui mõni toiduaine vajab lühemat aurutamisaega, siis lisage see hiljem.
- Kaane tõstmisel tuleb kaane alt auru. Auruti uuesti ülessoojendamiseks, nii et aurutamiseks ei kuluks rohkem aega, vajutage nuppu TURBO.
- Auruti lülitamisel soojanahoidmise režiimi jätkub mõne aja jooksul toidu aurutamine. Kui toit on juba väga läbi küpsenud, eemaldage see aurutist kohe, kui aurutamine lõppeb ja seade lülitub soojanahoidmise režiimi.
- Kui toit pole veel valminud, seadistage aurutamisaeg pikemaks. Teil tuleb ehk veepaaki vett lisada.
- Aurutit saab kasutada varem valmistatud supi ülessoojendamiseks. Pange supp kala-riisinõusse ja aurutage seda kalale mõeldud eelseadistatud aurutamise režiimis. 250 ml supi ülessoojendamiseks kulub umbes 10 minutit.

Uvod

Čestitamo na kupnji i dobro došli u Philips! Kako biste u potpunosti iskoristili podršku koju nudi tvrtka Philips, registrirajte svoj proizvod na: www.philips.com/welcome.

Opći opis (Sl. 1)

- A** Podnožje sa spremnikom za vodu
- B** Regulator i zaslon s gumbima timera
 - 1** Gumb timera
 - 2** Simbol kuhanja na pari
 - 3** Vrijeme u minutama
 - 4** Gumb + timera
 - 5** Prethodno postavljeni načini kuhanja
 - 6** Regulator
 - 7** Gumb START/STOP (pokretanje/zaustavljanje) s indikatorom
 - 8** Gumb TURBO s indikatorom
 - 9** Gumb GENTLE STEAM s indikatorom
 - 10** Gumb KEEP-WARM (održavanje topline) s indikatorom
- C** Žlijeb
- D** Pladanj 1
- E** Flavour Booster+
- F** Posuda za kuhanje na pari 2
- G** Odvojivo dno
- H** Pladanj 3
- I** Posuda za kuhanje na pari 4
- J** Odvojivo dno
- K** Pladanj 5
- L** Posuda za kuhanje na pari 6
- M** Odvojivo dno
- N** Posuda za kuhanje ribe/riže 7
- O** Poklopac

Napomena: Posude za kuhanje na pari, pladnjevi i posuda za kuhanje ribe/riže označeni su brojevima od 1 do 7. Brojevi pladnjeva i posuda za kuhanje na pari 2 do 7 nalaze se na ručkama. Broj pladnja 1 nalazi se na gornjem rubu. Složite ih tim redoslijedom. Svaku posudu za kuhanje koristite s odgovarajućim pladnjem. Ispod donje posude za kuhanje na pari uvijek stavljajte pladanj 1. Koristite samo posude napunjene hranom.

Važno

Prije korištenja aparata pažljivo pročitajte ovaj korisnički priručnik i spremite ga za buduće potrebe.

Opasnost

- Nikad nemojte uranjati podnožje u vodu ili ga ispirati pod mlazom vode.

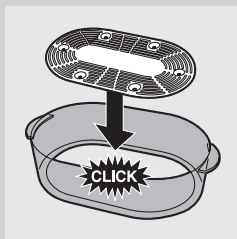
Upozorenje

- Prije priključivanja aparata provjerite odgovara li mrežni napon naveden na aparatu naponu lokalne mreže.
- Aparat priključujte samo u uzemljenu zidnu utičnicu. Obavezno provjerite je li utikač ispravno umetnut u zidnu utičnicu.

- Aparat nemojte koristiti ako su utikač, kabel za napajanje ili sam aparat oštećeni.
- Ako se kabel za napajanje ošteti, mora ga zamijeniti tvrtka Philips, ovlaštenu Philips servisnu centar ili neka druga kvalificirana osoba kako bi se izbjegle potencijalno opasne situacije.
- Ovaj aparat nije namijenjen osobama (uključujući djecu) sa smanjenim fizičkim ili mentalnim sposobnostima niti osobama koje nemaju dovoljno iskustva i znanja, osim ako im je osoba odgovorna za njihovu sigurnost dala dopuštenje ili ih uputila u korištenje aparata.
- Malu djecu potrebno je nadzirati kako se ne bi igrala s aparatom.
- Kabel za napajanje držite izvan dohvata djece. Pazite da kabel za napajanje ne visi preko ruba stola ili radne površine na kojoj aparat stoji.
- Prije ukopčavanja aparata uvijek potpuno odmotajte kabel za napajanje koji se nalazi oko držača u podnožju.
- Na pari nikada ne kuhajte smrznuto meso, meso peradi ili morske plodove. Te sastojke uvijek u potpunosti odmrznite prije kuhanja na pari.
- Aparat za kuhanje na pari nikada nemojte koristiti bez pladnja 1 jer iz aparata može prskati vruća voda.
- Posude za kuhanje na pari i posudu za ribu/rižu koristite samo u kombinaciji s originalnim podnožjem.
- Kabel za napajanje držite podalje od vrućih površina.

Oprez

- Nemojte nikada koristiti dodatke ili dijelove drugih proizvođača ili proizvođača koje tvrtka Philips nije izričito preporučila. Ako koristite takve dodatke ili dijelove, vaše jamstvo prestaje vrijediti.
- Podnožje aparata nemojte izlagati visokim temperaturama, vrućem plinu, pari ili vlažnoj toplini. Ne stavljajte aparat za kuhanje na paru blizu vruće peći ili štednjaka niti na njih.
- Prije čišćenja uvijek isključite aparat iz napajanja i ostavite ga da se ohladi.
- Ovaj aparat namijenjen je isključivo uporabi u kućanstvu. Ako se koristi nepravilno ili se koristi u profesionalne ili poluprofesionalne svrhe te na način koji nije u skladu s uputama za uporabu, jamstvo prestaje vrijediti, a tvrtka Philips se odriče bilo kakve odgovornosti za prouzročenu štetu.
- Aparat stavite na stabilnu, ravnu vodoravnu površinu i pazite da oko njega bude najmanje 10 cm praznog prostora jer ćete na taj način spriječiti pregrijavanje.
- Odvojiva dna uvijek stavljajte u posude za kuhanje na pari odozgo i provjerite jesu li ispravno postavljene ("klik").
- Pazite na vruću paru koja izlazi iz aparata za kuhanje na pari tijekom (kratkog) korištenja, u načinu rada za održavanje topline ili kada skinete poklopac. Pri provjeri hrane uvijek koristite kuhinjski pribor s dugačkim drškama.
- Uvijek pažljivo skidajte poklopac i to u smjeru od sebe. Pustite da se kondenzirane kapi ocijede s poklopca u aparat za kuhanje na pari kako se ne biste opekli.
- Kad je hrana vruća, posudu za kuhanje na pari obavezno držite za ručke.
- Aparat za kuhanje na pari nemojte pomicati dok se koristi.
- Dok se aparat za kuhanje na pari koristi, nemojte posezati ni za čim iznad njega.



- Ne dodirujte zagrijane površine aparata. Pri dodirivanju zagrijanih površina aparata uvijek koristite kuhinjske rukavice.
- Aparat nemojte stavljati u blizinu ili ispod predmeta koje bi para mogla oštetiti, kao što su zidovi i kuhinjski ormarići.
- Aparat nemojte koristiti u prostorima u kojima ima eksplozivnih/ zapaljivih para.
- Kako biste izbjegli opasne situacije, aparat nikada nemojte spajati na prekidač kojim upravlja timer ili daljinski upravljač.

Automatsko isključivanje

Aparat ima funkciju automatskog isključivanja. Aparat će se automatski isključiti ako regulator ne okrenete na prethodno postavljeni način rada 5 minuta nakon ukopčavanja aparata. Aparat se automatski isključuje i nakon što istekne postavljeno vrijeme kuhanja na pari.

Sigurnosno isključivanje kad voda ispari

Ovaj aparat za kuhanje na pari ima funkciju koja mu ne dopušta da prokuhava na suho. Zaštita od prokuhavanja na suho automatski isključuje aparat ako u spremniku za vodu nema vode ili ako tijekom korištenja ponestane vode. Neka se aparat hladi barem 10 minuta prije sljedeće upotrebe.

Elektromagnetska polja (EMF)

Ovaj proizvod tvrtke Philips sukladan je svim standardima koji se tiču elektromagnetskih polja (EMF). Ako aparatom rukujete ispravno i u skladu s ovim uputama, prema dostupnim znanstvenim dokazima on će biti siguran za korištenje.

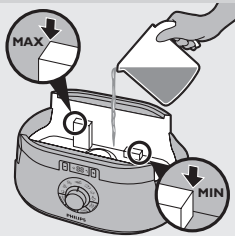
Prije prvog korištenja

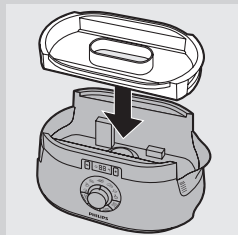
- 1 Prije prvog korištenja aparata temeljito očistite dijelove koji dolaze u kontakt s hranom (pogledajte poglavlje "Čišćenje").
- 2 Unutarnje dijelove spremnika za vodu obrišite vlažnom krpom.

Priprema za korištenje

- 1 Aparat stavite na stabilnu, ravnu vodoravnu površinu.
- 2 Prije ukopčavanja aparata potpuno odmotajte kabel za napajanje koji se nalazi oko držača u podnožju.
- 3 Potpuno napunite spremnik za vodu.
 - Kada se spremnik za vodu napuni do maksimalne razine, aparat za kuhanje na pari može raditi pribl. 45 minuta.

U spremnik za vodu stavljajte samo vodu. Nikada u njega ne stavljajte začine, ulje i sl.





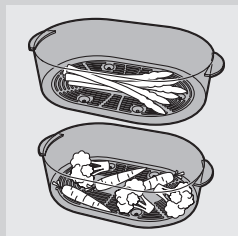
4 Pladanj 1 stavite na spremnik za vodu u podnožju.

Napomena: Aparat nikada nemojte koristiti bez pladnja 1.



5 Flavour Booster+ stavite u podnožje ako želite dodati više okusa hrani koju ćete kuhati na pari.

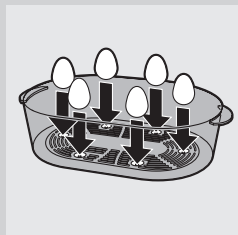
- Flavour Booster+ napunite svježim ili suhim začinskim biljem ili tekućinom poput vina ili temeljca do maksimalne razine.
- Preporuke za korištenje bilja i začina pri kuhanju određenih vrsta jela potražite u tablici za kuhanje hrane na pari u poglavlju "Tablica hrane i savjeti za kuhanje na pari".



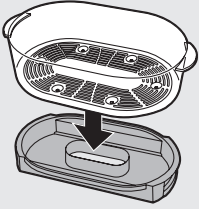
6 Hranu koju želite kuhati na pari stavite u jednu ili više posuda za kuhanje na pari i/ili u posudu za ribu/rižu.



- Odvojiva dna uvijek stavljajte u posude za kuhanje na pari odozgo i provjerite jesu li ispravno postavljene ("klik").
- Ne stavljajte previše hrane u posudu za kuhanje na pari. Hranu stavite tako da ostavite dovoljno prostora između pojedinih komada, te tako olakšate kruženje što većoj količini pare.
- U donju posudu za kuhanje na pari stavljajte veće komade hrane i hranu koju je potrebno duže vremena kuhati na pari.

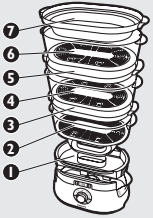


- Jaja stavljajte u praktične držače za kuhanje jaja na pari.
- Ako želite na pari kuhati velike komade hrane (npr. cijelo pile, klipove kukuruza), možete izvaditi odvojiva dna iz posuda 4 i 6 kako biste dobili jednu veliku posudu.

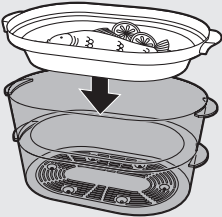


7 Jednu ili više posuda za kuhanje na pari stavite na pladanj 1. Ako koristite više posuda, savjetujemo da ih odvojite pladnjevima 3 i 5. Posude pravilno postavite i provjerite da se ne miču.

- Ne morate koristiti sve 3 posude za kuhanje na pari.

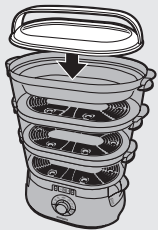


- Posude za kuhanje na pari, pladnjevi i posuda za kuhanje ribe/riže označeni su brojevima od 1 do 7. Brojevi pladnjeva i posuda za kuhanje na pari 2 do 7 nalaze se na ručkama. Broj pladnja 1 nalazi se na gornjem rubu. Složite ih tim redoslijedom. Svaku posudu za kuhanje koristite s odgovarajućim pladnjem. Ispod donje posude za kuhanje na pari uvijek stavljajte pladanj 1. Koristite samo posude napunjene hranom.
- Posuda za ribu/rižu namijenjena je kuhanju marinirane ribe, riže ili druge tekuće hrane. Kada želite koristiti posudu za ribu/rižu, stavite je u gornju posudu za kuhanje na pari.
- Kada se iz posude 6 izvadi odvojivo dno kako bi se dobila veća posuda ispod koje je posuda 4, još uvijek na vrh možete staviti posudu za ribu/rižu kako biste skuhalili ribu, rižu ili juhu.
- Kada se iz posude 4 izvadi odvojivo dno kako bi se dobila veća posuda ispod koje je posuda 2, još uvijek na vrh možete staviti pladanj 5 i posudu 6.

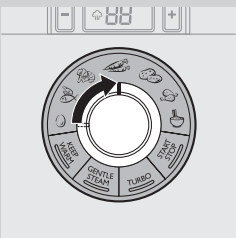


8 Stavite poklopac na gornju posudu za kuhanje na paru.

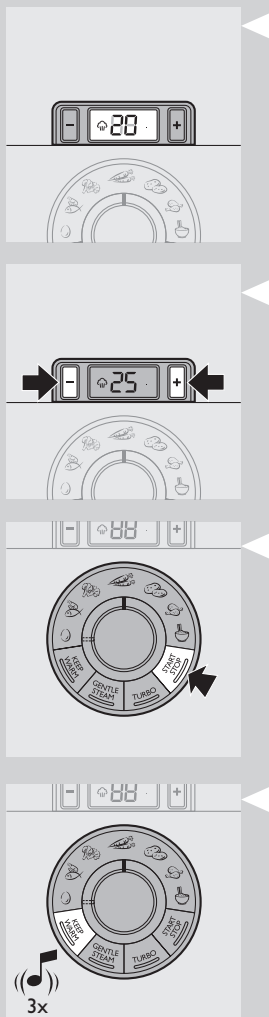
Napomena: Ako poklopac nije pravilno postavljen na posudu za kuhanje na pari, hrana se neće dobro skuhati.



Korištenje aparata



- 1** Utikač uključite u zidnu utičnicu.
 - ▶ Zasvijelit će zaslon i svjetlosni prsten oko regulatora.
- 2** Okrenite regulator na prethodno postavljeni način kuhanja sukladno hrani koju želite kuhati.



- Prethodno postavljeno vrijeme kuhanja na pari prikazuje se na zaslonu.

Prethodno postavljena vremena kuhanja u prethodno postavljenim načinima kuhanja i savjete možete pronaći u poglavlju "Tablica hrane i savjeti za kuhanje na pari".

Napomena: Ako želite postaviti vrijeme kuhanja koje se razlikuje od prethodno postavljenog, npr. ako želite kuhati sastojke za koje ne postoje prethodno postavljeni načini kuhanja, odaberite način kuhanja koji je najbliži željenom vremenu kuhanja. Zatim pomoću gumba timera + i - povećajte ili smanjite vrijeme kuhanja.

- 3 Pritisnite gumb START/STOP (pokretanje/zaustavljanje).

➤ Proces parenja počinje, a timer odbrojava vrijeme kuhanja na pari.

➤ Tijekom prvih 5 minuta kuhanja na pari svijetli će gumb Turbo. To naznačuje da aparat za kuhanje na pari za brzo zagrijavanje koristi dodatnu snagu načina rada Turbo. Tijekom tih prvih 5 minuta ne možete isključiti način rada Turbo.

- Ako kuhate velike količine hrane, promiješajte hranu kada istekne pola vremena kuhanja koristeći kuhinjski pribor s dugačkom drškom. Svakako stavite kuhinjske rukavice.

- Kada prethodno postavljeno vrijeme kuhanja istekne, aparat će se tri puta oglasiti zvučnim signalom i prijeći u način rada za održavanje topline.

- 4 Pažljivo skinite poklopac.

Pazite na vruću paru koja izlazi iz aparata pri skidanju poklopca.

- Kako biste spriječili opekotine pri skidanju poklopca, posude za ribu/rižu i posuda za kuhanje na pari, koristite kuhinjske rukavice. Polako skinite poklopac u smjeru od sebe. Pustite da se kondenzirane kapi iscijede s poklopca u posudu za kuhanje na pari.

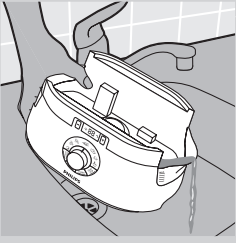
- Izvadite hranu iz posuda za kuhanje na pari koristeći kuhinjski pribor s dugačkim drškama.

- Prilikom vađenja posude za kuhanje na pari pustite kondenzirane kapi da se iscijede na pladanj koji se nalazi ispod.

- 5 Iskopčajte aparat iz zidne utičnice i ostavite aparat za kuhanje na pari da se potpuno ohladi prije no što uklonite pladanj 1.

Budite pažljivi pri uklanjanju pladnja 1 jer bi voda u spremniku za vodu i pladanj i dalje mogli biti vrući, čak i ako su se drugi dijelovi aparata već ohladili.

Pažljivo rukujte pladnjem 1 jer njegova vanjska površina može biti skliska.



- 6** Nakon svake uporabe spremnik za vodu ispraznite kroz žlijeb sa strane podnožja.

Napomena: Ako želite ponovno kuhati na pari, aparat napunite svježom vodom.

Kuhanje više sastojaka

Ako želite kuhati hranu koja zahtijeva različita vremena kuhanja, slijedite upute u nastavku:

- 1** Postavite timer na najduže vrijeme kuhanja.
- 2** Hranu koja se najduže kuha stavite u posudu 2, a hranu koja se najkraće kuha u posudu 4.
- 3** Stavite pladanj 1 i posudu za kuhanje 2 na podnožje, a zatim poklopite posudu.
- 4** Pritišćite gumb START/STOP (pokretanje/zaustavljanje) kako biste započeli kuhanje dok preostalo vrijeme kuhanja na zaslonu ne bude jednako najkraćem vremenu kuhanja.
- 5** Pažljivo podignite poklopac pomoću kuhinjskih rukavica i stavite pladanj 3 i posudu za kuhanje 4 na posudu 2.
- 6** Poklopite posudu 4 i nastavite sa kuhanjem dok postavljeno vrijeme kuhanja ne istekne.

Ovaj se postupak može primijeniti i ako imate tri vrste hrane čije je vrijeme kuhanja različito.

Način rada Gentle Steam

U načinu rada Gentle Steam hrana se polako kuha na temperaturi od oko 80°C, što je idealna temperatura za ribu. Na ovoj temperaturi sačuvat će se nježna struktura i okus ribe.

Savjetujemo da u načinu rada Gentle Steam koristite samo jednu posudu za kuhanje na podnožju kako bi se dobili najbolji rezultati.

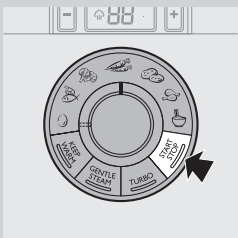
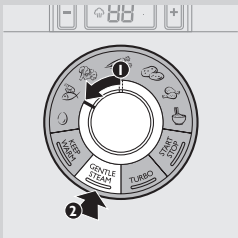
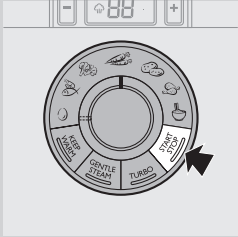
Napomena: Režim Gentle Steam radi samo ako je regulator postavljen na prethodno postavljenu način kuhanja ribe.

Napomena: Ako u načinu rada Gentle Steam koristite posudu za ribu/rižu, vrijeme kuhanja bit će duže. Prije posluživanja provjerite je li riba skuhana.

- 1** Postavite regulator na prethodno postavljenu način kuhanja ribe (1), a zatim pritisnite gumb GENTLE STEAM (2).
- 1** Prethodno postavljeno vrijeme kuhanja nije prikazano na zaslonu. To će vrijeme biti duže od normalnog vremena kuhanja.

- 2** Pritisnite gumb START/STOP kako biste započeli kuhanje.

- Kada kuhate u načinu rada Gentle Steam, možete prebaciti aparat na normalni način kuhanja pritiskom na gumb GENTLE STEAM.
- Ako želite prebaciti u način rada Gentle Steam tijekom kuhanja u prethodno postavljenom načinu rada za ribu, pritisnite gumb GENTLE STEAM.
- Tijekom prvih 5 minuta svijetlit će gumb Turbo. To naznačuje da aparat za kuhanje na pari za brzo zagrijavanje koristi dodatnu snagu načina rada Turbo. Tijekom tih prvih 5 minuta ne možete isključiti način rada Turbo.



- Ako pokrenete način rada Gentle Steam dok je aparat još uvijek hladan, kuhanje započnete s praznom posudom na koju je stavljen poklopac. Kada se isključi gumb Turbo, pažljivo podignite poklopac i stavite ribu.

Savjet: Tijekom kuhanja hrane u donjoj posudi u načinu rada Gentle Steam na tu posudu možete postaviti jednu ili dvije druge posude kako biste hranu održali toplom. Recepte za kuhanje u načinu rada Gentle Steam potražite u knjižici s receptima ili posjetite web-stranicu www.philips.com/kitchen.

Način rada Turbo

Način rada Turbo automatski se aktivira tijekom prvih 5 minuta svakog procesa kuhanja kako bi se omogućilo brzo zagrijavanje aparata za kuhanje na pari. Brzim postizanjem idealne temperature kuhanja hrane zadržava se više vitamina i minerala.

Način rada Turbo možete koristiti i:

- kada otvorite poklopac kako biste provjerili ili promiješali hranu
- kada ste dodali hranu u jednu ili više posuda
- kada ste napunili spremnik za vodu

Kako biste aktivirali način rada Turbo, pritisnite gumb TURBO. Način rada Turbo bit će aktivan 1 minutu nakon čega se automatski isključuje. Indikator na gumbu Turbo se isključuje, a aparat za kuhanje na pari nastavlja raditi u normalnom načinu kuhanja. Kako biste isključili način rada Turbo dok je aktivan, ponovo pritisnite gumb TURBO.

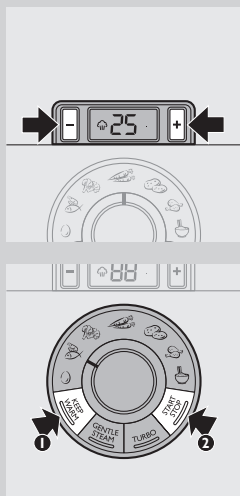
Napomena: Ako način rada Gentle Steam pokrenete u roku od 5 minuta nakon što je završen prethodni proces kuhanja, način rada Turbo neće se aktivirati, a indikator na gumbu Turbo neće se uključiti jer je voda još uvijek topla.

Način rada za održavanje topline

Aparat za kuhanje na pari automatski prelazi u način rada za održavanje topline nakon što istekne vrijeme kuhanja, što se naznačuje s 3 zvučna signala. Indikator načina rada za održavanje temperature uključuje se naznačujući da je aparat u načinu rada za održavanje topline. Način rada za održavanje topline održava hranu toplom 30 minuta.

- Ako želite da hrana bude toplija duže od 30 minuta, pritisnite gume timera + i - kako biste postavili vrijeme.
- Ako gumb KEEP WARM pritisnete tijekom ciklusa održavanja topline, timer će se ponovo postaviti na 30 minuta.
- Ako želite isključiti način rada za održavanje topline dok je aktivan, pritisnite gumb START/STOP.
- Ako želite aktivirati način rada za održavanje topline kad je aparat isključen ili nakon što se automatski isključio, najprije pritisnite gumb KEEP WARM (1), a zatim START/STOP (2).

Napomena: Pazite, hrana je još uvijek vruća, a para može izaći kada otvorite poklopac u načinu rada za održavanje topline.



Čišćenje i održavanje

Za čišćenje aparata nikada nemojte koristiti spužvice za ribanje, abrazivna sredstva za čišćenje ili agresivne tekućine poput benzina ili acetona.

1 Iskopčajte utikač iz zidne utičnice i ostavite aparat da se ohladi.

2 Vanjske dijelove podnožja obrišite vlažnom krpom.

Nikad nemojte uranjati podnožje u vodu niti ga ispirati pod mlazom vode.

Podnožje nemojte prati u stroju za pranje posuđa.

3 Spremnik za vodu očistite krpom koju ste namočili u toploj vodi s malo sredstva za pranje posuđa. Zatim spremnik za vodu obrišite čistom vlažnom krpom.

4 Izvadite odvojivo dno s posuda za kuhanje. Posude za kuhanje na pari, odvojiva dna, Flavour Booster+, pladnjeve, posudu za ribu/rižu i poklopac operite ručno ili u stroju za pranje posuđa, koristeći kratki ciklus i nisku temperaturu.

Čestim pranjem posuda za kuhanje na pari i poklopca u stroju za pranje posuđa može doći do neznatnog gubitka sjaja na tim dijelovima.

Uklanjanje kamenca

Kada se u spremniku za vodu pojavi kamenac, trebate ga ukloniti. Važno je redovito uklanjati kamenac iz aparata za kuhanje na pari kako bi optimalno radio.

1 U spremnik za vodu ulijte bijeli ocat (8% octene kiseline) do oznake maksimalne razine.

Nemojte koristiti druga sredstva za uklanjanje kamenca.

2 Pladnjeve, posude za kuhanje na pari i posudu za ribu/rižu ispravno postavite na podnožje.

3 Na posudu za ribu/rižu stavite poklopac.

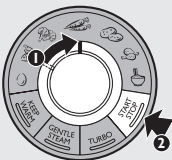
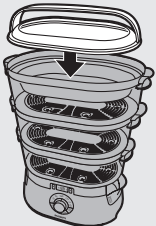
4 Utikač uključite u zidnu utičnicu.

5 Postavite regulator na prethodno postavljen način kuhanja za mrkvu (1), a zatim pritisnite gumb START/STOP (2) i ostavite aparat da radi 20 minuta.

Ako ocat počne kipjeti preko rubova podnožja, iskopčajte aparat iz struje i izlijte nešto octa.

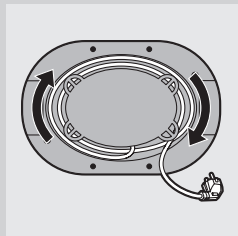
6 Nakon 20 minuta iskopčajte aparat iz struje i ostavite ocat da se potpuno ohladi. Zatim ispraznite spremnik za vodu.

7 Nekoliko puta isperite spremnik za vodu hladnom vodom.

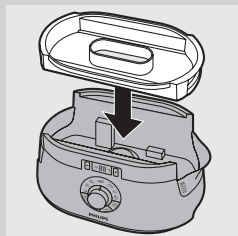


Napomena: Postupak ponovite ako u spremniku za vodu ostane kamenca.

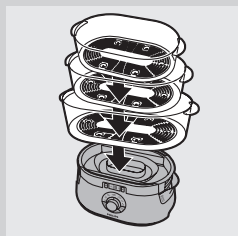
Spremanje



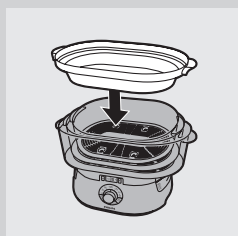
- 1** Provjerite jesu li svi dijelovi čisti i suhi prije spremanja aparata (pogledajte poglavlje "Čišćenje").
- 2** Za spremanje kabela za napajanje omotajte ga oko držača u podnožju.



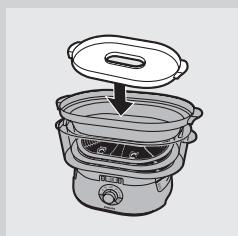
- 3** Stavite pladanj 1 na podnožje.
- 4** Provjerite jesu li odvojiva dna postavljena na posude za kuhanje.



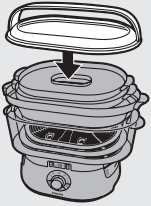
- 5** Stavite posudu za kuhanje 6 na pladanj 1. Stavite posudu 4 u posudu za kuhanje 6. Stavite posudu za kuhanje 2 u posudu za kuhanje 4.



- 6** Stavite posudu za ribu/rižu u gornju posudu za kuhanje na pari.



- 7** Stavite pladanj 5 na posudu za ribu/rižu. Stavite pladanj 3 u pladanj 5.



8 Stavite poklopac na pladanj 5.

Jamstvo i servis

U slučaju da vam je potreban servis ili informacija ili imate neki problem, posjetite web-stranicu tvrtke Philips, www.philips.com, ili se obratite centru za korisnike tvrtke Philips u svojoj državi (broj telefona nalazi se u priloženom jamstvu). Ako u vašoj državi ne postoji centar za korisnike, obratite se lokalnom prodavaču proizvoda tvrtke Philips.

Zaštita okoliša



- Aparat koji se više ne može koristiti nemojte odlagati s uobičajenim otpadom iz kućanstva, nego ga odnesite u predviđeno odlagalište na recikliranje. Time ćete pridonijeti očuvanju okoliša.

Rješavanje problema

U ovom poglavlju opisani su najčešći problemi s kojima biste se mogli susresti prilikom korištenja aparata. Ako ne možete riješiti problem uz informacije u nastavku, obratite se centru za korisničku podršku u svojoj državi.

Problem	Mogući uzrok	Rješenje
Aparat za kuhanje na pari ne radi.	Aparat za kuhanje na pari nije priključen na napajanje.	Utikač uključite u zidnu utičnicu.
	U spremniku za vodu nema dovoljno vode.	Napunite spremnik za vodu.
	Niste pritisnuli gumb START/STOP.	Pritisnite gumb START/STOP.
Nije skuhana sva hrana.	Neki komadi hrane u aparatu za kuhanje na pari krupniji su i/ili ih je potrebno duže kuhati od ostale hrane.	Pomoću gumba + postavite duže vrijeme kuhanja.

Problem	Mogući uzrok	Rješenje
		Veće komade hrane i hranu koja se duže kuha stavite u donju posudu za kuhanje na pari ili stavite posude za kuhanje s tom hranom na podnožje, a zatim započnite kuhanje nešto prije no što dodate ostale posude.
	Stavili ste previše hrane u posude za kuhanje na pari.	Nemojte previše puniti posude za kuhanje na pari. Hranu izrežite na manje komade i najmanje komade stavite na vrh.
		Rasporedite hranu tako da između komada ostane dovoljno prostora kako bi se omogućio maksimalan protok pare.
Aparat se ne zagrijava ispravno.	Niste dobro očistili aparat od kamenca.	Očistite aparat od kamenca. Pogledajte poglavlje "Čišćenje i održavanje".
Funkcija Gentle Steam ne radi.	Regulator nije postavljen u položaj za prethodno postavljeni način kuhanja ribe.	Postavite regulator na prethodno postavljeni način kuhanja ribe, zatim pritisnite gumb GENTLE STEAM, a zatim gumb START/STOP.

Tablica hrane i savjeti za kuhanje na pari

- Recepte za kuhanje potražite u knjizi s receptima ili posjetite web-stranicu www.philips.com/kitchen
- Vrijeme kuhanja na pari navedeno u tablici u nastavku služi samo kao preporuka. Ono može varirati ovisno o veličini komada hrane, prostoru između komada hrane u posudi za kuhanje na pari, količini hrane u posudi, svježini hrane te vašem osobnom ukusu.

Tablica za kuhanje hrane na pari

Hrana za kuhanje na pari	Količina	Vrijeme kuhanja na pari (min)	Preporučeno bilje/začini za Flavour Booster+
Šparoge	500 g	15-20	Timijan, bosiljak, limun
Mladi kukuruz	200 g	5-8	Vlasac, čili, paprika
Zelene mahune	500 g	15-20	Peršin, limun, češnjak
Brokula	400 g	20	Češnjak, zdrobljena crvena papričica, estragon
Mrkve	500 g	20	Peršin, suha gorušica, vlasac
Cvjetovi cvjetače	400 g	20	Ružmarin, bosiljak, estragon
Korijen celera (u kockicama)	300 g	15-20	Kim, bijeli papar, čili
Pileći batak	1 komad	25	Crni papar, limun, paprika
Klip kukuruza	500 g	30-40	Peršin, češnjak, vlasac
Tikvica (narezana)	500 g	10	Kopar, kadulja, ružmarin

Hrana za kuhanje na pari	Količina	Vrijeme kuhanja na pari (min)	Preporučeno bilje/začini za Flavour Booster+
Kus-kus	150 g + 250 ml vode	10-15	Kim, korijander, klinčić
Jaja	6 komada	12-15	-
Voće	500 g / 4 komada	10-15	Cimet, limun, klinčić
Grašak (zamrznuti)	400 g	20-25	Ružmarin, kim, peršin
Krumpiri	400 g	25-30	Peršin, vlasac, češnjak
Kozice	200 g	5	Curry u prahu, šafran, limun
Pudinzi	4 zdjele	20	Cimet, klinčić, vanilija
Riža	150 g + 300 ml vode	35	Pandan riža, peršin, kim
	250 g + 500 ml vode	35	Pandan riža, peršin, kim
Losos	450 g	12 - 15 min.	Kopar, peršin, bosiljak
Bijela riba	450 g	10-15	Suha gorušica, piment, mažuran

Kuhanje u načinu rada Gentle Steam

Hrana za kuhanje na pari	Količina	Vrijeme kuhanja na pari (min)	Preporučeno bilje/začini za Flavour Booster+
Losos	450 g	15-20	Kopar, peršin, bosiljak
Bijela riba	450 g	15-20	Suha gorušica, piment, mažuran

Vrijeme kuhanja kod prethodno postavljenih načina kuhanja (SI. 28)

Savjeti za kuhanje hrane na pari

Flavour Booster+

- Neka začinska bilja i začini koje možete staviti u Flavour Booster+ su timijan, korijander, bosiljak, kopar, curry i estragon. Za obogaćivanje okusa možete ih koristiti u kombinaciji s češnjakom, kimom ili hrenom bez dodavanja soli. Savjetujemo da dodate od 1/2 do 3 žličice suhog bilja ili začina. Ako koristite svježe bilje ili začine, dodajte veće količine.
- Kada koristite tekućine poput vina ili limunovog soka, Flavour Booster+ možete napuniti do oznake "max".
- Za dodatne savjete o začinskom bilju, začinima i tekućinama koji se koriste za Flavour Booster+, pogledajte tablicu za kuhanje hrane iznad.

Povrće i voće

- Odrežite tvrde dijelove cvjetače, brokule i kupusa.
- Zeleno lisnato povrće vrlo kratko kuhajte na pari jer brzo gubi boju.
- Nemojte odmrzavati smrznuto povrće prije kuhanja na pari.

Meso, perad, morski plodovi i jaja

- Mekši dijelovi mesa s malo masnoće idealni su za kuhanje na pari.
- Dobro operite meso i posušite laganim tapkanjem kako bi što manje soka iscurilo.
- Između posuda za kuhanje mesa, piletine, ribe ili jaja uvijek koristite pladnjeve ili tu hranu stavite ispod drugih vrsta hrane.
- Jaja probušite prije no što ih stavite u aparat za kuhanje na pari.
- Nikada nemojte na pari kuhati smrznuto meso, meso peradi ili morske plodove. Prije no što te namirnice stavite u aparat za kuhanje na pari uvijek ih prvo pustite da se potpuno otope.

Deserti

- Umjesto šećera dodajte malo cimeta u desert kako biste ga zaslادili.

Opći savjeti

- Za pripremu riže u posudu za ribu/rižu dodajte vodu s rižom. Potrebne količine potražite iznad, u tablici za kuhanje hrane na pari.
- Za pripremu povrća u umacima ili poširanje ribe u vodi možete koristiti i posudu za ribu/rižu.
- Ostavite prostor između komada hrane.
- Ako je posuda za kuhanje na pari puna, na pola procesa kuhanja promiješajte hranu.
- Male količine hrane potrebno je kraće kuhati od velikih količina hrane.
- Ako koristite samo jednu posudu za kuhanje na pari, hranu je potrebno kraće kuhati nego kada koristite 2 ili 3 posude.
- Ako koristite više posuda za kuhanje na pari, hranu kuhajte 5 - 10 minuta duže.
- Hrana u najnižoj posudi za kuhanje bit će gotova prije hrane u gornjim posudama.
- Jedite samo dobro skuhanu hranu.
- Tijekom kuhanja na pari možete dodavati novu hranu ili posude s hranom. Ako je određeni sastojak potrebno kraće kuhati na pari, dodajte ga kasnije.
- Ako podižete poklopac, dio pare se gubi. Pritisnite gumb TURBO kako biste ponovo zagrijali aparat i izbjegli duže vrijeme kuhanja.
- Nakon što se uređaj prebaci u način rada za održavanje topline, hrana se još neko vrijeme kuha na pari. Ako je hrana već potpuno skuhana, izvadite je iz aparata nakon što istekne vrijeme kuhanja, a aparat prijeđe u način rada za održavanje topline.
- Ako hrana nije kuhana, postavite duže vrijeme kuhanja na pari. Možda će biti potrebno uliti još vode u spremnik za vodu.
- Aparat za kuhanje na pari može se koristiti za podgrijavanje gotove juhe. Stavite juhu u posudu za ribu/rižu i kuhajte je u prethodno postavljenom načinu kuhanja ribe. Za zagrijavanje 250 ml juhe treba oko 10 minuta.

Bevezetés

Köszönjük, hogy Philips terméket vásárolt! A Philips által biztosított teljes körű támogatáshoz regisztrálja termékét a www.philips.com/welcome oldalon.

Általános leírás (ábra 1)

- A** Talp víztartállyal
- B** Vezérlőkapcsoló és kijelző, időzítőgombokkal
 - 1** Időtartam csökkentése gomb
 - 2** Párolás szimbólum
 - 3** Idő percben
 - 4** Időtartam növelése gomb
 - 5** Párolóprogramok
 - 6** Kezelőgomb
 - 7** START/STOP (INDÍTÁS/LEÁLLÍTÁS) gomb - világítással
 - 8** TURBO gomb - világítással
 - 9** GENTLE STEAM (LASSÚ PÁROLÁS) gomb - világítással
 - 10** KEEP-WARM (MELEGEN TARTÁS) gomb -világítással
- C** Kifolyócső
- D** 1. cseppfelfogó tálca
- E** Flavour Booster+
- F** 2. párolóedény
- G** Eltávolítható alsó rész
- H** 3. cseppfelfogó tálca
- I** 4. párolóedény
- J** Eltávolítható alsó rész
- K** 5. cseppfelfogó tálca
- L** 6. párolóedény
- M** Eltávolítható alsó rész
- N** 7. hal- és rizspároló edény
- O** Fedél

Megjegyzés: A párolóedények, a csepegtetőtálcák és a hal- és rizspároló edények számozása 1-től 7-ig tart. A csepegtetőtálcák és a hal- és rizspároló edények számozását 2-től 7-ig, azok fogantyúján találja. A csepegtetőtálca 1 jelzése annak tetején található. Kizárólag ebben a sorrendben helyezhetők egymásra az edények. A párolóedényeket kizárólag a hozzájuk tartozó csepegtetőtálcákkal használja. A legelső párolóedény alá kizárólag az 1-es számú csepegtetőtálcát használja. Csak azokat az edényeket használja, amelyekben étel van.

Fontos!

A készülék első használata előtt figyelmesen olvassa el a használati útmutatót és őrizze meg későbbi használatra.

Vigyázat

- Ne merítse a talpat vízbe, és ne öblítse le csapvíz alatt

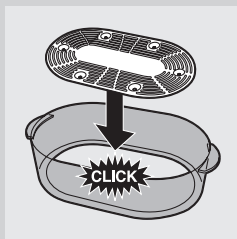
Figyelmeztetés

- A készülék csatlakoztatása előtt ellenőrizze, hogy a rajta feltüntetett feszültség egyezik-e a helyi hálózatéval.
- Kizárólag földelt fali aljzathoz csatlakoztassa a készüléket. Ellenőrizze, hogy biztosan csatlakoztatta-e a hálózati kábelt az aljzatba.

- Ne használja a készüléket, ha a hálózati csatlakozódugó, a kábel vagy a készülék sérült.
- Amennyiben a hálózati kábel meghibásodott, a kockázatok elkerülése érdekében Philips szakszervizben ki kell cserélni.
- Nem javasoljuk a készülék használatát csökkent fizikai, érzékelési, szellemi képességekkel rendelkezők, tapasztalatlan, nem kellő ismeretekkel rendelkező személyek (beleértve gyermekeket is) számára, csak a biztonságukért felelős személy felvilágosítása után, felügyelet mellett.
- Vigyázzon, hogy a gyermekek ne játsszanak a készülékkel.
- A vezetékét tartsa gyermekektől távol. Ne hagyja a hálózati csatlakozókábelt lelógni az asztalról vagy a munkafelületről.
- Csak akkor dugja be a készüléket, ha előtte letekerte a csatlakozókábelt a készülék talpáról.
- Ne pároljon fagyott húst, szárnyasokat vagy tengeri termékeket! Párolás előtt várja meg, míg a hozzávalók teljesen felolvadnak.
- Ne használja az ételpárolót az 1. cseppfelfogó tálca nélkül, mert ellenkező esetben a forró víz kifröccsenhet a készülékből.
- A párolóedényeket és a hal- és rizspároló edényt csak az eredeti alsó résszel együtt használja.
- Tartsa a hálózati kábelt távol a forró felületektől.

Figyelem

- Ne használjon más gyártótól származó tartozékot / alkatrészt, vagy olyat, melyet a Philips nem javasolt, mert a garancia érvényét veszti.
- Ne tegye ki a készülék alsó részét magas hőmérsékletnek, forró gáznak, gőznek vagy párának. Ne helyezze az ételpárolót működő vagy még forró tűzhely vagy főzőlap közelébe.
- Tisztítás előtt mindig húzza ki a csatlakozódugót a fali aljzatból és hagyja lehűlni a készüléket.
- A készülék kizárólag házi használatra készült. Amennyiben a készüléket nem megfelelően vagy szakmai, részben szakmai célokra használják, illetve nem tartják be a használati útmutatóban leírtakat, a garancia hatályát veszti és a Philips semminemű felelősséget nem vállal az okozott károkért.
- Helyezze az ételpárolót stabil, vízszintes és sima felületre, és a túlmelegedés megelőzése érdekében legalább 10 cm-es sugarú körben hagyja szabadon a berendezést.
- A párolóedények eltávolítható alsó részét mindig felülről lefelé helyezze az edényekbe, és győződjön meg róla, hogy megfelelően illeszkednek-e (hallatszik-e kattánós hang a behelyezés során).
- Az (enyhe) párolás során, a melegentartó üzemmódban a fedél eltávolításakor legyen óvatos, mert a készülékből forró gőz távozhat. Az étel ellenőrzéséhez mindig hosszú nyelű konyhai eszközt használjon.
- A fedelet mindig óvatosan, távolodó irányba vegye le. Várja meg, míg a lecsapódott pára lecspeg az ételpárolóba, így elkerülheti a forrázást.
- Ha az étel forró, a párolóedényt a fogórésznél fogva fogja meg.
- A készülék működése közben ne mozgassa az ételpárolót.
- A készülék működése közben ne nyúljon az ételpároló fölé.
- Ne érintse meg a készülék forró felületeit. A készülék forró alkatrészeinek az érintésekor mindig viseljen konyhai kesztyűt.
- Ne helyezze a készüléket olyan tárgyak – például falak vagy szekrények – közelébe vagy alá, amelyekben kárt tehet a gőz.



- Ne üzemeltesse a készüléket robbanékony és/vagy gyúlékony gőzök jelenlétében.
- A veszélyes helyzetek elkerülése érdekében a készüléket ne csatlakoztassa időzíthőkapcsolóra vagy távvezérlőrendszerre.

Automatikus kikapcsolás

A készülék automatikus kikapcsolási funkcióval is rendelkezik. Ha a készülék bedugása után 5 percen belül nem választ egy párolóprogramot a kezelőgombbal, a készülék automatikusan kikapcsol. A készülék olyankor is kikapcsol, ha a beállított párolási idő lejárt.

Bimetál hőkapcsoló

Ez az ételpároló bimetál hőkapcsolóval van felszerelve. A bimetál hőkapcsoló automatikusan kikapcsolja a készüléket, ha a bekapcsoláskor nincs víz a víztartályban, vagy használat közben elfogy a víz. Az újbóli használat előtt hagyja 10 percig hűlni az ételpárolót.

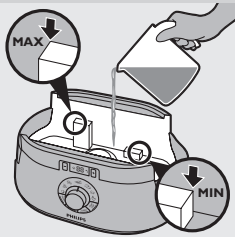
Elektromágneses mezők (EMF)

Ez a Philips készülék megfelel az elektromágneses mezőkre (EMF) vonatkozó szabványoknak. Amennyiben a használati útmutatóban foglaltaknak megfelelően üzemeltetik, a tudomány mai állása szerint a készülék biztonságos.

Teendők az első használat előtt

- 1 A készülék első használata előtt alaposan tisztítsa meg azokat a részeket, amelyek az étellel érintkezni fognak (lásd a „Tisztítás” c. részt).
- 2 A víztartály belső oldalát nedves ruhával törölje le.

Előkészítés

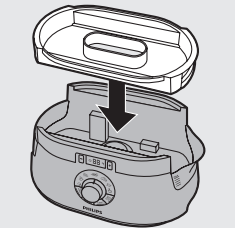


- 1 A készüléket stabil, vízszintes és sík felületen helyezze el.
- 2 Csak akkor dugja be a készüléket, ha előtte letekerte a csatlakozókábelt a készülék talpáról.
- 3 Töltse meg a víztartályt a maximális szintjelzésig.
 - ▶ A maximális szintjelzésig töltött pároló hozzávetőlegesen 45 perces működésre képes.

Kizárólag vizet öntsön a víztartályba. Ne tegyen a víztartályba semmilyen fűszert, olajat vagy egyéb anyagokat.

- 4 Tegye az 1. cseppfelfogó tálcát az alsó részbe helyezett víztartályra.

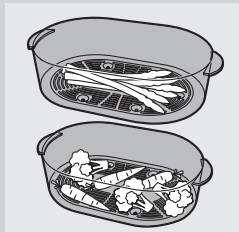
Megjegyzés: Soha ne használja a készüléket az 1. cseppfelfogó tálca nélkül.





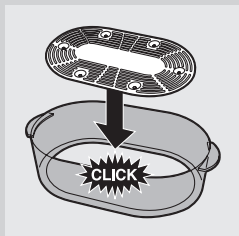
5 Ha ízesíteni szeretné a párolni kívánt ételt, helyezze a Flavour Booster+ tartályt az alsó részbe.

- Töltsön friss vagy szárított fűszereket például bort vagy húslevest a Flavour Booster+ tartályba a maximális szintjéig.
- A különböző fajtájú ételekhez ajánlott fűszerek felsorolását a párolási táblázat tartalmazza, az „Ételek és párolási tanácsok” című fejezetben.

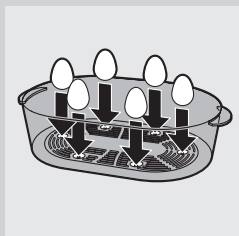


6 Helyezze a párolni kívánt ételt egy vagy több párolóedénybe és/vagy a hal- és rizspároló edénybe.

- A párolóedények eltávolítható alsó részét mindig felülről lefelé helyezze az edényekbe, és győződjön meg róla, hogy megfelelően illeszkednek-e (hallatszik-e kattánós hang a behelyezés során).
- Ne tegyen túl sok ételt a párolóedényekbe. Az étel elrendezésekor hagyjon elegendő helyet a darabok között, hogy jól átjárja őket a gőz.
- A nagyobb darabokból álló, vagy hosszabb párolást igénylő ételeket az alsó párolóedénybe helyezze.

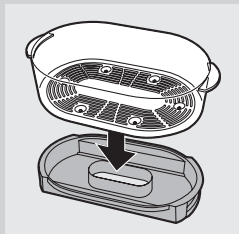


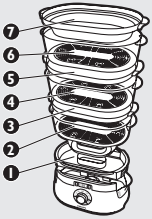
- Tojások kényelmes párolásához helyezze a tojásokat a tojástartókra.
- Ha nagyobb ételeket szeretne párolni (például egész csirke, kukoricacső stb.), vegye ki a 4. és az 6. párolóedény eltávolítható alsó részét, ezáltal egyetlen nagy edényre alakíthatja a készülék belsejét.



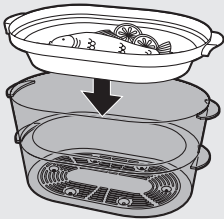
7 Helyezzen egy vagy több párolóedényt az 1. cseppfelfogó tálcára. Ha több edényt használ, ajánlatos azokat a 3. és az 5. cseppfelfogó tálcával elválasztani egymástól. Az elhelyezéskor ügyeljen arra, hogy az edények ne imbolgyojanak.

- Nem kell feltétlenül mindhárom párolóedényt használni.



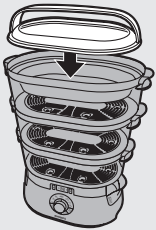


- A párolóedények, a csepegtetőtálcák és a hal- és rizspároló edények számozása 1-től 7-ig tart. A csepegtetőtálcák és a hal- és rizspároló edények számozását 2-től 7-ig, azok fogantyúján találja. A csepegtetőtálca 1 jelzése annak tetején található. Kizárólag ebben a sorrendben helyezhetők egymásra az edények. A párolóedényeket kizárólag a hozzájuk tartozó csepegtetőtálccal használja. A legalsó párolóedények alá kizárólag az 1-es számú csepegtetőtálcát használja. Csak azokat az edényeket használja, amelyekben étel van.
- A hal- és rizspároló edény marinált hal, rizs vagy egyéb folyékony étel párolására használható. Ha használni kívánja a hal- és rizspároló edényt, helyezze a felső párolóedénybe.
- A 6. párolóedény eltávolítható alsó részét kivéve egy nagyobb edényt kaphat, amelynek a 4. edény a fele. Eközben a hal- és rizspároló edényt külön is használhatja hal, rizs vagy leves készítésére a készülék felső részén.
- A 4. edény eltávolítható alsó részét kivéve egy nagyobb edényt kaphat, amelynek a 2. edény a fele; eközben a 6. párolóedényt és az 5. csepegtetőtálcát külön is használhatja a készülék felső részén.

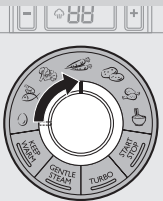


8 Helyezze a fedelet a felső párolóedényre.

Megjegyzés: Ha a fedelet nem, vagy nem megfelelően helyezi a pároló edényre, az étel párolása nem lesz megfelelő.



A készülék használata

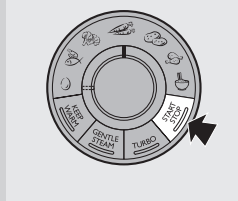


- 1 Csatlakoztassa a hálózati dugót a fali aljzatba.
- ▶ A kijelző és a kezelógomb körüli gyűrű világítani kezd.
- 2 Állítsa a készüléket a kezelógombbal a kívánt ételhez tartozó párolóprogramra.



- ▶ A kijelzőn megjelenik a párolóprogramhoz tartozó párolási idő. Az egyes párolóprogramokhoz tartozó párolási időt, illetve a megfelelő párolási tippeket lásd az „Ételek és párolási tanácsok” című fejezetben.





Megjegyzés: Ha a párolóprogramokban megadottól eltérő időt szeretne beállítani – például azért, mert olyan ételt szeretne párolni, amihez nincs külön párolóprogram – akkor állítsa be a kívánt párolási időhöz legközelebb álló párolóprogramot. Ezután a + és - időzítőgombokkal növelje vagy csökkentse a párolási időt.

3 Nyomja meg az START/STOP (INDÍTÁS/LEÁLLÍTÁS) gombot.

- ▷ Elindul a párolási folyamat, az időzítő pedig elkezdi a párolási idő visszaszámolását.
- ▷ A párolás első 5 perce során világít a turbó jelzőfény, jelezve, hogy a gőzölő turbó üzemmódba kapcsolt, hogy minél gyorsabban felmelegedjen. Ez alatt az idő alatt nem kapcsolhatja ki a turbó üzemmódot.
 - Nagyobb mennyiségű étel párolásakor a párolási idő felének lejárta után keverje meg az ételt hosszú nyelű konyhai eszközzel. Eközben viseljen konyhai kesztyűt.
 - A beállított párolási idő leteltét három sípolás jelzi, majd a készülék melegtartó üzemmódra kapcsol.

4 Óvatosan vegye le a fedelet.

Vigyázzon, a fedél eltávolításakor a készülékből forró gőz távozik.

- Az égési sérülések megelőzése érdekében a fedél, a hal- és rizspároló edény és a többi párolóedény eltávolításakor viseljen konyhai kesztyűt. A fedelet mindig óvatosan, távolodó irányba vegye le. Várja meg, míg a lecsapódott pára lecspeg a fedélről a párolóedénybe.
- Hosszú nyelű konyhai eszközzel távolítsa el az ételt a párolóedényből.
- A párolóedény eltávolításakor várja meg, amíg a tálkán lecsapódott pára lecspeg a cseppfelfogó tálcára.

5 Húzza ki a dugót a fali aljzatból, és várja meg, míg az ételpároló teljesen lehűl, majd vegye ki az 1. cseppfelfogó tálcát.

Az 1. cseppfelfogó tálca eltávolításakor legyen óvatos, mert a víztartályban lévő víz és a cseppfelfogó tálca még forró lehet, akkor is, ha a készülék más alkatrészei már lehűltek.

Az 1-es számú cseppfelfogó tálca megfogásakor ügyeljen a külső, csúszós felületre.

6 A készülék alsó része oldalába épített kifolyócsővel eressze le a víztartályban maradt vizet.

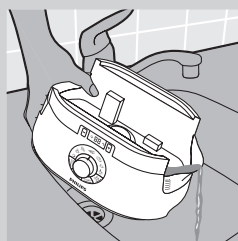
Megjegyzés: További étel párolásához használjon friss vizet.

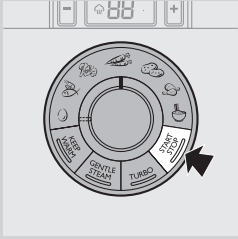
Többféle hozzávaló párolása

Ha eltérő párolási idejű ételeket szeretne egyszerre párolni, a következőket kell tennie:

1 Állítsa az időzítőt a leghosszabb párolási időre.

2 A leghosszabb párolási idejű ételt helyezze a 2., a rövidebb párolási idejű ételt pedig a 4. párolóedénybe.





- 3** Tegye az 1. cseppfelfogó tálcát és a 2. párolóedényt a készülék alá, majd fedje le az edényt.
- 4** A START/STOP (INDÍTÁS/LEÁLLÍTÁS) gombbal indítsa el a párolást, és addig párolja az ételt, amíg a kijelzett hátralevő idő el nem éri a legrövidebb párolási időt.
- 5** Konyhai kesztyűvel, óvatosan vegye le a fedelet, majd tegye a 3. cseppfelfogó tálcát és a 4. párolóedényt a 2. párolóedény fölé.
- 6** Tegye a fedelet a 4. edényre, és folytassa a párolást, amíg a megadott párolási idő le nem jár.

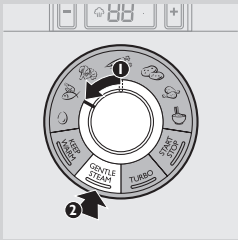
Akkor is hasonlóképpen járhat el, hogyha három különböző párolási idejű ételt szeretne elkészíteni.

Enyhe párolás üzemmód

Az enyhe párolás üzemmód során az étel alacsonyabb, mindössze 80 °C-os hőmérsékleten párolódik, ami elsősorban a hal számára ideális. Ezen a hőmérsékleten épségben megmarad a hal különleges íze és textúrája. Az enyhe párolás üzemmód használatakor a legjobb eredményhez közvetlenül a készülék alá tegye a párolóedényt.

Megjegyzés: Az enyhe párolás üzemmód csak akkor használható, ha a kezelógombbal a halpároló programra állítja készüléket.

Megjegyzés: Ha a hal- és rizspároló edényt enyhe párolás üzemmódban használja, az étel párolása hosszabb ideig fog tartani. Ezért tálalás előtt ellenőrizze, hogy a hal készre főtt-e.



- 1** Állítsa a készüléket a kezelógombbal a halpároló programra (1), majd nyomja meg a GENTLE STEAM (ENYHE PÁROLÁS) gombot (2).
- ▶ A kijelzőn megjelenik a programhoz tartozó párolási idő, amely előreláthatólag hosszabb lesz, mint a normál párolási idő.
- 2** A START/STOP (INDÍTÁS/LEÁLLÍTÁS) gombbal indítsa el a párolást.
 - Az enyhe párolás üzemmódból a GENTLE STEAM (ENYHE PÁROLÁS) gomb ismételt megnyomásával válthat át normál párolás üzemmódba.
 - Ha a halpároló program alatt kívánja bekapcsolni az enyhe párolást, nyomja meg a GENTLE STEAM (ENYHE PÁROLÁS) gombot.
 - A párolás első 5 perce során világít a TURBO jelzőfény, mutatva, hogy az ételpároló turbó üzemmódba kapcsol, hogy minél gyorsabban felmelegedjen. Ez alatt nem válthat át más üzemmódra.
 - Ha olyankor szeretné használni az enyhe párolás üzemmódot, amikor a készülék még nem melegedett be, indítsa el a készüléket úgy, hogy a benne található edények üresek, és csak a turbó jelzőfény kikapcsolása után tegye be a halat, és rakja vissza a fedelet.

