

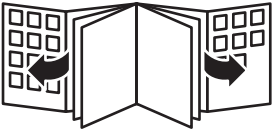
Register your product and get support at

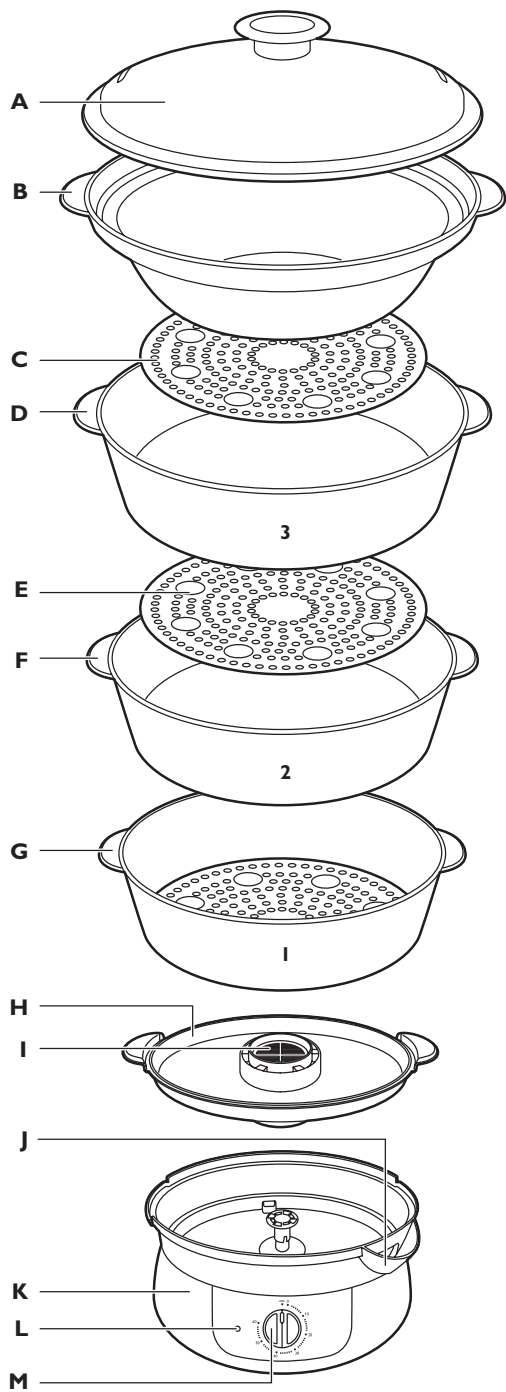
www.philips.com/welcome

HD9120



PHILIPS





ENGLISH	6
БЪЛГАРСКИ	14
ČEŠTINA	23
EESTI	31
HRVATSKI	39
MAGYAR	47
ҚАЗАҚША	55
LIETUVIŠKAI	63
LATVIEŠU	71
POLSKI	79
ROMÂNĂ	87
РУССКИЙ	95
SLOVENSKY	103
SLOVENŠČINA	111
SRPSKI	119
УКРАЇНСЬКА	127

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** XL steaming bowl
- C** Removable bottom
- D** Steaming bowl 3
- E** Removable bottom
- F** Steaming bowl 2
- G** Steaming bowl 1
- H** Drip tray
- I** Flavour booster
- J** Water inlet
- K** Base with water tank
- L** Steaming light
- M** 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 steaming bowls 1, 2 and 3 and the XL steaming bowl in combination with the original base.
- Keep the mains cord away from hot surfaces.

Caution

- Never use any accessories or parts from other manufacturers or that Philips does not specifically recommend. If you use such accessories or parts, your guarantee becomes invalid.

- Do not expose the base of the appliance to high temperatures, hot gas, steam or damp heat from other sources than the steamer itself. 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.
- If you use steaming bowls 2 and 3 with their removable bottoms, always make sure the rim of the bottom points upwards and that the bottom locks into place ('click').
- Beware of the hot steam that comes out of the food steamer during steaming or when you remove the lid. When you check food, always use kitchen utensils with long handles.
- Always remove the lid carefully and away from you. Let condensation drip off the lid into the food steamer to avoid scalding.
- Always hold the steaming bowls by one of their handles when you stir hot food or remove it from the bowls.
- Always hold the steaming bowls by their handles when the food is hot.
- Do not move the food steamer while it is operating.
- Do not reach over the food steamer while it is operating.
- Do not touch the hot surfaces of the appliance. Always use oven mitts when you handle hot parts of the appliance.
- Do not place the appliance near or underneath objects that would be damaged by steam, such as walls and cupboards.
- Do not operate the appliance in the presence of explosive and/or flammable fumes.
- Never connect the appliance to a timer switch or remote control system in order to avoid a hazardous situation.
- 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. With a full water tank, the steamer can steam for approximately 1 hour (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).

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 XL steaming bowl (see section 'XL steaming bowl' below).

Tip: Put eggs on the egg holders to steam eggs conveniently (Fig. 6).

- 6** Place larger pieces of food and food that require a longer steaming time in the bottom steaming bowl.

- 7** Arrange the food with ample space between the pieces to allow maximum steam flow. Do not put too much food in the steaming bowls.

- 8** Put one or more steaming bowls on the drip tray. (Fig. 7)

Note: Make sure you place the bowls properly and that they do not wobble.

- You do not have to use all 3 steaming bowls.
- The steaming bowls are numbered. You find the number on their handles. 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.
- If you use steaming bowls 2 and 3 with their removable bottoms, always make sure the rim of the bottom points upwards and that the bottom locks into place ('click') (Fig. 8).
- If you have removed the bottom of steaming bowl 2 only, you can still place steaming bowl 3 on top.
- If you want to steam large foods (e.g. corn cobs or yams), you can remove the bottoms from steaming bowls 2 and/or 3 to maximise the steaming space (Fig. 9).

- 9** Put the lid on the top steaming bowl (Fig. 10).

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

XL steaming bowl

The XL steaming bowl is intended for soup, stew, porridge and rice, and other food that is not suitable for steaming in the other bowls.

- 1** You can use the XL steaming bowl in the following combinations:

- Bowls 1 and 2 or bowls 2 and 3 (Fig. 11).
- Bowls 1, 2 and 3 (Fig. 12).

Note: The XL steaming bowl cannot be placed on top of steaming bowl 1 as it does not provide sufficient space.

- 2** Before you place the XL steaming bowl on top of bowl 2 or 3, you need to remove the bottoms from steaming bowls 2 or 3.

Tip: When you use the XL steaming bowl, you can reduce the steaming time by covering the XL steaming bowl with aluminium foil (Fig. 13).

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. 14).
 - The steaming light goes on.
 - Steaming starts after approx. 30 seconds.
- 3** When 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 shorter 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.

Note: Food in the top bowl takes usually a little longer to steam than food in the lower bowls.

- 4** 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.
- 5** When the steaming time has elapsed, you hear a bell sound and the steaming light goes off.
- 6** 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 XL steaming bowl and the other steaming bowls. Remove the lid slowly and away from you. Let condensation drip off the lid into the steaming bowl. Always hold the steaming bowls by one of their handles when you remove food from the bowls. Always wear oven mitts and use kitchen utensils with long handles to remove food from the steaming bowl or bowls.

- 7** 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.
- 8** 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** Remove the bottoms of steaming bowls 2 and 3. Clean the steaming bowls, the XL steaming bowls, the bottoms, and the lid by hand or in the dishwasher, using a short cycle and a low temperature.

Repeated cleaning of the steaming bowls, the XL steaming 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 and steaming bowl 1 on the base properly (Fig. 7).

- 3** Put the lid on top of steaming bowl 1 (Fig. 10).

- 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 the bottoms in steaming bowls 2 and 3.
- 3** Place steaming bowl 3 on the drip tray.
- 4** Place steaming bowl 2 in steaming bowl 3. Place steaming bowl 1 in steaming bowl 2. (Fig. 15)
- 5** Place the XL steaming bowl on the other steaming bowls.
- 6** Place the lid on the XL steaming bowl.
- 7** To store the mains cord, push it into the cord storage compartment in the base (Fig. 16).

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. 17).

Troubleshooting

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

Problem	Possible cause	Solution
The steamer does not work.	The steamer is not plugged in.	Put the plug in the wall socket.
	There is no water in the water tank.	Fill the water tank.
	You have not turned the steaming time adjustment knob to the desired steaming time yet.	Turn the steaming time adjustment knob to the desired steaming time.
Not all the food is cooked.	You have not yet set a steaming time with the steaming time adjustment knob.	Set a steaming time.
	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.
The appliance does not heat up properly.	You have not descaled the appliance regularly.	Descalc the appliance. See chapter 'Cleaning and maintenance'.

Food table and steaming tips

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	-	40
(+300ml water)			
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, fish, 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.
- Leave gaps between the pieces of food. Put thicker pieces nearer the outside of the steaming bowl.
- If the steaming bowl is very full, stir the food halfway through the steaming process.
- Small amounts of food require a shorter steaming time than large amounts.
- If you only use one steaming bowl, the food requires a shorter steaming time than when you use 2 or 3 steaming bowls.
- Food in the lowest steaming bowl is ready more quickly than food in the higher steaming bowls. If you use more than one steaming bowl, let the food cook 5-10 minutes longer. Make sure that the food is well done before you eat it.
- You can add food during the steaming process. If an ingredient needs a shorter steaming time, add it later. Make sure that the food is well done before you eat it.
- 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.

Flavour Booster

- Thyme, coriander, basil, dill, curry and tarragon are some of the herbs and spices that you can put in the Flavour Booster. You can combine them with garlic, caraway or horseradish to enhance flavour without adding salt. We advise you to use 1/2 to 3tsp of dried herbs or spices. Use more if you use fresh herbs or spices.

Note: For more tips about herbs, and spices to use in the Flavour Booster, see the food steaming table above.

Sweet desserts

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

Tips for XL steaming bowl

- When you prepare soup or stew that requires a longer cooking time, we advise you to cover the XL steaming bowl with aluminium foil before you put the lid on it.
- You can use the XL steaming bowl to prepare chicken broth, couscous, stew or to poach fish in water.
- You can also use the XL steaming bowl to warm up ready-made soup.

Recipes

For recipes, consult the recipe booklet or visit our website www.philips.com/kitchen.

Въведение

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

Общо описание (фиг. 1)

- A** Капак
- B** Купа за задушаване XL
- C** Подвижно дъно
- D** Купа за задушаване 3
- E** Подвижно дъно
- F** Купа за задушаване 2
- G** Купа за задушаване 1
- H** Тава за отцеждане
- I** Подсилвател на вкуса
- J** Отвор за вода
- K** Основа с резервоар за вода
- L** Индикатор за задушаване
- M** Бутон за регулиране на времето на задушаване

Важно

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

Опасност

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

Предупреждение

- Преди да включите уреда в мрежата, проверете дали посоченото върху уреда напрежение отговаря на напрежението на местната електрическа мрежа.
- Включвайте уреда само в заземен мрежов контакт. Винаги проверявайте дали щепселът е включен както трябва в контакта.
- Не използвайте уреда, ако щепселът, мрежовият кабелът или самият уред са повредени.
- Ако хранящият кабел се повреди, той трябва винаги да се подменя от Philips, упълномощен сервиз на Philips или подобни квалифицирани лица, за да се избегне опасност.
- Този уред не е предназначен за ползване от хора с намалени физически усещания или умствени недостатъци или без опит и познания, включително деца, ако са оставени без наблюдение и не са инструктирани от страна на отговарящо за тяхната безопасност лице относно начина на използване на уреда.
- Наглеждайте децата, за да не си играят с уреда.
- Пазете хранящия кабел от достъп на деца. Не го оставяйте да виси през ръба на масата или работния плот, на който е сложен уредът.
- Никога не задушавайте на пара замразени месни, птичи или морски храни. Винаги размразявайте напълно тези съставки, преди да ги задушавате на пара.
- Не използвайте никога уреда за задушаване на пара без тавичката за отцеждане, за да няма изтичане на гореща вода от уреда.
- Използвайте купите за задушаване 1, 2 и 3 и купата за задушаване XL само в съчетание с оригиналната основа.
- Внимавайте кабелът да е далече от горещи повърхности.

Внимание

- Никога не използвайте аксесоари или части от други производители или такива, които не са специално препоръчвани от Philips. При използване на такива аксесоари или части вашата гаранция става невалидна.
- Не излагайте основата на уреда на високи температури, горещи газове, пара или влага от други източници, освен от самия уред. Не поставяйте уреда 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 изключвайте от контакта и го оставете да изстине.
- Този уред е предназначен само за битови цели. Ако уредът се използва неправилно или за професионални или полупрофесионални цели или ако се използва по начин, който не е в съответствие с указанията в това ръководство за експлоатация, гаранцията става невалидна и Philips отказва отговорност за каквито и да е причинени щети.
- Поставяйте уреда за задушаване на пара върху стабилна, хоризонтална повърхност и съблюдавайте около него да има поне 10 см празно пространство, за да се предотврати прегряването му.
- Ако използвате купи за задушаване 2 и 3 с подвижните им дъна, внимавайте ръба на дъното да сочи нагоре и дъното да е захванато на мястото си (с щракване).
- Пазете се от горещата пара, която излиза от уреда по време на работа или когато вдигнете капака. Когато проверявате храната, винаги използвайте кухненски прибори с дълги дръжки.
- Винаги вдигайте капака внимателно и далеч от себе си. Оставете кондензатът да се оттича от капака вътре в уреда за задушаване на пара, за да избегнете опарване.
- Винаги дръжте купите за задушаване за една от дръжките, когато разбърквате или изсипвате от купите горещи храни.
- Винаги дръжте купата за задушаване за дръжките, когато храната е гореща.
- Не местете уреда за задушаване на пара, докато работи.
- Не се пресягайте над уреда за задушаване на пара, докато работи.
- Не докосвайте горещите повърхности на уреда. Винаги използвайте ръкавици за фурна, когато работите с горещи части на уреда.
- Не поставяйте уреда до или под предмети, които могат да се повредят от парата, например стени или шкафове.
- Не работете с уреда при наличие на взривоопасни и/или запалителни пари.
- За да се избегне евентуална опасност, този уред не бива никога да се свързва към таймерен ключ или система за дистанционно управление.
- Има малко сито вътре в резервоара за вода. Ако ситото е свалено, пазете го извън обсега на деца, за да не позволят да бъде погълнато.

Автоматично изключване

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

Подготовка за употреба

- 1** Поставете уреда върху стабилна, хоризонтална и равна повърхност.
- 2** Напълнете резервоара с вода до максималното равнище. С пълен резервоар с вода уредът може да задушава в продължение на около 1 час (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).
Никога не използвайте уреда без тавичката за отцеждане.
- 4** По желание, поставяйте сушени или пресни билки или подправки върху подсилвателя на вкуса, за да прибавите допълнителен вкус към храната, която се задушава на пара (фиг. 4).

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

За 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 намокритите подсилвателя на вкуса. Това не позволява билки или подправки на прах да паднат през отворите на усилвателя на вкуса (фиг. 5).

- 5** Поставете храната, която ще се задушава на пара, в една или повече купи за задушаване и/или в купата за задушаване XL (вижте раздел “Купа за задушаване XL” по-долу).

Съвет: Поставяйте яйцата в поставките за яйца, за да ги задушавате на пара удобно (фиг. 6).

- 6** Поставяйте по-големите парчета храна и храна, която изисква по-дълго време на задушаване на пара в долната купа за задушаване.
- 7** Разполагайте продуктите така, че между отделните парчета да остава достатъчно пространство, за да осигурите максимален поток на парата. Не поставяйте твърде много храна в купите за задушаване.

- 8** Поставете една или повече купи за задушаване върху тавичката за отцеждане. (фиг. 7)

Забележка: Уверете се, че сте поставили купите правилно, така че да не тракат.

- Не е необходимо да използвате всичките 3 купи за задушаване.
- Купите за задушаване са номерирани. Номерът може да се види върху дръжките им. 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.
- Ако използвате купи за задушаване 2 и 3 с подвижните им дъна, внимавайте рьба на дъното да сочи нагоре и дъното да е захванато на мястото си (с щракване) (фиг. 8).
- Ако сте махнали дъното само на купа 2, пак можете да сложите отгоре купа 3.

- Ако искате да задушавате по-едри храни (напр. царевични кочани или цвекло), можете да махнете дъната на купи 2 и/или 3, за да увеличите максимално обема за задушаване (фиг. 9).

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

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

Купа за задушаване XL

Купата за задушаване XL е предназначена за супи, варени храни, каши и ориз, както и за храни, които не са подходящи за задушаване в останалите купи.

1 Можете да използвате купата за задушаване XL в следните комбинации:

- Купи 1 и 2, или купи 2 и 3 (фиг. 11).
- Купи 1, 2 и 3 (фиг. 12).

Забележка: Купата за задушаване XL не може да се поставя върху купа 1, тъй като тя не осигурява достатъчно място.

2 Преди да поставите купата за задушаване XL върху купа 2 или 3, трябва да махнете дъната им.

Съвет: Когато използвате купата за задушаване XL, може да намалите времето за задушаване, като покриете купата с алуминиево фолио (фиг. 13).

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. 14).
 - Светва индикаторът за задушаване.
 - Задушаването започва след около 30 секунди.
- 3** Когато задушавате храни, които изискват различни времена на задушаване, започнете задушаването на храната, която изисква 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-краткото време на задушаване с ключа за регулиране на задушаването.

Забележка: Обикновено храната в горната купа се задушава за по-дълго време, отколкото храната в по-долните купи.

- 4** 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.
- 5** Когато изтече времето на задушаване, се чува звънец и индикатора за задушаване изгасва.
- 6** Внимателно вдигнете капака.

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

За да се предпазите от изгаряне, носете ръкавици за фурна, когато вдигате капака, купата за задушаване XL и другите купи за задушаване на пара. Сваляйте капака бавно и далеч от себе

си. Оставете кондензираната вода да се оттече от капака в купата за задушаване. Винаги дръжте купите за задушаване за една от дръжките, когато изсипвате от тях горещи храни. Винаги използвайте ръкавици за фурна и кухненски прибори с дълги дръжки за изваждане на храната от купата или купите за задушаване.

7 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.

8 Изпразвайте 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 течаша вода.

Не мийте основата в съдомиялна машина.

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

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

4 Махнете дъната на купи 2 и 3. Измийте купите за задушаване на пара, купата за задушаване XL, дъната и капака на ръка или в съдомиялна машина, като използвате кратък цикъл на измиване и ниска температура.

Многократното миене на купите за задушаване, купата за задушаване XL и капака в съдомиялна машина може да доведе до лекото им потъмняване.

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 и купата за задушаване 1 върху основата (фиг. 7).

3 Сложете капака на купата за задушаване 1 (фиг. 10).

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 сухи, преди да напълните уреда (вж. раздел “Почистване”).
- 2 Поставете дъната в купите за задушаване 2 и 3.
- 3 Поставете купа за задушаване на пара 3 върху тавичката за отцеждане.
- 4 Поставете купата за задушаване 2 в купата за задушаване 3. Поставете купата за задушаване 1 в купата за задушаване 2. (фиг. 15)
- 5 Поставете купата за задушаване XL върху другите купи за задушаване.
- 6 Сложете капака на купата за задушаване XL.
- 7 За да съхранявате хранящия кабел, вмъкнете го в отделението за прибиране на кабела в основата (фиг. 16).

Гаранция и сервиз

Ако се нуждаете от сервизно обслужване или информация или имате проблем, посетете уеб сайта на Philips на адрес www.philips.com или се обърнете към Центъра за обслужване на потребители на Philips във вашата държава (телефонния му номер ще намерите в международната гаранционна карта). Ако във вашата държава 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. 17).

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	Вероятна причина	Решение
Уредът за задушаване на пара не работи.	Уредът за задушаване на пара не е включен в контакта.	Включете щепсела в контакта.
	Няма вода в резервоара за вода.	Напълнете водния резервоар.
	Не сте нагласили ключа за регулиране на времето на задушаване на необходимото време на задушаване.	Завъртете ключа за регулиране на времето на задушаване на необходимото време на задушаване.

Проблем	Вероятна причина	Решение
	Не сте задали време на задушаване с ключа за регулиране на времето на задушаване на пара.	Задайте време на задушаване.
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 изисква по-дълго време на задушаване на пара, в долната купа за задушаване (купа 1).
	Сложили сте твърде много храна в купите за задушаване на пара.	Не претоварвайте купите за задушаване на пара. Нарязвайте храната на малки парчета и поставяйте най-малките парчета отгоре.
		Подреждайте храната с разстояние между парчетата, за да позволите преминаване на максимален поток пара.
Уредът не се загрява добре.	Не премахвайте накипа от уреда редовно.	Премахнете накипа от уреда. Вж. раздел "Почистване и поддръжка".

Таблица на храните и съвети за задушаване на пара

Времената на задушаване на пара в таблицата по-долу са единствено ориентировъчни. Времената за задушаване може да са различни в зависимост от размера на парчетата храна, разстоянията между храната в купата, количеството храна в купата, свежестта на храната и личните ви 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.)
Аспержи	400 г	Лимонов сок, дафинови листа, мащерка	13-15
Броколи	400 г	Чесън, счукани люти чушки, пелин	16-18
Карфиол	400 г	Розмарин, босилек, пелин	16-18
Пилешко филе	250 г	Къри, розмарин, мащерка	30-35
Рибно филе	250 г	Суха горчица, бахар, риган	10-12
Ориз	200 г	-	40
	(+300 мл вода)		
Супа	250 мл	Билки/подправки на вкус	12-16

Храна за задушаване на пара	Количество	Препоръчвани билки/подправки за усилвателя на вкуса	Време на задушаване на пара (мин.)
Яйца	6-8	-	15

Съвети за задушаване на пара на храни

Зеленчуци и плодове

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

Месо, птици, риба, морски деликатеси и яйца

- Най-подходящи за задушаване на пара са креки 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 оставайте замразеното месо, птици или морски деликатеси напълно да се размразят, преди да ги поставите в уреда за задушаване на пара.
- Ако използвате повече от една купа на задушаване, от горната купа или купи за задушаване капе кондензирана вода в по-долната купа. Внимавайте вкусовете на храните на различните купи за задушаване да си подхождат.
- Оставете място между парчетата храна. Поставяйте по-дебелите парчета по-близо до външната страна на купата за задушаване.
- Ако купата за задушаване е много пълна, разбъркайте храната на половината време на процеса на задушаване на пара.
- Малките количества храна изискват по-кратко време на задушаване от по-големите количества храна.
- Ако използвате само една купа за задушаване, храната изисква по-кратко време за задушаване, отколкото когато използвате 2 или 3 купи за задушаване на пара.
- Храната в най-долната купа за задушаване е готова по-бързо от храната в по-високите купи за задушаване на пара. Ако използвате повече от една купа за задушаване, оставете храната да се готви с 5-10 минути повече. Уверете се, че храната е добре сготвена, преди да я консумирате.
- Можете да добавяте храна по време на процеса на задушаване на пара. Ако някоя съставка изисква по-кратко време на задушаване, добавете я по-късно. Преди консумация се уверете, че продуктите са добре сготвени.
- 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.

Усилвател на вкуса

- Машерка, кориандър, босилек, копър, къри и пелин са някои от билките и подправките, които можете да сложите в усилвателя на вкуса. Можете да ги съчетаете с чесън, кимион или хрян, за да усилят вкуса, без да добавяте сол. Препоръчваме ви да използвате между 1/2 и 3 чаени лъжички сушени билки или подправки. Слагайте повече, ако използвате пресни билки или подправки.

Забележка: Още съвети за билките и подправките, които можете да използвате в усилвателя на вкуса, ще намерите в горната таблица на храните за задушаване на пара.

Сладки десерти

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

Съвети за купата за задушаване XL

- Когато пригответе супи или варени храни, които изискват по-дълго време за приготвяне, ви съветваме да покриете купата за задушаване XL с алуминиево фолио, преди да поставите капака ѝ.
- Можете да използвате купата за задушаване XL за приготвяне на пилешки бульон, кускус, варени храни или за задушаване на риба във вода.
- Можете да използвате купата за задушаване XL и за затопляне на готова супа.

Рецепти

За рецепти можете да разгледате книжката с рецепти или нашия уеб сайт www.philips.com/kitchen.

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** Napařovací mísa XL
- C** Odnímatelné dno
- D** Napařovací mísa 3
- E** Odnímatelné dno
- F** Napařovací mísa 2
- G** Napařovací mísa 1
- H** Tácek na odkapávání
- I** Zvýrazňovač chutí
- J** Vstup vody
- K** Základna se zásobníkem vody
- L** Kontrolka napařování
- M** Tlačítko pro nastavení doby napařování

Důležité

Před použitím přístroje si pečlivě přečtete tuto uživatelskou příručku a uschovejte ji pro budoucí použití.

Nebezpečí

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

Upozornění

- Dříve než přístroj připojíte do sítě, zkontrolujte, zda napětí uvedené na přístroji souhlasí s napětím v místní elektrické síti.
- Přístroj připojujte výhradně do uzemněných zásuvek. Ujistěte se, že je zástrčka řádně zasunuta do síťové zásuvky.
- Pokud byste zjistili závadu na zástrčce, na síťové šňůře nebo na přístroji, dále jej nepoužívejte.
- Pokud by byla poškozena síťová šňůra, musí její výměnu provést společnost Philips, autorizovaný servis společnosti Philips nebo obdobně kvalifikovaní pracovníci, aby se předešlo možnému nebezpečí.
- Osoby (včetně dětí) s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí by neměly s přístrojem manipulovat, pokud nebyly o používání přístroje předem poučeny nebo nejsou pod dohledem osoby zodpovědné za jejich bezpečnost.
- Dohlédněte na to, aby si s přístrojem nehrály děti.
- Dbejte na to, aby byla síťová šňůra mimo dosah dětí. Nenechávejte síťovou šňůru 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.
- Používejte pouze napařovací mísy 1, 2 a 3 a napařovací mísu XL v kombinaci s originální základnou.
- Síťový kabel nenechávejte v blízkosti horkých povrchů.

Upozornění

- Nikdy nepoužívejte žádné příslušenství ani díly od jiných výrobců nebo takové, které nebyly výslovně doporučeny společností Philips. Pokud použijete takové díly či příslušenství, pozbývá záruka platnosti.

- Základnu přístroje nevystavujte vysokým teplotám, horkému plynu, páře ani teplému a vlhkému prostředí z jiných zdrojů než je samotný parní ohřívač. Neumísťujte parní ohřívač na zapnutý nebo ještě horký sporák nebo vaňič.
- Než přístroj odpojte 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.
- Při používání napařovacích mís 2 a 3 s odnímatelnými dny se ujistěte, že okraj dna směřuje nahoru a dno je bezpečně zajištěno (ozve se „klapnutí“).
- Dejte pozor na horké výpary unikající z parního ohřívače při napařování nebo při snímání víka. Když kontrolujete ohřívání pokrmu, používejte vždy kuchyňské náčiní s dlouhou rukojetí.
- Víko snímejte opatrně a směrem od sebe. Zkondenzovanou vodu na víku nechte odkapat do parního ohřívače, abyste se neopařili.
- Při míchání horkých jídel nebo jejich vyjímání z mísy držte napařovací mísy vždy za jednu z rukojetí.
- Pokud je jídlo horké, vždy držte napařovací mísu za rukojetí.
- Nepřemísťujte parní ohřívač, pokud je v provozu.
- Nenaklánějte se přes parní ohřívač, pokud je v provozu.
- Nedotýkejte se povrchů přístroje. Při manipulaci s horkými částmi přístroje vždy používejte kuchyňské rukavice.
- Nepokládejte přístroj v blízkosti předmětů nebo pod předměty, které se mohou poškodit párou, například stěny a přiborníky.
- Nepouštějte 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** Nádržku na vodu naplňte vodou až po značku maxima. S plnou nádržkou bude přístroj vyrábět páru přibližně 1 hodinu (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).

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 tácku 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 XL (viz část „Napařovací mísa XL“ níže).

Tip: Vejce můžete pohodlně napařovat s pomocí držáků na vejce (Obr. 6).

- 6** Větší kousky pokrmů a pokrmy vyžadující delší dobu napařování pokládejte na spodní napařovací mísu.

- 7** Rozložte jednotlivé kousky pokrmu tak, aby prostor mezi nimi umožňoval co nejlepší napařování. Napařovací mísy nepřepĺňujte.

- 8** Napařovací mísy (jednu nebo více) položte na tácek na odkapávání. (Obr. 7)

Poznámka: Dbejte, aby každá mísa byla správně položená a aby se nekývala.

- Není nutné používat vždy všechny 3 napařovací mísy.
- Napařovací mísy jsou očíslované. Číslo se nachází na rukojetích. 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.
- Při používání napařovacích mís 2 a 3 s odnímatelnými dny se ujistěte, že okraj dna směřuje nahoru a dno je bezpečně zajištěno (ozve se „klapnutí“) (Obr. 8).
- Po odejmutí dna pouze u napařovací mísy 2 je stále možné nahoru umístit napařovací mísu 3.
- Pokud chcete napařovat objemné potraviny (například kukuřičné klasy nebo sladké brambory), je možné odejmout dna napařovacích mís 2 a/nebo 3 a zvětšit tak napařovací prostor (Obr. 9).

- 9** Položte víko na vrchní napařovací mísu (Obr. 10).

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

Napařovací mísa XL

Napařovací mísa XL je určena k napařování polévky, k dušení, k přípravě kaší a rýže a jiných pokrmů, které nejsou vhodné pro napařování v jiných mísách.

- 1** Napařovací mísu XL můžete použít v následujících kombinacích:

- Mísy 1 a 2 nebo mísy 2 a 3 (Obr. 11).
- Mísy 1, 2 a 3 (Obr. 12).

Poznámka: Napařovací mísu XL nelze položit na napařovací mísu 1, neboť neposkytuje dostatek místa.

- 2** Než položíte napařovací mísu XL na mísu 2 nebo 3, je nejprve nutné vyjmout dno napařovací mísy 2 nebo 3.

Tip: Při používání napařovací mísy XL lze dobu napařování zkrátit zakrytím napařovací mísy XL hliníkovou fólií (Obr. 13).

Použití přístroje

- 1** Zasuňte zástrčku do síťové zásuvky.
- 2** Otočte knoflík pro nastavení doby napařování do polohy pro požadovanou dobu napařování (Obr. 14).
 - Rozsvítí se kontrolka napařování.
 - Napařování začne přibližně po 30 sekundách.
- 3** Jestliže napařujete pokrmy s různou dobou napařování, napařujte v míse 2 nejprve pokrm, který vyžaduje nejdelší dobu napařování. Knoflíkem pro nastavení doby napařování nastavte dobu, kterou získáte odečtením nejkratší doby napařování od nejdelší doby napařování. Po dokončení napařování sejměte opatrně kuchyňskými rukavicemi víko a na mísu 2 umístěte mísu 3, obsahující suroviny s kratší dobou napařování. Na mísu 3 položte víko a pomocí knoflíku pro nastavení doby napařování nastavte kratší dobu napařování.

Poznámka: Pokrm ve vrchní míse se obvykle napařuje déle než pokrm ve spodní míse.

- 4** V případě, že napařujete velké množství surovin, promíchejte pokrm v polovině napařování. Použijte kuchyňské rukavice a kuchyňské náčiní s dlouhou rukojetí.
- 5** Po uplynutí doby napařování uslyšíte zvuk zvonku a kontrolka napařování zhasne.
- 6** Opatrně sejměte víko.

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

Při snímání víka, napařovací mísy XL a ostatních napařovacích mís používejte kuchyňské rukavice, abyste se neopařili. Víko snímejte pomalu a směrem od sebe. Vodu zkondenzovanou na víku nechte odkapat do parního ohříváče. Při vyjímání jídla z mís držte napařovací mísy vždy za jednu z rukojetí. Při vyjímání jídla z napařovací mísy nebo mís vždy používejte kuchyňské rukavice a kuchyňské náčiní s dlouhou rukojetí.

- 7** Vyjměte zástrčku ze síťové zásuvky a před sejmutím tácku na odkapávání nechejte parní ohříváč úplně vychladnout.
 - Tácek na odkapávání snímejte opatrně, protože voda v zásobníku vody a na tácku může být ještě horká, i když ostatní části přístroje vychladly.
- 8** 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 vyčistěte navlhčeným hadříkem.

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

Základnu nemýjte v myčce.

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

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

- 4** Odejměte dna napařovacích mís 2 a 3. Napařovací mísy, napařovací mísu XL, dna a víko omyjte v ruce nebo v myčce (krátký cyklus s nízkou teplotou).

Opakovaným mytím v myčce mohou napařovací mísy, napařovací mísa XL 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 a napařovací mísu 1 umístěte na základnu (Obr. 7).

- 3** Položte víko na napařovací mísu 1 (Obr. 10).

- 4** Zasuňte zástrčku do síťové zásuvky.

- 5** Otočením knoflíku pro nastavení doby napařování nastavte dobu napařování 25 minut.

Jestliže ocet 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 ocet úplně vychladnout. Poté vyprázdněte zásobník na vodu.

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

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

Skladování

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

- 2** Umístěte dna do napařovacích mís 2 a 3.

- 3** Umístěte napařovací mísu 3 na tácek na odkapávání.

- 4** Umístěte napařovací mísu 2 do napařovací mísy 3. Umístěte napařovací mísu 1 do napařovací mísy 2. (Obr. 15)

- 5** Umístěte napařovací mísu XL na další napařovací mísy.

- 6** Napařovací mísu XL zakryjte víkem.

- 7** Síťový kabel pro uskladnění zasuňte do přihrádky pro uložení kabelu v základně (Obr. 16).

Záruka a servis

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

Životní prostředí

- Až přístroj doslouží, nevyhazujte jej do běžného komunálního odpadu, ale odevzdejte do sběrný určené pro recyklaci. Pomůžete tím chránit životní prostředí (Obr. 17).

Odstraňování problémů

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

Problém	Možná příčina	Řešení
Parní ohřívač nefunguje.	Parní ohřívač není připojen do sítě,	Zasuňte zástrčku do síťové zásuvky.
	V zásobníku není dostatek vody.	Naplňte nádržku na vodu.
	Nenastavili jste knoflíkem pro nastavení doby napařování požadovanou dobu napařování.	Otočte knoflík pro nastavení doby napařování do polohy pro požadovanou dobu napařování.
	Ještě jste pomocí knoflíku pro nastavení doby napařování nenastavili dobu napařování.	Nastavte 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.	Nepřepřlňujte napařovací mísy. Nakrájejte jídlo na malé kousky a položte nejmenší kousky navrch.
		Rozložte jednotlivé kousky pokrmu tak, aby prostor mezi nimi umožňoval co nejlepší napařování.
Přístroj se řádně nerozehřeje.	Neprovádíte pravidelné odstranění vodního kamene.	Odstraňte vodní kámen. Viz kapitola „Čištění a údržba“.

Tabulka pokrmu a tipy pro napařování

Doba napařování uvedená v tabulce je pouze orientační. Doba napařování se může lišit v závislosti na velikosti kousků pokrmu, na rozložení pokrmu v napařovací míse, na množství pokrmu v míse, na čerstvosti pokrmu a na vaší chuti.

