

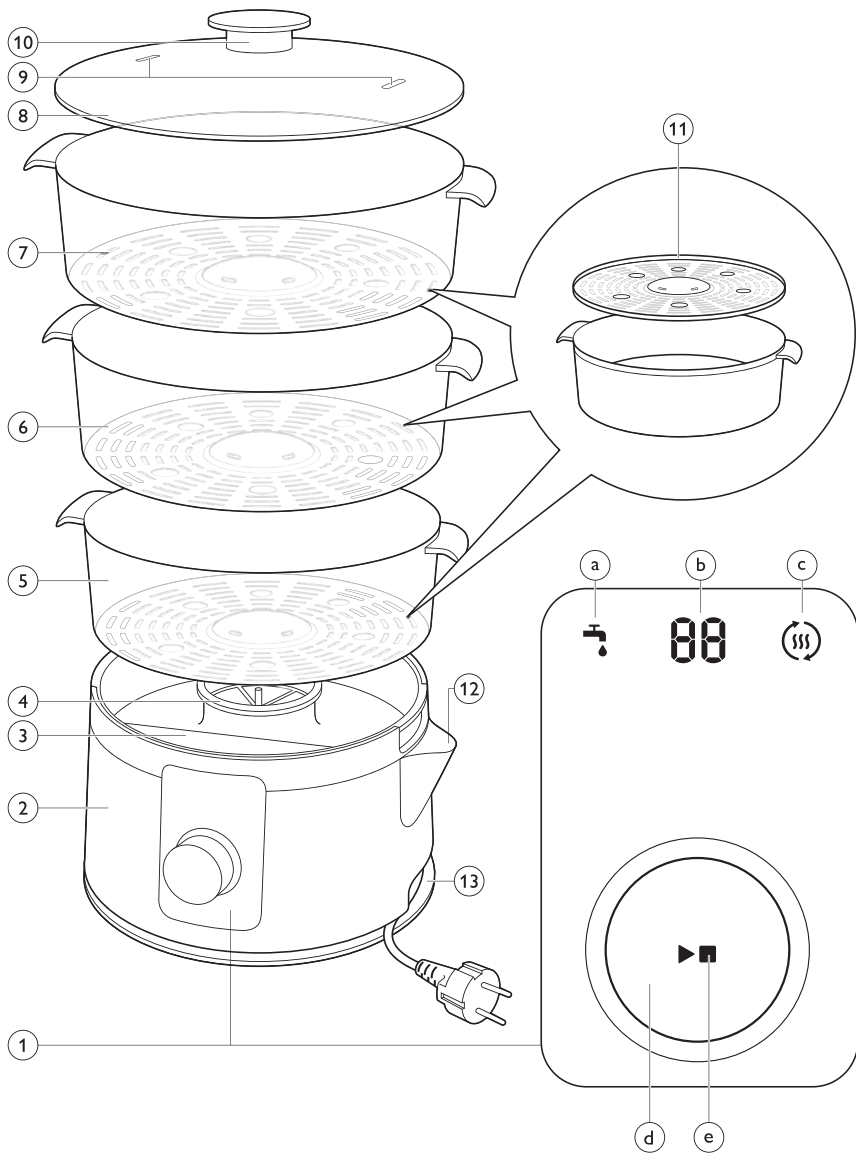
Register your product and get support at
www.philips.com/welcome

HD9150, HD9149



PHILIPS





ENGLISH	6
БЪЛГАРСКИ	15
ČEŠTINA	26
EESTI	36
HRVATSKI	45
MAGYAR	54
ҚАЗАҚША	64
LIETUVIŠKAI	74
LATVIEŠU	84
POLSKI	93
ROMÂNĂ	103
РУССКИЙ	114
SLOVENSKY	125
SLOVENŠČINA	135
SRPSKI	144
УКРАЇНСЬКА	154

Введение

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

Общее описание (Рис. 1)

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

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

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

Примечание Всегда устанавливайте корзины на поддон для капель, никогда не ставьте в пароварку пустые паровые корзины.

Важная информация

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

Опасно!

