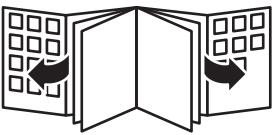


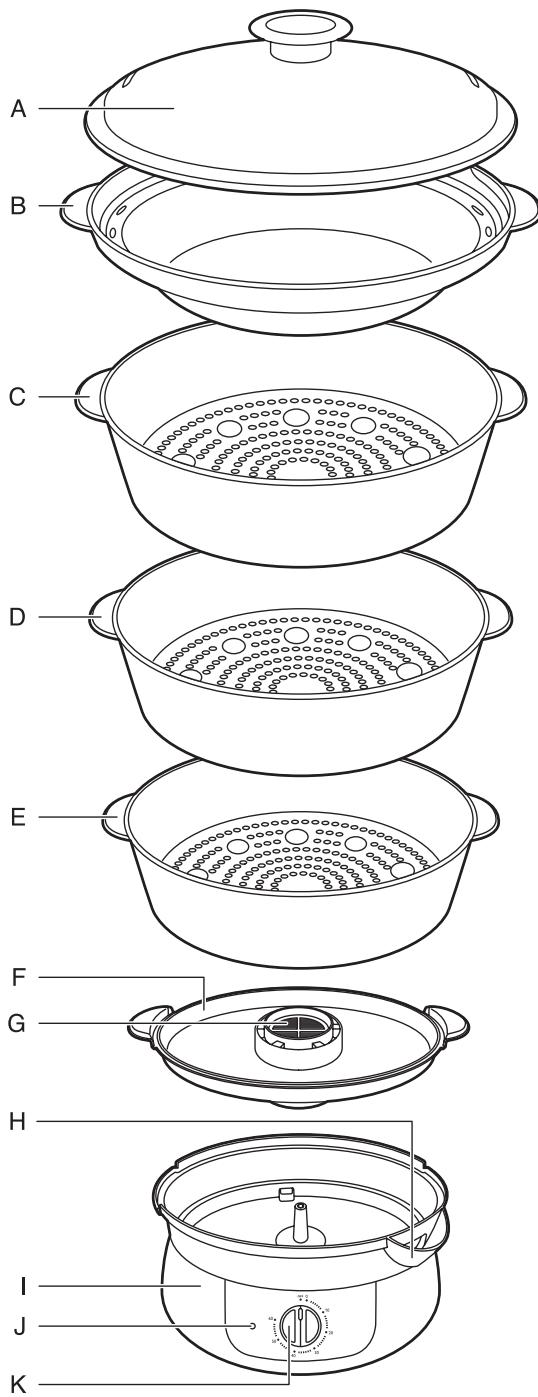
Register your product and get support at
www.philips.com/welcome

HD9120



PHILIPS





ENGLISH	6
БЪЛГАРСКИ	13
ČEŠTINA	21
EESTI	28
HRVATSKI	35
MAGYAR	42
ҚАЗАҚША	49
LIETUVIŠKAI	57
LATVIEŠU	64
POLSKI	71
ROMÂNĂ	78
РУССКИЙ	85
SLOVENSKY	92
SLOVENŠČINA	99
SRPSKI	106
УКРАЇНСЬКА	113

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** Steaming bowl 3
- D** Steaming bowl 2
- E** Steaming bowl 1
- F** Drip tray
- G** Flavour booster
- H** Water inlet
- I** Base with water tank
- J** Steaming light
- K** Steaming time adjustment button

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.
- 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.
- 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 switch-off

The appliance 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.

- 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. 6).

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. 7).

- 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, start steaming the food that requires the longest steaming time in bowl 1. Set the steaming time adjustment knob to a time that you calculate by deducting the shortest steaming time from the longest steaming time. When the steaming is finished, 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 set the shorter steaming time with the steaming time adjustment knob.

7 Put the lid on the top steaming bowl (Fig. 8).

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.

2 Turn the steaming time adjustment knob to set the desired steaming time (Fig. 9).

- The steaming light goes on.
- Steaming starts after approx. 30 seconds.

3 When the steaming time has elapsed, you hear a bell sound and the steaming light goes off.

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.

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** 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. It is important that you descale the food steamer regularly to maintain optimal performance and to extend the lifetime of 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. 7).

- 3** Put the lid on top the soup/rice bowl (Fig. 8).

- 4** Put the plug in the wall socket.

- 5** Turn the steaming time adjustment knob to set a steaming time of 25 minutes.

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

- 6** When the steaming time has elapsed, 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** Place steaming bowl 2 in steaming bowl 3. Place steaming bowl 1 in steaming bowl 2. (Fig. 10)
- 4** Place the soup/rice bowl in the top steaming bowl.
- 5** Place the lid on the soup/rice bowl.
- 6** To store the mains cord, push it into the cord storage compartment in the base (Fig. 11).

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. 12).

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 yet set a steaming time with the steaming time adjustment knob.
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 steaming time adjustment knob. 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.

Problem	Possible cause	Solution
The appliance does not heat up properly.	You have not descaled the appliance regularly.	Descale 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
Rice	200g (+300ml water)	-	40
Soup	250ml	Herbs/spices to taste	12-16
Eggs	6-8	-	15

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.

12 ENGLISH

- 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.
- 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 предланганата от Philips поддръжка, регистрирайте продукта си на www.philips.com/welcome.

Общо описание (фиг. 1)

- A** Капак
- B** Купа за супа/ориз
- C** Купа за задушаване 3
- D** Купа за задушаване 2
- E** Купа за задушаване 1
- F** Тава за отцепдане
- G** Подсилвател на вкуса
- H** Отвор за вода
- I** Основа с резервоар за вода
- J** Индикатор за задушаване
- K** Бутона за регулиране на времето на задушаване

Важно

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

Опасност

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

Предупреждение

- Преди да свържете уреда към мрежата, проверете дали посоченото върху уреда напрежение отговаря на напрежението на местната електрическа мрежа.
- Включвайте уреда само в заземен мрежов контакт. Винаги проверявайте дали щепселт е включен както трябва в контакта.
- Не използвайте уреда, ако щепселт, мрежовият кабелт или самият уред са повредени.
- Ако захранващият кабел се повреди, той трябва винаги да се подменя от Philips, упълномощен сервис 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 недъзи 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 захранващия 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 отцепдане, за да няма изтичане на гореща вода от уреда.
- Използвайте купите за задушаване на пара и купата за супа/ориз само в съчетание с оригиналната основа.
- Внимавайте кабелт да е далече от горещи повърхности

Внимание

- Никога не използвайте аксесоари или части от други производители или такива, които не са специално препоръчани 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 почиствате уреда, винаги го изключвате от контакта и го оставяйте да изстине.
- Този уред е предназначен само за битови цели. Ако уредът се използва неправилно или за професионални или полу专业人士 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 каквото 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.
- 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.
- Не мествайте 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 позволите да бъде погълнато.

Автоматично изключване

Уредът се самоизключва автоматично след изтичане на зададеното време на задушаване.

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 почиствате 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 подсиливателя на вкуса, за да прибавите допълнителен вкус към храната, която се задушава на пара (фиг. 4).

Машерка, кориандър, босилек, копър, къри и пелин са някои от съществуващите билки и подправки, които можете да поставяте в подсиливателя 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 препоръчваните 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 подсиливателя на вкуса. Това не позволява билки или подправки на прах да паднат 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.

- 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 сгответното месо или птици да не могат да капят върху другите хани.
- Поставяйте по-големите парчета храна и храна, която изиска 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. 6).

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. Старате се да поставяте купите по правилен начин, така че да не тракат (фиг. 7).

- 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 хани, които изискват различни времена на задушаване, започнете задушаването на храната, която изиска най-дълго време на задушаване, в купата 1. Задайте ключа за регулиране на времето на задушаване на време, което се пресмята, като се извади най-краткото време на задушаване от най-дългото. Когато задушаването завърши, внимателно вдигнете капака с ръкавици за фурна и поставете купата 2, съдържаща съставките с по-кратко време на задушаване, върху купата 1. Сложете капака върху купата 2 и задайте по-кратко време на задушаване с ключа за регулиране на задушаването.

7 Сложете капака върху най-горната купа за задушаване (фиг. 8).

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.
- 2 Завъртете ключа за регулиране на времето на задушаване, за да зададете необходимото време на задушаване (фиг. 9).
 - Светла индикаторът за задушаване.
 - Задушаването започва след около 30 секунди.
- 3 Когато изтече времето на задушаване, се чува звънец и индикатора за задушаване изгасва.
- 4 Внимателно вдигнете капака.

Пазете се от горещата пара, излизаша 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. Свалйте 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 Изправявайте резервоара след всяка употреба.

Забележка: Ако искате да задушавате на пара повече храна, използвайте прясна 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 текаша 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 позволите да бъде погълнато.

- 4 Измивайте 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

Трябва да премахвате накипа от уреда, след като е бил използван в продължение на 15 часа. Важно е да премахвате накипа на уреда за задушаване на пара редовно, за да поддържате оптимална работа и да удължите срока на експлоатация 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. 7).
- 3** Сложете капака върху купата за супа/ориз (фиг. 8).
- 4** Включете щепсела в контакта.
- 5** Завъртете ключа за регулиране на времето на задушаване, за да зададете време на задушаване 25 минути.

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

- 6** След като времето на задушаване изтече, 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 суhi, преди да напълните уреда (вж. раздел "Почистване").
- 2** Поставете купа за задушаване на пара 3 върху тавичката за отцеждане.
- 3** Поставете купата за задушаване 2 в купата за задушаване 3. Поставете купата за задушаване 1 в купата за задушаване 2. (фиг. 10)
- 4** Поставете купата за супа/ориз в горната купа за задушаване.
- 5** Сложете капака върху купата за супа/ориз.
- 6** За да съхранявате захранващия кабел, вмъкнете го в отделението за прибиране на кабела в основата (фиг. 11).

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. 12).

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 задали време на задушаване с ключа за регулиране на времето на задушаване на пара.
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 с ключа за регулиране на времето на задушаване на пара.
		Поставяйте по-големите парчета храна и храна, която изискава 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, разстоянието 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, чукани лути 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, баҳар, риган	10-12
Ориз	200 г (+300 мл вода)	-	40
Супа	250 мл	Билки/подправки на вкус	12-16
Яйца	6-8	-	15

Съвети за задушаване на пара на храни

Зеленчуци и плодове

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

Месо, птици, морски деликатеси и яйца

- Най-подходящи за задушаване на пара са крехки парчета месо с малко мазнина.
- Измийте добре месото и го начукайте до сухо, така че да изтича колкото може по-малко сок.
- Винаги поставяйте 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 за задушаване, от горната купа или купи за задушаване кале 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 подгответе зеленчуците в сос, или да натопите рибата в гореща вода.
- Оставяйте 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 изиска 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 готови 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.
- 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** Napařovací mísa 3
- D** Napařovací mísa 2
- E** Napařovací mísa 1
- F** Tácek na odkapávání
- G** Zvýrazňovač chutí
- H** Vstup vody
- I** Základna se zásobníkem vody
- J** Kontrolka napařování
- K** Tlačítko pro nastavení doby napařování

Důležité

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

Nebezpečí

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

Výstraha

- Dříve než přístroj připojíte do sítě zkонтrolujte, zda napětí uvedené na přístroji souhlasí s napětím v místní elektrické sítí.
- Přístroj připojujte výhradně do uzemněných zásuvek. Ujistěte se, že je zástrčka řádně zasunuta do sítové zásuvky.
- Pokud byste zjistili závadu na zástrčce, na sítové šňůrce nebo na přístroji, dále jej nepoužívejte.
- Pokud by byla poškozena sítová šňůra, musí její výměnu provést společnost Philips, autorizovaný servis společnosti Philips nebo obdobně kvalifikovaný pracovníci, aby se předešlo možnému nebezpečí.
- Osoby (včetně dětí) s omezenými fyzickými a duševními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí by neměly s přístrojem manipulovat, pokud nebyly o používání přístroje předem instruovány nebo nejsou pod dohledem osoby zodpovědné za jejich bezpečnost.
- Dohlédněte na to, aby si s přístrojem nehrály děti.
- Dbejte na to, aby byl sítový kabel mimo dosah dětí. Nenechávejte sítový kabel viset přes hranu stolu nebo pracovní desky, na které je přístroj postaven.
- Neohřívejte v páře zmražené 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.
- Sítový kabel nenechávejte v blízkosti horkých povrchů.

Upozornění

- Nikdy nepoužívejte žádné příslušenství ani díly od jiných výrobců nebo takové, které nebyly výslově doporučeny společností Philips. Pokud použijete takové díly či příslušenství, pozbývá záruka platnosti.
- Přístroj nevystavujte vysokým teplotám, horkému plynu, páře ani teplé vlhkosti. Neumístujte parní ohřívač na zapnutý nebo ještě horký sporák případně vařč.
- Než přístroj odpojíte ze zásuvky, přesvědčte se, že je vypnutý.
- Před čištěním vždy odpojte přístroj ze sítě a nechte ho vychladnout.

- Přístroj je určen výhradně pro použití v domácnosti. Pokud by byl používán nesprávným způsobem, pro profesionální či poloprofesionální účely nebo v případě použití v rozporu s pokyny v tomto návodu, pozbývá záruka platnosti a společnost Philips odmítá jakoukoliv zodpovědnost za způsobené škody.
- Přístroj umístěte na stabilní, vodorovný a vyrovnaný povrch a zajistěte, aby kolem přístroje bylo alespoň 10 cm volného prostoru na ochranu proti přehřátí.
- Dejte pozor na horké výpary unikající z parního ohřívače při napařování nebo při snímání víka. Když kontrolujete ohřívaný pokrm, používejte vždy kuchyňské náčiní s dlouhou rukojetí.
- Víko snímějte opatrně a směrem od sebe. Zkondenzovanou vodu na víku nechte odkapat do parního ohřívače, abyste se neopářili.
- Nepřemísťujte parní ohřívač, pokud je v provozu.
- Nenakláňejte 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 přeborníky.
- Nespolštějte 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

Po uplynutí nastavené doby napařování se přístroj automaticky vypne.

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, kopr, 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 tálku na odkapávání. Zabráníte 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.

- Napařovací mísy nepřeplňujte. 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. 6).

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 položena a aby se nekývala (Obr. 7).

- 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, napařujte v míse 1 nejprve pokrm, který vyžaduje nejdélší dobu napařování. Knoflíkem pro nastavení doby napařování nastavte dobu, kterou získáte odečtením nejkratší doby napařování od nejdélší doby napařování. Po dokončení napařování sejměte opatrně kuchyňskými rukavicemi víko a na mísu 1 umístěte mísu 2, obsahující suroviny s kratší dobou napařování. Na mísu 2 položte víko a pomocí knoflíku pro nastavení doby napařování nastavte kratší dobu napařování.

7 Položte víko na vrchní napařovací mísu (Obr. 8).

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.

2 Otočte knoflík pro nastavení doby napařování do polohy pro požadovanou dobu napařování (Obr. 9).

► Rozsvítí se kontrolka napařování.

► Napařování začne přibližně po 30 sekundách.

3 Po uplynutí doby napařování uslyšíte zvuk zvonku a kontrolka napařování zhasne.

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 snímějte 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.

- Tácek na odkapávání snímějte 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.

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 vycistěte navlhčeným hadříkem.

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

Základnu nemyjte v myčce.

3 Vycistěte zásobník na vodu hadříkem namočeným v horké vodě s přídavkem mycího prostředku. Nadzdvihněte a vycistěte 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 Napařovací misy, mísu na polévku a rýži a víko omyjte v ruce nebo v myčce (krátký cyklus s nízkou teplotou).

Opakováním mytí v myčce mohou napařovací misy, mísa na polévku a rýži a víko mírně zmatnět.

Odstranění vodního kamene

Přístroj je nutné zbavit vodního kamene po 15 hodinách používání. Pravidelné odstraňování vodního kamene je důležité pro optimální provoz a prodloužení životnosti přístroje.

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 misy a mísu na polévku a rýži umístěte na základnu (Obr. 7).**3** Mísu na polévku a rýži zakryjte víkem (Obr. 8).**4** Zasuňte zástrčku do síťové zásuvky.**5** Otočením knoflíku pro nastavení doby napařování nastavte dobu napařování 25 minut.

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

6 Po uplynutí doby napařování odpojte přístroj ze sítě a nechte oct úplně vychladnout. Poté vyprázdněte zásobník na vodu.**7** Vypláchněte zásobník na vodu několikrát studenou vodou.

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

Skladování

- 1** Před uskladněním přístroje se ujistěte, že jsou všechny součásti čisté a suché (viz kapitola „Čištění“).
- 2** Umístěte napařovací mísu 3 na tácek na odkapávání.
- 3** Umístěte napařovací mísu 2 do napařovací mísy 3. Umístěte napařovací mísu 1 do napařovací mísy 2. (Obr. 10)
- 4** Umístěte mísu na polévkou a rýži do horní napařovací mísy.
- 5** Mísu na polévkou a rýži zakryjte víkem.
- 6** Sítový kabel pro uskladnění zasuňte do příhrádky pro uložení kabelu v základně (Obr. 11).

Záruka a servis

Pokud budete potřebovat servis, informace nebo pokud dojde k potížím, navštivte webovou stránku společnosti Philips www.philips.com nebo se obrátěte 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.

Ochrana životního prostředí

- Až přístroj doslouží, nevyhazujte jej do běžného komunálního odpadu, ale odevzdajte jej do sběrný určené pro recyklaci. Pomůžete tím chránit životní prostředí (Obr. 12).

Řešení problémů

V této kapitole jsou shrnutý 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.
		Ještě jste pomocí knoflíku pro nastavení doby napařování nenastavili dobu napařování.
Nejsou hotové všechny pokrmy.	Některé kousky jídla v parním ohřívači jsou větší a vyžadují delší dobu napařování než ostatní kousky.	Pomocí knoflíku pro nastavení doby napařování 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.	Nepřeplňujte napařovací mísy. Nakrájejte jídlo na malé kousky a položte nejmenší kousky navrch.

Problém	Možná příčina	Řešení
Přístroj se řádně nerozehřeje.	Neprovádíté pravidelné odstranění vodního kamene.	Rozložte jednotlivé kousky pokrmu tak, aby prostor mezi nimi umožňoval co nejlepší napařování. Odstraňte vodní kámen. Viz kapitola „Čištění a údržba“.

Tabulka pokrmu a tipy pro napařování

- Recepty najeznete na naši webová 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 vaří chuti.

Tabulka pro napařování pokrmů

Napařovaný pokrm	Množství	Doporučené bylinky/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 řízky	250 g	Kari, rozmarýn, tymián	30 - 35
Rybí filety	250 g	Sušená hořčice, nové koření, majoránka	10 - 12
Rýže	200 g (+300 ml vody)	–	40
Polévka	250 ml	Bylinky/koření podle chuti	12 - 16
Vejce	6 až 8	–	15

Tipy pro napařování pokrmů

Zelenina a ovoce

- Od květáků, brokolice a salátu odkrojte silné koštály.
- 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 nejvíce šťávy.
- Maso vždy pokládejte pod ostatní typy pokrmů.
- Vejce před vložením do parního ohříváče propichněte.
- Nenapařujte zmražené maso, drůbež a mořské produkty. Zmražené maso, drůbež a mořské produkty vždy před vložením do parního ohříváče úplně rozmrazte.
- Pokud používáte více než jednu napařovací misu, 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 ponechejte 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 zkонтrolujte 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.
- Není-li pokrm uvařený, nastavte delší dobu napařování. Možná bude třeba do zásobníku vody přidat vodu.