Tabulka pro napařování pokrmů

Napařovaný pokrm	Množství	Doporučené byliny/koření pro zvýrazňovač chuti	Doba napařování (minuty)
Chřest	400 g	Meduňka, bobkový list, tymián	13 - 15

Napařovaný pokrm	Množství	Doporučené byliny/koření pro zvýrazňovač chuti	Doba napařování (minuty)
Brokolice	400 g	Česnek, drcená červená paprika, estragon	16 - 18
Květák	400 g	Rozmarýn, bazalka, estragon	16 - 18
Kuřecí řízeky	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	Byliny/koření podle chuti	12 - 16
Vejce	6 až 8	-	15

Tipy pro napařování pokrmů

Zelenina a ovoce

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

Maso, drůbež, ryby, mořské produkty a vejce

- Pro napařování jsou nejvhodnější libové kousky masa s malým obsahem tuku.
- Maso řádně opláchněte a do sucha oklepejte, aby v něm zůstalo co nejvíc šťávy.
- Maso vždy pokládejte pod ostatní typy pokrmů.
- Vejce před vložením do parního ohříváče propíchněte.
- 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 mísu, odkapává sražená voda z výše položených mís do níže položených mís. Dbejte, aby se dobře snášely chutě pokrmů v různých napařovacích mísách.
- Mezi jednotlivými kousky pokrmu ponechtej dostatečné mezery. Silnější kousky umístěte blíže vnějšího okraje napařovací mísy.
- V případě, že v míse napařujete velké množství surovin, promíchejte pokrm v polovině napařování.
- Malé množství pokrmu vyžaduje kratší dobu napařování než velké množství.
- Při použití pouze jedné napařovací mísy se pokrm napařuje kratší dobu než při použití 2 nebo 3 napařovacích mís.
- Pokrm v nejnižší napařovací míse se dovaří rychleji než pokrm ve výše položených napařovacích mísách. Pokud používáte více než jednu napařovací mísu, vařte pokrm o 5-10 minut déle. Před konzumací zkontrolujte dostatečné tepelné zpracování pokrmu.
- Během napařování lze přidávat pokrm. Pokud některá surovina vyžaduje kratší dobu napařování, přidejte ji později. Před konzumací zkontrolujte dostatečné tepelné zpracování pokrmu.
- 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.

Zvýrazňovač chuti

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

tak pokrmy 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.

***Poznámka:** Další tipy pro použití bylinek a koření ve zvýrazňovači chutí naleznete ve výše uvedené tabulce napařování pokrmů.*

Sladké dezerty

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

Tipy pro napařovací mísu XL

- Při přípravě polévky nebo při dušení, které vyžaduje delší dobu vaření, doporučujeme nejprve napařovací mísu XL zakrýt hliníkovou fólií a teprve poté nasadit víko.
- Napařovací mísu XL můžete používat k přípravě kuřecího vývaru nebo kuskusu i k dušení nebo pošírování ryb ve vodě.
- Napařovací mísu XL můžete používat i k ohřívání hotové polévky.

Recepty

Recepty naleznete v knize receptů nebo navštivte webovou adresu www.philips.com/kitchen.

Sissejuhatus

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

Üldine kirjeldus (Jn 1)

- A** Kaas
- B** Eriti suur aurutusnõu
- C** Eemaldatav põhi
- D** Aurutusnõu 3
- E** Eemaldatav põhi
- F** Aurutusnõu 2
- G** Aurutusnõu 1
- H** Tilgakoguja
- I** Maitsevõimendaja Flavour Booster
- J** Vee sissevooluava
- K** Veepaagiga alus
- L** Aurutamise märgutuli
- M** Aurutamisaia reguleerimise nupp

Tähtis

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

Oht

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

Hoiatus.

- Enne seadme ühendamist vooluvõrku kontrollige, kas seadmele märgitud toitepinge vastab kohaliku elektrivõrgu pingele.
- Ühendage seade ainult maandatud seinakontakti. Veenduge, et pistik oleks kindlalt seinakontakti sisestatud.
- Ärge kasutage seadet, kui selle pistik, toitejuhe või seade ise on kahjustatud.
- Kui toitejuhe on kahjustatud, peab selle ohtlike olukordade vältimiseks uue vastu vahetama Philips, Philipsi volitatud hoolduskeskus või samaväärset kvalifikatsiooni omav isik.
- Seda seadet ei tohi kasutada füüsilise, meele- või vaimse häirega isikud ega ka ebapiisavate kogemuste või teadmistega isikud (kaasa arvatud lapsed), välja arvatud juhul, kui nende ohutuse eest vastutav isik neid seadme kasutamise juures valvab või on neid selleks juhendanud.
- Lapsi tuleks jälgida, et nad ei mängiks seadmega.
- Hoidke toitejuhe laste käeulatusesest kaugemal. Ärge jätke toitejuhet rippuma üle lauaserava või tööpinna, millel seade asub.
- Ärge kunagi aurutage külmutatud liha, linnuliha või mereande. Alati sulatage need toiduained täielikult enne aurutamist.
- Ärge kunagi kasutage toiduaurutit ilma tilgakogujata, vastasel juhul pritsitakse kuuma vett seadmest välja.
- Kasutage aurutusnõusid 1, 2 ja 3 ning eriti suurt aurutusnõu ainult koos originaalalusega.
- Hoidke toitejuhe tulistest pindadest eemal.

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 laske seadme alusel kokku puutuda kõrgete temperatuuride, kuuma gaasi, auru või niiske kuumusega, mis pärinevad muudest allikatest peale auruti enda. Ärge asetage toiduaurutit töötava või kuuma ahju või pliidi peale.

- 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.
- Kui kasutate aurutusnõusid 2 ja 3 ning nende eemaldatavaid põhjasid, kontrollige alati, kas põhja tõstetud äär on ülespoole suunatud ja põhi klõpsatusega oma kohale lukustunud.
- Olge ettevaatlik aurutamise ajal aurutist väljuva kuumu auruga või kaane pealt võtmisel. Toidu kontrollimisel kasutage alati pikkade käepidemetega köögitarvikuid.
- Eemaldage kaas alati ettevaatlikult ja pange endast kaugemale. Põletamise vältimiseks laske kondensaadil kaanelt aurutisse tilkuda.
- Kuuma toidu segamisel või nõudest eemaldamisel hoidke aurutusnõusid alati käepidemest.
- Kui toit on kuum, hoidke aurutusnõusid alati nende käepidemetest.
- Ärge teisaldage aurutit kasutamise ajal.
- Ärge kummarduge töötava auruti kohale.
- Ärge katsuge seadme kuumi pindu. Kasutage seadme kuumade osade käsitlemisel alati pajakindaid.
- Ärge pange seadet aurust kahjustuvate asjade (nt seinad ja riivid) alla või lähedale.
- Ärge kasutage seadet plahvatusohtlike või kergestisüttivate aurudega keskkonnas.
- Ohtlike olukordade vältimiseks ärge seda seadet kunagi kasutage koos aeglüliti või kauguhtimispluldiga.
- Veepaagis on väike sõel. Kui sõel on eemaldatud, siis hoidke seda allaneelamise vältimiseks lastele kättesaadamatus kohas.

Automaatne väljalülitamine

Seade lülitub pärast seadistatud aurutamisaaja 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 otsa saanud. Enne uuesti kasutamist laske aurutil 10 minutit jahtuda.

Elektromagnetväljad (EMF)

See Philipsi seade vastab kõikidele elektromagnetvälju (EMF) käsitlevatele standarditele. Kui seadet käsitletakse õigesti ja käesolevale kasutusjuhendile vastavalt, on seadet tänapäevaste teaduslike tõendite alusel ohutu kasutada.

Enne esimest kasutamist

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

Kasutamiseks valmistumine

- 1 Pange seade kindlale, horisontaalsele ja tasasele pinnale.
- 2 Täitke veepaak veega maksimaalse lubatud tasemeni. Täielikult veega täidetud veepaagiga auruti töötab umbes 60 minutit (Jn 2).

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

- 3 Pange tilgakoguja aluses olevale veepaagile (Jn 3).

Ärge kunagi kasutage seadet ilma tilgakogujata.

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

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

Nõuanne. Jahvatatud maitsetaimede või -ainete kasutamiseks loputage maitsevõimendaja niisutamiseks tilgakogujat. See hoiab ära jahvatatud maitsetaimede või -ainete maitsevõimendaja Flavour Booster avadest väljakukkumise (Jn 5).

5 Pange aurutatav toit ühte või mitmesse aurutusnõusse ja/või eriti suurde aurutusnõusse (vt allpool olevat jaotist „Eriti suur aurutusnõu”).

Nõuanne. Munade mugavaks aurutamiseks asetage munad munahoidjasse (Jn 6).

6 Pange suuremad toidutükid ja toit, mis vajab pikemat aurutamist aurutusnõu põhjale.

7 Asetage toiduained aurutisse nii, et nende vahele jääks küllalt ruumi ja aur saaks maksimaalselt liikuda. Ärge pange aurutusnõudesse liiga palju toitu.

8 Asetage üks või mitu aurutusnõu tilgakogujale. (Jn 7)

Märkus. Veenduge, et olete nõud korralikult paigutanud ja et need ei kõiguks.

- Te ei pea kasutama kõiki kolme aurutusnõu.
- Aurutusnõud on nummerdatud. Numbrid leiате nende käepidemetelt. Ülemine aurutusnõu on nr 3, keskmine nr 2 ja alumine aurutusnõu on nr 1.
- Laduge aurutusnõud ainult sellises järjestuses: aurutusnõu 1, aurutusnõu 2 ja aurutusnõu 3.
- Kui kasutate aurutusnõusid 2 ja 3 ning nende eemaldatavaid põhjasid, kontrollige alati, kas põhja tõstetud äär on ülespoole suunatud ja põhi klõpsatusega oma kohale lukustunud (Jn 8).
- Kui olete põhja eemaldanud ainult aurutusnõult 2, saate aurutusnõu 3 ikka selle peale asetada.
- Kui soovite aurutada suurte mõõtmetega toitu (nt maisitõlvikuid või jamssi), võite aurutusruumi suurendamiseks aurutusnõude 2 ja/või 3 põhjad eemaldada (Jn 9).

9 Pange kaas aurutusnõule (Jn 10).

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

Eriti suur aurutusnõu

Kasutage eriti suurt aurutusnõu supi, hautiste, putrude, riisi ning muude selliste toitade jaoks, mis ei ole sobivad muudes aurutusnõudes aurutamiseks.

1 Kasutage eriti suurt aurutusnõu ühes järgmistest kombinatsioonidest.

- Nõud 1 ja 2 või nõud 2 ja 3 (Jn 11).
- Nõud 1, 2 ja 3 (Jn 12).

Märkus. Eriti suurt aurutusnõu ei ole võimalik paigutada aurutusnõu 1 peale, sest selle jaoks ei ole piisavalt ruumi.

2 Enne eriti suure aurutusnõu asetamist aurutusnõule 2 või 3 eemaldage aurutusnõu 2 või 3 põhi.

Nõuanne. Kui kasutate eriti suurt aurutusnõu, saate aurutusaega vähendada, kui katate nõu alumiiniumfooliumiga (Jn 13).

Seadme kasutamine

- 1 Sisestage pistik pistikupessa.
- 2 Keerake aurutamisaaja reguleerimise nupp soovitud aurutamisaaja seadistusele (Jn 14).
 - ▶ Aurutamise märgutuli süttib põlema.
 - ▶ Aurutamine algab umbes 30 sekundi pärast.
- 3 Kui soovite valmistada toitu, mis nõuab erinevaid aurutamisaagu, alustage nõus 1 pikimat aurutamisaaga nõudva toidu aurutamist. Seadistage aurutamisaaja reguleerimise nupp ajale, mille saate kui lahutate lühema aurutamisaaja pikimast aurutamisaajast. Kui aurutamine on lõpetatud, eemaldage ahjukinnastega ettevaatlikult kaas ja pange lühimat aurutamisaaga nõudva toiduga nõu 2 nõu 1 peale. Pange kaas nõule 2 ja seadistage aurutamisaaja reguleerimise nupuga lühim aurutamisaag.

Märkus. Ülemises aurutusnõus valmib toit tavaliselt aeglasemalt kui alumistes aurutusnõudes.

- 4 Kui aurutate suuri toidukoguseid, segage toitu aurutamistoimingu vahepeal. Kandke ahjukindaid ja kasutage pikkade käepidemetega köögiiriistu.
- 5 Kui aurutamisaag on möödas, kuulete helisignaali ja aurutamise märgutuli kustub.
- 6 Võtke kaas ettevaatlikult pealt ära.

Olge ettevaatlikud kaane eemaldamisel seadmest väljuva kuuma auruga.

Põletushaavade vältimiseks kandke kaane, eriti suure aurutusnõu ja teiste aurutusnõude eemaldamisel ahjukindaid. Eemaldage kaas aeglaselt ja endast eemale viiva liigutusega. Laske kondensaadil kaanelt aurutusnõusse tilkuda. Kuuma toidu nõudest eemaldamisel hoidke aurutusnõusid alati käepidemest. Kandke alati ahjukindaid ja kasutage aurutusnõust või -nõudest toidu eemaldamiseks pikkade käepidemetega köögiiriistu.

- 7 Enne tilgakoguja eemaldamist tõmmake pistik seinakontaktist ja laske toiduaaurutil täielikult jahtuda.
 - Olge tilgakoguja eemaldamisel ettevaatlik, sest veepaagis ja tilgakogujas olev vesi võib ikka veel kuum olla, olgugi et seadme teised osad on juba jahtunud.
- 8 Pärast igat kasutamist tühjendage veepaak.

Märkus. Suurema toidukoguse aurutamiseks kasutage värsket vett.

Puhastamine ja hooldus

Ärge kunagi kasutage seadme puhastamiseks küürimiskäsnu, abrasiivseid puhastusvahendeid ega sööbivaid vedelikke, nagu bensiin või atsetoon.

- 1 Eemaldage pistik seinakontaktist ja laske seadmel jahtuda.
- 2 Puhastage aluse välispinda niiske lapiga.

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

Ärge peske alust nõudepesumasinas.

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

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

- 4 Eemaldage aurutusnõude 2 ja 3 põhjad. Puhastage aurutusnõud, eriti suured aurutusnõud, põhjad ja kaas kas käsitsi või nõudepesumasinas, kasutades lühikese kestusega pesutsükli ja madalat temperatuuri.

Aurutusnõude, eriti suure aurutusnõu ja kaane korduv nõudepesumasinas pesemine võib põhjustada nende osade kerget tuhmistumist.

Katlakivi eemaldamine

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

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

Ärge kasutage muud tüüpi katlakivieemaldajaid.

2 Pange tilgakoguja ning aurutusnõu 1 korralikult alusele (Jn 7).

3 Pange kaas aurutusnõu 1 peale (Jn 10).

4 Sisestage pistik pistikupessa.

5 Keerake aurutamisaja reguleerimise nupp 25 minuti pikkuse aurutamisaja peale.

Kui äädikas hakkab aluse äärtest üle keema, tõmmake 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.

Hoiustamine

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

2 Asetage põhjad aurutusnõudesse 2 ja 3 tagasi.

3 Pange aurutusnõu 3 tilgakogujale.

4 Pange aurutusnõu 2 aurutusnõusse 3. Pange aurutusnõu 1 aurutusnõusse 2. (Jn 15)

5 Pange eriti suur aurutusnõu teiste aurutusnõude peale.

6 Pange kaas eriti suure aurutusnõu peale.

7 Toitejuhtme hoiustamiseks lükake see aluse juhtmehoiustamiskambrisse (Jn 16).

Garantii ja hooldus

Probleemide korral ning kui vajate hooldust või teavet, külastage Philipsi veebisaiti www.philips.com või pöörduge oma riigi Philipsi klienditeeninduskeskuse (telefoninumbri leiate ülemaailmselt garantiilehelt). Kui teie riigis ei ole klienditeeninduskeskust, pöörduge Philipsi kohaliku müügiesindaja poole.

Keskkonnakaitse

- Seadme kasutaja lõppedes ärge visake seda minema tavalise olmeprügi hulgas, vaid viige see ringlussevõtuks ametlikku kogumispunkti. Nii toimides aitate te hoida loodust (Jn 17).

Veaotsing

Käesolev peatükk esitab kokkuvõtte seadmel esinevatest enamlevinud probleemidest. Kui teil ei õnnestu probleemi alloleva teabe abil lahendada, võtke ühendust oma riigi klienditeeninduskeskusega.

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
Toiduauruti ei tööta.	Auruti pistik pole seinakontakti sisestatud.	Sisestage pistik pistikupessa.
	Veepaagis ei ole vett.	Täitke veepaak.
	Te pole aurutamisaaja reguleerimise nuppu veel soovitud aurutamisaajale seadnud.	Keerake aurutamisaaja reguleerimise nupp soovitud aurutamisaajale.
	Te pole veel aurutamisaaja reguleerimise nupuga aurutamisaaga seadistanud.	Seadistage aurutamisaag.
Kogu toit pole valminud.	Mõned toidutükid on aurutis teistest suuremad ja/või vajavad pikemat aurutamisaaga.	Seadistage aurutamisaaja reguleerimise nupuga pikim aurutamisaag.
		Pange suuremad toidutükid ja toit, mis vajab pikemat aurutamist aurutusnõu (nr 1) põhjale.
	Olete aurutusnõudesse liiga palju toitu pannud.	Ärge aurutusnõusid üle koormake. Lõigake toit väiksemateks tükkideks ja pange kõige väiksemad tükid ülespoole.
		Korrastage toit nii, et tükkide vahele jääksid vahed maksimaalse auruvoo võimaldamiseks.
Seade ei kuumuta korralikult.	Te pole seadmest korrapäraselt katlakivi eemaldanud.	Eemaldage seadmest katlakivi. Lugege ptk „Puhastamine ja hooldus”.

Toidutabel ja aurutamispunäited

Tabelis toodud aurutamisajad on ainult näitlikud. Aurutamisaag sõltub toidutükkide suurusest, toidutükkide vahelisest ruumist aurutusnõus, toidu kogusest aurutusnõus, toidu värskusest ja te enda eelistustest.

Toidu aurutamistabel

Aurutatav toit	Kogus	Soovitavad maitsetaimed või -ained maitsevõimendajasse Flavour Booster panemiseks	Aurutamisaeg (min)
Spargel	400 g	Sidrunmeliss, loorberilehed, tüümian	13-15
Brokoli	400 g	Küüslauk, purustatud punane tšilli, estragon	16-18
Lillkapsas	400 g	Rosmariin, basiilik, estragon	16-18
Kanafilee	250 g	Karri, rosmariin, tüümian	30-35
Kalafilee	250 g	Sinepipulber, nelkpiipar, majaraan	10-12
Riis	200 g	-	40

(+ 300 ml vett)

Aurutatav toit	Kogus	Soovitavad maitsetaimed või -ained maitsevõimendajasse Flavour Booster panemiseks	Aurutamisaeg (min)
Supp	250 ml	Maitsetaimed või -ained vastavalt maitsele	12-16
Munad	6–8	-	15

Näpunäited toidu aurutamiseks

Köögivil 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 külmutatud köögivilju enne aurutamist üles sulatage.

Liha, linnuliha, kala, mereannid ja munad

- Väheste rasvaga õrnad lihatükid on aurutamiseks kõige sobivamad.
- Peske liha korralikult ja tupsutage see kuivaks, nii et võimalikult vähe mahla tilguks välja.
- Pange liha alati teistest toiduliikidest allapoole.
- Torgake munad enne aurutisse panemist läbi.
- Ärge kunagi aurutage külmunud liha, linnuliha või mereande. Laske külmunud lihal, linnulihal või mereandidel enne aurutisse panemist täielikult üles sulada.
- Mitme aurutusnõu kasutamisel tilgub kondensaat ülemisest aurutusnõust alumisele aurutusnõule. Veenduge, et erinevates aurutusnõudes olevate toitude maitse sobiks üksteisega.
- Jätke toidutükkide vahele vahemikud. Pange paksemad tükid aurutusnõu äärtele lähemale.
- Kui aurutusnõu on väga täis, siis segage toitu, kui see on poolenisti valminud.
- Väikeste toidukoguste valmistamiseks on vaja suurte tükkidega võrreldes lühemaid aurutamisaegu.
- Ainult ühe aurutusnõu kasutamisel on toiduvalmistamiseks vaja lühemaid aurutamisaegu kui 2 või 3 aurutusnõu kasutamisel.
- Toit valmib alumises aurutusnõus kiiremini kui kõrgemalasuvas aurutusnõudes. Mitme aurutusnõu kasutamisel valmistage toitu 5-10 minutit kauem. Enne sööma asumist veenduge, et toit oleks läbi küpsenud.
- Aurutamise ajal saate toitu lisada. Kui mõni koostisaine vajab lühemat aurutamisaega, siis lisage see hiljem. Enne söömist veenduge, et toit on küps.
- Kaane tõstmisel väljub aur ja aurutamiseks kulub rohkem aega.
- Kui toit pole veel valminud, seadistage aurutamisaeg pikemaks. Teil tuleb ehk veepaaki vett lisada.

Maitsevõimendaja Flavour Booster

- Tüümian, koriander, basiilik, till, karri ja estragon on osa neist maitsetaimedest ja -ainetest, mida saate maitsevõimendajasse Flavour Booster panna. Maitse võimendamiseks ilma soola lisamata saate neid kombineerida küüslaugu, köömnete või mädarõikaga. Soovitame kasutada 0,5–3 tl kuivatatud maitsetaimi või -aineid. Lisage rohkem, kui kasutate värskeid maitseaineid või -taimi.

Märkus. Rohkem soovitusi maitsetaimede ja -ainete kasutamise kohta maitsevõimendajas Flavour Booster leiate ülalolevast toiduainete aurutamise tabelist.

Magustoidud

- Magusa maitse võimendamiseks lisage magustoitudele suhkru asemel kaneeli.

Näpunäiteid eriti suure aurutusnõu kasutamiseks

- Kui kasutate pikemat valmimisaega vajavat suppi või hautist, soovitame teil enne eriti suurele aurutusnõule kaane asetamist katta nõu alumiiniumfooliumiga.

- Kasutage eriti suurt aurutusnõu kanapuljongi, kuskussi ja hautiste valmistamisel ning kala vees keetmisel.
- Eriti suurt aurutusnõu saate kasutada ka juba valmis supi soojendamiseks.

Retseptid

Retseptide leidmiseks vaadake retseptivihikut või külastage meie veebisaiti www.philips.com/kitchen.

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** Izuzetno velika posuda za kuhanje na pari
- C** Odvojivo dno
- D** Posuda za kuhanje na pari 3
- E** Odvojivo dno
- F** Posuda za kuhanje na pari 2
- G** Posuda za kuhanje na pari 1
- H** Pladanj
- I** Pojačivač okusa
- J** Otvor za vodu
- K** Podnožje sa spremnikom za vodu
- L** Indikator kuhanja na pari
- M** Gumb za postavljanje vremena kuhanja na pari

Važno

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

Opasnost

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

Upozorenje

- Prije ukopčavanja aparata provjerite odgovara li mrežni napon naveden na aparatu naponu lokalne mreže.
- Aparat priključujte samo u uzemljenu zidnu utičnicu. Obavezno provjerite je li utikač ispravno umetnut u zidnu utičnicu.
- Aparat nemojte koristiti ako su utikač, kabel za napajanje ili sam aparat oštećeni.
- Ako se kabel za napajanje ošteti, mora ga zamijeniti tvrtka Philips, ovlašteni Philips servisni centar ili neka druga kvalificirana osoba kako bi se izbjegle potencijalno opasne situacije.
- Ovaj aparat nije namijenjen osobama (uključujući djecu) sa smanjenim fizičkim ili mentalnim sposobnostima niti osobama koje nemaju dovoljno iskustva i znanja, osim ako im je osoba odgovorna za njihovu sigurnost dala dopuštenje ili ih uputila u korištenje aparata.
- Malu djecu potrebno je nadzirati kako se ne bi igrala s aparatom.
- Kabel za napajanje držite izvan dohvata djece. Pazite da kabel za napajanje ne visi preko ruba stola ili radne površine na kojoj aparat stoji.
- Na pari nikada ne kuhajte smrznuto meso, meso peradi ili morske plodove. Te sastojke uvijek u potpunosti odmrznite prije kuhanja na pari.
- Aparat za kuhanje na pari nikada nemojte koristiti bez pladnja jer iz aparata prska vruća voda.
- Posude za kuhanje na pari 1, 2 i 3 i izuzetno veliku posudu za kuhanje na pari koristite samo u kombinaciji s originalnim podnožjem.
- Kabel za napajanje držite podalje od vrućih površina.

Oprez

- Nemojte nikada koristiti dodatke ili dijelove drugih proizvođača ili proizvođača koje tvrtka Philips nije izričito preporučila. Ako koristite takve dodatke ili dijelove, vaše jamstvo prestaje vrijediti.
- Podnožje aparata nemojte izlagati visokim temperaturama, vrućem plinu, pari ili vlažnoj toplini iz drugih izvora. Ne stavljajte aparat za kuhanje na paru blizu vruće peći ili štednjaka niti na njih.
- Prije vađenja utikača iz utičnice aparat morate isključiti.
- Prije čišćenja uvijek isključite aparat iz napajanja i ostavite ga da se ohladi.

- Ovaj aparat namijenjen je isključivo uporabi u kućanstvu. Ako se koristi nepravilno ili se koristi u profesionalne ili poluprofesionalne svrhe te na način koji nije u skladu s uputama za uporabu, jamstvo prestaje vrijediti, a tvrtka Philips se odriče bilo kakve odgovornosti za prouzročenu štetu.
- Aparat stavite na stabilnu, ravnu vodoravnu površinu i pazite da oko njega bude najmanje 10 cm praznog prostora jer ćete na taj način spriječiti pregrijavanje.
- Ako koristite posude za kuhanje na pari 2 i 3 s odvojitim dnom, pripazite da rub dna uvijek bude usmjeren prema gore i da dno sjedne na mjesto ("klik").
- Pazite na vruću paru koja izlazi iz aparata za kuhanje na pari tijekom korištenja ili kada skinete poklopac. Pri provjeri hrane uvijek koristite kuhinjski pribor s dugačkim drškama.
- Uvijek pažljivo skidajte poklopac i to u smjeru od sebe. Pustite da se kondenzirane kapi ocijede s poklopca u aparat za kuhanje na pari kako se ne biste opekli.
- Posudu za kuhanje na pari uvijek držite za jednu od ručki dok miješate vruću hranu ili je vadite iz posuda.
- Kad je hrana vruća, posude za kuhanje na pari uvijek držite za ručke.
- Aparat za kuhanje na pari nemojte pomicati dok se koristi.
- Dok se aparat za kuhanje na pari koristi, nemojte posezati ni za čim iznad njega.
- Ne dodirujte zagrijane površine aparata. Pri dodirivanju zagrijanih površina aparata uvijek koristite kuhinjske rukavice.
- Aparat nemojte stavljati u blizinu ili ispod predmeta koje bi para mogla oštetiti, kao što su zidovi i kuhinjski ormarići.
- Aparat nemojte koristiti u prostorima u kojima ima eksplozivnih/zapaljivih para.
- Kako biste izbjegli opasne situacije, aparat nikada nemojte spajati na prekidač kojim upravlja timer ili daljinski upravljač.
- 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.

Zaštita od prokuhavanja na suho

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

Elektromagnetska polja (EMF)

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

Prije prvog korištenja

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

Priprema za korištenje

- 1** Aparat stavite na stabilnu, ravnu vodoravnu površinu.
- 2** Potpuno napunite spremnik za vodu. S punim spremnikom za vodu aparat za kuhanje na pari može raditi približno 1 sat (Sl. 2).

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

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

Aparat nikada nemojte koristiti bez pladnja.

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

Neki od zanimljivih začina koje možete staviti u pojačivač okusa su timijan, korijander, bosiljak, kopar, curry i estragon. Za obogaćivanje okusa možete ih koristiti u kombinaciji s češnjakom, kimom ili hrenom bez dodavanja soli. Savjetujemo da dodate od 1/2 do 3 žličice suhog bilja ili začina. Ako koristite svježe bilje ili začine, dodajte veće količine.

Preporuke za korištenje bilja i začina pri kuhanju određenih vrsta jela potražite u tablici za kuhanje hrane na pari u poglavlju "Tablica hrane i savjeti za kuhanje na pari".

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

5 Hranu koju želite kuhati na pari stavite u jednu ili više posuda za kuhanje na pari i/ili u izuzetno veliku posudu za kuhanje na pari (pogledajte odjeljak "Izuzetno velika posuda za kuhanje na pari" u nastavku).

Savjet: Jaja stavljajte u praktične držače za kuhanje jaja na pari (Sl. 6).

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

7 Rasporedite hranu tako da između komada ostane dovoljno prostora kako biste olakšali kruženje što većoj količini pare. Ne stavljajte previše hrane u posude za kuhanje na pari.

8 Jednu ili više posuda za kuhanje na pari stavite na pladanj. (Sl. 7)

Napomena: Pazite da ispravno postavite posude i provjerite da se ne miču.

- Ne morate koristiti sve 3 posude za kuhanje na pari.
- Posude za kuhanje na pari označene su brojevima. Brojevi se nalaze na drškama. Gornja posuda za kuhanje na pari označena je brojem 3, srednja brojem 2, a donja brojem 1.
- Posude za kuhanje na pari slažite sljedećim redoslijedom: posuda za kuhanje na pari br. 1, posuda za kuhanje na pari br. 2, posuda za kuhanje na pari br. 3.
- Ako koristite posude za kuhanje na pari 2 i 3 s odvojivim dnom, pripazite da rub dna uvijek bude usmjeren prema gore i da dno sjedne na mjesto ("klik") (Sl. 8).
- Ako ste odvojili dno samo s posude za kuhanje na pari 2, još uvijek gore možete staviti posudu za kuhanje na pari 3.
- Ako na pari želite kuhati velike komade hrane (npr. klipove kukuruza ili krumpire), odvojite dno s posude za kuhanje na pari 2 i/ili 3 kako biste omogućili kolanje što veće količine pare (Sl. 9).

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

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

Izuzetno velika posuda za kuhanje na pari

Izuzetno velika posuda za kuhanje na pari namijenjena je kuhanju juhe, gulaša, zobene kaše, riže i ostale hrane koja nije pogodna za kuhanje u drugim posudama.

1 Izuzetno veliku posudu za kuhanje na pari možete koristiti u sljedećim kombinacijama:

- Posude 1 i 2 ili posude 2 i 3 (Sl. 11).
- Posude 1, 2 i 3 (Sl. 12).

Napomena: Izuzetno velika posuda za kuhanje na pari ne može se staviti na posudu za kuhanje na pari 1 jer ne osigurava dovoljno prostora.

2 Prije nego stavite izuzetno veliku posudu za kuhanje na pari na posudu 2 ili 3, odvojite dno s posuda za kuhanje na pari 2 ili 3.

Savjet: Kada koristite izuzetno veliku posudu za kuhanje na pari, vrijeme kuhanja na pari možete smanjiti tako da izuzetno veliku posudu za kuhanje na pari prekrijete aluminijskom folijom (Sl. 13).

Korištenje aparata

- 1** Utikač uključite u zidnu utičnicu.
- 2** Okrenite gumb za postavljanje vremena kuhanja na pari kako biste postavili željeno vrijeme (Sl. 14).
 - Uključit će se indikator kuhanja na pari.
 - Kuhanje na pari započet će nakon približno 30 sekundi.
- 3** Kada na pari želite kuhati hranu koja zahtijeva različito vrijeme kuhanja, najprije u posudi 1 kuhajte hranu kojoj je potrebno najviše vremena. Gumb za postavljanje vremena kuhanja na pari postavite na vrijeme koje ste izračunali oduzimanjem kraćeg 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.

Napomena: Hranu koju kuhate u gornjoj posudi obično je potrebno malo više vremena da se skuha nego hranu koju kuhate u donjim posudama.

- 4** Ako na pari kuhate veće količine, na pola procesa kuhanja promiješajte hranu. Koristite kuhinjske rukavice i kuhinjski pribor s dugačkim drškama.
- 5** Kada vrijeme kuhanja na pari istekne, začut ćete zvuk zvona i indikator kuhanja na pari će se isključiti.
- 6** Pažljivo skinite poklopac.

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

Kako biste spriječili opekotine prilikom skidanja poklopca, izuzetno velike posude za kuhanje na pari i drugih 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. Posudu za kuhanje na pari uvijek držite za jednu od ručki dok vadite hranu iz posuda. Prilikom vađenja hrane iz posude/posuda za kuhanje na pari uvijek koristite kuhinjske rukavice i kuhinjski pribor s dugačkim drškama.

- 7** 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.
- 8** Nakon svakog korištenja ispraznite spremnik za vodu.

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

Čišćenje i održavanje

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

- 1** Iskopčajte utikač iz zidne utičnice i ostavite aparat da se ohladi.
- 2** Vanjske dijelove podnožja obrišite vlažnom krpom.

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

Podnožje nemojte prati u stroju za pranje posuđa.

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

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

- 4** Odvojite dno s posuda za kuhanje na pari 2 i 3. Posude za kuhanje na pari, izuzetno veliku posudu, dna i poklopac operite ručno ili u stroju za pranje posuđa pri niskoj temperaturi i na programu brzog pranja.

Pranje posuda za kuhanje na pari, izuzetno velike posude za kuhanje na pari i poklopca u stroju za pranje posuđa može uzrokovati neznatan gubitak sjaja na tim dijelovima.

Uklanjanje 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 ocat (8% octene kiseline) do oznake maksimalne razine.

Nemojte koristiti druga sredstva za uklanjanje kamenca.

- 2** Pladanj i posudu za kuhanje na pari 1 pravilno stavite na podnožje (Sl. 7).

- 3** Poklopite posudu za kuhanje na pari 1 (Sl. 10).

- 4** Utikač uključite u zidnu utičnicu.

- 5** Okrenite gumb za postavljanje vremena kuhanja na pari kako biste postavili vrijeme kuhanja od 25 minuta.

Ako ocat 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 ocat da se potpuno ohladi. Zatim ispraznite spremnik za vodu.

- 7** Nekoliko puta isperite spremnik za vodu hladnom vodom.

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

Spremanje

- 1** Provjerite jesu li svi dijelovi čisti i suhi prije spremanja aparata (pogledajte poglavlje "Čišćenje").

- 2** Vratite dna na posude za kuhanje 2 i 3.

- 3** Posudu za kuhanje na pari br. 3 stavite na pladanj.

- 4** Posudu za kuhanje na pari br. 2 stavite u posudu za kuhanje na pari br. 3. Posudu za kuhanje na pari br. 1 stavite u posudu za kuhanje na pari br. 2. (Sl. 15)

- 5** Stavite izuzetno veliku posudu za kuhanje na pari na druge posude za kuhanje na pari.

- 6** Poklopite izuzetno veliku posudu za kuhanje na pari.

- 7** Kako biste spremili kabel za napajanje, stavite ga u odgovarajući odjeljak za spremanje na podnožju (Sl. 16).

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 potrošače tvrtke Philips u svojoj državi (broj telefona nalazi se u priloženom međunarodnom jamstvu). Ako u vašoj državi ne postoji centar za potrošače, obratite se lokalnom prodavaču proizvoda tvrtke Philips.

Zaštita okoliša

- Aparat koji se više ne može koristiti nemojte odlagati s uobičajenim otpadom iz kućanstva, nego ga odnesite u predviđeno odlagalište na recikliranje. Time ćete pridonijeti očuvanju okoliša (Sl. 17).

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.	Utičak uključite u zidnu utičnicu.
	U spremniku za vodu nema dovoljno vode.	Napunite spremnik za vodu.
	Još uvijek niste okrenuli gumb za postavljanje vremena kuhanja na pari na željeno vrijeme kuhanja na pari.	Postavite gumb za postavljanje vremena kuhanja na pari na željeno vrijeme.
	Još uvijek niste postavili vrijeme kuhanja pomoću gumba za postavljanje vremena kuhanja na pari.	Postavite vrijeme kuhanja na pari.
Nije skuhan sva hrana.	Neki komadi hrane u aparatu za kuhanje na pari krupniji su i/ili ih je potrebno duže kuhati od ostale hrane.	Postavite duže vrijeme kuhanja pomoću gumba za postavljanje vremena kuhanja na pari.
		U donju posudu za kuhanje na pari stavljajte veće komade hrane i hranu koju je potrebno duže vremena kuhati (br. 1).
	Stavili ste previše hrane u posude za kuhanje na pari.	Nemojte previše puniti posude za kuhanje na pari. Hranu izrežite na manje komade i najmanje komade stavite na vrh.
		Hranu stavite tako da ostavite dovoljno prostora između pojedinih komada, čime se omogućuje kruženje što veće količine pare.
Aparat se ne zagrijava ispravno.	Niste dobro očistili aparat od kamenca.	Očistite aparat od kamenca. Pogledajte poglavlje "Čišćenje i održavanje".

