

Always here to help you

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

Question?
Contact
Philips

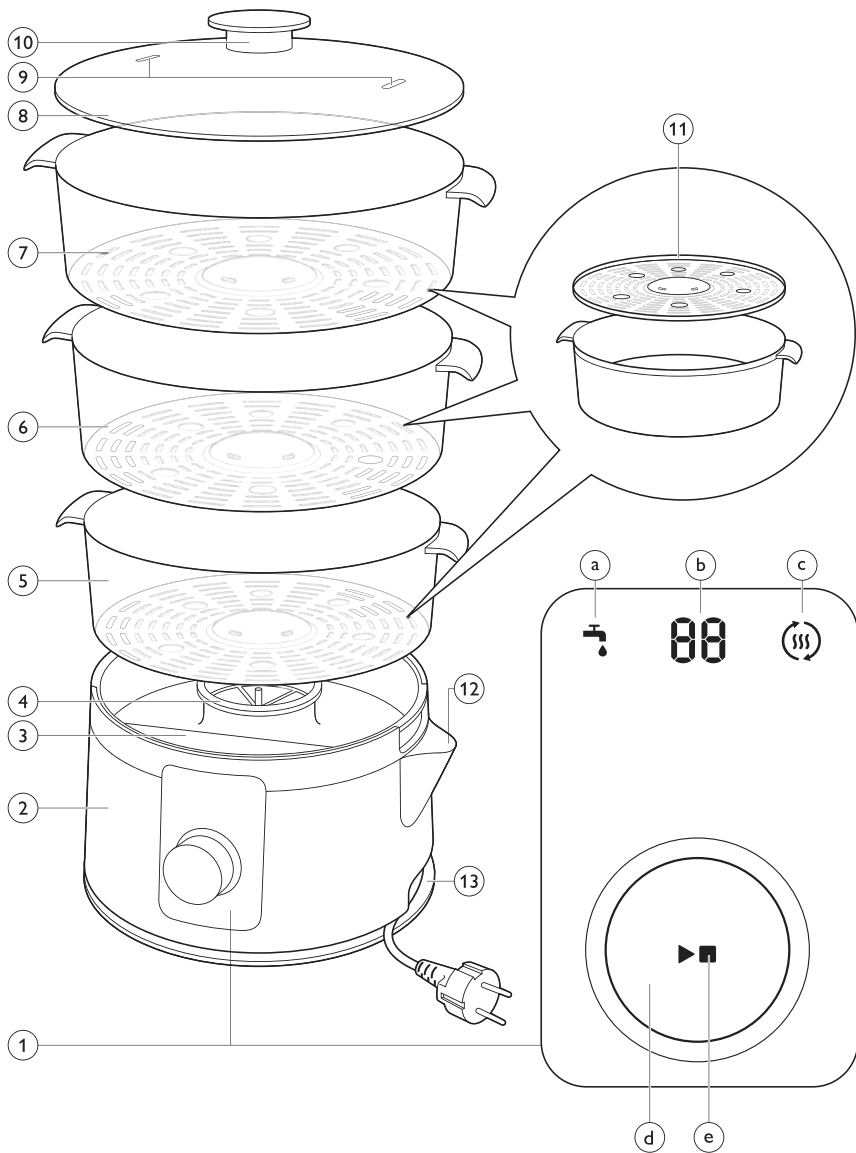
HD9150
HD9149



User manual

PHILIPS





ENGLISH	6
БЪЛГАРСКИ	16
ČEŠTINA	27
EESTI	37
HRVATSKI	47
MAGYAR	57
ҚАЗАҚША	67
LIETUVIŠKAI	78
LATVIEŠU	88
POLSKI	98
ROMÂNĂ	109
РУССКИЙ	121
SLOVENSKY	132
SLOVENŠČINA	142
SRPSKI	152
УКРАЇНСЬКА	162

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)

- 1 Control panel
 - a 'Water tank empty' light
 - b Timer indication
 - c 'Keep-warm' light
 - d Timer adjustment knob with light ring
 - e Start/stop and pause button
- 2 Base with water tank
- 3 Drip tray
- 4 Aroma infuser
- 5 Small steaming basket (1)
- 6 Medium steaming basket (2)
- 7 Large steaming basket (3)
- 8 Lid
- 9 Steam vents
- 10 Lid handle
- 11 Removable bottom
- 12 Water refill spout
- 13 Cord storage facility

Not shown: soup bowl (specific types only)

Note: The steaming baskets are numbered from 1 to 3. You find the numbers of the steaming baskets on their handles. You can stack any larger basket on top of a smaller basket, but the baskets fit best if you stack them in logical ascending order: the smallest basket (1) first, then the medium basket (2) and then the large basket (3).

Note for specific types only: The soup bowl can best be used in combination with the large basket (3).

Note: Always use the drip tray under the steaming baskets.

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.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.
- 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.
- Keep the mains cord away from hot surfaces.
- Always fully unwind the mains cord from the reel in the base before you plug in the appliance.
- Never steam frozen meat, poultry or seafood. Always thaw these ingredients completely before you steam them.
- Never use the food steamer without the drip tray, otherwise hot water may splash out of the appliance.
- Only use the steaming baskets and soup bowl (specific types only) in combination with the original base.

Caution

- This appliance is intended for normal household use only. It is not intended for use in environments such as staff kitchens of shops, offices, farms or other work environments. Nor is it intended to be used by clients in hotels, motels, bed and breakfasts and other residential environments.
- 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.
- 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.
- Do not place the operating 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.

8 ENGLISH

- Place the food steamer on a stable, horizontal and level surface and make sure there is at least 10cm free space around it to prevent overheating.
- Always place the removable bottoms into the steaming baskets from the top. To position the bottoms correctly, first lower one side into the basket and then the other side, until the bottom snaps into place ('click'). Make sure the raised area in the centre of the basket bottom faces upwards (Fig. 2).
- Beware of the hot steam that comes out of the food steamer during steaming and in the keep-warm mode, especially when you lift the lid or the baskets during or just after steaming. Use kitchen utensils with long handles when you redistribute food in the baskets or when you serve the food.
- 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 move the food steamer while it is operating.
- 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 basket by the handles when the food is hot.
- Do not empty the water tank through the water refill spout. To empty the water tank tilt the base backwards and pour the water from the back of the base (Fig. 3).
- Always unplug the appliance and let it cool down before you clean it.
- Always let the water in the drip tray cool down after steaming before you pour it out. The water can still be hot after the appliance itself has cooled down.

Automatic shut-off

The appliance is equipped with automatic shut-off. The appliance switches off automatically if you do not press a button within 2 minutes after plugging in the appliance. The appliance also switches off automatically after the set steaming time (including keep-warm time) has elapsed.

Boil-dry protection

This food steamer is equipped with boil-dry protection. The boil-dry protection automatically switches off the heating element when there is no water in the water tank or if the water runs out during use. Fill the water tank with cold water up to the MAX indication to use the appliance 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 and maintenance').
- 2** Wipe the inside of the water tank with a moist cloth.

Preparing for use

- 1** Put the appliance on a stable, horizontal and level surface.
- 2** Fully unwind the mains cord from the reel in the base before you plug in the appliance.
- 3** Fill the water tank with water up to the MAX indication (Fig. 4).
 - ▶ When the water tank is filled up to the MAX indication, the steamer can steam for approx. 60 minutes.

Do not fill the water tank beyond the MAX indication.

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

- 4** Place the drip tray on the water tank in the base (Fig. 5).

Note: Never use the appliance without the drip tray and do not pour water, seasoning, oil or other substances in the drip tray.

- 5** Place the Aroma Infuser on the drip tray if you want to add extra flavour to the food to be steamed. (Fig. 6)
 - Fill the Aroma Infuser with fresh or dried herbs.
 - For suggested herbs or spices for various types of food, see the food steaming table in chapter 'Food table and steaming tips'.
- 6** Put the food to be steamed in one or more steaming baskets. Specific types only: You can also use the soup bowl. (Fig. 7)

- Always place the removable bottoms into the steaming baskets from the top. To position the bottoms correctly, first lower one side into the basket and then the other side, until the bottom snaps into place ('click'). Make sure the bump in the bottom faces upwards (Fig. 2).
- Do not put too much food in the steaming baskets. Leave some space between the pieces of food and evenly distribute the food over the bottom of the basket.
- Place larger pieces of food and food that requires a longer steaming time in the bottommost steaming basket (1).
- Put eggs on the egg holders to steam eggs conveniently (Fig. 8).
- You can use the soup bowl (specific types only) to make soup or pudding, to cook rice, to poach fish, to prepare vegetables in sauce and to cook marinated food. You can also use a lightweight bowl that fits inside the steaming baskets to prepare these ingredients. In this case, make sure that there is some free space around the bowl to allow proper steam circulation inside the steamer.
- Specific types only: The soup bowl is intended for preparing soup, other liquid food and fish. When you want to use the soup bowl, put it in the large steaming basket (3) (Fig. 9).
- Specific types only: When you take out the removable bottom from the large steaming basket (3) to create a larger basket with the medium steaming basket (2) underneath, you can still place the soup bowl to prepare fish, rice or soup on top (Fig. 10).
- To steam large-sized foods (e.g. whole chickens, corn cobs), you can remove the removable bottoms from the medium steaming basket (2) and the large steaming basket (3) to create one large basket.

Note: The maximum capacity of the steaming baskets is 1kg.

- 7** Put one or more steaming baskets on the drip tray. Place the baskets properly and make sure they do not wobble (Fig. 11).
 - You do not have to use all 3 steaming baskets.
 - The steaming baskets are numbered from 1 to 3. You find the numbers of the steaming baskets on their handles. You can stack any larger basket on top of a smaller basket, but the baskets fit best if you stack them in logical ascending order: the smallest basket (1) first, then the medium basket (2) and then the large basket (3). Always use the drip tray under the steaming baskets and only use steaming baskets that are filled with food (Fig. 12).

10 ENGLISH

- When you take out the removable bottom from the medium steaming basket (2) to create a larger basket with the small steaming basket (1) underneath, you can still place the large steaming basket (3) on top.

8 Put the lid on the top steaming basket (Fig. 13).

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

Using the appliance

1 Put the plug in the wall socket.

► The light ring goes on and the default steaming time (20 minutes) appears on the control panel (Fig. 14).

2 Turn the timer adjustment knob to the left or right to select the required steaming time (Fig. 15).

3 Press the start/stop button to start steaming (Fig. 16).

► The steaming process starts. The light ring flashes slowly and the timer counts down the set steaming time (Fig. 17).

Note: If you steam large quantities of food, stir the food halfway through the steaming process with a kitchen utensil with a long handle. Make sure you wear oven mitts.

► When the set steaming time has elapsed, the appliance beeps 5 times and then automatically switches to the keep-warm mode (see section 'keep-warm mode'). (Fig. 18)

4 After use, carefully remove the lid.

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

Note: To prevent burns, wear oven mitts when you remove the lid. Remove the lid slowly and away from you. Let condensation drip off the lid into the steaming basket.

Note: Use a kitchen utensil with long handles to remove the food from the steaming baskets.

5 When you remove a steaming basket, let condensation drip off the basket in the underlying steaming basket or the drip tray.

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

7 Empty the water tank after each use by tilting the base backwards and pouring the water from the back of the base (Fig. 3).

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

Note: If the water runs out during steaming, the 'water tank empty' light and the light ring start flashing to indicate that you need to refill the water tank (Fig. 19).

Note: If you want to steam more food and need more water, you can add small quantities of water through the water refill spout to refill the water tank.

Note: The appliance automatically goes into the standby mode if it has not been used for 2 minutes. Press the start/stop button to activate the control panel again.

Note: If you want to pause the steaming process, press the start/stop button once during steaming. To continue the steaming process, press the start/stop button again. When you have paused the appliance, you can adjust the cooking time with the timer adjustment knob.

Note: If you press the start/stop and pause button continuously for a few seconds, the appliance goes into standby mode.

Keep-warm mode

After steaming, the steamer automatically switches to the keep-warm mode and the keep-warm light goes on.

The keep-warm mode keeps the food warm for 20 minutes.

- If you want to keep the food warm longer than 20 minutes, turn the timer adjustment knob to the left or right to adjust the keep-warm time.
- If you want to deactivate the keep-warm mode when it is active, press the start /stop button.

Cleaning and maintenance

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

1 Remove the plug from the wall socket and let the appliance cool down.

2 Clean the outside of the base with a moist cloth.

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

Do not clean the base in the dishwasher.

3 Clean the water tank with a cloth soaked in warm water with some washing-up liquid. Then wipe the water tank with a clean moist cloth.

4 Clean the lid in warm water by hand with some washing-up liquid.

5 Take out the removable bottoms from the steaming baskets. Clean the steaming baskets, the removable bottoms, the Aroma Infuser, the drip tray and the soup bowl (specific types only) by hand in warm water with some washing-up liquid. You can also clean these parts in the dishwasher, using a short cycle and a low temperature.

Repeated cleaning of the steaming baskets in a dishwasher may result in a slight dulling of these parts.

Descaling

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

1 Fill the water tank with white vinegar (8% acetic acid) up to the MAX indication.

Do not use any other kind of descaler.

2 Put the drip tray and the small steaming basket (1) on the base properly (Fig. 20).

3 Put the lid on top of the small steaming basket (Fig. 21).

4 Put the plug in the wall socket.

5 Press the start/stop button to let the appliance operate for 20 minutes (Fig. 16).

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

6 When the appliance beeps, 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 and maintenance').
- 2 To store the mains cord, wind it round the reel in the base (Fig. 22).
- 3 Place the drip tray on the base (Fig. 5).
- 4 Make sure the removable bottoms are in place in the steaming baskets.
- 5 Place the large steaming basket (3) on the drip tray. Place the medium steaming basket (2) in the large steaming basket (3). Place the small steaming basket (1) in the medium steaming basket (2) (Fig. 23).
- 6 Specific types only: Place the soup bowl in the small steaming basket.
- 7 Place the lid on the soup bowl (specific types only) or on the small steaming basket (Fig. 24).

Guarantee and service

If you need service or information or if you have a problem, please visit the Philips website at www.philips.com/support 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. 25).

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, visit www.philips.com/support for a list of frequently asked questions or 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.
Not all the food is cooked.	You have not pressed the start/stop button yet.	Press the start/stop button
	Some pieces of food in the steamer are larger and/or require a longer steaming time than others.	Set a longer steaming time by turning the timer adjustment knob to the right.

Put larger pieces of food and food that requires a longer steaming time in the small steaming basket (1) and start steaming some time before you add the other baskets.

Problem	Possible cause	Solution
	You put too much food in the steaming baskets.	Do not overload the steaming baskets. Cut the food into small pieces and put the smallest pieces on top. Leave some space between the pieces of food and evenly distribute the food over the bottom of the basket.
The appliance does not heat up properly.	You have not descaled the appliance regularly.	Descalcify the appliance. See chapter 'Cleaning and maintenance'.
Water splashes out of the water tank during steaming.	You have put too much water in the water tank.	Remove excess water from the water tank. Make sure that the water does not exceed the MAX indication.
The 'water tank empty' light goes on even though there is enough water in the water tank.	There is too much scale on the heating element.	Descalcify the water tank. See section 'Descaling' in chapter 'Cleaning and maintenance'.
The Aroma Infuser has limited or no effect.	You did not put enough herbs in the Aroma Infuser.	Put more herbs in the Aroma Infuser.
	You did not put the right types of herbs in the Aroma Infuser.	Put herbs with a strong aroma in the Aroma Infuser. See the food steaming table in chapter 'Food table and steaming tips'.
	You ate the food quite a long time after you had prepared it.	Eat the food right after you have prepared it.
There is foam on the water in the water tank or in the drip tray.	Foam may develop when proteins end up in the water in the water tank or when residues of cleaning agents stay behind in the water tank.	Clean the water tank. See chapter 'Cleaning and maintenance'.

Food table and steaming tips

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

Food steaming table

Food to be steamed	Amount	Steaming time (min)	Suggested herbs/spices for Aroma Infuser
Asparagus	500g	15-20	Thyme, basil, lemon
Baby corn	200g	5-8	Chives, chilli, paprika
Green beans	500g	15-20	Parsley, lemon, garlic
Broccoli	400g	10-15	Garlic, crushed red chilli, tarragon
Carrots	500g	20	Parsley, dry mustard, chives
Cauliflower florets	400g	20	Rosemary, basil, tarragon
Celeriac (in cubes)	300g	15-20	Cumin, white pepper, chilli
Chicken leg	1pc	25	Black pepper, lemon, paprika
Corn cob	500g	30-40	Parsley, garlic, chives
Courgette (sliced)	500g	10	Dill, sage, rosemary
Couscous	150g + 250ml water	10-15	Cumin, coriander, cloves
Eggs	6pcs	12-15	-
Fruit	500g/4pcs	10-15	Cinnamon, lemon, cloves
Peas (frozen)	400g	20-25	Rosemary, cumin, parsley
Potatoes	400g	25-30	Parsley, chives, garlic
Prawns	200g	5	Curry powder, saffron, lemon
Puddings	4 bowls	20	Cinnamon, cloves, vanilla
Rice	150g + 300ml water	35	Pandan, parsley, cumin
	250g + 500ml water	35	Pandan, parsley, cumin
Salmon	450g	12-15 min.	Dill, parsley, basil
White fish	450g	10-15	Dry mustard, allspice, marjoram

Tips for steaming food**Aroma infuser**

- Rosemary, thyme, coriander, basil, dill, curry and tarragon are some of the herbs and spices that you can put in the Aroma Infuser. 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 more tips about herbs, spices and liquids to use in the Aroma Infuser; see the food steaming table above.
- Putting a little oil on the food improves the effect of the Aroma Infuser and also gives the food a fuller taste.
- For the best result, chop the herbs into fine pieces and fill the aroma infuser evenly.
- For the best taste, we advise you to eat your food immediately after preparing it.
- Do not pour liquids in the aroma infuser.

Vegetables and fruits

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

Meat, poultry, seafood and eggs

- Tender pieces of meat with a little fat are most suitable for steaming.
- Wash meat properly and dab it dry, so that as little juice as possible drips out.
- Always place meat, poultry, fish or eggs below other food types, to prevent dripping of juices.
- Puncture eggs before you put them in the steamer.
- Never steam frozen meat, poultry or seafood. Always let frozen meat, poultry or seafood thaw completely before you put it in the steamer.

Sweet deserts

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

General tips

- Specific types only: To prepare rice, you have to add water to the rice in the soup bowl. For the amounts, see the food steaming table above.
- When you have finished cooking rice, switch off the appliance, stir the rice and leave it in the bowl with the lid on it for 5 minutes. This gives an even better result.
- You can use the soup bowl (specific types only) to make soup or pudding, to cook rice, to poach fish, to prepare vegetables in sauce and to cook marinated food. You can also use a lightweight bowl that fits inside the steaming baskets to prepare these ingredients. In this case, make sure that there is some free space around the bowl to allow proper steam circulation inside the steamer.
- Leave some space between the pieces of food and evenly distribute the food over the bottom of the basket.
- If the steaming basket 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 basket, the food requires a shorter steaming time than when you use 2 or 3 steaming baskets.
- If you use more than one steaming basket, let the food cook 5-10 minutes longer.
- Food is ready more quickly in the small steaming basket (1) than in the steaming baskets on top.
- Make sure that the food is well done before you eat. This is particularly important for meat like pork, minced beef and chicken.
- You can add food or baskets filled with food during the steaming process. If an ingredient needs a shorter steaming time, add it later.
- Food continues to be steamed for some time when the steamer switches to the keep-warm mode. If the food is already very well done, remove it from the steamer when the steaming process ends and the appliance switches to keep-warm mode.
- If the food is not done, set a longer steaming time. You may need to put some more water in the water tank.
- The steamer can be used to warm up ready-made soup in the soup bowl (specific types only) or a lightweight bowl that fits inside the steaming baskets. Heating up 250ml soup takes approx. 10 minutes.

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)

- 1 Контролен панел
 - a – Светлинен индикатор за празен воден резервоар
 - b – Индикатор за времето
 - c – Индикатор за поддържане на топлината
 - d – Копче на таймера със светещ пръстен
 - e – Бутон за старт/стоп и пауза
- 2 Основа с резервоар за вода
- 3 Тавичка за отцеждане
- 4 Ароматизатор
- 5 Малка кошница за задушаване (1)
- 6 Средна кошница за задушаване (2)
- 7 Голяма кошница за задушаване (3)
- 8 Капак
- 9 Парни отвори
- 10 Дръжка на капака
- 11 Подвижно дъно
- 12 Улей за доливане на вода
- 13 Приспособление за прибиране на кабела

Не е показано: купа за супа (само за определени модели)

Забележка: Кошниците за задушаване са номерирани от 1 до 3. Номерата са отбелязани върху гръжките им. Можете да сложите всяка по-голяма кошница върху по-малка, но кошниците пасват най-добре, когато ги подгредите в нарастващ ред на номерата им: първо малката (1), после средната (2) и накрая голямата (3).

Забележка, само за определени модели: Купата за супа се използва най-добре заедно с голямата кошница за задушаване (3).

Забележка: Винаги поставяйте тавичката за отцеждане под кошниците за задушаване.

Важно

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

Опасност

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

Предупреждение

- Преди да включите уреда в електрически контакт, проверете дали посоченото върху уреда напрежение отговаря на това на местната електрическа мрежа.
- Включвайте уреда само в заземен електрически контакт. Винаги проверявайте дали щепселът е включен както трябва в контакта.

- Този уред не е предназначен за използване с външен таймер или отделна система за дистанционно управление.
- Не използвайте уреда, ако щепселът, захранващият кабел или самият уред са повредени.
- С оглед предотвратяване на опасност, при повреда в захранващия кабел той трябва да бъде сменен от Philips, оторизиран от Philips сервиз или квалифициран техник.
- Този уред не е предназначен за ползване от хора (включително деца) с намалени физически възприятия или умствени недъзи или без опит и познания, ако са оставени без наблюдение и не са инструктирани от страна на отговарящо за тяхната безопасност лице относно начина на използване на уреда.
- Наглеждайте децата, за да не си играят с уреда.
- Пазете захранващия кабел далече от достъп на деца. Не го оставяйте да виси през ръба на масата или плота, на който е поставен уредът.
- Внимавайте кабелът да е далече от горещи повърхности.
- Винаги развивайте докрай захранващия кабел от макарата в основата, преди да включите щепсела на уреда в контакта.
- Никога не задушавайте на пара замразено месо, птици или морски деликатеси. Винаги размразявайте тези продукти напълно, преди да ги задушите на пара.
- Никога не използвайте уреда за задушаване на пара без тавичката за отцеждане, в противен случай от уреда може да пръсне гореща вода.
- Използвайте кошниците за задушаване и купата за супа (само за определени модели) само в съчетание с оригиналната основа.

Внимание

- Този уред е предназначен само за обикновени битови цели. Той не е предназначен за използване на места, като кухни за персонала в магазини, офиси, ферми или други работни помещения, нито за използване от клиенти в хотели, мотели, места за нощуване и закуска и други жилищни помещения.
- Ако уредът се използва неправилно или за професионални или полупрофесионални цели, както и ако се използва по начин, който не е в съответствие с указанията в ръководството за потребителя, гаранцията става невалидна и Philips не поема отговорност за каквито и да било причинени щети.
- Никога не използвайте аксесоари или части от други производители или такива, които не са специално препоръчани от Philips. При използване на такива аксесоари или части вашата гаранция става невалидна.

- Не излагайте 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.
- Не поставяйте работещия уред 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.
- 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.
- Винаги поставяйте подвижните дъна в кошниците за задушаване откъм горната страна. За да поставите правилно дъното, първо наклонете едната страна в кошницата и след това - другата страна, докато дъното застане на мястото си (до щракване). Уверете се, че издатината по средата на дъното на кошницата сочи нагоре (фиг. 2).
- Пазете се от горещата пара, която излиза от уреда по време на задушаване и в режима за поддържане на топлината, особено когато повдигате капака или кошниците или непосредствено след задушаването. Използвайте кухненски прибори с дълги дръжки, когато преразпределяте храната в кошниците или когато я сервирате.
- Не се пресягайте над уреда за задушаване на пара, докато работи.
- Не докосвайте горещите повърхности на уреда. Винаги използвайте ръкавици за фурна, когато докосвате горещите части на уреда.
- Не местете уреда за задушаване на пара, докато работи.
- Винаги вдигайте капака внимателно и далеч от себе си. Оставете кондензираната вода да се оттече от капака в уреда, за да не се опарите.
- Винаги дръжте кошницата за задушаване за дръжките, когато храната е гореща.
- Не изпразвайте водния резервоар през улея за доливане на вода. За да го изпразните, наклонете основата назад и излейте водата откъм задната ѝ страна (фиг. 3).
- Преди да почиствате уреда, винаги го изключвайте от контакта и го оставяйте да изстине.
- Винаги оставяйте водата в тавичката за отцеждане да изстине след задушаването, преди да я излеете. Водата може все още да е гореща, въпреки че уредът е изстинал.

Автоматично изключване

Уредът има функция за автоматично изключване. Той се изключва автоматично, ако не натиснете бутон до 2 минути след включването му в контакта. Уредът се изключва автоматично и след изтичане на зададеното време за задушаване (включително времето за запазване на топлината).

Защита срещу прегаряне

Този уред за задушаване на пара е снабден със защита срещу прегаряне. Защитата срещу прегаряне изключва нагревателя автоматично, ако в резервоара няма вода или водата свърши по време на работа. За да продължите да използвате уреда, напълнете водния резервоар със студена вода до обозначението MAX.

Електромагнитни излъчвания (EMF)

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

Преди първата употреба

- 1 Преди да използвате уреда за пръв път, почистете добре частите, които влизат в контакт с храната (вижте глава “Почистване и поддръжка”).
- 2 Избършете резервоара за вода отвътре с мокра кърпа.

Подготовка за употреба

- 1 Поставете уреда върху стабилна, хоризонтална и равна повърхност.
- 2 Развийте докрай захранващия кабел от макарата в основата, преди да включите щепсела на уреда в контакта.
- 3 Напълнете водния резервоар до обозначението MAX (фиг. 4).
 - ▶ Когато водният резервоар е напълнен до обозначението MAX, уредът може да задушава около 60 минути.

Не пълнете водния резервоар над означението MAX.

Пълнете водния резервоар само с вода. Никога не слагайте в резервоара подправки, олио или други продукти.

- 4 Сложете тавичката за отцеждане на резервоара за вода в основата (фиг. 5).

Забележка: Никога не използвайте уреда без тавичката за отцеждане и не сипвайте в тавичката вода, подправки, олио или други продукти.

- 5 Поставете ароматизатора върху тавичката за отцеждане, ако искате да придадете допълнителен вкус на храната, която ще задушавате. (фиг. 6)

- Напълнете ароматизатора с пресни или сушени растителни подправки.
- За препоръчаните растителни подправки за различните видове храна вижте таблицата на храните за задушаване на пара в раздел “Таблица на храните и съвети за задушаване на пара”.

- 6 Слагайте храната, която ще задушавате на пара, в една или повече кошници за задушаване. Само за определени модели: можете да използвате и купата за супа. (фиг. 7)

- Винаги поставяйте подвижните дъна в кошниците за задушаване откъм горната страна. За да поставите правилно дъното, първо наклонете едната страна в кошницата и след това - другата страна, докато дъното застане на мястото си (до шракване). Уверете се, че издатината върху дъното сочи нагоре (фиг. 2).
- Не слагайте твърде много храна в кошниците за задушаване. Оставете място между парчетата храна и ги разпределете равномерно върху дъното на кошницата.
- Слагайте по-едри парчета храна и продуктите, които изискват по-дълго задушаване, в най-долната кошница (1).
- Слагайте яйцата в поставките за яйца, за да ги задушавате лесно на пара (фиг. 8).
- Можете да използвате купата за супа (само за определени модели) за приготвяне на супа, пудинг или ориз, за задушаване на риба, за приготвяне на зеленчуци със сос и за готвене на мариновани храни. За приготвянето на такива продукти можете да използвате

и лека купа, която влиза в кошниците за задушаване. В такъв случай се уверете, че около купата има свободно пространство, за да може парата да циркулира нормално в уреда.

- Само за определени модели: Купата за супа е предназначена за приготвяне на супи, други течни храни и риба. Когато искате да използвате купата за супа, я сложете в голямата кошница за задушаване (3) (фиг. 9).
- Само за определени модели: Ако свалите подвижното дъно на голямата кошница за задушаване (3), за да получите по-голям съд със средната кошница (2) под нея, това не пречи да сложите отгоре купата за супа, за да пригответе риба, ориз или супа (фиг. 10).
- За задушаване на по-едри продукти (като цели пилета или кочани царевица), може да свалите подвижните дъна на средната (2) и голямата (3) кошница за задушаване, за да получите един голям съд.

Забележка: *Максималната вместимост на кошниците за задушаване е 1 кг.*

7 Сложете една или повече кошници за задушаване върху тавичката за отцеждане.

Подредете кошниците правилно и се уверете, че не се клатят (фиг. 11).

- Не е необходимо да използвате и трите кошници.
- Кошниците за задушаване са номерирани от 1 до 3. Номерата са отбелязани върху дръжките им. Можете да сложите всяка по-голяма кошница върху по-малка, но кошниците пасват най-добре, когато ги подредите в нарастващ ред на номерата им: първо малката (1), после средната (2) и накрая голямата (3). Винаги поставяйте тавичката за отцеждане под кошниците за задушаване и използвайте само кошниците, в които сте сложили храна (фиг. 12).
- Ако свалите подвижното дъно на средната кошница за задушаване (2), за да получите по-голям съд заедно с малката кошница (1) под нея, това не пречи да сложите отгоре голямата кошница за задушаване (3).

8 Сложете капака върху най-горната кошница за задушаване (фиг. 13).

Забележка: *Ако капакът не е сложен или не е сложен правилно върху кошницата за задушаване, храната няма да се задуши както трябва.*

Използване на уреда

1 Включете щепсела в контакта.

- ▶ Светещият пръстен светва и на контролния панел се показва стандартното време на задушаване (20 минути) (фиг. 14).

2 Завъртете копчето на таймера наляво или надясно, за да зададете необходимото време на задушаване (фиг. 15).

3 Натиснете бутона старт/стоп, за да започне задушаването (фиг. 16).

- ▶ Задушаването на пара започва. Светещият пръстен мига бавно и таймерът започва обратно отброяване на зададеното време на задушаване (фиг. 17).

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

- ▶ Когато изтече зададеното време за задушаване, уредът издава 5 звукови сигнала и автоматично преминава в режим за поддържане на топлината (вижте раздел “Режим за поддържане на топлината”). (фиг. 18)

4 След употреба внимателно вдигнете капака.

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

Забележка: *За да се предпазите от изгаряне, носете ръкавици за фурна, когато свалите капака. Оставете кондензираната вода да се оттече от капака в кошницата за задушаване.*

Забележка: Използвайте кухненски прибори с дълги дръжки, за да извадите продуктите от кошниците за задушаване.

- 5** Когато сваляте кошница за задушаване, оставете кондензираната вода да се оттече от кошницата под нея или в тавичката за отцеждане.
- 6** Изключете щепсела от контакта и оставете уреда да изстине напълно, преди да извадите тавичката за отцеждане.
- 7** Изпразвайте водния резервоар след всяка употреба, като наклоните основата назад и излеее водата откъм задната ѝ страна (фиг. 3).

Внимавайте, когато изваждате тавичката за отцеждане и изпразвате водния резервоар, защото водата и в двете може все още да е гореща, дори ако другите части на уреда вече са изстинали.

Забележка: Ако водата свърши по време на работа, индикаторът за празен воден резервоар и светещият пръстен ще започнат да мигат, което значи, че трябва да долеее вода в резервоара (фиг. 19).

Забележка: Ако искате да задушите повече храна, за което е необходима повече вода, можете да доливате по малко вода през улея за доливане, за да допълните водния резервоар.

Забележка: Уредът автоматично преминава в режим на готовност, ако не е използван 2 минути. Натиснете бутона за старт/стоп, за да активирате отново контролния панел.

Забележка: Ако искате да направите пауза в процеса на задушаване, натиснете веднъж бутона за старт/стоп по време на задушаването. За да продължите процеса на задушаване, натиснете отново бутона за старт/стоп. Когато сте поставили уреда на пауза, можете да регулирате времето за приготвяне с копчето на таймера.

Забележка: Ако натиснете и задържите бутона за старт/стоп и пауза за няколко секунди, уредът преминава в режим на готовност.

Режим за поддържане на топлината

След като задушаването приключи, уредът преминава автоматично в режим за поддържане на топлината и светва индикаторът за поддържане на топлината.

Режимът за поддържане на топлината запазва продуктите топли в продължение на 20 минути.

- Ако искате да запазите продуктите топли за повече от 20 минути, завъртете копчето на таймера наляво или надясно, за да зададете друго време.
- Ако искате да изключите режима за поддържане на топлината, натиснете бутона старт/стоп.

Почистване и поддръжка

Никога не почиствайте уреда с абразивни 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.

Никога не потапяйте основата във вода и не я изплаквайте с течаща вода.

Не мийте основата в съдомиялна машина.

3 Почиствайте водния резервоар с кърпа, натопена в топла вода с малко миеш препарат. След това избършете резервоара с чиста влажна кърпа.

4 Измийте капака на ръка с топла вода с малко течен миеш препарат.

- 5** Свалете подвижните дъна на кошниците за задушаване. Измийте кошниците, подвижните дъна, ароматизатора, тавичката за отцеждане и купата за супа (само за определени модели) на ръка с топла вода с малко течен миещ препарат. Тези части могат да се почистват и в съдомиялна машина - на кратка програма и при ниска температура. Многократното миене на кошниците в съдомиялна машина може да доведе до леко потъмняване.

Премахване на накип

Когато видите, че във водния резервоар се е натрупал накип, ще трябва да го почистите. Редовното почистване на накипа е важно за поддържане на оптималната работа на уреда.

- 1** Напълнете резервоара за вода с бял оцет (8% оцетна киселина) до означението MAX. Не използвайте никакъв друг вид препарат за премахване на накип.

- 2** Поставете правилно тавичката за отцеждане и малката кошница за задушаване (1) върху основата (фиг. 20).

- 3** Сложете капака върху малката кошница за задушаване (фиг. 21).

- 4** Включете щепсела в контакта.

- 5** Натиснете бутона старт/стоп, за да включите уреда за 20 минути (фиг. 16).

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

- 6** Когато устройството издаде звуков сигнал, изключете го от контакта и оставете оцета да изстине напълно. След това изпразнете водния резервоар.

- 7** Изплакнете водния резервоар със студена вода няколко пъти.

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

Съхранение

- 1** Погрижете се всички части да са чисти и сухи, преди да приберете (вижте глава “Почистване и поддръжка”).

- 2** За да приберете захранващия кабел, навийте го около макарата в основата (фиг. 22).

- 3** Сложете тавичката за отцеждане върху основата (фиг. 5).

- 4** Уверете се, че подвижните дъна са поставени в кошниците за задушаване.

- 5** Сложете голямата кошница за задушаване (3) върху тавичката за отцеждане. Сложете средната кошница (2) в голямата кошница за задушаване (3). Сложете малката кошница (1) в средната кошница за задушаване (2) (фиг. 23).

- 6** Само за определени модели: Сложете купата за супа в малката кошница за задушаване.

- 7** Сложете капака върху купата за супа (само за определени модели) или върху малката кошница за задушаване (фиг. 24).

Гаранция и сервизно обслужване

Ако се нуждаете от сервизно обслужване или информация или имате проблем, посетете уеб сайта на Philips на адрес www.philips.com/support или се обърнете към Центъра за обслужване на клиенти на Philips във вашата страна. Телефонния му номер ще намерите в международната гаранционна карта. Ако във вашата страна няма Център за обслужване на клиенти, 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 обикновените битови отпадъци, а го предайте в официален пункт за събиране, където да бъде рециклиран. По този начин вие помагате за опазване на околната среда (фиг. 25).

Отстраняване на неизправности

В тази глава са обобщени най-често срещаните проблеми, които може да срещнете при използване на уреда. Ако не можете да разрешите проблема с помощта на информацията по-долу, вижте списъка с често задавани въпроси на адрес www.phillips.com/support или се свържете с Центъра за обслужване на потребители във вашата държава.

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.
	Във водния резервоар няма вода.	Напълнете водния резервоар.
	Не сте натиснали бутона старт/стоп.	Натиснете бутона старт/стоп.
Не всичката храна се е задушила добре.	Някои продукти са по-едри и/или изискват по-дълго време за задушаване от други.	Задайте по-дълго време на задушаване, като завъртите копчето на таймера надясно.
		Слагайте по-едрите парчета храна и продуктите, които изискват по-дълго задушаване, в най-долната кошница (1) и започвайте задушаването им известно време преди да поставите другите кошници.
	Сложили сте твърде много храна в кошниците за задушаване.	Не препълвайте кошниците за задушаване. Нарязвайте продуктите на малки парчета и слагайте най-малките парчета отгоре.
		Оставете място между парчетата храна и ги разпределете равномерно върху дъното на кошницата.
Уредът не се загрява добре.	Не премахвате накипа от уреда редовно.	Премахнете накипа от уреда. Вж. раздел "Почистване и поддръжка".
От водния резервоар пръска вода по време на задушаване.	Сложили сте твърде много вода в резервоара.	Излейте излишната вода от резервоара. Уверете се, че нивото на водата не надвишава обозначението MAX.
Индикаторът за празен воден резервоар свети, въпреки че в резервоара има достатъчно вода.	Върху нагревателния елемент се е натрупал твърде много накип.	Почистете накипа от водния резервоар. Вижте раздел "Премахване на накип" в глава "Почистване и поддръжка".

Проблем	Вероятна причина	Решение
Ароматизаторът има слаб или никакъв ефект.	Не сте сложили достатъчно подправки в ароматизатора.	Сложете още подправки в ароматизатора.
	Не сте сложили подходящите видове подправки в ароматизатора.	Сложете в ароматизатора подправки със силен аромат. Вижте таблицата на храните за задушаване на пара в раздел "Таблица на храните и съвети за задушаване на пара".
	Поднесли сте храната дълго време след приготвянето ѝ.	Поднасяйте храната веднага след приготвяне.
Във водата в резервоара или в тавичката за отцеждане има пяна.	Може да се образува пяна, когато във водата в резервоара попаднат протеини или ако в резервоара има остатъци от почистващи препарати.	Почистете водния резервоар. Вижте глава "Почистване и поддръжка".

Таблица на храните и съвети за задушаване на пара

- Можете да намерите рецепти в книжката с рецепти или на нашия уеб сайт на адрес www.philips.com/kitchen.
- Времената на задушаване в таблицата по-долу са само ориентировъчни. Те може да се променят в зависимост от големината на парчетата храна, разстоянията между тях в кошницата, количеството продукти в кошницата, от това доколко пресни са продуктите, както и според личните ви предпочитания.

Таблица на храните за задушаване на пара

Продукти за задушаване на пара	Количество	Време на задушаване на пара (мин.)	Предложения за подправки за ароматизатора
Аспержи	500 г	15-20	Мащерка, босилек, лимон
Млечна царевича	200 г	5-8	Лук, люти чушки, червен пипер
Зелен фасул	500 г	15-20	Магданоз, лимон, чесън
Броколи	400 г	10-15	Чесън, счукани люти чушки, пелин
Моркови	500 г	20	Магданоз, суха горчица, лук
Глави карфиол	400 г	20	Розмарин, босилек, пелин
Керевиз (на кубчета)	300 г	15-20	Кимион, бели чушки, люти чушки
Пилешки бутчета	1 бр.	25	Чер пипер, лимон, червен пипер
Кочани царевича	500 г	30-40	Магданоз, чесън, лук
Тиквички (нарязани)	500 г	10	Копър, градински чай, розмарин

Продукти за задушаване на пара	Количество	Време на задушаване на пара (мин.)	Предложения за подправки за ароматизатора
Кус-кус	150 г + 250 мл вода	10-15	Кимион, кориандър, карамфил
Яйца	6 бр.	12-15	-
Плодове	500 г / 4 бр.	10-15	Канела, лимон, карамфил
Грах (замразен)	400 г	20-25	Розмарин, кимион, магданоз
Картофи	400 г	25-30	Магданоз, лук, чесън
Скариди	200 г	5	Къри на прах, шафран, лимон
Пудинг	4 купи	20	Канела, карамфил, ванилия
Ориз	150 г + 300 мл вода	35	Пандан, магданоз, кимион
	250 г + 500 мл вода	35	Пандан, магданоз, кимион
Сьомга	450 г	12-15 мин.	Копър, магданоз, босилек
Бяла риба	450 г	10-15	Суша горчица, бахар, риган

Съвети за задушаване на пара на храни

Ароматизатор

- Розмарин, машерка, кориандър, босилек, копър, къри и тарагон са някои от подправките, които можете да сложите в ароматизатора. Можете да ги съчетаете с чесън, кимион или хрян, за да усилите вкуса, без да добавяте сол. Препоръчваме ви да използвате между 1/2 и 3 чаени лъжички сушени подправки. Слагайте повече, ако използвате пресни подправки.
- Още съвети за подправките и течностите, които можете да използвате в ароматизатора, ще намерите в таблицата на храните за задушаване на пара по-горе.
- Малко олио върху продуктите повишава ефекта от ароматизатора и придава на храната по-богат вкус.
- За най-добър резултат нарежете подправките на малки парченца и напълнете равномерно ароматизатора.
- За най-добър вкус ви съветваме да консумирате храната веднага след приготвянето ѝ.
- Не сипвайте течности в ароматизатора.

Зеленчуци и плодове

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

Месо, птици, морски деликатеси и яйца

- Най-подходящи за задушаване на пара са крежки парчета месо с малко мазнина.
- Измийте добре месото и го начукайте до сухо, така че да изтича колкото може по-малко сок.
- Винаги слагайте месо, птици, риба или яйца под другите видове храни, за да избегнете изтичането на сос.
- Пробивайте яйцата, преди да ги поставите в уреда за задушаване на пара.
- Никога не задушавайте на пара замразено месо, птици или морски деликатеси. Винаги оставяйте замразеното месо, птици или морски деликатеси напълно да се размразят, преди да ги сложите в уреда за задушаване на пара.

Десерти

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

Общи съвети

- Само за определени модели: За да пригответе ориз, трябва да сипете ориз и вода в купата за супа. Необходимите количества ще намерите в таблицата на храните за задушаване на пара по-горе.
- Когато приключите с приготвянето на ориза, изключете уреда, разбъркайте ориза и го оставете в купата с капак за 5 минути. Това дава още по-добър резултат.
- Можете да използвате купата за супа (само за определени модели) за приготвяне на супа, пудинг или ориз, за задушване на риба, за приготвяне на зеленчуци със сос и за готвене на Мариновани храни. За приготвянето на такива продукти можете да използвате и лека купа, която влиза в кошниците за задушаване. В такъв случай се уверете, че около купата има свободно пространство, за да може парата да циркулира нормално в уреда.
- Оставете място между парчетата храна и ги разпределете равномерно върху дъното на кошницата.
- Ако кошницата за задушаване е много пълна, разбъркайте храната на половината време на процеса на задушаване.
- Малките количества храна изискват по-кратко време на задушаване от големите количества.
- Ако използвате само една кошница за задушаване, продуктите ще се задушат по-бързо, отколкото когато използвате 2 или 3 кошници.
- Ако използвате повече от една кошница за задушаване, оставете продуктите да се задушават 5-10 минути повече.
- Продуктите стават готови по-бързо в малката кошница (1), отколкото в горните кошници.
- Уверете се, че храната е добре сготвена, преди да я поднесете. Това е особено важно за месата, като свинско, телешко и пилешко.
- Можете да добавяте продукти или кошници с продукти по време на задушаването. Ако даден продукт изисква по-кратко задушаване, добавете го по-късно.
- Продуктите продължават да се задушават известно време след като уредът премине в режим за поддържане на топлината. Ако те са вече напълно готови, свалете ги от уреда, когато задушаването приключи и уредът премине в режим за поддържане на топлината.
- Ако храната не е готова, задайте по-дълго време за задушаване на пара. Може да е необходимо да сложите още вода в резервоара.
- Уредът може да се използва за стопляне на готова супа в купата за супа (само за определени модели) или в лека купа, която влиза в кошниците за задушаване. Затоплянето на 250 мл супа отнема около 10 минути.

Úvod

Gratulujeme vám k zakoupení výrobku a vítáme vás ve světě výrobků Philips. Abyste mohli plně využít podpory, kterou Philips poskytuje, zaregistrujte svůj výrobek na webu www.philips.com/welcome.

Všeobecný popis (Obr. 1)

- 1 Ovládací panel
 - a Kontrolka prázdného zásobníku na vodu
 - b Kontrolka časovače
 - c Kontrolka funkce udržování teploty
 - d Ovladač nastavení časovače se světelným kruhem
 - e Tlačítko spuštění/zastavení a pozastavení
- 2 Základna se zásobníkem vody
- 3 Tácek na odkapávání
- 4 Zvýrazňovač chutí
- 5 Malý napařovací košík (1)
- 6 Střední napařovací košík (2)
- 7 Velký napařovací košík (3)
- 8 Víko
- 9 Otvory pro výstup páry
- 10 Rukojeť víka
- 11 Odnímatelné dno
- 12 Hubička pro doplňování vody
- 13 Držák pro uložení kabelu

Nezobrazeno: mísa na polévku (pouze některé typy)

Poznámka: Napařovací košíky jsou očíslovány od 1 do 3. Číslo napařovacích košíků jsou uvedena na jejich rukojetích. Máte možnost postavit jakýkoli větší košík na menší košík, nicméně košíky do sebe nejlépe zapadnou v logickém vzestupném pořadí: nejprve nejmenší košík (1), poté střední košík (2) a nakonec velký košík (3).

Poznámka pouze pro některé typy: Mísu na polévku je nevhodnější používat v kombinaci s velkým košíkem (3).

Poznámka: Vždy používejte tácek na odkapávání pod napařovacími košíky.

Důležité

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

Nebezpečí

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

Varování

- 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.
- Přístroj není určen k tomu, aby byl ovládán pomocí externího časovače nebo samostatného dálkového ovladače.

- Pokud byste zjistili závadu na zástrčce, na napájecím kabelu nebo na přístroji, dále jej nepoužívejte.
- Pokud je poškozen napájecí kabel, musí jeho výměnu provést společnost Philips, autorizovaný servis společnosti Philips nebo obdobně kvalifikovaní pracovníci, aby se předešlo možnému nebezpečí.
- Osoby (včetně dětí) s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí by neměly s přístrojem manipulovat, pokud nebyly o používání přístroje předem poučeny nebo nejsou pod dohledem osoby zodpovědné za jejich bezpečnost.
- Dohlédněte na to, aby si s přístrojem nehrály děti.
- Dbejte na to, aby byl napájecí kabel mimo dosah dětí. Nenechávejte napájecí kabel viset přes hranu stolu nebo pracovní desky, na které je přístroj postaven.
- Napájecí kabel nenechávejte v blízkosti horkých povrchů.
- Před zapojením do zásuvky vždy zcela odviňte síťový kabel ze základny přístroje.
- Neohřívejte v páře zmražené maso, drůbež a mořské produkty. Tyto suroviny vždy před ohříváním úplně rozmrazte.
- Nepoužívejte parní ohřívač bez tácku na odkapávání – z přístroje by mohla vystříknout horká voda.
- Napařovací košíky a mísu na polévku (pouze některé typy) používejte výhradně s původní základnou.

Upozornění

- Tento přístroj je určen pouze pro běžné domácí používání. Není určen pro používání v prostředích, jako jsou kuchyňky pro personál obchodů, kanceláří nebo farem, nebo v jiných pracovních prostředích. Přístroje není určen ani pro používání klienty v hotelech, motelech, zařízeních poskytujících nocleh se snídaní a jiných ubytovacích zařízeních.
- Pokud by byl používán nesprávným způsobem, pro profesionální či poloprofesionální účely nebo v případě použití v rozporu s pokyny v této uživatelské příručce, pozbývá záruka platnosti a společnost Philips odmítá jakoukoliv zodpovědnost za způsobené škody.
- 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 případně vařič.
- Nepokládejte přístroj v provozu do blízkosti předmětů nebo pod předměty, které se mohou poškodit párou, například stěny a skříňky.

- Nespouštějte přístroj v prostředí nasyceném výbušnými nebo hořlavými parami.
- Přístroj umístěte na stabilní, vodorovný a vyrovnaný povrch a zajistěte, aby kolem přístroje bylo alespoň 10 cm volného prostoru na ochranu proti přehřátí.
- Do napařovacích košíků vždy shora vložte odnímatelná dna. Pokud chcete dna umístit do správné polohy, spusťte do košíku nejprve jednu stranu dna a poté druhou stranu, dokud dno nezapadne na místo (ozve se „klapnutí“). Ujistěte se, že vyvýšený prostor uprostřed košíku směřuje nahoru (Obr. 2).
- Dejte pozor na horkou páru unikající z parního ohříváče při napařování nebo v režimu udržování teploty, obzvláště při zvedání košíku nebo jeho víka. Při rozdělování pokrmu do košíků nebo při podávání pokrmu použijte kuchyňské náčiní s dlouhou rukojetí.
- Nenaklánějte se přes parní ohříváč, pokud je v provozu.
- Nedotýkejte se povrchů přístroje. Při manipulaci s horkými částmi přístroje vždy používejte kuchyňské rukavice.
- Nepřemísťujte parní ohříváč, pokud je v provozu.
- Víko snímejte opatrně a směrem od sebe. Zkondenzovanou vodu na víku nechte odkapat do parního ohříváče, abyste se neopařili.
- Pokud je pokrm horký, vždy držte napařovací košík za rukojeti.
- Nevylévejte zásobník na vodu hubičkou pro doplňování vody. Chcete-li vyprázdnit zásobník na vodu, nakloňte základnu dozadu a vylijte vodu ze zadní části základny (Obr. 3).
- Před čištěním vždy odpojte přístroj ze sítě a nechte ho vychladnout.
- Po napařování a před vyléváním obsahu ohříváče vždy nechte vychladnout vodu v tácku na odkapávání. Voda může být stále horká i po vychladnutí přístroje.

Automatické vypnutí

Přístroj je vybaven funkcí automatického vypnutí. Automaticky se vypne, pokud do 2 minut od zapojení přístroje do zásuvky nestisknete žádné tlačítko. Přístroj se také automaticky vypne po uplynutí nastavené doby napařování (včetně doby udržování teploty).

Ochrana proti vaření bez vody

Parní ohříváč potravy je vybaven ochranou proti vaření bez vody. Ochrana proti vaření bez vody automaticky vypne topné tělísko, pokud v zásobníku není voda nebo pokud se během provozu voda spotřebuje. Naplňte nádržku na vodu studenou vodou až po značku MAX, abyste mohli přístroj znovu použít.

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 omyjte všechny díly, které přicházejí do styku s potravinami (viz kapitola „Čištění a údržba“).
- 2 Vnitřní povrch zásobníku na vodu čistěte navlhčeným hadříkem.

Příprava k použití

- 1 Přístroj umístěte na stabilní, vodorovný a vyrovnaný povrch.
- 2 Před zapojením do zásuvky vždy zcela odviňte síťový kabel ze základny přístroje.
- 3 Zásobník na vodu naplňte vodou až po značku MAX (Obr. 4).
 - ▶ Je-li zásobník na vodu naplněn po značku MAX, parní ohřívač bude moci pracovat po dobu přibližně 60 minut.

Neplňte vodní zásobník nad úroveň značky MAX.

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

- 4 Na zásobník v základně položte tácek na odkapávání (Obr. 5).

Poznámka: Přístroj nikdy nepoužívejte bez tácku na odkapávání a na tácek na odkapávání nelijte vodu, koření, olej ani jiné látky.

- 5 Chcete-li pokrmu při napařování dodat více chuti, umístěte na tácek na odkapávání **zvýrazňovač chuti**. (Obr. 6)

- Naplňte zvýrazňovač chutí čerstvými nebo sušenými bylinkami.
- Doporučené byliny nebo koření pro různé typy pokrmů uvádí příslušná tabulka v kapitole „Tabulka pokrmů a typy pro napařování“.

- 6 Napařované pokrmy položte na jeden nebo více napařovacích košíků. Pouze některé typy: **Můžete je vložit také do mísy na polévku**. (Obr. 7)

- Do napařovacích košíků vždy shora vložte odnímatelná dna. Pokud chcete dna umístit do správné polohy, spusťte do košíku nejprve jednu stranu dna a poté druhou stranu, dokud dno nezapadne na místo (ozve se „klapnutí“). Ujistěte se, že hrbolek na dně směřuje nahoru (Obr. 2).
- Napařovací košíky nepřepĺňujte. Nechte mezi kousky pokrmu trochu místa a pokrm rovnoměrně rozložte pod dně košíku.
- Větší kousky pokrmů a pokrmy vyžadující delší dobu napařování pokládejte na nejnižší umístěný napařovací košík (1).
- Vejce můžete pohodlně napařovat s pomocí držáků na vejce (Obr. 8).
- Mísu na polévku můžete použít (pouze některé typy) k přípravě polévek, pudinků, rýže, ryb, zeleniny v omáčce nebo marinování. K přípravě zmíněných pokrmů můžete také použít lehkou mísu, kterou lze vložit do napařovacích košíků. V takovém případě je potřeba, abyste nechali kolem mísy volný prostor, který zaručí správnou cirkulaci páry v napařovači.
- Pouze některé typy: Mísa na polévku je určena k přípravě polévky, jiných tekutých pokrmů a ryb. Jestliže chcete použít mísu na polévku, vložte ji do velkého napařovacího košíku (3) (Obr. 9).
- Pouze některé typy: I když vyjmete odnímatelné dno z velkého napařovacího košíku (3) a vytvoříte větší košík se středním napařovacím košíkem (2) vespodu, můžete vložit mísu na polévku a v ní připravit ryby, rýži nebo polévku (Obr. 10).
- Pokud chcete napařovat objemné potraviny (například celá kuřata nebo kukuřičné klasy), je možné vyjmout dna ze středního napařovacího košíku (2) a z velkého napařovacího košíku (3) a vytvořit tak jeden velký košík.

