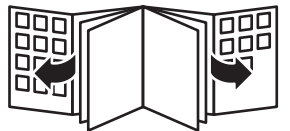


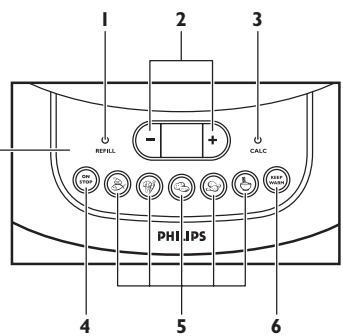
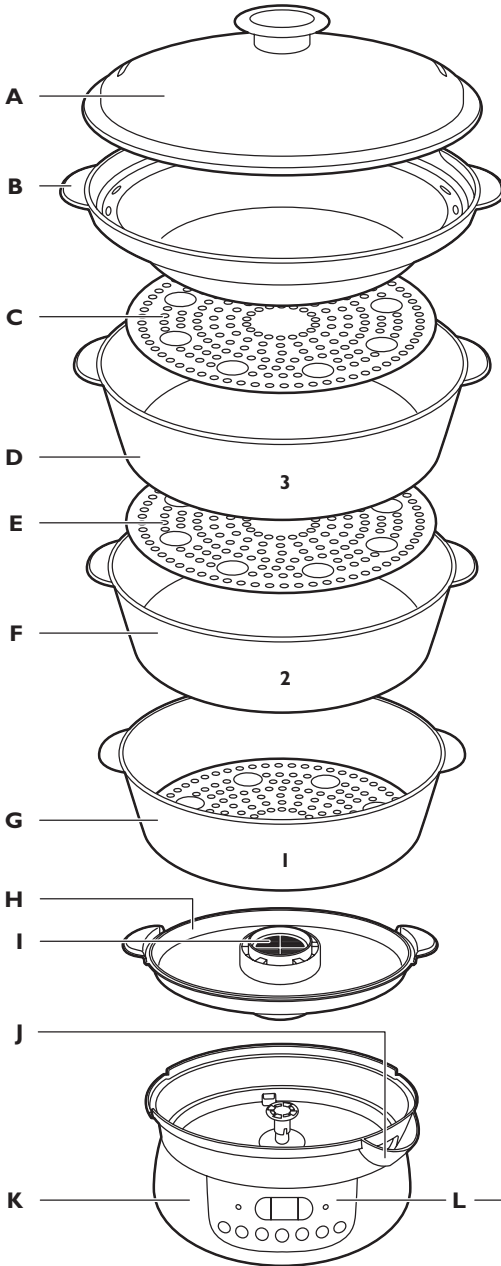
Register your product and get support at
www.philips.com/welcome

HD9140



PHILIPS





ENGLISH	6
БЪЛГАРСКИ	13
ČEŠTINA	22
EESTI	30
HRVATSKI	37
MAGYAR	45
ҚАЗАҚША	53
LIETUVIŠKAI	62
LATVIEŠU	70
POLSKI	78
ROMÂNĂ	86
РУССКИЙ	94
SLOVENSKY	102
SLOVENŠČINA	110
SRPSKI	118
УКРАЇНСЬКА	126

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** Lid
- B** Soup/rice bowl
- C** Removable tray
- D** Steaming bowl 3
- E** Removable tray
- F** Steaming bowl 2
- G** Steaming bowl 1
- H** Drip tray
- I** Flavour booster
- J** Water inlet
- K** Base with water tank
- L** Control panel
- 1** Refill light
- 2** Timer buttons
- 3** Descaling light
- 4** On/stop button with light ring
- 5** Menu buttons with light rings
- 6** Keep-warm button with light ring

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.
- Never steam frozen meat, poultry or seafood. Always thaw these ingredients completely before you steam them.
- Never use the food steamer without the drip tray, otherwise hot water splashes out of the appliance.
- Only use the steaming bowls and the soup/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 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 make sure the appliance is off before you unplug it.
- 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 install the removable trays in one direction. Make sure the trays are positioned correctly. When the removable tray is positioned correctly you hear a 'click'.
- Beware of the hot steam that comes out of the food steamer during steaming 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 handle 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.
- There is a small sieve inside the water tank. If the sieve becomes detached, keep it out of the reach of children to prevent them from swallowing it.

Automatic shut-off

The appliance is equipped with automatic shut-off. The appliance switches off automatically if you do not press a menu button within 1 minute after pressing the on/stop button. 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 if it is switched on 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** Fill the water tank with water up to the maximum level through the water inlet (Fig. 2).

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

- 3** Place the drip tray on the water tank in the base (Fig. 3).

Note: Never use the appliance without the drip tray.

- 4** If desired, put dried or fresh herbs or spices on the flavour booster to add extra flavour to the food to be steamed (Fig. 4).

Thyme, coriander, basil, dill, curry and tarragon are some of the exciting herbs and spices that you can put on 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.

For suggested herbs or spices for various types of food, see the food steaming table in chapter 'Food table and steaming tips'.

Tip: If you use ground herbs or spices, rinse the drip tray to wet the flavour booster. This prevents ground herbs or spices from falling through the openings of the flavour booster (Fig. 5).

- 5** Put the food to be steamed in one or more steaming bowls and/or in the soup/rice bowl.
 - If you use more than one steaming bowl, always install the removable trays in one direction.
 - Make sure the removable trays in steam bowls 2 or 3 lock in position ('click') before use (Fig. 6).
 - Do not put too much food in the steaming bowls. Arrange the food with ample space between the pieces to allow maximum steam flow.
 - Always place meat and poultry in the bottom steaming bowl, so that juices from raw or partially cooked meat or poultry cannot drip onto other foods.
 - Place larger pieces of food and food that require a longer steaming time in the bottom steaming bowl.
 - Put eggs on the egg holders to steam eggs conveniently (Fig. 7).
- 6** Put one or more steaming bowls on the drip tray. If you want to use the soup/rice bowl, place it in the top steaming bowl. Make sure you place the bowls properly and that they do not wobble (Fig. 8).
 - You do not have to use all 3 steaming bowls.
 - The steaming bowls are numbered. You find the number on the handle. The top steaming bowl is no. 3, The middle steaming bowl is no. 2 and the bottom steaming bowl is no. 1.
 - Only stack the steaming bowls in the following order: steaming bowl 1, steaming bowl 2, steaming bowl 3.
 - The soup/rice bowl is intended for steaming rice, soup or other liquid food. When you want to use the soup/rice bowl, put it in the top steaming bowl.
 - If you steam large quantities of food, stir the food halfway through the steaming process. Wear oven mitts and use a kitchen utensil with a long handle.
 - Food in the top bowl takes usually a little longer to steam than food in the lower bowls.
 - If you want to steam foods that require different steaming times, set the timer to the longest steaming time. Put the food with the longest steaming time in bowl 1. Steam until the remaining steaming time on the display is equal to the shortest steaming time. Then carefully remove the lid with oven mitts and place bowl 2 containing the ingredients with the shorter steaming time on top of bowl 1. Put the lid on bowl 2 and continue steaming until the set steaming time has elapsed.
 - If you want to steam large size food (e.g. corn cobs, yams). You can remove the trays from steam bowls 2 and/or 3 to maximise the space of steaming (Fig. 9).

- When steaming is finished use a kitchen utensil with a long handles to remove the food from the steaming bowl.
- If both trays are removed, you can still place a rice bowl to prepare rice or soup.
- If only tray 2 is removed, you can still place steam bowl 3 on top.

7 Put the lid on the top steaming bowl (Fig. 10).

Note: If the lid is not placed on the steaming bowl properly or at all, the food is not steamed properly.

Using the appliance

1 Put the plug in the wall socket.

- ▶ The appliance beeps.

2 Press the on/stop button (Fig. 11).

- ▶ The light ring round the on/stop button lights up.

3 Press the menu button for the type of food you want to steam (Fig. 12).

For the preset steaming times of the menu buttons, see chapter 'Food table and steaming tips'.

- ▶ The light ring round the button lights up and the preset steaming time is shown on the display.

Note: If you want to set a different steaming time than the preset steaming time of the menu buttons, press the menu button with the steaming time that comes closest to the desired steaming time. Then use the + and - timer buttons to increase or decrease the steaming time.

- ▶ The steaming process starts and the timer counts down the steaming time.
- ▶ The appliance beeps and switches to the keep-warm mode when the steaming time has elapsed

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 soup/rice bowl and the steaming bowls. Remove the lid slowly and away from you. Let condensation drip off the lid into the steaming bowl.

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

- Be careful when you remove the drip tray, 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.

6 Empty the water tank after each use.

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

Keep-warm mode

The steamer automatically switches to the keep-warm mode after any menu. The food is kept warm for 20 minutes. The light ring round the keep-warm button lights up and the light ring round the menu button goes out.

- If you want to keep the food warm longer than 20 minutes, press the on/stop button within 1 minute after the first keep-warm cycle has finished to start another keep-warm cycle (Fig. 11).
- If you want to deactivate the keep-warm mode when it is active, press the on/stop button.
- If you want to start a keep-warm cycle when the appliance is off or after it has switched off automatically, first press the on/stop button and then the keep-warm button (Fig. 13).

Refill light

When the water level in the water tank drops below the MIN level, the refill light flashes to indicate that you have to refill the water tank.

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. Raise the sieve in the water tank to clean it. Then wipe the water tank with a clean moist cloth.

If the sieve in the water tank becomes detached, keep it out of the reach of children to prevent them from swallowing it.

4 Remove tray 2 and/or 3. Clean the steaming bowls, the soup/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, the soup/rice bowl and the lid in a dishwasher may result in a slight dulling of these parts.

Descaling

You have to descale the appliance after it has been used for 15 hours. The descaling light goes on for 1 hour to indicate that you have to descale the food steamer. It is important that you descale the food steamer regularly to maintain optimal performance and to extend the lifetime of the appliance.

Note: The descaling light goes out after 1 hour, even if you have not yet descaled the appliance.

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 tray, the steaming bowls and the soup/rice bowl on the base properly (Fig. 8).

3 Put the lid on top the soup/rice bowl (Fig. 10).

4 Put the plug in the wall socket.

5 Press a menu button and the + button to let the appliance operate for 25 minutes.

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

6 After 25 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 Place steaming bowl 3 on the drip tray.

3 Make sure the removable trays are in place in steaming bowls 2 and 3.

4 Place steaming bowl 2 in steaming bowl 3. Place steaming bowl 1 in steaming bowl 2. (Fig. 14)

5 Place the soup/rice bowl in the top steaming bowl.

6 Place the lid on the soup/rice bowl.

7 To store the mains cord, push it into the cord storage compartment in the base (Fig. 15).

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 (Fig. 16).

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.
		There is no water in the water tank.
		You have not pressed the on/stop button yet.
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.
		Put larger pieces of food and food that requires a longer steaming time in the bottom steaming bowl (no. 1).
	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 spaces between the pieces to enable maximum flow of steam.
The appliance does not heat up properly.	You have not descaled the appliance regularly.	Descal the appliance. See chapter 'Cleaning and maintenance'.

Food table and steaming tips

- For recipes, 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	Suggested herbs/spices for flavour booster	Steaming time (min)
Asparagus	400g	Lemon balm, bay leaves, thyme	13-15
Broccoli	400g	Garlic, crushed red chilli, tarragon	16-18
Cauliflower	400g	Rosemary, basil, tarragon	16-18
Chicken fillet	250g	Curry, rosemary, thyme	30-35
Fish fillet	250g	Dry mustard, allspice, marjoram	10-12
Soup	250ml	Herbs/spices to taste	12-16
Eggs	6-8	-	15

Preset steaming times of menu buttons (Fig. 17)**Tips for steaming food****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 place meat 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.
- If you use more than one steaming bowl, condensation drips from the upper steaming bowl or bowls into the lower steaming bowl. Make sure the flavour of the food in the different steaming bowls go well together.
- You can also use the rice/soup bowl to prepare vegetables in sauces or to poach fish in water.
- Leave gaps between the pieces of food. Put thicker pieces nearer the outside of the steaming bowl.
- 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.
- Food in the lowest steaming bowl is ready more quickly than food in the higher steaming bowls. If you use more than one steaming bowl, let the food cook 5-10 minutes longer. Make sure that the food is well done before you eat it.
- You can add food during the steaming process. If an ingredient needs a shorter steaming time, add it later.
- If you lift the lid, steam escapes and steaming takes longer.
- Food continues to be steamed for some time when the steamer switches to the keep-warm mode, so if the food is already very well done, remove it from the steamer when the steaming menu is finished.
- If the food is not done, set a longer steaming time. You may need to put some more water in the water tank.

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** Капак
- B** Купа за супа/ориз
- C** Подвижна тавичка
- D** Купа за задушаване 3
- E** Подвижна тавичка
- F** Купа за задушаване 2
- G** Купа за задушаване 1
- H** Тава за отцеждане
- I** Подсилвател на вкуса
- J** Отвор за вода
- K** Основа с резервоар за вода
- L** Контролен панел
- 1** Индикатор за зареждане
- 2** Бутони на таймера
- 3** Индикатор за премахване на накип
- 4** Бутон вкл./изкл. със светлинна индикация
- 5** Бутони на менюто със светлинна индикация
- 6** Бутон за поддържане на топлината със светлинна индикация

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 течаща 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 хранящият 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 (включително деца) с намалени физически усещания или умствени недостатъци или без опит и познания, 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 хранящия кабел от достъп на деца. Не го оставяйте да виси през ръба на масата или работния плот, на който е сложен уредът.
- 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 тавичката за отцеждане, за да няма изтичане на гореща вода от уреда.

14 БЪЛГАРСКИ

- Използвайте купите за задушаване на пара и купата за супа/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 уреда на високи температури, горещи газ, пара или влага. Не поставяйте уреда за задушаване на пара върху или в близост до работеща или още гореща готварска печка.
- Винаги проверявайте уредът да е изключен, преди да извадите щепсела от контакта.
- Преди да почистите 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.
- Монтирайте подвижните тавички винаги в една посока. Уверете се, че тавите са монтирани в правилно положение. Когато подвижната тавичка се монтира правилно, ще чуете шракване.
- Пазете се от горещата пара, която излиза от уреда по време на работа или когато вдигнете 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.
- Винаги хващайте за дръжката, 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.
- Има малко сито вътре в резервоара за вода. Ако ситото е свалено, пазете го извън обсега на деца, за да не позволят да бъде погълнато.

Автоматично изключване

Уредът е с функция за автоматично изключване. Уредът се изключва автоматично, ако не натиснете бутон от менюто до 1 минута след натискане на бутона вкл./изкл. Уредът се изключва автоматично и след като изтече зададеното време за задушаване с пара.

Предпазване срещу прегаряне

Този уред за задушаване на пара е снабден със защита срещу прегаряне. Защитата срещу прегаряне изключва уреда автоматично, ако той е включен и в резервоара няма вода или водата се 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 Напълнете резервоара за вода през отвора му до отметката за максимално ниво (фиг. 2).

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

- 3 Сложете тавичката за отцеждане на резервоара за вода в основата (фиг. 3).

Забележка: Никога не използвайте уреда без тавичката за отцеждане.

- 4 По желание, поставяйте сушени или пресни билки или подправки върху подсилвателя на вкуса, за да прибавите допълнителен вкус към храната, която се задушава на пара (фиг. 4).

Мащерка, кориандър, босилек, копър, кърпи и пелин са някои от съществуващите билки и подправки, които можете да поставяте в подсилвателя на вкуса. Можете да ги съчетавате с чесън, кимион или хрян, за да усилите вкуса, без да добавяте сол. Препоръчваме да добавите 1/2 до 3 чаени лъжички сушени билки или подправки. Слагайте повече, ако използвате пресни билки или подправки.

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”.

Съвет: Ако използвате билки или подправки на прах, изплакнете тавичката за отцеждане, за да намокрите подсилвателя на вкуса. Това не позволява билки или подправки на прах да пагнат през отворите на усилвателя на вкуса (фиг. 5).

- 5 Поставяйте храната, която трябва да се задушава на пара, в една или повече купи за задушаване и/или в купата за супа/ориз.

- Ако използвате повече от една купи за задушаване, винаги монтирайте подвижните тавички в една посока.
- Преди ползване трябва да сте сигурни, че подвижните тавички в купи за задушаване 2 или 3 са щракнали на мястото си (фиг. 6).
- Не поставяйте твърде много храна в купите за задушаване. Подреждайте храните с достатъчно място между парчетата, за да позволите максимален поток на парата.
- Винаги поставяйте месото и птиците в долната купа за задушаване, така че частично сготвеното месо или птици да не могат да капят върху другите храни.
- Поставяйте по-големите парчета храна и храна, която изисква по-дълго време на задушаване на пара в долната купа за задушаване.
- Поставяйте яйцата в поставките за яйца, за да ги задушавате лесно на пара (фиг. 7).

- 6 Поставете една или повече купи за задушаване върху тавичката за отцеждане. Ако искате да използвате купата за супа/ориз, поставете я в горната купа за задушаване.

- Старайте се да поставяте купите по правилен начин, така че да не тракат (фиг. 8).
- Не е необходимо да използвате всичките 3 купи за задушаване.

- Купите за задушаване са номерирани. Номерът може да намерите върху дръжката. Горната купа за задушаване е номер 3, средната е номер 2, а долната е номер 1.
- Купите за задушаване се подреждат само в следния ред: купа за задушаване 1, купа за задушаване 2, купа за задушаване 3.
- Купата за супа/ориз е предназначена за задушаване на пара на ориз, супа или друга течна храна. Когато искате да използвате купата за супа/ориз, поставете я в горната купа за задушаване.
- Ако задушавате на пара големи количества храна, разбърквайте на половината време на процеса на задушаване. Слагайте ръкавици за фурна и използвайте кухненски прибори с дълги дръжки.
- Обикновено храната в горната купа се задушава за по-дълго време, отколкото храната в по-долните купи.
- Ако искате да задушавате на пара храни, които изискват различно време за задушаване, задайте таймера на най-дългото време на задушаване. Поставете храната с най-дълго време на задушаване в купа 1. Задушавайте, докато оставащото време на дисплея стане равно на най-краткото време на задушаване. След това внимателно вдигнете капака с ръкавици за фурна и поставете купата 2, съдържаща съставките с по-кратко време на задушаване, върху купа 1. Сложете капака върху купа 2 и продължете да задушавате на пара, докато зададеното време на задушаване изтече.
- Ако искате да задушавате по-едри храни (напр. царевични кочани или цвекло). Можете да махнете тавичките от купи 2 и/или 3, за да увеличите максимално обема за задушаване (фиг. 9).
- Когато приключите със задушаването, използвайте кухненски прибори с дълги дръжки, за да махнете храната от купата за задушаване.
- Ако се махнат и двете тавички, пак можете да сложите купата за ориз, за да сготвите ориз или супа.
- Ако се извади само тавичка 2, пак ще можете да поставите купа за задушаване 3 най-отгоре.

7 Сложете капака върху най-горната купа за задушаване (фиг. 10).

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

Използване на уреда

1 Включете щепсела в контакта.

- ▶ Уредът издава звуков сигнал.

2 Натиснете бутона за вкл./изкл (фиг. 11).

- ▶ Светлинният индикатор около бутона включено/изключено светва.

3 Натиснете бутона на менюто за съответния тип храна, която искате да задушавате на пара (фиг. 12).

За зададените времена на задушаване на пара на бутоните на менюто вж. раздела "Таблица на храните и съвети за задушаване на пара".

- ▶ Светлинният индикатор около бутона светва и зададеното време на задушаване на пара се показва на дисплея.

Забележка: Ако искате да зададете време на задушаване на пара, различно от зададените времена на бутоните на менюто, натиснете бутона на менюто с време на задушаване, което е най-близко до желаното време. След това с бутоните + и - на таймера увеличете или намалете времето на задушаване на пара.

- ▶ Процесът на задушаване на пара започва и таймерът отброява времето на задушаване на пара.

- ▮ Когато изтече времето на задушаване на пара, уредът издава звуков сигнал и се включва в режим на 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 вдигате капака, купата за супа/ориз и купите за задушаване на пара. Сваляйте капака бавно и далеч от себе си. Оставете кондензатът да се оттича от капака вътре в купите за задушаване на пара.

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

- Внимавайте, когато изваждате тавичката за отцеждане, защото водата в резервоара и тавичката за отцеждане може още да са горещи, дори и ако другите части на уреда вече са се охладили.

6 Изпразвайте резервоара след всяка употреба.

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

Режим на поддържане на топлината

Уредът за задушаване на пара автоматично се превключва в режим на поддържане на топлината след всяко меню. Храната се запазва топла в продължение на 20 минути. Светлинният индикатор около бутона за поддържане на топлината светва, а индикаторът около бутона на менюто изгасва.

- Ако искате да запазите храната топла за по-дълго от 20 минути, натиснете бутона за вкл./изкл. в рамките на 1 минута, след като завърши първият цикъл за поддържане на топлината, за да започнете нов цикъл на поддържане на топлината (фиг. 11).
- Ако искате да изключите режима на поддържане на топлината, натиснете бутона за вкл./изкл.
- Ако искате да започнете цикъл на поддържане на топлината, когато уредът е изключен или се е изключил автоматично, първо натиснете бутона за вкл./изкл., а след това бутона за поддържане на топлината (фиг. 13).

Индикатор за зареждане

Когато нивото на водата в резервоара за вода спадне под нивото MIN, индикаторът за зареждане започва да мига, да са покаже, че трябва да заредите резервоара за вода.

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 резервоара за вода с кърпа, натопена в топла вода с малко миялен препарат. Повдигнете ситото от резервоара за вода, за да го изчистите. След това избършете резервоара за вода с чиста, влажна кърпа.

Ако ситото от резервоара за вода е свалено, пазете го извън обсега на деца, за да не позволят да бъде погълнато.

4 Махнете тави 2 и 3. Измийте купите за задушаване на пара, купата за супа/ориз и капака на ръка или в съдомиялна машина, като използвате кратък цикъл на измиване и ниска температура.

Многократното измиване на купите за задушаване на пара, купата за супа/ориз и капака в съдомиялна машина може да доведе до леко потъмняване на тези части.

Премахване на накип

Уредът трябва да се подложи на премахване на накипа, след като е използван в продължение на 15 часа. Индикаторът за премахване на накипа светва за 1 час, за да покаже, че трябва да премахнете накипа в уреда за задушаване на пара. Важно е редовно да премахвате накипа на уреда за задушаване на пара, за да поддържате оптимална работата му и да удължите срока на експлоатация на уреда.

Забележка: Индикаторът за премахване на накипа изгасва след 1 час, гори и да не сте извършили още премахване на накипа на уреда.

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 тавичката за отцеждане, купите за задушаване на пара и купата за супа/ориз върху основата (фиг. 8).

3 Сложете капака върху купата за супа/ориз (фиг. 10).

4 Включете щепсела в контакта.

5 Натиснете бутона за менюто и бутона +, за да оставите уреда да работи за 25 минути.

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

6 След 25 минути изключете уреда от контакта и оставете оцета да изстине напълно. След това изпразнете резервоара за вода.

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 Поставете купа за задушаване на пара 3 върху тавичката за отцеждане.

3 Убедете се, че подвижните тавички са на мястото си в купите за задушаване 2 и 3.

4 Поставете купата за задушаване 2 в купата за задушаване 3. Поставете купата за задушаване 1 в купата за задушаване 2. (фиг. 14)

5 Поставете купата за супа/ориз в горната купа за задушаване.

6 Сложете капака върху купата за супа/ориз.

7 За да съхранявате захранващия кабел, вмъкнете го в отделението за прибиране на кабела в основата (фиг. 15).

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 (телефонния 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 (фиг. 16).

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. Няма вода в резервоара за вода. Не сте натиснали още бутона за вкл./изкл.
Не се е сготвила всичката храна.	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 +. Поставяйте по-големите парчета храна и храна, която изисква по-дълго време на задушаване на пара, в долната купа за задушаване (купа 1).
	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.
		Подреждайте храната с разстояние между парчетата, за да позволите преминаване на максимален поток пара.
Уредът не се загрява добре.	Не премахвате накипа от уреда редовно.	Премахнете накипа от уреда. Вж. раздел "Почистване и поддръжка".

Таблица на храните и съвети за задушаване на пара

- За рецепти посетете нашия уеб сайт 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	Препоръчвани билки/подправки за усилвателя на вкуса	Време на задушаване на пара (мин.)
Аспарагус	400 г	Лимонов сок, дафинови листа, мащерка	13-15
Броколи	400 г	Чесън, счукани люти чушки, пелин	16-18
Карфиол	400 г	Розмарин, босилек, пелин	16-18
Пилешко филе	250 г	Къри, розмарин, мащерка	30-35
Рибно филе	250 г	Суха горчица, бахар, риган	10-12
Супа	250 мл	Билки/подправки на вкус	12-16
Яйца	6-8	-	15

Настроени времена на задушаване на пара на бутоните на менюто (фиг. 17)**Съвети за задушаване на пара на храни****Зеленчуци и плодове**

- Изрязвайте дебелия стъбъл 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 месото под другите типове храна.
- Пробивайте яйцата, преди да ги поставите в уреда за задушаване на пара.
- Не задушавайте на пара замразено месо, птици или морски деликатеси. Винаги оставяйте замразеното месо, птици или морски деликатеси напълно да се размразят, преди да ги поставите в уреда за задушаване на пара.
- Ако използвате повече от една купа на задушаване, от горната купа или купи за задушаване капе кондензирана вода в по-долната купа. Внимавайте вкусовете на храните на различните купи за задушаване да си подхождат.
- Можете също да използвате купата за супа/ориз, за да подготвите зеленчуците в сос, или да натопите рибата в гореща вода.
- Оставете място между парчетата храна. Поставяйте по-дебелите парчета по-близо до външната страна на купата за задушаване.
- 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.
- Храната в най-долната купа за задушаване е готова по-бързо от храната в по-високите купи за задушаване на пара. Ако използвате повече от една купа за задушаване, оставете храната да се готви с 5-10 минути повече. Уверете се, че храната е добре сготвена, преди да я консумирате.
- Можете да добавяте храна по време на процеса на задушаване на пара. Ако някоя съставка изисква по-кратко време на задушаване, добавете я по-късно.
- Ако вдигнете капака, излиза пара и задушаването изисква повече време.
- Храната продължава да се задушава на пара известно време след превключването на уреда в режим за запазване на топлината, така че ако храната вече е добре сготвена, извадете я от купата за задушаване на пара, когато завърши менюто за задушаване на пара.
- Ако храната не е готова, задайте по-дълго време за задушаване на пара. Може да е необходимо да сложите още вода в резервоара.

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** Víko
- B** Mísa na polévku/rýži
- C** Odnímatelný tácek
- D** Napařovací mísa 3
- E** Odnímatelný tácek
- F** Napařovací mísa 2
- G** Napařovací mísa 1
- H** Tácek na odkapávání
- I** Zvýrazňovač chuti
- J** Vstup vody
- K** Základna se zásobníkem vody
- L** Ovládací panel
- 1** Kontrolka doplnění vody
- 2** Tlačítka časovače
- 3** Kontrolka odstranění vodního kamene
- 4** Tlačítko Zapnutí/zastavení se světelným kroužkem
- 5** Tlačítka menu se světelnými kroužky
- 6** Tlačítko udržování teploty se světelným kroužkem

Důležité

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

Nebezpečí

- Základna 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 závalu 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.
- Neohřívejte v páře zmrazené maso, drůbež a mořské produkty. Tyto suroviny vždy před ohříváním úplně rozmrazte.
- Nepoužívejte parní ohřívač bez tácku na odkapávání, aby z přístroje nevystříkla horká voda.
- Napařovací mísy a mísu na polévku 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.
- Příkladně nevystavujte vysokým teplotám, horkému plynu, páře ani teplé vlhkosti. Neumístějte parní ohřívač na zapnutý nebo ještě horký sporák případně vařič.
- Než přístroj odpojíte ze zásuvky, přesvědčte se, že je vypnutý.
- Před čištěním vždy odpojte přístroj ze sítě a nechte ho vychladnout.
- Příkladně 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.
- Příkladně přístroj umístěte na stabilní, vodorovný a vyrovnaný povrch a zajistěte, aby kolem přístroje bylo alespoň 10 cm volného prostoru na ochranu proti přehřátí.
- Odnímatelné tácky vždy instalujte v jednom směru. Ujistěte se, zda jsou správně umístěny. Jsou-li odnímatelné tácky správně umístěny, uslyšíte „klapnutí“.
- Dejte pozor na horké výpary unikající z parního ohřívače při napařování nebo při snímání víka. Když kontrolujete ohřívání pokrmu, 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 podržte rukojeť.
- Nepřemístějte parní ohřívač, pokud je v provozu.
- Nenaklánejte 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.
- Uvnitř zásobníku na vodu je malé sítko. V případě, že se uvolní, uchovejte jej mimo dosah dětí, jinak hrozí nebezpečí spolknutí.

Automatické vypnutí

Příkladně přístroj je vybaven funkcí automatického vypnutí. Příkladně přístroj se automaticky vypne, pokud do 1 minuty po stisknutí tlačítka zapnutí/zastavení nestisknete tlačítko menu. Příkladně přístroj se také automaticky vypne po uplynutí nastavené doby napařování.

Ochrana proti vaření bez vody

Tento parní ohřívač potravy je vybaven ochranou proti vaření bez vody. Ochrana proti vaření bez vody automaticky vypne přístroj, pokud přístroj zapnete bez vody v zásobníku nebo pokud během provozu dojde voda. Před dalším použitím nechejte parní ohřívač 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 Otvorem pro vstup vody naplňte zásobník vodou z vodovodu po značku nejvyšší hladiny (Obr. 2).

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

- 3 Na zásobník v základně položte tácek na odkapávání (Obr. 3).

Poznámka: Přístroj nikdy nepoužívejte bez tácku na odkapávání.

- 4 Napařovaný pokrm můžete dochutit sušenými nebo čerstvými bylinami nebo kořením, které se pokládá na zvýrazňovač chuti (Obr. 4).

Mezi nejoblíbenější byliny a koření, které můžete přidat do zvýrazňovače chuti, patří tymián, koriandr, bazalka, kopřiva, kari nebo estragon. Lze je kombinovat s česnekem, kmínem nebo křenem a dochucovat můžete 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.

Doporučené byliny nebo koření pro různé typy pokrmů uvádí příslušná tabulka v kapitole „Tabulka pokrmů a tipy pro napařování“.

Tip: Jestliže používáte mleté byliny nebo koření, zvlhčete zvýrazňovač chuti opláchnutím tácku na odkapávání. Zabráňte tím propadnutí mletých bylin nebo koření otvorem zvýrazňovače chuti (Obr. 5).

- 5 Napařované pokrmy položte na jednu nebo více napařovacích mís nebo na mísu na polévku a rýži.

- Pokud používáte více než jednu napařovací mísu, vždy instalujte odnímatelné tácky v jednom směru
- Před použitím se ujistěte, zda jsou odnímatelné tácky zajištěny v napařovacích nádobách ve správné poloze (ozve se „klapnutí“) (Obr. 6).
- Napařovací mísy nepřepĺňujte. Rozložte jednotlivé kousky pokrmu tak, aby prostor mezi nimi umožňoval co nejlepší napařování.
- Maso a drůbež pokládejte do spodní napařovací mísy, aby šťáva ze syrového nebo nedostatečně uvařeného masa a drůbeže nekapala na ostatní pokrmy.
- Větší kousky pokrmů a pokrmy vyžadující delší dobu napařování pokládejte na spodní napařovací mísu.
- Vejce můžete pohodlně napařovat s pomocí držáků na vejce (Obr. 7).

- 6 Napařovací mísy (jednu nebo více) položte na tácek na odkapávání. Jestliže budete používat mísu na polévku a rýži, položte ji do vrchní napařovací mísy. Dbejte, aby každá mísa byla správně položená a aby se nekývala (Obr. 8).

- Není nutné používat vždy všechny 3 napařovací mísy.
- Napařovací mísy jsou očíslované. Číslo se nachází na rukojeti. Vrchní napařovací mísa je označena číslem 3, prostřední napařovací mísa je označena číslem 2 a spodní napařovací mísa je označena číslem 1.
- Napařovací mísy pokládejte na sebe pouze v následujícím pořadí: napařovací mísa 1, napařovací mísa 2, napařovací mísa 3.
- Mísa na polévku a rýži je určena k napařování rýže, polévky a jiných tekutých pokrmů. Jestliže chcete použít mísu na polévku a rýži, položte ji do vrchní napařovací mísy.
- V případě, že napařujete velké množství surovin, promíchejte pokrm v polovině napařování. Použijte kuchyňské rukavice a kuchyňské náčiní s dlouhou rukojetí.
- Pokrm ve vrchní míse se obvykle napařuje déle než pokrm ve spodní míse.
- Jestliže napařujete pokrmy s různou dobou napařování, nastavte časovač na nejdelší dobu napařování. Pokrm s nejdelší dobou napařování položte do mísy 1. Napařujte tak dlouho, až zbyváající doba napařování na displeji odpovídá nejkratší době napařování. Potom pomocí kuchyňských rukavic sejměte víko a na mísu 1 položte mísu 2, která obsahuje suroviny s kratší

dobou napařování. Na mísu 2 položte víko a pokračujte v napařování, dokud neuplyne nastavená doba napařování.

