









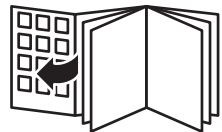
Register your product and get support at  
[www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome)

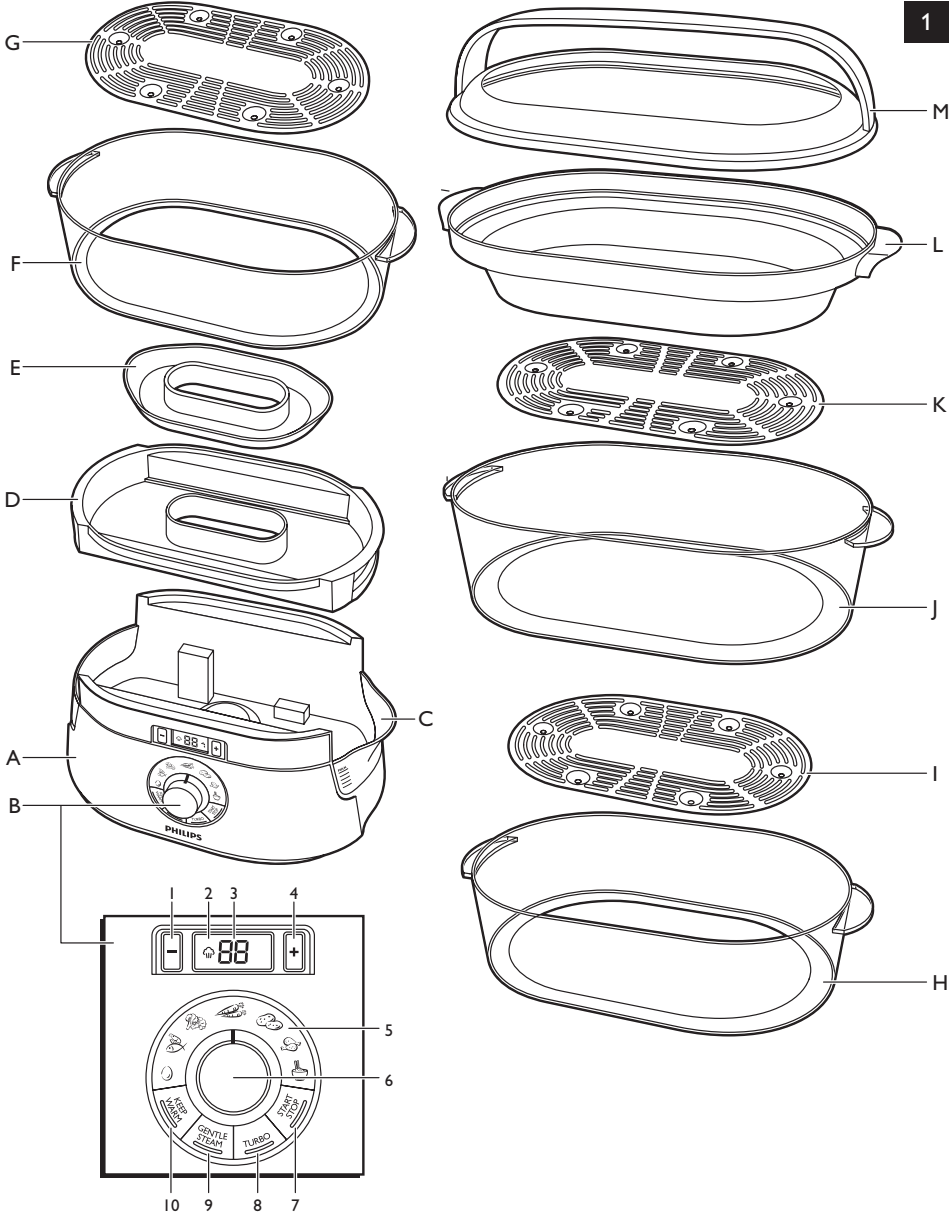
HD9160



**PHILIPS**

							
	12	12	20	20	25	25	35







<b>ENGLISH</b>	<b>6</b>
<b>БЪЛГАРСКИ</b>	<b>21</b>
<b>ČEŠTINA</b>	<b>36</b>
<b>EESTI</b>	<b>51</b>
<b>HRVATSKI</b>	<b>65</b>
<b>MAGYAR</b>	<b>80</b>
<b>ҚАЗАҚША</b>	<b>94</b>
<b>LATVIEŠU</b>	<b>109</b>
<b>LIETUVIŠKAI</b>	<b>123</b>
<b>POLSKI</b>	<b>138</b>
<b>ROMÂNĂ</b>	<b>153</b>
<b>РУССКИЙ</b>	<b>168</b>
<b>SLOVENSKY</b>	<b>183</b>
<b>SLOVENŠČINA</b>	<b>198</b>
<b>SRPSKI</b>	<b>212</b>
<b>УКРАЇНСЬКА</b>	<b>227</b>

## 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](http://www.philips.com/welcome).

## General description (Fig. 1)

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

*Note: The drip tray, steaming bowls and fish/rice bowl are numbered from 1 to 5. You find the numbers of the steaming bowls and fish rice bowl (2 to 5) on their handles. The number of the drip tray (1) is located on its top edge. Only stack them in this order. Always use the drip tray (1) under the small steaming bowl (2). Only use steaming bowls that are filled with food.*

## Important

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

### Danger

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

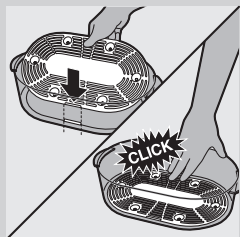
### Warning

- Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
- Only connect the appliance to an earthed wall socket. Always make sure the plug is inserted firmly into the socket.
- Never connect this appliance to an external timer switch in order to avoid a hazardous situation.
- 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 (1), otherwise hot water may splash out of the appliance.
- Only use the steaming bowls and the fish/rice bowl in combination with the original base.

### **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 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.
- Place the food steamer on a stable, horizontal and level surface and make sure there is at least 10cm free space around it to prevent overheating.



- Always place the removable bottoms into the steaming bowls from the top. To position the bottoms correctly, first lower one side into the bowl and then the other side, until the bottom snaps into place ('click').
- Beware of the hot steam that comes out of the food steamer during (gentle) steaming, in the keep warm mode or when you remove the lid. When you check food, always use kitchen utensils with long handles.
- 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 bowl by the handles when the food is hot.
- Always unplug the appliance and let it cool down before you clean it.

### **Automatic shut-off**

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

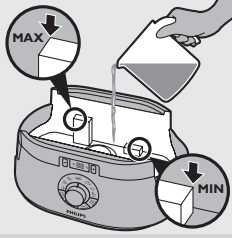
## **Before first use**

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

## **Preparing for use**

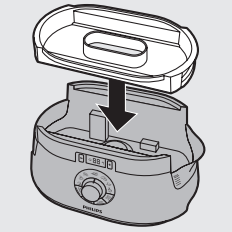
- 1** Put the appliance on a stable, horizontal and level surface.
- 2** Fully unwind the mains cord from the reel in the base before you plug in the appliance.





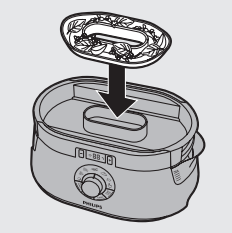
- 3** Fill the water tank with water up to the maximum level.  
 When the water tank is filled up to the maximum level, the steamer can steam for approx. 45 minutes.

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



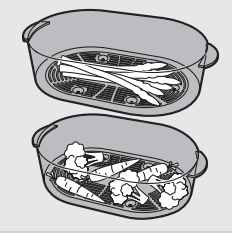
- 4** Place the drip tray (1) on the water tank in the base.

*Note: Never use the appliance without the drip tray (1).*

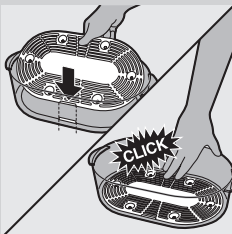


- 5** Place the Flavour Booster+ on the drip tray (1) if you want to add extra flavour to the food to be steamed.

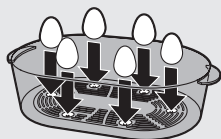
- Fill the Flavour Booster+ with fresh or dried herbs or a liquid like wine or stock up to the maximum level.
- For suggested herbs or spices for various types of food, see the food steaming table in chapter 'Food table and steaming tips'.



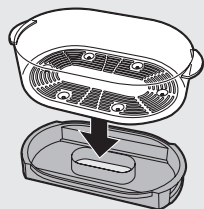
- 6** Put the food to be steamed in one or more steaming bowls and/or in the fish/rice bowl.



- Always place the removable bottoms into the steaming bowls from the top. To position the bottoms correctly, first lower one side into the bowl and then the other side, until the bottom snaps into place ('click').
- Do not put too much food in the steaming bowls. Arrange the food with ample space between the pieces to allow maximum steam flow.
- Place larger pieces of food and food that requires a longer steaming time in the small steaming bowl (2).

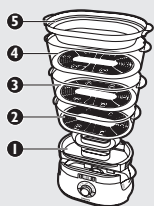


- Put eggs on the egg holders to steam eggs conveniently.
- To steam large-sized foods (e.g. whole chickens, corn cobs), you can remove the removable bottoms from the medium steaming bowl (3) and the large steaming bowl (4) to create one large bowl.

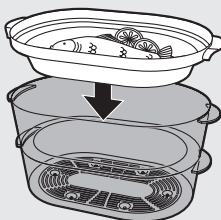


**7** Put one or more steaming bowls on the drip tray (1). Place the bowls properly and make sure they do not wobble.

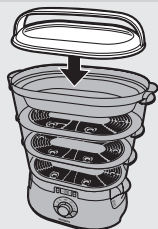
- You do not have to use all 3 steaming bowls.
- always start with the small steaming bowl (2).



- The drip tray, steaming bowls and fish/rice bowl are numbered from 1 to 5. You find the numbers of the steaming bowls and fish rice bowl (2 to 5) on their handles. The number of the drip tray (1) is located on its top edge. Only stack them in this order. Always use the drip tray (1) under the small steaming bowl (2). Only use steaming bowls that are filled with food.
- The fish/rice bowl (5) is intended for steaming marinated fish, rice or other liquid food. When you want to use the fish/rice bowl, put it in the large steaming bowl (4).



- When the removable bottom is removed from the large steaming bowl (4) to create a larger bowl with the medium steaming bowl (3) underneath, you can still place the fish/rice bowl (5) to prepare fish, rice or soup on top.
- When the removable bottom is removed from the medium steaming bowl (3) to create a larger bowl with the small steaming bowl (2) underneath, you can still place the large steaming bowl (4) on top.



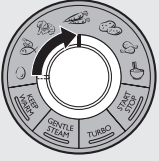
**8** Put the lid on the top steaming bowl.

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

## Using the appliance

- 1** Put the plug in the wall socket.
  - ▶ The display and the light ring round the control knob light up.

- 2** Turn the control knob to the preset steaming mode for the type of food you want to steam.



- The preset steaming time is shown on the display.

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

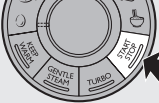


*Note: If you want to set a different steaming time than the preset steaming times on the control knob, select a steaming mode that comes closest to the desired steaming time. Then use the + and - timer buttons to increase or decrease the steaming time.*



- 3** Press the START/STOP button.

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

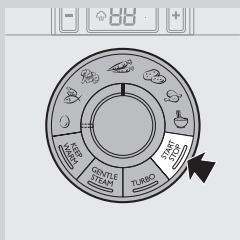
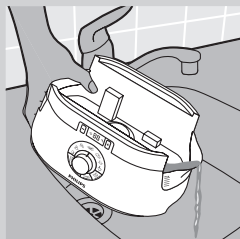


- 4** Carefully remove the lid.

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

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





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

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

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

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

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

### Steaming multiple ingredients

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

- 1 Set the timer to the longest steaming time.
- 2 Put the food with the longest steaming time in the small steaming bowl (2) and the food with the shorter steaming time in the medium steaming bowl (3).
- 3 Put the drip tray (1) and the small steaming bowl (2) on the base and put the lid on top of the bowl.
- 4 Press the START/STOP button to start the steaming process until the remaining steaming time on the display is equal to the shortest steaming time.
- 5 Carefully remove the lid with oven mitts and place the medium steaming bowl (3) on top of the small steaming bowl (2).
- 6 Put the lid on the medium steaming bowl (3) and let the steaming process continue until the set steaming time has elapsed.

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

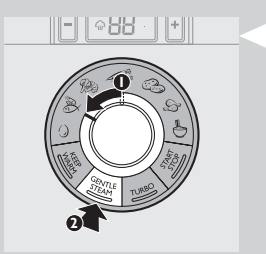
### Gentle Steam mode

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

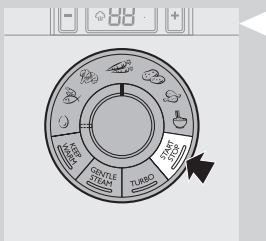
We advise you to use only one steaming bowl directly on the base when you want to steam food in the Gentle Steam mode, as this guarantees the best results in this mode.

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

*Note: If you use the fish/rice bowl (5) in the Gentle Steam mode, the steaming time will be longer. Check if the prepared fish is done before serving.*



- 1** Turn the control knob to the preset steaming mode for fish (1) and press the GENTLE STEAM button (2).
- ▶ The preset steaming time is shown on the display. This time will be longer than the normal steaming time.



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

*Tip: While you are steaming food in the small steaming bowl (2) in the Gentle Steam mode, you can place one or both of the other steaming bowls on top to keep food warm. For some inspiring Gentle Steam recipes, take a look at the recipe booklet or visit [www.philips.com/kitchen](http://www.philips.com/kitchen).*

### Turbo mode

The Turbo mode is automatically active during the first 5 minutes of each steaming process to allow the steamer to heat up quickly. By ensuring that food reaches its ideal cooking temperature faster, more vitamins and minerals are retained.

You may also want to use the Turbo mode:

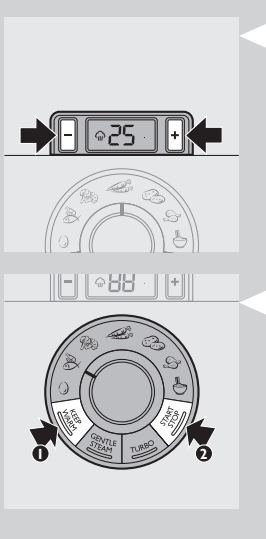
- after you have opened the lid to check or stir food
- when you have added food to one or more bowls
- when you have refilled the water tank

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

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

### Keep-warm mode

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



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

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

## Cleaning and maintenance

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

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

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

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

Do not clean the base in the dishwasher.

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

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

Do not clean the lid in the dishwasher.

**5** Remove the removable bottoms from the steaming bowls. Clean the steaming bowls, removable bottoms, the Flavour Booster+, the drip tray and the fish/rice bowl by hand or in the dishwasher, using a short cycle and a low temperature.

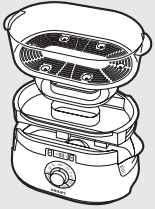
Repeated cleaning of the steaming bowls in a dishwasher may result in a slight dulling of these parts.

## Descaling

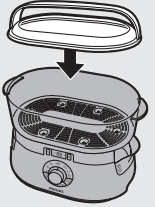
You have to descale the appliance when scale is visible in the water tank. It is important that you descale the food steamer regularly to maintain optimal performance.

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

Do not use any other kind of descaler.



- 2** Put the drip tray (1) and the small steaming bowl (2) on the base properly.



- 3** Put the lid on top of the small steaming bowl.

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



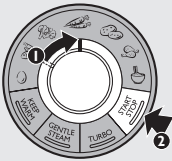
- 5** Turn the control knob to the preset steaming mode for carrots (1) and then press the START/STOP button (2) to let the appliance operate for 20 minutes.

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

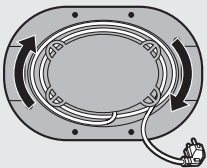
- 6** After 20 minutes, unplug the appliance and let the vinegar cool down completely. Then empty the water tank.

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

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

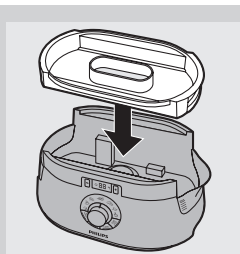


## Storage



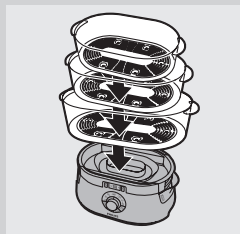
- 1** Make sure all parts are clean and dry before you store the appliance (see chapter 'Cleaning').

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

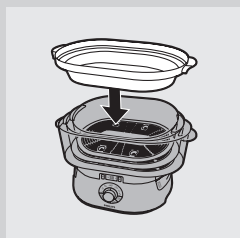


**3** Place the drip tray (1) on the base.

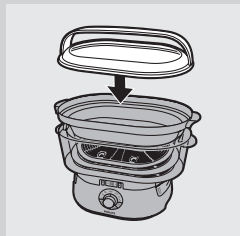
**4** Make sure the removable bottoms are in place in the steaming bowls.



**5** Place the large steaming bowl (4) on the drip tray (1). Place the medium steaming bowl (3) in the large steaming bowl (4). Place the small steaming bowl (2) in the medium steaming bowl (3).



**6** Place the fish/rice bowl (5) in the small steaming bowl (2).



**7** Place the lid on the fish/rice bowl (5).

### Guarantee and service

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



**Environment**



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

**Troubleshooting**

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

Problem	Possible cause	Solution
The steamer does not work.	The steamer is not plugged in.	Put the plug in the wall socket.
	There is no water in the water tank.	Fill the water tank.
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 with the + button.
		Put larger pieces of food and food that requires a longer steaming time in the small steaming bowl (2) and start steaming some time before you add the other bowls.
	You put too much food in the steaming bowls.	Do not overload the steaming bowls. Cut the food into small pieces and put the smallest pieces on top.
		Arrange the food with ample space between the pieces to enable maximum steam flow.
The appliance does not heat up properly.	You have not descaled the appliance regularly.	Descal the appliance. See chapter 'Cleaning and maintenance'.
The Gentle Steam function does not work.	The control knob has not been set to the preset steaming mode for fish.	Set the control knob to the preset steaming mode for fish, press the GENTLE STEAM button and then press the START/STOP button.

### Food table and steaming tips

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

### Food steaming table

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

## Steaming in the Gentle Steame mode

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

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

### Tips for steaming food

#### Flavour Booster+

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

#### Vegetables and fruits

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

#### Meat, poultry, seafood and eggs

- Tender pieces of meat with a little fat are most suitable for steaming.
- Wash meat properly and dab it dry, so that as little juice as possible drips out.
- Always 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 desserts to enhance sweetness instead of adding more sugar.

#### General tips

- To prepare rice, you have to add water with the rice in the fish/rice bowl (5). For the amounts, see the food steaming table above.
- You can also use the fish/rice bowl (5) to prepare vegetables in sauces or to poach fish in water.
- Leave gaps between the pieces of food.
- If the steaming bowl is very full, stir the food halfway through the steaming process.
- Small amounts of food require a shorter steaming time than large amounts.

- If you only use one steaming bowl, the food requires a shorter steaming time than when you use 2 or 3 steaming bowls.
- If you use more than one steaming bowl, let the food cook 5-10 minutes longer.
- Food is ready more quickly in the small steaming bowl (2) than in the steaming bowls on top.
- Make sure that the food is well done before you eat it.
- You can add food or bowls filled with food during the steaming process. If an ingredient needs a shorter steaming time, add it later.
- If you lift the lid, steam escapes. Press the TURBO button to reheat the steamer and to avoid a longer steaming time.
- Food continues to be steamed for some time when the steamer switches to the keep-warm mode. If the food is already very well done, remove it from the steamer when the steaming process ends and the appliance switches to keep-warm mode.
- If the food is not done, set a longer steaming time. You may need to put some more water in the water tank.
- The steamer can be used to warm up ready-made soup. Put the soup in the fish/rice bowl (5) and let it steam at the preset steaming mode for fish. Heating up 250ml soup takes approximately 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](http://www.philips.com/welcome).

## Общо описание (фиг. 1)

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

*Забележка: Тавичката за отцеждане, купите за задушаване и купата за риба и ориз са номерирани от 1 до 5. Ще намерите номерата на купите върху гръжките им (от 2 до 5). Номерът на тавичката за отцеждане (1) се намира на горния ѝ ръб. Подреждайте ги само в този ред. Винаги поставяйте тавичката за отцеждане (1) под малката купа за задушаване (2). Използвайте купите за задушаване само когато са пълни с храна.*

## Важно

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

### Опасност

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

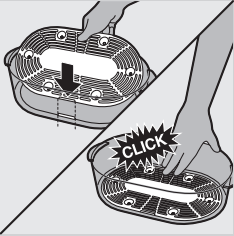
### Предупреждение

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

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

### **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, или ако се използва по начин, който не е в съответствие с указанията в ръководството за експлоатация, гаранцията става невалидна и Philips отказва отговорност за каквито и да е причинени щети.
- Никога не използвайте аксесоари или части от други производители или такива, които не са специално препоръчвани от Philips. При използване на такива аксесоари или части вашата гаранция става невалидна.
- Не излагайте основата на уреда на високи температури, горещи газове, пара или влага от други източници, освен от самия уред. Не поставяйте уреда върху или в близост до работеща или още гореща готварска печка.
- Не поставяйте уреда до или под предмети, които могат да се повредят от парата, например стени или шкафове.
- Не работете с уреда при наличие на взривоопасни и/или запалителни пари.



- 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.
- Поставяйте подвижните дъна в купите за задушаване откъм горната страна. За да поставите правилно дъната, първо наклонете едната страна в купата и след това - другата страна, докато дъното застане на мястото си (до шракване).
- Пазете се от горещата пара, която излиза от уреда по време на (леко) задушаване, в режима за поддържане на топлината или при повдигане на капака. Когато проверявате храната, винаги използвайте кухненски прибори с дълги дръжки.
- Не се пресягайте над уреда за задушаване на пара, докато работи.
- Не докосвайте горещите повърхности на уреда. Винаги използвайте ръкавици за фурна, когато работите с горещи части на уреда.
- Не местете уреда за задушаване на пара, докато работи.
- Винаги вдигайте капака внимателно и далеч от себе си. Оставете кондензатът да се оттича от капака вътре в уреда за задушаване на пара, за да избегнете опарване.
- Дръжте купата за задушаване за дръжките, когато храната е гореща.
- Преди да почиствате уреда, винаги го изключвайте от контакта и го оставете да изстине.

### Автоматично изключване

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

### Предпазване 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.

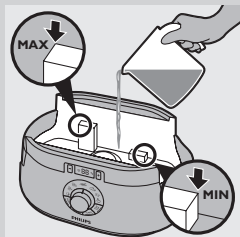
### Електромагнитни излъчвания (EMF)

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

### Преди първата употреба

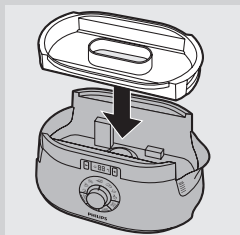
- 1** Старателно почистете частите, които ще се допират до храна, преди да използвате уреда за първи път (вж. раздел "Почистване").
- 2** Избършете резервоара за вода отвътре с влажна кърпа.

## Подготовка за употреба



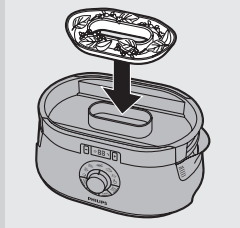
- 1** Поставете уреда върху стабилна, хоризонтална и равна повърхност.
- 2** Развийте докрай захранващия кабел от макарата в основата, преди да поставите щепсела на уреда в контакта.
- 3** Напълнете резервоара с вода до максималното равнище.
  - ▶ Когато резервоарът за вода е пълен до максималното ниво,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

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



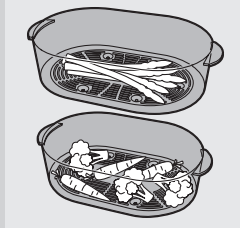
- 4** Сложете тавичката за отцеждане (1) върху резервоара за вода в основата.

*Забележка: Никога не използвайте уреда без тавичката за отцеждане (1)*

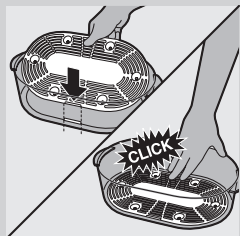


- 5** Поставете усилвателя на вкуса+ върху тавичката за отцеждане (1), ако искате да придадете допълнителен вкус на храната, която ще задушавате.

- Напълнете усилвателя на вкуса+ с пресни или сушени растителни подправки или течност като вино или бульон до максималното ниво.
- За препоръчаните билки или подправки за различните типове храна вижте таблицата за задушаване на пара в раздел "Таблица на храните и съвети за задушаване на пара".

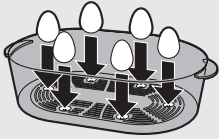


- 6** Поставете храната, която трябва да се задушава на пара, в една или повече купи за задушаване и/или в купата за риба и ориз.

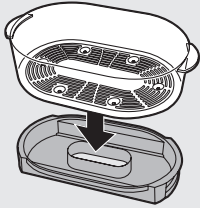


- Поставяйте подвижните дъна в купите за задушаване откъм горната страна. За да поставите правилно дъната, първо наклонете едната страна в купата и след това - другата страна, докато дъното застане на мястото си (до шракване).
- Не поставяйте твърде много храна в купите за задушаване. Подреждайте храните с достатъчно място между парчетата, за да позволите максимален поток на парата.
- По-големи парчета храна и храна, която изисква по-дълго време на задушаване на пара, поставяйте в малката купа за задушаване (2).



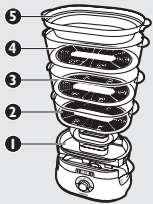


- Поставяйте яйцата в поставките за яйца, за да ги задушавате лесно на пара.
- За задушаване на по-едри продукти (като цели пилета или кочани царевича), можете да свалите подвижните дъна на средната купа за задушаване (3) и голямата купа за задушаване (4), за да получите една голяма купа.

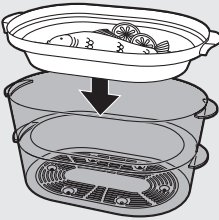


**7** Поставете една или повече купи за задушаване върху тавичката за отцеждане (1). Поставете купите правилно и се уверете, че не се клатят.

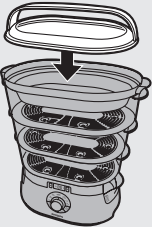
- Не е необходимо да използвате всичките 3 купи за задушаване.
- винаги започвайте с малката купа за задушаване (2).



- Тавичката за отцеждане, купите за задушаване и купата за риба и ориз са номерирани от 1 до 5. Ще намерите номерата на купите върху дръжките им (от 2 до 5). Номерът на тавичката за отцеждане (1) се намира на горния ѝ ръб. Подреждайте ги само в този ред. Винаги поставяйте тавичката за отцеждане (1) под малката купа за задушаване (2). Използвайте купите за задушаване само когато са пълни с храна.
- Купата за риба и ориз (5) е предназначена за задушаване на пара на Маринована риба, ориз или течни храни. Когато искате да използвате купата за риба и ориз, поставете я в голямата купа за задушаване (4).



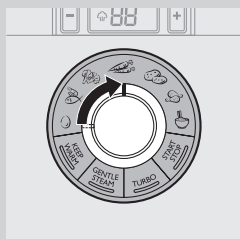
- Ако свалите подвижното дъно на голямата купа за задушаване (4), за да получите по-голяма купа заедно със средната купа за задушаване (3) под нея, това не пречи да поставите отгоре и купата за риба и ориз (5), за да пригответе риба, ориз или супа.
- Ако свалите подвижното дъно на средната купа за задушаване (3), за да получите по-голяма купа заедно с малката купа за задушаване (2) под нея, това не пречи да поставите отгоре и голямата купа за задушаване (4).



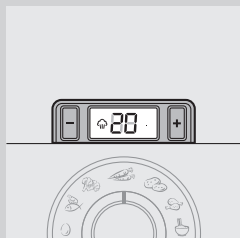
**8** Сложете капака върху най-горната купа за задушаване.

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

## Използване на уреда

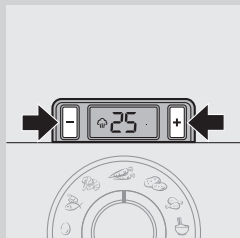


- 1 Включете щепсела в контакта.
- 2 Дисплеят и светлинният пръстен около ключа за регулиране светват.
- 3 Завъртете ключа за регулиране на предварително зададения режим за задушаване на вида храна, който искате да приготвите.

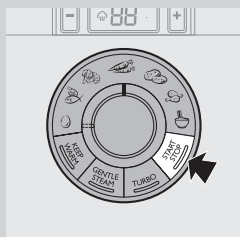


- 4 Дисплеят показва предварително зададеното време за задушаване.

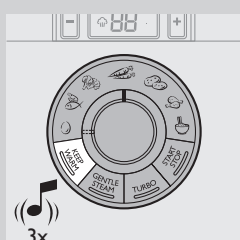
Информация и съвети за предварително зададените времена за задушаване, съответстващи на предварително зададените режими за задушаване, ще намерите в раздел "Таблица на храните и съвети за задушаване на пара".



*Забележка: Ако искате да зададете време за задушаване, различно от зададените времена на ключа за регулиране, изберете режима на задушаване, който е най-близко до желаното време на задушаване. След това с бутоните + и - на таймера увеличете или намалете времето за задушаване.*



- 3 Натиснете бутона START/STOP.
- 4 Процесът на задушаване на пара започва и таймерът отброява времето на задушаване на пара.
- 5 През първите 5 минути от задушаването свети индикаторът на турбо режима. Това показва, че уредът използва допълнителната мощност на турбо режима, за да постигне бързо нагряване. През тези първи 5 минути не можете да изключите турбо режима.
  - Ако задушавате на пара големи количества храна, разбъркайте я на половината време за задушаване с кухненски прибор с дълга дръжка. Не забравяйте да си сложите ръкавици за фурна.
  - След изтичане на зададеното или предварително зададеното време за задушаване, уредът издава три звукови сигнала и преминава в режим на поддържане на топлината.



- 4 Внимателно вдигнете капака.

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

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

Оставете кондензираната вода да се оттече от капака в купата за задушаване.

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

**5** Извадете щепсела от контакта и оставете уреда за задушаване на пара да изтине напълно, преди да извадите тавичката за отцеждане (1).

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

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

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

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

### **Задушаване на пара на различни продукти едновременно**

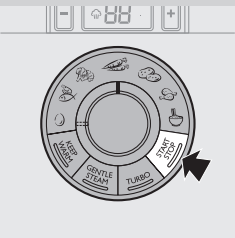
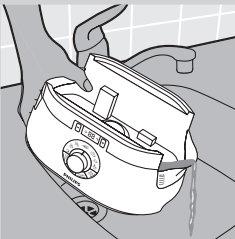
Ако желаете да задушите хранителни продукти, изискващи различно време за задушаване, следвайте тези указания:

- 1** Нагласете таймера на най-дългото време за задушаване.
- 2** Сложете продуктите с най-дълго време за задушаване в малката купа за задушаване (2), а тези с по-кратко време - в средната купа за задушаване (3).
- 3** Поставете тавичката за отцеждане (1) и малката купа за задушаване (2) върху основата и затворете купата с капака.
- 4** Натиснете бутона START/STOP, за да започне задушаването, докато оставащото време за задушаване, показано на дисплея, стане равно на най-краткото време за задушаване.
- 5** Свалете внимателно капака с ръкавици за фурна и поставете средната купа за задушаване (3) върху малката купа за задушаване (2).
- 6** Сложете капака на средната купа за задушаване (3) и оставете задушаването да продължи до изтичане на зададеното време.

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

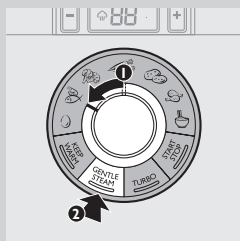
### **Режим Gentle Steam**

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



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

*Забележка: Ако използвате купата за риба и ориз (5) в режим Gentle Steam, времето за задушаване ще бъде по-дълго. Проверете дали рибата е добре сготвена, преди да я сервирате.*



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

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

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

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

*Съвет: Докато използвате режима Gentle Steam, за да пригответе продукти в малката купа за задушаване (2), можете да поставите отгоре една или и двете други купи за задушаване, за да запазите храната в тях топла. В книжката с рецепти или на адрес [www.philips.com/kitchen](http://www.philips.com/kitchen) ще намерите някои възбуждаващи рецепти, при които се използва режимът Gentle Steam.*

## Турбо режим

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

Турбо режимът може да се използва и в следните случаи:

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

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

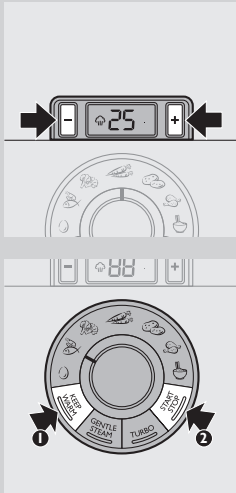
**Забележка:** Ако използвате режима Gentle Steam в рамките на 5 минути след края на предишно задушаване, турбо режимът не се включва и индикаторът му не светва, тъй като водата е все още топла.

### Режим за поддържане на топлината

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

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

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



### Почистване и поддръжка

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

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

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

Не мийте основата в съдомиялна машина.

- 3** Почиствайте водния резервоар с кърпа, натопена в топла вода с малко миялен препарат. След това забършете резервоара с чиста влажна кърпа.
- 4** Измийте капака в топла вода с малко течен миещ препарат.

Не мийте капака в съдомиялна машина.

- 5** Свалете подвижните дъна на купите за задушаване. Почистете купите за задушаване, подвижните дъна, усилвателя на вкуса+, тавичката за отцеждане и купата за риба и ориз на ръка или в съдомиялна машина, като я настроите на кратък цикъл и ниска температура.

Многократното миене на купите за задушаване в съдомиялна машина може да доведе до леко потъмняване.

## Премахване на накип

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

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

Не използвайте никакъв друг вид препарат за премахване на накип.

- 2 Поставете правилно тавичката за отцеждане (1) и малката купа за задушаване (2) върху основата.
- 3 Сложете капака на малката купа за задушаване.
- 4 Включете щепсела в контакта.

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

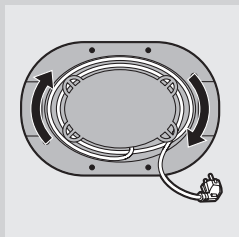
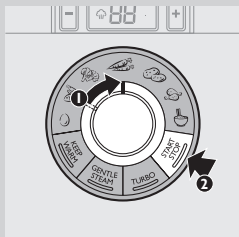
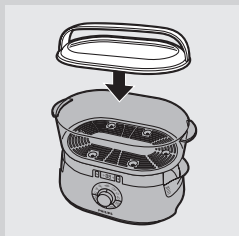
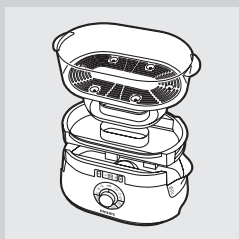
Ако оцетът започне да кипи през ръба на основата, изключете уреда от контакта и намалете количеството оцет.

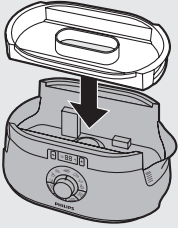
- 6 След 20 минути изключете уреда от контакта и оставете оцета да изстине напълно. След това изпразнете водния резервоар.
- 7 Изплакнете водния резервоар със студена вода няколко пъти.

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

## Съхранение

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



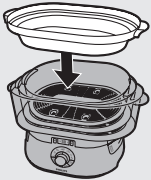


**3** Поставете тавичката за отцеждане (1) върху основата.

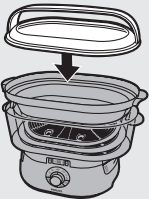
**4** Уверете се, че подвижните дъна са поставени в купите за задушаване.



**5** Поставете голямата купа за задушаване (4) върху тавичката за отцеждане (1). Поставете средната купа за задушаване (3) в голямата купа за задушаване (4). Поставете малката купа за задушаване (2) в средната купа за задушаване (3).



**6** Поставете купата за риба и ориз (5) в малката купа за задушаване (2).



**7** Сложете капака на купата за риба и ориз (5).

### Гаранция и сервиз

Ако се нуждаете от сервизно обслужване или информация или имате проблем, посетете уеб сайта на Philips на адрес [www.philips.com](http://www.philips.com) или се обърнете към Центъра за обслужване на потребители на Philips във вашата държава (телефонния му номер ще намерите в международната гаранционна карта). Ако във вашата държава няма Център за обслужване на потребители, обърнете се към местния търговец на уреди на Philips.

**Опазване на околната среда**

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

**Отстраняване на неизправности**

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

Проблем	Вероятна причина	Решение
Уредът за задушаване на пара не работи.	Уредът за задушаване на пара не е включен в контакта.	Включете щепсела в контакта.
	Няма вода в резервоара за вода.	Напълнете водния резервоар.
	Не сте натиснали бутона START/STOP.	Натиснете бутона START/STOP
Не се е сготвила всичката храна.	Някои парчета храна в уреда за задушаване на пара и/или изискват по-дълго време за задушаване на пара от други.	Задайте по-дълго време на задушаване на пара с бутона +.
		По-големи парчета храна и храна, която изисква по-дълго време на задушаване на пара, поставяйте в малката купа за задушаване (2) и започвайте задушаването им известно време преди да поставите другите купи.
	Сложили сте твърде много храна в купите за задушаване на пара.	Не претоварвайте купите за задушаване на пара. Нарязвайте храната на малки парчета и поставяйте най-малките парчета отгоре.
		Разположете продуктите така, че между отделните парчета да остава голямо пространство. Това ще осигури максимален поток на парата.
Уредът не се загрива добре.	Не премахвайте накипа от уреда редовно.	Премахнете накипа от уреда. Вж. раздел "Почистване и поддръжка".



Проблем	Вероятна причина	Решение
Функцията Gentle Steam не работи.	Ключът за регулиране не е поставен на предварително зададения режим за задушаване на риба.	Поставете ключа за регулиране на предварително зададения режим за задушаване на риба, натиснете бутона GENTLE STEAM и след това бутона START/ STOP.

**Таблица на храните и съвети за задушаване на пара**

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

**Таблица на храните за задушаване на пара**

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

Храна за задушаване на пара	Количество	Време на задушаване на пара (мин.)	Препоръчвани билки и подправки за усилвателя на вкуса+
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	Суха горчица, бахар, риган

### Задушаване в режим Gentle Steam

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

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

#### Съвети за задушаване на пара на храни

##### Усилвател на вкуса+

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

##### Зеленчуци и плодове

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

##### Месо, птици, морски деликатеси и яйца

- Най-подходящи за задушаване на пара са крехки парчета месо с малко мазнина.

- Измийте добре месото и го начукайте до сухо, така че да изтича колкото може по-малко сок.
- Винаги 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.
- Не задушавайте на пара замразено месо, птици или морски деликатеси. Винаги оставяйте замразеното месо, птици или морски деликатеси напълно да се размразят, преди да ги поставите в уреда за задушаване на пара.

### **Десерти**

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

### **Общи съвети**

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

## Úvod

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

## Všeobecný popis (Obr. 1)

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

*Poznámka: Tácek na odkapávání, napařovací mísy a mísa na ryby a rýži jsou číslovány od 1 do 5. Číslo tácků napařovacích mís a mísy na ryby a rýži (2 až 5) naleznete na rukojetích. Číslo tácku na odkapávání (1) je umístěno na horní hraně. Skládejte je na sebe jen v tomto pořadí. Pod malou napařovací mísu (2) vždy použijte tácek na odkapávání (1). Používejte pouze napařovací mísy naplněné potravinami.*

## 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.

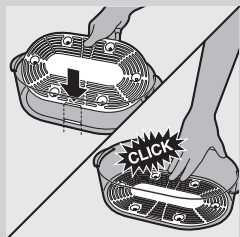
### Upozornění

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

- Pokud by byla poškozena síťová šňůra, musí její výměnu provést společnost Philips, autorizovaný servis společnosti Philips nebo obdobně kvalifikovaní pracovníci, aby se předešlo možnému nebezpečí.
- Osoby (včetně dětí) s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí by neměly s přístrojem manipulovat, pokud nebyly o používání přístroje předem poučeny nebo nejsou pod dohledem osoby zodpovědné za jejich bezpečnost.
- Dohlédněte na to, aby si s přístrojem nehrály děti.
- Dbejte na to, aby byla síťová šňůra mimo dosah dětí. Nenechávejte síťovou šňůru viset přes hranu stolu nebo pracovní desky, na které je přístroj postaven.
- Síťový 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 ohříváč bez tácku na odkapávání (1); z přístroje by mohla vystříknout horká voda.
- Napařovací mísy a mísu na ryby a rýži 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 ohříváč. Neumíst'ujte parní ohříváč na zapnutý nebo ještě horký sporák případně vařič.
- Nepokládejte přístroj v blízkosti předmětů nebo pod předměty, které se mohou poškodit párou, například stěny a přiborníky.
- Nespouštějte přístroj v prostředí nasyceném výbušnými nebo hořlavými parami.
- Přístroj umíst'ete na stabilní, vodorovný a vyrovnaný povrch a zajist'ete, aby kolem přístroje bylo alespoň 10 cm volného prostoru na ochranu proti přehřátí.



- Do napařovacích mís vždy shora vložte odnímatelná dna. Pokud chcete dna umístit do správné polohy, spusťte nejprve jednu stranu dna do mísy a poté druhou stranu, dokud dno nezaklapne na místo (ozve se „klapnutí“).
- Dejte pozor na horkou páru unikající z parního ohříváče při napařování (i jemném), v režimu udržování teploty nebo při snímání víka. Když kontrolujete ohřívání pokrmu, používejte vždy 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 jídlo horké, vždy držte napařovací mísu za rukojetí.
- Před čištěním vždy odpojte přístroj ze sítě a nechte ho vychladnout.

### Automatické vypnutí

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

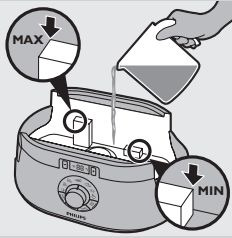
Tento přístroj společnosti Philips odpovídá všem normám týkajícím se elektromagnetických polí (EMP). Pokud je správně používán v souladu s pokyny uvedenými v této uživatelské příručce, je jeho použití podle dosud dostupných vědeckých poznatků bezpečné.

### Před prvním použitím

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

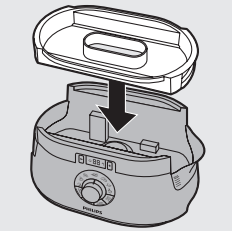
### Příprava k použití

- 1** Přístroj umístěte na stabilní, vodorovný a vyrovnaný povrch.
- 2** Před zapojením do zásuvky vždy zcela odviňte síťový kabel ze základny přístroje.



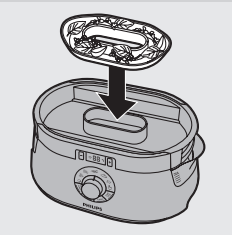
- 3** Nádržku na vodu naplňte vodou až po značku maxima.  
 ▶ Je-li nádržka na vodu naplněna po maximum, ohříváč potravy bude moci pracovat po dobu přibližně 45 minut.

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



- 4** Na zásobník v základně položte tácek na odkapávání (1).

*Poznámka: Přístroj nikdy nepoužívejte bez tácku na odkapávání (1).*

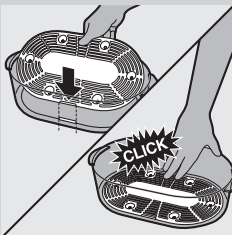


- 5** Chcete-li pokrmu při napařování dodat více chuti, umístěte na tácek na odkapávání (1) zvýrazňovač chutí+.

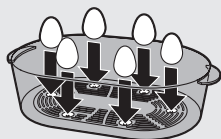
- Zvýrazňovač chutí+ naplňte čerstvými nebo sušenými bylinkami nebo tekutinami jako vínem nebo vývarem až po značku maxima.
- Doporučené byliny nebo koření pro různé typy pokrmů uvádí příslušná tabulka v kapitole „Tabulka pokrmů a typy pro napařování“.



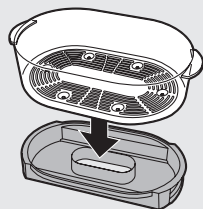
- 6** Napařované pokrmy položte na jednu nebo více napařovacích mís nebo na mísu na ryby a rýži.



- Do napařovacích mís vždy shora vložte odnímatelná dna. Pokud chcete dna umístit do správné polohy, spusťte nejprve jednu stranu dna do mísy a poté druhou stranu, dokud dno nezaklapne na místo (ozve se „klapnutí“).
- Napařovací mísy nepřeplyňujte. Rozložte jednotlivé kusy pokrmu tak, aby prostor mezi nimi umožňoval co nejlepší napařování.
- Větší kusy pokrmů a pokrmy vyžadující delší dobu napařování pokládejte na malou napařovací mísu (2).

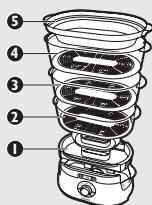


- Vejce můžete pohodlně napařovat s pomocí držáků na vejce.
- Pokud chcete napařovat objemné potraviny (například celá kuřata nebo kukuřičné klasy), je možné vyjmout dna ze střední napařovací mísy (3) a z velké napařovací mísy (4) a vytvořit tak jednu velkou mísu.

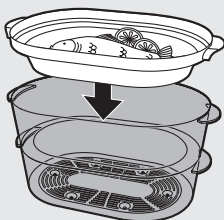


## 7 Napařovací mísy (jednu nebo více) položte na táček na odkapávání (1). Mísy dobře uložte tak, aby se nekývaly.

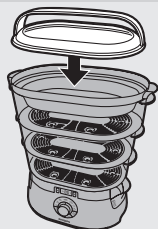
- Není nutné používat vždy všechny 3 napařovací mísy.
- vždy začněte s malou napařovací mísou (2).



- Táček na odkapávání, napařovací mísy a mísa na ryby a rýži jsou číslovány od 1 do 5. Číslo napařovacích mís a mísa na ryby a rýži (2 až 5) naleznete na rukojetích. Číslo táčku na odkapávání (1) je umístěno na horní hraně. Skládejte je na sebe jen v tomto pořadí. Pod malou napařovací mísou (2) vždy použijte táček na odkapávání (1). Používejte pouze napařovací mísy naplněné potravinami.
- Mísa na ryby (5) a rýži je určena k napařování marinovaných ryb, rýže nebo tekutých pokrmů. Jestliže chcete použít mísu na ryby a rýži, položte ji do velké napařovací mísy (4).



- I když je z velké napařovací mísy (4) vyjmuto odnímatelné dno za účelem vytvoření větší mísy se střední napařovací mísou (3) dole, je stále možné nahoru umístit mísu na ryby a rýži (5) pro přípravu ryb, rýže nebo polévky.
- I když je ze střední napařovací mísy (3) vyjmuto odnímatelné dno za účelem vytvoření větší mísy s malou napařovací mísou (2) dole, je stále možné nahoru umístit velkou napařovací mísu (4).



## 8 Položte víko na vrchní napařovací mísu.

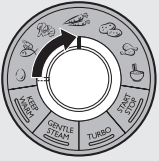
*Poznámka: Není-li víko správně položené na napařovací míse nebo pokud zcela chybí, nebude se pokrm správně napařovat.*

## Použití přístroje

- 1 Zasuňte zástrčku do síťové zásuvky.
- Rozsvítí se displej a světelný kroužek kolem ovládacího knoflíku.



**2** Otočte ovládací knoflík do přednastaveného režimu napařování pro typ pokrmu, který chcete napařovat.



► Přednastavený čas napařování se zobrazí na displeji.

Přednastavené doby napařování přednastavených režimů a typy jsou uvedeny v kapitole „Tabulka pokrmů a typy pro napařování“.



*Poznámka: Chcete-li nastavit jinou dobu napařování, než přednastavené časy na ovládacím knoflíku, zvolte napařovací režim nejbližší požadovanému času. Potom pomocí tlačítek časovače + a - nastavte vyšší nebo nižší dobu napařování.*



**3** Tlačítko START/STOP.

► Spustí se napařování a časovač odpočítává dobu napařování.

► Během prvních 5 minut procesu napařování svítí kontrolka Turbo. To znamená, že parní ohříváč používá zvýšený výkon režimu Turbo pro rychlé zahřátí. Během těchto prvních 5 minut není možné režim turbo vypnout.

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

- Po uplynutí nastaveného nebo přednastaveného času přístroj třikrát pípe a přepne se do režimu udržování teploty.

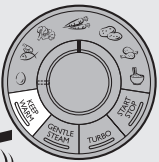
**4** Opatrně sejměte víko.

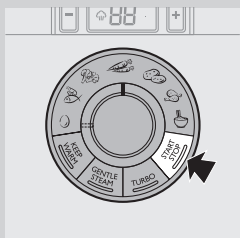
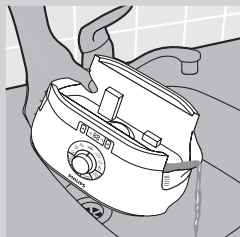
Při snímání víka dávejte pozor na horkou páru unikající z přístroje.

- Při snímání víka, mísy na ryby a rýži a při snímání napařovacích mís použijte kuchyňské rukavice, abyste se neopařili. Víko snímejte pomalu a směrem od sebe. Vodu zkondenzovanou na víku nechte odkapat do parního ohříváče.

- K vyjmutí potravin z přístroje použijte kuchyňské náčiní s dlouhou rukojetí.

- Při vyjímání napařovací mísy nechejte zkondenzovanou vodu z mísy odkapat na níže položenou napařovací misku nebo tácek na odkapávání.





- 5** Vyměňte zástrčku ze síťové zásuvky a před sejmutím tácku na odkapávání (1) nechejte parní ohřívač úplně vychladnout.

Tácek na odkapávání (1) vyjímajte opatrne, pretože voda v zásobníku vody a na tácku môže byť ešte horká, i když ostatní části přístroje již vychladly.

S táckem na odkapávání (1) manipulujte opatrne, vnější povrch může být kluzký.

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

*Poznámka: Pro napařování dalších pokrmů použijte čerstvou vodu.*

### Napařování více surovin

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

- 1** Na časovači nastavte nejdelší dobu napařování.
- 2** Pokrm s nejdelší dobou napařování uložte do malé napařovací mísy (2) a pokrm s kratší dobou napařování do střední napařovací mísy (3).
- 3** Na základnu položte tácek na odkapávání (1) a malou napařovací mísu (2) a na horní část mísy položte víko.
- 4** Stisknutím tlačítka START/STOP spusťte proces napařování, dokud zbývající čas zobrazený na displeji není stejný jako nejkratší potřebný čas napařování.
- 5** Opatrně sejměte víko (použijte kuchyňské rukavice) a na horní část malé napařovací mísy (2) položte střední napařovací mísu (3).
- 6** Na střední napařovací mísu (3) položte víko a nechejte proces napařování pokračovat až do uplynutí nastaveného času.

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

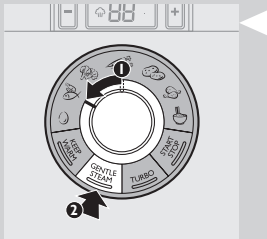
### Režim Gentle Steam

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

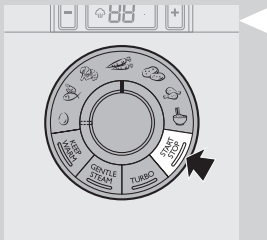
Pokud chcete pokrm připravovat v režimu Gentle Steam, doporučujeme vám použít pouze jednu napařovací mísu přímo na základně přístroje. Tak lze zaručit nejlepší výsledky v tomto režimu.

*Poznámka: Režim Gentle Steam je funkční pouze pokud je ovládací knoflík nastaven na přednastavený režim pro ryby.*

*Poznámka: Použijete-li v režimu Gentle Steam mísu na ryby a rýži (5), bude čas napařování delší. Před podáváním zkontrolujte, zda je připravovaná ryba zcela hotová.*



- 1** Otočte ovládací knoflík do přednastaveného režimu pro ryby (1) a stiskněte tlačítko jemného napařování GENTLE STEAM (2).
- ▷ Přednastavený čas napařování se zobrazí na displeji. Tento čas napařování bude delší než čas v normálním režimu.



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

*Tip: Napařujete-li pokrm v malé napařovací misce (2) v režimu Gentle Steam, můžete nahoru umístit jednu nebo dvě další napařovací mísy a udržovat pokrm teplý. Inspiraci pro vaření v režimu Gentle Steam naleznete také v knize receptů nebo navštivte webovou stránku [www.philips.com/kitchen](http://www.philips.com/kitchen).*

### Režim Turbo

Režim Turbo se aktivuje automaticky během prvních 5 minut každého procesu napařování, aby se přístroj rychle zahřál. Zajištěním rychlejšího dosažení ideální teploty vaření se v pokrmu zachová více vitamínů a minerálů.

Režim Turbo můžete také použít:

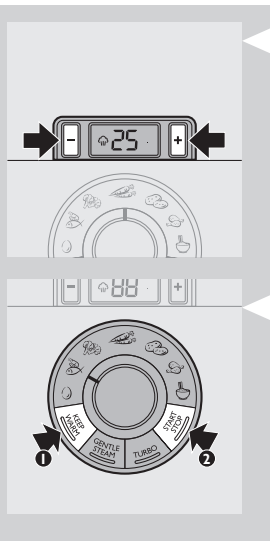
- po otevření víka pro kontrolu nebo zamíchání pokrmu
- po přidání jedné nebo více napařovacích mís
- po doplnění zásobníku vody

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

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

### Režim udržování teploty

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



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

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

## Čištění a údržba

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

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

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

Základnu 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 čistěte v horké vodě s přidavkem mycího prostředku.

Víko nemyjte v myčce.

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

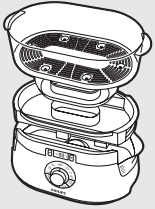
Opakovaným mytím v myčce mohou napařovací mísy mírně zmatnět.

## Odstranění vodního kamene

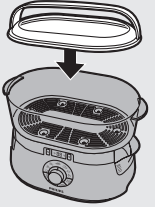
Pokud je v zásobníku na vodu viditelný vodní kámen, je nutné přístroj zbavit vodního kamene. Pravidelné odstraňování vodního kamene je důležité pro optimální provoz a prodloužení životnosti přístroje.

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

Pro odstraňování vodního kamene nepoužívejte jiný prostředek.

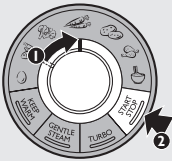


- 2** Táček na odkapávání (1) a malou napařovací mísu (2) umístěte na základnu.



- 3** Položte víko na malou napařovací mísu.

- 4** Zasuňte zástrčku do síťové zásuvky.



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

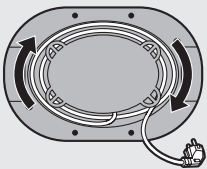
Jestliže ocet začne překypovat přes okraj základny, odpojte přístroj ze sítě a odeberte určité množství octa.

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

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

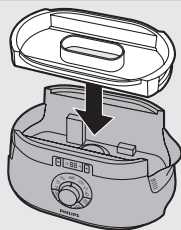
*Poznámka: Pokud jsou v zásobníku na vodu ještě patrné zbytky vodního kamene, postup opakujte.*

## Skladování



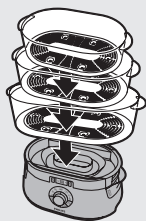
- 1** Před uskladněním přístroje se ujistěte, že jsou všechny součásti čisté a suché (viz kapitola „Čištění“).

- 2** Síťovou šňůru uložte obtočením kolem výčnělků v základně.



**3** Na základnu umístěte tácek na odkapávání (1).

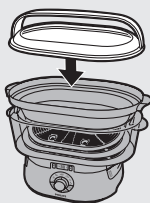
**4** Ujistěte se, že jsou odnímatelná dna umístěna v napařovacích mísách.



**5** Umístěte velkou napařovací mísu (4) na tácek na odkapávání (1).  
Umístěte střední napařovací mísu (3) do velké napařovací mísy (4).  
Umístěte malou napařovací mísu (2) do střední napařovací mísy (3).



**6** Umístěte mísu na ryby a rýži (5) do malé napařovací mísy (2).



**7** Položte víko na mísu na ryby a rýži (5).

### Záruka a servis

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

## Životní prostředí



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

## Odstraňování problémů

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

Problém	Možná příčina	Řešení
Parní ohřivač nefunguje.	Parní ohřivač není připojen do sítě,	Zasuňte zástrčku do síťové zásuvky.
	V zásobníku není dostatek vody.	Naplňte nádržku na vodu.
Nestiskli jste tlačítko START/STOP.	Nestiskli jste tlačítko START/STOP.	Stiskněte tlačítko START/STOP.
	Některé kousky jídla v parním ohřivači jsou větší a vyžadují delší dobu napařování než ostatní kousky.	Pomocí tlačítka + nastavte delší dobu napařování.
		Větší kousky pokrmů a pokrmy vyžadující delší dobu napařování pokládejte na malou napařovací mísu (2) a začněte je ohřívat určitou dobu před vložením ostatních mís.
	V napařovacích mísách je příliš mnoho pokrmu.	Nepřepíňujte napařovací mísy. Nakrájejte jídlo na malé kousky a položte nejmenší kousky navrch.
		Rozložte jednotlivé kousky pokrmu tak, aby prostor mezi nimi umožňoval co nejlepší napařování.
Přístroj se řádně nerozehřeje.	Neprovádíte pravidelné odstranění vodního kamene.	Odstraňte vodní kámen. Viz kapitola „Čištění a údržba“.
Funkce Gentle Steam nefunguje.	Ovládací knoflík není otočen do přednastaveného režimu pro ryby.	Otočte ovládací knoflík do přednastaveného režimu pro ryby, stiskněte tlačítko jemného napařování GENTLE STEAM a stiskněte tlačítko START/STOP.