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

Предупреждение

- Перед подключением прибора убедитесь, что указанное на нем номинальное напряжение соответствует напряжению местной электросети.
- Подключайте прибор только к заземленной розетке. Убедитесь, что сетевая вилка правильно вставлена в розетку электросети.
- Данное устройство нельзя подключать к внешнему таймеру или автономным системам дистанционного управления.
- Запрещено пользоваться прибором, если сетевая вилка, сетевой шнур или сам прибор повреждены.

- В случае повреждения сетевого шнура его необходимо заменить. Чтобы обеспечить безопасную эксплуатацию прибора, заменяйте шнур только в авторизованном сервисном центре Philips или в сервисном центре с персоналом аналогичной квалификации.
- Данный прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с ограниченными возможностями сенсорной системы или ограниченными умственными или физическими способностями, а также лицами с недостаточным опытом и знаниями, кроме как под контролем и руководством лиц, ответственных за их безопасность.
- Не позволяйте детям играть с прибором.
- Храните сетевой шнур в месте, недоступном для детей. Не допускайте свисания шнура с края стола или с места, где стоит прибор.
- Не помещайте шнур рядом с горячими поверхностями.
- Перед включением полностью размотайте сетевой шнур с катушки на подставке прибора.
- Запрещается обрабатывать паром замороженное мясо, птицу или морепродукты. Обязательно полностью разморозьте продукты перед приготовлением на пару.
- Не используйте пароварку без поддона для капель, в противном случае горячая вода может протекать.
- Используйте паровые корзины и чашу для супа (только для некоторых моделей) только вместе с оригинальным основанием.

Внимание!

- Устройство предназначено только для домашнего использования в стандартных условиях. Устройство не предназначено для использования в таких условиях эксплуатации, как обеденные зоны в магазинах, офисах, сельскохозяйственных помещениях или других производственных условиях. Также устройство не предназначено для использования клиентами в отелях, мотелях, местах ночлега и завтрака, а также в других местах пребывания.
- В случае нарушения правил использования устройства, при его использовании в качестве профессионального или полупрофессионального оборудования, а также при нарушении правил данного руководства гарантийные обязательства утрачивают свою силу, и в этом случае компания Philips не несет ответственности за какой бы то ни было причиненный ущерб.
- Запрещается пользоваться какими-либо 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 поддоны в паровые корзины только сверху. Чтобы правильно расположить поддон, сначала опустите один край поддона, а затем — другой (должен прозвучать щелчок). Обратите внимание: изгиб на съемном поддоне должен находиться сверху. (Рис. 2)
- Остерегайтесь выхода горячего пара из пароварки во время приготовления пищи, в режиме поддержания температуры, 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, паровую корзину держите за ручки.
- Не сливайте воду из резервуара для воды через носик для залива воды. Для слива воды из резервуара наклоните основание назад и слейте воду (Рис. 3).
- Прежде чем убрать прибор на хранение, обязательно отключите его от электросети и дайте ему остыть.

Автоматическое отключение

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

Защита от выкипания

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

Электромагнитные поля (ЭМП)

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

Перед первым использованием

- 1** Перед первым использованием прибора тщательно вымойте все детали, которые будут контактировать с продуктами (см. главу “Очистка и уход”).
- 2** Протрите внутреннюю поверхность резервуара для воды 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 резервуар для воды до отметки максимального уровня (MAX) чистой водой (Рис. 4).
- 4** Пароварка рассчитана примерно на 60 минут работы при наполнении резервуара для воды до максимального уровня.

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

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

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

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

- 5** Для усиления аромата приготовляемой пищи поставьте отсек для специй на поддон для капель. (Рис. 6)

- Наполните отсек для специй свежими или сухими травами.
- В главе "Таблица продуктов и советы по приготовлению на пару" приводятся рекомендуемые травы и специи для различных блюд.