Tablica hrane i savjeti za kuhanje na pari

Vrijeme kuhanja na pari navedeno u tablici u nastavku služi samo kao preporuka. Ono se može razlikovati 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, riba, 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.
- Između komada hrane ostavite nešto prostora. Deblje komade stavite bliže vanjskim dijelovima posude za kuhanje na pari.
- Ako je posuda za kuhanje na pari puna, na pola procesa kuhanja promiješajte hranu.
- Male količine hrane potrebno je kraće kuhati od velikih količina hrane.
- Ako koristite samo jednu posudu za kuhanje na pari, hranu je potrebno kraće kuhati nego kada koristite 2 ili 3 posude.
- Hrana u donjoj posudi za kuhanje na pari skuhat će se brže od hrane u gornjim posudama. Koristite li više od jedne posude, pustite da se hrana kuha 5-10 minuta duže. Pazite da hrana bude posve skuhanu prije no što počnete s jelom.
- Tijekom kuhanja na pari možete dodavati hranu. Ako određeni sastojak treba kraće kuhati na pari, dodajte ga kasnije. Jedite samo dobro skuhanu hranu.
- Skinete li poklopac, para će izaći iz posude i kuhanje će duže trajati.
- Ako hrana nije kuhana, postavite duže vrijeme kuhanja na pari. Možda će biti potrebno uliti još vode u spremnik za vodu.

Pojačivač okusa

- Neka začinska bilja i začini koje možete staviti u pojačivač okusa su timijan, korijander, bosiljak, kopar, curry i estragon. Za obogaćivanje okusa možete ih koristiti u kombinaciji s češnjakom,

kimom ili hrenom bez dodavanja soli. Savjetujemo da dodate od 1/2 do 3 žličice suhog bilja ili začina. Ako koristite svježe bilje ili začine, dodajte veće količine.

Napomena: Za dodatne savjete o začinskom bilju i začинима koji se koriste za pojačivač okusa, pogledajte tablicu za kuhanje hrane iznad.

Deserti

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

Savjeti za korištenje izuzetno velike posude za kuhanje na pari

- Ako pripremate juhu ili gulaš koji treba duže kuhati, savjetujemo da izuzetno veliku posudu za kuhanje na pari prekrijete aluminijskom folijom prije nego je poklopite.
- Izuzetno veliku posudu za kuhanje na pari možete koristiti za pripremu pilećeg temeljca, kuskusa, gulaša ili za poširanje ribe u vodi.
- Izuzetno veliku posudu za kuhanje na pari možete koristiti i za podgrijavanje gotove juhe.

Recepti

Recepte za kuhanje potražite u knjižici s receptima ili posjetite web-stranicu www.philips.com/kitchen

Bevezetés

Gratulálunk a termék megvásárlásához és üdvözljük a Philips világában! Annak érdekében, hogy a Philips által kínált lehetőségeket a lehető legteljesebb mértékben igénybe vehesse, regisztrálja a terméket a www.philips.com/welcome oldalon.

Általános leírás (ábra 1)

- A** Fedél
- B** XL párolóedény
- C** Eltávolítható alsó rész
- D** 3. párolóedény
- E** Eltávolítható alsó rész
- F** 2. párolóedény
- G** 1. párolóedény
- H** Cseppfelfogó tálca
- I** Ízfokozás
- J** Vízbemenet
- K** Talp víztartállyal
- L** Párolást jelző fény
- M** Párolási idő beállítógombja

Fontos!

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

Vigyázat!

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

Figyelmeztetés

- A készülék csatlakoztatása előtt ellenőrizze, hogy a rajta feltüntetett feszültség egyezik-e a helyi hálózatával.
- Kizárólag földelt fali aljzathoz csatlakoztassa a készüléket. Ellenőrizze, hogy biztosan csatlakoztatta-e a hálózati kábelt az aljzatba.
- Ne használja a készüléket, ha a hálózati csatlakozódugó, a kábel vagy a készülék sérült.
- Amennyiben a hálózati kábel meghibásodott, a kockázatok elkerülése érdekében Philips szakszervizben ki kell cserélni.
- Nem javasoljuk a készülék használatát csökkent fizikai, érzékelési, szellemi képességgel rendelkezők, tapasztalatlan, nem kellő ismerettel rendelkező személyek (beleértve gyermekeket is) számára. A biztonságukért felelős személy felvilágosítása után, felügyelet mellett használják.
- Vigyázzon, hogy a gyermekek ne játszanak a készülékkel.
- A vezetéket tartsa gyermekektől 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 cseppfelfogó nélkül, mert ellenkező esetben a forró víz kifröccsenhet a készülékből.
- Az 1., 2., 3. és XL párolóedényeket csak az eredeti talppal használja.
- Tartsa a hálózati kábelt távol a forró felületektől.

Figyelmeztetés!

- Ne használjon más gyártótól származó tartozékot / alkatrészt, vagy olyat, melyet a Philips nem javasolt, mert a garancia érvényét veszti.

- Ne tegye ki a készülék alját magas hőmérsékletnek, illetve másik készüléktől származó forró gáznak, gőznek vagy páranak. Ne helyezze az ételpárolót működő, illetve még forró tűzhely vagy főzőlap közelébe.
- Mielőtt kihúzza a készülék csatlakozózsínóját, ügyeljen rá, hogy a készülék ki legyen kapcsolva.
- Tisztítás előtt mindig húzza ki a csatlakozódugót a fali aljzatból és hagyja lehűlni a készüléket.
- A készülék kizárólag házi használatra készült. Amennyiben a készüléket nem megfelelően vagy szakmai, részben szakmai célokra használják, illetve nem tartják be a használati útmutatóban leírtakat, a garancia hatályát veszti és a Philips semminemű felelősséget nem vállal az okozott károkért.
- Helyezze az ételpárolót stabil, vízszintes és sima felületre, és a túlmelegedés megelőzése érdekében legalább 10 cm-es sugarú körben hagyja szabadon a berendezést.
- Amennyiben a 2. és 3. párolóedényeket az eltávolítható alsó részükkel használja, mindig ellenőrizze, hogy az alsó rész egy kattánással a helyére került, és hogy a perem felfelé néz.
- Párolás közben vagy a készülék fedél nélküli használatakor a készülékből forró gőz távozik. Az étel ellenőrzésekor mindig használjon hosszú nyelű konyhai eszközöket.
- A fedelet mindig óvatosan, távolodó irányba vegye le. Várja meg, míg a lecsapódott pára lecsepeg az ételpárolóba, így elkerülheti a forrázást.
- Az étel edényekből való eltávolításakor, vagy a forró étel keverésekor mindig tartsa a párolóedények egyik fogantyúján a kezét.
- A párolóedényt mindig a fogantyúnál fogja meg, ha az étel forró.
- A készülék működése közben ne mozgassa az ételpárolót.
- A készülék működése közben ne nyúljon az ételpároló fölé.
- Ne érintse meg a készülék forró felületeit. A készülék forró alkatrészeinek az érintésekor mindig viseljen konyhai kesztyűt.
- Ne helyezze a készüléket olyan tárgyak – például falak vagy szekrények – közelébe vagy alá, amelyekben kárt tehet a gőz.
- Ne üzemeltesse a készüléket robbanékony és/vagy gyúlékony gőzök jelenlétében.
- A veszélyes helyzetek elkerülése érdekében a készüléket ne csatlakoztassa időzíthőkapcsolóra vagy távvezérlőrendszerre.
- A víztartály belsejében 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 üzemeltetik, a tudomány mai állása szerint a készülék biztonságos.

Teendők az első használat előtt

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

Előkészítés a használatra

- 1** A készüléket stabil, vízszintes és sík felületen helyezze el.

2 Töltse meg vízzel a víztartályt a maximális szintjelzésig. Tele víztartállyal a pároló kb. 1 órán át képes gőzölni (ábra 2).

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

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

Soha ne használja a készüléket cseptálca nélkül.

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

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

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

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

5 Helyezze a párolni kívánt ételt egy vagy több párolóedénybe és/vagy az XL párolóedénybe (lásd az alábbi, „XL párolóedény” c. részt).

Tipp: Tojások kényelmes párolásához helyezze a tojásokat a tojástartókra (ábra 6).

6 Helyezze a nagyobb, hosszabb párolást igénylő ételeket az alsó párolóedénybe.

7 Az étel elrendezésekor hagyjon elegendő helyet a darabok között, hogy jól átjárja őket a gőz. Ne tegyen túl sok ételt a párolóedényekbe.

8 Helyezzen egy vagy több párolóedényt a cseptálcára. (ábra 7)

Megjegyzés: Az elhelyezéskor ügyeljen arra, hogy az edények ne imbolyogjanak.

- Nem kell feltétlenül mindhárom párolóedényt használni.
- A párolóedények számokkal vannak jelölve. A szám a fogantyúkon található. A legfelső párolóedény a 3. számú, a középső a 2., az alsó pedig az 1. számú.
- A párolóedények csak a következő sorrendben helyezhetők egymásra: 1. párolóedény, 2. párolóedény, 3. párolóedény.
- Amennyiben a 2. és 3. párolóedényeket az eltávolítható alsó részükkel használja, mindig ellenőrizze, hogy az alsó rész egy kattanással helyére került, és hogy a perem felfelé néz (ábra 8).
- Ha csupán a 2. párolóedény alsó részét távolította el, felülre még mindig ráhelyezheti a 3. edényt.
- Ha nagyobb ételeket kívánt párolni, (pl. kukoricacsövek vagy jamgyökér esetében), eltávolíthatja a 2-3. párolóedények alsó részét a párolás tér maximalizálására (ábra 9).

9 Helyezze a fedelet a felső párolóedényre (ábra 10).

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

XL párolóedény

Az XL párolóedénnyel leveseket, ragukat, kásákat és rizst készíthet, illetve olyan egyéb ételeket is, melyeket más edényekben nem.

1 Az XL párolóedény a következő összeállításokban használható:

- 1. és 2., vagy 2. és 3. edény (ábra 11)
- 1., 2. és 3. edény (ábra 12)

Megjegyzés: Az XL párolóedény nem helyezhető az 1. párolóedény fölé, mivel erre nincs elegendő hely.

- 2** Az XL párolóedény csak azután helyezhető a 2. vagy a 3. edény fölé, miután eltávolította a 2. vagy a 3. párolóedény alsó részét.

Tipp: Az XL párolóedény használata esetén csökken a párolási idő, ha lefedi az XL párolóedényt alufóliával (ábra 13).

A készülék használata

- 1** Csatlakoztassa a hálózati dugót a fali aljzatba.
- 2** A kívánt párolási idő beállításához fordítsa el a beállítógombot (ábra 14).
 - A párolás jelzőfény világítani kezd.
 - A párolás kb. 30 másodperc elteltével kezdődik.
- 3** 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.

Megjegyzés: A felső edényben lévő étel párolása rendszerint valamivel tovább tart, mint az alsóbb edényekben lévőé.

- 4** Nagyobb mennyiségű étel párolásakor a párolási idő felének lejártá után keverje meg az ételt. Viseljen konyhai kesztyűt és hosszú nyelű konyhai eszközt.
- 5** A párolási idő leteltével egy figyelmeztető hang hallható és a párolás jelzőfény kialszik.
- 6** Óvatosan vegye le a fedelet.

Vigyázzon, a fedél eltávolításakor a készülékből forró gőz távozik.

Az égési sérülések megelőzése érdekében a fedél, az XL és a többi párolóedény eltávolításakor viseljen konyhai kesztyűt. A fedelet mindig óvatosan, távolodó irányba vegye le. Várja meg, míg a lecsapódott pára lecsepog az ételpárolóba. Minden esetben tartsa a párolóedényeket az egyik fogantyújuknál, amikor kiveszi az ételt az edényekből. Mindig viseljen konyhai kesztyűket, és használjon hosszú fogantyúval ellátott konyhai eszközöket az edényekben és párologtató edényekben lévő ételek kivételéhez.

- 7** Húzza ki a dugót a fali konnektorból, és várja meg, míg az ételpároló teljesen lehűl, majd vegye ki a cseptálcát.
 - A cseptálca eltávolításakor legyen óvatos, mert a víztartályban lévő víz és a cseptálca még forró lehet, akkor is, ha a készülék más alkatrészei már lehűtek.

- 8** Minden használat után ürítse ki a víztartályt.

Megjegyzés: További étel párolásához használjon friss vizet.

Tisztítás és karbantartás

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

- 1** Húzza ki a dugót a fali aljzataból, és hagyja lehűlni a készüléket.
- 2** A talp burkolatát nedves ruhával tisztítsa.

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

Ne tisztítsa a talpat mosogatógépben.

- 3** A víztartályt meleg vízbe és kevés mosogatószerbe mártott kendővel tisztítsa. Emelje fel a víztartályban lévő szűrőt a tisztításhoz. Ezután törölje le a víztartályt tiszta, nedves kendővel.

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

- 4** Távolítsa el a 2-3. párolóedény alsó részét. A párolóedényeket, az XL párolóedényt, azok alsó részeit és a fedelet tisztíthatja kézzel vagy a mosogatógépben, rövid programon és alacsony hőmérsékleten.

A párolóedények, az XL párolóedény és a fedél mosogatógépben való többszöri tisztítás után kissé megfakulhat.

Vízkömentesítés

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

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

Ne használjon másfajta vízkőoldó szert.

- 2** Megfelelően helyezze fel a cseppfelfogó tálcát és az 1. párolóedényt a talpra (ábra 7).

- 3** Helyezze a fedelet az 1. párolóedény tetejére (ábra 10).

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

- 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 aljzataból és hagyja, hogy az ecet teljesen kihűljön. Ezután ürítse ki a víztartályt.

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

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

Tárolás

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

- 2** Helyezze bele az alsó részeket a 2-3. edénybe.

- 3** Helyezze a 3. párolóedényt a csepptálcára.

- 4** Helyezze a 2. párolóedényt a 3. párolóedénybe. Helyezze az 1. párolóedényt a 2. párolóedénybe. (ábra 15)

- 5** Helyezze az XL párolóedényt a többi párolóedény fölé.

- 6** Tegye fel az XL párolóedény fedelét.

- 7** A hálózati kábelt a tároláshoz helyezze a talpon lévő kábeltartóba (ábra 16).

Jótállás és szervíz

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

Környezetvédelem

- A feleslegessé vált készülék szelektív hulladékként kezelendő. Kérjük, hivatalos újrahasznosító gyűjtőhelyen adja le, így hozzájárul a környezet védelméhez (ábra 17).

Hibaelhárítás

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

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
A pároló nem működik.	Az ételpároló nincs bedugva.	Csatlakoztassa a hálózati dugót a fali aljzatba.
	Nincs víz a tartályban.	Töltse fel a víztartályt.
	A kívánt párolási idő megadása a beállítógombbal nem történt még meg.	A kívánt párolási idő beállításához fordítsa el a beállítógombot.
	Még nem állította be a párolási időt a beállítógombbal.	A párolási idő beállítása.
Nem főtt meg minden étel.	A párolóban egyes ételdarabok nagyobb és/vagy hosszabb párolási időt igényelnek másoknál.	Állítson be hosszabb párolási időt a beállítógombbal.
		Helyezze a nagyobb, hosszabb párolást igénylő ételeket az alsó (1. számú) párolóedénybe.
	Túl sok ételt tett a párolóedényekbe.	Ne terhelje túl a párolóedényeket. Vágja kisebb darabokra az ételt, és a legkisebb darabokat helyezze felülre.
		Az étel elrendezésekor hagyjon helyet a darabok között, hogy jól átjárja őket a gőz.
A készülék nem fűt megfelelően.	Nem végzett rendszeresen vízkömentesítést a készüléken.	Vízkömentesítse a készüléket (lásd a „Tisztítás és karbantartás” című fejezetet).

Ételek és párolási tanácsok

Az alábbi táblázatban feltüntetett párolási idők csak tájékoztató jellegűek. A párolási idők az ételdarabok nagyságától, a párolóedénybe helyezett ételdarabok közötti távolságtól, az edényben lévő étel mennyiségétől, az étel frissességétől és ízléstől függően eltérőek lehetnek.

Ételpárolási táblázat

Párolandó étel	Mennyiség	Ízfokozáshoz ajánlott fűszernövények/fűszerek	Párolási idő (perc)
Spárga	40 dkg	Citromfű, babérlevél, kakukkfű	13-15
Brokkoli	40 dkg	Fokhagyma, őrölt piros chili, tárkony	16-18
Karfiol	40 dkg	Rozmaring, bazsalikom, tárkony	16-18

Párolandó étel	Mennyiség	Ízfokozáshoz ajánlott fűszernövények/fűszerek	Párolási idő (perc)
Csirkefilé	250 g	Curry, rozmaring, kakukkfű	30-35
Halfilé	250 g	Őrölt mustármag, 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 olvassza fel párolás előtt.

Húsok, szárnyasok, halak, tenger gyümölcsei 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 mindig az egyéb ételfajták alá helyezze.
- Szúrja ki a tojásokat, mielőtt a párolóba helyezné őket.
- Ne pároljon fagyott húst, szárnyast vagy tengeri termékeket! Párolás előtt várja meg, míg a fagyott hús, szárnyas vagy tengeri termékek teljesen felolvadnak.
- Ha több párolóedényt használ, a kicsapódott pára a felső párolóedényből vagy edényekből az alsó párolóedénybe csepeg. Győződjön meg arról, hogy a különböző párolóedényekben lévő étel íze illik-e egymáshoz.
- Hagyjon helyet az ételdarabok között. A vastagabb darabokat helyezze közelebb a párolóedény falához.
- Ha nagyon sok ételt tesz a párolóedénybe, akkor a párolási idő felénél keverje meg az ételt.
- Kis mennyiségű étel rövidebb párolási időt igényel mint a nagy mennyiségű étel.
- Ha csak egy párolóedényt használ, akkor az étel rövidebb párolási időt igényel, mint 2 vagy 3 párolóedény használata esetén.
- A legsós párolóedényben lévő étel gyorsabban elkészül, mint a magasabban lévő párolóedényben lévő. Ha több párolóedényt használ, főzze 5-10 perccel tovább az ételt.
- Fogyasztás előtt ellenőrizze, hogy megfőtt-e az étel.
- Párolás közben is tehet ételt az edényekbe. Ha egy hozzávaló rövidebb párolási időt igényel, tegye később az edénybe. Fogyasztás előtt ellenőrizze, hogy megfőtt-e az étel.
- A fedél felemelésekor gőz távozik, a párolási idő pedig meghosszabbodik.
- Ha az étel nem főtt meg, állítson be hosszabb párolási időt. Lehetséges, hogy több vizet kell töltenie a víztartályba.

Ízfokozás

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

Megjegyzés: A Flavour Booster tartóba helyezhető fűszernövényekre és fűszerekre vonatkozóan további tippeket tartalmaz a fenti ételpárolási táblázat.

Édes desszertek

- A desszertek édes ízét cukor helyett fahéj hozzáadásával növelje.

Tippek az XL párolóedény használatához

- Hosszabb főzési időt igénylő leves vagy ragu készítésekor azt tanácsoljuk, hogy a fedél felhelyezése előtt fedje le az XL párolóedényt alufóliával.
- Az XL párolóedénnyel csirkehúslevest, kuskuszt, ragukat készíthet vagy halat főzhet vízben.
- Az XL párolóedényben kész leveseket is melegíthet.

Receptek

A receptleírásokat megnézheti a receptfüzetben vagy a www.philips.com/kitchen weboldalon.

Кіріспе

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

Жалпы сипаттама (Сурет 1)

- A** Қақпақ
- B** XL бумен пісіру табағы
- C** Алынбалы ыдыс түбі
- D** 3-бумен пісіру табағы
- E** Алынбалы ыдыс түбі
- F** 2-бумен пісіру табағы
- G** 1-бумен пісіру табағы
- H** Тамшы науасы
- I** Дәмдендіргіш
- J** Су кіретін жер
- K** Су ыдысы бар негізгі бөлік
- L** Бумен пісіру жарығы
- M** Бумен пісіру уақытын реттеу түймесі

Маңызды ақпарат

Құралды қолданбас бұрын, осы пайдаланушы нұсқаулығын мұқият оқып шығып, болашақта анықтамалық құрал ретінде пайдалану үшін сақтап қойыңыз.

Қауіпті!

- Негізгі бөлікті суға батыруға немесе оны ағынды сумен шаюға болмайды.

Абайлаңыз!

- Құралды қоспас бұрын, құралда көрсетілген кернеудің жергілікті желі кернеуіне сәйкес келетінін тексеріп алыңыз.
- Құралды тек жерге қосылған розеткаға жалғаңыз. Штепсельдік ұштың розеткаға дұрыс жалғанғанын әрдайым тексеріңіз.
- Штепсельдік ұшы, ток сымы немесе өзі зақымданған болса, құралды қолданбаңыз.
- Қуат сымы зақымдалған болса, қауіпті жағдай туғызбас үшін, оны тек Philips қызмет көрсету орталығында, Philips ұсынған қызмет көрсету орталығында немесе тиісті білімі бар мамандар алмастыру керек.
- Қауіпсіздігіне жауапты адамның қадағалауынсыз немесе құрылғыны пайдалану нұсқауларыңыз, мүмкіндігі мен ойлау қабілеті шектеулі, сондай-ақ білімі мен тәжірибесі аз адамдар (соның ішінде балалар) бұл құрылғыны қолданбау керек.
- Балалардың құралмен ойнамауын қадағалаған жөн.
- Ток сымын балалардың қолы жетпейтін жерде ұстаңыз. Құрал тұрған беттің немесе үстелдің шетінен ток сымы салбырап тұрмауы тиіс.
- Тоңазытылған етті, тауықты немесе теңіз тағамдарын бумен пісіруге болмайды. Бумен пісірмес бұрын, міндетті түрде ерітіп алыңыз.
- Бумен пісіргішті тамшы науасынсыз қолдануға болмайды, себебі құрылғыдан ыстық су шашырауы мүмкін.
- 1, 2 және 3, сондай-ақ, XL бумен пісіру табақтарын тек түпнұсқа негізгі бөлігімен бірге пайдаланыңыз.
- Қуат сымын ыстық беттерден аулақ ұстаңыз.

Ескерту

- Басқа өндірушілер шығарған немесе Philips арнайы ұсынбаған қосалқы құралдарды немесе бөлшектерді қолданбаңыз. Ондай қосалқы құралдар немесе бөлшектер қолданылатын болса, кепілдік өз күшін жоғалтады.
- Құралдың негізгі бөлігін температурасы жоғары, ыстық газы, буы бар, сондай-ақ, бумен пісіргіштің өзінен тыс басқа құралдардан шығатын ылғалды ыстығы бар жерде сақтамаңыз. Бумен пісіргішті қосылып тұрған немесе ыстық плитаның немесе пештің үстіне немесе жанына қоюға болмайды.
- Розеткадан ажыратпас бұрын, құралдың өшірілгенін тексеріңіз.
- Тазарту алдында, құралды розеткадан ажыратып, салқындауына мүмкіндік беру керек.
- Бұл құрал тек үйде қолдануға арналған. Құралды дұрыс қолданбаса немесе кәсіби яки жартылай кәсіби мақсатта қолданса, сондай-ақ, нұсқаулықта көрсетілгендей қолданбаса, кепілдік күшін жояды әрі Philips компаниясы ешбір зақымға жауапты болмайды.
- Бумен пісіргішті тегіс, тұрақты және көлденең жерге қойып, оның қатты ысып кетуін болдырмау үшін, айналасында кемінде 10 см бос жер қалдырыңыз.
- 2 және 3-бумен пісіру табақтарын алынбалы түптерімен пайдаланған жағдайда, табақ шеттерінің жоғары қарап тұрғанын және түбінің орнына түскенін («сырт» ете түседі) тексеріңіз.
- Есіңізде болсын, бумен пісіргіш жұмыс жасап жатқанда немесе оның қақпағын ашқанда одан қатты ыстық бу шығады. Тамақты тексерер кезде, сабы ұзын ас үй құралдарын қолданыңыз.
- Қақпақты абайлап, өзіңізден алыс ұстап ашыңыз. Күйіп қалмас үшін, қақпақтағы суды бумен пісіргішке ағызыңыз.
- Ыстық тағамды араластырып тұрғанда немесе оны табақтан түсіріп алып жатқанда, бумен пісіру табақтарын тұтқаларынан ұстаңыз.
- Тамақ ыстық болып тұрғанда, бумен пісіру табақтарын тұтқаларынан ұстаңыз.
- Істеп тұрғанда, пісіргішті қозғамаңыз.
- Бумен пісіргіш істеп тұрғанда, оның үстінен еңкеймеңіз.
- Құралдың ыстық беттерін қолмен ұстамаңыз. Құралдың ыстық бөліктерін ұстамас бұрын, ас үй қолғаптарын кийіңіз.
- Құралды қабырғалар мен ыдыс-аяқ шкафтары сияқты бумен зақымданатын заттардың астына немесе жанына қоюға болмайды.
- Құралды жарылатын және/немесе жанатын булар бар жерде қолдануға болмайды.
- Қауіпті жағдай туғызбас үшін, құралды таймер қосқышына немесе қашықтан басқару жүйесіне жалғамаңыз.
- Су ыдысы ішінде кішкене елек бар. Шығып кеткен болса, балалар жұтып қоймас үшін, олардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.

Автоматты түрде өшіру

Бумен пісірудің орнатылған уақыты аяқталғанда, құрал автоматты түрде өшеді.

Сусыз пісіруден қорғау функциясы

Бумен пісіргіште сусыз пісіруден қорғау функциясы бар. Құрал су ыдысында су болмаған кезде қосылған болса немесе қолдану барысында су таусылып қалған болса, сусыз пісіруден қорғау функциясы құралды өшіреді. Қайта қолданбас бұрын, 10 минуттай суытып алыңыз.

Электромагниттік өрістер (ЭМӨ)

Бұл Philips құралы электромагниттік өрістерге (ЭМӨ) қатысты барлық стандарттарға сәйкес келеді. Осы пайдаланушы нұсқаулығы бойынша дұрыс қолданылса, бүгінгі таңдағы ғылыми дәлелдерге сәйкес, құрал пайдалану үшін қауіпсіз.

Алғашқы рет қолданар алдында

- 1** Құралды алғашқы рет қолданар алдында, тамаққа тиетін бөлшектерін жақсылап тазалаңыз («Тазалау» тармағын қараңыз).

2 Су ыдысы ішін дымқыл шүберекпен сүртіп алыңыз.

Пайдалануға дайындау

1 Құралды тегіс, тұрақты және көлденең жерге қойыңыз.

2 Су ыдысына ең жоғарғы деңгейіне дейін су толтырыңыз. Су ыдысы толып тұрғанда, бұмен пісіргіш шамамен 1 сағат бұмен пісіреді (Сурет 2).

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

3 Тамшы науасын негізгі бөліктегі су ыдысының үстіне орнатыңыз (Сурет 3).

Құралды тамшы науасынсыз қолдануға болмайды.

4 Бұмен пісірілетін тағамыңызға қосымша дәм қосу керек болса, кептірілген немесе жас шөпті немесе дәмдеуіштерді дәмдендіргішке салуға болады (Сурет 4).

Дәмдендіргішке жебіршөп, кориандр, насыбайгүл, аскөк, карри және эстрагон жусаны сияқты шөптерді және дәмдеуіштерді салуға болады. Дәмді арттыру үшін, тұз қоспастан, бұларды сарымсақпен, тминмен немесе ақжелекпен араластыруға болады. Кептірілген шөптерді немесе дәмдеуіштерді пайдаланғанда, 0,5-3 кішкене қасық салуды ұсынамыз. Жас шөп пен дәмдеуіштерді көбірек салуға болады.

Әртүрлі тағам түріне арналған шөптер және дәмдеуіштер түрі жөніндегі кеңестерді «Тамақ кестесі және бұмен пісіру кеңестері» тарауындағы бұмен пісіру кестесінен қараңыз.

Кеңес Шөптерді немесе дәмдеуіштерді қолданған жағдайда, тамшы науасын шайып, дәмдендіргішті сулап жіберіңіз. Бұл шөптер мен дәмдеуіштердің дәмдендіргіштің тесіктерінен түсіп кетуіне кедергі жасайды (Сурет 5).

5 Пісірілетін тамақты бір немесе бірнеше бұмен пісіру табағына және/немесе XL бұмен пісіру табағына (төмендегі «XL бұмен пісіру табағы» бөлімін қараңыз) салыңыз.

Кеңес Жұмыртқаларды дұрыстап бұмен пісіру үшін, оларды жұмыртқа ұстағыштарына салыңыз (Сурет 6).

6 Үлкендеу тамақ кесектерін және ұзақ пісетін тамақты төменгі бұмен пісіру табағына салыңыз.

7 Бу ағынын бөгемер үшін, тамақтардың арасында жеткілікті орын қалдырыңыз. Бұмен пісіру табақтарына көп тамақ салмаңыз.

8 Бір немесе бірнеше бұмен пісіру табағын тамшы науасына қойыңыз. (Сурет 7)

Ескертіле Табақтардың дұрыс салынғанын және олардың шайқалмайтынын тексеріңіз.

- Бұмен пісіру табақтарының үшеуін де қолдану міндет емес.
- Бұмен пісіру табақтары нөмірленген. Олардың нөмірін тұтқаларынан көруге болады. Ең жоғарғы бұмен пісіру табағының нөмірі — 3, ортаңғы табақ нөмірі — 2, ал ең төменгі табақтың нөмірі — 1.
- Бұмен пісіру табақтарын міндетті түрде мына кезекпен салуыңыз керек: 1-бұмен пісіру табағы, 2-бұмен пісіру табағы, 3-бұмен пісіру табағы.
- 2 және 3-бұмен пісіру табақтарын алынбалы түптерімен пайдаланған жағдайда, табақ шеттерінің жоғары қарап тұрғанын және түбінің орнына түскенін («сырт» ете түседі) тексеріңіз (Сурет 8).
- Тек 2-бұмен пісіру табағының түбін алып тастаса да, 3-бұмен пісіру табағын оның үстіне қоюға болады.
- Көлемді тағамдарды (мысалы, жүгері собығы) бұмен пісіру керек болса, орын босату үшін, 2 және/немесе 3-бұмен пісіру табағының түбін алып тастауға болады (Сурет 9).

9 Жоғарғы бұмен пісіру табағын қақпақпен жабыңыз (Сурет 10).

Ескертпе Бұмен пісіру табағы қақпақпен дұрыс жабылмаса немесе мүлдем жабылмаса, тамақ дұрыс піспейді.

XL бұмен пісіру табағы

XL бұмен пісіру табағы сорпаға, бұқтырылып пісірілетін тағамдарға, сұлы ботқасына және күрішке, сондай-ақ, басқа табақтарда бұмен пісіруге арналмаған тамақтарға арналған.

1 XL бұмен пісіру табағын келесі табақтармен бірге пайдалануға болады:

- 1 және 2-табақтар немесе 2 және 3-табақтар (Сурет 11).
- 1, 2 және 3-табақтар (Сурет 12).

Ескертпе XL бұмен пісіру табағын 1-табақтың үстіне қоюға болмайды, себебі ол керекті бос орын қалдырмайды.

2 XL табағын 2 немесе 3-табақтардың үстіне қоймас бұрын, 2 немесе 3-табақтың түптерін алып тастау керек.

Кеңес XL табағын пайдаланғанда, оның үстін алюминий фольгамен жауып бұмен пісіру уақыт азайтуға болады (Сурет 13).

Құралды пайдалану

1 Штепсельдік ұшты қабырғадағы розеткаға қосыңыз.

2 Бұмен пісіру уақытын реттейтін түймені қолданып, керекті пісіру уақытын орнатыңыз (Сурет 14).

► Бұмен пісіру жарығы жанады.

► Бұмен пісіру процесі шамамен 30 секундтан кейін басталады.

3 Әртүрлі бұмен пісіру уақытын талап ететін тағамдарды пісіру қажет болса, ең ұзақ уақыт пісірілетін тағамды 1-табаққа салып пісіруден бастаңыз. Бұмен пісіру уақытын реттейтін түймені аз және ең ұзақ пісіру уақыты арасындағы айырмашылық санына орнатыңыз. Бұмен пісіру аяқталғанда, ас үй қолғабын киіп, қақпақты абайлап ашыңыз да, азырақ уақытта пісетін тамақ салынған 2-табақты 1-табақтың үстіне қойыңыз. Қақпақпен 2-табақты жауып, бұмен пісіру уақытын реттейтін түймені ұзағырақ уақытқа орнатыңыз.

Ескертпе Жоғарғы табақтағы тамақ төменгі табақтағы тамаққа қарағанда ұзағырақ піседі.

4 Көп мөлшерде тамақ пісірген жағдайда, бұмен пісірудің жарты уақыты өткенде, тамақты араластырыңыз. Ас үй қолғабын киіп, ұзын сапты ас үй құралын қолданыңыз.

5 Бұмен пісіру уақыты аяқталғанда, қоңырау дыбысы естіледі және бұмен пісіру жарығы сөнеді.

6 Қақпақты абайлап алыңыз.

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

Күйіп қалмас үшін қақпақты, XL бұмен пісіру табағын және табақтарды алып жатқанда ас үй қолғаптарын кийіңіз. Қақпақты жайлап, өзіңізден аулақ ұстап ашыңыз. Қақпақтағы су бұмен пісіру табағына таматын болсын. Тамақты табақтардан түсіріп жатқанда, табақтарды бір тұтқасынан ұстаңыз. Тамақты табағынан түсіріп жатқанда, ас үй қолғаптарын кийіңіз және ұзын сапты ас үй құралдарын қолданыңыз.

7 Тоқ сымын қабырғадағы розеткадан ажыратыңыз және тамшы науасын алмас бұрын, бұмен пісіргішті толығымен суытып алыңыз.

- Тамшы науасын алғанда, абай болыңыз. Құралдың басқа бөліктері суығанмен, су ыдысындағы және тамшы науасындағы су әлі де ыстық болуы мүмкін.

8 Әр қолданған сайын, су ыдысындағы суды төгіп отырыңыз.

Ескертпе Қосымша тамақ пісіру керек болса, жаңадан таза су құйыңыз.

Тазалау және техникалық қызмет көрсету

Құралды тазалағанда, қыратын шүберектерді, қырғыш тазалау құралдарын, жанармай немесе ацетон тәріздес сұйықтықтарды қолданбаңыз.

1 Қуат сымын қабырғадағы розеткадан ажыратып, құралды суытыңыз.

2 Негізгі бөліктің сыртын дымқыл шүберекпен сүртіңіз.

Негізгі бөлікті суға батыруға немесе оны ағынды сумен шаюға болмайды.

Негізгі бөлікті ыдыс жуғышта жууға болмайды.

3 Су ыдысын жуу сұйықтығы қосылған жылы суда суланған шүберекпен сүртіңіз. Су ыдысындағы електі көтеріп, тазалаңыз. Содан соң, су ыдысын дымқыл шүберекпен сүртіңіз.

Елек шығып кеткен болса, балалар жұтып қоймас үшін, олардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.

4 2 және 3-бүмен пісіру табағының түбін алып тастаңыз. Бүмен пісіру табақтарын, XL табағын, олардың түптерін және қақпақты қолмен немесе қысқа уақыт циклын және төмен температураны орнатып, ыдыс жуғыш машинада жуыңыз.