Poznámka: Maximální kapacita napařovacích košíků je 1 kg.

- 7 Napařovací košíky (jeden nebo více) položte na tácek na odkapávání. Košíky dobře uložte tak, aby se nekývaly (Obr. 11).

- Není nutné používat vždy všechny tři napařovací košíky.
- Napařovací košíky jsou očíslovány od 1 do 3. Čísla napařovacích košíků jsou uvedena na jejich rukojetích. Máte možnost postavit jakýkoli větší košík na menší košík, nicméně košíky do sebe nejlépe zapadnou v logickém vzestupném pořadí: nejprve nejmenší košík (1), poté střední košík (2) a nakonec velký košík (3). Vždy používejte tácek na odkapávání pod napařovacími košíky a používejte pouze napařovací košíky naplněné pokrmem (Obr. 12).
- I když vyjmete odnímatelné dno ze středního napařovacího košíku (2) a vytvoříte větší košík s malým napařovacím košíkem (1) vespodu, můžete nahoru položit velký napařovací košík (3).

8 Položte víko na vrchní napařovací košík (Obr. 13).

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

Použití přístroje

- 1** Zasuňte zástrčku do síťové zásuvky.
 - ▶ Světelný kruh se rozsvítí a výchozí doba napařování (20 minut) se zobrazí na ovládacím panelu (Obr. 14).
- 2** Otočte knoflíkem pro nastavení časovače doleva nebo doprava a vyberte požadovanou dobu napařování (Obr. 15).
- 3** Stisknutím tlačítka spuštění/zastavení spustíte proces napařování (Obr. 16).
 - ▶ Spustí se napařování. Světelný kruh bude pomalu blikat a časovač odpočítá dobu napařování (Obr. 17).

Poznámka: Pokud napařujete velké množství surovin, promíchejte pokrm v polovině napařování kuchyňským náčiním s dlouhou rukojetí a použijte kuchyňské rukavice.

- ▶ Jakmile vyprší doba napařování, přístroj pětkrát pipne a automaticky se přepne do režimu udržování teploty (viz část „Režim udržování teploty“). (Obr. 18)

4 Po použití opatrně sejměte víko.

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

Poznámka: Při snímání víka použijte kuchyňské chňapky, abyste se neopařili. Víko snímejte pomalu a směrem od sebe. Vodu zkondenzovanou na víku nechte odkapat do napařovacího košíku.

Poznámka: K vyjmutí pokrmu z napařovacích košíků použijte kuchyňské náční s dlouhou rukojetí.

- 5** Při vyjímání napařovacího košíku nechejte zkondenzovanou vodu z košíku odkapat na nižší položený napařovací košík nebo na tácek na odkapávání.
- 6** Vyjměte zástrčku ze síťové zásuvky a před vyjmutím tácku na odkapávání nechejte parní ohříváč úplně vychladnout.
- 7** Po každém použití vyprázdněte zásobník na vodu: nakloňte základnu dozadu a vylijte vodu ze zadní části základny (Obr. 3).

Při vyjímání tácku na odkapávání a vyprazdňování zásobníku na vodu buďte opatrní, protože voda v nich může být ještě horká, i když ostatní části přístroje vychladly.

Poznámka: Pokud během napařování dojde voda, rozsvítí se kontrolka prázdného zásobníku na vodu a začne blikat světelný kruh na znamení, že je třeba doplnit zásobník na vodu (Obr. 19).

Poznámka: Chcete-li napařovat další pokrmy a potřebujete více vody, můžete doplňovat do zásobníku vody malá množství vody hubičkou pro doplňování vody.

Poznámka: Pokud přístroj není po dobu 2 minut používán, automaticky přejde do pohotovostního režimu. Stisknutím tlačítka spuštění/zastavení znovu aktivujete ovládací panel.

Poznámka: Chcete-li proces napařování přerušit, stiskněte během napařování tlačítko pro spuštění/pozastavení. Chcete-li proces napařování obnovit, znovu stiskněte tlačítko pro spuštění/pozastavení. Jakmile přerušíte chod přístroje, můžete nastavit dobu vaření pomocí knoflíku nastavení časovače.

Poznámka: Pokud stisknete a podržíte tlačítko spuštění/zastavení nebo tlačítko pozastavení na pár sekund, přístroj přejde do pohotovostního režimu.

Režim udržování teploty

Po napařování parní ohřívač automaticky přejde do režimu udržování teploty a rozsvítí se kontrolka funkce udržování teploty.

Režim udržování teploty udržuje pokrm teplý po dobu 20 minut.

- Chcete-li udržovat pokrm teplý po dobu delší než 20 minut, otočte knoflíkem pro nastavení časovače doleva nebo doprava a upravte dobu udržování teploty.
- Pokud chcete zrušit aktivní režim udržování teploty, stiskněte tlačítko spuštění/zastavení.

Čištění a údržba

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

1 Odpojte zástrčku ze sít'ové zásuvky a nechte přístroj vychladnout.

2 Vnější povrch základny vyčistěte navlhčeným hadříkem.

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

Základnu nemyjte v myčce.

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

4 Víko myjte ručně v teplé vodě s přidavkem mycího prostředku.

5 Vyjměte odnímatelná dna z napařovacích košíků. Ručně umyjte napařovací košíky, odnímatelná dna, zvýrazňovač chuti, tácek na odkapávání a mísu na polévku (pouze některé typy) v teplé vodě s přidavkem mycího prostředku. Tyto části lze mýt také v myčce nádobí, a to v krátkém cyklu a při nízké teplotě.

Opakovaným mytím v myčce mohou napařovací košíky mírně zmatnět.

Odstranění vodního kamene

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

1 Naplňte zásobník na vodu bílým octem (8% kyselina octová) až po značku MAX.

Pro odstraňování vodního kamene nepoužívejte jiný prostředek.

2 Tácek na odkapávání (1) a malý napařovací košík (2) umístěte na základnu (Obr. 20).

3 Položte víko na malý napařovací košík (Obr. 21).

4 Zasuňte zástrčku do sít'ové zásuvky.

5 Stiskněte tlačítko spuštění/zastavení a ponechte přístroj zapnutý na 20 minut (Obr. 16).

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

6 Jakmile přístroj vydá zvukový signál, odpojte přístroj ze sítě a nechte ocet úplně vychladnout. Poté vyprázdněte zásobník na vodu.

7 Vyláchněte 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 a údržba“).
- 2** Napájecí kabel skladujte tak, že jej navinete na navíječ v základně (Obr. 22).
- 3** Na základnu umístěte tácek na odkapávání (Obr. 5).
- 4** Ujistěte se, že jsou odnímatelná dna umístěna v napařovacích košících.
- 5** Položte velký napařovací košík (3) na tácek na odkapávání. Dejte střední napařovací košík (2) do velkého napařovacího košíku (3). Dejte malý napařovací košík (1) do středního napařovacího košíku (2) (Obr. 23).
- 6** Pouze některé typy: Dejte mísu na polévku do malého napařovacího košíku.
- 7** Dejte víko na mísu na polévku (pouze některé typy) nebo na malý napařovací košík (Obr. 24).

Záruka a servis

Potřebujete-li servis, informace nebo dojde-li k potížím, navštivte webovou stránku společnosti Philips www.philips.com/support, nebo se obraťte na středisko péče o zákazníky společnosti Philips ve své zemi. Příslušné telefonní číslo najdete v záručním listu s celosvětovou platností. Pokud se ve vaší zemi středisko péče o zákazníky nenachází, kontaktujte 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. 25).

Řešení problémů

V této kapitole jsou shrnuty nejběžnější problémy, se kterými se můžete u přístroje setkat. Pokud se vám nepodaří problém vyřešit podle následujících informací, navštivte webové stránky www.philips.com/support, kde jsou uvedeny odpovědi na nejčastější dotazy, nebo 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.
	Nestiskli jste tlačítko spuštění/zastavení.	Stiskněte tlačítko spuštění/zastavení.
Nejsou hotové všechny pokrmy.	Některé kousky jídla v parním ohřívači jsou větší a vyžadují delší dobu napařování než ostatní kousky.	Nastavte delší dobu napařování otočením knoflíku pro nastavení časovače doprava.

Problém	Možná příčina	Řešení
		Větší kousky pokrmů a pokrmy vyžadující delší dobu napařování pokládejte do malého napařovacího košíku (1) a začněte je ohřívat určitou dobu před vložením ostatních košíků.
	V napařovacích koších je příliš mnoho pokrmu.	Nepřepĺnujte napařovací košíky. Nakrájejte jídlo na malé kousky a položte nejmenší kousky navrch. Nechte mezi kousky pokrmu trochu místa a pokrm rovnoměrně rozložte pod dně košíku.
Přístroj se řádně nerozehřeje.	Neprovádíte pravidelné odstranění vodního kamene.	Odstraňte vodní kámen. Viz kapitola „Čištění a údržba“.
Během napařování stříká voda ze zásobníku na vodu.	Nalili jste do zásobníku na vodu příliš mnoho vody.	Odstraňte ze zásobníku na vodu přebytečnou vodu. Ujistěte se, že voda nepřesahuje značku MAX.
Kontrolka prázdného zásobníku na vodu se rozsvítí, přestože v zásobníku na vodu je dostatečné množství vody.	Na topném tělese je příliš mnoho vodního kamene.	Odstraňte vodní kámen ze zásobníku na vodu. Viz část „Odstraňování vodního kamene“ v kapitole „Čištění a údržba“.
Zvýrazňovač chutí má omezený nebo žádný účinek.	Nevložili jste do zvýrazňovače chutí dostatečné množství bylinek.	Vložte do zvýrazňovače chutí více bylinek.
	Nevložili jste do zvýrazňovače chutí správný typ bylinek.	Vložte do zvýrazňovače chutí silně aromatické bylinky. Viz tabulka napařování pokrmů v kapitole „Tabulka pokrmů a typy pro napařování“.
	Pokrm jste konzumovali poměrně dlouho po přípravě.	Zkonzumujte pokrm ihned po dokončení přípravy.
V zásobníku na vodu nebo na tácku na odkapávání je pěna.	K vytvoření pěny může dojít v případě, že se v zásobníku na vodu nebo na tácku na odkapávání ocitnou bílkoviny nebo v případě, že se za zásobníkem na vodu zachytí čisticí prostředky.	Vyčistěte zásobník na vodu. Viz kapitola „Čištění a údržba“.

Tabulka pokrmu a typy pro napařování

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

Tabulka pro napařování pokrmů

Napařovaný pokrm	Množství	Doba napařování (minuty)	Doporučené bylinky/koření pro zvýrazňovač chutí
Chřest	500 g	15 - 20	Tymián, bazalka, citrón
Baby kukuřice	200 g	5 - 8	Pažitka, chilli, paprika
Zelené fazole	500 g	15 - 20	Petržel, citrón, česnek
Brokolice	400 g	10 - 15	Česnek, drcená červená paprika, estragon
Mrkev	500 g	20	Petržel, sušená hořčice, pažitka
Růžičky kvěťáku	400 g	20	Rozmarýn, bazalka, estragon
Celer (kostky)	300 g	15 - 20	Kmín, bílý pepř, chilli
Kuřecí noha	1 ks	25	Černý pepř, citrón, paprika
Kukuřičný klas	500 g	30 - 40	Petržel, česnek, pažitka
Cuketa (plátky)	500 g	10	Kopr, šalvěj, rozmarýn
Kuskus	150 g + 250 ml vody	10 - 15	Kmín, koriandr, hřebíček
Vejce	6 ks	12-15	-
Ovoce	500 g/4 ks	10 - 15	Skořice, citrón, hřebíček
Hrášek (mražený)	400 g	20 - 25	Rozmarýn, kmín, petržel
Brambory	400 g	25 - 30	Petržel, pažitka, česnek
Krevety	200 g	5	Koření kari, šafrán, citrón
Pudinky	4 mýsy	20	Skořice, hřebíček, vanilka
Rýže	150 g + 300 ml vody	35	Pandán, petržel, kmín
	250 g + 500 ml vody	35	Pandán, petržel, kmín
Losos	450 g	12-15 min.	Kopr, petržel, bazalka
Bílá ryba	450 g	10 - 15	Sušená hořčice, nové koření, majoránka

Tipy pro napařování pokrmů

Zvýrazňovač chutí

- Mezi bylinky a koření, které můžete přidat do zvýrazňovače chutí, patří rozmarýna, tymián, koriandr, bazalka, kopr, kari koření nebo estragon. Lze je kombinovat s česnekem, kmínem nebo křenem a dochutit tak pokrm i bez použití soli. Doporučené množství sušených bylinek nebo koření je 1/2 až 3 čajové lžičky. V případě čerstvých bylin nebo koření použijte větší dávku.
- Další tipy pro použití bylinek, koření a tekutin ve zvýrazňovači chutí naleznete ve výše uvedené tabulce napařování pokrmů.
- Pokud na pokrm dáte trochu oleje, dojde ke zvýšení efektu zvýrazňovače chutí a pokrm také získá plnější chuť.

- Nejlepších výsledků dosáhnete, pokud bylinky nasekáte na jemné kousky a rovnoměrně naplníte zvýrazňovač chutí.
- Chcete-li si dopřát nejlepší chuť, doporučujeme zkonsumovat pokrm ihned po dokončení přípravy.
- Do zvýrazňovače chutí nelijte žádné tekutiny.

Zelenina a ovoce

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

Maso, drůbež, mořské produkty a vejce

- Pro napařování jsou nevhodnější libové kousky masa s malým obsahem tuku.
- Maso řádně opláchněte a do sucha oklepejte, aby v něm zůstalo co nejvíc šťávy.
- Vždy vkládejte maso, drůbež, ryby nebo vejce pod ostatní typy pokrmů, zabráníte tak odkapávání šťávy.
- Vejce před vložením do parního ohříváče propíchněte.
- Nenařujte zmrazené maso, drůbež a mořské produkty. Zmrazené maso, drůbež a mořské produkty vždy před vložením do parního ohříváče úplně rozmrazte.

Sladké dezerty

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

Základní tipy

- Pouze některé typy: Při přípravě rýže dejte do mísy na polévku vodu společně s rýží. Potřebná množství naleznete ve výše uvedené tabulce pro napařování pokrmů.
- Po dokončení vaření rýže vypněte přístroj, rýži promíchejte a ponechte ji v míse zakryté víkem po dobu 5 minut. Takto dosáhnete ještě lepšího výsledku.
- Mísu na polévku můžete použít (pouze některé typy) k přípravě polévek, pudinků, rýže, ryb, zeleniny v omáčce nebo marinování. K přípravě zmíněných pokrmů můžete také použít lehkou mísu, kterou lze vložit do napařovacích košíků. V takovém případě je potřeba, abyste nechali kolem mísy volný prostor, který zaručí správnou cirkulaci páry v napařovači.
- Nechte mezi kousky pokrmu trochu místa a pokrm rovnoměrně rozložte pod dně košíku.
- V případě, že v košíku napařujete velké množství přísad, promíchejte pokrm v polovině napařování.
- Malé množství pokrmu vyžaduje kratší dobu napařování než velké množství.
- Při použití pouze jednoho napařovacího košíku se pokrm napařuje kratší dobu než při použití dvou nebo tří napařovacích košíků.
- Použijete-li více než jeden napařovací košík, nechte pokrm vařit o 5 až 10 minut déle.
- Pokrm v malém napařovacím košíku (1) je rychleji hotový než pokrm v horních napařovacích koších.
- Před konzumací zkontrolujte dostatečné tepelné zpracování pokrmu. To je zvláště důležité u masa, jako je například vepřové, mleté hovězí maso a kuře.
- Během napařování lze přidávat pokrmy nebo košíky naplněné pokrmy. Pokud některá přísada vyžaduje kratší dobu napařování, přidejte ji později.
- Po přepnutí parního ohříváče do režimu udržování teploty se pokrm ještě po určitou dobu napařuje, proto v případě, že pokrm je dobře provařený, vyjměte jej po dokončení napařovacího programu z parního ohříváče.
- Není-li pokrm uvařený, nastavte delší dobu napařování. Možná bude třeba do zásobníku vody přidat vodu.
- Parní ohříváč lze použít k ohřevu hotových polévek v míse na polévku (pouze některé typy) nebo v lehké míse, kterou lze vložit do napařovacího košíku. Ohřátí 250 ml polévky trvá přibližně 10 minut.

Sissejuhatus

Palju õnne ostu puhul ja tere tulemast Philipsi toodete kasutajate hulka! Philipsi klienditoe tühusamaks kasutamiseks registreerige toode veebilehel www.philips.com/welcome.

Üldine kirjeldus (Jn 1)

- 1 Juhtpaneel
- a) "Veepaak tühi" märgutuli
- b) Taimeri näidik
- c) "Soojana hoidmine" märgutuli
- d) Taimeri reguleerimise nupp valgusringiga
- e) Käivitamis-/seiskamis- ja peatamisnupp
- 2 Veepaagiga alus
- 3 Tilgakoguja
- 4 Aroomisõel
- 5 Väike aurutusnõu (1)
- 6 Keskmise suurusega aurutusnõu (2)
- 7 Suur aurutusnõu (3)
- 8 Kaas
- 9 Auruavad
- 10 Kaane käepide
- 11 Eemaldatav põhi
- 12 Ava vee lisamiseks
- 13 Juhtmehoidik

Pole näidatud: supinõu (üksnes teatud mudelite puhul)

Märkus. Aurutusnõud on nummerdatud numbritega 1–3. Numbreid näete aurutusnõude käepidemedel. Kõiki suuremaid nõusid on võimalik panna väiksema peale, kuid kõige paremini saab neid paigutada suuruse järjekorras, alustades väikseimast (1), asetades selle peale keskmise suurusega nõu (2) ja selle peale omakorda suurima (3).

NB! (üksnes teatud mudelite puhul): Supinõud saab kõige paremini kasutada koos suure nõuga (3).

Märkus. Kasutage aurutusnõude all alati tilgakogujat.

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.
- Seade ei ole mõeldud välise taimeri või eraldi kaugjuhtimissüsteemi abil kasutamiseks.
- 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 käeulatuses kaugemal. Ärge jätke toitejuhet rippuma üle lauaserva või tööpinna, millel seade asub.
- Hoidke toitejuhe tulistest pindadest eemal.
- Enne seadme ühendamist vooluvõrku kerige toitekaabel aluses olevalt rullilt lahti.
- Ärge kunagi aurutage külmutatud liha, linnuliha või mereande. Alati sulatage need toiduained täielikult enne aurutamist.
- Ärge kunagi kasutage toiduaurutit ilma tilgakogujata, vastasel juhul võib kuum vesi seadmest välja pritsida.
- Kasutage aurutusnõusid ja supinõud (üksnes teatud mudeli puhul) ainult koos originaalalusega.

Ettevaatust

- Seade on mõeldud üksnes tavapäraseks kodukasutuseks. See pole mõeldud kasutamiseks kaupluste, kontorite, talumajapidamiste ega muude töökeskondade töötajate köökides. Samuti pole see mõeldud klientidele kasutamiseks hotellides, motellides, öömajades ega teistes majutusasutustes.
- Seadme väärkasutusel, kasutamisel professionaalsel või poolprofessionaalsel eesmärgil või kui seadet ei kasutata kasutusjuhendile vastavalt, kaotab garantii kehtivuse, kusjuures Philips ei võta endale vastutust põhjustatud kahjustuste eest.
- 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 seadme garantii kehtetuks.
- Ärge laske seadmel 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.
- Ärge pange seadet aurust kahjustuvate asjade (nt seinad ja riiulid) alla või lähedale.
- Ärge kasutage seadet plahvatusohtlike või kergestisüttivate aurudega keskkonnas.
- Asetage seade stabiilsele, horisontaalsele ja tasasele pinnale ning veenduge, et ülekuumenemise vältimiseks oleks selle ümber vähemalt 10 cm vaba ruumi.

- Pange eemaldatavad alused aurutusnõudesse alati ülevalt poolt. Aluste õigeks paigaldamiseks pange alus ühte poolt kallutades nõusse ja kallutage siis teist poolt, kuni alus klõpsatusega lukustub („klõps“). Veenduge, et nõu aluse põhja keskel olev kõrgem osa oleks üleval pool (Jn 2).
- Hoiduge kuumast aurust, mis väljub toiduaurutist aurutamisel ja soojana hoidmise režiimi kasutamisel, eriti kaane või nõude tõstmisel aurutamise ajal või vahetult pärast aurutamist. Toidu nõudes ümberpaigutamisel või toidu serveerimisel kasutage pikkade käepidemetega köögiriistu.
- Ärge kummarduge töötava auruti kohale.
- Ärge katsuge seadme kuumi pindu. Kasutage seadme kuumade osade käsitlemisel alati pajakindaid.
- Ärge teisaldage aurutit kasutamise ajal.
- Eemaldage kaas alati ettevaatlikult ja pange endast kaugemale. Põletamise vältimiseks laske kondensaadil kaanelt aurutisse tilkuda.
- Kui toit on kuum, hoidke aurutusnõud alati käepidemetest.
- Ärge tühjendage veepaaki vee lisamise ava kaudu. Veepaagi tühjendamiseks kallutage alust tahapoole ja valage see tühjaks (Jn 3).
- Enne hoiustamist võtke alati pistik seinakontaktist välja ja laske seadmel jahtuda.
- Laske pärast aurutamist tilgakogujas oleval veel enne äravalamist alati jahtuda. Kui seade ise on maha jahtunud, võib vesi olla siiski kuum.

Automaatne väljalülitumine

Seadmel on automaatse väljalülitumise funktsioon. Seade lülitub automaatselt välja, kui te ei vajuta nuppu 2 minuti jooksul alates seadme sisselülitamisest. Seade lülitub automaatselt välja ka siis, kui määratud aurutusaeg (koos soojana hoidmise ajaga) on möödunud.

Kuivaltkeemise kaitse

Käesoleval toiduaurutil on kuivaltkeemise kaitse. Kuivaltkeemise kaitse lülitab kütteelemendi automaatselt välja, kui veepaagis pole vett või kui vesi saab töötamise käigus otsa. Et seadet uuesti kasutada, täitke veepaak kuni maksimaalse täitmise näidikuni külma veega.

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 pkt „Puhastamine ja hooldamine“).
- 2** Puhastage veepaagi sisemus niiske lapiga.

Kasutamiseks valmistumine

- 1** Pange seade kindlale, horisontaalsele ja tasasele pinnale.
- 2** Enne seadme ühendamist vooluvõrku kerige toitekaabel aluses olevalt rullilt lahti.
- 3** Täitke veepaak veega kuni tähiseni MAX (Jn 4).
- ▶ Kui veepaak on täidetud tähiseni MAX, saab auruti töötada umbes 60 minutit.

Ärge kunagi täitke veenõud üle MAX-tähise.

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

4 Pange tilgakoguja aluses olevale veepaagile (Jn 5).

Märkus. Ärge kunagi kasutage seadet ilma tilgakogujata ning ärge kunagi valage tilgakogujasse vett, maitseaineid, õli või muid aineid.

5 Asetage aroomisõel Aroma Infuser tilgakogujale, kui soovite aurutatavale toidule maitset juurde anda. (Jn 6)

- Täitke aroomisõel värskete või kuivatatud maitseürtidega.
- Soovitatud maitsetaimede või -ainete kasutamise kohta eri tüüpi toidus lugege ptk „Toidutabel ja aurutamishäpunäited” toodud aurutamistabelist.

6 Pange aurutatav toit ühte või mitmesse aurutusnõusse. Üksnes teatud mudelite puhul: võite kasutada ka supinõud. (Jn 7)

- Pange eemaldatavad alused aurutusnõudesse alati ülevalt poolt. Aluste õigeks paigaldamiseks pange alus ühte poolt kallutades nõusse ja kallutage siis teist poolt, kuni alus klõpsatusega lukustub (“klõps”). Veenduge, et aluse põhjas olev kumerus oleks üleval pool (Jn 2).
- Ärge pange aurutusnõudesse liiga palju toiduaineid. Jätke toidutükid vahele natuke ruumi ja paigutage need ühtlaselt nõu põhja.
- Pange suuremad toidutükid ja toit, mis vajab pikemat aurutamist, kõige alumisse aurutusnõusse (1).
- Munade mugavaks aurutamiseks pange munad munahoidjasse (Jn 8).
- Võite kasutada supinõud (üksnes teatud mudelite puhul), et valmistada suppe, pudingeid, keeta riisi, hautada kala või juurvilju kastmes või küpsetada marineeritud toite. Kõige selle valmistamiseks võite kasutada ka kerget nõud, mis mahub aurutusnõude sisse. Sellisel juhul veenduge, et nõu ümber oleks natuke ruumi, et aur saaks auruti sees korralikult ringelda.
- Üksnes teatud mudelite puhul: supianum on mõeldud üksnes suuri, teiste vedelate toitude ja kala valmistamiseks. Kui soovite supinõud kasutada, paigutage see suurde aurutusnõusse (3) (Jn 9).
- Üksnes teatud mudelite puhul: kui te võtate suurest aurutusnõust (3) välja eemaldatava aluse, et selle all oleva keskmise aurutusnõu abil tekiks suurem aurutamisruum, saate endiselt selle peale paigutada supianuma, et valmistada pealmises nõus kala, riisi või suppi (Jn 10).
- Suuremahuliste toiduainete (nt terve kana või maisitõlvikute) aurutamiseks võite eemaldada keskmise aurutusnõu (2) ja suure aurutusnõu (3) eemaldatavad alused, et tekiks üks suur aurutusnõu.

Märkus. Aurutusnõud mahutavad maksimaalselt 1 kg.

7 Asetage üks või mitu aurutusnõud tilgakogujale. Asetage nõud õigesti ja veenduge, et need ei kõigu (Jn 11).

- Te ei pea kasutama kõiki kolme aurutusnõud.
- Aurutusnõud on nummerdatud numbritega 1–3. Numbreid näete nende käepidemedel. Kõiki suuremaid nõusid on võimalik panna väiksema peale, kuid kõige paremini saab neid paigutada suuruse järjekorras, alustades väikseimast (1), asetades selle peale keskmise suurusega nõu (2) ja selle peale omakorda suurima nõu (3). Kasutage aurutusnõude all alati tilgakogujat ja tarvitage aurutusnõusid üksnes koos toiduga (Jn 12).
- Kui te võtate keskmise suurusega nõust (2) välja eemaldatava aluse, et selle all oleva väiksema aurutusnõu (1) abil tekiks suurem aurutamisruum, saate nende peale ikkagi paigutada ka suurima aurutusnõu (3).

8 Pange kaas aurutusnõule (Jn 13).

Märkus. Kui kaas ei ole õigesti aurutusnõu peale paigutatud, ei auruta seade toitu korralikult.

Seadme kasutamine

- 1 Sisestage pistik pistikupessa.
 D Valgusring süttib ja ekraanile ilmub aurutusaja vaikesead (20 minutit) (Jn 14).
- 2 Keerake taimeri reguleerimise nuppu vasakule või paremale, et valida sobilik aurutusaeg (Jn 15).
- 3 Aurutamisprotsessi alustamiseks vajutage käivitamis-/seiskamisnuppu (Jn 16).
- D Aurutamine algab. Valgusring tuli vilgub aeglaselt ning taimer hakkab seadistatud aurutamisaega loendama (Jn 17).

Märkus. Kui aurutate suuri toidukoguseid, segage toitu poole aurutamise ajal mõne pikavarrelise köögiriistaga. Kasutage kindlasti pajakindaid.

- D Kui aurutusaeg on läbi, piiksub seade viis korda ja lülitub siis automaatselt ümber soojana hoidmise režiimile (vt osa pealkirjaga "Soojana hoidmise režiim"). (Jn 18)

- 4 Pärast kasutamist eemaldage ettevaatlikult kaas.

Olge ettevaatlikud kaane eemaldamisel seadmest väljuva kuumu auruga.

Märkus. Põletuse vältimiseks kasutage kaane eemaldamisel pajakindaid. Võtke kaas ära aeglaselt ja seda endast eemal hoides. Laske kondensaadil kaanelt aurutusnõusse tilkuda.

Märkus. Toidu eemaldamiseks aurutusnõudest kasutage pikavarrelist köögiriista.

- 5 Aurutusnõu eemaldamisel laske kondensaadil nõust allolevasse aurutusnõusse või tilgakogujale tilkuda.
- 6 Enne tilgakoguja eemaldamist tõmmake pistik seinakontaktist ja laske toiduaurutil täielikult jahtuda.
- 7 Tühjendage veepaak pärast iga kasutuskorda, kallutades alust tahapoole ja valades nii vee alusest välja (Jn 3).

Olge tilgakoguja ja veepaagi eemaldamisel ettevaatlik, kuna neis mõlemas võib vesi veel kuum olla, isegi kui seadme ülejäänud osad on maha jahtunud.

Märkus. Kui aurutamise ajal saab vesi otsa, süttivad nii märgutuli "Veepaak tühi" kui ka valgusring, andmaks märku, et peate veepaagi uuesti veega täitma (Jn 19).

Märkus. Kui te tahate veel toitu aurutada ja peate vett lisama, saate veepaagi täitmiseks väikses koguses vett lisada ka vee lisamise ava kaudu.

Märkus. Seade lülitub automaatselt ooterežiimile, kui seda ei ole 2 minutit kasutatud. Vajutage juhtpaneeli aktiveerimiseks käivitamis-/seiskamisnuppu.

Märkus. Aurutusprotsessi peatamiseks vajutage aurutamise ajal üks kord käivitamis-/seiskamisnuppu. Aurutusprotsessi jätkamiseks vajutage uuesti käivitamis-/seiskamisnuppu. Pärast seadme peatamist saate küpsetusaga reguleerida taimeri reguleerimise nupuga.

Märkus. Kui hoiate käivitamis-/seiskamis- ja peatamisnuppu paar sekundit all, läheb seade ooterežiimi.

Soojana hoidmise režiim

Pärast aurutamist lülitub auruti automaatselt ümber soojana hoidmise režiimile ning süttib soojendamise märgutuli.

Soojana hoidmise režiim hoiab toitu soojana 20 minutit.

- Kui soovite toitu soojas hoida kauem kui 20 minutit, keerake taimeri reguleerimise nuppu vasakule või paremale, et soojana hoidmise aega reguleerida.
- Aktiivse soojana hoidmise režiimi inaktiveerimiseks vajutage käivitamis-/seiskamisnuppu..

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 lapiga, mida on niisutatud sooja vee ja vähese nõudepesuvahendiga. Seejärel pühkige veepaaki puhta niiske lapiga.

4 Puhastage kaant käsitsi sooja vee ja nõudepesuvahendiga.

5 Võtke eemaldatavad põhjad aurutusnõudest välja. Puhastage aurutusnõud, eemaldatavad põhjad, aroomisõel, tilgakoguja ja supianum (üksnes teatud mudelite puhul) käsitsi sooja vee ja nõudepesuvahendiga. Kõiki neid osasid saab pesta ka nõudepesumasinas lühikest pesutsükli ja madalat temperatuuri kasutades.

Aurutusnõude sage pesemine nõudepesumasinas võib põhjustada osade kerget tuhmumist.

Katlakivi eemaldamine

Seadet on vaja katlakivist puhastada siis, kui katlakivi on veepaagis silmaga näha. Optimaalse töövõime säilitamiseks on oluline, et toiduaurutit puhastataks regulaarselt.

1 Kallake veepaaki kuni tähiseni MAX äädikat (8% äädikhapet).

Ärge kasutage muud tüüpi katlakivieemaldajaid.

2 Asetage tilgakoguja ja väike aurutusnõu (1) korralikult alusele (Jn 20).

3 Pange kaas väikese aurutusnõu peale (Jn 21).

4 Sisestage pistik pistikupessa.

5 Vajutage käivitamis-/seiskamisnuppu, et lasta seadmel töötada 20 minutit (Jn 16).

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

6 Kui seade piiksub, eemaldage 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.

Hoiudamine

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

2 Toitejuhtme hoiustamiseks keerake see ümber aluses oleva rulli (Jn 22).

3 Asetage tilgakoguja alusele (Jn 5).

4 Veenduge, et eemaldatavad põhjad on aurutusnõudesse asetatud.

5 Pange suurim aurutusnõu (3) tilgakogujale. Nüüd pange keskmise suurusega aurutusnõu (2) suurimasse aurutusnõusse (3). Lõpetuseks pange väikseim aurutusnõu (1) keskmise suurusega nõusse (Jn 23).

6 Üksnes teatud mudelite puhul: paigutage supianum väikse aurutusnõu peale.

7 Pange kaas supianuma (üksnes teatud mudelite puhul) või väikse aurutusnõu peale (Jn 24).

Garantii ja hooldus

Kui vajate hooldust, teavet või teil on probleem, külastage Philipsi veebilehte www.philips.com/support või pöörduge oma riigi Philipsi klienditeeninduskeskusesse. Telefoninumbri leiate ülemaailmselt garantiilehelt. Kui teie riigis ei ole klienditeeninduskeskust, pöörduge Philipsi kohaliku müügiesindaja poole.

Keskkond

- Seadme kasutusaja lõppedes ärge visake seda minema tavalise olmeprügi hulka, vaid viige see ringlussevõtuks ametlikku kogumispunkti. Nii toimides aitate te hoida loodust (Jn 25).

Veaotsing

Selles peatükis võetakse kokku kõige levinumad probleemid, mis seadmega juhtuda võivad. Kui te ei suuda alljärgneva teabe abil ise probleemi lahendada, külastage veebilehte www.philips.com/support, kus on loetelu korduma kippuvatest küsimustest, või 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 vajutanud käivitamis-/seiskamisnuppu.	Vajutage käivitamis-/seiskamisnuppu.
Kogu toit pole valminud.	Mõned toidutükid on aurutis teistest suuremad ja/või vajavad pikemat aurutamisaega.	Valige pikem aurutusaeg, keerates taimeri reguleerimise nuppu vasakule.
	Olete aurutusnõudesse liiga palju toitu pannud.	Pange suuremad toidutükid ja pikemaajalist aurutamist vajav toit väiksesse aurutusnõusse (1) ja alustage aurutamist enne ülejäänud nõude lisamist. Ärge aurutusnõusid üle koormake. Lõigake toit väiksemateks tükkideks ja pange kõige väiksemad tükid ülespoole. Jätke toidutükkide vahele natuke ruumi ja paigutage toit ühtlaselt nõu põhja.
Seade ei kuumuta korralikult.	Te pole seadmest korrapäraselt katlakivi eemaldanud.	Eemaldage seadmest katlakivi. Lugege ptk „Puhastamine ja hooldus”.
Aurutamise ajal pritsib veepaagist vett välja.	Te panite veepaaki liiga palju vett.	Eemaldage veepaagist üleliigne vesi. Veenduge, et paagis oleks vett ainult kuni tähiseni MAX.

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
Märgutuli "Veepaak tühi" süttib, ehkki veepaagis on piisavalt vett.	Küttekehal on liiga palju katlakivi.	Puhastage veepaak katlakivist. Vt lõiku "Katlakivist puhastamine" peatükis "Puhastamine ja hooldus".
Aroomisõela mõju on väike või puudub üldse.	Te ei pannud aroomisõela piisavalt maitsetaimi.	Pange aroomisõela rohkem maitsetaimi.
	Te ei pannud aroomisõela õigeid maitsetaimi.	Pange aroomisõela tugeva aroomiga maitsetaimi. Tutvuge aurutamistabeliga peatükis "Toidutabel ja aurutamishüppäited".
	Te sõite toitu tükk aega pärast selle valmistamist.	Sõöge toitu kohe pärast selle valmistamist.
Veepaagis või tilgakogujas olevad veel on vaht.	Vaht võib tekkida siis, kui veepaagis olevasse vette satub valke või kui veepaaki jääb puhastusvahendite jääke.	Puhastage veepaaki. Vaadake peatükki "Puhastamine ja hooldus".

Toidutabel ja aurutamishüppäited

- Retseptide leidmiseks vaadake retseptivihikut või külastage meie veebisaiti www.philips.com/kitchen.
- Tabelis toodud aurutamisaegad on ainult näitlikud. Aurutamisaeg sõltub toidutükkide suurusel, toidutükkide vahelisest ruumist aurutusnõus, toidu kogusest aurutusnõus, toidu värskusest ja te enda eelistustest.

Toidu aurutamistabel

Aurutatav toit	Kogus	Aurutamisaeg (min)	Soovitavad maitsetaimed/ maitseained aroomisõelas kasutamiseks
Spargel	500 g	15–20	Tüümian, basiilik, sidrun
Väikesed maisitõlvikud	200 g	5-8	Murulauk, tšilli, paprika
Aedoad	500 g	15–20	Petersell, sidrun, küüslauk
Brokoli	400 g	10-15	Küüslauk, purustatud punane tšilli, estragon
Porgandid	500 g	20	Petersell, sinepipulber, murulauk
Lillkapsaõisikud	400 g	20	Rosmariin, basiilik, estragon
Juurseller (kuubikutena)	300 g	15–20	Köömned, valge pipar, tšilli
Kanakoib	1tk	25	Must pipar, sidrun, paprika
Maisitõlvik	500 g	30-40	Petersell, küüslauk, murulauk

Aurutatav toit	Kogus	Aurutamisaeg (min)	Soovitavad maitsetaimed/ maitseained aroomisõelas kasutamiseks
Suvikõrvits (viilutatud)	500 g	10	Till, salvei, rosmariin
Kuskuss	150 g + 250 ml vett	10-15	Köömned, koriander, nelk
Munad	6 tk	12-15	-
Puuvili	500 g / 4 tk	10-15	Kaneel, sidrun, nelk
Oad (külmutatud)	400 g	20-25	Rosmariin, köömned, petersell
Kartulid	400 g	25-30	Petersell, murulauk, küüslauk
Krevetid	200 g	5	Karripulber, safran, sidrun
Pudingid	4 kausikest	20	Kaneel, nelk, vanill
Riis	150 g + 300 ml vett	35	Krupidu lehed, petersell, köömned
	250 g + 500 ml vett	35	Krupidu lehed, petersell, köömned
Lõhe	450 g	12-15 min.	Till, petersell, basiilik
Valge kala	450 g	10-15	Sinepipulber, nelkpiipar, majoraan

Näpunäited toidu aurutamiseks

Aroomisõel

- Tüümian, koriander, basiilik, till, karri ja estragon on osa neist maitsetaimedest ja -ainetest, mida saate aroomisõela Aroma Infuser 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.
- Rohkem soovitusi maitsetaimede, -ainete ja -vedelike kasutamise kohta Aroma Infuser aroomisõelas leiata ülal olevast toiduainete aurutamise tabelist.
- Väikse koguse õli lisamine muudab aroomisõela veelgi tõhusamaks ja annab toidule täidlasema maitse.
- Parima tulemuse saamiseks hakkige maitsetaimed väikesteks tükkideks ja asetage ühtlaselt aroomisõela.
- Parima maitseelamuse saamiseks soovitame toitu süüa kohe pärast selle valmimist.
- Ärge valage aroomisõela vedelikke.

Köögilvi ja puuviljad

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

Liha, linnuliha, mereannid ja munad

- Vähese rasvaga õrnad lihatükid on aurutamiseks kõige sobivamad.
- Peske liha korralikult ja tupsutage see kuivaks, nii et võimalikult vähe mahla tilguks välja.
- Tilkumise vältimiseks asetage liha, linnuliha, kala ja munad alati teiste toiduainete alla.
- Torgake munad enne aurutisse panemist läbi.
- Ärge kunagi aurutage külmunud liha, linnuliha või mereande. Laske külmunud lihal, linnulihal või mereandidel enne aurutisse panemist täielikult üles sulada.

Magustoidud

- Magusa maitse võimendamiseks lisage magustoitudele suhkrule asemel kaneeli.

Üldised soovitused

- Üksnes teatud mudelite puhul: riisi valmistamisel peate lisama supinõusse koos riisiga vett. Koguste kohta vaadake ülal toodud toiduainete aurutamise tabelit.
- Kui olete lõpetanud riisi aurutamise, lülitage seade välja, segage riisi ja jätke see kaane all 5 minutiks seisma. Nii on tulemus veelgi parem.
- Võite kasutada supinõud (üksnes teatud mudelite puhul), et valmistada suppe, pudingeid, keeta riisi, hautada kala või juurvilju kastmes või küpsetada marineeritud toite. Kõige selle valmistamiseks võite kasutada ka kerget nõud, mis mahub aurutusnõude sisse. Sellisel juhul veenduge, et nõu ümber oleks natuke ruumi, et aur saaks auruti sees korralikult ringelda.
- Jätke toidutükkide vahele natuke ruumi ja paigutage toit ühtlaselt nõu põhja.
- Kui aurutusnõu on väga täis, siis segage toitu, kui see on poolenisti valminud.
- Väikeste toidukoguste valmistamiseks on vaja suurte tükkidega võrreldes lühemaid aurutamisaegu.
- Ainult ühe aurutusnõu kasutamisel on toiduvalmistamiseks vaja lühemaid aurutamisaegu kui 2 või 3 aurutusnõu kasutamisel.
- Kui kasutate rohkem kui üht aurutusnõud, laske toidul 5–10 minutit kauem valmida.
- Toit valmib väikeses aurutusnõus (1) kiiremini kui ülemistes aurutusnõudes.
- Veenduge enne sööma hakkamist, et toit on korralikult valmis. See on eriti tähtis selliste toiduainete nagu sealihaga, veisehakkliha ja kanalihaga puhul.
- Aurutamistoimingu ajal saate toitu ja toiduga täidetud aurutusnõusid lisada. Kui mõni koostisaine vajab lühemat aurutamisaega, siis lisage see hiljem.
- Kui auruti lülitub soojana hoidmise režiimile, küpseb toit mõnda aega edasi. Kui toit on juba niigi küps, eemaldage see aurutist pärast aurutamise lõppu, kui auruti lülitub soojana hoidmise režiimile.
- Kui toit pole veel valminud, seadistage aurutamisaeg pikemaks. Teil tuleb ehk veepaaki vett lisada.
- Aurutit saab kasutada selleks, et soojendada supinõus (üksnes teatud mudelite puhul) või kerges, aurutusnõusse mahtuvas nõus valmissuppi. 250 ml supi ülessoojendamine võtab ligikaudu 10 minutit.

Uvod

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

Opći opis (Sl. 1)

- 1 Upravljačka ploča
 - a Indikator praznog spremnika za vodu
 - b Prikaz mjerača vremena
 - c Indikator funkcije za održavanje topline
 - d Gumb za postavljanje vremena kuhanja sa svjetlosnim prstenom
 - e Gumb za pokretanje/zaustavljanje i pauziranje
- 2 Podnožje sa spremnikom za vodu
- 3 Pladanj
- 4 Odjeljak za začine
- 5 Mala košarica za kuhanje (1)
- 6 Srednja košarica za kuhanje (2)
- 7 Velika košarica za kuhanje (3)
- 8 Poklopac
- 9 Otvori za paru
- 10 Ručka poklopca
- 11 Odvojivo dno
- 12 Žlijeb za dopunjavanje spremnika vode
- 13 Držač za kabel

Nije prikazano: posuda za juhu (samo određeni modeli)

Napomena: Košarice za kuhanje na pari imaju brojeve od 1 do 3. Brojevi košarica za kuhanje na pari nalaze se na njihovim ručkama. Bilo koju veću košaricu možete postaviti na manju košaricu, ali košarice najbolje pristaju zajedno ako ih poredate logičnim uzlaznim redoslijedom: najprije najmanja košarica (1), zatim srednja košarica (2) i na kraju najveća košarica (3).

Napomena samo za određene modele: Posudu za juhu najbolje je koristiti u kombinaciji s velikom košaricom (3).

Napomena: Uvijek ispod košarica za kuhanje na pari postavite pladanj.

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.
- Ovaj aparat nije namijenjen korištenju u kombinaciji s vanjskim timerom ili zasebnim sustavom za daljinsko upravljanje.

- 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.
- Kabel za napajanje držite podalje od vrućih površina.
- Prije ukopčavanja aparata uvijek potpuno odmotajte kabel za napajanje koji se nalazi oko držača u podnožju.
- Na pari nikada ne kuhajte smrznuto meso, meso peradi ili morske plodove. Te sastojke uvijek u potpunosti odmrznite prije kuhanja na pari.
- Aparat za kuhanje na pari nikada nemojte koristiti bez pladnja jer iz aparata može prskati vruća voda.
- Košarice za kuhanje na pari i posudu za juhu (samo određeni modeli) koristite samo u kombinaciji s originalnim podnožjem.

Oprez

- Ovaj aparat namijenjen je isključivo uobičajenoj uporabi u kućanstvu. Nije namijenjen korištenju u okruženjima poput kuhinja za osoblje u trgovinama, uredima, na farmama ili u drugim radnim okruženjima. Nije namijenjen ni korištenju od strane gostiju u hotelima, motelima, prenoćištima ili drugim vrstama smještaja.
- Ako se aparat nepravilno koristi, ako se koristi za profesionalne ili poluprofesionalne svrhe ili ako se ne koristi u skladu s uputama u korisničkom priručniku, jamstvo prestaje vrijediti, a tvrtka Philips neće biti odgovorna za nastalu štetu.
- Nikada nemojte 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.
- Dok radi, 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.
- Aparat stavite na stabilnu, ravnu vodoravnu površinu i pazite da oko njega bude najmanje 10 cm praznog prostora jer ćete na taj način spriječiti pregrijavanje.
- Odvojiva dna uvijek stavljajte odozgo u košarice za kuhanje na pari. Kako bi dna ispravno sjela, najprije u košaricu spustite jednu stranu, a zatim drugu dok ne sjedne na mjesto ("klik"). Izbočina u središtu dna košarice mora biti okrenuta prema gore (Sl. 2).
- Pazite na vruću paru koja izlazi iz aparata za kuhanje na pari tijekom uporabe i u načinu rada održavanja topline, naročito kada podignete poklopac ili košarice tijekom ili neposredno nakon kuhanja na pari. Obavezno koristite kuhinjski pribor s dugačkim drškama prilikom raspoređivanja hrane u košarama ili posluživanja.
- 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 za kuhanje na pari nemojte pomicati dok se koristi.
- Uvijek pažljivo skidajte poklopac i to u smjeru od sebe. Pustite da se kondenzirane kapi ocijede s poklopca u aparat za kuhanje na pari kako se ne biste opekli.
- Kad je hrana vruća, košaricu za kuhanje na pari obavezno držite za ručke.
- Spremnik za vodu nemojte prazniti kroz žlijeb za dopunjavanje vode. Ispraznite ga tako što ćete nagnuti podnožje unatrag i izliti vodu iz pozadine podnožja (Sl. 3).
- Prije čišćenja uvijek isključite aparat iz napajanja i ostavite ga da se ohladi.
- Vodu u pladnju obavezno ostavite da se ohladi nakon kuhanja na pari i prije izlivanja. Voda može biti vruća i nakon što se sam aparat ohladi.

Automatsko isključivanje

Aparat ima funkciju automatskog isključivanja. Aparat će se automatski isključiti ako ne pritisnete gumb unutar 2 minute nakon ukopčavanja aparata. Aparat se automatski isključuje i nakon što istekne postavljeno vrijeme kuhanja na pari (uključujući vrijeme održavanja topline).

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 grijaći element ako u spremniku za vodu nema vode ili ako tijekom korištenja ponestane vode. Kako biste ponovo koristili aparat, napunite spremnik za vodu hladnom vodom do oznake MAX.

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 i održavanje").
- 2 Unutrašnjost spremnika za vodu obrišite vlažnom krpom.

Priprema za korištenje

- 1 Aparat stavite na stabilnu, ravnu vodoravnu površinu.
- 2 Prije ukopčavanja aparata potpuno odmotajte kabel za napajanje koji se nalazi oko držača u podnožju.
- 3 Napunite spremnik za vodu do oznake MAX (Sl. 4).
- 4 Kada se spremnik za vodu napuni do oznake MAX, aparat za kuhanje na pari može raditi pribl. 60 minuta.

Nemojte puniti spremnik za vodu iznad oznake MAX.

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

- 4 Pladanj stavite u podnožje spremnika za vodu (Sl. 5).

Napomena: Aparat nikad ne koristite bez pladnja; u pladanj nikada ne stavljajte začine, ulje i sl.

- 5 Odjeljak za začine stavite na pladanj ako želite dodati više okusa hrani koju ćete kuhati na pari. (Sl. 6)

- Odjeljak za začine napunite svježim ili suhim začinima.
- Preporuke za korištenje bilja i začina pri kuhanju određenih vrsta jela potražite u tablici za kuhanje hrane na pari u poglavlju "Tablica hrane i savjeti za kuhanje na pari".

- 6 Namirnice za kuhanje na pari smjestite u jednu ili više košarica za kuhanje na pari. Samo određeni modeli: možete koristiti i posudu za juhu. (Sl. 7)

- Odvojiva dna uvijek stavljajte u košarice za kuhanje na pari odozgo. Kako bi dna ispravno sjela, najprije u košaricu spustite jednu stranu, a zatim drugu dok ne sjedne na mjesto ("klik"). Izbočina na dnu mora gledati prema gore (Sl. 2).
- Košarice za kuhanje na pari nemojte pretrpati hranom. Između komada hrane ostavite prostora i ravnomjerno raspodijelite hranu po dnu košarice.
- U najdonju košaricu za kuhanje na pari stavljajte veće komade hrane i hranu koju je potrebno duže vremena kuhati na pari (1).
- Jaja stavljajte u praktične držače za kuhanje jaja na pari (Sl. 8).
- Posudu za juhu (samo određeni modeli) možete koristiti za spremanje juhe ili pudinga, za kuhanje riže, za poširanje ribe, za pripremu povrća u umaku te za kuhanje marinirane hrane. Za pripremu tih namirnica možete koristiti i laganu zdjelu koja se može smjestiti u košaricu za kuhanje na pari. U takvom slučaju oko zdjele mora biti dovoljno prostora kako bi se omogućila cirkulacija pare unutar aparata za kuhanje na pari.
- Samo određeni modeli: Posuda za juhu namijenjena je pripremi juha, druge tekuće hrane i ribe. Kad želite koristiti posudu za juhu, postavite ju u veliku košaricu za kuhanje na pari (3) (Sl. 9).
- Samo određeni modeli: Kad iz velike košarice za kuhanje na pari (3) izvadite dno kako biste zajedno sa srednjom košaricom (2) dobili veći prostor; još uvijek možete na vrh postaviti posudu za juhu kako biste pripremili ribu, rižu ili juhu (Sl. 10).
- Ako želite na pari kuhati velike komade hrane (npr. cijelo pile, klipove kukuruza), možete izvaditi odvojiva dna iz srednje (2) i velike košarice za kuhanje na pari (3) kako biste dobili jednu veliku košaricu.

Napomena: Maksimalni kapacitet košarica za kuhanje na pari je 1 kg.

- 7 Jednu ili više košarica za kuhanje na pari stavite na pladanj. Košarice pravilno postavite i provjerite da se ne miču (Sl. 11).

- Ne morate koristiti sve 3 košarice za kuhanje na pari.
- Košarice za kuhanje na pari imaju brojeve od 1 do 3. Brojevi košarica za kuhanje na pari nalaze se na njihovim ručkama. Bilo koju veću košaricu možete postaviti na manju košaricu, ali košarice najbolje pristaju zajedno ako ih poredate logičnim redoslijedom: prvo najmanja košarica (1), zatim srednja košarica (2) i na kraju najveća košarica (3). Ispod košarica za kuhanje na pari uvijek postavite pladanj i koristite samo košarice koje su ispunjene hranom (Sl. 12).
- Kad iz srednje košarice za kuhanje na pari (2) izvadite dno kako biste zajedno s malom košaricom (1) dobili veći prostor; još uvijek možete na vrh postaviti veliku košaricu za kuhanje na pari (3).

8 Stavite poklopac na gornju košaricu za kuhanje na paru (Sl. 13).

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

Korištenje aparata

- 1** Utikač ukopčajte u zidnu utičnicu.
 - ▶ Uključuje se svjetlosni prsten, a na upravljačkoj ploči se pojavljuje zadano vrijeme kuhanja na pari (20 minuta) (Sl. 14).
- 2** Okrenite gumb za postavljanje vremena ulijevo ili udesno kako biste odabrali potrebno vrijeme kuhanja (Sl. 15).
- 3** Pritisnite gumb za pokretanje/zaustavljanje kako biste započeli kuhanje (Sl. 16).
 - ▶ Započinite postupak kuhanja na pari. Svjetlosni prsten polako treperi, a mjerač vremena odbrojava postavljeno vrijeme kuhanja na pari (Sl. 17).