Sissejuhatus

Õnnitleme ostu puhul ja tervitame Philipsi poolt! Selleks, et Philipsi tootetoest kasu oleks, registreerige oma toode saidil www.philips.com/welcome.

Üldine kirjeldus (Jn 1)

- A** Kaas
- B** Supi/riisi nõu
- C** Aurutusnõu 3
- D** Aurutusnõu 2
- E** Aurutusnõu 1
- F** Tilgakandik
- G** Maitsevõimendi
- H** Vee sissevooluava
- I** Veepaagiga alus
- J** Aurutamise märgutuli
- K** Aurutamisaja reguleerimise nupp

Tähelepanu

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

Ohtlik

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

Hoitatus

- Enne seadme ühendamist kontrollige, kas seadmele märgitud toitepinge vastab kohaliku vooluvõrgu 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 välimiseks uue vastu vahetama Philips, Philipsi volitatud hoolduskeskus või samaväärset kvalifikatsiooni omav isik.
- Seda seadet ei tohiks füüsилiste puuetega ja vaimuhäiretega isikud (kaasa arvatud lapsed) nii kogemuste kui ka teadmiste puudumise tõttu seni kasutada, kuni nende ohutuse eest vastutav isik neid ei valva või pole seadme kasutamise kohta juhiseid andnud.
- Jälgige, et lapsed ei saaks seadmega mängida.
- Hoidke toitejuhe laste käeulatusest kaugemal. Ärge jätkke toitejuhet üle lauaserva või tööpinna rippuma, millel seade asub.
- Ärge kunagi aurutage külmutatud liha, linnuliha või mereandme. 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 eriliselt soovitanud. Kui kasutate selliseid tarvikuid või osi, siis muutub te seadme garantii kehtetuks.
- Ärge jätkke seadet kõrgete temperatuuride, kuumade gaaside, aurude või niiske kuumuse kätte. Ärge jätkke 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, kusjuures Philips ei võta endale vastutust põhjustatud kahjustuste eest.
- Asetage seade stabiilsele, horisontaalsele ja tasasele pinnale ning veenduge, et ülekuumenemise vältimiseks oleks selle ümber vähemalt 10 cm vaba ruumi.
- Olge ettevaatlilik aurutamise ajal aurutist väljuva kuuma auruga või kaane pealt võtmisel. Toidu kontrollimisel kasutage alati pikade käepidemetega köögitarvikuid.
- Eemaldage kaas alati ettevaatlilikult ja pange endast kaugemale. Pöletamise vältimiseks laske kondensaadil kaanelt aurutisse tilkuda.
- Ärge teisaldage aurutit kasutamise ajal.
- Ärge kummarduge töötava auruti kohale.
- Ärge katsuge seadme kuumi pindu. Kasutage seadme kuumade osade käsitsemisel alati ahjukindaid.
- Ärge pange seadet aurust kahjustuvate asjade (nt seinad ja riilid) alla või lähedale.
- Ärge kasutage seadet plahvatusohtlike või kergestisüttivate aurudega keskkonnas.
- Ohtlike olukordade vältimiseks ärge seda seadet kunagi kasutage koos aeglülitü või kauguhiimispuldgiga.
- Veepaagis on väike sõel. Kui sõel on eemaldatud, siis hoidke seda allaneelamise vältimiseks lastele kättesaadamatus kohas.

Automaatne väljalülitamine

Seade lülitub pärast seadistatud aurutamisaja möödumist automaatselt välja.

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 otsta saanud. Enne uesti kasutamist laske aurut 10 minutit jahtuda.

Elektromagnetilised väljad (EMF)

See Philipsi seade vastab kõikidele elektromagnetilisi välju (EMF) käsitelevatele standarditele. Kui seadet käsitsetakse öigesti ja käesolevale kasutusjuhendile vastavalt, on seadet tänapäeval kasutatavate teaduslike teooriate järgi ohutu kasutada.

Enne esmakasutust

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

Ettevalmistus kasutamiseks

- 1** Pange seade kindlale, horisontaalsele ja tasasele pinnale.
- 2** Täitke veepaak vee sisselaskeava kaudu veega kuni maksimaaltasemeeni (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 (ilmata soola lisamata)

kombineerida küüslaugu, köömne või mädaröikaga. Soovitame kasutada 1/2–3 tl kuivatatud maitsetaimedesid või -aineid. Lisage rohkem, kui kasutate värskeid maitseaineid või -taimesid. Soovitatud maitsetaimede või -ainete kasutamise kohta eri tüüpi toidus lugege ptk „Toidutabel ja aurutamisnäpunäited“ toodud aurutamistabelist.

Näpunäide: *jahvatatud maitsetaimede või -ainete kasutamiseks loputage maitsevõimendi niisutamiseks 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.

- Ärge pange liiga palju toitu aurutusnõudesse. Korrastage toit nii, et tükkide vahele jäaksid 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 6).

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 7).

- Te ei pea kasutama kõiki kolme aurutusnõu.
- Aurutamisnõud on nummerdatud. Numbrid leiate käepidemelt. Ülemine aurutusnõu on nr 3, keskmine nr 2 ja alumine aurutusnõu on nr 1.
- Laduge aurutamisnõud ainult sellises järjestuses: aurutamisnõu 1, aurutamisnõu 2 ja aurutamisnõu 3.
- Supi/riisi nõu on ette nähtud riisi, supi või muud vedela toidu aurutamiseks. Kui soovite kasutada supi/riisi nõu, pange see aurutamisnõu peale.
- Kui aurutate suuri toidukoguseid, segage toitu aurutamistoimingu vahepeal. Kandke ahjukindaid ja kasutage pikkade käepidemetega köögiriisti.
- Ülemises aurutamisnõus valmib toit tavaliselt aeglasmalt kui alumistes aurutamisnõudes.
- Kui soovite valmistada toitu, mis nõuab erinevaid aurutamisaegu, alustage nõus 1 pikimat aurutamisaega nõudva toidu aurutamist. Seadistage aurutamisaja reguleerimisnupp ajale, mille saate kui lahutate lühima aurutamisaja pikimast aurutamisajast. Kui aurutamine on lõpetatud, eemaldage ahjukinnastega ettevaatlilikult kaas ja pange lühimat aurutamisaega nõudva toiduga nõu 2 nõu 1 peale. Pange kaas nõule 2 ja seadistage aurutamisaja reguleerimisnupuga lühim aurutamisaeg.

7 Pange kaas aurutamisnõule (Jn 8).

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

Seadme kasutamine

- 1** Sisestage pistik pistikupessa.
- 2** Keerake aurutamisaja reguleerimise nupp soovitud aurutamisaja seadistusele (Jn 9).
 - Aurutamise märgutuli süttib põlema.
 - Aurutamine algab umbes 30 sekundi pärast.
- 3** Kui aurutamisaeg on möödas, kuulete helisignaali ja aurutamise märgutuli kustub.
- 4** Võtke kaas ettevaatlilikult pealt ära.

Olge ettevaatlikud kaane eemaldamisel seadmest väljuva kuuma auruga.

Pöletushaavade välimiseks kandke kaane, supi/riisi nõu ja aurutamisnõude eemaldamisel ahjukindaid. Eemaldage kaas aeglasett ja pange endast kaugemale. Laske kondensaadil kaanelt aurutamisnõusse tilkuda.

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

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

6 Pärast igat kasutamist tühjendage veepaak.

Märkus: suurema toidukoguse aurutamiseks kasutage värsket vett.

Puhastamine ja hooldus

Ärge kunagi kasutage seadme puhastamiseks küürimiskäsnu, abrasiivseid puhastusvahendeid ega ka aggressiivseid 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 välimiseks lastele kättesaamatus kohas.

4 Puhastage aurutamisnõusid, supi/riisi nõu ja kaant kas käsitsi või nõudepesumasinas, kasutades lühikese kestusega tsüklit ja madalat temperatuuri.

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

Katlakivi eemaldamine

Te peate seadme puhastama katlaktivist pärast selle 15-tunnist kasutamist. Optimaalse jõudluse ja seadme tööea pikendamiseks on tähtis toiduauruti katlakivi korrapäraselt eemaldada.

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

Ärge kasutage muud tüüpi katlakivieemaldajaid.

2 Pange tilgakandik, aurutamisnõud ja supi/riisi nõu korralikult alusele (Jn 7).

3 Sulgege supi/riisi nõu kaanega (Jn 8).

4 Sisestage pistik pistikupessas.

5 Keerake aurutamisaja reguleerimise nupp 25 min pikkuise aurutamisaja seadistusele.

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

6 Aurutamisaja möödumisel võtke seadme pistik seinakontaktist 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.

Hoidmine

- 1** enne seadme hoiustamist veenduge, et kõik osad oleksid puhtad ja kuivad (vt ptk „Puuhastamine”).
- 2** Pange aurutamisnõu 3 tilgakandikule.
- 3** Pange aurutamisnõu 2 aurutamisnõusse 3. Pange aurutamisnõu 1 aurutamisnõusse 2. (Jn 10)
- 4** Pange supi/riisi nõu aurutamisnõu peale.
- 5** Pange kaas supi/riisi nõule.
- 6** Toitejuhtme hoiustamiseks lükake see aluse juhtmehoiustamiskambrisse (Jn 11).

Garantii ja hooldus

Kui vajate hooldust, esitada infopäringuid või on probleeme, külalage palun Philipsi veebisaiti www.philips.com või pöörduge oma riigi Philipsi klienditeeninduskeskusesse (telefoninumbri leiate garantilehelt). Kui teie riigis ei ole klienditeeninduskeskus, pöörduge Philipsi toodete kohaliku müügiesindaja poole.

Keskonnakaitse

- Tööea lõpus ei tohi seadet tavalise olmeprügi hulka visata. Seade tuleb ümbertöötlemiseks ametlikku kogumispunkti viia. Seda tehes aitata keskkonda säasta (Jn 12).

Veaotsing

Selles peatükis võetakse kokku kõige levinumad probleemid, mis seadmega juhtuda võivad. Kui te ei suuda alljärgneva teabe abil ise probleemi lahendada, võtke ühendust oma riigi klienditeeninduskeskusega.

Häire	Võimalik põhjus	Lahendus
Toiduauruti ei tööta.	Auruti pistik pole seinakontakti sisestatud.	
	Veepaagis ei ole vett.	
Kogu toit pole valminud.	Mõned toidutükid on aurutis teistest suuremad ja/või vajavad pikemat aurutamisaega.	Seadistage aurutamisaja reguleerimisnupuga pikim aurutamisaeg.
	Olete aurutamisnõudesse liiga palju toitu pannud.	Pange suuremad toidutükid ja toit, mis vajab pikemat aurutamist aurutusnõu (nr 1) põjhale.
Seade ei kuumuta korralikult.	Ärge aurutamisnõusid üle koormake. Lõigake toit väiksemateks tükkideks ja pange kõige väiksemad tükid ülespoole.	Korrastage toit nii, et tükkide vaheline jäädvus vähed maksimaalse auruvoo võimaldamiseks.
	Te pole seadmest korrapäraselt katlakivi eemaldanud.	Eemalda seadmest katlakivi. Lugege ptk „Puuhastamine ja hooldus”.

Toidutabel ja aurutamisnäpunäited

- Retseptide lugemiseks külalage me veebisaiti www.philips.com/kitchen.
- Tabelis toodud aurutamisaeg on ainult näide. Aurutamisaeg sõltub toidutükkide suurusest, toidutükkide vahelisest vahest aurutamisnõus, toidu kogusest aurutamisnõus, toidu värskusest ja te enda eelustest.

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, nelkipipar, majoraan	10-12
Riis	200 g (+ 300 ml vett)	-	40
Supp	250 ml	Maitsetaimed või -ained vastavalt maitsele	12-16
Munad	6-8	-	15

Näpunäited toidu aurutamiseks

Köögivilja ja puuviljad

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

Liha, linnuliha, mereannid ja munad

- Vähese rasvaga õrnad lihatükid on aurutamiseks kõige sobivamat.
- Peske liha korralikult ja tupsutage see kuivaks, nii et võimalikult vähe mahla tilguks välja.
- Pange liha alati teistest toiduliidikdest allapoole.
- Torgake munad enne aurutisse panemist läbi.
- Ärge kunagi aurutage külmunud liha, linnuliha või mereande. Laske külmunud lihal, linnulihal või mereandidel enne aurutisse panemist täielikult üles sulada.
- Mitme aurutamisnõu kasutamisel tilgub kondensaat ülemisest aurutamisnõust alumisele aurutamisnõule. Veenduge, et erinevates aurutamisnõudes olevate toitude maitse sobiks üksteisega.
- Köögiviljade valmistamiseks omas mahlas või kala hautamiseks vees võite kasutada ka riisi/supi nõud.
- Jätke toidutükkide vahele vahemikud. Pange paksemad tükid aurutamisnõu äärtele lähemale.
- Kui aurutamisnõu on väga täis, siis segage toitu, kui see on poolenisti valminud.
- Väikeste toidukoguste valmistamiseks on vaja suurte tükkidega vörreledes lühemaid aurutamisaegu.
- Ainult ühe aurutamisnõu kasutamisel on toiduvalmistamiseks vaja lühemaid aurutamisaegu kui 2 või 3 aurutamisnõu kasutamisel.

- Toit valmib alumises aurutamisnõus kiiremini kui kõrgemalasuvates aurutamisnõudes. Mitme aurutamisnõu 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 töstmisel väljub aur ja aurutamiseks kulub rohkem aega.
- 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** Posuda za kuhanje na pari 3
- D** Posuda za kuhanje na pari 2
- E** Posuda za kuhanje na pari 1
- F** Pladanj
- G** Pojačivač okusa
- H** Otvor za vodu
- I** Podnožje sa spremnikom za vodu
- J** Indikator kuhanja na pari
- K** Gumb za postavljanje vremena kuhanja na pari

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 kuhatje 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 topolini. Ne stavlajte 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 odriće 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.
- 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 poklopca u aparat za kuhanje na pari kako se ne biste opekli.
- 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 stavlјati 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 mjerac 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 se automatski isključuje nakon isteka postavljenog vremena kuhanja na pari.

Sigurnosno isključivanje kad voda ispari

Ovaj aparat za kuhanje na pari ima funkciju koja mu ne dopušta da prokuhava na suho. Zaštita od prokuhanja na suho automatski isključuje aparat ako je uključen, a u spremniku za vodu tijekom korištenja ponestane vode. Neka se aparat hlađi 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 Pladjan stavite u podnožje spremnika za vodu (Sl. 3).

Napomena:Aparat nikada nemojte koristiti bez pladnja.

- 4 Ako želite, stavite sveže 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 syježe 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 poglavljju "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.

- Ne stavlajte 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 stavlajte veće komade hrane i hranu koju je potrebno duže vremena kuhati na pari.
- Jaja stavlajte u praktične držače za kuhanje jaja na pari (Sl. 6).

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 ljljavu (Sl. 7).

- 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 kuhatate veće količine, na pola procesa kuhanja promiješajte hranu. Koristite kuhinjske rukavice i kuhinjski pribor s dugačkim drškama.
- Hrani koju kuhatate u gornjoj posudi obično je potrebno malo više vremena da se skuha nego hrani koju kuhatate u donjim posudama.
- Ako na pari želite kuhati hranu koja zahtijeva različito vrijeme kuhanja, najprije u posudi 1 kuhatite hranu kojoj je potrebno najviše vremena. Gumb za postavljanje vremena kuhanja na pari postavite na vrijeme koje ste izračunali oduzimanjem najkraćeg od najdužeg vremena kuhanja. Kada to vrijeme istekne, kuhinjskim rukavicama pažljivo skinite poklopac i na posudu 1 stavite posudu 2 sa sastojcima kojima je potrebno kraće vrijeme kuhanja. Poklopite posudu 2 i postavite kraće vrijeme kuhanja pomoću gumba za postavljanje vremena kuhanja na pari.

7 Stavite poklopac na gornju posudu za kuhanje na paru (Sl. 8).

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.
- 2 Okrenite gumb za postavljanje vremena kuhanja na pari kako biste postavili željeno vrijeme (Sl. 9).
 - Uključit će se indikator kuhanja na pari.
 - Kuhanje na pari započet će nakon približno 30 sekundi.
- 3 Kada vrijeme kuhanja na pari istekne, začut ćete zvuk zvona i indikator kuhanja na pari će se isključiti.
- 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.

Čišćenje i održavanje

Za čišćenje aparata nemojte nikada 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 Posudu 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

Aparat morate očistiti od kamenca nakon 15 sati korištenja. Važno je redovito čistiti aparat od kamenca kako bi optimalno radio i duže trajao.

- 1 U spremnik za vodu ulijte bijeli octat (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. 7).**
- 3 Na posudu za juhu/rižu stavite poklopac (Sl. 8).**
- 4 Utikač uključite u zidnu utičnicu.**
- 5 Okrenite gumb za postavljanje vremena kuhanja na pari kako biste postavili vrijeme kuhanja od 25 minuta.**

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

- 6 Kada vrijeme kuhanja na pari istekne, iskopčajte aparat iz napajanja i ostavite octat 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 kamenec.

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** 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. 10)
- 4** Posudu za juhu/rižu stavite na gornju posudu za kuhanje na pari.
- 5** Stavite poklopac na posudu za juhu/rižu.
- 6** Kako biste spremili kabel za napajanje, stavite ga u odgovarajući odjeljak za spremanje na podnožju (Sl. 11).

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, обратите 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. 12).

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.
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.	Još uvijek niste postavili vrijeme kuhanja pomoću gumba za postavljanje vremena kuhanja na pari. Postavite duže vrijeme kuhanja pomoću gumba za postavljanje vremena kuhanja na pari.
Stavili ste previše hrane u posude za kuhanje na pari.		U donju posudu za kuhanje na pari stavljajte veće komade hrane i hranu koju je potrebno duže vremena kuhati (br. 1). Nemojte previše puniti posude za kuhanje na pari. Hranu izrežite na manje komade i najmanje komade stavite na vrh.

Problem	Mogući uzrok	Rješenje
Aparat se ne zagrijava ispravno.	Niste dobro očistili aparat od kamenca.	Hranu stavite tako da ostavite dovoljno prostora između pojedinih komada, čime se omogućuje kruženje što veće količine pare. Očistite aparat od kamenca. Pogledajte poglavje "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
Riža	200 g (+300 ml vode)	-	40
Juha	250 ml	Bilja/začina po ukusu	12-16
Jaja	6-8	-	15

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 poširjanje 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 hrana.
- 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.
- Ako hrana nije kuhanja, 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** 3. pároló edény
- D** 2. pároló edény
- E** 1. pároló edény
- F** Cseppfelfogó tálca
- G** Ízfokozás
- H** Vízbemenet
- I** Talp víztartályjal
- J** Párolás jelzőfény
- K** Párolási idő beállítógombja

Fontos!