Ötlet: Ha a legelső párolóedényben párolt ételt enyhe fokozaton, az egyik, vagy több további párolóedény behelyezésével melegen tarthatja az ételt. A mellékelt receptkönyvben vagy a www.philips.com/kitchen webhelyen számos izletes, enyhe párolással készíthető étel receptjét találhatja meg.

Turbó üzemmód

Az ételpároló a párolás első 5 percében turbó üzemmódban működik, hogy mielőbb felmelegedjen. Az étel hamarabb éri el az ideális főzési hőmérsékletet, így több vitamin és ásványi anyag marad meg benne.

Olyankor is használhatja a turbó üzemmódot:

- ha az étel ellenőrzéséhez vagy keveréséhez felnyitja a készülék tetejét
- ha valamelyik edénybe ételt rakott
- ha feltöltötte a víztartályt

A turbó üzemmód aktiválásához nyomja meg a TURBO gombot. A turbó üzemmód 1 perc után automatikusan kikapcsol. Ekkor kiálszik a turbó jelzőfény, és az ételpároló normál párolási üzemmódban folytatja a párolást. A turbó üzemmód menet közben való kikapcsolásához nyomja meg ismét a TURBO gombot.

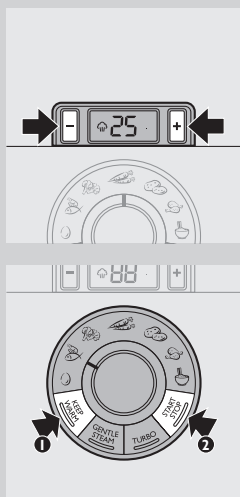
Megjegyzés: Ha előző párolás végétől számított 5 percen belül ismét enyhe párolás üzemmódra vált, a turbó üzemmód és jelzőfény nem kapcsol be, mert a víz még langyos.

Melegentartó üzemmód

Ha a párolási idő lejárt, a pároló automatikusan melegentartó üzemmódra kapcsol. Az üzemmódváltás jelzésére felgyullad az ételpárolón a melegentartó jelzőfény. A melegentartó üzemmód 30 percen keresztül tartja melegen az ételt.

- Ha az ételt ennél hosszabb ideig szeretné melegen tartani, a + és a - gombbal állíthatja be a szükséges időtartamot.
- Ha a melegen tartási ciklus alatt ismét megnyomja a KEEP WARM (MELEGEN TARTÁS) gombot, a melegen tartás ideje ismét visszaáll 30 percre.
- Ha szeretné kikapcsolni a melegentartó üzemmódot, akkor nyomja meg a START/STOP (INDÍTÁS/LEÁLLÍTÁS) gombot.
- Ha olyankor szeretné elindítani a melegentartó ciklust, amikor a készülék ki van kapcsolva, vagy automatikusan kikapcsolt, akkor először a KEEP WARM (MELEGEN TARTÁS) gombot (1), majd a START/STOP (INDÍTÁS/LEÁLLÍTÁS) gombot (2) nyomja meg.

Megjegyzés: Mivel az étel még forró, ha a melegentartó üzemmódban leveszi a fedelet, a készülékből forró gőz távozzhat.



Tisztítás és karbantartás

A készülék tisztításához ne használjon dörzsszivacsot és súrolószert (pl. mosószert, benzint vagy acetont).

1 Húzza ki a dugót a fali aljzatból, és hagyja lehűlni a készüléket.

2 A talp burkolatát nedves ruhával tisztítsa.

Soha ne merítse a talpat vízbe, és ne öblítse le vízcsap alatt.

Ne tisztítsa a talpat mosogatógépben.

3 A víztartályt meleg vízbe és kevés mosogatószerbe mártott kendővel tisztítsa. Ezután törölje le a víztartályt tiszta, nedves kendővel.

- 4** Távolítsa el a párolóedények eltávolítható alsó részét. A párolóedényeket, azok alsó részeit, a Flavour Booster+ tartályt, a cseppfelfogó tálcákat, a hal- és rizspároló edényt és a fedelet kézzel, vagy mosogatógépben, rövid programon és alacsony hőmérsékleten tisztíthatja.

A párolóedények és a fedél mosogatógépben való többszöri tisztítás után kissé megfakulhat.

Vízkömentesítés

Ha a víztartályon vízkő jelenik meg, vízkőmentesítést kell végezni. A rendszeres vízkőmentesítés fontos az ételpároló optimális teljesítményének a megőrzéséhez, és meghosszabbítja a készülék élettartamát.

- 1** Töltsön a víztartályba ecetet (8%-os ecetsavat), majd töltsse fel a maximális szintjelzésig vízzel.

Ne használjon másfajta vízkőoldó szert.

- 2** Helyezze a cseppfelfogó tálcát, a pároló edényeket és a hal- és rizspároló edényt megfelelően a készülék alsó részére.

- 3** Helyezze a fedelet a hal- és rizspároló edényre.

- 4** Csatlakoztassa a hálózati dugót a fali aljzatba.

- 5** Állítsa be a sárgarépa-pároló programot a kezelőgombbal (1), majd nyomja meg a START/STOP (INDÍTÁS/LEÁLLÍTÁS) gombot (2), és hagyja 20 percig bekapcsolva a készüléket.

Ha az ecet kifut a talp szélén, akkor húzza ki a készülék dugóját, és csökkentse az ecet mennyiségét.

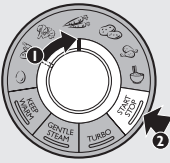
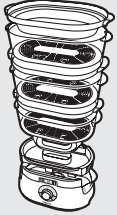
- 6** 25 perc után húzza ki a készülék dugóját, és várja meg, míg az ecet teljesen lehűl. Ezután ürítse ki a víztartályt.

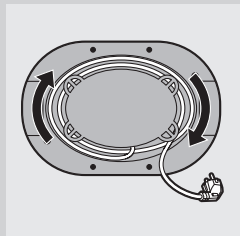
- 7** Öblítse át többször a víztartályt hideg vízzel.

Megjegyzés: Ha még mindig maradt vízkő a víztartályban, ismétlje meg a műveletet.

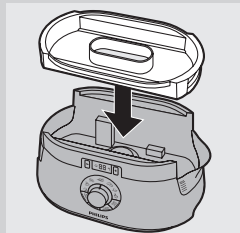
Tárolás

- 1** A készülék tárolása előtt ellenőrizze, hogy minden alkatrész tiszta és száraz-e (lásd a „Tisztítás” című fejezetet).



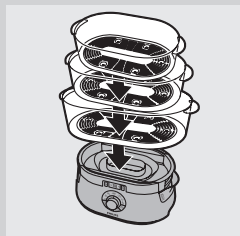


2 A hálózati kábelt a talpra csévéelve tárolja.

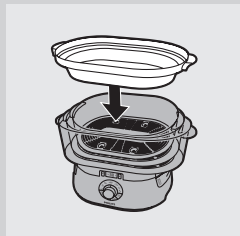


3 Helyezze az 1. cseppfelfogó tálcát a készülék alsó részére.

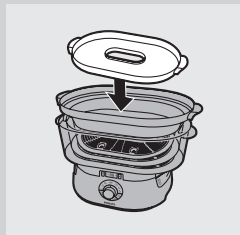
4 Győződjön meg róla, hogy a párolóedények eltávolítható alsó részei a helyükön vannak-e.



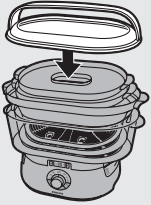
5 Helyezze a 6. párolóedényt az 1. cseppfelfogó tálcára. Tegye a 4. párolóedényt a 6. párolóedénybe. Tegye a 2. párolóedényt a 4. párolóedénybe.



6 Helyezze a hal- és rizspároló edényt a felső párolóedénybe.



7 Helyezze az 5. cseppfelfogó tálcát a hal- és rizspároló edény tetejére. Tegye a 3. cseppfelfogó tálcát az 5. cseppfelfogó tálcára.



8 Tegye a fedelet az 5. cseppfelfogó tálcára.

Jótállás és szerviz

Ha javításra vagy információra van szüksége, vagy ha valamilyen probléma merült fel, látogasson el a Philips honlapjára (www.philips.com), vagy forduljon az adott ország Philips vevőszolgálatához (a telefonszámot megtalálja a világszerte érvényes garancialevélen). Ha országában nem működik ilyen vevőszolgálat, forduljon a Philips helyi szaküzletéhez.

Környezetvédelem



- A feleslegessé vált készülék szelektív hulladékként kezelendő. Kérjük, hivatalos újrahasznosító gyűjtőhelyen adja le, így hozzájárul környezete védelméhez.

Hibaelhárítás

Ez a fejezet összefoglalja a készülékkel kapcsolatban leggyakrabban felmerülő problémákkal. Ha nem sikerül megoldania a problémát az alábbi információk alapján, forduljon az országában működő Philips vevőszolgálathoz.

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
A pároló nem működik.	Az ételpároló nincs bedugva.	Csatlakoztassa a hálózati dugót a fali aljzatba.
	Nincs víz a tartályban.	Töltse fel a víztartályt.
	Nem nyomta meg a START/STOP (INDÍTÁS/ LEÁLLÍTÁS) gombot.	Nyomja meg a START/STOP (INDÍTÁS/ LEÁLLÍTÁS) gombot
Nem főtt meg minden étel.	A párolóban egyes ételdarabok nagyobbak és/ vagy hosszabb párolási időt igényelnek másoknál.	Állítson be hosszabb párolási időt a + gombbal.

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
		A nagyobb darabokból álló vagy hosszabb párolást igénylő ételeket az alsó párolóedénybe helyezze, vagy tegye a készülék alá az ilyen ételeket tartalmazó párolóedényeket, és még azelőtt kezdje el párolni, hogy a többi tálat is betenné.
	Túl sok ételt tett a párolóedényekbe.	Ne terhelje túl a párolóedényeket. Vágja kisebb darabokra az ételt, és a legkisebb darabokat helyezze felülre.
		Az étel elrendezésekor hagyjon elegendő helyet a darabok között, hogy jól átjárja őket a gőz.
A készülék nem fűt megfelelően.	Nem végzett rendszeresen vízkömentesítést a készüléken.	Vízkömentesítse a készüléket (lásd a „Tisztítás és karbantartás” című fejezetet).
Az enyhe párolás funkció nem működik megfelelően.	Nem állította halpároló programra a készüléket a kezelógombbal.	Állítsa a kezelógombot a halpároló programra (1), majd nyomja meg a GENTLE STEAM (ENYHE PÁROLÁS) gombot, ezután pedig a START/STOP (INDÍTÁS/LEÁLLÍTÁS) gombot.

Ételek és párolási tanácsok

- Recepteket a mellékelt receptfüzetben vagy a www.philips.com/kitchen weblapon találhat.
- Az alábbi táblázatban feltüntetett párolási idők csak tájékoztató jellegűek. A párolási idők az ételdarabok nagyságától, a párolóedénybe helyezett ételdarabok közötti távolságtól, az edényben lévő étel mennyiségétől, az étel frissességétől és ízléstől függően eltérőek lehetnek.

Ételpárolási táblázat

Párolandó étel	Mennyiség	Párolási idő (perc)	A Flavour Booster+ tartályban használható fűszerek
Spárga	50 dkg	15-20	Kakukkfű, bazsalikom, citrom
Bébiukorica	20 dkg	5-8	Metélőhagyma, chili, paprika
Zöldbab	50 dkg	15-20	Petrezselyem, citrom, fokhagyma
Brokkoli	40 dkg	20	Fokhagyma, őrölt piros chili, tárkony
Sárgarépa	50 dkg	20	Petrezselyem, őrölt mustármag, metélőhagyma
Karfiolrózsák	40 dkg	20	Rozmaring, bazsalikom, tárkony
Zeller (kockákra vágva)	30 dkg	15-20	Római kömény, fehér bors, chili
Csirkeláb	1 db	25	Fekete bors, citrom, paprika
Kukoricacsó	50 dkg	30-40	Petrezselyem, citrom, metélőhagyma

Párolandó étel	Mennyiség	Párolási idő (perc)	A Flavour Booster+ tartályban használható fűszerek
Cukkini (szeletelve)	50 dkg	10	Kapor, zsálya, rozmaring
Kuskusz	15 dkg + 2,5 dl víz	10-15	Római kömény, koriander, szegfűszeg
Tojás	6 db	12-15	-
Gyümölcs	50 dkg / 4 db	10-15	Fahéj, citrom, szegfűszeg
Zöldborsó (fagyasztott)	40 dkg	20-25	Rozmaring, római kömény, petrezselyem
Burgonya	40 dkg	25-30	Petrezselyem, metélőhagyma, fokhagyma
Garnéla	20 dkg	5	Currypor, sáfrány, citrom
Pudingok	4 tál	20	Fahéj, szegfűszeg, vaníliarúd
Rizs	15 dkg + 3 dl víz	35	Pandan, petrezselyem, római kömény
	25 dkg + 5 dl víz	35	Pandan, petrezselyem, római kömény
Lazac	45 dkg	12-15 perc	Kapor, petrezselyem, bazsalikom
Fehérhúsú hal	45 dkg	10-15	Őrölt mustármag, jamaikai szegfűbors, majoránna

Párolás enyhe üzemmódban

Párolandó étel	Mennyiség	Párolási idő (perc)	A Flavour Booster+ tartályban használható fűszerek
Lazac	45 dkg	15-20	Kapor, petrezselyem, bazsalikom
Fehérhúsú hal	45 dkg	15-20	Őrölt mustármag, jamaikai szegfűbors, majoránna

Az egyes párolóprogramokhoz tartozó párolási idők (ábra 28)

Tanácsok az ételpároláshoz

Flavour Booster+

- A Flavour Booster+ tartályban számos izgalmas fűszer használható, például kakukkfű, koriander, bazsalikom, kapor, curry és tárkony stb. Ezeket vegyítheti fokhagymával, köménnyel vagy tormával, melyek só hozzáadása nélkül is kiemelik az ízeket. Száított fűszerek esetében 1/2-3 teáskanálnyi fűszer hozzáadása ajánlott. Friss fűszerekből nagyobb mennyiséget használjon.
- A Flavour Booster+ tartályba folyadékot – például bort vagy citromlé – is tölthet. Ilyenkor töltsse fel a tartályt a maximum jelzésig.
- A Flavour Booster+ tartályban használható fűszerekkel és folyadékokkal kapcsolatos további információkhoz tekintse meg a fenti ételpárolási táblázatot.

Zöldségek és gyümölcsök

- Vágja le a karfiol, brokkoli és káposzta vastag szárát.

- A friss leveles zöldségeket a lehető legrövidebb ideig párolja, mert könnyen elveszítik színüket.
- A fagyott zöldségeket ne olvassa fel párolás előtt.

Hús, szárnyasok, tengeri termékek és tojás

- Pároláshoz a puha, nem túl zsíros húsdarabok a legalkalmasabbak.
- Mossa meg alaposan a húst, és törölgesse szárazra, hogy minél kevesebb levet eresszen.
- Hús, baromfi, hal vagy tojás készítése esetén mindig tegyen cseppfelfogó tálcát a párolóedények közé, vagy a többi ételféleség alatti részben készítse őket.
- Szűrje ki a tojásokat, mielőtt a párolóba helyezné őket.
- Ne pároljon fagyott húst, szárnyast vagy tengeri termékeket! Párolás előtt várja meg, míg a fagyott hús, szárnyas vagy tengeri termékek teljesen felolvadnak.

Édes desszertek

- Ha édesebb ízt szeretne, cukor helyett inkább fahéjat adjon a desszerthez.

Általános tippek

- Ha rizst szeretne főzni, tegye a rizst a hal- és rizspároló edénybe, és öntsön hozzá egy kis vizet. A pontos mennyiségeket lásd a fenti ételpárolási táblázatban.
- A hal- és rizspároló edényben szószban párolt zöldségeket vagy posírozott halat is készíthet.
- Hagyjon helyet az ételdarabok között.
- Ha nagyon sok ételt tesz a párolóedénybe, akkor a párolási idő felénél keverje meg az ételt.
- Kis mennyiségű étel rövidebb párolási időt igényel mint a nagy mennyiségű étel.
- Ha csak egy párolóedényt használ, akkor az étel rövidebb párolási időt igényel, mint 2 vagy 3 párolóedény használata esetén.
- Ha egynél több párolóedényt használ, a megadottnál 5-10 perccel tovább hagyja főni az ételeket.
- A legalsó párolóedényben hamarabb elkészül az étel, mint a felsőbb szinteken levőkben.
- Evés előtt ellenőrizze, hogy az étel megfőtt-e.
- Párolás közben is lehetősége van ételt tenni az edényekbe, vagy újabb étellel teli edényeket tenni a készülékbe. Ha valamelyik hozzávaló rövidebb párolási időt igényel, később tegye a készülékbe.
- A fedél felemelésekor gőz távozik, és emiatt tovább kell főznie az ételt. Ha megnyomja a TURBÓ gombot, bepótolhatja az így kieső főzési időt.
- Az étel párolása a melegentartó üzemmódban is folytatódik, ezért ha már megfőtt, a párolási idő lejártakor vegye ki az ételt a készülékből.
- Ha az étel nem főtt meg, állítson be hosszabb párolási időt. Lehetséges, hogy több vizet kell töltenie a víztartályba.
- Az ételpárolóban levest is lehet melegíteni. Öntse a levest a hal- és rizspároló edénybe, és hagyja főni a halpároló programon. 2,5 dl levest kb. 10 perc alatt lehet felmelegíteni.

Кіріспе

Өнімді сатып алуыңызбен құттықтаймыз және Philips компаниясына қош келдіңіз! Philips компаниясы ұсынатын қолдауды толығымен пайдалану үшін өніміңізді www.philips.com/welcome веб-бетіне тіркеңіз.

Жалпы сипаттама (Сурет 1)

- A** Су ыдысы бар негізі
- B** Басқару тұтқасы мен таймер түймелері бар дисплей
 - 1** Таймер - түймесі
 - 2** Булау белгісі
 - 3** Уақыт (минутпен)
 - 4** Таймер + түймесі
 - 5** Булау режимдерін алдын ала орнату
 - 6** Бақылау түймесі
 - 7** Шамы бар ҚОСУ/ӨШІРУ түймесі
 - 8** Шамы бар ТУРБО түймесі
 - 9** Шамы бар ЖАЙ БУЛАУ түймесі
 - 10** Шамы бар ЖЫЛЫ САҚТАУ түймесі
- C** Шөлмек
- D** 1-тамшы науасы
- E** Дәмдендіруші+
- F** 2-бумен пісіру табағы
- G** Алынбалы табақ түбі
- H** 3-тамшы науасы
- I** 4-бумен пісіру табағы
- J** Алынбалы табақ түбі
- K** 5-тамшы науасы
- L** 6-бумен пісіру табағы
- M** Алынбалы табақ түбі
- N** 7-балық/күріш пісіретін ыдыс
- O** Қақпақ

Ескертпе: Бумен пісіру ыдыстары, тамшы науалары мен балық/күріш пісіретін ыдыс 1-ден 7-ге дейін нөмірленген. Тамшы науалары мен бумен пісіру табақшаларының 2-ден 7-ге дейінгі нөмірлерін тұтқаларынан көруге болады. Тамшы науасының 1 деген нөмірі жоғарғы шетінде орналасқан. Оларды осы нөмірленген кезекпен ғана салыңыз. Әрбір бумен пісіргіш ыдысты тек сәйкес тамшы науасымен ғана пайдаланыңыз. 1-тамшы науасын әрқашан бумен пісіргіш ыдыстың астына салып пайдаланыңыз. Тағам толтырылған ыдысты ғана пайдаланыңыз.

Маңызды

Құрылғыны қолданбастан бұрын осы пайдаланушы нұсқаулығын мұқият оқып шығыңыз да, оны келешекте қарау үшін сақтап қойыңыз.

Қауіпті

- Негізін ешқашан суға батыруға немесе оны ағын су астында шөюге болмайды.

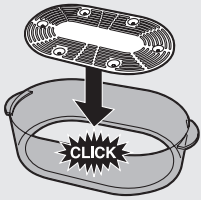
Ескерту

- Құралды қосар алдында, құралда көрсетілген кернеудің жергілікті ток көзінің кернеуіне сәйкес келетіндігін тексеріп алыңыз.

- Құралды тек жермеленген тоқ сымына ғана қосыңыз. Әрдайым шаньшық розеткаға дұрыстап енгізілгендігін тексеріңіз.
- Егер құрылғының ашасы, сымы немесе құрылғының өзге бөлшегіне зақым тиген болса, құрылғымен қолданбаңыз.
- Егер ток сымы зақымдалған болса, қауіпті жағдай туғызбас үшін оны тек Philips компаниясы ұсынған қызмет орталығында сол компанияның жабдықтарымен және соған сәйкес білімі бар маман алмастыру керек.
- Мүмкіндігі мен ойлау қабілеті шектеулі және білімі мен тәжірибесі аз адамдар (балаларды қоса) бұл құралды олардың қауіпсіздігіне жауап беретін адамның қадағалауымен немесе құралдың қалай пайдалану жөнінде нұсқау берілген жағдайда ғана қолдануына болады.
- Балалардың құралмен ойнамауын қадағалаңыз.
- Тоқ сымын балалар қолы жетпейтін жерде ұстаңыз. Құрал тұрған беттің немесе стөлдің жиегінен тоқ сымын салбыратып қоймаңыз.
- Құралды ток көзіне қоспай тұрып ток сымын орақшан негізгі бөліктегі орауыштан толығымен тарқатыңыз.
- Етті, тауықты, немесе теңіз тағамдарын, егер олар мұздатылған болса, ешқашан бумен пісірмеңіз. Бұл тағамдардың бәрін, оларды бумен пісірер алдында, міндетті түрде ерітіп алыңыз.
- Бумен пісіргішті 1-тамшы науасынсыз ешқашан қолдануға болмайды, себебі құрылғыдан ыстық су шашырауы мүмкін.
- Бумен пісіру табактарын және балық/күріш ыдыстарын тек түпнұсқалық түппен ғана қолданыңыз.
- Тоқ сымын ыстық беттерден алшақ ұстаңыз.

Абайлаңыз

- Басқа өндірушілердің бөлшектерін немесе қосымша қондырғыларын, сондай-ақ Philips арнайы кеңес ретінде ұсынбаған бөлшектерді қолдануға болмайды. Егер сіз сондай бөлшектерді немесе қосымша қондырғыларды қолданған болсаңыз, онда сіздің кепілдігіңіз өз күшін жоғалтады.
- Құрылғының негізгі бөлігін тым қатты температураға, ыстық газға, бұға немесе дымқыл ыстыққа ұстамаңыз. Бумен пісіргішті жұмыс жасап тұрған немесе ыстық плитаға немесе пешке қоюға болмайды.
- Құралды тазалар алдында, оны тоқтан суырып, суытыңыз.
- Бұл құрал тек үйде қолдануға арналған. Егер құрал дұрыс қолданылмаса, немесе кәсіптік не жартылай кәсіптік мақсатқа қолданған болса, немесе нұсқада көрсетілген жолдардан тыс жолмен қолданған болса, кепілдігіңіз күшін жояды, әрі Philips кез келген зақымдану бойынша арыздарды қабылдамайды.
- Бумен пісіргішті тегіс, тұрақты және көлбеу жерге қойыңыз және оның қатты ысып кетуінен сақ болу үшін айналасында кем дегенде 10 см бос жер бар екендігін қамтамасыз етіңіз.



- Алынбалы табақ түптерін әрқашан бумен пісіргіштің үстіңгі жағына орнатып, олардың дұрыс салынғанын қадағалаңыз («сырт» етеді).
- Бумен пісіргіш (жайлап) жұмыс жасап жатқанда немесе оның қақпағын ашқанда шығатын өте ыстық буды абайлаңыз. Тамақты тексерерде сабы ұзын ас үй құралдарын қолданыңыз.
- Қақпақты ашқанда әрдайым абай болыңыз және оны алшақ ұстаңыз. Күйіп қалмас үшін, қақпақта сұйықталып қалған суды бумен пісіргішке ағызыңыз.
- Тамақ ыстық болғанда әрқашан бумен пісіргіш ыдыстың сабынан ұстаңыз.
- Бумен пісіргіш жұмыс жасап тұрғанда оны қозғамаңыз.
- Бумен пісіргіш жұмыс жасап тұрғанда оның үстінен қолыңызбен немесе дененізбен өтпеңіз.
- Құралдың ысып кететін беттерін қолыңызбен ұстамаңыз. Құралдың ыстық бөліктерін ұстар алдында, әрдайым ас үй қолғаптарын қолданыңыз.
- Құралды бумен зақымдалуы мүмкін заттардың, мәселен қабырғалар мен ас үй шкафтары секілді заттардың астына немесе жанына қоюға болмайды.
- Құралды жарылуы мүмкін немесе жанып кетуі мүмкін булар шығып тұрған жерде немесе солардың жанында қолдануға болмайды.
- Зақым тигізуі мүмкін жағдай туғызбас үшін, құралды ешқашан таймер түймесіне немесе басқару пультіне байланыстырмаңыз.

Автоматты түрде сөндіру

Құрылғы автоматты түрде өшетіндей етіп жабдықталған. Құрылғыны қосқаннан кейін реттеу түймесін алдын ала орнатылған булау режиміне қоймаған жағдайда 5 минуттың ішінде автоматты түрде өшеді. Сондай-ақ, алдын ала қойылған булау уақыты өткеннен кейін құрылғы автоматты түрде өшеді.

Құрғақ түрде қайнату қорғанысы

Бұл бумен пісіргіш қайнап құрғап кетуден сақтайтындай етіп жасалған. Егер құралдың су құятын ыдысында су жоқ болса немесе қолдану барысында су тасып кетсе, онда қайнап құрғап кетуден сақтау мүмкіндігі құрылғыны автоматты түрде өшіреді. Құралды қайта қолданар алдында оны 10 минуттай суытып алыңыз.

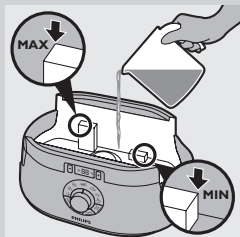
Электромагниттік өрістер (ЭМӨ)

Philips компаниясы шығарған бұл құралы электромагниттік өрістерге (ЭМӨ) қатысты барлық стандарттарға сай келеді. Дұрыс әрі осы пайдаланушы нұсқаулығына сәйкес қолданылса, қазіргі кездегі белгілі ғылыми дәлелдерге негізделе отырып құралды қолдану қауіпсіз деуге болады.

Алғаш пайдаланар алдында

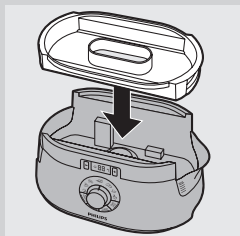
- 1** Құралды алғашқы рет қолданар алдында, тамақпен байланысқа түсетін бөлшектерін жақсылап тазалаңыз («Тазалау» тармаған қараңыз).
- 2** Су ыдысы ішін дымқыл шүберекпен сүртіп алыңыз.

Қолдануға дайындау



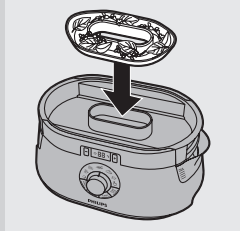
- 1 Құралды тегіс, тұрақты және көлбеу жерге қойыңыз.
- 2 Құралды ток көзіне қоспай тұрып ток сымын негізгі бөліктегі орауыштан толығымен тарқатыңыз.
- 3 Су ыдысы сыйымдылығының ең жоғарғы шегіне дейін су құйыңыз.
 - Су ыдысы ең жоғарғы шегіне дейін толғанда, бумен пісіргіш құралмен шамамен 45 минуттай пісіруге болады.

Су ыдысына тек ғана су құю керек. Су ыдысына ешқашан дәм шығарушы қоспа, май, немесе басқа заттарды қосуға болмайды.



- 4 1-тамшы науасын негізгі бөліктегі су ыдысына орнатыңыз.

Ескертпе: Құралды 1-тамшы науасынсыз ешқашан қолданбаңыз.

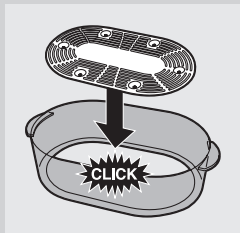


- 5 Бумен пісірілетін тамаққа қосымша дәм қосқыңыз келсе дәм күшейткішті + негізгі бөлікке орнатыңыз.

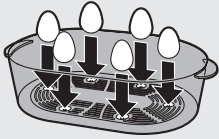
- Дәм күшейткішті + жас немесе құрғатылған ас шөптерімен немесе сорпа шарабы сияқты сұйықтықпен ең жоғарғы деңгейге дейін толтырыңыз.
- Әр түрлі тағам түріне арналған шөптер және дәмдеушілер түрі жөніндегі кеңестерді «Тамақ кестесі және бумен пісіру кеңестер» тармағындағы бумен пісіру кестесінен табасыз.



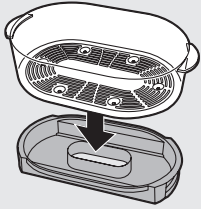
- 6 Бумен пісіргелі жатқан тамақты бір немесе бірнеше бумен пісіру ыдысына және/немесе балық/күріш ыдысына салыңыз.



- Алынбалы табақ түптерін әрқашан бумен пісіргіштің үстіңгі жағына орнатып, олардың дұрыс салынғанын қадағалаңыз («сырт» етеді).
- Бумен пісіру табақтарына тым көп тамақ салмаңыз. Жеткілікті түрде бу ағыны жүріп отыру үшін, тамақтарды кесектер арасында жеткілікті орын қалдырып салыңыз.
- Үлкенірек тамақ кесектерін және бумен ұзақ пісірілетін тамақтарды төменгі бумен пісіру табағына салыңыз.

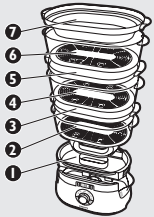


- Жұмыртқаларды ыңғайлы түрде бумен пісіру үшін, оларды жұмыртқа ұстағыштарына салыңыз.
- Көлемді тағамдарды бумен пісіру үшін (мысалы, тұтас тауық етін, дәмді дақылдарды) 4-бумен пісіру табағының және 6-бумен пісіру табағының түбін алып тастап, үлкен көлемді ыдыс жасауға болады.

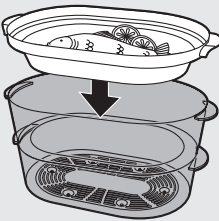


- 7** Бір немесе бірнеше бумен пісіргіш ыдысты 1-тамшы науасына салыңыз. Көбірек ыдыс пайдалансаңыз, ыдыстарды 3-тамшы науасымен және 5-тамшы науасымен бөлуді ұсынамыз. Табақтардың дұрыс салынуын және олардың теңселмеуін қадағалаңыз.

- Сізге барлық 3 бумен пісіру табақтарын қолдану міндет емес.



- Бумен пісіру ыдыстары, тамшы науалары мен балық/күріш пісіретін ыдыс 1-ден 7-ге дейін нөмірленген. Тамшы науалары мен бумен пісіру табақшаларының 2-ден 7-ге дейінгі нөмірлерін тұтқаларынан көруге болады. Тамшы науасының 1 деген нөмірі жоғарғы шетінде орналасқан. Оларды осы нөмірленген кезекпен ғана салыңыз. Әрбір бумен пісіргіш ыдысты тек сәйкес тамшы науасымен ғана пайдаланыңыз. 1-тамшы науасын әрқашан бумен пісіргіш ыдыстардың астына салып пайдаланыңыз. Тағам толтырылған ыдысты ғана пайдаланыңыз.



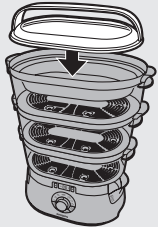
- Балық/күріш табағы маринадталған балықты, күрішті немесе басқа сұйық тамақтарды бумен пісіруге арналған. Балық/күріш табағын қолданған кезде оны жоғарғы бумен пісіру табағына саласыз.

- Астындағы 4-ыдысқа дейін кеңейтіп үлкен ыдыс жасау үшін 6-ыдыстан алынбалы ыдыс түбі алынған кезде де балық, күріш немесе сорпа дайындау үшін балық/күріш пісіру ыдысын жоғарғы бөлікке қоя беруге болады.

- Астындағы 2-ыдысқа дейін кеңейтіп үлкен ыдыс жасау үшін 4-ыдыстан алынбалы ыдыс түбі алынған кезде де 5-тамшы науасы мен 6-бумен пісіргіш ыдысты жоғарғы бөлікке қоя беруге болады.

- 8** Қақпақты жоғарғы бумен пісіру табағына жабыңыз.

Ескертпе: Егер ыдыстың қақпағы жабылмаған немесе дұрыс жабылмаған болса, тамақ дұрыс піспейді.



Құралды қолдану

- 1** Ашаны қабырғадағы розеткаға қосыңыз.

- ▶ Дисплей мен реттеу тетігін қоршаған сақиналы шам жанады.

- 2** Реттеу тетігін бумен пісірілетін тағамның түріне сәйкес алдын ала орнатып, тиісті режимге қойыңыз.



- Алдын ала орнатылған пісіру уақыты дисплейде көрсетіледі.

Алдын ала орнату режимдерінің белгіленген уақыттарын және кеңестерді «Тамақ кестесі және бумен пісіру бойынша кеңестер» тарауынан қараңыз.



Ескертпе: Реттеу тетігінде көрсетілген пісіру режимдерінің алдын ала орнатылған уақыттарынан басқа уақытты орнатқыңыз келсе, мысалы, бір ингредиентті алдын ала орнатылған режимдерге көрсетілген уақыттардан басқа уақытта пісіру керек болса қалаған пісіру уақытына жақын режимді таңдаңыз да, + және - таймер түймелері арқылы бумен пісіру уақытын көбейтіңіз немесе азайтыңыз.



- 3** ҚОСУ/ӨШІРУ түймесін басыңыз.

- Бумен пісіру процессі басталып, таймер уақытты кері қарай санап бастайды.

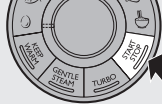
- Бумен пісірудің алғашқы 5 минутында Турбо шамы жанып тұрады. Бұл тез қыздырып алу үшін бумен пісіргіш құрал Турбо режимінің қосымша қуатын пайдаланып жатқанын көрсетеді. Алғашқы осы 5 минут ішінде турбо режимін сөндіре алмайсыз.

- Тамақты кең көлемде пісірген кезде ұзын сапты ас бөлме құралдарын пайдаланып, тамақ пісіру барысында оны жартылай араластырып отырыңыз. Арнайы қолғапты киіңіз.
- Орнатылған немесе алдын ала орнатылған уақыт аяқталған кезде құрал үш рет үн шығарады да, жылы күйінде сақтау режиміне өтеді.

- 4** Қақпағын абайлап ашыңыз.

Қақпағын ашқанда, құралдан ыстық бу шығады. Одан абай болыңыз.

- Қақпағын ашқанда бумен пісіру табақтарын, сорпа/күріш ыдыстарын алғанда күйіп қалмас үшін үй қолғаптарын қолданыңыз. Қақпақты өзіңізден алшақ ұстап жаймен ашыңыз. Қақпақтағы суды бумен пісіру ыдысына ағызыңыз.
- Ыдыстан тамақты алу үшін ұзын сапты ас үй құралдарын пайдаланыңыз.
- Бумен пісіргіш ыдысты алған кезде жабыса шыққан суды астындағы табаққа ағызыңыз.



- 5** Ток сымын қабырғадағы розеткадан суырыңыз және 1-тамшы науасын алар алдында бумен пісіргішті толығымен суытып алыңыз.

1-тамшы науасын алған кезде абай болыңыз, себебі құралдың басқа бөліктері суығанмен, су ыдысындағы су және тамшы науасындағы су әлі де болса ыстық болуы мүмкін.

1 деген саны бар тамшы науасын абайлап ұстаңыз, себебі ол қолдан тайып кетуі мүмкін.

- 6** Су ыдысын әрбір пайдаланғаннан кейін негізгі бөліктің бір жағындағы түтік арқылы суды ағызып жіберіп отырыңыз.

Ескертпе: Егер тағы тамақ пісіргіңіз келсе, таза қунақы су құйыңыз.

Көптеген ингредиенттерді бумен пісіру

Егер әр түрлі пісіру уақытын қажет ететін тағамдарды пісіргіңіз келсе төмендегі нұсқауларды орындаңыз:

- 1** Таймерді ең ұзақ пісіру уақытына қойыңыз.
- 2** Пісіру уақыты ең ұзақ тамақты 2-ыдысқа салыңыз да, пісіру уақыты азырағын 4-ыдысқа салыңыз.
- 3** 1-тамшы науасы мен 2-ыдысты негізгі бөлікке қойыңыз да, ыдыс қақпағын жабыңыз.
- 4** Дисплейде көрсетілген қалған пісіру уақыты азырақ пісіру уақытымен тең келгенше пісіру процесін бастау үшін ҚОСУ/ӨШІРУ түймесін басыңыз.
- 5** Ас үй қолғабымен қақпақты абайлап ашып, 3-тамшы науасы мен 4-бумен пісіргіш ыдысты 2-ыдыстың үстіне қойыңыз.
- 6** Қақпақпен 4-ыдысты жауып, орнатылған пісіру уақыты аяқталғанша пісіру процесін жалғастыру керек.

Бұл процесі пісіру уақыттары әртүрлі үш тағам түрін пісіруге де қолдануға болады.

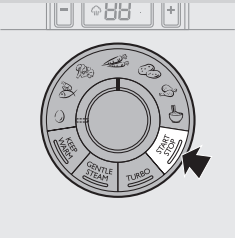
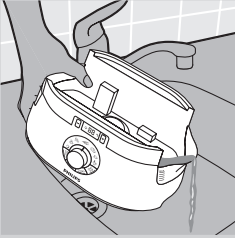
Жайлап пісіру режимі

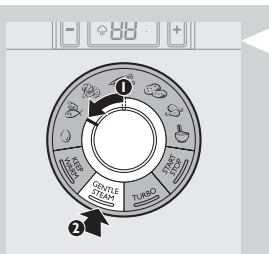
Жайлап пісіру режимі тамақты балық пісіруге өте оңды температура болып саналатын 80°C шамасындағы температурада жайлап пісіреді. Осы температурада піскен балық етінің құрылымы мен дәмі керемет болады.

Жайлап пісіру режимінде тамақ пісіргенде негізгі бөлікке тек бір ыдысты қойып пісіруге кеңес береміз, себебі бұл режимде тек осылай істеу арқылы ең жақсы нәтиже алуға кепілдік беріледі.

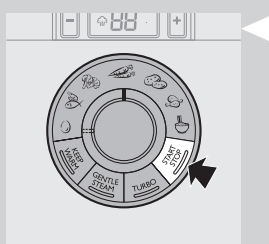
Ескертпе: Жайлап пісіру режимі реттеу тетігі балық пісіруге арналған режимге қойылған кезде ғана жұмыс істейді.

Ескертпе: Егер жайлап пісіру режимінде балық/күріш пісіретін ыдыс пайдаланылса, онда пісіру уақыты ұзағырақ болады. Дайындалған балықты бермес бұрын оның піскеніне көз жеткізіңіз.





- 1** Реттеу тетігін балық (1) пісіруге арналған режимге бұраңыз да, ЖАЙЛАП ПІСІРУ түймесін (2) басыңыз.
- Д Алдын ала орнатылған пісіру уақыты дисплейде көрсетілген. Бұл уақыт қалыпты пісіру уақытына қарағанда ұзағырақ болады.



- 2** Пісіру процесін бастау үшін ҚОСУ/ӨШІРУ түймесін басыңыз.
 - Жайлап пісіру режимінде пісіру кезінде ЖАЙЛАП ПІСІРУ түймесін басып, қалыпты пісіру режиміне өтуге болады.
 - Балық пісіруге арналған режимде пісіру кезінде ЖАЙЛАП ПІСІРУ режиміне өткізіз келсе, ЖАЙЛАП ПІСІРУ түймесін басыңыз.
 - Алғашқы 5 минутта Турбо жарығы шамы тұрады. Бұл тез қыздырып алу үшін бумен пісіргіш құрал Турбо режимінің қосымша қуатын пайдаланып жатқанын көрсетеді. Алғашқы осы 5 минут ішінде турбо режимін сөндіре алмайсыз.
 - Егер жайлап пісіру режимінде пісіруді бастаған кезде құрал әлі қызбай жатса, онда ыдыстың қақпағын жауып қойып пісіруді бастаңыз. Турбо жарығы сөнген кезде қақпақты ашып, балықты салыңыз.

Кеңес: Тамақты жайлап пісіру режимінде түпкі ыдыста пісіріп жатқан кезде тамақты жылы күйінде сақтау үшін басқа бір немесе екі ыдысты үстіне қоюға болады. Кейбір шабыттандыратын, жайлап пісіретін тағамдар рецепттерін кітапшалардан немесе www.philips.com/kitchen торабынан алуға болады.

Турбо режимі

Бумен пісіргіш тез қызуы үшін Турбо режимі автоматты түрде қосылып, алғашқы 5 минут бойы қосылуы болады. Осыған байланысты, тамақ пісірудің ең қолайлы температурасына тез қол жеткізіліп, витаминдер мен минералдар құрамы сақталады.

Сондай-ақ Турбо режимін келесі жағдайларда пайдалануыңыз мүмкін:

- тамақты тексеру немесе қозғау үшін қақпақты ашқаннан кейін
- бір немесе бірнеше ыдысқа тамақ қосқан кезде
- су ыдысын қайта толтырған кезде

Турбо режимін қосу үшін «TURBO» түймешігін басыңыз. Турбо режимі 1 минут бойы белсенді болып, автоматты түрде өшеді. Турбо шамы сөнеді, ал бумен пісіргіш пісіруді қалыпты режимде жалғастырады. Қосылып тұрған Турбо режимін өшіру үшін «TURBO» түймешігін қайта басыңыз.

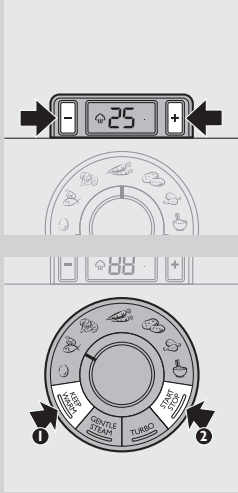
Ескертпе: Пісіру процесі аяқталған кейін 5 минут ішінде жайлап пісіру режимін қосқанда Турбо режимі қосылмайды және Турбо жарығы жанбайды, себебі су әлі жылы болады.

Жылы етіп сақтау бағдарламасы.

Пісіру уақыты аяқталған соң құрал автоматты түрде жылы күйде сақтау режиміне өтеді. 3 қысқа дыбыс беріледі. Құралдың жылы күйде сақтау режимінде тұрғанын көрсететін шам жанады. Жылы күйде сақтау режимі тамақты 30 минут бойы жылы күйде сақтайды.

- Егер тамақты 30 минуттан астам уақытқа жылы күйінде сақтағыңыз келсе таймерді, + және - түймелерімен уақытты реттеңіз.
- Жылы күйінде сақтау режимінде тұрған кезде Жылы күйінде сақтау түймесін бассаңыз таймер тағы 30 минутқа орнатылады.
- Егер қосулы тұрған жылы күйінде сақтау режимін ажыратқыңыз келсе, ҚОСУ/ӨШІРУ түймесін басыңыз.
- Құрылғы сөндірілуі болған кезде немесе автоматты түрде сөндірілгеннен кейін Жылы күйінде сақтау режимін қосу үшін бірінші ЖЫЛЫ КҮЙІНДЕ САҚТАУ түймесін басыңыз да (1), қосу/өшіру түймесін басыңыз (2).

Ескертпе: Жылы күйінде сақтау режимінде тұрған кезде қақпақты ашарда тамақ әлі ыстық болғандықтан шығатын ыстық будан сақтаныңыз.



Тазалау және күтіп ұстау

Қырғыш жөке, қырғыш тазалағыш құралдарды немесе жанармай немесе ацетон тәріздес сұйықтықтарды құралды тазалау үшін қолдануға болмайды.

1 Тоқ сымын қабырғадағы розеткадан суырып, құралды суытыңыз.

2 Негізінің сыртын дымқыл шүберекпен сүртіңіз.

Негізін ешқашан суға батыруға немесе оны ағын су астында шөюға болмайды.

Негізін ыдыс жуғышта жууға болмайды.

3 Су ыдысын ыдыс-аяқ жууға арналған сұйықтық қосылған жылы суға жібітілген шүберекпен тазалаңыз да, оны таза дымқыл шүберекпен сүртіңіз.

4 Алынбалы ыдыс түптерін бұмен пісіру ыдыстарынан шығарыңыз. Пісіру ыдыстарын, алынбалы ыдыс түптерін, дәм күшейткіш, тамшы науаларын, балық/күріш пісіретін ыдысты және қақпақты қолмен немесе жуғыш машинамен қысқа циклда және төменгі температурада жуыңыз.

Бұмен пісіру ыдыстарын және қақпақты қайта-қайта ыдыс жуғышта жуа беру бөлшектердің аздап тозуына себеп болады.

Қаспақты тазалау

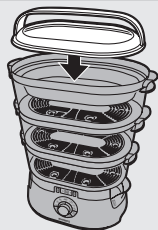
Су ыдысында қақ тұрса құрылғыны қақтан тазарту керек. Тиімді жұмыс істеу үшін тамақ пісіру құралын әлсін-әлсін қақтан тазартып тұру маңызды.

1 Су ыдысын ақ сірке суымен (8% сірке қышқылы) максималды деңгейге шейін толтырыңыз.



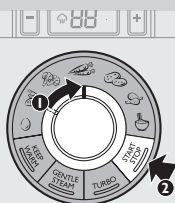
Басқа қақтан тазалау сұйықтықтарын қолдануға болмайды.

2 Құрал түбіне тамшы науаларын, бұмен пісіру табақтарын және балық/күріш пісіру ыдыстарын дұрыстап салыңыз.



3 Қақпақты балық/күріш ыдысының үстіне жабыңыз.

4 Ашаны қабырғадағы розеткаға қосыңыз.



5 Реттеу тетігін сәбіз пісіру үшін алдын ала орнатылған пісіру режиміне бұраңыз (1) және ҚОСУ/ӨШІРУ түймесін басып (2), құралды 20 минутқа қосып қойыңыз.

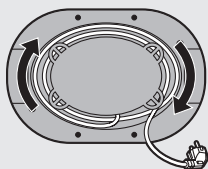
Егер сірке суы құралдың жиегінен тасып қайнап кетсе, құралды тоқтан суырып, сірке суы мөлшерін азайтыңыз.

6 20 минуттан соң, құралды тоқтан суырып, сірке суын әбден суытып алыңыз. Содан соң су ыдысын босатыңыз.

7 Су ыдысын суық сумен бірнеше рет шәйіп жіберіңіз.

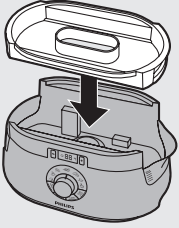
Ескертпе: Егер су ыдысында әлі де болса қақ бар болса, осы процедураны тағы қайталаңыз.

Сақтау



1 Құралды сақтап қояр алдында оның барлық бөліктері таза екендігін тексеріңіз. («Тазалау» тармағын қараңыз).

2 Тоқ сымын жинап қою үшін оны тұғырының текше орамына ораңыз.

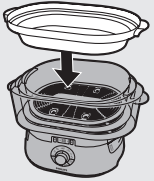


3 1-тамшы науасын негізгі бөлікке қойыңыз.

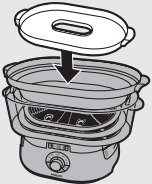
4 Пісіру ыдыстарындағы алынбалы табақтың дұрыс орнына орналасқанын тексеріңіз.



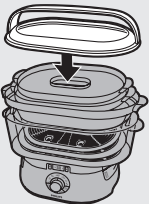
5 1-тамшы науасының үстіне 6-пісіру ыдысын қойыңыз. 4-пісіру ыдысының үстіне 6-пісіру ыдысын қойыңыз. 4-пісіру ыдысының үстіне 2-пісіру ыдысын қойыңыз.



6 Балық/күріш пісіру ыдысын бумен пісіру ыдыстарының ең үстіне қойыңыз.



7 5-тамшы науасын балық/күріш пісіру ыдысының үстіне қойыңыз. 3-тамшы науасын 5-тамшы науасына қойыңыз.



8 Қақпақты 5-тамшы науасына қойыңыз.

Кепілдік және қызмет

Егер көмек немесе ақпарат керек болса, не болмаса сізде шешілмеген мәселе болса, Philips компаниясының www.philips.com веб-сайтына кіріңіз немесе өз еліңіздегі Philips Тұтынушылар орталығына хабарласыңыз (ол нөмірді сіз дүние жүзі бойынша берілетін кепілдік кітапшасынан табасыз). Еліңізде Тұтынушылар орталығы жоқ болған жағдайда жергілікті Philips дилерімен байланысыңыз.

Қоршаған орта



- Қызмет мерзімі аяқталғанда, құрылғыны кәдімгі қоқыспен бірге тастамаңыз, оның орнына ресми жинау орнына тапсырыңыз. Осылайша, сіз қоршаған ортаны сақтауға көмектесесіз.

Ақаулықтарды жою

Бұл тарауда құралда пайда болуы мүмкін ең көп кездесетін ақаулықтар жинақталған. Егер төменде берілген ақпараттың көмегімен ақаулықты жоя алмасаңыз, еліңіздегі тұтынушы орталығына хабарласыңыз.

Ақаулық	Ықтимал себептер	Шешімі
Бумен пісіргіш жұмыс жасамайды.	Бумен пісіргіш тоққа қосылмаған болар.	Ашаны қабырғадағы розеткаға қосыңыз.
	Су ыдысында су жоқ шығар.	Су ыдысын толтырыңыз.
	ҚОСУ/ӨШІРУ түймесі әлі басылған жоқ.	ҚОСУ/ӨШІРУ түймесін басыңыз
Барлық тамақ піскен жоқ.	Бумен пісіргіштегі кей тамақтар кесегі үлкенірек болар және/немесе басқа тамақтарға қарағанда ұзағырақ пісіру уақытын талап ететін болар.	+ түймесін қолданып, ұзағырақ уақыт орнатыңыз.

Ірі тағамдарды немесе ұзақ пісіруді талап ететін тағамдарды ең астыңғы пісіру ыдысына салыңыз немесе осындай тағамдар салынған пісіру ыдыстарын негізгі бөлік үстіне қойыңыз да, оны басқа ыдыстардағы тағамдардың пісіру уақыты келгенше пісіруді бастаңыз.

Ақаулық	Ықтимал себептер	Шешімі
	Сіз бумен пісіру табағына тым көп тамақ салып жіберген боларсыз.	Бумен пісіру табақтарына тым көп тамақ салуға болмайды. Тамақты кішірек кесектерге бөліп, кішірек кесектерін жоғарғы жағына салыңыз.
		Ең жоғарғы бу ағымының өтуіне мүмкіндік жасау үшін тағамдардың арасында бос орын қалдырыңыз.
Құрал дұрыс қызымайды.	Мүмкін сіз құралды жүйелі түрде қақтан тазалап тұрмайсыз.	Құралды қақтан тазалаңыз. «Тазалау және құту» тармағын қараңыз.
Жайлап пісіру режимі жұмыс істемейді.	Реттеу тетігі балық пісіруге арналған алдын ала орнатылған уақыт режиміне қойылмаған.	Реттеу тетігі балық пісіруге арналған алдын ала орнатылған уақыт режиміне қойып, ЖАЙЛАП ПІСІРУ түймесін басып, ҚОСУ/ӨШІРУ түймесін басыңыз.

Тамақ кестесі және бумен пісіру кеңестері.

- Рецепттер алу үшін рецепт кітапшасын қараңыз немесе www.philips.com/kitchen вебсайтына кіріңіз.
- Төмендегі кестеде көрсетілген бумен пісіру уақыты тек көрсеткіш ретінде ұсынылады. Бумен пісіру уақыты табақтағы тамақ кесектерінің мөлшеріне, тамақ арасындағы бос орындарға, бумен пісіру табақтағы тамақ мөлшеріне, тамақтың қунақылығына және сіздің жеке басыңыздың талғамыңызға байланысты болады.

Тамақты бумен пісіру кестесі

Бумен пісіргелі жатқан тамақ	Мөлшері	Бумен пісіру уақыты (мин.)	Дәм шығарушыға арналған шөптер/дәмдеуіштер
Ақтық	500 г.	15-20	Жебір шөп (тимьян), насыбайгүл (базилик), лимон
Кішкене жүгері	200 г	5-8	Сібір жуасы, чили, паприка бұраштары
Жасыл бұршақ	500 г.	15-20	Ақжелкен, лимон, сарымсақ (чеснок)
Броколи	400 г	20	Сарымсақ, үгітілген қызыл чили, шыралжын жусан
Сәбіз	500 г.	20	Ақжелкен, құрғақ қыша, сібір пиязы
Түсті қырыққабат гүлдері	400 г	20	Розмарин, насыбайгүл (базилик), эстрагон жусаны
Балдыркөк (төрт бұрышты етіп туралған)	300 г	15-20	Зере (тмин), ақ бұрыш, чили бұрышы
Тауық сирағы	1 дана	25	Қара бұрыш, лимон, паприка

Бумен пісіргелі жатқан тамақ	Мөлшері	Бумен пісіру уақыты (мин.)	Дәм шығарушыға арналған шөптер\ дәмдеуіштер
Жүгері басының діңгегі	500 г.	30-40	Ақжелкен, сарымсақ, сібір пиязы
Кәді (жұқа тіліктері)	500 г.	10	Аскөк, жалбыз, розмарин
Кускус	150 г + 250 мл су	10-15	Зере (тмин), кориандр, қалампыр
Жұмыртқа	6 дана	12-15	-
Жеміс жидек	500 г/4 дана	10-15	Дәм қабық (корица), лимон, қалампыр
Бұршақтар (тоңазытылған)	400 г	20-25	Розмарин, зере (тмин), ақжелкен
Қартоп	400 г	25-30	Ақжелкен, сібір пиязы, сарымсақ
Асшаяндар	200 г	5	Карри ұнтағы, запырангүл, лимон
Ботқалар	4 ыдыс	20	Дәм қабық (корица), қалампыр, ваниль
Күріш	150 г + 300 мл су	35	Пандан, ақжелкен, зере
	250 г + 500 мл су	35	Пандан, ақжелкен, зере
Арқан балық	450 г	12-15 минут	Аскөк, ақжелкен, насыбайгүл (базилик)
Ақ балық	450 г	10-15	Кептірілген қыша, қалампыр бұрышы, жұпаргүл

Жайлап пісіру режимінде пісірілуде

Бумен пісіргелі жатқан тамақ	Мөлшері	Бумен пісіру уақыты (мин.)	Дәм шығарушыға арналған шөптер\ дәмдеуіштер
Арқан балық	450 г	15-20	Аскөк, ақжелкен, насыбайгүл (базилик)
Ақ балық	450 г	15-20	Кептірілген қыша, қалампыр бұрышы, жұпаргүл

Алдын ала орнатылған режимдер уақыттары (Сурет 28)

Бумен пісіру тамақтар жөнінде кеңестер

Дәмдендіруші+

- Мәселен, жебіршөп, кориандр, насыбайгүл, аскөк, карри және шыралжын жусан сияқты өте тамаша шөптер мен дәмдеуіштерді дәм шығарушыға салуға болады. Оларды сарымсақпен, зермен немесе ақжелкекпен араластырып, тұз қоспастан дәмін жақсарту аласыз. 1/2 шәй қасықтан 3 шәй қасыққа шейін кептірілген шөптер

мен бұрыштарды қолдануды ұсынамыз. Егер жас шөптер мен дәмдеуіштер қолданып жатсаңыз, көп мөлшерде салыңыз.

- Шарап немесе лимон шырыны сияқты сұйықтықтарды қолданған кезде дәм күшейткіштің ең жоғарғы сыйымдылық шегінің көрсеткішіне дейін толтыруға болады.
- Дәм күшейткішке салатын шөптер, дәмдеуіштер мен сұйықтықтар туралы толық ақпаратты жоғарыдағы тамақ пісіру туралы кестеден қарауға болады.

Жемістер мен көкөністер

- Түсті орамжапырақ, брокколи және орамжапырақтың қалың сабақтарын кесіп тастаңыз.
- Жапырақты, жасыл түсті көкөністерді ең қысқа уақыт бумен пісіріңіз, себебі олар түстерін жеңіл жоғалтады.
- Мұздатылған көкөністерді бумен пісірер алдында ерітудің керегі жоқ

Ет, тауық, теңіз тағамдары, және жұмыртқа.