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

- ▶ Kad postavljeno vrijeme kuhanja na pari istekne, aparat 5 puta emitira zvučni signal, a zatim se automatski prebacuje na način rada za održavanje topline (pogledajte odjeljak 'Način rada za održavanje topline'). (Sl. 18)

4 Nakon upotrebe oprezno skinite poklopac.

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

Napomena: Kako se ne biste opekli, prilikom skidanja poklopca nosite kuhinjske rukavice. Poklopac skidajte polagano i u smjeru od sebe. Neka kondenzacija s poklopca kapa u košaricu za kuhanje na pari.

Napomena: Izvadite hranu iz košarica za kuhanje na pari koristeći kuhinjski pribor s dugačkim drškama.

- 5** Prilikom vađenja košarice za kuhanje na pari pustite kondenzirane kapi da se iscijede na donju košaricu ili na pladanj.
- 6** Izvucite utikač iz zidne utičnice i ostavite aparat za kuhanje na pari da se potpuno ohladi prije no što uklonite pladanj.
- 7** Nakon svaku upotrebe ispraznite spremnik za vodu tako što ćete podnožje nagnuti prema natrag i izliti vodu iz pozadine podnožja (Sl. 3).

Budite oprezni prilikom uklanjanja pladnja i pražnjenja spremnika za vodu zato što voda u njima još može biti vruća, iako su se ostali dijelovi aparata ohladili.

Napomena: Ako tijekom kuhanja ponestane vode, upalit će se indikator "spremnik za vodu je prazan" i prsten će početi bljeskati kako bi vas obavijestio da morate dopuniti spremnik za vodu (Sl. 19).

Napomena: Ako želite skuhati još hrane i potrebno vam je više vode, možete kroz žlijeb za dopunjavanje spremnika lijevati male količine vode kako biste dopunili spremnik.

Napomena: Ako 2 minute nema aktivnosti, aparat automatski ulazi u stanje mirovanja. Za ponovno aktiviranje upravljačke ploče pritisnite gumb za pokretanje/zaustavljanje.

Napomena: Ako želite pauzirati kuhanje na pari, jednom pritisnite gumb za pokretanje/zaustavljanje tijekom kuhanja na pari. Kako biste nastavili kuhanje na pari, ponovo pritisnite gumb za pokretanje/zaustavljanje. Kada pauzirate aparat, vrijeme kuhanja možete prilagoditi pomoću gumba za postavljanje vremena.

Napomena: Ako nekoliko sekundi kontinuirano pritišćete gumb za pokretanje/zaustavljanje i pauziranje, aparat će prijeći u stanje pripravnosti.

Način rada za održavanje topline

Nakon kuhanja aparat za kuhanje na pari automatski se prebacuje u način rada za održavanje topline i uključuje se indikator održavanja topline.

Način rada za održavanje topline održava hranu toplom 20 minuta.

- Ako želite da hrana bude toplija duže od 20 minuta, okrenite gumb za postavljanje vremena ulijevo ili udesno kako biste postavili vrijeme.
- Ako želite isključiti način rada za održavanje topline dok je aktivan, pritisnite gumb za pokretanje/zaustavljanje.

Čišćenje i održavanje

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

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

2 Vanjske dijelove podnožja obrišite vlažnom krpom.

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

Podnožje nemojte prati u stroju za pranje posuđa.

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

4 Poklopac perite ručno sredstvom za pranje posuđa u toploj vodi.

5 Izvadite odvojiva dna i košarica za kuhanje na pari. Košarice za kuhanje na pari, odvojiva dna, odjeljak za začine, pladanj i posudu za juhu (samo određeni modeli) operite ručno sredstvom za pranje posuđa u toploj vodi. Te dijelove možete prati i u perilici posuđa na kratkom ciklusu i na niskoj temperaturi.

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

Uklanjanje kamenca

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

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

Nemojte koristiti druga sredstva za uklanjanje kamenca.

2 Pladanj i malu košaricu za kuhanje na pari (1) pravilno stavite na podnožje (Sl. 20).

3 Poklopite malu košaricu za kuhanje na pari (Sl. 21).

4 Utikač ukopčajte u zidnu utičnicu.

5 Pritisnite gumb za pokretanje/zaustavljanje kako biste aktivirali aparat na 20 minuta (Sl. 16).

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

6 Kad aparat emitira zvučni signal, iskopčajte ga iz struje i pustite da se ocat u potpunosti 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 i održavanje').
- 2** Za spremanje kabela za napajanje omotajte ga oko držača u podnožju (Sl. 22).
- 3** Stavite pladanj na podnožje (Sl. 5).
- 4** Provjerite jesu li odvojiva dna postavljena na košarice za kuhanje.
- 5** Postavite veliku košaricu (3) na pladanj. Postavite srednju košaricu (2) u veliku košaricu (3). Postavite malu košaricu (1) u srednju košaricu (2) (Sl. 23).
- 6** Samo određeni modeli: Postavite posudu za juhu u malu košaricu za kuhanje na pari.
- 7** Postavite poklopac na posudu za juhu (samo određeni modeli) ili na malu košaricu za kuhanje na pari (Sl. 24).

Jamstvo i servis

Ako vam je potreban servis ili informacija, odnosno ako imate neki problem, posjetite web-stranicu tvrtke Philips, **www.philips.com/support**, 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. 25).

Rješavanje problema

U ovom poglavlju opisani su najčešći problemi s kojima biste se mogli susresti prilikom korištenja aparata. Ako problem ne možete riješiti pomoću informacija u nastavku, posjetite www.philips.com/support kako biste pronašli popis čestih pitanja ili kontaktirajte centar za potrošače u svojoj državi.

Problem	Mogući uzrok	Rješenje
Aparat za kuhanje na pari ne radi.	Aparat za kuhanje na pari nije priključen na napajanje.	Utikač ukopčajte u zidnu utičnicu.
	U spremniku za vodu nema dovoljno vode.	Napunite spremnik za vodu.
Nije skuhan sva hrana.	Niste pritisnuli gumb za pokretanje/zaustavljanje.	Pritisnite gumb za pokretanje/zaustavljanje
	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 okretanjem gumba za postavljanje vremena udesno.

Problem	Mogući uzrok	Rješenje
		Veće komade hrane i hranu koju treba duže kuhati stavite u malu košaricu za kuhanje na pari (1) i započnite kuhanje na pari neko vrijeme prije dodavanja drugih košarica.
	Stavili ste previše hrane u košarice za kuhanje na pari.	Nemojte previše puniti košarice za kuhanje na pari. Hranu izrežite na manje komade i najmanje komade stavite na vrh.
		Ostavite prostora između komada hrane i ravnomjerno raspodijelite hranu na dno košarice.
Aparat se ne zagrijava ispravno.	Niste dobro očistili aparat od kamenca.	Očistite aparat od kamenca. Pogledajte poglavlje "Čišćenje i održavanje".
Tijekom kuhanja iz spremnika za vodu prska voda.	Nalili ste previše vode u spremnik za vodu.	Izlijte višak vode iz spremnika za vodu. Voda ne smije biti iznad oznake MAX.
Uključuj se indikator 'praznog spremnika za vodu' iako u spremniku ima dovoljno vode.	Na grijaćem elementu nakupilo se previše kamenca.	Uklonite kamenac iz spremnika za vodu. Pogledajte odjeljak "Uklanjanje kamenca" u poglavlju "Čišćenje i održavanje".
Odjeljak za začine nema efekta ili je efekt ograničen.	Niste stavili dovoljno začina u odjeljak za začine.	Stavite više začina u odjeljak za začine.
	Niste stavili odgovarajuće začine u odjeljak za začine.	Stavite začine s jakim aromom u odjeljak za začine. pogledajte tablicu za kuhanje hrane u poglavlju "Tablica hrane i savjeti za kuhanje na pari".
	Hrana je dugo stajala nakon pripreme.	Hranu pojedite neposredno nakon pripreme.
Voda u spremniku za vodu ili na pladnju se pjenu.	Pjena se može pojaviti kad u vodu u spremniku za vodu dospiju bjelančevine ili kad u spremniku ostanu tragovi sredstava za čišćenje.	Očistite spremnik za vodu. Pogledajte poglavlje "Čišćenje i održavanje".

Tablica hrane i savjeti za kuhanje na pari

- Recepte za kuhanje potražite u knjižici s receptima ili posjetite web-stranicu www.philips.com/kitchen.
- 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 košarici za kuhanje na pari, količini hrane u košarici, svježini hrane te vašem osobnom ukusu.

Tablica za kuhanje hrane na pari

Hrana za kuhanje na pari	Količina	Vrijeme kuhanja na pari (min)	Preporučeni začini za odjeljak za začine
Šparoge	500 g	15-20	Timijan, bosiljak, limun
Mladi kukuruz	200 g	5-8	Vlasac, čili, paprika
Zelene mahune	500 g	15-20	Peršin, limun, češnjak
Brokula	400 g	10-15	Češnjak, zdrobljena crvena papričica, estragon
Mrkve	500 g	20	Peršin, suha gorušica, vlasac
Cvjetovi cvjetače	400 g	20	Ružmarin, bosiljak, estragon
Korijen celera (u kockicama)	300 g	15-20	Kim, bijeli papar, čili
Pileći batak	1 komad	25	Crni papar, limun, paprika
Klip kukuruza	500 g	30-40	Peršin, češnjak, vlasac
Tikvica (narezana)	500 g	10	Kopar, kadulja, ružmarin
Kus-kus	150 g + 250 ml vode	10-15	Kim, korijander, klinčići
Jaja	6 komada	12-15	-
Voće	500 g / 4 komada	10-15	Cimet, limun, klinčići
Grašak (zamrznuti)	400 g	20-25	Ružmarin, kim, peršin
Krumpiri	400 g	25-30	Peršin, vlasac, češnjak
Kozice	200 g	5	Curry u prahu, šafran, limun
Pudinzi	4 zdjele	20	Cimet, klinčići, vanilija
Riža	150 g + 300 ml vode	35	Pandan riža, peršin, kim
	250 g + 500 ml vode	35	Pandan riža, peršin, kim
Losos	450 g	12 - 15 min.	Kopar, peršin, bosiljak
Bijela riba	450 g	10-15	Suha gorušica, piment, mažuran

Savjeti za kuhanje hrane na pari**Odjeljak za začine**

- Neka začinska bilja i začini koje možete staviti u odjeljak za začine su ružmarin, 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.
- Za dodatne savjete o začinskom bilju, začинима i tekućinama koji se koriste za odjeljak za začine, pogledajte tablicu za kuhanje hrane iznad.
- Ako hranu polijete s malo ulja, poboljšava se efekt odjeljka za začine, a hrana ima puniji okus.
- Za najbolje rezultate narežite začinsko bilje u male komadiće i ravnomjerno napunite odjeljak za začine.

- Hrana će imati najbolji okus ako je pojedete neposredno nakon pripreme.
- U odjeljak za začine nemojte sipati tekućine.

Povrće i voće

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

Meso, perad, morski plodovi i jaja

- Mekši dijelovi mesa s malo masnoće idealni su za kuhanje na pari.
- Dobro operite meso i posušite laganim tapkanjem kako bi što manje soka iscurilo.
- Meso, perad, ribu ili jaja obavezno stavljajte ispod druge hrane kako bi se spriječilo kapanje sokova.
- Jaja probušite prije no što ih stavite u aparat za kuhanje na pari.
- Nikada nemojte na pari kuhati smrznuto meso, meso peradi ili morske plodove. Prije no što te namirnice stavite u aparat za kuhanje na pari uvijek ih prvo pustite da se potpuno otope.

Deserti

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

Opći savjeti

- Samo određeni modeli: Za pripremu riže u posudu za juhu dodajte vodu s rižom. Potrebne količine potražite iznad, u tablici za kuhanje hrane na pari.
- Kad dovršite kuhanje riže, isključite aparat, promiješajte rižu i ostavite je u poklopljenoj posudi sljedećih 5 minuta. Tako dobivate još bolje rezultate.
- Posudu za juhu (samo određeni modeli) možete koristiti za spremanje juhe ili pudinga, za kuhanje riže, za poširanje ribe, za pripremu povrća u umaku te za kuhanje marinirane hrane. Za pripremu tih namirnica možete koristiti i laganu zdjelu koja se može smjestiti u košaricu za kuhanje na pari. U takvom slučaju oko zdjele mora biti dovoljno prostora kako bi se omogućila cirkulacija pare unutar aparata za kuhanje na pari.
- Ostavite prostora između komada hrane i ravnomjerno raspodijelite hranu na dno košarice.
- Ako je košarica 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 košaricu za kuhanje na pari, hranu je potrebno kraće kuhati nego kada koristite 2 ili 3 košarice.
- Ako koristite više košarica za kuhanje na pari, hranu kuhajte 5 - 10 minuta duže.
- Hrana u maloj košarici za kuhanje (1) bit će gotova prije hrane u gornjim košaricama.
- Prije jela provjerite je li hrana pripremljena kako treba. To je pogotovo važno kod mesa poput svinjetine, mljevene govedine i piletine.
- Tijekom kuhanja na pari možete dodavati novu hranu ili košarice s hranom. Ako je određeni sastojak potrebno kraće kuhati na pari, dodajte ga kasnije.
- Nakon što se uređaj prebaci u način rada za održavanje topline, hrana se još neko vrijeme kuha na pari. Ako je hrana već potpuno skuhanu, izvadite je iz aparata nakon što istekne vrijeme kuhanja, a aparat prijeđe u način rada za održavanje topline.
- Ako hrana nije kuhana, postavite duže vrijeme kuhanja na pari. Možda će biti potrebno uliti još vode u spremnik za vodu.
- Aparat za kuhanje na pari može se koristiti za podgrijavanje gotovih juha u posudi za juhu (samo određeni modeli) ili u laganoj zdjeli koja se može smjestiti u košarice za kuhanje na pari. Podgrijavanje 250 ml juhe traje pribl. 10 minuta.

Bevezetés

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

Általános leírás (ábra 1)

- 1 Kezelőpanel
 - a Üres víztartályt jelző fény
 - b Időzítő kijelzője
 - c Melegen tartást jelző fény
 - d Időzítő-beállító gomb világító gyűrűvel
 - e Start/stop és szünet gomb
 - 2 Talp víztartállyal
 - 3 Cseppfelfogó tálca
 - 4 Aromatartó
 - 5 Kis gőzölőkосár (1)
 - 6 Közepes gőzölőkосár (2)
 - 7 Nagy gőzölőkосár (3)
 - 8 Fedél
 - 9 Gőznyílások
 - 10 Fedél fogantyúja
 - 11 Eltávolítható alsó rész
 - 12 Vízbetöltő nyílás
 - 13 Hálózati kábel tárolója
- Nincs a képen: levesestál (csak bizonyos típusoknál)

Megjegyzés: A gőzölőkосarak 1-től 3-ig meg vannak számozva. A számozást a gőzölőkосarak fogantyúján találja. Egy nagyobb kosarat rátehet egy kisebb kosárra, de akkor illeszkednek a legjobban, ha növekvő sorrendben helyezi egymásra a kosarakat: a legkisebbet (1) legfelülre, alá a közepeset (2) és legalulra a legnagyobbat (3).

Csak bizonyos típusokra vonatkozó megjegyzés: A levesestál legjobban a nagy kosárral (3) együtt használható.

Megjegyzés: Minden esetben használja a gőzölőkосarak alatt lévő cseppfelfogó tálcát.

Fontos!

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

Vigyázat!

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

Figyelmeztetés

- A készülék csatlakoztatása előtt ellenőrizze, hogy a rajta feltüntetett feszültség egyezik-e a helyi hálózatéval.
- Kizárólag földelt fali aljzathoz csatlakoztassa a készüléket. Ellenőrizze, hogy biztosan csatlakoztatta-e a hálózati kábelt az aljzatba.
- A készüléket ne használja külső időzítővel illetve külön távvezérlőrendszerrel.
- Ne használja a készüléket, ha a hálózati csatlakozódugó, a kábel vagy a készülék sérült.

- Ha a hálózati kábel meghibásodik, a kockázatok elkerülése érdekében Philips szakszervizben vagy hivatalos szakszervizben ki kell cserélni.
- A készülék használatát nem javasoljuk csökkent fizikai, érzékelési, szellemi képességekkel rendelkező, tapasztalatlan vagy kellő ismerettel nem rendelkező személyeknek (beleértve a gyermekeket is), csak a biztonságukért felelős személy felvilágosítása után, felügyelet mellett.
- Vigyázzon, hogy gyermekek ne játsszanak a készülékkel.
- A vezetéket tartsa gyermekektől távol. Ne hagyja a hálózati csatlakozókábelt lelőgni az asztalról vagy a munkafelületről.
- Tartsa a hálózati kábelt távol a forró felületektől.
- A készülék csatlakoztatása előtt mindig teljesen tekerje le a hálózati kábelt a készülék alján lévő tartóról.
- Ne pároljon fagyott húst, szárnyasokat vagy tengeri termékeket! Párolás előtt várja meg, míg a hozzávalók teljesen felolvadnak.
- Ne használja az ételpárolót cseppfelfogó tálca nélkül, mert ellenkező esetben a forró víz kifröccsenhet a készülékből.
- A gőzölőkosarakat és a levesestálat (csak bizonyos típusok esetén) csak az eredeti talppal használja.

Figyelmeztetés!

- A készülék általános otthoni használatra készült. Nem ajánlott üzletek, irodák, gazdaságok és egyéb munkahelyek személyzeti konyhájába, valamint hotelekben, motelekben, panziókban és egyéb vendéglátó-ipari környezetekben való használatra sem.
- A készülék nem rendeltetés- vagy szakszerű használata, illetve nem a használati utasításnak megfelelő használata esetén a garancia érvényét veszti, és a Philips nem vállal felelősséget a keletkezett kárért.
- 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 párának. Ne helyezze az ételpárolót működő, illetve még forró tűzhely vagy főzőlap közelébe.
- Ne helyezze a működő 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.
- Helyezze az ételpárolót stabil, vízszintes és sima felületre, és a túlmelegedés megelőzése érdekében legalább 10 cm-es sugarú körben hagyja szabadon a berendezést.
- Míg felülről helyezze az eltávolítható alsó részeket a gőzölőkosarakba. Az alsó részek megfelelő behelyezéséhez előbb az egyik, majd a másik

felét engedje bele a kosárba, míg az egység a helyére nem kerül („kattan”). Ellenőrizze, hogy a kosár aljának közepén lévő kiálló rész felfelé néz-e (ábra 2).

- Melegen tartó üzemmódban az ételpárolóból forró gőz távozik párolás közben, különösen ha megemeli a fedelét vagy a kosarakat párolás közben vagy közvetlenül utána. Használjon hosszú nyelű konyhai eszközöket, amikor megmozgatja az ételt a kosarakban vagy amikor felszolgálja az ételt.
- 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.
- A készülék működése közben ne mozgassa az ételpárolót.
- A fedelet mindig óvatosan, távolodó irányba vegye le. Várja meg, míg a lecsapódott pára lecsepeg az ételpárolóba, így elkerülheti a forrázást.
- A gőzölőkosarat mindig a fogantyúnál fogja meg, ha az étel forró.
- Ne ürtse ki a víztartályt a vízbetöltő nyíláson keresztül. A víztartály kiürítéséhez döntse hátra a talpat, és öntse ki a vizet a talp hátsó részénél (ábra 3).
- Tisztítás előtt mindig húzza ki a csatlakozódugót a fali aljzatból és hagyja lehűlni a készüléket.
- Párolást követően mindig hagyja a vizet lehűlni a cseppfelfogó tálcán, mielőtt kiöntené. Amikor maga a készülék már lehűlt, a víz még forró lehet.

Automatikus kikapcsolás

A készülék automatikus kikapcsoló funkcióval rendelkezik. Automatikusan kikapcsol, ha nem nyom meg egyetlen gombot sem a csatlakoztatás után 2 percen belül. A készülék automatikusan kikapcsol akkor is, ha a beállított párolási idő (a melegen tartási idővel együtt) letelik.

Tűlfűtés elleni védelem

Az ételpároló bimetal hőkapcsolóval rendelkezik. A hőkapcsoló automatikusan kikapcsolja a fűtőelemet, ha nincs víz a víztartályban, illetve ha a víz használat közben elfogy. Töltsön a víztartályba hideg vizet a MAX jelzésig, mielőtt a készüléket újra használná.

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 és karbantartás” 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** A készülék csatlakoztatása előtt teljesen tekerje le a hálózati kábelt a készülék alján lévő tartóról.
- 3** Tölts fel vízzel a víztartályt a MAX jelzésig (ábra 4).
- 4** A MAX jelzésig töltött pároló hozzávetőlegesen 60 perces működésre képes.

Ne töltse a víztartályt a MAX jelzés fölé.

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

4 Tegye a cseppfelfogó tálcát a talpba helyezett víztartályra (ábra 5).

Megjegyzés: Soha ne használja a készüléket a cseppfelfogó tálca nélkül, és ne öntsön vizet, fűszereket, olajat vagy más anyagokat a cseppfelfogó tálcára.

5 Helyezze az aromatartó edényt a cseppfelfogó tálcára, ha szeretne extra ízt adni a párolt ételeknek. (ábra 6)

- Töltse fel az aromatartó edényt friss vagy szárított fűszernövényekkel.
- A különböző fajtájú ételekhez ajánlott fűszerek felsorolását a párolási táblázat tartalmazza, az „Ételek és párolási tanácsok” című fejezetben.

6 Helyezze a párolni kívánt ételt egy vagy több gőzölőkosárba. Csak bizonyos típusok esetén: Használhatja a levesestálát is. (ábra 7)

- Mindig felülről helyezze az eltávolítható alsó részeket a gőzölőkosarakba. Az alsó részek megfelelő behelyezéséhez előbb az egyik, majd a másik felét engedje bele a kosárba, míg az egység a helyére nem kerül („kattan”). Ellenőrizze, hogy az egység kiálló része felfelé néz-e (ábra 2).
- Ne tegyen túl sok ételt a gőzölőkosarakba. Hagyjon helyet az ételdarabok között, és ossza el egyenletesen az ételt a kosár alján.
- Helyezze a nagyobb ételdarabokat és a hosszabb párolást igénylő ételeket a legalsó gőzölőkosárba (1).
- Tojások kényelmes párolásához helyezze a tojásokat a tojástartókra (ábra 8).
- A levesestálát (csak bizonyos típusok esetén) leves vagy puding készítésére, rizs- és halfőzésre, szószos zöldségek készítésére, valamint marinált étel főzésére használhatja. Ezen alapanyagok előkészítéséhez használhat olyan könnyű edényt, amely beleillik a gőzölőkosarakba. Ebben az esetben ellenőrizze, hogy van-e szabad hely az edény körül, amely a gőz párolón belüli megfelelő áramlásához szükséges.
- Csak bizonyos típusok esetén: a levesestál levesek, más folyékony ételek és halak készítésére szolgál. A levesestál használatakor helyezze azt a nagy gőzölőkosárba (3) (ábra 9).
- Csak bizonyos típusok esetén: ha kiveszi az eltávolítható alsó részt a nagy gőzölőkosárból (3), hogy alatta a közepes gőzölőkosárral (2) egyetlen nagyobb kosarat alakítson ki, a levesestálát akkor is ráhelyezheti hal, rizs vagy leves készítéséhez (ábra 10).
- Nagyobb ételek (pl. egész csirke, csöves kukorica) párolásához vegye le az eltávolítható alsó részeket a közepes gőzölőkosárról (2) és a nagy gőzölőkosárról (3), egyetlen nagy kosarat kialakítva ezzel.

Megjegyzés: A gőzölőkosarak maximális terhelhetősége 1kg.

7 Helyezzen egy vagy több gőzölőkosarat a cseppfelfogó tálcára. Rendezze el a kosarakat úgy, hogy ne lötyögjenek (ábra 11).

- Nem kell feltétlenül mindhárom gőzölőkosarat használni.
- A gőzölőkosarak 1-től 3-ig meg vannak számozva. A számozást a gőzölőkosarak fogantyúján találja. Egy nagyobb kosarat rátehet egy kisebb kosárra, de akkor illeszkednek a legjobban, ha növekvő sorrendben helyezi egymásra a kosarakat: a legkisebbet (1) legfelülre, alá a közepeset (2) és legalulra a legnagyobbat (3). Mindig helyezze a cseppfelfogó tálcát a gőzölőkosarak alá, és csak azokat a kosarakat használja, amelyekben étel van (ábra 12).
- Ha kiveszi az eltávolítható alsó részt a közepes gőzölőkosárból (2), hogy alatta a kis gőzölőkosárral (1) egyetlen nagyobb kosarat alakítson ki, akkor is ráteheti a nagy gőzölőkosarat (3) a tetejére.

8 Helyezze a fedelet a felső gőzölőkosárra (ábra 13).

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

A készülék használata

- 1** Csatlakoztassa a hálózati dugót a fali aljzatba.
 - ▶ A világító gyűrű világítani kezd, és az alapértelmezett párolási idő (20 perc) megjelenik a kezelőpanelen (ábra 14).
- 2** Forgassa el az időzítő-beállító gombot balra, ill. jobbra a kívánt párolási idő kiválasztásához (ábra 15).
- 3** Nyomja meg a start/stop gombot a párolás megkezdéséhez (ábra 16).
 - ▶ Elindul a párolási folyamat. A világító gyűrű lassan villog, az időzítő pedig visszafelé számolja a beállított párolási időt (ábra 17).

Megjegyzés: Ha nagy mennyiségű ételt párol, a párolási idő felénél keverje meg az ételt hosszú nyelű konyhai eszközzel. Viseljen konyhai kesztyűt.

- ▶ Miután a beállított párolási idő letelt, a készülék 5-ször sípol, majd automatikusan melegen tartó üzemmódra vált (lásd a „Melegen tartó üzemmód” c. fejezetet). (ábra 18)

- 4** Használat után óvatosan vegye le a fedelet.

Vigyázzon, a fedél eltávolításakor a készülékből forró gőz távozik.

Megjegyzés: Az égési sérülések megelőzése érdekében a fedél eltávolításakor viseljen konyhai kesztyűt. A fedelet mindig lassan, távolodó irányba vegye le. Várja meg, míg a lecsapódott pára lecsepeg a gőzölőkosárba.

Megjegyzés: A gőzölőkosarakban lévő ételek kivételéhez hosszú nyelű konyhai eszközt használjon.

- 5** A gőzölőkosarak eltávolításakor várja meg, amíg a lecsapódott pára lecsepeg az alsó gőzölőkosárba vagy a cseppfelfogó tálcára.
- 6** Húzza ki a dugót a fali konnektorból, és várja meg, míg a pároló teljesen lehűl, majd vegye ki a cseppfelfogó tálcát.
- 7** Minden használatot követően ürítse ki a víztartályt; ehhez döntse hátra a talpat, és öntse ki a vizet a talp hátsó részénél (ábra 3).

Körültekintően járjon el a cseppfelfogó tálca kivételekor és a víztartály kiürítésekor, mert a bennük lévő víz forró lehet, még akkor is, ha a készülék többi része már lehűlt.

Megjegyzés: Ha párolás közben elfogy a víz, az üres víztartályt jelző fény és a világító gyűrű villogni kezd, jelezve, hogy fel kell töltenie a víztartályt (ábra 19).

Megjegyzés: Ha több ételt szeretne párolni, és több vízre van szüksége, a víztartály feltöltéséhez hozzáadhat kis mennyiségű vizet a vízbetöltő nyíláson keresztül.

Megjegyzés: A készülék automatikusan készenléti üzemmódba vált, ha 2 percig nem használják. Nyomja meg a start/stop gombot a kezelőpanel ismételt aktiválásához.

Megjegyzés: Ha szüneteltetni szeretné a párolást, nyomja meg egyszer a start/stop gombot párolás közben. A párolás folytatásához nyomja meg újra a start/stop gombot. A készülék működésének szüneteltetése esetén beállíthatja a főzési időt az időzítő-beállító gombbal.

Megjegyzés: Ha néhány másodpercig lenyomva tartja a start/stop és a szünet gombot, a készülék készenléti üzemmódba kapcsol.

Melegen tartó üzemmód

Párolás után a pároló automatikusan átkapcsol melegen tartó üzemmódra, és a melegen tartást jelző fény világítani kezd.

A melegen tartó üzemmód 20 percig tartja melegen az ételt.

- Ha 20 percnél hosszabb ideig szeretné melegen tartani az ételt, forgassa el az időzítő-beállító gombot balra, ill. jobbra a melegen tartási idő beállításához.
- Ha szeretné kikapcsolni a melegen tartó üzemmódot, nyomja meg a start/stop gombot.

Tisztítás és karbantartás

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

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

2 A talp burkolatát nedves ruhával tisztítsa.

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

Ne tisztítsa a talpat mosogatógépben.

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

4 A fedelet kézzel, meleg, mosogatószeres vízben tisztítsa.

5 Vegye ki az eltávolítható alsó részeket a gőzölőkosarakból. Tisztítsa meg a gőzölőkosarakat, az eltávolítható alsó részeket, az aromatartó edényt, a cseppfelfogó tálcát és a levesestálát (csak bizonyos típusok esetén) kézzel, meleg, mosogatószeres vízben. Rövid programon és alacsony hőmérsékleten mosogatógépben is tisztíthatja őket.

A gőzölőkosarak mosogatógépben való többszöri tisztítás után kissé megfakulhatnak.

Vízkömentesítés

Végezzen vízkömentesítést, ha a víztartályon vízkőlerakódás látható. A rendszeres vízkömentesítés fontos az ételpároló optimális teljesítményének megőrzéséhez.

1 Töltsön a víztartályba ecetet (8%-os ecetsavat) a MAX jelzésig.

Ne használjon másfajta vízkőoldó szert.

2 Helyezze a cseppfelfogó tálcát és a kis gőzölőkosarat (1) megfelelően a talpra (ábra 20).

3 Helyezze a fedelet a kis gőzölőkosár tetejére (ábra 21).

4 Csatlakoztassa a hálózati dugót a fali aljzatba.

5 Nyomja meg a start/stop gombot a készülék 20 perces működtetéséhez (ábra 16).

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

6 Amikor a készülék sípol, húzza ki hálózati csatlakozódugóját, és várja meg, míg az ecet teljesen lehűl. Ezután ürítse ki a víztartályt.

7 Öblítse át többször a víztartályt hideg vízzel.

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

Tárolás

- 1 Mielőtt eltenné a készüléket, ellenőrizze, hogy minden alkatrész tiszta és száraz-e (lásd a „Tisztítás és karbantartás” c. fejezetet).
- 2 A hálózati kábelt a talpra csévélve tárolja (ábra 22).
- 3 Helyezze a cseppfelfogó tálcát a talpra (ábra 5).
- 4 Győződjön meg róla, hogy az eltávolítható alsó részek a gőzölőkosarakban vannak-e.
- 5 Helyezze a nagy gőzölőkosarat (3) a cseppfelfogó tálcára. Helyezze a közepes gőzölőkosarat (2) a nagy gőzölőkosárba (3). Helyezze a kis gőzölőkosarat (1) a közepes gőzölőkosárba (2) (ábra 23).
- 6 Csak bizonyos típusok esetén: helyezze a levesestálat a kis gőzölőkosárba.
- 7 Tegye a fedelet a levesestátra (csak bizonyos típusok esetén) vagy a kis gőzölőkosárra (ábra 24).

Jótállás és szerviz

Ha javításra vagy információra van szüksége, vagy ha valamilyen probléma merült fel, látogasson el a Philips weboldalára (www.philips.com/support), 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 25).

Hibaelhárítás

Ez a fejezet összefoglalja a készülékkel kapcsolatban leggyakrabban felmerülő problémákat. Ha a hibát az alábbi útmutató segítségével nem tudja elhárítani, látogasson el a www.philips.com/support weboldalra a gyakran felmerülő kérdések listájáért, vagy forduljon az országában illetékes ügyfélszolgálathoz.

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.
	Még nem nyomta meg a start/stop gombot.	Nyomja meg a start/stop gombot.
Nem főtt meg minden étel.	A párolóban egyes ételdarabok nagyobbak és/ vagy hosszabb párolási időt igényelnek másoknál.	Állítson be hosszabb párolási időt az időzítő-beállító gomb jobbra forgatásával.

Helyezze a nagyobb méretű, illetve a hosszabb párolást igénylő ételeket a kis gőzölőkosárba (1), és kezdje meg a párolást valamennyivel a többi kosár felhelyezése előtt.

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
	Túl sok ételt helyezett a gőzölőkosarakba.	Ne terhelje túl a gőzölőkosarakat. Vágja kisebb darabokra az ételt, és a legkisebb darabokat helyezze felülre. Hagyjon helyet az ételdarabok között, és ossza el egyenletesen az ételt a kosár alján.
A készülék nem fűt megfelelően.	Nem végzett rendszeresen vízkömentesítést a készüléken.	Vízkömentesítse a készüléket (lásd a „Tisztítás és karbantartás” című fejezetet).
Pároláskor a víz kifiröccsen a víztartályból.	Túl sok vizet tett a víztartályba.	Távolítsa el a felesleges vizet a víztartályból. Ellenőrizze, hogy a vízszint a MAX jelzés alatt van-e.
Az üres víztartályt jelző fény világítani kezd, pedig van elég víz a víztartályban.	Túl sok vízkő rakódott a fűtőelemre.	Vízkömentesítse a víztartályt. Lásd a „Tisztítás és karbantartás” c. fejezet „Vízkömentesítés” c. részét.
Az aromatartó edény hatékonysága csökkent vagy megszűnt.	Nem tett elég fűszernövényt az aromatartó edénybe.	Tegyen több fűszernövényt az aromatartó edénybe.
	Nem a megfelelő fűszernövényeket tette az aromatartóba.	Tegyen erősebb fűszernövényeket az aromatartóba. Lásd az ételpárolási táblázatot az „Ételek és párolási tanácsok” c. fejezetben.
	A készítéshez képest jóval később ette meg az ételt.	Készítés után rögtön fogyassza el az ételt.
Habos a víz a víztartályban vagy a cseppfelfogó tálcán.	Habképződéssel járhat, ha fehérje kerül a víztartályban lévő vízbe, vagy ha tisztítószer marad vissza a víztartályban.	Tisztítsa meg a víztartályt. Lásd a „Tisztítás és karbantartás” c. fejezetet.

Ételek és párolási tanácsok

- A receptleírásokat megnézheti a receptfüzetben vagy a www.philips.com/kitchen weboldalon.
- Az alábbi táblázatban feltüntetett párolási idők csak tájékoztató jellegűek. A párolási idők az ételdarabok nagyságától, a gőzölőkosárba helyezett ételdarabok közötti távolságtól, a kosárban lévő étel mennyiségétől, az étel frissességétől és ízléstől függően eltérőek lehetnek.

Ételpárolási táblázat

Párolandó étel	Mennyiség	Párolási idő (perc)	Az aromatartóba ajánlott fűszernövények/fűszerek
Spárga	500 g	15-20	Kakukkfű, bazsalikom, citrom
Bébi kukorica	20 dkg	5-8	Snidling, chili, paprika
Zöldbab	500 g	15-20	Petrezselyem, citrom, fokhagyma
Brokkoli	400 g	10-15	Fokhagyma, őrölt piros chili, tárkony

Párolandó étel	Mennyiség	Párolási idő (perc)	Az aromatartóba ajánlott fűszernövények/fűszerek
Sárgarépa	500 g	20	Petrezselyem, őrölt mustármag, snidling
Karfiolrózsa	400 g	20	Rozmaring, bazsalikom, tárkony
Zeller (kockák)	30 dkg	15-20	Kömény, fehérbors, chili
Csirkecomb	1 db	25	Fekete bors, citrom, paprika
Csőves kukorica	500 g	30-40	Petrezselyem, fokhagyma, snidling
Cukkini (szeletelt)	500 g	10	Kapor; zsálya, rozmaring
Kuszkusz	150 g + 250 ml víz	10-15	Kömény, koriander, szegfűszeg
Tojás	6 db	12-15	-
Gyümölcs	500 g / 4 db	10-15	Fahéj, citrom, szegfűszeg
Borsó (fagyasztott)	400 g	20-25	Rozmaring, kömény, petrezselyem
Burgonya	400 g	25-30	Petrezselyem, snidling, fokhagyma
Garnéla	20 dkg	5	Őrölt curry, sáfrány, citrom
Puding	4 edény	20	Fahéj, szegfűszeg, vanília
Rizs	150 g + 300 ml víz	35	Pandan, petrezselyem, kömény
	250 g + 500 ml víz	35	Pandan, petrezselyem, kömény
Lazac	450 g	12-15 perc	Kapor, petrezselyem, bazsalikom
Fehér hal	450 g	10-15	Őrölt mustármag, jamaikai szegfűbors, majoránna

Tanácsok az ételpároláshoz

Aromatartó

- Az aromatartóba helyezhető fűszerek például a rozmaring, a kakukkfű, a koriander, a bazsalikom, a kapor, a curry és a tárkony. 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.
- Az aromatartóban használható fűszernövényekről, fűszerekről és folyadékokról további tippeket tartalmaz a fenti ételpárolási táblázat.
- Fokozhatja a használt fűszerek hatását és még ízletesebbé teheti az ételt, ha némi olajat locsol az ételre.
- A legjobb eredmény elérése érdekében vágja apró darabokra a fűszernövényeket, és egyenletesen töltsé meg az aromatartót.
- A legjobb íz elérése érdekében javasoljuk, hogy elkészítés után rögtön fogyassza el az ételt.
- Ne öntsön folyadékot az aromatartóba.

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.

Hús, szárnyasok, tengeri termékek és tojás

- Pároláshoz a puha, nem túl zsíros húsdarabok a legalkalmasabbak.
- Mossa meg alaposan a húst, és törölgesse szárazra, hogy minél kevesebb levet eressen.
- A húst, szárnyast, halat és tojást mindig az egyéb ételfajták alá helyezze a levek kicsöpögésének megakadályozása érdekében.
- Szűrje ki a tojásokat, mielőtt a párolóba helyezné őket.
- Ne pároljon fagyott húst, szárnyast vagy tengeri termékeket! Párolás előtt várja meg, míg a fagyott hús, szárnyas vagy tengeri termékek teljesen felolvadnak.

Desszertek

- A desszertek édes ízét cukor helyett fahéj hozzáadásával növelje.

Általános tippek

- Csak bizonyos típusok esetén: ha rizst szeretne főzni, tegye a rizst a levesestálba, és öntsön hozzá egy kis vizet. A pontos mennyiségeket lásd a fenti ételpárolási táblázatban.
- Ha megfőzte a rizst, kapcsolja ki a készüléket, keverje meg a rizst, és hagyja 5 percig a fedéllel lezárt edényben. Ez még ízletesebbé teszi.
- A levesestálat (csak bizonyos típusok esetén) leves vagy puding készítésére, rizs- és halfőzésre, szószos zöldségek készítésére, valamint marinált étel főzésére használhatja. Ezen alapanyagok előkészítéséhez használhat olyan könnyű edényt, amely beleillik a gőzölőkosarakba. Ebben az esetben ellenőrizze, hogy van-e szabad hely az edény körül, amely a gőz párolón belüli megfelelő áramlásához szükséges.
- Hagyon helyet az ételdarabok között, és ossza el egyenletesen az ételt a kosár alján.
- Ha nagyon sok ételt tesz a gőzölőkosárba, akkor a párolási idő felénél keverje meg az ételt.
- Kis mennyiségű étel rövidebb párolási időt igényel mint a nagy mennyiségű étel.
- Ha csak egy gőzölőkosarat használ, akkor az étel rövidebb párolási időt igényel, mint 2 vagy 3 gőzölőkosár használata esetén.
- Ha több gőzölőkosarat használ, főzze 5-10 perccel tovább az ételt.
- Az étel hamarabb elkészül a kis gőzölőkosárban (1), mint a felső gőzölőkosarakban.
- Fogyasztás előtt ellenőrizze, hogy megfőtt-e az étel. Ez különösen fontos a sertés-, a vagdalt marha- és a csirkehús esetében.
- Párolás közben is tehet ételt a kosarakba, illetve felhelyezhet ételt tartalmazó kosarakat. Ha egy hozzávaló rövidebb párolási időt igényel, tegye később a kosárba.
- Az étel párolása egy ideig még folytatódik, amikor a pároló átvált melegen tartó üzemmódra. Ezért ha az étel már teljesen megfőtt, vegye ki a párolóból, amikor a párolási folyamat befejeződik, és a készülék átvált melegen tartó üzemmódra.
- Ha az étel nem főtt meg, állítson be hosszabb párolási időt. Lehetséges, hogy több vizet kell töltenie a víztartályba.
- Az ételpároló levesestáljában (csak bizonyos típusok esetén) vagy egy könnyű edényben, amely beleillik a gőzölőkosarakba, kész levest is lehet melegíteni. 2,5 dl levest kb. 10 perc alatt lehet felmelegíteni.

Кіріспе

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

Жалпы сипаттама (Сурет 1)

- 1 Басқару панелі
 - a «Су ыдысы бос» шамы
 - b Таймер көрсеткіші
 - c «Жылылықты сақтау» шамы
 - d Жарық дөңгелегі бар таймерді реттеу тұтқасы
 - e Бастау/тоқтату және кідірту түймесі
 - 2 Су ыдысы бар негізгі бөлік
 - 3 Тамшы науасы
 - 4 Арома демдегіш
 - 5 Кішкентай бу себеті (1)
 - 6 Орташа бу себеті (2)
 - 7 Үлкен бу себеті (3)
 - 8 Қақпақ
 - 9 Бу тесігі
 - 10 Қақпақ тұтқасы
 - 11 Алынбалы ыдыс түбі
 - 12 Суды қайта толтыру шүмегі
 - 13 Сымды сақтайтын орын
- Көрсетілмеген: сорпа тостағаны (тек белгілі бір түрлерде)

Ескертпе Бу себеттері 1-ден 3-ке дейін нөмірленген. Бу себеттерінің нөмірлерін олардың тұтқаларынан табасыз. Үлкенірек себетті кішірек себеттің үстіне қоюыңызға болады, бірақ логикалық үлкею ретімен қойсаңыз себеттер жақсы сәйкес келеді: ең кіші себет (1) бірінші, одан кейін орташа себет (2), одан кейін үлкен себет (3).

Тек белгілі бір түрлер үшін ескертпе: Сорпа ыдысы үлкен себетпен (3) бірге қолдануға өте ыңғайлы.

Ескертпе Бу себеттерінің астында әрдайым тамшы науасын қолданыңыз.

Маңызды

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

Қауіпті жағдайлар

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

Абайлаңыз

- Құралды қоспас бұрын, онда көрсетілген кернеудің жергілікті желі кернеуіне сәйкес келетінін тексеріп алыңыз.
- Құралды тек жерге қосылған розеткаға жалғаңыз. Штепсельдік ұштың розеткаға дұрыс жалғанғанын әрдайым тексеріңіз.
- Бұл құрылғы сыртқы таймермен немесе бөлек қашықтан басқару жүйесімен басқаруға арналмаған.

- Штепсельдік ұшы, қуат сымы немесе өзі зақымданған болса, құралды қолданбаңыз.
- Қуат сымы зақымданған болса, қауіпті жағдай орын алмауы үшін, оны тек Philips компаниясында, Philips мақұлдаған қызмет орталығында немесе білікті мамандар ауыстыруы керек.
- Қауіпсіздігіне жауапты адамның қадағалауынсыз немесе құрылғыны пайдалану нұсқауларынсыз, физикалық және ойлау қабілеті шектеулі, сезімталдығы төмен, сондай-ақ білімі мен тәжірибесі аз адамдар (соның ішінде балалар) бұл құрылғыны қолданбауы керек.
- Балалардың құралмен ойнамауын қадағалаған жөн.
- Қуат сымын балалардың қолы жетпейтін жерде ұстаңыз. Құрал тұрған беттің немесе үстелдің шетінен қуат сымы салбырап тұрмауы тиіс.
- Қуат сымын ыстық жерлерден аулақ ұстаңыз.
- Құралды розеткаға жалғамас бұрын, ток сымын негізгі бөліктегі орауыштан толығымен босатып алыңыз.
- Тоңазытылған етті, тауықты немесе теңіз тағамдарын бумен пісіруге болмайды. Бумен пісірмес бұрын, міндетті түрде ерітіп алыңыз.
- Бумен пісіргішті тамшы науасынсыз ешқашан қолдануға болмайды, себебі құрылғыдан ыстық су шашырауы мүмкін.
- Бумен пісіру себеттері мен сорпа тостағанын (тек белгілі бір түрлерде) өзінің негізімен бірге ғана қолданыңыз.

Ескерту

- Бұл құрал тек үйде пайдалануға арналған. Дүкен, кеңсе, ферма сияқты жұмыс орындарының асханасы сияқты орталарда қолдануға жарамайды. Қонақ үй, мотель, жатақ пен таңғы ас берілетін орындар, басқа да тұрғылықты орталарда қолдануға да болмайды.
- Құрылғыны дұрыс қолданбаса, кәсіби немесе жартылай кәсіби мақсаттарда қолданса, пайдаланушы нұсқаулығындағы нұсқауларға сәйкес қолданбаса, кепілдік жарамсыз болады және Philips компаниясы болған зақымдарға байланысты кез келген жауапкершіліктен бас тартады.
- Philips арнайы ұсынбаған немесе Philips компаниясынан басқа өндірушілер шығарған қосалқы құралдарды немесе бөлшектерді қолдануға болмайды. Қолданған жағдайда, өнімнің кепілдігі өз күшін жояды.
- 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 жұмыс жасап тұрған немесе ыстық плитаның немесе пештің үстіне немесе жанына қоюға болмайды.

- Жұмыс істеп тұрған құралды қабырғалар мен ыдыс-аяқ шкафтары сияқты бұмен зақымданатын заттардың жанына немесе астына қоюға болмайды.
- Құралды жарылатын және/немесе жанатын булар бар жерде қолдануға болмайды.
- Бұмен пісіргішті тегіс, тұрақты және көлденең жерге қойып, оның қатты ысып кетуін болдырмау үшін, айналасында кемінде 10 см бос жер қалдырыңыз.
- Алынбалы түптерді бу себеттерінің ішіне үстіңгі жағынан салыңыз. Түбін дұрыс орнату үшін алдымен бір жағын себетке қарай төмен түсіріп, одан кейін екінші жағын түбі орнына түскенше («сырт») орналастырыңыз. Себеттің ортасындағы көтеріңкі аймақтың жоғары қарап тұрғанын тексеріңіз (Сурет 2).
- Бұмен пісіру кезінде және жылылықты сақтау режимінде, әсіресе бұмен пісіру кезінде немесе дереу одан кейін қақпақты немесе себеттерді көтергенде шығатын бұдан сақтаныңыз. Себеттердегі тамақты аударыстырғанда немесе тамақты дастарханға қойғанда ұзын сапты ас үй аспаптарын қолданыңыз.
- Бұмен пісіргіш істеп тұрғанда, оның үстінен еңкеймеңіз.
- Құралдың ыстық беттерін қолмен ұстамаңыз. Құралдың ыстық бөліктерін ұстамас бұрын, ас үй қолғаптарын кийіңіз.
- Істеп тұрғанда, пісіргішті қозғамаңыз.
- Қақпақты абайлап, өзіңізден алыс ұстап ашыңыз. Күйіп қалмас үшін, қақпақтағы суды бұмен пісіргішке ағызыңыз.
- Тамақ ыстық болған кезде, бу себеттерін әрқашан тұтқаларынан ұстаңыз.
- Су ыдысын суды қайта толтыру шүмегінен босатпаңыз. Су ыдысын босату үшін негізді артқа қарай қисайтып, суды негіздің артқы жағынан төгіңіз (Сурет 3).
- Тазарту үшін, алдымен құралды розеткадан ажыратып, суытып алу керек.
- Бұмен пісіргеннен кейін тамшы науасындағы суды төгер алдында әрдайым суытып алыңыз. Құрылғының өзі салқындағаннан кейін су әлі де ыстық болуы мүмкін.

Автоматты түрде өшіру

Құралдың автоматты түрде өшу функциясы бар. Құралды розеткаға жалғағаннан кейін, түймені 2 минут ішінде баспасаңыз, құрал автоматты түрде өшеді. Бұған қоса, орнатылған бұмен пісіру уақыты (соның ішінде жылы сақтау уақыты да) аяқталғанда, құрал автоматты түрде өшеді.

Сусыз қайнатудан қорғау функциясы

Осы бұмен пісіргіштің құрғақ түрде қайнатудан қорғау механизмі бар. Құрғақ түрде қайнатудан қорғау механизмі су ыдысында су болмаса немесе пайдалану кезінде таусылып қалса, қыздыру элементін автоматты түрде өшіреді. Құралды қайтадан пайдалану үшін, су ыдысын МАХ («Ең Жоғары») көрсеткішіне дейін суық сумен толтырыңыз.

Электрмагниттік өрістер (ЭМӨ)

Осы 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 болып табылады.

Алғаш қолданар алдында

- 1 Құралды алғаш қолданар алдында, тамаққа тиетін бөлшектерді жақсылап тазалаңыз («Тазалау және техникалық қызмет көрсету» тарауын қараңыз).
- 2 Су ыдысының ішін дымқыл шүберекпен сүртіп алыңыз.

Пайдалануға дайындау

- 1 Құралды тегіс, тұрақты және көлденең жерге қойыңыз.
- 2 Құралды розеткаға жалғамас бұрын, ток сымын негізгі бөліктегі орауыштан толығымен босатып алыңыз.
- 3 Су ыдысын сумен МАХ (ЕҢ ЖОҒАРҒЫ) көрсеткішіне дейін толтырыңыз (Сурет 4).
 - Су ыдысы МАХ (ЕҢ ЖОҒАРҒЫ) көрсеткішіне дейін толы болғанда, бумен пісіргіш шамамен 60 минут бумен пісіре алады.

Су ыдысына МАХ («ЕҢ ЖОҒ.») көрсеткішінен асырып су құюға болмайды.

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

- 4 Тамшы науасын негізгі бөліктегі су ыдысының үстіне орнатыңыз (Сурет 5).

Ескертпе Құралды ешқашан тамшы науасынсыз пайдаланбаңыз және су, дәмдеуіш, май немесе басқа заттарды тамшы науасына құймаңыз.

- 5 Бумен пісіретін тамаққа қосымша дәм беру үшін, Арома дәмдегішті тамшы науасына қойыңыз. (Сурет 6)
 - Арома дәмдегішті жаңа немесе құрғақ жапырақтармен толтырыңыз.
 - Әртүрлі тағам түріне арналған шөптер және дәмдеуіштер түрі жөніндегі кеңестерді «Тамақ кестесі және бумен пісіру кеңестері» тарауындағы бумен пісіру кестесінен қараңыз.
- 6 Бумен пісіретін азық-түлікті бір немесе бірнеше бумен пісіру себетіне салыңыз. Тек белгілі бір түрлерде: сорпа тостағанын да қолдануға болады. (Сурет 7)
 - Алынбалы түптерді бу себеттерінің ішіне үстіңгі жағынан салыңыз. Түбін дұрыс орнату үшін алдымен бір жағын себетке қарай төмендетіп, одан кейін екінші жағын түбі орнына түскенше («сырт») орналастырыңыз. Төменгі жағындағы тұғырдың жоғары қарап тұрғанын тексеріңіз (Сурет 2).
 - Бу себеттеріне тым көп тамақ салмаңыз. Тамақ бөліктері арасына біраз бос орын қалдырыңыз және тамақты себеттің түбіне тегіс жайыңыз.
 - Тамақтың үлкендеу бөліктерін және бумен ұзақ пісірілетін тамақты ең төменгі бу себетіне (1) салыңыз.
 - Жұмыртқаларды ыңғайлы түрде бумен пісіру үшін, оларды жұмыртқа ұстағыштарына салыңыз (Сурет 8).
 - Сорпа тостағанын (белгілі бір түрлерде) сорпа немесе пудинг жасау, күріш пісіру, балықты қайнату, көкөністерді тұздықта дайындау және маринадталған тамақ пісіру үшін қолдануға болады. Сондай-ақ, бумен пісіру себеттерінің ішіне сыятын жеңіл тостағанды осы азық-түліктерді дайындау үшін қолдануға болады. Мұндай жағдайда, бумен пісіру ыдысының ішінде тиісті бу айналымына мүмкіндік беру үшін тостағанның айналасында біраз бос орын болуын қамтамасыз етіңіз.

- Тек белгілі бір түрлерде: сорпа ыдысы сорпа, басқа да сұйық тамақтар мен балық әзірлеуге арналған. Сорпа тостағанын пайдаланғыңыз келгенде, оны үлкен бумен пісіру себетіне (3) салыңыз (Сурет 9).
- Тек белгілі бір түрлерде: астында орташа бумен пісіру себеті (2) бар үлкенірек табақ жасау үшін үлкен бумен пісіру себетінен (3) алынбалы ыдыс түбін шығарғанда, әлі де балық, күріш немесе сорпа әзірлеу үшін жоғарғы жағына сорпа ыдысын қоюға болады (Сурет 10).
- Бөліктері үлкен тамақты бумен пісіру мақсатында (мысалы, бүтін тауық, жүгері собығы) бір үлкен себет жасау үшін, орташа бу себетінен (2) және үлкен бу себетінен (3) алынбалы түптерді алуыңызға болады.

Ескертпе Бу себеттерінің ең үлкен сыйымдылығы 1 кг.

7 Бір немесе бірнеше бу себетін тамшы науасына қойыңыз. Себеттерді дұрыстап қойып, шайқалмайтынын тексеріңіз (Сурет 11).