Бүмен пісіру табақтарын, XL табағын және қақпақты қайта-қайта ыдыс жуғышта жуа берсе, өңдері кетуі мүмкін.

Қақты тазалау

Құралды әр 15 сағат қолданғаннан кейін, қақтан тазалап тұру керек. Бүмен пісіргіштің жұмысын жақсарту және жұмыс мерзімін арттыру үшін, құралды жүйелі түрде қақтан тазалап тұру керек.

1 Су ыдысын ақ сірке суымен (8% сірке қышқылы) ең жоғарғы деңгейге дейін толтырыңыз.

Басқа қақтан тазалау сұйықтықтарын қолдануға болмайды.

2 Тамшы науасы мен 1-табақты негізгі бөлікке дұрыстап орнатыңыз (Сурет 7).

3 1-табақты қақпақпен жабыңыз (Сурет 10).

4 Штепсельдік ұшты қабырғадағы розеткаға қосыңыз.

5 Пісіру уақытын реттейтін түймені бұрап, пісіру уақытын 25 минутқа орнатыңыз.

Сірке суы негізгі бөліктің шетінен тасып қайнап кетсе, құралды розеткадан ажыратып, сірке суын азайтыңыз.

6 Бүмен пісіру уақыты аяқталғанда, құралды тоқтан ажыратып, сірке суын толығымен суытыңыз. Осыдан кейін, су ыдысын босатыңыз.

7 Су ыдысын суық сумен бірнеше рет шайып жіберіңіз.

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

Сақтау

1 Құралды сақтап қояр алдында, оның барлық бөліктерінің таза екенін тексеріңіз. («Тазалау» тармағын қараңыз).

2 Табақ түптерін 2 және 3-бүмен пісіру табағына салыңыз.

3 3-бүмен пісіру табағын тамшы науасына қойыңыз.

- 4** 2-бүмен пісіру табағын 3-бүмен пісіру табағының ішіне салыңыз. 1-бүмен пісіру табағын 2-бүмен пісіру табағына салыңыз. (Сурет 15)
- 5** XL табағын бүмен пісірудің басқа табақтарының үстіне қойыңыз.
- 6** XL табағын қақпақпен жабыңыз.
- 7** Тоқ сымын жинап сақтап қою үшін, негізіндегі тоқ сымын жинап қоятын орнына кіргізіңіз (Сурет 16).

Кепілдік және қызмет көрсету

Қызмет көрсету жұмыстары, ақпарат қажет болса немесе шешілмеген мәселе болса, Philips компаниясының www.philips.com веб-торабына кіріңіз немесе еліңіздегі Philips тұтынушыларды қолдау орталығына хабарласыңыз (телефон нөмірін дүниежүзілік кепілдік кітапшасынан табуға болады). Еліңізде тұтынушыларды қолдау орталығы болмаған жағдайда, жергілікті Philips дилеріне хабарласыңыз.

Қоршаған орта

- Жұмыс мерзімі аяқталғанда, құрылғыны тұрмыстық қоқыспен бірге тастамаңыз. Қайта өңдейтін арнайы жинау орнына тапсырыңыз. Бұл әрекет қоршаған ортаны сақтауға септігін тигізеді (Сурет 17).

Ақаулықтарды жою

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

Ақаулық	Ықтимал себебі	Шешімі
Бүмен пісіргіш істемей тұр.	Бүмен пісіргіш розеткаға жалғанбаған болуы мүмкін.	Штепсельдік ұшты қабырғадағы розеткаға қосыңыз.
	Су ыдысында су жоқ шығар.	Су ыдысын толтырыңыз.
	Бүмен пісіруді реттейтін түймені керекті пісіру уақытына орнатпағансыз.	Бүмен пісіру уақытын реттейтін түймені керекті пісіру уақытына орнатыңыз.
Тамақтың барлығы піскен жоқ.	Пісіру уақытын реттейтін түймемен пісіру уақыты орнатылмаған болуы мүмкін.	Бүмен пісіру уақытын орнатыңыз.
	Бүмен пісіргіштегі кейбір тамақтардың бөліктері үлкенірек болуы мүмкін және/немесе ұзағырақ пісіруді қажет етеді.	Пісіру уақытын реттейтін түймені қолданып, пісіру уақытын ұзағырақ мерзімге орнатыңыз.
		Үлкенірек тамақ бөліктерін және ұзақ пісетін тамақтарды төменгі бүмен пісіру табағына салыңыз. (№ 1).
	Бүмен пісіру табағына тым көп тамақ салып жіберген боларсыз.	Бүмен пісіру табақтарына тым көп тамақ салуға болмайды. Тамақты кішірек бөліктерге бөліп, ең кішкентай бөліктерін жоғарғы жаққа салыңыз.

Ақаулық	Ықтимал себебі	Шешімі
		Бу ағыны еркін өтуіне жол ашу үшін, тағам бөліктерінің арасында бос орын қалдырыңыз.
Құрал дұрыс қызбайды.	Құрал жүйелі түрде қақтан тазаланбаған.	Құралды қақтан тазалаңыз. «Тазалау және техникалық қызмет көрсету» тармағын қараңыз.

Тамақ кестесі және бумен пісіру кеңестері

Төмендегі кестеде көрсетілген бумен пісіру уақыты тек көрсеткіш ретінде ұсынылады. Бумен пісіру уақыты табақтағы тамақ кесектерінің мөлшеріне, тамақ арасындағы бос орынға, табақтағы тамақ мөлшеріне, тамақтың жастығына және адамның жеке талғамына байланысты болады.

Тамақты бумен пісіру кестесі

Бумен пісірілетін тамақ	Мөлшері	Дәмдендіргішке салу үшін ұсынылған шөптер/дәмдеуіштер	Бумен пісіру уақыты (мин.)
Қояншөп	400 г	Лимон жалбызы, лавр жапырағы, жебіршөп	13-15
Брокколи	400 г	Сарымсақ, үгітілген қызыл чили, шыралжын жусан	16-18
Түрлі түсті капуста	400 г	Розмарин, насыбайгүл, шыралжын жусан	16-18
Тауық ет кесіндісі	250 г	Карри, розмарин, жебіршөп	30-35
Балық белдемесі	250 г	Кептірілген қыша, қалампыр бұрышы, жұпаргүл	10-12
Күріш	200 г	-	40
	(+300 мл су)		
Сорпа	250 мл	Талғамыңызға қарай шөп/дәмдеуіштер	12-16
Жұмыртқа	6-8	-	15

Тамақты бумен пісіруге арналған кеңестер

- Жемістер мен көкөністер**
- Түсті орамжапырақ, брокколи және орамжапырақтың қалың сабақтарын кесіп тастаңыз.
 - Жапырақты, жасыл түсті көкөністерді ең қысқа уақыт бумен пісіріңіз, себебі олар түстерін жеңіл жоғалтады.
 - Тоңазытылған көкөністерді бумен пісірер алдында ерітудің керегі жоқ.
- Ет, тауық, балық, теңіз тағамдары және жұмыртқалар.**
- Нәзік, сәл майы бар еттер бумен пісіргенге өте қолайлы.
 - Етті жақсылап жуып алып, сәлі шықпауы үшін сүртіп құрғатыңыз.
 - Етті әрқашан басқа тамақтар астына салыңыз.
 - Жұмыртқаны бумен пісіргішке салар алдында тесіп алыңыз.
 - Тоңазытылған етті, тауықты немесе теңіз тағамдарын бумен пісіруге болмайды. Бумен пісірмес бұрын, міндетті түрде ерітіп алыңыз.

- Бірнеше бұмен пісіру табағын қолданған жағдайда, жоғарғы табақтағы немесе табақтардағы конденсат төменгі табаққа ағып отырады. Барлық табақтардағы дәмдер бір бірімен сәйкес келетінін тексеріп отырыңыз.
- Тамақ бөліктері арасында бос орын қалдырыңыз. Бұмен пісіру табағының сыртқы жағына ірірек бөліктерді салыңыз.
- Бұмен пісіру табағы тым қатты толып тұрса, пісіру уақытының жартысы өткенде, тамақты араластырыңыз.
- Аз мөлшердегі тамақ көп мөлшердегі тамаққа қарағанда аз уақытта піседі.
- Бір бұмен пісіру табағын қолданған жағдайда, 2 немесе 3-бұмен пісіру табағын қолданған кездегіге қарағанда тамақ тезірек дайын болады.
- Ең төменгі бұмен пісіру табағындағы тамақ жоғарғы табақтағы тамақтан көрі жылдамырақ піседі. Бірнеше табақ қолданған жағдайда, 5-10 минут артық пісіріңіз. Тамақты жемес бұрын, оның әбден піскенін тексеріп алыңыз.
- Тамақты бұмен пісіру процесі барысында қосуға болады. Ингредиент азырақ уақытта пісетін болса, кейін қосуға болады. Жеместен бұрын, тамақтың піскенін тексеріп алыңыз.
- Қақпағын көтерсе, бу шығып, бұмен пісіру ұзағырақ уақыт алады.
- Егер тамақ әлі піспеген болса, ұзағырақ бұмен пісіру уақытын орнатыңыз. Бұл жағдайда су ыдысына су қосу керек болуы мүмкін.

Дәмдендіргіш

- Дәмдендіргішке жөбіршөп, кориандр, насыбайгүл, аскөк, карри және эстрагон жусаны сияқты шөптерді және дәмдеуіштерді салуға болады. Дәмді арттыру үшін, тұз қоспастан, бұларды сарымсақпен, тминмен немесе ақжелкекпен араластыруға болады. Кептірілген шөптерді немесе дәмдеуіштерді пайдаланғанда, 0,5-3 кішкене қасық салуды ұсынамыз. Жас шөп және дәмдеуіштер қолданылғанда, көбірек салыңыз.

Ескертпе Дәмдендіргішке салынатын шөптер мен дәмдеуіштер туралы толық ақпаратты жоғарыдағы тамақты бұмен пісіру кестесінен қарауға болады.

Тәтті десерт

- Тәтті тағамдардың дәмін күшейту үшін, қант қосудың орнына біраз даршын қосыңыз.

XL бұмен пісіру табағына қатысты кеңестер

- Сорпа немесе бұқтырылып пісетін тағамды ұзақ пісіру керек болғанда, XL табағын қақпақпен жаппас бұрын оны алюминий фольгамен қаптау ұсынылады.
- XL табағын пайдаланып, тауық сорпасын, қускусты, бұқтырылып пісетін тағамдарды дайындауға немесе балықты баяу отта пісіруге болады.
- XL табағымен дайын сорпаны ысытуға болады.

Рецепттер

Рецепт алу үшін, рецепт кітапшасын қараңыз немесе www.philips.com/kitchen веб-сайтына өтіңіз.

Išvadas

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

Bendrasis aprašymas (Pav. 1)

- A** Dangtis
- B** XL garinimo dubuo
- C** Išimamas dugnas
- D** 3 garinimo dubuo
- E** Išimamas dugnas
- F** 2 garinimo dubuo
- G** 1 garinimo dubuo
- H** Nuvarvėjimo padėklas
- I** Skonio stipriklis
- J** Vandens įleidimo anga
- K** Pagrindas su vandens bakeliu
- L** Garinimo lemputė
- M** Garinimo laiko reguliavimo mygtukas

Svarbu

Prieš pradėdami naudoti prietaisą atidžiai perskaitykite šį vartotojo vadovą ir saugokite jį, nes jo gali prireikti ateityje.

Pavojus

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

Įspėjimas

- Prieš jungdami prietaisą, patikrinkite, ar ant prietaiso nurodyta įtampa atitinka vietinio elektros tinklo įtampą.
- Prietaisą junkite tik į įžemintą sieninį el. lizdą. Visada patikrinkite, ar kištukas tinkamai įkištas į sieninį el. lizdą.
- Nenaudokite prietaiso, jei pažeistas kištukas, maitinimo laidas arba pats prietaisas.
- Jei pažeistas maitinimo laidas, vengiant rizikos, jį turi pakeisti „Philips“ darbuotojai, „Philips“ įgaliotasis techninės priežiūros centras arba kiti panašios kvalifikacijos specialistai.
- Šis prietaisas nes skirtas naudoti asmenims (įskaitant vaikus) su ribotomis fizinėmis, sensorinėmis ar psichinėmis galimybėmis arba asmenims, neturintiems pakankamai patirties ir žinių, nebent juos prižiūri arba naudotis prietaisu apmoko už jų saugą atsakingas asmuo.
- Prižiūrėkite vaikus, kad jie nežaistų su prietaisu.
- Maitinimo laidą laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje. Nepalikite jo kabėti nusvirusio nuo stalo ar pagrindo, ant kurio prietaisas padėtas, krašto.
- Niekada negarininkite šaldytos mėsos, paukštienos ar jūros gėrybių. Prieš garindami šiuos produktus visiškai atitirpinkite juos.
- Nenaudokite garintuvo be nuvarvėjimo padėklo, kitaip iš prietaiso išteklės karštas vanduo.
- 1, 2, 3 ir XL garinimo dubenis naudokite tik su originaliu pagrindu.
- Saugokite maitinimo laidą nuo karštų paviršių.

Įspėjimas

- Niekada nenaudokite jokių kitų gamintojų arba „Philips“ specialiai nerekomenduojamų priedų arba dalių. Jei naudosite tokius priedus arba dalis, nebegalios jūsų garantija.
- Saugokite prietaiso pagrindą nuo aukštos temperatūros, karštų dujų, garų arba drėgno karščio, kuriuos sukelia ne garintuvai, o kiti šaltiniai. Nedėkite garintuvo ant arba šalia veikiančios, arba vis dar karštos krosnies ar viryklės.
- Visada įsitikinkite, kad prietaisas išjungtas prieš ištraukdami kištuką iš lizdo.

- Prieš valydami visada atjunkite prietaisą nuo maitinimo tinklo ir palaukite, kol jis atvės.
- Šis prietaisas skirtas naudoti tik buityje. Jei prietaisas naudojamas netinkamai arba profesionaliems ar pusiau profesionaliems tikslams arba nėra naudojamas pagal vartotojo vadovo instrukciją, garantija nebegalios ir „Philips“ neprisiims atsakomybės už padarytą žalą.
- Prietaisą pastatykite ant stabilaus, horizontalaus ir lygaus paviršiaus taip, kad aplink jį būtų 10 cm laisvos vietos tam, kad jis neperkaistų.
- Jei naudojate 2 ir 3 garinimo dubenis su nuimamais dugnais, visuomet įsitikinkite, kad dugno apvadas nukreiptas į viršų ir kad dugnas užsifiksuoja vietoje (girdimas spragtelėjimas).
- Saugokitės karštų garų, sklindančių iš prietaiso garinimo metu arba, kai nuimate dangtį. Tikrindami maistą, visada naudokite virtuvinius įrankius su ilgomis rankenomis.
- Atsargiai toliau nuo savęs nuimkite dangtį. Norėdami išvengti nuovirų, leiskite susidariusiam skysčiui nulašėti nuo dangčio į garintuvą.
- Maišydami karštą maistą arba išimdami jį iš dubenų visuomet laikykite garinimo dubenis už vienos rankenėlių.
- Jei maistas karštas, visada laikykite garinimo dubenis už jų rankenų.
- Nejudinkite prietaiso, kol jis veikia.
- Nekelkite prietaiso, kol jis veikia.
- Nelieskite karštų prietaiso paviršių. Jei jums reikia paimti prietaisą už karštų jo dalių, naudokite virtuvines pirštines.
- Nedėkite prietaiso šalia arba po daiktais, kurie gali sugesti dėl garų, pvz., sienos ir spintos.
- Nenaudokite prietaiso patalpoje esant sprogstamiems ir / arba degiems garams.
- Norėdami išvengti pavojingos situacijos, šio prietaiso niekada 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 (EML)

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

Prieš naudojant pirmą kartą

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

Paruošimas naudojimui

- 1** Padėkite prietaisą ant stabilaus, horizontalaus ir lygaus paviršiaus.
- 2** Pripilkite į bakelį vandens iki maksimalaus lygio žymos. Su pilnu vandens bakeliu garintuvus gali garinti maždaug 1 valandą (Pav. 2).

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

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

Niekada nenaudokite prietaiso be nuvarvėjimo padėklo.

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

Čiobreliai, kalendros, bazilikai, krapai, karis ir peletrūnai yra vieni tinkamiausių žalumynų ir prieskonių, kuriuos galėtumėte įdėti į skonio stipriklį. Galite juos suderinti su česnakų, kmynais ar krienais, kad pagerintumėte skonį nepridėję druskos. Patariame įdėti nuo 1 / 2 iki 3 arbatinio šaukštelio džiovintų žalumynų arba prieskonių. Įdėkite daugiau, jei naudojate šviežius žalumynus ar prieskonius.

Informaciją apie minėtus žalumynus ir prieskonius skirtus įvairiems patiekalams, žr. garinamo maisto lentelėje, esančioje skyriuje „Maisto lentelė ir garinimo patarimai“.

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

5 Sudėkite garinamą maistą į vieną ar daugiau garinimo dubenų ir (arba) į XL garinimo dubenį (žr. skyrių toliau „XL garinimo dubuo“).

Patarimas: Kiaušinius dėkite į kiaušinių laikiklius, skirtus patogiai virti kiaušinius (Pav. 6).

6 Dėkite didesnius maisto, kurį reikia ilgiau garinti apatiniame garinimo dubenyje, gabalėlius.

7 Palikite pakankamai vietos tarp maisto gabalėlių, kad patektų maksimalus garų kiekis. Nedėkite per daug maisto į garinimo dubenis.

8 Pastatykite vieną ar daugiau garinimo dubenų ant nuvarvėjimo padėklo. (Pav. 7)

Pastaba: Įsitinkinkite, kad dubenys stovi tinkamai ir tvirtai.

- Jums nereikia naudoti visų 3 garinimo dubenų.
- Garinimo dubenys sunumeruoti. Numerį galite pamatyti ant jų rankenų. Viršutinis garinimo dubuo yra nr. 3, vidurinis – nr. 2 ir apatinis – nr. 1.
- Garinimo dubenis dėkite tik tokia tvarka: 1 garinimo dubuo, 2 garinimo dubuo, 3 garinimo dubuo.
- Jei naudojate 2 ir 3 garinimo dubenis su nuimamais dugnais, visuomet įsitinkinkite, kad dugno apvadas nukreiptas į viršų ir kad dugnas užsifiksuoja vietoje (girdimas spragtelėjimas) (Pav. 8).
- Jei išėmėte tik 2 garinimo dubens dugną, vis vien galite statyti 3 garinimo dubenį ant viršaus.
- Jei norite garinti stambius maisto produktus (pvz., kukurūzų burbuoles arba batatus), galite išimti 2 ir (arba) 3 garinimo dubens dugnus ir taip padidinti vietą garinimui (Pav. 9).

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

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

XL garinimo dubuo

XL garinimo dubuo yra skirtas sriubai, troškiniams, košei ir ryžiams bei kitam maistui, kurio negalima garinti kituose dubenyse.

1 XL garinimo dubenį galite naudoti tokiuose deriniuose:

- 1 ir 2 dubuo arba 2 ir 3 dubuo (Pav. 11).
- 1, 2 ir 3 dubuo (Pav. 12).

Pastaba: XL garinimo dubens negalima dėti ant 1 garinimo dubens, nes jis nesuteikia pakankamai erdvės.

2 Prieš dėdami XL garinimo dubenį ant 2 arba 3 dubens, turite nuimti 2 arba 3 dubens dugną.

Patarimas: Naudodami XL garinimo dubenį galite sutrumpinti garinimo trukmę, jei uždengsite XL garinimo dubenį aluminio folija (Pav. 13).

Prietaiso naudojimas

- 1 Įkiškite į maitinimo lizdą kištuką.
- 2 Pasukite garinimo trukmės reguliavimo rankenėlę į norimą garinimo laiką (Pav. 14).
 - Užsidega garinimo lemputė.
 - Garinimas prasidės po maždaug 30 sekundžių.
- 3 Kai norite garinti maisto produktus, kuriems reikia skirtingos garinimo trukmės, 1 dubenyje pradėkite garinti produktus, kurių garinimas trunka ilgiausiai. Nustatykite garinimo trukmės reguliavimo rankenėle tokią laiko trukmę, kokią gaunate atėmę trumpesnį garinimo laiką iš ilgiausio garinimo laiko. Kai garinimas baigtas, užsimovę virtuvines pirštines atsargiai nuimkite dangtį ir padėkite 2 dubenį su maistu, garinamu trumpiau, ant 1 dubens viršaus. Uždėkite dangtį ant 2 dubens ir laiko reguliavimo rankenėle nustatykite trumpesnį garinimo laiką.

Pastaba: Viršutiniame garinimo dubenyje maistas paprastai garinamas šiek tiek ilgiau nei apatiniuose dubenyse.

- 4 Jei garinate didelį maisto kiekį, garinimo metu maišykite jį. Mūvėkite virtuvines pirštines ir naudokite virtuvinį įrankį su ilga rankena.
- 5 Pasibaigus garinimo trukmei, išgirsite skambutį ir garinimo lemputė išsijungs.
- 6 Atsargiai nuimkite dangtį.

Nuimdami dangtį, saugokitės karštų garų, sklindančių iš prietaiso.

Norėdami nuimti dangtį, XL dubenį ir kitus garinimo dubenis, užsimaukite virtuvines pirštines, kad nenusidegintumėte. Atsargiai nuimkite dangtį laikydami jį toliau nuo savęs. Leiskite susidariusiam skysčiui nulašėti nuo dangčio į garinimo dubenį. Išimdami iš dubenų maistą visuomet laikykite garinimo dubenis už vienos iš jų rankenėlių. Išimdami maistą iš garinimo dubens ar dubenų, visuomet mūvėkite virtuvines pirštines ir naudokite virtuvės įrankius ilgomis rankenomis.

- 7 Prieš išimdami nuvarvėjimo padėklą, ištraukite kištuką iš sieninio el. lizdo ir leiskite garintuvui visiškai atvėsti.
 - Išimdami nuvarvėjimo padėklą būkite atsargūs, nes vandens bakelyje ir padėkle esantis vanduo vis dar gali būti karštas net, jei kitos prietaiso dalys jau atvėso.

- 8 Po kiekvieno naudojimo, ištuštinkite vandens bakelį.

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

Valymas ir priežiūra

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

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

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

Neplaukite pagrindo indaplovėje.

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

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

- 4 Nuimkite 2 ir 3 garinimo dubenų dugnus. Garinimo dubenis, XL garinimo dubenis, dugnus, ir dangtį plaukite rankomis arba indaplovėje, nustatę trumpą plovimo ciklą ir žemą temperatūrą.

Jei garinimo dubenis, XL garinimo dubenį ir dangtį dažnai plausite indaplovėje, jų dalys gali šiek tiek susibraižyti.

Nuosėdų šalinimas

Pašalinkite iš prietaiso nuoviras po 15 val. naudojimo. Svarbu iš garintuvo šalinti nuoviras reguliariai, kad būtų palaikomas optimalus jo veikimas ir pailginamas prietaiso eksploatavimo laikas.

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

Nenaudokite jokių kitų nuovirų šalinimo priemonių.

2 Tinkamai ant pagrindo pastatykite nuvarvėjimo padėklą ir 1 garinimo dubenį (Pav. 7).

3 Uždenkite dangtį ant 1 garinimo dubens (Pav. 10).

4 Įkiškite į maitinimo lizdą kištuką.

5 Pasukite garinimo trukmės reguliavimo rankenėlę į 25 minučių garinimo trukmės 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 ištuštinkite vandens bakelį.

7 Praskalaukite vandens bakelį kelis kartus šaltu vandeniu.

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

Laikymas

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

2 Įdėkite dugnus į 2 ir 3 garinimo dubenis.

3 Padėkite 3 garinimo dubenį ant nuvarvėjimo padėklo.

4 Įdėkite 2 garinimo dubenį į 3 dubenį. Įdėkite 1 dubenį į 2 dubenį. (Pav. 15)

5 Pastatykite XL garinimo dubenį ant kitų garinimo dubenų.

6 Uždenkite XL garinimo dubenį dangčiu.

7 Saugodami maitinimo laidą, įstumkite jį į laido saugojimo skyrių, esantį pagrinde (Pav. 16).

Garantija ir techninė priežiūra

Prireikus techninio aptarnavimo paslaugų, informacijos arba jei iškilo problema, apsilankykite „Philips“ tinklapyje adresu www.philips.com arba susisiekite su jūsų šalyje esančiu „Philips“ pagalbos vartotojams centru (jo telefono numerį rasite pasauliniame garantiniame lapelyje). Jei jūsų šalyje nėra pagalbos vartotojams centro, kreipkitės į vietinį „Philips“ platintoją.

Aplinka

- Pasibaigus prietaiso naudojimo laikui, neišmeskite jo kartu su įprastomis buitinėmis atliekomis, pridukite jį į oficialų surinkimo punktą perdirbti. Taip prisidėsite tausojant aplinką (Pav. 17).

Greitas trikčių šalinimas

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

Problema	Galima priežastis	Sprendimas
Garintuvas neveikia.	Garintuvas įjungtas į tinklą.	Ikiškite į maitinimo lizdą kištuką.
	Vandens bakelyje nėra vandens.	Pripildykite vandens bakelį.
	Dar nepasukote garinimo trukmės reguliavimo rankenėlės į pageidaujamą garinimo laiką.	Pasukite garinimo trukmės reguliavimo rankenėlę į norimą garinimo laiką.
	Garinimo trukmės reguliavimo rankenėle nenustatėte garinimo laiko.	Nustatykite garinimo laiką.
Ne visas maistas paruoštas.	Kai kurie garinami maisto gabaliukai yra didesni ir / arba turi būti garinami ilgiau nei kiti.	Garinimo trukmės reguliavimo rankenėle nustatykite ilgesnį garinimo laiką.
		Dėkite didesnius maisto, kurį reikia ilgiau garinti apatiniame garinimo dubenyje (nr. 1), gabalėlius.
	Į garinimo dubenį įdėjote per daug maisto.	Neperkraukite garinimo dubenų. Supjaustykite maisto produktus mažais gabalėliais, o mažiausius sudėkite ant viršaus.
		Palikite pakankamai vietos tarp maisto gabalėlių, kad patektų maksimalus garų kiekis.
Prietaisas kaista netinkamai.	Nešalinote nuovirų iš prietaiso reguliariai.	Pašalinkite nuoviras iš prietaiso. Žr. skyrių „Valymas ir priežiūra“.

Maisto lentelė ir garinimo patarimai

Garinimo trukmės žemiau pateiktoje lentelėje yra tik nurodymas. Garinimo trukmės gali kisti priklausomai nuo maisto gabalėlių dydžio, maisto išdėstymo dubenyje, maisto kiekio dubenyje, maisto šviežumo ir nuo jūsų pageidavimų.

Maisto garinimo lentelė

Garinamas maistas	Kiekis	Skonio stiprikliai siūlomi žalumynai / prieskoniai	Garinimo trukmė (min.)
Šparagai	400 g	Citrinos sultys, lauro lapai, čiobreliai	13–15
Brokoliai	400 g	Česnakas, malti raudoni pipirai, peletrūnai	16–18
Žiediniai kopūstai	400 g	Rozmarinas, bazilikas, peletrūnai	16–18
Vištienos filė	250 g	Karis, rozmarinas, peletrūnai	30–35
Žuvies filė	250 g	Sausos garstyčios, kvapnieji pipirai, mairūnai	10–12
Ryžiai	200 g	-	40

Garinamas maistas	Kiekis	Skonio stiprikliai siūlomi žalumynai / prieskoniai	Garinimo trukmė (min.)
	(+300ml vandens)		
Sriuba	250 ml	Žalumynai / prieskoniai pagal skonį	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 šaldytų daržovių.

Mėsa, paukštiena, žuvis, jūros gėrybės ir kiaušiniai

- Labiausiai tinka garinti minkštus mėsos gabalėlius su trupučiu riebalų.
- Tinkamai nuplaukite mėsą ir nusauskite, kad nuvarvėtų kuo mažiau sulčių.
- Mėsą visada dėkite po kitais maisto produktais.
- Prieš dėdami kiaušinius į garintuvą, pradurkite juos.
- Niekada negarininkite šaldytos mėsos, paukštienos ar jūros gėrybių. Visada prieš dėdami juos į garintuvą – visiškai atitirpinkite.
- Jei naudojate daugiau nei vieną garinimo dubenį, susikaupęs skystis iš aukščiau esančių dubenų ar dubens nuvarvės į žemesnį garinimo dubenį. Įsitikinkite, kad maisto skonis skirtinguose garinimo dubenyse dera.
- Palikite tarp maisto gabalėlių laisvos vietos. Storesnius gabalėlius dėkite arčiau garinimo dubens išorės.
- Jei garinimo dubuo labai pilnas, garinimo metu maišykite maistą.
- Mažam maisto kiekiui garinti reikia mažiau laiko, nei didesniai kiekiui.
- Jei naudojate tik vieną garinimo dubenį, maistą reikia garinti trumpiau, nei naudodami 2 ar 3 garinimo dubenis.
- Žemiausiai esančiame garinimo dubenyje maistas greičiau, nei aukščiau esančiuose garinimo dubenyuose. 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. Prieš valgydami, įsitikinkite, kad maistas baigtas gaminti.
- Jei nukelsite dangtį, garai išeis ir maistas garinsis ilgiau.
- Jei maistas dar ne visiškai paruoštas, nustatykite ilgesnį garinimo trukmę. Gali tekti įpilti daugiau vandens į vandens bakelį.

Skonio stipriklis

- Čiobreliai, kalendros, bazilikai, krapai, karis ir peletrūnai yra vieni iš žalumynų ir prieskonių, kurių galėtumėte įdėti į „Flavour Booster“. Juos galite derinti su česnakais, kmynais ar krienais, kad pagerintumėte skonį nepridėdami druskos. Patariame įberti nuo 1/2 iki 3 arbatinių šaukštelių džiovintų žalumynų arba prieskonių. Įdėkite daugiau, jei naudojate šviežius žalumynus ar prieskonius.

Pastaba: Daugiau patarimų apie žalumynus ir prieskonius, kuriuos galite naudoti skoniui pagerinti, rasite aukščiau pateiktoje maisto garinimo lentelėje.

Saldūs desertai

- Į desertus įberkite šiek tiek cinamono – taip desertą pasaldinsite ir nereikės naudoti cukraus.

Patarimai XL garinimo dubeniui

- Jei ruošiate sriubą arba troškinį, kurį reikia ilgiau gaminti, patariame prieš uždengiant dangtį XL dubenį apkloti aliuminio folija.
- XL garinimo dubenį galite naudoti vištienos sultiniui, kuskusui, troškiniui pagaminti arba išvirti žuvį vandenyje.
- Taip pat XL dubenyje galite pašildyti jau pagamintą sriubą.

Receptai

Daugiau receptų ieškokite mūsų receptų knygelėje arba apsilankykite mūsų svetainėje www.philips.com/kitchen.

Ievads

Apsveicam ar pirkumu un laipni lūdzam Philips! Lai pilnībā izmantotu Philips piedāvātā atbalsta iespējas, reģistrējiet izstrādājumu vietnē www.philips.com/welcome.

Vispārējs apraksts (Zīm. 1)

- A** Vāks
- B** Īpaši liels tvaicējamais trauks
- C** Noņemama pamatne
- D** 3. tvaicējamais trauks
- E** Noņemama pamatne
- F** 2. tvaicējamais trauks
- G** 1. tvaicējamais trauks
- H** Pīlēšanas paplāte
- I** Garšas pastiprinātājs
- J** Ūdens iepildīšanas atvere
- K** Pamatne ar ūdens tvertni
- L** Tvaicēšanas indikators
- M** Tvaicēšanas laika regulēšanas poga

Svarīgi!

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

Briesmas

- Nekad neieiegmēdijiet pamatni ūdenī un neskalojiet to tekošā ūdenī.

Brīdinājums!

- Pirms ierīces pievienošanas elektrotīklam pārbaudiet, vai uz tās norādītais spriegums atbilst elektrotīkla spriegumam jūsu mājā.
- Pīlēdziet ierīci tikai iezemētai sienas kontaktligzdai. Vienmēr pārbaudiet, vai kontaktdakša ir stingri iesprausta kontaktligzdā.
- Neizmantojiet ierīci, ja ir bojāta kontaktdakša, elektrības vads vai pati ierīce.
- Ja elektrības vads ir bojāts, tas jānomaina Philips pilnvarota tehniskās apkopes centra darbiniekiem vai līdzīgi kvalificētām personām, lai izvairītos no briesmām.
- Šo ierīci nedrīkst izmantot personas (tai skaitā bērni) ar fiziskiem, maņu vai garīgiem traucējumiem vai ar nepietiekamu pieredzi un zināšanām, kamēr par viņu drošību atbildīgā persona nav viņus īpaši apmācījusi šo ierīci izmantot.
- Jānodrošina, lai ar ierīci nevarētu rotaļāties mazi bērni.
- Glabājiet elektrības vadu bērniem nepieejamā vietā. Neļaujiet ierīces elektrības vadam nokarāties pāri galda vai darbvirsmas malai, kur novietota ierīce.
- Nekad netvaicējiet saldētu gaļu, mājputnu gaļu vai jūras veltes. Pirms tvaicēšanas vienmēr pilnībā atkausējiet šos produktus.
- Nekad nelietojiet tvaicēšanas ierīci bez pīlēšanas paplātes, citādi karstais ūdens šļakstīsies ārā no ierīces.
- 1., 2., 3. un īpaši lielo tvaicējamo trauku lietojiet tikai kopā ar oriģinālo pamatni.
- Neglabājiet elektrības vadu tuvu karstām virsmām.

Ievērbai

- Nekad neizmantojiet citu ražotāju aksesuārus vai detaļas, kurus uzņēmums Philips nav īpaši ieteicis. Ja izmantojat šādus piederumus vai detaļas, ierīces garantija vairs nav spēkā esoša.
- Nepakļaujiet ierīces pamatni augstas temperatūras, karstas gāzes, tvaika vai mitra un karsta gaisa iedarbībai, ko izdala citas iekārtas. Nenovietojiet tvaicēšanas ierīci uz vai pie ieslēgtas vai vēl karstas krāsns vai plīts.