6 Поместите продукты для приготовления в одну или несколько паровых корзин. Только для некоторых моделей: можно также использовать чашу для супа. (Рис. 7)

- Устанавливайте съемные поддоны в паровые корзины только сверху. Чтобы правильно расположить поддон, сначала опустите один край поддона, а затем — другой (должен прозвучать щелчок). Обратите внимание: изгиб на съемном поддоне должен находиться сверху (Рис. 2).
- Не кладите слишком много продуктов в паровые корзины. Оставьте некоторое пространство между порциями и равномерно распределяйте продукты на дне паровой корзины.
- Большие порции и продукты, приготовление которых занимает больше времени, кладите в нижнюю паровую корзину (1).
- Для удобной варки яиц помещайте их в держатель (Рис. 8).
- Вы можете использовать чашу для супа (только для некоторых моделей) для приготовления супов, пудингов, овощей в соусе, варки риса, рыбы, а также для приготовления маринованных продуктов. Для приготовления указанных продуктов можно также использовать легкую чашу, которая помещается в паровые корзины. В этом случае следите за тем, чтобы вокруг чаши оставалось свободное пространство, обеспечивающее достаточную циркуляцию пара внутри пароварки.
- Только для некоторых моделей: чаша для супа предназначена для приготовления супов, других жидких блюд, а также рыбы. При необходимости использовать чашу для супа поставьте ее в большую паровую корзину (3) (Рис. 9).
- Только для некоторых моделей: если для увеличения пространства из большой паровой корзины (3) убран съемный поддон, и основанием служит поддон средней паровой корзины (2), по-прежнему можно установить чашу для супа, чтобы приготовить рыбу, рис или суп (Рис. 10).
- Для приготовления на пару продуктов крупного размера (например, цыплят или початков кукурузы) можно вынуть съемные поддоны из средней (2) и большой (3) паровых корзин. Таким образом, вы получите одну большую паровую емкость.

Примечание Максимальная вместимость паровых корзин составляет 1 кг.

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

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

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

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

Использование прибора

1 Вставьте вилку сетевого шнура в розетку электросети.
 При этом включается подсветка, а на панели управления отображается заданное по умолчанию время приготовления (20 минут) (Рис. 14).

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

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

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

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

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

4 По окончании использования аккуратно снимите крышку.

Остерегайтесь выхода горячего пара из пароварки при снятии крышки.

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

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

5 Прежде чем снять паровую корзину с прибора, подождите, пока конденсат стечет в корзину, расположенную ниже, или в поддон для капель.

6 Перед тем как снять поддон для капель, отключите прибор от электросети и дайте ему полностью остыть.

7 Сливайте воду из резервуара для воды после каждого использования. Для слива воды из резервуара для воды наклоните основание назад и слейте воду (Рис. 3).

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

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

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

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

Режим поддержания температуры

По окончании приготовления на пару пароварка автоматически переключается в режим поддержания температуры, загорается индикатор режима поддержания температуры.

В режиме поддержания температуры температура пищи сохраняется в течение 20 минут.

- Чтобы сохранить пищу теплой более 20 минут, установите время для режима поддержания температуры, повернув регулятор настройки температуры влево или вправо.
- Чтобы отключить режим поддержания температуры во время его работы, нажмите кнопку старт/стоп.

Очистка и уход

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

1 Отключите прибор от электросети и дайте ему остыть.

2 Протрите наружную поверхность влажной тканью.

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

Основание нельзя мыть в посудомоечной машине.

3 Очистите резервуар для воды тканью, смоченной в теплой воде с добавлением моющего средства. Затем протрите резервуар чистой влажной тканью.

4 Вымойте крышку в теплой воде с добавлением жидкого моющего средства.

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

Регулярная мойка паровых корзин в посудомоечной машине может привести к незначительному помутнению пластика.

Очистка от накипи

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

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

Не используйте никакое другое средство для снятия накипи.

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

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

4 Вставьте вилку сетевого шнура в розетку электросети.

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

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

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

7 Несколько раз промойте резервуар для воды холодной водой.

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

Хранение

- 1** Прежде чем убрать прибор на хранение, убедитесь, что все его детали сухие и чистые (см. главу “Очистка и уход”).
- 2** При хранении обмотайте шнур питания вокруг катушки на подставке прибора (Рис. 22).
- 3** Установите поддон для капель на основание прибора (Рис. 5).
- 4** Убедитесь, что съемные поддоны должным образом установлены в паровые корзины.
- 5** Установите большую паровую корзину (3) на поддон для капель. Среднюю паровую корзину (2) поставьте на большую корзину (3). Малую паровую корзину (1) установите на среднюю корзину (2) (Рис. 23).
- 6** Только для некоторых моделей: поставьте чашу для супа в малую паровую корзину.
- 7** Накройте крышкой чашу для супа (только для некоторых моделей) или малую паровую корзину (Рис. 24).