- 3 бу себетінің барлығын қолдану міндет емес.
- Бу себеттері 1-ден 3-ке дейін нөмірленген. Бу себеттерінің нөмірлерін олардың тұтқаларынан табасыз. Үлкенірек себетті кішірек себеттің үстіне қоюыңызға болады, бірақ логикалық үлкею ретімен қойсаңыз себеттер жақсы сәйкес келеді: ең кіші себет (1) бірінші, одан кейін орташа себет (2), одан кейін үлкен себет (3). Бу себеттерінің астына әрқашан тамшы науасын пайдаланыңыз және тағаммен толтырылған бу себеттерін ғана пайдаланыңыз (Сурет 12).
- Астыңғы кіші бу себетімен (1) үлкенірек себет жасау үшін орташа бу себетінен (2) алынбалы түпті алып тастағанда, үлкен бу себетін (3) әлі де үстіне қоюыңызға болады.

8 Жоғарғы бу себетінің қақпақпен жабыңыз (Сурет 13).

Ескертпе Егер бу себетінің қақпағы жабылмаса не дұрыс жабылмаған болса, тамақ дұрыс бумен пісірілмейді.

Құралды пайдалану

1 Штепсельдік ұшты қабырға розеткасына қосыңыз.

► Жарық шеңбері жанып, басқару панелінде әдепкі бумен пісіру уақыты (20 минут) пайда болады (Сурет 14).

2 Қажетті бумен пісіру уақытын таңдау үшін, таймерді реттеу тетігін солға немесе оңға бұраңыз (Сурет 15).

3 Бумен пісіруді бастау үшін, бастау/тоқтату түймесін басыңыз (Сурет 16).

► Бумен пісіру процесі басталады. Жарық шеңбері баяу жыпылықтап, таймер орнатылған бумен пісіру уақыты кері қарай санайды (Сурет 17).

Ескертпе Көп мөлшерде тамақ пісірген кезде, тамақ пісіру уақытының жартысы өткенде, ұзын сапты ас үй құралымен тамақты араластырыңыз. Пешке арналған қолғап кийіңіз.

► Бумен пісіру процесі аяқталғанда, құрылғы 5 рет сигнал шығарады және жылылықты сақтау режиміне автоматты түрде ауысады («Жылылықты сақтау» бөлімін қараңыз). (Сурет 18)

4 Қолданғаннан кейін қақпақты абайлап алыңыз.

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

Ескертпе Күйіп қалмау үшін, қақпақты алғанда пеш қолғаптарын киіңіз. Қақпақты жайлап, өзіңізден алыс алыңыз. Қақпақтың жиналған тамшыларын бу себетіне ағызыңыз.

Ескертпе Тамақты бу себеттерінен алу үшін, ұзын сапты ас үй құралдарын пайдаланыңыз.

5 Бу себетін шығарғанда, ондағы жиналған суды астындағы бу себетіне немесе тамшы науасына ағызыңыз.

- 6** Штепсельдік ұшты қабырғадағы розеткадан ажыратып, тамшы науасын (I) алмас бұрын, бумен пісіргішті толық суытып алыңыз.
- 7** Әрбір қолданыстан кейін су құтысын негізді артқа қисайтып, суын негіздің артынан төгу арқылы босатыңыз (Сурет 3).

Тамшы науасын алғанда және су ыдысын босатқанда абайлаңыз, себебі екеуіндегі су құралдың басқа бөліктері суыған болса да әлі ыстық болуы мүмкін.

Ескертпе Бумен пісіру кезінде су таусылып қалса, «су ыдысы бос» шамы жанады және шам дөңгелегі су ыдысын қайта толтыру керектігін көрсетіп жыпылықтай бастайды (Сурет 19).

Ескертпе Көбірек тамақты бумен пісіру керек болса және көбірек керек болса, су ыдысын қайта толтыру үшін сумен қайта толтыру шүмегі арқылы біраз су көлемін құюыңызға болады.

Ескертпе Құрал 2 минут бойы қолданылмаса ол автоматты түрде күту режиміне өтеді. Бастау/тоқтату түймесін басып басқару панелін қайта іске қосыңыз.

Ескертпе Бумен пісіруді кідірткіңіз келсе, бумен пісіру кезінде бастау/тоқтату түймесін бір рет басыңыз. Бумен пісіруді тоқтату үшін, бастау/тоқтату түймесін тағы да басыңыз. Құрылғыны кідірткенде, тамақ пісіру уақытын таймерді реттеу тәтқасымен реттеуге болады.

Ескертпе Бастау/тоқтату мен кідірту түймесін бірнеше секунд басып тұрсаңыз, құрылғы күту режиміне өтеді.

Жылы сақтау режимі

Бумен пісіруден кейін, бумен пісіргіш жылы сақтау режиміне автоматты түрде ауысады және жылы сақтау шамы жанады.

Жылы сақтау режимі тамақты 20 минут бойы жылы сақтайды.

- Тамақты 20 минуттан ұзағырақ жылы сақтау керек болса, таймерді реттеу тетігін солға немесе оңға бұрап, жылы сақтау уақытын реттеңіз.
- Егер қосылып тұрғанда жылы сақтау режимін ажырату керек болса, бастау/тоқтату түймесін басыңыз.

Тазалау және техникалық қызмет көрсету

Құралды тазалағанда, қыратын шүберектерді, қырғыш тазалау құралдарын, жанармай немесе ацетон сияқты 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 алдымен біраз ыдыс жуу сұйықтығы қосылған жылы суға малынған шүберекпен, одан кейін таза дымқыл шүберекпен сүртіңіз.

4 Қақпақты біраз ыдыс жуу сұйықтығы қосылған жылы сумен тазалаңыз.

5 Бумен пісіру себеттерінен алынбалы ыдыс түптерін алыңыз. Бумен пісіру себеттерін, алынбалы ыдыс түптерін, дәмдендіргішті, тамшы науасын және сорпа ыдысын (тек белгілі бір түрлерде) қолмен біраз жуу сұйықтығы қосылған суда тазалаңыз. Сондай-ақ, бұл бөлшектерді қысқа айналым мен төмен температураны пайдаланып ыдыс жуғыш машинамен тазалауға болады.

Бу себеттерін қайта-қайта ыдыс жуғыш машинада жуу бұл бөліктердің аздап оңуына әкелуі мүмкін.

Қаспақты кетіру

Су ыдысында қақ жиналса, құралды қақтан тазарту керек. Жақсы жұмыс істеуі үшін, бумен пісіргішті қақтан тұрақты тазартып тұру керек.

- 1 Су ыдысын ақ сірке суымен (8% сірке қышқылы) МАХ (ЕҢ ЖОҒАРҒЫ) көрсеткішіне дейін толтырыңыз.

Басқа қақтан тазалау сұйықтықтарын қолдануға болмайды.

- 2 Тамшы науасы мен кіші бу себетін (1) негізге дұрыстап орнатыңыз (Сурет 20).
- 3 Кіші бу себетінің үстіне қақпақты қойыңыз (Сурет 21).
- 4 Штепсельдік ұшты қабырға розеткасына қосыңыз.
- 5 Құралды 20 минут бойы жұмыс істету үшін бастау/тоқтату түймесін басыңыз (Сурет 16).

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

- 6 Құрал сигнал шығарғанда, розеткадан ажыратып, сірке суын әбден суытып алыңыз. Одан 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 және құрғақ екенін тексеріңіз. («Тазалау және техникалық қызмет көрсету» тарауын қараңыз).
- 2 Ток сымын жинап қою үшін, оны құрал тірегінің орағышына орап қойыңыз (Сурет 22).
- 3 Тамшы науасын негізге орнатыңыз (Сурет 5).
- 4 Алынбалы түптердің бу себеттеріне салынғанын тексеріңіз.
- 5 Үлкен бу себетін (3) тамшы науасына қойыңыз. Орташа бу себетін (2) үлкен бу себетіне (3) қойыңыз. Кіші бу себетін (1) орташа бу себетіне (2) қойыңыз (Сурет 23).
- 6 Тек белгілі бір түрлерде: сорпа тостағанын шағын бумен пісіру себетіне қойыңыз.
- 7 Сорпа тостағанын (тек белгілі бір түрлерде) немесе шағын бумен пісіру себетін қақпақпен жабыңыз (Сурет 24).

Кепілдік және қызмет көрсету

Қызмет көрсету жұмыстары немесе ақпарат қажет болса немесе проблема туындаса, Philips компаниясының www.philips.com/support веб-торабына кіріңіз немесе еліңіздері Philips тұтынушыларды қолдау орталығына хабарласыңыз. Телефон нөмірін дүниежүзілік кепілдік кітапшасынан табуға болады. Еліңізде тұтынушыларды қолдау орталығы болмаған жағдайда, жергілікті Philips дилеріне хабарласыңыз.

Қоршаған орта

- Қызмет мерзімі аяқталғанда, құралды әдеттегі қоқыспен бірге тастамай, ресми жинау орнына тапсырыңыз. Осылайша, сіз қоршаған ортаны сақтауға көмектесесіз (Сурет 25).

Ақаулықтарды жою

Бұл тарауда құрылғыда ең жиі кездесетін мәселелер жинақталған. Төмендегі ақпараттың көмегімен мәселені шеше алмасаңыз, жиі қойылатын сұрақтар тізімін көру үшін www.philips.com/support торабына кіріңіз немесе еліңіздегі Тұтынушыларды қолдау орталығына хабарласыңыз.

Проблема	Ықтимал себебі	Шешімі
Бумен пісіргіш істемей тұр.	Бумен пісіргіш розеткаға жалғанбаған болуы мүмкін.	Штепсельдік ұшты қабырға розеткасына қосыңыз.
	Су ыдысында су жоқ шығар.	Су ыдысына су құйыңыз.
	Бастау/тоқтату түймесін әлі баспағансыз.	Бастау/тоқтату түймесін басыңыз.
Тамақтың барлығы піскен жоқ.	Бумен пісіргіштегі кейбір тамақтардың бөліктері үлкенірек болуы мүмкін және/немесе ұзағырақ пісіруді қажет етеді.	Таймерді реттеу тетігін оңға бұру арқылы ұзағырақ бумен пісіру уақытын орнатыңыз.
		Тамақтың үлкен бөліктерін және ұзақ пісірілетін тамақтарды кіші бу себетіне (1) салып, бумен пісіру процесін басқа себеттерді қоймастан біраз уақыт бұрын бастаңыз.
	Бу себеттеріне тым көп тамақ салғансыз.	Бу себеттерін қатты толтырып жібермеңіз. Тамақты кішірек бөліктерге бөліп, ең кішкентай бөліктерін жоғарғы жаққа салыңыз.
		Тамақ бөліктерінің арасына біраз орын қалдырып, тамақты себеттің түбіне тегіс жайыңыз.
Құрал дұрыс қызбайды.	Құрал жүйелі түрде қақтан тазаланбаған.	Құралды қақтан тазалаңыз. «Тазалау және техникалық қызмет көрсету» тармағын қараңыз.
Бумен пісіру кезінде су ыдысынан су шашырайды.	Су ыдысына тым көп су құйғансыз.	Су ыдысынан артық суды төгіңіз. MAX (ЕҢ ЖОҒАРҒЫ) көрсеткішінен асырмаңыз.
Су ыдысында жеткілікті су болса да «су ыдысы бос» шамы жанады.	Қыздыру элементінде тым көп қақ бар.	Су ыдысын қақтан тазалаңыз. «Тазалау және техникалық қызмет көрсету» тарауының «Қақтан тазалау» бөлімін қараңыз.
Арома дәмдегіштің әсері шектеулі немесе жоқ.	Арома дәмдегішке жеткілікті жапырақ салмағансыз.	Арома дәмдегішке көбірек жапырақ салыңыз.

Проблема	Ықтимал себебі	Шешімі
	Арома дәмдегішке жапырақтардың дұрыс түрін салмағансыз.	Арома дәмдегішке күшті иісі бар жапырақтар салыңыз. «Тамақ кестесі және бумен пісіру кеңестері» тарауындағы тамақты бумен пісіру кестесін қараңыз.
	Тамақты дайындағаннан кейін ұзақ уақыттан кейін жегенсіз.	Тамақты дайындап болған бойдан жеңіз.
Су ыдысындағы немесе тамшы науасындағы суда көбік бар.	Су ыдысындағы суда протеиндер таусылғанда немесе су ыдысындағы тазалау сұйықтығының қалдықтары қалғанда көбік пайда болуы мүмкін.	Су ыдысын тазалаңыз. «Тазалау және техникалық қызмет көрсету» тарауын қараңыз.

Тамақ кестесі және бумен пісіру кеңестері

- Рецепт алу үшін, рецепт кітапшасын қараңыз немесе www.philips.com/kitchen веб-сайтына өтіңіз.
- Төмендегі кестеде көрсетілген бумен пісіру уақыты тек көрсеткіш ретінде ұсынылады. Бумен пісіру уақыты бу себетіндегі тамақ бөліктерінің өлшеміне, тамақ арасындағы бос орынға, себеттегі тамақ көлеміне, тамақтың жаңалығына және адамның жеке талғамына байланысты болады.

Тамақты бумен пісіру кестесі

Бумен пісірілетін тамақ	Мөлшері	Бумен пісіру уақыты (мин.)	Арома дәмдегіш үшін ұсынылатын жапырақтар/дәмдеуіштер
Қояншөп	500 г	15-20	Жебіршөп, насыбайгүл, лимон
Жас жүгері	200 г	5-8	Сібір жуасы, чили, паприка
Жасыл бұршақ	500 г	15-20	Ақжелкен, лимон, сарымсақ
Брокколи	400 г	10-15	Сарымсақ, үгітілген қызыл чили, эстрагон жусаны
Сәбіз	500 г	20	Ақжелкен, құрғақ қыша, сібір пиязы
Түсті орамжапырақ жапырақтары	400 г	20	Гүлшетен, насыбайгүл, эстрагон жусаны
Балдыркөк (төрт бұрышты етіп туралған)	300 г	15-20	Жебіршөп, ақ бұрыш, чили бұрышы
Тауық саны	1 дана	25	Қара бұрыш, лимон, паприка
Жүгері собығы	500 г	30-40	Ақжелкен, сарымсақ, сібір пиязы
Кәді (жұқа тіліктері)	500 г	10	Аскөк, жалбыз, гүлшетен
Кускус	150 г + 250 мл су	10-15	Жебіршөп, кориандр, қалампыр
Жұмыртқа	6 дана	12-15	-
Жеміс жидек	500 г / 4 дана	10-15	Даршын, лимон, қалампыр

Бумен пісіретін тамақ	Мөлшері	Бумен пісіру уақыты (мин.)	Арома дәмдегіш үшін ұсынылатын жапырақтар/дәмдеуіштер
Бұршақтар (мұздатылған)	400 г	20-25	Гүлшетен, жебіршөп, ақжелкен
Картон	400 г	25-30	Ақжелкен, сібір пиязы, сарымсақ
Асшаяндар	200 г	5	Карри ұнтағы, запыран, лимон
Пуддингтер	4 ыдыс	20	Даршын, қалампыр, ваниль
Күріш	150 г + 300 мл су	35	Пандан, ақжелкен, жебіршөп
	250 г + 500 мл су	35	Пандан, ақжелкен, жебіршөп
Арқан балық	450 гр	12-15 мин.	Аскөк, ақжелкен, насыбайгүл
Ақ балық	450 гр	10-15	Кептірілген қыша, қалампыр бұрышы, жұпаргүл

Тамақты бумен пісіруге арналған кеңестер

Арома дәмдегіш

- Арома дәмдегішке жебіршөп, 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.
- Арома дәмдегішке салынатын шөптер, дәмдеуіштер мен сұйықтықтар туралы қосымша кеңестерді тамақты бумен пісіру кестесінен қараңыз.
- Тамаққа аздап май құю Арома дәмдегіш әсерін жақсартады және сонымен қатар тамаққа толық дәм береді.
- Ең жақсы нәтиже үшін, жапырақтарды майдалап турап, арома дәмдегішті тегіс толтырыңыз.
- Ең жақсы дәм үшін тамақты дайындаған бойдан жеуге кеңес береміз.
- Арома дәмдегішке сұйықтықтар құймаңыз.

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, теңіз тағамдары, және жұмыртқа.

- Нәзік, сәл майы бар еттер бумен пісіргенге өте қолайлы.
- Етті жақсылап жуып алып, сөлі шықпауы үшін сүртіп құрғатыңыз.
- Сұйықтығы ағып кететіндіктен, етті, құс етін, балықты немесе жұмыртқаларды басқа тамақ түрлерінің астына қойыңыз.
- Жұмыртқаны бумен пісіргішке салар алдында тесіп алыңыз.
- Тоңазытылған етті, тауықты немесе теңіз тағамдарын бумен пісіруге болмайды. Бумен пісірмес бұрын, міндетті түрде ерітіп алыңыз.

Тәтті тағамдар

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

Жалпы кеңестер

- Тек белгілі бір түрлерде: күріш пісіру үшін күріш пен суды сорпа тостағанына салу керек. Мөлшері туралы ақпаратты жоғарыдағы тамақты бұмен пісіру кестесінен қараңыз.
- Күріш пісіруді аяқтаған кезде, құралды өшіріп, күрішті араластырыңыз және қақпағын жабулы күйде оны 5 минуттай ыдыста қойыңыз. Бұл жақсырақ нәтиже береді.
- Сорпа тостағанын (белгілі бір түрлерде) сорпа немесе пудинг жасау, күріш пісіру, балықты қайнату, көкөністерді тұздықта дайындау және маринадталған тамақ пісіру үшін қолдануға болады. Сондай-ақ, бұмен пісіру себеттерінің ішіне сыятын жеңіл тостағанды осы азық-түліктерді дайындау үшін қолдануға болады. Мұндай жағдайда, бұмен пісіру ыдысының ішінде тиісті бу айналымына мүмкіндік беру үшін тостағанның айналасында біраз бос орын болуын қамтамасыз етіңіз.
- Тамақ бөліктерінің арасына біраз орын қалдырып, тамақты себеттің түбіне тегіс жайыңыз.
- Бу себеті тым толып тұрса, бұмен пісіру уақытының жартысы өткенде, тамақты араластырыңыз.
- Аз мөлшердегі тамақ көп мөлшердегі тамаққа қарағанда аз уақытта піседі.
- Тек бір бу себетін пайдалансаңыз, 2 немесе 3-бу себетін пайдаланғандағыға қарағанда тамақ қысқарақ бұмен пісіру уақытын қажет етеді.
- Егер бірнеше бу себетін пайдалансаңыз, 5-10 минут артық пісіріңіз.
- Кіші бу себетіндегі (1) тамақ жоғарыдағы бу себеттеріне қарағанда жылдамырақ дайын болады.
- Жеместен бұрын тамақтың дұрыс піскенін тексеріңіз. Бұл әсіресе шошқа еті, тартылған ет және тауық үшін маңызды болып табылады.
- Бұмен пісіру барысында, тамақ немесе тамақ салынған себеттерді қосуға болады. Ингредиентті пісіруге аздау уақыт кететін болса, кейінірек қосыңыз.
- Құрал жылы сақтау режиміне өткен кезде, пісіру процесі шамалы уақыт жалғасады. Егер тамақ жақсылап піскен болса, пісіру процесі аяқталып, құрал жылы сақтау режиміне өткен соң, тамақты пісіргіштен шығарып алыңыз.
- Егер тамақ әлі піспеген болса, ұзағырақ бұмен пісіру уақытын орнатыңыз. Бұл жағдайда су ыдысына су қосу керек болуы мүмкін.
- Бұмен пісіру ыдысын жасалып қойған сорпаны сорпа тостағанында (тек белгілі бір түрлерде) немесе бұмен пісіру себеттерінің ішіне сыятын жеңіл тостағанда жылыту үшін қолдануға болады. 250 мл дейінгі сорпаны ысыту үшін шамамен 10 минут кетеді.

Бу шығарушы

Өндіруші: "Филипс Консьюмер Лайфстайл Б.В.", Туссендиепен 4, 9206 АД,

Драхтен, Нидерланды

Ресей және Кедендік Одақ территориясына импорттаушы: "Филипс" ЖШҚ,

Ресей Федерациясы, 123022 Мәскеу қаласы, Сергей Макеев көшесі, 13-үй, тел. +7 495 961-1111

HD9150, HD9149: 755-900W, 220-240V, 50-60Hz

Тұрмыстық қажеттіліктерге арналған

Įvadas

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

Bendrasis aprašymas (Pav. 1)

- 1 Valdymo pultas
 - a „Tuščio vandens bakelio“ lemputė
 - b Laiko indikatorius
 - c „Šilumos palaikymo“ lemputė
 - d Laiko reguliavimo rankenėlė su šviesos žiedu
 - e Paleidimo / stabdymo ir pauzės mygtukas
 - 2 Pagrindas su vandens bakeliu
 - 3 Nuvarvėjimo padėklas
 - 4 Žolelių / prieskonių sietelis
 - 5 Mažas garinimo indas (1)
 - 6 Vidutinio dydžio garinimo indas (2)
 - 7 Didelis garinimo indas (3)
 - 8 Dangtis
 - 9 Garų išėjimo angos
 - 10 Dangtis su rankena
 - 11 Išimamas dugnas
 - 12 Pakartotino vandens pripildymo snapelis
 - 13 Laido saugojimo įtaisas
- Neparodyta: sriubos indas (tik tam tikruose modeliuose)

Pastaba. Garinimo indai sunumeruoti nuo 1 iki 3. Jų numerius matysite ant rankenų. Galite dėti bet kurį didesnę garinimo indą ant mažesnio, tačiau geriausia, jei juos dėsime vieną ant kito logiška didėjimo tvarka: pirmiausia – mažiausią indą (1), tada – vidutinio dydžio (2) ir didžiausią indą (3).

Pastaba tik specifiniams modeliams: Sriubos indą geriausia naudoti kartu su dideliu indu (3).

Pastaba. Po garinimo indais visada padėkite nuvarvėjimo padėklą.

Svarbu

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

Pavojus

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

Įspėjimas

- Prieš įjungdami prietaisą, patikrinkite, ar ant prietaiso nurodyta įtampa atitinka vietinio elektros tinklo įtampą.
- Prietaisąjunkite tik į įžemintą sieninį el. lizdą. Visada patikrinkite, ar kištukas tinkamai įkištas į sieninį el. lizdą.
- Šis prietaisas negali būti naudojamas su išoriniu laikmačiu ar atskira nuotolinio valdymo sistema.
- Nenaudokite prietaiso, jei pažeistas kištukas, maitinimo laidas arba pats prietaisas.

- Jei pažeistas maitinimo laidas, jį turi pakeisti „Philips“ darbuotojai, „Philips“ įgaliotasis techninės priežiūros centras arba kiti panašios kvalifikacijos specialistai, kitaip kyla pavojus.
- Šis prietaisas neskirtas naudoti asmenims (įskaitant vaikus) su ribotomis fizinėmis, sensorinėmis ar psichinėmis galimybėmis arba asmenims, neturintiems pakankamai patirties ir žinių, nebent juos prižiūri arba naudotis prietaisu apmoko už jų saugą atsakingas asmuo.
- Prižiūrėkite vaikus, kad jie nežaistų su prietaisu.
- Maitinimo laidą laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje. Nepalikite jo kabėti nusvirusio nuo stalo ar pagrindo, ant kurio prietaisas padėtas, krašto.
- Saugokite maitinimo laidą nuo karštų paviršių.
- Visada visiškai išvyniokite maitinimo laidą, susuktą ant pagrinde esančios ritės, prieš įjungdami prietaisą.
- Niekada negarinkite šaldytos mėsos, paukštienos ar jūros gėrybių. Prieš garindami šiuos produktus visiškai atitirpinkite juos.
- Nenaudokite garintuvo be nuvarvėjimo padėklo, kitaip iš prietaiso gali ištekėti karštas vanduo.
- Naudokite tik garinimo indus ir sriubos indą (tik tam tikruose modeliuose) su originaliu pagrindu.

Dėmesio

- Šis prietaisas skirtas naudoti tik namų ūkyje. Netinka naudoti tokiose vietose, kaip parduotuvių personalo virtuvėse, biuruose, ūkiuose ar kitose darbo aplinkose. Gaminy s nėra skirtas viešbučių, motelių, nakvynės namų, kuriuose pateikiami pusryčiai, bei kitų gyvenamojo tipo aplinkų klientams.
- Jei prietaisą naudosite netinkamai ar profesionaliems arba pusiau profesionaliems tikslams, arba jei jį naudosite ne pagal vartotojo vadovo instrukcijas, garantija taps negaliojančia ir „Philips“ jokiais aplinkybėmis nebus atsakinga už kilusią žalą.
- Niekada nenaudokite jokių kitų gamintojų arba „Philips“ specialiai nerekomenduojamų priedų arba dalių. Jei naudosite tokius priedus arba dalis, nebegalios jūsų garantija.
- Nelaikykite prietaiso pagrindo esant aukštai temperatūrai, karštoms dujoms, garams arba drėgnam karščiui, kuriuos sukelia ne garintuvas, o kiti šaltiniai. Nedėkite garintuvo ant arba šalia veikiančios, arba vis dar karštos krosnies ar viryklės.
- Nedėkite veikiančio prietaiso šalia arba po daiktais, kurie gali sugesti dėl garų, pvz., sienos ir spintos.
- Nenaudokite prietaiso patalpoje esant sprogstamiems ir / arba degiems garams.

- Prietaisą pastatykite ant stabilaus, horizontalaus ir lygaus paviršiaus taip, kad aplink jį būtų 10 cm laisvos vietos tam, kad jis neperkaistų.
- Visada dėkite dugnus į garinimo indus nuo viršaus. Norėdami įdėti dugnus tinkamai, pirmiausia sumažinkite vieną indo šoną, paskui – kitą, kol dugnas užsifiksuos (pasigirs spragtelėjimas). Įsitinkinkite, kad iškyša esanti indo dugno centre nukreipta aukštyn (Pav. 2).
- Saugokitės karštų garų, sklindančių iš prietaiso garinant ir kai prietaisas veikia karščio palaikymo režimu, ypač kai pakeliate dangtį arba indus garindami arba užbaigę garinimą. Naudokite virtuvinius įrankius ilgomis rankenomis, kai dedate maistą į indus arba jį patiekiate.
- Nekelkite prietaiso, kol jis veikia.
- Nelieskite karštų prietaiso paviršių. Jei jums reikia paimti prietaisą už karštų jo dalių, naudokite virtuvines pirštines.
- Nejudinkite prietaiso, kol jis veikia.
- Atsargiai toliau nuo savęs nuimkite dangtį. Norėdami išvengti nuovirų, leiskite susidariusiam skysčiui nulašėti nuo dangčio į garintuvą.
- Jei maistas karštas, visada laikykite už garinimo indo rankenėlių.
- Neišpilkite vandens iš vandens bakelio per pakartotinio vandens pripildymo snapelį. Jei norite ištuštinti vandens bakelį, pilkite vandenį, pakreipę pagrindo apatinę dalį atgal (Pav. 3).
- Prieš valydami visada atjunkite prietaisą nuo maitinimo tinklo ir palaukite, kol jis atvės.
- Po garinimo visada palikite vandenį nuvarvėjimo padėkle ir prieš jį išpildami leiskite atvėsti. Atvėsus prietaisui, vanduo vis dar gali būti karštas.

Automatinis išsijungimas

Prietaise įdiegta automatinio išsijungimo funkcija. Jei įjungę prietaisą per 2 min. nepaspausite mygtuko, prietaisas automatiškai išsijungs. Jis taip pat automatiškai išsijungia pasibaigus nustatyta garinimo (įskaitant šilumos palaikymo) trukmei.

Apsauga nuo visiško vandens išgaravimo

Šiame maisto garintuve įdiegta apsauga nuo visiško vandens išgaravimo. Ji automatiškai išjungia kaitinimo elementą, kai vandens bakelis yra tuščias arba, kai naudojimo metu baigiasi vanduo. Pripilkite į vandens bakelį šalto vandens iki „MAX“ žymos, kad vėl galėtumėte naudotis prietaisu.

Elektromagnetiniai laukai (EML)

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

Prieš naudojant pirmą kartą

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

Paruošimas naudojimui

- 1** Padėkite prietaisą ant stabilaus, horizontalaus ir lygaus paviršiaus.
- 2** Visiškai išvyniokite maitinimo laidą, susuktą ant pagrinde esančios ritės, prieš įjungdami prietaisą.
- 3** Pripilkite į vandens bakelį vandens iki MAX žymos (Pav. 4).
▶ Kai vandens bakelis yra pripildytas iki MAX žymos, garintuvus gali garinti apie 60 minučių.

Pildami į bakelį vandens, neviršykite „MAX“ žymos.

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

- 4** Į pagrindo vandens bakelį įdėkite nuvarvėjimo padėklą (Pav. 5).

Pastaba. Niekada nenaudokite prietaiso be nuvarvėjimo padėklo ir nepilkite į nuvarvėjimo padėklą vandens, užpilų, aliejaus arba kitų skysčių.

- 5** Uždėkite žolelių / prieskonių sietelį ant nuvarvėjimo padėklo, jei norite papildomai pagardinti garinamą maistą. (Pav. 6)

- Įberkite į žolelių / prieskonių sietelį šviežių ir džiovintų žolelių.
- Informaciją apie minėtus žalumynus ir prieskonius skirtus įvairiems patiekalams, žr: garinamo maisto lentelėje, esančioje skyriuje „Maisto lentelė ir garinimo patarimai“.

- 6** Įdėkite garinamą maistą į vieną ar daugiau garinimo indų. Tik tam tikruose modeliuose: taip pat galite naudoti sriubos indą. (Pav. 7)

- Visada dėkite dugnus į garinimo indus nuo viršaus. Norėdami įdėti dugnus tinkamai, pirmiausia sumažinkite vieną indo šoną, paskui – kitą, kol dugnas užsifiksuos (pasigirs spragtelėjimas). Įsitikinkite, kad iškyša dugne nukreipta aukštyn (Pav. 2).
- Nepridėkite per daug maisto į garinimo indus. Palikite šiek tiek vietos tarp maisto gabalėlių ir tolygiai paskirstykite maistą po indo dugną.
- Didesnius maisto gabalėlius ir maistą, kuriuos reikia ilgiau garinti, dėkite į apatinį garinimo indą (1).
- Kiaušinius dėkite į kiaušinių laikiklius, skirtus patogiai virti kiaušinius (Pav. 8).
- Sriubos inde (tik tam tikruose modeliuose) galite ruošti sriubą ar pudingą, išvirti ryžius, žuvį, paruošti daržoves padaže ar gaminti marinuotą maistą. Norėdami visa tai paruošti, taip pat galite naudoti lengvą indą, kuris tilptų į garinimo indus. Šiuo atveju įsitikinkite, ar aplink indą yra vietos, kad garintuve tinkamai cirkuliuotų garai.
- Tik tam tikruose modeliuose: sriubos indas skirtas sriubai, kitam skystam maistui ir žuviai ruošti. Kai norite naudoti šį indą, įdėkite jį į didelį garinimo indą (3) (Pav. 9).
- Tik tam tikruose modeliuose: kai dugnas išimamas iš didelio garinimo indo (3), kad po juo atsirastų daugiau vietos vidutinio dydžio garinimo indui (2), vis dar galite uždėti sriubos indą ant viršaus ir ruošti žuvį, ryžius ar sriubą (Pav. 10).
- Norėdami garinti stambius maisto produktus (pvz., viščiukus, kukurūzų burbuoles), galite išimti dugnus iš vidutinio dydžio indo (2) bei didelio garinimo indo (3) – taip atsiras vienas didelis indas.

Pastaba. Į garinimo indus galite dėti ne daugiau kaip 1 kg maisto.

- 7** Uždėkite vieną ar daugiau garinimo indų ant nuvarvėjimo padėklo. Padėkite indus tinkamai ir įsitikinkite, ar jie nekliba (Pav. 11).

- Jums nereikia naudoti visų 3 garinimo indų.
- Garinimo indai sunumeruoti nuo 1 iki 3. Jų numerius matysite ant rankenų. Galite dėti bet kurį didesnį garinimo indą ant mažesnio, tačiau geriausia, jei juos dėsime vieną ant kito logiška didėjimo tvarka: pirmiausia – mažiausią indą (1), tada – vidutinio dydžio (2) ir didžiausią indą (3). Visada padėkite po garinimo indais nuvarvėjimo padėklą ir naudokite tik garinimo indus su maistu (Pav. 12).
- Kai dugnas išimamas iš vidutinio dydžio garinimo indo (2), kad po juo atsirastų daugiau vietos dideliame indui ir mažam garinimo indui (1), vis dar galite uždėti didelį garinimo indą (3) ant viršaus.

8 Uždėkite dangtį ant viršutinio garinimo indo (Pav. 13).

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

Prietaiso naudojimas

1 Įkiškite į maitinimo lizdą kištuką.

Užsidega šviesos žiedas ir valdymo skydelyje rodoma numatytoji garinimo trukmė (20 min.) (Pav. 14).

2 Pasukite laiko reguliavimo rankenėlę į kairę ar dešinę ir pasirinkite reikiamą garinimo laiką (Pav. 15).

3 Pradėkite garinti paspaudę paleidimo / stabdymo mygtuką (Pav. 16).

Pradedama garinti. Šviesos žiedas lėtai mirksi, o laikmatis skaičiuoja numatytą garinimo trukmę (Pav. 17).

Pastaba. Jei garinate didelius maisto kiekius, pamaišykite maistą virtuviniu įrankiu ilgą rankena. Būtinai dėvėkite virtuvines pirštines.

Pasibaigus nustatytam garinimo laikui prietaisas 5 kartus supypsi ir automatiškai įsijungia šilumos palaikymo režimas (žr. skyrių „Šilumos palaikymo režimas“). (Pav. 18)

4 Baigę naudoti atsargiai nuimkite dangtį.

Nuimdami dangtį, saugokitės karštų garų, sklindančių iš prietaiso.

Pastaba. Norėdami nuimti dangtį, mėvėkite virtuvines pirštines, kad nenusidegintumėte. Lėtai ir laikydami toliau nuo savęs nuimkite dangtį. Palaukite, kol susidaręs skystis nulašės nuo dangčio į garinimo indą.

Pastaba. Naudokite ilgas rankenas turinčius virtuvės įrankius, jei norite išimti maistą iš garinimo indo.

5 Išimdami garinimo indą, leiskite kondensatui nuo indo nuvarvėti į po juo esantį indą ar nuvarvėjimo padėklą.

6 Prieš išimdami nuvarvėjimo padėklą, ištraukite kištuką iš sieninio lizdo ir palaukite, kol garintuvas visiškai atvės.

7 Po kiekvieno naudojimo išpilkite vandenį iš vandens bakelio, pakreipę pagrindo apatinę dalį atgal (Pav. 3).

Išimdami nuvarvėjimo padėklą ir išpildami vandenį iš vandens bakelio būkite atsargūs, nes juose esantis vanduo vis dar gali būti karštas, net jei kitos prietaiso dalys jau atvėso.

Pastaba. Jei garinant bėga vanduo, užsidega tuščio vandens bakelio lemputė ir pradeda mirksėti šviesos žiedas – taip parodoma, kad turite pripildyti vandens bakelį (Pav. 19).

Pastaba. Jei norite garinti daugiau maisto ir jums reikia daugiau vandens, per pakartotino vandens pripildymo snapelį galite papildyti vandens bakelį mažais vandens kiekiais.

Pastaba. Jei prietaisas nenaudojamas 2 minutes, automatiškai įsijungia budėjimo režimas. Jei norite dar kartą suaktyvinti valdymo skydelį, paspauskite paleidimo / stabdymo mygtuką.

Pastaba. Jei norite pristabdyti garinimo procesą, paspauskite paleidimo / stabdymo mygtuką garinimo metu. Norėdami tęsti garinimo procesą, paspauskite paleidimo / stabdymo mygtuką dar kartą. Paspaudę pauzės mygtuką, galite reguliuoti gaminimo laiką laiko reguliavimo rankenėle.

Pastaba. Jei paspausite paleidimo / stabdymo ir pauzės mygtuką ir palaikysite keletą sekundžių, prietaisas pradės veikti parengties režimu.

Karščio palaikymo režimas

Baigęs garinti garintuvus automatiškai persijungia į šilumos palaikymo režimą; užsidega šilumos palaikymo lemputė.

Veikiant šilumos palaikymo režimui maistas išlieka šiltas 20 minučių.

- Jei norite išlaikyti maistą šiltą ilgiau nei 20 minučių, pasukite laiko reguliavimo rankenėlę į kairę ar dešinę ir sureguliuokite šilumos palaikymo laiką.
- Jei norite išjungti šilumos palaikymo režimą, kai jis veikia, paspauskite paleidimo / sustabdymo mygtuką.

Valymas ir priežiūra

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

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

2 Pagrindo išorę valykite drėgna šluoste.

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

Neplaukite pagrindo indaplovėje.

3 Vandens bakelį plaukite šiltame vandenyje su trupučiu indų ploviklio sudrėkinta šluoste. Tada nuvalykite vandens bakelį švaria drėgna šluoste.

4 Dangtį plaukite šiltu vandeniu, įpylę šiek tiek indų ploviklio.

5 Išimkite iš garinimo indų dugnus. Išplaukite garinimo indus, išimamus dugnus, žolelių / prieskonių sietelį, nuvarvėjimo padėklą ir sriubos indą (tik tam tikruose modeliuose) šiltame vandenyje, įpylę šiek tiek indų ploviklio. Be to, šias dalis galite plauti indaplovėje, pasirinkę trumpą plovimo ciklą ir žemą temperatūrą.

Jei garinimo indus dažnai plausite indaplovėje, jų dalys gali lengvai susibraižyti.

Nuosėdų šalinimas

Pašalinkite prietaiso nuosėdas, kai jos matosi vandens bakelyje. Svarbu, kad šalintumėte nuosėdas iš garintuvo reguliariai – taip užtikrinsite optimalų prietaiso veikimą.

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

Nenaudokite jokių kitų nuovirų šalinimo priemonių.

2 Ant pagrindo tinkamai uždėkite nuvarvėjimo padėklą ir mažą garinimo indą (1) (Pav. 20).

3 Uždėkite dangtį ant mažo garinimo indo viršaus (Pav. 21).

4 Įkiškite į maitinimo lizdą kištuką.

5 Paspauskite paleidimo / stabdymo mygtuką, kad prietaisas veiktų 20 min (Pav. 16).

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

6 Kai prietaisas pradeda pypsėti, išjunkite jį ir palaukite, kol actas visiškai atvės. Tada ištuštinkite vandens bakelį.

7 Praskalaukite vandens bakelį kelis kartus šaltu vandeniu.

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

Laikymas

- 1** Prieš pastatydami prietaisą, įsitikinkite, kad visos dalys yra švarios ir sausos (žr. skyrių „Valymas ir priežiūra“).
- 2** Saugodami maitinimo laidą, užvyniokite jį ant ritės, esančios pagrinde (Pav. 22).
- 3** Ant dugno uždėkite nuvarvėjimo padėklą (Pav. 5).
- 4** Įsitikinkite, kad garinimo induose išimami dugnai yra savo vietoje.
- 5** Uždėkite didelį garinimo indą (3) ant nuvarvėjimo padėklo. Įdėkite vidutinio dydžio garinimo indą (2) į didelį garinimo indą (3). Įdėkite mažą garinimo indą (1) į vidutinio dydžio garinimo indą (2) (Pav. 23).
- 6** Tik tam tikruose modeliuose: įdėkite sriubos indą į mažą garinimo indą.
- 7** Uždėkite dangtį ant sriubos indo (tik tam tikruose modeliuose) arba mažo garinimo indo (Pav. 24).

Garantija ir techninė priežiūra

Prereikęs techninės priežiūros paslaugų, informacijos ar jei iškilė problema, apsilankykite „Philips“ svetainėje adresu www.philips.com/support arba susisieki su jūsų šalyje esančiu „Philips“ klientų aptarnavimo centru. Jo telefono numerį rasite visame pasaulyje galiojančios garantijos lankstinuke. Jei klientų aptarnavimo centro jūsų šalyje nėra, apsilankykite pas savo „Philips“ atstovą.

Aplinka

- Pasibaigus prietaiso naudojimo laikui, neišmeskite jo kartu su įprastomis buitinėmis atliekomis, pridukite jį į oficialų surinkimo punktą perdirbti. Taip prisidėsite tausojant aplinką (Pav. 25).

Trikčių diagnostika ir šalinimas

Šiame skyriuje apibendrinamos problemos, dažniausiai pasitaikančios naudojantis šiuo prietaisu. Jei toliau pateikta informacija nepadės išspręsti problemos, apsilankykite www.philips.com/support, ten rasite dažnai užduodamų klausimų sąrašą, arba kreipkitės į savo šalies klientų aptarnavimo centrą.

Problema	Galima priežastis	Sprendimas
Garintuvas neveikia.	Garintuvas įjungtas į tinklą.	Įkiškite į maitinimo lizdą kištuką.
	Vandens bakelyje nėra vandens.	Pripildykite vandens bakelį.
Ne visas maistas paruoštas.	Dar nepaspaudėte paleidimo / stabdymo mygtuko.	Paspauskite paleidimo / stabdymo mygtuką
	Kai kurie garinami maisto gabaliukai yra didesni ir / arba turi būti garinami ilgiau nei kiti.	Pasukdami laiko reguliavimo rankenėlę į dešinę, nustatykite ilgesnę garinimo trukmę.
		Didesnius maisto gabalėlius ir maistą, kuriuos reikia ilgiau garinti, dėkite į mažą garinimo indą (1) ir pradėkite garinti prieš įdėdami kitus indus.

Problema	Galima priežastis	Sprendimas
	Į garinimo indus įdėjote per daug maisto.	Neperkraukite garinimo indų. Supjaustykite maisto produktus mažais gabalėliais, o mažiausius sudėkite ant viršaus. Palikite šiek tiek vietos tarp maisto gabalėlių ir tolygiai paskirstykite maistą po indo dugną.
Prietaisas kaista netinkamai.	Nešalinote nuovirų iš prietaiso reguliariai.	Pašalinkite nuoviras iš prietaiso. Žr. skyrių „Valymas ir priežiūra“.
Garinant iš vandens bakelio taškosi vanduo.	Įpylėte per daug vandens į vandens bakelį.	Iš vandens bakelio pašalinkite vandens perteklių. Įsitikinkite, kad vanduo nesiekia MAX žymos.
Nors vandens bakelyje vandens yra pakankamai, užsidega tuščio vandens bakelio lemputė.	Ant kaitinimo elemento per daug nuosėdų.	Pašalinkite iš vandens bakelio nuosėdas. Žr. skyriaus „Valymas ir priežiūra“ dalį „Nuosėdų šalinimas“.
Žolelių / prieskonių sietelis veikia tik iš dalies arba visai neveikia.	Neįbėrėte pakankamai žolelių į žolelių / prieskonių sietelį.	Įberkite daugiau žolelių į žolelių / prieskonių sietelį.
	Į žolelių / prieskonių sietelį įbėrėte netinkamų žolelių.	Į žolelių / prieskonių sietelį berkite stiprų kvapą turinčių žolelių. Žr. maisto garinimo lentelę skyriuje „Maisto lentelė ir garinimo patarimai“.
	Paruošę maistą jį valgėte praėjus nemažam laiko tarpui.	Valgykite maistą iškart jį paruošę.
Vandens bakelyje ar nuvarvėjimo padėkle ant vandens susidaro putos.	Putos gali susidaryti, kai vandens bakelyje atsiranda baltymų arba kai jame lieka valymo priemonių likučių.	Išvalykite vandens bakelį. Žr. skyrių „Valymas ir priežiūra“.

Maisto lentelė ir garinimo patarimai

- Norėdami gauti receptų, perskaitykite mūsų receptų knygelę arba apsilankykite mūsų svetainėje www.philips.com/kitchen.
- Garinimo trukmės žemiau pateiktoje lentelėje yra tik nurodymas. Garinimo trukmės gali kisti priklausomai nuo maisto gabalėlių dydžio, maisto išdėstymo ir jo kiekio garinimo inde, maisto šviežumo ir jūsų pageidavimų.

Maisto garinimo lentelė

Garinamas maistas	Kiekis	Garinimo trukmė (min.)	Žolelės / prieskoniai, kuriuos siūloma berti į žolelių / prieskonių sietelį
Šparagai	500 g	15–20	Peletrūnai, bazilikas, citrina
Mažos kukurūzų burbuolės	200 g	5–8	Česnako laiškai, čili, paprika
Šparaginės pupelės	500 g	15–20	Petražolės, citrina, česnakas
Brokoliai	400 g	10–15	Česnakas, malti raudoni pipirai, peletrūnai
Morkos	500 g	20	Petražolės, sausos garstyčios, česnako laiškai
Kalafiorų žiedeliai	400 g	20	Rozmarinas, bazilikas, peletrūnai
Salieras (pjaustytas kubeliais)	300 g	15–20	Kmynai, baltieji pipirai, čili
Viščiuko šlaunelė	1 gabalas	25	Juodieji pipirai, citrina, paprika
Kukurūzo burbulė	500 g	30–40	Petražolės, česnakas, česnako laiškai
Cukinija (pjaustyta riekelėmis)	500 g	10	Krapai, šalavijas, rozmarinas
Kuskusas	150 g + 250 ml vandens	10–15	Kmynai, kalendros, gvazdikėliai
Kiaušiniai	6 vienetai	12–15	-
Vaisiai	500 g / 4 vienetai	10–15	Cinamonas, citrina, gvazdikėliai
Žirniai (šaldyti)	400 g	20–25	Rozmarinas, kmynai, petražolės
Bulvės	400 g	25–30	Petražolės, česnakų laiškai, česnakas
Krevetės	200 g	5	Kario milteliai, šafranas, citrina
Pudingai	4 dubenys	20	Cinamonas, gvazdikėliai, vanilė
Ryžiai	150 g + 300 ml vandens	35	Pandano ryžiai, petražolės, kmynai
	250 g + 500 ml vandens	35	Pandano ryžiai, petražolės, kmynai
Lašiša	450 g	12–15 min.	Krapai, petražolės, bazilikas
Baltoji žuvis	450 g	10–15	Sausos garstyčios, kvapnieji pipirai, mairūnai

Maisto garinimo patarimai

Žolelių / prieskonių sietelis

- Rozmarinai, čiobreliai, kalendros, bazilikai, krapai, karis ir peletrūnai yra vieni iš žolelių ir prieskonių, kurių galėtumėte berti į žolelių / prieskonių sietelį. Juos galite derinti su česnakais, kmynais ar krienais, kad pagerintumėte skonį nepridėję druskos. Patariame įberti nuo 1/2 iki 3 arbatinių šaukštelių džiovintų žolelių arba prieskonių. Įdėkite daugiau, jei naudojate šviežias žoleles ar prieskonius.

- Norėdami sužinoti daugiau patarimų apie žoleles, prieskonius ir skysčius, kuriuos galite pilti į žolelių / prieskonių sietelį, perskaitykite pirmiau pateiktą maisto garinimo lentelę.
- Jei ant maisto užpilsite šiek tiek aliejaus, sustiprės žolelių / prieskonių sietelio poveikis ir maistas bus gardesnis.
- Kad gerai įsigertų, gerai susmulkinkite žoleles ir tolygiai paskirstykite jas žolelių / prieskonių sietelyje.
- Maistas bus gardžiausias, jei valgysite jį iškart paruošę.
- Nepilkite į žolelių / prieskonių sietelį skysčių.

Daržovės ir vaisiai

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

Mėsa, paukštiena, jūros gėrybės ir kiaušiniai

- Labiausiai tinka garinti minkštus mėsos gabalėlius su trupučiu riebalų.
- Tinkamai nuplaukite mėsą ir nusausinkite, kad nuvarvėtų kuo mažiau sulčių.
- Visada įdėkite mėsą, paukštieną, žuvį ar kiaušinius po kitu maistu – taip išvengsite sulčių varvėjimo.
- Prieš dėdami kiaušinius į garintuvą, pradurkite juos.
- Niekada negarinkite šaldytos mėsos, paukštienos ar jūros gėrybių. Visada prieš dėdami juos į garintuvą – visiškai atitirpinkite.

Saldūs desertai

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

Bendrieji patarimai

- Tik tam tikruose modeliuose: norėdami paruošti ryžius, į sriubos indą su ryžiais turite pripilti vandens. Reikiamus kiekius rasite anksčiau pateiktoje maisto garinimo lentelėje.
- Kai baigsite ruošti ryžius, išjunkite prietaisą, pamaišykite ryžius ir palikite juos inde uždengę dangčiu 5 minutes. Taip ryžiai bus dar gardesni.
- Sriubos inde (tik tam tikruose modeliuose) galite ruošti sriubą ar pudingą, išvirti ryžius, žuvį, paruošti daržoves padaže ar gaminti marinuotą maistą. Norėdami visa tai paruošti, taip pat galite naudoti lengvą indą, kuris tilptų į garinimo indus. Šiuo atveju įsitinkinkite, ar aplink indą yra vietos, kad garintuve tinkamai cirkuliuotų garai.
- Palikite šiek tiek vietos tarp maisto gabalėlių ir tolygiai paskirstykite maistą po indo dugną.
- Jei garinimo indas labai pilnas, garindami maišykite maistą iki pusės.
- Mažam maisto kiekiui garinti reikia mažiau laiko, nei didesniame kiekiui.
- Jei naudojate tik vieną garinimo indą, maistą reikia garinti trumpiau, nei naudojant 2 ar 3 garinimo indus.
- Jei naudojate daugiau nei vieną garinimo indą, pagarinkite maistą 5–10 min. ilgiau.
- Maistą paruošite greičiau garindami jį mažame garinimo inde (1) nei garinimo induose ant viršaus.
- Įsitinkinkite, ar maistas gerai išgarintas, prieš jį valgdami. Tai ypač svarbu, jei valgote mėsą, pvz., kiaulieną, jautienos faršą, vištieną.
- Garindami galite pridėti maisto ar uždėti indus su maistu. Jei produktai turi būti garinami trumpiau, galite pridėti jų vėliau.
- Maistas garinamas toliau, kol garintuvas persijungia į karščio palaikymo režimą, todėl, jei maistas jau paruoštas, išimkite jį iš garintuvo, kai garinimo procesas baigtas ir įsijungia karščio palaikymo režimas.
- Jei maistas dar ne visiškai paruoštas, nustatykite ilgesnę garinimo trukmę. Gali tekti įpilti daugiau vandens į vandens bakelį.
- Garintuvą galima naudoti paruoštai sriubai sriubos inde (tik tam tikruose modeliuose) pašildyti, tai galima daryti ir lengvame inde, kuris tilptų į garinimo indus. Norint pašildyti 250 ml sriubos reikia apie 10 minučių.

Ievads

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

Vispārīgs apraksts (Zīm. 1)

- 1 Vadības panelis
 - a Indikators "Tukša ūdens tvertne"
 - b Taimera rādījums
 - c Indikators "Siltuma saglabāšana"
 - d Taimera regulēšanas poga ar gaismas apli
 - e Ieslēgšanas/apturēšanas un pauzes poga
- 2 Pamatne ar ūdens tvertni
- 3 Pilēšanas paplāte
- 4 Aromāta pastiprinātājs
- 5 Mazs tvaicēšanas grozs (1)
- 6 Vidējs tvaicēšanas grozs (2)
- 7 Liels tvaicēšanas grozs (3)
- 8 Vāks
- 9 Tvaika atveres
- 10 Vāka rokturis
- 11 Noņemama pamatne
- 12 Ūdens uzpildes snīpis
- 13 Vada uzglabāšanas vieta

Nav redzams: zupas trauks (tikai atsevišķiem modeļiem)

Piezīme. Tvaicēšanas grozi ir numurēti no 1 līdz 3. Tvaicēšanas grozu numuri ir norādīti uz to rokturiem. Varat novietot jebkuru lielāku grozu uz mazāka groza, taču grozus vislabāk salikt loģiskā augošā secībā: vispirms mazākais grozs (1), pēc tam vidējais grozs (2) un beigās lielākais grozs (3).

Piezīme tikai atsevišķiem modeļiem: Zupas trauku visērtāk izmantot apvienojumā ar lielo grozu (3).

Piezīme. Vienmēr novietojiet pilēšanas paplāti zem tvaicēšanas groziem.

Svarīgi!

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

Briesmas

- Nekad neiegremdējiet pamatni ūdenī un neskalojiet to tekošā ūdenī.

Brīdinājums!

- Pirms ierīces pievienošanas elektrotīklam pārbaudiet, vai uz tās norādītais spriegums atbilst elektrotīkla spriegumam jūsu mājā.
- Pieslēdziet ierīci tikai iezemētai sienas kontaktligzdai. Vienmēr pārbaudiet, vai kontaktdakša ir stingri iesprausta kontaktligzdā.
- Šī ierīce nav paredzēta darbināšanai ar ārēju taimeri vai atsevišķu tālvadības sistēmu.
- Neizmantojiet ierīci, ja ir bojāta tās 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 gaļīgiem 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.
- Neglabājiet elektrības vadu tuvu karstām virsmām.
- Pirms ierīces pievienošanas elektrotīklam vienmēr pilnībā atritiniet elektrības vadu no spoles ierīces pamatnē.
- Nekad netvaicējiet saldētu gaļu, mājputnu gaļu vai jūras veltes. Pirms tvaicēšanas vienmēr pilnībā atkausējiet šos produktus.
- Nekad nelietojiet ēdiena tvaicētāju bez pilēšanas paplātes, citādi karstais ūdens šļakstīsies ārā no ierīces.
- Tvaicēšanas grozus un zupas trauku (tikai atsevišķiem modeļiem) izmantojiet tikai kopā ar oriģinālo pamatni.