A készülék első használata előtt figyelmesen olvassa el a használati utasításokat. 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.
- Kizárálag 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 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 vezetéket tartsa gyermekktől távol. Ne hagyja a hálózati csatlakozókábelt lelőgni 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 csepptálcá 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 csatlakozósinórját, ügyeljen rá, hogy a készülék ki legyen kapcsolva.
- Tisztítás előtt mindenkorábban húzza ki a csatlakozódugót a konnektorból, és hagyja lehűlni a készüléket.

- Az olajsütő kizárolag házi használatra készült. Ha a készüléket nem megfelelően vagy szakmai célokra, illetve nem a használati útmutatónak megfelelően használják, a garancia hatállyát 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.
- Párolás közben vagy a készülék fedél nélküli használatakor a készülékből forró gőz távozik. Az étel ellenőrzésekor mindenig használjon hosszú nyelű konyhai eszközöket.
- A fedeleit mindenig óvatosan, távolodó irányba vegye le. Várja meg, míg a lecsapódott pára lecsepegek az ételpárolóból, így elkerülheti a forrázást.
- 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 mindenig viseljen konyhai kesztyűt.
- Ne helyezze a készüléket olyan tárgyak – például falak vagy szekrények – közelébe vagy alá, amelyekben kárt tehet a gőz.
- Ne üzemeltesse a készüléket robbanékony és/vagy gyúlékony gőzök jelenlétében.
- A veszélyes helyzetek elkerülése érdekében a készüléket ne csatlakoztassa időzítőkapcsolóra vagy távvezérlőrendszerre.
- A víztartály belséjében kis szűrő található. Ha kiveszi a szűrőt, ügyeljen arra, hogy ne kerüljön gyermekek kezébe, nehogy lenyeljék.

Automatikus kikapcsolás

A beállított párolási idő leteltével 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 üzemeltek, 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** Töltsé meg víztartályt a maximális szintjelzésig csapvízzel (ábra 2).

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

- 3** Tegye a csepptálcát a talpba helyezett víztartályra (ábra 3).

Megjegyzés: Soha ne használja a készüléket csepptálcára 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 vegyi át a fokhagymával,

köménnyel vagy tormával, melyek só hozzáadása nélkül is kiemelik az ízeket. 1/2-3 teás kanálnyi szártott 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.

Tanács: Őröl fűszernövények vagy fűszerek használatakor a csepptálcát leöblítve nedvesítse meg az ízfokozót. Így az őröl 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-/rizsestálba.

- Ne tegyen túl sok ételt a pároló edényekbe. Az étel elrendezésekor hagyjon elegendő helyet a darabok között, hogy jól ájtárja őket a gőz.
- Húst és baromfit mindenig az alsó pároló edénybe helyezze, hogy a nyers vagy félíg főtt hús vagy baromfi leve ne cseppejen rá a többi ételre.
- Helyezze a nagyobb, hosszabb párolást igénylő ételeket az alsó pároló edénybe.
- Tojások kényelmes párolásához helyezze a tojásokat a tojástartóra (ábra 6).

6 A csepptálcára egy vagy több pároló edényt is helyezhet. Ha a leveses-/rizsestálat kívánja használni, akkor helyezze a legfelső pároló edénybe. Az elhelyezéskor ügyeljen arra, hogy az edények ne imboldjanak (ábra 7).

- Nem kell feltétlenül minden 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-/rizsestál rizs, leves vagy egyéb folyékony étel párolására szolgál. Ha a leveses-/rizsestálat 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 lévő.
- Ha eltérő párolási idejű ételeket kíván párolni, helyezze a leghosszabb párolási időt igénylő ételt az 1. edénybe. Állítsa be a párolási időt úgy, hogy a leghosszabb párolási időből levonja a legrövidebbet. A beállított idő leteltével óvatosan, konyhai kesztyűvel vegye le a fedőt, és helyezze a rövidebb párolási időt igénylő hozzávalókat tartalmazó 2. edényt az 1. edény tetejére. Tegye a fedőt 2. edényre és a beállítógombbal állítsa be a rövidebb párolási időt.

7 Helyezze a fedeleket a felső pároló edényre (ábra 8).

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

A készülék használata

- 1 Csatlakoztassa a hálózati dugót a fali konnektorba.
- 2 A kívánt párolási idő beállításához fordítsa el a beállítógombot (ábra 9).
 - A párolás jelzőfény világítani kezd.
 - A párolás kb. 30 másodperc elteltével kezdődik.
- 3 A párolási idő leteltével egy figyelmeztető hang hallható és a párolás jelzőfény kialszik.
- 4 Óvatosan vegye le a fedelelet.

Vigyázzon, a fedél eltávolításakor a készülékből forró gőz távozik.

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

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

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

6 minden használat után ürítse ki a víztartályt.

Megjegyzés: További étel párolásához használjon friss vizet.

Tisztítás és karbantartás

A készülék tisztításához ne használjon dörzsszivacsot és sürolószert (pl. mosószt, 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 A pároló edényeket, a leveses-/rizsestálat és a felelet tisztíthatja kézzel vagy a mosogatógépben, rövid programon és alacsony hőmérsékleten.

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

Vízkőmentesítés

A készülék 15 órányi használata után vízkőmentesítést kell végezni. A rendszeres vízkőmentesítés fontos az ételpároló optimális teljesítményének a megőrzéséhez, és meghosszabbítja a készülék élettartamát.

1 Töltsön a víztartályba ecsetet (8%-os ecetsavat), majd töltse fel a maximális szintjelzésig vizet.

Ne használjon másfajta vízkőoldó szert.

2 Helyezze a csepptálcát, a pároló edényeket és a leveses-/rizsestálat megfelelően a talpra (ábra 7).

3 Helyezze a felelet a leveses-/rizsestárra (ábra 8).

4 Csatlakoztassa a hálózati dugót a fali konnektorba.

5 A beállító gomb segítségével állítsa a párolási időt 25 percre.

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

6 A párolási idő leteltével húzza ki a készülék csatlakozódugóját a fali aljzatból és hagyja, hogy az ecet teljesen kihúljön. Ezután ürítse ki a víztartályt.

7 Öblítse át többször a víztartályt hideg vizsel.

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** Helyezze a 2. pároló edényt a 3. pároló edénybe. Helyezze az 1. pároló edényt a 2. pároló edénybe. (ábra 10)
- 4** Helyezze a leveles-/rizzestálat a felső pároló edénybe.
- 5** Helyezze a fedeleket a leveles-/rizzestárlára.
- 6** A hálózati kábelt a tároláshoz helyezze a talpon lévő kabeltartóba (ábra 11).

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 adjon le, így hozzájárul környezete védelméhez (ábra 12).

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.
Nem főtt meg minden étel.	A párolóban egyes ételdarabok nagyobbak és/vagy hosszabb párolási időt igényelnek másoknál.	Még nem állította be a párolási időt a beállítógombbal. Állítsan be hosszabb párolási időt a beállítógombbal.
Túl sok ételt tett a pároló edényekbe.		Helyezze a nagyobb, hosszabb párolást igénylő ételeket az alsó (1. számú) pároló edénybe. Ne terhelje túl a pároló edényeket. Vágja kisebb darabokra az ételt, és a legkisebb darabokat helyezze felülré.
		Az étel elrendezésékor hagyjon helyet a darabok között, hogy jól átjárja őket a gőz.

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
A készülék nem fűt megfelelően.	Nem végzett rendszeresen vízkőmentesítést a készüléken.	Vízkőmentesítse 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 mennyiségtől, az étel frissességétől és ízléstől függően.

Ételpárolási táblázat

Párolandó étel	Mennyiség	Ízfokozáshoz ajánlott fűszernövények/fűszerek	Párolási idő (perc)
Szárga	400 g	Citromfű, babérlevél, kakukkfű	13-15
Brokkoli	400 g	Fokhagyma, őrölt piros chilli, tárkony	16-18
Karfiol	400 g	Rozmarin, bazsalikom, tárkony	16-18
Csirkefilé	250 g	Curry, rozmarin, kakukkfű	30-35
Halfilé	250 g	Száraz mustár, jamaikai szegfűbors, majoránna	10-12
Rizs	20 dkg (+3 dl víz)	-	40
Leves	2,5 dl	Fűszernövények/fűszerek ízlés szerint	12-16
Tojás	6-8	-	15

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 eresszen.
- A húst mindenkor az egyéb ételfajtákat 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 cseppeget. Győződjön meg arról, hogy a különböző pároló edényekben lévő étel íze illik-e egymáshoz.
- A rizses-/levesestálban szóssal 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. Fogasztás 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.
- Ha az étel nem főtt meg, állítsan be hosszabb párolási időt. Lehetséges, hogy több vizet kell töltenie a víztartályba.

Кіріспе

Осы затты сатып алуыңызben құттықтаймыз және Philipsка қош келдіңіз! Philips ұсынатын қолдауды толығымен рахатыңызға қолдану үшін, өзініздің өнімінізді www.philips.com/welcome бойынша тіркеуге отырғызыңыз.

Жалпы сипаттама (Сурет 1)

- A** Қақпак
- B** Сорпа/күріш табағы
- C** Буландыру табағы 3
- D** Буландыру табағы 2
- E** Буландыру табағы 1
- F** Тамшы табағы
- G** Қосымша дәм шығарушы
- H** Су кіретін жер
- I** Су ыдысы бар негізі
- J** Бумен пісіру жарығы
- K** Бумен пісіру уақытын сәйкестендіретін түйме

Маңызды

Құралды қолданар алдында осы нұсқауды мұқият оқып шағыныз, әрі болашакта қолдануға сақтап қойыныз.

Қауіпті

- Негізін ешқашан сұға батыруға немесе оны ағын су астында шәюға болмайды.

Ескерту

- Құралды қосар алдында, құралда көрсетілген вольтаж, жергілікті қамтамасыз етілетін вольтажбен сәйкес келетіндігін тексеріп алыныз.
- Құралды тек жермеленген тоқ сымына ғана қосыныз. Әрдайым шанышқы розеткаға дұрыстап енгізілгендігін тексерініз.
- Егер құралдың шанышқысы, сымы немесе құралдың өзге бөлшегіне зақым тиген болса, құралмен қолданбаңыз.
- Егер тоқ сым закымдалған болса, қауіпті жағдай туғызбас үшін, оны тек Philips немесе Philips әкімшілік берген қызмет орталығында немесе соған тәріздес деңгейі бар маман ғана ауыстыруы тиіс.
- Бұл құралмен, егер осы құралды қолдану жөнінде олардың қауіпсіздігіне жауапты адамнан нұсқа алған болмаса немесе оның қадағалауымен қолданып жатпаған болса, физикалық сезімталдығы тәмен немесе ақылы кем адамдар, немесе білімі мен тәжірибесі аз адамдар (жас балаларды да қоса) қолдануына болмайды.
- Құралмен ойнамас үшін, балаларды қадағалаусыз қалдыруға болмайды.
- Тоқ сымын балалар қолы жетпейтін жерде ұстаныз. Құрал тұрған беттің немесе стөлдің жиегінен тоқ сымын салбыратып қойманыз.
- Етті, тауықты, немесе теңіз тағамдарын, егер олар мұздатылған болса, ешқашан бумен пісірменіз. Бұл тағмдардың бәрін, оларды бумен пісірер алдында, міндетті түрде ерітіп алыныз.
- Тамақты бумен пісірушін ешқашан тамызу ілегеніз қолдануға болмайды, себебі ілегенді қоймасаныз, ыстық су құралдан шашырап отырады.
- Бумен пісіруші табақтарын және сорпа/күріш табақтарын тек түп нұсқалы негізімен байланыстырып кана қолданыңыз.
- Тоқ сымын ыстық беттерден алшак ұстаныз.

Сақтандыру

- Басқа өндірүшілердің бөлшектерін немесе қосымша қондырығыларын, немесе Philips арнайы кенес ретінде ұсынбаған бөлшектерді қолдануға болмайды. Егер сіз сондай бөлшектерді немесе қосымша қондырығыларды қолданған болсаңыз, онда сіздің кепілдігіңіз өз күшін жоғалтады.
- Құралды тым қатты температураға, ысып тұрған газға, буға немесе дымқыл ыстыққа шалдармаңыз. Бумен пісіргішті жұмыс жасап тұрған немесе әлі де болса ыстық плитага немесе пісіргішке қоюға болмайды.
- Құралды тоқтан суырап алдында оның сөндірілгендігін тексеріңіз.
- Құралды тазалар алдында, оны тоқтан суырып, сұтыныз.
- Бұл құрал тек үйде қолдануға арналған. Егер құрал дұрыс қолданылmasa, немесе кәсіптік не жартылай кәсіптік мақсатқа қолданған болса, немесе нұскада көрсетілген жолдардан тыс жолмен қолданған болса, кепілдігіңіз қүшін жояды, әрі Philips кез келген зақымдану бойынша арзыздарды қабылдамайды.
- Бумен пісіргішті тегіс, тұракты және көлбеу жерге қойыныз, және оның қатты ысып кетуінен сақ болу үшін, айналасында кем дегенде 10 см бос жер бар екендігін қамтамасыз етіңіз.
- Есінізде болсын, бумен пісіргіш жұмыс жасап жатқанда немесе оның қақпағын ашқанда одан қатты ыстық бушығады. Тамақты тексерер кезде, сабы ұзын ас үй құралдарын қолданыныз.
- Қақпакты ашқанда әрдайым абай болыныз және оны алшак ұсташыз. Қүйіп қалмас үшін, қақпакта сұйықталып қалған суды бумен пісіргішке ағызыныз.
- Бумен пісіргіш жұмыс жасап тұрғанда оны қозғамаңыз.
- Бумен пісіргіш жұмыс жасап тұрғанда оның үстінен қолынызбен немесе дененізбен өтпеніз.
- Құралдың ысып кететін беттерін қолынызбен 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 жаңына қоюға болмайды.
- Құралды жарылуы мүмкін немесе жаңып кетіү мүмкін булар шығып тұрған жерде немесе солардың жаңында қолдануға болмайды.
- Закым тигізу мүмкін жағдай тузызбас 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

Сонымен қатар, алдын ала орнатылған бумен пісіру уақыты таусылғанда да құрал автоматты түрде сөнеді.

Құрғақ түрде қайнату қорғанысы

Бұл бумен пісіруші ішіне кепкенше қайнап кетуден сақтау қорғанысы орнатылған. Осының арқасында, егер су ыдысы ішінде су болмай, құрал кездей 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 сұтып алыңыз.

Электромагниттік өріс (ЭМӨ)

Осы Philips құралы Электромагниттік өріске (ЭМӨ) байланысты барлық стандарттарға сәйкес келеді. Егер осы құралды қосымша берілген нұсқаудағы ұқыпты қолданған болса, онда бұл құрал, бүгінгі таңдағы белгілі ғылыми зерттеулер бойынша, қолдануға қауіпсіз болып келеді.

Алғашқы рет қолданар алдында

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

Қолдануға дайындық

- 1 Құралды тегіс, тұрақты және көлбей 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 тамшылар ілегенін негізіне орнатыңыз (Сурет 3).

Есте сақтаңыз: Құралды тамшылар ілегеніз қолдануға болмайды.

- 4 Егер қаласаңыз, бүмен пісіріп жатқан тағамыңызға қосымша дәм қосыңыз келсе, кептірілген немесе кунақы шөптөрді немесе дәмдеуіштерді дәм шығарушыға салыңыз (Сурет 4).

Мәселен, жебіршөп, кориандр, насыбайгүл, аскөк, карри және шыралжын жусан сияқты өте тамаша шөптөр мен дәмдеуіштердің салуынан болады. Сіз оларды сарымсақпен, зеремен, немесе ақжелекпен байланыстырып, тұз коспастан дәмін кенеіте аласыз. Біз сізге беретін кенесіміз, кептірілген шөп болса, 1/2 шәй қасықтан 3 шәй қасыққа шейін, қолданыңыз демекпіз. Егер сіз кунақы шөптөр және дәмдеуіштер қолданып жатсаныз, одан до көп салыңыз.

Әр түрлі тағам түріне арналған шөптөр және дәмдеуішлер түрі жөніндегі кенестерді «Тамак кестесі және бүмен пісіру кенестер» тармағындағы бүмен пісіру кестесін табасыз.

Кенес: Егер сіз жер шөптөрін қолданып жатқан болсаңыз, тамшылар ілегенін шәйіп, дәм шығарушыны сулап жіберіңіз. Осының арқасында жер шөптөрі немесе дәмдеуіштер дәм шығарушының тесіктөрінен түсін көттейтін болады (Сурет 5).

- 5 Бүмен пісіргелі жатқан тамақты бір немесе одан да көп бүмен пісіру табақтарына және/немесе сорпа/куриш табағына салыңыз.
 - Бүмен пісіру табақтарына тым көп тамақ салмаңыз. Жеткілікті түрде бу ағыны жүріп отыру үшін, тамактарды кесектер арасында жеткілікті орын қалдырып салыңыз.
 - Ет және тауыктарды әрдайым ең тәменгі бүмен пісіру табағына салыңыз, сонда шикі немесе жартылай пісірілген еттің немесе тауықтың шырыны басқа тамактарға тамбайды.
 - Үлкенрек тамақ кесектерін және пісіру үзак үақыт талап ететін тамактарды тәменгі бүмен пісіру табағына салыңыз.
 - Жұмыртқаларды ынғайлы түрде бүмен пісіру үшін, оларды жұмыртқа ұстағыштарына салыңыз (Сурет 6).

- 6 Бір немесе бірнеше бүмен пісіру табақтарын тамшылар ілегеніне қойыңыз. Егер сіз сорпа/куриш табағын қолданыңыз келсе, оны жоғарғы бүмен пісіру табағына салыңыз. Табақтарды дұрыстап салғаныңызды және олардың тенсөліп түрмәғандығын тексеріңіз (Сурет 7).

- Сізге барлық 3 бүмен пісіру табақтарын қолдану міндетті емес.
- Бүмен пісіру табақтары нөмірленген. Сіз олардың нөмірін саптарында көресіз. Ең жоғарғы бүмен пісіру табағының нөмірі 3. Орташа табақтың нөмірі 2 және ең тәменгі табақтың нөмірі 1.
- Бүмен пісіру табақтарын міндетті түрде мына кезекпен салуыңыз керек: бүмен пісіру табақ 1, бүмен пісіру табақ 2, бүмен пісіру табақ 3.

- Сорпа/күріш табағы күрішті немесе басқа сұйық тамактарды бumen пісіру үшін арнаған. Егер сіз сорпа/күріш табағын қолданыңыз келсе, онда сіз оны жоғарғы бumen пісіру табағына саласыз.
- Егер сіз көп мөлшердегі тамақ пісіріп жастаңыз, бumen пісіру процессинің жартысы өткенде, ас үй қолғабын киіп, ұзын сапты ас үй құралын қолданып, тамағынызды араластырыңыз.
- Жоғарғы табақтағы тамақ тәменгі табақтағы тамаққа қарағанда ұзағырақ піседі.
- Егер сіз әр түрлі бumen пісіру уақытын талап ететін тағамдарды пісіргіңіз келсе, алдымен нөмірі 1 ыдысында ен ұзак уақыт талап ететін тағамды салыңыз. Бumen пісіру уақытын сәйкестендіретін түймені қолданып, ен аз уақыт пісіру керек уақыты мен ен ұзак пісіру керек уақыты арасындағы айырмашылық санына койыңыз. Бumen пісіру аяқталғанда, ас үй қолғабын қолданып, қақпағын абайлаپ ашып, қысқарап бumen пісіру уақытын талап ететін ингредиенттер салынған нөмірі 2 ыдысын нөмірі 1 ыдыс үстіне койыңыз. Қақпақты нөмірі 2 ыдысына жауып, бumen пісіру уақытын сәйкестендіретін түймені қолданып, ен қысқа бumen пісіру уақытын орнатыңыз.