- Pokud chcete napařovat velké potraviny (například kukuřičné klasy, sladké brambory), je možné odejmout tácky napařovacích mís 2 a/nebo 3 a zvětšit tak napařovací prostor (Obr. 9).
- Po dokončení napařování vyjměte pokrm z napařovací mísy pomocí kuchyňského náčiní s dlouhou rukojetí.
- Po odejmutí obou táček je stále možné umístit mísu na rýži a připravit rýži nebo polévku.
- Je-li odejmuto pouze táček 2, je stále možné nahoru umístit napařovací mísu 3.

7 Položte víko na vrchní napařovací mísu (Obr. 10).

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.

▶ Příklad přístroje pípne.

2 Stiskněte tlačítko Zapnutí/zastavení přístroje (Obr. 11).

▶ Kolem tlačítka Zapnutí/zastavení se rozsvítí světelný kroužek.

3 Stiskněte tlačítko menu pro typ pokrmu, který si přejete napařovat (Obr. 12).

Přednastavené doby napařování jednotlivých tlačítek menu jsou uvedeny v kapitole „Tabulka pokrmů a typy pro napařování“.

▶ Rozsvítí se světelný kroužek kolem tlačítka a na displeji se zobrazí přednastavená doba napařování.

Poznámka: Chcete-li nastavit jinou dobu napařování, než na kterou jsou nastavena tlačítka menu, stiskněte tlačítko menu s napařovací dobou nejbližší požadované době napařování. Potom pomocí tlačítek časovače + a - nastavte vyšší nebo nižší dobu napařování.

▶ Spustí se napařování a časovač odpočítává dobu napařování.

▶ Jakmile uplyne doba napařování, přístroj 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 polévku a rýži a při snímání napařovacích mís používejte kuchyňské rukavice, abyste se neopařili. Víko snímejte pomalu a směrem od sebe. Vodu zkondenzovanou na víku nechte odkapat do parního ohříváče.

5 Vyjměte zástrčku ze síťové zásuvky a před sejmutím tácku na odkapávání nechejte parní ohříváč úplně vychladnout.

- Táček na odkapávání snímejte opatrně, protože voda v zásobníku vody a na tácku může být ještě horká, i když ostatní části přístroje vychladly.

6 Po každém použití vyprázdněte zásobník na vodu.

Poznámka: Pro napařování dalších pokrmů použijte čerstvou vodu.

Režim udržování teploty

Parní ohříváč se po uplynutí každého napařovacího programu automaticky přepne do režimu udržování teploty. Teplota pokrmu se udržuje dalších 20 minut. Rozsvítí se světelný kroužek kolem tlačítka udržování teploty a světelný kroužek kolem tlačítka menu zhasne.

- Jestliže chcete udržovat teplotu pokrmu déle než 20 minut, stiskněte do 1 minuty po dokončení prvního cyklu udržování teploty znovu tlačítko zapnutí/zastavení. Spustí se nový cyklus udržování teploty (Obr. 11).

- Pokud chcete zrušit aktivní režim udržování teploty stiskněte tlačítko zapnutí/zastavení.

- Pokud chcete spustit cyklus udržování teploty, je-li přístroj vypnutý, nebo po automatickém vypnutí přístroje, stiskněte nejprve tlačítko zapnutí/zastavení a potom stiskněte tlačítko udržování teploty (Obr. 13).

Kontrolka doplnění vody

Jakmile hladina vody v zásobníku na vodu klesne pod značku MIN, začne kontrolka doplnění vody blikáním signalizovat, že je nutné doplnit vodu do zásobníku.

Čištění a údržba

K čištění přístroje nikdy nepoužívejte kovové žínky, 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 nemyjte v myčce.

- 3 Vyčistěte zásobník na vodu hadříkem namočeným v horké vodě s přidavkem mycího prostředku. Nadzdvihněte a vyčistěte síto v zásobníku na vodu. Potom otřete zásobník čistým navlhčeným hadříkem.

V případě, že se sítko v zásobníku na vodu uvolní, uchovejte jej mimo dosah dětí, jinak hrozí nebezpečí spolknutí.

- 4 Vyjměte tácek 2 a/nebo 3. Napařovací mísy, mísu na polévku a rýži a víko omyjte v ruce nebo v myčce (krátký cyklus s nízkou teplotou).

Opakovaným mytím v myčce mohou napařovací mísy, mísa na polévku a rýži a víko mírně zmatnět.

Odstranění vodního kamene

Přístroj je nutné zbavit vodního kamene po 15 hodinách používání. Kontrolka odstranění vodního kamene se rozsvítí na 1 hodinu a signalizuje, že je nutné parní ohřívач zbavit vodního kamene. Pravidelné odstraňování vodního kamene je důležité pro optimální provoz a prodloužení životnosti přístroje.

Poznámka: Kontrolka odstranění vodního kamene po 1 hodině zhasne, i když jste ještě neprovedli odstranění vodního kamene.

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

Pro odstraňování vodního kamene nepoužívejte jiný prostředek.

- 2 Tácek na odkapávání, napařovací mísy a mísu na polévku a rýži umístěte na základnu (Obr. 8).
- 3 Mísu na polévku a rýži zakryjte víkem (Obr. 10).
- 4 Zasuňte zástrčku do síťové zásuvky.

- 5 Stiskněte tlačítko menu a tlačítkem + nastavte dobu provozu přístroje na 25 minut.

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

- 6 Po 25 minutách odpojte přístroj ze sítě a nechte ocet úplně vychladnout. Potom 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 Umístěte napařovací mísu 3 na tácek na odkapávání.
- 3 Ujistěte se, zda jsou odnímatelné tácky v napařovacích mísách 2 a 3 správně umístěné.
- 4 Umístěte napařovací mísu 2 do napařovací mísy 3. Umístěte napařovací mísu 1 do napařovací mísy 2. (Obr. 14)
- 5 Umístěte mísu na polévku a rýži do horní napařovací mísy.
- 6 Mísu na polévku a rýži zakryjte víkem.
- 7 Síťový kabel pro uskladnění zasuňte do přihrádky pro uložení kabelu v základně (Obr. 15).

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 (Obr. 16).

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, V zásobníku není dostatek vody. Nestiskli jste tlačítko zapnutí/zastavení.
Nejsou hotové všechny pokrmy.	Některé kousky jídla v parním ohřívači jsou větší a vyžadují delší dobu napařování než ostatní kousky.	Pomocí tlačítka + nastavte delší dobu napařování. Větší kousky pokrmů a pokrmy vyžadující delší dobu napařování pokládejte na spodní napařovací mísu (č. 1).
	V napařovacích mísách je příliš mnoho pokrmu.	Nepřepĺnujte napařovací mísy. Nakrájejte jídlo na malé kousky a položte nejmenší kousky navrch.

Problém	Možná příčina	Řešení
		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“.

Tabulka pokrmu a tipy pro napařování

- Recepty naleznete na naší webové adrese 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 míse, na množství pokrmu v míse, na čerstvosti pokrmu a na vaší chuti.

Tabulka pro napařování pokrmů

Napařovaný pokrm	Množství	Doporučené byliny/koření pro zvýrazňovač chuti	Doba napařování (minuty)
Chřest	400 g	Meduňka, bobkový list, tymián	13 - 15
Brokolice	400 g	Česnek, drcená červená paprika, estragon	16 - 18
Květák	400 g	Rozmarýn, bazalka, estragon	16 - 18
Kuřecí řízký	250 g	Kari, rozmarýn, tymián	30 - 35
Rybí filety	250 g	Sušená hořčice, nové koření, majoránka	10 - 12
Polévka	250 ml	Byliny/koření podle chuti	12 - 16
Vejce	6 až 8	-	15

Přednastavené doby napařování tlačítek menu (Obr. 17)

Tipy pro napařování pokrmů

Zelenina a ovoce

- Od květáku, 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 nevhodnější libové kousky masa s malým obsahem tuku.
- Maso řádně opláchněte a do sucha oklepejte, aby v něm zůstalo co nejvíc šťávy.
- Maso vždy pokládejte pod ostatní typy pokrmů.
- Vejce před vložením do parního ohříváče propíchněte.
- Nenařujte zmrazené maso, drůbež a mořské produkty. Zmrazené maso, drůbež a mořské produkty vždy před vložením do parního ohříváče úplně rozmrazte.
- Pokud používáte více než jednu napařovací mísu, odkapává sražená voda z výše položených mís do níže položených mís. Dbejte, aby se dobře snášely chutě pokrmů v různých napařovacích mísách.
- Pro přípravu zeleniny v omáčkách nebo vaření ryb ve vodě můžete použít mísu na polévku a rýži.

- Mezi jednotlivými kousky pokrmu ponechtejте dostatečné mezery. Silnější kousky umístěte blíže vnějšího okraje napařovací mísy.
- 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 mísy se pokrm napařuje kratší dobu než při použití 2 nebo 3 napařovacích mís.
- Pokrm v nejnižší napařovací míse se dovaří rychleji než pokrm ve výše položených napařovacích mísách. Pokud používáte více než jednu napařovací mísu, vařte pokrm o 5-10 minut déle. Před konzumací zkontrolujte dostatečné tepelné zpracování pokrmu.
- Během napařování lze přidávat pokrmy. Pokud některá surovina vyžaduje kratší dobu napařování, přidejte ji později.
- Pokud sejmete víko, uniká pára a napařování trvá déle.
- 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.

Sissejuhatus

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

Üldkirjeldus (Jn 1)

- A** Kaas
- B** Supi/riisi nõu
- C** Eemaldatav kandik
- D** Aurutusnõu 3
- E** Eemaldatav kandik
- F** Aurutusnõu 2
- G** Aurutusnõu 1
- H** Tilgakandik
- I** Maitsevõimendi
- J** Vee sissevooluava
- K** Veepaagiga alus
- L** Juhtpaneel
- 1** Taastäitmise märgutuli
- 2** Taimeri nupud
- 3** Katlakivieemaldamise märgutuli
- 4** Valgusrõngaga sisselülitamise/seiskamise nupp
- 5** Valgusrõngastega menüünupud
- 6** Valgusrõngaga soojanahoidmise nupp

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 käeulatuses kaugemal. Ärge jätke toitejuhet üle lauaserava või tööpinna rippuma, millel seade asub.
- Ärge kunagi aurutage külmutatud liha, linnuliha või mereande. Alati sulatage need toiduained täielikult enne aurutamist.
- Ärge kunagi kasutage toiduaurutit ilma tilgakandikuta, vastasel juhul pritsitakse kuuma vett seadmest välja.
- Kasutage koos originaalalusega ainult aurutusnõusid ja supi/riisi nõu.
- Hoidke toitejuhe tulistest pindadest kaugemal.

Ettevaatust

- Ärge kunagi kasutage teiste tootjate poolt tehtud tarvikuid või osi, mida firma Philips ei ole erilisel soovitanud. Kui kasutate selliseid tarvikuid või osi, siis muutub te seadme garantii kehtetuks.
- Ärge jätke seadet kõrgete temperatuuride, kuumade gaaside, aurude või niiske kuumuse kätte. Ärge jätke toiduaurutit töötavale või ikka veel kuumale pliidile või küpsetajale.
- Enne pistiku väljatõmbamist kontrollige alati, kas seade on välja lülitatud.
- 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, kujuures 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.
- Paigaldage eemaldatavad kandikud ühes suunas. Veenduge, et kandikud on õigesti asetatud. Kui eemaldatav kandik on õigesti asetatud, kuulete klõpsatust.
- Olge ettevaatlik aurutamise ajal aurutist väljuva kuumu auruga 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.
- Hoidke kuuma toiduga nõusid alati käepidemest.
- Ärge teisaldage aurutit kasutamise ajal.
- Ärge kummarduge töötava auruti kohale.
- Ärge katsuge seadme kuumi pindu. Kasutage seadme kuumade osade käsitlemisel alati ahjukindaid.
- Ärge pange seadet aurust kahjustuvate asjade (nt seinad ja riulid) alla või lähedale.
- Ärge kasutage seadet plahvatusohtlike või kergesti süttivate aurudega keskkonnas.
- Ohtlike olukordade vältimiseks ärge seda seadet kunagi kasutage koos aeglüliti või kaugjuhtimispuldiga.
- Veepaagis on väike sõel. Kui sõel on eemaldatud, siis hoidke seda allaneelamise vältimiseks lastele kättesaadamatus kohas.

Automaatne väljalülitamine

Seadmel on automaatne väljalülitamine. Seade lülitub automaatselt välja iga kord, kui te pole vajutanud mingile menüünupule 1 minuti jooksul pärast sisselülitamise/seiskamise nupule vajutamist. Seade lülitub automaatselt välja ka siis, kui seadistatud aurutamisaeg on möödas.

Kuivaltkeemise kaitse

See toiduauruti on varustatud kuivaltkeemise kaitsega. Kuivaltkeemise kaitse lülitab seadme automaatselt välja, kui see on tühja veepaagiga sisse lülitatud või kui vesi kasutamise ajal otsa saanud. 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** Täitke veepaak vee sisselaskeava kaudu veega kuni maksimaaltasemeni (Jn 2).
täitke veepaaki ainult veega. Ärge kunagi lisage veepaaki maitseaineid, õli või muid aineid.

- 3** Pange tilgakandik aluses olevale veepaagile (Jn 3).

Märkus: ärge kunagi kasutage seadet ilma tilgakandikuta.

- 4** Aurutatud toidule erilise lõhna lisamiseks pange soovi korral kuivatatud või värsked maitsetaimed või -ained maitsevõimendajasse (Jn 4).

Tüümian, koriander, basiilik, till, karri ja estragon on osa neist põnevatest maitsetaimedest ja -ainetest, mida saate maitsevõimendajasse panna. Maitse parandamiseks saate neid (ilma soola lisamata) kombineerida küüslaugu, köömne või mädarõikaga. Soovitame kasutada 1/2–3 tl kuivatatud maitsetaimesid või -aineid. Lisage rohkem, kui kasutate värskeid maitseaineid või -taimesid. Soovitatud maitsetaimede või -ainete kasutamise kohta eri tüüpi toidus lugege ptk „Toidutabel ja aurutamishäpnäited“ toodud aurutamistabelist.

Näpunäide: jahvatatud maitsetaimede või -ainete kasutamiseks loputage maitsevõimendi tilgakandikut. See hoiab ära jahvatatud maitsetaimede või -ainete maitsevõimendi avadest väljakukkumise (Jn 5).

- 5** Pange aurutatav toit ühte või mitmesse aurutusnõusse ja/või supi/riisi nõusse.
 - Kui kasutate enam kui üht aurutusnõud, paigaldage eemaldatavad kandikud alati ühes suunas.
 - Enne kasutamist veenduge, et eemaldatavad kandikud aurutusnõudes 2 või 3 on asendisse lukustatud (klõpsatusega) (Jn 6).
 - Ärge pange liiga palju toitu aurutusnõudesse. Korrastage toit nii, et tükkide vahele jääksid küllaldased vahed auruvoo maksimaalseks läbipääsuks.
 - Pange liha ja linnuliha alati aurutusnõu põhjale, nii et toore või osaliselt küpsenud liha või linnuliha mahlad ei tilguks muu toidu peale.
 - Pange suuremad toidutükid ja toit, mis vajab pikemat aurutamist aurutusnõu põhjale.
 - Munade mugavaks aurutamiseks pange munad munahoidjasse (Jn 7).
- 6** Laduge üks või rohkem aurutusnõusid tilgakandikule. Kui soovite kasutada supi/riisi nõu, siis pange see aurutusnõude peale. Veenduge, et olete nõud korralikult paigutanud ja et need ei loperdaks (Jn 8).

- Te ei pea kasutama kõiki kolme aurutusnõu.
- Aurutusnõud on nummerdatud. Numbrid leiata käepidemelt. Ülemine aurutusnõu on nr 3, keskmine nr 2 ja alumine aurutusnõu on nr 1.
- Laduge aurutusnõud ainult sellises järjestuses: aurutusnõu 1, aurutusnõu 2 ja aurutusnõu 3.
- Supi/riisi nõu on ette nähtud riisi, supi või muud vedela toidu aurutamiseks. Kui soovite kasutada supi/riisi nõu, pange see aurutusnõu peale.
- Kui aurutate suuri toidukoguseid, segage toitu aurutamistoimingu vahepeal. Kandke ahjukindaid ja kasutage pikkade käepidemetega köögiiristu.
- Ülemises aurutusnõus valmib toit tavaliselt aeglasemalt kui alumistes aurutusnõudes.
- Kui soovite valmistada toitu, mis nõuab erinevaid aurutamisaegu, seadistage aeglüüti pikemale aurutamisaajale. Pange pikima aurutamisaajaga toit aurutusnõusse 1. Aurutage seni, kuni ekraanile kuvatud allesjäänud aurutamisaeg võrdub lühima aurutamisaajaga. Seejärel eemaldage ettevaatlikult ahjukinnastega kaas ja pange lühimat aurutamisaajaga nõudva toiduga nõu 2 nõu 1 peale. Pange kaas nõule 2 ja jätkake aurutamist kuni seadistatud aurutamisaeg on möödas.
- Kui soovite aurutada suuremõtmelist toitu (nt maisitõlvikud, jamss), võite kandikud aurutusnõudest 2 ja/või 3 eemaldada, et aurutamisruumi maksimeerida (Jn 9).
- Kui aurutamine on lõpetatud, kasutage toidu eemaldamiseks aurutusnõust pikkade käepidemetega köögiiristu.

- Kui mõlemad kandikud on eemaldatud, saate ikkagi asetada riisinõu riisi või supi valmistamiseks.
- Kui ainult kandik 2 on eemaldatud, saate ikkagi asetada peale aurutusnõu 3.

7 Pange kaas aurutusnõule (Jn 10).

Märkus: kui kaas pole aurutusnõule korralikult peale pandud või on panemata jäetud, siis ei aurutata toitu korralikult.

Seadme kasutamine

1 Sisestage pistik pistikupessa.

- ▶ Seade annab helisignaali.

2 Vajutage sisselülitamise/seiskamise nupule (Jn 11).

- ▶ Sisselülitamise/seiskamise nupu ümber hakkab valgusrõngas põlema.

3 Vajutage aurutatava toidu tüübile vastavat menüünuppu (Jn 12).

Teavet aurutamisaegade eelseadistamiseks menüünuppude alla, lugege ptk „Toidutabel ja aurutamisinäpunäited”.

- ▶ Nuppude ümber olev valgusring süttib ja ekraanile kuvatakse eelseadistatud aurutamisajad.

Märkus: soovides seadistada menüünuppude alla eelseadistatud aegadest erineva aurutamisaaja, vajutage menüünuppu, mille aurutamisaeg on soovitud aurutamisaajaga kõige sarnasem. Seejärel kasutage aurutamisaaja suurendamiseks või vähendamiseks aeglüliti + ja - nuppe.

- ▶ Aurutamistoiming algab ja aeglüliti hakkab aurutamisaega lugema.

- ▶ Pärast aurutamisaaja möödumist annab seade helisignaali ja lülitub soojanahoidmise režiimi.

4 Võtke kaas ettevaatlikult pealt ära.

olge ettevaatlikud kaane eemaldamisel seadmest väljuva kuumu auruga.

Põletushaavade vältimiseks kandke kaane, supi/riisi nõu ja aurutusnõude eemaldamisel ahjukindaid. Eemaldage kaas aeglaselt ja pange endast kaugemale. Laske kondensaadil kaanelt aurutusnõusse tilkuda.

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

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

6 Pärast igat kasutamist tühjendage veepaak.

Märkus: suurema toidukoguse aurutamiseks kasutage värsket vett.

Soojanahoidmise režiim

Pärast igat menüüst valitavat režiimi lülitub auruti automaatselt soojanahoidmise režiimi. Toitu hoitakse soojalt 20 minutit. Valgusring soojanahoidmise nupu ümber hakkab põlema, samal ajal kustub menüünupu ümber põlenud valgusring.

- Kui soovite hoida toitu soojana kauem, kui 20 minutit, siis uue soojanahoidmise tsükli alustamiseks vajutage 1 minuti jooksul pärast soojanahoidmise tsükli lõppu sisselülitamise/seiskamise nupule (Jn 11).
- Aktiivse soojanahoidmise režiimi deaktiviseerimiseks vajutage sisselülitamise/seiskamise nupule.
- Kui soovite väljalülitatud seadmel või pärast selle automaatset väljalülitumist käivitada soojanahoidmise tsükli, vajutage esmalt sisselülitamise/seiskamise nupule ja seejärel soojanahoidmise nupule (Jn 13).

Taastäitmise märgutuli

Kui veepaagi veetase langeb allapoole MIN-taset, hakkab taastäitmise märgutuli vilkuma, näidates, et peate veepaagi taastäitma.

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 nõudepesuvedelikuga sooja vette kastetud riidelapiga. Tõstke veepaagi sõel puhastamiseks üles. Seejärel pühkige veepaaki märja puhta lapiga.

kui veepaagi sõel tuleb küljest ära, siis hoidke seda allaneelamise vältimiseks lastele kättesaamatus kohas.

4 Eemaldage kandik 2 ja/või 3. Puhastage aurutusnõud, supi/riisi nõu ja kaas kas käsitsi või nõudepesumasinas, kasutades lühikese kestusega pesutsükli ja madalat temperatuuri.

Aurutusnõude, supi/riisi nõu ja kaane korduv nõudepesumasinas pesemine võib põhjustada nende osade vähest tuhmistumist.

Katlakivi eemaldamine

Te peate seadme puhastama katlakivist pärast igat 15-tunnist kasutamist. Katlakivieemaldamise märgutuli süttib 1 tunniks, andes märku vajadusest eemaldada toiduauruti katlakivi. Optimaalse jõudluse ja seadme tööea pikendamiseks on tähtis toiduauruti katlakivi korrapäraselt eemaldada.

Märkus: katlakivieemaldamise märgutuli kustub pärast 1-tunnist põlemist ka siis, kui te veel seadmest katlakivi ei eemaldanud.

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

ärge kasutage muud tüüpi katlakivieemaldajaid.

2 Pange tilgakandik, aurutusnõud ja supi/riisi nõu korralikult alusele (Jn 8).

3 Sulgege supi/riisi nõu kaanega (Jn 10).

4 Sisestage pistik pistikupessa.

5 Seadme 25 minutiks tööleülitamiseks vajutage menüünuppu ja + nuppu.

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

6 Pärast 25 minutit 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 pkt „Puhastamine”).

2 Pange aurutusnõu 3 tilgakandikule.

3 Veenduge, et eemaldatavad kandikud on paigaldatud aurutusnõudesse 2 ja 3.

4 Pange aurutusnõu 2 aurutusnõusse 3. Pange aurutusnõu 1 aurutusnõusse 2. (Jn 14)

5 Pange supi/riisi nõu aurutusnõu peale.

6 Pange kaas supi/riisi nõule.

7 Toitejuhtme hoiustamiseks lükake see aluse juhtmehoiustamiskambrisse (Jn 15).

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 leiate garantiilehelt). Kui teie riigis ei ole klienditeeninduskeskust, pöörduge Philipsi toodete kohaliku müügiesindaja poole.

Keskkond

- Triikraua kasutusaja lõppedes ärge visake seda minema tavalise majapidamisprügiga, vaid viige see ringlussevõttuks kogumispunkti. Nii toimides aitate te hoida loodust (Jn 16).

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. Veepaagis ei ole vett. Te pole vajutanud sisselülitamise/seiskamise nupule.
Kogu toit pole valminud.	Mõned toidutükid on aurutis teistest suuremad ja/või vajavad pikemat aurutamisaega.	seadistage + nupu abil pikem aurutamisaeg. Pange suuremad toidutükid ja toit, mis vajab pikemat aurutamist aurutusnõu (nr 1) põhjale.
	Olete aurutusnõudesse liiga palju toitu pannud.	Ärge aurutusnõusid üle koormake. Lõigake toit väiksemateks tükkideks ja pange kõige väiksemad tükid ülespoole. Korrastage toit nii, et tükkide vahele jääksid vahed maksimaalse auruvoo võimaldamiseks.
Seade ei kuumuta korralikult.	Te pole seadmest korrapäraselt katlakivi eemaldanud.	Eemaldage seadmest katlakivi. Lugege ptk „Puhastamine ja hooldus”.

Toidutabel ja aurutamisinäpunäited

- Retseptide lugemiseks külastage me veebisaiti www.philips.com/kitchen.
- Tabelis toodud aurutamisaeg on ainult näide. Aurutamisaeg sõltub toidutükkide suurusel, toidutükkide vahelisest vahest aurutusnõus, toidu kogusest aurutusnõus, toidu värskusest ja te enda eelistustest.

Toidu aurutamistabel

Aurutatav toit	Kogus	Soovitatavad maitsetaimed või -ained maitsevõimendisse panemiseks	Aurutamisaeg (min)
Aspar	400 g	Sidrunmeliss, loorberilehed, tüümian	13-15
Brokoli	400 g	Küüslauk, purustatud punane tšilli, estragon	16-18
Lillkapsas	400 g	Rosmariin, basiilik, estragon	16-18
Kanafilee	250 g	Karri, rosmariin, tüümian	30-35
Kalafilee	250 g	Sinepipulber, nelkpiipar, majoraan	10-12
Supp	250 ml	Maitsetaimed või -ained vastavalt maitsele	12-16
Munad	6–8	-	15

Menüünuppude eelseadistatud aurutamisajad (Jn 17)**Näpunäited toidu aurutamiseks****Köögilvi 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 sobivamad.
- Peske liha korralikult ja tupsutage see kuivaks, nii et võimalikult vähe mahla tilguks välja.
- Pange liha alati teistest toiduliikidest allapoole.
- Torgake munad enne aurutusse panemist läbi.
- Ärge kunagi aurutage külmunud liha, linnuliha või mereande. Laske külmunud lihal, linnulihal või mereandidel enne aurutusse panemist täielikult üles sulada.
- Mitme aurutusnõu kasutamisel tilgub kondensaat ülemisest aurutusnõust alumisele aurutusnõule. Veenduge, et erinevates aurutusnõudes olevate toitade maitse sobiks üksteisega.
- Köögiviljade valmistamiseks omas mahlas või kala hautamiseks vees võite kasutada ka riisi/supi nõud.
- Jätke toidutükide vahele vahemikud. Pange paksemad tükid aurutusnõu äärtele lähemale.
- 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.
- Toit valmib alumises aurutusnõus kiiremini kui kõrgemalasuvas aurutusnõudes. Mitme aurutusnõu kasutamisel valmistage toitu 5-10 minutit kauem. Enne sööma asumist veenduge, et toit oleks läbi küpsenud.
- Aurutamistoimingu ajal saate toitu lisada. Kui toiduained vajavad lühemat aurutamisaega, siis lisage need hiljem.
- Kaane tõstmisel väljub aur ja aurutamiseks kulub rohkem aega.
- Auruti lülitamisel soojanahoidmise režiimi jätkub mõne aja jooksul toidu aurutamine. Seetõttu, kui toit on juba väga läbi küpsenud, eemaldage see pärast menüüs ettenähtud toimingu lõppemist aurutist.
- Kui toit pole veel valminud, seadistage aurutamisaeg pikemaks. Teil tuleb ehk veepaaki vett lisada.

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** Poklopac
- B** Posuda za juhu/rižu
- C** Odvojiva ladica
- D** Posuda za kuhanje na pari 3
- E** Odvojiva ladica
- F** Posuda za kuhanje na pari 2
- G** Posuda za kuhanje na pari 1
- H** Pladanj
- I** Pojačivač okusa
- J** Otvor za vodu
- K** Podnožje sa spremnikom za vodu
- L** Upravljačka ploča
- 1** Indikator ponovnog punjenja
- 2** Gumbi timera
- 3** Indikator za otklanjanje kamenca
- 4** Gumb za uključivanje/zaustavljanje s kružnim indikatorom
- 5** Gumbi izbornika s kružnim indikatorima
- 6** Gumb za održavanje topline s kružnim indikatorom

Važno

Prije korištenja aparata pažljivo pročitajte ove upute za korištenje i spremite ih 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, ovlašteni Philips servisni 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.
- 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 jer iz aparata prska vruća voda.
- Posude za kuhanje na pari i posudu za juhu/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.
- Aparat nemojte izlagati visokim temperaturama, vrućem plinu, pari ili vlažnoj toplini. Ne stavljajte aparat za kuhanje na paru u blizinu ili na vruću peć ili štednjak.
- Prije vađenja utikača iz utičnice aparat morate isključiti.
- Prije čišćenja uvijek isključite aparat iz napajanja i pustite 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.
- Odvojive ladice uvijek umećite u istom smjeru. Pazite da budu u odgovarajućem položaju. Kada odvojiva ladica sjedne na mjesto, čut ćete "klik".
- Pazite na vruću paru koja izlazi iz aparata za kuhanje na pari tijekom korištenja 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 poklopcu a aparat za kuhanje na pari kako se ne biste opekli.
- Ako je hrana vruća, posudu uvijek držite za ručku.
- 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 mjerlač vremena ili daljinski upravljač.
- Unutar spremnika za vodu nalazi se sito. Ako se sito odvoji od aparata, držite ga dalje od dohvata djece da ga ne bi progutala.

Automatsko isključivanje

Aparat ima funkciju automatskog isključivanja. Ako nakon pritiska gumba za uključivanje/zaustavljanje unutar jedne minute ne pritisnete gumb izbornika aparat se automatski isključuje. Automatski se isključuje i nakon isteka podešenog vremena.

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 je uključen, a u spremniku za vodu 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 prve uporabe 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 Kroz otvor za vodu napunite spremnik vodom do maksimalne razine (Sl. 2).

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

3 Pladanj stavite u podnožje spremnika za vodu (Sl. 3).

Napomena: Aparat nikada nemojte koristiti bez pladnja.

4 Ako želite, stavite svježe bilje ili začine u pojačivač okusa kako biste dodali više okusa hrani koju kuhate na pari (Sl. 4).

Neki od zanimljivih začina koje možete staviti u pojačivač okusa 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.

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".

Savjet: Koristite li mljeveno bilje i začine, isperite pladanj kako biste namočili pojačivač okusa. Tako sprječavate ispadanje začina kroz otvore pojačivača okusa (Sl. 5).

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

- Ako koristite više posuda za kuhanje na pari, odvojive ladice uvijek umećite u istom smjeru.
- Prije korištenja provjerite jesu li odvojive ladice u posudama za kuhanje na pari 2 ili 3 sjele na svoje mjesto ("klik") (Sl. 6).
- 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.
- Meso peradi i druge vrste mesa uvijek stavite u donju posudu za kuhanje na pari, kako sokovi iz sirovog i djelomično kuhanog mesa ne bi kapali na drugu hranu.
- 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 (Sl. 7).

6 Na pladanj stavite jednu ili više posuda za kuhanje na pari. Ako želite koristiti posudu za juhu/rižu, stavite je u gornju posudu za kuhanje na pari. Pazite da ispravno postavite posude i da se ne ljuljaju (Sl. 8).

- Ne morate koristiti sve 3 posude za kuhanje na pari.
- Posude za kuhanje na pari označene su brojevima. Broj se nalazi na dršci. Gornja posuda za kuhanje na pari označena je brojem 3, srednja brojem 2, a donja brojem 1.
- Posude za kuhanje na pari slažite slijedećim redoslijedom: posuda za kuhanje na pari br. 1, posuda za kuhanje na pari br. 2, posuda za kuhanje na pari br. 3.
- Posuda za juhu/rižu namijenjena je kuhanju riže na pari, juhe ili druge tekuće hrane. Kada želite koristiti posudu za juhu/rižu, stavite ju u gornju posudu za kuhanje na pari.
- Ako na pari kuhate veće količine, na pola procesa kuhanja promiješajte hranu. Koristite kuhinjske rukavice i kuhinjski pribor s dugačkim drškama.
- Hrani koju kuhate u gornjoj posudi obično je potrebno malo više vremena da se skuha nego hrani koju kuhate u donjim posudama.
- Ako na pari želite kuhati hranu kojoj je potrebno različita količina vremena da se skuha, timer podesite na najduže potrebno vrijeme za kuhanje na pari. Hranu koju je potrebno najdulje kuhati stavite u posudu br. 1. Kuhajte na pari sve dok se preostalo vrijeme prikazano na zaslonu ne izjednači s najkraćim potrebnim vremenom. Zatim pažljivo skinite poklopac pomoću kuhinjskih rukavica i stavite posudu br. 2, sa sastojcima koje je potrebno kraće kuhati, na posudu br. 1. Na posudu br. 2 stavite poklopac i nastavite s kuhanjem sve dok vrijeme ne istekne.
- Ako želite na pari kuhati velike komade hrane (npr. klipove kukuruza, slatki krumpir), možete izvaditi ladice iz posuda za paru 2 i/ili 3 kako biste maksimalno iskoristili prostor za kuhanje na pari (Sl. 9).

- Kada kuhanje na pari završi, izvadite hranu iz posude za kuhanje na pari koristeći kuhinjski pribor s dugačkim drškama.
- Ako se izvade obje ladice, još uvijek možete koristiti posudu za rižu kako biste pripremili rižu ili juhu.
- Ako se izvadi samo ladica 2, još uvijek posudu 3 možete staviti na vrh.

7 Stavite poklopac na gornju posudu za kuhanje na paru (Sl. 10).

Napomena: Ako poklopac ne stavite ispravno, ili uopće, na posudu za kuhanje na pari, hrana se neće pravilno kuhati.