Ievērošanai

- Šī ierīce ir paredzēta vienīgi lietošanai mājās apstākļos. Tā nav paredzēta lietošanai veikalos vai biroju darbinieku virtuvēs, saimniecības ēkās vai citās darba telpās, piemēram, viesnīcās, moteļos, pansionātos un citās apmešanās vietās.
- Ja ierīce tiek izmantota neatbilstoši vai profesionālā/pusprofesionālā nolūkā, vai arī ja tā netiek izmantota atbilstoši lietotāja rokasgrāmatā sniegtajām instrukcijām, garantija zaudē spēku, un Philips neuzņemsies atbildību par iespējamiem bojājumiem.
- Nekad neizmantojiet citu ražotāju piederumus vai detaļas, kurus uzņēmums Philips nav īpaši ieteicis. Ja izmantojat šādus piederumus vai detaļas, ierīces garantija vairs nav spēkā.
- Nepakļaujiet ierīces pamatni pārāk 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.
- Nenovietojiet ieslēgtu ierīci pie vai zem priekšmetiem, kurus tvaiks varētu sabojāt, piemēram, pie sienas un zem bufetes.
- Nedarbiniet ierīci, ja gaisā ir sprāgstoši un/vai uzliesmojoši izgarojumi.
- Novietojiet tvaicēšanas ierīci uz stabilas, horizontālas un līdzenas virsmas un, lai novērstu pārkaršanu, pārliedcinieties, ka ap ierīci ir vismaz 10 cm brīvas telpas.

- Vienmēr ievietojiet izņemamās pamatnes tvaicēšanas grozos no augšpusēs. Lai pareizi novietotu pamatnes, vispirms nolaidiet vienu pusi grozā, bet pēc tam otru pusi, līdz pamatne nofiksējas savā vietā (atskan klikšķis). Pārliecinieties, vai pamatnes izvirzījums centrā ir vērsts uz augšu (Zīm. 2).
- Uzmanieties no tvaika, kas izplūst no tvaicētāja tvaicēšanas laikā un siltuma uzturēšanas režīmā, it īpaši, ja paceļat vāku vai grozus tvaicēšanas laikā vai tūlīt pēc tvaicēšanas. Izmantojiet virtuves darbarīkus ar gariem rokturiem, izmaisot ēdienu grozos vai pasniedzot ēdienu.
- Neturiet rokas virs tvaicēšanas ierīces, kamēr tā darbojas.
- Nepieskarieties ierīces karstajām daļām. Vienmēr lietojiet virtuves cimds, kad aizskarat ierīces karstās daļas.
- Nepārvietojiet tvaicēšanas ierīci, kamēr tā darbojas.
- Vienmēr uzmanīgi noņemiet vāku virzienā prom no sevis. Lai neapplaucētos, ļaujiet kondensātam no vāka notecēt tvaicēšanas ierīcē.
- Ja ēdiens ir karsts, tvaicēšanas grozu vienmēr turiet aiz rokturiem.
- Neiztukšojiet ūdens tvertni caur ūdens uzpildes snīpi. Lai iztukšotu ūdens tvertni, sagāziet pamatni uz aizmuguri un izlejiet ūdeni no pamatnes aizmugures (Zīm. 3).
- Pirms ierīces tīrīšanas vienmēr atvienojiet to no elektrības un ļaujiet atdzist.
- Pēc tvaicēšanas vienmēr ļaujiet ūdenim pilēšanas paplātē atdzist, pirms to izlejat. Ūdens joprojām var būt karsts, pat ja ierīce ir atdzisusi.

Automātiska izslēgšanās

Ierīcei ir automātiskās izslēgšanās funkcija. Ierīce automātiski izslēdzas, ja 2 minūšu laikā pēc ierīces pievienošanas elektrotīklam netiek nospiesta neviena poga. Ierīce automātiski izslēdzas arī pēc tam, kad ir pagājis iestatītais tvaicēšanas laiks (tostarp siltuma saglabāšanas laiks).

Aizsardzība pret ūdens pilnīgu izvārīšanos

Šai tvaicēšanas ierīcei ir aizsardzība pret ūdens pilnīgu izvārīšanos. Aizsardzības pret ūdens pilnīgu izvārīšanos funkcija automātiski izslēdz sildelementu, ja ūdens tvertnē nav ūdens vai ja ūdens tiek izlietots. Piepildiet ūdens tvertni ar aukstu ūdeni līdz atzīmei MAX, lai turpinātu lietot ierīci.

Elektromagnētiskie lauki (EML)

Šī Philips ierīce atbilst visiem standartiem saskaitībā 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 ierīces pirmās lietošanas reizes rūpīgi notīriet detaļas, kas saskarsies ar ēdienu (skatiet nodaļu "Tīrīšana un apkope").
- 2** Izslaukiet ūdens tvertnes iekšpusi ar mitru drānu.

Sagatavošana lietošanai

- 1** Novietojiet ierīci uz stabilas, horizontālas un līdzenas virsmas.
- 2** Pirms ierīces pievienošanas elektrotīklam pilnībā atritiniet elektrības vadu no spoles ierīces pamatnē.
- 3** Piepildiet ūdens tvertni ar ūdeni līdz MAX atzīmei (Zīm. 4).
 - ▶ Ja ūdens tvertne ir pilnībā uzpildīta līdz MAX atzīmei, tvaicētājs var tvaicēt produktus apm. 60 minūtes.

Nepārsniedziet maksimālā līmeņa atzīmi MAX.

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

- 4** Novietojiet pilēšanas paplāti uz ierīces pamatnē ievietotās ūdens tvertnes (Zīm. 5).

Piezīme. Nekad neizmantojiet ierīci bez pilēšanas paplātes, kā arī neļaujiet pilēšanas paplātē ūdeni, garšvielas, eļļu vai citas vielas.

- 5** Ja vēlaties papildināt tvaicētā ēdiena garšu, nolieciet uz pilēšanas paplātes aromāta pastiprinātāju. (Zīm. 6)
 - Piepildiet aromāta pastiprinātāju ar svaigiem vai kaltētiem garšaugiem.
 - Ieteicamos garšaugus vai garšvielas dažādiem produktu veidiem skatiet pārtikas tvaicēšanas tabulā nodaļā „Pārtikas tabula un tvaicēšanas padomi”.

- 6** Ievietojiet tvaicējamus produktus vienā vai vairākos tvaicēšanas grozos. Tikai atsevišķiem modeļiem: varat izmantot arī zupas trauku. (Zīm. 7)

- Vienmēr ievietojiet izņemamās pamatnes tvaicēšanas grozos no augšpusēs. Lai pareizi novietotu pamatnes, vispirms nolaidiet vienu pusi grozā, bet pēc tam otru pusi, līdz pamatne nofiksējas savā vietā (atskan klikšķis). Pārlicinieties, vai pamatnes izvīzījums ir vērstis uz augšu (Zīm. 2).
- Neievietojiet tvaicēšanas grozos pārāk daudz ēdiena. Atstājiet mazliet vietas starp produktiem un vienmērīgi izlīdziniet produktus groza apakšā.
- Lielākus produktu gabalus un produktus, kas jātvaicē ilgāk, lieciet apakšējā tvaicēšanas grozā (1).
- Lai varētu ērti pagatavot olas, lieciet tās olu turētājā (Zīm. 8).
- Varat izmantot zupas trauku (tikai atsevišķiem modeļiem), lai pagatavotu zupu vai pudiņu, lai gatavotu rīsus, vārītu zivis, pagatavotu dārzeņus mērcē un marinētos produktus. Šo produktu pagatavošanai varat izmantot arī vieglu trauku, ko var ievietot tvaicēšanas grozos. Šādā gadījumā pārlicinieties, vai ap trauku ir brīva vieta, lai nodrošinātu atbilstošu tvaika cirkulāciju tvaicētājā.
- Tikai atsevišķiem modeļiem: zupas trauks ir paredzēts zupu, citu šķidru ēdienu un zivju pagatavošanai. Ja vēlaties izmantot zupas trauku, ievietojiet to lielajā tvaicēšanas grozā (3) (Zīm. 9).
- Tikai atsevišķiem modeļiem: kad izņemat pamatni no lielā tvaicēšanas groza (3), lai kopā ar apakšā esošo vidējo tvaicēšanas grozu (2) izveidotu lielāku grozu, virspusē joprojām varat novietot zupas trauku, lai pagatavotu zivis, rīsus vai zupu (Zīm. 10).
- Lai tvaicētu lielus produktus (piemēram, veselu vistu, kukurūzas vāļītes), varat izņemt noņemamās pamatnes no vidējā (2) un lielā tvaicēšanas groza (3), tādējādi izveidojot vienu lielu tvaicēšanas grozu.

Piezīme. Tvaicēšanas grozu maksimālā ietilpība ir 1 kg.

- 7** Uzlieciet uz pilēšanas paplātes vienu vai vairākus tvaicēšanas grozus. Novietojiet grozus pareizi un pārlicinieties, ka tie nekustas (Zīm. 11).

- Jums nav noteikti jāizmanto visi trīs tvaicēšanas grozi.
- Tvaicēšanas grozi ir numurēti no 1 līdz 3. Tvaicēšanas grozu numuri ir norādīti uz to rokturiem. Varat novietot jebkuru lielāku grozu uz mazāka groza, taču grozus vislabāk salikt loģiskā augošā secībā: vispirms mazākais grozs (1), pēc tam vidējais grozs (2) un beigās lielākais grozs (3). Vienmēr novietojiet pilēšanas paplāti zem tvaicēšanas groziem, un izmantojiet tikai ar ēdienu piepildītus tvaicēšanas grozus (Zīm. 12).

- Izņemot pamatni no vidējā tvaicēšanas groza (2), lai izveidotu lielāku grozu kopā ar apakšā esošo mazo tvaicēšanas grozu (1), joprojām varat virspusē novietot lielo tvaicēšanas grozu (3).

8 Uzlieciet vāku uz augšējā tvaicēšanas groza (Zīm. 13).

Piezīme. Ja vāks nav pareizi novietots uz tvaicēšanas groza, ēdiens netiek tvaicēts pareizi.

Ierīces lietošana

- 1** Iespraudiet kontaktdakšu kontaktligzdā.
 - ▶ Iedegas gaismas aplis un vadības panelī parādās noklusējuma tvaicēšanas laiks (20 minūtes) (Zīm. 14).
- 2** Pagrieziet taimera regulēšanas pogu pa kreisi vai pa labi, lai izvēlētos nepieciešamo tvaicēšanas laiku (Zīm. 15).
- 3** Lai sāktu tvaicēšanu, nospiediet ieslēgšanas/apturēšanas pogu (Zīm. 16).
 - ▶ Tiek sākts tvaicēšanas process. Gaismas aplis lēni mirgo, un taimeris veic tvaicēšanas laiks atskaiti (Zīm. 17).

Piezīme. Ja tvaicējat lielu daudzumu pārtikas, apmaisiet to tvaicēšanas procesa vidū, izmantojot virtuves piederumus ar garu rokturi. Noteikti lietojiet arī virtuves cimdus.

- ▶ Kad tvaicēšanas process ir pabeigts, ierīce pīkst 5 reizes un pēc tam automātiski pārslēdzas uz siltuma saglabāšanas režīmu (skatiet sadaļu "Siltuma saglabāšanas režīms"). (Zīm. 18)

- 4** Pēc lietošanas uzmanīgi noņemiet vāku.

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

Piezīme. Lai novērstu apdegumus, valkājiet virtuves cimdus, noņemot vāku. Noņemiet vāku lēnām un projām no sevis. Ļaujiet kondensātam notecēt no vāka tvaicēšanas grozā.

Piezīme. Lai izņemtu ēdienu no tvaicēšanas groziem, izmantojiet virtuves piederumus ar gariem rokturiem.

- 5** Noņemot tvaicēšanas grozu, ļaujiet trauka kondensātam nopīlēt apakšā novietotajā tvaicēšanas grozā vai pilēšanas paplātē.
- 6** Izraujiet kontaktdakšu no sienas kontaktligzdas un ļaujiet tvaicētājam pilnībā atdzist, pirms noņemat pilēšanas paplāti.
- 7** Iztukšojiet ūdens tvertni pēc katras lietošanas reizes, sagāžot pamatni uz aizmuguri un izlejot ūdeni no pamatnes aizmugures (Zīm. 3).

Uzmanieties, izņemot pilēšanas paplāti un iztukšojot ūdens tvertni, jo ūdens tajās joprojām var būt karsts, pat ja citas ierīces daļas ir atdzisušas.

Piezīme. Ja tvaicēšanas laikā beidzas ūdens, sāk mirgot indikators "Tukša ūdens tvertne" un gaismas aplis, lai norādītu, ka jāuzpilda ūdens tvertne (Zīm. 19).

Piezīme. Ja vēlaties tvaicēt lielāku produktu daudzumu un nepieciešams vairāk ūdens, varat pievienot nelielu ūdens daudzumu caur ūdens uzpildes snīpi, lai uzpildītu ūdens tvertni.

Piezīme. Ierīce automātiski pāriet gaidstāves režīmā, ja tā netiek izmantota 2 minūtes. Nospiediet ieslēgšanas/apturēšanas pogu, lai vēlreiz aktivizētu vadības paneli.

Piezīme. Ja vēlaties paust tvaicēšanas procesu, tvaicēšanas laikā vienreiz nospiediet ieslēgšanas/ apturēšanas pogu. Lai turpinātu tvaicēšanas procesu, vēlreiz nospiediet ieslēgšanas/ apturēšanas pogu. Kad esat pausts ierīci, varat noregulēt gatavošanas laiku ar taimera regulēšanas pogu.

Piezīme. Ja dažas sekundes turat nospiestu ieslēgšanas/ apturēšanas un pauzes pogu, ierīce pāriet gaidstāves režīmā.

Siltuma saglabāšanas režīms

Pēc tvaicēšanas tvaicētājs automātiski pārslēdzas uz siltuma saglabāšanas režīmu un iedegas siltuma saglabāšanas indikators.

Siltuma saglabāšanas režīms saglabā ēdienu siltu 20 minūtes.

- Ja vēlaties, lai ēdiens tiktu uzturēts silts ilgāk par 20 minūtēm, pagrieziet taimera iestatīšanas pogu pa kreisi vai pa labi, lai pielāgotu siltuma saglabāšanas laiku.
- Ja vēlaties izslēgt siltuma saglabāšanas režīmu, nospiediet ieslēgšanas/apturēšanas pogu.

Tīrīšana un kopšana

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

1 Izvelciet kontaktdakšu no sienas kontaktlīdždas 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 Tīriet ūdens tvertni ar siltā ūdenī samitrinātu drāniņu, kam pievienots nedaudz trauku mazgāšanas līdzekļa. Pēc tam izslaukiet ūdens tvertni ar tīru, mitru drāniņu.

4 Tīriet vāku ar siltu ūdeni un nedaudz trauku mazgāšanas līdzekļa.

5 Izņemiet pamatnes no tvaicēšanas groziem. Mazgājiet tvaicēšanas grozus, izņemamās pamatnes, aromāta pastiprinātāju, pilēšanas paplāti un zupas trauku (tikai atsevišķiem modeļiem) ar rokām siltā ūdenī, pievienojot mazliet trauku mazgāšanas šķidrums. Varat mazgāt šīs detaļas arī trauku mazgāšanas mašīnā, izmantojot ātru ciklu un zemu temperatūru.

Atkārtoti mazgājot tvaicēšanas grozus trauku mazgāšanas mašīnā, šīs daļas var kļūt nedaudz nespodras.

Atkalļošana

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

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

Nelietojiet nevienu citu atkalķotāju.

2 Pareizi novietojiet pilēšanas paplāti un mazo tvaicēšanas grozu uz pamatnes (Zīm. 20).

3 Uzlieciet vāku uz mazā tvaicēšanas groza (Zīm. 21).

4 Iespraudiet kontaktdakšu kontaktlīdždā.

5 Nospiediet ieslēgšanas/apturēšanas pogu, lai ierīce darbotos 20 minūtes (Zīm. 16).

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

6 Kad atskan pīkstiens, atvienojiet ierīci no strāvas 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 pārlicinieties, ka visas daļas ir tīras un sausas (skatiet nodaļu "Tīrīšana un apkope").
- 2 Lai glabātu elektrības vadu, uztiniet to uz spoles ierīces pamatnē (Zīm. 22).
- 3 Novietojiet pilēšanas paplāti uz pamatnes (Zīm. 5).
- 4 Pārlicinieties, vai tvaicēšanas grozos ir ievietotas noņemamās pamatnes.
- 5 Novietojiet lielo tvaicēšanas grozu (3) uz pilēšanas paplātes. Vidējo tvaicēšanas grozu (2) ievietojiet lielajā tvaicēšanas grozā (3). Mazo tvaicēšanas grozu (1) ievietojiet vidējās tvaicēšanas grozā (2) (Zīm. 23).
- 6 Tikai atsevišķiem modeļiem: ievietojiet zupas trauku mazajā tvaicēšanas grozā (1).
- 7 Uzlieciet vāku uz zupas trauka (tikai atsevišķiem modeļiem) vai uz mazā tvaicēšanas groza (Zīm. 24).

Garantija un apkope

Ja jums nepieciešama informācija vai palīdzība, lūdzu, apmeklējiet Philips tīmekļa vietni **www.philips.com/support** 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 palīdzēsiet saudzēt vidi (Zīm. 25).

Traucējummeklēšana

Šajā nodaļā ir apkopotas izplatītākās problēmas, kādas var rasties, rīkojoties ar ierīci. Ja nevarat atrisināt problēmu, izmantojot turpmāko informāciju, apmeklējiet vietni www.philips.com/support un skatiet bieži uzdoto jautājumu sarakstu vai sazinieties ar klientu apkalpošanas centra darbiniekiem savā valstī.

Problēma	Iespējamais iemesls	Risinājums
Tvaicēšanas ierīce nedarbojas.	Tvaicēšanas ierīce nav pieslēgta elektrotīklam.	Iespraidiet kontaktdakšu kontaktligzdā.
	Ūdens tvertnē nav ūdens.	Piepildiet ūdens tvertni.
	Vēl neesat nospiedis ieslēgšanas/apturēšanas pogu.	Nospiediet ieslēgšanas/apturēšanas pogu.
Visi produkti nav pagatavoti.	Daži tvaicēšanas ierīcē ielikto produktu gabali ir lielāki un/ vai jātvaicē ilgāk.	Iestatiet ilgāku tvaicēšanas laiku, pagriežot taimera regulēšanas pogu pa labi.
		Lielākus produktu gabalus un produktus, kas jātvaicē ilgāk, lieciet mazajā tvaicēšanas grozā (1) un sāciet tvaicēšanu neilgi pirms pārējo trauku novietošanas.
	Tvaicēšanas grozos ievietots pārāk daudz pārtikas.	Nelieciet tvaicēšanas grozos pārāk daudz pārtikas. Sagrieziet produktus mazos gabaliņos un mazākos gabaliņus lieciet virspusē.

Problēma	Iespējamais iemesls	Risinājums
		Atstājiet mazliet vietas starp produktu gabaliem un vienmērīgi izkārtojiet tos groza apakšā.
Ierīce pareizi neuzsilst.	Ierīce nav regulāri atkalķota.	Atkalķojiet ierīci. Skatiet nodaļu „Tīrīšana un kopšana”.
Tvaicēšanas laikā no ūdens tvertnes izšļācas ūdens.	Esat ielējis ūdens tvertnē pārāk daudz ūdens.	Izlejiet lieko ūdeni no ūdens tvertnes. Pārlicinieties, vai ūdens nepārsniedz MAX atzīmi.
Iedegas indikators “tukša ūdens tvertne”, lai gan ūdens tvertnē ir pietiekami daudz ūdens.	Uz sildelementa ir pārāk daudz katlakmens.	Atkalķojiet ūdens tvertni. Skatiet nodaļas “Tīrīšana un kopšana” sadaļu “Atkalķošana”.
Aromāta pastiprinātājam ir neliels efekts vai vispār nav efekta.	Neesat ievietojis pietiekami daudz garšaugu aromāta pastiprinātājā.	Ievietojiet vairāk garšaugu aromāta pastiprinātājā.
	Neesat ievietojis aromāta pastiprinātājā pareizos garšaugus.	Ievietojiet aromāta pastiprinātājā garšaugus ar spēcīgu aromātu. Skatiet produktu tvaicēšanas tabulu nodaļā “Pārtikas tabula un tvaicēšanas padomi”.
	Jūs ēdat krietnu laiku pēc ēdiena pagatavošanas brīža.	Ēdiet tūlīt pēc ēdiena pagatavošanas.
Ūdens tvertnē vai pilēšanas paplātē ūdenī ir putas.	Putas var rasties, ja ūdens tvertnes ūdenī nokļūst proteīni vai ja ūdens tvertnē ir tīrīšanas līdzekļu atliekas.	Iztīriet ūdens tvertni. Skatiet nodaļu “Tīrīšana un apkope”.

Pārtikas tabula un tvaicēšanas padomi

- Receptes skatiet recepšu grāmatiņā vai mūsu tīmekļa vietnē www.philips.com/kitchen.
- Tālāk sniegtajā tabulā norādītie laiki ir tikai norāde. Tvaicēšanas laiki var mainīties atkarībā no produktu gabalu izmēra, attāluma starp tiem tvaicēšanas grozā, produktu daudzuma grozā, to svaiguma un jūsu vēlmēm.

Pārtikas tvaicēšanas tabula

Tvaicējamie produkti	Daudzums	Tvaicēšanas laiks (min)	Ieteicamie garšaugi/garšvielas aromāta pastiprinātājam
Sparģeļi	500 g	15–20	Timiāns, baziliks, citroni
Mazā kukurūza	200 g	5–8	Loki, čili, paprika
Zaļās pupiņas	500 g	15–20	Pētersīļi, citroni, ķiploki
Brokoļi	400 g	10–15	Ķiploki, sasmalcināts sarkanais čili pipars, estragons
Burkāni	500 g	20	Pētersīļi, sinepju pulveris, loki

Tvaicējamie produkti	Daudzums	Tvaicēšanas laiks (min)	Ieteicamie garšaugi/garšvielas aromāta pastiprinātājam
Ziedkāposti	400 g	20	Rozmarīns, baziliks, estragons
Selerija (gabaliņos)	300 g	15–20	Ķīmenes, baltie pipari, čili
Vistas kāja	1 gab.	25	Melnie pipari, citrons, paprika
Kukurūzas vāļīte	500 g	30–40	Pētersīļi, ķiploks, loki
Kabači (sagriezti šķēlītēs)	500 g	10	Dilles, salvija, rozmarīns
Kuskuss	150 g un 250 ml ūdens	10–15	Ķīmenes, koriandrs, krustnagliņas
Olas	6 gab.	12–15	-
Augļi	500 g/4 gab.	10–15	Kanēlis, citrons, krustnagliņas
Zirņi (saldēti)	400 g	20–25	Rozmarīns, ķīmenes, pētersīļi
Kartupeļi	400 g	25–30	Pētersīļi, loki, ķiploks
Gameles	200 g	5	Karija pulveris, safrāns, citrons
Pudiņi	4 trauciņi	20	Kanēlis, krustnagliņas, vaniļa
Rīsi	150 g un 300 ml ūdens	35	Pandan lapas, pētersīļi, ķīmenes
	250 g un 500 ml ūdens	35	Pandan lapas, pētersīļi, ķīmenes
Lasis	450 g	12–15 min	Dilles, pētersīļi, baziliks
Baltā zivs	450 g	10–15	Sinepju pulveris, smaržīgie pipari, majorāns

Pārtikas tvaicēšanas padomi

Aromāta pastiprinātājs

- Timiāns, koriandrs, baziliks, dilles, karijs un estragons ir tikai daži no garšaugiem un garšvielām, kurus varat pievienot aromāta pastiprinātājā. Lai uzlabotu ēdiena garšu, nepievienojot sāli, šīm garšvielām varat pievienot ķiplokus, ķīmenes vai mārrutkus. Iesakām lietot no 1/2 līdz 3 tējķ. kaltētu garšaugu vai garšvielu. Lietojiet lielāku daudzumu, ja izmantojat svaigus garšaugus vai garšvielas.
- Vairāk padomu par garšaugiem, garšvielām un šķidrumiem, ko var lietot aromāta pastiprinātājā, skatiet pārtikas tvaicēšanas tabulā augstāk.
- Pievienojot ēdienam mazliet eļļas, uzlabo aromāta pastiprinātāja efektu un piešķir ēdienam pilnīgāku garšu.
- Lai iegūtu vislabāko rezultātu, sagrieziet garšaugus smalkos gabaliņos un vienmērīgi piepildiet aromāta pastiprinātāju.
- Lai baudītu vislabāko garšu, ieteicams ēst tūlīt pēc pagatavošanas.
- Neleļiet šķidrumus aromāta pastiprinātājā.

Dārzeni un augļi

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

Gaļa, mājputnu gaļa, jūras veltes un olas

- Mīksti gaļas gabali ar nelielu daudzumu tauku ir vislabāk piemēroti tvaicēšanai.
- Rūpīgi nomazgājiet gaļu un nosusiniet to, lai no tās pilētu pēc iespējas mazāk sulas.
- Gaļu, putnu gaļu, zivis vai olas vienmēr lieciet zem citiem produktiem, lai to izdalītās sulas nepilētu uz 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 vēltēm kārtīgi atkust, pirms liekat tās tvaicēšanas ierīcē.

Saldie ēdieni

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

Vispārīgi padomi

- Tikai atsevišķiem modeļiem: lai pagatavotu rīsus, zupas traukā tiem ir jāpievieno ūdens. Proporcijas skatiet pārtikas tvaicēšanas tabulā augstāk.
- Kad esat pabeidzis rīsu gatavošanu, izslēdziet ierīci, samaisiet rīsus un atstājiet trauku ar uzliktu vāku uz 5 minūtēm. Tādējādi iegūsiet vēl labāku rezultātu.
- Varat izmantot zupas trauku (tikai atsevišķiem modeļiem), lai pagatavotu zupu vai pudiņu, lai gatavotu rīsus, vārītu zivis, pagatavotu dārzeņus mērcē un marinētus produktus. Šo produktu pagatavošanai varat izmantot arī vieglu trauku, ko var ievietot tvaicēšanas grozos. Šādā gadījumā pārliecinieties, vai ap trauku ir brīva vieta, lai nodrošinātu atbilstošu tvaika cirkulāciju tvaicētājā.
- Atstājiet mazliet vietas starp produktu gabaliem un vienmērīgi izkārtojiet tos groza apakšā.
- Ja tvaicēšanas grozs ir ļoti pilns, tvaicēšanas procesa vidū apmaisiet produktus.
- Neliels daudzums produktu jātvaicē mazāk nekā liels daudzums.
- Ja lietojat tikai vienu tvaicēšanas grozu, tad produkti jātvaicē īsāku laiku nekā, lietojot divus vai trīs tvaicēšanas grozus.
- Ja izmantojat vairāk nekā vienu tvaicēšanas grozu, gatavojiet produktus par 5–10 minūtēm ilgāk.
- Produkti mazajā tvaicēšanas grozā (1) tiek pagatavots ātrāk nekā augšējās tvaicēšanas grozos.
- Pirms ēšanas pārliecinieties, vai ēdiens ir kārtīgi pagatavots. Tas ir īpaši svarīgi gaļai, piemēram, cūkgaļai, maltai liellopu gaļai un vistas gaļai.
- Produktus vai traukus ar produktiem var pievienot arī tvaicēšanas laikā. Ja kāda sastāvdaļa jātvaicē īsāku laiku, pievienojiet to vēlāk.
- Produkti tiek tvaicēti vēl kādu laiku pēc tam, kad tvaicēšanas ierīce pārslēdzas siltuma saglabāšanas režīmā. Ja produkti jau ir gatavi, beidzoties tvaicēšanas procesam, izņemiet tos no tvaicējamās ierīces, un ierīce pārslēgsies siltuma saglabāšanas režīmā.
- Ja produkti nav gatavi, iestatiet ilgāku tvaicēšanas laiku. Iespējams, ūdens tvertnē būs jāielej vēl nedaudz ūdens.
- Tvaicētāju var izmantot, lai uzsildītu jau pagatavotu zupu zupas traukā (tikai atsevišķiem modeļiem) vai vieglā traukā, ko var ievietot tvaicēšanas grozos. 250 ml zupas uzsildīšana ilgst aptuveni 10 minūtes.

Wprowadzenie

Gratulujemy zakupu i witamy wśród użytkowników produktów Philips! Aby w pełni skorzystać z oferowanej przez firmę Philips pomocy, zarejestruj swój produkt na stronie www.philips.com/welcome.

Opis ogólny (rys. 1)

- 1 Panel sterowania
 - a Wskaźnik pustego zbiornika wody
 - b Wskaźnik minutnika
 - c Wskaźnik funkcji utrzymywania ciepła
 - d Pokrętko regulacji czasu z podświetleniem
 - e Przycisk uruchomienia/zatrzymania i wstrzymania
- 2 Podstawa ze zbiornikiem wody
- 3 Tacka ociekowa
- 4 Pojemnik na przyprawę
- 5 Mały kosz do gotowania na parze (1)
- 6 Średni kosz do gotowania na parze (2)
- 7 Duży kosz do gotowania na parze (3)
- 8 Pokrywka
- 9 Otwory wylotu pary
- 10 Uchwyt pokrywki
- 11 Zdejmowane dno
- 12 Dzióbek do uzupełniania wody
- 13 Uchwyt na przewód

Niepokazane na rysunku: pojemnik na zupę (tylko wybrane modele)

Uwaga: Kosze do gotowania na parze są oznaczone liczbami od 1 do 3. Liczby znajdują się na uchwytach koszy. Każdy większy kosz można układać na mniejszym, jednak najlepiej pasują ułożone w kolejności rosnącej: najpierw najmniejszy kosz (1), następnie średni kosz (2), a na końcu duży kosz (3).

Uwaga dotycząca tylko wybranych modeli: Z pojemnika na zupę można korzystać w połączeniu z dużym koszem (3).

Uwaga: Zawsze umieszczaj tackę ociekową pod koszami do 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.
- Urządzenia nie należy podłączać do zewnętrznego wyłącznika czasowego lub oddzielnego układu zdalnego sterowania.

- 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.
- Trzymaj przewód sieciowy z dala od rozgrzanych powierzchni.
- Przed podłączeniem urządzenia do gniazdka elektrycznego rozwiń całkowicie przewód sieciowy.
- Nigdy nie próbuj gotować na parze zamrożonego mięsa, drobiu czy owoców morza. Produkty te zawsze należy całkowicie rozmrozić przed gotowaniem.
- Nie używaj parowaru bez tacki ociekowej, ponieważ grozi to wydostaniem się z urządzenia gorącej wody.
- Koszy do gotowania na parze i pojemnika na zupę (tylko wybrane modele) używaj zawsze w połączeniu z oryginalną podstawą.

Uwaga

- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Nie jest przeznaczone do użytku w takich miejscach, jak kuchnie dla pracowników w sklepach, biurach, gospodarstwach agroturystycznych lub innych miejscach pracy. Nie jest również przeznaczone do użytku w hotelach, motelach, pensjonatach ani innych tego typu miejscach.
- Używanie tego urządzenia w celach profesjonalnych lub półprofesjonalnych bądź w sposób niezgodny z niniejszą instrukcją spowoduje unieważnienie gwarancji. Firma Philips nie ponosi odpowiedzialności za szkody powstałe w takich przypadkach.
- 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 lub kuchence ani w ich pobliżu.

- Nie stawiaj włączonych urządzeń w pobliżu przedmiotów, które mogłyby ulec uszkodzeniu w wyniku działania pary – np. ściany czy szafki – ani pod takimi przedmiotami.
- Nie włączaj urządzenia w przypadku obecności w powietrzu wybuchowych i/lub łatwopalnych oparów.
- Ustaw urządzenie na stabilnej, równej powierzchni i zapewnij wokół niego co najmniej 10 cm wolnej przestrzeni, aby zapobiec przegrzewaniu.
- Zawsze umieszczaj w koszach do gotowania na parze wyjmowane dna (od góry). Aby prawidłowo zamocować dno, najpierw opuść jedną stronę do kosza, a następnie drugą, aż dno się zatrzaśnie na swoim miejscu. Upewnij się, że wybrzuszenie na środku dna jest skierowane do góry (rys. 2).
- Uważaj na gorącą parę, która wydostaje się z parowaru podczas gotowania na parze oraz w trybie utrzymywania ciepła, zwłaszcza podczas podnoszenia pokrywy lub koszy w trakcie gotowania bądź zaraz po jego zakończeniu. Do przemieszczania produktów w koszach i podawania jedzenia używaj przyborów kuchennych z długimi uchwytami.
- Nie sięgaj nad parowar podczas jego używania.
- Nie dotykaj gorących powierzchni urządzenia. Podczas dotykania gorących elementów urządzenia zawsze używaj rękawic kuchennych.
- Nie przenoś parowaru podczas jego używania.
- Zawsze zdejmuj pokrywkę ostrożnie i z dala od ciała. Aby zapobiec poparzeniu, poczekaj, aż skroplona para z pokrywki skapnie do środka urządzenia.
- Gdy jedzenie jest gorące, trzymaj kosz za uchwyty.
- Nie wylewaj wody ze zbiornika przez dziobek do napełniania. Aby opróżnić zbiornik wody, przechył podstawę do tyłu i wylej wodę przez tylną część podstawy (rys. 3).
- Zawsze przed myciem urządzenia wyjmij wtyczkę z gniazdka elektrycznego i poczekaj, aż urządzenie ostygnie.
- Przed wylaniem wody należy zawsze odczekać, aż woda w tacce ociekowej ostygnie. Woda może być nadal gorąca nawet wtedy, gdy samo urządzenie już ostygło.

Automatyczne wyłączenie

Urządzenie jest wyposażone w funkcję automatycznego wyłączenia. Wyłącza się automatycznie, jeśli w ciągu 2 minut po podłączeniu do zasilania nie zostanie wybrany żaden przycisk. Urządzenie wyłącza się również automatycznie po upływie uprzednio wybranego czasu gotowania (wliczając czas utrzymywania ciepła).

Zabezpieczenie przed włączeniem pustego urządzenia

Ten parowar wyposażony jest w zabezpieczenie przed włączeniem pustego urządzenia. To zabezpieczenie automatycznie wyłącza element grzejny, jeśli nie ma wody w zbiorniku lub gdy woda wyparowała podczas korzystania z urządzenia. Napełnij zbiornik wody zimną wodą do oznaczenia MAX, aby urządzenie mogło ponownie pracować.

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 i konserwacja”).
- 2** Przetrzyj wewnątrz zbiornika wody wilgotną szmatką.

Przygotowanie do użycia

- 1** Ustaw urządzenie na płaskiej, stabilnej i równej powierzchni.
- 2** Przed podłączeniem urządzenia do gniazdka elektrycznego rozwiń całkowicie przewód sieciowy.
- 3** Napełnij zbiorniczek wodą do poziomu oznaczonego symbolem „MAX” (rys. 4).
 - ▶ Gdy zbiornik wody jest napełniony do poziomu MAX, parowar gotuje przez ok. 60 minut.

Nie nalewaj wody powyżej oznaczenia „MAX”.

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

- 4** Umieść tackę ociekową na zbiorniku wody w podstawie (rys. 5).

Uwaga: Nigdy nie używaj urządzenia bez tacki ociekowej. Nie umieszczaj w tacce ociekowej wody, przypraw, oleju ani innych substancji.

- 5** Aby nadać gotowanej żywności dodatkowy aromat, umieść na tacce ociekowej pojemnik na przyprawę. (rys. 6)
 - Napełnij pojemnik na przyprawę świeżymi lub suszonymi ziołami.
 - Zioła i przyprawy zalecane do różnych potraw znajdują się w tabeli gotowania na parze w rozdziale pt. „Tabela żywności i wskazówki dotyczące gotowania na parze”.
- 6** Włóż produkty przeznaczone do gotowania na parze do jednego lub kilku koszy do gotowania. Możesz w tym celu użyć także pojemnika na zupę (tylko wybrane modele). (rys. 7)
 - Zawsze umieszczaj w koszach do gotowania na parze zdejmowane dna (od góry). Aby prawidłowo zamocować dno, najpierw opuść jedną stronę do kosza, a następnie drugą, aż dno się zatrzaśnie na swoim miejscu. Upewnij się, że wybrzuszenie w dnie jest skierowane do góry (rys. 2).
 - Nie wkładaj zbyt dużo jedzenia do koszy. Układaj kawałki żywności w pewnych odstępach. Rozłóż składniki równomiernie na dnie kosza.
 - Większe kawałki produktów lub żywność, która wymaga dłuższego gotowania, wkładaj do kosza do gotowania na parze, który znajduje się na samym dole (1).
 - Aby ułatwić gotowanie jajek, umieszczaj je w odpowiednich uchwytach (rys. 8).
 - Pojemnik na zupę (tylko wybrane modele) umożliwia przygotowanie zupy lub puddingu, ryżu, ryby z wody, warzyw w sosie oraz marynowanych potraw. Do przyrządzania tych produktów można także użyć lekkiego pojemnika, który mieści się wewnątrz koszy do gotowania na parze. W takim przypadku upewnij się, że wokół pojemnika dostępna jest wolna przestrzeń, która umożliwi właściwy przepływ pary wewnątrz parowaru.
 - Tylko wybrane modele: Pojemnik na zupę służy do gotowania zup, innych potraw płynnych oraz ryb. Aby z niego skorzystać, umieść go w dużym koszu do gotowania na parze (3) (rys. 9).
 - Tylko wybrane modele: Po wyjęciu zdejmowanego dna z dużego kosza (3) w celu powiększenia go o znajdujący się poniżej średni kosz (2), nadal możesz umieścić na górze pojemnik na zupę, aby przygotować rybę, ryż lub zupę (rys. 10).

102 POLSKI

- Jeśli chcesz gotować na parze duże porcje jedzenia (np. całego kurczaka lub kolby kukurydzy), możesz wyjąć zdejmowane dna ze średniego kosza do gotowania na parze (2) i dużego kosza do gotowania na parze (3), aby utworzyć jeden duży kosz.

Uwaga: Maksymalna pojemność koszy do gotowania na parze wynosi 1 kg.

7 Ustaw jeden lub więcej koszy do gotowania na tacce ociekowej. Upewnij się, że kosze są ustawione prawidłowo i nie ruszają się (rys. 11).

- Nie musisz korzystać ze wszystkich 3 koszy do gotowania na parze.
- Kosze do gotowania na parze są oznaczone liczbami od 1 do 3. Liczby znajdują się na uchwytach koszy. Każdy większy kosz można układać na mniejszym, jednak najlepiej pasują ułożone w kolejności rosnącej: najpierw najmniejszy kosz (1), następnie średni kosz (2), a na końcu duży kosz (3). Zawsze umieszczaj tackę ociekową pod koszami do gotowania na parze. Korzystaj wyłącznie z koszy do gotowania na parze, w których znajduje się żywność (rys. 12).
- Po wyjęciu zdejmowanego dna ze średniego kosza (2) w celu powiększenia go o znajdujący się poniżej mały kosz (1), nadal możesz umieścić na górze duży kosz (3).

8 Nałóż pokrywkę na górny kosz do gotowania na parze (rys. 13).

Uwaga: W przypadku braku lub nieprawidłowego nałożenia pokrywki żywność nie ugotuje się prawidłowo.

Zasady używania

1 Włóż wtyczkę do gniazdka elektrycznego.

- ▶ Zaświeci się podświetlenie wokół wyłącznika, a na panelu sterowania zostanie wyświetlony domyślny czas gotowania na parze (20 minut) (rys. 14).

2 Przekręć pokrętkę regulacji czasu w lewo lub w prawo, aby ustawić czas gotowania na parze (rys. 15).

3 Naciśnij przycisk uruchomienia/zatrzymania, aby rozpocząć proces gotowania na parze (rys. 16).

- ▶ Gotowanie na parze rozpocznie się. Podświetlenie zacznie wolno migać, a minutnik zacznie odliczać ustawiony czas gotowania na parze (rys. 17).

Uwaga: W przypadku gotowania dużej ilości jedzenia po upływie połowy czasu gotowania zamieszaj zawartość pojemników za pomocą przyborów kuchennych z długimi uchwytami. Podczas wykonywania tej czynności używaj rękawic kuchennych.

- ▶ Po upływie ustawionego czasu gotowania na parze urządzenie 5-krotnie wyemituje sygnał dźwiękowy, po czym automatycznie przełączy się w tryb utrzymywania ciepła (patrz część „Tryb utrzymywania ciepła”). (rys. 18)

4 Po użyciu urządzenia należy ostrożnie zdjąć pokrywkę.

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

Uwaga: Aby uniknąć poparzenia, przed zdjęciem pokrywki włóż rękawice kuchenne. Pokrywkę zdejmuj powoli i z dala od siebie. Poczekaj, aż skroplona para z pokrywki spłynie do kosza w parowarze.

Uwaga: Do wyjmowania jedzenia z koszy używaj przyborów kuchennych z długimi uchwytami.

5 Zdejmując kosz do gotowania na parze, zaczekaj, aż skroplona para spłynie do znajdującego się poniżej kosza do gotowania na parze lub tacki ociekowej.

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

7 Po każdym użyciu parowaru opróżnij zbiornik wody, przechylając podstawę do tyłu i wylewając wodę przez tylną część podstawy (rys. 3).

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

Uwaga: Jeśli woda wyparuje podczas gotowania na parze, wskaźnik pustego zbiorniczka wody i podświetlenie zaczną migać, sygnalizując konieczność uzupełnienia wody w zbiorniczku (rys. 19).

Uwaga: Aby ugotować więcej jedzenia, korzystając z większej ilości wody, w celu uzupełnienia wody w zbiorniczku można dolewać niewielkie ilości wody przez dziobek do uzupełniania wody.

Uwaga: Urządzenie automatycznie przełącza się w tryb gotowości w przypadku, gdy nie było wykorzystywane przez ostatnie 2 minuty. Naciśnij przycisk uruchomienia/zatrzymania, aby ponownie aktywować panel sterowania.

Uwaga: Aby przerwać proces gotowania na parze, naciśnij jeden raz przycisk uruchomienia/zatrzymania. Aby kontynuować proces gotowania na parze, ponownie naciśnij przycisk uruchomienia/zatrzymania. Po wstrzymaniu działania urządzenia można dostosować czas gotowania za pomocą pokrętki regulacji czasu gotowania.

Uwaga: Jeśli naciśniesz i przytrzymasz przycisk uruchomienia/zatrzymania i wstrzymania nieprzerwanie przez kilka sekund, urządzenie przejdzie w tryb gotowości.

Tryb utrzymywania ciepła

Po zakończeniu gotowania na parze parowar automatycznie przełączy się w tryb utrzymywania ciepła, a wskaźnik utrzymywania ciepła zaświeci się.

Działanie trybu utrzymywania ciepła trwa 20 minut.

- Aby utrzymywać ciepło dłużej niż 20 minut, przekręć pokrętkę regulacji w lewo lub w prawo, aby ustawić czas utrzymywania ciepła.
- Aby zakończyć działanie trybu utrzymywania ciepła, naciśnij przycisk uruchomienia/zatrzymania.

Czyszczenie i konserwacja

Do czyszczenia urządzenia nigdy nie używaj czyszczyków, środków ściernych ani żrących płynów, takich jak benzyna lub aceton.

- 1** Wyjmij wtyczkę przewodu sieciowego z gniazdka elektrycznego i poczekaj, aż urządzenie ostygnie.
- 2** Obudowę podstawy urządzenia czyść wilgotną szmatką.

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

Nie myj podstawy urządzenia w zmywarce.

- 3** Wyczyść wnętrze zbiornika wody szmatką nasączoną ciepłą wodą z niewielką ilością płynu do zmywania naczyń. Następnie przetrzyj zbiornik czystą, wilgotną szmatką.
- 4** Umyj ręcznie pokrywkę w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń.
- 5** Wyjmij dna z koszy do gotowania na parze. Kosze, wyjmowane dna, pojemnik na przyprawy, tackę ociekową i pojemnik na zupę (tylko wybrane modele) umyj ręcznie w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Te elementy można także myć w zmywarce, korzystając z krótkiego cyklu i niskiej temperatury.

Częste mycie koszy do gotowania na parze w zmywarce może spowodować nieznaczne odbarwienie tych elementów.

Usuwanie kamienia

Jeśli w zbiorniku wody pojawi się kamienny nalot, należy go usunąć. Regularne usuwanie kamienia z parowaru jest istotne dla zapewnienia optymalnego działania urządzenia.

- 1** Napełnij zbiornik wody białym octem (8-procentowym roztworem kwasu octowego) do poziomu oznaczonego symbolem MAX.

Nie stosuj żadnego innego środka do usuwania kamienia.

- 2 Umieść tackę ociekową oraz mały kosz do gotowania na parze (1) na podstawie (rys. 20).
- 3 Przykryj pokrywką mały kosz do gotowania na parze (rys. 21).
- 4 Włóż wtyczkę do gniazdka elektrycznego.
- 5 Naciśnij przycisk uruchomienia/zatrzymania i pozostaw włączone urządzenie na 20 minut (rys. 16).

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

- 6 Gdy urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, wyjmij wtyczkę urządzenia z gniazdka elektrycznego i pozostaw ocet do całkowitego ostygnięcia. Następnie opróżnij zbiornik na wodę.
- 7 Killkrotnie 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 i konserwacja”).
- 2 Schowaj przewód sieciowy, nawijając go na uchwyt w podstawie (rys. 22).
- 3 Umieść tackę ociekową na podstawie (rys. 5).
- 4 Sprawdź, czy wyjmowane dna znajdują się na swoim miejscu w koszach do gotowania na parze.
- 5 Umieść duży kosz do gotowania na parze (3) na tacce ociekowej. Umieść średni kosz do gotowania na parze (2) w dużym koszu (3). Umieść mały kosz do gotowania na parze w (1) w średnim koszu (2) (rys. 23).
- 6 Tylko wybrane modele: Umieść pojemnik na zupę w małym koszu do gotowania na parze.
- 7 Nałóż pokrywkę na pojemnik na zupę (tylko wybrane modele) lub na mały kosz do gotowania na parze (rys. 24).

Gwarancja i serwis

W razie konieczności naprawy oraz w przypadku jakichkolwiek pytań lub problemów należy odwiedzić naszą stronę internetową **www.philips.com/support** lub skontaktować się z lokalnym Centrum Obsługi Klienta firmy Philips. Numer telefonu znajduje się na ulotce gwarancyjnej. Jeśli w danym kraju nie ma takiego centrum, należy zwrócić się o pomoc do lokalnego 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. 25).

Rozwiązywanie problemów

Ten rozdział opisuje najczęstsze problemy, z którymi można się zetknąć, korzystając z urządzenia. Jeśli poniższe wskazówki okażą się niewystarczające do rozwiązania problemu, odwiedź stronę www.philips.com/support, na której znajduje się lista często zadawanych pytań, lub skontaktuj się z Centrum Obsługi Klienta w swoim kraju.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
Parowar nie działa.	Parowar nie jest podłączony do sieci elektrycznej.	Włóż wtyczkę do gniazdka elektrycznego.
	Zbiornik wody jest pusty.	Napełnij zbiorniczek wody.
Nie cała żywność została ugotowana.	Nie naciśnięto przycisku uruchomienia/zatrzymania.	Naciśnij przycisk uruchomienia/zatrzymania.
	Niektóre kawałki jedzenia przeznaczone do ugotowania na parze są większe i/lub wymagają dłuższego czasu gotowania od innych.	Ustaw dłuższy czas gotowania na parze, przekręcając pokrętko regulacji czasu w prawo. Większe kawałki produktów lub żywność, która wymaga dłuższego gotowania, wkładaj do małego kosza (1) i zacznij gotowanie na pewien czas przed dodaniem kolejnych koszy.
	Do koszy włożono zbyt dużą ilość składników.	Nie wkładaj zbyt dużej ilości produktów do koszy. Pokrój jedzenie na mniejsze kawałki, a najmniejsze z nich ułóż na górze. Układaj kawałki żywności w pewnych odstępach. Rozłóż składniki równomiernie na dnie kosza.
Urządzenie nie podgrzewa się właściwie.	Kamień nie jest usuwany regularnie.	Usuń kamień z urządzenia. Patrz rozdział pt. „Czyszczenie i konserwacja”.
Podczas gotowania na parze ze zbiornika na wodę pryska woda.	Do zbiornika nalano za dużo wody.	Wylej nadmiar wody ze zbiornika na wodę. Upewnij się, że poziom wody nie przekracza oznaczenia MAX.
Wskaźnik pustego zbiorniczka wody zaczyna świecić, nawet jeśli w zbiorniczku znajduje się wystarczająca ilość wody.	Na elemencie grzejnym nagromadziła się znaczna ilość osadu.	Usuń kamień ze zbiornika na wodę. Patrz część „Usuwanie kamienia” w rozdziale „Czyszczenie i konserwacja”.
Użycie pojemnika na przyprawę przynosi niewielki efekt lub w ogóle nie przynosi efektu.	W pojemniku na przyprawę umieszczono za mało ziół.	Umieść w pojemniku na przyprawę więcej ziół.
	W pojemniku na przyprawę nie umieszczono właściwych rodzajów ziół.	Umieść w pojemniku zioła o silnym aromacie. Zapoznaj się z tabelą gotowania na parze w rozdziale „Tabela żywności i wskazówki dotyczące gotowania na parze”.
	Od momentu przygotowania dania do chwili jego podania minęło dużo czasu.	Podawaj danie zaraz po jego przygotowaniu.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
Na powierzchni wody w pojemniku na wodę lub w tacce ociekowej zbiera się piana.	Piana może wytwarzać się w zbiorniku na wodę, gdy dostaną się do niego białka lub jeśli nie zostaną z niego usunięte pozostałości środków czyszczących.	Wyczyść pojemnik na wodę. Patrz rozdział „Czyszczenie i konserwacja”.

Tabela żywności i wskazówki dotyczące gotowania na parze.

- Aby skorzystać z przepisów, zapoznaj się z broszurą z przepisami lub odwiedź naszą witrynę internetową pod adresem www.philips.com/kitchen.
- Czasy gotowania na parze podane w poniższej tabeli są jedynie orientacyjne. Rzeczywisty czas gotowania może się różnić w zależności od wielkości kawałków jedzenia, przestrzeni pomiędzy nimi w koszu do gotowania, ilości pożywienia w koszu, świeżości jedzenia oraz indywidualnych upodobań użytkownika.

Tabela gotowania na parze

Rodzaj żywności do przygotowania	Ilość	Czas gotowania na parze (w min)	Proponowane zioła/przyprawy do umieszczenia w pojemniku na przyprawę
Szparagi	500 g	15–20	Tymianek, bazylia, cytryna
Młode kolby kukurydzy	200 g	5–8	Szcypiorek, chili, papryka
Fasolka szparagowa	500 g	15–20	Pietruszka, cytryna, czosnek
Brokuły	400 g	10–15	Czosnek, rozgniecione nasiona czerwonego chili, estragon
Marchew	500 g	20	Pietruszka, suszone ziarna gorczycy, szczypiorek
Różyczki kalafiora	400 g	20	Rozmaryn, bazylia, estragon
Seler (pokrojony w kostkę)	300 g	15–20	Kminek, biały pieprz, chili
Udko kurczaka	1 szt.	25	Czarny pieprz, cytryna, papryka
Kolba kukurydzy	500 g	30–40	Pietruszka, czosnek, szczypiorek
Cukinia (pokrojona w plastry)	500 g	10	Koper, szaflwia, rozmaryn
Kuskus	150 g + 250 ml wody	10–15	Kminek, kolendra, goździki
Jajka	6 szt.	12–15	-
Owoce	500 g/4 szt.	10–15	Cynamon, cytryna, goździki
Groszek (mrożony)	400 g	20–25	Rozmaryn, kminek, pietruszka
Ziemniaki	400 g	25–30	Pietruszka, szczypiorek, czosnek
Krewetki	200 g	5	Przyprawa curry, szafran, cytryna

Rodzaj żywności do przygotowania	Ilość	Czas gotowania na parze (w min)	Proponowane zioła/przyprawy do umieszczenia w pojemniku na przyprawę
Pudding	4 miseczki	20	Cynamon, goździki, wanilia
Ryż	150 g + 300 ml wody	35	Pandan, pietruszka, kminek
	250 g + 500 ml wody	35	Pandan, pietruszka, kminek
Łosoś	450 g	12–15 min	Koper, pietruszka, bazylia
Biała ryba	450 g	10–15	Suszone ziarna gorczycy, ziele angielskie, majeranek

Wskazówki dotyczące gotowania na parze

Pojemnik na przyprawę

- Do pojemnika na przyprawę można dodać aromatyczne zioła i przyprawy, takie jak rozmaryn, tymianek, kolendra, bazylia, koperek, curry lub estragon. Doskonale komponują się one z czosnkiem, kminkiem lub chrzanem, które podkreślają smak bez dodawania soli. Zaleca się dodawanie od pół do 3 łyżeczek suszonych ziół lub przypraw. Jeśli zioła są świeże, można dodać ich więcej.
- Więcej informacji na temat ziół, przypraw i płynnych dodatków, które można umieszczać w pojemniku na przyprawę, znajduje się powyżej, w tabeli gotowania na parze.
- Dodanie niewielkiej ilości oliwy na składnikach przeznaczonych do gotowania może wzmocnić efekt, jaki daje pojemnik na przyprawę, a także pozwala uzyskać pełniejszy smak potraw.
- Aby uzyskać najlepszy efekt, posiekaj drobno zioła i równomiernie wypełnij pojemnik na zioła.
- Aby móc cieszyć się najlepszym smakiem, zjedz posiłek zaraz po jego przygotowaniu.
- Nie wlewaj płynów do pojemnika na przyprawę.