### Tabulka pokrmu a tipy pro napařování

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

### Tabulka pro napařování pokrmů

Napařovaný pokrm	Množství	Doba napařování (minuty)	Doporučené byliny/koření pro zvýrazňovač chutí+
Chřest	500 g	15 - 20	Tymián, bazalka, citrón
Baby kukuřice	200 g	5 - 8	Pažitka, chilli, paprika
Zelené fazole	500 g	15 - 20	Petržel, citrón, česnek
Brokolice	400 g	20	Česnek, drcená červená paprika, estragon
Mrkev	500 g	20	Petržel, sušená hořčice, pažitka
Růžičky kvěťáku	400 g	20	Rozmarýn, bazalka, estragon
Celer (kostky)	300 g	15 - 20	Kmín, bílý pepř, chilli
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 mísy	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



## Napařování v režimu Gentle Steam

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

### Doby napařování přednastavených režimů (Obr. 28)

#### Tipy pro napařování pokrmů

##### Zvýrazňovač chutí+

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

##### Zelenina a ovoce

- Od 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 nejvhodnější libové kousky masa s malým obsahem tuku.
- Maso řádně opláchněte a do sucha okleptejte, 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 zmražené maso, drůbež a mořské produkty. Zmražené 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

- Při přípravě rýže dejte do mísy na ryby a rýži (5) vodu společně s rýží. Potřebná množství naleznete ve výše uvedené tabulce napařování pokrmů.
- Pro přípravu zeleniny v omáčkách nebo vaření ryb ve vodě můžete použít mísu na ryby a rýži (5).
- Mezi jednotlivými kousky pokrmu ponechte mezery.

- V případě, že v míse napařujete velké množství surovin, promíchejte pokrm v polovině napařování.
- Malé množství pokrmu vyžaduje kratší dobu napařování než velké množství.
- Při použití pouze jedné napařovací mísy se pokrm napařuje kratší dobu než při použití 2 nebo 3 napařovacích mís.
- Použijete-li více než jednu napařovací mísu, nechejte pokrm vařit o 5–10 minut déle.
- Pokrm v malé napařovací míse (2) je rychleji hotový než pokrm v horních napařovacích mísách.
- Před konzumací zkontrolujte dostatečné tepelné zpracování pokrmu.
- Během napařování lze přidávat pokrmy nebo mísy naplněné pokrmy. Pokud některá surovina vyžaduje kratší dobu napařování, přidejte ji později.
- Pokud nadzvednete víko, unikne pára. Stisknutím tlačítka Turbo se přístroj znovu nahřeje a nedojde k prodloužení času přípravy.
- Po přepnutí parního ohříváče do režimu udržování teploty se pokrm ještě po určitou dobu napařuje, proto v případě, že pokrm je dobře provařený, vyjměte jej po dokončení napařovacího programu z parního ohříváče.
- Není-li pokrm uvařený, nastavte delší dobu napařování. Možná bude třeba do zásobníku vody přidat vodu.
- Parní ohříváč lze použít pro ohřívání hotových polévek. Polévku nalijte do mísy pro ryby a rýži (5) a ohřívajte v přednastaveném režimu napařování pro ryby. Ohřátí 250 ml polévky trvá přibližně 10 minut.

## Sissejuhatus

Õnnitleme teid ostu puhul ning tere tulemast kasutama Philipsi tooteid! Philipsi klienditoe tõhusamaks kasutamiseks registreerige toode veebilehel [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

## Üldine kirjeldus (Jn 1)

- A** Veepaagiga alus
- B** Juhtnupp ja kuva koos taimeri nuppudega
  - 1** Taimeri - nupp
  - 2** Aurutamise sümbol
  - 3** Aeg minutites
  - 4** Taimeri + nupp
  - 5** Eelseadistatud aurutusrežiimid
  - 6** Juhtnupp
  - 7** Valgustusega START/STOP-nupp
  - 8** Valgustusega TURBO-nupp
  - 9** Valgustusega õrna auru nupp GENTLE STEAM
  - 10** Valgustusega soojana hoidmise nupp KEEP WARM
- C** Tila
- D** Tilgakoguja (1)
- E** Maitsevõimendi Flavour Booster+
- F** Väike aurutusnõu (2)
- G** Eemaldatav põhi
- H** Keskmine aurutusnõu (3)
- I** Eemaldatav põhi
- J** Suur aurutusnõu (4)
- K** Eemaldatav põhi
- L** Kala-/riisinõu (5)
- M** Kaas

*Märkus. Tilgakoguja, aurutusnõud ja kala-/riisinõu on tähistatud numbritega 1 kuni 5. Leiaie aurutusnõude ja kala-/riisinõu numbrid (2 kuni 5) nende käepidemetelt. Tilgakoguja number (1) asub selle ülaserval. Ladustage nõusid üksnes numbrite järjekorras. Pange alati tilgakoguja (1) väikese aurutusnõu (2) alla. Kasutage aurutusnõusid üksnes toiduainetega täidetult.*

## Tähtis

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

### Oht

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

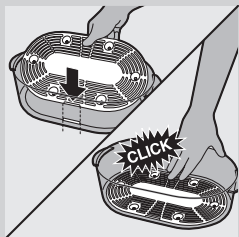
### Hoiatus.

- Enne seadme ühendamist voluvõrku kontrollige, kas seadmele märgitud toitepinge vastab kohaliku elektrivõrgu pingele.
- Ühendage seade ainult maandatud seinakontakti. Veenduge, et pistik oleks kindlalt seinakontakti sisestatud.
- Ohtlike olukordade vältimiseks ärge seda seadet kunagi välise taimeriga ühendage.
- 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 käeulatusest 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 (1), vastasel juhul võib kuum vesi seadmest välja pritsida.
- Kasutage aurutusnõusid ja kala-/riisinõu ainult koos originaalalusega.

### Ettevaatust

- Seade on mõeldud üksnes tavapäraseks kodukasutuseks. See pole mõeldud kasutamiseks ettevõtete köökides ega kauplustes, kontorites, farmides ega muudes töökeskkondades. 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 te 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 riivid) 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.
- Asetage eemaldatavad alused aurutusnõudesse ülaltpoolt. Aluste õigeks paigaldamiseks lükake kõigepealt anumasse üks aluse serv ja seejärel teine, kuni põhi kinnitub klõpsatusega oma kohale.
- Hoiduge kuuma auru eest, mis väljub toiduaurutist (õrnal) aurutamisel, soojas hoidmisel ja kaane eemaldamisel. Toitu kontrollides kasutage alati pikavarrelisi 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.
- Enne hoiustamist võtke alati pistik seinakontaktist välja ja laske seadmel jahtuda.

### Automaatne väljalülitumine

Seadmel on automaatse väljalülitumise funktsioon. Seade lülitub automaatselt välja, kui te ei pööra juhtnuppu eelseadistatud aurutusrežiimile 5 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. Kuivaltkeetmise 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.

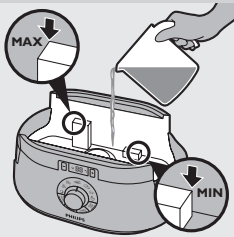
### Elektromagnetilised väljad (EMF)

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 kokku puutuvad seadme osad (vt pt „Puhastamine”).
- 2 Puhastage veepaagi sisemus niiske lapiga.

## Kasutamiseks valmistumine

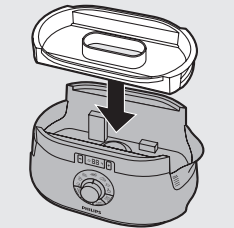


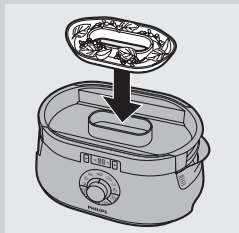
- 1 Pange seade kindlale, horisontaalsele ja tasasele pinnale.
- 2 Enne seadme ühendamist vooluvõrku kerige toitekaabel aluses olevalt rullilt lahti.
- 3 Täitke veepaak veega kuni maksimaalse lubatud tasemeni.
  - ▶ Kui veepaak on maksimaalse lubatud tasemeni täidetud, saab auruti töötada umbes 45 minutit.

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

- 4 Asetage tilgakoguja (1) alusel olevale veepaagile.

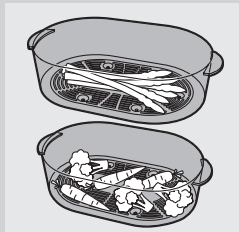
*Märkus. Ärge kunagi kasutage seadet ilma tilgakogujata (1).*



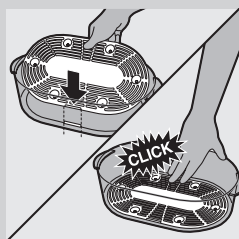


**5** Asetage maitsevõimendi Flavour Booster+ tilgakogujale (1), kui soovite aurutatavale toidule maitset juurde anda.

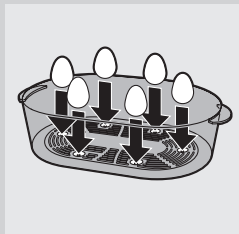
- Täitke maitsevõimendi Flavour Booster+ kuni maksimaalse lubatud tasemeni värskete või kuivatatud ürtide või mõne vedeliku, näiteks veini või puljongiga.
- Soovitatud maitsetaimede või -ainete kasutamise kohta eri tüüpi toidus lugege ptk „Toidutabel ja aurutamishäpunäited“ toodud aurutamistabelist.



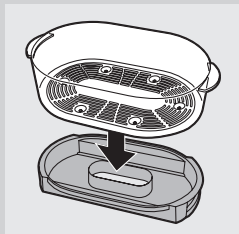
**6** Pange aurutatav toit ühte või mitmesse aurutusnõusse ja/või kala-/riisinõusse.



- Asetage eemaldatavad alused aurutusnõudesse ülaltpoolt. Aluste õigeks paigaldamiseks lükake kõigepealt anumasse üks aluse serv ja seejärel teine, kuni põhi kinnitub klõpsatusega oma kohale.
- Ärge pange liiga palju toitu aurutusnõudesse. Korrastage toit nii, et tükide vahele jääksid küllaldased vahed auruvoo maksimaalseks läbipääsuks.
- Pange suuremad toidutükid ja toit, mis vajab pikemat aurutamist, väiksesse aurutusnõusse (2).

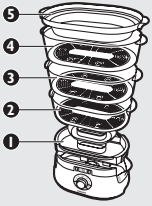


- Munade mugavaks aurutamiseks pange munad munahoidjasse.
- Suuremahuliste toiduainete (nt terve kana või maisitõlvikute) aurutamiseks võite eemaldada keskmise aurutusnõu (3) ja suure aurutusnõu (4) eemaldatavad alused, et tekitada üks suur nõu.

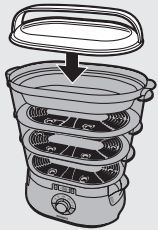
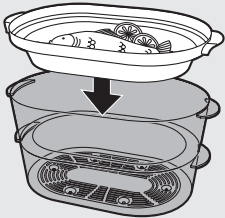


**7** Asetage üks või mitu aurutusnõud tilgakogujale (1). Asetage nõud õigesti ja veenduge, et nad ei kõigu.

- Te ei pea kasutama kõiki kolme aurutusnõu.
- Alustage alati väiksemast aurutusnõust (2).



- Tilgakoguja, aurutusnõud ja kala-/riisinõu on tähistatud numbritega 1 kuni 5. Leiate aurutusnõude ja kala-/riisinõu numbrid (2 kuni 5) nende käepidemetelt. Tilgakoguja number (1) asub selle ülaserval. Ladustage nõusid üksnes numbrite järjekorras. Pange alati tilgakoguja (1) väikese aurutusnõu (2) alla. Kasutage aurutusnõusid üksnes toiduainetega täidetult.
- Kala-/riisinõu (5) on mõeldud marineeritud kala, riisi või muude vedelamate toiduainete aurutamiseks. Kui soovite kasutada kala-/riisinõu, asetage see suure aurutusnõu sisse (4).
- Kui eemaldate suurelt aurutusnõult (4) põhja, et tekitada koos alloleva keskmise aurutusnõuga (3) suur aurutusruum, võite ka siis kõige peale paigaldada kala-/riisinõu (5) kala, riisi või supi valmistamiseks.
- Kui keskmiselt aurutusnõult (3) on eemaldatud põhi, et tekitada koos alloleva väikese aurutusnõuga (2) suur aurutusruum, võite ka siis suure aurutusnõu (4) kõige peale paigutada.



## 8 Pange kaas aurutusnõule.

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

## Seadme kasutamine



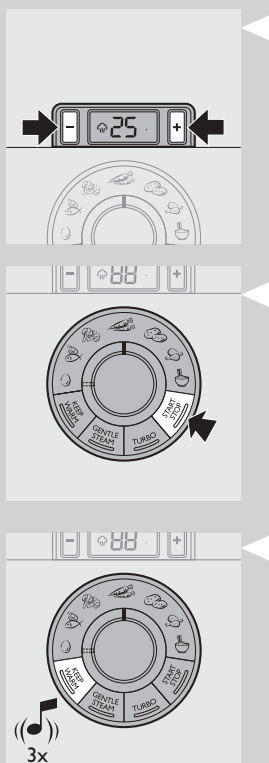
- 1 Sisestage pistik pistikupesassa.
- 2 Ekraani valgustus ning juhtnupu ümber olev valgusrõngas süttivad.
- 2 Keerake juhtnupp eelseadistatud aurutusrežiimile, mis sobib valmistatava toiduainega.



- 2 Eelseadistatud aurutusaeg kuvatakse ekraanile.

Eelseadistatud aurutusrežiimide aegu ja valmistamisnippe leiate peatükist „Toidutabel ja aurutamispunäited“.





*Märkus. Kui soovite määrata juhtnupu eelseadistatud aurutusaegadest erineva aurutusaja, valige aurutusrežiim, mis on soovitud aurutusajale kõige lähemal. Seejärel kasutage taimerit + ja - nuppe, et aurutusaega suurendada või vähendada.*

### 3 Vajutage START/STOP-nuppu.

- ▶ Aurutamistoiming algab ja aegluliti hakkab aurutamisaega lugema.
- ▶ Esimese viie aurutusminuti ajal põleb turborežiimi tuli. See näitab, et auruti kasutab kiireks soojenemiseks turborežiimi. Esimese viie aurutusminuti ajal ei saa turborežiimi välja lülitada.
- Kui aurutate suuri toidukoguseid, segage toitu poole aurutamise ajal mõne pikavarrelise köögiriistaga. Kasutage kindlasti pajakindaid.

- Kui määratud või eelseadistatud aurutusaeg läbi saab, piiksub seade kolm korda ja lülitub soojana hoidmise režiimile.

### 4 Võtke kaas ettevaatlikult pealt ära.

#### Olge ettevaatlikud kaane eemaldamisel seadmest väljuva kuuma auruga.

- Põletushaavade vältimiseks kandke kaane, kala-/riisnõu ja aurutusnõude eemaldamisel pajakindaid. Eemaldage kaas aeglaselt, endast eemale viiva liigutusega. Laske kondensaadil kaanelt aurutusnõusse tilkuda.
- Toidu eemaldamiseks aurutusnõudest kasutage pikavarrelist köögiriista.
- Aurutusnõu eemaldamisel laske kondensaadil nõust allolevasse aurutusnõusse või tilgakogujale tilkuda.

### 5 Enne tilgakoguja (1) eemaldamist tõmmake pistik seinakontaktist ja laske toiduaurutil täielikult jahtuda.

#### Olge tilgakoguja (1) eemaldamisel ettevaatlik, sest veepaagis ja tilgakogujal olev vesi võib ikka veel kuum olla, olgugi et seadme teised osad on juba jahtunud.

#### Käsitsege tilgakogujat (1) ettevaatlikult, sest see võib väljastpoolt libe olla.

### 6 Tühjendage veepaak pärast iga kasutuskorda aluse küljel oleva tila abil.

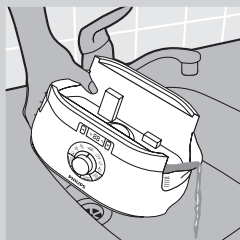
*Märkus. Suurema toidukoguse aurutamiseks kasutage värsket vett.*

### Mitme erineva toiduaine aurutamine

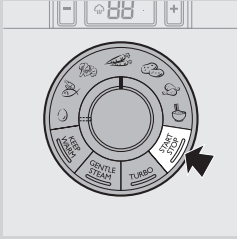
Kui soovite aurutada toiduaineid, mis nõuavad erinevaid aurutuaegu, järgige alltoodud juhiseid.

#### 1 Seadke taimer kõige pikemale aurutusajale.

#### 2 Pange kõige pikema aurutusajaga toiduaine väikesesse aurutusnõusse (2) ja lühema aurutusajaga toiduaine keskmisesse aurutusnõusse (3).







**3** Pange tilgakoguja (1) ja väike aurusunõu (2) alusele ja asetage kaas nõu peale.

**4** Aurutamisprotsessi alustamiseks vajutage START/STOP-nuppu, kuni ekraanil kuvatav allesjäänud aurutusaeg võrdub kõige lühema aurutusajaga.

**5** Eemaldage kaas ettevaatlikult pajakinnastega ning asetage keskmine aurutusnõu (3) väikse aurutusnõu (2) peale.

**6** Pange kaas keskmise aurutusnõu (3) peale ja laske aurutusprotsessil jätkuda, kuni määratud aurutusaeg läbi saab.

Seda protsessi saab rakendada ka juhul, kui teil on kolm erineva aurutusajaga toiduainet.

### Õrna auru režiim Gentle Steam

Õrna auru režiim Gentle Steam aurutab toitu mõõdukal temperatuuril umbes 80 °C juures, mis sobib ideaalselt kalale. Sellel temperatuuril säilib kala õrn struktuur ja maitse.

Kui soovite toitu aurutada õrna auru režiimil Gentle Steam, soovitame kasutada vaid üht aurutusnõu otse aluse peal, sest just nii on selles režiimis tagatud parimad tulemused.

**Märkus.** Õrna auru režiim Gentle Steam töötab üksnes juhul, kui juhtnupp on keeratud eelseadistatud kalaaurutamise režiimile.

**Märkus.** Kui kasutate õrna auru režiimis Gentle Steam kala-/riisnõu (5), siis aurutamisaeg pikeneb. Kontrollige enne serveerimist, kas kala on valmis.

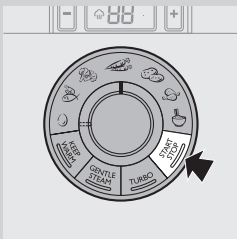
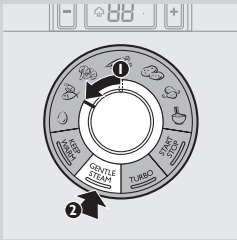
**1** Keerake juhtnupp eelseadistatud kalaaurutamise režiimile (1) ja vajutage õrna auru nuppu GENTLE STEAM (2).

➤ Eelseadistatud aurutusaeg kuvatakse ekraanile. See aeg on pikem kui normaalne aurutusaeg.

**2** Aurutamisprotsessi alustamiseks vajutage START/STOP-nuppu.

- Õrna auru režiimis Gentle Steam aurutades saate tavalisele aurutusrežiimile ümber lülitada, vajutades õrna auru nuppu GENTLE STEAM.
- Kui soovite eelseadistatud kalaaurutamise režiimis õrna auru režiimi Gentle Steam ümber lülitada, vajutage õrna auru nuppu GENTLE STEAM.
- Esimese viie aurutusminuti ajal põleb turborežiimi tuli. See näitab, et auruti kasutab kiireks soojenemiseks turborežiimi. Esimese viie aurutusminuti ajal ei saa turborežiimi välja lülitada.
- Kui alustate aurutamist õrna auru režiimis Gentle Steam, kui seade on alles külm, alustage aurutamist tühja nõu ja selle peale asetatud kaanega. Kui turborežiimi tuli kustub, avage ettevaatlikult kaas ja pange kala sisse.

**Nõuanne:** Kui aurutate toitu õrna auru režiimis Gentle Steam väikeses aurutusnõus (2), võite ühe aurutusnõu või ka mõlemad ülejäänud aurutusnõud toidu soojendamiseks väikeses aurutusnõu peale asetada. Õrna auru režiimi Gentle Steam retseptidega tutvumiseks vaadake retseptivihikut või külastage veebisaiti [www.philips.com/kitchen](http://www.philips.com/kitchen).



## Turborežiim

Turborežiim on automaatselt aktiivne iga aurutusprotsessi esimese 5 minuti vältel, võimaldades aurutil kiirelt soojeneda. Kui toit jõuab ideaalse valmistustemperatuurini kiiremini, säilib rohkem vitamiine ja mineraalaineid. Turborežiimi võib kasutada ka järgmistel juhtudel:

- pärast kaane avamist toidu kontrollimiseks või segamiseks,
- pärast toiduainete lisamist ühte või mitmesse nõusse,
- pärast veepaagi uuesti täitmist.

Turborežiimi käivitamiseks vajutage TURBO-nuppu. Turborežiim jääb aktiivseks 1 minutiks ja lülitub siis automaatselt välja. Turborežiimi tuli kustub ja auruti jätkab aurutamist tavalises režiimis. turborežiimi väljalülitamiseks vajutage uuesti TURBO-nuppu.

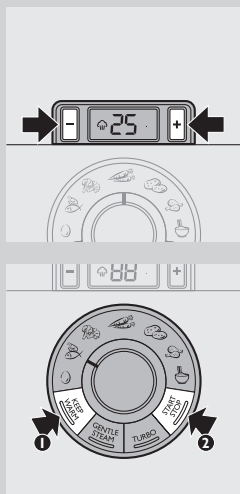
**Märkus.** Kui käivitate õrna auru režiimis Gentle Steam 5 minuti jooksul pärast eelmise aurutamise protsessi lõppu, siis turborežiim ei käivitu ja turborežiimi tuli ei sütti, sest vesi on alles soe.

## Soojana hoidmise režiim

Auruti lülitub pärast aurutusaja lõppu automaatselt soojana hoidmise režiimi, mida tähistab 3 piiksu. Süttib soojana hoidmise tuli KEEP WARM, mis näitab, et auruti on soojana hoidmise režiimis. Soojana hoidmise režiim hoiab toidu 30 minutit soojas.

- Kui soovite toitu soojas hoida kauem kui 30 minutit, vajutage aja määramiseks taimerit + ja - nuppe.
- Kui vajutate soojana hoidmise nuppu KEEP WARM soojana hoidmise režiimis olemise ajal, hakkab taimer 30 minutit uuesti lugema.
- Aktiivse soojana hoidmise režiimi deaktiviseerimiseks vajutage START/STOP-nuppu.
- Kui tahate aktiveerida soojana hoidmise režiimi ajal, mil seade on välja lülitatud või kui see on automaatselt välja lülitunud, vajutage esmalt soojana hoidmise nuppu KEEP WARM (1) ja seejärel START/STOP-nuppu (2).

**Märkus.** Olge soojana hoidmise režiimis kaant avades ettevaatlik, sest toit on kuum ja seadmest väljub aur.



## 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 vähesese nõudepesuvahendiga. Seejärel pühkige veepaaki puhta niiske lapiga.

**4** Puhastage kaant sooja vee ja nõudepesuvahendiga.

### Ärge peske kaant nõudepesumasinas.

- 5** Eemaldage aurutusnõude põhjad. Puhastage aurutusnõusid, nende põhju, maitsevõimendi Flavour Booster+ maitsevõimendajat, tilgakogujat ja kala-/riisinõu käsitsi või nõudepesumasinas lühikese pesutsükliga ja madalal temperatuuril.

Aurutusnõude sage pesemine nõudepesumasinas võib põhjustada osade kergest tuhustumist.

### **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 maksimaalse lubatud tasemeni valget äädikat (8% äädikhapet).

### Ärge kasutage muud tüüpi katlakivieemaldajaid.

- 2** Asetage tilgakoguja (1) ja väike aurutusnõu (2) korralikult alusele.

- 3** Pange kaas väikese aurutusnõu peale.

- 4** Sisestage pistik pistikupespa.

- 5** Keerake juhtnupp porganditele määratud eelseadistatud aurutusrežiimile (1) ja vajutage siis START/STOP-nuppu (2), et seade töötaks 20 minutit.

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

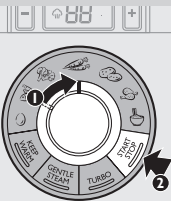
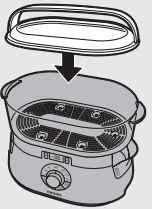
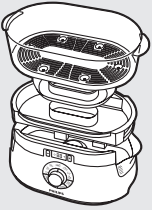
- 6** Pärast 20 minutit tõmmake pistik seinakontaktist välja ja laske äädikal täielikult jahtuda. Seejärel tühjendage veepaak.

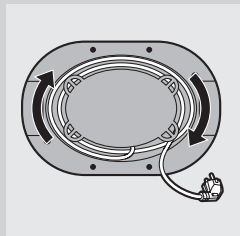
- 7** Loputage veepaaki külma veega mõned korrad.

*Märkus. Kui veepaaki on jäänud veel katlakivi, siis korrake toimingut.*

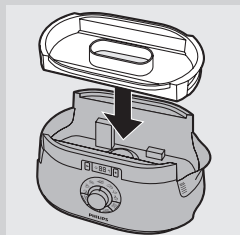
### **Hoiustamine**

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



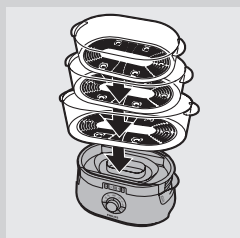


**2** Toitejuhtme hoiustamiseks keerake see ümber aluses oleva rulli.

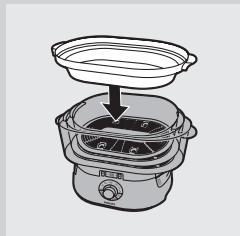


**3** Asetage tilgakoguja (1) alusele.

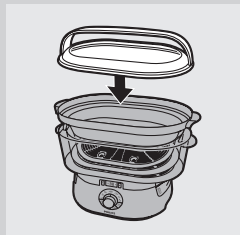
**4** Veenduge, et eemaldatavad põhjad on aurutusnõudesse asetatud.



**5** Asetage suur aurutusnõu (4) tilgakogujale (1). Asetage keskmine aurutusnõu (3) suurde aurutusnõusse (4). Asetage väike aurutusnõu (2) keskmisesse aurutusnõusse.



**6** Asetage kala-/riisinõu (5) väiksesse aurutusnõusse (2).



**7** Asetage kaas kala-/riisinõu (5) peale.

## Garantii ja hooldus

Kui vajate hooldust, teavet või teil on mõni probleem, külastage Philipsi veebisaiti [www.philips.com](http://www.philips.com) või pöörduge oma riigi Philipsi klienditeeninduskeskusesse (telefoninumbri leiate ülemaailmselt garantiilehelt). Kui teie riigis ei ole klienditeeninduskeskust, pöörduge Philipsi kohaliku müügiesindaja poole.

## Keskkonnakaitse



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

## Veaotsing

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

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
Toiduauruti ei tööta.	Auruti pistik pole seinakontakti sisestatud.	Sisestage pistik pistikupessa.
	Veepaagis ei ole vett.	Täitke veepaak.
Kogu toit pole valminud.	Te pole vajutanud START/STOP-nuppu.	Vajutage START/STOP-nuppu.
	Mõned toidutükid on aurutis teistest suuremad ja/või vajavad pikemat aurutamisaega.	Seadistage + nupu abil pikem aurutamisaeg.
	Olete aurutusnõudesse liiga palju toitu pannud.	Pange suuremad toidutükid ja pikemaajalist aurutamist vajav toit väiksesse aurutusnõusse (2) ja alustage aurutamist, enne kui lisate mõne aja pärast ülejäänud anumad.
Seade ei kuumuta korralikult.	Te pole seadmest korrapäraselt katlakivi eemaldanud.	Ärge aurutusnõusid üle koormake. Lõigake toit väiksemateks tükkideks ja pange kõige väiksemad tükid ülespoole.
		Asetage toiduained aurutisse nii, et nende vahele jääks küllalt ruumi ja aur saaks maksimaalselt liikuda.
		Asetage toiduained aurutisse nii, et nende vahele jääks küllalt ruumi ja aur saaks maksimaalselt liikuda.
		Eemaldage seadmest katlakivi. Lugege ptk „Puhastamine ja hooldus“.

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
Õrna auru funktsioon Gentle Steam ei tööta.	Juhtnupp ei ole keeratud eelseadistatud kalaaurutamise režiimile.	Keerake juhtnupp eelseadistatud kalaaurutamise režiimile, vajutage õrna auru nuppu GENTLE STEAM ja seejärel START/STOP-nuppu.

### Toidutabel ja aurutamise näpunäited

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

### Toidu aurutamistabel

Aurutatav toit	Kogus	Aurutamisaeg (min)	Soovitavad maitsetaimed või -ained Flavour Booster+ maitsevõimendise panemiseks
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	20	Küüslauk, purustatud punane tšilli, estragon
Porgandid	500 g	20	Petersell, sinepulber, 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
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	Kruvipuu lehed, petersell, köömned

Aurutatav toit	Kogus	Aurutamisaeag (min)	Soovitavad maitsetaimed või -ained Flavour Booster+ maitsevõimendisse panemiseks
	250 g + 500 ml vett	35	Kruvipuu lehed, petersell, köömned
Lõhe	450 g	12–15 min.	Till, petersell, basiilik
Valge kala	450 g	10-15	Sinepipulber, nelkpipar, majoraaan

### Aurutamine õrna auru režiimis Gentle Steam

Aurutatav toit	Kogus	Aurutamisaeag (min)	Soovitavad maitsetaimed või -ained Flavour Booster+ maitsevõimendisse panemiseks
Lõhe	450 g	15–20	Till, petersell, basiilik
Valge kala	450 g	15–20	Sinepipulber, nelkpipar, majoraaan

### Eelseadistatud aurutusrežiimide aurutusajad (Jn 28)

#### Näpunäited toidu aurutamiseks

#### Maitsevõimendi Flavour Booster+

- Tüümian, koriander, basiilik, till, karri ja estragon on osa neist maitsetaimedest ja -ainetest, mida saate Flavour Booster+ maitsevõimendisse 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.
- Kui kasutate vedelikke, nt veini või sidrunimahla, võite täita maitsevõimendi Flavour Booster+ kuni maksimaalse täitmise näidikuni.
- Rohkem soovitusi maitsetaimede, -ainete ja -vedelike kasutamise kohta Flavour Booster+ maitsevõimendis leiate ülalolevast toiduainete aurutamise tabelist.

#### Köögilvi ja puuviljad

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

#### Liha, linnuliha, mereannid ja munad

- Väheste rasvaga õrnad lihatükid on aurutamiseks kõige sobivad.
- 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 suhkrul asemel kaneeli.

### Üldised soovitused

- Riisi valmistamiseks tuleb riisile lisaks panna kala-/riisinõusse (5) vett. Koguseid vt ülalolevast toiduainete aurutamise tabelist.
- Kala-/riisinõu (5) võib kasutada ka köögiviljade valmistamiseks kastmetes või kala hautamiseks vees.
- Jätke toidutükkide vahele ruumi.
- Kui aurutusnõu on väga täis, siis segage toitu, kui see on poolenisti valminud.
- Väikeste toidukoguste valmistamiseks on vaja suurte tükkidega võrreldes lühemaid aurutamisaegu.
- Ainult ühe aurutusnõu kasutamisel on toiduvalmistamiseks vaja lühemaid aurutamisaegu kui 2 või 3 aurutusnõu kasutamisel.
- Kui kasutate rohkem kui üht aurutusnõu, laske toidul 5–10 minutit kauem valmida.
- Toit valmib väikeses aurutusnõus (2) kiiremini kui ülemistes aurutusnõudes.
- Enne söömist veenduge, et toit on küps.
- Aurutamistoimingu ajal saate toitu ja toiduga täidetud aurutusnõusid lisada. Kui mõni koostisaine vajab lühemat aurutamisaega, siis lisage see hiljem.
- Kui kergitate kaant, pääseb aur välja. Auruti uuesti kuumutamiseks ja küpsemisaja pikendamise vältimiseks vajutage TURBO-nuppu.
- 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 juba valmis supi soojendamiseks. Pange supp kala-/riisinõusse (5) ja aurutage seda kalale määratud eelseadistusrežiimil. 250 ml supi soojendamiseks kulub umbes 10 minutit.



## Uvod

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

## Opći opis (Sl. 1)

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

*Napomena: Pladanj, posude za kuhanje na pari i posuda za kuhanje ribe/riže označene su brojevima od 1 do 5. Brojevi posuda za kuhanje na pari i posude za ribu/rižu (2 do 5) nalaze se na ručkama. Broj pladnja (1) nalazi se na njegovom gornjem rubu. Slažite ih isključivo tim redoslijedom. Pladanj (1) uvijek koristite ispod male posude za kuhanje na pari (2). Koristite samo posude koje su napunjene hranom.*

## Važno

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

### Opasnost

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

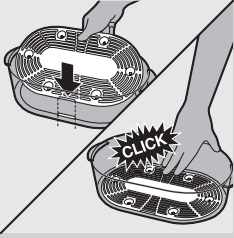
### Upozorenje

- Prije 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.
- Kako biste izbjegli opasne situacije, aparat nemojte nikada spajati na vanjski prekidač kojim upravlja mjerac vremena.

- Aparat nemojte koristiti ako su utikač, kabel za napajanje ili sam aparat oštećeni.
- Ako se kabel za napajanje ošteti, mora ga zamijeniti tvrtka Philips, ovlaštenu Philips servisnu centar ili neka druga kvalificirana osoba kako bi se izbjegle potencijalno opasne situacije.
- Ovaj aparat nije namijenjen osobama (uključujući djecu) sa smanjenim fizičkim ili mentalnim sposobnostima niti osobama koje nemaju dovoljno iskustva i znanja, osim ako im je osoba odgovorna za njihovu sigurnost dala dopuštenje ili ih uputila u korištenje aparata.
- Malu djecu potrebno je nadzirati kako se ne bi igrala s aparatom.
- Kabel za napajanje držite izvan dohvata djece. Pazite da kabel za napajanje ne visi preko ruba stola ili radne površine na kojoj aparat stoji.
- 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 (1) jer iz aparata može prskati vruća voda.
- Posude za kuhanje na pari i posudu za ribu/rižu koristite samo u kombinaciji s originalnim podnožjem.

### **Opres**

- 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.
- Nemojte nikada koristiti dodatke ili dijelove drugih proizvođača ili proizvođača koje tvrtka Philips nije izričito preporučila. Ako koristite takve dodatke ili dijelove, vaše jamstvo prestaje vrijediti.
- Podnožje aparata nemojte izlagati visokim temperaturama, vrućem plinu, pari ili vlažnoj toplini iz drugih izvora. Ne stavljajte aparat za kuhanje na paru blizu vruće peći ili štednjaka niti na njih.
- 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 stavlajte u posude za kuhanje na pari odozgo. Kako biste dna pravilno stavili, najprije u posudu spuštajte jednu stranu, a zatim drugu stranu, dok dno ne sjedne na mjesto ("klik").
- Pazite na vruću paru koja izlazi iz aparata za kuhanje na pari tijekom (kratkog) korištenja, u načinu rada za održavanje topline ili kada skinete poklopac. Pri provjeri hrane uvijek koristite kuhinjski pribor s dugačkim drškama.
- 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, posudu za kuhanje na pari obavezno držite za ručke.
- Prije čišćenja uvijek isključite aparat iz napajanja i ostavite ga da se ohladi.

### Automatsko isključivanje

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

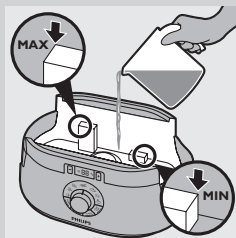
Ovaj proizvod tvrtke Philips sukladan je svim standardima koji se tiču elektromagnetskih polja (EMF). Ako aparatom rukujete pravilno i u skladu s ovim uputama, prema dostupnim znanstvenim dokazima on će biti siguran za korištenje.

## Prije prvog korištenja

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

## Priprema za korištenje

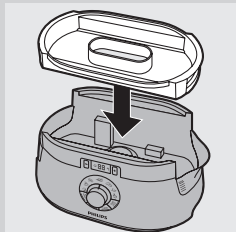
- 1** Aparat stavite na stabilnu, ravnu vodoravnu površinu.
- 2** Prije ukopčavanja aparata potpuno odmotajte kabel za napajanje koji se nalazi oko držača u podnožju.



**3** Potpuno napunite spremnik za vodu.

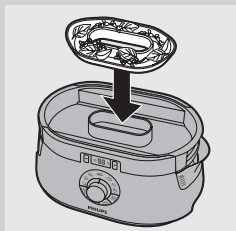
▶ Kada se spremnik za vodu napuni do maksimalne razine, aparat za kuhanje na pari može raditi pribl. 45 minuta.

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



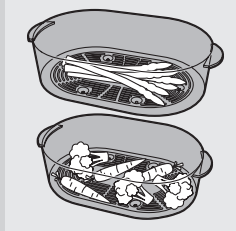
**4** Pladanj (1) stavite na spremnik za vodu u podnožje.

*Napomena: Aparat nikada nemojte koristiti bez pladnja (1).*

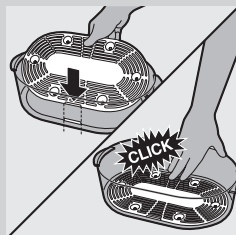


**5** Flavour Booster+ stavite na pladanj (1) ako želite dodati više okusa hrani koju ćete kuhati na pari.

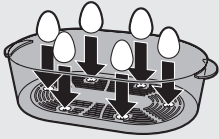
- Flavour Booster+ napunite svježim ili suhim začinskim biljem ili tekućinom poput vina ili temeljca do maksimalne razine.
- Preporuke za korištenje bilja i začina pri kuhanju određenih vrsta jela potražite u tablici za kuhanje hrane na pari u poglavlju "Tablica hrane i savjeti za kuhanje na pari".



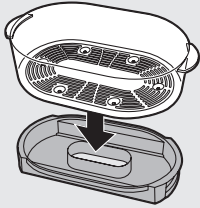
**6** Hranu koju želite kuhati na pari stavite u jednu ili više posuda za kuhanje na pari i/ili u posudu za ribu/rižu.



- Odvojiva dna uvijek stavljajte u posude za kuhanje na pari odozgo. Kako biste dna pravilno stavili, najprije u posudu spuštajte jednu stranu, a zatim drugu stranu, dok dno ne sjedne na mjesto ("klik").
- Ne stavljajte previše hrane u posudu za kuhanje na pari. Hranu stavite tako da ostavite dovoljno prostora između pojedinih komada, te tako olakšate kruženje što većoj količini pare.
- U malu posudu za kuhanje na pari (2) stavljajte veće komade hrane i hranu koju je potrebno duže vremena kuhati na pari.

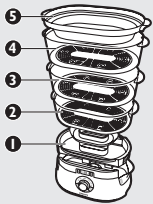


- Jaja stavljajte u praktične držače za kuhanje jaja na pari.
- Ako želite na pari kuhati velike komade hrane (npr. cijelo pile, klipove kukuruza), možete izvaditi odvojiva dna iz srednje (3) i velike posude za kuhanje na pari (4) kako biste dobili jednu veliku posudu.

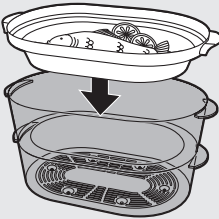


**7** Jednu ili više posuda za kuhanje na pari stavite na pladanj (1). Posude pravilno postavite i provjerite da se ne miču.

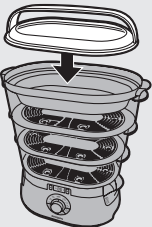
- Ne morate koristiti sve 3 posude za kuhanje na pari.
- Uvijek najprije upotrijebite malu posudu za kuhanje na pari (2).



- Pladanj, posude za kuhanje na pari i posuda za kuhanje ribe/riže označene su brojevima od 1 do 5. Brojevi posuda za kuhanje na pari i posude za ribu/rižu (2 do 5) nalaze se na ručkama. Broj pladnja (1) nalazi se na njegovom gornjem rubu. Slažite ih isključivo tim redoslijedom. Pladanj (1) uvijek koristite ispod male posude za kuhanje na pari (2). Koristite samo posude koje su napunjene hranom.
- Posuda za ribu/rižu (5) namijenjena je kuhanju marinirane ribe, riže ili druge tekuće hrane. Kada želite koristiti posudu za ribu/rižu, stavite je u veliku posudu za kuhanje na pari (4).



- Kada se iz velike posude za kuhanje na pari (4) izvadi odvojivo dno kako bi se dobila veća posuda ispod koje je srednja posuda za kuhanje na pari (3), još uvijek na vrh možete staviti posudu za ribu/rižu (5) kako biste skuhalo ribu, rižu ili juhu.
- Kada se iz srednje posude za kuhanje na pari (3) izvadi odvojivo dno kako bi se dobila veća posuda ispod koje je mala posuda za kuhanje na pari (2), još uvijek na vrh možete staviti veliku posudu za kuhanje na pari (4).

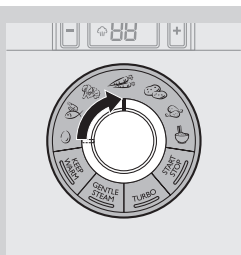


**8** Stavite poklopac na gornju posudu za kuhanje na paru.

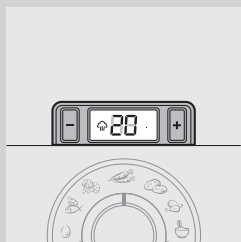
*Napomena: Ako poklopac nije pravilno postavljen na posudu za kuhanje na pari, hrana se neće dobro skuhati.*

**Korištenje aparata**

- 1** Utikač uključite u zidnu utičnicu.
  - ▶ Zaszijeljit će zaslon i svjetlosni prsten oko regulatora.

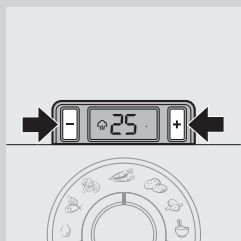


- 2** Okrenite regulator na prethodno postavljenu način kuhanja sukladno hrani koju želite kuhati.

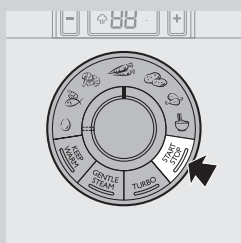


- Prethodno postavljeno vrijeme kuhanja na pari prikazuje se na zaslonu.

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



*Napomena: Ako želite postaviti vrijeme kuhanja koje se razlikuje od prethodno postavljenog na regulatoru, odaberite način kuhanja koji je najbliži željenom vremenu kuhanja. Zatim pomoću gumba timera + i - povećajte ili smanjite vrijeme kuhanja.*



- 3** Pritisnite gumb START/STOP.

- Proces kuhanja na pari počinje, a timer odbrojava vrijeme kuhanja na pari.

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

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

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

- 4** Pažljivo skinite poklopac.

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

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



- Prilikom vađenja posude za kuhanje na pari pustite kondenzirane kapi da se iscijede na jedan od pladnjeva.

**5** Izvucite utikač iz zidne utičnice i ostavite aparat za kuhanje na pari da se potpuno ohladi prije no što uklonite pladanj (1).

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

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

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

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

### Kuhanje više sastojaka

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

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

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

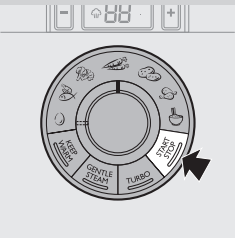
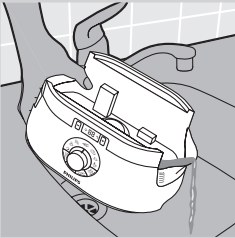
### Način rada Gentle Steam

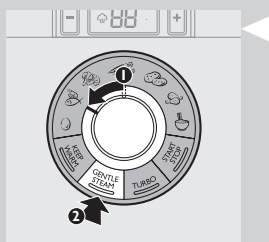
U načinu rada Gentle Steam hrana se polako kuha na temperaturi od oko 80°C, što je idealna temperatura za ribu. Na ovoj temperaturi sačuvat će se nježna struktura i okus ribe.

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

*Napomena: Način rada Gentle Steam radi samo ako je regulator postavljen na prethodno postavljeni način kuhanja ribe.*

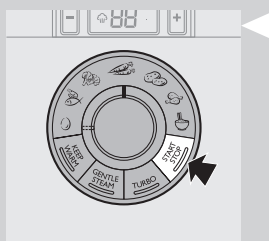
*Napomena: Ako u načinu rada Gentle Steam koristite posudu za ribulrižu (5), vrijeme kuhanja bit će duže. Prije posluživanja provjerite je li riba skuhana.*





**1** Postavite regulator na prethodno postavljeni način kuhanja ribe (1), a zatim pritisnite gumb GENTLE STEAM (2).

Prethodno postavljeno vrijeme kuhanja nije prikazano na zaslonu. To će vrijeme biti duže od normalnog vremena kuhanja.



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

- Kada kuhate u načinu rada Gentle Steam, možete prebaciti aparat na normalni način kuhanja pritiskom na gumb GENTLE STEAM.
- Ako želite prebaciti u način rada Gentle Steam tijekom kuhanja u prethodno postavljenom načinu rada za ribu, pritisnite gumb GENTLE STEAM.
- Tijekom prvih 5 minuta svijetlit će gumb Turbo. To naznačuje da aparat za kuhanje na pari za brzo zagrijavanje koristi dodatnu snagu načina rada Turbo. Tijekom tih prvih 5 minuta ne možete isključiti način rada Turbo.
- Ako pokrenute način rada Gentle Steam dok je aparat još uvijek hladan, kuhanje započnete s praznom posudom na koju je stavljen poklopac. Kada se isključi gumb Turbo, pažljivo podignite poklopac i stavite ribu.

*Savjet: Tijekom kuhanja hrane u maloj posudi (2) u načinu rada Gentle Steam na tu posudu možete postaviti jednu ili dvije druge posude kako biste hranu održali toplom. Recepte za kuhanje u načinu rada Gentle Steam potražite u knjižici s receptima ili posjetite web-stranicu [www.philips.com/kitchen](http://www.philips.com/kitchen).*

### Način rada Turbo

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

Način rada Turbo možete koristiti i:

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

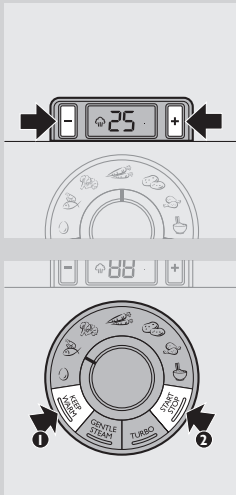
Kako biste aktivirali način rada Turbo, pritisnite gumb TURBO. Način rada Turbo bit će aktivan 1 minutu nakon čega se automatski isključuje. Indikator na gumbu Turbo se isključuje, a aparat za kuhanje na pari nastavlja raditi u normalnom načinu kuhanja. Kako biste isključili način rada Turbo dok je aktivan,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

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

### Način rada za održavanje topline

Aparat za kuhanje na pari automatski prelazi u način rada za održavanje topline nakon što istekne vrijeme kuhanja, što se naznačuje s 3 zvučna signala. Indikator načina rada za održavanje temperature uključuje





se naznačujući da je aparat u načinu rada za održavanje topline. Način rada za održavanje topline održava hranu toplom 30 minuta.

- Ako želite da hrana bude toplija duže od 30 minuta, pritisnite gumb timera + i - kako biste postavili vrijeme.
- Ako gumb KEEP WARM pritisnete tijekom ciklusa održavanja topline, timer će se ponovo postaviti na 30 minuta.
- Ako želite isključiti način rada za održavanje topline dok je aktivan, pritisnite gumb START/STOP.

- Ako želite aktivirati način rada za održavanje topline kad je aparat isključen ili nakon što se automatski isključio, najprije pritisnite gumb KEEP WARM (1), a zatim START/STOP (2).

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

## Čišćenje i održavanje

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

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

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

Podnožje nemojte prati u stroju za pranje posuđa.

- 3 Spremnik za vodu očistite krpom koju ste namočili u toplju vodi s malo sredstva za pranje posuđa. Zatim spremnik za vodu obrišite čistom vlažnom krpom.
- 4 Poklopac perite sredstvom za pranje posuđa u toplju vodi.

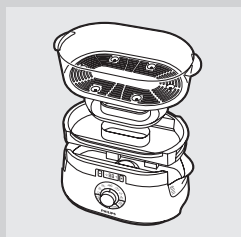
Poklopac nemojte prati u stroju za pranje posuđa.

- 5 Izvadite odvojiva dna iz posuda za kuhanje. Posude za kuhanje na pari, odvojiva dna, Flavour Booster+, pladanj i posudu za ribu/rižu operite ručno ili u stroju za pranje posuđa, koristeći kratki ciklus i nisku temperaturu.

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

## Uklanjanje kamenca

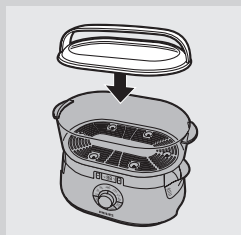
Kada se u spremniku za vodu pojavi kamenac, trebate ga ukloniti. Važno je redovito uklanjati kamenac iz aparata za kuhanje na pari kako bi optimalno radio.



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

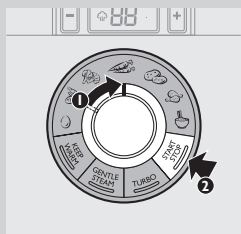
Nemojte koristiti druga sredstva za uklanjanje kamenca.

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



**3** Poklopite malu posudu za kuhanje na pari.

**4** Utikač uključite u zidnu utičnicu.



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

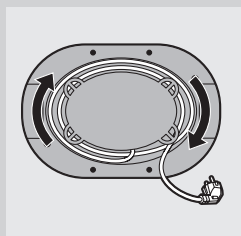
Ako ocat počne kipjeti preko rubova podnožja, iskopčajte aparat iz struje i izlijte nešto octa.

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

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

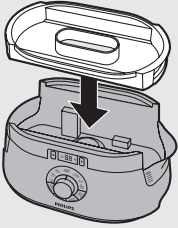
*Napomena: Postupak ponovite ako u spremniku za vodu ostane kamenca.*

## Spremanje



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

**2** Za spremanje kabela za napajanje omotajte ga oko držača u podnožju.

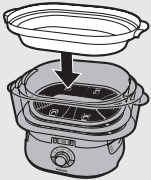


**3** Stavite pladanj (1) na podnožje.

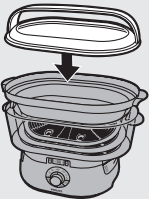
**4** Provjerite jesu li odvojiva dna postavljena na posude za kuhanje.



**5** Stavite veliku posudu (4) na pladanj (1). Stavite srednju posudu (3) u veliku posudu (4). Stavite malu posudu (2) u srednju posudu (3).



**6** Stavite posudu za ribu/rižu (5) u malu posudu za kuhanje na pari (2).



**7** Poklopite posudu za ribu/rižu (5).

### Jamstvo i servis

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

## Zaštita okoliša



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

## Rješavanje problema

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

Problem	Mogući uzrok	Rješenje
Aparat za kuhanje na pari ne radi.	Aparat za kuhanje na pari nije priključen na napajanje.	Utikač uključite u zidnu utičnicu.
	U spremniku za vodu nema dovoljno vode.	Napunite spremnik za vodu.
	Niste pritisnuli gumb START/STOP.	Pritisnite gumb START/STOP.
Nije skuhana sva hrana.	Neki komadi hrane u aparatu za kuhanje na pari krupniji su i/ili ih je potrebno duže kuhati od ostale hrane.	Pomoću gumba + postavite duže vrijeme kuhanja.
		Veće komade hrane i hranu koju treba duže kuhati stavite u malu posudu za kuhanje na pari (2) i započnite kuhanje na pari neko vrijeme prije dodavanja drugih posuda.
	Stavili ste previše hrane u posude za kuhanje na pari.	Nemojte previše puniti posude za kuhanje na pari. Hranu izrežite na manje komade i najmanje komade stavite na vrh.
		Rasporedite hranu tako da između komada ostane dovoljno prostora kako bi se omogućio maksimalan protok pare.
Aparat se ne zagrijava ispravno.	Niste dobro očistili aparat od kamenca.	Očistite aparat od kamenca. Pogledajte poglavlje "Čišćenje i održavanje".
Funkcija Gentle Steam ne radi.	Regulator nije postavljen u položaj za prethodno postavljeni način kuhanja ribe.	Postavite regulator na prethodno postavljeni način kuhanja ribe, zatim pritisnite gumb GENTLE STEAM, a zatim gumb START/STOP.

### Tablica hrane i savjeti za kuhanje na pari

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

### Tablica za kuhanje hrane na pari

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

## Kuhanje u načinu rada Gentle Steam

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

### Vrijeme kuhanja kod prethodno postavljenih načina kuhanja (Sl. 28)

#### Savjeti za kuhanje hrane na pari

##### Flavour Booster+

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

##### Povrće i voće

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

##### Meso, perad, morski plodovi i jaja

- Mekši dijelovi mesa s malo masnoće idealni su za kuhanje na pari.
- Dobro operite meso i posušite laganim tapkanjem kako bi što manje soka iscurilo.
- 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

- Za pripremu riže u posudu za ribu/rižu (5) dodajte vodu s rižom. Potrebne količine potražite iznad, u tablici za kuhanje hrane na pari.
- Posudu za ribu/rižu možete koristiti i za pripremu povrća u umacima ili poširanje ribe u vodi.
- Ostavite prostor između komada hrane.
- Ako je posuda za kuhanje na pari puna, na pola procesa kuhanja promiješajte hranu.
- Male količine hrane potrebno je kraće kuhati od velikih količina hrane.
- Ako koristite samo jednu posudu za kuhanje na pari, hranu je potrebno kraće kuhati nego kada koristite 2 ili 3 posude.

- Ako koristite više posuda za kuhanje na pari, hranu kuhajte 5 - 10 minuta duže.
- Hrana u maloj posudi za kuhanje (2) bit će gotova prije hrane u gornjim posudama.
- Jedite samo dobro skuhanu hranu.
- Tijekom kuhanja na pari možete dodavati novu hranu ili posude s hranom. Ako je određeni sastojak potrebno kraće kuhati na pari, dodajte ga kasnije.
- Ako podižete poklopac, dio pare se gubi. Pritisnite gumb TURBO kako biste ponovo zagrijali aparat i izbjegli duže vrijeme kuhanja.
- Nakon što se uređaj prebaci u način rada za održavanje topline, hrana se još neko vrijeme kuha na pari. Ako je hrana već potpuno skuhana, izvadite je iz aparata nakon što istekne vrijeme kuhanja, a aparat priđe u način rada za održavanje topline.
- Ako hrana nije kuhana, postavite duže vrijeme kuhanja na pari. Možda će biti potrebno uliti još vode u spremnik za vodu.
- Aparat za kuhanje na pari može se koristiti za podgrijavanje gotove juhe. Stavite juhu u posudu za ribu/rižu (5) i kuhajte je u prethodno postavljenom načinu kuhanja ribe. Za zagrijavanje 250 ml juhe treba oko 10 minuta.

## Bevezetés

Köszönjük, hogy Philips terméket vásárolt! A Philips által biztosított teljes körű támogatáshoz regisztrálja termékét a [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome) oldalon.

## Általános leírás (ábra 1)

- A** Talp víztartályal
- B** Kezelőgomb és kijelző időzítő gombokkal
  - 1** Időzítő „-” gombja
  - 2** Párolást jelző szimbólum
  - 3** Idő, percben
  - 4** Időzítő „+” gombja
  - 5** Előre beállított párolási módok
  - 6** Kezelőgomb
  - 7** START/STOP gomb jelzőfényvel
  - 8** TURBO gomb jelzőfényvel
  - 9** GENTLE STEAM gomb jelzőfényvel
  - 10** KEEP WARM gomb jelzőfényvel
- C** Kifolyócsó
- D** Csepptálca (1)
- E** Flavour Booster+
- F** Kicsi párolóedény (2)
- G** Eltávolítható alsó rész
- H** Közepes párolóedény (3)
- I** Eltávolítható alsó rész
- J** Nagy párolóedény (4)
- K** Eltávolítható alsó rész
- L** Halas-/rizsestál (5)
- M** Fedél

*Megjegyzés: A csepptálca, a párolóedények és a halas-/rizsestál számozása 1-től 5-ig tart. A párolóedények és a halas-/rizsestál (2 - 5) számozását azok fogantyúján találja. A cseppfelfogó tálca (1) jelzése annak tetején található. Kizárólag ebben a sorrendben helyezhetők egymásra az edények. Mindig tegye a csepegtetőtálcát (1) a kicsi párolóedény (2) alá. Csak azokat a párolóedényeket használja, amelyekben étel van.*

## Fontos!

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

### Vigyázat!

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

### Figyelmeztetés

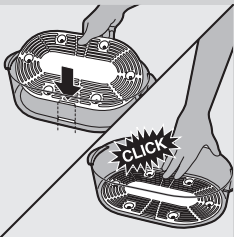
- A készülék csatlakoztatása előtt ellenőrizze, hogy a rajta feltüntetett feszültség egyezik-e a helyi hálózatéval.
- Kizárólag földelt fali aljzathoz csatlakoztassa a készüléket. Ellenőrizze, hogy biztosan csatlakoztatta-e a hálózati kábelt az aljzatba.
- A veszélyes helyzetek elkerülése érdekében a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



- Amennyiben a hálózati kábel meghibásodott, a kockázatok elkerülése érdekében Philips szakszervizben ki kell cserélni.
- Nem javasoljuk a készülék használatát csökkent fizikai, érzékelési, szellemi képességgel rendelkezők, tapasztalatlan, nem kellő ismerettel rendelkező személyek (beleértve gyermekeket is) számára. A biztonságukért felelős személy felvilágosítása után, felügyelet mellett használják.
- Vigyázzon, hogy a gyermekek ne játsszanak a készülékkel.
- A vezetékét 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 cseptálca (1) nélkül, mert ellenkező esetben a forró víz kifröccsenhet a készülékből.
- A párolóedényeket és a halas-/rizsesztát csak az eredeti tálppal 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, vagy 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 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.
- Mindig tegye az eltávolítható alsó részt a fenti párolóedényekbe. Az alsó rész megfelelő beállításához először engedje le az egyik oldalt az edénybe, majd a másikat, amíg az alsó rész a helyére nem pattan.
- (Ényhe) párolás közben, melegen tartó üzemmódban vagy a készülék fedél nélküli használatakor a készülékből forró gőz távozik. Az étel ellenőrzésekor mindig használjon hosszú nyelű konyhai eszközöket.
- 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 lecspegeg az ételpárolóba, így elkerülheti a forrázást.
- A párolóedényt mindig a fogantyúnál fogja meg, ha az étel forró.