7 Қақпақты жоғарғы бumen пісіру табағына жабыңыз (Сурет 8).

Есте сақтаңыз: Егер қақпақ бumen пісіру табаққа дұрыстап қойылмаса немесе мұлдем қойылмаса, тамақ дұрыс түрде піспейігі.

Құралды қолдану

- 1 Шанышқыны қабырғадағы розеткаға қосыңыз.**
- 2 Бumen пісіру уақытын сәйкестендіретін түймені қолданып, керекті бumen пісіру уақытын орнатыңыз (Сурет 9).**
- Бumen пісіріп жатыр дегенді білдіретін жарық жанады.
- Бumen пісіру, шамамен 30 секундтан соң басталады.
- 3 Бumen пісіру уақыты аяқталғанда, сіз қоңырау дыбысын естисіз, және бumen пісіріп жатыр дегенді білдіретін жарық сөнеді.**
- 4 Қақпағын абайлаپ ашыңыз.**

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

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

- 5 Ток сымын қабырғадағы розеткадан сұрырыңыз, және тамшылар ілегенін алар алдында бumen пісіргішті толығымен сұтып алыңыз.**
- Тамшылар ілегенін алғанда абай болыңыз, себебі құралдың басқа бөліктері сұығанмен, су ыдысындағы су және тамшылар ілегеніндегі су әлі де болса ыстық болуы мүмкін.

6 Әр қолданған сайын, су ыдысындағы суды төгіп тастаңыз.

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

Тазалау және құту

Кыргыш жәке, қыргыш тазалағыш құралдарды немесе жанар май немесе ацетон тәріздес агрессивті сұйықтықтарды құралды тазалау үшін қолдануға болмайды.

- 1 Ток сымын қабырғадағы розеткадан сұрып, құралды сұтытыңыз.**
- 2 Негізінің сыртын дымқыл шуберекпен сұртіңіз.**

Негізін ешқашан суга батыруға немесе оны ағын су астында шәюоға 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 сұртіңіз.

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

- 4** Бумен пісіргіш табақтарды, сорпа/күріш табақтарын және қақпақты қолмен немесе ыдыс жуғышта қысқа үақыт циклын және төмен температура қолданып жуыңыз.

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

Қаспақты тазалау

Құралды әр 15 сағат қолданғаннан соң, қақтан тазалап тұру керек. Тамақты бүмен пісіргіштің қызмет көрсету мүмкіндігін мінсіз ету үшін, және оның өмірін ұзарту үшін, құралды жүйелі түрде қақтан тазалап тұру керек.

- 1** Су ыдысын ақ сірке сұымен (8% сірке қышқылы) максималды деңгейге шейін толтырыңыз.

Басқа қақтан тазалау сұйықтықтарын қолдануға болмайды.

- 2** Құрал негізіне тамшылар ілегенін, бүмен пісіру табақтарын, және сорпа/күріш табақтарын дұрыстап салыңыз (Сурет 7).

- 3** Қақпақты сорпа/күріш табағының үстіне жабыңыз (Сурет 8).

- 4** Шанышқыны қабырғадағы розеткаға қосыңыз.

- 5** Бұды сәйкестендіретін түймені бұрап, бүмен пісіру 25 минуттық үақытты орнатыңыз.

Егер сірке сұы құралдың жиегінен тасып қайнап кетсе, құралды тоқтан сұрып, сірке сұы мөлшерін азайтыңыз.

- 6** Бүмен пісіру үақыты аяқталғанда, құралды тоқтан сұрып, сірке сұын толығымен сұтыңыз. Содан соң су ыдысын босатыңыз.

- 7** Су ыдысын сұық сұмен бірнеше рет шейіп жіберіңіз.

Есте сақтаңыз: Егер су ыдысында әлі де болса қақ бағ болса, осы процедураны тағы қайталаңыз.

Сақтау

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

- 2** Бүмен пісіру табағы 3-ті тамшылар ілегеніне қойыңыз.

- 3** Бүмен пісіру табағы 2-ні бүмен пісіру табағы 3-тің үстіне қойыңыз. Бүмен пісіру табағы 1-ді бүмен пісіру табағы 2-нің үстіне қойыңыз. (Сурет 10)

- 4** Сорпа/күріш табағын бүмен пісіру табақтардың ең үстіне қойыңыз.

- 5** Қақпақты сорпа/күріш табағының үстінен жабыңыз.

- 6** Тоқ сымын жинап сақтап қою үшін, негізіндегі тоқ сымын жинап қоятын орнына кіргізіңіз (Сурет 11).

Кепілдік мен қызмет

Егер сізге ақпарат керек болса, немесе сізде шешілмеген мәселе болса, Philips'tің интернет бетіндегі www.philips.com веб-сайтына келініз, немесе өзініздің елініздегі Philips Тұтынушылар Орталығына телефон шалсаныз болады (ол нөмірді сіз дүниe жүзі бойынша берілетін кепілдік кітапшасынан табасыз). Сіздің елінізде Тұтынушылар Қамкорлық Орталығы жоқ болған жағдайда өзініздің жергілікті Philips дилеріне арзыданыңыз немесе Philips'tің Үйге арналған құралдар қызмет департаменті және Жеке Қамкор BV бөліміне арзыданыңыз.

Қоршаған айнала

- Құралды өз қызметін көрсетіп тозғаннан кейін, күнделікті үй қоқысымен бірге тастауға болмайды. Оның орнына бұл құралды арнайы жинап алғатын жерге қайта өңдеу мақсатына еткізініз. Сонда сіз қоршаған айналаны сақтауға себінізді тигзесіз (Сурет 12).

Ақаулықтарды табу

Осы тармақта құралмен қолданғанда жиі кездесетін келел мәселелер жөнінде әңгіме жүреді. Егер сіз проблемаңызды шеше алмасаңыз, өзініздің елініздегі Philips Тұтынушылар Орталығына телефон шалсаныз болады.

Келелі мәселе	Ықтимал себептер	Шешім
Бумен пісіргіш жұмыс жасамайды.		Бумен пісіргіш тоққа қосылмаған болар. Су ыдысында су жоқ шыгар.
Барлық тамак піскен жоқ.	Бумен пісіргіштегі кей тамақтар кесегі үлкенірек болар және/немесе басқа тамақтарға қарағанда ұзағырақ пісіру уақытын талап ететін болар.	Буды сәйкестендіретін түймені қолданып, ұзағырақ бумен пісіру уақытын орнатпаған боларсыз.
		Үлкенірек тамақ кесектерін және пісіу ұзак уақыт талап ететін тамақтарды төменигі бүмен 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.
Құрал дұрыс қызымайды.	Мүмкін сіз құралды жүйелі түрде қақтан тазалап тұрмайсыз.	Жеткілікті түрде бу ағыны жүріп отыру үшін, тамақтарды кесектер арасында жеткілікті орын қалдырып салыңыз.
		Құралды қақтан тазаланыз. «Тазалау және күту» тармағын қаралыңыз.

Тамақ кестесі және бumen пісіру кеңестері.

- Рецептер алу үшін, біздің интернеттегі www.philips.com/kitchen бетіне барыңыз.
- Тәмендегі кестеде көрсетілген бumen пісіру уақыты тек көрсеткіш ретінде ұсынылады. Бumen пісіру уақыты табақтағы тамақ кесектерінің мөлшеріне, тамақ арасындағы бос орындарға, бumen пісіру табақтағы тамақ мөлшеріне, тамақтың қунақылығына және сіздің жеке басынышын талғамынызға байланысты болады.

Тамақты бumen пісіру кестесі

Бumen пісіргелі жатқан тамақ	Мөлшері	Дәм шығарушыға арналған шөптер\дәмдеуіштер жөніндегі кеңестер	Бumen пісіру уақыты (мин.)
Ақтық	400 гр.	Лимон дәм беруші, лавр жапырағы, жебіршөп	13-15
Броколли	400 гр.	Сарымсак, үгітілген қызыл чили, шыралжын жусан	16-18
Түрлі түсті капуста	400 гр.	Розмарин, насыбайгул, шыралжын жусан	16-18
Тауық ет кесіндіci	250 гр.	Карри, розмарин, жебіршөп	30-35
Балық белдемесі	250 гр.	Кептірілген қыша, қалампир бұрышы, жұпарғұл	10-12
Күріш	200 г. (+300 мл. су)	-	40
Сорпа	250 мл	Талғамынызға қарай шөп/дәмдеуіштер	12-16
Жұмыртқа	6-8	-	15

Бumen пісіру тамақтар жөнінде кеңестер

Жемістер мен көкеністер

- Түстү орамжапырақ, брокколи және орамжапырактың қалын сабактарын кесіп тастаңыз.
- Жапырақты, жасыл түсті көкеністерді ең қысқа уақыт бumen пісіріңіз, себебі олар түстерін жөніл жоғалтады.
- Мұздатылған көкеністерді бumen пісірер алдында ерітудің керегі жоқ

Ет, тауық, теңіз тағамдары, және жұмыртқа.

- Нәзік, сал майы бар еттеге бumen пісіргенге өте қолайлы.
- Етті жақсылап жуып алғып, шырыны мумкіндігінше аз ағып үшін, сілкіп сілкіп кептіріп алыңыз.
- Етті әрқашан басқа тамақтар астынан салыңыз.
- Жұмыртканы бumen пісіргішке салар алдында тесіп алыңыз.
- Етті, тауыкты, немесе теңіз тағамдарын, егер олар мұздатылған болса, ешқашан бumen пісірменіз. Бұл тағамдардың бәрін, оларды бumen пісірер алдында, міндетті түрде ерітіп алыңыз.
- Егер сіз бір бumen пісіру табағынан көп табақ қолданып жатқан болсаныз, жоғарғы табақтағы жиналып сүйіттылған бу тамшылары тәменгі табаққа ағып отырады. Барлық табақтардағы дәмдер бір бірімен сәйкес келетіндігіне назар аударыңыз.
- Сіз, сонымен қатар, сорпа/күріш табағын соустағы көкеніс дайындауға немесе балықты суда пісіруге қолданунызға болады.

- Тамақ кесектері арасында бос орын қалдырыныз. Бумен пісіру табағының сыртқы жағына ірірек кесектерін салыңыз.
- Егер бүмен пісіру табағы тым қатты толып тұрса, бүмен пісіру процесінің жартысы өткенде, тамағынызды араластырыңыз.
- Кішкене тамақ мөлшері үлкен тамақ мөлшеріне қарағанда қысқарап бүмен пісіру уақытын талап етеді.
- Егер сіз тек бір ғана бүмен пісіру табағын қолданып жатсаныз, онда 2 немесе 3 бүмен пісіру табағын қолданған кездеғіге қарағанда тамақ тәзірек дайын болады.
- Ең төменгі бүмен пісіру табағындағы тамақ жоғарғы табақтағы тамақтан көрі жылдамырақ піседі. Егер сіз бір табақтан артық табақ қолданып жатсаныз, онда 5-10 минуттай артығырақ пісіріңіз. Тамақты жер алдында оның әбден дайын болып піскендігін тексеріп алыңыз.
- Бүмен пісіріп жатқанда сіз тамақ қоса аласыз. Егер ингредиентініз қысқарап бүмен пісіру уақытын талап етсе, оны кейінрек қосыңыз.
- Егер сіз қақпағын көтеріп қойсаныз, қақпақ астынан бу шығып кететін болады, және бүмен пісіру ұзағырақ уақыт алады.
- Егер тамақ әлі піспеген болса, ұзағырақ бүмен пісіру уақытын орнатыңыз. Бұл жағдайда сізге су ыдысина су қосу керек болуы мүмкін.

Įžanga

Sveikiname Jus įsigijus mūsų gaminį ir sveiki atvykę į „Philips“! Kad galėtumėte pasinaudoti visa „Philips“ siūloma parama, užregistruokite produktą adresu www.philips.com/welcome.

Bendrasis aprašas (Pav. 1)

- A** Dangtis
- B** Sriubos / ryžių dubuo
- C** 3 garinimo dubuo
- D** 2 garinimo dubuo
- E** 1 garinimo dubuo
- F** Nuvarvėjimo padéklas
- G** Skonio stipriklis
- H** Vandens įleidimo anga
- I** Pagrindas su vandens bakeliu
- J** Garinimo lemputė
- K** Garinimo laiko reguliavimo mygtukas

Svarbu

Prieš pradēdami naudotis prietaisu, atidžiai perskaitykite šį vartotojo vadovą ir saugokite jį, nes jo gali prieikti ateityje.

Pavojas

- Niekada nemerkite pagrindo į vandenį ir neskalauskite jo po tekančiu vandeniu.

Ispėjimas

- Prieš įjungdami prietaisą patikrinkite, ar ant prietaiso nurodyta įtampa atitinka vietinio tinklo įtampą.
- Prietaisą junkite tik į įžemintą 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, ji turi pakeisti „Philips“ darbuotojai, „Philips“ igaliotasis techninės priežiūros centras arba kiti panašios kvalifikacijos specialistai.
- Sis prietaisas neskirtas naudoti asmenims (iskaitant vaikus), kuriems būdingi sumažėję fiziniai, jutimo arba protiniai gebėjimai, arba tiems, kuriems trūksta patirties ir žinių, nebent už jų saugą atsakingas asmuo prižiūrėjo arba nurodė, kaip naudoti prietaisą.
- Prižiūrėkite, kad vaikai nežaistų su prietaisu.
- Maitinimo laida laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje. Nepalikite jo kabėti nusvirusio nuo stalo ar darbastolio, ant kurio prietaisais padėtas, krašto.
- Niekada negarinkite šaldytos mėsos, paukštienos ar jūros gėrybių. Prieš garindami šiuos produktus visiškai atitirpinkite juos.
- Nenaudokite garintuvu be nuvarvėjimo padéklo, kitaip iš prietaiso ištekės karštas vanduo.
- Naudokite tik garinimo dubenis ir sriubos / ryžių dubenį su originaliu pagrindu.
- Saugokite maitinimo laidą nuo karštų paviršių.

Atsargiai

- Niekada nenaudokite jokių kitų gamintojų arba „Philips“ specialiai nerekomenduojamų priedų arba dalii. Jei naudosite tokius priedus arba dalis, nebegalios jūsų garantija.
- Nelaikykite prietaiso esant aukštai temperatūrai, karštomis dujoms, garams arba drėgnam karščiu. Nedėkite garintuvu ant arba šalia veikiančios, arba vis dar karštos krosnies ar viryklės.
- Visada įsitikinkite, kad prietaisas išjungtas prieš ištraukdami kištuką iš lizdo.
- Prieš valydamis visada atjunkite prietaisą nuo maitinimo tinklo ir palaukite, kol jis atvés.

- Šis prietaisas skirtas naudoti tik buityje. Jei prietaisas naudojamas netinkamai arba profesionaliems ar pusiau profesionaliems tikslams arba nėra naudojamas pagal vartotojo vadovo instrukciją, garantija nebegalios ir „Philips“ neprišiims atsakomybės už padarytą žalą.
- Prietaisą pastatykite ant stabilaus, horizontalaus ir lygaus paviršiaus taip, kad aplink jį būtų 10 cm laisvos vietas tam, kad jis neperkaistų.
- Saugokitės karštų garų, sklindančių iš prietaiso garinimo metu arba, kai nuimate dangčių. Tirkindami maistą, visada naudokite virtuvinius įrankius su ilgomis rankenomis.
- Atsargiai toliau nuo savaes nuimkite dangčių. Norédami išvengti nuovirų, leiskite susidariusiam skysčiu nulašeti nuo dangčio į garintuvą.
- 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.
- Nedékite prietaiso šalia arba po daiktais, kurie gali sugesti dėl garų, pvz., sienos ir spintos.
- Nenaudokite prietaiso patalpoje esant sprogstamiams ir / arba degiems garams.
- Norédami išvengti pavojingo 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

Prietaisas automatiškai išsijungia pasibaigus nustatytam garinimo laikui.

Apsauga nuo visiško vandens išgaravimo

Šiame maisto garintuve įdiegta apsauga nuo visiško vandens išgaravimo. Apsauga nuo visiško vandens išgaravimo automatiškai išjungia prietaisą, jei jis įjungiamas, kai vandens bakelis yra tuščias arba, kai naudojimo metu baigiasi vanduo. Prieš sekantį garintuvo naudojimą, leiskite jam 10 min. atvėsti.

Elektromagnetiniai laukai (EMF)

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

Prieš pirmajį naudojimą

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

Paruošimas naudoti

- 1 Padékite 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 įdékite nuvarvėjimo padéklą (Pav. 3).

Pastaba: Niekada nenaudokite prietaiso be nuvarvėjimo padéklo.

- 4 Jei norite, į skonio stipriklį įdékite džiovintų ar šviežių žalumynų ar prieskoniių, kad galétumėte papildomai pagardinti garinamą maistą (Pav. 4).

Čiobreliai, kalendros, bazilikai, krapai, karis ir peletrūnai yra vieni tinkamiausių žalumynų ir prieskoniių, kuriuos galétumėte įdėti į skonio stipriklį. Galite juos suderinti su česnaku, kmynais ar krienais, kad

pagerintumėte skonį nepridėjė druskos. Patariame jėti nuo 1 / 2 iki 3 arbatinio šaukštelio džiovintų žalumynų arba prieskoniu. Jdékite daugiau, jei naudojate šviežius žalumynus ar prieskonius. Informaciją apie minėtus žalumynus ir prieskonius skirtus jvairiems patiekalamams, žr. garinamo maisto lentelėje, esančioje skyriuje „Maisto lentelė ir garinimo patarimai“.

Patarimas: Jei naudojate maltus žalumynus ir prieskonius, praskalaukite nuvarvėjimo padékla, kad sudrékintumėte skonio stipriklį. Taip maiti žalumynai ir prieskonai neišbyrės pro skonio stipriklį angeles (Pav. 5).

5 | Idékite garinamą maistą į vieną ar daugiau garinimo dubenų ir / arba į sriubos / ryžių dubenį.

- Nedékite per daug maisto į garinimo dubenis. Palikite pakankamai vietos tarp maisto gabalélių, kad patektų maksimalus garų kiekis.
- Mésą ir paukštieną visada dékite į apatinį garinimo dubenį, kad žalios ar pusiau išvirtos mésos ar paukštienos sultys nenuvarvėtų ant kito maisto.
- Dékite didesnius maisto, kurį reikia ilgiau garinti apatiniaiame garinimo dubenyje, gabalélius.
- Kiušinius dékite į kiušinių laikiklius, skirtus patogiai virti kiušinius (Pav. 6).

6 | Padékite vieną ar daugiau garinimo dubenų ant nuvarvėjimo padéklo. Jei norite naudoti sriubos / ryžių dubenį, padékite ji ant viršutinio garinimo dubens. Išsitinkinkite, kad padéjote dubenis tinkamai ir, kad jie nenuvirstu (Pav. 7).