Korištenje aparata

1 Utikač uključite u zidnu utičnicu.

- Aparat ispušta zvučne signale.

2 Pritisnite gumb za uključivanje/zaustavljanje (Sl. 11).

- Prsten oko gumba za uključivanje/zaustavljanje će zasvijetliti.

3 Pritisnite gumb izbornika za vrstu hrane koju želite kuhati na pari (Sl. 12).

Informacije o gumbima izbornika s prethodno zadanim trajanjem kuhanja pronađite u poglavlju "Tablica hrane i savjeti za kuhanje na pari".

- Prsten oko gumba će zasvijetliti, a zadano vrijeme prikazat će se na zaslonu.

Napomena: Ako sami želite zadati vrijeme kuhanja na pari, umjesto gumba izbornika za prethodno postavljeno vrijeme kuhanja, pritisnite gumb izbornika s vremenom kuhanja koje je najbliže željenom vremenu kuhanja. Zatim pomoću gumba timera + i - povećajte ili smanjite vrijeme trajanja kuhanja na pari.

- Proces parenja počinje, a timer odbrojava vrijeme kuhanja na pari.
- Nakon isteka vremena kuhanja na pari aparat ispušta zvučni signal i prelazi na 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 juhu/rižu i posuda za kuhanje na pari, koristite kuhinjske rukavice. Polako skinite poklopac u smjeru od sebe. Pustite da se kondenzirane kapi ocijede s poklopca u posudu za kuhanje na pari.

5 Izvucite utikač iz zidne utičnice i pustite da se aparat za kuhanje na pari potpuno ohladi prije no što uklonite pladanj.

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

6 Nakon svakog korištenja ispraznite spremnik za vodu.

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

Način rada za održavanje topline

Aparat za kuhanje na pari automatski prelazi na način rada za održavanje topline iz bilo kojeg izbornika. Hrana se održava toplom 20 minuta. Zasvijetlit će prsten oko gumba za održavanje topline, a isključit će se prsten oko gumba izbornika.

- Ako hranu želite održati toplom duže od 20 minuta, po završetku prvog ciklusa održavanja topline pritisnite gumb za uključivanje/zaustavljanje u roku od jedne minute kako biste pokrenuli još jedan ciklus (Sl. 11).
- Ako želite isključiti način rada za održavanje topline dok je aktivan, pritisnite gumb za uključivanje/zaustavljanje.

- Ako ciklus održavanja topline želite pokrenuti kada je aparat isključen ili nakon automatskog isključenja, najprije pritisnite gumb za uključivanje/zaustavljanje, a zatim gumb za održavanje topline (Sl. 13).

Indikator ponovnog punjenja

Kada se razina vode spusti ispod minimalne razine, indikator ponovnog punjenja spremnika za vodu treperi, što znači da spremnik trebate napuniti.

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 namočenom u vodi s malo sredstva za pranje posuđa. Podignite sito u spremniku za vodu kako biste ga očistili. Spremnik zatim obrišite čistom vlažnom krpom.

Ako se sito odvoji od spremnika za vodu, držite ga dalje od dohvata djece kako ga ne bi progutala.

4 Izvadite ladicu 2 i/ili 3. Posude za kuhanje na pari, osudu za juhu/rižu i poklopac operite ručno ili u stroju za pranje posuđa pri niskoj temperaturi i na programu brzog pranja.

Ručnim pranjem ili pranjem u stroju za pranje posuđa posuda za kuhanje na pari, posude za juhu/rižu i poklopca može doći do neznatnog gubitka sjaja na tim dijelovima.

Otklanjanje kamenca

Nakon 15 sati korištenja aparat je potrebno očistiti od kamenca. Indikator za otklanjanje kamenca uključen je sat vremena, što znači da je aparat za kuhanje na pari potrebno očistiti od kamenca. Kako bi aparat uvijek pružao optimalne rezultate, te kako bi se produžio njegov vijek trajanja, važno ga je redovno čistiti od kamenca.

Napomena: Indikator za otklanjanje kamenca isključuje se nakon sat vremena čak i ako aparat niste očistili od kamenca.

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

Nemojte koristiti druga sredstva za uklanjanje kamenca.

2 Pladanj, posude za kuhanje na pari i posudu za juhu/rižu ispravno postavite na podnožje (Sl. 8).

3 Na posudu za juhu/rižu stavite poklopac (Sl. 10).

4 Utikač uključite u zidnu utičnicu.

5 Pritisnite gumb izbornika i gumb + kako bi aparat radio 25 minuta.

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

6 Nakon 25 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 Posudu za kuhanje na pari br. 3 stavite na pladanj.
- 3 Provjerite jesu li odvojive ladice na odgovarajućem mjestu u posudama za kuhanje na pari 2 i 3.
- 4 Posudu za kuhanje na pari br. 2 stavite u posudu za kuhanje na pari br. 3. Posudu za kuhanje na pari br. 1 stavite u posudu za kuhanje na pari br. 2. (Sl. 14)
- 5 Posudu za juhu/rižu stavite na gornju posudu za kuhanje na pari.
- 6 Stavite poklopac na posudu za juhu/rižu.
- 7 Kako biste spremili kabel za napajanje, stavite ga u odgovarajući odjeljak za spremanje na podnožju (Sl. 15).

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 (Sl. 16).

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.
		U spremniku za vodu nema dovoljno vode.
		Niste pritisnuli gumb za uključivanje/zaustavljanje.
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.

U donju posudu za kuhanje na pari stavljajte veće komade hrane i hranu koju je potrebno duže vremena kuhati (br. 1).

Problem	Mogući uzrok	Rješenje
	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. Hranu stavite tako da ostavite dovoljno prostora između pojedinih komada, čime se omogućuje kruženje što veće količine pare.
Aparat se ne zagrijava ispravno.	Niste dobro očistili aparat od kamenca.	Očistite aparat od kamenca. Pogledajte poglavlje "Čišćenje i održavanje".

Tablica hrane i savjeti za kuhanje na pari

- Recepte možete pronaći na našoj web-stranici 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	Preporučeno bilje/začini za pojačivač okusa	Vrijeme kuhanja na pari (min)
Šparoge	400 g	Matičnjak, listovi lovora, timijan	13-15
Brokula	400 g	Češnjak, zdrobljena crvena papričica, estragon	16-18
Cvjetača	400 g	Ružmarin, bosiljak, estragon	16-18
Pileći file	250 g	Curry, ružmarin, timijan	30-35
Riblji file	250 g	Suha gorušica, piment, mažuran	10-12
Juha	250 ml	Bilja/začina po ukusu	12-16
Jaja	6-8	-	15

Prethodno zadano vrijeme kuhanja na paru za gumbе izbornika (Sl. 17)

Savjeti za kuhanje hrane na pari

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.
- Meso uvijek stavite ispod druge 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.
- Koristite li više od jedne posude za kuhanje na pari, kondenzirane kapi će curiti iz gornje posude ili posuda za kuhanje na pari u donje posude. Pripazite da se okusi u različitim posudama za kuhanje na pari međusobno slažu.
- Za pripremu povrća u umacima ili poširanjе ribe u vodi možete koristiti i posudu za juhu/rižu.

- Između komada hrane ostavite nešto prostora. Deblje komade stavite bliže vanjskim dijelovima posude za kuhanje na pari.
- 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.
- Hrana u donjoj posudi za kuhanje na pari skuhat će se brže od hrane u gornjim posudama. Koristite li više od jedne posude, pustite da se hrana kuha 5-10 minuta duže. Pazite da hrana bude posve skuhana prije no što počnete s jelom.
- Tijekom kuhanja na pari možete dodavati nove sastojke. Ako je određeni sastojak potrebno kraće kuhati na pari, dodajte ga kasnije.
- Skinete li poklopac, para će izaći iz posude i kuhanje će duže trajati.
- Hrana se nastavlja kuhati na pari još neko vrijeme nakon što aparat za kuhanje na pari prijede na način rada za održavanje topline, pa ako je hrana već dovoljno kuhana, izvadite je iz aparata kada kuhanje na pari završi.
- Ako hrana nije kuhana, postavite duže vrijeme kuhanja na pari. Možda će biti potrebno uliti još vode u spremnik za vodu.

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** Fedél
- B** Leveses-/rizsestál
- C** Kivehető tálca
- D** 3. pároló edény
- E** Kivehető tálca
- F** 2. pároló edény
- G** 1. pároló edény
- H** Cseppfelfogó tálca
- I** Ízfokozás
- J** Vízbemenet
- K** Talp víztartállyal
- L** Kezelőpanel
- 1** Újratöltés jelzőfény
- 2** Időzítő gombok
- 3** Vízkőmentesítés jelzőfény
- 4** Be-/kikapcsoló gomb világító gyűrűvel
- 5** Menügombok világító gyűrűkkel
- 6** Melegentartó gomb világító gyűrűvel

Fontos!

A készülék első használata előtt figyelmesen olvassa el a használati útmutatót. Őrizze meg az útmutatót későbbi használatra.

Veszély

- 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 hálózati feszültséggel.
- Kizárólag földelt fali konnektorhoz csatlakoztassa a készüléket. Ellenőrizze, hogy biztosan csatlakoztatta-e a hálózati kábelt a konnektorba.
- Ne használja a készüléket, ha a hálózati csatlakozódugó, a kábel vagy maga a készülék sérült.
- Ha a hálózati kábel meghibásodott, a kockázatok elkerülése érdekében Philips szakszervizben, vagy hivatalos szakszervizben ki kell cserélni.
- A készülék működtetésében járatlan személyek, gyerekek, nem beszámítható személyek felügyelet nélkül soha ne használják a készüléket.
- Vigyázzon, hogy a gyerekek ne játszanak a készülékkel.
- A vezetékét tartsa gyermekektől távol. Ne hagyja a hálózati csatlakozókábelt lelógni az asztalról vagy a munkafelületről.
- Ne pároljon fagyott húst, szárnyasokat vagy tengeri termékeket! Párolás előtt várja meg, míg a hozzávalók teljesen felolvadnak.
- Ne használja az ételpárolót cseppfelfogó nélkül, mert ellenkező esetben a forró víz kifröccsenhet a készülékből.
- A pároló edényeket és a leveses-/rizsestálat csak az eredeti talppal használja.
- Tartsa a hálózati kábelt távol a forró felületektől.

Figyelem

- Ne használjon más gyártótól származó tartozékot vagy alkatrészt, vagy olyat, amelyet a Philips nem hagyott jóvá, ellenkező esetben a garancia érvényét veszti.
- Ne tegye ki a készüléket magas hőmérsékletnek, forró gáznak, gőznek vagy párának. Ne helyezze az ételpárolót működő vagy még forró tűzhely vagy főzőlap közelébe.
- Mielőtt kihúzza a készülék csatlakozószinórját, ügyeljen rá, hogy a készülék ki legyen kapcsolva.
- Tisztítás előtt mindig húzza ki a csatlakozódugót a konnektorból, és hagyja lehűlni a készüléket.
- Az olajsütő kizárólag házi használatra készült. Ha a készüléket nem megfelelően vagy szakmai célokra, illetve nem a használati útmutatónak megfelelően használják, a garancia hatályát veszti, és a Philips semminemű felelősséget sem 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 kivehető tálcákat mindig egy irányból helyezze be, és ügyeljen rá, hogy azok egy kattantatva hallatva a megfelelő pozícióban helyezkedjenek el.
- Párolás közben vagy a készülék fedél nélküli használatakor a készülékből forró gőz távozik. Az étel ellenőrzésekor mindig használjon hosszú nyelű konyhai eszközöket.
- A fedelet mindig óvatosan, távolodó irányba vegye le. Várja meg, míg a lecsapódott pára lecsepeg az ételpárolóba, így elkerülheti a forrázást.
- Minden esetben fogja a fogantyút, amikor az étel forró.
- 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 gázok jelenlétében.
- A veszélyes helyzetek elkerülése érdekében a készüléket ne csatlakoztassa időzíftökepcsolóra vagy távvezérlőrendszerre.
- A víztartály belsejében kis szűrő található. Ha kiveszi a szűrőt, ügyeljen arra, hogy ne kerüljön gyermekek kezébe, nehogy lenyeljék.

Automatikus kikapcsolás

A készülék automatikus kikapcsoló funkcióval rendelkezik. A készülék automatikusan kikapcsol, ha nem nyom meg egy menügombot sem 1 percen belül, miután megnyomta a bekapcsoló gombot. A beállított párolási idő elteltével a készülék automatikusan kikapcsol.

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 Töltse meg víztartályt a maximális szintjelzésig csapvízzel (ábra 2).

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

3 Tegye a cseptálcát a talpba helyezett víztartályra (ábra 3).

Megjegyzés: Soha ne használja a készüléket cseptálca nélkül.

4 Kívánság szerint helyezzen szárított vagy friss fűszereket az ízfokozóra, így ízesítheti a párolni kívánt ételt (ábra 4).

Az ízfokozóra helyezhető fűszerek például a kakukkfű, a koriander, a bazsalikom, a kapor, a curry és a tárkony, valamint néhány egyéb egzotikus fűszernövény és fűszer. Ezeket vegyítheti fokhagymával, köménnyel vagy tormával, melyek só hozzáadása nélkül is kiemelik az ízeket. 1/2-3 teáskanányi szárított fűszernövény és fűszer hozzáadása ajánlott. Friss fűszernövényekből és fűszerekből nagyobb mennyiséget használjon.

A különböző fajtájú ételekhez ajánlott fűszernövények vagy fűszerek felsorolását a párolási táblázat tartalmazza, az „Ételek és párolási tanácsok” című fejezetben.

Tipp: Örlött fűszernövények vagy fűszerek használatakor a cseptálcát leöblítve nedvesítse meg az ízfokozót. Így az örlött fűszernövények vagy fűszerek nem esnek le az ízfokozó nyílásain (ábra 5).

5 Helyezze a párolni kívánt ételt egy vagy több pároló edénybe és/vagy a leveses-/rizsesztálba.

- Amennyiben egynél több pároló edényt használ, mindig egy adott irányból helyezze be a kivehető tálcákat.
- A pároló edényekben lévő kivehető tálcák 2 vagy 3 helyen is kattanással jelzik, hogy megfelelően illeszkednek (ábra 6).
- Ne tegyen túl sok ételt a pároló edényekbe. Az étel elrendezésekor hagyjon elegendő helyet a darabok között, hogy jól átjárja őket a gőz.
- Húst és baromfit mindig az alsó pároló edénybe helyezze, hogy a nyers vagy félig főtt hús vagy baromfi leve ne csepegjen rá a többi ételre.
- Helyezze a nagyobb, hosszabb párolást igénylő ételeket az alsó pároló edénybe.
- Tojások kényelmes párolásához helyezze a tojásokat a tojástartókra (ábra 7).

6 A cseptálcára egy vagy több pároló edényt is helyezhet. Ha a leveses-/rizsesztalat kívánja használni, akkor helyezze a legfelső pároló edénybe. Az elhelyezéskor ügyeljen arra, hogy az edények ne imbolgyogjanak (ábra 8).

- Nem kell feltétlenül mindhárom pároló edényt használni.
- A pároló edények számokkal vannak jelölve. A szám a fogantyún található. A legfelső pároló edény a 3. számú, a középső a 2., az alsó pedig az 1. számú.
- A pároló edények csak a következő sorrendben helyezhetők egymásra: 1. pároló edény, 2. pároló edény, 3. pároló edény.
- A leveses-/rizsesztál rizs, leves vagy egyéb folyékony étel párolására szolgál. Ha a leveses-/rizsesztalat kívánja használni, helyezze a felső pároló edénybe.
- Nagyobb mennyiségű étel párolásakor a párolási idő felének lejárta után keverje meg az ételt. Viseljen konyhai kesztyűt és hosszú nyelű konyhai eszközt.
- A felső edényben lévő étel párolása rendszerint valamivel tovább tart, mint az alsóbb edényekben lévőé.
- Ha eltérő párolási idejű ételeket kíván párolni, akkor állítsa az időzítőt a leghosszabb párolási időre. Helyezze a leghosszabb párolási idejű ételt az 1. edénybe. Párolja az ételt, amíg a kijelzett hátralevő idő megegyezik a legrövidebb párolási idővel. Ezután óvatosan, konyhai kesztyűt viselve vegye le a fedelet, és helyezze a 2. edényt, amely rövidebb párolási idejű hozzávalókat tartalmazza, az 1. edény tetejére. Helyezze a fedőt a 2. edényre, és folytassa a párolást, amíg le nem jár a beállított párolási idő.
- Ha nagyobb ételeket kíván párolni, (pl. kukoricacsövek vagy jamgyökér esetében), eltávolíthatja a 2-3. pároló edények alsó részét a párolás terének maximalizálására (ábra 9).

- Amennyiben a párolással végzett, hosszú nyelű konyhai eszközöket használjon a párolgató edényekben lévő ételek kivételéhez.
- Ha mindkét tálca ki van véve, odahelyezhet egy rizsesétalat, hogy abban rizst, vagy levest készíthessen.
- Ha csupán a 2. tálca van kivéve, a tetejére helyezheti a 3. tárolóedényt.

7 Helyezze a fedelet a felső pároló edényre (ábra 10).

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 készülék sípol.

2 Nyomja meg a be-/kikapcsoló gombot (ábra 11).

● A be-/kikapcsoló gomb körül lévő kék világító gyűrű világítani kezd.

3 Nyomja meg a párolni kívánt étel típusának megfelelő menügombot (ábra 12).

A menügombokhoz előre beállított párolási időket lásd az „Ételek és párolási tanácsok” című fejezetben.

● A gomb körül lévő világító gyűrű világítani kezd, a kijelzőn pedig megjelenik a beállított párolási idő.

Megjegyzés: Ha a menügombokhoz beállított párolási időtől eltérő párolási időt kíván beállítani, akkor nyomja meg a kívánt párolási időhöz legközelebbi párolási idejű menügombot. Ezután a + és - időzítőgombokkal növelje vagy csökkentse a párolási időt.

● Elindul a párolási folyamat, az időzítő pedig elkezdi a párolási idő visszaszámolását.

● A párolási idő lejártakor a készülék sípol, és átvált melegentartó üzemmódra.

4 Óvatosan vegye le a fedelet.

Vigyázzon, a fedél eltávolításakor a készülékből forró gőz távozik.

Az égési sérülések megelőzése érdekében a fedél, a leveses-/rizsesétal és a pároló edények eltávolításakor viseljen konyhai kesztyűt. A fedelet mindig óvatosan, távolodó irányba vegye le. Várja meg, míg a lecsapódott pára lecsepeg az ételpárolóba.

5 Húzza ki a dugót a fali konnektorból, és várja meg, míg az ételpároló teljesen lehűl, majd vegye ki a csepptálcát.

- A csepptálca eltávolításakor legyen óvatos, mert a víztartályban lévő víz és a csepptálca még forró lehet, akkor is, ha a készülék más alkatrészei már lehűltek.

6 Minden használat után ürítse ki a víztartályt.

Megjegyzés: További étel párolásához használjon friss vizet.

Melegentartó üzemmód

A pároló minden menü végén automatikusan melegentartó üzemmódra vált, és 20 percig melegen tartja az ételt. A melegentartó gomb körüli világító gyűrű világítani kezd, a menügomb körüli világító gyűrű fénye pedig kialszik.

- Ha 20 percnél hosszabb ideig kívánja melegen tartani az ételt, akkor az első melegentartó munkafolyamat végén nyomja meg a be-/kikapcsoló gombot egy újabb melegentartó ciklus indításához (ábra 11).

- Ha szeretné kikapcsolni az aktív melegentartó üzemmódot, akkor nyomja meg a be-/kikapcsoló gombot.

- Ha szeretné elindítani a melegentartó ciklust, miközben a készülék ki van kapcsolva vagy automatikusan kikapcsolt, akkor nyomja meg először a be-/kikapcsoló gombot, majd a melegentartó gombot (ábra 13).

Újratöltés jelzőfény

Ha a víztartályban a vízszint a MIN szint alá csökken, az újratöltés jelzőfény villogással jelzi, hogy újra kell tölteni a víztartályt.

Tisztítás és karbantartás

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

1 Húzza ki a dugót a fali konnektorból 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. Emelje fel a víztartályban lévő szűrőt a tisztításhoz. Ezután törölje le a víztartályt tiszta, nedves kendővel.

Ha kiveszi a szűrőt, ügyeljen arra, hogy ne kerüljön gyermekek kezébe, nehogy lenyeljék.

4 Távolítsa el a 2-3. tálcát. Tisztítsa meg a pároló edényeket, a leveses-/rizsesztalat és a fedelet tisztíthatja kézzel vagy a mosogatógépben, rövid programon és alacsony hőmérsékleten.

A pároló edények, a leveses-/rizsesztal és a fedél mosogatógépben való többszöri tisztítás után kissé megfakulhat.

Vízkömentesítés

A készülék 15 órányi használata után vízkömentesítést kell végezni. A vízkömentesítés jelzőfény 1 órán keresztül világít, ezzel jelezve, hogy az ételpároló vízkömentesítést igényel. A rendszeres vízkömentesítés fontos az ételpároló optimális teljesítményének a megőrzéséhez, és meghosszabbítja a készülék élettartamát.

Megjegyzés: A vízkömentesítés jelzőfény 1 óra leteltével kikapcsol akkor is, ha nem végzett vízkömentesítést a készüléken.

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

Ne használjon másfajta vízkőoldó szert.

2 Helyezze a cseptálcát, a pároló edényeket és a leveses-/rizsesztalat megfelelően a talpra (ábra 8).

3 Helyezze a fedelet a leveses-/rizsesztálra (ábra 10).

4 Csatlakoztassa a hálózati dugót a fali aljzatba.

5 Nyomja meg a menügombot, majd a + gombot; ezután a készülék 25 percig működik.

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, ismételje meg a műveletet.

Tárolás

- 1** A készülék tárolása előtt ellenőrizze, hogy minden alkatrész tiszta és száraz-e (lásd a „Tisztítás” című fejezetet).
- 2** Helyezze a 3. pároló edényt a csepptálcára.
- 3** Ügyeljen rá, hogy a kivehető tálcák a 2-3. párolóedények helyén vannak.
- 4** Helyezze a 2. pároló edényt a 3. pároló edénybe. Helyezze az 1. pároló edényt a 2. pároló edénybe. (ábra 14)
- 5** Helyezze a leveses-/rizsestálat a felső pároló edénybe.
- 6** Helyezze a fedelet a leveses-/rizsestálra.
- 7** A hálózati kábelt a tároláshoz helyezze a talpon lévő kábeltartóba (ábra 15).

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 környezetének védelméhez (ábra 16).

Hibaelhárítás

Ez a fejezet részletesen foglalkozik a készülékkel kapcsolatban leggyakrabban felmerülő problémákkal. Ha nem sikerül megoldania a problémát az alábbi utasítások alkalmazásával, forduljon az országában működő Philips vevőszolgálathoz.

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
A pároló nem működik.		Nem csatlakoztatta a párolót.
		Nincs víz a tartályban. Még nem nyomta meg a be-/kikapcsoló 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.
		Helyezze a nagyobb, hosszabb párolást igénylő ételeket az alsó (1. számú) pároló edénybe.
	Túl sok ételt tett a pároló edényekbe.	Ne terhelje túl a pároló edényeket. Vágja kisebb darabokra az ételt, és a legkisebb darabokat helyezze felülre.
		Az étel elrendezésekor hagyjon helyet a darabok között, hogy jól átjárja őket a gőz.

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
A készülék nem fűt megfelelően.	Nem végzett rendszeresen vízkömentesítést a készüléken.	Vízkömentesítse a készüléket (lásd a „Tisztítás és karbantartás” című fejezetet).

Ételek és párolási tanácsok

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

Ételpárolási táblázat

Párolandó étel	Mennyiség	Ízfokozáshoz ajánlott fűszernövények/fűszerek	Párolási idő (perc)
Spárga	400 g	Citromfű, babérlevél, kakukkfű	13-15
Brokkoli	400 g	Fokhagyma, őrölt piros chilli, tárkony	16-18
Karfiol	400 g	Rozmaring, bazsalikom, tárkony	16-18
Csirkefilé	250 g	Curry, rozmaring, kakukkfű	30-35
Halfilé	250 g	Száraz mustár, jamaikai szegfűbors, majoránna	10-12
Leves	2,5 dl	Fűszernövények/fűszerek ízlés szerint	12-16
Tojás	6-8	-	15

Menügombok előre beállított párolási idői (ábra 17)

Tanácsok az ételpároláshoz

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 eressen.
- A húst mindig az egyéb ételfajták alá helyezze.
- Szúrja 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.
- Ha több pároló edényt használ, a kicsapódott pára a felső pároló edényből vagy edényekből az alsó pároló edénybe csepeg. Győződjön meg arról, hogy a különböző pároló edényekben lévő étel íze illik-e egymáshoz.
- A rizses-/levesestálban szósszal készíthet zöldségeket vagy halat főzhet vízben.
- Hagyjon helyet az ételdarabok között. A vastagabb darabokat helyezze közelebb a pároló edény falához.
- Ha nagyon sok ételt tesz a pároló edénybe, akkor a párolási idő felénél keverje meg az ételt.
- Kis mennyiségű étel rövidebb párolási időt igényel mint a nagy mennyiségű étel.
- Ha csak egy pároló edényt használ, akkor az étel rövidebb párolási időt igényel, mint 2 vagy 3 pároló edény használata esetén.

- A legalsó pároló edényben lévő étel gyorsabban elkészül, mint a magasabban lévő pároló edényben lévő. Ha több pároló edényt használ, főzze 5-10 perccel tovább az ételt. Fogyasztás előtt ellenőrizze, hogy megfőtt-e az étel.
- Párolás közben is tehet ételt az edényekbe. Ha egy hozzávaló rövidebb párolási időt igényel, tegye később az edénybe.
- A fedél felemelésekor gőz távozik, a párolási idő pedig meghosszabbodik.
- Az étel párolása egy ideig még folytatódik, amikor a pároló átvált melegentartó üzemmódra, ezért ha az étel már megfőtt, akkor vegye ki a párolóból a párolási menü végén.
- Ha az étel nem főtt meg, állítson be hosszabb párolási időt. Lehetséges, hogy több vizet kell töltenie a víztartályba.

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** Қақпақ
- B** Сорпа/күріш табағы
- C** Алынбалы табақ
- D** Буландыру табағы 3
- E** Алынбалы табақ
- F** 2-бумен пісіру табағы
- G** 1-бумен пісіру табағы
- H** Таму табағы
- I** Қосымша дәм шығарушы
- J** Су кіретін жер
- K** Су ыдысы бар негізі
- L** Бақылау панелі
- 1** Қайта толтыру жарығы
- 2** Таймер түймелері
- 3** Қақтан тазалау жарығы
- 4** Сақиналы жарығы бар Қосу/Өшіру түймесі
- 5** Сақиналы жарығы бар мәзір түймелері
- 6** Сақиналы жарығы бар жылы етіп сақтау түймесі

Маңызды

Құралды 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 шәюға болмайды.

Ескерту

- Құралды қосар алдында, құралда көрсетілген вольтаж, жергілікті қамтамасыз етілетін вольтажбен сәйкес келетіндігін тексеріп алыңыз.
- Құралды тек жермеленген тоқ сымына ғана қосыңыз. Әрдайым шанышқы розеткаға дұрыстап енгізілгендігін тексеріңіз.
- Егер құралдың шанышқысы, сымы немесе құралдың өзге бөлшегіне зақым тиген болса, құралмен қолданбаңыз.
- Егер тоқ сым зақымдалған болса, қауіпті жағдай туғызбас үшін, оны тек Philips немесе Philips әкімшілік берген қызмет орталығында немесе соған тәріздес деңгейі бар маман ғана ауыстыруы тиіс.
- Бұл құрылғы физикалық, сезімталдық немесе ақыл-ой қабілеттері төмен адамдардың (оның ішінде балалар), тәжірибесі және білімі жоқ адамдардың қолдануына арналмаған, олардың қауіпсіздігіне жауап беретін адам оларға жетекшілік етіп, құрылғыны қалай қолдану керектігін түсіндіруі тиіс.
- Балаларды бақылап, олардың құралмен ойнамауын қадағалаңыз.
- Тоқ сымын балалар қолы жетпейтін жерде ұстаңыз. Құрал тұрған беттің немесе стөлдің жиегінен тоқ сымын салбыратып қоймаңыз.
- 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 ешқашан таму табағынсыз қолдануға болмайды, себебі табақты қоймасаңыз, ыстық су құралдан шашырап отырады.
- Бумен пісіру табактарын және сорпа/күріш табактарын тек түпнұсқалы негізбен байланыстырып қана 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.
- Құралды тым қатты температураға, ысып тұрған газға, бұға немесе дымқыл ыстыққа шалдырмаңыз. Бумен пісіргішті жұмыс жасап тұрған немесе әлі де болса ыстық плитаға немесе пешке қоюға болмайды.
- Құралды тоқтан суырап алдында оның сәндірілгендігін тексеріңіз.
- 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 табақты әрқашан бір бағытта орналастырыңыз. Табақтарды дұрыс орналастырғаныңызды тексеріңіз. Табақ орнына дұрыс түскенде «сырт» еткен дыбыс естіледі.
- Есіңізде болсын, бумен пісіргіш жұмыс жасап жатқанда немесе оның қақпағын ашқанда одан қатты ыстық бушығады. Тамақты тексерер кезде, 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 тұтқаны пайдаланыңыз.
- Бумен пісіргіш жұмыс жасап тұрғанда оны қозғамаңыз.
- Бумен пісіргіш жұмыс жасап тұрғанда оның үстінен қолыңызбен немесе денеңізбен 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 тұғызбас үшін, құралды ешқашан таймер түймесіне немесе басқару пультіне байланыстырмаңыз.
- Су ыдысы ішінде кішкене тор бар. Егер тор шығып кеткен болса, онда оны балалар жұтып қойып, қақалып қалмас үшін, олардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.

Автоматты түрде сөндіру

Құралда автоматты түрде сөну мүмкіндігі орнатылған. Егер сіз Қосу/тоқтату түймесін басқаннан соң 1 минут ішінде мәзір түймесін баспасаңыз, құрал автоматты түрде сөнеді. Сонымен қатар, алдын ала орнатылған бумен пісіру уақыты таусылғанда да құрал автоматты түрде сөнеді.

Құрғақ түрде қайнату қорғанысы

Бұл бұмен пісіргіш ішіне кепкенше қайнап кетуден сақтау қорғанысы орнатылған. Осының арқасында, егер құрал су ыдысы ішінде су жоқ кезде қосылған болса немесе қолдану барысында су таусылып қалған болса, онда кепкенше қайнап кетуден сақтау қорғанысы құралды автоматты түрде сөндіреді. 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 нұсқаулығындағы нұсқауларға сәйкес қолданылса, қазіргі кезде белгілі ғылыми дәлелдерге негізделі отырып құралды қолдану қауіпсіз деуге болады.

Бірінші қолданудан бұрын

- 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 Су кіретін жерден су ыдысына максималды деңгейге шейін су құйыңыз. (Сурет 2)

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

- 3 Су ыдысының таму табағын негізіне орнатыңыз (Сурет 3).

Ескертпе: Құралды таму табағынсыз қолдануға болмайды.

- 4 Егер қаласаңыз, бұмен пісіріп жатқан тағамыңызға қосымша дәм қосқыңыз келсе, кептірілген немесе қунақы шөптерді немесе дәмдеуіштерді дәм шығарушыға салыңыз (Сурет 4).

Мәселен, жебіршөп, кориандр, насыбайгүл, аскөк, карри және шыралжын жусан сияқты өте тамаша шөптер мен дәмдеуіштерді сіз дәм шығарушыға салуыңызға болады. Сіз оларды сарымсақпен, зеремен, немесе ақжелкекпен байланыстырып, тұз қоспастан дәмін кеңейте аласыз. Біз сізге беретін кеңесіміз, кептірілген шөп болса, 1/2 шәй қасықтан 3 шәй қасыққа шейін, қолданыңыз демекпіз. Егер сіз қунақы шөптер және дәмдеуіштер қолданып жатсаңыз, одан до көп салыңыз.

Әр түрлі тағам түріне арналған шөптер және дәмдеуіштер түрі жөніндегі кеңестерді «Тамақ кестесі және бұмен пісіру кеңестер» тармағындағы бұмен пісіру кестесінен табасыз.

Кеңес: Егер шөптерді қолданып жатқан болсаңыз, таму табағын шайып, дәм шығарушыны сулап жіберіңіз. Осының арқасында шөптер немесе дәмдеуіштер дәм шығарушының тесіктерінен түсіп кетпейтін болады (Сурет 5).

- 5 Бұмен пісіргелі жатқан тамақты бір немесе одан да көп бұмен пісіру табақтарына және/немесе сорпа/күріш табағына салыңыз.
 - Бірнеше бұмен пісіру табағы қажет болғанда алынбалы табақтарды әрқашан бір бағытта орналастырыңыз.
 - Пайдаланудан бұрын 2 немесе 3- бұмен пісіру табақтарындағы алынбалы табақтардың орындарына дұрыс түскенін («сырт» еткенін) тексеріңіз (Сурет 6).
 - Бұмен пісіру табақтарына тым көп тамақ салмаңыз. Жеткілікті түрде бу ағыны жүріп отыру үшін, тамақтарды кесектер арасында жеткілікті орын қалдырып салыңыз.