- Tisztítás előtt mindig húzza ki a csatlakozódugót a fali aljzatból és hagyja lehűlni a készüléket.

### **Automatikus kikapcsolás**

A készülék automatikus kikapcsoló funkcióval rendelkezik. Automatikusan kikapcsol, ha a kezelőgombot a csatlakoztatás után 5 percen belül nem állítja egy előre beállított párolási módra. A készülék automatikusan kikapcsol, ha a beállított párolási idő (a melegen tartási idővel együtt) lejár.

### **Bimetál hőkapcsoló**

Az ételpároló bimetál 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.

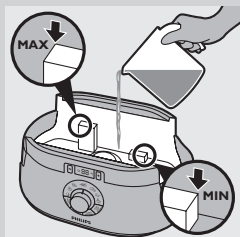
### **Elektromágneses mezők (EMF)**

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” c. részt).
- 2** A víztartály belső oldalát nedves ruhával törölje le.

## **Előkészítés a használatra**

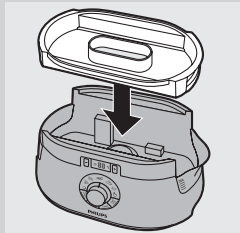


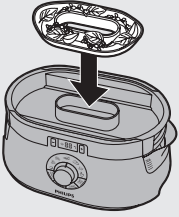
- 1** A készüléket stabil, vízszintes és sík felületen helyezze el.
- 2** A készülék csatlakoztatása előtt teljesen tekerje le a hálózati kábelt a készülék alján lévő tartóról.
- 3** Töltse meg vízzel a víztartályt a maximális szintjelzésig.
- 4** A maximális szintjelzésig töltött pároló hozzávetőlegesen 45 perces működésre képes.

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

- 4** Tegye a cseptálcát (1) a talpba helyezett víztartályra.

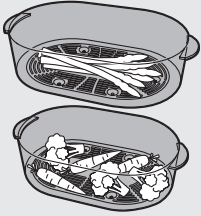
*Megjegyzés: Soha ne használja a készüléket a cseptálca (1) nélkül.*





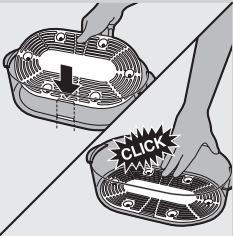
**5** Helyezze a Flavour Booster+ tartót a cseptálcára (1), ha szeretne extra ízt adni a párolt ételeknek.

- Tegyen a Flavour Booster+ tartóba friss vagy szárított fűszernövényeket, illetve folyadékot, pl. bort, vagy granulátumot a maximális szintjelzésig.
- A különböző fajtájú ételekhez ajánlott fűszerek felsorolását a párolási táblázat tartalmazza, az „Ételek és párolási tanácsok” című fejezetben.

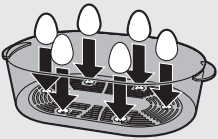


**6** Helyezze a párolni kívánt ételt egy vagy több párolóedénybe és/vagy a halas-/rizsestálba.

- Mindig tegye az eltávolítható alsó részt a fenti párolóedényekbe. Az alsó rész megfelelő beállításához először engedje le az egyik oldalt az edénybe, majd a másikat, amíg az alsó rész a helyére nem pattan.
- Ne tegyen túl sok ételt a párolóedényekbe. Az étel elrendezésekor hagyjon elegendő helyet a darabok között, hogy jól átjárja őket a gőz.
- Helyezze a nagyobb, hosszabb párolást igénylő ételeket a kicsi párolóedénybe (2).

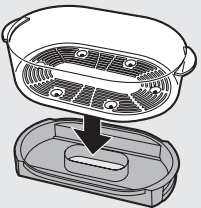


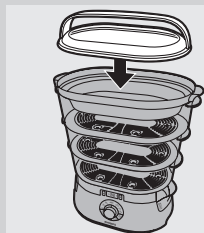
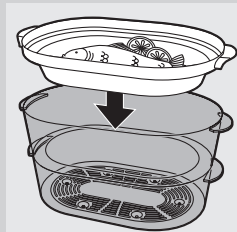
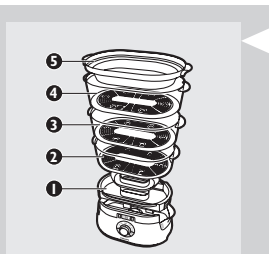
- Tojások kényelmes párolásához helyezze a tojásokat a tojástartókra.
- Nagyobb ételek (pl. egész csirke, csöves kukorica) párolásához vegye le az eltávolítható alsó részt a közepes párolóedényről (3) és a nagy párolóedényről (4), hogy egy nagy párolóedényt alakítson ki.



**7** Helyezzen egy vagy több párolóedényt a cseptálcára (1). Rendezze el az edényeket, ügyelve arra, hogy ne imbolyogjanak.

- Nem kell feltétlenül mindhárom párolóedényt használni.
- mindig a kicsi párolóedénnyel kezdje (2).



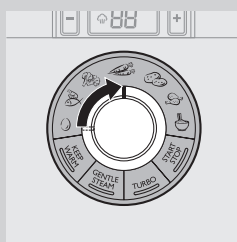


- A cseppfálca, a párolóedények és a halas-/rizsesztál számozása 1-től 5-ig tart. A párolóedények és a halas-/rizsesztál (2 - 5) számozását azok fogantyúján találja. A cseppfelfogó tálca (1) jelzése annak tetején található. Kizárólag ebben a sorrendben helyezhetők egymásra az edények. Mindig tegye a csepegtetőtálcat (1) a kicsi párolóedény (2) alá. Csak azokat a párolóedényeket használja, amelyekben étel van.
- A halas-/rizsesztál (5) pácolt hal, rizs, illetve folyékony ételek párolására szolgál. Ha a halas-/rizsesztálat szeretné használni, helyezze azt a nagy párolóedénybe (4).
- Ha leveszi az eltávolítható alsó részt a nagy párolóedényről (4), hogy a közepes párolóedénnyel (3) egy nagyobb edényt alakítson ki, akkor is felhelyezheti a halas-/rizsesztálat (5) felülre, hal, rizs vagy leves készítéséhez.
- Ha leveszi az eltávolítható alsó részt a közepes párolóedényről (3), hogy a kicsi párolóedénnyel (2) egy nagyobb edényt alakítson ki, akkor is felhelyezheti a nagy párolóedényt (4) felülre.

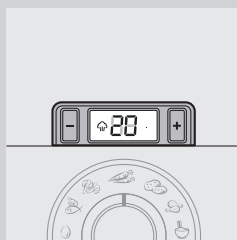
### **8** Helyezze a fedelet a felső párolóedényre.

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

## **A készülék használata**



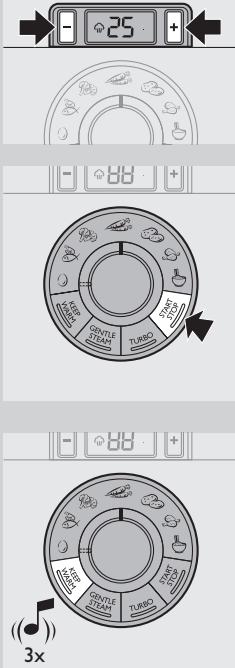
- 1** Csatlakoztassa a hálózati dugót a fali aljzatba.
- ▶ A kijelző és a világító gyűrű a kezelőgomb körül világítani kezd.
- 2** Fordítsa a kezelőgombot a párolni kívánt ételnek megfelelő előre beállított párolási módra.



- ▶ **Az előre beállított párolási idő a kijelzőn látható.**

Az előre beállított párolási időkre és tippekre vonatkozóan lásd az „Ételek és párolási tanácsok” című fejezetet.

**Megjegyzés:** Ha a kezelőgombon megadott előre beállított párolási időktől eltérő párolási időt szeretne beállítani, válassza ki a kívánt párolási időnek leginkább megfelelő párolási módot. Majd az időzítő „+” és „-” gombjával állítsa be a párolási időt.



### 3 Nyomja meg a START/STOP gombot.

- ▶ Elindul a párolási folyamat, az időzítő pedig elkezdi a párolási idő visszaszámolását.
- ▶ A párolás első 5 percében világít a turbó jelzőfény. Ez azt jelzi, hogy a készülék a gyors felmelegedéshez a turbó üzemmód extra teljesítményét használja. Az első 5 percben nem lehet kikapcsolni a turbó üzemmódot.
  - Ha nagy mennyiségű ételt párol, a párolási idő felénél keverje meg az ételt hosszú nyelű konyhai eszközzel. Viseljen konyhai kesztyűt.
  - Amikor a beállított vagy előre beállított párolási idő lejár, a készülék háromszor sípol, és átvált meleg tartó üzemmódra.

### 4 Óvatosan vegye le a fedelet.

**Vigyázzon, a fedél eltávolításakor a készülékből forró gőz távozik.**

- Az égési sérülések megelőzése érdekében a fedél, a halas-/rizsesztál és a pároló edények eltávolításakor viseljen konyhai kesztyűt. A fedelet mindig óvatosan, távolodó irányba vegye le. Várja meg, míg a lecsapódott pára lecsepeg az ételpárolóba.
- A párolóedényekben lévő ételek kivételéhez hosszú nyelű konyhai eszközt használjon.
- A párolóedények eltávolításakor várja meg, amíg a lecsapódott pára lecsepeg az alsó edénybe vagy a csepptálcára.

### 5 Húzza ki a dugót a fali konnektorból, és várja meg, míg a pároló teljesen lehűl, majd vegye ki a csepptálcát (1).

**A csepptálca (1) eltávolításakor legyen óvatos, mert a víztartályban lévő víz és a csepptálca még forró lehet, akkor is, ha a készülék más alkatrészei már lehűltek.**

**Óvatosan kezelje a csepptálcát (1), mert a külső része csúszós lehet.**

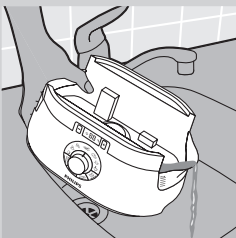
### 6 Minden használat után ürítse ki a víztartályt a talp oldalán található kifolyócső segítségével.

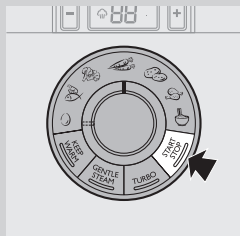
**Megjegyzés:** További étel párolásához használjon friss vizet.

### Több hozzávaló párolása

Ha olyan ételt párol, amelynek összetevői különböző párolási időket igényelnek, kövesse az alábbi utasításokat:

### 1 Állítsa az időzítőt a leghosszabb párolási időre.





**2** Tegye a leghosszabb párolási időt igénylő ételt a kicsi párolóedénybe (2), a legrövidebb párolási időt igénylő ételt pedig a közepes párolóedénybe (3).

**3** Helyezze a cseptálcát (1) és a kicsi párolóedényt (2) a talpra, és tegye a fedelet az edény tetejére.

**4** A START/STOP gomb megnyomásával indítsa el a párolást, addig, amíg a kijelzőn látható hátralévő idő el nem éri a legrövidebb párolási idő értékét.

**5** Konyhai kesztyűt viselve, óvatosan vegye le a fedelet, és helyezze a közepes párolóedényt (3) a kicsi párolóedény tetejére (2).

**6** Tegye a fedelet a közepes párolóedényre (3), és folytassa a párolást, amíg a beállított párolási idő le nem jár.

Ez az eljárás alkalmazható három különböző párolási időt igénylő étel készítésekor is.

### Gentle Steam mód

Gentle Steam módban a készülék alacsonyabb hőmérsékleten, kb. 80 °C-on párol, ami ideális hal készítéséhez. Ezen a hőmérsékleten megtartható a hal különleges állaga és íze.

Ha Gentle Steam módban szeretné párolni az ételt, javasoljuk, hogy csak egy párolóedényt tegyen közvetlenül a talpra, mert ebben a módban így érheti el a legjobb hatást.

**Megjegyzés:** A Gentle Steam mód csak akkor alkalmazható, ha a kezelőgomb a hal készítéséhez megfelelő előre beállított párolási módra van állítva.

**Megjegyzés:** Ha a halas-Írizesztátal (5) használja Gentle Steam módban, a párolási idő hosszabb lesz. Tálalás előtt ellenőrizze, hogy a hal elkészült-e.

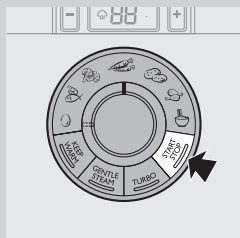
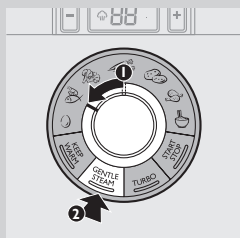
**1** Állítsa a kezelőgombot a hal készítéséhez megfelelő előre beállított párolási módra (1), és nyomja meg a GENTLE STEAM gombot (2).

▶ Az előre beállított párolási idő a kijelzőn látható. Ez hosszabb, mint a normál párolási idő.

**2** Nyomja meg a START/STOP gombot a párolás megkezdéséhez.

- A Gentle Steam módban végzett párolás esetén a GENTLE STEAM gomb megnyomásával válthat normál párolási módra.
- Ha szeretne Gentle Steam módra váltani, miközben a hal készítéséhez megfelelő előre beállított párolási módban párol, nyomja meg a GENTLE STEAM gombot.
- Az első 5 percben világít a turbó jelzőfény. Ez azt jelzi, hogy a készülék a gyors felmelegedéshez a turbó üzemmód extra teljesítményét használja. Az első 5 percben nem lehet kikapcsolni a turbó üzemmódot.
- Ha úgy indítja el a párolást Gentle Steam módban, hogy a készülék még hideg, kezdje a párolást üres, lefedett edénnyel. Ha a turbó jelzőfény kikapcsol, óvatosan vegye le az edény fedelét, és helyezze be a halat.

**Tipp:** Ha a kicsi párolóedényben (2) végez párolást Gentle Steam módban, az étel melegen tartásához felhelyezheti az egyik, vagy mindkét másik párolóedényt is. Elolvashat néhány inspiráló Gentle Steam receptet a receptfüzetben, illetve a [www.philips.com/kitchen](http://www.philips.com/kitchen) weboldalon.



## Turbó üzemmód

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

A turbó módot az alábbi esetekben is használhatja:

- ha felnyitotta a fedelet az étel ellenőrzéséhez és keveréséhez
- ha ételt helyezett az egyik vagy több edénybe
- ha újratöltötte a víztartályt

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

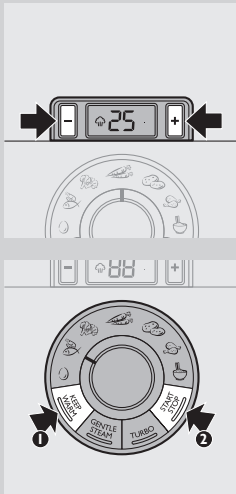
**Megjegyzés:** Ha a Gentle Steam módot használja 5 percen belül azután, hogy a korábbi párolási folyamat befejeződött, a turbó üzemmód nem kapcsol be, és a turbó jelzőfény sem világít, mert a víz még mindig meleg.

## Melegen tartó üzemmód

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

- Ha 30 percnél hosszabb ideig szeretné melegen tartani az ételt, az időzítő „+” és „-” gombjával állítsa be az időt.
- Ha melegen tartási ciklus közben megnyomja a KEEP WARM gombot, az időzítő ismét 30 percre áll.
- Ha szeretné kikapcsolni az aktív melegen tartó üzemmódot, akkor nyomja meg a START/STOP gombot.
- Ha szeretné aktiválni a melegen tartó üzemmódot, a készülék kikapcsolt állapotában, illetve miután automatikusan kikapcsolt, először nyomja meg a KEEP WARM gombot (1), majd a START/STOP gombot (2).

**Megjegyzés:** Vigyázzon, mert az étel még forró, és gőz szabadulhat ki, ha leveszi a fedelet melegen tartási módban.



## 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 mosogatógépből.

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

- 4** A fedelet meleg, mosogatószeres vízben mossa el.

Ne tisztítsa a fedelet mosogatógépben.

- 5** Vegye le a párolóedények eltávolítható alsó részét. A párolóedényeket, az alsó részeket, a Flavour Booster+ tartót, a csepptálcát és a halas-/rizsesztát tisztíthatja kézzel vagy mosogatógépben, rövid programon és alacsony hőmérsékleten.

A párolóedények 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), majd tölts fel a maximális szintjelzésig vízzel.

Ne használjon másfajta vízkőoldó szert.

- 2** Helyezze a csepptálcát (1) és a kicsi párolóedényt (2) megfelelően a talpra.

- 3** Helyezze a fedelet a kicsi párolóedény tetejére.

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

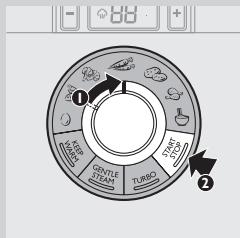
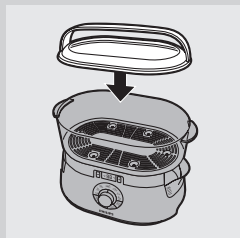
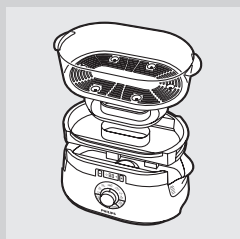
- 5** Állítsa a kezelógombot a sárgarépához megfelelő előre beállított párolási módra (1), majd nyomja meg a START/STOP gombot (2); ezután a készülék 20 percig működik.

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

- 6** 20 perc után húzza ki a készülék dugóját, és várja meg, míg az ecet teljesen lehül. Ezután ürítse ki a víztartályt.

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

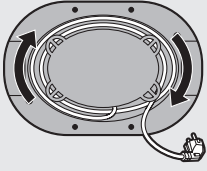
*Megjegyzés: Ha még mindig maradt vízkő a víztartályban, ismételje meg a műveletet.*



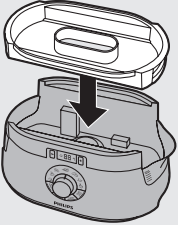
### Tárolás

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



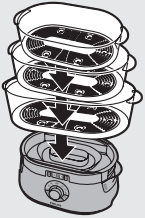


**2** A hálózati kábelt a talpra csévéelve tárolja.

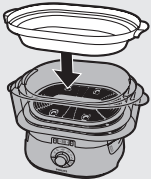


**3** Helyezze a csepptálcát (1) a talpra.

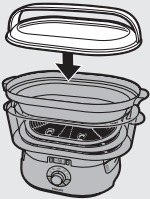
**4** Győződjön meg róla, hogy az eltávolítható alsó részek az edényeken vannak.



**5** Helyezze a nagy párolóedényt (4) a csepptálcára (1). Helyezze a közepes párolóedényt (3) a nagy párolóedénybe (4). Helyezze a kicsi párolóedényt (2) a közepes párolóedénybe (3).



**6** Helyezze a halas-/rizsesztálat (5) a kicsi párolóedénybe (2).



**7** Helyezze a fedelet a halas-/rizsesztálra.

**Jótállás és szerviz**

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

**Környezetvédelem**

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

**Hibaelhárítás**

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

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 a + gombbal.
		Helyezze a nagyobb méretű, illetve hosszabb párolást igénylő ételeket a kicsi párolóedénybe (2), és kezdje meg a párolást valamennyivel a többi edény felhelyezése előtt.
	Túl sok ételt tett a párolóedényekbe.	Ne terhelje túl a párolóedényeket. Vágja kisebb darabokra az ételt, és a legkisebb darabokat helyezze felülre.
		Az étel elrendezésekor hagyjon elegendő helyet a darabok között, hogy jól átjárja őket a gőz.
A készülék nem fűt megfelelően.	Nem végzett rendszeresen vízkömentesítést a készüléken.	Vízkömentesítse a készüléket (lásd a „Tisztítás és karbantartás” című fejezetet).

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
A Gentle Steam funkció nem működik.	A kezelógomb nincs a hal készítéséhez megfelelő előre beállított párolási módra állítva.	Állítsa a kezelógombot a hal készítéséhez megfelelő előre beállított párolási módra, nyomja meg a GENTLE STEAM gombot, majd a START/STOP gombot.

### Ételek és párolási tanácsok

- A receptleírásokat megnézheti a receptfüzetben vagy a [www.philips.com/kitchen](http://www.philips.com/kitchen) weboldalon.
- Az alábbi táblázatban feltüntetett párolási idők csak tájékoztató jellegűek. A párolási idők az ételdarabok nagyságától, a párolóedénybe helyezett ételdarabok közötti távolságtól, az edényben lévő étel mennyiségétől, az étel frissességétől és ízléstől függően eltérőek lehetnek.

### Ételpárolási táblázat

Párolandó étel	Mennyiség	Párolási idő (perc)	A Flavour Booster+ tartóhoz ajánlott fűszernövények/fűszerek
Spárga	500 g	15-20	Kakukkfű, bazsalikom, citrom
Bébiukorica	20 dkg	5-8	Snidling, chili, paprika
Zöldbab	500 g	15-20	Petrezselyem, citrom, fokhagyma
Brokkoli	40 dkg	20	Fokhagyma, őrölt piros chili, tárkony
Sárgarépa	500 g	20	Petrezselyem, őrölt mustármag, snidling
Karfiolrózsa	40 dkg	20	Rozmaring, bazsalikom, tárkony
Zeller (kockák)	30 dkg	15-20	Kömény, fehérbors, chili
Csirkecomb	1 db	25	Fekete bors, citrom, paprika
Csöves kukorica	500 g	30-40	Petrezselyem, fokhagyma, snidling
Cukkini (szeletelt)	500 g	10	Kapor; zsálya, rozmaring
Kuskusz	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)	40 dkg	20-25	Rozmaring, kömény, petrezselyem
Burgonya	40 dkg	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

Párolandó étel	Mennyiség	Párolási idő (perc)	A Flavour Booster+ tartóhoz ajánlott fűszernövények/fűszerek
Fehér hal	450 g	10-15	Őrölt mustármag, jamaikai szegfűbors, majoránna

### Párolás Gentle Steam módban

Párolandó étel	Mennyiség	Párolási idő (perc)	A Flavour Booster+ tartóhoz ajánlott fűszernövények/fűszerek
Lazac	450 g	15-20	Kapor, petrezselyem, bazsalikom
Fehér hal	450 g	15-20	Őrölt mustármag, jamaikai szegfűbors, majoránna

### Az előre beállított párolási módokhoz tartozó párolási idők (ábra 28)

#### Tanácsok az ételpároláshoz

#### Flavour Booster+

- A Flavour Booster+ tartóra helyezhető fűszerek például a kakukkfű, a koriander, a bazsalikom, a kapor, a curry és a tárkony, valamint néhány egyéb egzotikus fűszernövény és fűszer. Ezeket vegyítheti fokhagymával, köménnyel vagy tormával, melyek só hozzáadása nélkül is kiemelik az ízeket. 1/2-3 teáskanálnyi szárított fűszernövény és fűszer hozzáadása ajánlott. Friss fűszernövényekből és fűszerekből nagyobb mennyiséget használjon.
- Ha folyadékokat, pl. bort vagy citromlét használ, a Flavour Booster+ tartót teletöltheti a maximális szintjelzésig.
- A Flavour Booster+ tartóba helyezhető fűszernövényekre és fűszerekre vonatkozóan további tippeket tartalmaz a fenti ételpárolási táblázat.

#### Zöldségek és gyümölcsök

- Vágja le a karfiol, brokkoli és káposzta vastag szárát.
- A friss leveles zöldségeket a lehető legrövidebb ideig párolja, mert könnyen elveszítik színüket.
- A fagyott zöldségeket ne olvassa fel párolás előtt.

#### Hús, szárnyasok, tengeri termékek és tojás

- Pároláshoz a puha, nem túl zsíros húsdarabok a legalkalmasabbak.
- Mossa meg alaposan a húst, és törölgesse szárazra, hogy minél kevesebb levet erresszen.
- 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

- Rizs készítésekor tegyen vizet is a halas-/rizsestálba (5). Az adagolási arányokat megnézheti a fenti ételpárolási táblázatban.
- A halas-/rizsestálban készíthet zöldségeket szósszal, vagy halat főzhet vízben.
- Hagyjon helyet az ételdarabok között.
- Ha nagyon sok ételt tesz a párolóedénybe, akkor a párolási idő felénél keverje meg az ételt.
- Kis mennyiségű étel rövidebb párolási időt igényel mint a nagy mennyiségű étel.
- Ha csak egy párolóedényt használ, akkor az étel rövidebb párolási időt igényel, mint 2 vagy 3 párolóedény használata esetén.
- Ha több párolóedényt használ, főzze 5-10 perccel tovább az ételt.
- Az étel hamarabb elkészül a kicsi párolóedényben (2), mint a felső párolóedényekben.
- Fogyasztás előtt ellenőrizze, hogy megfőtt-e az étel.
- Párolás közben is tehet ételt az edényekbe, illetve felhelyezhet ételt tartalmazó edényeket. Ha egy hozzávaló rövidebb párolási időt igényel, tegye később az edénybe.
- A fedél felemelésekor gőz távozik. Nyomja meg a TURBO gombot, hogy a készülék újramelegedjen, és a párolási idő ne legyen hosszabb.
- 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.
- A készülék használható fogyasztásra kész levesek felmelegítésére. Tegye a levest a halas-/rizsestálba (5), és párolja a hal készítéséhez megfelelő előre beállított párolási módon. 250 ml mennyiségű leves felmelegítése kb. 10 percig tart.

**Кіріспе**

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

**Жалпы сипаттама (Сурет 1)**

- A** Су ыдысы бар негізі
- B** Басқару тұтқасы және таймер түймелері бар дисплей
  - 1** Таймердің «-» түймесі
  - 2** «Бумен пісіру» белгісі
  - 3** Уақыт (минут)
  - 4** Таймердің «+» түймесі
  - 5** Алдын ала орнатылған бумен пісіру режимдері
  - 6** Басқару тұтқасы
  - 7** Жанатын START/STOP («ҚОСУ/ӨШІРУ») түймесі
  - 8** Жанатын TURBO («ТУРБО») түймесі
  - 9** Жанатын GENTLE STEAM түймесі
  - 10** Жанатын KEEP WARM («ЖЫЛЫ САҚТАУ») түймесі
- C** Шүмек
- D** Тамшы науасы (1)
- E** Дәмдендіргіш
- F** Бумен пісірудің кішкентай ыдысы (2)
- G** Алынбалы ыдыс түбі
- H** Бумен пісірудің орташа ыдысы (3)
- I** Алынбалы ыдыс түбі
- J** Бумен пісірудің үлкен ыдысы (4)
- K** Алынбалы ыдыс түбі
- L** Балыққа/күрішке арналған ыдыс (5)
- M** Қақпак

*Ескертпе: Тамшы науасы, бумен пісіру ыдыстары және балыққа/күрішке арналған ыдыс 1-5 арасындағы сандармен нөмірленген. Бумен пісіру ыдыстары мен балыққа/күрішке арналған ыдыстың нөмірлері (2-5) құлақтарында көрсетілген. Тамшы науасының нөмірі (1) оның жоғарғы жиегінде орналасқан. Бумен пісіру ыдыстарын міндетті түрде осы кезекпен салыңыз. Тамшы науасын (1) әрдайым бумен пісірудің кішкентай ыдысының астына салыңыз (2). Бумен пісіру ыдыстарын тамақ салынғанда ғана қолданыңыз.*

**Маңызды ақпарат**

Құралды қолданбас бұрын осы пайдаланушы нұсқаулығын мұқият оқып шығыңыз да, оны анықтамалық құрал ретінде сақтап қойыңыз.

**Қауіпті**

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

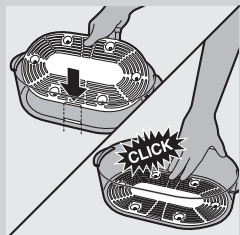
**Абайлаңыз!**

- Құралды қоспас бұрын, құралда көрсетілген кернеудің жергілікті желі кернеуіне сәйкес келетінін тексеріп алыңыз.
- Құралды тек жерге қосылған розеткасына ғана жалғаңыз. Әрдайым штепсельдік ұштың розеткаға дұрыс енгізілгенін тексеріңіз.

- Қауіпті жағдай туғызбас үшін, бұл құралды ешқашан таймер қосқышына байланыстырмаңыз.
- Құралды штепсельдік ұшы, ток сымы немесе өзі зақымдалған болса қолданбаңыз.
- Қуат сымы зақымдалған болса, қауіпті жағдай туғызбас үшін, оны тек Philips қызмет орталығында, Philips ұсынған қызмет орталығында немесе тиісті білімі бар мамандар алмастыру керек.
- Қауіпсіздігіне жауапты адамның қадағалауынсыз немесе құралды пайдалану нұсқауларынсыз, мүмкіндігі мен ойлау қабілеті шектеулі, сондай-ақ білімі мен тәжірибесі аз адамдардың (соның ішінде балалар) бұл құралды қолдануына болмайды.
- Балаларды бақылап, олардың құралмен ойнамауын қадағалаңыз.
- Ток сымын балалардың қолы жетпейтін жерде ұстаңыз. Ток сымын үстелдің немесе құрал тұрған жұмыс бетінде салбырап тұрмауын қадағалаңыз.
- Қуат сымын ыстық беттерден аулақ ұстаңыз.
- Құралды розеткаға жалғамас бұрын, ток сымын негізгі бөліктегі орауыштан толығымен босатып алыңыз.
- Етті, тауықты, немесе теңіз тағамдарын, егер олар мұздатылған болса, ешқашан бумен пісірмеңіз. Бұл тағамдардың бәрін, оларды бумен пісірер алдында, міндетті түрде ерітіп алыңыз.
- Бумен пісіргішті тамшы науасынсыз (1) қолдануға болмайды. Ыстық су құралдың сыртына шығуы мүмкін.
- Бумен пісіру ыдыстарын және балыққа/күрішке арналған ыдысты тек негізгі бөлікпен пайдаланыңыз.

### **Ескерту**

- Бұл құрал тек үйде пайдалану үшін жасалған. Дүкендер, кеңселер, фермалар, т.б. жұмыс орындарының қызметкерлер тамақтанатын асханасы сияқты орталарда қолдану үшін жараммайды. Сондай-ақ қонақ үйлерде, мотельдерде, жатақ пен таңғы ас берілетін орындарда, басқа да тұрғылықты орталарында қолдану үшін де жараммайды.
- Егер құрылғы дұрыс пайдаланылмаса, кәсіби немесе жартылай кәсіби мақсаттарға пайдаланылса, пайдаланушы нұсқауларына сәйкес қолданылмаса, кепілдік жарамсыз болады және Philips компаниясы болған зақымдарға байланысты кез келген жауапкершіліктен бас тартады.
- Басқа өндірушілердің бөлшектерін немесе қосымша қондырғыларын, сондай-ақ Philips арнайы кеңес ретінде ұсынбаған бөлшектерді қолдануға болмайды. Егер сіз сондай бөлшектерді немесе қосымша қондырғыларды қолданған болсаңыз, онда сіздің кепілдігіңіз өз күшін жоғалтады.
- 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.
- Құралды бумен зақымдалуы мүмкін заттардың, мәселен қабырғалар мен ас үй шкафтары секілді заттардың астына немесе жанына қоюға болмайды.
- Құралды жарылуы мүмкін немесе жанып кетуі мүмкін булар шығып тұрған жерде немесе солардың жанында қолдануға болмайды.



- Бумен пісіргішті тегіс, тұрақты және көлбеу жерге қойыңыз және оның қатты ысып кетуінен сақ болу үшін айналасында кем дегенде 10 см бос жер бар екендігін қамтамасыз етіңіз.
- Алынбалы ыдыс түптерін бумен пісіру ыдыстарының ішіне үстіңгі жағынан салыңыз. Түптерді дұрыс орнату үшін, орнына түскенше (сырт еткен дыбыс естіледі) ыдыстың ішіне алдымен бірінші жағын, содан соң екінші жағын салыңыз.
- Бұды (ақырын) беру режимінде жұмыс істеп тұрғанда, жылы сақтау режимінде болғанда немесе қақпағын ашқанда, бумен пісіргіштен шығатын ыстық будан аулақ болыңыз. Тамақты тексергенде, сабы ұзын ас үй құралдарын қолданыңыз.
- Бумен пісіргіш жұмыс жасап тұрғанда оның үстінен қолыңызбен немесе денеңізбен өтпеңіз.
- Құралдың ысып кететін беттерін қолыңызбен ұстамаңыз. Құралдың ыстық бөліктерін ұстар алдында, әрдайым ас үй қолғаптарын қолданыңыз.
- Бумен пісіргіш жұмыс жасап тұрғанда оны қозғамаңыз.
- Қақпақты ашқанда әрдайым абай болыңыз және оны алшақ ұстаңыз. Күйіп қалмас үшін, қақпақта сұйықталып қалған суды бумен пісіргішке ағызыңыз.
- Тамақ ыстық болған кезде, бумен пісіру ыдысын құлақтарынан ұстаңыз.
- Құралды тазалар алдында, оны тоқтан суырып, суытыңыз.

### Автоматты түрде сөндіру

Құралдың автоматты түрде өшу функциясы бар. Розеткаға жалғаннан кейін, басқару тұтқасы 5 минут ішінде алдын ала орнатылған бумен пісіру режиміне қойылмаса, құрал автоматты түрде өшеді. Бұған қоса, орнатылған бумен пісіру уақыты (соның ішінде жылы сақтау уақыты да) аяқталғанда құрал автоматты түрде жұмысын тоқтатады.

### Құрғақ түрде қайнату қорғанысы

Осы бумен 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 MAX («ЕҢ ЖОҒАРЫ») көрсеткішіне дейін суық сумен толтырыңыз.

### Электромагниттік өрістер (ЭМӨ)

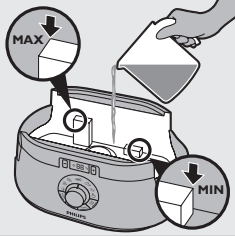
Осы Philips құралы электромагниттік өріске (ЭМӨ) байланысты барлық стандарттарға сәйкес келеді. Егер осы құралды қосымша берілген нұсқаулықтағыдай ұқыпты қолданған болса, онда бұл құрал, бүгінгі таңдағы белгілі ғылыми зерттеулер бойынша, қолдануға қауіпсіз болып келеді.

### Алғаш пайдаланар алдында

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

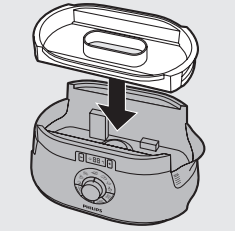


**Қолдануға дайындау**



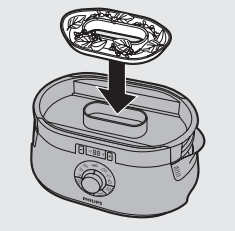
- 1** Құралды тегіс, тұрақты және көлбеу жерге қойыңыз.
- 2** Құралды розеткаға жалғамас бұрын, ток сымын негізгі бөліктегі орауыштан толығымен босатып алыңыз.
- 3** Су ыдысына суды ең жоғарғы деңгейіне дейін құйыңыз.
  - ▶ Су ыдысы ең жоғарғы деңгейіне дейін толы болғанда, пісіргіш шамамен 45 минут бұмен пісіре алады.

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



- 4** Тамшы науасын (1) негізгі бөліктегі су ыдысының үстіне орнатыңыз.

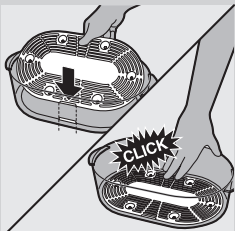
*Ескертпе: Құралды тамшы науасынсыз (1) қолданбаңыз.*



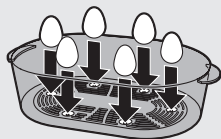
- 5** Бұмен пісірілетін тамаққа қосымша дәм беру үшін, дәмдендіргішті тамшы науасына (1) қойыңыз.
  - Дәмдендіргішке жас немесе кептірілген шөп салыңыз, шарап секілді сұйықтықты құйыңыз немесе ең жоғарғы деңгейіне дейін толтырыңыз.
  - Әр түрлі тағам түріне арналған шөптер және дәмдеушілер түрі жөніндегі кеңестерді «Тамақ кестесі және бұмен пісіру кеңестер» тармағындағы бұмен пісіру кестесінен табасыз.



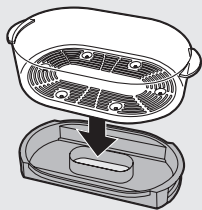
- 6** Бұмен пісірілетін тамақты бір немесе бірнеше бұмен пісіру ыдысына және/немесе балыққа/күрішке арналған ыдысқа салыңыз.



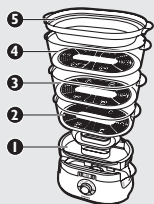
- Алынбалы ыдыс түптерін бұмен пісіру ыдыстарының ішіне үстіңгі жағынан салыңыз. Түптерді дұрыс орнату үшін, орнына түскенше (сырт еткен дыбыс естіледі) ыдыстың ішіне алдымен бірінші жағын, содан соң екінші жағын салыңыз.
- Бұмен пісіру табақтарына тым көп тамақ салмаңыз. Жеткілікті түрде бу ағыны жүріп отыру үшін, тамақтарды кесектер арасында жеткілікті орын қалдырып салыңыз.
- Тамақтың үлкендеу бөліктерін және бұмен ұзақ пісірілетін тамақты бұмен пісірудің кішкентай ыдысына (2) салыңыз.



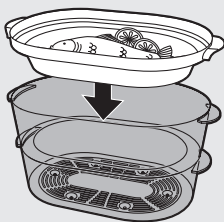
- Жұмыртқаларды ыңғайлы түрде бумен пісіру үшін, оларды жұмыртқа ұстағыштарына салыңыз.
- Бөліктері үлкен тамақты бумен пісіру мақсатында (мысалы, бүтін тауық, жүгері собығы) бір үлкен ыдыс жасау үшін, бумен пісірудің орташа ыдысынан (3) және үлкен ыдысынан (4) алынбалы түптерді алып тастауға болады.



- 7** Бір немесе бірнеше бумен пісіру ыдысын тамшы науасына (1) қойыңыз. Ыдыстарды жөндеп орнатып, шайқалмайтынын тексеріңіз.
- Сізге барлық 3 бумен пісіру табақтарын қолдану міндет емес.
  - Әрдайым бумен пісірудің кішкентай ыдысынан бастаңыз (2).

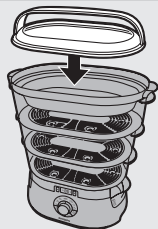


- Тамшы науасы, бумен пісіру ыдыстары және балыққа/күрішке арналған ыдыс 1-5 арасындағы сандармен нөмірленген. Бумен пісіру ыдыстары мен балыққа/күрішке арналған ыдыстың нөмірлері (2-5) құлақтарында көрсетілген. Тамшы науасының нөмірі (1) оның жоғарғы жиегінде орналасқан. Бумен пісіру ыдыстарын міндетті түрде осы кезекпен салыңыз. Тамшы науасын (1) әрдайым бумен пісірудің кішкентай ыдысының астына салыңыз (2). Бумен пісіру ыдыстарын тамақ салынғанда ғана қолданыңыз.
- Балыққа/күрішке арналған ыдыс (5) маринадталған балықты, күрішті немесе басқа сұйық тамақтарды бумен пісіруге арналған. Қолданған кезде, балыққа/күрішке арналған ыдысты бумен пісірудің үлкен ыдысына (4) салыңыз.
- Үлкенірек ыдыс жасау үшін бумен пісірудің үлкен (4) және орташа ыдыстарының (3) түптері алынған болса да, балыққа/күрішке арналған ыдысты (5) жоғарғы жаққа орнатып, балық, күріш немесе сорпа жасауға болады.
- Үлкенірек ыдыс жасау үшін бумен пісірудің орташа (3) және кішкентай ыдыстарының (2) түптері алынған болса да, бумен пісірудің үлкен ыдысын (4) жоғарғы жаққа орнатуға болады.

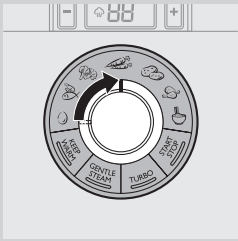


- 8** Қақпақты жоғарғы бумен пісіру табағына жабыңыз.

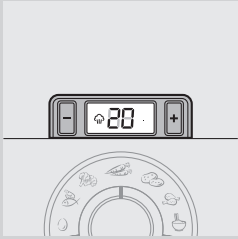
*Ескертпе: Егер бумен пісіру ыдысының қақпағы дұрыс жабылмаған болса, тамақ жақсылап пісірілмейді.*



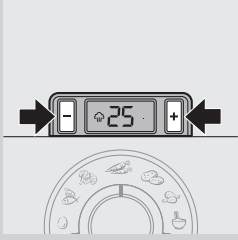
## Құралды қолдану



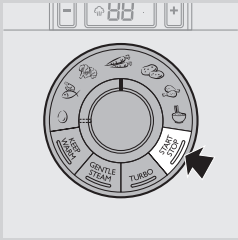
- 1 Ашаны қабырғадағы розеткаға қосыңыз.
- 2 Дисплей және басқару тұтқасының айналасындағы жарық шеңбері жаңады.



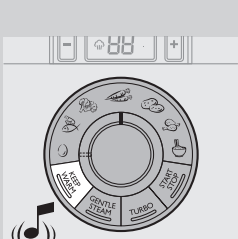
- 3 Алдын ала орнатылған пісіру уақыты дисплейде көрсетіледі. Алдын ала орнатылған режимдердің уақыттарын және кеңестерді «Тамақ кестесі және бумен пісіру кеңестері» тарауынан қараңыз.



*Ескертпе: Басқару тұтқасындағы алдын ала орнатылған уақыттардан басқа уақытты қою керек болса, керекті уақытқа ең жақын келетін бумен пісіру режимін таңдаңыз. Одан кейін, бумен пісіру уақытын арттыру немесе азайту үшін, таймердің «+» және «-» түймелерін басыңыз.*



- 3 START/STOP («ҚОСУ/ӨШІРУ») түймесін басыңыз.
- 4 Бумен пісіру процессі басталып, таймер уақытты кері қарай санай бастайды.
- 5 Бумен пісірудің алғашқы 5 минутында, Turbo («Турбо») режимінің жарығы жанып тұрады. Бұл бумен пісіргіштің Turbo («Турбо») режимінің қосымша қуатын тез қыздырып алу үшін пайдаланып жатқанын білдіреді. Осы алғашқы 5 минут ішінде Turbo («Турбо») режимін өшіруге болмайды.
  - Көп мөлшерде тамақ пісірген кезде, тамақ пісіру уақытының жартысы өткенде, ұзын сапты ас үй құралымен тамақты араластырыңыз. Пешке арналған қолғап кийіңіз.
  - Орнатылған немесе алдын ала орнатылған уақыт аяқталған кезде, құрал үш рет сигнал беріп, жылы сақтау режиміне өтеді.



- 4 Қақпағын абайлап ашыңыз.

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

- Қақпағын ашқанда, балыққа/күрішке арналған ыдысты және бумен пісіру ыдыстарын алғанда, күйіп қалмас үшін, пешке арналған қолғап киіңіз. Қақпақты баяу, өзіңізден аулақ ұстап ашыңыз. Қақпақтағы жиналған суды бумен пісіру ыдысына ағызыңыз.



3x

- Тамақты бұмен пісіру ыдысынан алу үшін, ұзын сапты ас үй құралдарын пайдаланыңыз.
- Бұмен пісіру ыдысын шығарғанда, ондағы жиналған суды астындағы ыдысқа немесе тамшы науасына ағызыңыз.

**5** Штепсельдік ұшты қабырғадағы розеткадан ажыратып, тамшы науасын (1) алмас бұрын, бұмен пісіргішті толық суытып алыңыз.

Тамшы науасын (1) алғанда, абай болыңыз. Құралдың басқа бөліктері суығанмен, су ыдысындағы және тамшы науасындағы су әлі де ыстық болуы мүмкін.

Тамшы науасын (1) абайлап ұстаңыз. Қолдан тайып кетуі мүмкін.

**6** Әр қолданыстан кейін, су ыдысындағы суды негізгі бөліктің бүйіріндегі шүмек арқылы ағызып жіберіңіз.

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

### Бірнеше ингредиентті бұмен пісіру

Әртүрлі уақытта пісірілетін тағамдарды дайындау үшін, төмендегі нұсқауларды орындаңыз.

- 1** Таймерді ең ұзақ пісіру уақытына қойыңыз.
- 2** Ең ұзақ пісіру уақытына қойылған тамақты бұмен пісірудің кішкентай ыдысына (2), ал қысқа пісіру уақытына қойылған тамақты орташа ыдысқа (3) салыңыз.
- 3** Тамшы науасын (1) және бұмен пісірудің кішкентай ыдысын (2) құралдың негізгі бөлігінің үстіне қойып, ыдыстың бетін қақпақпен жабыңыз.
- 4** Дисплейде көрсетілген қалған пісіру уақыты ең қысқа пісіру уақытына жеткенше, START/STOP («ҚОСУ/ӨШІРУ») түймесін басып, пісіруді бастаңыз.
- 5** Қақпақты қолғаппен абайлап алып, бұмен пісірудің орташа ыдысын (3) кішкентай ыдыстың (2) үстіне қойыңыз.
- 6** Орташа ыдысты (3) қақпақпен жауып, пісіру уақыты аяқталғанша бұмен пісіру процесін жалғастырыңыз.

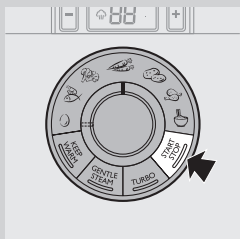
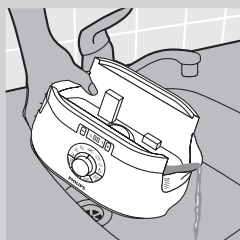
Бұл процесі пісіру уақыттары әртүрлі үш тағам түрін пісіру үшін де қолдануға болады.

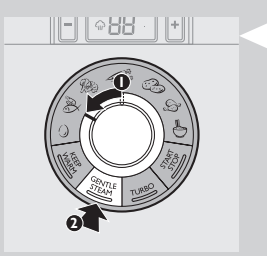
### Gentle Steam режимі

Gentle Steam режимі тамақты балық пісіруге оңтайлы температура болып есептелетін 80 °C температурада ақырын пісіреді. Осы температурада балық етінің нәзік құрамы мен дәмі сақталады. Gentle Steam режимінде тамақ пісіру керек болғанда, ең жақсы түрде пісіру үшін, ыдысты тікелей негізгі бөліктің үстіне қоюды ұсынамыз.

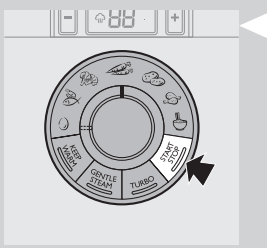
*Ескертпе: Gentle Steam режимі басқару тұтқасы балықты пісіруге арналған пісіру режиміне орнатылғанда ғана жұмыс істейді.*

*Ескертпе: Gentle Steam режимінде балыққа/күрішке арналған ыдыс (5) қолданылатын болса, пісіру уақыты ұзағырақ болады. Дастарханға қоймас бұрын, пісірілген балықтың дайындығын тексеріңіз.*





- 1** Басқару тұтқасын балықты пісіруге арналған режимге қойып (1), GENTLE STEAM түймесін (2) басыңыз.
- ▶ Алдын ала орнатылған бумен пісіру уақыты дисплейде көрсетіледі. Бұл уақыт қалыпты бумен пісіру уақытынан ұзағырақ болады.



- 2** Бумен пісіру процесін бастау үшін, START/STOP («ҚОСУ/ӨШІРУ») түймесін басыңыз.
  - Gentle Steam режимінде пісіру кезінде, GENTLE STEAM түймесін басып, қалыпты пісіру режиміне өтуге болады.
  - Балыққа арналған режимде пісіру барысында, Gentle Steam режиміне өту керек болса, GENTLE STEAM түймесін басыңыз.
  - Алғашқы 5 минутта, Turbo («Турбо») режимінің жарығы жанып тұрады. Бұл бумен пісіргіштің Turbo («Турбо») режимінің қосымша қуатын тез қыздырып алу үшін пайдаланып жатқанын білдіреді. Осы алғашқы 5 минут ішінде Turbo («Турбо») режимін өшіруге болмайды.
  - Құрал суық бола тұрып, Gentle Steam режимінде пісіруді бастаған кезде, онда пісіруді қақпағы жабылған бос ыдыспен бастаңыз. Turbo («Турбо») жарығы сөнген кезде, қақпақты ашып, балықты салыңыз.

*Кеңес: Тамақты Gentle Steam режимінде бумен пісірудің кішкентай ыдысында (2) пісірген кезде, бумен пісірудің басқа ыдысының біреуін немесе екеуін де кішкентай ыдыстың үстіне қоюға болады. Кейбір керемет Gentle Steam режимдері тағамдарды рецепттер кітапшасынан немесе [www.philips.com/kitchen](http://www.philips.com/kitchen) торабынан көруге болады.*

### **Turbo («Турбо») режимі**

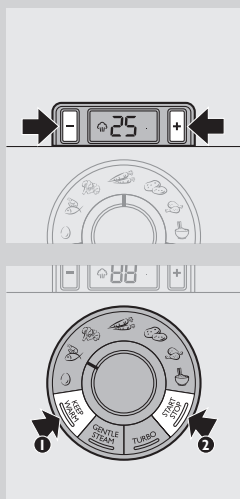
Turbo («Турбо») режимі алғашқы 5 минут бойы бумен пісіргішті тез қыздыру үшін қосылып тұрады. Тамақ пісірудің ең қолайлы температурасына жылдам жетеді, сондықтан дәрумендер мен минералдар құрамы сақталады. Бұған қоса, Turbo («Турбо») режимін келесі жағдайларда пайдалануға болады:

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

Turbo («Турбо») режимін қосу үшін, TURBO («ТУРБО») түймесін басыңыз. Turbo («Турбо») режимі 1 минут бойы қосылып тұрып, автоматты түрде өшеді. Turbo («Турбо») жарығы сөнеді, ал бумен пісіргіш пісіруді қалыпты режимде жалғастырады. Қосылып тұрған Turbo («Турбо») режимін өшіру үшін, TURBO («ТУРБО») түймесін қайтадан басыңыз.

*Ескертпе: Алдыңғы бумен пісіру процесі аяқталған кейін, 5 минуттың ішінде Gentle Steam режимі қосылса, су әлі жылы болғандықтан, Turbo («Турбо») режимі қосылмайды және Turbo («Турбо») жарығы жанбайды.*

## Жылы етіп сақтау бағдарламасы.



Пісіру уақыты аяқталған соң, құрал 3 рет дыбысты сигнал беріп, автоматты түрде жылы сақтау режиміне өтеді. Құралдың жылы сақтау режимінде тұрғанын көрсететін KEEP WARM («ЖЫЛЫ САҚТАУ») шамы жанады. Жылы сақтау режимі тамақты 30 минут бойы жылы күйде сақтайды.

- Тамақты 30 минуттан артық жылы сақтау үшін, таймердің «+» және «-» түймелерін басып, уақытты реттеңіз.
- Жылы сақтау циклі барысында, KEEP WARM («ЖЫЛЫ САҚТАУ») түймесі басылса, таймер қайтадан 30 минутқа орнатылады.
- Егер қосылып тұрған жылы сақтау режимін ажырату керек болса, START/STOP («ҚОСУ/ӨШІРУ») түймесін басыңыз.
- Құрал өшіп тұрғанда немесе автоматты түрде өшкеннен кейін, жылы сақтау режимін қосу үшін, алдымен KEEP WARM («ЖЫЛЫ САҚТАУ») түймесін (1), одан кейін START/STOP («ҚОСУ/ӨШІРУ») түймесін басыңыз (2).

*Ескертпе: Жылы сақтау режимінде тұрған кезде, тамақтың әлі де ыстық екенін, сондай-ақ, қақпақ ашылса, ыстық бу шығатынын естен шығармаңыз.*

## Тазалау және күтіп ұстау

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

**1** Тоқ сымын қабырғадағы розеткадан суырып, құралды суытыңыз.

**2** Негізінiң сыртын дымқыл шүберекпен сүртіңіз.

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

Негізін 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 жуыңыз.

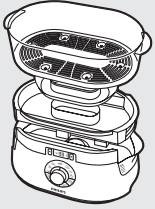
Қақпақты ыдыс жуғышта жууға болмайды.

**5** Алынбалы түптерді бумен пісіру ыдыстарынан шешіңіз. Бумен пісіру ыдыстарын, алынбалы ыдыс түптерін, дәмдендіргішті, тамшы науасын, балыққа/күрішке арналған ыдысты қолмен немесе қысқа цикл мен төмен температураға орнатылған ыдыс жуғышта жуыңыз.

Қайта-қайта ыдыс жуғышта жуылатын болса, бумен пісіру ыдыстарының түсі сәл солуы мүмкін.

## Қаспақты тазалау

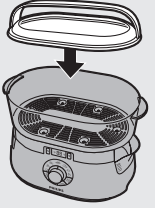
Су ыдысында қақ жиналса, құралды қақтан тазарту керек. Жақсы жұмыс істеуі үшін, бумен пісіргішті қақтан тұрақты тазартып тұру керек.



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

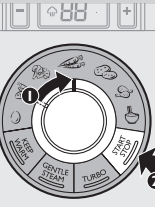
Басқа қақтан тазалау сұйықтықтарын қолдануға болмайды.

- 2 Тамшы ағу тостағанын (1) және бумен пісірудің кішкентай ыдысын (2) негізгі бөлікке дұрыстап орнатыңыз.



- 3 Бумен пісірудің кішкентай ыдысын қақпақпен жабыңыз.

- 4 Ашаны қабырғадағы розеткаға қосыңыз.



- 5 Басқару тұтқасын сәбіз үшін алдын ала орнатылған бумен пісіру режиміне қойып (1), құралды 20 минутқа қосу үшін, START/STOP («ҚОСУ/ӨШІРУ») түймесін басыңыз (2).

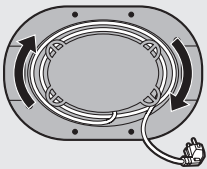
Егер сірке суы құралдың жиегінен тасып қайнап кетсе, құралды тоқтан суырып, сірке суы мөлшерін азайтыңыз.

- 6 20 минуттан соң, құралды розеткадан ажыратып, сірке суын әбден суытып алыңыз. Одан кейін, су ыдысын босатыңыз.

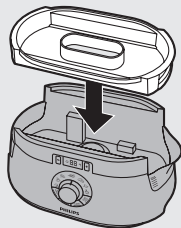
- 7 Су ыдысын суық сумен бірнеше рет шайып жіберіңіз.

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

### Сақтау

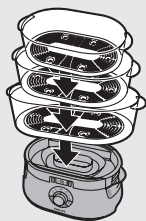


- 1 Құралды сақтап қояр алдында, оның барлық бөліктерінің таза екенін тексеріңіз. («Тазалау» тармағын қараңыз).
- 2 Тоқ сымын жинап қою үшін оны тұғырының текше орамына ораңыз.

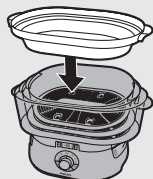


**3** Тамшы науасын (1) негізгі бөлікке орнатыңыз.

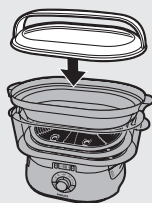
**4** Алынбалы түптердің бумен пісіру ыдыстарына салынғанын тексеріңіз.



**5** Бумен пісірудің үлкен табағын (4) тамшы науасының (1) үстіне қойыңыз. Орташа ыдысты (3) үлкен ыдыстың (4) үстіне қойыңыз. Кішкентай ыдысты (2) орташа ыдыстың (3) үстіне қойыңыз.



**6** Балыққа/күрішке арналған ыдысты (5) кішкентай ыдыстың (2) үстіне қойыңыз.



**7** Балыққа/күрішке арналған ыдысты (5) қақпақпен жабыңыз.

### Кепілдік және қызмет көрсету

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



### Қоршаған орта



- Қызмет мерзімі аяқталғанда, құрылғыны тұрмыстық қоқыспен бірге тастамаңыз. Қайта өңделуі үшін арнайы жинау орнына тапсырыңыз. Осылайша, қоршаған ортаны сақтауға көмектесесіз.