- Pirms atvienot ierīci no elektrotīkla, vienmēr pārbaudiet vai, tā ir izslēgta.
- Pirms ierīces tīrīšanas vienmēr atvienojiet to no elektrības un ļaujiet atdzist.
- Ierīce ir paredzēta izmantošanai tikai mājās apstākļos. Ja ierīce tiek izmantota neatbilstoši vai profesionāliem, vai daļēji profesionāliem mērķiem vai netiek izmantota saskaņā ar lietotāja rokasgrāmatā atrodamajām norādēm, garantija vairs nav spēkā, un Philips neuzņemsies atbildību par bojājumiem, kas radīsies.
- Novietojiet tvaicēšanas ierīci uz stabilas, horizontālas un līdzenas virsmas un, lai novērstu pārkaršanu, pārliecinieties, ka ap ierīci ir vismaz 10 cm brīvas telpas.
- Ja izmantojat 2. un 3. tvaicējamo trauku ar noņemamo pamatni, vienmēr pārliecinieties, ka pamatnes mala ir vērsta uz augšu un pamatne ir nostiprināta (atskan klikšķis).
- Uzmanieties no tvaika, kas izplūst no tvaicēšanas ierīces tvaicēšanas laikā vai kad noņemat vāku. Pārbaudot ēdienu, vienmēr lietojiet virtuves piederumus ar gariem rokturiem.
- Vienmēr uzmanīgi noņemiet vāku virzienā prom no sevis. Lai neapplaucētos, ļaujiet kondensātam no vāka notecēt tvaicēšanas ierīcē.
- Vienmēr turiet tvaicējamus traukus aiz to rokturiem, kad apmaisāt karstu ēdienu vai ņemat to ātrā no traukiem.
- Ja ēdiens ir karsts, tvaicēšanas traukus vienmēr turiet aiz rokturiem.
- Nepārvietojiet tvaicēšanas ierīci, kamēr tā darbojas.
- Neturiet rokas virs tvaicēšanas ierīces, kamēr tā darbojas.
- Nepieskarieties ierīces karstajām daļām. Vienmēr lietojiet virtuves cimdus, kad aizskarāt ierīces karstās daļas.
- Nenovietojiet ierīci pie vai zem priekšmetiem, kurus tvaiks varētu sabojāt, piemēram, pie sienas un zem bufetes.
- Nedarbiniet ierīci, ja gaisā ir sprāgstošī un/vai uzliesmojoši izgarojumi.
- Lai nerastos bīstamas situācijas, nekad nepieslēdziet ierīci taimera slēdzim vai tālvadības sistēmai.
- Ūdens tvertnē ir neliels siets. Ja izņemat 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 izvārīšanos

Šai tvaicēšanas ierīcei ir aizsardzība pret ūdens pilnīgu izvārīšanos. Aizsardzības pret ūdens pilnīgu izvārīšanos sensors automātiski izslēdz ierīci, ja tā ir ieslēgta, kad ūdens tvertnē nav ūdens vai kad darbības laikā beidzas ūdens. Pirms lietot tvaicēšanas ierīci atkārtoti, ļaujiet tai 10 minūtes atdzist.

Elektromagnētiskie lauki (EML)

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

Pirms pirmās lietošanas reizes

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

Sagatavošana lietošanai

- 1 Novietojiet ierīci uz stabilas, horizontālas un līdzenas virsmas.
- 2 Iepildiet ūdens tvertnē ūdeni līdz maksimālajai atzīmei. Ja ūdens tvertne ir pilna, tvaicēšanas ierīce var tvaicēt produktus aptuveni 1 stundu (Zīm. 2).

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

3 Novietojiet pilēšanas paplāti uz ierīces pamatnē ievietotās ūdens tvertnes (Zīm. 3). Nekad nelietojiet ierīci bez pilēšanas paplātes.

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

Timiāns, koriandrs, baziliks, dilles, karijs un estragons ir dažādi no garšaugiem un garšvielām, kuras varat uzbert uz garšas pastiprinātāja. Varat kombinēt tās ar ķiploku, ķimenēm vai mārrutkiem, lai uzlabotu ēdiena garšu, nepievienojot sāli. Iesakām lietot 1/2 līdz 3 tējķ. kaltētu garšaugu vai garšvielu. Lietojiet lielāku daudzumu, ja izmantojat svaigus garšaugus vai garšvielas. Ieteicamos garšaugus vai garšvielas dažādiem produktu veidiem skatiet pārtikas tvaicēšanas tabulā nodaļā „Pārtikas tabula un tvaicēšanas padomi”.

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

5 Ielieciet tvaicējamus produktus vienā vai vairākos tvaicējamajos traukos un/vai īpaši lielajā tvaicējamā traukā (skatiet tālāk sadaļu „Īpaši liels tvaicējamais trauks”).

Padoms. Lai varētu ērti pagatavot olas, lieciet tās olu turētājā (Zīm. 6).

6 Lielākus produktu gabalus un produktus, kas jātvaicē ilgāk, lieciet apakšējā tvaicējamā traukā.

7 Izvietojiet produktus atstātos citu no cita, lai nodrošinātu maksimālu tvaika plūsmu. Nelieciet tvaicējamajos traukos pārāk daudz pārtikas.

8 Nolieciet uz pilēšanas paplātes vienu vai vairākus tvaicējamajos traukus. (Zīm. 7)

Piezīme. Pārliedziniet, ka novietojat traukus pareizi un ka tie nekustas.

- Jums nav noteikti jāizmanto visi trīs tvaicējamie trauki.
- Tvaicējamie trauki ir numurēti. Trauku numurus jūs atradīsiet uz rokturiem. Augšējais tvaicējamais trauks ir 3. trauks, vidējais tvaicējamais trauks ir 2. trauks un apakšējais tvaicējamais trauks ir 1. trauks.
- Lieciet tvaicējamajos traukus citu virs cita tikai šādā secībā: 1. tvaicējamais trauks, 2. tvaicējamais trauks, 3. tvaicējamais trauks.
- Ja izmantojat 2. un 3. tvaicējamo trauku ar noņemamo pamatni, vienmēr pārliedziniet, ka pamatnes mala ir vērsta uz augšu un pamatne ir nostiprināta (atskan klikšķis) (Zīm. 8).
- Ja esat noņēmis tikai 2. tvaicēšanas trauka pamatni, uz tā joprojām varat uzlikt 3. tvaicēšanas trauku.
- Ja vēlaties tvaicēt lielus produktus (piem., kukurūzas vāļītes vai saldus kartupeļus), jūs varat noņemt 2. un/vai 3. tvaicēšanas trauka apakšu, lai palielinātu tvaicēšanas laukumu (Zīm. 9).

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

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

Īpaši liels tvaicējamais trauks

Īpaši lielais tvaicējamais trauks ir paredzēts zupu, sautējumu, biežputru, rīsu un citu produktu pagatavošanai, kurus nevar tvaicēt citos traukos.

1 Īpaši lielo tvaicējamo trauku varat lietot šādās kombinācijās:

- 1. un 2. vai 2. un 3. trauks; (Zīm. 11)
- 1., 2. un 3. trauks (Zīm. 12).

Piezīme. Īpaši lielo tvaicējamo trauku nevar novietot uz 1. tvaicējamā trauka, jo tas nav pietiekami liels.

2 Pirms īpaši lielā tvaicējamā trauka novietošanas uz 2. vai 3. trauka ir jānoņem 2. vai 3. trauka pamatne.

Padoms. Izmantojot īpaši lielo tvaicējamo trauku, tvaicēšanas ilgumu varat samazināt, pārklājot trauku ar alumīnija foliju (Zīm. 13).

Ierīces lietošana

- 1** Iespraudiet kontaktdakšu kontaktligzdā.
- 2** Pagrieziet tvaicēšanas laika regulēšanas slēdzi, lai iestatītu vēlamo tvaicēšanas laiku (Zīm. 14).
 - Iedegas tvaicēšanas indikators.
 - Tvaicēšana tiek sākta pēc apm. 30 sekundēm.
- 3** Ja vēlaties tvaicēt produktus ar atšķirīgu tvaicēšanas laiku, vispirms tvaicējiet visilgāk tvaicējamus produktus 1. traukā. Ar tvaicēšanas laika regulēšanas slēdža palīdzību iestatiet laiku, kas tiek aprēķināts, atskaitot īsāko tvaicēšanas laiku no ilgākā. Kad tvaicēšanas laiks ir pagājis, ar virtuves cimdiem uzmanīgi noņemiet vāku un uzlieciet 2. trauku, kurā ielikti produkti ar īsāku tvaicēšanas laiku, uz 1. trauka. Uzlieciet vāku uz 2. trauka un ar tvaicēšanas laika regulēšanas slēdzi iestatiet īsāko tvaicēšanas laiku.

Piezīme. Augšējā traukā ieliktie produkti parasti jātvaicē nedaudz ilgāk nekā apakšējos traukos esošie.

- 4** Ja tvaicējat lielu daudzumu pārtikas, apmaisiet to tvaicēšanas procesa vidū. Lietojiet virtuves cimdus un virtuves piederumus ar garu rokturi.
- 5** Kad tvaicēšanas laiks būs pagājis, atskanēs zvana signāls un tvaicēšanas indikators izdzīsīs.
- 6** Uzmanīgi noņemiet vāku.

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

Lai izvairītos no apdegumiem, izmantojiet virtuves cimdus, lai noņemtu vāku, īpaši lielo tvaicējamo trauku un citus tvaicējamus traukus. Lēnām noņemiet vāku virzienā prom no sevis. Ļaujiet kondensātam no vāka notecēt tvaicējamā traukā. Izņemot ēdienu no tvaicējamiem traukiem, vienmēr turiet tos aiz viena no rokturiem. Vienmēr lietojiet virtuves cimdus un virtuves piederumus ar gariem rokturiem, lai izņemtu ēdienu no tvaicējamā trauka vai traukiem.

- 7** Izraujiet kontaktdakšu no sienas kontaktligzdas un ļaujiet tvaicēšanas ierīcei pilnībā atdzist, pirms noņemat pilēšanas paplāti.
 - Esiet piesardzīgs, kad noņemat pilēšanas paplāti, jo ūdens tvertnē un pilēšanas paplātē esošais ūdens vēl var būt karsts, pat tad, ja citas ierīces daļas jau ir atdzisušas.

- 8** Iztukšojiet ūdens tvertni pēc katras lietošanas reizes.

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

Tīrīšana un kopšana

Ierīces tīrīšanai nekādā gadījumā nelietojiet skrāpjus, abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai agresīvus šķīdumus, piemēram, benzīnu vai acetonu.

- 1** Izvelciet kontaktdakšu no sienas kontaktligzdas un ļaujiet ierīcei atdzist.
- 2** Notīriet pamatni no ārpuses ar mitru drāniņu.

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

Nemazgājiet pamatni trauku mazgājamā mašīnā.

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

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

- 4** Noņemiet 2. un 3. trauka pamatni. Mazgājiet tvaicējamās traukus, īpaši lielo tvaicējamo trauku, pamatnes un vāku ar rokām vai trauku mazgājamā mašīnā, izmantojot īsa mazgāšanas cikla funkciju un zemas temperatūras režīmu.

Atkārtoti mazgājot tvaicējamās traukus, īpaši lielo tvaicējamo trauku un vāku trauku mazgājamā mašīnā, šīs daļas var kļūt nedaudz nespodras.

Atkalķošana

Ierīce jāatkalķo pēc 15 darba stundām. Lai saglabātu tvaicēšanas ierīces optimālo veiktspēju un pagarinātu darbību, ir svarīgi, lai tā tiktu regulāri atkalķota.

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

Nelietojiet nevienu citu atkalķotāju.

- 2** Pareizi nolieciet pilēšanas paplāti un 1. tvaicējamo trauku uz pamatnes (Zīm. 7).
- 3** Uzlieciet vāku uz 1. tvaicējamā trauka (Zīm. 10).
- 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 iztukšojiet ūdens tvertni.
- 7** Vairākas reizes izskalojiet ūdens tvertni ar aukstu ūdeni.

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

Uzglabāšana

- 1** Pirms ierīces novietošanas glabāšanā pārliecinieties, ka visas daļas ir tīras un sausas (skatiet nodaļu „Tīrīšana”).
- 2** Pievienojiet 2. un 3. tvaicējamā trauka apakšas.
- 3** Novietojiet 3. tvaicējamo trauku uz pilēšanas paplātes.
- 4** Ielieciet 2. tvaicējamo trauku 3. traukā. Ielieciet 1. tvaicējamo trauku 2. traukā. (Zīm. 15)
- 5** Nolieciet īpaši lielo tvaicējamo trauku uz citiem tvaicējamiem traukiem.
- 6** Uzlieciet īpaši lielajam tvaicējamam traukam vāku.
- 7** Lai glabātu elektrības vadu, iespiediet to ierīces pamatnē izvietotajā vada glabāšanas nodaļumā (Zīm. 16).

Garantija un apkope

Ja nepieciešama apkope, informācija vai palīdzība, lūdzu, apmeklējiet Philips tīmekļa vietni www.philips.com vai sazinieties ar Philips klientu apkalpošanas centru savā valstī (tā tālruna numurs atrodams pasaules garantijas brošūrā). Ja jūsu valstī nav klientu apkalpošanas centra, vērsieties pie vietējā Philips preču izplatītāja.

Vide

- Pēc ierīces darbmūža beigām, neizmetiet to kopā ar sadzīves atkritumiem, bet nododiet to oficiālā savākšanas punktā pārstrādei. Tādā veidā jūs palīdzēsīt saudzēt vidi (Zīm. 17).

Kļūmju novēršana

Šajā nodaļā ir apkopotas vizizplatītākās problēmas, ar kurām varat sastapties, izmantojot ierīci. Ja nevarat tās atrisināt, izmantojot zemāk redzamo informāciju, sazinieties ar klientu apkalpošanas centru savā valstī.

Problēma	Iespējamais iemesls	Risinājums
Tvaicēšanas ierīce nedarbojas.	Tvaicēšanas ierīce nav pieslēgta elektrotīklam.	Iespraudiet kontaktdakšu kontaktligzdā.
	Ūdens tvertnē nav ūdens.	Piepildiet ūdens tvertni.
	Tvaicēšanas laika regulēšanas slēdzis vēl nav pagriezts uz vēlamā tvaicēšanas laiku.	Pagrieziet tvaicēšanas laika regulēšanas slēdzi, lai iestatītu vēlamā tvaicēšanas laiku.
Visi produkti nav pagatavoti.	Vēl nav iestatīts tvaicēšanas laiks, pagriežot tvaicēšanas laika regulēšanas slēdzi.	Iestatiet tvaicēšanas laiku.
	Daži tvaicēšanas ierīcē ielikto produktu gabali ir lielāki un/vai jātvaicē ilgāk.	Iestatiet ilgāku tvaicēšanas laiku, 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 tvaicējamās traukos pārāk daudz pārtikas. Sagrieziet produktus mazos gabaliņos un mazākos gabaliņus lieciet virspusē.
		Izvietojiet produktus atstāstus citu no cita, lai nodrošinātu maksimālu tvaika plūsmu.
Ierīce pareizi neuzsilst.	Ierīce nav regulāri atkalķota.	Atkalķojiet ierīci. Skatiet nodaļu „Tīrīšana un kopšana”.

Pārtikas tabula un tvaicēšanas padomi

Tālāk dotajā tabulā norādītie laiki ir tikai norāde. Tvaicēšanas laiki var mainīties atkarībā no produktu gabalu izmēra, atstarpes starp tiem tvaicējamā traukā, produktu daudzuma traukā, to svaiguma un jūsu vēlmēm.

Pārtikas tvaicēšanas tabula

Tvaicējamie produkti	Daudzums	Garšas pastiprinātājā izmantojamie ieteicamie garšaugi/garšvielas	Tvaicēšanas laiks (min)
Spargēļi	400 g	Citronu balzams, lauru lapas, timiāns	13–15
Brokoļi	400 g	Ķiploks, sasmalcināts sarkanais čili pipars, estragons	16–18

Tvaicējamie produkti	Daudzums	Garšas pastiprinātājā izmantojamie ieteicamie garšaugi/garšvielas	Tvaicēšanas laiks (min)
Ziedkāposti	400 g	Rozmarīns, baziliks, estragons	16–18
Vistas fileja	250 g	Karijs, rozmarīns, timiāns	30–35
Zivs fileja	250 g	Sinepju pulveris, smaržīgie pipari, majorāns	10–12
Rīsi	200 g (+300 ml ūdens)	-	40
Zupa	250 ml	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 dāržņus īsāko iespējamo laiku, jo tie ātri zaudē krāsu.
- Neatkausējiet saldētus dāržņus pirms tvaicēšanas.

Gaļa, mājputnu gaļa, zivis, jūras veltes un olas

- Mīksti gaļas gabali ar nelielu daudzumu tauku ir vislabāk piemēroti tvaicēšanai.
- Rūpīgi nomazgājiet gaļu un nosusiniet to, lai no tās pilētu pēc iespējas mazāk sulas.
- Vienmēr lieciet gaļu zem citiem produktiem.
- Ieskrāpējiet olas, pirms liekat tās tvaicēšanas ierīcē.
- Nekad netvaicējiet saldētu gaļu, mājputnu gaļu vai jūras veltes. Vienmēr ļaujiet saldētai gaļai, mājputnu gaļai vai jūras veltēm kārtīgi atkust, pirms liekat tās tvaicēšanas ierīcē.
- Ja lietojat vairāk nekā vienu tvaicējamo trauku, kondensāts no augšējā trauka vai traukiem pilēs apakšējā tvaicējamā traukā. Pārliedzinieties, ka dažādos tvaicējamajos traukos salikto produktu garšas labi sader.
- Atstājiet brīvu vietu starp produktu gabaliem. Biezākus gabalus lieciet tuvāk tvaicējamā trauka ārmalai.
- Ja tvaicējamais trauks ir ļoti pilns, tvaicēšanas procesa vidū apmaisiet produktus.
- Neliels daudzums produktu jātvaicē mazāk nekā liels daudzums.
- Ja lietojat tikai vienu tvaicējamo trauku, tad produkti jātvaicē īsāku laiku nekā, lietojot divus vai trīs tvaicējamus traukus.
- Apakšējā tvaicējamā traukā ievietotie produkti ir gatavi daudz ātrāk nekā augstākajos tvaicējamajos traukos esošie. Ja lietojat vairāk nekā vienu tvaicējamo trauku, ļaujiet produktiem tvaicēties par 5–10 minūtēm ilgāk. Pārliedzinieties, ka produkti ir kārtīgi iztvaicēti, pirms tos ēdat.
- Produktus varat arī pievienot tvaicēšanas laikā. Ja kāds produkts ir jātvaicē īsāku laiku, pievienojiet to vēlāk. Pirms produktu ēšanas pārliedzinieties, ka tie ir kārtīgi iztvaicēti.
- 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.

Garšas pastiprinātājs

- Timiāns, koriandrs, baziliks, dilles, karijs un estragons ir tikai daži no garšaugiem un garšvielām, kurus varat pievienot garšas pastiprinātājā Flavour Booster. Lai uzlabotu ēdiena garšu, nepievienojot sāli, šīm garšvielām varat pievienot ķiplokus, ķimenes vai mārrutkus. Iesakām lietot no 1/2 līdz 3 tējķ. kaltētu garšaugu vai garšvielu. Lietojiet lielāku daudzumu, ja izmantojat svaigus garšaugus vai garšvielas.

Piezīme. Vairāk padomu par garšaugiem un garšvielām, kurus var lietot garšas pastiprinātājā Flavour Booster, skatiet pārtikas tvaicēšanas tabulā augstāk.

Saldie ēdieni

- Lai pastiprinātu saldo garšu, cukura vietā saldajiem ēdieniem pievienojiet kanēli.

Padomi par ģpaši lielo tvaicējamo trauku

- Gatavojot zupu vai sautējumu, kura pagatavošanai nepieciešams vairāk laika, pirms vāka uzlikšanas ģpaši lielo tvaicējamo trauku iesakām pārklāt ar alumīnija foliju.
- Ģpaši lielo tvaicējamo trauku varat izmantot, lai pagatavotu vistas gaļas buljonu, kuskusu, sautējumu vai lai vārītu zivi gandrīz verdošā ūdenī.
- Ģpaši lielo tvaicējamo trauku varat arī izmantot, lai uzsildītu gatavas zupas.

Receptes

Receptes skatiet recepšu grāmatiņā vai mūsu tīmekļa vietnē www.philips.com/kitchen.

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 do gotowania na parze XL
- C** Zdejmowane dno
- D** Pojemnik do gotowania na parze 3
- E** Zdejmowane dno
- F** Pojemnik do gotowania na parze 2
- G** Pojemnik do gotowania na parze 1
- H** Tacka ociekowa
- I** Pojemnik na przyprawę
- J** Otwór wlewowy wody
- K** Podstawa ze zbiornikiem wody
- L** Wskaźnik gotowania na parze
- M** Przycisk regulacji czasu gotowania na parze

Ważne

Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia zapoznaj się dokładnie z jego instrukcją obsługi. Instrukcję warto też zachować na przyszłość.

Niebezpieczeństwo

- Nigdy nie zanurzaj podstawy urządzenia w wodzie ani nie oplukuj pod bieżącą wodą.

Ostrzeżenie

- Przed podłączeniem urządzenia upewnij się, że napięcie podane na urządzeniu jest zgodne z napięciem w sieci elektrycznej.
- Urządzenie podłączaj tylko do uziemionego gniazdka elektrycznego. Zawsze sprawdzaj, czy wtyczka pewnie tkwi w gniazdku.
- Nie używaj urządzenia, jeśli uszkodzona jest wtyczka, przewód sieciowy lub samo urządzenie.
- Ze względów bezpieczeństwa wymianę uszkodzonego przewodu sieciowego należy zlecić autoryzowanemu centrum serwisowemu firmy Philips lub odpowiednio wykwalifikowanej osobie.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także nieposiadające wiedzy lub doświadczenia w użytkowaniu tego typu urządzeń, chyba że będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane na temat korzystania z tego urządzenia przez opiekuna.
- Nie pozwalaj dzieciom bawić się urządzeniem.
- Ułóż przewód sieciowy w miejscu niedostępnym dla dzieci. Nie pozwól, aby przewód sieciowy zwisał z krawędzi stołu czy blatu, na którym ustawione jest urządzenie.
- Nigdy nie próbuj gotować na parze zamrożonego mięsa, drobiu czy owoców morza. Produkty te zawsze należy całkowicie rozmrozić przed gotowaniem.
- Nie używaj parowaru bez tacki ociekowej, gdyż przyska z niego wrzątek.
- Pojemników do gotowania na parze nr 1, 2 i 3 oraz pojemnika XL używaj zawsze w połączeniu z oryginalną podstawą.
- Trzymaj przewód sieciowy z dala od rozgrzanych powierzchni.

Uwaga

- Nigdy nie używaj akcesoriów ani części zamiennych innych producentów ani takich, które nie są zalecane przez firmę Philips. W przypadku użycia takich akcesoriów lub części gwarancja traci ważność.
- Nie wystawiaj podstawy urządzenia na działanie wysokich temperatur; gorącego powietrza, pary lub wilgotnego powietrza z innych źródeł niż parowar. Nie stawiaj parowaru na włączonym lub gorącym palniku albo kuchence bądź w ich pobliżu.
- Przed wyjęciem wtyczki z gniazdka elektrycznego zawsze sprawdzaj, czy urządzenie jest wyłączone.
- Zawsze przed myciem urządzenia wyjmij wtyczkę z gniazdka elektrycznego i poczekaj, aż urządzenie ostygnie.
- Urządzenie to jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Używanie go w profesjonalnych lub półprofesjonalnych punktach gastronomicznych bądź w sposób niezgodny z niniejszą instrukcją spowoduje unieważnienie gwarancji. Firma Philips nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia powstałe w takich przypadkach.
- Ustaw urządzenie na stabilnej, równej powierzchni i zapewnij wokół niego co najmniej 10 cm wolnej przestrzeni, aby zapobiec przegrzewaniu.
- W przypadku gotowania na parze żywności w pojemnikach nr 2 i 3 ze zdejmowanymi dnami zawsze upewnij się, że krawędź dna skierowana jest w górę, a dno jest zablokowane na swoim miejscu (usłyszysz „kliknięcie”).
- Uważaj na gorącą parę, która wydostaje się z parowaru podczas gotowania lub po zdjęciu pokrywki. Do sprawdzania stanu gotowanej żywności zawsze używaj sztućców kuchennych o długich trzonkach.
- Zawsze zdejmuj pokrywkę ostrożnie i z dala od ciała. Aby zapobiec poparzeniu, poczekaj, aż skroplona para z pokrywki skapnie do środka urządzenia.
- Podczas mieszania gorącego jedzenia lub wyjmowania go z pojemników zawsze trzymaj pojemniki za uchwyty.
- Gdy jedzenie jest gorące, trzymaj pojemniki za uchwyty.
- Nie przenoś parowaru podczas jego używania.
- Nie sięgaj nad parowar podczas jego używania.
- Nie dotykaj gorących powierzchni urządzenia. Podczas dotykania gorących elementów urządzenia zawsze używaj rękawic kuchennych.
- Nie stawiaj urządzenia w pobliżu lub pod przedmiotami, które mogłyby ulec uszkodzeniu w wyniku działania pary, np. ściany, szafki, itp.
- Nie włączaj urządzenia w przypadku obecności w powietrzu wybuchowych i/lub łatwopalnych oparów.
- W celu uniknięcia niebezpiecznych sytuacji nie podłączaj urządzenia do włącznika czasowego lub układu zdalnego sterowania.
- Wewnątrz zbiornika wody znajduje się niewielkie sitko. Jeżeli odczepi się ono od urządzenia, należy schować je przed dziećmi, aby zapobiec połknięciu.

Automatyczne wyłączenie

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)

To urządzenie firmy Philips spełnia wszystkie normy dotyczące pól elektromagnetycznych. Jeśli użytkownik odpowiednio się z nim obchodzi i używa go zgodnie z zaleceniami zawartymi w

instrukcji obsługi, urządzenie jest bezpieczne w użytkowaniu, co potwierdzają wyniki aktualnych badań naukowych.

Przed pierwszym użyciem

- 1** Przed pierwszym użyciem dokładnie umyj wszystkie części urządzenia, które będą się stykały z żywnością (patrz rozdział „Czyszczenie”).
- 2** Przetrzyj wnętrze zbiornika wody wilgotną szmatką.

Przygotowanie do użycia

- 1** Ustaw urządzenie na płaskiej, stabilnej i równej powierzchni.
- 2** Napełnij zbiornik wodą do maksymalnego poziomu. Kiedy zbiornik wody jest pełny, parowar gotuje przez około godzinę (rys. 2).

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

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

Nigdy nie używaj urządzenia bez tacki ociekowej.

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

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

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

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

- 5** Włóż produkty przeznaczone do gotowania na parze do jednego lub kilku pojemników do gotowania albo do pojemnika XL (patrz część „Pojemnik do gotowania na parze XL” poniżej).

Wskazówka: Aby ułatwić gotowanie jajek, umieszczaj je w odpowiednich uchwytach (rys. 6).

- 6** Większe kawałki produktów lub żywność, która wymaga dłuższego gotowania wkładaj do dolnego pojemnika.
- 7** Ułóż żywność tak, aby pomiędzy kawałkami zostało dość miejsca w celu zapewnienia maksymalnego obiegu pary. Nie wkładaj zbyt dużo jedzenia do pojemników.
- 8** Ustaw jeden lub więcej pojemników do gotowania na tacce ociekowej. (rys. 7)

Uwaga: Upewnij się, że pojemniki są ustawione prawidłowo i nie ruszają się.

- Nie musisz korzystać ze wszystkich 3 pojemników do gotowania na parze.
- Pojemniki są ponumerowane. Oznaczenia znajdują się na uchwytach. Pojemnik górny nosi numer 3, środkowy 2, a dolny — numer 1.
- Pojemniki można ustawiać jeden na drugim wyłącznie w następującej kolejności: numer 1, 2 i 3.
- W przypadku gotowania na parze żywności w pojemnikach nr 2 i 3 ze zdejmowanymi dnami zawsze upewnij się, że krawędź dna skierowana jest w górę, a dno jest zablokowane na swoim miejscu (usłyszysz „kliknięcie”) (rys. 8).
- Po wyjęciu dna z pojemnika nr 2 można nadal umieścić pojemnik nr 3 na górze.
- Aby gotować na parze duże porcje jedzenia (np. kolby kukurydzy lub słodkie ziemniaki) można wyjąć dna z pojemników nr 2 i 3 w celu powiększenia powierzchni do gotowania (rys. 9).

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

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

Pojemnik do gotowania na parze XL

Pojemnik XL służy do gotowania na parze zup, gulaszu, owsianki i ryżu oraz innych rodzajów żywności, których nie można przygotować w pozostałych pojemnikach.

1 Pojemnika XL można używać w następujących kombinacjach:

- Pojemniki nr 1 i 2 lub pojemniki nr 2 i 3 (rys. 11).
- Pojemniki nr 1, 2 i 3 (rys. 12).

Uwaga: Pojemnika do gotowania na parze XL nie można ustawić na pojemniku nr 1 z uwagi na niewystarczającą ilość miejsca.

2 Przed ustawieniem pojemnika XL na pojemniku nr 2 lub 3 należy wyjąć dna z pojemników nr 2 lub 3.

Wskazówka: Podczas korzystania z pojemnika XL można skrócić czas gotowania, przykrywając pojemnik XL folią aluminiową (rys. 13).

Zasady używania**1** Włóż wtyczkę do gniazdka elektrycznego.**2** Za pomocą pokrętki regulacji ustaw żądany czas gotowania na parze (rys. 14).

- Włączy się wskaźnik gotowania na parze.
- Gotowanie na parze rozpoczyna się po około 30 sekundach.

3 Aby gotować potrawy wymagające różnego czasu przygotowania, zacznij gotować produkty wymagające najdłuższego gotowania w pojemniku nr 1. Nastaw pokrętkę regulacji czasu gotowania na parze na czas otrzymany po odjęciu najkrótszego czasu gotowania od najdłuższego 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. Nałóż pokrywkę na pojemnik nr 2 i za pomocą pokrętki regulacji czasu gotowania na parze ustaw krótszy czas gotowania.

Uwaga: Przygotowanie jedzenia w górnym pojemniku zwykle zajmuje trochę więcej czasu niż w pojemnikach umieszczonych niżej.

4 W przypadku gotowania dużych ilości jedzenia po upływie połowy czasu gotowania należy zamieszać zawartość pojemników. W tym celu załóż rękawice kuchenne i użyj przyborów kuchennych o długich trzonkach.**5** Gdy upłynie czas gotowania na parze, słysząc sygnał dźwiękowy, a wskaźnik gotowania na parze wyłączy się.**6** Ostrożnie zdejmij pokrywkę.

Uważaj na gorącą parę, która wydostaje się z urządzenia po zdjęciu pokrywki.

Aby uniknąć poparzenia, przed zdjęciem pokrywki albo wyjęciem pojemnika XL 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. Podczas wyjmowania jedzenia z pojemników zawsze trzymaj pojemniki za uchwyty. Zawsze zakładaj rękawice kuchenne, a jedzenie wyjmuj z pojemników za pomocą przyborów kuchennych o długich trzonkach.

7 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.

8 Opróżniaj zbiornik wody po każdym użyciu.

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

Czyszczenie i konserwacja

Do czyszczenia urządzenia nigdy nie używaj czyszcików, 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 wewnątrz zbiornika, aby je wyczyścić. Następnie przetrzyj zbiornik czystą, wilgotną szmatką.

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

4 Wyjmij dna pojemników nr 2 i 3. Pojemniki do gotowania na parze, pojemnik XL, dna oraz pokrywkę czyść w zlewie lub w zmywarce, nastawiając krótki cykl zmywania i niezbyt wysoką temperaturę.

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

Usuwanie kamienia

Kamień z urządzenia należy usuwać po każdym 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 Umieść tackę ociekową i pojemnik do gotowania na parze nr 1 na podstawie (rys. 7).

3 Przykryj pokrywką pojemnik do gotowania na parze nr 1 (rys. 10).

4 Włóż 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 przechowaniem urządzenia sprawdź, czy wszystkie części są czyste i suche (patrz rozdział pt. „Czyszczenie”).
- 2** Umieść dna w pojemnikach nr 2 i 3.
- 3** Umieść pojemnik nr 3 na tacce ociekowej.
- 4** Włóż pojemnik nr 2 do pojemnika nr 3, a pojemnik nr 1 umieść w pojemniku nr 2. (rys. 15)
- 5** Umieść pojemnik XL na pozostałych pojemnikach.
- 6** Nałóż pokrywkę na pojemnik XL.
- 7** W celu odpowiedniego przechowywania przewodu sieciowego włóż go do schowka na przewód w podstawie urządzenia (rys. 16).

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 w danym kraju (numer telefonu znajduje się na ulotce gwarancyjnej). Jeśli w kraju Państwa zamieszkania nie ma takiego Centrum, o pomoc należy zwrócić się do sprzedawcy produktów firmy Philips.

Ochrona środowiska

- Zużytego urządzenia nie należy wyrzucać wraz ze zwykłymi odpadami gospodarstwa domowego — należy oddać je do punktu zbiórki surowców wtórnych w celu utylizacji. Stosowanie się do tego zalecenia pomaga w ochronie środowiska (rys. 17).

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 lokalnym Centrum Obsługi Klienta.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
Parowar nie działa.	Parowar nie jest podłączony do sieci elektrycznej.	Włóż wtyczkę do gniazdka elektrycznego.
	Zbiornik wody jest pusty.	Napełnij zbiornik wody.
	Nie ustawiono jeszcze żądanego czasu gotowania na parze za pomocą pokrętki regulacji.	Za pomocą pokrętki regulacji ustaw żądany czas gotowania na parze.
Nie cała żywność została ugotowana.	Nie ustawiono jeszcze czasu gotowania na parze za pomocą pokrętki regulacji.	Ustaw czas gotowania na parze.
	Niektóre kawałki jedzenia przeznaczone do ugotowania na parze są większe i/lub wymagają dłuższego czasu gotowania od innych.	Za pomocą pokrętki regulacji ustaw dłuższy czas gotowania na parze.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
		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.

Czasy gotowania na parze podane w poniższej tabeli są jedynie orientacyjne. Rzeczywisty czas gotowania może się różnić w zależności od wielkości kawałków jedzenia, przestrzeni pomiędzy nimi w pojemniku do gotowania, ilości pożywienia w pojemniku, świeżości jedzenia oraz indywidualnych upodobań 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, rozgniecione 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
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 rozmrażaj mrożonek warzywnych przed gotowaniem.

Mięso, drób, ryby, owoce morza i jajka

- Do gotowania na parze najlepiej nadają się miękkie partie mięsa z odrobiną tłuszczu.
- Umyj mięso dokładnie i wysusz, aby podczas gotowania wyciekało z niego jak najmniej soków.
- Zawsze umieszczaj mięso pod innymi rodzajami żywności.
- Przed włożeniem jajek do urządzenia nakłuj skorupki.
- Nigdy nie gotuj zamrożonego mięsa, drobiu ani owoców morza. Przed włożeniem ich do parowaru pozostaw te produkty do całkowitego rozmrożenia.
- Jeżeli korzystasz z więcej niż jednego pojemnika do gotowania na parze, skroplona para z pojemników kapie do dolnych pojemników, dlatego upewnij się, że zapachy i smaki żywności umieszczonej w poszczególnych pojemnikach dobrze się komponują.
- Ułóż kawałki żywności w pewnych odstępach, umieszczając grubsze kawałki bliżej zewnętrznej krawędzi pojemnika do gotowania na parze.
- Jeśli pojemnik do gotowania jest pełen, w połowie gotowania zamieszaj jej zawartość.
- Niewielkie ilości jedzenia wymagają krótszego czasu gotowania na parze niż duże.
- Jeśli korzystasz tylko z jednego pojemnika, możesz ustawić krótszy czas gotowania niż w przypadku korzystania z dwóch lub trzech pojemników.
- Żywność w dolnym pojemniku jest gotowa szybciej niż w środkowym i górnym pojemniku. Jeśli korzystasz z więcej niż jednego pojemnika do gotowania na parze, pożywienie powinno gotować się o 5-10 minut dłużej. Zanim przystąpisz do spożycia, upewnij się, że składniki są dobrze ugotowane.
- Możesz dodawać kolejne produkty w trakcie gotowania. Jeśli dany składnik wymaga krótszego czasu gotowania, dołóż go później. Przed zjedzeniem upewnij się, że składniki są dobrze ugotowane.
- Podnoszenie pokrywki podczas gotowania powoduje wydostawanie się pary z urządzenia, co wydłuża proces gotowania.
- Jeśli danie nie jest gotowe, ustaw dłuższy czas gotowania na parze. Być może będzie trzeba również uzupełnić zapas wody w zbiorniku.

Pojemnik na przyprawę

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

Uwaga: Więcej informacji na temat ziół i przypraw, które można umieszczać w pojemniku na przyprawę, znajduje się w tabeli gotowania na parze powyżej.

Słodkie desery

- Aby zwiększyć słodycz deseru, zamiast cukru dodaj do niego cynamonu.