Гарантия и обслуживание

При возникновении проблемы или при необходимости получения сервисного обслуживания или информации посетите веб-сайт Philips www.philips.com/support или обратитесь в центр поддержки потребителей Philips в вашей стране (номер телефона центра указан на гарантийном талоне). Если в вашей стране подобный центр отсутствует, обратитесь в местную торговую организацию Philips.

Защита окружающей среды

- После окончания срока службы не выбрасывайте прибор вместе с бытовыми отходами. Передайте его в специализированный пункт для дальнейшей утилизации. Этим вы поможете защитить окружающую среду (Рис. 25).

Поиск и устранение неисправностей

Данная глава посвящена наиболее распространенным проблемам, возникающим при использовании прибора. Если самостоятельно справиться с возникшими проблемами не удастся, см. список часто задаваемых вопросов на веб-странице www.philips.com/support или обратитесь в центр поддержки потребителей в вашей стране.

Проблема	Возможная причина	Способы решения
Пароварка не работает.	Пароварка не подключена к электросети.	Вставьте вилку сетевого шнура в розетку электросети.
	В резервуаре недостаточно воды.	Наполните резервуар для воды.
	Кнопка старт/стоп не была нажата.	Нажмите кнопку старт/стоп.
Некоторые продукты не готовы.	Некоторые куски продуктов могут быть больше и/или требовать более длительного приготовления, чем другие.	Выберите более длительное время приготовления, повернув регулятор времени приготовления вправо.

Проблема	Возможная причина	Способы решения
		Положите большие порции и продукты с более длительным временем приготовления в малую паровую корзину (1) и включите приготовления на пару. По прошествии некоторого времени установите другие паровые корзины.
	В паровых корзинах слишком много продуктов.	Не перегружайте паровые корзины. Порежьте продукты и положите самые маленькие кусочки сверху. Оставляйте некоторое пространство между порциями и равномерно распределяйте продукты на дне паровой корзины.
Прибор не нагревается как следует.	Регулярная очистка от накипи не проводится.	Очистите прибор от накипи. См. главу "Очистка и уход".
Во время приготовления на пару из резервуара для воды расплескивается вода.	В резервуаре слишком много воды.	Слейте лишнюю воду из резервуара. Уровень воды не должен превышать отметку MAX.
Индикатор пустого резервуара для воды загорается даже когда в резервуаре достаточно воды.	На нагревательном элементе скопилось большое количество накипи.	Очистите резервуар для воды от накипи. См. раздел "Очистка от накипи" в главе "Очистка и уход".
Эффект от использования отсека для специй несущественный или его нет вовсе.	В отсек для специй было загружено мало приправ.	Положите в отсек для специй больше приправ.
	В отсек для специй были загружены неподходящие приправы.	Положите в отсек для специй приправы с сильным ароматом. Ознакомьтесь с таблицей "Таблица продуктов и советы по приготовлению на пару".
	Блюдо было подано спустя долгое время после окончания приготовления.	Блюдо желательно подавать сразу после приготовления.

Проблема	Возможная причина	Способы решения
На поверхности воды в резервуаре или на поддоне для капель образуется пена.	Появление пены возможно в случаях, когда белковые ингредиенты попали в резервуар для воды или в резервуаре для воды после чистки осталось моющее средство.	Очистите резервуар для воды. См. главу "Очистка и уход".

Таблица продуктов и советы по приготовлению на пару

- Рецепты можно найти в буклете с рецептами или на веб-сайте www.philips.com/kitchen.
- Время приготовления на пару, указанное в таблице ниже, является приблизительным. Время приготовления различается в зависимости от размеров порций, расстояния между продуктами в паровой корзине, количества и свежести продуктов, а также индивидуальных предпочтений.