Warzywa i owoce

- Odetnij grubsze łodygi kalafiora, brokułów i kapusty.
- Zielone warzywa liściaste gotuj jak najkrócej, ponieważ szybko tracą naturalny kolor.
- Nie rozmrażaj mrożonek warzywnych przed gotowaniem.

Mięso, drób, owoce morza i jajka

- Do gotowania na parze najlepiej nadają się miękkie partie mięsa z odrobiną tłuszczu.
- Umyj mięso dokładnie i wysusz, aby podczas gotowania wyciekało z niego jak najmniej soków.
- Mięso, drób, ryby lub jajka zawsze umieszczaj poniżej innych typów produktów, aby zapobiec przeciekaniu ich soków.
- Przed włożeniem jajek do urządzenia nakłuj skorupki.
- Nigdy nie gotuj zamrożonego mięsa, drobiu ani owoców morza. Przed włożeniem ich do parowaru pozostaw te produkty do całkowitego rozmrożenia.

Słodkie desery

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

Wskazówki ogólne

- Tylko wybrane modele: W celu ugotowania ryżu umieść go w pojemniku na zupę i zalej wodą. Informacje dotyczące zalecanych ilości produktów znajdują w tabeli gotowania na parze powyżej.
- Po zakończeniu gotowania ryżu wyłącz urządzenie, wymieszaj ryż i pozostaw go w pojemniku na 5 minut pod przykryciem. Pozwoli to uzyskać jeszcze lepszy rezultat.
- Pojemnik na zupę (tylko wybrane modele) umożliwi przygotowanie zupy lub puddingu, ryżu, ryby z wody, warzyw w sosie oraz marynowanych potraw. Do przyrządzenia tych produktów można także użyć lekkiego pojemnika, który mieści się wewnątrz koszy do gotowania na parze. W takim przypadku upewnij się, że wokół pojemnika dostępna jest wolna przestrzeń, która umożliwi właściwy przepływ pary wewnątrz parowaru.

- Układaj kawałki żywności w pewnych odstępach. Rozłóż składniki równomiernie na dnie kosza.
- Jeśli kosz do gotowania na parze jest pełen, w połowie gotowania zamieszaj jego zawartość.
- Niewielkie ilości jedzenia wymagają krótszego czasu gotowania na parze niż duże.
- Jeśli korzystasz tylko z jednego kosza, możesz ustawić krótszy czas gotowania niż w przypadku korzystania z dwóch lub trzech koszy.
- Jeśli używasz kilku koszy, gotuj produkty dłużej o 5–10 minut.
- Produkty w małym koszu (1) gotują się szybciej niż te w koszach znajdujących się wyżej.
- Przed podaniem potrawy sprawdź, czy jest dobrze ugotowana. Jest to szczególnie ważne w przypadku mięsa, takiego jak wieprzowina, mielona wołowina i kurczak.
- W trakcie gotowania możesz dodawać kolejne produkty lub kosze z produktami. Jeśli dany składnik wymaga krótszego czasu gotowania, dołóż go później.
- Gotowanie trwa jeszcze przez jakiś czas po przejściu urządzenia w tryb utrzymywania ciepła. Dlatego, jeśli żywność jest już dobrze ugotowana, wyjmij ją z parowaru zaraz po zakończeniu procesu gotowania i włączeniu się trybu utrzymywania ciepła.
- Jeśli danie nie jest gotowe, ustaw dłuższy czas gotowania na parze. Być może będzie trzeba również uzupełnić zapas wody w zbiorniku.
- Parowaru można używać do podgrzewania gotowych zup w pojemniku na zupę (tylko wybrane modele) lub w lekkim pojemniku, który mieści się wewnątrz koszy do gotowania na parze. Podgrzanie 250 ml zupy zajmuje około 10 minut.

Introducere

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

Descriere generală (fig. 1)

- 1 Panou de control
 - f Led pentru „Rezervor de apă gol”
 - b Indicator cronometru
 - c Led „Păstrare la cald”
 - d Buton rotativ de reglare cronometru cu inel luminos
 - e Buton Start/Stop și buton pauză
 - 2 Bază cu rezervor de apă
 - 3 Tavă de scurgere
 - 4 Intensificator de arome
 - 5 Coș mic de preparare la abur (1)
 - 6 Coș mediu de preparare la abur (2)
 - 7 Coș mare de preparare la abur (3)
 - 8 Capacul
 - 9 Orificii pentru abur
 - 10 Mâner capac
 - 11 Bază detașabilă
 - 12 Orificiu de reumplere cu apă
 - 13 Suport de depozitare a cablului
- Fără imagine: castron pentru supă (numai anumite tipuri)

Notă: Coșurile de preparare la abur sunt numerotate de la 1 la 3. Veți găsi numerele coșurilor de preparare la abur pe mânerul acestora. Puteți așeza orice coș mai mare deasupra unui coș mai mic, dar coșurile se potrivesc cel mai bine dacă le suprapuneți într-o ordine logică, crescătoare: cel mai mic coș (1) primul, apoi cel mediu (2) și apoi coșul cel mare (3).

Notă numai pentru anumite tipuri: Castronul pentru supă poate fi utilizat cel mai bine în combinație cu coșul cel mare (3).

Notă: Utilizați întotdeauna tava de scurgere sub coșurile de preparare la abur.

Important

Citiți cu atenție acest manual de utilizare înainte de utilizarea aparatului 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.
- Acest aparat nu este destinat operării prin intermediul unui cronometru exterior sau al unui sistem separat de telecomandă.

- 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 apropiați cablul electric de suprafețe fierbinți.
- Desfășurați întotdeauna complet cablul de alimentare de pe tamburul din bază înainte de a conecta aparatul la rețea.
- Nu gătiți niciodată la abur carne congelată de vită, porc, pasăre sau pește. Efectuați întotdeauna o decongelare completă a acestor ingrediente înainte de a le găti la abur.
- Nu folosiți niciodată aparatul de preparat alimente la abur fără tava de scurgere, în caz contrar, va sări apă fierbinte din aparat.
- Utilizați coșurile de preparare la abur și castronul pentru supă (numai anumite tipuri) numai în combinație cu baza originală.

Precauție

- Acest aparat este conceput numai pentru utilizarea casnică normală. Nu este conceput pentru utilizarea în medii cum ar fi bucătării ale angajaților din ateliere, birouri, ferme sau alte medii de lucru. De asemenea, nu este conceput pentru utilizarea de către clienți în hoteluri, moteluri, pensiuni și alte medii rezidențiale.
- Dacă aparatul este utilizat în mod necorespunzător, în regim profesional sau semiprofesional sau fără respectarea instrucțiunilor din manualul de utilizare, garanția poate fi anulată, iar Philips își va declina orice responsabilitate pentru daunele provocate.
- 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.
- Nu puneți aparatul aflat în funcțiune 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.
- 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.
- Așezați întotdeauna bazele detașabile în interiorul coșurilor de preparare la abur din partea superioară. Pentru poziționarea corectă a bazelor, coborâți mai întâi una dintre laturi în interiorul coșului, apoi pe cealaltă, până când baza se fixează în poziție („clic”). Asigurați-vă că zona proeminentă din centrul bazei coșului este orientată în sus (fig. 2).
- Aveți grijă la aburul fierbinte care iese din aparatul de preparat alimente la abur în timpul preparării la abur și în modul de păstrare la cald, în special atunci când ridicați capacul sau coșurile în timpul preparării sau imediat după preparare. Utilizați ustensile de bucătărie cu mânere lungi atunci când distribuiți alimentele în coșuri sau atunci când serviți alimentele.
- 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 mișcați aparatul în timpul funcționării.
- 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 coșul de preparare la abur de mână când alimentele sunt fierbinți.
- Nu goliți rezervorul de apă prin orificiul de reumplere cu apă. Pentru golirea rezervorului de apă, înclinați baza spre spate și goliți apa prin partea din spate a bazei (fig. 3).
- Întotdeauna, scoateți ștecherul din priză și lăsați aparatul să se răcească înainte de a-l depozita.
- Lăsați întotdeauna apa din tava de scurgere să se răcească după prepararea la abur, înainte de a o scurge. Apa poate fi în continuare fierbinte după ce aparatul s-a răcit.

Închidere automată

Aparatul este prevăzut cu funcție de oprire automată. Aparatul se oprește automat dacă nu apăsați niciun buton în interval de 2 minute de la conectarea aparatului la priză. De asemenea, aparatul se oprește automat după expirarea timpului de preparare la abur (inclusiv a timpului de păstrare la cald) setat.

Protecție împotriva încălzirii în gol

Acest aparat de preparat alimente la abur este protejat împotriva încălzirii în gol. Sistemul de protecție împotriva încălzirii în gol oprește automat elementul de încălzire atunci când nu există apă în rezervor sau când apa se evaporă complet în timpul funcționării. Umpleți rezervorul de apă cu apă rece până la indicatorul MAX pentru a utiliza din nou aparatul.

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 „Curățarea și întreținerea”).
- 2 Ștergeți interiorul rezervorului de apă cu o cârpă umedă.

Pregătirea pentru utilizare

- 1 Așezați aparatul pe o suprafață stabilă, orizontală și netedă.
- 2 Desfășurați complet cablul de alimentare de pe tamburul din bază înainte de a conecta aparatul la rețea.
- 3 Umpleți rezervorul de apă cu apă până la marcajul MAX (fig. 4).
 - ▶ Atunci când rezervorul de apă este umplut până la marcajul MAX, aparatul de gătit cu aburi poate funcționa pentru aproximativ 60 de minute.

Nu umpleți rezervorul peste gradația MAX.

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

- 4 Introduceți tava de scurgere pe rezervorul cu apă în bază (fig. 5).

Notă: Nu utilizați niciodată aparatul fără tava de scurgere și nu introduceți apă, condimente, ulei sau alte substanțe în tava de scurgere.

- 5 Amplasați Intensificatorul de arome pe tava de scurgere dacă doriți să adăugați aromă suplimentară alimentelor ce urmează să fie preparate la abur. (fig. 6)
 - Umpleți Intensificatorul de arome cu plante aromatice proaspete sau uscate.
 - Pentru plantele sau condimentele sugerate pentru diversele tipuri de alimente, consultați tabelul cu alimente preparate la abur la capitolul “Tabel cu alimente și sfaturi pentru pregătirea la abur”.
- 6 Puneți alimentele ce urmează să fie preparate la abur într-unul sau mai multe coșuri de preparare. Numai anumite tipuri: puteți utiliza, de asemenea, castronul pentru supă. (fig. 7)
 - Așezați întotdeauna bazele detașabile în interiorul coșurilor de preparare la abur din partea superioară. Pentru poziționarea corectă a bazelor, coborâți mai întâi una dintre laturi în interiorul coșului, apoi pe cealaltă, până când baza se fixează în poziție („clic”). Asigurați-vă că proeminența de pe bază este cu fața în sus (fig. 2).
 - Nu puneți prea multe alimente în coșurile de preparare la abur. Lăsați puțin spațiu între bucățile de alimente și distribuiți-le uniform, pe întreaga suprafață a bazei coșului.
 - Puneți bucățile mai mari de alimente și alimentele ce necesită mai mult timp de pregătire la abur în cel mai de jos coș de preparare la abur (1).
 - Puneți ouăle pe suportul pentru ouă pentru a le pregăti la abur în mod adecvat (fig. 8).

- Puteți utiliza castronul pentru supă (numai anumite tipuri) pentru a prepara supă sau budincă, pentru a găti orez, pentru a fierbe pește, pentru prepararea legumelor cu sos și a alimentelor marinate. Pentru pregătirea acestor ingrediente, puteți utiliza un castron ușor, care încapă în interiorul coșurilor de preparare la abur. În acest caz, asigurați-vă că lăsați puțin spațiu în jurul castronului, pentru a permite circulația corespunzătoare a aburului în interiorul aparatului de preparat alimente la abur.
- Numai anumite tipuri: Castronul pentru supă este destinat preparării supei, altor alimente lichide și peștelui. Când doriți să utilizați castronul pentru supă, așezați-l în interiorul coșului mare de preparare la abur (3) (fig. 9).
- Numai anumite tipuri: Chiar și atunci când îndepărtați baza detașabilă a coșului mare de preparare la abur (3) pentru a crea un coș mai mare, împreună cu coșul mediu de preparare la abur (2) de dedesubt, puteți așeza castronul pentru supă destinat preparării peștelui, orezului sau supei, în partea superioară a aparatului (fig. 10).
- Pentru a prepara alimente voluminoase (de exemplu, pui întregi, știuleți de porumb), puteți îndepărta bazele detașabile ale coșului mediu de preparare la abur (2) și ale coșului mare de preparare la abur (3) pentru a crea un singur coș mare.

Notă: Capacitatea maximă a coșurilor de preparare la abur este de 1 kg.

7 Puteți unul sau mai multe coșuri de preparare la abur pe tava de scurgere. Poziționați corect coșurile și asigurați-vă că nu se clatină (fig. 11).

- Nu trebuie să utilizați toate cele 3 coșuri de preparare la abur.
- Coșurile de preparare la abur sunt numerotate de la 1 la 3. Veți găsi numerele coșurilor de preparare la abur pe mânerul acestora. Puteți așeza orice coș mai mare deasupra unui coș mai mic, dar coșurile se potrivesc cel mai bine dacă le suprapuneți într-o ordine logică, crescătoare: cel mai mic coș (1) primul, apoi cel mediu (2) și apoi coșul cel mare (3). Așezați întotdeauna tava de scurgere sub coșurile de preparare la abur și utilizați numai coșuri de preparare la abur umplute cu alimente (fig. 12).
- Chiar și atunci când îndepărtați baza detașabilă a coșului mediu de preparare la abur (2) pentru a crea un coș mai mare, împreună cu coșul mic de preparare la abur (1) de dedesubt, puteți așeza coșul mare de preparare la abur (3) în partea superioară a aparatului.

8 Acoperiți cu capacul coșul de preparare la abur de sus (fig. 13).

Notă: În cazul în care capacul nu este plasat sau este plasat incorect pe coșul de preparare la abur, alimentele nu sunt preparate la abur corespunzător.

Utilizarea aparatului

- 1** Introduceți ștecherul în priză.
- 1** Inelul luminos se aprinde și timpul implicit de preparare la abur (20 de minute) apare pe tabloul de comandă (fig. 14).
- 2** Rotiți butonul rotativ de reglare a cronometrului către stânga pentru a selecta timpul de preparare la abur necesar (fig. 15).
- 3** Apăsați butonul Start/Stop pentru a porni procesul de preparare la abur (fig. 16).
- 1** Procesul de preparare la abur începe. Inelul luminos luminează intermitent într-un ritm lent, iar cronometrul începe numărătoarea inversă a timpului setat pentru procesul de preparare la abur (fig. 17).

Notă: Dacă preparați la abur cantități mari de alimente, amestecați-le la jumătatea procesului de preparare la abur cu o ustensilă de bucătărie cu mâner lung. Asigurați-vă că purtați mănuși de bucătărie.

- 1** Când timpul alocat procesului de preparare la abur s-a încheiat, aparatul va emite un semnal acustic de 5 ori, apoi va trece automat în modul de păstrare la cald (consultați secțiunea „Păstrare la cald”). (fig. 18)

4 După utilizare, îndepărtați cu grijă capacul.

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

Notă: Pentru a evita producerea arsurilor, purtați mănuși pentru cuptor atunci când îndepărtați capacul. Îndepărtați capacul cu grijă, ținându-l departe de dvs. Lăsați condensul să se scurgă de pe capac în coșul de preparare la abur.

Notă: Utilizați o ustensilă de bucătărie cu coadă lungă pentru scoaterea alimentelor din coșurile de preparare la abur.

5 Când scoateți un coș de preparare la abur, lăsați condensul să se scurgă de pe coș în coșul de preparare la abur de dedesubt sau în tava de scurgere.

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

7 Goliți rezervorul de apă după fiecare utilizare, înclinând baza spre spate și golind apa prin partea din spate a bazei (fig. 3).

Aveți grijă atunci când îndepărtați tava de scurgere și goliți rezervorul de apă, deoarece apa din ambele recipiente ar putea fi încă fierbinte, chiar dacă celelalte componente ale aparatului s-au răcit deja.

Notă: Dacă, în timpul procesului de preparare la abur, apa se epuizează, ledul care indică „rezervor de apă gol” și inelul luminos se aprind intermitent, pentru a vă semnala că trebuie să reumpleți rezervorul de apă (fig. 19).

Notă: Dacă doriți să preparați mai multe alimente la abur și aveți nevoie de mai multă apă, puteți adăuga mici cantități de apă prin orificiul de reumplere cu apă, pentru a reumple rezervorul de apă.

Notă: Aparatul intră automat în modul de așteptare dacă nu este utilizat timp de 2 minute. Apăsăți butonul Start/Stop pentru a activa panoul de comandă din nou.

Notă: Dacă doriți să întrerupeți procesul de preparare la abur, apăsați butonul Start/Stop o dată în timpul gătirii la abur. Pentru a continua procesul de preparare la abur, apăsați butonul Start/Stop din nou. După ce ați întrerupt aparatul, puteți regla durata de preparare cu ajutorul butonului de reglare a cronometrului.

Notă: Dacă apăsați butonul Start/Stop și butonul pentru pauză în mod continuu timp de câteva secunde, aparatul intră în modul standby.

Modul de păstrare la cald

După finalizarea procesului de preparare la cald, aparatul trece automat în modul de păstrare la cald, iar ledul aferent modului de păstrare la cald se aprinde.

Modul păstrare la cald păstrează alimentele calde timp de 20 de minute.

- Dacă doriți să păstrați alimentele calde mai mult de 20 de minute, rotiți butonul rotativ de reglare a cronometrului spre stânga sau dreapta pentru a regla durata de păstrare la cald.
- Dacă doriți să dezactivați modul păstrare la cald când acesta este activ, apăsați butonul Start/Stop.

Curățare și întreținere

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

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

2 Curățați partea exterioară a bazei cu o cârpă umedă.

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

Nu curățați baza în mașina de spălat vase.

- 3** Curățați rezervorul de apă cu o lavetă curată înmuiată în apă caldă cu detergent de vase. Ștergeți rezervorul de apă cu o lavetă umedă curată.
- 4** Curățați capacul manual în apă caldă, folosind detergent lichid.
- 5** Îndepărtați bazele detașabile ale coșurilor de preparare la abur. Curățați coșurile, bazele detașabile, Intensificatorul de aromă, tava de scurgere și castronul pentru supă (numai anumite tipuri) manual, în apă caldă, folosind detergent lichid. De asemenea, puteți curăța aceste componente în mașina de spălat vase, folosind un ciclu scurt de spălare și o temperatură scăzută.

Curățarea repetată a coșurilor de preparare la abur în mașina de spălat vase, poate cauza decolorarea ușoară a acestora.

Îndepărtarea calcarului

Este necesară detartrarea aparatului când sunt vizibile depuneri în rezervorul de apă. Este important să detartrați periodic aparatul de preparare la abur pentru a menține performanțele optime ale acestuia.

- 1** Umpleți rezervorul de apă cu oțet alb (8% acid acetic) până la marcajul MAX.

Nu utilizați alt tip de agent de detartrare.

- 2** Așezați tava de scurgere și coșul mic de preparare la abur (1) pe bază, în mod corespunzător (fig. 20).
- 3** Acoperiți coșul mic de preparare la abur cu capacul (fig. 21).
- 4** Introduceți ștecherul în priză.
- 5** Apăsăți butonul Start/Stop pentru a permite funcționarea aparatului timp de 20 de minute (fig. 16).

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

- 6** Când aparatul emite un semnal acustic, scoateți-l din priză și lăsați oțetul să se răcească complet. 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 și întreținerea”).
- 2** Pentru păstrarea cablului de alimentare, înfășurați-l în jurul bobinei de la bază (fig. 22).
- 3** Așezați tava de scurgere pe bază (fig. 5).
- 4** Asigurați-vă că bazele detașabile sunt fixate în coșurile de preparare la abur.
- 5** Așezați coșul mare de preparare la abur (3) pe tava de scurgere. Așezați coșul mediu de preparare la abur (2) în interiorul coșului mare de preparare la abur (3). Așezați coșul mic de preparare la abur (1) în interiorul coșului mediu de preparare la abur (2) (fig. 23).
- 6** Numai anumite tipuri: Așezați castronul pentru supă în interiorul castronului mic de preparare la abur.
- 7** Acoperiți castronul pentru supă (numai anumite tipuri) sau coșul mic de preparare la abur, cu capacul (fig. 24).

Garanție și service

Dacă aveți nevoie de service sau de informații sau întâmpinați probleme, vizitați site-ul web Philips la adresa **www.philips.com/support** sau contactați centrul Philips de asistență pentru clienți din țara dvs. Găsiți numărul de telefon în garanția internațională. Dacă în țara dvs. nu există un astfel de centru, deplasați-vă la furnizorul dvs. Philips local.

Protecția mediului

- Nu aruncați aparatul împreună cu gunoiul menajer la sfârșitul duratei de funcționare, ci predați-l la un punct de colectare autorizat pentru reciclare. În acest fel, ajutați la protejerea mediului înconjurător (fig. 25).

Dezare

Acest capitol prezintă cele mai frecvente probleme care pot surveni la utilizarea aparatului. Dacă nu puteți rezolva o problemă cu ajutorul informațiilor de mai jos, accesați www.philips.com/support pentru o listă de întrebări frecvente sau contactați 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 toată mâncarea este gătită.	Nu ați apăsat încă butonul Start/Stop.	Apăsați butonul Start/Stop
	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 o durată de preparare la abur mai lungă rotind butonul rotativ de reglare a cronometrului către dreapta.
		Puneți bucățile mai mari de alimente și alimentele care necesită mai mult timp de preparare la abur în coșul mic de preparare la abur (1) și începeți procesul de preparare la abur cu câțva timp înainte de adăugarea celorlalte coșuri.
	Ați pus prea multe alimente în coșurile de preparare la abur.	Nu încărcăți excesiv coșurile de preparare la abur. Tăiați alimentele în bucăți mici și așezați bucățile cele mai mici deasupra.
		Lăsați puțin spațiu între bucățile de alimente și distribuiți-le uniform pe întreaga suprafață a bazei coșului de preparare la abur.
Aparatul nu se încălzește corespunzător.	Nu ați îndepărtat calcarul de pe aparat în mod regulat.	Detartrați aparatul. Consultați capitolul 'Curățarea și întreținerea'.

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Apa sare din rezervorul de apă, în timpul procesului de preparare la abur.	Ați umplut excesiv rezervorul de apă.	Îndepărtați excesul de apă din rezervor. Asigurați-vă că nivelul apei nu depășește marcajul MAX.
Ledul pentru „Rezervor de apă gol” se aprinde, chiar dacă există suficientă apă în rezervorul de apă.	Pe elementul de încălzire s-a depus prea mult calcar.	Detartrați rezervorul de apă. Consultați secțiunea „Detartrarea” din capitolul „Curățarea și întreținerea”.
Intensificatorul de aromă nu are sau are un efect redus.	Nu ați introdus suficiente plante aromatice în Intensificatorul de arome.	Adăugați mai multe plante aromatice în Intensificatorul de arome.
	Nu ați introdus tipul corespunzător de plante aromatice în Intensificatorul de arome.	Introduceți plante aromatice cu o aromă intensă în Intensificatorul de arome. Consultați tabelul de preparare a alimentelor la abur din capitolul „Tabel cu alimente și sfaturi pentru pregătirea la abur”.
	Ați consumat alimentele la un interval de timp destul de îndelungat după prepararea acestora.	Consumați alimentele imediat după prepararea acestora.
Există spumă la suprafața apei din rezervorul de apă sau tava de scurgere.	Spuma se poate forma atunci când în apa din rezervorul de apă pătrund proteine sau atunci când în rezervorul de apă rămân urme de agenți de curățare.	Curățați rezervorul de apă. Consultați capitolul „Curățarea și întreținerea”.

Tabelul cu alimente și sugestii pentru prepararea la abur

- Pentru rețete, consultați broșura cu rețete sau vizitați site-ul nostru Web www.philips.com/kitchen.
- Duratele de preparare la abur menționate în tabelul de mai jos sunt oferite doar în scop orientativ. Duratele de preparare la abur pot varia în funcție de dimensiunile bucăților de alimente, spațiile lăsate între alimente în coșul de preparare la abur, cantitatea de alimente din coș, gradul de prospețime al alimentelor și preferințele personale.

Tabelul pentru prepararea la abur a alimentelor

Alimente de înăbușit	Cantitate	Timp de preparare la abur (min)	Plante aromatice/condimente sugerate pentru Intensificatorul de arome
Sparanghel	500 g	15-20	Cimbru, busuioc, lămâie
Miniștiuleți de porumb	200 g	5-8	Arpagic, chilli, paprică
Fasole verde	500 g	15-20	Pătrunjel, lămâie, usturoi
Broccoli	400 g	10-15	Usturoi, chili, tarhon
Morcovi	500 g	20	Pătrunjel, muștar uscat, arpagic
Buchețele de conopidă	400 g	20	Rozmarin, busuioc, tarhon
Țelină (cuburi)	300 g	15-20	Chimen, piper alb, chilli
Pulpă de pui	1 buc	25	Piper negru, lămâie, paprică
Știulete de porumb	500 g	30-40	Pătrunjel, usturoi, arpagic
Dovlecel (feliat)	500 g	10	Mărar, salvie, rozmarin
Cușcuș	150 g + 250 ml apă	10-15	Chimen, coriandru, cuișoare
Ouă	6 buc	12-15	-
Fructe	500 g/4 buc	10-15	Scorțișoară, lămâie, cuișoare
Mazăre (congelată)	400 g	20-25	Rozmarin, chimen, pătrunjel
Cartofi	400 g	25-30	Pătrunjel, arpagic, usturoi
Crevete	200 g	5	Pudră de curry, șofran, lămâie
Budinci	4 castroane	20	Scorțișoară, cuișoare, vanilie
Orez	150 g + 300 ml apă	35	Pandan, pătrunjel, chimen
	250 g + 500 ml apă	35	Pandan, pătrunjel, chimen
Somon	450 g	12-15 min.	Mărar, pătrunjel, busuioc
Pește alb	450 g	10-15	Muștar uscat, cuișoare englezești, măghiran

Sugestii pentru prepararea la abur a alimentelor**Intensificator de arome**

- Rozmarin, 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. Folosiți o cantitate mai mare în cazul plantelor aromatice proaspete sau al condimentelor.

- Pentru mai multe sugestii privind plantele aromatice, condimentele și lichidele de utilizat în Intensificatorul de arome, consultați tabelul de preparare a alimentelor la abur, de mai sus.
- Adăugarea unei cantități mici de ulei peste alimente, îmbunătățește efectul Intensificatorului de arome, conferind alimentelor un gust mai intens.
- Pentru rezultate optime, mărunțiți plantele aromatice și umpleți Intensificatorul de arome în mod uniform.
- Pentru a vă bucura de un gust intens, vă recomandăm consumarea alimentelor imediat după preparare.
- Nu turnați lichide în Intensificatorul de arome.

Fructe și legume

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

Carne, pui, fructe de mare și ouă

- Carnea fragedă cu puțină grăsime este cea mai indicată pentru prepararea la abur.
- Spălați carnea corespunzător și uscați-o, astfel încât să se scurgă cât mai puțin suc.
- Întotdeauna așezați carnea, piulul, peștele sau ouăle sub alte tipuri de alimente pentru a preveni picurarea sucurilor.
- 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, piulul sau fructele de mare să se dezghețe complet înainte de a le introduce în aparatul de preparat la abur.

Deserturi dulci

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

Sugestii generale

- Numai anumite tipuri: Pentru a prepara orez, trebuie să adăugați apă peste orez, în castronul pentru supă. Pentru cantități, consultați tabelul de preparare a alimentelor la abur, de mai sus.
- După ce ați terminat de gătit orezul, opriți aparatul, amestecați orezul și lăsați-l în castronul acoperit cu capac, timp de 5 minute. Astfel, rezultatul obținut este desăvârșit.
- Puteți utiliza castronul pentru supă (numai anumite tipuri) pentru a prepara supă sau budincă, pentru a găti orez, pentru a fierbe pește, pentru prepararea legumelor cu sos și a alimentelor marinate. Pentru pregătirea acestor ingrediente, puteți utiliza un castron ușor, care încape în interiorul coșurilor de preparare la abur. În acest caz, asigurați-vă că lăsați puțin spațiu în jurul castronului, pentru a permite circulația corespunzătoare a aburului în interiorul aparatului de preparat alimente la abur.
- Lăsați puțin spațiu între bucățile de alimente și distribuiți-le uniform pe întreaga suprafață a bazei coșului de preparare la abur.
- În cazul în care coșul de preparare 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 coș de preparare la abur, alimentele necesită un timp de preparare mai mic decât dacă utilizați 2 sau 3 coșuri de preparare la abur.
- Dacă utilizați mai mult de un coș, lăsați alimentele să se prepare 5-10 minute în plus.
- Alimentele se gătesc mai rapid în coșul mic de preparare la abur (1) decât în coșurile de deasupra.
- Asigurați-vă că alimentele sunt bine preparate înainte de a le consuma. Acest aspect are o importanță deosebită în special în cazul cărnii de porc și a cărnii tocate de vită și de pasăre.
- Puteți adăuga alimente sau coșuri cu alimente în timpul procesului de preparare la abur. Dacă un aliment necesită un timp de preparare mai scurt, adăugați-l mai târziu.

- Prepararea alimentelor continuă un timp după trecerea aparatului în modul Păstrare cald. Dacă alimentele sunt deja foarte bine gătite, scoateți-le din aparat la terminarea procesului de preparare la abur și trecerea aparatului în modul păstrare cald.
- Dacă alimentele nu sunt gătite, setați un timp de preparare la abur mai lung. Este posibil să fie necesară adăugarea de apă în rezervor.
- Aparatul poate fi utilizat pentru încălzirea supei gătite în castronul pentru supă (numai anumite tipuri) sau într-un castron ușor; care încape în interiorul coșurilor de preparare la abur. Încălzirea a 250 ml de supă durează aproximativ 10 minute.

Введение

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

Общее описание (Рис. 1)

- 1 Панель управления
 - а. Индикатор пустого резервуара для воды
 - б. Индикатор таймера
 - с. Индикатор режима поддержания температуры
 - d. Регулятор времени приготовления с подсветкой
 - е. Кнопка старт/стоп и кнопка паузы
 - 2 Основание с резервуаром для воды
 - 3 Поддон для капель
 - 4 Отсек для специй
 - 5 Маленькая паровая корзина (1)
 - 6 Средняя паровая корзина (2)
 - 7 Большая паровая корзина (3)
 - 8 Крышка
 - 9 Паровые отверстия
 - 10 Ручка крышки
 - 11 Съёмный поддон
 - 12 Носик для залива воды
 - 13 Приспособление для хранения шнура
- Нет на иллюстрации: чаша для супа (только для некоторых моделей)

Примечание Паровые корзины пронумерованы (1—3). Номера указаны на ручках корзин. Корзину большего размера можно установить на более маленькую, однако рекомендуется устанавливать корзины в порядке увеличения размера: сначала малая корзина (1), затем средняя (2) и, наконец, большая корзина (3).

Примечание только для некоторых моделей. Чашу для супа лучше всего использовать с большой паровой корзиной (3).

Примечание Всегда устанавливайте под паровые корзины поддон для капель.

Важная информация

Перед использованием прибора 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 прибора убедитесь, что указанное на нем номинальное напряжение соответствует напряжению местной электросети.
- Подключайте прибор только к заземленной розетке. Убедитесь, что сетевая вилка правильно вставлена в розетку электросети.

- Данное устройство нельзя подключать к внешнему таймеру или автономным системам дистанционного управления.
- Запрещено пользоваться прибором, если сетевая вилка, сетевой шнур или сам прибор повреждены.
- В случае повреждения сетевого шнура его необходимо заменить. Чтобы обеспечить безопасную эксплуатацию прибора, заменяйте шнур только в авторизованном сервисном центре Philips или в сервисном центре с персоналом 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 прибором.
- Храните сетевой шнур в месте, недоступном для детей. Не допускайте свисания шнура с края стола или с места, где стоит прибор.
- Не помещайте шнур рядом с горячими поверхностями.
- Перед включением полностью размотайте сетевой шнур с катушки на подставке прибора.
- Запрещается обрабатывать паром замороженные мясо, птицу или морепродукты. Обязательно полностью разморозьте продукты перед приготовлением на пару.
- Не используйте пароварку без поддона для капель, в противном случае горячая вода может протекать.
- Используйте паровые корзины и чашу для супа (только для некоторых моделей) только вместе с оригинальным основанием.

Внимание!

- Устройство предназначено только для домашнего использования в стандартных условиях. Устройство не предназначено для использования в таких условиях эксплуатации, как обеденные зоны в магазинах, офисах, сельскохозяйственных помещениях или других производственных условиях. Также устройство не предназначено для использования клиентами в отелях, мотелях, местах ночлега и завтрака, а также в других местах пребывания.
- В случае нарушения правил использования устройства, при его использовании в качестве профессионального или полупрофессионального оборудования, а также при нарушении правил данного руководства гарантийные обязательства утрачивают свою силу, и в этом случае компания Philips не несет ответственности за какой бы то ни было причиненный ущерб.

- Запрещается пользоваться какими-либо аксессуарами или деталями других производителей без специальной рекомендации компании Philips. При использовании таких аксессуаров гарантийные обязательства утрачивают силу.
- Не подвергайте пароварку воздействию высоких температур, горячего газа, пара или влажного теплого воздуха от других источников. Не помещайте пароварку рядом с работающей или еще не остывшей плитой или духовым шкафом.
- 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.
- Устанавливайте пароварку на ровную, устойчивую поверхность. Вокруг прибора необходимо сохранить не менее 10 см свободного пространства, чтобы избежать перегрева.
- Устанавливайте съемные поддоны в паровые корзины только сверху. Чтобы правильно расположить поддон, сначала опустите один край поддона, а затем — другой (должен прозвучать щелчок). Обратите внимание: выступ на съемном поддоне должен находиться сверху (Рис. 2).
- Остерегайтесь выхода горячего пара из пароварки во время приготовления пищи, в режиме поддержания температуры, а также при снятии крышки или извлечении паровых корзин во время или сразу после окончания приготовления на пару. Для распределения и извлечения продуктов обязательно используйте кухонные приспособления с длинными ручками.
- Запрещается наклоняться над работающим прибором.
- Не прикасайтесь к горячим поверхностям руками. Используйте теплозащитные рукавицы.
- Запрещается перемещать работающий прибор.
- Всегда соблюдайте осторожность при снятии крышки и бережно обращайтесь с ней. Сливайте капли конденсата с крышки в пароварку, чтобы избежать выпаривания.
- Если пища горячая, паровую корзину держите за ручки.
- Не сливайте воду из резервуара для воды через носик для залива воды. Для слива воды из резервуара наклоните основание назад и слейте воду (Рис. 3).
- Прежде чем убрать прибор на хранение, обязательно отключите его от электросети и дайте ему остыть.
- Перед тем как сливать воду из поддона для капель, подождите, пока она остынет. Вода может оставаться горячей даже после того, как сам прибор уже остыл.

Автоматическое отключение

Прибор оснащен функцией автоматического отключения. Прибор автоматически выключается, если по прошествии двух минут с момента подключения к сети не была нажата ни одна кнопка. Также прибор автоматически выключается по прошествии установленного времени приготовления (включая время работы режима поддержания температуры).

Защита от выкипания

Пароварка оснащена функцией защиты от выкипания. Функция защиты от выкипания автоматически выключает нагревательный элемент пароварки, если резервуар для воды пустой или вода выкипела в процессе приготовления. Чтобы продолжить использование прибора, заполните резервуар холодной водой до отметки MAX.

Электромагнитные поля (ЭМП)

Данный прибор Philips соответствует стандартам по электромагнитным полям (ЭМП). При правильном обращении согласно инструкциям, приведенным в руководстве по эксплуатации, использование прибора безопасно в соответствии с современными научными данными.

Перед первым использованием

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

Подготовка прибора к работе

- 1 Установите прибор на устойчивой горизонтальной и ровной поверхности.
- 2 Перед включением полностью размотайте сетевой шнур с катушки на подставке прибора.
- 3 Заполните резервуар для воды до отметки максимального уровня (MAX) чистой водой (Рис. 4).
- 4 Пароварка рассчитана примерно на 60 минут работы при наполнении резервуара для воды до максимального уровня.

Не заполняйте резервуар для воды выше отметки максимального уровня (MAX).

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

- 4 Установите поддон на резервуар для воды на основании (Рис. 5).

Примечание Запрещается пользоваться прибором без поддона для капель, а также наливать на поддон воду, приправы, масло и другие вещества.

- 5 Для усиления аромата приготовляемой пищи поставьте отсек для специй на поддон для капель. (Рис. 6)
 - Наполните отсек для специй свежими или сухими травами.
 - В главе “Таблица продуктов и советы по приготовлению на пару” приводятся рекомендуемые травы и специи для различных блюд.
- 6 Поместите продукты для приготовления в одну или несколько паровых корзин.

Только для некоторых моделей: можно также использовать чашу для супа. (Рис. 7)

 - Устанавливайте съемные поддоны в паровые корзины только сверху. Чтобы правильно расположить поддон, сначала опустите один край поддона, а затем — другой (должен прозвучать щелчок). Обратите внимание: изгиб на съемном поддоне должен находиться сверху (Рис. 2).
 - Не кладите слишком много продуктов в паровые корзины. Оставляйте некоторое пространство между порциями и равномерно распределяйте продукты на дне паровой корзины.
 - Большие порции и продукты, приготовление которых занимает больше времени, кладите в нижнюю паровую корзину (1).
 - Для удобной варки яиц помещайте их в держатель (Рис. 8).

- Вы можете использовать чашу для супа (только для некоторых моделей) для приготовления супов, пудингов, овощей в соусе, варки риса, рыбы, а также для приготовления маринованных продуктов. Для приготовления указанных продуктов можно также использовать легкую чашу, которая помещается в паровые корзины. В этом случае следите за тем, чтобы вокруг чаши оставалось свободное пространство, обеспечивающее достаточную циркуляцию пара внутри пароварки.
- Только для некоторых моделей: чаша для супа предназначена для приготовления супов, других жидких блюд, а также рыбы. При необходимости использовать чашу для супа поставьте ее в большую паровую корзину (3) (Рис. 9).
- Только для некоторых моделей: если для увеличения пространства из большой паровой корзины (3) убран съемный поддон, и основанием служит поддон средней паровой корзины (2), по-прежнему можно установить чашу для супа, чтобы приготовить рыбу, рис или суп (Рис. 10).
- Для приготовления на пару продуктов крупного размера (например, цыплят или початков кукурузы) можно вынуть съемные поддоны из средней (2) и большой (3) паровых корзин. Таким образом, вы получите одну большую паровую емкость.

Примечание Максимальная вместимость паровых корзин составляет 1 кг.

7 Поставьте одну или несколько паровых корзин на поддон для капель. Убедитесь в правильности установки корзин и в устойчивости их положения (Рис. 11).

- Использование всех 3 паровых корзин не обязательно.
- Паровые корзины пронумерованы (1—3). Номера указаны на ручках корзин. Корзину большего размера можно установить на более маленькую, однако рекомендуется устанавливать корзины в порядке увеличения размера: сначала малая корзина (1), затем средняя корзина (2) и, наконец, большая корзина (3). Всегда устанавливайте корзины на поддон для капель, никогда не ставьте в пароварку пустые паровые корзины (Рис. 12).
- Если для увеличения пространства из средней паровой корзины (2) убран съемный поддон, и основанием служит поддон малой паровой корзины (1), сверху по-прежнему можно установить большую паровую корзину (3).

8 Верхнюю паровую корзину закрывайте крышкой (Рис. 13).

Примечание Если крышка не установлена или установлена неправильно, продукты не подвергаются обработке паром в нужной степени.

Использование прибора

1 Вставьте вилку сетевого шнура в розетку электросети.

- ▶ При этом включается подсветка, а на панели управления отображается заданное по умолчанию время приготовления (20 минут) (Рис. 14).

2 Для выбора времени приготовления поверните регулятор времени приготовления влево или вправо (Рис. 15).

3 Для запуска приготовления нажмите кнопку старт/стоп (Рис. 16).

- ▶ Начинается приготовление на пару. Подсветка медленно мигает, таймер выполняет обратный отсчет заданного времени приготовления (Рис. 17).

Примечание В случае приготовления больших объемов продуктов перемешайте их в середине процесса приготовления, используя кухонные приборы с длинными ручками. Не забудьте надеть кухонные рукавицы.

- ▶ По истечении заданного времени приготовления на пару прибор издает 5 звуковых сигналов и автоматически переключается в режим поддержания температуры (см. раздел “Режим поддержания температуры”). (Рис. 18)

4 По окончании использования аккуратно снимите крышку.

Остерегайтесь выхода горячего пара из пароварки при снятии крышки.

Примечание Во избежание ожогов, перед тем как снять крышку, наденьте кухонные рукавицы. Снимайте крышку осторожно и при этом не стойте к прибору слишком близко. Сливайте капли конденсата с крышки в паровую корзину.

Примечание Чтобы достать продукты из паровых корзин, используйте кухонные приспособления с длинными ручками.

- 5** Прежде чем снять паровую корзину с прибора, подождите, пока конденсат стечет в корзину, расположенную ниже, или в поддон для капель.
- 6** Перед тем как снять поддон для капель, отключите прибор от электросети и дайте ему полностью остыть.
- 7** Сливайте воду из резервуара для воды после каждого использования. Для слива воды из резервуара для воды наклоните основание назад и слейте воду (Рис. 3).

Снимайте поддон и сливайте воду из резервуара с осторожностью, так как вода в резервуаре и поддоне может оставаться горячей, даже если другие части пароварки остыли.

Примечание Если во время приготовления на пару вода выкипела, индикатор пустого резервуара для воды и подсветка будут мигать, сигнализируя о необходимости долива воды в резервуар (Рис. 19).

Примечание При необходимости приготовления большего количества пищи, вам потребуются больше воды. Вы можете доливать воду в резервуар небольшими порциями через носик для залива воды.

Примечание Если в течение 2 минут не будет нажата ни одна кнопка, прибор автоматически перейдет в режим ожидания. Для включения панели управления нажмите кнопку **старт/стоп**.

Примечание Чтобы приостановить процесс приготовления, во время приготовления на пару нажмите кнопку **старт/стоп** один раз. Для возобновления приготовления снова нажмите кнопку **старт/стоп** и кнопку **паузы**. После того как процесс приготовления будет приостановлен, можно изменить время приготовления с помощью регулятора.

Примечание Если удерживать кнопку **старт/стоп** и кнопку **паузы** нажатой несколько секунд, прибор перейдет в режим ожидания.

Режим поддержания температуры

- По окончании приготовления на пару пароварка автоматически переключается в режим поддержания температуры, загорается индикатор режима поддержания температуры. В режиме поддержания температуры температура пищи сохраняется в течение 20 минут.
- Чтобы сохранить пищу теплой более 20 минут, установите время для режима поддержания температуры, повернув регулятор настройки температуры влево или вправо.
 - Чтобы отключить режим поддержания температуры во время его работы, нажмите кнопку **старт/стоп**.

Очистка и уход

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

- 1** Отключите прибор от электросети и дайте ему остыть.
- 2** Протрите наружную поверхность влажной тканью.

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

Основание нельзя мыть в посудомоечной машине.

- 3** Очистите резервуар для воды тканью, смоченной в теплой воде с добавлением моющего средства. Затем протрите резервуар чистой влажной тканью.
- 4** Вымойте крышку в теплой воде с добавлением жидкого моющего средства.

- 5** Извлеките съемные поддоны из паровых корзин. Очистите паровые корзины, съемные поддоны, отсек для специй, поддон для капель и чашу для супа (только для некоторых моделей) в теплой воде с добавлением жидкого моющего средства. Эти детали также можно мыть в посудомоечной машине, установив короткий цикл и низкую температуру. Регулярная мойка паровых корзин в посудомоечной машине может привести к незначительному помутнению пластика.

Очистка от накипи

При появлении накипи в резервуаре для воды прибор следует очистить. Для максимальной эффективности работы прибора и продления срока его службы необходимо регулярно проводить очистку от накипи.

- 1** Заполните резервуар для воды белым уксусом (крепостью 8 %) до отметки максимального уровня (MAX).

Не используйте никакое другое средство для снятия накипи.

- 2** Установите поддон для капель и малую паровую корзину (1) на основание должным образом (Рис. 20).

- 3** Закройте малую паровую корзину крышкой (Рис. 21).

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

- 5** Нажмите кнопку старт/стоп, прибор включится на 20 минут (Рис. 16).

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

- 6** После того как прозвучит звуковой сигнал, отключите прибор от сети и дайте уксусу остыть. Слейте раствор из резервуара для воды.

- 7** Несколько раз промойте резервуар для воды холодной водой.

Примечание Если в резервуаре еще осталась накипь, повторите описанную выше процедуру.

Хранение

- 1** Прежде чем убрать прибор на хранение, убедитесь, что все его детали сухие и чистые (см. главу “Очистка и уход”).

- 2** При хранении обмотайте шнур питания вокруг катушки на подставке прибора (Рис. 22).

- 3** Установите поддон для капель на основание прибора (Рис. 5).

- 4** Убедитесь, что съемные поддоны должным образом установлены в паровые корзины.

- 5** Установите большую паровую корзину (3) на поддон для капель. Среднюю паровую корзину (2) поставьте на большую корзину (3). Малую паровую корзину (1) установите на среднюю корзину (2) (Рис. 23).

- 6** Только для некоторых моделей: поставьте чашу для супа в малую паровую корзину.

- 7** Накройте крышкой чашу для супа (только для некоторых моделей) или малую паровую корзину (Рис. 24).

Гарантия и обслуживание

При возникновении проблемы или при необходимости получения сервисного обслуживания или информации посетите веб-сайт Philips www.philips.com/support или обратитесь в центр поддержки потребителей Philips в вашей стране (номер телефона центра указан на гарантийном талоне). Если в вашей стране подобный центр отсутствует, обратитесь в местную торговую организацию Philips.

Защита окружающей среды

- После окончания срока службы не выбрасывайте прибор вместе с бытовыми отходами. Передайте его в специализированный пункт для дальнейшей утилизации. Этим вы сможете защитить окружающую среду (Рис. 25).

Поиск и устранение неисправностей

Данная глава посвящена наиболее распространенным проблемам, возникающим при использовании прибора. Если самостоятельно справиться с возникшими проблемами не удастся, см. список часто задаваемых вопросов на веб-странице www.philips.com/support или 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 резервуаре недостаточно воды.	Наполните резервуар для воды.
	Кнопка старт/стоп не была нажата.	Нажмите кнопку старт/стоп.
Некоторые продукты не готовы.	Некоторые куски продуктов могут быть больше и/или требовать более длительного приготовления, чем другие.	Выберите более длительное время приготовления, повернув регулятор времени приготовления вправо.
		Положите большие порции и продукты с более длительным временем приготовления в малую паровую корзину (1) и включите приготовления на пару. По прошествии некоторого времени установите другие паровые корзины.
		Не перегружайте паровые корзины. Порежьте продукты и положите самые маленькие кусочки сверху.
	В паровых корзинах слишком много продуктов.	Оставляйте некоторое пространство между порциями и равномерно распределите продукты на дне паровой корзины.
Прибор не нагревается как следует.	Регулярная очистка от накипи не проводится.	Очистите прибор от накипи. См. главу "Очистка и уход".
Во время приготовления на пару из резервуара для воды распыляется вода.	В резервуаре слишком много воды.	Слейте лишнюю воду из резервуара. Уровень воды не должен превышать отметку MAX.

Проблема	Возможная причина	Способы решения
Индикатор пустого резервуара для воды загорается даже когда в резервуаре достаточно воды.	На нагревательном элементе скопилось большое количество накипи.	Очистите резервуар для воды от накипи. См. раздел "Очистка от накипи" в главе "Очистка и уход".
Эффект от использования отсека для специй несущественный или его нет вовсе.	В отсек для специй было загружено мало приправ.	Положите в отсек для специй больше приправ.
	В отсек для специй были загружены неподходящие приправы.	Положите в отсек для специй приправы с сильным ароматом. Ознакомьтесь с таблицей "Таблица продуктов и советы по приготовлению на пару".
На поверхности воды в резервуаре или на поддоне для капель образуется пена.	Блюдо было подано спустя долгое время после окончания приготовления.	Блюдо желательно подавать сразу после приготовления.
	Появление пены возможно в случаях, когда белковые ингредиенты попали в резервуар для воды или в резервуаре для воды после чистки осталось моющее средство.	Очистите резервуар для воды. См. главу "Очистка и уход".

Таблица продуктов и советы по приготовлению на пару

- Рецепты можно найти в буклете с рецептами или на веб-сайте www.philips.com/kitchen.
- Время приготовления на пару, указанное в таблице ниже, является приблизительным. Время приготовления различается в зависимости от размеров порций, расстояния между продуктами в паровой корзине, количества и свежести продуктов, а также индивидуальных предпочтений.

Рецептурная таблица

Продукты для приготовления	Количество	Время варки (мин)	Травы/специи, которые можно использовать в отсеке для специй
Спаржа	500 г	15-20	Тимьян, базилик, лимон
Мини-кукуруза	200 г	5-8	Лук-шнит, чили, паприка
Зеленая фасоль	500 г	15-20	Петрушка, лимон, чеснок
Брокколи	400 г	10-15	Чеснок, молотый красный перец чили, эстрагон
Морковь	500 г	20	Петрушка, сухая горчица, лук-шнит
Соцветия цветной капусты	400 г	20	Розмарин, базилик, эстрагон

Продукты для приготовления	Количество	Время варки (мин)	Травы/специи, которые можно использовать в отсеке для специй
Сельдерей (в кубиках)	300 г	15-20	Тмин, белый перец, чили
Куриная нога	1 шт.	25	Черный перец, лимон, паприка
Сердцевина кукурузного початка	500 г	30-40	Петрушка, чеснок, лук-шнит
Цукини (резаные)	500 г	10	Укроп, шалфей, розмарин
Кускус	150 г + 250 мл воды	10–15	Тмин, кориандр, гвоздика
Яйца	6 шт.	12-15	-
Фрукты	500 г/4 шт.	10–15	Корица, лимон, гвоздики
Горох (замороженный)	400 г	20–25	Розмарин, тмин, петрушка
Картофель	400 г	25-30	Петрушка, лук-шнит, чеснок
Креветки	200 г	5	Порошок карри, шафран, лимон
Пудинг	4 чаши	20	Корица, гвоздики, ваниль
Рис	150 г + 300 мл воды	35	Пандан, чеснок, тмин
	250 г + 500 мл воды	35	Пандан, чеснок, тмин
Лосось	450 г	12-15 мин.	Укроп, петрушка, базилик
Белая рыба	450 г	10–15	Сухая горчица, гвоздика, майоран

Советы по варке продуктов

Отсек для специй

- Розмарин, тимьян, кориандр, базилик, укроп, карри и эстрагон великолепно подходят для использования в отсеке для специй. 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.
- Таблица выше содержит дополнительные рекомендации по использованию трав, специй и жидких добавок в отсеке для специй.
- Чтобы усилить эффект от использования отсека для специй и дополнить вкус блюда, рекомендуется смазывать продукты растительным маслом.
- Для оптимального результата мелко порубите зелень и равномерно распределите в отсеке для специй.
- Чтобы в полной мере насладиться вкусом, рекомендуется подавать блюдо сразу же после приготовления.
- Не наливайте в отсек для специй жидкости.

Овощи и фрукты

- Нарезьте толстыми кусками кочанную капусту, цветную и брокколи.
- Варите листовые, зеленые овощи максимально короткое время, так как они легко теряют цвет.
- Перед варкой на пару не размораживайте замороженные овощи.

Мясо, птица, морепродукты и яйца

- Нежные куски мяса с жирком лучше всего подходят для приготовления на пару.
- Тщательно промойте и просушите мясо, чтобы пропало как можно меньше сока.

- Мясо, птицу, рыбу или яйца следует располагать ниже других продуктов во избежание попадания на них сока.
- Прокалывайте скорлупу яиц, прежде чем положить их в пароварку.
- Готовить на пару замороженное мясо, птицу или морепродукты нельзя. Обязательно разморозьте мясо, птицу или морепродукты перед помещением в пароварку.