- Нәзік, сәл майы бар еттер бумен пісіргенге өте қолайлы.
- Етті жақсылап жуып алып, шырыны мүмкіндігінше аз ағуы үшін, сілкіп сілкіп кептіріп алыңыз.
- Етті, құс етін, балықты немесе жұмыртқаларды дайындау кезінде тамшы науаларын әрқашан пісіру ыдыстарының арасына салыңыз немесе тағам түрлеріне қарай бір-бірінің астына қоыңыз.
- Жұмыртқаны бумен пісіргішке салар алдында тесіп алыңыз.
- Етті, тауықты, немесе теңіз тағамдарын, егер олар мұздатылған болса, ешқашан бумен пісірмеңіз. Бұл тағамдардың бәрін, оларды бумен пісірер алдында, міндетті түрде ерітіп алыңыз.

Тәтті десерттер

- Десерттердің дәмін күшейту үшін қант қосудың орнына шамалы дәм қабық (корица) қосыңыз.

Негізгі кеңестер

- Күріш пісіру үшін күріш пен суды балық/кіріш пісіретін ыдысқа салу керек. Мөлшерлері туралы ақпаратты жоғарыдағы ас пісіру кестесінен қараңыз.
- Сонымен қатар, балық/күріш пісіру ыдысын көкөністермен соус дайындауға немесе балықты суда езіп пісіру үшін қолдануыңызға болады.
- Тамақ кесектерінің араларында бос орындар қалдырыңыз.
- Егер бумен пісіру табағы тым қатты толып тұрса, бумен пісіру процессінің жартысы өткенде, тамағыңызды араластырыңыз.
- Кішкене тамақ мөлшері үлкен тамақ мөлшеріне қарағанда қысқарақ бумен пісіру уақытын талап етеді.
- Егер сіз тек бір ғана бумен пісіру табағын қолданып жатсаңыз, онда 2 немесе 3 бумен пісіру табағын қолданған кездегіге қарағанда тамақ тезірек дайын болады.
- Егер біреуден артық ыдыс пайдалансаңыз, пісіру уақытын 5-10 минутқа ұзартыңыз.
- Үстіңгі ыдыстардағы тамаққа қарағанда астыңғы ыдыстағы тамақ тезірек піседі.
- Тамақты жеуден бұрын оның дұрыс піскендігіне көз жеткізіңіз.

- Бумен пісіріп жатқанда тамақ немесе тамақ салынған ыдыс қосуға болады. Егер кейбір ингредиентті пісіруге азырақ уақыт кететін болса, онда оны кейінірек қосыңыз.
- Қақпақты ашқан кезде бу атып шығады. Қайта қыздыру үшін және тезірек қыздыру үшін Турбо түймесін басыңыз.
- Құрал жылы сақтау режиміне өтсе де пісіру процесі шамалы уақытқа жалғасады. Егер тамақ жақсылап піссе, оны құрал сөңдірілген соң немесе жылы сақтау режиміне өткен соң алыңыз.
- Егер тамақ әлі піспеген болса, ұзағырақ бумен пісіру уақытын орнатыңыз. Бұл жағдайда сізге су ыдысына су қосу керек болуы мүмкін.
- Құралды тез дайындалатын сорпаларды қыздыру үшін де пайдалануға болады. Сорпаны балық/күріш пісіретін ыдысқа салып, балық пісіруге арналған режимді қосыңыз. 250 мл сорпаны қыздыруға шамамен 10 минуттай уақыт кетеді.

Įvadas

Sveikiname įsigijus pirkinį ir sveiki atvykę į „Philips“! Norėdami naudotis visu „Philips“ palaikymu, savo gaminį registruokite adresu www.philips.com/welcome.

Bendras aprašymas (Pav. 1)

- A** Pagrindas su vandens bakeliu
- B** Valdymo rankenėlė ir ekranas su laikmačio mygtukais
 - 1** Laikmatis – mygtukas
 - 2** Garinimo simbolis
 - 3** Laikas minutėmis
 - 4** Laikmatis + mygtukas
 - 5** Iš anksto nustatyti garinimo režimai
 - 6** Valdymo rankenėlė
 - 7** Mygtukas START/STOP (paleidimas/stabdymas) su lempute
 - 8** Mygtukas TURBO su lempute
 - 9** Mygtukas GENTLE STEAM (švelnus garinimas) su lempute
 - 10** Mygtukas KEEP-WARM (karščio palaikymas) su lempute
- C** Snapelis
- D** 1 nuvarvėjimo padėklas
- E** „Flavour Booster+“
- F** 2 garinimo dubuo
- G** Išimamas dugnas
- H** 3 nuvarvėjimo padėklas
- I** 4 garinimo dubuo
- J** Išimamas dugnas
- K** 5 nuvarvėjimo padėklas
- L** 6 garinimo dubuo
- M** Išimamas dugnas
- N** 7 žuvies / ryžių dubuo
- O** Dangtis

Pastaba: Garinimo dubenys ir žuvies / ryžių dubuo yra sunumeruoti nuo 1 iki 7. Numerius rasite ant nuvarvėjimo padėklų (nuo 2 iki 7) rankenų. Nuvarvėjimo padėklo 1 numeris yra jo viršutinėje kraštinėje. Sudėkite juos tik tokia tvarka. Naudokite kiekvieną garinimo dubenį tik su jam pritaikytu nuvarvėjimo dėklu. Visada padėkite nuvarvėjimo dėklą 1 po garinimo dubenių. Naudokite tik tokius garinimo dubenis, kuriuose yra maisto.

Svarbu

Prieš naudodami prietaisą, atidžiai perskaitykite šį vadovą ir laikykite jį, kad galėtumėte pasinaudoti šia informacija vėliau.

Pavojus!

- Niekada nemerkitė pagrindo į vandenį ir neskalkaukite jo po tekančiu vandeniu.

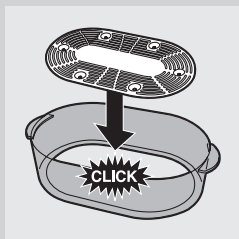
Perspėjimas

- Prieš įjungdami prietaisą patikrinkite, ar ant prietaiso nurodyta įtampa atitinka vietinio tinklo įtampą.
- Prietaisąjunkite tik į žemintą sieninį el. lizdą. Visada patikrinkite, ar kištukas tinkamai įkištas į sieninį el. lizdą.

- Nenaudokite prietaiso, jei jo kištukas, maitinimo laidas ar jis pats yra pažeist.
- Jei pažeistas maitinimo laidas, vengiant rizikos, jį turi pakeisti „Philips“ darbuotojai, „Philips“ įgaliotasis techninės priežiūros centras arba kiti panašios kvalifikacijos specialistai.
- Šis prietaisas neskirtas naudoti asmenims (įskaitant vaikus) su ribotomis fizinėmis, sensorinėmis ar psichinėmis galimybėmis arba asmenims, neturintiems pakankamai patirties ir žinių, nebent juos prižiūri arba naudotis prietaisu apmoko už jų saugą atsakingas asmuo.
- Prižiūrėkite vaikus, kad jie nežaistų su prietaisu.
- Maitinimo laidą laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje. Nepalikite jo kabėti nusvirusio nuo stalo ar darbatalio, ant kurio prietaisas padėtas, krašto.
- Prieš įjungdami prietaisą į elektros lizdą visada iki galo nuvyniokite maitinimo laidą nuo ant pagrindo esančios ritės.
- Niekada negarinkite šaldytos mėsos, paukštienos ar jūros gėrybių. Prieš garindami šiuos produktus visiškai atitirpinkite juos.
- Nenaudokite maisto garintuvo be 1 nuvarvėjimo padėklo, kitaip iš prietaiso gali ištekėti karštas vanduo.
- Garinimo dubenis ir žuvies / ryžių dubenį naudokite tik kartu su originaliu pagrindu.
- Saugokite maitinimo laidą nuo karštų paviršių.

Ispėjimas

- Niekada nenaudokite jokių kitų gamintojų arba „Philips“ specialiai nerekomenduojamų priedų arba dalių. Jei naudosite tokius priedus arba dalis, nebegalios jūsų garantija.
- Nelaikykite prietaiso pagrindo aukštoje temperatūroje, karštose dujose, garuose arba drėgname karštyje. Nedėkite garintuvo ant arba šalia veikiančios arba vis dar karštos krosnies ar viryklės.
- Prieš valydami visada atjunkite prietaisą nuo maitinimo tinklo ir palaukite, kol jis atvės.
- Šis prietaisas skirtas naudoti tik buityje. Jei prietaisas naudojamas netinkamai arba profesionaliems ar pusiau profesionaliems tikslams arba nėra naudojamas pagal vartotojo vadovo instrukciją, garantija nebegalios ir „Philips“ neprisiims atsakomybės už padarytą žalą.
- Prietaisą pastatykite ant stabilaus, horizontalaus ir lygaus paviršiaus taip, kad aplink jį būtų 10 cm laisvos vietos tam, kad jis neperkaistų.
- Išimamus dugnus į garinimo dubenis visada dėkite iš viršaus ir įsitikinkite, kad jų padėtis tinkama (tai nurodo spragtelėjimas).
- Saugokitės karštų garų, sklindančių iš maisto garintuvo (švelnaus) garinimo metu, prietaisui veikiant karščio palaikymo režimu arba kai nuimate dangtį. Tikrindami maistą, visada naudokite virtuvinius įrankius ilgomis rankenomis.
- Atsargiai toliau nuo savęs nuimkite dangtį. Norėdami išvengti nuovirų, leiskite susidariusiam skysčiui nulašėti nuo dangčio į garintuvą.
- Kai maistas karštas, garinimo dubenį visada laikykite už rankenų.
- Nejudinkite prietaiso, kol jis veikia.
- Nekelkite prietaiso, kol jis veikia.
- Nelieskite karštų prietaiso paviršių. Jei jums reikia paimti prietaisą už karštų jo dalių, naudokite virtuvines pirštines.
- Nedėkite prietaiso šalia arba po daiktais, kurie gali sugesti dėl garų, pvz., sienos ir spintos.



- Nenaudokite prietaiso patalpoje esant sprogstamiems ir / arba degiems garams.
- Norėdami išvengti pavojingos situacijos, šio prietaiso niekada neįjunkite prie laikmačio jungiklio ar nuotolinio valdymo sistemos.

Automatinis išsijungimas

Prietaisas gali automatiškai išsijungti. Prietaisas išsijungs automatiškai, jei per 5 minutes nuo jo įjungimo į elektros lizdą nepasuksite valdymo rankenėlės į iš anksto nustatytą garinimo režimą. Taip pat prietaisas automatiškai išsijungs pasibaigus nustatytam garinimo laikui.

Apsauga nuo visiško vandens išgaravimo

Šiame maisto garintuve įdiegta apsauga nuo visiško vandens išgaravimo. Apsauga nuo visiško vandens išgaravimo automatiškai išjungia prietaisą, jei vandens bakelyje nėra vandens arba jei vanduo baigiasi naudojimo metu. Prieš dar kartą naudodami maisto garintuvą, leiskite jam 10 min. atvėsti.

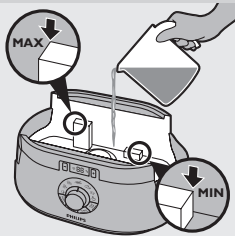
Elektromagnetiniai laukai (EML)

Šis „Philips“ prietaisas atitinka visus elektromagnetinių laukų (EMF) standartus. Tinkamai eksploatuojant prietaisą pagal šiame vartotojo vadove pateiktus nurodymus, remiantis dabartine mokslinė informacija, jį yra saugu naudoti.

Prieš naudodami pirmą kartą

- 1 Prieš naudodami prietaisą pirmą kartą, kruopščiai nuvalykite dalis, kurios liečiasi su maistu (žr. skyrių „Valymas“).
- 2 Vandens bakelio vidų nuvalykite drėgna šluoste.

Paruošimas naudoti

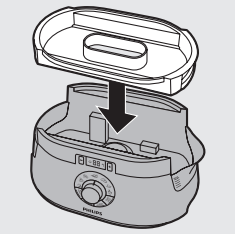


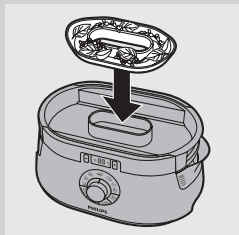
- 1 Padėkite prietaisą ant stabilaus, horizontalaus ir lygaus paviršiaus.
- 2 Prieš įjungdami prietaisą į elektros lizdą visada iki galo nuvyniokite maitinimo laidą nuo ant pagrindo esančios ritės.
- 3 Pilnai pripildykite vandens bakelį.
 - ▶ Kai vandens bakelis yra pripildytas iki maksimalaus lygio garintuvas gali garinti apie 45 minutes.

Vandens bakelį pripildykite tik vandeniu. Niekada nepilkite į vandens bakelį užpilų, aliejaus arba kitų medžiagų.

- 4 Ant pagrindo vandens bakelio uždėkite 1 nuvarvėjimo padėklą.

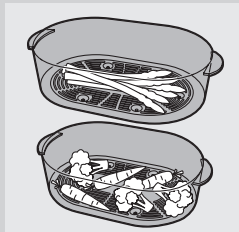
Pastaba: Niekada nenaudokite prietaiso be 1 nuvarvėjimo padėklą.





5 Jei norite garinsimam maistui suteikti įvairesnį skonį, ant pagrindo padėkite „Flavour Booster+“.

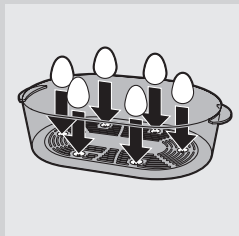
- Pripildykite „Flavour Booster+“ šviežių arba džiovintų žalumynų ar skysčio kaip vynas arba sultinys.
- Informaciją apie minėtus žalumynus ir prieskonius skirtus įvairiems patiekalams, žr. garinamo maisto lentelėje, esančioje skyriuje „Maisto lentelė ir garinimo patarimai“.



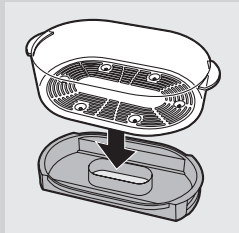
6 Įdėkite garinsimą maistą į vieną ar daugiau garinimo dubenų ir / arba į žuvies / ryžių dubenį.



- Išimamus dugnus į garinimo dubenis visada dėkite iš viršaus ir įsitinkinkite, kad jų padėtis tinkama (tai nurodo spragtelėjimas).
- Nedėkite per daug maisto į garinimo dubenis. Palikite pakankamai vietos tarp maisto gabalėlių, kad patektų maksimalus garų kiekis.
- Dėkite didesnius maisto, kurį reikia ilgiau garinti apatiniame garinimo dubenyje, gabalėlius.

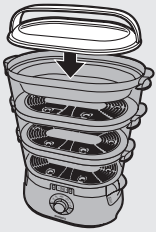
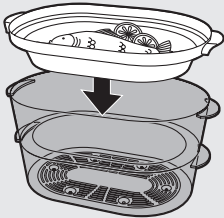
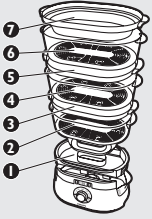


- Kiaušinius dėkite į kiaušinių laikiklius, skirtus patogiai virti kiaušinius.
- Norėdami garinti didelius gaminius (pvz., visus viščiukus, kukurūzų burbuoles), galite išimti dugnus iš 4 ir 6 garinimo dubenų ir taip padaryti vieną didelį dubenį.



7 Padėkite vieną arba kelis garinimo dubenis ant 1 nuvarvėjimo padėklo. Jei naudojate daugiau dubenų, patariame juos atskirti 3 ir 5 nuvarvėjimo padėklais. Padėkite dubenis tinkamai ir įsitinkinkite, kad jie nekliba.

- Jums nereikia naudoti visų 3 garinimo dubenų.

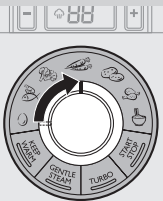


- Garinimo dubenys ir žuvies / ryžių dubuo yra sunumeruoti nuo 1 iki 7. Nuvarvėjimo padėklų ir garinimo dubenių numerius nuo 2 iki 7 rasite ant jų rankenų. Nuvarvėjimo padėklo 1 numeris yra jo viršutinėje kraštinėje. Sudėkite juos tik tokia tvarka. Naudokite kiekvieną garinimo dubenį tik su jam pritaikytu nuvarvėjimo dėklu. Visada padėkite nuvarvėjimo dėklą 1 po garinimo dubenių. Naudokite tik tokius garinimo dubenis, kuriuose yra maisto.
- Žuvies / ryžių dubuo skirtas garinti marinuotą žuvį, ryžius ar kitą skystą maistą. Kai norėsite naudoti žuvies / ryžių dubenį, padėkite jį ant viršutinio garinimo dubens.
- Kai išimate dugną iš 6 garinimo dubens norėdami su 4 dubeniu apačioje sudaryti didesnį dubenį, vis dar galite uždėti žuvies / ryžių dubenį ruošti žuviai, ryžiams ar sriubai ant viršaus.
- Kai išimate dugną iš 4 garinimo dubens norėdami su 2 dubeniu apačioje sudaryti didesnį dubenį, vis dar galite ant viršaus uždėti 5 nuvarvėjimo padėklą ir 6 garinimo dubenį.

8 Uždėkite dangtį ant viršutinio garinimo dubens.

Pastaba: Jei dangtis neuždėtas arba neteisingai uždėtas ant garinimo dubens, maistas tinkamai neišgarinamas.

Prietaiso naudojimas

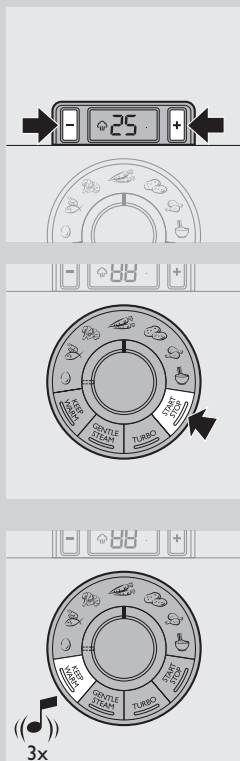


- 1 Įkiškite į maitinimo lizdą kištuką.
- 2 Užsidega ekranas ir šviesos žiedas aplink valdymo rankenėlę.
- 2 Pasukite valdymo rankenėlę į iš anksto nustatytą garinimo režimą, nurodantį maisto, kurį norite garinti, pobūdį.



- Iš anksto nustatytas garinimo laikas rodomas ekrane.

Daugiau apie iš anksto nustatytą garinimo režimų laikus ir patarimų žr. skyriuje „Maisto stalo ir garinimo patarimai“.



Pastaba: Jei norite nustatyti kitokį nei iš anksto nustatytų valdymo rankenėlės garinimo režimų garinimo laiką, pvz., dėl to, kad norite garinti sudedamąją dalį, nenurodytą vienu iš iš anksto nustatytų garinimo režimų, pasirinkite garinimo režimą, kurio garinimo laikas yra arčiausiai pageidaujamojo. Prailginkite arba sutrumpinkite garinimo laiką naudodami laikmačio mygtukus + ir -.

3 Paspauskite mygtuką START/STOP.

- ▶ Prasideda garinimo procesas ir laikmatis skaičiuoja laiką.
- ▶ Pirmąsias 5 garinimo minutes dega Turbo lemputė. Tai rodo, kad garintuvus naudoja papildomą Turbo režimo galią sparčiam įkaitimui. Šias 5 minutes Turbo režimo išjungti negalite.
- Jei garinate didelius maisto kiekius, pamaišykite maistą virtuviniu įrankiu ilgą rankena. Būtinai dėvėkite virtuvines pirštines.

- Pasibaigus nustatytam arba iš anksto nustatytam garinimo laikui prietaisas tris kartus supypsi ir perjungia karščio palaikymo režimą.

4 Atsargiai nuimkite dangtį.

Nuimdami dangtį, saugokitės karštų garų, sklindančių iš prietaiso.

- Norėdami išvengti nudegimų, nuimdami dangtį, žuvis / ryžių dubenį ir garinimo dubenis dėvėkite virtuvines pirštines. Nuimkite dangtį palengva ir nuo savęs. Leiskite susikaupusiam vandeniui nuvarvėti nuo dangčio į garinimo dubenį.
- Maistui išimti iš garinimo dubenų naudokite virtuvinį įrankį ilgą rankena.
- Išimdami garinimo dubenį leiskite susikaupusiam vandeniui nuvarvėti nuo dubens į apačioje esantį nuvarvėjimo padėklą.

5 Prieš išimdami 1 nuvarvėjimo padėklą ištraukite kištuką iš sieninio el. lizdo ir leiskite garintuvui visiškai atvėsti.

Išimdami 1 nuvarvėjimo padėklą būkite atsargūs, nes vandens bakelyje ir nuvarvėjimo padėkle esantis vanduo vis dar gali būti karštas, net jei kitos prietaiso dalys jau atvėso.

Atsargiai imkite nuvarvėjimo padėklą 1, nes jo kraštai gali būti slidūs.

6 Po kiekvieno naudojimo ištuštinkite vandens bakelį pro snapelį pagrindo šone.

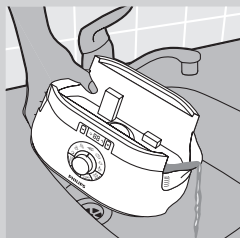
Pastaba: Jei norite garinti daugiau maisto, naudokite šviežių vandenį.

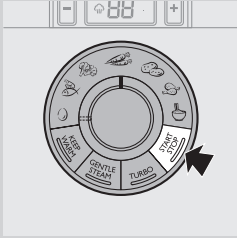
Kelių sudedamųjų dalių garinimas

Jei norite garinti gaminius, kuriems reikia skirtingų garinimo laikų, vykdykite toliau pateiktus nurodymus:

1 Laikmačiu nustatykite ilgiausią garinimo laiką.

2 Įdėkite maistą, kurį reikia garinti ilgiausiai, į 2 dubenį, o maistą, kurį garinsite trumpiau – į 4 dubenį.





- 3** Uždėkite 1 nuvarvėjimo padėklą ir 2 dubenį ant pagrindo, o dangtį – ant dubens viršaus.
- 4** Paspaudę mygtuką START/STOP pradėkite garinimą iki kol ekrane rodomas likęs garinimo laikas bus lygus trumpiausiam garinimo laikui.
- 5** Atsargiai, dėvėdami virtuvines pirštines nuimkite dangtį ir padėkite 3 nuvarvėjimo padėklą ir 4 garinimo dubenį ant 2 dubens.
- 6** Uždenkite 4 dubenį dangčiu ir leiskite garinimui tęstis, kol baigsis nustatytas garinimo laikas.

Tą patį galima daryti ir turint tris maisto rūšis, kurias reikia garinti skirtingą laiką.

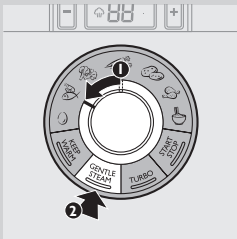
Švelnaus garinimo režimas

Švelnaus garinimo režimas garina maistą švelnioje, apie 80° C temperatūroje, kuri puikiai tinka gaminti žuvį. Tokioje temperatūroje išlaikoma trapi žuvies sandara ir skonis.

Jei norite garinti maistą švelnaus garinimo režimu, patariame naudoti tik vieną garinimo dubenį ant pagrindo, kadangi taip šis režimas veikia geriausiai.

Pastaba: Švelnaus garinimo režimas veikia tik jei valdymo rankenėlė nustatyta į iš anksto nustatytą žuvies garinimo režimą.

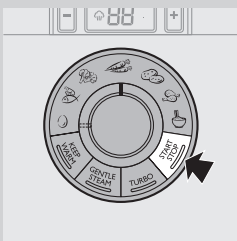
Pastaba: Jei garindami švelnaus garinimo režimu naudojate žuvies / ryžių dubenį, garinimo laikas prasitęs. Prieš patiekdami patikrinkite, ar žuvis galutinai paruošta.



- 1** Pasukite valdymo rankenėlę į iš anksto nustatytą žuvies garinimo režimą (1) ir paspauskite mygtuką GENTLE STEAM (2).
- Iš anksto nustatytas garinimo laikas rodomas ekrane. Šis laikas bus ilgesnis nei įprastas garinimo laikas.

- 2** Paspaudę mygtuką START/STOP pradėkite garinimą.
 - Garindami švelnaus garinimo režimu galite perjungti įprastą garinimo režimą paspaudę mygtuką GENTLE STEAM.
 - Jei norite perjungti švelnaus garinimo režimą garindami iš anksto nustatytu žuvies garinimo režimu, paspauskite mygtuką GENTLE STEAM.
 - Pirmąsias 5 minutes dega Turbo lemputė. Tai rodo, kad garintuvas naudoja papildomą Turbo režimo galią sparčiam įkaitimui. Šias 5 minutes Turbo režimo išjungti negalite.
 - Jei pradėsite garinti švelnaus garinimo režimu, kai prietaisas tebėra šaltas, pradėkite garinti su tuščiu dubeniu, uždengtu dangčiu. Kai Turbo lemputė išsijungs, atsargiai nuimkite dangtį ir sudėkite žuvį.

Patarimas: Garindami maistą švelnaus garinimo režimu apatiniame garinimo dubenyje, norėdami išlaikyti maistą šiltą galite ant viršaus uždėti vieną ar du kitus dubenis. Įkvėpiančių švelnaus garinimo receptų ieškokite receptų knygelėje arba adresu www.philips.com/kitchen.



Turbo režimas

Turbo režimas veikia automatiškai pirmąsias 5 kiekvieno garinimo minutes, taip sparčiau įkaitinant garintuvą. Užtikrinant, kad maistas sparčiau pasiekia jam tinkamą garinimo temperatūrą, išlaikoma daugiau vitaminų ir mineralų. Taip pat galite naudoti Turbo režimą:

- atidarę dangtį maistui patikrinti arba pamaišyti
- pridėję maisto į vieną ar kelis dubenis
- papildę vandens bakelį

Norėdami įjungti Turbo režimą, paspauskite mygtuką TURBO. Turbo režimas veikia 1 minutę, tada išsijungia automatiškai. Užgęsta Turbo lemputė, o garintuvas toliau garina įprastu režimu. Norėdami išjungti Turbo režimą jam veikiant, dar kartą paspauskite mygtuką TURBO.

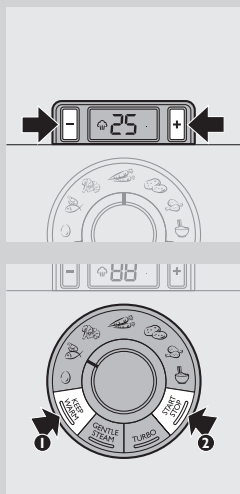
Pastaba: Jei naudojate švelaus garinimo režimą per 5 minutes nuo ankstesnio garinimo pabaigos, Turbo režimas neįsijungs ir Turbo lemputė neužsidegs, kadangi vanduo tebėra šiltas.

Karščio palaikymo režimas

Pasibaigus garinimo laikui, garintuvas automatiškai perjungia karščio palaikymo režimą, apie tai pranešą 3 pyptelėjimai. Užsidega karščio palaikymo lemputė, nurodanti, jog garintuvas veikia karščio palaikymo režimu. Karščio palaikymo režimas išlaiko maistą šiltą 30 minučių.

- Jei norite išlaikyti maistą šiltą ilgiau nei 30 minučių, paspaudę laikmačio mygtukus + ir - pakeiskite laiką.
- Jei karščio palaikymo ciklo metu paspausite mygtuką KEEP WARM, laikmatis vėl bus nustatytas 30-čiai minučių.
- Jei norite išjungti karščio palaikymo režimą, kai jis veikia, paspauskite mygtuką START/STOP.
- Jei norite įjungti karščio palaikymo režimą, kai prietaisas išjungtas arba jam išsijungus automatiškai, pirmiausia paspauskite mygtuką KEEP WARM (1), tada – mygtuką START/STOP (2).

Pastaba: Būkite atsargūs, kadangi prietaisui veikiant karščio palaikymo režimu maistas gali būti dar karštas ir atidarius dangtį gali išsiveržti garai.



Valymas ir priežiūra

niekada nenaudokite šiurkščių kempinių, šlifuojamųjų valiklių arba ėsdinančių skysčių, pvz., benzino arba acetono prietaisui valyti.

- 1** Ištraukite kištuką iš sieninio el. lizdo ir leiskite prietaisui atvėsti.
- 2** Pagrindo išorę valykite drėgna šluoste.

Niekada nemerkite pagrindo į vandenį ir neskalkaukite po iš čiaupo tekančiu vandeniu.

Neplaukite pagrindo indaplovėje.

- 3** Valykite vandens bakelį šiltu vandeniu sudrėkinta šluoste ir trupučiu plovimo skysčio. Tada nuvalykite vandens bakelį švaria drėgna šluoste.

- 4** Išimkite dugnus iš garinimo dubenų. Nuvalykite garinimo dubenis, išimamus dugnus, „Flavour Booster+“, nuvarvėjimo padėklus, žuvies / ryžių dubenį ir dangtį ranka arba indaplovėje, naudodami trumpą ciklą ir žemoje temperatūroje.

Dažnas garinimo dubenų ir dangčio plovimas indaplovėje gali šias dalis šiek tiek subraižyti.

Nuosėdų šalinimas

Kai vandens bakelyje matyti nuosėdos, turite jas pašalinti. Svarbu nuolatos šalinti nuosėdas iš maisto garintuvo – taip palaikysite tinkamą veikimą.

- 1** Pripilkite į vandens bakelį acto (8 % acto rūgšties) iki maksimalaus lygio žymos.

Nenaudokite jokių kitų nuovirų šalinimo priemonių.

- 2** Ant pagrindo tinkamai uždėkite nuvarvėjimo padėklus, garinimo dubenis ir žuvies / ryžių dubenį.

- 3** Uždėkite dangtį ant žuvies / ryžių dubens.

- 4** Įkiškite į maitinimo lizdą kištuką.

- 5** Pasukite valdymo rankenėlę į iš anksto nustatytą morkų garinimo režimą (1) ir paspaudę mygtuką START/STOP (2) leiskite prietaisui veikti 20 minučių.

Jei verdantis actas išbėga pro pagrindo kraštą, išjunkite prietaisą ir sumažinkite acto kiekį.

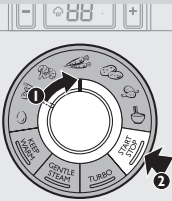
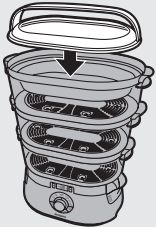
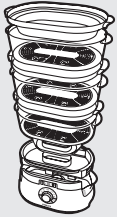
- 6** Po 20 min. išjunkite prietaisą iš maitinimo lizdo ir leiskite actui visiškai atvėsti. Tada ištuštinkite vandens bakelį.

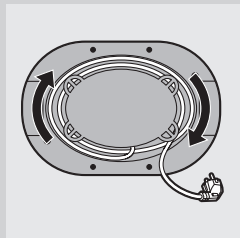
- 7** Praskalaukite vandens bakelį kelis kartus šaltu vandeniu.

Pastaba: Jei vandens bakelyje dar liko nuosėdų, pakartokite procedūrą.

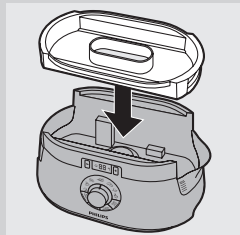
Laikymas

- 1** Prieš pradėdami saugoti prietaisą, įsitinkinkite, kad visos dalys yra švarios ir sausos (žr. skyrių „Valymas“).



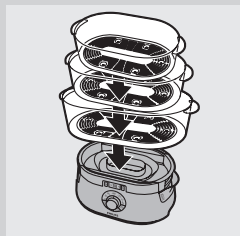


2 Saugodami maitinimo laidą, užvyniokite jį ant ritės, esančios pagrinde.

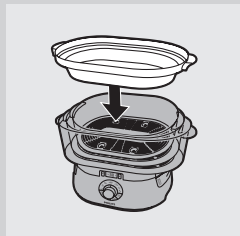


3 Ant pagrindo uždėkite 1 nuvarvėjimo padėklą.

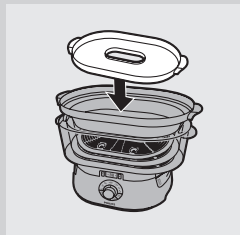
4 Įsitikinkite, kad išimami dugnai tinkamai įdėti į garinimo dubenis.



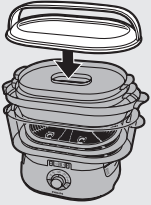
5 Uždėkite 6 garinimo dubenį ant 1 padėklo. Įdėkite 4 garinimo dubenį į 6 garinimo dubenį. Įdėkite 2 garinimo dubenį į 4 garinimo dubenį.



6 Įdėkite žuvies / ryžių dubenį į viršutinį garinimo dubenį.



7 Uždėkite 5 nuvarvėjimo dėklą ant žuvies / ryžių dubens. Įdėkite 3 nuvarvėjimo padėklą į 5 nuvarvėjimo padėklą.



8 Uždėkite dangtį ant 5 nuvarvėjimo padėklo.

Garantija ir techninė priežiūra

Jei jums reikalinga techninė priežiūra ar informacija arba jei kilo problemų, apsilankykite „Philips“ tinklalapyje www.philips.com arba susisieki su savo šalies „Philips“ klientų aptarnavimo centru (jo telefono numerį rasite visame pasaulyje galiojančios garantijos lankstinuke). Jei „Philips“ klientų aptarnavimo centro jūsų šalyje nėra, kreipkitės į vietinį „Philips“ platintoją.

Aplinka



- Pasibaigus eksploatacijos laikui neišmeskite lygintuvo kartu su įprastomis namų ūkio atliekomis, bet pridukite jį į oficialų perdirbimo punktą. Taip prisidėsite prie aplinkos išsaugojimo.

Greitas trikių šalinimas

Šiame skyriuje apibendrinamos problemos, dažniausiai pasitaikančios naudojantis šiuo prietaisu. Jei žemiau pateikiama informacija nepadės išspręsti problemos, kreipkitės į jūsų šalyje esantį Pagalbos vartotojams centrą.

Problema	Galima priežastis	Sprendimas
Garintuvas neveikia.	Garintuvas įjungtas į tinklą.	Įkiškite į maitinimo lizdą kištuką.
	Vandens bakelyje nėra vandens.	Pripildykite vandens bakelį.
Ne visas maistas paruoštas.	Dar nepaspaudėte mygtuko START/STOP.	Paspauskite mygtuką START/STOP
	Kai kurie garinami maisto gabaliukai yra didesni ir / arba turi būti garinami ilgiau nei kiti.	Nustatykite ilgesnę garinimo trukmę + mygtuku.

Problema	Galima priežastis	Sprendimas
		Didesnius maisto gabalus ir ilgesnio garinimo reikalaujantį maistą dėkite į apatinį garinimo dubenį arba padėkite garinimo dubenį su tokiu maistu ant pagrindo ir garinti pradėkite prieš pridėdami kitus dubenis.
	Į garinimo dubenį įdėjote per daug maisto.	Neperkraukite garinimo dubenų. Supjaustykite maisto produktus mažais gabalėliais, o mažiausius sudėkite ant viršaus.
		Išdėliokite maistą palikdami pakankamai vietos tarp gabalėlių, kad įgalintumėte didžiausią garų srautą.
Prietaisas kaista netinkamai.	Nešalinote nuovirų iš prietaiso reguliariai.	Pašalinkite nuoviras iš prietaiso. Žr. skyrių „Valymas ir priežiūra“.
Neveikia švelnaus garinimo funkcija.	Valdymo rankenėlė nenustatyta į iš anksto nustatytą žuvies garinimo režimą.	Pasukite valdymo rankenėlę į iš anksto nustatytą žuvies garinimo režimą, paspauskite mygtuką GENTLE STEAM, tada paspauskite mygtuką START/STOP.

Maisto lentelė ir garinimo patarimai

- Daugiau receptų žr. receptų knygelėje arba mūsų svetainėje www.philips.com/kitchen.
- Garinimo trukmės žemiau pateiktoje lentelėje yra tik nurodymas. Garinimo trukmės gali kisti priklausomai nuo maisto gabalėlių dydžio, maisto išdėstymo dubenyje, maisto kiekio dubenyje, maisto šviežumo ir nuo jūsų pageidavimų.

Maisto garinimo lentelė

Garinamas maistas	Kiekis	Garinimo trukmė (min.)	„Flavour Booster+“ siūlomi žalumynai / prieskoniai
Šparagai	500 g	15–20	Čiobreliai, bazilikai, citrina
Ankstyvieji kukurūzai	200 g	5–8	Česnako laiškai, raudonieji pipirai, paprika
Žaliosios pupelės	500 g	15–20	Petražolės, citrina, česnakas
Brokoliai	400 g	20	Česnakas, malti raudoni pipirai, peletrūnai
Morkos	500 g	20	Petražolės, sausos garstyčios, česnako laiškai
Žiedinio kopūsto lapai	400 g	20	Rozmarinai, bazilikai, peletrūnai
Ropė (kubeliais)	300 g	15–20	Kmynai, baltieji pipirai, raudonieji pipirai
Vištos šlaunelė	1 vnt.	25	Juodieji pipirai, citrina, paprika
Kukurūzo gurguolė	500 g	30–40	Petražolės, česnakas, česnako laiškai

Garinamas maistas	Kiekis	Garinimo trukmė (min.)	„Flavour Booster+“ siūlomi žalumynai / prieskoniai
Cukinija (griežinėliais)	500 g	10	Krapai, šalavijai, rozmarinai
Kuskusas	150 g + 250 ml vandens	10–15	Kmynai, kalendra, gvazdikėliai
Kiaušiniai	6 vnt.	12–15	-
Vaisiai	500 g / 4 vnt.	10–15	Cinamonas, citrina, gvazdikėliai
Žirniai (šaldyti)	400 g	20–25	Rozmarinai, kmynai, petražolės
Bulvės	400 g	25–30	Petražolės, česnako laiškai, česnakas
Krevetės	200 g	5	Kario milteliai, krokas, citrina
Pudingai	4 dubenys	20	Cinamonas, gvazdikėliai, vanilė
Ryžiai	150 g + 300 ml vandens	35	Pandanas, petražolės, kmynai
	250 g + 500 ml vandens	35	Pandanas, petražolės, kmynai
Lašiša	450 g	12–15 min.	Krapai, petražolės, bazilikai
Balta žuvis	450 g	10–15	Sausos garstyčios, kvapnieji pipirai, mairūnai

Garinimas švelnaus garinimo režimu

Garinamas maistas	Kiekis	Garinimo trukmė (min.)	„Flavour Booster+“ siūlomi žalumynai / prieskoniai
Lašiša	450 g	15–20	Krapai, petražolės, bazilikai
Balta žuvis	450 g	15–20	Sausos garstyčios, kvapnieji pipirai, mairūnai

Iš anksto nustatytų garinimo režimų garinimo laikai (Pav. 28)

Maisto garinimo patarimai

„Flavour Booster+“

- Čiobreliai, kalendros, bazilikai, krapai, karis ir peletrūnai yra vieni tinkamiausių žalumynų ir prieskonių dėti į „Flavour Booster+“. Galite juos suderinti su česnaku, kmynais ar krienais ir pagerinti skonį nepridėję druskos. Patariame dėti nuo 1 / 2 iki 3 arbatinio šaukštelio džiovintų žalumynų arba prieskonių. Dėkite daugiau, jei naudojate šviežius žalumynus ar prieskonius.
- Kai naudojate skysčius kaip vynas ar citrinų sultys, galite pripildyti „Flavour Booster+“ iki žymos „max“.
- Daugiau patarimų apie žalumynus, prieskonius ir skysčius, kuriuos galima naudoti su „Flavour Booster+“, žr. anksčiau pateiktoje maisto garinimo lentelėje.

Daržovės ir vaisiai

- Nupjaukite storus žiedinių kopūstų, brokolių ir kopūstų stiebus.
- Žalias ir turinčias lapus daržoves garinkite kaip įmanoma trumpiau, nes jos lengvai praranda spalvą.
- Prieš garindami, neatitirpinkite šaldytų daržovių.

Mėsa, paukštiena, jūros gėrybės ir kiaušiniai

- Labiausiai tinka garinti minkštus mėsos gabalėlius su trupučiu riebalų.
- Tinkamai nuplaukite mėsą ir nusauskite, kad nuvarvėtų kuo mažiau sulčių.
- Ruošdami mėsą, paukštieną, žuvį ar kiaušinius tarp garinimo dubenų visada naudokite nuvarvėjimo padėklus arba dėkite šiuos gaminius po kitos rūšies maistu.
- Prieš dėdami kiaušinius į garintuvą, pradurkite juos.
- Niekada negarinkite šaldytos mėsos, paukštienos ar jūros gėrybių. Visada prieš dėdami juos į garintuvą – visiškai atitirpinkite.

Saldūs desertai

- Vietoje to, kad dėtumėte daugiau cukraus, saldumui paskaninti į desertus dėkite daugiau cinamono.

Bendri patarimai

- Norėdami paruošti ryžius, į žuvies / ryžių dubenį su ryžiais turite pripilti vandens. Reikiamų kiekių žr. anksčiau pateiktoje maisto garinimo lentelėje.
- Žuvies / sriubos dubenį taip pat galite naudoti padažų daržovėms ruošti arba žuviai virti.
- Tarp maisto gabalėlių palikite tarpus.
- Jei garinimo dubuo labai pilnas, garinimo metu maišykite maistą.
- Mažam maisto kiekiui garinti reikia mažiau laiko, nei didesniai kiekiui.
- Jei naudojate tik vieną garinimo dubenį, maistą reikia garinti trumpiau, nei naudojant 2 ar 3 garinimo dubenis.
- Jei naudojate daugiau nei vieną garinimo dubenį, leiskite maistui pavirti 5–10 minučių ilgiau.
- Maistas paruošiamas greičiau apatiniame garinimo dubenyje nei viršutiniuose garinimo dubenyse.
- Prieš valgydami įsitinkinkite, kad maistas tinkamai paruoštas.
- Garinimo metu galite pridėti maisto arba maisto pripildytų dubenų. Jei sudedamoji dalis turi būti garinama trumpiau, galite ją pridėti vėliau.
- Pakėlus dangtį išsiveržia garai. Norėdami iš naujo įkaitinti garintuvą ir išvengti ilgesnio garinimo laiko, paspauskite mygtuką TURBO.
- Garintuvui perjungus karščio palaikymo režimą, maistas kurį laiką tebegarinamas. Jei maistas jau gerai paruoštas, pasibaigus garinimui ir prietaisui perjungus karščio palaikymo režimą nuimkite jį nuo garintuvo.
- Jei maistas dar ne visiškai paruoštas, nustatykite ilgesnį garinimo trukmę. Gali tekti įpilti daugiau vandens į vandens bakelį.
- Garintuvą galima naudoti paruoštai sriubai šildyti. Įdėkite sriubą į žuvies / ryžių dubenį ir garinkite ją iš anksto nustatytu žuvies garinimo režimu. Pašildyti 250 ml sriubos reikia apie 10 minučių.

levads

Apsveicam ar pirkumu un laipni lūdzam Philips! Lai pilnībā gūtu labumu no Philips piedāvātā atbalsta, reģistrējiet savu izstrādājumu www.philips.com/welcome.

Vispārējs apraksts (Zīm. 1)

- A** Pamatne ar ūdens tvertni
- B** Vadības slēdzis un displejs ar taimera pogām
 - 1** Taimeris — poga
 - 2** Tvaicēšanas simbols
 - 3** Laiks minūtēs
 - 4** Taimeris + poga
 - 5** Iepriekš iestatīti tvaicēšanas režīmi
 - 6** Vadības slēdzis
 - 7** Poga START/STOP ar gaismīņu
 - 8** Poga TURBO ar gaismīņu
 - 9** Poga GENTLE STEAM ar gaismīņu
 - 10** Poga KEEP-WARM ar gaismīņu
- C** Snīpis
- D** 1. pilēšanas paplāte
- E** Flavour Booster+
- F** 2. tvaicējamais trauks
- G** Noņemama apakša
- H** 3. pilēšanas paplāte
- I** 4. tvaicējamais trauks
- J** Noņemama apakša
- K** 5. pilēšanas paplāte
- L** 6. tvaicējamais trauks
- M** Noņemama apakša
- N** 7. zivs/rīsu tvaicējamais trauks
- O** Vāks

Piezīme: Tvaicējamie trauki, pilēšanas paplātes un zivs/rīsu tvaicējamais trauks ir sanumurēti no 1 līdz 7. Pilēšanas paplāšu un tvaicējamo trauku no 2 līdz 7 numuri norādīti uz to rokturiem. 1. pilēšanas paplātes numurs norādīts uz tās augšējās malas. Novietojiet traukus tikai norādītajā secībā. Visi tvaicējamie trauki jāizmanto kopā ar atbilstošu pilēšanas paplāti. Zem apakšējā tvaicējamā trauka vienmēr izmantojiet 1. pilēšanas paplāti. Izmantojiet tikai tos traukus, kuros ir produkti.

Svarīgi

Pirms ierīces lietošanas uzmanīgi izlasiet šo lietošanas pamācību un saglabājiet to, lai vajadzības gadījumā varētu ieskatīties tajā arī turpmāk.

Briesmas

- Nekad neiegremdējiet pamatni ūdenī un neskalojiet to tekošā ūdenī.

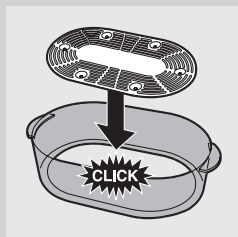
Brīdinājums

- Pirms ierīces pievienošanas elektrotīklam pārbaudiet, vai uz tās norādītais spriegums atbilst elektrotīkla spriegumam jūsu mājā.
- Vienkārši pieslēdziet ierīci iezemētai sienas kontaktligzdai. Vienmēr pārbaudiet, vai kontaktdakša ir stingri iesprausta kontaktligzdā.

- Neizmantojiet ierīci, ja ir bojāta kontaktdakša, elektrības vads vai pati ierīce.
- Ja elektrības vads ir bojāts, tas jānomaina Philips pilnvarota servisa centra darbiniekiem vai līdzīgi kvalificētām personām, lai izvairītos no briesmām.
- Šo ierīci nevar izmantot personas (tai skaitā bērni) ar fiziskiem, maņu vai garīgiem traucējumiem vai ar nepietiekamu pieredzi un zināšanām, kamēr par viņu drošību atbildīgā persona nav īpaši viņus apmācījusi izmantot šo ierīci.
- Jānodrošina, lai ar ierīci nevarētu rotāļties mazi bērni.
- Glabājiet elektrības vadu bērniem nepieejamā vietā. Neļaujiet ierīces elektrības vadam nokarāties pāri galda vai darbvirsmas malai, kur novietota ierīce.
- Pirms ierīces pievienošanas elektrotīklam vienmēr pilnībā atritiniet elektrības vadu no spoles ierīces pamatnē.
- Nekad netvaicējiet saldētu gaļu, māļputnu gaļu vai jūras veltes. Pirms tvaicēšanas vienmēr pilnībā atkausējiet šos produktus.
- Nekad nelietojiet tvaicēšanas ierīci bez 1. pilēšanas paplātes, citādi karstais ūdens šļakstīsies ārā no ierīces.
- Tvaicējamus traukus un zivs/rīsu trauku lietojiet tikai kopā ar oriģinālo pamatni.
- Neglabājiet elektrības vadu tuvu karstām virsmām.

levērbai

- Nekad neizmantojiet citu ražotāju aksesuārus vai detaļas, vai kuras īpaši nav rekomendējis Philips. Ja izmantojat šādus piederumus vai detaļas, jūsu garantija vairs nav spēkā esoša.
- Nepakļaujiet ierīces pamatni pārāk augstas temperatūras, karstas gāzes, tvaika vai mitra un karsta gaisa iedarbībai. Nenovietojiet tvaicēšanas ierīci uz vai pie ieslēgtas vai vēl karstas krāsns vai plīts.
- Pirms ierīces tīrīšanas vienmēr atvienojiet to no elektrības un ļaujiet atdzist.
- Ierīce ir paredzēta izmantošanai tikai mājas apstākļos. Ja ierīce tiek izmantota neatbilstoši vai profesionāliem, vai daļēji profesionāliem mērķiem vai netiek izmantota saskaņā ar lietotāja rokasgrāmatā atrodamajām norādēm, garantija vairs nav spēkā, un Philips neuzņemsies atbildību par bojājumiem, kas radīsies.
- Novietojiet tvaicēšanas ierīci uz stabilas, horizontālas un līdzenas virsmas un, lai novērstu pārkaršanu, pārliecinieties, ka ap ierīci ir vismaz 10 cm brīvas telpas.
- Noņemamās apakšas vienmēr ievietojiet augšējos tvaicējamus traukus un pārliecinieties, vai tie ir pareizi ievietoti (atskanot klikšķim).
- Uzmanieties no tvaika, kas izplūst no tvaicēšanas ierīces (vieglās) tvaicēšanas laikā, siltuma uzturēšanas režīmā, vai noņemot vāku. Pārbaudot ēdienu, vienmēr lietojiet virtuves piederumus ar gariem rokturiem.
- Vienmēr uzmanīgi noņemiet vāku prom no sevis. Lai neapplaucētos, ļaujiet kondensātam no vāka notecēt tvaicēšanas ierīcē.
- Ja ēdiens ir karsts, tvaicēšanas traukus vienmēr turiet aiz rokturiem.
- Nepārvietojiet tvaicēšanas ierīci, kamēr tā darbojas.
- Neturiet rokas virs tvaicēšanas ierīces, kamēr tā darbojas.
- Nepieskarieties ierīces karstajām daļām. Vienmēr lietojiet virtuves cimdus, kad aizskarāt ierīces karstās daļas.



- Novietojiet ierīci pie vai zem priekšmetiem, kurus tvaiks varētu sabojāt, piemēram, pie sienas un zem bufetes.
- Nedarbiniet ierīci, ja gaisā ir sprāgstošī un/vai uzliesmojoši izgarojumi.
- Lai nerastos bīstamas situācijas, nekad nepieslēdziet ierīci taimera slēdzim vai tālvadības sistēmai.

Automātiska izslēgšanās

Ierīcei ir automātiskās izslēgšanās funkcija. Ierīce automātiski izslēgsies, ja 5 minūšu laikā pēc ierīces pievienošanas elektrotīklam nepagriezīsīt vadības slēdzi uz iepriekš iestatītu tvaicēšanas režīmu. Ierīce automātiski izslēgsies arī pēc tam, kad būs pagājis iestatītais laiks.

Aizsardzība pret ūdens pilnīgu izvārīšanos

Šai tvaicēšanas ierīcei ir aizsardzība pret ūdens pilnīgu izvārīšanos.

Aizsardzības pret ūdens pilnīgu izvārīšanos sensors automātiski izslēdz ierīci, ja ūdens tvertnē nav ūdens vai ja darbības laikā tas beidzas. Pirms lietojat tvaicēšanas ierīci atkārtoti, ļaujiet tai 10 minūtes atdzist.

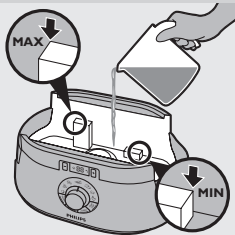
Elektromagnētiskie Lauki (EMF)

Šī Philips ierīce atbilst visiem standartiem saistībā ar elektromagnētiskiem laukiem (EMF). Ja rīkojaties atbilstoši un saskaņā ar instrukcijām šajā rokasgrāmatā, ierīce ir droši izmantojama saskaņā ar mūsdienās pieejamajiem zinātniskiem datiem.

Pirms pirmās lietošanas

- 1 Pirms lietojat ierīci pirmo reizi, rūpīgi notīriet detaļas, kas saskarsies ar ēdienu (skatiet nodaļu 'Tīrīšana').
- 2 Izslaukiet ūdens tvertni ar mitru drāniņu.

Sagatavošana lietošanai

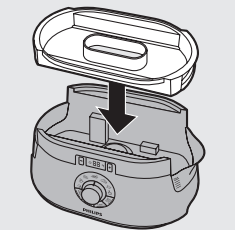


- 1 Novietojiet ierīci uz stabilas, horizontālas un līdzenas virsmas.
- 2 Pirms ierīces pievienošanas elektrotīklam pilnībā atritiniet elektrības vadu no spoles ierīces pamatnē.
- 3 Piepildiet ūdens tvertni ar ūdeni līdz maksimālai atzīmei.
 - ▶ Ja ūdens tvertne ir pilnīgi uzpildīta, tvaicēšanas ierīce var tvaicēt produktus apm. 45 minūtes.

Iepildiet ūdens tvertnē tikai ūdeni. Nekad neiepildiet tajā garšvielas, eļļu vai citas vielas.

- 4 Novietojiet 1. pilēšanas paplāti uz ierīces pamatnē ievietotās ūdens tvertnes.

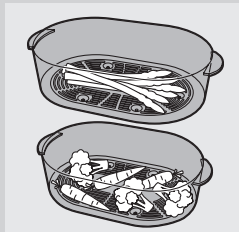
Piezīme: Nekādā gadījumā nelietojiet ierīci, ja tajā nav ievietota 1. pilēšanas paplāte.





5 Ja vēlaties papildināt tvaicētā ēdiena garšu, ievietojiet pamatnē garšas pastiprinātāju Flavour Booster+.

- Piepildiet garšas pastiprinātāju Flavour Booster+ līdz maksimālajai atzīmei ar svaigiem vai kaltētiem garšaugiem vai ar šķidrumu, piemēram, ar vīnu vai buljonu.
- Ieteicamos garšaugus vai garšvielas dažādiem produktu veidiem skatiet pārtikas tvaicēšanas tabulā nodaļā "Pārtikas tabula un tvaicēšanas padomi".

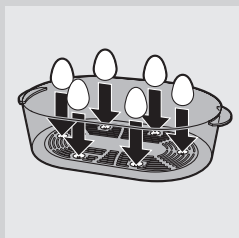


6 Ievietojiet tvaicējamus produktus vienā vai vairākos tvaicējamos traukos un/vai zivs/rīsu traukā.

- Noņemamās apakšas vienmēr ievietojiet augšējos tvaicējamos traukos un pārlicinieties, vai tie ir pareizi ievietoti (atskanot klikšķim).
- Nelieciet tvaicējamos traukos pārāk daudz pārtikas. Ievietojiet produktus atstātus citu no cita, lai nodrošinātu maksimālu tvaika plūsmu.
- Lielākus produktu gabalus un produktus, kas jātvaicē ilgāk, lieciet apakšējā tvaicējamā traukā.

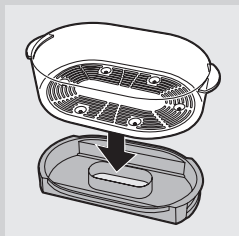


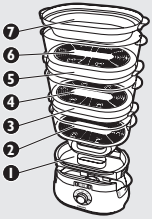
- Lai varētu ērti pagatavot olas, lieciet tās olu turētājā.
- Lai tvaicētu lielus produktus (piemēram, veselu vistu, kukurūzas vāļītes), varat izņemt noņemamās apakšas no 4. un 6. tvaicējamā trauka, tādējādi izveidojot vienu lielu tvaicēšanas trauku.



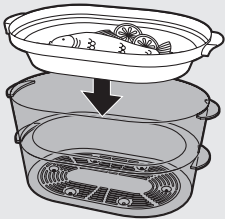
7 Novietojiet uz 1. pilēšanas paplātes vienu vai vairākus tvaicējamus traukus. Ja lietojat vairākus traukus, iesakām tos atdalīt, izmantojot 3. un 5. pilēšanas paplāti. Ievietojiet traukus pareizi un pārlicinieties, vai tie nekustas.

- Jums nav noteikti jāizmanto visi trīs tvaicējamie trauki.



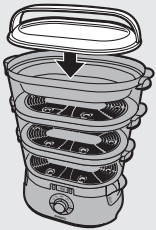


- Tvaicējamie trauki, pilēšanas paplātes un zivs/rīsu tvaicējamois trauks ir sanumurēti no 1 līdz 7. Pilēšanas paplāšu un tvaicējamo trauku no 2 līdz 7 numuri norādīti uz to rokturiem. 1. pilēšanas paplātes numurs norādīts uz tās augšējās malas. Novietojiet traukus tikai norādītajā secībā. Visi tvaicējamie trauki jāizmanto kopā ar atbilstošu pilēšanas paplāti. Zem apakšējiem tvaicējamiem traukiem vienmēr izmantojiet 1. pilēšanas paplāti. Izmantojiet tikai tos traukus, kuros ir produkti.
- Zivs/rīsu trauks paredzēts marinētas zivs un rīsu tvaicēšanai vai citu šķidru produktu pagatavošanai. Ja vēlaties izmantot zivs/rīsu trauku, ievietojiet to augšējā tvaicējamā traukā.
- Ja no 6. tvaicējamā trauka ir izņemta noņemamā apakša ar nolūku izveidot lielāku trauku, bet 4. trauks zem tā ir atstāts, joprojām varat novietot zivs/rīsu trauku, lai pagatavotu zivi, rīsus vai zupu uz augšējā trauka.
- Ja no 4. tvaicējamā trauka ir noņemta noņemamā apakša ar nolūku izveidot lielāku trauku, bet 2. trauks zem tā ir atstāts, joprojām varat novietot augšpusē 5. pilēšanas paplāti un 6. tvaicējamo trauku.

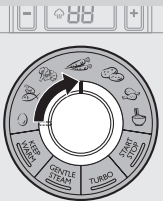


8 Uzlieciet vāku uz augšējā tvaicējamā trauka.

Piezīme: Ja vāks nav pareizi novietots uz tvaicējamā trauka, ēdiens netiek tvaicēts pareizi.