### Ақаулықтарды жою

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

Ақаулық	Ықтимал себеп	Шешімі
Бумен пісіргіш жұмыс жасамайды.	Бумен пісіргіш тоққа қосылмаған болар.	Ашаны қабырғадағы розеткаға қосыңыз.
	Су ыдысында су жоқ шығар.	Су ыдысын толтырыңыз.
	START/STOP («ҚОСУ/ӨШІРУ») түймесі әлі басылған жоқ.	START/STOP («ҚОСУ/ӨШІРУ») түймесін басыңыз.
Барлық тамақ піскен жоқ.	Бумен пісіргіштегі кей тамақтар кесегі үлкенірек болар және/ немесе басқа тамақтарға қарағанда ұзағырақ пісіру уақытын талап ететін болар.	+ түймесін қолданып, ұзағырақ уақыт орнатыңыз.
		Тамақтың үлкен бөліктерін және ұзақ пісірілетін тамақтарды бумен пісірудің кішкентай ыдысына (2) салып, пісіру процесін басқа тамақтарды қоймастан біраз уақыт бұрын бастаңыз.
	Сіз бумен пісіру табағына тым көп тамақ салып жіберген боларсыз.	Бумен пісіру табақтарына тым көп тамақ салуға болмайды. Тамақты кішірек кесектерге бөліп, кішірек кесектерін жоғарғы жағына салыңыз.
		Бу ағыны еркін өтуіне жол ашу үшін, тағам бөліктерінің арасында бос орын қалдырыңыз.
Құрал дұрыс қызбайды.	Мүмкін сіз құралды жүйелі түрде қақтан тазалап тұрмайсыз.	Құралды қақтан тазалаңыз. «Тазалау және күту» тармағын қараңыз.

Ақаулық	Ықтимал себеп	Шешімі
Gentle Steam режимі жұмыс істемейді.	Басқару тұтқасы балыққа арналған бумен пісіру режиміне қойылмаған.	Басқару тұтқасын балыққа арналған бумен пісіру режиміне қойып, GENTLE STEAM түймесін, одан кейін START/STOP («ҚОСУ/ӨШІРУ») түймесін басыңыз.

### Тамақ кестесі және бумен пісіру кеңестері.

- Рецепт алу үшін, рецепт кітапшасын қараңыз немесе [www.philips.com/kitchen](http://www.philips.com/kitchen) веб-сайтына өтіңіз.
- Төмендегі кестеде көрсетілген бумен пісіру уақыты тек көрсеткіш ретінде ұсынылады. Бумен пісіру уақыты табақтағы тамақ кесектерінің мөлшеріне, тамақ арасындағы бос орындарға, бумен пісіру табақтағы тамақ мөлшеріне, тамақтың қунақылығына және сіздің жеке басыңыздың талғамыңызға байланысты болады.

### Тамақты бумен пісіру кестесі

Бумен пісіргелі жатқан тамақ	Мөлшері	Бумен пісіру уақыты (мин.)	Дәмдендіргішке салынуы ұсынылатын шөптер/дәмдеуіштер
Ақтық	500 гр	15-20	Жебіршөп, насыбайгүл, лимон
Жас жүгері	200 г	5-8	Сібір жуасы, чили, паприка
Жасыл бұршақ	500 гр	15-20	Ақжелкен, лимон, сарымсақ
Броколи	400 г	20	Сарымсақ, үгітілген қызыл чили, шыралжын жусан
Сәбіз	500 гр	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 гр	30-40	Ақжелкен, сарымсақ, сібір пиязы
Кәді (жұқа тіліктері)	500 гр	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
Бұршақтар (мұздатылған)	400 г	20-25	Гүлшетен, жебіршөп, ақжелкен
Картоп	400 г	25-30	Ақжелкен, сібір пиязы, сарымсақ
Асшаяндар	200 г	5	Карри ұнтағы, запыран, лимон

Бумен пісіргелі жатқан тамақ	Мөлшері	Бумен пісіру уақыты (мин.)	Дәмдендіргішке салынуы ұсынылатын шөптер\дәмдеуіштер
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

### Gentle Steam режимінде пісіру

Бумен пісіргелі жатқан тамақ	Мөлшері	Бумен пісіру уақыты (мин.)	Дәмдендіргішке салынуы ұсынылатын шөптер\дәмдеуіштер
Арқан балық	450 гр	15-20	Аскөк, ақжелкен, насыбайгүл
Ақ балық	450 гр	15-20	Кептірілген қыша, қалампыр бұрышы, жұпаргүл

### Алдын ала орнатылған режимдердің уақыттары (Сурет 28)

#### Бумен пісіру тамақтар жөнінде кеңестер

#### Дәмдендіргіш

- Дәмдендіргішке жебіршөп, кориандр, насыбайгүл, аскөк, карри және эстрагон жусаны сияқты шөптерді және дәмдеуіштерді салуға болады. Дәмді арттыру үшін, тұз коспастан, 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.
- Шарап немесе лимон шырыны сияқты сұйықтықтарды қолданған кезде, дәмдендіргішті ең жоғарғы деңгейіне дейін толтыруға болады.
- Дәмдендіргішке салынатын шөптер, дәмдеуіштер мен сұйықтықтар туралы толық ақпаратты жоғарыдағы тамақты бумен пісіру кестесінен қарауға болады.

#### Жемістер мен көкөністер

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

#### Ет, тауық, теңіз тағамдары, және жұмыртқа.

- Нәзік, сәл майы бар еттер бумен пісіргенге өте қолайлы.

- Етті жақсылап жуып алып, шырыны мүмкіндігінше аз ағуы үшін, сілкіп сілкіп кептіріп алыңыз.
- Сұйықтығы ағып кететіндіктен, етті, құс етін, балықты немесе жұмыртқаларды басқа тамақ түрлерінің астына қойыңыз.
- Жұмыртқаны бумен пісіргішке салар алдында тесіп алыңыз.
- Етті, тауықты, немесе теңіз тағамдарын, егер олар мұздатылған болса, ешқашан бумен пісірмеңіз. Бұл тағамдардың бәрін, оларды бумен пісірер алдында, міндетті түрде ерітіп алыңыз.

### **Тәтті тағамдар**

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

### **Жалпы кеңестер**

- Күріш пісіру үшін, балыққа/күрішке арналған ыдысқа (5) күрішпен бірге су қосу керек. Мөлшерлері туралы ақпаратты жоғарыдағы тамақты бумен пісіру кестесінен қараңыз.
- Сонымен қатар, балыққа/күрішке арналған ыдысты (5) пайдаланып, көкөністі соуста немесе балықты суда пісіруге болады.
- Тағам бөліктерінің арасында бос орын қалдырыңыз.
- Егер бумен пісіру табағы тым қатты толып тұрса, бумен пісіру процесінің жартысы өткенде, тамағыңызды араластырыңыз.
- Кішкене тамақ мөлшері үлкен тамақ мөлшеріне қарағанда қысқарақ бумен пісіру уақытын талап етеді.
- Егер сіз тек бір ғана бумен пісіру табағын қолданып жатсаңыз, онда 2 немесе 3 бумен пісіру табағын қолданған кездегіге қарағанда тамақ тезірек дайын болады.
- Бумен пісірудің бірнеше ыдысы қолданылған жағдайда, 5-10 минут артық пісіріңіз.
- Үстіңгі ыдыстардағы тамаққа қарағанда, кішкентай ыдыстағы (2) тамақ тезірек піседі.
- Жеудің алдында, тамақтың жөндеп піскенін тексеріңіз.
- Бумен пісіру барысында, тамақ немесе тамақ салынған ыдыс қосуға болады. Ингредиентті пісіруге аздау уақыт кететін болса, кейінірек қосыңыз.
- Қақпақ ашылғанда, бу шығады. Қайтадан және жылдам қыздыру үшін, TURBO («ТУРБО») түймесін басыңыз.
- 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 бумен пісіру уақытын орнатыңыз. Бұл жағдайда сізге су ыдысына су қосу керек болуы мүмкін.
- Бумен пісіргішті жылдам дайындалатын сорпаларды ысыту үшін пайдалануға болады. Сорпаны балыққа/күрішке арналған ыдысқа (5) құйып, балыққа арналған пісіру режимін қосыңыз. 250 мл сорпаны ысытуға шамамен 10 минут уақыт кетеді.

## Ievads

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

## Vispārējs apraksts (Zīm. 1)

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

*Piezīme. Pilēšanas paplāte, tvaicējamie trauki un zivs/rīsu trauks ir numurēti no 1 līdz 5. Tvaicējamo trauku un zivs/rīsu trauka numuri (2–5) ir norādīti uz to rokturiem. Pilēšanas paplātes numurs (1) ir norādīts uz tās augšmalas. Novietojiet traukus tikai norādītajā secībā. Zem mazā tvaicējamā trauka (2) vienmēr novietojiet pilēšanas paplāti (1). Izmantojiet tikai tos tvaicējamos traukus, kuros ir produkti.*

## Svarīgi!

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

### Briesmas

- Nekad neiegremdējiet pamatni ūdenī un neskalojiet to tekošā ūdenī.

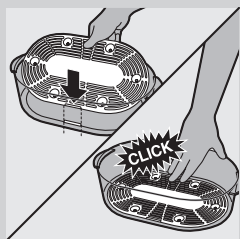
### Brīdinājums!

- Pirms ierīces pievienošanas elektrotīklam pārbaudiet, vai uz tās norādītais spriegums atbilst elektrotīkla spriegumam jūsu mājā.
- Pieslēdziet ierīci tikai iezemētai sienas kontaktligzdai. Vienmēr pārbaudiet, vai kontaktdakša ir stingri iesprausta kontaktligzdā.
- Lai izvairītos no bīstamām situācijām, nekad nepievienojiet šo ierīci ārējam taimera slēdzim.
- 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 garīgiem traucējumiem vai ar nepietiekamu pieredzi un zināšanām, kamēr par viņu drošību atbildīgā persona nav viņus īpaši apmācījusi šo ierīci izmantot.
- Jānodrošina, lai ar ierīci nevarētu rotaļāties mazi bērni.
- Glabājiet elektrības vadu bērniem nepieejamā vietā. Neļaujiet ierīces elektrības vadam nokarāties pāri galda vai darbvirsma 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 tvaicēšanas ierīci bez pilēšanas paplātes (1), citādi karstais ūdens šļakstīsies ārā no ierīces.
- Tvaicējamus traukus un zivs/rīsu trauku lietojiet tikai kopā ar oriģinālo pamatni.

### levērbai

- Šī ierīce ir paredzēta vienīgi lietošanai mājas apstākļos. Tā nav paredzēta lietošanai veikalā vai biroju darbinieku virtuvēs, saimniecības ēkās vai citās darba telpās, piemēram, viesnīcās, moteļos, pansijās 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 iespējamām bojājumiem.
- Nekad neizmantojiet citu ražotāju aksesuārus vai detaļas, kurus uzņēmus Philips nav īpaši ieteicis. Ja izmantojat šādus piederumus vai detaļas, ierīces garantija vairs nav spēkā esoša.
- 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 ierīci pie vai zem priekšmetiem, kurus tvaiks varētu sabojāt, piemēram, pie sienas un zem bufetes.
- Nedarbiniet ierīci, ja gaisā ir sprāgstošī un/vai uzliesmojoši izgarojumi.
- Novietojiet tvaicēšanas ierīci uz stabilas, horizontālas un līdzenas virsmas un, lai novērstu pārkaršanu, pārlicinieties, ka ap ierīci ir vismaz 10 cm brīvas telpas.
- Noņemamās apakšdaļas vienmēr ielieciet tvaicējamus traukus no augšpuses. Lai apakšdaļu ievietotu pareizi, vispirms ielieciet vienu no pēc tam otru tās daļu traukā, līdz pamatne nofiksējas tai paredzētajā vietā (atskan klikšķis).
- Uzmanieties no tvaika, kas izplūst no tvaicēšanas ierīces (vieglās) tvaicēšanas laikā, siltuma uzturēšanas režīmā, vai noņemot vāku. Pārbaudot ēdiena, vienmēr lietojiet virtuves piederumus ar garieņiem rokturiem.
- Neturiet rokas virs tvaicēšanas ierīces, kamēr tā darbojas.



- Nepieskarieties ierīces karstajām daļām. Vienmēr lietojiet virtuves cimdus, kad aizskarāt 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 traukus vienmēr turiet aiz rokuriem.
- Pirms ierīces tīrīšanas vienmēr atvienojiet to no elektrības un ļaujiet atdzist.

### Automātiska izslēgšanās

Ierīcei ir automātiskās izslēgšanās funkcija. Ierīce automātiski izslēdzas, ja 5 minūšu laikā pēc ierīces pievienošanas elektrotīklam vadības slēdzis netiek pagriezts uz iepriekš iestatītu tvaicēšanas režīmu. Ierīce automātiski izslēdzas arī pēc tam, kad ir pagājis iestatītais 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.

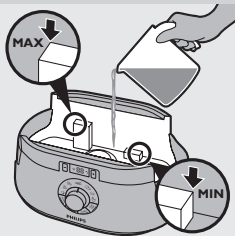
### Elektromagnētiskie lauki (EML)

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

### Pirms pirmās lietošanas reizes

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

### Sagatavošana lietošanai

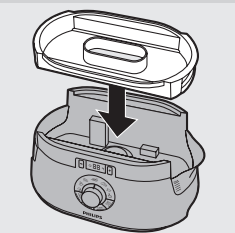


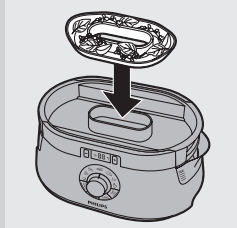
- 1 Novietojiet ierīci uz stabilas, horizontālas un līdzenas virsmas.
- 2 Pirms ierīces pievienošanas elektrotīklam pilnībā atritiniet elektrības vadu no spoles ierīces pamatnē.
- 3 Piepildiet ūdens tvertni ar ūdeni līdz maksimālai atzīmei.
  - ▶ Ja ūdens tvertne ir pilnīgi uzpildīta, tvaicēšanas ierīce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

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

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

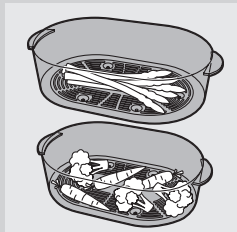
*Piezīme. Nekad nelietojiet ierīci bez pilēšanas paplātes (1).*





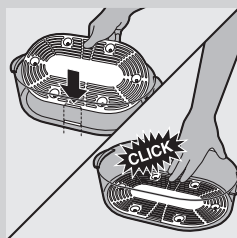
**5** Ja vēlaties papildināt tvaicētā ēdiena garšu, nolieciet uz pilēšanas paplātes (1) garšas pastiprinātāju Flavour Booster+.

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

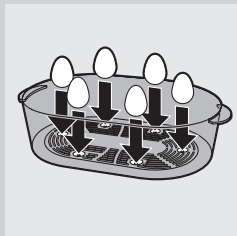


**6** Ievietojiet tvaicējamus produktus vienā vai vairākos tvaicējamos traukos un/vai zivs/rīsu traukā.

- Noņemamās apakšdaļas vienmēr ielieciet tvaicējamos traukos no augšpusē. Lai apakšdaļu ievietotu pareizi, vispirms ielieciet vienu un pēc tam otru tās daļu traukā, līdz pamatne nofiksējas tai paredzētajā vietā (atskan klikšķis).
- Nelieciet tvaicējamus traukos pārāk daudz pārtikas. Izvietojiet produktus atstāvis citu no cita, lai nodrošinātu maksimālu tvaika plūsmu.
- Lielākus produktu gabalus un produktus, kas jātvaicē ilgāk, lieciet mazajā tvaicējamā traukā (2).

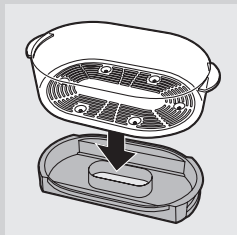


- Lai varētu ērti pagatavot olas, lieciet tās olu turētājā.
- Lai tvaicētu lielus produktus (piemēram, veselu vistu, kukurūzas vāļītes), varat izņemt noņemamās apakšdaļas no vidēja izmēra (3) un lielā tvaicējamā traukā (4), tādējādi izveidojot vienu lielu tvaicēšanas trauku.

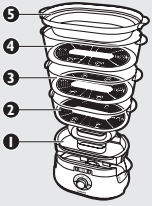


**7** Uzlieciet uz pilēšanas paplātes (1) vienu vai vairākus tvaicējamus traukus. Novietojiet traukus pareizi un pārliecinieties, ka tie nekustas.

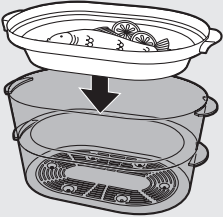
- Jums nav noteikti jāizmanto visi trīs tvaicējamie trauki.
- Kā pirmo vienmēr lieciet mazo tvaicējamo trauku (2).



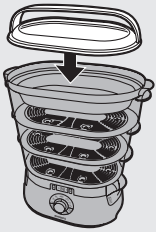




- Pilēšanas paplāte, tvaicējamie trauki un zivs/rīsu trauks ir numurēti no 1 līdz 5. Tvaicējamo trauku un zivs/rīsu trauka numuri (2–5) ir norādīti uz to rokturiem. Pilēšanas paplātes numurs (1) ir norādīts uz tās augšmalas. Novietojiet traukus tikai norādītajā secībā. Zem mazā tvaicējamā trauka (2) vienmēr novietojiet pilēšanas paplāti (1). Izmantojiet tikai tos tvaicējamos traukus, kuros ir produkti.
- Zivs/rīsu trauks (5) ir paredzēts marinētas zivs, rīsu vai citu šķidru produktu tvaicēšanai. Ja vēlaties izmantot zivs/rīsu trauku, ielieciet to lielajā tvaicējamā traukā (4).



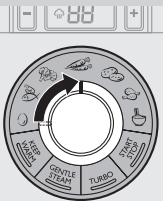
- Ja no lielā tvaicējamā trauka (4) ir izņemta noņemamā apakšdaļa ar nolūku izveidot lielāku trauku ar vidēja izmēra tvaicējamo trauku (3) zem tā, jūs joprojām varat novietot zivs/rīsu trauku (5) uz augšējā trauka, lai pagatavotu zivis, rīsus vai zupu.
- Ja no vidēja izmēra tvaicējamā trauka (3) ir izņemta noņemamā apakšdaļa ar nolūku izveidot lielāku trauku ar mazo tvaicējamo trauku (2) zem tā, jūs joprojām varat novietot lielo tvaicējamo trauku uz augšējā trauka.



## 8 Uzlieciet vāku uz augšējā tvaicējamā trauka.

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

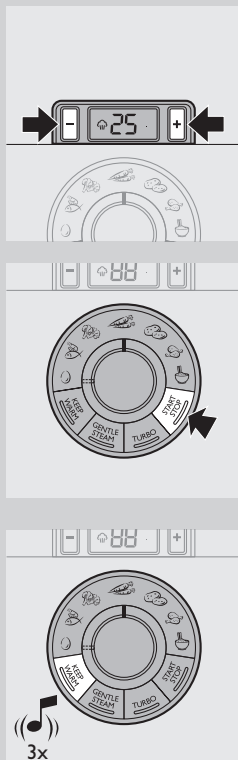
## Ierīces lietošana



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



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



*Piezīme. Ja vēlaties iestatīt tvaicēšanas laiku, kas atšķiras no vadības slēdža iepriekš iestatītā tvaicēšanas laika, izvēlieties tvaicēšanas režīmu, kura tvaicēšanas laiks vislabāk atbilst vēlamajam tvaicēšanas laikam. Pēc tam spiediet taimera + un - pogas, lai palielinātu vai samazinātu tvaicēšanas laiku.*

### **3** Nospiediet pogu START/STOP.

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

### **4** Uzmanīgi noņemiet vāku.

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

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

### **5** Izraujiet kontaktdakšu no sienas kontaktligzdas un ļaujiet tvaicēšanas ierīcei pilnībā atdzist, pirms noņemat pilēšanas paplāti (1).

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

**Rīkojieties ar pilēšanas paplāti (1) uzmanīgi, jo tās ārpuse var būt slidena.**

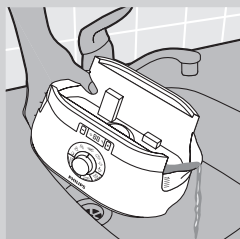
### **6** Iztukšojiet ūdens tvertni pēc katras lietošanas reizes, izmantojot snīpi pamatnes pusē.

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

### **Dažādu sastāvdaļu tvaicēšana**

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

#### **1** Iestatiet taimeri uz ilgāko tvaicēšanas laiku.



- 2** Ilgāku laiku tvaicējamus produktus lieciet mazajā tvaicējamā traukā (2), bet īsāku laiku tvaicējamus produktus lieciet vidēja izmēra tvaicējamā traukā (3).
- 3** Nolieciet pilēšanas paplāti (1) un mazo tvaicējamo trauku (2) uz pamatnes un uzlieciet traukam vāku.
- 4** Lai sāktu tvaicēšanu, nospiediet pogu START/STOP, un tvaicējiet produktus, līdz displejā redzamais atlikušais tvaicēšanas laiks sasniedz mazāko tvaicēšanas laiku.
- 5** Uzmanīgi noņemiet vāku, lietojot virtuves cimds, un novietojiet vidēja izmēra tvaicējamo trauku (3) uz mazā tvaicējamā trauka (2).
- 6** Uzlieciet vāku uz vidēja izmēra tvaicējamā trauka (3) un turpiniet tvaicēt, līdz beigsies iestatītais tvaicēšanas laiks.

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

### Vieglās tvaicēšanas režīms Gentle Steam

Vieglās tvaicēšanas režīmā Gentle Steam produkti tiek tvaicēti nelielā temperatūrā (apmēram 80 °C), kas ir lieliski piemērota zivs pagatavošanai. Šādā temperatūrā tiek saglabāta zivs smalkā struktūra un garša. Ja vēlaties tvaicēt produktus vieglās tvaicēšanas režīmā Gentle Steam, tieši uz pamatnes iesakām novietot tikai vienu tvaicējamo trauku, jo tādējādi šis režīms sniedz vislabākos rezultātus.

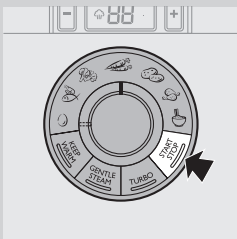
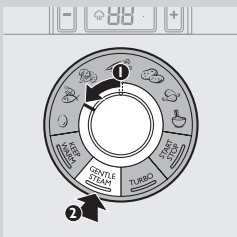
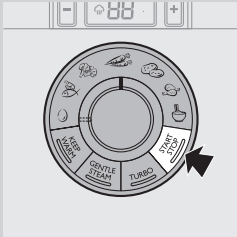
*Piezīme. Vieglās tvaicēšanas režīms Gentle Steam darbojas tikai tad, ja vadības slēdzis ir iestatīts uz iepriekš iestatītu tvaicēšanas režīmu, kas paredzēts zivīm.*

*Piezīme. Ja zivs/rīsu trauku (5) izmantojat vieglās tvaicēšanas režīmā Gentle Steam, tvaicēšanas laiks būs ilgāks. Pirms pasniegšanas pārbaudiet, vai pagatavotā zivs ir pilnībā gatavs.*

- 1** Pagrieziet vadības slēdzi uz iepriekš iestatītu tvaicēšanas režīmu, kas paredzēts zivīm (1), un nospiediet pogu GENTLE STEAM (2).
- ▶ Displejā tiek parādīts iepriekš iestatītais tvaicēšanas laiks. Šis laiks būs ilgāks nekā parastais tvaicēšanas laiks.

- 2** Lai sāktu tvaicēšanu, nospiediet pogu START/STOP.

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



*Padoms. Tvaicējot produktus mazajā tvaicējamā traukā (2) vieglās tvaicēšanas režīmā Gentle Steam, vienu vai divus traukus varat novietot augšpusē, lai tos uzturētu siltus. Noderīgas receptes ēdiena pagatavošanai vieglās tvaicēšanas režīmā Gentle Steam varat atrast receptšu grāmatīņā vai mūsu tīmekļa vietnē [www.philips.com/kitchen](http://www.philips.com/kitchen).*

### Paātrināšanas režīms

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

Paātrināšanas režīmu iespējams izmantot arī šādiem nolūkiem:

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

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

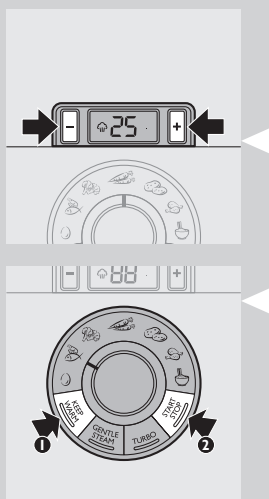
*Piezīme. Ja vieglās tvaicēšanas režīmu Gentle Steam izmantosit 5 minūtes pēc iepriekšējā tvaicēšanas procesa beigām, paātrināšanas režīms netiks ieslēgts un paātrināšanas režīma lampiņa neiedegsies, jo ūdens joprojām ir silts.*

### Siltuma saglabāšanas režīms

Kad iestatītais tvaicēšanas laiks būs pagājis (atskanēs trīs pīkstieni), tvaicēšanas ierīce automātiski ieslēgs siltuma saglabāšanas režīmu. Iedegsies siltuma saglabāšanas lampiņa, norādot, ka tvaicēšanas ierīce darbojas siltuma saglabāšanas režīmā. Siltuma saglabāšanas režīmā ēdiens tiek uzturēts silts līdz pat 30 minūtēm.

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

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



### Tīrīšana un apkope

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

- 1** Izvelciet kontaktdakšu no sienas kontaktligzdas un ļaujiet ierīcei atdzist.

**2** Notīriet pamatni no ārpusēs 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.

Nemazgājiet vāku trauku mazgājamā mašīnā.

**5** Izņemiet noņemamās apakšdaļas no tvaicējamiem traukiem. Mazgājiet tvaicējamās traukus, noņemamās apakšdaļas, garšas pastiprinātāju Flavour Booster+, pilēšanas paplāti un zivs/rīsu trauku ar rokām vai trauku mazgājamā mašīnā, izmantojot īsa mazgāšanas cikla funkciju un zemas temperatūras režīmu.

Atkārtoti mazgājot tvaicējamās traukus trauku mazgājamā mašīnā, šīs daļas var kļūt nedaudz nespodras.

### Atkaļķošana

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

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

Nelietojiet nevienu citu atkaļķotāju.

**2** Pareizi nolieciet pilēšanas paplāti (1) un mazo tvaicēšanas trauku (2) uz pamatnes.

**3** Uzlieciet vāku uz mazā tvaicēšanas trauka.

**4** Iespraudiet kontaktdakšu kontaktligzdā.

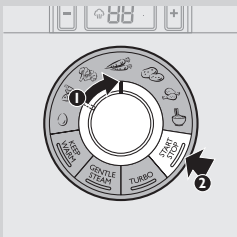
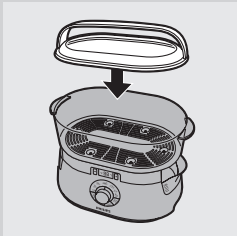
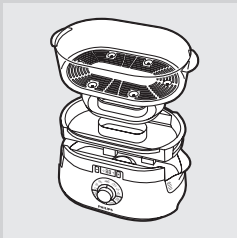
**5** Pagrieziet vadības slēdzi uz iepriekš iestatītu tvaicēšanas režīmu, kas paredzēts burkāniem (1), un nospiediet pogu START/STOP (2), tad ļaujiet ierīcei 20 minūtes darboties.

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

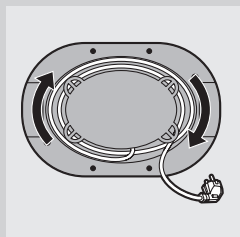
**6** Pēc 20 minūtēm atvienojiet ierīci no elektrotīkla un ļaujiet etiķim pilnībā atdzist. Pēc tam iztukšojiet ūdens tvertni.

**7** Vairākas reizes izskalojiet ūdens tvertni ar aukstu ūdeni.

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

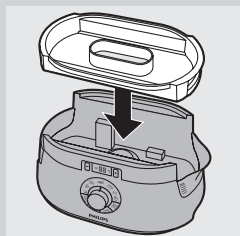


## Uzglabāšana



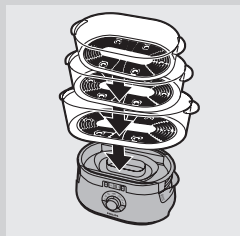
**1** Pirms ierīces novietošanas glabāšanā pārlicinieties, ka visas daļas ir tīras un sausas (skatiet nodaļu „Tīrīšana”).

**2** Lai glabātu elektrības vadu, uztiniet to uz spoles ierīces pamatnē.

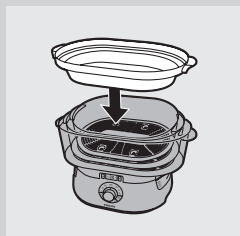


**3** Novietojiet pilēšanas paplāti (1) uz pamatnes.

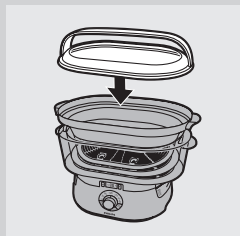
**4** Pārlicinieties, vai tvaicējamās traukos ir ievietotas noņemamās apakšdaļas.



**5** Nolieciet lielo tvaicējamo trauku (4) un pilēšanas paplātes (1). Ielieciet vidēja izmēra tvaicējamo trauku (3) lielajā tvaicējamā traukā (4). Ielieciet mazo tvaicējamo trauku (2) vidēja izmēra tvaicējamā traukā (3).



**6** Ielieciet zivs/rīsu trauku (5) mazajā tvaicējamā traukā (2).



**7** Uzlieciet vāku uz zivs/rīsu trauka (5).

## Garantija un apkope

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

## Vide



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

## Kļūmju novēršana

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

Problēma	Iespējamais iemesls	Risinājums
Tvaicēšanas ierīce nedarbojas.	Tvaicēšanas ierīce nav pieslēgta elektrotīklam.	Iespraudiet kontaktdakšu kontaktligzdā.
	Ūdens tvertnē nav ūdens.	Piepildiet ūdens tvertni.
	Vēl neesat nospiedis pogu START/STOP.	Nospiediet pogu START/STOP.
Visi produkti nav pagatavoti.	Daži tvaicēšanas ierīcē ielikto produktu gabali ir lielāki un/vai jātvaicē ilgāk.	Iestatiet ilgāku tvaicēšanas laiku, nospiežot + pogu.
		Lielākus produktu gabalus un produktus, kas jātvaicē ilgāk, lieciet mazajā tvaicējamā traukā (2) un sāciet tvaicēšanu neilgi pirms pārējo trauku novietošanas.
	Tvaicējamā traukā ievietots pārāk daudz pārtikas.	Nelieciet tvaicējamās traukos pārāk daudz pārtikas. Sagrieziet produktus mazos gabaliņos un mazākos gabaliņus lieciet virspusē.
		Izvietojiet produktus atstāvis citu no cita, lai nodrošinātu maksimālu tvaika plūsmu.
Ierīce pareizi neuzsilst.	Ierīce nav regulāri atkalķota.	Atkalķojiet ierīci. Skatiet nodaļu „Tīrīšana un kopšana”.

Problēma	Iespējamais iemesls	Risinājums
Vieglās tvaicēšanas funkcija Gentle Steam nedarbojas.	Vadības slēdzis nav iestatīts uz iepriekš iestatītu tvaicēšanas režīmu, kas paredzēts zivīm.	Iestatiet vadības slēdzi uz iepriekš iestatītu tvaicēšanas režīmu, kas paredzēts zivīm, nospiediet pogu GENTLE STEAM un tad nospiediet pogu START/STOP.

### Pārtikas tabula un tvaicēšanas padomi

- Receptes skatiet recepšu grāmatīnā vai mūsu tīmekļa vietnē [www.philips.com/kitchen](http://www.philips.com/kitchen).
- Tālāk dotajā tabulā norādītie laiki ir tikai norāde. Tvaicēšanas laiki var mainīties atkarībā no produktu gabalu izmēra, atstarpes starp tiem tvaicējamā traukā, produktu svaiguma un jūsu vēlmēm.

### Pārtikas tvaicēšanas tabula

Tvaicējamie produkti	Daudzums	Tvaicēšanas laiks (min)	Ieteicamie garšaugi/garšvielas, ko izmantot garšas pastiprinātājā Flavour Booster+
Sparģeļi	500 g	15–20	Timiāns, baziliks, citroni
Mazā kukurūza	200 g	5–8	Loki, čili, paprika
Zaļās pupiņas	500 g	15–20	Pētersīļi, citroni, ķiploki
Brokoļi	400 g	20	Ķiploki, sasmalcināts sarkanais čili pipars, estragons
Burkāni	500 g	20	Pētersīļi, sinepju pulveris, loki
Ziedkāposti	400 g	20	Rozmarīns, baziliks, estragons
Selerija (gabaliņos)	300 g	15–20	Ķīmenes, baltie pipari, čili
Vistas kāja	1 gab.	25	Melnie pipari, citroni, paprika
Kukurūzas vāļīte	500 g	30–40	Pētersīļi, ķiploki, 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, citroni, krustnagliņas
Zirnī (saldēti)	400 g	20–25	Rozmarīns, ķīmenes, pētersīļi
Kartupeļi	400 g	25–30	Pētersīļi, loki, ķiploki
Garneles	200 g	5	Karija pulveris, safrāns, citroni
Pudiņi	4 trauciņi	20	Kanēlis, krustnagliņas, vaniļa
Rīsi	150 g un 300 ml ūdens	35	Pandan lapas, pētersīļi, ķīmenes



Tvaicējamie produkti	Daudzums	Tvaicēšanas laiks (min)	Ieteicamie garšaugi/garšvielas, ko izmantot garšas pastiprinātājā Flavour Booster+
	250 g un 500 ml ūdens	35	Pandan lapas, pētersīji, ķīmenes
Lasis	450 g	12–15 min	Dilles, pētersīji, baziliks
Baltā zivs	450 g	10–15	Sinepju pulveris, smaržīgie pipari, majorāns

### Produktu tvaicēšana vieglās tvaicēšanas režīmā Gentle Steam

Tvaicējamie produkti	Daudzums	Tvaicēšanas laiks (min)	Ieteicamie garšaugi/garšvielas, ko izmantot garšas pastiprinātājā Flavour Booster+
Lasis	450 g	15–20	Dilles, pētersīji, baziliks
Baltā zivs	450 g	15–20	Sinepju pulveris, smaržīgie pipari, majorāns

### Iepriekš iestatīto tvaicēšanas režīmu iepriekš iestatītie laiki (Zīm. 28)

#### Pārtikas tvaicēšanas padomi

##### Flavour Booster+

- Timiāns, koriandrs, baziliks, dilles, karijs un estragons ir lieliski garšaugi un garšvielas, ko varat pievienot garšas pastiprinātājā Flavour Booster+. Lai uzlabotu ēdiena garšu, nepievienojot sāli, tiem varat pievienot arī ķiploku, ķīmenes vai mārrutkus. Iesakām lietot no 1/2 līdz 3 tējķ. kaltētu garšaugu vai garšvielu. Lietojiet lielāku daudzumu, ja izmantojat svaigus garšaugus vai garšvielas.
- Ja izmantojat šķidrumu, piemēram, vīnu vai citrona sulu, garšas pastiprinātāju Flavour Booster+ varat papildīt līdz maksimālajai atzīmei.
- Vairāk padomu par garšaugiem, garšvielām un šķidrumiem, ko var lietot garšas pastiprinātājā Flavour Booster+, skatiet pārtikas tvaicēšanas tabulā augstāk.

##### Dārzeni un augļi

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

##### Gaļa, mājputnu gaļa, jūras veltes un olas

- Mīksti gaļas gabali ar nelielu daudzumu tauku ir vislabāk piemēroti tvaicēšanai.
- Rūpīgi nomazgājiet gaļu un nosusiniet to, lai no tās pilētu pēc iespējas mazāk sulas.
- 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 veltēm kārtīgi atkust, pirms liekat tās tvaicēšanas ierīcē.

### **Saldie ēdieni**

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

### **Vispārīgi padomi**

- Lai pagatavotu rīsus, zivs/rīsu traukā (5) tiem ir jāpievieno ūdens. Daudzumu skatiet pārtikas tvaicēšanas tabulā augstāk.
- Tāpat zivs/rīsu trauku (5) var izmantot, lai pagatavotu dārzeņus mērcē vai lai vārītu zivi gandrīz vārošā ūdenī.
- Atstājiet brīvu vietu starp produktu gabaliem.
- Ja tvaicējamais trauks ir ļoti pilns, tvaicēšanas procesa vidū apmaisiet produktus.
- Neliels daudzums produktu jātvaicē mazāk nekā liels daudzums.
- Ja lietojat tikai vienu tvaicējamo trauku, tad produkti jātvaicē īsāku laiku nekā, lietojot divus vai trīs tvaicējamus traukus.
- Ja izmantojat vairāk nekā vienu tvaicējamo trauku, gatavojiet produktus par 5–10 minūtēm ilgāk.
- Produkti mazajā tvaicēšanas traukā (2) pagatavojas ātrāk nekā augšējās tvaicēšanas traukos.
- Pārlicinieties, vai produkti ir kārtīgi iztvaicēti, pirms tos ēdat.
- Produktus vai traukus ar produktiem var pievienot arī tvaicēšanas laikā. Ja kāda sastāvdaļa jātvaicē īsāku laiku, pievienojiet to vēlāk.
- Ja pacelsit vāku, izplūdīs tvaiks. Nospiediet pogu TURBO, lai uzsildītu tvaicēšanas ierīci un lai produkti nebūtu ilgi jātvaicē.
- Produkti tiek tvaicēti vēl kādu laiku pēc tam, kad tvaicēšanas ierīce pārslēdzas 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.
- Tvaicēšanas ierīci var izmantot, lai uzsildītu gatavu zupu. Ielejiet zupu zivs/rīsu traukā (5) un tvaicējiet to, izvēloties iepriekš iestatītu tvaicēšanas režīmu, kas paredzēts zivim. Lai uzsildītu 250 ml zupas, nepieciešamas aptuveni 10 minūtes.

## Įvadas

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

## Bendrasis aprašymas (Pav. 1)

- A** Pagrindas su vandens bakeliu
- B** Valdymo rankenėlė ir ekranas su laikmačio mygtukais
  - 1** Laikmatis - mygtukas
  - 2** Garinimo simbolis
  - 3** Laikas minutėmis
  - 4** Laikmatis + mygtukas
  - 5** Iš anksto nustatyti garinimo režimus
  - 6** Valdymo rankenėlė
  - 7** Mygtukas START/STOP (paleisti / stabdyti) su lempute
  - 8** Mygtukas TURBO su lempute
  - 9** Mygtukas GENTLE STEAM su lempute
  - 10** Mygtukas KEEP WARM (karščio palaikymo) su lempute
- C** Snapelis
- D** Nuvarvėjimo padėklas (1)
- E** „Flavour Booster“
- F** Mažas garinimo dubuo (2)
- G** Išimamas dugnas
- H** Vidutinio dydžio garinimo dubuo (3)
- I** Išimamas dugnas
- J** Didelis garinimo dubuo (4)
- K** Išimamas dugnas
- L** Žuvies / ryžių dubuo (5)
- M** Dangtis

*Pastaba: Nuvarvėjimo padėklas, garinimo dubenys ir žuvies / ryžių dubuo yra sunumeruoti nuo 1 iki 5. Garinimo dubenių bei žuvies ir ryžių dubens numerius nuo 2 iki 5 rasite ant jų rankenų. Nuvarvėjimo padėklo (1) numeris yra jo viršutinėje kraštinėje. Sudėkite juos tik tokia tvarka. Visada padėkite nuvarvėjimo padėklą (1) po mažo garinimo dubeniu (2). Naudokite tik tokius garinimo dubenis, kuriuose yra maisto.*

## Svarbu

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

### Pavojus

- Niekada nepamirškite pagrindą į vandenį ir neskalaukite jo po tekančiu vandeniu.

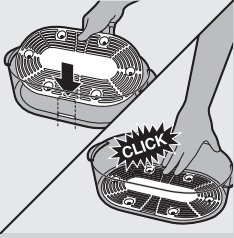
### Ispėjimas

- 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.
- Norėdami išvengti pavojingos situacijos, šio prietaiso niekada neįjunkite prie išorinio laikmačio jungiklio.

- Nenaudokite prietaiso, jei pažeistas kištukas, maitinimo laidas arba pats prietaisas.
- Jei pažeistas maitinimo laidas, vengiant rizikos, jį turi pakeisti „Philips“ darbuotojai, „Philips“ įgaliotasis techninės priežiūros centras arba kiti panašios kvalifikacijos specialistai.
- Šis prietaisas 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 negarininkite šaldytos mėsos, paukštienos ar jūros gėrybių. Prieš garindami šiuos produktus visiškai atitirpinkite juos.
- Nenaudokite garintuvo be nuvarvėjimo padėklo (1), kitaip iš prietaiso gali ištekėti karštas vanduo.
- Naudokite tik garinimo dubenis ir žuvis / ryžių dubenį su originaliu pagrindu.

### **Ispėjimas**

- Šis prietaisas skirtas naudoti tik namų ūkyje. Netinka naudoti tokiose vietose, kaip parduotuvių personalo virtuvėse, biuruose, ūkiuose ar kitose darbo aplinkose. Gaminys 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 prietaiso šalia arba po daiktai, kurie gali sugesti dėl garų, pvz., sienos ir spintos.
- Nenaudokite prietaiso patalpoje esant sprogstamiems ir / arba degiems garams.
- Prietaisą pastatykite ant stabilaus, horizontalaus ir lygus paviršiaus taip, kad aplink jį būtų 10 cm laisvos vietos tam, kad jis neperkaistų.



- Visada nuimkite nuimamus dugnus nuo garinimo dubenų viršutinės dalies. Norėdami įdėti dugnus teisingai, pirmiausia sumažinkite vieną dubens šoną, paskui – kitą, kol dugnas užsifiksuos (pasigirs spragtelėjimas).
- Saugokitės karštų garų, sklindančių iš garintuvo (paprasto) garinimo metu, karščio palaikymo režimo metu arba, kai nuimate dangtį. Tikrindami maistą, visada naudokite virtuvinius įrankius su ilgomis rankenomis.
- Nekeikite prietaiso, kol jis veikia.
- Neliestkite karštų prietaiso paviršių. Jei jums reikia paimiti 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 dubens rankenėlių.
- Prieš valydami visada atjunkite prietaisą nuo maitinimo tinklo ir palaukite, kol jis atvės.

### Automatinis išsijungimas

Prietaise įdiegta automatinio išsijungimo funkcija. Jei įjungę prietaisą per 5 min. nepasukate valdymo rankenėlės, kad iš anksto nustatytumėte garinimo režimą, prietaisas automatiškai išsijungia. Prietaisas taip pat automatiškai išsijungia pasibaigus nustatytai 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)

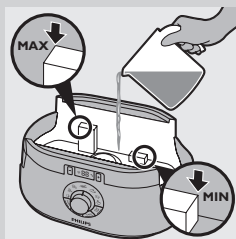
Šis „Philips“ prietaisas atitinka visus elektromagnetinių laukų (EML) standartus. Tinkamai eksploatuojant prietaisą pagal šiame vartotojo vadove pateiktus nurodymus, remiantis dabartine mokslinė informacija, jį yra saugu naudoti.

### Prieš naudojant pirmą kartą

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

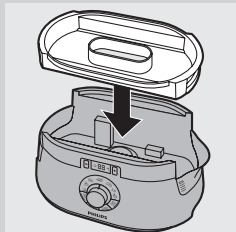
### Paruošimas naudojimui

- 1** Padėkite prietaisą ant stabilaus, horizontalaus ir lygaus paviršiaus.
- 2** Visiškai išvyniokite maitinimo laidą, susuktą ant pagrinde esančios ritės, prieš įjungdami prietaisą.



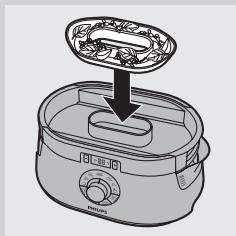
- 3** Pripilkite į vandens bakelį vandens iki maksimalaus lygio žymos.  
 ▶ Kai vandens bakelis yra pripildytas iki maksimalaus lygio garintuvus gali garinti apie 45 minutes.

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



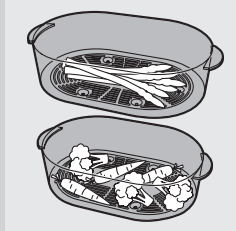
- 4** Į pagrindo vandens bakelį įdėkite nuvarvėjimo padėklą (1).

*Pastaba: Niekada nenaudokite prietaiso be nuvarvėjimo padėklo (1).*

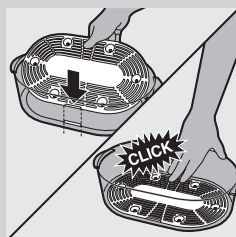


- 5** Uždėkite „Flavour Booster+“ ant nuvarvėjimo padėklo (1), jei norite papildomai pagardinti garinamą maistą.

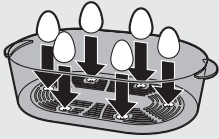
- Į „Flavour Booster+“ įdėkite džiovintų ar šviežių žalumynų arba įpilkite skysčių, pavyzdžiui, vyno ar sultinio, iki maksimalios lygio žymos.
- Informaciją apie minėtus žalumynus ir prieskonius skirtus įvairiems patiekalams, žr. garinamo maisto lentelėje, esančioje skyriuje „Maisto lentelė ir garinimo patarimai“.



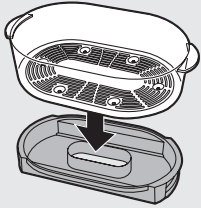
- 6** Įdėkite garinamą maistą į vieną ar daugiau garinimo dubenių ir (arba) į žuvies / ryžių dubenį.



- Visada nuimkite nuimamus dugnus nuo garinimo dubenių viršutinės dalies. Norėdami įdėti dugnus teisingai, pirmiausia sumažinkite vieną dubens šoną, paskui – kitą, kol dugnas užsifiksuos (pasigirs spragtelėjimas).
- Nedėkite per daug maisto į garinimo dubenis. Palikite pakankamai vietos tarp maisto gabalėlių, kad patektų maksimalus garų kiekis.
- Didesnius maisto gabalėlius ir maistą, kuriuos reikia ilgiau garinti, dėkite į mažą garinimo dubenį (2).

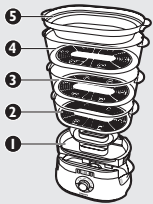


- Kiaušinius dėkite į kiaušinių laikiklius, skirtus patogiai virti kiaušinius.
- Norėdami garinti stambius maisto produktus (pvz., viščiukus, kukurūzų burbuoles), galite išimti garinimo dubens dugnus iš vidutinio dydžio dubens (3) bei didelio garinimo dubens (4) – taip atsiras vienas didelis dubuo.

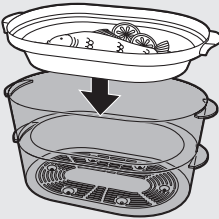


## 7 Uždėkite vieną ar daugiau garinimo dubenių ant nuvarvėjimo padėklo (1). Padėkite dubenis tinkamai ir įsitikinkite, kad jie nenuvirs.

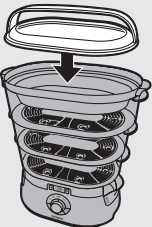
- Jums nereikia naudoti visų 3 garinimo dubenų.
- visada pradėkite su mažu garinimo dubeniu (2).



- Nuvarvėjimo padėklas, garinimo dubenys ir žuvies / ryžių dubuo yra sunumeruoti nuo 1 iki 5. Garinimo dubenių bei žuvies ir ryžių dubens numerius nuo 2 iki 5 rasite ant jų rankenų. Nuvarvėjimo padėklo (1) numeris yra jo viršutinėje kraštinėje. Sudėkite juos tik tokia tvarka. Visada padėkite nuvarvėjimo padėklą (1) po mažu garinimo dubeniu (2). Naudokite tik tokius garinimo dubenis, kuriuose yra maisto.
- Žuvies / ryžių dubuo (5) skirtas garinti marinuotą žuvį, ryžius ar kitą skystą maistą. Jei norite naudoti žuvies / ryžių dubenį, įdėkite jį į didelį garinimo dubenį (4).



- Kai išimamą dugną išimate iš didelio garinimo dubens (4), kad atsirastų vietos dar didesniai dubeniui ir vidutinio dydžio garinimo dubeniui (3) po juo, vis dar galite įdėti žuvies / ryžių dubenį (5) ir paruošti žuvį, ryžius ar sriubą.
- Kai išimamas dugnas iš vidutinio dydžio garinimo dubens (3), kad po juo atsirastų daugiau vietos dideliame dubeniui ir mažam garinimo dubeniui (2), vis dar galite uždėti didelį garinimo dubenį (4) ant viršaus.



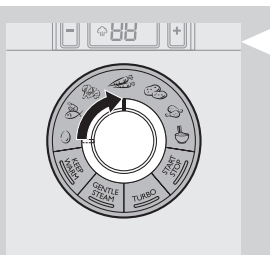
## 8 Uždėkite dangtį ant viršutinio garinimo dubens.

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

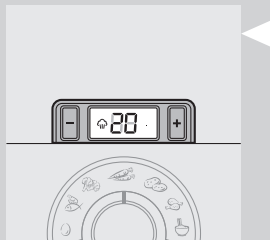
## Prietaiso naudojimas

### 1 Įkiškite į maitinimo lizdą kištuką.

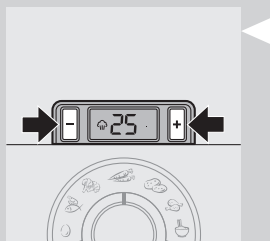
- ▶ Užsidega ekranas ir aplink valdymo rankenėlę esantis šviesos žiedas.



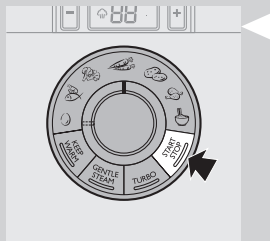
- 2** Pasukite valdymo rankenėlę, kad iš anksto nustatytumėte garinimo režimą tam maistui, kurį norite garinti.



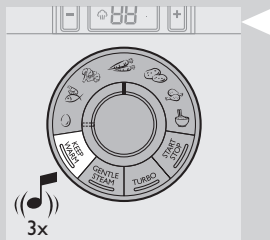
- D** Iš anksto nustatytas garinimo laikas rodomas ekrane. Norėdami daugiau sužinoti apie iš anksto nustatomų režimų iš anksto nustatomus garinimo laikus ir gauti patarimų, žr. skyrių „Maisto lentelė ir garinimo patarimai“.



*Pastaba: Jei norite nustatyti kitą garinimo trukmę, nei nustatytą valdymo rankenėlėje, paspauskite garinimo režimą, kuris yra tinkamiausias jūsų pageidaujama garinimo trukmei. Tada naudokite + ir - laikmačio mygtukus, kad padidintumėte ar sumažintumėte garinimo trukmę.*



- 3** Paspauskite mygtuką START/STOP (paleisti / stabdyti).
- D** Prasideda garinimo procesas ir laikmatis skaičiuoja laiką.
  - D** Per pirmas 5 garinimo minutes užsidega „Turbo“ lemputė. Tai rodo, kad garintuvas naudoja papildomą „Turbo“ režimo galią, kad greitai išiltų. Per tas 5 minutes „Turbo“ režimo išjungti neįmanoma.
  - Jei garinate didelius maisto kiekius, pamaišykite maistą virtuviniu įrankiu ilga rankena. Būtinai dėvėkite virtuvines pirštines.



- Praėjus nustatytam troškinimo laikui, prietaisas supypsi tris kartus ir įsijungia karščio palaikymo režimas.

- 4** Atsargiai nuimkite dangtį.

**Nuimdami dangtį, saugokitės karštų garų, sklindančių iš prietaiso.**

- Norėdami nuimti dangtį, žuvis / ryžių dubenį ir garinimo dubenį, užsidėkite virtuvines pirštines, kad nenusidegintumėte. Atsargiai ir laikydami toliau nuo savęs nuimkite dangtį. Leiskite susidariusiam skysčiui nulašėti nuo dangčio į garinimo dubenį.
- Naudokite ilgas rankenas turinčius virtuvės įrankius, jei norite išimti maistą iš garinimo dubenį.
- Išimdami garinimo dubenį, leiskite kondensatui nuo dubenio nuvarvėti į jo juo esančiu dubenį, esantį ant nuvarvėjimo padėklo.



- 5** Prieš išimdami nuvarvėjimo padėklą (1), ištraukite kištuką iš sieninio el. lizdo ir leiskite garintuvui visiškai atvėsti.

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

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

- 6** Po kiekvieno naudojimo ištuštinkite vandens baką per snapelį ar dugno šoną.

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

### **Įvairūs garinimo produktai**

Jei norite garinti maisto produktus, kuriems reikalingas skirtingas garinimo laikas, vadovaukitės žemiau pateiktomis instrukcijomis:

- 1** Laikmačiu nustatykite ilgiausią garinimo trukmę.
- 2** Maistą, kurį reikia ilgai garinti, įdėkite į mažą garinimo dubenį (2), o trumpiau garinamą maistą – į vidutinio dydžio dubenį (3).
- 3** Uždėkite nuvarvėjimo padėklą (1) ir mažą garinimo dubenį (2) ant dugno ir ant dubens viršaus uždėkite dangtį.
- 4** Paspauskite mygtuką START/STOP (paleisti / stabdyti), kad pradėtumėte garinti, kol likusi garinimo trukmė, rodoma ekrane, bus lygi su trumpiausia garinimo trukme.
- 5** Atsargiai nuimkite dangtį su virtuvinėmis pirštinėmis ir vidutinio dydžio garinimo dubenį (3) uždėkite ant mažo garinimo dubens (2) viršaus.
- 6** Uždėkite dangtį ant vidutinio dydžio garinimo dubens (3) ir garinkite maistą tol, kol pasibaigs nustatytas garinimo laikas.

Šitai galite garinti ir tris maisto rūšis, kuriems reikalingas skirtingas garinimo laikas.

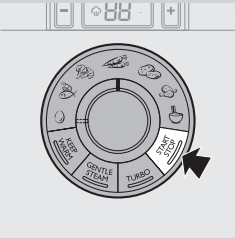
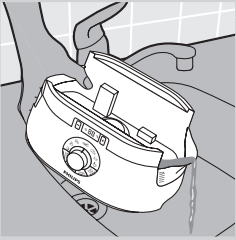
### **„Gentle Steam“ režimas**

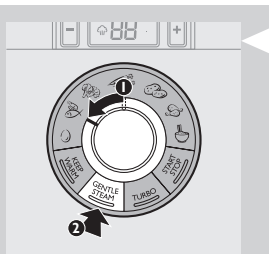
„Gentle Steam“ režimas garina maistą nedidelėje temperatūroje, siekiančioje maždaug 80°C, kuri puikiai tinka garinti žuvis. Šios temperatūros dėka išlieka subtili žuvis struktūra ir jos skonis.

Patariame naudoti tik vieną garinimo dubenį, kuris būtų pastatytas ant dugno, kai norite garinti maistą „Gentle Steam“ režimu, nes tai garantuoja geriausią šio režimo rezultatą.

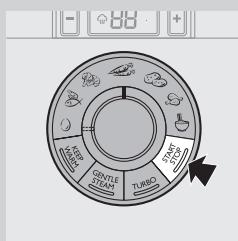
*Pastaba: „Gentle Steam“ režimas veikia tik nustačius valdymo rankenėlėje išankstinį žuvis garinimo režimą.*

*Pastaba: Jei žuvis / ryžių dubenį (5) naudojate „Gentle Steam“ režimu, garinimo laikas bus ilgesnis. Patikrinkite, ar paruošta žuvis išgarinta prieš ją patiekdami.*





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



- 2** Pradėkite garinti paspaudę mygtuką START/STOP (paleisti / stabdyti).
  - Jei garinate „Gentle Steam“ režimu, galite įjungti įprastą garinimo režimą paspausdami mygtuką GENTLE STEAM.
  - Jei norite įjungti „Gentle Steam“ režimą, kai garinate iš anksto nustatytu žuvies garinimo režimu, paspauskite mygtuką GENTLE STEAM.
  - Per pirmas 5 minutes užsidega „Turbo“ lemputė. Tai rodo, kad garintuvus naudoja papildomą „Turbo“ režimo galią, kad greitai išiltų. Per tas 5 minutes „Turbo“ režimo išjungti neįmanoma.
  - Jei pradėdote garinti „Gentle Steam“ režimu, kol prietaisas dar neįšilęs, pagarininkite tuščią, uždengtą dubenį. Įsijungus „Turbo“ lemputei, atsargiai atidėkite dubenį ir įdėkite žuvį.

*Patarimas: Kai garinate maistą mažame garinimo dubenyje (2) „Gentle Steam“ režimu, galite uždėti vieną ar abu garinimo dubenis ant viršaus, kad maistas būtų karštas. Norėdami sužinoti keletą puikių „Gentle Steam“ receptų, perskaitykite receptų knygėlę arba apsilankykite [www.philips.com/kitchen](http://www.philips.com/kitchen).*

### „Turbo“ režimas

„Turbo“ režimas automatiškai įsijungia 5 kiekvieno garinimo proceso minutėms, kad garintuvus greitai įkaistų. Jei užtikrinsite tinkamą maisto gaminimo temperatūrą, jame išliks daugiau vitaminų ir mineralų.

„Turbo“ režimą taip pat galite naudoti:

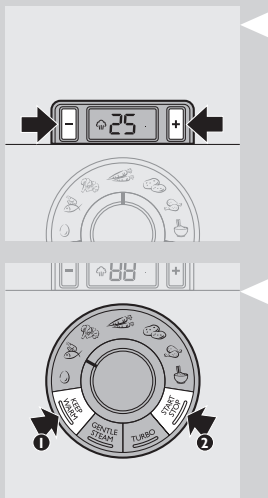
- atidarę dangtį patikrinti ar pamaišyti maistą,
- jei maisto įdėjote į vieną ar daugiau dubenių,
- jei dar kartą pripylėte vandens į vandens baką.