- Jums nereikia naudoti visų 3 garinimo dubenų.
- Garinimo dubenys sunumeruoti. Numerj galite pamatyti ant rankenos. Viršutinis garinimo dubuo yra nr. 3, vidurinis – nr. 2 ir apatinis – nr. 1.
- Garinimo dubenis dékite tik tokia tvarka: 1 garinimo dubuo, 2 garinimo dubuo, 3 garinimo dubuo.
- Sriubos / ryžių dubuo skirtas ryžiams garinti, sriubai ar kitokiams skysčiams virti. Kai norésite naudoti sriubos / ryžių dubenį, padékite ji ant viršutinio garinimo dubens.
- Jei garinate didelj maisto kiekj, garinimo metu maišykite ji. Užsidékite virtuvines pirštines ir naudokite virtuvinj įrankj su ilga rankena.
- Viršutiniame garinimo dubenyje maistas paprastai garinamas šiek tiek ilgiau nei apatiniuose dubenyse.
- Jei norite garinti maisto produktus, kuriems reikia skirtinos garinimo trukmés, 1 dubenye pradékite garinti produktus, kuriu garinimas trunka ilgiausiai. Nustatykite garinimo trukmés reguliavimo rankenéle tokią laiko trukmę, kokią gaunate atémę trumpiausią garinimo laiką iš ilgiausio garinimo laiko. Kai garinimas baigtas, užsidékite virtuvines pirštines, atsargiai nuimkite dangtj ir padékite 2 dubenj su maistu, garinamu trumpesne trukme, ant 1 dubens viršaus. Uždékite dangtj ant 2 dubens ir laiko reguliavimo rankenéle nustatykite trumpesnį garinimo laiką.

7 | Uždékite dangtj ant viršutinio garinimo dubens (Pav. 8).

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

Prietaiso naudojimas

- 1 | Kištuką įkiškite į sieninj el. lizdą.
- 2 | Pasukite garinimo trukmés reguliavimo rankenélę į norimą garinimo laiką (Pav. 9).
 - Užsidegai garinimo lemputé.
 - Garinimas prasidés po maždaug 30 sekundžių.
- 3 | Pasibaigus garinimo trukmei, išgirsite skambutj ir garinimo lemputé išsijungs.
- 4 | Atsargiai nuimkite dangtj.

Nuimdami dangtj, saugokités karštū garų, sklindančių iš prietaiso.

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

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

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

6 Po kiekvieno naudojimo, ištušinkite vandens bakelį.

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

Valymas ir priežiūra

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

1 Ištraukite kištuką iš sieninio el. lizdo ir leiskite prietaisui atvėsti.

2 Pagrindo išorę valykite drégna šluoste.

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

Neplaukite pagrindo indaplovėje.

3 Vandens bakelį plaukite šiltame vandenye su trupučiu indų ploviklio sudrėkinta šluoste.

Norédami išvalyti sietelį, išimkite jį iš vandens bakelio. Tada nuvalykite vandens bakelį švaria drégna šluoste.

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

4 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 susibraižyti.

Nuosėdų šalinimas

Pašalinkite iš prietaiso nuoviras po 15 val. naudojimo. Svarbu iš garintuvo šalinti nuoviras reguliarai, kad būtų palaikomas optimalus jo veikimas ir paigginamas prietaiso eksplotavimo laikas.

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

Nenaudokite jokių kitų nuovirų šalinimo priemonių.

2 Nuvarvėjimo padéklą, garinimo dubenį ir sriubos / ryžių dubenį tinkamai dėkite ant pagrindo (Pav. 7).

3 Uždékite dangtį ant sriubos / ryžių dubens viršaus (Pav. 8).

4 Kištuką įkiškite į sieninį el. lizdą.

5 Pasukite garinimo trukmés reguliavimo rankenélę į 25 minučių garinimo trukmés padėtį.

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

6 Kai nustatytas laikas baigiasi, išjunkite prietaisą ir leiskite actui visiškai atvėsti. Tada ištušinkite vandens bakelį.

7 Praskalaukite vandens bakelį kelis kartus šaltu vandeniu.

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

Laikymas

- 1** Prieš pradėdami saugoti prietaisą, įsitikinkite, kad visos dalys yra švarios ir sausos (žr. skyrių „Valymas“).
- 2** Padékite 3 garinimo dubenį ant nuvarvėjimo padéklo.
- 3** Idékite 2 garinimo dubenį į 3 dubenį. Idékite 1 dubenį į 2 dubenį. (Pav. 10)
- 4** Idékite sriubos / ryžių dubenį į viršutinį garinimo dubenį.
- 5** Uždékite dangtį ant sriubos / ryžių dubens.
- 6** Saugodami maitinimo laidą, įstumkite jį į laido saugojimo skyrių, esantį pagrinde (Pav. 11).

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

- Susidėvėjusio prietaiso nemeskite su išrastomis buitinėmis šiukslėmis, o nuneškite jį į oficialų surinkimo punktą perdirbtį. Taip prisdėsite prie aplinkosaugos (Pav. 12).

Trikčių nustatymas ir šalinimas

Šis skyrius apibendrina dažniausiai pasitaikančias, su prietaisu susijusias problemas. Jei negalite išspręsti problemos naudodamiesi žemiau pateikta informacija, kreipkitės į savo šalies vartotojų aptarnavimo centrą.

Triktis	Galima priežastis	Sprendimas
Garintuvas neveikia.		Garintuvas įjungtas į tinklą.
	Vandens bakelyje nėra vandens.	Garinimo trukmės reguliavimo rankenėle nenustatėte garinimo laiko.
Ne visas maistas paruoštas.	Kai kurie garinami maisto gabaliukai yra didesni ir / arba turi būti garinami ilgiu nei kiti.	Garinimo trukmės reguliavimo rankenėle nustatykite ilgesnį garinimo laiką.
	Į garinimo dubenį jdėjote per daug maisto.	Dékite didesnius maisto, kurį reikia ilgiau garinti apatiname garinimo dubenyje (nr. 1), gabalėlius.
Prietaisas kaista netinkamai.		Neperkraukite garinimo dubenų. Supjaustykite maisto produktus mažais gabalėliais, o mažiausius sudékite ant viršaus.
		Palikite pakankamai vietos tarp maisto gabalėlių, kad patektų maksimalus garų kiekis.
	Nešalinote nuovirų iš prietaiso reguliariai.	Pašalinkite nuoviras iš prietaiso. Žr. skyrių „Valymas ir priežiūra“.

Maisto lentelė ir garinimo patarimai

- Norédami 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 kieko dubenyje, maisto šviežumo ir nuo jūsų pageidavimų.

Maisto garinimo lentelė

Garinamas maistas	Kiekis	Skonio stiprikliai siūlomi žalumynai / prieskonai	Garinimo trukmė (min.)
Šparagai	400 g	Citrinos sultys, lauro lapai, čiobreliai	13–15
Brokoliai	400 g	Česnakas, malti raudoni pipirai, peletrūnai	16–18
Žiediniai kopūstai	400 g	Rozmarinas, bazilikas, peletrūnai	16–18
Vištienos filé	250 g	Karis, rozmarinas, peletrūnai	30–35
Žuvies filé	250 g	Sausos garstyčios, kvapnieji pipirai, mairūnai	10–12
Ryžiai	200 g (+300ml vandens)	-	40
Sriuba	250 ml	Žalumynai / prieskonai pagal skoni	12–16
Kiaušiniai	6–8	-	15

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 šaldytu daržovių.

Mėsa, paukštiena, jūros gérybės ir kiaušiniai

- Labiausiai tinkta garinti minkštus mėsos gabalėlius su trupučiu riebalų.
- Tinkamai nuplaukite mėsą ir nusausinkite, kad nuvarvėtų kuo mažiau sulčių.
- Mėsą visada dékite po kitais maisto produktais.
- Prieš dédami kiaušinius į garintuvą, pradurkite juos.
- Niekada negarinkite šaldytos mėsos, paukštienos ar jūros gérybių. Visada prieš dédami juos į garintuvą – visiškai atitirpinkite.
- Jei naudojate daugiau nei vieną garinimo dubenį, susikaupęs skystis iš aukščiau esančių dubenų ar dubens nuvarvés į žemesnį garinimo dubenį. Išsitirkinkite, kad maisto skonis skirtinguose garinimo dubenyse dera.
- Norédami pagaminti daržovių padažą ar virti žuvį vandenye, taip pat galite naudoti sriubos / ryžių dubenį.
- Palikite tarp maisto gabalėlių laisvos vietos. Storesnius gabalėlius dékite arčiau garinimo dubens išorės.
- Jei garinimo dubuo labai pilnas, garinimo metu maišykite maistą.
- Mažam maisto kiekiui garinti reikia mažiau laiko, nei didesniams kiekiui.
- Jei naudojate tik vieną garinimo dubenį, maistą reikia garinti trumpiau, nei naudodamasi 2 ar 3 garinimo dubenis.

- Žemiausiai esančiame garinimo dubenyje maistas greičiau, nei aukščiau esančiuose garinimo dubenuose. 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.
- 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 produktu www.philips.com/welcome.

Vispārējs apraksts (Zīm. 1)

- A** Vāks
- B** Zupas/rīsu trauks
- C** 3. tvaicējamais trauks
- D** 2. tvaicējamais trauks
- E** 1. tvaicējamais trauks
- F** Pilēšanas paplāte
- G** Garšas pastiprinātājs
- H** Ūdens iepildīšanas atvere
- I** Pamatne ar ūdens tvertni
- J** Tvaicēšanas indikators
- K** Tvaicēšanas laika regulēšanas poga

Svarīgi!

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

Bīstami!

- Nekad neiegremdējiet pamatni ūdeni un neskalojiet to tekošā ūdeni.

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 kontaktakša ir stingri iesprausta kontaktligzdu.
- Neizmantojiet ierīci, ja ir bojāta kontaktakša, 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, manu vai gaņiem 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 rotātāties 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, mājpunu gaļu vai jūras veltes. Pirms tvaicēšanas vienmēr pilnībā atkausējiet šos produktus.
- Nekad nelietojiet tvaicēšanas ierīci bez pilēšanas paplātes, citādi karstais ūdens šķakstīsies ārā no ierīces.
- Tvaicēšanas traukus un zupas/rīsu trauku lietojiet tikai kopā ar oriģinālo pamatni.
- Neglabājiet elektrības vadu tuvu karstām virsmām.

Uzmanību!

- 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 mājas apstākļos. Ja ierīce tiek izmantota neatbilstoši vai profesionāliem, vai daļēji profesionāliem mērķiem vai netiek izmantota saskaņā ar lietotāja rokasgrāmatā atrodamajām norādēm, garantija vairs nav spēkā, un Philips neuzņemties atbildību par bojājumiem, kas radīsies.
- Novietojiet tvaicēšanas ierīci uz stabilas, horizontālas un līdzdenas virsmas un, lai novērstu pārkāršanu, pārliecinieties, ka ap ierīci ir vismaz 10 cm brīvas telpas.
- Uzmanieties no tvaika, kas izplūst no tvaicēšanas ierīces tvaicēšanas laikā vai kad nonemāt vāku. Pārbaudot ēdienu, vienmēr lietojiet virtutes piederumus ar gariem rokturiem.
- Vienmēr uzmanīgi nonemiet vāku prom no sevis. Lai neapplaučētos, jaujet kondensātam no vāka notečēt tvaicēšanas ierīcē.
- Nepārvietojiet tvaicēšanas ierīci, kamēr tā darbojas.
- Neturiet rokas virs tvaicēšanas ierīces, kamēr tā darbojas.
- Nepieskarieties ierīces karstajām daļām. Vienmēr lietojiet virtutes cimdu, kad aizskarat ierīces karstās daļas.
- Nenovietojiet ierīci pie vai zem priekšmetiem, kurus tvaiks varētu sabojāt, piemēram, pie sienas un zem bufetes.
- Nedorbiniet ierīci, ja gaisā ir sprāgstvoši un/vai uzliesmojoši izgarojumi.
- Lai nerastos bīstamas situācijas, nekad nepieslēdziet ierīci tamēra slēdzim vai tālvadības sistēmai.
- Ūdens tvertnē ir neliels siets. Ja izņemāt sietu, novietojiet to bērniem nepieejamā vietā, lai viņi nevarētu to norīt.

Automātiska izslēgšanās

Ierīce automātiski izslēgsies pēc tam, kad uzstādītais tvaicēšanas laiks būs pagājis.

Aizsardzība pret ūdens pilnīgu izvāršanos

Šai tvaicēšanas ierīcei ir aizsardzība pret ūdens pilnīgu izvāršanos. Aizsardzības pret ūdens pilnīgu izvāršanos sensors automātiski izslēdz ierīci, ja tā ir ieslēgta, kad ūdens tvertnē nav ūdens vai kad darbības laikā beidzas ūdens. Pirms lietot tvaicēšanas ierīci atkārtoti, jaujet 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 preejamajiem zinātniskiem datiem.

Pirms pirmās lietošanas

- 1** Pirms lietojat ierīci pirmo reizi, rūpīgi notīriet detaļas, kas saskarsies ar ēdienu (skatiet nodalju ‘Tiršana’).
- 2** Izslaukiet ūdens tvertni ar mitru drāniņu.

Sagatavošana lietošanai

- 1** Novietojiet ierīci uz stabilas, horizontālas un līdzdenas virsmas.
- 2** Pa iepildīšanas atveri iepildiet ūdens tvertnē ūdeni līdz maksimālajai atzīmei (Zīm. 2). Iepildiet ūdens tvertnē tikai ūdeni. Nekad nei pildiet tajā garšvielas, eļļu vai citas vielas.
- 3** Novietojiet pilēšanas paplāti uz ierīces pamatnei 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, bazilikss, dilles, karijs un estragons ir daži no garšaugiem un garšvielām, kuras varat uzbērt uz garšas pastiprinātāja. Varat kombinēt tās ar ķiploku, ķimenēm vai mārrutkiem, lai uzlabotu

ēdiena garšu, nepievienojot sāli. Iesakām lietot 1/2 līdz 3 tējk. 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 Levietojet tvaicējamos produktus vienā vai vairākos tvaicējamos traukos un/vai zupas/rīsu traukā.

- Nelieciet tvaicējamos traukos pārāk daudz pārtikas. Izvietojet produktus atstatus 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 jātvainīgāk, lieciet apakšējā tvaicējamā traukā.
- Lai varētu ērti pagatavot olas, lieciet tās olu turētājā (Zīm. 6).

6 Uzlieciet uz pilēšanas paplātes vienu vai vairākus tvaicējamos traukus. Ja vēlaties lietot zupas/rīsu trauku, ievietojet to augšējā tvaicējamā traukā. Pārliecinieties, ka novietojat traukus pareizi un ka tie nekustas (Zīm. 7).

- 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 tvaicējamos traukus citu virs citā tikai šādā secībā: 1. tvaicējamais trauks, 2. tvaicējamais trauks, 3. tvaicējamais trauks.
- Zupas/rīsu trauks paredzēts rīsu tvaicēšanai, zupas vai citas šķidras pārtikas pagatavošanai. Ja vēlaties izmantot zupas/rīsu trauku, ievietojet to augšējā tvaicējamā traukā.
- Ja tvaicējat lielu daudzumu pārtikas, apmaišiet to tvaicēšanas procesa vidū. Lietojiet virtutes cīmdu un virtutes piederumus ar garu rokturi.
- Augšējā traukā ievietotie produkti parasti jātvainīgāk nedaudz ilgāk nekā apakšējos traukos esošie.
- Ja vēlaties tvaicēt produktus ar atšķirīgu tvaicēšanas laiku, vispirms tvaicējet vislīgāk tvaicējamos produktus 1. traukā. Ar tvaicēšanas laika regulēšanas slēdža palīdzību iestatiet laiku, kas tiek aprēķināts, atskaitot ūsāko tvaicēšanas laiku no ilgākā. Kad tvaicēšanas laiks ir pagājis, ar virtutes cīmdu uzmanīgi noņemiet vāku un uzlieciet 2. trauku, kurā ievietoti produkti ar ūsāko tvaicēšanas laiku, uz 1. trauka. Uzlieciet vāku uz 2. trauka un ar tvaicēšanas laiku regulēšanas slēdzi iestatiet ūsāko tvaicēšanas laiku.

7 Uzlieciet vāku uz augšējā tvaicējamā trauka (Zīm. 8).

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

Ierīces lietošana

1 Iespraudiet kontaktdakšu kontaktligzdā.

2 Pagrieziet tvaicēšanas laika regulēšanas slēdzi, lai iestatītu vēlamo tvaicēšanas laiku (Zīm. 9).

► Iedegas tvaicēšanas indikators.

► Tvaicēšana tiek sākta pēc apm. 30 sekundēm.

3 Kad tvaicēšanas laiks būs pagājis, atskanēs zvana signāls un tvaicēšanas indikators izdzisīs.

4 Uzmanīgi noņemiet vāku.

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

Lai izvairītos no apdegumiem, lietojet virtuves cimdus, kad noņemāt vāku, zupas/rīsu trauku un tvaicējamos traukus. Noņemiet vāku lēnām un prom no sevis. Ľaujiet kondensātam no vāka notečēt tvaicējamā traukā.

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

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

6 Iztukšojet ūdens tvertni pēc katras lietošanas reizes.

Piezīme. Ja vēlaties tvaicēt vēl citus produktus, lietojet svaigu ūdeni.

Tīrīšana un kopšana

Ierīces tīrīšanai nekad nelietojiet nekādus katlu beržamos, abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai agresīvus šķidrumus, 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 iztīritu to. Pēc tam izslaukiet ūdens tvertni ar tīru, mitru drāniņu.

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

4 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 jāatkālko pēc 15 darba stundām. Lai saglabātu tvaicēšanas ierīces optimālo veikspēju un pagarinātu darbmūžu, ir svarīgi, lai tā tiktu regulāri 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. 7).

3 Uzlieciet vāku uz zupas/rīsu trauka (Zīm. 8).

4 Iespraudiet kontaktdakšu kontaktligzdā.

5 Pagrieziet tvaicēšanas laika regulēšanas slēdzi, lai iestatītu 25 minūtes ilgu tvaicēšanas laiku.

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

6 Kad tvaicēšanas laiks ir pagājis, atvienojiet ierīci no elektrotīkla un ļaujiet etiķim pilnībā atdzist. Pēc tam iztukšojet ūdens tvertni.

7 Vairākas reizes izskalojiet ūdens tvertni ar aukstu ūdeni.

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

Uzglabāšana

- 1 Pirms ierīces novietošanas glabāšanā pārliecinieties, ka visas daļas ir tūras un sausas (skatiet nodalju "Tīrīšana").
- 2 Novietojiet 3. tvaicējamo trauku uz pilēšanas paplātes.
- 3 Ielieciet 2. tvaicējamo trauku 3. traukā. Ielieciet 1. tvaicējamo trauku 2. traukā. (Zīm. 10)
- 4 Ielieciet zupas/rīsu trauku augšējā tvaicējamā traukā.
- 5 Uzlieciet vāku uz zupas/rīsu trauka.
- 6 Lai glabātu elektrības vadu, iespiediet to ierīces pamatrē izvietotajā vada glabāšanas nodalījumā (Zīm. 11).