Ierīces lietošana

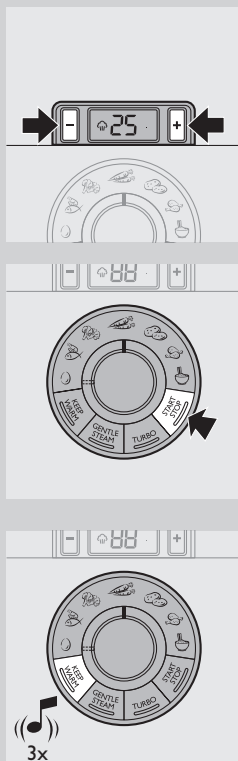


- 1 Iespraudiet kontaktdakšu kontaktligzdā.
- ▶ Displejs ieslēgsies un iedegsies gaismas gredzens ap vadības slēdzi.
- 2 Pagrieziet vadības slēdzi uz iepriekš iestatītu tvaicēšanas režīmu, kas paredzēts pārtikas veidam, kuru vēlaties tvaicēt.



- ▶ Displejā tiek parādīts iepriekš iestatītais tvaicēšanas laiks. Informāciju par iepriekš iestatītu tvaicēšanas režīmu iepriekš iestatīto laiku un padomus skatiet nodaļā "Pārtikas tabula un tvaicēšanas padomi".





Piezīme: Ja vēlaties iestatīt tvaicēšanas laiku, kas atšķiras no vadības slēdža iepriekš iestatīto tvaicēšanas režīmu iepriekš iestatītā laika, piemēram, ja vēlaties tvaicēt sastāvdaļu, kas nav attēlota kādā no iepriekš iestatītajiem tvaicēšanas režīmiem, izvēlieties vēlamajam tvaicēšanas laikam atbilstošāko tvaicēšanas režīmu. Izmantojiet taimera pogas + un -, lai palielinātu vai samazinātu tvaicēšanas laiku.

3 Nospiediet pogu START/STOP.

- Sākas tvaicēšanas process, un taimeris skaita atpakaļ tvaicēšanas laiku.
- Tvaicēšanas pirmo 5 minūšu laikā iedegsies Paātrināšanas režīma lampiņa. Tas norāda, ka tvaika padevējs paātrināšanas režīmā izmanto papildu jaudu, lai ierīci ātrāk uzsildītu. Šajā laikā Paātrināšanas režīmu izslēgt nevar.
 - Ja tvaicējat lielu daudzumu pārtikas, apmāsiet to tvaicēšanas procesa vidū, izmantojot virtuves piederumus ar garu rokturi. Noteikti lietojiet arī virtuves cimdus.
 - Beidzoties iepriekš iestatītajam vai jūsu izvēlētajam tvaicēšanas laikam, ierīce trīs reizes nopīkstēs un pārslēgsies uz Siltuma saglabāšanas režīmu.

4 Uzmanīgi noņemiet vāku.

Uzmanieties no karstā tvaika, kas izplūst no ierīces, kad noņemat vāku.

- Lai izvairītos no apdegumiem, kad noņemat vāku, zivs/rīsu trauku un tvaicējamus traukus, lietojiet virtuves cimdus. Noņemiet vāku lēnām un prom no sevis. Ļaujiet kondensātam no vāka notecēt tvaicējamā traukā.
- Lai izņemt ēdienu no tvaicējamā trauka, izmantojiet virtuves piederumus ar gariem rokturiem.
- Noņemot tvaicējamo trauku, ļaujiet trauka kondensātam nopīlēt apakšā novietotajā pilēšanas paplātē.

5 Pirms noņemam 1. pilēšanas paplāti, izraujiet kontaktdakšu no sienas kontaktligzdas un ļaujiet tvaicēšanas ierīcei pilnībā atdzist.

Esiet piesardzīgs, kad noņemat 1. pilēšanas paplāti, jo ūdens tvertnē un pilēšanas paplātē esošais ūdens vēl var būt karsts pat tad, ja citas ierīces daļas jau ir atdzisušas.

Rīkojieties ar 1. pilēšanas paplāti uzmanīgi, jo tās ārpusē var būt slidena.

6 Iztukšojiet ūdens tvertni pēc katras lietošanas reizes, izmantojot snīpi pamatnes pusē.

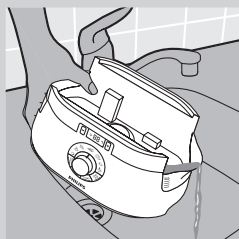
Piezīme: Ja vēlaties tvaicēt vēl citus produktus, lietojiet svaigu ūdeni.

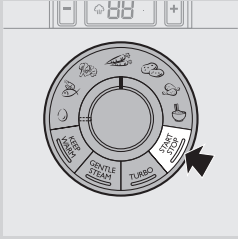
Dažādu sastāvdaļu tvaicēšana

Ja vēlaties tvaicēt pārtikas produktus, kam nepieciešams atšķirīgs tvaicēšanas laiks, rīkojieties šādi:

1 Iestatiet taimeri uz ilgāko tvaicēšanas laiku.

2 Ilgāku laiku tvaicējamus produktus lieciet 2. traukā, bet īsāku laiku tvaicējamus produktus lieciet 4. traukā.





3 Ievietojiet 1. pilēšanas paplāti un 2. tvaicējamo trauku pamatnē un uzlieciet traukam vāku.

4 Lai sāktu tvaicēšanu, nospiediet pogu START/STOP, un tvaicējiet produktus, līdz displejā redzamais atlikušais tvaicēšanas laiks sasniedz mazāko tvaicēšanas laiku.

5 Uzmanīgi noņemiet vāku, lietojot virtuves cimdus, un novietojiet 3. pilēšanas paplāti un 4. tvaicējamo trauku uz 2. tvaicējamā trauka.

6 Uzlieciet vāku uz 4. tvaicējamā trauka un turpiniet tvaicēt, līdz beigsies iestatītais tvaicēšanas laiks.

Šādi varat rīkoties arī tad, ja vēlaties tvaicēt trīs veidu pārtikas produktus, kam nepieciešams atšķirīgs tvaicēšanas laiks.

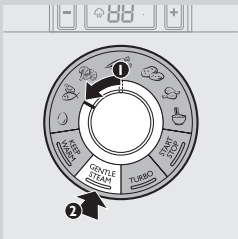
Vieglās tvaicēšanas režīms

Vieglās tvaicēšanas režīms produktus tvaicē nelielā temperatūrā (apmēram 80 °C), kas ir lieliski piemērota zivs pagatavošanai. Šādā temperatūrā tiek saglabāta zivs smalkā struktūra un garša.

Ja vēlaties tvaicēt produktus Vieglajā tvaicēšanas režīmā, tieši uz pamatnes iesakām novietot tikai vienu tvaicējamo trauku, jo tādējādi šis režīms darbojas vislabāk.

Piezīme: Vieglās tvaicēšanas režīms darbojas tikai tad, ja vadības slēdzis ir iestatīts uz iepriekš iestatītu tvaicēšanas režīmu, kas paredzēts zivij.

Piezīme: Ja zivs/lrīsu trauku izmantojat Vieglās tvaicēšanas režīmā, tvaicēšanas laiks būs ilgāks. Pirms pasniegšanas pārbaudiet, vai pagatavotā zivs ir pilnībā gatava.



1 Pagrieziet vadības slēdzi uz iepriekš iestatītu tvaicēšanas režīmu, kas paredzēts zivij (1), un nospiediet pogu GENTLE STEAM (2).

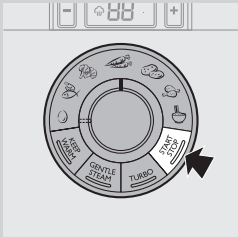
► Displejā tiek parādīts iepriekš iestatītais tvaicēšanas laiks. Šis laiks būs ilgāks nekā parastais tvaicēšanas laiks.

2 Lai sāktu tvaicēšanu, nospiediet pogu START/STOP.

- Tvaicējot produktus Vieglajā tvaicēšanas režīmā, lai ieslēgtu parasto tvaicēšanas režīmu, nospiediet pogu GENTLE STEAM.
- Tvaicējot iepriekš iestatītā tvaicēšanas režīmā, kas paredzēts zivij, lai ieslēgtu Vieglās tvaicēšanas režīmu, nospiediet pogu GENTLE STEAM.
- Tvaicēšanas pirmo 5 minūšu laikā iedegsies Paātrināšanas režīma lampiņa. Tas norāda ka tvaika padevējs Paātrināšanas režīmā izmanto papildu jaudu, lai ierīci ātrāk uzsildītu. Šajā laikā Paātrināšanas režīmu izslēgt nevar.
- Ja sāksit tvaicēšanu Vieglās tvaicēšanas režīmā, kad ierīce vēl nav uzsilusi, sākumā tvaicējiet tukšu trauku, kam uzlikts vāks. Kad Paātrināšanas režīma lampiņa izslēgsies, uzmanīgi atveriet vāku un uzlieciet zivi.

Padoms. Tvaicējot produktus apakšējā tvaicējamā traukā un Vieglās tvaicēšanas režīmā, vienu vai divus traukus varat novietot augšpusē, lai tos uzturētu siltus.

Noderīgas receptes ēdiena pagatavošanai Vieglās tvaicēšanas režīmā varat atrast receptu grāmatiņā vai mūsu tīmekļa vietnē www.philips.com/kitchen.



Paātrināšanas režīms

Paātrināšanas režīms ieslēdzas automātiski katra tvaicēšanas procesa pirmo 5 minūšu laikā, lai ierīce ātrāk uzsiltu. Tādējādi ēdiens ātrāk sasniedz piemērotāko pagatavošanas temperatūru, kā arī tas zaudē mazāk vitamīnu un minerālvielu.

Paātrināšanas režīmu iespējams izmantot arī šādiem nolūkiem:

- pēc vāka atvēršanas, lai pārbaudītu vai apmaisītu ēdienu;
- ja vienā vai vairākos traukos ir pievienoti jauni produkti;
- ja ūdens tvertne ir atkārtoti piepildīta ar ūdeni.

Lai ieslēgtu Paātrināšanas režīmu, nospiediet pogu TURBO. Paātrināšanas režīms darbosies 1 minūti, un pēc tam tas automātiski izslēgsies. Paātrināšanas režīma lampiņa izslēgsies un tvaicēšanas ierīce turpinās tvaicēšanu parastajā režīmā. Lai izslēgtu Paātrināšanas režīmu, vēlreiz nospiediet pogu TURBO.

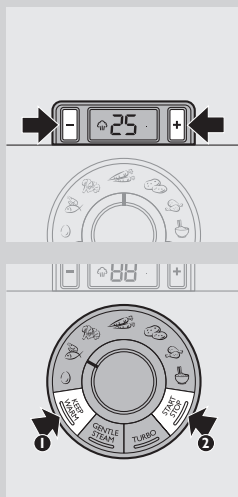
Piezīme: Ja Viegļās tvaicēšanas režīmu izmantosit 5 minūtes pēc iepriekšējā tvaicēšanas procesa beigām, Paātrināšanas režīms netiks ieslēgts un Paātrināšanas režīma lampiņa neiedegsies, jo ūdens joprojām ir silts.

Siltuma saglabāšanas režīms

Kad uzstādītais tvaicēšanas laiks būs pagājis (atskanēs trīs pīkstieni), tvaicēšanas ierīce automātiski ieslēgs Siltuma saglabāšanas režīmu. Iedegsies Siltuma saglabāšanas gaismīņa, norādot, ka tvaicēšanas ierīce darbojas Siltuma saglabāšanas režīmā. Siltuma saglabāšanas režīms uztur ēdienu siltu līdz pat 30 minūtēm.

- Ja vēlaties, lai ēdiens tiktu uzturēts silts ilgāk par 30 minūtēm, spiediet taimera pogas + un - un iestatiet vēlamo laiku.
- Ja pogu KEEP WARM nospiedīsiet siltuma saglabāšanas cikla laikā, taimeris atkārtoti iestatīs 30 minūtes.
- Ja vēlaties izslēgt Siltuma saglabāšanas režīmu, nospiediet pogu START/STOP.
- Kad ierīce ir izslēgta vai kad tā automātiski izslēdzās, ja vēlaties ieslēgt Siltuma saglabāšanas režīmu, vispirms nospiediet pogu KEEP WARM (1) un pēc tam nospiediet pogu START/STOP (2).

Piezīme: Uzmanieties, jo ēdiens vēl ir karsts, un atverot vāku Siltuma saglabāšanas režīmā, var izplūst tvaiks.



Tīrīšana un apkope

Ierīces tīrīšanai nekad nelietojiet nekādus katlu beržamos, abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai agresīvus šķīdumus, piemēram, benzīnu vai acetonu.

1 Izvelciet kontaktdakšu no sienas kontaktligzdas un ļaujiet ierīcei atdzist.

2 Notīriet pamatni no ārpusē ar mitru drāniņu.

Nekad neiegremdējiet pamatni ūdenī, kā arī neskalojiet to tekošā ūdenī.

Nemazgājiet pamatni trauku mazgājamā mašīnā.

3 Tīriet ūdens tvertni ar siltā ūdenī samitrinātu drāniņu, kam pievienots trauku mazgāšanas līdzeklis. Pēc tam izslaukiet ūdens tvertni ar tīru, mitru drāniņu.

4 Izņemiet noņemamās apakšas no tvaicējamiem traukiem. Mazgājiet tvaicējamus traukus, noņemamās apakšas, garšas pastiprinātāju Flavour Booster+, pilēšanas paplātes, zivs/rīsu trauku un vāku ar rokām vai trauku mazgājamā mašīnā, izmantojot īsa mazgāšanas cikla funkciju un zemas temperatūras režīmu.

Atkārtoti mazgājot tvaicējamus traukus un vāku trauku mazgājamā mašīnā, šīs daļas var kļūt nedaudz nespodras.

Atkalķošana

Ja ūdens tvertnē izveidojas kaļķa nosēdumi, ierīce ir jāatkalķo. Lai tvaicēšanas ierīce darbotos iespējami labāk, ir svarīgi, lai tā tiktu regulāri atkalķota.

1 Iepildiet ūdens tvertnē balto etiķi (8% etiķskābe) līdz maksimālajai atzīmei.

Nelietojiet nevienu citu atkalķotāju.

2 Pareizi novietojiet pilēšanas paplātes, tvaicējamus traukus un zivs/rīsu trauku uz pamatnes.

3 Uzlieciet vāku uz zivs/rīsu trauka.

4 Iespraudiet kontaktdakšu kontaktligzdā.

5 Pagrieziet vadības slēdzi uz iepriekš iestatītu tvaicēšanas režīmu, kas paredzēts burkāniem (1), un nospiediet pogu START/STOP (2), tad ļaujiet ierīcei 20 minūtes darboties.

Ja etiķis vāroties līst pāri pamatnes malām, atvienojiet ierīci no elektrotīkla un samaziniet etiķa daudzumu.

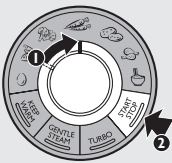
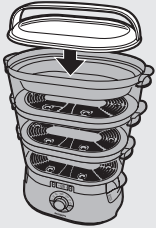
6 Pēc 20 minūtēm atvienojiet ierīci no elektrotīkla un ļaujiet etiķim pilnībā atdzist. Pēc tam iztukšojiet ūdens tvertni.

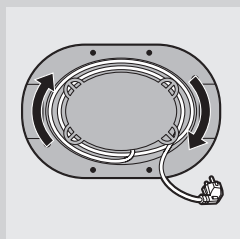
7 Vairākas reizes izskalojiet ūdens tvertni ar aukstu ūdeni.

Piezīme: Ja ūdens tvertnē vēl joprojām ir katlakmens, atkārtojiet šo darbību.

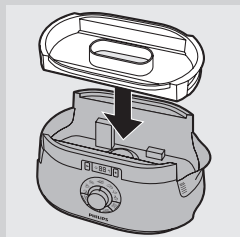
Uzglabāšana

1 Pirms ierīces novietošanas glabāšanā pārliecinieties, ka visas daļas ir tīras un sausas (skatiet nodaļu "Tīrīšana").



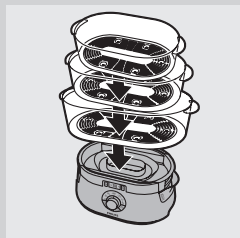


2 Lai glabātu elektrības vadu, aptiniet to ap pamatnē izvietotajām tītavām.

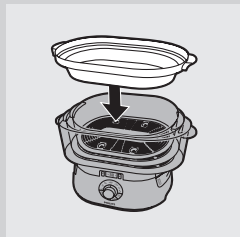


3 Novietojiet 1. pilēšanas paplāti uz pamatnes.

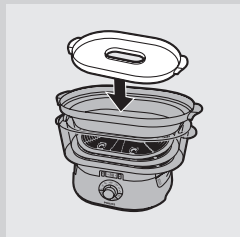
4 Pārlicinieties, vai tvaicējamās traukos ir ievietotas noņemamās apakšas.



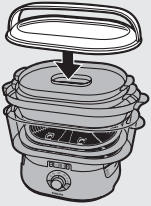
5 Novietojiet 6. tvaicējamo trauku uz 1. pilēšanas paplātes. Novietojiet 4. tvaicējamo trauku uz 6. tvaicējamā trauka. Novietojiet 2. tvaicējamo trauku uz 4. tvaicējamā trauka.



6 Novietojiet zivs/rīsu trauku uz augšējā tvaicējamā trauka.



7 Novietojiet 5. pilēšanas paplāti uz zivs/rīsu trauka. Novietojiet 3. pilēšanas paplāti uz 5. pilēšanas paplāties.



8 Uzlieciet vāku uz 5. pilešanas paplātes.

Garantija un tehniskā apkope

Ja ir nepieciešams serviss vai palīdzība, vai informācija, lūdzu, izmantojiet Philips tīmekļa vietni www.philips.com vai sazinieties ar Philips Patērētāju apkalpošanas centru savā valstī (tā tālruna numurs atrodams pasaules garantijas brošūrā). Ja jūsu valstī nav Patērētāju apkalpošanas centra, lūdziet palīdzību vietējam Philips preču tirgotājiem.

Vides aizsardzība



- Pēc ierīces kalpošanas laika beigām, neizmetiet to kopā ar sadzīves atkritumiem, bet nododiet to oficiālā savākšanas punktā pārstrādei. Tādā veidā Jūs palīdzēsiet saudzēt apkārtējo vidi.

Kļūmju novēršana

Šajā nodaļā ir apkopotas visizplatītākās problēmas, ar kurām varat sastapties, izmantojot ierīci. Ja nevarat tās atrisināt, izmantojot zemāk redzamo informāciju, sazinieties ar savas valsts Klientu apkalpošanas centru.

Problēma	Iespējamais iemesls	Atrisinājums
Tvaicēšanas ierīce nedarbojas.	Tvaicēšanas ierīce nav pieslēgta elektrotīklam.	Iespraudiet kontaktdakšu kontaktligzdā.
	Ūdens tvertnē nav ūdens.	Piepildiet ūdens tvertni.
	Vēl neesat nospiedis pogu START/STOP.	Nospiediet pogu START/STOP.
Visi produkti nav pagatavoti.	Daži tvaicēšanas ierīcē ielikto produktu gabali ir lielāki un/vai jātvaicē ilgāk.	Iestatiet ilgāku tvaicēšanas laiku, nospiežot + pogu.

Lielākus produktu gabalus un ilgāk tvaicējamus produktus lieciet apakšējā tvaicējamā traukā vai arī novietojiet tvaicējamus traukus ar šiem produktiem uz pamatnes, pēc tam sāciet tvaicēšanu neilgi pirms pārējo trauku ievietošanas.

Problēma	Iespējamais iemesls	Atrisinājums
	Tvaicējamā traukā ievietots pārāk daudz pārtikas.	Nelieciet tvaicējamus traukus pārāk daudz pārtikas. Sagrieziet produktus mazos gabaliņos un mazākos gabaliņus lieciet virspuse.
		Izvietojiet produktus atstāvis citu no cita, lai nodrošinātu maksimālu tvaika plūsmu.
Ierīce pareizi neuzsilst.	Ierīce nav regulāri atkalķota.	Atkalķojiet ierīci. Skatiet nodaļu "Tīrīšana un kopšana".
Viegās tvaicēšanas funkcija nedarbojas.	Vadības slēdzis nav iestatīts uz iepriekš iestatītu tvaicēšanas režīmu, kas paredzēts zivij.	Iestatiet vadības slēdzi uz iepriekš iestatītu tvaicēšanas režīmu, kas paredzēts zivij, nospiediet pogu GENTLE STEAM un tad nospiediet pogu START/STOP.

Pārtikas tabula un tvaicēšanas padomi

- Receptes skatiet recepšu grāmatiņā vai mūsu tīmekļa vietnē www.philips.com/kitchen.
- Tālāk dotajā tabulā norādītie laiki ir tikai norāde. Tvaicēšanas laiki var mainīties atkarībā no produktu gabalu izmēra, atstarpes starp tiem tvaicējamā traukā, produktu svaiguma un jūsu vēlmēm.

Pārtikas tvaicēšanas tabula

Tvaicējamie produkti	Daudzums	Tvaicēšanas laiks (min)	Ieteicamie garšaugi/garšvielas, ko izmantot garšas pastiprinātājā Flavour Booster+
Sparģeļi	500 g	15-20	Timiāns, baziliks, citroni
Mazā kukurūza	200 g	5-8	Loki, čili, paprika
Zaļās pupiņas	500 g	15-20	Pētersīlis, citroni, ķiploki
Brokoļi	400 g	20	Ķiploki, sasmalcināts sarkanais čili pipars, estragons
Burkāni	500 g	20	Pētersīlis, sinepju pulveris, loki
Ziedkāposti	400 g	20	Rozmarīns, baziliks, estragons
Selerija (gabaliņos)	300 g	15-20	Ķīmenes, baltie pipari, čili
Vistas kāja	1 gab.	25	Melnie pipari, citroni, paprika
Kukurūzas vāļīte	500 g	30-40	Pētersīlis, ķiploki, loki
Kabači (sagriezti šķēlītēs)	500 g	10	Dilles, salvija, rozmarīns
Kuskuss	150 g un 250 ml ūdens	10-15	Ķīmenes, koriandrs, ķiploka daiviņa
Olas	6 gab.	12-15	-
Augļi	500 g/4 gab.	10-15	Kanēlis, citroni, ķiploka daiviņa

Tvaicējamie produkti	Daudzums	Tvaicēšanas laiks (min)	Ieteicamie garšaugi/garšvielas, ko izmantot garšas pastiprinātājā Flavour Booster+
Zirņi (saldēti)	400 g	20-25	Rozmarīns, ķimenes, pētersīlis
Kartupeļi	400 g	25-30	Pētersīlis, loki, ķiploks
Garneles	200 g	5	Karija pulveris, safrāns, citrons
Pudīņi	4 trauciņi	20	Kanēlis, ķiploka daiviņa, vaniļa
Rīsi	150 g un 300 ml ūdens	35	Pandan lapas, pētersīlis, ķimenes
	250 g un 500 ml ūdens	35	Pandan lapas, pētersīlis, ķimenes
Lasis	450 g	12-15 min	Dilles, pētersīlis, baziliks
Baltā zivs	450 g	10-15	Sinepju pulveris, smaržīgie pipari, majorāns

Produktu tvaicēšana Viegļajā tvaicēšanas režīmā

Tvaicējamie produkti	Daudzums	Tvaicēšanas laiks (min)	Ieteicamie garšaugi/garšvielas, ko izmantot garšas pastiprinātājā Flavour Booster+
Lasis	450 g	15-20	Dilles, pētersīlis, baziliks
Baltā zivs	450 g	15-20	Sinepju pulveris, smaržīgie pipari, majorāns

Iepriekš iestatīto tvaicēšanas režīmu iepriekš iestatītie laiki (Zīm. 28)

Pārtikas tvaicēšanas padomi

Flavour Booster+

- Timiāns, koriandrs, baziliks, dilles, karijs un estragons ir lieliski garšaugi un garšvielas, ko varat pievienot garšas pastiprinātājā Flavour Booster+. Lai uzlabotu ēdiena garšu, nepievienojot sāli, tiem varat pievienot arī ķiploku, ķimenes vai mārrutkus. Iesakām lietot no 1/2 līdz 3 tējķ. kaltētu garšaugu vai garšvielu. Lietojiet lielāku daudzumu, ja izmantojat svaigus garšaugus vai garšvielas.
- Ja izmantojat šķidrumu, piemēram, vīnu vai citrona sulu, garšas pastiprinātāju Flavour Booster+ varat piepildīt līdz maksimālajai atzīmei.
- Vairāk padomu par garšaugiem, garšvielām un šķidrumiem, ko var lietot garšas pastiprinātājā Flavour Booster+, skatiet pārtikas tvaicēšanas tabulā augstāk.

Dārzeni un augļi

- Nogrieziet ziedkāpostu, brokoļu un kāpostu biezos kātus.
- Tvaicējiet lapu, zaļos dārzeņus īsāko iespējamo laiku, jo tie ātri zaudē krāsu.
- Neatkausējiet saldētus dārzeņus pirms tvaicēšanas.

Gaļa, mājputnu gaļa, jūras veltes un olas

- Mīksti gaļas gabali ar nelielu daudzumu tauku ir vislabāk piemēroti tvaicēšanai.
- Rūpīgi nomazgājiet gaļu un nosusiniet to, lai no tās pilētu pēc iespējas mazāk sulas.
- Ja gatavojat gaļu, putna gaļu, zivi vai olas, zem apakšējiem tvaicējamiem traukiem vienmēr novietojiet pilēšanas paplātes, vai arī lieciet šos produktus zem citiem produktu veidiem.
- Ieskrāpējiet olas, pirms liekat tās tvaicēšanas ierīcē.
- Nekad netvaicējiet saldētu gaļu, mājputnu gaļu vai jūras veltes. Vienmēr ļaujiet saldētai gaļai, mājputnu gaļai vai jūras veltēm kārtīgi atkust, pirms liekat tās tvaicēšanas ierīcē.

Saldie ēdieni

- Lai pastiprinātu saldo garšu, cukura vietā saldajiem ēdieniem pievienojiet kanēli.

Vispārīgi padomi

- Lai pagatavotu rīsus, zivs/rīsu traukā tiem ir jāpievieno ūdens. Proporcijas skatiet pārtikas tvaicēšanas tabulā augstāk.
- Tāpat zivs/rīsu trauku var izmantot, lai pagatavotu dārzeņus mērcē vai lai vārītu zivi gandrīz vārošā ūdenī.
- Atstājiet brīvu vietu starp produktu gabaliem.
- Ja tvaicējamais trauks ir ļoti pilns, tvaicēšanas procesa vidū apmaisiet produktus.
- Neliels daudzums produktu jātvaicē mazāk nekā liels daudzums.
- Ja lietojat tikai vienu tvaicējamo trauku, tad produkti jātvaicē mazāk nekā, lietojot divus vai trīs tvaicējamus traukus.
- Ja izmantojat vairāk nekā vienu tvaicējamo trauku, gatavojiet produktus 5-10 minūtes ilgāk.
- Produkti apakšējā tvaicēšanas traukā pagatavojas ātrāk nekā augšējos tvaicēšanas traukos.
- Pārlicinieties, vai produkti ir kārtīgi iztvaicēti, pirms tos ēdat.
- Produktus vai traukus ar produktiem var pievienot arī tvaicēšanas procesā. Ja kāda sastāvdaļa jātvaicē īsāku laiku, pievienojiet to vēlāk.
- Ja pacelsit vāku, izplūdis tvaiks. Nospiediet pogu TURBO, lai uzsildītu tvaicēšanas ierīci un lai produkti nebūtu ilgi jātvaicē.
- Produkti tiek tvaicēti vēl kādu laiku pēc tam, kad tvaicēšanas ierīce pārslēdzas uz Siltuma saglabāšanas režīmu. Ja produkti jau ir gatavi, beidzoties tvaicēšanas procesam, izņemiet tos no tvaicējamās ierīces, un ierīce pārslēgsies uz Siltuma saglabāšanas režīmu.
- Ja produkti nav gatavi, iestatiet ilgāku tvaicēšanas laiku. Iespējams, ūdens tvertnē būs jāielej vēl nedaudz ūdens.
- Tvaicēšanas ierīci var izmantot, lai uzsildītu gatavu zupu. Ievietojiet zupu zivs/rīsu traukā un tvaicējiet to, uzstādot iepriekš iestatītu tvaicēšanas režīmu, kas paredzēts zivij. Lai uzsildītu 250 ml zupas, nepieciešamas aptuveni 10 minūtes.

Wprowadzenie

Gratulujemy zakupu i witamy wśród użytkowników produktów Philips! Aby w pełni skorzystać z oferowanej przez firmę Philips pomocy, zarejestruj swój produkt na stronie www.philips.com/welcome.

Opis ogólny (rys. 1)

- A** Podstawa ze zbiornikiem wody
- B** Pokrętko regulacyjne i wyświetlacz z przyciskami minutnika
 - 1** Przycisk „-” minutnika
 - 2** Symbol gotowania na parze
 - 3** Czas w minutach
 - 4** Przycisk „+” minutnika
 - 5** Domyślne tryby gotowania na parze
 - 6** Pokrętko regulacyjne
 - 7** Przycisk START/STOP z podświetleniem
 - 8** Przycisk TURBO z podświetleniem
 - 9** Przycisk GENTLE STEAM (delikatne gotowanie na parze) z podświetleniem
 - 10** Przycisk KEEP-WARM (utrzymywanie ciepła) z podświetleniem
- C** Dziobek
- D** Tacka ociekowa 1
- E** Pojemnik na przyprawy
- F** Pojemnik do gotowania na parze 2
- G** Zdejmowane dno
- H** Tacka ociekowa 3
- I** Pojemnik do gotowania na parze 4
- J** Zdejmowane dno
- K** Tacka ociekowa 5
- L** Pojemnik do gotowania na parze 6
- M** Zdejmowane dno
- N** Pojemnik na rybę/ryż 7
- O** Pokrywa

Uwaga: Pojemniki do gotowania na parze, tacki ociekowe i pojemnik na rybę/ryż są ponumerowane od 1 do 7 (oznaczenia od 2 do 7 znajdują się na uchwytach). Numer tacki ociekowej 1 znajduje się na samej górze. Pojemniki można ustawiać na sobie wyłącznie w tej kolejności. Poszczególnych pojemników używaj wyłącznie z pasującymi tackami ociekowymi. Pod dolnym pojemnikiem zawsze umieszczaj tackę ociekową 1. Nie używaj pustych pojemników.

Ważne

Przed pierwszym użyciem urządzenia zapoznaj się dokładnie z jego instrukcją obsługi i zachowaj ją na wypadek konieczności użycia w przyszłości.

Niebezpieczeństwo

- Nigdy nie zanurzaj podstawy urządzenia w wodzie ani nie oplukuj pod bieżącą wodą.

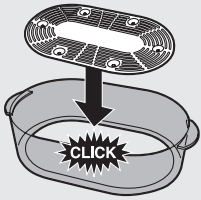
Ostrzeżenie

- Przed podłączeniem urządzenia upewnij się, że napięcie podane na urządzeniu jest zgodne z napięciem w sieci elektrycznej.

- Urządzenie podłączaj tylko do uziemionego gniazdka elektrycznego. Zawsze sprawdzaj, czy wtyczka pewnie tkwi w gniazdku.
- Nie używaj urządzenia, jeśli uszkodzona jest wtyczka, przewód sieciowy lub samo urządzenie.
- Ze względów bezpieczeństwa wymianę uszkodzonego przewodu sieciowego należy zlecić autoryzowanemu centrum serwisowemu firmy Philips lub odpowiednio wykwalifikowanej osobie.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także nieposiadające wiedzy lub doświadczenia w użytkowaniu tego typu urządzeń, chyba że będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane na temat korzystania z tego urządzenia przez opiekuna.
- Nie pozwalaj dzieciom bawić się urządzeniem.
- Ułóż przewód sieciowy w miejscu niedostępnym dla dzieci. Nie pozwól, aby przewód sieciowy zwisał z krawędzi stołu czy blatu, na którym ustawione jest urządzenie.
- Przed podłączeniem urządzenia do gniazdka elektrycznego rozwiń całkowicie przewód sieciowy.
- Nigdy nie próbuj gotować na parze zamrożonego mięsa, drobiu czy owoców morza. Produkty te zawsze należy całkowicie rozmrozić przed gotowaniem.
- Nie używaj parowaru bez tacki ociekowej 1, ponieważ grozi to wydostaniem się z urządzenia gorącej wody.
- Pojemników do gotowania na parze i pojemników na rybę/ryż używaj zawsze w połączeniu z oryginalną podstawą.
- Trzymaj przewód sieciowy z dala od rozgrzanych powierzchni.

Uwaga

- Nigdy nie używaj akcesoriów ani części zamiennych innych producentów ani takich, które nie są zalecane przez firmę Philips. W przypadku użycia takich akcesoriów lub części gwarancja traci ważność.
- Nie wystawiaj podstawy urządzenia na działanie wysokich temperatur, gorącego gazu, pary lub wilgotnego powietrza. Nie stawiaj parowaru na włączonym lub gorącym palniku lub kuchence ani w ich pobliżu.
- Zawsze przed myciem urządzenia wyjmij wtyczkę z gniazdka elektrycznego i poczekaj, aż urządzenie ostygnie.
- Urządzenie to jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Używanie go w profesjonalnych lub półprofesjonalnych punktach gastronomicznych bądź w sposób niezgodny z niniejszą instrukcją spowoduje unieważnienie gwarancji. Firma Philips nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia powstałe w takich przypadkach.
- Ustaw urządzenie na stabilnej, równej powierzchni i zapewnij wokół niego co najmniej 10 cm wolnej przestrzeni, aby zapobiec przegrzewaniu.



- Zawsze umieszczaj w pojemnikach do gotowania zdejmowane dna (od góry), upewniając się, że są właściwie osadzone (usłyszysz „kliknięcie”).
- Uważaj na gorącą parę, która wydostaje się z parowaru podczas gotowania, w trybie utrzymywania ciepła lub po zdjęciu pokrywki. Do sprawdzania stanu gotowanej żywności zawsze używaj przyborów kuchennych z długimi uchwytyami.
- Zawsze zdejmuj pokrywkę ostrożnie i z dala od ciała. Aby zapobiec poparzeniu, poczekaj, aż skroplona para z pokrywki skapnie do środka urządzenia.
- Gdy jedzenie jest gorące, trzymaj pojemnik za uchwyty.
- Nie przenoś parowaru podczas jego używania.
- Nie sięgaj nad parowar podczas jego używania.
- Nie dotykaj gorących powierzchni urządzenia. Podczas dotykania gorących elementów urządzenia zawsze używaj rękawic kuchennych.
- Nie stawiaj urządzenia w pobliżu lub pod przedmiotami, które mogłyby ulec uszkodzeniu w wyniku działania pary, np. ściany, szafki, itp.
- Nie włączaj urządzenia w przypadku obecności w powietrzu wybuchowych i/lub łatwopalnych oparów.
- W celu uniknięcia niebezpiecznych sytuacji nie podłączaj urządzenia do włącznika czasowego lub układu zdalnego sterowania.

Automatyczne wyłączenie

Urządzenie jest wyposażone w funkcję automatycznego wyłączenia. Wyłącza się automatycznie, jeśli w ciągu 5 minut po podłączeniu do zasilania nie zostanie wybrany za pomocą pokrętki regulacyjnego jeden z domyślnych trybów gotowania na parze. Urządzenie wyłącza się również automatycznie po upływie uprzednio wybranego czasu gotowania.

Zabezpieczenie przed włączeniem pustego urządzenia

Parowar jest wyposażony w zabezpieczenie przed włączeniem pustego urządzenia. Zabezpieczenie to automatycznie wyłącza urządzenie, jeśli nie został napełniony zbiornik wody lub w przypadku wygotowania się wody. Po zadziałaniu zabezpieczenia wyłącz parowar na 10 minut i pozostaw do ostygnięcia przed ponownym włączeniem.

Pola elektromagnetyczne (EMF)

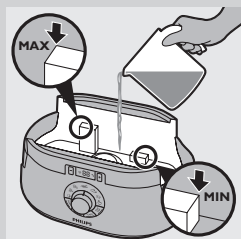
Niniejsze urządzenie firmy Philips spełnia wszystkie normy dotyczące pól elektromagnetycznych. W przypadku prawidłowej obsługi zgodnie z zaleceniami zawartymi w instrukcji urządzenie jest bezpieczne w użytkowaniu, co potwierdzają badania naukowe dostępne na dzień dzisiejszy.

Przed pierwszym użyciem

- 1** Przed pierwszym użyciem dokładnie umyj wszystkie części urządzenia, które będą się stykały z żywnością (patrz rozdział „Czyszczenie”).
- 2** Przetrzyj wnętrze zbiornika wody wilgotną szmatką.

Przygotowanie do użycia

- 1** Ustaw urządzenie na płaskiej, stabilnej i równej powierzchni.

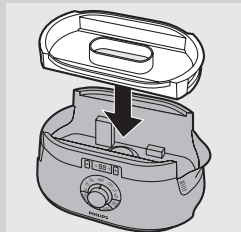


2 Przed podłączeniem urządzenia do gniazdka elektrycznego rozwiń całkowicie przewód sieciowy.

3 Napełnij zbiornik wodą do maksymalnego poziomu.

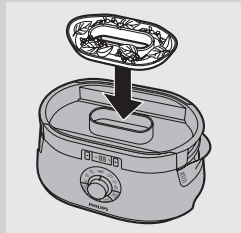
▶ Gdy zbiornik wody jest maksymalnie napełniony, parowar gotuje przez 45 minut.

Zbiornik napełniaj wyłącznie wodą. Nie wrzucaj do niego przypraw, oleju lub innych substancji.



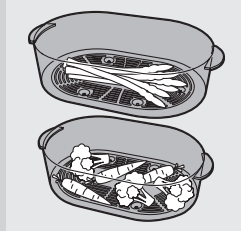
4 Umieść tackę ociekową 1 na zbiorniku wody w podstawie.

Uwaga: Nigdy nie używaj urządzenia bez tacki ociekowej 1.

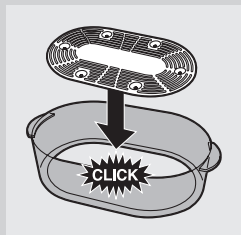


5 Aby nadać gotowanej żywności dodatkowy aromat, umieść na podstawie pojemnik na przyprawy.

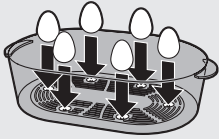
- Napełnij pojemnik na przyprawy do maksymalnego poziomu świeżymi lub suszonymi ziołami albo płynnym składnikiem (np. winem lub bulionem).
- Zioła i przyprawy zalecane do różnych potraw znajdują się w tabeli gotowania na parze w rozdziale pt. „Tabela żywności i wskazówki dotyczące gotowania na parze”.



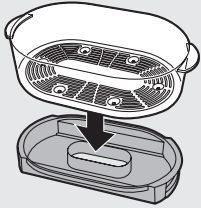
6 Włóż produkty przeznaczone do gotowania na parze do jednego lub kilku pojemników do gotowania albo do pojemnika na rybę/ryż.



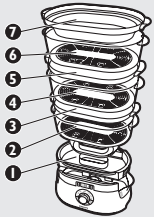
- Zawsze umieszczaj w pojemnikach do gotowania zdejmowane dna (od góry), upewniając się, że są właściwie osadzone (usłyszysz „kliknięcie”).
- Nie wkładaj zbyt dużo pożywienia do pojemników. Ułóż żywność tak, aby pomiędzy kawałkami zostało dość miejsca w celu zapewnienia maksymalnego obiegu pary.
- Większe kawałki produktów lub żywność, która wymaga dłuższego gotowania wkładaj do dolnego pojemnika.



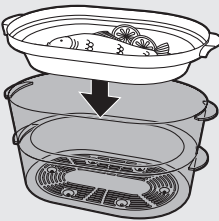
- Aby ułatwić gotowanie jajek, umieszczaj je w odpowiednich uchwytach.
- Jeśli chcesz gotować na parze duże porcje jedzenia (np. całego kurczaka lub kolby kukurydzy), możesz wyjąć zdejmowane dna z pojemników 4 i 6 w celu powiększenia powierzchni do gotowania.



- 7** Ustaw jeden lub więcej pojemników do gotowania na tacce ociekowej 1. W przypadku użycia większej liczby pojemników zaleca się ich oddzielenie tackami ociekowymi 3 i 5. Upewnij się, że pojemniki są ustawione prawidłowo i nie ruszają się.
- Nie musisz korzystać ze wszystkich 3 pojemników do gotowania na parze.

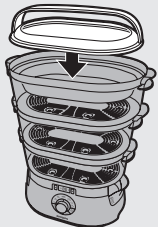


- Pojemniki do gotowania na parze, tacki ociekowe i pojemnik na rybę/ryż są ponumerowane od 1 do 7 (oznaczenia od 2 do 7 znajdują się na uchwytach). Numer tacki ociekowej 1 znajduje się na samej górze. Pojemniki można ustawiać na sobie wyłącznie w tej kolejności. Poszczególnych pojemników używaj wyłącznie z pasującymi tackami ociekowymi. Pod dolnym pojemnikiem zawsze umieszczaj tackę ociekową 1. Nie używaj pustych pojemników.
- Pojemnik na rybę/ryż służy do gotowania marynowanej ryby, ryżu lub innych potraw płynnych. Aby z niego skorzystać, umieść go w górnym pojemniku do gotowania na parze.
- Po wyjęciu zdejmowanego dna z pojemnika 6 w celu powiększenia powierzchni do gotowania o znajdujący się poniżej pojemnik 4 nadal możesz umieścić na górze pojemnik na rybę/ryż.
- Po wyjęciu zdejmowanego dna z pojemnika 4 w celu powiększenia powierzchni do gotowania o znajdujący się poniżej pojemnik 2 nadal możesz umieścić na górze tackę ociekową 5 oraz pojemnik do gotowania 6.



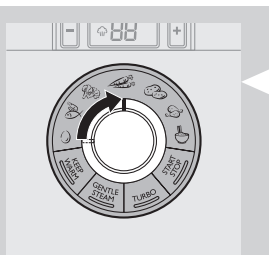
- 8** Nałóż pokrywkę na górny pojemnik do gotowania na parze.

Uwaga: W przypadku braku lub nieprawidłowego nałożenia pokrywki żywność nie ugotuje się prawidłowo.



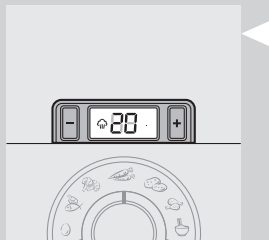
Zasady używania

- 1** Włóż wtyczkę do gniazdka elektrycznego.

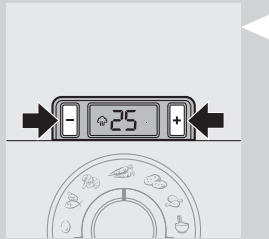


1 Włączy się wyświetlacz i zaświeci podświetlenie wokół pokrętki regulacyjnego.

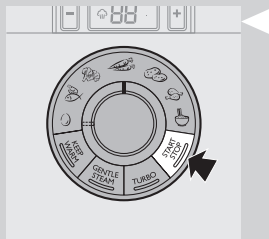
2 Ustaw pokrętko regulacyjne w położeniu domyślnego trybu gotowania odpowiedniego do rodzaju wybranej żywności.



3 Na wyświetlaczu pojawi się domyślny czas gotowania na parze. Informacje dotyczące domyślnych trybów i odpowiadających im czasów gotowania znajdują się w rozdziale „Tabela żywności i wskazówki dotyczące gotowania na parze”.



Uwaga: Aby ustawić inny czas gotowania, niż domyślny czas odpowiadający wybranemu trybowi na pokrętkie regulacyjnym (np. w celu ugotowania składnika, który nie został uwzględniony w domyślnych trybach gotowania), wybierz tryb, który jest najbliższy żądanemu czasowi gotowania. Następnie za pomocą przycisków „+” i „-” minutnika ustaw docelową wartość czasu.



3 Naciśnij przycisk START/STOP.

4 Gotowanie na parze rozpocznie się, a minutnik zacznie odliczać ustawiony czas.

5 Podczas pierwszych 5 minut procesu gotowania na parze świeci się lampka kontrolna trybu Turbo. Oznacza to, że parowar wykorzystuje dodatkową moc trybu Turbo w celu szybkiego uzyskania wysokiej temperatury. W tym czasie nie można wyłączyć trybu Turbo.

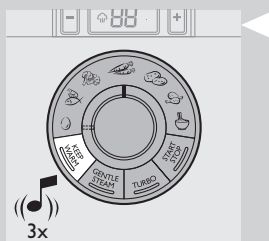
- W przypadku gotowania dużej ilości jedzenia po upływie połowy czasu gotowania zamieszaj zawartość pojemników za pomocą przyborów kuchennych z długimi uchwytnymi. Podczas wykonywania tej czynności używaj rękawic kuchennych.

- Po upływie domyślnego lub ustawionego czasu gotowania urządzenie emituje trzykrotnie sygnał dźwiękowy i przechodzi do trybu utrzymywania ciepła.

4 Ostrożnie zdejmij pokrywkę.

Uważaj na gorącą parę, która wydostaje się z urządzenia po zdjęciu pokrywki.

- Aby uniknąć poparzenia, przed zdjęciem pokrywki, wyjęciem pojemnika na rybę/ryż oraz pozostałych pojemników do gotowania na parze włóż rękawice kuchenne. Pokrywkę zdejmuj powoli i z dala od siebie. Poczekaj, aż skroplona para z pokrywki spłynie do pojemnika.



- Do wyjmowania jedzenia z pojemników używaj przyborów kuchennych z długimi uchwytymi.
- Zdejmując pojemnik do gotowania na parze, zaczekaj, aż skroplona para spłynie do znajdującej się poniżej tacki ociekowej.

5 Przed wyjęciem tacki ociekowej **1** wyjmij wtyczkę przewodu sieciowego z gniazdka elektrycznego i zaczekaj, aż parowar całkowicie ostygnie.

Zachowaj ostrożność przy wyjmowaniu tacki ociekowej **1**, ponieważ woda w zbiorniku i na tacce może wciąż być gorąca, nawet, jeśli pozostałe części urządzenia zdążyły ostygnąć.

Zachowaj ostrożność przy korzystaniu z tacki ociekowej **1**. Jej powierzchnia może być śliska.

6 Po każdym użyciu parowaru opróżnij zbiornik wody przez dzióbek znajdujący się z boku podstawy urządzenia.

Uwaga: Aby ugotować więcej jedzenia, napełnij zbiornik świeżą wodą.

Gotowanie wielu produktów

Aby ugotować na parze produkty wymagające różnego czasu gotowania, wykonaj następujące czynności:

- 1** Ustaw minutnik na najdłuższy czas gotowania.
- 2** Włóż produkty wymagające najdłuższego czasu gotowania do pojemnika **2**, a wymagające krótszego czasu gotowania do pojemnika **4**.
- 3** Umieść tackę ociekową **1** oraz pojemnik **2** na podstawie i przykryj pojemnik pokrywką.
- 4** Naciśnij przycisk START/STOP, aby rozpocząć proces gotowania i odczekaj, aż pozostały czas na wyświetlaczu będzie równy czasowi gotowania produktu wymagającego najkrótszego gotowania.
- 5** Załóż rękawice kuchenne i ostrożnie zdejmij pokrywkę z pojemnika **2**, a następnie umieść na nim tackę ociekową **3** i pojemnik **4**.
- 6** Przykryj pojemnik **4** pokrywką i kontynuuj proces gotowania, aż upłynie ustawiony czas gotowania.

Opisaną procedurę można zastosować również w przypadku gotowania trzech rodzajów produktów wymagających różnych czasów gotowania.

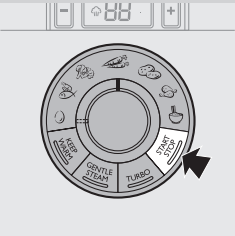
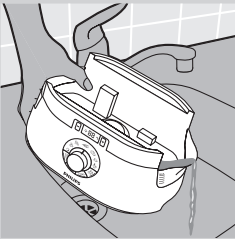
Tryb delikatnego gotowania na parze

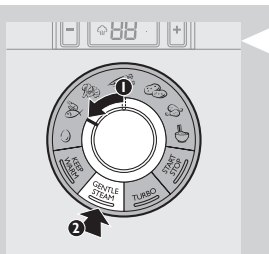
Tryb ten umożliwi gotowanie żywności w umiarkowanej temperaturze około 80°C – optymalnej do gotowania ryby. Pozwala to zachować delikatną strukturę i aromat rybiego mięsa.

W przypadku użycia trybu delikatnego gotowania na parze najlepsze efekty zapewni umieszczenie na podstawie tylko jednego pojemnika.

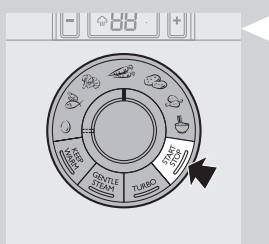
Uwaga: Tryb delikatnego gotowania na parze działa tylko po ustawieniu pokrętki regulacyjnej w położeniu trybu gotowania ryby.

Uwaga: Użycie w trybie delikatnego gotowania na parze pojemnika na rybę/ryż powoduje wydłużenie czasu gotowania. Dlatego przed podaniem ryby sprawdź, czy jest ugotowana.





- 1** Ustaw pokrętkę regulacyjną w położeniu trybu gotowania ryby (1) i naciśnij przycisk GENTLE STEAM (delikatne gotowanie na parze) (2).
- ▶ Na wyświetlaczu pojawi się domyślny czas gotowania. Będzie on dłuższy niż w przypadku normalnego gotowania na parze.



- 2** Naciśnij przycisk START/STOP, aby rozpocząć proces gotowania.
 - Aby przełączyć urządzenie z trybu delikatnego gotowania do trybu normalnego gotowania na parze, naciśnij ponownie przycisk GENTLE STEAM.
 - Aby podczas działania domyślnego trybu gotowania ryby włączyć tryb delikatnego gotowania na parze, naciśnij przycisk GENTLE STEAM.
 - W ciągu pierwszych 5 minut gotowania świeci się lampka kontrolna trybu Turbo. Oznacza to, że parowar wykorzystuje dodatkową moc trybu Turbo w celu szybkiego uzyskania wysokiej temperatury. W tym czasie nie można wyłączyć trybu Turbo.
 - W przypadku włączenia trybu delikatnego gotowania na parze gdy urządzenie nie jest jeszcze rozgrzane, umieść rybę w pojemniku dopiero po zgaśnięciu lampki kontrolnej trybu Turbo.

Wskazówka: Podczas delikatnego gotowania na parze produktów znajdujących się w dolnym pojemniku możesz umieścić na górze pozostałe dwa pojemniki w celu utrzymania ciepła innych potraw. Interesujące przepisy na dania z wykorzystaniem metody delikatnego gotowania na parze znajdziesz w broszurze z przepisami oraz na stronie www.philips.com/kitchen.

Tryb Turbo

Tryb Turbo działa automatycznie przez pierwsze 5 minut procesu gotowania na parze w celu szybszego nagrzania się parowaru. Szybsze osiągnięcie optymalnej temperatury gotowania pozwala zachować więcej witamin i minerałów w przyrządzanych potrawach.

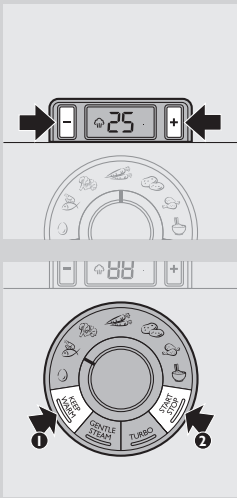
Trybu Turbo możesz również użyć w następujących sytuacjach:

- po otwarciu pokrywki w celu sprawdzenia lub zamieszania potrawy,
- po dodaniu składników do jednego lub więcej pojemników,
- po uzupełnieniu wody w zbiorniku.

Aby włączyć tryb Turbo, naciśnij przycisk TURBO. Tryb Turbo działa przez 1 minutę, a następnie wyłącza się automatycznie. Gaśnie wskaźnik trybu Turbo, a parowar kontynuuje pracę w trybie normalnego gotowania na parze. Aby wyłączyć tryb Turbo podczas jego działania, ponownie naciśnij przycisk TURBO.

Uwaga: Jeśli w ciągu 5 minut po zakończeniu procesu gotowania na parze użyjesz trybu delikatnego gotowania na parze, nie nastąpi włączenie trybu Turbo, ponieważ woda w urządzeniu będzie wciąż gorąca.

Tryb utrzymywania ciepła



Po upływie ustawionego czasu gotowania na parze urządzenie automatycznie przełącza się w tryb utrzymywania ciepła, co jest sygnalizowane trzema sygnałami dźwiękowymi oraz włączeniem wskaźnika trybu utrzymywania ciepła. Działanie trybu utrzymywania ciepła trwa 30 minut.

- Aby wydłużyć ten czas, użyj przycisków „+” i „-” minutnika w celu ustawienia żądanej wartości.
- Naciśnięcie przycisku KEEP WARM (utrzymywanie ciepła) w czasie trwania cyklu utrzymywania ciepła powoduje ponowne ustawienie minutnika na wartość 30 minut.
- Aby zakończyć działanie trybu utrzymywania ciepła, naciśnij przycisk START/STOP.
- Aby włączyć tryb utrzymywania ciepła, gdy urządzenie jest wyłączone lub wyłączyło się automatycznie, najpierw naciśnij przycisk KEEP WARM (1), a następnie przycisk START/STOP (2).

Uwaga: Podczas działania trybu utrzymywania ciepła jedzenie w parowarze jest wciąż gorące, dlatego otwierając pokrywkę, uważaj na wydobywającą się gorącą parę.

Czyszczenie i konserwacja

Do czyszczenia urządzenia nigdy nie używaj czyszczyków, środków ściernych ani żrących płynów, takich jak benzyna lub aceton.

- 1** Wyjmij wtyczkę przewodu sieciowego z gniazdka elektrycznego i poczekaj, aż urządzenie ostygnie.
- 2** Obudowę podstawy urządzenia czyść wilgotną szmatką.

Nigdy nie zanurzaj podstawy urządzenia w wodzie ani nie opłukuj pod bieżącą wodą.

Nie myj podstawy urządzenia w zmywarce.

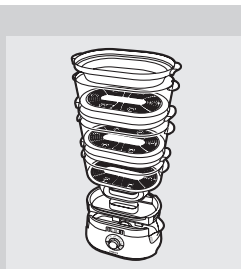
- 3** Wyczyść wnętrze zbiornika wody szmatką nasączoną ciepłą wodą z niewielką ilością płynu do zmywania naczyń. Następnie przetrzyj zbiornik czystą, wilgotną szmatką.
- 4** Wyjmij dna z pojemników do gotowania na parze. Pojemniki do gotowania, wyjmowane dna, pojemnik na przyprawę, tacki ociekowe, pojemnik na rybę/ryż oraz pokrywkę umyj ręcznie lub w zmywarce, nastawiając krótki cykl zmywania i niską temperaturę.

Częste mycie pojemników do gotowania na parze i pokrywki w zmywarce może spowodować nieznaczne zmatowienie tych elementów.

Usuwanie kamienia

Jeśli w zbiorniku wody pojawi się kamienny nalot, należy go usunąć. Regularne usuwanie kamienia z parowaru jest istotne dla zapewnienia optymalnego działania urządzenia.

- 1** Napelnij zbiornik wody białym octem (8% roztwór kwasu octowego) do maksymalnego poziomu.

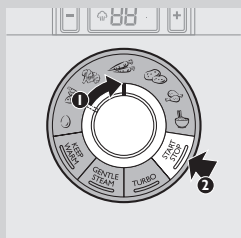


Nie stosuj żadnego innego środka do usuwania kamienia.

- Umieść tacki ociekowe, pojemniki do gotowania na parze oraz pojemnik na rybę/ryż na podstawie.



- Przykryj pojemnik na rybę/ryż pokrywką.
- Włóż wtyczkę do gniazdka elektrycznego.



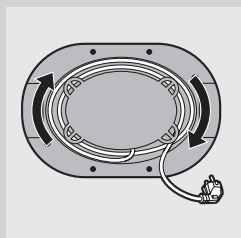
- Ustaw pokrętkę regulacyjną w położeniu domyślnego trybu gotowania marchwi (1), naciśnij przycisk START/STOP (2) i pozostaw włączone urządzenie na 20 minut.

Jeżeli ocet zagotuje się i zacznie przelewać poza krawędź podstawy, wyjmij wtyczkę urządzenia z gniazdka elektrycznego i odlej trochę octu.

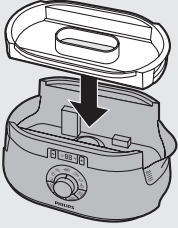
- Po 20 minutach wyjmij wtyczkę urządzenia z gniazdka elektrycznego i pozostaw ocet do całkowitego ostygnięcia. Następnie opróżnij zbiornik wody.
- Kilkakrotnie przepłucz zbiornik zimną wodą.

Uwaga: Jeśli w zbiorniku wody nadal widać kamień, powtórz całą procedurę.

Przechowywanie

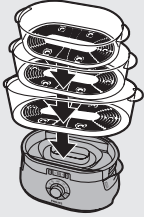


- Przed przechowaniem urządzenia sprawdź, czy wszystkie części są czyste i suche (patrz rozdział pt. „Czyszczenie”).
- Schowaj przewód sieciowy, nawijając go na uchwyt w podstawie.