Wskazówki dotyczące pojemnika do gotowania na parze XL

- Podczas przygotowywania zup lub gulaszu, które wymagają dłuższego gotowania, zaleca się przykrycie pojemnika XL folią aluminiową przed nałożeniem pokrywki.
- Pojemnika XL można używać do przygotowania rosółu z kurczaka, kaszy kuskus, gulaszu lub ryby z wody.
- Pojemnika XL można również używać do podgrzewania gotowych zup.

Przepisy

Aby skorzystać z przepisów, zapoznaj się z broszurą z przepisami lub odwiedź naszą stronę internetową pod adresem www.philips.com/kitchen.

Introducere

Felicitări pentru achiziție și bun venit la Philips! Pentru a beneficia pe deplin de asistența oferită de Philips, înregistrați-vă produsul la www.philips.com/welcome.

Descriere generală (fig. 1)

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

Important

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

Pericol

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

Avertisment

- Înainte de a conecta aparatul, verificați dacă tensiunea indicată pe aparat corespunde tensiunii de alimentare locale.
- Conectați aparatul doar la o priză de perete împământată. Aveți grijă ca mufa să fie bine introdusă în priză.
- Nu folosiți aparatul dacă ștecherul, cablul de alimentare sau aparatul însuși este deteriorat.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit întotdeauna de Philips, de un centru de service autorizat de Philips sau de personal calificat în domeniu, pentru a evita orice accident.
- Acest aparat nu trebuie utilizat de către persoane (inclusiv copii) care au capacități fizice, mentale sau senzoriale reduse sau sunt lipsite de experiență și cunoștințe, cu excepția cazului în care sunt supravegheați sau instruiți cu privire la utilizarea aparatului de către o persoană responsabilă pentru siguranța lor.
- Copiii trebuie supravegheați pentru a nu se juca cu aparatul.
- Nu lăsați cablul de alimentare la îndemâna copiilor. Nu lăsați cablul de alimentare să atârne peste marginea mesei sau a blatului pe care este așezat aparatul.
- Nu gătiți niciodată la abur carne congelată de vită, porc, pasăre sau pește. Efectuați întotdeauna o decongelare completă a acestor ingrediente înainte de a le găti la abur.
- Nu folosiți niciodată aparatul de preparat mâncare la abur fără tava de scurgere. În caz contrar, va sări apă fierbinte din aparat.
- Utilizați castronele de preparare la abur 1, 2 și 3 și castronul de preparare la abur XL numai în combinație cu baza originală.
- Nu apropiați cablul electric de suprafețe fierbinți.

Precauție

- Nu utilizați niciodată accesorii sau componente de la alți producători sau care nu au fost recomandate special de Philips. Dacă utilizați astfel de accesorii sau componente, garanția dvs. devine nulă.

- Nu expuneți baza aparatului la temperaturi ridicate, gaz fierbinte, abur sau căldură umedă de la alte surse în afară de aparatul de gătit cu aburi. Nu puneți aparatul de preparat alimente la abur pe sau lângă o sobă sau mașină de gătit încă fierbinte.
- Aveți grijă de fiecare dată ca aparatul să fie oprit înainte să-l scoateți din priză.
- Întotdeauna, scoateți ștecherul din priză și lăsați aparatul să se răcească înainte de a-l depozita.
- Aparatul este conceput doar pentru utilizare casnică. Dacă este utilizat în mod necorespunzător, în regim profesional sau semi-profesional, sau fără respectarea instrucțiunilor din manualul de utilizare, garanția poate fi anulată, iar Philips își va declina orice responsabilitate pentru daunele provocate.
- Așezați aparatul pe o suprafață stabilă, orizontală și netedă și asigurați-vă că dispune de un spațiu liber de cel puțin 10 cm de jur împrejur pentru a preveni supraîncălzirea.
- Dacă utilizați castroanele de preparare la abur 2 și 3 cu bazele detașabile, asigurați-vă întotdeauna că marginea bazei este orientată în sus și că baza este fixată („clic”).
- Aveți grijă la aburul fierbinte care iese din aparat în timpul pregătirii mâncării la abur sau atunci când îndepărtați capacul. Atunci când verificați alimentele, folosiți întotdeauna ustensile de bucătărie cu mâner lung.
- Îndepărtați întotdeauna capacul cu grijă și la distanță de dvs. Lăsați condensul să se scurgă de pe capac în aparat pentru a evita opărirea.
- Țineți întotdeauna castroanele de preparare la abur de unul dintre mânere când amestecați alimentele fierbinți sau scoateți-le din castroane.
- Țineți întotdeauna castroanele de preparare la abur de mâner când alimentele sunt fierbinți.
- Nu mișcați aparatul în timpul funcționării.
- Nu vă aplecați peste aparat în timpul funcționării.
- Nu atingeți suprafețele fierbinți ale aparatului. Folosiți întotdeauna mănuși atunci când manevrați părțile fierbinți ale aparatului.
- Nu puneți aparatul lângă sau dedesubtul unor obiecte care s-ar deteriora la contactul cu aburul, cum ar fi pereții sau dulapurile.
- Nu utilizați aparatul în prezența vaporilor explozibili și/sau inflamabili.
- Nu conectați niciodată aparatul la un ceas electronic pentru a evita situațiile periculoase.
- Există o mică strecurătoare în interiorul rezervorului de apă. Dacă strecurătoarea se desprinde, nu o țineți la îndemâna copiilor pentru a evita înghițirea acesteia.

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 de apă cu apă până la nivelul maxim. Cu un rezervor de apă plin, aparatul de gătit cu aburi poate funcționa timp de aproximativ 1 oră (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).

Nu utilizați niciodată aparatul fără tava de scurgere.

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

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

Pentru plantele sau condimentele sugerate pentru diversele tipuri de alimente, consultați tabelul cu alimente preparate la abur la capitolul "Tabel cu alimente și sfaturi pentru pregătirea la abur".

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

- 5** Puneți alimentele care urmează să fie preparate la aburi într-unul sau mai multe castroane de preparare la abur și/sau în castronul de preparare la abur XL (consultați secțiunea „castronul de preparare la abur XL” de mai jos).

Sugestie: Puneți ouăle pe suportul pentru ouă pentru a le pregăti la abur în mod adecvat (fig. 6).

- 6** Puneți bucățile mai mari de alimente și alimentele ce necesită mai mult timp de pregătire la abur în castronul de jos.

- 7** Aranjați alimentele cu spații ample între bucăți pentru a permite un flux maxim de aburi. Nu puneți prea multe alimente în castroanele de preparare la abur.

- 8** Puneți unul sau mai multe castroane de preparare la abur pe tava de scurgere. (fig. 7)

Notă: Aveți grijă să așezați castroanele în mod corespunzător și să nu se clatine.

- Nu este necesar să utilizați toate cele 3 castroane de preparare la abur:
- Castroanele de preparare la abur sunt numerotate. Numărul se regăsește pe mâner: Castronul superior are nr. 3, cel mijlociu nr. 2, iar cel inferior nr. 1.
- Așezați castroanele în stivă numai în ordinea următoare: castronul pentru pregătirea la abur nr. 1, castronul nr. 2, castronul nr. 3.
- Dacă utilizați castroanele de preparare la abur 2 și 3 cu bazele detașabile, asigurați-vă întotdeauna că marginea bazei este orientată în sus și că baza este fixată („clic”) (fig. 8).
- Dacă ați îndepărtat numai baza castronului de preparare la abur nr. 2, încă mai puteți așeza deasupra castronul de preparare la abur nr. 3.
- Dacă doriți să preparați la abur alimente mari (de ex. știuleți de porumb sau cartofi), puteți îndepărta bazele castroanelor de preparare la abur nr. 2 și/sau 3 pentru a maximiza spațiul (fig. 9).

- 9** Acoperiți cu capacul castronul de preparare la abur de sus (fig. 10).

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

Castron de preparare la abur XL

Castronul de preparare la abur XL este destinat pentru supă, tocană, terci și orez și pentru alte alimente care nu sunt adecvate pentru prepararea la abur în celelalte castroane.

1 Puteți utiliza castronul de preparare la abur XL în următoarele combinații:

- Castroanele 1 și 2 sau castroanele 2 și 3 (fig. 11).
- Castroanele 1, 2 și 3 (fig. 12).

Notă: Castronul de preparare la abur XL nu poate fi plasat deasupra castronului de preparare la abur 1 deoarece acesta nu asigură spațiu suficient.

2 Înainte de a plasa castronul de preparare la abur XL deasupra castronului 2 sau 3, trebuie să detașați bazele de la castroanele de preparare la abur 2 sau 3.

Sugestie: Când utilizați castronul de preparare la abur XL, puteți reduce timpul de preparare la abur acoperind castronul de preparare la abur XL cu folie din aluminiu (fig. 13).

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. 14).

- Se aprinde ledul de încărcare.
- Prepararea la abur începe după aproximativ 30 de secunde.

3 Când doriți să preparați la abur alimente cu durate de preparare diferite, începeți prepararea alimentelor care necesită cel mai îndelungat timp de preparare în bolul 1. Setati 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 grijă folosind mănuși de bucătărie și așezați castronul 2 cu ingredientele având cel mai scurt timp de preparare deasupra castronului 1. Acoperiți castronul 2 cu capacul și setați cel mai scurt timp de preparare la abur cu ajutorul butonului pentru timpul de preparare la abur.

Notă: Măncarea din castronul de sus se prepară de obicei mai încet decât alimentele din castroanele așezate mai jos.

4 În cazul în care pregătiți la abur cantități mari de alimente, amestecați mâncarea la jumătatea procesului de preparare la abur. Purtați mănuși de bucătărie și utilizați o ustensilă de bucătărie cu mâner lung.**5** Când timpul de preparare la abur a expirat, auziți un sunet de clopoțel și ledul de încărcare se stinge.**6** Îndepărtați capacul cu grijă.

Aveți grijă la aburul fierbinte eliberat din aparat la îndepărtarea capacului.

Pentru a evita arsurile, folosiți mănuși când îndepărtați capacul, castronul pentru preparare la abur XL și celelalte castroane de preparare la abur. Îndepărtați capacul încet și la distanță de dvs. Lăsați condensul să se scurgă de pe capac în castronul de preparare la abur. Țineți întotdeauna castroanele de preparare la abur de unul dintre mânere când scoateți alimentele din castroane. Folosiți întotdeauna mănuși și ustensile de bucătărie cu mânere lungi pentru a scoate alimentele din castronul sau castroanele de preparare la abur.

7 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.

8 Goliți rezervorul de apă după fiecare utilizare.

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

Curățare și întreținere

Nu folosiți niciodată bureți de sârmă, agenți de curățare abrazivi sau lichide agresive cum ar fi benzina sau acetona pentru a curăța aparatul.

1 Scoateți ștecherul din priză și lăsați aparatul să se răcească.

2 Curățați partea exterioară a bazei cu o cârpă umedă.

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

Nu curățați baza în mașina de spălat vase.

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

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

4 Îndepărtați bazele castroanelor de preparare la abur 2 și 3. Curățați castroanele de preparare la abur, bazele, castronul de preparare la abur XL, bazele și capacul manual sau în mașina de spălat vase, folosind un ciclu scurt și o temperatură redusă.

Curățarea repetată a castroanelor de preparare la abur, a castronului de preparare la abur XL 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 Puneți tava de scurgere și castron de preparare la abur 1 pe bază în mod adecvat (fig. 7).

3 Acoperiți castronul de preparare la abur 1 cu capacul (fig. 10).

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 bazele în castroanele de preparare la abur nr. 2 și 3.

3 Așezați castronul de preparare la abur 3 pe tava de scurgere.

- 4** Puneți castronul de preparare la abur 2 în castronul 3. Puneți castronul 1 în castronul 2. (fig. 15)
- 5** Plasați castronul de preparare la abur XL peste alte castroane de preparare la abur.
- 6** Puneți capacul pe castronul de preparare la abur XL.
- 7** Pentru a depozita cablul de alimentare, introduceți-l în compartimentul de stocare a cablului din bază (fig. 16).

Garanție și service

Pentru informații suplimentare sau în cazul altor probleme, vă rugăm să vizitați site-ul Philips la www.philips.com sau să contactați Departamentul Clienți din țara dvs. (găsiți numărul de telefon în garanția internațională). Dacă în țara dvs. nu există un astfel de departament, deplasați-vă la furnizorul dvs. Philips local.

Protecția mediului

- Nu aruncați aparatul împreună cu gunoiul menajer la sfârșitul duratei de funcționare, ci predați-l la un punct de colectare autorizat pentru reciclare. În acest fel, ajutați la protejarea mediului înconjurător (fig. 17).

Depanare

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

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Aparatul de preparat la abur nu funcționează.	Aparatul nu este conectat la priză.	Introduceți ștecherul în priză.
	Nu este suficientă apă în rezervor.	Umpleți rezervorul de apă.
	Nu ați rotit încă butonul de reglare a timpului de preparare la abur la timpul dorit de preparare la abur.	Rotiți butonul de reglare a timpului de preparare la abur la timpul de preparare dorit.
Nu toată mâncarea este gătită.	Nu ați setat încă un timp de preparare la abur cu ajutorul butonului de reglare a timpului de preparare la abur.	Setați un timp de preparare la abur.
	Anumite bucăți de alimente din aparatul de preparat la abur sunt prea mari/necesită un timp de preparare la abur mai mare decât celelalte.	Setați un timp mai lung de preparare la abur cu ajutorul butonului de reglare a timpului de preparare la abur.
		Puneți bucățile mai mari de alimente și alimentele ce necesită mai mult timp de pregătire la abur în castronul de jos (nr. 1).

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
	Ați pus prea multe alimente în castroanele de preparat la abur.	Nu încărcăți excesiv castroanele de preparat la abur. Tăiați alimentele în bucăți mai mici și așezați bucățile cele mai mici deasupra.
		Aranjați mâncarea lăsând spații între bucăți pentru a permite un flux maxim de aburi.
Aparatul nu se încălzește corespunzător.	Nu ați îndepărtat calcarul de pe aparat în mod regulat.	Detartrați aparatul. Consultați capitolul 'Curățarea și întreținerea'.

Tabelul cu alimente și sugestii pentru prepararea la abur

Duratele de preparare la abur menționate în tabelul de mai jos sunt oferite doar în scop orientativ. Duratele de preparare la abur pot varia în funcție de dimensiunile bucăților de alimente, spațiilor lăsate între alimente în castronul de preparare la abur, cantitatea de alimente din castron, gradul de prospețime al alimentelor și preferințele personale.

Tabelul pentru prepararea la abur a alimentelor

Alimente de înăbușit	Cantitate	Plante/condimente recomandate pentru o savoare maximă	Timp de preparare la abur (min)
Sparanghel	400 g	Zeamă de lămâie, frunze de dafin, cimbru	13-15
Broccoli	400 g	Usturoi, chili, tarhon	16 -18
Conopidă	400 g	Rozmarin, busuioc, tarhon	16 -18
File de pui	250 g	Curry, rozmarin, cimbru	30-35
File de pește	250 g	Muștar uscat, cuișoare englezești, măghiran	10-12
Orez	200 g (+300 ml de apă)	-	40
Supă	250 ml	Plante/condimente după gust	12-16
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, pește, fructe de mare și ouă

- Carnea fragedă cu puțină grăsime este cea mai indicată pentru prepararea la abur.
- Spălați carnea corespunzător și uscați-o, astfel încât să se scurgă cât mai puțin suc.
- Așezați întotdeauna carnea sub alte tipuri de alimente.
- Împungeți ouăle înainte de a le introduce în aparatul de preparat la abur.

- Nu înăbușiți niciodată carne, pui sau fructe de mare congelate. Lăsați întotdeauna carnea, puiul sau fructele de mare să se dezghețe complet înainte de a le introduce în aparatul de preparat la abur.
- Dacă utilizați mai mult de un castron de preparat la abur, condensul se va scurge din castroanele de sus în cele de jos. Asigurați-vă că alimentele din diferitele castroane de preparat la abur au arome asemănătoare.
- 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 ingredient necesită un timp mai scurt de preparare la abur, adăugați-l mai târziu. Asigurați-vă că alimentele sunt bine preparate înainte de a le consuma.
- 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.

Intensificatorul de arome

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

Notă: Pentru mai multe sugestii privind plantele aromatice și condimentele de utilizat în Intensificatorul de arome, consultați tabelul cu alimente de mai sus.

Deserturi dulci

- Adăugați scorțișoară la deserturi pentru a accentua dulceața în loc să adăugați zahăr.

Sugestii pentru castronul de preparare la abur XL

- Când preparați supă sau tocăniță care necesită un timp mai îndelungat de preparare, vă sfătuim să acoperiți castronul de preparare la abur XL cu folie din aluminiu înainte de a pune capacul pe acesta.
- Puteți utiliza castronul de preparare la abur XL pentru a prepara supă de pui, cușcuș, tocană sau pentru a fierbe pește în apă.
- Puteți utiliza de asemenea castronul de preparare la abur XL pentru a încălzi supă gata preparată.

Rețete

Pentru rețete, consultați broșura cu rețete sau vizitați site-ul nostru Web www.philips.com/kitchen.

Введение

Поздравляем с покупкой продукции Philips! Для получения полной поддержки, оказываемой компанией Philips, зарегистрируйте прибор на веб-сайте www.philips.com/welcome.

Общее описание (Рис. 1)

- A** Крышка
- B** Чаша для варки XL
- C** Съёмный поддон
- D** Чаша для варки 3
- E** Съёмный поддон
- F** Чаша для варки 2
- G** Чаша для варки 1
- H** Поддон для капель
- I** Устройство Flavour Booster
- J** Отверстие для залива воды
- K** Основание с емкостью для воды
- L** Индикатор варки
- M** Регулятор времени варки

Важно!

Перед использованием устройства внимательно ознакомьтесь с руководством пользователя и сохраните его для дальнейшего использования в качестве справочного материала.

Опасно!

- Запрещается опускать основание в воду или промывать под струей воды.

Предупреждение.

- Перед подключением устройства убедитесь, что указанное на нем номинальное напряжение соответствует напряжению местной электросети.
- Подключайте прибор только к заземленной розетке. Убедитесь, что сетевая вилка правильно вставлена в розетку электросети.
- Запрещено пользоваться устройством, если сетевая вилка, сетевого шнура или само устройство повреждены.
- В случае повреждения сетевого шнура его необходимо заменить. Чтобы обеспечить безопасную эксплуатацию устройства, заменяйте шнур только 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 умственными или физическими способностями, а также лицами с недостаточным опытом и знаниями, кроме как под контролем и руководством лиц, ответственных за их безопасность.
- Не позволяйте детям играть с устройством.
- 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.
- Чаши для варки 1, 2, 3 и XL можно использовать только вместе с комплектным основанием.
- Не помещайте шнур рядом с горячими поверхностями.

Внимание!

- Запрещается пользоваться какими-либо принадлежностями или деталями других производителей без специальной рекомендации компании Philips. При использовании такой принадлежности гарантийные обязательства утрачивают силу.
- Не подвергайте основание устройства воздействию высоких температур, горячего газа, пара или влажного теплого воздуха от других источников. Не помещайте пароварку на работающую или еще не остывшую плиту или в духовой шкаф или рядом с ними.
- Перед отключением прибора от сети обязательно убедитесь, что пароварку выключена.
- Прежде чем убрать прибор на хранение, обязательно отключите его от электросети и дайте ему остыть.
- Прибор предназначен только для домашнего использования. В случае неверного использования прибора, в профессиональных или полупрофессиональных условиях или при нарушении правил данного руководства гарантийные обязательства утрачивают силу, и компания Philips не несет ответственности за любой причиненный ущерб.
- Устанавливайте пароварку на ровную, устойчивую поверхность. Вокруг прибора необходимо сохранить не менее 10 см свободного пространства, чтобы избежать перегрева.
- Если чаши для варки 2 и 3 используются со съемными поддонами, следите за тем, чтобы верхние кромки поддона были обращены вверх и чтобы поддон встал на место (должен прозвучать щелчок).
- Остерегайтесь выхода горячего пара из пароварки во время приготовления пищи или при снятии крышки. При проверке готовности пищи обязательно используйте кухонные приспособления с длинными ручками.
- Всегда соблюдайте осторожность при снятии крышки и бережно обращайтесь с ней. Сливайте капли конденсата с крышки в пароварку, чтобы избежать выпаривания.
- Размешивая горячую пищу или извлекая ее из чаши для варки, держите чаши за одну из ручек.
- Извлекая горячую пищу из чаш для варки, всегда беритесь за ручки чаш.
- Запрещается перемещать работающий прибор.
- Запрещается наклоняться над работающим прибором.
- Не прикасайтесь к горячим поверхностям руками. Используйте теплозащитные рукавицы.
- Не устанавливайте прибор рядом или под предметами, которые могут быть повреждены паром, например, под полками или рядом со стеной.
- Не используйте прибор, если в атмосфере присутствуют взрывчатые и/или огнеопасные газы.
- Во избежание опасности запрещается подключать прибор к реле времени или системам дистанционного управления.
- Емкость для воды оснащена маленьким сетчатым фильтром. Когда сетчатый фильтр отсоединен, берегите его от детей, так как ребенок может его проглотить.

Автоматическое 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 остыть в течение 10 минут, прежде чем продолжить использование.

Электромагнитные поля (ЭМП)

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

Перед первым использованием

- 1 Перед первым использованием прибора тщательно вымойте все детали, которые будут контактировать с пищевыми продуктами (см. главу “Очистка”).
- 2 Протрите внутреннюю поверхность емкости для воды мягкой тканью.

Подготовка устройства к работе

- 1 Установите прибор на устойчивой горизонтальной и ровной поверхности.
- 2 Заполните емкость для воды до отметки максимального уровня. С заполненной емкостью время работы пароварки составляет примерно 1 час (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).

Запрещается пользоваться прибором без поддона.

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

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

- 5 Положите продукты в одну или несколько чаш для варки и/или в чашу XL (см. раздел “чаша для варки XL” ниже).

Совет. Для удобной варки яиц помещайте их в держатели (Рис. 6).

- 6 Большие куски или продукты, для приготовления которых требуется много времени, кладите на дно чаши.
- 7 Располагайте продукты так, чтобы между кусками было достаточно пространства для обеспечения оптимальной циркуляции пара. Не кладите слишком много продуктов в чаши.
- 8 Поставьте чашу/чаши для варки на поддон. (Рис. 7)

Примечание. Убедитесь в правильности установки чаш и в устойчивости их положения.

- Использование всех 3 чаш не обязательно.
- Чаши для варки имеют номера. Номер указан на ручке. Верхняя чаша для варки имеет номер 3, средняя — 2, а нижняя — 1.
- Устанавливайте чаши для варки только в следующем порядке: чаша 1, чаша 2, чаша 3.
- Если чаши для варки 2 и 3 используются со съемными поддонами, следите за тем, чтобы верхние кромки поддона были обращены вверх и чтобы поддон встал на место (должен прозвучать щелчок) (Рис. 8).
- Чашу 3 можно установить и в том случае, если поддон с чаши 2 снят.
- При приготовлении продуктов крупного размера (например, кукурузы) можно снять поддоны с чаш 2 и/или 3, чтобы увеличить пространство в пароварке (Рис. 9).

- 9 Закрывайте крышкой верхнюю чашу для варки (Рис. 10).

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

Чаша для варки XL

Чаша для варки XL предназначена для приготовления супов, тушеных блюд, каш, риса и других блюд, приготовление которых невозможно в других чашах.

1 Чашу для варки XL можно использовать в следующих комбинациях:

- чаши 1 и 2 или чаши 2 и 3; (Рис. 11)
- чаши 1, 2 и 3 (Рис. 12).

Примечание. Из-за недостатка свободного пространства чашу для варки XL нельзя поставить на чашу 1.

2 Перед установкой чаши XL на чашу 2 или 3 необходимо снять с чаши 2 или 3 поддон.

Совет. При использовании чаши для варки XL можно сократить время приготовления, накрыв чашу XL алюминиевой фольгой (Рис. 13).

Использование устройства

1 Вставьте вилку сетевого шнура в розетку электросети.

2 Установите время приготовления при помощи регулятора времени варки (Рис. 14).

- ▮ Загорится индикатор пара.
- ▮ Примерно через 30 секунд начнет поступать пар.

3 Если необходимо приготовить продукты с разным временем варки, начните с продуктов с наибольшим временем приготовления и положите их в чашу 1. Установите при помощи регулятора времени варки значение, соответствующее разности между самым продолжительным и самым коротким временем. По окончании варки аккуратно снимите крышку, пользуясь кухонными перчатками, и поставьте чашу 2 с продуктами самого быстрого приготовления на чашу 1. Закройте крышкой чашу 2 и установите более короткое время варки при помощи регулятора времени варки.

Примечание. Приготовление продуктов в верхней чаше обычно требует больше времени по сравнению с нижними чашами.

4 При приготовлении больших объемов продуктов помешивайте их во время приготовления. Используйте кухонные перчатки и кухонные принадлежности с длинными ручками.

5 По истечении времени варки прибор подаст звуковой сигнал, и индикатор варки погаснет.

6 Аккуратно снимите крышку.

Остерегайтесь выхода горячего пара из пароварки при снятии крышки.

Для предотвращения ожогов надевайте кухонные перчатки при снятии крышки, извлечении чаши для варки XL и других чаш. Снимайте крышку осторожно, держась при этом на удалении. Сливайте капли конденсата с крышки в чашу. Извлекая горячую пищу из чаши для варки, держите чашу за одну из ручек. Извлекая готовые блюда из чаши/чаш, надевайте кухонные перчатки и пользуйтесь кухонными принадлежностями с длинными ручками.

7 Отключите прибор от электросети и дайте ему остыть, перед тем как снять поддон.

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

8 Выливайте воду из поддона после каждого использования.

Примечание. При необходимости приготовления дополнительных порций используйте свежую воду.

Очистка и уход

Запрещается использовать для чистки прибора губки с абразивным покрытием, абразивные чистящие средства или растворители типа бензина или ацетона.

1 Отключите прибор от электросети и дайте ему остыть.

2 Протрите наружную поверхность влажной тканью.

Запрещается погружать основание в воду или мыть его под струей воды.

Основание нельзя мыть в посудомоечной машине.

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

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

4 Снимите поддоны с чаш для варки 2 и 3. Вымойте чаши для варки, чашу для варки XL, поддоны и крышку вручную или в посудомоечной машине, установив короткий цикл мойки при низкой температуре.

Постоянная мойка чаш для варки, чаши для варки XL 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 Установите поддон и чашу для варки 1 на основание (Рис. 7).

3 Закройте чашу для варки 1 крышкой (Рис. 10).

4 Вставьте вилку сетевого шнура 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 Прежде чем убрать прибор на хранение, убедитесь, что все его детали абсолютно сухие и чистые (см. главу “Чистка”).

2 Установите поддоны в чаши для варки 2 и 3.

- 3** Установите чашу для варки 3 в поддон.
- 4** Установите чашу для варки 2 в чашу для варки 3. Установите чашу для варки 1 в чашу для варки 2. (Рис. 15)
- 5** Поставьте чашу для варки XL на другие чаши.
- 6** Накройте чашу для варки XL крышкой.
- 7** Поместите сетевой шнур в отделение для хранения шнура в основании для хранения (Рис. 16).

Гарантия и обслуживание

Для получения дополнительной информации или обслуживания, а также в случае возникновения проблем посетите веб-сайт Philips 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 торговую организацию Philips.

Защита окружающей среды

- После окончания срока службы не выбрасывайте прибор вместе с бытовыми отходами. Передайте его в специализированный пункт утилизации. Этим вы поможете защитить окружающую среду (Рис. 17).

Поиск и устранение неисправностей

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

Проблема	Возможная причина	Способы решения
Пароварка не работает.	Пароварка не подключена к электросети.	Вставьте вилку сетевого шнура в розетку электросети.
	В емкости недостаточно воды.	Наполните емкость для воды.
	Время приготовления не установлено с помощью регулятора времени варки.	Установите необходимое время приготовления при помощи регулятора времени варки.
Некоторые продукты не готовы.	Если время варки еще не установлено, установите его при помощи регулятора.	Установите время приготовления.
	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 в нижнюю чашу (№ 1).

Проблема	Возможная причина	Способы решения
	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

Время варки, указанное в таблице ниже, является приблизительным. Время варки различается в зависимости от размеров порций, пространства между продуктами в чаше, количества продуктов в чаше, свежести продуктов и индивидуальных предпочтений.

Рецептурная таблица

Продукты для приготовления	Количество	Предлагаемые приправы/пряности для Flavour booster	Время варки (мин)
Спаржа	400 г	Лимонная мята, лавровый лист, тимьян	13-15
Брокколи	400 г	Чеснок, молотый красный перец чили, эстрагон	16-18
Цветная капуста	400 г	Розмарин, базилик, эстрагон	16-18
Филе цыпленка	250 г	Карри, розмарин, тимьян	30-35
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**
- Нарезьте толстыми кусками кочанную капусту, цветную и брокколи.
 - Варите листовые, зеленые овощи максимально короткое время, так как они легко теряют цвет.
 - Перед варкой на пару не размораживайте замороженные овощи.
- Мясо, птица, рыба, 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.
- 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 в готовности продуктов, прежде чем приступить к еде.
- Продукты можно добавлять во время приготовления. Если для приготовления продукта требуется меньше времени, положите его в пароварку позже. Убедитесь в готовности продуктов, прежде чем приступить к еде.
- 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.

Устройство Flavour Booster

- Тимьян, кориандр, базилик, укроп, карри и эстрагон великолепно подходят для использования в Flavour Booster. К ним можно добавлять чеснок, тмин или хрен, чтобы усилить вкус блюда без добавления соли. Рекомендуется закладывать 1/2–3 столовых ложки сухой зелени или приправ. Если используются свежие специи или зелень, их потребуется большее количество.

Примечание. Таблица выше содержит дополнительные рекомендации по использованию трав и специй в Flavour Booster.

Сладкие десерты

- Для усиления вкуса, вместо добавления дополнительного количества сахара, можно добавить немного корицы.

Советы по использованию чаши для варки XL

- При приготовлении супа или тушеных блюд (блюд, требующих более длительного приготовления) рекомендуем накрыть чашу для варки XL алюминиевой фольгой, а затем — крышкой.
- Чашу для варки XL можно использовать для приготовления куриного бульона, кус-куса, тушеных блюд или отварной рыбы.
- Чашу для варки XL можно также использовать для подогрева готового супа.

Рецепты

Рецепты можно найти в буклете с рецептами или на веб-сайте www.philips.com/kitchen.

Úvod

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

Opis zariadenia (Obr. 1)

- A** Veko
- B** Extra veľká miska na dusenie potravín
- C** Odnímateľné dno
- D** Miska na dusenie potravín 3
- E** Odnímateľné dno
- F** Miska na dusenie potravín 2
- G** Miska na dusenie potravín 1
- H** Podnos na odkvapkávanie
- I** Oddelenie na prísady
- J** Vstup vody
- K** Podstavec so zásobníkom na vodu
- L** Kontrolné svetlo dusenia
- M** Tlačidlo nastavenia doby dusenia

Dôležité

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

Nebezpečenstvo

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

Varovanie

- Pred pripojením zariadenia skontrolujte, či sa napätie uvedené na zariadení zhoduje s napätím v sieti.
- Zariadenie pripojte jedine do uzemnenej sieťovej zásuvky. Skontrolujte, či je zariadenie riadne pripojené do elektrickej siete.
- Ak je poškodená zástrčka, sieťový kábel alebo samotné zariadenie, nepoužívajte ho.
- Poškodený sieťový kábel smie vymeniť jedine personál spoločnosti Philips, servisné stredisko autorizované spoločnosťou Philips alebo osoba s podobnou kvalifikáciou, aby nedošlo k nebezpečnej situácii.
- Spotrebič nie je určený na používanie osobami (vrátane detí) so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a vedomostí, pokiaľ im osoba zodpovedná za ich bezpečnosť neposkytuje dohľad alebo ich nepoučila o používaní spotrebiča.
- Deti musia byť pod dozorom, aby sa nehrali so zariadením.
- Sieťový kábel musí byť mimo dosahu detí. Nenechajte ho previesť 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 rozmraziť.
- Nikdy nepoužívajte zariadenie na prípravu potravín na pare bez podnosu na odkvapkávanie, inak bude zo zariadenia vyšlechovať horúca voda.
- Misky na dusenie potravín 1, 2, 3 a extra veľkú misku používajte len v kombinácii s originálnym podstavcom.
- Sieťový kábel uchovávajte mimo horúcich povrchov.

Výstraha

- Nepoužívajte príslušenstvo od iného výrobcu ani diely, ktoré spoločnosť Philips výslovne neodporučila. Ak takéto príslušenstvo alebo diely použijete, záruka stratí platnosť.

- Podstavec zariadenia nikdy nevystavujte vysokým teplotám, účinku horúcich plynov, pary ani vlhkému teplu z iných zdrojov, ako je samotné zariadenie na prípravu potravín na pare. Zariadenie na prípravu potravín na pare neumiestňujte na fungujúci alebo ešte horúci sporák či varič ani do ich 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.
- Ak používate misky na dusenie potravín 2 a 3 spolu s ich odnímateľnými dnami, lem dna musí vždy smerovať nahor a dno musí zapadnúť na svoje miesto („cvaknutie“).
- Dávajte pozor na horúcu paru vychádzajúcu zo zariadenia na prípravu potravín na pare počas dusenia alebo po odstránení veka. Keď kontrolujete jedlo, vždy použite kuchynské náčinie s dlhými rúčkami.
- Veko vždy odstraňujte opatrne a smerom od seba. Skondenzovanú paru nechajte z veka odkvapkať do zariadenia na prípravu potravín na pare, aby nedošlo k obareniu.
- Ak premiešavate horúce jedlo alebo ho vyberáte z misiek, misky na dusenie potravín vždy držte za jednu z rúkovieť.
- Keď je jedlo horúce, misky na dusenie potravín vždy držte za ich rukoväť.
- Nepohybujte zariadením na prípravu potravín v pare počas jeho činnosti.
- Nenačahujte sa nad zariadením na prípravu potravín v pare počas jeho činnosti.
- Nedotýkajte sa horúcich častí zariadenia. Pri manipulácii s horúcimi časťami zariadenia vždy použite kuchynské chňapky.
- Zariadenie nesmiete položiť do blízkosti alebo pod predmety, ktoré by sa mohli parou poškodiť, ako sú steny a príborníky.
- Zariadenie nepoužívajte v priestoroch, kde sú prítomné výbušné a/alebo zápalné výpary.
- Aby nedošlo k nebezpečným situáciám, nikdy nepripájajte toto zariadenie k časovému spínaču alebo diaľkovému 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)

Toto zariadenie značky Philips vyhovuje všetkým normám týkajúcim sa elektromagnetických polí (EMF). Ak budete zariadenie používať správne a v súlade s pokynmi v tomto návode na použitie, bude jeho použitie bezpečné podľa všetkých v súčasnosti známych vedeckých poznatkov.

Pred prvým použitím

- 1 Pred prvým použitím zariadenia dôkladne očistite súčiastky, ktoré sa dostanú do kontaktu s potravinami (pozrite si časť „Čistenie“).
- 2 Vnútro zásobníka na vodu utrite navlhčenou tkaninou.

Príprava na použitie

- 1** Zariadenie postavte na stabilný, vodorovný a hladký povrch.
- 2** Zásobník na vodu naplňte vodou až po maximálnu úroveň. S plným zásobníkom na vodu dokáže zariadenie na prípravu potravín na pare vytvárať paru po dobu približne 1 hodiny (Obr. 2).

Zásobník na vodu naplňajte len vodou. Nikdy ho nenaplňajte prísadami, olejom ani inými látkami.

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

Nikdy nepoužívajte zariadenie bez podnosu na odkvapkávanie.