- Ет және тауықтарды әрдайым ең төменгі бумен пісіру табағына салыңыз, сонда шикі немесе жартылай пісірілген еттің немесе тауықтың шырыны басқа тамақтарға тамбайды.
- Үлкенрек тамақ кесектерін және пісуі ұзақ уақыт талап ететін тамақтарды төменгі бумен пісіру табағына салыңыз.
- Жұмыртқаларды ыңғайлы түрде бумен пісіру үшін, оларды жұмыртқа ұстағыштарына салыңыз (Сурет 7).

6 Бір немесе бірнеше бумен пісіру табақтарын тамшылар ілегеніне қойыңыз. Егер сіз сорпа/күріш табағын қолданғыңыз келсе, оны жоғарғы бумен пісіру табағына салыңыз. Табақтарды дұрыстап салғаныңызды және олардың теңселіп тұрмағандығын тексеріңіз (Сурет 8).

- Сізге барлық 3 бумен пісіру табақтарын қолдану міндет емес.
- Бумен пісіру табақтары нөмірленген. Сіз олардың нөмірін саптарында көресіз. Ең жоғарғы бумен пісіру табағының нөмірі 3. Орташа табақтың нөмірі 2 және ең төменгі табақтың нөмірі 1.
- Бумен пісіру табақтарын міндетті түрде мына кезекпен салуыңыз керек: бумен пісіру табақ 1, бумен пісіру табақ 2, бумен пісіру табақ 3.
- Сорпа/күріш табағы күрішті немесе басқа сұйық тамақтарды бумен пісіру үшін арналған. Егер сіз сорпа/күріш табағын қолданғыңыз келсе, онда сіз оны жоғарғы бумен пісіру табағына саласыз.
- Егер сіз көп мөшердегі тамақ пісіріп жастаңыз, бумен пісіру процессінің жартысы өткенде, ас үй қолғабын киіп, ұзын сапты ас үй құралын қолданып, тамағыңызды араластырыңыз.
- Жоғарғы табақтағы тамақ төменгі табақтағы тамаққа қарағанда ұзағырақ піседі.
- Егер сіз бумен пісіру барысында әр түрлі уақыт талап ететін тамақтар түрін пісіргіңіз келсе, таймерді ең ұзақ пісіру уақытына орнатыңыз. Ең ұзақ пісетін тамақты төменгі нөмір 1 табаққа салыңыз. Пісіру барысында қалған уақыты келесі тамақты пісіруге дұрыс уақытты көрсеткенде, қақпақты ас үй қолғабын киіп, абайлап алыңыз, содан соң, қысқарақ уақыт талап ететін ингредиенттер салынған нөмірі 2 табақты нөмір 1 табақтың үстіне қойыңыз. Қақпақты 2 табаққа жауып, бумен пісіру уақыты біткенше пісіріңіз.
- Үлкен өлшемдегі тамақты (мысалы, дәнді дақылдар немесе тәтті картоп) бумен пісірмекші болсаңыз, булау кеңістігін үлкейту үшін 2 немесе 3-бумен пісіру табағының түбін алып тастаңыз (Сурет 9).
- Булау аяқталғаннан кейін тамақты бумен пісіру табағынан алу үшін әрқашан ас үй қолғаптарын киіңіз және ұзын сапты ас үй аспаптарын қолданыңыз.
- Екі табақ та алынғаннан кейін күріш немесе сорпа пісіру үшін күріш табағын қоюға болады.
- 2-табақ қана алынса, 3-бумен пісіру табағын жоғарысына қоюға болады.

7 Қақпақты жоғарғы бумен пісіру табағына жабыңыз (Сурет 10).

Ескертпе: Егер қақпақ бумен пісіру табаққа дұрыстап қойылмаса немесе мүлдем қойылмаса, тамақ дұрыс түрде піспейді.

Құрылғыны қолдану

1 Шанышқыны қабырғадағы розеткаға қосыңыз.

- ▶ Құрал бип дыбысын шығарады.

2 Қосу/Өшіру түймесін басыңыз (Сурет 11).

- ▶ Қосу/Өшіру түймесіндегі сақиналы жарығы жанады.

3 Мәзір түймесіндегі өзіңіз пісіргелі жатқан тамақ түрін басыңыз (Сурет 12).

Мәзір түймесіндегі уақытты алдын ала орнату мүмкіндігі үшін, «Тамақ кестесі және бумен пісіру кеңестер» тармағын қараңыз.

- ▶ Түйме айналасындағы сақиналы жарық жанып, көрсеткіште алдын ала орнату уақыты көрінеді.

Ескертпе: Егер сіз мәзір түймесіндегі алдын ала орнатылған уақыттан басқа уақыт енгізгіңіз келсе, өзіңізге керек бұмен пісіру уақытына жақын келетін бұмен пісіру уақытын мәзір түймесінен басыңыз. Содан соң + және – таймер түймелерін қолданып, бұмен пісіру уақытын ұзартуыңызға немесе азайтуыңызға болады.

- ▶ Бұмен пісіру процесі басталып, таймер уақытты кері қарай санай бастайды.
- ▶ Бұмен пісіру уақыты аяқталғанда, құрал бип дыбысын шығарып, ыстық етіп сақтау бағдарламасына ауысады

4 Қақпағын абайлап ашыңыз.

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

Күйіп қалмас үшін, қақпағын ашқанда, бұмен пісіру табақтарын, сорпа/күріш табақтарын алғанда ас үй қолғаптарын қолданыңыз. Қақпақты жәймен өзіңізден алшақ ұстап ашыңыз. Қақпақта сұйықталып қалған суды бұмен пісіру табаққа ағызыңыз.

5 Тоқ сымын қабырғадағы розеткадан суырыңыз және таму табағын алар алдында бұмен пісіргішті толығымен суытып алыңыз.

- Таму табағын алғанда абай болыңыз, себебі құралдың басқа бөліктері суығанмен, су ыдысындағы су және таму табағындағы су әлі де болса ыстық болуы мүмкін.

6 Әр қолданған сайын, су ыдысындағы суды төгіп тастаңыз.

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

Жылы етіп сақтау бағдарламасы.

Бұмен пісіргіш кез келген бағдарлама соңында автоматты түрде жылы етіп сақтау бағдарламасына ауысады. Тамақ келесі 20 минут бойы жылы етіп сақталып тұрады. Жылы етіп сақтау түймесінің айналасындағы сақиналы жарық жанып, мәзір түймесінің айналасындағы сақиналы жарық сөнбеді.

- Егер сіз тамақты 20 минуттан артық уақыт бойы жылы етіп сақтағыңыз келсе, қосу/өшіру түймесін алғашқы жылы етіп сақтау циклы біткен кезде 1 минут ішінде басып, келесі циклын бастасаңыз болады (Сурет 11).
- Егер сіз жылы етіп сақтау бағдарламасын жұмыс барысында тоқтатқыңыз келсе, қосу/өшіру түймесін басыңыз.
- Егер сіз жылы етіп сақтау циклын құрал сөндірулі кезінде немесе ол автоматты түрде сөніп қалған кезде бастағыңыз келсе, алдымен қосу/өшіру түймесін басып. Содан соң жылы етіп сақтау түймесін басыңыз (Сурет 13).

Қайта толтыру жарығы

Су ыдысындағы су деңгейі минималды (MIN) деңгейінен төмен түссе, қайта толтыру жарығы жымылдап, сізге су ыдысын толтыру керектігін білдіреді.

Тазалау және күтім көрсету

Қырғыш жөке, қырғыш тазалағыш құралдарды немесе жанар май немесе ацетон тәріздес агрессивті 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 шәюға болмайды.

Негізін ыдыс жуғышта жууға болмайды.

3 Су ыдысын жылы суда суланған біраз жуғыш сұйықтық қосылған шүберекпен жуыңыз. Су ыдысындағы торды көтеріп, тазалаңыз. Содан соң су дысын дымқыл шүберекпен сүртіңіз.

Егер тор шығып кеткен болса, онда оны балалар жұтып қойып, қақалып қалмас үшін, олардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.

4 2 және 3-табақтарды алып тастаңыз. Бумен пісіру табақтарын, сорпа/күріш табағын және қақпақты қолмен немесе ыдыс жуғышта қысқа уақыт циклын және төмен температураны қолданып жуыңыз.

Бумен пісіру табақтарын, сорпа/күріш табақтарын және қақпақты қайта-қайта ыдыс жуғышта жуа берсеңіз, нәтижесінде мына бөлшектері тозуы мүмкін.

Қаспақты тазалау

Сіз құралды 15 сағат қолданып болғаннан соң қақтан тазалауыңыз керек. Қақтан тазалау жарығы 1 сағат жанып тұрып, сізге құралды қақтан тазалау керектігіңізді еске салады. Сіз құралды жүйелі түрде қақтан тазалап тұруыңыз керек, сонда оның қызметі тиімді болады және ұзақ уақыт бойы қызмет көрсете алады.

Ескертпе: 1 сағаттан соң қақтан тазалау жарығы, тіпті сіз құралды қақтан тазаламасыңыз да, сөнеді.

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

Басқа қақтан тазалау сұйықтықтарын қолдануға болмайды.

2 Құрал негізіне таму табағын, бумен пісіру табақтарын және сорпа/күріш табақтарын дұрыстап салыңыз (Сурет 8).

3 Қақпақты сорпа/күріш табағының үстіне жабыңыз (Сурет 10).

4 Шанышқыны қабырғадағы розеткаға қосыңыз.

5 Мәзір түймесін және + түймесін басып, құралды 25 минут жұмыс жасатыңыз.

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

6 25 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 бөлікері таза екендігін тексеріңіз. («Тазалау» тармағын қараңыз).

2 Бумен пісіру табағы 3-ті тамшылар ілегеніне қойыңыз.

3 2 және 3-бумен пісіру табақтарындағы алынбалы табақтың дұрыс орнына орналасқанын тексеріңіз.

4 Бумен пісіру табағы 2-ні бумен пісіру табағы 3-тің үстіне қойыңыз. Бумен пісіру табағы 1-ді бумен пісіру табағы 2-нің үстіне қойыңыз. (Сурет 14)

5 Сорпа/күріш табағын бумен пісіру табақтардың ең үстіне қойыңыз.

6 Қақпақты сорпа/күріш табағының үстінен жабыңыз.

7 Тоқ сымын жинап сақтап қою үшін, негізіндегі тоқ сымын жинап қоятын орнына кіргізіңіз (Сурет 15).

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 (Сурет 16).

Ақаулықтарды шешу

Бұл тарауда құрылғыда пайда болуы мүмкін ең көп кездесетін ақаулықтар жинақталған. Егер төменде берілген ақпараттың көмегімен ақаулықты шеше алмасаңыз, еліңіздегі Тұтынушы орталығына хабарласыңыз.

Ақаулық	Ықтимал себептер	Шешімі
Бумен пісіргіш жұмыс жасамайды.		Бумен пісіргіш тоққа қосылмаған болар. Су ыдысында су жоқ шығар. Мүмкін сіз әлі қосу/тоқтату түймесін баспаған боларсыз.
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. Үлкенірек тамақ кесектерін және пісуі ұзақ уақыт талап ететін тамақтарды төменгі бумен пісіру табағына салыңыз. (нөмірі 1).
	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. Жеткілікті түрде бу ағыны жүріп отыру үшін, тамақтарды кесектер арасында жеткілікті орын қалдырып салыңыз.
Құрал дұрыс қызымайды.	Мүмкін сіз құралды жүйелі түрде қақтан тазалап тұрмайсыз.	Құралды қақтан тазалаңыз. «Тазалау және күту» тармағын қараңыз.

Тамақ кестесі және бумен пісіру кеңестері.

- Рецепттер алу үшін, біздің интернеттегі www.philips.com/kitchen бетіне барыңыз.
- 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	Дәм шығарушыға арналған шөптер\ дәмдеуіштер жөніндегі кеңестер	Бумен пісіру уақыты (мин.)
Ақтық	400 г	Лимон дәм беруші, лавр жапырағы, жебіршөп	13-15
Брокколи	400 г	Сарымсақ, үгітілген қызыл чили, шыралжын жусан	16-18
Түрлі түсті капуста	400 г	Розмарин, насыбайгүл, шыралжын жусан	16-18
Тауық ет кесіндісі	250 г	Карри, розмарин, жебіршөп	30-35
Балық белдемесі	250 г	Кептірілген қыша, қалампыр бұрышы, жұпаргүл	10-12
Сорпа	250 мл	Талғамыңызға қарай шөп\дәмдеуіштер	12-16
Жұмыртқа	6-8	-	15

Мәзір түймесіндегі бумен пісіру уақытын орнатыңыз. (Сурет 17)**Бумен пісіру тамақтар жөнінде кеңестер****Жемістер мен көкөністер**

- Түсту 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 әрқашан басқа тамақтар астына салыңыз.
- 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.
- Егер сіз бір бумен пісіру табағынан көп табак қолданып жатқан болсаңыз, жоғарғы табақтағы жиналып сұйытылған бу тамшылары төменгі табаққа ағып отырады. Барлық табактардағы дәмдер бір бірімен сәйкес келетіндігіне назар аударыңыз.
- Сіз, сонымен қатар, сорпа/күріш табағын суостағы көкөніс дайындауға немесе балықты суда пісіруге қолдануыңызға болады.
- Тамақ кесектері арасында бос орын қалдырыңыз. Бумен пісіру табағының сыртқы жағына ірірек кесектерін салыңыз.
- 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.
- Ең төменгі бумен пісіру табағындағы тамақ жоғарғы табақтағы тамақтан көрі жылдамырақ піседі. Егер сіз бір табақтан артық табақ қолданып жатсаңыз, онда 5-10 минуттай артығырақ пісіріңіз. Тамақты жер алдында оның әбден дайын болып піскендігін тексеріп алыңыз.
- Бумен пісіріп жатқанда сіз тамақ қоса аласыз. Егер ингредиентіңіз қысқарақ бумен пісіру уақытын талап етсе, оны кейінірек қосыңыз.
- Егер сіз қақпағын көтеріп қойсаңыз, қақпақ астынан бу шығып кететін болады, және бумен пісіру ұзағырақ уақыт алады.
- Бумен пісіргіш жылы етіп сақтау бағдарламасына алмасқанда, тамақ әлі де болса бумен пісіріліп жатады. Сондықан, егер сіздің тамағыңыз әбден дайын болып піскен болса, оны бумен пісіру мәзірі тоқтағанда бумен пісіргіштен алып қойыңыз.
- Егер тамақ әлі піспеген болса, ұзағырақ бумен пісіру уақытын орнатыңыз. Бұл жағдайда сізге су ыдысына су қосу керек болуы мүмкін.

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** Dangtis
- B** Sriubos / ryžių dubuo
- C** Išimamas dėklas
- D** 3 garinimo dubuo
- E** Išimamas dėklas
- F** 2 garinimo dubuo
- G** 1 garinimo dubuo
- H** Nuvarvėjimo padėklas
- I** Skonio stipriklis
- J** Vandens įleidimo anga
- K** Pagrindas su vandens bakeliu
- L** Valdymo pultas
- 1** Papildymo lemputė
- 2** Laikmačio mygtukai
- 3** Nuosėdų šalinimo lemputė
- 4** Įjungimo / išjungimo mygtukas su šviesos žiedu
- 5** Meniu mygtukai su šviesos žiedais
- 6** Karščio palaikymo režimo mygtukas su šviesos žiedu

Svarbu

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

Pavojus!

- Niekada nemerkite pagrindo į vandenį ir neskalaukite 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 pažeisti.
- 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.
- Niekada negarinkite šaldytos mėsos, paukštienos ar jūros gėrybių. Prieš garindami šiuos produktus visiškai atitirpinkite juos.
- Nenaudokite garintuvo be nuvarvėjimo padėklo, kitaip iš prietaiso išteklės karštas vanduo.
- Naudokite tik garinimo dubenis ir sriubos / ryžių dubenį 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.
- Nelaiykite prietaiso esant aukštai temperatūrai, karštomis dujoms, garams arba drėgnam karščiui. Nedėkite garintuvo ant arba šalia veikiančios, arba vis dar karštos krosnies ar viryklės.
- Visada įsitikinkite, kad prietaisas išjungtas prieš ištraukdami kištuką iš lizdo.
- Prieš valydami visada atjunkite prietaisą nuo maitinimo tinklo ir palaukite, kol jis atvės.
- Šis prietaisas skirtas naudoti tik butyje. 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 dėklus visuomet dėkite viena kryptimi. Įsitikinkite, kad dėklai įstatyti teisingai. Kai išimamą dėklą įstatysite teisingai, išgirsite spragtelėjimą.
- Saugokitės karštų garų, sklindančių iš prietaiso garinimo metu arba, kai nuimate dangtį. Tikrindami maistą, visada naudokite virtuvinius įrankius su ilgomis rankenomis.
- Atsargiai toliau nuo savęs nuimkite dangtį. Norėdami išvengti nuovirų, leiskite susidariusiam skysčiui nulašėti nuo dangčio į garintuvą.
- Kai maistas karštas, visuomet laikykite už rankenėlės.
- 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 daiktai, 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 nejunkite prie laikmačio jungiklio ar nuotolinio valdymo sistemos.
- Vandens bakelyje yra mažas sietelis. Jei nuimsite sietelį, laikykite jį atokiau nuo vaikų, kad jie jo neprarytų.

Automatinis išsijungimas

Prietaise įdiegta automatinio išsijungimo funkcija. Jei paspaudę įjungimo / išsijungimo mygtuką nepalaikote nuspaudę 1 min. meniu mygtuko, prietaisas automatiškai išsijungia. Prietaisas taip pat automatiškai išsijungia pasibaigus nustatytai garinimo trukmei.

Apsauga nuo visiško vandens išgaravimo

Šiame maisto garintuve įdiegta apsauga nuo visiško vandens išgaravimo. Apsauga nuo visiško vandens išgaravimo automatiškai išjungia prietaisą, jei jis įjungiamas, kai vandens bakelis yra tuščias arba, kai naudojimo metu baigiasi vanduo. Prieš sekantį garintuvo naudojimą, 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** Pripilkite į vandens bakelį pro vandens įleidimo angą vandens iki maksimalaus lygio žymos (Pav. 2).

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

- 3** Į pagrindo vandens bakelį įdėkite nuvarvėjimo padėklą (Pav. 3).

Pastaba: Niekada nenaudokite prietaiso be nuvarvėjimo padėklo.

- 4** Jei norite, į skonio stipriklį įdėkite džiovintų ar šviežių žalumynų ar prieskonių, kad galėtumėte papildomai pagardinti garinamą maistą (Pav. 4).

Čiobreliai, kalendros, bazilikai, krapai, karis ir peletrūnai yra vieni tinkamiausių žalumynų ir prieskonių, kuriuos galėtumėte įdėti į skonio stipriklį. Galite juos suderinti su česnaku, kmynais ar krienu, kad pagerintumėte skonį nepridėję druskos. Patariame įdėti nuo 1 / 2 iki 3 arbatinio šaukštelio džiovintų žalumynų arba prieskonių. Įdėkite daugiau, jei naudojate šviežius žalumynus ar prieskonius. Informaciją apie minėtus žalumynus ir prieskonius skirtus įvairiems patiekalams, žr. garinamo maisto lentelėje, esančioje skyriuje „Maisto lentelė ir garinimo patarimai“.

Patarimas: Jei naudojate maltus žalumynus ir prieskonius, praskalaukite nuvarvėjimo padėklą, kad sudrėkintumėte skonio stipriklį. Taip malti žalumynai ir prieskoniai neišbyrės pro skonio stipriklio angeles (Pav. 5).

- 5** Įdėkite garinamą maistą į vieną ar daugiau garinimo dubenų ir / arba į sriubos / ryžių dubenį.
 - Jei naudojate daugiau nei vieną garinimo dubenį, visuomet dėkite išimamus dėklus viena kryptimi.
 - Prieš naudodami įsitikinkite, kad išimami dėklai garinimo dubenyse 2 ar 3 užsifiksavo (spragtelėdami) (Pav. 6).
 - Nedėkite per daug maisto į garinimo dubenis. Palikite pakankamai vietos tarp maisto gabalėlių, kad patektų maksimalus garų kiekis.
 - Mėsą ir paukštinę visada dėkite į apatinį garinimo dubenį, kad žalios ar pusiau išvirtos mėsos ar paukštienos sultys nenuvarvėtų ant kito maisto.
 - Dėkite didesnius maisto, kurį reikia ilgiau garinti apatiniame garinimo dubenyje, gabalėlius.
 - Kiaušinius dėkite į kiaušinių laikiklius, skirtus patogiai virti kiaušinius (Pav. 7).
- 6** Padėkite vieną ar daugiau garinimo dubenų ant nuvarvėjimo padėklo. Jei norite naudoti sriubos / ryžių dubenį, padėkite jį ant viršutinio garinimo dubens. Įsitikinkite, kad padėjote dubenis tinkamai ir, kad jie nenuvirstų (Pav. 8).
 - Jums nereikia naudoti visų 3 garinimo dubenų.
 - Garinimo dubenis sunumeruoti. Numerį galite pamatyti ant rankenos. Viršutinis garinimo dubuo yra nr. 3, vidurinis – nr. 2 ir apatinis – nr. 1.
 - Garinimo dubenis dėkite tik tokia tvarka: 1 garinimo dubuo, 2 garinimo dubuo, 3 garinimo dubuo.
 - Sriubos / ryžių dubuo skirtas ryžiams garinti, sriubai ar kitokiems skysčiams virti. Kai norėsite naudoti sriubos / ryžių dubenį, padėkite jį ant viršutinio garinimo dubens.
 - Jei garinate didelį maisto kiekį, garinimo metu maišykite jį. Užsidėkite virtuvines pirštines ir naudokite virtuvinį įrankį su ilga rankena.
 - Viršutiniame garinimo dubenyje maistas paprastai garinamas šiek tiek ilgiau nei apatiniuose dubenyse.
 - Jei norite garinti maistą, kuriam reikia specialios garinimo trukmės, laikmačiu nustatykite ilgesnę garinimo trukmę. Įdėkite maistą, kurį reikia garinti ilgiau į 1 dubenį. Garinkite kol likusi garinimo trukmė, rodoma ekrane, bus lygi su trumpiausia garinimo trukme. Tada užsidėję virtuvines pirštines, atsargiai nuimkite dangtį ir padėkite 2 dubenį su maistu, garinamu trumpesne trukme ant 1 dubens viršaus. Uždėkite dangtį ant 2 dubens ir toliau garinkite, kol pasibaigs nustatyta garinimo trukmė.

- Jei norite garinti stambų maistą (pvz., burbuoles, batatą), galite išimti dėklus iš garinimo dubenų 2 ir (arba) 3, kad būtų kuo daugiau vietos garinimui (Pav. 9).
- Baigus garinti išimkite maistą iš garinimo dubens ilgas rankenas turinčiais virtuvės įrankiais.
- Nors dėklai išimti, galite vis tiek dėti ryžių dubenėlį ir ruošti ryžius ar sriubą.
- Jei išimtas tik dėklas 2, galite ant viršaus uždėti garinimo dubenį 3.

7 Uždėkite dangtį ant viršutinio garinimo dubens (Pav. 10).

Pastaba: Jei dangtis nėra tinkamai uždėtas ant garinimo dubens arba visai neuždėtas, maistas nebus tinkamai garinamas.

Prietaiso naudojimas

1 Kištuką įkiškite į sieninį el. lizdą.

- ▶ Prietaisas pypsi.

2 Paspauskite įjungimo / išjungimo mygtuką (Pav. 11).

- ▶ Įsijungia šviesos žiedas, esantis aplink įjungimo / išjungimo mygtuką.

3 Paspauskite meniu mygtuką, garinamam maisto tipui nustatyti (Pav. 12).

Norėdami sužinoti apie nustatytų garinimo trukmių meniu mygtukus, žr. skyrių „Maisto lentelė ir garinimo patarimai“.

- ▶ Įsijungs šviesos žiedas, esantis aplink mygtuką, ir ekrane bus rodomas nustatyta garinimo trukmė.

Pastaba: Jei norite nustatyti kitą garinimo trukmę, nei nustatytą meniu mygtukais, paspauskite meniu mygtuką su nustatyta garinimo trukme, kuri yra tinkamiausia jūsų pageidaujamai garinimo trukmei. Tada naudokite + ir - laikmačio mygtukus, kad padidintumėte ar sumažintumėte trukmę.

- ▶ Prasideda garinimo procesas ir laikmatis skaičiuoja laiką.
- ▶ Prietaisas pypsi, o pasibaigus garinimo trukmei, įsijungia karščio palaikymo režimas

4 Atsargiai nuimkite dangtį.

Nuimdami dangtį, saugokitės karštų garų, sklindančių iš prietaiso.

Norėdami nuimti dangtį, sriubos / ryžių dubenį ir garinimo dubenis, užsidėkite virtuvines pirštines, kad nenusidegintumėte. Atsargiai toliau nuo savęs nuimkite dangtį. Leiskite susidariusiam skysčiui nulašėti nuo dangčio į garinimo dubenį.

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

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

6 Po kiekvieno naudojimo, ištuštinkite vandens bakelį.

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

Karščio palaikymo režimas

Pasibaigus nustatytai trukmei, garintuvus automatiškai perjungiamas į karščio palaikymo režimą. Maistas laikomas šilumoje 20 min. Įsijungia šviesos žiedas, esantis aplink karščio palaikymo režimo mygtuką ir išsijungia šviesos žiedas, esantis aplink meniu mygtuką.

- Jei norite maistą laikyti šilumoje ilgiau nei 20 min., pasibaigus karščio palaikymo ciklui, palaikykite nuspaudę įjungimo / išjungimo mygtuką 1 min., kad pradėtumėte kitą karščio palaikymo ciklą (Pav. 11).
- Jei norite išjungti karščio palaikymo režimą, kai jis veikia, paspauskite įjungimo / išjungimo mygtuką.
- Jei norite įjungti karščio palaikymo ciklą, kai prietaisas yra išjungtas arba po to, kai jis išsijungė automatiškai, pirma paspauskite įjungimo / išjungimo mygtuką, o tada karščio palaikymo režimo mygtuką (Pav. 13).

Papildymo lemputė

Kai vandens bakelyje esančio vandens lygis yra žemiau MIN žymos, papildymo lemputė pradeda blyksėti, tokiu būdu primindama, kad reikia papildyti vandens bakelį.

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 neskalauskite po iš čiaupo tekančiu vandeniu.

Neplaukite pagrindo indaplovėje.

- 3 Vandens bakelį plaukite šiltame vandenyje su trupučiu indų ploviklio sudrėkinta šluoste. Norėdami išvalyti sietelį, išimkite jį iš vandens bakelio. Tada nuvalykite vandens bakelį švaria drėgna šluoste.

Jei išimsite sietelį iš vandens bakelio, laikykite jį atokiau nuo vaikų, kad jie jo neprarytų.

- 4 Išimkite dėklą 2 ir (arba) 3. Garinimo dubenis, sriubos / ryžių dubenį ir dangtį plaukite rankomis arba indaplovėje, nustatę trumpą plovimo ciklą ir žemą temperatūrą.

Jei garinimo dubenis, sriubos / ryžių dubenį ir dangtį dažnai plausite indaplovėje, jų dalys gali lengvai susibražyti.

Nuosėdų šalinimas

Pašalinkite iš prietaiso nuoviras po 15 val. naudojimo. Nuosėdų šalinimo lemputė įsijungia ir šviečia 1 val., tokiu būdu primindama, kad iš garintuvo reikia pašalinti nuoviras. Svarbu iš garintuvo šalinti nuoviras reguliariai, kad taip būtų palaikomas optimalus veikimas ir pailginamas prietaiso eksploatavimo laikas.

Pastaba: Nuosėdų šalinimo lemputė išsijungia po 1 val., net jei dar nepašalinote nuosėdų iš prietaiso.

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

Nenaudokite jokių kitų nuovirų šalinimo priemonių.

- 2 Nuvarvėjimo padėklą, garinimo dubenis ir sriubos / ryžių dubenį tinkamai dėkite ant pagrindo (Pav. 8).
- 3 Uždėkite dangtį ant sriubos / ryžių dubens viršaus (Pav. 10).
- 4 Kištuką įkiškite į sieninį el. lizdą.
- 5 Paspauskite meniu ir + mygtuką, kad prietaisas veiktų 25 min.

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

- 6 Po 25 min., išjunkite prietaisą 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, įsitikinkite, kad visos dalys yra švarios ir sausos (žr. skyrių „Valymas“).
- 2 Padėkite 3 garinimo dubenį ant nuvarvėjimo padėklo.

- 3 Įsitinkinkite, kad išimami dėklai yra savo vietose garinimo dubenyse 2 ir 3.
- 4 Įdėkite 2 garinimo dubenį į 3 dubenį. Įdėkite 1 dubenį į 2 dubenį. (Pav. 14)
- 5 Įdėkite sriubos / ryžių dubenį į viršutinį garinimo dubenį.
- 6 Uždėkite dangtį ant sriubos / ryžių dubens.
- 7 Saugodami maitinimo laidą, įstumkite jį į laido saugojimo skyrių, esantį pagrinde (Pav. 15).

Garantija ir techninė priežiūra

Jei jums reikalinga techninė priežiūra ar informacija arba jei kilo problemų, apsilankykite „Philips“ tinklalapyje www.philips.com arba susisiekite 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 (Pav. 16).

Greitas trikčių 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. Vandens bakelyje nėra vandens. Dar nepaspaudėte įjungimo / išjungimo mygtuko.
Ne visas maistas paruoštas.	Kai kurie garinami maisto gabaliukai yra didesni ir / arba turi būti garinami ilgiau nei kiti.	Nustatykite ilgesnę garinimo trukmę + mygtuko. Dėkite didesnius maisto, kurį reikia ilgiau garinti apatiniame garinimo dubenyje (nr. 1), gabalėlius.
	Į garinimo dubenį įdėjote per daug maisto.	Neperkraukite garinimo dubenų. Supjaustykite maisto produktus mažais gabalėliais, o mažiausius sudėkite ant viršaus.
Prietaisas kaista netinkamai.	Nešalinote nuovirų iš prietaiso reguliariai.	Palikite pakankamai vietos tarp maisto gabalėlių, kad patektų maksimalus garų kiekis. Pašalinkite nuoviras iš prietaiso. Žr. skyrių „Valymas ir priežiūra“.

Maisto lentelė ir garinimo patarimai

- Norėdami gauti receptų, apsilankykite 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	Skonio stiprikliai siūlomi žalumynai / prieskoniai	Garinimo trukmė (min.)
Šparagai	400 g	Citrinos sultys, lauro lapai, čibreliai	13–15
Brokoliai	400 g	Česnakas, malti raudoni pipirai, peletrūnai	16–18
Žiediniai kopūstai	400 g	Rozmarinas, bazilikas, peletrūnai	16–18
Vištienos filė	250 g	Karis, rozmarinas, peletrūnai	30–35
Žuvies filė	250 g	Sausos garstyčios, kvapnieji pipirai, mairūnai	10–12
Sriuba	250 ml	Žalumynai / prieskoniai pagal skonį	12–16
Kiaušiniai	6–8	-	15

Nustatytų garinimo trukmių meniu mygtukai (Pav. 17)**Maisto garinimo patarimai****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 nusauskinkite, kad nuvarvėtų kuo mažiau sulčių.
- Mėsą visada dėkite po kitais maisto produktais.
- Prieš dėdami kiaušinius į garintuvą, pradurkite juos.
- Niekada negarinkite šaldytos mėsos, paukštienos ar jūros gėrybių. Visada prieš dėdami juos į garintuvą – visiškai atitirpinkite.
- Jei naudojate daugiau nei vieną garinimo dubenį, susikaupęs skystis iš aukščiau esančių dubenų ar dubens nuvarvės į žemesnį garinimo dubenį. Įsitikinkite, kad maisto skonis skirtinguose garinimo dubenyse dera.
- Norėdami pagaminti daržovių padažą ar virti žuvį vandenyje, taip pat galite naudoti sriubos / ryžių dubenį.
- Palikite tarp maisto gabalėlių laisvos vietos. Storesnius gabalėlius dėkite arčiau garinimo dubens išorės.
- Jei garinimo dubuo labai pilnas, garinimo metu maišykite maistą.
- Mažam maisto kiekiui garinti reikia mažiau laiko, nei didesniam kiekiui.
- Jei naudojate tik vieną garinimo dubenį, maistą reikia garinti trumpiau, nei naudodami 2 ar 3 garinimo dubenis.

- Žemiausiai esančiame garinimo dubenyje maistas greičiau, nei aukščiau esančiuose garinimo dubeniuose. Jei naudojate daugiau nei vieną garinimo dubenį, gaminkite maistą 5–10 min. ilgiau. Prieš valgydami, įsitikinkite, kad maistas pagamintas gerai.
- Garinimo metu galite pridėti maisto. Jei produktai turi būti garinami trumpiau, galite pridėti juos vėliau.
- Jei nukelsite dangtį, garai išeis ir maistas garinsis ilgiau.
- Maistas garinamas toliau, kol garintuvas persijungia į karščio palaikymo režimą, todėl, jei maistas jau paruoštas, išimkite jį iš garintuvo, kai pasibaigia nustatyta garinimo trukmė.
- Jei maistas dar ne visiškai paruoštas, nustatykite ilgesnę garinimo trukmę. Gali tekti įpilti daugiau vandens į vandens bakelį.