Norėdami įjungti „Turbo“ režimą, paspauskite mygtuką TURBO. „Turbo“ režimas veikia 1 minutę ir vėliau išsijungia automatiškai. „Turbo“ lemputė išsijungia ir garintuvus pradeda garinti įprastu garinimo režimu. Norėdami išjungti „Turbo“ režimą, vėl paspauskite mygtuką TURBO.

*Pastaba: Jei naudojate „Gentle Steam“ režimą 5 minutes pasibaigus ankstesniam garinimui, „Turbo“ režimas ir „Turbo“ lemputė neįsijungia, nes vanduo vis dar šiltas.*

### Karščio palaikymo režimas

Pasibaigus nustatytai trukmei, garintuvus automatiškai perjungiamas į karščio palaikymo režimą (pasigirsta 3 pyptelėjimai). Įsijungia KEEP WARM (karščio palaikymo) lemputė, o tai reiškia, kad įjungtas karščio palaikymo režimas. Šis režimas išlaiko maistą šiltą 30 min.



- Jei norite, kad maistas būtų šiltas daugiau nei 30 min., paspauskite laikmatį + ir - mygtukus, kad nustatytumėte laiką.
- Jei paspausite KEEP WARM (karščio palaikymo) mygtuką karščio palaikymo metu, laikmatis bus vėl nustatytas 30 min.
- Jei norite išjungti karščio palaikymo režimą, kai jis veikia, paspauskite mygtuką START/STOP (paleisti / stabdyti).
- Jei norite įjungti karščio palaikymo režimą, kai prietaisas išjungtas arba kai jis buvo išjungtas automatiškai, pirmiausia paspauskite KEEP WARM (karščio palaikymo) mygtuką (1) ir tada – START/STOP (paleisti / stabdyti) mygtuką (2).

*Pastaba: Nepamirškite, kad maistas vis dar karštas ir gali išsiveržti garai, kai atidarote dangtį karščio palaikymo režimo metu.*

## Valymas ir priežiūra

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

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

Niekada nemerkite pagrindo į vandenį ir 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 su trupučiu indų ploviklio.

Neplaukite dangčio indaplovėje.

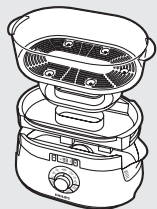
- 5** Išimkite išimamus dugnus iš garinimo dubenių. Išplaukite garinimo dubenis, išimamus dugnus, „Flavour Booster+“, nuvarvėjimo padėklą ir žuvies / ryžių dubenį ranka ar indų plovimo mašina, nustatę trumpą plovimo ciklą ir žemą temperatūrą.

Jei garinimo dubenis dažnai plausite indaplovėje, jų dalys gali lengvai susibraizyti.

## Nuosėdų šalinimas

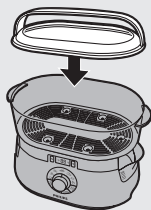
Pašalinkite prietaiso nuosėdas, kai jos matosi vandens bakelyje. Svarbu, kad šalintumėte nuosėdas iš garintuvo reguliariai – taip užtikrinsite optimalų prietaiso veikimą.

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



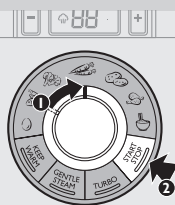
Nenaudokite jokių kitų nuovirų šalinimo priemonių.

- 2 Ant pagrindo tinkamai uždėkite nuvarvėjimo padėklą (1) ir mažą garinimo dubenį (2).



- 3 Uždėkite dangtį ant mažo garinimo dubens viršaus.

- 4 Įkiškite į maitinimo lizdą kištuką.



- 5 Pasukite valdymo rankenėlę, kad iš anksto nustatytumėte garinimo režimą morkoms (1) ir tada paspauskite START/STOP (paleisti / stabdyti) mygtuką (2), kad prietaisas veiktų 20 minučių.

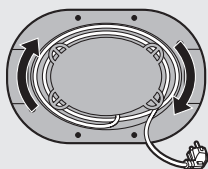
Jei verdantis actas išbėga pro pagrindo kraštą, išjunkite prietaisą ir sumažinkite acto kiekį.

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

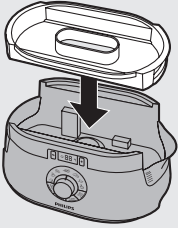
- 7 Praskalaukite vandens bakelį kelis kartus šaltu vandeniu.

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

## Laikymas



- 1 Prieš pradėdami saugoti prietaisą, įsitinkinkite, kad visos dalys yra švarios ir sausos (žr. skyrių „Valymas“).
- 2 Saugodami maitinimo laidą, užvyniokite jį ant ritės, esančios pagrinde.

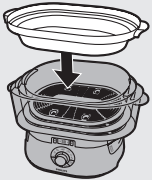


**3** Ant dugno uždėkite nuvarvėjimo padėklą (1).

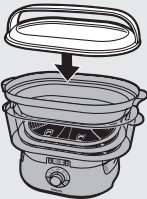
**4** Įsitikinkite, kad išimami dugnai yra savo vietose garinimo dubenyse.



**5** Uždėkite didelį garinimo dubenį (4) ant nuvarvėjimo padėklo (1). Įdėkite vidutinio dydžio garinimo dubenį (3) į didelį garinimo dubenį (4). Įdėkite mažą garinimo dubenį (2) į vidutinio dydžio garinimo dubenį (3).



**6** Įdėkite žuvies / ryžių dubenį (5) į mažą garinimo dubenį (2).



**7** Uždėkite dangtį ant žuvies / ryžių dubens.

### Garantija ir techninė priežiūra

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

## Aplinka



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

## Greitas trikčių šalinimas

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

Problema	Galima priežastis	Sprendimas
Garintuvas neveikia.	Garintuvas įjungtas į tinklą.	Įkiškite į maitinimo lizdą kištuką.
	Vandens bakelyje nėra vandens.	Pripildykite vandens bakelį.
Ne visas maistas paruoštas.	Dar nepaspaudėte mygtuko START/STOP (paleisti / stabdyti).	Paspauskite mygtuką START/STOP (paleisti / stabdyti)
	Kai kurie garinami maisto gabaliukai yra didesni ir / arba turi būti garinami ilgiau nei kiti.	Nustatykite ilgesnę garinimo trukmę + mygtuku.
	Į garinimo dubenį įdėjote per daug maisto.	Didesnius maisto gabalėlius ir maistą, kuriuos reikia ilgiau garinti, dėkite į mažą garinimo dubenį (2) ir pradėkite garinti prieš įdėdami kitus dubenis. Neperkraukite garinimo dubenų. Supjaustykite maisto produktus mažais gabalėliais, o mažiausius sudėkite ant viršaus.
Prietaisas kaista netinkamai.	Nešalinote nuovirų iš prietaiso reguliariai.	Palikite pakankamai vietos tarp maisto gabalėlių, kad galėtų patekti maksimalus garų kiekis. Pašalinkite nuoviras iš prietaiso. Žr. skyrių „Valymas ir priežiūra“.
„Gentle Steam“ funkcija neveikia.	Valdymo rankenėlė nebuvo nustatyta iš anksto nustatomam žuvis garinimo režimui.	Nustatykite valdymo rankenėlę iš anksto nustatomam žuvis garinimo režimui, paspauskite mygtuką GENTLE STEAM ir tada paspauskite mygtuką START/STOP (paleisti / stabdyti).

**Maisto lentelė ir garinimo patarimai**

- Norėdami gauti receptų, perskaitykite mūsų receptų knygėlę arba apsilankykite mūsų svetainėje [www.philips.com/kitchen](http://www.philips.com/kitchen).
- Garinimo trukmės žemiau pateiktoje lentelėje yra tik nurodymas. Garinimo trukmės gali kisti priklausomai nuo maisto gabalėlių dydžio, maisto išdėstymo dubenyje, maisto kiekio dubenyje, maisto šviežumo ir nuo jūsų pageidavimų.

**Maisto garinimo lentelė**

Garinamas maistas	Kiekis	Garinimo trukmė (min.)	„Flavour Booster+“ siūlomi žalumynai / prieskoniai
Šparagai	500 g	15–20	Peletrūnai, bazilikas, citrina
Mažos kukurūzų burbulės	200 g	5–8	Česnako laiškai, čili, paprika
Šparaginės pupelės	500 g	15–20	Petražolės, citrina, česnakas
Brokoliai	400 g	20	Česnakas, malti raudoni pipirai, peletrūnai
Morkos	500 g	20	Petražolės, sausos garstyčios, česnako laiškai
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

Garinamas maistas	Kiekis	Garinimo trukmė (min.)	„Flavour Booster+“ siūlomi žalumynai / prieskoniai
Baltoji žuvis	450 g	10–15	Sausos garstyčios, kvapnieji pipirai, mairūnai

### Garinimas „Gentle Steam“ režimu

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

### Iš anksto nustatomų garinimo režimų garinimo trukmės (Pav. 28)

#### Maisto garinimo patarimai

#### „Flavour Booster+“

- Čiobreliai, kalendros, bazilikai, krapai, karis ir peletrūnai yra vieni iš žalumynų ir prieskonių, kuriuos galėtumėte įdėti į „Flavour Booster+“. Juos galite suderinti su česnaku, kmynais ar krienuis, kad pagerintumėte skonį nepridėję druskos. Patariame įdėti nuo 1 / 2 iki 3 arbatinių šaukštelių džiovintų žalumynų arba prieskonių. Įdėkite daugiau, jei naudojate šviežius žalumynus ar prieskonius.
- Kai naudojate skysčius, tokius, kaip vynas ar citrinų sultys, „Flavour Booster+“ galite pridėti iki žymės „max“.
- Norėdami sužinoti daugiau patarimų apie žalumynus, prieskonius ir skysčius, kuriuos galite naudoti kaip „Flavour Booster+“, perskaitykite maisto garinimo lentelę, esančią aukščiau.

#### 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

- Norėdami paruošti ryžius, į žuvies / ryžių dubenį (5) pripilkite vandens ir priberkite ryžių. Apie kiekį galite sužinoti iš maisto garinimo lentelės, esančios aukščiau.
- Norėdami pagaminti daržovių padažą ar virti žuvį vandenyje, taip pat galite naudoti žuvies / ryžių dubenį (5).
- Tarp maisto gabalų palikite tarpelius.
- Jei garinimo dubuo labai pilnas, garinimo metu maišykite maistą.
- Mažam maisto kiekiui garinti reikia mažiau laiko, nei didesiam kiekiui.
- Jei naudojate tik vieną garinimo dubenį, maistą reikia garinti trumpiau, nei naudodami 2 ar 3 garinimo dubenis.
- Jei naudojate daugiau nei vieną garinimo dubenį, pagalinkite maistą 5–10 min. ilgiau.
- Maistą paruošite greičiau garindami jį mažame garinimo dubenyje (2), nei garinimo dubenyse ant viršaus.
- Įsitikinkite, ar maistas gerai išgarintas prieš jį valgydami.
- Garinimo metu galite pridėti maisto ar dubenis su maistu. Jei produktai turi būti garinami trumpiau, galite pridėti juos vėliau.
- Jei nukelsite dangtį, garai išeis. Paspauskite TURBO mygtuką, kad dar kartą pašildytumėte garintuvą bei išvengtumėte ilgesnės garinimo trukmės.
- 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 galite naudoti, jei norite pašildyti jau paruoštą sriubą. Supilkite sriubą į žuvies / ryžių dubenį (5) ir garinkite ją iš anksto nustatytu žuvies garinimo režimu. Pašildyti 250 ml sriubos trunka maždaug 10 min.

## 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](http://www.philips.com/welcome).

## Opis ogólny (rys. 1)

- A** Podstawa ze zbiornikiem wody
- B** Pokrętko regulacyjne i wyświetlacz z przyciskami minutnika
  - 1** Przycisk „-” minutnika
  - 2** Symbol gotowania na parze
  - 3** Czas w minutach
  - 4** Przycisk „+” minutnika
  - 5** Domyślne tryby gotowania na parze
  - 6** Pokrętko regulacyjne
  - 7** Przycisk START/STOP z podświetleniem
  - 8** Przycisk TURBO z podświetleniem
  - 9** Przycisk GENTLE STEAM (delikatne gotowanie na parze) z podświetleniem
  - 10** Przycisk KEEP WARM (utrzymywanie ciepła) z podświetleniem
- C** Dziobek
- D** Tacka ociekowa (1)
- E** Pojemnik na przyprawy
- F** Mały pojemnik do gotowania na parze (2)
- G** Zdejmowane dno
- H** Średni pojemnik do gotowania na parze (3)
- I** Zdejmowane dno
- J** Duży pojemnik do gotowania na parze (4)
- K** Zdejmowane dno
- L** Pojemnik na rybę/ryż (5)
- M** Pokrywka

*Uwaga: Tacka ociekowa, pojemniki do gotowania na parze oraz pojemnik na rybę/ryż są ponumerowane od 1 do 5. Numery pojemników do gotowania na parze oraz pojemnika na rybę/ryż (od 2 do 5) znajdują się na ich uchwytach. Numer tacki ociekowej (1) znajduje się na jej górnej krawędzi. Pojemniki można ustawiać jedne na drugich wyłącznie w tej kolejności. Tackę ociekową (1) zawsze umieszczaj pod małym pojemnikiem do gotowania na parze (2). Korzystaj wyłącznie z pojemników, w których znajduje się żywność.*

## 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.

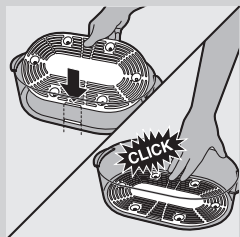
### Ostrzeżenie

- 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.

- W celu uniknięcia niebezpiecznych sytuacji urządzenia nie należy podłączać do innych urządzeń zewnętrznych np. automatycznego wyłącznika.
- 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 (1), ponieważ grozi to wydostaniem się z urządzenia gorącej wody.
- Pojemników do gotowania na parze i pojemników na rybę/ryż używaj zawsze w połączeniu z oryginalną podstawą.

### **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 urządzenia w pobliżu lub pod przedmiotami, które mogłyby ulec uszkodzeniu w wyniku działania pary, np. ściany, szafki, itp.
- Nie włączaj urządzenia w przypadku obecności w powietrzu wybuchowych i/lub łatwopalnych oparów.
- Ustaw urządzenie na stabilnej, równej powierzchni i zapewnij wokół niego co najmniej 10 cm wolnej przestrzeni, aby zapobiec przegrzewaniu.



- Zawsze umieszczaj w pojemnikach do gotowania na parze zdejmowane dna (od góry). Aby prawidłowo zamocować dno, najpierw opuść jedną stronę do pojemnika a następnie drugą, aż dno zatrzaśnie się (usłyszysz „kliknięcie”).
- Uważaj na gorącą parę, która wydostaje się z parowaru podczas gotowania, w trybie utrzymywania ciepła lub po zdjęciu pokrywy. Do sprawdzania stanu gotowanej żywności zawsze 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 pokrywę ostrożnie i z dala od ciała. Aby zapobiec poparzeniu, poczekaj, aż skroplona para z pokrywy skapnie do środka urządzenia.
- Gdy jedzenie jest gorące, trzymaj pojemnik za uchwyty.
- Zawsze przed myciem urządzenia wyjmij wtyczkę z gniazdka elektrycznego i poczekaj, aż urządzenie ostygnie.

### **Automatyczne wyłączenie**

Urządzenie jest wyposażone w funkcję automatycznego wyłączenia. Wyłącza się automatycznie, jeśli w ciągu 5 minut po podłączeniu do zasilania nie zostanie wybrany za pomocą pokrętki regulacyjnego jeden z domyślnych trybów gotowania na parze. Urządzenie wyłącza się również automatycznie po upływie uprzednio wybranego czasu gotowania (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)**

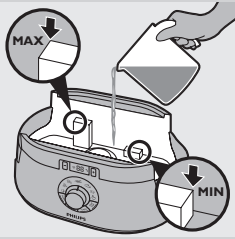
To urządzenie firmy Philips spełnia wszystkie normy dotyczące pól elektromagnetycznych. Jeśli użytkownik odpowiednio się z nim obchodzi i używa go zgodnie z zaleceniami zawartymi w instrukcji obsługi, urządzenie jest bezpieczne w użytkowaniu, co potwierdzają wyniki aktualnych badań naukowych.

## **Przed pierwszym użyciem**

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

## **Przygotowanie do użycia**

- 1** Ustaw urządzenie na płaskiej, stabilnej i równej powierzchni.

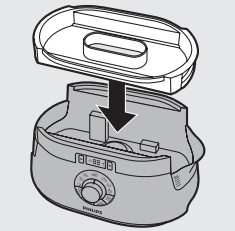


**2** Przed podłączeniem urządzenia do gniazdka elektrycznego rozwiń całkowicie przewód sieciowy.

**3** Napełnij zbiornik wodą do maksymalnego poziomu.

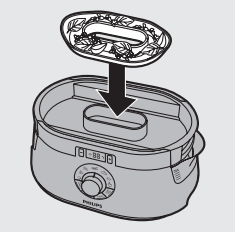
▶ Gdy zbiornik wody jest maksymalnie napełniony, parowar gotuje przez 45 minut.

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



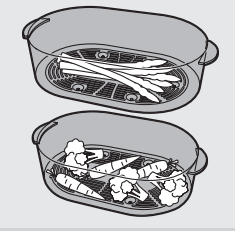
**4** Umieść tackę ociekową (1) na zbiorniku wody w podstawie.

*Uwaga: Nigdy nie używaj urządzenia bez tacki ociekowej (1).*

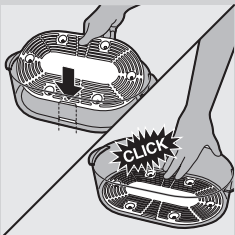


**5** Aby nadać gotowanej żywności dodatkowy aromat, umieść na tacce ociekowej (1) pojemnik na przyprawy.

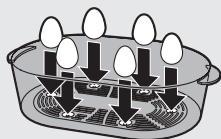
- Napełnij pojemnik na przyprawy do maksymalnego poziomu świeżymi lub suszonymi ziołami albo płynnym składnikiem (np. winem lub bulionem).
- Zioła i przyprawy zalecane do różnych potraw znajdują się w tabeli gotowania na parze w rozdziale pt. „Tabela żywności i wskazówki dotyczące gotowania na parze”.



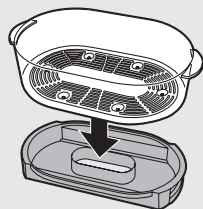
**6** Włóż produkty przeznaczone do gotowania na parze do jednego lub kilku pojemników do gotowania albo do pojemnika na rybę/ryż.



- Zawsze umieszczaj w pojemnikach do gotowania na parze zdejmowane dna (od góry). Aby prawidłowo zamocować dno, najpierw opuść jedną stronę do pojemnika a następnie drugą, aż dno zatrzaśnie się (usłyszysz „kliknięcie”).
- Nie wkładaj zbyt dużo pożywienia do pojemników. Ułóż żywność tak, aby pomiędzy kawałkami zostało dość miejsca w celu zapewnienia maksymalnego obiegu pary.
- Większe kawałki produktów lub żywność, która wymaga dłuższego gotowania, wkładaj do małego pojemnika do gotowania na parze (2).

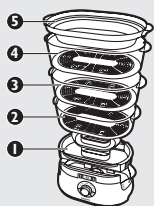


- Aby ułatwić gotowanie jajek, umieszczaj je w odpowiednich uchwytach.
- Jeśli chcesz gotować na parze duże porcje jedzenia (np. całego kurczaka lub kolby kukurydzy), możesz wyjąć zdejmowane dna ze średniego pojemnika do gotowania na parze (3) i dużego pojemnika do gotowania na parze (4) w celu powiększenia powierzchni do gotowania.

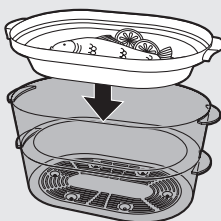


**7** Ustaw jeden lub więcej pojemników do gotowania na tace ociekowej (1). Upewnij się, że pojemniki są ustawione prawidłowo i nie ruszają się.

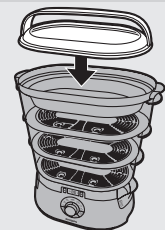
- Nie musisz korzystać ze wszystkich 3 pojemników do gotowania na parze.
- Zawsze zaczynaj od małego pojemnika do gotowania na parze (2).



- Tacka ociekowa, pojemniki do gotowania na parze oraz pojemnik na rybę/ryż są ponumerowane od 1 do 5. Numery pojemników do gotowania na parze oraz pojemnika na rybę/ryż (od 2 do 5) znajdują się na ich uchwytach. Numer tacki ociekowej (1) znajduje się na jej górnej krawędzi. Pojemniki można ustawiać jedne na drugich wyłącznie w tej kolejności. Tackę ociekową (1) zawsze umieszczaj pod małym pojemnikiem do gotowania na parze (2). Korzystaj wyłącznie z pojemników, w których znajduje się żywność.



- Pojemnik na rybę/ryż (5) służy do gotowania marynowanej ryby, ryżu lub innych potraw płynnych. Aby z niego skorzystać, umieść go w dużym pojemniku do gotowania na parze (4).
- Po wyjęciu zdejmowanego dna z dużego pojemnika (4), w celu powiększenia powierzchni do gotowania o znajdujący się poniżej średni pojemnik (3), nadal możesz umieścić na górze pojemnik na rybę/ryż (5), aby przygotować rybę, ryż lub zupę.
- Po wyjęciu zdejmowanego dna ze średniego pojemnika (3) w celu powiększenia powierzchni do gotowania o znajdujący się poniżej mały pojemnik (2), nadal możesz umieścić na górze duży pojemnik do gotowania (4).

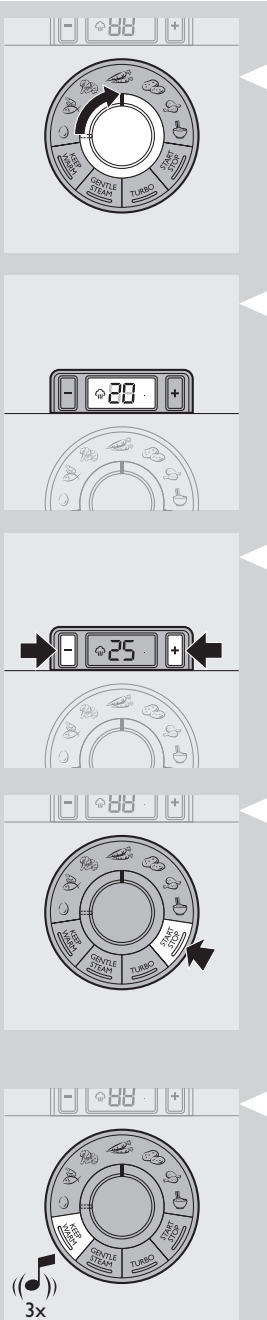


**8** Nałóż pokrywkę na górny pojemnik do gotowania na parze.

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

### Zasady używania

- 1** Włóż wtyczkę do gniazdka elektrycznego.



1 Włączy się wyświetlacz i zaświeci podświetlenie wokół pokrętki regulacyjnego.

2 Ustaw pokrętko regulacyjne w położeniu domyślnego trybu gotowania odpowiedniego do rodzaju wybranej żywności.

3 Na wyświetlaczu pojawi się domyślny czas gotowania na parze. Informacje dotyczące domyślnych trybów i odpowiadających im czasów gotowania znajdują się w rozdziale „Tabela żywności i wskazówki dotyczące gotowania na parze”.

*Uwaga: Aby ustawić czas gotowania na parze inny niż przypisane poszczególne czasy na pokrętle regulacji, wybierz tryb, który jest najbliższy żądanemu czasowi gotowania. Następnie za pomocą przycisków „+” i „-” minutnika ustaw docelową wartość czasu gotowania.*

3 Naciśnij przycisk START/STOP.

4 Gotowanie na parze rozpocznie się, a minutnik zacznie odliczać ustawiony czas.

5 Podczas pierwszych 5 minut procesu gotowania na parze świeci się lampka kontrolna trybu Turbo. Oznacza to, że parowar wykorzystuje dodatkową moc trybu Turbo w celu szybkiego uzyskania wysokiej temperatury. W tym czasie nie można wyłączyć trybu Turbo.

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

- Po upływie domyślnego lub ustawionego czasu gotowania urządzenie emituje trzykrotnie sygnał dźwiękowy i przechodzi do trybu utrzymywania ciepła.

4 Ostrożnie zdejmij pokrywkę.

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

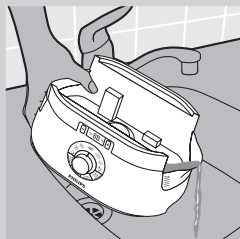
- Aby uniknąć poparzenia, przed zdjęciem pokrywki, wyjęciem pojemnika na rybę/ryż oraz pozostałych pojemników do gotowania na parze włóż rękawice kuchenne. Pokrywkę zdejmuj powoli i z dala od siebie. Poczekaj, aż skroplona para z pokrywki spłynie do pojemnika.

- Do wyjmowania jedzenia z pojemników używaj przyborów kuchennych z długimi uchwytymi.
- Zdejmując pojemnik do gotowania na parze, zaczekaj, aż skroplona para spłynie do znajdującego się poniżej pojemnika do gotowania na parze lub tacki ociekowej.

**5** Przed wyjęciem tacki ociekowej (1) wyjmij wtyczkę przewodu sieciowego z gniazdka elektrycznego i poczekaj, aż parowar całkowicie ostygnie.

Zachowaj ostrożność przy wyjmowaniu tacki ociekowej (1), ponieważ woda w zbiorniku i na tacce może wciąż być gorąca, nawet jeśli pozostałe części urządzenia zdążyły ostygnąć.

Zachowaj ostrożność przy korzystaniu z tacki ociekowej (1). Jej powierzchnia może być śliska.



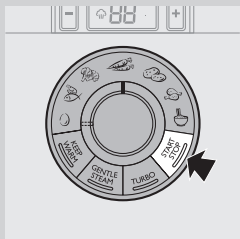
**6** Po każdym użyciu parowaru opróżnij zbiornik wody przez dzióbek znajdujący się z boku podstawy urządzenia.

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

### Gotowanie wielu produktów

Aby ugotować na parze produkty wymagające różnego czasu gotowania, wykonaj następujące czynności:

- 1** Ustaw minutnik na najdłuższy czas gotowania.
- 2** Włóż produkty wymagające najdłuższego czasu gotowania do małego pojemnika (2), a wymagające krótszego czasu gotowania do średniego pojemnika (3).
- 3** Na podstawie umieść tackę ociekową (1) oraz mały pojemnik (2), a następnie na górze pojemnika połóż pokrywkę.
- 4** Naciśnij przycisk START/STOP, aby rozpocząć proces gotowania i odczekaj, aż pozostały czas na wyświetlaczu będzie równy czasowi gotowania produktu wymagającego najkrótszego gotowania.
- 5** Załóż rękawice kuchenne i ostrożnie zdejmij pokrywkę oraz umieść średni pojemnik (3) na górze małego pojemnika (2).
- 6** Przykryj średni pojemnik do gotowania na parze (3) pokrywką i kontynuuj proces gotowania, aż upłynie ustawiony czas gotowania. Opisaną procedurę można zastosować również w przypadku gotowania trzech rodzajów produktów wymagających różnych czasów gotowania.



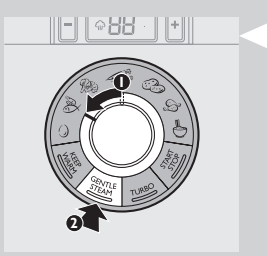
### Tryb Gentle Steam

Tryb Gentle Steam umożliwia gotowanie żywności w umiarkowanej temperaturze około 80°C – optymalnej do gotowania ryby. Pozwala to zachować delikatną strukturę i aromat rybiego mięsa. W przypadku użycia trybu Gentle Steam najlepsze efekty zapewnią umieszczenie na podstawie tylko jednego pojemnika.

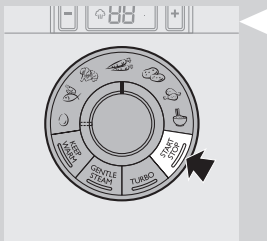
*Uwaga: Tryb Gentle Steam działa tylko po ustawieniu pokrętki regulacyjnego w położeniu trybu gotowania ryby.*

*Uwaga: Użycie w trybie Gentle Steam pojemnika na rybę/ryż (5) powoduje wydłużenie czasu gotowania. Dlatego przed podaniem ryby sprawdź, czy jest ugotowana.*





- 1** Ustaw pokrętkę regulacyjną w położeniu trybu gotowania ryby (1) i naciśnij przycisk GENTLE STEAM (delikatne gotowanie na parze) (2).
- ▶ Na wyświetlaczu pojawi się domyślny czas gotowania. Będzie on dłuższy niż w przypadku normalnego gotowania na parze.



- 2** Naciśnij przycisk START/STOP, aby rozpocząć proces gotowania.
  - Aby przełączyć urządzenie z trybu Gentle Steam do trybu normalnego gotowania na parze, naciśnij ponownie przycisk GENTLE STEAM.
  - Aby podczas działania domyślnego trybu gotowania ryby włączyć tryb Gentle Steam, naciśnij przycisk GENTLE STEAM.
  - W ciągu pierwszych 5 minut gotowania świeci się lampka kontrolna trybu Turbo. Oznacza to, że parowar wykorzystuje dodatkową moc trybu Turbo w celu szybkiego uzyskania wysokiej temperatury. W tym czasie nie można wyłączyć trybu Turbo.
  - W przypadku włączenia trybu Gentle Steam, gdy urządzenie nie jest jeszcze rozgrzane, umieść rybę w pojemniku dopiero po zgaśnięciu lampki kontrolnej trybu Turbo.

**Wskazówka:** Podczas gotowania produktów w trybie Gentle Steam znajdujących się w małym pojemniku (2) możesz umieścić na górze pozostałe dwa pojemniki w celu utrzymania ciepła innych potraw. Interesujące przepisy na dania z wykorzystaniem trybu Gentle Steam znajdziesz w broszurze z przepisami oraz na stronie [www.philips.com/kitchen](http://www.philips.com/kitchen).

### Tryb Turbo

Tryb Turbo działa automatycznie przez pierwsze 5 minut procesu gotowania na parze w celu szybszego nagrzania się parowaru. Szybsze osiągnięcie optymalnej temperatury gotowania pozwala zachować więcej witamin i minerałów w przyrządzanych potrawach.

Trybu Turbo możesz również użyć w następujących sytuacjach:

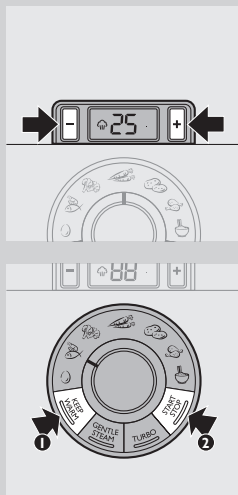
- po otwarciu pokrywy w celu sprawdzenia lub zamieszania potrawy,
- po dodaniu składników do jednego lub więcej pojemników,
- po uzupełnieniu wody w zbiorniku.

Aby włączyć tryb Turbo, naciśnij przycisk TURBO. Tryb Turbo działa przez 1 minutę, a następnie wyłącza się automatycznie. Gaśnie wskaźnik trybu Turbo, a parowar kontynuuje pracę w trybie normalnego gotowania na parze. Aby wyłączyć tryb Turbo podczas jego działania, ponownie naciśnij przycisk TURBO.

**Uwaga:** Jeśli w ciągu 5 minut po zakończeniu procesu gotowania na parze użyjesz trybu Gentle Steam, nie nastąpi włączenie trybu Turbo, ponieważ woda w urządzeniu będzie wciąż gorąca.

### Tryb utrzymywania ciepła

Po upływie ustawionego czasu gotowania na parze urządzenie automatycznie przełącza się w tryb utrzymywania ciepła, co jest sygnalizowane trzema sygnałami dźwiękowymi oraz włączeniem wskaźnika



trybu utrzymywanie ciepła KEEP WARM. Tryb utrzymywania ciepła działa przez 30 minut.

- Aby wydłużyć ten czas, użyj przycisków „+” i „-” minutnika w celu ustawienia żądanej wartości.
- Naciśnięcie przycisku KEEP WARM (utrzymywanie ciepła) w czasie trwania cyklu utrzymywania ciepła powoduje ponowne ustawienie minutnika na wartość 30 minut.
- Aby zakończyć działanie trybu utrzymywania ciepła, naciśnij przycisk START/STOP.
- Aby włączyć tryb utrzymywania ciepła, gdy urządzenie jest wyłączone lub wyłączyło się automatycznie, najpierw naciśnij przycisk KEEP WARM (1), a następnie przycisk START/STOP (2).

*Uwaga: Podczas działania trybu utrzymywania ciepła jedzenie w parowarze jest wciąż gorące, dlatego otwierając pokrywkę, uważaj na wydobywającą się gorącą parę.*

## Czyszczenie i konserwacja

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

**1** Wyjmij wtyczkę przewodu sieciowego z gniazdka elektrycznego i poczekaj, aż urządzenie ostygnie.

**2** Obudowę podstawy urządzenia czyść wilgotną szmatką.

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

Nie myj podstawy urządzenia w zmywarce.

**3** Wyczyść wnętrze zbiornika wody szmatką nasączoną ciepłą wodą z niewielką ilością płynu do zmywania naczyń. Następnie przetrzyj zbiornik czystą, wilgotną szmatką.

**4** Umyj pokrywkę w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń.

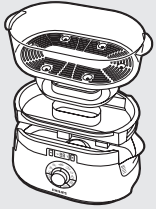
Nie myj pokrywki w zmywarce.

**5** Wyjmij dna z pojemników do gotowania na parze. Pojemniki do gotowania, wyjmowane dna, pojemnik na przyprawę, tackę ociekową oraz pojemnik na rybę/ryż umyj ręcznie lub w zmywarce, nastawiając krótki cykl zmywania i niską temperaturę.

Częste mycie pojemników do gotowania na parze w zmywarce może spowodować nieznaczne zmatowienie tych elementów.

## Usuwanie kamienia

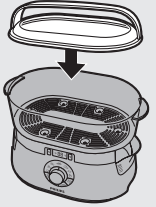
Jeśli w zbiorniku wody pojawi się kamienny nalot, należy go usunąć. Regularne usuwanie kamienia z parowaru jest istotne dla zapewnienia optymalnego działania urządzenia.



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

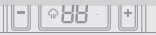
Nie stosuj żadnego innego środka do usuwania kamienia.

- 2 Umieść tackę ociekową (1) oraz mały pojemnik do gotowania na parze (2) na podstawie.



- 3 Przykryj pokrywką mały pojemnik do gotowania na parze.

- 4 Włóż wtyczkę do gniazdka elektrycznego.



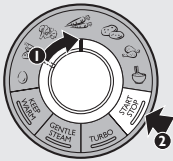
- 5 Ustaw pokrętkę regulacyjną w położeniu domyślnego trybu gotowania marchwi (1), naciśnij przycisk START/STOP (2) i pozostaw włączone urządzenie na 20 minut.

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

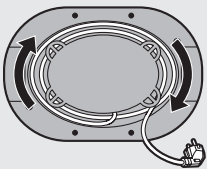
- 6 Po 20 minutach wyjmij wtyczkę urządzenia z gniazdka elektrycznego i pozostaw ocet do całkowitego ostygnięcia. Następnie opróżnij zbiornik wody.

- 7 Kilkakrotnie przepłucz zbiornik zimną wodą.

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

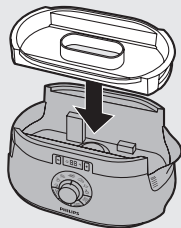


## Przechowywanie



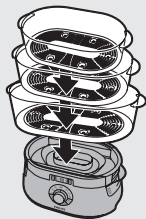
- 1 Przed przechowaniem urządzenia sprawdź, czy wszystkie części są czyste i suche (patrz rozdział pt. „Czyszczenie”).

- 2 Schowaj przewód sieciowy, nawijając go na uchwyt w podstawie.

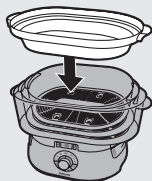


**3** Umieść tacę ociekową (1) na podstawie.

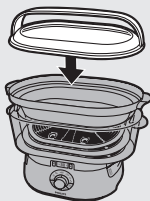
**4** Sprawdź, czy wyjmowane dna znajdują się na swoim miejscu w pojemnikach do gotowania na parze.



**5** Umieść duży pojemnik do gotowania na parze (4) na tacce ociekowej (1). Średni pojemnik do gotowania na parze (3) umieść w dużym pojemniku do gotowania na parze (4). Mały pojemnik do gotowania na parze (2) włóż do średniego pojemnika do gotowania na parze (3).



**6** Pojemnik na rybę/ryż (5) umieść w małym pojemniku do gotowania na parze (2).



**7** Nałóż pokrywkę na pojemnik na rybę/ryż (5).

### Gwarancja i serwis

W razie konieczności naprawy, jakichkolwiek pytań lub problemów prosimy odwiedzić naszą stronę internetową [www.philips.com](http://www.philips.com) lub skontaktować się z Centrum Obsługi Klienta firmy Philips w danym kraju (numer telefonu znajduje się na ulotce gwarancyjnej). Jeśli w kraju Państwa zamieszkania nie ma takiego Centrum, o pomoc należy zwrócić się do sprzedawcy produktów firmy Philips.

## Ochrona środowiska



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

## Rozwiązywanie problemów

W tym rozdziale opisano najczęstsze problemy, z którymi można się zetknąć, korzystając z urządzenia. Jeśli poniższe wskazówki okażą się niewystarczające do rozwiązania problemu, należy skontaktować się z lokalnym Centrum Obsługi Klienta.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
Parowar nie działa.	Parowar nie jest podłączony do sieci elektrycznej.	Włóż wtyczkę do gniazdka elektrycznego.
	Zbiornik wody jest pusty.	Napełnij zbiornik wody.
	Nie naciśnięto przycisku START/STOP.	Naciśnij przycisk START/STOP.
Nie cała żywność została ugotowana.	Niektóre kawałki jedzenia przeznaczone do ugotowania na parze są większe i/lub wymagają dłuższego czasu gotowania od innych.	Ustaw dłuższy czas gotowania za pomocą przycisku minutnika +.
		Większe kawałki produktów lub żywność, która wymaga dłuższego gotowania, wkładaj do małego pojemnika (2) i zacznij gotowanie na pewien czas przed dodaniem kolejnych pojemników.
	Do pojemników włożono zbyt dużą ilość składników.	Nie wkładaj zbyt dużej ilości produktów do pojemników. Pokrój jedzenie na mniejsze kawałki, a najmniejsze z nich ułóż na wierzchu.
		Ułóż żywność tak, aby pomiędzy kawałkami zostało dość miejsca w celu zapewnienia maksymalnego obiegu pary.
Urządzenie nie podgrzewa się właściwie.	Kamień nie jest usuwany regularnie.	Usuń kamień z urządzenia. Patrz rozdział pt. „Czyszczenie i konserwacja”.
Nie działa funkcja Gentle Steam.	Pokrętło regulacyjne nie zostało ustawione w położeniu trybu gotowania ryby.	Ustaw pokrętło regulacyjne w położeniu trybu gotowania ryby, naciśnij przycisk GENTLE STEAM (delikatne gotowanie na parze), a następnie przycisk START/STOP.

**Tabela żywności i wskazówki dotyczące gotowania na parze.**

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

**Tabela gotowania na parze**

Rodzaj żywności do przygotowania	Ilość	Czas gotowania na parze (w min)	Proponowane zioła/przyprawy do umieszczenia w pojemniku na przyprawę
Szparagi	500 g	15–20	Tymianek, bazylia, cytryna
Młode kolby kukurydzy	200 g	5–8	Szczypiorek, chili, papryka
Fasolka szparagowa	500 g	15–20	Pietruszka, cytryna, czosnek
Brokuły	400 g	20	Czosnek, rozgniecione nasiona czerwonego chili, estragon
Marchew	500 g	20	Pietruszka, suszone ziarna gorczycy, szczypiorek
Różyczki kalafiora	400 g	20	Rozmaryn, bazylia, estragon
Seler (pokrojony w kostkę)	300 g	15–20	Kminek, biały pieprz, chili
Udło 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, szalwia, 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
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

Rodzaj żywności do przygotowania	Ilość	Czas gotowania na parze (w min)	Proponowane zioła/przyprawy do umieszczenia w pojemniku na przyprawę
Łosoś	450 g	12–15 min	Koper, pietruszka, bazylia
Biała ryba	450 g	10–15	Suszone ziarna gorczycy, ziele angielskie, majeranek

### Tryb Gentle Steam

Rodzaj żywności do przygotowania	Ilość	Czas gotowania na parze (w min)	Proponowane zioła/przyprawy do umieszczenia w pojemniku na przyprawę
Łosoś	450 g	15–20	Koper, pietruszka, bazylia
Biała ryba	450 g	15–20	Suszone ziarna gorczycy, ziele angielskie, majeranek

### Czasy gotowania odpowiadające domyślnym trybom gotowania (rys. 28)

#### Wskazówki dotyczące gotowania na parze

##### Pojemnik na przyprawę

- Do pojemnika na przyprawę można dodać aromatyczne zioła i przyprawy, jak np. tymianek, kolendra, bazylia, koperek, curry czy estragon. Doskonale komponują się one z czosnkiem, kminkiem lub chrzanem, które pozwalają zrezygnować z soli. Zaleca się dodawanie od 1/2 do 3 łyżeczek suszonych ziół lub przypraw. Jeśli zioła są świeże, można dodać ich więcej.
- W przypadku użycia płynnych dodatków, takich jak wino czy sok z cytryny, można napełnić nimi pojemnik na przyprawę do wysokości oznaczenia „max”.
- Więcej informacji na temat ziół, przypraw i płynnych dodatków, które można umieszczać w pojemniku na przyprawę, znajduje się powyżej, w tabeli gotowania na parze.

##### Warzywa i owoce

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

##### Mięso, drób, owoce morza i jajka

- Do gotowania na parze najlepiej nadają się miękkie partie mięsa z odrobiną tłuszczu.
- Umyj mięso dokładnie i wysusz, aby podczas gotowania wyciekło z niego jak najmniej soków.
- 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**

- W celu ugotowania ryżu umieść go w pojemniku na rybę/ryż (5) i zalej wodą. Informacje dotyczące zalecanych ilości produktów znajdują się w tabeli gotowania na parze powyżej.
- Aby przygotować warzywa duszone w sosie lub rybę z wody, możesz użyć pojemnika na rybę/ryż (5).
- Układaj kawałki żywności w pewnych odstępach.
- Jeśli pojemnik do gotowania jest pełen, w połowie gotowania zamieszaj jej zawartość.
- Niewielkie ilości jedzenia wymagają krótszego czasu gotowania na parze niż duże.
- Jeśli korzystasz tylko z jednego pojemnika, możesz ustawić krótszy czas gotowania niż w przypadku korzystania z dwóch lub trzech pojemników.
- Jeśli używasz kilku pojemników, gotuj produkty dłużej o 5–10 minut.
- Produkty w małym pojemniku (2) gotują się szybciej niż te w pojemnikach znajdujących się wyżej.
- Przed podaniem potrawy sprawdź, czy jest dobrze ugotowana.
- W trakcie gotowania możesz dodawać kolejne produkty lub pojemniki z produktami. Jeśli dany składnik wymaga krótszego czasu gotowania, dołóż go później.
- Podniesienie pokrywki powoduje ucieczkę pary z urządzenia. Aby uniknąć wydłużenia procesu gotowania i zwiększyć temperaturę w parowarze, naciśnij przycisk TURBO.
- Gotowanie trwa jeszcze przez jakiś czas po przejściu urządzenia w tryb utrzymywania ciepła. Dlatego, jeśli żywność jest już dobrze ugotowana, wyjmij ją z parowaru zaraz po zakończeniu procesu gotowania i włączeniu się trybu utrzymywania ciepła.
- Jeśli danie nie jest gotowe, ustaw dłuższy czas gotowania na parze. Być może będzie trzeba również uzupełnić zapas wody w zbiorniku.
- Parowaru można używać do podgrzewania gotowych zup. Umieść zupę w pojemniku na rybę/ryż (5) i włącz domyślny tryb gotowania ryby. Podgrzanie 250 ml zupy zajmuje około 10 minut.



## Introducere

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

## Descriere generală (fig. 1)

- A** Bază cu rezervor de apă
- B** Buton de comandă și afișaj cu butoane pentru cronometru
  - 1** Cronometru - buton
  - 2** Simbol de preparare la abur
  - 3** Timp în minute
  - 4** Cronometru + buton
  - 5** Moduri de preparare la abur presetate
  - 6** Buton de comandă
  - 7** Buton START/STOP iluminat
  - 8** Buton TURBO iluminat
  - 9** Buton GENTLE STEAM (Abur delicat) iluminat
  - 10** Buton KEEP WARM (Păstrare la cald) iluminat
- C** Gură de scurgere
- D** Tavă de scurgere (1)
- E** Intensificator de arome+
- F** Castron mic de preparare la abur (2)
- G** Bază detașabilă
- H** Castron mediu de preparare la abur (3)
- I** Bază detașabilă
- J** Castron mare de preparare la abur (4)
- K** Bază detașabilă
- L** Castron pentru pește/orez (5)
- M** Capacul

*Notă: Tava de scurgere, castroanele de preparare la abur și castronul pentru pește/orez sunt numerotate de la 1 la 5. Numerele castroanelor de preparare la abur și al castronului pentru pește/orez (de la 2 la 5) sunt prezente pe mânerul acestora. Numărul tăvii de scurgere (1) se află pe marginea superioară. Stivuiți-le exclusiv în această ordine. Utilizați întotdeauna tava de scurgere (1) sub castronul mic de preparare la abur (2). Utilizați numai castroane de preparare la abur pline cu alimente.*

## Important

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

### Pericol

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

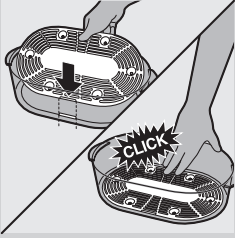
### Avertisment

- Înainte de a conecta aparatul, verificați dacă tensiunea indicată pe aparat corespunde tensiunii de alimentare locale.
- Conectați aparatul doar la o priză de perete împământată. Aveți grijă ca mufa să fie bine introdusă în priză.
- Nu conectați niciodată acest aparat la un ceas electronic extern pentru a evita situațiile periculoase.

- 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 mâncare la abur fără tava de scurgere (1). În caz contrar, va sări apă fierbinte din aparat.
- Utilizați castroanele de preparare la abur și castronul pentru pește/orez 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 semi-profesional, 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 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.



- Plasați întotdeauna bazele detașabile în castroanele de preparare la abur de sus. Pentru a poziționa bazele corect, mai întâi coborâți o parte în vas, apoi pe cealaltă până când baza este fixată ("clic").
- Aveți grijă la aburul fierbinte care iese din aparat în timpul preparării alimentelor la abur sau atunci când îndepărtați capacul. Atunci când verificați alimentele, folosiți întotdeauna ustensile de bucătărie cu mâner lung.
- 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 castronul de preparare la abur de mână când alimentele sunt fierbinți.
- Întotdeauna, scoateți ștecherul din priză și lăsați aparatul să se răcească înainte de a-l depozita.

### Închidere automată

Aparatul este prevăzut cu funcție de oprire automată. Aparatul se oprește automat dacă nu rotiți butonul de comandă la un mod presetat de preparare la abur la 5 minute de la alimentarea aparatului. Aparatul se oprește automat și după expirarea timpului de preparare la abur (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)

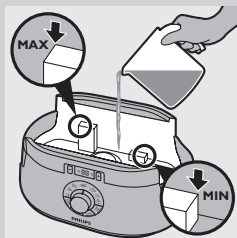
Acest aparat Philips respectă toate standardele referitoare la câmpuri electromagnetice (EMF). Dacă este manevrat corespunzător și în conformitate cu instrucțiunile din acest manual, aparatul este sigur conform dovezilor științifice disponibile în prezent.

### Înainte de prima utilizare

- 1** Curățați bine componentele care vin în contact cu alimentele înainte de prima utilizare a aparatului (consultați capitolul 'Curățare').
- 2** Ștergeți interiorul rezervorului de apă cu o cârpă umedă.

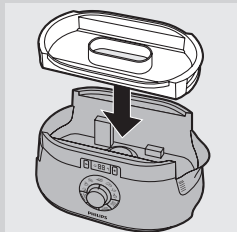
### Pregătirea pentru utilizare

- 1** Așezați aparatul pe o suprafață stabilă, orizontală și netedă.
- 2** Desfășurați complet cablul de alimentare de pe tamburul din bază înainte de a conecta aparatul la rețea.



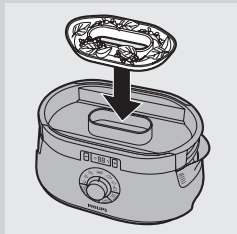
- 3** Umpleți rezervorul de apă cu apă până la nivelul maxim.  
 ▶ Atunci când rezervorul de apă este umplut până la nivelul maxim, aparatul de gătit cu aburi poate funcționa pentru aproximativ 45 minute.

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



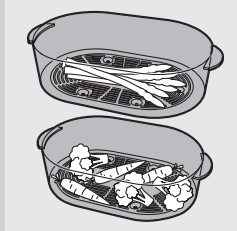
- 4** Introduceți tava de scurgere (1) pe rezervorul cu apă în bază.

*Notă: Nu utilizați niciodată aparatul fără tava de scurgere (1).*

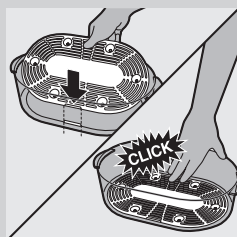


- 5** Amplasați Intensificatorul de arome+ pe tava de scurgere (1) dacă doriți să adăugați aromă suplimentară alimentelor preparate la abur.

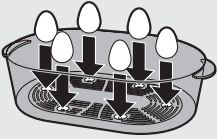
- Umpleți Intensificatorul de arome+ cu plante aromatice proaspete sau uscate sau cu un lichid precum vinul sau supa până la nivelul maxim.
- Pentru plantele sau condimentele sugerate pentru diversele tipuri de alimente, consultați tabelul cu alimente preparate la abur la capitolul "Tabel cu alimente și sfaturi pentru pregătirea la abur".



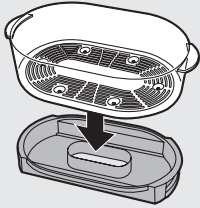
- 6** Puneți alimentele ce urmează să fie preparate la abur într-unul sau mai multe castroane de preparare la abur și/sau în castronul pentru pește/orez.



- Plasați întotdeauna bazele detașabile în castroanele de preparare la abur de sus. Pentru a poziționa bazele corect, mai întâi coborâți o parte în vas, apoi pe cealaltă până când baza este fixată ("click").
- Nu puneți prea multe alimente în castroanele de preparare la abur. Aranjați alimentele cât mai răsfirat pentru a permite o circulație maximă a aburilor.
- Puneți bucățile mai mari de alimente și alimentele ce necesită mai mult timp de pregătire la abur în castronul mic de preparare la abur (2).

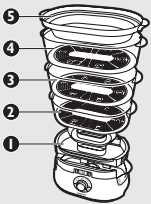


- Puneți ouăle pe suportul pentru ouă pentru a le pregăti la abur în mod adecvat.
- Pentru a prepara alimente voluminoase (de exemplu, pui întregi, știuleți de porumb), puteți detașa bazele detașabile de pe castronul mediu de preparare la abur (3) și de pe castronul mare de preparare la abur (4) pentru a crea un castron mare.

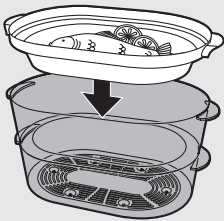


**7** Puteți unul sau mai multe castroane de preparare la abur pe tava de scurgere (1). Poziționați corect castroanele și asigurați-vă că nu se clatină.

- Nu este necesar să utilizați toate cele 3 castroane de preparare la abur.
- Începeți întotdeauna cu castronul mic de preparare la abur (2).

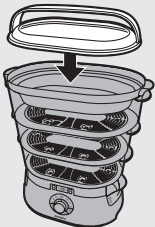


- Tava de scurgere, castroanele de preparare la abur și castronul pentru pește/orez sunt numerotate de la 1 la 5. Numerele castroanelor de preparare la abur și al castronului pentru pește și orez (de la 2 la 5) sunt prezente pe mânerul acestora. Numărul tăvii de scurgere (1) se află pe marginea superioară. Stivuiți-le exclusiv în această ordine. Utilizați întotdeauna tava de scurgere (1) sub castronul mic de preparare la abur (2). Utilizați numai castroane de preparare la abur pline cu alimente.
- Castronul pentru pește/orez (5) este destinat doar pregătirii la abur a orezului, supei sau a altui aliment lichid. Atunci când doriți să utilizați castronul pentru pește/orez, așezați-l în castronul mare de preparare la abur (4).
- Când baza detașabilă este detașată de castronul mare de preparare la abur (4) pentru a crea un castron mai mare cu castronul mediu de preparare la abur (3), tot puteți plasa castronul pentru pește/orez (5) pentru prepararea peștelui, orezului sau a supei deasupra.
- Când baza detașabilă este detașată de castronul mediu de preparare la abur (3) pentru a crea un castron mai mare cu castronul mic de preparare la abur (2) de dedesubt, tot puteți plasa castronul mare de preparare la abur (4) deasupra.



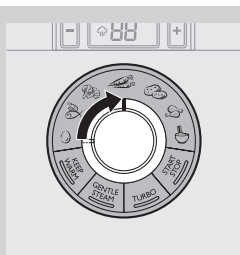
**8** Acoperiți cu capacul castronul de preparare la abur de sus.

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

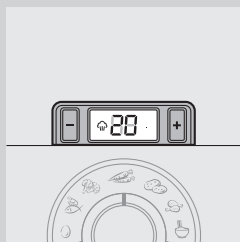


## Utilizarea aparatului

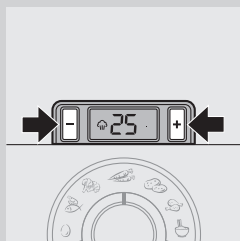
- 1** Introduceți ștecherul în priză.
  - Afișajul și inelul luminos din jurul butonului de comandă se aprind.



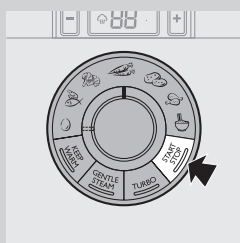
- 2** Rotiți butonul de comandă la modul de preparare la abur presetat pentru tipul de aliment pe care doriți să îl preparați.



- Intervalul de preparare la abur presetat este indicat pe afișaj. Pentru intervalele de preparare la abur presetate ale modurilor de preparare presetate, consultați capitolul 'Tabel cu alimente și intervalele de preparare la abur'.



*Notă: Dacă doriți să setați un timp de preparare la abur diferit față de cei presetați de pe butonul de comandă, selectați modul de preparare la abur cel mai apropiat de intervalul de preparare la abur dorit. Apoi utilizați butoanele + și - pentru cronometru pentru a crește sau reduce durata de preparare la abur.*



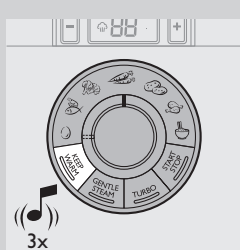
- 3** Apăsăți butonul START/STOP.

- Procesul de preparare la abur este inițiat, iar cronometrul începe numărătoarea inversă a timpului de preparare.
- În primele 5 minute de preparare la abur, se aprinde ledul Turbo. Acesta indică faptul că aparatul utilizează energie suplimentară în modul Turbo pentru a încălzi rapid. Nu puteți dezactiva modul Turbo în primele 5 minute.
  - Dacă preparați la abur cantități mari de alimente, amestecați-le la jumătatea procesului de preparare la abur cu o ustensilă de bucătărie cu mâner lung. Asigurați-vă că purtați mănuși de bucătărie.
  - Intervalul de preparare la abur setat sau presetat a expirat, aparatul emite trei semnale sonore și trece în modul păstrare cald.

- 4** Îndepărtați capacul cu grijă.

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

- Pentru a preveni arsurile, purtați mănuși de bucătărie la îndepărtarea capacului, castronului pentru pește/orez și castroanelor de preparare la abur. Ridicați capacul lent și departe de corp. Lăsați condensul să se scurgă de pe capac în castronul de preparare la abur.
- Utilizați o ustensilă de bucătărie cu coadă lungă pentru scoaterea alimentelor din castroanele de preparare la abur.



- Când scoateți un castron de preparare la abur, lăsați condensul să se scurgă de pe castron în castronul de preparare la abur sau în tava de scurgere de dedesubt.

**5** Scoateți ștecherul din priză și permiteți răcirea completă a aparatului de preparat la abur înainte de scoate tava de scurgere (1).

Aveți grijă la scoaterea tăvii de scurgere (1) deoarece apa din aceasta și din rezervorul de apă pot fi încă fierbinți, chiar dacă alte părți ale aparatului s-au răcit deja.

Manevrați cu grijă tava de scurgere (1), deoarece aceasta poate fi alunecoasă la exterior.