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

Vynikajúce bylinky a korenia, ktoré môžete vložiť do oddelenia na prísady, sú napr. tymián, koriander, bazalka, kôpor, karí a estragón. Môžete ich kombinovať s cesnakom, rascou alebo chrenom a zvýrazniť tak ich chuť bez pridávania soli. Odporúčame použiť 1/2 až 3 čajové lyžičky sušených bylín alebo korenia. Ak máte čerstvé bylinky alebo korenie, môžete použiť väčšie množstvo. Informácie o použití uvedených bylín alebo korenia pre rôzne typy potravín nájdete v tabuľke dusenia potravín v kapitole „Tabuľka potravín a rady pre dusenie“.

Tip Ak používate mleté bylinky alebo korenie, opláchnite podnos na odkvapkávanie, aby sa navlhčilo oddelenie na prísady. To zabráni tomu, aby mleté bylinky alebo korenie prepadlo cez otvory v oddelení na prísady (Obr. 5).

- 5** Potraviny určené na dusenie vložte do jednej alebo viacerých misiek na dusenie potravín alebo do extra veľkej misky na dusenie potravín (pozrite si nižšie uvedenú časť „Extra veľká miska na dusenie potravín“).

Tip Vajička vložte do držiakov na vajička (Obr. 6).

- 6** Veľké kusy potravín a potraviny vyžadujúce dlhšie dusenie vložte do spodnej misky.
- 7** Potraviny usporiadajte rovnomerne a medzi jednotlivými kusmi ponechajte dostatočný priestor, aby ste umožnili maximálne prúdenie pary. Do misiek na dusenie potravín nevkladajte príliš veľké množstvo potravín.

- 8** Na podnos na odkvapkávanie položte jednu alebo viac misiek na dusenie potravín. (Obr. 7)

Poznámka: Dbajte na to, aby ste misky umiestnili správne a aby sa nehýbali.

- Nemusíte použiť všetky 3 misky na dusenie potravín.
- Misky na dusenie potravín sú očíslované. Toto číslo nájdete na ich rukovätiach. 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.
- Ak používate misky na dusenie potravín 2 a 3 spolu s ich odnímateľnými dnami, lem dna musí vždy smerovať nahor a dno musí zapadnúť na svoje miesto („cvaknutie“) (Obr. 8).
- Ak odstránite dno len z misky na dusenie potravín 2, môžete navrch položiť misku na dusenie potravín 3.
- Ak chcete dusiť objemné potraviny (napr. kukuričné šúľky alebo čínske zemiaky), môžete z misiek na dusenie potravín 2 a/alebo 3 odstrániť dno, čím zväčšíte priestor na dusenie (Obr. 9).

- 9** Veko položte na vrchnú misku na dusenie potravín (Obr. 10).

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

Extra veľká miska na dusenie potravín

Extra veľká miska na dusenie potravín je vhodná na prípravu polievky, dusenej zmesi, ovsenej kaše, ryže alebo iných jedál, ktoré nie sú vhodné na prípravu v iných miskách.

1 Extra veľkú misku na dusenie potravín môžete použiť v nasledujúcich kombináciách:

- Misky 1 a 2 alebo misky 2 a 3 (Obr: 11).
- Misky 1, 2 a 3 (Obr: 12).

Poznámka: Extra veľkú misku na dusenie potravín nemožno položiť na misku na dusenie potravín 1, pretože nie je dostatočne veľká.

2 Skôr ako položíte extra veľkú misku na dusenie potravín na misku 2 alebo 3, musíte z misky 2 alebo 3 vybrať dno.

Tip Ak pripravujete potraviny v extra veľkej miske na dusenie potravín, môžete ju prekryť hliníkovou fóliou a skrátiť tak čas prípravy na pare (Obr. 13).

Použitie zariadenia

1 Zástrčku zapojte do sieťovej zásuvky.

2 Pomocou regulátora doby dusenia nastavte požadovanú dobu dusenia (Obr. 14).

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

3 Ak chcete dusiť potraviny, ktoré vyžadujú rozličnú dobu dusenia, začnite dusiť potravinu s najdlhšou dobou prípravy v miske 1. Ovládač doby dusenia nastavte na čas, ktorý vypočítate odpočítaním kratšieho času dusenia od najdlhšieho. Po skončení dusenia pomocou kuchynských chňapiek opatrne odstráňte veko a položte misku 2 obsahujúcu suroviny s kratšou dobou dusenia na misku 1. Na misku 2 položte veko a pomocou ovládača doby dusenia nastavte kratšiu dobu dusenia.

Poznámka: Dusenie potravín vo vrchnej miske trvá trochu dlhšie v porovnaní so spodnými miskami.

4 Ak dusíte väčšie množstvá potravín, v polovici procesu dusenia potraviny premiešajte. Nasaďte si kuchynské chňapky a použite kuchynské náčinie s dlhými rúčkami.

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

6 Opatrne odstráňte veko.

Dávajte pozor na horúcu paru unikajúcu zo zariadenia po odstránení veka.

Aby ste sa nepopálili, pri odstraňovaní veka, extra veľkej misky na dusenie potravín a ostatných misiek na dusenie potravín použite kuchynské chňapky. Pomaly zdvihnite veko smerom od seba. Skondenzovaný paru nechajte z veka odkvapkať do misky na dusenie potravín. Pri vyberaní horúceho jedla z misky na dusenie potravín ju vždy držte za jednu z rúkavít. Pri vyberaní jedla z misky alebo misiek na dusenie potravín vždy používajte kuchynské chňapky a kuchynské náčinie s dlhými rúčkami.

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

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

8 Po každom použití vyprázdňte 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 sieťovej zásuvky a zariadenie nechajte vychladnúť.
- 2 Vonkajšiu časť podstavca očistite vlhkou utierkou.

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

Podstavec nečistite v umývačke na riad.

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

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

- 4 Odstráňte dná z misiek na dusenie potravín 2 a 3. Misky na dusenie potravín, extra veľké misky na dusenie potravín, dná a veko umyte ručne alebo v umývačke na riad. V tom prípade použite krátky cyklus umývania pri nízkej teplote.

Opakované čistenie misiek na dusenie potravín, extra veľkej misky na dusenie potravín a veka v umývačke na riad by mohlo spôsobiť, že tieto diely zostanú trochu matné.

Odstraňovanie vodného kameňa

Po 15 hodinách používania musíte zo zariadenia odstrániť vodný kameň. Kvôli zachovaniu optimálneho výkonu a predĺženiu životnosti zariadenia musíte vodný kameň odstraňovať pravidelne.

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

Nepoužívajte žiadny iný druh prostriedku na odstraňovanie vodného kameňa.

- 2 Podnos na odkvapkávanie a misku na dusenie potravín 1 položte správne na podstavec (Obr. 7).
- 3 Na misku na dusenie potravín 1 nasadte veko (Obr. 10).

- 4 Zástrčku zapojte do sieťovej zásuvky.

- 5 Pomocou ovládača doby dusenia nastavte dobu dusenia na 25 minút.

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

- 6 Po uplynutí doby dusenia odpojte zariadenie a nechajte ocot úplne vychladnúť. Potom vyprázdňte nádobu na vodu.
- 7 Zásobník na vodu niekoľkokrát vypláchnite studenou vodou.

Poznámka: Ak sa v zásobníku 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 Vložte dná do misiek na dusenie potravín 2 a 3.
- 3 Misku na dusenie potravín 3 položte na podnos na odkvapkávanie.
- 4 Misku na dusenie potravín 2 vložte do misky na dusenie potravín 3. Misku na dusenie potravín 1 vložte do misky na dusenie potravín 2. (Obr. 15)

- 5** Extra veľkú misku na dusenie potravín položte na ďalšie misky na dusenie potravín.
- 6** Veko položte na extra veľkú misku na dusenie potravín.
- 7** Ak chcete odložiť napájací kábel, zatlačte ho do priestoru na odkladanie kábla v podstavci (Obr. 16).

Záruka a servis

Ak potrebujete servis, informácie alebo máte problém, navštívte webovú stránku spoločnosti Philips, www.philips.com, alebo sa obráťte na Stredisko starostlivosti o zákazníkov spoločnosti Philips vo Vašej krajine (telefónne číslo strediska nájdete v priloženom celosvetovo platnom záručnom liste). Ak sa vo Vašej krajine toto stredisko nenachádza, obráťte sa na miestneho predajcu výrobkov Philips.

Životné prostredie

- Zariadenie na konci jeho životnosti neodhadzujte spolu s bežným komunálnym odpadom, ale kvôli recyklácii ho zaneste na miesto oficiálneho zberu. Pomôžete tak chrániť životné prostredie (Obr. 17).

Riešenie problémov

Táto kapitola obsahuje zhrnutie najbežnejších problémov, ktoré sa môžu vyskytnúť pri používaní zariadenia. Ak neviete problém vyriešiť pomocou nižšie uvedených informácií, obráťte sa na Stredisko starostlivosti o zákazníkov vo Vašej krajine.

Problém	Možná príčina	Riešenie
Zariadenie na prípravu potravín na pare nefunguje.	Zariadenie na prípravu potravín na pare nie je zapojené do siete.	Zástrčku zapojte do sieťovej zásuvky.
	V zásobníku na vodu nie je žiadna voda.	Naplňte zásobník na vodu.
	Ešte ste otočením ovládača doby dusenia nenastavili požadovanú dobu dusenia.	Otočením ovládača doby dusenia nastavte požadovanú dobu dusenia.
	Ešte ste nenastavili požadovanú dobu dusenia otočením ovládača doby dusenia.	Nastavte dobu dusenia.
Ešte nie sú udusené všetky potraviny.	Niektoré kúsky jedla v zariadení na prípravu potravín na pare sú väčšie a/alebo vyžadujú dlhšiu dobu dusenia ako ostatné.	Otočením ovládača doby dusenia nastavte dlhšiu dobu dusenia.
		Väčšie kusy potravín a potraviny vyžadujúce dlhšie dusenie vložte do spodnej misky na dusenie potravín (č. 1).
	Do misiek na dusenie potravín ste vložili príliš veľa potravín.	Misky na dusenie potravín neprepĺňajte. Potraviny pokrájajte na menšie kúsky a na vrch poukladajte najmenšie kúsky.

Problém	Možná příčina	Riešenie
		Pri ukladaní potravín nechajte medzi jednotlivými kusmi dostatočný priestor, aby ste umožnili maximálny prietok pary.
Zariadenie správne nezohrieva.	Vodný kameň zo zariadenia odstraňujete nepravidelne.	Odstráňte vodný kameň zo zariadenia. Pozrite kapitolu „Čistenie a údržba“.

Tabuľka potravín a rady pre dusenie

Doby dusenia uvedené v nasledujúcej tabuľke sú len orientačné. Doby dusenia sa môžu líšiť v závislosti od veľkosti kúskov potravín, priestoru medzi potravinami v miske na dusenie potravín, množstva potravín v miske, čerstvosti potravín a Vašich osobných preferencií.

Tabuľka dusenia potravín

Potraviny na dusenie	Množstvo	Odporúčané bylinky/korenie pre komoru na prísady	Doba dusenia (min.)
Špargľa	400 g	Medovka lekárska, bobkový list, tymián	13-15
Brokolica	400 g	Cesnak, mletá červená paprika, estragón	16 – 18
Karfiol	400 g	Rozmarín, bazalka, estragón	16 – 18
Kuracie soté	250 g	Karí, rozmarín, tymián	30-35
Rybie filé	250 g	Sušená horčica, nové korenie, majorán	10 – 12
Ryža	200 g (+300 ml vody)	-	40
Polievka	250 ml	Bylinky/korenie na ochutenie	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 duste čo možno najkratšie, lebo ľahko stratí farbu.
- Mrazenú zeleninu pred dusením nerozmrazujte.

Mäso, hydina, ryby, morské živočíchý a vajíčka

- Na dusenie sú najvhodnejšie mäkké kúsky mäsa s malým obsahom tuku.
- Mäso poriadne umyte a vytraste, aby z neho kvapkalo čo najmenej šťavy.
- Mäso vždy položte pod iné druhy potravín.
- Vajíčka pred vložením do zariadenia na prípravu potravín na pare prepichnete.
- Nikdy neduste mrazené mäso, hydinu ani morské živočíchý. Tieto suroviny pred vložením do zariadenia na prípravu potravín na pare nechajte vždy úplne rozmraziť.
- Ak použijete viac misiek na dusenie potravín, z hornej misky alebo misiek na dusenie potravín kvapká skondenzovaná para do dolnej misky na dusenie potravín. Vždy dbajte na to, aby chuť potravín v rôznych miskách na dusenie potravín spolu ladila.

- Medzi kúskami potravín nechajte voľný priestor. Hrubšie kúsky uložte k vonkajším okrajom misky na dusenie potravín.
- Ak je miska na dusenie potravín veľmi naplnená, v polovici procesu dusenia potraviny premiešajte.
- Malé množstvá potravín vyžadujú kratšie doby dusenia v porovnaní s väčšími množstvami.
- Ak použijete jednu misku na dusenie potravín, potraviny vyžadujú kratšiu dobu dusenia v porovnaní s použitím 2 alebo 3 misiek na dusenie potravín.
- Potraviny v najspodnejšej miske na dusenie sa pripravujú rýchlejšie ako potraviny v horných miskách na dusenie potravín. Ak použijete viac misiek na dusenie potravín, nechajte potraviny variť o 5-10 minút dlhšie. Pred konzumáciou sa presvedčte, či sú potraviny dostatočne pripravené.
- Počas prípravy jedál na pare môžete pridávať ďalšie potraviny. Ak niektorá z prísad potrebuje kratší čas dusenia, pridajte ju neskôr. Pred jedením sa uistite, že jedlo je skutočne hotové.
- Ak nadvihnete veko, bude zo zariadenia unikať para a dusenie bude trvať dlhšie.
- Ak potraviny nie sú ešte udusené, nastavte dlhšiu dobu dusenia. Možno bude potrebné doplniť vodu do zásobníka na vodu.

Oddelenie na prísady Flavour Booster

- Bylinky a korenia, ktoré môžete vložiť do oddelenia na prísady Flavour Booster, sú napr. tymian, koriander, bazalka, kôpor, karí a estragón. Môžete ich kombinovať s cesnakom, rascou alebo chrenom a zvýrazniť tak chuť jedla bez pridávania soli. Odporúčame použiť 1/2 až 3 čajové lyžičky sušených bylín alebo korenia. Ak máte čerstvé bylinky alebo korenie, môžete ich použiť vo väčšom množstve.

***Poznámka:** Ďalšie tipy o bylinkách a koreniach, ktoré môžete použiť v oddelení na prísady Flavour Booster, nájdete vo vyššie uvedenej tabuľke dusenia potravín.*

Sladké dezerty

- Ak chcete zvýšiť sladkú chuť dezertov, namiesto cukru pridajte škoricu.

Tipy na používanie extra veľkej misky na dusenie potravín

- Ak pripravujete polievku alebo dusenú zmes, ktorá potrebuje dlhší čas prípravy, odporúčame pred založením veka zakryť extra veľkú misku na dusenie potravín hliníkovou fóliou.
- Extra veľkú misku na dusenie potravín môžete používať na prípravu kuracieho vývaru, kuskusu, dusenej zmesi alebo na mierne varenie ryby vo vode.
- Extra veľkú misku na dusenie potravín môžete tiež použiť na zohriatie horúcej polievky.

Recepty

Recepty nájdete v našej brožúre s receptami alebo na webovej stránke www.philips.com/kitchen.

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 kuhanje v pari XL
- C** Snemljivo dno
- D** Posoda za kuhanje v pari 3
- E** Snemljivo dno
- F** Posoda za kuhanje v pari 2
- G** Posoda za kuhanje v pari 1
- H** Pladenj za kapljanje
- I** Ojačevalnik okusa
- J** Vhod za vodo
- K** Podstavek z zbiralnikom za vodo
- L** Indikator za izpust pare
- M** Gumb za nastavitev časa kuhanja v pari

Pomembno

Pred uporabo aparata natančno preberite ta uporabniški priročnik in ga shranite za poznejšo uporabo.

Nevarnost

- Podstavka ne potaplajte v vodo in ga ne spirajte pod tekočo vodo.

Opozorilo

- Preden priključite aparat na električno omrežje, preverite, ali napetost, navedena na aparatu, ustreza napetosti lokalnega električnega omrežja.
- Aparat priključite samo v ozemljeno vtičnico. Vtikač mora biti pravilno vstavljen v omrežno vtičnico.
- Aparata ne uporabljajte, če je poškodovan vtičnik, omrežni kabel ali sam aparat.
- Poškodovani omrežni kabel sme zamenjati le podjetje Philips, Philipsov pooblaščen servis ali ustrezno usposobljeno osebo.
- Aparat ni namenjen uporabi s strani otrok in oseb z zmanjšanimi telesnimi, čutnimi ali duševnimi sposobnostmi ali oseb s pomanjkljivimi izkušnjami in znanjem, razen če jih pri uporabi nadzoruje ali jim svetuje oseba, ki je odgovorna za njihovo varnost.
- Pazite, da se otroci ne igrajo z aparatom.
- Omrežni kabel naj bo izven dosega otrok. Ne sme viseti preko roba mize ali pulta, na katerega je postavljen aparat.
- V pari ne kuhajte zamrznjenega mesa, perutnine ali morskih sadežev. Ta živila pred začetkom kuhanja v pari vedno popolnoma odtalite.
- Soparnika ne uporabljajte brez pladnja za kapljanje, saj začne v nasprotnem primeru iz aparata kapljati vroča voda.
- Posode za kuhanje 1, 2 in 3 ter posodo za kuhanje v pari XL uporabljajte samo v kombinaciji z originalnim podstavkom.
- Omrežnega kabla ne hranite v bližini vročih površin.

Previdno

- Ne uporabljajte nastavkov ali delov drugih proizvajalcev, ki jih Philips posebej ne priporoča. V primeru uporabe tovrstnih nastavkov se garancija razveljavi.
- Podstavka aparata ne izpostavljajte visokim temperaturam, vročim plinom, pari ali vlažni vročini iz drugih virov razen soparnika. 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.
- Če uporabljate posodi za kuhanje v pari 2 in 3 s snemljivim dnom, poskrbite, da je rob dna obrnjen navzgor in da se dno zaskoči ("klik").
- Pazite na vročo paro, ki uhaja iz soparnika med kuhanjem ali ob odstranitvi pokrova. Za preverjanje hrane uporabljajte kuhinjski pribor z dolgimi ročaji.
- Pokrov odstranite previdno in proč od sebe. Kondenzat s pokrova se naj odcedi v soparnik, da se ne opečete.
- Pri mešanju vroče hrane ali odstranjevanju vroče hrane iz posod prijemajte posode za kuhanje v pari za ročaje.
- Če je hrana vroča, posode za kuhanje v pari primite samo za ročaje.
- Soparnika med delovanjem ne premikajte.
- Med kuhanjem ne segajte nad soparnik.
- Ne dotikajte se vročih površin aparata. Pri prijemanju vročih delov aparata uporabljajte rokavice za pečico.
- Aparata ne postavite ob ali pod predmete, ki jih para lahko poškoduje, na primer ob ali pod stene in omare.
- Aparata ne uporabljajte v bližini eksplozivnih in/ali vnetljivih hlapov.
- Aparata nikoli ne priklapljajte na časovno stikalo ali daljinski upravljalnik, da ne povzročite nevarnosti.
- V zbiralniku za vodo je majhno cedilo. Če se cedilo sname, ga umaknite izven dosega otrok, da ga morebiti ne pogoltnejo.

Samodejni izklop

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

Zaščita pred delovanjem brez vode

Soparnik je opremljen s samodejnim varnostnim izklopom. Ta funkcija samodejno izklopi aparat, ko v zbiralniku za vodo ni vode ali če je zmanjka med kuhanjem. Pred ponovno uporabo naj se soparnik ohladi 10 minut.

Elektromagnetna polja (EMF)

Ta Philipsov aparat ustreza vsem standardom glede elektromagnetnih polj (EMF). Če z aparatom ravirate pravilno in v skladu z navodili v tem priročniku, je njegova uporaba glede na danes veljavne znanstvene dokaze varna.

Pred prvo uporabo

- 1** Pred prvo uporabo temeljito očistite vse dele aparata, ki pridejo v stik s hrano (oglejte si poglavje "Čiščenje").
- 2** Notranjost zbiralnika za vodo obrišite z vlažno krpo.

Priprava za uporabo

- 1** Postavite aparat na stabilno, ravno in vodoravno površino.
- 2** Zbiralnik za vodo do konca napolnite z vodo. Ko je zbiralnik za vodo poln, lahko s soparnikom v pari kuhate približno 1 uro (Sl. 2).

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

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

Aparata ne uporabljajte brez pladnja za kapljanje.

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

Timijan, koriander, bazilika, koper, curry in pehtran so zanimive začimbe in zelišča, ki jih lahko dodate v ojačevalnik okusa. Kombinirate jih lahko s česnom, kumino ali hrenom in tako jedem izboljšate okus brez dodajanja soli. Priporočamo vam, da dodate od 1/2 do 3 žličke suhih zelišč ali začimb. Če uporabite sveža zelišča ali začimbe, jih dodajte več.

Zelišča in začimbe, ki so priporočljiva za pripravo različnih jedi, si lahko ogledate v tabeli s hrano za kuhanje v pari v poglavju "Preglednica s hrano in namigi za kuhanje hrane v pari".

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

5 Hrano, ki jo želite kuhati v pari, razporedite v eno ali več posod za kuhanje v pari in/ali posodo za kuhanje v pari XL (oglejte spodnje poglavje "Posoda za kuhanje v pari XL").

Namig: Jajca položite v posebej zanje namenjena mesta, da se primerno skuhamo (Sl. 6).

6 Večje kose hrane in hrano, ki se v pari kuha dalj časa, postavite v spodnjo posodo za kuhanje v pari.**7 Hrano razporedite tako, da bo med posameznimi kosi dovolj razmika, kar zagotovi najboljši pretok pare. V posode za kuhanje v pari ne naložite preveč hrane.****8 Eno ali več posod za kuhanje v pari posadite na pladenj za kapljanje. (Sl. 7)**

Opomba: Poskrbite, da so posode pravilno in stabilno nameščene.

- Vseh 3 posod za kuhanje v pari ni treba uporabiti.
- Posode za kuhanje v pari so oštevilčene. Številke so navedene na ročajih. Zgornja posoda ima številko 3, srednja številko 2 in spodnja številko 1.
- Posode za kuhanje v pari obvezno naložite v naslednjem zaporedju: posoda 1, posoda 2 in posoda 3.
- Če uporabljate posodi za kuhanje v pari 2 in 3 s snemljivim dnom, poskrbite, da je rob dna obrnjen navzgor in da se dno zaskoči ("klik") (Sl. 8).
- Če ste odstranili samo dno s posode za kuhanje v pari 2, lahko na vrh še vedno postavite posodo 3.
- Če želite v pari kuhati velike kose hrane (na primer koruzne storže ali jam), lahko odstranite dno v posodi za kuhanje v pari 2 in/ali 3 in tako povečate prostor za kuhanje (Sl. 9).

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

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

Posoda za kuhanje v pari XL

V posodi za kuhanje v pari XL lahko kuhate juho, enolončnice, kašo, riž in druge vrste hrane, ki niso primerne za kuhanje v drugih posodah za kuhanje s paro.

1 Posodo za kuhanje v pari XL lahko uporabljate v naslednjih kombinacijah:

- Posodi 1 in 2 ali posodi 2 in 3 (Sl. 11).
- Posode 1, 2 in 3 (Sl. 12).

Opomba: Posode za kuhanje v pari XL ne morete postaviti na posodo za kuhanje v pari 1, ker ni dovolj prostora.

- 2** Preden posodo za kuhanje v pari XL postavite na posodo za kuhanje v pari 2 ali 3, morate odstraniti dno s posode za kuhanje v pari 2 ali 3.

Namig: Če uporabljate posodo za kuhanje v pari XL, lahko čas kuhanja v pari skrajšate tako, da posodo za kuhanje v pari XL pokrijete z aluminijasto folijo (Sl. 13).

Uporaba aparata

- 1** Vtikač vtaknite v omrežno vtičnico.
- 2** Gumb za nastavitev časa kuhanja v pari obrnite na zeleno vrednost časa kuhanja (Sl. 14).
- Indikator za izpust pare zasveti.
 - Kuhanje v pari se začne čez približno 30 sekund.
- 3** Če želite v pari kuhati jedi, ki imajo različen čas kuhanja v pari, v posodi 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 krajši čas. Po končanem kuhanju z rokavicami za pečico previdno odstranite pokrov in postavite posodo 2, v kateri so sestavine s krajšim časom kuhanja, na posodo 1. Posodo 2 pokrijte s pokrovom, z gumbom za nastavitev časa kuhanja v pari pa izberite krajši čas kuhanja.

Opomba: Hrana v najvišji posodi se običajno kuha nekoliko dlje kot hrana v nižjih posodah.

- 4** Če v pari kuhate večjo količino hrane, hrano na polovici kuhe premešajte. Uporabite rokavice za pečico in kuhinjski pribor z dolgimi ročaji.
- 5** Po preteku časa kuhanja v pari se zasliši zvočni signal in indikator za izpust pare ugasne.
- 6** Previdno odstranite pokrov.

Pazite na vročo paro, ki ob odstranitvi pokrova z aparata začne uhajati.

Da se ne bi opekli, uporabite rokavice za pečico pri odstranjevanju pokrova, posode za kuhanje v pari XL in drugih posod za kuhanje v pari. Pokrov snemite počasi in stran od sebe. Kondenzat s pokrova naj se odcedi v posodo za kuhanje v pari. Pri odstranjevanju hrane iz posod prijemajte posode za kuhanje v pari za ročaje in uporabljajte rokavice za pečico ter kuhinjski pribor z dolgimi ročaji.

- 7** Iztaknite vtičnik iz omrežne vtičnice in pustite, da se soparnik popolnoma ohladi, preden odstranite pladenj za kapljanje.
- Pri odstranjevanju pladnja za kapljanje bodite previdni, saj je lahko v zbiralniku za vodo in pladnju za kapljanje še vedno vroča voda, čeprav so se ostali deli aparata že ohladili.
- 8** 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 gobami, jedkimi čistili ali agresivnimi tekočinami, kot sta bencin ali aceton.

- 1** Izvlecite vtičnik iz omrežne vtičnice in počakajte, da se aparat ohladi.
- 2** Zunanost podstavka očistite z vlažno krpo.

Podstavka ne potaplajte v vodo in ga ne spirajte pod tekočo vodo.

Podstavka ne pomivajte v pomivalnem stroju.

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

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

- 4** Odstranite dno s posod za kuhanje v pari 2 in 3. Posode za kuhanje v pari, posodo za kuhanje v pari XL in pokrov lahko pomijete ročno ali v pomivalnem stroju, kjer izberite kratek program in nizko temperaturo.

Če posodi za kuhanje v pari, posodo za kuhanje v pari XL in pokrov nenehno umivate v pomivalnem stroju, lahko ti deli rahlo izgubijo sijaj.

Odstranjevanje vodnega kamna

Če ste aparat uporabljali 15 ur, morate odstraniti vodni kamen. 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 % očetna kislina).

Za odstranjevanje vodnega kamna ne uporabljajte nobenega drugega sredstva.

- 2** Pladenj za kapljanje in posodo za kuhanje v pari 1 pravilno namestite na podstavke (Sl. 7).

- 3** Posodo za kuhanje v pari 1 pokrijte s pokrovom (Sl. 10).

- 4** Vtikač vtaknite v omrežno vtičnico.

- 5** Gumb za nastavitve 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** Namestite dna v posodi za kuhanje v pari 2 in 3.

- 3** Posodo 3 postavite na pladenj za kapljanje.

- 4** Posodo 2 postavite v posodo 3, posodo 1 pa v posodo 2. (Sl. 15)

- 5** Posodo za kuhanje v pari XL postavite na druge posode za kuhanje v pari.

- 6** Posodo za kuhanje v pari XL pokrijte s pokrovom.

- 7** Omrežni kabel aparata shranite tako, da ga potisnete v prostor za shranjevanje kabla v podstavku (Sl. 16).

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 svoji državi (telefonsko številko najdete na mednarodnem garancijskem listu). Če v vaši državi ni takšnega centra, se obrnite na lokalnega Philipsovega prodajalca.

Okolje

- Aparata po poteku življenjske dobe ne odvrzite skupaj z običajnimi gospodinjskimi odpadki, temveč ga odložite na uradnem zbirnem mestu za recikliranje. Tako boste pripomogli k ohranitvi okolja (Sl. 17).

Odpravljanje težav

To poglavje vsebuje povzetek najpogostejših težav, ki se lahko pojavijo pri uporabi aparatov. Če s temi nasveti ne morete odpraviti težav, se obrnite na center za pomoč uporabnikom v svoji državi.

Težava	Možni vzrok	Rešitev
Soparnik ne deluje.	Soparnik ni priključen na električno omrežje.	Vtikač vtaknite v omrežno vtičnico.
	V zbiralniku za vodo ni vode.	Napolnite zbiralnik za vodo.
	Z gumbom za nastavitev časa kuhanja v pari še niste izbrali zelenega časa kuhanja v pari.	Z gumbom za nastavitev časa kuhanja v pari izberite zeleni čas kuhanja v pari.
	Z gumbom za nastavitev časa kuhanja v pari niste izbrali zelenega časa kuhanja.	Nastavite čas kuhanja v pari.
Vsa hrana ni kuhana.	V soparniku je nekaj kosov hrane, ki so večji in/ali potrebujejo dlje časa za pripravo kot ostala hrana.	Z gumbom za nastavitev časa kuhanja v pari izberite daljši čas kuhanja.
		Večje kose hrane in hrano, ki se duši dalj časa, postavite v spodnjo posodo za kuhanje v pari (posoda 1).
	V posodi za kuhanje v pari ste naložili preveč hrane.	Posod za kuhanje v pari ne napolnite prekomerno. Hrano narežite na majhne kose in najmanjše kose položite na vrh.
		Hrano razporedite tako, da je med posameznimi kosi dovolj razmika za najboljši pretok pare.
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

Časi kuhanja v pari, ki so navedeni v spodnji preglednici, so zgolj namigi. Čas kuhanja v pari se razlikuje glede na velikost kosov hrane, razmik med porazdelitvijo kosov hrane v posodi za kuhanje v pari, količino hrane v posodi, svežost hrane in osebni okus.

Preglednica s hrano za kuhanje v pari

Hrana za kuhanje v pari	Količina	Priporočljiva zelišča/začimbe za ojačevalnik okusa	Čas kuhanja v pari (min)
Špargelj	400 g	Melisa, lovorovi listi, timijan	13–15
Brstični ohrovt	400 g	Česen, stisnjen rdeč čili, pehtran	16–18

Hrana za kuhanje v pari	Količina	Priporočljiva zelišča/začimbe za ojačevalnik okusa	Čas kuhanja v pari (min)
Cvetača	400 g	Rožmarin, bazilika, pehtran	16–18
Piščančji file	250 g	Curry, rožmarin, timijan	30–35
Ribji file	250 g	Suha gorčica, pimet, majaron	10–12
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

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

Meso, perutnina, ribe, morski sadeži in jajca

- Za kuhanje v pari so najprimernejši mehki kosi z malo maščobe.
- Meso dobro operite in ga otrite tako, da z njega kaplja čim manj soka.
- Meso obvezno kuhajte pod ostalimi vrstami hrane.
- Preden jajca postavite v soparnik, jih preluknjajte.
- V pari nikoli ne kuhajte zamrznjenega mesa, perutnine ali morskih sadežev. Ta živila pred začetkom kuhanja v pari popolnoma odtalite.
- Pri uporabi več kot ene posode za kuhanje v pari kondenzat kaplja iz zgornje ali zgornjih posod v spodnjo posodo. Poskrbite, da bodo okusi hrane v različnih posodah med seboj skladni.
- Kosi hrane naj bodo med seboj razmaknjeni. Debelejše kose razporedite ob zunanjem robu posode za kuhanje v pari.
- Če je posoda za kuhanje v pari zelo polna, hrano na polovici kuhe premešajte.
- Manjše količine hrane so pripravljene v krajšem času od večjih.
- Če uporabite samo eno posodo za kuhanje v pari, je čas kuhanja krajši, kot če uporabite 2 ali 3 posode.
- Hrana v spodnji posodi je pripravljena hitreje kot hrana v višjih posodah. Če uporabite več kot eno posodo, naj se hrana kuha 5-10 minut dlje. Preden hrano ponudite, se prepričajte, da je dovolj kuhana.
- Med kuhanjem v pari lahko dodajate hrano. Če je kakšna sestavina kuhana v krajšem času, jo dodajte pozneje. Preden hrano ponudite, se prepričajte, da je dovolj kuhana.
- Če dvignete pokrov, para uhaja in kuhanje traja dlje časa.
- Če hrana še ni povsem kuhana, nastavite daljši čas kuhanja v pari. Mogoče boste morali v zbiralnik za vodo doliti vodo.

Ojačevalnik okusa

- Timijan, koriander, bazilika, koper, curry in pehtran so zanimive začimbe in zelišča, ki jih lahko dodate v ojačevalnik okusa. Kombinirate jih lahko s česnom, kumino ali hrenom in tako jedem izboljšate okus brez dodajanja soli. Priporočamo vam, da dodate od 1/2 do 3 žličke suhih zelišč ali začimb. Če uporabite sveža zelišča ali začimbe, jih dodajte več.

Opomba: Več informacij o zeliščih in začimbah, ki jih lahko uporabite za ojačevalnik okusa, si oglejte v zgornji preglednici s hrano za kuhanje v pari.

Sladice

- Če sladice želite osladkati, jim namesto sladkorja dodajte cimet.

Nasveti za posodo za kuhanje v pari XL

- Če pripravljate juho ali enolončnico, ki se kuha dlje časa, vam priporočamo, da posodo za kuhanje v pari XL pokrijete z aluminijasto folijo, preden namestite pokrov.
- V posodi za kuhanje v pari XL lahko kuhate kokošjo juho, kuskus, enolončnico ali v vodi zakrknjeno ribo.
- V posodi za kuhanje v pari XL lahko pogrejete vnaprej pripravljeno juho.

Recepti

Recepte si oglejte na našem spletnem mestu www.philips.com/kitchen.

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** XL posuda za kuvanje na pari
- C** Odvojivi donji deo
- D** Posuda za kuvanje na pari 3
- E** Odvojivi donji deo
- F** Posuda za kuvanje na pari 2
- G** Posuda za kuvanje na pari 1
- H** Posuda za kapljanje
- I** Dodatak za poboljšavanje ukusa
- J** Ulaz za vodu
- K** Postolje sa rezervoarom za vodu
- L** Indikator kuvanja na pari
- M** Dugme za podešavanje vremena kuvanja 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.
- Uređaj priključujte samo u uzemljenu zidnu utičnicu. Obavezno proverite da li ste utikač ispravno uključili u utičnicu.
- Nemojte da koristite aparat ako je oštećen utikač, kabl za napajanje ili sam aparat.
- Ako je kabl za napajanje oštećen, on uvek mora biti zamenjen od strane kompanije Philips, ovlašćenog Philips servisa ili na sličan način kvalifikovanih osoba, kako bi se izbegao rizik.
- Ovaj aparat nije namenjen za upotrebu od strane osoba (što podrazumeva i decu) sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima, ili nedostatkom iskustva i znanja, osim pod nadzorom ili na osnovu uputstva za upotrebu aparata datih od strane osobe koja odgovara za njihovu bezbednost.
- Deca moraju da budu pod nadzorom da se ne bi igrala aparatom.
- Kabl za napajanje držite van domašaja dece. Nemojte dozvoliti da kabl visi preko ivice stola ili radne površine na kojoj aparat stoji.
- Nikada nemojte kuvati na pari zamrznuto meso, živinu niti ribu i morske plodove. Obavezno ih ostavite da se potpuno odmrznu, pa ih tek onda skuvajte na pari.
- Aparat za kuvanje na pari nikada nemojte koristiti bez posude za sakupljanje vode, kako se vrela voda ne bi prosipala iz uređaja.
- Posude za kuvanje na pari 1, 2 i 3, kao i XL posudu za kuvanje na pari koristite samo sa originalnim postoljem.
- Držite kabl dalje od vrelih površina.