Ievads

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** Vāks
- B** Zupas/rīsu trauks
- C** Noņemama paplāte
- D** 3. tvaicējamais trauks
- E** Noņemama paplāte
- F** 2. tvaicējamais trauks
- G** 1. tvaicējamais trauks
- H** Pilēšanas paplāte
- I** Garšas pastiprinātājs
- J** Ūdens iepildīšanas atvere
- K** Pamatne ar ūdens tvertni
- L** Vadības panelis
- 1** Uzpildīšanas indikators
- 2** Taimera pogas
- 3** Atkalķošanas indikators
- 4** Izgaismota ieslēgšanas/apturēšanas poga
- 5** Izgaismotas izvēlnes pogas
- 6** Izgaismotas siltuma uzturēšanas poga

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 rotaļāties mazi bērni.
- Glabājiet elektrības vadu bērniem nepieejamā vietā. Neļaujiet ierīces elektrības vadam nokarāties pāri galda vai darbvirsmas malai, kur novietota ierīce.
- Nekad netvaicējiet saldētu gaļu, mājputnu gaļu vai jūras veltes. Pirms tvaicēšanas vienmēr pilnībā atkausējiet šos produktus.
- Nekad nelietojiet tvaicēšanas ierīci bez pilēšanas paplātes, citādi karstais ūdens šļakstīsies ārā no ierīces.
- Tvaicēšanas traukus un zupas/rīsu trauku lietojiet tikai kopā ar oriģinālo pamatni.
- Neglabājiet elektrības vadu tuvu karstām virsmām.

levērībai

- 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 ierīci 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 atvienot ierīci no elektrotīkla, vienmēr pārbaudiet vai, tā ir izslēgta.
- Pirms ierīces tīrīšanas vienmēr atvienojiet to no elektrības un ļaujiet atdzist.
- Ierīce ir paredzēta izmantošanai tikai mājās 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.
- Vienmēr ievietojiet izņemamās paplātes vienā virzienā. Pārliecinieties, ka paplātes ir pareizi novietotas. Kad izņemamā paplāte ir pareizi novietota, jūs izdzirdēsiet 'klikšķi'.
- Uzmanieties no tvaika, kas izplūst no tvaicēšanas ierīces tvaicēšanas laikā vai kad noņemat 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.
- Vienmēr turiet traukus aiz rokturiem, kad ēdiens ir karsts.
- Nepārvietojiet tvaicēšanas ierīci, kamēr tā darbojas.
- Neturiet rokas virs tvaicēšanas ierīces, kamēr tā darbojas.
- Nepieskarieties ierīces karstajām daļām. Vienmēr lietojiet virtuves cimds, kad aizskarāt ierīces karstās daļas.
- Nenovietojiet ierīci pie vai zem priekšmetiem, kurus tvaiks varētu sabojāt, piemēram, pie sienas un zem bufetes.
- Nedarbiniet ierīci, ja gaisā ir sprāgstoši un/vai uzliesmojoši izgarojumi.
- Lai nerastos bīstamas situācijas, nekad nepieslēdziet ierīci taimera slēdzim vai tālvadības sistēmai.
- Ūdens tvertnē ir neliels siets. Ja izņemat sietu, novietojiet to bērniem nepieejamā vietā, lai viņi nevarētu to norīt.

Automātiska izslēgšanās

Ierīce ir automātiskās izslēgšanās funkcija. Ierīce automātiski izslēdzas, ja 1 minūtes laikā pēc ieslēgšanas/apturēšanas pogas nospiešanas jūs nospiežat izvēlnes pogu. 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 tā ir ieslēgta, kad ūdens tvertnē nav ūdens vai kad darbības laikā beidzas ūdens. Pirms lietot 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** Pa iepildīšanas atveri iepildiet ūdens tvertnē ūdeni līdz maksimālajai atzīmei (Zīm. 2). Iepildiet ūdens tvertnē tikai ūdeni. Nekad neiepildiet tajā garšvielas, eļļu vai citas vielas.
- 3** Novietojiet pilēšanas paplāti uz ierīces pamatnē ievietotās ūdens tvertnes (Zīm. 3).

Piezīme: Nekad nelietojiet ierīci bez pilēšanas paplātes.

- 4** Ja vēlaties, uzlieciet kaltētus vai svaigus garšaugus vai uzberiet garšvielas uz garšas pastiprinātāja, lai piešķirtu tvaicētajiem produktiem papildu garšu (Zīm. 4).

Timiāns, koriandrs, baziliks, dilles, karijs un estragons ir dažādi no garšaugiem un garšvielām, kuras varat uzbert uz garšas pastiprinātāja. Varat kombinēt tās ar ķiploku, ķimeņiem vai mārrutkiem, lai uzlabotu ēdiena garšu, nepievienojot sāli. Iesakām lietot 1/2 līdz 3 tējķ. kaltētu garšaugu vai garšvielu. Lietojiet lielāku daudzumu, ja izmantojat svaigus garšaugus vai garšvielas.

Ieteicamos garšaugus vai garšvielas dažādiem produktu veidiem skatiet pārtikas tvaicēšanas tabulā nodaļā "Pārtikas tabula un tvaicēšanas padomi".

Padoms. Ja lietojat maltus garšaugus vai garšvielas, izskalojiet pilēšanas paplāti, lai samitrinātu garšas pastiprinātāju. Tādējādi maltie garšaugi vai garšvielas nevarēs izbirt pa garšas pastiprinātāja atverēm (Zīm. 5).

- 5** Ievietojiet tvaicējamus produktus vienā vai vairākos tvaicējamajos traukos un/vai zupas/rīsu traukā.
 - Ja izmantojat vairāk, nekā vienu tvaicēšanas trauku, vienmēr uzstādiat izņemamās paplātes vienā virzienā.
 - Pārlicinieties, ka izņemamās paplātes 2. vai 3. tvaicējamajā traukā pirms lietošanas ir noslēgtā pozīcijā ('atskan klikšķis') (Zīm. 6).
 - Nelieciet tvaicējamus traukus pārāk daudz pārtikas. Izvietojiet produktus atstātus citu no cita, lai nodrošinātu maksimālu tvaika plūsmu.
 - Gaļu un mājputnu gaļu vienmēr lieciet apakšējā tvaicējamā traukā, lai sula no jēlas vai daļēji pagatavotas gaļas vai mājputnu gaļas nepilētu uz citiem produktiem.
 - Lielākus produktu gabalus un produktus, kas jātvaicē ilgāk, lieciet apakšējā tvaicējamā traukā.
 - Lai varētu ērti pagatavot olas, lieciet tās olu turētājā (Zīm. 7).
- 6** Uzlieciet uz pilēšanas paplātes vienu vai vairākus tvaicējamus traukus. Ja vēlaties lietot zupas/rīsu trauku, ievietojiet to augšējā tvaicējamā traukā. Pārlicinieties, ka novietojat traukus pareizi un ka tie nekustas (Zīm. 8).
 - Jums nav noteikti jāizmanto visi trīs tvaicējamie trauki.
 - Tvaicējamie trauki ir numurēti. Numurs norādīts uz trauka roktura. Augšējā tvaicējamā trauka numurs ir 3, vidējā – 2, bet apakšējā – 1.
 - Lieciet tvaicējamus traukus citu virs cita tikai šādā secībā: 1. tvaicējamais trauks, 2. tvaicējamais trauks, 3. tvaicējamais trauks.
 - Zupas/rīsu trauks paredzēts rīsu tvaicēšanai, zupas vai citas šķidrās pārtikas pagatavošanai. Ja vēlaties izmantot zupas/rīsu trauku, ievietojiet to augšējā tvaicējamā traukā.
 - Ja tvaicējat lielu daudzumu pārtikas, apmaisiet to tvaicēšanas procesa vidū. Lietojiet virtuves cimds un virtuves piederumus ar garu rokturi.
 - Augšējā traukā ievietotie produkti parasti jātvaicē nedaudz ilgāk nekā apakšējos traukos esošie.
 - Ja vēlaties tvaicēt produktus ar atšķirīgu tvaicēšanas laiku, iestatiet taimeru uz lielāko tvaicēšanas laiku. Ilgāk tvaicējamus produktus lieciet 1. traukā. Tvaicējiet, līdz displejā redzamais atlikušais tvaicēšanas laiks atbilst mazākajam tvaicēšanas laikam. Pēc tam ar virtuves cimdiem uzmanīgi noņemiet vāku un novietojiet 2. trauku ar produktiem, kuru tvaicēšanas laiks ir mazāks, uz 1. trauka un turpiniet tvaicēt, līdz iestatītais tvaicēšanas laiks ir pagājis.

- Ja vēlaties tvaicēt lielus produktus (piem., kukurūzas vāļītes, saldus kartupeļus), jūs varat izņemt 2. un/vai 3. tvaicēšanas trauka paplātes, lai palielinātu tvaicēšanas laukumu (Zīm. 9).
- Kad tvaicēšana ir pabeigta, izmantojiet virtuves piederumu ar gariem rokturiem, lai izņemtu produktus no tvaicējamā trauka.
- Ja abas paplātes ir izņemtas, jūs vēl joprojām varat ievietot rīsu trauku, lai pagatavotu rīsus vai zupu.
- Ja esat izņēmis tikai 2. tvaicēšanas trauka paplāti, jūs tam vēl joprojām varat uzlikt virsū 3. tvaicēšanas trauku.

7 Uzlieciet vāku uz augšējā tvaicējamā trauka (Zīm. 10).

Piezīme: Ja vāks nav pareizi novietots uz tvaicējamā trauka vai tas vispār nav uzlikts, pārtika netiek tvaicēta pareizi.

Ierīces lietošana

1 Iespraudiet kontaktdakšu kontaktlīzdā.

- ▶ Ierīce pīkst.

2 Nospiediet ieslēgšanas/apturēšanas pogu (Zīm. 11).

- ▶ Iedegas ieslēgšanas/apturēšanas pogas gaismas aplis.

3 Nospiediet atbilstošo tvaicējamās pārtikas izvēlnes pogu (Zīm. 12).

Iepriekš iestatītos izvēlnes pogu laikus skatiet nodaļā "Pārtikas tabula un tvaicēšanas padomi".

- ▶ Pogas gaismas aplis iedegas, un iepriekš iestatītais tvaicēšanas laiks tiek parādīts displejā.

Piezīme: Ja vēlaties iestatīt tvaicēšanas laiku, kas atšķiras no izvēlnes pogas iepriekš iestatītā tvaicēšanas laika, nospiediet izvēlnes pogu, kuras tvaicēšanas laiks vislabāk atbilst vēlamajam tvaicēšanas laikam. Pēc tam spiediet taimera + un - pogas, lai palielinātu vai samazinātu tvaicēšanas laiku.

- ▶ Sākas tvaicēšanas process, un taimeris skaita atpakaļ tvaicēšanas laiku.

- ▶ Kad tvaicēšanas laiks ir pagājis, ierīce pīkst un pārslēdzas uz siltuma saglabāšanas režīmu.

4 Uzmaniģi noņemiet vāku.

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

Lai izvairītos no apdegumiem, lietojiet virtuves cimdus, kad noņemat vāku, zupas/rīsu trauku un tvaicējamus traukus. Noņemiet vāku lēnām un prom no sevis. Ļaujiet kondensātam no vāka notecēt tvaicējamā traukā.

5 Izraujiet kontaktdakšu no sienas kontaktlīzdas un ļaujiet tvaicēšanas ierīcei pilnībā atdzist, pirms noņemat pilēšanas paplāti.

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

6 Iztukšojiet ūdens tvertni pēc katras lietošanas reizes.

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

Siltuma saglabāšanas režīms

Tvaicēšanas ierīce pēc jebkuras funkcijas automātiski pārslēdzas uz siltuma saglabāšanas režīmu. Produkti tiek saglabāti silti 20 minūtes. Keep-warm pogas gaismas aplis un izvēlnes pogas gaismas aplis izdziest.

- Ja vēlaties saglabāt produktus siltus ilgāk par 20 minūtēm, tad vienas minūtes laikā pēc tam, kad ir pabeigts pirmais siltuma saglabāšanas cikls, nospiediet ieslēgšanas/apturēšanas pogu, lai palaistu citu siltuma saglabāšanas ciklu (Zīm. 11).
- Ja vēlaties deaktivizēt siltuma saglabāšanas režīmu, kad tas ir aktivizēts, nospiediet ieslēgšanas/ apturēšanas pogu.

- Ja vēlaties palaist siltuma saglabāšanas ciklu, kad ierīce ir izslēgta vai pēc tam, kad tā ir automātiski izslēgusies, vispirms nospiediet ieslēgšanas/apturēšanas pogu un pēc tam Siltuma saglabāšanas pogu (Zīm. 13).

Uzpildīšanas indikators

Ja ūdens līmenis ūdens tvertnē noslīd zem atzīmes MIN, tad mirgo uzpildīšanas lampiņa, kas norāda, ka jāuzpilda ūdens tvertne.

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 ārpuses ar mitru drāniņu.

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

Nemazgājiet pamatni trauku mazgājamā mašīnā.

- 3 Iztīriet ūdens tvertni ar siltā ūdenī samitrinātu drāniņu, kam pievienots trauku mazgāšanas līdzeklis. Paceliet ūdens tvertnē esošo sietu, lai iztīrītu to. Pēc tam izslaukiet ūdens tvertni ar tīru, mitru drāniņu.

Ja izņemat sietu no ūdens tvertnes, novietojiet to bērniem nepieejamā vietā, lai viņi nevarētu to norīt.

- 4 Izņemiet 2. un/vai 3. tvaicējamā trauka paplāti. Mazgājiet tvaicējamos traukus, zupas/rīsu trauku un vāku ar rokām vai trauku mazgājamā mašīnā, izmantojot īsa mazgāšanas cikla funkciju un zemas temperatūras režīmu.

Atkārtoti mazgājot tvaicējamos traukus, zupas/rīsu trauku un vāku trauku mazgājamā mašīnā, šīs daļas var kļūt nedaudz nespodras.

Atkalķošana

Ierīce jāatkalķo pēc 15 lietošanas stundām. Atkalķošanas lampiņa deg 1 stundu, kas norāda, ka tvaicēšanas ierīce ir jāatkalķo. Ir svarīgi, lai tvaicēšanas ierīce tiktu regulāri atkalķota, lai saglabātu tās optimālo veiktspēju un pagarinātu darbību.

Piezīme: Atkalķošanas lampiņa izslēdzas pēc 1 stundas, pat tad, ja ierīce vēl nav atkalķota.

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

Nelietojiet nevienu citu atkalķotāju.

- 2 Pareizi uzlieciet pilēšanas paplāti, tvaicējamos traukus un zupas/rīsu trauku uz pamatnes (Zīm. 8).

- 3 Uzlieciet vāku uz zupas/rīsu trauka (Zīm. 10).

- 4 Iespraudiet kontaktdakšu kontaktligzdā.

- 5 Nospiediet izvēlnes pogu un + pogu, lai ļautu ierīcei darboties 25 minūtes.

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

- 6 Pēc 25 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 Novietojiet 3. tvaicējamo trauku uz pilēšanas paplātes.
- 3 Pārliecinieties, ka izņemamās paplātes ir ievietotas 2. un 3. tvaicējamā traukā.
- 4 Ielieciet 2. tvaicējamo trauku 3. traukā. Ielieciet 1. tvaicējamo trauku 2. traukā. (Zīm. 14)
- 5 Ielieciet zupas/rīsu trauku augšējā tvaicējamā traukā.
- 6 Uzlieciet vāku uz zupas/rīsu trauka.
- 7 Lai glabātu elektrības vadu, iespieties to ierīces pamatnē izvietotajā vada glabāšanas nodalījumā (Zīm. 15).

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 (Zīm. 16).

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. Ūdens tvertnē nav ūdens. Vēl neesat nospiedis ieslēgšanas/apturēšanas pogu.
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 produktus, kas jātvaicē ilgāk, lieciet apakšējā tvaicējamā traukā (Nr. 1).
	Tvaicējamā traukā ievietots pārāk daudz pārtikas.	Nelieciet tvaicējamās traukos pārāk daudz pārtikas. Sagrieziet produktus mazos gabaliņos un mazākos gabaliņus lieciet virspusē. Izvietojiet produktus atstātus citu no cita, lai nodrošinātu maksimālu tvaika plūsmu.

Problēma	Iespējamais iemesls	Atrisinājums
Ierīce pareizi neuzsilst.	Ierīce nav regulāri atkalķota.	Atkalķojiet ierīci. Skatiet nodaļu "Tīrīšana un kopšana".

Pārtikas tabula un tvaicēšanas padomi

- Receptes skatiet 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	Garšas pastiprinātājā izmantojamie ieteicamie garšaugi/garšvielas	Tvaicēšanas laiks (min)
Sparģeļi	400 g	Citronu balzams, lauru lapas, timiāns	13–15
Brokoļi	400 g	Ķiploks, sasmalcināts sarkanais čili pipars, estragons	16-18
Ziedkāposti	400 g	Rozmarīns, baziliks, estragons	16-18
Vistas fileja	250 g	Karijs, rozmarīns, timiāns	30–35
Zivs fileja	250 g	Sinepju pulveris, smaržīgie pipari, majorāns	10–12
Zupa	250ml	Garšaugi/garšvielas pēc garšas	12–16
Olas	6-8	-	15

Izvēlnes pogu iepriekš iestatītie tvaicēšanas laiki (Zīm. 17)

Pārtikas tvaicēšanas padomi

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.
- Vienmēr lieciet gaļu zem citiem produktiem.
- Ieskrāpējiet olas, pirms liekat tās tvaicēšanas ierīcē.
- Nekad netvaicējiet saldētu gaļu, mājputnu gaļu vai jūras veltes. Vienmēr ļaujiet saldētai gaļai, mājputnu gaļai vai jūras velēm kārtīgi atkust, pirms liekat tās tvaicēšanas ierīcē.
- Ja lietojat vairāk nekā vienu tvaicējamo trauku, kondensāts no augšējā trauka vai traukiem pilēs apakšējā tvaicējamā traukā. Pārliecinieties, ka dažādos tvaicējamajos traukos salikto produktu garšas labi sader.
- Varat arī izmantot zupas/rīsu trauku, lai pagatavotu dārzeņus mērcē vai vārītu zivis gandrīz vārošā ūdenī.
- Atstājiet brīvu vietu starp produktu gabaliem. Biezākus gabalus lieciet tuvāk tvaicējamā trauka ārmalai.
- 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.
- Apakšējā tvaicējamā traukā ievietotie produkti ir gatavi daudz ātrāk nekā augstākajos tvaicējamajos traukos esošie. Ja lietojat vairāk nekā vienu tvaicējamo trauku, ļaujiet produktiem tvaicēties par 5–10 minūtēm ilgāk. Pārlicinieties, ka produkti ir kārtīgi iztvaicēti, pirms tos ēdat.
- Jūs varat pievienot produktus tvaicēšanas procesā. Ja kāda sastāvdaļa jātvaicē īsāku laiku, pievienojiet to vēlāk.
- Ja paceļat vāku, tvaiki izplūst un produkti jātvaicē ilgāk.
- Produkti turpina tvaicēties vēl kādu laiku pēc tam, kad tvaicēšanas ierīce pārslēdzas uz siltuma saglabāšanas režīmu. Tātad, ja produkti jau ir gatavi, izņemiet tos no tvaicējamās ierīces, kad tvaicēšanas laiks ir pagājis.
- Ja produkti nav gatavi, iestatiet ilgāku tvaicēšanas laiku. Iespējams, ūdens tvertnē būs jāielej vēl nedaudz ūdens.

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** Pokrywka
- B** Pojemnik na zupę/ryż
- C** Wymowana tacka
- D** Pojemnik do gotowania na parze 3
- E** Wymowana tacka
- F** Pojemnik do gotowania na parze 2
- G** Pojemnik do gotowania na parze 1
- H** Tacka ociekowa
- I** Pojemnik na przyprawę
- J** Otwór wlewowy wody
- K** Podstawa ze zbiornikiem wody
- L** Panel sterowania
- 1** Wskaźnik ponownego napełniania (REFILL)
- 2** Przyciski minutnika
- 3** Wskaźnik usuwania kamienia (CALC)
- 4** Włącznik (ON/STOP) z podświetleniem
- 5** Przyciski menu z podświetleniem
- 6** Przycisk utrzymywania ciepła (KEEP WARM) z podświetleniem

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, czy 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) z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi lub umysłowymi, 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 zwiślał z krawędzi stołu czy blatu, na którym ustawione jest urządzenie.
- 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, gdyż pryska z niego wrzątek.

- Pojemników do gotowania na parze i pojemników na zupeł/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 urządzenia na działanie wysokich temperatur, gorącego gazu, pary lub wilgotnego powietrza. Nie stawiaj parowaru na włączonym lub gorącym palniku lub kuchence lub w ich pobliżu.
- Przed wyjęciem wtyczki z gniazdka elektrycznego zawsze sprawdzaj, czy urządzenie jest wyłączone.
- 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.
- Wyjmowane tacki wkładaj zawsze w jednym kierunku. Upewnij się, że są one położone prawidłowo. Gdy właściwie włożysz tackę, usłyszysz „kliknięcie”.
- Uważaj na gorącą parę, która wydostaje się z parowaru podczas gotowania lub po zdjęciu pokrywki. Do sprawdzania stanu gotowanej żywności zawsze używaj sztućców kuchennych o długich trzonkach.
- 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 urządzenie 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.
- Wewnątrz zbiornika wody znajduje się niewielkie sitko. Jeżeli odczepi się ono od urządzenia, należy schować je przed dziećmi, aby zapobiec połknięciu.

Automatyczne wyłączenie

Urządzenie jest wyposażone w funkcję automatycznego wyłączenia. Oznacza to, że wyłącza się ono automatycznie, jeżeli przycisk menu nie zostanie wciśnięty w ciągu 1 minuty po naciśnięciu włącznika. Urządzenie również wyłącza się automatycznie po upływie uprzednio wybranego czasu gotowania na parze.

Zabezpieczenie przed włączeniem pustego urządzenia

Ten parowar jest wyposażony w zabezpieczenie przed włączeniem pustego urządzenia. Zabezpieczenie to wyłącza urządzenie w przypadku włączenia go bez napełnienia zbiornika wody lub po wygotowaniu się wody w miarę gotowania. 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 Napełnij zbiornik wodą do maksymalnego poziomu poprzez otwór wlewowy wody (rys. 2).

Zbiornik napełniaj wyłącznie wodą. Nie wrzucaj do niego przypraw, oleju lub innych substancji.

- 3 Umieść tackę ociekową na zbiorniku wody w podstawie (rys. 3).

Uwaga: Nigdy nie używaj urządzenia bez tacki ociekowej.

- 4 W razie konieczności wsyp suszone lub świeże zioła do pojemnika na przyprawy, aby nadać gotowanej żywności dodatkowy aromat (rys. 4).

Do pojemnika na przyprawy można dodać intensywnie pachnące zioła i przyprawy, jak np. tymianek, kolendra, bazylię, koperek, curry i estragon. Doskonale komponują się one z czosnkiem, kminkiem lub chrzanem, które pozwalają zrezygnować z soli. Zaleca się dodawanie od pół do 3 łyżeczek suszonych ziół lub przypraw. Jeśli zioła są świeże, można dodać ich więcej.

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”.

Wskazówka: W przypadku stosowania mielonych ziół lub przypraw zmoć tackę ociekową, aby zmilżyć pojemnik na przyprawę. Zapobiega to przesypaniu się ziół lub przypraw przez otwory w pojemniku (rys. 5).

- 5 Włóż produkty przeznaczone do gotowania na parze do jednej lub kilku pojemników do gotowania lub do pojemnika na zupę/ryż.

- W przypadku korzystania z kilku pojemników wyjmowane tacki władaj zawsze w jednym kierunku.
- Przed użyciem upewnij się, że wyjmowane tacki w pojemnikach nr 2 i 3 są zablokowane w odpowiedniej pozycji (usłyszysz „kliknięcie”) (rys. 6).
- Nie wkładaj zbyt dużo pożywienia do pojemników. Ułóż żywność tak, aby pomiędzy kawałkami zostało dość miejsca w celu zapewnienia maksymalnego obiegu pary.
- Zawsze umieszczaj mięso i drób w dolnym pojemniku do gotowania na parze, aby soki z surowego lub częściowo podgotowanego mięsa nie kapały na inne produkty.
- Większe kawałki produktów lub żywność, która wymaga dłuższego gotowania wkładaj do dolnego pojemnika.
- Aby ułatwić gotowanie jajek, umieszczaj je w odpowiednich uchwytach (rys. 7).

- 6 Ustaw jedną lub więcej pojemników do gotowania na parze na tacce ociekowej. Aby skorzystać z pojemnika na zupę/ryż, umieść go w górnym pojemniku do gotowania na parze. Upewnij się, że pojemniki są ustawione prawidłowo i nie ruszają się (rys. 8).

- Nie musisz korzystać ze wszystkich 3 pojemników do gotowania na parze.
- Pojemniki są ponumerowane. Oznaczenia znajdują się na uchwytach. Pojemnik górny nosi numer 3, środkowy 2, a dolny — numer 1.
- Pojemniki można ustawiać jeden na drugim wyłącznie w następującej kolejności: numer 1, 2 i 3.

- Pojemnik na zupę/ryż służy do gotowania ryżu, zup lub innych potraw płynnych. Aby z niego skorzystać, umieść go w górnym pojemniku do gotowania na parze.
- W przypadku gotowania dużych ilości jedzenia po upływie połowy czasu gotowania należy zamieszać zawartość pojemników. W tym załóż rękawice kuchenne i posłuż się sztućcami na długich trzonkach.
- Przygotowanie żywności w górnym pojemniku zwykle zajmuje trochę więcej czasu niż w środkowym i dolnym.
- Aby gotować potrawy wymagające różnego czasu przygotowania, nastaw minutnik na najdłuższy czas i włóż produkty wymagające najdłuższego gotowania do pojemnika nr 1. Następnie gotuj, aż pozostały czas na minutniku zrówna się z czasem gotowania potrawy wymagającej najkrótszego przygotowania. Potem załóż rękawice, ostrożnie zdejmij pokrywkę i postaw pojemnik nr 2 zawierający składniki o krótszym czasie przygotowania na pojemniku nr 1. Nałóż pokrywkę na pojemnik nr 2 i kontynuuj proces, aż upłynie ustawiony czas gotowania.
- Jeśli chcesz gotować na parze duże porcje jedzenia (np. kolby kukurydzy lub słodkie ziemniaki), możesz wyjąć tacki z pojemników nr 2 i 3 w celu powiększenia powierzchni do gotowania (rys. 9).
- Po zakończeniu gotowania wyjmij jedzenie z pojemników za pomocą przyborów kuchennych z długim uchwytem.
- Po wyjęciu obu tacek możesz nadal umieścić w urządzeniu pojemnik na ryż, aby ugotować ryż lub zupę.
- Po wyjęciu tacki nr 2 możesz nadal gotować w pojemniku nr 3 umieszczonym na górze.

7 Nałóż pokrywkę na górny pojemnik do gotowania na parze (rys. 10).

Uwaga: Żywność nie ugotuje się prawidłowo, jeśli nie założysz prawidłowo pokrywki na pojemnik.

Zasady używania

- 1** Włóż wtyczkę do gniazdka elektrycznego.
 - ▶ Urządzenie emituje sygnał dźwiękowy.
- 2** Naciśnij włącznik (rys. 11).
 - ▶ Włączy się podświetlenie wokół włącznika.
- 3** Naciśnij przycisk menu, odpowiedni dla rodzaju żywności, którą chcesz przygotować (rys. 12).

Czasy gotowania na parze przypisane do poszczególnych przycisków menu zostały podane w rozdziale pt. „Tabela żywności i wskazówki dotyczące gotowania na parze”.

 - ▶ Podświetlenie wokół przycisku włącza się, a na wyświetlaczu pojawia się domyślny czas gotowania na parze.

Uwaga: Aby ustawić czas gotowania na parze inny niż przypisany do poszczególnych przycisków menu, naciśnij przycisk menu, do którego przypisano czas najbliższy temu, który chcesz uzyskać, a następnie za pomocą przycisków minutnika + i - zwiększaj lub zmniejszaj docelową wartość czasu.

 - ▶ Gotowanie na parze rozpocznie się, a minutnik zacznie odliczać ustawiony czas.
 - ▶ Po upływie czasu gotowania na parze urządzenie emituje sygnał dźwiękowy i przechodzi w tryb utrzymania 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 ryż/zupę oraz pozostałych pojemników do gotowania na parze włóż rękawice kuchenne. Pokrywkę zdejmuj powoli i z dala od ciała. Poczekaj, aż skroplona para z pokrywki skapnie do pojemnika.

- 5** Przed wyjęciem tacki ociekowej wyjmij wtyczkę przewodu sieciowego z gniazdka elektrycznego i poczekaj, aż parowar całkowicie ostygnie.

- Zachowaj ostrożność przy wyjmowaniu tacki ociekowej, ponieważ woda w zbiorniku i na tacce może wciąż być gorąca, nawet, jeśli pozostałe części urządzenia zdążyły ostygnąć.

6 Opróżnij zbiornik wody po każdym użyciu.

Uwaga: Aby ugotować więcej jedzenia, napełnij zbiornik świeżą wodą.

Tryb utrzymywania ciepła

Urządzenie automatycznie przechodzi w tryb utrzymywania ciepła po zakończeniu gotowania w każdym menu. Utrzymywanie ciepła trwa 20 minut. Po uruchomieniu trybu włącza się podświetlenie wokół przycisku utrzymywania ciepła, a podświetlenie wokół przycisku danego menu wyłącza się.

- Aby ugotowane danie było ciepłe dłużej niż przez 20 minut, naciśnij włącznik w ciągu 1 minuty po zakończeniu pierwszego cyklu utrzymywania ciepła, aby rozpocząć kolejny (rys. 11).
- Aby wyłączyć tryb utrzymywania ciepła, gdy jest w toku, naciśnij włącznik.
- Aby rozpocząć cykl utrzymywania ciepła, gdy urządzenie jest wyłączone lub po jego automatycznym wyłączeniu, najpierw naciśnij włącznik, a następnie przycisk trybu utrzymywania ciepła (rys. 13).

Wskaźnik ponownego napełnienia (REFILL)

Gdy poziom wody w zbiorniku spada poniżej poziomu MIN, wskaźnik ponownego napełnienia miga, przypominając o konieczności uzupełnienia zbiornika.

Czyszczenie i konserwacja

Do czyszczenia urządzenia nigdy nie używaj czyszcików, płynnych 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 oplukuj pod bieżącą wodą.

Nie myj podstawy urządzenia w zmywarce.

3 Wyczyść wnętrze zbiornika wody szmatką nasączoną ciepłą wodą z odrobiną płynu do zmywania naczyń. Podnieś sitko wewnątrz zbiornika, aby je wyczyścić. Następnie przetrzyj zbiornik czystą, wilgotną szmatką.

Jeżeli sitko wewnątrz zbiornika odcepi się, schowaj je przed dziećmi, aby wykluczyć połknięcie.

4 Zdejmij tackę nr 2 i/lub 3. Pojemniki do gotowania na parze, pojemnik na ryż/zupę oraz pokrywkę czyść w zlewie lub w zmywarce, nastawiając krótki cykl zmywania i niską temperaturę.

Częste mycie pojemników do gotowania na parze, pojemnika na zupę/ryż i pokrywki w zmywarce może spowodować nieznaczne zmatowienie tych części.

Usuwanie kamienia

Kamień z urządzenia należy usuwać po każdych 15 godzinach użytkowania. Wskaźnik usuwania kamienia włącza się na 1 godzinę, wskazując konieczność usunięcia kamienia. Regularne usuwanie kamienia z parowaru jest bardzo ważne dla jego prawidłowego działania, a ponadto pozwala wydłużyć okres eksploatacji urządzenia.

Uwaga: Wskaźnik usuwania kamienia wyłącza się po 1 godzinie nawet, jeśli urządzenie nie zostanie oczyszczone.

1 Napełnij zbiornik wody białym octem (8% roztwór kwasu octowego) do maksymalnego poziomu.

Nie stosuj żadnego innego środka do usuwania kamienia.

- 2** Ułóż tackę ociekową, pojemniki do gotowania na parze i pojemnik na zupę/ryż odpowiednio na podstawie (rys. 8).
- 3** Nałóż pokrywkę na pojemnik na zupę/ryż (rys. 10).
- 4** Włóż wtyczkę do gniazdka elektrycznego.
- 5** Naciśnij odpowiedni przycisk menu, a następnie przycisk minutnika +, aby uruchomić urządzenie na 25 minut.

Jeżeli ocet zagotuje się i zacznie przelewać poza krawędź podstawy, wyjmij wtyczkę urządzenia z gniazdka elektrycznego i odlej trochę octu.

- 6** Po 25 minutach wyjmij wtyczkę urządzenia z gniazdka elektrycznego i pozostaw ocet do całkowitego ostygnięcia. Następnie opróżnij zbiornik wody.
- 7** Kilkakrotnie przepłucz zbiornik zimną wodą.

Uwaga: Jeśli w zbiorniku wody nadal widać kamień, powtórz całą procedurę.