Garantija un tehniskā apkope

Ja ir nepieciešams serviss vai palīdzība, vai informācija, lūdzu, izmantojiet Philips tīmekļa vietni www.philips.com vai sazinieties ar Philips Patēriņtāju apkalpošanas centru savā valstī (tā tālrūpa numurs atrodams pasaules garantijas brošūrā). Ja jūsu valstī nav Patēriņtāju 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. 12).

Klūmju novēršana

Šajā nodalā 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	Risinājums
Tvaicēšanas ierīce nedarbojas.		Tvaicēšanas ierīce nav pieslēgta elektrotīklam.
		Ūdens tvertnē nav ūdens.
Visi produkti nav pagatavoti.	Daži tvaicēšanas ierīcē ielikto produkta gabali ir lielāki un/vai jātvaicē ilgāk.	Vēl nav iestatīts tvaicēšanas laiks, pagriežot tvaicēšanas laika regulēšanas slēdzi.
		Lielākus produktu gabalus un produktus, kas jātvaicē ilgāk, lieciet apakšējā tvaicējamā traukā (Nr. 1).
	Tvaicējamā traukā ievietots pārāk daudz pārtikas.	Nelieciet tvaicējamos traukos pārāk daudz pārtikas. Sagrieziet produktus mazos gabaliņos un mazākos gabaliņus lieciet virspusē.

Problēma	Iespējamais iemesls	Risinājums
Ierīce pareizi neuzsilst.	Ierīce nav regulāri atkalķota.	Izvietojiet produktus atstatus citu no cita, lai nodrošinātu maksimālu tvaika plūsmu. Atkalķojiet ierīci. Skatiet nodaļu "Tīrišana 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 produkta 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)
Sparģeli	400 g	Citronu balzams, lauru lapas, timiāns	13–15
Brokolī	400 g	Kiploks, sasmalcināts sarkanais čili pipars, estragons	16–18
Ziedkāposti	400 g	Rozmarīns, baziliks, estragons	16–18
Vistas fileja	250 g	Karijs, rozmarīns, timiāns	30–35
Zīvs fileja	250 g	Sinepju pulveris, smaržīgie pipari, majorāns	10–12
Risi	200 g (+300 ml ūdens)	-	40
Zupa	250ml	Garšaugi/garšvielas pēc garšas	12–16
Olas	6-8	-	15

Pārtikas tvaicēšanas padomi

Dārzeni un augļi

- Nogrieziet ziedkāpostu, brokoļu un kāpostu biezos kātus.
- Tvaicējiet lapu, zaļos dārzenus īsāko iespējamo laiku, jo tie ātri zaudē krāsu.
- Neatkausējiet saldētus dārzenus pirms tvaicēšanas.

Gaļa, mājputnu gaļa, jūras veltes un olas

- Mīksti gaļas gabali ar nelielu daudzumu tauku ir vislabak 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 laujiet saldētai galai, mājputnu gaļai vai jūras veltēm kārtīgi atrast, 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 tvaicējamos traukos salikto produktu garšas labi sader.
- Varat arī izmantot zupas/rīsu trauku, lai pagatavotu dārzenus 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 apmaišiet produktus.
- Neliels daudzums produktu jātvaicē mazāk nekā liels daudzums.
- Ja lietojat tikai vienu tvaicējamo trauku, tad produkti jātvaicē mazāk nekā, lietojot divus vai trīs tvaicējamos traukus.
- Apakšējā tvaicējamā traukā ievietotie produkti ir gatavi daudz ātrāk nekā augstākajos tvaicējamos traukos esošie. Ja lietojat vairāk nekā vienu tvaicējamo trauku, lāujiet produktiem tvaicēties par 5–10 minūtēm ilgāk. Pārliecinieties, ka produkti ir kārtīgi iztvaicēti, pirms tos ēdat.
- Jūs varat pievienot produktus tvaicēšanas procesā. Ja kāda sastāvdaļa jātvaicē ūsāku laiku, pievienojet to vēlāk.
- Ja paceļat vāku, tvaiki izplūst un produkti jātvaicē ilgāk.
- 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** Pojemnik do gotowania na parze 3
- D** Pojemnik do gotowania na parze 2
- E** Pojemnik do gotowania na parze 1
- F** Tacka ociekowa
- G** Pojemnik na przyprawy
- H** Otwór wlewowy wody
- I** Podstawa ze zbiornikiem wody
- J** Wskaźnik gotowania na parze
- K** Przycisk regulacji czasu gotowania na parze

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 opłukuj 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.
- Ułożyć przewód sieciowy w miejscu niedostępny dla dzieci. Nie pozwól, aby przewód sieciowy zwisał 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 przedgotowaniem.
- Nie używaj parowaru bez tacki ociekowej, gdyż pryska z niego wrzątek.
- Pojemników do gotowania na parze i pojemników na zupę/ryż używaj zawsze w połączeniu z oryginalną podstawą.
- Trzymaj przewód z dala od gorących 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 gniazdku elektrycznego zawsze sprawdzaj, czy urządzenie jest wyłączone.
- Zawsze przed myciem urządzenia wyjmij wtyczkę z gniazdku 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.
- 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 trzonach.
- Zawsze zdejmuj pokrywkę ostrożnie i z dala od ciała. Aby zapobiec poparzeniu, poczekaj, aż skroplona para z pokrywki skapnie do środka urządzenia.
- 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 wyłączanie

Po upływie ustawionego czasu gotowania na parze urządzenie wyłącza się samoczynnie.

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 umy 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 tacę ociekową na zbiorniku wody w podstawie (rys. 3).

Uwaga: Nigdy nie używaj urządzenia bez tacy 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, bazylią, koperek, curry i estragon. Doskonale komponują się one z czoskiem, 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.

Ziela i przyprawy zalecane do różnych potraw znajdują się w tabeli gotowania na parze w rozdziale pt. „Tabela żywności i wskazówki dotyczącegotowania na parze”.

Wskazówka: W przypadku stosowania mielonych ziół lub przypraw zmocz tacę ociekową, aby zwilżyć pojemnik na przyprawy. Zapobiega to przesypywaniu się ziół lub przypraw przez otwory w pojemniku (rys. 5).

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

- Nie wkładaj zbyt dużo pożywienia do pojemników. Ułoż 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 uchwytnach (rys. 6).

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. 7).

- Nie musisz korzystać ze wszystkich 3 pojemników do gotowania na parze.
- Pojemniki są ponumerowane. Oznaczenia znajdują się na uchwytnach. Pojemnik górny nosi numer 3, środkowy 2, a dolny — numer 1.
- Pojemniki można ustawać 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 załącz rękkawice kuchenne i posłuż się sztućcami na długich trzonkach.
- Przygotowanie żywności w górnym pojemniku zwykle zajmuje trochę więcej czasu niż w środkowym i dolnym.
- Abygotować potrawy wymagające różnego czasu przygotowania, zacznięgotować produkty wymagające najdłuższego gotowania w pojemniku nr 1. Nastaw pokrętło regulacji czasu gotowania na parze na czas otrzymany po odjęciu najkrótszego czasu gotowania od nadłuższego czasu gotowania na parze. Gdy upłynie czas gotowania, ostrożnie zdejmij pokrywkę i postaw pojemnik nr 2 zawierający składniki o krótszym czasie przygotowania na pojemniku nr 1. Nałoż pokrywkę na pojemnik nr 2 i za pomocą pokrętła regulacji czasu gotowania na parze ustaw krótszy czas gotowania.

7 Nałoż pokrywkę na góry pojemnik do gotowania na parze (rys. 8).

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

Zasady używania

- 1** Włóż wtyczkę do gniazdka elektrycznego.
- 2** Za pomocą pokrętła regulacji ustaw żądany czas gotowania na parze (rys. 9).
Włączy się wskaźnik gotowania na parze.
- 3** Gotowanie na parze rozpoczyna się po około 30 sekundach.
- 4** Gdy upłynie czas gotowania na parze, słyszać sygnał dźwiękowy, a wskaźnik gotowania na parze wyłącza się.
- 5** 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.

- 6** 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.
- 7** Opróżnij zbiornik wody po każdym użyciu.

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

Czyszczenie i konserwacja

Do czyszczenia urządzenia nigdy nie używaj czyścików, 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 opłukuj 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 wewnętrz zbiornika, aby je wyczyścić. Następnie przetrzyj zbiornik czystą, wilgotną szmatką.

Jeżeli sitko wewnętrz zbiornika odczepi się, schowaj je przed dziećmi, aby wykluczyć połknięcie.

- 4** 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. Regularne usuwanie kamienia z parowaru jest bardzo ważne dla jego prawidłowego działania, a ponadto pozwala wydłużyć okres eksploatacji urządzenia.

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

Nie stosuj żadnego innego środka do usuwania kamienia.

2 Ułóż tacę ociekową, pojemniki do gotowania na parze i pojemnik na zupę/ryż odpowiednio na podstawie (rys. 7).

3 Nałożyć pokrywkę na pojemnik na zupę/ryż (rys. 8).

4 Włożyć wtyczkę do gniazdka elektrycznego.

5 Za pomocą pokrętła regulacji nastaw czas gotowania na parze na 25 minut.

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

6 Gdy upłynie czas gotowania na parze, 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 przechowyaniem urządzenia sprawdź, czy wszystkie części są czyste i suche (patrz rozdział pt. „Czyszczenie”).

2 Umieść pojemnik nr 3 na tacce ociekowej.

3 Włożyć pojemnik nr 2 do pojemnika nr 3, a pojemnik nr 1 umieść w pojemniku nr 2. (rys. 10)

4 Umieść pojemnik na zupę/ryż w górnym pojemniku do gotowania na parze.

5 Nałożyć pokrywkę na pojemnik na zupę/ryż.

6 W celu odpowiedniego przechowywania przewodu sieciowego włożyć go do schowka na przewód w podstawie urządzenia (rys. 11).

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 wtórnego w celu utylizacji. Stosowanie się do tego zalecenia pomaga w ochronie środowiska (rys. 12).

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	Rozwiążanie
Parowar nie działa.		Parowar nie jest podłączony do sieci elektrycznej.
		Zbiornik wody jest pusty.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
Nie cała żywność została ugotowana.	Niektóre kawałki jedzenia przeznaczone do ugotowania na parze są większe i/lub wymagają dłuższego czasu gotowania od innych.	Nie ustawiono jeszcze czasu gotowania na parze za pomocą pokrętła regulacji.
		Za pomocą pokrętła regulacji ustaw dłuższy czas gotowania na parze.
		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, świeżeości jedzenia oraz gustu użytkownika.

Tabela gotowania na parze

Rodzaj żywności do przygotowania	Ilość	Proponowane zioła/przyprawy do umieszczenia w pojemniku na przyprawy	Czas gotowania na parze (w min)
Szparagi	400 g	Melisa, liście laurowe, tymianek	13-15
Brokuły	400 g	Czosnek, rozgniezione nasiona czerwonego chili, estragon	16-18
Kalafior	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
Ryż	200 g (+ 300 ml wody)	-	40
Zupa	250 ml	Zioła/przyprawy do smaku	12-16

Rodzaj żywności do przygotowania	Ilość	Proponowane zioła/przyprawy do umieszczenia w pojemniku na przyprawy	Czas gotowania na parze (w min)
Jajka	6–8	-	15

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 rozmrążaj mrożonek warzywnych przed gotowaniem.

Mięso, drób, owoce morza i jajka

- Do gotowania na parze najlepiej nadają się miękkie partie mięsa z odrobiną tłuszczu.
- Umyjmięso dokładnie i wysuszą, aby podczas gotowania wyciekało z niego jak najmniej soków.
- Zawsze umieszczajmięso pod innymi rodzajami żywności.
- Przed włożeniem jajek do urządzenia nakład skorupki.
- Nigdy nie gotuj zamrożonego mięsa, drobiu ani owoców morza. Przed włożeniem ich do parowaru pozostaw te produkty do całkowitego rozmróżenia.
- Jeżeli korzystasz z więcej niż jednego pojemnika do gotowania na parze, skroplona para z pojemników kąpie 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.
- Ułożyć kawałki żywności w pewnych odstępach, umieszczając grubsze kawałki bliżej zewnętrznej krawędzi pojemnika do gotowania na parze.
- Jeżeli pojemnik do gotowania jest pełen, w połowie gotowania zamieszaj jej zawartość.
- Niewielkie ilości jedzenia wymagają krótszego czasu gotowania na parze niż duże.
- Jeżeli 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. Jeżeli 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. Jeżeli nowy składnik wymaga krótszego czasu gotowania, dołącz go później.
- Podnoszenie pokrywki podczas gotowania powoduje wydostawanie się pary z urządzenia, co wydłuża proces gotowania.
- Jeżeli 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 asistență oferită de Philips, înregistrați-vă produsul la www.philips.com/welcome.

Descriere generală (fig. 1)

- A** Capacul
- B** Castron pentru supă/orez
- C** Castron de preparare la abur 3
- D** Castron de preparare la abur 2
- E** Castron de preparare la abur 1
- F** Tavă de scurgere
- G** Intensificator de arome
- H** Orificiu de alimentare cu apă
- I** Bază cu rezervor de apă
- J** Led pentru abur
- K** Buton de reglare a timpului de preparare la abur

Important

Citii cu atenție acest manual de utilizare și păstrați-l pentru consultare ulterioară.

Pericol

- Nu scufundați baza aparatului în apă și nici nu o călați la robinet.

Avvertismen

- 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 domeniul, pentru a evita orice accident.
- Acest aparat nu trebuie utilizat de către persoane (inclusiv copii) care au capacitate fizice, mentale sau senzoriale reduse sau sunt lipsite de experiență și cunoștințe, cu excepția cazului în care sunt supravegheata sau instruîtuți 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 apropiati cablul electric de suprafețe fierbinți.

Atenție

- 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 grija 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.
- Aveți grija la aburul fierbințe care ieșe din aparat în timpul pregătirii mâncării la abur sau atunci când îndepărtați capacul. Atunci când verificați alimentele, folosiți întotdeauna ușorile de bucătărie cu mâner lung.
- Îndepărtați întotdeauna capacul cu grija și la distanță de dvs. Lăsați condensul să se scurgă de pe capac în aparat pentru a evita opărirea.
- Nu mișcați aparatul în timpul funcționării.
- Nu vă aplecați peste aparat în timpul funcționării.
- Nu atingeți suprafetele fierbinți ale aparatului. Folosiți întotdeauna mănuși atunci când manevrați părțile fierbinți ale aparatului.
- Nu puneti 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.

Oprire automată

Aparatul se va opri automat după trecerea timpului de preparare la abur setat.

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

Cimbru, coriandru, busuioc, mărar, curry și tarhon sunt câteva dintre mirodeniile și condimentele pe care le puteți pune pe intensificatorul de aroma. 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 aroma. Aceasta previne căderea plantelor sau a condimentelor măcinate prin orificiile intensificatorului de aroma (fig. 5).*

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

- Nu puneți prea multe alimente în castronele de preparare la abur. Aranjați alimentele cât mai răsfirat pentru a permite o circulație maximă a aburilor.
- Puneti întotdeauna carne de vită, porc și pasăre în castronul de jos pentru pregătirea la abur, astfel încât să nu curgă zeamă din carne crudă sau parțial gătită pe alte alimente.
- Puneti bucățile mai mari de alimente și alimentele ce necesită mai mult timp de pregătire la abur în castronul de jos.
- Puneti ouăle pe suportul pentru ouă pentru a le pregăti la abur în mod adecvat (fig. 6).

6 Puneti unul sau mai multe castrone pentru pregătirea la abur pe tava de scurgere. Dacă doriti să utilizați castronul pentru supă/orez, puneți-l în castronul superior. Aveți grija să așezați castronele în mod corespunzător și să nu se clatine (fig. 7).

- Nu este necesar să utilizați toate cele 3 castrone pentru pregătirea la abur.
- Castronele 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 castronele 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 doriti 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 mânuși 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 castronele așezate mai jos.
- Dacă doriti să preparați la abur alimente cu dureate de preparare diferite, începeți cu alimentele care necesită cel mai îndelungat timp de preparare. Setați butonul de reglare a timpului de preparare la abur la o durată calculată prin scăderea celui mai scurt timp de preparare din cel mai lung timp. După terminarea preparării, scoateți capacul cu grija folosind mânuși de bucătărie și așezați castronul 2 cu ingredientele având cel mai scurt timp de preparare deasupra castronului 1. Acoperiți castronul 2 cu capacul și setați cel mai scurt timp de preparare la abur cu ajutorul butonului pentru timpul de preparare la abur.

7 Acoperiți cu capacul castronul de preparare la abur de sus (fig. 8).

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.

- 2** Rotiți butonul de reglare a timpului de preparare la abur pentru a seta timpul de preparare dorit (fig. 9).
- Se aprinde ledul de încărcare.
- Prepararea la abur începe după aproximativ 30 de secunde.
- 3** Când timpul de preparare la abur a expirat, auziți un sunet de clopoțel și ledul de încărcare se stinge.
- 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 scoate 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 doriti să preparați la abur și alte alimente, utilizați apă curată.

Curățare și întreținere

Nu folosiți niciodată bureți de sărmă, agenți de curățare abrazivi sau lichide agresive cum ar fi benzina sau acetona pentru a curăta 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 înmuiață 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** 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 detartrați aparatul după ce a fost utilizat timp de 15 ore. Este important să detartrați regulat aparatul de preparat mâncare la abur pentru a menține performanța optimă și a prelungi durata de viață a aparatului.

- 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. 7).

- 3** Acoperiți cu capacul castronul de supă/orez (fig. 8).
- 4** Introduceți ștecherul în priză.
- 5** Rotiți butonul de reglare a timpului de preparare la abur pentru a seta timpul de preparare la abur la 25 de minute.

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

- 6** După expirarea timpului de preparare la abur, scoateți aparatul din priză și lăsați oțetul să se răcească în totalitate. 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** Puneți castronul de preparare la abur 2 în castronul 3. Puneți castronul 1 în castronul 2. (fig. 10)
- 4** Așezați castronul pentru supă/orez în castronul de preparare la abur de sus.
- 5** Acoperiți cu capacul castronul de supă/orez.
- 6** Pentru a depozita cablul de alimentare, introduceți-l în compartimentul de stocare a cablului din bază (fig. 11).

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 Clienti 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 predăți-l la un punct de colectare autorizat pentru reciclare. În acest fel, ajutați la protejarea mediului înconjurător (fig. 12).

Depanare

Acest capitol descrie cele mai frecvente probleme care pot apărea în utilizarea aparatului. Dacă nu reușiți să rezolvați problema folosind informațiile de mai jos, contactați centrul de asistență pentru clienti 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.		