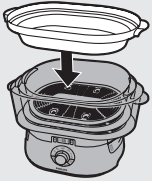


3 Umieść tacę ociekową 1 na podstawie.

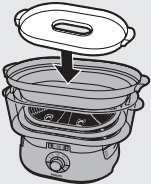
4 Sprawdź, czy wyjmowane dna znajdują się na swoim miejscu w pojemnikach do gotowania na parze.



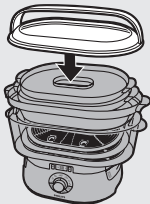
5 Umieść pojemnik 6 na tacce ociekowej 1, pojemnik 4 w pojemniku 6, a pojemnik 2 w pojemniku 4.



6 Umieść pojemnik na rybę/ryż w górnym pojemniku do gotowania na parze.



7 Umieść tacę ociekową 5 na górze pojemnika na rybę/ryż. Umieść tacę ociekową 3 w tacce ociekowej 5.



8 Umieść pokrywkę na tacce ociekowej 5.

Gwarancja i serwis

W razie konieczności naprawy, jakichkolwiek pytań lub problemów prosimy odwiedzić naszą stronę internetową www.philips.com lub skontaktować się z Centrum Obsługi Klienta firmy Philips (numer telefonu znajduje się w ulotce gwarancyjnej). Jeśli w kraju Państwa zamieszkania nie ma takiego Centrum, o pomoc należy zwrócić się do sprzedawcy produktów firmy Philips.

Ochrona środowiska



- Zużytego urządzenia nie należy wyrzucać wraz ze zwykłymi odpadami gospodarstwa domowego — należy oddać je do punktu zbiórki surowców wtórnych w celu utylizacji. Stosowanie się do tego zalecenia pomaga w ochronie środowiska.

Rozwiązywanie problemów

W tym rozdziale opisano najczęstsze problemy, z którymi można się zetknąć, korzystając z urządzenia. Jeśli poniższe wskazówki okażą się niewystarczające do rozwiązania problemu, należy skontaktować się z Centrum Obsługi Klienta.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
Parowar nie działa.	Parowar nie jest podłączony do sieci elektrycznej.	Włóż wtyczkę do gniazdka elektrycznego.
	Zbiornik wody jest pusty.	Napełnij zbiornik wody.
	Nie naciśnięto przycisku START/STOP.	Naciśnij przycisk START/STOP.
Nie cała żywność została ugotowana.	Niektóre kawałki jedzenia przeznaczone do ugotowania na parze są większe i/lub wymagają dłuższego czasu gotowania od innych.	Ustaw dłuższy czas gotowania za pomocą przycisku minutnika +.
		Większe kawałki produktów lub żywność wymagającą dłuższego gotowania włóż do dolnego pojemnika albo ustaw pojemniki z tego typu produktami na podstawie urządzenia i zacznij gotowanie na pewien czas przed dodaniem kolejnych pojemników.
	Do pojemników włożono zbyt dużą ilość składników.	Nie wkładaj zbyt dużej ilości produktów do pojemników. Pokrój jedzenie na mniejsze kawałki, a najmniejsze z nich ułóż na wierzchu.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
		Ułóż żywność tak, aby pomiędzy kawałkami zostało dość miejsca w celu zapewnienia maksymalnego obiegu pary.
Urządzenie nie podgrzewa się właściwie.	Kamień nie jest usuwany regularnie.	Usuń kamień z urządzenia. Patrz rozdział pt. „Czyszczenie i konserwacja”.
Nie działa funkcja delikatnego gotowania na parze.	Pokrętło regulacyjne nie zostało ustawione w położeniu trybu gotowania ryby.	Ustaw pokrętło regulacyjne w położeniu trybu gotowania ryby, naciśnij przycisk GENTLE STEAM (delikatne gotowanie na parze), a następnie przycisk START/STOP.

Tabela żywności i wskazówki dotyczące gotowania na parze.

- Aby skorzystać z przepisów, zapoznaj się z broszurą z przepisami lub odwiedź naszą witrynę internetową pod adresem www.philips.com/kitchen.
- Czasy gotowania na parze podane w poniższej tabeli są jedynie orientacyjne. Rzeczywisty czas gotowania może się różnić w zależności od wielkości kawałków jedzenia, przestrzeni pomiędzy nimi w pojemniku do gotowania, ilości pożywienia w pojemniku, świeżości jedzenia oraz gustu użytkownika.

Tabela gotowania na parze

Rodzaj żywności do przygotowania	Ilość	Czas gotowania na parze (w min)	Proponowane zioła/przyprawy do umieszczenia w pojemniku na przyprawę
Szparagi	500 g	15–20	Tymianek, bazylia, cytryna
Młode kolby kukurydzy	200 g	5–8	Szczypiorek, chili, papryka
Fasolka szparagowa	500 g	15–20	Pietruszka, cytryna, czosnek
Brokuły	400 g	20	Czosnek, rozgniecione nasiona czerwonego chili, estragon
Marchew	500 g	20	Pietruszka, suszone ziarna gorczycy, szczypiorek
Różyczki kalafiora	400 g	20	Rozmaryn, bazylia, estragon
Seler (pokrojony w kostkę)	300 g	15–20	Kminek, biały pieprz, chili
Udka kurczaka	1 szt.	25	Czarny pieprz, cytryna, papryka
Kolba kukurydzy	500 g	30–40	Pietruszka, czosnek, szczypiorek
Cukinia (pokrojona w plastry)	500 g	10	Koper, szaflwia, rozmaryn

Rodzaj żywności do przygotowania	Ilość	Czas gotowania na parze (w min)	Proponowane zioła/przyprawy do umieszczenia w pojemniku na przyprawę
Kuskus	150 g + 250 ml wody	10–15	Kminek, kolendra, goździki
Jajka	6 szt.	12–15	-
Owoce	500 g/4 szt.	10–15	Cynamon, cytryna, goździki
Groszek (mrożony)	400 g	20–25	Rozmaryn, kminek, pietruszka
Ziemniaki	400 g	25–30	Pietruszka, szczypiorek, czosnek
Krewetki	200 g	5	Przyprawa curry, szafran, cytryna
Pudding	4 miseczki	20	Cynamon, goździki, wanilia
Ryż	150 g + 300 ml wody	35	Pandan, pietruszka, kminek
	250 g + 500 ml wody	35	Pandan, pietruszka, kminek
Łosoś	450 g	12–15 min	Koper, pietruszka, bazylia
Biała ryba	450 g	10–15	Suszone ziarna gorczycy, ziele angielskie, majeranek

Tryb delikatnego gotowania na parze

Rodzaj żywności do przygotowania	Ilość	Czas gotowania na parze (w min)	Proponowane zioła/przyprawy do umieszczenia w pojemniku na przyprawę
Łosoś	450 g	15–20	Koper, pietruszka, bazylia
Biała ryba	450 g	15–20	Suszone ziarna gorczycy, ziele angielskie, majeranek

Czasy gotowania odpowiadające domyślnym trybom gotowania (rys. 28)

Wskazówki dotyczące gotowania na parze

Pojemnik na przyprawę

- Do pojemnika na przyprawę można dodać aromatyczne zioła i przyprawy, jak np. tymianek, kolendra, bazylia, koperek, curry czy estragon. Doskonale komponują się one z czosnkiem, kminkiem lub chrzanem, które pozwalają zrezygnować z soli. Zaleca się dodawanie od 1/2 do 3 łyżeczek suszonych ziół lub przypraw. Jeśli zioła są świeże, można dodać ich więcej.
- W przypadku użycia płynnych dodatków, takich jak wino czy sok z cytryny, można napełnić nimi pojemnik na przyprawę do wysokości oznaczenia „max”.

- Więcej informacji na temat ziół, przypraw i płynnych dodatków, które można umieszczać w pojemniku na przyprawy, znajduje się powyżej, w tabeli gotowania na parze.

Warzywa i owoce

- Odetnij grubsze łodygi kalafiora, brokułów i kapusty.
- Zielone warzywa liściaste gotuj jak najkrócej, ponieważ szybko tracą naturalny kolor.
- Nie rozmrażaj mrożonek warzywnych przed gotowaniem.

Mięso, drób, owoce morza i jajka

- Do gotowania na parze najlepiej nadają się miękkie partie mięsa z odrobiną tłuszczu.
- Umyj mięso dokładnie i wysusz, aby podczas gotowania wyciekło z niego jak najmniej soków.
- W przypadku przyrządzania mięsa, drobiu, ryby lub jajek zawsze wkładaj między pojemniki do gotowania tacki ociekowe albo umieszczaj tego typu produkty poniżej innych.
- Przed włożeniem jajek do urządzenia nakłuj skorupki.
- Nigdy nie gotuj zamrożonego mięsa, drobiu ani owoców morza. Przed włożeniem ich do parowaru pozostaw te produkty do całkowitego rozmrożenia.

Słodkie desery

- Aby zwiększyć słodycz deseru, zamiast cukru dodaj do niego cynamonu.

Wskazówki ogólne

- W celu ugotowania ryżu umieść go w pojemniku na rybę/ryż i zalej wodą. Informacje dotyczące zalecanych ilości produktów znajdują w tabeli gotowania na parze powyżej.
- Aby przygotować warzywa duszone w sosie lub rybę z wody, możesz użyć pojemnika na rybę/zupe.
- Układaj kawałki żywności w pewnych odstępach.
- Jeśli pojemnik do gotowania jest pełen, w połowie gotowania zamieszaj jej zawartość.
- Niewielkie ilości jedzenia wymagają krótszego czasu gotowania na parze niż duże.
- Jeśli korzystasz tylko z jednego pojemnika, możesz ustawić krótszy czas gotowania niż w przypadku korzystania z dwóch lub trzech pojemników.
- Jeśli używasz kilku pojemników, gotuj produkty dłużej o 5–10 minut.
- Produkty w dolnym pojemniku gotują się szybciej niż te w pojemnikach znajdujących się wyżej.
- Przed podaniem potrawy sprawdź, czy jest dobrze ugotowana.
- W trakcie gotowania możesz dodawać kolejne produkty lub pojemniki z produktami. Jeśli dany składnik wymaga krótszego czasu gotowania, dołóż go później.
- Podniesienie pokrywki powoduje ucieczkę pary z urządzenia. Aby uniknąć wydłużenia procesu gotowania i zwiększyć temperaturę w parowarze, naciśnij przycisk TURBO.
- Gotowanie trwa jeszcze przez jakiś czas po przejściu urządzenia w tryb utrzymywania ciepła. Dlatego, jeśli żywność jest już dobrze ugotowana, wyjmij ją z parowaru zaraz po zakończeniu procesu gotowania i włączeniu się trybu utrzymywania ciepła.

- Jeśli danie nie jest gotowe, ustaw dłuższy czas gotowania na parze. Być może będzie trzeba również uzupełnić zapas wody w zbiorniku.
- Parowaru można używać do podgrzewania gotowych zup. Umieść zupę w pojemniku na rybę/ryż i włącz domyślny tryb gotowania ryby. Podgrzanie 250 ml zupy zajmuje około 10 minut.

Introducere

Felicitări pentru achiziție și bun venit la Philips! Pentru a beneficia pe deplin de asistența oferită de Philips, înregistrați-vă produsul la www.philips.com/welcome.

Descriere generală (fig. 1)

- A** Bază cu rezervor de apă
- B** Buton de comandă și afișaj cu butoane cronometru
 - 1** Cronometru - buton
 - 2** Simbol de preparare la abur
 - 3** Timp în minute
 - 4** Cronometru + buton
 - 5** Moduri de preparare la abur presetate
 - 6** Buton de comandă
 - 7** Buton START/STOP iluminat
 - 8** Buton TURBO iluminat
 - 9** Buton GENTLE STEAM (Abur delicat) iluminat
 - 10** Buton KEEP-WARM (Păstrare cald) iluminat
- C** Gură de scurgere
- D** Tavă de scurgere 1
- E** Intensificator de arome+
- F** Castron de preparare la abur 2
- G** Bază detașabilă
- H** Tavă de scurgere 3
- I** Castron de preparare la abur 4
- J** Bază detașabilă
- K** Tavă de scurgere 5
- L** Castron de preparare la abur 6
- M** Bază detașabilă
- N** Castron pentru pește/orez 7
- O** Capacul

Notă: Castroanele de preparare la abur, tăvile de scurgere și castronul pentru pește/orez sunt numerotate de la 1 la 7. Numerele tăvilor de scurgere și ale castroanelor de preparare la abur de la 2 la 7 sunt prezente pe mânerle acestora. Numărul tăvilor de scurgere 1 se află pe marginea superioară. Stivuiți-le exclusiv în această ordine. Utilizați fiecare castron de preparare la abur cu tava de scurgere aferentă. Utilizați întotdeauna tava de scurgere 1 sub castronul de preparare la abur de jos. Utilizați numai castroane pline cu alimente.

Important

Citiți cu atenție acest manual de utilizare și păstrați-l pentru consultare ulterioară.

Pericol

- Nu scufundați baza aparatului în apă și nici nu o clătiți la robinet.

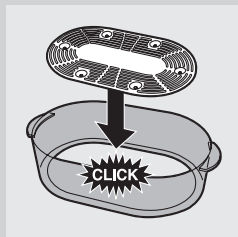
Avertisment

- Înainte de a conecta aparatul, verificați dacă tensiunea indicată pe aparat corespunde tensiunii de alimentare locale.
- Conectați aparatul doar la o priză de perete împământată. Aveți grijă ca mufa să fie bine introdusă în priză.

- Nu folosiți aparatul dacă ștecherul, cablul de alimentare sau aparatul însuși este deteriorat.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit întotdeauna de Philips, de un centru de service autorizat de Philips sau de personal calificat în domeniu, pentru a evita orice accident.
- Acest aparat nu trebuie utilizat de către persoane (inclusiv copiii) care au capacități fizice, mentale sau senzoriale reduse sau sunt lipsite de experiență și cunoștințe, cu excepția cazului în care sunt supravegheați sau instruiți cu privire la utilizarea aparatului de către o persoană responsabilă pentru siguranța lor.
- Copiii trebuie supravegheați pentru a nu se juca cu aparatul.
- Nu lăsați cablul de alimentare la îndemâna copiilor. Nu lăsați cablul de alimentare să atârne peste marginea mesei sau a blatului pe care este așezat aparatul.
- Desfășurați întotdeauna complet cablul de alimentare de pe tamburul din bază înainte de a conecta aparatul la rețea.
- Nu gătiți niciodată la abur carne congelată de vită, porc, pasăre sau pește. Efectuați întotdeauna o decongelare completă a acestor ingrediente înainte de a le găti la abur.
- Nu folosiți niciodată aparatul de preparat alimente la abur fără tava de scurgere 1; în caz contrar, poate sări apă fierbinte din aparat.
- Utilizați castroanele de preparare la abur și castronul pentru pește/orez numai în combinație cu baza originală.
- Nu apropiați cablul electric de suprafețe fierbinți.

Precauție

- Nu utilizați niciodată accesorii sau componente de la alți producători sau care nu au fost recomandate special de Philips. Dacă utilizați astfel de accesorii sau componente, garanția dvs. devine nulă.
- Nu expuneți baza aparatului la temperaturi ridicate, gaz fierbinte, abur sau căldură umedă. Nu puneți aparatul de preparat alimente la abur pe sau lângă o sobă sau mașină de gătit încă fierbinte.
- Întotdeauna, scoateți ștecherul din priză și lăsați aparatul să se răcească înainte de a-l depozita.
- Aparatul este conceput doar pentru utilizare casnică. Dacă este utilizat în mod necorespunzător, în regim profesional sau semi-profesional, sau fără respectarea instrucțiunilor din manualul de utilizare, garanția poate fi anulată, iar Philips își va declina orice responsabilitate pentru daunele provocate.
- Așezați aparatul pe o suprafață stabilă, orizontală și netedă și asigurați-vă că dispune de un spațiu liber de cel puțin 10 cm de jur împrejur pentru a preveni supraîncălzirea.
- Plasați întotdeauna bazele detașabile în castroanele de preparare la abur de sus și asigurați-vă că sunt poziționate corect ('clic').
- Aveți grijă la aburul fierbinte care iese din aparat în timpul preparării alimentelor la abur sau atunci când îndepărtați capacul. Atunci când verificați alimentele, folosiți întotdeauna ustensile de bucătărie cu mâner lung.
- Îndepărtați întotdeauna capacul cu grijă și la distanță de dvs. Lăsați condensul să se scurgă de pe capac în aparat pentru a evita opărirea.
- Țineți întotdeauna castronul de preparare la abur de mână când alimentele sunt fierbinți.



- Nu mișcați aparatul în timpul funcționării.
- Nu vă aplecați peste aparat în timpul funcționării.
- Nu atingeți suprafețele fierbinți ale aparatului. Folosiți întotdeauna mănuși atunci când manevrați părțile fierbinți ale aparatului.
- Nu puneți aparatul lângă sau dedesubtul unor obiecte care s-ar deteriora la contactul cu aburul, cum ar fi pereții sau dulapurile.
- Nu utilizați aparatul în prezența vaporilor explozibili și/sau inflamabili.
- Nu conectați niciodată aparatul la un ceas electronic pentru a evita situațiile periculoase.

Închidere automată

Aparatul este prevăzut cu funcție de oprire automată. Aparatul se oprește automat dacă nu rotiți butonul de comandă la un mod presetat de preparare la abur la 5 minute de la alimentarea aparatului. Aparatul se oprește automat și după expirarea timpului de preparare la abur setat.

Protecție împotriva încălzirii în gol

Acest aparat de preparat alimente la abur este protejat împotriva încălzirii în gol. Sistemul de protecție împotriva încălzirii în gol oprește automat aparatul dacă acesta este pornit atunci când nu există apă în rezervor sau când apa se evaporă complet în timpul funcționării. Lăsați aparatul să se răcească timp de 10 minute înainte de o nouă utilizare.

Câmpuri electromagnetice (EMF)

Acest aparat Philips respectă toate standardele referitoare la câmpuri electromagnetice (EMF). Dacă este manevrat corespunzător și în conformitate cu instrucțiunile din acest manual, aparatul este sigur conform dovezilor științifice disponibile în prezent.

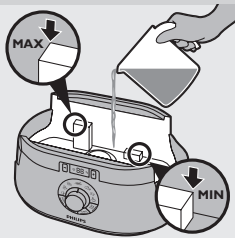
Înainte de prima utilizare

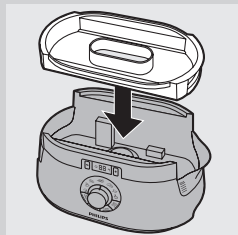
- 1** Curățați bine componentele care vin în contact cu alimentele înainte de prima utilizare a aparatului (consultați capitolul 'Curățare').
- 2** Ștergeți interiorul rezervorului de apă cu o cârpă umedă.

Pregătirea pentru utilizare

- 1** Așezați aparatul pe o suprafață stabilă, orizontală și netedă.
- 2** Desfășurați complet cablul de alimentare de pe tamburul din bază înainte de a conecta aparatul la rețea.
- 3** Umpleți rezervorul de apă cu apă până la nivelul maxim.
 - ▶ Atunci când rezervorul de apă este umplut până la nivelul maxim, aparatul de gătit cu aburi poate funcționa pentru aproximativ 45 minute.

Umpleți rezervorul numai cu apă. Nu introduceți niciodată condimente, ulei sau alte substanțe în rezervorul de apă.





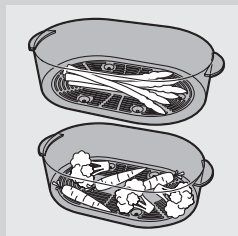
4 Introduceți tava de scurgere 1 pe rezervorul cu apă din bază.

Notă: Nu utilizați niciodată aparatul fără tava de scurgere 1.



5 Amplasați Intensificatorul de arome+ pe bază dacă doriți să adăugați aromă suplimentară alimentelor preparate la abur.

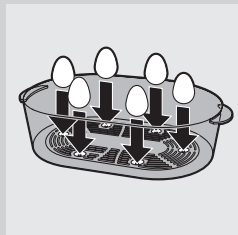
- Umpleți Intensificatorul de arome+ cu plante aromatice proaspete sau uscate sau cu un lichid precum vinul sau supa până la nivelul maxim.
- Pentru plantele sau condimentele sugerate pentru diversele tipuri de alimente, consultați tabelul cu alimente preparate la abur la capitolul "Tabel cu alimente și sfaturi pentru pregătirea la abur".



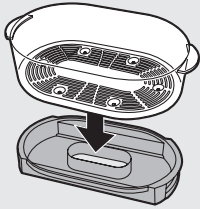
6 Puneți alimentele ce urmează să fie preparate la abur într-unul sau mai multe castroane de preparare la abur și/sau în castronul pentru pește/orez.



- Plasați întotdeauna bazele detașabile în castroanele de preparare la abur de sus și asigurați-vă că sunt poziționate corect ('clic').
- Nu puneți prea multe alimente în castroanele de preparare la abur. Aranjați alimentele cât mai răsfirat pentru a permite o circulație maximă a aburilor.
- Puneți bucățile mai mari de alimente și alimentele ce necesită mai mult timp de pregătire la abur în castronul de jos.

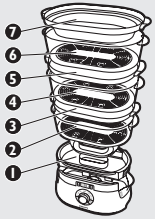


- Puneți ouăle pe suportul pentru ouă pentru a le pregăti la abur în mod adecvat.
- Pentru a prepara alimente voluminoase (de exemplu, pui întregi sau știuleți de porumb), puteți detașa bazele detașabile de pe castroanele 4 și 6 pentru a crea un castron mare.

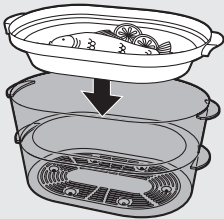


7 Puteți unul sau mai multe castroane de preparare la abur pe tava de scurgere 1. Dacă utilizați mai multe castroane, vă sfătuim să separați castroanele cu tăvile de scurgere 3 și 5. Poziționați corect castroanele și asigurați-vă că nu se clatină.

- Nu este necesar să utilizați toate cele 3 castroane de preparare la abur.



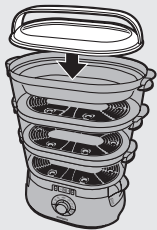
- Castroanele de preparare la abur; tăvile de scurgere și castronul pentru pește/orez sunt numerotate de la 1 la 7. Numerele tăvilor de scurgere și ale castroanelor de preparare la abur de la 2 la 7 sunt prezente pe mânerul acestora. Numărul tăvii de scurgere 1 se află pe marginea superioară. Stivuți-le exclusiv în această ordine. Utilizați fiecare castron de preparare la abur cu tava de scurgere aferentă. Utilizați întotdeauna tava de scurgere 1 sub castroanele de preparare la abur de jos. Utilizați numai castroane pline cu alimente.



- Castronul pentru pește/orez este destinat doar pregătirii la abur a orezului, supei sau a altui aliment lichid. Atunci când doriți să utilizați castronul pentru pește/orez, așezați-l în castronul de preparare la abur de sus.

- Când baza detașabilă este detașată de castronul de preparare la abur 6 pentru a crea un castron mai mare cu castronul 4 dedesubt, tot puteți plasa castronul pentru pește/orez pentru prepararea peștelui, a supei de orez sau a supei deasupra.

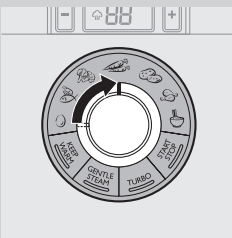
- Când baza detașabilă este detașată de castronul de preparare la abur 4 pentru a crea un castron mai mare cu castronul 2 dedesubt, tot puteți plasa tava de scurgere 5 și castronul de preparare la abur 6 deasupra.



8 Acoperiți cu capacul castronul de preparare la abur de sus.

Notă: În cazul în care capacul nu este plasat sau este plasat incorect pe castronul de preparare la abur, alimentele nu sunt preparate la abur corespunzător.

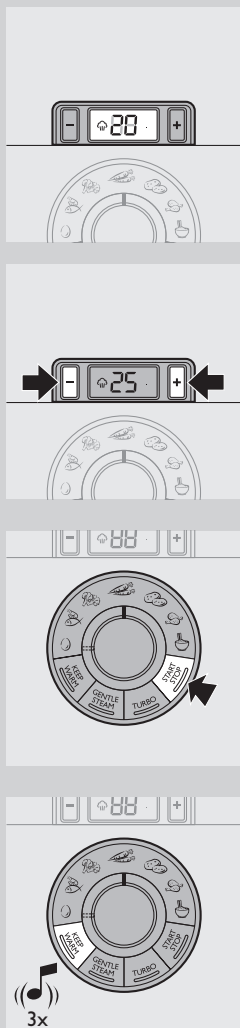
Utilizarea aparatului



1 Introduceți ștecherul în priză.

- ▶ Afișajul și inelul luminos din jurul butonului de comandă se aprind.

2 Rotiți butonul de comandă la modul de preparare la abur presetat pentru tipul de aliment pe care doriți să îl preparați.



1 Intervalul de preparare la abur presetat este indicat pe afișaj.

Pentru intervalele de preparare la abur presetate ale modurilor de preparare presetate, consultați capitolul 'Tabel cu alimente și intervalele de preparare la abur'.

Notă: Dacă doriți să stabiliți un interval de preparare la abur diferit de cele presetat pentru pe butonul de comandă, de exemplu, pentru că doriți să preparați la abur un ingredient neindicat de vreunul din modurile presetate, selectați modul de preparare la abur cel mai apropiat de intervalul de preparare la abur dorit. Utilizați butoanele cronometru + și - pentru a crește sau a reduce intervalul de preparare la abur.

3 Apăsăți butonul START/STOP.

Procesul de preparare la abur este inițiat, iar cronometrul începe numărătoarea inversă a timpului de preparare.

În primele 5 minute de preparare la abur, se aprinde ledul Turbo. Acesta indică faptul că aparatul utilizează energie suplimentară în modul Turbo pentru a încălzi rapid. Nu puteți dezactiva modul Turbo în primele 5 minute.

- Dacă preparați la abur cantități mari de alimente, amestecați-le la jumătatea procesului de preparare la abur cu o ustensilă de bucătărie cu mâner lung. Asigurați-vă că purtați mănuși de bucătărie.
- Intervalul de preparare la abur setat sau presetat a expirat, aparatul emite trei semnale sonore și trece în modul Păstrare cald.

4 Îndepărtați capacul cu grijă.

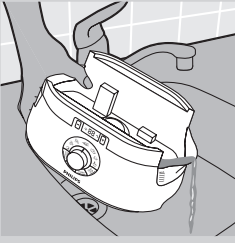
Aveți grijă la aburul fierbinte eliberat din aparat la îndepărtarea capacului.

- Pentru a preveni arsurile, purtați mănuși de bucătărie la îndepărtarea capacului, castronului pentru pește/orez și castroanelor de preparare la abur. Ridicați capacul lent și departe de corp. Lăsați condensul să se scurgă de pe capac în castronul de preparare la abur.
- Utilizați o ustensilă cu mânere lungi pentru scoaterea alimentelor din castroanele de preparare la abur.
- Când scoateți un castron de preparare la abur, lăsați condensul să se scurgă de pe castron în tava de scurgere de dedesubt.

5 Scoateți stecherul din priză și permiteți răcirea completă a aparatului de preparat la abur înainte de scoate tava de scurgere 1.

Aveți grijă la scoaterea tăvii de scurgere 1 deoarece apa din aceasta și din rezervorul de apă pot fi încă fierbinți, chiar dacă alte părți ale aparatului s-au răcit deja.

Manevrați cu grijă tava de scurgere 1, deoarece aceasta poate fi alunecoasă la exterior.



- 6 Goliți rezervorul de apă după fiecare utilizare prin gura de scurgere de pe partea laterală a bazei.

Notă: Dacă doriți să preparați la abur și alte alimente, utilizați apă curată.

Prepararea la abur la mai multor ingrediente

Dacă doriți să preparați la abur alimente ce necesită intervale de preparare diferite, urmați instrucțiunile de mai jos:

- 1 Setați cronometrul la cel mai lung interval de preparare la abur.
- 2 Puneți alimentele cu cel mai lung interval de preparare în castronul 2 și alimentele cu cel mai scurt interval de preparare în castronul 4.
- 3 Puneți tava de scurgere 1 și castronul 2 pe bază și puneți capacul pe castron.
- 4 Apăsăți butonul START/STOP pentru a porni procesul de preparare la abur până când intervalul de preparare rămas pe afișaj este egal cel mai scurt interval de preparare la abur.
- 5 Ridicați cu grijă capacul purtând mănuși de bucătărie și puneți tava de scurgere 3 și castronul de preparare la abur 4 deasupra castronului 2.
- 6 Puneți capacul pe castronul 4 și lăsați procesul de preparare la abur să continue până la expirarea intervalului de preparare setat.

Acest proces poate fi aplicat și dacă aveți trei tipuri de alimente cu intervale de preparare la abur separate.

Modul Abur delicat

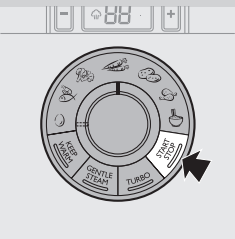
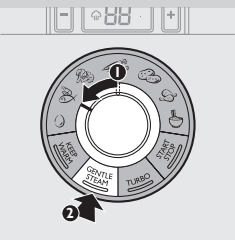
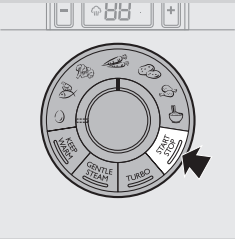
Modul Abur delicat prepară alimentele la o temperatură moderată de aproximativ 80 °C, ideală pentru pește. La această temperatură, se conservă structura și aroma delicată a peștelui.

Vă sfătuim să utilizați numai un castron de preparare la abur direct pe bază când doriți să preparați alimente în modul Abur delicat, deoarece această metodă garantează rezultate optime în acest mod.

Notă: Modul Abur delicat funcționează numai când butonul de comandă este setat la modul de preparare presetat pentru pește.

Notă: Dacă utilizați castronul pentru pește/orez în modul Abur delicat, intervalul de preparare va fi mai lung. Verificați dacă peștele este preparat complet înainte de servire.

- 1 Rotiți butonul de comandă în modul de preparare presetat pentru pește (1) și apăsați butonul GENTLE STEAM (2).
 - Intervalul de preparare la abur presetat este indicat pe afișaj. Intervalul va fi mai lung decât intervalul de preparare normală.
- 2 Apăsăți butonul START/STOP pentru a porni procesul de preparare la abur.
 - Când preparați în modul Abur delicat, puteți trece la modul preparare normală prin apăsarea butonului GENTLE STEAM.
 - Dacă doriți să treceți la modul Abur delicat în timpul preparării în modul presetat pentru pește, apăsați butonul GENTLE STEAM.
 - În primele 5 minute de preparare la abur, se aprinde ledul Turbo. Acesta indică faptul că aparatul utilizează energie suplimentară în modul Turbo



pentru a încălzi rapid. Nu puteți dezactiva modul Turbo în primele 5 minute.

- Dacă porniți prepararea în modul Abur delicat când aparatul este încă rece, porniți prepararea la abur cu un castron gol cu capacul pus. Când ledul Turbo se stinge, deschideți cu grijă capacul și adăugați peștele.

Sugestie: În timpul preparării alimentelor în castronul de jos în modul Abur delicat, puteți plasa unul sau două alte castroane deasupra pentru a menține alimentele calde. Pentru rețete ce utilizează modul Abur delicat, consultați broșura cu rețete sau vizitați www.philips.com/kitchen.

Modul Turbo

Modul Turbo este activat automat în primele 5 minute ale fiecărui proces de preparare la abur pentru a permite încălzirea rapidă a aparatului. Prin aducerea alimentelor la temperatura de preparare ideală mai rapid, sunt conservate mai multe vitamine și minerale.

Puteți dori să utilizați modul Turbo și:

- după ce ați ridicat capacul pentru a verifica sau amesteca alimentele
- când ați adăugat alimente în unul sau mai multe castroane
- când ați reumplut rezervorul de apă

Pentru a activa modul Turbo, apăsați butonul TURBO. Modul Turbo rămâne activ timp de 1 minut, apoi se oprește automat. Ledul Turbo se stinge și aparatul continuă procesul de preparare în modul normal. Pentru a dezactiva modul Turbo când este activ, apăsați din nou butonul TURBO.

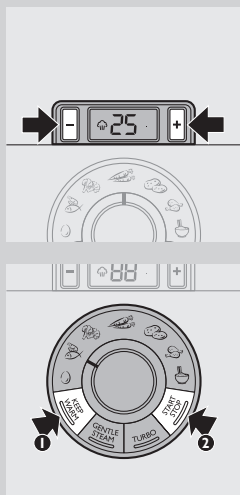
Notă: Dacă utilizați modul Abur delicat în interval de 5 minute de la terminarea unui proces de preparare la abur anterior, modul Turbo nu este activat și ledul Turbo nu se aprinde deoarece apa mai este caldă.

Modul de păstrare la cald

Aparatul de preparare la abur trece automat în modul Păstrare cald după expirarea intervalului de preparare, indicată cu 3 semnale sonore. Ledul Păstrare cald se aprinde pentru a indica faptul că aparatul este în modul Păstrare cald. Modul Păstrare cald păstrează alimentele calde timp de 30 de minute.

- Dacă doriți să păstrați alimentele calde mai mult de 30 de minute, apăsați butoanele cronometrului + și - pentru a regla timpul.
- Dacă apăsați butonul KEEP WARM în timpul unui ciclu de păstrare la cald, cronometrul se setează din nou la 30 de minute.
- Dacă doriți să dezactivați modul Păstrare la cald când este activ, apăsați butonul START/STOP.
- Dacă doriți să activați modul Păstrare cald când aparatul este oprit sau după ce s-a oprit automat, apăsați mai întâi butonul KEEP WARM (1) și apoi butonul START/STOP (2).

Notă: Ridicați capacul cu grijă deoarece alimentele sunt încă fierbinți și aburul poate fi prezent în timpul modului Păstrare cald.



Curățare și întreținere

Nu folosiți niciodată bureți de sârmă, agenți de curățare abrazivi sau lichide agresive cum ar fi benzina sau acetona pentru a curăța aparatul.

1 Scoateți ștecherul din priză și lăsați aparatul să se răcească.

2 Curățați partea exterioară a bazei cu o cârpă umedă.

Nu scufundați baza aparatului în apă și nici nu o clătiți la robinet.

Nu curățați baza în mașina de spălat vase.

3 Curățați rezervorul de apă cu o lavetă curată înmuiată în apă caldă cu detergent de vase. Ștergeți rezervorul de apă cu o lavetă umedă curată.

4 Scoateți bazele detașabile de pe castroanele de preparare la abur. Curățați castroanele de preparare la abur, bazele detașabile, Intensificatorul de arome+, tăvile de scurgere, castronul pentru pește/orez și capacul manual sau într-o mașină de spălat vase, utilizând un ciclu scurt și temperatură redusă.

Curățarea repetată a castroanelor de preparare la abur și a capacului în mașina de spălat vase poate cauza decolorarea ușoară a acestora.

Îndepărtarea calcarului

Este necesară detartrarea aparatului când sunt vizibile depuneri în rezervorul de apă. Este important să detartrați periodic aparatul de preparare la abur pentru a menține performanțele optime ale acestuia.

1 Umpleți rezervorul de apă cu oțet alb (8% acid acetic) până la nivelul maxim.

Nu utilizați alt tip de agent de detartrare.

2 Așezați tăvile de scurgere, castroanele de preparare la abur și castronul de supă/orez în mod corespunzător pe bază.

3 Acoperiți castronul de supă/orez cu capacul.

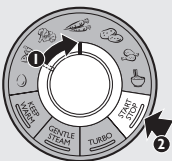
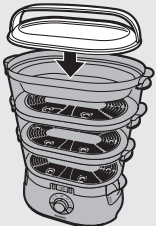
4 Introduceți ștecherul în priză.

5 Rotiți butonul de comandă la modul presetat pentru morcovi (1) și apoi apăsați butonul START/STOP (2) pentru a lăsa aparatul să funcționeze timp de 20 de minute.

Dacă oțetul începe să clocotească peste marginea bazei, scoateți ștecherul din priză și reduceți cantitatea de oțet.

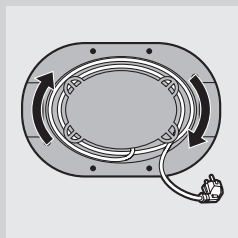
6 După 20 de minute, scoateți ștecherul din priză și permiteți răcirea completă a oțetului. Apoi goliți rezervorul de apă.

7 Clătiți rezervorul de apă cu apă rece, de mai multe ori.



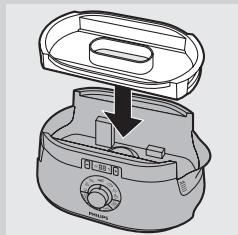
Notă: Dacă au mai rămas depuneri în rezervorul de apă, repetați procedura.

Depozitarea



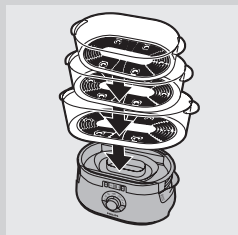
1 Înainte de a depozita aparatul, asigurați-vă că toate componentele sunt curate și uscate (consultați capitolul 'Curățarea').

2 Pentru păstrarea cablului de alimentare, înfășurați-l în jurul bobinei de la bază.

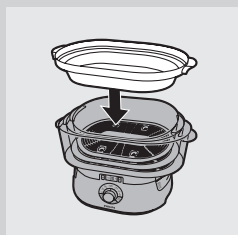


3 Plasați tava de scurgere 1 pe bază.

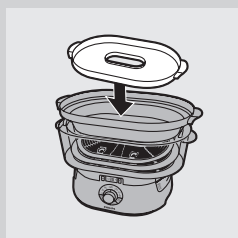
4 Asigurați-vă că bazele detașabile sunt atașate castroanelor de preparare la abur.



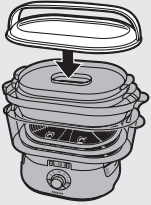
5 Puneți castronul de preparare la abur 6 pe tava de scurgere 1. Puneți castronul de preparare la abur 4 în castronul de preparare la abur 6. Puneți castronul de preparare la abur 2 în castronul de preparare la abur 4.



6 Așezați castronul pentru pește/orez în castronul de preparare la abur de sus.



7 Puneți tava de scurgere 5 peste castronul pentru pește/orez. Puneți tava de scurgere 3 în tava de scurgere 5.



8 Puneți capacul pe tava de scurgere 5.

Garanție și service

Pentru informații suplimentare sau în cazul altor probleme, vă rugăm să vizitați site-ul Philips la www.philips.com sau să contactați Departamentul Clienți din țara dvs. (găsiți numărul de telefon în garanția internațională). Dacă în țara dvs. nu există un astfel de departament, deplasați-vă la furnizorul dvs. Philips local.

Protecția mediului



- Nu aruncați aparatul împreună cu gunoiul menajer la sfârșitul duratei de funcționare, ci predați-l la un punct de colectare autorizat pentru reciclare. În acest fel, ajutați la protejarea mediului înconjurător.

Depanare

Acest capitol descrie cele mai frecvente problemele care pot apărea în utilizarea aparatului. Dacă nu reușiți să rezolvați problema folosind informațiile de mai jos, contactați centrul de asistență pentru clienți din țara dvs.

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Aparatul de preparat la abur nu funcționează.	Aparatul nu este conectat la priză.	Introduceți ștecherul în priză.
	Nu este suficientă apă în rezervor.	Umpleți rezervorul de apă.
	Nu ați apăsat încă butonul START/STOP.	Apăsați butonul START/STOP.
Nu toată mâncarea este gătită.	Anumite bucăți de alimente din aparatul de preparat la abur sunt prea mari/necesită un timp de preparare la abur mai mare decât celelalte.	Setați un timp de preparare la abur mai îndelungat cu butonul +.

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
		Puneți bucățile mai mari și alimentele ce necesită un interval mai lung de preparare la abur în castronul de jos și puneți castroanele de preparare la abur conținând aceste alimente pe bază și începeți procesul de preparare la câțva timp după adăugarea celorlalte castroane.
	Ați pus prea multe alimente în castroanele de preparat la abur.	Nu încărcăți excesiv castroanele de preparat la abur. Tăiați alimentele în bucăți mai mici și așezați bucățile cele mai mici deasupra.
		Aranjați alimentele cu spațiu mare între bucăți pentru a permite un flux de abur maxim.
Aparatul nu se încălzește corespunzător.	Nu ați îndepărtat calcarul de pe aparat în mod regulat.	Detartrați aparatul. Consultați capitolul 'Curățarea și întreținerea'.
Funcția Abur delicat nu funcționează.	Butonul de comandă nu a fost setat la modul presetat pentru pește.	Setați butonul de comandă la modul presetat pentru pește și apăsați butonul GENTLE STEAM, apoi apăsați butonul START/STOP.

Tabelul cu alimente și sugestii pentru prepararea la abur

- Pentru rețete, consultați broșura cu rețete sau vizitați site-ul nostru Web www.philips.com/kitchen.
- Duratele de preparare la abur menționate în tabelul de mai jos sunt oferite doar în scop orientativ. Duratele de preparare la abur pot varia în funcție de dimensiunile bucăților de alimente, spațiilor lăsate între alimente în castronul de preparare la abur, cantitatea de alimente din castron, gradul de prospețime al alimentelor și preferințele personale.

Tabelul pentru prepararea la abur a alimentelor

Alimente de înăbușit	Cantitate	Timp de preparare la abur (min)	Plante aromatice/condimente recomandate pentru o Intensificatorul de aromă+
Sparanghel	500 g	15-20	Cimbru, busuioc, lămâie
Miniștiuleți de porumb	200 g	5-8	Arpagic, chilli, paprică
Fasole verde	500 g	15-20	Pătrunjel, lămâie, usturoi
Broccoli	400 g	20	Usturoi, chili, tarhon
Morcovi	500 g	20	Pătrunjel, muștar uscat, arpagic
Buchețele de conopidă	400 g	20	Rozmarin, busuioc, tarhon
Țelină (cuburi)	300 g	15-20	Chimen, piper alb, chilli
Pulpă de pui	1 buc	25	Piper negru, lămâie, paprică

Alimente de înăbușit	Cantitate	Timpe de preparare la abur (min)	Plante aromatice/condimente recomandate pentru o Intensificatorul de aromă+
Ciocan de porumb	500 g	30-40	Pătrunjel, usturoi, arpagic
Dovlecel (feliat)	500 g	10	Mărar, salvie, rozmarin
Cușcuș	150 g + 250 ml apă	10-15	Chimen, coriandru, cuișoare
Ouă	6 buc	12-15	-
Fructe	500 g/4 buc	10-15	Scorțișoară, lămâie, cuișoare
Mazăre (congelată)	400 g	20-25	Rozmarin, chimen, pătrunjel
Cartofi	400 g	25-30	Pătrunjel, arpagic, usturoi
Crevete	200 g	5	Pudră de curry, șofran, lămâie
Budinci	4 castroane	20	Scorțișoară, cuișoare, vanilie
Orez	150 g + 300 ml apă	35	Pandan, pătrunjel, chimen
	250 g + 500 ml apă	35	Pandan, pătrunjel, chimen
Somon	450 g	12-15 min.	Mărar, pătrunjel, busuioc
Pește alb	450 g	10-15	Muștar uscat, cuișoare englezești, măghiran

Preparare în modul Abur delicat

Alimente de înăbușit	Cantitate	Timpe de preparare la abur (min)	Plante aromatice/condimente recomandate pentru o Intensificatorul de aromă+
Somon	450 g	15-20	Mărar, pătrunjel, busuioc
Pește alb	450 g	15-20	Muștar uscat, cuișoare englezești, măghiran

Intervalele de preparare ale modurilor de preparare la abur presetate (fig. 28)

Sugestii pentru prepararea la abur a alimentelor

Intensificator de aromă+

- Cimbru, coriandru, busuioc, mărar, curry și tarhon sunt câteva dintre plantele aromatice și condimentele pe care le puteți pune în Intensificatorul de aromă+. Le puteți combina cu usturoi, chimen sau hrean pentru un plus de aromă fără a adăuga sare. Vă recomandăm să folosiți între 1/2 și 3 lingurițe de plante uscate sau condimente.
- Când utilizați lichide vin sau suc de lămâie, puteți umple Intensificatorul de aromă+ până la marcajul 'max'.
- Pentru mai multe sugestii privind plantele aromatice, condimentele și lichidele de utilizat în Intensificatorul de aromă+, consultați tabelul cu alimente de mai sus.

Fructe și legume

- Tăiați inflorescențele de la conopidă, broccoli și varză.
- Înăbușiți legumele verzi cu frunze un timp cât mai scurt posibil, deoarece își ușor pierd ușor culoarea.
- Nu dezghețați legumele congelate înainte de a le înăbuși.

Carne, pui, fructe de mare și ouă

- Carnea fragedă cu puțină grăsime este cea mai indicată pentru prepararea la abur.
- Spălați carnea corespunzător și uscați-o, astfel încât să se scurgă cât mai puțin suc.
- Utilizați întotdeauna tăvile de scurgere între castroanele de preparare la abur la prepararea cărnii, a peștelui sau a ouălor sau plasați aceste alimente sub alimentele de alte tipuri.
- Împungeți ouăle înainte de a le introduce în aparatul de preparat la abur.
- Nu înăbușiți niciodată carne, pui sau fructe de mare congelate. Lăsați întotdeauna carnea, puiul sau fructele de mare să se dezghețe complet înainte de a le introduce în aparatul de preparat la abur.

Deserturi dulci

- Adăugați scorțișoară la deserturi pentru a accentua dulceața în loc să adăugați zahăr.

Sugestii generale

- Pentru a prepara orez, trebuie să adăugați apă cu orezul în castronul pentru pește/orez. Pentru cantități, consultați tabelul de preparare la abur a alimentelor de mai sus.
- Puteți să utilizați castronul de supă/orez și pentru a prepara legume în sos sau pentru a fierbe pește în apă.
- Lăsați goluri între bucățile de alimente.
- În cazul în care castronul de preparat la abur este foarte plin, amestecați mâncarea la mijlocul procesului de preparare.
- Cantitățile mici de alimente necesită un timp de preparare mai redus decât cantitățile mai mari.
- Dacă utilizați doar un singur castron de preparat la abur, alimentele necesită un timp de preparare mai mic decât dacă utilizați 2 sau 3 castroane de preparat la abur.
- Dacă utilizați mai mult de un castron, lăsați alimentele să se prepare 5-10 minute în plus.
- Alimentele sunt preparate mai rapid în castronul de jos decât în castroanele de deasupra.
- Asigurați-vă că alimentele sunt preparate complet înainte de a le consuma.
- Puteți adăuga alimente sau castroane cu alimente în timpul procesului de preparare la abur. Dacă un aliment necesită un timp de preparare mai scurt, adăugați-l mai târziu.
- Dacă ridicați capacul, aburul iese. Apăsăți butonul TURBO pentru a reîncălzi aparatul de preparare cu abur și pentru a evita un interval de preparare mai lung.
- Prepararea alimentelor continuă un timp după trecerea aparatului în modul Păstrare cald. Dacă alimentele sunt deja foarte bine gățite,

scoateți-le din aparat la terminarea procesului de preparare la abur și trecerea aparatului în modul Păstrare cald.

- Dacă alimentele nu sunt gătite, setați un timp de preparare la abur mai lung. Este posibil să fie necesară adăugarea de apă în rezervor.
- Aparatul poate fi utilizat pentru încălzirea supei. Puneți supă în castronul pentru pește/orez și lăsați-o la abur la modul presetat pentru pește. Încălzirea a 250 ml de supă durează aproximativ 10 minute.

Введение

Поздравляем с покупкой продукции Philips! Для получения полной поддержки, оказываемой компанией Philips, зарегистрируйте прибор на веб-сайте www.philips.com/welcome.

Общее описание (Рис. 1)

- A** Основание с емкостью для воды
- B** Переключатель режимов и дисплей с кнопками управления таймером
 - 1** Кнопка таймера -
 - 2** Символ приготовления на пару
 - 3** Время в минутах
 - 4** Кнопка таймера +
 - 5** Предустановленные режимы пароварки
 - 6** Переключатель режимов
 - 7** Кнопка START/STOP со световым индикатором
 - 8** Кнопка TURBO со световым индикатором
 - 9** Кнопка GENTLE STEAM со световым индикатором
 - 10** Кнопка KEEP-WARM со световым индикатором
- C** Носик
- D** Поддон 1
- E** Flavour Booster+
- F** Чаша для варки 2
- G** Съёмное днище
- H** Поддон 3
- I** Чаша для варки 4
- J** Съёмное днище
- K** Поддон 5
- L** Чаша для варки 6
- M** Съёмное днище
- N** Чаша для рыбы/риса 7
- O** Крышка

Примечание: Чаши для варки, поддоны и чаша для рыбы/риса пронумерованы цифрами от 1 до 7. Номера поддонов и чаш для варки (от 2 до 7) указаны на ручках. Номер поддона 1 указан на его верхнем крае. Собирать емкости следует строго в указанной последовательности. Используйте чаши для варки с соответствующими поддонами. Всегда устанавливайте поддон 1 под нижней чашей для варки. Не используйте пустые чаши.

Важно!

Перед началом эксплуатации прибора внимательно ознакомьтесь с настоящим руководством и сохраните его для дальнейшего использования в качестве справочного материала.

Опасно!

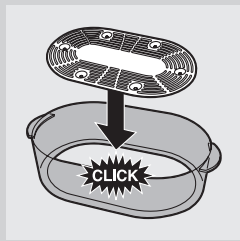
- Запрещается опускать основание в воду или промывать под струей воды.

Предупреждение

- Перед подключением прибора убедитесь, что указанное на нем номинальное напряжение соответствует напряжению местной электросети.
- Подключайте прибор только к заземленной розетке. Убедитесь, что сетевая вилка правильно вставлена в розетку электросети.
- Запрещено пользоваться электроприбором, если сетевая вилка, сетевой шнур или сам прибор повреждены.
- В случае повреждения сетевого шнура его необходимо заменить. Чтобы обеспечить безопасную эксплуатацию прибора, замените шнур только в авторизованном сервисном центре Philips.
- Данный прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с ограниченными возможностями сенсорной системы или ограниченными умственными или физическими способностями, а также лицами с недостаточным опытом и знаниями, кроме как под контролем и руководством лиц, ответственных за их безопасность.
- Не позволяйте детям играть с прибором.
- Храните сетевой шнур в месте, недоступном для детей. Не допускайте свисания шнура с края стола или с места, где стоит прибор.
- Перед подключением прибора к сети всегда полностью размотайте шнур с основания прибора.
- Запрещается обрабатывать паром замороженные мясо, птицу или морепродукты. Обязательно полностью разморозьте продукты перед приготовлением на пару.
- Не используйте пароварку без поддона 1, в противном случае горячая вода может выплескиваться из прибора.
- Используйте чаши для варки и чашу для рыбы/риса только вместе с оригинальным основанием.
- Не помещайте шнур рядом с горячими поверхностями.

Внимание!

- Запрещается пользоваться какими-либо принадлежностями или деталями других производителей, не имеющих специальной рекомендации компании Philips. При использовании такой принадлежности гарантийные обязательства утрачивают силу.
- Не подвергайте прибор воздействию высоких температур, горячего газа, пара или влажного тепла. Не устанавливайте пароварку на работающую или не остывшую печь/плиту или в непосредственной близости от них.
- Прежде чем убрать прибор на хранение, обязательно отключите его от электросети и дайте ему остыть.
- Прибор предназначен только для домашнего использования. В случае неверного использования прибора, в профессиональных или полупрофессиональных условиях или при нарушении правил данного руководства гарантийные обязательства утрачивают силу, и компания Philips не принимает ответственности за любой причиненный ущерб.
- Устанавливайте пароварку на ровную, устойчивую поверхность. Вокруг прибора необходимо сохранить не менее 10 см свободного пространства, чтобы избежать перегрева.



- Всегда устанавливайте съемные днища в чаши для варки сверху, надежно закрепив их до щелчка.
- Остерегайтесь выхода горячего пара из пароварки во время приготовления пищи, в режиме подогрева или при снятии крышки. При необходимости проверки готовности пищи обязательно используйте кухонные приспособления с длинными ручками.
- Всегда соблюдайте осторожность при снятии крышки и бережно обращайтесь с ней. Сливайте капли конденсата с крышки в пароварку, чтобы избежать выпаривания.
- Если пища горячая, всегда держите чашу для варки за ручки.
- Запрещается перемещать работающий прибор.
- Запрещается наклоняться над работающим прибором.
- Не прикасайтесь к горячим поверхностям руками. Используйте теплозащитные рукавицы.
- Не устанавливайте прибор рядом или под предметами, которые могут быть повреждены паром, например, под полками или рядом со стеной.
- Не используйте прибор, если в атмосфере наличествуют взрывчатые и/или огнеопасные газы.
- Во избежание опасности запрещается подключать прибор к реле времени или системам дистанционного управления.

Автоматическое отключение

Прибор оснащен функцией автоматического отключения. Прибор отключается автоматически, если в течение 5 минут после включения прибора с помощью переключателя режимов не был выбран ни один предустановленный режим. Устройство также отключается автоматически по окончании установленного времени приготовления.

Защита от выкипания

Пароварка оснащена защитой от выкипания. Защита от выкипания автоматически выключает пароварку, если емкость для воды пустая или вода выкипела в процессе использования. Дайте пароварке остыть в течение 10 минут, прежде чем продолжить использование.

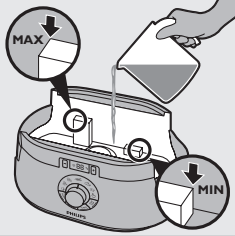
Электромагнитные поля (ЭМП)

Данный прибор Philips соответствует всем стандартам в отношении электромагнитных полей (ЭМП). В соответствии с современными научными данными при правильном обращении согласно инструкциям, приведенным в руководстве пользователя, применение прибора безопасно.

Перед первым использованием

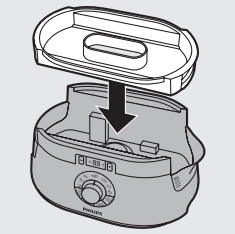
- 1** Перед первым использованием прибора тщательно вымойте все детали, которые будут контактировать с пищевыми продуктами (см. главу "Очистка").
- 2** Протрите внутреннюю поверхность емкости для воды мягкой тканью.

Подготовка устройства к работе



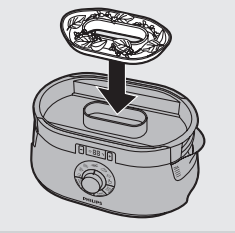
- 1** Установите прибор на устойчивой, горизонтальной и ровной поверхности.
- 2** Перед подключением прибора к сети всегда полностью разматывайте шнур с основания прибора.
- 3** Заполните емкость для воды до отметки максимального уровня.
 - ▶ Если емкость для воды наполнена до отметки максимального уровня, пароварка будет вырабатывать пар в течение примерно 45 минут.

Заполняйте емкость для воды только водой. Запрещается добавлять соусы, масло или другие вещества.



- 4** Установите поддон 1 на емкость для воды на основании прибора.

Примечание: Запрещается пользоваться прибором без поддона 1.

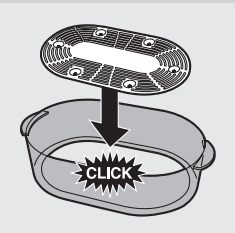


- 5** Если вы хотите придать блюду пикантный аромат, установите Flavour Booster+ на основание прибора.

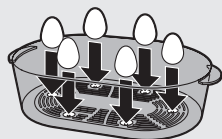
- Наполните Flavour Booster+ свежими/сухими травами или жидкостью, например вином или бульоном, до отметки максимального уровня.
- В главе "Таблица и советы по приготовлению пищи" приводятся рекомендуемые травы и специи для различных блюд.



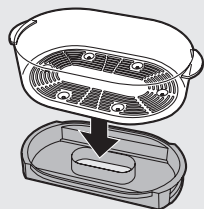
- 6** Положите продукты в одну или несколько чаш для варки и/или в чашу для рыбы/риса.



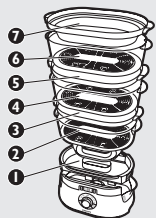
- Всегда устанавливайте съемные днища в чаши для варки сверху, надежно закрепив их до щелчка.
- Не кладите слишком много продуктов в чаши. Располагайте продукты так, чтобы между кусками было достаточно пространства для обеспечения максимального прохождения пара.
- Большие куски или продукты, для приготовления которых требуется больше времени, кладите в нижнюю чашу.



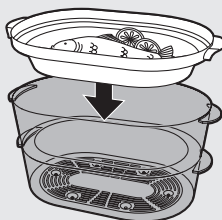
- Для удобной варки яиц помещайте их в держатель.
- Для приготовления на пару продуктов большого размера (например, кур, кукурузных початков) можно освободить пространство и снять днища чаш для варки 4 и 6.



- 7** Установите одну или более чаш для варки на поддон 1. При использовании трех чаш рекомендуем разделить чаши при помощи поддонов 3 и 5. Расположите чаши должным образом и убедитесь, что они надежно закреплены.
- Использование всех 3 чаш не обязательно.