Przechowywanie

- 1** Przed przechowaniem urządzenia sprawdź, czy wszystkie części są czyste i suche (patrz rozdział pt. „Czyszczenie”).
- 2** Umieść pojemnik nr 3 na tacce ociekowej.
- 3** Upewnij się, że wyjmowane tacki znajdują się na swoim miejscu w pojemniku nr 2 i 3.
- 4** Włóż pojemnik nr 2 do pojemnika nr 3, a pojemnik nr 1 umieść w pojemniku nr 2. (rys. 14)
- 5** Umieść pojemnik na zupę/ryż w górnym pojemniku do gotowania na parze.
- 6** Nałóż pokrywkę na pojemnik na zupę/ryż.
- 7** W celu odpowiedniego przechowywania przewodu sieciowego włóż go do schowka na przewód w podstawie urządzenia (rys. 15).

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 zamieszkania nie ma takiego Centrum, o pomoc należy zwrócić się do sprzedawcy produktów firmy Philips.

Ochrona środowiska

- Zużytego urządzenia nie należy wyrzucać wraz z normalnymi odpadami gospodarstwa domowego — należy oddać je do punktu zbiórki surowców wtórnych w celu utylizacji. Stosowanie się do tego zalecenia pomaga w ochronie środowiska (rys. 16).

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. Zbiornik wody jest pusty. Nie naciśnięto włącznika.
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, która wymaga dłuższego gotowania wkładaj do dolnego pojemnika (nr 1).
	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. Ułóż kawałki żywności w pewnych odstępach, aby zapewnić maksymalny obieg pary.
Urządzenie nie podgrzewa się właściwie.	Kamień nie jest usuwany regularnie.	Usuń kamień z urządzenia. Patrz rozdział pt. „Czyszczenie i konserwacja”.

Tabela żywności i wskazówki dotyczące gotowania na parze.

- Przepisy można znaleźć na stronie internetowej pod adresem www.philips.com/kulinaria.
- 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	Proponowane zioła/przyprawy do umieszczenia w pojemniku na przyprawę	Czas gotowania na parze (w min)
Szparagi	400 g	Melisa, liście laurowe, tymianek	13-15
Brokuły	400 g	Czosnek, rozgniecione nasiona czerwonego chili, estragon	16–18
Kalaflor	400 g	Rozmaryn, bazylia, estragon	16–18
Filet z kurczaka	250 g	Curry, rozmaryn, tymianek	30-35
Filet z ryby	250 g	Suszone ziarna gorczycy, ziele angielskie, majeranek	10-12
Zupa	250 ml	Zioła/przyprawy do smaku	12-16
Jajka	6–8	-	15

Czasy gotowania na parze przypisane do poszczególnych przycisków menu (rys. 17)

Wskazówki dotyczące 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.
- Zawsze umieszczaj mięso pod innymi rodzajami żywności.
- 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.
- Jeżeli korzystasz z więcej niż jednego pojemnika do gotowania na parze, skroplona para z pojemników kapie do dolnych pojemników, dlatego upewnij się, że zapachy i smaki żywności umieszczonej w poszczególnych pojemnikach dobrze się komponują.
- W celu przygotowania warzyw duszonych w sosie lub ryb z wody można skorzystać z pojemnika na ryż/zupę.
- Ułóż kawałki żywności w pewnych odstępach, umieszczając grubsze kawałki bliżej zewnętrznej krawędzi pojemnika do gotowania na parze.
- 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.
- Żywność w dolnym pojemniku jest gotowa szybciej niż w środkowym i górnym pojemniku. Jeśli korzystasz z więcej niż jednego pojemnika do gotowania na parze, pożywienie powinno gotować się o 5-10 minut dłużej. Zanim przystąpisz do spożycia, upewnij się, że składniki są dobrze ugotowane.
- Możesz dodawać żywność w trakcie gotowania. Jeśli nowy składnik wymaga krótszego czasu gotowania, dołóż go później.
- Podnoszenie pokrywki podczas gotowania powoduje wydostawanie się pary z urządzenia, co wydłuża proces gotowania.
- Gotowanie trwa jeszcze przez jakiś czas po przejściu urządzenia w tryb utrzymywania ciepła, dlatego, jeśli żywność jest już dobrze ugotowana, wyjmij ją z parowaru po upływie czasu przypisanego do danego menu.
- Jeśli pożywienie nie jest gotowe, ustaw dłuższy czas gotowania na parze. Być może będzie trzeba również uzupełnić zapas wody w zbiorniku.

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** Capacul
- B** Castron pentru supă/orez
- C** Tavă detașabilă
- D** Castron de preparare la abur 3
- E** Tavă detașabilă
- F** Castron de preparare la abur 2
- G** Castron de preparare la abur 1
- H** Tavă de scurgere
- I** Intensificator de arome
- J** Orificiu de alimentare cu apă
- K** Bază cu rezervor de apă
- L** Panou de control
- 1** Led pentru reumplere
- 2** Butoane pentru cronometru
- 3** Led detartrare
- 4** Buton de pornit/oprit cu inel luminos
- 5** Butoane de meniu cu inele luminoase
- 6** Buton de păstrare cald cu inel luminos

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.
- 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 mâncare la abur fără tava de scurgere. În caz contrar, va sări apă fierbinte din aparat.
- Utilizați castroanele de preparare la abur și castronul de supă/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 aparatul la temperaturi ridicate, gaz fierbinte, abur sau căldură umedă. Nu puneți aparatul de preparat mâncare la abur pe sau lângă o sobă sau mașină de gătit încă fierbinte.
- Aveți grijă de fiecare dată ca aparatul să fie oprit înainte să-l scoateți din priză.
- 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.
- Montați întotdeauna tăvile detașabile într-o singură direcție. Asigurați-vă că tăvile sunt poziționate corect. Când tava detașabilă este poziționată corect veți auzi un clic.
- Aveți grijă la aburul fierbinte care iese din aparat în timpul pregătirii mâncării 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 de mâner 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.
- Există o mică strecurătoare în interiorul rezervorului de apă. Dacă strecurătoarea se desprinde, nu o țineți la îndemâna copiilor pentru a evita înghițirea acesteia.

Închidere automată

Aparatul este prevăzut cu o funcție de oprire automată. Aparatul se oprește automat dacă nu apăsați un buton pentru meniu în cel mult 1 minut de la apăsarea butonului pornit/oprit. De asemenea, aparatul se oprește automat la scurgerea timpului setat pentru prepararea la abur.

Protecție împotriva încălzirii în gol

Acest aparat de preparat mâncare 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 utilizării. 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 Umpleți rezervorul cu apă până la nivelul maxim prin orificiul de alimentare cu apă (fig. 2).

Umpleți rezervorul numai cu apă. Nu introduceți niciodată condimente, ulei sau alte substanțe în rezervorul de apă.

3 Introduceți tava de scurgere pe rezervorul cu apă în bază (fig. 3).

Notă: Nu utilizați niciodată aparatul fără tava de scurgere.

4 Dacă doriți, puneți verdeață uscată sau proaspătă sau condimente pe intensificatorul de arome pentru a adăuga savoare mâncării ce urmează să fie preparată la abur (fig. 4).

Cimbru, coriandru, busuioc, mărar, curry și țarhon sunt câteva dintre mirodeniile și condimentele pe care le puteți pune pe intensificatorul de arome. Le puteți combina cu usturoi, chimen sau ridiche pentru un plus de aromă fără a adăuga sare. Vă recomandăm să folosiți între 1/2 și 3 lingurițe de plante uscate sau condimente.

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".

Sugestie: Dacă folosiți plante sau condimente măcinate, clătiți tava de scurgere pentru umezirea intensificatorului de arome. Aceasta previne căderea plantelor sau a condimentelor măcinate prin orificiile intensificatorului de arome (fig. 5).

5 Puneți alimentele ce urmează să fie preparate la abur într-unul sau mai multe castroane de preparare la abur și/sau în castronul pentru supă/orez.

- Dacă utilizați mai mult de un castron de preparare la abur, montați întotdeauna tăvile detașabile într-o singură direcție.
- Asigurați-vă că tăvile detașabile din castroanele de preparare la abur 2 sau 3 se blochează în poziție ('clic') înainte de utilizare (fig. 6).
- 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 întotdeauna carnea de vită, porc și pasăre în castronul de jos pentru pregătirea la abur, astfel încât să nu curgă zeamă din carnea crudă sau parțial gătită pe alte alimente.
- 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 (fig. 7).

6 Puneți unul sau mai multe castroane pentru pregătirea la abur pe tava de scurgere. Dacă doriți să utilizați castronul pentru supă/orez, puneți-l în castronul superior. Aveți grijă să așezați castroanele în mod corespunzător și să nu se clatine (fig. 8).

- Nu este necesar să utilizați toate cele 3 castroane de preparare la abur.
- Castroanele pentru pregătirea la abur sunt numerotate. Numărul se regăsește pe mâner: Castronul superior are nr. 3, cel mijlociu nr. 2, iar cel inferior nr. 1.
- Așezați castroanele în stivă numai în ordinea următoare: castronul pentru pregătirea la abur nr. 1, castronul nr. 2, castronul nr. 3.
- Castronul pentru supă/orez este destinat doar pregătirii la abur a orezului, supei sau a altui aliment lichid. Atunci când doriți să utilizați castronul pentru supă/orez, așezați-l în castronul superior.
- În cazul în care pregătiți la abur cantități mari de alimente, amestecați mâncarea la jumătatea procesului de preparare la abur. Purtați mănuși de bucătărie și utilizați o ustensilă de bucătărie cu mâner lung.

- Mâncarea din castronul de sus se prepară de obicei mai încet decât alimentele din castroanele așezate mai jos.
- Dacă doriți să preparați la abur alimente cu durate de preparare diferite, setați cronometrul la un timp de preparare mai îndelungat. Puneți alimentele cu timpul de preparare cel mai îndelungat în castronul 1. Preparați la abur până când timpul de preparare rămas indicat pe afișaj este egal cu cel mai scurt timp de preparare. Apoi scoateți capacul cu grijă folosind mănuși de bucătărie și așezați castronul 2 cu ingredientele având cel mai scurt timp de preparare deasupra castronului 1. Acoperiți castronul 2 cu capacul și continuați prepararea la abur până la scurgerea timpului de preparare.
- Dacă doriți să preparați la abur alimente mari (de ex. știuleți de porumb sau cartofi), puteți îndepărta tăvile din castroanele de preparare la abur 2 și/sau 3 pentru a maximiza spațiul (fig. 9).
- După terminarea preparării la abur, utilizați o ustensilă de bucătărie cu mânere lungi pentru a scoate alimentele din castronul de preparare la abur.
- Dacă îndepărtați ambele tăvi, încă mai puteți așeza un castron pentru orez pentru a prepara orez sau supă.
- Dacă îndepărtați doar tava 2, încă mai puteți așeza deasupra castronul de preparare la abur 3.

7 Acoperiți cu capacul castronul de preparare la abur de sus (fig. 10).

Notă: În cazul în care capacul nu este așezat corespunzător pe castronul de preparare la abur sau omiteți să îl așezați, preparatele nu vor fi bine înăbușite.

Utilizarea aparatului

1 Introduceți ștecherul în priză.

- ▶ Aparatul emite semnale sonore.

2 Apăsăți butonul pornit/oprit (fig. 11).

- ▶ Inelul luminos din jurul butonului oprit/pornit se aprinde.

3 Apăsăți butonul de meniu pentru tipul de alimente pe care doriți să le înăbușiți (fig. 12).

Pentru timpii presetăți de preparare la abur, consultați capitolul "Tabelul cu alimente și sugestii pentru prepararea la abur".

- ▶ Inelul luminos din jurul butonului se aprinde și timpul presetat de preparare la abur este indicat pe afișaj.

Notă: Dacă doriți să setați un alt timp de preparare la abur decât cel presetat al butonului pentru meniu, apăsați butonul pentru meniu cu timpul de preparare cel mai apropiat de valoarea dorită. Apoi utilizați butoanele + și - pentru cronometru pentru a crește sau reduce durata de preparare la abur.

- ▶ Procesul de preparare la abur este inițiat, iar cronometrul începe numărătoarea inversă a timpului de preparare.
- ▶ La încheierea procesului de preparare la abur, aparatul emite semnale sonore și trece în modul de păstrare la 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 supă/orez și castroanelor de preparare la abur. Lăsați condensul să se scurgă de pe capac în castronul de preparare la abur.

5 Scoateți ștecherul din priză și permiteți răcirea completă a aparatului de preparat la abur înainte de scoaterea tava de scurgere.

- Aveți grijă la scoaterea tăvii de scurgere deoarece apa din aceasta și din rezervorul de apă pot fi încă fierbinți, chiar dacă alte părți ale aparatului s-au răcit deja.

6 Goliți rezervorul de apă după fiecare utilizare.

Notă: Dacă doriți să preparați la abur și alte alimente, utilizați apă curată.

Modul de păstrare la cald

După orice meniu, aparatul trece automat în modul de păstrare la cald. Alimentele sunt menținute la cald timp de 20 de minute. Inelul luminos din jurul butonului de păstrare la cald se aprinde, iar inelul luminos al butonului de meniu se stinge.

- Dacă doriți să mențineți preparatele la cald mai mult de 20 de minute, apăsați butonul pornit/oprit în interval de 1 minut de la încheierea ultimului ciclu de păstrare la cald pentru a începe un nou ciclu (fig. 11).
- Dacă doriți să dezactivați modul de păstrare la cald când este activ, apăsați butonul pornit/oprit.
- Dacă doriți să porniți ciclul de păstrare la cald când aparatul este oprit sau după ce s-a oprit automat, apăsați mai întâi butonul pornit/oprit și apoi butonul de păstrare la cald (fig. 13).

Led pentru reumplere

Dacă nivelul apei din rezervor a scăzut sub nivelul MIN, ledul pentru reumplere luminează intermitent pentru a vă avertiza să umpleți rezervorul de apă.

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 cârpă înmuiată în apă caldă cu detergent lichid. Ridicați sita din rezervorul de apă pentru a o curăța. Apoi ștergeți rezervorul de apă cu o cârpă umedă curată.

Dacă sita din rezervorul de apă se desprinde, nu o lăsați la îndemâna copiilor pentru a preveni riscul de ingerare.

4 Îndepărtați tava 2 și/sau 3. Curățați castroanele de preparare la abur, castronul de supă/orez și capacul manual sau în mașina de spălat vase, utilizând un ciclu scurt și o temperatură scăzută.

Curățarea repetată a castroanelor de preparare la abur, a castronului de supă/orez și a capacului în mașina de spălat vase poate cauza decolorarea ușoară a acestora.

Îndepărtarea calcarului

Trebuie să îndepărtați calcarul de pe aparat după ce a fost utilizat timp de 15 ore. Ledul pentru detartrare va lumina timp de 1 oră pentru a vă avertiza că trebuie să îndepărtați calcarul de pe aparatul de preparat la abur. Pentru a menține performanțe optime și a prelungi durata de viață a aparatului, este important să îndepărtați calcarul în mod regulat de pe aparatul de preparat la abur.

Notă: Ledul de detartrare se stinge după 1 oră, chiar dacă nu ați îndepărtat calcarul de pe aparat.

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 tava de scurgere, castroanele de preparat la abur și castronul de supă/orez în mod corespunzător pe bază (fig. 8).

3 Acoperiți cu capacul castronul de supă/orez (fig. 10).

4 Introduceți ștecherul în priză.

- 5** Apăsați butonul pentru meniu și butonul + pentru a lăsa aparatul în funcțiune timp de 25 de minute.

Dacă oțetul începe să clocotească peste marginea bazei, scoateți ștecherul din priză și reduceți cantitatea de oțet.

- 6** După 25 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** Așezați castronul de preparare la abur 3 pe tava de scurgere.
- 3** Asigurați-vă că tăvile detașabile sunt la locul lor în castroanele de preparare la abur 2 și 3.
- 4** Puneți castronul de preparare la abur 2 în castronul 3. Puneți castronul 1 în castronul 2. (fig. 14)
- 5** Așezați castronul pentru supă/orez în castronul de preparare la abur de sus.
- 6** Acoperiți cu capacul castronul de supă/orez.
- 7** Pentru a depozita cablul de alimentare, introduceți-l în compartimentul de stocare a cablului din bază (fig. 15).

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 protejerea mediului înconjurător (fig. 16).

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.
		Nu este suficientă apă în rezervor.
		Nu ați apăsat încă butonul pornit/oprit.

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
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 +.
		Puneți bucățile mai mari de alimente și alimentele ce necesită mai mult timp de pregătire la abur în castronul de jos (nr. 1).
	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 mâncarea lăsând spații între bucăți pentru a permite un flux maxim de aburi.
Aparatul nu se încălzește corespunzător.	Nu ați îndepărtat calcarul de pe aparat în mod regulat.	Detartrați aparatul. Consultați capitolul 'Curățarea și întreținerea'.

Tabelul cu alimente și sugestii pentru prepararea la abur

- Pentru rețete, vizitați site-ul nostru Web la adresa 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	Plante/condimente recomandate pentru o savoare maximă	Timp de preparare la abur (min)
Sparanghel	400 g	Zeamă de lămâie, frunze de dafin, cimbru	13-15
Broccoli	400 g	Usturoi, chili, tarhon	16 -18
Conopidă	400 g	Rozmarin, busuioc, tarhon	16 -18
File de pui	250 g	Curry, rozmarin, cimbru	30-35
File de pește	250 g	Muștar uscat, cuișoare englezești, oregano	10-12
Supă	250 ml	Plante/condimente după gust	12-16
Ouă	6-8	-	15

Timpii de preparare presetați ai butoanelor de meniu (fig. 17)

Sugestii pentru prepararea la abur a alimentelor

Fruite 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.
- Așezați întotdeauna carnea sub alte tipuri de alimente.
- 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.
- Dacă utilizați mai mult de un castron de preparat la abur, condensul se va scurge din castroanele de sus în cele de jos. Asigurați-vă că alimentele din diferitele castroane de preparat la abur au arome asemănătoare.
- Puteți, de asemenea, să utilizați castronul de supă/orez pentru a prepara legume în sos sau pentru a fierbe pește în apă.
- Lăsați spații între bucățile de alimente. Puneți bucățile mai groase mai aproape de marginile castronului de preparat la abur.
- 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.
- Alimentele din castronul de preparat la abur plasat cel mai jos se pătrund mai repede decât alimentele din castroanele așezate mai sus. Dacă utilizați mai mult de un castron de preparat la abur, măriți timpul de preparare cu 5-10 minute. Asigurați-vă că alimentele sunt bine gătite înainte de a le consuma.
- Puteți adăuga alimente în timpul procesului de preparare la abur. Dacă un aliment necesită un timp de preparare mai scurt, introduceți-l mai târziu.
- Dacă ridicați capacul, este eliberat abur, iar prepararea durează mai mult.
- Alimentele continuă să fie înăbușite un anumit timp după trecerea aparatului în modul de păstrare la cald, așa încât, dacă alimentele sunt deja foarte bine pătrunse, scoateți-le din aparat la încheierea meniului de preparare la 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.

Введение

Поздравляем с покупкой продукции Philips! Для получения полной поддержки, оказываемой компанией Philips, зарегистрируйте Ваше изделие на www.philips.com/welcome.

Общее описание (Рис. 1)

- A** Крышка
- B** Чаша для супа/риса
- C** Съёмный поддон
- D** Чаша для варки 3
- E** Съёмный поддон
- F** Чаша для варки 2
- G** Чаша для варки 1
- H** Поддон для капель
- I** Устройство Flavour Booster
- J** Отверстие для залива воды
- K** Основание с емкостью для воды
- L** Панель управления
- 1** Индикатор воды
- 2** Кнопки таймера
- 3** Индикатор необходимости очистки от накипи
- 4** Кнопка Вкл./Стоп с подсветкой
- 5** Кнопки меню с подсветкой
- 6** Кнопка режима поддержания температуры Keep-warm с подсветкой

Важно

До начала 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 нём 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, заменяйте шнур только в авторизованном сервисном центре Philips или в сервисном центре с персоналом высокой квалификации.
- Данный прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с ограниченными возможностями сенсорной системы или ограниченными интеллектуальными возможностями, а так же лицами с недостаточным опытом и знаниями, кроме случаев контроля или инструктирования по вопросам использования прибора со стороны 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.
- Запрещается обрабатывать паром замороженные мясо, птицу или морепродукты. Обязательно полностью разморозьте продукты перед приготовлением на пару.

- Не используйте пароварку без поддона, в противном случае горячая вода выплескивается из прибора.
- Используйте только комплектные чаши для варки, чашу для супа/риса вместе с комплектным 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, горячих газов, пара или влажного тепла. Не устанавливайте пароварку на работающую или не остывшую печь или плиту.
- Перед отключением прибора от сети обязательно убедитесь, что пароварку выключена.
- Перед тем как 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 поддоны в одном направлении. Убедитесь, что они расположены правильно. При правильной установке поддона слышен щелчок.
- Остерегайтесь выхода горячего пара из пароварки во время приготовления пищи или при снятии крышки. При проверке 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.
- Во время приготовления горячих блюд всегда берите чашу за ручку.
- 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 присутствуют взрывчатые и/или огнеопасные газы.
- Во избежание опасности запрещается подключать прибор к реле времени или системам дистанционного управления.
- Емкость для воды оснащена маленьким сетчатым фильтром. Когда сетчатый фильтр отсоединен, берегите его от детей, так как ребенок может его проглотить.

Автоматическое отключение

Прибор оснащен функцией автоматического отключения. Если в течение 1 минуты после нажатия кнопки Вкл./Стоп не нажать кнопку меню, пароварка автоматически отключается. По истечении установленного времени варки прибор также автоматически отключается.

Защита от выкипания

Пароварка оснащена защитой от выкипания. Защита от выкипания автоматически выключает пароварку, если емкость для воды пустая, или если вода выкипела в процессе использования. Дайте пароварке остыть в течение 10 минут, прежде чем продолжить использование.

Электромагнитные поля (ЭМП)

Данное устройство Philips соответствует стандартам по электромагнитным полям (ЭМП). При правильном обращении согласно инструкциям, приведенным в руководстве пользователя, применение устройства безопасно в соответствии с современными научными данными.

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** Через отверстие для залива воды залейте воду в емкость до максимальной отметки (Рис. 2).

Заполняйте емкость для воды только водой. Запрещается добавлять соусы, масло или другие вещества.

- 3** Установите поддон на емкость для воды на основании (Рис. 3).

Примечание: Запрещается пользоваться прибором без поддона.

- 4** При необходимости, положите сухую или свежую зелень или приправы в Flavour booster для придания дополнительных ароматов приготавливаемой пище (Рис. 4). Тимьян, кориандр, базилик, укроп, карри и эстрагон великолепно подходят для Flavour booster. К ним можно добавлять чеснок, тмин или хрен для усиления вкуса без добавления соли. Рекомендуется закладывать 1/2 - 3 столовых ложки сухой зелени или приправ. Если используются свежие зелень и специи, кладите больше. В главе “Таблица и советы по приготовлению пищи” приводятся рекомендуемые травы и специи для различных блюд.

Совет. Если используются молотые зелень и приправы, сполосните поддон, чтобы Flavour booster стал влажным. Это предотвратит просыпание молотых приправ через отверстия приспособления (Рис. 5).

- 5** Положите продукты для варки в одну или несколько чаш и/или в чашу для супа/риса.
 - Если используется несколько чаш для варки, всегда устанавливайте съемные поддоны в одном направлении.
 - Убедитесь, что съемные поддоны чаши 2 или 3 зафиксированы в правильном положении (до “щелчка”) (Рис. 6).
 - Не кладите слишком много продуктов в чаши. Располагайте продукты так, чтобы между кусками было достаточно пространства для обеспечения максимального прохождения пара.
 - Кладите мясо и птицу в нижнюю чашу, чтобы сок сырого или полусырого мяса или птицы не попал на другие продукты.
 - Большие куски или продукты, для приготовления которых требуется много времени, кладите на дно чаши.
 - Для удобной варки яиц помещайте их в держатель (Рис. 7).
- 6** Поставьте одну или более чаш для варки в поддон. При необходимости использования чаши для супа/риса, поставьте ее в верхнюю чашу для варки. Убедитесь в правильности установки чаш и в устойчивости их положения (Рис. 8).
 - Использование всех 3 чаш не обязательно.

- Чаши для варки имеют номера. Номер указан на ручке. Верхняя чаша для варки имеет номер 3, средняя - 2, а нижняя - номер 1.
- Устанавливайте чаши для варки только в следующем порядке: чаша 1, чаша 2, чаша 3.
- Чаша для супа/риса предназначена для варки риса, приготовления супа или других жидких блюд. При необходимости использовать чашу для супа/риса поставьте ее в верхнюю чашу для варки.
- При приготовлении больших объемов продуктов, во время приготовления помешивайте их. Используйте кухонные рукавицы и приспособления с длинными ручками.
- Приготовление продуктов в верхней чаше обычно требует больше времени, по сравнению с приготовлением в нижних чашах.
- При необходимости приготовить продукты, у которых разное время приготовления, установите таймер на самое длительное время приготовления. Положите продукты с самым долгим сроком приготовления в чашу 1. Готовьте, пока оставшееся время приготовления, отображаемое на дисплее, не сравняется с временем, для приготовления самых быстроготовящихся продуктов. Затем аккуратно снимите крышку, пользуясь кухонными рукавицами, и поставьте чашу 2 с продуктами самого быстрого приготовления сверху чаши 1. Закройте крышкой чашу 2 и продолжайте приготовление до истечения срока варки.
- При приготовлении крупных продуктов (например, кукурузных початков или батата) можно вынуть поддоны из чаши 2 и/или 3, чтобы максимально увеличить площадь приготовления (Рис. 9).
- По завершении приготовления используйте кухонные приспособления с длинными ручками для извлечения продуктов из чаши для варки.
- Даже если оба поддона сняты, можно установить чашу для варки риса/супа.
- Если снят только поддон 2, можно установить чашу для варки 3 сверху.

7 Закрывайте крышкой верхнюю чашу для варки (Рис. 10).

Примечание: Если крышка установлена неправильно или не установлена вовсе, продукты будут сварены как следует.

Использование прибора

1 Вставьте вилку сетевого шнура в розетку электросети.

- ▶ Прибор подает звуковой сигнал.

2 Нажмите кнопку Вкл./Стоп (Рис. 11).

- ▶ Вокруг кнопки Вкл./Стоп загорится подсветка.

3 Нажмите кнопку меню, выбрав тип продуктов для варки (Рис. 12).

Значения предустановленного времени кнопок меню см. в главе "Таблица и советы по приготовлению пищи".

- ▶ Вокруг кнопки загорится подсветка, а предустановленное время приготовления отобразится на дисплее.

Примечание: Если необходимо установить другое время варки, отличное от предустановленного времени кнопок меню, нажмите кнопку меню с предустановленным временем максимально близким к необходимому. Затем воспользуйтесь кнопками таймера "+" и "-" для увеличения или уменьшения времени варки.

- ▶ Начнется процесс варки, а таймер начнет обратный отсчет времени.
- ▶ По истечении времени варки прибор подаст звуковой сигнал и перейдет 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 супа/риса и чаш для варки. Снимайте крышку медленно, держась при этом на отдалении. Сливайте капли конденсата с крышки в чашу.

5 Отключите прибор от электросети и дайте ему остыть, **пред тем как снять поддон.**

- Снимайте поддон с осторожностью, так как вода в емкости и поддоне может оставаться горячей, даже если другие части пароварки остыли.

6 Выливайте воду из поддона после каждого использования.

Примечание: При необходимости приготовления дополнительных порций используйте свежую воду.

Режим поддержания температуры Keep-warm

Пароварка автоматически переключается в режим поддержания температуры Keep-warm после выполнения любой программы. Температура пищи поддерживается в течение 20 минут.

Подсветка вокруг кнопки Keep-warm загорается, а подсветка вокруг кнопки меню гаснет.

- Если необходимо поддерживать температуру пищи дольше 20 минут, нажмите кнопку Вкл./Стоп не позднее 1 минуты по окончании первого цикла режима Keep-warm для запуска следующего цикла (Рис. 11).
- Если во время работы режима поддержания температуры его необходимо отключить, нажмите кнопку Вкл./Стоп.
- Если необходимо включить режим поддержания температуры Keep-warm когда прибор выключен, или когда он был выключен автоматически, сначала нажмите кнопку Вкл./Стоп, а затем кнопку Keep-warm (Рис. 13).

Индикатор воды

Если уровень воды в емкости опускается ниже отметки MIN, индикатор уровня воды начинает мигать, показывая, что необходимо долить воды в емкость.

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 Очищайте емкость для воды тканью, смоченной теплой водой с добавлением моющего средства. Промывайте сетчатый фильтр емкости для воды. Затем протрите емкость чистой влажной тканью.

Если сетчатый фильтр емкости для воды отсоединен, берегите его от детей, так как ребенок может его проглотить.

4 Извлеките поддон 2 и/или 3. Чаши для варки, чашу для супа/риса и крышку можно мыть вручную или в посудомоечной машине, используя короткий цикл мойки при невысокой температуре.

Постоянная мойка чаш для варки, чаши для супа/риса и крышки в посудомоечной машине может привести к незначительному помутнению пластика.

Очистка от накипи

Очистку прибора от накипи необходимо проводить после 15 часов использования.

Индикатор необходимости очистки от накипи горит 1 час. Очистку от накипи необходимо

проводить регулярно для максимальной эффективности работы прибора, и чтобы продлить срок службы.

Примечание: Индикатор необходимости очистки от накипи гаснет через 1 час, даже если очистка от накипи не была произведена.

1 Налейте в емкость для воды белого уксуса (крепостью 8%) до отметки максимального уровня.

Не используйте никакое другое средство для снятия накипи.

2 Правильно устанавливайте в основании поддон, чаши для варки, чашу для супа/риса (Рис. 8).

3 Закройте крышкой чашу для супа/риса (Рис. 10).

4 Вставьте вилку сетевого шнура в розетку электросети.

5 Нажмите кнопку меню или кнопку “+” для запуска прибора на 25 минут.

Если уксус при кипении начнет выплескиваться за края основания, отключите прибор от электросети и отлейте часть уксуса.

6 Через 25 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 Перед помещением прибора на хранение убедитесь, что все детали абсолютно сухие и чистые (см. главу “Очистка”).

2 Установите чашу для варки 3 в поддон.

3 Убедитесь, что съемные поддоны установлены на место в чаши для варки 2 и 3.

4 Установите чашу для варки 2 в чашу для варки 3. Установите чашу для варки 1 в чашу для варки 2. (Рис. 14)

5 Поставьте чашу для супа/риса в верхнюю чашу для варки.

6 Закройте крышкой чашу для супа/риса.

7 Поместите сетевой шнур в отделение для хранения шнура в основании для хранения (Рис. 15).

Гарантия и обслуживание

Для получения дополнительной информации или в случае возникновения проблем зайдите на 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 (Рис. 16).

Поиск и устранение неисправностей

Данная глава посвящена наиболее общим вопросам использования прибора. Если самостоятельно справиться с возникшими проблемами не удастся, обратитесь в центр поддержки покупателей вашей страны.

Проблема	Возможная причина	Способы решения
Пароварка не работает.		Пароварка не подключена к электросети. В резервуаре недостаточно воды. Кнопка Вкл./стоп не была нажата.
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 "+". Большие куски или продукты, для приготовления которых требуется много времени, кладите в нижнюю чашу (№ 1).
	В чаши для варки положено слишком много продуктов.	Не перегружайте чаши для варки. Порежьте продукты на маленькие кусочки и положите меньшие сверху. Располагайте продукты так, чтобы между кусками было достаточно пространства для обеспечения максимального прохождения пара.
Прибор не нагревается как следует.	Регулярная очистка от накипи не проводится.	Очистите прибор от накипи. См. главу "Очистка и уход".

Таблица и советы по приготовлению пищи

- С рецептами можно ознакомиться на нашем веб-сайте 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	Предлагаемые приправы/пряности для Flavour booster	Время варки (мин)
Спаржа	400 г	Лимонная мята, лавровый лист, тимьян	13-15
Брокколи	400 г	Чеснок, молотый красный перец-чили, эстрагон	16-18
Цветная капуста	400 г	Розмарин, базилик, эстрагон	16-18
Филе цыпленка	250 г	Карри, розмарин, тимьян	30-35

Продукты для приготовления	Количество	Предлагаемые приправы/пряности для Flavour booster	Время варки (мин)
Рыбное филе	250 г	Сухая горчица, гвоздика, майоран	10-12
Бульон	250 мл	Пряности/приправы по вкусу	12-16
Яйца	6-8	-	15

Значения предустановленного времени кнопок меню (Рис. 17)

Советы по варке продуктов

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.
- Всегда кладите мясо ниже других продуктов.
- Прокалывайте скорлупу яиц, прежде чем положить их в пароварку.
- Готовить на пару замороженные мясо, птицу или морепродукты нельзя. Обязательно разморозьте мясо, птицу или морепродукты перед помещением в пароварку.
- Если используется больше одной чаши для варки, сконденсированная вода попадает из верхней чаши или чаш в нижние. Следите за тем, чтобы вкус продуктов в разных чашах сочетался.
- Также можно использовать чашу для супа/риса для приготовления овощей в соусе или для варки рыбы.
- Оставляйте промежутки между кусками продуктов. Кладите более толстые куски ближе к наружному краю чаши.
- 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.
- Продукты в нижней чаше для варки готовятся быстрее, чем продукты в верхних чашах. При использовании более одной чаши для варки, время приготовления увеличивается на 5-10 минут. Убедитесь, что продукты сварились, прежде чем приступить к еде.
- В ходе варки можно добавлять продукты. Если для приготовления продукта требуется меньше времени, положите его в пароварку позже.
- Если приподнять крышку, пар выходит и потребуется больше времени для варки.
- После перехода пароварки в режим поддержания температуры Keep-warm, некоторое время пар продолжает вырабатываться, поэтому, если продукты уже полностью готовы, извлеките их из пароварки по окончании программы.
- Если пища не готова, установите более продолжительное время приготовления. Возможно потребуется долить немного воды в емкость.