Десерты

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

Общие рекомендации

- Только для некоторых моделей: для приготовления риса необходимо положить рис в чашу для супа и залить водой. Количество воды см. в таблице выше.
- По окончании приготовления риса отключите прибор, перемешайте рис и оставьте томиться под крышкой на 5 минут. Так рис станет еще вкуснее.
- Вы можете использовать чашу для супа (только для некоторых моделей) для приготовления супов, пудингов, овощей в соусе, варки риса, рыбы, а также для приготовления маринованных продуктов. Для приготовления указанных продуктов можно также использовать легкую чашу, которая помещается в паровые корзины. В этом случае следите за тем, чтобы вокруг чаши оставалось свободное пространство, обеспечивающее достаточную циркуляцию пара внутри пароварки.
- Оставляйте некоторое пространство между порциями и равномерно распределяйте продукты на дне паровой корзины.
- Если корзина заполнена большим количеством продуктов, во время приготовления помешивайте их.
- Небольшие количества продуктов требуют меньше времени варки, чем большие количества.
- При использовании только одной паровой корзины, для готовности продуктов требуется меньше времени, чем при использовании двух или трех корзин.
- При использовании нескольких паровых корзин увеличивайте время приготовления на 5—10 минут.
- В малой паровой корзине (1) продукты готовятся быстрее, чем в корзинах, расположенных наверху.
- Перед употреблением проверьте готовность пищи. Это особенно важно при приготовлении свинины, говяжьего фарша и птицы.
- В процессе приготовления на пару можно класть другие ингредиенты или устанавливать на прибор паровые корзины с продуктами. Если для приготовления блюда требуется меньше времени, положите его в пароварку позже.
- После переключения в режим поддержания температуры пища еще некоторое время будет готовиться. Если продукты уже полностью готовы, извлеките их из пароварки по окончании приготовления на пару и переключения прибора в режим поддержания температуры.
- Если пища не готова, установите более продолжительное время приготовления. Возможно, потребуется долить немного воды в резервуар.
- Пароварку можно использовать для подогревания готового супа в чаше для супа (только для некоторых моделей) или в легкой чаше, которая помещается в паровые корзины. Чтобы подогреть 250 мл супа требуется около 10 минут.

Парогенератор

Изготовитель: «Филипс Консьюмер Лайфстайл Б.В.», Туссендиенен 4, 9206 АД, Драхтен, Нидерланды
 Импортёр на территорию России и Таможенного Союза: ООО «Филипс»,
 Российская Федерация, 123022 г. Москва, ул. Сергея Макеева, д.13, тел. +7 495 961-1111
 HD9150, HD9149: 755-900W, 220-240V, 50-60Hz

Для бытовых нужд

Úvod

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

Opis zariadenia (Obr. 1)

- 1 Ovládací panel
 - a Kontrolné svetlo „Prázdny zásobník na vodu“
 - b Ukazovateľ času
 - c Kontrolné svetlo udržiavania teploty
 - d Otočný regulátor času so svetelným krúžkom
 - e Vypínač a tlačidlo pauza
- 2 Podstavec so zásobníkom na vodu
- 3 Podnos na odkvapkávanie
- 4 Rozptyľovač arómy
- 5 Malý košík na dusenie (1)
- 6 Stredne veľký košík na dusenie (2)
- 7 Veľký košík na dusenie (3)
- 8 Veko
- 9 Otvory na odvádzanie pary
- 10 Rukoväť veka
- 11 Odnímateľné dno
- 12 Otvor na dopĺňanie vody
- 13 Prvok na odkladanie kábla

Nie je zobrazené: miska na polievku (len určité modely)

***Poznámka:** Košíky na dusenie sú označené číslicami 1 až 3. Číselné označenie každého košíka na dusenie nájdete na ich rukovätiach. Ktorýkoľvek väčší košík je vždy možné položiť na niektorý z menších košíkov, no najlepšie sedia vtedy, ak sú uložené v logickom stúpajúcom poradí: najskôr najmenší (1), potom stredne veľký (2) a napokon najväčší košík (3).*

***Upozornenie len pre určité modely:** Misku na polievku možno použiť najlepšie v kombinácii s najväčším košíkom (3).*

***Poznámka:** Pod košíky na dusenie vždy umiestnite podnos na odkvapkávanie.*

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.
- Toto zariadenie nie je určené na ovládanie prostredníctvom externého časovača ani samostatného systému diaľkového ovládania.

- Ak je poškodená zástrčka, sieťový kábel alebo samotné zariadenie, nepoužívajte ho.
- Poškodený sieťový kábel smie vymeniť jedine personál spoločnosti Philips, servisného strediska autorizovaného 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 prevísať cez okraj stola alebo kuchynskej linky, na ktorej je zariadenie položené.
- Sieťový kábel uchovávajte mimo horúcich povrchov.
- Pred pripojením zariadenia vždy úplne odmotajte sieťový kábel z cievky na podstavci.
- Nikdy neduste mrazené mäso, hydinu alebo morské živočíchy. Tieto suroviny pred dusením nechajte vždy úplne rozmraziť.
- Zariadenie na prípravu potravín na pare nikdy nepoužívajte bez podnosu na odkvapkávanie, inak môže zo zariadenia unikať horúca voda.
- Košíky na dusenie a misku na polievku (len určité modely) používajte iba v kombinácii s originálnym podstavcom.

Výstraha

- Toto zariadenie je určené len na bežné používanie v domácnosti. Nie je určené na používanie v prostrediach, ako sú kuchyne pre zamestnancov v obchodoch, kanceláriách, farmách či inom pracovnom prostredí. Taktiež nie je určené na používanie zákazníkmi v hoteloch, motelloch, penziónoch a iných ubytovacích zariadeniach.
- 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.
- 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, horúcim plynom, pare ani vlhkému teplu z iných zdrojov, ako je samotné zariadenie na prípravu potravín na pare. Zariadenie na prípravu potravín na pare nepoložte na fungujúci alebo ešte horúci sporák či varič ani do ich blízkosti.
- Keď je zariadenie v prevádzke, neumiestňujte ho do blízkosti predmetov ani pod predmety, ktoré by sa mohli parou poškodiť, ako sú steny a skrinky.

- Zariadenie nepoužívajte v priestoroch, kde sú prítomné výbušné a/alebo zápalné výpary.
- Zariadenie na prípravu potravín na pare umiestnite na vodorovný a stabilný rovný povrch a zabezpečte okolo neho aspoň 10 cm voľného miesta, aby nedochádzalo k prehrievaniu.
- Odnímateľné dna vždy umiestňujte do košíkov na dusenie zvrchu. Dna umiestnite správne tak, že najskôr do košíka vložíte jednu stranu a potom druhú stranu, až kým dno nezapadne do správnej polohy (budete počuť „cvaknutie“). Uistite sa, že vypuklá časť v strede dna košíka smeruje nahor (Obr. 2).
- Dávajte pozor na horúcu paru vychádzajúcu zo zariadenia na prípravu potravín na pare počas dusenia a v režime udržiavania teploty, najmä pri dvíhaní veka alebo košíkov počas alebo krátko po dokončení dusenia. Na rozmiestnenie potravín alebo servírovanie jedla používajte kuchynské náčinie s dlhými rúčkami.
- 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.
- Nepohybujte zariadením na prípravu potravín v pare počas jeho činnosti.
- Veko vždy odstraňujte opatrne a smerom od seba. Skondenzovanú paru nechajte z veka odkvapkať do zariadenia na prípravu potravín na pare, aby nedošlo k obareniu.
- Keď je jedlo horúce, vždy držte košík na dusenie za rukoväť.
- Zásobník na vodu nikdy nevyprázdňujte cez otvor na dopĺňanie vody. Ak chcete zásobník na vodu vyprázdniť, nakloňte podstavec dozadu a vylejte vodu zadnou stranou podstavca (Obr. 3).
- Pred čistením zariadenie vždy odpojte zo siete a nechajte ho vychladnúť.
- Po dokončení dusenia nechajte vodu v podnose na odkvapkávanie vždy vychladnúť a až potom ju vylejte. Voda môže byť aj po vychladnutí zariadenia stále horúca.

Automatické vypínanie

Zariadenie je vybavené funkciou automatického vypnutia. Zariadenie sa automaticky vypne, ak do 2 minút od jeho zapojenia nestlačíte žiadne tlačidlo. Zariadenie sa tiež automaticky vypne po uplynutí nastaveného času varenia na pare (vrátane času udržiavania teploty).

Ochrana proti prehriatiu

Zariadenie na prípravu potravín na pare je vybavené ochranou proti varu naprázdno. Ochrana proti varu naprázdno automaticky vypne ohrev, ak sa v zásobníku na vodu nenachádza žiadna voda alebo ak sa voda počas používania minie. Ak chcete zariadenie znovu používať, naplňte zásobník na vodu studenou vodou až po značku MAX.

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 všetky súčasti, ktoré sa dostanú do kontaktu s potravinami (pozrite si kapitolu „Čistenie a údržba“).
- 2** Vnútro zásobníka na vodu utrite navlhčenou tkaninou.

Príprava na použitie

- 1** Zariadenie postavte na stabilný, vodorovný a hladký povrch.
- 2** Pred pripojením zariadenia úplne odmotajte sieťový kábel z cievky na podstavci.
- 3** Zásobník na vodu naplňte vodou až po úroveň MAX (Obr. 4).
 - ▶ Keď je zásobník na vodu naplnený po úroveň MAX, zariadenie na prípravu potravín na pare dokáže vytvárať paru po dobu približne 60 minút.

Zásobník na vodu naplňte najviac po úroveň MAX.

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

- 4** Vložte podnos na odkvapkávanie na zásobník na vodu v podstavci (Obr. 5).

Poznámka: Zariadenie nikdy nepoužívajte bez podnosu na odkvapkávanie. Do podnosu na odkvapkávanie nikdy nelejte vodu, olej ani ho nenaplňajte prísadami či inými látkami.

- 5** Ak chcete pripravovanému jedlu dodať výnimočnú chuť, na podnos na odkvapkávanie položte rozptyľovač arómy. (Obr. 6)

- Rozptyľovač arómy naplňte čerstvými alebo sušenými bylinkami.
- Informácie o použití uvedených bylínok alebo korenia pre rôzne typy potravín nájdete v tabuľke dusenia potravín v kapitole „Tabuľka potravín a rady pre dusenie“.

- 6** Potraviny, ktoré chcete dusiť, vložte do košíkov na dusenie. Len určité modely: môžete tiež použiť misku na polievku. (Obr. 7)

- Odnímateľné dna vždy umiestňujte do košíkov na dusenie zvrchu. Dna umiestnite správne tak, že najskôr do košíka vložíte jednu stranu a potom druhú stranu, až kým dno nezapadne do správnej polohy (budete počuť „cvaknutie“). Skontrolujte, či vypuklina dna smeruje nahor (Obr. 2).
- Do košíkov na dusenie nevkladajte príliš veľké množstvo potravín. Jednotlivé kusy potravín rovnomerne rozmiestnite po dne košíka a nechajte medzi nimi voľný priestor.
- Veľké kusy potravín a potraviny vyžadujúce dlhšie dusenie vložte do úplne spodného košíka na dusenie (1).
- Vajička vložte do držiakov na vajička (Obr. 8).
- Misku na polievku (len určité modely) môžete používať na prípravu polievky alebo pudingu, na varenie ryže, rýb, na dusenie zeleniny v omáčke alebo na prípravu marinovaných jedál. Na prípravu týchto surovín môžete použiť aj ľahkú misku, ktorá sa zmestí do košíkov na dusenie. V tomto prípade sa uistite, že je okolo misky dostatok voľného priestoru, ktorým môže nadne cirkulovať para vnútri zariadenia.
- Len určité modely: Miska na polievku je určená na prípravu polievok, iných tekutých pokrmov a rýb. Ak chcete použiť misku na polievku, vložte ju do najväčšieho košíka na dusenie (3) (Obr. 9).
- Len určité modely: Aj keď z najväčšieho košíka na dusenie (3) vyberiete odnímateľné dno, aby ste tak spolu so stredným košíkom na dusenie (2) pod ním vytvorili jeden väčší košík, navrch môžete stále umiestniť misku na polievku na prípravu rýb, ryže a polievok (Obr. 10).
- Ak chcete dusiť veľké potraviny (napr. celé kurence, kukuričné šúľky), môžete vybrať odnímateľné dna zo stredného (2) a veľkého (3) košíka na dusenie, čím vytvoríte jeden veľký košík.

Poznámka: Maximálna kapacita košíkov na dusenie je 1 kg.

7 Na podnos na odkvapkávanie položte košíky na dusenie. Umiestnite ich správne a uistite sa, že sa nehýbu (Obr. 11).

- Nemusíte použiť všetky 3 košíky na dusenie.
- Košíky na dusenie sú označené číslicami 1 až 3. Číselné označenie každého košíka na dusenie nájdete na ich rukovätiach. Ktorýkoľvek väčší košík je vždy možné položiť na niektorý z menších košíkov, no najlepšie sedia vtedy, ak sú uložené v logickom stúpajúcom poradí: najskôr najmenší (1), potom stredne veľký (2) a napokon najväčší košík (3). Pod košíky na dusenie vždy umiestnite podnos na odkvapkávanie a používajte iba košíky, ktoré sú naplnené jedlom (Obr. 12).
- Keď vyberiete odnímateľné dno zo stredného košíka na dusenie (2), aby ste tak spolu s malým košíkom na dusenie (1) pod ním vytvorili jeden väčší košík, navrch môžete stále umiestniť najväčší košík na dusenie (3).

8 Veko položte na vrchný košík na dusenie (Obr. 13).

Poznámka: Ak na košík na dusenie nenasadíte veko alebo ho nasadíte nesprávne, potraviny sa neudusia dôkladne.

Použitie zariadenia

1 Zástrčku zapojte do siet'ovej zásuvky.

- ▶ Rozsvieti sa svetelný kruh a na ovládacom paneli sa zobrazí predvolený čas dusenia (20 minút) (Obr. 14).

2 Otáčaním regulátora času doľava alebo doprava nastavte požadovaný čas dusenia (Obr. 15).

3 Stlačením vypínača spustíte proces dusenia (Obr. 16).

- ▶ Začne sa proces dusenia. Svetelný krúžok pomaly bliká a časovač začne odpočítavať nastavený čas dusenia (Obr. 17).

Poznámka: Ak dusíte väčšie množstvá potravín, v polovici procesu dusenia premiešajte potraviny pomocou kuchynského náčinia s dlhou rúčkou. Na ruky použite kuchynské chňapky.

- ▶ Po uplynutí času dusenia zariadenie 5-krát zapípa a potom sa automaticky prepne do režimu udržiavania teploty (pozrite si časť „Režim udržiavania teploty“). (Obr. 18)

4 Po skončení opatrne zložte veko.

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

Poznámka: Pri otváraní veka použite kuchynské chňapky, aby nedošlo k popáleniu. Pomaly zdvihnite veko smerom od seba. Skondenzovanú paru nechajte z veka odkvapkať do košíka na dusenie.

Poznámka: Na vyberanie jedla z košíkov na dusenie používajte kuchynské náčinie s dlhými rúčkami.

5 Keď vyberiete košík na dusenie, nechajte skondenzovanú paru odkvapkať do košíka na dusenie alebo podnosu na odkvapkávanie pod ním.

6 Zástrčku odpojte zo siet'ovej zásuvky a pred vybratím podnosu na odkvapkávanie nechajte zariadenie na prípravu potravín na pare najskôr úplne vychladnúť.

7 Po každom použití vyprázdňte zásobník na vodu tak, že podstavec nakloníte dozadu a vodu vylejete zo zadnej časti podstavca (Obr. 3).

Pri vyberaní podnosu na odkvapkávanie a vyprázdňovaní zásobníka na vodu dávajte pozor, lebo voda v nich môže byť ešte horúca, aj keď ostatné časti zariadenia už vychladli.

Poznámka: Ak sa počas dusenia minie voda v zásobníku, rozsvieti sa kontrolné svetlo „Prázdny zásobník na vodu“ a svetelný krúžok, ktoré vás upozornia, aby ste doplnili vodu (Obr. 19).

Poznámka: Ak chcete udusiť ďalšie jedlo a v zásobníku potrebujete viac vody, môžete ju do zásobníka pridávať v malých množstvách cez otvor na dopĺňanie vody.

Poznámka: Ak zariadenie nepoužívate viac ako 2 minúty, automaticky sa prepne do pohotovostného režimu. Ovládací panel znova aktivujete stlačením vypínača.

Poznámka: Ak chcete proces dusenia pozastaviť, počas dusenia jedenkrát stlačte vypínač. Proces dusenia obnovíte opätovným stlačením vypínača. Keď je činnosť zariadenia pozastavená, môžete pomocou otočného regulátora času upraviť čas prípravy.

Poznámka: Ak stlačíte a podržíte vypínač a tlačidlo pauza po dobu niekoľkých sekúnd, zariadenie sa prepne do pohotovostného režimu.

Režim udržiavania teploty

Po skončení dusenia sa zariadenie automaticky prepne do režimu udržiavania teploty a rozsvieti sa kontrolné svetlo udržiavania teploty.

Režim udržiavania teploty uchováva teplotu jedla po dobu 20 minút.

- Ak chcete jedlo udržať teplé dlhšie ako 20 minút, otáčaním regulátora času doľava alebo doprava upravte čas udržiavania teploty na požadovanú hodnotu.
- Ak chcete vypnúť aktívny režim udržiavania teploty, stlačte vypínač.

Čistenie a údržba

Na čistenie zariadenia nikdy nepoužívajte drsný materiál, drsné čistiace prostriedky ani agresívne kvapaliny ako benzín alebo acetón.

1 Zástrčku odpojte zo sieťovej zásuvky a zariadenie nechajte vychladnúť.

2 Vonkajšiu časť podstavca očistite vlhkou utierkou.

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

Podstavec nečistite v umývačke na riad.

3 Zásobník na vodu očistite tkaninou namočenou v teplej vode s malým množstvom čistiaceho prostriedku. Potom utrite zásobník na vodu čistou navlhčenou tkaninou.

4 Veko očistite ručne v teplej vode s trochou prostriedku na umývanie riadu.

5 Z košíkov na dusenie vyberte odnímateľné dná. Vyčistite košíky na dusenie, odnímateľné dná, rozptyľovač arómy, podnos na odkvapkvanie a misku na polievku (len určité modely) ručne v teplej vode s trochou prostriedku na umývanie riadu. Tieto časti môžete umývať aj v umývačke na riad. V takom prípade použite krátky cyklus s nízkou teplotou vody.

Opakované čistenie košíkov na dusenie v umývačke na riad môže spôsobiť, že tieto súčasti zostanú matné.

Odstraňovanie vodného kameňa

Keď v zásobníku na vodu uvidíte usadený vodný kameň, musíte ho zo zariadenia odstrániť. Pravidelné odstraňovanie vodného kameňa je veľmi dôležité na zachovanie optimálneho výkonu zariadenia.

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

Nepoužívajte žiadny iný druh prostriedku na odstraňovanie vodného kameňa.

2 Podnos na odkvapkvanie a malý košík na dusenie (1) položte správne na podstavec (Obr. 20).

3 Na malý košík na dusenie nasadte veko (Obr. 21).

4 Zástrčku zapojte do sieťovej zásuvky.

5 Stlačením vypínača uveďte zariadenie do prevádzky na 20 minút (Obr. 16).

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

6 Keď zariadenie zapípa, odpojte ho a nechajte ocot úplne vychladnúť. Potom vyprázdnite zásobník 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 Pred odložením zariadenia sa uistite, že sú všetky jeho časti čisté a suché (pozrite si kapitolu „Čistenie a údržba“).

2 Sieťový kábel pred odložením navíňte na cievku v podstavci (Obr. 22).

3 Do podstavca vložte podnos na odkvapkávanie (Obr. 5).

4 Uistite sa, že sú odnímateľné dna správne vložené v košíkoch na dusenie.

5 Položte veľký košík na dusenie (3) na podnos na odkvapkávanie. Stredne veľký košík na dusenie (2) vložte do veľkého košíka na dusenie (3) a malý košík (1) do stredne veľkého košíka na dusenie (2) (Obr. 23).

6 Len určité modely: Misku na polievku vložte do malého košíka na dusenie.

7 Veko nasadte na misku na polievku (len určité modely) alebo na malý košík na dusenie (Obr. 24).

Záruka a servis

Ak potrebujete servis, informácie alebo máte problém, navštívte webovú stránku spoločnosti Philips na adrese **www.philips.com/support** alebo sa obráťte na Stredisko starostlivosti o zákazníkov spoločnosti Philips vo svojej 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 značky Philips.

Životné prostredie

- Zariadenie na konci jeho životnosti neodhadzujte spolu s bežným komunálnym odpadom, ale kvôli recyklácii ho zanešte na miesto oficiálneho zberu. Pomôžete tak chrániť životné prostredie (Obr. 25).

Riešenie problémov

Táto kapitola obsahuje prehľad najbežnejších problémov, ktoré sa môžu vyskytnúť pri používaní zariadenia. Ak neviete problém vyriešiť pomocou nižšie uvedených informácií, navštívte webovú stránku www.philips.com/support, na ktorej nájdete zoznam často kladených otázok, alebo kontaktujte Stredisko starostlivosti o zákazníkov vo Vašej krajine.

Problém	Možná príčina	Riešenie
Zariadenie na prípravu potravín na pare nefunguje.	Zariadenie na prípravu potravín na pare nie je zapojené do siete.	Zástrčku zapojte do sieťovej zásuvky.
	V zásobníku na vodu nie je žiadna voda.	Naplňte zásobník na vodu.
	Ešte ste nestlačili vypínač.	Stlačte vypínač.

Problém	Možná příčina	Riešenie
Ešte nie sú udusené všetky potraviny.	Niektoré kúsky jedla v zariadení na prípravu potravín na pare sú väčšie a/alebo vyžadujú dlhšiu dobu dusenia ako ostatné.	Otočením regulátora času doprava nastavte dlhšiu dobu dusenia.
		Veľké kusy potravín a potraviny vyžadujúce dlhšie dusenie vložte do malého košíka na dusenie (1) a začnite s dusením skôr, ako pridáte ďalšie košíky.
	Do košíkov na dusenie ste vložili príliš veľa potravín.	Košíky na dusenie neprepĺňajte. Potraviny pokrývajte na menšie kúsky a na vrch poukladajte najmenšie kúsky.
		Jednotlivé kúsky potravín rovnomerne rozmiestnite po dne košíka a nechajte medzi nimi voľný priestor.
Zariadenie správne nezohrieva.	Vodný kameň zo zariadenia odstraňujete nepravidelne.	Odstráňte vodný kameň zo zariadenia. Pozrite kapitolu „Čistenie a údržba“.
Zo zásobníka na vodu uniká počas dusenia voda.	Do zásobníka ste napustili príliš veľa vody.	Odstráňte prebytočnú vodu zo zásobníka. Zásobník naplňte najviac po úroveň MAX.
Kontrolné svetlo „Prázdny zásobník na vodu“ sa rozsvieti aj v prípade, že je v zásobníku dostatok vody.	Na ohrevnom telese je príliš veľa vodného kameňa.	Odstráňte vodný kameň zo zásobníka. Pozrite si časť „Odstraňovanie vodného kameňa“ v kapitole „Čistenie a údržba“.
Rozptyľovač arómy nemá žiadny alebo takmer žiadny efekt.	Do rozptyľovača arómy ste vložili málo bylínok.	Pridajte do rozptyľovača arómy viac bylínok.
	Do rozptyľovača arómy ste vložili nevhodné bylinky.	Do rozptyľovača arómy je potrebné vložiť bylinky s výraznou arómou. Pozrite si tabuľku dusenia potravín v kapitole „Tabuľka potravín a rady pre dusenie“.
	Jedlo ste konzumovali dlho po tom, čo bolo pripravené.	Jedlá konzumujte hneď po ich príprave.
Vo vode v zásobníku alebo na podnose na odkvapávanie je pena.	Pena vo vode sa môže vytvoriť vtedy, keď sa do zásobníka na vodu dostanú proteíny alebo v ňom zostanú zvyšky čistiaceho prostriedku.	Vyčistite zásobník na vodu. Pozrite si kapitolu „Čistenie a údržba“.

Tabuľka potravín a rady pre dusenie

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

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

Tabuľka dusenia potravín

Potraviny na dusenie	Množstvo	Doba dusenia (min.)	Odporúčané bylinky a korenia pre rozptyľovač arómy
Špargľa	500 g	15 – 20	Tymián, bazalka, citrón
Mini-kukurica	200 g	5 – 8	Pažítka, čili, paprika
Zelená fazuľka	500 g	15 – 20	Petržlen, citrón, cesnak
Brokolica	400 g	10 – 15	Cesnak, mletá červená paprika, estragón
Mrkva	500 g	20	Petržlen, suchá horčica, pažítka
Ružičky karfiolu	400 g	20	Rozmarín, bazalka, estragón
Zeler (v kockách)	300 g	15 – 20	Rasca, biele korenie, čili
Kuracie stehno	1 ks	25	Čierne korenie, citrón, paprika
Kukurica	500 g	30 – 40	Petržlen, cesnak, pažítka
Cuketa (nakrájaná na plátky)	500 g	10	Kôpor, šalvia, rozmarín
Kuskus	150 g + 250 ml vody	10 – 15	Rasca, koriander, klinčeky
Vajíčka	6 ks	12 – 15	-
Ovocie	500 g/4 ks	10 – 15	Škorica, citrón, klinčeky
Hrach (mrazený)	400 g	20 – 25	Rozmarín, rasca, petržlen
Zemiaky	400 g	25 – 30	Petržlen, pažítka, cesnak
Garnáty	200 g	5	Karí prášok, šafrán, citrón
Pudingy	4 misky	20	Škorica, klinčeky, vanilka
Ryža	150 g + 300 ml vody	35	Pandán, petržlen, rasca
	250 g + 500 ml vody	35	Pandán, petržlen, rasca
Losos	450 g	12 – 15 min.	Kôpor, petržlen, bazalka
Biela ryba	450 g	10 – 15	Sušená horčica, nové korenie, majorán

Rady pre dusenie potravín**Rozptyľovač arómy**

- Do rozptyľovača arómy môžete vložiť bylinky a korenia, ako sú napr. rozmarín, tymián, 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.
- Ďalšie tipy o bylinkách, koreniach a tekutinách, ktoré môžete použiť v rozptyľovači arómy, nájdete v tabuľke dusenia potravín uvedenej vyššie.

- Ak jednotlivé potraviny pokvapkáte olejom, zvýši sa tak účinok rozptyľovača arómy a zlepši sa celková chuť pripravovaného jedla.
- Najlepšie výsledky dosiahnete vtedy, keď bylinky pokrájate na drobné kúsky, ktoré potom rovnomerne rozmiestnite po rozptyľovači arómy.
- Všetky jedlá odporúčame konzumovať hneď po príprave, pretože vtedy majú najlepšiu chuť.
- Do rozptyľovača arómy nelejte žiadne tekutiny.

Zelenina a ovocie

- Nakrájajte hrubé stonky karfiolu, brokolice a hlávkovej kapusty.
- Listnatú zelenú zeleninu duste čo možno najkratšie, lebo ľahko stratí farbu.
- Mrazenú zeleninu pred dusením nerozmrazujte.

Mäso, hydina, morské živočíchy a vajička

- Na dusenie sú najvhodnejšie mäkké kúsky mäsa s malým obsahom tuku.
- Mäso poriadne umyte a vytraste, aby z neho kvapkalo čo najmenej šťavy.
- Mäso, hydinu, ryby alebo vajička vždy vkladajte pod iné druhy potravín. Zabránite tak stekaniu ich šťavy.
- Vajička pred vložením do zariadenia na prípravu potravín na pare prepichnete.
- Nikdy neduste mrazené mäso, hydinu ani morské živočíchy. Tieto suroviny pred vložením do zariadenia na prípravu potravín na pare nechajte vždy úplne rozmraziť.

Sladké dezerty

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

Všeobecné tipy

- Len určité modely: Pri príprave ryže je potrebné do ryže v miske na polievku pridať vodu. Príslušné množstvá nájdete v tabuľke dusenia jedál uvedenej vyššie.
- Po dovarení ryže vypnite zariadenie, ryžu premiešajte a na 5 minút ju nechajte v miske prikrytej vekom. Dosiahnete tak ešte lepší výsledok.
- Misku na polievku (len určité modely) môžete používať na prípravu polievky alebo pudingu, na varenie ryže, rýb, na dusenie zeleniny v omáčke alebo na prípravu marinovaných jedál. Na prípravu týchto surovín môžete použiť aj ľahkú misku, ktorá sa zmestí do košíkov na dusenie. V tomto prípade sa uistite, že je okolo misky dostatok voľného priestoru, ktorým môže riadne cirkulovať para vnútri zariadenia.
- Jednotlivé kúsky potravín rovnomerne rozmiestnite po dne košíka a nechajte medzi nimi voľný priestor.
- Ak je košík na dusenie príliš naplnený, v polovici procesu dusenia potraviny premiešajte.
- Malé množstvá potravín vyžadujú kratšie doby dusenia v porovnaní s väčšími množstvami.
- Ak použijete iba jeden košík na dusenie, potraviny vyžadujú kratšiu dobu dusenia v porovnaní s použitím 2 alebo 3 košíkov na dusenie.
- Ak použijete viac košíkov na dusenie, nechajte potraviny dusiť o 5 – 10 minút dlhšie.
- Jedlo pripravíte rýchlejšie v malom košíku na dusenie (1) než vo vrchných košíkoch.
- Pred konzumáciou potravín sa uistite, či sú dôkladne uvarené. Pozor by ste si mali dať najmä na bravčové, mleté hovädzie a kuracie mäso.
- Potraviny a košíky naplnené jedlom môžete pridávať aj počas dusenia. Ak niektoré suroviny vyžadujú kratšiu dobu dusenia, pridajte ich neskôr.
- Keď sa zariadenie na prípravu potravín na pare prepne do režimu udržiavania teploty, dusenie ešte nejakú dobu pokračuje. Ak sú potraviny už dostatočne pripravené, vyberte ich zo zariadenia hneď po skončení dusenia, keď sa zariadenie prepína do režimu udržiavania teploty.
- Ak potraviny nie sú ešte udusené, nastavte dlhšiu dobu dusenia. Možno bude potrebné doplniť vodu do zásobníka na vodu.
- Misku na polievku v zariadení na prípravu jedla na pare alebo ľahkú misku, ktorá sa zmestí do košíka na dusenie, možno použiť aj na zohriatie horúcej polievky (len určité modely). Zohrievanie 250 ml polievky trvá približne 10 minút.

Uvod

Čestitamo vam za nakup in dobrodošli pri Philipsu! Če želite popolnoma izkoristiti podporo, ki jo nudi Philips, registrirajte izdelek na www.philips.com/welcome.

Splošni opis (Sl. 1)

- 1 Nadzorna plošča
 - a Indikator praznega zbiralnika za vodo
 - b Indikator časovnika
 - c Indikator ohranjanja toplote
 - d Gumb za nastavitvev časovnika s svetlečim obročkom
 - e Gumb za vklop/izklop in premor
 - 2 Podstavek z zbiralnikom za vodo
 - 3 Pladenj za kapljanje
 - 4 Vložek za aromo
 - 5 Majhna košara za kuhanje v pari (1)
 - 6 Srednja košara za kuhanje v pari (2)
 - 7 Velika košara za kuhanje v pari (3)
 - 8 Pokrov
 - 9 Odprtine za paro
 - 10 Ročaj pokrova
 - 11 Snemljivo dno
 - 12 Dulec za dolivanje vode
 - 13 Pripomoček za shranjevanje kabla
- Ni prikazano: posoda za juho (samo določeni modeli)

Opomba: Košare za kuhanje v pari so označene s števkami od 1 do 3. Številke košar so navedene na ročajih. Večjo košaro lahko postavite na manjšo košaro, vendar je najbolje, če jih naložite v logičnem zaporedju: najprej majhno košaro (1), nato srednjo košaro (2) in na koncu veliko košaro (3).

Opomba samo za določene modele: Posoda za juho lahko najbolje uporabljate v kombinaciji z veliko košaro (3).

Opomba: Pod košare za kuhanje v pari vedno postavite pladenj za kapljanje.

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.
- Tega aparata ni mogoče upravljati z zunanjim časovnikom ali ločenim sistemom za daljinsko upravljanje.
- Aparata ne uporabljajte, če je poškodovan vtiakač, omrežni kabel ali sam aparat.

- Poškodovani omrežni kabel sme zamenjati le podjetje Philips, Philipsov pooblaščen servis ali ustrezno usposobljeno osebje.
- 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.
- Omrežnega kabla ne hranite v bližini vročih površin.
- Preden omrežni kabel aparata vključite v omrežno vtičnico, ga popolnoma odvijte z navitka na podstavku.
- V pari ne kuhajte zamrznjenega mesa, perutnine ali morskih sadežev. Ta živila pred začetkom kuhanja v pari vedno popolnoma odtalite.
- Soparnika ne uporabljajte brez pladnja za kapljanje, saj lahko začne v nasprotnem primeru iz aparata kapljati vroča voda.
- Košare za kuhanje v pari in posodo za juho (samo določeni modeli) uporabljajte samo v kombinaciji z originalnim podstavkom.

Previdno

- Aparat je namenjen izključno običajni uporabi v gospodinjstvu. Ni namenjen uporabi v okoljih, kot so čajne kuhinje v trgovinah, pisarnah, farmah in drugih delovnih okoljih. Namenjen ni niti za uporabo s strani gostov v hotelih, motelih, gostiščih in drugih namestitvenih objektih.
- 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.
- 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 kühalniki.
- Delujočega aparata ne postavljajte 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.
- Soparnik postavite na trdno in ravno podlago, pri čemer naj bo okrog aparata najmanj 10 cm prostora, da preprečite pregrevanje.
- Snemljiva dna v košare za kuhanje v pari vedno postavite od zgoraj. Dna pravilno namestite tako, da v košaro najprej spustite prvo stran in nato še drugo, da se dno zaskoči ("klik"). Dvignjeni del na sredini dna košare mora biti obrnjen navzgor (Sl. 2).

- Pazite na vročo paro, ki uhaja iz soparnika med kuhanjem in v načinu ohranjanja toplote, predvsem ko med ali tik po končanem kuhanju dvignete pokrov ali košare. Uporabljajte kuhinjski pribor z dolgimi ročaji, ko premikate hrano v košarah ali strežete hrano.
- Med kuhanjem ne segajte nad soparnik.
- Ne dotikajte se vročih površin aparata. Pri prijemanju vročih delov aparata uporabljajte rokavice za pečico.
- Soparnika med delovanjem ne premikajte.
- Pokrov odstranite previdno in proč od sebe. Kondenzat s pokrova se naj odcedi v soparnik, da se ne opečete.
- Če je hrana vroča, košaro za kuhanje v pari vedno prijemajte za ročaje.
- Zbiralnika za vodo ne praznite skozi dulec za dolivanje vode. Izpraznite ga tako, da podstavek nagnete nazaj in vodo izlijete skozi zadnji del podstavka (Sl. 3).
- Aparat pred čiščenjem vedno izključite iz električnega omrežja in počakajte, da se ohladi.
- Voda v pladnju za kapljanje se mora po končanem kuhanju s paro ohladiti, preden jo izlijete. Voda je lahko še vedno vroča, čeprav se je aparat ohladil.

Samodejni izklop

Aparat ima samodejni izklop. Samodejno se izklopi, če v 2 minutah po priključitvi aparata na napajanje ne pritisnete nobenega gumba. Aparat se samodejno izklopi tudi po preteku nastavljenega časa (vključno s časom ohranjanja toplote) za kuhanje v pari.

Zaščita pred delovanjem brez vode

Soparnik je opremljen s samodejnim varnostnim izklopom. Ta funkcija samodejno izklopi grelni element, ko v zbiralniku za vodo ni vode ali če je zmanjka med kuhanjem. Če aparat želite ponovno uporabljati, zbiralnik za vodo do oznake MAX napolnite s hladno vodo.

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 in vzdrževanje").
- 2 Notranjost zbiralnika za vodo obrišite z vlažno krpo.

Priprava za uporabo

- 1 Postavite aparat na stabilno, ravno in vodoravno površino.
- 2 Preden omrežni kabel aparata vključite v omrežno vtičnico, ga vedno popolnoma odvijte z navitka na podstavku.
- 3 Zbiralnik za vodo napolnite z vodo do oznake MAX (Sl. 4).
 - Ko je zbiralnik za vodo napolnjen do oznake MAX, lahko s soparnikom kuhate hrano v pari približno 60 minut.

Zbiralnika za vodo ne polnite preko oznake MAX.

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

4 Na zbiralnik za vodo v podstavku namestite pladenj za kapljanje (Sl. 5).

Opomba: Aparata ne uporabljajte brez pladnja za kapljanje in na pladenj ne dodajajte vode, začimb, olja ali drugih snovi.

5 Vložek za aromo postavite na pladenj za kapljanje, če želite obogatiti okus hrane za kuhanje v pari. (Sl. 6)

- Vložek za aromo napolnite s svežimi ali suhimi zelišči.
- Zelišča in začimbe, ki so priporočljiva za pripravo različnih jedi, si lahko ogledate v tabeli s hrano za kuhanje v pari v poglavju "Preglednica s hrano in namigi za kuhanje hrane v pari".

6 Hrano, ki jo želite kuhati v pari, razporedite v eno ali več košar za kuhanje v pari. Samo določeni modeli: uporabite lahko tudi posodo za juho. (Sl. 7)

- Snemljiva dna v košare za kuhanje v pari vedno postavite od zgoraj. Dna pravilno namestite tako, da najprej v košaro spustite prvo stran in nato še drugo stran, da se dno zaskoči ("klik"). Izboklina dna mora biti obrnjena navzgor (Sl. 2).
- V košare za kuhanje v pari ne naložite preveč hrane. Pustite nekaj prostora med koščki hrane in enakomerno razporedite hrano po dnu košare.
- Večje kose hrane in hrano, ki se mora v pari kuhati dlje časa, postavite v spodnjo košaro za kuhanje v pari (1).
- Jajca položite v posebej zanje namenjena mesta, da se primerno skuhamo (Sl. 8).
- Posodo za juho (samo določeni modeli) lahko uporabljate za pripravo juhe, pudinga, riža, dušene ribe, zelenjave v omaki in za kuhanje marinirane hrane. Za pripravo teh sestavin lahko uporabite tudi lahko posodo, ki se prilega v košare za kuhanje. Pri tem pazite, da bo okoli sklede dovolj prostora za neovirano kroženje pare v soparniku.
- Samo določeni modeli: posoda za juho je namenjena pripravi juh, drugih tekočih jedi in rib. Če želite uporabiti posodo za juho, jo postavite v veliko košaro za kuhanje v pari (3) (Sl. 9).
- Samo določeni modeli: če iz velike košare (3) odstranite snemljivo dno, da ustvarite večjo košaro nad srednjo košaro za kuhanje v soperi (2), lahko na vrh še vedno postavite posodo za juho za pripravo rib, riža ali juhe (Sl. 10).
- Če želite v pari kuhati velike kose hrane (na primer cele piščance ali koruzne storže), lahko odstranite snemljiva dna s srednje košare za kuhanje v pari (2) in velike košare za kuhanje v pari (3) in tako ustvarite eno veliko košaro.

Opomba: Največja zmogljivost košar za kuhanje v pari je 1 kg.

7 Eno ali več košar za kuhanje v pari postavite na pladenj za kapljanje. Košare postavite pravilno in stabilno (Sl. 11).

- Ni vam treba uporabiti vseh 3 košar za kuhanje v pari.
- Košare za kuhanje v pari so označene s številkami od 1 do 3. Številke košar so navedene na ročajih. Večjo košaro lahko postavite na manjšo košaro, vendar je najbolje, če jih naložite v logičnem zaporedju: najprej majhno košaro (1), nato srednjo košaro (2) in na koncu veliko košaro (3). Pod košare za kuhanje v pari vedno postavite pladenj za kapljanje in uporabljajte samo košare za kuhanje v pari, v katerih je hrana (Sl. 12).
- Ko odstranite snemljivo dno s srednje košare za kuhanje v pari (2), da bi ustvarili večjo košaro nad majhno košaro za kuhanje v pari (1), lahko na vrh še vedno postavite veliko košaro za kuhanje v pari (3).

8 Zgornjo košaro za kuhanje v pari pokrijte s pokrovom (Sl. 13).

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

Uporaba aparata

- 1 Vtič vključite v stensko vtičnico.
- ▶ Svetleči obroček zasveti in na nadzorni plošči se prikaže privzeti čas kuhanja v pari (20 minut) (Sl. 14).
- 2 Gumb za nastavitev časovnika obrnite levo ali desno, da izberete potreben čas kuhanja v pari (Sl. 15).
- 3 Za začetek kuhanja v pari pritisnite gumb za vklop/izklop (Sl. 16).
- ▶ Postopek kuhanja v pari se začne, svetleči obroček počasi utripa, časovnik pa začne odštevati nastavljeni čas kuhanja (Sl. 17).

Opomba: Če v pari kuhate večjo količino hrane, jo na polovici kuhanja premešajte s kuhinjskim priborom z dolgimi ročaji in uporabite rokavice za pečico.

- ▶ Ko čas kuhanja v pari poteče, aparat 5-krat zapiska in nato samodejno preklopi v način za ohranjanje toplote (oglejte si razdelek "Način ohranjanja toplote"). (Sl. 18)

- 4 Po uporabi previdno snemite pokrov.

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

Opomba: Da se ne bi opekli, za odstranjevanje pokrova uporabite rokavice za pečico. Pokrov snemite počasi in proč od sebe. Kondenzat s pokrova naj se odcedi v košaro za kuhanje v pari.

Opomba: Hrano iz košare za kuhanje v pari vzemite s kuhinjskim priborom z dolgimi ročaji.

- 5 Ko odstranite košaro za kuhanje v pari, počakajte, da kondenzat s posode odteče v spodnjo košaro za kuhanje v pari ali pladenj za kapljanje pod posodo.

- 6 Iztaknite vtič iz omrežne vtičnice in pustite, da se soparnik popolnoma ohladi, preden odstranite pladenj za kapljanje.

- 7 Po vsaki uporabi izpraznite zbiralnik za vodo tako, da nagnete podstavek nazaj in izlijete vodo skozi zadnji del podstavka (Sl. 3).

Pri odstranjevanju pladnja za kapljanje in praznjenju zbiralnika za vodo bodite previdni, saj je voda v njima lahko še vroča, tudi če so se ostali deli aparata že ohladili.

Opomba: Če med kuhanjem v pari zmanjka vode, zasveti indikator praznega zbiralnika za vodo, ki opozarja, da morate doliti vodo (Sl. 19).

Opomba: Če želite v pari skuhati več hrane in potrebujete več vode, lahko zbiralnik za vodo napolnite tako, da skozi dulec za dolivanje vlivate manjše količine vode.

Opomba: Če aparata 2 minuti ne uporabljate, samodejno preklopi v način pripravljenosti. Pritisnite gumb za vklop/izklop, da znova vklopite nadzorno ploščo.

Opomba: Če želite začasno prekiniti postopek kuhanja v pari, med kuhanjem pritisnite gumb za vklop/izklop. Ko želite nadaljevati s kuhanjem v pari, ponovno pritisnite gumb za vklop/izklop. Ko je delovanje aparata začasno prekinjeno, lahko z gumbom za nastavitev časovnika prilagodite čas kuhanja.

Opomba: Če za nekaj sekund pridržite gumb za vklop/izklop in gumb za premor, aparat preklopi v stanje pripravljenosti.

Način ohranjanja toplote

Soparnik po koncu kuhanja samodejno preklopi v način ohranjanja toplote in svetiti začne indikator ohranjanja toplote.

Ta način hrano ohranja toplo 20 minut.

- Če želite hrano ohraniti toplo dlje kot 20 minut, obrnite gumb za nastavitev časovnika v levo ali desno, da prilagodite čas ohranjanja toplote.
- Če želite prekiniti trenutni način ohranjanja toplote, pritisnite gumb za vklop/izklop.

Čiščenje in vzdrževanje

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

1 Izvlecite vtikač iz omrežne vtičnice in počakajte, da se aparat ohladi.

2 Zunanost podstavka očistite z vlažno krpo.

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

Podstavka ne pomivajte v pomivalnem stroju.

3 Zbiralnik za vodo očistite z vlažno krpo, ki jo namočite v toplo vodo z malo tekočega čistila. Zbiralnik nato obrišite s čisto vlažno krpo.

4 Pokrov ročno pomijte v topli vodi z nekaj tekočega čistila.

5 Odstranite snemljiva dna iz košar za kuhanje v pari. Košare za kuhanje v pari, snemljiva dna, vložek za aromo, pladenj za kapljanje in posodo za juho (samo določeni modeli) pomijte ročno v topli vodi z malo tekočega čistila. Te dele lahko pomivate tudi v pomivalnem stroju pri kratkem ciklu pomivanja z nizko temperaturo.

Če košare za kuhanje v pari nenehno umivate v pomivalnem stroju, lahko ti deli rahlo izgubijo sijaj.

Odstranjevanje vodnega kamna

Če je v zbiralniku za vodo viden vodni kamen, iz aparata odstranite vodni kamen. Redno odstranjevanje vodnega kamna iz soparnika je nadvse pomembno, saj zagotavlja optimalno učinkovitost.

1 Zbiralnik za vodo do oznake MAX napolnite z belim vinskim kisom (8 % očetna kislina).

Za odstranjevanje vodnega kamna ne uporabljajte nobenega drugega sredstva.

2 Pladenj za kapljanje in majhno košaro za kuhanje v pari (1) pravilno namestite na podstavek (Sl. 20).

3 Majhno košaro za kuhanje v pari pokrijte s pokrovom (Sl. 21).

4 Vtič vključite v stensko vtičnico.

5 Pritisnite gumb za vklop/izklop, da bo aparat deloval 20 minut (Sl. 16).

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

6 Ko aparat zapiska, ga izklopite iz električnega omrežja in pustite, da se vinski kis popolnoma ohladi. Nato izpraznite zbiralnik za vodo.

7 Zbiralnik za vodo večkrat sperite s hladno vodo.

Opomba: Če so v zbiralniku za vodo še ostanki vodnega kamna, postopek ponovite.

Shranjevanje

1 Preden aparat pospravite, poskrbite, da so vsi deli očiščeni in suhi (oglejte si poglavje "Čiščenje in vzdrževanje").

2 Napajalni kabel shranite tako, da ga ovijete okoli navitka v podstavku (Sl. 22).

3 Pladenj za kapljanje postavite na podstavek (Sl. 5).

4 Preverite, da so snemljiva dna pravilno nameščena v košarah za kuhanje v pari.

5 Na pladenj za kapljanje postavite veliko košaro za kuhanje v pari (3). V veliko košaro za kuhanje v pari (3) postavite srednjo košaro za kuhanje v pari (2). V srednjo košaro (2) pa postavite majhno košaro za kuhanje v pari (1) (Sl. 23).

6 Samo določeni modeli: v majhno košaro za kuhanje v pari postavite posodo za juho.

7 Posodo za juho (samo določeni modeli) ali majhno košaro za kuhanje v pari prekrijte s pokrovom (Sl. 24).

Garancija in servis

Za servis, informacije ali v primeru težav obiščite Philipsovo spletno stran na naslovu **www.philips.com/support** 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 gospodinjstskimi odpadki, temveč ga odložite na uradnem zbirnem mestu za recikliranje. Tako boste pripomogli k ohranitvi okolja (Sl. 25).

Odpravljanje težav

To poglavje vsebuje povzetek najpogostejših težav, ki se lahko pojavijo pri uporabi aparata. Če težav v temi nasveti ne morete odpraviti, na strani www.philips.com/support poiščite seznam pogostih vprašanj ali se obrnite na center za pomoč uporabnikom v vaši državi.

Težava	Možni vzrok	Rešitev
Soparnik ne deluje.	Soparnik ni priključen na električno omrežje.	Vtič vključite v stensko vtičnico.
	V zbiralniku za vodo ni vode.	Napolnite zbiralnik za vodo.
Vsa hrana ni kuhana.	Niste še pritisnili gumba za vklop/izklop.	Pritisnite gumb za vklop/izklop
	V soparniku je nekaj kosov hrane, ki so večji in/ali potrebujejo dlje časa za pripravo kot ostala hrana.	Obrnite gumb za nastavitev časovnika v desno in nastavite daljši čas kuhanja v pari.
		Večje kose hrane in hrano, ki se v pari kuha dlje časa, postavite v majhno košaro za kuhanje v pari (1) in s kuhanjem v pari začnite, preden dodate ostale košare.
	V košare za kuhanje v pari ste naložili preveč hrane.	Košar za kuhanje v pari ne napolnite prekomerno. Hrano narežite na majhne kose in najmanjše kose položite na vrh.
		Pustite nekaj prostora med koščki hrane in enakomerno razporedite hrano po dnu košare.
Aparat se ne segreje dovolj.	Iz aparata niste redno odstranjevali vodnega kamna.	Iz aparata odstranite vodni kamen. Glejte poglavje "Čiščenje in vzdrževanje".
Iz zbiralnika za vodo med kuhanjem v pari kaplja voda.	V zbiralnik za vodo ste nalili preveč vode.	Iz zbiralnika za vodo odlijte nekaj vode. Pazite, da nivo vode ned sega čez oznako MAX.

Težava	Možni vzrok	Rešitev
Čeprav je v zbiralniku za vodo dovolj vode, zasveti indikator, da je zbiralnik za vodo prazen.	Na grelnem elementu se je nabralo preveč vodnega kamna.	Iz zbiralnika za vodo odstranite vodni kamen. Oglejte si razdelek "Odstranjevanje vodnega kamna" v poglavju "Čiščenje in vzdrževanje".
Vložek za aromo ne pusti okusa ali ga pusti premalo.	V vložek za aromo ste dali premalo zelišč.	V vložek za aromo dajte več zelišč.
	V vložek za aromo niste dali pravih zelišč.	V vložek za aromo dajte zelišča z močnimokusom. Oglejte si preglednico za kuhanje v pari v poglavju "Preglednica s hrano in namigi za kuhanje hrane v pari".
	Hrano ste pojedli precej časa po tem, ko ste jo pripravili.	Hrano pojedite takoj, ko jo pripravite.
Na vodi v zbiralniku za vodo ali na pladnju za kapljanje je pena.	Pena lahko nastane, če so v vodi v zbiralniku prisotne beljakovine ali če v zbiralniku za vodo ostanejo sledi čistil.	Očistite zbiralnik za vodo. Oglejte si poglavje "Čiščenje in vzdrževanje".

Preglednica s hrano in namigi za kuhanje hrane v pari

- Recepte si oglejte v knjižici z recepti ali na našem spletnem mestu www.philips.com/kitchen.
- Časi kuhanja v pari, ki so navedeni v spodnji preglednici, so zgolj namig. Čas kuhanja v pari se razlikuje glede na velikost kosov hrane, razmik med porazdelitvijo kosov hrane v košari za kuhanje v pari, količino hrane v košari, svežino hrane in osebni okus.

Preglednica s hrano za kuhanje v pari

Hrana za kuhanje v pari	Količina	Čas kuhanja v pari (min)	Priporočljiva zelišča/začimbe za vložek za aromo
Špargelj	500 g	15-20	Timijan, bazilika, limona
Mlada koruza	200 g	5-8	Drobnjak, čili, paprika
Stročji fižol	500 g	15-20	Peteršilj, limona, česen
Brstični ohrovt	400 g	10-15	Česen, stisnjen rdeč čili, pehtran
Korenje	500 g	20	Peteršilj, suha gorčica, drobnjak
Cvetovi cvetače	400 g	20	Rožmarin, bazilika, pehtran
Zelena (v kockah)	300 g	15-20	Kumina, beli poper, čili
Piščančje bedro	1 kos	25	Črni poper, limona, paprika
Korzni storž	500 g	30-40	Peteršilj, česen, drobnjak
Bučka (narezana)	500 g	10	Koper, žajbelj, rožmarin
Kuskus	150 g + 250 ml vode	10-15	Kumina, koriander, klinčki
Jajca	6 kosov	12-15	-
Sadje	500 g / 4 kosi	10-15	Cimet, limona, klinčki

Hrana za kuhanje v pari	Količina	Čas kuhanja v pari (min)	Priporočljiva zelišča/začimbe za vložek za aromo
Grah (zamrznjen)	400 g	20-25	Rožmarin, kumina, peteršilj
Krompir	400 g	25-30	Peteršilj, drobnjak, česen
Kozice	200 g	5	Curry v prahu, žafran, limona
Puding	4 sklede	20	Cimet, klinčki, vanilija
Riž	150 g + 300 ml vode	35	Riž pandan, peteršilj, kumina
	250 g + 500 ml vode	35	Riž pandan, peteršilj, kumina
Losos	450 g	12-15 min.	Koper, peteršilj, bazilika
Bela riba	450 g	10-15	Suha gorčica, pimet, majaron

Namigi za kuhanje hrane v pari

Vložek za aromo

- Rožmarin, timijan, koriander, bazilika, koper, curry in pehtran so zanimive začimbe in zelišča, ki jih lahko dodate v vložek za aromo. 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.
- Več informacij o zeliščih, začimbah in tekočinah, ki jih lahko uporabite za vložek za aromo, si oglejte v zgornji preglednici s hrano za kuhanje v pari.
- Dodatek olja hrani izboljša učinek vložka za aromo in daje hrani polnejši okus.
- Zelišča na drobno nasekljajte in jih enakomerno porazdelite po vložku za aromo.
- Da bo imela hrana čim boljši okus, jo pojejte takoj, ko je pripravljena.
- V vložek za aromo ne vlivajte tekočin.

Zelenjava in sadje

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

Meso, perutnina, morski sadeži in jajca

- Za kuhanje v pari so najprimernejši mehki kosi z malo maščobe.
- Meso dobro operite in ga otrite tako, da z njega kaplja čim manj soka.
- Meso, perutnino, ribe ali jajca vedno postavite pod ostale vrste hrane, da preprečite kapljanje soka.
- 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.