**6** Goliți rezervorul de apă după fiecare utilizare prin gura de scurgere de pe partea laterală a bazei.

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

### Prepararea la abur la mai multor ingrediente

Dacă doriți să preparați la abur alimente ce necesită intervale de preparare diferite, urmați instrucțiunile de mai jos:

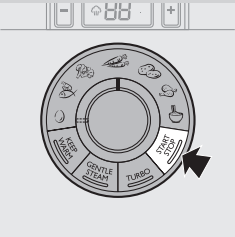
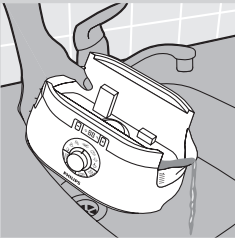
- 1** Setați cronometrul la cel mai lung interval de preparare la abur.
- 2** Puneți alimentele cu cel mai lung interval de preparare la abur în castronul mic de preparare la abur (2) și alimentele cu cel mai scurt interval de preparare la abur în castronul mediu de preparare la abur (3).
- 3** Puneți tava de scurgere (1) și castronul mic de preparare la abur (2) pe bază și puneți capacul pe castron.
- 4** Apăsăți butonul START/STOP pentru a porni procesul de preparare la abur până când intervalul de preparare rămas pe afișaj este egal cel mai scurt interval de preparare la abur.
- 5** Ridicați cu grijă capacul purtând mănuși de bucătărie și puneți castronul mediu de preparare la abur (3) deasupra castronului mic de preparare la abur (2).
- 6** Puneți capacul pe castronul mediu de preparare la abur (3) și lăsați procesul de preparare la abur să continue până la expirarea intervalului de preparare la abur setat.

Acest proces poate fi aplicat și dacă aveți trei tipuri de alimente cu intervale de preparare la abur separate.

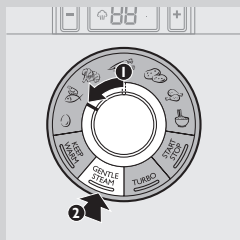
### Modul Gentle Steam (Abur delicat)

Modul Gentle Steam (Abur delicat) prepară alimentele la o temperatură moderată de aproximativ 80 °C, ideală pentru pește. La această temperatură, se conservă structura și aroma delicată a peștelui. Vă sfătuim să utilizați numai un castron de preparare la abur direct pe bază când doriți să preparați alimente în modul Gentle Steam (Abur delicat), deoarece această metodă garantează rezultate optime în acest mod.

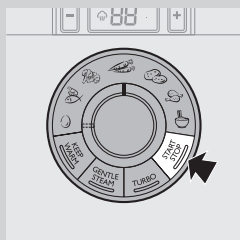
*Notă: Modul Gentle Steam (Abur delicat) funcționează numai când butonul de comandă este setat la modul de preparare presetat pentru pește.*



*Notă: Dacă utilizați castronul pentru pește/orez (5) în modul Gentle Steam (Abur delicat), intervalul de preparare va fi mai lung. Verificați dacă peștele este preparat complet înainte de servire.*



- 1** Rotiți butonul de comandă în modul de preparare presetat pentru pește (1) și apăsați butonul GENTLE STEAM (2).
- Intervalul de preparare la abur presetat este indicat pe afișaj. Intervalul va fi mai lung decât intervalul de preparare normală.



- 2** Apăsați butonul START/STOP pentru a porni procesul de preparare la abur.

- Când preparați în modul Gentle Steam (Abur delicat), puteți trece la modul preparare normală prin apăsarea butonului GENTLE STEAM.
- Dacă doriți să treceți la modul Gentle Steam (Abur delicat) în timpul preparării în modul presetat pentru pește, apăsați butonul GENTLE STEAM.
- În primele 5 minute de preparare la abur, se aprinde ledul Turbo. Acesta indică faptul că aparatul utilizează energie suplimentară în modul Turbo pentru a încălzi rapid. Nu puteți dezactiva modul Turbo în primele 5 minute.
- Dacă porniți prepararea în modul Gentle Steam (Abur delicat) când aparatul este încă rece, porniți prepararea la abur cu un castron gol cu capacul pus. Când ledul Turbo se stinge, deschideți cu grijă capacul și adăugați peștele.

*Sugestie: În timpul preparării alimentelor în castronul mic de preparare la abur (2) în modul Gentle Steam (Abur delicat), puteți plasa unul sau ambele celelalte castroane de preparare la abur deasupra pentru a menține alimentele calde. Pentru rețete ce utilizează modul Gentle Steam (Abur delicat), consultați broșura cu rețete sau vizitați [www.philips.com/kitchen](http://www.philips.com/kitchen).*

## Modul Turbo

Modul Turbo este activat automat în primele 5 minute ale fiecărui proces de preparare la abur pentru a permite încălzirea rapidă a aparatului. Prin aducerea alimentelor la temperatura de preparare ideală mai rapid, sunt conservate mai multe vitamine și minerale.

Puteți dori să utilizați modul Turbo și:

- după ce ați ridicat capacul pentru a verifica sau amesteca alimentele
- când ați adăugat alimente în unul sau mai multe castroane
- când ați reumplut rezervorul de apă

Pentru a activa modul Turbo, apăsați butonul TURBO. Modul Turbo rămâne activ timp de 1 minut, apoi se oprește automat. Ledul Turbo se stinge și aparatul continuă procesul de preparare în modul normal. Pentru a dezactiva modul Turbo când este activ, apăsați din nou butonul TURBO.

*Notă: Dacă utilizați modul Gentle Steam (Abur delicat) în interval de 5 minute de la terminarea unui proces de preparare la abur anterior, modul Turbo nu este activat și ledul Turbo nu se aprinde deoarece apa mai este caldă.*

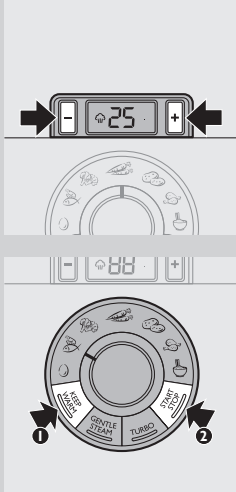


## Modul de păstrare la cald

Aparatul de preparare la abur trece automat în modul Păstrare cald după expirarea intervalului de preparare, indicată cu 3 semnale sonore. Ledul Păstrare cald se aprinde pentru a indica faptul că aparatul este în modul Păstrare cald. Modul Păstrare cald păstrează alimentele calde timp de 30 de minute.

- Dacă doriți să păstrați alimentele calde mai mult de 30 de minute, apăsați butoanele cronometrului + și - pentru a regla timpul.
- Dacă apăsați butonul KEEP WARM în timpul unui ciclu de păstrare la cald, cronometrul se setează din nou la 30 de minute.
- Dacă doriți să dezactivați modul păstrare la cald când este activ, apăsați butonul START/STOP.
  
- Dacă doriți să activați modul păstrare cald când aparatul este oprit sau după ce s-a oprit automat, apăsați mai întâi butonul KEEP WARM (1) și apoi butonul START/STOP (2).

*Notă: Ridicați capacul cu grijă deoarece alimentele sunt încă fierbinți și aburul poate fi prezent în timpul modului păstrare cald.*



## Curățare și întreținere

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

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

**2** Curățați partea exterioară a bazei cu o cârpă umedă.

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

Nu curățați baza în mașina de spălat vase.

**3** Curățați rezervorul de apă cu o lavetă curată înmuiată în apă caldă cu detergent de vase. Ștergeți rezervorul de apă cu o lavetă umedă curată.

**4** Curățați capacul în apă caldă cu săpun lichid.

Nu curățați capacul în mașina de spălat vase.

**5** Scoateți bazele detașabile de pe castroanele de preparare la abur. Curățați castroanele de preparare la abur, bazele detașabile, Intensificatorul de arome+, tava de scurgere și castronul pentru pește/orez manual sau într-o mașină de spălat vase, utilizând un ciclu scurt și temperatură redusă.

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

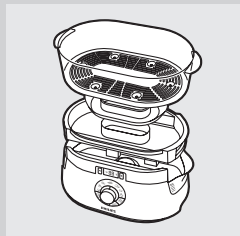
## Îndepărtarea calcarului

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 nivelul maxim.

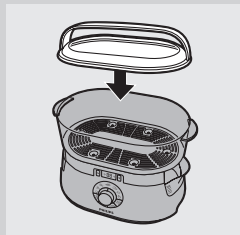
Nu utilizați alt tip de agent de detartrare.

- 2 Așezați tava de scurgere (1) și castronul mic de preparare la abur (2) în mod corespunzător pe bază.



- 3 Acoperiți castronul mic de preparare la abur cu capacul.

- 4 Introduceți ștecherul în priză.



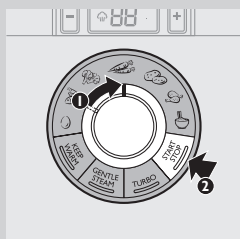
- 5 Rotiți butonul de comandă la modul presetat pentru morcovi (1) și apoi apăsați butonul START/STOP (2) pentru a lăsa aparatul să funcționeze timp de 20 de minute.

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

- 6 După 20 de minute, scoateți ștecherul din priză și permiteți răcirea completă a oțetului. Apoi goliți rezervorul de apă.

- 7 Clătiți rezervorul de apă cu apă rece, de mai multe ori.

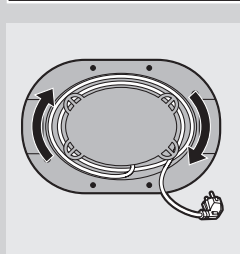
*Notă: Dacă au mai rămas depuneri în rezervorul de apă, repetați procedura.*

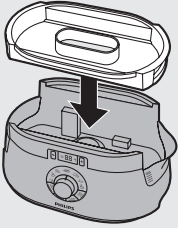


## Depozitarea

- 1 Înainte de a depozita aparatul, asigurați-vă că toate componentele sunt curate și uscate (consultați capitolul 'Curățarea').

- 2 Pentru păstrarea cablului de alimentare, înfășurați-l în jurul bobinei de la bază.



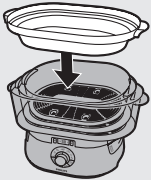


**3** Plasăți tava de scurgere (1) pe bază.

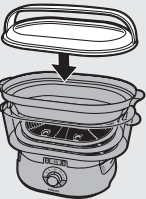
**4** Asigurați-vă că bazele detașabile sunt atașate castroanelor de preparare la abur.



**5** Așezați castronul mare de preparare la abur (4) pe tava de scurgere (1). Așezați castronul mediu de preparare la abur (3) în castronul mare de preparare la abur (4). Așezați castronul mic de preparare la abur (2) în castronul mediu de preparare la abur (3).



**6** Așezați castronul pentru pește/orez (5) în castronul mic de preparare la abur (2).



**7** Acoperiți cu capacul castronul pentru pește/orez (5).

### Garanție și service

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

## Protecția mediului



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

## Depanare

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

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Aparatul de preparat la abur nu funcționează.	Aparatul nu este conectat la priză.	Introduceți ștecherul în priză.
	Nu este suficientă apă în rezervor.	Umpleți rezervorul de apă.
	Nu ați apăsat încă butonul START/STOP.	Apăsați butonul START/STOP.
Nu toată mâncarea este gătită.	Anumite bucăți de alimente din aparatul de preparat la abur sunt prea mari/necesită un timp de preparare la abur mai mare decât celelalte.	Setați un timp de preparare la abur mai îndelungat cu butonul +.
		Puneți bucățile mai mari de alimente și alimentele ce necesită mai mult timp de pregătire la abur în castronul mic de preparare la abur (2) și începeți procesul de preparare la abur cu câtva timp înainte de adăugarea celorlalte castroane.
	Ați pus prea multe alimente în castroanele de preparat la abur.	Nu încărcăți excesiv castroanele de preparat la abur. Tăiați alimentele în bucăți mai mici și așezați bucățile cele mai mici deasupra.
		Aranjați alimentele cu spațiu mare între bucăți pentru a permite un flux de abur maxim.
Aparatul nu se încălzește corespunzător.	Nu ați îndepărtat calcarul de pe aparat în mod regulat.	Detartrați aparatul. Consultați capitolul 'Curățarea și întreținerea'.

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Funcția Gentle Steam (Abur delicat) nu funcționează.	Butonul de comandă nu a fost setat la modul presetat pentru pește.	Setați butonul de comandă la modul presetat pentru pește și apăsați butonul GENTLE STEAM, apoi apăsați butonul START/STOP.

### Tabelul cu alimente și sugestii pentru prepararea la abur

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

### Tabelul pentru prepararea la abur a alimentelor

Alimente de înăbușit	Cantitate	Timp de preparare la abur (min)	Plante aromatice/condimente recomandate pentru o Intensificatorul de aromă+
Sparanghel	500 g	15-20	Cimbru, busuioc, lămâie
Miniștiuleți de porumb	200 g	5-8	Arpagic, chilli, paprică
Fasole verde	500 g	15-20	Pătrunjel, lămâie, usturoi
Broccoli	400 g	20	Usturoi, chili, tarhon
Morcovi	500 g	20	Pătrunjel, muștar uscat, arpagic
Buchețele de conopidă	400 g	20	Rozmarin, busuioc, tarhon
Țelină (cuburi)	300 g	15-20	Chimen, piper alb, chilli
Pulpă de pui	1 buc	25	Piper negru, lămâie, paprică
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

Alimente de înăbușit	Cantitate	Țimp de preparare la abur (min)	Plante aromatice/condimente recomandate pentru o Intensificatorul de aromă+
	250 g + 500 ml apă	35	Pandan, pătrunjel, chimen
Somon	450 g	12-15 min.	Mărar, pătrunjel, busuioc
Pește alb	450 g	10-15	Muștar uscat, cuișoare englezești, măghiran

### Preparare în modul Gentle Steam (Abur delicat)

Alimente de înăbușit	Cantitate	Țimp de preparare la abur (min)	Plante aromatice/condimente recomandate pentru o Intensificatorul de aromă+
Somon	450 g	15-20	Mărar, pătrunjel, busuioc
Pește alb	450 g	15-20	Muștar uscat, cuișoare englezești, măghiran

### Intervalele de preparare ale modurilor de preparare la abur presetate (fig. 28)

#### Sugestii pentru prepararea la abur a alimentelor

#### Intensificator de arome+

- Cimbru, coriandru, busuioc, mărar, curry și tarhon sunt câteva dintre plantele aromatice și condimentele pe care le puteți pune în Intensificatorul de arome+. Le puteți combina cu usturoi, chimen sau hrean pentru un plus de aromă fără a adăuga sare. Vă recomandăm să folosiți între 1/2 și 3 lingurițe de plante uscate sau condimente.
- Când utilizați lichide vin sau suc de lămâie, puteți umple Intensificatorul de arome+ până la marcajul 'max'.
- Pentru mai multe sugestii privind plantele aromatice, condimentele și lichidele de utilizat în Intensificatorul de arome+, consultați tabelul cu alimente de mai sus.

#### Fructe și legume

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

#### Carne, pui, fructe de mare și ouă

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

### Deserturi dulci

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

### Sugestii generale

- Pentru a prepara orez, trebuie să adăugați apă cu orezul în castronul pentru pește/orez (5). Pentru cantități, consultați tabelul de preparare la abur a alimentelor de mai sus.
- Puteți să utilizați castronul de pește/orez (5) și pentru a prepara legume în sos sau pentru a fierbe pește în apă.
- Lăsați goluri între bucățile de alimente.
- În cazul în care castronul de preparat la abur este foarte plin, amestecați mâncarea la mijlocul procesului de preparare.
- Cantitățile mici de alimente necesită un timp de preparare mai redus decât cantitățile mai mari.
- Dacă utilizați doar un singur castron de preparat la abur, alimentele necesită un timp de preparare mai mic decât dacă utilizați 2 sau 3 castroane de preparat la abur.
- Dacă utilizați mai mult de un castron, lăsați alimentele să se prepare 5-10 minute în plus.
- Alimentele sunt preparate mai rapid în castronul mic de preparare la abur (2) decât în castroanele de deasupra.
- Asigurați-vă că alimentele sunt preparate complet înainte de a le consuma.
- Puteți adăuga alimente sau castroane cu alimente în timpul procesului de preparare la abur. Dacă un aliment necesită un timp de preparare mai scurt, adăugați-l mai târziu.
- Dacă ridicăți capacul, aburul iese. Apăsăți butonul TURBO pentru a reîncălzi aparatul de preparare cu abur și pentru a evita un interval de preparare mai lung.
- Prepararea alimentelor continuă un timp după trecerea aparatului în modul Păstrare cald. Dacă alimentele sunt deja foarte bine 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. Puneți supa în castronul pentru pește/orez (5) și lăsați-o la abur la modul presetat pentru pește. Încălzirea a 250 ml de supă durează aproximativ 10 minute.

## Введение

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

## Общее описание (Рис. 1)

- A** Основание с емкостью для воды
- B** Переключатель режимов и дисплей с кнопками таймера
  - 1** Кнопка таймера “-”
  - 2** Значок обработки паром
  - 3** Время в минутах
  - 4** Кнопка таймера “+”
  - 5** Предустановленные режимы варки
  - 6** Переключатель режимов
  - 7** Кнопка START/STOP (СТАРТ/СТОП) с индикатором
  - 8** Кнопка режима TURBO (ТУРБО) с индикатором
  - 9** Кнопка щадящего режима GENTLE STEAM с индикатором
  - 10** Кнопка режима поддержания температуры KEEP WARM с индикатором
- C** Носик
- D** Поддон для капель (1)
- E** Flavour Booster+
- F** Малая чаша для варки (2)
- G** Съёмная решетка
- H** Средняя чаша для варки (3)
- I** Съёмная решетка
- J** Большая чаша для варки (4)
- K** Съёмная решетка
- L** Чаша для рыбы/риса (5)
- M** Крышка

*Примечание. Поддон для капель, чаши для варки и чаша для рыбы/риса пронумерованы от 1 до 5. Номера чаш для варки и чаши для рыбы и риса (от 2 до 5) расположены на ручках. Номер поддона для капель (1) расположен на кромке бортика. Складывайте эти предметы только в таком порядке. Поддон для капель (1) должен всегда находиться под малой чашей для варки (2). Устанавливайте в пароварку только те чаши, которые будут использоваться во время приготовления.*

## Важно!

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.

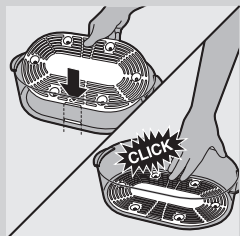
- Перед подключением прибора убедитесь, что указанное на нем номинальное напряжение соответствует напряжению местной электросети.



- Подключайте прибор только к заземленной розетке. Убедитесь, что сетевая вилка правильно вставлена в розетку электросети.
- Для безопасной эксплуатации устройства запрещается подключать его к дополнительному реле времени.
- Запрещено пользоваться электроприбором, если сетевая вилка, сетевой шнур или сам прибор повреждены.
- В случае повреждения сетевого шнура его необходимо заменить. Чтобы обеспечить безопасную эксплуатацию прибора, заменяйте шнур только в авторизованном сервисном центре Philips или в сервисном центре с персоналом 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 замороженное мясо, птицу или морепродукты. Обязательно полностью разморозьте продукты перед приготовлением на пару.
- Не используйте пароварку без поддона для капель (1), в противном случае горячая вода будет протекать.
- Используйте чаши для варки, чашу для рыбы/риса только вместе с оригинальным основанием.

### **Внимание!**

- Прибор предназначен только для нормального домашнего использования. Прибор не предназначен для использования в таких условиях эксплуатации, как обеденные зоны в магазинах, офисах, сельскохозяйственных помещениях или других производственных условиях. Прибор также не предназначен 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 принадлежностями или деталями других производителей без специальной рекомендации компании Philips. При использовании такой принадлежности 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 решетки в чаши для варки только сверху. Чтобы правильно расположить решетку, сначала опустите один край решетки, а затем — другой (должен прозвучать щелчок).
- Остерегайтесь выхода горячего пара из пароварки во время приготовления пищи на пару (включая щадящий режим Gentle Steam), в режиме поддержания температуры Keep Warm, а также при снятии крышки. Проверять степень готовности пищи, 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, чашу для варки следует держать за ручки.
- Прежде чем убрать прибор на хранение, обязательно отключите его от электросети и дайте ему остыть.

### **Автоматическое отключение**

Прибор оснащен функцией автоматического отключения. Прибор автоматически выключается, если по прошествии пяти минут с момента подключения его к сети переключатель режимов не был установлен в режим приготовления. 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 емкость для воды пустая или вода выкипела в процессе приготовления. Чтобы продолжить использование прибора, заполните емкость холодной водой до отметки MAX.

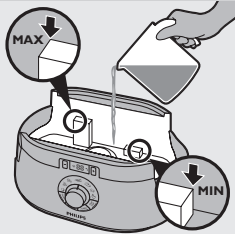
### **Электромагнитные поля (ЭМП)**

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

## Перед первым использованием

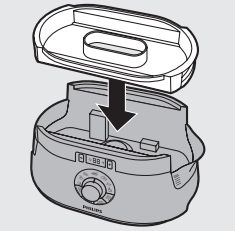
- 1 Перед первым использованием прибора тщательно вымойте все детали, которые будут контактировать с пищевыми продуктами (см. главу “Очистка”).
- 2 Протрите внутреннюю поверхность емкости для воды мягкой тканью.

## Подготовка прибора к работе



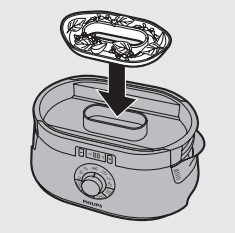
- 1 Установите прибор на устойчивой горизонтальной и ровной поверхности.
- 2 Перед включением полностью размотайте сетевой шнур с катушки на подставке прибора.
- 3 Заполните водой емкость для воды до отметки максимального уровня.
  - ▶ Пароварка рассчитана примерно на 45 минут работы при заполненной до максимальной отметки емкости для воды.

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

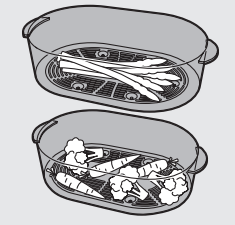


- 4 Установите поддон для капель (1) на емкость для воды в основании прибора.

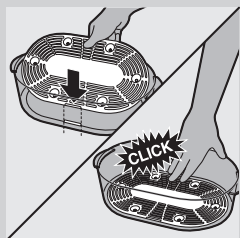
*Примечание. Запрещается пользоваться прибором без поддона для капель (1).*



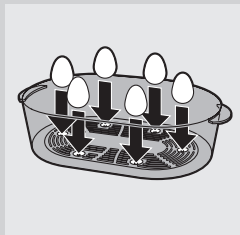
- 5 Поместите Flavour Booster+ на поддон для капель (1), чтобы усилить аромат приготавливаемой пищи.
  - До максимального уровня заполните Flavour Booster+ свежими или сухими травами или жидкостью, например вином или бульоном.
  - В главе “Таблица и советы по приготовлению пищи” приводятся рекомендуемые травы и специи для различных блюд.



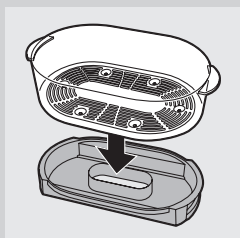
- 6 Положите продукты для варки в одну или несколько чаш и/или в чашу для рыбы/риса.



- Устанавливайте съемные решетки в чашу для варки только сверху. Чтобы правильно расположить решетку, сначала опустите один край решетки, а затем — другой (должен прозвучать щелчок).
- Не кладите слишком много продуктов в чаши. Располагайте продукты так, чтобы между кусками было достаточно пространства для обеспечения максимального прохождения пара.
- Большие куски или продукты, приготовление которых занимает больше времени, кладите в малую чашу для варки (2).

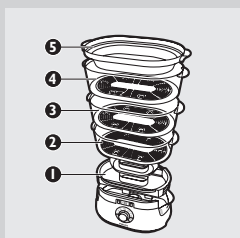


- Для удобной варки яиц помещайте их в держатель.
- Для приготовления на пару продуктов крупного размера (например, цыплят целиком или початков кукурузы), можно вынуть съемные решетки из средней (3) и большой (4) чаш для варки. Таким образом, вы получите одну большую чашу для варки.

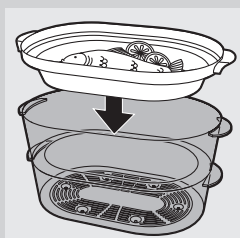


**7 Положите одну или несколько чаш на поддон для капель (1). Убедитесь в правильности установки чаш и в устойчивости их положения.**

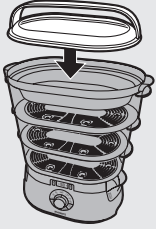
- Использование всех 3 чаш не обязательно.
- Всегда сначала устанавливайте малую чашу для варки (2).



- Поддон для капель, чаши для варки и чаша для рыбы/риса пронумерованы от 1 до 5. Номера чаш для варки и чаши для рыбы и риса (от 2 до 5) расположены на ручках. Номер поддона для капель (1) расположен на кромке бортика. Складывайте эти предметы только в таком порядке. Поддон для капель (1) должен всегда находиться под малой чашей для варки (2). Устанавливайте в пароварку только те чаши, которые будут использоваться во время приготовления.



- Чаша для рыбы/риса (5) предназначена для обработки паром маринованной рыбы, приготовления риса или жидких блюд. При необходимости использования чаши для рыбы/риса поставьте ее в большую чашу (4).
- Если для увеличения пространства из большой чаши (4) убрана решетка, и основанием служит решетка средней чаши (3), в верхнюю часть прибора по-прежнему можно установить чашу для рыбы/риса (5), чтобы приготовить рыбу, рис или суп.
- Если для увеличения пространства из средней чаши (3) убрана решетка, и основанием служит решетка малой чаши (2), в верхнюю часть прибора по-прежнему можно установить большую чашу (4).



**8** Закрывайте крышкой верхнюю чашу для варки.

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

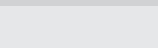
## Использование прибора



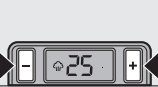
- 1** Вставьте вилку сетевого шнура в розетку электросети.
  - ▶ Загорится дисплей и индикатор в форме кольца вокруг переключателя режимов.
- 2** Установите переключатель режимов в режим обработки паром, соответствующий типу используемых продуктов.



- ▶ На дисплее отобразится заданное время. Глава “Таблица и советы по приготовлению пищи” содержит значения времени, установленные для режимов обработки паром, а также различные рекомендации.

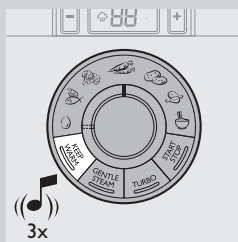


*Примечание. Для установки другого значения времени выберите предустановленный режим, время которого наиболее близко соответствует нужному вам значению. Затем при помощи кнопок таймера “+” и “-” увеличивайте или уменьшайте время обработки паром.*



- 3** Нажмите кнопка START/STOP.
  - ▶ Начнется процесс варки, а таймер начнет обратный отсчет времени.
  - ▶ В течение первых 5 минут приготовления загорается индикатор режима Turbo. Это означает, что пароварка использует дополнительную мощность режима Turbo для быстрого нагрева. В течение этих первых 5 минут режим Turbo отключить невозможно.





- 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 предустановленного времени прибор трижды подает звуковой сигнал и переключается в режим поддержания температуры.

#### **4** Аккуратно снимите крышку.

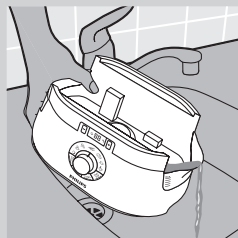
#### **Остерегайтесь выхода горячего пара из пароварки при снятии крышки.**

- Во избежание ожогов, снимая крышку, чашу для рыбы/риса и чаши для варки надевайте кухонные рукавицы. Снимайте крышку постепенно и при этом не стойте к прибору слишком близко. Сливайте капли конденсата с крышки в чашу.
- Чтобы достать еду из чаши, используйте кухонные приборы с длинными ручками.
- Прежде чем снять чашу с прибора, подождите, пока конденсат стечет в чашу, расположенную ниже, или в поддон для капель.

#### **5** Отключите прибор от электросети и дайте ему полностью остыть, перед тем как снять поддон для капель (1).

Снимайте поддон для капель (1) с осторожностью, так как вода в емкости и поддоне может все еще быть горячей, даже если другие части пароварки уже остыли.

Будьте осторожны при обращении с поддоном для капель (1): снаружи его стенки могут быть скользкими.



#### **6** После каждого использования следует сливать жидкость из емкости для воды через носик в боковой части основания.

*Примечание. При необходимости приготовления дополнительных порций используйте свежую воду.*

#### **Обработка паром нескольких видов продуктов**

Чтобы одновременно приготовить продукты с разным временем приготовления, следуйте нижеприведенным инструкциям.

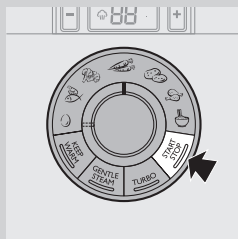
#### **1** Установите таймер на самое длительное время приготовления.

#### **2** Положите продукты с наиболее длительным временем приготовления в малую чашу (2), а еду с более коротким временем приготовления — в среднюю чашу (3).

#### **3** Установите поддон для капель (1) и малую чашу (2) на основание и закройте чашу крышкой.

#### **4** Нажмите кнопку START/STOP, чтобы начать обработку паром, и дождитесь, пока оставшееся время приготовления, отображаемое на дисплее, не сравняется со временем обработки продуктов, которые готовятся быстрее всего.

#### **5** Аккуратно снимите крышку, пользуясь кухонными рукавицами, и поставьте среднюю чашу для варки (3) на малую чашу для варки (2).



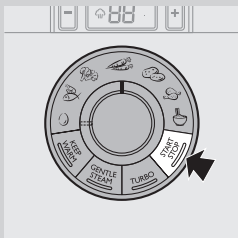
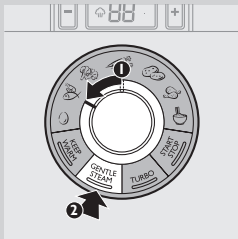
- 6** Закройте крышкой среднюю чашу для варки (3) и продолжайте процесс обработки паром, пока не истечет время приготовления. Этот метод можно также использовать при наличии трех продуктов с разным временем приготовления.

### Режим Gentle Steam

В режиме Gentle Steam продукты обрабатываются при температуре примерно 80°C, что идеально подходит для приготовления рыбы. При этой температуре сохраняется ее нежный вкус и тонкий аромат. Для достижения наилучших результатов при приготовлении продуктов в режиме Gentle Steam рекомендуется использовать только одну чашу для варки и устанавливать ее непосредственно на основание.

*Примечание. Режим Gentle Steam работает только в том случае, если переключатель режимов установлен в режим приготовления рыбы.*

*Примечание. В случае приготовления продуктов в чаше для рыбы/риса (5) в режиме Gentle Steam время приготовления увеличится. Перед употреблением проверьте готовность рыбы.*



- 1** Установите переключатель режимов в режим приготовления рыбы (1), а затем нажмите кнопку GENTLE STEAM (2).
- ▶ Предустановленное время приготовления отображается на дисплее. Несмотря на использование щадящего режима, время обработки паром не увеличивается.

- 2** Нажмите кнопку START/STOP, чтобы начать процесс приготовления.

- Во время приготовления продуктов в режиме Gentle Steam прибор можно переключить в обычный режим варки, нажав кнопку GENTLE STEAM.
- Чтобы включить режим Gentle Steam во время приготовления продуктов в режиме приготовления рыбы, нажмите кнопку GENTLE STEAM.
- В течение первых 5 минут загорится индикатор Turbo. Это означает, что пароварка использует дополнительную мощность режима Turbo для быстрого нагрева. В течение этих первых 5 минут режим Turbo отключить невозможно.
- Если вы начинаете приготовление пищи в режиме Gentle Steam, когда прибор еще не нагрелся, начните процесс приготовления, не помещая в чашу продукты и закрыв чашу крышкой. Когда отключится индикатор Turbo, аккуратно откройте крышку и положите рыбу.

*Совет. В случае приготовления продуктов в малой чаше для варки (2) в режиме Gentle Steam, для поддержания температуры можно установить на нее сверху одну или несколько чаш. Интересные рецепты приготовления пищи в режиме Gentle Steam можно найти в буклете с рецептами или на веб-сайте [www.philips.com/kitchen](http://www.philips.com/kitchen).*

### Режим Turbo

Режим Turbo включается автоматически во время первых 5 минут обработки паром. Этот режим обеспечивает быстрое нагревание

пароварки. Чем быстрее продукты достигают нужной температуры приготовления, тем больше витаминов и минералов они сохраняют. Режим Turbo также можно использовать в следующих случаях:

- после того как для проверки готовности блюда была открыта крышка;
- после добавления других продуктов в одну или несколько чаш для варки;
- после заполнения емкости для воды.

Чтобы включить режим Turbo нажмите кнопку Turbo. Режим Turbo останется включенным на протяжении 1 минуты, а затем отключится автоматически. Когда индикатор TURBO перестает гореть, пароварка продолжит работать в обычном режиме варки. Чтобы выключить этот режим, нажмите кнопку TURBO еще раз.

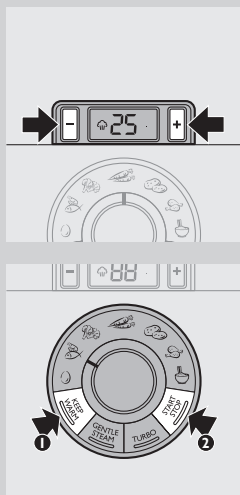
**Примечание.** Если включить режим Gentle Steam в течение 5 минут после окончания предыдущего процесса обработки паром, режим Turbo и соответствующий индикатор не включатся, так как вода будет по-прежнему теплой.

### Режим поддержания температуры Keep-Warm

По истечении времени приготовления пароварка автоматически переходит в режим поддержания температуры. Этот переход сопровождается тремя звуковыми сигналами. Индикатор KEEP WARM продолжает гореть, указывая на то, что пароварка работает в режиме поддержания температуры. Этот режим позволяет сохранять пищу теплой на протяжении 30 минут.

- Чтобы сохранить еду теплой более 30 минут, установите свое время при помощи кнопок таймера "+" и "-".
- Если нажать кнопку KEEP WARM во время работы режима поддержания температуры, таймер будет вновь установлен на 30 минут.
- Чтобы отключить режим поддержания температуры во время его работы, нажмите кнопку "START/STOP" (ЗАПУСК/ОСТАНОВКА).
- Если прибор выключен или выключен автоматически, то для активации режима поддержания температуры нужно сначала нажать кнопку KEEP WARM (1), а затем — кнопку START/STOP (2).

**Примечание.** Будьте осторожны, открывая крышку, так как пища еще горячая, и в режиме поддержания температуры из прибора может выходить горячий пар.



### Очистка и уход

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

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

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

Основание нельзя мыть в посудомоечной машине.



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

Запрещается мыть крышку в посудомоечной машине.

- 5** Снимите решетки с чаш для варки. Чаши для варки, решетки, Flavour Booster+, поддон для капель и чашу для рыбы/риса следует мыть вручную или в посудомоечной машине, установив короткий цикл мойки при невысокой температуре.

Постоянная мойка чаш для варки в посудомоечной машине может привести к незначительному помутнению пластика.

### **Очистка от накипи**

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

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

Не используйте никакое другое средство для снятия накипи.

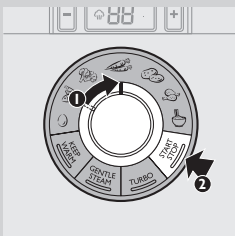
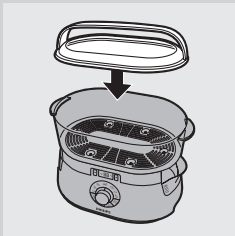
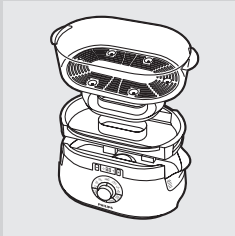
- 2** Должным образом установите поддон для капель (1) и малую чашу для варки (2) на основание.
- 3** Закройте малую чашу для варки крышкой.
- 4** Вставьте вилку сетевого шнура в розетку электросети.

- 5** Установите переключатель режимов в режим приготовления моркови (1), а затем нажмите кнопку START/STOP (2) и подождите 20 минут.

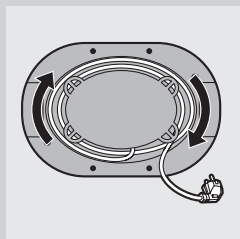
Если уксус при кипении начнет выплескиваться за края основания, отключите прибор от электросети и отлейте часть уксуса.

- 6** Через 20 минут отключите прибор от электросети и дождитесь полного остывания уксуса. Затем слейте уксус из емкости для воды.
- 7** Несколько раз промойте емкость для воды холодной водой.

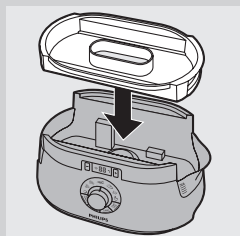
*Примечание. Если в емкости еще осталась накипь, повторите описанную выше процедуру.*



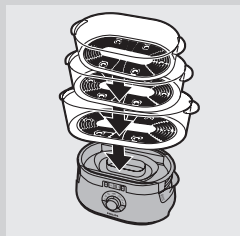
## Хранение



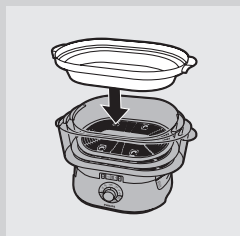
- 1 Прежде чем убрать прибор на хранение, убедитесь, что все его детали абсолютно сухие и чистые (см. главу “Чистка”).
- 2 При хранении обмотайте шнур питания вокруг катушки на подставке прибора.



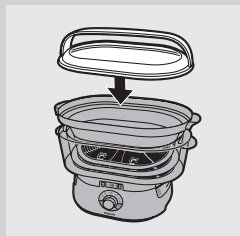
- 3 Установите поддон для капель (1) на основание прибора.
- 4 Убедитесь, что решетки должным образом установлены в чаше для варки.



- 5 Установите чашу для варки (4) на поддон для капель (1). Установите среднюю чашу для варки (3) в большую чашу для варки (4). Установите малую чашу для варки (2) в среднюю чашу для варки (3).



- 6 Установите чашу для рыбы/риса (5) в малую чашу для варки (2).



- 7 Закройте крышкой чашу для рыбы/риса (5).

## Гарантия и обслуживание

Для получения дополнительной информации или обслуживания, а также в случае возникновения проблем посетите веб-сайт Philips [www.philips.com](http://www.philips.com) или обратитесь в центр поддержки потребителей Philips в вашей стране (номер телефона центра указан на гарантийном талоне). Если подобный центр в вашей стране отсутствует, обратитесь в торговую организацию Philips.

## Защита окружающей среды



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

## Поиск и устранение неисправностей

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

Проблема	Возможная причина	Способы решения
Пароварка не работает.	Пароварка не подключена к электросети.	Вставьте вилку сетевого шнура в розетку электросети.
	В емкости недостаточно воды.	Наполните емкость для воды.
	Кнопка START/STOP не была нажата.	Нажмите кнопку START/STOP.
Некоторые продукты не готовы.	Некоторые куски продуктов могут быть больше и/или требовать более длительного приготовления, чем другие.	Установите более продолжительное время варки при помощи кнопки “+”.
		Положите крупные продукты и продукты с более длительным временем приготовления в малую чашу для варки (2) и включите обработку паром. По прошествии некоторого времени установите другие чаши.
В чаши для варки положено слишком много продуктов.	Не перегружайте чаши для варки. Порежьте продукты на маленькие кусочки и положите меньшие сверху.	

Проблема	Возможная причина	Способы решения
		Расположите продукты так, чтобы между кусками было достаточно места для свободного прохождения пара.
Прибор не нагревается как следует.	Регулярная очистка от накипи не проводится.	Очистите прибор от накипи. См. главу "Очистка и уход".
Функция Gentle Steam не работает.	Переключатель режимов не был установлен в режим приготовления рыбы.	Установите переключатель режимов в режим приготовления рыбы, нажмите кнопку GENTLE STEAM, а затем — кнопку START/STOP.

### Таблица и советы по приготовлению пищи

- Рецепты можно найти в буклете с рецептами или на веб-сайте [www.philips.com/kitchen](http://www.philips.com/kitchen).
- Время варки, указанное в таблице ниже, приблизительно. Время варки различается в зависимости от размеров кусков продуктов, пространства между кусками в чаше, количества продуктов в чаше, свежести продуктов и Ваших личных предпочтений.

### Рецептурная таблица

Продукты для приготовления	Количество	Время варки (мин)	Возможные приправы/пряности для Flavour Booster+
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	20	Чеснок, молотый красный перец-чили, эстрагон
Морковь	500 г	20	Петрушка, сухая горчица, лук-шнит
Соцветия цветной капусты	400 г	20	Розмарин, базилик, эстрагон
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

Продукты для приготовления	Количество	Время варки (мин)	Возможные приправы/пряности для Flavour Booster+
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

### Приготовление в режиме Gentle Steam

Продукты для приготовления	Количество	Время варки (мин)	Возможные приправы/пряности для Flavour Booster+
Лосось	450 г	15-20	Укроп, петрушка, базилик
Белая рыба	450 г	15-20	Сухая горчица, гвоздика, майоран

### Значения времени приготовления для различных режимов (Рис. 28)

#### Советы по варке продуктов

#### Flavour Booster+

- Тимьян, кориандр, базилик, укроп, карри и эстрагон великолепно подходят для использования в Flavour Booster+. К ним можно добавлять чеснок, тмин или хрен, чтобы усилить вкус без добавления соли. Рекомендуется закладывать 1/2–3 столовых ложки сухой зелени или приправ. Если зелень и специи свежие, их потребуется большее количество.
- При использовании жидких добавок, например вина или лимонного сока, Flavour Booster+ можно заполнить до отметки MAX.
- Таблица выше содержит дополнительные рекомендации по использованию трав, специй и жидких добавок в Flavour Booster+.

#### 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**

- Для приготовления риса требуется добавить воды в чашу для рыбы/риса (5). Необходимое количество воды указано в таблице с рецептами выше.
- Также чашу для рыбы/риса (5) можно использовать для приготовления овощей в соусе или для варки рыбы.
- Не кладите продукты слишком плотно друг к другу.
- Если чаша заполнена большим количеством продуктов, во время приготовления помешивайте их.
- Небольшие количества продуктов требуют меньше времени варки, чем большие количества.
- При использовании только одной чаши для варки, для готовности продуктов требуется меньше времени, чем при использовании 2-х или 3-х чаш для варки.
- При использовании нескольких чаш для варки увеличивайте время приготовления на 5-10 минут.
- В малой чаше для варки (2) продукты готовятся быстрее, чем в чашах, расположенных наверху.
- Перед употреблением проверьте готовность пищи.
- В процессе варки можно класть другие ингредиенты или устанавливать на прибор чаши с продуктами. Если для приготовления блюда требуется меньше времени, положите его в пароварку позже.
- Если открыть крышку, из прибора выйдет пар. Нажмите кнопку TURBO, чтобы быстро нагреть пароварку и не увеличивать время приготовления.
- После переключения в режим поддержания температуры пища еще некоторое время будет готовиться. Если продукты уже полностью готовы, выньте их из пароварки по окончании процесса обработки паром и после переключения прибора в режим поддержания температуры.
- Если пища не готова, установите более продолжительное время приготовления. Возможно потребуются долить немного воды в емкость.
- Пароварку можно использовать для разогревания готового супа. Налейте суп в чашу для рыбы/риса (5) и включите режим приготовления рыбы. 250 мл супа разогреваются примерно 10 минут.

## Úvod

Gratulujeme Vám ku kúpe a vitajte medzi zákazníkmi spoločnosti Philips!  
Ak chcete využiť všetky výhody zákazníckej podpory spoločnosti Philips, zaregistrujte svoj výrobok na adrese [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

## Opis zariadenia (Obr. 1)

- A** Podstavec so zásobníkom na vodu
- B** Ovládací regulátor a displej s tlačidlami stopiek
  - 1** Tlačidlo stopiek -
  - 2** Symbol dusenia
  - 3** Čas v minútach
  - 4** Tlačidlo stopiek +
  - 5** Predvolené režimy dusenia
  - 6** Ovládací regulátor
  - 7** Vypínač s kontrolným svetlom
  - 8** Tlačidlo TURBO s kontrolným svetlom
  - 9** Tlačidlo GENTLE STEAM s kontrolným svetlom
  - 10** Tlačidlo udržiavania teploty KEEP WARM s kontrolným svetlom
- C** Výpusť
- D** Podnos na odkvapkávanie (1)
- E** Komora pre prísady Flavour Booster+
- F** Malá miska na dusenie potravín (2)
- G** Odnímateľné dno
- H** Stredná miska na dusenie potravín (3)
- I** Odnímateľné dno
- J** Veľká miska na dusenie potravín (4)
- K** Odnímateľné dno
- L** Miska na dusenie rýb/ryže (5)
- M** Veko

*Poznámka: Podnos na odkvapkávanie, misky na dusenie potravín a miska na dusenie rýb/ryže sú označené číslami od 1 do 5. Čísla misiek na dusenie potravín a misky na dusenie rýb/ryže (2 až 5) nájdete na ich drždákoch. Číslo podnosu na odkvapkávanie (1) sa nachádza na jeho hornom okraji. Tieto časti vždy ukladajte na seba v tomto poradí. Vždy vložte podnos na odkvapkávanie (1) pod malú misku na dusenie potravín (2). Používajte iba misky na dusenie potravín naplnené potravinami.*

## 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

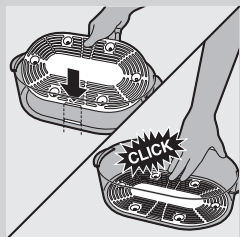
- Pred pripojením zariadenia skontrolujte, či sa napätie uvedené na zariadení zhoduje s napätím v sieti.
- Zariadenie pripojte jedine do uzemnenej sieťovej zásuvky. Skontrolujte, či je zariadenie riadne pripojené do elektrickej siete.
- Aby ste predišli nebezpečným situáciám, nikdy nepripájajte toto zariadenie na časový spínač.

- Ak je poškodená zástrčka, sieťový kábel alebo samotné zariadenie, nepoužívajte ho.
- Poškodený sieťový kábel smie vymeniť jedine personál spoločnosti Philips, servisné stredisko autorizované spoločnosťou Philips alebo osoba s podobnou kvalifikáciou, aby nedošlo k nebezpečnej situácii.
- Spotrebič nie je určený na používanie osobami (vrátane detí) so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a vedomostí, pokiaľ im osoba zodpovedná za ich bezpečnosť neposkytuje dohľad alebo ich nepoučila o používaní spotrebiča.
- Deti musia byť pod dozorom, aby sa nehrali so zariadením.
- Sieťový kábel musí byť mimo dosahu detí. Nenechajte ho 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 nedusť mrazené mäso, hydinu alebo morské živočíchy. Tieto suroviny pred dusením nechajte vždy úplne rozmraziť.
- Nikdy nepoužívajte zariadenie na prípravu potravín na pare bez podnosu na odkvapkávanie (1), inak môže zo zariadenia vyšlechať horúca voda.
- Misky na dusenie potravín a misku na dusenie rýb/ryže používajte len 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.
- Zariadenie nesmiete položiť do blízkosti alebo pod predmety, ktoré by sa mohli parou poškodiť, ako sú steny a príborníky.
- Zariadenie nepoužívajte v priestoroch, kde sú prítomné výbušné a/alebo zápalné výpary.
- Zariadenie na prípravu potravín na pare umiestnite na vodorovný a stabilný rovný povrch a zabezpečte okolo neho aspoň 10 cm voľného miesta, aby nedochádzalo k prehrievaniu.





- Odnímateľné dno vždy vkladajte do misiek na dusenie potravín zhora. Dno vložte správne tak, že najskôr položíte do misky jednu stranu a potom druhú stranu, až kým dno nezapadne do správnej polohy („cvaknutie“).
- Dávajte pozor na horúcu paru vychádzajúcu zo zariadenia na prípravu potravín na pare počas (jemného) dusenia, v režime udržiavania teploty alebo po odstránení veka. Keď kontrolujete jedlo, vždy použite 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 misky na dusenie potravín za rukoväťe.
- Pred čistením zariadenie vždy odpojte zo siete a nechajte ho vychladnúť.

### Automatické vypínanie

Zariadenie je vybavené funkciou automatického vypnutia. Zariadenie sa automaticky vypne, ak do 5 minút od jeho zapojenia neotočíte ovládací regulátor na predvolený režim dusenia. Zariadenie sa vypne automaticky aj po uplynutí nastaveného času dusenia (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)

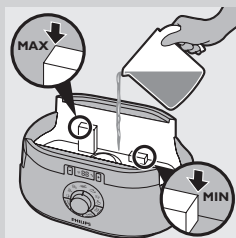
Toto zariadenie značky Philips vyhovuje všetkým normám týkajúcim sa elektromagnetických polí (EMF). Ak budete zariadenie používať správne a v súlade s pokynmi v tomto návode na použitie, bude jeho použitie bezpečné podľa všetkých v súčasnosti známych vedeckých poznatkov.

## Pred prvým použitím

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

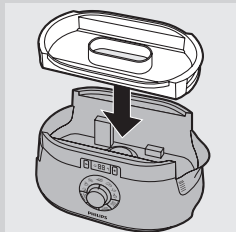
## Príprava na použitie

- 1** Zariadenie postavte na stabilný, vodorovný a hladký povrch.
- 2** Pred pripojením zariadenia úplne odmotajte sieťový kábel z cievky na podstavci.



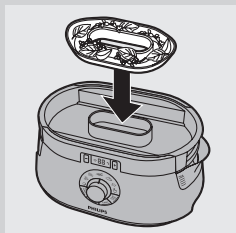
- 3** Zásobník na vodu naplňte až po maximálnu úroveň.  
 Keď je zásobník na vodu naplnený po maximálnu úroveň, zariadenie na prípravu potravín na pare dokáže vytvárať paru po dobu približne 45 minút.

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

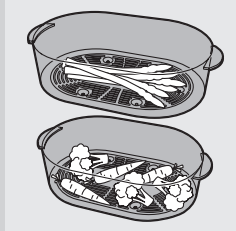


- 4** Podnos na odkvapkávanie (1) položte na zásobník na vodu v podstavci.

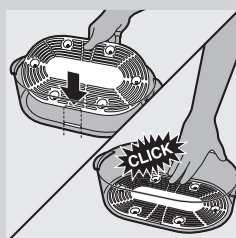
*Poznámka: Zariadenie nikdy nepoužívajte bez podnosu na odkvapkávanie (1).*



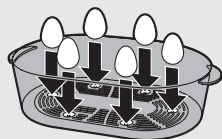
- 5** Ak chcete pripravovanému jedlu dodať výnimočnú chuť, na podnos na odkvapkávanie (1) položte komoru na prísady Flavour Booster+.
- Komoru na prísady Flavour Booster+ naplňte až po maximálnu úroveň čerstvými alebo sušenými bylinkami, prípadne tekutinou, ako je víno či bujón.
  - Informácie o použití uvedených bylínok alebo korenia pre rôzne typy potravín nájdete v tabuľke dusenia potravín v kapitole „Tabuľka potravín a rady pre dusenie“.



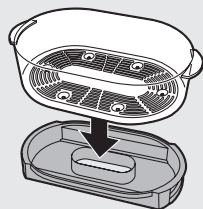
- 6** Potraviny, ktoré chcete dusiť, vložte do jednej alebo viacerých misiek na dusenie potravín a/alebo do misky na dusenie rýb/ryže.



- Odnímateľné dno vždy vkladajte do misiek na dusenie potravín zhora. Dno vložte správne tak, že najskôr položíte do misky jednu stranu a potom druhú stranu, až kým dno nezapadne do správnej polohy („cvaknutie“).
- Do misiek na dusenie potravín nekladajte príliš veľké množstvo potravín. Potraviny usporiadajte rovnomerne a medzi jednotlivými kusmi ponechajte dostatočný priestor, aby ste umožnili maximálny prietok pary.
- Veľké kusy potravín a potraviny vyžadujúce dlhšie dusenie vložte do malej misky na dusenie potravín (2).

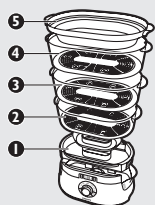


- Vajíčka vložte do držiakov na vajíčka.
- Ak chcete dusiť veľké potraviny (napr. celé kurence, kukuričné šúľky), môžete vybrať odnímateľné dno zo strednej misky na dusenie potravín (3) a veľkej misky na dusenie potravín (4), čím vytvoríte jednu veľkú misu.

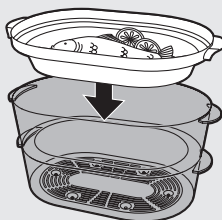


**7 Na podnos na odkvapkávanie (1) položte jednu alebo viac misiek na dusenie potravín. Misky umiestnite správne a uistite sa, že sa nehýbu.**

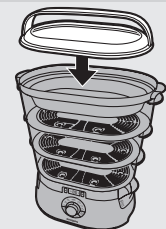
- Nemusíte použiť všetky 3 misky na dusenie potravín.
- Vždy začnite s malou miskou na dusenie potravín (2).



- Podnos na odkvapkávanie, misky na dusenie potravín a miska na dusenie rýb/ryže sú označené číslami od 1 do 5. Čísla misiek na dusenie potravín a misky na dusenie rýb/ryže (2 až 5) nájdete na ich držiadlách. Číslo podnosu na odkvapkávanie (1) sa nachádza na jeho hornom okraji. Tieto časti vždy ukladajte na seba v tomto poradí. Vždy vložte podnos na odkvapkávanie (1) pod malú misku na dusenie potravín (2). Používajte iba misky na dusenie potravín naplnené potravinami.



- Miska na dusenie rýb/ryže(5) sa používa na dusenie marinovaných rýb, ryže alebo tekutých jedál. Keď chcete použiť misku na dusenie rýb/ryže, vložte ju do veľkej misky na dusenie potravín (4).
- Ak vyberiete odnímateľné dno z veľkej misky na dusenie potravín (4), aby ste spolu so strednou miskou na dusenie potravín pod ňou (3) vytvorili jednu väčšiu misu, stále na ňu môžete nasadiť misku na dusenie rýb/ryže (5) a pripravovať v nej ryby, ryžu alebo polievku.
- Ak vyberiete odnímateľné dno zo strednej misky na dusenie potravín (3), aby ste spolu s malou miskou na dusenie potravín pod ňou (2) vytvorili jednu väčšiu misu, stále na ňu môžete nasadiť veľkú misku na dusenie potravín (4).

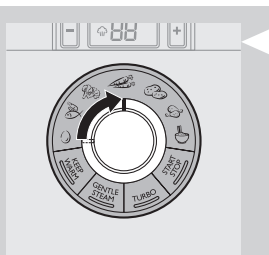


**8 Veko položte na vrchnú misku na dusenie potravín.**

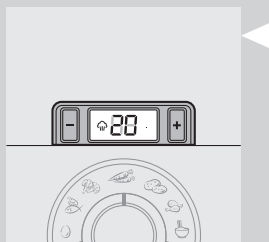
*Poznámka: Ak na misku na dusenie potravín nenasadíte veko alebo ho nasadíte nesprávne, potraviny sa neudusia správne.*

## Použitie zariadenia

- 1** Zástrčku zapojte do sieťovej zásuvky.
- ▶ Displej a svetelný krúžok okolo ovládacieho regulátora sa rozsvietia.

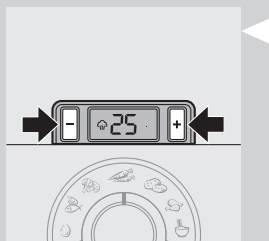


- 2** Ovládacím regulátorom nastavte predvolený režim dusenia pre pripravovaný typ jedla.

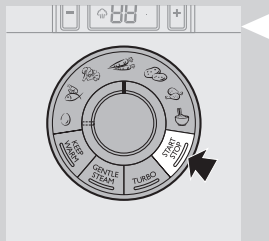


- ▶ Na displeji sa zobrazí predvolený čas dusenia.

Predvolené časy dusenia pre predvolené režimy dusenia spolu s ďalšími radami nájdete v kapitole „Tabuľka potravín a rady pre dusenie“.



*Poznámka: Ak chcete nastaviť iný čas dusenia, než prednastavené časy dusenia na ovládacom regulátore, zvolte režim dusenia, ktorý je najbližšie k požadovanému času dusenia. Potom zvýšte alebo znížte čas dusenia pomocou tlačidiel stopiek + a -.*



- 3** Stlačte vypínač (START/STOP).

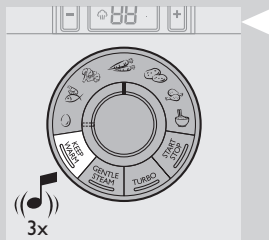
- ▶ Začne sa proces dusenia a stopky odpočítavajú dobu dusenia.  
 ▶ Počas prvých 5 minút procesu dusenia bude svietiť kontrolné svetlo Turbo. Znamená to, že zariadenie na prípravu potravín na pare využíva viac energie v rámci režimu Turbo, aby dosiahlo rýchle zohriatie. Počas týchto 5 minút nie je možné režim Turbo vypnúť.

- Ak dusíte väčšie množstvá potravín, v polovici procesu dusenia premiešajte potraviny pomocou kuchynského náčinia s dlhou rúčkou. Na ruky použite kuchynské chňapky.
- Keď uplynie nastavený alebo predvolený čas dusenia, zariadenie trikrát zapípa a prepne sa na režim udržiavania teploty.

- 4** Opatrne odstráňte veko.

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

- Aby nedošlo k popáleniu, pri otváraní veka misky na dusenie rýb/ ryže a misiek na dusenie potravín použite kuchynské chňapky. Pomaly zdvihnite veko smerom od seba. Skondenzovanú paru nechajte z veka odkvapkať do misky na dusenie potravín.
- Na vyberanie jedla z misiek na dusenie potravín použite kuchynské náčinie s dlhými rúčkami.