Úvod

Gratulujeme Vám ku kúpe a vitajte v spoločnosti Philips! Ak chcete využiť všetky výhody zákaznickej podpory spoločnosti Philips, zaregistrujte svoj výrobok na www.philips.com/welcome.

Opis zariadenia (Obr. 1)

- A** Veko
- B** Miska na polievku/ryžu
- C** Odnímateľný podnos
- D** Miska na dusenie potravín 3
- E** Odnímateľný podnos
- F** Miska na dusenie potravín 2
- G** Miska na dusenie potravín 1
- H** Podnos na odkvapkávanie
- I** Komora pre prísady
- J** Vstup vody
- K** Podstavec s nádobou na vodu
- L** Ovládací panel
- 1** Kontrolné svetlo doplnenia zásobníka
- 2** Tlačidlá stopiek
- 3** Kontrolné svetlo odstraňovania vodného kameňa
- 4** Vypínač so svetelným krúžkom
- 5** Tlačidlá ponuky so svetelnými krúžkami
- 6** Tlačidlo udržiavania teploty so svetelným krúžkom

Dôležité

Pred použitím zariadenia si pozorne prečítajte tento návod na použitie a uschovajte si ho pre použitie do budúcnosti.

Nebezpečenstvo

- Podstavec nikdy neponárajte do vody, ani ho neoplachujte pod tečúcou vodou.

Varovanie

- Pred pripojením zariadenia skontrolujte, či je špecifikácia napätia na zariadení a napätie v sieti rovnaké.
- 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.
- Aby nedochádzalo k nebezpečným situáciám, poškodený sieťový kábel smie vymeniť jedine personál spoločnosti Philips, servisné centrum autorizované spoločnosťou Philips alebo iná kvalifikovaná osoba.
- Toto zariadenie nesmú používať osoby (vrátane detí), ktoré majú obmedzené telesné, zmyslové alebo mentálne schopnosti, alebo ktoré nemajú dostatok skúseností a znalostí, pokiaľ nie sú pod dozorom alebo im nebolo vysvetlené používanie tohto zariadenia osobou zodpovednou za ich bezpečnosť.
- Deti musia byť pod dozorom, aby sa nehrali so zariadením.
- Sieťový kábel musí byť mimo dosahu detí. Nenechajte ho prevísť cez okraj stola alebo kuchynskej linky, na ktorej je zariadenie položené.
- Nikdy neduste mrazené mäso, hydinu alebo morské živočíchov. Tieto suroviny pred dusením nechajte vždy úplne rozmraziť.
- Nikdy nepoužívajte zariadenie na prípravu potravín na pare bez podnosu na odkvapkávanie, inak bude zo zariadenia vyšlechovať horúca voda.

- Misku na dusenie potravín a misku na polievku/ryžu používajte len v kombinácii s originálnym podstavcom.
- Sieťový kábel uchovávajte mimo horúcich povrchov.

Výstraha

- Nepoužívajte príslušenstvo iného výrobcu ani príslušenstvo, ktoré spoločnosť Philips výslovne neodporučila. Ak takéto súčiastky použijete, záruka stratí platnosť.
- Zariadenie nevystavujte vysokým teplotám, horúcemu plynu, pare alebo vlhkému teplu. Zariadenie na prípravu potravín na pare nepokladajte na fungujúci alebo ešte horúci sporák alebo varič, prípadne do jeho blízkosti.
- Pred odpojením musí byť zariadenie vždy vypnuté.
- 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 podnosy vždy inštalujte v jednom smere. Dbajte na to, aby boli podnosy v správnej polohe. Ak podnos umiestnite do správnej polohy, budete počuť „cvaknutie“.
- Dávajte pozor na horúcu paru vychádzajúcu zo zariadenia na prípravu potravín na pare počas dusenia alebo po odstránení veka. Keď kontrolujete jedlo, vždy použite kuchynské náčinie s dlhými rúčkami.
- Veko vždy odstraňujte opatrne a smerom od seba. Skondenzovanú paru nechajte z veka odkvapkať do zariadenia na prípravu potravín na pare, aby nedošlo k obareniu.
- Keď je jedlo horúce, vždy držte rúčku.
- Nepohybujte 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.
- V nádobe na vodu sa nachádza malé sitko. Ak je toto sitko odpojené, odložte ho mimo dosahu detí, aby nedošlo k jeho prehltutiu.

Automatické vypínanie

Zariadenie je vybavené funkciou automatického vypnutia. Zariadenie sa vypne automaticky, ak do 1 minúty po stlačení vypínača nestlačíte žiadne tlačidlo ponuky. 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, ak ho zapnete a v nádobe na vodu nie je žiadna voda a tiež vtedy, ak sa počas činnosti všetka voda minie. 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 nádoby na vodu utrite navlhčenou tkaninou.

Príprava na použitie

- 1 Zariadenie postavte na stabilný, vodorovný a hladký povrch.
- 2 Nádobu na vodu naplňte vodou až po značku maxima cez otvor na vodu (Obr. 2).

Nádobu na vodu naplňajte len vodou. Nikdy ju nenapĺňajte prísadami, olejom či inými látkami.

- 3 Vložte podnos na odkvapkávanie na nádobu na vodu v podstavci (Obr. 3).

Poznámka: Nikdy nepoužívajte zariadenie bez podnosu na odkvapkávanie.

- 4 Ak chcete zvýrazniť chuť dusených potravín, podľa potreby vložte do komory pre prísady sušené alebo čerstvé bylinky alebo korenie (Obr. 4).

Vynikajúce bylinky a korenia, ktoré môžete vložiť do komory pre prísady, sú napr. tymián, 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. Informácie o použití uvedených bylín alebo korenia pre rôzne typy potravín nájdete v tabuľke dusenia potravín v kapitole „Tabuľka potravín a rady pre dusenie“.

Tip Ak používate mleté bylinky alebo korenie, opláchnite podnos na odkvapkávanie, aby sa navlhčila komora pre prísady. To zabráni tomu, aby mleté bylinky alebo korenie prepadlo cez otvory v komore pre prísady (Obr. 5).

- 5 Potraviny, ktoré chcete dusiť, vložte do jednej alebo viacerých misiek na dusenie potravín a/alebo do misky na polievku/ryžu.
 - Ak používate viac ako jednu misku na dusenie potravín, vždy inštalujte odnímateľné podnosy v jednom smere.
 - Pred používaním sa uistite, že odnímateľné podnosy v miskách na dusenie potravín 2 alebo 3 zapadnú do správnej polohy („cvaknutie“) (Obr. 6).
 - 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.
 - Mäso a hydinu vždy vložte do spodnej misky na dusenie potravín, aby šťava zo surového alebo čiastočne pripraveného mäsa či hydiny nekvapkala na ostatné potraviny.
 - Veľké kusy potravín a potraviny vyžadujúce dlhšie dusenie vložte do spodnej misky.
 - Vajíčka vložte do držiakov na vajíčka (Obr. 7).
- 6 Jednu alebo viac misiek na dusenie potravín položte na podnos na odkvapkávanie. Ak chcete použiť misku na polievku/ryžu, položte ju na vrch misky na dusenie potravín. Dbajte na to, aby ste misky umiestnili správne a aby sa nehýbali (Obr. 8).
 - Nemusíte použiť všetky 3 misky na dusenie potravín.
 - Misky na dusenie potravín sú očíslované. Toto číslo nájdete na úchytku. Vrchná miska na dusenie potravín má č. 3, stredná má č. 2 a spodná má č. 1.
 - Misky na dusenie potravín ukladajte na seba len v nasledujúcom poradí: miska na dusenie potravín 1, miska na dusenie potravín 2, miska na dusenie potravín 3.
 - Miska na polievku/ryžu je určená na dusenie ryže, ohriatie polievky alebo inej tekutej potraviny. Keď chcete použiť misku na polievku/ryžu, položte ju na vrchnú misku na dusenie potravín.
 - Ak dusíte väčšie množstvo potravín, v polovici procesu dusenia zamiešajte potraviny. Nasadte si kuchynské chňapky a použite kuchynské náčinie s dlhými rúčkami.

- Dusenie potravín vo vrchnej miske trvá trochu dlhšie v porovnaní so spodnými miskami.
- Ak chcete dusiť potraviny, ktoré vyžadujú inú dobu dusenia, nastavte stopky na maximálny čas dusenia. Potraviny, ktoré vyžadujú najdlhšiu dobu dusenia vložte do misky 1. Obsah misky duste, kým sa zostávajúci čas na displeji nerovná najkratšej dobe dusenia. Potom pomocou kuchynských chňapiek opatrne odstráňte veko a položte misku 2 obsahujúcu suroviny s najkratšou dobou dusenia na vrch misky 1. Veko položte na misku 2 a pokračujte v dusení, kým neuplynie nastavená doba dusenia.
- Ak chcete dusiť veľké potraviny (napr. kukuričné šúľky alebo čínske zemiaky), môžete z misiek na dusenie potravín 2 a/alebo 3 odstrániť podnosy, čím zväčšíte objem priestoru na dusenie (Obr. 9).
- Po dokončení dusenia použite na vyberanie jedla z misiek na dusenie potravín kuchynské náčinie s dlhými rúčkami.
- Aj v prípade, že sú vybraté oba podnosy, môžete navrch položiť misku na ryžu a pripravovať tak polievku či ryžu.
- Ak vyberiete len podnos 2, môžete navrch ešte položiť misku na dusenie potravín 3.

7 Veko položte na vrchnú misku na dusenie potravín (Obr. 10).

Poznámka: Ak veko nepoložíte na misku na dusenie potravín správne, prípadne ho na ňu nepoložíte vôbec, potraviny sa správne nepodusia.

Použitie zariadenia

1 Koncovku kábla pripojte do sieťovej zásuvky.

- ▶ Zariadenie pípa.

2 Stlačte vypínač (Obr. 11).

- ▶ Svetelný krúžok okolo vypínača sa rozsvieti.

3 Stlačte tlačidlo ponuky pre typy potravín, ktoré chcete podusiť (Obr. 12).

Predvolené doby dusenia na tlačidlách ponuky nájdete v kapitole „Tabuľka potravín a rady pre dusenie“.

- ▶ Svetelný krúžok okolo tlačidla sa rozsvieti a na displeji sa zobrazí predvolená doba dusenia.

Poznámka: Ak chcete nastaviť inú dobu dusenia ako je doba predvolená pomocou tlačidla ponuky, stlačte tlačidlo ponuky s dobou dusenia, ktorá je najbližšie požadovanej dobe dusenia. Potom pomocou tlačidiel stopiek + a - predĺžte alebo skráťte dobu dusenia.

- ▶ Začne sa proces dusenia a stopky odpočítavajú dobu dusenia.
- ▶ Po uplynutí doby dusenia zariadenie pípe a prepne sa do režimu 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 polievku/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.

5 Zástrčku odpojte zo sieťovej zásuvky a predtým, ako vyberiete podnos na odkvapkávanie, nechajte zariadenie na prípravu potravín na pare úplne vychladnúť.

- Pri vyberaní podnosu na odkvapkávanie dávajte pozor, lebo voda v nádobe na vodu a podnos na odkvapkávanie môžu byť ešte horúce, aj keď už ostatné časti zariadenia vychladli.

6 Po každom použití vyprázdňte nádobu na vodu.

Poznámka: Ak chcete dusiť ďalšie potraviny, použite čerstvú vodu.

Režim udržiavania teploty

Zariadenie na prípravu potravín na pare sa po každej ponuke automaticky prepne do režimu udržiavania teploty. Potraviny sa udržiavajú teplé 20 minút. Svetelný krúžok okolo tlačidla udržiavania teploty sa rozsvieti a svetelný krúžok okolo tlačidla ponuky zhasne.

- Ak chcete udržiavať potraviny teplé dlhšie ako 20 minút, do 1 minúty po ukončení prvého cyklu udržiavania teploty stlačte vypínač, aby sa spustil ďalší cyklus udržiavania teploty (Obr. 11).
- Ak chcete vypnúť režim udržiavania teploty, stlačte vypínač.
- Ak chcete zapnúť cyklus udržiavania teploty, keď je zariadenie vypnuté alebo po jeho automatickom vypnutí, najskôr stlačte vypínač a potom tlačidlo udržiavania teploty (Obr. 13).

Kontrolné svetlo doplnenia zásobníka

Keď hladina vody v nádobe na vodu klesne pod úroveň MIN, začne blikať kontrolné svetlo doplnenia, čím signalizuje, že musíte doplniť vodu v nádobe na vodu.

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 Nádobu na vodu očistite tkaninou namočenou v teplej vode s malým množstvom čistiaceho prostriedku. Nadvihnite sitko v nádobe na vodu a očistite ho. Potom utrite nádobu na vodu čistou vlhkou tkaninou.

Ak sitko z nádoby na vodu vyberiete, odložte ho mimo dosahu detí, aby nedošlo k jeho prehltnutiu.

4 Odstráňte podnosy 2 a/alebo 3. Misky na dusenie potravín, misku na polievku/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, misky na polievku/ryžu a veka v umývačke na riad by mohlo spôsobiť, že tieto diely zostanú matné.

Odstraňovanie vodného kameňa

Vždy po 15 hodinách používania musíte zo zariadenia odstrániť vodný kameň. Kontrolné svetlo odstraňovania vodného kameňa sa na 1 hodinu zasvieti, čím signalizuje, že zo zariadenia na prípravu potravín na pare musíte odstrániť vodný kameň. Pravidelné odstraňovanie vodného kameňa udržiava optimálny výkon a predlžuje životnosť zariadenia.

Poznámka: Kontrolné svetlo odstraňovania vodného kameňa zhasne po 1 hodine, aj keď ste vodný kameň zo zariadenia neodstránili.

1 Nádobu na vodu naplňte bielym octom (8% kyselina octová) až po maximálnu úroveň.

Nepoužívajte žiadny iný druh prostriedku na odstraňovanie vodného kameňa.

2 Podnos na odkvapkávanie, misky na dusenie potravín a misku na polievku/ryžu nasadte správne na podstavec (Obr. 8).

3 Na hornú časť misky na polievku/ryžu nasadte veko (Obr. 10).

4 Koncovku kábla pripojte do sieťovej zásuvky.

5 Pomocou tlačidla ponuky a tlačidla + nastavte zariadenie na prevádzku na 25 minút.

Ak ocot začne kypieť cez okraj podstavca, odpojte zariadenie a odoberte časť octu.

6 Po 25 minútach odpojte zariadenie a nechajte ocot úplne vychladnúť. Potom vyprázdnite nádobu na vodu.

7 Nádobu na vodu niekoľkokrát opláchnite studenou vodou.

Poznámka: Ak sa v nádobe na vodu stále nachádzajú zvyšky usadenín, celý postup zopakujte.

Odkladanie

1 Predtým, ako zariadenie odložíte, skontrolujte, či sú všetky jeho časti čisté a suché (pozrite si kapitolu „Čistenie“).

2 Misku na dusenie potravín 3 položte na podnos na odkvapkávanie.

3 Uistite sa, že sú odnímateľné podnosy správne vložené v miskách na dusenie potravín 2 a 3.

4 Misku na dusenie potravín 2 vložte do misky na dusenie potravín 3. Misku na dusenie potravín 1 vložte do misky na dusenie potravín 2. (Obr. 14)

5 Misku na polievku/ryžu vložte do vrchnej misky na dusenie potravín.

6 Na misku na polievku/ryžu nasadte veko.

7 Ak chcete odložiť napájací kábel, zatlačte ho do priestoru na odkladanie kábla v podstavci (Obr. 15).

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 zaneste na miesto oficiálneho zberu. Pomôžete tak chrániť životné prostredie (Obr. 16).

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.

V nádobe na vodu nie je žiadna voda.

Ešte ste nestlačili vypínač.

Problém	Možná príčina	Riešenie
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. Väčšie kusy potravín a potraviny vyžadujúce dlhšie dusenie vložte do spodnej misky na dusenie potravín (č. 1).
	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. Pri ukladaní potravín nechajte medzi jednotlivými kusmi dostatočný priestor, aby ste umožnili maximálny prietok pary.
Zariadenie správne nezohrieva.	Vodný kameň zo zariadenia odstraňujete nepravidelne.	Odstráňte vodný kameň zo zariadenia. Pozrite kapitolu „Čistenie a údržba“.

Tabuľka potravín a rady pre dusenie

- Recepty nájdete na našej 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	Odporúčané bylinky/korenie pre komoru na prísady	Doba dusenia (min.)
Špargľa	400 g	Medovka lekárska, bobkový list, tymián	13-15
Brokolica	400 g	Cesnak, mletá červená paprika, estragón	16-18
Karfiol	400 g	Mlieč roľný, bazalka, estragón	16-18
Kuracie soté	250 g	Karí, rozmarín, tymián	30-35
Rybie filé	250 g	Sušená horčica, nové korenie, majorán	10-12
Polievka	250 ml	Bylinky/korenie na ochutenie	12-16
Vajčička	6 až 8	-	15

Predvolené doby dusenia tlačidiel ponuky (Obr. 17)

Rady pre dusenie 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 vajíčka

- Na dusenie sú najvhodnejšie mäkké kúsky mäsa s malým obsahom tuku.
- Mäso poriadne umyte a vytraste, aby z neho kvapkalo čo najmenej šťavy.
- Mäso vždy položte pod iné druhy potravín.
- Vajíčka pred vložením do zariadenia na prípravu potravín na pare prepichnete.
- Nikdy neduste mrazené mäso, hydinu ani morské živočíchy. Tieto suroviny pred vložením do zariadenia na prípravu potravín na pare nechajte vždy úplne rozmraziť.
- Ak použijete viac misiek na dusenie potravín, z hornej misky alebo misiek na dusenie potravín kvapká skondenzovaná para do dolnej misky na dusenie potravín. Vždy dbajte na to, aby chuť potravín v rôznych miskách na dusenie potravín spolu ladila.
- Misku na ryžu/polievku môžete použiť na prípravu zeleniny k omáčkam alebo namáčanie ryby vo vode.
- Medzi kúskami potravín nechajte voľný priestor: Hrubšie kúsky uložte k vonkajším okrajom misky na dusenie potravín.
- 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.
- Potraviny v najspodnejšej miske na dusenie sa pripravujú rýchlejšie ako potraviny v horných miskách na dusenie potravín. Ak použijete viac misiek na dusenie potravín, nechajte potraviny variť o 5-10 minút dlhšie. Pred konzumáciou sa presvedčte, či sú potraviny dostatočne pripravené.
- Potraviny môžete pridávať aj počas dusenia. Ak niektoré suroviny vyžadujú kratšiu dobu dusenia, pridajte ich neskôr.
- Ak nadvihnete veko, bude zo zariadenia unikať para a dusenie bude trvať dlhšie.
- Keď sa zariadenie na prípravu potravín na pare prepne do režimu udržiavania teploty, dusenie ešte nejakú dobu pokračuje. Preto, ak sú potraviny už dostatočne pripravené, vyberte ich so zariadenia hneď po skončení dusenia.
- Ak potraviny nie sú ešte pripravené, nastavte dlhšiu dobu dusenia. Možno bude potrebné doplniť vodu do nádoby na vodu.

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** Pokrov
- B** Posoda za juho/riž
- C** Snemljivi pladenj
- D** Posoda za kuhanje v pari št. 3
- E** Snemljivi pladenj
- F** Posoda za kuhanje v pari št. 2
- G** Posoda za kuhanje v pari št. 1
- H** Pladenj za kapljanje
- I** Ojačevalnik okusa
- J** Vhod za vodo
- K** Podstavek z zbiralnikom za vodo
- L** Nadzorna plošča
- 1** Indikator ponovnega polnjenja
- 2** Gumbi časovnika
- 3** Indikator odstranjevanja vodnega kamna
- 4** Gumb za vklop/izklop s svetlečim obročkom
- 5** Gumbi za meni s svetlečimi obročki
- 6** Gumb za ohranjanje toplote s svetlečim obročkom

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 osebje.
- Aparat ni namenjen, da bi ga uporabljali otroci in osebe z zmanjšanimi fizičnimi ali psihičnimi sposobnostmi in tudi ne osebe 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.
- 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, saj začne v nasprotnem primeru iz aparata kapljati vroča voda.
- Posodi za kuhanje v pari in posodo za juho/riž uporabljajte samo v kombinaciji 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.
- Aparata ne izpostavljajte visokim temperaturam, vročim plinom, pari ali vlažni vročini. Soparnika ne nameščajte na ali ob delujočo pečico ali kuhalnik.
- Aparat izklopote, preden ga izkjučite iz električnega omrežja.
- Aparat pred čiščenjem vedno izkjučite 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.
- Snemljive pladnje namestite v eni smeri. Poskrbite, da so pladnji pravilno nameščeni. Ko je snemljivi pladenj pravilno nameščen, slišite "klik".
- Pazite na vročo paro, ki uhaja iz soparnika med kuhanjem ali ob odstranitvi pokrova. Za preverjanje hrane 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.
- Ko je hrana vroča, prijemajte posode 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.
- V zbiralniku za vodo je majhno cedilo. Če se cedilo sname, ga umaknite izven dosega otrok, da ga morebiti ne pogoltnejo.

Samodejni izklop

Aparat je opremljen s samodejnim izklopom. Samodejno se izklopi, če gumba menija ne pritisnete v 1 minuti po pritisku gumba za vklop/izklop. Aparat se samodejno izklopi tudi po preteku nastavljenega časa za kuhanje v pari.

Samodejni varnostni izklop

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** Zbiralnik za vodo do konca napolnite z vodo skozi vhod za vodo (Sl. 2).

Zbiralnik za vodo polnite samo z vodo. Ne dajajte vanj mešanice začimb, olja ali drugih snovi.

- 3** Na zbiralnik za vodo v podstavku namestite pladenj za kapljanje (Sl. 3).

Opomba: Aparata ne uporabljajte brez pladnja za kapljanje.

- 4** Po želji lahko v ojačevalnik okusa dodate suha ali sveža zelišča ali začimbe, da dodatno obogatite okus v pari pripravljene hrane (Sl. 4).

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.

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".

Nasvet: Če uporabite zdrobljena zelišča ali začimbe, sperite pladenj za kapljanje, da navlažite ojačevalnik okusa. S tem preprečite, da bi zdrobljena zelišča in začimbe enostavno padla skozi odprtine ojačevalnika za okus (Sl. 5).

- 5** Hrano, ki jo želite kuhati v pari, razporedite v eno ali več posod za kuhanje v pari in/ali posodo za juho/riž.

- Če uporabljate več kot eno posodo za kuhanje v pari, namestite snemljive pladnje v eni smeri.
- Poskrbite, da se snemljivi pladenj v posodi za kuhanje v pari št. 2 ali 3 pred uporabo zaskoči ("klik") (Sl. 6).
- V posodi za kuhanje v pari ne naložite preveč hrane. Hrano razporedite tako, da bo med posameznimi kosi dovolj razmika, kar zagotovi najboljši pretok pare.
- Meso in perutnino položite v spodnjo posodo za kuhanje v pari, da sokovi surovega ali napol pečenega mesa ali perutnine ne kapljajo na druge jedi.
- Večje kose hrane in hrano, ki se v pari kuha dalj časa, postavite v spodnjo posodo za kuhanje v pari.
- Jajca položite v posebej zanje namenjena mesta, da se primerno skuhamo (Sl. 7).

- 6** Eno ali več posod za kuhanje v pari posadite na pladenj za kapljanje. Če želite uporabiti posodo za juho/riž, jo postavite v najvišjo posodo za kuhanje v pari. Poskrbite, da so posode pravilno in stabilno nameščene (Sl. 8).

- Vseh treh posod za kuhanje v pari ni treba uporabiti.
- Posode za kuhanje v pari so oštevilčene. Številke so navedene na ročajih. Zgornja posoda ima številko 3, srednja številko 2 in spodnja številko 1.
- Posode za kuhanje v pari obvezno naložite v naslednjem zaporedju: posoda št. 1, posoda št. 2 in posoda št. 3.
- Posoda za juho/riž je namenjena kuhanju riža, juhe ali druge tekoče hrane v pari. Ko želite uporabiti posodo za juho/riž, jo namestite v zgornjo posodo za kuhanje v pari.
- Če v pari kuhate večjo količino hrane, hrano na polovici kuhe premešajte. Uporabite rokavice za pečico in kuhinjski pribor z dolgimi ročaji.
- Hrana v najvišji posodi se običajno kuha nekoliko dlje kot hrana v nižjih posodah.
- Če želite v pari kuhati jedi, ki imajo različen čas kuhanja v pari, nastavite časovnik na najdaljši čas kuhanja v pari. Sestavine z najdaljšim časom kuhanja postavite v posodo št. 1. Kuhajte, dokler na zaslonu prikazan preostali čas kuhanja ni enak najkrajšemu času kuhanja v pari. Z rokavicami za pečico previdno odstranite pokrov in postavite posodo št. 2, v kateri so sestavine s krajšim časom kuhanja, na posodo št. 1. Posodo št. 2 pokrijte s pokrovom in nadaljujte s kuhanjem v pari, dokler ne preteče nastavljeni čas kuhanja.

- Če želite v pari kuhati velike kose hrane (na primer koruzne storže ali jam), lahko odstranite pladenj v posodi za kuhanje v pari št. 2 in/ali 3 in tako povečate prostor za kuhanje (Sl. 9).
- Po končanem kuhanju odstranite hrano iz posode z uporabo kuhinjskega pribora z dolgimi ročaji.
- Če sta odstranjena oba pladnja, lahko še vedno namestite posodo za riž in pripravite riž ali juho.
- Če je odstranjen samo pladenj št. 2, lahko na vrh še vedno postavite posodo št. 3.

7 S pokrovom pokrijte zgornjo posodo za kuhanje v pari (Sl. 10).

Opomba: Če pokrova ne namestite ali ga namestite nepravilno na posodo za kuhanje v pari, hrana ne bo dovolj dobro kuhana.

Uporaba aparata

1 Vtikač vtaknite v omrežno vtičnico.

- ▶ Aparat piska.

2 Pritisnite gumb za vklop/izklop (Sl. 11).

- ▶ Svetleči obroček okoli gumba za vklop/izklop zasveti.

3 Pritisnite gumb za meni, da izberete vrsto hrane, ki jo želite pripraviti (Sl. 12).

Če želite izvedeti več o prednastavljenem času posameznega gumba za meni, si oglejte poglavje "Preglednica s hrano in namigi za kuhanje hrane v pari".

- ▶ Svetleči obroček okoli gumba zasveti in prednastavljen čas kuhanja v pari se prikaže na zaslonu.

Opomba: Če želite nastaviti čas kuhanja v pari, ki je drugačen od prednastavljenega časa gumbov menija, pritisnite gumb menija s časom kuhanja, ki je najbližje želenemu času kuhanja. Nato z gumboma + in - časovnika podaljšajte ali skrajšajte čas kuhanja v pari.

- ▶ Postopek kuhanja v pari se začne izvajati in časovnik začne odšteti preostali čas kuhanja.
- ▶ Po preteku časa kuhanja aparat zapiska in preide 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, uporabite rokavice za pečico za odstranjevanje pokrova, posode za juho/riž in posod za kuhanje v pari. Pokrov snemite počasi in proč od sebe. Kondenzat s pokrova naj se odcedi v posodo za kuhanje v pari.

5 Iztaknite vtikač iz omrežne vtičnice in pustite, da se soparnik popolnoma ohladi, preden odstranite pladenj za kapljanje.

- Pri odstranjevanju pladnja za kapljanje 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.

6 Po vsaki uporabi izpraznite zbiralnik za vodo.

Opomba: Če želite v pari skuhati še več hrane, uporabite svežo vodo.

Način ohranjanja toplote

Soparnik samodejno preklopi v način ohranjanja toplote, ko se zaključi kateri koli izbrani postopek. Temperatura hrane se vzdržuje 20 minut. Svetleči obroček okoli gumba za ohranjanje toplote zasveti, svetleči obroček okoli gumba na meniju pa ugasne.

- Če želite hrano ohraniti toplo več kot 20 minut, pritisnite gumb za vklop/izklop najpozneje 1 minuto po končanem prvem ciklu ohranjanja toplote, da aktivirate naslednji cikel (Sl. 11).
- Če želite prekiniti trenutni način ohranjanja toplote, pritisnite gumb za vklop/izklop.
- Če želite aktivirati cikel ohranjanja toplote, ko je aparat izklopljen ali ko se je izklopil samodejno, najprej pritisnite gumb za vklop/izklop in nato gumb za ohranjanje toplote (Sl. 13).

Indikator ponovnega polnjenja

Ko nivo vode v zbiralniku za vodo pade pod oznako MIN, začne indikator ponovnega polnjenja utripati in tako opozarja, da je treba napolniti zbiralnik za vodo.

Čiščenje in vzdrževanje

Aparata ne čistite s čistilnimi gobicami, jedkimi čistili ali agresivnimi tekočinami, kot sta bencin ali aceton.

- 1** Izvlecite vtikač 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 malo tekočega čistila in vlažno krpo, ki jo namočite v toplo vodo. Cedilo v zbiralniku za vodo očistite tako, da ga sperete. Zbiralnik nato obrišite s čisto vlažno krpo.

Če se cedilo v zbiralniku za vodo sname, ga umaknite izven dosega otrok, da ga morebiti ne pogoltnejo.

- 4** Odstranite pladenj 2 in/ali 3. Posodi za kuhanje v pari, posodo za juho/riž in pokrov lahko pomijete ročno ali v pomivalnem stroju, kjer izberete kratek program in nizko temperaturo. Če posodi za kuhanje v pari, posodo za juho/riž in pokrov nenehno umivate v pomivalnem stroju, lahko ti deli rahlo izgubijo sijaj.

Odstranjevanje vodnega kamna

Če ste aparat uporabljali 15 ur, morate odstraniti vodni kamen. Indikator odstranjevanja vodnega kamna zasveti za 1 uro in opozarja, da je iz soparnika treba odstraniti vodni kamen. Redno odstranjevanje vodnega kamna iz soparnika je nadvse pomembno, saj zagotavlja optimalno učinkovitost in podaljša življenjsko dobo aparata.

Opomba: Indikator odstranjevanja vodnega kamna po 1 uri neha svetiti, četudi vodnega kamna iz aparata niste odstranili.

- 1** Zbiralnik za vodo do konca napolnite z belim vinskim kisom (8 % očetna kislina).

Za odstranjevanje vodnega kamna ne uporabljajte nobenega drugega sredstva.

- 2** Pladenj za kapljanje, posodi za kuhanje v pari in posodo za juho/riž pravilno namestite na podstavek (Sl. 8).
- 3** S pokrovom pokrijte zgornjo posodo za juho/riž (Sl. 10).
- 4** Vtikač vtaknite v omrežno vtičnico.
- 5** Pritisnite gumb menija in gumb +, da vklopite aparat za 25 minut.

Če vinski kis začne uhajati čez rob podstavka, izklopite aparat iz električnega omrežja in zmanjšajte količino kisa.

- 6** Po 25 minutah izklopite aparat 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 Posodo št. 3 postavite na pladenj za kapljanje.
- 3 Poskrbite, da sta snemljiva pladnja nameščena v posodah 2 in 3.
- 4 Posodo št. 2 postavite v posodo št. 3, posodo št. 1 pa v posodo št. 2. (Sl. 14)
- 5 Posodo za juho/riž postavite v zgornjo posodo za kuhanje v pari.
- 6 Posodo za juho/riž pokrijte s pokrovom.
- 7 Omrežni kabel aparata shranite tako, da ga potisnete v prostor za shranjevanje kabla v podstavku (Sl. 15).

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 gospodinjskimi odpadki, temveč ga odložite na uradnem zbirnem mestu za recikliranje. Tako pripomorate k ohranitvi okolja (Sl. 16).

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.
		V zbiralniku za vodo ni vode.
		Niste še pritisnili gumba za vklop/izklop.
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.
		Večje kose hrane in hrano, ki se duši dalj časa, postavite v spodnjo posodo za kuhanje v pari (posoda št. 1).
	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 je med posameznimi kosi dovolj razmika za najboljši pretok pare.

Težava	Možni vzrok	Rešitev
Aparat se ne segreje dovolj.	Iz aparata niste redno odstranjevali vodnega kamna.	Iz aparata odstranite vodni kamen. Glejte poglavje "Čiščenje in vzdrževanje".