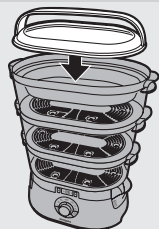


- Чаши для варки, поддоны и чаша для рыбы/риса пронумерованы цифрами от 1 до 7. Номера поддонов и чаш для варки (от 2 до 7) указаны на ручках. Номер поддона 1 указан на его верхнем крае. Собирать емкости следует строго в указанной последовательности. Используйте чаши для варки с соответствующими поддонами. Всегда устанавливайте поддон 1 под нижними чашами для варки. Не используйте пустые чаши.
- Чаша для рыбы/риса предназначена для приготовления рыбы в маринаде, риса и жидких блюд. При необходимости использовать чашу для рыбы/риса поставьте ее на верхнюю чашу для варки.
- Даже если для увеличения пространства чаша для варки 6 установлена на чаше 4 без съемного дна, наверх можно поставить чашу для рыбы/риса для приготовления рыбы, риса или супа.
- Даже если для увеличения пространства чаша для варки 4 установлена на чаше 2 без съемного дна, наверх можно установить поддон 5 и чашу для варки 6.



- 8** Закрывайте крышкой верхнюю чашу для варки.

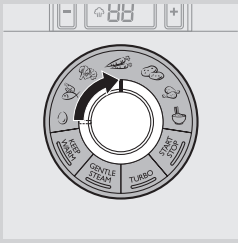
Примечание: Если крышка чаши для варки не закрыта или закрыта неплотно, пища не будет приготовлена соответствующим образом.



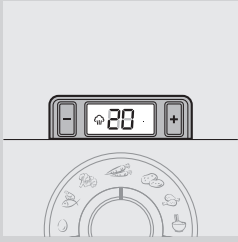
Эксплуатация прибора

- 1** Вставьте вилку сетевого шнура в розетку электросети.
 ► Загорится дисплей и подсветка переключателя режимов.

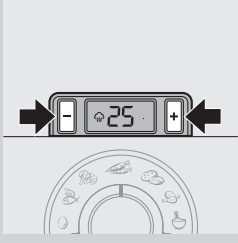
2 Выберите с помощью переключателя режимов предустановленный режим, соответствующий типуготавливаемых продуктов.



На дисплее отобразится заданное время приготовления. Дополнительную информацию о времени приготовления и предустановленных режимах см. в главе “Таблица продуктов и советы по приготовлению пищи”.

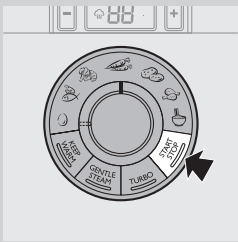


Примечание: Чтобы изменить время приготовления, установленное по умолчанию для предустановленного режима, например, еслиготавливаемый продукт отличается от указанного для данного режима, выберите предустановленный режим с наиболее подходящим временем приготовления и с помощью кнопок таймера (+/-) настройте время приготовления.



3 Нажмите кнопку START/STOP.

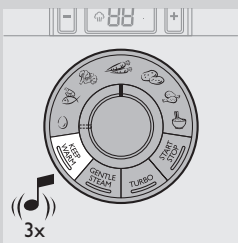
- Начнется процесс варки, а таймер начнет обратный отсчет времени.
- Световой индикатор турборежима горит в первые пять минут после начала приготовления. Он указывает на то, что пароварка использует турборежим для быстрого нагрева. В первые 5 минут турборежим отключить нельзя.
 - При приготовлении больших порций осторожно переворачивайте продукты во время приготовления с помощью кухонных приспособлений с длинными ручками. Используйте специальные рукавицы.
 - По окончании заданного времени или времени, установленного для выбранного режима, устройство издает три звуковых сигнала и переключается в режим поддержания температуры Keep-Warm.



4 Аккуратно снимите крышку.

Остерегайтесь выхода горячего пара из пароварки при снятии крышки.

- Для предотвращения ожогов надевайте кухонные рукавицы при снятии крышки, извлечении чаши для рыбы/риса и чаш для варки. Снимайте крышку осторожно, находясь на безопасном расстоянии. Сливайте капли конденсата с крышки в чашу.



- Для извлечения продуктов из чаш для варки используйте кухонные принадлежности с длинными ручками.
- При извлечении чаш для варки слейте образовавшийся конденсат в установленный ниже поддон.

5 Отключите пароварку от электросети и дайте ей остыть, перед тем как снять поддон 1.

Снимайте поддон 1 осторожно, так как вода в емкости и поддоне может оставаться горячей, даже если другие части прибора уже остыли.

Поддон 1 требует осторожного обращения, так как его внешняя поверхность может быть скользкой.

6 После каждого использования сливайте остатки жидкости из емкости для воды через специальный носик, расположенный на боковой части основания прибора.

Примечание: При необходимости приготовления дополнительных порций используйте свежую воду.

Приготовление нескольких блюд

Если для приготовления нескольких блюд требуется разное время, следуйте инструкциям ниже.

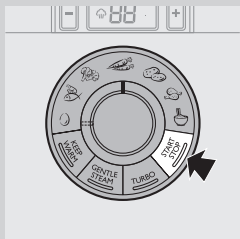
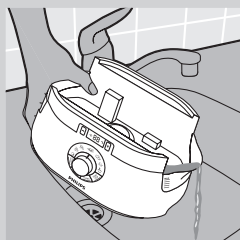
- 1** Установите на таймере время для блюда, требующего наибольшего времени приготовления.
- 2** Положите продукты, требующие более длительного приготовления, в чашу 2, а продукты с меньшим временем приготовления — в чашу 4.
- 3** Установите поддон 1 и чашу 2 на основание, закройте чашу крышкой.
- 4** Нажмите кнопку START/STOP, чтобы включить пароварку. Когда останется время, необходимое для приготовления второго блюда,
- 5** осторожно снимите крышку, предварительно надев кухонные рукавицы, и установите поддон 3 и чашу для варки 4 на чашу 2.
- 6** Закройте чашу 4 крышкой и продолжите приготовление блюда до истечения установленного времени.

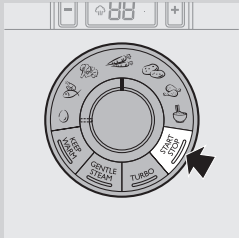
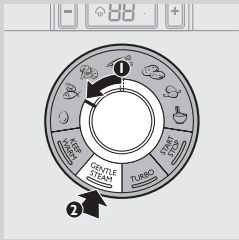
Данным инструкциям можно также следовать при приготовлении трех разных блюд.

Режим деликатной тепловой обработки

В режиме деликатной тепловой обработки температура составляет 80° С и является идеальной для приготовления рыбы. При использовании этого режима для приготовления рыбы сохраняется ее мягкость и аромат.

При выборе режима деликатной тепловой обработки для получения оптимальных результатов рекомендуется использовать одну чашу для варки.





Примечание: Включить режим деликатной тепловой обработки можно только при выборе предустановленного режима для приготовления рыбы при помощи переключателя режимов.

Примечание: Если в режиме деликатной тепловой обработки используется чаша для рыбы/риса, время приготовления блюда увеличивается. Перед подачей рыбы проверьте ее готовность.

- 1** Установите переключатель в предустановленный режим для приготовления рыбы (1) и нажмите кнопку GENTLE STEAM (2).
- ▶ На дисплее отобразится установленное для данного режима время приготовления. Время приготовления будет больше обычного.

2 Нажмите кнопку START/STOP, чтобы начать процесс приготовления.

- В режиме деликатной тепловой обработки можно переключить пароварку в обычный режим, нажав кнопку GENTLE STEAM.
- Если необходимо переключить пароварку в режим деликатной тепловой обработки из предустановленного режима для приготовления рыбы, нажмите кнопку GENTLE STEAM.
- В течение первых 5 минут приготовления будет гореть индикатор турборежима. Это означает, что для быстрого нагрева пароварки используется турборежим. В первые 5 минут приготовления турборежим отключить нельзя.
- Если приготовление пищи в режиме деликатной тепловой обработки начинается в неразогретой пароварке, включите пароварку, установите в нее пустую чашу для варки и закройте чашу крышкой. Когда индикатор турборежима погаснет, осторожно откройте крышку и положите рыбу в чашу.

Совет. Если в режиме деликатной тепловой обработки для приготовления пищи используется нижняя чаша, для сохранения температуры блюда можно поставить сверху еще одну или две чаши. Чтобы ознакомиться с интересными рецептами блюд, которые можно приготовить в режиме деликатной тепловой обработки, прочитайте наш буклет или посетите веб-сайт www.philips.com/kitchen.

Турборежим

Пароварка работает в турборежиме первые 5 минут, позволяя быстро нагреть устройство до нужной температуры. Чем быстрее продукт достигает нужной температуры приготовления, тем больше в нем сохраняется витаминов и минералов.

Турборежим также можно использовать, если вы:

- открыли крышку, чтобы перевернуть продукт или проверить его готовность;
- добавили продукты в одну или несколько чаш;
- долили воду в емкость для воды.

Чтобы включить турборежим, нажмите кнопку TURBO. Турборежим работает в течение минуты, а затем отключается автоматически. Индикатор турборежима гаснет, пароварка продолжает работу в обычном режиме. Чтобы отключить турборежим, снова нажмите кнопку TURBO.

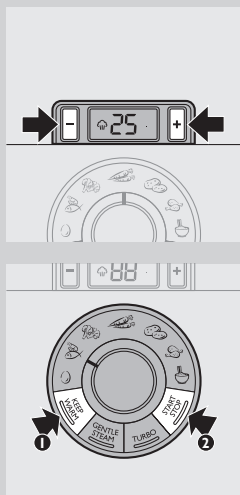
Примечание: Если режим деликатной тепловой обработки был включен в течение 5 минут после окончания предыдущего режима, турборежим и индикатор турборежима не будут включены, поскольку вода в емкости уже нагрета.

Режим поддержания температуры Keep-Warm

После окончания установленного времени приготовления издается трехкратный звуковой сигнал, и пароварка автоматически переходит в режим поддержания температуры Keep-Warm. Загорается индикатор режима Keep-Warm. Режим Keep-Warm позволяет сохранять температуру приготовленного блюда в течение 30 минут.

- Чтобы увеличить время работы режима Keep-Warm, настройте необходимое время с помощью кнопок таймера (+/-).
- Если нажать кнопку KEEP WARM во время получасового цикла поддержания температуры, на таймере будет автоматически установлено время 30 минут.
- Чтобы отключить режим поддержания температуры Keep-Warm, нажмите кнопку START/STOP.
- Если устройство выключено или было отключено автоматически, для включения режима поддержания температуры Keep-Warm сначала нажмите кнопку KEEP WARM (1), а затем кнопку START/STOP (2).

Примечание: Помните, что в режиме поддержания температуры Keep-Warm блюдо все еще горячее, а при открытии крышки может выходить пар.



Очистка и уход

Запрещается использовать для чистки прибора губки с абразивным покрытием, абразивные чистящие средства или растворители типа бензина или ацетона.

1 Отключите прибор от электросети и дайте ему остыть.

2 Протрите наружную поверхность влажной тканью.

Запрещается погружать основание в воду или мыть его под струей воды.

Основание нельзя мыть в посудомоечной машине.

3 Очистите емкость для воды при помощи ткани, смоченной в теплой воде с добавлением чистящего средства. Затем протрите емкость чистой влажной тканью.

4 Снимите съемные днища с чаш для варки. Вымойте чаши для варки, съемные днища, Flavour Booster+, поддоны, чашу для рыбы/риса и крышку теплой водой или в посудомоечной машине, установив короткий цикл и низкую температуру.

Частое мытье чаш для варки и крышки в посудомоечной машине может привести к незначительному помутнению пластика.

Очистка от накипи

Проводить очистку от накипи необходимо, если частицы налета видны в емкости для воды. Для оптимальной работы устройства необходимо регулярно очищать пароварку от накипи.

- 1 Налейте в емкость для воды белого уксуса (крепостью 8%) до отметки максимального уровня.

Не используйте никакое другое средство для снятия накипи.

- 2 Правильно установите в основании поддоны, чаши для варки, чашу для рыбы/риса.

- 3 Закройте крышкой чашу для рыбы/риса.

- 4 Вставьте вилку сетевого шнура в розетку электросети.

- 5 С помощью переключателя режимов выберите предустановленный режим для приготовления моркови (1) и нажмите кнопку START/STOP (2), пароварка включится на 20 минут.

Если уксус при кипении начнет выплескиваться за края основания, отключите прибор от электросети и отлейте часть уксуса.

- 6 Через 20 минут отключите прибор от электросети и дождитесь полного остывания уксуса. Затем слейте уксус из емкости для воды.

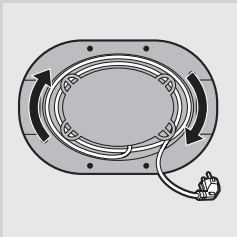
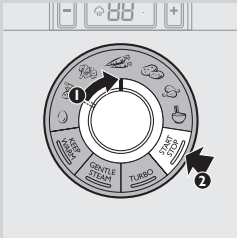
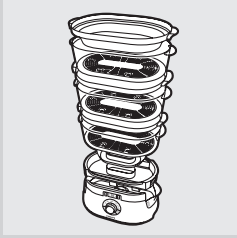
- 7 Несколько раз промойте емкость для воды холодной водой.

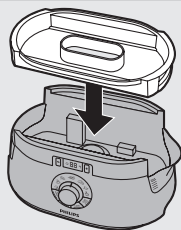
Примечание: Если в емкости еще осталась накипь, повторите описанную выше процедуру.

Хранение

- 1 Прежде чем убрать прибор на хранение, убедитесь, что все его детали абсолютно сухие и чистые (см. главу “Чистка”).

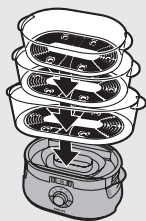
- 2 При хранении обмотайте шнур питания вокруг катушки на подставке прибора.



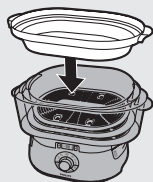


3 Установите поддон 1 на основание.

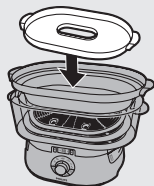
4 Убедитесь, что в чаши для варки установлены съемные днища.



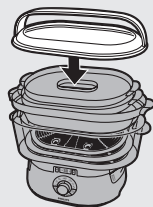
5 Поставьте чашу 6 на поддон 1, чашу 4 — на чашу 6, чашу 2 — на чашу 4.



6 Поставьте чашу для рыбы/риса на верхнюю чашу для варки.



7 Установите поддон 5 на чашу для рыбы/риса, поддон 3 поставьте в поддон 5.



8 Накройте поддон 5 крышкой.

Гарантия и обслуживание

Для получения дополнительной информации или в случае возникновения проблем посетите веб-сайт www.philips.com или обратитесь в центр поддержки потребителей Philips в вашей стране (номер телефона центра указан на гарантийном талоне). Если подобный центр в вашей стране отсутствует, обратитесь в местную торговую организацию Philips.

Защита окружающей среды



- После окончания срока службы не выбрасывайте прибор вместе с бытовыми отходами. Передайте его в специализированный пункт для дальнейшей утилизации. Этим вы поможете защитить окружающую среду.

Поиск и устранение неисправностей

Данная глава посвящена наиболее общим вопросам использования прибора. Если самостоятельно справиться с возникшими проблемами не удастся, обратитесь в центр поддержки потребителей в вашей стране.

Проблема	Возможная причина	Способы решения
Пароварка не работает.	Пароварка не подключена к электросети.	Вставьте вилку сетевого шнура в розетку электросети.
	В емкости недостаточно воды.	Заполните резервуар для воды.
	Кнопка START/STOP не была нажата.	Нажмите кнопку START/STOP.
Некоторые продукты не готовы.	Некоторые куски продуктов могут быть больше и/или требовать более длительного приготовления, чем другие.	Установите более продолжительное время варки при помощи кнопки “+”.
		Положите крупные порции, а также продукты, требующие более длительного приготовления, в нижнюю чашу или поставьте чаши для варки на основание пароварки и начните приготовление. Затем можно будет поставить и другие чаши с продуктами более быстрого приготовления.
	В чаши для варки положено слишком много продуктов.	Не перегружайте чаши для варки. Порежьте продукты на маленькие кусочки и положите меньшие сверху.

Проблема	Возможная причина	Способы решения
		Для обеспечения оптимальной циркуляции пара оставляйте между порциями достаточное пространство.
Прибор не нагревается как следует.	Регулярная очистка от накипи не проводится.	Очистите прибор от накипи. См. главу "Очистка и уход".
Режим деликатной тепловой обработки не работает.	Переключатель режимов не был установлен в предустановленный режим приготовления рыбы.	Установите переключатель режимов в предустановленный режим приготовления рыбы, нажмите кнопку GENTLE STEAM, а затем кнопку START/STOP.

Таблица и советы по приготовлению пищи

- Для ознакомления с интересными рецептами прочитайте наш буклет или посетите веб-сайт www.philips.com/kitchen.
- Время варки, указанное в таблице ниже, приблизительно. Время варки различается в зависимости от размеров кусков продуктов, пространству между кусками в чаше, количеству продуктов в чаше, свежести продуктов и Вашим личным предпочтениям.

Рецептурная таблица

Продукты для приготовления	Количество	Время варки (мин)	Возможные варианты приправ/пряностей для Flavour Booster+
Спаржа	500 г	15-20	Тимьян, базилик, лимон
Мини-кукуруза	200 г	5-8	Шнитт-лук, чили, паприка
Фасоль	500 г	15-20	Петрушка, лимон, чеснок
Брокколи	400 г	20	Чеснок, молотый красный перец, чили, эстрагон
Морковь	500 г	20	Петрушка, сухая горчица, шнитт-лук
Соцветие цветной капусты	400 г	20	Розмарин, базилик, эстрагон
Сельдерей (нарезанный кусочками)	300 г	15-20	Тмин, белый перец, чили
Куриное бедро	1 шт.	25	Черный перец, лимон, паприка
Кукурузный початок	500 г	30-40	Петрушка, чеснок, шнитт-лук
Кабачок (нарезанный)	500 г	10	Укроп, шалфей, розмарин
Кускус	150 г + 250 мл воды	10-15	Тмин, кориандр, гвоздика
Яйца	6 шт.	12-15	-

Продукты для приготовления	Количество	Время варки (мин)	Возможные варианты приправ/пряностей для Flavour Booster+
Фрукты	500 г/4 шт.	10-15	Корица, лимон, гвоздика
Горошек (замороженный)	400 г	20-25	Розмарин, тмин, петрушка
Картофель	400 г	25-30	Петрушка, шнитт-лук, чеснок
Креветки	200 г	5	Порошок карри, шафран, лимон
Пудинг	4 порции	20	Корица, гвоздика, ваниль
Рис	150 г + 300 мл воды	35	Пандан, петрушка, тмин
	250 г + 500 мл воды	35	Пандан, петрушка, тмин
Лосось	450 г	12-15 мин.	Укроп, петрушка, базилик
Белая рыба	450 г	10-15	Сухая горчица, гвоздика, майоран

Приготовление на пару в режиме деликатной тепловой обработки

Продукты для приготовления	Количество	Время варки (мин)	Возможные варианты приправ/пряностей для Flavour Booster+
Лосось	450 г	15-20	Укроп, петрушка, базилик
Белая рыба	450 г	15-20	Сухая горчица, гвоздика, майоран

Время приготовления на пару в предустановленных режимах (Рис. 28)

Советы по варке продуктов

Flavour Booster+

- Тимьян, кориандр, базилик, укроп, карри и эстрагон — вот только некоторые травы и специи, которые подходят для Flavour Booster+. Их можно использовать вместе с чесноком, тмином или хреном для усиления вкусовых качеств без добавления соли. Рекомендуется использовать 1/2 - 3 столовых ложки сухой зелени или приправ. Для свежей зелени и специй количество может быть больше.
- Если используются жидкости, например вино или лимонный сок, можно наполнить Flavour Booster+ до максимальной отметки.
- Для получения дополнительной информации о травах, специях и жидкостях, которые подходят для Flavour Booster+, см. таблицу выше.

Овощи и фрукты

- Нарезьте толстыми кусками кочанную капусту, цветную и брокколи.
- Варите листовые, зеленые овощи максимально короткое время, так как они легко теряют цвет.
- Перед варкой на пару не размораживайте замороженные овощи.

Мясо, птица, морепродукты и яйца

- Нежные куски мяса с жирком лучше всего подходят для приготовления на пару.
- Тщательно промойте и просушите мясо, чтобы пропало как можно меньше сока.
- При приготовлении мяса, птицы, рыбы или яиц всегда размещайте поддон между чашами для варки или кладите данные продукты в самую нижнюю чашу.
- Прокалывайте скорлупу яиц, прежде чем положить их в пароварку.
- Готовить на пару замороженное мясо, птицу или морепродукты нельзя. Обязательно разморозьте мясо, птицу или морепродукты перед помещением в пароварку.

Десерты

- Чтобы подсластить десерт, попробуйте добавить в него немного корицы вместо добавления сахара.

Советы

- Для приготовления риса в чашу для рыбы/риса нужно добавить воду. Количество воды см. в таблице выше.
- Также можно использовать чашу для рыбы/риса для приготовления овощей в соусе или для варки рыбы.
- Оставляйте достаточные промежутки между порциями.
- Если чаша заполнена большим количеством продуктов, во время приготовления помешивайте их.
- Небольшие количества продуктов требуют меньше времени варки, чем большие количества.
- При использовании только одной чаши для варки, для готовности продуктов требуется меньше времени, чем при использовании 2-х или 3-х чаш для варки.
- Если используется несколько чаш для варки, время приготовления пищи увеличивается на 5-10 минут.
- Продукты в нижних чашах готовятся быстрее, чем в верхних.
- Перед употреблением убедитесь в готовности блюда.
- В процессе приготовления можно добавлять продукты или чаши с продуктами. Если для приготовления продукта требуется меньше времени, положите его в пароварку позже.
- При открытии крышки выходит пар. Нажмите кнопку TURBO для повторного нагрева пароварки и сокращения времени приготовления.
- Приготовление пищи продолжается какое-то время после отключения устройства и перехода в режим поддержания температуры Keep-Warm. Если блюдо уже готово, извлеките его из пароварки после окончания времени приготовления и перехода в режим Keep-Warm.

- Если пища не готова, установите более продолжительное время приготовления. Возможно потребуются долить немного воды в емкость.
- Пароварку можно использовать для подогрева уже готового супа. Налейте суп в чашу для рыбы/риса, выберите предустановленный режим для приготовления рыбы. Чтобы подогреть 250 мл супа, потребуется примерно 10 минут.

Úvod

Gratulujeme Vám ku kúpe a vitajte medzi zákazníkmi spoločnosti Philips!
Ak chcete využiť všetky výhody zákazníckej podpory spoločnosti Philips, zaregistrujte svoj výrobok na adrese www.philips.com/welcome.

Opis zariadenia (Obr. 1)

- A** Podstavec so zásobníkom na vodu
- B** Ovládací regulátor a displej s tlačidlami stopiek
 - 1** Tlačidlo stopiek -
 - 2** Symbol dusenia
 - 3** Čas v minútach
 - 4** Tlačidlo stopiek +
 - 5** Predvolené režimy dusenia
 - 6** Ovládací regulátor
 - 7** Tlačidlo START/STOP s kontrolným svetlom
 - 8** Tlačidlo TURBO s kontrolným svetlom
 - 9** Tlačidlo GENTLE STEAM s kontrolným svetlom
 - 10** Tlačidlo KEEP-WARM s kontrolným svetlom
- C** Výpusť
- D** Podnos na odkvapkávanie 1
- E** Komora na prísady Flavour Booster+
- F** Miska na dusenie potravín 2
- G** Odnímateľné dno
- H** Podnos na odkvapkávanie 3
- I** Miska na dusenie potravín 4
- J** Odnímateľné dno
- K** Podnos na odkvapkávanie 5
- L** Miska na dusenie potravín 6
- M** Odnímateľné dno
- N** Miska na ryby/ryžu 7
- O** Veko

Poznámka: Misky na dusenie potravín, podnosy na odkvapkávanie a miska na ryby/ryžu sú očíslované od 1 po 7. Čísla podnosov na odkvapkávanie a misiek na dusenie 2 až 7 nájdete na ich rúčkach. Číslo podnosu na odkvapkávanie 1 sa nachádza na vrchnom okraji. Ukladajte ich na seba len v tomto poradí. Každú misku na dusenie potravín používajte len s príslušným podnosom na odkvapkávanie. Pod spodnú misku na dusenie potravín vždy vkladajte podnos na odkvapkávanie 1. Používajte len misky naplnené jedlom.

Dôležité

Pred použitím zariadenia si pozorne prečítajte tento návod na použitie a uschovajte si ho na použitie v budúcnosti.

Nebezpečenstvo

- Podstavec nikdy neponárajte do vody, ani ho neoplachujte pod tečúcou vodou.

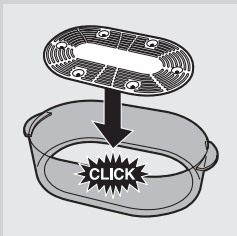
Varovanie

- Pred pripojením zariadenia skontrolujte, či sa napätie uvedené na zariadení zhoduje s napätím v sieti.
- Zariadenie pripojte jedine do uzemnenej sieťovej zásuvky. Skontrolujte, či je zariadenie riadne pripojené do elektrickej siete.

- Ak je poškodená zástrčka, sieťový kábel alebo samotné zariadenie, nepoužívajte ho.
- Poškodený sieťový kábel smie vymeniť jedine personál spoločnosti Philips, servisné stredisko autorizované spoločnosťou Philips alebo osoba s podobnou kvalifikáciou, aby nedošlo k nebezpečnej situácii.
- Spotrebič nie je určený na používanie osobami (vrátane detí) so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a vedomostí, pokiaľ im osoba zodpovedná za ich bezpečnosť neposkytuje dohľad alebo ich nepoučila o používaní spotrebiča.
- Deti musia byť pod dozorom, aby sa nehrali so zariadením.
- Sieťový kábel musí byť mimo dosahu detí. Nenechajte ho prevísat' cez okraj stola alebo kuchynskej linky, na ktorej je zariadenie položené.
- Sieťový kábel pred pripojením k zariadeniu vždy úplne odmotajte z cievky na podstavci.
- Nikdy neduste mrazené mäso, hydinu alebo morské živočíchy. Tieto suroviny pred dusením nechajte vždy úplne rozmraziť.
- Nikdy nepoužívajte zariadenie na prípravu potravín na pare bez podnosu na odkvapkávanie 1, inak môže zo zariadenia vyšlechať horúca voda.
- Misky na dusenie potravín a misku na ryby/ryžu používajte len v kombinácii s originálnym podstavcom.
- Sieťový kábel uchovávajte mimo horúcich povrchov.

Výstraha

- Nepoužívajte príslušenstvo od iného výrobcu ani diely, ktoré spoločnosť Philips výslovne neodporučila. Ak takéto príslušenstvo alebo diely použijete, záruka stratí platnosť.
- Podstavec zariadenia nevystavujte vysokým teplotám, horúcemu plynu, pare ani vlhkému teplu. Zariadenie na prípravu potravín na pare nepokladajte na fungujúci alebo ešte horúci sporák či varič ani do ich blízkosti.
- Pred čistením zariadenie vždy odpojte zo siete a nechajte ho vychladnúť.
- Toto zariadenie je určené len na použitie v domácnosti. V prípade, že zariadenie použijete nevhodným spôsobom, na profesionálne alebo na poloprofesionálne účely alebo ak ho používate v rozpore s pokynmi v tomto návode, záruka stratí platnosť a spoločnosť Philips nenesie žiadnu zodpovednosť za spôsobené škody.
- Zariadenie na prípravu potravín na pare umiestnite na vodorovný a stabilný rovný povrch a zabezpečte okolo neho aspoň 10 cm voľného miesta, aby nedochádzalo k prehrievaniu.
- Odnímateľné dno vždy umiestňujte do misiek na dusenie potravín zvrchu a uistite sa, že ste ich uložili správne (budete počuť „cvaknutie“).
- Dávajte pozor na horúcu paru vychádzajúcu zo zariadenia na prípravu potravín počas (jemného) dusenia, v režime udržiavania teploty alebo po odstránení veka. Keď kontrolujete jedlo, vždy použite kuchynské náčinie s dlhými rúčkami.
- Veko vždy odstraňujte opatrne a smerom od seba. Skondenovaný paru nechajte z veka odkvapať do zariadenia na prípravu potravín na pare, aby nedošlo k obareniu.
- Keď je jedlo horúce, vždy držte misky na dusenie potravín za rukoväť.



- Nepohybuje zariadením na prípravu potravín v pare počas jeho činnosti.
- Nenačahujte sa nad zariadením na prípravu potravín v pare počas jeho činnosti.
- Nedotýkajte sa horúcich častí zariadenia. Pri manipulácii s horúcimi časťami zariadenia vždy použite kuchynské chňapky.
- Zariadenie nesmiete položiť do blízkosti alebo pod predmety, ktoré by sa mohli parou poškodiť, ako sú steny a príborníky.
- Zariadenie nepoužívajte v priestoroch, kde sú prítomné výbušné a/alebo zápalné výpary.
- Aby nedošlo k nebezpečným situáciám, nikdy nepripájajte toto zariadenie k časovému spínaču alebo diaľkovému ovládacímu systému.

Automatické vypínanie

Zariadenie je vybavené funkciou automatického vypnutia. Zariadenie sa vypne automaticky, ak do 5 minút od jeho zapojenia neotočíte ovládací regulátor na predvolený režim dusenia. Zariadenie sa vypne automaticky aj po uplynutí nastaveného času dusenia.

Ochrana proti prehriatiu

Toto zariadenie na prípravu potravín na pare je vybavené ochranou proti prehriatiu v dôsledku vyvretia vody. Táto ochranná funkcia automaticky vypne zariadenie, keď v zásobníku na vodu nie je žiadna voda alebo sa v ňom voda minie počas používania. Pred ďalším použitím nechajte zariadenie na prípravu potravín na pare 10 minút vychladnúť.

Elektromagnetické polia (EMF)

Tento výrobok Philips vyhovuje všetkým normám týkajúcim sa elektromagnetických polí (EMF). Ak budete zariadenie používať správne a v súlade s pokynmi v tomto návode na použitie, bude jeho použitie bezpečné podľa všetkých v súčasnosti známych vedeckých poznatkov.

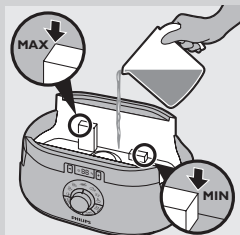
Pred prvým použitím

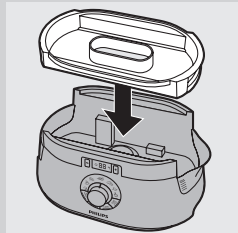
- 1 Pred prvým použitím zariadenia dôkladne očistite súčiastky, ktoré sa dostanú do kontaktu s potravinami (pozrite si časť „Čistenie“).
- 2 Vnútro zásobníka na vodu utrite navlhčenou tkaninou.

Príprava na použitie

- 1 Zariadenie postavte na stabilný, vodorovný a hladký povrch.
- 2 Sieťový kábel pred pripojením k zariadeniu úplne odmotajte z cievky na podstavci.
- 3 Zásobník na vodu naplňte až po maximálnu úroveň.
 - ▮ Keď je zásobník na vodu naplnený až po maximálnu úroveň, zariadenie na prípravu potravín na pare dokáže vytvárať paru po dobu približne 45 minút.

Zásobník na vodu naplňajte len vodou. Nikdy ho nenaplňajte prísadami, olejom ani inými látkami.





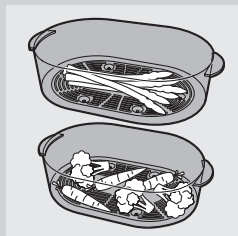
4 Položte podnos na odkvapkávanie 1 na zásobník na vodu v podstavci.

Poznámka: Nikdy nepoužívajte zariadenie bez podnosu na odkvapkávanie 1.



5 Ak chcete dusenému jedlu dodať výnimočnú chuť, položte komoru na prísady Flavour Booster+ na podstavec.

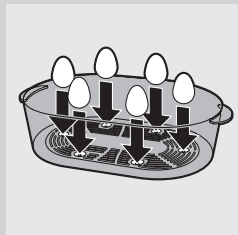
- Komoru na prísady Flavour Booster+ naplňte až po maximálnu úroveň čerstvými alebo sušenými bylinkami, prípadne tekutinou, ako je víno či bujón.
- Informácie o použití uvedených bylínok alebo korenia pre rôzne typy potravín nájdete v tabuľke dusenia potravín v kapitole „Tabuľka potravín a rady pre dusenie“.



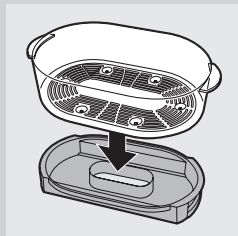
6 Potraviny, ktoré chcete dusiť, vložte do jednej alebo viacerých misiek na dusenie potravín alebo do misky na ryby/ryžu.



- Odnímateľné dno vždy umiestňujte do misiek na dusenie potravín zvrchu a uistite sa, že ste ich uložili správne (budete počuť „cvaknutie“).
- Do misiek na dusenie potravín nekladajte príliš veľké množstvo potravín. Potraviny usporiadajte rovnomerne a medzi jednotlivými kusmi ponechajte dostatočný priestor, aby ste umožnili maximálny prietok pary.
- Veľké kusy potravín a potraviny vyžadujúce dlhšie dusenie vložte do spodnej misky na dusenie.

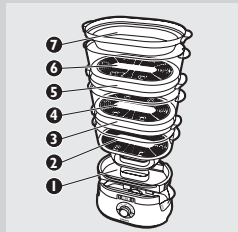


- Vajíčka vložte do držiakov na vajíčka.
- Ak chcete dusiť veľké potraviny (napr. celé kurča alebo kukuričné šúľky), môžete z misiek na dusenie potravín 4 a 6 odstrániť odnímateľné dno, čím zväčšíte objem priestoru na dusenie.

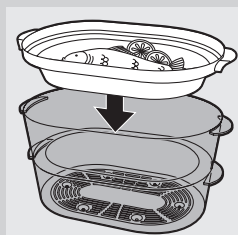


7 Jednu alebo viac misiek na dusenie potravín položte na podnos na odkvapkávanie 1. Ak používate niekoľko misiek, odporúčame Vám ich oddeliť pomocou podnosov na odkvapkávanie 3 a 5. Dbajte na to, aby ste misky umiestnili správne a aby sa nehybali.

- Nemusíte použiť všetky 3 misky na dusenie potravín.



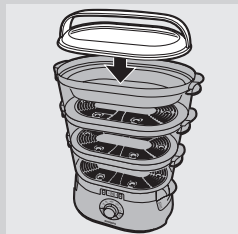
- Misky na dusenie potravín, podnosy na odkvapkávanie a miska na ryby/ryžu sú očíslované od 1 po 7. Čísla podnosov na odkvapkávanie a misiek na dusenie 2 až 7 nájdete na ich rúčkach. Číslo podnosu na odkvapkávanie 1 sa nachádza na vrchnom okraji. Ukladajte ich na seba len v tomto poradí. Každú misku na dusenie potravín používajte len s príslušným podnosom na odkvapkávanie. Pod spodnú misku na dusenie potravín vždy vkladajte podnos na odkvapkávanie 1. Používajte len misky naplnené jedlom.



- Miska na ryby/ryžu je určená na dusenie marinovanej ryby, ryže alebo tekutých jedál. Keď chcete použiť misku na ryby/ryžu, položte ju na vrchnú misku na dusenie potravín.

- Keď z misky na dusenie potravín 6 vyberiete odnímateľné dno, aby ste zväčšili priestor v miske, a pod touto miskou sa nachádza miska 4, stále je možné nasadiť misku na ryby/ryžu na vrch a pripraviť v nej rybu, ryžu alebo polievku.

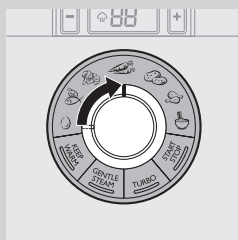
- Keď z misky na dusenie potravín 4 vyberiete odnímateľné dno, aby ste zväčšili priestor v miske, a pod touto miskou sa nachádza miska 2, stále je možné na vrch nasadiť podnos na odkvapkávanie 5 a misku na dusenie potravín 6.



8 Veko položte na vrchnú misku na dusenie potravín.

Poznámka: Ak veko nepoložíte na misku na dusenie potravín správne, prípadne ho na ňu nepoložíte vôbec, potraviny sa neudusia správne.

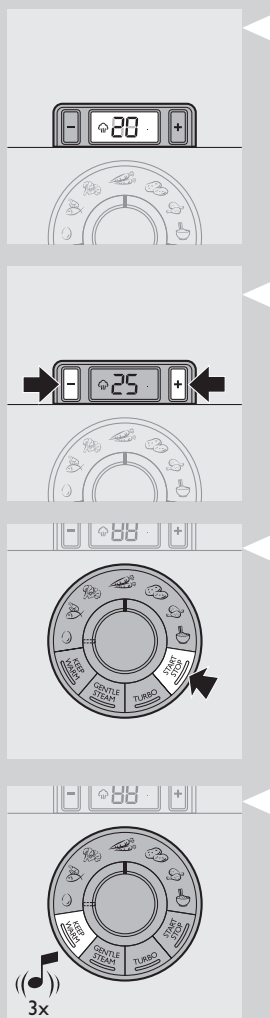
Použitie zariadenia



1 Zástrčku zapojte do sieťovej zásuvky.

- ▶ Displej a svetelný krúžok okolo ovládacieho regulátora sa rozsvietia.

2 Otočte ovládací regulátor na predvolený režim dusenia pre typ jedla, ktoré chcete pripraviť.



► Na displeji sa zobrazí predvolený čas dusenia.

Predvolené časy dusenia pre predvolené režimy dusenia spolu s ďalšími radami nájdete v kapitole „Tabuľka potravín a rady pre dusenie“.

Poznámka: Ak chcete nastaviť dobu dusenia, ktorá sa odlišuje od predvolených časov dusenia v rámci daných režimov na ovládacom regulátore – napr. v prípade, ak chcete dusiť prísadu, ktorá nie je zobrazená v rámci predvolených režimov dusenia – vyberte taký režim dusenia, ktorý je najbližšie k požadovanej dobe dusenia. Čas dusenia zvýšte alebo znížte pomocou tlačidiel stopiek + a -.

3 Stlačte tlačidlo START/STOP.

- Začne sa proces dusenia a stopky odpočítavajú dobu dusenia.
- Počas prvých 5 minút procesu dusenia bude svietiť kontrolné svetlo Turbo. Znamená to, že zariadenie na prípravu potravín na pare využíva viac energie v rámci režimu Turbo, aby dosiahlo rýchle zohriatie. Počas týchto 5 minút nie je možné režim Turbo vypnúť.
 - Ak dusíte väčšie množstvá potravín, v polovici procesu dusenia premiešajte potraviny pomocou kuchynského náčinia s dlhou rúčkou. Nasadte si kuchynské chňapky.
 - Keď nastavený alebo predvolený čas dusenia vyprší, zariadenie trikrát zapípa a prepne sa na režim udržiavania teploty.

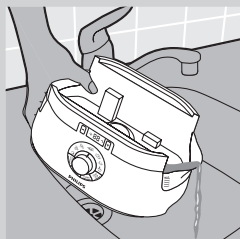
4 Opatrne odstráňte veko.

Dávajte pozor na horúcu paru unikajúcu zo zariadenia po odstránení veka.

- Aby nedošlo k popáleniu, pri otváraní veka misky na ryby/ryžu a misiek na dusenie potravín použite kuchynské chňapky. Pomaly zdvihnite veko smerom od seba. Skondenzovanú paru nechajte z veka odkvapkať do misky na dusenie potravín.
- Na vyberanie jedla z misiek na dusenie potravín použite kuchynské náčinie s dlhými rúčkami.
- Keď vyberiete misku na dusenie potravín, nechajte skondenzovanú vodu odkvapkať z misky do podnosu na odkvapkávanie umiestneného pod miskou.

5 Zástrčku odpojte zo siet'ovej zásuvky a predtým, ako vyberiete podnos na odkvapkávanie 1, nechajte zariadenie na prípravu potravín na pare úplne vychladnúť.

Pri vyberaní podnosu na odkvapkávanie 1 dávajte pozor, lebo voda v zásobníku na vodu a podnos na odkvapkávanie môžu byť ešte horúce, aj keď už ostatné časti zariadenia vychladli.



S podnosom na odkvapkávanie 1 narábajte opatrne, pretože jeho povrch môže byť klzký.

- 6 Vyprázdňte zásobník na vodu po každom použití cez výpusť na bočnej strane podstavca.

Poznámka: Ak chcete dusiť ďalšie potraviny, použite čerstvú vodu.

Dusenie viacerých surovín

Ak chcete dusiť jedlá, ktoré vyžadujú odlišné časy dusenia, postupujte podľa nasledovných pokynov:

- 1 Stopky nastavte na najdlhšiu dobu dusenia.
- 2 Umiestnite jedlo z najdlhšou dobou dusenia do misky 2 a jedlo s najkratšou dobou dusenia do misky 4.
- 3 Položte podnos na odkvapkávanie 1 a misku 2 na podstavec a misku zakryte vekom.
- 4 Stlačením tlačidla START/STOP spustíte proces dusenia a počkajte, až kým sa zostávajúci čas dusenia zobrazený na displeji nebude rovnat' najkratšej dobe dusenia.
- 5 Opatrne odstráňte veko pomocou kuchynských chňapiek a umiestnite podnos na odkvapkávanie 3 a misku na dusenie 4 na vrch misky 2.
- 6 Misku 4 zakryte vekom a nechajte proces dusenia pokračovať, až kým neuplynú nastavená doba dusenia.

Tento proces je tiež možné použiť, ak máte tri druhy jedál s odlišnými časmi dusenia.

Režim jemného dusenia

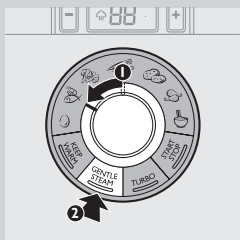
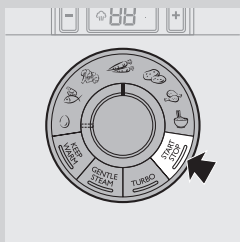
Režim jemného dusenia udusí jedlo pri miernej teplote približne 80 °C, čo predstavuje ideálnu teplotu na prípravu rýb. Pri tejto teplote sa zachová jemná štruktúra a chuť rybieho mäsa.

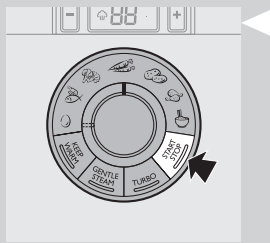
Ak chcete jedlo dusiť v režime jemného dusenia, odporúčame Vám používať len jednu misku na dusenie položenú priamo na podstavci, pretože tak dosiahnete v tomto režime najlepšie výsledky.

Poznámka: Režim jemného dusenia funguje len v prípade, ak je ovládací regulátor nastavený na predvolený režim dusenia pre rybu.

Poznámka: Ak použijete misku na ryby/ryžu v režime jemného dusenia, doba dusenia bude dlhšia. Pred podávaním skontrolujte, či je pripravená ryba hotová.

- 1 Otočte ovládací regulátor na predvolený režim naparovania pre rybu (1) a stlačte tlačidlo GENTLE STEAM (2).
- Predvolená doba dusenia sa zobrazí na displeji. Táto doba bude dlhšia ako bežná doba dusenia.





2 Stlačením tlačidla START/STOP spustíte proces dusenia.

- Keď pripravujete jedlo v režime jemného dusenia, stlačením tlačidla GENTLE STEAM môžete prepnúť na režim normálneho dusenia.
- Ak chcete prepnúť na režim jemného dusenia počas prípravy jedla v predvolenom režime dusenia ryby, stlačte tlačidlo GENTLE STEAM.
- Počas prvých 5 minút bude svietiť kontrolné svetlo Turbo. Znamená to, že zariadenie na prípravu potravín na pare využíva viac energie v rámci režimu Turbo, aby dosiahlo rýchle zohriatie. Počas týchto 5 minút nie je možné režim Turbo vypnúť.
- Ak začnete s dusením v režime jemného dusenia a zariadenie je pritom ešte studené, začnite dusiť s prázdnu miskou prikrytou vekom. Keď sa kontrolné svetlo Turbo vypne, opatrne otvorte veko a vložte rybu.

Tip Keď pripravujete jedlo na dne misky na dusenie v režime jemného dusenia, na vrch môžete položiť jednu alebo dve ďalšie misky, aby ste udržali teplotu jedla. Niekoľko inšpiratívnych receptov pre jemné dusenie nájdete v brožúre s receptami na adrese www.philips.com/kitchen.

Režim Turbo

Režim Turbo je automaticky aktívny počas prvých 5 minút každého procesu dusenia, aby umožnil rýchle zohriatie zariadenia na prípravu potravín na pare. Rýchlejším dosiahnutím ideálnej teploty na prípravu jedla zaistíte, že sa v ňom uchová viac vitamínov a minerálov.

Režim Turbo je tiež vhodné použiť:

- po otvorení veka na kontrolu alebo zamiešanie jedla
- po pridaní jedla do jednej alebo viacerých misiek
- po doplnení zásobníka na vodu

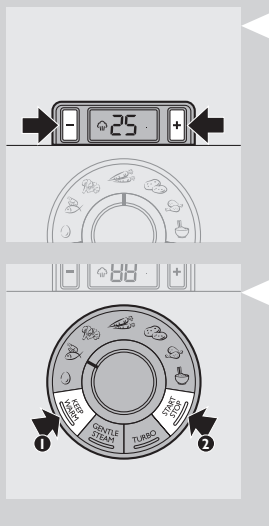
Ak chcete aktivovať režim Turbo, stlačte tlačidlo TURBO. Režim Turbo zostáva aktívny po dobu 1 minúty a potom sa automaticky vypne.

Kontrolné svetlo Turbo zhasne a zariadenie na prípravu jedla na pare pokračuje v dusení v režime normálneho dusenia. Ak chcete režim Turbo vypnúť v čase, keď je aktívny, znovu stlačte tlačidlo TURBO.

Poznámka: Ak režim jemného dusenia použijete do 5 minút od ukončenia predchádzajúceho procesu dusenia, režim Turbo sa neaktivuje a kontrolné svetlo Turbo sa nezapne, pretože voda je ešte stále teplá.

Režim udržiavania teploty

Zariadenie na prípravu jedla na pare sa po uplynutí doby dusenia automaticky prepne na režim udržiavania teploty, čo je signalizované 3 pípnutiami. Kontrolné svetlo udržiavania teploty vás svietením upozorňuje na to, že zariadenie na prípravu jedla na pare je v režime udržiavania teploty. Režim udržiavania teploty udržiava teplotu jedla po dobu 30 minút.



- Ak chcete jedlo udržať teplé dlhšie ako 30 minút, stláčajte tlačidlá stopiek + a -, aby ste nastavili čas.
- Ak stlačíte tlačidlo KEEP WARM počas cyklu udržiavania teploty, stopky sa znovu nastaví na 30 minút.
- Ak chcete vypnúť režim udržiavania teploty počas jeho používania, stlačte tlačidlo START/STOP.

- Ak chcete aktivovať režim udržiavania teploty, keď je zariadenie vypnuté alebo po jeho automatickom vypnutí, najskôr stlačte tlačidlo KEEP WARM (1) a potom tlačidlo START/STOP (2).

Poznámka: Upozorňujeme, že v režime udržiavania teploty je jedlo stále horúce a že po otvorení veka môže uniknúť para.

Čistenie a údržba

Na čistenie zariadenia nikdy nepoužívajte drsný materiál, drsné čistiace prostriedky ani agresívne kvapaliny ako benzín alebo acetón.

1 Zástrčku odpojte zo sieťovej zásuvky a zariadenie nechajte vychladnúť.

2 Vonkajšiu časť podstavca očistite vlhkou utierkou.

Podstavec nikdy neponárajte do vody, ani ho neoplachujte pod tečúcou vodou.

Podstavec nečistite v umývačke na riad.

3 Zásobník na vodu očistite tkaninou namočenou v teplej vode s malým množstvom čistiaceho prostriedku. Potom utrite zásobník na vodu čistou navlhčenou tkaninou.

4 Odstráňte odnímateľné dná z misiek na dusenie potravín. Misky na dusenie potravín, odnímateľné dná, komoru na prísady Flavour Booster+, podnosy na odkvapkávanie, misku na ryby/ryžu a veko umyte ručne alebo v umývačke na riad. V tom prípade použite krátky cyklus umývania pri nízkej teplote.

Opakované čistenie misiek na dusenie potravín a veka v umývačke na riad by mohlo spôsobiť, že tieto diely zostanú matné.

Odstraňovanie vodného kameňa

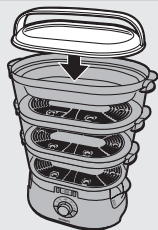
Keď v zásobníku na vodu uvidíte vodný kameň, musíte ho zo zariadenia odstrániť. Pravidelné odstraňovanie vodného kameňa je veľmi dôležité na zachovanie optimálneho výkonu zariadenia.

1 Zásobník na vodu naplňte bielym octom (8% kyselina octová) až po maximálnu úroveň.



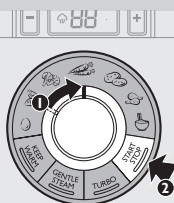
Nepoužívajte žiadny iný druh prostriedku na odstraňovanie vodného kameňa.

- Podnosy na odkvapkávanie, misky na dusenie potravín a misku na ryby/ryžu nasadte správne na podstavec.



- Na hornú časť misky na ryby/ryžu nasadte veko.

- Zástrčku zapojte do sieťovej zásuvky.



- Otočte ovládací regulátor na predvolený režim dusenia pre mrkvu (1) a potom stlačením tlačidla START/STOP (2) nechajte zariadenie 20 minút pracovať.

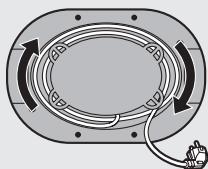
Ak ocot začne kypieť cez okraj podstavca, odpojte zariadenie a odoberte časť octu.

- Po 20 minútach odpojte zariadenie a nechajte ocot úplne vychladnúť. Potom vyprázdňte zásobník na vodu.

- Zásobník na vodu niekoľkokrát vypláchnite studenou vodou.

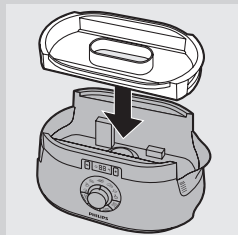
Poznámka: Ak sa v zásobníku na vodu stále nachádzajú zvyšky usadenín, celý postup zopakujte.

Odkladanie



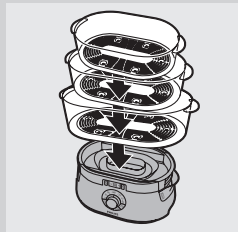
- Predtým, ako zariadenie odložíte, skontrolujte, či sú všetky jeho časti čisté a suché (pozrite si kapitolu „Čistenie“).

- Sieťový kábel pred odložením navíňte na cievku v podstavci.



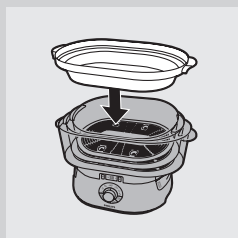
3 Do podstavca vložte podnos na odkvapkávanie 1.

4 Uistite sa, že sú odnímateľné dna správne vložené v miskách na dusenie potravín.

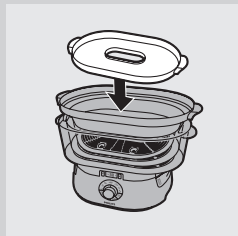


5 Na podnos na odkvapkávanie 1 položte misku na dusenie potravín 6.

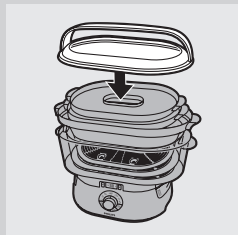
Do misky na dusenie potravín 6 umiestnite misku na dusenie potravín 4. Do misky na dusenie potravín 4 umiestnite misku na dusenie potravín 2.



6 Misku na ryby/ryžu vložte do vrchnej misky na dusenie potravín.



7 Na vrch misky na ryby/ryžu položte podnos na odkvapkávanie 5. Do podnosu na odkvapkávanie 5 umiestnite podnos na odkvapkávanie 3.



8 Na podnos na odkvapkávanie 5 položte veko.

Záruka a servis

Ak potrebujete servis, informácie alebo máte problém, navštívte webovú stránku spoločnosti Philips, www.philips.com, alebo sa obráťte na Stredisko starostlivosti o zákazníkov spoločnosti Philips vo Vašej krajine (telefónne číslo strediska nájdete v priloženom celosvetovo platnom záručnom liste). Ak sa vo Vašej krajine toto stredisko nenachádza, obráťte sa na miestneho predajcu výrobkov Philips.

Životné prostredie



- Zariadenie na konci jeho životnosti neodhadzujte spolu s bežným komunálnym odpadom, ale kvôli recyklácii ho zanezte na miesto oficiálneho zberu. Pomôžete tak chrániť životné prostredie.

Riešenie problémov

Táto kapitola obsahuje zhrnutie najbežnejších problémov, ktoré sa môžu vyskytnúť pri používaní zariadenia. Ak neviete problém vyriešiť pomocou nižšie uvedených informácií, obráťte sa na Stredisko starostlivosti o zákazníkov vo Vašej krajine.

Problém	Možná príčina	Riešenie
Zariadenie na prípravu potravín na pare nefunguje.	Zariadenie na prípravu potravín na pare nie je zapojené do siete.	Zástrčku zapojte do sieťovej zásuvky.
	V zásobníku na vodu nie je žiadna voda.	Naplňte zásobník na vodu.
	Ešte ste nestlačili tlačidlo START/STOP.	Stlačte tlačidlo START/STOP.
Ešte nie sú udusené všetky potraviny.	Niektoré kúsky jedla v zariadení na prípravu potravín na pare sú väčšie a/alebo vyžadujú dlhšiu dobu dusenia ako ostatné.	Pomocou tlačidla + nastavte dlhšiu dobu dusenia.
		Veľké kusy jedla a jedlo, ktoré vyžaduje dlhší čas dusenia, umiestnite na spodok misky na dusenie alebo položte misky na dusenie s týmto typom jedál na podstavec a začnite s dusením skôr; ako pridáte ďalšie misky.
	Do misiek na dusenie potravín ste vložili príliš veľa potravín.	Misky na dusenie potravín neprepĺňajte. Potraviny pokrájajte na menšie kúsky a na vrch poukladajte najmenšie kúsky.

Problém	Možná príčina	Riešenie
		Pri ukladaní potravín nechajte medzi jednotlivými kusmi dostatočný priestor, aby ste umožnili maximálne prúdenie pary.
Zariadenie správne nezohrieva.	Vodný kameň zo zariadenia odstraňujete nepravidelne.	Odstráňte vodný kameň zo zariadenia. Pozrite kapitolu „Čistenie a údržba“.
Funkcia jemného dusenia nefunguje.	Ovládací regulátor ste nenastavili na predvolený režim dusenia pre ryby.	Nastavte ovládací regulátor na predvolený režim dusenia pre ryby, stlačte tlačidlo GENTLE STEAM a potom stlačte tlačidlo START/STOP.

Tabuľka potravín a rady pre dusenie

- Recepty nájdete v našej brožúre s receptami na webovej stránke www.philips.com/kitchen.
- Doby dusenia uvedené v nasledujúcej tabuľke sú len orientačné. Doby dusenia sa môžu líšiť v závislosti od veľkosti kúskov potravín, priestoru medzi potravinami v miske na dusenie potravín, množstva potravín v miske, čerstvosti potravín a Vašich osobných preferencií.

Tabuľka dusenia potravín

Potraviny na dusenie	Množstvo	Doba dusenia (min.)	Odporúčané bylinky/korenia pre komoru na prísady Flavour Booster+
Špargľa	500 g	15-20	Tymian, bazalka, citrón
Míni-kukurica	200 g	5-8	Pažítka, čili, paprika
Zelená fazuľka	500 g	15-20	Petržlen, citrón, cesnak
Brokolica	400 g	20	Cesnak, mletá červená paprika, estragón
Mrkva	500 g	20	Petržlen, suchá horčica, pažítka
Ružičky karfiolu	400 g	20	Rozmarín, bazalka, estragón
Zeler (v kockách)	300 g	15-20	Kmín, biele korenie, čili
Kuracie stehno	1 ks	25	Čierne korenie, citrón, paprika
Kukurica	500 g	30-40	Petržlen, cesnak, pažítka
Cuketa (nakrájaná na plátky)	500 g	10	Kôpor, šalvia, rozmarín
Kuskus	150 g + 250 ml vody	10-15	Kmín, koriander, klinčeky
Vajíčka	6 ks	12 až 15	-
Ovocie	500 g/4 ks	10-15	Škorica, citrón, klinčeky
Hrach (mrazený)	400 g	20-25	Rozmarín, kmín, petržlen
Zemiaky	400 g	25-30	Petržlen, pažítka, cesnak

Potraviny na dusenie	Množstvo	Doba dusenia (min.)	Odporúčané bylinky/korenia pre komoru na prísady Flavour Booster+
Garnáty	200 g	5	Karí prášok, šafran, citrón
Pudinky	4 misky	20	Škorica, klinčeky, vanilka
Ryža	150 g + 300 ml vody	35	Pandán, petržlen, kmín
	250 g + 500 ml vody	35	Pandán, petržlen, kmín
Losos	450 g	12 – 15 min.	Kôpor; petržlen, bazalka
Biela ryba	450 g	10-15	Sušená horčica, nové korenie, majorán

Dusenie v režime jemného dusenia

Potraviny na dusenie	Množstvo	Doba dusenia (min.)	Odporúčané bylinky/korenia pre komoru na prísady Flavour Booster+
Losos	450 g	15-20	Kôpor; petržlen, bazalka
Biela ryba	450 g	15-20	Sušená horčica, nové korenie, majorán

Časy dusenia v predvolených režimoch dusenia (Obr. 28)

Rady pre dusenie potravín

Komora na prísady Flavour Booster+

- Bylinky a korenia, ktoré môžete vložiť do komory na prísady Flavour Booster+, sú napr. tymian, koriander, bazalka, kôpor, karí a estragón. Môžete ich kombinovať s cesnakom, rascou alebo chrenom a zvýrazniť tak ich chuť bez pridávania soli. Odporúčame použiť 1/2 až 3 čajové lyžičky sušených bylín alebo korenia. Ak máte čerstvé bylinky alebo korenie, môžete použiť väčšie množstvo.
- Keď používate tekutiny, ako je víno či citrónová šťava, komoru na prísady Flavour Booster+ môžete naplniť až po značku „max“.
- Ďalšie tipy o bylinkách, koreniach a tekutinách, ktoré môžete použiť v komore na prísady Flavour Booster+, nájdete vo vyššie uvedenej tabuľke dusenia potravín.