Sladice

- Če sladice želite osladkati, jim namesto sladkorja dodajte cimet.

Splošni nasveti

- Samo določeni modeli: če želite pripraviti riž, v posodo za juho vlijte še vodo. Količine si oglejte v zgornji preglednici s hrano za kuhanje v pari.
- Ko skuhate riž, izklopite aparat, premešajte riž in ga pustite v pokriti posodi 5 minut. Rezultat kuhanja je tako še boljši.
- Posodo za juho (samo določeni modeli) lahko uporabljate za pripravo juhe, pudinga, riža, dušene ribe, zelenjave v omaki in za kuhanje marinirane hrane. Za pripravo teh sestavin lahko uporabite

tudi lahko posodo, ki se prilega v košare za kuhanje. Pri tem pazite, da bo okoli sklede dovolj prostora za neovirano kroženje pare v soparniku.

- Pustite nekaj prostora med koščki hrane in enakomerno razporedite hrano po dnu košare.
- Če je košara 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 košaro za kuhanje v pari, je čas kuhanja krajši, kot če uporabite 2 ali 3 košare.
- Če uporabite več košar, naj se hrana kuha 5-10 minut dlje.
- Hrana je v majhni košari za kuhanje v pari (1) pripravljena hitreje kot v zgornjih košarah za kuhanje v pari.
- Pred jedjo se prepričajte, da je hrana dovolj kuhana. To je še zlasti pomembno za meso, kot je svinjina, mleta govedina ali perutnina.
- Med kuhanjem v pari lahko dodajate hrano ali košare s hrano. Če je kakšna sestavina kuhana v krajšem času, jo dodajte pozneje.
- Hrana se duši še nekaj časa, ko soparnik preklopi na način ohranjanja toplote. Če je hrana že dovolj kuhana, jo vzemite iz soparnika, ko je kuhanje v pari končano in aparat preklopi na način ohranjanja toplote.
- Če hrana še ni povsem kuhana, nastavite daljši čas kuhanja v pari. Mogoče boste morali v zbiralnik za vodo doliti vodo.
- S soparnikom lahko pogrejete vnaprej pripravljeno juho v posodi za juho (samo določeni modeli) ali v lahki posodi, ki se prilega v košare za kuhanje v pari. 250 ml juhe segrejete v približno 10 minutah.

Uvod

Čestitamo vam na kupovini i dobro došli u Philips! Da biste imali sve pogodnosti podrške koju pruža Philips, registrujte svoj proizvod na www.philips.com/welcome.

Opšti opis (Sl. 1)

- 1 Upravljačka ploča
 - a Indikator „Rezervoar za vodu je prazan“
 - b Indikator tajmera
 - c Indikator za održavanje temperature
 - d Dugme za podešavanje tajmera sa osvetljenim prstenom
 - e Dugme za pokretanje/zaustavljanje i pauziranje
- 2 Postolje sa rezervoarom za vodu
- 3 Posuda za kapljanje
- 4 Dodatak za aromu
- 5 Mala posuda za kuvanje na pari (1)
- 6 Srednja posuda za kuvanje na pari (2)
- 7 Velika posuda za kuvanje na pari (3)
- 8 Poklopac
- 9 Ventilacioni otvori za paru
- 10 Drška poklopca
- 11 Odvojivi donji deo
- 12 Grlić za dopunjavanje vode
- 13 Držač za kabl

Nije prikazano: posuda za supu (samo određeni modeli)

Napomena: Posude za kuvanje na pari označene su brojevima od 1 do 3. Brojevi posuda za kuvanje na pari nalaze se na drškama. Možete da stavite svaku veću posudu preko manje posude, ali posude se najbolje uklapaju ako ih složite po logičkom rastućem redosledu: prvo najmanju posudu (1), zatim srednju posudu (2), pa najveću posudu (3).

Napomena samo za određene modele: Najbolje je da posudu za supu koristite sa velikom posudom (3).

Napomena: Posudu za kapljanje uvek koristite ispod posuda za kuvanje na pari.

Važno

Pre upotrebe aparata pažljivo pročitajte ovaj korisnički priručnik 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 naveden na aparatu odgovara naponu lokalne električne mreže.
- Aparat priključujte samo u uzemljenu zidnu utičnicu. Obavezno proverite da li ste utikač ispravno uključili u utičnicu.
- Ovaj aparat nije namenjen za upotrebu sa spoljnim tajmerom ili odvojenim sistemom za daljinsko upravljanje.
- Nemojte da koristite aparat ako je oštećen utikač, kabl za napajanje ili sam aparat.

- Ako je kabl za napajanje oštećen, uvek mora da ga zameni kompanija Philips, ovlašćeni Philips servisni centar ili na sličan način kvalifikovane osobe 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 uputstava 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.
- Držite kabl dalje od vrelih površina.
- Uvek do kraja odmotajte kabl za napajanje sa kalema u postolju pre nego što uključite aparat.
- Nikada nemojte kuvati na pari zamrznuto meso, živinu niti ribu i morske plodove. Obavezno ih ostavite da se potpuno odmrznu, pa ih tek onda skuvajte na pari.
- Aparat za kuvanje na pari nikada nemojte da koristite bez posude za kapljanje kako se vrela voda ne bi prosipala iz aparata.
- Posude za kuvanje na pari i posudu za supu (samo određeni modeli) koristite samo sa originalnim postoljem.

Oprez

- Ovaj aparat je namenjen isključivo za upotrebu u domaćinstvu. Nije namenjen za upotrebu u okruženjima kao što su kuhinje za osoblje u prodavnicama, kancelarijama, na farmama i u drugim radnim okruženjima. Nije namenjen ni za upotrebu od strane klijenata u hotelima, motelima, prenoćištima i drugim vrstama smeštaja.
- Ako se aparat upotrebljava nepropisno, za profesionalne ili 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 ni za kakva nastala oštećenja.
- Nikada nemojte da koristite dodatke niti delove drugih proizvođača 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. Aparat za kuvanje na pari nikada nemojte stavljati na uključenu ili još vruću ringlu niti pored nje.
- Nemojte da stavljate uključen aparat pored ili ispod predmeta koje može da ošteti para, kao što su zidovi i ormari.
- Ne koristite aparat u prisustvu eksplozivnih i/ili zapaljivih isparenja.

- Postavite aparat za kuvanje na pari na stabilnu, horizontalnu i ravnu površnu, i ostavite najmanje 10 cm slobodnog prostora oko aparata da ne bi došlo do pregrevanja.
- Odvojive donje delove uvek stavljajte odozgo u posude za kuvanje na pari. Da biste donje delove postavili ispravno, prvo spustite jednu stranu u posudu, a zatim i drugu stranu dok donji deo ne legne na mesto („klik“). Proverite da li je ispuščenje u sredini na dnu posude okrenuto nagore (Sl. 2).
- Čuvajte se vrelе pare koja izlazi iz aparata u toku kuvanja i u režimu za održavanje temperature, naročito kada otvorite poklopac ili posude za kuvanje na pari tokom ili odmah nakon kuvanja na pari. Koristite kuhinjski pribor sa dugačkom drškom prilikom raspodele hrane u posudama ili posluživanja hrane.
- Ne pružajte se preko aparata za kuvanje na pari dok radi.
- Ne dodirujte vrelе površine aparata. Kada rukujete vrelim delovima aparata, obavezno koristite kuhinjske rukavice.
- Ne pomerajte aparat za kuvanje na pari dok radi.
- 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.
- Kada je hrana vruća, posudu za kuvanje na pari uvek držite za drške.
- Rezervoar za vodu uvek praznite kroz grlić za dopunjavanje vode. Da biste ispraznili rezervoar za vodu, nagnite postolje unazad i prospite vodu sa zadnje strane postolja (Sl. 3).
- Pre čišćenja aparat obavezno isključite iz napajanja i ostavite ga da se ohladi.
- Vodu u posudi za kapljanje uvek ostavite da se ohladi nakon kuvanja na pari i pre izlivanja. Voda može da bude vruća i nakon što se sam aparat ohladi.

Automatsko isključivanje

Aparat je opremljen funkcijom automatskog isključivanja. Aparat se automatski isključuje ako ne pritisnete dugme u roku od 2 minuta od kako ste priključili aparat. Aparat se takođe automatski isključuje nakon isteka podešenog vremena za kuvanje na pari (što podrazumeva i vreme održavanja temperature).

Zaštita od suvog kuvanja

Ovaj aparat ima zaštitu od suvog kuvanja. Zaštita od suvog kuvanja automatski isključuje grejni elemenat ako u rezervoaru za vodu nema vode ili ako sva voda ispari u toku upotrebe. Napunite rezervoar za vodu hladnom vodom do oznake MAX da biste ponovo koristili aparat.

Elektromagnetna polja (EMF)

Ovaj Philips aparat usklađen je sa svim standardima u vezi sa elektromagnetnim poljima (EMF). Ako se aparatom rukuje na odgovarajući način i u skladu sa uputstvima iz ovog priručnika, on je bezbedan za upotrebu prema trenutno dostupnim naučnim dokazima.

Pre prve upotrebe

- 1** Pre prve upotrebe aparata temeljno očistite delove koji dolaze u dodir sa hranom (pogledajte poglavlje „Čišćenje i održavanje“).
- 2** Unutrašnjost rezervoara za vodu obrišite vlažnom krpom.

Pre upotrebe

- 1** Aparat stavite na stabilnu, ravnu i horizontalnu površinu.
- 2** Do kraja odmotajte kabl za napajanje sa kalema u postolju pre nego što uključite aparat.
- 3** Rezervoar napunite vodom do oznake MAX (Sl. 4).
 - ▶ Kada se rezervoar za vodu napuni do oznake MAX, aparat za kuvanje na pari može da radi oko 60 minuta.

Nemojte puniti rezervoar za vodu iznad oznake MAX.

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

- 4** Stavite posudu za kapljanje na rezervoar za vodu na postolju (Sl. 5).

Napomena: Aparat nikada nemojte da koristite bez posude za kapljanje u koju ne smete da sipate vodu, začine, ulje niti druge supstance.

- 5** Stavite dodatak za aromu na posudu za kapljanje ako želite da dodate aromu hrani koju kuvate na pari. (Sl. 6)

- Napunite dodatak za aromu svežim ili suvim začinskim biljem.
- Preporučeno začinsko bilje i začine za razne vrste hrane naći ćete u tabeli za kuvanje hrane na pari u odeljku "Tabela hrane i saveti za kuvanje na pari".

- 6** Hranu koju želite da skuvate na pari stavite u jednu posudu za kuvanje na pari ili više njih. Samo određeni modeli: Takođe možete da koristite posudu za supu. (Sl. 7)

- Odvojive donje delove uvek stavljajte odozgo u posude za kuvanje na pari. Da biste donje delove postavili ispravno, prvo spustite jednu stranu u posudu, a zatim i drugu stranu dok donji deo ne legne na mesto („klik“). Proverite da li je ispuščenje na dnu okrenuto nagore (Sl. 2).
- Nemojte da stavljate previše hrane u posude za kuvanje na pari. Ostavite prostor između komada hrane i ravnomerno rasporedite hranu po dnu posude.
- Veće komade hrane i hranu koja se duže kuva stavite u posudu za kuvanje na pari najbližu dnu (1).
- Za praktično kuvanje jaja, stavite ih na držače za jaja (Sl. 8).
- Možete da koristite posudu za supu (samo određeni modeli) da biste napravili supu ili puding, da biste skuvali pirinač, da biste spremili povrće u sosu i da biste kuvali hranu u marinadi. Možete takođe da koristite laganu posudu koja može da stane u posude za kuvanje na pari da biste spremili ove sastojke. U ovom slučaju, proverite da li oko posude ima slobodnog prostora kako bi para mogla pravilno da cirkuliše unutar aparata za kuvanje na pari.
- Samo određeni modeli: Posuda za supu namenjena je za pripremanje supe, druge tečne hrane i ribe. Ako želite da koristite posudu za supu, stavite je u veliku posudu za kuvanje na pari (3) (Sl. 9).
- Samo određeni modeli: Kada skinete odvojivi donji deo sa velike posude za kuvanje na pari (3) da biste formirali veću posudu sa srednjom posudom (2) ispod, i dalje možete da stavite posudu za supu za pripremanje ribe, pirinča ili supe na vrh (Sl. 10).
- Da biste kuvali hranu većih dimenzija (npr: celo pile, kukuruz), možete da uklonite odvojivi donji deo sa srednje posude za kuvanje na pari (2) i velike posude (3) kako biste formirali jednu veliku posudu.

Napomena: Maksimalni kapacitet posuda za kuvanje na pari je 1 kg.

- 7** Jednu ili više posuda za kuvanje na pari stavite na posudu za kapljanje. Ispravno postavite posude i proverite da li su stabilne (Sl. 11).

- Ne morate da koristite sve 3 posude za kuvanje na pari.
- Posude za kuvanje na pari označene su brojevima od 1 do 3. Brojevi posuda za kuvanje na pari nalaze se na drškama. Možete da stavite svaku veću posudu preko manje posude, ali posude se najbolje uklapaju ako ih složite po logičkom rastućem redosledu: prvo najmanju posudu (1), zatim srednju posudu (2), pa najveću posudu (3). Posudu za kapljanje uvek koristite ispod posuda za kuvanje na pari i koristite samo one posude koje sadrže hranu (Sl. 12).

- Kada skinete odvojivi donji deo sa srednje posude za kuvanje na pari (2) da biste formirali veću posudu sa malom posudom (1) ispod, svakako možete da stavite veliku posudu (3) na vrh.

8 Poklopite posudu za kuvanje na pari koja se nalazi na vrhu (Sl. 13).

Napomena: Ako se poklopac ne zatvori dobro ili se ne stavi na posudu za kuvanje na pari, hrana se neće dobro skuvati.

Upotreba aparata

1 Uključite utikač u zidnu utičnicu.

- ▶ Osvetljeni prsten će se uključiti i podrazumevano vreme kuvanja na pari (20 minuta) pojaviće se na kontrolnoj tabli (Sl. 14).

2 Okrenite dugme za podešavanje tajmera nalevo ili nadesno da biste izabrali potrebno vreme kuvanja (Sl. 15).

3 Pritisnite dugme za pokretanje/zaustavljanje da biste započeli kuvanje na pari (Sl. 16).

- ▶ Proces kuvanja na pari počinje. Osvetljeni prsten će sporo treptati, a tajmer će odbrojavati podešeno vreme kuvanja na pari (Sl. 17).

Napomena: Ako kuvate velike količine hrane, promešajte hranu na polovini procesa kuvanja kuhinjskim priborom sa dugačkom drškom. Stavite kuhinjske rukavice.

- ▶ Kada se podešeno vreme kuvanja na pari završi, aparat će se oglasiti zvučnim signalom 5 puta, a zatim će automatski preći u režim za održavanje temperature (pogledajte odeljak „Režim za održavanje temperature“). (Sl. 18)

4 Nakon upotrebe pažljivo skinite poklopac.

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

Napomena: Da ne bi došlo do opekotina, stavite kuhinjske rukavice kada skidate poklopac. Poklopac podižite polako i dalje od sebe. Pustite da kondenzovana voda sa poklopcu kaplje u posudu za kuvanje na pari.

Napomena: Koristite kuhinjski pribor sa dugačkom drškom da biste izvadili hranu iz posuda za kuvanje.

5 Kada uklonite posudu za kuvanje, pustite da kondenzovana voda sa posude kaplje u posudu za kuvanje na pari ispod ili u posudu za kapljanje.

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

7 Ispraznite rezervoar za vodu posle svake upotrebe tako što ćete da nagnete postolje unazad i prospete vodu sa zadnje strane postolja (Sl. 3).

Budite pažljivi kada uklanjate posudu za kapljanje i prazan rezervoar za vodu jer postoji mogućnost da je voda u njima još uvek vrela, čak i ako su se drugi delovi aparata već ohladili.

Napomena: Ako sva voda ispari u toku upotrebe, uključice se indikator „Rezervoar za vodu je prazan“ i počecće da treperi osvetljeni prsten, što znači da je potrebno da dopunite rezervoar za vodu (Sl. 19).

Napomena: Ako želite da skuvate još hrane, u rezervoar za vodu možete da dodate malu količinu vode kroz grlić za dopunjavanje vode.

Napomena: Aparat automatski prelazi u režim pripravnosti ako se ne koristi 2 minuta. Pritisnite dugme za pokretanje/zaustavljanje da biste opet aktivirali kontrolnu tablu.

Napomena: Ako želite da pauzirate kuvanje na pari, jednom pritisnite dugme za pokretanje/zaustavljanje tokom kuvanja na pari. Da biste nastavili kuvanje na pari, ponovo pritisnite dugme za pokretanje/zaustavljanje. Kada pauzirate aparat, vreme kuvanja možete podesiti pomoću dugmeta za podešavanje tajmera.

Napomena: Ako nekoliko sekundi više puta pritisnete dugme za pokretanje/zaustavljanje i pauziranje, aparat će preći u režim pripravnosti.

Režim za održavanje temperature.

Nakon kuvanja na pari, aparat za kuvanje na pari preći će automatski u režim za održavanje temperature i uključice se indikator za održavanje temperature.

Režim za održavanje temperature održava hranu toplom tokom 20 minuta.

- Ako želite da hrana bude topla duže od 20 minuta, okrenite dugme za podešavanje tajmera nalevo ili nadesno kako biste podesili vreme održavanja temperature.
- Ako želite da deaktivirate režim za održavanje temperature dok je aktiviran, pritisnite dugme za pokretanje/zaustavljanje.

Čišćenje i održavanje

Za čišćenje aparata nemojte da koristite jastučice za ribanje i abrazivna sredstva za čišćenje niti agresivne tečnosti kao što su benzin ili aceton.

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

2 Spoljšnost postolja očistite vlažnom krpom.

Postolje nikad ne uranjajte u vodu i ne perite ga ispod slavine.

Postolje nemojte prati u mašini za posuđe.

3 Rezervoar za vodu očistite krpom koju ste natopili toplom vodom sa malo tečnosti za pranje sudova. Zatim rezervoar za vodu obrišite čistom vlažnom krpom.

4 Poklopac ručno operite toplom vodom sa malo tečnosti za pranje sudova.

5 Skinite odvojive donje delove sa posuda za kuvanje na pari. Ručno očistite posude, odvojive donje delove, dodatak za aromu, posudu za kapljanje i posudu za supu (samo određeni modeli) u toploj vodi sa malo tečnosti za pranje sudova. Ove delove možete da perete i u mašini za sudove koristeći kratak ciklus i nisku temperaturu.

Često pranje posuda za kuvanje na pari u mašini za sudove može da dovede do blagog tamnjenja ovih delova.

Čišćenje kamenca

Kada se u rezervoaru za vodu pojavi kamenac, trebate ga očistiti. Važno je da redovno čistite aparat kako bi se održale optimalne performanse.

1 Rezervoar za vodu napunite alkoholnim sirćetom (8% sirćetne kiseline) do oznake MAX.

Nemojte koristiti druga sredstva za uklanjanje kamenca.

2 Posudu za kapljanje i malu posudu za kuvanje na pari (1) pravilno stavite na postolje (Sl. 20).

3 Stavite poklopac na malu posudu za kuvanje na pari (Sl. 21).

4 Uključite utikač u zidnu utičnicu.

5 Pritisnite dugme za pokretanje/zaustavljanje kako bi aparat radio 20 minuta (Sl. 16).

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

6 Kada se aparat oglasi zvučnim signalom, isključite ga iz struje i ostavite da se sirće potpuno ohladi. Zatim ispraznite rezervoar za vodu.

7 Rezervoar za vodu više puta isperite hladnom vodom.

Napomena: Ukoliko u rezervoaru za vodu ima još kamenca, ponovite celu proceduru.

Odlaganje

- 1 Pre odlaganja aparata, proverite da li su svi delovi čisti i suvi (pogledajte poglavlje „Čišćenje i održavanje“).
- 2 Kabl za napajanje odložite tako što ćete ga namotati na držače koji se nalaze u bazi jedinice motora (Sl. 22).
- 3 Stavite posudu za kapljanje na postolje (Sl. 5).
- 4 Proverite da li su odvojivi donji delovi postavljeni na posude za kuvanje na pari.
- 5 Stavite veliku posudu za kuvanje na pari (3) na posudu za kapljanje. Stavite srednju posudu (2) u veliku posudu (3). Stavite malu posudu (1) u srednju posudu (2) (Sl. 23).
- 6 Samo određeni modeli: Stavite posudu za supu u malu posudu za kuvanje na pari.
- 7 Stavite poklopac na posudu za supu (samo određeni modeli) ili na malu posudu za kuvanje na pari (Sl. 24).

Garancija i servis

Ukoliko vam je potreban servis, informacije ili imate neki problem, posetite Web lokaciju kompanije Philips na adresi www.philips.com/support 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. 25).

Rešavanje problema

Ovo poglavlje sumira najčešće probleme sa kojima se možete sresti prilikom upotrebe aparata. Ako ne možete da rešite problem pomoću liste mogućih problema u nastavku, posetite www.philips.com/support da biste pronašli listu najčešćih pitanja ili se obratite centru za korisničku podršku u svojoj 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 rezervoar za vodu.
	Još uvek niste pritisnuli dugme za pokretanje/zaustavljanje.	Pritisnite dugme za pokretanje/zaustavljanje
Nije se skuvala sva hrana.	Neki komadi hrane u aparatu su veći i/ili potrebno im je duže kuvanje.	Podesite duže vreme kuvanja okretanjem dugmeta za podešavanje tajmera nadesno.

Veće komade hrane i hranu koju treba duže kuvati stavite u malu posudu za kuvanje na pari (1) i započnite kuvanje na pari neko vreme pre dodavanja drugih posuda.

Problem	Mogući uzrok	Rešenje
	Stavili ste previše hrane u posude za kuvanje na pari.	Nemojte da prepunjavate posude za kuvanje na pari. Isecite hranu na male komade, a najmanje komade stavite na vrh. Ostavite prostor između komada hrane i ravnomerno rasporedite hranu po dnu posude.
Aparat se ne zagreva pravilno.	Niste redovno čistili aparat od kamenca.	Očistite aparat od kamenca. Pogledajte poglavlje „Čišćenje i održavanje“.
Voda prska iz rezervoara za vodu tokom kuvanja na pari.	Sipali ste previše vode u rezervoar za vodu.	Uklonite višak vode iz rezervoara za vodu. Proverite da voda ne prelazi oznaku MAX.
Indikator „Rezervoar za vodu je prazan“ uključuje se iako ima dovoljno vode u rezervoaru za vodu.	Na grejnom elementu ima previše kamenca.	Očistite kamenac iz rezervoara za vodu. Pogledajte odeljak „Čišćenje kamenca“ u poglavlju „Čišćenje i održavanje“.
Dodatak za aromu ima slab učinak ili ga nema uopšte.	Niste stavili dovoljno začinskog bilja u dodatak za aromu.	Stavite više začinskog bilja u dodatak za aromu.
	Niste stavili odgovarajuće vrste začinskog bilja u dodatak za aromu.	U dodatak za aromu stavite začinsko bilje sa jakom aromom. Pogledajte tabelu za kuvanje hrane na pari u poglavlju „Tabela hrane i saveti za kuvanje na pari“.
	Hranu ste jeli mnogo vremena nakon što ste je pripremili.	Jedite hranu odmah nakon što je pripremite.
Voda u rezervoaru za vodu ili u posudi za kapljanje je zapenjena.	Pena može da se pojavi kada se proteini nađu u vodi u rezervoaru za vodu ili kada ostaci sredstava za čišćenje ostanu u rezervoaru za vodu.	Očistite rezervoar za vodu. Pogledajte poglavlje „Čišćenje i održavanje“.

Tabela hrane i saveti za kuvanje na pari

- Recepte za kuvanje potražite u knjizi recepata ili posetite lokaciju www.philips.com/kitchen.
- Vremena za kuvanje na pari 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, svežine hrane i vašeg ukusa.

Tabela za kuvanje na pari

Hrana za kuvanje	Količina	Vreme kuvanja na pari (min.)	Preporučeno začinsko bilje/ začini za dodatak za aromu
Špargle	500 g	15-20	Majčina dušica, bosiljak, limun
Mladi kukuruz	200 g	5-8	Vlašac, čili, paprika
Boranija	500 g	15-20	Peršun, limun, beli luk
Brokoli	400 g	10-15	Beli luk, tucana ljuta paprika, estragon
Šargarepa	500 g	20	Peršun, suva slačica, luk vlašac
Cvetovi karfiola	400 g	20	Ruzmarin, bosiljak, estragon
Koren celera (u kockicama)	300 g	15-20	Kumin, beli biber, ljuta paprika
Pileći batak	1 komad	25	Crni biber, limun, paprika
Kukuruz	500 g	30-40	Peršun, beli luk, luk vlašac
Tikvice (isečene)	500 g	10	Mirođija, žalfija, ruzmarin
Kus kus	150 g + 250 ml vode	10-15	Kumin, korijander, klinčići
Jaja	6 komada	12-15	-
Voće	500 g / 4 komada	10-15	Cimet, limun, klinčići
Grašak (smrznuti)	400 g	20-25	Ruzmarin, kumin, peršun
Krompir	400 g	25-30	Peršun, luk vlašac, beli luk
Škampi	200 g	5	Kari u prahu, šafran, limun
Puding	4 posude	20	Cimet, klinčići, vanila
Pirinač	150 g + 300 ml vode	35	Pandan, peršun, kumin
	250 g + 500 ml vode	35	Pandan, peršun, kumin
Losos	450 g	12 - 15 min.	Mirođija, peršun, bosiljak
Bela riba	450 g	10-15	Suvi senf, piment, majoran

Saveti za kuvanje na pari**Dodatak za aromu**

- Neki od začina i začinskog bilja koje možete da stavite u dodatak za aromu su ruzmarin, tamjan, korijander, bosiljak, mirođija, kari i estragon. Možete da ih kombinujete sa belim lukom, kimom ili renom kako 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.
- Dodatne savete o začinskom bilju, začinima i tečnostima koji se koriste u dodatku za aromu potražite u gornjoj tabeli za kuvanje hrane na pari.
- Ako stavite malo ulja na hranu, poboljšaćete učinak dodatka za aromu, a hrana će dobiti i puniji ukus.
- Kako biste postigli najbolje rezultate, sitno iseckajte začinsko bilje i ravnomerno napunite dodatak za aromu.
- Ako želite da dobijete najbolji ukus, savetujemo vam da hranu jedete odmah nakon što je pripremite.
- Nemojte da sipate tečnosti u dodatak za aromu.

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, živinsko meso, ribu ili jaja obavezno stavljajte ispod druge hrane da bi se sprečilo kapljanje sokova.
- Pre nego što stavite jaja u aparat za kuvanje, probušite ih.
- Nikada nemojte kuvati na pari zamrznuto meso, živinsko meso niti ribu i morske plodove. Obavezno ih ostavite da se potpuno otope, pa ih tek onda stavite u aparat za kuvanje na pari.

Poslastice

- Umesto šećera dodajte malo cimeta u desert da biste ga zasladili.

Opšti saveti

- Samo određeni modeli: Da biste pripremili pirinač, morate da dodate vodu pirinču koji je u posudi za supu. Potrebne količine potražite u gornjoj tabeli za kuvanje hrane na pari.
- Kada završite sa kuvanjem pirinča, isključite aparat, promešajte pirinač i ostavite ga u posudi zatvorenog poklopca 5 minuta. Na taj način ćete dobiti još bolji rezultat.
- Možete da koristite posudu za supu (samo određeni modeli) da biste napravili supu ili puding, da biste skuvali pirinač, da biste spremili povrće u sosu i da biste kuvali hranu u marinadi. Možete takođe da koristite laganu posudu koja može da stane u posude za kuvanje na pari da biste spremili ove sastojke. U ovom slučaju, proverite da li oko posude ima slobodnog prostora kako bi para mogla pravilno da cirkuliše unutar aparata za kuvanje na pari.
- Ostavite prostor između komada hrane i ravnomerno rasporedite hranu po dnu posude.
- 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 kada koristite 2 ili 3 posude za kuvanje na pari.
- Ako koristite više posuda za kuvanje na pari, hranu kuvajte 5–10 minuta duže.
- Hrana u maloj posudi za kuvanje (1) biće gotova pre hrane u gornjim posudama.
- Proverite da li je hrana dobro skuvana pre nego što počnete da je jedete. Ovo je naročito važno kada kuvate meso kao što je svinjetina, mlevena govedina i piletina.
- U toku procesa kuvanja na pari možete da dodajete hranu ili posude. Ako se neki sastojak kraće kuva na pari, dodajte ga kasnije.
- Nakon što se uređaj prebaci u režim održavanja temperature, hrana se još neko vreme kuva na pari. Ako je hrana već potpuno skuvana, izvadite je iz aparata nakon što istekne vreme kuvanja, a aparat pređe u režim održavanja temperature.
- Ako hrana nije skuvana, podesite duže vreme kuvanja. Možda ćete morati da sipate još vode u rezervoar za vodu.
- Aparat za kuvanje na pari može da se koristi za podgrevanje gotove supe u posudi za supu (samo određeni modeli) ili u laganoj posudi koja može da stane u posude za kuvanje na pari. Za zagrevanje 250 ml supe potrebno je oko 10 minuta.

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)

- 1 Панель керування
 - a Індикатор спорожнення резервуара для води
 - b Індикація таймера
 - c Індикатор збереження тепла
 - d Регулятор налаштування таймера з кільцем із підсвіткою
 - e Кнопка початку/зупинення і паузи
 - 2 Платформа з резервуаром для води
 - 3 Лоток для крапель
 - 4 Пристосування для спецій
 - 5 Малий кошик для обробки парюю (1)
 - 6 Середній кошик для обробки парюю (2)
 - 7 Великий кошик для обробки парюю (3)
 - 8 Кришка
 - 9 Отвори для пари
 - 10 Ручка кришки
 - 11 Знімне дно
 - 12 Носик для наповнення водою
 - 13 Пристосування для шнура
- Не зображено: чаша для супу (лише окремі моделі)

Примітка: Кошики для обробки парюю пронумеровано від 1 до 3. Номери кошиків для обробки парюю вказано на їхніх ручках. Будь-який більший кошик можна поставити на менший, але найкраще ставити їх у порядку зростання: спочатку найменший кошик (1), а потім середній кошик (2) і великий (3).

Примітка лише для деяких моделей: Чашу для супу найкраще використовувати з великим кошиком (3).

Примітка: Під кошики для обробки парюю слід ставити лоток для крапель.

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.
- Цей пристрій не призначено для керування за допомогою зовнішнього таймера чи окремої системи дистанційного керування.

- 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.
- Тримайте шнур живлення подалі від гарячих поверхонь.
- Перш ніж вмикати пристрій, слід повністю розмотати шнур живлення з барабана на платформі.
- Ніколи не обробляйте парою заморожене м'ясо, домашню птицю чи морепродукти. Перед обробкою парою ці продукти слід повністю розморозити.
- У жодному разі не використовуйте пароварку без лотка для крапель, оскільки це може спричинити витікання гарячої води з пристрою.
- Кошики для обробки парою і чашу для супу (лише окремі моделі) використовуйте лише разом з оригінальною платформою.

Увага

- Цей пристрій призначено виключно для побутового використання. Його не призначено для використання на службових кухнях у магазинах, офісах, фермерських господарствах та в інших виробничих умовах. Його також не призначено для використання клієнтами в готелях, мотелях, готелях із комплексом послуг "ночівля і сніданок" та інших жилих середовищах.
- Якщо пристрій використовується неналежно, у професійних чи напівпрофесійних цілях або іншим чином всупереч цій інструкції, гарантія втрачає чинність, а компанія Philips не несе відповідальності за заподіяну шкоду.
- 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.

- Не ставте увімкнений пристрій біля або під предметами, які можуть пошкодитися під дією пари (наприклад, стіни та шафи).
- Не використовуйте пристрій в середовищі вибухових та/або займистих газів.
- Ставте пароварку на стійку, горизонтальну і рівну поверхню таким чином, щоб довкола неї було принаймні 10 см вільного простору для запобігання перенагріванню.
- Встановлюйте знімне дно в кожен кошик для обробки парюю, починаючи згори. Щоб належно розмістити дно, спочатку вставте в кошик одну сторону, а потім іншу до фіксації. Слідкуйте, щоб піднята ділянка посередині дна кошика була спрямована вгору (Мал. 2).
- Будьте обережні, щоб не обпектися гарячою парюю, яка виходить із пароварки під час обробки продуктів парюю та в режимі збереження тепла, особливо коли Ви піднімаєте кришку чи кошики під час чи одразу після обробки парюю. Розподіляйте їжу в кошиках чи подавайте її за допомогою кухонного приладдя із довгими ручками.
- Коли пароварка працює, не нахилийтеся над нею.
- Не торкайтеся гарячих поверхонь пристрою. Щоб не обпектися, завжди використовуйте кухонні рукавиці.
- Коли пароварка працює, не переміщайте її.
- Кришку слід знімати обережно і на певній відстані від себе. Щоб не обпектися, зачекайте, коли краплі пари стечуть з кришки у пристрій.
- Кошик для обробки парюю слід завжди тримати за ручки, якщо їжа гаряча.
- Не спорожняйте резервуар для води за допомогою носика для наповнення водою. Щоб спорожнити резервуар для води, нахиліть платформу назад і вилийте воду із задньої частини платформи (Мал. 3).
- Перед тим, як чистити пристрій, завжди від'єднуйте його від мережі і дайте охолонути.
- Давайте воді в лотку для крапель охолонути після обробки парюю та перед тим, як її вилити. Після охолодження пристрою вода все ще може бути гарячою.

Автоматичне вимкнення

Пристрій обладнано функцією автоматичного вимкнення. Пристрій вимикається автоматично, якщо протягом 2 хвилин після під'єднання його до мережі не натиснути жодної кнопки. Пристрій також автоматично вимикається після завершення встановленого періоду часу (включаючи час збереження тепла).

Захист від нагрівання без води

Цю пароварку обладнано функцією захисту від википання води. Функція захисту від википання води автоматично вимикає нагрівальний елемент, якщо в резервуарі немає води або вона закінчується. Щоб знову користуватися пристроєм, наповніть резервуар холодною водою до позначки MAX.

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 добре почистіть частини, які контактуватимуть із їжею (див. розділ “Чищення та догляд”).
- 2** Протріть резервуар для води всередині вологою ганчіркою.

Підготовка до використання

- 1** Поставте пристрій на рівну, горизонтальну і стійку поверхню.
- 2** Перш ніж вмикати пристрій, повністю розмотайте шнур живлення з барабана на платформі.
- 3** Наповніть резервуар для води водою до позначки MAX (Мал. 4).
 - ▶ Якщо резервуар для води наповнити водою до позначки MAX, пароварка працює приблизно 60 хвилин.

Не наповнюйте резервуар для води вище позначки MAX.

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

- 4** Поставте лоток для крапель на резервуар для води, що на платформі (Мал. 5).

Примітка: У жодному разі не використовуйте пристрій без лотка для крапель і не наливайте та не кладіть у лоток для крапель воду, олію, приправи чи інші речовини.

- 5** Встановіть пристосування для спецій на лоток для крапель, якщо їжу, яка буде оброблятися парою, потрібно приправити. (Мал. 6)
 - Наповніть пристосування для спецій свіжими чи сушеними травами.
 - Інформацію про рекомендовану кількість трав або спецій для різних типів продуктів див. у таблиці обробки продуктів паром у розділі “Таблиця продуктів і поради щодо обробки паром”.
- 6** Помістіть продукти в один чи більше кошиків для обробки паром. Лише окремі моделі: можна також використовувати чашу для супу. (Мал. 7)
 - Встановлюйте знімне дно в кожен кошик для обробки паром, починаючи згори. Щоб належно розмістити дно, спочатку вставте в кошик одну сторону, а потім іншу до фіксації. Слідкуйте, щоб опуклість на дні була спрямована вгору (Мал. 2).
 - Не кладіть у кошики для обробки паром надто багато їжі. Залиште між шматками їжі вільне місце і рівномірно розкладіть її на дно кошика.
 - Великі шматки продуктів і продукти, які потрібно довше обробляти на парі, слід ставити в найнижчий кошик для обробки паром (1).
 - Для зручної обробки яєць паром їх слід ставити у тримачі для яєць (Мал. 8).
 - Чашу для супу (лише окремі моделі) можна використовувати для приготування супів та пудингів, рису та вареної риби, овочів в соусі та маринуваних продуктів. Також для приготування цих продуктів можна використовувати легку чашу, яка вміщається у кошики для обробки паром. У цьому випадку, для належної циркуляції пари всередині пароварки, слідкуйте, щоб навколо чаші був вільний простір.
 - Лише окремі моделі: Чашу для супу призначено для приготування супу, інших рідких страв і риби. Чашу для супу слід ставити у великий кошик для обробки паром (3) (Мал. 9).
 - Лише окремі моделі: якщо з великого кошика для обробки паром зняти знімне дно (3), аби отримати більший кошик із середнім кошиком (2) знизу, чашу для супу можна ставити зверху та готувати рибу, рис або суп (Мал. 10).

- Для обробки парюю продуктів великих розмірів (наприклад, тушок курчат, кукурудзяних качанів) можна зняти знімне дно із середнього кошика для обробки парюю (2) та великого кошика для обробки парюю (3), щоб отримати один великий кошик.

Примітка: Максимальна місткість кошиків для обробки парюю становить 1 кг.

- 7** Встановіть один чи більше кошиків для обробки парюю на лоток для крапель.
- Слідкуйте, щоб кошики було встановлено належним чином і вони не хиталися (Мал. 11).
- Не потрібно використовувати всі 3 кошики для обробки парюю.
 - Кошики для обробки парюю пронумеровано від 1 до 3. Номери кошиків для обробки парюю вказано на їхніх ручках. Будь-який більший кошик можна поставити на менший, але найкраще ставити їх у порядку зростання: спочатку найменший кошик (1), а потім середній кошик (2) і великий (3). Під кошики для обробки парюю слід ставити лоток для крапель. Кошиками для обробки парюю можна користуватися лише в разі наповнення їх їжею (Мал. 12).
 - Якщо із середнього кошика для обробки парюю зняти знімне дно (2), аби отримати більший кошик із малим кошиком (1) знизу, великий кошик для обробки парюю можна поставити зверху (3).

- 8** Накрийте кришкою верхній кошик для обробки парюю (Мал. 13).

Примітка: Якщо кошик для обробки парюю не накрити кришкою або накрити нещільно, їжу не буде оброблено парюю належним чином.

Застосування пристрою

- 1** Вставте штепсель у розетку на стіні.
- Д Засвітиться кільце з підсвіткою і на панелі керування з'явиться стандартний час обробки парюю (20 хвилин) (Мал. 14).
- 2** Поверніть регулятор налаштування таймера вліво або вправо для вибору потрібного часу обробки парюю (Мал. 15).
- 3** Щоб почати процес обробки парюю, натисніть кнопку початку/зупинення (Мал. 16).
- Д Почнеться обробка парюю. Кільце з підсвіткою повільно блиматиме і таймер відраховуватиме встановлений час обробки парюю (Мал. 17).

Примітка: Якщо парюю обробляється велика кількість продуктів, їжу слід перемішати кухонною ложкою з довгою ручкою, коли мине половина часу. Не забудьте одягнути кухонні рукавиці.

- Д Після обробки парюю пристрій подає 5 звукових сигналів та автоматично переходить у режим збереження тепла (див. розділ “Режим збереження тепла”). (Мал. 18)

- 4** Після використання обережно зніміть кришку.

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

Примітка: Щоб не обпектися, знімайте кришку в кухонних рукавицях. Знімати кришку слід повільно та на певній відстані від себе. Зачекайте, поки краплі пари з кришки не стечуть у кошик для обробки парюю.

Примітка: Щоб вийняти їжу з кошиків для обробки парюю, користуйтеся кухонним приладдям із довгою ручкою.

- 5** Виймаючи кошик для обробки парюю, зачекайте, поки краплі пари не стечуть у підставлений знизу кошик для обробки парюю або лоток для крапель.
- 6** Перед тим як вийняти лоток для крапель, витягніть штепсель із розетки і дайте пароварці охолонути.
- 7** Спорожніть резервуар для води після кожного використання, нахилиючи платформу назад та виливаючи воду із її задньої частини (Мал. 3).

Виймати лоток для крапель та спорожнювати резервуар для води слід обережно, оскільки вода в них може бути ще гарячою, навіть якщо інші частини пристрою вже холодні.

Примітка: Якщо під час обробки парою закінчується вода, індикатор спорожнення резервуара для води та кільце з підсвіткою починають блимати, повідомляючи про необхідність наповнення резервуара для води (Мал. 19).

Примітка: Якщо Ви хочете обробити парою більше продуктів і потрібно більше води, її можна долити невеликими об'ємами в резервуар для води через носик для наповнення водою.

Примітка: Пристрій автоматично переходить у режим очікування, якщо ним не скористатися упродовж 2 хвилин. Щоб знову увімкнути панель керування, натисніть кнопку початку/зупинення.

Примітка: Щоб призупинити обробку парою, один раз натисніть кнопку початку/зупинення. Щоб продовжити обробку парою, знову натисніть кнопку початку/зупинення. Призупинивши роботу пристрою, за допомогою регулятора налаштування таймера можна налаштувати час приготування.

Примітка: Якщо натиснути та утримувати кнопку початку/зупинення і паузи кілька секунд, пристрій перейде в режим очікування.

Режим збереження тепла

Після завершення обробки парою пароварка автоматично переходить у режим збереження тепла, і засвічується індикатор збереження тепла.

У режимі збереження тепла їжа зберігається теплою упродовж 20 хвилин.

- Якщо страву потрібно зберегти теплою довше, ніж 20 хвилин, встановіть необхідний час збереження тепла, повертаючи регулятор налаштування таймера вліво або вправо.
- Щоб вимкнути режим збереження тепла, натисніть кнопку початку/зупинення.

Чищення та догляд

Ніколи не використовуйте для чищення пристрою жорстких губок, абразивних засобів чи рідин для чищення, таких як бензин чи ацетон.

1 Витягніть штепсель із розетки і дайте пристрою охолонути.

2 Почистіть зовнішню частину платформи вологою ганчіркою.

Ні в якому разі не занурюйте платформу у воду і не мийте її під краном.

Не мийте платформу в посудомийній машині.

3 Резервуар для води слід мити ганчіркою, змоченою в теплій воді з додаванням рідкого миючого засобу. Після цього його потрібно протерти чистою вологою тканиною.

4 Мийте кришку вручну теплою водою з миючим засобом.

5 Вийміть знімні дена з кошків для обробки парою. Вручну помийте кошки для обробки парою, знімні дена, пристосування для спецій, лоток для крапель і чашу для супу (лише окремі моделі) в теплій воді з миючим засобом. Ці деталі можна також мити в посудомийній машині, встановивши короткий цикл та низьку температуру.

Якщо кошки для обробки парою часто мити в посудомийній машині, вони можуть трохи потьмяніти.

Видалення накипу

Коли у резервуарі для води з'являється накип, пристрій слід почистити. Для оптимальної роботи пароварки важливо регулярно очищати її від накипу.

1 Налийте в резервуар для води білого оцту (8% розчин оцтової кислоти) до позначки MAX.

Не використовуйте іншого засобу видалення накипу.

- 2 Встановіть лоток для крапель і малий кошик для обробки парою (1) на платформу належним чином (Мал. 20).
- 3 Накрийте малий кошик для обробки парою кришкою (Мал. 21).
- 4 Вставте штепсель у розетку на стіні.
- 5 Натисніть кнопку початку/зупинення і дайте пристрою попрацювати 20 хвилин (Мал. 16).

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

- 6 Коли пристрій подає звукові сигнали, від'єднайте його від мережі та 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, перевіряйте, чи всі деталі чисті та сухі (див. розділ “Чищення та догляд”).
- 2 Відкладаючи пристрій на зберігання, намотайте шнур довкола барабана на платформі (Мал. 22).
- 3 Встановіть на платформу лоток для крапель (Мал. 5).
- 4 Перевірте, чи знімні дена встановлено на місце у кошиках для обробки парою належним чином.
- 5 Встановіть великий кошик для обробки парою (3) на лоток для крапель. Поставте середній кошик для обробки парою (2) у великий кошик для обробки парою (3). Потім поставте малий кошик для обробки парою (1) у середній кошик для обробки парою (2) (Мал. 23).
- 6 Лише для окремих моделей: поставте чашу для супу в малий кошик для обробки парою.
- 7 Встановіть кришку на чашу для супу (лише деякі моделі) чи малий кошик для обробки парою (Мал. 24).

Гарантія та обслуговування

Якщо Вам необхідна інформація чи обслуговування або ж виникла проблема, відвідайте веб-сайт компанії Philips www.philips.com/support 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. 25).

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, відвідайте веб-сайт www.philips.com/support для перегляду списку частих запитань або зверніться до Центру обслуговування клієнтів у своїй країні.

Проблема	Можлива причина	Вирішення
Пароварка не працює.	Пароварку не під'єднано до мережі.	Вставте штепсель у розетку на стіні.
	У резервуарі немає води.	Наповніть резервуар водою.
Їжа готова лише частково.	Кнопку початку/зупинення не було натиснуто.	Натисніть кнопку початку/зупинення.
	Деякі шматки продуктів більші та/або їх потрібно довше обробляти парою, ніж інші шматки.	Встановіть довший час обробки парою, повертаючи регулятор налаштування таймера вправо. Великі шматки продуктів або продукти, які потрібно довше обробляти на парі, слід ставити в малий кошик для обробки парою (1) і починати обробку за певний час до встановлення інших кошиків.
	У кошиках для обробки парою надто багато продуктів.	Не кладіть у кошики для обробки парою надто багато продуктів. Поріжте продукти на дрібні шматки, а найменші шматки покладіть зверху. Залиште між шматками продуктів вільне місце і рівномірно розкладіть їх на дно кошика.
Пристрій не нагрівається належним чином.	Накип не видалявся з пристроєм регулярно.	Почистіть пристрій від накипу. Див. розділ "Чищення та догляд".
Під час обробки парою розбризкується вода з резервуара для води.	У резервуарі для води надто багато води.	Вилийте з резервуара для води зайву воду. Не наповнюйте резервуар для води вище позначки MAX.
Засвічується індикатор спорожнення резервуара для води, навіть якщо в резервуарі достатньо води.	На нагрівальному елементі надто багато накипу.	Видаліть із резервуара для води накип. Читайте підрозділ "Видалення накипу" у розділі "Чищення та догляд".
Функціональність пристосування для спецій обмежена чи немає жодного результату.	У пристосуванні для спецій недостатньо трав.	Покладіть у пристосування для спецій більше трав.

Проблема	Можлива причина	Вирішення
	Ви поклали невідповідні трави у пристосування для спецій.	Покладіть у пристосування для спецій трави із сильним ароматом. Дивіться таблицю обробки парюю у розділі "Таблиця продуктів та поради щодо обробки парюю".
	Ви споживали страву не відразу після приготування.	Споживайте страви відразу після приготування.
На воді в резервуарі для води чи лотку для крапель є піна.	Причиною появи піни може бути потрапання у воду в резервуарі для води білків чи наявність залишків засобів для чищення у резервуарі.	Почистіть резервуар для води. Читайте розділ "Чищення та догляд".

Таблиця продуктів і поради щодо обробки парюю

- Рецепти див. у книзі рецептів або на сайті www.philips.com/kitchen.
- Час обробки, вказаний у таблиці нижче, є лише орієнтовним. Тривалість обробки парюю може відрізнитися залежно від розміру шматків продуктів, відстані між ними в кошику для обробки парюю, кількості продуктів у кошику, їх свіжості та особистих уподобань.

Таблиця обробки продуктів парюю

Продукти для обробки парюю	Кількість	Час обробки парюю (хв.)	Рекомендовані трави/спеції для пристосування для спецій
Спаржа	500 г	15-20	Чебрець, базилік, лимон
Молода кукурудза	200 г	5-8	Зелений часник, чилі, паприка
Зелена квасоля	500 г	15-20	Петрушка, лимон, часник
Брокколи	400 г	10-15	Часник, мелений червоний чилі, полин острогін
Морква	500 г	20	Петрушка, суха гірчиця, зелений часник
Цвітна капуста	400 г	20	Розмарин, базилік, тархун
Селера (кубиками)	300 г	15-20	Кмин, білий перець, чилі
Куряча ніжка	1 шт.	25	Чорний перець, лимон, паприка
Кукурудз'яний качан	500 г	30-40	Петрушка, часник зубцями, зелений часник
Молоді кабачки (нарізані скибками)	500 г	10	Кріп, шалфей, розмарин
Пшоняна каша	150 г + 250 мл води	10-15	Кмин, коріандр, гвоздика
Яйця	6 шт.	12-15	-

Продукти для обробки парою	Кількість	Час обробки парою (хв.)	Рекомендовані трави/спеції для пристосування для спецій
Фрукти	500 г/4 шт.	10-15	Кориця, лимон, гвоздика
Горох (заморожений)	400 г	20-25	Розмарин, кмין, петрушка
Картопля	400 г	25-30	Петрушка, зелений часник, часник зубцями
Креветки	200 г	5	Приправа карі, шафран, лимон
Пудинги	4 чаші	20	Кориця, гвоздика, ваніль
Рис	150 г + 300 мл води	35	Пандан, петрушка, кмין
	250 г + 500 мл води	35	Пандан, петрушка, кмין
Лосось	450 г	12-15 хв.	Кріп, петрушка, базилік
Біла риба	450 г	10-15	Суха гірчиця, гвоздика, майоран

Поради щодо обробки парою

Пристосування для спецій

- У пристосування для спецій можна класти такі чудові трави і прянощі, як розмарин, 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.
- Більше порад щодо трав, спецій та рідин, які можна використовувати у пристосуванні для спецій, дивіться вище у таблиці обробки парою.
- Додавання незначної кількості олії до їжі покращує ефективність роботи пристосування для спецій, і їжа набуває кращого смаку.
- Для забезпечення найкращого результату поріжте трави на дрібні шматки та рівномірно викладіть їх у пристосування для спецій.
- Для забезпечення найкращого смаку рекомендується споживати їжу відразу після приготування.
- Не наливайте у пристосування для спецій рідин.

Овочі та фрукти

- Зріжте грубі качани з цвітної капусти, брокколи та звичайної капусти.
- Обробляйте парою зелені листові овочі якомога менший період часу, оскільки вони швидко втрачають колір.
- Перед обробкою парою не розморожуйте заморожених овочів.

М'ясо, домашня птиця, морепродукти і яйця

- Найкраще для обробки парою підходять ніжні шматки м'яса з незначними шматками жиру.
- Добре вимийте м'ясо і залиште, щоб з нього стекла вода, щоб запобігти стіканню великої кількості рідини.
- Для запобігання скапуванню соку кладіть м'ясо, птицю, рибу або яйця під інші продукти.
- Перед тим, як помістити яйця у пароварку, їх слід проколоти.
- Не можна обробляти парою заморожене м'ясо, домашню птицю або морепродукти. Перед обробкою парою заморожене м'ясо, птицю або морепродукти слід повністю розморозити.

Солодкі десерти

- Щоби підсолодити десерти, замість цукру додавайте до них трошки кориці.

Загальні поради

- Лише деякі моделі: Щоби приготувати рис, його слід покласти у чашу для супу та додати води. Кількості дивіться вище у таблиці обробки продуктів парою.
- Після приготування рису вимкніть пристрій, перемішайте рис і залиште його в чаші з кришкою на 5 хвилин. Це забезпечує кращий результат.
- Чашу для супу (лише окремі моделі) можна використовувати для приготування супів та пудингів, рису та вареної риби, овочів в соусі та маринованих продуктів. Також для приготування цих продуктів можна використовувати легку чашу, яка вміщається у кошики для обробки парою. У цьому випадку, для належної циркуляції пари всередині пароварки, слідкуйте, щоб навколо чаші був вільний простір.
- Залиште між шматками продуктів вільне місце і рівномірно розкладіть їх на дно кошика.
- Якщо кошик для обробки парою дуже повний, під час обробки продукти слід помішувати.
- Малі шматки продуктів обробляються парою швидше, ніж великі шматки.
- Якщо Ви використовуєте лише один кошик для обробки парою, обробка їжі парою в одному кошику триває менше часу, ніж у 2 або 3 кошиках.
- Якщо Ви використовуєте більше, ніж один кошик для обробки парою, тривалість готування слід продовжити на 5-10 хвилин.
- Їжа готується швидше в малому кошику для обробки парою (1), аніж у верхніх кошиках.
- Перш ніж споживати страву, перевірте її готовність. Це особливо важливо для такого м'яса, як свинина, фарш із яловичини та курятина.
- Під час обробки парою можна додавати продукти або доставляти кошики. Якщо певний продукт потрібно обробляти менший період часу, додайте його пізніше.
- Обробка їжі парою триває ще певний проміжок часу після переходу пароварки у режим збереження тепла. Якщо страва вже готова, вийміть її із пароварки після завершення циклу обробки, і пристрій перейде у режим збереження тепла.
- Якщо продукти ще не готові, встановіть довший час обробки парою. Можливо, в резервуар потрібно буде долити води.
- Пароварку можна використати для підігрівання вже готового супу у чаші для супу (лише окремі моделі) чи у легкій чаші, яка вміщається у кошики для обробки парою. Підігрівання 250 мл супу займе близько 10 хвилин.