- Keď vyberiete misku na dusenie potravín, nechajte skondenzovanú paru odkvapkať do misky na dusenie potravín alebo do podnosu na odkvapkávanie pod ňou.

**5** Zástrčku odpojte zo sieťovej zásuvky a skôr ako vyberiete podnos na odkvapkávanie (1), nechajte zariadenie na prípravu potravín na pare úplne vychladnúť.

Pri vyberaní podnosu na odkvapkávanie (1) dávajte pozor, lebo voda v zásobníku na vodu a podnos na odkvapkávanie môžu byť ešte horúce, aj keď už ostatné časti zariadenia vychladli.

S podnosom na odkvapkávanie (1) narábajte opatrne, pretože jeho povrch môže byť klzký.

**6** Zásobník na vodu vyprázdňte po každom použití cez výpusť na bočnej strane podstavca.

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

### Dusenie viacerých surovín

Ak chcete dusiť jedlá, ktoré vyžadujú odlišné časy dusenia, postupujte podľa nasledujúcich pokynov:

- 1** Stopky nastavte na najdlhšiu dobu dusenia.
- 2** Vložte potraviny s najdlhším časom dusenia do malej misky na dusenie potravín (2) a potraviny s kratším časom dusenia do strednej misky na dusenie potravín (3).
- 3** Podnos na odkvapkávanie (1) a malú misku na dusenie potravín (2) položte na podstavec a na vrch misky nasadte veko.
- 4** Stlačením vpínača (START/STOP) zapnite proces dusenia a počkajte, až kým sa zostávajúci čas dusenia zobrazený na displeji nebude rovnať najkratšej dobe dusenia.
- 5** Pomocou kuchynských chňapiek opatrne zložte veko a strednú misku na dusenie potravín (3) položte na malú misku na dusenie potravín (2).
- 6** Strednú misku na dusenie potravín (3) zakryte vekom a nechajte proces dusenia pokračovať, až kým neuplynie nastavený čas dusenia. Tento proces je tiež možné použiť, ak máte tri druhy jedál s odlišnými časmi dusenia.

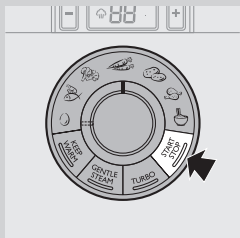
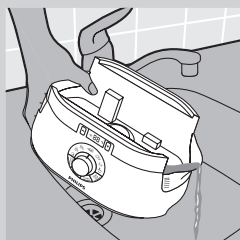
### Režim jemného dusenia Gentle Steam

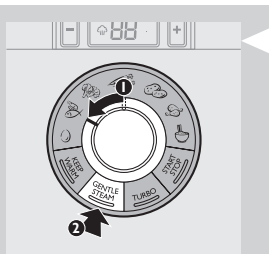
Režim jemného dusenia Gentle Steam udusí jedlo pri miernej teplote približne 80 °C, čo predstavuje ideálnu teplotu na prípravu rýb. Pri tejto teplote sa zachová jemná štruktúra a chuť rybieho mäsa.

Keď chcete pripravovať potraviny v režime Gentle Steam, odporúčame použiť iba jednu misku na dusenie potravín priamo na podstavci. Dosiahne tak v tomto režime najlepšie výsledky.

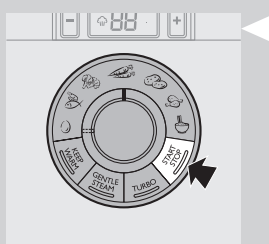
*Poznámka: Režim jemného dusenia Gentle Steam funguje len v prípade, ak je ovládací regulátor nastavený na predvolený režim dusenia rýb.*

*Poznámka: Ak používate misku na dusenie rýb/ryže (5) v režime Gentle Steam, doba dusenia bude dlhšia. Pred podávaním skontrolujte, či je ryba udusená.*





- 1** Otočte ovládací regulátor do polohy predvoleného režimu dusenia pre ryby (1) a stlačte tlačidlo GENTLE STEAM (2).
- Predvolená doba dusenia sa zobrazí na displeji. Táto doba bude dlhšia ako bežná doba dusenia.



- 2** Stlačením vypínača (START/STOP) zapnete proces dusenia.
  - Keď pripravujete jedlo v režime Gentle Steam, stlačením tlačidla GENTLE STEAM môžete zariadenie prepnúť do režimu normálneho dusenia.
  - Ak chcete prepnúť na režim Gentle Steam počas prípravy jedla v predvolenom režime dusenia rýb, stlačte tlačidlo GENTLE STEAM.
  - Počas prvých 5 minút bude svietiť kontrolné svetlo Turbo. Znamená to, že zariadenie na prípravu potravín na pare využíva viac energie v rámci režimu Turbo, aby dosiahlo rýchle zohriatie. Počas týchto 5 minút nie je možné režim Turbo vypnúť.
  - Ak začnete s dusením v režime Gentle Steam a zariadenie je pritom ešte studené, začnite dusiť s prázdnu miskou prikrytou vekom. Keď sa kontrolné svetlo Turbo vypne, opatrne otvorte veko a vložte rybu.

*Tip Keď pripravujete jedlo v malej miske na dusenie potravín (2) v režime Gentle Steam, na vrch môžete položiť jednu alebo dve ďalšie misky na dusenie potravín, aby ste udržali teplotu jedla. Niekoľko inšpiratívnych receptov s použitím režimu Gentle Steam nájdete v brožúre s receptami na adrese [www.philips.com/kitchen](http://www.philips.com/kitchen).*

## Režim Turbo

Režim Turbo je automaticky aktívny počas prvých 5 minút každého procesu dusenia, aby umožnil rýchle zohriatie zariadenia na prípravu potravín na pare. Rýchlejšie dosiahnutím ideálnej teploty na prípravu jedla zaistíte, že sa v ňom uchová viac vitamínov a minerálov.

Režim Turbo je tiež vhodné použiť:

- po otvorení veka na kontrolu alebo zamiešanie jedla
- po pridaní jedla do jednej alebo viacerých misiek
- po doplnení vody v zásobníku na vodu

Ak chcete aktivovať režim Turbo, stlačte tlačidlo TURBO. Režim Turbo zostáva aktívny po dobu 1 minúty a potom sa automaticky vypne.

Kontrolné svetlo Turbo zhasne a zariadenie na prípravu jedla na pare pokračuje v dusení v režime normálneho dusenia. Ak chcete režim Turbo vypnúť v čase, keď je tento režim aktívny, znovu stlačte tlačidlo TURBO.

**Poznámka:** Ak režim Gentle Steam použijete do 5 minút od ukončenia predchádzajúceho procesu dusenia, režim Turbo sa neaktivuje a kontrolné svetlo Turbo sa nezapne, pretože voda je ešte stále teplá.

## Režim udržiavania teploty

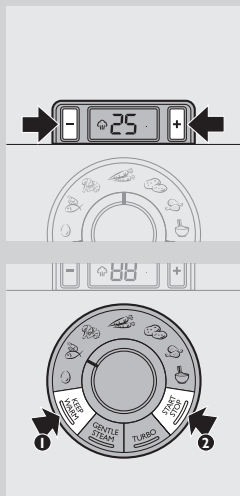
Zariadenie na prípravu jedla na pare sa po uplynutí doby dusenia automaticky prepne na režim udržiavania teploty, čo je signalizované 3 pípnutiami. Rozsvietené kontrolné svetlo udržiavania teploty KEEP WARM

Vás upozorňuje na to, že zariadenie na prípravu jedla na pare je v režime udržiavania teploty. Tento režim udržiava teplotu jedla po dobu 30 minút.

- Ak chcete jedlo udržať teplé dlhšie ako 30 minút, stláčajte tlačidlá stopiek + a -, aby ste nastavili čas.
- Ak stlačíte tlačidlo KEEP WARM počas cyklu udržiavania teploty, stopky sa znovu nastaví na 30 minút.
- Ak chcete vypnúť režim udržiavania teploty počas jeho používania, stlačte vypínač (START/STOP).

- Ak chcete aktivovať režim udržiavania teploty, keď je zariadenie vypnuté alebo po jeho automatickom vypnutí, najskôr stlačte tlačidlo KEEP WARM (1) a potom vypínač (START/STOP) (2).

*Poznámka: Upozorňujeme, že v režime udržiavania teploty je jedlo stále horúce a po otvorení veka môže z neho unikáť para.*



## Čistenie a údržba

Na čistenie zariadenia nikdy nepoužívajte drsný materiál, drsné čistiace prostriedky ani agresívne kvapaliny ako benzín alebo acetón.

**1** Zástrčku odpojte zo siet'ovej zásuvky a zariadenie nechajte vychladnúť.

**2** Vonkajšiu časť podstavca očistite vlhkou utierkou.

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

Podstavec nečistite v umývačke na riad.

**3** 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 v teplej vode s trochou prostriedku na umývanie riadu.

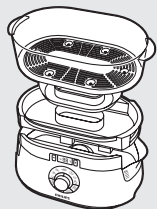
Veko nečistite v umývačke na riad.

**5** Vyberte odnímateľné dná z misiek na dusenie potravín. Misky na dusenie potravín, odnímateľné dná, komoru na prísady Flavour Booster+, podnos na odkvapkávanie a misku na dusenie rýb/ryže umyte ručne alebo v umývačke na riad. V tom prípade použite krátky cyklus umývania pri nízkej teplote.

Opakované čistenie misiek na dusenie potravín v umývačke na riad môže spôsobiť, že tieto diely zostanú matné.

## Odstraňovanie vodného kameňa

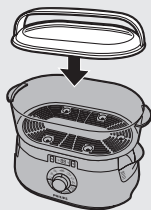
Keď v zásobníku na vodu uvidíte usadený vodný kameň, musíte ho zo zariadenia odstrániť. Pravidelné odstraňovanie vodného kameňa je veľmi dôležité na zachovanie optimálneho výkonu zariadenia.



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

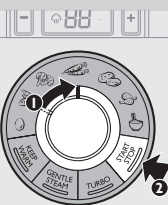
Nepoužívajte žiadny iný druh prostriedku na odstraňovanie vodného kameňa.

- 2 Podnos na odkvapkávanie (1) a malú misku na dusenie potravín (2) položte správne na podstavec.



- 3 Na hornú časť malej misky na dusenie potravín nasadíte veko.

- 4 Zástrčku zapojte do sieťovej zásuvky.



- 5 Ovládacím regulátorom nastavte predvolený režim dusenia pre mrkvu (1) a potom stlačením vypínača (START/STOP) (2) nechajte zariadenie 20 minút pracovať.

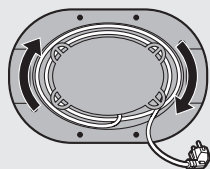
Ak ocot začne kypieť cez okraj podstavca, odpojte zariadenie a odoberte časť octu.

- 6 Po 20 minútach odpojte zariadenie a nechajte ocot úplne vychladnúť. Potom vyprázdňte 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.*

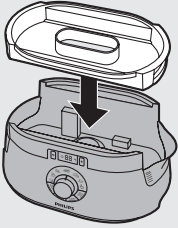
## Odkladanie



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

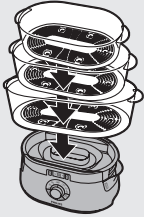
- 2 Sieťový kábel pred odložením navíňte na cievku v podstavci.



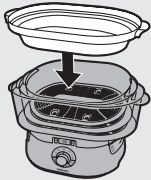


**3** Do podstavca vložte podnos na odkvapkávanie (1).

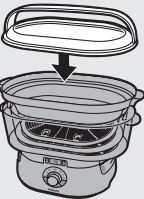
**4** Uistite sa, že sú odnímateľné dná správne vložené v miskách na dusenie potravín.



**5** Veľkú misku na dusenie potravín (4) položte na podnos na odkvapkávanie (1). Strednú misku na dusenie potravín (3) vložte do veľkej misky na dusenie potravín (4). Malú misku na dusenie potravín (2) vložte do strednej misky na dusenie potravín (3).



**6** Misku na ryby/ryžu (5) vložte do malej misky na dusenie potravín (2).



**7** Na misku na ryby/ryžu (5) nasad'te večo.

### Záruka a servis

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

## Životné prostredie



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

## Riešenie problémov

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

Problém	Možná príčina	Riešenie
Zariadenie na prípravu potravín na pare nefunguje.	Zariadenie na prípravu potravín na pare nie je zapojené do siete.	Zástrčku zapojte do sieťovej zásuvky.
	V zásobníku na vodu nie je žiadna voda.	Naplňte zásobník na vodu.
	Ešte ste nestlačili vypínač (START/STOP).	Stlačte vypínač (START/STOP)
Ešte nie sú udusené všetky potraviny.	Niektoré kúsky jedla v zariadení na prípravu potravín na pare sú väčšie a/alebo vyžadujú dlhšiu dobu dusenia ako ostatné.	Pomocou tlačidla + nastavte dlhšiu dobu dusenia.  Veľké kusy potravín a potraviny vyžadujúce dlhšie dusenie vložte do malej misky na dusenie potravín (2) a začnite s dusením skôr, ako pridáte ďalšie misky.
	Do misiek na dusenie potravín ste vložili príliš veľa potravín.	Misky na dusenie potravín nepreplňajte. Potraviny pokrájajte na menšie kúsky a na vrch poukladajte najmenšie kúsky.
		Pri ukladaní potravín nechajte medzi jednotlivými kusmi dostatočný priestor, aby ste umožnili maximálne prúdenie pary.
Zariadenie správne nezohrieva.	Vodný kameň zo zariadenia odstraňujete nepravidłne.	Odstráňte vodný kameň zo zariadenia. Pozrite kapitolu „Čistenie a údržba“.
Funkcia Gentle Steam nefunguje.	Ovládací regulátor ste nenastavili na predvolený režim dusenia rýb.	Ovládacím regulátorom nastavte predvolený režim dusenia rýb, stlačte tlačidlo GENTLE STEAM a potom stlačte vypínač (START/STOP).

### Tabuľka potravín a rady pre dusenie

- Recepty nájdete v našej brožúre s receptami na webovej stránke [www.philips.com/kitchen](http://www.philips.com/kitchen).
- Doby dusenia uvedené v nasledujúcej tabuľke sú len orientačné. Doby dusenia sa môžu líšiť v závislosti od veľkosti kúskov potravín, priestoru medzi potravinami v miske na dusenie potravín, množstva potravín v miske, čerstvosti potravín a Vašich osobných preferencií.

### Tabuľka dusenia potravín

Potraviny na dusenie	Množstvo	Doba dusenia (min.)	Odporúčané bylinky/korenia pre komoru na prísady Flavour Booster+
Špargľa	500 g	15-20	Tymián, bazalka, citrón
Mini-kukurica	200 g	5-8	Pažítka, čili, paprika
Zelená fazuľka	500 g	15-20	Petržlen, citrón, cesnak
Brokolica	400 g	20	Cesnak, mletá červená paprika, estragón
Mrkva	500 g	20	Petržlen, suchá horčica, pažítka
Ružičky karfiolu	400 g	20	Rozmarín, bazalka, estragón
Zeler (v kockách)	300 g	15-20	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
Pudiny	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

**Dusenie v režime Gentle Steam**

Potraviny na dusenie	Množstvo	Doba dusenia (min.)	Odporúčané bylinky/korenia pre komoru na prísady Flavour Booster+
Losos	450 g	15-20	Kôpor, petržlen, bazalka
Biela ryba	450 g	15-20	Sušená horčica, nové korenie, majorán

**Časy dusenia v predvolených režimoch dusenia (Obr. 28)****Rady pre dusenie potravín****Komora pre prísady Flavour Booster+**

- Bylinky a korenia, ktoré môžete vložiť do komory na prísady Flavour Booster+, sú napr: tymian, koriander; bazalka, kôpor; karí a estragón. Môžete ich kombinovať s cesnakom, rascou alebo chrenom a zvýrazniť tak ich chuť bez pridávania soli. Odporúčame použiť 1/2 až 3 čajové lyžičky sušených bylín alebo korenia. Ak máte čerstvé bylinky alebo korenie, môžete ich použiť vo väčšom množstve.
- Keď používate tekutiny, ako je víno či citrónová šťava, komoru na prísady Flavour Booster+ môžete naplniť až po značku „max“.
- Ďalšie tipy o bylinkách, koreniach a tekutinách, ktoré môžete použiť v komore na prísady Flavour Booster+, nájdete vo vyššie uvedenej tabuľke dusenia potravín.

**Zelenina a ovocie**

- Nakrájajte hrubé stonky karfiolu, brokolice a hlávkovej kapusty.
- Listnatú zelenú zeleninu duste čo možno najkratšie, lebo ľahko stratí farbu.
- Mrazenú zeleninu pred dusením nerozmrazujte.

**Mäso, hydina, morské živočíchy a 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. Zabráňte 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**

- Pri príprave ryže pridajte do misky na dusenie rýb/ryže (5) vodu. Príslušné množstvá nájdete v tabuľke dusenia jedál uvedenej vyššie.
- Misku na dusenie rýb/ryže (5) môžete použiť na prípravu zeleniny s omáčkami alebo mierne varenie ryby vo vode.
- Medzi jednotlivými kusmi jedla nechávajte medzery.
- Ak je miska na dusenie potravín veľmi naplnená, v polovici procesu dusenia potraviny premiešajte.

- Malé množstvá potravín vyžadujú kratšie doby dusenia v porovnaní s väčšími množstvami.
- Ak použijete jednu misku na dusenie potravín, potraviny vyžadujú kratšiu dobu dusenia v porovnaní s použitím 2 alebo 3 misiek na dusenie potravín.
- Ak použijete viac misiek na dusenie potravín, nechajte potraviny dusiť o 5 – 10 minút dlhšie.
- Jedlo pripravíte rýchlejšie v malej miske na dusenie potravín (2) ako vo vrchných miskách.
- Pred jedením sa ubezpečte, že jedlo je hotové.
- Potraviny a misky naplnené jedlom môžete pridávať aj počas dusenia. Ak niektoré suroviny vyžadujú kratšiu dobu dusenia, pridajte ich neskôr.
- Keď zdvihnete veko, začne z misky unikať para. Stlačením tlačidla TURBO znovu zohrejte zariadenie na prípravu jedál na pare, aby ste tak predišli predĺženiu doby dusenia.
- Keď sa zariadenie na prípravu potravín na pare prepne do režimu udržiavania teploty, dusenie ešte nejakú dobu pokračuje. Ak sú potraviny už dostatočne pripravené, vyberte ich zo zariadenia hneď po skončení dusenia, keď sa zariadenie prepína do režimu udržiavania teploty.
- Ak potraviny nie sú ešte udusené, nastavte dlhšiu dobu dusenia. Možno bude potrebné doplniť vodu do zásobníka na vodu.
- Zariadenie na prípravu jedla na pare možno použiť na zohriatie horúcej polievky. Polievku dajte do misky na dusenie rýb/ryže (5) a nechajte ju dusiť pri predvolenej teplote pre ryby. Zohrievanie 250 ml polievky bude trvať približne 10 minút.

## Uvod

Čestitamo vam za nakup in dobrodošli pri Philipsu! Če želite popolnoma izkoristiti podporo, ki jo nudi Philips, registrirajte izdelek na [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

## Splošni opis (Sl. 1)

- A** Podstavek z zbiralnikom za vodo
- B** Regulator in zaslon z gumbi časovnika
  - 1** Časovnik – gumb
  - 2** Simbol kuhanja v pari
  - 3** Čas v minutah
  - 4** Časovnik + gumb
  - 5** Prednastavljeni načini kuhanja v pari
  - 6** Regulator
  - 7** Gumb za VKLOP/IZKLOP z indikatorjem
  - 8** Gumb TURBO z indikatorjem
  - 9** Gumb GENTLE STEAM z indikatorjem
  - 10** Gumb KEEP WARM z indikatorjem
- C** Dulec
- D** Pladenj za kapljanje (1)
- E** Ojačevalnik okusa
- F** Majhna posoda za kuhanje v pari (2)
- G** Snemljivo dno
- H** Srednja posoda za kuhanje v pari (3)
- I** Snemljivo dno
- J** Velika posoda za kuhanje v pari (4)
- K** Snemljivo dno
- L** Posoda za ribe/riž (5)
- M** Pokrov

*Opomba: Pladenj za kapljanje, posode za kuhanje v pari in posoda za ribelriž so označene s števkami 1 do 5. Številke posod za kuhanje v pari in posode za ribelriž (2 do 5) so na ročajih. Številka pladnja za kapljanje (1) je na zgornjem robu. Naložite jih samo v tem zaporedju. Pladenj za kapljanje (1) vedno postavite pod posodo za kuhanje v pari (2). Uporabljajte samo posode, ki so napolnjene s hrano.*

## Pomembno

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

### Nevarnost

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

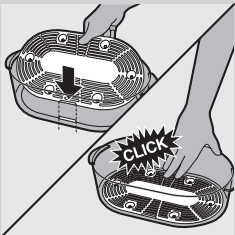
### Opozorilo

- Preden priključite aparat na električno omrežje, preverite, ali napetost, navedena na aparatu, ustreza napetosti lokalnega električnega omrežja.
- Aparat priključite samo v ozemljeno vtičnico. Vtikač mora biti pravilno vstavljen v omrežno vtičnico.
- Aparata ne priklaplajte na zunanje časovno stikalo, da ne povzročite nevarnosti.
- Aparata ne uporabljajte, če je poškodovan vtikač, omrežni kabel ali sam aparat.

- Poškodovani omrežni kabel sme zamenjati le podjetje Philips, Philipsov pooblaščen servis ali ustrezno usposobljeno osebje.
- Aparat ni namenjen uporabi s strani otrok in oseb z zmanjšanimi telesnimi, čutilnimi 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 (1), saj lahko začne v nasprotnem primeru iz aparata kapljati vroča voda.
- Posode za kuhanje v pari in posodo za ribe/riž uporabljajte samo skupaj z originalnim podstavkom.

### 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 kuhalnik.
- Aparata ne postavite ob ali pod predmete, ki jih para lahko poškoduje, na primer ob ali pod stene in omare.
- Aparata ne uporabljajte v bližini eksplozivnih in/ali vnetljivih hlapov.
- Soparnik postavite na trdno in ravno podlago, pri čemer naj bo okrog aparata najmanj 10 cm prostora, da preprečite pregrevanje.
- Snemljiva dna v posode za kuhanje v pari vedno postavite od zgoraj navzdol. Dna pravilno namestite tako, da najprej v posodo spustite prvo stran in nato še drugo stran, da se dno zaskoči ("klik").
- Pazite na vročo paro, ki uhaja iz soparnika med rahlim kuhanjem, v načinu ohranjanja toplote ali ob odstranitvi pokrova. Za preverjanje hrane vedno uporabljajte kuhinjski pribor z dolgimi ročajji.
- 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, posodo za kuhanje vedno prijemajte za ročaje.



- Aparat pred čiščenjem vedno izklopite iz električnega omrežja in počakajte, da se ohladi.

### Samodejni izklop

Aparat je opremljen s samodejnim izklopom. Samodejno se izklopi, če regulatorja ne premaknete na prednastavljen način kuhanja v 5 minutah po priključitvi aparata v vtičnico. Aparat se samodejno izklopi tudi po preteku nastavljenega časa (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.

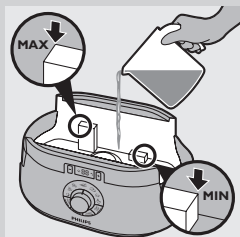
### Elektromagnetna polja (EMF)

Ta Philipsov aparat ustreza vsem standardom glede elektromagnetnih polj (EMF). Če z aparatom ravnate pravilno in v skladu z navodili v tem uporabniškem priročniku, je njegova uporaba varna glede na trenutna znanstvena spoznanja.

## Pred prvo uporabo

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

## Priprava za uporabo

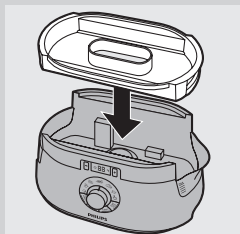


- 1 Postavite aparat na stabilno, ravno in vodoravno površino.
- 2 Preden omrežni kabel aparata vključite v omrežno vtičnico, ga vedno popolnoma odvijte z navitka na podstavku.
- 3 Zbiralnik za vodo napolnite z vodo.
  - ▶ Če je zbiralnik za vodo napolnjen do najvišjega nivoja, lahko s soparnikom kuhate hrano v pari približno 45 minut.

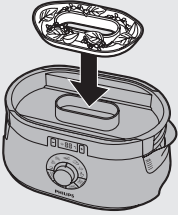
Zbiralnik za vodo polnite samo z vodo. Ne dajajte vanj mešanice začimb, olja ali drugih snovi.

- 4 Na zbiralnik za vodo v podstavku namestite pladenj za kapljanje (1).

*Opomba: Aparata ne uporabljajte brez pladnja za kapljanje (1).*

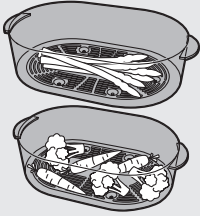




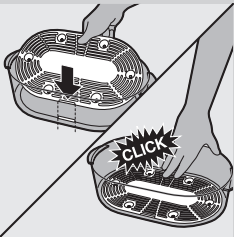


**5** Ojačevalnik okusa postavite na pladenj za kapljanje (1), če želite obogatiti okus hrane za kuhanje v pari.

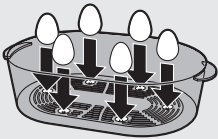
- Ojačevalnik okusa napolnite s svežimi ali suhimi zelišči ali tekočino, na primer z vinom ali jušno osnovo.
- Zelišča in začimbe, ki so priporočljiva za pripravo različnih jedi, si lahko ogledate v tabeli s hrano za kuhanje v pari v poglavju "Preglednica s hrano in namigi za kuhanje hrane v pari".



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

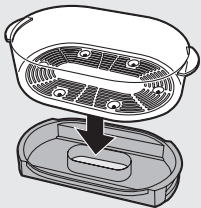


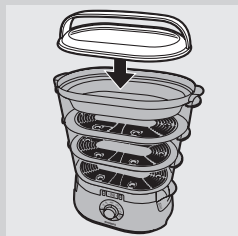
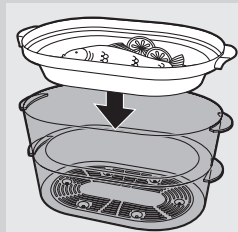
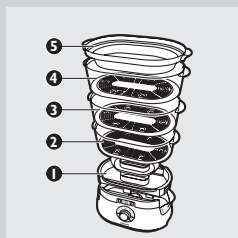
- Snemljiva dna v posode za kuhanje v pari vedno postavite od zgoraj navzdol. Spodnje strani pravilno namestite tako, da najprej v posodo spustite prvo stran in nato še drugo stran, da se spodnja stran zaskoči ("klik").
- V posode za kuhanje v pari ne naložite preveč hrane. Hrano razporedite tako, da bo med posameznimi kosi dovolj razmika, kar zagotovi najboljši pretok pare.
- Večje kose hrane in hrano, ki se v pari kuha dlje časa, postavite v majhno posodo za kuhanje v pari (2).
- Jajca položite v posebej zanje namenjena mesta, da se primerno skuhamo.
- Če želite v pari kuhati velike kose hrane (na primer cele piščance ali koruzne storže), lahko odstranite snemljiva dna s srednje posode za kuhanje v pari (3) in velike posode za kuhanje v pari (4) in tako ustvarite eno veliko posodo.



**7** Eno ali več posod za kuhanje v pari posadite na pladenj za kapljanje (1). Posode postavite pravilno in stabilno.

- Vseh 3 posod za kuhanje v pari ni treba uporabiti.
- Vedno začnite z majhno posodo za kuhanje v pari (2).





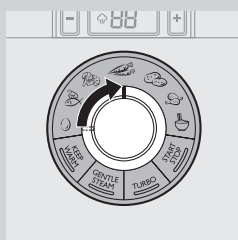
- Pladenj za kapljanje, posode za kuhanje v pari in posoda za ribe/riž so označene s številkami 1 do 5. Številke posod za kuhanje v pari in posode za ribe/riž (2 do 5) so na ročajih. Številka pladnja za kapljanje (1) je na zgornjem robu. Naložite jih samo v tem zaporedju. Pladenj za kapljanje (1) vedno postavite pod posodo za kuhanje v pari (2). Uporabljajte samo posode, ki so napolnjene s hrano.
- Posoda za ribe/riž (5) je namenjena kuhanju mariniranih rib, riža ali druge tekoče hrane v pari. Ko želite uporabiti posodo za ribe/riž, jo namestite v veliko posodo za kuhanje v pari (4).

- Če ste odstranili dno velike posode za kuhanje v pari (4), da bi ustvarili večjo posodo nad posodo nad srednjo posodo za kuhanje v pari (3), lahko na vrh še vedno postavite posodo za ribe/riž (5) za pripravo rib, riža ali juhe.
- Če ste odstranili dno srednje posode za kuhanje v pari (3), da bi ustvarili večjo posodo nad posodo nad majhno posodo za kuhanje v pari (2), lahko na vrh še vedno postavite veliko posodo za kuhanje v pari (4).

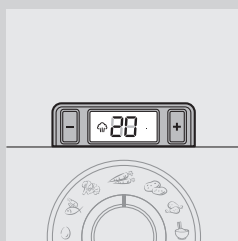
### 8 S pokrovom pokrijte zgornjo posodo za kuhanje v pari.

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

## Uporaba aparata

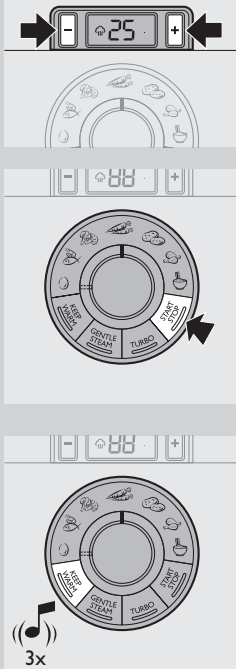


- 1 Vtikač vtaknite v omrežno vtičnico.
- 2 Zaslon in svetleči obroček okoli regulatorja zasvetita.
- 2 Regulator obrnite na prednastavljen način kuhanja v pari, ki ustreza vrsti hrane, ki jo želite skuhati.



- Prednastavljen čas kuhanja v pari se prikaže na zaslonu. Če si želite ogledati čase in namige o prednastavljenih načinih kuhanja v pari, si oglejte poglavje "Preglednica s hrano in namigi za kuhanje hrane v pari".

*Opomba: Če želite nastaviti čas kuhanja v pari, ki je drugačen od prednastavljenega časa gumbov menija, izberite način kuhanja v pari, ki je najbližje zelenemu času kuhanja. Nato z gumboma + in - časovnika podaljšajte ali skrajšajte čas kuhanja v pari.*



### 3 Pritisnite gumb START/STOP.

- ▶ Postopek kuhanja v pari se začne izvajati in časovnik začne odšteti preostali čas kuhanja.
- ▶ Indikator Turbo v prvih 5 minutah kuhanja v pari sveti. To označuje, da soparnik izkorišča dodatno moč načina Turbo ne morete izklopiti.
- Če v pari kuhate večjo količino hrane, jo na polovici kuhanja premešajte s kuhinjskim priborom z dolgimi ročaji in uporabite rokavice za pečico.

- Ko nastavljeni čas kuhanja v pari poteče, aparat trikrat zapiska in preklopi v način ohranjanja toplote.

### 4 Previdno odstranite pokrov.

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

- Da se ne bi opekli, za odstranjevanje pokrova, posode za ribe/riž in posod za kuhanje v pari uporabite rokavice za pečico. Pokrov snemite počasi in proč od sebe. Kondenzat s pokrova naj se odcedi v posodo za kuhanje v pari.
- Hrano iz posode za kuhanje v pari odstranite s kuhinjskim priborom z dolgimi ročaji.
- Ko odstranite posodo za kuhanje v pari, počakajte, da se kondenzat s posode odcedi v spodnjo posodo za kuhanje v pari ali pladenj za kapljanje pod posodo.

### 5 Iztaknite vtičič iz omrežne vtičnice in pustite, da se soparnik popolnoma ohladi, preden odstranite pladenj za kapljanje (1).

Pri odstranjevanju pladnja za kapljanje (1) bodite previdni, saj je lahko v zbiralniku za vodo in pladnju za kapljanje še vedno vroča voda, čeprav so se ostali deli aparata že ohladili.

S pladnjem za kapljanje (1) ravnajte previdno, saj je lahko njegova zunanja stran spolzka.

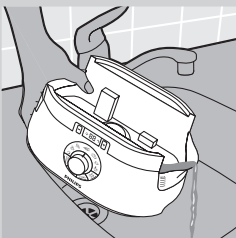
### 6 Po vsaki uporabi zbiralnik za vodo izpraznite skozi dulec na strani podstavka.

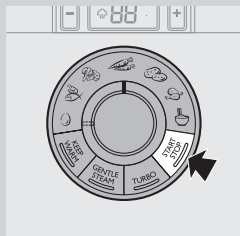
*Opomba: Če želite v pari skuhati še več hrane, uporabite svežo vodo.*

### Kuhanje več sestavin v pari

Če želite v pari kuhati jedi, ki imajo različen čas kuhanja, sledite spodnjim navodilom:

### 1 Časovnik nastavite na najdaljši čas kuhanja v pari.





- 2** Hrano z najdaljšim časom kuhanja postavite v majhno posodo za kuhanje v pari (2), hrano s krajšim časom kuhanja pa v srednjo posodo za kuhanje v pari (3).
- 3** Pladenj za kapljanje (1) in majhno posodo za kuhanje v pari (2) postavite na podstavek in pokrov postavite na posodo.
- 4** Pritisnite gumb START/STOP, da začnete kuhanje s paro, ki naj traja toliko časa, dokler preostali čas kuhanja na zaslonu ni enak najkrajšemu času kuhanja.
- 5** Z rokavicami za pečico previdno odstranite pokrov in srednjo posodo za kuhanje v pari (3) postavite na majhno posodo za kuhanje v pari (2).
- 6** Postavite pokrov na srednjo posodo za kuhanje v pari (3) in pustite, da se kuhanje v pari nadaljuje do konca nastavljenega časa. Postopek lahko uporabite tudi, če želite v pari skuhati tri vrste hrane z različnimi časi kuhanja.

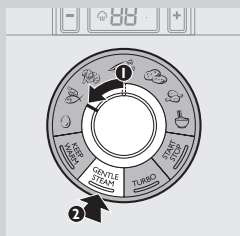
### Način Gentle Steam

V načinu Gentle Steam se hrana kuha pri temperaturi okoli 80 °C, ki je idealna za ribe. Pri tej temperaturi se ohranita občutljiva struktura in okus rib.

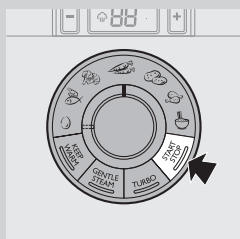
Svetujemo vam, da pri kuhanju hrane v načinu Gentle Steam neposredno na podstavek postavite samo eno posodo, saj to zagotavlja najboljše rezultate v tem načinu.

*Opomba: Način Gentle Steam deluje samo, ko je regulator nastavljen na prednastavljen način za kuhanje rib v pari.*

*Opomba: Če v načinu Gentle Steam uporabite posodo za ribel/riž (5), bo čas kuhanja v pari daljši. Pred postrežbo preverite, ali so pripravljene ribe dovolj kuhane.*



- 1** Regulator premaknite na prednastavljen način kuhanja rib v pari (1) in pritisnite gumb GENTLE STEAM (2).
- ▶ Prednastavljen čas kuhanja je prikazan na zaslonu in bo daljši od običajnega časa kuhanja.



- 2** Za začetek kuhanja v pari pritisnite gumb START/STOP.
  - Med kuhanjem v načinu Gentle Steam lahko aparat preklopite v običajen način kuhanja s pritiskom gumba GENTLE STEAM.
  - Če želite na način Gentle Steam preklopiti med prednastavljenim načinom kuhanja rib v pari, pritisnite gumb GENTLE STEAM.
  - Indikator Turbo v prvih 5 minutah sveti. To označuje, da soparnik izkorišča dodatno moč načina Turbo za hitro segrevanje. V prvih 5 minutah načina Turbo ne morete izklopiti.
  - Če začnete v načinu Gentle Steam kuhati v pari, ko je aparat še hladen, začnite kuhati s prazno posodo z nameščenim pokrovom. Ko indikator Turbo ugasne, previdno odprite pokrov in dodajte ribo.

*Namig: Če hrano v majhni posodi za kuhanje v pari (2) kuhate v pari v načinu Gentle Steam, nanjo lahko postavite še eno ali obe skledi, da bo hrana ostala topla. Slastne recepte za kuhanje v načinu Gentle Steam si ogledte v knjižici z recepti ali na spletnem mestu [www.philips.com/kitchen](http://www.philips.com/kitchen).*

## Način Turbo

Način Turbo je prvih 5 minut kuhanja v pari samodejno aktiven, da se soparnik lahko hitro ogreje. Ker temperatura hrane hitreje doseže idealno vrednost za kuhanje, hrana obdrži več vitaminov in mineralov.

Način Turbo lahko uporabite tudi v naslednjih primerih:

- če ste odprli pokrov, da bi preverili ali premešali hrano,
- če ste v eno ali več skled dodali hrano,
- če ste napolnili zbiralnik za vodo.

Način Turbo aktivirajte tako, da pritisnete gumb TURBO. Način Turbo je aktiven 1 minuto, nato pa se samodejno izklopi. Indikator Turbo neha svetiti, soparnik pa nadaljuje s kuhanjem v pari v običajnem načinu. Če želite način Turbo izklopiti, ko je aktiven, znova pritisnite gumb TURBO.

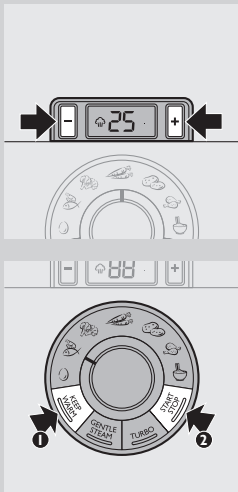
*Opomba: Če v 5 minutah po koncu prejšnjega postopka kuhanja v pari uporabite način Gentle Steam, se način Turbo ne aktivira in indikator Turbo ne zasveti, ker je voda še vedno topla.*

## Način ohranjanja toplote

Ko čas kuhanja v pari poteče, na kar ste opozorjeni s tremi piski, soparnik samodejno preklopi na način za ohranjanje toplote. Indikator KEEP WARM zasveti, kar pomeni, da je soparnik v načinu za ohranjanje toplote. Z načinom za ohranjanje toplote je hrana topla še 30 minut.

- Če hrano želite ohraniti toplo dlje kot 30 minut, z gumboma + in - časovnika nastavite čas.
- Če med ciklom ohranjanja toplote pritisnete gumb KEEP WARM, se časovnik ponastavi na 30 minut.
- Če želite prekiniti trenutni način ohranjanja toplote, pritisnite gumb START/STOP.
- Če način ohranjanja toplote želite aktivirati, ko je aparat izklopljen ali po samodejnem izklopu, pritisnite gumb KEEP WARM (1) in nato gumb START/STOP (2).

*Opomba: Bodite previdni, ker je hrana še vroča in lahko iz posode uhaja para, če med načinom ohranjanja toplote odprete pokrov.*



## Čiščenje in vzdrževanje

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

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

Podstavka ne potapljate 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** Posodo očistite v topli vodi z nekaj tekočega čistila.

Pokrova ne pomivajte v pomivalnem stroju.

- 5** Iz posod za kuhanje v pari odstranite snemljiva dna. Posode za kuhanje v pari, snemljiva dna, ojačevalnik okusa, pladenj za kapljanje in posodo za riže/riž očistite ročno ali v pomivalnem stroju s kratkim programom in pri nizki temperaturi.

Če posode 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 konca napolnite z belim vinskim kisom (8 % ocetna kislina).

Za odstranjevanje vodnega kamna ne uporabljajte nobenega drugega sredstva.

- 2** Pladenj za kapljanje (1) in majhno posodo za kuhanje v pari (2) pravilno namestite na podstavek.

- 3** Majhno posodo za kuhanje v pari pokrijte s pokrovom.

- 4** Vtičač vtaknite v omrežno vtičnico.

- 5** Regulator obrnite na prednastavljeni način za kuhanje v pari za korenje (1) in pritisnite gumb START/STOP (2), da bo aparat deloval 20 minut.

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

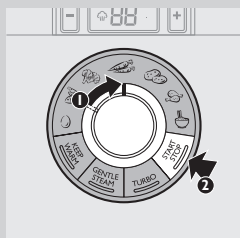
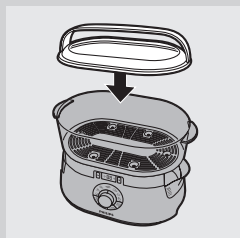
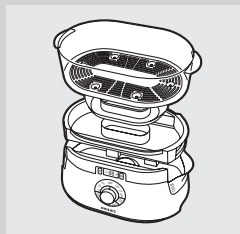
- 6** Po 20 minutah aparat izklopite iz električnega omrežja in pustite, da se vinski kis popolnoma ohladi. Nato izpraznite zbiralnik za vodo.

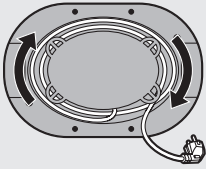
- 7** Zbiralnik za vodo večkrat sperite s hladno vodo.

*Opomba:* Če so v zbiralniku za vodo še ostanki vodnega kamna, postopek ponovite.

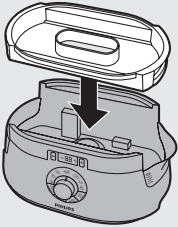
### **Shranjevanje**

- 1** Preden aparat pospravite, poskrbite, da so vsi deli očiščeni in suhi (glejte poglavje "Čiščenje").



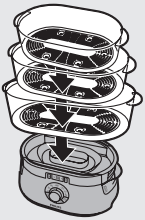


**2** Napajalni kabel shranite tako, da ga ovijete okoli navitka v podstavku.

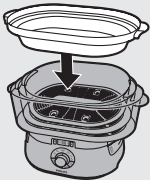


**3** Pladenj za kapljanje (1) postavite na podstavek.

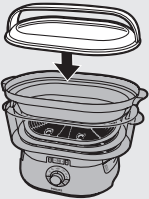
**4** Preverite, da so snemljiva dna pravilno nameščena v posodah za kuhanje v pari.



**5** Veliko posodo za kuhanje v pari (4) postavite na pladenj za kapljanje (1). Srednjo posodo za kuhanje v pari (3) postavite v veliko posodo za kuhanje v pari (4). Majhno posodo za kuhanje v pari (2) postavite v srednjo posodo za kuhanje v pari (3).



**6** Posodo za ribe/riž (5) postavite majhno posodo za kuhanje v pari (2).



**7** Posodo za ribe/riž (5) pokrijte s pokrovom.

## Garancija in servis

Za servis, informacije ali v primeru težav obiščite Philipsovo spletno stran na naslovu [www.philips.com](http://www.philips.com) ali pa se obrnite na Philipsov center za pomoč uporabnikom v svoji državi (telefonsko številko najdete na mednarodnem garancijskem listu). Če v vaši državi ni takšnega centra, se obrnite na lokalnega Philipsovega prodajalca.

## Okolje



- Aparata po preteku življenjske dobe ne zavržite skupaj z običajnimi gospodinjstvenimi odpadki, temveč ga odložite na uradnem zbirnem mestu za recikliranje. Tako pripomorete k ohranitvi okolja.

## Odpravljanje težav

To poglavje vsebuje povzetek najpogostejših težav, ki se lahko pojavijo pri uporabi aparata. Če težav s temi nasveti ne morete odpraviti, se obrnite na center za pomoč uporabnikom v vaši državi.

Težava	Možni vzrok	Rešitev
Soparnik ne deluje.	Soparnik ni priključen na električno omrežje.	Vtikač vtaknite v omrežno vtičnico.
	V zbiralniku za vodo ni vode.	Napolnite zbiralnik za vodo.
Vsa hrana ni kuhana.	Niste še pritisnili gumba START/STOP.	Pritisnite gumb START/STOP
	V soparniku je nekaj kosov hrane, ki so večji in/ali potrebujejo dlje časa za pripravo kot ostala hrana.	Z gumbom + nastavite daljši čas kuhanja v pari.
		Večje kose hrane in hrano, ki se v pari kuha dlje časa, postavite v majhno posodo za kuhanje v pari (2) in s kuhanjem v pari začnite, preden dodate ostale posode.
	V posodi za kuhanje v pari ste naložili preveč hrane.	Posoda za kuhanje v pari ne napolnite prekomerno. Hrano narežite na majhne kose in najmanjše kose položite na vrh.
		Hrano razporedite tako, da bo med posameznimi kosi dovolj razmika, kar zagotovi najboljši pretok pare.
Aparat se ne segreje dovolj.	Iz aparata niste redno odstranjevali vodnega kamna.	Iz aparata odstranite vodni kamen. Glejte poglavje "Čiščenje in vzdrževanje".



Težava	Možni vzrok	Rešitev
Funkcija Gentle Steam ne deluje.	Regulator ni nastavljen na prednastavljeni način za kuhanje v pari za ribe.	Regulator nastavite na prednastavljeni način za kuhanje v pari za ribe, pritisnite gumb GENTLE STEAM in nato gumb START/STOP.

### Preglednica s hrano in namigi za kuhanje hrane v pari

- Recepte si oglejte v knjižici z recepti ali na našem spletnem mestu [www.philips.com/kitchen](http://www.philips.com/kitchen).
- Časi kuhanja v pari, ki so navedeni v spodnji preglednici, so zgolj namigi. Čas kuhanja v pari se razlikuje glede na velikost kosov hrane, razmik med porazdelitvijo kosov hrane v posodi za kuhanje v pari, količino hrane v posodi, svežost hrane in osebni okus.

### Preglednica s hrano za kuhanje v pari

Hrana za kuhanje v pari	Količina	Čas kuhanja v pari (min)	Priporočljiva zelišča/začimbe za ojačevalnik okusa
Špargelj	500 g	15-20	Timijan, bazilika, limona
Mlada koruza	200 g	5-8	Drobnjak, čili, paprika
Stročji fižol	500 g	15-20	Peteršilj, limona, česen
Brstični ohrovt	400 g	20	Česen, stisnjen rdeč čili, pehtran
Korenje	500 g	20	Peteršilj, suha gorčica, drobnjak
Cvetovi cvetače	400 g	20	Rožmarin, bazilika, pehtran
Zelena (v kockah)	300 g	15-20	Kumina, beli poper, čili
Piščanje bedro	1 kos	25	Črni poper, limona, paprika
Koruzni storž	500 g	30-40	Peteršilj, česen, drobnjak
Bučka (narezana)	500 g	10	Koper, žajbelj, rožmarin
Kuskus	150 g + 250 ml vode	10-15	Kumina, koriander, klinčki
Jajca	6 kosov	12-15	-
Sadje	500 g / 4 kosi	10-15	Cimet, limona, klinčki
Grah (zamrznjen)	400 g	20-25	Rožmarin, kumina, peteršilj
Krompir	400 g	25-30	Peteršilj, drobnjak, česen
Kozice	200 g	5	Curry v prahu, žafran, limona
Puding	4 skleda	20	Cimet, 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

Hrana za kuhanje v pari	Količina	Čas kuhanja v pari (min)	Priporočljiva zelišča/začimbe za ojačevalnik okusa
Bela riba	450 g	10-15	Suha gorčica, pimet, majaron

### Kuhanje v pari z načinom Gentle Steam

Hrana za kuhanje v pari	Količina	Čas kuhanja v pari (min)	Priporočljiva zelišča/začimbe za ojačevalnik okusa
Losos	450 g	15-20	Koper, peteršilj, bazilika
Bela riba	450 g	15-20	Suha gorčica, pimet, majaron

### Čas kuhanja v pari prednastavljenih načinov kuhanja v pari (Sl. 28)

#### Namigi za kuhanje hrane v pari

#### Ojačevalnik okusa

- Timijan, koriander, bazilika, koper, curry in pehtran so zanimive začimbe in zelišča, ki jih lahko dodate v ojačevalnik okusa. Kombinirate jih lahko s česnom, kumino ali hrenom in tako jedem izboljšate okus brez dodajanja soli. Priporočamo vam, da dodate od 1/2 do 3 žličke suhih zelišč ali začimb. Če uporabite sveža zelišča ali začimbe, jih dodajte več.
- Če uporabljate tekočine, na primer vino ali limonin sok, lahko ojačevalnik okusa napolnite do oznake MAX.
- Več informacij o zeliščih, začimbah in tekočinah, ki jih lahko uporabite za ojačevalnik okusa, si oglejte zgornjo preglednico s hrano za kuhanje v pari.

#### Zelenjava in sadje

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

#### Meso, perutnina, morski sadeži in jajca

- Za kuhanje v pari so najprimernejši mehki kosi z malo maščobe.
- Meso dobro operite in ga otrite tako, da z njega kaplja čim manj soka.
- 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

- Če želite pripraviti riž, morate v posodo za riže/riž (5) rižu dodati vodo. Količine si oglejte v zgornji preglednici s hrano za kuhanje v pari.
- V posodi za riže/riž (5) lahko pripravite tudi zelenjavo v omaki ali v vodi zakrknjeno ribo.
- Kosi hrane naj bodo med seboj razmaknjeni.

- Če je posoda za kuhanje v pari zelo polna, hrano na polovici kuhe premešajte.
- Manjše količine hrane so pripravljene v krajšem času od večjih.
- Če uporabite samo eno posodo za kuhanje v pari, je čas kuhanja krajši, kot če uporabite 2 ali 3 posode.
- Če uporabite več kot eno posodo, naj se hrana kuha 5-10 minut dlje.
- Hrana je v majhni posodi za kuhanje v pari (2) pripravljena hitreje kot v zgornjih posodah za kuhanje v pari.
- Preden hrano ponudite, se prepričajte, da je dovolj kuhana.
- Med kuhanjem v pari lahko dodajate hrano ali sklede s hrano. Če je kakšna sestavina kuhana v krajšem času, jo dodajte pozneje.
- Če dvignete pokrov, para začne uhajati. Pritisnite gumb TURBO, da ponovno segrejete soparnik in preprečite daljši čas kuhanja v pari.
- Hrana se duši še nekaj časa, ko soparnik preklopi na način ohranjanja toplote. Če je hrana že dovolj kuhana, jo vzemite iz soparnika, ko je kuhanje v pari končano in aparat preklopi na način ohranjanja toplote.
- Če hrana še ni povsem kuhana, nastavite daljši čas kuhanja v pari. Mogoče boste morali v zbiralnik za vodo doliti vodo.
- S soparnikom lahko pogrejete vnaprej pripravljeno juho. Juho dodajte v posodo za ribe/riž (5) in kuhajte v pari v prednastavljenem načinu za ribe. 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](http://www.philips.com/welcome).

## Opšti opis (Sl. 1)

- A** Postolje sa rezervoarom za vodu
- B** Regulator i displej sa dugmadima tajmera
  - 1** Dugme tajmera
  - 2** Simbol kuvanja na pari
  - 3** Vreme u minutima
  - 4** + dugme tajmera
  - 5** Unapred podešeni režimi kuvanja
  - 6** Regulator
  - 7** Dugme START/STOP sa indikatorom
  - 8** Dugme TURBO sa indikatorom
  - 9** Dugme GENTLE STEAM sa indikatorom
  - 10** Dugme KEEP WARM sa indikatorom
- C** Grlić
- D** Posuda za sakupljanje vode (1)
- E** Flavour Booster+
- F** Mala posuda za kuvanje na pari (2)
- G** Odvojivi donji deo
- H** Srednja posuda za kuvanje na pari (3)
- I** Odvojivi donji deo
- J** Velika posuda za kuvanje na pari (4)
- K** Odvojivi donji deo
- L** Posuda za ribu/pirinač (5)
- M** Poklopac

*Napomena: Posuda za sakupljanje vode, posude za kuvanje na pari i posuda za ribu/pirinač obeležene su brojevima 1 do 5. Brojevi posuda za kuvanje na pari i posude za ribu/pirinač (2 do 5) nalaze se na njihovim drškama. Broj posude za sakupljanje vode (1) nalazi se na njenoj gornjoj ivici. Redajte ih isključivo ovim redosledom. Posudu za sakupljanje vode (1) uvek koristite ispod male posude za kuvanje na pari (2). Koristite samo posude koje su napunjene hranom.*

## Važno

Pre upotrebe aparata pažljivo pročitajte ovo uputstvo i sačuvajte ga za buduće potrebe.

### Opasnost

- Postolje nikada ne uranjajte u vodu i ne perite ga ispod slavine.

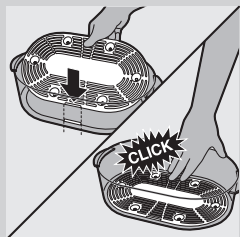
### Upozorenje

- Pre uključivanja aparata, proverite da li napon naznačen na aparatu odgovara naponu lokalne mreže.
- Uređaj priključujte samo u uzemljenu zidnu utičnicu. Obavezno proverite da li ste utikač ispravno uključili u utičnicu.
- Da se ne biste izlagali opasnosti, ovaj aparat nikad ne smete priključiti na spoljni prekidač kontrolisan tajmerom.

- Nemojte da koristite aparat ako je oštećen utikač, kabl za napajanje ili sam aparat.
- Ako je kabl za napajanje oštećen, on uvek mora biti zamenjen od strane kompanije Philips, ovlašćenog Philips servisa ili na sličan način kvalifikovanih osoba, kako bi se izbegao rizik.
- Ovaj aparat nije namenjen za upotrebu od strane osoba (što podrazumeva i decu) sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima, ili nedostatkom iskustva i znanja, osim pod nadzorom ili na osnovu 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 koristiti bez posude za sakupljanje vode (1), kako se vrela voda ne bi prosipala iz aparata.
- Posude za kuvanje na pari i posudu za ribu/pirinač koristite samo sa originalnim postoljem.

### **Opres**

- 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, prenočištima 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 za bilo kakva nastala oštećenja.
- Nikada nemojte koristiti dodatke ili delove drugih proizvođača odnosno one dodatke i delove koje kompanija Philips nije izričito preporučila. U slučaju upotrebe takvih dodataka ili delova, garancija prestaje da važi.
- Postolje aparata nemojte izlagati visokim temperaturama, vrelom plinu, pari niti vlažnoj toploti iz drugih izvora. Aparat za kuvanje na pari nikada nemojte stavljati na uključenu ili još vruću ringlu niti pored nje.
- Ne stavljajte uređaj pored ili ispod objekata koje može oštetiti para, kao što su zidovi i ormari.
- Ne koristite aparat u prisustvu eksplozivnih i/ili zapaljivih isparenja.
- Postavite aparat za kuvanje na pari na stabilnu, horizontalnu i ravnu površinu, i ostavite najmanje 10 cm slobodnog prostora oko aparata da ne bi došlo do pregrevanja.



- Odvojiva dna uvek postavite na posude za kuvanje odozgo. Da biste pravilno postavili dna, najpre jednu stranu spustite u posudu, a zatim drugu stranu, sve dok dno ne legne na svoje mesto („klik“).
- Čuvajte se vrele pare koja izlazi iz aparata u toku (laganog) kuvanja, u režimu održavanja temperature ili kada podignete poklopac. Kada proveravate hranu, obavezno koristite kuhinjski pribor sa dugačkom drškom.
- Ne pružajte se preko aparata za kuvanje na pari dok radi.
- Ne dodirujte vrele površine aparata. Kada rukujete vrelim delovima aparata, obavezno koristite kuhinjske rukavice.
- Ne 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.
- Pre čišćenja aparat obavezno isključite iz napajanja i ostavite ga da se ohladi.

### Automatsko isključivanje

Aparat je opremljen funkcijom automatskog isključivanja. Aparat se automatski isključuje ako ne pritisnete regulator za unapred podešene režime kuvanja u roku od 5 minuta od kako ste priključili aparat. Aparat se takođe automatski isključuje nakon isteka podešenog vremena za kuvanje na pari (što podrazumeva i vreme održavanja toplote).

### 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)

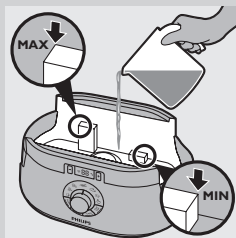
Ovaj Philips aparat je usklađen sa svim standardima u vezi sa elektromagnetnim poljima (EMF). Ako se aparatom rukuje na odgovarajući način i u skladu sa uputstvima iz ovog priručnika, aparat je bezbedan za upotrebu prema trenutno dostupnim naučnim dokazima.

## Pre prve upotrebe

- 1** Pre prve upotrebe aparata temeljno očistite delove koji će doći u dodir sa hranom (pogledajte poglavlje “Čišćenje”).
- 2** Unutrašnjost rezervoara za vodu obrišite vlažnom krpom.

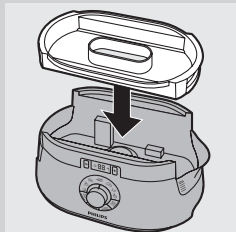
## Pre upotrebe

- 1** Aparat stavite na stabilnu, ravnu i horizontalnu površinu.
- 2** Do kraja odmotajte kabl za napajanje sa kalema u postolju pre nego što uključite aparat.



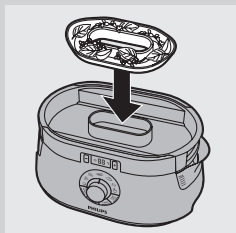
- 3** Rezervoar napunite vodom do oznake maksimalnog nivoa.  
 ▶ Kada se rezervoar za vodu napuni do maksimalnog nivoa, aparat može raditi oko 45 minuta.