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Nu toată mâncarea este gătită.	Anumite bucăți de alimente din aparatul de preparat la abur sunt prea mari/necesară un timp de preparare la abur mai mare decât celelalte.	Nu ați setat încă un timp de preparare la abur cu ajutorul butonului de reglare a timpului de preparare la abur. Setați un timp mai lung de preparare la abur cu ajutorul butonului de reglare a timpului de preparare la abur.
Ați pus prea multe alimente în castroanele de preparat la abur.	Puneți bucătile mai mari de alimente și alimentele ce necesită mai mult timp de pregătire la abur în castronul de jos (nr. 1).	
Aparatul nu se încălzește corespunzător.	Ați pus prea multe alimente în castroanele de preparat la abur.	Nu încărcați excesiv castroanele de preparat la abur.Tăiați alimentele în bucăți mai mici și aşezăți bucătile cele mai mici deasupra.
Nu ați îndepărtat calcarul de pe aparat în mod regulat.	Aranjați mâncarea lăsând spații între bucăți pentru a permite un flux maxim de aburi.	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 bucătilor de alimente, spațiilor lăsate între alimente în castronul de preparare la abur, cantitatea de alimente din castron, gradul de prospetime 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 englezesti, oregano	10-12
Orez	200 g (+300 ml de apă)	-	40
Supă	250 ml	Plante/condimente după gust	12-16

Alimente de înăbușit	Cantitate	Plante/condimente recomandate pentru o savoare maximă	Temperatură la abur (min)
Ouă	6-8	-	15

Sugestii pentru prepararea la abur a alimentelor

Fructe și legume

- Tăiați inflorescențele de la conopidă, broccoli și varză.
- Înăbușiți legumele verzi cu frunze un timp cât mai scurt posibil, deoarece își ușor pierd ușor culoarea.
- Nu dezghețați legumele congelate înainte de a le înăbuși.

Carne, pui, fructe de mare și ouă

- Carnea fragedă cu puțină grăsime este cea mai indicată pentru prepararea la abur.
- Spălați carnea corespunzător și uscați-o, astfel încât să se scurgă cât mai puțin suc.
- Așezați întotdeauna carne 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 carne, 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 aroma 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.
- 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** Чаша для варки 3
- D** Чаша для варки 2
- E** Чаша для варки 1
- F** Поддон для капель
- G** Устройство Flavour Booster
- H** Отверстие для залива воды
- I** Основание с емкостью для воды
- J** Индикатор варки
- K** Регулятор времени варки

Внимание

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 в торговой организации Philips, в авторизованном сервисном центре Philips или в сервисном центре с персоналом аналогичной квалификации.
- Данный прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с ограниченными возможностями сенсорной системы или ограниченными интеллектуальными возможностями, а также 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 остить.
- 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.
- 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.
- Запрещается перемещать работающий прибор.
- Запрещается наклоняться над работающим прибором.
- Не прикасайтесь к горячим поверхностям руками. Используйте теплозащитные рукавицы.
- Не устанавливайте прибор рядом или под предметами, которые могут быть повреждены паром, например, под полками или рядом со стеной.
- Не используйте прибор, если в атмосфере наличествуют взрывчатые и/или огнеопасные газы.
- Во избежание опасности запрещается подключать прибор к реле времени или системам дистанционного управления.
- Емкость для воды оснащена маленьким сетчатым фильтром. Когда сетчатый фильтр отсоединен, берегите его от детей, так как ребенок может его проглотить.

Автоматическое выключение.

По истечении установленного времени прибор 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 остить в течение 10 минут, прежде чем продолжить использование.

Электромагнитные поля (ЭМП)

Данный прибор Philips соответствует стандартам по электромагнитным полям (ЭМП). При правильном обращении согласно инструкциям, приведенным в руководстве пользователя, использование прибора 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 прибора к использованию

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 приготовляемой пище (Рис. 4).

Тимьян, кориандр, базилик, укроп, карри и эстрагон великолепно подходят для Flavour booster.

К ним можно добавлять чеснок, тмин или хрень 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.

- 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 на дно чаши, чтобы сок сырого или полусырого мяса или птицы не мог протечь на другие продукты.
- Большие куски или продукты, для приготовления которых требуется много времени, кладите на дно чаши.
- Для удобной варки яиц помешайте их в держатель (Рис. 6).

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. 7).

- Использование всех 3 чащ не обязательно.
- Чаша для варки имеет 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 жидкких 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 приготовлением в нижних чашах.
- При необходимости приготовить продукты, у которых разное время варки, готовьте начиная с продуктов, требующие самого долгого времени варки в чаше 1. Установите при помощи регулятора время варки, соответствующее разности между самым продолжительным временем варки и самым коротким. По окончании варки аккуратно снимите крышку, пользуясь кухонными рукавицами, и поставьте чашу 2 с

продуктами самого быстрого приготовления сверху чаши 1. Закройте крышкой чашу 2 и установите более короткое время варки при помощи регулятора времени варки.

7 Закрывайте крышкой верхнюю чашу для варки (Рис. 8).

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

Использование прибора

- 1 Вставьте вилку сетевого шнура в розетку электросети.**
- 2 Установите необходимое значение при помощи регулятора времени варки (Рис. 9).**
- Загорится индикатор пара.
- Примерно через 30 секунд начнет поступать пар.
- 3 По истечении времени варки прибор подаст звуковой сигнал и индикатор варки погаснет.**
- 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 чаши 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 остить, 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.

Чистка и обслуживание

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 остить.

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 Мойте чаши для варки, чашу для супа/риса и крышку вручную или в посудомоечной машине, используя короткий цикл мойки и 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. Очистку от накипи необходимо проводить регулярно для максимальной эффективности работы прибора, и чтобы продлить срок службы.

- 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. 7).

- 3** Закройте крышкой чашу для супа/риса (Рис. 8).

- 4** Вставьте вилку сетевого шнуря в розетку электросети.

- 5** Установите время варки в 25 минут при помощи регулятора.

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

- 6** По окончании времени варки 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** Установите чашу для варки 2 в чашу для варки 3. Установите чашу для варки 1 в чашу для варки 2. (Рис. 10)

- 4** Поставьте чашу для супа/риса в верхнюю чашу для варки.

- 5** Закройте крышкой чашу для супа/риса.

- 6** Поместите сетевой шнур в отделение для хранения шнура в основании для хранения (Рис. 11).

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. 12).

Поиск и устранение неисправностей

Данная глава посвящена наиболее распространенным проблемам, возникающим при использовании прибора. Если самостоятельно справиться с возникшими проблемами не удается, обратитесь в центр поддержки покупателей в вашей стране.

Проблема	Возможная причина	Способы решения
Пароварка не работает.		Пароварка не подключена к электросети. В резервуаре недостаточно воды.
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 регулятора.
		Большие куски или продукты, для приготовления которых требуется много времени, кладите на дно чаши (№ 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 ознакомится 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

Продукты для приготовления	Количество	Предлагаемые приправы/пряности для Flavour booster	Время варки (мин)
Филе цыпленка	250 г	Карри, розмарин, тимьян	30-35
Рыбное филе	250 г	Сухая горчица, гвоздика, майоран	10-12
Рис	200 г	-	40
	(+300 мл воды)		
Бульон	250 мл	Пряности/приправы по вкусу	12-16
Яйца	6-8	-	15

Советы по варке продуктов

Овощи и фрукты

- Нарежьте 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.
- 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 zákazníckej podpory spoločnosti Philips, zaregistrujte svoj výrobok na www.philips.com/welcome.

Opis zariadenia (Obr. 1)

- A** Veko
- B** Miska na polievku/ryžu
- C** Miska na dusenie potravín 3
- D** Miska na dusenie potravín 2
- E** Miska na dusenie potravín 1
- F** Podnos na odkvapkávanie
- G** Komora pre prísady
- H** Vstup vody
- I** Podstavec s nádobou na vodu
- J** Kontrolné svetlo dusenia
- K** Tlačidlo nastavenia doby dusenia

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 sú špecifikácia napäťia na zariadení a napätie v sieti rovnaké.
- Zariadenie pripojte jedine do uzemnenej siet'ovej zásuvky. Skontrolujte, či je zariadenie riadne pripojené do elektrickej siete.
- Ak je poškodená zástrčka, siet'ový kábel alebo samotné zariadenie, nepoužívajte ho.
- Aby nedochádzalo k nebezpečným situáciám, poškodený siet'ový 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 zodpovedoucou za ich bezpečnosť.
- Deti musia byť pod dozorom, aby sa nehrali so zariadením.
- Siet'ový kábel musí byť mimo dosahu detí. Nenechajte ho prevísať cez okraj stola alebo kuchynskej linky, na ktorej je zariadenie položené.
- Nikdy neduste mrazené mäso, hydinu alebo morské živočíchy. Tieto suroviny pred dusením nechajte vždy úplne rozmrázit.
- Nikdy nepoužívajte zariadenie na prípravu potravín na pare bez podnosu na odkvapkávanie, inak bude zo zariadenia výslechovať horúca voda.
- Misku na dusenie potravín a misku na polievku/ryžu používajte len v kombinácii s originálnym podstavcom.
- Siet'ový 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.
- 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.
- 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 výpariny.
- Aby nedošlo k nebezpečnému situáciám, nikdy nepripájajte toto zariadenie k časovému spínaču alebo diaľkovému ovládaciemu systému.
- V nádobe na vodu sa nachádza malé sitko. Ak je toto sitko odpojené, odložte ho mimo dosahu detí, aby nedošlo k jeho prehltnutiu.

Automatické vypnutie

Zariadenie sa automaticky vypne po uplynutí nastavenej doby 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 využíva 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 tkanicou.

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 napĺňajte len vodou. Nikdy ju nenapĺňajte prísadami, olejom ši 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 chut' dusených potravinám, 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 chut' bez pridávania soli. Odporúčame použiť 1/2 až 3 čajové lyžičky sušených byliniek alebo korenia. Ak máte čerstvé bylinky alebo korenie, môžete použiť väčšie množstvo. Informácie o použití uvedených byliniek 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.

- Do misiek na dusenie potravín nevkladajte príliš veľké množstvo potravín. Potraviny usporiadajte rovnomerne a medzi jednotlivými kusmi ponechajte dostatočný priestor, aby ste umožnili maximálny prietok pary.
- Máso a hydru vždy vložte do spodnej misky na dusenie potravín, aby šťava zo surového alebo čiastočne pripraveného mäsa či hidiny nekvapkala na ostatné potraviny.
- Veľké kusy potravín a potraviny vyžadujúce dlhšie dusenie vložte do spodnej misky.
- Vajíčka vložte do držiakov na vajíčka (Obr. 6).

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. 7).

- Nemusíte použiť všetky 3 misky na dusenie potravín.
- Misky na dusenie potravín sú očíslované. Toto číslo nájdete na úchytke. 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 množstvá potravín, v polovici procesu dusenia zamiešajte potraviny. Nasadte si kuchynské chňapky a použite kuchynské náčinie s dlhými rúčkami.
- Dusenie potravín vo vŕchnej miske trvá trochu dlhšie v porovnaní so spodnými miskami.
- Ak chcete dusiť potraviny, ktoré vyžadujú rozličnú dobu dusenia, začnite potravinu s najdlhšou dobou prípravy dusiť v miske 1. Nastavte regulátor doby dusenia na čas, ktorý vypočítate odpočítaním najkratšieho času dusenia od najdlhšieho. Po skončení dusenia pomocou kuchynských chňapiek opatrné odstráňte veko a položte misku 2 obsahujúcu suroviny s kratšou dobou dusenia na misku 1. Na misku 2 položte veko a pomocou regulátora doby dusenia nastavte kratšiu dobu dusenia.

7 Veko položte na vrchnú misku na dusenie potravín (Obr. 8).

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 sietovej zásuvky.

2 Pomocou regulátora doby dusenia nastavte požadovanú dobu dusenia (Obr. 9).

- Rozsvieti sa kontrolné svetlo dusenia.
- Dusenie začne približne po 30 sekundách.

3 Po uplynutí doby dusenia budete počuť zvuk zvončeka a kontrolné svetlo dusenia zhasne.

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 siet'ovej 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 vyprázdnite nádobu na vodu.

Poznámka: Ak chcete dusiť ďalšie potraviny, použite čerstvú 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 siet'ovej 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 Misku 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.

Opakovane 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

Po 15 hodinách používania musíte zo zariadenia odstrániť vodný kameň. Pre zachovanie optimálneho výkonu a predĺženie životnosti zariadenia musíte odstraňovať vodný kameň pravidelne.

1 Nádobu na vodu napľňte 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. 7).

3 Na hornú časť misky na polievku/ryžu nasadte veko (Obr. 8).

4 Koncovku kábla pripojte do siet'ovej zásuvky.

5 Pomocou regulátora doby dusenia nastavte dobu dusenia na 25 minút.

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

- 6** Po uplynutí doby dusenia 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** 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. 10)
- 4** Misku na polievku/ryžu vložte do vrchnej misky na dusenie potravín.
- 5** Na misku na polievku/ryžu nasadťte veko.
- 6** Ak chcete odložiť napájací kábel, zatlačte ho do priestoru na odkladanie kábla v podstavci (Obr. 11).

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 krajinе (telefónne číslo strediska nájdete v priloženom celosvetovo platnom záručnom liste). Ak sa vo Vašej krajinе 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 recyklácií ho zaneste na miesto oficiálneho zberu. Pomôžete tak chrániť životné prostredie (Obr. 12).

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 krajinе.

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 pomocou regulátora doby dusenia nenastavili dobu dusenia.		

Problém	Možná príčina	Riešenie
Ešte nie sú udusené všetky potraviny.	Niekteré kúsky jedla v zariadení na prípravu potravín na pare sú väčšie a/alebo vyžadujú dlhšiu dobu dusenia ako ostatné.	Pomocou regulátora doby dusenia nastavte dlhšiu dobu dusenia.
		Väčšie kusy potravín a potraviny vyžadujúce dlhšie dusenie vložte do spodnej misky na dusenie potravín (č. 1).
Zariadenie správne nezohrieva.	Do misiek na dusenie potravín ste vložili príliš veľa potravín.	Misky na dusenie potravín neprepíňajte. 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.

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 lísiť 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	Odporučané 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	Kari, rozmarín, tymián	30-35
Rybíe filé	250 g	Sušená horčica, nové korenie, majorán	10-12
Ryža	200 g (+300 ml vody)	-	40
Polievka	250 ml	Bylinky/korenie na ochutnenie	12-16
Vajíčka	6 až 8	-	15

Rady pre dusenie potravín

Zelenina a ovocie

- Nakrájajte hrubé stonky karfiolu, brokolice a hlávkovej kapusty.
- Listnatú zelenú zeleninu duse 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.
- Máso poriadne umyte a vytraste, aby z neho kvapalo čo najmenej šťavy.
- Máso vždy položte pod iné druhy potravín.
- Vajíčka pred vložením do zariadenia na prípravu potravín na pare prepichnite.
- 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 chut' 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 pripravia 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 presvedčite, či sú potraviny dostatočne pripravené.
- Potraviny môžete pridávať aj počas dusenia. Ak niektoré suroviny vyžadujú kratšiu dobu dusenia, pridajte ich neskôr.
- Ak nadvhnete veko, bude zo zariadenia unikať para a dusenie bude trvať dlhšie.
- 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** Posoda za kuhanje v pari št. 3
- D** Posoda za kuhanje v pari št. 2
- E** Posoda za kuhanje v pari št. 1
- F** Pladenj za kapljanie
- G** Ojačevalnik okusa
- H** Vhod za vodo
- I** Podstavek z zbiralnikom za vodo
- J** Indikator za izpust pare
- K** Gumb za nastavitev časa kuhanja v pari

Pomembno

Pred uporabo aparata natančno preberite uporabniški priročnik in ga shranite za poznejo 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. Vtičač mora biti pravilno vstavljen v omrežno vtičnico.
- Aparata ne uporabljajte, če je poškodovan vtičač, omrežni kabel ali sam aparat.
- Poškodovani omrežni kabel sme zamenjati le podjetje Philips, Philipsov pooblaščeni servis ali ustrezen usposobljeni 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 kuhatje zamrznjenega mesa, perutnine ali morskih sadežev. Ta živila pred začetkom kuhanja v pari vedno popolnoma odtalite.
- Soparnika ne uporabljajte brez pladnja za kapljanie, saj začne v nasprotnem primeru iz aparata kapljati vroča voda.
- Posode 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 razveljavlji.
- Aparata ne izpostavljajte visokim temperaturam, vročim plinom, pari ali vlažni vročini. Soparnika ne nameščajte na ali ob delujočo pečico ali kuhalnik.
- Aparat izklopite, preden ga izključite iz električnega omrežja.
- Aparat pred čiščenjem vedno izključite iz električnega omrežja in počakajte, da se ohladi.

- Aparat je namenjen izključno uporabi v gospodinjstvu. Če se aparat uporablja nepravilno ali v profesionalne oziroma polprofesionalne namene oziroma na način, ki ni v skladu z navodili za uporabo, postane garancija neveljavna, Philips pa ne prevzema nikakršne odgovornosti za morebitno povzročeno škodo.
- Soparnik postavite na trdno in ravno podlago, pri čemer naj bo okrog aparata najmanj 10 cm prostora, da preprečite pregrevanje.
- Pazite na vročo paro, ki uhaja iz soparnika med kuhanjem ali ob odstranitvi pokrova. Za preverjanje hrane uporabljajte kuhiinski pribor z dolgimi ročaji.
- Pokrov odstranite previdno in proč od sebe. Kondenzat s pokrova se naj odcedi v soparnik, da se ne opečete.
- 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 priklapljajte na časovno stikalno 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 pogoltnjo.

Samodejni izklop

Po preteku nastavljenega časa za kuhanje v pari se aparat samodejno izklopi.

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 elektromagnetskih polj (EMF). Če z aparatom ravnote 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** Notranost 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 kapljkanje (Sl. 3).

Opomba:Aparata ne uporabljajte brez pladnja za kapljkanje.

- 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, bazilička, 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 začimba. 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 navložite 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.

- V posode za kuhanje v pari ne naložite preveč hrane. Hrano razporedite tako, da bo med posameznimi kosi dovolj razmika, kar zagotovi najboljši pretok pare.
- 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.
- Veče 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. 6).

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. 7).

- Vseh treh posod za kuhanje v pari ni treba uporabiti.
- Posode za kuhanje v pari so oštrevilčene. 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 najvišjo posodo za kuhanje v pari.
- Če v pari kuhatete 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, v posodi št. 1 začnite kuhati jed z najdaljšim časom priprave. Z gumbom za nastavitev časa kuhanja v pari izberite čas kuhanja, ki ga izračunate tako, da od najdaljšega časa kuhanja odštejete najkrajši čas. Po končanem kuhanju 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, z gumbom za nastavitev časa kuhanja v pari pa izberite krajši čas kuhanja.

7 S pokrovom pokrijte najvišjo posodo za kuhanje v pari (Sl. 8).

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

Uporaba aparata

1 Vtikač vtaknite v omrežno vtičnico.

2 Gumb za nastavitev časa kuhanja v pari obrnите na želeno vrednost časa kuhanja (Sl. 9).

► Indikator za izpust pare zasveti.

► Kuhanje v pari se začne čez približno 30 sekund.

3 Po preteku časa kuhanja v pari se zaslisi zvočni signal in indikator za izpust pare ugasne.

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 kapljanie.

- Pri odstranjevanju pladnja za kapljane bodite previdni, saj je lahko v zbiralniku za vodo in pladnju za kapljane 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.

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 Zunanjost podstavka očistite z vlažno krpo.

Podstavka ne potapljate 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 pogoltnuje.

4 Posode za kuhanje v pari, posodo za juho/riž in pokrov lahko umijete ročno ali v pomivalnem stroju, kjer izberete kratki program in nizko temperaturo.

Če posode za kuhanje v pari, posodo za juho/riž in pokrov nenehno umivate v pomivalnem stroju, lahko ti deli rahlo izgubijo sijj.