Рецептурная таблица

Продукты для приготовления	Количество	Время варки (мин)	Травы/специи, которые можно использовать в отсеке для специй
Спаржа	500 г	15-20	Тимьян, базилик, лимон
Мини-кукуруза	200 г	5-8	Лук-шнит, чили, паприка
Зеленая фасоль	500 г	15-20	Петрушка, лимон, чеснок
Брокколи	400 г	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
Горох (замороженный)	400 г	20-25	Розмарин, тмин, петрушка
Картофель	400 г	25-30	Петрушка, лук-шнит, чеснок

Продукты для приготовления	Количество	Время варки (мин)	Травы/специи, которые можно использовать в отсеке для специй
Креветки	200 г	5	Порошок карри, шафран, лимон
Пудинг	4 чаши	20	Корица, гвоздики, ваниль
Рис	150 г + 300 мл воды	35	Пандан, чеснок, тмин
	250 г + 500 мл воды	35	Пандан, чеснок, тмин
Лосось	450 г	12-15 мин.	Укроп, петрушка, базилик
Белая рыба	450 г	10–15	Сухая горчица, гвоздика, майоран

Советы по варке продуктов

Отсек для специй

- Розмарин, тимьян, кориандр, базилик, укроп, карри и эстрагон великолепно подходят для использования в отсеке для специй. К ним можно добавлять чеснок, тмин или хрен, чтобы усилить вкус блюда без добавления соли. Рекомендуется закладывать 1/2—3 столовых ложки сухой зелени или приправ. Если используются свежие специи или зелень, их потребуется большее количество.
- Таблица выше содержит дополнительные рекомендации по использованию трав, специй и жидких добавок в отсеке для специй.
- Чтобы усилить эффект от использования отсека для специй и дополнить вкус блюда, рекомендуется смазывать продукты растительным маслом.
- Для оптимального результата мелко порубите зелень и равномерно распределите в отсеке для специй.
- Чтобы в полной мере насладиться вкусом, рекомендуется подавать блюдо сразу же после приготовления.
- Не наливайте в отсек для специй жидкости.

Овощи и фрукты

- Нарезьте толстыми кусками кочанную капусту, цветную и брокколи.
- Варите листовые, зеленые овощи максимально короткое время, так как они легко теряют цвет.
- Перед варкой на пару не размораживайте замороженные овощи.

Мясо, птица, морепродукты и яйца

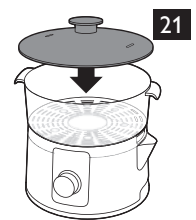
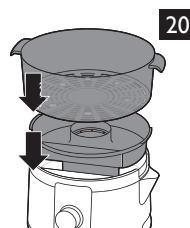
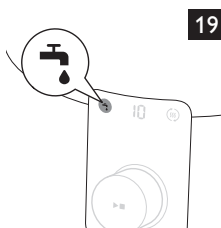
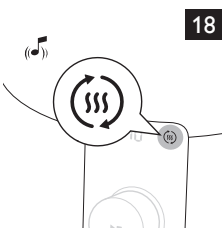
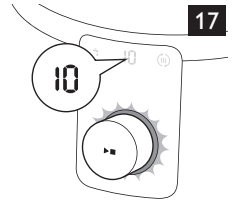
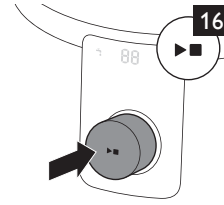
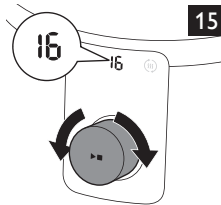
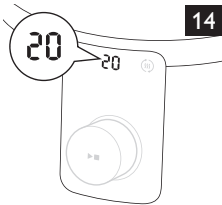
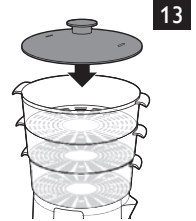
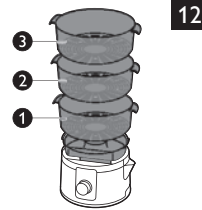
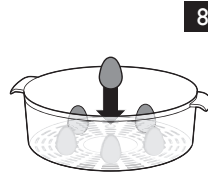
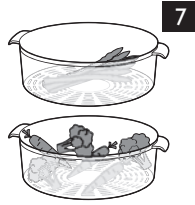
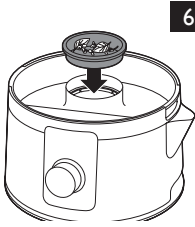
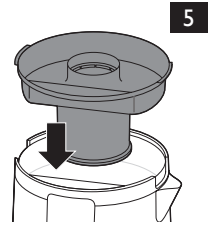
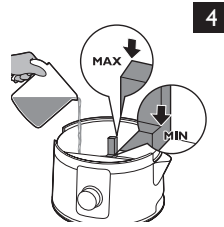
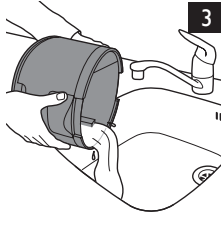
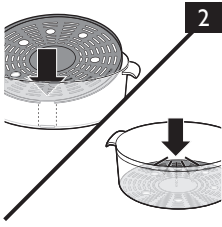
- Нежные куски мяса с жирком лучше всего подходят для приготовления на пару.
- Тщательно промойте и просушите мясо, чтобы пропало как можно меньше сока.
- Мясо, птицу, рыбу или яйца следует располагать ниже других продуктов во избежание попадания на них сока.
- Прокалывайте скорлупу яиц, прежде чем положить их в пароварку.
- Готовить на пару замороженные мясо, птицу или морепродукты нельзя. Обязательно разморозьте мясо, птицу или морепродукты перед помещением в пароварку.