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



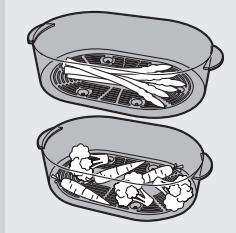
- 4** Stavite posudu za sakupljanje vode (1) na rezervoar za vodu na postolju.

*Napomena: Nemojte koristiti aparat bez posude za sakupljanje vode (1).*

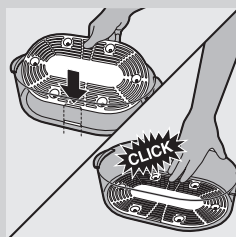


- 5** Stavite Flavour Booster+ na posudu za sakupljanje vode (1) ako želite da dodate aromu hrani koju kuvate na pari.

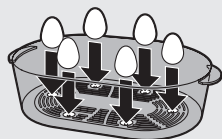
- Napunite Flavour Booster+ svežim ili suvim začinskim biljem ili tečnostima kao što je vino i supa od kocke do maksimalnog nivoa.
- Preporučeno začinsko bilje i začine za razne vrste hrane naći ćete u tabeli za kuvanje hrane na pari u odeljku 'Tabela hrane i saveti za kuvanje na pari'.



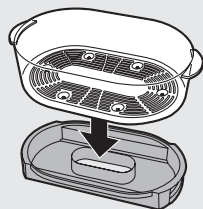
- 6** Hranu koju želite da skuvate stavite u jednu ili više posuda za kuvanje na pari i/ili u posudu za ribu/pirinač.



- Odvojiva dna uvek postavite na posude za kuvanje odozgo. Da biste pravilno postavili dna, najpre jednu stranu spustite u posudu, a zatim drugu stranu, sve dok dno ne legne na svoje mesto („klik“).
- Nemojte stavljati previše hrane u posude za kuvanje na pari. Rasporedite hranu tako da između komada hrane ostane dovoljno prostora kako bi se omogućio maksimalan protok pare.
- Veće komade hrane i hranu koja se duže kuva stavite u malu posudu za kuvanje na pari (2).

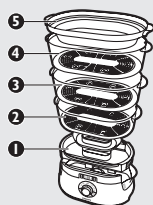


- Za praktično kuvanje jaja, stavite ih na držače za jaja.
- Da biste kovali hranu većih dimenzija (npr. celo pile, kukuruz), možete ukloniti odvojivo dno sa srednje posude za kuvanje (3) i velike posude za kuvanje (4) kako biste formirali veću posudu.

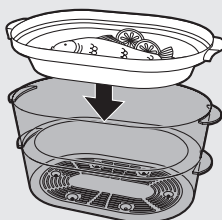


### 7 Jednu ili više posuda za kuvanje stavite na posudu za sakupljanje vode (1). Ispravno postavite posude i proverite da li su stabilne.

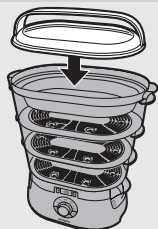
- Ne morate da koristite sve 3 posude za kuvanje na pari.
- Uvek započnite sa malom posudom za kuvanje na pari (2).



- Posuda za sakupljanje vode, posude za kuvanje na pari i posuda za ribu/pirinač obeležene su brojevima 1 do 5. Brojevi posuda za kuvanje na pari i posude za ribu/pirinač (2 do 5) nalaze se na njihovim drškama. Broj posude za sakupljanje vode (1) nalazi se na njenoj gornjoj ivici. Redajte ih isključivo ovim redosledom. Posudu za sakupljanje vode (1) uvek koristite ispod male posude za kuvanje na pari (2). Koristite samo posude koje su napunjene hranom.



- Posuda za ribu/pirinač (5) namenjena je za kuvanje marinirane ribe, pirinča ili druge tečne hrane. Ako želite da koristite posudu za ribu/pirinač, stavite je u veliku posudu za kuvanje (4).
- Kada se sa velike posude za kuvanje (4) ukloni odvojivo dno kako bi se sa srednjom posudom (3) ispod nje formirala veća posuda, posudu za ribu/pirinač (5) možete postaviti odozgo da biste pripremili ribu, pirinač ili supu.
- Kada se sa srednje posude za kuvanje (3) ukloni odvojivo dno kako bi se sa malom posudom (2) ispod nje formirala veća posuda, veliku posudu (4) još uvek možete postaviti odozgo.



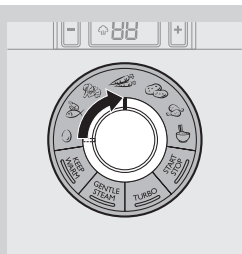
### 8 Poklopite posudu na vrhu.

*Napomena: Ako se poklopac ne zatvori dobro ili se ne stavi na posudu za kuvanje, hrana se neće dobro skuhati.*

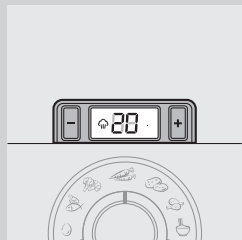
## Upotreba aparata

- 1 Uključite utikač u zidnu utičnicu.
- ▶ Displej i osvetljeni prsten oko regulatora svetle.

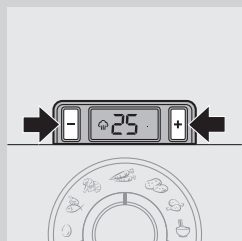




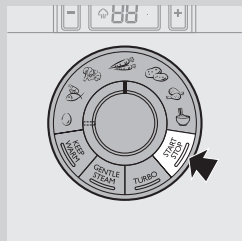
- 2** Postavite regulator na unapred podešeni režim kuvanja koji odgovara vrsti hrane koju želite da kuvate.



- Na ekranu se prikazuje unapred podešeno vreme kuvanja. Unapred podešena vremena kuvanja za svaki unapred podešeni režim i savete naći ćete u odeljku 'Tabela hrane i saveti za kuvanje na pari'.



*Napomena: Ako želite da podešite drugačije vreme kuvanja od unapred podešenog na regulatoru, odaberite režim kuvanja koji je najbliži željenom vremenu kuvanja. Zatim pritisnite dugme tajmera + i - da biste skratili ili produžili vreme kuvanja.*



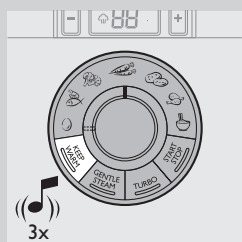
- 3** Pritisnite dugme START/STOP.

- Proces kuvanja na pari počinje, a tajmer odbrojava vreme kuvanja.
- U prvih 5 minuta kuvanja na pari, svetleće dugme za brzo zagrevanje. Ovo ukazuje na to da aparat za kuvanje na pari za brzo zagrevanje koristi dodatnu snagu režima brzog zagrevanja. U prvih 5 minuta nije moguće isključiti režim brzog zagrevanja.
- Ako kuvate velike količine hrane, promešajte hranu na polovini procesa kuvanja kuhinjskim priborom sa dugačkom drškom. Stavite kuhinjske rukavice.
- Kada je unapred podešeno vreme kuvanja isteklo, aparat će se tri puta oglasiti zvučnim signalom i preći u režim za održavanje temperature.

- 4** Pažljivo skinite poklopac.

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

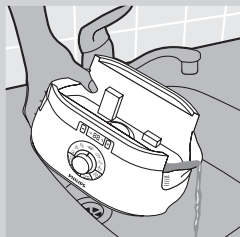
- Da ne bi došlo do opekotina, stavite kuhinjske rukavice kada skidate poklopac, posudu za ribu/pirinač i posude za kuvanje na pari. Poklopac podižite polako i dalje od sebe. Pustite da kondenzovana voda sa poklopca kaplje u posudu za kuvanje na pari.
- Koristite kuhinjski pribor sa dugačkom drškom da biste izvadili hranu iz posude za kuvanje.
- Kada uklonite posudu za kuvanje, pustite da kondenzovana voda kaplje u posudu za sakupljanje vode.



- 5** Isključite kabl iz utičnice i ostavite aparat za kuvanje na pari da se potpuno ohladi, pa tek onda skinite posudu za sakupljanje vode (1).

Budite pažljivi kada uklanjate posudu za sakupljanje vode (1), jer postoji mogućnost da je voda u rezervoaru za vodu i posudi za sakupljanje vode još uvek vreła, iako su se ostali delovi aparata već ohladili.

Pažljivo rukujte posudom za sakupljanje vode (1) jer njena površina može biti klizava.



- 6** Nakon svake upotrebe ispraznite rezervoar za vodu kroz grlić na strani postolja.

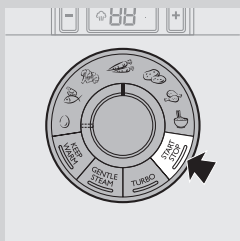
*Napomena: Ako želite da skuvate još hrane, upotrebite svežu vodu.*

### Kuvanje više sastojaka

Ako želite da kuvate hranu koja zahteva različita vremena kuvanja, postupite na sledeći način:

- 1** Podesite tajmer na najduže vreme kuvanja.
- 2** Hranu koja se najduže kuva stavite u malu posudu (2), a hranu koja se najkraće kuva u srednju posudu (3).
- 3** Posudu za sakupljanje vode (1) i malu posudu za kuvanje na pari (2) stavite na podnožje i poklopite posudu.
- 4** Pritisnite dugme START/STOP da biste započeli proces kuvanja dok preostalo vreme kuvanja na displeju ne bude jednako najkraćem vremenu kuvanja.
- 5** Pažljivo podignite poklopac pomoću kuhinjskih rukavica na rukama i stavite srednju posudu (3) na malu posudu (2).
- 6** Poklopite srednju posudu (3) i nastavite sa kuvanjem dok podešeno vreme kuvanja ne istekne.

Ovaj proces se može primeniti i ukoliko imate tri vrste hrane sa različitim vremenima kuvanja.



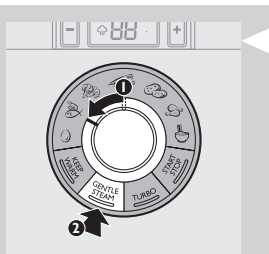
### Režim Gentle Steam

U režimu Gentle Steam, hrana se lagano kuva na temperaturi od oko 80°C, što je idealna temperatura za ribu. Na ovoj temperaturi nežna struktura i ukus ribe biće očuvani.

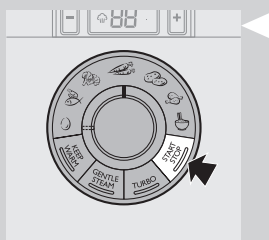
Savetujemo da u režimu Gentle Steam koristite samo jednu posudu za kuvanje na postolju kako bi se dobili najbolji rezultati.

*Napomena: Režim Gentle Steam radi samo ako je regulator postavljen na unapred podešeni režim kuvanja ribe.*

*Napomena: Ako u režimu Gentle Steam koristite posudu za ribu/pirinač (5), vreme kuvanja će biti duže. Pre posluživanja proverite da li je riba skuvana.*



- 1** Postavite regulator na unapred podešeni režim kuvanja ribe (1), a zatim pritisnite dugme GENTLE STEAM (2).
- Unapred podešeno vreme kuvanja nije prikazano na displeju. Ovo vreme će biti duže od normalnog vremena kuvanja.



- 2** Pritisnite dugme START/STOP da biste započeli proces kuvanja.
  - Kada kuvate u režimu Gentle Steam, možete se prebaciti u normalan režim kuvanja pritiskom na dugme GENTLE STEAM.
  - Ako želite da se prebacite u režim Gentle Steam u toku kuvanja u unapred podešenom režimu za ribu, pritisnite dugme GENTLE STEAM.
  - U prvih 5 minuta kuvanja na pari, svetleće dugme Turbo. Ovo ukazuje na to da aparat za kuvanje na pari za brzo zagrevanje koristi dodatnu snagu režima Turbo. U prvih 5 minuta nije moguće isključiti režim Turbo.
  - Ako pokrenete režim Gentle Steam dok je aparat još uvek hladan, kuvanje započnete sa praznom posudom na koju je stavljen poklopac. Kada se isključi dugme Turbo, pažljivo podignite poklopac i stavite ribu.

*Savet: Preko male posude za kuvanje na pari (2), u toku kuvanja u režimu Gentle Steam, možete postaviti jednu ili dve posude da biste održali temperaturu hrane. Recepte za kuvanje u režimu Gentle Steam potražite u knjizi receptata ili posetite lokaciju [www.philips.com/kitchen](http://www.philips.com/kitchen).*

### Režim Turbo

Režim Turbo se automatski aktivira tokom prvih 5 minuta svakog procesa kuvanja kako bi se omogućilo brzo zagrevanje aparata za kuvanje na pari. Brzim postizanjem idealne temperature kuvanja hrane, zadržava se više vitamina i minerala.

Režim Turbo možete koristiti i:

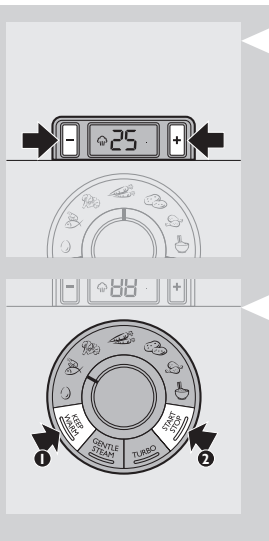
- kada otvorite poklopac da biste proverili ili promešali hranu
- kada ste dodali hranu u jednu ili više posuda
- kada ste dopunili rezervoar za vodu

Da biste aktivirali režim Turbo, pritisnite dugme TURBO. Režim Turbo biće aktivan 1 minut nakon čega se automatski isključuje. Indikator na dugmetu se gasi, a aparat za kuvanje na pari nastavlja da radi u normalnom režimu kuvanja. Da biste režim Turbo isključili, ponovo pritisnite dugme TURBO.

*Napomena: Ako režim laganog kuvanja pokrenete u roku od 5 minuta nakon što je završen prethodni proces kuvanja, režim Turbo se neće aktivirati, a indikator na dugmetu Turbo biće isključen jer je voda još uvek vruća.*

### Režim za održavanje temperature.

Aparat za kuvanje na pari automatski prelazi u režim održavanja temperature nakon što istekne vreme kuvanja, a to je naznačeno sa 3 zvučna signala. Indikator na dugmetu KEEP WARM svetli ukazujući na to da se aparat nalazi u režimu održavanja temperature. Režim za održavanje temperature održava hranu toplom 30 minuta.



- Ako želite da hrana bude toplija duže od 30 minuta, pritisnite dugmad tajmera + i - da biste podesili vreme.
  - Ako pritisnete dugme KEEP WARM u toku ciklusa održavanja temperature, tajmer se ponovo podešava na 30 minuta.
  - Ako želite da deaktivirate režim za održavanje temperature dok je aktiviran, pritisnite dugme START/STOP.
- 
- Ako želite da aktivirate režim održavanja temperature nakon što se aparat automatski isključio, prvo pritisnite dugme KEEP WARM (1), a zatim dugme START/STOP (2).

*Napomena: Pazite, hrana je još uvek vruća, a para može da izađe kada otvorite poklopac u režimu održavanja temperature.*

## Čišćenje i održavanje

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

- 1** Isključite utikač iz zidne utičnice i ostavite aparat da se ohladi.
  - 2** Spoljašnjost postolja očistite vlažnom krpom.
- Postolje nikad ne uranjajte u vodu i ne perite ga ispod slavine.
- Postolje nemojte prati u mašini za posuđe.
- 3** Rezervoar za vodu očistite krpom koju ste natopili toplom vodom sa malo tečnosti za pranje sudova. Zatim rezervoar za vodu obrišite čistom vlažnom krpom.
  - 4** Poklopac operite toplom vodom sa malo tečnosti za pranje sudova.
- Poklopac nemojte da perete u mašini za sudove.
- 5** Uklonite odvojiva dna sa posuda za kuvanje. Posude za kuvanje na pari, odvojiva dna, Flavour Booster+, posudu za sakupljanje vode i posudu za ribu/pirinač očistite ručno ili u mašini za sudove, koristeći kratak ciklus i nisku temperaturu.

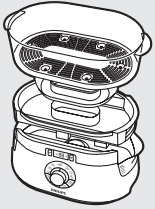
Često pranje posuda za kuvanje na pari u mašini za sudove može dovesti do blagog tamnjenja ovih delova.

## Čišćenje kamenca

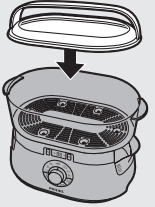
Kada se u rezervoaru za vodu pojavi kamenac, trebate ga očistiti. Važno je da redovno čistite aparat kako bi se održale optimalne performanse.

- 1** Rezervoar za vodu napunite alkoholnim sirćetom (8% sirćetne kiseline) do maksimalnog nivoa.

Nemojte koristiti druga sredstva za uklanjanje kamenca.

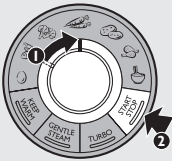
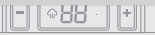


- 2** Posudu za sakupljanje vode (1) i malu posudu za kuvanje na pari (2) pravilno stavite na postolje.



- 3** Stavite poklopac na malu posudu za kuvanje na pari.

- 4** Uključite utikač u zidnu utičnicu.



- 5** Postavite regulator na unapred podešeni režim kuvanja za šargarepu (1), a zatim pritisnite dugme START/STOP (2) i ostavite aparat da radi 20 minuta.

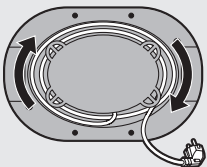
Ako sirće počne da kipi preko ivice postolja, isključite uređaj iz struje i smanjite količinu sirćeta.

- 6** Nakon 20 minuta, isključite uređaj iz struje i ostavite da se sirće potpuno ohladi. Zatim ispraznite rezervoar za vodu.

- 7** Rezervoar za vodu više puta isperite hladnom vodom.

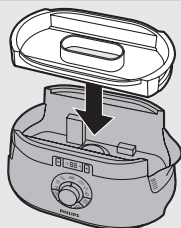
*Napomena: Ukoliko u rezervoaru za vodu ima još kamenca, ponovite celu proceduru.*

## Odlaganje



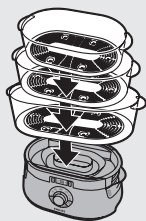
- 1** Pre odlaganja aparata, proverite da li su svi delovi čisti i suvi (pogledajte poglavlje 'Čišćenje').

- 2** Kabl za napajanje odložite tako što ćete ga namotati na držače koji se nalaze u bazi jedinice motora.

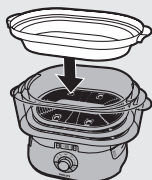


**3** Stavite posudu za sakupljanje vode (1) na postolje.

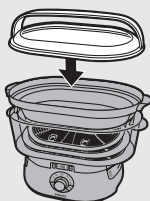
**4** Proverite da li su odvojiva dna postavljena na posude za kuvanje.



**5** Stavite veliku posudu (4) na posudu za sakupljanje vode (1). Stavite srednju posudu (3) u veliku posudu (4). Stavite malu posudu (2) u srednju posudu (3).



**6** Stavite posudu za ribu/pirinač (5) u malu posudu za kuvanje na pari (2).



**7** Stavite poklopac na posudu za ribu/pirinač (5).

### Garancija i servis

Ukoliko vam je potreban servis, informacije ili ako imate neki problem, posetite Web lokaciju kompanije Philips na adresi [www.philips.com](http://www.philips.com) ili se obratite centru za korisničku podršku kompanije Philips u svojoj zemlji (broj telefona ćete pronaći na međunarodnom garantnom listu). Ako u vašoj zemlji ne postoji centar za korisničku podršku, obratite se lokalnim distributeru Philips proizvoda.

## Zaštita okoline



- Aparat koji se više ne može upotrebljavati nemojte da odlažete u kućni otpad, već ga predajte na zvaničnom mestu prikupljanja za reciklažu. Tako ćete doprineti zaštiti okoline.

## Rešavanje problema

Ovo poglavlje sumira najčešće probleme sa kojima se možete sresti prilikom upotrebe aparata. Ukoliko niste u mogućnosti da rešite određeni problem pomoću sledećih informacija, kontaktirajte Centar za brigu o potrošačima u vašoj zemlji.

Problem	Mogući uzrok	Rešenje
Aparat za kuvanje na pari ne radi.	Aparat za kuvanje na pari nije uključen u struju.	Uključite utikač u zidnu utičnicu.
	U rezervoaru za vodu nema dovoljno vode.	Napunite posudu za vodu.
Nije se skuvala sva hrana.	Još niste pritisnuli dugme START/STOP.	Pritisnite dugme START/STOP.
	Neki komadi hrane u aparatu su veći i/ili potrebno im je duže kuvanje.	Podesite duže vreme kuvanja pomoću dugmeta +.
	Stavili ste previše hrane u posude za kuvanje na pari.	Veće komade hrane i hranu koju treba duže kuvati stavite u malu posudu za kuvanje na pari (2) i započnite kuvanje na pari neko vreme pre dodavanja drugih posuda. Ne prepunjavajte posude za kuvanje na pari. Isecite hranu na male komade, a najmanje komade stavite na vrh.
Uređaj se ne zagreva pravilno.	Niste redovno čistili aparat od kamenca.	Rasporedite hranu tako da između komada ostane dovoljno prostora kako bi se omogućio maksimalan protok pare. Očistite aparat od kamenca. Pogledajte poglavlje „Čišćenje i održavanje“.
Funkcija Gentle Steam ne radi.	Regulator nije postavljen u položaj za unapred podešeni režim kuvanja ribe.	Postavite regulator na unapred podešeni režim kuvanja ribe, zatim pritisnite dugme GENTLE STEAM, a potom dugme START/STOP.

### Tabela hrane i saveti za kuvanje na pari

- Recepte za kuvanje potražite u knjizi recepata ili posetite lokaciju [www.philips.com/kitchen](http://www.philips.com/kitchen).
- Vremena za kuvanje na pari u ovoj tabeli predstavljaju samo okvirne vrednosti. Vremena kuvanja mogu da se razlikuju u zavisnosti od veličine komada hrane, razmaka između hrane u posudi za kuvanje na pari, količine hrane u posudi za kuvanje na pari, svežine hrane i vašeg ukusa.

### Tabela za kuvanje na pari

Hrana za kuvanje	Količina	Vreme kuvanja na pari (min.)	Preporučeni začini za dodatak za Flavour Booster+
Špargle	500 g	15-20	Majčina dušica, bosiljak, limun
Mladi kukuruz	200 g	5-8	Vlašac, čili, paprika
Boranija	500 g	15-20	Peršun, limun, beli luk
Brokoli	400 g	20	Beli luk, tucana ljuta paprika, estragon
Šargarepa	500 g	20	Peršun, suva slačica, luk vlašac
Cvetovi karfiola	400 g	20	Ruzmarin, bosiljak, estragon
Koren celera (u kockicama)	300 g	15-20	Kumin, beli biber, ljuta paprika
Pileći batak	1 komad	25	Crni biber, limun, paprika
Kukuruz	500 g	30-40	Peršun, beli luk, luk vlašac
Tikvice (isečene)	500 g	10	Mirođija, žalfija, ruzmarin
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



## Kuvanje u režimu Gentle Steam

Hrana za kuvanje	Količina	Vreme kuvanja na pari (min.)	Preporučeni začini za dodatak za Flavour Booster+
Losos	450 g	15-20	Mirođija, peršun, bosiljak
Bela riba	450 g	15-20	Suvi senf, piment, majoran

## Vremena kuvanja za unapred podešene režime (Sl. 28)

### Saveti za kuvanje na pari

#### Flavour Booster+

- Neki od začina koje možete staviti u Flavour Booster+ su timijan, korijander, bosiljak, mirođija, kari i estragon. Možete ih kombinovati sa belim lukom, kimom ili renom da biste poboljšali ukus bez dodavanja soli. Preporučujemo da koristite 1/2 do 3 kašičice suvog začinskog bilja ili začina. Stavite veću količinu ako koristite sveže začinsko bilje ili začine.
- Kada koristite tečnosti kao što je vino ili limunov sok, Flavour Booster+ možete dopuniti do oznake „max“.
- Za dodatne savete o začinskom bilju, začinima i tečnostima koji se koriste za Flavour Booster+, pogledajte tabelu za kuvanje hrane iznad.

#### Povrće i voće

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

#### Meso, živinsko meso, riba, morski plodovi i jaja

- Za kuvanje na pari najpogodniji su meki komadi mesa sa malo masti.
- Dobro operite meso i osušite ga tapkanjem, tako da izgubi što je moguće manje sokova.
- 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

- Za pripremanje pirinča, u posudu za ribu/pirinač (5) dodajte vodu sa pirinčem. Potrebne količine potražite iznad, u tabeli za kuvanje hrane na pari.
- Posudu za ribu/pirinač (5) možete koristiti i za spremanje povrća u sosevima ili za kuvanje ribe u vodi.
- Ostavite prostor između komada hrane.
- Ako u posudi za kuvanje na pari ima puno hrane, promešajte je na polovini procesa kuvanja.
- Male količine hrane kuvaju se kraće od većih količina hrane.
- Ako koristite samo jednu posudu za kuvanje na pari, hrana će se skuvati brže nego kad koristite 2 ili 3 posude za kuvanje na pari.

- Ako koristite više posuda za kuvanje na pari, hranu kuvajte 5 - 10 minuta duže.
- Hrana u maloj posudi za kuvanje (2) biće gotova pre hrane u gornjim posudama.
- Jedite samo dobro skuvanu hranu.
- U toku procesa kuvanja na pari možete da dodajete hranu ili posude sa hranom. Ako se neki sastojak kuva kraće, dodajte ga kasnije.
- Ako podižete poklopac, deo pare se gubi. Pritisnite dugme TURBO da biste ponovo zagrejali aparat i izbegli duže vreme kuvanja.
- Nakon što se uređaj prebaci u režim održavanja temperature, hrana se još neko vreme kuva na pari. Ako je hrana već potpuno skuvana, izvadite je iz aparata nakon što istekne vreme kuvanja, a aparat pređe u režim održavanja temperature.
- Ako hrana nije skuvana, podesite duže vreme kuvanja. Možda ćete morati da sipate još vode u rezervoar za vodu.
- Aparat za kuvanje na pari može se koristiti za podgrevanje gotove supe. Stavite supu u posudu za ribu/pirinač (5) i kuvajte je u unapred podešenom režimu kuvanja ribe. Za zagrevanje 250 ml supe potrebno je oko 10 minuta.

**Вступ**

Вітаємо Вас із покупкою та ласкаво просимо до клубу Philips! Щоб у повній мірі скористатися підтримкою, яку пропонує компанія Philips, зареєструйте свій виріб на веб-сайті [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

**Загальний опис (Мал. 1)**

- A** Платформа з резервуаром для води
- B** Регулятор і дисплей із кнопками таймера
  - 1** Кнопка таймера “-”
  - 2** Символ обробки парою
  - 3** Час у хвилинах
  - 4** Кнопка таймера “+”
  - 5** Попередньо встановлені режими обробки парою
  - 6** Регулятор
  - 7** Кнопка START/STOP з підсвіткою
  - 8** Кнопка TURBO з підсвіткою
  - 9** Кнопка GENTLE STEAM із підсвіткою
  - 10** Кнопка KEEP WARM із підсвіткою
- C** Носик
- D** Лоток для крапель (1)
- E** Функція Flavour Booster+
- F** Мала чаша для обробки парою (2)
- G** Знімне дно
- H** Середня чаша для обробки парою (3)
- I** Знімне дно
- J** Велика чаша для обробки парою (4)
- K** Знімне дно
- L** Чаша для риби/рису (5)
- M** Кришка

*Примітка: Лоток для крапель, чаші для обробки парою і чаша для риби/рису пронумеровані від 1 до 5. Номери чаш для обробки парою і чаші для риби/рису (2-5) вказано на їхніх ручках. Номер лотка для крапель (1) вказано на його верхньому краю. Складати їх слід лише в такому порядку. Під малу чашу для обробки парою (2) слід завжди ставити лоток для крапель (1). Чашами для обробки парою можна користуватися лише за умови заповнення їх їжею.*

**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.

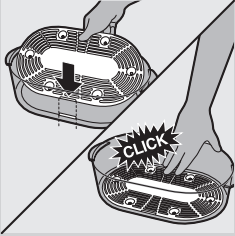
**Увага!**

- 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.
- Для уникнення небезпеки ніколи не під'єднуйте цей пристрій до зовнішнього таймера.

- 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 (1), оскільки це може спричинити витікання гарячої води з пристрою.
- Чаші для обробки парою і чашу для риби/рису використовуйте лише 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, ніж сама пароварка. Не ставте пароварку на або біля увімкненої пічки чи ще гарячої кухонної плити.
- Не ставте пристрій біля або під предметами, які можуть пошкодитися під дією пари (наприклад, стіни або шафи).
- Не використовуйте пристрій в середовищі вибухових та/або займистих газів.
- Ставте пароварку на стійку, горизонтальну і рівну поверхню таким чином, щоб довкола неї було принаймні 10 см вільного простору для запобігання перенагріванню.



- Завжди встановлюйте знімне дно в чаші для обробки парю, починаючи згори. Щоб належно розмістити дно, спочатку вставте в чашу одну сторону, а потім іншу до фіксації.
- Будьте обережні, щоб не обпектися гарячою парою, яка виходить з пристрою під час обробки продуктів парю, або коли Ви знімаєте кришку. Перевіряючи, чи страва готова, завжди використовуйте кухонне приладдя з 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.
- Чашу для обробки парю слід завжди тримати за ручки, якщо їжа гаряча.
- Перед тим, як чистити пристрій, завжди від'єднуйте його від мережі і дайте охолонути.

### Автоматичне вимкнення

Цей пристрій обладнано системою автоматичного вимкнення. Пристрій автоматично вимикається, якщо регулятор не було повернуто у попередньо встановлений режим обробки парю протягом 5 хвилин після увімкнення пристрою. 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)

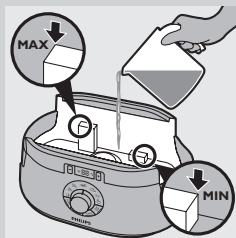
Цей пристрій Philips відповідає всім стандартам, які стосуються електромагнітних полів (ЕМП). Згідно з останніми науковими дослідженнями пристрій є безпечним у використанні за умов правильної експлуатації відповідно до інструкцій, поданих у цьому посібнику користувача.

## Перед першим використанням

- 1** Перед першим використанням ретельно почистіть частини, які контактуватимуть із їжею (див. розділ "Чищення").
- 2** Резервуар для води слід чистити вологою ганчіркою.

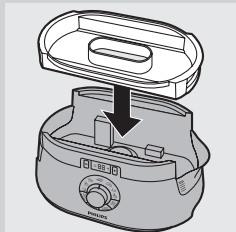
## Підготовка до використання

- 1** Поставте пристрій на рівну, горизонтальну і стійку поверхню.
- 2** Перш ніж вмикати пристрій, повністю розмотайте шнур живлення з барабана на платформі.



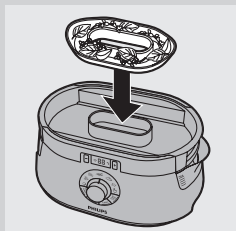
- 3** Заповніть резервуар водою до максимальної позначки.  
 ▶ Якщо резервуар наповнити водою до максимальної позначки, пароварка працює прибл. 45 хвилин.

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



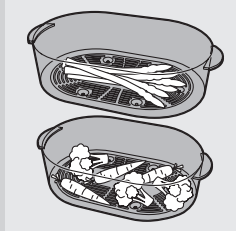
- 4** Поставте лоток для крапель (1) на резервуар для води, що на платформі.

*Примітка: У жодному разі не використовуйте пристрій без лотка для крапель (1).*

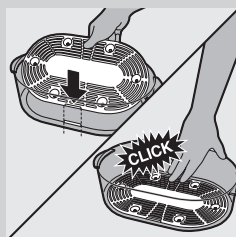


- 5** Встановіть відділення для спецій (Flavour Booster+) на лоток для крапель (1), якщо їжу, яка буде оброблятися паром, потрібно приправити.

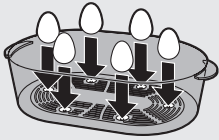
- Заповніть відділення для спецій свіжими чи сушеними травами або рідиною (наприклад, вином або бульйоном) до максимальної позначки.
- Інформацію про рекомендовану кількість трав або спецій для різних типів продуктів див. у таблиці обробки продуктів паром в розділі "Таблиця продуктів і поради щодо обробки паром".



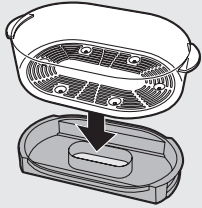
- 6** Помістіть продукти в одну чи більше чаш для обробки паром та/або чашу для риби/рису.



- Завжди встановлюйте знімне дно в чаші для обробки паром, починаючи згори. Щоб належно розмістити дно, спочатку вставте в чашу одну сторону, а потім іншу до фіксації.
- Не накладайте в чаші для обробки паром надмірну кількість продуктів. Викладайте продукти так, щоб між ними був вільний простір для кращого потоку пари.
- Великі шматки або продукти, які потрібно довше обробляти на парі, слід ставити в малу чашу для обробки паром (2).

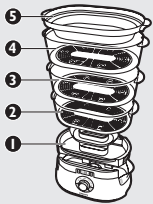


- Для зручної обробки яєць парою їх слід ставити у тримачі для яєць.
- Для обробки парою продуктів великих розмірів (наприклад, тушок курчат, кукурудзяних качанів) можна зняти знімне дно із середньої чаші для обробки парою (3) та великої чаші для обробки парою (4), щоб отримати одну велику чашу.

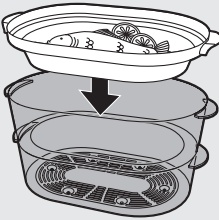


**7** Встановіть одну або більше чаш для обробки парою на лоток для крапель (1). Розташуйте чаші так, щоби вони не хиталися.

- Не потрібно використовувати всі 3 чаші для обробки парою.
- Спочатку встановлюйте малу чашу для обробки парою (2).

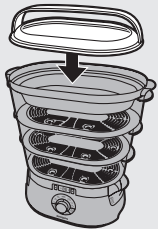


- Лоток для крапель, чаші для обробки парою і чаша для риби/ рису пронумеровані від 1 до 5. Номери чаш для обробки парою і чаші для риби/рису (2-5) вказано на їхніх ручках. Номер лотка для крапель (1) вказано на його верхньому краю. Складати їх слід лише в такому порядку. Під малу чашу для обробки парою (2) слід завжди ставити лоток для крапель (1). Чашами для обробки парою можна користуватися лише за умови заповнення їх їжею.
- Чашу для риби/рису (5) призначено для обробки парою маринованої риби, рису або інших рідких продуктів. Чашу для риби/рису слід ставити на велику чашу для обробки парою (4).
- Якщо з великої чаші для обробки парою (4) зняти дно, аби отримати більшу чашу із середньою чашею (3) знизу, зверху можна також ставити чашу для риби/рису (5) та готувати рибу, рис або суп.
- Якщо із середньої чаші для обробки парою (3) зняти дно, аби отримати більшу чашу з малою чашею (2) знизу, зверху можна також ставити велику чашу для обробки парою (4).



**8** Накрийте кришкою верхню чашу для обробки парою.

*Примітка: Якщо чашу для обробки парою не накрити кришкою або накрити нещільно, їжу не буде оброблено парою належним чином.*



**Застосування пристрою**

- 1** Вставте штепсель у розетку на стіні.
- ▶ Засвітиться дисплей та кільце з підсвіткою навколо регулятора.

- 2** За допомогою регулятора встановіть режим обробки парю відповідно до їжі, яку Ви збираєтеся готувати.

- Встановлений час обробки парю відображається на дисплеї. Про попередньо встановлену тривалість обробки парю та поради див. у розділі “Таблиця продуктів та поради щодо обробки парю”.

*Примітка: Якщо потрібно встановити час, який відрізняється від попередньо встановлених значень часу на регуляторі, виберіть режим, час якого найближчий до потрібного. Збільшити або зменшити час обробки парю можна за допомогою кнопок таймера “+” та “-”.*

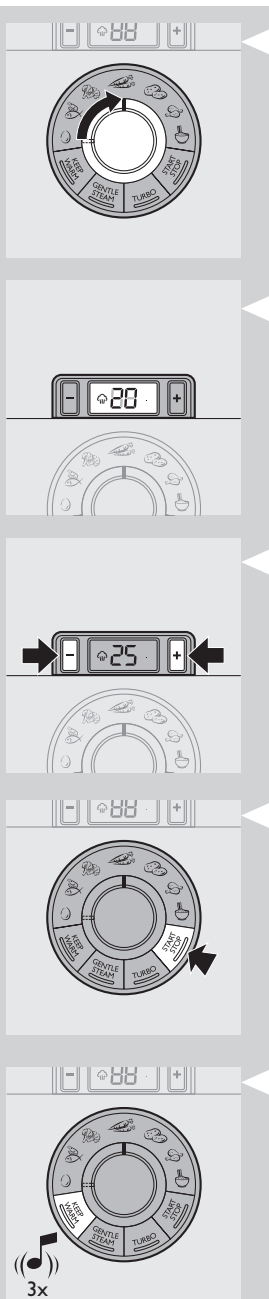
- 3** Натисніть кнопку START/STOP.

- Д із початком обробки парю таймер починає відлік часу обробки.
- Д Протягом перших 5 хвилин обробки парю вмикається підсвітка кнопки Turbo. Це свідчить про те, що пароварка використовує додаткову потужність турборежиму, щоб пришвидшити нагрівання. Протягом цих перших 5 хвилин турборежим вимкнути неможливо.
  - Якщо парю обробляється велика кількість продуктів, їжу слід перемішати кухонною ложкою з довгою ручкою, коли мине половина часу. Не забудьте одягнути кухонні рукавиці.
  - Після завершення встановленого або попередньо встановленого часу обробки парю пристрій повідомить про це трьома звуковими сигналами та перемкнеться у режим збереження тепла.

- 4** Обережно зніміть кришку.

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

- Щоб не обпектися, знімайте кришку, виймайте чашу для риби/рису і чаші для обробки парю в кухонних рукавицях. Знімати кришку слід повільно на певній відстані від себе. Зачекайте, поки краплі пари з кришки не стечуть у чашу для обробки парю.
- Щоб вийняти їжу з чаш для обробки парю, користуйтеся кухонним приладдям із довгою ручкою.



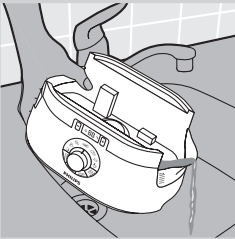


- Виймаючи чашу для обробки парою, зачекайте, поки краплі пари не стечуть у підставлену знизу чашу для обробки парою або лоток для крапель.

**5** Перед тим як вийняти лоток для крапель (1), витягніть штепсель із розетки і дайте пароварці охолонути.

Виймати лоток для крапель (1) слід обережно, оскільки вода в резервуарі та лотку для крапель може бути ще гарячою, навіть якщо інші частини пристрою вже холодні.

Обережно користуйтеся лотком для крапель (1), оскільки ззовні він може бути слизьким.



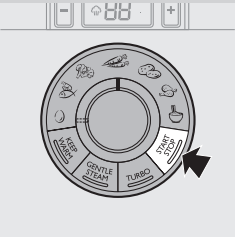
**6** Резервуар для води слід спорожнювати після кожного використання за допомогою носика збоку на платформі.

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

### Обробка парою різних продуктів

Якщо потрібно обробити парою продукти, які вимагають різного часу обробки, слід виконати наведені нижче вказівки:

- 1** Встановіть таймер на максимальний час обробки.
- 2** Покладіть продукт із найдовшим часом обробки в малу чашу для обробки парою (2), а продукт із найкоротшим часом – у середню чашу для обробки парою (3).
- 3** Встановіть лоток для крапель (1) і малу чашу для обробки парою (2) на платформу і накрийте чашу кришкою.
- 4** Натисніть кнопку START/STOP, щоби розпочати процес обробки парою до моменту, коли залишковий час обробки на дисплеї буде відповідати найкоротшому часу обробки парою.
- 5** Обережно зніміть кришку за допомогою кухонних рукавиць і встановіть середню чашу для обробки парою (3) на малу чашу (2).
- 6** Накрийте кришкою середню чашу для обробки парою (3) і дочекайтеся завершення встановленого часу обробки парою. Такі дії можна повторювати тричі, якщо в наявності є три види продуктів із різним часом обробки парою.

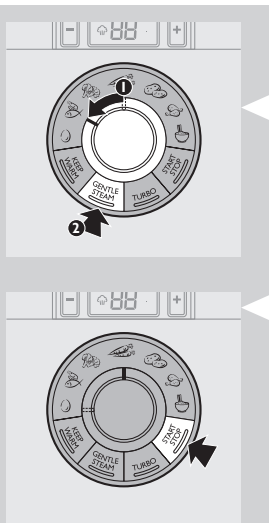


### Режим помірної пари Gentle Steam

У режимі помірної пари Gentle Steam їжа обробляється за помірної температури близько 80°C; така температура ідеально підходить для приготування риби. За такої температури зберігається делікатна структура та смак риби.

Якщо Ви бажаєте обробити продукти парою в режимі помірної пари Gentle Steam, радимо ставити на платформу лише одну чашу для обробки парою, оскільки саме так можна отримати найкращі результати в такому режимі.

*Примітка: Режим помірної пари Gentle Steam працює лише за умови, якщо регулятор встановлено у попередньо встановлений режим обробки парою для риби.*



*Примітка: Якщо в режимі помірної пари Gentle Steam використовується чаша для риби/рису (5), час обробки може зрости. Перш ніж подавати рибу на стіл, перевірте її готовність.*

**1** Встановіть регулятор у попередньо встановлений режим обробки паром для риби (1) і натисніть кнопку GENTLE STEAM (2).

На дисплеї відображається попередньо встановлений час обробки паром. Цей час буде довший порівняно зі звичайною тривалістю обробки паром.

**2** Щоби почати процес обробки паром, натисніть кнопку START/STOP.

- Під час обробки паром в режимі помірної пари Gentle Steam можна перемикаєти у звичайний режим, для цього слід натиснути кнопку GENTLE STEAM.
- Щоби перемикнути пароварку в режим помірної пари Gentle Steam під час обробки паром у попередньо встановленому режимі для риби, натисніть кнопку GENTLE STEAM.
- Протягом перших 5 хвилин вмикається підсвітка кнопки Turbo. Це свідчить про те, що пароварка використовує додаткову потужність турборежиму, щоб пришвидшити нагрівання. Протягом цих перших 5 хвилин турборежим вимкнути неможливо.
- Якщо розпочинати обробку паром в режимі помірної пари Gentle Steam, коли пристрій ще не нагрівся, слід починати обробку порожньої чаші з кришкою. Коли вимкнеться підсвітка кнопки Turbo, обережно відкрийте кришку і покладіть рибу.

*Порада: Під час приготування їжі в режимі помірної пари Gentle Steam в малій чаші для обробки паром (2) для підтримки тепла можна ставити зверху одну або дві інші чаші. Дивовижні рецепти приготування страв на помірній парі Gentle Steam можна знайти у книзі рецептів або на веб-сайті [www.philips.com/kitchen](http://www.philips.com/kitchen).*

## Турборежим

Турборежим вмикається автоматично протягом перших 5 хвилин усіх процесів обробки паром, що сприяє швидшому розігріванню пароварки. Завдяки швидшому встановленню температури, яка ідеально підходить для приготування їжі, зберігається більше вітамінів та мінералів.

Турборежим також можна використовувати у таких випадках:

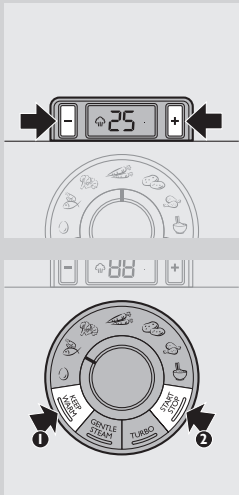
- після відкриття кришки для перевірки стану готовності або перемішування страви;
- після додавання продуктів до однієї або більше чаш для обробки паром;
- після доливання води у резервуар.

Щоб увімкнути турборежим, натисніть кнопку TURBO. Режим діє протягом 1 хвилини і вимикається автоматично. Підсвітка кнопки Turbo згасає і пароварка продовжує обробку паром у звичайному режимі. Щоби вимкнути активний турборежим, натисніть кнопку TURBO ще раз.

*Примітка: Якщо використовувати режим помірної пари Gentle Steam протягом 5 хвилин після завершення попереднього процесу обробки*

парою, турборежим і підсвітка кнопки не вмикаються, оскільки вода все ще тепла.

### Режим збереження тепла



Після завершення часу обробки парою пароварка автоматично перемикається в режим збереження тепла, про що свідчать 3 звукові сигнали. Увімкнений індикатор збереження тепла свідчить про те, що пароварка перебуває в режимі збереження тепла. У такому режимі їжа зберігається теплою протягом 30 хвилин.

- Якщо страву потрібно зберегти теплою довше, встановіть необхідний час за допомогою кнопок таймера "+" та "-".
- Якщо під час циклу збереження тепла натиснути кнопку KEEP WARM, таймер вмикається на наступні 30 хвилин.
- Щоб вимкнути режим збереження тепла, натисніть кнопку START/STOP.
- Щоб увімкнути режим збереження тепла, коли пристрій вимкнено або коли він вимкнувся автоматично, потрібно спочатку натиснути кнопку KEEP WARM (1), після чого натиснути кнопку START/STOP (2).

*Примітка: Слід пам'ятати, що в режимі збереження тепла їжа залишається гарячою, а з-під кришки (якщо її відкрити) може виходити пара.*

### Чищення та догляд

Ніколи не використовуйте для чищення пристрою жорстких губок, абразивних засобів чи рідин для чищення, таких як бензин чи ацетон.

- 1** Витягніть штепсель із розетки і дайте пристрою охолонути.
- 2** Почистіть зовнішню частину платформи вологою ганчіркою.

Ні в якому разі не занурюйте платформу у воду і не мийте її під краном.

Не мийте платформу в посудомийній машині.

- 3** Резервуар для води слід мити ганчіркою, змоченою в теплій воді з додаванням рідкого миючого засобу. Після цього його потрібно протерти чистою вологою тканиною.
- 4** Мийте кришку теплою водою з миючим засобом.

Не мийте кришку в посудомийній машині.

- 5** Зніміть дно з чаш для обробки парою. Чаші для обробки парою, знімні дно, відділення для спецій (Flavour Booster+), лоток для крапель та чашу для риби/риса можна помити вручну або в посудомийній машині, використовуючи короткий цикл і налаштування низької температури.

Якщо чаші 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 у резервуар для води оцет (8% розчин оцтової кислоти) до максимальної позначки.

Не використовуйте іншого засобу видалення накипу.

- 2 Встановіть лоток для крапель (1) і малу чашу для обробки парюю (2) на платформу належним чином.
- 3 Малу чашу для обробки парюю накрийте кришкою.
- 4 Вставте штепсель у розетку на стіні.

- 5 Встановіть регулятор у попередньо встановлений режим обробки парюю для моркви (1), після чого натисніть кнопку START/STOP (2) та залишіть пристрій працювати протягом 20 хвилин.

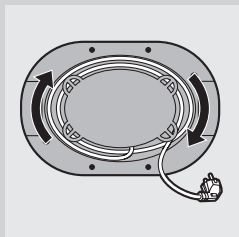
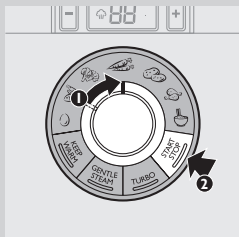
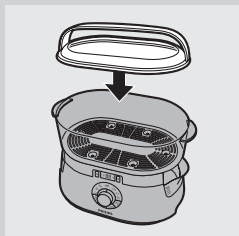
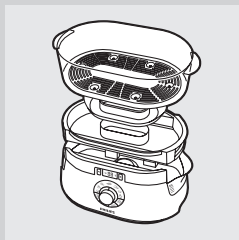
Якщо оцет закипів і розбризкує за межі платформи, від'єднайте пристрій від мережі та злийте трохи оцту.

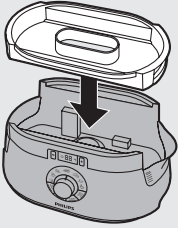
- 6 Через 20 хвилин від'єднайте пристрій від мережі та зачекайте, поки оцет повністю охолоне. Потім спорожніть резервуар для води.
- 7 Сполосніть резервуар холодною водою кілька разів.

*Примітка: Якщо накип в резервуарі залишився, повторіть процедуру.*

## Зберігання

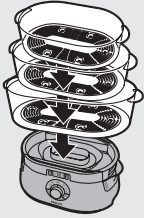
- 1 Перед тим, як відкласти пристрій на зберігання, почистіть і висушіть усі частини (див. розділ "Чищення").
- 2 Відкладаючи пристрій на зберігання, намотайте шнур довкола барабана на платформі.



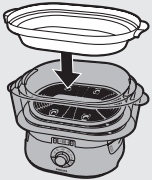


**3** Встановіть на платформу лоток для крапель (1).

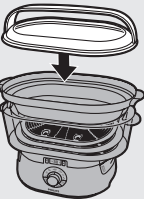
**4** Перевірте, чи знімні дна встановлено на місце у чашах для обробки парою належним чином.



**5** Встановіть велику чашу для обробки парою (4) на лоток для крапель (1). Встановіть середню чашу для обробки парою (3) у велику чашу для обробки парою (4). Встановіть малу чашу для обробки парою (2) у середню чашу для обробки парою (3).



**6** Встановіть чашу для риби/рису (5) в малу чашу для обробки парою (2).



**7** Чашу для риби/рису (5) накрийте кришкою.

### Гарантія та обслуговування

Якщо Вам необхідна інформація чи обслуговування або ж виникла проблема, відвідайте веб-сайт компанії Philips [www.philips.com](http://www.philips.com) або зверніться до Центру обслуговування клієнтів компанії Philips у своїй країні (номер телефону можна знайти у гарантійному талоні). Якщо у Вашій країні немає Центру обслуговування клієнтів, зверніться до місцевого дилера Philips.

## Навколишнє середовище



- Не викидайте пристрій разом зі звичайними побутовими відходами, а здавайте його в офіційний пункт прийому для повторної переробки. Таким чином Ви допоможете захистити довкілля.

## Усунення несправностей

У цьому розділі зведено основні проблеми, які можуть виникнути під час використання пристрою. Якщо Ви не в змозі вирішити проблему за допомогою інформації, поданої нижче, зверніться до Центру обслуговування клієнтів у Вашій країні.

Проблема	Можлива причина	Вирішення
Пароварка не працює.	Пароварку не під'єднано до мережі.	Вставте штепсель у розетку на стіні.
	У резервуарі немає води.	Наповніть резервуар водою.
	Кнопку START/STOP не було натиснуто.	Натисніть кнопку START/STOP
Їжа готова лише частково.	Деякі шматки продуктів більші та/або їх потрібно довше обробляти парою, ніж інші шматки.	Натиснувши кнопку +, встановіть довший час обробки парою.
		Великі шматки або продукти, які потрібно довше обробляти на парі, слід ставити в малу чашу для обробки парою (2) і починати обробку за певний час до встановлення інших чаш.
		Не кладіть у чаші для обробки парою надмірної кількості продуктів. Поріжте продукти на дрібні шматки, а найменші шматки покладіть зверху.
	У чашах для обробки парою надто багато продуктів.	Розкладайте шматки їжі на достатній відстані один від одного, щоби забезпечити потрапляння максимального потоку пари.
Пристрій не нагрівається належним чином.	Накип не видалявся з пристрою регулярно.	Почистіть пристрій від накипу. Див. розділ "Чищення та догляд".
Функція помірної пари Gentle Steam не працює.	Регулятор не було встановлено на попередній режим обробки парою для риби.	Встановіть регулятор на попередньо встановлений режим обробки парою для риби, натисніть кнопку GENTLE STEAM, після чого натисніть кнопку START/STOP.

### Таблиця продуктів і поради щодо обробки парою

- Рецепти див. у книзі рецептів або на сайті [www.philips.com/kitchen](http://www.philips.com/kitchen).
- Час обробки, вказаний у таблиці нижче, є лише орієнтовним. Тривалість обробки парою може відрізнятися, залежно від розміру шматків продуктів, відстані між ними в чаші для обробки парою, кількості продуктів у чаші, фактору їх свіжості та особистих уподобань.

### Таблиця обробки продуктів парою

Продукти для обробки парою	Кількість	Час обробки парою (хв.)	Рекомендовані трави/спеції для відділення для спецій (Flavour Booster+)
Спаржа	500 г	15-20	Чебрець, базилік, лимон
Молода кукурудза	200 г	5-8	Зелений часник, чилі, паприка
Зелена квасоля	500 г	15-20	Петрушка, лимон, часник
Брокколи	400 г	20	Часник, мелений червоний чилі, полин острогін
Морква	500 г	20	Петрушка, суха гірчиця, зелений часник
Цвітна капуста	400 г	20	Розмарин, базилік, тархун
Селера (кубиками)	300 г	15-20	Кмин, білий перець, чилі
Куряча ніжка	1 шт.	25	Чорний перець, лимон, паприка
Кукурудзяний качан	500 г	30-40	Петрушка, часник зубцями, зелений часник
Молоді кабачки (нарізані скибками)	500 г	10	Кріп, шалфей, розмарин
Пшоняна каша	150 г + 250 мл води	10-15	Кмин, коріандр, гвоздика
Яйця	6 шт.	12-15	-
Фрукти	500 г/4 шт.	10-15	Кориця, лимон, гвоздика
Горох (заморожений)	400 г	20-25	Розмарин, кмин, 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, кмин
	250 г + 500 мл води	35	Пандан, петрушка, кмин
Лосось	450 г	12-15 хв.	Кріп, петрушка, базилік

Продукти для обробки парюю	Кількість	Час обробки парюю (хв.)	Рекомендовані трави/спеції для відділення для спецій (Flavour Booster+)
Біла риба	450 г	10-15	Суха гірчиця, гвоздика, майоран

### Обробка парюю в режимі помірної пари Gentle Steam

Продукти для обробки парюю	Кількість	Час обробки парюю (хв.)	Рекомендовані трави/спеції для відділення для спецій (Flavour Booster+)
Лосось	450 г	15-20	Кріп, петрушка, базилік
Біла риба	450 г	15-20	Суха гірчиця, гвоздика, майоран

### Час обробки парюю попередньо встановлених режимів (Мал. 28)

#### Поради щодо обробки парюю

#### Функція Flavour Booster+

- У відділення для спецій можна класти такі чудові трави і прянощі, як чебрець, коріандр, базилік, кріп, карі та тархун. Можна також додати часнику, кмину або хрону для кращого смаку без додавання солі. Рекомендується від 1/2 до 3 чайних ложок сухих трав або спецій. Використовуйте більше трав або спецій, якщо вони свіжі.
- Якщо Ви використовуєте рідини (наприклад, вино чи лимонний сік), відділення для спецій можна заповнити до максимальної позначки "Max".
- Більше порад щодо трав, спецій та рідин, які можна використовувати у відділенні для спецій, див. вище у таблиці обробки парюю.

#### Овочі та фрукти

- Зріжте грубі качани з цвітної капусти, брокколи та звичайної капусти.
- Обробляйте парюю зелені листові овочі якомога менший період часу, оскільки вони швидко втрачають колір.
- Перед обробкою парюю не заморожуйте заморожених овочів.

#### М'ясо, домашня птиця, морепродукти і яйця

- Найкраще для обробки парюю 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 парюю заморожене м'ясо, домашню птицю або морепродукти. Перед обробкою парюю заморожене м'ясо, птицю або морепродукти слід повністю розморозити.



### Солодкі десерти

- Щоби підсолодити десерти, замість цукру додавайте до них трошки кориці.

### Загальні поради


- Щоби приготувати рис, слід покласти його з водою у чашу для риби/рису (5). Кількості див. вище у таблиці обробки продуктів парою.
- Щоб приготувати овочі в соусі або зварити рибу, можна також використовувати чашу для риби/рису (5).
- Шматки продуктів слід розкласти нещільно.
- Якщо чаша для обробки парою дуже повна, під час обробки їжу слід помішувати.
- Малі шматки продуктів обробляються парою швидше, ніж великі шматки.
- Обробка їжі парою в одній чаші триває менше часу, ніж у 2 або 3 чашах.
- Якщо Ви використовуєте більше, ніж одну чашу для обробки парою, тривалість готування слід продовжити на 5-10 хвилин.
- Їжа готується швидше в малій чаші для обробки парою (2), аніж у верхніх чашах.
- Перш ніж споживати страву, перевірте її готовність.
- Під час обробки парою можна додавати продукти або доставляти чаші. Якщо певний продукт потрібно обробляти менший період часу, додайте його пізніше.
- Під час відкривання кришки виходить пара. Щоби повторно нагріти пароварку та уникнути збільшення часу обробки парою, скористайтеся кнопкою TURBO.
- Обробка їжі парою триває ще певний проміжок часу після переходу пароварки у режим збереження тепла. Якщо страва вже готова, вийміть її із пароварки після завершення циклу обробки, і пристрій перейде у режим збереження тепла.
- Якщо продукти ще не готові, встановіть довший час обробки парою. Можливо, в резервуар потрібно буде долити води.
- Пароварку можна використовувати для розігрівання вже готового супу. Налийте суп у чашу для риби/рису (5) і виберіть попередньо встановлений режим для риби. Нагрівання 250 мл супу триває близько 10 хвилин.

Служба підтримки споживачів  
 тел.: 0-800-500-697 (дзвінки зі стаціонарних телефонів на території України безкоштовні)  
 для більш детальної інформації завітайте на [www.philips.ua](http://www.philips.ua)

Компанія Philips встановлює строк служби на даний виріб – не менше 3 років



[www.philips.com](http://www.philips.com)

 100% recycled paper  
100% papier recyclé

4222.200.0308.4