Odstranjevanje vodnega kamna

Če ste aparat uporabljali 15 ur, morate odstraniti vodni kamen. Redno odstranjevanje vodnega kamna iz soparnika je nadvse pomembno, saj zagotavlja optimalno učinkovitost in podaljša življenjsko dobo aparata.

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

Za odstranjevanje vodnega kamna ne uporabljajte nobenega drugega sredstva.

2 Pladenj za kapljane, posode za kuhanje v pari in posodo za juho/riž pravilno namestite na podstavek (Sl. 7).

3 S pokrovom pokrijte vrhnjo posodo za juho/riž (Sl. 8).

4 Vtikač vtaknite v omrežno vtičnico.

5 Gumb za nastavitev časa kuhanja v pari obrnite na možnost 25 minut.

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

6 Po preteku nastavljenega časa 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 kapljjanje.
- 3** Posodo št. 2 postavite v posodo št. 3, posodo št. 1 pa v posodo št. 2. (Sl. 10)
- 4** Posodo za juho/riž postavite v zgornjo posodo za kuhanje v pari.
- 5** Posodo za juho/riž pokrijte s pokrovom.
- 6** Omrežni kabel aparata shranite tako, da ga potisnete v prostor za shranjevanje kabla v podstavku (Sl. 11).

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 priomorete k ohranitvi okolja (Sl. 12).

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.
Vsa hrana ni kuhanja.	V soparniku je nekaj kosov hrane, ki so večji in/ali potrebujejo dlje časa za pripravo kot ostala hrana.	Z gumbom za nastavitev časa kuhanja v pari niste izbrali želenega časa kuhanja.
		Večje kose hrane in hrano, ki se duši dalj časa, postavite v spodnjo posodo za kuhanje v pari (posoda št. 1).
	V posode 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 ohrov	400 g	Česen, stisnjeni 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 gorjušica, pimet, majaron	10-12
Riž	200 g (+ 300 ml vode)	-	40
Juha	250 ml	Zelišča/začimbe po okusu	12-16
Jajca	6-8	-	15

Namigi za kuhanje hrane v pari

Zelenjava in sadje

- Odrezite debela stebla cvetače, brokolija in zelja.
- Listnato zeleno zelenjavjo dušite čim krajši čas, ker hitro izgubi barvo.
- Zamrznjene zelenjave pred kuhanjem v pari ne odtajate.

Meso, perutnina, morski sadeži in jajca

- Za kuhanje v pari so najprimernejši mehki kosi z malo mašcobe.
- Meso dobro operite in ga otrite tako, da z njega kaplja čim manj soka.
- Meso obvezno kuhatje pod ostalimi vrstami hrane.
- Preden jajca postavite v soparnik, jih preluknjajte.
- V pari nikoli ne kuhatje zamrznjenega mesa, perutnine ali morskih sadežev. Ta živila pred začetkom kuhanja v pari popolnoma odtalte.
- 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 zelenjavjo, omake ali v vodi zakrnjeno 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 kuhanja.
- Med kuhanjem v pari lahko dodajate hrano. Če je kakšna sestavina kuhanega v krajšem času, jo dodajte pozneje.
- Če dvignete pokrov, para uhaja in kuhanje traja dlje časa.
- Če hrana še ni povsem kuhanega, 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** Posuda za kuhanje na pari 3
- D** Posuda za kuhanje na pari 2
- E** Posuda za kuhanje na pari 1
- F** Posuda za kapljivanje
- G** Dodatak za poboljšavanje ukusa
- H** Ulaz za vodu
- I** Postolje sa rezervoarom za vodu
- J** Indikator kuhanja na pari
- K** Dugme za podešavanje vremena kuhanja na pari

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.
- Uredaj 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 zamjenjen 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 domaćaja dece. Nemojte dozvoliti da kabl visi preko ivice stola ili radne površine na kojoj aparat стоји.
- 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 kuhanje na pari nikada nemojte koristiti bez posude za sakupljanje vode, kako se vrela voda ne bi prosipala iz uređaja.
- Posude za kuhanje 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 topлоти. Aparat za kuhanje 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 prihvati 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.
- Čuvajte se vrele pare koja izlazi iz aparata u toku kuvanja ili kada podignite poklopac. Kada proveravate hranu, obavezno koristite kuhiinski priber 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 opeklili.
- Ne pomerajte aparat za kuvanje na pari dok radi.
- Ne pružajte se preko aparata za kuvanje na pari dok radi.
- Ne dodirujte vrele površine aparata. Kada rukujete vrelim delovima aparata, obavezno koristite kuhiinske 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 sita. Ako se ovo sito otkači, držite ga van domaćaja dece jer postoji opasnost od gutanja.

Automatsko isključivanje

Aparat će se automatski isključiti 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 hlađi 10 minuta pre ponovne upotrebe.

Elektromagnetna polja (EMF)

Ovaj Philips aparat je uskladen sa svim standardima u vezi sa elektromagnetskim 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 poglavље "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 stavljavati 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, mirodija, 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 nači ćeće u tabeli za kuwanje hrane na pari u odeljku 'Tabela hrane i saveti za kuwanje 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 kuwanje na pari i/ili u posudu za supu/pirinac.

- Nemojte stavljati previše hrane u posude za kuwanje 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 kuwanje 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 kuwanje na pari.
- Za praktično kuwanje jaja, stavite ih na držače za jaja (Sl. 6).

6 Jednu ili više posuda za kuwanje na pari stavite na posudu za sakupljanje vode. Ako želite da koristite posudu za supu/pirinac, stavite je u gornju posudu za kuwanje na pari (Sl. 7).

- Ne morate da koristite sve 3 posude za kuwanje na pari.
- Posude za kuwanje na pari su numerisane. Broj se nalazi na dršci. Gornja posuda nosi broj 3, srednja broj 2, a donja broj 1.
- Posude za kuwanje na pari redađite isključivo ovim redosledom: posuda 1, posuda 2, posuda 3.
- Posuda za supu/pirinac namenjena je za kuwanje pirinča, supe ili druge tečne hrane. Ako želite da koristite posudu za supu/pirinac, stavite je u gornju posudu za kuwanje.
- Ako kuvate velike količine hrane, pomešajte hranu na polovini procesa kuwanja. 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 kuwanja razlikuju, najpre u posudi 1 kuvarite jela kojima je potrebno najduže vreme kuwanja. Dugme za podešavanje vremena kuwanja na pari podesite na vreme koje ste izračunali oduzimanjem najkratčeg od najdužeg vremena kuwanja. Kada kuwanje završi, stavite kuhinjske rukavice i pažljivo skinite poklopac te stavite posudu 2 sa sastojcima koji se kraće kuvaraju na posudu 1. Poklopite posudu 2 i podesite kraće vreme kuwanja pomoću dugmeta za podešavanje vremena kuwanja na pari.

7 Poklopite posudu na vrhu (Sl. 8).

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

Upotreba aparata

- 1 Uključite utikač u zidnu utičnicu.**
- 2 Okrenite dugme za podešavanje vremena kuwanja na pari da biste podesili željeno vreme kuwanja (Sl. 9).**
- D Pali se indikator kuwanja na pari.**
- D Kuwanje na pari počinje nakon pribl. 30 sekundi.**
- 3 Nakon isteka vremena kuwanja na pari, čućete zvuk zvona i isključiće se indikator kuwanja na pari.**
- 4 Pažljivo skinite poklopac.**

Čuvajte se vrele pare koja izlazi iz aparata kada podignite poklopac.

Da ne bi došlo do opekolina, stavite kuhinjske rukavice kada skidate poklopac, posudu za supu/pirinac i posude za kuwanje na pari. Poklopac podižite polako i dalje od sebe. Pustite da kondenzovana voda sa poklopca kaplje u posudu za kuwanje 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 vredna, 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.

Čišćenje i održavanje

Za čišćenje aparata nemojte koristiti jastučice za ribanje i abrazivna sredstva za čišćenje niti agresivne tečnosti kao što su benzin ili acetон.

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

2 Spoljašnjost postolja očistite vlažnom krpom.

Postolje nikad ne uranajte 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 domaćaja dece jer postoji opasnost od gutanja.

4 Posude za kuwanje 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 kuwanje 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. Važno je da redovno čistite aparat kako bi se održale optimalne performanse i produžio rok trajanja.

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 kuwanje na pari i posudu za supu/pirinač pravilno stavite na postolje (Sl. 7).

3 Stavite poklopac na posudu za supu/pirinač (Sl. 8).

4 Uključite utikač u zidnu utičnicu.

5 Okrenite dugme za podešavanje vremena kuwanja na pari da biste podesili vreme od 25 minuta.

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

6 Nakon isteka vremena kuwanja na pari isključite aparat iz struje i ostavite sirće da se 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 kuhanje na pari 3 na posudu za sakupljanje vode.
- 3** Stavite posudu za kuhanje na pari 2 u posudu za kuhanje na pari 3. Stavite posudu za kuhanje na pari 1 u posudu za kuhanje na pari 2. (Sl. 10)
- 4** Stavite posudu za supu/pirinač u gornju posudu za kuhanje na pari.
- 5** Stavite poklopac na posudu za supu/pirinač.
- 6** Da biste odložili kabl za napajanje, gurnite ga u odeljak za odlaganje kabla u postolju (Sl. 11).

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 odlaze u kućni otpad, već ga predajte na zvaničnom mestu prikupljanja za reciklažu. Tako ćete doprineti zaštiti okoline (Sl. 12).

Rešavanje problema

Ovo poglavje 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 kuhanje na pari ne radi.		Aparat za kuhanje na pari nije uključen u struju. U rezervoaru za vodu nema dovoljno vode.
Nije se skuvala sva hrana.	Neki komadi hrane u aparatu su veći i/ili potrebno im je duže kuhanje.	Podesite duže vreme pomoću dugmeta za podešavanje vremena kuhanja na pari.
		Veće komade hrane i hranu koja se duže kuva stavite u donju posudu za kuhanje na pari (br. 1).
Stavili ste previše hrane u posude za kuhanje na pari.		Ne prepunjavajte posude za kuhanje 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
Uredaj 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 kuwanje na pari u ovoj tabeli predstavljaju samo okvirne vrednosti. Vremena kuwanja mogu da se razlikuju u zavisnosti od veličine komada hrane, razmaka između hrane u posudi za kuwanje na pari, količine hrane u posudi za kuwanje na pari, svežine hrane i vašeg ukusa.

Tabela za kuwanje na pari

Hrana za kuvanje	Količina	Preporučeni začini za dodatak za poboljšanje ukusa	Vreme kuwanja na pari (min.)
Asparagus	400 g	Matičnjak, lоворов 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
Pirinač	200 g (+300 ml vode)	-	40
Supa	250 ml	Začinsko bilje/začini po ukusu	12-16
Jaja	6-8	-	15

Saveti za kuwanje na pari

Povrće i voće

- Odsecite debele stabljike karfiola, brokolija i kupusa.
- Lisnato zeleno povrće kuvarajte na pari što kraće, pošto lako gubi boju.
- Nemojte odmrzavati zamrznuto povrće pre kuwanja na pari.

Meso, živinsko meso, riba, morski plodovi i jaja

- Za kuwanje 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 kuwanje, probušite ih.
- Nikada nemojte kuvarati 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 kuwanje na pari.
- Ako koristite više od jedne posude za kuwanje na pari, kondenzovana voda će kapati sa gornjih posuda u donju. Vodite računa o tome da se aromе hrane iz različitih posuda slažu.
- Posudu za supu/pirinač možete koristiti i za spremanje povrća u sosevima ili za kuwanje ribe u vodi.
- Ostavite prostor između komada hrane. Deblje komade poređajte uz spoljnu ivicu posude za kuwanje na pari.
- Ako u posudi za kuwanje na pari ima puno hrane, pomešajte je na polovini procesa kuwanja.
- Male količine hrane kuvaraju se kraće od većih količina hrane.

- Ako koristite samo jednu posudu za kuhanje na pari, hrana će se skuvati brže nego kad koristite 2 ili 3 posude za kuhanje na pari.
- Hrana u najnižoj posudi za kuhanje biće gotova pre hrane u gornjim posudama. Ako koristite više od jedne posude za kuhanje na pari, pustite da se hrana kuva 5-10 minuta duže. Jedite samo dobro skuvanu hranu.
- U toku procesa kuhanja na pari možete da dodajete hranu. Ako se neki sastojak kuva kraće, dodajte ga kasnije.
- Ako podižete poklopac, deo pare se gubi, pa će kuhanje trajati duže.
- Ako hrana nije skuvana, podesite duže vreme kuhanja. Možda ćete morati da sipate još vode u rezervoar za vodu.

Вступ

Вітаємо Вас із покупкою та ласково 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** Чаша для обробки парою 3
- D** Чаша для обробки парою 2
- E** Чаша для обробки парою 1
- F** Лоток для крапель
- G** Відділення для прянощів
- H** Отвір для води
- I** Платформа з резервуаром для води
- J** Індикатор обробки парою
- K** Кнопка налаштування часу обробки парою

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 приєднувати 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, упновованого 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 парою заморожене м'ясо, домашню птицю чи морепродукти. Перед обробкою парою ці продукти слід повністю розморозити.
- Ніколи не використовуйте пароварку без лотка для крапель, що може спричинити витікання гарячої води з пристроя.
- 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 пристрій чи деталі інших виробників, за винятком тих, які рекомендуює компанія Philips. Використання такого пристроя чи деталей призведе до втрати гарантії.

- Оберігайте 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.
- 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 певний відстані від себе. Щоб не обпектися, зажекайте, коли краплі пари стечуть з кришки у пристрій.
- Коли пароварка працює, не переміщайте її.
- Коли пароварка працює, не нахиляйтеся над нею.
- Не торкайтесь 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

Коли проходить встановлений час обробки парою, пристрій автоматично вимикається.

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 чайніх 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 чашу для обробки парою та/або чашу для супу/рису.

- Не накладайте в чаши 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. 6).

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 чаши встановлено належним чином і чи вони не хитаються (Мал. 7).

- Не потрібно використовувати всі 3 чаши 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 парою продукти, які мають різний час обробки, спочатку у чаши 1 обробляйте продукти, які потрібно найдовше готувати. Налаштуйте регулятор обробки парою на час, що становить різницю між найдовшим і найкоротшим часом обробки. По завершенні обробки парою, одягнувши кухонні рукавиці, обережно зніміть кришку; помістіть чашу 2 з продуктами, що мають найкоротший час обробки, на чашу 1. Накрийте кришкою чашу 2 і за допомогою регулятора встановіть найкоротший час обробки парою.

7 Накройте кришкою верхню чашу для обробки парою (Мал. 8).

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

Застосування пристроя

1 Вставте штепсель у розетку на стіні.

- 2** Встановіть потрібний час обробки продуктів, повернувши регулятор налаштування часу обробки парою (Мал. 9).
- Засвічується індикатор обробки парою.
- Обробка продуктів почнеться приблизно через 30 секунд.
- 3** Після закінчення часу обробки парою прозвучить звуковий сигнал, а індикатор обробки парою згасне.
- 4** Обережно зніміть кришку.

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

Щоб не обпектися, знімайте кришку, вимайте 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.
- Вимати 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 спорожнійте резервуар для води.

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

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** 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 потъмяніти.

Видалення накипу

Видаляти накип із пристрою потрібно після 15 годин роботи пристрою. Для оптимальної роботи пристрою і збільшення строку служби накип слід видаляти регулярно.

- 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. 7).

3 Чашу для супу/рису накрійте кришкою (Мал. 8).

4 Вставте штепсель у розетку на стіні.

5 Повернувши регулятор налаштування часу обробки парою, встановіть час обробки на 25 хвилин.

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

6 Після закінчення часу обробки під'єднайте пристрій від мережі і дайте оцту повністю охолонути. 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 Помістіть чашу для обробки парою 2 в чашу 3, а чашу для обробки парою 1 у чашу 2. (Мал. 10)

4 Помістіть чашу для супу/рису у верхню чашу для обробки парою.

5 Чашу для супу/рису накрійте кришкою.

6 Відкладаючи пристрій на зберігання, скловайте шнур у відділення для зберігання шнура на платформі (Мал. 11).

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. 12).

Усуення 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
Їжа готова лише частково.	Деякі шматки продуктів більші та/або їх потрібно довше обробляти парою, ніж інші шматки.	Час обробки парою ще не було встановлено за допомогою регулятора. Встановіть довший час обробки парою за допомогою регулятора.
	У чашах для обробки парою надто багато продуктів.	Великі шматки або продукти, які потрібно довше обробляти на парі, слід ставити в нижню чашу для обробки парою (номер 1).
Пристрій не нагрівається належним чином.	Накип не видається з пристрою регулярно.	Не кладіть у чаши 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. 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 відрізнятися, 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
Брокколі	400 г	Часник, мелений червоний чилі, полін острогін	16 - 18
Цвітна капуста	400 г	Розмарин, базилік, полін острогін	16 - 18
Куряче філе	250 г	Каррі, розмарин, чебрець	30-35
Філе риби	250 г	Суха горчиця, гвоздика, майоран	10-12
Рис	200 г (+300 мл води)	-	40
Суп	250 мл	Трави/спеції до смаку	12-16
Яйця	6-8	-	15

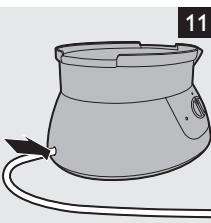
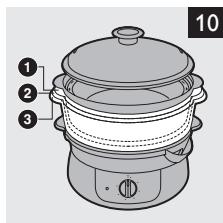
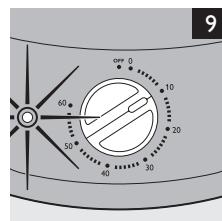
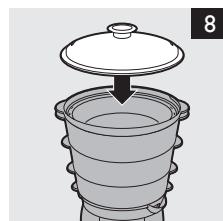
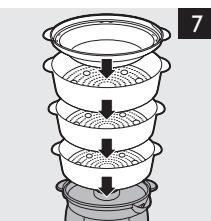
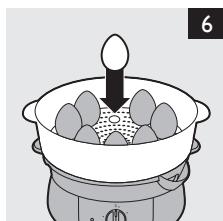
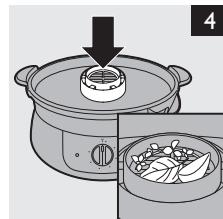
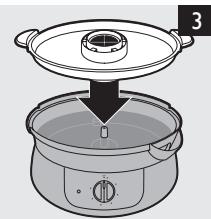
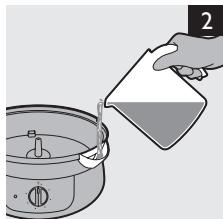
Поради щодо обробки парою

Овочі та фрукти

- Зріжте грубі качани з цвітної капусти, брокколі та звичайної капусти.
- Обробляйте парою зелені листові овочі якомога менший період часу, оскільки вони швидко втрачають коілір.
- 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 розморохити.
- Якщо Ви використовуєте кілька чаш для обробки парою, краплі пари скапують 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 чаши.
- 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.
- Якщо продукти ще не готові, встановіть довший час обробки парою. Можливо, в резервуар потрібно буде долити води.





www.philips.com

 100% recycled paper
 100% papier recyclé

4222.200.0141.1