Preglednica s hrano in namigi za kuhanje hrane v pari

- Recepte najdete na naši spletni strani www.philips.com/kitchen.
- Časi kuhanja v pari, ki so navedeni v spodnji preglednici, so zgolj namig. 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	Priporočljiva zelišča/začimbe za ojačevalnik okusa	Čas kuhanja v pari (min)
Špargelj	400 g	Melisa, lovorovi listi, timijan	13–15
Brstični ohrovt	400 g	Česen, stisnjen rdeč čili, pehtran	16–18
Cvetača	400 g	Rožmarin, bazilika, pehtran	16–18
Piščančji file	250 g	Curry, rožmarin, timijan	30–35
Ribji file	250 g	Suha gorčica, pimet, majaron	10–12
Juha	250 ml	Zelišča/začimbe po okusu	12–16
Jajca	6–8	-	15

Prednastavljeni časi posameznih gumbov menija (Sl. 17)

Namigi za kuhanje hrane 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 odtajajte.

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.
- Meso obvezno kuhajte pod ostalimi vrstami 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.
- Pri uporabi več kot ene posode za kuhanje v pari kondenzat kaplja iz zgornje ali zgornjih posod v spodnjo posodo. Poskrbite, da bodo okusi hrane v različnih posodah med seboj skladni.
- V posodi za juho/riž lahko pripravite tudi zelenjavo, omake ali v vodi zakrknjeno ribo.
- Kosi hrane naj bodo med seboj razmaknjeni. Debelejše kose razporedite ob zunanjem robu posode za kuhanje v pari.
- 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.

- Hrana v spodnji posodi je pripravljena hitreje kot hrana v višjih posodah. Če uporabite več kot eno posodo, naj se hrana kuha 5-10 minut dlje. Preden hrano ponudite, se prepričajte, da je dovolj kuhana.
- Med kuhanjem v pari lahko dodajate hrano. Če je kakšna sestavina kuhana v krajšem času, jo dodajte pozneje.
- Če dvignete pokrov, para uhaja in kuhanje traja dlje časa.
- Hrana se duši še nekaj časa, ko soparnik preide v način ohranjanja toplote, zato hrano umaknite iz soparnika, ko je kuhanje v pari zaključeno, če je seveda hrana že dovolj kuhana.
- Če hrana še ni povsem kuhana, nastavite daljši čas kuhanja v pari. Mogoče boste morali v zbiralnik za vodo doliti vodo.

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** Poklopac
- B** Posuda za supu/pirinač
- C** Uklonjiva fioka
- D** Posuda za kuvanje na pari 3
- E** Uklonjiva fioka
- F** Posuda za kuvanje na pari 2
- G** Posuda za kuvanje na pari 1
- H** Posuda za kapljanje
- I** Dodatak za poboljšavanje ukusa
- J** Ulaz za vodu
- K** Postolje sa rezervoarom za vodu
- L** Upravljačka ploča
- 1** Indikator za dopunjavanje vode
- 2** Dugmad tajmera
- 3** Indikator za uklanjanje kamenca
- 4** Dugme za uključivanje/zaustavljanje sa osvetljenim prstenom
- 5** Dugmad menija sa osvetljenim prstenom
- 6** Dugme za održavanje temperature sa osvetljenim prstenom

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.
- 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, kako se vrela voda ne bi prosipala iz uređaja.
- Posude za kuvanje na pari i posudu za supu/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.
- Aparat 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.
- Obavezno proverite da li ste isključili uređaj pre nego što izvučete kabl iz utičnice.
- Pre čišćenja uređaj 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 površnu, i ostavite najmanje 15 cm slobodnog prostora oko aparata da ne bi došlo do pregrevanja.
- Uklonjive fiokke uvek stavljajte u istom pravcu. Vodite računa da budu u odgovarajućem položaju. Kada se uklonjiva fioka pravilno smesti, čućete "klik".
- Čuvajte se vrele pare koja izlazi iz aparata u toku kuvanja 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 poklopca kaplje u aparat za kuvanje na pari da se ne biste opekli.
- Uvek držite dršku kada je hrana vruća.
- Ne pomerajte aparat za kuvanje na pari dok radi.
- Ne pružajte se preko aparata za kuvanje na pari dok radi.
- Ne dodirujte vrole 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.
- U rezervoaru za vodu nalazi se malo sito. Ako se ovo sito otkači, držite ga van domašaja dece jer postoji opasnost od gutanja.

Automatsko isključivanje

Aparat je opremljen funkcijom automatskog isključivanja. Uređaj se automatski isključuje ako ne pritisnete nijedno dugme menija u roku od 1 minuta od kako ste pritisnuli dugme za uključivanje/zaustavljanje. Uređaj 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 uređaj ako je uključen dok 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** Rezervoar za vodu napunite vodom kroz ulaz za vodu do maksimalnog nivoa (Sl. 2).

Rezervoar za vodu punite isključivo vodom. U rezervoar za vodu nikada nemojte stavljati začine, ulje niti druge supstance.

- 3** Stavite posudu za sakupljanje vode na rezervoar za vodu na postolju (Sl. 3).

Napomena: Nemojte koristiti aparat bez posude za sakupljanje vode.

- 4** Po želji, u dodatak za poboljšavanje ukusa možete staviti suvo ili sveže začinsko bilje ili začine da biste dodali aromu hrani koju kuvate na pari (Sl. 4).

Neki od začina koje možete staviti u dodatak za poboljšavanje ukusa 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. 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'.

Savet: Ako koristite mlevene začine, isperite posudu za sakupljanje vode da biste nakvasili dodatak za poboljšavanje ukusa. Tako mleveni začini neće ispasti kroz otvore na dodatku (Sl. 5).

- 5** Hranu koju želite da skuvate stavite u jednu ili više posuda za kuvanje na pari i/ili u posudu za supu/pirinač.

- Ako koristite više posuda za kuvanje na pari, uklonjive firoke uvek stavljajte u istom pravcu.
- Pre korišćenja proverite da li su uklonjive firoke u posudama za kuvanje na pari 2 ili 3 legle na mesto ("klik") (Sl. 6).
- 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.
- Meso i živinu obavezno stavite u donju posudu za kuvanje na pari kako sokovi iz živog ili delimično skuvanog mesa i živine ne bi kapali na ostalu hranu.
- 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 (Sl. 7).

- 6** Jednu ili više posuda za kuvanje na pari stavite na posudu za sakupljanje vode. Ako želite da koristite posudu za supu/pirinač, stavite je u gornju posudu za kuvanje na pari (Sl. 8).

- Ne morate da koristite sve 3 posude za kuvanje na pari.
- Posude za kuvanje na pari su numerisane. Broj se nalazi na dršci. Gornja posuda nosi broj 3, srednja broj 2, a donja broj 1.
- Posude za kuvanje na pari redajte isključivo ovim redosledom: posuda 1, posuda 2, posuda 3.
- Posuda za supu/pirinač namenjena je za kuvanje pirinča, supe ili druge tečne hrane. Ako želite da koristite posudu za supu/pirinač, stavite je u gornju posudu za kuvanje.
- Ako kuvate velike količine hrane, promešajte hranu na polovini procesa kuvanja. Stavite kuhinjske rukavice i upotrebite kuhinjski pribor sa dugačkom drškom.
- Hrana u gornjoj posudi obično se malo duže kuva od hrane iz donjih posuda.
- Ako želite da kuvate jela čija se vremena kuvanja razlikuju, podesite tajmer na najduže vreme kuvanja. Hranu koja se najduže kuva stavite u posudu 1. Kuvajte dok preostalo vreme kuvanja na displeju ne bude jednako najkraćem vremenu kuvanja. Zatim pažljivo podignite poklopac pomoću kuhinjskih rukavica na rukama i stavite posudu 2 sa sastojcima koji se kraće kuvaju na posudu 1. Poklopite posudu 2 i nastavite sa kuvanjem dok podeseno vreme kuvanja ne istekne.
- Ako želite kuvati velike komade hrane (npr. kukuruz, krompir), možete izvaditi firoke iz posuda za kuvanje na pari 2 i/ili 3 da biste maksimalno iskoristili prostor (Sl. 9).
- Kada kuvanje završi, upotrebite kuhinjski pribor sa dugačkom drškom da biste izvadili hranu iz posude za kuvanje na pari.

- Ako su obe fioke izvađene, još uvek možete staviti posudu za pirinač da biste skuvali pirinač ili supu.
- Ako se izvadi samo fioka 2, još uvek možete da stavite posudu 3 na vrh.

7 Poklopite posudu na vrhu (Sl. 10).

Napomena: Ako se poklopac ne zatvori dobro ili se uopšte ne stavi, hrana se neće dobro kuvati.

Upotreba aparata

1 Uključite utikač u zidnu utičnicu.

- ▶ Uređaj će se oglasiti zvučnim signalom.

2 Pritisnite dugme za uključivanje/zaustavljanje (Sl. 11).

- ▶ Osvetljeni prsten na dugmetu za uključivanje/zaustavljanje počinje da svetli.

3 Pritisnite dugme menija za tip hrane koju želite da kuvate na pari (Sl. 12).

Unapred podešena vremena kuvanja za svako dugme menija naći ćete u odeljku 'Tabela hrane i saveti za kuvanje na pari'.

- ▶ Osvetljeni prsten oko dugmeta počinje da svetli, a unapred podešeno vreme kuvanja prikazuje se na displeju.

Napomena: Ako želite da podesite drugačije vreme kuvanja od unapred podešenog, pritisnite dugme menija sa vremenom kuvanja koje je najbliže željenom vremenu kuvanja. Zatim pritisnite dugmad tajmera + i - da biste skratili ili produžili vreme kuvanja.

- ▶ Proces kuvanja na pari počinje, a tajmer odbrojava vreme kuvanja.
- ▶ Nakon isteka vremena kuvanja, aparat će se oglasiti zvučnim signalom i preći će u režim održavanja 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 supu/ 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.

5 Isključite kabl iz utičnice i ostavite aparat za kuvanje na pari da se potpuno ohladi, pa tek onda skinite posudu za sakupljanje vode.

- Budite pažljivi kada uklanjate posudu za sakupljanje vode, jer postoji mogućnost da je voda u rezervoaru za vodu i posudi za sakupljanje vode još uvek vrela, iako su se ostali delovi aparata već ohladili.

6 Nakon svake upotrebe ispraznite rezervoar za vodu.

Napomena: Ako želite da skuvate još hrane, upotrebite svežu vodu.

Režim za održavanje temperature.

Nakon svakog menija, aparat se automatski prebacuje u režim za održavanje temperature. Hrana se održava toplom u trajanju od 20 minuta. Osvetljeni prsten oko dugmeta za održavanje temperature i osvetljeni prsten oko dugmeta menija će se isključiti.

- Ako želite da se hrana održava toplom duže od 20 minuta, pritisnite dugme za uključivanje/ zaustavljanje u roku od 1 minuta nakon završetka prvog ciklusa održavanja temperature da biste pokrenuli novi ciklus održavanja temperature (Sl. 11).
- Ako želite da deaktivirate režim za održavanje temperature dok je aktiviran, pritisnite dugme za uključivanje/zaustavljanje.
- Ako želite da pokrenete režim za održavanje temperature dok je uređaj isključen ili nakon što se automatski isključio, prvo pritisnite dugme za uključivanje/zaustavljanje, a zatim dugme za održavanje temperature (Sl. 13).

Indikator za dopunjavanje vode

Kada nivo vode u rezervoaru za vodu padne ispod nivoa MIN, indikator za dopunjavanje vode počinje da treperi, što znači da je potrebno da dopunite rezervoar za vodu.

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. Da biste očistili sito, isperite ga u rezervoaru za vodu. Zatim rezervoar za vodu obrišite čistom vlažnom krpom.

Ako se sito otkači iz rezervoara za vodu, držite ga van domašaja dece jer postoji opasnost od gutanja.

- 4** Izvadite fičke 2 i/ili 3. Posude za kuvanje na pari, posudu za supu/pirinač i poklopac operite ručno ili u mašini za sudove, koristeći kratak ciklus i nisku temperaturu.

Često pranje posuda za kuvanje na pari, posude za supu/pirinač i poklopca u mašini za sudove može dovesti do blagog tamnjenja ovih delova.

Čišćenje kamenca

Nakon 15 sati upotrebe aparata, potrebno je da ga očistite od kamenca. Indikator za uklanjanje kamenca će svetleti 1 sat, što znači da je potrebno da očistite aparat od kamenca. Važno je da redovno čistite aparat kako bi se održale optimalne performanse i produžio rok trajanja uređaja.

Napomena: Indikator za uklanjanje kamenca gasi se nakon jednog časa, čak i ako još niste očistili aparat od kamenca.

- 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 supu/pirinač pravilno stavite na postolje (Sl. 8).
- 3** Stavite poklopac na posudu za supu/pirinač (Sl. 10).
- 4** Uključite utikač u zidnu utičnicu.
- 5** Pritisnite dugme za meni i dugme + i ostavite aparat da radi 25 minuta.

Ako sirće počne da kipi preko ivice postolja, isključite uređaj iz struje i smanjite količinu sirćeta.

- 6** Nakon 25 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 Stavite posudu za kuvanje na pari 3 na posudu za sakupljanje vode.
- 3 Vodite računa da uklonjive fiokе budu na odgovarajućem mestu u posudama za kuvanje na pari 2 i 3.
- 4 Stavite posudu za kuvanje na pari 2 u posudu za kuvanje na pari 3. Stavite posudu za kuvanje na pari 1 u posudu za kuvanje na pari 2. (Sl. 14)
- 5 Stavite posudu za supu/pirinač u gornju posudu za kuvanje na pari.
- 6 Stavite poklopac na posudu za supu/pirinač.
- 7 Da biste odložili kabl za napajanje, gurnite ga u odeljak za odlaganje kabla u postolju (Sl. 15).

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 (Sl. 16).

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. U rezervoaru za vodu nema dovoljno vode. Još niste pritisnuli dugme za uključivanje/zaustavljanje.
Nije se skuvala sva hrana.	Neki komadi hrane u aparatu su veći i/ili potrebno im je duže kuvanje.	Podesite duže vreme kuvanja pomoću dugmeta +. Veće komade hrane i hranu koja se duže kuva stavite u donju posudu za kuvanje na pari (br. 1).
	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.

Problem	Mogući uzrok	Rešenje
Uređaj se ne zagreva pravilno.	Niste redovno čistili aparat od kamenca.	Očistite aparat od kamenca. Pogledajte poglavlje „Čišćenje i održavanje“.

Tabela hrane i saveti za kuvanje na pari

- Recepte potražite na našoj Web lokaciji 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	Preporučeni začini za dodatak za poboljšavanje ukusa	Vreme kuvanja na pari (min.)
Asparagus	400 g	Matičnjak, lovorov list, timijan	13-15
Brokoli	400 g	Beli luk, tucana ljuta paprika, estragon	16-18
Karfiol	400 g	Ruzmarin, bosiljak, estragon	16-18
Pileći file	250 g	Kari, ruzmarin, timijan	30-35
Riblji fileti	250 g	Suvi senf, piment, majoran	10-12
Supa	250 ml	Začinsko bilje/začini po ukusu	12-16
Jaja	6-8	-	15

Unapred podešena vremena kuvanja za dugmad menija (Sl. 17)

Saveti za kuvanje na pari

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.
- Meso uvek stavite ispod ostale 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.
- Ako koristite više od jedne posude za kuvanje na pari, kondenzovana voda će kapati sa gornjih posuda u donju. Vodite računa o tome da se arome hrane iz različitih posuda slažu.
- Posudu za supu/pirinač možete koristiti i za spremanje povrća u sosevima ili za kuvanje ribe u vodi.
- Ostavite prostor između komada hrane. Deblje komade poredajte uz spoljnu ivicu posude za kuvanje na pari.
- 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.

- Hrana u najnižoj posudi za kuvanje biće gotova pre hrane u gornjim posudama. Ako koristite više od jedne posude za kuvanje na pari, pustite da se hrana kuva 5-10 minuta duže. Jedite samo dobro skuvanu hranu.
- U toku procesa kuvanja na pari možete da dodajete hranu. Ako se neki sastojak kuva kraće, dodajte ga kasnije.
- Ako podižete poklopac, deo pare se gubi, pa će kuvanje trajati duže.
- 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 isteka vremena kuvanja.
- Ako hrana nije skuvana, podesite duže vreme kuvanja. Možda ćete morati da sipate još vode u rezervoar za vodu.

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** Кришка
- B** Чаша для супу/рису
- C** Знімний лоток
- D** Чаша для обробки парюю 3
- E** Знімний лоток
- F** Чаша для обробки парюю 2
- G** Чаша для обробки парюю 1
- H** Лоток для крапель
- I** Відділення для прянощів
- J** Отвір для води
- K** Платформа з резервуаром для води
- L** Панель керування
- 1** Індикатор наповнення
- 2** Кнопки таймера
- 3** Індикатор видалення накипу
- 4** Кнопка увімкнення/зупинення з кільцем підсвітки
- 5** Кнопки меню з кільцями підсвітки
- 6** Кнопка збереження тепла з кільцем підсвітки

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.
- Ніколи не обробляйте парюю заморожене м'ясо, домашню птицю чи морепродукти. Перед обробкою парюю ці продукти слід повністю розморозити.
- Ніколи не використовуйте пароварку без лотка для крапель, що може спричинити витікання гарячої води з пристрою.

- Чаші для обробки парою і чашу для супу/рису використовуйте лише разом 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.
- Оберегайте 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 від'єднати пристрій від мережі, вимкніть його.
- Перед тим, як чистити пристрій, завжди від'єднуйте 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 знімні лотки в одному напрямку і в правильному положенні. Якщо знімний лоток встановлено належним чином, прозвучить 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.
- Коли їжа гаряча, завжди беріть за ручку.
- 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.
- Всередині резервуара для води є мала сіточка. Якщо сіточка від'єдналася, не дозволяйте дітям бавитися нею, щоб вони її не проковтнули.

Автоматичне вимкнення

Пристрій обладнано функцією автоматичного вимкнення. Система вимикається автоматично, якщо протягом хвилини після натиснення кнопки увімкнення/зупинення не натиснути кнопки меню. Пристрій також автоматично вимкнеться, коли пройде налаштований час обробки парою.

Захист від нагрівання без води

Цю пароварку обладнано функцією захисту від нагрівання без води. Функція захисту від нагрівання без 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, які стосуються 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** Наповніть резервуар водою до максимальної позначки, вливаючи воду в спеціальний отвір (Мал. 2).

Наповняйте резервуар лише водою. Ніколи не кладіть в резервуар приправи, олію тощо.

- 3** Поставте лоток для крапель на резервуар для води, що на платформі (Мал. 3).

Примітка: Ніколи не використовуйте пристрій без лотка для крапель.

- 4** Якщо бажаєте, покладіть у відділення для прянощів сухі або свіжі трави чи спеції для надання страві певного присмаку (Мал. 4).

У відділення для прянощів можна класти такі чудові трави і спеції, як чебрець, коріандр, базилік, кріп, каррі та полин острогін. 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.

Інформацію про рекомендовану кількість трав або спецій для різних типів продуктів див. у таблиці обробки продуктів парою в розділі “Таблиця продуктів і поради щодо обробки парою”.

Порада: Якщо Ви використовуєте мелені трави або спеції, сполосніть лоток для крапель, щоб зволожити відділення для спецій. Це запобігатиме випаданню мелених трав або спецій через отвори пристрою для підсилення аромату (Мал. 5).

- 5** Помістіть продукти в одну чи більше чаш для обробки парою та/або чашу для супу/рису.
 - Якщо використовується кілька чаш для обробки парою, завжди встановлюйте знімні лотки в одному напрямку.
 - Слід зафіксувати знімні лотки для чаш 2 чи 3 (до клацання) перед приготуванням їжі (Мал. 6).
 - Не накладайте в чаші для обробки парою надмірну кількість продуктів. Викладайте продукти так, щоб між ними був вільний простір для кращого потоку пари.
 - Щоб сік із сирого або напівсирого м'яса чи птиці не скапував на інші продукти, м'ясо і птицю слід класти в нижню чашу для обробки парою.
 - Великі шматки або продукти, які потрібно довше обробляти на парі, слід ставити в нижню чашу для обробки парою.
 - Для зручної обробки яєць парою їх слід ставити у тримачі для яєць (Мал. 7).
- 6** Покладіть на лоток для крапель одну або більше чаш для обробки парою. Якщо бажаєте використовувати чашу для супу/рису, поставте її на верхню чашу для обробки парою. Перевірте, чи чаші встановлено належним чином і чи вони не хитаються (Мал. 8).
 - Не потрібно використовувати всі 3 чаші для обробки парою.
 - Чаші для обробки парою пронумеровані. Номер вказано на ручці. Верхня чаша для обробки парою під номером 3, середня чаша під номером 2, а нижня - 1.
 - Чаші для обробки парою слід встановлювати лише в такому порядку: чаша для обробки парою 1, чаша для обробки парою 2, чаша для обробки парою 3.
 - Чаша для супу/рису призначена для обробки парою рису, супу або інших рідких продуктів. Чашу для супу/рису слід ставити на верхню чашу для обробки парою.

- Під час обробки парою великої кількості продуктів їх слід помішувати. Використовуйте кухонні рукавиці та кухонне приладдя з довгою ручкою.
- Їжа у верхній чаші зазвичай обробляється довше, ніж їжа в нижніх чашах.
- Якщо бажаєте обробляти парюю продукти, які мають різний час обробки, встановіть таймер на найдовший час обробки парою. Поставте в чашу 1 продукти, які потрібно обробляти найдовше. Обробляйте парюю доти, доки залишок часу обробки парою на дисплеї не зрівняється з найкоротшим часом обробки парою. Потім, одягнувши кухонні рукавиці, обережно зніміть кришку і помістіть чашу 2 з продуктами, що мають найкоротший час обробки, на чашу 1. Накрийте кришкою чашу 2 і продовжуйте обробку парою до завершення встановленого часу обробки.
- Якщо Ви бажаєте обробляти парюю великі продукти (наприклад, кукурудзяні початки або батат), щоб було достатньо місця для обробки, можна зняти лотки з чаш для обробки парою 2 та/або 3 (Мал. 9).
- Щоб вийняти їжу з чаші після обробки парою, користуйтеся кухонним приладдям з довгими ручками.
- Якщо обидва лотки знято, можна встановити чашу для приготування рису і готувати рис чи суп.
- Якщо знято лише лоток 2, можна зверху встановити чашу для обробки парою 3.

7 Накрийте кришкою верхню чашу для обробки парою (Мал. 10).

Примітка: Якщо чаша не накрита кришкою належним чином або не накрита взагалі, їжа буде погано оброблятися парюю.

Застосування пристрою

- 1** Вставте штепсель у розетку на стіні.
 - ▶ Пристрій видає звукові сигнали.
- 2** Натисніть кнопку увімкнення/зупинення (Мал. 11).
 - ▶ Кільце навколо кнопки увімкнення/зупинення засвічується.
- 3** Натисніть кнопку меню для типу продуктів, які бажаєте обробляти парюю (Мал. 12). Інформацію стосовно налаштованого часу обробки парою на кнопках меню див. у розділі "Таблиця продуктів і поради щодо обробки парою".
 - ▶ Кільце навколо кнопки засвічується, а на дисплеї відображається налаштований час обробки парою.

Примітка: Якщо бажаєте налаштувати інший час обробки парою, ніж встановлений кнопками меню, натисніть кнопку меню із величиною часу обробки парою, що найближча за значенням до потрібного часу. Щоб збільшити або зменшити тривалість обробки парою, натискайте кнопки таймера + та - .

- ▶ Із початком обробки парою таймер починає відлік часу обробки.
- ▶ Пристрій видає звукові сигнали та після закінчення часу обробки переходить в режим збереження тепла.

4 Обережно зніміть кришку.

Знімаючи кришку, стежте, щоб не обпектися гарячою парюю, що виходить з пристрою.

Щоб не обпектися, знімайте кришку, виймайте чашу для супу/рису і чаші для обробки парою в кухонних рукавицях. Знімати кришку слід повільно на певній відстані від себе. Зачекайте, поки краплі пари з кришки не стечуть в чашу для обробки парою.

5 Витягніть штепсель із розетки і дайте пароварці охолонути перед тим, як вийняти лоток для крапель.

- Виймати лоток для крапель слід обережно, оскільки вода в резервуарі та лотку для крапель може бути ще гарячою, навіть якщо інші частини пристрою вже холодні.

6 Після використання спорожняйте резервуар для води.

Примітка: Якщо бажаєте продовжити обробку парою, налейте свіжої води.

Режим збереження тепла

Після приготування страви пароварка автоматично переходить у режим збереження тепла. Продукти залишаються теплими протягом 20 хвилин. Кільце навколо кнопки збереження тепла засвічується, а кільце навколо кнопки меню згасає.

- Якщо бажаєте, щоб їжа залишалася теплою довше, ніж 20 хвилин, натисніть кнопку увімкнення/зупинення протягом хвилини після завершення першого циклу збереження тепла, щоб увімкнути новий цикл збереження тепла (Мал. 11).
- Щоб вимкнути режим збереження тепла, натисніть кнопку увімкнення/зупинення.
- Щоб увімкнути цикл збереження тепла тоді, коли пристрій вимкнено або після його автоматичного вимкнення, спочатку натисніть кнопку увімкнення/зупинення, а потім - кнопку збереження тепла (Мал. 13).

Індикатор наповнення

Якщо рівень води в резервуарі нижче позначки MIN, індикатор наповнення починає блимати, вказуючи на те, що резервуар потрібно наповнити водою.

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 чистіть ганчіркою, змоченою в теплій воді з миючим засобом. Підніміть сіточку резервуара для води, щоб її почистити. Витріть резервуар чистою вологою ганчіркою.

Якщо сіточка резервуара від'єдналася, не дозволяйте дітям бавитися нею, щоб вони її не проковтнули.

4 Зніміть лоток 2 та/або 3. Чаші для обробки парою, чашу для супу/рису та кришку чистіть вручну або в посудомийній машині, встановивши короткий цикл та низьку температуру. Якщо чаші для обробки парою, чашу для супу/рису і кришку часто мити в посудомийній машині, вони можуть трохи потьмяніти.

Видалення накипу

Видаляти накип із пристрою потрібно після 15 годин роботи пристрою. Коли настав час видалити з пароварки накип, індикатор видалення накипу світитиметься протягом години. Для оптимальної роботи пристрою і збільшення строку служби накип слід видаляти регулярно.

Примітка: Індикатор видалення накипу згасає через годину, навіть якщо накип ще не видалено.

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 парою та чашу для супу/рису на платформу належним чином (Мал. 8).

- 3 Чашу для супу/рису накрийте кришкою (Мал. 10).
- 4 Вставте штепсель у розетку на стіні.
- 5 Натисніть кнопку меню і кнопку + для роботи пристрою протягом 25 хвилин.

Якщо оцет закипів і розбризкує за межі платформи, від'єднайте пристрій від мережі та злийте трохи оцту.

- 6 Через 25 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 Помістіть чашу для обробки парою 3 на лоток для крапель.
- 3 Перевірте, чи встановлено знімні лотки для чаш для обробки парою 2 і 3.
- 4 Помістіть чашу для обробки парою 2 в чашу 3, а чашу для обробки парою 1 у чашу 2. (Мал. 14)
- 5 Помістіть чашу для супу/рису у верхню чашу для обробки парою.
- 6 Чашу для супу/рису накрийте кришкою.
- 7 Відкладаючи пристрій на зберігання, сховайте шнур у відділення для зберігання шнура на платформі (Мал. 15).

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 (Мал. 16).

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.
		У резервуарі немає води.

Проблема	Можлива причина	Вирішення
		Кнопки увімкнення/зупинення ще не натиснено.
Їжа готова лише частково.	Деякі шматки продуктів більші та/або їх потрібно довше обробляти парою, ніж інші шматки.	Натиснувши кнопку +, встановіть довший час обробки парою.
		Великі шматки або продукти, які потрібно довше обробляти на парі, слід ставити в нижню чашу для обробки парою (номер 1).
	У чашах для обробки парою надто багато продуктів.	Не кладіть у чаші для обробки парою надмірної кількості продуктів. Поріжте продукти на дрібні шматки, а найменші шматки покладіть зверху.
		Для кращого потоку пари розкладіть продукти так, щоб між ними був вільний простір.
Пристрій не нагрівається належним чином.	Накип не видалявся з пристрою регулярно.	Почистіть пристрій від накипу. Див. розділ "Чищення та догляд".

Таблиця продуктів і поради щодо обробки парою

- Рецепти можна знайти на нашому веб-сайті www.philips.com/kitchen.
- Час обробки, вказаний у таблиці нижче, є лише орієнтовним. Тривалість обробки парою може відрізнятись, залежно від розміру шматків продуктів, відстані між ними в чаші для обробки парою, кількості продуктів у чаші, фактору їх свіжості та особистих уподобань.

Таблиця обробки продуктів парою

Продукти для обробки парою	Кількість	Рекомендовані трави/спеції для відділення для прянощів	Час обробки парою (хв.)
Спаржа	400 г	Лимонний аромат, лаврові листки, чебрець	13-15
Брокколи	400 г	Часник, мелений червоний чили, полин острогін	16 - 18
Цвітна капуста	400 г	Розмарин, базилік, полин острогін	16 - 18
Куряче філе	250 г	Каррі, розмарин, чебрець	30-35
Філе риби	250 г	Суша гірчиця, гвоздика, майоран	10-12
Суп	250 мл	Трави/спеції до смаку	12-16
Яйця	6-8	-	15

Налаштований час обробки парою на кнопках меню (Мал. 17)

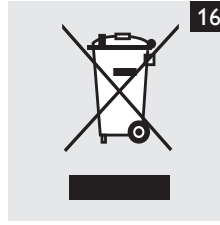
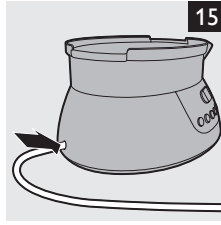
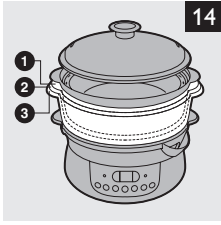
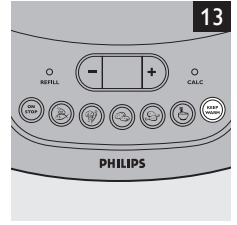
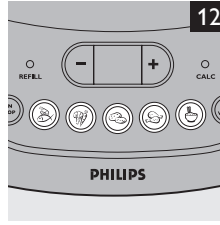
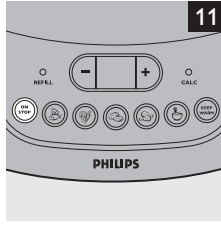
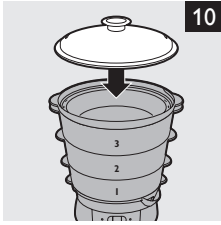
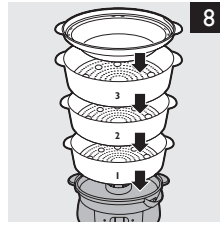
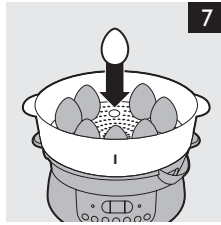
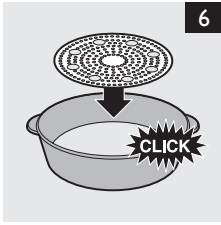
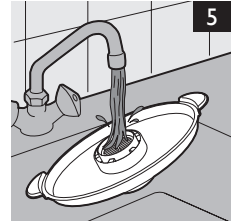
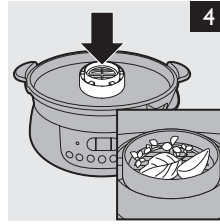
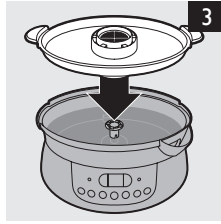
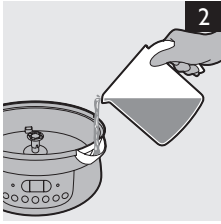
Поради щодо обробки парою

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.
- М'ясо завжди слід ставити під інші види 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.
- Якщо Ви використовуєте кілька чаш для обробки парою, краплі пари скакують з верхніх чаш у нижню чашу. Стежте, щоб продукти в різних чашах мали схожі смакові якості.
- Щоб приготувати овочі в соусі або зварити рибу, можна також використовувати чашу для рису/супу.
- Між шматками продуктів має бути вільний простір. Грубіші шматки слід ставити ближче до країв чаші.
- 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.
- Продукти в найнижчій чаші для обробки парою готуються значно швидше, ніж у вищих чашах. Якщо Ви використовуєте кілька чаш, продукти слід обробляти на 5-10 хвилин довше. Перевірте, чи продукти не сирі, перед тим, як подати їх на стіл.
- Під час обробки парою можна додавати продукти. Якщо певний продукт потрібно обробляти менший період часу, додайте його пізніше.
- Обробка парою без кришки триває довше, оскільки пара виходить.
- Після переходу пароварки в режим збереження тепла продукти все ще продовжують оброблятися парою, тому якщо продукти достатньо оброблені, вийміть їх із пристрою після згасання меню обробки парою.
- Якщо продукти ще не готові, встановіть довший час обробки парою. Можливо, в резервуар потрібно буде долити води.

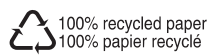


17

	20	20	30	30	40	20



www.philips.com



4222.200.0138.2