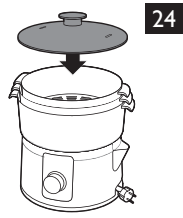
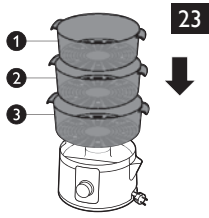
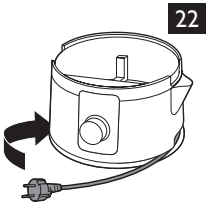
Десерты

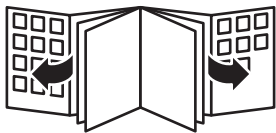
- Для усиления вкуса, вместо добавления дополнительного количества сахара, можно добавить немного корицы.

Общие рекомендации

- Только для некоторых моделей: для приготовления риса необходимо положить рис в чашу для супа и залить водой. Количество воды см. в таблице выше.
- По окончании приготовления риса отключите прибор, перемешайте рис и оставьте томиться под крышкой на 5 минут. Так рис станет еще вкуснее.
- Вы можете использовать чашу для супа (только для некоторых моделей) для приготовления супов, пудингов, овощей в соусе, варки риса, рыбы, а также для приготовления маринованных продуктов. Для приготовления указанных продуктов можно также использовать легкую чашу, которая помещается в паровые корзины. В этом случае следите за тем, чтобы вокруг чаши оставалось свободное пространство, обеспечивающее достаточную циркуляцию пара внутри пароварки.
- Оставляйте некоторое пространство между порциями и равномерно распределяйте продукты на дне паровой корзины.
- Если корзина заполнена большим количеством продуктов, во время приготовления помешивайте их.
- Небольшие количества продуктов требуют меньше времени варки, чем большие количества.
- При использовании только одной паровой корзины, для готовности продуктов требуется меньше времени, чем при использовании двух или трех корзин.
- При использовании нескольких паровых корзин увеличивайте время приготовления на 5—10 минут.
- В малой паровой корзине (1) продукты готовятся быстрее, чем в корзинах, расположенных наверху.
- Перед употреблением проверьте готовность пищи. Это особенно важно при приготовлении свинины, говяжьего фарша и птицы.
- В процессе приготовления на пару можно класть другие ингредиенты или устанавливать на прибор паровые корзины с продуктами. Если для приготовления блюда требуется меньше времени, положите его в пароварку позже.
- После переключения в режим поддержания температуры пища еще некоторое время будет готовиться. Если продукты уже полностью готовы, извлеките их из пароварки по окончании приготовления на пару и переключения прибора в режим поддержания температуры.
- Если пища не готова, установите более продолжительное время приготовления. Возможно, потребуются долить немного воды в резервуар.
- Пароварку можно использовать для подогревания готового супа в чаше для супа (только для некоторых моделей) или в легкой чаше, которая помещается в паровые корзины. Чтобы подогреть 250 мл супа требуется около 10 минут.









www.philips.com



100% recycled paper
100% papier recyclé

4222.005.0313.1