Zelenina a ovocie

- Nakrájajte hrubé stonky karfiolu, brokolice a hlávkovej kapusty.
- Listnatú zelenú zeleninu duste čo možno najkratšie, lebo ľahko stratí farbu.
- Mrazenú zeleninu pred dusením nerozmrazujte.

Mäso, hydina, morské živočíchy a vajčička

- Na dusenie sú najvhodnejšie mäkké kúsky mäsa s malým obsahom tuku.
- Mäso poriadne umyte a vytraste, aby z neho kvapkalo čo najmenej šťavy.
- Medzi misky na dusenie vždy vkladajte podnosy na odkvapkávanie, keď pripravujete mäso, hydinu, ryby alebo vajčička, prípadne tieto jedlá umiestnite pod ostatné typy jedál.

- Vajíčka pred vloženíím do zariadenia na prípravu potravín na pare prepichnete.
- Nikdy neduste mrazené mäso, hydinu ani morské živočíchy. Tieto suroviny pred vloženíím do zariadenia na prípravu potravín na pare nechajte vždy úplne rozmraziť.

Sladké dezerty

- Ak chcete zvýšiť sladkú chuť dezertov, namiesto cukru pridajte škoricu.

Všeobecné tipy

- Pri príprave ryže je do misky na ryby/ryžu potrebné pridať vodu. Príslušné množstvá nájdete v tabuľke dusenia jedál uvedenej vyššie.
- Misku na ryby/ryžu môžete použiť na prípravu zeleniny k omáčkam alebo mierne varenie ryby vo vode.
- Medzi jednotlivými kusmi jedla nechávajte medzery.
- Ak je miska na dusenie potravín veľmi naplnená, v polovici procesu dusenia potraviny premiešajte.
- Malé množstvá potravín vyžadujú kratšie doby dusenia v porovnaní s väčšími množstvami.
- Ak použijete jednu misku na dusenie potravín, potraviny vyžadujú kratšiu dobu dusenia v porovnaní s použitím 2 alebo 3 misiek na dusenie potravín.
- Ak použijete viac misiek na dusenie potravín, nechajte potraviny variť o 5 – 10 minút dlhšie.
- Jedlo pripravíte rýchlejšie v spodnej miske na dusenie ako vo vrchných miskách na dusenie.
- Pred jedením sa ubezpečte, že jedlo je hotové.
- Potraviny a misky naplnené jedlom môžete pridávať aj počas dusenia. Ak niektoré suroviny vyžadujú kratšiu dobu dusenia, pridajte ich neskôr.
- Keď zdvihnete veko, začne unikať para. Stlačením tlačidla TURBO znovu zohrejte zariadenie na prípravu jedál na pare, aby ste sa vyhli predĺženiu doby dusenia.
- Keď sa zariadenie na prípravu potravín na pare prepne do režimu udržiavania teploty, dusenie ešte nejakú dobu pokračuje. Ak sú potraviny už dostatočne pripravené, vyberte ich zo zariadenia hneď po skončení dusenia, keď sa zariadenie prepína do režimu udržiavania teploty.
- Ak potraviny nie sú ešte udusené, nastavte dlhšiu dobu dusenia. Možno bude potrebné doplniť vodu do zásobníka na vodu.
- Zariadenie na prípravu jedla na pare možno použiť na zohriatie horúcej polievky. Dajte polievku do misky na ryby/ryžu a nechajte ju dusiť pri predvolenej teplote pre ryby. Zohrievanie 250 ml polievky bude trvať približne 10 minút.

Uvod

Čestitamo vam za nakup in dobrodošli pri Philipsu! Če želite popolnoma izkoristiti podporo, ki jo nudi Philips, registrirajte izdelek na www.philips.com/welcome.

Splošni opis (Sl. 1)

- A** Podstavek z zbiralnikom za vodo
- B** Regulator in zaslon z gumbi časovnika
 - 1** Časovnik – gumb
 - 2** Simbol kuhanja v pari
 - 3** Čas v minutah
 - 4** Časovnik + gumb
 - 5** Prednastavljeni načini kuhanja v pari
 - 6** Regulator
 - 7** Gumb za VKLOP/IZKLOP z indikatorjem
 - 8** Gumb TURBO z indikatorjem
 - 9** Gumb GENTLE STEAM z indikatorjem
 - 10** Gumb KEEP-WARM z indikatorjem
- C** Dulec
- D** Pladenj za kapljanje št. 1
- E** Ojačevalnik okusa
- F** Posoda za kuhanje v pari št. 2
- G** Snemljivo dno
- H** Pladenj za kapljanje št. 3
- I** Posoda za kuhanje v pari št. 4
- J** Snemljivo dno
- K** Pladenj za kapljanje št. 5
- L** Posoda za kuhanje v pari št. 6
- M** Snemljivo dno
- N** Posoda za ribe/riž št. 7
- O** Pokrov

Opomba: Posode za kuhanje v pari, pladnji za kapljanje in posoda za ribe/riž so oštevilčeni s števkami od 1 do 7. Številke pladnjev za kapljanje in posod za kuhanje v pari 2 do 7 so navedene na ročajih. Številka pladnja za kapljanje 1 se nahaja na zgornjem robu. Naložite jih samo v tem zaporedju. Vsako posodo za kuhanje v pari uporabljajte z ustreznim pladnjem za kapljanje. Pladenj za kapljanje št. 1 vedno uporabljajte pod spodnjo posodo za kuhanje v pari. Uporabljajte samo posode, ki so napolnjene s hrano.

Pomembno

Pred uporabo aparata natančno preberite uporabniški priročnik in ga shranite za poznejšo uporabo.

Nevarnost

- Podstavka ne potapljate v vodo in ga ne spirajte pod tekočo vodo.

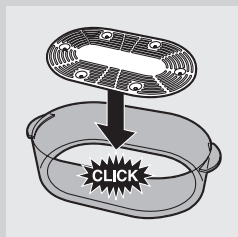
Opozorilo

- Preden aparat priključite na električno omrežje, preverite, ali na adapterju navedena napetost ustreza napetosti lokalnega električnega omrežja.
- Aparat priključite samo v ozemljeno vtičnico. Vtikač mora biti pravilno vstavljen v omrežno vtičnico.

- Aparata ne uporabljajte, če je poškodovan vtikač, omrežni kabel ali sam aparat.
- Poškodovani omrežni kabel sme zamenjati le podjetje Philips, Philipsov pooblaščen servis ali ustrezno usposobljeno osebo.
- Aparat ni namenjen uporabi s strani otrok in oseb z zmanjšanimi telesnimi, čutnimi ali duševnimi sposobnostmi ali oseb s pomanjkljivimi izkušnjami in znanjem, razen če jih pri uporabi nadzoruje ali jim svetuje oseba, ki je odgovorna za njihovo varnost.
- Otroci naj se ne igrajo z aparatom.
- Omrežni kabel naj bo izven dosega otrok. Ne sme viseti preko roba mize ali pulta, na katerega je postavljen aparat.
- Preden omrežni kabel aparata vključite v omrežno vtičnico, ga popolnoma odvijte z navitka na podstavku.
- V pari ne kuhajte zamrznjenega mesa, perutnine ali morskih sadežev. Ta živila pred začetkom kuhanja v pari vedno popolnoma odtalite.
- Soparnika ne uporabljajte brez pladnja za kapljanje št. 1, saj lahko začne v nasprotnem primeru iz aparata kapljati vroča voda.
- Posode za kuhanje v pari in posodo za ribe/riž uporabljajte samo skupaj z originalnim podstavkom.
- Omrežnega kabla ne hranite v bližini vročih površin.

Pozor

- Ne uporabljajte nastavkov ali delov drugih proizvajalcev, ki jih Philips posebej ne priporoča. V primeru uporabe tovrstnih nastavkov se garancija razveljavi.
- Podstavka aparata ne izpostavljajte visokim temperaturam, vročim plinom, pari ali vlažni vročini. Soparnika ne nameščajte na ali ob delujočo pečico ali kuhalnik.
- Aparat pred čiščenjem vedno izključite iz električnega omrežja in počakajte, da se ohladi.
- Aparat je namenjen izključno uporabi v gospodinjstvu. Če se aparat uporablja nepravilno ali v profesionalne oziroma polprofesionalne namene oziroma na način, ki ni v skladu z navodili za uporabo, postane garancija neveljavna, Philips pa ne prevzema nikakršne odgovornosti za morebitno povzročeno škodo.
- Soparnik postavite na trdno in ravno podlago, pri čemer naj bo okrog aparata najmanj 10 cm prostora, da preprečite pregrevanje.
- Snemljiva dna v posode za kuhanje v pari vedno postavite od zgoraj navzdol in poskrbite, da so nameščena pravilno ("klik").
- Pazite na vročo paro, ki uhaja iz soparnika med rahlim kuhanjem, v načinu ohranjanja toplote ali ob odstranitvi pokrova. Za preverjanje hrane vedno uporabljajte kuhinjski pribor z dolgimi ročaji.
- Pokrov odstranite previdno in proč od sebe. Kondenzat s pokrova se naj odcedi v soparnik, da se ne opečete.
- Če je hrana vroča, posodo za kuhanje vedno prijemajte za ročaje.
- Soparnika med delovanjem ne premikajte.
- Med kuhanjem ne segajte nad soparnik.
- Ne dotikajte se vročih površin aparata. Pri prijemanju vročih delov aparata uporabljajte rokavice za pečico.
- Aparata ne postavite ob ali pod predmete, ki jih para lahko poškoduje, na primer ob ali pod stene in omare.
- Aparata ne uporabljajte v bližini eksplozivnih in/ali vnetljivih hlapov.



- Aparata nikoli ne priklaplajte na časovno stikalo ali daljinski upravljalnik, da ne povzročite nevarnosti.

Samodejni izklop

Aparat je opremljen s samodejnim izklopom. Samodejno se izklopi, če regulatorja ne premaknete na prednastavljen način kuhanja v 5 minutah po priključitvi aparata v vtičnico. Aparat se samodejno izklopi tudi po preteku nastavljenega časa za kuhanje v pari.

Zaščita pred delovanjem brez vode

Soparnik je opremljen s samodejnim varnostnim izklopom. Ta funkcija samodejno izklopi aparat, ko v zbiralniku za vodo ni vode ali če je zmanjka med kuhanjem. Pred ponovno uporabo naj se soparnik ohlaja 10 minut.

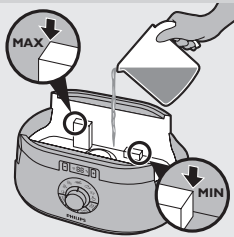
Elektromagnetna polja (EMF)

Ta Philipsov aparat ustreza vsem standardom glede elektromagnetnih polj (EMF). Če z aparatom ravirate pravilno in v skladu z navodili v tem uporabniškem priročniku, je njegova uporaba glede na danes veljavne znanstvene dokaze varna.

Pred prvo uporabo

- 1 Pred prvo uporabo temeljito očistite vse dele aparata, ki pridejo v stik s hrano (oglejte si poglavje "Čiščenje").
- 2 Notranjost zbiralnika za vodo obrišite z vlažno krpo.

Priprava za uporabo

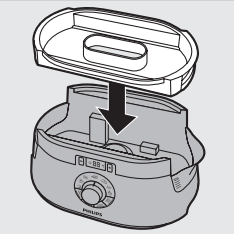


- 1 Postavite aparat na stabilno, ravno in vodoravno površino.
- 2 Preden omrežni kabel aparata vključite v omrežno vtičnico, ga vedno popolnoma odvijte z navitka na podstavku.
- 3 Zbiralnik za vodo napolnite z vodo.
 - ▶ Če je zbiralnik za vodo napolnjen do najvišjega nivoja, lahko s soparnikom kuhate hrano v pari približno 45 minut.

Zbiralnik za vodo polnite samo z vodo. Ne dajajte vanj mešanice začimb, olja ali drugih snovi.

- 4 Na zbiralnik za vodo v podstavku namestite pladenj za kapljanje št. 1.

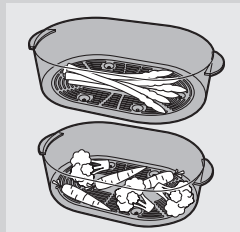
Opomba: Aparata ne uporabljajte brez pladnja za kapljanje št. 1.





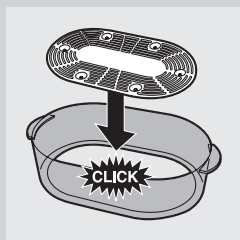
5 Ojačevalnik okusa postavite na podstavek, če želite obogatiti okus hrane za kuhanje v pari.

- Ojačevalnik okusa napolnite s svežimi ali suhimi zelišči ali tekočino, na primer z govejo juho.
- Zelišča in začimbe, ki so priporočljiva za pripravo različnih jedi, si lahko ogledate v tabeli s hrano za kuhanje v pari v poglavju "Preglednica s hrano in namigi za kuhanje hrane v pari".

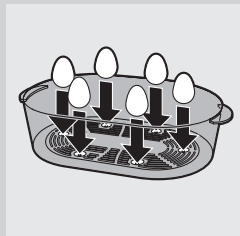


6 Hrano, ki jo želite kuhati v pari, razporedite v eno ali več posod za kuhanje v pari in/ali posodo za ribe/riž.

- Snemljiva dna v posode za kuhanje v pari vedno postavite od zgoraj navzdol in poskrbite, da so nameščena pravilno ("klik").
- V posode za kuhanje v pari ne naložite preveč hrane. Hrano razporedite tako, da bo med posameznimi kosi dovolj razmika, kar zagotovi najboljši pretok pare.
- Večje kose hrane in hrano, ki se v pari kuha dlje časa, postavite v spodnjo posodo za kuhanje v pari.

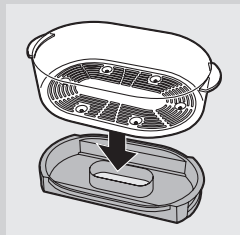


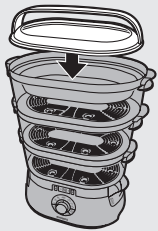
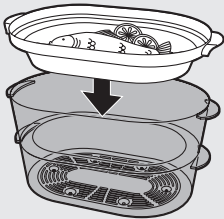
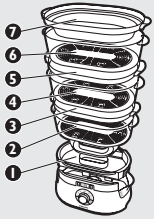
- Jajca položite v posebej zanje namenjena mesta, da se primerno skuhamo.
- Če želite v pari kuhati velike kose hrane (na primer cele piščance ali koruzne storže), lahko odstranite snemljiva dna s posod za kuhanje v pari št. 4 in št. 6 in tako ustvarite eno veliko posodo.



7 Eno ali več posod za kuhanje v pari postavite na pladenj za kapljanje št. 1. Če uporabljate več posod, vam svetujemo, da ločite posodi ob pladnjih za kapljanje št. 3 in št. 5. Posode postavite pravilno in stabilno.

- Vseh 3 posod za kuhanje v pari ni treba uporabiti.





- Posode za kuhanje v pari, pladnji za kapljanje in posoda za ribe/riž so oštevilčeni s številkami od 1 do 7. Številke pladnjev za kapljanje in posod za kuhanje v pari 2 do 7 so navedene na ročajih. Številka pladnja za kapljanje 1 se nahaja na zgornjem robu. Naložite jih samo v tem zaporedju. Vsako posodo za kuhanje v pari uporabljajte z ustreznim pladnjem za kapljanje. Pladenj za kapljanje št. 1 vedno uporabite pod spodnjimi posodami za kuhanje v pari. Uporabljajte samo posode, ki so napolnjene s hrano.
- Posoda za ribe/riž je namenjena kuhanju mariniranih rib, riža ali druge tekoče hrane v pari. Ko želite uporabiti posodo za ribe/riž, jo namestite v zgornjo posodo za kuhanje v pari.
- Če ste odstranili dno posode za kuhanje v pari št. 6, da bi ustvarili večjo posodo nad posodo št. 4, lahko na vrh še vedno postavite posodo za ribe/riž za pripravo rib, riža ali juhe.
- Če ste odstranili dno posode za kuhanje v pari št. 4, da bi ustvarili večjo posodo nad posodo št. 2, lahko na vrh še vedno postavite pladenj za kapljanje št. 5 in posodo za kuhanje v pari št. 6.

8 S pokrovom pokrijte zgornjo posodo za kuhanje v pari.

Opomba: Če pokrova ne namestite ali ga na posodo za kuhanje v pari namestite nepravilno, hrana ne bo dovolj dobro kuhana.

Uporaba aparata

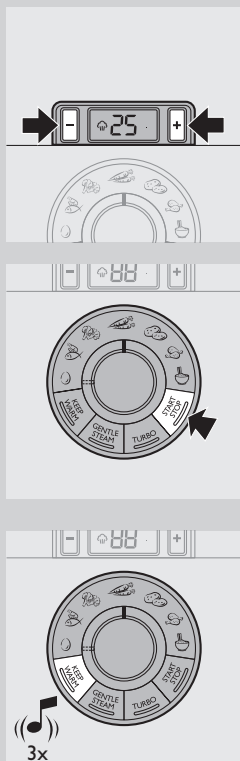


- 1 Vtikač vtaknite v omrežno vtičnico.
- ▶ Zaslon in svetleči obroček okoli regulatorja zasvetita.
- 2 Regulator obrnite na prednastavljen način kuhanja v pari, ki ustreza vrsti hrane, ki jo želite skuhati.



- ▶ Prednastavljen čas kuhanja v pari se prikaže na zaslonu. Če si želite ogledati čase in namige o prednastavljenih načinih kuhanja v pari, si oglejte poglavje "Preglednica s hrano in namigi za kuhanje hrane v pari".





Opomba: Če želite nastaviti čas kuhanja v pari, ki je drugačen od prednastavljenega časa načinov na regulatorju, ko želite na primer v pari skuhati sestavino, ki ni prikazana kot eden od prednastavljenih načinov, izberite način kuhanja, ki je najbližji zelenemu času kuhanja. Z gumboma + in - časovnika podaljšajte ali skrajšajte čas kuhanja v pari.

3 Pritisnite gumb START/STOP.

- ▶ Postopek kuhanja v pari se začne izvajati in časovnik začne odšteti preostali čas kuhanja.
- ▶ Indikator Turbo v prvih 5 minutah kuhanja v pari sveti. To označuje, da soparnik izkorišča dodatno moč načina Turbo za hitro segrevanje. V prvih 5 minutah načina Turbo ne morete izklopiti.
- Če v pari kuhate večjo količino hrane, jo na polovici kuhanja premešajte s kuhinjskim priborom z dolgimi ročaji in uporabite rokavice za pečico.

- Ko nastavljeni čas kuhanja v pari poteče, aparat trikrat zapiska in preklopi v način ohranjanja toplote.

4 Previdno odstranite pokrov.

Pazite na vročo paro, ki ob odstranitvi pokrova z aparata začne uhajati.

- Da se ne bi opekli, za odstranjevanje pokrova, posode za ribe/riž in posod za kuhanje v pari uporabite rokavice za pečico. Pokrov snemite počasi in proč od sebe. Kondenzat s pokrova naj se odcedi v posodo za kuhanje v pari.
- Hrano iz posode za kuhanje v pari odstranite s kuhinjskim priborom z dolgimi ročaji.
- Ko odstranite posodo za kuhanje v pari, počakajte, da se kondenzat s posode odcedi v pladenj za kapljanje pod posodo.

5 Iztaknite vtičak iz omrežne vtičnice in pustite, da se soparnik popolnoma ohladi, preden odstranite pladenj za kapljanje št. 1.

Pri odstranjevanju pladnja za kapljanje št. 1 bodite previdni, saj je lahko v zbiralniku za vodo in pladnju za kapljanje še vedno vroča voda, čeprav so se ostali deli aparata že ohladili.

S pladnjem za kapljanje št. 1 ravnajte pazljivo, saj je lahko njegova zunanja stran spolzka.

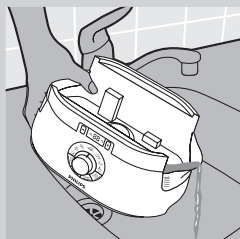
6 Po vsaki uporabi zbiralnik za vodo izpraznite skozi dulec na strani podstavka.

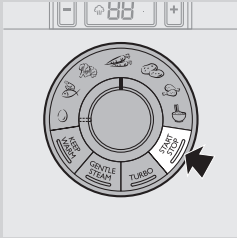
Opomba: Če želite v pari skuhati še več hrane, uporabite svežo vodo.

Kuhanje več sestavin v pari

Če želite v pari kuhati jedi, ki imajo različen čas kuhanja, sledite spodnjim navodilom:

1 Časovnik nastavite na najdaljši čas kuhanja v pari.





2 Hrano z najdaljšim časom kuhanja postavite v posodo za kuhanje v pari št. 2, hrano s krajšim časom kuhanja pa v posodo št. 4.

3 Pladenj za kapljanje št. 1 in posodo št. 2 postavite na podstavek in pokrov postavite na posodo.

4 Pritisnite gumb START/STOP, da začnete kuhanje s paro, ki naj traja toliko časa, dokler preostali čas kuhanja na zaslonu ni enak najkrajšemu času kuhanja.

5 Z rokavicami za pečico previdno odstranite pokrov, nato pa pladenj za kapljanje št. 3 in posodo za kuhanje v pari št. 4 postavite na posodo št. 2.

6 Postavite pokrov na posodo št. 4 in pustite, da se kuhanje v pari nadaljuje do konca nastavljenega časa.

Postopek lahko uporabite tudi, če želite v pari skuhati tri vrste hrane z različnimi časi kuhanja.

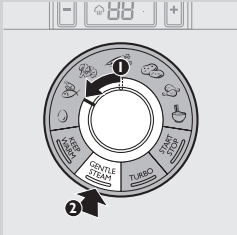
Način Gentle Steam

V načinu Gentle Steam se hrana kuha pri temperaturi okoli 80 °C, ki je idealna za ribe. Pri tej temperaturi se ohranita občutljiva struktura in okus rib.

Svetujemo vam, da pri kuhanju hrane v načinu Gentle Steam neposredno na podstavek postavite samo eno posodo, saj to zagotavlja najboljše rezultate v tem načinu.

Opomba: Način Gentle Steam deluje samo, ko je regulator nastavljen na prednastavljen način za kuhanje rib v pari.

Opomba: Če v načinu Gentle Steam uporabite posodo za ribe/riž, bo čas kuhanja v pari daljši. Pred postrežbo preverite, ali so pripravljene ribe dovolj kuhane.



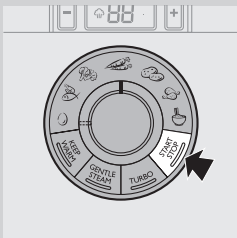
1 Regulator premaknite na prednastavljen način kuhanja rib v pari (1) in pritisnite gumb GENTLE STEAM (2).

► Prednastavljen čas kuhanja je prikazan na zaslonu in bo daljši od običajnega časa kuhanja.

2 Za začetek kuhanja v pari pritisnite gumb START/STOP.

- Med kuhanjem v načinu Gentle Steam lahko aparat preklopite v običajen način kuhanja s pritiskom gumba GENTLE STEAM.
- Če želite na način Gentle Steam preklopiti med prednastavljenim načinom kuhanja rib v pari, pritisnite gumb GENTLE STEAM.
- Indikator Turbo v prvih 5 minutah sveti. To označuje, da soparnik izkorišča dodatno moč načina Turbo za hitro segrevanje. V prvih 5 minutah načina Turbo ne morete izklopiti.
- Če začnete v načinu Gentle Steam kuhati v pari, ko je aparat še hladen, začnite kuhati s prazno posodo z nameščenim pokrovom. Ko indikator Turbo ugasne, previdno odprite pokrov in dodajte ribo.

Nasvet: Če hrano v spodnji posodi kuhate v pari v načinu Gentle Steam, nanjo lahko postavite še eno ali dve skledi, da bo hrana ostala topla. Slastne recepte za kuhanje v načinu Gentle Steam si ogledajte v knjižici z recepti ali na spletnem mestu www.philips.com/kitchen.



Način Turbo

Način Turbo je prvih 5 minut kuhanja v pari samodejno aktiven, da se soparnik lahko hitro ogreje. Ker temperatura hrane hitreje doseže idealno vrednost za kuhanje, hrana obdrži več vitaminov in mineralov.

Način Turbo lahko uporabite tudi v naslednjih primerih:

- če ste odprli pokrov, da bi preverili ali premešali hrano,
- če ste v eno ali več skled dodali hrano,
- če ste napolnili zbiralnik za vodo.

Način Turbo aktivirajte tako, da pritisnete gumb TURBO. Način Turbo je aktiven 1 minuto, nato pa se samodejno izklopi. Indikator Turbo neha svetiti, soparnik pa nadaljuje s kuhanjem v pari v običajnem načinu. Če želite način Turbo izklopiti, ko je aktiven, znova pritisnite gumb TURBO.

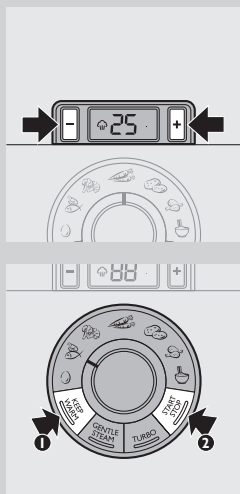
Opomba: Če v 5 minutah po koncu prejšnjega postopka kuhanja v pari uporabite način Gentle Steam, se način Turbo ne aktivira in indikator Turbo ne zasveti, ker je voda še vedno topla.

Način ohranjanja toplote

Ko čas kuhanja v pari poteče, na kar ste opozorjeni s tremi piski, soparnik samodejno preklopi na način za ohranjanje toplote. Indikator ohranjanja toplote zasveti, kar pomeni, da je soparnik v načinu za ohranjanje toplote. Z načinom za ohranjanje toplote je hrana topla še 30 minut.

- Če hrano želite ohraniti toplo dlje kot 30 minut, z gumboma + in - časovnika nastavite čas.
- Če med ciklom ohranjanja toplote pritisnete gumb KEEP WARM, se časovnik ponastavi na 30 minut.
- Če želite prekiniti trenutni način ohranjanja toplote, pritisnite gumb START/STOP.
- Če način ohranjanja toplote želite aktivirati, ko je aparat izklopljen ali po samodejnem izklopu, pritisnite gumb KEEP WARM (1) in nato gumb START/STOP (2).

Opomba: Bodite previdni, ker je hrana še vroča in lahko iz posode uhaja para, če med načinom ohranjanja toplote odprete pokrov.



Čiščenje in vzdrževanje

Aparata ne čistite s čistilnimi gobicami, jedkimi čistili ali agresivnimi tekočinami, kot sta bencin ali aceton.

- 1** Izvlecite vtičič iz omrežne vtičnice in počakajte, da se aparat ohladi.
- 2** Zunanost podstavka očistite z vlažno krpo.

Podstavka ne potaplajte v vodo in ga ne spirajte pod tekočo vodo.

Podstavka ne pomivajte v pomivalnem stroju.

- 3** Zbiralnik za vodo očistite z vlažno krpo, ki jo namočite v toplo vodo z malo tekočega čistila. Zbiralnik nato obrišite s čisto vlažno krpo.

- 4** Iz posod za kuhanje v pari odstranite snemljiva dna. Posode za kuhanje v pari, snemljiva dna, ojačevalnik okusa, pladnje za kapljanje, posodo za riže/riž in pokrov očistite ročno ali v pomivalnem stroju s kratkim programom in pri nizki temperaturi.

Če posode za kuhanje v pari in pokrov nenehno umivate v pomivalnem stroju, lahko ti deli rahlo izgubijo sijaj.

Odstranjevanje vodnega kamna

Če je v zbiralniku za vodo viden vodni kamen, iz aparata odstranite vodni kamen. Redno odstranjevanje vodnega kamna iz soparnika je nadvse pomembno, saj zagotavlja optimalno učinkovitost.

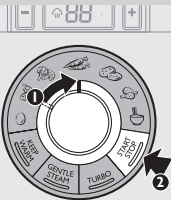
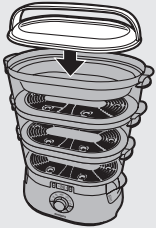
- 1** Zbiralnik za vodo do konca napolnite z belim vinskim kisom (8 % ocetna kislina).

Za odstranjevanje vodnega kamna ne uporabljajte nobenega drugega sredstva.

- 2** Pladnje za kapljanje, posode za kuhanje v pari in posodo za riže/riž pravilno namestite na podstavek.

- 3** Posodo za riže/riž pokrijte s pokrovom.

- 4** Vtič vtaknite v omrežno vtičnico.



- 5** Regulator obrnite na prednastavljeni način za kuhanje v pari za korenje (1) in pritisnite gumb START/STOP (2), da bo aparat deloval 20 minut.

Če vinski kis začne uhajati čez rob podstavka, izklopite aparat iz električnega omrežja in zmanjšajte količino kisa.

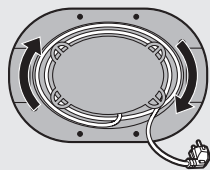
- 6** Po 20 minutah aparat izklopite iz električnega omrežja in pustite, da se vinski kis popolnoma ohladi. Nato izpraznite zbiralnik za vodo.

- 7** Zbiralnik za vodo večkrat sperite s hladno vodo.

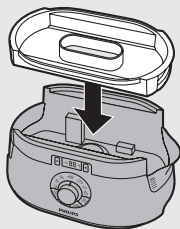
Opomba: Če so v zbiralniku za vodo še ostanki vodnega kamna, postopek ponovite.

Shranjevanje

- 1** Preden aparat pospravite, poskrbite, da so vsi deli očiščeni in suhi (glejte poglavje "Čiščenje").

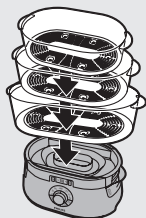


2 Napajalni kabel shranite tako, da ga ovijete okoli navitka v podstavku.

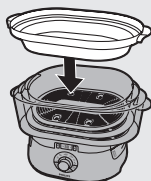


3 Pladenj za kapljanje št. 1 postavite na podstavek.

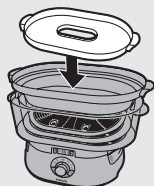
4 Preverite, da so snemljiva dna pravilno nameščena v posodah za kuhanje v pari.



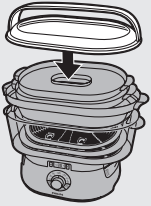
5 Posodo za kuhanje v pari št. 6 postavite na pladenj za kapljanje št. 1. Posodo za kuhanje v pari št. 4 postavite v posodo za kuhanje v pari št. 6. Posodo za kuhanje v pari št. 2 postavite v posodo za kuhanje v pari št. 4.



6 Posodo za ribe/riž postavite v zgornjo posodo za kuhanje v pari.



7 Pladenj za kapljanje št. 5 postavite na posodo za ribe/riž. Pladenj za kapljanje št. 3 postavite v pladenj za kapljanje št. 5.



8 Na pladenj za kapljanje št. 5 namestite pokrov.

Garancija in servis

Za servis, informacije ali v primeru težav obiščite Philipsovo spletno stran na naslovu www.philips.com ali pa se obrnite na Philipsov center za pomoč uporabnikom v vaši državi (telefonsko številko najdete v mednarodnem garancijskem listu). Če v vaši državi takšnega centra ni, se obrnite na lokalnega Philipsovega prodajalca.

Okolje



- Aparata po preteku življenjske dobe ne zavržite skupaj z običajnimi gospodinjstvi odpadki, temveč ga odložite na uradnem zbirnem mestu za recikliranje. Tako pripomorete k ohranitvi okolja.

Odpravljanje težav

To poglavje vsebuje povzetek najpogostejših težav, ki se lahko pojavijo pri uporabi aparata. Če težav s temi nasveti ne morete odpraviti, se obrnite na center za pomoč uporabnikom v vaši državi.

Težava	Možni vzrok	Rešitev
Soparnik ne deluje.	Soparnik ni priključen na električno omrežje.	Vtikač vtaknite v omrežno vtičnico.
	V zbiralniku za vodo ni vode.	Napolnite zbiralnik za vodo.
	Niste še pritisnili gumba START/STOP.	Pritisnite gumb START/STOP
Vsa hrana ni kuhana.	V soparniku je nekaj kosov hrane, ki so večji in/ali potrebujejo dlje časa za pripravo kot ostala hrana.	Z gumbom + nastavite daljši čas kuhanja v pari.

Težava	Možni vzrok	Rešitev
		Večje kose hrane in hrano, ki se v pari kuha dlje časa, postavite v spodnjo posodo za kuhanje v pari ali pa posode za kuhanje v pari s to hrano postavite na podstavek in s kuhanjem v pari začnite, preden dodate ostale posode.
	V posodi za kuhanje v pari ste naložili preveč hrane.	Posod za kuhanje v pari ne napolnite prekomerno. Hrano narežite na majhne kose in najmanjše kose položite na vrh.
		Hrano razporedite tako, da bo med posameznimi kosi dovolj razmika, kar zagotovi najboljši pretok pare.
Aparat se ne segreje dovolj.	Iz aparata niste redno odstranjevali vodnega kamna.	Iz aparata odstranite vodni kamen. Glejte poglavje "Čiščenje in vzdrževanje".
Funkcija Gentle Steam ne deluje.	Regulator ni nastavljen na prednastavljeni način za kuhanje v pari za ribe.	Regulator nastavite na prednastavljeni način za kuhanje v pari za ribe, pritisnite gumb GENTLE STEAM in nato gumb START/STOP.

Preglednica s hrano in namigi za kuhanje hrane v pari

- Recepte si oglejte v knjižici z recepti ali na našem spletnem mestu www.philips.com/kitchen.
- Časi kuhanja v pari, ki so navedeni v spodnji preglednici, so zgolj namigi. Čas kuhanja v pari se razlikuje glede na velikost kosov hrane, razmik med porazdelitvijo kosov hrane v posodi za kuhanje v pari, količino hrane v posodi, svežost hrane in osebni okus.

Preglednica s hrano za kuhanje v pari

Hrana za kuhanje v pari	Količina	Čas kuhanja v pari (min)	Priporočljiva zelišča/začimbe za ojačevalnik okusa
Špargelj	500 g	15-20	Timijan, bazilika, limona
Mlada koruza	200 g	5-8	Drobnjak, čili, paprika
Stročji fižol	500 g	15-20	Peteršilj, limona, česen
Brstični ohrovt	400 g	20	Česen, stisnjen rdeč čili, pehtran
Korenje	500 g	20	Peteršilj, suha gorčica, drobnjak
Cvetovi cvetače	400 g	20	Rožmarin, bazilika, pehtran
Zelena (v kockah)	300 g	15-20	Kumina, beli poper, čili
Piščančje bedro	1 kos	25	Črni poper, limona, paprika
Koruzni storž	500 g	30-40	Peteršilj, česen, drobnjak
Bučka (narezana)	500 g	10	Koper, žajbelj, rožmarin
Kuskus	150 g + 250 ml vode	10-15	Kumina, koriander, klinček

Hrana za kuhanje v pari	Količina	Čas kuhanja v pari (min)	Priporočljiva zelišča/začimbe za ojačevalnik okusa
Jajca	6 kosov	12-15	-
Sadje	500 g / 4 kosi	10-15	Cimet, limona, klinček
Grah (zamrznjen)	400 g	20-25	Rožmarin, kumina, peteršilj
Krompir	400 g	25-30	Peteršilj, drobnjak, česen
Kozice	200 g	5	Curry v prahu, žafran, limona
Puding	4 skleda	20	Cimet, klinček, vanilija
Riž	150 g + 300 ml vode	35	Riž pandan, peteršilj, kumina
	250 g + 500 ml vode	35	Riž pandan, peteršilj, kumina
Losos	450 g	12-15 min.	Koper, peteršilj, bazilika
Bela riba	450 g	10-15	Suha gorčica, pimet, majaron

Kuhanje v pari z načinom Gentle Steam

Hrana za kuhanje v pari	Količina	Čas kuhanja v pari (min)	Priporočljiva zelišča/začimbe za ojačevalnik okusa
Losos	450 g	15-20	Koper, peteršilj, bazilika
Bela riba	450 g	15-20	Suha gorčica, pimet, majaron

Čas kuhanja v pari prednastavljenih načinov kuhanja v pari (Sl. 28)

Namigi za kuhanje hrane v pari

Ojačevalnik okusa

- Timijan, koriander, bazilika, koper, curry in pehtran so zanimive začimbe in zelišča, ki jih lahko dodate v ojačevalnik okusa. Kombinirate jih lahko s česnom, kumino ali hrenom in tako jedem izboljšate okus brez dodajanja soli. Priporočamo vam, da dodate od 1/2 do 3 žličke suhih zelišč ali začimb. Če uporabite sveža zelišča ali začimbe, jih dodajte več.
- Če uporabljate tekočine, na primer vino ali limonin sok, lahko ojačevalnik okusa napolnite do oznake MAX.
- Več informacij o zeliščih, začimbah in tekočinah, ki jih lahko uporabite za ojačevalnik okusa, si oglejte zgornjo preglednico s hrano za kuhanje v pari.

Zelenjava in sadje

- Odrežite debela stebela cvetače, brokolija in zelja.
- Listnato zeleno zelenjavo dušite čim krajši čas, ker hitro izgubi barvo.
- Zamrznjene zelenjave pred kuhanjem v pari ne odtajate.

Meso, perutnina, morski sadeži in jajca

- Za kuhanje v pari so najprimernejši mehki kosi z malo maščobe.

- Meso dobro operite in ga otrite tako, da z njega kaplja čim manj soka.
- Če pripravljate meso, perutnino, ribe ali jajca, med posode za kuhanje v pari postavite pladnje za kapljanje, ali pa to hrano postavite pod ostale vrste hrane.
- Preden jajca postavite v soparnik, jih preluknajte.
- V pari nikoli ne kuhajte zamrznjenega mesa, perutnine ali morskih sadežev. Ta živila pred začetkom kuhanja v pari popolnoma odtalite.

Sladice

- Če sladice želite osladkati, jim namesto sladkorja dodajte cimet.

Splošni nasveti

- Če želite pripraviti riž, morate v posodo za riže/riž rižu dodati vodo. Količine si oglejte v zgornji preglednici s hrano za kuhanje v pari.
- V posodi za riže/juho lahko pripravite tudi zelenjavo, omake ali v vodi zakrknjeno ribo.
- Kosi hrane naj bodo med seboj razmaknjeni.
- Če je posoda za kuhanje v pari zelo polna, hrano na polovici kuhe premešajte.
- Manjše količine hrane so pripravljene v krajšem času od večjih.
- Če uporabite samo eno posodo za kuhanje v pari, je čas kuhanja krajši, kot če uporabite 2 ali 3 posode.
- Če uporabite več kot eno posodo, naj se hrana kuha 5-10 minut dlje.
- Hrana je v spodnji posodi za kuhanje v pari pripravljena hitreje kot v zgornjih posodah za kuhanje v pari.
- Preden hrano ponudite, se prepričajte, da je dovolj kuhana.
- Med kuhanjem v pari lahko dodajate hrano ali sklede s hrano. Če je kakšna sestavina kuhana v krajšem času, jo dodajte pozneje.
- Če dvignete pokrov, para začne uhajati. Pritisnite gumb TURBO, da ponovno segrejete soparnik in preprečite daljši čas kuhanja v pari.
- Hrana se duši še nekaj časa, ko soparnik preklopi na način ohranjanja toplote. Če je hrana že dovolj kuhana, jo vzemite iz soparnika, ko je kuhanje v pari končano in aparat preklopi na način ohranjanja toplote.
- Če hrana še ni povsem kuhana, nastavite daljši čas kuhanja v pari. Mogoče boste morali v zbiralnik za vodo doliti vodo.
- S soparnikom lahko pogrejete vnaprej pripravljeno juho. Juho dodajte v posodo za riže/riž in kuhajte v pari v prednastavljenem načinu za riže. 250 ml juhe segrejete v približno 10 minutah.

Uvod

Čestitamo vam na kupovini i dobrodošli u Philips! Da biste imali sve pogodnosti podrške koju pruža Philips, registrujte svoj proizvod na www.philips.com/welcome.

Opšti opis (Sl. 1)

- A** Postolje sa rezervoarom za vodu
- B** Regulator i displej sa dugmadima tajmera
 - 1** Dugme tajmera
 - 2** Simbol kuvanja na pari
 - 3** Vreme u minutima
 - 4** + dugme tajmera
 - 5** Unapred podešeni režimi kuvanja
 - 6** Regulator
 - 7** Dugme START/STOP (početak/zaustavljanje) sa indikatorom
 - 8** Dugme TURBO (brzo zagrevanje) sa indikatorom
 - 9** Dugme GENTLE STEAM (lagano kuvanje) sa indikatorom
 - 10** Dugme KEEP-WARM (održavanje temperature) sa indikatorom
- C** Grlić
- D** Posuda za kapljanje 1
- E** Flavour Booster+
- F** Posuda za kuvanje na pari 2
- G** Odvojivi donji deo
- H** Posuda za skupljanje vode 3
- I** Posuda za kuvanje na pari 4
- J** Odvojivi donji deo
- K** Posuda za skupljanje vode 5
- L** Posuda za kuvanje na pari 6
- M** Odvojivi donji deo
- N** Posuda za ribu/pirinač 7
- O** Poklopac

Napomena: Posude za kuvanje na pari, skupljanje vode i ribu/pirinač obeležene su brojevima 1 do 7. Brojevi posuda za skupljanje vode i posude za kuvanje na pari 2 do 7 nalaze se na njihovim drškama. Broj posude za sakupljanje vode 1 nalazi se na njenoj gornjoj ivici. Redajte ih isključivo ovim redosledom. Svaku posudu za kuvanje na pari koristite sa odgovarajućom posudom za skupljanje vode. Posudu za skupljanje vode 1 uvek koristite ispod donje posude za kuvanje na pari. Koristite samo posude koje su napunjene hranom.

Važno

Pre upotrebe aparata pažljivo pročitajte ovo uputstvo i sačuvajte ga za buduće potrebe.

Opasnost

- Postolje nikada ne uranjajte u vodu i ne perite ga ispod slavine.

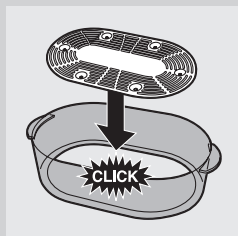
Upozorenje

- Pre uključivanja aparata proverite da li napon naznačen na aparatu odgovara naponu lokalne mreže.
- Uređaj priključujte samo u uzemljenu zidnu utičnicu. Obavezno proverite da li ste utikač ispravno uključili u utičnicu.

- Nemojte da koristite aparat ako je oštećen utikač, kabl za napajanje ili sam aparat.
- Ako je glavni kabl oštećen, on uvek mora biti zamenjen od strane kompanije Philips, ovlašćenog Philips servisa ili na sličan način kvalifikovanih osoba, kako bi se izbegao rizik.
- Ovaj aparat nije namenjen za upotrebu od strane osoba (uključujući i decu) sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima, ili nedostatkom iskustva i znanja, osim pod nadzorom ili na osnovu instrukcija za upotrebu aparata datih od strane osobe koja odgovara za njihovu bezbednost.
- Deca moraju da budu pod nadzorom da se ne bi igrala sa aparatom.
- Kabl za napajanje držite van domašaja dece. Nemojte dozvoliti da kabl visi preko ivice stola ili radne površine na kojoj aparat stoji.
- Uvek do kraja odmotajte kabl za napajanje sa kalema u postolju pre nego što uključite aparat.
- Nikada nemojte kuvati na pari zamrznuto meso, živinu niti ribu i morske plodove. Obavezno ih ostavite da se potpuno odmrznu, pa ih tek onda skuvajte na pari.
- Aparat za kuvanje na pari nikada nemojte koristiti bez posude za sakupljanje vode 1, kako se vrela voda ne bi prosipala iz aparata.
- Posude za kuvanje na pari i posudu za ribu/pirinač koristite samo sa originalnim postoljem.
- Držite kabl dalje od vrelih površina.

Oprez

- Nikada nemojte koristiti dodatke ili delove drugih proizvođača odnosno one dodatke i delove koje kompanija Philips nije izričito preporučila. U slučaju upotrebe takvih dodataka ili delova, garancija prestaje da važi.
- Postolje aparata nemojte izlagati visokim temperaturama, vrelom plinu, pari niti vlažnoj toploti. Aparat za kuvanje na pari nikada nemojte stavljati na uključenu ili još vruću ringlu niti pored nje.
- Pre čišćenja aparat obavezno isključite iz napajanja i ostavite ga da se ohladi.
- Ovaj aparat je namenjen isključivo za upotrebu u domaćinstvu. Ako se aparat upotrebljava nepropisno ili za poluprofesionalne namene ili se koristi na način koji nije u skladu sa uputstvima iz korisničkog priručnika, garancija će prestati da važi, a Philips neće prihvatiti odgovornost za bilo kakva nastala oštećenja.
- Postavite aparat za kuvanje na pari na stabilnu, horizontalnu i ravnu površinu, i ostavite najmanje 10 cm slobodnog prostora oko aparata da ne bi došlo do pregrevanja.
- Odvojiva dna uvek postavite na posude za kuvanje odozgo i proverite da li su ispravno postavljena („klik“).
- Čuvajte se vrela pare koja izlazi iz aparata u toku (laganog) kuvanja, u režimu održavanja temperature ili kada podignete poklopac. Kada proveravate hranu, obavezno koristite kuhinjski pribor sa dugačkom drškom.
- Poklopac uvek skidajte pažljivo i dalje od sebe. Pustite da kondenzovana voda sa poklopcu kaplje u aparat za kuvanje na pari da se ne biste opekli.
- Kada je hrana vruća, posudu za kuvanje na pari uvek držite za drške.
- Ne pomerajte aparat za kuvanje na pari dok radi.
- Ne pružajte se preko aparata za kuvanje na pari dok radi.



- Ne dodirujte vrele površine aparata. Kada rukujete vrelim delovima aparata, obavezno koristite kuhinjske rukavice.
- Ne stavljajte uređaj pored ili ispod objekata koje može oštetiti para, kao što su zidovi i ormari.
- Ne koristite aparat u prisustvu eksplozivnih i/ili zapaljivih isparenja.
- Da se ne biste izlagali opasnosti, uređaj nikada ne priključujte na prekidač kontrolisan tajmerom niti na sistem sa daljinskom kontrolom.

Automatsko isključivanje

Aparat je opremljen funkcijom automatskog isključivanja. Aparat se automatski isključuje ako ne pritisnete regulator za unapred podešene režime kuvanja u roku od 5 minuta od kako ste priključili aparat. Aparat se takođe automatski isključuje nakon isteka podešenog vremena za kuvanje na pari.

Zaštita od suvog kuvanja

Ovaj aparat ima zaštitu od suvog kuvanja. Zaštita od suvog kuvanja automatski isključuje aparat ako u rezervoaru za vodu nema vode ili ako sva voda ispari u toku upotrebe. Ostavite aparat da se hladi 10 minuta pre ponovne upotrebe.

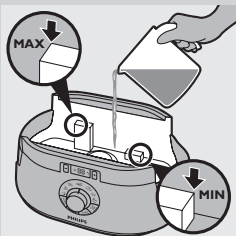
Elektromagnetna polja (EMF)

Ovaj Philips aparat je usklađen sa svim standardima u vezi sa elektromagnetnim poljima (EMF). Ako se aparatom rukuje na odgovarajući način i u skladu sa uputstvima iz ovog priručnika, aparat je bezbedan za upotrebu prema naučnim dokazima koji su danas dostupni.

Pre prve upotrebe

- 1 Pre prve upotrebe aparata temeljno očistite delove koji će doći u dodir sa hranom (pogledajte poglavlje "Čišćenje").
- 2 Unutrašnjost rezervoara za vodu obrišite vlažnom krpom.

Pre upotrebe

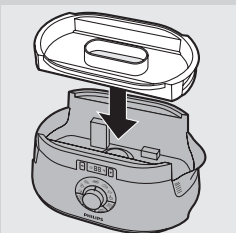


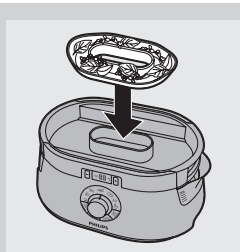
- 1 Aparat stavite na stabilnu, ravnu i horizontalnu površinu.
- 2 Do kraja odmotajte kabl za napajanje sa kalema u postolju pre nego što uključite aparat.
- 3 Rezervoar napunite vodom do oznake maksimalnog nivoa.
 - ▶ Kada se rezervoar za vodu napuni do maksimalnog nivoa, aparat može raditi oko 45 minuta.

Rezervoar za vodu punite isključivo vodom. U rezervoar za vodu nikada nemojte stavljati začine, ulje niti druge supstance.

- 4 Stavite posudu za sakupljanje vode 1 na rezervoar za vodu na postolju.

Napomena: Nemojte koristiti aparat bez posude za sakupljanje vode 1.





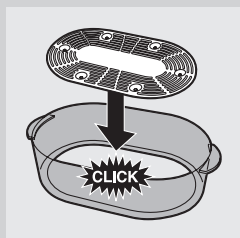
5 Stavite Flavour Booster+ na postolje ako želite da dodate aromu hrani koju kuvate na pari.

- Napunite Flavour Booster+ svežim ili suvim začinskim biljem ili tečnostima kao što je vino do maksimalnog nivoa.
- Preporučeno začinsko bilje i začine za razne vrste hrane naći ćete u tabeli za kuvanje hrane na pari u odeljku 'Tabela hrane i saveti za kuvanje na pari'.

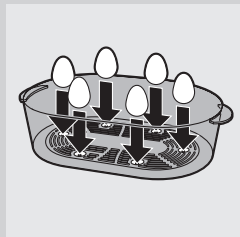


6 Hranu koju želite da skuvate stavite u jednu ili više posuda za kuvanje na pari i/ili u posudu za ribu/pirinač.

- Odvojiva dna uvek postavite na posude za kuvanje odozgo i proverite da li su ispravno postavljena („klik“).
- Nemojte stavljati previše hrane u posude za kuvanje na pari. Rasporedite hranu tako da između komada hrane ostane dovoljno prostora kako bi se omogućio maksimalan protok pare.
- Veće komade hrane i hranu koja se duže kuva stavite u donju posudu za kuvanje na pari.

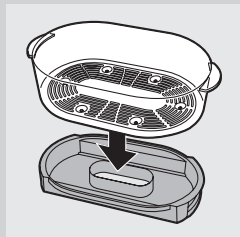


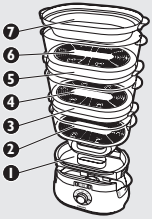
- Za praktično kuvanje jaja, stavite ih na držače za jaja.
- Da biste kovali hranu većih dimenzija (npr. celo pile, kukuruz), možete ukloniti odvojivo dno sa posuda za kuvanje 4 i 6 kako biste formirali veću posudu.



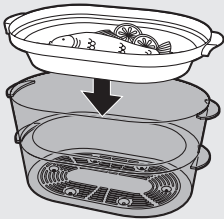
7 Jednu ili više posuda za kuvanje stavite na posudu za skupljanje vode
1. Ako koristite više posuda, savetujemo da ih odvojite posudama za skupljanje vode 3 i 5. Ispravno postavite posude i proverite da li su stabilne.

- Ne morate da koristite sve 3 posude za kuvanje na pari.



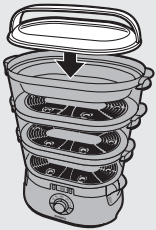


- Posude za kuvanje na pari, skupljanje vode i ribu/pirinač obeležene su brojevima 1 do 7. Brojevi posuda za skupljanje vode i posude za kuvanje na pari 2 do 7 nalaze se na njihovim drškama. Broj posude za sakupljanje vode 1 nalazi se na njenoj gornjoj ivici. Redajte ih isključivo ovim redosledom. Svaku posudu za kuvanje na pari koristite sa odgovarajućom posudom za skupljanje vode. Posudu za skupljanje vode 1 uvek koristite ispod donje posude za kuvanje na pari. Koristite samo posude koje su napunjene hranom.
- Posuda za ribu/pirinač namenjena je za kuvanje marinirane ribe, pirinča ili druge tečne hrane. Ako želite da koristite posudu za ribu/pirinač, stavite je u gornju posudu za kuvanje.
- Kada se sa posude za kuvanje 6 ukloni odvojivo dno kako bi se sa posudom 4 formirala veća posuda, posudu za ribu/pirinač možete postaviti odozgo da biste pripremili ribu, pirinač ili supu.
- Kada se sa posude za kuvanje 4 ukloni odvojivo dno kako bi se sa posudom 2 formirala veća posuda, odozgo možete postaviti posudu za skupljanje vode 5 i posudu za kuvanje 6.

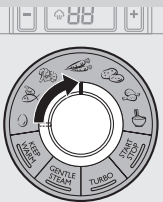


8 Poklopite posudu na vrhu.

Napomena: Ako se poklopac ne zatvori dobro ili se ne stavi na posudu za kuvanje, hrana se neće dobro skuhati.



Upotreba aparata

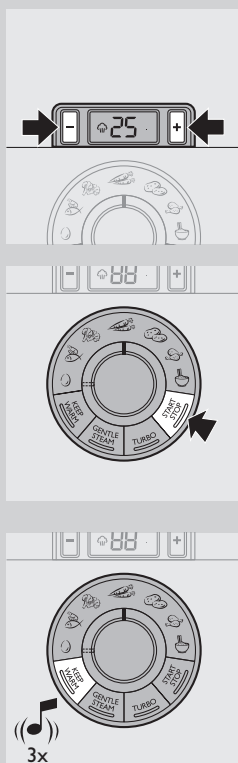


- 1 Uključite utikač u zidnu utičnicu.
- ▶ Displej i osvetljeni prsten oko regulatora svetle.
- 2 Postavite regulator na unapred podešeni režim kuvanja koji odgovara vrsti hrane koju želite da kuvate.



- ▶ Na ekranu se prikazuje unapred podešeno vreme kuvanja. Unapred podešena vremena kuvanja za svaki unapred podešeni režim i savete naći ćete u odeljku 'Tabela hrane i saveti za kuvanje na pari'.





Napomena: Ako želite da podesite drugačije vreme kuvanja od unapred podešenog, npr. ako želite da kuvate sastojke za koje ne postoje unapred podešeni režimi, izaberite režim kuvanja koji je najbliži željenom vremenu kuvanja. Zatim pritisnite dugme tajmera + i - da biste skratili ili produžili vreme kuvanja.

3 Pritisnite dugme za početak/zaustavljanje.

- ▶ Proces kuvanja na pari počinje, a tajmer odbrojava vreme kuvanja.
- ▶ U prvih 5 minuta kuvanja na pari, svetleće dugme za brzo zagrevanje. Ovo ukazuje na to da aparat za kuvanje na pari za brzo zagrevanje koristi dodatnu snagu režima brzog zagrevanja. U prvih 5 minuta nije moguće isključiti režim brzog zagrevanja.
- Ako kuvate velike količine hrane, promešajte hranu na polovini procesa kuvanja kuhinjskim priborom sa dugačkom drškom. Stavite kuhinjske rukavice.
- Kada je unapred podešeno vreme kuvanja isteklo, aparat će se tri puta oglasiti zvučnim signalom i preći u režim za održavanje temperature.

4 Pažljivo skinite poklopac.

Čuvajte se vrele pare koja izlazi iz aparata kada podignete poklopac.

- Da ne bi došlo do opekotina, stavite kuhinjske rukavice kada skidate poklopac, posudu za ribu/pirinač i posude za kuvanje na pari. Poklopac podižite polako i dalje od sebe. Pustite da kondenzovana voda sa poklopca kaplje u posudu za kuvanje na pari.
- Koristite kuhinjski pribor sa dugačkom drškom da biste izvadili hranu iz posude za kuvanje.
- Kada uklonite posudu za kuvanje, pustite da kondenzovana voda kaplje u posudu za skupljanje vode.

5 Isključite kabl iz utičnice i ostavite aparat za kuvanje na pari da se potpuno ohladi, pa tek onda skinite posudu za sakupljanje vode¹.

Budite pažljivi kada uklanjate posudu za sakupljanje vode ¹, jer postoji mogućnost da je voda u rezervoaru za vodu i posudi za sakupljanje vode još uvek vrele, iako su se ostali delovi aparata već ohladili.

Pažljivo rukujte posudom za sakupljanje vode ¹ jer njena površina može biti klizava.