Oprez

- Nikada nemojte koristiti dodatke ili delove drugih proizvođača odnosno one dodatke i delove koje kompanija Philips nije izričito preporučila. U slučaju upotrebe takvih dodataka ili delova, garancija prestaje da važi.

- Postolje aparata nemojte izlagati visokim temperaturama, vrelom plinu, pari niti vlažnoj toploti iz drugih izvora, osim samog aparata za kuvanje na pari. Aparat za kuvanje na pari nikada nemojte stavljati na uključenu ili još vruću ringlu niti pored nje.
- Obavezno proverite da li ste isključili uređaj pre nego što izvučete kabl iz utičnice.
- Pre čišćenja aparat obavezno isključite iz napajanja i ostavite ga da se ohladi.
- Ovaj aparat je namenjen isključivo za upotrebu u domaćinstvu. Ako se aparat upotrebljava nepropisno ili za poluprofesionalne namene ili se koristi na način koji nije u skladu sa uputstvima iz korisničkog priručnika, garancija će prestati da važi, a Philips neće prihvatiti odgovornost za bilo kakva nastala oštećenja.
- Postavite aparat za kuvanje na pari na stabilnu, horizontalnu i ravnu površinu, i ostavite najmanje 10 cm slobodnog prostora oko aparata da ne bi došlo do pregrevanja.
- Ako koristite posude za kuvanje na pari 2 i 3 sa njihovim odvojivim donjim delom, uvek vodite računa da ivica donjeg dela bude okrenuta nagore i da donji deo legne na mesto („klik“).
- Čuvajte se vrela pare koja izlazi iz aparata u toku kuvanja ili kada podignete poklopac. Kada proveravate hranu, obavezno koristite kuhinjski pribor sa dugačkom drškom.
- Poklopac uvek skidajte pažljivo i dalje od sebe. Pustite da kondenzovana voda sa poklopca kaplje u aparat za kuvanje na pari da se ne biste opekli.
- Posude za kuvanje na pari uvek držite za jednu od drški dok mešate vruću hranu ili je vadite iz posuda.
- Posude za kuvanje na pari uvek držite za drške ako je hrana vruća.
- Ne pomerajte aparat za kuvanje na pari dok radi.
- Ne pružajte se preko aparata za kuvanje na pari dok radi.
- Ne dodirujte vrele površine aparata. Kada rukujete vrelim delovima aparata, obavezno koristite kuhinjske rukavice.
- Ne stavljajte uređaj pored ili ispod objekata koje može oštetiti para, kao što su zidovi i ormari.
- Ne koristite aparat u prisustvu eksplozivnih i/ili zapaljivih isparenja.
- Da se ne biste izlagali opasnosti, uređaj nikada ne priključujte na prekidač kontrolisan tajmerom niti na sistem sa daljinskom kontrolom.
- U rezervoaru za vodu nalazi se malo sito. Ako se ovo sito otkači, držite ga van domašaja dece jer postoji opasnost od gutanja.

Automatsko isključivanje

Aparat 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 hladi 10 minuta pre ponovne upotrebe.

Elektromagnetna polja (EMF)

Ovaj Philips aparat je usklađen sa svim standardima u vezi sa elektromagnetnim poljima (EMF). Ako se aparatom rukuje na odgovarajući način i u skladu sa uputstvima iz ovog priručnika, aparat je bezbedan za upotrebu prema naučnim dokazima koji su danas dostupni.

Pre prve upotrebe

- 1** Pre prve upotrebe aparata temeljno očistite delove koji će doći u dodir sa hranom (pogledajte poglavlje „Čišćenje“).
- 2** Unutrašnjost rezervoara za vodu obrišite vlažnom krpom.

Pre upotrebe

- 1** Aparat stavite na stabilnu, ravnu i horizontalnu površinu.

- 2** Napunite vodom rezervoar za vodu do maksimalnog nivoa. Sa punim rezervoarom za vodu aparat za kuvanje na pari proizvođače paru približno 1 sat (Sl. 2).

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

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

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 naći ćete u tabeli za kuvanje hrane na pari u odeljku 'Tabela hrane i saveti za kuvanje na pari'.

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

- 5** Hranu koju želite da skuvate stavite u jednu ili više posuda za kuvanje na pari i/ili u XL posudu za kuvanje na pari (pogledajte odeljak „XL posuda za kuvanje na pari“ ispod).

Savet: Za praktično kuvanje jaja, stavite ih na držače za jaja (Sl. 6).

- 6** Veće komade hrane i hranu koja se duže kuva stavite u donju posudu za kuvanje na pari.

- 7** Rasporedite hranu tako da između komada ostane dovoljno prostora kako bi se omogućio maksimalan protok pare. Nemojte stavljati previše hrane u posude za kuvanje na pari.

- 8** Jednu ili više posuda za kuvanje na pari stavite na posudu za skupljanje vode. (Sl. 7)

Napomena: Vodite računa da pravilno postavite posude tako da se ne pomeraju.

- Ne morate da koristite sve 3 posude za kuvanje na pari.
- Posude za kuvanje na pari su numerisane. Brojevi se nalaze na drškama. Gornja posuda nosi broj 3, srednja broj 2, a donja broj 1.
- Posude za kuvanje na pari ređajte isključivo ovim redosledom: posuda 1, posuda 2, posuda 3.
- Ako koristite posude za kuvanje na pari 2 i 3 sa njihovim odvojitim donjim delom, uvek vodite računa da ivica donjeg dela bude okrenuta nagore i da donji deo legne na mesto („klik“) (Sl. 8).
- Ako skinete samo donji deo posude za kuvanje na pari 2, još uvek možete staviti posudu za kuvanje na pari 3 na vrh.
- Ako na pari želite kuvati velike komade hrane (npr. kukuruz ili krompir), možete skinuti donje delove sa posuda 2 i/ili 3 da biste dobili više prostora za kuvanje (Sl. 9).

- 9** Poklopite posudu na vrhu (Sl. 10).

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

XL posuda za kuvanje na pari

XL posuda za kuvanje na pari namenjena je za kuvanje supe, paprikaša, kaše, pirinča i druge hrane koja nije pogodna za kuvanje na pari u drugim posudama.

- 1** XL posudu za kuvanje na pari možete koristiti u sledećim kombinacijama:

- Posude 1 i 2 ili posude 2 i 3 (Sl. 11).
- Posude 1, 2 i 3 (Sl. 12).

Napomena: XL posuda za kuvanje na pare ne sme se staviti na posudu za kuvanje na pari 1 jer ona ne pruža dovoljno prostora.

- 2** Pre nego što stavite XL posudu za kuvanje na pari na posudu 2 ili 3, biće potrebno da uklonite donje delove sa posuda za kuvanje na pari 2 ili 3.

Savet: Kada koristite XL posudu za kuvanje na pari, vreme kuvanja na pari možete da skratite tako što ćete aluminijumskom folijom pokriti XL posudu za kuvanje na pari (Sl. 13).

Upotreba aparata

- 1** Uključite utikač u zidnu utičnicu.
- 2** Okrenite dugme za podešavanje vremena kuvanja na pari da biste podesili željeno vreme kuvanja (Sl. 14).
- Pali se indikator kuvanja na pari.
 - Kuvanje na pari počinje nakon približno 30 sekundi.
- 3** Kada želite da kuvate jela čija se vremena kuvanja razlikuju, najpre u posudi 1 kuvajte jela kojima je potrebno najduže vreme kuvanja. Dugme za podešavanje vremena kuvanja na pari podesite na vreme koje ste izračunali oduzimanjem kraćeg od najdužeg vremena kuvanja. Kada kuvanje završi, stavite kuhinjske rukavice i pažljivo skinite poklopac te stavite posudu 2 sa sastojcima koji se kraće kuvaju na posudu 1. Poklopite posudu 2 i podesite kraće vreme kuvanja pomoću dugmeta za podešavanje vremena kuvanja na pari.

Napomena: Hrana u gornjoj posudi obično se malo duže kuva od hrane iz donjih posuda.

- 4** Ako kuvate velike količine hrane, promešajte hranu na polovini procesa kuvanja. Stavite kuhinjske rukavice i upotrebite kuhinjski pribor sa dugačkom drškom.
- 5** Nakon isteka vremena kuvanja na pari, čućete zvuk zvona i isključiće se indikator kuvanja na pari.
- 6** Pažljivo skinite poklopac.

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

Da ne bi došlo do opekotina, stavite kuhinjske rukavice kada skidate poklopac, vadite XL posudu za kuvanje na pari i druge posude za kuvanje na pari. Poklopac podižite polako i dalje od sebe. Pustite da kondenzovana voda sa poklopca kaplje u posudu za kuvanje na pari. Posude za kuvanje na pari uvek držite za jednu od drški kada vadite hranu iz njih. Uvek stavite kuhinjske rukavice i koristite kuhinjski pribor sa dugačkom drškom za vađenje hrane iz posude ili posuda za kuvanje na pari.

- 7** Isključite kabl iz utičnice i ostavite aparat za kuvanje na pari da se potpuno ohladi, pa tek onda skinite posudu za sakupljanje vode.
- Budite pažljivi kada uklanjate posudu za sakupljanje vode, jer postoji mogućnost da je voda u rezervoaru za vodu i posudi za sakupljanje vode još uvek vrela, iako su se ostali delovi aparata već ohladili.

- 8** 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 jastučiće za ribanje i abrazivna sredstva za čišćenje niti agresivne tečnosti kao što su benzin ili aceton.

- 1** Isključite utikač iz zidne utičnice i ostavite aparat da se ohladi.
- 2** Spoljašnjost postolja očistite vlažnom krpom.

Postolja nikad ne uranjajte u vodu i ne perite ga ispod slavine.

Postolje nemojte prati u mašini za posuđe.

- 3** Rezervoar za vodu očistite krpom koju ste natopili toplom vodom sa malo tečnosti za pranje sudova. Da biste očistili sito, isperite ga u rezervoaru za vodu. Zatim rezervoar za vodu obrišite čistom vlažnom krpom.

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

- 4** Skinite donje delove posuda 2 i 3. Posude za kuvanje na pari, XL posudu za kuvanje na pari, donje delove i poklopac operite ručno ili u mašini za sudove, koristeći kratak ciklus i nisku temperaturu.

Često pranje posuda za kuvanje na pari, XL posude za kuvanje na pari 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 skupljanje vodi i posudu za kuvanje na pari 1 pravilno stavite na postolje (Sl. 7).
- 3** Stavite poklopac na posudu za kuvanje na pari 1 (Sl. 10).
- 4** Uključite utikač u zidnu utičnicu.
- 5** Okrenite dugme za podešavanje vremena kuvanja 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 kuvanja 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 donje delove u posude 2 i 3.
- 3** Stavite posudu za kuvanje na pari 3 na posudu za sakupljanje vode.
- 4** Stavite posudu za kuvanje na pari 2 u posudu za kuvanje na pari 3. Stavite posudu za kuvanje na pari 1 u posudu za kuvanje na pari 2. (Sl. 15)
- 5** XL posudu za kuvanje na pari stavite na druge posude za kuvanje na pari.
- 6** Stavite poklopac na XL posudu za kuvanje na pari.
- 7** Da biste odložili kabl za napajanje, gurnite ga u odeljak za odlaganje kabla u postolju (Sl. 16).

Garancija i servis

Ukoliko vam je potreban servis, informacije ili ako imate neki problem, posetite Web lokaciju kompanije Philips na adresi www.philips.com ili se obratite centru za korisničku podršku kompanije Philips u svojoj zemlji (broj telefona ćete pronaći na međunarodnom garantnom listu). Ako u vašoj zemlji ne postoji centar za korisničku podršku, obratite se lokalnim distributeru Philips proizvoda.

Zaštita okoline

- Aparat koji se više ne može upotrebljavati nemojte da odlažete u kućni otpad, već ga predajte na zvaničnom mestu prikupljanja za reciklažu. Tako ćete doprineti zaštiti okoline (Sl. 17).

Rešavanje problema

Ovo poglavlje sumira najčešće probleme sa kojima se možete sresti prilikom upotrebe aparata. Ukoliko niste u mogućnosti da rešite određeni problem pomoću sledećih informacija, kontaktirajte Centar za brigu o potrošačima u vašoj zemlji.

Problem	Mogući uzrok	Rešenje
Aparat za kuvanje na pari ne radi.	Aparat za kuvanje na pari nije uključen u struju.	Uključite utikač u zidnu utičnicu.
	U rezervoaru za vodu nema dovoljno vode.	Napunite posudu za vodu.
	Još niste okrenuli dugme za podešavanje vremena kuvanja na pari na željeno vreme kuvanja na pari.	Okrenite dugme za podešavanje vremena kuvanja na pari da biste podesili željeno vreme kuvanja.
Nije se skuvala sva hrana.	Još uvek niste podesili vreme kuvanja na pari pomoću dugmeta za podešavanje vremena kuvanja na pari.	Podesite vreme kuvanja na pari.
	Neki komadi hrane u aparatu su veći i/ili potrebno im je duže kuvanje.	Podesite duže vreme pomoću dugmeta za podešavanje vremena kuvanja na pari.
		Veće komade hrane i hranu koja se duže kuva stavite u donju posudu za kuvanje na pari (br. 1).
	Stavili ste previše hrane u posude za kuvanje na pari.	Ne prepunjavajte posude za kuvanje na pari. Isecite hranu na male komade, a najmanje komade stavite na vrh.
		Rasporedite hranu tako da između komada ostane dovoljno prostora kako bi se omogućio maksimalan protok pare.
Uređaj se ne zagreva pravilno.	Niste redovno čistili aparat od kamenca.	Očistite aparat od kamenca. Pogledajte poglavlje „Čišćenje i održavanje“.

Tabela hrane i saveti za kuvanje na pari

Vremena za kuvanje na pari navedena u tabeli ispod predstavljaju samo okvirne vrednosti. Vremena kuvanja mogu da se razlikuju u zavisnosti od veličine komada hrane, razmaka između hrane u posudi za kuvanje na pari, količine hrane u posudi za kuvanje na pari, svežine hrane i vašeg ukusa.

Tabela za kuvanje na pari

Hrana za kuvanje	Količina	Preporučeni začini za dodatak za poboljšavanje ukusa	Vreme kuvanja na pari (min.)
Špargle	400 g	Matičnjak, lovorov list, timijan	13-15
Brokoli	400 g	Beli luk, tucana ljuta paprika, estragon	16-18
Karfiol	400 g	Ruzmarin, bosiljak, estragon	16-18
Pileći file	250 g	Kari, ruzmarin, timijan	30-35
Riblji fileti	250 g	Suvi senf, piment, majoran	10-12
Pirinač	200 g	-	40
(+300 ml vode)			
Supa	250 ml	Začinsko bilje/začini po ukusu	12-16
Jaja	6-8	-	15

Saveti za kuvanje na pari

Povrće i voće

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

Meso, živinsko meso, riba, morski plodovi i jaja

- Za kuvanje na pari najpogodniji su meki komadi mesa sa malo masti.
- Dobro operite meso i osušite ga tapkanjem, tako da izgubi što je moguće manje sokova.
- Meso uvek stavite ispod ostale hrane.
- Pre nego što stavite jaja u aparat za kuvanje, probušite ih.
- Nikada nemojte kuvati na pari zamrznuto meso, živinsko meso niti ribu i morske plodove. Obavezno ih ostavite da se potpuno otope, pa ih tek onda stavite u aparat za kuvanje na pari.
- Ako koristite više od jedne posude za kuvanje na pari, kondenzovana voda će kapati sa gornjih posuda u donju. Vodite računa o tome da se arome hrane iz različitih posuda slažu.
- Ostavite prostor između komada hrane. Deblje komade poredajte uz spoljnu ivicu posude za kuvanje na pari.
- Ako u posudi za kuvanje na pari ima puno hrane, promešajte je na polovini procesa kuvanja.
- Male količine hrane kuvaju se kraće od većih količina hrane.
- Ako koristite samo jednu posudu za kuvanje na pari, hrana će se skuvati brže nego kad koristite 2 ili 3 posude za kuvanje na pari.
- Hrana u najnižoj posudi za kuvanje biće gotova pre hrane u gornjim posudama. Ako koristite više od jedne posude za kuvanje na pari, pustite da se hrana kuva 5-10 minuta duže. Jedite samo dobro skuvanu hranu.
- U toku procesa kuvanja na pari možete da dodajete hranu. Ako se neki sastojak kuva kraće, dodajte ga kasnije. Jedite samo dobro skuvanu hranu.
- Ako podižete poklopac, deo pare se gubi, pa će kuvanje trajati duže.

- Ako hrana nije skuvana, podesite duže vreme kuvanja. Možda ćete morati da sipate još vode u rezervoar za vodu.

Flavour Booster

- Neki od začina i začinskog bilja koje možete staviti u dodatak za poboljšavanje ukusa su tamjan, korijander, bosiljak, mirođija, kari i estragon. Možete ih kombinovati sa belim lukom, kimom ili renom da biste poboljšali ukus bez dodavanja soli. Preporučujemo da koristite 1/2 do 3 kašičice suvog začinskog bilja ili začina. Stavite veću količinu ako koristite sveže začinsko bilje ili začine.

***Napomena:** Za dodatne savete o začinskom bilju i začinima koji se koriste za dodatak za poboljšavanje ukusa pogledajte tabelu za kuvanje hrane iznad.*

Deserti

- Umesto šećera dodajte malo cimeta u desert da biste ga zasladili.

Saveti za XL posudu za kuvanje na pari

- Kada spremate supu ili paprikaš koji se duže kuva, savetuje se da XL posudu za kuvanje na pari prekrijete aluminijumskom folijom pre nego što stavite poklopac na nju.
- XL posudu za kuvanje na pari možete koristiti za spremanje pileće čorbe, kus-kusa, paprikaša ili za kuvanje ribe u vodi.
- XL posudu za kuvanje na pari možete koristiti i za podgrevanje gotove supe.

Recepti

Recepte potražite u knjizi recepata ili posetite Web lokaciju www.philips.com/kitchen.

Вступ

Вітаємо Вас із покупкою та ласкаво просимо до клубу Philips! Щоб у повній мірі скористатися підтримкою, яку пропонує компанія Philips, зареєструйте свій виріб на веб-сайті www.philips.com/welcome.

Загальний опис (Мал. 1)

- A** Кришка
- B** Велика чаша для обробки парою
- C** Знімне дно
- D** Чаша для обробки парою 3
- E** Знімне дно
- F** Чаша для обробки парою 2
- G** Чаша для обробки парою 1
- H** Лоток для крапель
- I** Відділення для прянощів
- J** Отвір для води
- K** Платформа з резервуаром для води
- L** Індикатор обробки парою
- M** Кнопка налаштування часу обробки парою

Важлива інформація

Перед тим як використовувати пристрій, уважно прочитайте цей посібник користувача і зберігайте його для майбутньої довідки.

Небезпечно

- Ні в якому разі не занурюйте платформу у воду і не мийте її під краном.

Увага!

- Перед тим як під'єднувати пристрій до електромережі, перевірте, чи збігається напруга, вказана на пристрої, з напругою у мережі.
- Підключайте пристрій лише до заземленої розетки. Завжди перевіряйте, чи штепсель зафіксований в розетці належним чином.
- Не використовуйте пристрій, якщо штекер, шнур живлення або сам пристрій пошкоджено.
- Якщо шнур живлення пошкоджений, для уникнення небезпеки його необхідно замінити, звернувшись до компанії Philips, уповноваженого сервісного центру або фахівців із належною кваліфікацією.
- Цей пристрій не призначено для користування особами (включаючи дітей) з послабленими фізичними відчуттями чи розумовими здібностями, або без належного досвіду та знань, крім випадків користування під наглядом чи за вказівками особи, яка відповідає за безпеку їх життя.
- Дорослі повинні стежити, щоб діти не бавилися пристроєм.
- Зберігайте шнур живлення подалі від дітей. Шнур живлення не повинен звисати над краєм столу чи робочої поверхні, на якій стоїть пристрій.
- Ніколи не обробляйте 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 пристрою.
- Чаші для обробки парою 1, 2, 3 та велику чашу для обробки парою використовуйте лише з оригінальною платформою.
- Тримайте шнур живлення подалі від гарячих поверхонь.

Увага

- Не використовуйте насадки чи деталі інших виробників, за винятком тих, які рекомендує компанія Philips. Використання таких насадок чи деталей призведе до втрати гарантії.
- Оберегайте пристрій від дії високих температур, гарячої пари або вологого тепла від інших джерел, аніж сама пароварка. 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.
- Якщо Ви використовуєте чаші для обробки парюю 2 та 3 зі знімним дном, слідкуйте, щоб край низу був спрямований вгору, а низ заходив у пази до фіксації.
- Будьте обережні, щоб не обпектися гарячою парюю, яка виходить з пристрою під час обробки продуктів парюю або, коли Ви знімаєте кришку. Перевіряючи, чи страва готова, завжди використовуйте кухонне приладдя з довгими ручками.
- Кришку слід знімати обережно і на певній відстані від себе. Щоб не обпектися, зачекайте, коли краплі пари стечуть з кришки у пристрій.
- Коли поміщуєте гарячу їжу або виймаєте її з чаш, чаші для обробки парюю завжди тримайте за одну з ручок.
- Чаші для обробки парюю слід завжди тримати за ручки, якщо їжа гаряча.
- Коли пароварка працює, не переміщайте її.
- Коли пароварка працює, не нахилийтеся над нею.
- Не торкайтеся гарячих поверхонь пристрою. Щоб не обпектися, завжди використовуйте кухонні рукавиці.
- Не ставте пристрій біля або під предметами, які можуть пошкодитися під дією пари (наприклад, стіни або шафи).
- Не використовуйте пристрій в середовищі вибухових та/або займистих газів.
- Для уникнення небезпеки ніколи не під'єднуйте цей пристрій до таймера або системи дистанційного керування.
- 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 парюю, 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 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. Набравши повний резервуар води, пароварку можна використовувати приблизно 1 годину (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). Ніколи не використовуйте пристрій без лотка для крапель.

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

У відділення для прянощів можна класти такі чудові трави і спеції, як чебрець, коріандр, базилік, кріп, каррі та полин острогін. Можна також додати часнику, кмину або хрону для кращого смаку без додавання солі. Рекомендується від 1/2 до 3 чайних ложок сухих трав або спецій. Використовуйте більше трав або спецій, якщо вони свіжі.

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

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

- 5** Покладіть продукти в одну чи більше чаш для обробки парою та/або велику чашу для обробки парою (див. розділ нижче "Велика чаша для обробки парою").

Порада: Для зручної обробки яєць парою їх слід ставити у тримачі для яєць (Мал. 6).

- 6** Великі шматки або продукти, які потрібно довше обробляти на парі, слід ставити в нижню чашу для обробки парою.

- 7** Розкладайте шматки їжі на достатній відстані один від одного, щоби забезпечити потрапляння максимального потоку пари. Не кладіть надто багато їжі в чаші для обробки парою.

- 8** Встановіть одну або більше чаш для обробки парою на лоток для крапель. (Мал. 7)

Примітка: Слідкуйте, щоб чаші було встановлено належним чином і вони не хиталися.

- Не потрібно використовувати всі 3 чаші для обробки парою.
- Чаші для обробки парою пронумеровано. 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.
- Якщо Ви використовуєте чаші для обробки парою 2 та 3 зі знімним дном, слідкуйте, щоб край низу був спрямований вгору, а низ заходить у пази до фіксації (Мал. 8).
- Якщо Ви зняли лише дно чаші для обробки парою 2, чашу для обробки парою 3 можна ставити зверху.
- Якщо Ви бажаєте обробляти парою великі продукти (наприклад, кукурудзяні початки або батат), щоб було достатньо місця для обробки, можна зняти дно чаш для обробки парою 2 та/або 3 (Мал. 9).

- 9** Накрийте кришкою верхню чашу для обробки парою (Мал. 10).

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

Велика чаша для обробки парю

Велику чашу для обробки парю призначено для приготування супу, рагу, каші та рису, а також інших страв, які неможливо обробляти парю в інших чашах.

1 Велику чашу для обробки парю можна використовувати разом із:

- чашею 1 та 2 або чашею 2 і 3; (Мал. 11)
- чашею 1, 2 та 3 (Мал. 12).

Примітка: Велику чашу для обробки парю не можна ставити на чашу для обробки парю 1, оскільки буде недостатньо місця.

2 Перед тим як встановлювати велику чашу для обробки парю на чашу 2 або 3, потрібно зняти дно з чаші 2 або 3.

Порада: У разі використання великої чаші для обробки парю можна зменшити час обробки парю, накривши чашу алюмінієвою фольгою (Мал. 13).

Застосування пристрою

1 Вставте штепсель у розетку на стіні.

2 Встановіть потрібний час обробки продуктів, повернувши регулятор налаштування часу обробки парю (Мал. 14).

- ▶ Засвічується індикатор обробки парю.
- ▶ Обробка продуктів почнеться приблизно через 30 секунд.

3 Коли потрібно обробити парю продукти, які мають різний час обробки, спочатку у чаші 1 обробляйте продукти, які найдовше готуються. Налаштуйте регулятор обробки парю на час, що становить різницю між найдовшим і коротшим часом обробки. Після обробки парю, одягнувши кухонні рукавиці, обережно зніміть кришку і встановіть чашу 2 з продуктами, що мають найкоротший час обробки, на чашу 1. Накрийте чашу 2 кришкою і за допомогою регулятора встановіть найкоротший час обробки парю.

Примітка: Продукти у верхній чаші зазвичай обробляються довше, ніж продукти в нижніх чашах.

4 Якщо парю обробляється велика кількість продуктів, їх слід перемішати, коли мине половина часу. Не забудьте одягнути кухонні рукавиці і скористатися кухонною ложкою з довгою ручкою.

5 Після закінчення часу обробки парю прозвучить звуковий сигнал, а індикатор обробки парю згасне.

6 Обережно зніміть кришку.

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

Щоб не обпектися, знімаючи кришку, велику чашу для обробки парю та інші чаші, завжди одягайте кухонні рукавиці. Знімайте кришку повільно і на певній відстані. Зачекайте, поки пара не стече з кришки в чашу для обробки парю. Виймаючи їжу з чаш, чаші для обробки парю завжди тримайте за одну з ручок. Щоб вийняти їжу з чаші для обробки парю або чаш, завжди одягайте кухонні рукавиці і користуйтеся кухонним приладдям з довгими ручками.

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

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

8 Після використання спорожняйте резервуар для води.

Примітка: Якщо бажаєте продовжити обробку парою, налейте 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 Зніміть дно чаш для обробки парою 2 і 3. Чаші для обробки парою, велику чашу, дно чаш та кришку чистіть вручну або в посудомийній машині, встановивши короткий цикл та низьку температуру.

Якщо велику чашу для обробки парою, інші чаші та кришку часто мити в посудомийній машині, вони можуть трохи потьмяніти.

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 і чашу для обробки парою 1 на платформу належним чином (Мал. 7).

3 Накрийте чашу для обробки парою 1 кришкою (Мал. 10).

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 дно у чаші для обробки парою 2 і 3.

- 3** Помістіть чашу для обробки парю 3 на лоток для крапель.
- 4** Помістіть чашу для обробки парю 2 в чашу 3, а чашу для обробки парю 1 у чашу 2. (Мал. 15)
- 5** Встановіть велику чашу для обробки парю на інші чаші для обробки парю.
- 6** Накрийте велику чашу для обробки парю кришкою.
- 7** Відкладаючи пристрій на зберігання, сховайте шнур у відділення для зберігання шнура на платформі (Мал. 16).

Гарантія та обслуговування

Якщо Вам необхідна інформація чи обслуговування або ж виникла проблема, відвідайте веб-сайт компанії Philips www.philips.com або зверніться до Центру обслуговування клієнтів компанії Philips у своїй країні (номер телефону можна знайти у 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. 17).

Усунення несправностей

У цьому розділі зведено основні проблеми, які можуть виникнути під час використання пристрою. Якщо Ви не в змозі вирішити проблему за допомогою інформації, поданої нижче, зверніться до Центру обслуговування клієнтів у Вашій країні.

Проблема	Можлива причина	Вирішення
Пароварка не працює.	Пароварку не під'єднано до мережі.	Вставте штепсель у розетку на стіні.
	У резервуарі немає води.	Наповніть резервуар водою.
	Ви ще не вибрали регулятором обробки парю бажаного часу обробки.	Встановіть потрібний час обробки продуктів парю, повернувши регулятор налаштування часу обробки.
Їжа готова лише частково.	Час обробки парю ще не було встановлено за допомогою регулятора.	Встановіть час обробки парю.
	Деякі шматки продуктів більші та/або їх потрібно довше обробляти парю, ніж інші шматки.	Встановіть довший час обробки парю за допомогою регулятора.
		Великі шматки або продукти, які потрібно довше обробляти на парі, слід ставити в нижню чашу для обробки парю (номер 1).

Проблема	Можлива причина	Вирішення
	У чашах для обробки парою надто багато продуктів.	Не кладіть у чаші для обробки парою надмірної кількості продуктів. Поріжте продукти на дрібні шматки, а найменші шматки покладіть зверху.
		Для кращого потоку пари розкладіть продукти так, щоб між ними був вільний простір.
Пристрій не нагрівається належним чином.	Накип не видалявся з пристрою регулярно.	Почистіть пристрій від накипу. Див. розділ "Чищення та догляд".

Таблиця продуктів і поради щодо обробки парою

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, їх свіжості та особистих уподобань.

Таблиця обробки продуктів парою

Продукти для обробки парою	Кількість	Рекомендовані трави/спеції для відділення для прянощів	Час обробки парою (хв.)
Спаржа	400 г	Лимонний аромат, лаврові листки, чебрець	13-15
Брокколи	400 г	Часник, мелений червоний чилі, полин острогін	16 - 18
Цвітня капуста	400 г	Розмарин, базилік, полин острогін	16 - 18
Куряче філе	250 г	Каррі, розмарин, чебрець	30-35
Філе риби	250 г	Суха гірчиця, 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, брокколи та звичайної капусти.
- Обробляйте парою зелені листові овочі якомога менший період часу, оскільки вони швидко втрачають колір.
- Перед обробкою парою не розморожуйте заморожених овочів.

М'ясо, птиця, морепродукти та яйця

- Найкраще для обробки парою підходять ніжні шматки м'яса з незначними шматками жиру.
- Добре вимийте м'ясо і залиште, щоб з нього стекла вода, щоб запобігти стіканню великої кількості рідини.
- М'ясо завжди слід ставити під інші види продуктів.

- Перед тим, як помістити яйця у пароварку, їх слід проколоти.
- Не можна обробляти парою заморожене м'ясо, домашню птицю або морепродукти. Перед обробкою парою заморожене м'ясо, птицю або морепродукти слід повністю розморозити.
- Якщо Ви використовуєте кілька чаш для обробки парою, краплі пари скачують з верхніх чаш у нижню чашу. Стежте, щоб продукти в різних чашах мали схожі смакові якості.
- Між шматками продуктів має бути вільний простір. Грубіші шматки слід ставити ближче до країв чаші.
- Якщо чаша для обробки парою дуже повна, під час обробки їжу слід помішувати.
- Малі шматки продуктів обробляються парою швидше, ніж великі шматки.
- Обробка їжі парою в одній чаші триває менше часу, ніж у 2 або 3 чашах.
- Продукти в найнижчій чаші для обробки парою готуються значно швидше, ніж у вищих чашах. Якщо Ви використовуєте кілька чаш, продукти слід обробляти на 5-10 хвилин довше. Перевірте, чи продукти не сірі, 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. Перш ніж споживати страву, перевірте її готовність.
- 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.

Функція підсилення аромату

- У відділення для спецій можна класти такі чудові трави і прянощі, як чебрець, коріандр, базилік, кріп, карі та тархун. Можна також додати часнику, кмину або хрону для кращого смаку без додавання солі. Рекомендується від 1/2 до 3 чайних ложок сухих трав або спецій. Використовуйте більше трав або спецій, якщо вони свіжі.

Примітка: Більше порад щодо трав і спецій, які можна використовувати у відділенні для спецій, див. вище у таблиці обробки парою.

Солодкі десерти

- Щоби підсолодити десерти, замість цукру додавайте до них трошки кориці.

Поради щодо використання великої чаші для обробки парою

- У разі приготування супу або рагу, які потрібно довше обробляти, велику чашу для обробки парою слід спочатку накрити алюмінієвою фольгою, а потім – кришкою.
- Велику чашу для обробки парою можна використовувати для приготування курячого бульйону, пшоняної каші, рагу або варіння риби.
- Велику чашу для обробки парою можна також використовувати для розігрівання вже готового супу.

Рецепти

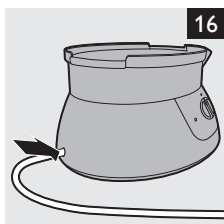
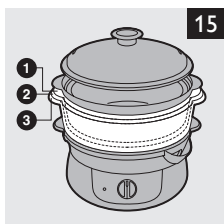
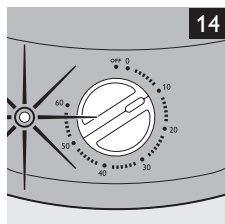
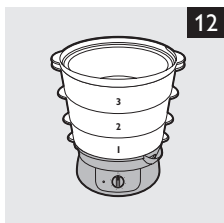
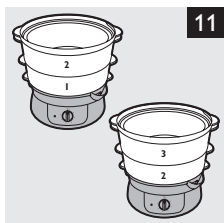
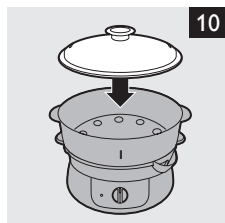
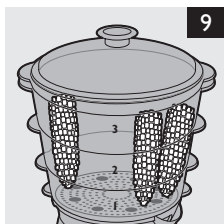
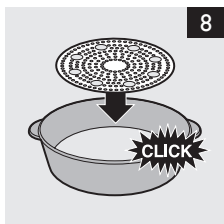
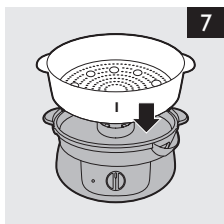
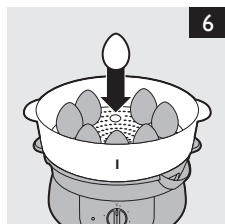
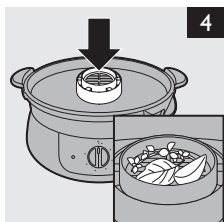
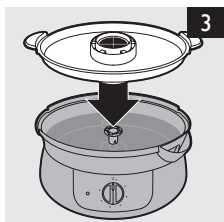
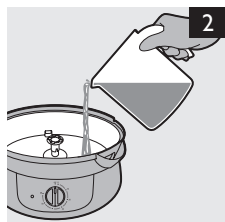
Рецепти див. у книзі рецептів або на веб-сайті компанії www.philips.com/kitchen.

Служба підтримки споживачів

тел.: 0-800-500-697 (дзвінки зі стаціонарних телефонів на території України безкоштовні)

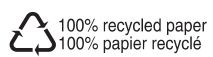
для більш детальної інформації завітайте на www.philips.ua

Компанія Philips встановлює строк служби на даний виріб – не менше 3 років





www.philips.com



4222.200.0141.4