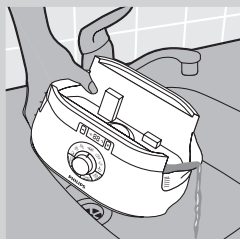
6 Nakon svake upotrebe ispraznite rezervoar za vodu kroz grlić na strani postolja.

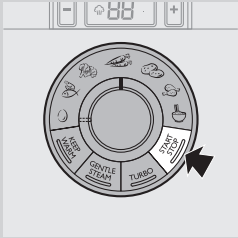
Napomena: Ako želite da skuvate još hrane, upotrebite svežu vodu.

Kuvanje više sastojaka

Ako želite da kuvate hranu koja zahteva različita vremena kuvanja, postupite na sledeći način:

1 Podesite tajmer na najduže vreme kuvanja.





- 2** Hranu koja se najduže kuva stavite u posudu 2, a hranu koja se najkraće kuva u posudu 4.
- 3** Stavite posudu za skupljanje vode 1 i posudu za kuvanje 2 na postolje, a zatim poklopite posudu.
- 4** Pritisnite dugme START/STOP (pokretanje/zaustavljanje) da biste započeli proces kuvanja dok preostalo vreme kuvanja na displeju ne bude jednako najkraćem vremenu kuvanja.
- 5** Pažljivo podignite poklopac pomoću kuhinjskih rukavica na rukama i stavite posudu za skupljanje vode 3 i posudu za kuvanje 4 na posudu 2.
- 6** Poklopite posudu 4 i nastavite sa kuvanjem dok podešeno vreme kuvanja ne istekne.

Ovaj proces se može primeniti i ukoliko imate tri vrste hrane sa različitim vremenima kuvanja.

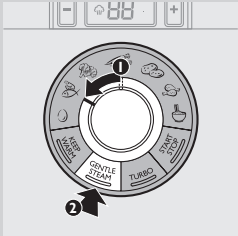
Režim Gentle Steam

U režimu Gentle Steam, hrana se lagano kuva na temperaturi od oko 80°C, što je idealna temperatura za ribu. Na ovoj temperaturi nežna struktura i ukus ribe biće očuvani.

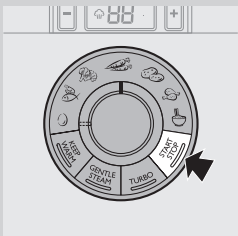
Savetujemo da u režimu Gentle Steam koristite samo jednu posudu za kuvanje na postolju kako bi se dobili najbolji rezultati.

Napomena: Režim Gentle Steam radi samo ako je regulator postavljen na unapred podešeni režim kuvanja ribe.

Napomena: Ako u režimu Gentle Steam koristite posudu za ribu/pirinač, vreme kuvanja će biti duže. Pre posluživanja proverite da li je riba skuvana.



- 1** Postavite regulator na unapred podešeni režim kuvanja ribe (1), a zatim pritisnite dugme GENTLE STEAM (2).
- ▶ Unapred podešeno vreme kuvanja nije prikazano na displeju. Ovo vreme će biti duže od normalnog vremena kuvanja.



- 2** Pritisnite dugme START/STOP da biste započeli proces kuvanja.
 - Kada kuvate u režimu Gentle Steam, možete se prebaciti u normalan režim kuvanja pritiskom na dugme GENTLE STEAM.
 - Ako želite da se prebacite u režim Gentle Steam u toku kuvanja u unapred podešenom režimu za ribu, pritisnite dugme GENTLE STEAM.
 - U prvih 5 minuta kuvanja na pari, svetleće dugme Turbo. Ovo ukazuje na to da aparat za kuvanje na pari za brzo zagrevanje koristi dodatnu snagu režima Turbo. U prvih 5 minuta nije moguće isključiti režim Turbo.
 - Ako pokrenute režim Gentle Steam dok je aparat još uvek hladan, kuvanje započnete sa praznom posudom na koju je stavljen poklopac. Kada se isključi dugme Turbo, pažljivo podignite poklopac i stavite ribu.

Savet: Preko donje posude za kuvanje na pari, u toku kuvanja u režimu Gentle Steam, možete postaviti jednu ili dve posude da biste održali temperaturu hrane. Recepte za kuvanje u režimu Gentle Steam potražite u knjizi recepata ili posetite lokaciju www.philips.com/kitchen.

Režim Turbo

Režim Turbo se automatski aktivira tokom prvih 5 minuta svakog procesa kuvanja kako bi se omogućilo brzo zagrevanje aparata za kuvanje na pari. Brzim postizanjem idealne temperature kuvanja hrane, zadržava se više vitamina i minerala.

Režim Turbo možete koristiti i:

- kada otvorite poklopac da biste proverili ili promešali hranu
- kada ste dodali hranu u jednu ili više posuda
- kada ste dopunili rezervoar za vodu

Da biste aktivirali režim Turbo, pritisnite dugme TURBO. Režim Turbo biće aktivan 1 minut nakon čega se automatski isključuje. Indikator na dugmetu se gasi, a aparat za kuvanje na pari nastavlja da radi u normalnom režimu kuvanja. Da biste režim Turbo isključili, ponovo pritisnite dugme TURBO.

Napomena: Ako režim laganog kuvanja pokrenete u roku od 5 minuta nakon što je završen prethodni proces kuvanja, režim Turbo se neće aktivirati, a indikator na dugmetu Turbo biće isključen jer je voda još uvek vruća.

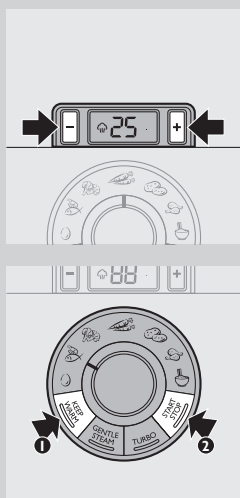
Režim za održavanje temperature.

Aparat za kuvanje na pari automatski prelazi u režim održavanja temperature nakon što istekne vreme kuvanja, a to je naznačeno sa 3 zvučna signala. Indikator na dugmetu za održavanje temperature svetli ukazujući na to da se aparat nalazi u režimu održavanja temperature.

Režim za održavanje temperature održava hranu toplom 30 minuta.

- Ako želite da hrana bude toplija duže od 30 minuta, pritisnite dugmad tajmera + i - da biste podesili vreme.
- Ako pritisnete dugme KEEP WARM u toku ciklusa održavanja temperature, tajmer se ponovo podešava na 30 minuta.
- Ako želite da deaktivirate režim za održavanje temperature dok je aktiviran, pritisnite dugme START/STOP.
- Ako želite da aktivirate režim održavanja temperature nakon što se aparat automatski isključio, prvo pritisnite dugme KEEP WARM (1), a zatim dugme START/STOP (2).

Napomena: Pazite, hrana je još uvek vruća, a para može da izađe kada otvorite poklopac u režimu održavanja temperature.



Čišćenje i održavanje

Za čišćenje aparata nemojte koristiti jastučice za ribanje i abrazivna sredstva za čišćenje niti agresivne tečnosti kao što su benzin ili aceton.

1 Isključite utikač iz zidne utičnice i ostavite aparat da se ohladi.

2 Spoljašnjost postolja očistite vlažnom krpom.

Postolje nikad ne uranjajte u vodu i ne perite ga ispod slavine.

Postolje nemojte prati u mašini za posuđe.

3 Rezervoar za vodu očistite krpom koju ste natopili toplom vodom sa malo tečnosti za pranje sudova. Zatim rezervoar za vodu obrišite čistom vlažnom krpom.

- 4** Uklonite odvojivo dno sa posuda za kuvanje. Posude za kuvanje na pari, odvojiva dna, Flavour Booster+, posude za skupljanje vode, posudu za ribu/pirinač i poklopac očistite ručno ili u mašini za sudove, koristeći kratak ciklus i nisku temperaturu.

Često pranje posuda za kuvanje na pari i poklopca u mašini za sudove može dovesti do blagog tamnjenja ovih delova.

Čišćenje kamenca

Kada se u rezervoaru za vodu pojavi kamenac, trebate ga očistiti. Važno je da redovno čistite aparat kako bi se održale optimalne performanse.

- 1** Rezervoar za vodu napunite alkoholnim sirćetom (8% sirćetne kiseline) do maksimalnog nivoa.

Nemojte koristiti druga sredstva za uklanjanje kamenca.

- 2** Posudu za sakupljanje vode, posude za kuvanje na pari i posudu za ribu/pirinač pravilno stavite na postolje.

- 3** Stavite poklopac na posudu za ribu/pirinač.

- 4** Uključite utikač u zidnu utičnicu.

- 5** Postavite regulator na unapred podešeni režim kuvanja za šargarepu (1), a zatim pritisnite dugme START/STOP (2) i ostavite aparat da radi 20 minuta.

Ako sirće počne da kipi preko ivice postolja, isključite uređaj iz struje i smanjite količinu sirćeta.

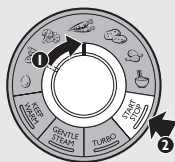
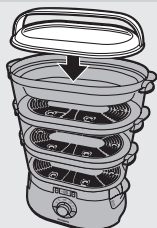
- 6** Nakon 20 minuta, isključite uređaj iz struje i ostavite da se sirće potpuno ohladi. Zatim ispraznite rezervoar za vodu.

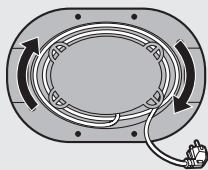
- 7** Rezervoar za vodu više puta isperite hladnom vodom.

Napomena: Ukoliko u rezervoaru za vodu ima još kamenca, ponovite celu proceduru.

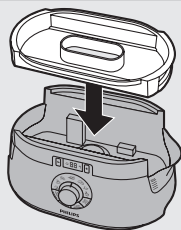
Odlaganje

- 1** Pre odlaganja aparata, proverite da li su svi delovi čisti i suvi (pogledajte poglavlje 'Čišćenje').



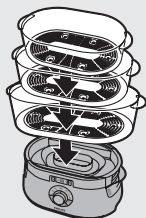


- 2** Kabl za napajanje odložite tako što ćete ga namotati na držače koji se nalaze u bazi jedinice motora.

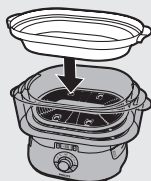


- 3** Stavite posudu za sakupljanje vode 1 na postolje.

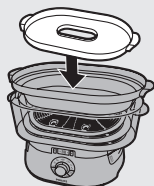
- 4** Proverite da li su odvojiva dna postavljena na posude za kuvanje.



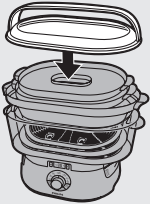
- 5** Stavite posudu za kuvanje 6 na posudu za skupljanje vode 1. Stavite posudu 4 u posudu za kuvanje 6. Stavite posudu za kuvanje 2 u posudu za kuvanje 4.



- 6** Stavite posudu za ribu/pirinač u gornju posudu za kuvanje na pari.



- 7** Stavite posudu za skupljanje 5 na posudu za ribu/pirinač. Stavite posudu za skupljanje vode 3 u posudu za skupljanje vode 5.



- 8** Stavite poklopac na posudu za skupljanje vode 5.

Garancija i servis

Ukoliko su vam potrebne informacije ili imate problem, pogledajte Web lokaciju kompanije Philips na adresi www.philips.com ili se obratite u centar za korisničku podršku kompanije Philips u svojoj zemlji (broj telefona pronađite u međunarodnom garantnom listu). Ako u vašoj zemlji ne postoji predstavništvo, obratite se ovlašćenom prodavcu.

Zaštita okoline



- Aparat koji se više ne može upotrebljavati nemojte da odlažete u kućni otpad, već ga predajte na zvaničnom mestu prikupljanja za reciklažu. Tako ćete doprineti zaštiti okoline.

Rešavanje problema

Ovo poglavlje sumira najčešće probleme sa kojima se možete sresti prilikom upotrebe aparata. Ukoliko niste u mogućnosti da rešite određeni problem pomoću sledećih informacija, kontaktirajte Centar za brigu o potrošačima u vašoj zemlji.

Problem	Mogući uzrok	Rešenje
Aparat za kuvanje na pari ne radi.	Aparat za kuvanje na pari nije uključen u struju.	Uključite utikač u zidnu utičnicu.
	U rezervoaru za vodu nema dovoljno vode.	Napunite posudu za vodu.
Nije se skuvala sva hrana.	Još niste pritisnuli dugme START/STOP.	Pritisnite dugme START/STOP.
	Neki komadi hrane u aparatu su veći i/ili potrebno im je duže kuvanje.	Podesite duže vreme kuvanja pomoću dugmeta +.

Problem	Mogući uzrok	Rešenje
		Veće komade hrane i hranu koja se duže kuva stavite u donju posudu za kuvanje na pari ili stavite posude za kuvanje sa ovom hranom na postolje, a zatim započnite kuvanje nešto pre nego što dodate ostale posude.
	Stavili ste previše hrane u posude za kuvanje na pari.	Ne prepunjavajte posude za kuvanje na pari. Isecite hranu na male komade, a najmanje komade stavite na vrh.
		Rasporedite hranu tako da između komada ostane dovoljno prostora kako bi se omogućio maksimalan protok pare.
Uređaj se ne zagreva pravilno.	Niste redovno čistili aparat od kamenca.	Očistite aparat od kamenca. Pogledajte poglavlje „Čišćenje i održavanje“.
Funkcija Gentle Steam ne radi.	Regulator nije postavljen u položaj za unapred podešeni režim kuvanja ribe.	Postavite regulator na unapred podešeni režim kuvanja ribe, zatim pritisnite dugme GENTLE STEAM, a potom dugme START/STOP.

Tabela hrane i saveti za kuvanje na pari

- Recepte za kuvanje potražite u knjizi recepata ili posetite lokaciju www.philips.com/kitchen.
- Vremena za kuvanje na pari u ovoj tabeli predstavljaju samo okvirne vrednosti. Vremena kuvanja mogu da se razlikuju u zavisnosti od veličine komada hrane, razmaka između hrane u posudi za kuvanje na pari, količine hrane u posudi za kuvanje na pari, svežine hrane i vašeg ukusa.

Tabela za kuvanje na pari

Hrana za kuvanje	Količina	Vreme kuvanja na pari (min.)	Preporučeni začini za dodatak za Flavour Booster+
Špargle	500 g	15-20	Majčina dušica, bosiljak, limun
Mladi kukuruz	200 g	5-8	Vlašac, čili, paprika
Boranija	500 g	15-20	Peršun, limun, beli luk
Brokoli	400 g	20	Beli luk, tucana ljuta paprika, estragon
Šargarepa	500 g	20	Peršun, suva slačica, luk vlašac
Cvetovi karfiola	400 g	20	Ruzmarin, bosiljak, estragon
Koren celera (u kockicama)	300 g	15-20	Kumin, beli biber, ljuta paprika
Pileći batak	1 komad	25	Crni biber, limun, paprika
Kukuruz	500 g	30-40	Peršun, beli luk, luk vlašac
Tikvice (isečene)	500 g	10	Mirođija, žalfija, ruzmarin

Hrana za kuvanje	Količina	Vreme kuvanja na pari (min.)	Preporučeni začini za dodatak za Flavour Booster+
Kus kus	150 g + 250 ml vode	10-15	Kumin, korijander, karanfilić
Jaja	6 komada	12-15	-
Voće	500 g / 4 komada	10-15	Cimet, limun, karanfilić
Grašak (smrznuti)	400 g	20-25	Ruzmarin, kumin, peršun
Krompir	400 g	25-30	Peršun, luk vlašac, beli luk
Škampi	200 g	5	Kari u prahu, šafran, limun
Puding	4 posude	20	Cimet, karanfilić, vanila
Pirinač	150 g + 300 ml vode	35	Pandan, peršun, kumin
	250 g + 500 ml vode	35	Pandan, peršun, kumin
Losos	450 g	12 - 15 min.	Mirođija, peršun, bosiljak
Bela riba	450 g	10-15	Suvi senf, piment, majoran

Kuvanje u režimu Gentle Steam

Hrana za kuvanje	Količina	Vreme kuvanja na pari (min.)	Preporučeni začini za dodatak za Flavour Booster+
Losos	450 g	15-20	Mirođija, peršun, bosiljak
Bela riba	450 g	15-20	Suvi senf, piment, majoran

Vremena kuvanja za unapred podešene režime (SI. 28)

Saveti za kuvanje na pari

Flavour Booster+

- Neki od začina koje možete staviti u Flavour Booster+ su timijan, korijander, bosiljak, mirođija, kari i estragon. Možete ih kombinovati sa belim lukom, kimom ili renom da biste poboljšali ukus bez dodavanja soli. Preporučujemo da koristite 1/2 do 3 kašičice suvog začinskog bilja ili začina. Stavite veću količinu ako koristite sveže začinsko bilje ili začine.
- Kada koristite tečnosti kao što je vino ili limunov sok, Flavour Booster+ možete dopuniti do oznake „max“.
- Za dodatne savete o začinskom bilju, začинима i tečnostima koji se koriste za Flavour Booster+, pogledajte tabelu za kuvanje hrane iznad.

Povrće i voće

- Odsecite debele stabljike karfiola, brokolija i kupusa.
- Lisnato zeleno povrće kuvajte na pari što kraće, pošto lako gubi boju.
- Nemojte odmrzavati zamrznuto povrće pre kuvanja na pari.

Meso, živinsko meso, riba, morski plodovi i jaja

- Za kuvanje na pari najpogodniji su meki komadi mesa sa malo masti.

- Dobro operite meso i osušite ga tapkanjem, tako da izgubi što je moguće manje sokova.
- Između posuda za kuvanje mesa, piletine, ribe ili jaja uvek koristite posudu za skupljanje vode ili ovu hranu stavite ispod drugih vrsta hrane.
- Pre nego što stavite jaja u aparat za kuvanje, probušite ih.
- Nikada nemojte kuvati na pari zamrznuto meso, živinsko meso niti ribu i morske plodove. Obavezno ih ostavite da se potpuno otope, pa ih tek onda stavite u aparat za kuvanje na pari.

Poslastice

- Umesto šećera dodajte malo cimeta u desert da biste ga zasladili.

Opšti saveti

- Za pripremanje pirinča, u posudu za ribu/pirinač dodajte vodu sa pirinčem. Potrebne količine potražite iznad, u tabeli za kuvanje hrane na pari.
- Posudu za ribu/pirinač možete koristiti i za spremanje povrća u sosevimu ili za kuvanje ribe u vodi.
- Ostavite prostor između komada hrane.
- Ako u posudi za kuvanje na pari ima puno hrane, promešajte je na polovini procesa kuvanja.
- Male količine hrane kuvaju se kraće od većih količina hrane.
- Ako koristite samo jednu posudu za kuvanje na pari, hrana će se skuvati brže nego kad koristite 2 ili 3 posude za kuvanje na pari.
- Ako koristite više posuda za kuvanje na pari, hranu kuvajte 5 - 10 minuta duže.
- Hrana u najnižoj posudi za kuvanje biće gotova pre hrane u gornjim posudama.
- Jedite samo dobro skuvanu hranu.
- U toku procesa kuvanja na pari možete da dodajete hranu ili posude sa hranom. Ako se neki sastojak kuva kraće, dodajte ga kasnije.
- Ako podižete poklopac, deo pare se gubi. Pritisnite dugme TURBO da biste ponovo zagrejali aparat i izbegli duže vreme kuvanja.
- Nakon što se uređaj prebaci u režim održavanja temperature, hrana se još neko vreme kuva na pari. Ako je hrana već potpuno skuvana, izvadite je iz aparata nakon što istekne vreme kuvanja, a aparat pređe u režim održavanja temperature.
- Ako hrana nije skuvana, podesite duže vreme kuvanja. Možda ćete morati da sipate još vode u rezervoar za vodu.
- Aparat za kuvanje na pari može se koristiti za podgrevanje gotove supe. Stavite supu u posudu za ribu/pirinač i kuvajte je u unapred podešenom režimu kuvanja ribe. Za zagrevanje 250 ml supe potrebno je oko 10 minuta.

Вступ

Вітаємо Вас із покупкою та ласкаво просимо до клубу Philips! Щоб уповні скористатися підтримкою, яку пропонує Philips, зареєструйте свій виріб на веб-сайті www.philips.com/welcome.

Загальний опис (Мал. 1)

- A** Платформа з резервуаром для води
- B** Регулятор і дисплей із кнопками таймера
 - 1** Кнопка таймера “-”
 - 2** Символ обробки парою
 - 3** Час у хвилинах
 - 4** Кнопка таймера “+”
 - 5** Попередньо встановлені режими обробки парою
 - 6** Регулятор
 - 7** Кнопка START/STOP з підсвіткою
 - 8** Кнопка TURBO з підсвіткою
 - 9** Кнопка GENTLE STEAM із підсвіткою
 - 10** Кнопка KEEP-WARM із підсвіткою
- C** Носик
- D** Лоток для крапель 1
- E** Відділення для спецій (Flavour Booster+)
- F** Чаша для обробки парою 2
- G** Знімне дно
- H** Лоток для крапель 3
- I** Чаша для обробки парою 4
- J** Знімне дно
- K** Лоток для крапель 5
- L** Чаша для обробки парою 6
- M** Знімне дно
- N** Чаша для риби/рису 7
- O** Кришка

Примітка: Чаші для обробки парою, лотки для крапель та чашу для риби/рису пронумеровано від 1 до 7. На лотках і чашах 2-7 номер вказано на ручках, а на лотку 1 – на верхньому краю. Складати їх слід лише у такому порядку. Кожну чашу для обробки парою потрібно використовувати з відповідним лотком для крапель. Під нижню чашу слід завжди ставити лоток для крапель 1. Не використовуйте пароварку з порожніми чашами.

Важлива інформація

Уважно прочитайте цей посібник користувача перед тим, як використовувати пристрій, та зберігайте його для майбутньої довідки.

Небезпечно

- Ні в якому разі не занурюйте платформу у воду і не мийте її під краном.

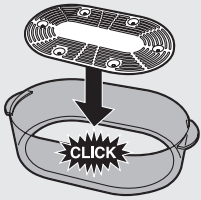
Попередження

- Перед тим, як приєднати пристрій до мережі, перевірте, чи збігається напруга, вказана у таблиці характеристик, із напругою у мережі.

- Підключайте пристрій лише до заземленої розетки. Завжди перевіряйте, чи штепсель зафіксований в розетці належним чином.
- Не використовуйте пристрій, якщо штекер, шнур живлення або сам пристрій пошкоджено.
- Якщо шнур живлення пошкоджений, для уникнення небезпеки його необхідно замінити, звернувшись до компанії Philips, уповноваженого сервісного центру або фахівців із належною кваліфікацією.
- Цей пристрій не призначено для користування особами (включаючи дітей) з послабленими фізичними відчуттями чи розумовими здібностями, або без належного досвіду та знань, крім випадків користування під наглядом чи за вказівками особи, яка відповідає за безпеку їх життя.
- Дорослі повинні стежити, щоб діти не бавилися пристроєм.
- Зберігайте шнур живлення подалі від дітей. Шнур живлення не повинен звисати над краєм столу чи робочої поверхні, на якій стоїть пристрій.
- Перш ніж вмикати пристрій, слід повністю розмотати шнур живлення з барабана на платформі.
- Ніколи не обробляйте парою заморожене м'ясо, домашню птицю чи морепродукти. Перед обробкою парою ці продукти слід повністю розморозити.
- Ніколи не використовуйте пароварку без лотка для крапель 1, оскільки це може спричинити витікання гарячої води з пристрою.
- Чаші для обробки парою і чашу для риби/рису використовуйте лише з оригінальною платформою.
- Тримайте шнур живлення подалі від гарячих поверхонь.

Увага

- Не використовуйте приладдя чи деталі інших виробників, за винятком тих, які рекомендує компанія Philips. Використання такого приладдя чи деталей призведе до втрати гарантії.
- Обережно тримайте пристрій від дії високих температур, гарячої пари або вологого тепла. Не ставте пароварку на або біля увімкненої пічки чи ще гарячої кухонної плити.
- Перед тим, як чистити пристрій, завжди від'єднайте його від мережі і дайте охолонути.
- Цей пристрій призначений виключно для побутового використання. Якщо пристрій використовується неналежно, для (напів-)професійних чи інших цілей всупереч цій інструкції, гарантія втрачає чинність, а компанія Philips не несе відповідальності за заподіяну шкоду.
- Ставте пароварку на стійку, горизонтальну і рівну поверхню таким чином, щоб довкола неї було принаймні 10 см вільного простору для запобігання перенагріванню.



- Завжди встановлюйте знімне дно в чаші для обробки парою, починаючи згори, і перевіряйте правильність їх встановлення (“до клацання”).
- Будьте обережні, щоб не обпектися гарячою парою, яка виходить з пристрою під час обробки продуктів парою, або коли Ви знімаєте кришку. Перевіряючи, чи страва готова, завжди використовуйте кухонне приладдя з довгими ручками.
- Кришку слід знімати обережно і на певній відстані від себе. Щоб не обпектися, зачекайте, коли краплі пари стечуть з кришки у пристрій.
- Чашу для обробки парою слід завжди тримати за ручки, якщо їжа гаряча.
- Коли пароварка працює, не переміщайте її.
- Коли пароварка працює, не нахилийтеся над нею.
- Не торкайтеся гарячих поверхонь пристрою. Щоб не обпектися, завжди використовуйте кухонні рукавиці.
- Не ставте пристрій біля або під предметами, які можуть пошкодитися під дією пари (наприклад, стіни або шафи).
- Не використовуйте пристрій в середовищі вибухових та/або займистих газів.
- Для уникнення небезпеки ніколи не під'єднуйте цей пристрій до таймера або системи дистанційного керування.

Автоматичне вимкнення

Цей пристрій обладнано системою автоматичного вимкнення. Пристрій автоматично вимикається, якщо Ви не повернули регулятор у попередньо встановлений режим обробки парою протягом 5 хвилин після увімкнення пристрою. Пристрій також автоматично вимикається після завершення встановленого періоду часу.

Захист від нагрівання без води

Цю пароварку обладнано функцією захисту від википання води. Функція захисту від википання води автоматично вимикає пристрій, якщо його увімкнено, і в резервуарі немає води або вона закінчується. Перед повторним використанням дайте пристрою охолонути протягом 10 хвилин.

Електромагнітні поля (ЕМП)

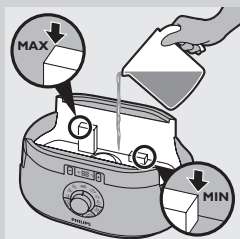
Цей пристрій Philips відповідає усім стандартам електромагнітних полів (ЕМП). Згідно з останніми науковими дослідженнями, пристрій є безпечним у використанні за умов правильної експлуатації у відповідності з інструкціями, поданими у цьому посібнику користувача.

Перед першим використанням

- 1** Перед першим використанням ретельно почистіть частини, які контактуватимуть із їжею (див. розділ “Чищення”).
- 2** Резервуар для води слід чистити вологою ганчіркою.

Підготовка до використання

- 1** Поставте пристрій на рівну, горизонтальну і стійку поверхню.

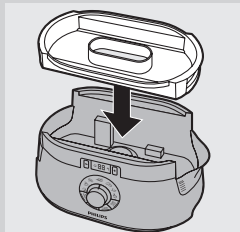


2 Перш ніж вмикати пристрій, повністю розмотайте шнур живлення з барабана на платформі.

3 Заповніть резервуар водою до максимальної позначки.

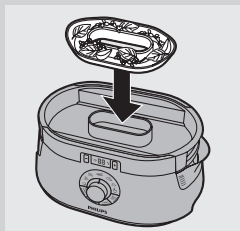
▮ Якщо резервуар заповнено водою до позначки максимального рівня, пароварка працюватиме прибл. 45 хвилин.

Наповняйте резервуар лише водою. Ніколи не кладіть в резервуар приправи, олію тощо.



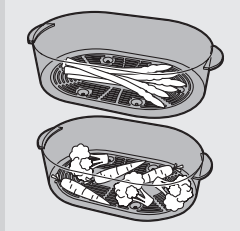
4 Поставте лоток для крапель 1 на резервуар для води, що на платформі.

Примітка: Ніколи не використовуйте пристрій без лотка для крапель 1.

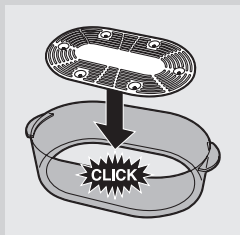


5 Встановіть відділення для спецій (Flavour Booster+) на платформу, якщо їжу, яка буде оброблятися паром, потрібно приправити.

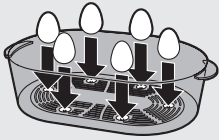
- Заповніть відділення для спецій свіжими чи сушеними травами або рідиною, наприклад, вином або бульйоном, до максимальної позначки.
- Інформацію про рекомендовану кількість трав або спецій для різних типів продуктів див. у таблиці обробки продуктів паром у розділі "Таблиця продуктів і поради щодо обробки паром".



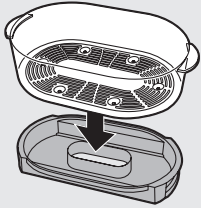
6 Помістіть продукти в одну чи більше чаш для обробки паром та/або чашу для риби/рису.



- Завжди встановлюйте знімне дно в чаші для обробки паром, починаючи згори, і перевіряйте правильність їх встановлення ("до клацання").
- Не накладайте в чаші для обробки паром надмірну кількість продуктів. Викладайте продукти так, щоб між ними був вільний простір для кращого потоку пари.
- Великі шматки продуктів або продукти, які потрібно довше обробляти на парі, слід ставити в нижню чашу для обробки паром.

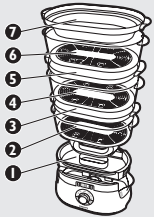


- Для зручної обробки яєць парою їх слід ставити у тримачі для яєць.
- Для обробки парою продуктів великих розмірів (наприклад, тушок курчат, кукурудзяних качанів) можна зняти знімне дно з чаш для обробки парою 4 та 6, щоб отримати одну велику чашу.



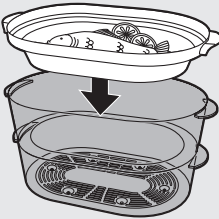
- 7** Встановіть одну або більше чаш для обробки парою на лоток для крапель 1. Якщо використовується більше чаш, радимо розділити їх лотками для крапель під номерами 3 і 5. Розташуйте чаші так, щоби вони не хиталися.

- Не потрібно використовувати всі 3 чаші для обробки парою.

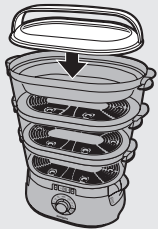


- Чаші для обробки парою, лотки для крапель та чашу для риби/рису пронумеровано від 1 до 7. На лотках і чашах 2-7 номер вказано на ручках, а на лотку 1 – на верхньому краю. Скласти їх слід лише у такому порядку. Кожну чашу для обробки парою потрібно використовувати з відповідним лотком для крапель. Під нижні чаші слід завжди ставити лоток для крапель 1. Не використовуйте пароварку з порожніми чашами.

- Чаша для риби/рису призначена для обробки парою маринованої риби, рису або інших рідких продуктів. Чашу для риби/рису слід ставити на верхню чашу для обробки парою.



- Якщо зняти знімне дно з чаші для обробки парою 6, аби отримати більшу чашу з чашею 4 знизу, зверху можна також ставити чашу для риби/рису та готувати рибу, рис або суп.
- Якщо з чаші для обробки парою 4 зняти дно для отримання більшої чаші з чашею 2 знизу, зверху можна також ставити лоток для крапель 5 та чашу для обробки парою 6.

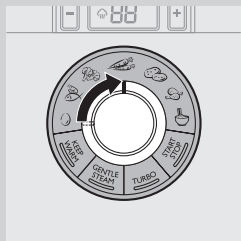


- 8** Накрийте кришкою верхню чашу для обробки парою.

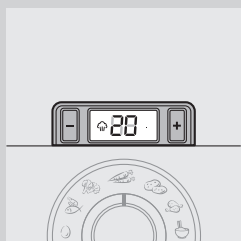
Примітка: Якщо чашу для обробки парою не накрити кришкою або накрити нещільно, їжу не буде оброблено парою належним чином.

Застосування пристрою

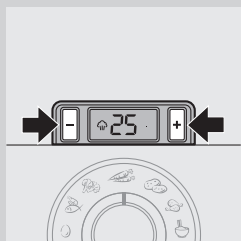
- 1 Вставте штепсель у розетку на стіні.
- 2 Засвітиться дисплей та кільце з підсвіткою навколо регулятора.
- 3 За допомогою регулятора встановіть режим обробки пару відповідно до їжі, яку Ви збираєтеся готувати.



- 4 Встановлений час обробки пару відображається на дисплеї. Про попередньо встановлену тривалість обробки пару та поради див. у розділі "Таблиця продуктів та поради щодо обробки пару".

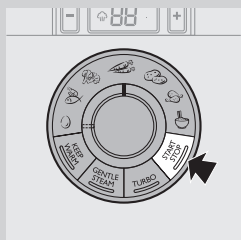


Примітка: Якщо потрібно встановити час, який відрізняється від попередньо встановлених значень часу режимів обробки пару на регулятор (наприклад, щоб обробити парую продукт, не зображений серед попередньо встановлених режимів обробки пару), виберіть режим, час якого найближчий до потрібного. Збільшити або зменшити час обробки пару можна за допомогою кнопок таймера "+" та "-".



- 3 Натисніть кнопку START/STOP.

- 4 Із початком обробки пару таймер починає відлік часу обробки.
- 5 Протягом перших 5 хвилин обробки пару вмикається підсвітка кнопки Turbo. Це свідчить про те, що пароварка використовує додаткову потужність турборежиму, щоб пришвидшити нагрівання. Протягом цих перших 5 хвилин турборежим вимкнути неможливо.

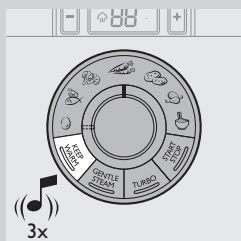


- Якщо парую обробляється велика кількість продуктів, їжу слід перемішати кухонною ложкою з довгою ручкою, коли мине половина часу. Не забудьте одягнути кухонні рукавиці.
- Після завершення встановленого або попередньо встановленого часу обробки пару пристрій повідомить про це трьома звуковими сигналами та перемкнеться у режим збереження тепла.

- 4 Обережно зніміть кришку.

Знімаючи кришку, стежте, щоб не обпектися гарячою парую, що виходить з пристрою.

- Щоб не обпектися, знімайте кришку, виймайте чашу для риби/рису і чаші для обробки парую в кухонних рукавицях. Знімати кришку



слід повільно на певній відстані від себе. Зачекайте, поки краплі пари з кришки не стечуть у чашу для обробки паром.

- Щоб вийняти їжу з чаш для обробки паром, користуйтеся кухонним приладдям із довгою ручкою.
- Виймаючи чашу для обробки паром, зачекайте, поки краплі пари не стечуть у підставлений знизу лоток для крапель.

5 Перед тим як вийняти лоток для крапель 1, витягніть штепсель із розетки і дайте пароварці охолонути.

Виймати лоток для крапель 1 слід обережно, оскільки вода в резервуарі та лотку для крапель може бути ще гарячою, навіть якщо інші частини пристрою вже холодні.

Обережно користуйтеся лотком для крапель 1, оскільки його зовнішня поверхня може бути слизькою.

6 Резервуар для води слід спорожнювати після кожного використання за допомогою носика збоку на платформі.

Примітка: Якщо бажаєте продовжити обробку паром, налейте свіжої води.

Обробка паром різних продуктів

Якщо потрібно обробити паром продукти, які вимагають різного часу обробки, слід виконати наведені нижче вказівки:

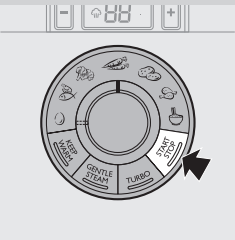
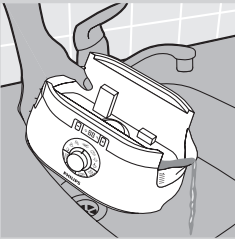
- 1** Встановіть таймер на максимальний час обробки.
- 2** Покладіть продукт із найдовшим часом обробки паром у чашу 2, а продукт із найкоротшим часом - у чашу 4.
- 3** Встановіть лоток для крапель 1 та чашу для обробки паром 2 на платформу і накрийте чашу кришкою.
- 4** Натисніть кнопку START/STOP, щоби розпочати процес обробки паром до моменту, коли залишковий час обробки на дисплеї буде відповідати найкоротшому часу обробки паром.
- 5** Обережно зніміть кришку за допомогою кухонних рукавиць і встановіть лоток для крапель 3 та чашу для обробки паром 4 зверху на чашу для обробки паром 2.
- 6** Накрийте кришкою чашу 4 і дочекайтеся завершення встановленого часу обробки паром.

Такі дії можна повторювати тричі, якщо в наявності є три види продуктів із різним часом обробки паром.

Режим помірної пари

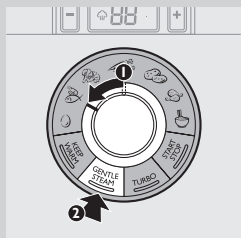
У режимі помірної пари їжа обробляється за помірної температури близько 80°C; така температура ідеально підходить для приготування риби. За такої температури зберігається делікатна структура та смак риби.

Якщо Ви бажаєте обробити продукти паром в режимі помірної пари, радимо ставити на платформу лише одну чашу для обробки паром, оскільки саме так можна отримати найкращі результати в такому режимі.



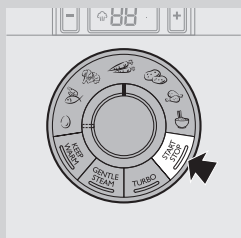
Примітка: Режим помірної пари працює лише за умови, якщо регулятор встановлено у попередньо встановлений режим обробки парюю для риби.

Примітка: Якщо у режимі помірної пари використовується чаша для риби/рису, час обробки може зрости. Перш ніж подавати рибу на стіл, перевірте її готовність.



1 Встановіть регулятор у попередньо встановлений режим обробки парюю для риби (1) і натисніть кнопку GENTLE STEAM (2).

▶ На дисплеї відображається попередньо встановлений час обробки парюю. Цей час буде довший порівняно зі звичайною тривалістю обробки парюю.



2 Щоби почати процес обробки парюю, натисніть кнопку START/STOP.

- Під час обробки парюю в режимі помірної пари можна перемикаєти у звичайний режим, для цього слід натиснути кнопку GENTLE STEAM.
- Щоби перемикнути пароварку в режим помірної пари під час обробки парюю у попередньо встановленому режимі для риби, натисніть кнопку GENTLE STEAM.
- Протягом перших 5 хвилин вмикається підсвітка кнопки Turbo. Це свідчить про те, що пароварка використовує додаткову потужність турборежиму, щоб пришвидшити нагрівання. Протягом цих перших 5 хвилин турборежим вимкнути неможливо.
- Якщо розпочинати обробку парюю в режимі помірної пари, коли пристрій ще не нагрівся, слід починати обробку порожньої чаші з кришкою. Коли вимкнеться підсвітка кнопки Turbo, обережно відкрийте кришку і покладіть рибу.

Порада: Під час приготування їжі в режимі помірної пари в нижній чаші для обробки парюю для підтримки тепла можна ставити зверху одну або дві інші чаші. Дивовижні рецепти приготування страв на помірній парі можна знайти у книзі рецептів або на веб-сайті www.philips.com/kitchen.

Турборежим

Турборежим вмикається автоматично протягом перших 5 хвилин усіх процесів обробки парюю, що сприяє швидшому розігріванню пароварки. Завдяки швидшому встановленню температури, яка ідеально підходить для приготування їжі, зберігається більше вітамінів та мінералів.

Турборежим також можна використовувати у таких випадках:

- після відкриття кришки для перевірки стану готовності або перемішування страви;
- після додавання продуктів до однієї або більше чаш для обробки парюю;
- після доливання води у резервуар.

Щоб увімкнути турборежим, натисніть кнопку TURBO. Режим діє протягом 1 хвилини і вимикається автоматично. Підсвітка кнопки Turbo згасає і пароварка продовжує обробку паром у звичайному режимі. Щоби вимкнути активний турборежим, натисніть кнопку TURBO ще раз.

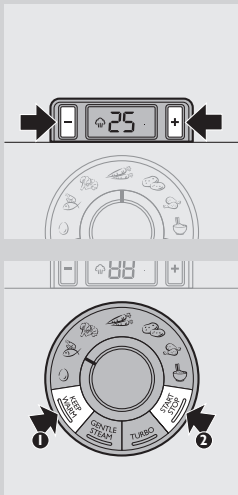
Примітка: Якщо використовувати режим помірної пари протягом 5 хвилин після завершення попереднього процесу обробки паром, турборежим і підсвітка кнопки не вмикаються, оскільки вода все ще тепла.

Режим збереження тепла

Після завершення часу обробки паром пароварка автоматично перемикається в режим збереження тепла, про що свідчать 3 звукові сигнали. Увімкнений індикатор збереження тепла свідчить про те, що пароварка перебуває в режимі збереження тепла. У такому режимі їжа зберігається теплою протягом 30 хвилин.

- Якщо страву потрібно зберегти теплою довше, встановіть необхідний час за допомогою кнопок таймера "+" та "-".
- Якщо під час циклу збереження тепла натиснути кнопку KEEP WARM, таймер вмикається на наступні 30 хвилин.
- Щоб вимкнути режим збереження тепла, натисніть кнопку START/STOP.
- Щоб увімкнути режим збереження тепла, коли пристрій вимкнено або коли він вимкнувся автоматично, потрібно спочатку натиснути кнопку KEEP WARM (1), після чого натиснути кнопку START/STOP (2).

Примітка: Слід пам'ятати, що в режимі збереження тепла їжа залишається гарячою, а з-під кришки (якщо її відкрито) може виходити пара.



Чищення та догляд

Ніколи не використовуйте для чищення пристрою жорстких губок, абразивних засобів чи рідин для чищення, таких як бензин чи ацетон.

- 1** Витягніть штепсель із розетки і дайте пристрою охолонути.
- 2** Почистіть зовнішню частину платформи вологою ганчіркою.

Ні в якому разі не занурюйте платформу у воду і не мийте її під краном.

Не мийте платформу в посудомийній машині.

- 3** Резервуар для води слід мити ганчіркою, змоченою в теплій воді з додаванням рідкого миючого засобу. Після цього його потрібно протерти чистою вологою тканиною.
- 4** Зніміть дно з чаш для обробки паром. Чаші, знімні дна, відділення для спецій (Flavour Booster+), лотки для крапель, чашу для риби/рису та кришку можна помити вручну або в посудомийній машині, використовуючи короткий цикл і налаштування низької температури.

Якщо чаші для обробки парюю і кришку часто мити в посудомийній машині, вони можуть трохи потьмяніти.

Видалення накипу

Коли у резервуарі для води з'являється накип, пристрій слід почистити. Для оптимальної роботи пароварки важливо регулярно очищати її від накипу.

- 1 Налийте у резервуар для води оцет (8% розчин оцтової кислоти) до максимальної позначки.

Не використовуйте іншого засобу видалення накипу.

- 2 Встановіть лоток для крапель, чаші для обробки парюю та чашу для риби/рису на платформу належним чином.

- 3 Чашу для риби/рису накрийте кришкою.

- 4 Вставте штепсель у розетку на стіні.

- 5 Встановіть регулятор у попередньо встановлений режим обробки парюю для моркви (1), після чого натисніть кнопку START/STOP (2) та залишіть пристрій працювати протягом 20 хвилин.

Якщо оцет закипів і розбризкує за межі платформи, від'єднайте пристрій від мережі та злийте трохи оцту.

- 6 Через 20 хвилин від'єднайте пристрій від мережі та зачекайте, поки оцет повністю охолоне. Потім спорожніть резервуар для води.

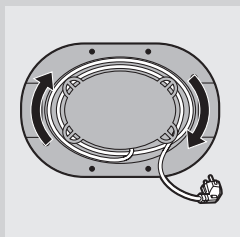
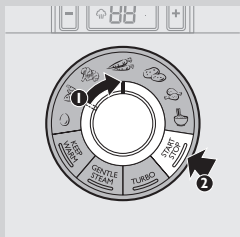
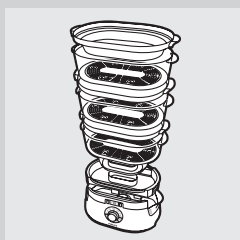
- 7 Сполосніть резервуар холодною водою кілька разів.

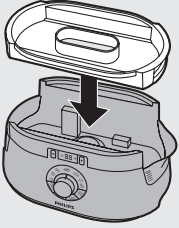
Примітка: Якщо накип в резервуарі залишився, повторіть процедуру.

Зберігання

- 1 Перед тим, як відкласти пристрій на зберігання, почистіть і висушіть усі частини (див. розділ "Чищення").

- 2 Відкладаючи пристрій на зберігання, намотайте шнур довкола барабана на платформі.



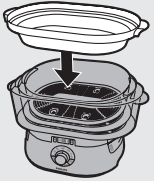


3 Встановіть на платформу лоток для крапель 1.

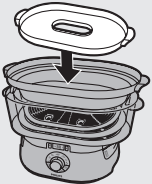
4 Перевірте, чи знімні дна встановлено на місце у чашах для обробки парюю належним чином.



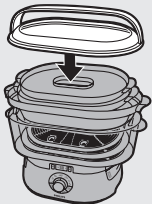
5 Встановіть чашу для обробки парюю 6 на лоток для крапель 1, чашу для обробки парюю 4 у чашу 6, а чашу для обробки парюю 2 у чашу 4.



6 Помістіть чашу для риби/рису у верхню чашу для обробки парюю.



7 Встановіть лоток для крапель 5 зверху на чашу для риби/рису, а лоток для крапель 3 у лоток для крапель 5.



8 Накрийте лоток для крапель 5 кришкою.

Гарантія та обслуговування

Якщо Вам необхідна інформація або обслуговування, якщо у Вас виникла проблема, відвідайте веб-сайт компанії Philips www.philips.com або зверніться до Центру обслуговування клієнтів Philips у Вашій країні (телефон можна знайти на гарантійному талоні). Якщо у Вашій країні немає Центру обслуговування клієнтів, зверніться до місцевого дилера Philips.

Навколишнє середовище



- Не викидайте пристрій разом із звичайними побутовими відходами, а здавайте його в офіційний пункт прийому для повторної переробки. Таким чином, Ви допомагаєте захистити довкілля.

Усунення несправностей

У цьому розділі зведено основні проблеми, які можуть виникнути під час використання пристрою. Якщо Ви не в змозі вирішити проблему за допомогою інформації, поданої нижче, зверніться до Центру обслуговування клієнтів у Вашій країні.

Проблема	Можлива причина	Вирішення
Пароварка не працює.	Пароварку не під'єднано до мережі.	Вставте штепсель у розетку на стіні.
	У резервуарі немає води.	Наповніть резервуар водою.
Їжа готова лише частково.	Кнопку START/STOP не було натиснуто.	Натисніть кнопку START/STOP
	Деякі шматки продуктів більші та/або їх потрібно довше обробляти паром, ніж інші шматки.	Натиснувши кнопку +, встановіть довший час обробки паром.
		Великі шматки продуктів та продукти, які вимагають тривалішої обробки паром, потрібно класти на дно чаші або ставити чаші для обробки паром, заповнені такими продуктами, на платформу і починати обробку за певний час до встановлення інших чаш.
	У чашах для обробки паром надто багато продуктів.	Не кладіть у чаші для обробки паром надмірної кількості продуктів. Поріжте продукти на дрібні шматки, а найменші шматки покладіть зверху.
		Розкладайте шматки їжі на достатній відстані один від одного, щоби забезпечити потрапляння максимального потоку пари.

Проблема	Можлива причина	Вирішення
Пристрій не нагрівається належним чином.	Накип не видалявся з пристрою регулярно.	Почистіть пристрій від накипу. Див. розділ "Чищення та догляд".
Функція помірної пари не працює.	Регулятор не було встановлено на попередній режим обробки парюю для риби.	Встановіть регулятор на попередньо встановлений режим обробки парюю для риби, натисніть кнопку GENTLE STEAM, після чого натисніть кнопку START/STOP.

Таблиця продуктів і поради щодо обробки парюю

- Рецепти див. у книзі рецептів або на сайті www.philips.com/kitchen.
- Час обробки, вказаний у таблиці нижче, є лише орієнтовним. Тривалість обробки парюю може відрізнятися, залежно від розміру шматків продуктів, відстані між ними в чаші для обробки парюю, кількості продуктів у чаші, фактору їх свіжості та особистих уподобань.

Таблиця обробки продуктів парюю

Продукти для обробки парюю	Кількість	Час обробки парюю (хв.)	Рекомендовані трави/спеції для відділення для спецій (Flavour Booster+)
Спаржа	500 г	15-20	Чебрець, базилік, лимон
Молода кукурудза	200 г	5-8	Зелений часник, чилі, паприка
Зелена квасоля	500 г	15-20	Петрушка, лимон, часник
Брокколи	400 г	20	Часник, мелений червоний чилі, полин острогін
Морква	500 г	20	Петрушка, суха гірчиця, зелений часник
Цвітна капуста	400 г	20	Розмарин, базилік, тархун
Селера (кубиками)	300 г	15-20	Кмин, білий перець, чилі
Куряча ніжка	1 шт.	25	Чорний перець, лимон, паприка
Кукурудзяний качан	500 г	30-40	Петрушка, часник зубцями, зелений часник
Молоді кабачки (нарізані скибками)	500 г	10	Кріп, шалфей, розмарин
Пшоняна каша	150 г + 250 мл води	10-15	Кмин, коріандр, зубець часнику
Яйця	6 шт.	12-15	-
Фрукти	500 г/4 шт.	10-15	Кориця, лимон, зубець часнику
Горох (заморожений)	400 г	20-25	Розмарин, кмин, петрушка

Продукти для обробки парою	Кількість	Час обробки парою (хв.)	Рекомендовані трави/спеції для відділення для спецій (Flavour Booster+)
Картопля	400 г	25-30	Петрушка, зелений часник, часник зубцями
Креветки	200 г	5	Приправа карі, шафран, лимон
Пудинги	4 чаші	20	Кориця, зубець часнику, ваніль
Рис	150 г + 300 мл води	35	Пандан, петрушка, кмин
	250 г + 500 мл води	35	Пандан, петрушка, кмин
Лосось	450 г	12-15 хв.	Кріп, петрушка, базилік
Біла риба	450 г	10-15	Суха гірчиця, гвоздика, майоран

Обробка парою в режимі помірної пари

Продукти для обробки парою	Кількість	Час обробки парою (хв.)	Рекомендовані трави/спеції для відділення для спецій (Flavour Booster+)
Лосось	450 г	15-20	Кріп, петрушка, базилік
Біла риба	450 г	15-20	Суха гірчиця, гвоздика, майоран

Час обробки парою попередньо встановлених режимів (Мал. 28)

Поради щодо обробки парою

Відділення для спецій (Flavour Booster+)

- У відділення для спецій можна класти такі чудові трави і прянощі, як чебрець, коріандр, базилік, кріп, карі та тархун. Можна також додати часнику, кмину або хрону для кращого смаку без додавання солі. Рекомендується від 1/2 до 3 чайних ложок сухих трав або спецій. Використовуйте більше трав або спецій, якщо вони свіжі.
- Якщо Ви використовуєте рідини (наприклад, вино чи лимонний сік), відділення для спецій можна заповнити до максимальної позначки "Max".
- Більше порад щодо трав, спецій та рідин, які можна використовувати у відділенні для спецій, див. вище у таблиці обробки парою.

Овочі та фрукти

- Зріжте грубі качани з цвітної капусти, брокколи та звичайної капусти.
- Обробляйте парою зелені листові овочі якомога менший період часу, оскільки вони швидко втрачають колір.
- Перед обробкою парою не розморожуйте заморожених овочів.

М'ясо, домашня птиця, морепродукти і яйця

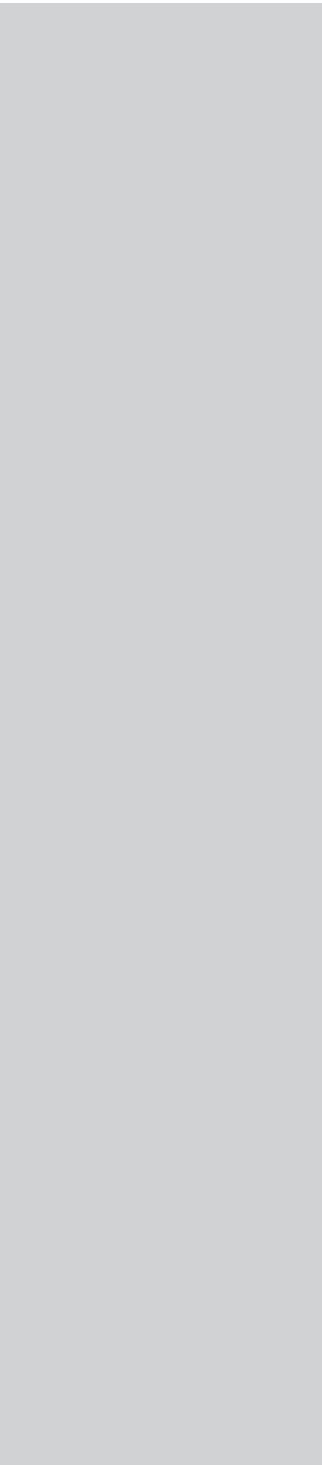
- Найкраще для обробки парою підходять ніжні шматки м'яса з незначними шматками жиру.
- Добре вимийте м'ясо і залиште, щоб з нього стекла вода, щоб запобігти стіканню великої кількості рідини.
- Готуючи м'ясо, птицю, рибу чи яйця, завжди встановлюйте лотки для крапель між чашами для обробки парою, або ж встановлюйте ці страви під іншими видами продуктів.
- Перед тим, як помістити яйця у пароварку, їх слід проколоти.
- Не можна обробляти парою заморожене м'ясо, домашню птицю або морепродукти. Перед обробкою парою заморожене м'ясо, птицю або морепродукти слід повністю розморозити.

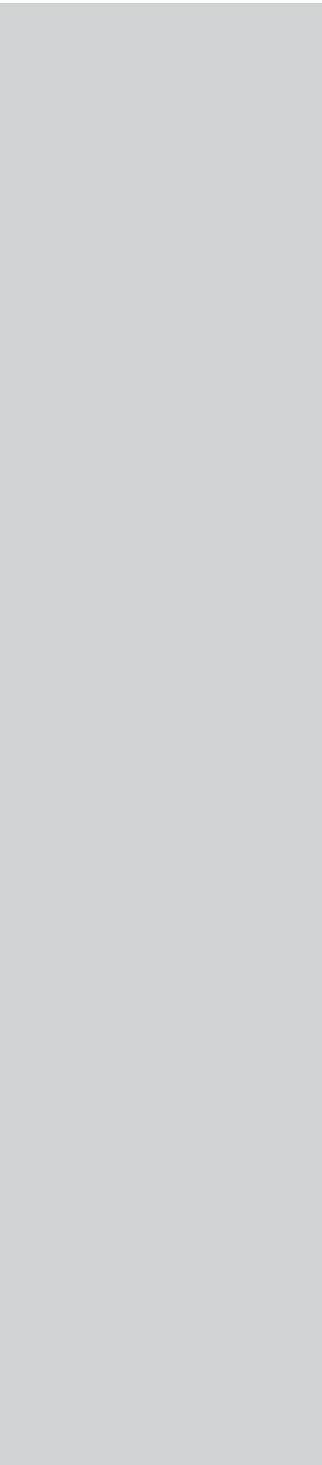
Солодкі десерти

- Щоби підсолодити десерти, замість цукру додавайте до них трошки кориці.

Загальні поради

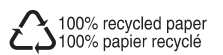
- Щоби приготувати рис, слід покласти його з водою у чашу для риби/рису. Кількості див. вище у таблиці обробки продуктів парою.
- Щоб приготувати овочі в соусі або зварити рибу, можна також використовувати чашу для риби/рису.
- Шматки продуктів слід розкласти нещільно.
- Якщо чаша для обробки парою дуже повна, під час обробки їжу слід помішувати.
- Малі шматки продуктів обробляються парою швидше, ніж великі шматки.
- Обробка їжі парою в одній чаші триває менше часу, ніж у 2 або 3 чашах.
- Якщо Ви використовуєте більше, ніж одну чашу для обробки парою, тривалість готування слід продовжити на 5-10 хвилин.
- Їжа готується швидше у нижній чаші для обробки парою, аніж у верхніх чашах.
- Перш ніж споживати страву, перевірте її готовність.
- Під час обробки парою можна додавати продукти або доставляти чаші. Якщо певний продукт потрібно обробляти менший період часу, додайте його пізніше.
- Під час відкривання кришки виходить пара. Щоби повторно нагріти пароварку та уникнути збільшення часу обробки парою, скористайтеся кнопкою TURBO.
- Обробка їжі парою триває ще певний проміжок часу після переходу пароварки у режим збереження тепла. Якщо страва вже готова, вийміть її із пароварки після завершення циклу обробки, і пристрій перейде у режим збереження тепла.
- Якщо продукти ще не готові, встановіть довший час обробки парою. Можливо, в резервуар потрібно буде долити води.
- Пароварку можна використовувати для розігрівання вже готового супу. Налийте суп у чашу для риби/рису і виберіть попередньо встановлений режим для риби. Нагрівання 250 мл супу триває близько 10 хвилин.







www.philips.com



4222.200.0308.3